

Kulinárské chute Beskýd



Recepty pochodzą z archiwum Klubu Vidieckich Gazdniek

KVG „Bestwinianki”

KVG „Rybarzowianki”

KVG „Strażniczki Tradycji” Pisarzowice

KVG „Zabrzeżanki”

KVG Bestwinka

KVG Biery

KVG Buczkowice

KVG Bujaków

KVG Bystra

KVG Czaniec

KVG Czechowice-Dziedzice

KVG Dankowice

KVG Godziszka

KVG Iłownica

KVG Janowice

KVG Jasienica

KVG Kaniów

KVG Kobiernice

KVG Łądek

KVG Łazy

KVG Mazańcowice

KVG Meszna

KVG Międzyrzecze Dolne

KVG nr 1 Jaworze

KVG nr 2 Jaworze

KVG Porąbka

KVG Rudzica

KVG Stara Wieś

KVG Świętoszówka

KVG w Kozach

KVG Wieszczeńka

KVG Wilamowice

KVG Wilkowice

KVG Zasole Bielańskie

Občianske združenie Polonus v Žiline

Krúžok vidieckych gazdniek Kaniów

Spoločnosť priateľov Ligoty

Regionálny súbor „Jaworze”

Kulinárské chute Beskýd

**Vydavatel':**

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)

Autori fotografií: 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), Ipv (52), nikolaydonetsk (59), murzinknata (60), Jacek Chabaszewski (64), anna (67), Wiresstock (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), larionovao (93), archiwum Kól Gospodyń Wiejskich, Tomasz Olendzki, Dorota Olendzka

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

Preklad a korektúry: PIRIN - Ing. Irena Zacharová

Úvod a konzultácia: Urszula Zwardoń

Grafické úpravy:

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

Tlač: Drukarnia Arka, Cieszyn

Výhradnú zodpovednosť za obsah tejto publikácie nesú autori
a nemožno ho stotožňovať s oficiálnym stanoviskom Európskej únie.

ISBN 978-83-963194-4-9

Bezplatný výtlačok

Obsah

Úvod	6	Výpečky so zádušníkom brečtanovým	29
Polievky:		Veľká biela fazuľa „Jasiek” s klobásou	30
Červený borčč s fazuľou	9	Filé z kapra so zeleninovým šalátom	31
Cesnačka alebo cesnaková polievka	10	Holúbky – plnená kapusta	32
Studená polievka s cmarom	11	Gulás z husacích žalúdkov	33
Fazuľová polievka s jablkom	12	Mleté mäsové gulčky so zeleninou a krúpami	34
Wilamowická kapustnica	13	Štuchané zemiakové knedličky	
Cuketový krém, polievka	14	s oškvarkami	35
Polievka krémová z hrušiek a petržlenu	15	Mleté mäsové gulčky s fazuľou	
Polievka krémová z kyslých uhoriek	16	a vyprážanou kapustou	36
Krupnik – krúpková polievka	17	Kuracie trhané rezne	37
Zasolšská kôprová polievka	18	Králík na smotane (močka)	38
Polievka z červenej fazule	19	Pilaf z jahňacieho alebo baranieho mäsa	39
Karfiolová polievka	20	Zemiakové placky s oškvarkami	40
Zemiaková polievka	21	Bravčová panenka s hruškami	41
Rybacia polievka s krúpami	22	Hovädzie rolády s červenou kapustou	42
Štavel'ová polievka	23	Ryby na smotane s ryžou	
Jarná polievka	24	a mrkva s chrenom	43
Polievka z lesných hub	25	Bravčové zadné na kapuste	44
Kyslá polievka žurek	26	Rebierka po bučkovsky	45
Hlavné jedlá:		Regionálne produkty:	
Bôčik pečený na pive	27	Chlieb s mastou	46
Tel'acie jazyky v omáčke	28	Bylinkový chlebík	47



Plnené vajcia s hubami	48	Puding	74
Korbáčiky	49	Mokrý makovo-jablkový koláč	75
Cibul'ová a vaječná nátierka	50	Smotanový koláč	76
Syr a vaječná nátierka	51	Rebarborový koláč s posýpkou	77
Nátierka z kapra na sucháre	52	Kozí tvarohový koláč bez syra	78
Mäsové piróžky	53	Jablkový koláč s jablkami	79
Dedkova paštéta	54	Kakaová roláda	80
Paštéta z cukety	55		
Vaječná paštéta	56	Liehoviny a nápoje:	
Zelerová paštéta	57	Letný ovocný kompót	81
Pečené zemiaky so sled'om	58	Figový a slivkový likér	82
Placky z varených zemiakov	59	Malinový likér	83
Mletá kuracia roláda	60	Stefcin likér	84
Fazul'ová mast'	61	Likér zo smrekových výhonkov	85
Domáca mast' s domácom chlebom	62	Egrešový likér	86
Sled' s mrkvou	63	Likér z čiernych ríbezľí	87
Žobráčka	64	Zázvorový likér	88
		Dulový likér	89
Koláče a dezerty:		Likér z lupienkov ruží	90
Sušienky „amoniačky“	65	Žihľavový likér	91
Zemiaková piškota	66	Rebarborový likér	92
Tekvicový puding	67	Likér z bazy čiernej	93
Kysnutý koláč so slivkami a posýpkou	68	Nápoj Podpivek	94
Krehký jablkový koláč	69	Rybársky púpavový likér	95
Mrkvový koláč	70	Hriatô „Warzonka“	96
Kysnuté koláče s ovocím	71		
Pečené jablká s orechmi	72	Okres Bielsky	
Tvarohový koláč s posýpkou	73	- základné informácie	97



Úvod

Kulinárské tradície vždy zohrávali významnú úlohu v každej spoločnosti. Spájali členov danej komunity, budovali jej identitu a viedli k uznávaniu určitých hodnôt, často spojených s náboženským kultom. Nie je to inak ani v okrese Bielsko. V tradičných domácnostiach to boli ženy, t. j. manželky, matky a staré matky, ktoré sa priamo starali o dodržiavanie tradičných receptov a zachovávanie kultúrneho dedičstva.

V súčasnosti túto úlohu prevzali združenia vidieckych žien, ktoré združujú ženy nadšené pre tradičnú kuchyňu, miestne obrady a zvyky.

Pozrime sa teraz na miestne kulinárské tradície v okrese Bielsko. Miestne podujatia, ako napríklad cirkevné jarmoky, dedinské slávnosti a dožinky, boli nielen príležitosťou na stretávanie sa a zblížovanie komunit, ale aj na prípravu jedál na ich oslavu. Pri týchto príležtościach sa napríklad piekli kysnuté koláče s domácom maslom, vajcami, syrom, mäkom a sezónnym ovocím. Vrch koláčov bol ozdobený posýpkou z masla, cukru a múky.

Každá rodinná oslava – svadba, prvé sväté prijímanie, krst, pohreb – bola neoddeliteľne spojená s prípravou

príležitostných jedál, ako boli vývary s domácimi rezancami, guláš, bravčové rezne, hovädzia roláda, bravčová pečienka atď. Tiež sviatky liturgického kalendára: Vianoce, Veľká noc, sviatok Božieho Tela, sviatok Všetkých svätých boli spojené s jedlom, ktoré sa pripravovalo špeciálne na tieto sviatky. Sviatky boli dobrou príležitosťou na stretnutie s rodinou a vychutnanie si mäsitých jedál, pretože počas pracovných dní sa mäso zvyčajne nejedlo. Počas týždňa sa pripravovali skromné, ale vysoko energetické jedlá, ktoré dodávali silu na ťažkú fyzickú prácu na gazdovstve alebo v továrnach roztrúsených po Bielsku-Bialej. Základom stravy bol chlieb pečený doma v kachľových peciach. Bola vysoko cenená. Pred krájaním chleba sa na ľom urobilo znamenie kríža, a ak krajec spadol na



zem, musel sa pri zdvihnutí pobožkat. Chlieb sa jedol do posledného krajca, a ak bol starý, použil sa napríklad na prípravu kvásku do kyslej polievky. Chlieb sa krájal na hrubé plátky a natieral sa domácim maslom, domácim džemom, nátierkou z vajec a zeleniny z domácej záhrady alebo paštétou či mastou, ktorá zostala zo zabújačky. Polievky boli zvyčajne vařené: fazuľová, kapustová, zemiaková, kyslá alebo zeleninová. Polievky sa tiež zahustovali zásmažkou a dochucovali sa nielen soľou a korením, ale aj rascou, cesnakom, majoránom, cibuľou, ďatelinou, zásoby a hľadali sa suroviny, ako napríklad šťavel.

Počas týždňa sa jedávalo jedno jedlo, buď polievka, alebo hlavné jedlo. Vařili sa múčne a bezmäsite jedlá, na-

príklad parené buchty, zemiakové knedle, zemiakové placky a dusené jedlo v kotlíku – živánska. Tie majú mnoho variantov. Pripravujú sa na báze zemiakov s pridaním čerstvej kapusty, mrkví, údenej slaniny, údenej klobásy, cibule, niekedy mäsa a zeleniny. Všetky varianty tohto pokrmu majú jedno spoločné: musia sa navrstviť do liatinového kotla a pieť na ohni. Vtedy získajú svoju charakteristickú chut' a vôňu. Táto tradícia sa zachovala dodnes a počas leta a jesene sa po celej oblasti šíri špecifická vôňa duseného mäsa z domáčich záhrad.

Po náročnom pracovnom týždni prišla nedel'a, ktorá bola mimoriadne vážená. V tento deň sa nerobili žiadne ťažké domáce práce. Celé rodiny

sa zúčastnili na omši v kostole, po ktorej sa stretli na obed. Bola to príležitosť pripraviť viac znamenitých jedál ako vo všedný deň. Jedli sa pečené kurčatá, zajace na smotane a pečené husi. Všetky zvieratá pochádzali z vlastného chovu. Po obedu prišiel čas na zákusky a koláče. Pripravovali sa zo sezónnych produktov – jablk alebo iného ovocia. Príkladmi takýchto koláčov boli: jablkový koláč, sezónne ovocie pod drobenkou, tekvicový puding, suflé. Na druhej strane, v zime sa podávali koláče s makom alebo syrom, rolády s kakaom, buchty z droždia, vanilkový krém.

Výroba likérov mala v tradícii prípravy jedál osobitné miesto. Nepoužívali sa len ako alkoholický nápoj na rodinné oslavu, ale mnohé z nich sa používali aj ako liek na rôzne ochorenia, napríklad na prechladnutie alebo tráviace ťažkosti. Vyrábali sa prakticky zo všetkých dostupných rastlín, ktoré sa nachádzali na lúkach a v lesoch ako : žihľava, púpava, baza, mladé smrekové výhonky, brezové listy, ale aj tie, ktoré sa pestovali v záhradách: maliny, dule, slivky, mäta, egreše, jahody, hrozno. V každej domácnosti mali gazdinky svoje osvedčené recepty na tinktúry. Pripravovali sa na jar a v lete a potom

sa niekoľko týždňov skladovali v domácich špajzách.

Niekoľko tradičných jedál bolo mierne upravených a prispôsobených súčasnosti. Polievky sú ľahšie, bez použitia zápražky a hustej smotany. Máso a údeniny sa konzumuju častejšie ako v minulosti, ale sú atraktívnejšie vďaka prepracovaným doplnkom, ktoré obohacujú ich chuť a spestrujú ich vzhľad.

Všetky tieto zmeny a úpravy sú nepochybne spôsobené oveľa lepšou ekonomickej situáciou spoločnosti, ľahkou dostupnosťou mnohých tovarov často dovážaných zo zahraničia. Pred rokmi sa mäso zvyčajne podávalo tepelne upravené, pretože už len to, že sa objavilo na stole, bolo v mnohých domácnostach udalosťou.

So zmenou životného štýlu sa zmenil aj prístup k vareniu. Tradičné jedlá, často náročné na prácu, sa nahradzajú rýchlymi a hotovými jedlami. O to dôležitejšie je zachovať a rozvíjať kultúrne dedičstvo, ktoré je pre miestnu komunitu charakteristické.

**Pozývame vás čítať ďalej
a dozvedieť sa viac o kulinárskych
tradíciách okresu Bielsko.**



Červený boršč s fazuľou

Krúžok vidieckych gazdiniek Meszna

INGREDIENCIE:

1 kg červenej repy, 0,5 kg údených rebier,
4 strúčiky cesnaku, zelenina na vývar, 2 l vody,
Korenie: majoránka, rasca, sol', korenie,
citrónová šťava
voliteľné: smotana

PRÍPRAVA

Červenú repu ošúpať, nakrájať na plátky, zaliat 2 litrami vody, pridať rascu a variť asi 1,5 hodiny. Precedit. Rebierka uvariť so zeleninou a korením. Precedit. Spojiť tieto dva vývary. Dochutiť podľa chuti soľou a korením, citrónovou šťavou a majoránku. Môžete pridať kyslú smotanu. Servíruje s vopred uvarenou mäkkou bielou fazuľou.

Čas prípravy: 2 hodiny



Cesnačka, alebo cesnaková polievka

Občianske združenie Polonus v Žiline

INGREDIENCIE:

8 strúčikov cesnaku (môže byť aj viac, podľa chuti),
2 PL masla, 1,5 l vývaru (mäsového, zeleninového, zemiakového)
Korenie: mleté červené korenie, mleté čierne korenie, celá rasca, sol',
Do polievky: strúhaný syr, nadrobno nakrájaná šunka,
bageta (krutóny, hrášok pečený), bylinky (petržlen, pažitka)

PRÍPRAVA

Uvarte vývar. Pripravte si cesnak – ošípte ho a rozdrvte (nakrájajte alebo nastrúhajte). Množstvo závisí od osobných preferencií. Nechajte chvíľu odstáť, aby sa uvoľnila chuť a živiny. Rozohrejte maslo a pridajte cesnak. Smažte, kým sa neuvoľní chuť, ale dávajte pozor, aby sa nepripálil. Prilejte vývar. Varte do mäkka a podľa potreby dochuťte. Polievku podávajte horúcu s nastrúhaným syrom, nakrájanou na kocky šunkou, krutónmi a bylinkami.

Čas prípravy: 20 minút



Studená polievka s cmarom

Krúžok vidieckych gazdiniek Kozy

INGREDIENCIE:

0,75 l cmaru, 1 šálka smotany (12 alebo 18 %),

Mladá červená cvikla, polievková zeleninová zmes,

2 uhorky, zväzok pažitky, zväzok kôpru, zväzok reďkoviek

Korenie: soľ a korenie

PRÍPRAVA

Zo zeleniny uvarte vývar, uhorky ošúpte, odstráňte semienka a nakrájajte na kocky. Pažitku a kôpor nakrájajte nadrobno. Red'kovky nakrájajte na kocky. Do misky so zeleninou a bylinkami nalejte cmar a smotanu. Pridajte bujón a premiešajte. Dochutte soľou a korením.

Čas prípravy: 45 minút



Fazuľová polievka s jablkom

Krúžok vidieckych gazdniek Bujaków

INGREDIENCIE:

3 l vody, 1 sáčok stredne veľkých bielych fazúľ,

2 mrkví, 1 veľký koreň petržlenu, 4 listy zeleru,

4 ošúpané kyslé jablká, 1 cibuľa, 0,5 kg údenej slaniny, 4 polievkové lyžice múky

Korenie: sol', korenie, 8 zrniek nového korenia, 2 bobkové listy,

zelená petržlenová vňať na posypanie

PRÍPRAVA

Fazuľu namočte deň dopredu. Mrkvu nakrájajte nadrobno a jablká rozštvrťte. Bobkový list, nové korenie, zelerové listy, namočenú fazuľu a jablká uvarite do mäkkosti. Slaninu opečte, škvarky pridajte do polievky a na tuku pripravte záprážku zo 4 lyžíc múky. Na tuku urobte záprážku zo 4 lyžíc múky. Pridajte vývar z dusenej cibule, nakoniec dochutte korením, solou a posypeť zelenou petržlenovou vňaťou. Polievku podávajte s chlebom alebo krutónmi.

Čas prípravy: 2 hodiny



Wilamowická kapustnica

Krúžok vidieckych gazdiniek Wilamowice

INGREDIENCIE:

2 kg kyslej kapusty,

0,5 kg klobásy,

0,5 kg údeného mäsa alebo údených kostí,

bravčová mastť

Korenie: nové korenie, sol',

korenie, bobkový list

PRÍPRAVA

Údené mäso uvarte so soľou, bobkovým listom a korením, kým mäso nezmäkne. Potom ho vyberte a do vývaru pridajte kapustu, varte ju, kým nezmäkne. Klobásu, slaninu a mäso opečte na masti (každý zvlášť), nakrájajte na malé kúsky, keď je kapusta mäkká, všetky prísady spojiť. Nakoniec uvarte a dochutíte soľou a korením.

Čas prípravy: 2 hodiny



Cuketový krém, polievka

Krúžok vidieckych gazdiniek Wieszczeťa

INGREDIENCIE:

1,3 kg cukety,
350-400 g cibule, 400 g zemiakov,
1 veľký strúčik cesnaku, 2 PL tuku,
2 čajové lyžičky soli, 100 g taveného syra

PRÍPRAVA

Cibuľu nakrájajte nahrubo a opečte na tuku. K cibuli pridajte zemiaky a cesnak (nakrájané na kocky) a zalejte vodou tak, aby boli zemiaky zakryté. Odrezte konce cukety, nakrájajte ju na hrubé kocky a vložte do vriacich zemiakov, potom pridajte vodu do troch štvrtín výšky zeleniny a varte, kým zemiaky nezmäknú. Osoľte pridajte tavený syr a dôkladne rozmixujte. Môžete podávať s krutónmi.

Čas prípravy: 2 hodiny



Polievka krém z hrušiek a petržlenu

Krúžok vidieckych gazdiniek nr 2 Jaworze

INGREDIENCIE:

4 petržleny, 2 veľké hrušky, zeleninový vývar, bujón,
1 PL medu, cesnak, cibuľa, šťava z polovice citróna,
sladké mlieko, prepustené maslo,
Korenie: sol', korenie

PRÍPRAVA

Na roztopenom masle osmažte petržlenovú vňať nakrájanú na kocky, orestujte cibuľu, cesnak do svetlej farby, osoľte a okoreňte korením. Prilejte vývar a sladké mlieko. Varte do mäkkia. Hrušky nakrájajte na štvrtiny, vydlabte hniezda, pridajte do polievky a varte ďalších 5 minút. Dochutíme 1 PL medu a šťavou z polovice citróna. Nakoniec uvarené produkty rozmixujte na krém.

Čas prípravy: 1 hodina



Polievka krém z kyslých uhoriek

Krúžok vidieckych gazdiniel Dankowice

INGREDIENCIE:

6-8 kyslých uhoriek -kyslých kvašákov, 5 zemiakov, pór, mrkva, petržlen, 2 cibule, cesnak,

1 zväzok čerstvého alebo mrazeného kôpru, bujón, 18% smotana, 3 lyžice oleja.

Korenie: soľ a korenie, sladká paprika

PRÍPRAVA

Nakladané uhorky nakrájajte na kocky a pór na plátky. Mrkvu, petržlen a zemiaky očistite a nakrájajte na malé kocky. Cibuľu a cesnak ošúpte, nakrájajte nadrobno a orestujte na oleji. Pridajte pór, mrkvu, petržlen a zemiaky a chvíľu smažte. Potom zalejte vývarom, pridajte sladkú papriku a varte, kým zelenina nezmäkne. Po tomto čase pridajte nakladané uhorky, podľa chuti osol'te a okoreňte a rozmixujte do krémovej konzistencie. Krátko povarte, dôkladne premiešajte a podľa chuti dochuťte, ak si to chut' polievky vyžaduje. Krém z nakladaných uhoriek podávajte s kvapkou smotany a nasekaným kôprom.

Čas prípravy: 1 hodina



Krupnik – krúpková polievka

Krúžok vidieckych gazdiniek Czechowice-Dziedzice

INGREDIENCIE:

50 dkg rebier,

2,5 l vody, mrkva, petržlen, zeler, pór,

4 stredne veľké zemiaky, 4 polievkové lyžice jačmenných krúpov (na vidiecky spôsob)

Koreniny: 6 zrniek nového korenia,

2 bobkové listy, sol', korenie, čerstvý libeček

PRÍPRAVA

Opláchnuté rebrá vložte do hrnca, zalejte vodou, pridajte 1 vrchovatú lyžičku soli a varte, kým mäso nezmäkne. Mäso oberte a do vývaru pridajte zeleninu nakrájanú na kocky (pór nekrájajte). Pridajte krúpy a premiešajte, aby sa nepripálila. Pridajte nové korenie, bobkový list a ľubovník a varte 15 minút. Nakoniec pridajte na kocky nakrájané zemiaky a varte, kým nezmäknú. Dochutte korením a soľou. Podávajte s chlebom.

Čas prípravy: 1 hodina



Zasol'ská kôprová polievka

Krúžok vidieckych gazdiniek Zasole Bielańskie

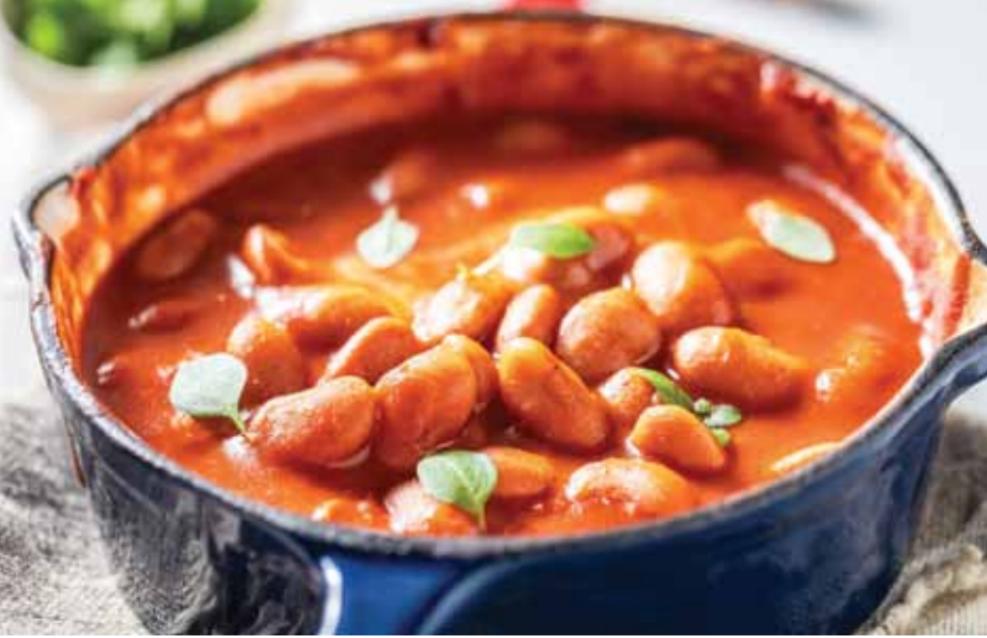
INGREDIENCIE:

1 zväzok polievkovej zeleniny, 1 lyžica masla,
2 vajcia, 3 PL múky,
3 PL nasekaného kôpru,
0,5 šálky smotany
Korenie: soľ a korenie

PRÍPRAVA

Zeleninu očistite a umyte. Dajte zovriť 1,5 l vody, pridajte zeleninu, uvarte vývar, osol'te a sced'te. Pripravte si riedke haluškové cesto. Do hrnca nasypťte múku, rozšľahajte vajcia a pridajte trochu vody. Miešajte, kým nevznikne hladké, skôr riedke cesto. Zavarte zeleninový vývar a tenkým prúdom doň vlejte cesto. Keď halušky vyplávajú na povrch, odstavte hrniec z ohňa, pridajte maslo, nasekaný kôpor a smotanu. Krátko ju celú zohrejte.

Čas prípravy: 45 minút



Polievka z červenej fazule

Krúžok vidieckych gazdiniek Mazańcowice

INGREDIENCIE:

25 dkg červenej fazule, 2,5 l vody,

30 dkg údených kostí, 2 cibule, 2 strúčiky cesnaku,

1 mrkva, 1 petržlen, 3 lyžice pšeničnej múky, 2 lyžice masla.

Korenie: sol', korenie, ocoť a cukor podľa chuti

PRÍPRAVA

Fazuľu umyte a namočte na noc do 0,5 l studenej vody. Na druhý deň zeleninu ošípte a nakrájajte na kocky. Do hrnca nalejte 1 liter vody, pridajte údené kosti, nakrájanú zeleninu, uvarte vývar a podľa chuti osoľte. V druhom litri vody uvarte vopred namočenú fazuľu. Po uvarení všetko spojte. Z múky a masla pripravte zápražku, ktorú nechajte vyhľadnúť. Rozpusťte zápražku v troche vody, pridajte ju do polievky a privedeťte do varu. Podľa chuti dochuťte soľou, korením, trochou octu a cukru.

Čas prípravy: 120 minút



Karfiolová polievka

Krúžok vŕdieckych gazdiniek Łazy

INGREDIENCIE:

1 karfiol, 1 mrkva, 1 petržlen,
3 zemiaky, 1 cibuľa, 1 strúčik cesnaku,
2 lyžice repkového oleja, 5 lyžíc jogurtu alebo smotany, 4 lyžičky jemne nasekaného kôpru
Korenie: soľ a korenie

PRÍPRAVA

Mrkvu, petržlen a zemiaky nakrájajte na kocky, zalejte 1,5 l vody a uvarte. Cibuľu a cesnak nakrájajte nadrobno a osmažte na panvici na rozpálenom oleji asi 5 minút. Do hrnca so zeleninou pridajte orestovanú cibuľu a cesnak a ružičky karfiolu. Polievku varte na miernom ohni, kým zelenina nezmäkne. Po uvarení pridajte smotanu, dochutte soľou, korením a nasekaným kôprom.

Čas prípravy: 1 hodina



Zemiaková polievka

Krúžok vidieckych gazdiniek Bystra

INGREDIENCIE:

75 dkg zemiakov,

25 dkg zeleniny bez kapusty,

10 dkg údenej slaniny, 2 l vody

Korenie: sol', korenie,

lyžica tvarohu (zádušník brečtanový)

PRÍPRAVA

Ošúpané zemiaky nakrájajte na kocky alebo tenké plátky. Zeleninu a cibuľu nadrobno nakrájajte. Slaninu nakrájajte na kocky a opečte na tuku. Pridajte nakrájané zemiaky a zeleninu. Chvíľu smažte, zalejte vodou. Pridajte sol' a korenie. Varte 30 minút. Pred koncom varenia pridajte tvaroh. Môžete polievku zahustiť smotanou alebo záprážkou.

Čas prípravy: 1 hodina



Rybacia polievka s krúpami

Krúžok vidieckych gazdiniel Kaniów

INGREDIENCIE:

1 kg kaprových hláv, 3 l vody, 0,5 l kyslej polievky – žureku,

mrkva, petržlen, zeler,

20 dkg jačmenných krúp

Korenie: bobkový list,

korenie, soľ, korenie

PRÍPRAVA

Kaprie hlavy zalejte studenou vodou, pridajte nastrúhanú zeleninu, bobkový list, nové korenie, soľ. Varte do mäkkia. Do uvarených hláv pridajte kyslú polievku a podľa chuti okoreňte. Kašu uvarte a podávajte s polievkou.

Čas prípravy: 90 minút



Štavel'ová polievka

Krúžok vidieckych gazdiniek Kobiernice

INGREDIENCIE:

2 l vody, 0,5 kg štavel'a,

0,5 kg rebier, 5 vajec, 2 polievkové lyžice 30% smotany,
maslo, stredne veľká cibuľa, petržlenová vŕňať, kúsok zeleru,
Korenie: nové korenie, bobkový list, sol', korenie

PRÍPRAVA

Vývar z rebier so zeleninou a korením varte asi 1 hodinu, potom ho sced'te a pridajte doň nasekaný štavel'. Varte približne 15 minút. Potom ju preced'te cez sito a podľa chuti dochutte korením a soľou. Nakoniec pridajte asi 2 polievkové lyžice smotany. Na taniere položte 1 uvarené vajce nakrájané na osminky a zalejte polievkou.

Čas prípravy: 1 hodina



Jarná polievka

Združenie priateľov Kaniówky

INGREDIENCIE:

2 hrste žihľavy, 1 hrst šťavela,

2 vетvičky zádušníka brečtanového, 2 l vody, veľká lyžica masla, smotany

Korenie: sol', korenie

PRÍPRAVA

Maslo rozpustite, zalejte vodou a privedeťte do varu. Zeleninu umyte, zmiešajte s malým množstvom vody, rozmixujte alebo prepasírujte, nalejte do vriacej vody a varte asi 5 minút. Podľa potreby dochutte soľou, korením a smotanou. Podávajte s vareným vajcom alebo zemiakmi.

Čas prípravy: 40 minút



Polievka z lesných hub

Krúžok vidieckych gazdiniek Biery

INGREDIENCIE:

1 kg lesných hub (dubáky a suchohríby), 3 l vody,

1 veľká cibuľa, zeler, pór, petržlen, 0,5 l 30% smotany

Korenie: soľ, korenie

PRÍPRAVA

Nakrájajte huby a poduste ich na masle s cibuľou. Uvarte zeleninový vývar – premiešajte. Všetky prísady vymiešajte a varte do mäkkia. Vyšľahajte so smotanou, dochuťte soľou a korením. Posypte zelenou petržlenovou vňaťou alebo kôprom. Podávajte s varenými zemiakmi.

Čas prípravy: 90 minút

POLIEVKY: 25



Krúžok vidieckych gazdiniek žurek

Krúžok vidieckych gazdiniek Bestwinka

INGREDIENCIE:

60 dkg bielej klobásy, 2 strúčiky cesnaku, 1 sušená huba,

2 šálky zákvasu kyslej polievky-žureku,

4 vajcia uvarené natvrdo

Korenie: majorán, sol', korenie, bobkový list,

niekoľko zrniek čierneho korenia a nového korenia

PRÍPRAVA

Klobásy vložte na dno hrnca, zalejte 1,5 litrom vody, pridajte korenie, sušené huby a cesnak. Hrniec postavte na mierny oheň a varte 15 minút. Klobásy vyberte, vývar sced'te a za stáleho miešania privedeťte do varu. Spojte s zákvasom. Priveďte do varu a niekoľko minút varte na miernom ohni. Ochuťte majoránkou, pridáme nakrájanú klobásu, kúsky natvrdo uvareného vajca a nakrájané huby. Dochutíte soľou a korením.

Čas prípravy: 25 minút



Bôčik pečený v pive

Krúžok vidieckych gazdiniek č. 2 Jaworze

INGREDIENCIE:

1 kg čerstvého bôčiku s kožou a rebrami,

soľ, niekoľko strúčikov cesnaku,

3 PL majoránky, mletej rasce,

Na ozdobu: šalát, zelená paprika, pivo,

Na omáčku: smotana, horčica, strúhaný chren,

šťava z 1 citróna

PRÍPRAVA

Čerstvý bôčik natrite soľou a korením, cesnak rozdrvte na pastu, zmiešajte so soľou a korením. V pekáči na pečenie zalejte bôčik pivom a pečte, kým nezmäkne. Z výpeku vyberte mäkký bôčik a pripravte omáčku. Výpek zahustite smotanou, strúhaným chrenom, horčicou a citrónom. Podávajte teplé alebo studené s chrenom, chlebom alebo zemiakmi.

Čas prípravy: 2 hodiny



Tel'acie jazyky v omáčke

Krúžok vidieckych gazdinič Czaniec

INGREDIENCIE:

1 kg tel'acích jazykov,
mrkva, petržlen, cibuľa, pór, citrón,
lyžica masla, lyžica múky, konzerva paradajok
Korenie: sol', korenie, cukor podľa chuti

PRÍPRAVA

Uvarte jazyky, očistite ich a olúpte. Varte jazyky vo vode so zeleninou tak, aby zostało trochu vývaru. Paradajky podusíme s cibuľou a maslom, posypeme lyžicou múky a zalejeme vývarom z jazykov. Omáčku pretrrite cez sito alebo rozmixujte. Dochutte solou, cukrom a citrónovou šťavou. Do omáčky pridajte nakrájané plátky jazyka a privedeťte ju do varu.

Čas prípravy: 2 hodiny



Výpečky so zádušníkom brečtanovým

Krúžok vidieckych gazdiniek Janowice

INGREDIENCIE:

5 kg zemiakov, 3 cibule, hlávka bielej kapusty, 3 paradajky,

0,5 kg údenej slaniny, 0,5 kg klobásy, 10 dkg margarínu.

Korenie: sol', korenie, bylinky, červená paprika, bobkový list, nové korenie, hrst zádušníka brečtanového

PRÍPRAVA

Zemiaky osúpte a nakrájajte na plátky. Cibuľu nakrájajte na pásiky a paradajky na osminky. Oddel'te kapustné listy. Slaninu a klobásu nakrájajte na kocky. Dno hrnca vyložte kapustnými listami – predtým ich vymažte margarínom. Rovnomerne navrstvite listy so zemiakmi, klobásou, cibulou, paradajkami, môžete pridať trochu nakrájaných kapustových listov, nakrájané korenie zádušníka brečtanového. Osoľte, okoreňte, posypte sladkou paprikou, pridajte niekoľko zrniek nového korenia a 1 bobkový list. Vytvorte 2-3 vrstvy. Na vrch položte kapustné listy. Prikryté dusíme do mäkkia, najlepšie na ohnisku.

Čas prípravy: 150 minút



Velká biela fazuľa „Jasiek“ s klobásou

Krúžok vidieckych gazdiniek „Ochránkyne tradícií“ Pisarzowice

INGREDIENCIE:

30 dkg veľkej bielej fazuľe Jasiek, 1 mrkva, kúsok zeleru, malý pór, 1 petržlen,

30 dkg údenej slaniny, 20 dkg domácej klobásy, 2 polievkové lyžice paradajkového pretlaku,

Korenie: sol', korenie, cukor podľa chuti

PRÍPRAVA

Uvarte fazuľu umytú a namočenú deň vopred (vo vriacej vode). Samostatne poduste nadrobno nakrájanú zeleninu, slaninu a klobásu. Zmiešajte s mäkkou fazuľou, pridajte paradajkový pretlak. Dochutte soľou, korením a cukrom a krátko povarte. Podávajte horúcu s chlebom.

Čas prípravy: 1 hodina



Filé z kapra so zeleninovým šalátom

Krúžok vidieckych gazdiniek Kaniów

INGREDIENCIE:

3 kg kapra, 0,5 kg cibule, 2 l oleja, 1 kg mrkvy,
0,5 kg petržlenu, 20 dkg zeleru, 30 dkg zemiakov,
0,5 kg nakladaných uhoriek, 1 plechovka hrášku, 4 lyžice majonézy, vajce, strúhanka
Korenie: sol', korenie

PRÍPRAVA

Očistite kapra od kože a kostí. Cibuľu ošúpte a nakrájajte na plátky. Každý kúsok filé posypťte soľou, Obložte cibuľou a nechajte v chladničke 24 hodín. Takto pripravené filé obaľte vo vajci a strúhanke. Pečte vo fritéze. Podávajte so zeleninovým šalátom. Zeleninu uvarte, nechajte vychladnúť a nakrájajte ju na malé kocky. Hrášok scedzte a potom všetky prísady zmiešajte. Nakoniec pridajte majonézu a podľa chuti.

Čas prípravy: 2 hodiny



Holubky – plnená kapusta

Krúžok vidieckych gazdiniek „Bestwinianki“

INGREDIENCIE:

biela a červená kapusta, 1kg bravčovej krkovičky, 2 vajcia, 1 šálka suchých jačmenných krúpov, 3 lyžice tuku, 3 lyžice octu, mrkva, petržlen, kúsok zeleru, cibuľa, petržlen, 4 lyžice masla, 2 kyslé smotany 18%, zemiaky, voda, huby, kôpor

Korenie: sol', korenie, rasca

PRÍPRAVA

Z hlávok červenej a bielej kapusty odrežte stonky, každú hlávku uvarte zvlášť v osolenej vode (červenú kapustu s 2 PL octu). Mäso a zeleninu pomel'te, pridajte opečenú cibuľu, mierne uvarené hrubé jačmenné krúpy, nadrobno nasekanú petržlenovú vŕať, vajcia, sol' a korenie podľa chuti. Dôkladne premiešajte. Zmes rozotrite na kapustné listy a vytvarujte plnené kapustové závitky. Plnené kapustové závitky vložte do hrnca s horúcim tukom. Mierne opečené kapustové závitky zalejte vodou a prikryté, varte asi 40 minút.

Hubová omáčka: vo vývare z plnenej kapusty uvarte nadrobno nakrájané huby (v prípade potreby pridajte vodu). Dochutte smotanou, soľou a korením. Plnené kapustové závitky podávajte preliaťe hubovou omáčkou s varenými zemiakmi, posypané čerstvým kôprom.

Čas prípravy: 2 hodiny



Guláš z husacích žalúdkov

Krúžok vidieckych gazdiniek Kobiernice

INGREDIENCIE:

1 kg husacích žalúdkov, 2 cibule,
2 lyžice medu, 10 dkg masla, 10 dkg múky.
Korenie: nové korenie, bobkový list,
palivá a sladká paprika,
korenie a sol'

PRÍPRAVA

Žalúdky očistite a uvarte v osolenej vode do mäkkia. Cibuľu osmažte na masle. Žalúdky nakrájajte na pásiky a osmažte s cibuľou, okoreňte a pridajte múku zmiešanú s vodou.

Čas prípravy: 3 hodiny



Mleté mäsové gul'ky so zeleninou a krúpami

Krúžok vidieckych gazdiniek Wilkowice

INGREDIENCIE:

2 l zeleninového vývaru, 0,5 l paradajkovej šťavy, 450 g jačmenných krúp, 350 g mletého mäsa, napr. bravčového alebo bravčového a hovädzieho, 2 balenia zmesi mrazenej zeleniny, napr. mrkvy, karfiolu, brokolice, papriky, 1 malá cuketa alebo tekvica, 1 malá cibuľa, 2 vajcia, 8 PL oleja, 2-3 PL strúhanku, 2 PL múky, petržlenová vŕňať, pažítka
Korenie: sol', korenie

PRÍPRAVA

Mäso zmiešajte s veľmi jemne nakrájanou cibuľou, strúhankou a rozšľahanými vajcami. Osoľte, okoreňte a vytvarujte mäsové gul'ky. Poprášte ich múkou a potom opečte na oleji. Nemusia sa smažiť do mäkká, pretože sa budú dusiť spolu so zeleninou. Cuketu nakrájajte na kocky a orestujte na zvyšnom oleji. Pridajte zvyšnú zeleninu a všetko spolu orestujte. Duste spolu s mäsovými guľkami 10 minút, potom pridajte prepláchnuté krúpy a varte, kým krupica nezmäkne, pričom dávajte pozor, aby sa nerozvarili. Dochutte soľou a korením. Krúpy sa môžu variť samostatne. Podávajte posypané petržlenovou vŕňaťou a pažítkou.

Čas prípravy: 2 hodiny



Štuchané zemiakové knedličky s oškvarkami

Krúžok vidieckych gazdiniek Porábka

INGREDIENCIE:

1,5 kg surových zemiakov, 0,5 kg uvarených zemiakov,

2 vajcia, 30 dkg slaniny, kyslá smotana, maslo.

Korenie: sol', korenie

PRÍPRAVA

Uvarte 0,5 kg zemiakov v osolenej vode, dobre rozťlačte na kašu a nechajte vychladnúť. Surové zemiaky nastrúhajte na jemnom strúhadle (ako na zemiakové placky). Šťavu pevne vytlačte v utierke. Do zmesi surových zemiakov pridajte zemiakovú kašu, vajcia, škrob, ktorý sa nazbieraný na dne zemiakovej šťavy, a premiešajte. Vo veľkom hrnci uvarte 3 l osolenej vody (1 čajová lyžička soli) a potom do nej vhod'te vytvarované knedličky. Musia sa voľne vznášať, nesmú sa zlepíť. Varte, kým cesto nie je v strede surové – pomerne dlho. Keď cesto zmäkne, rozštucháme je v hrnci na hmotu s väčšími a menšími kusmi. Naberajte lyžicou a podávajte s nadrobno nakrájanou a opečenou slaninou. Prípadne podávajte s roztopeným maslom alebo kyslou smotanou.

Čas prípravy: 2 hodiny



Fazúľové fašírky so zahustenou kapustou

Krúžok vidieckych gazdiniek Bujákov

INGREDIENCIE:

60 dkg bielej fazule, 2-3 vajcia, 3 starsie žemle, 1 cibuľa, 20 dkg masti na vyprážanie
Korenie: sol', korenie

PRÍPRAVA

Fazúlu namočte deň vopred, uvarite, žemle namočte do mlieka alebo vlažnej vody, nechajte odkvapkať. Spolu s fazúlou ju zomelte na kuchynskom robote. Niektoré fazule sa môžu ponechať celé. Cibuľu nakrájajte nadrobno a osmažte. Mletú zmes zmiešajte s cibuľou a vajcami. Dochúťte podľa chuti. Zo zmesi vytvarujte fašírky, obalte ich v strúhanke a opečte na tuku dozlatista.

Čas prípravy: 4 hodiny



Kuracie trhané rezne

Krúžok vidieckych gazdiniek w Kozach

INGREDIENCIE:

2 kuracie filé, 3 PL múky,
1 polievková lyžica silného vývaru,
2 žltky, 3 lyžice majonézy, 2 bielky
Korenie: Sol', korenie

PRÍPRAVA

Kuracie filé umyte a osušte papierovou utierkou. Nakrájajte na kocky. Pridajte zvyšné prísady a bielky vyšľahajte do tuhej peny. Všetko spolu jemne premiešajte. Na rozohriaté tuky položte lyžicou cesto s mäsom a opečte ho z oboch strán doheda.

Čas prípravy: 2 hodiny



Králik na smotane (močka)

Krúžok vidieckych gazdiniel Biery

INGREDIENCIE:

králičie mäso, 250 ml smotany, 2 lyžice múky,
cesnak, zeler, petržlen, mrkva
Korenie: sol', korenie, paprika, bobkový list, nové korenie

PRÍPRAVA

Králičie mäso namarinujte v soli, cesnaku, paprike a zelenine. Nechajte ho 24 hodín odležať. Po uplynutí tejto doby mäso duse na miernom ohni, pridajte vodu, duse kým nezmäkne, pridajte nové korenie a bobkový list. Do mäsa vlejte zátrepu zo smotany a múky. Všetko chvíľu spolu varte. Môžete podávať jedlo s ryžou alebo zemiakmi.

Čas prípravy: 2 hodiny



Pilaf z jahňaciny

Krúžok vidieckych gazdiniek Jasienica

INGREDIENCIE:

1,5 kg jahňacieho mäsa, 1 kg mrkvy, 1 kg cibule, 0,25 l oleja, 1 - 2 šálky ryže

Korenie: soľ, korenie, paradajkový pretlak

PRÍPRAVA

Jahňacie mäso nakrájajte na kocky (ako na guláš). Smažte na oleji asi hodinu, dochutte jedlo ako pri guláši. Mrkvu nakrájajte na pásičky a pridajte k mäsu. Za stáleho miešania duse spolu pol hodiny. Potom pridajte na tenké plátky nakrájanú cibuľu – varte ďalších 30 minút. Ryžu uvarte v malom množstve vody asi 10 minút a rovnomerne ju rozložte na jahňacie mäso. Nemiešajte! Vložte do rúry vyhriatej na 200°C a pečte približne pol hodiny.

Čas prípravy: 2 hodiny



Zemiakové placky s oškvarkam

Krúžok vidieckych gazdiniel Bystra

INGREDIENCIE:

2 kg zemiakov, lyžica oškvarkov,
2 cibule, 2 vajcia, 4 strúčiky cesnaku,
masť na vyprážanie, 1 PL kyslej smotany,
2-3 PL pšeničnej múky,
Korenie: sol', korenie

PRÍPRAVA

Zemiaky ošúpeme a nastrúhame na veľmi jemnom strúhadle, pridáme nastrúhanú cibuľu, prelisovaný cesnak. Všetko smažte na masti. Na upečenú placku dajte lyžicu oškvarkov a prikryte druhou plackou. Ozdobte lyžicou kyslej smotany.

Čas prípravy: 1 hodina



Bravčová panenka s hruškami

Krúžok vidieckych gazdiniek Landek

INGREDIENCIE:

veľká bravčová panenka, 2 pevné hrušky, 1 cibuľa,

0,5 pohára suchého bieleho vína alebo vývaru

Korenie: soľ, korenie, 4-5 klinčekov, lyžica medu

PRÍPRAVA

Bravčovú panenku nakrájajte na 2 cm hrubé plátky. Každý plátok jemne naklepte posype soľou a korením. Mäso opečte na rozpálenom olivovom oleji dozlatista. Vyberte z panvice. Hrušky ošúpeme, zbavíme jadrovníkov a nakrájame na kocky. Do tuku z opekania mäsa pridajte nadrobno nakrájanú cibuľu a krátko orestujte. Pridajte klinčeky, ovocie a med. Jemne premiešajte. Keď hrušky ľahko zhnednú, pridajte víno alebo vývar. Nechajte na ohni, kým sa tekutina neodparí a omáčka nezhustne. Pridajte tekutinu z taniera s mäsom. Podľa chuti dochuťte soľou a korením. Podávajte horúce.

Čas prípravy: 40 minút



Hovädzie rolády s červenou kapustou

Krúžok vidieckych gazdiniel Meszna

INGREDIENCIE:

1kg hovädzieho mäsa, 20 dkg údnej slaniny, 2 mrkvy, 2 cibule, 2 nakladané uhorky, chren - nastrúhaný a zmiešaný so smotanou, 2 šálky vývaru
marináda: 1 PL čerstvého rozmarínu, 1 PL čerstvej šalvie,
1 strúčik rozdrveného cesnaku, 5 PL olivového oleja
Korenie: soľ, korenie

PRÍPRAVA

Mäso namarinujte na 2 hodiny a osušte. Nakrájajte mäso na 1 cm hrubé plátky, dôkladne ich naklepte a vytvorte oválne plátky. Každý plátok posypte soľou a korením a zľahka potrite chrenom. Na každý kus mäsa položte plátky slaniny, mrkvy, uhorky a cibule. Každý z nich dôkladne zrolujte. Zviažte niťou alebo prepichnite špáradlom. Každú roládu opečte zo všetkých strán. Preložte do hrnca alebo pekáča a zalejte 2 šálkami vývaru. Prikryte a varite do mäkkia (pričíne 40-50 minút). Na konci dusenia môžete pridať smotanu. Podávajte s pohánkovými krúpami alebo zemiakmi.

Čas prípravy: 4 hodiny



Ryby na smotane s ryžou a mrkva s chrenom

Krúžok vidieckych gazdiniek Zasole Bielańskie

INGREDIENCIE:

filé z tresky, cibuľa,
smotana, ryža,
mrkvový šalát s chrenom
Korenie: soľ, korenie

PRÍPRAVA

Filé z tresky opečte na oleji. Samostatne opečte cibuľu nakrájanú na kolieska. K opečenej rybe pridajte cibuľu, zalejte ju smotanou a dochutte soľou a korením. Očistenú mrkvu nastrúhajte na hrubom strúhadle. Zmiešajte s nastrúhaným chrenom a hustou kyslou smotanou. Mrkvový šalát s chrenom treba podľa chuti dochutiť soľou a cukrom.

Čas prípravy: 1 hodina



Bravčové zadné na kapuste

Krúžok vidieckych gazdiniek Ilownica

INGREDIENCIE:

0,5 kg zadného mäsa kýty (údeného),
hlávka bielej kapusty (1kg), 2 cibule,
2 kyslé jablká, lyžica múky, sol', cukor,
ocot, slanina, mast', čerstvý kôpor
Korenie: sol', korenie, rasca, bobkový list

PRÍPRAVA

Upečte si pekný kus údeného zadného mäsa a podlejte ho zeleninovým vývarom. Kapustu nakrájajte, posypťte soľou a zalejte vodou. Privedťte do varu a pridajte korenie. Na panvici rozohrejte lyžicu masti, pridajte nakrájanú cibuľu a slaninu. Všetko opečte dozlatista, pridajte zeleninový vývar a potom urobte záprážku. K uvarenej kapuste pridajte záprážku a podľa chuti dochuťte – soľou, korením, octom a nakoniec posypťte kapustu zeleným kôrom.

Čas prípravy: 3 hodiny



Rebierka po bučkovsky

Krúžok vidieckych gazdiniek Buczkowice

INGREDIENCIE:

1 kg pásikov, 2 cibule, 3 strúčiky cesnaku, 3 lyžice oleja,

2-3 bobkové listy, 4-5 zrniek nového korenia

Marináda: 1 PL horčice, 1 PL paradajkového pretlaku (alebo kečupu),

1 PL medu (všetko spolu zmiešajte)

Na ochutnenie: 1 lyžička soli, 1,5 lyžičky korenia, 0,5 lyžičky feferónky

PRÍPRAVA

Rebrá opláchnite, osuňte a nakrájajte (na kusy), v miske zmiešajte všetky koreniny a potrite nimi dôkladne mäso, obložte hrubými plátkami cibule a potrite roztačeným cesnakom. Dajte do chladničky na 2-3 hodiny (môže byť aj cez noc). Do hrnca na olej vložte marinované mäso a pečte ho 1,5 hodiny pri teplote 180°C. Rebierka vyberte, potrite marinádou a pečte ešte 20 minút. Rebierka podávajte so zemiakmi (štuchanými alebo pečenými) a dusenou kyslou kapustou.

Čas prípravy: 2 hodiny



Chlieb s maštoou

Krúžok vidieckych gazdiniek „Zabrežanki“

INGREDIENCIE:

25 dkg čerstvej bravčovej masti, 25 dkg laloku, 1 veľká cibuľa, 4 strúčiky cesnaku
Korenie: soľ, korenie, majoránka

PRÍPRAVA

Bravčovú mašť a bravčový lalok (možno použiť aj údenú bravčovú mašť a údený lalok) nakrájajte na malé kocky a pridajte na panvicu, smažte na miernom ohni, kým sa škvarky čiastočne nevyškvaria. Ku koncu smaženia, keď sú škvarky tmavo zlatohnedé, pridajte na kocky nakrájanú cibuľu, roztlačený cesnak a dochutiať soľou, korením a majoránkou – netreba ľahko šetriť!

Čas prípravy: 2 hodiny



Bylinkový chlebík

Krúžok vidieckych gazdiniek Jasienica

INGREDIENCIE:

300 g múky, 150 ml vlažnej vody, 20 g droždia, 0,5 kocky masla, 1 cibuľa
Korenie: štipka soli a cukru, bylinky (tymián, bazalka, rozmarín, oregano)

PRÍPRAVA

Pripravte kvások z droždia, nalejte do múky zmiešanej so soľou a cukrom a vypracujte cesto. Rozplustite polovicu kocky masla, pridajte bylinky, opečenú cibuľu a premiešajte. Cesto rozval'kajte na obdĺžnik, nakrájajte na 5 častí a každý pás potrite maslom. Tvarujte pásy cesta do tvaru harmoniky a vložte do formy na koláče. Pečte 25 minút pri teplote 190-200°C (bez tepelného obehu).

Čas prípravy: 90 minút



Plnené vajcia s hubami

Krúžok vidieckych gazdiniel Bestwinka

INGREDIENCIE:

6 vajec uvarených natvrdo, 1 šálka nakladaných húb,
2 polievkové lyžice najemno nasekané pažitky,
2-3 strúčiky cesnaku, 1 polievková lyžica hustej kyslej smotany,
listy hlávkového šalátu, polovica malej surovej červenej papriky
Korenie: sol', korenie, petržlenová vňať

PRÍPRAVA

Ošípané vajcia pozdižne prekrojte na polovicu a vyberte žltky, bielky dajte na tanier. Žltky vyšľahajte so smotanou, pridajte nadrobno nakrájané huby, pažitku, nasekaný cesnak a korenie. Prísady rozmixujte na hladkú kašu a podľa chuti dochutte. Bielka naplňte náplhou. Vajíčka naaranžujte na listy šalátu, posype nadrobno nakrájanou paprikou a ozdobte zelenými listami.

Čas prípravy: 20 minút



Korbačky

Stowarzyszenie Polonus w Żylinie

INGREDIENCIE:

plnotučné mlieko,
syridlo,
termofilné baktérie

PRÍPRAVA

Zohrejte mlieko na teplotu 37-40°C a pridajte baktérie. Premiešajte a počkajte približne jednu hodinu. Teplota musí byť konštantná a nesmie klesnúť pod 35°C. Pridajte syridlo a počkajte ďalšiu hodinu. Vzniknutý tvaroh sced'te, nakrájajte a počkajte asi 20-30 minút, kým stuhne, potom ho zaveste v úterke nad hrncom aby kvapkajuca zvyšná srvátka. Syr niekol'kokrát otočte, kým sa nestane vláčnym. Ak chcete skusíť či je hotový, namočte kúsok syra do vody s teplotou 80°C – ak sa roztiahne, je hotový. Namočte syr do horúcej vody a vytvarujte z neho „nitie“ alebo použite formičkú. Vytvorenú formu preložte do misky so studenou vodou. Hotové korbáče namočte na jednu hodinu do slaného nálevu. Potom urobte z niti vrkočíky. Súste až 6 hodín.

Čas prípravy: 12-14 hodin



Cibuľová a vaječná nátierka

Krúžok vidieckych gazdiniek nr 2 Jaworze

INGREDIENCIE:

8 vajec, 8 mladých cibuliek s pažítkou,
horčica, zelená petržlenová vňať, maslo alebo majonéza, syr.
Korenie: soľ, korenie, mletá údená paprika

PRÍPRAVA

Vajíčka uvarené natvrdo nakrájajte na malé kocky, cibuľu s pažítkou nakrájajte nadrobno, pridajte maslo. Veľmi jemne premiešajte s ostatnými koreninami podľa chuti. Podávajte s hriankami, chlebom opečeným na tuku alebo oleji s cesnakom a žltým syrom.

Čas prípravy: 40 minút



Syrová a vaječná nátierka

Spoločnosť priateľov Ligoty

INGREDIENCIE:

5 vajec, 20 dkg žltého syra typu gouda,

3/4 kocky masla, pažítka

Korenie: sol', korenie podľa chuti, 2 lyžice horčice

PRÍPRAVA

Vajcia uvarte natvrdo, nakrájajte na kocky, nastrúhajte syr, pridajte maslo, rozdrobenú pažítku, horčicu, soľ a korenie podľa chuti. Všetko spolu zmiešajte. Výborne sa hodí na sendviče alebo toasty.

Čas prípravy: 30 minút



Nátierka z kapra na hrianky

Krúžok vidieckych gazdiniel Kaniów

INGREDIENCIE:

20 dkg údeného kapra, 2 vajcia,
2 nakladané uhorky, polovica zväzku kôpru,
polovica zväzku pažítky, 2 polievkové lyžice majonézy
Korenie: sol', korenie

PRÍPRAVA

Údeného kapra očistite od kostí a kože. Vajcia uvarite natvrdo, uhorky nakrájajte na kocky. Očistené kúsky ryby, vajcia, uhorky a majonézu zmiešajte. Kôpor a pažítku nakrájajte nadrobno, zmiešajte s nátierkou a okoreňte podľa chuti. Nátierku natrite na chlieb alebo hianky.

Čas prípravy: 30 minút



Mäsové pirôžky

Krúžok vidieckych gazdiniek Stara Wieś

INGREDIENCIE:

50 dkg polohrubej múky, 25 dkg margarínu Palma, 3 dkg droždia,
1 lyžica cukru, 0,5 šálky mlieka, 3 vajcia (jedno na potretie),
Korenie: sol', korenie

PRÍPRAVA

Cesto: droždie rozpustite v teplom mlieku s trochou cukru. Múku zmiešajte s margarínom. Mlieko mierne zohrejte, pridajte cukor, sol', vajcia a múku, prilejte kvások. Vymieste cesto a počkáme, kým cesto vykysne. Vyval'kajte cesto, tvarujte pirôžky a každy pirôžok naplňte plnkou, položte ich na plech vyložený papierom na pečenie. Potrite rozľahlaným vajcom. Plnka: nakrájané mäso, dusené s cibuľou na masti. Mäkké mäso pomel'te a okoreňte korením.

Čas prípravy: 1 hodina



Dedkova paštéta

Krúžok vidieckych gazdinek Godziszka

INGREDIENCIE:

50 dkg bravčového mäsa, 50 dkg hovädzieho mäsa, 50 dkg hydinového mäsa,

30 dkg bravčovej pečene, 20 dkg hydinovej pečene,

1 mrkva, 1 zeler, 1 cibuľa, 1 žemľa, 2 vajcia

Korenie: sol', korenie, bobkový list,

nové korenie, muškátový oriešok

PRÍPRAVA

Mäso zalejte studenou vodou, privedeťte do varu, pridajte mrkvu, zeler, cibuľu a na miernom ohni varte, kým mäso nezmäkne. 10 minút pred koncom dusenia pridajte pečeň, všetko vyberte z vývaru a dvakrát pomeľte. Namocťte žemľu do vývaru a tiež ju pomeľte. Zmes zmiešajte s vajíčkom, okoreňte a preložte do formy vyloženej papierom na pečenie. Pečte približne 1,5 hodiny pri 180°C.

Čas prípravy: 3 hodiny



Paštéta z cukety

Krúžok vidieckych gazdiniek Wieszczeńta

INGREDIENCIE:

3 šálky cukety nastrúhané na hrubom strúhadle (šťavu nechajte odkvapkať),
1 veľká mrkva nastrúhaná na hrubom strúhadle, 2 najemno nakrájané cibule,
4-5 strúčikov cesnaku,
0,5 šálky oleja,
0,5 šálky krupice,
0,5 čajovej lyžičky kurkumy, 1 čajová lyžička karí korenia, 4 celé vajcia,
veľký zväzok nasekanej petržlenovej vňate,
Korenie: soľ a korenie, ľubovník, bazalka, kôpor

PRÍPRAVA

Cibuľu a cesnak opečte na oleji, zmiešajte s ostatnými prísadami. Zmes preložte do vy mastenej formy a pečte približne hodinu pri teplote 190°C.

Čas prípravy: 90 minút



Vaječná paštéta

Krúžok vidieckych gazdiniek Wilkowice

INGREDIENCIE:

10 vajec uvarených natvrdo, surové vajce, cibuľa, 400 g húb,
3/4 plechovky zeleného hrášku, 5 PL strúhaného žltého syra,
5 PL krupice, 2 PL majonézy, 2 PL 18% smotany, olej na vyprážanie
Korenie: soľ, korenie, štipka feferónky

PRÍPRAVA

Uvarené vajcia nastrúhajte na hrubom strúhadle. Cibuľu nakrájajte nadrobno a spolu s hubami ju orestujte na troche oleja, nechajte vychladnúť. Vajíčka, osmažené huby a odkvapkaný hrášok zmiešajte. Pridáme vajce, syr, smotanu, majonézu a krupicu. Všetko dôkladne premiešajte, dochutíte soľou, korením a paprikou. Podlhovastý plech na pečenie vyložte alabalom, aby ste ním mohli prikryť pečienku. Zmes preložte a prikryte fóliou. Pečte 40 minút v rúre pri 200°C. Potom alabal odklopťte a pečte ďalších 20 minút. Podávajte s lúbovňou omáčkou, najlepšie s chrenovou alebo cesnakovou.

Čas prípravy: 1 hodina



Zelerová paštéta

Krúžok vidieckych gazdiniek Mazańcowice

INGREDIENCIE:

1,5 kg zeleru, 5 vajec,
2 cibule, 3 strúčiky cesnaku,
1 pohár hubového vývaru,
1 pohár strúhanku,
1 obyčajný margarín
Korenie: sol', korenie, majoránka, muškátový oriešok

PRÍPRAVA

Nastrúhajte zeler, pridajte vývar, margarín, cibuľu a varte 1,5 hodiny. Po vychladnutí pridajte cesnak, vajcia, strúhanku a premiešajte. Podľa chuti sa môže dochutiť soľou, korením, majoránkom a muškátovým orieškom. Pečte v formách na koláče. Čas a teplota pečenia: 60 minút pri 180°C.

Čas prípravy: 2 hodiny



Pečené zemiaky so sled'om

Krúžok vidieckych gazdiniek „Bestwinianki“

INGREDIENCIE:

7 zemiakov, 4 plátky sled'a, 1 červená cibuľa, 1 zväzok pažítky, 1 jablko,
3 polievkové lyžice 18% hustej smotany,
1 čajová lyžička strúhaného chrenu,
Korenie: soľ, korenie, 1 PL oleja

PRÍPRAVA

Zemiaky dôkladne umyte a prekrojte na polovicu aj so šupkou. Časť dužiny vydlabte. Každý zemiak potrite olejom. Položte ich na plech vystlaný papierom na pečenie a vložte do rúry. Pečte pri 210°C približne 30 minút, kým zemiaky pekne nezhnednú. Sledy namočte do vody, osušte a nakrájajte na hrubé kocky. Jablko ošúpeme a nakrájame na kocky, cibuľu nakrájame na malé kocky a pažítku nasekáme. Prísady dajte do misy a pridajte smotanu a chren. V prípade potreby dochuťte korením a soľou. Všetko dôkladne premiesajte. Upečené zemiaky vyberte z rúry a naplníte ich plnkou. Posypťte trochou pažítky.

Čas prípravy: 1 hodina



Placky z varených zemiakov

Krúžok vidieckych gazdiniek Wilamowice

INGREDIENCIE:

1 kg varených zemiakov,

2 PL múky,

2 vajcia, 2 malé cibule,

zväzok pažítky,

250 g sadla,

0,5 kg strúhanky.

Korenie: sol', korenie

PRÍPRAVA

Zemiaky osol'te a uvarte. Zomeľte v mlynčeku na mäso. Cibuľu opečte dozlatista na troche masti. Pažítku nasekájte nadrobno a pridajte spolu s vajíčkami. Všetky ingredience zmiešajte do hladkej hmoty a podľa chuti dochuťte soľou a korením. Z cesta tvarujte placky. Placky obalte v strúhanke a vysmažte na masti dozlatista.

Čas prípravy: 80 minút



Mletá kuracia roláda

Krúžok vidieckych gazdiniček Międzyrzecze Dolne

INGREDIENCIE:

6 vajec, 1 pohár 250 ml majonézy, 30 dkg strúhaného žltého syra,
0,5 kg kuracieho filé (mleté), strúčik cesnaku,
Korenie: sol', korenie, 1 kocka cibuľová

PRÍPRAVA

Vyšľahajte 6 bielkov do peny, pridajte žltky, pohár majonézy, 30 dkg strúhaného žltého syra. Premiešajte, preložte na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte pol hodiny pri 180°C. Vyberte a na cesto vyložte mleté kuracie filé, ktoré ste predtým ochutili cesnakom a rozdrvenou cibuľovou kockou. Potom cesto s plnkou zrolujte ako roládu a pečte ešte 30 minút pri 180°C. Môže sa podávať teplá alebo studená, nakrájaná na tenké plátky ako klobása.

Čas prípravy: 2 hodiny



Fazul'ová nátierka

Krúžok vidieckych gazdiniek Bujaków

INGREDIENCIE:

2 šálky uvarenej bielej fazule – zomletej,
2 malé cibule, 2 PL oleja na vyprážanie (môže byť aj bravčová mast), 1 kyslé jablko,
Korenie: 1 lyžička majoránky, 3 bobkové listy,
niekoľko zrniek borievky a nového korenia, soľ, korenie podľa chuti

PRÍPRAVA

Na tuku oprážte cibuľu, pridajte bobkové listy, nové korenie, bobule borievky a na kocky nakrájané jablko. Duste chvíľu spolu. K fazuli pridajte podusenú cibuľu a jablko, vyhodťte korenie, pridajte soľ, korenie a majoránku, premiešajte lyžicou. Najlepšia je nátierka na druhý deň.

Čas prípravy: 2-3 hodiny



Domáca mast' s domácim chlebom

Krúžok vidieckych gazdinič Janowice

INGREDIENCIE:

3 kg čerstvej bravčovej masti, 3 kg čerstvej slaniny, 2 kg bravčovej masti, 2 kg čerstvého laloku,
1 kg cibule, 1 hlavička cesnaku

Korenie: nové korenie, mletá rasca, 1 dkg korenia

Domáci chlieb: pripravte si kvások (1 šálka vlažnej vody, 1 šálka ražnej múky,
trochu kvásku z predchádzajúceho pečenia), 1 kg pšeničnej múky, 2 šálky celozrnnej múky,
1 šálka pšeničných otrúb, 1 šálka semien (slnečnicové, chia), 5 dkg droždia,
3 čajové lyžičky soli, 4 šálky vlažnej vody, hrst makových semienok alebo semienok černušky

PRÍPRAVA

Mäso, slaninu, lalok a cibuľu pomeľte na mäsovom mlynčeku, pridajte mast' a všetko rozpusťte. Nakoniec pridajte korenie. Nalejte mast' do misiek a z času na čas ju premiešajte, kým nevychladne.

Domáci chlieb: Do pripraveného kvásku pridajte všetky prísady a vo vode vymiešane droždie. Všetko dôkladne premiešajte drevou lyžicou. Cesto preložte do troch vymaštených foriem a mokrou rukou ho rozotrite na plechu. Cesto potrite bielkom a posypte makom alebo semienkami černušky. Odstavte, aby vykyslo (približne 60 minút). Pečte pri 160°C asi 15 minút, potom pri 200°C asi 30 minút.

Čas prípravy: 3 hodiny



Slede s mrkvou

Regionálny súbor „Jaworze“

INGREDIENCIE:

0,5 kg solených sledových filé matias,
1 cibuľa, 1 mrkva, mlieko,
0,5 pohára oleja,
Korenie: soľ, korenie, ovocný ocot (voliteľné)

PRÍPRAVA

Filé zo sleda namočte do mlieka, cibuľu nakrájajte na plátky a spolu s nastrúhanou mrkvou opečte na oleji. Dochutte soľou a korením, môžete pridať trochu ovocného octu. Navrstvujte slede a mrkvu v nádobe a nechajte odležať. Výrobok je pripravený po 48 hodinách.

Čas prípravy: 10 minút



Nakyp „Žobračka”

Krúžok vidieckych gazdiniek Rudzica

INGREDIENCIE:

2-3 kg zemiakov, 1 šálka ryže, 2 šálky mlieka,

0,5-1 kg mastnej slaniny alebo bravčovej masti, klobása, 1 veľká cibuľa, 3 strúčiky cesnaku, Korenie: sol', korenie, rasca, majoránka

PRÍPRAVA

Ryžu uvarte do mäkkia podľa pokynov na obale. Nechajte vychladnúť. Cibuľu a cesnak ošúpte a nakrájajte nadrobno. Slaninu alebo bravčovú mast' nakrájajte na kocky a opečte. Môžete použiť aj zvyšky klobás z chladničky, dôležité je, aby v nich bolo dostatok tuku. Keď sa vám vyškvári trochu tuku, pridajte na panvici ocistenú a nakrájanú cibuľu a cesnak a smažte, kým nezmäknú, ale dávajte pozor, aby ste ich nespálili. Zemiaky ošúpte a nastrúhajte na veľmi jemnom strúhadle alebo rozomel'te na kašu v kuchynskom robote. Pridáme ryžu a opečené mäso s cibuľou a vyškvareným tukom. Podľa chuti dochuťte soľou, korením, majoránkom a rascou a zmes dôkladne premiešajte, na koniec pridajte horúce mlieko a opäť premiešajte. Zmes nalejte do zapekacej nádoby alebo na plech. Vložte do rúry predhriatej na 200°C. Pečte približne 70 minút, hotový nakyp by mal mať zhnednutý stred a pomerne hnedé okraje.

Čas prípravy: 3 hodiny



Sušienky „amoniačky”

Krúžok vidieckych gazdiniek Porúbka

INGREDIENCIE:

50 dkg múky, 3 žltky,
15 dkg margarínu, 20 dkg cukru,
1 dkg amoniaku, 50 ml mlieka

PRÍPRAVA

V minulosti sa na pečenie používalo amoniak, ktorý bol dostupný v drogériach a lekárňach. V Porúbke sa často piekli amoniakové sušienky a koláče, najmä na hasičské oslavu a rôzne podujatia. Okrem toho, že boli výnimocne krehké, vyznačovali sa dobrou chutou a schopnosťou mať dlhšiu trvanlivosť. Amoniak rozpustite vo vlažnom mlieku. Všetky ingrediencie spolu zamieste na cesto. Rozval'kajte a vykrájajte kruhy. Potrite vyšľahaným bielkom. Posypte hrubým rafinovaným cukrom. Pečte pri 180°C dozlatista. Uchovávajte vo vzduchotesnej plechovke.

Čas prípravy: 1 hodina



Zemiaková piškota

Krúžok vidieckych gazdiniel nr 1 Jaworze

INGREDIENCIE:

0,5 kg zemiakov,
3/4 šálky cukru, 3 vajcia, 1 balenie vanilkového cukru,
tuk na vymästenie plechu, strúhanka.

PRÍPRAVA

Zemiaky dôkladne umyte a uvarte v šupke, potom ich ochladte a zomeľte alebo rozmi-xujte na kašu. Žltky vyšľahajte s cukrom a vanilkovým cukrom, keď zblednú, pridajte ich k zemiakom a premiešajte. Bielka vyšľahajte do tuhej peny a opatrne ich vmiešajte do zmesi. Formu vymažte tukom a vysypťte strúhankou, cesto nalejte do formy. Vložte do rúry vyhriatej na 180°C na približne 30 minút.

Čas prípravy: 90 minút



Tekvicový pudding

Krúžok vidieckych gazdiničiek nr 2 Jaworze

INGREDIENCIE:

1 šálka tekvice (pečenej),
0,5 šálky uvareného pšena,
0,5 šálky orechov, mandľové mlieko,
citrónová šťava, škorica a med, štipka zázvoru

PRÍPRAVA

Očistite tekvicu od šupky a semenok. Vložte do predhriatej rúry a pečte 30-60 minút pri 190°C. Pšeno uvarte vo vode do mäkkia. Ingredience dôkladne rozmixujte v mixéri s mandľovým mliekom, zázvorom a citrónovou šťavou. Dochutte škoricou a medom. Nakoniec ozdobte rozdrvenými orechmi.

Čas prípravy: 150 minút



Kysnutý koláč so slivkami a posýpkou

Krúžok vidieckych gazdiničiek Mazańcowice

INGREDIENCIE:

Kysnuté cesto: 50 dkg celozrnnej múky, 30 g čerstvého droždia, 100 g cukru, 250 ml mlieka, 70 g masla, štipka soli, 1 vajce.

Posýpka: 150 g pšeničnej múky, 60 g cukru, 90 g masla,

Plnka: približne 1,6 kg sliviek, 2 lyžice cukru

PRÍPRAVA

Kysnuté cesto: rozdrobené droždie zmiešajte s lyžicou cukru, mierne teplým mliekom a asi 5 lyžicami múky. Kvások prikryte utierkou a nechajte na teplom mieste asi 10-15 minút kysnúť. Zvyšných 50 dkg múky nasypťte do veľkej misy. Pridajte zvyšok cukru, vajce, štipku soli, mäkké maslo a vykysnutý kvások. Vypracovať cesto. Misku prikryte utierkou a odložte na teplé miesto asi na 40-60 minút, kým sa objem nezdvojnásobí. Potom zmiešajte všetky prísady na posýpku a dajte ju do chladničky. Slivky umyte, prekrojte na polovicu a zbavte jadrovníka. Polovica sliviek nakrájajte na štvrtiny. Keď cesto vykysne, rozložte ho na veľký plech vystlaný papierom na pečenie. Slivky poukladajte na cesto, posypťte ich cukrom a potom posypťte posypkou.

Čas prípravy: 2 hodiny



Krehký jablkový koláč

Krúžok vidieckych gazdiniek Ľazy

INGREDIENCIE:

60 dkg múky, 40 dkg masla,
20 dkg práškového cukru,
4 žltky, 1 celé vajce,
1 vanilkový cukor, soľ, 2 kg jabĺk, pol lyžice masla,
1 PL cukru, 1 PL citrónovej šťavy, škorica

PRÍPRAVA

Všetky ingredience na cesto zmiešajte dohromady a zabalené v plastovej fólii dajte do chladničky asi na pol hodiny. Medzitým ošípte, nastrúhajte a jemne orestujte jablká na masle, pridajte cukor, citrónovú šťavu a škoricu. Cesto rozdeľte na dve časti. Jednu časť (dve tretiny cesta) rozval'kajte, vložte do formy, poprepichujte vidličkou, poukladajte naň jablká a posypťte ešte škoricou. Druhú časť cesta položte na jablká. Pečte približne 1 hodinu pri 180°C.

Čas prípravy: 90 minút



Mrkvový koláč

Regionálny súbor „Jaworze“

INGREDIENCIE:

250 g múky na koláč, 0,75 šálky oleja, 4 vajcia,
3 šálky strúhanej mrkvy,
0,5 šálky jablkovej peny – šťavy,
0,5 šálky trstínového cukru,
0,5 šálky bieleho cukru, 2 čajové lyžičky sódy bikarbóny,
1 čajová lyžička prášku do pečiva,
1,5 čajovej lyžičky škorice, štipka soli

PRÍPRAVA

Spojte suché a mokré prísady, do cesta môžete pridať mletý zázvor a strúhaný muškáto-vý oriešok. Pečte pri 175°C približne 30 minút. Upečený koláč polejte zmesou z masla, práškového cukru, tvarohu a arómy (vanilka, škorica).

Čas prípravy: 90 minút



Kysnuté koláče s ovocím

Krúžok vidieckych gazdiniek „Zabrežanki“

INGREDIENCIE:

Cesto: 3 šálky múky, 1 šálka mlieka, 4 lyžice masla,
4 lyžice cukru, 1 vajce, 1 citrón,
5 dkg droždia, štipka soli, ovocie.

Poleva: 30 dkg múky, 10 dkg cukru, 15 dkg masla, 1 žltok, 1 vanilkový cukor

PRÍPRAVA

Najprv si pripravte kvások z droždia, trochu cukru a mierne zohriateho mlieka. Potom všetko zmiešajte a nechajte 15 minút odstát. Rozpustite maslo. Do vykysnutého cesta pridajte zvyšok cukru, soľ, nastrúhanú citrónovú kôru, vajce a múku, vymieste a postupne pridajte rozpustené maslo. Cesto nechajte 30 minút kysnúť. Zmiešajte prísady na polevu. Vykysnuté cesto vyložte na vymastený plech a posypte ho ovocím, ktoré máte radi. Pečte 40 minút pri 180°C.

Čas prípravy: 80 minút



Pečené jablka s orechmi

Združenie priateľov Kaniówky

INGREDIENCIE:

6 veľkých jabĺk,

4 lyžice medu,

30 dkg nahrubo nasekaných vlašských orechov, 2 PL masla,

2 PL čerstvej strúhanky, šľahačka.

PRÍPRAVA

Jablka umyte a osušte, vydlabte stopku do hĺbky a šírky asi 3 cm. Zo zvyšných ingrediencií pripravte náplň a vložte ju do každého jablka. Rúru predhrejte na 200°C, jablká poukladajte na plech a pečte približne 30 minút. Dbajte na to, aby sa nepripálili, pretože rôzne druhy jabĺk sa pečú rôzne. Vyberte z rúry a nechajte vychladnúť. Ešte mierne teplý koláč ozdobímé šľahačkou a podľa chuti mletými orechmi alebo čokoládou. Chutia výborne aj bez šlachačky.

Čas prípravy: 1 hodina



Tvarohový koláč s posýpkou

Krúžok vidieckych gazdiniek Bystra

INGREDIENCIE:

Cesto: 0,5 kg pšeničnej múky, 3 dkg droždia, 250 ml mlieka, 10 dkg masla, 0,10 dkg cukru, 2 žltky
Tvarohová plnka: 0,5 kg tvarohu, 10 dkg masla, štipka soli, 10 dkg cukru, vanilkový cukor,
1 vajce, pomarančová kôra, 5 dkg hrozienok, 2 lyžice krupice, 1 pohár maku.

PRÍPRAVA

Preosejte múku do misky. Urobte jamku, nalejte do nej droždie zmiešané s vlažným mliekom a urobte kvások. Maslo vyšľahajte, pridajte žltky, cukor a štipku soli. Do vykysnutého cesta vložíme vyšľahanú zmes, pridáme zvyšok mlieka a vymiesime cesto. Po vykysnutí ho vyklopte na okrúhly vymastený plech a Roztiahnite rukami alebo jemne vyval'kajte. Tvaroh zomel'te, vyšľahajte s tukom, vanilkovým cukrom a vajcom na nadýchanú hmotu. Pridajte pomarančovú kôru, hrozienka a mak. Ak je tvaroh je príliš vlhký, pridajte krupicu. Ked' cesto trochu vykysne, navrstvite naň pripravenú syrovú zmes, pričom nechajte 3 cm voľný okraj. Posypka: všetky prísady zmiešajte rukou a posypte tvaroh. Vložte do dobre vyhriatej rúry na 175°C. Pečte 40-45 minút.

Čas prípravy: 90 minút



Puding

Krúžok vidieckych gazdinek Rudzica

INGREDIENCIE:

3-4 želé rôznych farieb, 330 ml smotany na šľahanie, 250 g tvarohu mascarpone, 3 PL práškového cukru, piškota zo 4 vajec, približne 10 PL uvarenej kávy, 2-4 PL alkoholu (pre dospelých), ovocie z kompótu (môžete použiť aj čerstvé, ale nemiešajte varené s čerstvým, odporúčam varené, čerstvé môžete použiť na ozdobu). Môžete pridať aj hrozienka, brusnice – vopred namočené v horúcej vode.

PRÍPRAVA

Farebné želé rozpustite zvlášť v 100 ml horúcej vody (použite menej, ako je uvedené na obale), nechajte vychladnúť a stuhnuť v chladničke, potom nakrájajte na malé kocky. Aby sa dobre krájali, môžete si ich pripraviť deň vopred. Upečte piškótový korpus, nechajte vychladnúť a nakrájajte ho na malé obdĺžníky. Namočte v káve s alkoholom (verzia pre dospelých). Do veľkej sklenenej misy ukladajte striedavo po vrstvách: začnite namočeným piškótami, ovocím, nakrájaným želé a opäť piškótami, až kým nespotrebuješ všetky prísady. Vložte do chladničky. Pred podávaním vyšľahajte smotanu s cukrom a tvarohom mascarpone (môžete použiť samotnú smotanu s cukrom a pridať citrónové želé uvarené v polovičnom množstve vody). Ozdobte podľa potreby: čokoládou, čerstvým ovocím, kúskami želé.

Čas prípravy: 20 minút



Mokrý makovo-jablkový koláč

Krúžok vidieckych gazdiniek Godziszka

INGREDIENCIE:

2 šálky maku,
2 šálky cukru, 4 lyžice krupice,
40 dkg jablíc, 1 kocka margarínu,
štipka prášku do pečiva

PRÍPRAVA

Mak nasucho zomel'te v mlynčeku, rozpustite margarín, ošúpte jablká a nastrúhajte ich na hrubom strúhadle. Najprv spojte spolu suché prísady, premiešajte. Pridajte jablká, vajcia a rozpustený margarín a opäť premiešajte. Zmes nalejte do pergamenom vystanej formy. Pečte v predhriatej rúre približne 45 minút pri teplote 180°C. Vychladnutý koláč môžeme poliať čokoládovou polevou.

Čas prípravy: 30 minút



Smotanový koláč

Krúžok vidieckych gazdiniček Czaniec

INGREDIENCIE:

1,5 šálky 18% smotany,
1,5 šálky cukru,
3 celé vajcia, 3 šálky múky,
malý prášok do pečiva,
sezónne ovocie

PRÍPRAVA

Smotanu, cukor a vajcia šľahajte 10 minút, pridajte celu múku a prášok do pečiva. Nalejte na vymostený plech a obložte sezónnym ovocím. Pečte pri 180°C približne 50 minút.

Čas prípravy: 1 hodina



Rebarborový koláč s posýpkou

Krúžok vidieckych gazdiniek Buczkowice

INGREDIENCIE:

1,5 šálky cmaru, 1 šálka cukru, 0,5 šálky oleja,
3 vajcia, 3 lyžičky prášku do pečiva, 3 šálky múky
Ovocie: 0,5 kg rebarbory (alebo hrušiek)
Poleva: 1 vanilkový cukor, 0,5 kocky masla,
3 šálky celozrnej múky, 3-5 lyžíc cukru

PRÍPRAVA

Koláč: vajcia vyšľaháme s cukrom, pridáme striedavo olej, cmar, múku preosiatu s práškom do pečiva. Formu vyložte papierom na pečenie a nalejte do nej husté cesto.

Posýpka: z masla, vanilkového cukru a múky vymiešame posýpku.

Ovocie: ošípanú rebarboru nakrájajte na kocky, posypťte cukrom, polžíme na cesto a posypťte posýpkou. Pečte 1 hodinu pri 170°C.

Čas prípravy: 90 minút



Koziansky tvarohový koláč bez tvarohu

Krúžok vidieckych gazdiniek w Kozach

INGREDIENCIE:

Koláč: 7 žlťkov, 3 šálky celozrnnej múky, 1 šálka cukru, 1 margarín, 1/5 čajovej lyžičky prášku do pečiva,

Plnka: 7 vaječných bielkov, 2 smotanové pudingy, 3 grécke jogurty (každý 400 ml) a broskyne (ľubovoľné množstvo).

PRÍPRAVA

Cesto: zmiešajte všetky ingrediencie. Vypracujte cesto. Jednu tretinu cesta zamrazte, zvyšok použite na vyloženie na plechu. Na cesto vyložte plnku.

Plnka: bielky vyšľahajte do tuha, pridajte cukor a puding (suchý). Pridajte jogurt a dôkladne premiešajte. Plnku rozotrite na cesto. Na vrch plnky nastrúhajte zvyšne zmrazené cesto. Pečte v rúre pri 180°C približne 1 hodinu.

Čas prípravy: 2 hodiny



Jablkový kolač

Krúžok vidieckych gazdiniek Czechowice-Dziedzice

INGREDIENCIE:

70 dkg hrubej muky,
20 dkg margarínu, 12 dkg masti,
2 vajcia, 0,5 šálky kyslej smotany,
štipka prášku do pečiva, 1 šálka cukru, 2 kg jabĺk,
vanilkový cukor, škorica, cukor podľa chuti

PRÍPRAVA

Vymieste cesto a rozdeľte ho na dve polovice, väčšiu časť rozotrite na plechu a druhú časť dajte do mrazničky. Jablká nastrúhajte na strúhadle s veľkými otvormi, ochutne zvyšnými prísadami a vyložte na cesto, rovnomerne nastrúhajte druhú, zmrazenú časť cesta a pečte pri 180°C 40 minút (čas závisí od rúry).

Čas prípravy: 90 minút



Kakaová roláda

Spoločnosť priateľov Ligoty

INGREDIENCIE:

0,5 kg múky, 4 žltky, 250 ml mlieka,
5 dkg droždia, 20 dkg masla, citrónová kôra,
hrozienna, štipka soli

Na náplň: 6 dkg kakaa, 12 dkg cukru, 12 dkg masla

PRÍPRAVA

Do vlažného mlieka pridajte lyžicu cukru a droždia. Do múky vlejte kvások, rozšľahané žltky so zvyškom cukru a masla, pridajte sol', hrozienna, citrónovú kôru, vymieste a nechajte vykysnúť. Cesto rozdel'te na dve časti, rozval'káte, posypte kakaom zmiešaným s cukrom, potrite roztopeným tukom, zrolujte a vložíme do maslom vymastených tortových foriem. Nechajte kysnúť a potom pečte v rúre približne 50 minút pri 180°C.

Čas prípravy: 90 minút



Kompót z letného ovocia

Krúžok vidieckych gazdiniek nr 2 Jaworze

INGREDIENCIE:

čerešne, jablká, slivky,
hrušky, hrozno,
klinčeky, škorica, med alebo cukor

PRÍPRAVA

Uvedené ovocie – umyté – vložte do vriacej vody. Nakrájané jablká a hrušky povarte s kli-
nčekmi a škoricou. Nechajte vychladnúť a podľa chuti pridajte med. Servírujte s ovocím.

Čas prípravy: 30 minút



Figový a slivkový likér

Krúžok vidieckych gazoniek Dankowice

INGREDIENCIE:

1 l vodky, 200 ml liehu, 250 ml vody, 300 g medu,
150 g sušených fig, 300 g sušených sliviek,
1/3 vanilkového struku, niekoľko lyžíc cukru

PRÍPRAVA

Sušené slivky a figy nakrájajte na kúsky, rovnako aj vanilku. Dajte do pohára a zalejte liehom, vodkou, vodou a medom. Uzavrite a uložte na teplé miesto na 2 týždne. Po uplynutí tejto doby prelejte likér cez sito, aby ste sa zbavili ovocia. Tekutinu nalejte späť do pohára, ovocie vložte do malej nádoby. Posypate niekoľkými lyžicami cukru. Obe nádoby pevne uzavrite a odložte na ďalšie 2 týždne. Počas tejto doby sa z ovocia uvoľní sirup. Po dvoch týždňoch prefiltrujte obsah oboch pohárov cez kávové filtre. Nakoniec spojte sirup z ovocia s likérom. Likér nalejte do fliaš a nechajte 2 týždne dozrievať.

Čas prípravy: 6 týždňov



Malinový likér

Krúžok vidieckych gazdiniek Ľazy

INGREDIENCIE:

1 kg malín,
0,5 kg cukru,
1 l vody, 0,5 l liehu.

PRÍPRAVA

Ovocie vložte do dobre umytej nádoby, posypte cukrom a odložte na 2 týždne. Každý deň nádobu pretrepte. Po dvoch týždňoch šťavu odlejte a ovocie zalejte studenou prevarenou vodou. Všetko spojte a odložte na 1 deň. Potom tekutinu precedte a spojte s liehom. Nalejte do fliaš a odložte na 1 mesiac.

Čas prípravy: 8 týždňov



Stefcin likér

Krúžok vidieckych gazdiniek Kobiernice

INGREDIENCIE:

1 l alkoholu, 1 kg cukru, 20 dkg jahôd, malín, červených ríbezľí, čučoriedok a egrešov

PRÍPRAVA

Likér sa vyrába od jari do jesene, pričom sa postupne pridáva ovocie podľa toho, ako dozrieva. Ako prvý sa do nádoby vložia jahody, ktoré sa posypú cukrom a zalejú alkoholom, a to sa opakuje postupne s ďalšími plodmi. Je dôležité, aby alkohol pokryl ovocie. Po pridaní posledného ovocia by sa nádoba mala odložiť na tmavé miesto a nechať stáť niekoľko mesiacov. Po uplynutí tejto doby ho predečte a napľňte do fliaš. Ak chcete, ovocie môžete použiť na prípravu dezertov, ale len pre dospelých.

Čas prípravy: 15 minút a niekoľko mesiacov zrenia



Likér zo smrekových výhonkov

Krúžok vidieckych gazdiniek Mazańcowice

INGREDIENCIE:

250 g mladých smrekových výhonkov,
500 g cukru, 300 ml liehu, 200 ml vody

PRÍPRAVA

Smrekové výhonky vložte do nádoby a zasypte cukrom. Odložte na tmavé miesto na približne 3-4 týždne – kým sa cukor nerozpusťí. Po uplynutí tejto doby sirup odlejte, zmiešajte s prevarenou vlažnou vodou, nalejte do fliaš a odložte na tmavé a chladné miesto. Potom výhonky zalejte alkoholom a nechajte pôsobiť ďalší mesiac. Po uplynutí tejto doby spojte alkohol so sirupom, predeľte, nalejte do fliaš a odložte na 1 mesiac, aby dozrel.

Čas prípravy: 30 minút, čas zrenia: minimálne 1 mesiac



Egrešový likér

Krúžok vidieckych gazdiniek Buczkowice

INGREDIENCIE:

1 kg zrelých egrešov,
0,5 l liehu, 0,5 l vody, 30 dkg cukru, 1 citrón

PRÍPRAVA

Egreše nakrájajte, vložte do pohára, posypte cukrom a nechajte na teplom mieste, kým sa cukor nerozpustí a ovocie nepustí šťavu. Zalejeme vodou, pridáme citrónovú šťavu a lieh. Odložte na 2 týždne alebo dlhšie. Likér prelejte do fliaš (3 fliaše s objemom 0,5 l) a odložte na tmavé miesto na ďalšie 2 týždne.

Čas prípravy: približne 30 minút, čas zrenia: 16 týždňov



Likér z čiernych ríbezľí

Krúžok vidieckych gazdiniek Kaniów

INGREDIENCIE:

0,5 kg čiernych ríbezľí,

0,5 kg cukru, 0,5 l liehu, 1 l prevarenej studenej vody

PRÍPRAVA

Ovocie umyte, osušte, vložte do nádoby a posypte cukrom. Odstavte nádobu na 2 týždne a denne ſhou potraste. Po uplynutí času šťavu odlejte a nalejte lieh. Ovocie zalejte vodou a odložte na jeden deň, potom ovocie scedte a spojte s liehom. Takto pripravený likér nalejte do fliaš a uskladnite v pivnici aspoň na dva mesiace.

Čas prípravy: 1 hodina, čas zrenia: 12 týždňov



Zázvorový likéru

Krúžok vidieckych gazdiniek Wieszczena

INGREDIENCIE:

10 dkg zázvora (koreň),

10 dkg cukru,

3 citróny, 3 lyžice medu, 0,75 l vodky

PRÍPRAVA

Zázvor nakrájajte na plátky. Nastrúhajte kôru z citróna (bez bielej časti) a vytlačte šťavu. Všetko spolu zmiešajte a odložte na 3 mesiace.

Čas prípravy: 30 minút, čas zrenia: 12 týždňov



Dulový likér

Krúžok vidieckych gazdiniek Stara Wieś

INGREDIENCIE:

1 kg duli, 30 dkg cukru,
0,5 l 70% alkoholu, 250 ml vody

PRÍPRAVA

Umyte nádobu a sparte ju vo vriacej vode. Dule opláchnite, pokrájajte a vložte do nádoby. Z cukru a vody uvarte sirup a zalejte ním dule tak, aby boli zakryté. Nechajte v zaváracej nádobe približne 2-3 dni. Potom pridajte alkohol, premiešajte a odložte na 1 mesiac. Každých niekoľko dní nádobu pretrepte. Prefiltrujte likér a prelejte do fliaš. Po mesiaci je potrebné likér opäť precediť a prelať do fliaš.

Čas prípravy: 40 minút, czas leżakowania: 4 tygodnie



Likér z lupienkov ruži

Krúžok vidieckych gazdiniel Ilownica

INGREDIENCIE:

4 hrste lupienkov záhradných ruží,

1 l 45% vodky,

250 g cukru, 1 pohár vody

PRÍPRAVA

Lupienky ruží nasype do demížóna a zalejte 1 l vodky (alkohol by mal byť nad lupienkami asi 4 cm). Odložte na chladné miesto na 2 mesiace. Keď získa správnu farbu tmavého jantáru, prelejte ju cez filtračný papier. Lupienky ruží vyhôdte. Pripravte si sirup z cukru a pohára vody, potom ho zmiešajte s likérom. Nalejte do fliaš a odložte na jeden mesiac.

Čas prípravy: 4 týždne



Žihľavový likér

Krúžok vidieckych gazdiniek Janowice

INGREDIENCIE:

300 g žihľavových listov,
0,25 l liehu, 0,5 l čistej vodky,
1 polievková lyžica medu, polovica citróna

PRÍPRAVA

Listy žihľavy zbierajte v máji, pred kvitnutím. Listy opláchnite, sparte a nakrájajte nadrobno. Vložte do veľkej nádoby, zalejte vodkou a uzavrite. Odložte na tmavé miesto na 2 mesiace. Po uplynutí tohto času ho predeťte a odložte na 24 hodín. Pre lepšiu chut môžete pridať 1 polievkovú lyžicu medu, polovicu citróna a 0,25 l liehu.

Čas prípravy: 12 týždňov



Rebarborový likér

Krúžok vidieckych gazdiniiek Landek

INGREDIENCIE:

1 kg rebarbory, 500 ml 95 % liehu,
300 ml prevarenej vody, 200 g cukru.

PRÍPRAVA

Rebarboru umyte, nakrájajte na kocky a vložte do veľkej nádoby. Pridajte cukor a celú zmes liehu a vody zalejte. Odložte na tmavé miesto na 30 dní. Každé 1-2 dni nádobou zatreste, aby sa cukor dobre rozpustil. Po uplynutí tejto doby ovocie oddelte a z rebarborových kúskov ovocia dobre vylisujte šťavu. Tekutinu nalejte do fliaš a nechajte ju 3 mesiace dozrieti. Môžete pridať niekoľko jahôd alebo vanilkovú tyčinku.

Čas prípravy: 12 týždňov



Čerešňový likér

Krúžok vidieckych gazdniek Bestwinka

INGREDIENCIE:

2 kg čerešní, 1,8 kg s jadrami, 0,2 kg s kameňmi,
70 dkg cukru,
0,5 l čistej vodky,
0,25 l liehu.

PRÍPRAVA

Čerešne nasypťte do veľkej nádoby, zasypte cukrom a nechajte 2 týždne odstáť, pričom nádobou z času na čas mierne potraste. Po 2 týždňoch prilejte vodku a lieh a opäť nechajte 2 týždne odstáť. Po uplynutí tejto doby čerešne sdeťte a likér prelejte do fliaš.

Čas prípravy: 4 týždne



Nápoj „Podpiwek”

Krúžok vidieckych gazdiniek Czechowice-Dziedzice

INGREDIENCIE:

30 dkg cukru, 2,5 dkg droždia,
5 l vody, pol balíčka podpiwek

PRÍPRAVA

Dajte zovriť vodu, pridajte podpiwek a varte asi 10 minút. Precedťte cez sito. Odlejte šálku vývaru, do vlažného vývaru pridajte droždie a premiešajte. Do vychladnutého vývaru pridajte rozpustené droždie a cukor, dobre premiešajte a nalejte do fliaš (do dvoch tretín výšky). Prvý deň skladujte na teplom mieste (pre lepšie kvasenie), potom ho presuňte do chladnejšej miestnosti. Fláše otvárajte opatrne, môžete konzumovať po 4 dňoch.

Čas prípravy: 30 minút, čas zrenia: 4 dni



Rybársky pupavový likér

Krúžok vidieckych gazdiniek „Rybarzowianki“

INGREDIENCIE:

100 púpavových kvetov, 1 citrón,
0,5 l prevarenej vody, 0,5 l 90% liehu, 20 dkg medu.

PRÍPRAVA

Na biely papier položte 100 púpavových kvetov a nechajte ich 2 hodiny nechať obschnúť na slnku. Po uplynutí tejto doby odstráňte zelenú časť a nechajte len zlatistý stred. Kvety vložte do nádoby spolu s jedným citrónom nakrájaným na plátky. Všetko zalejte liehom a odložte na 1 týždeň. Po týždni precedeťte cez gázu a pridajte 0,5 litra prevarenej studenej vody a 20 dkg medu. Odložte na 5 týždňov, každý druhý deň pretrepte.

Čas prípravy: 5 týždňov



Hriatô

Krúžok vidieckych gazdiniek Świętoszówka

INGREDIENCIE:

2 polievkové lyžice cukru, 1 kopcovitá polievková lyžica domáceho masla,
50 ml prevarenej vody, 50 ml liehu alebo 100 ml čistej vodky

PRÍPRAVA

Na suchej panvici rozpustite cukor a pripravte karamel, potom pridajte vodu. Keď sa karamel rozpustí vo vode, pridajte maslo. Nakoniec opatrne prilejte lieh alebo vodku. Premiešajte, nalejte do hrnčeka a podávajte horúce.

Čas prípravy: 10 minút

Bielský Okres

- Základné informácie

Bielský okres sa nachádza v južnej časti Sliezskeho vojvodstva. Krajinársky a kultúrne zaberá veľmi Rôznorodé a pestré územie, ktoré sa rozprestiera od Osvienčimskej kotliny smerom na juh – údolie Hornej Visly, Wilamovické podhorie, Sliezske podhorie, Sliezske Beskydy a Malé Beskydy. Podľa údajov z roku 2021 v ňom žilo 166 498 obyvateľov, pričom hustota osídlenia bola približne 363 obyvateľov na km². Okres sa skladá z 10 obcí, ktoré obklopujú mesto Bielsko-Biala: vidiecke obce: Bestwina, Buczkowice, Jasienica, Jaworze, Kozy, Porąbka, Wilkowice, mestsko-vidiecke obce: Wilamowice, Czechowice-Dziedzice a mesto Szczyrk.

Bielský okres Bielsko je miestom s neobmedzenými možnosťami trávenia voľného času. Je rajom pre tých, ktorí uprednostňujú rodinnú dovolenku na vidieku, pre milovníkov extrémnych zážitkov a zimných športov, ako aj pre hľadačov kultúrnych pamiatok a tradičných kulinárskych chutí. Región sa vyznačuje aj výbornou dopravnou dostupnosťou a množstvom miest, ktoré sú ideálne na organizovanie stretnutí.

Nechýbajú tu hotely a konferenčné centrá, ako aj malebné a inšpiratívne výhľady, ktoré poskytuje beskydská krajina. Beskydská krajina poskytuje malebné a inšpiratívne výhľady. Každý si tu určite nájde niečo pre seba, a to v zime aj v lete.

Nádherné oblasti Beskýd a predovšetkým zimné hlavné mesto Poľska – Szczyrk, poskytujú vynikajúce podmienky na turistiku. Milovníci horskej turistiky si môžu vybrať z niekoľkých stoviek kilometrov dobre značených turistických trás, ktoré dopĺňajú početné náučné a turistické chodníky. To umožňuje plánovať výlety podľa individuálnych potreby a fyzický stav. V horách na turistov čakajú početné malebné horské chaty. Obce v okrese Bielsko sú výborným východiskom na výlety do Sliezska a Malých Beskýd. Zo Szczyrku, Bystrej alebo Jaworza sa môžete vydať na túru na najvyššie vrcholy bývalých vrchov – Skrzycze, Klimczok a Błatnia. Z Wilkowíc vedú trasy v Malých Beskydách do oblasti Magurka a Czupel, zatiaľ čo z Kóz môžete ísť do Hrobaczu Luku. Rozmanitý reliéf krajiny okresu Bielsko, od kop-



covitého až po skutočne horský, splní očakávania viac či menej skúsených cyklistov. Milovníci jazdy na dvoch kolesách majú k dispozícii cyklotrasy s celkovou dĺžkou takmer 300 kilometrov. V Szczyrku vznikli enduro trasy pre nadšencov horskej cyklistiky. Ide o komplex jednosmerných cyklotrás typu singletrack. Špeciálne profilované trasy, ktoré vedú mimo chodníkov, sú skvelým miestom pre aktívny odpočinok.

Bielský okres ponúka turistom množstvo kultúrnych atrakcií. Okres sa vyznačuje kultúrnou a náboženskou rozmanitosťou. Tu sa možno stretnúť s kultúrou a nárečím žywieckých gorali, tešínskeho Sliezska a Lachov z juho-

západnej časti Malopoľska, zatiaľ čo vo Wilamowiciach sa možno stretnúť s enklávou wilamovskej kultúry, ktorá sa nikde inde v Poľsku nevyskytuje, vyznačuje sa vlastným jazykom a osobitými zvykmi. Multikultúrnosť okresu sa prezentuje na mnohých folklórnych podujatiach, prehliadkach





kulinárskych jedál alebo pri návštene historických pamiatok. V okrese sa okrem iného nachádzajú objekty Cesty drevnej architektúry Sliezskeho vojvodstva: kostoly v Szczyrku, Bielowicku a Starej Wsi. Pozývame vás aj do Jaworze, kde okrem historických kostolov, paláca, parku či kúpeľnej soľankovéj veže stojí za návštevu aj jediné Múzeum morskej a vnútrozemskej flóry a fauny v južnom Poľsku.

Silnou stránkou kraja však nie sú len jeho turistické atrakcie, ale aj moderná hospodárska štruktúra a sľubné hospodárske vyhliadky. Bielský okres je atraktívnym miestom na bývanie, ale aj na investovanie. Jeho priemyselná história na jednej strane a jeho mo-

derný hospodársky potenciál na druhej sú vzorovou kombináciou bohatej tradície a otvárania nových príležitostí. Bielský okres sa zameriava predovšetkým na rozvoj: technológie, znalosti a inovácie. Základom sú rozvinuté investičné plochy, kvalitná technická infraštruktúra, moderný kvalifikovaný personál a predovšetkým pozitívna energia jeho obyvateľov, dobrá spolupráca medzi okresnými a obecnými úradmi a inštitúciami z podnikateľského prostredia – dokonale zosúladená s ľahkým prístupom k dopravným trasám sever – juh a východ – západ.

Náš región má výbornú polohu na vnútrostátnych aj medzinárodných



dopravných trasách. Do Bielského okresu sa dá pohodlne dostanete po štátnych a vojvodských cestách vysokého štandardu, rýchlovlakom alebo dokonca letecky vďaka infraštruktú-

re Technologického parku leteckého priemyslu Bielsko, ktorý sa nachádza v obciach Czechowice-Dziedzice a Bestwina.



Pozrite si naše publikácie





Kulinárské chute Beskýd

Kto z nás nemá vo svojich domácich zbierkach recepty, ktoré nám odovzdali naše babičky a mamy? Dodnes ukrývajú osvedčené recepty na jedlá, ktoré sú zdanlivo podobné iným - a predsa si zachovali atmosféru miest, z ktorých pochádzame. A ak navyše v kuchyni radi experimentujeme, často siahame po iných regionálnych receptoch, už len preto, aby sme zistili, ako sa líšia od tých našich. Zbierka receptov z bielskeho okresu, ktorú ste práve videli, je takýmto kulinárskym objavom. Táto zbierka regionálnych receptov z Beskýd je prehliadkou gazdiniek z 39 vidieckych krúžkov, ktorí sa s nami podelili o svoje tajomstvá, kulinárské tradície a chute. Nájdete tu polievky (vrátane slovenskej cesnakovej polievky alebo kapustnice, ktorou sú známe Wilamowice), hlavné jedlá (viete, čo je to bravčový bôčik na kapuste?), sladké dezerty (áno, zemiaková piškota a tekvicový puding sú tiež dezerty!) a, samozrejme, likéry na základe miestneho ovocia a byliniek. Každý, kto si cení historiu, tradície a dobré jedlo, je pozvaný čítať, pozerať a variť.

Bezplatný výtlačok

ISBN 978-83-963194-4-9



Interreg
Polska-Słowacja

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego



UNIA EUROPEJSKA



Projekt „Kulinárské chute Beskýd“ je spolufinancovaný
z Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci Programu cezhraničnej spolupráce
Interreg V-A Poľsko-Slovensko 2014-2020 a zo štátneho rozpočtu prostredníctvom Euroregionu Beskydy.