





„Tradycje regionu wspólnym dziedzictwem”
„Tradície regiónu ako spoločné dedičstvo”
„Traditions of the region as a common heritage”



Niniejszy album powstał w ramach realizacji mikroprojektu pn. „Tradycje regionu wspólnym dziedzictwem”.
Celem projektu jest wyeksponowanie dziedzictwa kulturowego w obszarze zabytków, sztuki kulinarnej oraz ludowych zwyczajów regionu.
Projekt realizowany był przez Powiat Oświęcimski przy współpracy z partnerskim Miastem Czadca.
Projekt zrealizowano ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Polska- Słowacja 2014-2020 oraz budżetu państwa za pośrednictwem Euroregionu Beskidy.
Egzemplarz bezpłatny.


Tento album vznikol v rámci mikroprojektu s názvom „Tradície regiónu ako spoločné dedičstvo”.
Cieľom projektu je priblížiť kultúrne dedičstvo v oblasti pamiatok, kulinárskeho umenia a ľudových zvykov regiónu.
Projekt realizoval Osvienčimský okres v spolupráci s partnerským mestom Čadca.
Projekt bol financovaný z Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci Programu cezhraničnej spolupráce Interreg V-A Poľsko-Slovensko 2014-2020 a zo štátneho rozpočtu prostredníctvom Euroregiónu Beskydy.
Bezplatný exemplár.

This album was created as part of the micro-project titled "Traditions of the region as a common heritage".
The aim of the project is to display the cultural heritage in the area of monuments, culinary arts and the folk customs of the region.
The project was implemented by the Oświęcim Poviát in cooperation with the partner Town of Czadca.
The project was financed by the European Regional Development Fund under the Interreg V-A Poland-Slovakia Cross-Border Cooperation Program 2014-2020 and the state budget through the Beskidy Euroregion.
Free copy.



Projekt miał na celu wyeksponowanie regionalnego dziedzictwa kulturowego w obszarze sztuki kulinarnej oraz ludowych zwyczajów regionu. Działania ukazywały lokalne tradycje, głównie poprzez organizację imprezy promującej dziedzictwo kulturowe pogranicza polsko-słowackiego. Kilkadziesiąt potraw, dwie wystawy rękodzielnicze oraz występ zespołu Kelčovan to główne atrakcje przeglądu tradycji regionalnych zorganizowanego 29 sierpnia w Polance Wielkiej przez Powiat Oświęcimski, w partnerstwie ze słowackim Miastem Czadca.


W ramach prezentacji kulinarnych koła gospodyń i gospodarzy powiatu oświęcimskiego przygotowały dziewięć stołów degustacyjnych. W przeglądzie wzięły udział koła z Jawiszowic, Boru - Brzeszcze, Bobrka, Łęk, Głębowic, Polanki Wielkiej, Rudz, Piotrowic i Brzezinki. Bibułkarstwo, haft, koronkarstwo, decoupage na drewnie i inne techniki rękodzielnicze prezentowały lokalne artystki z Polski. Z kolei rzemiosło druciarskie, które na Kisucach ma ponad 400-letnią tradycję przedstawiły artystki ze Słowacji. Goście ze Słowacji zapoznali się także z drewnianą architekturą sakralną na przykładzie kościołów w Głębowicach, Osieku i Polance Wielkiej. Działania projektu zostały zwieńczone nagraniem i wydaniem na płycie koncertu Orkiestry Dętej z Polanki Wielkiej.



Cieľom projektu bolo vyzdvihnúť regionálne kultúrne dedičstvo v oblasti kulinárskeho umenia a ľudových zvykov regiónu. Propagačné akcie pripomínali miestne tradície, najmä organizovaním podujatí zameraných na propagovanie kultúrneho dedičstva z poľsko-slovenského pohraničia. Niekoľko desiatok jedál, dve výstavy remesiel a vystúpenie súboru Kelčovian boli hlavnými lákadlami prehliadky regionálnych tradícií, ktorú dňa 29. augusta zorganizoval Osvienčimský okres v Polanke Wielkiej v spolupráci s mestom Čadca.



V rámci kulinárskych prezentácií pripravili kluby gazdiniek a gazdov Osvienčimského okresu deväť degustačných stolov. Na prehliadke sa zúčastnili kluby z Jawiszowic, Boru - Brzeszcze, Bobreka, Łęg, Grębowic, Polanki Wielkiej, Rudzy, Piotrowic a Brzezinky. Práca s papierom, vyšívanie, čipkovanie, decoupage na dreve a iné remeselné techniky prezentovali miestni poľskí umelci. Na druhej strane, drotárske remeslo, ktoré má na Kysuciach vyše 400-ročnú tradíciu, prezentovali umelkyne zo Slovenska. Hostia zo Slovenska sa oboznámili aj s drevenou sakrálnou architektúrou na príklade kostolov v Grębowiciach, Osieku a Polanke Wielkiej. Podujatia projektu boli zaznamenané na video a vydané na cédečku s koncertom Dychovej hudby z Polanky Wielkiej.



The project aimed to highlight the regional cultural heritage in the area of culinary arts and the folk customs of the region. The activities showed local traditions, mainly by organizing an event promoting the cultural heritage of the Polish-Slovak borderland.

Several dozen dishes, two handicraft exhibitions and a performance by the Kelčovan team are the main attractions of the regional tradition review organized on August 29 in Polanka Wielka by the Oświęcim Poviát, in partnership with the Slovak town of Čadca.

As part of the culinary presentations, the clubs of housewives and househusbands of the Oświęcim poviát prepared nine tasting tables.

Clubs from Jawiszowice, Bór - Brzeszcze, Bobrek, Łęki, Głębówice, Polanka Wielka, Rudze, Piotrowice and Brzezinka participated in the review.

Tissue making, embroidery, lace making, decoupage on wood and other handicraft techniques were presented by local Polish artists. On the other hand, the tinker craft, which has over 400 years of tradition in Kysuce, was presented by female artists from Slovakia.

Guests from Slovakia also got acquainted with wooden sacred architecture on the example of churches in Głębówice, Osiek and Polanka Wielka.

The activities of the project were crowned with recording and releasing on an album of a concert of the Brass Band from Polanka Wielka.

Czadca

Położone w północno-zachodniej części Słowacji, w regionie Kysuce miasto Czadca jest bramą wejściową z Czech i Polski do Słowacji. Lokalizacja na skrzyżowaniu międzynarodowych dróg zapewnia mu połączenie z głównymi przemysłowo-gospodarczymi centrami w środkowej Europie. Pierwsza pisemna wzmianka o miejscowości pochodzi z 1656 roku. W 1778 roku królowa Maria Teresa nadała wsi Czadca prawa miejskie.

W grudniu 1848 roku Czadca stała się polityczno-wojskowym centrum słowackiego powstania przeciwko węgierskiemu uciskowi. W ten sposób miasto przez parę dni było stolicą wyzwolonej Słowacji. Dzisiaj to historyczne wydarzenie przypomina pomnik na Placu Wolności. Obecnie około dwudziestosiedmiotysięczna Czadca jest miastem powiatowym o powierzchni 57 km², które wchodzi w skład kraju żylińskiego.

Kontakty:

Urząd miejski

Telefon: +421 41 430 22 12

Čadca

Mesto Čadca sa nachádza na severozápade Slovenska, v regióne Kysuce a je vstupnou bránou z Čiech a Poľska na Slovensko. Mesto leží na križovatke medzinárodných ciest, vďaka čomu má spojenie s významnými priemyselnými a hospodárskymi centrami v strednej Európe. Prvá písomná zmienka o obci pochádza z roku 1656. V roku 1778 udelila kráľovná Mária Terézia obci Čadca mestské práva.

V decembri 1848 bola Čadca politickým a vojenským centrom slovenského povstania proti maďarskému útlaku.

Takto sa Čadca stala na niekoľko dní hlavným mestom oslobodeného Slovenska. Dnes, túto historickú udalosť pripomína pamätník na Námestí slobody. V súčasnosti je Čadca s približne 27 000 obyvateľmi okresným mestom s rozlohou 57 km² a je súčasťou Žilinského kraja.

Kontaktné údaje:

Mestský úrad

Telefón: +421 41 430 22 12

Čadca

Located in the northwest of Slovakia, in the Kysuce region, the city of Čadca is the entrance gate from the Czech Republic and Poland to Slovakia. Its location at the crossroads of international roads connects it to major industrial and economic centers in Central Europe. The first record of the village dates back to 1352. In 1778, Queen Maria Teresa granted the village of Čadca civic rights. In December 1848, Čadca became the political and military center of the Slovak uprising against Hungarian oppression. In this way, the city was the capital of liberated Slovakia for a few days. Today, this historic event is reminiscent of a monument in the Freedom Square. Currently, Čadca, with the population of approximately 27,000, is a poviat town with an area of 57 km², which is part of the Žilina region.

Contact list:

Town hall

telephone: +421 41 430 22 12



Urząd Miejski
Urząd Miasta w Czadcy zlokalizowany jest w pochodzącym z 1932 roku trzypiętrowym, wielofunkcyjnym budynku zaprojektowanym przez Żigmunda Vavrin- Wertheimera.

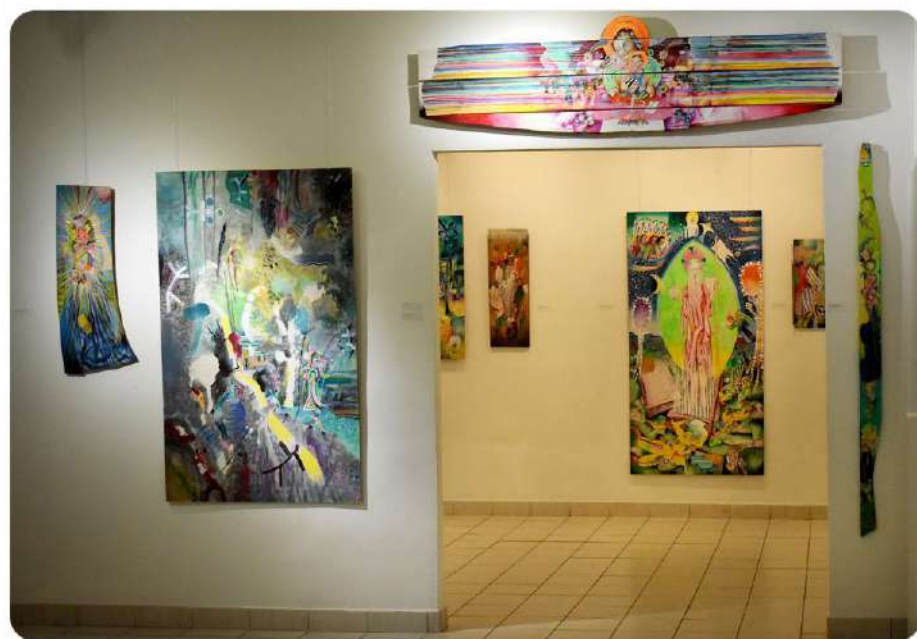
Mestský úrad
Úrad mesta Čadca sídli v trojposchodovej polyfunkčnej budove z roku 1932, ktorú navrhol Žigmund Vavrin-Wertheimer.

Town Hall
The Čadca Town Hall is located in a three-story multi-functional building from 1932, designed by Žigmund Vavrin-Wertheimer.

Galeria w Urzędzie Miejskim
Przestrzeń wystawowa galerii proponuje miejscowym i zagranicznym odwiedzającym wystawy i ekspozycje znanych artystów z kraju i z zagranicy. Przy wejściu do sali wystawowej można podziwiać rzeźbę z drutu „Serce dla Czadcy” autorstwa Juraja Šerika z Czadcy.

Galéria na mestskom úrade
Výstavný priestor galérie ponúka domácim i zahraničným návštevníkom výstavy a expozície známych miestnych a zahraničných umelcov. Pri vstupe do výstavnej siene sa nachádza drôtená socha „Srdce pre Čadcu” od umelca Juraja Šerika z Čadce.

Gallery at the Municipal Office
The exhibition space of the gallery offers exhibitions and expositions of famous artists from Poland and abroad to local and foreign visitors. At the entrance to the exhibition hall, you can admire the wire sculpture "Heart for Čadca" by Juraj Šerik from Čadca.





Kysucké Muzeum w Czadcy

Jest wyspecjalizowaną regionalną placówką kulturalną, której działalność koncentruje się głównie na badaniach naukowych, gromadzeniu, ochronie i udostępnianiu eksponatów muzealnych będących świadectwem uwarunkowań przyrodniczych i społecznych na terenie Kysuc od pierwszych śladów osadnictwa do współczesności.

Kysucké Múzeum v Čadci

Ide o špecializovanú regionálnu kultúrnu inštitúciu, ktorej činnosť je zameraná predovšetkým na vedecký výskum, zbieranie, ochranu a sprístupňovanie múzejných exponátov zobrazujúcich prírodné podmienky a spoločenské pomery na území Kysúc od začiatkov osídlenia až po súčasnosť.

Kysucké Museum in Čadca

It is a specialized regional cultural institution, the activities of which are focused mainly on scientific research, collecting, protecting and sharing exhibits from museums that testify to the natural and social conditions in the area Kysuc from the first traces of settlement to the present day.



Występy słowackich
zespołów ludowych
w trakcie prezentacji
w Polance Wielkiej





Kościół św. Bartłomieja w Czadcu

Najcenniejszą sakralną budowlą na terenie miasta jest barokowy kościół z 1735 roku pw. św. Bartłomieja. Budowla ta jest dziś dominującym i charakterystycznym punktem orientacyjnym miasta.

Kostol sv. Bartolomeja v Čadci

Najcennejšou sakrálnou stavbou nachádzajúcou sa na území mesta je barokový kostol sv. Bartolomeja z roku 1735. Budova je dnes dominantou a charakteristickým orientačným bodom mesta.

Church of St. Bartholomew in Čadca

The most valuable sacred building in the city is the baroque church of St. Bartholomew from 1735 . The building is today the dominant and characteristic landmark of the city.



Szanowni Państwo!

Powiat oświęcimski jest doskonałym miejscem spędzania wolnego czasu dla pasjonatów historii i miłośników przyrody. Piękne krajobrazy, charakterystyczne dla tej okolicy liczne stawy rybne, czyste rzeki oraz interesujące obiekty zabytkowe sprawiły, że ziemia oświęcimska jest atrakcyjnym terenem rekreacji. Przyrodniczą ciekawostką powiatu jest słynna „Dolina Karpią” znajdująca się w okolicach Zatora. Trasy spacerowe nad Skawą, wzdłuż zielonych zarośli wiklinowych, stawów z kępami tataraku i sitowia oraz licznymi siedliskami ptactwa wodnego, m.in. czapli, łabędzi, kormoranów, są wspaniałym miejscem spacerów oraz obserwacji ornitologicznych. Kilkaset kilometrów tras rowerowych pozwala połączyć aktywny wypoczynek z poznawaniem najpiękniejszych zakątków regionu. Szlaki dostępne dla turystów na rowerach przebiegają przez najciekawsze i najpiękniejsze zakątki powiatu oświęcimskiego.

Vážení návštevníci!

Osvienčimský kraj je pre milovníkov histórie a prírody dokonalým miestom na trávenie voľného času. Krásna príroda, viaceré rybníky, ktoré sú charakteristické pre túto oblasť, čisté rieky a zaujímavé historické budovy robia z Osvienčimského kraja atraktívnu turistickú oblasť. Prírodnou zaujímavosťou oblasti je známe „Údolie Kapra” nachádzajúce sa v okolí Zatoru. Turistické trasy pozdĺž rieky Skawa, lemované zelenými úrbami, rybníkmi s trsami puškvorca a vodnej trstiny, početné biotopy vodného vtáctva, okrem iného volavky, labute, kormorána, sú nádherným miestom na prechádzky a ornitologické pozorovania. Niekoľko stoviek kilometrov cyklotrás umožňuje spojiť aktívne trávenie voľného času s poznávaním najkrajších zákutí regiónu. Dostupné turistické trasy, ktoré sú prístupné pre bicykle, vedú cez najzaujímavejšie a najkrajšie zákutia Osvienčimu.

Dear Visitors!

The Oświęcim Poviát is a perfect place to spend free time for history enthusiasts and nature lovers. Beautiful landscapes, numerous fish ponds, clean rivers and interesting historic buildings, which are characteristic for this area, make the Oświęcim area an attractive recreation area. The natural curiosity of the poviát is the famous "Carp Valley" located in the vicinity of Zator. Walking routes along the Skawa River, along green wicker scrubs, ponds with clumps of calamus and rushes, and numerous habitats of waterfowl, incl. herons, swans, cormorants, are a great place for walks and ornithological observations. Several hundred kilometers of bicycle routes allow you to combine active recreation with getting to know the most beautiful parts of the region. The routes available to tourists on bicycles run through the most interesting and beautiful corners of the Oświęcim district.



Gmina Zator
Kościół p.w.św. Wojciecha i Jerzego
w Zatorze.



Koło Gospodyń i Gospodarzy
Wiejskich
w Rudzach



Wyroby rękodzielnicze
prezentowane
na warsztatach



Prezentacja dorobku twórców
Polanka Wielka



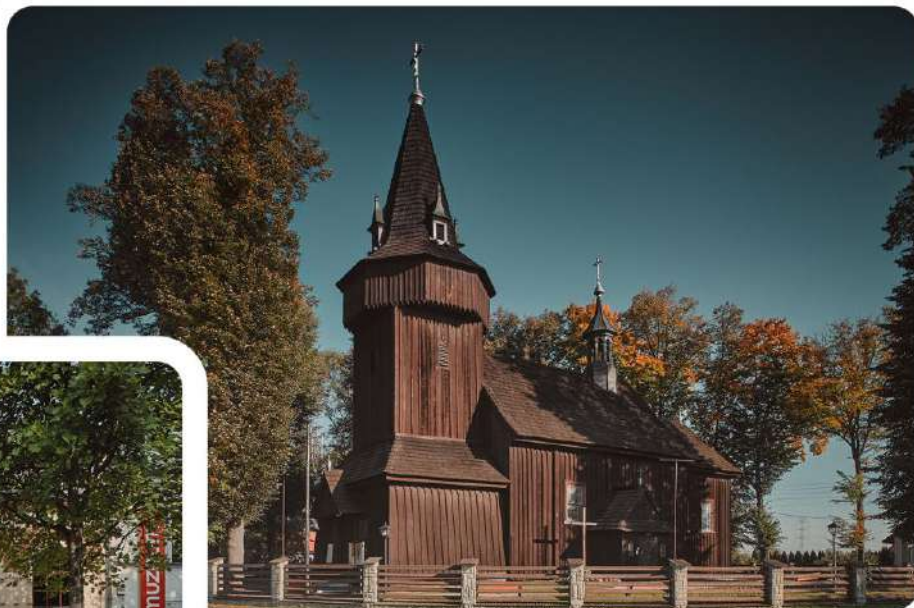
Kościół p.w. Matki Bożej Szkaplerznej w Głębowicach

Kaplica Hallerów w Dworach



Pałac Larisha w Bulowicach

Kościół św. Jakuba Młodsze
w Palczowicach



Synagoga Chewra Lomdei Misznajot w Oświęcimiu



Oświęcim-ratusz



Zamek piastowski w Oświęcimiu



BIGOS

Koło Gospodyń Wiejskich w Łękach

Przepis dla 60 osób

Sposób przygotowania:

Świeżą kapustę poszatkować, sparzyć wrzątkiem, odcedzić. Kwaszoną kapustę włożyć do garnka, zalać wodą do jej powierzchni, dodać liście laurowe, śliwki, grzyby, majeranek, papryka słodka. Pieczarki oczyścić pokroić w kostkę, dusić na małym ogniu. Boczek, mięso pokroić usmażyć na tłuszczu, kiełbasę wraz z cebulą i duszonymi pieczarkami dodajemy do kwaśnej kapusty i gotujemy 30 min. Połączyć ze świeżą sparzoną kapustą, przecierem pomidorowym. Gotować jeszcze 30 minut. Doprawić solą i pieprzem.

Składniki:

10 kg kapusty kiszonej
2 kg kapusty białej
4 kg karczku lub łopatki
4 kg mięso wołowe
1,5 kg boczku wędzonego
1,5 kiełbasy (zwyczajna-toruńska)
2 kg pieczarek
grzyby suszone do smaku
1 butelka wina wytrawnego
1 l koncentratu pomidorowego
1 opakowanie liścia laurowego
1 opakowanie ziela angielskiego
1 opakowanie majeranku
0,25 dag wegety
2 opakowania papryki słodkiej
2 garści śliwek suszonych

BIGOS

Klub gazdiniek z obce Łęki

Recept pre 60 osôb

Postup:

Čerstvú kapustu nakrájame, sparíme vriacou vodou, scedíme. Kyslú kapustu dáme do hrnca, zalejeme vodou tak, aby bola kapusta zakrytá, pridáme bobkové listy, slivky, huby, majorán a sladkú papriku. Šampiňóny očistíme, nakrájame na kocky a podusíme na miernom ohni. Slaninu a mäso nakrájame a usmažíme na tuku, do kyslej kapusty pridáme klobásu, cibuľu a udusené šampiňóny a varíme 30 minút. Následne zmiešame s čerstvou sparenou kapustou a paradajkovým pretlakom. Varíme ďalších 30 minút. Dochutíme soľou a čiernym korením.

Ingrediencie:

10 kg kyslej kapusty
2 kg bielej kapusty
4 kg krkovičky
alebo bravčového pliecka
4 kg hovädzieho masa
1,5 kg údenej slaniny
1,5 klobásy (zwyčajna / toruńska)
2 kg šampiňónov
sušené huby podľa chuti
1 fľaša suchého vína
1 l paradajkového pretlaku
1 balenie bobkového listu
1 balenie nového korenia
1 balenie majoránu
0,25 dkg vegety
2 balenia sladkej papriky
2 hrste sušených sliviek

BIGOS

The Farmer's Wives' Association in Łęki

Recipe for 60 people

Preparation method:

Shred the fresh cabbage, scald it with boiling water, drain it. Put the sauerkraut in a pot, pour water to its surface, add bay leaves, plums, mushrooms, marjoram and sweet pepper. Clean the mushrooms, cut them into cubes, and stew them over low heat. Fry the bacon, fry the meat in fat, add the sausage, onion and stewed mushrooms to the sour cabbage and cook for 30 minutes. Combine with fresh scalded cabbage and tomato puree. Cook for 30 more minutes. Season with salt and pepper.

Ingredients:

10 kg of sauerkraut
2 kg of white cabbage
4 kg of pork neck or pork shoulder
4 kg of beef
1.5 kg of smoked bacon
1.5 kg of sausages
(ordinary-toruńska)
2 kg of mushrooms
mushrooms, dried to improve the taste
1 bottle of dry wine
1 liter of tomato paste
1 packet of bay leaf
1 packet of allspice
1 packet of marjoram
0.25 grams of vegeta
2 packages of sweet pepper
2 handfuls of prunes



GROCHÓWKA

Koło Gospodyń Wiejskich z Piotrowic

Przepis dla 10 osób

Sposób przygotowania:

Kiełbasę i boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Groch namoczyć przez noc. Gotować w garnku na wolnym ogniu. Marchew, ziemniaki i makaron dodać pod koniec gotowania, trzeba uważać by nie przypalić. Przyprawy według uznania.

Składniki:

5l wody

0.5l grochu łuskanego

0.25 dag kiełbasy

0.25 dag boczku wędzonego

Małe golonko- gotować osobno
dodać miękkie

Cebula, czosnek, marchewka- kostka

Majeranek, sól, pieprz, oregano, kurkuma

4 ziemniaki

Makaron świderki 0.25 dag

Hrachová polievka
Klub gazdiniek z obce Piotrowice
Recept pre 10 osôb

Postup:

Klobásu a slaninu nakrájame na kocky a osmažíme na panvici. Hrach necháme namáčať vo vode cez noc. Varíme v hrnci. Mrkvu, zemiaky a cestoviny pridáme ku koncu varenia, dávame pozor, aby neprihoreli. Okoreníme podľa chuti.

Ingrediencie:

5l vody
0,5l lúpaného hrachu
0,25 dkg klobásy
0,25 dkg údenej slaniny
Malé bravčové koleno variť zvlášť,
pridať mäkké
Cibuľa, cesnak, mrkva - kocky
Majorán, soľ, čierne korenie,
oregano, kurkuma
4 zemiaky
Cestoviny - vretená 0,25 dkg

GROCHÓWKA

The Farmer's Wives' Association from Piotrowice
Recipe for 10 people

Preparation method:

Dice the sausage and bacon and fry in a pan. Soak the peas overnight. Boil the pot over the fire. Add carrots, potatoes and pasta at the end of cooking, be careful not to burn them. Spices at your discretion.

Ingredients:

5 liters of water
0.5l of shelled peas
0.25kg of sausage
0.25kg of smoked bacon
Small pork knuckles -
cook separately, add soft
Onions, garlic, carrots - cubes
Marjoram, salt, pepper, oregano,
and turmeric
4 potatoes
Spiral pasta 0.25 kg



KARP PO RUDZKU

Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Rudzach

Przepis na 20 osób

Sposób przygotowania:

Karpia przyprawiamy solą i pieprzem, klasycznie panierujemy i smażymy na złoty kolor.

W naczyniu żaroodpornym układamy warstwami karpia i przesypujemy pokrojonymi jajkami, grzybami, papryką i zieleniną i tak, aż do wypełnienia całego naczynia.

Na wierzch dajemy pokrojone wiórki masła. Przykrywamy i zapiekamy w piekarniku 45 min, 180 stopni.

2 kg pokrojonego w dzwonki

karpia zatorskiego

20 dag bułki tartej

2 jajka

20 dag mąki

1 l oleju

30 dag świeżych borowików

1 cebula

4 ugotowane jajka na twardo

Po 1 pęczku szczypiorku, koperku
i pietruszki

1 czerwona papryka

10 dag masła

Kapor po Rudzku
Klub gazdiniek a gazdov z obce Rudze
Recept pre 20 osôb

Postup:

Kapra posypeme soľou a čiernym korením, klasicky obalíme a opečieme do zlatista. Vložíme kapra do zapekacej misy a pridáme nakrájané vajcia, huby, papriku a zeleninu. Na vrch dajte hobliny masla. Prikryte a pečte v rúre 45 minút, pri teplote 180 stupňov.

Ingrediencie:

2 kg zátorského kapra
nakrájaného na podkovy
20 dkg strúhanky
2 vajcia
20 dkg múky
1 l oleja
30 dkg čerstvých dubákov
1 cibuľa
4 naturdo uvarené vajcia
1 zväzok pažítiky, kôpru a petržlenu
1 červená paprika
10 dkg masla

CARP PO RUDZKU

The Farmer's Wives' Association in Ruda
Recipe for 20 people

Preparation method:

Season the carp with salt and pepper, coat them in a classic way and fry until it gets golden brown.

Lay the carp in a casserole dish and sprinkle it with chopped eggs, mushrooms, peppers and greens until the dish is full. Put the chopped shavings of butter on top. Cover and bake in the oven for 45 minutes, 180 degrees.

Ingredients:

2 kg of Zator carp, cut into bells
200 g of breadcrumbs
2 eggs
200 g of flour
1 liter of oil
300g fresh porcini mushrooms
1 onion
4 hard-boiled eggs
1 bunch of chives, dill and parsley
1 red pepper
100g butter



STROGONOW

Koło Gospodyń Wiejskich w Bobrku

Przepis na 10 osób

Sposób przygotowania:

Mięso kroimy w krótkie paseczki i dusimy na tłuszczu. Cebulę podsmażamy na tłuszczu. Jak mięso jest miękkie łączymy z resztą produktów, podlewamy wodą zagotowaną, doprawiamy do smaku.

Składniki

2,5 kg mięsa łopatka

Tłuszcz: ½ kostki margaryny

oraz ½ kostki smalcu

Mały słoik papryka konserwowej

Mały słoik pieczarki konserwowej

½ dużego słoika ogórków konserwowych

½ dużego słoika kukurydzy w puszcze

3 szt. cebuli

4 szt. marchwi

Sól do smaku

Pieprz do smaku

4 ziarenka angielskiego ziela

4 liście laurowe

STROGONOV

Klub gazdiniek z obce Bobrek

Recept pre 10 osôb

Postup:

Mäso nakrájame na tenké pásiky a dusíme na tuku. Na tuku opražíme aj cibuľku. Keď je mäso mäkké, zmiešame ho so zvyškom ingrediencií, zalejeme prevarenou vodou a osolíme podľa chuti.

Ingrediencie:

2,5 kg bravčového pliecka
Tuk: ½ kocky margarínu +
1/2 kocky bravčovej masti
Malý pohár konzervovanej papriky
Malý pohár konzervovaných šampiňónov
½ veľkého pohára zaváraných uhoriek
½ veľkého pohára zaváranej kukurice
3 cibule
4 mrkvy
Soľ podľa chuti
Čierne korenie podľa chuti
4 zrnká nového korenia
4 bobkové lísty

STROGONOW

Rural Housewives' Circle in Bobrek

Recipe for 10 people

Preparation:

Cut the meat into short strips and stew in fat. Fry the onion in fat. When the meat is soft, combine it with the rest of the products, pour boiled water and season to improve the taste.

Ingredients

2.5 kg of meat, shoulder
Fat: ½ cubes of margarine +
½ cubes of lard
A small jar of canned pepper
A small jar of mushrooms
½ large jar of mushrooms pickles
½ large jar of canned corn
3 onions
4 carrots
Salt to improve the taste
Pepper to improve the taste
4 grains of allspice
4 bay leaves



SZYNKA PIECZONA W PIECU

Koło Gospodyń Wiejskich w Polance Wielkiej

Przepis dla 60 osób

Sposób przygotowania:

Z 10 litrów wody odlewamy 1 litr potrzebny do gotowania przypraw (20 minut).

Sól peklowa rozpuszczamy w letniej wodzie (nie musi być przegotowana).

Do solanki wlewamy przygotowane przyprawy, studzimy aby całość była zimna.

Do wysokiego naczynia wkładamy szynkę i zalewamy zimną solanką, cała szynka musi być w solance (inaczej się zepsuje). Peklujemy około 6 dni w chłodnym miejscu, co drugi dzień przewracając, aby wyrównać kolor szynki, dobrze jest ją ostrzyknąć solanką (może być zwykła, duża strzykawka do zastrzyków).

Po tym czasie wyjmujemy z solanki, oplukujemy wodą, nacinamy skórę na szynce i pieczemy w piekarniku 50 minut na 1 kg mięsa, a więc w tym przypadku około 6 godzin

w temperaturze 150°. Po tym czasie zmierzyc temperaturę termometrem w środku szynki

(powinna mieć około 75-80°). W czasie pieczenia polewamy szynkę tłuszczem, który

z niej wycieka na brytfankę. Szynka najlepiej smakuje na ciepło z kapustą zasmażaną lub chrzanem.

Składniki:

Tylna szynka wieprzowa z kością

oraz ze skórą około 7 kg

10 l wody

1 kg soli peklowej

1 czosnek

5 liści laurowych

10 ziela angielskiego

½ łyżeczki majeranku

½ łyżki tymianku

½ łyżki jałowca

ŠUNKA PEČENÁ V RÚRE

Klub gazdiniek z obce Polonka Wielka

Recept pre 60 osôb

Postup:

Z 10 litrov vody odlejeme 1 liter potrebný na varenie korenia (20 minút). Rýchlosoľ rozpustíme vo vlažnej vode (nemusí byť prevarená). Korenie nasypeme do pripravenej slanej vody a necháme vychladnúť. Šunku dáme do vysokej nádoby a zalejeme ju vychladnutým nálevom, slaná voda s korením musí zakryť celú šunku, v opačnom prípade sa nám mäso pokazí. Odstavíme na približne 6 dní na chladné miesto a každý druhý deň mäso otáčame. Ak chceme, aby šunka mala peknú farbu môžeme do nej strieknuť nálev (môže sa použiť obyčajná veľká injekčná striekačka). Po uplynutí tejto doby vyberieme šunku z nálevu, opláchneme vodou, narežeme kožu a dáme piecť do rúry - 50 minút na 1 kg mäsa - v tomto prípade cca 6 hodín pri teplote 150°. Po uplynutí tejto doby teplomerom zmeriame teplotu vo vnútri šunky (mala by byť okolo 75-80°). Počas pečenia polievame šunku tukom, ktorý zo šunky vyteká. Šunku servírujeme teplú so dusenou kapustou alebo chrenom.

Ingrediencie:

Braňčová šunka s kosťou
a s kožou - približne 7 kg

10 l vody

1 kg rýchlosoli

1 cesnak

5 bobkových listov

10 zrníek nového korenia

½ lyžičky majoránu

½ lyžičky tymianu

½ lyžičky borievky

HAM BAKED IN THE OVEN

The Farmer's Wives' Association in Polonka Wielka

Recipe for 60 people

Preparation method:

From 10 liters of water, pour out 1 liter needed for cooking spices (20 minutes). Dissolve the pickled salt in lukewarm water (it does not have to be boiled). Pour the prepared spices into the brine, cool it down to keep it cold. Put the ham in a tall dish and pour cold brine, the whole ham must be in brine (otherwise it will go bad). Pickle for about 6 days in a cool place, turning every other day to even out the color of the ham, it is good to inject it with brine (it can be an ordinary, large syringe for injections). After this time, remove from the brine, rinse with water, cut the skin on the ham and bake in the oven for 50 minutes per 1 kg of meat, so in this case for about 6 hours at the temperature of 150°. After this time, measure the temperature with a thermometer in the center of the ham (it should be around 75-80°). While baking, pour the fat that leaks from the ham back onto it. The ham is best served warm with fried cabbage or horseradish.

Ingredients:

Pork back ham on the bone
and skin, approx. 7 kg

10 l water

1 kg of cured salt

1 garlic

5 bay leaves

10 allspice

½ teaspoon of marjoram

½ tablespoon of thyme

½ tablespoon of juniper



WODZIONKA

Koło Gospodyń Wiejskich w Jawiszowicach

Przepis dla 6 osób

Sposób przygotowania:

Chleb pokroić w kostkę i podsuszyć na patelni lub w piekarniku. Wodę, kminek, czosnek i sól zagotować. Boczek lub słoninę pokroić w kostkę drobną i wysmażyć na patelni, dodać mąkę i razem chwilę podsmażyć (do zatracenia zapachu mąki). Następnie po trochu wlewać zagotowaną wodę do rozrzedzenia zasmażki, a następnie przelać do garnka z resztą wody i zagotować. Podawać z kruchym chlebem.

Składniki:

2 litry wody

1 łyżeczka płaska kminku (nie mielonego)

5 dużych ząbków czosnku (zgniecionych)

30 dkg boczku lub słoniny

1,5 łyżki płaskiej mąki

sól - ilość według uznania

resztki starszego chleba

WODZIANKA

Klub gazdiniek z obce Jawiszowice

Recept pre 6 osôb

Postup:

Chlieb nakrájame na kocky a osušime na panvici alebo v rúre. Do vody nasypeme rascu, cesnak, soľ a vodu prevaríme. Slaninu nakrájame na malé kocky, ktoré osmažíme na panvici. Následne slaninu posypeme múkou a smažíme, kým nezmizne vôňa múky. Postupne zalievame prevarenou vodou, aby sa zápražka rozriedila a potom ju vlejeme naspäť do hmca so zvyškom vody a všetko prevaríme. Podávame s krehkým, opečeným chlebom.

Ingrediencie:

2 l vody
1 plochá lyžička rasce (nemletej)
5 veľkých strúčikov cesnaku (rozdrvených)
30 dkg slaniny
1,5 plochej lyžice múky
soľ - množstvo podľa chuti
zvyšky staršieho chleba

WODZIONKA

The Farmer's Wives' Association in Jawiszowice

Recipe for 6 people

Preparation:

Dice the bread and dry it in a pan or in the oven. Water, cumin, garlic, salt - boil them. Dice the bacon finely and fry in a pan, add the flour and fry for a while (until the flour smell is lost). Then add the boiled water a little bit to thin the roux, then pour it into the pot with the rest of the water and bring to the boil. Serve with shortcrust bread.

Ingredients:

2 liters of water
1 flat teaspoon of cumin (not ground)
5 large cloves of garlic (crushed)
300g of bacon or fat
1.5 tablespoons of flat flour
salt - quantity as desired
remnants of old bread



ZUPA BIEŁUCHA

Koło Gospodyń Wiejskich w Brzezince

Przepis dla 6 osób

Sposób przygotowania:

Ugotować wywar rosółowy z kurczaka. Boczek pokrojony w kostkę przysmażyć z pokrojoną cebulą. Do tego wlać czysty wywar rosółowy i wrzucić pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotować do czasu aż ziemniaki zmiękną. Następnie wymieszać maślanek z dwoma śmietanami i wlać do zupy. Wszystko zagotować i doprawić przyprawami, zieleniną do smaku oraz posiekanym czosnkiem.

Składniki:

1 kg boczku surowego wędzonego (nieparzonego)
6 cebul
1 kg ziemniaków
1 średni kurczak
2 l maślanek
1 l śmietany 18%
1 l śmietany 30%
1 główka czosnku
1 pęczek zielonego kopru
1 pęczek zielonej pietruszki
Przyprawy do smaku
(sól, pieprz czarny lub zielony)

POLIEVKA BIELUCHA

Klub gazdiniek z obce Brzezince

Recept pre 6 osôb

Postup:

Uvaríme kurací uývar. Na kocky nakrájanú slaninu opražíme s cibuľou, ktorú následne zalejeme čistým uývarom a vhodíme na kocky nakrájané zemiaky. Varíme, kým zemiaky nezmäknú. Potom zmiešame kefirové mlieko s dvoma smotanami a vlejeme do polievky. Polievku privedieme do varu, ochutíme korením podľa chuti a nasekaným cesnakom.

Ingredencie:

1kg surovej údenej slaniny
(nezalievanej vriacou vodou)
6 cibúľ
1 kg zemiakov
1 stredne veľké kura
2 l kefirové mlieko
1 l smotany 18%
1 l smotany 30%
1 hlávka cesnaku
1 zväzok zeleného kôpru
1 zväzok zelenej petržlenovej vňate
Korenie podľa chuti (sol', čierne alebo zelené korenie)

BIELUCHA SOUP

The Farmer's Wives' Association in Brzezinka

Recipe for 6 people

Recipe:

Cook the chicken stock. Fry the diced bacon with the onion. Pour in pure broth and toss in the diced potatoes. Cook until the potatoes are tender.

Then mix the buttermilk with the two creams and pour it into the soup. Boil everything and season with spices, greens to taste and chopped garlic.

Ingredients:

1 kg of raw smoked (unboiled) bacon
6 onions
1 kg of potatoes
1 medium chicken
2 l buttermilk
1 l cream 18%
1 l cream 30%
1 head of garlic
1 bunch green fennel
1 bunch of green parsley
Spices to taste (salt, black or green pepper)



Zupa ziemniaczana

Koło Gospodyń Wiejskich Brzeszcze – Bór

Przepis dla 50 osób.

Sposób przygotowania:

Jarzynty obrać, pokroić w kostkę, rzucić do garnka i zalać wodą. Pokroić boczek w drobną kostkę zrumienić na patelni z 1 pokrojoną cebulą. Wybrać boczek i cebulę dołożyć do garnka oraz sól, ziele angielskie, liść laurowy. Gotować jeszcze około 20 minut. Na tłuszczu z boczku i cebuli zrobić zasmażkę i doprawić zupę.

Składniki:

1/2 kg marchwi

1/2 kg pietruszki

1 seler

1 większa cebula

2 i 1/2 kg ziemniaków

30 dkg boczku wędzonego

Sól, ziele angielskie, liść laurowy

Zemiaková polievka

Klub gazdiniek z obce Brzeszcze - Bór

Recept pre 50 osôb.

Postup:

Zeleninu ošúperne, nakrájame na kocky, vhodíme do hrnca a zalejeme vodou.

Slaninu nakrájame na drobné kocky a opražíme na panvici s 1 cibuľou. Opraženú slaninu s cibuľou pridáme do hrnca. Ochutíme soľou, novým korením a bobkovým listom. Varíme približne 20 minút. Na tuku zo slaniny a cibule urobíme zápražku a polievku dochutíme.

Ingrediencie:

½ kg mrkvy

½ kg petržlenu

1 zeler

1 väčšia cibuľa

2 a ½ kg zemiakov

30 dkg údenej slaniny

Soľ, nové korenie, bobkový list

Potato soup

The Farmer's Wives' Association in Brzeszcze - Bór

Recipe for 50 people.

Preparation:

Peel the vegetables, dice them, throw them into the pot and pour water over them.

Dice the bacon finely and brown it in a pan with 1 onion. Choose the bacon and onion, add to the pot and salt, allspice, bay leaf. Cook for about 20 more minutes. Make a roux on the bacon and onion fat and season the soup.

Ingredients:

1/2 kg carrot

1/2 kg parsley

1 celery

1 larger onion

2 1/2 kg potatoes

300g smoked bacon

Salt, allspice, bay leaf



ŻEBERKA DUSZONE W PIWIE Z KAPUSTĄ

Koło Gospodyń Wiejskich w Głębowicach

Przepis dla 6 osób

Sposób przygotowania:

Żeberka umyć i podzielić na porcje. Oprószyć solą, pieprzem i mąką. Olej rozgrzać i usmażyć na nim żeberka ze wszystkich stron na złoty kolor. Cebule pokroić w krążki, usmażyć na złoty kolor, dodać żeberka, zalać piwem i dusić ok 60 minut. Doprawić do smaku solą i pieprzem, na końcu dodać łyżeczkę majeranku. Ugotowaną i dobrze odcisniętą kapustę wrzucić na zeszkloną cebule, przyprawić pieprzem, vegetą i zostawić jeszcze kilka minut na ogniu. Można połączyć żeberka z kapustą lub podawać na talerzu z ziemniakami.

Składniki:

1,5 kg żeberek wieprzowych
pokrojonych na porcję
1 kg kapusty kiszzonej
2 cebule
Przyprawa do żeberek
5 szt. ziela angielskiego
1 łyżeczka majeranku
20 dag mąki
0,5 l oleju
0,5 l piwa
Sól
Pieprz

REBIERKA DUSENÉ V PIVE S KAPUSTOU

Klub gazdiniek z obce Głębowice

Recept pre 6 osôb

Postup:

Rebierka umyjeme a rozdelíme na porcie. Posypeme soľou, čiernym korením a múkou. Zohrejeme olej a rebierka na ňom opečieme zo všetkých strán do zlatista. Cibuľu nakrájame na kolieska, opražíme do zlatista, pridáme rebierka, zalejeme pivom a dusíme približne 60 minút. Dochutíme soľou, čiernym korením a na konci pridáme lyžičku majoránu. Uvarenú a dobre vyžmýkanú kapustu dáme na opraženu cibuľu, ochutíme čiernym korením, vegetou a necháme ešte pár minút na ohni. Rebierka môžeme servírovať s kapustou alebo podávať na tanieri so zemiakmi.

Ingrediencie:

1,5 kg bravčových rebier
nakrájaných na porcie
1 kg kyslej kapusty
2 cibule
Korenie na rebierka
5 zrníek nového korenia
1 lyžička majoránu
20 dkg múky
0,5 l oleja
0,5 l piva
Soľ
Čierne korenie

RIBS STEWED IN BEER WITH CABBAGE

The Farmer's Wives' Association in Głębowice

Recipe for 6 people

Preparation:

Wash the ribs and divide them into portions. Sprinkle with salt, pepper and flour. Heat the oil and fry the ribs on all sides until golden brown. Cut the onions into rings, fry until golden brown, add the ribs, pour beer and stew for about 60 minutes. Season to taste with salt and pepper, then add a teaspoon of marjoram. Put the cooked and well-squeezed cabbage on the glazed onions, season with pepper, Vegeta and leave on the fire for a few more minutes. You can combine ribs with cabbage or serve on a plate with potatoes.

Ingredients:

1.5 kg pork ribs, cut into
a portion
1 kg of sauerkraut
2 onions
Rib seasoning
5 allspice
1 teaspoon marjoram
200g flour
0.5 l oil
0.5 l beer
Salt
Pepper

TEKST

Wydział Promocji Powiatu, Kultury i Sportu Starostwa Powiatowego w Oświęcimiu

ZDJĘCIA

Andrzej Rudiak, Piotr Strycharski oraz archiwum Starostwa Powiatowego

OPRACOWANIE GRAFICZNE

Multimedia Partner Sp. z o.o.

na zlecenie

Starostwa Powiatowego w Oświęcimiu



promocja@powiat.oswiecim.pl



PL-SK

Interreg
Polska-Słowacja



Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego

Projekt zrealizowano ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A Polska- Słowacja 2014-2020 oraz budżetu państwa za pośrednictwem Euroregionu Beskidy.
Egzemplarz bezpłatny.

Projekt bol financovaný z Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci Programu cezhranicnej spolupráce Interreg V-A Poľsko-Slovensko 2014-2020 a zo štátneho rozpočtu prostredníctvom Euroregionu Beskidy.
Bezplatný exemplár.

The project was financed by the European Regional Development Fund under the Interreg V-A Poland-Slovakia Cross-Border Cooperation Program 2014-2020 and the state budget through the Beskidy Euroregion.
Free copy.

