

Kulinarne smaki Beskidów



Przepisy pochodzą z archiwów Kół Gospodyń Wiejskich:

Koło Gospodyń Wiejskich „Bestwinianki”
Koło Gospodyń Wiejskich „Rybarzowianki”
Koło Gospodyń Wiejskich „Strażniczki Tradycji” Pisarzowice
Koło Gospodyń Wiejskich „Zabrzeżanki”
Koło Gospodyń Wiejskich Bestwinka
Koło Gospodyń Wiejskich Biery
Koło Gospodyń Wiejskich Buczkowice
Koło Gospodyń Wiejskich Bujaków
Koło Gospodyń Wiejskich Bystra
Koło Gospodyń Wiejskich Czaniec
Koło Gospodyń Wiejskich Czechowice-Dziedzice
Koło Gospodyń Wiejskich Dankowice
Koło Gospodyń Wiejskich Godziszka
Koło Gospodyń Wiejskich Iłownica
Koło Gospodyń Wiejskich Janowice
Koło Gospodyń Wiejskich Jasienica
Koło Gospodyń Wiejskich Kaniów
Koło Gospodyń Wiejskich Kobiernice
Koło Gospodyń Wiejskich Łądek
Koło Gospodyń Wiejskich Łazy
Koło Gospodyń Wiejskich Mazańcowice
Koło Gospodyń Wiejskich Meszna
Koło Gospodyń Wiejskich Międzyrzecze Dolne
Koło Gospodyń Wiejskich nr 1 Jaworze
Koło Gospodyń Wiejskich nr 2 Jaworze
Koło Gospodyń Wiejskich Porąbka
Koło Gospodyń Wiejskich Rudzica
Koło Gospodyń Wiejskich Stara Wieś
Koło Gospodyń Wiejskich Świętoszówka
Koło Gospodyń Wiejskich w Kozach
Koło Gospodyń Wiejskich Wieszczyta
Koło Gospodyń Wiejskich Wilamowice
Koło Gospodyń Wiejskich Wilkowice
Koło Gospodyń Wiejskich Zasole Bielańskie
Stowarzyszenie Polonus w Żylinie (Słowacja)
Stowarzyszenie Przyjaciół Kaniówka
Towarzystwo Przyjaciół Ligoty
Zespół Regionalny „Jaworze”

Kulinarne smaki Beskidów

**Wydawca:**

Starostwo Powiatowe w Bielsku-Białej
ul. Piastowska 40, 43-300 Bielsko-Biała
tel. +48 (33) 8136900, turystyka@powiat.bielsko.pl, www.powiat.bielsko.pl

Partner Projektu: Stowarzyszenie Obywatelskie Polonus (Słowacja)

Autorzy fotografii: Adobe Stock: Repin (1), iMarzi (11), M.studio (13, 66), gkrphoto (16, 18), Dar1930 (17), shaiith (19), Alesia Berlezova (20), JackF (22), nikolaydonetsk (24), Monika (30), Stanisic Vladimir (31), izikmd (38), Goffkein (39), MZ (45), Arkadiusz Fajer (IV, 44, 45), Oksana (47), yanek (49), timolina (50), lpav (52), nikolaydonetsk (59), murziknata (60), Jacek Chabraszewski (64), anna (67), Wirestock (68), Ideenkoch (69), Astudio (70), denio109 (71), push.de (74), agneskantaruk (75, 79), Dar1930 (77), karepa (78), Anikonaann (81), deil (82, 83), chamillew (84), atlas (88), Iarionovao (93), archiwum Kół Gospodyń Wiejskich, Tomasz Olendzki, Dorota Olendzka

Koordynacja: Magdalena Więzik, Natalia Siatkowska-Stusek,
Magdalena Wróbel-Zyzańska, Katarzyna Bielik

Korekta: Ewa Kubaczyk

Wstęp i konsultacja: Urszula Zwardoń

Opracowanie graficzne:

Studio graficzne Magazynu Świat, Tomasz Olendzki
www.magazynswiat.pl

Druk: Drukarnia Arka, Cieszyn

Wyłącznie odpowiedzialność za zawartość niniejszej publikacji ponoszą jej autorzy i nie może być ona utożsamiana z oficjalnym stanowiskiem Unii Europejskiej.

ISBN 978-83-963194-3-2

Egzemplarz bezpłatny.

Spis treści

Wstęp.....	6	Duszonki z kondrotkiem.....	29
Zupy		Fasola Jasiek z kielbasą.....	30
Barszcz czerwony z fasolą.....	9	Filet z karpia z sałatką jarzynową.....	31
Cesnačka, czyli zupa czosnkowa.....	10	Gołąbki.....	32
Chłodnik na maślanie.....	11	Gulasz z żołądków gęsi.....	33
Fasolowa z jabłkiem.....	12	Klopsiki z warzywami i kaszą.....	34
Kapuśniak Wilamowski.....	13	Kluski szkuciate ze skwarkami.....	35
Krem z cukinii.....	14	Kotlety mielone z fasoli	
Krem z gruszki i pietruszki.....	15	z kapustą zasmażaną.....	36
Krem z ogórków kiszonych.....	16	Kotlety szarpane z kurczaka.....	37
Krupnik.....	17	Królik w śmietanie (moczka).....	38
Zasolska zupa koperkowa.....	18	Pilaw z jagnięciny lub baraniny.....	39
Zupa z czerwonej fasoli.....	19	Placki ziemniaczane z oskubkami.....	40
Zupa kalafiorowa.....	20	Poledwiczki z gruszkami.....	41
Zupa kartoflanka.....	21	Rolady wołowe z czerwoną kapustą.....	42
Zupa rybna z kaszą.....	22	Ryba w śmietanie z ryżem	
Zupa szczawiowa.....	23	i marchewką z chrzanem.....	43
Zupa wiosenna.....	24	Świński zadek w kapuście.....	44
Zupa z leśnych grzybów.....	25	Zioberka po buczkowsku.....	45
Żurek kiszony na zakwasie.....	26	Produkty regionalne	
Dania główne		Chleb ze smalcem.....	46
Boczek pieczony w piwie.....	27	Chlebek ziołowy.....	47
Cielęce ozorki w sosie.....	28	Jajka faszerowane z pieczarkami.....	48
		Korbaczyki, czyli serki owcze plecione.....	49



Pasta cebulowo-jajeczna	50	Legumina	74
Pasta serowo-jajeczna	51	Makowiec jabłkowy „mokry”	75
Pasta z karpia na sucharkach	52	Placek na śmietanie	76
Paszteciki z mięsem	53	Rabarbarowiec z posypką	77
Pasztet dziadunia	54	Sernik koziański bez sera	78
Pasztet z cukinii	55	Szarlotka z jabłkami	79
Pasztet z jajek	56	Zawijok z kakao	80
Pasztet z selera	57		
Pieczone ziemniaki ze śledziem	58	Nalewki i napoje	
Placuszki z gotowanych ziemniaków	59	Kompot z owoców lata	81
Rolada z mielonym kurczakiem	60	Nalewka figowo-śliwkowa	82
Smalczyk z fasoli	61	Nalewka malinowa	83
Swojski smalec		Nalewka Stefcí	84
z domowym chlebem	62	Nalewka Świerkówka	85
Śledzie z marchewką	63	Nalewka z agrestu	86
Żebrocza	64	Nalewka z czarnej porzeczki	87
		Nalewka z imbiru	88
Ciasta i desery		Nalewka z pigwy	89
Amoniaczki	65	Nalewka z płatków róży	90
Biszkopt ziemniaczany	66	Nalewka z pokrzywy	91
Budyń dyniowy	67	Nalewka z rabarbaru	92
Ciasto drożdżowe		Nalewka z wiśni	93
ze śliwkami i kruszonką	68	Podpiwek	94
Ciasto kruche z jabłkami	69	Rybarska nalewka z mlecza	95
Ciasto marchewkowe	70	Warzonka	96
Drożdżówka z owocami	71		
Jabłka pieczone z orzechami	72	Powiat Bielski	
Kołacz serowy z kruszonką	73	– podstawowe informacje	97



Wstęp

Tradycja kulinarna w każdym społeczeństwie zawsze odgrywała niebagatelną rolę. Łączyła członków danej społeczności, budowała jej tożsamość, prowadziła do uznania określonych wartości, często związanych z kultem religijnym. Nie inaczej na terenie powiatu bielskiego. W tradycyjnych domach to kobiety, czyli żony, matki, babcie, bezpośrednio dbały o poszanowanie tradycyjnych przepisów i stały na straży podtrzymywania dziedzictwa kulturowego.

W dzisiejszych czasach rolę tę przejęły Koła Gospodyń Wiejskich, które zrzeszają pasjonatki tradycyjnej kuchni, lokalnych obrzędów i zwyczajów.

Przyjrzyjmy się teraz lokalnej tradycji kulinarnej na terenach powiatu bielskiego. Wydarzenia lokalne, takie jak: odpust, wiejski festyn, czy dożynki, były nie tylko okazją do spotkań towarzyskich i jednoczenia się społeczności, ale również do przygotowania potraw, które miały je uświetnić. Piekło się na te okazje np. kołaczki drożdżowe z dodatkiem swojskiego masła, jaj, sera, maku, owoców sezonowych. Górę ciast dekorowano posypką (kruszonką) z masła, cukru i mąki.

Każda uroczystość rodzinna – wesele, pierwsza komunia, chrzciny, pogrzeb – była nierozdzielnie związana ze sporządzaniem odpowiednich potraw, takich jak: rosół z domowym makaronem, gu-

lasze, kotlety schabowe, rolady wołowe, pieczenie wieprzowe itp. Również święta kalendarza liturgicznego: Boże Narodzenie, Wielkanoc, Boże Ciało, Wszystkich Świętych, kojarzyły się z jedzeniem, które przygotowywało się specjalnie na te uroczystości. Święta były dobrą okazją, aby spotkać się z rodziną i raczyć się potrawami mięsnymi, gdyż w ciągu dni powszednich mięsa raczej się nie jadało. W tygodniu przygotowywano skromne posiłki, ale wysokoenergetyczne, które miały dostarczyć sił do ciężkiej pracy fizycznej na roli lub w fabrykach rozsiadanych w miejscowościach wokół Bielska-Białej. Podstawą diety był chleb wypiekany w domu, w piecach kaflowych. Był on otoczony wielkim szacunkiem. Przed krojeniem bochenka robiło się na nim znak krzyża, a jeśli kromka spadała na podłogę, to po jej podniesieniu, należało ją ucałować. Chleb zjadało się do ostatniej kromki, a jeśli był już czerstwy, to wykorzystywało się go np. do zrobie-



nia zakwasu na żurek. Chleb kroilo się w grube pajdy, smarowało domowym masłem, powidłami własnej roboty, pastami robionymi z jaj i warzyw z przydomowego ogródka lub pasztetem albo smalcem, który pozostał ze świnioobicia. Zupy gotowano najczęściej: fasolowe, kapuśniaki, ziemniaczane, żury lub warzywne. Zupy również były treściwe, zagęszczane zasmażką, a doprawiane nie tylko solą i pieprzem, ale również kminem, czosnkiem, majerankiem, cebulą, kondrotkiem (bluszczykiem, kocimordką), cząbrem, miętą itp. Gorzej było na przednówku, gdyż spiżarnie robiły się puste z zapasów zimowych i szukało się surowców takich jak szczaw.

W tygodniu jadało się raczej jedno danie, to znaczy albo zupę, albo danie główne. Gotowało się potrawy mączne i bezmię-

sne, takie jak: kluski na parze, kopytka, kluski szkuciate, placki ziemniaczane, duszonki. Te ostatnie mają wiele odmian. Sporządzane są na bazie ziemniaków z dodatkiem świeżej kapusty, marchewki, boczku wędzonego, kielbasy wędzonej, cebuli, czasem mięsa i zieleniny. Wszystkie odmiany tej potrawy mają wspólną cechę: muszą być układane warstwowo w kociołku żeliwnym i pieczone nad ogniskiem. Wtedy nabierają charakterystycznego smaku i zapachu. Ta tradycja przetrwała do dzisiejszych czasów i przez całe lato i jesień w okolicy roznosi się specyficzna woń duszonek z przydomowych ogrodów.

Po ciężkim tygodniu pracy nadchodziła niedziela, która była szczególnie szanowana. W tym dniu nie wykonywało się ciężkich prac domowych. Całe rodziny

uczestniczyły we mszy w kościele, po której spotykano się na obiedzie. Była to okazja, by przyrządzić bardziej wykwintne potrawy niż w dniu powszednim. Jadano kurczaki pieczone, króliki w śmietanie, gęsinę pieczoną. Wszystkie zwierzęta pochodziły z własnego chowu. Po obiedzie przychodził czas na desery i ciasta. Przygotowywało się je z produktów sezonowych – jabłek, czy innych owoców. Przykładem takich wypieków są: szarlotka, owoce sezonowe pod kruszonką, budyń dyniowy, legumina. Natomiast w okresie zimowym były to kołaczki z makiem lub serem, zawijoki z kakao, bułki drożdżowe, krem waniliowy.

Szczególne miejsce w tradycji sporządzania potraw miała produkcja nalewek. Spełniały one rolę nie tylko napoju wysokobiałkowego, którym raczono się, aby uświetnić uroczystości rodzinne, ale wiele z nich miało służyć również jako lekarstwa na różne dolegliwości, np. przeziębienie, czy niestrawność. Robiono je praktycznie ze wszystkich dostępnych roślin, które można było zbierać na łąkach i w lasach: z pokrzywy, mlecza, czarnego bzu, młodych końcówek świerka, liści brzozy, ale również uprawianych w ogródkach: z malin, pigwy, śliwek, mięty, agrestu, truskawek, winogron. W każdym domu gospodynie miały swoje wypróbowane i sprawdzone

przepisy na nalewki. Przygotowywano je w okresie wiosennym i letnim, a następnie przez wiele tygodni przechowywano w domowych spiżarniach.

Sporo tradycyjnych potraw zostało nieco zmodyfikowanych i dostosowanych do obecnych czasów. Zupy stały się lżejsze, bez zasmażek, czy gęstych śmietan. Mięso i wędliny jada się częściej niż kiedyś, ale są one bardziej atrakcyjne dzięki wyszukanyim dodatkom, które wzbogacają ich smak i urozmaicają wygląd. Wszystkie te zmiany i modyfikacje spowodowane są niewątpliwie znacznie lepszą sytuacją ekonomiczną społeczeństwa, łatwą dostępnością wielu towarów sprowadzanych często z zagranicy. Przed laty mięsa podawało się najczęściej w postaci gotowanej, bo sam fakt, że pojawiały się na stole, był już wydarzeniem w wielu domach.

Wraz ze zmianą stylu życia zmieniło się podejście do gotowania. Tradycyjne potrawy, często pracochłonne, wypierane są przez szybkie i gotowe dania. Dlatego tym ważniejsze jest, aby podtrzymywać i pielęgnować dziedzictwo kulturowe, które wyróżniało lokalną społeczność.

Zapraszamy do lektury i bliższego poznania tradycji kulinarnej powiatu bielskiego.



Barszcz czerwony z fasolą

KGW Mieszna

SKŁADNIKI:

1 kg czerwonych buraków, 0,5 kg wędzonych żeberek,

4 ząbki czosnku, włoszczyzna na wywar, 2 l wody,

Przyprawy: majeranek, kminek,

sól, pieprz, sok z cytryny

opcjonalnie: śmietana

PRZYGOTOWANIE

Buraki obrać, pokroić w plastry, zalać 2 litrami wody, dodać kminek i gotować około 1,5 godziny. Przecedzić. Żeberka ugotować z włoszczyzną i przyprawami. Przecedzić. Oba wywary połączyć. Doprawić do smaku solą i pieprzem, sokiem z cytryny i majerankiem. Można dodać śmietanę. Podawać z wcześniej ugotowaną do miękkości białą fasolą.

Czas przygotowania: 2 godziny



Cesnačka, czyli zupa czosnkowa

Stowarzyszenie Polonus w Żylinie

SKŁADNIKI:

8 ząbków czosnku (może być więcej, do smaku),

2 łyżki masła, 1,5 l bulionu (mięсны, warzywny, ziemniaczany)

Przyprawy: mielona, czerwona papryka, mielony, czarny pieprz, cały kminek, sól,

wkładka do zupy: starty ser, pokrojona na drobno szynka,

bagietka (grzanki, groszek zasmażany), zioła (pietruszka, szczypiorek)

PRZYGOTOWANIE

Zagotować bulion. Przygotować czosnek – obrać i zmiażdżyć (posiekać lub zetrzeć na tarce). Ilość zależy od indywidualnych preferencji. Pozostawić na chwilę, aby uwolnić smak i składniki odżywcze. Rozgrzać masło i dodać czosnek. Smażyć do uzyskania bogatego aromatu, ale uważać, żeby go nie przypalić. Zalać bulionem. Gotować do miękkości i doprawić w miarę potrzeby. Zupę podawać na gorąco z tartym serem, pokrojoną szynką, grzankami i ziołami.

Czas przygotowania: 20 minut



Chłodnik na maślanke

KGW Kozy

SKŁADNIKI:

0,75 l maślanki, 1 szklanka śmietany (12 lub 18%),

botwinka, włoszczyzna na wywar,

2 ogórki, pęczek szczypiorku, pęczek koperku,

pęczek rzodkiewki

Przyprawy: sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

Z warzyw ugotować bulion, ogórki obrać, usunąć nasiona, pokroić w kostkę. Szczypiorek oraz koperek drobno posiekać. Rzodkiewki pokroić w kostkę. Do miski z warzywami i ziołami wlać maślanke i śmietanę. Dodać bulion wymieszać. Doprawić solą i pieprzem.

Czas przygotowania: 45 minut



Fasolowa z jabłkiem

KGW Bujaków

SKŁADNIKI:

3 l wody, 1 woreczek średniej fasoli białej,
2 marchewki, 1 duża pietruszka – korzeń, 4 liście selera,
4 obrane kwaśne jabłka, 1 cebula, 0,5 kg boczku wędzonego, 4 łyżki mąki
Przyprawy: sól, pieprz, 8 ziaren ziela angielskiego, 2 liście laurowe,
zielona pietruszka do posypania

PRZYGOTOWANIE

Fasolę namoczyć dzień wcześniej. Marchewkę pokroić w drobną kostkę, jabłka w ćwiartki. Liście laurowe, ziele angielskie, liście selera, namoczoną fasolę i jabłka gotować do miękkości. Przesmażyć boczek, skwarki dodać do zupy, a na tłuszczu zrobić zasmażkę z 4 łyżkami mąki. Dodać wywar z uduszonej cebuli, na koniec doprawić do smaku pieprzem, solą, posypać zieloną pietruszką. Zupę podawać z chlebem lub grzankami.

Czas przygotowania: 2 godziny



Kapuśniak Wilamowski

KGW Wilamowice

SKŁADNIKI:

2 kg kiszzonej kapusty, 0,5 kg kielbasy,

0,5 kg boczku, 1 kg łopatki,

0,5 kg wędzonki lub wędzonych kości,

smalec

Przyprawy: ziele angielskie, sól, pieprz, liść laurowy

PRZYGOTOWANIE

Wędzonkę gotować z solą, liściem laurowym i zielem angielskim, aż mięso będzie miękkie. Następnie wyjąć ją i dodać do wywaru kapustę, potem gotować do miękkości. Kielbasę, boczek i mięso usmażyć na smalcu (każdy produkt osobno), pokroić na drobne kawałki, gdy kapusta będzie miękka, połączyć wszystkie składniki razem. Na koniec zagotować i doprawić solą i pieprzem.

Czas przygotowania: 2 godziny



Krem z cukinii

KGW Wieszcza

SKŁADNIKI:

1,3 kg cukinii,
350–400 g cebuli, 400 g ziemniaków,
1 duży ząbek czosnku, 2 łyżki tłuszczu,
2 łyżeczki soli, 100 g serka topionego (śmietankowy)

PRZYGOTOWANIE

Cebulę pokroić w grubą kostkę i zeszklić na tłuszczu. Dodać do niej ziemniaki i czosnek (pokrojone w kostkę), zalać wodą tak, aby pokryła ziemniaki. Cukinii obciąć końcówki, pokroić ją w grubą kostkę i przełożyć do gotujących się ziemniaków, po czym uzupełnić wodą do trzech czwartych wysokości warzyw i gotować do miękkości ziemniaków. Doprawić solą, serkiem topionym i dokładnie zblendować. Można podawać z grzankami.

Czas przygotowania: 2 godziny



Krem z gruszek i pietruszki

KGW nr 2 Jaworze

SKŁADNIKI:

4 pietruszki – korzeń, 2 duże gruszki, wywar z warzyw, bulion,
1 łyżka miodu, czosnek, cebula, sok z połowy cytryny,
słodkie mleko, masło klarowane,
Przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Pietruszkę pokrojoną w kostkę usmażyć na klarowanym maśle, cebulę, czosnek podsmażyć na jasny kolor, posolić i doprawić pieprzem. Zalać bulionem i słodkim mlekiem. Gotować do miękkości. Gruszki pokroić na ćwiartki, wyciąć gniazda, dodać do zupy, i gotować jeszcze 5 minut. Doprawić 1 łyżką miodu, sokiem z połówki cytryny. Na koniec ugotowane produkty zmiksować na krem.

Czas przygotowania: 1 godzina



Krem z ogórków kiszonych

KGW Dankowice

SKŁADNIKI:

6-8 ogórków kiszonych, 5 ziemniaków, por, marchew, pietruszka, 2 cebule, czosnek, 1 pęczek koperku świeżego lub mrożonego, bulion, śmietana 18%, 3 łyżki oleju
Przyprawy: sól i pieprz, słodka papryka

PRZYGOTOWANIE

Kiszone ogórki pokroić w kostkę, a por w talarki. Marchew, pietruszkę i ziemniaki obrać i pokroić w małą kostkę. Cebulę i czosnek obrać, drobno posiekać i zeszklić na oleju. Dodać por, marchew, pietruszkę, ziemniaki i jeszcze chwilę smażyć. Następnie, wlać bulion, dodać słodką paprykę i gotować do miękkości warzyw. Po tym czasie dodać kiszone ogórki, doprawić do smaku solą, pieprzem i zmiksować do postaci kremu. Chwilkę gotować na małym ogniu, całość dokładnie wymieszać i doprawić do smaku, jeżeli smak zupy tego wymaga. Krem z kiszonych ogórków podawać z kleksem śmietany i posiekanym koperkiem.

Czas przygotowania: 1 godzina



Krupnik

KGW Czechowice-Dziedzice

SKŁADNIKI:

50 dkg żeberek,

2,5 l wody, marchew, pietruszka, seler, por,

4 ziemniaki średniej wielkości, 4 łyżki kaszy jęczmiennej (wiejskiej)

Przyprawy: 6 ziarenek ziela angielskiego,

2 liście laurowe, sól, pieprz, świeży lubczyk

PRZYGOTOWANIE

Umyte żeberka włożyć do garnka, zalać wodą, posolić 1 czubatą łyżeczką i gotować do miękkości mięsa. Mięso obrać i dodać do wywaru pokrojone w kostkę warzywa (pora nie kroimy). Dodać kaszę i mieszać, by się nie przypaliła. Następnie dodać ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk i gotować 15 minut. Na koniec wrzucić pokrojone w kostkę ziemniaki i gotować do ich miękkości. Doprawić pieprzem i solą. Podawać z chlebem.

Czas przygotowania: 1 godzina



Zasolska zupa koperkowa

KGW Zasole Bielańskie

SKŁADNIKI:

1 pęczek włoszczyzny, 1 łyżka masła,
2 jajka, 3 łyżki mąki,
3 łyżki posiekanego kopru,
0,5 szklanki śmietany
Przyprawy: sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

Włoszczyznę oczyścić i umyć. Zagotować 1,5 l wody, włożyć warzywa, ugotować wywar, posolić i odcedzić. Przygotować kluski lane. Mąkę wsypać do garnuszka, ubić jajka, dodać trochę wody. Mieszać, aż powstanie gładkie, raczej rzadkie ciasto. Zagotować bulion warzywny i cienką strużką wlewać ciasto. Gdy lane kluski wypłyną na wierzch, zdjąć garnek z ognia, dodać masło, posiekany koper i śmietanę. Całość krótko podgrzać.

Czas przygotowania: 45 minut



Zupa z czerwonej fasoli

KGW Mazańcowice

SKŁADNIKI:

25 dkg czerwonej fasoli, 2,5 l wody,

30 dkg kości wędzonych, 2 cebule, 2 ząbki czosnku,

1 marchewka, 1 pietruszka, 3 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki masła

Przyprawy: sól, pieprz, ocet i cukier do smaku

PRZYGOTOWANIE

Fasolę umyć i zalać 0,5 l zimnej wody na noc. W następnym dniu obrać jarzyny, pokroić w kostkę. Do garnka wlać 1 l wody, dodać wędzone kości, pokrojone jarzyny, ugotować wywar, posolić do smaku. W drugim litrze wody ugotować namoczoną wcześniej fasolę. Po ugotowaniu wszystko razem połączyć. Zrobić zasmażkę z mąki, masła, wystudzić. Rozprowadzić zasmażkę w niewielkiej ilości wody, dodać do zupy i zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem, odrobiną octu i cukru.

Czas przygotowania: 120 minut



Zupa kalafiorowa

KGW Łazy

SKŁADNIKI:

1 kalafior, 1 marchew, 1 pietruszka,

3 ziemniaki, 1 cebula, 1 ząbek czosnku,

2 łyżki oleju rzepakowego, 5 łyżek jogurtu lub śmietany, 4 łyżeczki posiekanego koperku

Przyprawy: sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

Marchew, pietruszkę, ziemniaki pokroić w kostkę zalać, 1,5 l wody i ugotować. Cebulę i czosnek posiekać na drobno i podsmażyć na patelni na rozgrzanym oleju około 5 minut. Podsmażoną cebulę i czosnek dodać do garnka z warzywami i dorzucić podzielony na różyczki kalafior. Zupę gotować na niewielkim ogniu, aż warzywa zmiękną. Po ugotowaniu dodać śmietanę, doprawić solą, pieprzem i posiekanym koperkiem.

Czas przygotowania: 1 godzina



Zupa kartoflanka

KGW Bystra

SKŁADNIKI:

75 dkg ziemniaków,
25 dkg warzyw bez kapusty,
10 dkg boczku wędzonego, 2 l wody
Przyprawy: sól, pieprz,
łyżka kurdybanku (kondrotek)

PRZYGOTOWANIE

Obrane ziemniaki pokroić w kostkę lub cienkie plasterki. Warzywa i cebule rozdrobnić. Boczek pokroić w kostkę, zrumienić na tłuszczu. Dodać pokrojone ziemniaki i warzywa. Chwilę smażyć, zalać wodą. Dodać sól i pieprz. Gotować 30 minut. Przed końcem gotowania dodać kurdybanek. Można zabielić śmietaną lub zrobić zasmażkę.

Czas przygotowania: 1 godzina



Zupa rybna z kaszą

KGW Kaniów

SKŁADNIKI:

1 kg głów z karpia, 3 l wody, 0,5 l żurku,

marchew, pietruszka, seler,

20 dkg kaszy pęczak

Przyprawy: liść laurowy,

ziele angielskie, sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Głowy z karpia zalać zimną wodą, dodać starte warzywa, liść laurowy, ziele angielskie, sól. Ugotować do miękkości. Do ugotowanych głów dodać żur i doprawić do smaku. Kaszę ugotować i podawać z zupą.

Czas przygotowania: 90 minut



Zupa szczawiowa

KGW Kobiernice

SKŁADNIKI:

2 l wody, 0,5 kg szczawiu,
0,5 kg żeberka, 5 jajek, 2 łyżki śmietany 30%,
masło, średnia cebula, pietruszka, kawałek selera,
Przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Wywar na żeberkach z warzywami i przyprawami gotować około 1 godziny, następnie wywar przecedzić i dodać do niego posiekany szczaw. Gotować na wolnym ogniu około 15 minut. Następnie przetrzeć przez sito i doprawić pieprzem i solą do smaku. Na koniec dodać około 2 łyżki śmietany. Ułożyć na talerzach po 1 jajku pokrojonym w ósemki i zalać zupą.

Czas przygotowania: 1 godzina



Zupa wiosenna

Stowarzyszenie Przyjaciół Kaniówka

SKŁADNIKI:

2 garście pokrzywy, 1 garść szczawiu,
2 gałązki ziela kurdybanku, 2 l wody,
duża łyżka masła, śmietana
Przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Masło zrumienić, wlać wodę, zagotować. Zieleninę umyć, zmiksować z małą ilością wody, wlać do wrzątku, gotować około 5 minut. Doprawić solą, pieprzem, śmietaną według uznania. Podawać z gotowanym jajkiem lub ziemniakami.

Czas przygotowania: 40 minut



Zupa z leśnych grzybów

KGW Biery

SKŁADNIKI:

1 kg grzybów leśnych (podgrzybki i prawdziwki), 3 l wody,

1 duża cebula, seler, por, pietruszka, 0,5 l śmietany 30%

Przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Grzyby pokroić i poddusić na maśle z cebulą. Ugotować wywar z warzyw – zmiksować. Wszystkie składniki połączyć i gotować do miękkości. Zabielić śmietaną, doprawić solą i pieprzem. Posypać zieloną pietruszką lub koperkiem. Podawać z gotowanymi ziemniakami.

Czas przygotowania: 90 minut



Żurek kiszony na zakwasie

KGW Bestwinka

SKŁADNIKI:

60 dkg białej kielbasy,

2 ząbki czosnku, 1 suszony grzyb, 2 szklanki zakwasu na żur, 4 jaja ugotowane na twardo

Przyprawy: majeranek, sól, pieprz, liść laurowy,

kilka ziaren czarnego pieprzu i ziela angielskiego

PRZYGOTOWANIE

Kielbasę ułożyć na spodzie rondla, zalać 1,5 litra wody, dodać przyprawy, grzyb suszony i czosnek. Rondel postawić na małym ogniu i gotować przez 15 minut. Wyjąć kielbasę, odcedzić wywar i doprowadzić do zagotowania, cały czas mieszając. Połączyć z zakwasem. Zagotować i trzymać na małym ogniu przez kilka minut. Doprawić majerankiem, dodać pokrojoną w plasterki kielbasę, cząstki ugotowanych na twardo jajek oraz posiekany grzybek. Doprawić solą i pieprzem.

Czas przygotowania: 25 minut



Boczek pieczony w piwie

KGW nr 2 Jaworze

SKŁADNIKI:

1 kg boczku świeżego ze skórą i żeberkami,

sól, kilka ząbków czosnku,

3 łyżki majeranku, kminek mielony,

Do dekoracji salata, zielona papryka, piwo,

Do sosu: śmietana, musztarda, starty chrzan, sok z 1 cytryny

PRZYGOTOWANIE

Świeży boczek natrzeć solą i przyprawami, czosnek rozgnieść na papkę, wymieszać z solą i przyprawami. W naczyniu żaroodpornym boczek podlać piwem i dusić do miękkości. Miękki boczek wyjąć z wywaru, zrobić sos. Zagęścić wywar śmietaną, startym chrzanem, musztardą i cytryną. Podawać na gorąco lub na zimno z chrzanem, pieczywem lub ziemniakami.

Czas przygotowania: 2 godziny



Cielęce ozorki w sosie

KGW Czaniec

SKŁADNIKI:

1 kg ozorków cielęcych,
marchewka, pietruszka, cebula, por, cytryna,
łyżka masła, łyżka mąki, puszka pomidorów
Przyprawy: sól, pieprz, cukier do smaku

PRZYGOTOWANIE

Ozorki obgotować, oczyścić i zdjąć błonę. Gotować w wodzie z jarzynami tak, aby pozostała odrobina rosółu. Pomidory udusić z cebulą i masłem, zasypać łyżką mąki, zalać rosółem z gotowania ozorków. Następnie przetrzeć przez sito lub zblendować. Doprawić solą, cukrem i sokiem z cytryny. Do sosu włożyć pokrojone w skośne płatki ozorki i zagotować.

Czas przygotowania: 2 godziny



Duszonki z kondrotkiem

KGW Janowice

SKŁADNIKI:

5 kg ziemniaków, 3 cebule, główka kapusty białej, 3 pomidory,
0,5 kg boczku wędzonego, 0,5 kg kielbasy, 10 dkg margaryny

Przyprawy: sól, pieprz, zioła, papryka czerwona, liść laurowy, ziele angielskie, garść kondrotka

PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki obrać i pokroić w talarki. Cebulę pokroić w paski, pomidory w ósemki. Oddzielić liście kapusty. Boczek i kielbasę pokroić w kostkę. Dno rondla wyłożyć liśćmi kapusty – wcześniej wysmarować margaryną. Na liście rozłożyć równomiernie warstwami ziemniaki, wędlinę, cebulę, pomidory, można dodać trochę pokrojonych liści kapusty, pokrojony kondrotek. Posolić, popieprzyć, posypać słodką papryką, wrzucić kilka ziarenek ziele angielskiego i 1 liść laurowy. Zrobić 2–3 warstwy. Na górę wyłożyć liście kapusty. Dusić pod przykryciem, aż będą miękkie, najlepiej na ognisku.

Czas przygotowania: 150 minut



Fasola Jasiek z kielbasą

KGW „Strażniczki Tradycji” Pisarzowice

SKŁADNIKI:

30 dkg fasoli Jasiek, 1 marchewka,
kawałek selera, mały por, 1 pietruszka ,
30 dkg wędzonego boczku, 20 dkg kielbasy domowej,
2 łyżki przecieru pomidorowego,
Przyprawy: sól, pieprz, cukier do smaku

PRZYGOTOWANIE

Umytą, namoczoną dzień wcześniej fasolę (w przegotowanej wodzie) ugotować. Oddzielnie udusić drobno pokrojone jarzyny, boczek i kielbasę. Połączyć z miękką fasolą, dodać przecier pomidorowy. Doprawić solą, pieprzem, cukrem i chwilę jeszcze dusić całość. Podawać na gorąco z pieczywem.

Czas przygotowania: 1 godzina



Filet z karpia z sałatką jarzynową

KGW Kaniów

SKŁADNIKI:

3 kg karpia, 0,5 kg cebuli, 2 l oleju, 1 kg marchewki,
0,5 kg pietruszki, 20 dkg selera, 30 dkg ziemniaków,
0,5 kg ogórków kiszonych, 1 puszka groszku, 4 łyżki majonezu, jajko, bułka tarta
Przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Karpia oczyścić ze skóry i ości. Cebulę obrać i pokroić. Każdy kawałek fileta posolić, przełożyć cebulą i pozostawić na 24 godziny w lodówce. Zabajcowane filety obtoczyć w jajku i bułce tartej. Piec we frytkownicy na głębokim oleju. Podawać z sałatką jarzynową. Ugotować warzywa, ostudzić i pokroić w drobną kostkę. Groszek odcedzić, a następnie wszystkie składniki wymieszać. Na końcu dodać majonez i doprawić do smaku.

Czas przygotowania: 2 godziny



Gołąbki

KGW „Bestwinianki”

SKŁADNIKI:

kapusta biała i czerwona, 1 kg karkówki, 2 jajka, 1 szklanka suchej kaszy jęczmiennej, 3 łyżki smalcu, 3 łyżki octu, marchew, pietruszka, kawałek selera, cebula, natka pietruszki, 4 łyżki masła, 2 śmietany 18%, ziemniaki, woda, grzyby, koper

Przyprawy: sól, pieprz, kminek

PRZYGOTOWANIE

Z główki kapusty czerwonej i białej wykroić głąb, zagotować każdą główkę z osobna w osolonej wodzie (kapustę czerwoną z dodatkiem 2 łyżek octu). Mięso i warzywa zmieścić, dodać zrumienioną cebulę, lekko ugotowaną grubą kaszę jęczmienną, drobno posiekaną natkę pietruszki, jajka, sól, pieprz do smaku. Dokładnie wymieszać. Masę nakładać na liście kapusty i formować gołąbki. Układać gołąbki w rondlu z rozgrzanym tłuszczem. Lekko obrumienione podlać wodą i dusić pod przykryciem około 40 minut.

Sos grzybowy: grzyby drobno zmielone ugotować na wywarze spod gołąbków (w razie potrzeby dodać wodę). Doprawić śmietanką, solą i pieprzem.

Gołąbki podawać polane sosem grzybowym z ugotowanymi młodymi ziemniaczkami, posypanymi świeżym koperkiem.

Czas przygotowania: 2 godziny



Gulasz z żołądków gęsich

KGW Kobiernice

SKŁADNIKI:

1 kg żołądków gęsich, 2 cebule,

2 łyżki miodu, 10 dkg masła, 10 dkg mąki

Przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, papryka ostra i słodka, pieprz i sól

PRZYGOTOWANIE

Żołądki oczyścić i gotować w osolonej wodzie do miękkości. Cebule podsmażyć na maśle. Żołądki pokroić w paseczki i podsmażyć na cebulce, przyprawić i dodać mąkę rozmieszaną z wodą.

Czas przygotowania: 3 godziny



Klopsiki z warzywami i kaszą

KGW Wilkowie

SKŁADNIKI:

2 l bulionu z warzyw, 0,5 l passaty pomidorowej,
450 g kaszy pęczak, 350 g mięsa mielonego, np. wieprzowego lub wieprzowo-wołowego,
2 opakowania mieszanych mrożonych warzyw np. marchewka, kalafior, brokuł, papryka
1 mała cukinia lub kabaczek, 1 mała cebula, 2 jajka, 8 łyżek oleju, 2-3 łyżki bułki tartej
2 łyżki mąki, natka pietruszki, szczypiorek
Przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Mięso wymieszać z bardzo drobno posiekaną cebulą, bułką tartą i rozkłóconymi jajkami. Przyprawić solą i pieprzem i uformować klopsiki. Następnie oprószyć mąką, a potem zrumienić na oleju. Nie muszą być usmażone, bo będą jeszcze dusić się z warzywami. Cukinię pokroić w kostkę i podsmażyć na pozostałym oleju. Dodać pozostałe warzywa i podsmażyć wszystko razem. Razem z klopsikami dusić 10 minut, następnie dodać oplukaną kaszę i gotować do miękkości kaszy, pilnując, żeby jej nie rozgotować. Doprawić solą i pieprzem. Kaszę można ugotować osobno. Podawać posypane natką i szczypiorkiem.

Czas przygotowania: 2 godziny



Kluski szkuciate ze skwarkami

KGW Porąbka

SKŁADNIKI:

1,5 kg ziemniaków surowych,
0,5 kg ziemniaków ugotowanych,
2 jajka, 30 dkg boczku, kwaśna śmietana, masło
Przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

0,5 kg ziemniaków ugotować w osolonej wodzie, dobrze ugnieść i ostudzić. Ziemniaki surowe zetrzeć na tarce o drobnych oczkach (jak na placki ziemniaczane). Odcisnąć w ściERCe mocno sok. Do surowej masy ziemniaczanej dodać ziemniaki utłuczone, jajka, skrobię, która zebrała się na dnie soku z ziemniaków, wymieszać. W dużym garnku zagotować 3 l osolonej wody (1 łyżeczka soli), a następnie wrzucać na nią ugniecione kluski. Muszą luźno pływać, nie mogą się skleić. Gotować, aż ciasto nie będzie w środku surowe – dosyć długo. Gdy zmiękną, ugnieść w garnku na masę z większymi i mniejszymi kawałkami. Nabrać łyżką. Podawać z drobno pokrojonym i podsmażonym boczkiem. Można też podać z roztopionym masłem lub kwaśną śmietaną.

Czas przygotowania: 2 godziny



Kotlety mielone z fasoli z kapustą zasmażaną

KGW Bujaków

SKŁADNIKI:

60 dkg fasoli białej, 2–3 jajka, 3 czerstwe bułeczki, 1 cebula, 20 dkg smalcu do smażenia

Przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Fasolę dzień wcześniej namoczyć, ugotować, bułkę namoczyć w mleku lub letniej wodzie, odcisnąć. Przepuścić przez maszynkę razem z fasolą. Część fasoli można zostawić w całości. Cebulę drobno pokroić i podsmażyć. Zmieloną masę wymieszać z cebulą i jajkami. Przyprawić do smaku. Z masy formować kotleciki, obtoczyć w bułce i smażyć na tłuszczu na złoty kolor.

Czas przygotowania: 4 godziny



Kotlety szarpane z kurczaka

KGW w Kozach

SKŁADNIKI:

2 filety z kurczaka, 3 łyżki mąki,
1 łyżka esencjonalnego bulionu,
2 żółtka, 3 łyżki majonezu, 2 białka
Przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Filety umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Pokroić w kostkę. Dodać pozostałe składniki, białka ubić na sztywną pianę. Wszystko razem delikatnie wymieszać. Ciasto z mięsem kłaść łyżką na rozgrzany tłuszcz, smażyć na rumiano z obu stron.

Czas przygotowania: 2 godziny



Królik w śmietanie (moczka)

KGW Biery

SKŁADNIKI:

mięso królika, 250 ml śmietany, 2 łyżki mąki,

czosnek, seler, pietruszka, marchew

Przyprawy: sól, pieprz, papryka, liść laurowy, ziele angielskie,

PRZYGOTOWANIE

Mięso królika zamarynować w soli, czosnku, papryce i jarzynach. Tak przygotowane odstawić na 24 godziny. Po tym czasie mięso dusić na małym ogniu, podlewając wodą do miękkości, dodając ziele angielskie i liść laurowy. Śmietanę z mąką wlewać do mięsa. Wszystko razem zagotować. Można podawać z ryżem lub z ziemniakami.

Czas przygotowania: 2 godziny



Pilaw z jagnięciny

KGW Jasienica

SKŁADNIKI:

1,5 kg jagnięciny, 1 kg marchwi, 1 kg cebuli, 0,25 l oleju, 1–2 szklanki ryżu

Przyprawy: sól, pieprz, przecier pomidorowy

PRZYGOTOWANIE

Jagnięcinę pokroić w kostkę (jak na gulasz). Smażyć na oleju około godziny, przyprawić jak gulasz. Marchew pokroić w paski i dorzucić do mięsa. Dusić razem pół godziny, mieszając. Następnie dodać cienko pokrojoną cebulę – dusić jeszcze 30 minut. Ryż podgotować w małej ilości wody przez około 10 minut i rozłożyć równomiernie na jagnięcinie. Nie mieszać! Włożyć do piekarnika nagrzanego do 200°C i piec przez około pół godziny.

Czas przygotowania: 2 godziny



Placki ziemniaczane z oskubkami

KGW Bystra

SKŁADNIKI:

2 kg ziemniaków, łyżka oskubków,
2 cebule, 2 jajka, 4 ząbki czosnku,
smalec do smażenia, 1 łyżka kwaśnej śmietany,
2–3 łyżki mąki pszennej,
Przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o bardzo drobnych oczkach, dodać startą cebulę, przeciśnięty czosnek. Wszystko podsmażyć na smalcu. Na usmażony placek ziemniaczany nałożyć łyżkę oskubków, przykryć drugim plackiem. Udekorować łyżką kwaśnej śmietany.

Czas przygotowania: 1 godzina



Polędwiczki z gruszkami

KGW Landek

SKŁADNIKI:

duża polędwiczka wieprzowa, 2 jędrne gruszki, 1 cebula,

0,5 szklanki białego wytrawnego wina lub bulionu

Przyprawy: sól, pieprz, 4–5 goździków, łyżka miodu

PRZYGOTOWANIE

Polędwiczkę pokroić na plasty o grubości 2 cm. Każdy lekko rozbić, oprószyć solą, pieprzem. Mięso smażyć na rozgrzanej oliwie, aż stanie się złociste. Zdjąć z patelni. Gruszki obrać, oczyścić z gniazd i pokroić w kostkę. Na tłuszcz ze smażenia mięsa wrzucić drobno posiekaną cebulkę, krótko podsmażyć. Dodać goździki, owoce i miód. Delikatnie mieszać. Gdy gruszki lekko się podsmażą, dolać wino lub bulion. Trzymać na ogniu, aż płyn wyparuje, a sos zgęstnieje. Dodać płyn zebrany z talerza z mięsem. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać na ciepło.

Czas przygotowania: 40 minut



Rolady wołowe z czerwoną kapustą

KGW Meszna

SKŁADNIKI:

1 kg wołowiny, 20 dkg boczku wędzonego, 2 marchewki, 2 cebule, 2 ogórki kiszone, chrzan – starty i połączony ze śmietaną, 2 szklanki bulionu

marynata: 1 łyżka świeżego rozmarynu, 1 łyżka świeżej szalwii,

1 ząbek rozartego czosnku, 5 łyżek oliwy

Przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Mięso zamarynować na 2 godziny, osuszyć. Pokroić na plastry grubości 1 cm, rozbić dokładnie i uformować owalne zrazy. Każdy zraz posypać solą i pieprzem, posmarować delikatnie chrzanem. Na każdym kawałku mięsa położyć pokrojone w słupki: boczek, marchewkę, ogórek i cebulę. Dokładnie zrolować każdy zraz. Owinąć nicią lub spiąć wykałaczką. Obsmażyć każdy zraz ze wszystkich stron. Przełożyć do rondla, wlać 2 szklanki bulionu. Przykryć i dusić do miękkości (około 40–50 minut). Można dodać pod koniec duszenia śmietanę. Podawać z kaszą gryczaną lub ziemniakami.

Czas przygotowania: 4 godziny



Ryba w śmietanie z ryżem i marchewką z chrzanem

KGW Zasole Bielańskie

SKŁADNIKI:

filety z dorsza, cebula, śmietana, ryż,

surówka z marchewki z chrzanem

Przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Filety z dorsza usmażyć na oleju. Osobno zrumienić cebulę pokrojoną w piórka. Dodać cebulę do usmażonej ryby, całość zalać śmietaną i doprawić solą i pieprzem.

Marchewki po oczyszczeniu zetrzeć na grubych oczkach tarki. Wymieszać z chrzanem i gęstą kwaśną śmietaną. Surówka z marchewki z chrzanem powinna być doprawiona do smaku solą i cukrem.

Czas przygotowania: 1 godzina



Świński zadek w kapuście

KGW Iłownica

SKŁADNIKI:

0,5 kg mięsa z kity (wędzonego),
główka białej kapusty (1 kg), 2 cebule,
2 kwaśne jabłka, łyżka mąki, sól, cukier,
ocet, boczek, smalec, świeży koperek
Przyprawy: sól, pieprz, kminek, liść laurowy

PRZYGOTOWANIE

Dorodny kawałek mięsa z kity wędzonej podpiec, podlewać wywarem z jarzyn. Kapustę poszatkować, oprószyć solą, zalać wodą. Gotować na wolnym ogniu, dodając przyprawy. Na patelni rozgrzać łyżkę smalcu, dodać pokrojoną cebulę i boczek. Wszystko podsmażyć na złoty kolor, następnie zrobić zasmażkę, podlewać bulionem z jarzyn. Do ugotowanej kapusty dodać zasmażkę i przyprawić do smaku – solą, pieprzem, octem, a na końcu zielonym koperkiem.

Czas przygotowania: 3 godziny



Zioberka po buczkowski

KGW Buczkowice

SKŁADNIKI:

1 kg żeberek w paskach, 2 cebule, 3 zębki czosnku, 3 łyżki oleju,

2–3 liście laurowe, 4–5 ziaren ziela angielskiego

Marynata: 1 łyżka musztardy, 1 łyżka koncentratu pomidorowego (lub ketchup),

1 łyżka miodu (wszystko razem wymieszać)

Przyprawy: 1 łyżka soli, 1,5 łyżki pieprzu, 0,5 łyżki ostrej czerwonej papryki

PRZYGOTOWANIE

Żeberka opłukać, osuszyć i pokroić (w kostkę), wymieszać wszystkie przyprawy w naczyniu i dokładnie natrzeć mięso, włożyć do garnka, obłożyć grubymi plastrami cebuli i zgniecionym czosnkiem. Odstawić na 2–3 godziny do lodówki (można na noc). W rondlu na oleju ułożyć zamarynowane mięso i zapiekać przez 1,5 godziny w temperaturze 180°C. Wyjąć, posmarować marynatą i jeszcze piec żeberka przez 20 minut. Żeberka podawać z ziemniakami (puree lub opiekany) i zasmażaną kiszoną kapustą.

Czas przygotowania: 2 godziny



Chleb ze smalcem

KGW „Zabrzeżanki“

SKŁADNIKI:

25 dkg świeżej słoniny, 25 dkg podgardla,

1 duża cebula, 4 zębki czosnku

Przyprawy: sól, pieprz, majeranek

PRZYGOTOWANIE

Słoninę i podgardle (można też użyć słoniny i podgardla wędzonego) pokroić w drobną kostkę i wrzucić na patelnię, smażyć na wolnym ogniu, aż skwarki częściowo się wytopią. Pod koniec smażenia, gdy skwarki będą ciemnozłote, dodać pokrojoną w kostkę cebulę, przecisnąć czosnek i doprawić solą, pieprzem i majerankiem – nie żałować!

Czas przygotowania: 2 godziny



Chlebek ziołowy

KGW Jasienica

SKŁADNIKI:

300 g mąki, 150 ml letniej wody, 20 g drożdży,

0,5 kostki masła, 1 cebula

Przyprawy: szczypta soli i cukru, zioła (tymianek, bazylia, rozmaryn, oregano)

PRZYGOTOWANIE

Roztwórz drożdży wlać do mąki z solą i cukrem – wyrobić ciasto. Pół kostki masła roztopić, dodać zioła, przesmażoną cebulę i wymieszać. Rozwałkować ciasto na prostokąt, pokroić na 5 części, posmarować masłem każdy pasek. Zwinąć w harmonijkę i włożyć do keksówki „na stojąco”. Piec 25 minut w temperaturze 190–200°C (bez termoobiegu).

Czas przygotowania: 90 minut



Jajka faszerowane z pieczarkami

KGW Bestwinka

SKŁADNIKI:

6 jajek ugotowanych na twardo, 1 szklanka pieczarek w zalewie,

2 łyżki drobno posiekanego szczypiorku,

2-3 zębki czosnku, 1 łyżka gęstej kwaśnej śmietany,

liście sałaty, pół małej czerwonej papryki surowej

Przyprawy: sól, pieprz, natka pietruszki

PRZYGOTOWANIE

Obrane jaja należy przekroić wzdłuż na połowę i wyjąć żółtka, białka ułożyć na talerzu. Żółtka utrzeć ze śmietaną, dodać drobno posiekane pieczarki, szczypiorek, posiekany czosnek i przyprawy. Składniki wyrobić na jednolitą masę i doprawić do smaku. Nadziać farszem białka. Jajka ułożyć na liściach sałaty, posypać drobno pokrojoną papryką i przybrać zieleniną.

Czas przygotowania: 20 minut



Korbaczki, czyli serki owcze plecione

Stowarzyszenie Polonus w Żylinie

SKŁADNIKI:

mleko pełnotłuste, podpuszczka, bakterie termofilne

PRZYGOTOWANIE

Mleko podgrzać do temperatury zadania podpuszczki (37–40°C), dodać bakterie. Zamieszać i odczekać około godziny. Temperatura musi być stała, nie może spaść poniżej 35°C. Dodać podpuszczkę i odczekać kolejną godzinę. Naciąć powstały skrzep i odczekać około 20–30 minut do opadnięcia, następnie podgrzać (mieszając skrzep) do 40°C i poczekać następne 15 minut. Przełożyć do durszlaka, ale takiego, który można powiesić nad pozostałą w garnku serwatką. Temperatura serwatki musi sięgnąć 40°C, aby ogrzać odsączający się ser. Przewrócić ser kilka razy, do momentu, aż stanie się ciągliwy. By to sprawdzić, należy kawałek sera zamoczyć w wodzie o temperaturze 80°C – jeśli się rozciąga, to jest gotowy. Ser moczyć w gorącej wodzie i formować z niego „makaron”. Uformowany przekładać do miski z zimną wodą. Gotowe korbacze moczyć w solance przez godzinę. Suszyć do 6 godzin.

Czas przygotowania: 12-14 godzin



Pasta cebulowo-jajeczna

KGW nr 2 Jaworze

SKŁADNIKI:

8 jajek, 8 młodych cebulek ze szczypiorkiem,
musztarda, pietruszka zielona, masło lub majonez, żółty ser
Przyprawy: sól, pieprz, papryka wędzona w proszku,

PRZYGOTOWANIE

Ugotowane na twardo jajka pokroić na małą kostkę, cebulkę drobno posiekać ze szczypiorem, dodać masło. Wymieszać bardzo delikatnie z resztą przypraw według smaku. Podać z tostami, chlebem przypieczonym na tłuszczu lub oleju z czosnkiem i żółtym serem.

Czas przygotowania: 40 minut



Pasta serowo-jajeczna

Towarzystwo Przyjaciół Ligoty

SKŁADNIKI:

5 jajek, 20 dkg sera żółtego typu gouda,

3/4 kostki masła, szczypiorek

Przyprawy: sól, pieprz do smaku, 2 łyżki musztardy

PRZYGOTOWANIE

Jajka ugotować na twardo, pokroić w kosteczkę, ser żółty zetrzeć na grubej tarce, dodać masło, poszatkowany szczypiorek, musztardę, sól i pieprz do smaku. Wszystko razem wymieszać. Wyśmienite na kanapki czy grzanki.

Czas przygotowania: 30 minut



Pasta z karpia na sucharkach

KGW Kaniów

SKŁADNIKI:

20 dkg karpia wędzonego, 2 jajka,
2 ogórki kiszzone, pół pęczka koperku,
pół pęczka szczypiorku, 2 łyżki majonezu
Przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Karpia wędzonego oczyścić z ości i skóry. Jajka ugotować na twardo, ogórki pokroić w kostkę. Oczyszczone kawałki ryby, jajka, ogórki i majonez razem zblendować. Koperek i szczypiorek drobno pokroić, wymieszać z pastą i doprawić do smaku. Pastą posmarować chleb lub sucharki.

Czas przygotowania: 30 minut



Paszteciki z mięsem

KGW Stara Wieś

SKŁADNIKI:

50 dkg mąki wrocławskiej, 25 dkg margaryny Palma, 3 dkg drożdży,
1 łyżka cukru, 0,5 szklanki mleka, 3 jajka (jedno do posmarowania),
Przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Ciasto: drożdże rozpuścić w ciepłym mleku z odrobiną cukru. Mąkę wyrobić z margaryną. Mleko lekko podgrzać, dodać cukier, sól, jajka i mąkę, wlać rozczyń z drożdży. Wyrabiać, a później czekać aż ciasto podrośnie. Po rozwałkowaniu nałożyć farsz, uformować paszteciki, przełożyć na blaszki wyłożone papierem do pieczenia. Smarować rozmąconym jajkiem. Farsz: pokroić mięso, poddusić z cebulą na smalcu. Miękkie mięso zmielić i doprawić pieprzem.

Czas przygotowania: 1 godzina



Paszтет dziadunia

KGW Godziszka

SKŁADNIKI:

50 dkg wieprzowiny, 50 dkg wołowiny, 50 dkg mięsa drobiowego,
30 dkg podgardla, 20 dkg wątróbki drobiowej,

1 marchewka, 1 kawałek selera, 1 cebula, 1 bułka kajzerka, 2 jajka

Przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy,
ziele angielskie, gałka muszkatołowa

PRZYGOTOWANIE

Mięso zalać zimną wodą, zagotować, dodać marchewkę, seler, cebulę, następnie dusić na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie, przez 10 minut. Przed końcem duszenia dodać wątróbkę, wszystko wyjąć z wywaru i zmielić dwukrotnie. Bułkę kajzerkę namoczyć w wywarze i również zmielić. Masę wymieszać z jajkiem, doprawić i przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 1,5 godziny w 180°C.

Czas przygotowania: 3 godziny



Pasztet z cukinii

KGW Wieszcza

SKŁADNIKI:

3 szklanki startej na tarce o grubych oczkach cukinii (odcisnąć sok),
1 duża marchew starta na grubych oczkach, 2 drobno posiekane cebule,
4–5 ząbków czosnku,
0,5 szklanki oleju,
0,5 szklanki kaszy manny,
0,5 łyżeczki kurkumy, 1 łyżeczka curry, 4 całe jaja,
duży pęczek posiekanej pietruszki,
Przyprawy: sól i pieprz, lubczyk, bazylia, koperek

PRZYGOTOWANIE

Cebule i czosnek podsmażyć na oleju, połączyć z resztą składników. Masę przełożyć do wysmarowanej foremki i piec około godziny w temperaturze 190°C.

Czas przygotowania: 90 minut



Pasztet z jajek

KGW Wilkowice

SKŁADNIKI:

10 jajek ugotowanych na twardo, surowe jajko, cebula, 400 g pieczarek,
3/4 puszki zielonego groszku, 5 łyżek startego żółtego sera,
5 łyżek kaszy manny, 2 łyżki majonezu, 2 łyżki śmietany 18%, olej do smażenia
Przyprawy: sól, pieprz, szczypta ostrej papryki

PRZYGOTOWANIE

Ugotowane jajka zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Drobno posiekać cebulę i podsmażyć razem z pieczarkami na odrobinie oleju, wystudzić. Wymieszać jajka, podsmażone pieczarki oraz odsączony groszek. Dodać jajko, ser, śmietanę, majonez oraz kaszę manną. Wszystko dokładnie wymieszać, doprawić solą i pieprzem oraz papryką. Podłużną formę wyłożyć folią aluminiową tak, aby można nią było przykryć pieczeń. Przełożyć masę i przykryć ją folią. Piec 40 minut w piekarniku w temperaturze 200°C. Następnie odchylić folię i piec jeszcze przez 20 minut. Podawać z dowolnym sosem, najlepiej chrzanowym lub czosnkowym.

Czas przygotowania: 1 godzina



Paszтет z selera

KGW Mazańcowice

SKŁADNIKI:

1,5 kg selera, 5 jajek,
2 cebule, 3 zębki czosnku,
1 szklanka bulionu grzybowego,
1 szklanka bułki tartej,
1 margaryna zwykła
Przyprawy: sól, pieprz, majeranek, gałka muszkatołowa

PRZYGOTOWANIE

Seler zetrzeć, dodać bulion, margarynę, cebulę i gotować przez 1,5 godziny. Po ostudzeniu dodać czosnek, jajka, bułkę tartą i wymieszać. Można doprawić do smaku solą, pieprzem, majerankiem i gałką muszkatołową. Piec w foremkach „keksówkach”. Czas i temperatura pieczenia: 60 minut w 180°C.

Czas przygotowania: 2 godziny



Pieczone ziemniaki ze śledziem

KGW „Bestwinianki”

SKŁADNIKI:

7 ziemniaków, 4 płaty śledziowe, 1 czerwona cebula,

1 pęczek szczypiorku, 1 jabłko, 3 łyżki gęstej śmietany 18%, 1 łyżeczka tartego chrzanu,

Przyprawy: sól, pieprz, 1 łyżka oleju

PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki dokładnie umyć i razem ze skórką przeciąć na pół. Wydrążyć częściowo miąższ. Każdy ziemniak przetrzeć olejem. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika. Piec w temperaturze 210°C około 30 minut, aż ziemniaki się ładnie zrumienią. Płaty śledziowe wymoczyć w wodzie, osuszyć i pokroić w grubszą kostkę. Jabłko obrać ze skórki i pokroić w kostkę, cebulę w małą kosteczkę, a szczypiorek posiekać. Składniki przełożyć do miski i dodać śmietanę oraz chrzan. Doprawić pieprzem, ewentualnie solą. Wszystko dokładnie wymieszać. Upieczone ziemniaki wyjąć z piekarnika i napełnić farszem. Posypać odrobiną szczypiorku.

Czas przygotowania: 1 godzina



Placuszki z gotowanych ziemniaków

KGW Wilamowice

SKŁADNIKI:

1 kg ugotowanych ziemniaków,
2 łyżki mąki,
2 jajka, 2 małe cebule, pęczek szczypiorku,
250 g smalcu, 0,5 kg bułki tartej
Przyprawy: sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki posolić i ugotować. Następnie zmielić w maszynce do mięsa. Cebulę usmażyć na złoty kolor z odrobiną smalcu. Szczypiorek drobno posiekać i dodać razem z jajkami. Wszystkie składniki połączyć w jednolitą masę i doprawić do smaku solą i pieprzem. Uformować placuszki, obtaczając je w bułce tartej i smażyć na smalcu na złoty kolor.

Czas przygotowania: 80 minut



Rolada z mielonym kurczakiem

KGW Międzyrzecze Dolne

SKŁADNIKI:

6 jajek, 1 słoik majonezu 250 ml, 30 dkg żółtego tartego sera,
0,5 kg filetu z kurczaka (zmielonego), ząbek czosnku,
Przyprawy: sól, pieprz, 1 kostka cebulowa

PRZYGOTOWANIE

6 białek ubić na pianę, dodać żółtka, słoik majonezu, 30 dkg startego żółtego sera. Wymieszać, przenieść na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec pół godziny w 180°C. Wyjąć i nałożyć zmielony filet z kurczaka, wcześniej doprawiony czosnkiem i rozkruszoną kostką cebulową. Następnie zwinąć jak roladę i piec 30 minut w 180°C. Można podawać na gorąco albo zimno, krojąc cienko jak wędlinę.

Czas przygotowania: 2 godziny



Smalczyk z fasoli

KGW Bujaków

SKŁADNIKI:

2 szklanki ugotowanej białej fasoli – zmielonej,
2 małe cebule, 2 łyżki oleju do smażenia (może być smalec), 1 kwaśne jabłko,
Przyprawy: 1 płaska łyżka majeranku, 3 listki laurowe,
kilka ziaren jałowca i ziela angielskiego, sól, pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

Cebulę zeszklić na tłuszczu, dodać listki laurowe, ziele angielskie, ziele jałowca oraz pokrojone w kostkę jabłko. Razem dusić. Do fasoli dodać uduszoną cebulę z jabłkiem, pozbyć się przypraw, dodać sól, pieprz oraz majeranek, wymieszać łyżką.
Najlepszy smalczyk jest na drugi dzień.

Czas przygotowania: 2-3 godziny



Swojski smalec z domowym chlebem

KGW Janowice

SKŁADNIKI:

3 kg słoniny świeżej, 3 kg boczku świeżego, 2 kg smalcu, 2 kg podgardla świeżego,
1 kg cebuli, 1 główka czosnku

Przyprawy: ziele angielskie, kminek mielony, 1 dkg pieprzu

Chleb domowy: zrobić zakwas (1 szklanka letniej wody, 1 szklanka mąki żytniej,
trochę zakwasu z poprzedniego wypieku), 1 kg mąki pszennej, 2 szklanki mąki krupczatki,
1 szklanka otręb pszennych, 1 szklanka ziaren (słonecznik, siemię), 5 dkg drożdży,
3 łyżeczki soli, 4 szklanki letniej wody, garść maku lub czarnuszki

PRZYGOTOWANIE

Słoninę, boczek, podgardle i cebulę zmielić przez maszynkę do mięsa, dodać smalec i wszystko przetopić. Na koniec dodać przyprawy. Smalec przełożyć do misek, co jakiś czas mieszać, aż do wystudzenia.

Chleb domowy: do zarobionego zakwasu wsypać wszystkie składniki, a drożdże zarobić w wodzie. Wszystko dokładnie wymieszać drewnianą łyżką. Ciasto przełożyć do trzech wysmarowanych foremek i uklepać mokrą ręką. Ciasto posmarować białkiem, posypać makiem lub czarnuszką. Odstawić do wyrośnięcia (około 60 minut). Piec w temperaturze 160°C przez około 15 minut, następnie w 200°C przez około 30 minut.

Czas przygotowania: 3 godziny



Śledzie z marchewką

Zespół Regionalny „Jaworze”

SKŁADNIKI:

0,5 kg solonych filetów matias,

1 cebula, 1 marchewka, mleko,

0,5 szklanki oleju,

Przyprawy: sól, pieprz, ocet owocowy (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE

Filety śledziowe namoczyć w mleku, cebulę pokroić w piórka i podsmażyć na oleju wraz ze startą na tarce marchewką. Doprawiamy solą i pieprzem, można dodać trochę octu owocowego. Układać warstwami w słoiku. Produkt gotowy po 48 godzinach.

Czas przygotowania: 10 minut



Żebrocza

KGW Rudzica

SKŁADNIKI:

2–3 kg ziemniaków, 1 szklanka ryżu, 2 szklanki mleka,

0,5–1 kg tłustego boczku lub słoniny, kielbasy, 1 spora cebula, 3 ząbki czosnku,

Przyprawy: sól, pieprz, kminek, majeranek

PRZYGOTOWANIE

Ryż ugotować do miękkości według instrukcji na opakowaniu. Przystudzić. Cebulę i czosnek obrać i drobno posiekać. Boczek lub słoninę pokroić w kostkę i usmażyć. Można też użyć resztek wędlin z lodówki, ważne, aby było w nich sporo tłuszczu. Gdy wytopi się nieco tłuszczu, dodać na patelnię obraną i posiekaną cebulę, oraz czosnek i smażyć, aż zmiękną – można delikatnie przyrumienić, ale trzeba uważać, by nie przypalić. Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o bardzo drobnych oczkach lub zmielić w malakserze na papkę. Dodać ryż i usmażone mięso z cebulą i tłuszczem, który się wytopił. Przyprawić do smaku solą, pieprzem, majerankiem i kminkiem i dokładnie wymieszać masę, na koniec dodać gorące mleko i ponownie wymieszać. Masę przelać do naczynia żaroodpornego lub blaszki do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 200°C. Piec około 70 minut, gotowa zapiekanka powinna mieć przyrumieniony środek i dość mocno podpieczone brzegi.

Czas przygotowania: 3 godziny



Amoniaczki

KGW Porąbka

SKŁADNIKI:

50 dkg mąki, 3 żółtka,
15 dkg margaryny, 20 dkg cukru,
1 dkg amoniaku, 50 ml mleka

PRZYGOTOWANIE

Dawniej często spulchniało się ciasto amoniakiem, gdyż był dostępny w drogeriach i aptekach. Ciastka amoniaczkowe pieczono w Porąbce często, zwłaszcza na zabawy strażackie i różne imprezy. Oprócz wyjątkowej kruchości odznaczały się dobrym smakiem oraz możliwością dłuższego przetrzymywania. Amoniak rozpuścić w letnim mleku. Wszystkie składniki wyrobić. Wykrawać kółeczka. Smarować roztrzepanym białkiem. Posypać cukrem – grubą rafinadą. Piec w temperaturze 180°C na złoty kolor. Przechowywać w szczelnej puszcze.

Czas przygotowania: 1 godzina



Biszkopt ziemniaczany

KGW nr 1 Jaworze

SKŁADNIKI:

0,5 kg ziemniaków,
3/4 szklanki cukru, 3 jajka, 1 opakowanie cukru waniliowego,
tłuszcz do smarowania blachy, bułka tarta

PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki dokładnie umyć i gotować w mundurkach, następnie wystudzić i zblendować na masę. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, kiedy zbieleją, dodać do ziemniaków i wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z masą. Formę posmarować tłuszczem i obsypać tartą bułką, ciasto przelać do formy. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C na około 30 minut.

Czas przygotowania: 90 minut



Budyń dyniowy

KGW nr 2 Jaworze

SKŁADNIKI:

1 szklanka dyni (upieczonej),
0,5 szklanki ugotowanej kaszy jaglanej, 0,5 szklanki orzechów, mleko migdałowe,
sok z cytryny, cynamon i miód, szczypta imbiru

PRZYGOTOWANIE

Dynię oczyścić ze skóry i pestek. Wstawić do uprzednio rozgrzanego piekarnika i piec przez 30–60 minut w temperaturze 190°C. Kaszę jagłąną ugotować w wodzie do miękkości. Składniki dokładnie zmiksować w blenderze z dodatkiem mleka migdałowego, imbiru i soku z cytryny. Doprawić cynamonem oraz miodem. Na koniec udekorować pokruszonymi orzechami.

Czas przygotowania: 150 minut



Ciasto drożdżowe ze śliwkami i kruszonką

KGW Mazańcowice

SKŁADNIKI:

Ciasto drożdżowe: 50 dkg mąki pszennej, 30 g świeżych drożdży, 100 g cukru, 250 ml mleka, 70 g masła, szczypta soli, 1 jajko

Kruszonka: 150 g mąki pszennej, 60 g cukru, 90 g masła,

Dodatkowo: około 1,6 kg śliwek, 2 łyżki cukru

PRZYGOTOWANIE

Ciasto drożdżowe: pokruszone drożdże wymieszać z łyżką cukru, lekko ciepłym mlekiem i około 5 łyżkami mąki. Zaczyn przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 10–15 minut do wyrośnięcia. Resztę z 50 dkg mąki wsypać do dużej miski. Dodać resztę cukru, jajko, szczyptę soli, miękkie masło i wyrośnięty zaczyn. Wyrobić ciasto. Miskę z ciastem przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 40–60 minut, aż podwoi swoją objętość. Następnie zagnieść wszystkie składniki na kruszonkę i wstawić do lodówki. Śliwki umyć, przekroić na pół i wypestkować. Połówki śliwek pociąć na ćwiartki. Gdy ciasto wyrośnie, rozłożyć je na dużej blaszce z piekarnika wyłożonej papierem do pieczenia. Śliwki ułożyć na cieście, posypać je cukrem, a następnie kruszonką.

Czas przygotowania: 2 godziny



Ciasto kruche z jabłkami

KGW Łazy

SKŁADNIKI:

60 dkg mąki, 40 dkg masła,
20 dkg cukru pudru,
4 żółtka, 1 całe jajko,
1 cukier waniliowy, sól, 2 kg jabłek, pół łyżki masła,
1 łyżka cukru, 1 łyżka soku z cytryny, cynamon

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki na ciasto połączyć razem i włożyć owinięte w folię do lodówki na około pół godziny. W tym czasie jabłka obrać, zetrzeć i przesmażyć na maśle, dodać cukier, sok z cytryny i cynamon. Ciasto podzielić na dwie części. Jedną część (dwie trzecie ciasta) rozwałkować, wyłożyć do foremki, nakłuć i na to ciasto wyłożyć jabłka posypać jeszcze cynamonem. Na jabłka położyć drugą część ciasta. Piec około 1 godziny w 180°C.

Czas przygotowania: 90 minut



Ciasto marchewkowe

Zespół Regionalny „Jaworze”

SKŁADNIKI:

250 g mąki tortowej, 0,75 szklanki oleju, 4 jaja,
3 szklanki startej marchewki,
0,5 szklanki musu jabłkowego – soku,
0,5 szklanki cukru trzcinowego,
0,5 szklanki cukru białego, 2 łyżeczki sody oczyszczonej,
1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1,5 łyżeczki cynamonu, szczypta soli

PRZYGOTOWANIE

Suche i mokre składniki połączyć, do ciasta można dodać mielony imbir i startą gałkę muszkatołową. Piec w temperaturze 175°C przez około 30 minut. Upieczone ciasto przełożyć przyrządzoną z masła, cukru pudru, serka i aromatu zapachowego (wanilia, cynamon) masą.

Czas przygotowania: 90 minut



Drożdżówka z owocami

KGW „Zabrzeżanki”

SKŁADNIKI:

*Ciasto: 3 szklanki mąki, 1 szklanka mleka, 4 łyżki masła,
4 łyżki cukru, 1 jajko, 1 cytryna, 5 dkg drożdży, szczypta soli, owoce*

Posypka: 30 dkg mąki, 10 dkg cukru, 15 dkg masła, 1 żółtko, 1 cukier waniliowy

PRZYGOTOWANIE

Rozpoczynamy od wyrobienia rozczyynu z drożdży, odrobiny cukru i lekko podgrzanego mleka. Następnie należy wszystko wymieszać i zostawić na 15 minut. Roztopić masło. Do wyrośniętego rozczyynu dodać resztę cukru, sól, otartą skórkę z cytryny, jajko, mąkę, wyrobić, stopniowo dodając roztopione masło. Wyrobione ciasto odstawić do wyrośnięcia na 30 minut. Składniki na posypkę wymieszać. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę. Ułożyć obojętnie jakie owoce, rozłożyć posypkę. Piec 40 minut w temperaturze 180°C.

Czas przygotowania: 80 minut



Jabłka pieczone z orzechami

Stowarzyszenie Przyjaciół Kaniówka

SKŁADNIKI:

6 dużych jabłek, 4 łyżki miodu,
30 dkg grubo siekanych orzechów włoskich, 2 łyżki masła,
2 łyżki świeżej bułki tartej, bita śmietana

PRZYGOTOWANIE

Jabłka umyć, osuszyć, wydrążyć od strony ogonka na głębokość i szerokość około 3 cm. Z pozostałych składników zrobić nadzienie, nałożyć je do każdego jabłka. Piekarnik rozgrzać do temperatury 200°C, włożyć jabłka ułożone na blaszce, piec około 30 minut. Trzeba pilnować, żeby nie spalić, różne gatunki jabłek różnie się pieką. Wyciągnąć z pieca, przestudzić. Na jeszcze lekko ciepłe nałożyć „górkę” bitej śmietany, według uznania posypać mielonymi orzechami lub czekoladą. Bez dekoracji także smakuje wyśmienicie.

Czas przygotowania: 1 godzina



Kołacz serowy z kruszonką

KGW Bystra

SKŁADNIKI:

Ciasto: 0,5 kg mąki pszennej, 3 dkg drożdży, 250 ml mleka, 10 dkg masła, 0,10 dkg cukru, 2 żółtka

Masa serowa: 0,5 kg twarogu, 10 dkg masła, szczypta soli, 10 dkg cukru, cukier waniliowy, 1 jajko, skórka z pomarańczy, 5 dkg rodzynek, 2 łyżki kaszy manny, szklanka maku

PRZYGOTOWANIE

Mąkę przesiać do miski. Zrobić wgłębienie, wlać w nie rozmieszane drożdże z letnim mlekiem i zarobić rozczyń. Masło utrzeć, dodać żółtka, cukier i szczyptę soli. Uartą masę włożyć do wyrośniętego rozczyń, dodać resztę mleka i wyrobić ciasto. Gdy wyrośnie, wyłożyć na okrągłą natłuszczoną blachę i rozciągnąć je. Ser zmielić, utrzeć z tłuszczem, cukrem waniliowym i jajkiem na pulchną masę. Dodać skórkę z pomarańczy, rodzyнки i mak. Jeśli ser jest zbyt wilgotny, dodać kaszę mannę. Gdy nieco podrośnie, wyłożyć na nie przygotowaną masę serową, pozostawiając wolny 3 cm brzeg.

Kruszonka: wszystkie składniki wymieszać ręcznie i posypać ser. Wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika o temperaturze 175°C. Piec 40–45 minut.

Czas przygotowania: 90 minut



Legumina

KGW Rudzica

SKŁADNIKI:

3–4 galaretki o różnych kolorach, 330 ml śmietany kremówki, 250 g serka mascarpone, 3 łyżki cukru pudru, biszkopt z 4 jajek, około 10 łyżek zaparzonej kawy, 2–4 łyżki alkoholu (dla dorosłych), owoce z kompotu (można również świeże, ale nie mieszać gotowanych ze świeżymi, polecam gotowane, świeże można użyć do dekoracji). Można również dodać rodzynki, żurawinę – wcześniej zalane gorącą wodą.

PRZYGOTOWANIE

Kolorowe galaretki rozpuścić oddzielnie w 100 ml gorącej wody (użyć mniej niż podano na opakowaniu), wystudzić i włożyć do lodówki, by dobrze stężały, następnie pokroić w niedużą kostkę. By dobrze się kroily, można je przygotować dzień wcześniej. Upiec biszkopt, wystudzić i pokroić na nieduże prostokąty. Nasączyć kawą z dodatkiem alkoholu (w wersji dla dorosłych). Układać w dużej szklanej misce warstwami, naprzemiennie: zaczynamy od nasączonego biszkoptu, owoce, pokrojone galaretki i znowu biszkopt, do wyczerpania składników. Wstawić do lodówki. Przed podaniem ubić śmietanę z cukrem i serkiem (można użyć samą śmietanę z cukrem i dodać galaretkę cytrynową ugotowaną w połowie ilości wody). Udekorować według uznania: czekoladą, świeżymi owocami, kawałkami galaretki.

Czas przygotowania: 20 minut



Makowiec jabłkowy „mokry”

KGW Godziszka

SKŁADNIKI:

2 szklanki maku,
2 szklanki cukru, 4 łyżki grysiku,
40 dkg jabłek, 1 kostka margaryny,
szczypta proszku do pieczenia

PRZYGOTOWANIE

Mak zmielić na sucho w młynku, margarynę roztopić, jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Połączyć najpierw suche składniki, wymieszać. Dodać jabłka, jajka i roztopioną margarynę i znów wymieszać. Przełożyć masę do wyłożonej pergaminem formy. Piec w nagrzanym piekarniku około 45 minut w temperaturze 180°C. Ostudzone ciasto można polewać polewą czekoladową.

Czas przygotowania: 30 minut



Placek na śmietanie

KGW Czaniec

SKŁADNIKI:

1,5 szklanki śmietany 18%, 1,5 szklanki cukru,
3 całe jajka, 3 szklanki mąki,
mały proszek do pieczenia,
sezonowe owoce

PRZYGOTOWANIE

Śmietanę, cukier i jajka ubijać 10 minut, dodać całą mąkę i proszek do pieczenia. Wylać na wysmarowaną blachę i wyłożyć sezonowe owoce. Piec w temperaturze 180°C przez około 50 minut.

Czas przygotowania: 1 godzina



Rabarbarowiec z posypką

KGW Buczkowice

SKŁADNIKI:

1,5 szklanki maślanki, 1 szklanka cukru, 0,5 szklanki oleju,
3 jajka, 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia, 3 szklanki mąki

Owoce: 0,5 kg rabarbaru (lub gruszek)

Posypka: 1 cukier waniliowy, 0,5 kostki masła,
3 łyżki kopiałe mąki krupczatki, 3–5 łyżek cukru

PRZYGOTOWANIE

Ciasto: utrzeć jajka z cukrem, dodawać na przemian olej, maślanke, mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia i wlać ciasto (gęste).

Posypka: masło, cukier waniliowy, mąkę zagniatamy na posypkę.

Owoce: obrany rabarbar pokroić w kostkę, oprószyć cukrem, wyłożyć na ciasto, posypać posypką. Piec w temperaturze 170°C przez 1 godzinę.

Czas przygotowania: 90 minut



Sernik koziański bez sera

KGW w Kozach

SKŁADNIKI:

Ciasto: 7 żółtek, 3 szklanki mąki pszennej, 1 szklanka cukru,

1 margaryna Palma, 1/5 łyżeczki proszku do pieczenia,

Masa serowa: 7 białek,

2 budynie śmietankowe, 3 jogurty greckie (po 400 ml), i brzoskwinie (dowolna ilość)

PRZYGOTOWANIE

Ciasto: połączyć podane składniki. Zagnieść ciasto. Jedną trzecią ciasta zamrozić, resztą wylepić formę.

Masa: białka ubić na sztywno, dodać cukier oraz budynie (suche). Dodać jogurty i dokładnie wszystko razem wymieszać. Masę nałożyć na ciasto w formie. Na górę zetrzeć ciasto mrożone. Piec w piekarniku w temperaturze 180°C około 1 godziny (do suchego patyczka).

Czas przygotowania: 2 godziny



Szarlotka z jabłkami

KGW Czechowice-Dziedzice

SKŁADNIKI:

70 dkg krupczatki,
20 dkg margaryny, 12 dkg smalcu,
2 jajka, 0,5 szklanki kwaśnej śmietany,
szczypta proszku do pieczenia, 1 szklanka cukru, 2 kg jabłek,
cukier waniliowy, cynamon, cukier do smaku

PRZYGOTOWANIE

Zagnieść ciasto i podzielić na pół, większą część rozłożyć na blachę, a drugą włożyć do zamrażarki. Jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach, przyprawić resztą składników i wyłożyć na ciasto, drugą część ciasta równomiernie zetrzeć na tarce i piec w temperaturze 180°C przez 40 minut (czas zależy od piekarnika).

Czas przygotowania: 90 minut



Zawijok z kakao

Towarzystwo Przyjaciół Ligoty

SKŁADNIKI:

0,5 kg mąki, 4 żółtka, 250 ml mleka,
5 dkg drożdży, 20 dkg masła, skórka z cytryny, rodzyнки, szczypta soli
Do nadzienia: 6 dkg kakao, 12 dkg cukru, 12 dkg masła

PRZYGOTOWANIE

Do letniego mleka dać łyżkę cukru i drożdże. Wyrośnięte drożdże, wraz z utartymi żółtkami z resztą cukru i masłem, wlać do mąki, dodać sól, rodzyнки, otartą skórkę cytrynową, wyrobić i zostawić do wyrośnięcia. Ciasto podzielić na dwie części, rozwałkować i posypać kakao rozmieszonym z cukrem, rozprowadzić polanym tłuszczem, zwinąć i włożyć do wysmarowanych masłem keksówek. Zostawić do wyrośnięcia i następnie piec w piekarniku około 50 minut w temperaturze 180°C.

Czas przygotowania: 90 minut



Kompot z owoców lata

KGW nr 2 Jaworze

SKŁADNIKI:

czereśnie, jabłka, śliwki, gruszki, winogrona,
goździki, laska cynamonu, miód lub cukier

PRZYGOTOWANIE

Do gotującej się wody dodać wymienione owoce – umyte. Rozdrobnione jabłka i gruszki podgotować z goździkami, laską cynamonu. Wystudzić, dodać miód do smaku. Podawać do picia z owocami.

Czas przygotowania: 30 minut



Nalewka figowo-śliwkowa

KGW Dankowice

SKŁADNIKI:

1 l wódki, 200 ml spirytusu, 250 ml wody, 300 g miodu,
150 g fig suszonych, 300 g śliwek suszonych, 1/3 laski wanilii, kilka łyżek cukru

PRZYGOTOWANIE

Śliwki i figi pokroić na kawałki, wanilię również. Wrzucić do słoja i zalać spirytusem, wódką, wodą i miodem. Zakręcić i schować w ciepłe miejsce na 2 tygodnie. Po tym czasie przeleać nalewkę przez sito, tak żeby pozbyć się owoców. Przeleć płyn z powrotem do słoja, owoce przełożyć do małego słoika. Zasypać kilkoma łyżkami cukru.

Oba słoiki szczelnie zakręcone odstawić na kolejne 2 tygodnie. W tym czasie z zasypanych cukrem owoców wydzieli się syrop. Po 2 tygodniach zawartość obu słoików przefiltrować przez filtry do kawy. Na koniec syrop z owoców połączyć z nalewką. Przeleć nalewkę do butelek i zostawić na 2 tygodnie, żeby dojrzała.

Czas przygotowania: 6 tygodni



Nalewka malinowa

KGW Łazy

SKŁADNIKI:

1 kg malin,
0,5 kg cukru,
1 l wody, 0,5 l spirytusu

PRZYGOTOWANIE

Owoce włożyć do wcześniej dobrze wypażonego słoja, przesypać cukrem i odstawić na 2 tygodnie. Codziennie potrząsać słojem. Po 2 tygodniach sok zlać, a do owoców dodać zimną przegotowaną wodę. Połączyć wszystko i odstawić na 1 dzień. Następnie przeceścić płyn, połączyć ze spirytusem. Zlać do butelek i odstawić na 1 miesiąc.

Czas przygotowania: 8 tygodni



Nalewka Stefcy

KGW Kobiernice

SKŁADNIKI:

1 l alkoholu, 1 kg cukru, 20 dkg truskawek, maliny, porzeczki czerwone, borówki i agrest

PRZYGOTOWANIE

Nalewkę robi się od wiosny do jesieni, dorzucając partie owoców w miarę ich dojrzewania. Pierwsze do słoja trafiają truskawki, które należy przesypać cukrem i zalać alkoholem i tak po kolei powtarzamy przy następnych owocach. Ważne jest, aby alkohol przykrył owoce. Po dodaniu ostatnich owoców, słoje trzeba odstawić w ciemne miejsce i zostawić na kilka miesięcy. Po tym czasie odcedzić i rozlać do butelek. Owoce, jeśli ktoś lubi, można wykorzystać do deserów, ale tylko dla dorosłych.

Czas przygotowania: 15 minut plus kilka miesięcy dojrzewania



Nalewka Świerkówka

KGW Mazańcowice

SKŁADNIKI:

250 g młodych pędów świerkowych, 500 g cukru, 300 ml spirytusu, 200 ml wody

PRZYGOTOWANIE

Pędy świerkowe włożyć do słoja i zasypać cukrem. Odstawić w ciemne miejsce na około 3–4 tygodnie – do momentu rozpuszczenia się cukru. Po tym czasie syrop zlać i połączyć z przegotowaną, letnią wodą, po czym przelać do butelek i odstawić w ciemne, chłodne miejsce. Następnie pędy zalać alkoholem i pozostawić na kolejny miesiąc. Po tym czasie połączyć alkohol z syropem, przecedzić, przelać do butelek i odstawić na 1 miesiąc, by mogła dojrzeć.

Czas przygotowania: 30 minut, czas leżakowania: minimum 1 miesiąc



Nalewka z agrestu

KGW Buczkowice

SKŁADNIKI:

1 kg dojrzałego agrestu,
0,5 l spirytusu, 0,5 l wody, 30 dkg cukru, 1 cytryna

PRZYGOTOWANIE

Owoce agrestu naciąć, włożyć do słoja i zasypać cukrem, odstawić w ciepłe miejsce, aż cukier się rozpuści, a owoce puszczą sok. Zalać wodą, dodać sok z cytryny i spirytus. Odstawić na 2 tygodnie lub dłużej. Przelać nalewkę do butelek (3 butelki po 0,5 l) i odstawić w ciemne miejsce na kolejne 2 tygodnie.

Czas przygotowania: około 30 minut, czas leżakowania: 16 tygodni



Nalewka z czarnej porzeczki

KGW Kaniów

SKŁADNIKI:

0,5 kg owoców z czarnej porzeczki,
0,5 kg cukru, 0,5 l spirytusu, 1 l przegotowanej zimnej wody

PRZYGOTOWANIE

Owoce odsączyć i wrzucić do słoja, przesypując cukrem. Słój odstawić na 2 tygodnie, codziennie potrząsać. Po upływie czasu zlać sok i zalać spirytusem. Do owoców dodać wodę i odstawić na 1 dzień, przecedzić płyn i połączyć z nalewką alkoholową. Tak przygotowaną nalewkę przelać do butelek i przechowywać w piwnicy co najmniej dwa miesiące.

Czas przygotowania: 1 godzina, czas leżakowania: 12 tygodni



Nalewka z imbiru

KGW Wieszcza

SKŁADNIKI:

10 dkg imbiru (korzeń),

10 dkg cukru,

3 cytryny, 3 łyżki miodu, 0,75 l wódki

PRZYGOTOWANIE

Imbir pokroić w plastry. Skórkę z cytryną zetrzeć (bez białego) i wycisnąć sok. Wszystko razem wymieszać i odstawić na 3 miesiące.

Czas przygotowania: 30 minut, czas leżakowania: 12 tygodni



Nalewka z pigwy

KGW Stara Wieś

SKŁADNIKI:

1 kg pigwy, 30 dkg cukru,
0,5 l alkoholu 70%, 250 ml wody

PRZYGOTOWANIE

Słój umyć i wyparzyć we wrzątku. Pigwę opłukać, rozdrobnić i włożyć do słoju. Z cukru i wody ugotować syrop, którym należy zalać owoce, tak aby były zakryte. Pozostawić w zakręconym słoju na około 2–3 dni. Następnie dolać alkohol, zamieszać i odstawić na 1 miesiąc. Co kilka dni warto potrząsnąć słojem. Zlać i przelać do butelek. Po miesiącu nalewkę ponownie trzeba przefiltrować i rozlać do butelek.

Czas przygotowania: 40 minut, czas leżakowania: 4 tygodnie



Nalewka z płatków róży

KGW Iłownica

SKŁADNIKI:

4 garście róży ogrodowej,
1 l wódki 45%,
250 g cukru, 1 szklanka wody

PRZYGOTOWANIE

Płatki róży wsypać do gąsiorka, wlać 1 l wódki (alkohol powinien być ponad płatkami około 4 cm). Odstawić w chłodne miejsce na 2 miesiące. Kiedy uzyska właściwy kolor ciemnego bursztynu, zlać przez bibułę filtracyjną. Płatki róży wyrzucić. Przygotować syrop z cukru i szklanki wody, następnie wymieszać z nalewką. Rozlać do butelek, odstawić na miesiąc.

Czas przygotowania: 4 tygodnie



Nalewka z pokrzywy

KGW Janowice

SKŁADNIKI:

300 g liści pokrzywy,
0,25 l spirytusu, 0,5 l wódki czystej,
1 łyżka miodu, pół cytryny

PRZYGOTOWANIE

Liście pokrzywy zbieramy w maju, przed kwitnieniem. Liście należy przepłukać, sparzyć i drobno posiekać. Włożyć do dużego słoja, zalać wódką i zakręcić. Odstawić w ciemne miejsce na 2 miesiące. Po tym czasie przecedzić i odstawić na dobę. W celu osiągnięcia lepszego smaku można dołożyć 1 łyżkę miodu, pół cytryny oraz 0,25 l spirytusu.

Czas przygotowania: 12 tygodni



Nalewka z rabarbaru

KGW Landek

SKŁADNIKI:

1 kg rabarbaru, 500 ml spirytusu 95%,
300 ml przegotowanej wody, 200 g cukru

PRZYGOTOWANIE

Rabarbar umyć, pokroić w kostkę i przełożyć do dużego słoja. Dodać cukier i zalać całość mieszanką spirytusu i wody. Odstawić na 30 dni w ciemne miejsce. Co 1–2 dni potrząsać słojem, aby cukier dobrze się rozpuścił. Po tym czasie, oddzielić owoce i dobrze wycisnąć sok z cząstek rabarbaru. Płyn należy przelać do butelek i pozostawić na 3 miesiące do leżakowania. Można dodać parę truskawek lub laskę wanilii.

Czas przygotowania: 12 tygodni



Nalewka z wiśni

KGW Bestwinka

SKŁADNIKI:

2 kg wiśni: 1,8 kg wydrylowanych, 0,2 kg z pestkami,
70 dkg cukru,
0,5 l czystej wódki,
0,25 l spirytusu

PRZYGOTOWANIE

Wiśnie wsypać do dużego słoja, zasypać cukrem i zostawić na 2 tygodnie, od czasu do czasu lekko potrząsając słojem. Po 2 tygodniach wlać wódkę i spirytus, ponownie zostawiając na 2 tygodnie. Po tym okresie odcedzić wiśnie i przelać nalewkę do butelek.

Czas przygotowania: 4 tygodnie



Podpiwek

KGW Czechowice-Dziedzice

SKŁADNIKI:

30 dkg cukru, 2,5 dkg drożdży, 5 l wody, pół paczki podpiwku

PRZYGOTOWANIE

Wodę zagotować, wrzucić podpiwek, gotować około 10 minut. Przecedzić przez sito. Odlać szklankę wywaru, do letniego dołożyć drożdże i rozprowadzić. Do przestudzonego wywaru dodać rozpuszczone drożdże i cukier, dobrze wymieszać i rozlać do butelek (do dwóch trzecich wysokości). W pierwszy dzień przechowywać w ciepłym miejscu (dla lepszej fermentacji), później przenieść do chłodniejszego pomieszczenia. Butelki otwierać ostrożnie, można spożywać po 4 dniach.

Czas przygotowania: 30 minut, czas leżakowania: 4 dni



Rybarska nalewka z mlecza

KGW „Rybarzowianki”

SKŁADNIKI:

100 kwiatów mlecza, 1 cytryna,
0,5 l przegotowanej wody, 0,5 l spirytusu 90%, 20 dkg miodu

PRZYGOTOWANIE

100 kwiatów z mlecza ułożyć na białym kartonie i zostawić w słońcu na 2 godziny. Po tym czasie obrać z zielonego i wyskrobać tylko złoty środek. Do słoika włożyć obrane mlecze wraz z jedną pokrojoną cytryną. Wszystko zalać spirytusem i odstawić na 1 tydzień. Po tygodniu przecedzić przez gazę i dodać 0,5 litra przegotowanej zimnej wody i 20 dkg miodu. Odstawić na 5 tygodni, co drugi dzień potrząsać.

Czas przygotowania: 5 tygodni



Warzonka

KGW Świętoszówka

SKŁADNIKI:

2 łyżki stołowe cukru, 1 kopiaśta łyżka swojskiego masła,
50 ml przegotowanej wody, 50 ml spirytusu, lub 100 ml czystej wódki

PRZYGOTOWANIE

Na suchej patelni stopić cukier i zrobić karmel, następnie dodać wodę. Gdy karmel rozpuści się w wodzie, dodać masło. Na końcu ostrożnie wlać spirytus lub wódkę. Zamieszać, wlać do kubka, podawać gorące.

Czas przygotowania: 10 minut

Powiat Bielski

– podstawowe informacje

Powiat bielski położony jest w południowej części województwa śląskiego. Zajmuje bardzo zróżnicowany pod względem krajobrazowym i kulturowym obszar, rozciągający się od Kotliny Oświęcimskiej w kierunku południa – Doliny Górnej Wisły, Pogórza Wilamowickiego, Pogórza Śląskiego, Beskidu Śląskiego i Beskidu Małego. Według danych z 2021 roku zamieszkiwało go 166 498 osób, przy gęstości zaludnienia około 363 mieszkańców na 1 km². Powiat tworzy 10 gmin, które jak obwarzane otaczają miasto Bielsko-Biała: gminy wiejskie: Bestwina, Buczkowice, Jasienica, Jaworze, Kozy, Porąbka, Wilkowice, gminy miejsko-wiejskie: Wilamowice, Czechowice-Dziedzice i miasto Szczyrk.

Powiat bielski to miejsce o nieograniczonych możliwościach spędzania wolnego czasu. To raj dla osób preferujących rodzinny wypoczynek na łonie natury, dla amatorów ekstremalnych przeżyć i sportów zimowych, jak również dla poszukiwaczy kulturalnych atrakcji i tradycyjnych kulinarnych smaków. Region ten wyróżnia także wyśmienita dostępność komunikacyjna i bogactwo miejsc, idealnych do organizowania spotkań. Nie

brakuje tu hoteli i centrów konferencyjnych oraz malowniczych i inspirujących widoków, jakich dostarczają beskidzkie krajobrazy. Tu z pewnością każdy znajdzie coś dla siebie, zarówno zimą, jak i latem.

Piękne tereny Beskidów, a przede wszystkim zimowej stolicy polski – Szczyrku, stwarzają świetne warunki do uprawiania turystyki pieszej. Miłośnicy górskich wędrówek mają do wyboru kilkaset kilometrów dobrze oznakowanych szlaków turystycznych, do których dochodzą liczne ścieżki dydaktyczne i spacerowe. Pozwala to planować wybieżki według indywidualnych potrzeb i kondycji fizycznej. Na turystów czekają w górach liczne, malowniczo położone schroniska. Miejscowości powiatu bielskiego stanowią świetną bazę wypadową w Beskid Śląski i Mały. Na wędrówkę ku najwyższemu szczytowi tego pierwszego – Skrzycznemu, Klimczokowi i Błatniej – można wyruszyć ze Szczyrku, Bystrej, czy Jaworza. Z Wilkowic wychodzą szlaki Beskidu Małego, prowadzące w rejon Magurki i Czupla, z Kóz natomiast można wybrać się na Hrobaczą Łąkę. Zróżnicowany krajobraz



powiatu bielskiego, od pagórkowatego po prawdziwie górski, spełni oczekiwania mniej lub bardziej doświadczonych cyklistów. Miłośnicy jazdy na dwóch kółkach mają do dyspozycji szlaki rowerowe o łącznej długości niemal 300 kilometrów. Dla wielbicieli kolarstwa górskiego w Szczyrku powstał Enduro Trails. Jest to kompleks jednokierunkowych ścieżek rowerowych typu singletrack. Specjalnie wyprofilowane trasy, przebiegające z dala od pieszych szlaków, stanowią świetne miejsce do aktywnego spędzania wolnego czasu.

Powiat bielski oferuje turystom liczne atrakcje kulturalne. Tym, co wyróżnia powiat, jest jego różnorodność kulturowa i wyznaniowa. Spotkamy się tu-

taj z kulturą i gwarą Górali Żywieckich, Śląska Cieszyńskiego, Lachów z południowo-zachodniej Małopolski, a w Wilamowicach natkniemy się na niespotykaną nigdzie indziej w Polsce, enklawę kultury wilamowskiej, charakteryzującą się własnym językiem i odrębnymi zwyczajami. Multikulturowość powiatu prezentowana jest na licznych imprezach





folklorystycznych, przeglądach potraw kulinarnych, czy podczas odwiedzania zabytków. Na terenie powiatu umiejscowione są m.in. obiekty Szlaku Architektury Drewnianej województwa śląskiego, są to kościoły w Szczyrku, Bielowicku i Starej Wsi. Zapraszamy również do Jaworza, gdzie oprócz zabytkowych kościołów, pałacu, parku czy Tężni Zdrojowej, warto tu odwiedzić jedyne na południu Polski Muzeum Fauny i Flory Morskiej i Śródlądowej.

Atutem powiatu są jednak nie tylko jego walory turystyczne, ale także nowoczesna struktura gospodarcza i obiecujące perspektywy gospodarcze. Powiat bielski jest atrakcyjnym miejscem do zamieszkania, ale również do inwesto-

wania. Z jednej strony jego przemysłowa historia, a z drugiej nowoczesny potencjał gospodarczy stanowią modelowe połączenie bogatej tradycji i otwierających się nowych możliwości. Powiat bielski koncentruje się przede wszystkim na rozwoju: technologii, wiedzy i innowacji. Jego baza to uzbrowione tereny inwestycyjne, wysokiej jakości infrastruktura techniczna, nowocześnie wykształcana kadra, a nade wszystko pozytywna energia mieszkańców, dobra współpraca między samorządem powiatowym i gminnym a instytucjami z otoczenia biznesu – doskonale zgrane z łatwym dostępem do tras komunikacyjnych północ-południe i wschód-zachód. Nasz region jest znakomicie zlokalizowany na szlakach transportowych, krajowych

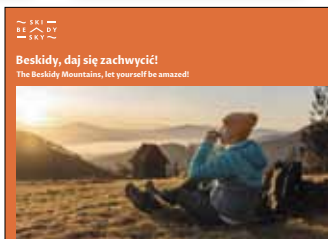
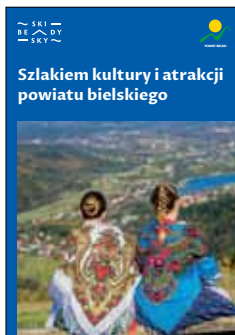
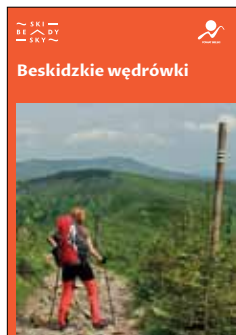


i międzynarodowych. Na teren powiatu bielskiego dostaniemy się wygodnie drogami krajowymi czy wojewódzkimi o wysokim standardzie, dojedziemy szybkim pociągiem, a nawet drogą po-

wietrzną dzięki infrastrukturze Bielskiego Parku Technologicznego Przemysłu Lotniczego usytuowanego na terenie gmin: Czechowice-Dziedzice i Bestwina.



Poznaj nasze wydawnictwa





Kulinarne smaki Beskidów

Kto z nas nie ma w swoich domowych zbiorach przepisów przekazywanych nam przez babcię i mamę? Po dziś dzień skrywają one sprawdzone receptury na potrawy, które niby podobne do innych – a jednak zachowały klimat miejsc, z których się wywodzimy. A jeśli na dodatek lubimy eksperymentować w kuchni, to często sięgamy po inne regionalne przepisy, choćby po to, by sprawdzić, czym różnią się od naszych. Takim kulinarnym odkryciem jest zbiór przepisów z terenu powiatu bielskiego, które właśnie macie przed sobą. Przepisami regionalnymi Beskidów pochwały się tu gospodynie z 39 kół gospodyń wiejskich, dzieląc się z nami swoimi sekretami, kulinarną tradycją i smakiem. Znajdziecie tu zupy (także zupę czosnkową ze Słowacji czy kapuśniak, z którego słyną Wilamowice), dania główne (czy wiecie, co to świński zadek w kapuście?), słodkie desery (tak, biszkopt ziemniaczany i budyń z dyni to też deser!) i oczywiście nalewki na bazie lokalnych owoców i ziół. Zapraszamy do czytania, oglądania i gotowania każdego, kto ceni historię, tradycję i dobrą kuchnię.

Egzemplarz bezpłatny

ISBN 978-83-963194-3-2



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



Projekt „Kulinarne smaki Beskidów” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Polska-Słowacja 2014-2020 oraz z budżetu państwa za pośrednictwem Euroregionu Beskidy.