



Śląskie.
Pozytywna energia



Śląskie Smaki 2008

tradycyjne
przepisy
kuchni
śląskiej



www.SlaskieSmaki.pl

Spis przepisów:

Hekele - salatka śledziowa.....	5
Zupa grochowa na żeberkach.....	5
Marynowana pieczeń wołowa.....	6
Pasztet z królika z sosem śliwkowym z żurawiną.....	7
Żurek z królika z ziemniakami.....	8
Pieczone gołębie z boczkiem z czarnymi kluskami i czerwoną kapustą.....	8
Zupa z porów wigilijna na rybie i zupa na „beztudzień”(na kościach).....	9
Połędwica szpikowana „czorne”.....	9
Szpajza Von Raczek.....	10
Parzybroda z żeberkami.....	10
Schab szytgarski, czarne kluski i modro kapusta.....	11
Szpajza czekoladowa.....	11
Kalafiorowa z makaronem.....	12
Kura w śniegu, ziemniaki tłuczone, mizeria za śmietaną.....	12
Babka z tarczyny.....	13
Śląska polewka /letnia/.....	13
Królik w śmietanie.....	13
Oscypek grilowany zawijany w boczku.....	14
Kwaśnica po góralsku.....	14
Żeberko „Juhasa” z kapustą i ziemniakami.....	14
Moczka.....	15
Biały żur.....	15
Pieczeń z sarny.....	16
Karp obłany masłem.....	17
Zalewajka.....	17
Jaskółcze gniazda.....	18
Szpajza cytrynowa.....	19
Żur z kwaski.....	20

Rolada biało.....	20
Ziemniaki w mundurkach nadziewane kaszą i grzybami.....	21
Żur z fasolą.....	21
Kłobuckie jadlo.....	22
Szpajza wiśniowa.....	22
Perliczka duszona z pasztecikami, kalarepą, kartoflami	23
Torta Stefanii.....	23
Kartoflonka	24
Karminadle z panczkrautem.....	24
Bryja.....	25
Kozibroda.....	25
Gołąbki z czerwonej kapusty.....	25
Truskawki z bitą śmietaną.....	26
Żurek na śmietanie z koperkiem.....	26
Karminadle z niespodzianką.....	27
Kompot z rabarbarem.....	27
Karp wędzony.....	28
Pszczyńska botwinka.....	28
Udziec wieprzowy, kapusta zasmażana i ziemniak pieczony na grillu z sosem czosnkowym.....	29
Kwaśnicowe placki z jabłkami i serem.....	30
„Szymlyna” z kluskami.....	30
Krupnik na wędzonce.....	31
Kartofle, wędzonka, kapusta kiszona zasmażana	31
Langosze – placki drożdżowe z farszem.....	32
Zupa ogórkowa.....	32
Maszkietne naleśniki.....	33
Żur żeniaty.....	34
Bigos śląski.....	34

Mamy przyjemność zaprezentować Państwu już trzeci z serii „Śląskie Smaki” zbiór przepisów zebranych podczas Festiwalu „Śląskie Smaki 2008” w Raciborzu.

Zamieszczone przepisy mają wielką zaletę – potrawy są łatwe do przygotowania, smaczne, a składniki niezbędne do ich sporządzenia powszechnie dostępne.

Mamy nadzieję, że przyrządzanie potraw pochodzących z terenu Województwa Śląskiego sprawi Państwu wiele przyjemności i będzie okazją do dobrej zabawy w gronie najbliższych i przyjaciół.

Zapraszamy do kuchni i życzymy smacznego!

Zwycięzcy III Festiwalu „Śląskie Smaki 2008” w Raciborzu

W kategorii profesjonalistów:

Złoty Durszlak i tytuł Eksperta „Śląskich Smaków 2008” otrzymał Zespół Szkół Ekonomicznych im. Oskara Langego z Wodzisławia Śląskiego za pasztet z królika z sosem śliwkowym z żurawiną, żurek z królika z ziemniakami, pieczone gołąbki z boczkiem z czarnymi kluskami i czerwona kapusta;

Srebrny Durszlak zdobył Ośrodek Wypoczynkowo Rekreacyjny SILESIA z Międzybrodzia Bielskiego, za babkę z tarcizny, śląską polewkę i królika w śmietanie;

Brązowy Durszlak otrzymała Firma WAKO z Zabrze za kołocz z posypką, zupę z porów wigilijną z grzankami, polędwicę szpikowaną, czarne kluski, sałatkę z selera polewanego zarumienionym masłem.

W kategorii amatorów:

Złoty Durszlak i tytuł Eksperta „Śląskich Smaków 2008” otrzymało Koło Gospodyń Wiejskich z Ormontowic za szpajzę wiśniową, rosół z perliczki z makaronem, perliczkę duszoną z pasztecikami, kalarepą, kartoflami i sałatką;

Srebrny Durszlak zdobyło Radio 90 z Rybnika za bitą śmietaną z truskawkami, żurek śląski z koperkiem, karminadłe z niespodzianką z kalarepą na gęsto i młodą kapustą ze skwarkami;

Brązowy Durszlak otrzymało Koło Gospodyń Wiejskich z Udorza w powiecie zawierciańskim za karpia oblanego masłem, zalewajkę i jaskółcze gniazda.

Hekele – śląska sałatka śledziowa

Składniki:

50 dag filetów śledziowych
2 jajka
cebula
2 ogórki kiszone
majonez
śmietana lub jogurt
musztarda
biały pieprz



Filety śledziowe (lub matijasy) wymoczyć i pokroić w paseczki. Ogórki kiszone i cebule pokroić w słupki, jajka ugotowane na twardo pokroić w kostkę. Wszystkie składniki wymieszać. Sporządzić sos na bazie majonezu ze śmietaną lub jogurtem z dodatkiem musztardy. Przyprawić białym pieprzem i delikatnie wymieszać ze śledziami. Dla polepszenia smaku gotowe hekele odstawić w chłodne miejsce na około godzinę.

Restauracja Hotelu POLONIA w Raciborzu

Zupa grochowa na żeberkach



Składniki:

30 dag łuskanego grochu
20 dag kielbasy
20 dag wędzonego boczku
20 dag wędzonych żeberek
włoszczyzna
10 dag masła
2 łyżki mąki
majeranek
sól
pieprz

Oplukany groch namoczyć na około godzinę. W 2 litrach osolonej wody ugotować do miękkości żeberka razem z grochem i włoszczyzną. Wyjąć żeberka, dodać pokrojone w kostkę kielbasę, boczek i obrane mięso z żeberek. Dodać majeranek, gotować jeszcze kilka minut, następnie zaprawić zasmażką z mąki i masła.

Kromki chleba podpieczone na blasze pieca z rozartym na brzegach czosnkiem dobrze uzupełniają ten suty posiłek.

Restauracja Hotelu POLONIA w Raciborzu

Marynowana pieczeń wołowa podana z ciepłą sałatką ziemniaczaną

Składniki:

1,5 kg wołowiny na pieczeń
20 dag boczku wędzonego
olej
2 marchewki
korzeń pietruszki
1 pora
duża cebula
1 l czerwonego wina
1 l śmietany 30%
5 dag schłodzonego masła

Marynata:

1 l octu winnego 6%
2 marchewki
korzeń pietruszki
1 pora
seler
duża cebula
20 liści laurowych
20 ziaren jałowca
20 ziaren pieprzu
5 goździków



Marynowana pieczeń wołowa

Mięso oczyścić, włożyć do głębokiego naczynia i zalać marynatą tak, żeby było całkowicie przykryte. Pozostawić w chłodnym miejscu na dwa-trzy dni odwracając kilka razy.

Zamarynowane mięso wyjąć, dobrze osuszyć i natrzeć solą. Warzywa do duszenia pokroić w kostkę. W brytfannie lub dużym garnku rozgrzać olej, dodać pokrojony boczek i mięso. Lekko zrumienić ze wszystkich stron. Dodać warzywa, wino, 1 l płynu z marynaty i mieszankę przypraw (najwygodniej w płóciennym woreczku). Na mięso położyć kawałki masła, przykryć i dusić powoli przez około 2 godziny (do miękkości mięsa). Gotową pieczeń i woreczek z przyprawami wyjąć, do brytfanny wlać powoli, mieszając śmietanę i zagotować. Powstały sos zmiksować i odparować z niego wodę. Mięso pokroić na cienkie plasty, sos podać oddzielnie.

Mięso smakuje równie wybornie na zimno, podane z tartym chrzanem i sałatką z ziemniaków.

Sałatka z ziemniakami na ciepło

Ziemniaki umyć i nie obrane pokroić w grubą kostkę. Podgotować ok. 15 min w nieosolonej wodzie, z dodatkiem ziela angielskiego i liści laurowych. Boczek, cebule i ogórki pokroić w kostkę, podsmażyć na oleju. Dodać ziemniaki i poddusić całość do miękkości. Doprawić do smaku grubo zmielonym pieprzem, ewentualnie posolić i posypać zieloną pietruszką. Sałatka ta znakomicie pasuje do marynowanej pieczeni z wołowiny oraz smażonych ryb, a podana na zimno jest wymiennym dodatkiem do kolacji z mięs i wędlin.

Restauracja Hotelu POLONIA w Raciborzu

Mieszanka przypraw i ziół suszonych:

Po lyżeczce tymianku, kolendry
ziarnistej, pieprzu ziarnistego
20 ziaren jałowca
4 liście laurowe
4 goździki
skórka z 1 cytryny pokrojona
w cienkie paski

Sporządzić marynatę: warzywa
grubo pokroić, dodać pozostałe
składniki, ocet i 1 l wody.

Sałatka z ziemniakami na ciepło:

1 kg ziemniaków
20 dag boczku
duża cebula
ogórki kiszone
7 ziaren ziela angielskiego
3 liście laurowe
olej
sól
pieprz
zielona pietruszka

Paszтет z królika z sosem śliwkowym z żurawiną



Paszтет z królika

Mięso królicze i wieprzowe ugotować w jarzynach z ziołem angielskim i liściem laurowym z dodatkiem suszonego grzybka. Osobno krótko obgotować wątrobę. Obrąć mięso z kości i zmielić na maszynce. Zmieszać wątrobę i cebulę. Namoczyć w wywarze bulgę, odcisnąć i zmielić. Dodać jajo i przyprawy, wymieszać masę, regulując konsystencję wywarem. Wymasować smalcem formę keksówkę wyłożyć plasterkami wędzonego boczku i wypełnić masą pasztetu. Piec w temperaturze 200°C około 45 min.

Sos

Podsmażamy na maśle pokrojone śliwki podlewając wywarem i śliwowicą, dodajemy sos pieczeniowy najlepiej spod królika, odparowujemy, przyprawiamy solą i pieprzem.

Paszтет kroimy w plastry i układamy na sosie śliwkowym, dekorujemy żurawiną i smażonym boczkiem z suszoną śliwką.

Zespół Szkół Ekonomicznych im. O. Langego
w Wodzisławiu Śląskim

Składniki:

50 dag mięsa z królika z podrobami
40 dag boczku lub topatki wieprzowej
20 dag wątróbki króliczej, wieprzowej
lub indyczej
1 bułka
1 jajo
1 porcja włoszczyzny
2 cebule
12 plasterków boczku wędzonego
1 dag smalcu
1-2 szt. suszonych grzybów
sól
pieprz
gałka muskatołowa
zioło angielskie
liść laurowy

Sos:

10 dag śliwek suszonych
5 dag masła
żurawina
śliwowica
sól
pieprz

Żurek z królika z ziemniakami



Składniki:

50 dag mięsa z królika — przód
25 dag podrobów króliczych
1 porcja włoszczyzny
1 cebula
2 marchewki
4 ziemniaki
200 ml śmietany 18%
2 dag mąki pszennej
pietruszka - natka
sól
pieprz
ziele angielskie
liść laurowy
ocet

Mięso królicze i podroby ugotować w jarzynie z ziele angielskim i liściem laurowym. Obrać mięso z kości i pokroić w kostkę, włożyć do wywaru, dodać pokrojoną marchew i ziemniaki w kostkę, przyprawić, gotować do miękkości, dodać zawiesinę mąki, a na koniec zabielić śmietaną, do smaku zakwasić octem.

Podajemy w talerzu lub miseczkach z ziemniakami krojonymi w kostkę lub gniecionymi, ewentualnie z pieczywem żytnim. Dekorujemy zieloną pietruszką.

Zespół Szkół Ekonomicznych im. O. Langego w Wodzisławiu Śląskim

Pieczone gołąbie z boczkiem z czarnymi kluskami i czerwoną kapustą

Wersja po Śląsku: Gołąbie w galotach z czarnymi kluskami i modrą kapustą

Składniki:

6 gołębi - młodzi
30 dag boczku wędzonego
5 dag suszonych grzybów
10 dag masła
100 ml śmietana 18%
olej
przyprawy (jajowiec, tymianek, rozmaryn)
czosnek
sól
pieprz

Czarne kluski:

1 jajko
20 dag mąki ziemniaczanej
1 kg ziemniaków

Czerwona kapusta:

40 dag czerwonej kapusty
2 jabłka
2 cebule
ocet
ziele angielskie
sól
pieprz



Oczyszczone gołąbie natrzeć solą, pieprzem, czosnkiem, olejem i ziołami. Pozostawić na kilka godzin, by przesyła aromatem przypraw. Gołąbie piec obłożone boczkiem około 1 godzinę, podlewając wodą lub rosółem. Grzyby na sos wcześniej moczyć i gotować w tej samej wodzie, pokroić (pozostawić kilka całych do dekoracji), podsmażyć na masle i podlewać sosem z pieczonych gołębi, doprawić pieprzem, jajowcem i zagaścić śmietaną.

Czarne kluski przygotować z gotowanych ziemniaków i kilku startych surowych ziemniaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej (1/4 objętości ziemniaków) i jajka. Uformować kluski z dziurką i gotować w dużej ilości osolonej, wrzącej wody. Kapustę poszatковать i gotować w niewielkiej ilości wody z ziele angielskim, gdy zmięknie dodać tarte jabłko, szatkowaną cebulę, sól i pieprz. Doprawić octem — poprawia on barwę i smak, polać roztopioną słoniną lub boczkiem i mieszać.

Gołąbie układać na boczku na sosie, z modrą kapustą (na zimno lub ciepło) i czarnymi kluskami polanymi sosem (w kuchni śląskiej sosem polewamy kluski, a nie mięso!). Na koniec dekorujemy grzybami i ziołami.

Zespół Szkół Ekonomicznych im. O. Langego w Wodzisławiu Śląskim

Zupa z porów wigilijna na rybie i zupa na „bezydziej” (na kościach), podawana z grzankami



Składniki:

- 3 duże pory
- 1,5 l wody
- 2 korzenie pietruszki
- 2 marchewki
- 1 kostka masła
- 4 łyżki mąki
- 2 bułki pszenne
- przyprawy (sól, pieprz, maj)
- 1 mały karp ok. 0,8 kg
- 1 korzeń pasternaku

Zupa na „bezydziej” - zamiast karpia około 0,5 kg mieszanego mięsa i kości (wołowo-drobiowe)

Pory umyć, pokroić w takiej ilości by zajmowały prawie 3/4 garnka, do tego najlepiej dodać korzeń pasternaku lub pietruszkę i marchewkę. Wszystko w dużych kawałkach, aby łatwiej było to potem wyjąć. Gotować pół godziny, po czym wrzucić rybie głowy (bez oczu!) i kawałki tuszek. Kiedy mięso ryby na widelcu się zacznie rozpadać, oznacza to, że wywar jest gotowy. Do zupy wlać przygotowaną, na złoto przyrumienioną zasmażkę na masle, doprawić do smaku. Grzanki smażone na masle, w doskonały sposób tą potrawę uzupełniają.

PPHU Wako Sp. z o.o.

Polędwica szpikowana „czorne”, czyli polskie kluski (w dawnej Polsce mało jednak znane), sałatka z selera polewana zarumienionym masłem

Składniki:

Mięso:

- 1,2 kg polędwicy wołowej
- 1 główka czosnku
- 1 główka cebuli
- 1-2 ogórek kiszony
- 0,2 kg słoniny/boczek
- przyprawy
- 0,5 l oleju do zalewy
- mąka do zagęszczenia sosu

Kluski „polskie”:

- 2,5 kg ziemniaków
- 1-2 jajka
- 3-4 łyżki mąki pszennej
- 1 gotowany ziemniak

Sałatka z selera:

- 2 seler
- 0,5 kostki masła
- przyprawy (pieprz, sól, ocet)



Dzień wcześniej polędwicę trzeba włożyć do zalewy z odrobiną oleju, czosnku, cebuli oraz przypraw. Przed włożeniem do brydanki trzeba ją mocno naszpikować wędzoną słoniną, boczkami i kawałkami kiszzonego ogórka. Piec najpierw bez przykrycia, a potem podusić, dolewając wody. Sos przyprawić mąką, pokroić w plasterki.

Czarne kluski: kartofle potrzeć na tarce, potem przecisnąć przez szmatkę, wodę odlać, a osad, czyli czystą skrobię, dołożyć do ziemniaczanej masy. Dodać jajko, sól, mąkę, gotowanego ziemniaka (jeśli ziemniaki są młode). Formować w kuleczki i wrzucać na gotującą osoloną wodę, aż wypłyną. Sałatka z gotowanego selera. Umny szczotecznią seler, w skórce należy gotować do średniej miękkości. Wyjąć, ostudzić, obrać, pokroić w małe kosteczki. Dodać soli, pieprzu czarnego, kilka kropel octu do smaku. Przyrumienić masło i polać seler.

PPHU Wako Sp. z o.o.

Szpajza Von Raczek

Składniki:

25 dag ciasta biszkoptowego
2 jajka
4 łyżki cukru
2 budynie śmietankowe bez cukru
500 ml 30% śmietanki
sok z wiśni
świeże owoce



Ciasto biszkoptowe pokroić w kostkę. Masa karmelowa — 4 łyżki cukru rozgrzać w garnku, aż cukier się stopi i zbrązowieje, następnie wlać 0,5 l zimnej wody i gotować do momentu, aż karmel się rozpuści w wodzie. Na tak przygotowanym karmelu gotować dwa budynie śmietankowe. Masę schłodzić, dodać dwa żółtka i mieszać. Na koniec dodać 0,5 l ubitej kremówki i dokładnie wymieszać.

Tak przygotowane składniki ułożyć warstwami w półmisku: biszkopt skropiony sokiem z wiśni, masa karmelowa, osączone wiśnie, biszkopt, masa karmelowa, wiśnie, aż do wypełnienia półmiska. Na koniec szpajzę udekorować bitą śmietaną, wiórkami czekoladowymi i wiśniami. Podawać schłodzoną.

Zespół Szkół Zawodowych w Raciborzu

Parzybroda z żeberkami



Składniki:

50 - 80 dag kapusty kiszzonej
1 kg żeberek
50 dag ziemniaków
2 cebule
2-3 łyżki smalcu
1-2 łyżki mąki
sól
pieprz
ziele angielskie
ostra mielona papryka
przyprawa bulionowa

Do wrzącej wody wrzucić świeże żeberka, opłukaną i poszatkowaną kapustę oraz umyte i obrane ziemniaki pokrojone w kostkę. Gotować aż wszystko będzie miękkie. Na smalcu usmażyć na złoty kolor cebulę, dodać mąkę i zrobić zasmażkę. Zagęścić nią zupę i doprawić przyprawami do smaku.

Zespół Szkół Zawodowych w Raciborzu

Schab sztygarski, czarne kluski i modro kapusta

Składniki:

1 kg schabu bez kości
10 dag kielbasy śląskiej
ząbek czosnku
2 łyżki smalcu
2 łyżki magi
szklanka bulionu
kminek
pieprz
papryka
sól



Schab sztygarski

Mięso oddzielić od kości, naciąć poziomo, posypać przyprawami, natrzeć czosnkiem. W nacięcie włożyć kielbasę, całość obwiązać nitką, oprószyć solą i dobrze zarumienić ze wszystkich stron na smalcu. Podlać bulionem i dusić 0,5 godziny. Zdjąć pokrywę i piec w piekarniku skrapiając wodą. Z upieczonego schabu zdjąć nitkę i pokroić w plasty. Sos podprawić zawiesiną z wody i dwóch płaskich łyżeczek mąki.

Czarne kluski

Surowe ziemniaki umyć, obrać, zetrzeć na tarce, odcisnąć w czystej ściereczce z nadmiaru płynu ziemniaczanego. Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę i ostudzić. Gdy będą letnie dodać do nich starte ziemniaki, jajko i mąkę ziemniaczaną. Ciasto wyrobić dokładnie ręką, formować okrągłe kluski i wrzucać na wrzącą, osoloną wodę.

Modro kapusta

Umytą kapustę drobno posiekać, gotować kilka minut w niewielkiej ilości wody z dodatkiem octu. Gdy zmięknie odlać wodę, dodać stopiony boczek i przyprawy do smaku.

Zespół Szkół Zawodowych w Raciborzu

Modro kapusta:

1 kg czerwonej kapusty
15 dag wędzonego boczku
cebula
cukier
ocet
pieprz
sól

Kluski czarne:

1,5 kg ziemniaków
3-4 łyżki mąki ziemniaczanej
1 jajko
2 ziemniaki gotowane
sól

Szpajza czekoladowa

Składniki:

6 łyżeczek kakao
12 jaj
24 łyżeczki cukru
0,5 tabliczki czekolady
5 dag żelatyny
40 dag śmietany 30%

Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, aż cukier będzie całkowicie rozarty. W międzyczasie namoczyć żelatynę w niewielkiej ilości zimnej wody, a gdy napęcznieje rozpuścić, po czym przestudzić. Kakao zaparzyć niewielką ilością wrzącej wody tak, aby uzyskać gęstą masę, po czym dodać ją do utartych żółtek i wymieszać. Z białek ubić sztywną pianę. Całość dokładnie i delikatnie wymieszać, szybko wlać żelatynę nie przerywając mieszania i natychmiast wlewać do salaterek deserowych. Rozporcjowany krem przybrać potartą czekoladą i bitą śmietaną.

Zespół Szkół Zawodowych w Raciborzu

Kalafiorowa z makaronem

Ugotować wywar kostno-jarski. Kalafior oczyścić i opłukać, po czym namoczyć w wodzie z octem, ponownie opłukać, podzielić na pojedyncze kwiaty i ugotować w wywarze. Z mąki, jaj, wody i szczypty soli sporządzić ciasto makaronowe, rozwałkować, przesuszyć, pokroić na cienkie paski i ponownie przesuszyć, ugotować we wrzącej, posolonej wodzie, odcedzić, zahartować zimną wodą. Do miękiego kalafiora dodać makaron, a całą zupę zagęścić zawiesiną z mąki i wody, po czym zagotować i przyprawić do smaku solą i przyprawą do zup. Zdjąć z ognia i wlać zahartowaną śmietaną. Zupę podawać posypaną zielonym koperkiem.

Zespół Szkół Zawodowych w Raciborzu

Składniki:

duży kalafior
3 l wywaru kostno-jarskiego
(0,5 kg kości; 0,2 kg marchwi; 0,1 kg pietruszki;
0,1 kg selera; 0,1 kg cebuli)
1 szklanka śmietany
3 łyżki mąki pszennej
25 dag domowego makaronu
30 dag mąki
2 jajka
woda - ok. 4 dag
sól
przyprawa do zup
1 pęczek koperku

Kura w śniegu, ziemniaki tłuczone, mizeria za śmietaną



Kura w śniegu

Udka umyć, oczyścić, opłukać i ugotować w wywarze z jarzyn prawie do miękkości. Po ugotowaniu wyjąć i przestudzić. Jaja umyć, oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę, dodać do nich żółtka, wymieszać, dodać przesianą mąkę, sól do smaku. Udka obtaczać w „śniegu” i włożyć do emaliowanego rondla ostosunkowo wysokich bokach na mocno rozgrzany tłuszcz. Na wierzch poszczególnych kawałków nakładać pozostałe ubite białko i smażyć obracając delikatnie z obu stron.

Mizeria ze śmietaną

Ogórki zielone umyć, obrać, zetrzeć na tarce o grubych otworach. Starte ogórki posolić, dodać cukru do smaku, wymieszać, a następnie wlać do nich śmietaną. Całość ponownie wymieszać i przyprawić.

Zespół Szkół Zawodowych w Raciborzu

Składniki:

6 szt. udkek
4 jajka
50 dag smalcu
3 łyżeczki mąki pszennej
pęczek włoszczyzny
sól

Mizeria ze śmietaną:

6 sztuk ogórków zielonych
1 szklanka śmietany
sól
cukier

Babka z tarczyny



Składniki:

2 kg ziemniaków obranych
0,5 kg mielonego gotowanego mięsa
4 jajka
sól
pieprz
suszone warzywa
0,5 l wywaru z jarzyn
ostra papryka
ziola/tymianek
narka pietruszki, selera
rozmaryn

2 kg obranych ziemniaków zetrzeć dodać 0,5 kg mielonego, gotowanego mięsa, żółtka, sól, pieprz, suszone warzywa. Pozostałe składniki zmieszać doprawić solą i pieprzem do smaku, na koniec dodać ubite na sztywno białka i wymieszać. Piec w foremce w piekarniku około 45 min. w tem. 150°C. Podawać z sosem np. węgierskim, ostrym.

OWR Silesia

Śląska polewka /letnia/

Składniki:

1 l kwaśnego mleka
1 l bulionu warzywnego
koperek zielony
0,5 szklanki śmietany
małe młode ziemniaki



1 litr kwaśnego mleka zagotować i zmiksować, połączyć z bulionem warzywnym z dużą ilością koperku. Dodać śmietanę i zielony koperek. Podawać lekko ostudzone z małymi młodymi ziemniakami.

OWR Silesia

Królik w śmietanie



Składniki:

1,5 kg królika
suszone zioła po łyżeczce (seler, pietruszka, tymianek, rozmaryn)
pieprz
sól
ocet
2 ząbki czosnku
masło 20 dag
śmietana

Ugotować wywar z suszonych ziół, dodać pieprz, sól, ocet. Po czym podzielić królika na kawałki i zapiekować w zaprawie. Po 24 godzinach wyciągnąć królika, odsączyć, natrzeć czosnkiem, dusić na masle podlewając wodą około 1,5 godziny do miękkości. Na koniec wywar zabielić sloadką, swojską śmietaną. Podawać z pieczonymi ziemniakami.

OWR Silesia

Oscypek grillowany zawijany w boczku



Składniki:

20 dag oscypka
boczek wędzony

Oscypek zawinąć w cienkie plastry boczku i grillować około 10 minut.

Wiesław Wróblewski ze Skoczowa

Kwaśnica po góralsku

Składniki:

1kg kiszonej kapusty
0,5 kg wędzonych żeberek
10 dag smażonej cebuli
cztery ząbki czosnku
2-3 dag suszonych grzybów
przyprawy
2,5 l wody



Ugotować wywar na wędzonym żeberku, po 30 minutach dodać kapustę kiszoną, następnie grzyby, przyprawy, pokrojony czosnek i cebulę. Całość gotować jeszcze około 45 minut. Serwować z chlebem żytnim razowym w drewnianych lub glinianych miseczkach.

Wiesław Wróblewski ze Skoczowa

Żeberko „Juhasa” z kapustą i ziemniakami



Składniki:

2,5 kg żeberek wieprzowych, lub baranich wcześniej zabejcowanych (marynowanych)
2 kg ziemniaków
1 kg kapusty kiszonej
grzyby leśne suszone
cebula
10 dag masła
25 dag smalcu
10 dag „Miodonki”
przyprawy

Zamarynowane żeberka smażyć na małym ogniu około 50 minut podlewając wodą. Pod koniec smażenia dodać 10 dag „Miodonki”. Kapustę kiszoną gotować około 30 minut dodając szczyptę przypraw oraz grzyby wcześniej namoczone w wodzie i podsmażone z cebulką. Całość dusić do odparowania wody następnie dodać 1/2 kostki masła i dusić jeszcze 10 minut. Ugotowane ziemniaki pokroić na talarki i smażyć na smalcu.

Wiesław Wróblewski ze Skoczowa

Moczka

deser przygotowywany na bazie piernika,
kompotów i ogromnej ilości bakalii

Składniki:

piernik
cukier
kompoty różne
bakalie
10 dag masła
2 łyżki mąki
sok z cytryny



Piernik namoczyć, po czym połączyć z kompotami i bakaliami, dodać cukier do smaku i gotować. Na koniec zrobić zasmażkę z mąki i masła, po czym dodać sok z połowki cytryny.

KGW Rudy

Biały żur

zupa z maślanki, śmietany i mąki pszennej
z dodatkiem ziemniaków



Składniki:

1,5 l wody
2 ząbki czosnku
0,5 l maślanki
4 łyżki mąki
0,5 kg ziemniaków
koperek
przyprawy

Wodę zagotować, dodać rozdrobniony czosnek. Z maślanki i mąki zrobić rozczyń i wlać do wody. Na koniec dodać koperek i przyprawy. Ziemniaki ugotować, rozgnieść i dodać do żuru.

KGW Rudy

Pieczeń z sarny



Pieczeń

Sporządzić marynatę z 1 cebuli, pęczka włośczonej, gałązki rozmarynu i natki pietruszki, octu winnego, oleju, liści laurowych i czerwonego wina. Sarninę naszpikowaną słoniną zalać wcześniej przygotowaną marynatą. Zostawić na noc. Wyjąć z marynaty, przełożyć do brytfanny. Dodać cebulę i podać wywarem lub winem. Piec w temp. 220°C około 40 minut.

Panczkraut

Kapustę białą poszatkować i ugotować. Następnie przygotować zasmażkę na słonince i połączyć z kapustą, dodając przyprawy. Kartofle obrać i ugotować. Następnie przegnieść i połączyć z kapustą. Dodać sól i pieprz do smaku.

KGW Rudy

Składniki:

1 kg sarniny
słonina
marynata z cebuli
3 cebule
pęczek włośczonej
gałązki rozmarynu
natka pietruszki
4 łyżki octu winnego
4 łyżki oleju
2 liście laurowe
0,5 l czerwonego wina

Panczkraut:

1 biała kapusta
20 dag słoniny
1 kg ziemniaków
przyprawy
sól
pieprz

Karp oblany masłem

Składniki:

1 średni karp
1 cebula
mała marchew
mały por
mały seler
mała pietruszka
cytryna
12 dag masła
sól
pietruszka zielona



Karpia podzielić na dzwonki, natrzeć solą i pozostawić na godzinę w chłodnym miejscu. W naczyniu ugotować wywar z warzyw, lekko posolić do smaku i włożyć do wrzątku karpia. Wywar można lekko skropić sokiem z cytryny. Gotować do miękkości na bardzo małym ogniu. Ostrożnie wyjąć, ułożyć na półmisku, udekorować warzywami pokrojonymi w talarki, plasterkami cytryny i zielenią. Gorącą potrawę polać lekko roztopionym masłem.

KGW Udórz

Zalewajka



Składniki:

2 szklanki zakwasu żurowego
20 dag boczku wędzonego
20 dag kielbasy
1 cebula
1 kg ziemniaków
1 szklanka śmietany
ziele angielskie
liść laurowy
pieprz
sól
cukier
majeranek
koperek

Ziemniaki umyć, obrać, pokroić w kostkę i ugotować w wrzącej wodzie ok. 3 litry z dodatkiem ziela, liścia laurowego, majeranku. W międzyczasie boczek pokroić w kostkę, wytopić, dodać do niego pokrojoną w kostkę cebulę i podrumienić. Kielbasę pokroić w kostkę, wrzucić do gotującej się zupy. Gdy ziemniaki będą miękkie dodać wytopione skwarki z boczku wraz z tłuszczem i cebulką, a następnie zakwas żurowy i koper. Zagotować, odstawić z ognia, dodać zahartowaną śmietaną i przyprawić do smaku solą, cukrem, pieprzem.

KGW Udórz

Jaskółcze gniazda



Składniki:

4 szerokie plastry wołowiny bez kości
6 jaj
60 dag mięsa wieprzowego mielonego
2 cebule
2 małe pory
25 dag margaryny
2 łyżki mąki pszennej
1 szklanka kwaśnej śmietany
sól
pieprz naturalny
musztarda

Kluski z bułki cioci Elwiry:

12 czerstwych bułek kajzerek
4 jaja
2 szklanki mleka
50 dag mąki pszennej
sól
pieprz naturalny mielony
gałka muskatołowa
2 łyżeczki siekanej natki pietruszki
2 łyżeczki siekanej natki koperku

Jaskółcze gniazda

Plastry mięsa umyć i mocno rozbić z jednej strony. Wieprzowe mięso mielone połączyć z cebulą pokrojoną w drobną kostkę i pokrojonym drobno porem, dwoma surowymi jajami, dodać sól, pieprz do smaku. Pozostałe 4 jaja ugotować na twardo i obrać. Roladę od rozbitej strony posmarować musztardą i lekko posolić, nałożyć warstwę zmielonego mięsa z przyprawami o grubości 1 cm pozostawiając brzegi płata wolne. Na środek każdego plata nałożyć jaja. Zebrać krawędzie plata mięsnego i związać nitką. Obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu.

Po silnym zrumienieniu polać wodą lub wywarem i dusić do miękkości. Gdy gniazda będą miękkie wyjąć je z sosu i zagęścić go niewielką ilością zawiesiny z mąki i wody, po czym ciągle mieszając doprowadzić do zagotowania i zdjąć z ognia. Śmietanę zahartować niewielką ilością sosu i nie przerywając mieszania wlać do pozostałej jego części. Całość wymieszać i doprawić do smaku solą. Kawalki mięsa przekroić w połowie uzyskując porcje z widocznym w przekroju jajem.

Kluski z bułki cioci Elwiry

Z mleka, mąki, jaj i szczypty soli sporządzić ciasto podobnie jak naleśniki, lecz nieco gęstsze. Bułki pokroić w małe kostki. Można je podrumienić, następnie zalać przygotowanym ciastem, dodać zieleninę i przyprawy, po czym dokładnie wymieszać. Pozostawić w misce tak długo, aż bułki napęcznią i wchłoną całą wilgoć z ciasta. Mokrymi rękami utoczyć kulę wielkości brzoskwini, włożyć do naczynia z wrzącą osoloną wodą, zagotować i odstawić na pół godziny utrzymując wodę na pograniczu wrzenia.

Salatka z kapusty czerwonej

Kapustę oczyścić i bardzo drobno poszatkować i ugotować na pół miękko we wrzącej wodzie. Po ugotowaniu odcedzić, przełożyć do rondla, dodać posiekaną cebulę i wysmażony na siewarce boczek wraz z tłuszczem. Przyprawić do smaku solą, pieprzem, octem i cukrem, dokładnie wymieszać, zdejść z ognia i dodać drobno pokrojone lub starte na tarce jarzynowej jabłko. Ponownie wymieszać i podawać na ciepło i na zimno.

Kapusta biała z majonezem

Kapustę poszatkować na bardzo małe kawałki i włożyć do naczynia z wrzącą wodą. Po zagotowaniu wymieszać i odcedzić na durszlaku mocno za pomocą łyżki drewnianej. Do gorącej kapusty dodać drobno posiekaną cebulę, sól, cukier, pieprz do smaku, dokładnie wymieszać i wystudzić. Po wystudzeniu dodać majonez i siekaną zieleninę. Całość ponownie wymieszać i uzupełnić do smaku przyprawami. Podawać na zimno.

KGW Udórz

Salatka z kapusty czerwonej:

1 średnia główka czerwonej kapusty
1 średnia cebula
7 dag boczku wędzonego
1 jabłko
sól
pieprz naturalny mielony
cukier
ocet

Kapusta biała z majonezem:

1 kapusta biała - średnia
1 cebula
majonez
sól
pieprz naturalny mielony
cukier
siekana nać pietruszki

Szpajza cytrynowa



Składniki:

4 jajka
25 dag cukru
sok z jednej cytryny
skórka cytryny
1 łyżka żelatyny

Żółtka z cukrem utrzeć do białości — dodawać po łyżeczce soku z cytryny. Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie. Do utartych żółtek dodać startą skórkę z cytryny i ubitą pianę z białek. Na koniec wlać kroplami żelatynę delikatnie mieszając. Podawać w pucharkach.

Stowarzyszenie Odnowy i Rowoju Wsi Stanowice

Żur z kwaski

Składniki:

25 dag kielbasy i boczek
2 l wywaru mięsno-warzywnego
6 ziemniaków
kwaska (zakwas) — 1 szklanka
1 łyżka mąki
sól
pieprz



Do wywaru z warzyw i mięsa dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, ugotować. Boczek z kielbasą przesmażyć, kwaskę z mąką wymieszać i wlać do wywaru. Doprawić solą i pieprzem.

Stowarzyszenie Odnowy i Rowoju Wsi Stanowice

Rolada biała



Składniki:

1 kg piersi z kurczaka
3 cebule
grzyby leśne lub pieczarki
20 dag żółtego sera (twardy)
sól
pieprz
pęczek zielonej pietruszki

Modro kapusta:

1 czerwona kapusta
1 jabłko
sól
pieprz
sok z cytryny
liść laurowy
ziele angielskie

Rolada biała

Piersz ze swojskiego kurczaka rozbić na 6 części — przyprawić. Farsz: grzyby z cebulą przysmażyć, zetrzeć ser żółty, twarde na dużych oczkach, a następnie dodać sól, pieprz i zieloną pietruszkę. Farszem nadziać części kurczaka, zawinąć nitką białą, opiec z dwóch stron, dodać wody i dusić na małym ogniu do miękkości.

Modro kapusta

Kapustę czerwoną pokroić i ugotować, dodać liść laurowy, ziele angielskie do gotowania. Następnie do smaku sól, pieprz i sok z cytryny. Można dodać tarte jabłko, kwaśne. Wszystko na koniec wymieszać doprawiając do smaku.

Stowarzyszenie Odnowy i Rowoju Wsi Stanowice

Ziemniaki w mundurkach nadziewane kaszą i grzybami

Składniki:

1 kg ziemniaków
25 dag kaszy gryczanej (jedna saszetka)
grzyby — suszone lub pieczarki
(suszonych — 10 dag; pieczarek — 30 dag)
1 cebulka
olej
przyprawy do smaku
zielenina

Wypłukane ziemniaki przekroić i wydrążyć. Farsz ugotować kaszę gryczaną oraz grzyby. Grzyby pokroić drobno i przesmażyć na oleju z cebulką, połączyć z kaszą, po czym doprawić do smaku solą i pieprzem. W wydrążone ziemniaki włożyć przygotowany farsz, ułożyć je na blaszce. Skropić olejem i zapiec w piekarniku. Wyłożyć na półmisek i udekorować zielenią, można podawać z surówkami z warzyw według uznania.

Rada Powiatowa Kół Gospodyń Wiejskich
w Kłobucku

Żur z fasolą



Składniki:

żurek domowy z mąki żurkowej
(10 dag mąki żurkowej zalanej
0,5 litra wody i przyprawione
czosnkiem)
30 dag fasoli gotowanej
50 dag wędzonych kości
schabowe
10 dag boczku wędzonego
1 cebula
przyprawy (sól, pieprz,
ziele angielskie, majeranek)

Fasolę namoczoną ugotować do miękkości i odstawić na bok. Wędzone kości schabowe, gotować ok. godziny dodając przyprawy. Wyjąć kości i obrane z nich mięso wrzucić do wywaru i gotować dalej na małym ogniu. Przesmażyć boczek z cebulką i dodać do wywaru. Wywar zalać żurkiem z mąki żurkowej i gotować jeszcze 10 — 15 minut, pod koniec dodać potarty w dłoniach majeranek i ugotowaną fasolę. Wylać na głęboki talerz lub miseczkę, posypać zielenią i dodać według uznania łyżkę gęstej śmietany. Podawać najlepiej z żytnim pieczywem.

Rada Powiatowa Kół Gospodyń Wiejskich w Kłobucku

Kłobuckie jadro

– placki ziemniaczane złożone, a w środku kotlet schabowy, zasmażana młoda kapusta



Placki ziemniaczane:

1 kg ziemniaków surowych
mąka
1 jajko
śmietana
sól, pieprz

Kotlety schabowe:

50 dag schabu (na 2 placki przypada jeden kotlet schabowy)
1 jajko
bułka tarta
mąka
sól
pieprz

Zasmażana kapusta:

50 dag kapusty (kiszona lub biała)
10 dag boczku
10 dag smalcu
2 łyżki mąki
przyprawy do smaku
cebula
zielienina

Sos:

10 dag schabu
cebula
2 łyżki mąki lub pokruszona kromka razowego chleba
przyprawy do smaku

Surowe ziemniaki zetrzeć na placki, dodać mąkę, 1 jajko, gęstą śmietanę, sól i pieprz.

Na rozgrzanym tłuszczu upiec na złoty kolor placki ziemniaczane. Schab pokroić na plastry o grubości ok. 1,5 cm, rozbić tłuzkiem i oprószyć pieprzem z solą. Usmażyć kotlety schabowe panierowane w jajku, mące i bułce tartej.

Poszatkowaną kapustę ugotować do miękkości z dodatkiem przypraw i cebuli. Na patelni przesmażyć na smalcu pokrojony w drobną kostkę boczek oraz cebulkę z dodatkiem mąki, następnie przełożyć do gotującej się kapusty. Dobrze wymieszać z dodatkiem posiekanej zielieniny i odstawić. Przygotować sos: przesmażyć na tłuszczu niewielką część schabu pokrojonego w grubą kostkę, a gdy się lekko przyrumieni dodać poszatkowaną w półkrawki cebulę i dusić pod przykryciem dodając przyprawy do smaku i pół szklanki wody. Gdy mięso będzie miękkie zatrząść mąką zmieszaną z wodą lub dodać wcześniej pokruszoną kromkę razowego chleba.

Na talerzu układać w piramidę po dwa placki ziemniaczane przełożone kotлетem schabowym, na wierzch wyłożyć kapustę i całość polać sosem. Można podawać z warzywami według uznania.

Rada Powiatowa Kół Gospodyń Wiejskich w Kłobucku

Szpajza Wiśniowa



Krem:

30 dag masła
3 jajka
6 łyżek cukru
śmietana 30 %
25 ml spirytusu
1,5 stoika wiśni w likierze wypestkowanych
25 dag migdałów
25 dag orzechów laskowych

Biszkopt:

5 jajek
5 łyżek cukru
5 łyżek mąki

Upiec biszkopt, nasączyć go likierem i pokroić w kawałki. Krem przygotować ubijając jajka z cukrem, dodając masło oraz mały kieliszek spirytusu. Biszkopt włożyć do salaterki, na to położyć krem wymieszany z bakaliami i wiśniami, następnie przekładać biszkopt, krem, wiśnie, a na koniec udekorować bitą śmietaną.

KGW Ornotowice

Perliczka duszona z pasztecikami, kalarepą, kartoflami



Paszteciki:

30 dag wątróbki
1 jajko
bułka tarta
majeranek
pęczek pietruszki
cebulka
sól
pieprz
gałka muskatołowa

Perliczka duszona:

1 perliczka
1 szklanka bulionu
4 ząbki czosnku
2 jabłka
1 duża kalarepa
5 dag masła
ocet
kartofle
sól
pieprz biały
warzywa do dekoracji
pęczek pietruszki

Kalarepę obrać, przetrzeć na tarce o grubych oczkach, listki drobno posiekać i ustawić do gotowania. Po ugotowaniu odcedzić, dodać sól, pieprz, ocet. 3-4 ząbki czosnku przecisnąć, dodać pęczek drobno posiekanej pietruszki. Ugotować kartofle, wyłożyć do salaterki i posypać czosnkiem i pietruszką, a następnie polewać gorącym masłem. Perliczkę wyczyścić i opłukać, następnie ją osuszyć w ściereczce. Natrzeć perliczkę solą, odrobiną pieprzu i czosnku. Wstawić na dwie, trzy godziny do lodówki. Ze wszystkich stron obsmażyć mięso w brytfannie na rozgrzanym tłuszczu, następnie polewać bulionem i dusić do miękkości. Z jabłek wyjąć gniazdzka pestkowe, przystroić pozostałymi jarzynami i ułożyć na środku półmiska.

Paszteciki: surową wątróbkę mielimy i przyprawiamy, po czym formujemy niewielkie kulki, obmaczamy w jajku i bułce tartej i wrzucamy do gotującej się wody. Po paru minutach wyciągamy z wrzątku i przystrajamy pietruszką.

KGW Ormontowice

Krem:

2 kostki masła
5 jajek
10 łyżek cukru
bakalie (rodzynki, kokos, migdały lub orzechy)
olejek aromatyczny
wódka czysta lub rum
marmolada brzoskwinowa
lub ananasowa
czokolada

Ciasto:

8 dużych jaj
8 czubatych łyżek mąki
8 łyżek cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Torta Stefanii



Przepis na dużą tortownicę

Ubić białka z cukrem na sztywno. Dodać żółtka i dalej ubijać. Sypać do ubitych jajek po łyżce mąki przesianej z proszkiem i delikatnie mieszać. Wlać ciasto do tortownicy wyłożonej papierem. Piec około godziny w temperaturze 180°C. Biszkopt upiec co najmniej dzień wcześniej.

Krem: jajka ubić z cukrem na parze, potem ubijać dalej tak długo, aż się wystudzą. Masło utrzeć mikserem do białości. Dodawać do masła po łyżce jajek ubitych z cukrem i energicznie mieszać łyżką. Odłożyć część kremu do udekorowania wierzchu i boków tortu. Resztę podzielić na pół i do każdej połowki dodać inne bakalie.

Biszkopt przekroić na trzy części. Spodnią część obficie skropić wódką wymieszaną z wodą i posmarować marmoladą. Nałożyć jeden krem i przykryć drugą warstwą ciasta. Skropić, nałożyć krem i przykryć ostatnią warstwą biszkoptu, ponownie skropić. Całość posmarować kremem bez dodatków. Bok ciasta obsypać kokosem lub płatkami migdałowymi.

Rodziny Czmoków i Nowaków z Piekar Śląskich

Kartoflonka

Składniki:

1,5 l wody
0,5 kg ziemniaków
marchew
pietruszka
kawalek selera
cebula lub por
1 łyżka masła
1 łyżka maki
ziele angielskie, liść laurowy
vegeta, sól, pieprz
ewentualnie ocet i cukier



Warzywa (oprócz cebuli) pokroić w kostkę lub zetrzeć na tarce. Wrzucić do gotującej się wody. Dodać cebulę lub por, ziele angielskie i liść laurowy. Gotować do miękkości. Zagęścić zasmażką z masła i maki (można ją lekko zrumienić). Doprawić do smaku vegetą, solą i pieprzem. Zagotować. Podawać z zieloną pietruszką. Doprawić zupę odrobiną octu i cukru. Zupę można też zmiksować i podawać z grzankami.

Rodziny Czmoków i Nowaków z Piekar Śląskich

Karminadle z panczkrautem



Składniki:

40 dag mięsa wieprzowego
cebula
jajko
bułka (czerstwa)
sól
pieprz
przyprawa magi

Panczkraut:

ziemniaki
młoda kapusta
kawalek słoniny lub boczku
sól
pieprz
ocet

Karminadle

Bułkę namoczyć w wodzie i odsnąć. Zmieszać mięso razem z bułką. Dodać drobno pokrojoną cebulę, jajko i przyprawy. Z masy formować kotleczki i smażyć z obu stron na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.

Panczkraut

Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie. Ugotować poszatkowaną kapustę. Następnie kapustę odcedzić i połączyć z odcedzonymi, utuczonymi ziemniakami. Dodać wytopioną słoninę lub boczek. Całość doprawić solą, pieprzem i octem.

Rodziny Czmoków i Nowaków z Piekar Śląskich

Składniki:

20 dag owoców (gruszki, śliwki, truskawki, brzoskwinie)
 30 dag śmietany 18%
 2 łyżki mąki pszennej
 cynamon
 cukier
 sól

Owoce gotować na małym ogniu, do owoców wlać śmietaną rozmieszaną z mąką, doprawić do smaku cynamonem, cukrem i solą. Podawać bryję na gorąco lub zimno z młodymi ziemniakami lub lanymi kluskami.

Rada Sołecka Babice

Kozibroda



Składniki:

0,5 kg kapusty kwaszonej
 1 cebula
 1,8 kg ziemniaków
 10 dag słoniny
 75 dag żeberek
 cukier
 ziele angielskie
 liść laurowy
 przyprawy (sól, pieprz, papryka)
 zielona pietruszka

Kapustę ugotować z żeberkami i z dodatkiem przypraw. Następnie pokroić i przysmażyć słoninę z cebulą oraz oddzielnie ugotować pokrojone w kostkę ziemniaki. Słoninę i ziemniaki połączyć z kapustą i żeberkami. Dodać do smaku cukier, sól, pieprz i paprykę. Podawać na gorąco z posiekaną zieloną pietruszką.

Rada Sołecka Babice

Gołąbki z czerwonej kapusty



Składniki:

1,6 kg czerwonej kapusty
 1,2 kg kiełbasy śląskiej
 wywar mięsno-warzywny
 4 jajka
 bułka
 margaryna
 słonina
 zielona pietruszka
 pieprz

Kapustę zagotować w wodzie z octem i solą. Zdjąć liście, ściąć z nich grube żyłki. Kiełbasę pokroić w bardzo drobną kostkę, dodać do niej namoczoną i odcisniętą bułkę, jajka, pieprz oraz drobno posiekaną zieloną pietruszkę. Masę wyrobić, nałożyć na liście związać jak gołąbki. Włożyć w rondlu z rozgrzaną margaryną, posypać pokrojoną słoniną. Dusić pod przykryciem dolewając wywar. Podawać polane stopionym boczkiem.

Rada Sołecka Babice

Truskawki z bitą śmietaną



Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości wody. Śmietaną ubić na sztywno, potem połączyć ją delikatnie z żelatyną. Mieszać i na koniec dodać umyte i osuszone truskawki, pokrojone w ćwiartki. Mieszać delikatnie i odstawić do lodówki.

RADIO 90 z Rybnika

Składniki:

0,5 litra śmietany kremówki
0,5 kg truskawek
2 łyżeczki żelatyny

Żurek na śmietanie z koperkiem



Składniki:

3 litry wody
kość wołowa
0,5 l kwaśnej śmietany
2 jajka
4 łyżki kopiaście mąki
przyprawy:
sól
pieprz
magi
pęczek koperku

Zagotować kość wołową, następnie dodać śmietanę, rozmąconą z jajkami i mąką. Doprawić do smaku i posypać posiekanym koperkiem.

RADIO 90 z Rybnika

Karminadle z niespodzianką wraz z ziemniaczkami, młodą kapustą ze skwarkami i kalarepą na gęsto

Składniki:

2 kg mięsa mielonego:
drobiowe, wieprzowe, wołowe
1 bułka namoczona w mleku
4 jajka
1 gotowane na twardo jajko
1 cebula zeszlona na oleju
bułka tarta
pieczarki smażone
przyprawy



Karminadle

Zmielone mięso wymieszać z wyciśniętą bułką, dodać jajka i cebulkę, po czym wyrobić ciasto. Podzielić na połowę, do jednej można dać niespodziankę; gotowane jajko, do drugiej pieczarki smażone. Robić to tak, że niespodzianki obtoczyć mięsem i formować klopsy, obtaczając je w bułce tartej i smażyć na tłuszczu.

Młoda kapusta ze skwarkami

Kapustę poszatkować i ugotować, potem odcedzić i dodać skwarki zrobione z boczku. Dodać szczypior z cebuli i przyprawy: pieprz, sól i ocet, wszystko według gustu.

Kalarepa na gęsto

Kalarepy umyć, odciąć liście i obrać, potem zetrzeć na tarce o dużych oczkach, po czym ugotować w wodzie z odrobiną octu i soli. Gdy jest miękka odcedzić, pozostawiając jednak na dzień trochę wywaru. Rozrobić śmietaną z mąką i dodać do kalarepy. Razem trzeba to zagotować i oczywiście przyprawić do smaku.

RADIO 90 z Rybnika

Młoda kapusta ze skwarkami:

1 duża główka białej, młodej kapusty
30 dag boczku
pęczek zielonej cebulki
przyprawy:
sól
pieprz
ocet

Kalarepa na gęsto:

5 dużych kalarep
25 dag śmietany kwaśnej
2 duże łyżki mąki
przyprawy:
sól
sieprz
ocet

Kompot z rabarborem



Składniki: 1 kg rabarbaru
2,5 l wody
30 dag cukru
kisiel w proszku

Rabarbar oczyścić i pokroić w kostkę, zagotować wodę z cukrem i do tego wrzątku wrzucić rabarbar, gotować do miękkości. Na koniec wlać rozpuszczony kisiel w 0,5 l wody. Podawać schłodzone.

RADIO 90 z Rybnika

Karp wędzony



Składniki:

2 szt. karpia około 2 kg każdy
sałata
cytryna
marynata:
2 l wody
0,5 szdanki soli
1 płaska łyżka pieprzu czarnego
ziele angielskie
liść laurowy
czosnek
owocowe drewno do wędzenia

Karpia oczyścić i włożyć do zalewy na 24 godziny. Wędzić na drewnie owocowym. Wystudzonego karpia pokroić na pierścienie i udekorować zieloną sałatą i cytryną.

Potrawa pochodzi z terenów ziemi Pszczyńskiej.

KGW Wisła Wielka

Pszczyńska Botwinka

Składniki:

0,5 kg kości schabowych
włoszczyzna
2 pęczki młodej botwinki
150 ml śmietany kremowej
2 łyżki mąki pszennej
2 jajka
luczyk



Ugotować wywar z kości schabowych i z włoszczyzny, dodać pokrojoną botwinę. Zupę zagęścić śmietaną z dodatkiem mąki pszennej. Gotową zupę podawać z ugotowanym na twardo jajkiem i szczyptą posiekanego luczyku.

KGW Wisła Wielka

Udziec wieprzowy, kapusta zasmażana i ziemniak pieczony na grillu z sosem czosnkowym



Składniki:

udziec wieprzowy
1 młoda kapusta
30 dag boczku wędzonego
cebula
czosnek
2 łyżki mąki
przyprawy (sól, pieprz, cukier, ocet)
6 sztuk młodych ziemniaków
masło
sos czosnkowy (połączenie śmietany,
majonezu, czosnku, pokrojonego
koperku i przypraw)
ziele angielskie
liść laurowy
wino lub piwo



Udziec

Udziec natrzeć solą do białości i odstawić na dwa dni. Następnie zrobić marynatę z przyprawami, zalać udziec i odstawić na 7 dni w chłodnym miejscu. Wyciągnąć osuszyć i piec w piecu przepalonym drewnem owocowym. W trakcie pieczenia polewać udziec piwem lub czerwonym winem. Ciepłe kroić na porcje i podawać z zasmażaną kapustą.

Ziemniaki

Dobrze wyczyszczone ziemniaki ugotować w mundurkach. Naciąć każdy ziemniak i dodać łyżeczkę masła i ząbek czosnku. Każdy ziemniak owinać folią aluminiową i upiec w zarze grillowym lub w piekarniku. Podawać z sosem czosnkowym.

Zasmażana kapusta

Pokrojoną kapustę ugotować, odcedzić i połączyć z wcześniej zasmażonym boczkiem, cebulą i mąką. Doprawić przyprawami a na koniec dodać czosnek.

KGW Wista Wielka

Kwaśnicowe placki z jabłkami i serem

Składniki:

0,5 kg mąki
0,5 l mleka
3 jajka
0,5 kostki drożdży lub 2 łyżeczki
proszku do pieczenia
2 jabłka lub kostka twarogu
cukier puder do posypania
przygotowanych placków



Z mąki, mleka, jajek, drożdży wyrobić ciasto, na koniec dodać rozdrobniony twaróg lub pokrojone jabłka. Ciasto usmażyć na głębokim oleju. Podawać posypane cukrem pudrem.

KGW w Chałupkach

„Szymlyna” z kluskami



Składniki:

1 słoik śliwek
5 dag łyżki masła
1 łyżka mąki
sól
cukier
cytryna lub ocet
śmietana do smaku

„Szymlyna”

Z masła i mąki zrobić zasmażkę na złoty kolor, dodać śliwki z sokiem, doprawić do smaku. Na koniec według uznania dodać śmietanę.

Kluski lane

Mąkę, jajko, wodę, sodę, wymieszać i wyrobić ciasto, które powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Odstawić na 0,5 godziny. Zagotować wodę z solą i 1 łyżką oleju lub masła. Kłaść łyżeczką ciasto na gotującą się wodę. Kiedy kluski wypłyną na górę są gotowe. Kluski wyjąć łyżką cedzakową na talerz i polać szymlyną.

Danie śląskie, podawane jako deser na głębokich talerzach.

KGW Tworzków

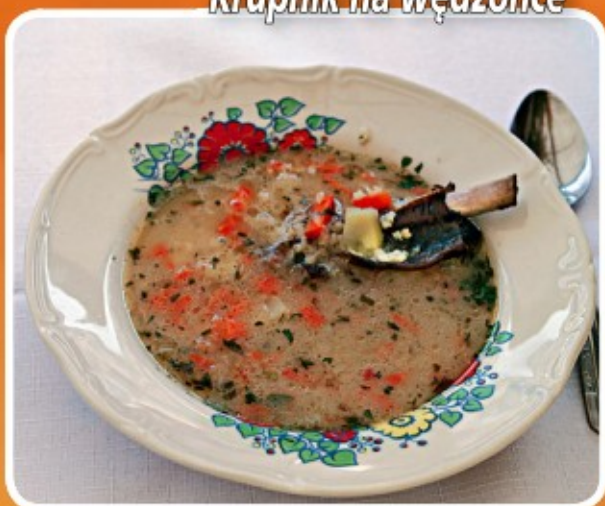
Kluski lane:

30 dag mąki wrodawskiej
0,5 szklanki wody
szczypta sody oczyszczonej lub
0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
1 jajko
sól

Krupnik na wędzonce

Składniki:

1,2 kg wędzonych żeberek
1 marchewka
0,5 małego selera
1 mała pietruszka
4 łyżki kaszy perłowej
sól
pieprz
liście laurowe
ziele angielskie
natka pietruszki



Ugotować wywar z żeberek, dodać drobno pokrojone warzywa. Gotować razem 20 minut. Do gotującego się wywaru powoli wsypać kaszę perłową. Gotować na wolnym ogniu 15 minut doprawić solą, pieprzem do smaku i posypać zieloną natką pietruszki.

KGW Tworków

Kartofle, wędzonka, kapusta kiszona zasmażana



Składniki:

0,5 kg wędzonego mięsa wieprzowego
pokroić w plastry.
1,5 kg ziemniaków ugotować w osolonej
wodzie.
1 kg kapusty kiszonej
10 dag cebuli
2 jabłka
10 dag boczku
1 dag mąki
sól
cukier
mągi
pieprz

Mięso gotować 45 minut, po czym wyjąć i przykryć, aby nie wystygło. Wywar można zużyć do przygotowania zupy na wędzonce. Kapustę opłukać w zimnej wodzie i pokroić na drobno. Ugotować w małej ilości wody. Jabłka zetrzeć na tarce, dodać przesmażony boczek z cebulą. Połączyć z ugotowaną kapustą. Rozmieszać wodę z mąką, zagotować. Doprawić do smaku.

KGW Tworków

Langosze – placki drożdżowe z farszem

Składniki:

25 dag mąki
2,5 dag drożdży
szczypta soli
łyżeczka cukru
letnia woda
olej

Farsz:

15 dag kielbasy
2 jajka ugotowane i pokrojone
4 ogórki konserwowe
2 łyżeczki majonezu
żółty ser i keczup do dekoracji



Mąkę przesiać, dodać cukier, sól i rozczyln drożdżowy. Zrobić ciasto i podzielić na 7 części, zrobić kulki i zostawić je do wyrośnięcia. W międzyczasie przygotować patelnię z olejem. Kulki rozciągnąć na okrągły placek i smażyć na oleju z dwóch stron. Na upieczone langosze nakładać łyżką farsz przygotowany z wymieszanych składników. Posypać utartym żółtym serem i polać keczupem.

KGW Owsiszczce

Zupa ogórkowa

Składniki:

60 dag kości
50 dag ogórków kiszonych
2 marchewki
2 pietruszki
pół selera
1 cebula
6 ziemniaków
sól
2 łyżeczki śmietany
koperek



Ugotować wywar z kości i jarzyn, następnie odcedić, dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, a następnie potarte na tarce ogórki kiszone. Po ugotowaniu wszystkiego dodać śmietanę oraz odrobinę posiekanego koperku.

KGW Owsiszczce

Maszkietne naleśniki



Ciasto

Z podanych składników przygotować ciasto i pozostawić w ciepłym miejscu przez 1 godzinę. Potem usmażyć naleśniki na oleju.

Nadzienie

Ugotować budyń według przepisu. Posypać cukrem pudrem i pozostawić do ostygnięcia. Następnie dodać do niego serek, rodzynki, banany pokrojone w kostkę i delikatnie wymieszać.

Gotowe nadzienie nakładać na naleśniki i składać je na 4 części.

Ewa Kucharska z Katowic

Ciasto:

1 szkl. mąki
300 ml podgrzanego mleka
1 dag drożdży
3 jajka
olej do smażenia

Nadzienie:

1 budyń
0,5 l mleka
2 łyżki cukru pudru
1 serek twarogowy homogenizowany
2 banany
3 łyżki rodzynek



Żur żeniaty



Składniki:

0,5 kg boczku wędzonego
zakwas (żurek)
czosnek
cebula
50 dag ziemniaków
sól
cukier
majeranek

3/4 części boczku należy ugotować w zupie jako wywar i pokroić go w plastry. W wywarze ugotować ziemniaki pokrojone w kostkę. Pozostałą 1/4 boczku pokroić w kostkę i stopić na skwarki. Dodać cebulę, też pokrojoną w kostkę i podsmażyć. Całość połączyć z wywarem, dodać żurek (zakwas) i zagotować. Przeciśnięty przez praskę czosnek rozetrzeć z solą i przyprawić zupę. Dodać troszkę cukru do smaku i majeranek. Podawać z plasterkami ugotowanego boczku.

Ewa Kucharska z Katowic

Składniki:

1,5 kg kapusty kiszzonej
1 kg łopatkki wieprzowej
10 dag smalcu
5 dag przecieru pomidorowego
25 dag cebuli
1 ząbek czosnku
3 dag mąki pszennej
sól
pieprz

Kluski:

1 kg ugotowanych ziemniaków
30 dag mąki pszennej
1 jajko
sól

Bigos śląski



Ugotować kapustę kiszoną. Pokrojone w kostkę mięso i cebulę — usmażyć, dodać czosnek rozarty z solą, mąkę, przecier pomidorowy i doprawić do smaku.

Zrobić kopytka — do ziemniaków przepuszczonych przez praskę dodać jajko, mąkę i zagnieść ciasto. Formować waleczki, które następnie kroimy ukośnie na nieduże romby i gotujemy w osolonej wodzie.

Ewa Kucharska z Katowic

ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA

zaprasza na

IV Festiwal ŚLĄSKIE SMAKI



PSZCZYNA
7 czerwca 2009

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

A man in a dark suit and glasses, identified as Michał, the guide, is holding several brown beer bottles. He is standing in a large, industrial-looking space filled with many more beer bottles, which are arranged in rows and columns, creating a sense of depth and scale. The background shows a complex structure of pipes and machinery, typical of a brewery or distillery.

Michał, przewodnik:
"O, o właśnie... Są one takie rządami..
Puste... A potem już pełne piwa, z kapslami
i etykietami... No ale żeby zobaczyć jak taka
linia pędzi z prędkością 60 tysięcy butelek
na godzinę to zapraszam do rozlewni.."

The logo for Tyskie beer, featuring a crown above the word "TYSKIE" in a red banner, with "1849" written below it.

TYSKIE
MUZEUM PIWOWARSTWA

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

ZOBACZ NA ŻYWO
JAK WARZYMY **PIWO**

Poznaj Śląski Folklor
w najpiękniejszym wydaniu.

Zobacz zespół przyjmowany owacyjnie
na najszlachetniejszych 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*

*Zdjęcia i teksty: Archiwum Śląskiej Organizacji Turystycznej
Opracowanie graficzne i druk: Libro, www.libro.poznan.pl*



*Koncepcja i wydanie: Śląska Organizacja Turystyczna, www.silesia-sot.pl
Wydanie I*

ISBN 978-83-60035-32-0