

Miodowo-mleczne smaki

SZLAK KULINARNY
ZIEMI KLUCZBORSKIEJ I OLESKIEJ

Wydawca:

Kluczborsko-Oleska
Lokalna Organizacja
Turystyczna
ul. Katowicka 1
46-200 Kluczbork
tel. 77 418-52-18 wew. 154
e-mail: kolot@op.pl
kolot@e-kolot.pl
www.kolot.pl, www.e-kolot.pl

Opracowanie tekstów:

Bogdan Łatka, Maria Żurek

Praca pod redakcją

dr Marii Śmigiełskiej

Fotografie:

Właściciele obiektów
turystycznych, archiwum
KOLOT

Tłumaczenie:

Bożena Maliszewska-Kozan

Współpraca:



Copyright:

2016 Kluczborsko-Oleska
Lokalna Organizacja
Turystyczna

ISBN: 978-83-926926-2-1

Skład i druk:

Drukarnia Sady
os Sady 2, Krapkowice

Herausgeber:

Kluczborsko-Oleska
Lokalna Organizacja
Turystyczna
[Touristische Organisation
des Kreuzburger und
Rosenberger Landes]
ul. Katowicka 1
46-200 Kluczbork
Tel. 77 418-52-18 / 154
E-Mail: kolot@op.pl
kolot@e-kolot.pl
www.kolot.pl, www.e-kolot.pl

Textbearbeitung:

Bogdan Łatka, Maria Żurek

Erfassung:

dr Maria Śmigiełska

Fotos:

Besitzer der touristischen
Einrichtungen,
Archiv von KOLOT

Übersetzung:

Bożena Maliszewska-Kozan

Zusammenarbeit:



Copyright:

2016 Kluczborsko-Oleska
Lokalna Organizacja
Turystyczna

ISBN: 978-83-926926-2-1

Satz und Druck:

Drukarnia Sady
os Sady 2, Krapkowice

Podróżuj ze smakiem	6
Jak smakuje Ziemia Kluczborska i Oleska	6
Reisen Sie mit Geschmack.	7
Wie schmeckt die Kreuzburger und Rosenberger Region?	7
Sernik miodowy z musem malinowym	12
Honig-Käsekuchen mit Himbeermarmelade	13
Babeczki waniliowe oraz czekoladowe	14
Vanille - und Schokoladen-Muffins	15
Chleb razowy na miodzie • Vollkornbrot mit Honig	16
Naleśniki z serem • Pfannkuchen mit Quark	17
Omlet J oanny • Omelette Joanna	18-19
Płatki z Agrochatki • Flocken von Agrochatka	20-21
Pierogi z serem białym lub kozim	22
Piroggen (Teigtaschen) mit Quark oder Ziegenkäse	23
Miodowa kaczka • Honig-Ente	24-25
Miodowe pierniczki • Lebkuchenplätzchen	26-27
Zraz z Jelenia faszerowany leśnymi grzybami	28
Zraz* von Hirschenfleisch mit Pilzfüllung	29
Zupa grzybiarza • Suppe von Pilzsammler	30-31
Napój z „Krainy miodem płynącej”	32
Getränk aus dem „Land, wo Honig fließt”	33
Zupa porowa na serze z lanymi kluseczkami	34
Käse-Porree-Suppe mit gegossenen Mehl-Klößchen	35
Tarta twarogowa • Quark-Tarte	36-37
Naleśniki na słodko • Süße Pfannkuchen	38-39
Królik w miodzie • Kaninchen mit Honig	40-41
Pasta z wędzoną makrelą lub awokado i twarogiem	42
Makrelen oder Avocado - Frischkäsecreme	43
Świąteczne pierniczki Gabrysi	44
Lebkuchenplätzchen von Gabrysia	45
Naturalne lody • Honig - Sahne - Eis mit Mandeln	46
Wątróbki drobiowe w pieczonym jabłku	47
Hühnerleber in Bratapfel	47
Królik w sosie miodowo-musztardowym	48
Kaninchen in einem Honig-Senfauce	49
Żurek Babci Zosi • Sauerteigsuppe Omas Sophie	50-51
Gruszka pieczona • Birne	52-53
Karp zapiekany w cebuli i sosie śmietanowym	54
Karpfen mit Zwiebeln und Sahne-Sauce überbacken	55
Kaczka faszerowana • Gefüllte Ente	56-57
Nalewka cytrynowa z miodem • Honig-Zitronen-Likör	58
Płyn propolisowy • flüssige Propolis	59
Wyroby Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Oleśnie	60
Die Produkten der Genossenschaftsmolkerei in Olesno (Rosenberg)	61
Polędwiczki wieprzowe • Schweinefilet	62-63



Piotr Pośpiech

Zapraszamy w podróż po kulinarnym szlaku Ziemi Kluczborsko-Oleskiej. W restauracjach, karczmach, kawiarniach i gospodarstwach agroturystycznych znajdziecie Państwo potrawy, których głównymi składnikami są produkty charakterystyczne dla tego regionu – miód i mleko. Odkrywajcie urokliwe miejsca wszystkimi zmysłami, także zmysłem smaku i węchu, próbując naszych lokalnych specjałów.

Starosta Kluczborski
– Piotr Pośpiech

Starosta Oleski
– Stanisław Belka



Stanisław Belka

Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Regionen Kreuzburg und Rosenberg. In Restaurants, Tavernen, Cafés und agrotouristischen Bauernhöfen finden Sie Gerichte, deren Hauptzutaten – Milch und Honig – als typische Produkte dieser Region auftauchen. Mit allen Sinnen, einschließlich dem Geschmacks- und Geruchssinn, entdecken Sie die wunderschönen Orte der Region und kosten dabei unsere lokalen Spezialitäten.

Landrat des Landkreises
Kluczbork (Kreuzburg O.S.)
– Piotr Pośpiech

Landrat des Landkreises
Olesno (Rosenberg O.S.)
– Stanisław Belka



Podróżuj ze smakiem

Turystyka kulinarna to hit ostatnich lat na świecie, w Europie, a także w Polsce. Podróżując poznajemy dania i produkty kulinarne danego regionu, poznając jednocześnie jego kulturę, zabytki.

To szczególny typ turystyki, którego celem jest poznawanie tajników miejscowej kuchni, „doświadczanie” jedzenia danego regionu, odkrywanie świata za pomocą zmysłu smaku i węchu. Proponujemy podróż ze smakiem po Ziemi Kluczborskiej i Oleskiej. Będzie to podróż czasem zaskakująca, czasem intrygująca, ale na pewno pyszna.

Jak smakuje Ziemia Kluczborska i Oleska

Śląsk Opolski jest terytorium niepowtarzalnym. Jego tradycje są efektem mieszania się wpływów nie tylko polskich, ale także czeskich i niemieckich. W wyniku tego połączenia powstała unikalna kultura z własnym dialektem, strojami ludowymi i kuchnią. Kuchnia na Śląsku Opolskim z racji tego, że przesiąknięta jest wpływami wielu kultur, obfituje w różnorodne produkty i potrawy. Wśród nich odnajdujemy smaki śląskie, czeskie i kresowe, ale też typowo staropolskie.

Reisen Sie mit Geschmack



Kulinarischer Tourismus ist in den letzten Jahren zu einem Hit auf der Welt, in Europa sowie in Polen geworden. Beim Reisen haben wir die Möglichkeit, Spezialitäten und kulinarische Produkte der Region kennenzulernen und dabei Bekanntschaft mit Kultur und Sehenswürdigkeiten zu machen.

Ziel dieser besonderen Art von Tourismus ist, die Geheimnisse der lokalen Küche zu erforschen, Speisen der Region zu „erleben“ und die Welt durch den Geschmacks- und den Geruchssinn zu entdecken. Wir bieten Ihnen eine kulinarische Reise mit Geschmack durch die Kreuzburger und Rosenberger Region. Es wird manchmal überraschend, manchmal faszinierend, aber auf jeden Fall sehr lecker.

Wie schmeckt die Kreuzburger und Rosenberger Region?

Das Oppelner Schlesien ist ein einzigartiges Gebiet. Die Traditionen der Region sind ein Ergebnis der Mischung von nicht nur polnischen, sondern auch tschechischen und deutschen Einflüssen. Als Folge dieser Fusion entstand eine einzigartige Kultur mit ihrem eigenen Dialekt, eigenen Trachten und eigener Küche. Dank der multikulturellen Einflüsse ist die Küche auf dem Oppelner Land durch eine große Vielfalt von Produkten und Speisen geprägt. Unter ihnen finden Sie nicht nur die



Takie smaki odnajdziemy na Ziemi Kluczborskiej i Oleskiej.

Miód i mleko, to produkty charakterystyczne dla regionu kluczborsko-oleskiego. Powiat kluczborski ma ogromne pszczelarskie tradycje, stąd pochodzi ksiądz dr Jan Dzierżon, najślawniejszy polski pszczelarz. Do dziś wielu rolników trudni się pszczelarstwem – często jest to pasja, czasami działalność zarobkowa.

Miód wykorzystują kuchnie całego świata do wyrobu słodczy, sosów, marynat lub jako dodatek do mięs. Zasada stosowania miodu w kuchni jest jednak jedna: jasne, słodkie miody wykorzystuje się jako dodatek do deserów oraz napojów, a ciemniejsze – o wyrazistym smaku – stanowią składnik chlebów, marynat i sosów.

- miód wielokwiatowy – wzmacnia odporność, dodaje energii i witalności; doskonały na przeziębienie, wykorzystywany w leczeniu alergii, kataru siennego i w chorobach serca
- miód rzepakowy – nieoceniony przy chorobie dróg żółciowych i miażdżycy, wzmacnia mięsień sercowy, leczy także niewydolność krążenia
- miód lipowy – stosowany przy objawach grypy, przewlekłych przeziębieniach i kaszlu, działa uspokajająco, wykrztuśnie i nasennie
- miód gryczany – posiada właściwości antybiotyczne i uzupełnia niedobory żelaza, stosowany przy zapaleniu nerek oraz nadciśnieniu
- miód akacjowy – doskonały dla diabetyków, polecany przy schorzeniach układu pokarmowego
- miód spadziowy – wykorzystywany do celów leczniczych w przypadku chorób dróg oddechowych, w zapaleniach płuc, cukrzycy, astmie, katarze
- miód wrzosowy – stosowany przy schorzeniach dróg moczowych i prostaty, ale także w leczeniu zapalenia gardła
- miód faceliowy – dobry przy przeziębieniach i nieżycie żołądka

Z mleka i jego produktów słynie powiat oleski. Oleskie mleko jest wyjątkowo pyszne, a lokalni producenci zajmują czołowe miejsca w konkursie „Super Mleko” organizowanym przez Ośrodek Doradztwa Rolniczego

schlesischen, tschechischen und Grenzlandgeschmäcker, sondern auch traditionelle polnische Aromen. Solche Geschmäcker finden Sie auch in dieser Region.

Zu den Produkten, die für die Region charakteristisch sind, gehören Milch und Honig. Der Landkreis Kluczbork (Kreuzburg O.S.) verfügt über eine große Tradition der Bienenzucht. Von hier kommt der Priester Dr. John Dzierzon, der bekannteste polnische Imker. Bis heutzutage beschäftigen sich viele Landwirte mit der Bienenhaltung - oft ist das eine Leidenschaft, manchmal eine Erwerbstätigkeit.

Honig wird von jeder Gastronomie auf der ganzen Welt genutzt: Einerseits zur Herstellung von Süßwaren, Soßen oder Marinaden und andererseits als Ergänzung zu Fleischgerichten. Das Prinzip der Verwendung von Honigsorten in der Küche ist jedoch klar: Die hellen, süßen Honige verwendet man als Zutaten für Desserts und Getränke, und die dunklen - mit einem unverwechselbaren Geschmack - werden als Bestandteil von Brot, Marinaden und Soßen verwendet.

- Blütenhonig - stärkt das Immunsystem, steigert die Energie und Vitalität; perfekt gegen Erkältungen, Allergien, Heuschnupfen und Herzerkrankungen
- Rapshonig - behilflich bei Gallenwegserkrankungen und Atherosklerose, stärkt den Herzmuskel, hilft auch gegen Herzinsuffizienz
- Lindenhonig - behilflich bei Grippesymptomen, chronischen Erkältungen und Husten, wirkt beruhigend, schleimlösend.
- Buchweizenhonig - besitzt antibiotische Eigenschaften und hilft bei Eisenmangel, verwendet bei Nierenentzündungen und Bluthochdruck.
- Akazienhonig - ideal für Diabetiker, empfehlenswert bei Erkrankungen des Verdauungssystems
- Honigtau-honig - verwendet für therapeutische Zwecke bei Erkrankungen der Atemwege und gegen Lungenentzündung, Diabetes, Asthma und Schnupfen
- Heidehonig - empfehlenswert bei Erkrankungen der Harnwege und Prostata sowie bei der Behandlung von Halsschmerzen
- Phazeliehonig - behilflich bei Erkältungen und Gastritis

Der Landkreis Olesno (Rosenberg O.S) ist für Milch und Milchprodukte berühmt. Die Milch aus Rosenberg (Olesno) ist besonders schmackhaft und die lokalen Milchproduzenten belegen die vorderen Plätze beim Wettbewerb „Super-Milch“, der vom Landwirtschaftsberatungszentrum

w Łosiowie. Oleska „Śmietankówka” (rodzaj nalewki) czy masło z Olesna – to produkty uznane i szczególnie cenione przez klientów.

Mleko i produkty mleczne to także ważne składniki wielu potraw, które przygotowujemy w kuchni. Mleko zawiera wiele cennych składników, m.in. wapń, witaminy D i A, witaminy z grupy B, a także składniki mineralne.

Mleko zaopatruje nas w białko i węglowodany, dostarczając organizmowi energii. Biały płyn jest znany także ze swoich właściwości zdrowotnych, m.in. przeciwdziała osteoporozie, zapobiega chorobom metabolicznym (otyłości, zmianom miażdżycowym), a nawet obniża poziom „złego” cholesterolu i nadciśnienie tętnicze.

Miód i mleko są głównymi składnikami potraw, których można posmakować na szlaku kulinarnym Ziemi Kluczborskiej i Oleskiej. Wszak jesteśmy w krainie miodu i mleka.

in Łosiów organisiert wird. Sowohl „Śmietankówka” (eine Art der Milchlikör mit Alkoholgehalt) als auch Butter von Rosenberg (Olesno) - das sind die anerkannten und von den Kunden hoch geschätzten Produkte.

Milch und Milchprodukte sind ebenfalls wichtige Zutaten vieler Gerichte, die wir in der Küche vorbereiten. Milch enthält viele wertvolle Komponenten, u.a. Kalzium, Vitamin D und A, die Vitaminen der B-Gruppe wie auch Mineralstoffe. Milch liefert uns Eiweiß und Kohlenhydrate, was den Körper mit Energie versorgt. Diese weiße Flüssigkeit ist auch für ihre gesundheitsfördernden Eigenschaften bekannt, u.a. wirkt sie gegen Osteoporose, beugt Stoffwechselerkrankungen vor (Fettleibigkeit, atherosklerotischen Veränderungen) und senkt sogar die „schlechten” Cholesterine und den Bluthochdruck.

Honig und Milch sind die wichtigsten Zutaten der Spezialitäten, die man während der kulinarischen Reise durch die Kreuzburger und Rosenberger Region schmecken kann. Schließlich sind wir im Land von Milch und Honig.



Sernik miodowy z musem malinowym

Składniki:

Masa serowa:

- 1 kg sera
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mleka
- 1/3 szklanki oleju
- 3 jajka
- 3 łyżki miodu lipowego
- 3 łyżki mąki

Ciasto miodowe:

- 250 g mąki pszennej
- 100 g masła
- 100 g cukru pudru
- 1 jajko
- 2 łyżki miodu lipowego
- 2 łyżki mleka
- 1 łyżka sody oczyszczonej

Zutaten:

für die Füllung:

- 1 kg Quark
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Milch
- 1/3 Glas Öl
- 3 Eier
- 3 Esslöffel Lindenhonig
- 3 Esslöffel Mehl

für den Honigteig:

- 250 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- 2 EL Lindenhonig
- 2 EL Milch
- 1 TL Backnatron

Ciasto miodowe:

Mąkę wymieszać z sodą. Dodać masło i całość posiekać nożem. Dodać cukier i jajka. Mleko i miód przełożyć do garnuszka, podgrzać mieszając, aż miód się rozpuści. Pozostawić do ostygnięcia. Dodać do reszty składników i zagnieść ciasto, wstawić na 30 min do lodówki. Schłodzone ciasto rozwałkować i wyłożyć do formy, piec około 15 minut w temperaturze 180 °C.

Masa serowa:

Białka ubić z cukrem na jednolitą masę, nadal ubijając dodać żółtka. Dodać mąkę, miód, olej, mleko, zmiksować z masą. Gdy składniki się połączą, dodać ser i zmiksować na niskich obrotach do uzyskania jednolitej konsystencji. Masę należy wylać na podpieczone ciasto miodowe. Całość piec w temperaturze 180 °C.

Sernik najlepiej smakuje podawany z owocami i musem malinowym. Miód, który znajduje się w składzie potęguje walory smakowe tego ciasta i sprawia, że smak sernika jest bardziej kwiatowy.

Potrawę serwuje:

Hotel Spałka****

ul. Waryńskiego 16, 46-200 Kluczbork

tel. (+48) 77 412-20-00, email: recepca@hotelspalka.pl

www.hotelspalka.pl



Hotel Spałka to pierwszy czterogwiazdkowy hotel w województwie opolskim. Oferuje gościom 23 pokoje, w tym 3 apartamenty, łącznie 55 miejsc noclegowych. Ponadto restaurację, pub, strefę SPA (basen, jacuzzi, sauny: fińską i parową), a także dwie sale konferencyjno-bankietowe. Niespotykana atmosfera, elegancki, stylowy wystrój restauracji oraz bogate menu zachęcają do spróbowania specjałów szefa kuchni.

Honig-Käsekuchen mit Himbeermarmelade



Honigteig:

Das Mehl mit dem Backnatron vermischen. Geben Sie die Butter hinzu und hacken Sie alles mit einem Messer. Zucker und Eier hinzufügen. Milch mit Honig in einem Topf erhitzen, bis der Honig flüssig wird. Abkühlen lassen. Dann alle Zutaten vermischen und den Teig kneten. Stellen Sie den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank. Den abgekühlten Teig in eine Form geben und 15 Minuten lang bei 180 °C backen.

Füllung:

Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Zucker, bis eine homogene Masse entsteht, dann fügen Sie das Eigelb, Mehl, Honig, Öl und Milch hinzu. Wenn alle Zutaten vermisch werden, geben Sie den Quark dazu und rühren, bis die Füllung glatt wird. Die Füllung gießen Sie auf den vorher gebackenen Honigteig. Backen Sie bei 180 °C.

Der Käsekuchen wird am besten mit Früchten und Himbeermousse serviert. Der Honig verbessert den Geschmack des Kuchens und gibt dem Käsekuchen ein Blumenaroma.

Diese Spezialität serviert:

Hotel Spałka****

ul. Waryńskiego 16, 46-200 Kluczbork

Tel. (+48) 77 412-20-00, E-Mail: recepca@hotelspalka.pl

www.hotelspalka.pl



Hotel Spałka ist das erste Vier-Sterne-Hotel in der Woiwodschaft Opole [Oppeln]. Es bietet seinen Gästen 23 Zimmer, darunter drei Apartments; insgesamt 55 Betten. Das Hotel verfügt über ein Restaurant, einen Pub, einen Wellnessbereich (Schwimmbad, Jacuzzi, finnische Sauna und Dampfsauna) sowie zwei Konferenzsäle und ein Bankett-Saal. Die außergewöhnliche Atmosphäre, eine elegante klassische Innenausstattung und das umfangreiche Angebot der Speisekarte verlocken die Gäste, die Spezialitäten des Küchenchefs zu probieren.



Babeczki waniliowe oraz czekoladowe

Składniki:

na jedną blachę (12 babeczek):

- 160 g masła
- 100 g cukru pudru
- 150 g mąki pszennej
- 3 jajka
- 1,5 łyżeczki sody
- 4 łyżki kakao (do wersji czekoladowej)
- pół startej laski wanilii (do wersji waniliowej)

Zutaten:

für 12 Muffins:

- 160 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 150 g Weizenmehl
- 3 Eier
- 1,5 TL Backnatron
- 4 TL Kakao (für die Schoko-Version)
- Eine halbe geriebene Vanilleschote (für die Vanille-Version)

Pieczone w Spółdzielni Socjalnej „Cafe Babeczka” na prawdziwym maśle. Sekretem ich puszystości i smaku jest zastosowanie masła, oraz długie ucieranie poszczególnych składników. Na początku roztopione masło ucieramy z cukrem pudrem do momentu powstania puszystej masy, następnie dodajemy jajka, ciągle ubijając. Ostatnim etapem jest stopniowe dodawanie mąki wymieszanej z sodą.

Gotowe ciasto przekładamy do foremek, wyłożonych papilotkami i pieczemy 25 minut w temperaturze 180 °C.

W „Cafe Babeczka” babeczki zdobione są ręcznie, powstają z nich różne postacie, np. sowy, żabki lub misie.

Potrawę serwuje:

Spółdzielnia Socjalna
„Cafe Babeczka”

46-200 Kluczbork, ul. Moniuszki 11
kom. (+48) 570-571-004
e-mail: cafebabeczka@interia.pl
www.facebook.com/Cafe.Babeczka



Miejsce, gdzie można zająć się słodkimi babeczkami prosto z pieca, napić aromatycznej kawy i herbaty sypanej (w ofercie herbaty czarne, zielone i nie tylko). Można tu zostawić dziecko pod opieką doświadczonej niani - animatorki zabaw, w ofercie - warsztaty (zabawy z muzyką, plastyką i językiem angielskim). Innymi słowy: świetna zabawa dla dzieci i relaks dla opiekunów.

Vanille - und Schokoladen-Muffins



Gebacken in der Sozialgenossenschaft „Cafe Babeczka” aus echter Butter gemacht. Das Geheimnis ihrer Lockerheit und des Geschmacks ist die Verwendung von Butter und der lange Bearbeitungsprozess der einzelnen Komponenten. Am Anfang verrühren wir die geschmolzene Butter mit dem Puderzucker bis eine einheitliche Masse entsteht. Dann geben Sie noch Eier hinzu, ohne das Verrühren zu unterbrechen. Die letzte Etappe bildet die graduelle Hinzufügung vom Mehl mit Backnatron vermischt.

Die so vorbereitete Masse legen Sie in die Muffin-Formen und backen sie 25 Minuten bei 180 °C.

In „Cafe Babeczka” sind die Muffins per Hand dekoriert, so entstehen verschiedene Formen, z.B. Eulen, Frösche oder Bären.

Die Muffins serviert:

Spółdzielnia Socjalna (Sozialgenossenschaft)
„Cafe Babeczka”
46-200 Kluczbork, ul. Moniuszki 11
Handy: (+48) 570-571-004
E-Mail: cafebabeczka@interia.pl
www.facebook.com/Cafe.Babeczka



Das ist ein Ort, wo man süße, frische Muffins genießen kann. Hier kann man einen aromatischen Kaffee oder leckeren Tee trinken. Im Angebot findet man hier schwarze, grüne und sowie andere Teesorten. Cafe Babeczka bietet den Elternteilen verschiedene Animationen für ihre Kinder so wie eine Babysitter zur Verfügung. In Angebot finden sich - Workshops (wie Spiele mit Musik, Kunst und Englisch). Mit anderen Worten: ein großer Spaß für Kinder und Erholung für ihre Betreuer.



Chleb razowy na miodzie Vollkornbrot mit Honig

Składniki:

na 1 szt. chleba (ok. 1 kg):

- 600 g zakwasu żytniego
- 250 ml wody
- 300 g mąki razowej (gruboziarnistej) z pierwszego przemiału
- 2 łyżki miodu
- szczypta soli

Zutaten:

für ein Brot (ca. 1 kg):

- 600 g Sauerteig (Roggen)
- 250 ml Wasser
- 300 g Vollkornmehl (grob) vom ersten Mahlen
- 2 EL Honig
- Priesse Salz



Wszystkie składniki połączyć z dojrzałym, świeżym zakwasem. Ciasto wyrobić, przełożyć następnie do formy i poczekać około 30 minut aż wyrośnie. Włożyć do pieca i piec ok. 40-50 minut.

Alle Zutaten mit dem reifen und frischen Sauerteig mischen. Den Teig kneten, in eine Form legen und für 30 Minuten ruhen lassen, bis der Teig aus gewachsen ist. Danach das Brot in den Ofen legen und ca. 40-50 Minuten backen.

Potrawę serwuje / Das Brot serviert:



Piekarnia „Wąsicky”
Inkubator Przedsiębiorczości
w Kluczborku, ul. Moniuszki 11
46-200 Kluczbork

kom./Handy +48 697-894-491, e-mail: wasicky@o2.pl

Piekarnia „Wąsicky” zajmuje się tradycyjnym wypiekiem pieczywa żytniego i pszenno-żytniego, pierników, placków i bab drożdżowych. Specjałem firmy są chleby wypiekane z mąki z pełnego przemiału - graham, chleby razowe na naturalnym żytnim zakwasie bez udziału drożdży. Wypieki Piekarni „Wąsicky” można nabyć w sklepach na terenie powiatu kluczborskiego i miasta Opola, a także w Wołczynie i Kluczborku.

Bäckerei „Wąsicky“ beschäftigt sich mit dem traditionellen Backen von Brot aus Roggen und Weizen-Roggen. Sie backen auch Lebkuchen, Kuchen und Hefekuchen. Zu den Spezialitäten der Bäckerei zählen Brote aus Vollkornmehl - Graham, Vollkornbrote auf natürlichem Roggensauerteig ohne Hefe. Die Backwaren der Bäckerei „Wąsicky“ kann man in den Geschäften des Landkreises Kluczbork (Kreuzburg) und in der Stadt Opole (Oppehn) wie auch in Wolczyn (Konstadt) und Kluczbork (Kreuzburg) kaufen.

Naleśniki z serem Pfannkuchen mit Quark

Restauracja Joanna – Joanna Restaurant



ciasto:

- 250 g mąki pszennej
- 2 jajka
- 250 g mleka
- 250 g wody
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki cukru
- 30 g masła roztopionego i ostudzonego
- olej do smażenia

masa serowa:

- 1 jajko
- 40 g cukru waniliowego
- 100 g śmietany
- 500 g twarogu (zmielonego dwukrotnie przez maszynkę)

Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 250 g Milch
- 250 g Wasser
- 1/2 Prise Salz
- 1/2 TL Zucker
- 30 g weiche Butter
- Öl zum Braten

Quarkfüllung:

- 1 Ei
- 40 g Vanillinzucker
- 100 g Sahne
- 500 g Quark (zweimal gemahlenn)

Wszystkie składniki na ciasto ubić, wymieszać na jednolitą masę i smażyć na rozgrzanej patelni na złoty kolor. Następnie należy przygotować masę serową. Jajko i cukier waniliowy ubić na parze i dodać do pozostałych składników. Gotową masę smarujemy na usmażone naleśniki, zwijamy według uznania w kopertę bądź rulonik. Naleśniki można serwować posypane cukrem pudrem, cukrem waniliowym z bitą śmietaną, owocami lub sosem owocowym.

Alle Zutaten für den Teig mit dem Schneebesen verrühren, so lange bis eine glatte Masse entsteht. Die Plätzchen in der heißen Pfanne goldbraun braten. Dann bereiten Sie die Quarkfüllung zu. Ei und Vanillezucker auf der Dampf schlagen und mit den anderen Zutaten vermischen. Die gebratenen Pfannkuchen mit Quark bestreichen, und dann nach Wunsch in Röllchen rollen oder Viertel zusammenlegen. Pfannkuchen können Sie entweder mit Puderzucker, Vanillezucker, Schlagsahne, Obst oder Fruchtsauce servieren.



Składniki:

- jajka
- 2 łyżki mąki
- 50 g pomidora
- 50 g szczypiorku
- 50 g szynki
- sól, pieprz
- 2 łyżki mleka

Zutaten:

- 4 Eier
- 2 TL Mehl
- 50 g Tomate
- 50 g Schnittlauch
- 50 g Schinken
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Milch



Pomidora pociąć na cienkie plastry, szczypiorek drobno posiekać, szynkę pokroić na małe kosteczki. Oddzielić żółtka od białek, białka ubić na sztywną pianę i dodawać stopniowo żółtka, mleko, mąkę i przyprawy. Gotowe ciasto wymieszać z szynką i szczypiorkiem. Gotową powstałą masę wylewamy na uprzednio nagrzaną patelnię i układamy pokrojone plastry pomidora. Smażymy na złoty kolor.

Puszysta konsystencja i wspaniały kolor sprawia, że omlet jest częstym gościem zestawu śniadaniowego. Lokalne pyszne mleko sprawia, że potrawa staje się wilgotna i puszysta. Wachlarz warzyw dodanych do omleta jest kwestią gustu każdego smakosza.

Potrawę serwuje:

Restauracja Joanna
Usługi gastronomiczne i hotelarskie
Ligota Górna 1, 46-200 Kluczbork
tel. (+48) 77 418-45-31, kom. (+48) 660-479-360
e-mail: info@restauracjajoanna.eu
www.restauracjajoanna.eu



Restauracja Joanna znajduje się w bardzo dogodnym miejscu, przy drodze krajowej nr 11, na trasie (Katowice-Poznań, Wrocław-Częstochowa). Szef kuchni serwuje tu głównie polskie dania, na szczególną uwagę zasługuje tradycyjna kuchnia śląska. Obiekt posiada duże zaplecze noclegowe i gastronomiczne.

W gustownie, elegancko urządzonych wnętrzach można zorganizować wszelkie imprezy okolicznościowe. Ponadto do dyspozycji gości jest również hotel.

Tomate in dünne Scheiben schneiden, Schnittlauch fein hacken, Schinken in kleine Würfel schneiden. Eiweiß von Eigelb trennen und steif schlagen dazu nach und nach das Eigelb, die Milch, das Mehl und Gewürze geben. Den fertigen Teig mit Schinken und Schnittlauch vermischen. Die vorbereitete Masse auf die erhitzte Pfanne gießen und darauf die gehackten Tomatenscheiben legen. Goldbraun braten.

Geschmeidige Konsistenz und herrliche goldene Farbe verursachen, dass das Omelett sehr oft zum Frühstück serviert wird. Die Lokale köstliche Milch macht die Speise luftig und schmackhaft. Das Gemüse, kann nach Geschmackssache natürlich auch geändert werden.

Diese Spezialität serviert:

Restauracja Joanna - Joanna Restaurant
Usługi gastronomiczne i hotelarskie
Ligota Górna 1, 46-200 Kluczbork
Tel. (+48) 77 418-45-31, Handy: (+48) 660-479-360
E-Mail: info@restauracjajoanna.eu
www.restauracjajoanna.eu



Das Restaurant Joanna hat eine sehr günstige Lage, denn es befindet sich an der Landesstraße Nr. 11 (Katowice-Poznań, Wrocław-Częstochowa (Katowice - Posen, Breslau-Czestochowa)). Der Kochchef serviert hier hauptsächlich Spezialitäten der polnischen Küche. Eine besondere Aufmerksamkeit verdient hier die traditionelle schlesische Küche. Das Gebäude selbst verfügt über eine große Unterkunftsbasis und Gastronomie-Einrichtungen. In den geschmackvoll, elegant ausgestatteten Innenräumen kann man Veranstaltungen aller Art organisieren. Darüber hinaus steht den Gästen auch ein Hotel zur Verfügung.



Składniki:

- 4 szklanki płatków owsianych
- 5 łyżek miodu
- 3/4 szklanki wody
- 1/3 szklanki oleju
- pół szklanki rodzynek
- pół szklanki posiekanych orzechów
- tłuszcz do formy

Zutaten:

- 4 Tassen Haferflocken
- 5 EL Honig
- 3/4 Tasse Wasser
- 1/3 Tasse Öl
- 1/2 Tasse Rosinen
- eine halbe Tasse gehackte Nüsse
- Fett für die Form



Miód, olej i wodę zmiksować, dodać pozostałe składniki i odstawić na 10 min. Na wysmarowaną tłuszczem formę nakładać łyżką masę owsianą. Piec około 30 minut w temperaturze 180 °C. Ostudzić. Wspaniale smakują ze szklanką mleka lub herbatą ze świeżej mięty osłodzonej łyżeczką miodu.

Ciasteczka z płatków owsianych są nie tylko pyszne, ale mają również właściwości prozdrowotne, ponieważ zawierają cenne dla naszego zdrowia składniki. Spośród wszystkich zbóż, ziarno owsa jest nie tylko najbogatsze w białko, ale także zawiera najlepszy zestaw aminokwasów i błonnik. Owies, w połączeniu z mlekiem dostarcza organizmowi wszystkich potrzebnych aminokwasów. Orzechy włoskie są również bogatym źródłem wartościowego białka, błonnika, wielu witamin i minerałów. Rodzynki, oprócz błonnika, zawierają magnez i witaminy z grupy B, poprawiają więc naszą koncentrację. Zawierają również witaminy C oraz E, a także potas, cynk i żelazo. Miód wzmacnia serce, koi nerwy, ożywia mózg. Ma właściwości antybakteryjne – niektóre bakterie zwalczą lepiej niż antybiotyki. I kto by pomyślał, że w tych niepozornych ciasteczkach kryje się tyle skarbów. Smacznego.

Potrawę serwuje:

AGROCHATKA Gospodarstwo Edukacyjne
E.J. Woźniakowie
46-233 Biadacz-Brodnica 17
tel. (+48) 77 413-21-01, kom. (+48) 603-404-530
e-mail: agrochatka@hoga.pl

www.facebook.com/Agrochatka, www.agrochatka.pl



Z dala od zgiełku miasta można tu wypocząć, a także aktywnie włączyć się w dawne obowiązki gospodyni – upiec chleb, zrobić masło i ser. „AGROCHATKA” oferuje weekendy z Native Speakerem, organizuje warsztaty edukacyjne z zakresu wiedzy ekologicznej, regionalnej, prozdrowotnej. Można tutaj skorzystać z masażu oraz uczestniczyć w zajęciach relaksacyjnych. Gospodarze oferują smakołyki kuchni regionalnej.



Den Honig, das Öl und das Wasser vermischen, die restlichen Zutaten hinzufügen und für ca. 10 Min. bei Seite stellen. Die Haferflockenmasse in eine gefettete Backform legen und ca. 30 Minuten bei 180 °C backen. Die Haferflockenkekse schmecken am besten mit einem Glas Milch oder Tee aus frischer Minze gesüßt mit einem Teelöffel Honig.

Hafer in Kombination mit Milch versorgt den Körper mit allen notwendigen Aminosäuren. Walnüsse sind auch eine reiche Quelle von wertvollen Eiweiß, Ballaststoffen, vielen Vitaminen und Mineralien. Rosinen, neben Ballaststoffen, enthalten auch Magnesium und B-Vitaminen, sie verbessern unsere Konzentration. Sie enthalten auch Vitamin C und E, sowie Kalium, Zink und Eisen. Honig stärkt das Herz, beruhigt die Nerven, ernährt das Gehirn. Er hat auch antibakterielle Wirkung, denn er bekämpft Bakterien manchmal besser als Antibiotika. Und wer hätte gedacht, dass in diesem unauffälligen Plätzchen solch ein Schatz verborgen ist. Guten Appetit

Diese Spezialität serviert:

AGROCHATKA
Gospodarstwo Edukacyjne / Bildungsbauernhof
E.J. Woźniakowie
46-233 Biadacz-Brodnica 17
Tel. (+48) 77 413-21-01, Handy: (+48) 603-404-530
E-Mail: agrochatka@hoga.pl
www.facebook.com/Agrochatka, www.agrochatka.pl



Hier kann man sich weit von der Hektik der Stadt entspannen und alte Aufgaben einer Hausfrau kennen lernen – man kann hier z.B. Brot backen, Butter und Käse machen. „AGROCHATKA” bietet ein Wochenende mit Native Speaker an, organisiert Bildungs-Workshops, um ökologisches Wissen und das Wissen über die Gesundheit zu verbreiten. Hier können Sie eine Massage genießen oder an einer Entspannungstherapie teilnehmen. Die Gastgeber bieten regionale kulinarische Köstlichkeiten an.



Pierogi z serem białym lub kozim

Składniki:

na 4 osoby:

ciasto

- 1 kg mąki
- 1 jajko
- szczypta soli
- 2 łyżki oleju
- szklanka ciepłej wody

farsz

- 1 kg ziemniaków
- 350 g sera białego (może być też koziego)
- cebula
- masło
- sól, pieprz

Zutaten:

für 4 Personen:

der Teig

- 1 kg Mehl
- 1 Ei
- Prise Salz
- 2 EL Öl
- eine Tasse warmes Wasser

die Füllung

- 1 kg Kartoffeln
- 350 g Quark (auch Ziegenkäse ist möglich)
- Zwiebel
- Butter
- Salz und Pfeffer

Przygotować farsz: cebulkę podsmażyć na maśle na szklisty kolor, ziemniaki ugotować i przemielić przez maszynkę, dodać do nich zeszkloną cebulkę i ser. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Z podanych składników zagnieść ciasto, rozwałkować, szklanką wykroić kółka. Na środek każdego kółka nakładać po ok. łyżeczkę farszu i składać kółko na pół, zlepiając brzegi. Sklejone, surowe pierogi najlepiej przykryć ściereczką, żeby nie obeschły. Gotować w osolonej wodzie, aż pierogi wypłyną na powierzchnię. Podawać ze śmietaną, jogurtem lub kefirem.

Do wykonania pysznych pierogów potrzebna jest odrobina serca gospodyni, dzięki temu się nie rozgotują; -)

Potrawę serwuje:

Gospodarstwo Agroturystyczne
Barbara i Witold Stodoła
Bogdańczowice 21, 46-233 Bąków
tel. (+48) 77 413 18 17, kom. (+48) 602 538 469
e-mail: agrostowp.pl
www.agrostopl.pl



Gospodarstwo jest idealnym miejscem dla miłośników zdrowego stylu życia i aktywnego wypoczynku. Na turystów czeka tutaj wiele atrakcji m.in.: nauka jazdy konnej pod opieką instruktora (również w hali namiotowej), przejażdżki bryczką i wozem taborowym, kąpiel w stawie zasilanym wodą źródłaną oraz łowienie ryb. Oferta skierowana jest do osób indywidualnych oraz grup zorganizowanych. Dla dzieci i młodzieży gospodarstwo prowadzi edukację ekologiczną.

Piroggen (Teigtaschen) mit Quark oder Ziegenkäse



Bereiten Sie die Füllung vor: Zwiebeln in Butter anbraten, Kartoffeln kochen und pressen, mit Zwiebeln und Käse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Teig alle Zutaten verrühren und einen Teig kneten. Danach ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. In die Mitte jedes Kreises die Füllung mit einem Teelöffel legen und jeden Kreis zusammenklappen und die aufeinander liegenden Ränder zusammendrücken. Geklebte, noch nicht gekochte Teigtaschen mit einem Tuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

In Salzwasser garen, bis alle Teigtaschen oben schwimmen. Mit Sauerrahm, Joghurt oder Kefir servieren.

Damit sie nicht verkochen, brauch man viel Liebe der Köchinn. ;-)

Diese Spezialität serviert:

Agrotouristischer Bauernhof
Barbara i Witold Stodoła
Bogdańczowice 21, 46-233 Bąków
Tel. (+48) 77 413 18 17, Handy: (+48) 602 538 469
E-Mail: agrostowp.pl
www.agrostopl.pl



Der Bauernhof ist ein idealer Ort für Liebhaber eines gesunden Lebensstil und der aktiven Erholung. Auf die Touristen warten hier viele Attraktionen u.a.: Reitunterricht mit einer Trainerin (beim Schlechtem Wetter auch in der Reithalle), Kutschfahrten sowie Fahrten mit dem Fuhrwerk, ein Bad im Teich aus Quellwasser oder Angelmöglichkeiten. Das Angebot ist nicht nur für Einzelpersonen buchbar sondern auch für Gruppen ausgelegt. Das Ökologische Bewusstsein der Kinder und Jugendliche wird bei allen Aktivitäten geschult und gefördert.



Składniki:

Przepis na 4 porcje:

- 1 kaczką w całości
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżeczki świeżo startego imbiru
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1 łyżeczka przyprawy kucharek
- 1/2 łyżeczki kurkumy
- 2 ząbki czosnku
- 2 jabłka

Zutaten:

Rezept für 4 Portionen:

- 1 ganze Ente
- 2 EL Honig
- 2 TL frisch geriebener Ingwer
- 1 TL süße Paprika
- 1 TL Gewürze z.B. „kucharek“
- 1/2 TL Kurkuma
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Äpfel



Kaczkę umyć, oczyścić i osuszyć, następnie jabłka pokroić w ósemki, pozostałe składniki połączyć razem i natrzeć kaczkę na zewnątrz i od środka. Pozostawić w lodówce na min. 3 godz. Miód w marynacie nada potrawie specyficzny smak, delikatność i wytworność. Po 3 godz. wyjąć kaczkę z chłodni, włożyć do środka pokrojone jabłka, kaczkę umieścić w rękawie i piec w piekarniku w temp. 180 °C przez ok. 90 min.

Z uzyskanego sosu własnego, który zgromadzi się w rękawie, przygotować sos poprzez dodanie do niego 1,5 łyżki żurawiny ze słoiczka, doprawić do smaku. Kaczkę pokroić na cztery części i podawać z kluskami i czerwoną kapustą.

Potrawę serwuje:

Zajazd „Ostoja”
Bernadeta Strońska
ul. Witosa 35, Krzywizna
46-211 Kujakowice Górne
kom. (+48) 664-995-485

e-mail: zajazdostoja@o2.pl, www.zajazd-ostoja.pl



Zajazd „Ostoja” znajduje się w Krzywiznie przy trasie Bytom - Poznań. Jego niepowtarzalny klimat tworzą gustowne, klasyczne wnętrza, regionalna i tradycyjna kuchnia polska. Zajazd oferuje m.in. kompleksową organizację przyjęć weselnych, uroczystości rodzinnych i imprez okolicznościowych do 180 osób, usługi gastronomiczne i cateringowe, obsługę plenerowych spotkań przy grillu.



Ente waschen, reinigen und trocken, dann Äpfel in Achtel schneiden. Die restlichen Zutaten zusammenmischen und mit der so entstandener Masse die Ente von außen und von innen einreiben. Dann das gewürzte Fleisch im Kühlschrank für min. 3 Stunden stehen lassen. Der Honig in der Marinade gibt dem Gericht seinen einzigartigen und raffinierten Geschmack. Das Fleisch nach 3 Std. aus dem Kühlschrank herausnehmen, mit den gehackten Äpfeln füllen. Besteichen Sie die Backform und legen Sie die Ente rein. Dann n schieben Sie die Backform mit der Ente in den Ofen. Backen Sie die Ente bei 180 °C auf der Mittleren Schiene ca. 90 Min.

Aus der entstandenen Entensauce, die in der Backform übrig bleibt, bereiten Sie die Sauce mit Zugabe von 1,5 Esslöffel Preiselbeeren aus dem Glas zu und schmecken sie diese ab. Die Ente in vier Stücke schneiden und mit Klößchen und Rotkohl servieren.

Diese Spezialität serviert:

Gasthof „Ostoja”
Bernadeta Strońska
ul. Witosa, 35 Krzywizna
46-211 Kujakowice Górne
Handy: (+48) 664-995-485

E-Mail: zajazdostoja@o2.pl, www.zajazd-ostoja.pl



Der Gasthof „Ostoja” (deutsch „Zuflucht“) ist in Krzywizna (Schönwald) an der Landstraße Bytom (Beuthen) - Poznań (Posen) gelegen. Seine einzigartige Atmosphäre verdankt es der geschmackvollen, im klassischen Stil geprägten Innenausstattung und der regionalen polnischen Küche. Dieses Gasthaus bietet sowohl umfangreiche Möglichkeiten zum organisieren von Hochzeiten, Familienfeiern und Veranstaltungen bis zu 180 Personen. Auch bei Bewirtungs- und Cateringdienstleistungen bietet das Gasthaus seinen Gästen Unterstützung. Zusätzlich bietet es technische und logistische Hilfe bei der Organisation von geplanten Grillen-Events an.



Składniki:

- 1 kostka masła
- 1 szklanka miodu
- 1 kg mąki
- 0,5 szklanki kwaśnej śmietany
- 2 łyżki kakao
- 1 przyprawa do pierników
- 1 łyżka sody
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 2 całe jajka
- 4 żółtka
- 1,5 szklanki cukru

lukier

- jedno białko,
- 120 g cukru pudru,
- można dodać np. sok z cytryny lub olejek

Zutaten:

- 1 Stück Butter
- 1 Tasse Honig
- 1 kg Mehl
- 0,5 Tasse saure Sahne
- 2 TL Kakao
- 1 Packung Lebkuchengewürz
- 1 TL Backnatron
- 1 TL Backpulver
- 2 ganze Eier
- 4 Eigelb
- 1,5 Tasse Zucker

Glasur:

- 1 Eiweiß
- 120 g Puderzucker
- man kann auch etw. Zitronensaft oder Zitronenöl geben

Kakao wymieszać z mąką i proszkiem do pieczenia w dużej misce i odstawić. Miód zagotować z przyprawą i na chwilę odstawić, a następnie dodać masło, tak aby się rozpuściło. Poczekać, aż masa przestygnie (może być ciepła, jednak nie gorąca). W śmietanie rozpuścić sodę i odstawić (po dodaniu sody, śmietana zwiększy swoją objętość). Jajka i żółtka ubić na pianę oraz dodać cukier. Ubite jajka wlewać do mąki delikatnie mieszając, dodać miód i dalej mieszać. Na koniec dodać śmietanę z sodą (ciasto będzie dosyć rzadkie). Odstawić na 24 godziny w chłodne miejsce (w tym czasie ciasto mocno stężeje). Następnego dnia ciasto wałkować (bez podsypywania mąką) na 3-4 milimetry i wykrawać pierniczki. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, pierniczki układać w dość dużych odstępach od siebie. Piec w 180 stopniach przez 6-7 minut. Upieczone pierniczki wystudzić na kratce kuchennej, polukrować i odstawić do wyschnięcia (np. na całą noc). Następnie przełożyć do puszek i wynieść do chłodnego pomieszczenia. Aby pierniki zachowały swą miękkość należy je trzymać w szczelnie zamkniętym pojemniku. Podana receptura jest na mniej więcej sześć blaszek pierników.

Sposób przygotowania lukru:

Białko ubić na sztywno, dodać cukier puder i jeszcze chwilę ubijać. Gdyby lukier był zbyt rzadki, dosypać odrobinę cukru pudru.



Potrawę serwuje / Diese Spezialität serviert:
Gospodarstwo Agroturystyczne / Agrotouristischer Bauernhof
Helena i Hubert Brzózka
46-280 Chocianowice 204
tel. (+48) 77 413-26-31, kom. (+48) 692-909-366
e-mail: agrochocianowice@wp.pl

W położonym w Chocianowicach gospodarstwie agroturystycznym Heleny i Huberta Brzószków można zjeść smaczne domowe posiłki. Na turystów czeka 10 miejsc noclegowych. Wokół gospodarstwa znajduje się ogród z rzeczką i oczkiem wodnym, a dla najmłodszych plac zabaw. Do dyspozycji gości wypożyczalnia rowerów, boisko do gry w piłkę siatkową oraz miejsce na grilla. W chłodne, deszczowe dni gospodarze proponują ogrzanie się i spędzenie wolnego czasu przy kominku.



Kakao mit Mehl und Backpulver in einen großen Topf mischen und erstmal stehen lassen. Honig mit den Gewürzen aufkochen, danach die Butter darin auflösen und alles abkühlen lassen. Warten Sie, bis die Mischung kühl wird (sie kann warm, aber nicht heiß sein). Backnatron in der Sahne auflösen und auch stehen lassen (nach der Zugabe von Backnatron, wird die Sahne ihr Volumen vergrößern). Ganze Eier und Eigelb steif schlagen und Zucker hinzugeben. Die geschlagenen Eier langsam in das Mehl gießen und dabei leicht verrühren, danach die Honigmasse dazugeben und weiter mischen. Zum Schluss die Sahne mit dem Backnatron unterheben (der Teig wird dabei sehr dünn). Lagern Sie den Teig dann für 24 Stunden kühl (in dieser Zeit wird der Teig reifen). Am nächsten Tag können Sie schon den Teig ausrollen (ohne Streumehl) am besten auf 3-4 Millimetern und aus dem Teig kleine Formen ausstechen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech den ausgestochenen Teig in größeren Abständen voneinander legen. Bei 180 °C ca. 6-7 Minuten backen. Die gebackenen Plätzchen abkühlen lassen und daraufhin glasieren. Dann die Lebkuchenplätzchen am besten in eine Dose legen und kühl lagern. Sie behalten ihre Weichheit nur wenn sie in einem dicht verschlossenen Behälter aufbewahrt werden. Das Obige Rezept reicht für ca. sechs Backbleche.

Vorbereitungsweise

Eiweiß steif schlagen, dazu Puderzucker geben und noch etw. Stark verrühren. Wenn der Zuckerguss zu dünn ist, geben Sie noch etwas Puderzucker dazu.

Im in Chocianowice (Kotschanowitz) gelegenen Agrotouristischen Bauernhof von Helena und Hubert Brzózka kann man leckere hausgemachte Gerichte probieren. Für Touristen sind 10 Betten vorbereitet. Rund um den Bauernhof gibt es einen Garten mit einem Fluss, einem Teich und für die kleinen Gäste gibt es hier einen Kinderspielfeld. Zur Verfügung haben die Gäste auch eine Fahrradverleih, einen Grillplatz und einen Sportplatz, wo sie Volleyball spielen können. Bei schlechten Wetter bieten die Gastgeber als Freizeitangebot den Platz am Kamin an, wo man sich am besten aufwärmen kann.



Zraz z Jelenia faszerowany leśnymi grzybami

Składniki:

na ok. 4 porcje:

- 600 g udźca z jelenia (oczyszczonego z błon)
- 500 ml mleka (do marynaty)
- 2 ząbki czosnku (do marynaty)
- gałązka rozmarynu (do marynaty)
- 150 g borowików
- 150 g podgrzybków
- 100 g cebuli (pokrojona w kostkę)
- 70 g masła (do smażenia)
- 1 ząbek czosnku

Zutaten:

für ca. 4 Portionen:

- 600 g Hirschkeule (gereinigt)
- 500 ml Milch (für die Marinade)
- 2 Knoblauchzehen (für die Marinade)
- Rosmarinzwig (für die Marinade)
- 150 g Steinpilze
- 150 g Maronen-Röhrlinge
- 100 g Zwiebel (gewürfelt)
- 70 g Butter (zum Braten)
- 1 Knoblauchzehe

Mięso myjemy i kroimy na ok. 150 gramowe plastry, wkładamy do marynaty na kilka godzin.

Rozgrzewamy masło, podsmażamy cebulę, dodajemy pokrojony w plasterki czosnek i smażymy. Następnie dodajemy pokrojone grzyby i nadal smażymy na wolnym ogniu.

Mięso wyciągamy z marynaty, osuszamy, rozbijamy, doprawiamy solą i pieprzem. Układamy farsz na mięsie i formujemy roladę. Kładziemy na roladę 20 g masła, zwijamy powstały zraz w folię aluminiową jak cukierek. Pieczemy ok. 125 min, w temp. 125 °C. Zrazy można serwować z kluskami śląskimi i modrą kapustą wg uznania.



Zraz* von Hirschenfleisch mit Pilzfüllung



*Zraz ist ein traditionelles Fleischgericht der polnischen Küche, dessen Ursprünge in der Jagdkultur liegen.

Das Fleisch waschen, dann in ca. 150 Gramm große Scheiben schneiden. Alle Scheiben für ein paar Stunden in die Marinade legen. Die Butter erhitzen und die klein geschnittene Zwiebel und den Knoblauch goldgelb darin anbraten. Die Pilze würfeln und zu den Zwiebel und Knoblauch geben und langsam kochen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken, dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung auf das Fleisch legen und daraus die Roulade rollen. Auf die Roulade legen Sie ca. 20 g Butter und wickeln diese in Alufolie ein wie ein Bonbon. So in Alufolie gepackte backen Sie die Rouladen im Backofen bei 125 °C ca. 125 Min.

Zraz wird mit schlesischen Klößchen und Rotkohl servieren.



Potrawę serwuje / Diese Spezialität serviert:

Restauracja „Karczma Myśliwska”
Eleonora Prochota

Szumirad 9, 46-275 Chudoba

tel. (+48) 77 413-94-14, (+48) 77 414-16-55

kom. (+48) 606 789 361

e-mail: biuro@prochota.com

www.mysliwska.prochota.com



Składniki:

Przepis na 4 porcje:

- 100 g kurek
- 100 g podgrzybków
- 100 g borowików
- 100 g boczku wędzonego (chudego)
- 50 g cebuli (pokrojonej w drobną kostkę)
- 400 ml mleka
- 1 łyżka masła
- 400 ml wywaru grzybowego

Zutaten:

Rezept für 4 Portionen:

- 100 g Pfifferling
- 100 g Maronen-Röhrlinge
- 100 g Steinpilze
- 100 g geräucherter Speck (mager)
- 50 g Zwiebel (in kleine Würfel schneiden)
- 400 ml Milch • 1 EL Butter
- 400 ml Pilzbrühe



Kurki blanszujemy, odcedzamy i zalewamy 100 ml zimnego mleka. Borowiki i podgrzybki gotujemy, aby uzyskać wywar. Rozgrzewamy masło, wrzucamy pokrojony w paseczki boczek i lekko podsmażamy, dodajemy pokrojoną cebulę i całość podsmażamy aż cebula się zeszkli. Kurki, podgrzybki, borowiki odcedzamy i kroimy w większą kostkę, następnie dorzucamy do boczku z cebulką. Na małym ogniu przesmażamy całość, dolewamy 400 ml wywaru z grzybów i pozostałe 300 ml mleka, całość zagotowujemy.

Doprawiamy solą, pieprzem, można posypać świeżym koperkiem lub natką pietruszki.

Potrawę serwuje:

Restauracja „Karczma Myśliwska”
Eleonora Prochota
Szumirad 9, 46-275 Chudoba
tel. (+48) 77 413-94-14, (+48) 77 414-16-55
kom. (+48) 606 789 361
e-mail: biuro@prochota.com
www.mysliwska.prochota.com



„Karczma Myśliwska” położona jest na trasie Opole - Olesno. Specjalnością restauracji są potrawy z dzicyzny i tradycyjna kuchnia śląska. Dla znużonych drogą przygotowano 9 miejsc noclegowych. Do dyspozycji gości są również rowery górskie. Ich wypożyczenie umożliwi poznanie okolicznych szumiradzkich lasów, które stanowią istny raj dla myśliwych oraz grzybiarzy. Po aktywnie spędzonym dniu warto skusić się na podwieczorek lub kolację serwowane w karczmie.



Pfifferlinge blanchieren, abtropfen lassen und mit 100 ml kalten Milch gießen. Steinpilze und Maronen kochen, um Pilzbrühe zu bekommen. In der Pfanne die Butter erhitzen, und darauf in Streifen geschnittenen Speck legen, leicht anbraten, Dazu noch gehackte Zwiebel zufügen und anbraten, bis die Zwiebel weich ist. Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen abtropfen lassen und in größere Würfeln schneiden, dann mit Speck und Zwiebel vermischen und für weitere 2 Minuten an-schwitzen. Mit dem Pilzbrühe 400 ml und Milchrest 300 ml aufgießen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer und mit frischem Dill oder Petersilie bestreuen.

Diese Spezialität serviert:

Restaurant „Karczma Myśliwska”
Eleonora Prochota
Szumirad 9, 46-275 Chudoba
Tel. (+48) 77 413-94-14, (+48) 77 414-16-55
Handy: (+48) 606 789 361
E-Mail: biuro@prochota.com
www.mysliwska.prochota.com



Das Restaurant „Karczma Myśliwska” („Das Jagdgasthaus,“) befindet sich an der Landstraße Opole (Oppeln) – Olesno (Rosenberg). Das Restaurant ist auf Wildgerichte und traditionelle schlesische Küche spezialisiert. Den Reisenden, die mit dem Weg schon müde sind, bietet das Restaurant die Übernachtungsmöglichkeit an. Die Übernachtungsbasis verfügt über 9 Betten. Für die Gäste sind auch Fahrräder -Mountainbikes vorbereitet. Wenn man sie ausleiht, hat man selbst eine Möglichkeit die Wälder von Szumirad zu bewundern, die ein Paradies für Jäger und Pilzsammler bilden.

Nach einem anstrengenden Tag, lohnt es sich Aufmerksamkeit auf Desserts oder Speisen aus der Speisekarte des Restaurants zu lenken.



Napój z „Krainy miodem płynącej”

Składniki:

na dzbanek 1,3 l

- 2 łyżki miodu
- sok z jednej cytryny
- liście mięty
- woda mineralna niegazowana

Zutaten:

auf einen Krug 1,3 L:

- 2 Esslöffel Honig
- Saft einer Zitrone
- Blätter Minze
- stilles Mineralwasser



woda mineralna z miodem, sokiem z cytryny i liściem mięty

Do dzbanka 1,3 l dodać 2 duże łyżki miodu, rozmieszać z odrobiną gorącej wody, żeby się rozpuścił, następnie wycisnąć sok z jednej cytryny i uzupełnić dzbanek niegazowaną wodą mineralną, wymieszać i dodać liście mięty. Podawać schłodzony. Ten wyjątkowo zdrowy i orzeźwiający napój doskonale nadaje się na upalne dni. Nie zawiera cukru ani środków konserwujących. Sok z cytryny dostarcza witaminy C, a miód nadaje delikatnej charakterystycznej miodowej słodkości. Dodatek liści mięty wzbogaca smak o wyjątkowy aromat i uczucie orzeźwienia. Doskonały jako dodatek do wszelkiego rodzaju potraw.

Potrawę serwuje:

Stara Karczma Sylwia Skoczylas

46-280 Chocianowice 35

tel. (+48) 77 413-27-25

kom. (+48) 602-464-281

e-mail: barstarakarczma@interia.pl

www.starakarczma.e-kolot.pl



„Stara Karczma” została zaadaptowana z budynku stodoły. Wystrój wnętrza utrzymany jest w stylu wiejskim. Na jego niepowtarzalny charakter składają się sprzęty używane niegdyś przez gospodynie wiejskie. Unikalne ludowe dekoracje zdobią także znajdujący się przy obiekcie i udostępniony dla gości ogród.

Specjalnością Karczmy jest typowa kuchnia śląska. Szeroki wybór potraw i napojów zaspokoi podniebienie każdego smakosza.

Getränk aus dem „Land, wo Honig fließt”



Mineralwasser mit Honig, Zitronensaft und Minzblättern

In den Krug 1,3 l 2 große Esslöffel Honig hinzufügen und mit ein wenig Warmwasser auflösen, dann Zitronensaft gießen und den Krug mit stillem Mineralwasser füllen, bisschen noch rühren und die Minzblätter hinzufügen, kalt servieren. Dieses sehr gesunde und erfrischende Getränk eignet sich perfekt für heiße Sommertage. Es enthält weder Zucker noch Konservierungsstoffe. Zitronensaft enthält Vitamin C und Honig gibt dem Getränk eine charakteristische zarte Honigsüße. Die Blätter von Minze bereichert den Geschmack mit dem einzigartigen Aroma und Erfrischungsgefühl. Perfekt als Ergänzung zu allen Arten von Gerichten

Dieses Getränk serviert:

Stara Karczma Sylwia Skoczylas

46-280 Chocianowice 35

Tel. (+48) 77 413-27-25

Handy: (+48) 602-464-281

E-Mail: barstarakarczma@interia.pl

www.starakarczma.e-kolot.pl



Das Gasthaus „Stara Karczma” (deutsch: „Altes Gasthaus”) wurde aus dem Stallgebäude umgebaut. Die Innenausstattung prägt der ländliche Volksstil und bereichern ihn noch die einzigartigen, alte Geräte, die früher von Hausfrauen benutzt waren.

Einzigartige Volksdekorationen schmücken auch den Innenraum der Einrichtung. Zur Verfügung steht den Gästen auch der Garten. „Stara Karczma” spezialisiert sich auf typische schlesische Küche.

Eine große Auswahl an Speisen und Getränken befriedigen hier bestimmt den Gaumen jeder Feinschmecker.



Zupa porowa na serze z lanymi kluseczkami

Składniki:

- 5 porów
- 3 szt. sera tyłzyckiego topionego
- 60 g masła
- 3 l bulionu z kurczaka (można dać 4 kostki bulionowe zamiast bulionu)
- 2 marchewki, plaster selera, 1 pietruszka
- Uwaga! Zamiast w/w warzywu, można dać torebkę mieszanek chińskiej (450g)

Na lane kluseczki:

- 100 g mąki
- 1 jajko
- 100 ml mleka

Zutaten:

- 5 Stück Porree (Lauch)
- 3 Stück Sahne-Schmelzkäse
- 60 g Butter
- 3 l Hühnerbrühe (oder 4 Brühwürfel)
- 2 Karotten, Scheibe Sellerie, 1 Petersilie
- Alternative ! Statt Gemüse kann eine Packung China-Mischung genutzt werden (450g)

für gegossenen Mehl-Klößchen

- 100 g Mehl
- 1 Ei
- 100 ml Milch

Przygotowanie ciasta na lane kluseczki:

Do mleka wsypujemy mąkę i wbijamy jajko, następnie widelcem lub mikserem wyrabiamy ciasto na kluseczki. Gdy będzie za gęste, dolewamy mleka, gdy za rzadkie dosypujemy mąki.

Przygotowanie zupy:

Pokrojony w plasterki por, wraz z kawałkiem części zielonej, szklimy na maśle. Zalewamy bulionem z kurczaka, dodajemy pokrojone w słupki warzywa lub mieszanek chińską, serki i gotujemy pod przykryciem ok. 40 minut. Następnie podwyższamy temperaturę i na wrzącą zupę wylamy przez lejek, ciasto na kluseczki. Gotujemy 1 min. Do smaku dodajemy pieprz, sól wg indywidualnych upodobań. Podajemy w glinianej misce, posypujemy drobno posiekaną pietruszką. Smacznego!

Potrawę serwuje:

Gród Rycerski k. Byczyny
Gmina Byczyna- Spółdzielnia Socjalna Gród
Biskupice 58, 46-220 Byczyna
kom. (+48) 602-613-386
e-mail: andrzej.kosciuk@wp.pl
www.grod.pl.tl



Gród położony jest w odległości 4 km od Byczyny nad zalewem Biskupice-Brzózki. Na terenie obiektu znajdują się staropolska karczma z tradycyjnym jadem oraz „Gościniec śpiącego rycerza” z miejscami noclegowymi we wnętrzach stylizowanych na średniowieczne. Turysty odwiedzający gród mogą wziąć udział w warsztatach tkackich, ceramicznych i czerpania papieru, a także postrzelać z łuku, porzucać włócznią, nożem czy toporem. Bardzo często organizowane są tutaj pokazy walk średniowiecznych, inscenizacje bitew i turniejów rycerskich.

Käse-Porree-Suppe mit gegossenen Mehl-Klößchen



Zubereitung von Mehl-Klößen:

Die Milch, das Mehl und die Ei mit einer Gabel oder einem elektrischen Mixer verrühren. Wenn der Teig zu dick ist, gießen Sie nach etwas Milch dazu, wenn zu dünn ist, geben Sie noch Mehl.

Zubereitung der Suppe:

Porree waschen und in feine Ringe schneiden, auch mit grünem Teil. Butter in einem Topf erhitzen und Porree-ringe hinzufügen und dünsten. Brühe hinzu gießen, gehackte Gemüse oder eine China-Mischung, Käse hinzufügen und etwa 40 Minuten mit Deckel garen. Dann die Suppe zum Kochen bringen und den Klößen-Teig durch den Trichter gießen, Kochen noch 1 Minute. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. In einer Ton-Schüssel mit fein gehackter Petersilie servieren. Guten Appetit

Diese Spezialität serviert:

Ritterburg (Gród Rycerski) neber der Stadt Byczyna (Pitschen)
Gemeinde Byczyna - Spółdzielnia Socjalna Gród (Sozialgenossenschaft Burg)
Biskupice 58, 46-220 Byczyna
Handy : (+48) 602-613-386
E-Mail: andrzej.kosciuk@wp.pl
www.grod.pl.tl



Die Ritterburg befindet sich 4 km von der Stadt Byczyna (Pitschen) an dem Stausee Biskupice-Brzózki. Sie verfügt über einen traditionellen polnischen Gasthof mit traditioneller Küche und über ein Hotel „Gościniec śpiącego rycerza” (deutsch: Gasthaus eines schlafenden Ritters) mit Unterkunftsmöglichkeit. Die Zimmerausstattung ist nach mittelalterlichen Still stilisiert. Die Gäste, die die Burg besuchen, können an Weben-, Keramik- und Papierherstellungswshops teilnehmen oder sie können mit einem Bogen schießen, mit Speer, Messer oder Axt werfen. Sehr oft sind hier Wettbewerbe und Aufführungen der mittelalterlichen Schlachtereien und Turniere des Rittertums organisiert.



Tarta twarożkowa

Składniki:

ciasto:

- 2 szklanki mąki krupczatki
- 1/2 kostki masła
- 1/2 szklanki cukru
- 1 jajko
- 3 łyżki ciepłej wody
- szczypta soli

masa twarożkowa:

- 2 kostki twarogu półtłustego
- 3/4 szklanki śmietany
- 1/2 szklanki cukru
- 4 jajka
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej lub opak. budyniu waniliowego
- 1 łyżka startej skórki z cytryny
- szczypta soli

Zutaten:

für den Teig:

- 2 Tassen grobes Mehl (krupczatka)
- 1/2 Stück Butter
- 1/2 Tasse Zucker
- 1 Ei
- 3 EL Warmwasser
- Prise Salz

für Quarkfüllung:

- 2 Stück / Würfel von Magerquark
- 3/4 Tasse Sahne
- 1/2 Tasse Zucker
- 4 Eier
- 2 EL Kartoffelmehl oder Päckchen Vanillepudding
- 1 EL geriebene Zitronenschale
- Prise Salz

Mąkę przesiać, dodać cukier, sól, posiekane schłodzone masło, wodę, jajko i zagnieść szybko ciasto a następnie owinąć folią spożywczą i włożyć na pół godziny do lodówki. Ucierać w misce jajka z cukrem, dodawać stopniowo twaróg i śmietanę aż powstanie pulchna masa, na końcu dodać startą skórkę z cytryny i mąkę ziemniaczaną. Formę do tarty nasmarować masłem, oprószyć bułką tartą wylepić wcześniej przygotowanym ciastem. Następnie wylać masę serową, można całość udekorować rodzynkami, migdałami lub sezonowymi owocami. Włożyć do piekarnika rozgrzanego do 200°C i piec ok. 45 minut. Po wyjęciu z piekarnika ostudzić i posypać cukrem pudrem. Smacznego!

Potrawę serwuje:

Dwór „Zacisze”
Krystyna i Andrzej Janik
Biskupice 49 A
46-220 Byczyna

tel. (+48) 77 414 68 62, kom. (+48) 606 475 412
e-mail: krystyna.janik@gmail.com
www.zacisze.e-kolot.pl



W dwustuletnim obiekcie, na który składa się dwór zbudowany w stylu klasycystycznym i park krajobrazowy, gospodarze gwarantują serdeczne przyjęcie, ciszę, spokój i relaks. Do dyspozycji gości przygotowano 10 miejsc noclegowych. Gustownie urządzone pokoje mają dostęp do łazienki, salonu z biblioteką i pianinem oraz wyposażonej kuchni. Bezpośrednie sąsiedztwo parku z okazami 300-letnich dębów i aleją grabową sprzyja długim spacerom.

Quark-Tarte



Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und Zucker, Salz, weiche Butter, Wasser, Ei hineingeben. Das Ganze möglichst schnell verkneten und dann in Klarsichtfolie wickeln und ungefähr eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen. In einer Schüssel Eier mit Zucker verrühren und langsam Quark mit Sahne hinzufügen, weiter verrühren bis eine feine Masse entsteht. Zum Schluss geriebene Zitronenschale und Kartoffelmehl geben. Eine Tarteform mit der weichen Butter austreichen, mit Semmelmehl bestäuben. Den Teig fest in die Form drücken. Dann die Füllung auf den Boden streichen und mit Rosinen, Mandeln oder Obst dekorieren. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 45 Minuten backen. Tarte aus dem Ofen nehmen, abkühlen und mit Puderzucker bestreuen.

Quark-Tarte serviert:

Dwór „Zacisze” (das Gut „Zacisze”)
Krystyna i Andrzej Janik
Biskupice 49 A
46-220 Byczyna

Tel. (+48) 77 414 68 62, Handy: (+48) 606 475 412
E-Mail: krystyna.janik@gmail.com
www.zacisze.e-kolot.pl



Im zweihundert Jahre alten Gut, das aus einem im klassizistischen Stil erbauten Herrenhaus und einem Landschaftspark besteht, garantieren die Gastgeber einen herzlichen Empfang, Frieden, Ruhe und Entspannung. Für die Gäste sind insgesamt 10 Betten vorbereitet. Die geschmackvoll eingerichteten Zimmer haben den Zugang zu einem Badezimmer, einem Wohnzimmer mit Bibliothek und mit Klavier so wie zu einer komplett ausgestatteten Küche. Die unmittelbare Nachbarschaft mit einem Park, in dem man die 300-jährigen Eichen und eine Hainbuchenallee finden kann, locken zu langen Spaziergängen.



Składniki:

- 75 g mąki
- 100 ml mleka
- 1 jajko
- szczypta soli
- 20 g migdałów pokrojonych w słupki lub 10 g suszonej żurawiny
- 2 łyżki cukru
- 250 g kremowego twarożku
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka margaryny do smażenia

Zutaten:

- 75 g Mehl
- 100 ml Milch
- 1 Ei
- Prise Salz
- 20 g Mandeln in Riegel geschnitten oder 10 g getrocknete Preiselbeeren
- 2 EL Zucker
- 250 g Sahnquark
- 2 EL Honig
- 1 EL Margarine zum Braten

Mąkę wsyp do miski, dodaj mleko, jajko i szczyptę soli. Wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką, tak by powstało gładkie ciasto naleśnikowe o półpłynnej konsystencji. Odstaw ciasto na 30 minut.

Twarożek wymieszaj dokładnie z miodem. Usmaż naleśniki na złoty kolor, na rozgrzaną patelnię wrzuć migdały (pokrojone w słupki) i praż na średnim ogniu aż do zrumienienia.

Gotowe naleśniki przekładaj masą serowo-miodową, składaj w dowolny sposób np. w rożek, rulon, trójkąt. Posyp prażonymi migdałami lub suszoną żurawiną. Gotowe.

Potrawę serwuje:

Obiekt pałacowo-parkowy w Gołkowicach

Janusz Jasiński

Gołkowice 4

46-220 Byczyna

tel. (+48) 77 413-42-76, kom. (+48) 502-136-412

e-mail: palacgolkowice@op.pl

www.jaklugo.e-kolot.pl



Dworek w Gołkowicach zbudowany przez Ernesta von Goetz'a w 1750 roku jest największym i najstarszym tego typu zabytkiem w Gminie Byczyna. Barokowy obiekt otoczony jest ponad 300-letnim parkiem. Właściciele przygotowali dla turystów 5 pokoi.

Oferują możliwość popływania łódką, wędkowania oraz paintball. Dla miłośników i adeptów jazdy konnej – obozy jeździeckie. Na terenie obiektu znajduje się boisko do piłki nożnej, siatkówki oraz miejsce na grill i ognisko.



Das Mehl in eine Schüssel sieben, Milch, Ei und Prise Salz hineingeben. Alle Zutaten verrühren, so lange bis eine glatte Masse entsteht. Den Teig 30 Minuten quellen lassen. In dieser Zeit die Quarkfüllung vorbereiten. Quark mit Honig fein verrühren. Die Pfannkuchen goldgelb braten. Auf die heiße Pfanne Mandeln werfen und gold rösten. Fertige Pfannkuchen mit mit Quark-Honigfüllung bestreichen, und dann nach Wunsch in Röllchen rollen oder Viertel zusammenlegen. Pfannkuchen mit gerösteten Mandeln oder getrockneten Preiselbeeren gestreut servieren. Fertig.

Die Spezialität serviert:

Das Schloss in Gołkowice

Janusz Jasiński

Gołkowice 4

46-220 Byczyna

Tel. (+48) 77 413-42-76, Handy: (+48) 502-136-412

E-Mail: palacgolkowice@op.pl

www.jaklugo.e-kolot.pl



Das Schloss in Gołkowice wurde von Ernest von Goetz im Jahre 1750 gebaut und ist gleichzeitig die größte und älteste Sehenswürdigkeit dieser Art in der Gemeinde Byczyna. Dieses Barockgebäude ist von einem 300-jährigen Park umgeben. Die Besitzer haben für Touristen 5 Zimmer zur Verfügung gestellt. Sie bieten außerdem Kanufahren, Angelmöglichkeit an. Es gibt dort eine Möglichkeit Paintball zu spielen. Für Reitliebhaber und Reitanfänger sind Reitlager organisiert. Es gibt dort auch einen Fußballplatz, Volleyballplatz und einen Platz zum Grillen.



Składniki:

na 6 porcji

- 1 sprawiony królik pokrojony na części
- 2 łyżki miodu
- 1/2 szklanki białego wytrawnego wina
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 2 łyżki masła
- sól, pieprz do smaku
- tymianek suszony lub świeży

Zutaten:

für 6 Portionen

- 1 Kaninchen in Stücke geschnitten
- 2 EL Honig
- 1/2 Tasse trockener Weißwein
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- getrockneter oder frischer Thymian



Królika obsypać solą, pieprzem (najlepiej białym) oraz tymiankiem, ułożyć w naczyniu nogi i comber przekrojony na pół. Przygotować zalewę: miód, wino i olej połączyć, dobrze wymieszać i zalać królika. Pozostawić na 3–4 godziny przekładając ze dwa razy. Następnie wyjąć z zalewy osuszyć i krótko obsmażyć na patelni na 1 łyżce oleju z obu stron. Ułożyć w rondlu, podlać pozostałą marynatą i zacząć dusić pod przykryciem. Po ok. 20–30 minutach dodać 2 łyżki masła. Dalej dusić około 30 minut – może być w piekarniku w 170–180 °C. Pilnować, żeby królik się nie wysuszył od czasu do czasu podlewając sosem. W razie potrzeby podlać ciepłą wodą. Przed wyjęciem sprawdzić czy jest miękki. Jeśli tak, to polać go jeszcze raz sosem z pieczenia i pozostawić w naczyniu jakieś 10 minut. Podawać z ziemniakami puree lub kaszą gryczaną i z buraczkami. Smacznego.

Potrawę serwuje:

Gospodarstwo Agroturystyczne „Pod Lipami”
Bożena i Mariusz Olejnik
ul. Polna 3, 46–262 Skałagi
tel. (+48) 77 414-12-26, kom. (+48) 608-528-989
e-mail: olejnik.podlipami@gmail.com
www.podlipami.entropi.pl



Gospodarstwo Agroturystyczne „Pod Lipami” położone jest wśród pól na obrzeżach malowniczej wioski Skałagi. Gospodarze oferują letnikom wygodne zakwaterowanie w przytulnych pokojach oraz wypoczynek na łonie natury, kontakt z przyrodą i zwierzętami gospodarskimi. Do dyspozycji agroturystów jest kuchnia wspólna z gospodarzami, salon z kominkiem, taras oraz altana w ogrodzie.



Kaninchen rundum salzen, pfeffern (empfehlenswert ist weißer Pfeffer) mit Thymian bestreuen und in eine Schüssel legen. Beine und Sattel halbieren. Marinade aus Honig, Wein und Öl vorbereiten, alle Zutaten gut verrühren und auf das Kaninchen streichen. Das Fleisch für 3–4 Stunden marinieren lassen. Dann das Kaninchenfleisch aus der Marinade herausnehmen, trocknen und kurz in einer Pfanne auf 1 EL Öl von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch in einen Topf legen und mit übriger Marinade streichen, mit Deckel dünsten. Nach ca. 20–30 Minuten 2 Esslöffel Butter hinzufügen und weitere 30 Minuten dünsten lassen – das Fleisch kann auch im Ofen bei 170 bis 180 °C gedünstet werden. Passen Sie auf, dass das Kaninchen nicht austrocknet. Bei Bedarf mit warmem Wasser gießen. Bevor Sie das Kaninchen aus dem Topf herausnehmen, prüfen Sie nach, ob das Fleisch weich ist. Wenn ja, dann gießen Sie es wieder mit Sauce aus der Backform und lassen Sie es noch etwa 10 Minuten im Topf. Das Kaninchen mit Kartoffelpüree oder Buchweizen und Roten Beten servieren. Guten Appetit

Diese Speise serviert:

Agrotouristischer Bauernhof „Pod Lipami” („Unter den Linden“)
Bożena i Mariusz Olejnik
ul. Polna 3, 46–262 Skałagi
Tel. (+48) 77 414-12-26, Handy: (+48) 608-528-989
E-Mail: olejnik.podlipami@gmail.com
www.podlipami.entropi.pl



Agrotouristischer Bauernhof „Pod lipami” („Unter den Linden“) liegt mitten in Feldern, am Rande eines malerischen Dorfes Skałagi. Den Gästen werden Übernachtung in stimmungsvoll eingerichteten Zimmern sowie Erholung mit der Natur und Kontakt mit der Natur und den Tieren angeboten. Zur Verfügung der Gäste steht gemeinsame Küche sowie Kaminzimmer und TV, sonnige Terrasse und überdachter Erholungsplatz im Garten.



Pasta z wędzoną makrelą lub awokado i twarogiem

I. Składniki:

- 1 wędzona makrela
- 1 czerwona cebula
- 200 g twarogu
- 2 łyżki gęstej śmietany
- 1/2 pęczka zielonej pietruszki
- sól, pieprz
- łyżka ziaren słonecznika uprażonych na patelni

II. Składniki:

- 1 dojrzałe awokado
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 szalotka
- 1 jajko na twardo
- 200 g twarogu śmietankowego
- sól, pieprz, czosnek granulowany
- jajko na twardo i listki rukoli do dekoracji

I. Zutaten:

- 1 geräucherter Makrele
- 1 rote Zwiebel
- 200g Frischkäse
- 2 EL Sahne
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer
- EL selbst geröstete Sonnenblumenkerne

II. Zutaten:

- 1 reife Avocado
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Schalotte
- 1 hart gekochtes Ei
- 200 g Sahnefrischkäse
- Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver
- hart gekochtes Ei und Rucola Blätter zur Dekoratione

Pasta z makrelą

Makrelę bardzo dokładnie obrać ze skóry i ości, rozdrobnić na małe kawałeczki. Cebulę i zieloną pietruszkę drobno posiekać (kilka listków pietruszki zostawić do dekoracji). Rozdrobniony widelcem twaróg włożyć do miski, dodać makrelę, cebulę, śmietanę i pietruszkę. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Wszystko dokładnie ugnieść widelcem. Pastę nakładać na trójkąci razowego chleba z dodatkiem ziaren słonecznika. Udekorować listkami zielonej pietruszki i prażonymi ziarnami słonecznika.

Pasta z awokado

Awokado obrać, wyjąć pestkę, a miąższ rozgnieść widelcem i skropić sokiem z cytryny. Jajko na twardo obrać ze skorupki i również rozgnieść widelcem. Szalotkę drobno posiekać i wymieszać z awokado i rozgniecionym jajkiem. Dodać twaróg śmietankowy, doprawić do smaku solą, pieprzem i granulowanym czosnkiem. Podawać z ciemnym pieczywem (pumpernikiem lub chlebem razowym na miodzie). Na kanapkach ułożyć plasterki jajka na twardo i listki rukoli.

Potrawę serwuje:

Stara Izba
Jolanta Schatt
ul. Wspólna 2, 46-262 Skałagi
kom. (+48) 601-990-121

e-mail: biuro@stara-izba.pl, www.stara-izba.pl



W gospodarstwie agroturystycznym Stara Izba w Skałagach można poczuć prawdziwie sielski klimat opolskiej wsi. Dla turystów przygotowano 10 miejsc noclegowych w 4 pokojach. Przy domu można podziwiać przepiękny ogródek z warzywami, truskawkami oraz ogrodowymi kwiatami, nieopodal - drzewa owocowe.

Gospodarze oferują smaczne, domowe posiłki, przygotowywane ze zdrowych produktów.

Makrelen oder Avocado - Frischkäsecreme



Makrele - Frischkäsecreme

Makrele ausnehmen, reinigen, filetieren und auf kleine Stücke zerkleinern. Zwiebel und grüne Petersilie fein hacken (etw. Petersilie für die Dekoration lassen). Die Frischkäse in einer Schüssel mit einer Gabel zerkleinern, Makrele, Zwiebeln, Petersilie und Sahne hinzu fügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten gründlich mit einer Gabel zerkleinern. Die Creme auf das Sonnenblumenschwarzbrot aufgetragen. Mit Petersilie und gerösteten Sonnenblumenkernen garnieren.

Avocado - Frischkäsecreme

Avocado schälen, entkernen, Fruchtfleisch mit einer Gabel zerkleinern und mit Zitronensaft beträufeln. Gekochtes Ei pellen und mit einer Gabel zerkleinern. Schalotte fein hacken und mit Avocado und Ei verrühren, dann den Sahnefrischkäse hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver abschmecken. Mit Schwarzbrot (Pumpernickel oder Honigvollkornbrot servieren). Die Scheiben mit gekochtem Ei und Rucola Blätter garnieren.

Diese Speise serviert:

Stara Izba (Alte Kammer)
Jolanta Schatt
ul. Wspólna 2, 46-262 Skałagi
Handy: (+48) 601-990-121

E-Mail: biuro@stara-izba.pl, www.stara-izba.pl



Auf dem Agrotouristischen Bauernhof „Stara Izba“ (Alte Kammer) in Skałagi kann man echte idyllische Atmosphäre eines Oppelner Dorfes genießen. Für Touristen wurden in 4 Zimmer 10 Betten zur Verfügung gestellt. Neben dem Haus kann man einen wunderschönen Gemüsegarten mit Erdbeeren, einen Blumengarten und in der Nähe - Obstgarten bewundern. Die Gastgeber bieten schmackhafte, hausgemachte Mahlzeiten, die aus gesunden Bio-Produkten zubereitet wurden.



Składniki:

- 1,1 kg mąki pszennej z lokalnego młyną
- 0,5 kg miodu
- 4 jajka (ekologiczne)
- 1 łyżka kakao
- 250 g cukru
- 100 g masła oleskiego
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- przyprawy do smaku: cynamon, goździki, gałka muskatołowa

Zutaten:

- 1,1 kg Weizenmehl von einer lokalen Mühle
- 0,5 kg Honig
- 4 Bio-Eier
- 1 EL Kakao
- 250 g Zucker
- 100 g Butter aus Olesno
- 1 Teelöffel Backpulver
- Gewürze nach Geschmack: Zimt, Nelken, Muskatnuss

Masło rozpuścić w garnuszku, dodać miód i cukier. Po przestudzeniu dodać przyprawy, jajka, kakao, a następnie połączyć z mąką pszenną wymieszaną z sodą oczyszczoną. Masę dobrze wyrobić. Następnie rozwałkować ciasto na grubość 3 mm lekko podsypać mąką. Wykrawać pierniczki o dowolnych kształtach i przekładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec około 10 minut w temperaturze 180°C. Uważać, by nie piec za długo, będą zbyt kruche i będą miały posmak goryczy. Wyjąć z piekarnika, wystudzić na kratce. Lukrować lub dekorować po upieczeniu. Pierniczki po upieczeniu są twarde, później zmiękną (należy je przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku). Pierniczki dobrze przechowują się nawet kilka miesięcy. Można upiec je kilka tygodni przed świętami, lukrowanie zostawiając na później. Pierniki sporządzane są według tradycyjnego rodzinnego przepisu. Głównymi składnikami w przepisie jest lokalna mąka pszenna, masło będące wyrobem oleskiej mleczarni, miód z zaprzyjaźnionej pasieki oraz ekologiczne jajka. Miód dodaje wyjątkowej słodczy, natomiast mąka i masło stanowią bazę do ciasta. Pierniczki jako świąteczny wypiek podawane są od 1 listopada do 28 lutego. Najlepiej smakują jako słodki dodatek do kawy.



Potrawę serwuje / Diese Speise serviert:

Hotel Olesno / Gabriela Wiendlocha
ul. Krzywa 1, 46-300 Olesno
tel. (+48) 34 359-77-73

e-mail: hotel@interka.pl, www.hotelolesno.pl

„Hotel Olesno” położony jest na malowniczym wzgórzu tuż obok promenady w samym centrum miasta. Elegancki i nowoczesny wystrój hotelowej restauracji, ciepło barw, okna z widokiem na miasto dają wytchnienie i zachęcają do spożywania specjałów miejscowej kuchni.

W skład menu wchodzi dania tradycyjne, regionalne, klasyczno-międzynarodowe oraz wegetariańskie.



Butter in einem Topf aufkochen, danach Honig und Zucker zugeben. Alles auflösen und abkühlen lassen. Nach Abkühlen in die Mischung Eier, Kakao und Mehl mit Backnatron geben. Alle Zutaten gut verkneten. Den Teig ausrollen (mit Streumehl) am besten auf 3 Millimetern. Aus dem Teig kleine Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech die kleinen Formen in größeren Abständen voneinander legen. Backen bei 180°C ca. 10 Minuten. Achten Sie darauf, damit der Teig nicht zu lang gebacken wird, er wird dann zerbrechlich und mit einem bitteren Geschmack. Die Plätzchen aus dem Ofen herausnehmen, abkühlen lassen, dann mit Zuckerglasur verzieren oder dekorieren. Gebackene Plätzchen sind zuerst hart, dann legen Sie die Lebkuchenplätzchen in eine dichte Dose und kühl lagern. Sie können mehrere Monate gelagert werden. Sie können ein paar Wochen vor Weihnachten gebacken werden, aber dekorieren Sie sie später. Die Plätzchen sind nach traditionellem Familienrezept hergestellt. Am wichtigsten ist bei der Rezeptur das lokale Weizenmehl, die Butter, lokale Milchprodukte, Honig aus der bekannten Imkerei und Bio-Eier. Die außergewöhnliche Süße verdanken die Plätzchen dem Honig, und das Mehl und die Butter sind die Basis für den Teig. Die Plätzchen als Weihnachtsgebäck ist vom 1. November bis zum 28. Februar serviert. Sie sind der beste süße Zusatz zum Kaffee.

„Hotels Olesno” liegt auf einem malerischen Hügel direkt an der Promenade im Stadtzentrum. Die elegant und moderne Ausstattung des Hotelrestaurants, Wärme der Farben, Fenster mit Blick auf die Stadt bieten Abwechslung an und fördern den Konsum von lokalen Spezialitäten. Auf der Speisekarte stehen traditionelle Gerichte, regionale und international klassische oder vegetarische Speisen.



Honig - Sahne - Eis mit Mandeln

Składniki:

- 0,5 l oleskiej śmietany „Kremówki”
- 4 jajka (ekologiczne)
- 50 g cukru
- 100 g miodu
- płatki migdałowe

Zutaten:

- 0,5 l Schlagsahne „Kremówka” aus Olesno (Rosenberg)
- 4 Bio-Eier
- 50 g Zucker
- 100 g Honig
- Mandelblättchen



Jajka ubijamy z cukrem na jednolitą masę. Stopniowo dodajemy miód nieustannie mieszając. Następnie dodajemy uprażone wcześniej migdały. Ubijamy oleską śmietanę na sztywno. Małymi partiami dodajemy do masy, bardzo delikatnie mieszając do połączenia składników. Wyjątkowy smak oleskiej śmietany sprawi, że lody będą naturalnie delikatne. Przygotowujemy pojemniki (foremki) do których przekładać będziemy gotową masę. Pojemniki staramy się wypełnić w 3/4 pojemności. Wkładamy do zamrażarki. Po ok. 4 - 5 godzinach lody są zazwyczaj gotowe. Po nocy twardnieją, trzeba je wyjąć z lodówki na 20 minut przed podaniem. Porcjujemy wedle uznania – lody można pokroić w plastry lub nakładać gałkownicą. Dekorujemy bitą śmietaną i miodem.

Die Eier mit Zucker verrühren. Unter Rühren nach und nach Honig zugeben. Dann geröstete Mandeln hinzufügen. Die Sahne steif schlagen und mit kleinen Portionen mit Masse verbinden, sehr langsam verrühren, bis alle Zutaten vermischt sind. Die Schlagsahne aus Olesno (Rosenberg) gibt dem Eis einen leckeren Geschmack. Dann bereiten Sie die Behälter (Formen) vor, in die Sie die vorbereitete Masse legen. Die Behälter nicht ganz voll füllen und in den Gefrierfach stellen. Nach ca. 4 - 5 Std., ist Eis fertig zum Servieren. Wenn das Eis über die Nacht im Gefrierfach steht, ist es fest, deswegen nehmen Sie es aus dem Gefrierfach ca. 20 Minuten vor dem Servieren heraus. Eis kann in Scheiben geschnitten oder in Kugeln formiert werden. Garnieren Sie es mit Sahne und Honig.

Potrawę serwuje / Diese Speise serviert:

Hotel Olesno / Gabriela Wiendlocha

Krzywa 1, 46-300 Olesno

Tel. (+48) 34 359-77-73

E-Mail: hotel@interka.pl, www.hotelolesno.pl



Hühnerleber in Bratapfel *mit Honig-Wein-Sauce*



Składniki dla 4 osób:

- ½ kg wątróbki drobiowej
- 4 duże, ładne jabłka
- 4 łyżki miodu • sól morska
- 3 łyżki klarowanego masła
- 1 łyżeczka młotkowanego czarnego pieprzu
- 1 biała cebula pokrojona w pióra
- 60 ml czerwonego półwytrawnego wina
- 50 ml octu balsamicznego
- 100 g wiśni bez pestek

Zutaten für 4 Personen:

- ½ kg Hühnerleber
- 4 große, schöne Äpfel
- 4 EL Honig • Meersalz
- 3 EL Butterschmalz
- 1 TL schwarzer Schotenpfeffer
- 1 weiße Zwiebel in Stifte schneiden
- 60 ml Rotwein Halbtrocken
- 50 ml Balsamico-Essig
- 100 g sauer Kirschen, entsteint

Restauracja Grodzka – Das Restaurant Grodzka

Wątróbkę oczyszczamy, myjemy i osuszamy na ręczniku papierowym. Na patelni rozgrzewamy masło i obsmażamy wątróbki na mocnym ogniu. Następnie zmniejszamy ogień i dodajemy cebulę. Doprawiamy solą i pieprzem.

Z jabłek wydrążamy gniazda nasienne. Jabłka smarujemy miodem, który doda słodyczy i złocistej glazury. Następnie faszerujemy je podsmażonymi wątróbkami, wkładamy do rozgrzanego do 160 °C pieca i pieczemy przez 20-25 min. Do rondelka wlewamy miód, ocet balsamiczny i czerwone wino. Podgrzewamy i dorzucamy wiśnie. Następnie cały sos miksujemy dokładnie blenderem. Doprawiamy do smaku.

Pieczone jabłka z wątróbkami podajemy z sosem miodowo-winnym, rozmarynem i lampką czerwonego wina.

Hühnerleber putzen, waschen und mit Papiertuch abtrocknen. Auf einer Pfanne die Butter erhitzen und Hühnerleber darauf anbraten. Dann Wärmequelle reduzieren und zur Pfanne Zwiebelstifte hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den Äpfeln Kerne entfernen. Beschriften Sie die Äpfel mit Honig, der die Süße und goldene Glasur der Äpfel gibt. Dann die Äpfel mit Leber füllen und in den Backofen bei 160 °C 20-25 Minuten backen. In einen Topf den Honig, Balsamico-Essig und Rotwein geben, alles aufwärmen und dazu die sauren Kirschen hinzufügen. Dann die Sauce mit Pürierstab pürieren und abschmecken.

Die Bratapfel mit Leber mit Honig-Weinsauce, Rosmarin und einem Glas Rotwein servieren.

Królik w sosie miódowo-musztardowym

z puree ziemniaczanym i glazurowaną marchewką

Składniki:

dla 4 osób:

- 1 królik (około 1,5 kg)
- 1/2 l mleka
- 6 łyżek miodu
- 5 łyżek klarowanego masła
- sól morską
- 1 łyżka młotkowanego czarnego pieprzu
- 1 duża biała cebula drobno pokrojona
- 200 ml białego wytrawnego wina
- 8 gałązek tymianku
- 2 liście laurowe
- 600-700 ml wywaru warzywnego
- 1 łyżka musztardy Dijon
- 1 łyżka musztardy francuskiej
- 100 ml śmietany 18%

Zutaten:

für 4 Personen:

- 1 Kaninchen (ca. 1,5 kg)
- 1/2 l Milch
- 6 EL Honig
- 5 EL Butterschmalz
- Meersalz
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 1 große weiße Zwiebel fein gehackt
- 200 ml trockener Weißwein
- 8 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 600-700 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL Französischer Senf
- 100 ml Sahne 18%

Królika porcjujemy, myjemy i osuszamy na ręczniku papierowym, nacieramy solą i czarnym pieprzem. Z mleka i 4 łyżek miodu przygotowujemy marynatę, w której moczymy mięso przez 6h. Moczone w marynacie mięso nabiera wyjątkowego aromatu, staje się bardziej soczyste i kruche. Po upływie 6h, w dużym rondlu rozpuszczamy masło i obsmażamy królika z obu stron. Następnie odkładamy na chwilę na talerz. Na tym samym tłuszczu przesmażamy cebulę i dolewamy białego wina. Wrzucamy liście laurowe i tymianek. Gdy alkohol zredukuję się o połowę wkładamy królika do rondla i dolewamy 450 ml bulionu warzywnego i dusimy pod przykryciem przez 60 min. Gdy mięso zmięknie odkładamy je ponownie na talerz, a powstały sos miksujemy dokładnie blenderem. Następnie dodajemy 2 łyżki miodu, musztardę, śmietanę i doprawiamy solą, pieprzem i ponownie zagotowujemy. Porcję królika w sosie układamy na talerzu razem z puree ziemniaczanym i glazurowaną marchewką. Tak przygotowane danie najlepiej smakuje z lampką wytrawnego białego wina.

Potrawę serwuje:

Restauracja Grodzka
ul. Poznańska 2, 46-220 Byczyna
tel. (+48) 77 417 92 30.

email: grodzka@feldman-restaurants.pl
www.grodzka.feldman-restaurants.pl



Hotel - Restauracja „Grodzka” to główna siedziba firmy Feldman Restaurants, która posiada 9 restauracji na terenie województwa opolskiego. „Grodzka” posiada dwie klimatyzowane sale - restauracyjną i barową - oraz pokoje hotelowe. W obiekcie można zorganizować imprezy okolicznościowe, bankiety, wesela.

Właściciele prowadzą szeroki zakres usług cateringowych. Gwarantują najwyższy standard przygotowanych potraw i obsługi.

Kaninchen in einem Honig-Senfsauce

mit Kartoffelpüree und glasierten Karotten



Kaninchen in Portionen aufteilen, waschen und mit einem Papiertuch abtrocknen, dann mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Aus der Milch und 4 Esslöffel Honig bereiten Sie die Marinade vor, in der das Kaninchenfleisch 6 Stunden mariniert wird. Mariniertes Fleisch bekommt einen einzigartigen Geschmack, es wird saftig und zart. Nach 6 Stunden in einer großen Bratpfanne die Butter schmelzen und die Fleischportionen von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne herausnehmen und auf demselben Fett Zwiebeln braten und dazu Weißwein aufgießen, mit Lorbeerblätter und Thymian würzen. Wenn Alkohol um die Hälfte reduziert wird, legen Sie das Kaninchen in die Pfanne und gießen Sie mit 450 ml Gemüsebrühe auf. Dann die Pfanne abdecken und 60 Minuten kochen lassen. Wenn das Fleisch weich ist, nehmen Sie es aus der Pfanne heraus, um die Soße mit Pürierstab zu pürieren. Dann 2 Esslöffel Honig, Senf, Sauerrahm hinzufügen und mit Salz, Pfeffer abschmecken und wieder zum Kochen bringen. Eine Kaninchenportion im Soße auf den Teller legen und mit Kartoffelpüree und glasierten Karotten servieren. So vorbereitete Speise schmeckt am besten mit einem Glas trockenen Weißwein.

Diese Spezialität serviert:

Das Restaurant Grodzka
ul. Poznańska 2, 46-220 Byczyna
Tel. (+48) 77 417 92 30.

E-Mail: grodzka@feldman-restaurants.pl
www.grodzka.feldman-restaurants.pl



Das Hotel - Restaurant „Grodzka” ist der Firmensitz von Feldmans Restaurants. Zu diesem Unternehmen gehören 9 Restaurants in der Woiwodschaft Opole (Oppeln). „Grodzka” verfügt über zwei klimatisierte Säle - einen Restaurant-Saal und einen Bar-Saal - wie auch Hotelzimmer. In der Einrichtung können verschiedener Art Veranstaltungen, Bankette, Hochzeiten organisiert werden. Die Inhaber führen eine breite Palette von Catering-Dienstleistungen und garantieren den höchsten Standard der zubereiteten Speisen und Dienstleistungen.



Składniki:

na ok. 4-6 porcji

- 1/4 l zakiszonego żurku Babci Zosi
- 300 g kości wieprzowych
- 300 g kiełbasy (śląskiej, białej lub zwyczajnej)
- 3 jajka
- 1/2 szklanki oleskiej śmietany
- 2-3 ząbki czosnku
- 3 gałązki koperku
- 100 g boczku wędzonego
- sól
- pieprz

Zutaten:

für ca. 4-6 Portionen

- 1/4 l vergorene Roggenschrot von Oma Sophie
- 300 g Schweineknochen
- 300 g Wurst (Schlesieschewurst, Weißwurst oder „zwyczajna“)
- 3 Eier
- 1/2 Tasse Sahne „Oleska“
- 2-3 Knoblauchzehen
- 3 Zweige Dill
- 100 g geräucherter Speck
- Salz
- Pfeffer

Kości wieprzowe i kiełbasę włożyć do garnka. Zalać 2 l wody, dodać sól i pieprz. Po ugotowaniu wyjąć kiełbasę i odlać 1/2 szklanki wywaru.

Do reszty dodać zakwaszony żurek oraz przeciśnięty czosnek, gotować jeszcze ok. 10-15 min. Śmietanę zamieszać z 1/2 szklanki odlanego wywaru, całość wlać do zupy i zagotować - dodać koperku, pokrojoną kiełbasę i ołóweczki jajka.

Żurek najlepiej smakuje podany z ziemniakami puree, okraszonym boczkiem i cebulką. O unikalności potrawy stanowi zakwas do żurku według rodzinnego tradycyjnego przepisu. Oleska śmietana nadaje zupie nową intrygującą nutkę smaku.

Potrawę serwuje:

Gospodarstwo Agroturystyczne

„Podsiadłowo”

46-312 Kucoby 33

kom. (+48) 608-513-743, (+48) 606-935-663

e-mail: podsiadlowo@gmail.com

<http://podsiadlowo.eu>



Gospodarstwo „Podsiadłowo” położone jest we wsi Kucoby w gminie Olesno, pomiędzy Olesnem a Częstochową. To idealne miejsce dla miłośników ciszy i koni. Gospodarze zapraszają na: naukę jazdy konnej, trening sportowy, przejażdżki bryczką i obozy konne. Na terenie gospodarstwa znajduje się zadaszone miejsce do grillowania z przyległym oczkiem wodnym i wodospadem oraz starymi przepięknymi czerwonymi dębami. Główną atrakcją są jednak konie, w tym koniki polskie.



Schweineknochen und Wurst in den Topf mit 2 Liter Wasser, Salz und Pfeffer zum Kochen bringen. Dann Wurst aus dem Wasser nehmen und in Tasse etwas Brühe gießen. In den Rest die vergorene Roggenschrot und zerquetschte Knoblauchzehen geben, kochen ca. 10-15 min. Die saure Sahne mit 1/2 Tasse der Brühe verrühren und in die Suppe tun und zum Kochen bringen – in die Suppe Dill, in Würfel geschnittene Wurst und Eierviertel geben. Saure Suppe schmeckt am besten mit Kartoffelpüree, sie ist mit Speck und Zwiebel serviert. Die Besonderheit ist ihr Geschmack, der durch das vergorene Roggenschrot nach einem traditionellen Familienrezept zustande kommt. Die Sahne aus Olesno (Rosenberg) gibt der Suppe einen neuen faszinierenden Hauch von Geschmack.

Diese Speise serviert:

Der Agrotouristische Bauernhof

„Podsiadłowo”

46-312 Kucoby 33

Handy (+48) 608-513-743, (+48) 606-935-663

E-Mail: podsiadlowo@gmail.com

<http://podsiadlowo.eu>



Agrotouristischer Bauernhof „Podsiadłowo” befindet sich im Dorf Kucoby in der Gemeinde Olesno (Rosenberg), zwischen Olesno (Rosenberg) und Częstochowa (Tschenstochau). Dies ist ein idealer Ort für Liebhaber des Friedens und der Pferde. Die Gastgeber laden zu: Reitstunden, Sporttraining, Kutschfahrten und Reitlager. Auf dem Bauernhof gibt es einen überdachten Grillplatz mit angrenzendem Teich und Wasserfall und schönen alten roten Eichen. Die Hauptattraktion sind jedoch die Pferde, darunter die polnische Ponys.



Składniki:

- 1 gruszka
- 3 łyżeczki miodu spadziowego
- 1 łyżeczka migdałów
- 1 łyżeczka słonecznika
- szczypta cynamonu

Zutaten:

- 1 Birne
- 3 TL Tauhonig
- 1 TL Mandel
- 1 TL Sonnenblumenkernen
- Prise Zimt



Umytą i obraną gruszkę kroimy w cienkie plastry do 4/5 długości owocu następnie pieczemy w piecu w temperaturze około 160 °C z parowaniem (czas pieczenia jest uzależniony od gatunku i wielkości gruszki). Podczas obróbki termicznej polewamy gruszkę delikatnie miodem. Na patelni prażymy migdały i słonecznik. Po upieczeniu gruszkę układamy na talerzu posypujemy migdałami, słonecznikiem oraz cynamonem, do dekoracji warto użyć listka świeżej mięty pieprzowej. Do przygotowania gruszki używany jest wyłącznie miód pozyskiwany z lokalnych pasiek pszczelarskich, dzięki czemu deser ma niezwykły smak.

Potrawę serwuje:

Pałac Pawłowice
Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „EWA” Ewa Godyla
Pawłowice 58
46-310 Gorzów Śląski
tel. (+48) 34 341-14-66
e-mail: info@palacpawlowice.pl
www.palacpawlowice.pl



Pałac Pawłowice oferuje ponad 100 miejsc noclegowych, w tym apartamenty z wanną otwartą na pokój oraz apartamenty rodzinne. Do dyspozycji gości jest SPA, w tym: sauny, basen, jacuzzi, fitness oraz solarium i grota solna. W obiekcie znajdują się: sala bankietowa z tarasem, sala konferencyjna, sala bilardowa, winiarnia i izba regionalna, które niewątpliwie uatrakcyjnią pobyt gościom. Usytuowana obok pałacu restauracja wysmakowanymi daniami zadowoli podniebienie niejednego smakosza.



Gewaschene und geschälte Birne in dünne Scheiben bis 4/5 der Länge schneiden und dann backen Sie im Ofen bei etwa 160°C mit der Verdampfung (Backzeit hängt von Sorte und Größe der Birnen ab). Während der Backzeit Birnen mit Honig übergießen.

In einer Pfanne rösten Sie Mandeln und Sonnenblume. Die gebackenen Birne auf einen Teller legen und mit Mandeln, Sonnenblumenkernen und Zimt bestreuen. Es lohnt sich zur Dekoration frische Pfefferminz-Blätter zu benutzen. Zur Birnenvorbereitung wird nur Honig aus der lokalen Imkerei verwendet, dadurch hat der Nachtisch einen ungewöhnlichen Geschmack.

Die Spezialität serviert:

Pałac Pawłowice (Pawłowice Palace)
Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „EWA” Ewa Godyla
Pawłowice 58
46-310 Gorzów Śląski
Tel. (+48) 34 341-14-66
E-Mail: info@palacpawlowice.pl
www.palacpawlowice.pl



Pawłowice Palace verfügt über 100 Betten, darunter Suiten mit Badewanne offen zum Zimmer und Familiensuiten. Das Hotel verfügt über einen Wellnessbereich, darunter eine Sauna, ein Schwimmbecken, Jacuzzi, Fitnessbereich wie auch Solarium und Salzgrotte. In der Anlage befindet sich auch: ein Bankettsaal mit Terrasse, Konferenzraum, Billardraum, Weinstübe und eine Regionalkammer, die zweifellos den Aufenthalt der Gäste verschönern. Direkt neben dem Palace befindet sich das Restaurant, das die Gaumen vieler Feinschmecker befriedigt.



Karp zapiekany w cebuli i sosie śmietanowym

Składniki:

- 1 karp
- 200 g mąki
- masło klarowane
- 1 kwaśna śmietana 18%
- 1 cebula
- oliwa
- sól, pieprz
- kolendra

Zutaten:

- 1 Karpfen
- 200 g Mehl
- Butterschmalz
- 1 Sauerrahm 18%
- 1 Zwiebel
- Öl
- Salz, Pfeffer
- Koriander



Karpia dokładnie oczyścimy, kroimy w dzwonki, nacieramy mieszkanką oliwy, soli, pieprzu, kolendry, odstawiamy na minimum 2 godziny w chłodne miejsce.

Schłodzonego karpia obtaczamy w mące i smażymy na maśle klarowanym na złoty kolor. Na drugiej patelni smażymy pokrojoną cebulę na złoty kolor, dodajemy sól, pieprz i kwaśną śmietanę 18%. Karpia układamy w naczyniu żaroodpornym, na wierzchu wykładamy usmażoną cebulę i zapiekamy w piekarniku.

Potrawę serwuje:

P.H.U. „Tawerna Pod Kotwicą”
Beata Kubiciel
ul. Izydora Murka 39, Kadłub Wolny
46-048 Żębówice
kom. (+48) 600-278-719
e-mail: bbartkowiak1@poczta.onet.pl
www.podkotwica.pl



Tawerna w Kadłubie Wolnym i gospodarstwo agroturystyczne Rodziny Kubiciel, to doskonałe miejsce do rodzinnych wyjazdów. Gospodarze zajmują się hodowlą karpia, dlatego w menu nie brakuje dań z ryb. Specjalnością gospodyni jest pstrąg z grilla i typowa kuchnia śląska, ale goście podejmowani są również potrawami z innych regionów kraju i Europy. Na terenie obiektu jest miejsce na ognisko i grilla, teren do gier i zabaw dla najmłodszych oraz ogród. Na turystów czekają przytulne pokoje gościnne.

Karpfen mit Zwiebeln und Sahne-Sauce überbacken



Karpfen gründlich reinigen, in Ringe schneiden, mit einer Mischung aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, Koriander einreiben und für mindestens 2 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Kühle Karpfen in Mehl panieren und auf Butterschmalz goldgelb braten. Auf der anderen Pfanne die gehackte Zwiebel goldgelb braten, Salz, Pfeffer und Sauerrahm 18% zugeben. Karpfen in die Auflaufform legen, obendrauf die gebratenen Zwiebeln geben und im Ofen überbacken.

Die Spezialität serviert:

P.H.U. „Tawerna Pod Kotwicą”
Beata Kubiciel
ul. Izydora Murka 39, Kadłub Wolny
46-048 Żębówice
Handy: (+48) 600-278-719
E-Mail: bbartkowiak1@poczta.onet.pl
www.podkotwica.pl



Taverne „Tawerna Pod Kotwicą” in Kadłub Wolny mit dem Agrotouristischen Bauernhof von Familie Kubiciel, ist ein idealer Ort für Familienausflüge. Die Gastgeber beschäftigen sich mit Zucht von Karpfen, deswegen stehen in der Speisekarte eine große Menge von Fischgerichten. Die Spezialität der Gastgeberin ist gegrillte Forelle und typische schlesische Küche, aber den Gästen serviert man hier auch Gerichte aus anderen Regionen des Landes und Europa. In der Anlage gibt es einen Kamin und einen Grillplatz für Spiele und Aktivitäten für Kinder. Es gibt auch einen Garten. Auf die Besucher warten auch gemütliche Zimmer.



Składniki:

na kaczkę

- 2 kaczki
- 100 g kaszy gryczanej
- 300 g kaszy jęczmiennej
- 90 g wątróbki drobiowej
- 80 g serc z kurczaka
- 80 g żołądków z kurczaka
- 40 g borowików • 2 jajka
- 30 ml śmietany 30%
- sól, pieprz, majeranek (do smaku) • mleko

na konfiturę

- 60 g masła • 20 g miodu
- 50 g suszonych jabłek
- 50 g sliwek kalifornijskich
- 50 g suszonych moreli
- 30 g żurawiny
- 150 ml soku pomarańczowego

Zutaten:

für Ente

- 2 Enten
- 100g Buchweizen
- 300 g Gerstengraupen
- 90 g Hühnerleber
- 80 g Hühnerherzen
- 80 g Hühnermagen
- 40 g Steinpilze • 2 Eier
- 30 ml 30% Sahne
- Salz, Pfeffer, Majoran (nach Geschmack) • Milch

für Konfitüre

- 60 g Butter • 20 g Honig
- 50 g getrocknete Apfel
- 50 g Kalifornien Pflaumen
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 30 g Preiselbeeren
- 150 ml Orangensaft

Kaczki luzujemy (próbujemy) z kości. Jedną kaczkę mielimy na średnich sitkach do mielenia mięsa. Kaszę gryczaną i jęczmienną gotujemy w wywarze warzywnym ok. 15-20 minut. Wątróbkę, serca i żołądki przed gotowaniem moczymy w mleku 6 godzin. Po wymoczeniu dokładnie odsączamy i podobnie jak kaszę gotujemy w wywarze warzywnym do miękkości. Po ugotowaniu wszystkie podroby drobno kroimy i mieszamy z kaszą oraz pozostałymi składnikami (ze zmieloną kaczką, borowikami, jajkami, śmietaną, przyprawami). Tak przygotowanym farszem nadziewamy drugą kaczkę. Całość spinamy wykałaczkami i wiążemy dratwą. Przed pieczeniem kaczkę smarujemy glazurą przygotowaną z miodu, czosnku, majeranku i soku pomarańczowego. Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 °C i pieczemy 1,5 godziny (do uzyskania złocistej skórki).

Przygotowanie konfitury

Wszystkie owoce suszone przesmażamy na maśle, tak aby jabłka nabrały złotego koloru, dodajemy miód i podlewamy sokiem pomarańczowym. Całość gotujemy ok. 5 minut, aby owoce zmiękły a sos się zredukował. Tak przygotowanym sosem polewamy kaczkę przed podaniem. Mleko użyte do moczenia podrobów sprawia, że stają się one kruche. Miód użyty do glazury nadaje kaczce złocistego koloru, natomiast miód dodany do owoców zagęszcza sos oraz dodaje mu słodczy. Kaczkę najlepiej podawać z ziemniakami pieczonymi w mundurkach z rozmarynem i czosnkiem oraz z buraczkami zasmażanymi ze śmietaną i chrzanem.



Potrawę serwuje:

Restauracja „ZAPIECZEK”

Mirowszczyzna 62, 46-325 Rudniki

tel. (+48) 34 350-62-05, kom. (+48) 600-438-175

e-mail: zlota_kaczka@op.pl, www.zlotakaczka.eu

Restauracja „Zapiecek” jest częścią kompleksu „Złota Kaczka” położonego w miejscowości Mirowszczyzna, w gminie Rudniki. Obiekt należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Opolskie. Oferuje swoim gościom usługi noclegowe jak i gastronomiczne. Obiekt posiada kilka sal restauracyjnych. Goście mogą nacieszyć się przyrodą w pięknie urządzonym ogrodzie i na tarasie.



Diese Spezialität serviert:

Das Restaurant „ZAPIECZEK”

Mirowszczyzna 62, 46-325 Rudniki

Tel. (+48) 34 350-62-05, Handy (+48) 600-438-175

E-Mail: zlota_kaczka@op.pl, www.zlotakaczka.eu

Das Restaurant „Zapiecek” ist ein Teil der Anlage „Złota Kaczka” („Goldene Ente”), die in der Ortschaft Mirowszczyzna, Gemeinde Rudnik gelegen ist. Das Gebäude gehört zur polnischen Einrichtung „Sieć Dziedzictwa Kulinarne Opolskie” und bietet seinen Gästen sowohl Unterkunft als auch Verpflegung an. Das Gebäude verfügt über mehrere Speisesäle. Die Gäste können hier die Natur in einem schön gepflegten Garten oder auf einer Terrasse genießen.



Nalewka cytrynowa z miodem

Honig-Zitronen-Likör

Składniki:

- 1/2 kg cytryn
- 1 l spirytusu
- 7 łyżek miodu

Zutaten:

- 1/2 kg Zitronen
- 1 l Spiritus
- 7 EL Honig



1/2 kg cytryn dokładnie umyć gorącą wodą. Obrać cienko ze skórki. Do 1 litra spirytusu wlać 1 litr dobrej wody, dodać 7 łyżek miodu, dokładnie wymieszać. Następnie dodać skórkę z obranych cytryn i wycisnąć sok z cytryn, wymieszać. Po 3-4 dniach usunąć skórkę z cytryn. Po 3-4 tygodniach przefiltrować i rozlać do butelek.

1/2 kg Zitronen in Heißwasser waschen, dann dünn schälen. 1 Liter Spiritus mit 1 Liter guten Wasser verbinden, dazu 7 EL Honig fügen, gut mischen. Dann die geschälte Zitronenschale und den Zitronensaft fügen und gut mischen. Nach 3-4 Tagen die Zitronenschale entfernen. Nach 3-4 Wochen filtern und in Flaschen füllen.



Wyroby pszczele oferuje:

Gospodarstwo Pasieczne „BARC”
Tadeusz Dubiel
ul. Oleska 63, 46-310 Gorzów Śląski
tel. (+48) 34 359 40 33, kom. (+48) 503 928 320
e-mail: tadeusz.dubiel1@wp.pl

Gospodarstwo pasieczne „Barc” prowadzi zbiory miodów odmianowych tj.: wiosenny, rzepakowy, wielokwiatowy, spadziowy, akacjowy, nektarowo-spadziowy, faceliowy i lipowy jak również pozyskuje pyłek kwiatowy i kit pszczeli (propolis). Właściciel pszczelarską pasję odziedziczył po ojcu i dziadku.

Płyn propolisowy

- na przewód pokarmowy
i schorzenia sercowe

flüssige Propolis

- gegen Magen-Darm
- und Herzerkrankungen

Składniki:

- 10 g propolisu
- 10 g euceryny

Zutaten:

- 10 g Propolis
- 10g Eucerin



Zamrożony propolis zetrzeć na tarce. 4dkg potartego propolisu wsypać do butelki, dodać 0.25 l spirytusu do 70%, następnie odstawić na 2 tygodnie często mieszając. Po upływie czasu przecedzić przez gazę.

Używać na schorzenia przewodu pokarmowego do 20 kropli na łyżkę wody i wypijać na noc.

Na serce 25 kropli na łyżkę cukru i ssać.

Die gefrorene Propolis auf der Reibe reiben, 4 dkg der geriebenen Propolis in eine Flasche geben, danach mit 0,25 l Spiritus 70% füllen, für 2 Wochen stehen lassen, aber nur ab und zu schütteln. Nach 2 Wochen die Flüssigkeit durch eine Gase durchfiltern. Flüssige Propolis gegen Darmstörungen bis 20 Tropfen pro Esslöffel Wasser verwenden. (auch in der Nacht trinken). Gegen Herzerkrankungen 25 Tropfen von Propolis auf 1 TL mit Zucker geben und essen.



Propolisprodukte bieten an:

Imkerei - Gospodarstwo Pasieczne „BARC”
Tadeusz Dubiel
Oleska 63, 46-310 Gorzów Śląski
Tel. (+48) 34 359 40 33, Handy: (+48) 503 928 320
E-Mail: tadeusz.dubiel1@wp.pl

Die Imkerei „Barc” hat in Angebot verschiedene Honigsorten dh.: Frühlings-, Raps-, Blüten-, Honigtau-, Akazien-, Nektartau-, Phazelle- und Lindenhonig sowie die anderen Produkten von Pollen und Propolis (Propolis). Der Inhaber erbt seine Leidenschaft von seinem Vater und Großvater.

Wyroby Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Oleśnie

Produkty oleśkiej Spółdzielni są znane i cenione w całej Europie. W ofercie przetwórcy znajduje się pełna gama produktów mleczarskich m.in. mleko, masło, twaróg półtłusty, tłusty – klinek, pasty twarogowe, kefir, maślanka, śmietana i śmietanka. Aktualnie pozyskuje ona mleko od około 100 dostawców z dwóch województw – opolskiego i śląskiego. Wszystkie wyroby powstają według tradycyjnej receptury z początku XX wieku na bazie mleka bez dodatku konserwantów. Szeroki wybór wyrobów oleśkiej Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej można nabyć w sklepie przyzakładowym.

Die Produkten der Genossenschaftsmolkerei in Olesno (Rosenberg) sind schon in ganz Europa bekannt und geschätzt. In Angebot steht ein breites Sortiment an Milchprodukten, unter anderem, Milch, Butter, halbfetter Frischkäse, Frischkäsecreme, Kefir, Buttermilch, Rahm und Sahne. Derzeit erhält die Genossenschaftsmolkerei die Milch von etwa 100 Lieferanten aus der Woiwodschaft Oppeln und Schlesien. Alle Produkte werden nach ihren traditionellen Rezepten aus dem frühen zwanzigsten Jahrhundert hergestellt, ohne Konservierungsstoffe. Eine große Auswahl an Produkten der Genossenschaftsmolkerei in Olesno (Rosenberg) können im Werk gekauft werden.



Surowcem do ich produkcji jest ser twarogowy półtłusty. Proces wyrobu past jest tradycyjny i polega na rozdrobnieniu sera twarogowego (zmieleniu), następnie miesza się go ze śmietanką pasteryzowaną w odpowiednich proporcjach i dozuje dodatki w zależności od rodzaju pasty (warzywa: szczypiorek, rzodkiewka, koperek, czosnek – uprzednio rozdrobnione) zgodnie z ustalonymi proporcjami. Następnie całość doprawia się solą i pieprzem i ponownie miesza do uzyskania jednolitej masy o konsystencji pasty.

Sind aus halbfettem gepresstem Frischkäse mit pasteurisiertem Rahm in entsprechender Menge nach dem traditionellen Herstellungsprozess hergestellt. Dann abhängig von der Sorte der Paste ist (gehakte Gemüse: Schnittlauch, Radieschen, Dill, Knoblauch) hinzugefügt. Am Ende ist der Frischkäse mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und erneut gemischt, bis die Konsistenz glatt und fein ist.



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie
ul. Dworcowa 20, 46-300 Olesno
tel./fax. (+48) 34 358 28 48
e-mail: osm@osm-olesno.pl, www.osm-olesno.pl

Die Produkten der Genossenschaftsmolkerei in Olesno (Rosenberg)



Masło ekstra z Olesna produkowane metodą tradycyjną, jest sztandarowym wyrobem Spółdzielni. Produkowane metodą okresową ze śmietanki ukwaszonej.

Extra-Butter aus Olesno (Rosenberg) ist nach der traditionellen Methode hergestellt, sie ist das Hauptprodukt der Genossenschaft. Die Butter wird aus Rahm nach dem Butterungsprozess hergestellt.



Genossenschaftsmolkerei in Olesno (Rosenberg)
ul. Dworcowa 20, 46-300 Olesno
Tel./Fax. (+48) 34 358 28 48
E-Mail: osm@osm-olesno.pl, www.osm-olesno.pl

Składniki (1 porcja):

placuszki ziemniaczane

- 250 g ziemniaków
- 1/4 cebuli • 1 jajko
- 1,5 łyżki mąki pszennej
- sól, pieprz

sos kurkowy

- 60 g kurek • 1/2 cebuli
- 1/2 łyżki masła klarowanego
- 1/2 szklanki śmietany 30%
- sól, pieprz

mięso

- 180 g polędwiczki wieprzowej
- marynata: olej, rozmaryn, pieprz, sól, czosnek, miód

Zutaten (1 Portion):

Kartoffelplätzchen

- 250 g Kartoffeln
- 1/4 Zwiebeln • 1 Ei
- 1,5 EL Weizenmehl
- Salz und Pfeffer

Pfifferlingsoße

- 60 g Pfifferlinge • 1/2 Zwiebel
- 1/2 Esslöffel Butterschmalz
- 1/2 Tasse Sahne 30%
- Salz und Pfeffer

Fleisch

- 180 g Schweinefilet
- Marinade: Öl, Rosmarin, Pfeffer, Salz, Knoblauch, Honig



Do potrawy wykorzystujemy składniki lokalne: ziemniaki z własnego pola, kurki z okolicznych lasów, nabiał, mięso, miód z okolicznych gospodarstw, zioła z przydomowego ogródka

Polędwiczki wieprzowe - marynujemy ok. 2 godziny, następnie grillujemy lub smażymy. Sos kurkowy - masło rozpuszczamy, dodajemy cebulę i dusimy, dodajemy odrobinę miodu. Następnie wlewamy słodką śmietankę i wolno gotujemy; doprawiamy solą i pieprzem. Placki ziemniaczane - ziemniaki ucieramy, dodajemy cebulę w kostkę uprzednio pokrojoną, jajko, mąkę, sól i pieprz do smaku. Pieczemy mniejsze lub większe placuszki. Na talerz wykładamy sos kurkowy, na sos mięso, a obok placuszki ziemniaczane. Danie dobrze komponuje się z lampką białego lub czerwonego wina sycylijskiego.

Potrawę serwują:

Restauracja „Alexandra”

ul. Wielkie Przedmieście 35, 46-300 Olesno

tel. (+48) 34 350-52-10 ~ 11, tel. (+48) 34 358-39-74

kontakt@alexandra-hotel.net, www.alexandra-hotel.net

oraz „Na kamieniu”

ul. Oleska 1a, Borki Małe, 46-300 Olesno



Restauracja i Hotel Alexandra mieszczą się w zabytkowej kamienicy 200 m od centrum Olesna przy trasie Poznań - Katowice. Goście niezwykle cenią jakość tutejszej kuchni, różnorodność smak potraw. Tajemnica sztuki kulinarnej tkwi w umiejętnościach, doświadczeniu, bogactwie skojarzeń smakowych a także w starej, dobrej kuchni śląskiej. Poza wyszukanyimi daniami zawsze można zamówić tradycyjny śląski obiad. 5 km od Olesna w Borkach Małych mieści się filia Hotelu Alexandra - Restauracja i Hotel „Na Kamieniu”.



Die Zutaten, die wir für diese Speise verwenden, sind der lokalen Herkunft. Kartoffeln vom eigenen Feld, Pfifferlinge aus den umliegenden Wäldern, Milchprodukte, Fleisch, Honig aus der lokalen Landwirtschaft Kräuter aus dem eigenen Garten.

Schweinefilet ca. 2 Std. marinieren lassen, dann grillen oder braten. Pfifferlingsoße - die Butter aufwärmen, Zwiebel zugeben und dünsten, dann den Honig hinzufügen. Zu der Soße süße Sahne zugeben und langsam aufkochen; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelplätzchen - Kartoffeln reiben, Zwiebel würfeln und zu Kartoffeln zugeben, mit Ei, Mehl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine oder größere Plätzchen braten. Auf einen Teller zuerst die Pfifferlingsoße gießen und darauf das Fleischstück platzieren, neben dran kommen die Kartoffelplätzchen. Das Gericht schmeckt besser mit einem Glas sizilischen Weißwein oder Rotwein.

Die Spezialität serviert:

Das Restaurant „Alexandra”

ul. Wielkie Przedmieście 35, 46-300 Olesno

Tel. (+48) 34 350-52-10 ~ 11, Tel. (+48) 34 358-39-74

kontakt@alexandra-hotel.net, www.alexandra-hotel.net

und Das Restaurant „Na kamieniu”

ul. Oleska 1a, Borki Małe, 46-300 Olesno



Das Restaurant und Hotel Alexandra befinden sich in einem historischen Gebäude 200 Meter vom Stadtzentrum in Olesno entfernt an der Landstraße Poznan (Posen) - Katowice (Kattowitz). Die Gäste schätzen die Qualität der lokalen Küche, Vielfalt und Geschmack der servierten Gerichten. Das Geheimnis der Kochkunst liegt in den Fähigkeiten, der Erfahrung, dem Reichtum, der Geschmacksassoziationen so wie in der guten alten schlesischen Küche. Neben den raffinierten Gerichten können Sie hier immer ein traditionelles schlesisches Mittagessen bestellen. 5 km von der Stadt Olesno (Rosenberg) in Borki Małe (Klein Borken) befindet sich ein Zweig des Hotels Alexandra - das Restaurant und Hotel „Na Kamieniu”.

Serdecznie zapraszam na Ziemię Kluczborsko-Oleską.
Gościnność i życzliwe przyjęcie gwarantowane.

Maria Żurek
Prezes Kluczborko-Oleskiej
Lokalnej Organizacji Turystycznej

Sie sind zur Kreuzburg-Rosenberger Regionen herzlich eingeladen. Die Gastfreundschaft und herzlicher Empfang ist garantiert.

Maria Żurek
Vorsitzende der Lokalen Touristikorganisation
der Greise Keuzburg und Rosenberg

POWIAT KLUCZBORSKI
LANDKREIS KLUCZBORK
Starostwo Powiatowe w Kluczborku
46-200 Kluczbork, ul. Katowicka
1tel. (+48) 77 418 52 18
faks (+48) 77 418 65 20
email: starostwo@powiatkluczborski.pl
www.powiatkluczborski.pl



POWIAT OLESKI
LANDKREIS OLESNO
Starostwo Powiatowe w Oleśnie
46-300 OLESNO, ul. Pieloka 21
tel. (+48) 34 359 78 33, 35, 37
faks (+48) 34 359 78 45
email: starostwo@powiatoleski.pl
www.powiatoleski.pl

