



Współfinansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego



Zadanie zostało dofinansowane ze środków Samorządu Województwa Opolskiego

Wydawca: Stowarzyszenie „Odnowa Wsi Biedrzychowice”

Biedrzychowice 2019 r.

Foto: Joanna Cebula - Muzeum Ziemi Prudnickiej, Paweł Hoffmann

Korekta językowa: Barbara Kwiatkowska, Janusz Stolarczyk

Partnerzy:



Gmina Głogówek



MUZEUM
ZIEMI PRUDNICKIEJ



Powiatowe Muzeum
Ziemi Głubczyckiej



OBEC
Dívčí Hrad

Egzemplarz nie jest przeznaczony do sprzedaży

Piktogramy: Icon made by Freepik from www.flaticon.com, Designed by rawpixel.com / Freepik,
Designed by Freepik

ISBN: 978-83-948494-2-9

Nakład: 1000 egz.

Śląski tydzień kulinarny

wybór przepisów:

Róża Zgorzelska, Muzeum Wiejskie „Farska Stodoła” w Biedrzychowicach

Barbara Piechaczek, Powiatowe Muzeum Ziemi Głubczyckiej

Joanna Cebula, Muzeum Ziemi Prudnickiej







Wstęp

„Śląski tygiel kulinarny” województwa opolskiego to efekty przenikania się kultur: śląskiej, czeskiej, kresowej, niemieckiej. Ciekawe dania, związana z tym tradycja, a czasem przepisy trochę idące z „duchem czasu” powodują, iż w opolskiej kuchni każdy znajdzie coś dla siebie.

Dzięki wielu staraniom podejmowanym przez Samorząd Województwa Opolskiego, udało się dotrzeć do lokalnych producentów, którzy stosując tradycyjne metody produkcji, wprowadzili na rynek regionalną i tradycyjną żywność wysokiej jakości. To właśnie dzięki nim mieszkańcy województwa i turyści mogą posmakować „naszego regionu”.

Opolski smak odnaleźć można w produktach wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, do których należą m.in. *rolady wołowe*, *zymloki* oraz smakowite *leberwursty* i *salcesony*. Na liście znajdziemy stare odmiany jabłek, tj. Königin, Wealthy czy Księżę Albrecht Pruski. Nie można zapomnieć o kołaczu śląskim oraz krupniku śląskim, posiadających certyfikaty Chronionego Oznaczenia Geograficznego. Słodkie smaki opolskiej kuchni to głównie *anyżki*, *chrusty*, *opolskie ciasteczka ze skwarek* czy cudowne *miody*. W restauracjach i gospodarstwach agroturystycznych skosztować można *opolskiej rolady wołowej z modrą kapustą i kluskami śląskimi*, *wodzionki*, *gotąbków z kaszy gryczanej i ziemniaków* czy *śląskiego żuru na maślance*. W lokalnych sklepach kupimy *oleje głubczyckie tłoczone na zimno*, *oleskie sery twarogowe* i *masło z ukwaszonej śmietany*. Nie sposób wymienić wszystkich 62 produktów, które są tylko niewielką częścią kulinarnych smaków.

W każdej opolskiej wsi odnajdziemy coś, co jest typowe dla Opolszczyzny, ciekawe smakiem czy sposobem wytwarzania. Najbardziej cenne są przepisy kulinarne naszych babć, które odtwarzane dzisiaj, promują poszczególne sołectwa i ich mieszkańców. Można zauważyć, że powrót do tradycyjnej żywności stał się bardzo modny i cieszy się ogromnym zainteresowaniem młodych. Różnorodność kultur, która występuje na terenie naszego województwa, daje szeroką możliwość skosztowania różnych dań kuchni kresowej, niemieckiej, śląskiej, czeskiej, staropolskiej, a nawet średniowiecznej. Każdy turysta może spróbować tu wielu potraw i produktów, nieustannie kształtujących dziedzictwo kulinarne regionu.

Od roku 2008 zachęcamy lokalnych wytwórców żywności do przystąpienia do sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie, działającej w ramach Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. Dzięki licznym konkursom kulinarnym, a zwłaszcza konkursowi „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, systematycznie odkrywane są nowe smaki Opolszczyzny. Ta wyjątkowa kulinarna rywalizacja przyciąga co roku wielu uczestników ze skrupulatnie wyszukanyymi spośród starych, rodzinnych przepisów produktami i potrawami.

Żywność lokalna jest tym, co nas wyróżnia spośród innych, ale też jednoczy w regionie. Dlatego dbajmy o nią, najlepiej jak potrafimy, abyśmy ocalili od zapomnienia odkrywane na nowo lokalne specjały i rodzinne receptury. To na nas spoczywa kultywowanie rodzinnych tradycji kulinarnych i zachowywanie ich dla następnych pokoleń, aby nie tylko my, ale także nasze wnuki mogły wspominać te lokalne smakołyki z zadowoleniem i uśmiechem na twarzy.

Andrzej Buła

Marszałek Województwa Opolskiego



Śląski tygiel kulinarny Róża Zgorzelska

Śląsk to kraina, region, którego częścią jest nasza Mała Ojczyzna, nasz *Heimat*. Tygiel to rodzaj garnka z rączką, jeżeli jest mały to nazywamy go *tyglikiem*, *tygielkiem* lub *tedlikiem*. Ten nasz jest pojemny, ponieważ chcemy w nim pomieścić tradycyjne przepisy i bogate dziedzictwo kulinarne dzisiejszych mieszkańców powiatu prudnickiego, głubczyckiego, nyskiego; dodatkowo wzbogacony przepisami pochodzenia czeskiego.

Dzisiejsi mieszkańcy tej ziemi mają różne pochodzenie, a co za tym idzie różne tradycje, w tym kulinarne: stare, kulturowane od lat i nowe, wzajemnie się przenikające, wynikające z integracji dzisiejszych mieszkańców.

Polska piętnaście lat temu została członkiem Unii Europejskiej, na Opolszczyźnie wprowadzono program Odnowy Wsi, który daje nam możliwość wydania między innymi niniejszej publikacji.

W tym tygłu zmieszczą się tradycyjne przysmaki pochodzenia śląskiego, kresowego i góralskiego. Książka w tej formie ma zainteresować i zachęcić czytelnika - niezależnie od wieku - do wypróbowania starych przepisów i wprowadzenia ich do jadłospisu. Przepisy są proste, praktyczne i można je wypróbować na bazie własnych produktów zebranych z ogródka, sadu lub działki.

Dawniej gospodarstwa domowe na śląskiej wsi były samowystarczalne. Prawie w każdym gospodarstwie znajdował się kurnik, który dostarczał jaj, kur, kaczek, gęsi, perliczek i indyków. Poza tym hodowano tuczniki na mięso oraz bydło, które dostarczało mleka, śmietany, masła, twarogu a raz w roku zabijano byczka lub jałówkę na mięso i wyroby. Trzymano również kozy i kozłeta. Nie mogło zabraknąć gołębnika, z którego pochodziły gołębie, tzw. *modziki*, gotowano z nich najzdrowszy rosół, a same tuszki, z farszem lub bez, podpiekano na maśle, do tego kopytka i *zansotza* - sos śmietanowy. Taki rosół obowiązkowo podawano dzieciom i chorym, aby przywracał apetyt i siły.

Z plonów zbieranych latem i jesienią robiono przetwory i zapasy na zimę. Kiszone w beczkach kapustę i ogórki, zagotowywano i suszono owoce. Przygotowywano również susz z ziół, dodawano do niego lipę i miętę, a z tej mieszanki parzono *tej* - herbatę ziołową, którą raczono się przez cały rok. Po żniwach czyszczono w *fachlu* - wialni - zboże, zawożono do młyna na przemiał i przywożono w workach świeżą mąkę.

O tym, co gotowano, pieczono i spożywano w danym miesiącu decydował kalendarz – wydarzenia i święta, np. makówki szykowano tylko na wigilię, a peklowany, gotowany ozór wołowy podawano z sosem chrzanowym i ziemniakami na uczenie weselnej.

Naturalne zasoby rzek jak: ryby, raki, a nawet węgorze były urozmaicheniem i wzbogaceniem kuchni.

W czasach, kiedy nie było lodówek najlepszym sposobem przechowywania mięsa było solenie i wędzenie. W zależności od rodzaju produkty marynowano, pasteryzowano lub suszono.

Jako dodatek do pieczeni, gulaszu i drobiu najczęściej na Śląsku podawano kluski. W zależności od tego z czym je serwowano, zmieniał się ich skład i sposób wykonania. Do kurczaka podawano kluski mączne (bez mąki ziemniaczanej), dzisiaj nazywamy je kopytkami. Do gęsi i kaczki przygotowywano kluski tzw. *gumikleze* lub polskie, szare. *Gumikleze* robiono z gorących przegniecionych przez prasę ziemniaków, do tego szczypta soli, jajko, mąka ziemniaczana oraz trochę masła, aby lepiej się trzymały. Podawano je również jako samodzielne danie, np. ze skwarkami, oraz na słodko z masłem, cukrem i cynamonem.

Tradycje kulinarne to nie tylko potrawy, ale również dodatki, różnorodne napoje, w tym alkohole. Wiele napojów alkoholowych przygotowywano tradycyjnym domowym sposobem, oprócz piwa, które warzono w wielu mniejszych lub większych lokalnych browarach na bazie jęczmienia i chmielu uprawianych w tej okolicy. Historia piwa i jego wyrobu jest bardzo długa i bogata. Piwo dostarczano do sklepów w szklanych butelkach, ustawianych w drewnianych skrzynkach z przegródkami do bezpiecznego transportu. W gospodarstwach, restauracjach i barach podawano piwo w kuflach, nalewane prosto z beczki. Było wiele rodzajów piwa. Każdy browar miał swoje tajemnice warzenia, które były ściśle strzeżone.

Produkcja wina w naszej okolicy również ma długą historię. Świadczą o tym winogrona w herbie Głogówka oraz nazwa dzielnicy – Winiary, która przetrwała do dziś. W samych Biedrzychowicach zachowała się nazwa kompleksu łąk „załwenicze”, tłumaczona „za winnicą”. Ukształtowanie terenu również świadczy o sprzyjających warunkach do uprawy winorośli, a w ślad za tym wytwarzania wina. Wino robiono nie tylko z winogron, ale też z dostępnych w dużych ilościach owoców z okolicznych sadów. Świadczą o tym zachowane w wielu gospodarstwach prasy i butle do fermentacji (*kruka*). Popularnym produktem alkoholowym są nalewki robione na bazie owoców i dostępnego spirytusu. Spirytus wytwarzany – palony – był w lokalnych gorzelniach. Do niedawna przerabiano na alkohol zboże, ziemniaki i buraki. Najpopularniejsze nalewki na naszym terenie to nalewki z malin (tzw. *Himbeergeist* z j. niem.), jeżyn-ostreżyn leśnych, pigwy i kwiatów

i owoców czarnego bzu. Podstawą domowej spiżarni była i jest nalewka z orzecha włoskiego, który rósł przy każdym domu. Nalewkę robiono z zielonych orzechów w fазie mlecznej; była doskonałym lekarstwem na pozbycie się dolegliwości żołądkowo-jelitowych.

Kolejną grupę napojów stanowią likiery - trunki przygotowywane jako poczęstunek weselny i nie tylko. Wykonane były na bazie spirytusu i dodatków smakowych. Najpopularniejsze likiery to: jajeczny z żółtek jajek, kakaowo-czekoladowy, kawowy, cytrynowy, miodowy (miodówka z dodatkiem prażonego cukru). Likiey były przygotowywane z odpowiednim wyprzedzeniem przed weselem. Innym popularnym trunkiem była tzw. *botła* czyli poncz. To owoce zalewane białym winem, wodą mineralną i alkoholem. Przygotowywano go na dwa, trzy dni przed podaniem, aby owoce dobrze nim przeszły. Podawano go na stoły w szklanych wazach z chochlą i nalewano do filiżanek. Owoce były najsmaczniejsze, bo w nich kumulował się aromat i alkohol. *Botlę* podawano przy okazji mniejszych uroczystości rodzinnych: urodzin, jubileuszy i chrztów.

W wielu gospodarstwach przygotowywano *rumtopf* - trunek sporządzany na bazie kolejno dojrzewających owoców sezonowych. Owoce zasypywano cukrem i zalewano ciemnym rumem począwszy od truskawek, a skończywszy na śliwkach różnych odmian. Sporządzano go w dużym garnku z kamionkową przykrywką. Gotowy do degustacji podawano na Boże Narodzenie.

W okresie zimowym częstowano się herbatą z dodatkiem alkoholu, czyli z „gwoździem” lub „prądem” - tak ją nazywano. Była to czarna herbata z dodatkiem wysokoprocentowej wódki lub rumu. Podczas długich i srogich zim zziębniętym gościom i wracającym domownikom przygotowywano grzane czerwone wino z goździkami i cynamonem albo grzane piwo, aby uniknęli przeziębienia.

Sposób podania poszczególnych trunków i napojów zależał od zamożności i poziomu kultury danego domu. W Muzeum Wiejskim - *Heimatmuseum* w Biedrzychowicach zgromadzono naczynia, których używano do serwowania na co dzień i od święta. Są to różnego rodzaju butle, butelki, wazy, szklanki, kieliszki, karafki, słoje, kufle, dzbanki szklane i porcelanowe, jest również secesyjny pojemnik do podawania szampana schłodzonego lodem.

Wiele z tych tradycji kultywowanych w rodzinnej miejscowości pozostało mi w pamięci. Byłam wdzięcznym słuchaczem opowiadań i obserwatorem, dlatego mogę dzisiaj te informacje przekazać innym. Pocieszający jest fakt, że mieszkańcy coraz częściej wracają do tych tradycji, przygotowują specjały według receptur swoich babć i dziadków. Dzięki temu tradycje i część naszego dziedzictwa kulturalnego i kulinarnego zostaną przekazane przyszłym pokoleniom.

Tyle o napitkach, teraz chciałabym opowiedzieć o posiłkach. W wielu rodzinach dzień rozpoczynano śniadaniem, do którego podawano kawę zbożową, *kakaoschale* – ugotowaną łuskę kakao z dodatkiem ciepłego mleka lub herbatę z suszonych ziół. Na nowym bochenku chleba obowiązkowo robiono znak krzyża. Jeżeli choćby jego kawałeczek spadł na ziemię, podnoszono go z szacunkiem, całowano i spożywano. Do chleba zawsze było swojskie masło, twaróg, *fet* – smalec i swojskie wyroby ze świniobicia, ze stoika lub uwędzone, i oczywiście warzywa z własnego ogródka: pomidory, ogórki, *cibiki*, czasem przetarty chrzan.

Do obiadu zasiadali wszyscy domownicy, każdy miał swoje stałe miejsce przy stole. Obowiązkowo przed i po posiłku wspólnie odmawiano modlitwę. Obiad składał się z zupy, drugiego dania i kompotu, w lecie ze świeżych owoców z własnego ogródka lub sadu, a w zimie z suszu lub dyni, którą przechowywano do wiosny. Na kolację jadano się *kartofle z kiszka*, zsiadłym mlekiem lub *serwołtką* – maślanką.

Bardzo pracowitym okresem dla gospodyń wiejskich był czas żniw, młócki i wykopków. Wszystkie prace polowe były wykonywane ręcznie i wymagały wielu rąk do pracy. Pomocników przy tych pracach trzeba było nakarmić, a obowiązkiem gospodyni było przygotowanie treściwych i smacznych posiłków. Każda kobieta, przychodząc rano do pracy, przynosiła ze sobą konewkę na zupę i garnki oraz miski na drugie danie dla całej rodziny. Przy przygotowywaniu strawy pomagały starsze sąsiadki. Menu musiało być zróżnicowane i smaczne, bo komentowano je w rozmowach sąsiedzkich, więc gospodynie prześcigały się w pomysłach kulinarnych. Musiały też przygotować do zabrania na pole *krajce* – kanapki i coś drożdżowego, najczęściej strucle z cynamonem i kawę.

Gotowania uczyły w domu nie tylko mamy czy *otmy* – babcie. Przed wojną uczono dziewczęta w tzw. *Winterschule* – Zimowej Szkole Gospodarstwa Domowego. Po wojnie kursom kulinarnym patronowały Koła Gospodyń Wiejskich.

Od lat dziewięćdziesiątych propagowaniem dziedzictwa kulinarnego Śląska zajął się również Związek Kobiet Śląskich. Te organizacje przygotowują wystawy kulinarne połączone z degustacją, promując temat dziedzictwa kulinarnego regionu.

Młodym przekazywano wiele cennych rad praktycznych i tajemnic kulinarnych, począwszy od robienia szczypek na podpałkę, przez dobór produktów do gotowania, sposób gotowania i serwowania potraw. W każdej wsi były kucharki weselne, które wynajmowano do przygotowania większych uroczystości rodzinnych jak: wesela, pogrzeby, pieczenie kołacza i ciastek przed weselem. Każda kucharka miała swoje tajemnice dotyczące pieczenia i gotowania,

a sama jakość i smak potraw zależał od wielu czynników. Jedno wiem na pewno, że potrawy ugotowane na tradycyjnym kaflowym piecu kuchennym smakowały i smakują najlepiej. Z pewnością taki sposób przygotowania obiadu jest bardzo pracochłonny, ale osiągnięty efekt gwarantuje sukces.

W wielu rodzinach do dzisiaj znajdują się odręcznie zapisane zeszyty zawierające przepisy gromadzone przez dwa, nawet trzy pokolenia. Często w takich notatnikach, obok tych pisanych ręcznie wklejano wypróbowane przepisy wycięte z gazet.

Pamiętam z dzieciństwa powiedzenie mojej ciotki – kucharki weselnej, która powtarzała, że droga do serca mężczyzny prowadzi przez żołądek. To prawda, że przysmakiem kulinarnym dziewczęta często zdobywały względy kawalera. W dzisiejszych czasach spotykamy coraz częściej mężczyzn zaskakujących umiejętnościami kulinarnymi swoje dziewczyny i żony.

Kuchnia i to, co się w niej działo, było ważną częścią codziennego życia. W kuchni nie tylko przygotowywano na tradycyjnym piecu kaflowym posiłki, ale również przy stole kuchennym je spożywano. Tylko w zamożniejszych rodzinach posiłki podawano w salonie lub jadalni. Stoły nakrywano ręcznie haftowanymi obrusami, które stanowiły część posagu gospodyni. Na Śląsku na wyposażeniu domów była porcelana wytwarzana przez miejscowe manufaktury. Wiele takich pamiątek można podziwiać w Muzeum Wiejskim w Biedrzychowicach.

Kaflowe piece kuchenne były bardzo różne. Były z jednym paleniskiem z blachą – płytą do gotowania, niektóre miały wbudowaną wanienkę na ciepłą wodę i *brat rurę* – piekarnik. W większych gospodarstwach były większe piece o dwóch, a nawet trzech paleniskach. Jedno z palenisk służyło tylko do pieczenia ciast, mięsa w *brat wannie* – brytfannie, ale również do suszenia owoców i grzybów. W wielu domach były *wielatki* – piece chlebowe do pieczenia chleba, kołacza i gęsi. Taki piec należało rozgrzewać przez trzy dni, aż uzyskał właściwą temperaturę do pieczenia. Zaś w *kachlatku kuchennym* ogień rozpalało najpierw cienko porąbanymi i pociętymi nożem szczypkami drewna i słomą, później wykorzystywano papier. Palono torfem, drewnem i węglem. Garnki do gotowania były najczęściej masywne, żeliwne, później kolorowo emaliowane. Na takim piecu często stało żelazko, zawsze nagrzane i gotowe do prasowania. Ogień rozniecano wcześniej rano i utrzymywano przez cały dzień, szczególnie zimą piec kuchenny z babą – kaflową nadbudową, był jedynym źródłem ciepła w całym domu. Na gorącej blasze można było zrobić *grzołnki* – grzanki z chleba z czosnkiem posmarowane masłem. Potrawy gotowane na takim piecu i w takich garnkach były smakowite i dłużej utrzymywały ciepło. Znając smak tak ugotowanych potraw i przygotowywanych w inny sposób, mogę z czystym

sumieniem powiedzieć, że tamte były o niebo lepsze. Na blasze często stał duży garnek z gorącą wodą, do którego, jako dzieci, wrzucaliśmy jabłka. One „tańcząc”, gotowały się w ukropie, aż pękła skórka, wtedy smakowały najlepiej.

Niegdyś w Biedrzychowicach żył stróż łowiecki, który miał pozwolenie na odstrzał określonej liczby zwierzyny leśnej, tj. zajęcy, saren, dzików, bażantów, dlatego na Boże Narodzenie lub Nowy Rok obowiązkowo moje ciotki zamawiały zająca. Pamiętam, jak jeden lub dwa zające wisały na strychu do wymrożenia, aby mięso dojrzało. Przygotowanie do pieczenia polegało na moczeniu go w maślanie. W przypadku dziczyzny obowiązywał - i do dziś obowiązuje - rygorystycznie przestrzegany kalendarz odstrzału.

Szczególnym wydarzeniem kulinarnym w każdym domu i rodzinie było świniobicie. Rodziny były liczne, wielopokoleniowe, więc wykorzystano do wyrobów nie tylko mięso, ale również podroby. Przysmakiem był upieczony mózg przyrządzony z cebulką, czasem z jajkami, była to swego rodzaju jajecznicą.

Robiono *leberwurst* – pasztetową, *preswurst* – salceson biały lub czarny z krwią, *krupy* – kaszanke, *żymlanki* – *bułczanki* (w jelitkach lub luzem). Mielonymi okrajkami mięsa nadziewano w następnym dniu kielbasę. Również boczek, *schrótka* – cała tylnia szynka i stonina były peklowane przez dwa lub trzy tygodnie (w zależności od wagi i pory roku), po czym umyte i wysuszone wędzono powoli w *wędzowniku* – wędzarni, która była kiedyś w każdym domu. W takich wędzarniach wędzono również gruszki i śliwki na *mołczka* – specjalny sos owocowy do *śląskiego nieba*, które było bardzo znanym daniem z wędzonego mięsa.

Świniobicie odbywało się w miesiącach zimowych i wczesnowiosennych, wiązało się to z przygotowywaniem i temperaturą przechowywania zapasów oraz przetworów na święta Bożego Narodzenia i Wielkanoc.

Gęsi zabijano i podawano po Świętym Marcinie przez całą zimę. W okresie zimowym spożywano potrawy zawierające więcej tłuszczu, ponieważ dodawały ludziom energii i rozgrzewały. Rarytasem była smażona gęsia wątroba bogata w wiele witamin. Krew gęsi i kaczek smażono z cebulką i przyprawiano solą i pieprzem.

Gęsi i kaczki wieszano na zimnym strychu, gdzie przy ówczesnych sroгих zimach mięso zamarzało i kruszało. Następnie tuszki myto, nacierano pieprzem, solą, majerankiem i *beifusem*, faszerowano cebulą, jabłkami i najczęściej pieczono w piecu w miejscowej piekarni. Mieliśmy już okazję kosztować wspaniałej gęsiny upieczonej w piecu chlebowym w Farskiej Stodole.

Młode kurki i koguty spożywano przez cały rok. Stare kury i kaczki trzeba było dłużej gotować, ale był z nich wyśmienity rosół. Mięso obierano do kości, krojono, doprawiano i duszono na maśle, zalewano śmietaną i był to tzw. *frikase* – potrawka z kury, rodzaj gulaszu.

Również część *lejberwurstu*, *preswurstu* i kielbas była wędzona. Innym sposobem na przechowywanie było gotowanie (przez 2 godziny) w słoikach. Dobrze, że takie smaki można dzisiaj spotkać w przetworach produkowanych według starych rodzinnych receptur przez małe przetwórnice, których powstaje coraz więcej.

Domowy *szpek* (śłonina) był najlepszy i miał wielorakie zastosowanie w kuchni. Część słoniny krojono w kostkę do wytopienia. Mięso przy świniobiciu gotowano na piecu kaflowym w dużych żeliwnych garach, a w niektórych kuchniach były kotły z własnym paleniskiem. Dzieci przy świniobiciu roznosiły *pytlówkę*, dzielono się więc wyrobami, nawet *kottówką*, rosółem z gotowanej głowy i podgardla. W ten sposób zapewniano sobie rewanż ze strony sąsiada. Dzieci dostawały za to jakiś datek lub słodycze. Z nóżek i skór gotowano *galert* – galaretkę. Takie dary posyłano również na plebanie do byłego klasztoru w Biedrzychowicach i do biednych rodzin. Dopiero w latach 60. i 70. pojawiły się pierwsze zamrażarki do przechowywania mięsa. Wtedy przechowywanie i robienie zapasów, szczególnie z mięsa, stało się łatwiejsze i mniej pracochłonne.

Oszczędne gospodynie przygotowywały posiłki, wykorzystując resztki potraw pozostałych z poprzedniego dnia. Z chleba robiono *wodziankę*, czerstwe bułki suszono i mielono na panierkę lub gotowano w mleku, można było z nich upiec również *armeriter* – w tłum. biedny rycerz, a to nic innego jak pokrojona w plastry bułka nasączona mlekiem z roztrzepanym jajkiem, pieczona na patelni i posypana cukrem pudrem. Resztki po posiłkach i odpadki po przygotowaniu obiadu przypadały zwierzętom domowym. Obierki z kartofli gotowano ze skorupkami jajek jako pokarm dla kur.

Ja sama bardzo lubię gotować, zajęcie to, mimo że wymaga myślenia, wysiłku i kreatywności, przynosi dużo radości i satysfakcji. Opróżnione talerze biesiadników napawają każdą kucharkę dumą. Pamiętam wiele smaków z dzieciństwa, są one dla mnie nie tylko miłym wspomnieniem, ale również wyzwaniem do ich przywracania. Takim niezapomnianym smakiem dla mnie jest rolada z sosem. Do tego *światła* – czerwona kapusta – nie gotowana, lecz duszona na boczku z jabłkiem, suszonymi śliwkami, rodzynkami i przyprawami: liściem laurowym, zieleń angielskim i pieprzem. Do dzisiaj wspominam i przygotowuję to danie według *ołmy* Klary. Jeżeli uda mi się podrobić ten smak, to bardzo się cieszę i opowiadam gościom o *ołmie* Klarze, która była wspaniałą kucharką. W okolicy jej torty uchodziły za najlepsze. Przygotowywała również wiele innych przysmaków. Robiła też najlepsze przetwory, wino, nalewki i piwo gotowane na podpiwku.

W ten sposób wzbudzam zainteresowanie i świadomość, że dziedzictwo kulinarne jest ważnym elementem naszej kultury i codziennego życia. Mimo że kultywuję tradycje, to nie mam nic przeciwko postępowi, ułatwianiu sobie pracy i nowoczesności oraz nowym przepisom, gdyż one wzbogacają i budują wiekową kulturę kulinarną Śląska.

Dziękuję Samorządowi Województwa Opolskiego za wsparcie finansowe i wdrożenie Programu Odnowy Wsi. Wyrazy uznania i wdzięczności kieruję do liderów i społeczników, którzy podzielili się swoimi przepisami. Szczególne podziękowania ślę Dyrektorom i Pracownikom Muzeum Ziemi Prudnickiej i Powiatowego Muzeum Ziemi Głubczyckiej za pomoc merytoryczną i motywację do stworzenia publikacji.



Słów kilka o kuchni ludności napływowej województwa opolskiego dr Barbara Piechaczek, Powiatowe Muzeum Ziemi Głubczyckiej

Dziś nie sposób mówić o opolskiej kuchni bez uwzględnienia potraw ludności napływowej, która przybyła na teren Górnego Śląska po 1944 r. Gdy po II wojnie światowej Śląsk Opolski znalazł się w granicach Polski, dużą część ludności niemieckiej wysiedlono do Niemiec. Na Opolszczyznę przesiedlono Polaków z Kresów, przede wszystkim z ich południowo-wschodniej części (z dawnych województw: lwowskiego, tarnopolskiego, stanisławowskiego i wołyńskiego). Osiedlili się tutaj także mieszkańcy innych regionów naszego kraju, głównie z południowej części województwa krakowskiego z okresu II RP (m.in. z Żywiecczyny, ziemi myślenickiej i limanowskiej) oraz Kielecczyny. Następstwem tych przemian jest zróżnicowanie na opolskich stołach, gdzie znajdujemy potrawy przyrządzane przez Ślązaków, Kresowian i Małopolan. Warto nadmienić, iż osadników z południowej Małopolski (przede wszystkim z pogranicza krakowsko-góralskiego) kolokwialnie na Śląsku Opolskim nazywano *Góralami*, bez rozróżnienia na Krakowiaków, Górali Żywickich, Kliszczaków czy Lachów Limanowskich. To potoczne określenie wykorzystano w książce do określenia potraw z Małopolski.

Aby zrozumieć specyfikę kuchni ludności przybyłej na Śląsk przybliżmy pokrótce dietę Kresowian i Małopolan z końca XIX w. i I poł. XX w. Skupimy się przede wszystkim na prostym jadłospisie ludności wiejskiej, gdyż to właśnie „pod strzechą” powstawały dania, które dały początek opolskiemu tygłowi kulinarnemu. Przedstawione informacje uzyskano od osób napływowych lub ich potomków – obecnych mieszkańców powiatów głubczyckiego i prudnickiego.

Na Kresach podstawę kuchni tworzyły kasze: jaglana i gryczana, a w południowej Małopolsce jęczmienna (pęczak). Ziemniaki nazywane na Kresach *kartoflami* lub *barabolami* stopniowo przejmowały ich rolę. Nieodzowny element kuchni kresowej i małopolskiej stanowiła kapusta. Nie mniej ważne były rośliny strączkowe: groch, fasola i bób, które podawano z kiszoną gotowaną kapustą. W gospodarstwie, w którym znajdowała się krowa, głównym składnikiem posiłków było mleko i jego przetwory.

Dzień najczęściej rozpoczynano spożywając ugotowaną na mleku kaszę jaglaną lub zacierki (Kresy). Dzieci często piły jedynie kubek tłustego mleka. Na obiad podawano zupę, jeśli było to możliwe na wywarze z mięsa lub kości zwierzęcych, najczęściej był to barszcz, żur na zakwasie z mąki żytniej lub żur na bazie serwatki. Popularny był

również kapuśniak podbity tłustą śmietaną (Kresy) oraz krupnik lub kwaśnica z zasmażką (Małopolska). Jesienią znajdujemy na babcinym stole zupę grzybową, a latem owocową – zabielałą tłustą śmietaną. Zupy jadano najczęściej z chlebem lub ziemniakami. Rolę dzisiejszego drugiego dania pełniły kasza ze skwarkami (zamiennie z masłem lub kwaśnym mlekiem), kapusta z grochem bądź fasolą, pierogi (na Kresach z farszem ziemniaczano-serowym lub gryczano-serowym, a w południowej Małopolsce ze słodzonym serem), gołąbki z nadzieniem z kaszy gryczanej lub z tartych ziemniaków. Z tego ostatniego nadzienia formowano kluski m.in. *sine* (Biskowice, pow. samborski, woj. lwowski) i po ugotowaniu zalewano je mlekiem lub okraszano topioną słoniną i skwarkami. Często na kolację jadano te same dania co na śniadanie. W przeszłości przeważnie wszystkie posiłki w ciągu dnia jadano na gorąco.

Latem i jesienią w gospodarstwie było znacznie więcej pracy, stąd posiłki często wynoszono w pole. Były to najczęściej: ser ze śmietaną, kasza z kwaśnym mlekiem oraz placki na kwaśnym mleku i sodzie, pieczone na blacie kuchni. Żniwarze gasili pragnienie kwaśnym mlekiem, czarną kawą zbożową, kwasem chlebowym lub *kwaszą* (Dobrowody, pow. buczacki, woj. tarnopolskie).

Zaradne gospodynie gromadziły na zimę zapasy: suszono grzyby i owoce. Smażono konfitury, które zapiekano w glinianych garnkach w piecu chlebowym. Kiszono kapustę, do beczek obowiązkowo wkładano całe głowy, by na Boże Narodzenie zrobić z nich gołąbki.

W bogatych chłopskich domach wieprzowina i drób powszechnie gościły na stołach gospodarzy. Z okazji świąt i ważnych uroczystości rodzinnych produkty mięsne spożywano również i w biedniejszych gospodarstwach. Świniobicie najczęściej miało miejsce przed Bożym Narodzeniem i Wielkanocą. W zwykłe niedziele podawano gotowany, pieczony lub duszony w śmietanie drób. W ubogich domostwach stosowano mąkę razową (pszenną, żytnią) a w bogatych białą tzw. *pyłową*. Ważnym produktem w diecie był olej konopny i lniany. *Makuchami* – wytłoczynami powstałymi po wyciśnięciu oleju karmiono zwierzęta, jednak te chrupiące plastry upodobały sobie również dzieci. Aromatycznym, zielonym, konopnym olejem w okresie postu polewano kartofle z cebulą (Dobrowody). Ze wspomnianych *makuch* robiono *kwaszę* – kwaskowaty i orzeźwiający napój. Innym popularnym kresowym napojem był *kwas chlebowy*. Przyprawy zbierano w pobliskim lesie lub na miejscowej łące. Kupowano jedynie liść laurowy (na Kresach nazywany *bobkowym*), ziele angielskie, sól i pieprz. Do słodzenia i wypieków stosowano miód. Cukier na

wsi pojawił się pod koniec XIX w. w postaci brył tzw. *głów*. Powszechny dzisiaj cukier sypek zyskał swoją popularność w latach międzywojennych, jednak był wtedy droгим produktem.

Święta i uroczystości rodzinne były okazją do zmiany jadłospisu. Najwięcej pracy wkładano w przygotowania do Bożego Narodzenia, Wielkanocy oraz przyjęcia weselnego. Na stołach dominowała wtedy wieprzowina. Z mięsa świni wyrabiano m.in. szynkę, kielbasę oraz boczek. Robiono kaszanke i pasztetową z podgardla, wątroby oraz mięsa (Jackówka, pow. tłumacki, woj. stanisławowski). Wszystkie wieprzowe wyroby przechowywano w komorach lub na stryszkach, nierzadko przez wiele miesięcy. Mimo długiego okresu magazynowania przetwory nie psuły się. Cenionym produktem była słonina, a także sadło, z których wytapiano smalec. Było to najważniejsze źródło tłuszczu wykorzystywanego w kuchni.

W Wigilię Bożego Narodzenia na talerzach Kresowian królowały pierogi ruskie, pierogi z kapustą, zupa grzybowa, *pośne* gołąbki, barszcz (często zabielały) z uszkami, fasolą lub łazankami, kapusta z grochem, kapusta z fasolą oraz kompot z suszu. Ryba była wielką rzadkością, jeśli się pojawiała, to był to przeważnie śledź lub karp (Rumno, pow. rudecki, woj. lwowski). Pieczono bułki drożdżowe, niekiedy przyozdobione warkoczem z czterech, sześciu lub ośmiu pasm ciasta (Jackówka). Ciasta drożdżowe zawijano z serem, jabłkiem, marmoladą lub kaszą (Tomaszowce, pow. kałuski, woj. stanisławowski). Zdarzało się, że na Wigilię smażyono na tłuszczu *pampuchy*, czyli pączki (Rumno, pow. rudecki, woj. lwowski). Piekło się ciastka na amoniaku, tzw. *amoniaczki* (Kozłów, pow. tarnopolski, woj. tarnopolskie). Jednak do dziś symbolem kresowej Wigilii jest *kutia* (*kucia*) – potrawa z gotowanej pszenicy, ucieranego maku, miodu oraz bakalii.

Nieco inaczej wyglądało wigilijne menu południowych Małopolan. Popularny był barszcz z maki owsianej, *karpiele* (brukiew), groch, bób, fasola, kapusta, ziemniaki, grzyby, polewka z suszonych owoców i różne rodzaje pieczywa (Ziemia Myślenicka, woj. krakowski). Słodkim akcentem były *makielki* – deser z ciastek, maku i kakao.

Innym ważnym świętem, którego nieodzownym elementem był suto zastawiony stół, była Wielkanoc. W tym czasie zjadano się wędlinami i jajkami. Na Kresach często serwowano potrawę z krojonych do jednej miski wędlin, jaj, białego sera z dodatkiem wiórków chrzanu. Danie podawano w surowej formie na zimno (Jackówka) lub jako podgrzewaną *smażonkę* (Nowostawce, pow. buczacki, woj. tarnopolskie). W wielu domach nie przygotowywano jednak żadnych ciepłych potraw (Kozłów, Tomaszowce).

Ludność myślenicka raczyła się słoniną, chlebem, kielbasą, *krzanem*, jabłkami, jajkami i *buchtami* – ciastem drożdżowym. Kulinarным wyróżnikiem regionu stała się *chrzanówka* – tradycyjna zupa wielkanocna. Jej nazwa nawiązuje do ważnego składnika potrawy – chrzanu. Oprócz serwatki i chrzanu to jednogarnkowe danie składa się także z jaj gotowanych na twardo oraz skrawków wędlin, czyli głównych pokarmów wchodzących w skład święconki. Zupę podawano najczęściej w Wielką Niedzielę i do jej przyrządzenia wykorzystywano pozostałości poświęconych pokarmów ze śniadania wielkanocnego (Sułkowice, powiat myślenicki, woj. krakowskie).

Największym wyzwaniem kulinarnym była uczta weselna. Na stołach Kresowian nie brakowało tradycyjnych potraw, do których można zaliczyć: rosół, mięsiwa, wędliny, przesmażoną kapustę, bigos, sałatki ziemniaczane, galaretę z mięsa i bulionu, którą nazywano *studzienią*. Były też torty i inne wypieki, przygotowywane przez kobiety. Charakterystycznym kresowym wypiekiem, związanym z weselem, był *korowaj* – ciasto przygotowywane najczęściej z mąki pszennej, udekorowane na wierzchu, przypominające wyglądem tort (Kozłów). Element obowiązkowy stanowił alkohol: piwo i przede wszystkim wódka, której nie mogło zabraknąć (Kozłów).

W przeszłości istotnym wydarzeniem nie tylko religijnym, ale również rodzinnym był odpust parafialny. Po uroczystej mszy zaproszonych do domu gości podejmowano pieczonym indykiem, duszonymi w śmietanie kurczakami (Dobrowody) lub faszerowaną kaczka (Daszawa, pow. stryjski, woj. stanisławowskie). Do mięsa podawano chleb lub bułki drożdżowe, czasem ziemniaki. Dzieciom radość sprawiały ciasta. Najczęściej drożdżowe z makiem lub serem, a w sezonie z owocami oraz miodownikami. Drożdżowe kluski gotowane na parze w okolicy Tarnopola serwowano z musem owocowym.

Dzisiaj po kulinarnym kunszcie i zaradności naszych babć pozostały jedynie zasłyszane przez nas opowieści i nieliczne receptury przyrządzanych przez nie potraw. My z tych strzępów minionych czasów tworzymy naszą rzeczywistość i przyszłość naszych dzieci. Niejednokrotnie wprowadzamy do jadłospisu potrawy wniesione przez innych członków naszych rodzin lub przypadłe nam do smaku wiktuały sąsiadów.

Spis przepisów

Zupy i dania jednogarnkowe

1. Rosół z modzika z ajnlaufem	22
2. Zupa kminkowa	22
3. Bigus	24
4. Kwaśnica	24
5. Kapusta postna	26
6. Chrzanówka	27
7. Tradycyjny gulasz wołowy	28

Dania główne

8. Golonka biedrzychowicka	32
9. Ozory wołowe z sosem chrzan.	34
10. Kaczka nadziewana	36
11. Gęsiną po św. Marcinie	38
12. Pieczeń z dzika lub sarny	39
13. Gołąbki z ziemniakami	40
14. Pęcak ze śliwkami	41
15. Pierogi ruskie	42
16. Pierogi z kapustą	42
17. Maczanka do pierogów	44
18. Buchty	46
19. Sine kluski	48
20. Hałuski	50
21. Kotleciki ziemniaczane	51
22. Smażonka wielkanocna	52

Wypieki wytrawne, przekąski...

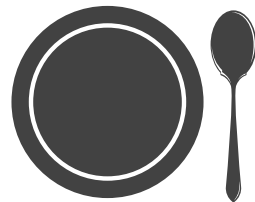
23. Bułka	56
24. Moskole	58
25. Placki na sodzie	60
26. Galicjanki – bułki	62
27. Serki piwne	63
28. Pasta śledziowa	64
29. Zielone masło	64
30. Sałatka z fiolet. ziemniaków	66
31. Boczek na mleku	68
32. Wędzonka Stefana	70
33. Ogórki z lubczykiem	71

Słodkie wypieki i desery

34. Szpajza cytrynowa	74
35. Różki	76
36. Topielce	76
37. Płysie	78
38. Róże karnawałowe	80
39. Pączki / pampuchy	82
40. Nussecken	84
41. Alberty	86
42. Tort kawowy	87
43. Babka makowa	88
44. Amoniaczki	88
45. Marcepan wielkanocy	90
46. Makietki	92
47. Drożdżówka z owocami	94
48. Pierniki	96



Zupy i dania jednogarnkowe





Rosół z modzika z ajnlaufem

smaki śląskie

Składniki:

2 modziki – młode gotębie
2 marchewki
1/4 selera
listek lubczyku
pietruszką
sól
pieprz

Składniki na ajnlauf:

2 jajka, mleko

Wykonanie

Do garnka nalewamy zimnej wody, wkładamy tuszki, marchew, seler, listek lubczyku, pietruszkę, sól i troszkę pieprzu. Gotujemy na lekkim ogniu, aż zmięknie mięso. Wyciągamy mięso i odcedzamy rosół przez sitko. Tuszki przecinamy na pół, smażymy na maśle podlewając niedużą ilością rosółu. Na bazie powstałego sosu robimy sos śmietanowy, dodając śmietanki. Podajemy z kopytkami lub buchtami.

Następnie do gotującego się rosółu wlewamy powoli ajnlauf, czyli jajka mocno roztrzepane z mlekiem. Zamiast ajnlaufu można dodać nudle (makaron). Na koniec dodajemy drobno pokrojone warzywa i podroby. Doprawiamy solą, pieprzem i posypujemy pietruszką. Rosół najczęściej podawano osobom chorym oraz dzieciom.

Róża Zgorzelska, Biedrzychowice



Zupa kminkowa

smaki góralskie

Składniki:

1-1,5 l domowego bulionu
kilka łyżek całych nasion kminku
1 łyżka mąki
1 łyżka masła
grzanki z chleba
lub kluski kładzione

Wykonanie

Gotowy (czysty) rosół przelewamy do garnka i zagotowujemy. Wsypujemy kilka łyżek kminku, w zależności od tego, jak aromatyczną chcemy mieć zupę. Przykrywamy garnek i gotujemy na wolnym ogniu przez około 30 minut.

Nasiona kminku możemy odcedzić przez sitko lub pozostawić w zupie. Na patelni robimy zasmażkę z masła i mąki. Wlewamy do niej 2 chochle zupy, mieszamy i przelewamy do garnka. Zupę możemy zabielić łyżką śmietany. Podajemy z podgrzаныmi na patelni grzankami lub kluskami kładzionymi.

Józefa Cebula, Grabina
(pochodzenie przepisu: Łaniecowa, pow. brzeski woj. krakowskie)





Bigus

smaki śląskie

Składniki:

1 litr kapuśnicy (wody z kiszonej kapusty)
250 ml wody
boczek
cebula
masło
mąka
pieprz
cukier

Wykonanie

Z masła i mąki robimy zasmażkę. Dolewamy 1 litr kapuśnicy i 250 ml wody, cały czas mieszamy. Osobno wytapiamy dużo boczku z cebulką. Dodajemy do sosu. Doprawiamy pieprzem i odrobiną cukru.

Podajemy z ugotowaną surową swoją kiełbasą i ziemniakami.

Kiełbasę gotujemy na lekkim ogniu, kroimy lub podajemy w całości. Ziemniaki lekko gotujemy razem ze skórką, odcedzamy i przewracamy garnek przykrywką w dół na blachę pieca, żeby doszły.

Róża Zgorzelska, Biedrzychowice



Kwaśnica

smaki góralskie

Składniki:

1 kg żeberek wieprzowych
1 golonka tylna wieprzowa
2 ogony wieprzowe
2 kg kapusty kiszonej
włoszczyzna
1 cebula pieczona
kilka liści laurowych
pieprz ziarnisty, ziele angielskie
kilka ząbków czosnku
sól do smaku

Wykonanie

Wszystkie składniki, prócz ziemniaków, wkładamy do garnka i zalewamy wodą. Gotujemy około 2-3 godzin, do miękkości mięsa. Ziemniaki gotujemy oddzielnie.

Urszula Fernalik, Sidzina





Kapusta postna

*smaki
kresowe*

Składniki:

1 główka białej kapusty
3 duże marchewki
1 pietruszka
kawałek selera
1 duża cebula
2 szklanki posiekanej zieleniny (natki pietruszki, natki selera, szczypiorku, lubczyku)
250 g margaryny
2 łyżki mąki
1 mały przecier pomidorowy
maga

Wykonanie

Kapustę siekamy, obgotowujemy i odcedzamy. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy do zeszklenia w ½ kostki margaryny. Pozostałe warzywa trzemy na tarce na grubych oczkach. Wszystko wkładamy do rondla i dusimy do miękkości.

Następnie na patelni roztopiamy ½ kostki margaryny, dodajemy mąkę i robimy lekką zasmażkę, którą dodajemy do kapusty. Wszystko doprawiamy przecierem pomidorowym, solą, pieprzem oraz odrobiną cukru. Możemy także do smaku dodać magi.

*Elżbieta Wiśniewska, Skrzypiec, Lubotyń
(pochodzenie przepisu: Daszawa, pow. stryjski, woj. śląski)*



Chrzanówka

*smaki
góralskie*

Składniki:

2 l serwatki
1 kg kości (mogą być wędzone)
1 kg różnych wędlin pokrojonych w kostkę
10 jaj ugotowanych na twardo i pokrojonych na ósemki
1 duża laska chrzanu (około 250 g)
1 pęczek włoszczyzny
pieprz
sól

Wykonanie

Kości gotujemy z włoszczyzną. Serwatkę i około 1,5 l wywaru z kości zagotowujemy dodając starty na grubej tarce chrzan. Po zagotowaniu dodajemy pokrojoną wędlinę, jaja oraz doprawiamy solą i pieprzem. Jeśli ktoś lubi ostrzejszą chrzanówkę można dodać chrzan ze słoiczka.

*Marianna Orszulak, Skrzypiec
(pochodzenie przepisu: Rudnik, pow. myślenicki, woj. krakowskie)*



Tradycyjny gulasz wołowy

smaki czeskie

Składniki:

smalec lub olej
cebula
gicż wołowa
przecier pomidorowy
przyprawy – sól
pieprz
papryka słodka i ostra
chili
liść laurowy
czosnek
wywar wołowy
do zagęszczenia mąka z wodą,
chleb, lub ziemniak

Wykonanie

Cebulę pokrojoną w kostkę podsmażamy na smalcu lub oleju na złoty kolor. W tradycyjnym gulaszu wołowym ilość cebuli powinna odpowiadać połowie ilości mięsa. Gicż wołową kroimy w kostkę i dodajemy do cebuli, podduszamy. Doprawiamy słodką i ostrą papryką do smaku. Chwilę dusimy, dodajemy przecier pomidorowy. Zalewamy wywarem wołowym, doprawiamy solą, pieprzem, szczyptą chili, wrzucamy liść laurowy. Gotujemy do miękkości podlewając w razie potrzeby wywarem wołowym lub gorącą wodą. Gulasz zagęszczamy mąką rozrobioną z wodą, tartym chlebem lub ugotowanym tartym ziemniakiem. Przed końcem gotowania dodajemy czosnek.

Ciekawostki

Kulinaria stają się doskonałym narzędziem do integracji mieszkańców polsko-czeskiego pogranicza. Przykładem jest „Gulasz bez granic” – coroczne wydarzenie organizowane przez Obec Dívčí Hrad w Republice Czeskiej. Pierwszy piknik rodzinny połączony z konkursem kulinarnym „Gulasz bez granic” miał miejsce w 2011 roku. Od tego czasu w każde lato spotykają się czteroosobowe drużyny, które nad ogniskiem warzą gulasz według własnych przepisów. W wydarzeniu uczestniczą także drużyny z Polski. Punktem kulminacyjnym imprezy jest ogłoszenie wyników na najlepszy gulasz.

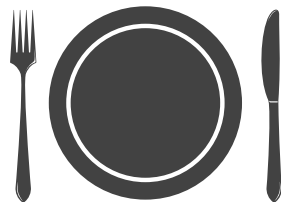
*Obec Dívčí Hrad,
organizator wydarzenia Gulasz bez hranic, Republika Czeska*





Foto: Paweł Hoffmann

Dania główne





Golonka biedrzychowicka

smaki śląskie

Składniki na golonkę:

golonka
włoszczyzna (marchew,
pietruszką, seler)
czosnek, cebula
ziele angielskie, liście laurowe
majeranek
trochę płatków chili
sól, piwo

Składniki na kapustę:

kapusta kiszona
liście laurowe, ziele angielskie
kmin rzymski cały
olej do smażenia
odrobina słoniny wędzonej lub
surowego wędzonego boczku
cebula
masło i mąka na zasmażkę
sól, pieprz, cukier

Składniki na puree z grochu:

groch suchy łuskany
marchewka, cebula
masło, śmietana słodka 30%
liście laurowe
sól, pieprz, majeranek

Wykonanie golonki

Golonkę myjemy, czyścimy i nacieramy solą. Z wody, liści laurowych, ziela angielskiego i płatków chili robimy zalewę. Golonkę zalewamy na 24-48 godzin i odstawiamy w chłodne miejsce. Następnie gotujemy z dodatkiem włoszczyzny, czosnku, liści laurowych, ziela angielskiego i majeranku do momentu aż mięso będzie odchodziło od kości. Miękką golonkę przekładamy do brytfanki i pieczemy w piekarniku podlewając piwem.

Podajemy z pieczonymi ziemniakami lub pieczywem, zasmażaną kapustą kiszoną, puree z grochu, chrzanem lub musztardą.

Wykonanie kapusty kiszonej zasmażanej

Kapustę odsączamy z nadmiaru wody i wstawiamy do gotowania z dodatkiem liści laurowych, ziela angielskiego i kminu. Gotujemy do miękkości. Na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju roztopiamy wędzoną słoninę lub boczek surowy wędzony. Gdy boczek się zarumieni dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, podsmażamy. Następnie dodajemy masło i mąkę, tak robimy zasmażkę. Zasmażkę mieszamy z wodą do uzyskania jednolitej konsystencji. Zawartość patelni przekładamy do gotującej, miękkiej kapusty i mieszamy. Dopraviamy solą, pieprzem, cukrem do smaku.

Wykonanie puree z grochu

Groch namaczamy na noc. Gotujemy w niewielkiej ilości wody z solą i liściem laurowym. Dodajemy marchewkę. Na maśle podsmażamy cebulę. Gdy groch jest miękki odlewamy nadmiar wody, dodajemy zeskłoną cebulę i blendujemy. Dopraviamy solą, pieprzem, majerankiem. Dodajemy masło, śmietanę i dokładnie mieszamy.

Sebastian Kern, Bar Biedrzychowianka, Biedrzychowice 119



Ciekawostki

Tradycja przygotowywania golonka sięga pierwszej połowy XX wieku. Zaczęło się od zabaw strażaków i gospodarzy, na których bawiła się w karnawale cała wieś. W latach siedemdziesiątych ub. wieku zaprzestano urządzania takich zabaw, ale od końca lat dziewięćdziesiątych na nowo znalazły miejsce w kalendarzu imprez. W każdy pierwszy weekend miesiąca w barze Biedrzychowianka można skosztować tego specjału, który dawniej nazywano Eisbein.



Ozory wołowe z sosem chrzanowym

smaki śląskie

Składniki:

ozór wołowy
liście laurowe
ziele angielskie
sól
pieprz
włoszczyzna
masło
korzeń chrzanu
sok z cytryny
śmietana 18%
żółtko
mąka

Wykonanie

Ozór wołowy peklujemy przez 2-3 dni lub kupujemy gotowy peklowany. Mięso myjemy, wkładamy do garnka z zimną wodą, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, pieprz i włoszczyznę. Gotujemy na małym ogniu przez 2-2,5 godziny. Wyjmujemy i czekamy aż przestygnie, wtedy ściągamy skórkę z ozora. Przed podaniem kroimy na cienkie plastry, lekko podsmażamy na maśle, jeżeli trzeba doprawiamy solą i pieprzem.

Sos chrzanowy robimy na bazie ugotowanego rosółu. Wywar przecedzamy do mniejszego garnka i dodajemy tarty chrzan lekko doprawiony cytryną. Zagotowujemy, dodajemy śmietanę 18%. Sos zagęszczamy żółtkiem lub zasmażką z mąki i masła.

Ozór w sosie podajemy z ziemniakami i surówką, wedle upodobań.

Róża Zgorzelska, Biedrzychowice





Kaczka nadziewana

smaki kresowe

Składniki:

1 kaczka
150 g drobiowych serc
150 g drobiowych żółdków
100 g drobiowej wątróbki
4 kromki chleba tostowego
lub butki
2 jajka
mleko do namoczenia butki
duży pęczek zielonej pietruszki
szczypta soli
szczypta pieprzu
szczypta cukru
2 łyżki oliwy

Wykonanie

Niezbyt tłustą kaczkę dokładnie oczyszczamy, nacieramy solą na zewnątrz i wewnątrz i wkładamy do lodówki. Moczymy butkę w mleku. Podroby przekracamy przez maszynkę. Dodajemy wyciśniętą butkę, jajka, drobno posiekaną pietruszkę, sól, pieprz, szczyptę cukru. Wyrabiony farsz wkładamy do środka kaczki i zaszywamy otwory. Nacieramy kaczkę olejem i wkładamy do piekarnika. Pieczemy w temp. 180°C około 2,5 godz.

*Elżbieta Wiśniewska, Skrzypiec, Lubatyn
(pochodzenie przepisu: Daszawa, pow. stryjski, woj. stanisławowski)*





Gęsina po św. Marcinie (Martinsgans)

smaki śląskie

Składniki:

4-6 kg tuszki gęsiej
cebula
jabłka
piołun
majeranek
sól
pieprz

Wykonanie

Tuszkę gęsią myjemy w zimnej wodzie, wycieramy do sucha, nacieramy solą, pieprzem, majerankiem i odrobiną piołunu. Do miski kroimy cebulę oraz jabłka i mieszamy z majerankiem. Wszystko wkładamy do tuszki. Tak przygotowaną zostawiamy na noc w chłodnym miejscu. Do brytfanny dodajemy trochę wody i resztę jabłek oraz cebuli z majerankiem. Pieczemy w piekarniku w zależności od wagi od 2 do 3,5 godzin przy temp. 180°C

Po upieczeniu i wystudzeniu dzielimy tuszkę na części, sos przecieramy. Układamy ponownie do brytfanny, polewamy tłuszczem z sosu i pieczemy od pół do 1 godziny w temp. 160°C

Podajemy z kluskami, czerwoną kapustą lub buraczkami.

Ciekawostki

Tradycyjnie gęsina ma najlepszy smak po 11 listopada (tj. po św. Marcinie), z którym w Biedrzychowicach co roku związany jest pochod z lampionami oraz postacią św. Marcina na koniu. Podczas tej uroczystości można raczyć się rogalikami.



Róża Zgorzelska, Biedrzychowice



Pieczeń z dzika lub sarny

smaki śląskie

Składniki:

1,5 kg mięsa dzika lub sarny
(najlepiej schab)
przyprawa do dziczyzny z jałowcem
1-2 ząbki czosnku
olej rzepakowy
lub słonecznikowy
wino czerwone wytrawne
masło
boczek lub słonina
cebula
pomidor
pieprz
sól

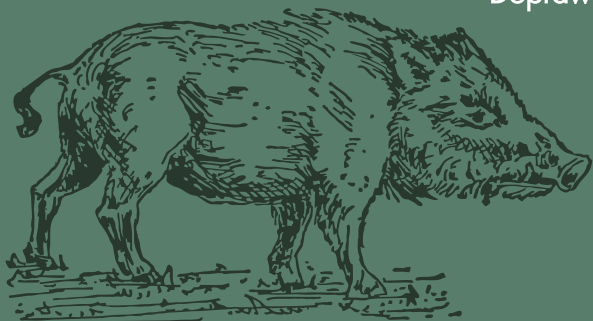
Wykonanie

Mięso obieramy z błonek i myjemy w zimnej wodzie. Osuszamy, nacieramy pieprzem, solą, przyprawą do dziczyzny. Wkładamy do miski, polewamy niewielką ilością oleju rzepakowego lub słonecznikowego, zalewamy czerwonym wytrawnym winem. W zależności od wielkości kawałków mięsa odstawiamy na 1 do 1,5 dnia. W brytfannie na dużym ogniu podgrzewamy trochę oleju, masła i boczku lub słoniny do wytopienia. Dodajemy rozbitą cebulę i miąższ z pomidora. Następnie pieczemy w piekarniku (pierwsze 20 min. w temp. 200°C, później w temp. 160-170°C) podlewając pozostałą bejcą przez ok. 1,5 godz.

Po wyjęciu z piekarnika kawałki mięsa wyciągamy do wychłodzenia, zaś sos przecieramy przez sitko, redukujemy przez gotowanie, doprawiamy, można zagęścić.

Mięso kroimy na cienkie plastry. Układamy w brytfannie polewając małą ilością sosu i podgrzewamy w piekarniku.

Podajemy z kluskami śląskimi i czerwoną (modrą) kapustą duszoną powoli na boczku, masle z dodatkiem jabłka, cebuli, suszonych śliwek lub moreli, rodzynek. Doprawiamy listkiem laurowym, ziele angielskim, solą, pieprzem, octem i cukrem.



Róża Zgorzelska, Biedrzychawice



Gołąbki z ziemniakami

*smaki
kresowe*

Składniki:

1 główka kapusty
2 kg ziemniaków
0,5 kg boczku
2 cebule
3 jajka
4 łyżki mąki pszennej
sól
pieprz

Wykonanie

W dużym garnku zaparzamy kapustę i obieramy ją z liści. Ziemniaki ścieramy na tarce o drobnych oczkach i odsączamy z nich wodę. Boczek i cebule kroimy w kostkę i podsmażamy. Tak przygotowane składniki na farsz przekładamy do jednego naczynia, dodajemy jajka, mąkę, doprawiamy do smaku.

Farsz nakładamy na liście kapusty i zawijamy jak tradycyjne gołąbki. Gotowe układamy w rondlu, podlewamy wodą z przyprawami i zagotowujemy. Następnie rondel przekładamy do piekarnika i pieczemy około 2 godziny w temperaturze 160°C.

Podajemy ze smażoną cebulką duszoną w śmietanie.

*Jadwiga Orzechowska, Lubrza
(pochodzenie przepisu: Czortków, pow. czortkowski, woj. tarnopolskie)*



Pęczak ze śliwkami

*smaki
góralskie*

Składniki:

pęczak
suszone śliwki
sól
cukier

Wykonanie

Pęczak namaczamy i gotujemy w lekko osolonej wodzie. Gdy zmięknie dodajemy suszone śliwki i gotujemy jeszcze około 10 minut. Dodajemy odrobinę cukru dla złamania smaku.

Ciekawostki:

Góralski obiad składał się zwykle z ziemniaków i kapusty. Dla urozmaicenia codziennego pożywienia gotowano kaszę, głównie pęczak.

Henryka Sedlaczek, Lubrza

(pochodzenie przepisu: Myślenice, pow. myślenicki, woj. krakowskie)



Pierogi ruskie

smaki kresowe

Składniki na ciasto:

1 kg mąki
0,5 l wody i 4 łyżki oleju
(albo 0,25 l wody
i 0,25 l tłustego mleka)
2 duże szczypty soli

Składniki na farsz:

0,5 kg sera białego
400 g ugotowanych ziemniaków
1 mała cebula
sól, pieprz

Wykonanie

Do mąki wlewamy bardzo ciepłą wodę i olej (albo wodę i mleko), solimy, wyrabiamy miękkie i elastyczne ciasto. Ziemniaki i ser przeciskamy przez praskę. Cebulę drobno kroimy, podsmażamy na złoty kolor. Łączymy składniki, doprawiamy solą i pieprzem. Ciasto rozwałkowujemy umiarkowanie podsypując mąką. Wycinamy krążki i na ich środek nakładamy łyżeczkę farszu. Krążek z farszem składamy w pół i dokładnie zlepiamy brzegi ciasta. Pierogi rzucamy partiami na wrzątek i delikatnie mieszamy drewnianą łyżką. Garnek przykrywamy. Gdy pierogi wypłyną zmniejszamy ogień pod garnkiem i gotujemy jeszcze około 3 minut.

Danuta Piechaczek

(pochodzenie przepisu: Biskowice pow. samborski, woj. lwowski)



Pierogi z kapustą

smaki małopolskie

Składniki na farsz:

2 kg kapusty kiszzonej
0,5 kg kapusty świeżej
200 g grzybów suszonych
300 g pieczarek
2 duże cebule
sól
pieprz
smalec

Wykonanie

Do pierogów wykorzystujemy standardowy przepis na ciasto. Ciasto wykonujemy z 1 kg mąki. Grzyby suszone płuczemy i moczymy w letniej wodzie przez kilka godzin, następnie obgotowujemy i drobno siekamy. Smażymy na smalcu razem z pokrojonymi pieczarkami i cebulą. Kapustę kiszoną gotujemy (przed gotowaniem nie płuczemy), odciskamy i kroimy. Kapustę świeżą szatkujemy, obgotowujemy i odsączamy. Łączymy oba rodzaje kapusty i smażymy. Mieszamy razem z grzybami, doprawiamy do smaku i jeszcze chwilę podsmażamy. Obficie nakładamy na ciasto i sklejamy pierogi. Podajemy polane roztopionym masłem lub tłuszczem ze skwarkami.

Aligia Zawisłak, Czyżowice

(pochodzenie przepisu: Przysucha, pow. opoczyński, woj. kielecki)





Maczanka do pierogów

smaki kresowe

Składniki na ciasto:

2 duże cebule
1/2 szklanki oleju
250 ml śmietany 30%
2 łyżki mąki
szczypta soli
szczypta pieprzu

Wykonanie

Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na oleju. Gdy nabierze mocnego, złotego koloru zalewamy ją śmietaną i gotujemy 5 minut. Po tym czasie dolewamy 2 szklanki wody i znów podgotowujemy około 2 minuty. Całość zagęszczamy mąką i doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem.

Ciekawostki

Dzięki staraniom kół gospodyń wiejskich m.in. z Dzierżysławia (powiat głubczycki) i Czyżowic (powiat prudnicki) maczanka staje się coraz bardziej rozpoznawalna na Opolszczyźnie. Każda gospodyni przyrządza ten kresowy specjał według własnej receptury, my prezentujemy jedną z nich.

*Elżbieta Wiśniewska, Skrzypiec, Lubatyn
(pochodzenie przepisu: Daszawa, pow. stryjski, woj. stanisławowskie)*





Buchty

smaki śląskie

Składniki na buchty:

1 szklanka mleka
2 jajka
1/2 łyżeczki cukru
1 łyżeczka soli
1/2 kg mąki
1/2 kostki drożdży

Składniki na sos owocowy:

1/2 l jagód lub truskawek
1 kisiel truskawkowy

Wykonanie bucht

Do miski dajemy drożdże, cukier i ciepłe mleko. Wszystko dokładnie mieszamy do rozpuszczenia składników. Dodajemy 200 g mąki i mieszamy. Ciasto odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 10 minut. Następnie dodajemy sól, jajka i resztę mąki. Mieszamy tak, aby uzyskać jednolitą masę. Jeżeli masa jest klejąca dodajemy stopniowo mąkę. Gotową masę uderzamy w stół 5 razy. Kroimy ją na 12 równych części, z których formujemy kulki. Ręcznik lekko podsypujemy mąką i w średnich odstępach układamy na nim kulki. Odstawiamy do wyrośnięcia na 30 minut.

Do głębokiej patelni lub garnka wlewamy 2,5-3 cm wody, zagotowujemy i wstawiamy specjalne sitko do gotowania pyz lub bucht. Gdy woda zacznie wrzeć układamy buchty na sitku i gotujemy przez 15-20 minut, co 5 minut zmniejszając ogień. Na 12 sztuk potrzebne są 2 naczynia do gotowania. Gotowe buchty podajemy z sosem owocowym lub z mięsem.

Wykonanie sosu owocowego

Owoce przekładamy do garnka i zagotowujemy. Dodajemy kisiel i mieszamy energicznie.

Maria Lerch, Biedrzychowice





Sine kluski

smaki kresowe

Składniki na ciasto:

2 kg ziemniaków surowych
1 kg ziemniaków ugotowanych
2 łyżki mąki ziemniaczanej
sól
pieprz

Wykonanie

Surowe ziemniaki ścieramy na drobnej tarce i dość dobrze odciskamy przez gazę lub tetrę. Ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę. Ziemniaki mieszamy z mąką, doprawiamy solą i pieprzem. Z ciasta formujemy kluski i rzucamy na gotującą się wodę. Gotujemy ok. 20 min. do wypłynięcia na wierzch. Podajemy okraszone tłuszczem z cebulką i kwaśną śmietaną, podsmażonym boczkiem lub skwarkami.

Ciekawostki

Bywało, że zalewano je słodkim mlekiem.
Kluski możemy także nadziać farszem do pierogów ruskich.
Mogą stanowić nadzienie do gotąbków, które podaje się zwyczajowo z kwaśną śmietaną a współcześnie także z sosem grzybowy.

Danuta Piechaczek
(pochodzenie przepisu: Biskowice pow. samborski, woj. lwowskie)





Hałuski

*smaki
góralskie*

Składniki:

ziemniaki
mąka
sól
mleko

Wykonanie

Ziemniaki trzemy na tarce i odcedzamy. Do masy dodajemy krochmal pozostały po odlaniu wody z utartych ziemniaków. Wsypujemy tyle mąki, by uzyskać odpowiednią gęstość, mieszamy. Palcami lub małą łyżeczką nabieramy niewielkie porcje i wrzucamy na osoloną, wrzącą wodę. Gotujemy aż kluski wypłyną na powierzchnię. Podajemy zalane ciepłym lub zimnym mlekiem bądź polane roztopioną słoninką albo obsypane białym serem.

*Henryka Sedlaczek, Lubrzyca
(pochodzenie przepisu: Myślenice, pow. myślenicki, woj. krakowskie)*



Kotleczki z ziemniaków *smaki góralskie*

Składniki:

1 kg ziemniaków
2 łyżki smalcu
1 mała cebula
3 jajka
5 kopiatych łyżek mąki
sól
pieprz
bułka tarta
margaryna

Wykonanie

Ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę. 2 jajka ugotowane na twardo kroimy w kostkę. Cebulę siekamy w kostkę i podsmażamy na smalcu do zeszklenia. Do tych trzech składników dodajemy mąkę, surowe jajko, pieprz i sól. Dokładnie wyrabiamy ciasto. Formujemy kotleczek, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na margarynie z obu stron na złoty kolor. Podajemy z pikantnym sosem.

*Henryka Sedlaczek, Lubrzyca
(pochodzenie przepisu: Myślenice, pow. myślenicki, woj. krakowskie)*



Smażonka wielkanocna

smaki kresowe

Składniki:

0,5 kg białego sera
3 żółtka
sól
pieprz
rozmaryn
majeranek
masło do smażenia
różne wędliny
chrzan
jajka

Wykonanie

Ser rozkruszamy widelcem, dodajemy żółtka, doprawiamy solą, pieprzem, rozmarynem i majerankiem, dokładnie mieszamy. Wkładamy do foremki lub małej tortownicy, pieczemy jak sernik w temperaturze 180°C przez 40 minut.

Na patelni roztopiamy trochę masła, dodajemy pokrojone w plastry różne wędliny, gotowane jajka, chrzan starty na tarce na grubych oczkach i upieczony sernik pokrojony w kostkę. Wszystko podsmażamy na maśle.

Ciekawostki:

Tradycyjna smażonka składa się z krojonych do jednej miski wędlin, jaj ugotowanych na twardo oraz wiórków chrzanu. Danie podawano w surowej formie na zimno lub podgrzewano (Nowostawce, pow. buczacki, woj. tarnopolskie). Podany przepis z dodatkiem zapiekanego białego sera jest uwspółcześnioną wersją potrawy.

*Elżbieta Wiśniewska, Skrzypiec, Lubatyn
pochodzenie tradycyjnego przepisu: Nowostawce, pow. buczacki, woj. tarnopolskie*





*Wypieki wytrawne, przekąski
sałatki i przetwory*





Butka

smaki kresowe

Składniki:

2 kg mąki
1,5 l mleka
50 g drożdży
2 jajka
1/2 łyżki soli
5-6 łyżek oliwy
mak (do posypania)

Wykonanie

Drożdże z cukrem rozrabiamy w 200 ml letniego mleka i dodajemy tyle mąki, by rozczyń miał konsystencję gęstej śmietany. Dokładnie mieszamy drewnianą łyżką. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Czekamy aż rozczyń podwoi swoją objętość, wtedy dodajemy 2 żółtka, 1 białko, sól i mieszamy. Wsypujemy połowę mąki, wlewamy 800 ml mleka i ugniatamy ciasto. Dodajemy resztę mąki, resztę mleka i dalej wyrabiamy. Dodajemy olej i dokładnie wyrabiamy ciasto jeszcze przez około 20 minut. Ciasto musi być gładkie i nie może kleić się do rąk. Gotowe ciasto wygładzamy delikatnie, oprószamy lekko mąką, nakrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Stolnicę posypujemy mąką i delikatnie wykładamy całe ciasto. Formujemy ładny waleczek (możemy zrobić warkocz) i wkładamy do wysmarowanej oliwą blaszki. Zostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, mniej więcej do górnego brzegu formy.

Butkę smarujemy białkiem, możemy posypać makiem. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez około 1,5 godziny. Gotowa butka powinna odstawać od formy. Ciasto wyjmujemy z blaszki i czekamy do ostygnięcia, obracając na boki.

Maria Licznar, Prudnik

(pochodzenie przepisu: Jackówka, pow. tłumacki, woj. stanisławowskie)



Ciekawostki

Przepis na bułkę przekazywany był w rodzinie pani Marii z pokolenia na pokolenie. We wsi Jackówka (woj. stanisławowskie), w której mieszkała, gospodynie wypiekały takie bułki z okazji wielkich świąt i uroczystości.

Na Boże Narodzenie bułkę formowano z warkoczy i posypywano makiem, który według tradycji miał przynosić szczęście. Liczba warkoczy nie miała znaczenia, ale zdolne gospodynie starały się zapleść spód bułki w warkocz z trzech lub czterech części, natomiast górną warstwę układały w cieńsze warkocze składające się nawet z ośmiu elementów. Bułkę kładziono na wigilijnym stole, na niej układano opłatek.

Bułka wielkanocna była robiona z litej masy. Ozdabiano ją, układając na górze wałeczki z ciasta, tak aby tworzyły charakterystyczną kratkę. Bułki na uroczystości rodzinne pieczono bez ozdób i maku. Jadło się je zamiast chleba. Gdy w domu była bułka, to musiało być święto.



Moskole

smaki góralskie

Składniki:

100 g drożdży
0,5 l mleka
1 kg mąki
2 jajka
1 kg ziemniaków
2 łyżeczki cukru
1 łyżeczka soli

Wykonanie

Drożdże rozcieramy z cukrem, żeby zrobiły się płynne, zalewamy ciepłym mlekiem i mieszamy. Kiedy wyrosną łączymy z rozartymi na miazgę gotowanymi ziemniakami, mąką i solą. Wbijamy jajka i dokładnie wyrabiamy. Formujemy placki grubości około 2 cm. Pieczemy na suchej patelni cały czas przewracając. Podajemy posmarowane masłem.

Ciekawostki

Moskole zwane również moskolikiem, moskalikiem i moskalem to bardzo smaczna potrawa. Były uzupełnieniem góralskiego śniadania. Posmarowane masłem z powodzeniem zastępowały chleb. Tradycja mówi, że moskole przywędrowały na Podhale przed I wojną światową wraz z jeńcami rosyjskimi. Piekli oni takie placki na prymitywnych paleniskach, często było to ognisko nakryte blachą. Tradycja wypiekania ich na blacie kuchennym przetrwała do dziś. Jest kilkanaście sposobów przygotowywania moskoli.

*Henryka Sedlaczek, Lubrza
(pochodzenie przepisu: Myślenice, pow. myślenicki, woj. krakowskie)*





Placki na sodzie

smaki kresowe

Składniki:

3 szklanki mąki
1 szklanka kefiru
lub kwaśnego mleka
1 łyżeczka sody
1 jajko
pół łyżeczki soli
szczypta cukru

Wykonanie

Z podanych składników zagniatamy ciasto. Dzielimy na mniejsze części i rozwałkowujemy na placki grubości około 1 cm. Układamy na blaszce i pieczemy w piekarniku po obu stronach przez około 10 minut w temperaturze 180°C. Pierwotnie placki te były pieczone na gorącej blasze pieca.

Ciekawostki

Specjał nazywany jest również plackiem na potaszu. W przeszłości do spulchniania wypieków stosowano potaż (potasz), który wytwarzano z popiołu drewna i węgla drzewnego. Produkcją tego związku chemicznego zajmowali się budnicy. Z czasem potaż został wyparty przez sodę, mimo tego wiele osób nazwy tych spulchniaczy traktowało jako synonimy.

*Adam Buchaniec, Nowa Wieś Głubczycka
(pochodzenie przepisu: Wiciń, pow. złoczowski, woj. tarnopolskie)*





Galicjanki

*smaki
kresowe*

Składniki na ciasto:

1 kg mąki pszennej
0,5 l mleka
3 jajka
100 g drożdży
szczypta soli

Składniki na farsz:

400 g kaszy gryczanej palonej
200 g sera białego
3 ugotowane ziemniaki

Wykonanie

Drożdże rozpuszczamy w lekko podgrzanym mleku i dodajemy 1 szklankę mąki. Zarabiamy rozczyń, który przykrywamy ściereczką i odstawiamy do podrośnięcia w ciepłym miejscu. Do podrośniętego rozczyń dodajemy resztę mąki, jajka, roztopioną margarynę i szczyptę soli. Wyrabiamy ciasto, tak aby odchodziło od dłoni i odstawiamy do wyrośnięcia. W tym czasie przygotowujemy farsz. Ugotowaną i wystudzoną kaszę mieszamy ze zmielonym serem i ziemniakami (przeciśniętymi przez prasę). Po wyrośnięciu ciasto delikatnie zagniatamy i rozwałkowujemy. Wykrawamy krążki i nakładamy farsz. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku (by kasza nie była zbyt sucha dodajemy trochę kwaśnej śmietany lub łyżkę miękkiego masła). Sklejamy jak sakiewkę, lekko obracamy w dłoniach formując bułkę i układamy na blasze. Bułeczki odstawiamy do wyrośnięcia, następnie smarujemy ubitym białkiem i pieczemy ok. 35 minut w temperaturze 180°C.

Adam Buchaniec

(pochodzenie przepisu: Wicyni, pow. złoczowski, woj. tarnopolskie)



Serki piwne

*smaki
kresowe*

Składniki:

1 kg tłustego, dobrze odcisniętego twarogu
4-5 jaj
sól, pieprz
papryka, bazylija, kminek

Wykonanie

Ser przekręcamy przez maszynkę. Dodajemy jaja, dobrze przyprawiamy solą i pieprzem. Wyrabiamy masę i dzielimy na 3 części. Jedną część sera doprawiamy papryką, drugą część bazylią, do trzeciej dodajemy kminek. Blachę z piekarnika wykładamy papierem do pieczenia. Z sera formujemy krążki o średnicy 3-4 cm, wykładamy na blachę i suszymy w piekarniku w temp. 80°C przez ok. 3 godziny. Podajemy do piwa.

*Elżbieta Wiśniewska, Skrzypiec, Lubatyn
(pochodzenie przepisu: Daszawa, pow. stryjski, woj. stanisławowskie)*



Pasta śledziowa

smaki śląskie

Składniki:

300 g filetów śledziowych
200 g wędzonego boczku
2 duże cebule
2 łyżki posiekanej natki pietruszki
pieprz
szczypta cukru

Wykonanie

Filety śledziowe i boczek kroimy na mniejsze kawałki. Wszystkie składniki pasty blendujemy i schładzamy. Przed podaniem pastę posypujemy natką pietruszki.

Bernadeta Górniak, Biedrzychowice



Zielone masło

smaki śląskie

Składniki:

300 g masła o smaku o smaku
pęczek pietruszki
pęczek kopru
pęczek szczypiorku
5 ząbków czosnku
sól
pieprz
kilka listków bazylii

Wykonanie

Masło miksujemy, dodajemy posiekaną drobnutką pietruszkę, koper, szczypiorek i rozgnieciony czosnek. Dostawiamy solą i pieprzem. Wszystko razem blendujemy.

Elżbieta Kępcz, Biedrzychowice





Sałatka z fioletowych ziemniaków

smaki czeskie

Składniki:

1 kg fioletowych ziemniaków
(truflowych)
1 duża marchewka
75 g selera
1 mała pietruszka
1 mała cebula
4 jajka
160 g ogórków konserwowych
6 łyżek majonezu
(lub kwaśnej śmietany,
lub jogurtu naturalnego)
2 łyżki musztardy
sól
pieprz

Wykonanie

Ziemniaki gotujemy w mundurkach, obieramy i kroimy w kostkę. Marchew, pietruszkę i seler gotujemy w osolonej wodzie, następnie kroimy w drobną kostkę. Bardzo drobno siekamy cebulę i ogórki. Kroimy ugotowane na twardo jajka. Dodajemy majonez (ewentualnie kwaśną śmietanę lub jogurt), musztardę, doprawiamy solą i pieprzem. Wszystko mieszamy. Sałatkę możemy dodatkowo zakwasić dodając kilka łyżek zalewy z ogórków. Odstawiamy do lodówki.

Ciekawostki

Sałatka z fioletowych ziemniaków (cz. salát z modrých brambor) znana była również na Kresach Wschodnich. Jadano ją między innymi w Kołomyi (pow. kołomyjski, woj. stanisławowskie).

*Renata Ramazanová, Křnov, Kraj Moravsko-Slaski
Republika Czeska*





Boczek na mleku

smaki kresowe

Składniki:

2 kg surowego chudego boczku
szklanka mleka
pęczek natki pietruszki
5-6 ząbków czosnku
sól
pieprz

Wykonanie

Do zmielonego boczku dodajemy mleko, posiekaną natkę pietruszki, zmiądzony czosnek, doprawiamy solą i pieprzem. Wszystko dokładnie mieszamy. Masę układamy na folii aluminiowej i zawijamy w gruby rulon. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 180°C około 1,5 godziny. Potrawa może być podawana na zimno i na ciepło.

*Stefania Szewczuk, Czyżowice
(pochodzenie przepisu: Buczaczy pow. buczacki, woj. tarnopolski)*





Wędzonka Stefana *smaki śląskie*

Składniki:

Przepis dotyczy 1 kg mięsa:

karczek

schab

mięso z szynki

boczek

35 g soli

1/2 łyżeczki cukru

2 łyżeczki soli czosnkowej

1 ząbek czosnku

Wykonanie

Mieszaną przyprawą nacieramy mięso. Układamy w garnku, najlepiej kamiennym. Mięso przekładamy co drugi dzień. Zostawiamy w garnku 8-9 dni. W przeddzień wędzenia płuczemy mięso i osuszamy. Wędzimy w wędzarni 2 dni.

Stefan Zgorzelski, Biedzychawice



Ogórki z lubczykiem

*smaki
śląskie*

Składniki:

ogórki
baldachy kopru
liście lubczyku lub selera
czosnek
sól

Wykonanie

Ogórki myjemy, odkrawamy końcówki, układamy w słoju. Na dno słoika wkładamy baldach kopru i liść selera lub lubczyku. Na górę jeszcze raz koper i listek selera lub lubczyku. Dodajemy czosnek pokrojony w plasterki, 1 - 2 ząbków na litrowy słoik. Zalewamy wrzątkiem, na 1 litr wody łyżka soli. Zakręcamy i odstawiamy w jasne miejsce.

Im więcej czosnku dodamy tym twardsze będą ogórki po ukiszeniu i dłużej się przechowają.

Róża Zgorzelska, Biedzychawice



Słodkie wypieki, desery





Szpajza cytrynowa

smaki śląskie

Składniki:

4 jajka
4 łyżki cukru
galaretkę cytrynową
sok z małej cytryny

Wykonanie

Oddzielamy białka od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę. Następnie powoli dodajemy cukier. Żółtka ucieramy i łączymy z białkami. Do masy dodajemy rozpuszczoną w 200 ml wody galaretkę, sok z cytryny i całość delikatnie mieszamy. Gotową masę przekładamy do pucharków i dekorujemy bitą śmietaną.

Sonia Jasik, Biedzychowice





Rožki

smaki śląskie

Składniki:

1/2 kg mąki pszennej tortowej
1 opakowanie suchych drożdży
2 jajka
100 g cukru
150 g masła
szczypta soli
125 ml mleka
Dodatki:
1/2 kg marmolady
torebka cukru pudru
aromat waniliowy

Wykonanie

Roztapiamy masło. Mleko lekko podgrzewamy z drożdżami. Wszystkie składniki łączymy. Ciasto zagniatamy i odstawiamy do wyrośnięcia – czynność powtarzamy trzy razy. Następnie ciasto wałkujemy i tniemy w trójkąty, na które nakładamy trochę marmolady i zawijamy. Rożki pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180°C na złoty kolor. Po ostygnięciu ciastka smarujemy lukrem zrobionym z cukru pudru, aromatu oraz odrobiny mleka.

Maria Staniek, Biedrzychowice



Topielce, czyli rogaliki z utopionego ciasta

smaki góralskie

Składniki:

40 g drożdży
łyżeczka cukru
0,5 szklanki mleka
0,5 kg mąki
250 g margaryny
jajko
szczypta soli
marmolada owocowa
żółtko
cukier puder

Wykonanie

Drożdże i cukier mieszamy z letnim mlekiem. Dodajemy mąkę, margarynę, jajko, sól. Zagniatamy ciasto na posypanej mąką stolnicy. Wkładamy do woreczka foliowego, po czym do miski z zimną wodą. Gdy ciasto wypłynie, wydajemy je z wody, rozwałkowujemy i wykrawamy 8 trójkątów równoramiennych. Na każdy trójkąt nakładamy łyżeczkę nadzienia. Zwijamy rogaliki zaczynając od szerszej strony. Układamy na blasze, smarujemy rozkłóconym żółtkiem i pieczemy do zrumienienia w piekarniku rozgrzanym do 160°C. Podajemy posypane cukrem pudrem.

Maria Malinśka, Lubrza

(pochodzenie przepisu: Rajcza, pow. żywiecki, woj. krakowskie)



Porada

Zamiast marmoladę rogaliki możemy nadziać owocami lub kremem czekoladowym.

Technika wyrabiania ciasta na topielce nie wymaga czekania na wyrośnięcie ciasta. Ciasto w ten sposób hartowane wychodzi nieco inne, niż to wyrastające tradycyjną metodą w cieple przez długie godziny. Kruche z zewnątrz, mięciutkie w środku.





Płysie – windbojtle

smaki śląskie

Składniki na ciasto:

1 szklanka mąki
125 g masła
1 szklanka wody
5 jajek

Składniki na krem:

2 opakowania
budyniu waniliowego
750 ml mleka
2 łyżki mąki pszennej
200 g masła
8 łyżek cukru

Dodatkowe składniki:
cukier puder

Wykonanie ciasta

Masło i wodę podgrzewamy w garnuszku, doprowadzając do wrzenia. Dodajemy mąkę, zmniejszamy ogień i gotujemy, aż powstanie jednolita masa. Zdejmujemy z palnika i odstawiamy do całkowitego wystygnięcia. Do wystudzonej masy wbijamy jajka i miksujemy, aż wszystko dokładnie się połączy. Masę przekładamy do rękawa cukierniczego lub nakładamy łyżeczką na blachę wyłożoną papierem do pieczenia jednakowe porcje ciasta i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez 25–30 minut.

Wykonanie kremu

1 szklankę mleka mieszamy z budyniami, mąką i cukrem. Resztę mleka doprowadzamy do wrzenia i wlewamy przygotowaną ciecz. Gotujemy do zgęstnienia budyniu, energicznie mieszając przez 1 minutę. Krem odstawiamy do wystygnięcia, przykrywając całą powierzchnię folią spożywczą, aby nie powstał kożuch. Miękkie masło przekładamy do miski i miksujemy dodając budyń tak, aby powstała gładka masa.

Płysie przekrawamy na pół i smarujemy kremem lub nadziewamy za pomocą rękawa cukierniczego. Gotowe płysie posypujemy cukrem pudrem.

Ilona Lerch, Biedrzychowice





Róże karnawałowe

smaki śląskie

Składniki na ciasto:

250 g maki tortowej
4 żółtka
2 łyżki kwaśnej śmietany
2 łyżki spirytusu
2 łyżki masła
szczypta soli
2 łyżki cukru pudru
wiśnie kandyzowane
lub marmolada
olej do smażenia

Wykonanie ciasta

Ze wszystkich składników zagniatamy zwarte, elastyczne ciasto. Następnie wybijamy wałkiem jak na tradycyjne faworki, by wtłoczyć jak najwięcej do niego powietrza. Zawijamy w folię spożywczą i wstawiamy na pół godziny do lodówki. Cienko wałkujemy, starając się jak najmniej podsypywać mąką. Wycinamy foremkami krążki o średnicy, 3 cm, 5 cm i 7 cm. Każdy krążek nacinamy nożem lub radełkiem w kilku miejscach tworząc płatki róży. Składamy po 3 krążki od największego do najmniejszego. Przyciskamy w środku palcem, aby się dokładnie zlepiły. Ciastka wkładamy najmniejszym krążkiem do spodu do rozgrzanego w rondlu oleju. Smażymy na złoty kolor, a po chwili przewracamy je na drugą stronę. Usmażone róże układamy na ręczniku papierowym. Gdy przestygną dekorujemy je cukrem pudrem i kandyzowanymi wiśniami.

Elżbieta Kapacz, Biedrzychawice





Pączki / Pampuchy

smaki kresowe _____

Składniki (wersja 1):

1 kg mąki pszennej
150 g margaryny (lub masła)
150 g cukru
6 żółtek
0,5 l mleka gotowanego
100 g drożdży
szczypta soli

Składniki (wersja 2):

0,5 kg mąki pszennej
60 g cukru
60 g masła (lub margaryny)
6 żółtek
250 ml mleka
50-70 g drożdży
szczypta soli
1 łyżeczka spirytusu

Dodatkowo:
marmolada lub dżem

Wykonanie

Roztapiamy margarynę lub masło i dodajemy pozostałe składniki (wersja 1 albo wersja 2). Ciasto ugniatamy w misie po czym odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia. Napuchnięte ciasto kroimy pod rozmiar pączków, dodajemy dżem lub marmoladę. Następnie ciasto wkładamy do rynki z olejem i pieczemy na złocisty kolor.

Ciekawostki

Pączki, nazywane również pampuchami, w wielu domach na Kresach wypiekane były na Wigilię. Z czasem zwyczaj ten zawitał na Śląsk.

*Maria Stefanko, Preżynka
(pochodzenie przepisu: Runno, pow. rudecki, woj. lwowski)*





Nussecken – orzechowe trójkąty

smaki śląskie

Składniki na ciasto:

300 g mąki
130 g margaryny
130 g cukru
2 płaskie łyżki proszku
do pieczenia
2 jajka
cukier waniliowy

Składniki na masę z orzechów włoskich:

200 g mielonych orzechów
200 g krojonych orzechów
200 g masła
200 g cukru
2 łyżki miodu
3 łyżki wody

Dodatkowe składniki:

marmolada
polewa czekoladowa

Wykonanie

Składniki na ciasto zagniatamy i rozwałkowujemy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Składniki na masę przysmażamy na patelni. Masę wykładamy na ciasto posmarowane marmoladą. Pieczemy 30 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 175°C. Wystudzone ciasto kroimy na trójkąty. Rogi ciastek smarujemy polewą czekoladową.

Te doskonałe ciastka przygotowujemy na szczególne uroczystości oraz święta.

Sonia Jasik, Biedzychowice





Alberty

*smaki
kresowe*

Składniki:

5 żółtek
2 jajka
2,5 funta mąki
1 funt cukru
0,25 funta masła
1 kwaterka śmietany
wanilia do zapachu
łyżeczka sody



Wykonanie

Wszystkie składniki wyrabiamy na stolnicy, rozwałkowujemy, nakłuwamy widelcem, wykrawamy i pieczemy na rumiany kolor.

Ciekawostki

W zeszytach kulinarnych naszych prabab i babć często zamiast kilogramów i litrów podawano inne jednostki miary. Przykładem jest przedwojenny przepiśnik Stefani Pojdy, w którym masę określano w funtach, a objętość w kwaterkach.

*Stefania Pojda, Głubczyce
(pochodzenie przepisu: Kołomyja, pow. kołomyjski, woj. stanisławowskie)*



Tort kawowy

*smaki
kresowe*

Składniki na ciasto:

0,5 funta cukru
0,5 funta mąki
6 jajek
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Składniki na lukier:

0,5 funta cukru pudru
½ szklanki mocnej kawy
1 łyżeczka rumu

Składniki na masę:

0,5 funta masła
0,5 funta cukru
4 jajka
3 łyżki mocnej kawy

Wykonanie

Ciasto: cukier i 6 żółtek ucieramy do otrzymania jednolitej masy. Lekko mieszając dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia oraz pianę z 5 białek. Pieczemy dwa placki, które po ostygnięciu przekładamy masą.

Masa: 4 żółtka ucieramy z cukrem do uzyskania białej masy, dodajemy kawę. Podgrzewamy ciągle mieszając do zgęstnienia, odstawiamy do ostygnięcia.

Lukier: cukier puder zalewamy gorącą kawą, dodajemy rum i ucieramy na gładką masę. Rozsmarowujemy na torcie.

Stefania Pojda, Głubczyce

(pochodzenie przepisu: Kołomyja, pow. kołomyjski, woj. stanisławowskie)



Babka makowa

smaki śląskie

Składniki:

1 1/2 szklanki suchego maku
1 1/2 szklanki mąki pszennej
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 1/2 kostki masła lub margaryny
1 1/2 szklanki cukru
7 jaj
1 proszek do pieczenia
garść rodzynek

Wykonanie

Masło ucieramy z cukrem i żółtkami. Do utartej masy wsypujemy stopniowo mak, mąkę pszenną i ziemniaczaną wymieszane z proszkiem do pieczenia, na końcu dodajemy białka ubite na sztywną pianę i rodzyнки. Ciasto dobrze mieszamy, wykładamy do połowy dużej formy lub dwóch mniejszych i pieczemy w nagrzanym piekarniku do 180-200°C do momentu „suchego patyczka”.

Elżbieta Kępcz, Biedrzychowice



Amoniaczki

smaki kresowe

Składniki:

30 g amoniaku
1 kg mąki pszennej
250 ml gorącego mleka
250 g smalcu
250 g margaryny
400 g śmietany 18%
8 łyżek cukru
1 cukier waniliowy
4 żółtka
cukier kryształ (do ozdoby)

Wykonanie

Przesiewamy mąkę do miski, dodajemy żółtka, roztopiony (leśni) tłuszcz, śmietanę, cukier oraz cukier waniliowy. Składniki mieszamy. Do większego naczynia wlewamy mleko i dodajemy amoniak, który mocno się pieni (najlepiej zrobić to nad miską). Zagniatamy dokładnie ciasto, przykrywamy ściereczką i wstawiamy na 2-3 godz. do lodówki. Schłodzone ciasto odcinamy po kawałku, wałkujemy na grubość 0,5 cm, wykrawamy foremką ciastka, smarujemy rozmieszonym białkiem, maczamy w cukrze kryształ i układamy na wysmarowanej tłuszczem blasze. Pieczemy na złoty kolor około 20 minut w temp. 180°C. Porada: jeśli ciasto będzie zbyt tłuste możemy dodać mąki.

Ilona Maj, Preżynka (pochodzenie przepisu: Kozłów, pow. tarnopolski, woj. tarnopolskie)





Marcepan wielkanocny

smaki śląskie _____

Składniki na ciasto:

0,5 kg ugotowanych ziemniaków
1 kg cukru
125 g margaryny
aromat migdałowy

Wykonanie

Gorące ziemniaki przeciskamy przez praskę, przekładamy do garnka i dodajemy cukier. Gotujemy 8 minut, ciągle mieszając. Następnie masę chłodzimy, ponownie mieszając do osiągnięcia konsystencji gęstej śmietany. Dodajemy stopniowo margarynę oraz aromat. Gorącą masę przekładamy do miski, zagniatamy do uzyskania gładkiej i elastycznej masy. Przekładamy do dwustronnych foremek lub formujemy w kształcie jajek.

Sania Jasik, Biedrzychowice





Makiełki

smaki góralskie

Składniki na ciasto:

250 g mąki
200 g zimnego masła
100 g cukru pudru
2 żółtka
szczypta soli
400 g masy makowej
mleko
kakao

Wykonanie ciasta

Masło siekamy, łączymy z mąką, cukrem pudrem, żółtkami i solą. Zagniatamy ciasto, zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na około 2 godziny. Rozwałkowujemy ciasto niezbyt grubo, wykrawamy ciasteczka i pieczemy 10-12 minut w temperaturze 180°C. W salaterce układamy warstwami ciastka i mak. Ostatnia warstwa powinna być z maku. Całość zalewamy gorącym gorzkim kakao tak, aby przykryć mak. Przykrywamy talerzykiem i obciążamy. Przed podaniem układamy na wierzchu kilka ciasteczek.

Makiełki najlepiej zrobić przed południem w Wigilię.

Henryka Sedlaczek, Lubrza
(pochodzenie przepisu: Myślenice, pow. myślenicki, woj. krakowskie)





Drożdźówka z owocami

smaki góralskie

Składniki na ciasto:

4 szklanki mąki
50 g drożdży
300 ml mleka
8 łyżek cukru
2 jajka
2 łyżki masła
szczypta soli
owoce sezonowe
(truskawki, maliny, jagody,
porzeczki, brzoskwinie)

Składniki na kruszonkę:

3 łyżki masła
3 łyżki mąki
3 łyżki cukru

Wykonanie ciasta

Ważne aby składniki, których używamy do przygotowania ciasta drożdżowego miały podobną temperaturę, nie mogą być użyte bezpośrednio po wyjęciu z lodówki. Mleko do sporządzenia zaczynu nie powinno być zbyt gorące.

Drożdże rozkruszamy do wysokiego naczynia, zasypujemy dwiema łyżeczkami cukru i rozcieramy aż staną się płynne. Zalewamy ciepłym mlekiem i mieszamy. Zaczyn posypujemy odrobiną mąki, starając się równomiernie pokryć płyn, nie mieszamy. Odstawiamy w ciepłe miejsce i czekamy aż wyrośnie.

Kruszonkę przygotowujemy tącząc miękkie masło z mąką i cukrem. Zagniatamy masę i odstawiamy do lodówki.

Do dużej miski wsypujemy 1,5 szklanki mąki, szczyptę soli, resztę cukru i wlewamy zaczyn. Dobrze mieszamy drewnianą łyżką. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 30 minut. Następnie dosypujemy pozostałą mąkę, wbijamy jajka i wyrabiamy ciasto. Wlewamy roztopione, przestudzone masło i wyrabiamy ciasto tak długo, aż przestanie kleić się do rąk. Ponownie przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 1 godzinę, żeby ciasto podwoiło swoją objętość.

Wyrośnięte ciasto układamy delikatnie do wysmarowanej tłuszczem blachy. Rozkładamy je tak, aby pokryło całą blachę. Na cieście układamy dowolne owoce i posypujemy przygotowaną wcześniej kruszonką. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 1 godzinę.

Józefa Cebula, Grabina
(pochodzenie przepisu: Łoniowa, pow. brzeski, woj. krakowskie)





Foto: Paweł Hoffmann



Pierniki

*smaki
śląskie*

Składniki:

2 szklanki mąki
3/4 szklanki cukru
1/2 szklanki miodu
1/2 szklanki zmielonych orzechów włoskich
2 jajka
1/2 kostki masła
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżeczka kakao
1 kopiąta łyżka przyprawy do piernika (kompozycja na własną przyprawę: cynamon, goździki, pieprz, gałka muskatołowa, anyż, kardamon, imbir, ziele angielskie)

Wykonanie

Miód topimy z masłem, cukrem i przyprawą do piernika. Całość studzimy. Dodajemy jajka oraz wymieszane sypkie składniki. Dokładnie wyrabiamy ciasto. Zawijamy w folię spożywczą i odstawiamy na 2 godziny do lodówki. Następnie na stolnicy rozwałkowujemy na płat o grubości ok. 1/2 cm i wykrawamy drobne pierniczki za pomocą małych foremek. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 150°C przez 10 minut.

Lepszy smak pierników uzyskamy po włożeniu ich na kilka dni do metalowej puszki wraz z kawałkami pokrojonego jabłka.

Berta Jaśkiewicz, Karlubiec (dziś Gogolin) później Prudnik