



*Tradycyjne
przepisy
Kuchni
Śląskiej*



Śląskie Smaki

**II Festiwal
Kuchni Śląskiej**
Śląskie Smaki

2007



Region śląski to wielowiekowa tradycja i głęboko zakorzeniona kultura łącząca w sobie wiele wpływów różnych grup etnicznych. Nie inaczej jest ze śląską kuchnią, która w swej różnorodności i niezwykłości jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych kuchni w kraju. To tutaj krzyżowały się bowiem kulinarne wpływy kuchni niemieckiej, czeskiej, austro-węgierskiej czy żydowskiej. Smaczne, różnorodne, a przy tym pożywne i proste w przygotowaniu potrawy stanowią jedną z istotnych cech wyróżniających kuchnię śląską. Najprzeróżniejsze zupy, mięsa, ciasta czy trunki ze śląskiego stołu rozsmakują w sobie nawet najwybredniejszych smakoszy z najbardziej odległych regionów Polski i Europy. W niniejszym folderze zamieściliśmy przepisy kulinarne zebrane podczas II Festiwalu Kuchni Śląskiej „Śląskie Smaki 2007”. Pomysłodawcą i organizatorem Festiwalu jest Śląska Organizacja Turystyczna, która promuje region śląski w kraju i poza jego granicami, wykorzystując w tym celu zarówno piękno i zabytki śląskiej ziemi, jak i smaki regionalnej kuchni. Mamy nadzieję, że przyrządzanie potraw zaprezentowanych na II Festiwalu Kuchni Śląskiej – „Śląskie Smaki 2007” sprawi Państwu wiele przyjemności. Zapraszamy do kuchni i życzymy smacznego!

Nagrody na II Festiwalu Kuchni Śląskiej – „Śląskie Smaki 2007” zdobyli:

W kategorii profesjonalistów:

I. miejsce – Złoty Durszlak i tytuł Eksperta Śląskich Smaków 2007 otrzymała Karczma Pod Lotniskiem z Bielska-Białej za przepiórkę duszoną (str. 15)

II. miejsce – Srebrny Durszlak zdobył Zespół Szkół Ekonomicznych im. Oskara Langego z Wodzisławia Śląskiego za roladę wołową z białymi kluskami z modrą kapustą (str. 13)

III. miejsce – Brązowy Durszlak otrzymał Hotel Villa Verde z Zawiercia za roladę wieprzową faszerowaną krupniokiem i Panszkraut (str. 11)

W kategorii amatorów:

I. miejsce – Złoty Durszlak i tytuł Eksperta Śląskich Smaków 2007 otrzymało Koło Gospodyń Wiejskich z Ornontowic za chachor szatot, kotlet (str. 9)

II. miejsce – Srebrny Durszlak zdobyło Koło Gospodyń Wiejskich z Rud w powiecie raciborskim za schab szygarski, kluski bułczane i kapustę zasmażaną (str. 16)

III. miejsce – Brązowy Durszlak otrzymało Koło Gospodyń Wiejskich z Łączki za królika pieczonego ze śmietaną, fusate gałuszki z modrą kapustą i szpyrkami (str. 12)



Śląskie Smaki

Spis przepisów

	Krem czosnkowy z grzankami	4
	Żurek Bacy	4
	Żur Śląski	5
	Polowka piwna z twarogiem	5
	Zupa „Pipeczka”	6
	Zupa kminkowa „Kminkula” z kluseczkami i grzankami	6
	Polywka łowięzio z galuszkami wątrobianymi	7
	Zupa rybna z grzankami	7
	Babka ziemniaczana z sosem grzybowym	8
	Pierogi z kapustą i grzybami	8
	Pieczonki	9
	Chachor szalot	9
	Karczek wieprzowy z kapustą	10
	Rolada i kapusta „po morawsku” z kluskami śląskimi	10
	Karczek zapiekany z cebulą i grzybami w kapuście włoskiej z kluskami cieszyńskimi, sosem i sałatem z kapusty białej na szpyrkach	11
	Rolada wieprzowa faszerowana krupniakiem i polędwicą drobiową na Panszkraucie z sosem Radziwiłł	11
	Duszonki	12
	Królik pieczony ze śmietaną z fusatymi galuszkami i modrą kapustą	12
	Rolada wołowa ze śliwkami i boczkiem z sosem śliwkowym w towarzystwie białych klusek śląskich faszerowanych czerwoną kapustą z rodzynkami	13
	Karp w żurawinie z jabłkami, wiśniami, z sosem balsamicznym	13
	Pieczona gicz cielęca z kluskami śląskimi oraz kapustą czerwoną z borowikami	14
	Karp ze szpinakiem	14
	Majonezyki rybne na sałatce jarzynowej	15
	Gołąb lub przepiórka duszona	15
	Schab sztygarski, kluski bulczone, kapusta zasmażana	16
	Kompot z bani	16
	Krem cytrynowo-czekoladowy – szpajza dwusmakowa	17
	Garus	17



Krem czosnkowy z grzankami



Składniki:

- 10 dkg czosnku
- 1 l bulionu
- 10 dkg mąki pszennej
- 0,1 l śmietany
- pieprz, sól
- pieczywo (białe, tostowe)
- masło
- natka pietruszki

Wykonanie:

Czosnek obieramy i następnie kroimy w cząstki. Czosnek zeszklić na maselku, zalać bulionem i zmiksować. Następnie zagęszczamy mąką ze śmietaną i doprawiamy do smaku. Z pieczywa wykrawamy

grzanki i przesmażamy je na patelni na maśle z przetartym czosnkiem. Grzanki kładziemy na gotowy krem oraz posypujemy natką pietruszki.

Potrawa sporządzona przez Hotel Villa Verde w Zawierciu.

Hotel Villa Verde
ul. Mrzygłódzka 273
42-400 Zawiercie
☎ +48 32 670 38 00



4

Żurek Bacy

Składniki:

- 1 kg kielbasy śląskiej
- 1 kg kielbasy białej
- 1 kg żeberek wędzonych
- 1 kg boczku
- 4 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1/2 l zakwasu ogórkowego
- dużo zieleniny
- 1 śmietana 18%
- 1/4 kg mąki ziemniaczanej
- pieprz, sól

Wykonanie:

W garnku z wodą gotujemy żeberka aż będą miękkie. Boczek kroimy w kostkę i dodajemy pokrojoną drobno cebulę, zasmażamy na kolor delikatnie złoty i dodajemy do żeberka. Zasmażamy białą i śląską kielbasę pokrojoną w plastry i dodajemy do żurku. Do gotującego się wywaru wlewamy zakwas

z ogórków kiszonych. Śmietanę mieszamy z mąką i dodajemy do żurku na koniec gotowania. 6-8 jaj (wcześniej ugotowanych i pokrojonych na ćwiartki) wrzucamy do żurku, następnie przyprawiamy do smaku przyprawami i rozgniecionym czosnkiem. Żurek ozdabiamy dużą ilością zieleniny.

Potrawa sporządzona przez Wiesława Wróblewskiego ze Skoczowa.

Śląskie Smaki

Żur Śląski

Wykonanie:

W 4 l wody gotujemy wywar z żeberek aż będą miękkie, następnie wyciągamy mięso z wywaru i dodajemy rozgnieciony lub drobno pokrojony czosnek oraz wcześniej obgotowane grzyby. Następnie wlewamy ukiszony żur i gotujemy ok. 20 min.

Po zagotowaniu dodajemy jajka ugotowane na twardo i pokrojone w ćwiartki, następnie pokrojoną w kostkę kiełbasę oraz przyprawę. Podajemy z ugotowanymi „sztamfowanymi” (potłuczonymi) ziemniakami z przesmażonym boczkiem lub z chlebem.

Potrava sporządzona przez firmę „Delfin” – Adam Janiszewski.

Składniki:

- 4 l wody
- 60 dkg żeberek
- 2 szt. grzybów suszonych
- ½ l żuru ukiszzonego
- 2 ząbki czosnku
- 30 dkg kiełbasy zwyczajnej lub innej
- 2 jajka
- sól
- pieprz
- majeranek

Polewka piwna z twarogiem

Wykonanie:

Piwo zagotowujemy z przyprawami, ucieramy żółtka z cukrem na pulchną masę, wlewamy ¼ gorącego piwa, całość łączymy nie przerywając mieszania.

Podajemy z grzankami smażonymi na maśle i serem twarogowym pokrojonym w kostkę.

Potrava sporządzona przez „Karczmę pod Lotniskiem” w Bielsku-Białej.

Karczma Pod Lotniskiem S.C.
ul. Zwardońska 38
43-300 Bielsko-Biała
☎ +48 33 819 22 69

Składniki:

- 1 l piwa jasnego
- 6 żółtek
- 20-30 dkg cukru
- 20 dkg tłustego sera twarogowego
- 10 dkg białego pieczywa
- masło
- goździki
- cynamon



Zupa „Pipeczka”

Składniki:

Ilość produktów
na 5 porcji:

- 1,20 kg ziemniaków
- 1 kostka rosółowa
- 1½ ÷ 2 l wody
- 1 marchew, 1 kalarepa,
1 cebula
- 1 pietruszka
- ¼ selera
- 1 pasternak
- 3 cm dł. por
- ½ pęczka pietruszki
- ½ pęczka koperku
- 3 gałązki zielonego
selera
- 3 gałązki lubczyku
- 10 dkg słoniny
- szczypta soli

Wykonanie:

Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę i gotujemy. Ścieramy warzywa na grubej tarce. Do gotujących się ziemniaków wrzucamy starte warzywa z pokrojoną zieleniną, dodajemy szczyptę soli, bulion

gotujemy ok. 20-30 min. Kroimy słoninę, topimy ją i wlewamy do zupy; mieszamy. Odstawiamy garnek ugotowanej zupy pod przykryciem na 10-15 min. Po tym czasie wlewamy zupę na talerze.

Potrava sporządzona przez Koło Gospodyń Wiejskich „Bzowianie”.



Zupa kminkowa „Kminkula” z kluseczkami i grzankami

6

Składniki:

- Zupa kminkowa
- 3 opakowania
kminu
- włoszczyzna
- wywar wieprzowo-
wołowy
- natka pietruszki
- 5 kromek chleba
pszennego

Kluski

- 20 dkg mąki
- 1 jajo
- sól

Wykonanie:

Osobno gotujemy wywar jaski z warzyw, wywar mięsny oraz wywar z kminem. Następnie łączymy wywary. Marchew z wywaru drobno kroimy i dodajemy do zupy. Przygotowujemy

grzanki: z mąki i jajka robimy gęste ciasto i ścieramy je na tarce. Wrzucamy do wywaru i gotujemy aż kluski będą miękkie.

Potrava sporządzona przez restaurację „Dworek Cieszyński”.

Restauracja
„Dworek Cieszyński”
ul. Przykopa 14, 43-400 Cieszyń
☎ +48 33 857 82 65



Śląskie Smaki

Polywka łowięzio z gąsuskami wątrobianymi



Wykonanie:

Polywka łowięzio. Mięso myjemy i zalewamy zimną wodą, a następnie gotujemy na wolnym ogniu. W połowie gotowania dodajemy włoszczyznę, doprawiamy solą i pieprzem oraz przyprawą do zup.

Gąsuszki wątrobiane.

Wątrobę mielimy dodając cebulę, jajko, bułkę tartą, sól, pieprz i majeranek. Łyżeczką kładziemy ciasto na wrzącą, osoloną wodę, odciedzamy i podajemy do wcześniej przygotowanej polywki.

Potrava sporządzona przez Koło Gospodyń Wiejskich w Łączce.

Składniki:

Polywka łowięzio

- 1 kg wołowiny z kością
- 1 pęczek włoszczyzny
- sól, pieprz, przyprawa do zup

Gąsuszki wątrobiane

- 20 dkg wątroby wołowej
- 60 dkg cebuli
- 1 jajko
- 3 dkg bułki tartej
- sól, pieprz, majeranek

Zupa rybna z grzankami



Wykonanie:

Oczyszczoną i umytą rybę kroimy w dzwonki, razem z głową, dodajemy oczyszczone warzywa, ziele angielskie, liść laurowy i kolendrę. Zalewamy zimną wodą i gotujemy, aż zmiękną warzywa i ryba. Przepędza-

my zupę, obieramy mięso z karpia i doprawiamy wywar. Podsmażamy grzanki. Mięso i grzanki układamy na talerzu, dekorujemy zieleniną i zalewamy zupą.

Potrava sporządzona przez Zespół Szkół Ekonomicznych im. Oskara Langego w Wodzisławiu Śląskim.

Zespół Szkół Ekonomicznych im. Oskara Langego w Wodzisławiu Śląskim
ul. Szkolna 1, 44-300 Wodzisław
☎ +48 32 455 22 70

Składniki:

- 1 karp (~1 kg) lub głowy z karpia
- 150 g selera
- 100 g marchwii
- 50 g poru
- 50 g cebuli
- pieczywo pszenne
- 50 g masła
- zielona pietruszka
- ziele angielskie
- liść laurowy
- kolendra, sól, pieprz, przyprawa do zup

Babka ziemniaczana

z sosem grzybowym

Składniki:

- Babka ziemniaczana
- 2 kg ziemniaków
- 2-6 szt. ziemniaków gotowanych i zmielonych
- 1/2 kg boczku wędzonego
- 6 jaj
- 1 szklanka kaszy mannej
- sól
- pieprz

Sos grzybowy

- 1/2 kg grzybów
- 1/2 kostki masła
- 1 szkl. słodkiej śmietany
- 3 jajka (żółtka)
- 2 łyżki mąki
- 1 cebula
- sól, pieprz

Wykonanie:

Babka ziemniaczana. Ziemniaki obieramy i zacieramy na najdrobniejszej tarce. Boczek kroimy w kostkę i podsmażamy. Mieszamy ziemniaki z podsmażonym boczkiem i pozostałymi składnikami, wbijamy 6 jajek i mieszamy; przyprawiamy do smaku. Wszystko wykładamy na natłuszczoną blachę i pieczemy w piekarniku ok. 1 godz. w temp. 200°C. Po upieczeniu kroimy na kawałki i podajemy z sosem grzybowym.

Potrava sporządzona przez Koło Gospodyń Wiejskich z Chliny, gmina Żarnowiec.

Sos grzybowy. Myjemy i kroimy grzyby, podsmażamy je na maśle z cebulką i doprawiamy do smaku. Ubijamy 2-3 żółtka, mąkę i ok. 150 ml śmietany (kremówki), a następnie dodajemy do wcześniej przygotowanych grzybów i mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji.

Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki:

- Nadzienienie (farsz)
- 50 dkg kapusty kiszonej
- 20 dkg grzybów suszonych
- 2 cebule
- sól
- pieprz
- 10 dkg boczku wędzonego

Ciasto

- 3 szkl. mąki
- trochę przegotowanej wody
- 2 jaja (całe)

Wykonanie:

Nadzienienie (farsz). Grzyby starannie płuczemy, namaczamy przez noc, gotujemy w wodzie, w której się moczyły, odcedzamy, przepuszczamy przez maszynkę (wywar można zużyć do zupy lub sosu). Kapustę gotujemy w małej ilości wody, do zagotowania trzymamy pod przykryciem. Gdy się zagotuje, odkrywamy na chwilę, po czym przykrywamy i dogotowujemy. Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę, smażymy na jasnozłoty kolor.

Ugotowaną kapustę mocno odciskamy, przepuszczamy przez maszynkę lub drobno siekamy, dodajemy podsmażoną cebulę oraz grzyby, doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy.

Ciasto. Zagniatamy ciasto ze składników, cienko rozwałkowujemy, nadziewamy farszem i wykrawamy pierożki foremką. Gotujemy w osolonej wodzie. Wyśmażamy boczek z cebulką i polewamy ułożone na półmisku pierożki.

Potrava sporządzona przez Koło Gospodyń Wiejskich „Łośniczanki” z Zawiercia.

Śląskie Smaki



Wykonanie:

Ziemniaki kroimy na grubsze plastry, marchew, buraki, cebule w cienkie plastry; boczek i kielbasę kroimy w talarki. Spód żeliwnego naczynia smarujemy tłuszczem, następnie układamy warstwę ziemniaków, marchwi, buraka i cebuli, solimy, pieprzymy,

następnie dajemy boczek i kielbasę i tak układamy warstwami, posypując przyprawami, do ostatniej warstwy, którą są ziemniaki, wszystko przykrywamy liściem kapusty. Naczynie żeliwne ustawiamy na wolnym ogniu i pieczemy około 45 min.

Potrava sporządzona przez Koło Gospodyń Wiejskich z Tucznawy.

Pieczonki

Składniki:

- 2 kg ziemniaków
- 2 średnie marchewki
- 1 burak ćwikłowy
- 2 cebule
- 25 dkg boczku wędzonego
- 30 dkg kielbasy
- pieprz
- sól
- liść laurowy
- ziele angielskie
- tłuszcz (np. smalec)
- 1 lub 2 liście kapusty

9

I. miejsce – Złoty Durszlak
i tytuł Eksperta Śląskich Smaków 2007
w kat. amatorzy

Chachor szatot

Wykonanie:

Jajka gotujemy na twardo, a ziemniaki gotujemy w mundurkach. Kroimy boczek w kostkę, podsmażamy, na sam koniec dodajemy drobno pokrojoną cebulę i podsmażamy jeszcze przez chwilę aż cebula się zeszkli. Ugotowane ziemniaki obieramy ze skórki, kroimy w kostkę. Ogórek kiszony i ugotowane jajka kroimy

w kostkę. Wszystkie składniki mieszamy doprawiając solą i pieprzem do smaku. Podajemy z kotлетem schabowym panierowanym w bułce, jajku i mące. Mięso schabowe kroimy na plastry, rozbijamy, panierujemy w jajku, mące i bułce tartej i smażyemy na rozgrzanym oleju aż uzyska złocisty kolor.

Potrava przygotowana przez Koło Gospodyń Wiejskich z Ornontowic.

Składniki:

- Chachor szatot**
- 1 kg ziemniaków
 - 6 jaj
 - 5 ogórków kiszonych
 - 30 ÷ 40 dkg boczku wędzonego
 - 1 cebula
 - 1 kg schabu z kością
 - bułka tarta
 - mąka
 - pieprz i sól



Karczek wieprzowy z kapustą

10

Składniki:

Karczek wieprzowy

- 1,5 kg karczku bez kości
- szczypta majeranku
- w zależności od upodobań – kminek
- 5 ząbków czosnku
- 1/3 szklanki oleju

Kapusta

- 1 kg kapusty kiszonej
- 10 dkg grzybów suszonych
- 30 dkg boczku lub słoniny
- 2 główki cebuli
- 4 ząbki czosnku
- mąka
- pieprz, sól, cukier

Wykonanie:

Karczek wieprzowy bez kości obmywamy, a następnie obsuszamy. Przygotowujemy marynatę: mieszamy olej, majeranek, kminek, pieprz, sól, rozgnieciony czosnek; nacieramy karczek marynatą i pozostawiamy na kilka godzin.

Rozgrzewamy tłuszcz, obsmażamy mięso z obu stron, podlewamy 2 szklankami wody i dusimy pod przykryciem aż zmięknie. Potrawę przygotowujemy w brytfannie lub w głębszym naczyniu z przykrywką. Po

upieczeniu karczek kroimy na równe plasty.

Gotujemy kapustę kiszoną. Grzyby suszone namaczamy, gotujemy, po czym odcedzamy i drobno kroimy. Boczek kroimy na drobne kawałki i obsmażamy. Dodajemy pokrojoną cebulę, którą należy zeszklić. Następnie dodajemy mąkę i mieszamy aż do zarumienienia, po czym mieszamy wszystko z kapustą i przyprawiamy pieprzem, solą i szczyptą cukru oraz rozgniecionymi czosnkami.

Potrawa sporządzona przez Koło Gospodyń Wiejskich z Wierpra.



Składniki:

Rolada „po morawsku”

- 1 kg mięsa wołowego
- 30 dkg boczku wędzonego
- 2 cebule
- 2 ogórki kiszone
- musztarda
- sól, pieprz

Modra kapusta „po morawsku”

- 1 główka czerwonej kapusty
- 30 dkg boczku wędzonego
- kawałek masła
- 1 cebula
- 2 jabłka
- sól, pieprz
- liść laurowy
- ziele angielskie

Kluski śląskie

- 15 średnich ziemniaków
- 20 dkg mąki ziemniaczanej
- 1 jajo
- sól
- kawałek masła



Rolada i kapusta „po morawsku” z kluskami śląskimi

Wykonanie:

Rolada „po morawsku”.

Mięso kroimy w plasty, rozbijamy tłuczkiem, solimy i pieprzymy. Cebulę i boczek kroimy w kostkę, kładziemy na mięso, dodajemy plasterki ogórka, zawijamy wszystko mięsem i owijamy nitką. Smażymy przez ok. 50 min.

Modra kapusta „po morawsku”. Boczek kroimy i podsmażamy w garnku z dodatkiem masła i pokrojoną cebulą. Szatkujemy kapustę, dodajemy do garnka,

solimy, pieprzymy, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie. Trzemy jabłka i dodajemy do kapusty z 1/2 szklanki wody. Przykrywamy wieczkiem i dusimy ok. 45 min.

Kluski śląskie. Ziemniaki obieramy, solimy i gotujemy. Przeciskamy przez prasę. Po ostygnięciu dodajemy jajo, mąkę ziemniaczaną i kawałek masła. Zagniatamy i formujemy małe kluski, po czym wrzucamy do gotującej wody – gotujemy ok. 10 min.

Potrawa sporządzona przez DFK Krzanowice.

Śląskie

Karczek zapiekany

z cebulą i grzybami w kapuście włoskiej z kluskami cieszyńskimi, sosem i sałotem z kapusty białej na szpyrkach



Wykonanie:

Karczek zapiekany z cebulą i grzybami. Przyprawiamy do smaku cały karczek i pieczemy, następnie studzimy, kroimy w grube plastry i kładziemy na blasze na sparzonych liściach kapusty włoskiej. Cebulę i grzyby kroimy w plastry i dusimy. Na mięso kładziemy dużoną cebulę i smażone grzyby, a następnie przykrywamy drugą połówką liścia kapusty. Zapiekamy w piekarniku około 30 min. w temp. 180°C. Sos z pieczeni zagęszczamy dodając śmietankę.

Kluska cieszyńska. 1 kg gotowanych ziemniaków mielimy i dzielimy na 4 części. Usuwamy 1/4 ziemniaków i w to miejsce wypujemy mąkę, dodajemy żółtko, 1/4 usuniętych ziemniaków i zagniatamy ciasto. Formujemy kluski z dziurką. Gotujemy w solonej wodzie przez ok. 10 min.

Sałot z kapusty białej ze szpyrkami. Kapustę gotujemy. Kiedy będzie miękka, odcedzamy dodajemy podsmażony wcześniej boczek (szpyrki). Przyprawiamy (sól, cukier, ocet lub cytryna, pieprz).

Potrawa sporządzona przez Koło Gospodyń Wiejskich, Cieszyn - Mnisztwo.

Składniki:

Karczek zapiekany z cebulą i grzybami
- 1 cały karczek
- sól, pieprz
- czosnek, cebula
- smalec
- 1 kg grzybów
- 1 kapusta włoska
- śmietana

Kluska cieszyńska
- 1 kg ziemniaków
- 2 jaja
- mąka ziemniaczana

Sałot z kapusty białej ze szpyrkami
- 1 kapusta biała
- 30 dkg boczku wędzonego
- sól, cukier
- ocet lub cytryna

Rolada wieprzowa

faszerowana krupniokiem i polędwicą drobiową na

Panszkraucie z sosem Radziwiłł



III. miejsce - Brązowy Durszlak w kat. profesjonalci

Wykonanie:

Przesmażamy krupniok na patelni z cebulą pokrojoną w kostkę i doprawiamy do smaku. Pozostawiamy do wystygnięcia. Mięso rozklepujemy, nakładamy farsz i dodajemy na środek polędwiczkę drobiową. Następnie zawijamy, smażymy i dusimy w rondlu do miękkości. Gdy mięso jest gotowe, wyciągamy je na talerz. Na bazie wywaru przygotowujemy sos dodając mąkę i mieszając.

Panszkraut. Kapustę kiszoną płuczemy i kroimy, a następnie gotujemy do miękkości. Obrane ziemniaki gotujemy do miękkości, a następnie przeciskamy przez prasę do ziemniaków. Boczek wędzony i cebulę kroimy w kostkę i przesmażamy na patelni. Następnie wszystko łączymy ze sobą i doprawiamy do smaku.

Potrawa sporządzona przez Hotel Villa Verde w Zawierciu.

Hotel Villa Verde
ul. Mrzygłodzka 273
42-400 Zawiercie
☎ +48 32 670 38 00

Składniki:

Rolada
- 1,30 kg schabu wieprzowego
- 50 dkg krupnioka
- 15 dkg polędwiczki drobiowej
- 0,2 dkg cebuli
- przyprawy (sól, pieprz do smaku)
- 0,2 oleju
- 10 dkg mąki

Panszkraut
- 1 kg kapusty kiszonej
- 1 kg ziemniaków
- 4 dkg boczku wędzonego
- 2 cebule



Duszonki

12

Składniki:

- 1/2 główki kapusty
- 1 kg boczku
- 1/2 kielbasy
- 2-3 kg ziemniaków
- 2-3 cebule
- pieprz, sól

Wykonanie:

Ziemniaki, cebule obieramy i kroimy w plastry. Szatkujemy kapustę (zostawiając kilka liści). Dodajemy dobrą gatunkowo, krojoną w plastry kielbasę, pokrojony boczek. Przyprawiamy do smaku. Wszystkie składniki mieszamy w osobnym

naczyniu. Pozostałymi liśćmi kapusty okładamy kociołek żeliwny, a następnie całą zawartość wsypujemy do kociołka okrywając potrawę z góry liśćmi z kapusty. Dusimy na wolnym ogniu. Czas przygotowania: 60-80 min.

Potrava sporządzona przez Wiesława Wróblewskiego ze Skoczowa.

Królik pieczony ze śmietaną z fusatymi gałuszkami i modrą kapustą

III. miejsce – Brązowy Durszlak
w kat. amatorzy



Składniki:

- Królik pieczony ze śmietaną**
- 1 królik
 - 1 żąbek czosnku
 - 1 marchew
 - sól, liść laurowy, ziele angielskie
 - boczek lub słonina do szpikowania (w plastrach – ilość zależna od ilości kawałków królika)
 - 2 łyżki masła
 - 1 szklanka kwaśnej śmietany do sosu

- Sałata z modrej kapusty**
- 1 główka modrej kapusty
 - 1 cebula
 - 2 kg słoniny wędzonej
 - sól, pieprz

- Fusate gałuszki**
- 1 kg ziemniaków
 - 1 szklanka mąki
 - 1 jajo
 - sól

Wykonanie:

Królik pieczony ze śmietaną. Oczyszczonego królika dzielimy na porcje, nacieramy czosnkiem rozartym z solą. W brytfance roztopiamy 2 łyżki masła, układamy porcje mięsa i na każdą porcję nakładamy plaster wędzonego boczku, kawałek marchewki, dodajemy ziele angielskie, liść laurowy. Pieczemy w piekarniku podlewając rosółem z kostki rosółowej. Gdy królik będzie

już miękki, sos podprawiamy kwaśną śmietaną.

Sałata z modrej kapusty. Kapustę szatkujemy, gotujemy w osobnej wodzie, odcedzamy, dodajemy roztopioną słoninę i przyprawiamy do smaku.

Fusate gałuszki. Ucieramy ziemniaki, odciskamy, dodajemy jajko, sól, wyrabiamy ciasto i formujemy kluski rzucając je na wrzącą osoloną wodę. Gotujemy ok. 10 min.

Potrava sporządzona przez Koło Gospodyń Wiejskich w Łąccze.

Śląskie Smaki

Rolada wołowa

ze śliwkami i boczkiem z sosem śliwkowym w towarzystwie białych klusek śląskich faszerowanych czerwoną kapustą z rodzynkami

II. miejsce – Srebrny Durszlak
w kat. profesjonalści



Wykonanie:

Rolady. Kroimy mięso na plastry i rozbijamy, dodajemy przyprawy, smarujemy musztardą, układamy zwinięte w boczku śliwki i ciasno zwijamy bawełnianą nicią, obsmażamy na patelni, przekładamy do piekarnika na blaszkę, podlewamy bulionem i dusimy. Z otrzymanego wywaru sporządzamy sos ze śliwkami, przecieramy go i zagęszczamy śmietanką.

Kapusta (farsz do klusek śląskich). Poszatkowaną czerwoną kapustę dusimy w soku z czarnej porzeczki

Potrawa sporządzona przez
Zespół Szkół Ekonomicznych
im. Oskara Langego
w Wodzisławiu Śląskim.

ki i w czerwonym winie z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek, przyprawiamy, zagęszczamy zawiesiną z mąki ziemniaczanej.

Kluski śląskie. Przygotowujemy ciasto na kluski śląskie, rozwałkowujemy, nakładamy kapustę i zwijamy w roladę, owijamy gazą, gotujemy w szerokim garnku. Gotową roladę z ciasta ziemniaczanego obtaczamy w posiekanym zielonym koperku. Kroimy na plastry o szerokości ok. 3 cm.

Zespół Szkół Ekonomicznych
im. Oskara Langego
w Wodzisławiu Śląskim
ul. Szkolna 1, 44-300 Wodzisław Śl.
☎ +48 32 455 22 70

Składniki:

- Rolady**
- 800 g mięsa wołowego
 - 5 plastrów boczku wędzonego
 - 50 g musztardy
 - 50 g śliwek suszonych
 - 100 ml bulionu wołowego
 - 20 g mąki pszennej
 - pieprz, sól, papryka
 - 100 ml wywaru wołowego z duszenia
 - 100 g śliwek suszonych
 - 100 ml śmietanki 30%
 - ziele angielskie
 - liść laurowy
 - pieprz, sól, cukier

- Farsz do klusek**
- 300 g kapusty czerwonej
 - 100 g jabłek
 - 50 g rodzynek
 - 100 ml soku z czarnej porzeczki
 - 100 ml wina wytrawnego czerwonego
 - 10 g mąki ziemniaczanej
 - sól, pieprz
 - cukier
 - cytryna
 - kminek

- Kluski śląskie**
- 1 kg ziemniaków
 - 25 dkg mąki ziemniaczanej
 - 2 jaja
 - koperek zielony, sól

Karp w żurawinie

z jabłkami, wiśniami,
z sosem balsamicznym

Wykonanie:

Karpia oczyszczamy z ości. Następnie przygotowujemy go i smażymy na patelni lub w piecu konwekcyjnym. Zostawiamy do wystygnięcia i następnie kroimy w drobne cząstki. Żurawinę łączymy

z wiśniami oraz z obranym jabłkiem. Ocet balsamiczny łączymy z miodem. Całość przekładamy warstwowo (karp – żurawina, karp – żurawina) i polewamy sosem.

Potrawa sporządzona przez
Hotel Villa Verde w Zawierciu.

Hotel Villa Verde
ul. Mrzygłodzka 273
42-400 Zawiercie
☎ +48 32 670 38 00

Składniki:

- 80 dkg filetu z karpia
- 50 dkg żurawiny do mięs
- 30 dkg jabłek
- 20 dkg wiśni
- sól, pieprz
- 0,2 l octu balsamicznego
- 0,5 l miodu



Pieczona gicz cielęca

z kluskami śląskimi
oraz kapustą czerwoną z borowikami

Składniki:

- Pieczona gicz cielęca**
 – 5 sztuk giczy cielęcej
 – 4 cebule
 – 4 marchwie
 – 2 pietruszki
 – 1 seler
 – 10 dkg masła
 – olej
 – papryka czerwona
 – ziele angielskie
 – kminek
 – czosnek
 – liść laurowy
 – sól
 – pieprz
 – 250 g białego wina

Kluski śląskie

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
 – 250 dkg mąki ziemniaczanej
 – 1 żółtko

Kapusta czerwona z borowikami

- 1 kg kapusty czerwonej
 – 400 dkg borowików
 – 200 dkg masła
 – sól
 – pieprz
 – ocet winny



Wykonanie:

Mięso nacieramy przyprawami i układamy na głębokiej blaszce. Warzywa obieramy i kroimy. Gicz obkładamy warzywami, podlewamy olejem i masłem. Pieczemy ok. 2 godz. w temperaturze 180°C.

Kluski śląskie. Mielimy ziemniaki i dzielimy na 4 części. Usuwamy 1/4 ziemniaków i w to miejsce wsypujemy

mąkę, dodajemy żółtko, 1/4 usuniętych ziemniaków i zagniatamy ciasto.

Kapusta czerwona z borowikami. Szatkujemy kapustę, do gamka wkładamy masło, kapustę i przyprawy, polewamy wodą i dusimy. Grzyby przysmażamy na maśle i dodajemy do kapusty. Razem dusimy ok. 1 godz.

Potrava sporządzona przez restaurację „Dworek Cieszyński”.

Restauracja „Dworek Cieszyński”
 ul. Przykopa 14, 43-400 Cieszyń
 ☎ +48 33 857 82 65

Karp ze szpinakiem

Składniki:

- 1 kg oczyszczonego karpia
 – 400 g szpinaku
 – 300 g makaronu
 – 2 łyżki masła
 – 250 ml śmietanki
 – 3 żółtka
 – 50g mąki
 – 1/3 łyżeczki cynamonu
 – sól, pieprz
 – olej do smażenia

Wykonanie:

Z oczyszczonego karpia usuwamy ości i kroimy w formę dzwonek. Oprószyć solą i pieprzem oraz mąką, następnie smażyć. Gotujemy makaron. Szpinak dusimy na maśle ze szczyptą pieprzu i cynamonem. Karpia układamy na blaszce

lub bytfnance, przykrywamy makaronem, a na wierzch kładziemy szpinak. Polewamy lekko śmietanką wymieszaną z żółtkami. Wstawiamy do piekarnika i pieczemy w temperaturze 180°C przez 20 min.

Potrava sporządzona przez restaurację „Dworek Cieszyński”.

Restauracja „Dworek Cieszyński”
 ul. Przykopa 14, 43-400 Cieszyń
 ☎ +48 33 857 82 65



Śląskie Smaki

Majoneziki rybne na sałatce jarzynowej



Wykonanie:

Rybę gotujemy w wywarze z włoszczyzny. Wyjmujemy z wywaru i miksujemy z łyżką majonezu (masa powinna być gęsta), układamy

kolejno warstwami pieczywo, sałatkę jarzynową, masę rybną, całość polewamy majonezem.

Potrava sporządzona przez „Karczmę pod Lotniskiem” w Bielsku-Białej.

Karczma Pod Lotniskiem S.C.
ul. Zwardońska 38
43-300 Bielsko-Biała
☎ +48 33 819 22 69

Składniki:

Majoneziki z ryb (karpia)

- 60 dkg fileta z karpia
- 0,25 l majonezu
- 30 dkg sałatki jarzynowej
- Wywar: 1,5 l wody, 20 dkg włoszczyzny, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, sok z cytryny, ciemne pieczywo, np. pumpernikiel

Gołąb lub przepiórka duszona



I. miejsce – Złoty Durszlak
i tytuł Eksperta Śląskich Smaków 2007
w kat. profesjonalności

Wykonanie:

Przepiórki (gołąbie) oprawiamy, płuczemy. Mięso (tuszkę) owijamy plastrami słoniny, obwiązujemy nitką dodając sól, pieprz. Grzyby suszone namaczamy, pieczarki czyszczymy, obieramy ze skórki, kroimy w cienkie plasterki. Cebulę obrać, pokroić w kostkę. Przepiórki podsmażamy, podlewamy bulionem drobiowym, dusimy pod przykryciem około 30 minut. Grzyby podsmażamy z ce-

bulką, dodajemy do przepiórek, zagotowujemy. Po 10 minutach wyjmujemy przepiórki. Dzielimy na połówki, do sosu dodajemy śmietanę rozrobioną z mąką, zagotowujemy. Porcję przepiórek wkładamy do sosu, podgrzewamy, doprawiamy do smaku. Możemy podawać z kaszą, młodymi ziemniakami lub gotowanymi warzywami.

Potrava sporządzona przez „Karczmę pod Lotniskiem” w Bielsku-Białej.

Karczma Pod Lotniskiem S.C.
ul. Zwardońska 38
43-300 Bielsko-Biała
☎ +48 33 819 22 69

Składniki:

Duszone gołąbie lub przepiórki

- 2 gołąbie lub przepiórki
- 10 dkg słoniny
- 5 dkg grzybów suszonych
- 5 dkg pieczarek
- 5 dkg cebuli
- 200 ml śmietany
- 2 dkg mąki pszennej
- 200 ml bulionu drobiowego
- masło
- zielona pietruszka
- olej do smażenia
- sól, pieprz



Schab sztygarski, kluski bułczane, kapusta zasmażana

II. miejsce – Srebrny Durszlak
w kat. amatorzy

Składniki:

Schab sztygarski

- 1 kg schabu
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- ½ łyżeczki papryki
- 2 ząbki czosnku
- 30 dkg kielbasy śląskiej
- 2 łyżki smalcu
- 1 kostka rosółowa
- 2 cebule
- 1 łyżeczka kminku
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Kluski bułczane

- 1 długa bułka
- 1 duża cebula
- 1 łyżka margaryny
- 1 mały pęczek zielonej pietruszki
- 1 łyżeczka sproszkowanego majeranku
- 1 szklanka mleka
- 2-3 jaja
- 1 łyżka tartej bułki

Kapusta zasmażana

- 1 biała młoda kapusta
- 15 dkg słoniny
- mąka
- przyprawy (pieprz, cukier, ocet, sól)



Wykonanie:

Schab sztygarski. Mięso rozbijamy i nacieramy przyprawami, następnie układamy kielbasę i zawijamy tworząc roladę, którą owijamy nicią i obsmażamy na patelni. W garnku rozpuszczamy kostkę rosółową, wkładamy podsmażoną roladę i dusimy w rosolu ok. 30 min. Na koniec dopiekamy mięso w piekarniku, a gdy mięso wysycha, polewamy piwem. Po upieczeniu kroimy roladę na plastry o grubości ok. 3 cm.

Kluski bułczane. Bułkę kroimy w kostkę i moczymy w mleku, dodajemy jajka,

przesmażoną cebulę, przyprawę, a następnie wyrabiamy ciasto i formujemy kluski. Gotujemy we wrzątku przez około 20 min.

Kapusta zasmażana.

Kapustę gotujemy aż będzie miękka. Następnie odlewamy wodę. W osobnym naczyniu przygotowujemy zasmażkę. Słoninę kroimy w kostkę i roztopiamy. Dodajemy mąkę i zalewamy niewielką ilością zimnej wody. Mieszamy aż uzyska jednolitą konsystencję, po czym gotową zasmażkę dodajemy do ugotowanej kapusty.

Potrawa przygotowana przez Koło Gospodyń Wiejskich w Rudach.

Kompot z bani

Składniki:

- 1 dynia
- na każdy kilogram dyni dodajemy:
- 5-6 goździków
- 2 małe laski cynamonu
- 3-4 łyżki octu do smaku
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 30 ÷ 40 dkg cukru
- szczypta imbiru

Wykonanie:

Na początku gotujemy przez około 10 min. wszystkie przyprawy kompotu: goździki, cynamon w laskach, ocet, cukier, cukier waniliowy i imbir. Po uzyskaniu odpowiedniego smaku wrzucamy miąższ z dyni i gotujemy wszystko przez 15-20 min. w zależności od miękkości dyni.



Potrawa przygotowana przez Koło Gospodyń Wiejskich z Ornowic.

Śląskie Smaki



Krem cytrynowo -czekoladowy – szpajza dwusmakowa

Wykonanie:

Jaja parzymy, oddzielamy żółtka od białek, ubijamy białka z cukrem, dodając stopniowo żółtka ciągle miksując, dodajemy upłynioną żelatynę, namoczone bakalie. Dzielimy na dwie równe części i do jednej

dołączamy sok z cytryny a do drugiej rozpuszczone kakao i ewentualnie spirytus. Dzielimy na porcje układając warstwami i dekorujemy.

Zespół Szkół Ekonomicznych
im. Oskara Langego
w Wodzisławiu Śląskim
ul. Szkolna 1, 44-300 Wodzisław Śl.
☎ +48 32 455 22 70

Potrava sporządzona przez
Zespół Szkół Ekonomicznych
im. Oskara Langego
w Wodzisławiu Śląskim.

Składniki:

- 5 g skórki z cytryny
- 100 ml soku z cytryny
- 10 jaj
- 30 g żelatyny
- 30 g gorzkiej czekolady
- 20 g kakao
- 200 g cukru
- 40 ml spirytusu
- rodzynki, orzechy, migdały, kokos, skórka pomarańczowa

Garus



Wykonanie:

Przygotowujemy taką samą ilość suszonych gruszek i śliwek, następnie dodajemy połowę wagi suszonych jabłek, resztę świeżych. Wszystkie suszone produkty

należy rozgotować, na koniec dodać świeże jabłka. Zupę zatrząść śmietanką z mąką, doprawić do smaku cukrem. Podawać z makaronem „muszelki” lub z zacierką babuni.

Potrava sporządzona przez Koło Gospodyń Wiejskich „Karlinianki” z Zawiercia.

Składniki:

- Na 2 litry wody:
- 5 dkg suszonych gruszek
 - 5 dkg śliwek
 - 5 dkg suszonych jabłek
 - kwaśna śmietana
 - mąka
 - cukier
 - makaron („muszelki” lub zacierkę babuni)
 - 0,5 kg świeżych jabłek

Karczma

pod LOTNISKIEM



*Niezwykłe miejsce,
niezwykła atmosfera,
niezwykłe dobre jedzenie...*

Karczma Pod Lotniskiem
ul. Zwardońska 38, 43-300 Bielsko-Biała
tel. 033 819 22 69, 0602 292 433
www.karczmapodlotniskiem.pl
karczma@karczmapodlotniskiem.pl



ul. Drzymały 9
Katowice
www.symbioza.net.pl
tel. 032 202 41 39

*Przyjazna atmosfera, uroczy
kominek i wyjątkowe wnętrza*

*Symbioza jest miejscem
dla tych którzy oczekują
najwyższej jakości usług*

*Darmowe bezprzewodowe
łącze internetowe*



Michał, przewodnik

"O, o arleńskie... Sąsiedzi takimi rządami...
Puste... A potem już pełne piwa, z kapkami
i etykietami... No ale teby zobaczyc jak taka
linita pędzi z prędkością 60 tysięcy butelek
na godzinę to zapraszam do zwlenuw"



MUZEUW PIWOWARSTWA

Informacje i rezerwacje wycieczek: tel.: 032 / 327 84 30; wycieczki.tyskie@kp.pl

ZOBACZ NA ŻYWO JAK WARCZYMY PIWO

**ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA
ZAPRASZA NA**

**III Festiwal
Kuchni Śląskiej**
Śląskie Smaki



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

RACIBÓRZ
14 CZERWCA 2008



*Festiwal Kuchni Śląskiej to rywalizacja kucharzy amatorów i profesjonalistów
w rytmach śląskiej biesiady, kabaretowych skeczy i muzyki gwiazdy wieczoru.*
Smaczna zabawa gwarantowana!

*Poznaj Śląski Folklor
w najpiękniejszym wydaniu.
Zobacz zespół przyjmowany owacyjnie
na najświetniejszych scenach całego świata.*

Zaproś nas do siebie.

Odwiedź naszą siedzibę i wstąp na próbę baletu.

Zapraszamy do Koszęcińskiego Pałacu!



Zespół Pieśni i Tańca

Śląsk

im. Stanisława Hadyny

42-286 Koszęcin, ul. Zamkowa 3
tel. (034) 3106 415, tel./fax (034) 3106 416
e-mail: sekretariat@zespolslask.pl, www.zespolslask.pl

Publikacja powstała przy udziale finansowym Urzędu Marszałkowskiego Województwa Śląskiego

Zdjęcia: Dariusz Włosowicz

Teksty: Archiwum Śląskiej Organizacji Turystycznej

Tłumaczenia: Centrum Edukacyjne FUTURE, Tarnowskie Góry

infoMAX www.grupainfomax.com

Opracowanie graficzne: Jakub Jasiński, Infomax Katowice, Druk: Infomax Katowice



Koncepcja i wydanie: Śląska Organizacja Turystyczna. www.silesia-sot.pl

Wydanie I

ISBN 978-83-924569-8-8