

# Śląskie Smaki



III. miejsce w kategorii profesjonaliści

## Gicz cieleńca duszona w sosie pomidorowym

### Wykonanie:

Gicz z przyprawami (czosnek, bazylija, wegeta, pieprz, sól) podsmażamy na oleju i podlewamy wodą (około 1/2 szklanki). Następnie dodajemy pomidory, pieczarki

i cebulę pokrojone w grubą kostkę i wszystko razem dusimy około 30 minut.

Podajemy z kluskami śląskimi i kapustą zasmażaną.

Potrawa przygotowana przez Restaurację „Jędrusiowa Izba” z Siewierza.

Restauracja „Jędrusiowa Izba”  
42-470 Siewierz, ul. Rynek 18  
[www.jedrusiowaizba.pl](http://www.jedrusiowaizba.pl)  
Tel. +48 32 674 16 84

### Składniki:

- 500-600 g giczy cieleńcej
- 200 g pomidory świeże
- 100 g pieczarki
- 100 g cebula
- czosnek
- bazylija
- wegeta
- pieprz
- sól
- olej

## Rolada zagłębiowska

### Wykonanie:

Mięso rozbić tłuczkiem. Grzyby i cebulę pokroić w kostkę, przysmażyć na maśle, posolić i dodać ziarenka jałowca. Podsmażone grzyby nałożyć na rozbity schab, zawinąć, szczelnie zawiązać i usmażyć na złoty kolor na oleju. Przygotować

sos do rolady: ugotować śmietanę z borowikami, przyprawić solą i pieprzem do smaku, zmiksować grzyby. Roladę przed podaniem przekroić i polać sosem.

Potrava przygotowana przez Restaurację „Austeria” ze Sławkowa.

Restauracja „AUSTERIA”  
41-260 Sławków, ul. Rynek 2  
[www.austeria.slawkow.org.pl](http://www.austeria.slawkow.org.pl)  
Tel. +48 32 261 18 34

### Składniki:

- 0,5 kg schabu wołowego
- 10 g świeżych podgrzybków
- 10 g mrożonych kurek
- 2 średnie cebule
- pieprz, sól
- 1/2 kostki masła
- kilka ziaren jałowca
- 0,10 l oleju
- 0,10 kg świeżych borowików
- 0,10 l śmietany



# Polędwiczki wieprzowe faszerowane smażoną z grzybami podane z zapiekanką ziemniaczaną w sosie piwnym

II. miejsce w kategorii profesjonalści



## Składniki:

### Polędwiczki

- 400 g polędwiczek wieprzowych
- 3 jajka
- 1 cebula
- 150 g borowików
- sól, pieprz

### Zapiekanka

- 600g ziemniaków
- 1 cebula
- 1 pęczek natki pietruszki
- 100 g boczku
- 3 jajka
- 200 g mąki pszennej

### Sos

- 0,33 ml piwa ciemnego
- 50 g rodzynek
- 50 g śliwek suszonych
- szczypta cynamonu
- 150 g boczku
- 2-3 kromki bez skórki chleba razowego (w celu zagęszczenia sosu)
- 1 cebula

## Wykonanie:

Przygotować farsz: tzw. smażonkę z grzybami (zesmażyć razem: cebulę, borowiki przyprawione solą i pieprzem, natomiast jajka usmażyć osobno).

Polędwiczkę rozbić tłuczkiem, faszerować smażonką z grzybami i zawijać jak roladę. Faszerowaną polędwiczkę położyć na patelnię, obsmażyć i dusić na tłuszczu.

Przygotować zapiekankę: ziemniaki utrzeć na tarce, do-

dać boczek, natkę pietruszki, cebulę, mąkę, jajka i przyprawy. Wszystko to usmażyć.

Na patelni przyrządzić sos: podsmażyć cebulę i boczek, zalać ciemnym piwem i bazą spod piezonego wcześniej mięsa, dodać śliwki, rodzynek, cynamon i zagęścić chlebem razowym.

Podawać polędwiczki polane sosem z zapiekanką ziemniaczaną.

Potrava przygotowana przez Restaurację „Orange Club” z Mysłowic.

Restauracja „Orange Club”  
41-400 Mysłowice,  
ul. Brzezińska 28a  
Tel. +48 32 318 27 65



# Makówki

## Składniki:

- 1 chałka (słodka bułka)
- 200 g maku
- 200 ml mleka
- 50 g masła
- 2 łyżki miodu
- po 1 łyżce: migdałów, orzechów, rodzynek i skórki pomarańczowej

## Wykonanie:

Ugotować mak w mleku wraz z miodem i masłem. Dodać połowę bakalii i na małym ogniu doprowadzić do wrzenia. Wystudzić masę. Chałkę pokroić na plastry. Układać warstwami chałkę i masę makową. Wierzch makówki posypać resztą bakalii.

Deser przygotowany przez Restaurację „Orange Club” z Mysłowic.

Restauracja „Orange Club”  
41-400 Mysłowice,  
ul. Brzezińska 28a  
Tel. +48 32 318 27 65



# Śląskie Smaki

I. miejsce w kategorii amatorzy

## Kopa

**Wykonanie:**

Placki ananasowe: Białka z cukrem ubić na sztywną pianę na gorąco (tzn. włożyć garnek z białkami i cukrem do miski z ciepłą wodą ok. 40°C), do ubitych białek dodać wiórki kokosowe ciągle mieszając, następnie formować placki różnej wielkości od największego do najmniejszego (aby potem można było nadać ciastu kształt kopca) na formie wyłożonej papierem i piec w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

Bakalie: Ananas pokroić w paski, rodzynki sparzyć wodą, odcedzić zostawić do wychłodzenia, następnie namoczyć w zalewie spirytusowej, pozostawiając na noc. Migdały sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w paseczki. Krem: Masło zmiksować lub utrzeć na puszysto,

jajka ubić z cukrem. Ubite jajka wlewać powoli cienką stróżką do masła, cały czas mieszając, dodać spirytus.

Pokrojony ananas, rodzynki, migdały wymieszać z kremem. Placki kokosowe nasączyć sokiem z ananasa i przełożyć kremem w kolejności od najmniejszego do największego placka. Ubić 1 śmietanę kremówkę 30-36% na sztywno. Przełożone kremem placki w formie kopca, oblać śmietaną i posypać startą gorzką czekoladą.

Deser przygotowany przez Koło Gospodyń Wiejskich z Ornontowic.



**Składniki:**

Placki ananasowe

- 6 białek
- 12 dużych łyżek cukru
- 400 g wiórek kokosowych

Bakalie

- 1 puszka ananasa
- 100 g rodzynek
- 200 g spirytusu
- 100 g migdałów

Krem

- 1 kostka masła
- 2 jajka
- 4 łyżki cukru
- 250-200 ml śmietany słodkiej 30-36%



**Wykonanie:**

Przygotować ciasto drożdżowe: do mąki dodać pokruszone drożdże, wlać mleko, dodać łyżeczkę cukru i mieszać, aż drożdże się rozpuszczą. Pozostawić do wyrośnięcia. Stopić masło, dodać cukier, sól, jajko, żółtko i wymieszać. Otrzymaną masę dodać do ciasta, wyrobić, aż będzie gładkie i suche. Pozostawić na ok. 10 min. do lekkiego wyrośnięcia. Umyć liście kapusty i sparzyć. Na 8 liści kapusty nałożyć po 3 łyżki ciasta i rozprowadzić rów-

nomiennie. Pozostawić do lekkiego wyrośnięcia, potem upiec w piekarniku w temp. 180-200°C. Po upieczeniu każdą porcję przykryć drugim liściem, obrócić na drugą stronę i dalej piec. Kiedy poleśnik jest gotowy, obrać go z liści i pozostawić do wystygnięcia. Wystygnięte nasączyć mlekiem ugotowanym z cukrem, posypać cukrem pudrem, tartym piekikiem i stopionym masłem i ułożyć na dwa stosy po 4 sztuki. Pozostawić na kilka godzin. Przed podaniem odgrzać w piekarniku.

Potrava przygotowana przez Koło Gospodyń Wiejskich Cieszyń-Mnisztwo.

**Składniki:**

Ciasto:

- 1 kg mąki gładkiej
- 100 g cukru
- 1 jajko całe
- 1 żółtko
- 80 g drożdży
- 0,6 l mleka
- 1 płaska łyżeczka soli
- 150 g masła

- 16 liści kapusty białej o średnicy ok. 30 cm
- 300 g piekika (startego)
- 300 g cukru pudru
- 1 l mleka
- 2 łyżki cukru
- 400 g masła
- 2 łyżeczki cynamonu



*Wydrukuj karnet rabatowy!*

*www.gtl.com.pl*

# KARCZMA RYCERSKA

W PODZIEMIACH ZAMKU OGRODZIENIECKIEGO

KUCHNIA REGIONALNA I SARMACKA

- BIESIADY
- OBIADY
- BANKIETY, RAUTY
- IMPREZY FIRMOWE

POLECAMY

- PRZEPIÓRKI W PIWIE
- PRAŻONKI



tel. 0 32 67 32 991; 0 32 67 32 220

www.zamek-ogrodzieniec.pl



Michał, przewodnik:

*"O, o właśnie... Suną sobie takimi rzędami..  
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..."*



MUZEUM PIWOWARSTWA

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

# ZOBACZ NA ŻYWO JAK WARZYMY PIWO

Zakłady Produkcyjne B-D Witold Brodzik Spółka Jawna  
42-400 Zawiercie, ul. 11-go Listopada 2/4

**B-D**  
**jura**  
skałka



Wytwórnia Wód „JURA-SKAŁKA”  
jest producentem wód źródłanych  
i napojów gazowanych o różnych smakach.

Woda „Jura-Skałka” jest wydobywana  
z ujęcia głębinowego (180 m)  
w strefie Jurajskiego Parku Krajobrazowego.

Charakteryzuje się wyjątkową czystością,  
zawartością niezbędnych dla organizmu  
składników mineralnych i mikroelementów.

Woda posiada atesty:  
Państwowego Zakładu Higieny-Poznań  
Instytutu Radiologii GIG-Katowice  
Śląskiej Wojewódzkiej Stacji Sanepidu-Katowice

Wysoka jakość, przystępna cena,  
6-cio miesięczny termin  
przydatności do spożycia napojów  
12-to miesięczny dla wody stanowią  
o atrakcyjności naszych wyrobów.

Wytwórnia Wód Skałka k/Zawiercia  
tel. 032 67 210 30, 032 67 013 00



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

*Zaproś nas do siebie.*

*Odwiedź naszą siedzibę i wstąp na próbę baletu.*

*Zapraszamy do Koszęcińskiego Pałacu!*



*Zespół Pieśni i Tańca*

*Śląskie*

*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 i teksty: Archiwum Śląskiej Organizacji Turystycznej

Tłumaczenia: Biuro Tłumaczeń „SECO translations”

INFO MAX [www.infomax.katowice.pl](http://www.infomax.katowice.pl)

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



Koncepcja i wydanie: Śląska Organizacja Turystyczna

Wydanie I

ISBN 83-924569-0-4