



75 LAT

WARS

75 przepisów
na 75-lecie WARS-u



75^{LAT}



75 przepisów
na 75-lecie WARS-u

WARS



Drodzy czytelnicy,

w imieniu Zarządu WARS S.A. chciałbym podziękować wszystkim tym, którzy przez 75 lat świadczyli pracę na rzecz naszej Spółki/Przedsiębiorstwa.

Dziękuję za wsparcie, konstruktywne rozmowy, za każdą inicjatywę i pomysły, z których rodzą się projekty i przedsięwzięcia, mające służyć rozwojowi Spółki. Jestem dumny z tego, że mogę pracować z zespołem profesjonalistów, którzy z ogromnym zaangażowaniem zapisują kolejne karty historii WARS-u. Życzę więc wspaniałych, pełnych smaku kolejnych 75 lat.

Artur Kowalezyk

Prezes Zarządu



WARS S.A.

ul. Chłopickiego 53, 04-275 Warszawa

Projekt: Zespół Marketingu WARS S.A.

Opracowanie graficzne i skład: Wigo Grafika

Redakcja: Maksymilian Wieczorek

Zdjęcia potraw: Daniel Miśko - Miśko Collective, Shutterstock, Envato Elements

Zdjęcia historyczne: Stacja Muzeum, archiwum WARS S.A., Pracownicy WARS S.A.

Materiały: Archiwum Państwowe w Warszawie, archiwum WARS S.A.

Warszawa, 2023

Wszelkie prawa zastrzeżone



978-83-969199-0-8



Z okazji wyjątkowego jubileuszu – 75-lecia WARS-u, pragniemy podzielić się z Wami niezwykłą opowieścią. Opowieścią o podróżach, restauracjach, menu i tradycjach, które towarzyszyły nam przez lata. W hołdzie temu jubileuszowi, zebraliśmy w tej książce 75 autorskich przepisów, które ukazują esencję WARS-u – smak, pasję i nieustanną ewolucję. Nasi pracownicy przyczynili się do powstania tej książki, otwierając drzwi do swojego kulinarnego świata i udostępniając własne przepisy.

Chcemy, by ta książka była naszym prezentem dla Was - naszych wiernych gości, klientów, partnerów, przyjaciół oraz tych, którzy do nas dołączą w przyszłości. To nasza próba uwiecznienia wieloletnich tradycji, które towarzyszyły Wam przez lata podróży. To nasza chęć zachowania wspomnień z minionych lat oraz stworzenia czegoś trwałego i pięknego.

Nie jest to jednak tylko książka kucharska. Postanowiliśmy przybliżyć co nieco historię naszej organizacji, opowiedzieć o poprzednikach, dzięki którym było możliwe jej powstanie, o wynalazcach, inżynierach i wizjonerach. Opowiemy o powstaniu ORBIS-u, o przekształceniu w WARS, taborze, daniach, które serwowaliśmy przez minione 75 lat. Nie zabraknie wspomnień o ludziach, którzy tworzyli WARS i o tych, którzy wciąż go rozwijają.

Zapraszamy na podróż troszkę sentymentalną, dla fanów kolei, ale też dla wszystkich, którzy lubią podróżować i dobrze zjeść. Zanurzymy się razem we wspomnieniach PRL-u, w burzliwej transformacji kolei na przełomie wieków i spojrzemy razem w przyszłość pełną nowych wyzwań. Prosimy wsiadać do pociągu, za chwilę ruszamy w podróż pełną smaku!

Zespół WARS



Grzegorz Piec

*Kucharz z ponad 24-letnim stażem.
Szef kuchni WARS od ponad 5 lat.
Silnie osadzony w polskiej kuchni.
Pierwsze kucharskie kroki stawiał pod
okiem swojej babci. Pasjonat rodzimych
smaków, pełen pasji i pomysłów.*

*Współtworzy karty dań, które znajdują się
w wagonach gastronomicznych.
Jest odpowiedzialny za proces produkcji,
kieruje zespołem kucharzy i personelu
pomocniczego. Przygotowane przez niego
dania zabierają nas w kulinarną podróż.*

WARS od kuchni

Wnętrze kuchni centralnej WARS to serce, w którym ożywają smaki, a pasja do gotowania nabiera kształtów. To tam powstają niezapomniane smakowe kompozycje, które trafiają na talerze podróżnych w pociągach oraz gości eventów obsługiwanych przez zespół WARS Catering.

Posiłki serwowane w wagonach gastronomicznych są przygotowywane bezpośrednio przed podaniem. Ich bazą są półprodukty przyrządzane w kuchni centralnej, żeby zachować jednolity standard jakości dań. Wszystkie dania są przygotowywane na podstawie oryginalnych receptur opracowanych przez zespół WARS.

Menu w wagonach gastronomicznych zmieniane jest dwa razy do roku. Dania cieszące się największym powodzeniem i uznaniem wśród gości są stałe, ale dostosowane do sezonowości. W kartach znajdują się również dania rotujące, których receptury przygotowywane są co pół roku. We współpracy z innymi działami szef kuchni opracowuje nowe przepisy, które następnie trafiają do kolejnych edycji menu.

W przypadku cateringów kucharze wykorzystują swoją kreatywność realizując usługi szyte na miarę. Oprócz standardowego menu oferowanego na bankietach, imprezach okolicznościowych czy spotkaniach biznesowych serwowane są idealne przekąski na każdy rodzaj eventów w postaci autorskich finger food.

Dania w naszej książce

Proces budowy menu to niczym komponowanie symfonii, dostosowanej do kontekstu i oczekiwań naszych gości. Staramy się tworzyć harmonijne zestawienia, które będą stanowić kulinarne doświadczenie. Dobrze przygotowane danie zachwyca smakiem, zapachem i wyglądem. Widząc zadowolenie na twarzach osób, które próbują naszych dań, wiemy, że osiągnęliśmy cel – stworzyliśmy kulinarne doznania, które pozostaną w pamięci.

Ta sama idea przyświecała nam przy wyborze przepisów do naszej książki. Postawiliśmy na połączenie wielu zróżnicowanych źródeł. Część z nich pochodzi z historycznych receptur WARS-u, których historia sięga zarania naszej firmy, a nawet początków XX wieku. Niektóre z nich to przepisy naszego szefa kuchni i innych kucharzy. Oczywiście bardzo ważną kategorią są przepisy przygotowane przez naszych pracowników z różnych działów opowiadających swoje historie. Uchylamy też rąbka tajemnicy pokazując tajniki przygotowania dań z aktualnych kart menu dostępnych w wagonach gastronomicznych.

Podzieliśmy książkę na typy posiłków zaczynając od śniadań, a następnie przechodząc przez przekąski, sałaty, zupy, dania główne, a kończymy słodkimi deserami. Zastosowaliśmy też drugi podział wskazujący na pochodzenie przepisu, oznaczając je ikonkami jak poniżej:



Przepis historyczny



Od Szefa Kuchni



Przepis pracownika



Z karty menu

Tradycyjna kuchnia opiera się często na mięsie i smalcu, nowoczesna z biegiem lat się zmieniła, dlatego w książce znalazły się też przepisy jarskie. Listek przy nazwie potrawy oznacza, że danie jest wegetariańskie. Oszacowaliśmy także czas przygotowania potraw, ale pamiętajmy, że może on ulec zmianie z różnych przyczyn - dlatego nie gotujmy na ostatnią chwilę! Poziom trudności oznaczyliśmy wagonikami - jeden kolorowy oznacza łatwe i szybkie danie, dwa kolorowe wagoniki to danie o średnim stopniu skomplikowania, a trzy wagoniki to potrawa złożona i wymagająca czasu. Nie obawiajmy się natomiast próbować różnych rodzajów przepisów, bo przecież kuchnia to doskonałe miejsce na eksperymenty. Smacznego!



Czas przygotowania



Łatwe i szybkie do wykonania



Średni stopień skomplikowania



Trudne lub czasochłonne danie



Ilość porcji

Spis treści

Śniadania

Omlet ze szpinakiem i suszonymi pomidorami	18
🍴 Placki na niedzielne śniadanie	20
🍴 Sadzone jajka na szparagach polane szparagowym sosem...	22
Śniadanie polskie z szynką i pomidorami	24
Śniadanie WARS z frankfurterkami.....	36

Przekąski

🍴 Brokuły pod pierzynką.....	34
Kanapka panini z wolno gotowanym polikiem wołowym....	36
Kibiny mazurskie, pieczone pierogi z białą kiełbasą.....	38
Kiełbasa krakowska w cieście	40
Kiełbasa po zbójnicku	42
Krokiet ze szpinakiem.....	44
🍴 Panierowany camembert z żurawiną.....	46
🍴 Placki ziemniaczano-selerowe	48
Szparagi zielone z serkiem śmietankowym zawinięte w szynkę złocistą	50
Tartoleтка wytrawna z łososiem i kaparami.....	52
🍴 Tatar z buraków z orzechami i granatem	54
Tatar z łososią z solirodem i białą rzodkwią.....	56

Sałaty

Sałata z łososiem i buraczkami.....	64
Sałata z piersią kaczki i owocowym sosem	66
🍴 Sałatka z kozim serem i marynowaną dynią.....	68
Sałatka z makaronem na słodko-ostro.....	70
Sałatka z tuńczykiem i majonezem.....	72
Sałatka ze szparagami i chrustem z kumpiaku	74

Zupy

🍴 Krem pomidorowy z grzankami.....	82
🍴 Krem z białych warzyw z oliwą truflową	84
🍴 Krem z dyni	86
Krupnik z trzech kasz	88
Żurek tradycyjny	90

Dania główne

Befsztyk (stek siekany)	98
Befsztyk z polędwicy wołowej	100
Bigos myśliwski	102
Bryzol wołowy	104
Burger dla każdego.....	106

Comber z sarny na sałatce z dyni.....	108
Dorsz smażony z jabłkami w cynamonie.....	110
Filet z pstrąga na ragout z soczewicy i pomidorów.....	112
Gęś pieczona w całości.....	114
Gołąbki z tartymi ziemniakami.....	116
Gulasz pikantny WARS.....	118
Indyk w ananasie.....	120
Indyk z czekoladą, chilli, serem pleśniowym w sosie mole.....	122
Juk ułański rodzinny.....	124
Kaczka nadziewana pęczakiem.....	126
Karp po staropolsku.....	128
 Kluski marchwiowo-serowe.....	130
Kotlet WARS.....	132
Kurczak w jogurcie na sałatce z bobu.....	134
Kurczęta po polsku.....	136
Maczanka krakowska.....	138
Pappardelle z mięsem z dzika.....	140
Penne z łososiem i oliwkami.....	142
Pierś z kurczaka w sosie morelowym.....	144
Polędwiczka wieprzowa z cukinią, suszonymi pomidorami i kozim serem.....	146
Poliki wołowe duszone w winie.....	148
Rumsztyk (wołowina bez kości).....	150

Ryba duszona w papryce i pomidorach.....	152
Sandacz w pomarańczach.....	154
Schab po królewsku.....	156
Skoki królika duszone z warzywami.....	158
Sztufada wołowa.....	160
Tagliatelle z salami pepperoni w sosie pomidorowym.....	162
Udka na parze z ryżem i warzywami.....	164
Wieprzowina w szynce parmeńskiej.....	166

Desery

Ambrozja, deser prosto z Olimpu.....	174
Brownie czekoladowe z owocami.....	176
Ciasto polskie z jabłkami i orzechami.....	178
Deser czarodziej z winem Calabrese.....	180
Jabłkowe róże z cynamonem.....	182
Pełnoziarniste gofry orkiszowe z jogurtem, musem mango i owocami.....	184
Placek z pianą i jabłkami.....	186
Ptasie mleczko na biszkopcie.....	188
Sernik z dynią.....	190
Sernik z rosą.....	192
Tort z czarnego lasu z wiśniami.....	194
Truskawki a'la San Remo.....	196

Pierwsze wagony sypialne na świecie

Długie podróże łączą się z potrzebą snu i odpoczynkiem. Noc spędzona na swoim miejscu siedzącym przez George'a Pullmana, podczas której próbował spać w podróży pociągiem z Buffalo do Westfield w stanie Nowy Jork, zainspirowała go do zaprojektowania ulepszanego wagonu pasażerskiego, który zawierał miejsca do spania dla wszystkich pasażerów. Jednakże, George Pullman nie wynalazł wagonu sypialnego - większość zasług przypisuje się Theodore'owi T. Woodruffowi, którego wagon zadebiutował w 1857 roku. Jednak Pullman miał ogromny wkład w innowację i to właśnie jego "hotele na kółkach" są najbardziej rozpoznawalne.



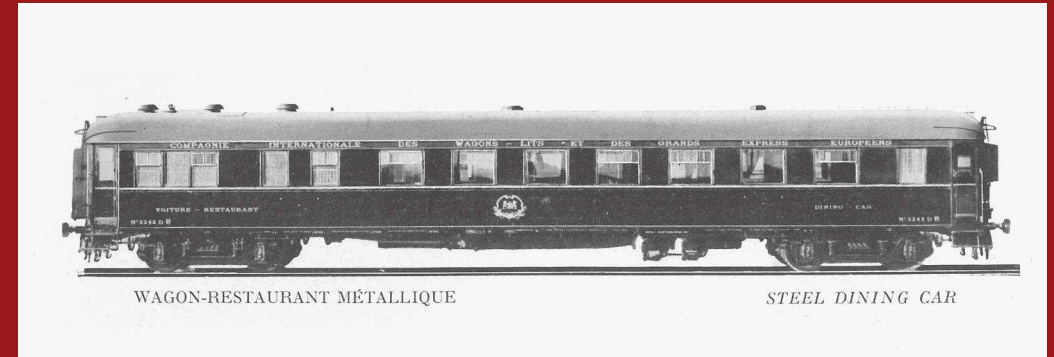
Wagon sypialny Wagon-Lits, końcówka XIX w.

Pierwszy „nowoczesny wagon sypialny” zbudowany od podstaw przez Pullmana wjechał na linię kolejową Chicago-Alton w 1865 roku. *Pioneer* był znacznie wyższy, dłuższy i szerszy od poprzednich wagonów sypialnych. Mosty kolejowe i perony musiały zostać zmodyfikowane, aby umożliwić jego przejazd. Z perspektywy czasu trzeba przyznać, że było warto. Wprowadzono wówczas składane górne miejsca do spania, które można było złożyć do sufitu w ciągu dnia. Instalowane były podwójnie oszklone okna i ulepszone zawieszenie, aby zapewnić ciszę i wygodę podczas podróży.



Pierwsze wagony restauracyjne na świecie

Ludziom od zarania dziejów towarzyszyła potrzeba podróżowania. Niezależnie od celu i długości podróży należy zaspokoić inną wielką potrzebę ludzkości - coś trzeba zjeść. Wraz z rozwojem środków transportu następował także rozwój wszelkich usług związanych z zaspokajaniem potrzeb podróżnych, także związanych z jedzeniem. Dawniej zatrzymywano się w różnego rodzaju karczmach, gospodach, restauracjach albo knajpkach. Tylko co zrobić jeśli nasz pojazd nie może zbaczać z trasy i zatrzymywać się na dłużej? Otóż należy wyposażyć ów środek transportu we własną restaurację. Tak właśnie powstały wagony restauracyjne w pociągach.



Wagon restauracyjny z końcówki XIX w.

W 1868 roku, na trasie Chicago – Alton w USA, pojawił się pierwszy wagon restauracyjny. Był to ważny krok w poprawie jakości podróży i dostarczeniu pasażerom bardziej komfortowego doświadczenia. Zbudowany przez Pullman Co. „Delmonico” nawiązywał do prestiżowej nowojorskiej restauracji. Był to eksperyment, ale szybko stał się hitem. Pomysł zapożyczono ze statków, gdzie podawanie gorących potraw w trakcie rejsów było normą. Niedługo potem wagony Pullmana stały się synonimem luksusu i znalazły zastosowanie także w słynnym Orient Expressie.



WARS wita Was!

Wraz z systematycznym rozwojem polskiej kolei, w pewnym momencie pojawiła się firma, która z czasem miała stać się nieodłącznym elementem przejazdu pociągiem. Wiosną 1948 roku, kiedy to Minister Komunikacji postanowił wprowadzić nie tylko wyższy komfort w podróży nocą, ale również zmysłowe doznania smakowe. Narodził się wtedy Oddział Eksploatacji Wagonów Sypialnych i Restauracyjnych w ramach struktury Państwowego Biura Podróży „ORBIS”. Te pierwsze kroki były jak oddech nowości po wojennych zawirowaniach, a zarazem zapowiedzią ponadczasowej przygody, którą firma miała przed sobą.



KORZYSTAJĄC Z WAGONÓW SYPIALNYCH „ORBISU”-
UNIKNIESZ ZMĘCZENIA W PODRÓŻY

Reklama ORBIS-u, na wagonie umieszczono już przyszłe logo WARS-u ze „skrzydełkami”

W 1957 roku wyodrębniono z ORBIS-u „Przedsiębiorstwo Wagonów Sypialnych i Restauracyjnych” oraz „Restauracje Dworcowe”, wówczas realizowanie usług stacjonarnych i w pociągach odbywało się niezależnie. Zarządzeniem Ministra Komunikacji z 1960 roku połączono oba podmioty tworząc Przedsiębiorstwo Wagonów Sypialnych i Restauracyjnych „WARS”, które rozpoczęło swoją działalność z dniem 1 stycznia 1961 roku.

Historia WARS-u rozkwitała wraz z kolejnymi dekadami, kształtując się razem z dynamicznym rozwojem polskiego transportu kolejowego. Nowo powstała firma, już wtedy miała w sobie iskrę wielu innowacji. Jej usługi umożliwiały podróżnym dotarcie do celu w komfortowych warunkach w wagonach sypialnych, a także z możliwością spożycia pysznego posiłku w wagonach gastronomicznych.



Ewolucja logotypów WARS w latach 1960-2023



W 1974 roku zaprezentowano nowe wagony barowe, które dołączyły do wagonów bufetowych kursujących na polskich torach. W 1981 roku utworzono Przedsiębiorstwo Wagonów Sypialnych i Restauracji „WARS” w Warszawie jako samodzielny podmiot. Przedmiotem działalności nowo utworzonego przedsiębiorstwa było przede wszystkim świadczenie usług przewozowych w wagonach sypialnych i z miejscami do leżenia oraz prowadzenie działalności gastronomicznej i usług gastronomiczno-handlowych na dworcach PKP, PKS i PLL LOT.

W 1991 roku zmieniono nazwę na PWSiR „WARS” w Warszawie wydzielając WRD „WARS”, czyli Warszawskie Restauracje Dworcowe. W skład PWSiR „WARS” wchodziło 5 oddziałów terenowych: w Warszawie, w Szczecinie, w Gdyni, w Krakowie i we Wrocławiu (do 1999 r.). Przełom wieków to kolejny etap w historii WARS-u. Restrukturyzacja w latach 1999-2000, w trudnym czasie dla polskiej kolei, przekształciła przedsiębiorstwo w spółkę akcyjną (WARS S.A.). Zmieniła się nie tylko forma, ale i filozofia firmy.

W 2008 roku powstała Nowa Linia Obsługi, czyli kompleksowy program poprawy jakości usług gastronomicznych. Zmieniła się identyfikacja wizualna wraz z logotypem, wprowadzono nowe standardy, ujednoczono wagony gastronomiczne i ubiór załóg. W nowym menu pojawiły się elementy kuchni włoskiej (wprowadzenie piady) i nowoczesne receptury. Nowy system szkoleń oraz kontroli jakości doprowadził do znacznej poprawy oferowanych usług. Zmodernizowano wnętrza prawie wszystkich dzierżawionych barowych wagonów gastronomicznych - żadna inna firma cateringu kolejowego w Europie tego nie dokonała. Należy podkreślić, że w całej historii w menu WARS dominowały produkty polskie, np. kultowy żurek i kotlet schabowy.

Historia WARS to opowieść nie tylko o przedsiębiorstwie, ale i o pasji, zaangażowaniu, wspaniałych wspomnieniach oraz wyjątkowych doznaniach kulinarnych, które towarzyszyły podróżnym przez dziesięciolecia. Prosimy zająć miejsca, lokomotywa rusza już za chwilę!

Śniadania





Omlet ze szpinakiem

i suszonymi pomidorami

🕒 Przygotowanie: **15 minut** Trudność: 🚚🚚🚚🚚 👤 Dla 2 osób

Składniki:

Jajka klasy L	4 szt.
Szpinak baby	80 g
Mąka pszena	2 czubate łyżki
Mleko	1/2 szklanki
Tarty parmezan	30 g
Szynka dojrzewająca	3 plasterki
Suszony pomidor	6 kawałków
Masło klarowane	1 łyżka
Czosnek	1 mały ząbek
Gałka muszkatołowa	szczypta
Sól, pieprz	do smaku

Jestem mamą dwójki wspaniałych chłopców, optymistką z dużym poczuciem humoru. Uwielbiam rodzinie spędzać czas na tonie natury oraz podróżować.

Kamila R. S.

Sposób przygotowania:

Szpinak baby opłukać i osuszyć na ręczniku papierowym. Szynkę dojrzewającą oraz suszone pomidory pokroić paseczki. Obracć czosnek przepuścić przez praskę.

Przygotować masę jajeczną:

Do wysokiego naczynia wbić jajka i energicznie je roztrzepać trzepaczką, następnie dodać mleko, mąkę, parmezan oraz sól i pieprz. Wymieszać na gładką masę.

Na dużej patelni rozgrzać łyżkę masła klarowanego. Gdy masło się rozpuści i dobrze podgrzeje, wrzucić czosnek, podsmażyć go, następnie dodać szpinak (ale pozostawić kilka listków do dekoracji), podgrzewać chwilę aż zwiędnie, dodać szczyptę soli oraz gałki muszkatołowej. Dobrze wymieszać. Następnie wlać masę jajeczną, poukładać paseczki szynki i suszonych pomidorów.

Smażyć, aż masa jajeczna mocno zastygnie, wtedy przewrócić na drugą stronę i smażyć jeszcze około 2 minut na małym ogniu. Wyłożyć na duży talerz, pokroić w trójkąty (jak pizzę), udekorować listkami świeżego szpinaku oraz wiórkami parmezanu.



Placki

na niedzielne śniadanie

 Przygotowanie: **20 minut** Trudność:  dla 6 osób 

Składniki:

Jogurt naturalny	350 g
Cukier waniliowy	1 op.
Jajka	2 szt.
Roztopione masło	3 łyżki
Mąka	300 g
Proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
Tłuszcz lub olej kokosowy	do smażenia

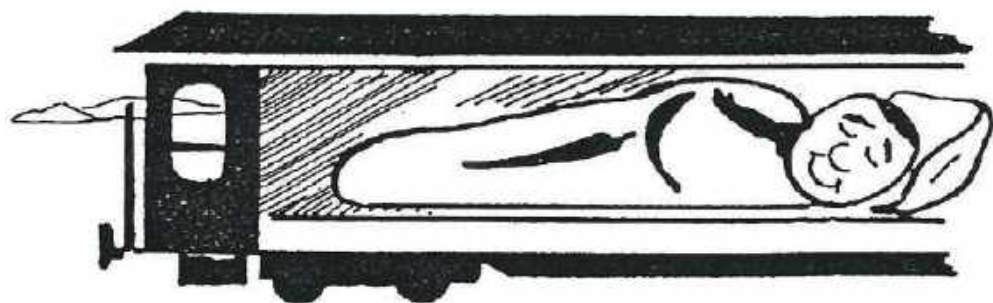
Sposób przygotowania:

W pierwszej misce wymieszać jogurt z cukrem waniliowym oraz jajkami. Dodać roztopione masło i ponownie wymieszać.

Do drugiej miski wsypać mąkę, dodać proszek do pieczenia, wymieszać. Przesypać do składników z pierwszej miski (nie odwrotnie!) i wymieszać delikatnie do połączenia się składników w jednolite ciasto.

Rozgrzać patelnię i ją lekko natłuścić. Nakładać po 2 łyżki ciasta na 1 placka i smażyć przez około 1-2 minuty aż placki będą zrumienione od spodu.

Propozycja podania: syrop klonowy, miód, truskawki, borówki lub jeżyny.



Od szefa
kuchni

Śniadania





Sadzone jajka

na szparagach polane szparagowym sosem

Przygotowanie: **30 minut** Trudność:      Dla 1 osoby

Składniki:

Jajka	2 szt.
Zielone szparagi	6 szt.
Duża cebula	1/2 szt.
Ser z niebieską pleśnią	30 g
Gałka muszkatołowa	szczypta
Sól, pieprz	do smaku

Jestem pogodną osobą, która dba o zdrowy styl życia. W wolnych chwilach odpoczywam oddając się swojej pasji jaką jest ceramika. Uwielbiam też podróże te małe i duże, najlepiej w doborowym towarzystwie.

Małgorzata K.

Sposób przygotowania:

Przygotować szparagi - odciąć samą końcówkę (około 1 cm). Pozostałą zdrewniałą część odłamać odłożyć. Jeśli zdrewniałe końcówki będą bardzo twarde, można obrać. Pozostałą część szparagów ugotować.

Sos:

Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na niewielkiej ilości oleju, dodać odłożone końcówki szparagów, podsmażyć. Jeśli szparagi zaczną przywierać należy dolać odrobinę wody. Dodać odrobinę masła. Dodać ser z niebieską pleśnią, szczyptę gałki muszkatołowej, soli, pieprzu. Następnie wszystko zblendować.

Usmażyć jajka. Wyłożyć szparagi na talerz, następnie położyć na nich usmażone jajka, polać sosem. Podawać z pieczywem.



Śniadanie polskie

z szynką i pomidorami

🕒 Przygotowanie: **10 minut** Trudność: 🚗🚗🚗🚗 👤 Dla 1 osoby

Składniki:

Jajka	3 szt.
Szynka wieprzowa lub kielbasa	30 g
Masło do smażenia	10 g
Pomidor świeży (5 części)	80 g
Cebula	20 g
Śmietana 30%	20 ml
Sól	1 g

Sposób przygotowania:

Jajka wbić do miseczki, dodać śmietanę, posolić, rozmieszać. Pokrojone w części pomidory ułożyć na talerzu. Wędlinę pokroić w 1 cm kostkę i lekko podsmażyć na maśle. Roztrzepane jajka wlać na patelnię z podsmażoną wędliną, smażyć, powoli mieszając.

Cebulę należy pokroić w drobną kostkę i posypać nią ułożone na talerzu pomidory. Przygotowaną jajecznicę wyłożyć na talerz obok pomidorów. Jajecznicę podawać z pieczywem i masłem.



Z karty menu

Śniadania





Z karty menu

Śniadanie WARS

z frankfurterkami

Przygotowanie: **10 minut** Trudność: Dla 1 osoby

Składniki:

Jajka	2 szt.
Frankfurterki	2 szt.
Boczek wędzony (2 plastry)	20 g
Olej do smażenia	10 g
Pomidor świeży (2 części)	30 g
Miks sałat	15 g
Szczypiorek	5 g
Ketchup	20 g
Sos winegret	10 g

Sposób przygotowania:

Na patelni rozgrzać olej. Na rozgrzanym oleju usmażyć boczek, frankfurterki oraz jajka sadzone (najlepiej na jednej patelni). Pomidora pokroić na ćwiartki. Na talerzu wyporcjować wszystkie składniki dania. Miks sałat z pomidorem skropić sosem winegret.

Śniadanie należy podawać z pieczywem i masłem.



WARS		
.....		
nazwa		
.....		
ciężar	nowe zł	stare zł.

Śniadania





Wagony hotelowe

Od początku swojej historii, WARS świadczy usługi hotelowe w wagonach producentów: Görlitz, Bautzen, Pafawag i FPS Poznań. Warto natomiast pamiętać, że były wykańczane i poddawane wielokrotnym modernizacjom w polskich zakładach przemysłowych we Wrocławiu, Poznaniu, a w późniejszych latach w Nowym Sączu, Bydgoszczy i w Mińsku Mazowieckim.

Większość wagonów używanych przez WARS konstrukcyjnie była bardzo podobna zarówno pod kątem wizualnym jak i rozkładu wewnętrznego. Pierwotnie wagony posiadały ogrzewanie wodne, źródłem ciepła był piec opalany węglem, niezależny od lokomotywy. Miało to fundamentalne znaczenie w czasach, w których WARS kursował do Moskwy czy Sankt Petersburga. Dzięki temu, w przypadku braku napięcia w sieci trakcyjnej oraz podczas postoju na stacji macierzystej/zwrotnej można było utrzymać odpowiednią temperaturę w wagonie.

Dzisiaj woda w większości wagonów została zastąpiona glikolem, który jest podgrzewany przez piec elektryczny, a wiele innych wagonów wyposażonych jest w takie udogodnienia, jak m.in.: klimatyzacja czy automatyczne, odskokowo-przesuwne drzwi.

Pierwszymi wagonami sypialnymi eksploatowanymi przez WARS w komunikacji krajowej i międzynarodowej były wagony typu Görlitz 56 nazywane również Lova Görlitz, a po otrzymaniu wagonów typu Görlitz 67 określano je potocznie jako „stara Moskwa”. Wagon składał się z dziewięciu przedziałów, dwóch WC i czterech łazienek (po jednej na każde dwa przedziały). Łazienki wyposażono w prysznic i umywalkę oraz duże kryształowe lustro. W przedziale w zależności od klasy mieściły się dwa lub trzy łóżka, a przy dużym stoliku znajdował się fotel. Na korytarzu można było skorzystać z samowaru na węgiel drzewny i jednofajerkowej kuchenki węglowej. Wiele elementów, takich jak klamki, szyldy i uchwyty wykonano z mosiądzu, były też chromowane części z ozdobnymi wzorami. W następnych latach użytkowano kolejne modele Görlitz 75, 77, 79, 81 i Bautzen 86.

W latach 1956-1958 Fabryka Wagonów Pafawag we Wrocławiu produkowała wagony sypialne typu 14A. Wnętrze wagonu składało się z 10 przedziałów z drzwiami międzyprzedziałowymi, przedziału służbowego, dwóch toalet, pomieszczenia z piecem grzewczym i dwóch przedsionków.

Warto wspomnieć o innych wagonach polskiej produkcji. Dziesięć sztuk 305Ad wyprodukowano w Fabryce Pojazdów Szynowych w Poznaniu. Najważniejszą ich cechą jest możliwość użytkowania do prędkości do 200 km/h przy jednoczesnym zachowaniu komfortu podróży. Wyposażono je w nowoczesne wózki, hamulce tarczowe, elektryczne ogrzewanie, klimatyzację i dwa przedziały Deluxe.

Cztery sztuki 306Ab wyprodukowała bydgoska PESA na bazie wagonów z miejscami siedzącymi. Wózki z systemem SUW2000, miały możliwość zmiany rozstawu kół z europejskiego 1435 mm na rosyjski 1520 mm bez konieczności zatrzymywania się.

Wagony sypialne 308A również mają bydgoski rodowód, ale są głęboką modernizacją wagonów Görlitz 77, Görlitz 79 i Görlitz 81. Po modernizacji posiadają elektroniczny System Informacji Pasażerskiej, klimatyzację, przedział dla niepełnosprawnych oraz łazienkę z prysznicem.





Wagony gastronomiczne

W latach sześćdziesiątych i w pierwszej połowie lat siedemdziesiątych podstawowymi wagonami restauracyjnymi w WARS-ie było 20 wagonów wyprodukowanych przez firmę VEB Bautzen. Te 46-tonowe wagony o długości prawie 25 metrów mogły poruszać się z prędkością nawet do 140 km/h, posiadały własne ogrzewanie wodne węglowe z pompą obiegową, wentylacją nawiewową i jarzeniowe oświetlenie.

Na szczególną uwagę zasługuje jednak wnętrze z salą konsumpcyjną z 42 miejscami, przedzieloną w połowie charakterystyczną owalną ścianką. Ściany pokryte były unilamem, a podłoga była wykonana z winyleum. Płyciny sufitowe wykonano łukowo, co doskonale zgrywało się z owalnym przejściem. Na ścianie czołowej instalowano również owalne lustra, a od strony kuchni gablotę wystawową. Blaty stolików również wykonane były z unilamu, a siedzenia i oparcia pokryte były dermą.

Nie zabrakło również miejsca na bagaż podręczny i wierzchnie odzienie, nad siedzeniami umieszczono półeczki i dwa pojedyncze wieszaki. Na sali konsumpcyjnej była również możliwość zawieszenia hamaków dla wypoczynku obsługi. Trzeba przyznać, że to świetny pomysł, w końcu kto by nie chciał po pracy pobudzić się na hamaku? Zaplecze kuchenne podzielono na dwie strefy – bufetową i kuchenną wyposażoną m.in. w kuchenkę na węgiel, pobielane zlewozmywaki, dwie chłodziarki, pojemniki na węgiel i zsypano na odpadki. Po przeciwnej stronie wagonu znajdował się tzw. „trzeciak” wyposażony w szafkę chłodniczą, samowar oraz pojemnik na puste butelki.

W latach 1974-1977 poza wagonami restauracyjnymi pojawiły się także wagony barowe (113A), których wyprodukowano łącznie 230 sztuk, które na przestrzeni lat ulegały różnym modyfikacjom i modernizacjom. W latach dziewięćdziesiątych wychodząc naprzeciw wymaganiom podróżnych część wagonów przebudowano na bar-video. Wyposażono je w 24 fotele typu lotniczego, telewizor, magnetowid i głośniki. Ściany wyściełano drewnianą sklejką, co nadawało im kinowy charakter i dodatkowo pozytywnie wpływało na akustykę. Zwykle podczas przejazdu pokazywano jeden film. Można było zobaczyć takie hity jak: Terminator, Forest Gump czy Kevin sam w domu. O tym co dzisiaj będzie grane podróżni dowiadywali się od konduktora podczas sprawdzania biletów.

Następnie cztery sztuki przebudowano na wagony 113ALux, zyskały nowe wnętrza, a także nowe wózki z hamulcami tarczowymi. W 2008 roku WARS we własnym zakresie zmodernizował wnętrza niemal wszystkich wagonów dzierżawionych od przewoźnika. Aktualnie jeżdżące wagony barowe zostały zmodernizowane do najnowszych standardów i są eksploatowane do dziś.



Przekąski





Brokuł

pod pierzynką

Przygotowanie: **45 minut** Trudność:  Dla 5 osób 

Składniki:

Brokuł	1 szt. (ok. 1 kg)
Ser feta	150 g
Jogurt naturalny gęsty	4 łyżki
Pomidorki koktajlowe	200 g
Czosnek	1 ząbek
Koperek lub szczypiorek	do przybrania
Słonecznik, pestki dyni lub migdał w płatkach	do ozdoby

Sposób przygotowania:

Umyty brokuł podzielić na różyczki, które następnie ugotować do miękkości (około 8-10 minut) w nieosolonej wodzie.

Ser feta pokroić w kosteczkę. Ziarna prażyć na patelni do chwili, aż się zarumienią.

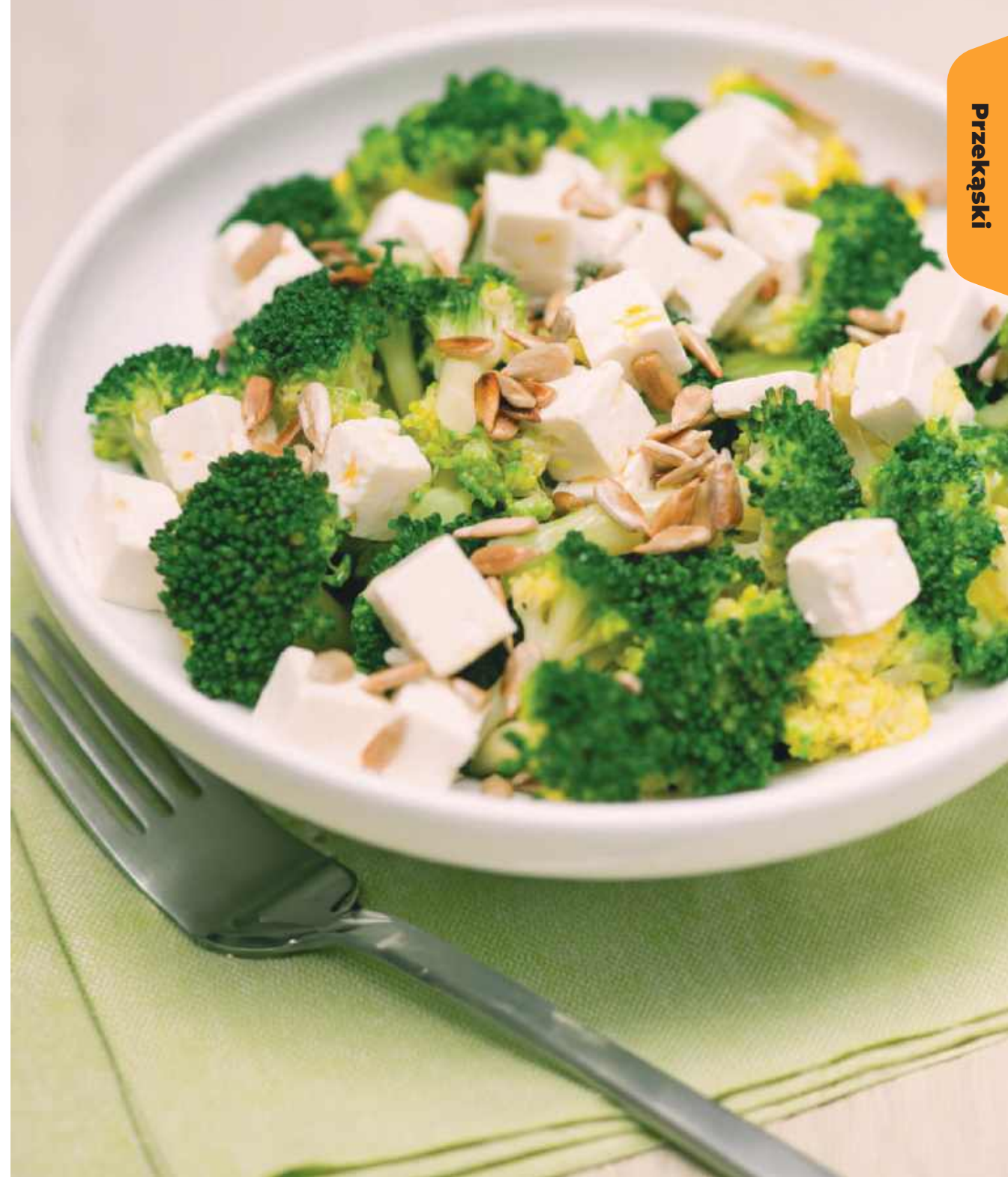
Wymieszać jogurt z rozdrobnionym czosnkiem i dodać zioła. Pomidorki koktajlowe umyć i osuszyć.

Ułożyć w salaterce lub na głębszym półmisku warstwami: brokuł, ser feta, sos ziołowo-czosnkowy, pomidorki koktajlowe, prażone ziarna.

Spółka WARS jest moim pierwszym pracodawcą i mam nadzieję, że ostatnim do chwili osiągnięcia wieku emerytalnego, ponieważ dobrze czuję się w strukturze firmy oraz wśród współpracowników. W wolnym czasie chętnie angażuję się w społeczne, charytatywne projekty

oraz relaksuję się pośród natury - najczęściej w formie pieszej lub rowerowej wycieczki rodzinnej. Lubię taniec, żart, śmiech, wyjazdy integracyjno-kajakowe pracowników i ogólnie jestem pozytywnie nastawiona do życia.

Urszula F.





Kanapka panini

z wolno gotowanym polikiem wołowym

Przygotowanie: **3,5 godziny** Trudność:  Dla 1 osoby 

Składniki:

Polik wołowy	80 g
Czerwone wino	100 ml
Olej	30 ml
Rozmaryn	10 g
Cebula biała	100 g
Czosnek	10 g
Marchewka	100 g
Seler naciowy	100 g
Por	100 g
Pietruszka	100 g
Bułka panini	1 szt.
Ogórek konserwowy	100 g
Pesto bazyliowe	30 g
Pomidor	40 g
Mix sałat	30 g
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Polik wołowy obsmażyć na oleju. Dodać rozdrobnione i przesmażone marchewki, cebule, czosnek, rozmaryn, pietruszkę, pora, seler naciowy, a następnie zalać czerwonym winem. Przełożyć do naczynia, przykryć i piec w temperaturze 140°C przez około 3 godziny - do miękkości.

Składanie kanapki:

Bułkę panini przekroić po długości na dwie części i podgrzać. Wewnętrzne części bułki posmarować sosem pesto, na jednej części ułożyć sałatę, kawałki duszonego policzka, pikle, pomidory, a następnie przykryć kanapkę wierzchnią częścią bułki.





Przepis
pracownika

Kibiny mazurskie

pieczone pierogi z białą kiełbasą

Przygotowanie: **1-1,5 godziny** Trudność: Dla 4 osób

Składniki:

Mąka pszenna	500 g
Drożdże instant	1 g
Mleko (ciepłe)	250 ml
Jajko	1 szt.
Żółtko	1 szt.
Cukier	1 łyżeczka
Sól	1 łyżeczka
Rozpuszczone masło	50 g
Biała kiełbasa surowa (na farsz)	400 g
Czarnuszka lub kminek, słonecznik	do posypania

Sposób przygotowania:

Drożdże z mlekiem, cukrem i odrobiną mąki wymieszać. Odstawić do wyrośnięcia. Dodać mąkę, jajko, tłuszcz i wyrobić ciasto (aż będzie odklejać się od rąk). Zostawić pod ściereczką do wyrośnięcia.

Formować pierogi wałkiem z niezbyt cienkiego ciasta (4-5 mm) zlepiając brzegi „na wianuszek”. W środek dodać farsz i surową białą kiełbasę. Piec na blasze około 25 min w temperaturze 180°C na złoto, uprzednio smarując roztrzepanym białkiem i posypując czarnuszką.

Pasjonat smaków, dobrej muzyki
i kontaktu z naturą.

Krzysztof Milewski,
Kierownik Operacyjny

Przekąski



Przepis
pracownika

Kiełbasa krakowska

w cieście

Przygotowanie: **20 minut** Trudność:  Dla 3 osób 

Składniki:

Kiełbasa typu krakowska gruba (pokrojona w plastry)	200 g
Mąka	2 szklanki
Jajko	1 szt.
Mleko	1/2 szklanki
Woda mineralna gazowana do rozcieńczania ciasta	1 szklanka
Olej rzepakowy	do smażenia

Staram się korzystać z takich przepisów w domu. Wolę sam coś zrobić i wiedzieć z czego jest zrobione danie.

Krzysztof Ś.

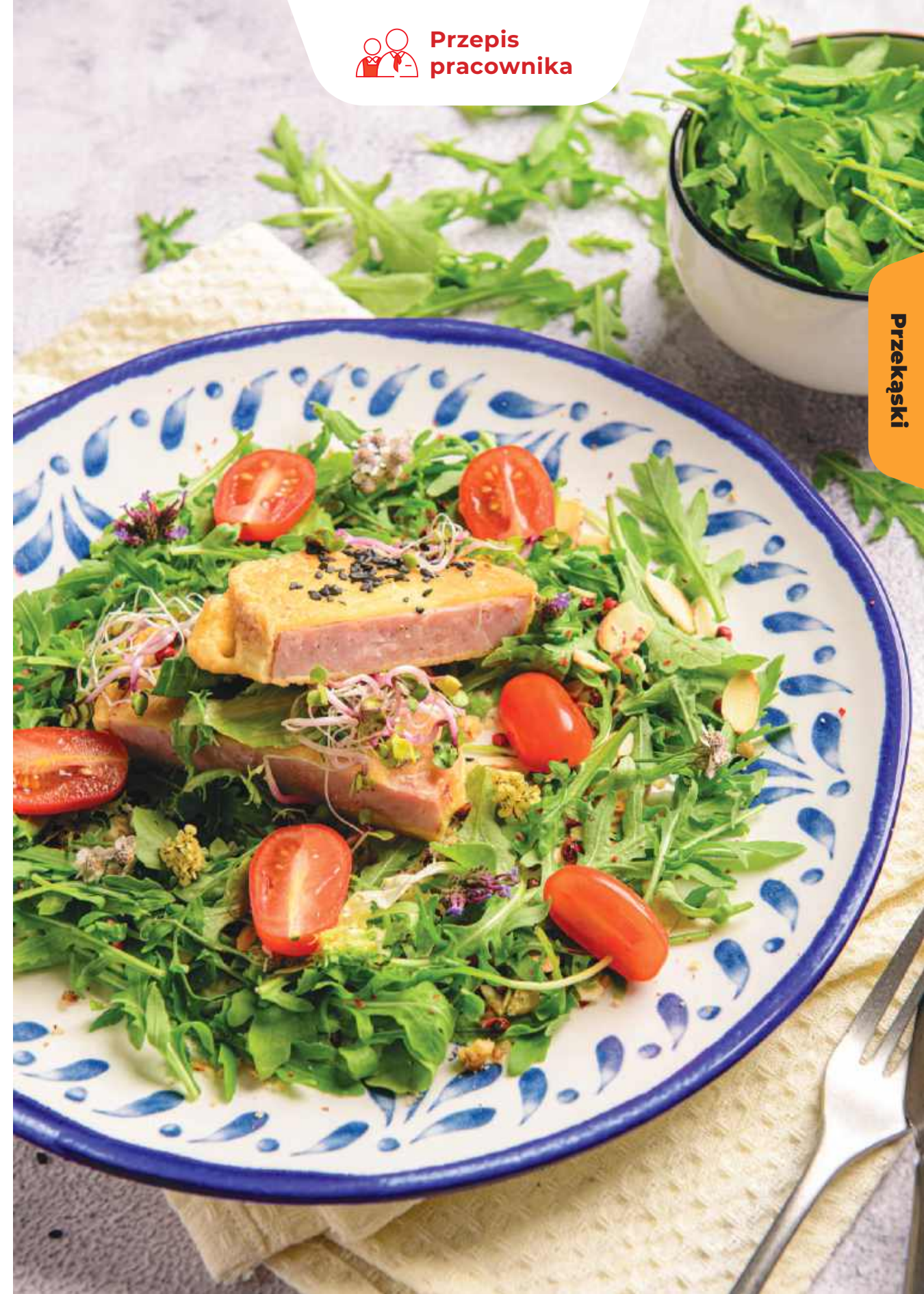
Sposób przygotowania:

Pokroić kiełbasę w plastry o grubości około 1,5 cm. Całe jajko dokładnie roztrzepać w misce średniej wielkości, następnie dodać pozostałe składniki i wszystko dokładnie wymieszać. Wody dodać tyle, aby ciasto miało konsystencję gęstej śmietany.

Patelnię z olejem dobrze rozgrzać.

W tak przygotowanym cieście solidnie obtoczyć plastry kiełbasy i smażyć na rozgrzanym oleju, obie strony na ciemnozłoty kolor (około 2 minuty na jedną stronę).

Po usmażeniu wyłożyć kiełbasę na pergamin, a następnie przełożyć na talerz.



Przekąski



Przepis
pracownika

Kiełbasa

po zbójnicku

Przygotowanie: **15 minut** Trudność:  Dla 2 osób 

Składniki:

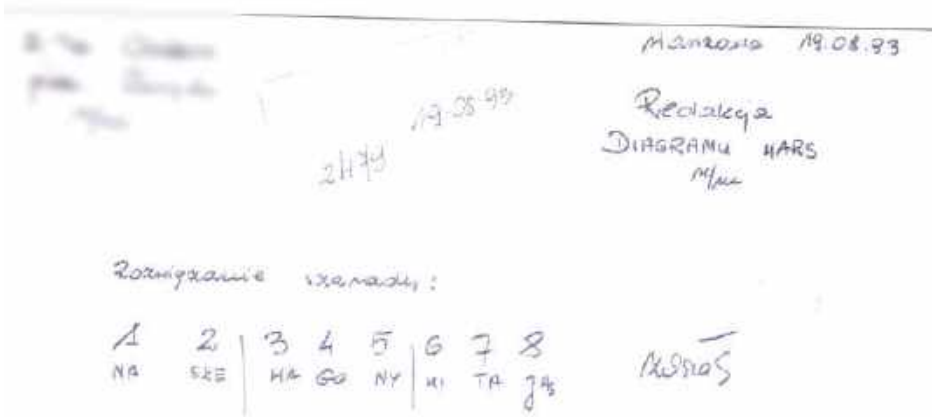
Kiełbasa	400 g
Ser żółty	100 g
Smalec	20 g
Chrzan tarty	1 łyżka stołowa

Sposób przygotowania:

Kiełbasę naciąć w poprzek do połowy średnicy. W nacięcia włożyć kawałki sera. Smażyć kiełbasę na smalcu aż do rozpuszczenia sera. Kiełbasę najlepiej podawać z tartym chrzaniem.



Przekąski





Krokiet

ze szpinakiem

🕒 Przygotowanie: **1 godzina** Trudność: 🚚🚚🚚🚚 👤 Dla 5 osób

Normatyw surowcowy:

Szpinak (świeży lub mrożony)	500 g
Margaryna	25 g
Mąka pszenna	20 g
Mleko	125 g
Płatki ziemniaczane	100 g
Jajka	2 szt.
Ser żółty ostry	20 g
Bułka tarta	25 g
Sól	10 g
Pieprz	1 g
Gałka muszkatołowa	szczypta
Smalec	150 g
Jajka (do panierki)	5 szt.

Opis technologiczny:

Szpinak przebrać, umyć, ugotować, odcedzić, a następnie drobno posiekać. Szpinak mrożony rozmrozić. Z mąki i margaryny sporządzić zasmażkę, rozprowadzić mlekiem, dodać szpinak, sól i zagotować. Do gorącego szpinaku wsypać płatki ziemniaczane i dobrze wymieszać.

Do przestudzonej masy dodać jajko, drobno starty ser, przyprawy i formować kroiety w kształcie rombów. Krokiety panierować w jajku i bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Podawać z jajkiem sadzonym i surówką z warzyw mieszanych.






Z karty menu

Panierowany camembert

z żurawiną

Przygotowanie: **8 minut** Trudność:  Dla 1 osoby 

Składniki:

Ser camembert	1 szt. (około 120 g)
Mąka pszenna	5 g
Jajka	1 szt.
Bułka tarta	10 g
Olej	do smażenia
Żurawina ze stoika	
Kielki do przybrania lub sałata	

Sposób przygotowania:

Ser przekroić w poprzek na dwa plastry równej grubości. Obtoczyć w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej (w razie potrzeby panierować powtórnie).

Smażyć do zrumienienia na rozgrzanym oleju około 2-3 minuty z każdej strony.

Ułożyć podsmażony ser na talerzu, umieścić obok żurawinę oraz udekorować kielkami lub sałata.



Przekąski

Placki

ziemniaczano-selerowe

 Przygotowanie: **25 minut** Trudność:  Dla 5 osób 

Normatyw surowcowy:

Ziemniaki	500 g
Seler	400 g
Cebula	125 g
Mąka	100 g
Jajka	2 szt.
Sól	10 g
Pieprz	1 g
Olej	85 ml

Opis technologiczny:

Ziemniaki, seler i cebulę oczyścić, obrać i zetrzeć na drobnej tarce jarzynowej. Do otrzymanej masy dodać mąkę, jajka, przyprawy i całość dobrze wymieszać.

Na rozgrzanym oleju smażyć placki aż będą rumiane.



Przepis historyczny

Przekąski





Przepis
pracownika

Szparagi zielone

z serkiem śmietankowym
zawinięte w szynkę złocistą

🕒 Przygotowanie: **20 minut** Trudność: 🚗🚗🚗🚗 👤 Dla 2 osób

Składniki:

Zielone szparagi	10 szt.
Cienko krojona szynka parmeńska	5 plasterków
Serek śmietankowy	150 g
Oliwa z oliwek	1 łyżka
Pieczycwo	2 kromki

Sposób przygotowania:

Myjemy i osuszamy szparagi. Odcinamy zdrewniałe końce i obieramy końcówki łodyg. Posmarować szynkę parmeńską serkiem śmietankowym. Smarujemy szparagi oliwą z oliwek, a następnie owijamy każdą z nich połową plasterka szynki parmeńskiej. Układamy szparagi na rozgrzanej patelni grillowej. Grillujemy, obracając od czasu do czasu, aż na szynce pojawią się czarne paski, a szparagi będą chrupiące.

Jeśli mamy miejsce na tej samej patelni lub po usmażeniu szparagów, grillować grzanki. Układamy szparagi na grzance i podajemy.

Przekąski





Tartoleтка wytrawna

z łososiem i kaparami

🕒 Przygotowanie: **20 minut** Trudność: 🚚🚚🚚🚚 👤 Dla 3 osób

Składniki:

Gotowe tartoletki wytrawne	10 szt.
Łosoś wędzony na zimno	200 g
Koper świeży	1 pęczek
Kapary	10 g
Serek śmietankowy	100 g
Ogórek świeży	30 g
Pieprz czarny	1 łyżeczka
Oliwa z oliwek	1 łyżka

Sposób przygotowania:

Łososia kroimy w paski, łącząc z oliwą, posiekany koprem, pierzem czarnym i kaparami.

Serek wymieszać z ogórkiem świeżym, pokrojonym w drobną kostkę.

Na tartoletkę wykładamy łyżkę zmieszanego serka, na górę wykładamy łososia połączonego z dodatkami.

Przygodę w WARS-ie rozpocząłem 1992 roku w WARS - oddział Południe Kraków jako pracownik franczyzobiorcy - z początku dorywczo, z czasem na stałe do 2001 roku.

W 2001 roku otworzyłem swoją działalność gospodarczą. W latach 2001 - 2009 byłem franczyzobiorcą WARS - oddział Południe Kraków.

Od 2009 jestem franczyzobiorcą oddziału Centrum Warszawa, obsługujemy pociągi kategorii EIP i EIC.

Jacek Wojnarowski





Od szefa
kuchni

Tatar z buraków

z orzechami i granatem

Przygotowanie: **20 minut** Trudność:  Dla 1 osoby 

Składniki:

Pieczone buraki bez skóry	150 g
Szalotka	30 g
Ogórek kiszony	40 g
Pieczarki marynowane	40 g
Orzechy włoskie	30 g
Miód	5 g
Musztarda	10 g
Krem balsamiczny	10 g
Koperek	5 g
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Buraki, szalotkę, ogórka kiszzonego, pieczarki marynowane pokroić w drobną kosteczkę. Doprawić solą pieprzem, kremem balsamicznym, miodem i musztardą. Koperek skroić, orzechy włoskie rozdrobnić i posypać całość.

Podawać z grzankami.



Przekaski



Od szefa
kuchni

Tatar z łososia

z solirodem i białą rzodkwią

Przygotowanie: **15 minut** Trudność:  Dla 1 osoby 

Składniki:

Łosoś filet świeży	70 g
Biała rzodkiew	30 g
Soliród	5 g
Imbir marynowany	20 g
Ogórek kiszony	20 g
Cebula czerwona	20 g
Wasabi	2 g
Czarny sezam	5 g
Musztarda	10 g
Kolendra	5 g
Limonka	30 g
Olej sezamowy	3 ml
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Schłodzonego łososia kroimy w kostkę około 4 mm. Przekładamy do zimnej miski. Dodajemy pokrojoną w kostkę białą rzodkiew, ogórka kiszzonego, czerwoną cebulę, część imbiru marynowanego, wasabi, soliród, sól, pieprz, olej sezamowy, kolendrę, czarny sezam i mieszamy. Układamy na talerz, udekorować limonką, kolendrą, solirodem, marynowanym imbirem i musztardą.



Przekąski



Restauracje dworcowe

Wspomnienia z przeszłości WARS-u, to opowieść o wyjątkowym miejscu, gdzie podróżni, zarówno ci zmierzający w daleką podróż, jak i ci oczekujący na swoje połączenie, mieli okazję odpocząć i skosztować smaków, które na stałe wpisały się w historię przedsiębiorstwa.

Początki to przede wszystkim restauracje dworcowe, bufety, bary i kawiarnie rozmieszczone na wielu dworcach kolejowych w całej Polsce. Były to miejsca, gdzie mieszkańcy różnych klas społecznych spotykali się, delektując się smakiem i atmosferą. Wieloletnia działalność gastronomiczna na dworcach towarzyszyła podróżnym na każdym kroku. Menu w różnych restauracjach i bufetach było zróżnicowane, a część z nich była czynna całą dobę. Restauracje dworcowe były ogólnodostępne, więc nie tylko podróżni mogli z nich korzystać, aczkolwiek WARS był przede wszystkim miejscem, gdzie podróżny mógł zyskać odrobinę komfortu podczas przesiadek.

WARS stawiał na jakość i dbałość o detale, czego efektem były dania podawane na porcelanowej zastawie wraz ze sztuczkami wielorazowego użytku. W trosce o zadowolenie klientów, załoga była zobligowana do zapewnienia obsługi na wysokim poziomie, dbać o higienę oraz atrakcyjność oferty w rozsądnych cenach.



Dzisiejsze restauracje WARS to nowoczesne miejsca, które nawiązują do tradycji i historii firmy. Lokalizacje takie jak Aleje Jerozolimskie, ul. Chałubińskiego, ul. Chłopickiego oraz ul. Kasprzaka to tereny, na których są oferowane gościom doskonałe smaki i relaksująca atmosfera.

Misją Spółki jest łączenie doświadczenia z nowoczesnym podejściem do kreowania menu. Młode i entuzjastyczne zespoły pracowników tworzą unikalną atmosferę, a profesjonalizm pozwala każdemu gościowi zatrzymać w pamięci wyjątkowe wrażenia.

Do dziś oferowana jest różnorodność dań przygotowanych przez szefów kuchni, którzy łączą tradycję z nowoczesnymi trendami. To już nie tylko standardowe przekąski, ale pełne smaku i kolorów potrawy, które prezentują kuchnię polską w nowym wymiarze.



Menu

Historia menu WARS-u fascynująco obrazuje zmieniające się gusta i tendencje społeczne. Początki gastronomii naszej firmy sięgają czasów, gdy podróż pociągiem była wyjątkowym przeżyciem, a wagony restauracyjne były miejscem spotkań ludzi różnych sfer społecznych. Wówczas menu wzbogacały klasyki, takie jak bigos, flaki czy schabowy. Samochody były wówczas rzadkością, a długie podróże pociągiem zachęcały podróżnych do odwiedzania wagonów WARS-u, gdzie również zamawiali piwo – artykuł rzadki w sklepach.

W najstarszych recepturach odnajdujemy potrawy, które stanowiły fundament tradycyjnej kuchni polskiej. Juk ułański familijny, jajecznica po chłopsku, befsztyk tatarski czy deser ambrozja to tylko niektóre z dań, które zapełniały karty menu tamtych lat. Wspomniana ambrozja, będąca połączeniem różnych owoców i bitej śmietany, była symbolem słodkiego zakończenia posiłku.

Wartością dodaną było stosowanie wyłącznie wody mineralnej do sporządzania potraw i napojów, co w tamtych czasach nie było jeszcze powszechne. Woda ta wnosiła do potraw naturalny smak i jakość, przyczyniając się do wyjątkowego charakteru każdego z posiłków.

Jednakże, w 2008 roku zdecydowano się na odświeżenie i modernizację karty dań. Menu WARS-u przeszło prawdziwą rewolucję, włączono inspiracje ze światowej kuchni oraz zdrowego podejścia do posiłków. Postanowiliśmy poszerzyć kulinarne horyzonty serwowanych posiłków, wprowadzając dania o charakterze międzynarodowym. Już w 2013 roku prasa rozpisywała się o serwowaniu podróżnym smakowitych krewetek z czosnkowymi grzankami oraz ciepłej szarlotki z bitą śmietaną, z okazji okrągłych 65. urodzin WARS-u. Niemniej jednak, pamiętając o swoich korzeniach, postanowiono zachować wiele klasycznych dań. Na śniadanie wciąż można zjeść jajecznicę, kotlet schabowy, symbol polskiej kuchni, nadal zachowuje swoją pozycję wśród wyborów podróżnych, a żurek nadal króluje w kategorii zup. W dalszym ciągu najczęściej spożywanym napojem jest piwo.



Historyczny spis receptur WARS-u



Naklejka z czasów PRL-u

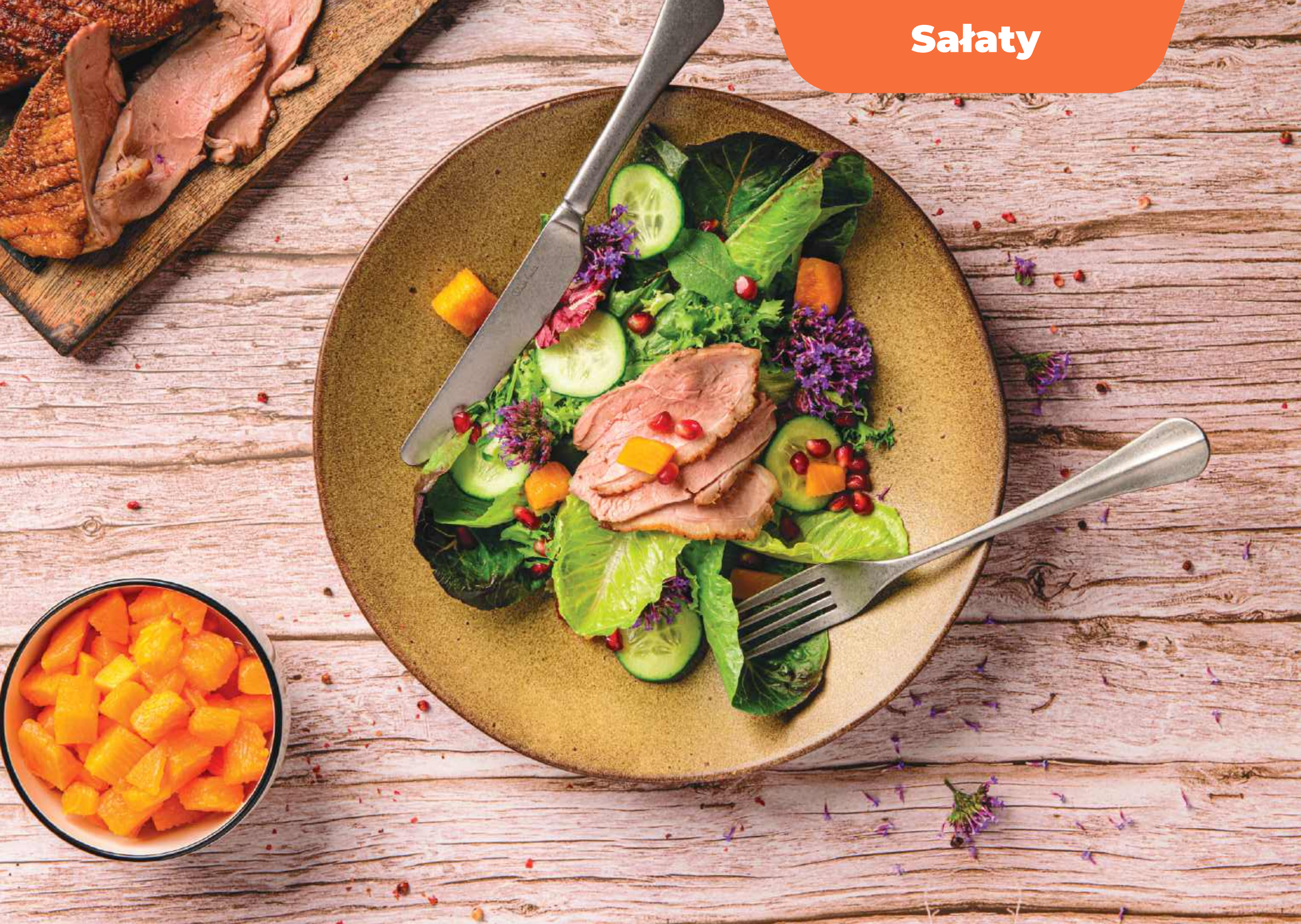


Zbiór kart menu z lat 2000-2023



Jubileuszowe menu na 75-lecie

Salaty





Od szefa
kuchni

Sałata

z łososiem i buraczkami

Przygotowanie: **30 minut** Trudność:  Dla 1 osoby 

Składniki:

Mix sałat	50 g
Roszpinka	10 g
Łosoś wędzony	60 g
Buraczki	30 g
Pomidor koktajlowy	30 g
Ser camembert	20 g
Cytryna	10 g
Sos miodowo-musztardowy	30 g
Kielki	5 g

Sos miodowo-musztardowy:

Miód	8 g
Musztarda	8 g
Oliwa z oliwek	14 ml
Krem Balsamiczny	2 g
Sól, pieprz	do smaku
Woda źródlana	8 ml

Sposób przygotowania:

Łososa podzielić na trzy równe plastry. Każdy plaster zwinąć w rulon wypełniony sałatą (około 5-7 g sałaty na jeden rulon). Resztę sałaty oraz roszpinkę wyłożyć na półmisek.

Pomidorki oraz buraczki pokroić na połówki. Ser camembert pokroić na półplasterki (od węższej strony). Cytrynę pokroić na cienkie półplasterki, następnie jeden półplasterek na trzy części, tak, aby powstały trójkąty.

Buraczki, pomidorki oraz ser camembert wyłożyć na sałatkę. Rulony z łososia udekorować cytryną oraz kielkami. Całość połączyć sosem miodowo-musztardowym.



Sałaty



Z karty
menu

Sałata z pierśią kaczki

i owocowym sosem

🕒 Przygotowanie: **30 minut** Trudność: 🚚🚚🚚🚚 👤 Dla 1 osoby

Składniki:

Mix sałat	50 g
Pierś kaczki ze skórą	40 g
Ogórek zielony	20 g
Dynia marynowana	30 g
Sos owocowy (najlepiej malinowy)	20 ml
Orzechy włoskie	10 g

Przygotowanie kaczki:

Skórę piersi kaczki ponacinać i rozpocząć smażenie na zimnej patelni skórą do dołu. Smażyć do zarumienienia skórki i obrócić na drugą stronę. Następnie umieścić w piecu i piec przez 12 minut w 180°C.

Sposób przygotowania:

Kaczkę pokroić estetycznie w cienkie plastry. Ogórka pokroić w półplastry. Mix sałat rozłożyć na talerzu. Na liściach sałaty ułożyć: dynię marynowaną (odsączoną) i ogórka. Na sałatce ułożyć kaczkę.

Całość połączyć sosem owocowym i posypać pokruszonymi orzechami.



Sałaty



Od szefa
kuchni

Sałatka z kozim serem

i marynowaną dynią

🕒 Przygotowanie: **15 minut** Trudność:  👤 Dla 1 osoby

Składniki:

Ser kozi	70 g
Mix sałat	60 g
Ogórek zielony	40 g
Pomidory	40 g
Dynia marynowana	40 g
Pestki słonecznika	10 g
Musztarda	1 łyżka
Miód	1 łyżka
Olej	1 łyżka
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Miód, musztardę i olej wymieszać dokładnie tworząc sos.

W misce wyłożyć mix sałat. Ogórka, pomidory i marynowaną dynię pokroić w kostkę. Poukładać ser kozi i pestki słonecznika.

Wszystko połączyć z sosem.





Przepis
pracownika

Sałatka z makaronem

na słodko-ostro

Przygotowanie: **30 minut** Trudność:  Dla 3 osób 

Składniki:

Makaron, np. Farfalle	250 g
Boczek wędzony w plasterkach	300 g
Żółty ser pleśniowy	100 g
Słoik suszonych pomidorów	1/2 szt.
Sos słodko-ostry	100-150 ml
Natka pietruszki	garść

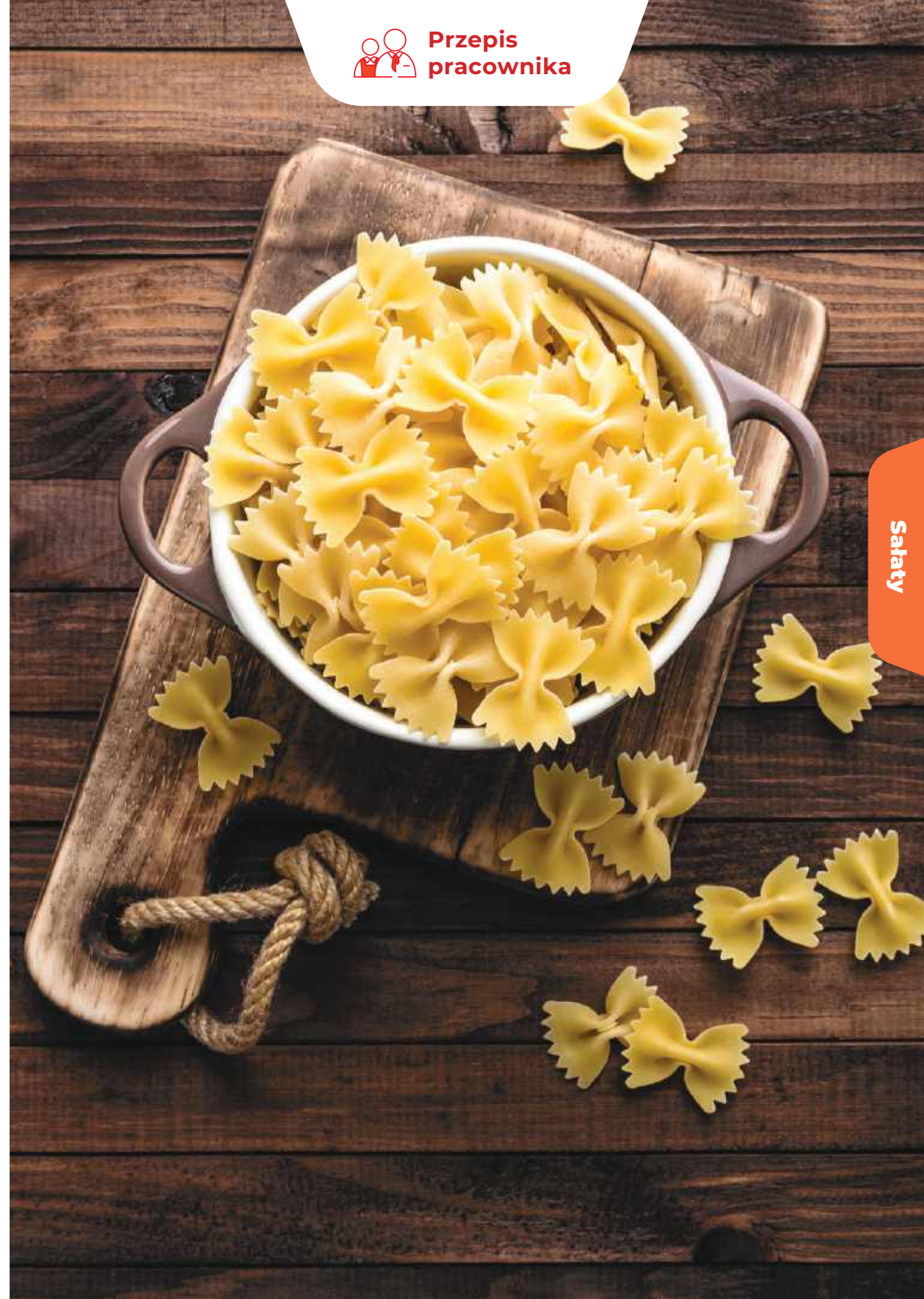
Sposób przygotowania:

Makaron ugotować do al dente i ostudzić. Boczek pokroić w mniejsze plasterki i usmażyć. Suszone pomidory pokroić na kawałki, a ser w kostkę. Natkę pietruszki posiekać.

Następnie wymieszać wszystko razem z sosem. Wstawić do lodówki do ochłodzenia.

Gotowanie to chyba jedno z największych moich hobby. Poza tym kocham góry, podróże. Jestem wielbicielem psów.

*Anna S. K.,
Specjalista ds. Rozliczeń
i Obsługi Kasowej*



Sałaty



Przepis
pracownika

Sałatka z tuńczykiem

i majonezem

Przygotowanie: **30 minut** Trudność: Dla 4 osób

Składniki:

Jajka	5 szt.
Puszka tuńczyka w oleju	1 szt.
Żółty ser w kawałkach	100 g
Cebula	1 szt.
Majonez	200 g
Natka pietruszki	

Sposób przygotowania:

Jajka ugotować na twardo, białka oddzielić od żółtek. Ser żółty zetrzeć na tarce o małych oczkach. Cebulę drobno posiekać.

Sałatkę układać warstwami: białka utarte na tarce z dużymi oczkami, następnie starty ser, połowa tuńczyka rozdrobnionego na mniejsze kawałki, połowa majonezu, posiekana cebula, następnie kładziemy drugą część tuńczyka i pozostałą część majonezu, żółtka starte na tarce drobnymi oczkami.

Posiekaną natką pietruszki posypać wierzch sałatki.

Pracuję w firmie od ponad 25 lat. Lubię wędrowki po górach, zwiedzanie nowych miejsc oraz pracę w ogrodzie. Ostatnio również zaczęłam interesować się zielarstwem.

Marzena O.



Sałaty



Sałatka ze szparagami

i chrustem z kumpiaku

Przygotowanie: **20 minut** Trudność: Dla 1 osoby

Składniki:

Szparagi	70 g
Kumpiak	40 g
Pomidorki cherry	40 g
Mix sałat	60 g
Ogórek	40 g
Ser grana padano	10 g

Sposób przygotowania:

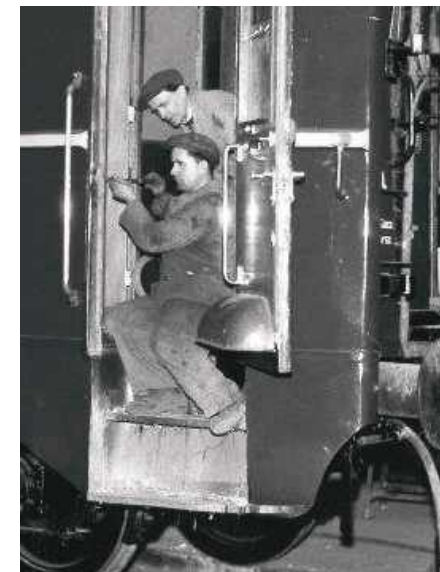
Szparagi sparzyć w gorącej wodzie, wystudzić w lodzie. Plastry kumpiaku upiec w piekarniku w 200°C przez około 8 minut, wystudzić, pokruszyć.

W misce wyłożyć mix sałat, pokrojone pomidorki cherry, ogórki zielone. Położyć pokrojone szparagi, pokruszyć chrustem z kumpiaku, polać sosem i oprószyć tartym serem grana padano.

Sos miodowo-musztardowy:

Miód	8 g
Musztarda	8 g
Oliwa z oliwek	14 ml
Krem Balsamiczny	2 g
Sól, pieprz	do smaku
Woda źródlana	8 ml





Ludzie

Historia WARS-u nie byłaby kompletna bez wspomnienia tych, którzy pracowali i pracują na wspólny sukces. Zespół WARS-u to: franczyzobiorcy, załogi gastronomiczne, załogi mini-bar, konduktorzy, asystenci, pracownicy biur, osoby dbające o czystość, kucharze, pracownicy kantyn, pracownicy cateringów, pracownicy terenowi, dyspozytorzy, rzemieślnicy, odbiorcy, wagonowi, magazynierzy, kontrolerzy, inspektorzy, brygadziści, kierowcy.

To właśnie ci ludzie, codziennie stawiający czoła wyzwaniom, tworzą unikalny charakter naszej firmy. Za kulisami sukcesu kryje się zgrany zespół, który wciela w życie naszą misję.

W naszym kolektywie spotyka się różnorodność talentów i osobowości. Każdy z naszych pracowników wnosi do zespołu coś unikalnego – od pasji do kulinariów, po zdolności komunikacyjne i umiejętność tworzenia niezapomnianych wrażeń. Warto pamiętać, że każdy smak, każdy uśmiech i każda podróż, to efekt pracy serc i dłoni wielu ludzi. To właśnie ich pasja i determinacja sprawiają, że tworzą oni trzon naszej firmy. Dlatego w książce, którą trzymasz w rękach, chcieliśmy oddać hołd wszystkim tym, którzy tworzą naszą historię – historię smaku, gościnności i pasji.

Olimpiada WARS

WARS to nie tylko przejechane 5 miliardów kilometrów, to ponad 1800 pracowników, franczyzobiorców i różnego rodzaju partnerów. Był też taki okres w historii kiedy w Spółce pracowało ponad 2000 ludzi. W latach dziewięćdziesiątych zorganizowano serię niezwykle sportowych spotkań nazwanych Olimpiadą WARS. Podczas Olimpiady spotykali się pracownicy reprezentujący wszystkie oddziały terenowe, łącznie z rodzinami było to ponad 300 osób.

Reprezentacje oddziałów mogły zmierzyć się w ośmiu kategoriach: piłce nożnej, piłce siatkowej kobiet i mężczyzn, biegu przełajowym kobiet i mężczyzn (drużynowo i indywidualnie), tenisie stołowym (drużynowo i indywidualnie), brydżu i przeciąganiu liny. Imprezy uznawano za wyjątkowo udane, szczególnie, że sportowa atmosfera i zacięta rywalizacja to doskonałe sposoby na integrację. Poza zmaganiem sportowymi nie mogło zabraknąć innych rozrywek - uroczysta kolacja na otwarcie, dyskoteka i ognisko też świetnie wpływały na humory uczestników. Pomimo braku specjalistycznego sprzętu udało się zorganizować prawdziwe zawody.



Mundur

- biała koszula (kobiety - biała bluzka koszulowa);
- marynarka z identyfikatorem;
- krawat;
- czapka;
- czarne buty (jeśli sznurowane to sznurowadła koloru czarnego) (kobiety czarne buty na płaskim lub niezbyt wysokim obcasie);
- czarne skarpety (kobiety - rajstopy w jednolitym kolorze, bez wzorów).

Wyjątkiem jest upał, kiedy to konduktor może ściągnąć marynarkę, a w okresie zimowym jest oczywiście wyposażony w kurtkę. Konduktor w okresie zimowym może pod marynarkę założyć sweter. Nie może w czasie służby palić papierosów ani nigdy trzymać rąk w kieszeniach. Na początku mundur konduktora był niebieski, a od 1992 roku zmieniono kolor na bordowy.



Strój gastronomiczny

Pierwotnie niezależnie od tego czy była to restauracja czy wagon uniformy były klasyczne - kelnerskie i przede wszystkim białe. Mężczyźni nosili białe marynarki w zestawie z białą koszulą, czarnym krawatem i czarnymi spodniami. Kobiety ubierały białe fartuszki z koniecznością spiętymi włosami. Wraz z upływem czasu biel była stopniowo zastępowana czernią, a stroje wciąż zachowywały bardzo uroczysty charakter poprzez zastosowanie muszki.

Aktualnie na strój składają się: biała koszula, identyfikator, krawat lub apaszka, fartuch lub zapaska, czarne eleganckie spodnie lub spódnica i eleganckie obuwie. Strój kucharza to: czapka lub czepek kucharski, koszulka biała lub czarna, kitel lub fartuch, spodnie kucharskie, buty kryte.



Zupy





Z karty
menu

Krem pomidorowy

z grzankami

 Przygotowanie: **30 minut** Trudność:      Dla 4 osób

Składniki:

Pomidory świeże	1 kg
Pulpa pomidorowa	1 l
Cebula	200 g
Czosnek	4 ząbki
Marchew	300 g
Seler naciowy	200 g
Grzanki pszenne	10 g
Sól, pieprz, cukier	do smaku

Sposób przygotowania:

Warzywa skroić w kostkę, podsmażyć, dodać pulpę pomidorową. Dusić około 20 minut. Następnie zblendować, doprawić solą, pieprzem, cukrem. Podawać z grzankami.



Zupy



Od szefa
kuchni

Krem z białych warzyw

z oliwą truflową

Przygotowanie: **40 minut** Trudność:     Dla 4 osób 

Składniki:

Ziemniaki	300 g
Korzeń pietruszki	200 g
Kalafior	200 g
Cebula	150 g
Śmietana 30%	100 ml
Szczypior	10 g
Oliwa truflowa	20 ml
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Warzywa ugotować, a następnie odcedzić i zblendować w garnku i dodać śmietanę. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Porcję zupy w misce połączyć oliwą truflową oraz posypać posiekanym szczyporkiem.





Z karty
menu

Krem

z dyni

Przygotowanie: **40 minut** Trudność:  Dla 4 osób 

Składniki:

Dynia	800 g
Ziemniaki	250 g
Masło	25 g
Cebula	1 szt.
Czosnek	2 ząbki
Kurkuma w proszku	1 łyżeczka
Pomidor lub puszka krojonych pomidorów	1 szt. lub 1/2 szt.
Bulion	1,5 szklanki
Śmietana 30%	1 szklanka

Do podania:

Prażone pestki dyni	50 g
Grzanki	50 g
Ser tarty	20 g

Sposób przygotowania:

Dynię obrać ze skórki, usunąć nasiona, miąższ pokroić w kostkę. Ziemniaki obrać, też pokroić w kostkę. W większym garnku na maśle zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę oraz obrany pokrojony na plasterki czosnek. Dodać dynię ziemniaki, doprawić solą, wsypać kurkumę, dodać imbir.

Smażyć co chwilę mieszając przez około 5 minut. Wlać gorący bulion, przykryć zagotować. Zmniejszyć ogień do średniego, gotować przez około 10 minut.

Świeżego pomidora sparzyć, obrać, pokroić na ćwiartki, usunąć szypułki oraz nasiona komórek. Miąższ pokroić w kosteczkę, dodać do zupy. Pomidory z puszek są już gotowe do użycia, wystarczy dodać do potrawy. Wymieszać gotować przez 5 minut, do miękkości warzyw. Zmiksować w blenderze z dodatkiem śmietany.

Krem z dyni można posypać prażonymi pestkami dyni, startym serem lub grzankami.



Zupy



Krupnik

z trzech kasz

Przygotowanie: **1 godzina** Trudność:  Dla 6 osób 

Składniki:

Woda	2,5-3 l
Listek laurowy	1 szt.
Ziele angielskie	2-3 ziarna
Żeberka	250 g
Ziemniaki	1-1,5 kg
Pietruszka	100 g
Marchew	300 g
Ząbek czosnku	2 szt.
Przyprawa (kucharek, warzywko)	1 łyżka
Kasza pęczak	75 g
Kasza gryczana (preferowana prażona)	75 g
Kasza jęczmienna (mazurska)	75 g
Natka pietruszki	

Sposób przygotowania:

Wlać wodę do garnka. Wrzucić żeberka, listek laurowy, 2-3 ziarna ziela angielskiego. Zagotować, a następnie gotować jeszcze przez 60 minut.

W tym czasie obrać ziemniaki i warzywa. Ziemniaki i dwie marchewki pokroić w kostkę. Po 30 minutach od zagotowania usunąć szumowiny i wrzucić do wywaru kaszę pęczak. Gotować 5 minut na wolnym ogniu. Dodać przyprawy. Wrzucić ziemniaki, pietruszkę, marchewkę i marchewkę pokrojoną w kostkę oraz kaszę gryczaną. Gotować 5 minut i wrzucić kaszę jęczmienną. Gotować na wolnym ogniu przez 10 minut. Sprawdzić czy ziemniaki są miękkie, jeśli tak to znak, że zupa gotowa. Można dodać natkę pietruszki.



Żurek

tradycyjny

Przygotowanie: **1,5 godziny** Trudność:  Dla 6 osób 

Składniki na wywar z wędzonych kości:

Kości wędzone	1 kg
Woda	2 l
Czosnek	3 ząbki
Cebula	2 szt.
Marchew, korzeń pietruszki, seler	po 300 g
Liść laurowy, ziele angielskie	po 2 szt.

Składniki żurku:

Wywar z wędzonych kości	1 l
Zakwas do żurku	200 ml
Chrzan konserwowy	80 g
Kiełbasa biała	500 g
Śmietana 30%	120 ml
Liść laurowy	6 szt.
Ziele angielskie	12 szt.
Majeranek	1 g
Sól	5 g
Pieprz	3 g
Jajka	5 szt.

Sposób przygotowania wywaru:

Warzywa obrać, pokroić na mniejsze części. Kości, przyprawy i pokrojone warzywa gotować w wodzie przez około jedną godzinę.

Sposób przygotowania żurku:

Jajka ugotować na twardo i obrać.

Wywar z kości gotować z kiełbasą i przyprawami przez około 10 minut.

Dobrze wymieszany zakwas wlać do gotującego się wywaru z przyprawami. Doprawić solą, pieprzem, chrzaniem śmietaną oraz majerankiem. Po zagotowaniu zupę odstawić. Jajko przekroić i włożyć do miski. Zalać porcją gorącym żurkiem.

Żurek najlepiej podawać z pieczywem.

Moja przygoda z WARS-em rozpoczęła się 31 lat temu. Na początku byłam pracownikiem etatowym. Po 3 latach w ramach prywatyzacji przez 20 lat prowadziłam działalność gospodarczą w pociągach kategorii IC, EC. Od kilkunastu lat jestem pracownikiem franczyzobiorcy na etacie menadżera/kucharza.

Roman Stobiecki



Przepis
pracownika



Zupy

Instrukcja WSR-12

WSR-12 to instrukcja dla konduktorów wagonów sypialnych i z miejscami do leżenia. Określa zakres czynności i obowiązków pracowników zatrudnionych na stanowiskach konduktorów. Instrukcja zawiera również postanowienia mające zastosowanie do pracowników dokonujących czyszczenia i odbioru wagonów, a także innych służb w zakresie dotyczącym realizowanych przez nich czynności związanych ze świadczeniem usług dla podróżnych.

Przykłady fragmentów instrukcji z 1978 roku:

Od chwili przejścia wagonu do chwili przekazania wagonu po powrocie do stacji macierzystej, konduktorowi wolno opuścić wagon na stacji zwrotnej - tylko dla załatwienia koniecznych spraw służbowych i osobistych - po uprzednim zabezpieczeniu mienia i urządzeń w nim się znajdujących.

Podczas pełnienia służby konduktorowi zabrania się: (...) grania w karty, szachy, itp. Konduktor obowiązany jest czuwać w sposób jak najbardziej stanowczy.

Konduktor obowiązany jest w rozmowach z podróżnymi zachowywać dyskrecję co do przewożonych osób i wyrażać się w sposób powściągliwy o wszystkich sprawach mających związek z jego zakładem pracy.

W przypadku oddania strzału do wagonu sypialnego lub z miejscami do leżenia w czasie jazdy lub obrzucenia go kamieniami - konduktor obowiązany jest (...) zameldować o tym kierownikowi pociągu.

Przykłady fragmentów instrukcji z 2017 roku:

W czasie przeznaczonym na odpoczynek konduktor może swobodnie zdecydować, czy będzie czas ten spędzał w wagonie, czy poza pociągiem.

W czasie jazdy niedopuszczalne jest zamykanie się konduktora w przedziale oraz spanie. Zakropkowanie miejsc z kasy biletowej niezwłocznie po ruszeniu ze stacji.

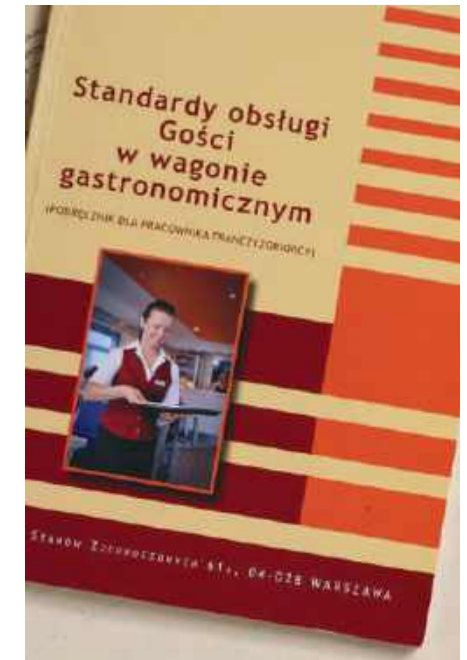
Oczekując na pasażerów mamy obowiązek stać przy otwartych drzwiach wagonu na peronie zachowując odpowiednią postawę.



Obsługa Gości w wagonie gastronomicznym

Równolegle funkcjonuje instrukcja dla pracowników i zleceniobiorców (franczyzobiorców) związanych z wagonami gastronomicznymi. Jak możemy przeczytać w Standardach obsługi Gości w wagonie gastronomicznym z 2008 roku: *Pamiętając o wspaniałych tradycjach historii spółek WARS i PKP chcemy pielęgnować najlepsze wzorce postępowania. Ciągły rozwój i unowocześnianie firmy WARS nie zapewnią przewagi nad konkurencją bez zespołu pracowników, będących największym bogactwem każdej firmy.*

W instrukcji zawarto informacje o obowiązujących przepisach, o przygotowaniu wagonu do obsługi gości, wyposażeniu sali konsumenckiej, o ubiorze i innych przydatnych sprawach, jak na przykład o savoir vivre pracy kelnera, technice noszenia naczyń i tac kelnerskich oraz zasady serwisu i pracy w kuchni.



Przewodnik językowy

Dla lepszej komunikacji każdy konduktor wagonów sypialnych i z miejscami do leżenia oraz obsługa wagonów gastronomicznych byli wyposażeni w „Przewodnik językowy”, w którym zawarto różne sytuacyjne zdania i wyrażenia, które były przetłumaczone na dodatkowe języki obce, np. rosyjski, niemiecki i angielski. Dzięki temu konduktor mógł się łatwo porozumieć z pasażerami z różnych krajów, nawet bez dobrej znajomości języków obcych.



System Kurs'90

Wraz z nastaniem lat dziewięćdziesiątych dzięki postępującej komputeryzacji wprowadzono informatyczny system rezerwacji i sprzedaży biletów kolejowych nazywany Kurs'90. Zaprojektowano go pierwotnie w końcu lat osiemdziesiątych dla Deutsche Bundesbahn, a krótko później zaczęto go stosować również w PKP. Sercem systemu jest moduł centralny zainstalowany w Warszawie, który jest połączony z terminalami na dworcach. Wprowadzenie Kurs'90 znacznie poprawiło możliwości komunikacyjne między dworcami i usprawniło sprzedaż biletów.

Diagram

Jest to wykaz zajętości miejsc w wagonach sypialnych i z miejscami do leżenia z oznaczeniem numeru miejsca, kategorii zajmowanego miejsca oraz stacji wsiadania i wysiadania przez podróżnego.

Znaczenie kodów i skrótów:

Na górze diagramu podana jest data podróży, numer pociągu i wagonu oraz relacja (stacja początkowa i końcowa).

Diagram wagonu sypialnego - WL

Po numerze miejsca (wg numeracji RIC) w diagramie wagonu sypialnego podane są symbole literowe oznaczające rodzaj przejazdu. Pierwsza litera S, D, T, oznacza rodzaj klasy przejazdu:

S (Single) - przedział 1 miejscowy

D (Double) - przedział 2 miejscowy

T (Tourist/Triple) - przedział 3 miejscowy

Druga litera D, H, F, oznacza rodzaj przedziału:

D (Dame) - przedział damski

H (Herr) - przedział męski

F (Familie) - przedział rodzinny tzn. zarezerwowane są wszystkie miejsca w przedziale T lub D.

Po oznaczeniu literowym podany jest odcinek zarezerwowanego miejsca (stacje wsiadania i wysiadania).

```
-----  
20.08 00476 19:29 000 5  
BEGINN 09:10  
20/21.08 00476 353  
BUDAPEST-NYU-WARSZAWA WB  
12 DF BRATISL.HL.S-KRAKOW GD  
16 DF BRATISL.HL.S-KRAKOW GL  
21 DF BUDAPEST-NYU-WARSZAWA GDN  
25 DF BUDAPEST-NYU-OSTRAVA HL N  
22 TD NOVE ZAMEKY-WARSZAWA WS  
24 TD NOVE ZAMEKY-WARSZAWA WS  
26 TD BRATISL.HL.S-WARSZAWA GDN  
31 DF BUDAPEST-NYU-KRAKOW GL 353  
35 DF BUDAPEST-NYU-KRAKOW GL  
32 DF BUDAPEST-NYU-KRAKOW GL  
36 DF BUDAPEST-NYU-KRAKOW GL  
41 TB BUDAPEST-NYU-KRAKOW GL  
43 TH BRATISL.HL.S-WARSZAWA GDN  
45 TH BRATISL.HL.S-WARSZAWA GDN  
42 TH BRATISL.HL.S-WARSZAWA WS  
51 S BUDAPEST-NYU-WARSZAWA GDN  
ENDE 353 02  
20.08 00476 19:29 000 5  
0000 RESE 002 LIST  
ENDE 09:10
```

Przykładowy diagram z wagonu sypialnego (WL)

Vademecum konduktora

Wagony sypialne i z miejscami do leżenia traktowane są jak hotele na kołach. Pamiętajmy, że pierwsze wrażenie pasażera przy wejściu do przedziału decyduje o jego opinii o estetyce wagonu. Warto zatem zadać sobie trud, by łóżka były przygotowane szczególnie starannie. Przypominamy o zasadach przygotowania przedziału i ścielenia łóżek.

W wagonach WL:

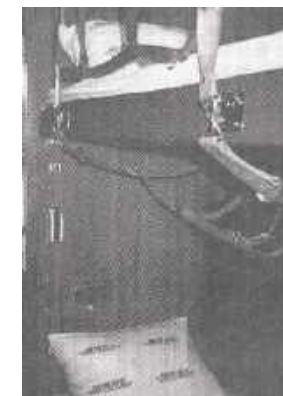
- łóżka powinny być pościelone starannie z uwidocznieniem napisów WARS znajdujących się na pościeli;
- prześcieradło powinno być dokładnie naciągnięte na materacu nałożeniowym (z każdej strony podłożone pod materac);
- koc lub kołdra równo i dokładnie rozłożona na łóżku;
- poduszka obleczone w poszewkę i położona na łóżku.

W jednym przedziale powinna znajdować się pościel w jednym kolorze i jednego typu. Bardzo ważną rzeczą jest też przygotowanie przedziału zgodnie z klasą biletu. Przypominamy, że o klasie przedziału decyduje liczba przygotowanych łóżek - i tak:

- przedział jednomiejscowy (Single) - opuszczone środkowe łóżko, obleczone prześcieradłem, górne łóżko bez pościeli i pasów zabezpieczających, dolne łóżko posłane i odsunięte od ściany;
- przedział dwumiejscowy (Double) - środkowe łóżko opuszczone, jednocześnie górne łóżko obniżone, posłane dwa łóżka, dolne łóżko odsunięte od ściany;
- przedział trzymiejscowy (Tourist/Triple) - rozłożone i posłane trzy łóżka.

W wagonach Bc:

Łóżka powinny być rozłożone i na każdym łóżku pod oknem powinny leżeć starannie złożony koc, na nim poduszka i pościel.



Dania główne





Befszyk

(stek siekany)

Przygotowanie: 15 minut Trudność: Dla 5 osób

Normatyw surowcowy:

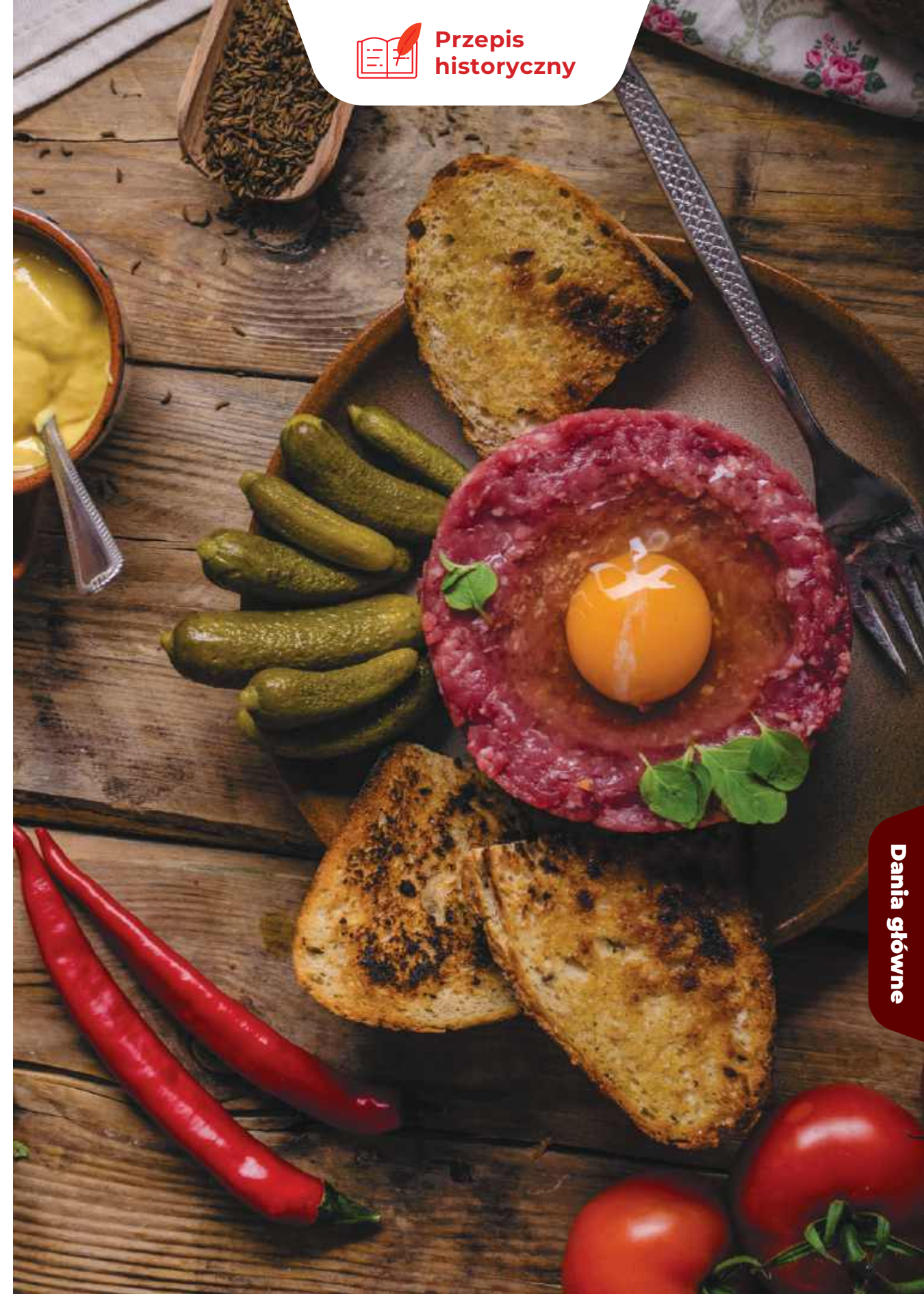
Wołowe b/k (górna zrazowa)	300 g
Ogórek konserwowy	30 g
Cebula	75 g
Grzyby marynowane	15 g
Olej	1 łyżka
Musztarda	30 g
Papryka	3 g
Sól	10 g
Pieprz	1 g
Żółtka	5 szt.

Opis technologiczny:

Mięso opłukać, zemleć, wymieszać z solą, pieprzem i papryką, wyrobić bardzo starannie.

Przygotować dodatki: cebulę obrać, drobniutko pokrajać, skropić octem (z grzybków). Grzybki posiekać, tak samo, posiekać ogórek. Mięso wyporcjować. Każdą porcję wyrobić i wygładzić nożem na okrągły befszyk o 3 cm grubości.

Ułożyć na talerzyku deserowym, zrobić w środku wgłębienie na żółtko. Dookoła obłożyć dodatkami nie mieszając ich, skrapiając olejem. Przed podaniem na wierzchu befsztyka położyć żółtko.



Dania główne



Przepis
historyczny

Befszyk

z polędwicy wołowej

🕒 Przygotowanie: **10 minut** Trudność: 🚚🚚🚚 👤 Dla 5 osób

Składniki:

Polędwica	1 kg
Tłuszcz	80 g
Masło	30 g
Sól	20 g

Sposób przygotowania:

Mięso oprószyć solą, włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz i szybko obsmażyć z obu stron na rumiano.

Mięso ma być wewnątrz półkrwiste. Podawać z frytkami, szpinakiem, szparagami, fasolką, kalafiorem, groszkiem zielonym, pieczarkami.



Dania główne

Bigos

myśliwski

Przygotowanie: **2 godziny** Trudność:  Dla 15 osób 

Normatyw surowcowy:

Kapusta kiszona	1,5 kg
Kapusta słodka	500 g
Kiełbasa myśliwska	300 g
Łopatka wieprzowa	300 g
Łopatka z dzika	300 g
Boczek wędzony	200 g
Cebula	2 szt.
Smalec	2 łyżki
Suszone śliwki	100 g
Czerwone wino	100 ml
Bulion	200 ml
Sól, pieprz mielony	do smaku
Pieprz w ziarnach	10 ziaren
Ziele angielskie	5 ziaren
Liście laurowe	4 szt.
Jałowiec	5 ziaren

Opis technologiczny:

Namoczyć grzyby w 300 ml wody przez godzinę, następnie ugotować je i pokroić w paski. Kiełbasę pokroić na kawałki o długości 1 cm, mięso w kostkę o wymiarach 2x2 cm, a cebulę w grubą kostkę.

Moczyć kapustę kiszoną w zimnej wodzie, aby uzyskać pożądaną kwasowość. Dodać bulion, połowę wywaru z moczenia grzybów, gotować przez 30 minut razem z przyprawami: solą, pieprzem mielonym, ziarnami pieprzu, ziele angielskim, liśćmi laurowymi i jałowcem

Rozpuścić smalec w brytfannie, dodać pokrojone przyprawione mięso, smażyć na rumiany kolor. Dodać cebulę, smażyć razem z mięsem, aż się zarumieni. Podlać bulionem, dodać śliwki i namoczone grzyby. Dusić aż mięso będzie miękkie. Na koniec dodać kiełbasę. Po ugotowaniu mięsa, dodać zawartość brytfanny do kapusty, dusić przez około 2 godziny na małym gazie. Podlewać czerwonym winem i pozostałym wywarem grzybowym.



Przepis
pracownika



Dania główne



Przepis historyczny

Bryzol

wołowy

Przygotowanie: 15 minut Trudność: Dla 5 osób

Normatyw surowcowy:

Półdewica wołowa	1 kg
Mąka pszenna	20 g
Tłuszcz	10 g
Masło	4 g
Sól	1 g

Opis technologiczny:

Mięso wyporcjować na pięć steków, posolić, oprószyć mąką. Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu, wydawać z patelni. Podawać z frytkami i dodatkami: szpinakiem, szparagami i fasolką, kalafiorem, groszkiem zielonym, pieczarkami lub pomidorami saute.



Dania główne



Burger

dla każdego

Przygotowanie: **15 minut** Trudność:  Dla 2 osób 

Składniki:

Mięso wołowe mielone	500 g
Ser żółty	100 g
Boczek w plastrach	100 g
Duży pomidor	1 szt.
Cebula czerwona	1 szt.
Sałata lodowa	1 szt.
Bułki	2 szt.

Sos:

Majonez	1 łyżka
Oregano	pół łyżeczki
Ząbek czosnku	2 szt.
Śmietana 18%	1 łyżka
Cukier	pół łyżeczki
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Smażymy boczek na chrupko, odkładamy na bok. Siekamy sałatę, odkładamy do miski. Kroimy grube plastry pomidora, odkładamy do miski. Kroimy cebulę w cienkie plastry.

Formujemy 2 kotlety z wołowiny i smażymy około 3 minuty na stronę, dodajemy ser. W międzyczasie bułki grzejemy w piekarniku przez 2 minuty w temperaturze około 200°C, przecinamy na pół i układamy sos, sałatę, pomidora, cebulę, kotlet, boczek i trochę sosu.

Jestem energicznym człowiekiem, który uwielbia sprawdzać nowe dania i nowe przepisy oraz poznawać nowych ludzi.

Pracownik
Zespołu ds. Cateringów





Od szefa
kuchni

Comber z sarny

na sałatce z dyni

Marynowanie: **8 godzin**
Przygotowanie: **40 minut**

Trudność:  Dla 1 osoby 

Składniki:

Comber z sarny	160 g
Wino czerwone	300 ml
Rozmaryn	30 g
Czosnek	40 g
Miód	50 g
Ocet spirytusowy	20 ml
Marchew	100 g
Cebula	100 g
Seler korzeń	100 g
Pietruszka korzeń	100 g
Masło	100 g
Sól, pieprz	do smaku

Sałatka:

Dynia marynowana	50 g
Kurki marynowane	10 g
Szpinak świeży	100 g

Przygotowanie marynaty:

Warzywa (marchew, seler, pietruszkę) zetrzeć na grubych oczkach tarki, cebulę pokroić. Dodać wino, miód, ocet, czosnek, rozmaryn. Do przygotowanej marynaty wkładamy mięso na 8 godzin i chowamy do lodówki.

Przygotowanie sałatki:

Dynię należy podgrzać na patelni z kurkami, a następnie wymieszać ze szpinakiem.

Przygotowanie potrawy:

Mięso po marynowaniu smażyjemy na sklarowanym maśle, układamy na ciepłej sałatce z dyni, kurek i szpinaku.



Dania główne



Od szefa
kuchni

Dorsz smażony

z jabłkami w cynamonie

Przygotowanie: **30 minut** Trudność:  Dla 3 osób 

Składniki:

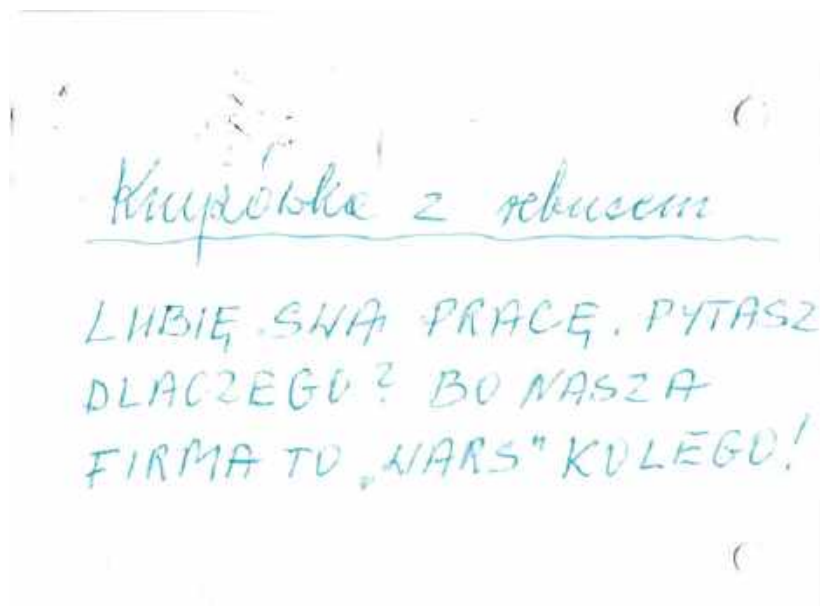
Dorsz filet	500 g
Jabłka	2 szt.
Cynamon	2 łyżeczki
Masło	100 g
Cukier	20 g
Cytryna	1 szt.
Sól, pieprz	do smaku

Mąka i olej do smażenia ryby

Sposób przygotowania:

Dorsza porcjujemy, osuszamy i przyprawiamy solą i pieprzem. Obtaczamy w mące i smażymy na rozgrzanym oleju. Jabłka kroimy w cząstki, smażymy na maśle i posypujemy obficie cynamonem i cukrem.

Dorsza podajemy z jabłkami. Dekoracja: kielki, cytryna.





Od szefa
kuchni

Filet z pstrąga

na ragout z soczewicy i pomidorów

Przygotowanie: **40 minut** Trudność:  Dla 1 osoby 

Składniki:

Filet z pstrąga	2 szt.
Mąka kukurydziana	do obtoczenia
Olej	do smażenia
Soczewica zielona	1 szklanka
Cebula	40 g
Marchew	50 g
Papryka świeża	50 g
Cukinia	50 g
Pulpa pomidorowa	100 ml
Tymianek świeży	5 g
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Soczewicę ugotować do miękkości. Warzywa pokroić w małą kostkę, przesmażyć. Dodać do ugotowanej soczewicy. Następnie dodać pulpę pomidorową. Gotować jeszcze przez kilka minut, doprawić solą, pieprzem, cukrem i świeżym tymiankiem. Filety z pstrąga doprawić solą i pieprzem, a następnie obtoczyć w mące kukurydzianej i usmażyć.

Usmażone filety podawać na ragout.



Dania główne



Od szefa
kuchni

Gęś pieczona

w całości

Marynowanie: **24 godziny**
Przygotowanie: **3,5 godziny** Trudność: Dla 4 osoby

Składniki:

Gęś	1 szt.
Woda	2 l
Sól	80 g
Czosnek	30 g
Liść laurowy	5 szt.
Pieprz ziarnisty	kilka ziaren
Ziele angielskie	kilka ziaren

Farsz:

Pomarańcze	500 g
Jabłka	500 g
Majeranek	10 g

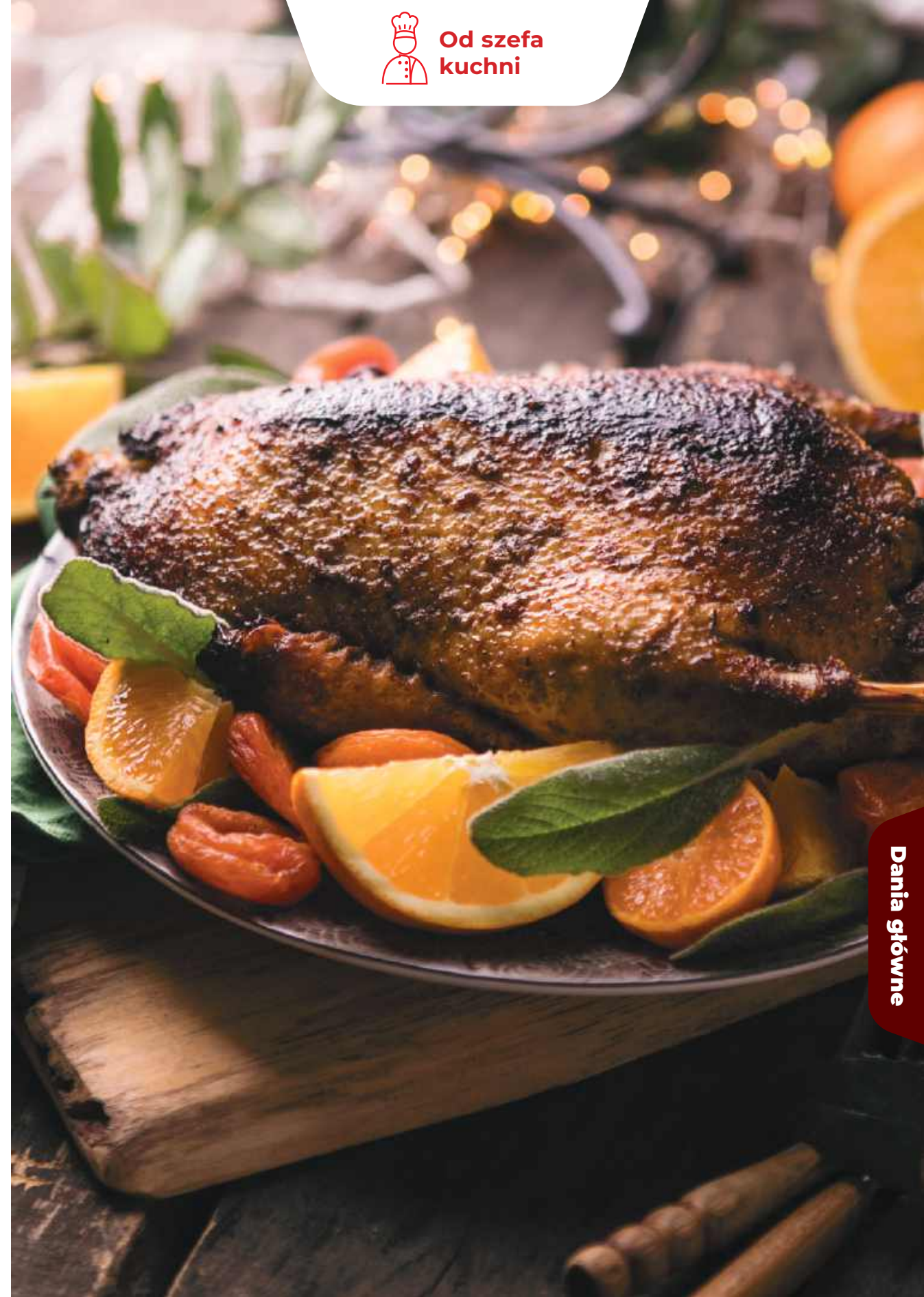
Sposób przygotowania:

Zrobić zalewę z zimnej wody, soli, czosnku, liści laurowych i pieprzu. Zalać gęś wstawić do lodówki na 24 godziny. Wyjąć gęś z zalewy, nafaszerować pokrojonymi pomarańczami i jabłkami oraz majerankiem.

Włożyć do piekarnika i piec w 220°C, aż zarumieni się skóra.

Następnie zmniejszyć temperaturę na 120°C i piec około 3 godzin, do miękkości.

Podawać gęś z żurawiną, pieczonymi ziemniakami i surówką z buraków.



Dania główne



Gołąbki

z tartymi ziemniakami

Przygotowanie: **1,5 godziny** Trudność:  Dla 8 osób 

Normatyw surowcowy:

Kapusta biała	1 kg
Ziemniaki	750 g
Płatki ziemniaczane	50 g
Cebula	150 g
Jajka	1 szt.
Margaryna	50 g
Smalec	50 g
Koncentrat pomidorowy	50 g
Sól	15 g
Pieprz	do smaku
Przyprawa myśliwska	do smaku

Zasmażka:

Mąka	10 g
Margaryna	20 g

Opis technologiczny:

Kapustę obgotować i oddzielić liście. Ziemniaki umyć, obrać, optukać, zetrzeć na drobnej tarce. Dodać płatki ziemniaczane. Cebulę pokrojoną w kostkę i przesmażoną na tłuszczu, jajka, przyprawy i dobrze wymieszać.

Na liście kapusty nakładać przygotowany farsz, zakładać z obu stron brzegi i zwinąć w wałek. Gołąbki układać w garnku, podlać wodą, dodać smalec i dusić do miękkości. Z mąki i margaryny sporządzić zasmażkę, dodać koncentrat pomidorowy rozprowadzony wywarem z duszenia gołąbków i zagotować. Otrzymanym sosem zalać gołąbki.





Przepis
historyczny

Gulasz

pikantny WARS

Przygotowanie: **1,5 godziny** Trudność:  Dla 8 osób 

Normatyw surowcowy:

Wołowina bez kości	1200 g
Marchew	600 g
Cebula	500 g
Masło	50 g
Smalec	250 g
Papryka	10 g
Pieprz naturalny	4 g
Sól	20 g
Mąka pszenna	30 g
Wywar rumiany	200 g
Woda	200 ml

Opis technologiczny:

Mięso umyć, pokrajać w drobną kostkę, posolić, oprószyć mąką i podsmażyć na części tłuszczu, następnie mięso przełożyć do garnka, skropić wywarem i poddusić do miękkości. Cebulę obrać, pokrajać w półplastry, marchew i paprykę pokroić, poddusić na tłuszczu. Wszystkie składniki połączyć razem, dodać przyprawę, uzupełnić wywarem i zagotować.



Dania główne

Indyk

w ananasi

Przygotowanie: **20 minut** Trudność:  Dla 3 osób 

Składniki:

Piersi z indyka lub kurczaka	500 g
Marchew	1 szt.
Puszka ananasa	1 szt.
Czosnek	1-2 ząbki
Sól	do smaku
Masło klarowane i olej	do smażenia
Ryż lub ziemniaki	do podania

Sposób przygotowania:

Mięso pokroić w niewielkie kawałki. Ananasa wyjąć z puszki i również pokroić na mniejsze kawałki. Marchew zetrzeć na tarce. Na patelnię wrzucić 1 łyżkę masła klarowanego i trochę oleju, smażyć z każdej strony kawałki mięsa do złotego koloru.

Usmażone kawałki drobiu przełożyć do garnka, dodać skrojonego ananasa, startą marchew, przeciśnięte przez praskę kawałki czosnku. Do garnka wlać również zalewę z ananasa i 1 szklankę wody. Dodać do smaku trochę soli.

Całość zagotować i zmniejszyć ogień. Gotować pod przykryciem na wolnym ogniu do 30 minut. Opcjonalnie można dodać także czerwoną paprykę.



Przepis
pracownika

Jestem mamą 18-letniej córki oraz 6-letniego syna, w związku z tym muszę prowadzić kuchnię bogatą w składniki odżywcze, ale też prostą w wykonaniu. W kuchni poszukuję nowych smaków oraz staram się łączyć tradycyjne dania z nowymi trendami w żywieniu. Nie używam wzmacniaczy smaku oraz kieruję się zasadą "zero waste".

*Anna Przybysz,
Samodz. Specjalista
ds. Księgowości*





Od szefa
kuchni

Indyk z czekoladą, chilli, serem pleśniowym w sosie mole

Przygotowanie: **1 godzina** Trudność:  Dla 1 osoby 

Składniki:

Indyk filet	200 g
Ser pleśniowy	50 g
Gorzka czekolada	80 g
Masło	40 g
Pistacje, migdały	po 10 g

Sos:

Listek laurowy, kmin, kolendra, goździki, cynamon, oregano suszone	po 1 g
Cebula	50 g
Czosnek	20 g
Orzechy ziemne i pestki dyni	po 10 g
Rodzynki	30 g
Pomidory	80 g

Pieczone warzywa:

Bataty, kalafior, cukinia, seler naciowy	po 50 g
Miód	10 g
Limonka	1/2 szt.

Sposób przygotowania:

Przygotowanie indyka:

Rozpuścić połowę czekolady z masłem, dodać paprykę, chili i ser pleśniowy.

Indyka pociąć w plasterki o wadze około 140 g, cienko rozklepać. Na środek rozbitego indyka położyć farsz z czekolady sera i chili. Uformować roladkę i zawinąć w folię aluminiową. Piec w temperaturze 160°C przez 18 minut.

Przygotowanie sosu:

W moździerzu rozdrobnić listek laurowy, kmin, kolendrę, goździki, anyż, cynamon, oregano, tymianek, migdały orzechy. Uprażyć na suchej patelni, dodać rodzynek, pokrojone pomidory i pozostałą czekoladę. Zalać czerwonym winem i zredukować.

Pieczone warzywa:

Bataty, cukinię i seler naciowy pokroić w słupki, kalafiora rozdrobnić. Poukładać na blaszce, polać miodem, doprawić solą i pieprzem, posypać tymiankiem.

Piec w piekarniku w temperaturze 160°C do miękkości. Na koniec pokropić sokiem z cytryny. Roladkę przekroić na dwie części ułożyć na pieczonych warzywach polać sosem.



Dania główne



Juk ułański

familijny

🕒 Przygotowanie: **45 minut** Trudność: 🚚🚚🚚🚚 👤 Dla 5 osób

Normatyw surowcowy:

Schab wieprzowy	700 g
Bułka tarta	65 g
Mąka pszenna	20 g
Smalec	120 g
Jajka	2 szt.
Sól	10 g

Farsz:

Ugotowane mięso wołowe	500 g
Cebula	50 g
Smalec	20 g
Jajka	1 szt.
Sól	8 g

Opis technologiczny:

Przygotowanie farszu:

Ugotowane mięso zemieć, cebulę drobno pokroić, podsmażyć na tłuszczu, dodać do mięsa, przyprawić do smaku, podgrzać. Po zestawieniu z ognia dodać jajko, wymieszać.

Schab wieprzowy wporcjować na 5 kotletów, następnie rozkroić wzdłuż na dwie części nie dokrawając do końca, lekko rozbić młotkiem. W środek włożyć farsz mięsny. Kotlety panierować w mące, rozbitych jajkach i bułce tartej.

Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na rumiano, kilka minut przetrzymać na patelni pod przykryciem.





Kaczka

nadziewana pęczakiem

Przygotowanie: **3,5 godziny** Trudność: Dla 4 osób

Składniki:

Kaczka w całości	1 szt.
Kasza pęczak	1 szklanka
Podgrzybki świeże lub mrożone	200 g
Cebula	2 szt.
Śmietana 30%	250 g
Olej	do smażenia

Przyprawy: papryka słodka mielona, papryka ostra mielona, rozmaryn świeży lub suszony, kolendra świeża lub suszona, majeranek, liść laurowy

Sposób przygotowania:

Przygotować solankę (1 litr wody na 1 łyżkę soli) tak aby kaczka była zanurzona, odstawić na 2-3 godziny. Wyjąć kaczkę, osuszyć i natrzeć przyprawami.

Ugotować pęczak (1 szklanka pęczaku na 2,5 szklanki wody).

Cebulę i grzyby pokroić w kostkę, dusić na oleju do tego dodać ugotowany pęczak i jeszcze chwilę dusić. Dodać śmietanę i smażyć do odparowania nadmiernej ilości płynu. Doprawić do smaku.

Nadziać kaczkę, spiąć wykałaczkami i piec w temperaturze 110°C przez 3 godziny. Kaczkę piec bez przykrycia.

Przepis na kaczkę nadziewaną pęczakiem, pieczoną w całości uznaję za mój przepis który można powiedzieć jest daniem na co dzień i od święta. Jest takie powiedzenie „przez żołądek do serca” czy „jedzenie łączy ludzi”. Ja mogę śmiało powiedzieć że WARS łączy ludzi, ponieważ moja historia życiowa, miłosa zaczęła się właśnie w WARS-ie, gdzie poznałam swojego męża. Połączył nas właśnie WARS.

Zaczęłam pracę u pracodawcy, który później został moim mężem. Ja po kilku latach pracy i małżeństwa zostałam Franczyzobiorcą i tak się od nowa zaczęła przygoda już na własny rachunek. Ta przygoda trwa już 12 lat. A praca w WARS-ie już 24 lata. Ciekawostką było to, że naszą ulubioną i często przygotowywaną potrawą była właśnie kaczka :) SMACZNEGO!!!

Pozdrawiam
Katarzyna Bratkowska





Przepis
historyczny

Karp

po staropolsku

Przygotowanie: **1 godzina** Trudność:  Dla 4 osób 

Normatyw surowcowy:

Karp tusza	1100 g
Włoszczyzna (marchew, pietruska, seler, por lub cebula)	150 g
Masło	50 g
Rodzynki	30 g
Migdały	30 g
Wyciśnięty sok cytryny	30 ml
Mąka pszenna	25 g
Cukier	15 g
Wytrawne czerwone wino	100 ml
Sól	15 g
Pieprz	1/2 łyżeczki
Ziele angielskie	1/4 łyżeczki

Opis technologiczny:

Rybę sprawić, obmyć i odciąć głowę. Ostrożnie wyjąć wnętrzności, pozostawiając krew - uważać na żółć. Głowę oczyszczoną rozrąbać i ugotować z włoszczyzną.

Rybę pociąć w dzwonka i ugotować w wywarze. Sporządzić zasmażkę i dodać do wywaru z ugotowanej ryby.

Migdały sparzone poszatkować i dodać wraz z rodzynkami i przyprawami do sosu. Sos zabarwić karmelem, dodać cytrynę i wino, przyprawić do smaku.



Dania główne



Kluski

marchwiowo-serowe

🕒 Przygotowanie: **1 godzina** Trudność:     👤 Dla 5 osób

Normatyw surowcowy:

Marchew	250 g
Chudy twaróg	250 g
Jajka	3 szt.
Mąka	220 g
Mleko	150 ml
Sól	8 g
Cukier	3 g

Do polania:

Masło	80 g
Bułka tarta	15 g

Opis technologiczny:

Marchew umyć, oskrobać, opłukać, zetrzeć na drobnej tarce. Twaróg przetrzeć przez sitko. Do przetartej marchwi dodać twaróg, jajka, mąkę, sól, i cukier oraz mleko. Dobrze wyrobić.

Kłască łyżką na osolony i lekko ocukrzony wątek. Ugotowane kluski połać topionym masłem z tartą bułką.

Podawać z surówką z porów i jabłkiem, mizerią lub sałatą zieloną ze śmietaną.





Kotlet

WARS

🕒 Przygotowanie: **1 godzina** Trudność: 🚚🚚🚚🚚 👤 Dla 5 osób

Normatyw surowcowy:

Schab z kością	800 g
Mąka	4 g
Jajka	1 szt.
Bułka tarta	75 g

Farsz:

Pieczarki	125 g
Cebula	35 g
Bułka tarta	25 g
Masło	5 g
Jajka	1 szt.
Pieprz	2 g
Sól	10 g
Smalec	50 g
Olej do smażenia	100 g

Opis technologiczny:

Wyluzowany schab z kości wyporcjować. Kotlety rozbić młotkiem na kształt liści.

Nadzienie przygotować następująco: posiekać, poddusić na tłuszczu rozdrobnioną w kostkę cebulę. Ostudzić, poszatkować jajka, dodać bułkę tartą i przyprawy. Farszem posmarować rozbite kotlety, a następnie związać w rulon. Opanierować i smażyć na rozgrzanym tłuszczu na dużej patelni.

Podawać z frytkami i groszkiem z masłem na podgrzanych talerzach.





Od szefa
kuchni

Kurczak w jogurcie

na sałatce z bobu

Marynowanie: **6 godzin**
Przygotowanie: **1 godzina**

Trudność:  Dla 1 osoby 

Składniki na marynatę:

Kurczak udko bez skóry i kości	200 g
Jogurt naturalny	50 g
Czosnek	10 g
Papryka słodka	4 g
Tymianek świeży	5 g
Sól	10 g
Pieprz	2 g
Sos sambal	10 g

Składniki na sałatkę:

Bób ugotowany	80 g
Kurki marynowane	40 g
Szpinak świeży	40 g
Natka pietruszki	10 g
Limonka	40 g
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Marynata:

Wszystkie składniki wymieszać i pozostawić do zamarynowania mięsa przez 6 godzin.

Zamarynowane mięso wyjąć i upiec w temperaturze 170°C przez 30 minut.

Przygotowanie sałatki:

Szpinak, bób i kurki wyłożyć na talerz. Połączyć oliwą z oliwek, doprawić solą i pieprzem.

Skropić sokiem z limonki oraz posypać natką pietruszki.

Podanie:

Upieczonego kurczaka, pokroić w paski i ułożyć na przygotowanej wcześniej sałatce.



Dania główne



Przepis
historyczny

Kurczęta

po polsku

🕒 Przygotowanie: **1,5 godziny** Trudność: 🚚🚚🚚🚚 🧑🏻‍🍳 Dla 4 osób

Normatyw surowcowy:

Kurczęta patroszone	1100 g
Jajka	2 szt.
Bułka	50 g
Mleko	95 g
Bułka tarta	30 g
Natka pietruszki	15 g
Smalec	30 g
Masło	30 g
Sól	30 g

Opis technologiczny:

Bułkę czerstwą namoczyć w mleku, lekko odcisnąć, dodać bułkę tartą i drobno siekaną zieloną pietruszkę. Masło utrzeć z żółtkami, połączyć z bułką, dodać pianę z białek, przyprawy, wymieszać.

Nadziać jamę brzuszną kurcząt, spiąć, uformować jedną nitkę.

Piec przez 45 minut w temperaturze 160°C.





Maczanka

krakowska

Marynowanie: **12 godzin**
Przygotowanie: **2 godziny** Trudność: Dla 4 osób

Składniki:

Łopatka wieprzowa lub karkówka	500 g
Pieczarki	250 g
Ząbek czosnku	4 szt.
Cebula	2 szt.
Bulion wołowy	250 ml
Ziarna ziela angielskiego	3 szt.
Liść laurowy	3 szt.
Czarny pieprz	1/2 łyżeczki
Sól	1 łyżeczka
Kminek	1 łyżeczka
Słodka papryka	1 łyżeczka
Olej	1 łyżka

Dodatkowo:

Olej do smażenia
Ogórki kiszane do podania
Bułka pszenna kraftowa

Sposób przygotowania:

Mięso umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. W misce wymieszać olej razem ze wszystkimi przyprawami. Dodać zmiążdżone ząbki czosnku. Do marynaty włożyć mięso i równomiernie natrzeć je przyprawami. Miskę przykryć folią i wstawić do lodówki na co najmniej 12 godzin.

Następnego dnia pokroić cebulę i pieczarki na półplasterki. Na patelni rozgrzać olej, zamarynowane mięso smażyć przez 1-2 minuty z każdej strony do zamknięcia. Przełożyć je do naczynia żaroodpornego.

Na tę samą patelnię przełożyć pieczarki i cebulę. Smażyć je przez około 3-5 minut, a następnie dodać do mięsa.

Piekarnik nastawić na 200°C. Całość zalać bulionem, a następnie przykryć naczynie żaroodporne pokrywką. Mięso piec przez 1,5 godziny a następnie wyjąć i rozdrobnić je widelcem.

Tak przygotowaną wieprzowinę położyć na połówce bułki wraz z pieczarkami i cebulą. Na to nałożyć pokrojone w plastry ogórki kiszane. Drugą część bułki namoczyć z jednej strony w pozostałym sosie i przykryć całość. Maczankę podać prosto po przygotowaniu.

Od najmłodszych lat związany z gastronomią w tym głównie kolejową. Absolwent szkół o profilu gastronomicznym.

Od 2010 roku Franczyzobiorca WARS S.A.

Piotr Padarz



Od szefa
kuchni

Pappardelle

z mięsem z dzika

Przygotowanie: **1,5 godziny** Trudność:  Dla 1 osoby 

Składniki na ragout:

Mięso z dzika	120 g
Cebula	100 g
Czosnek	30 g
Marchew	100 g
Seler naciowy	100 g
Pulpa pomidorowa	150 g
Wino czerwone	200 ml
Rozmaryn	20 g
Olej	25 ml
Sól, pieprz	do smaku

Pozostałe składniki:

Makaron pappardelle	100 g
Borowik	60 g
Natka pietruszki	30 g
Ser bursztyn	40 g
Olej	25 ml

Sposób przygotowania:

Z warzyw, mięsa z dzika i wina przygotowujemy ragout: mięso z dzika oraz obrane warzywa należy zmielić oraz przesmażyć na patelni dodając wino, pulpę pomidorową, a na koniec przyprawić.

Makaron gotujemy w osolonej wodzie następnie łączymy z usmażonymi grzybami i ragout z dzika całość posypujemy serem bursztyn i posiekaną natką z pietruszki.



Dania główne



Przepis
pracownika

Penne z łososiem

i oliwkami

Przygotowanie: **15 minut** Trudność:  Dla 2 osób 

Składniki:

Makaron penne	300 g
Śmietana 18%	200 g
Łosoś wędzony na zimno	100 g
Cebula mała	1/2 szt.
Oliwki zielone	50 g
Koperek	10 g

Jestem żoną, matką
i pasjonatką kotów.

Karolina Szczytyńska

Sposób przygotowania:

Makaron ugotować według zaleceń producenta na opakowaniu. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić. Łososia pokroić w paski i podsmażyć. Oliwki pokroić na połówki, koperek posiekać.

Na patelni podgrzać śmietanę, dodać cebulę, łososia i oliwki. Wszystko razem podgrzewać mieszając.

Do gorącego sosu włożyć ugotowany makaron, wymieszać tak, aby cały makaron został pokryty sosem. Makaron z sosem wyłożyć na półmisek i posypać koperkiem.



Dania główne



Przepis
pracownika

Pierś z kurczaka

w sosie morelowym

Przygotowanie: **1 godzina** Trudność:  Dla 2 osób

Składniki:

Pierś kurczaka	2 szt.
Dżem morelowy	1-2 słoiki
Czosnek	1 ząbek
Majeranek	2 szczypty
Mąka	5-6 łyżek
Przyprawa do kurczaka	do smaku
Olej do smażenia	1 łyżka
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Pierś z kurczaka pokroić w średnio grubą kostkę, następnie przełożyć do głębokiego pojemnika i wymieszać z przyprawami oraz solą i pieprzem, dodać mąkę i dobrze wymieszać, tak aby mąka dobrze przyłgnęła do powierzchni kurczaka.

Rozgrzać na patelni olej do wysokiej temperatury, przełożyć wcześniej przygotowanego kurczaka i smażyć aż lekko się zarumieni, następnie dodać dżem morelowy (jeśli lubisz dużo gęstego sosu to dodaj dwa słoiki), dżem się rozpuści w bardziej płynną postać, potem wycisnąć ząbek czosnku i posypać majerankiem, dobrze zamieszać i gotować na małym ogniu przez około 10 minut (czasem mieszając). Jeśli sos będzie za gęsty dolać odrobinę wody.

Podawać z ziemniakami purée lub w sezonie z młodymi ziemniakami wymieszanymi ze świeżym koprem i masłem roztopionym. Dobrym dodatkiem są także pomidory wymieszane z cebulą i śmietaną albo mizeria.

Witam nazywam się Piotr Kalisiak i mam przyjemność pracować w WARS-ie od 2016 roku. Moja przygoda z WARS-em zaczęła się od obsługi pasażerów w pociągach potocznie zwanych Pendolino (ED250). Od pięciu lat jestem franczyzobiorcą i zarządzam personelem na "swoich" dwóch pociągach. Czasami można mnie spotkać w pracy na różnych trasach i usłyszeć jedną z moich opowieści o moich podróżach podczas gdy ja dla was przyrządzam coś pysznego z naszej karty menu. Do zobaczenia na szlaku!

Pozdrawiam,
Piotr Kalisiak



Dania główne



Od szefa
kuchni

Polędwiczka wieprzowa

z cukinią, suszonymi pomidorami i kozim serem

Przygotowanie: **1 godzina** Trudność:  Dla 4 osób

Składniki:

Polędwiczka wieprzowa	400 g
Czosnek	1 ząbek
Świeży tymianek	2 g
Cukinia	1 szt.
Ser kozí	100 g
Ser kremowy naturalny	100 g
Suszone pomidory	100 g
Rukola	do ozdoby
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Polędwiczkę przekroić wzdłuż na paski około 3 cm. Zamarynować w soli, pieprzu, czosnku i świeżym tymianku, następnie zawinąć w folię spożywczą i gotować około 5 minut na małym ogniu.

Po ugotowaniu i wystudzeniu wyjąć z folii, pokroić na małe kawałki o szerokości około 2 cm. Cukinię pokroić wzdłuż na cienkie paski, następnie zgrilować. Z sera, suszonych pomidorów, tymianku i czosnku zrobić farsz doprawiając solą i pieprzem. Farsz zawinąć w cukinie razem z listkami rukoli. Roladkę z cukinii położyć na pokrojonej polędwiczce.

Jestem jednym z najdłużej pracujących kucharzy w firmie WARS (stacjonarnie). Aktualnie jestem zastępcą szefa kuchni. Wychowałem się na programach kulinarnych Gordona Ramsaya. Tak zaczęła się moja pasja odkrywania smaków. Jestem również miłośnikiem kuchni włoskiej, zwłaszcza pizzy neapolitańskiej i filozofii slow food.

Piotr Kraćkowski



Dania główne



Od szefa
kuchni

Poliki wołowe

duszone w winie

Przygotowanie: **2 godziny** Trudność:  Dla 3 osób 

Składniki:

Poliki wołowe	500 g
Czerwone wino	250 ml
Marchew	2 szt.
Seler naciowy	3 łodygi
Jałowiec	kilka ziaren
Cebula	1 szt.
Liście laurowe	2 szt.
Ziele angielskie	3 ziarna
Słodka papryka w proszku	szczypta
Ostra papryka w proszku	szczypta
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Cebulę posiekać. Poliki oczyścić i pokroić na mniejsze kawałki. Na dobrze rozgrzanej patelni obsmażyć partiami mięso. Na patelnię wlać wino i zagotować. Zawartość patelni przełożyć do rondla, dodać przyprawy – ziele angielskie, jałowiec, liść laurowy i dolać wody. Dusić pod przykryciem, od czasu do czasu mieszając przez 2,5 godziny.

Po tym czasie dodać obraną marchew, selera naciowego, ostrą i słodką paprykę i dusić przez kolejną godzinę. W razie potrzeby dolać więcej wody. Kiedy policzki będą już gotowe wyjąć je z garnka i zredukować sos. Podawać z kaszą lub ziemniakami.



Dania główne



Przepis
historyczny

Rumsztyk

(wołowina bez kości)

Przygotowanie: **20 minut** Trudność:  Dla 3 osób 

Normatyw surowcowy:

Wołowina b/k	560 g
Mąka pszenna	7 g
Tłuszcz	40 g
Masło	20 g
Sól	10 g
Pieprz prawdziwy	do smaku

Opis technologiczny:

Mięso wyporcjować na trzy równe steki i przygotować jak do smażenia, równomiernie rozbić, oprószyć solą, pieprzem i mąką. Obsmażyć na rumiano, podlać wodą i tłuszczem, po czym udusić pod przykryciem do miękkości.

Podawać z cebulą smażoną i ziemniakami purée oraz jarzynami z wody albo surówkami, zwłaszcza z warzyw liściastych.



Dania główne



Przepis
historyczny

Ryba duszona

w papryce i pomidorach

🕒 Przygotowanie: **30 minut** Trudność: 🚚🚚🚚🚚 👤 Dla 4 osób

Normatyw surowcowy:

Filety z morskczuka	450 g
Papryka czerwona mrożona	75 g
Pomidory	150 g
Cebula	150 g
Jabłka kwaśne	75 g
Czosnek	1 ząbek
Olej	25 g
Margaryna	50 g
Sól	10 g
Cukier	1 g
Pieprz, papryka ostra	do smaku
Natka pietruszki	50 g

Opis technologiczny:

Warzywa i jabłka umyć, oczyścić. Filety z morskczuka posolić, posypać pieprzem, natrzeć czosnkiem i pozostawić na 15 minut.

Na rozgrzany tłuszcz włożyć pomidory pokrojone w plastry i jabłka, cebulę pokrojoną w półkrążki, paprykę w paski, całość chwilę poddusić. Filety z ryby włożyć do jarzyn i dusić razem około 20 minut.

Rybę podawać z ryżem lub ziemniakami purée.



Dania główne



Od szefa
kuchni

Sandacz

w pomarańczach

Przygotowanie: **35 minut** Trudność:  Dla 1 osoby 

Składniki:

Sandacz filet	160 g
Sok pomarańczowy	200 ml
Tymianek	10 g
Koper włoski	1/2 szt.
Masło	20 g
Czarny makaron tagliatelle	70 g
Sól	do smaku
Czosnek	10 g
Chili	2 g

Sposób przygotowania:

Sandacza gotujemy w soku pomarańczowym. Makaron gotujemy w osolonej wodzie. Dodajemy koper włoski paprykę chili i natkę. Na makaron układamy ugotowanego sandacza.



Dania główne



Przepis
historyczny

Schab

po królewsku

Przygotowanie: **1 godzina** Trudność:  Dla 5 osób 

Normatyw surowcowy:

Schab z kością	750 g
Smalec	50 g
Śliwki suszone	150 g
Cebula	125 g
Mąka pszenna	15 g
Masło	15 g
Miód	15 g
Sól	15 g

Opis technologiczny:

Schab umyć dokładnie, sparzyć, włożyć do brytfanny. Śliwki suszone umyć w ciepłej wodzie, sparzyć wrzątkiem, dodać do schabu i piec. W czasie pieczenia schabu polewać wytwarzającym się sosem i skrapiać wodą pozostałą z rozparzenia śliwek.

Po upieczeniu schab wyjąć i z gorącego mięsa wyjąć kości żebrowe. Sos i śliwki przetrzeć przez sito, rozprowadzić zawiesiną z mąki, dodać masło, miód prawdziwy, posolić.

Mięso po wystudzeniu wporcjować, ułożyć w rondlu lub brytfannie, zalać sosem i chwilę dusić na wolnym ogniu.



Dania główne



Od szefa
kuchni

Skoki królika

duszone z warzywami

Przygotowanie: **1,5 godziny** Trudność:  Dla 4 osób

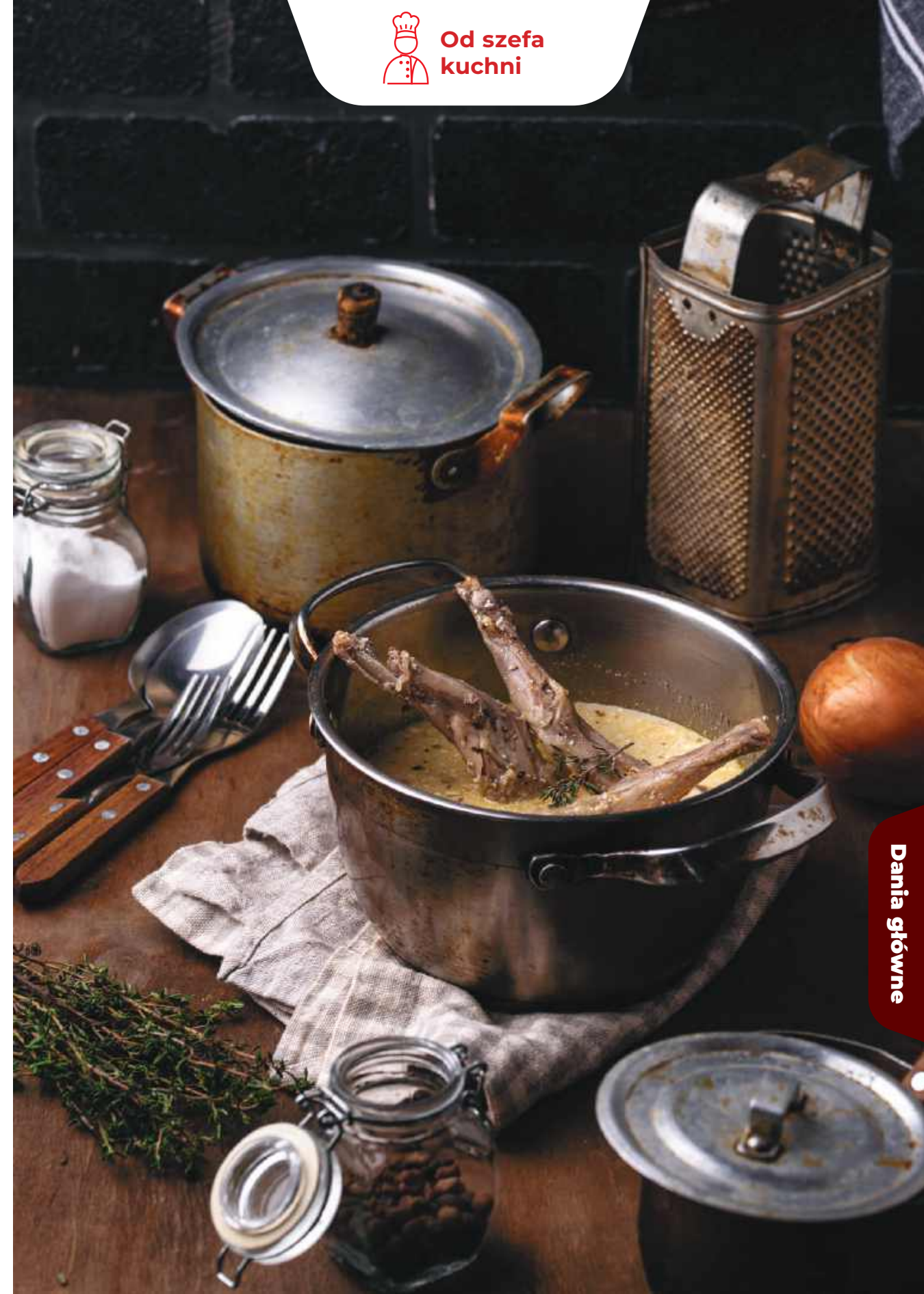
Składniki:

Skoki królika	1,5 kg
Marchew	300 g
Cebula	300 g
Czosnek	3 ząbki
Seler naciowy	300 g
Pietruszka	300 g
Świeży tymianek	5 g
Wino białe	200 ml
Olej	do smażenia
Śmietana 18%	100 ml
Liść laurowy	2 szt.
Ziele angielskie	2 szt.
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Królika zamarynować w soli, pieprzu, czosnku i świeżym tymianku. Warzywa (marchew, cebula, seler naciowy, pietruszka) obrać i pokroić na mniejsze części. Następnie obsmażyć skoki z królika na oleju razem z warzywami, dolać białego wina, odparować, zalać wodą i gotować na małym ogniu do miękkości.

Na koniec doprawić do smaku i dodać śmietanę.



Dania główne



Od szefa
kuchni

Sztufada

wołowa

Przygotowanie: **3 godziny** Trudność:  Dla 1 osoby 

Składniki:

Udziec wołowy	200 g
Słonina	60 g
Wino czerwone wytrawne	50 ml
Rozmaryn	10 g
Marchewka	100 g
Cebula	100 g
Czosnek	30 g
Seler naciowy	100 g

Sos:

Goździki, ziele angielskie, kardamon, anyż, cynamon	po 2 g
Wino czerwone wytrawne	50 ml
Pumpernikiel	60 g
Imbir marynowany	10 g
Limonka	1/2 szt.
Czarny pieprz, sól	do smaku

Pietruszka do pieczenia:

Pietruszka	100 g
Masło	40 g

Sposób przygotowania:

Słoninę pokroić w cienkie paski, posypać grubo zmielonym czarnym pieprzem i zamrozić. Wołowinę naszpikować zamrożoną słoniną. Przesmażyć wołowinę z każdej strony, dodać warzywa, czerwone wino i rozmaryn, dusić pod przykryciem do miękkości.

Sos:

Rozdrobnić w moździerzu goździki, ziele angielskie, kardamon, anyż i cynamon. Mieszanke przypraw przyrumienić na suchej patelni dodając czerwone wino, imbir marynowany i skórkę z limonki. Zredukować i doprawić do smaku.

Na koniec dodać kostki schłodzonego masła i pokrojony w drobną kostkę pumpernikiel. Pietruszkę polać masłem i upiec w temperaturze 160°C do miękkości.

Sztufadę pokroić w plastry układać na pieczonej pietruszce i polać sosem.



Dania główne



Tagliatelle

z salami pepperoni w sosie pomidorowym

Przygotowanie: **20 minut** Trudność:  Dla 2 osób 

Składniki:

Makaron tagliatelle	300 g
Przecier pomidorowy lub passata	300 g
Salami pepperoni	100 g
Mała cebula	1/2 szt.
Czosnek	2 ząbki
Zielone oliwki	50 g

Sposób przygotowania:

Makaron ugotować według zaleceń producenta na opakowaniu. Salami pokroić w paski i podsmażyć. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić. Czosnek przecisnąć przez praskę i podsmażyć. Oliwki pokroić w plasterki lub krążki.

Na patelni wymieszać cebulę, czosnek i salami. Dodać przecier pomidorowy albo passatę. Wszystko razem podgrzewać mieszając.

Ugotowany makaron wyłożyć na talerz, polać gorącym sosem. Danie posypać pokrojonymi oliwkami.

Jestem osobą pozytywną
i z optymizmem patrzącą
w przyszłość.

Jarosław S.





Przepis
pracownika

Udka na parze

z ryżem i warzywami

Przygotowanie: **1 godzina** Trudność:  Dla 2 osób 

Składniki:

Podudzia z kurczaka	4 szt.
Papryka czerwona	1 szt.
Papryka żółta	1 szt.
Średnie cebule	3 szt.
Pieczarki suszone	50 g
Olej	do smażenia
Natka pietruszki	do smaku
Przyprawa do mięs	do smaku
Sól i pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Podudzia obtoczyć w przyprawie do mięs. Pozostałe składniki pokroić w kostkę, a pieczarki w plastry.

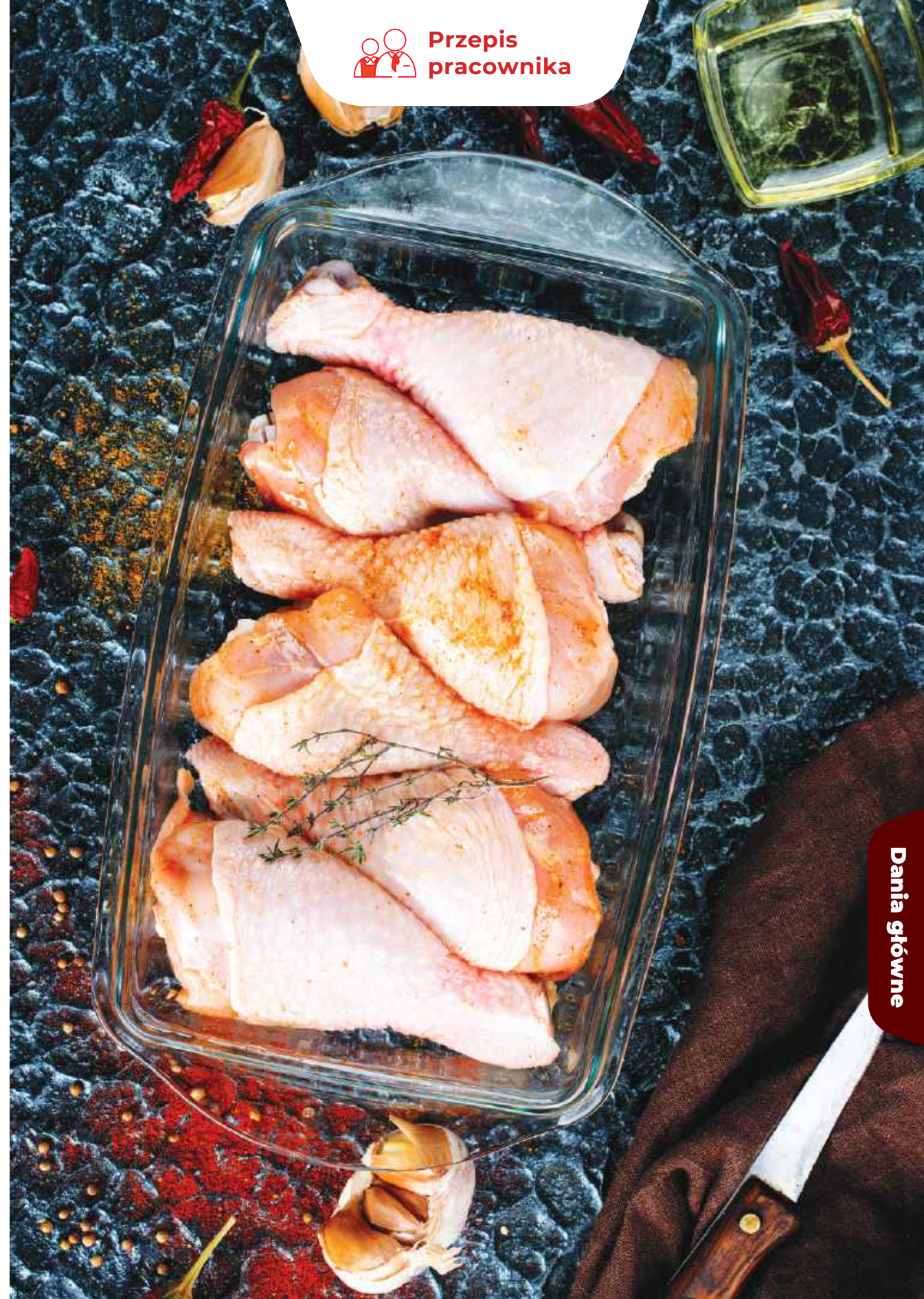
Wszystko po kolei dusić na patelni.

Przygotowane wcześniej podudzia włożyć do garnka na parze i dusić około 40 minut.

Podawać z ryżem lub ziemniakami.

Lubię rozwiązywać krzyżówki,
jeździć rowerem oraz spacerować
w miłym towarzystwie.

Irena Czerwińska



Dania główne



Od szefa
kuchni

Wieprzowina

w szynce parmeńskiej

Przygotowanie: **30 minut** Trudność:  Dla 1 osoby 

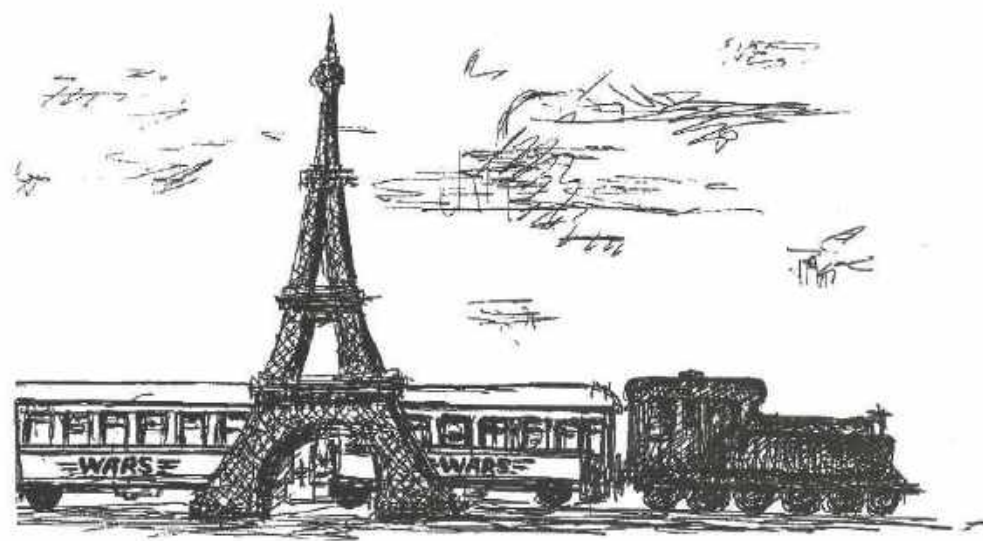
Składniki:

Polędwiczka wieprzowa	160 g
Szynka parmeńska (plastry)	40 g
Rozmaryn	4 g
Mąka pszenna	do smażenia
Olej	do smażenia
Sól, pieprz	do smaku

Sposób przygotowania:

Polędwiczkę wieprzową pokroić w cienkie plasterki, delikatnie rozklepać, doprawić solą i pieprzem. Owinąć szynką parmeńską i oprószyć mąką pszenną.

Kotleciki obsmażyć dodając gałązki rozmarynu. Podawać z surówką i pieczonymi ziemniakami.



Reklama i promocja



Działalność reklamowo-promocyjna WARS jest od lat prowadzona według corocznie ustalanych założeń. Przełomem były lata dziewięćdziesiąte, kiedy przedsiębiorstwo musiało odnaleźć się w gospodarce wolnorynkowej. Do celów reklamowych wykorzystywano przede wszystkim media (telewizja, radio, prasa, kino), ale także działania bezpośrednie (spotkania, listy, telefon, foldery czy ulotki). W przypadku WARS-u sytuacja jest nietypowa, ponieważ ze względu na monopol w zakresie wagonów gastronomicznych i sypialnych nie posiada konkurencji. W związku z tym działania skupiają się przede wszystkim na roli informacyjnej i poprawiającej wizerunek marki.

W 1995 roku dysponowano dwoma hasłami: "WARS Twoim przyjacielem w podróży" i "Stara firma - nowa jakość". W serii sesji zdjęciowych ukazano uroki podróżowania. Sztandarowe fotografie wykorzystywano w kolorowych folderach reklamowych.

W 2013 roku w ramach obchodów 65-lecia nawiązano współpracę z Andrzejem Mleczko, który wykonał rysunki reklamujące WARS.

W 2017 roku powstał kanał na platformie YouTube "WARS od kuchni". Prezentowano tam garść inspiracji na przygotowanie dań.

Lata dziewięćdziesiąte minęły już dawno temu, dlatego w 2019 roku postanowiono znów odmłodzić wizerunek firmy, prezentując nową "twarz WARS-u". Wykonano sesję zdjęciową z udziałem młodej uśmiechniętej dziewczyny. WARS już nie jest starszym panem z wąsem!





WAGON RESTAURACYJNY

WARS

POLECA

PRADANIA OBIADY KOLACJE

GODZ. 10⁰⁰ DO 23⁰⁰

Desery





Ambrozja

Deser prosto z Olimpu

🕒 Przygotowanie: **30 minut** Trudność: 🚚🚚🚚🚚 👤 Dla 3 osób

Normatyw surowcowy:

Truskawki	550 g
Cukier kryształ	100 g
Bitą śmietana	500 g
Esencja arakowa	5 g
Likier arakowy	50 ml

Dekoracje:

Orzechy włoskie lub migdały	10 g
Czekolada	10 g

Opis technologiczny:

Truskawki umyte przesytać cukrem, przy mrożonych - rozmrozić. Sporządzić krem truskawkowy miksując 100 g truskawek, a powstałą masę wymieszać z 270 g bitej śmietany.

Krem arakowy sporządzić rozprowadzając esencję arakową z likierem arakowym i łączyć z pozostałą bitą śmietaną.

Do pucharków nakładać na przemian - krem truskawkowy, truskawki oraz krem arakowy, tworząc kilka warstw.

Dekorować orzechami lub migdałami i strużkami czekolady.





Od szefa
kuchni

Brownie czekoladowe

z owocami

🕒 Przygotowanie: **30 minut** Trudność: 🚚🚚🚚🚚 👤 Dla 1 osoby

Składniki:

Czekolada	70 g
Jajka	2 szt.
Mąka pszenna	50 g
Cukier	70 g
Masło	70 g
Kakao	10 g
Owoce sezonowe	200 g
Świeża mięta	do ozdoby

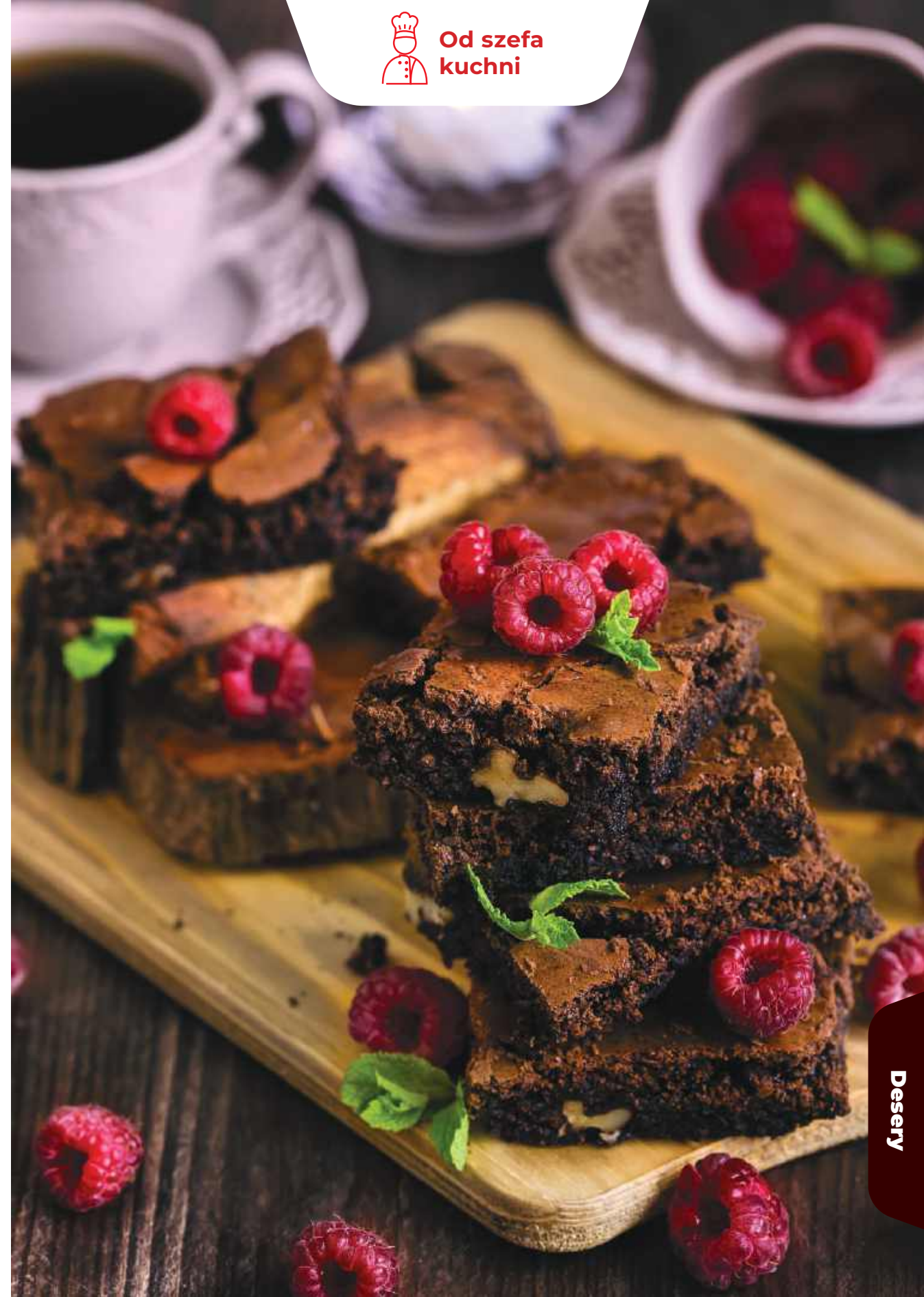
Sposób przygotowania:

Sos owocowy:

Owoce sezonowe ugotować w wodzie z cukrem, aż uzyskają konsystencję konfitury.

Ciasto:

Wymieszać jajka z cukrem, dodać mąkę. Rozpuścić czekoladę z masłem i połączyć z masą z jajek. Foremki wysmarować masłem i oprószyć kakao, napełnić do 3/4 formy, piec w nagrzanym piekarniku przez 10-12 minut w temperaturze 185°C. Gotowe ciastko wykładamy na talerzu, dekorujemy ciepłym sosem, owocami sezonowymi i świeżą miętą.





Przepis
pracownika

Ciasto polskie

z jabłkami i orzechami

Przygotowanie: **1 godzina** Trudność:  Dla 24 osób 

Składniki:

Obrane jabłka	5 szt.
Orzechy włoskie	garść
Rodzynki	garść
Mielony cynamon	15 g
Cukier	1 szklanka
Mąka	2 szklanki
Proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona	1 łyżeczka
Kakao	3 łyżki
Jajka	3 szt.
Mleko	1/2 szklanki
Olej	1/2 szklanki

Sposób przygotowania:

Orzechy należy posiekać na drobne kawałki, jabłka pokroić w niewielką kostkę, następnie orzechy, jabłka i rodzynki wymieszać z cynamonem.

W osobnym naczyniu ubić białka na sztywną pianę, potem dodawać powoli cukier, dalej ubijać do momentu roztarcia cukru. Następnie dodawać po jednym żółtku dalej ubijając. Miksując na najwolniejszych obrotach, dodać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sodą oczyszczoną, kakao, olejem i mlekiem. Na końcu dodać jabłka, wmieszać je łyżką do przygotowanego ciasta.

Gotowe ciasto przełożyć do tortownicy (o średnicy 28 cm) wyłożonej papierem, piec 40 minut w nagrzanym piekarniku w temperaturze 190°C.



Desery



Deser czardasz

z winem Calabrese

Przygotowanie: **4 godziny** Trudność:  Dla 4 osób

Normatyw surowcowy:

Cukier kryształ	54 g
Śmietana kremowa	81 g
Daktyle prasowane	68 g
Serek homogenizowany	330 g
Żółtka jajek	15 g
Wino calabrese (lub inne czerwone wino deserowe)	68 g
Kakao	14 g
Woda	88 g
Galaretka owocowa	68 g
Bitą śmietaną	270 g
Kocie języki	34 g

Opis technologiczny:

Ubić cukier z żółtkami i częścią śmietany. Daktyle zmixować z pozostałością śmietany. Połączyć obie masy z serem homogenizowanym i winem, ponownie zmixować. Rozpuścić galaretkę we wrzącej wodzie, ostudzić dodać do całości masy. Następnie połowę gotowej masy wylać na przegotowaną formę, do drugiej połowy dodać kakao, dobrze wymieszać wylać na pierwszą połowę masy. Wszystko wstawić do lodówki celem zastygnięcia.

Po wyjęciu z lodówki wyporcjować na prostokąty, dekorować bitą śmietaną i posypując okruszkami kocich języków.





Od szefa
kuchni

Jabłkowe róże

z cynamonem

Przygotowanie: **30 minut** Trudność:  Dla 4 osób 

Składniki:

Ciasto francuskie	1 opakowanie
Duże jabłka	2 szt.
Sok wyciśnięty z połowy cytryny	4 łyżki
Dżem lub prażone jabłka	
Cukier wymieszany z cynamonem	
Cukier puder do posypania	

Sposób przygotowania:

Jabłka umyć, pokroić na połówki, wydrążyć gniazda nasienne, pokroić na cienkie plasterki.

Plasterki przełożyć do garnka, skropić sokiem cytryny zalać wodą, mniej więcej do przykrycia jabłek. Gotować przez około 2 minuty, aby plasterki zmiękły i zrobiły się elastyczne. Następnie przełożyć na sitko i pozostawić do ostygnięcia.

Ciasto francuskie rozwinąć, pociąć na pięć pasków. Dżem podgrzać z odrobiną wody, aby zrobił się rzadszy. Paski posmarować chłodnym dżemem lub posypać cukrem wymieszany z cynamonem. Na połowie paska ułożyć zimne plasterki jabłek, zakładając plasterki na siebie tak żeby wystawały za ciasto. Pozostałą część paska nałożyć na jabłka. Paski zwinąć w gotowe róże, włożyć do formy na muffinki wysmarowanej masłem. Piec w nagrzanym piekarniku około 15-20 minut temperaturze 190°C. Posypać pudrem po upieczeniu.





Przepis
pracownika

Pełnoziarniste gofry orkiszowe

z jogurtem, musem mango i owocami

Przygotowanie: **1 godzina** Trudność:  Dla 3 osób 

Składniki:

Jajka rozmiar L	2 szt.
Mąka orkiszowa razowa (typ 1850 lub 2000)	140 g
Mleko	200 ml
Olej	40 ml
Proszek do pieczenia	1 płaska łyżeczka
Syrup z agawy (opcjonalnie inny słodzik)	1 łyżka
Odżywka białkowa waniliowa (można pominąć, tym przypadku należy zwiększyć ilość mąki o 20 g)	30 g

Dodatki:

Jogurt naturalny	według uznania
Mango mrożone	200 g
Świeże owoce	według uznania

Jestem osobą pozytywną, preferującą zdrowy tryb życia oraz zdrowe odżywianie. Uwielbiam jeździć na rowerze. A w kuchni modyfikuję standardowe potrawy, zastępując niektóre składniki ich zdrowymi, fit zamiennikami.

Sposób przygotowania:

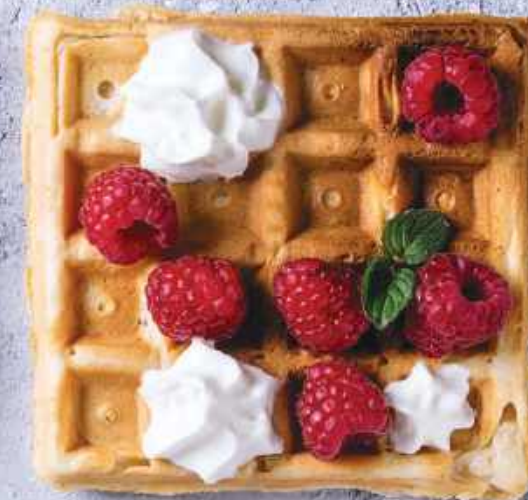
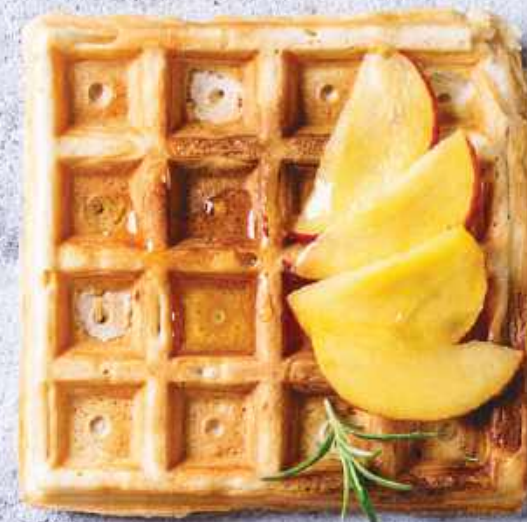
Jajka umyć, oddzielić białka od żółtek. W misce umieścić żółtka, mleko, olej oraz syrop z agawy. Składniki wymieszać. Dodać mąkę oraz proszek do pieczenia, dokładnie wymieszać do połączenia składników. Oddzielić pół szklanki z powstałego ciasta, połączyć z odżywką białkową, po czym powstałą masę dodać ponownie do miski z ciastem.

Ubić białka na sztywną pianę. Białka dodać do ciasta i zamieszać delikatnie, wyłącznie do połączenia składników. Na rozgrzaną gofrownicę nakładać odpowiednie ilości ciasta, piec gofry do zarumienienia, Gofry powinny być upieczone po 6-8 minutach. Po upieczeniu gofry umieścić na kratce do odparowania.

Dodatki:

Mango zagotować z odrobiną wody, gotować do zgęstnienia, następnie zmiksować. Świeże owoce pokroić na małe kawałki.

Na talerzu umieścić 2 sztuki gofrów, nałożyć jogurt naturalny, połączyć musem mango i posypać owocami.



Placek z pianą

i jabłkami

Przygotowanie: **2 godziny** Trudność:  Dla 18 osób 

Składniki na kruche ciasto

Mąka	2,5 szklanki
Żółtka	4 szt.
Masło	250 g
Cukier	1 szklanka
Śmietana	2 łyżki
Proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki

Kruche ciasto:

Wszystkie składniki należy połączyć i wyrobić kruche ciasto. Podzielić na dwie części, każdą częśći rozwałkować, wyłożyć na formę do pieczenia. Piec każdy z dwóch placków w piekarniku nagrzanym do 180°C około 20 minut.

Składniki na masę jabłeczną

Obrane jabłka	1,5 kg
Galaretka cytrynowa lub pomarańczowa	1 szt.

Masa jabłeczna:

Jabłka należy pokroić w niewielką kostkę, lekko usmażyć od czasu do czasu mieszając, aż jabłka będą miękkie i część się rozgniecie. Następnie zdjęć z kuchenki, do gorących jabłek wsypać galaretkę, wymieszać ją z jabłkami, tak by galaretka się rozpuściła.

Składniki na bezę

Białka jajek	4 szt.
Cukier puder	300 g
Cukier waniliowy	16 g (1 op.)

Beza:

Białka ubić na sztywną pianę, następnie powoli dodawać cukier puder, cukier waniliowy dalej ubijając. Gotową pianę wylać na formę do pieczenia wyłożoną papierem, włożyć do piekarnika nagrzanego do 150°C. Piec w temperaturze 150°C przez około 20 minut (aż beza się delikatnie zrumieni), następnie zmniejszyć temperaturę do 100°C i piec w tej temperaturze przez około 40 minut (bezę należy wysuszyć).

Składniki na bitą śmietaną

Śmietanka kremówka 36%	500 ml
Cukier puder	1 płaska łyżeczka
Śmietana w proszku fix (do utrzymania właściwej konsystencji bitej śmietany)	1 opakowanie

Bitą śmietana:

Ubić śmietankę kremówkę na puszystą pianę, następnie wymieszać śmietanę z cukrem pudrem (według przepisu na opakowaniu) połączyć ubitą śmietanką.

Ułożenie ciasta:



1. warstwa: kruche ciasto
2. warstwa: masa jabłeczna
3. warstwa: kruche ciasto
4. warstwa: bita śmietana
5. warstwa: beza





Ptasie mleczko

na biszkopcie

Przygotowanie: **1 godzina** Trudność:  Dla 24 osób 

Składniki na spód (biszkopt):

Jajka	4 szt.
Cukier	3/4 szklanki
Mąka	3/4 szklanki
Olej	2 łyżki
Ocet	1 łyżka
Proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Pozostałe składniki:

3 galaretki (różne smaki)	
Mleko skondensowane niesłodzone	300-400 g
Cukier	2 łyżki

Moja przygoda z WARS-em rozpoczęła się w 2009 roku i trwa aż do dziś. Jestem zadowolony, ciągle uśmiechnięty, energiczny i pozytywnie nastawiony do życia. Moim mottem jest „iść przez życie z przebojem”.

Grzegorz Bębenek

Sposób przygotowania:

W dwóch osobnych naczyniach rozpuścić 2 galaretki (według przepisu na opakowaniu, jednak ze zmniejszoną ilością wody – 250 ml). Gdy galaretki stężeją, mleko z cukrem należy ubić na puszystą masę, a następnie rozdzielić na dwie części. Do każdej z części wlać po 1 tężejącej galaretkce i wymieszać mikserem do uzyskania jednolitej konsystencji.

Na koniec tortownicę/formę wyłożyć folią spożywczą i ułożyć poszczególne warstwy: biszkopt, jedna masa i włożyć do lodówki aż zastygnie. Następnie druga masa i ponownie włożyć do lodówki aż zastygnie (ptasie mleczko można również przygotować bez biszkoptu, wylewając poszczególne warstwy na formę wyłożoną folią spożywczą). Na wierzch połączyć rozpuszczoną galaretką przygotowaną według przepisu na opakowaniu (można udekorować owocami).





Sernik

z dynią

Przygotowanie: **1,5 godziny** Trudność: Dla 24 osób

Składniki na spód:

Herbatniki czekoladowe	100 g
Kakao	1 łyżeczka
Masło	50 g

Składniki na masę serową:

Ser twarogowy	500 g
Serek mascarpone	250 g
Cukier	1/2 szklanki
Cukier waniliowy	2 łyżeczki
Budyń waniliowy	1 szt.
Jajka	4 szt.
Surowa dynia	300 g
Olej rzepakowy	2 łyżki
Sól	szczypta

Składniki na mus z białej czekolady:

Śmietanka kremówka 30%	1/2 szklanki
Biała czekolada	150 g

Sposób przygotowania:

Herbatniki należy rozgnieść na proszek, następnie dodać kakao, roztopione masło, dobrze wymieszać. Masę herbatników wyłożyć na tortownicy lub formie do pieczenia (21x25 cm) dociskając łyżką.

Dynię należy pokroić w niewielkie kostki, smażyć na oleju rzepakowym aż będzie miękka. Następnie dynię zmiksować blenderem na gładkie purée.

Składniki na sernik powinny być w temperaturze pokojowej. Ser twarogowy, serek mascarpone, cukier, budyń, żółtka należy umieścić w misie miksera i krótko zmiksować (tylko do połączenia wszystkich składników). Następnie dodać wystudzone purée dyni i wymieszać masę serową. Na koniec białka ubić ze szczyptą soli i delikatnie wmieszać masę. Potem wylać na przygotowany spód, wstawić do piekarnika nagrzanego do 160°C. Piec przez około 50 minut. Po upieczeniu sernik wystudzić w lekko uchylonym piekarniku, następnie wstawić do lodówki.

Kremówkę podgrzać do gorącej, dodać połamaną białą czekoladę, następnie wymieszać do momentu rozpuszczenia czekolady. Mus białej czekolady wylać na sernik i wyrównać.





Sernik

Z rosą

Przygotowanie: **1,5 godziny** Trudność:  Dla 20 osób

Składniki:

Masło do natłuszczenia formy	
Cukier puder	100 g
Cukier	30 g
Jajko	1 szt.
Żółtko	1 szt.
Masło pokrojone na kawałki	125 g
Mąka pszenna	250 g
Proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Jajka	5 szt.
Cukier	250 g
Budyń śmietankowy lub waniliowy w proszku, bez cukru	80 g
Mleko	650 g
Twaróg półtłusty 3x mielony	1000 g
Sól	Szczypta
Olej	120 g

Sposób przygotowania:

Rozgrzać piekarnik do 180°C. Prostokątną formę do pieczenia około 45x25x6 cm natłuścić masłem, odstawić. Masło utrzeć z cukrem, jajkiem, żółtkiem, dodać proszek do pieczenia, masło oraz mąkę. Zagnieść ciasto. Następnie rozwałkować, wyłożyć nim dno blachy.

Oddzielić żółtka od białek, odstawić. Żółtka, twaróg, cukier, budyń, mleko i olej zmiksować na jednolitą masę. Wylać na przygotowaną blachę (wyłożonym na dnie ciastem).

Piec około 50 minut temperaturze 180°C.

W tym czasie pozostawione białka ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodać powoli cukier puder. Po upływie 50 minut wyjąć ciasto piekarnika, pianę białek wyłożyć na wierzch ciasta ponownie umieścić piekarniku na kolejne 10 minut. Sernik zostawić do wystygnięcia na około 2 godziny.

W tym czasie powinny pojawić się skarmelizowane krople cukru „rosa”.



Zawodowo od kilkunastu lat pracuję w firmie WARS. W tym czasie miałem przyjemność zajmować się wieloma interesującymi projektami, które zdecydowanie pozytywnie wpłynęły na moją wiedzę, doświadczenie oraz pozwoliły na rozwój osobisty.

Prywatnie jestem szczęśliwym mężem wspaniałej żony i tatą cudownych dzieci, który lubi aktywnie spędzać wolny czas.

Dariusz Ł.



Tort z czarnego lasu

z wiśniami

Przygotowanie: **1 godzina** Trudność:  Dla 10 osób 

Normatyw surowcowy:

Cukier puder	300 g
Białka 6 jajek	180 g
Mąka pszenna	150 g
Śmietana 30%	1000 g
Wiśniówka	50 g
Wiśnie drylowane	500 g
Czekolada twarda	100 g
Żelatyna	20 g

Opis technologiczny:

Białka ubić na sztywną pianę z 170 g cukru pudru. Przesianą mąkę wymieszać z połową czekolady rozpuszczonej w wodzie (125 ml) na gładką masę. Pianę z białek delikatnie połączyć z masą.

Nałożyć do wysmarowanej masłem tortownicy, piec 20 minut. Po wypieczeniu wystudzić.

Masa: Ubić 500 g śmietany dodając pozostałą część cukru. Następnie dodać wiśniówkę i rozpuszczoną żelatynę oraz pozostałą płynną śmietanę.

Biszkopt przekroić poziomo na trzy części. Na spodniej części biszkoptu nałożyć 3/4 osączonych wiśni, przykryć 1/3 masy śmietanowej. Nałożyć drugi krążek biszkoptu i posmarować masą śmietanową. Nałożyć ostatni krążek biszkoptu. Wierzch i boki tortu posmarować resztą masy i przybrać pozostałymi wiśniami i wiórkami czekolady. Wstawić do lodówki w celu schłodzenia.





Truskawki

a'la San Remo

Przygotowanie: **15 minut** Trudność:  Dla 2 osób 

Normatyw surowcowy:

Truskawki świeże lub mrożone	400 g
Cukier	150 g
Żółtka jajek	3 szt.
Cukier waniliowy	10 g
Koniak radziecki	25 ml
Bitą śmietana	250 g

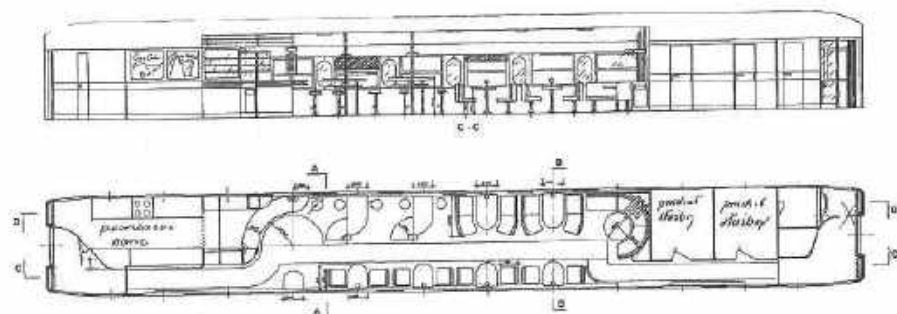
Dekoracje:

Bitą śmietana	100 g
Czekolada deserowa	5 g

Opis technologiczny:

Truskawki przepłukać, przesypać z 50 g cukru. Krem jajeczny sporządzić następująco: żółtko ubić ze 100 g cukru i cukrem waniliowym na puszystą masę, wymieszać ostrożnie (żeby nie zniszczyć struktury kremu) z bitą śmietaną i alkoholem.

Do pucharków wyciorcować część truskawek, przełożyć połowę kremu, nałożyć pozostałe truskawki, wyszprycować resztę kremu.





WAGON SYPIALNY

VOITURE LITS

SCHLAFWAGEN

CARROZZA CON LETTI

СПАЛЬНИЙ ВАГОН

WARS



RESTAURACY-UNY

WAGON RESTAURANT

SPEISEWAGEN

CARROZZA

RISTORANTE

ВАГОН

РЕСТОРАН

PEP

50 00 00 00 0

WARS

WAGON
DLA
NIEPALACTOR

41

PRZEDSIĘBIORSTWO WAGONÓW
SYPIALNYCH I RESTAURACYJNYCH

WARS

Warszawa
ul. Bracka 16



Zdrowy i smaczny posiłek
w czasie podróży
zapewnia

WARS



Wagony restauracyjne
i wagony z bufetami
w pociągach międzynarodowych:

- WARSZAWA — BERLIN
- WARSZAWA — BREST
- WARSZAWA — BUDAPESZT
- WARSZAWA — LIPSK
- WARSZAWA — ZEBRZYDOWICE

oraz w wielu relacjach krajowych:
wagony restauracyjne
bufety w wagonach PKP

TWO WAGONÓW
RESTAURACYJNYCH

WARS

PODRÓŻUJEMY
nowocześnie
wygodnie
przyjemnie
dzięki usługom

WARS-V

Wagony sypialne
w pociągach międzynarodowych:

- WARSZAWA - BERLIN
- WARSZAWA - BUDAPEST
- WARSZAWA - BUDAPEST
(Londyn - Turcja)
- WARSZAWA - MOSKWA
- WARSZAWA - PRAGA
- WARSZAWA - SOFIA
- WARSZAWA - WARSZA
(Londyn - Turcja)

w Komunikacji Krajowej:
wagony sypialne
oraz
wagony z miejscami do leżenia
(couchettes)

Sprzedaję bilety na miejsca sypialne
i miejsca do leżenia (couchettes) w
komunikacji krajowej i zagranicznej;
prowadzi „WARS” w niektórych
kioskach biuletowych PKP

B U F E T Y
w wagonach
komunikacji międzynarodowej i krajowej
prowadzą sprzedaż:

- gorących potraw
- kanapek
- słodyczy
- napojów
- list towarów handlowych



Nie martw się
o wygodę
w czasie podróży

PRZEDSIĘBIORSTWA
PAŃSTWOWE

RESTAURACJE DWORCOWE

WARS

- na stacjach
- GDANSK (Gdynia - Orlowo)
 - KATOWICE (Gliwice - Zetrzędów)
 - KRAKOW (Główny)
 - ŁÓDŹ (Fabryczna i Kalisz)
 - POZNAN (Główny)
 - SZCZECIN (Koszalin)
 - WARSZAWA (Główna - Garmna - Stadion - W-wa - Olsza)
 - WROCLAW (Główny)



ZAPEWNI CI JE

- polecają:
- śniadania
 - obiady
 - kolacje
 - gorące dania barowe
 - napoje



WARS

biuletyn
do linii krajowych:

- wagony sypialne
- wagony z miejscami do leżenia (couchettes)
- wagony restauracyjne
- bufety w wagonach PKP
- restauracje dworcowe

w restauracjach dworcowych
lawiraniach
barach
bufetach samoobsługowych

oraz

- kanapki
- słodycze
- napoje
- towary banktowe
- w kioskach peronowych



WARS Catering

Daj się ponieść wyjątkowym chwilom podczas wydarzeń organizowanych przez nasz Zespół



Klienci indywidualni

Chrzcziny, komunie, wesela, spotkania rodzinne, zamówienia indywidualne



Posiłki dla grup

Warsztaty kulinarne, szkoły, wycieczki, firmy i instytucje, osoby prywatne



Klienci biznesowi

Bankiety, konferencje, imprezy plenerowe, targi, wydarzenia specjalne



Catering w pociągu

Wynajmując pociąg specjalny lub wagon od PKP Intercity konieczne zamówienie WARS Catering



WARS wczoraj, dziś i jutro

Od 1948 roku tworzymy historię polskiej kolei. Pomimo zmian społecznych, ustrojowych i strukturalnych, gdzie były gorsze i lepsze czasy dla Spółki, wciąż mamy wiele pasji i świeżych pomysłów.

Bardzo długa historia działalności w wagonach gastronomicznych i hotelowych spowodowała, że w języku polskim słowo "Wars" stało się synonimem restauracji w pociągu. Mówimy "chodźmy do WARS-u" niezależnie od tego jakim pociągiem podróżujemy.

Koleje przeżywają intensywny rozwój, rośnie zainteresowanie podróżami i uwzględnia się aspekt ekologiczny używania środków transportu. Będziemy w nim uczestniczyć wprowadzając nowe idee świadcząc usługi na najwyższym poziomie.

www.warscatering.pl



WAGON Z MIEJSCAMI DO LEŻENIA

Podziękowania

Serdecznie dziękujemy za udostępnienie wielu archiwalnych zdjęć Stacji Muzeum.

Zapraszamy do odwiedzin stałych i czasowych ekspozycji w muzeum.

STACJA MUZEUM

www.stacjamuzeum.pl



ISBN 978-83-969199-0-8



9 788396 919908