

COMBER Z SARNY NA BORÓWKOWYM SOSIE Z DODATKIEM CZARNYCH KLUSEK Z OMAŚTĄ I DUSZONYCH JABŁEK Z OSTRĘŻYNAMI



Comber:

marynujemy przez 12 godzin (inna część sarniny przez 1-2 dni). Szpikujemy boczkiem, przyprawiamy ziołami i smażymy na sklarowanym maśle z każdej strony, podlewamy czerwonym winem i krótko dusimy.

Czarne kluski

przygotowujemy z gotowanych ziemniaków i kilku startych surowych ziemniaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej (1/4 objętości ziemniaków) i jają. Formujemy kluski z dziurką i gotujemy w dużej ilości osolonej wrzącej wody.

Obieramy jabłka, usuwamy gniazda nasienne i kroimy na połówki. Obsmażamy na maśle i podlewamy winem, dodajemy ostrężnice i krótko dusimy. Przyprawiamy cukrem i cynamonem wg własnego uznania.

Sos:

Rozpuszczamy miód na patelni, dodajemy brusznice i podlewamy wszystko miodunką. Połowę sosu trzemy na sicie i ponownie zagotowujemy. Doprawiamy pieprzem kolorowym i solą, a następnie łączymy z całymi owocami brusznic.

Poleđwicę

układamy na sosie borówkowym z porcją duszonych jabłek i czarnymi kluskami, polanymi tłuszczem spod mięsa (w tradycyjnej kuchni śląskiej sosem polewamy kluski, a nie mięso, ale w tym przypadku jest to kuchnia dworska, więc sos trafia pod mięso, a kluski musimy omaścić, by nie były suche i gładko przechodziły przez gardło). Całość dekorujemy ostrężnicami, brusznicami i ziołami.

Składniki:

80 dkg poleđwicy z sarny
marynata (marchew, cebula,
pietruszka, seler, ziele an-
gielskie, liść laurowy, pieprz,
jałowiec, wino czerwone
wytrawne, oliwa)
10 dkg boczku wędzonego
10 dkg borówek brusznic
2 dkg miodu
10 dkg sklarowanego maśla
1 jajko
20 dkg mąki ziemniaczanej
1 kg ziemniaków
6 jabłek
10 dkg ostrężnic (jeżyn)
1 cebula
50 ml miodunki
100 ml wina białego
olej
cukier
cynamon
tymianek, czosnek,
przyprawa do zup
sól
pieprz
ziele angielskie
jałowiec
rozmaryn

Desery

MAKÓWKI CIESZYŃSKIE

Składniki:

0,5 kg maku
3 l mleka
0,5 szklanki cukru
35 dkg miodu naturalnego
Bakalie (paczka): rodzynki, figi,
daktyle, orzechy włoskie, migdały
0,5 porcji olejku migdałowego lub
kilka kropel aromatu migdałowego
2 paczki sucharek



Mak bardzo drobno mielimy, bakalie kroimy (wieczór wcześniej można namoczyć rodzynki). Gotujemy 1 litr mleka. Zmielony mak gotujemy z mlekiem na małym ogniu aż do zaparzenia. Następnie do masy dodajemy cukier i miód, dozując ilość do smaku. Cały czas mieszając na małym ogniu dodajemy bakalie. Na końcu dodajemy pół porcji olejku lub kilka kropel aromatu. Wszystko mieszamy. W oddzielnym naczyniu gotujemy 1 litr mleka, do którego wrzucamy na ok. 3 sekundy sucharki (obracając na drugą stronę). Przygotowaną makową masę i sucharki układamy na przemian warstwami w ozdobnej misie, każdą warstwę przelewając mlekiem. Gotowe makówki należy podawać na zimno, najlepiej smakując z kompotem z suszonych śliwek.

Imko Wiselka, Wisła

KOŁOCZ Z POSYPKĄ



Składniki:

1 kg mąki
20 dkg cukru
25 dkg masła
10 dkg drożdży
0,25 l mleka
5 jajek
sól

Mąkę przesiewamy przez sito. Z mleka i drożdży robimy rozczyn, który wlewamy do przesianej mąki. Jajka ubijamy z cukrem. Roztopiamy masło. Gdy rozczyn podwoi swoją objętość, dodajemy jajka z cukrem i wyrabiamy, dolewając roztopione masło. Wyrabiamy ciasto tak długo, aż przestanie się kleić do rąk, na końcu dodajemy sól. Oddzielnie wyrabiamy wszystkie składniki na posypkę. Na blachę układamy ciasto, na które dajemy posypkę. Pieczemy do zrumienienia.

Posypka:
60 dkg mąki
40 dkg masła
40 dkg cukru
1 żółtko
1 cukier waniliowy

Stowarzyszenie Odnowy i Rozwoju Wsi Stanowice

KOPA Z GRUSZKĄ KROPIONĄ ŻUBRÓWKĄ

Składniki:

150 ml Żubrówki
15 dkg migdałów
10 dkg orzechów
7,5 dkg kokosu
20 dkg daktyli
10 dkg masła
60 dkg biszkoptu
0,5 l śmietany
2 łyżki cukru
3 duże gruszki

Zalewa do gruszek:

1 l wody
15 dkg cukru
1 laska cynamonu
3 gwiazdeczki anyżu
skórka z 1 cytryny
skórka z 1 pomarańczy



Kruszony biszkopt ugniatamy z masłem i bakaliami (orzechami, kokosem, rodzynkami) i nasączamy żubrówką. Podajemy na talerzu z bitą śmietaną oraz gruszką o aromacie anyżu w formie wypukłej kopy przyozdobionej melisą.

Restauracja „Stara Piekarnia”, Pszczyna

CIASTKA ZE SKWAREK



Jajka wyrabiamy z cukrem. Dokładamy pozostałe składniki i dobrze mieszamy. Ciasto odkładamy do lodówki na 1 godzinę. Ciastka formujemy przez maszynkę do mięsa ze specjalną foremką. Ciasto można też rozwałkować i wykrajać foremkami. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku do zrumienienia.

Zespół Folklorystyczny „Familjo”, Skrzyszów

Składniki:

15 dkg skwarek
30 dkg mąki pszennej
12 dkg cukru pudru
1 paczka cukru waniliowego
0,5 paczki proszku do pieczenia
2 żółtka
1 jajko
szczypta soli
1/8 litra kwaśnego mleka bądź jogurtu

ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

zaprasza na

V Festiwal
ŚLĄSKIE SMAKI
JANÓW
CZERWIEC 2010



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

Adresy restauracji, których kucharze walczyli o tytuł „Esperta Śląskich Smaków 2009”:

Restauracja „U Przewoźnika”, Al. Piłsudskiego 14, Tychy

Restauracja „Frykówka”, Rynek 3, Pszczyna

Restauracja „Stara Piekarnia”, Rynek 20, Pszczyna

Restauracja „Kuchnia i Wino”, ul. Zdrojowa 4, Pszczyna

Restauracja „Piwnica Rycerska”, Rynek 8, Kęty

Poznaj Śląski Folklor
w najpiękniejszym wydaniu.

Zobacz zespół przyjmowany owacyjnie
na najświetniejszych scenach 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

www.zespolslask.pl

42-286 Koszęcin, ul. Zamkowa 3, tel. +48 34 3106415. tel/fax +48 34 31064 16
e-mail: sekretariat@zespolslask.pl

Publikacja powstała przy udziale finansowym
Urzędu Marszałkowskiego Województwa Śląskiego



Koncepcja i wydanie: Śląska Organizacja Turystyczna
ul. Mickiewicza 29, 40-085 Katowice
tel. 032 207 207 1, fax 032 207 207 2

info@silesia-sot.pl, www.silesia-sot.pl

Zdjęcia i teksty: Archiwum Śląskiej Organizacji Turystycznej



Opracowanie graficzne i druk: **Libro**, www.libro.poznan.pl

Libro

Wydanie I, 2009

ISBN 978-83-62001-12-5