



kuchařka

Česko-polská / Czesko-polska

*książka
kucharska*





Obsah

O projektu 5

Partneři projektu 6-9

Velikonoce

– zvyky a tradice 10-11

Jarní polévka s vejcem 12

Jarní nádivka 13

Pečené kuře na rozmarýnu 14

Hoříněveské mazance 15

Křenová omáčka 16

Plněná vejce 17

Staropolský žurek s bílou klobásou 18

Sváteční paštika 19

Vepřová kotleta se švestkami 20

Bábovka 21

Pout'

– zvyky a tradice 22-23

Hovězí vývar s domácími nudlemi 24-25

Svíčková omáčka s houskovým knedlíkem a brusinkami 26-27

Dvojitíhodné koláčky 28-29

Dožínky

– zvyky a tradice 30-31

Kachní vývar s játrovou rýží 32

Pečená kachna s houskovým knedlíkem a se zelím 33

Švestkové vdolky 34

Nakládaná cuketa 35

Advent

– zvyky a tradice 36-37

Zelná polévka se smetanou 38

Švestková omáčka s uzeným jazykem a bramborovým knedlíkem ... 39

Medové perníčky 40

Vaječný koňak 41

Červený boršč s oušky 42

Pirohy se zelím a houbami 43

Ryba na řecký způsob 44

Židovský salát 45

Tvarožník 46-47



Spis treści

O projekcie	5
Partnerzy projektu	6-9
Wielkanoc	
– zwyczaje i tradycje	10-11
Zupa wiosenna z jajkiem	12
Nadzień wiosenne	13
Pieczony kurczak na rozmarynie	14
Ciasto Hořiněveské mazance	15
Sos chrzanowy	16
Faszerowane jajka	17
Žurek staropolski z białą kielbasą	18
Pasztet świąteczny	19
Schab ze śliwkami	20
Babka piaskowa	21
Odpuść	
– zwyczaje i tradycje	22-23
Rosół wołowy z domowym makaronem	24-25
Sos śmietanowy z polędwicą, czeskim knedlikiem i żurawiną	26-27
Staroczeskie kołacze	28-29
Dożynki	
– zwyczaje i tradycje	30-31
Rosół z kaczki z ryżem z wątroby	32
Pieczona kaczka z czeskim knedlikiem i kapustą	33
Pączki śliwkowe	34
Marynowana cukinia	35
Adwent	
– zwyczaje i tradycje	36-37
Kapuśniak ze śmietaną	38
Sos śliwkowy z wędzonym językiem i kluskami ziemniaczanymi	39
Pierniczki miodowe	40
Ajerkoniak – likier jajeczny	41
Barszcz czerwony z uszkami	42
Pierogi z kapustą i grzybami	43
Ryba po grecku	44
Salatka żydowska	45
Sernik	46-47



www.hradeckyvenkov.cz



Najděte si u nás
kvalitní potraviny



HRADECKÝ VENKOV
o.p.s.

Partnerství pro venkov

Projekt Partnerství pro venkov rozvíjí spolupráci mezi českým regionem Hradecký venkov a polským lázeňským městečkem Jedlina-Zdrój. Jednotlivé aktivity měly vzdělávací a informační charakter, propagovaly cestovní ruch v obou reginech. Účastníci si předávali zkušenosti a příklady dobré praxe z kulturních a rozvojových projektů obou zemí. V rámci projektu se v obou partnerských regionech uskutečnilo celkem 8 akcí, během nichž účastníci poznávali místní tradice a kulturu.

Projekt Partnerství pro venkov byl podpořen v rámci OPPS 2007-2013 a byl spolufinancován z ERDF (Evropský fond pro regionální rozvoj).



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ / EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO
PŘEKRAČUJEME HRANICE / PRZEKRACZAMY GRANICE

Tento projekt je spolufinancován z prostředků ERDF prostřednictvím Euroregionu Glacensis.

Partnerstwo dla wsi

Projekt Partnerstwo dla wsi rozvíjí spolupráci mezi českým regionem Hradecký venkov a polským miasteczkiem uzdrowiskowym Jedlina-Zdrój. Poszczególne działalności měly charakter edukacyjny i informacyjny, propagovaly turystykę w obu regionach. Uczestnicy przekazywali sobie doświadczenia i przykłady dobrej praktyki z projektów kulturalnych i rozwojowych obu krajów. W ramach projektu w obu regionach partnerskich odbyło się w sumie 8 imprez, podczas których uczestnicy zapoznali się z miejscowymi tradycjami i kulturą.

Projekt Partnerstwo dla wsi został wsparty w ramach POWT 2007-2013 i został współfinansowany z EFRR (Europejski fundusz dla rozwoju regionalnego).

Hradecký venkov, o. p. s.

Obecně prospěšná společnost Hradecký venkov byla založena v roce 2007 svazky obcí Nechanicko, Obce památkové zóny 1866, Urbanická brázda a Hustířanka. V současné době zahrnuje její správní území 63 venkovských obcí, ve kterých trvale žije více jak 30 tis. obyvatel.

V regionu Hradecký venkov je řada kulturních, turisticky atraktivních objektů a cílů, jimiž jsou zámky, kostely, kapličky, kříže, sochy a další prvky drobné architektury. Některé obce se mohou pyšnit starými roubenými chalupami. Drobnější stavby jako boží muka, křížky, kapličky, mezní kříže apod. nalezneme téměř v každé obci. Nespornou výhodou je i příjemné venkovské prostředí nabízející relativně kvalitní životní prostředí, což zvyšuje turistickou přitažlivost regionu.

Hradecký venkov podporuje a rozvíjí regionální partnerství a spolupráci s dalšími subjekty v rámci Evropské unie.

Hradecký venkov, o. p. s.

Publicznie działająca wspólnota Hradecký venkov została założona w roku 2007 przez związki gmin Nechanicko, Obce památkové zóny 1866, Urbanická brázda i Hustířanka. Obecnie obejmuje jej obszar administracyjny 63 gmin, w których na stałe mieszka ponad 30 tys. obywateli.

W regionie Hradecký venkov znajduje się wiele zabytków kulturalnych, atrakcji i celów turystycznych, do jakich należą zamki, kościoły, kaplice, krzyże, posągi i następnie elementy małej architektury. Niektóre gminy mogą chlubić się starymi drewnianymi chalupami. Mniejsze budowle, jakimi są kalwarie, kaplice, kapliczki, krzyże graniczne itp. znajdziemy prawie w każdej gminie. Niewątpliwą zaletą jest i przyjemne środowisko wiejskie oferujące stosunkowo jakościowe środowisko naturalne, co podwyższa atrakcyjność.

Hradecký venkov wspiera i rozwija partnerstwo regionalne i współpracę z następnymi subiektami w ramach Unii Europejskiej.



obec / gmina Hoříněves



Obec Hoříněves se rozkládá 16 km severozápadně od města Hradec Králové. V obci a jejích místních částech – Žíževes, Želkovice a Jeřičky, trvale žije cca 700 obyvatel. Ze základní občanské vybavenosti se v obci nachází základní a mateřská škola, zdravotní středisko s ordinací praktického lékaře a stomatologa. Svě služby poskytuje občanům Česká pošta, jedno pohostinství a tři obchody. Obec provozuje knihovnu v Hoříněvsi a v Žíželevsi. Občané se sdružují v několika spolcích a sdruženích. Aktivní činnost vyvíjí Myslivecké sdružení Bažantnice, Klub seniorů a dva sbory dobrovolných hasičů v Hoříněvsi a Žíželevsi. Dlouholetou tradicí se pyšní TJ Sokol Hoříněves, jehož součástí jsou oddíly kopané a Sportu pro všechny. V obci se koná řada kulturních a sportovních akcí jako Muzejní noc, Vítání sv. Martina, Velikonoční jarmark, plesy, dětské dny, poutě, posvícení, drakiády, rozsvícení stromčků a mnoho dalších.

Hoříněves se nachází v památkové oblasti Bojiště války r. 1866 a je rodištěm Václava Hanky (1791 - 1861), významného českého vlastence, filologa, básníka a prvního knihovníka Musea Království českého. První písemná zmínka o obci pochází z r. 1238, kdy zde vlastnil majetek Zbraslav, číšník krále Václava. Historickými dominantami obce jsou kostel sv. Prokopa a barokní zámek.

V roce 2010 bylo v obci vybudováno sportovní a víceúčelové hřiště a tenisové hřiště v areálu TJ Sokol Hoříněves. Ve stejném roce došlo také k celkové opravě fasády s kompletním zateplením budovy Mateřské školy Hoříněves.

Žíževes – První zmínka z r. 1355 je uvedena v souvislosti s kostelem, stojícím uprostřed vsi. Kostel byl r. 1425 zničen Tábority. Později došlo k jeho opravě, avšak po požáru r. 1769 byl zbořen. Pozdně barokní kostel sv. Mikuláše, vystavěný v letech 1769–77, je nyní dominantou obce, zařazenou do seznamu ústředních kulturních památek.

Želkovice – Zajímavostí obce jsou dochované původní zemědělské a venkovské usedlosti. Na návsi stojí dřevěná zvonička a Ukřižování, jejichž vznik je datován do r. 1773. Před vsí nalezneme druhé Ukřižování z roku 1905 s pískovcovým soklem. V obci je provozován soukromý obchod se smíšeným zbožím a hasičská zbrojnice.

Jeřičky – Obec není příliš obydlená. Větší podíl zdejších domků je využíván k rekreaci, pro kterou jsou zde skvělé podmínky. Jeřičky jsou obklopeny lesy, jež jsou vyhlášenou houbářskou oblastí.



Gmina Hoříněves rozkládá se 16 km na północny-zachód od miasta Hradec Králové. W gminie i jej dzielnicach – Žíževes, Želkovice a Jeřičky, na stałe mieszka około 700 obywateli. Do podstawowych udogodnień w miejscowości należy: szkoła podstawowa i przedszkole, ośrodek zdrowia z przychodnią lekarza i stomatologa, usługi obywatelom świadczy czeski urząd pocztowy, jedna gospoda i trzy sklepy. Gmina zarządza biblioteką w miejscowościach Hoříněvsi i w Žíželevsi. Obywatele grupują się w kilku związkach i stowarzyszeniach. Aktywnie działa związek myśliwiecki (Myslivecké sdružení Bažantnice), Klub seniorów i dwa zespoły ochotniczej straży pożarnej w Hoříněvsi i w Žíželevsi. Wieloletnią tradycją chlubi się TJ Sokol Hoříněves, którego częścią składową są kluby piłkarskie i sportowe dla wszystkich. W gminie organizuje się wiele imprez kulturalnych i sportowych takich jak noc muzeów, witanie św. Marcina, jarmark wielkanocny, bale, dni dziecka, odpusty, puszczanie latawców, zapalanie lampek na drzewkach wigilijnych i wiele innych.

Hoříněves leży w obszarze zabytkowym Pole walki r. 1866 i jest miejscem rodzimym Václava Hanky (1791 - 1861), słynnego czeskiego patrioty, filologa, poety i pierwszego bibliotekarza Muzeum Królestwa Czeskiego. pierwsza wzmianka pisemna o gminie pochodzi z r. 1238, kiedy majątkiem tu dysponował Zbraslav, kelner króla Wacława. Zabytkami gminy są kościół św. Prokopa i barokowy zamek.

W roku 2010 zostało w gminie zbudowane boisko wielo-sportowe i korty tenisowe w ośrodku TJ Sokol Hoříněves. W tym samym roku został zrealizowany całkowity remont elewacji i ocieplenie budynku Przedszkola Hoříněves.

Žíževes – Pierwsze wzmianki pochodzą z roku 1355 i są związane z kościołem, który stał w środku wsi. Kościół został w roku 1425 zniszczony przez Taboritów. Później został odremontowany, ale podczas pożaru w roku 1769 został zburzony. Późnobarokowy kościół św. Mikołaja, zbudowany w latach 1769–77, jest obecnie charakterystycznym obiektem, który znajduje się na liście centralnych zabytków.

Želkovice – Ciekawostką gminy są zachowane pierwotne posesje rolnicze i wiejskie. Na rynku stoi drewniana dzwonnica i krzyż, których pochodzenie sięga do roku 1773. Przed wsią znajdziemy następny krzyż z roku 1905 z piaskowcowym sokółem. W gminie jest prywatny sklep z artykułami żywnościowymi i ogólnymi oraz strażnica pożarna.

Jeřičky – Gmina nie jest zbyt zaludniona. Większość tutejszych domów jest wykorzystywana jako domki letniskowe, ponieważ do rekreacji są tu świetne warunki. Miejscowość Jeřičky otaczają lasy, które są znany obszarem sprzyjającym zbieraniu grzybów.



obec / gmina Stračov



Obec Stračov leží na severozápadním okraji okresu Hradec Králové a je součástí mikroregionu Nechanicko. První zmínka o Stračově pochází z r. 1358. Zeměpisná poloha a důležitá obchodní cesta předurčily v té době Stračov k povýšení na obchodní středisko krajiny. Význam Stračova stoupl zvláště za vlády Vladislava Jagellonského, který vesnici roku 1495 obdaril titulem městečka a udělil mu privilegia týdenních trhů. Majitelé Stračova se v dějinách často střídali. V roce 1838 zakoupil Stračov za 135 000 zlatých majitel sadovského panství hrabě František Arnošt Harrach. V majetku rodu Harrachů zůstala obec až do parcelace v roce 1923.

Dominantou obce je kostel Sv. Jakuba, který byl ve spolupráci obce s církví v letech 1997-1998 opraven a jehož osvětlená věž je ve dne i v noci viditelná z dalekého okolí.

V současné době je v obci pošta, mateřská škola, prodejna smíšeného zboží, zdravotní středisko, dva autoservisy, opravna elektroniky, truhlárna, kamenictví a zahradnictví. Zemědělskou půdu v katastru obce obdělává z větší části Zemědělská akciová společnost Mžany, a.s., dále pak několik samostatně hospodařících rolníků.

Sociální a kulturní komise při Obecním úřadě Stračov je několikrát ročně organizátorem velice oblíbených zájezdů pro důchodce a výletů pro děti. Pro všechny věkové kategorie pořádá vždy na konci prázdnin již několik let dálkové pochody s hojnou účastí veřejnosti.

Katastr Stračova včetně místní části Klenice má výměru 810 hektarů, z toho 626 hektarů převážně vysoce úrodné zemědělské půdy.

Nejvyšší počet obyvatel (607) měl Stračov při sčítání v roce 1869. V tomtéž roce žilo v Klenici 242 obyvatel. V současnosti se počet obyvatel Stračova včetně místní části Klenice pohybuje mírně nad 300.

Klenice – je od roku 1964 místní část obce Stračov. Do této doby se jednalo o samostatnou obec. Poprvé se zmínka o obci Klenice objevuje v písemných pramenech z roku 1318. Stejně jako ve Stračově i v Klenici se vystřídalo postupně několik majitelů, v roce 1829 přešla Klenice jako součást panství Sadová do majetku hraběcího rodu Harrachů. Na území Klenice je v provozu pila a velkoobchod s textilním zbožím.



Gmina Stračov leży na północno-zachodniej peryferii powiatu Hradec Králové i jest częścią składową mikroregionu Nechanicko. Pierwsze wzmianki o Stračovie pochodzą z roku 1358. Położenie geograficzne i ważny szlak handlowy w tych czasach wskazały Stračov do awansu na ośrodek handlowy okolicy. Znaczenie Stračova wzrosło szczególnie za władzy Władysława Jagiellońskiego, który wieś w roku 1495 obdarował tytułem miasteczka i udzielił mu przywilej tygodniowych targów. Właściciele Stračova w historii bardzo się zmieniali. W roku 1838 zakupił Stračov za 135 000 złotych właściciel hrabstwa Sadowskiego hrabia František Arnošt Harrach. W majątku dynastii Harrachów została gmina aż do czasów podziału w roku 1923.

Ważnym punktem gminy jest kościół św. Jakuba, który był w współpracy gminy i kościoła w latach 1997-1998 remontowany i którego oświetlona wieża jest widoczna jak podczas dnia tak również nocą z dalekiej okolicy.

Obecnie jest w miejscowości urząd pocztowy, przedszkole, sklep, ośrodek zdrowia, serwisy samochodowe, naprawa elektroniki, stolarstwo, kamieniarstwo i ogrodnictwo. Terenami rolniczymi w okolicy gminy z większej części gospodaruje Zemědělská akciová společnost Mžany, a.s. oraz parę mniejszych rolników.

Komisja ds. społecznych i kulturalnych działająca przy urzędzie gminy Stračov jest co roku organizatorem bardzo lubianych wycieczek dla emerytów lub dla dzieci. Dla wszystkich pokoleń organizuje zawsze pod koniec wakacji już kilka lat pod rząd marsze, w których bierze udział wiele osób.

Kataster Stračova włącznie z dzielnicą Klenice ma powierzchnię 810 hektarów, z czego 626 hektarów przeważnie bardzo urodzajnej gleby przydatności rolniczej.

Najwyższa ilość obywateli 607 – miał Stračov podczas liczenia ludności w roku 1869. W tym samym roku żyło w Klenicy 242 obywateli. Obecnie ilość obywateli Stračova włącznie miejscowej części Klenice porusza się niewiele ponad 300.

Klenice to od roku 1964 dzielnica gminy Stračov, do tego czasu samodzielna gmina. Pierwszy raz wzmianka o dzielnicy Klenice pojawia się w źródłach pisemnych z roku 1318. Tak samo jak w Stračovie również w Klenicy stopniowo zmieniali się kilku właściciele, w roku 1829 przeszła Klenice jako część składowa hrabstwa Sadová do majątku rodu hrabiów Harrachów. Na terenie Klenice jest czynny tartak i hurtownia z tekstyliami.



obec / gmina Velichovky



Lázeňské městečko Velichovky leží v rovinaté zemědělské krajině v pomyslném středu obcí Hořice, Jaroměř, Dvůr Králové nad Labem a Hradec Králové. Areál lázní je obklopen rozsáhlým parkem s hlavním lázeňským střediskem Masarykův dům, krásnými rekonstruovanými historickými vilami pro ubytování, lázeňskou restaurací a kavárnou. Pro léčbu v lázních se již více než 100 let používá mimořádně kvalitní slatina pocházející z místního zdroje.

V místě dnešní obce Velichovky stál původně velkostatek se zámečkem, který vlastnily dvě sestry, baronky z rodu Höpflingen – Bergendorfu. Na doporučení Dr. Kutíka z Hoříček a hraběte Harracha zde v roce 1898 vybudovaly první lázně využívající k léčbě místní slatinné zdroje. Po první světové válce v roce 1918 koupilo lázně Čs. Ústředí nemocenských pojišťoven v Praze a koloběh sezón pokračoval. Rok od roku se stav lázní i obecná povědomost zlepšovaly. Ve 20. letech 20. století byla postavena nová hlavní lázeňská budova a další vily, byly zřízeny také parky a plovárna. Historickou událostí byl pro lázně pobyt prvního prezidenta republiky T. G. Masaryka v roce 1926.

V současné době jsou Velichovky moderní obcí s kompletní občanskou a technickou vybaveností. Trvale zde žije 750 obyvatel.

Hustifány – V roce 1985 byla k obci Velichovky přičleněna obec Hustifány, která má zhruba 70 domů a 170 obyvatel přihlášených k trvalému pobytu. Mnoho starších domů slouží pouze k rekreačním účelům.

Miasteczko sanatoryjne Velichovky leży w równinnych terenach rolniczych w pomyslnym środku gmin Hořice, Jaroměř, Dvůr Králové nad Labem i Hradec Králové. Teren sanatorium jest otoczony przestrzennym parkiem z głównym ośrodkiem sanatoryjnym Masarykův dům, pięknymi odnowionymi willami historycznymi, restauracją uzdrowiskową i kawiarnią. Do leczenia już ponad 100 lat w sanatorium korzystają z bardzo jakościowego torfowiska, pochodzącego z lokalnego źródła.

W miejscu dzisiejszej gminy Velichovky pierwotnie stało duże gospodarstwo rolnicze z zamczkiem, który należał do dwu sióstr, księżniczek z rodu Höpflingen – Bergendorfów. Z polecenia Dr. Kutíka z Hoříček i hrabiego Harracha, tu w roku 1898 zbudowały pierwsze łaźnie, które do leczenia korzystały z lokalnych zasobów torfu. Po pierwszej wojnie światowej w roku 1918, kupiło łaźnie Čs. Ústředí nemocenských pojišťoven w Pradze i cykl sezonów kontynuowano. Co roku stan uzdrowiska i ogólna opinia udoskonalały się. W 20. latach XX wieku został zbudowany nowy główny budynek sanatorium, następnie wille, założono parki i pływalnię. Historycznym wydarzeniem dla uzdrowiska był pobyt pierwszego prezydenta republiki T. G. Masaryka w roku 1926.

Obecnie jest gmina Velichovky nowoczesną gminą z kompletnym zapleczem użyteczności obywatelskiej i technicznym. Na stałe mieszka tu 750 obywateli.

Hustifány – W roku 1985 została do gminy Velichovky dołączona gmina Hustifány, która ma ok. 70 domów i 170 obywateli zameldowanych na stałe. Wiele starszych domów służy tylko jako domki letniskowe do rekreacji.





obec / gmina Jedlina-Zdrój

Lázeňské městečko Jedlina-Zdrój se nachází v malebném údolí Walbříšských hor. První zmínka pochází již z 13. století. O čtyři století později zde byly objeveny minerální prameny. Teprve v polovině 19. století se Jedlina-Zdrój stala známým lázeňským resortem, když započala stavba lázeňského náměstí, promenády s otevřenou halou na procházky a pavilonu s pramenem nazvaným Charlotte.

Dnes je Jedlina-Zdrój především lázněmi – s parkem, přírodoléčebným ústavem, minerálními koupelemi a inhalatoriem – které jsou pobočkou lázní Szczawno. Léčí se zde onemocnění dýchacích cest, neurologické problémy, stav po ortopedických úrazech a onemocnění srdce.

V okolí města jsou velké přírodní komplexy vhodné k dlouhým procházkám. Cesty jsou doplněny lavičkami, altány a sochami. Pro obyvatele i návštěvníky nabízí město řadu sportovních, kulturních i turistických atrakcí a zajímavostí.

Miasteczko uzdrowiskowe Jedlina-Zdrój znajduje się w malowniczej dolinie Gór Wałbrzyskich. Pierwsze wzmianki pochodzą z XIII wieku, czterysta lat później wykryto tu źródła mineralne. Dopiero w wieku XIX jednak Jedlina-Zdrój stał się znany ośrodkiem uzdrowiskowym, gdyż rozpoczęto w tym czasie budowę Placu Zdrojowego, promenady z otwartą halą spacerową i pijalnią wód Charlotty.

Obecnie Jedlina-Zdrój jest przede wszystkim miejscowością uzdrowiskową – z parkiem, zakładem przyrodolecznictwa, kąpielami mineralnymi i inhalatorium – będącą filią uzdrowiska Szczawno-Zdrój. W Jedlinie-Zdroju leczone są choroby układu oddechowego, neurologiczne, stany pourazowe stawów i kości oraz schorzenia serca.

W okolicy miasteczka znajdują się duże kompleksy przyrodnicze nadające się do dłuższych spacerów. Wzdłuż tras spacerowych znajduje się sporo ławek, altan i rzeźb. Dla mieszkańców, turystów lub kuracjuszy miasto oferuje szereg atrakcji i ciekawostek sportowych, kulturalnych oraz turystycznych.



Velikonoce



Wielkanoc

Velikonoce jsou nejdůležitějším křesťanským svátkem, neboť oslavují zmrtvýchvstání Krista po jeho smrti na kříži. Již od svého vzniku znamenají čas oslav a veselí. Jejich nejstarší tradice se pojí s příchodem jara, slunce a tepla.

V regionu Hradecký venkov je prastarou, dodnes dodržovanou tradicí pomlázka. Ráno na Velikonoční pondělí chodí chlápci a muži po domácnostech svých známých a šlehají všechny příslušnice ženského pohlaví ručně vyrobenou pomlázkou. Pomlázka, spletená z mladých vrbových proutků, je ozdobená pletenou rukojetí a barevnými stužkami. Podle tradice muži při hodování pronášejí či propěvují koledy. Vyšlehaná žena dává muži barevné vajíčko jako symbol jejich díky a prominutí. Pověst praví, že mají být všechny ženy o Velikonocích vyšlehány, aby zůstaly po celý rok zdravé a uchovaly si plodnost.

Tradiční velikonoční kuchyně vycházela z toho, že sklep i komora byly po zimních měsících téměř prázdné, přičemž nová úroda ještě nebyla. Vařila se tedy hlavně jídla z brambor, hrachu a krup. Obřadní velikonoční pokrmy sestávaly z různých druhů pečiva – jidáše, mazance a později i beránek. K přípravě jarní nádivky nebo polévky se využívaly kopřivy a jiné jarní bylinky. V žádné jarní kuchyni nesměla chybět vejce jako symbol nového života.



Poláci nazývají velikonoční svátek „Wielkanoc“, což značí „velkou noc“ neboli noc vzkříšení Krista. V Polsku je velikonočním symbolem tzv. požeňnaný košík. Na Boží hod velikonoční připraví lidé košíky, do nichž vloží kraslice, chléb, koláč, sůl, pepř a bílé klobásky. S tímto košíkem jdou poté do kostela a nechají si ho požehnat. Říká se, že „velký půst“, který začíná 40 dní před Velikonocemi neskončí, dokud košík není v kostele požehnan.

Na Velikonoční pondělí vymrskávají chlápci děvčata malou vrbovou větvíčkou. Děvčata se jim mohou pomstít o den později. V ten den chlápci rovněž číhají na děvčata, aby je mohli pokropit vodou nebo voňavkou. Říká se, že děvče, které je chyce-né a polité vodou, se do jednoho roku provdá.

Během Velikonoční neděle i Velikonočního pondělí se scházejí rodiny i přátelé, dobré pohoštění je tedy samozřejmostí. Na polském stole nesmí chybět tradiční velikonoční koláč zvaný mazurek. Jde o koláče plněné různými náplněmi – marcipánem, čokoládou, marmeládou, mákem, ořechy nebo i citronovou náplní. Koláč bývá ozdoben čokoládovými kytičkami nebo vrbovými proutky z marcipánu. Pokud na sobě koláče nemají ozdobu, bývá na nich alespoň krémový nápis Hallelujah.



Święta wielkanocne to najważniejsze z wszystkich świąt chrześcijańskich, ponieważ obchodzi się Zmartwychwstanie Chrystusa po jego śmierci na krzyżu. Już od swego początku oznaczają czas uczt i wesela. Ich najstarsza tradycja łączy się z nadejściem wiosny, słońca i ciepła.

W regionie wsi hradeckiej jest starodawną, do dziś podtrzymywaną tradycją, tradycją „pomlázky“ (pomlázka to w języku polskim różga). Rankiem w Poniedziałek Wielkanocny chodzą chłopcy i mężczyźni po domach swych znajomych i śmigają dziewczyny i kobiety ręcznie uplecioną różgą. Pomlázka zapleciona z młodych gałązek wierzbowych jest ozdobiona wypłataną rękojeścią i kolorowymi wstęgami. Według tradycji mężczyźni podczas hodowania recytują lub śpiewają pieśni wielkanocne. Wychłostana kobieta daje mężczyźnie kolorowe jajko jako symbol jej wdzięków i przebaczenia. Legenda mówi, że podczas Wielkanocy wszystkie kobiety powinny być symbolicznie wychłostane, by przez cały rok zostały zdrowe i utrzymały w sobie płodność.

Tradycyjna kuchnia wielkanocna opiera się na tym, że piwnica i spiżarnia były po długich miesiącach zimowych prawie puste, a nowego jedzenia jeszcze nie było. Gotowano zatem głównie dania z ziemniaków, grochu i kaszy jęczmiennej. Obrzędowe pokarmy wielkanocne składały się z różnych rodzajów pieczywa – judasze, ciasto nazywane „mazance“ i później także baranek. Do przygotowania wiosennego nadzienia lub zupy wykorzystano z pokrzyw i innych ziół wiosennych. W żadnej kuchni wiosennej nie mogło zabraknąć jajek jako symbolu nowego życia.

Polacy nazywają święta wielkanocne „Wielkanoc“, co oznacza „wielką noc“, czyli zmartwychwstanie Chrystusa. W Polsce jest symbolem tzw. święconka. Na Wielkanoc ludzie przygotowują koszyki, do których wkładają pisanki, chleb, kołacz, sól, pieprz i białe kielbasy i z tym koszykiem potem idą do kościoła, gdzie zostanie poświęcony. Wierzy się, iż „wielki post“, który zaczyna się 40 dni przed Wielkanocą nie skończy, dopóki koszyk nie zostanie w kościele poświęcony.

W Poniedziałek Wielkanocny chłopcy chłostają dziewczyny małą gałązką wierzbową. Dziewczeta później mogą się zrewanżować dziećmi później. W tym dniu chłopcy również czają się, by mogli dziewczyny polać wodą lub pokropić perfumami. Wierzy się, że ta dziewczyna, która zostanie schwytana i polana wodą, do roku wyjdzie za mąż.

Podczas Niedzieli Wielkanocnej oraz Poniedziałku Wielkanocnego oczywiście spotykają się rodziny i przyjaciele i dlatego na stołach nie może zabraknąć dobrego jedzenia. Kiedy to my nie potrafimy sobie wyobrazić Wielkanocy bez słodkiego baranka z śnieżnobiałym lukrem cukrowym lub gęstą warstwą czekolady, to na polskim stole nie można zabraknąć tradycyjnego ciasta wielkanocnego nazywanego mazurek. Jest to ciasto nadziewane różnymi nadzieniami – marcipanem, czekoladą, marmoladą, makiem, orzechami lub nawet z nadzieniem cytrynowym. Ciasto to bywa przybrane w czekoladowe kwiatki lub w gałązki wierzbowe z marcepana. O ile ciasto nie ma dekoracji, bywa na nim przynajmniej napis Allelujach wykonany nadzieniem kremowym.



Jarní polévka s vejcem

Suroviny:

1,5 l drůbežího vývaru
2 lžíce másla
4 lžíce dětské krupičky
2 vejce
2 velké mrkve
kmín (polovina malé lžičky)
sůl
pepř
hrst mladých bylin (kopřiva, petrželka,
cibulová nať, pažitka, sedmikráska)

Postup:

Oškrabanou mrkev nastouháme na hrubší nudličky. V hrnci rozehtejeme máslo, přidáme kmín – necháme lehce rozvonět a přidáme dětskou krupičku. Uděláme světlou jíšku a zalijeme drůbežím vývarem. Přivedeme k varu, přidáme mrkev, osolíme a opepříme. Vaříme alespoň 20 minut. Na závěr vmícháme do polévky 2 vejce, bylinky a lehce povaříme. Jednotlivé porce zdobíme nasekanou pažitkou.

Zupa wiosenna z jajkiem

Składniki:

1,5 l rosółu drobiowego
2 łyżki masła
4 łyżki kaszy mannej
2 jajka
2 duże marchewki
kminek (połowa małej łyżeczki), sól,
pieprz
garść młodych ziół (pokrzywa,
pietruska, nać cebuli, szczypiorek,
stokrotka)

Sposób przygotowania:

Obraną marchewkę kroimy na większe paski. W naczyniu rozgrzewamy masło, dodajemy kminek – łagodnie smażymy i dodajemy kaszę mannę. Zrobimy jasną zasmażkę i wlejemy rosół drobiowy. Zagotujemy, dodamy marchewkę, sól i pieprz i gotujemy co najmniej 20 minut. Na sam koniec wbijemy do zupy 2 jajka, dodamy zioła i łagodnie zagotujemy. Poszczególne porcje ozdobimy pokrojoną pietruską.

Jarní nádivka

Suroviny:

200 g uzeného masa (bůček, krkovice)
nakrájeného na kousky
6 rohlíků
4 vejce
1-1,5 dcl mléka
menší miska nasekaných čerstvých kopřiv
čerstvá petrželka
muškátový oříšek (3x strouhnout)
sůl
sádlo na vymazání pekáčku

Postup:

Na kostičky nakrájené rohlíky zalijeme mlékem a necháme nasáknout, postupně přidáme všechny ingredience.
Promícháme a nalijeme do tukem vymazaného pekáčku, urovnáme povrch a pečeme ve vyhřáté troubě na 180-200 °C dočervena (asi půl hodiny).
Podáváme jako přílohu k pečenému kuřeti nebo samostatně s jarním hlávkovým salátem se sladkokyselým nálevem.

Nadzienie wiosenne



Składniki:

200 g wędzonego mięsa (boczek, karkówka
wieprzowa) pokrojonego w kostki
6 bułek
4 jajka
1-1,5 dcl mleka
mniejsza miska świeżych siekanych pokrzyw
świeża pietruszka
gałka muskatołowa (3x potrzebę)
sól
smalec do smarowania patelni

Sposób przygotowania:

W kostki pokrojoną bułkę zalewamy mlekiem i na chwilę odstawimy, by mleko wsiąkło.
Następnie dodajemy wszystkie składniki.
Zamieszamy i wlejemy do tłuszczem posmarowanej blachy, wyrównamy i pieczemy w piekarniku w temperaturze ok. 180-200 °C do czerwonego koloru (ok. pół godziny).
Podajemy do pieczonego kurczaka lub samodzielnie z wiosenną sałatą w zalewie słodko – kwaśnej.



Pečené kuře na rozmarýnu

Suroviny:

1 kuře
100 g másla
sůl
rozmarýn
voda

Postup:

Kuře ze všech stran osolíme a posypeme rozmarýnem, dáme do pekáčku, poklademe máslem a podlijeme vodou. Pečeme pozvolna při cca 180 °C až je kůžička vypečená do červena. Podáváme s jarní nádivkou nebo vařeným bramborem maštěným vypečenou šťávou z kuřete. Jako přílohu můžeme podávat jarní hlávkový salát ve sládkokyselém nálevu nebo kompotované ovoce (meruňky, broskve, hrušky).

Kurczak pieczony na rozmarynie

Składniki:

1 kurczak
100 g masła
sól
rozmaryn
woda

Sposób przygotowania:

Kurczak z wszystkich stron posolić i posypać rozmarynem, włożyć na blachę, pokłaść masłem i podlać wodą. Piec wolno w ok. 180 °C tak, by skórka została wypieczona do rumiana. Podajemy z nadzieniem wiosennym lub gotowanymi ziemniakami polanymi sosem z kurczaka. Jako przystawkę możemy podać sałatkę wiosenną w zalewie słodko-kwaśnej lub konfitury (morele, brzoskwinie, gruszki).

Hoříněveské mazance

Suroviny:

750 g polohrubé mouky
150 g cukru
špetka soli
2 sáčky vanilkového cukru
1 sáček rozinek
1 sáček sekaných mandlí
nastrouhaná citrónová kůra
1/4 dcl rumu
1/4 l mléka
40 g droždí
2 žloutky
150 g másla
na potřetí 1 vejce
na posyp 1 sáček plátkových mandlí

Postup:

Máslo utřeme společně se žloutky a cukrem, přidáme mouku, sůl, předem připravený kvásek z poloviny mléka, zbytek mléka, rum, vanilkový cukr a citrónovou kůru. Vymísíme těsto a nakonec přidáme mandle a rozinky. Těsto necháme za občasného prohnětení cca 1,5 hodiny kynout. Po vykynutí vytvoříme dva kulaté bochánky, položíme je na plech pokrytý pečícím papírem a necháme ještě cca 10 min na plechu kynout. Poté povrch bochánku potřeme rozšlehaným vejcem, ostrým nožem bochánek nakrojíme do tvaru kříže a posypeme plátky mandlí. Pečeme ve vyhřáté troubě při 160 °C cca 50 min. Po vychladnutí pocukrujeme a provedeme jarní zdobení pomocí zelené myrty a barevné stužky.

Ciasto Hoříněveské mazance

Składniki:

750 g mąki półgrubej
150 g cukier
szczypta soli
2 saszetki cukru waniliowego
250 g rodzynek
250 g krojonych migdałów
starta skórka z cytryny
1/4 dcl rumu
1/4 litra mleka
40 g drożdży
2 żółtka
150 g masła
do posmarowania 1 jajko
do posypania 1 opakowanie płatków z migdałów

Sposób przygotowania:

Masło ucieramy wraz z żółtkami, dodamy mąkę, sól, wcześniej przygotowany rozczyn z drożdży w połowie mleka, resztę mleka, cukier waniliowy, skórkę z cytryny, wyrobimy ciasto, na sam koniec dodamy migdały i rodzyнки. Ciasto zostawimy odstać ok. 1,5 godziny mieszając od czasu od czasu do podwojenia objętości. Po wyrośnięciu ciasto uformujemy w dwa okrągłe bochenki, kładziemy na blasze pokrytej papierem do pieczenia i zostawimy jeszcze ok. 10 min ruszać się na blasze. Przed samym pieczeniem powierzchnię bochenka posmarujemy jajkiem, ostrym nożem bochenek nakroimy do kształtu krzyża i posypimy płatkami migdałowymi. Pieczemy w piekarniku przy temperaturze ok. 160 °C przez 50 min. Po wystygnięciu sypimy cukrem i udekorujemy wiosennym mirtem i kolorowymi wstęgami.





Sos chrzanowy

Składniki:

korzeń chrzanu (2 grube i długie,
lub więcej mniejszych)

buraki (2-3 małe)

ocet (ok. 2 łyżki)

cukier (ok. 5-7 łyżek)

sól do smaku i voda (dla wilgotności)

Proporcje są dość ogólne, ponieważ często zależą od tego, jak wilgotny mamy korzeń i jak lubimy doprawiony.

Sposób przygotowania:

Korzeń chrzanu moczymy w zimnej wodzie na noc i zostawiamy w chłodnym miejscu.

Buraki gotujemy w mundurkach i studzimy.

Chrzan trzemy na najdrobniejszej tarce,

potem trzemy obrane buraki, tyle żeby osiągnąć ładny kolor.

Doprawiamy octem, cukrem i solą do smaku.

Jeżeli chrzan jest suchy, to dodajemy 2-3 łyżki przegotowanej wody.

Křenová omáčka

Suroviny:

kořen křenu (2 tlusté a dlouhé,
nebo více menších kusů)

červená řepa (2-3 menší)

ocet (cca 2 lžíce)

cukr (cca 5-7 lžic)

sůl pro dochucení a voda (pro navlhčení)

Poměr ingrediencí je dosti obecný, protože je závislý na tom, jak vlhkým křenem disponujeme a jak máme rádi pokrm dochucený.

Postup:

Kořen křenu namočíme přes noc ve studené vodě a necháme stát v chladném místě.

Neoloupanou červenou řepu uvaříme

a následně vychladíme.

Křen najemno nastrouháme, pak nastrouháme oloupanou červenou řepu v takovém množství, abychom dosáhli hezké barvy.

Dochutíme octem, cukrem a solí. Pokud je křen suchý, přidáme 2-3 lžíce převařené vody.



Faszerowane jajka

Składniki:

kilka jajek
kilka plasterków szynki
garść rzeżuchy
majonez
sól
pieprz

Sposób przygotowania:

Jajka gotujemy, studzimy, obieramy i kroimy na połowę. Wyjmujemy żółtka, a następnie kroimy w kosteczkę, szynkę oraz rzeżuchę również kroimy, po czym łączymy składniki, poprawiamy i dodajemy majonez. Przygotowany farsz nakładamy w miejsca po żółtkach.

Plněná vejce

Suroviny:

několik vajíček
několik plátků šunky
hrst řeřichy
majonéza
sůl
pepř

Postup:

Vajíčka uvaříme, vychladíme a rozkrojíme na půlky. Vyndáme žloutky a následně je nakrájíme na kostičky. Pokrájíme také šunku a řeřichu. Poté vše promícháme, dochutíme a přidáme majonézu. Připravenou náplň dáváme místo žloutků do vyhloubených půlek vajíček.



Žurek staropolski z białą kiełbasą

Składniki:

6 lasek białej kiełbasy
2 butelki żurku
kilka jajek
2 cebule
2 ząbki czosnku
20 dkg boczk
śmietana

Przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, przyprawa do żurku

Sposób przygotowania:

W 2 litrach wody ugotować kiełbasę, do wody dodać przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy.

Po ugotowaniu wyjąć warzywa. Następnie dodać żurek i zagotować. Dodać przyprawę do żurku. Jajka ugotować na twardo.

Boczek pokroić w kosteczkę lub paski, podsmażyć razem z cebulą i czosnkiem. Dodać do żurku.

Na sam koniec dodać majeranek i śmietanę.

Podawać z jajkami pokrojonymi w ćwiartki oraz z kiełbasą białą pokrojoną w plasterki.

Staropolský žurek s bílou klobásou

Suroviny:

6 nožek bílé klobásy
2 láhve žurku
několik vajíček
2 cibule
2 stroužky česneku
20 dkg uzeného bůčku
smetana

Koření: sůl, pepř, nové koření, bobkový list, koření na žurek

Postup:

Ve 2 litrech vody uvaříme klobásu, do vody přidáme koření: sůl, pepř, nové koření a bobkový list. Po uvaření vytáhneme zeleninu. Následně přidáme žurek, uvaříme a ochutíme kořením na žurek. Vajíčka uvaříme natvrdo. Uzený bůček nakrájíme na kostičky nebo proužky a osmažíme ho spolu s cibulí a česnekem. Směs poté přidáme do žurku. Nakonec přisypeme majoránku a zalijeme smetanou. Podáváme s vajíčky nakrájenými na čtvrtky a bílou klobásou nakrájenou na kolečka.



Pasztet świąteczny

Składniki:

0,5 kg szynki wieprzowej
0,5 kg karkówki
150 g wątróbki drobiowej
150 g słoniny
4 pałki z kurczaka
2 marchewki
2 pietruszki
1/2 małego selera
1 namoczona w wodzie bułka
4 jajka
3 cebule
sól i pieprz do smaku
4 kulki ziela angielskiego (zmielone)
1 łyżeczka gałki muszkatołowej

Sposób przygotowania:

Szynkę, karkówkę i udka zalać wodą, zagotować i dodać słoninę, marchew, seler i pietruszkę. Gotować aż będą miękkie (udka i warzywa ugotują się wcześniej więc należy je wyciągnąć na talerzyk). Wątróbkę ugotować w osobnym garnku lub sparzyć wrzątkiem. Zimne mięso pokroić na mniejsze części, udka obrać z kości, zmilić razem z namoczoną, odciśniętą bułką, słoniną, warzywami i pokrojoną w kostkę cebulą 3 razy i doprawić do smaku. Następnie masę wymieszać z żółtkami, a na koniec z ubitymi na pianę białkami. Formę wykładamy papierem do pieczenia, wykładamy pasztet, wyrównujemy i pieczemy w 200 stopniach przez ok. 1 godzinę. Studzimy w foremce, kroimy zimny.

Sváteční paštíka

Suroviny:

0,5 kg vepřové šunky
0,5 kg krkovičky
150 g drůbežích jater
150 g slaniny
4 kuřecí stehna
2 mrkve
2 petržele
1/2 malého celeru
1 rohlík namočený ve vodě
4 vajíčka
3 cibule
sůl a pepř pro dochucení
4 kuličky nového koření (mleté)
1 lžička muškátového oříšku

Postup:

Šunku, krkovičku a stehna zalijeme vodou, přivedeme k varu, přidáme slaninu, mrkev, celer a petržel. Uvaříme do změknutí (stehna a zelenina se uvaří dříve, vytáhneme je tedy na talíř). Játra uvaříme zvlášť v hrnci nebo je jen přelijeme vařící vodou. Studené maso nakrájíme na menší kousky, stehna obereme od kostí. Vše pomeleme spolu s namočeným vymačkaným rohlíkem, slaninou, zeleninou a na kostičky nakrájenou cibulí. Celou směs pomeleme třikrát a následně dochutíme. Směs smícháme se žlutky, nakonec přidáme ušlehaný sníh z bílku. Formu vyložíme pečícím papírem, vložíme paštíku a pečeme při 200 °C asi 1 hodinu. Po vytažení necháme vychladnout ve formě, krájíme studené.



Schab ze śliwkami

Składniki:

ładny kawałek schabu ok 70-80 dkg
30 dkg suszonych śliwek
sól
pieprz
olej
2 łyżeczki marynaty do mięs pieczonych

Sposób przygotowania:

Schab na dobę namoczyć w dobrze osolonej wodzie. Po wyjęciu osuszyć. Długim nożem zrobić wzdłuż dwa otwory na wylot, do otworów z obu stron wepchnąć śliwki.
Marynatę wymieszać z olejem i pieprzem, po czym natrzeć mięso.
Brytfannę zwilżyć olejem, położyć mięso i całość szczelnie przykryć folią aluminiową.
Piec ok. 40 minut w temperaturze 220 °C.
Po upływie 40 minut zdjąć folię aluminiową i podpiec mięso do ładnego zarumienienia około 30 minut.

Vepřová kotleta se švestkami

Suroviny:

pekný kousek vepřové kotlety (cca 80 dkg)
30 dkg sušených švestek
sůl
pepř
olej
2 lžičky marinády na pečená masa

Postup:

Maso na 24 hodin namočíme v dostatečně osolené vodě. Po vytažení osušíme. Dlouhým nožem uděláme dva průchozí otvory, do otvorů vložíme švestky.
Marinádu smícháme s olejem a pepřem a potřeme s ní maso.
Pekáč vymažeme olejem, vložíme do něj maso a celé důkladně zakryjeme alobalem.
Pečeme cca 40 minut při teplotě 220 °C.
Po 40 minutách sundáme alobal a dopečeme maso dorůžova ještě cca 30 minut.



Babka piaskowa

Składniki:

250 g margaryny
6 jajek
1 szklanka cukru pudru
1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
2 budynie o smaku śmietankowym bez cukru
1 szklanka mąki tortowej
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

Miękką margarynę i cukier puder ucieramy robotem na puch. Gdy składniki się połączą, dodajemy cały czas ucierając, po jednym żółtku. Całość ucieramy jeszcze przez 2 minuty, siejemy przez sito obie mąki, budynie i proszek do pieczenia, nadal ucieramy. Gdy ciasto będzie jednolite, dodajemy pianę ubitą z białek i szczyptą soli, delikatnie łączymy z ciastem.

Ciasto przelewamy do formy w kształcie babki, uprzednio wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką.

Temperatura piekarnika: 180 °C.

Czas pieczenia: 45 minut.

Po upieczeniu posypać cukrem pudrem lub poleć lukrem bądź polewą czekoladową.

Bábovka

Suroviny:

250 g margarínu
6 vajec
1 hrnek krystalového cukru
1/2 šálku kukuřičného škrobu
2 pudinky smetanové chuti bez cukru
1 hrnek mouky
2 lžičky prášku do pečiva

Postup:

Změklý margarín utřeme s cukrem. Poté za stálého míchání postupně přidáme žloutky a třeme další 2 minuty. Přes síto do těsta přisypeme mouku, škrob, pudinky, prášek do pečiva a opět utřeme. Když se těsto spojí, jemně vmícháme sníh ušlehaný z bílků a špetky soli.

Těsto vlijeme do předem vymazané a moukou vysypané formy na bábovku.

Pečeme cca 45 minut při teplotě 180 °C.

Po upečení posypeme práškovým cukrem nebo polejeme čokoládovou polevou.

Pout'



Odpust

Poutě představovaly putování věřících na nějaké svaté místo, kde se odehrál zázrak nebo zjevení.

Odpust reprezentował wędrowanie wiernych do jakiegoś świętego miejsca, w którym odbył się cud lub objawienie.

Venkovské poutě se konaly jednou do roka v den výročí patrona místního kostela. U této příležitosti se konala slavnostní mše, při níž věřící prosili za uzdravení z nemoci, za úspěch v hospodaření a podobně. Každý zde zapálil svíčku a někteří přinesli i drobné dárky. Po mši se lidé věnovali zábavě. Chodili se občerstvit do hospody nebo nakupovat na trh svaté obrázky, pečivo, perníky a mnoho dalšího.

Posvícení mělo pro naše předky hluboký význam spojený se svěcením místního kostela. Lidé věnovali této církevní stavbě, tehdy kulturnímu a společenskému centru obce, mnoho peněz a dřiny. Posvícení slavila každá farnost v jinou dobu. Lidé z okolních obcí na něj zavítali, aby navštívili přátele a příbuzné, dobře pojedli a odpočinuli si od práce.

Poutě i posvícení se dodržují ve venkovských obcích dodnes. Obvykle se však jedná o svátky rodiny, kdy se setkají všichni členové i širší přízeň u dobrého jídla a pití.



Wiejskie odpusty odbywały się raz w roku w dniu rocznicy patrona miejscowego kościoła. Z takiej okazji odbywała się uroczysta msza święta, podczas której wierni prosili o uzdrowienie z chorób, za sukces w hodowli itp. Każdy zapalił świeczkę i niektórzy przynosili drobne prezenty. Po mszy ludzie bawili się. Chodzili do gospody lub kupowali na targu święte obrazki, pieczywo, pierniczki i wiele innych.

„Posvícení - kiermasz” miało dla naszych przodków głębokie znaczenie połączone z święceniem miejscowego kościoła. Ludzie ofiarowali budynkowi sakralnemu, czyli centrum kulturalnemu i towarzyskiemu gminy wiele pieniędzy i ciężkiej pracy. Wyświęcenie obchodziła każda parafia w innym dniu. Ludzie z sąsiednich wsi odwiedzali je, by również odwiedzić przyjaciół i krewnych, dobrze najeść się i wypocząć od swej pracy.

Odpusty, pielgrzymki i święto poświęcenia kościoła podtrzymuje się na wsiach do dni dzisiejszych. Zazwyczaj jednak obchodzi się święta w gronie rodzinnym, w którym spotkają się wszyscy jej członkowie oraz dalsi krewni na dobrym jedzeniu i pić.



Hovězí vývar s domácími nudlemi

Suroviny:

0,5 kg hovězího na polévku
kořenová zelenina (celer, mrkev, petržel)
1 střední cibule
4 stroužky česneku
divoké koření (bobkový list, nové koření,
celý černý pepř)
sůl
3 l vody
petrželka na ozdobení

Postup:

Hovězí maso dáme do hrnce, přidáme zeleninu, koření, cibuli, česnek, zalijeme studenou vodou a přivedeme k varu. Když se voda začne vařit, sebereme z hladiny vysráženou pěnu a stáhneme ohřev na minimum a necháme 3 hodiny pozvolna vařit. Cca po 30 minutách vyndáme z polévky uvařenou zeleninu a nakrájíme jí na menší kousky. Když je vývar hotový, scedíme jej, abychom vyndali maso a odstranili koření, uvedeme zpět do varu a zavaříme domácími nudlemi. Uvařené maso pokrájíme a spolu se zeleninou vložíme zpět do polévky. Porce zdobíme čerstvou petrželkou.

Rosół wołowy z domowym makaronem

Składniki:

0,5 kg mięsa wołowego na zupę
włoszczyzna (seler, marchewka, pietruszka)
1 średnia cebula
4 ząbki czosnku
dzikie ziele (liść laurowy, ziele angielskie,
cały czarny pieprz)
sól
3 l wody
pietruszka do dekoracji

Sposób przygotowania:

Mięso włożymy do garnka, dodamy warzywa, przyprawy, cebulę, czosnek, wlejemy zimną wodę i zagotujemy. Kiedy woda zacznie się gotować, pozbieramy z góry pianę i podgrzewanie ustawimy na minimum powoli gotując 3 godziny. Po ok. 30 minutach wyjmemy z zupy ugotowane warzywa i kroimy w drobną kostkę. Kiedy rosół jest gotowy, cedzimy go, by wyjąć mięso i przyprawy, ponownie zagotujemy z domowym makaronem. Mięso pokroimy w drobne kawałki i wraz z warzywami włożymy z powrotem do rosółu. Na talerzu możemy udekorować świeżą pietruszką.

Suroviny na domácí nudle:

150 g polohrubé mouky
1 vejce
sůl

Postup:

Na vál nasypeme 150 g polohrubé mouky, osolíme a uděláme důlek, do kterého dáme 1 vejce. Příborovým nožem vypracujeme těsto, jenž důkladně prohněteme na vále rukou, podsypáváme polohrubou moukou, dokud se nepřestane lepit. Výsledné těsto musí být vláčné, nelepivé. Vyválíme tenký plát (1-2 milimetry), který necháme zaschnout na utěrce. Zaschlé těsto krájíme na cca 4 cm široké proužky, ty naskládáme na sebe a napříč z nich krájíme tenké nudle, nebo použijeme kráječ na nudle.

Składniki na domowy makaron:

150 g mąki półgrubej
1 jajko
sól

Sposób przygotowania:

Na stolnicę damy 150 g mąki półgrubej, sól, zrobimy dołek, do którego wbijemy jajko. Nożem wyrobimy ciasto, które dokładnie wymieszaamy ręką, podsypując mąką półgrubą, by nie kleiło się. Ciasto w wyniku powinno być gładkie, zwarte i nie klejące się. Z niego rozwałkujemy cienki placek (1-2 milimetry), który suszymy na czystej ścierece. Suche ciasto kroimy na ok. 4 cm szerokie paski, te układamy na sobie i poprzecznie z nich kroimy cienki makaron, możemy skorzystać z maszynki do krojenia makaronu.



Svíčková omáčka s houskovým knedlíkem a brusínkami

Suroviny na omáčku:

1 kg zadního hovězího
(může být i vepřové maso nebo králík)
15 dkg másla
1 větší cibule
6 mrkví
1 celer
1 petržel
divoké koření (bobkový list, nové koření,
celý pepř, jalovec, tymián)
šťáva z poloviny citrónu
0,5 l mléka
250 ml smetany 12%
10 dkg hladké mouky
5 dkg cukru
sůl

Postup:

Omyté maso vložíme do zapékací mísy, osolíme, přidáme divoké koření, 2 kolečka citrónu (i s kůrou), citronovou šťávu a polijeme rozpuštěným máslem. Navrch přidáme cibuli a na kostky nakrájenou mrkev, celer a petržel. Necháme 12-24 hodin v chladu proležet.

Druhý den podlijeme vodou a dáme péct do trouby na 3 hodiny (až je maso měkké) na cca 180-200 °C. Měkké maso vyndáme a nakrájíme jednotlivé porce. Do výpeku přidáme hladkou mouku, promícháme a zapečeme v troubě cca 10 minut. Poté vyjmeme z trouby, přilijeme mléko, smetanu a rozmixujeme ponorným mixérem do hladka. Podle chuti dosolíme, ochutíme cukrem, octem nebo citrónem, případně můžeme dochutit lžící kyselých rybízových marmelád.

Hotovou omáčku podáváme s houskovými knedlíky a plátky masa. Můžeme dozdobit plátkem citrónu, brusinkami a ušlehanou šlehačkou.

Sos śmietankowy z polędwicy, czeskim knedlikiem i żurawiną

Składniki:

1 kg mięsa wołowego - polędwica
(może być również mięso wieprzowe lub królik)
15 dkg masła
1 duża cebula
6 marchewek
1 seler
1 pietruszka
dzikie ziele (liść laurowy, ziele angielskie, pieprz,
jałowiec, tymianek)
sok z połowy cytryny
0,5 l mleka
250 ml śmietany 12%
10 dkg mąki gładkiej
5 dkg cukru
sól

Sposób przygotowania:

Umyte mięso posolimy, dodamy dzikie ziele, 2 płatki cytryny (ze skórką), sok z cytryny i podlejemy stopionym masłem. Na górę dodamy cebulę, w kostę pokrojoną marchewkę, seler i pietruszkę. Odstawimy w chłodnym miejscu przez 12-24 godziny.

Następnego dnia podlejemy wodą i pieczemy w piekarniku ok. 3 godzin (dopóki mięso nie jest miękkie) w temperaturze 180-200 °C. Miękkie mięso wyjmemy i kroimy w cienkie plastry. Do sosu dodamy mąkę, zamieszcamy i pieczemy w piekarniku ok. 10 minut. Wyjmemy z piekarnika, dolewamy mleko i śmietanę i miksujemy. Przyprawimy do smaku solą, cukrem, octem lub sokiem z cytryny, ewentualnie łyżką kwaśnej marmolady porzeczkowej.

Gotowy sos podajemy z czeskim knedlikiem przyprawianym z bułką i plastrami mięsa. Można udekorować plastrem cytryny, żurawiną i bitą śmietaną.

Suroviny na houskový knedlík:

500 g polohrubé mouky
250 g hrubé mouky
polovinu kostky droždí
300 ml teplé vody
1 vejce
1 rohlík
špetka soli a cukru

Postup:

Mouky a sůl promícháme v míse, vytvoříme v nich důlek, do kterého rozdrobíme droždí, přidáme špetku cukru a zalijeme polovinou vlažné vody. Necháme asi 7 minut odležet. Přidáme vejce, zbytek vody a vařečkou vymícháme kypré těsto, přidáme rohlík nakrájený na kostičky. Těsto necháme 30-40 minut kynout na teplém místě. Poté vyválíme 4 knedlíkové šišky, které po 2 vaříme ve slané vodě celkem 16 minut. V polovině varu (po 8 minutách) je otočíme. Uvažené knedlíky vyjmeme z vody, ihned propíchneme velkou vidličkou a nakrájíme nití.

Składniki na czeski knedlik:

500 g mąki półgrubej
250 g mąki grubej
pół opakowania drożdży
300 ml ciepłej wody
1 jajko
1 bułka
szczypta soli i cukier

Sposób przygotowania:

Mąkę i sól zamieszamy w misce, zrobimy dołek, do którego rozdrobimy drożdże, dodamy szczyptę cukru i wlejemy połowę ciepłej wody. Następnie odstawimy na ok. 7 minut. Dodamy jajka, resztę wody i grubej mąki i wymieshamy zwarte ciasto, dodamy bułkę pokrojoną w kostki. Ciasto zostawimy przez ok. 30-40 minut rosnąć w ciepłym miejscu. Następnie zrobimy 4 wałki, które po dwa gotujemy w słonej wodzie w sumie 16 minut. W połowie czyli po 8 minutach obracamy je. Ugotowane knedliki wyciągniemy z wody, odraz w nich zrobimy widelcem dziury i kroimy nicią.



Dvojctíhodné koláčky

Suroviny:

10 dkg polohrubé mouky
cca 500 dkg hladké mouky
5 dkg moučkového cukru
2 dcl oleje
2 žloutky
malá rovná lžička soli
Na kvásek: 3 dcl vlažného mléka,
1 kostka cukru, 6 dkg droždí

Postup:

Do mísy dáme polohrubou mouku, moučkový cukr, 2 žloutky a malou rovnou lžičku soli. Poté přidáme polovinu kvásku, trochu hladké mouky a zamícháme. Přidáme celý zbytek kvásku a 2 dcl oleje. Hladké mouky přisypeme tolik, aby vzniklo těsto jako na buchty (nesmí se lepit na mísu ani na vařečku). Necháme na teplém místě kynout 1 - 1 1/4 hodiny. Když je těsto vykynuté, lžící vykrajujeme kousky, které klademe na pomoučený vál, plníme tvarohovou nádivkou a zabalíme je jako knedlík. Zabalené koláčky poklademe na máslem potřený plech (kus od sebe) a celým vejcem děláme do bočánků důlky. Okraje potřepe rozšlehaným bílkem a do důlku dáváme po malé lžičce švestková povidla. Nakonec posypeme žmolenkou. Na plechu necháme ještě 10 minut kynout. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180-200 °C do zlatova. Hotové postříkáme rozpuštěným máslem se lžící rumu.

Staroczeskie kołacze

Składniki:

10 dkg mąki półgrubej
ok. 500 dkg mąki gładkiej
5 dkg cukru pudru
2 dcl oleju
2 żółtka
mała płaska łyżeczka soli
Zakwas: 3 dcl ciepłego mleka,
1 kostka cukru, 6 dkg drożdży

Sposób przygotowania:

Do miski wsypujemy mąkę półgrubą, cukier puder, dodamy 2 żółtka i małą płaską łyżeczkę soli. Następnie dodamy połowę zakwasu i trochę mąki gładkiej i mieszamy. Dodajemy całą resztę zakwasu i 2 dcl oleju. Następnie dodajemy tyle gładkiej mąki, by powstało ciasto o odpowiedniej gęstości (nie może się kleić ani do miski ani do łyżki). Zostawimy ruszać się w ciepłym miejscu 1 – 1 1/4 godziny. Kiedy ciasto wyrośnie, łyżką nabieramy jego kawałki, które kładziemy na mąką posypanej stolnicy, kładziemy serem i robimy kulki. Zostawimy na stolnicy zanim nie napelnimy wszystkich. Następnie kładziemy na blasze posmarowanej masłem (kawałek od siebie) i jajkiem robimy w bochenkach dołki. Krawędzie smarujemy rozmieszonym białkiem i do dołków kładziemy po małej łyżeczce povidła śliwkowe i sypiemy kruszonką. Na blasze zostawimy jeszcze 10 minut rosnać. Pieczemy w nagrzanym piekarniku w 180-200 °C na złoty kolor. Gotowe kropimy stopionym masłem z łyżką rumu.

Tvarohová náplň:

1/2 tvarohu
1 vanilkový cukr
1 žloutek
nastrouhaná citronová kůra

Povidlová náplň:

asi 125 dkg švestkových nebo jablkových povidel
špetka mleté skořice
1-2 utlučené hřebíčky
1-2 lžice rumu

Žmolenka:

15 dkg polohrubé mouky
10 dkg moučkového cukru
8 dkg rozpuštěného másla
Zpracujeme žmolenku na posypání koláčků.

Nadzienie serowe:

1/2 sera
1 cukier waniliowy
1 żółtko
starta skórka z cytryny

Nadzienie z powidel:

ok. 125 dkg powidel śliwkowych lub jabłkowych
szczypta cynamonu
1-2 gwoździki
1-2 łyżki rumu

Kruszonka:

15 dkg mąki półgrubej
10 dkg cukier puder
8 dkg stopionego masła
Wyrobimy kruszonką do sypania kołaczków.

Dožínky



Dožínki

Dožínky byly slavnosti spojené s koncem žni. Konaly se ve všech zemědělských obcích, kde se pěstovalo obilí.

Dożynki to uroczystość połączona z końcem żniwa. Odbýwały się w wszystkich wioskach rolniczych, które uprawiały zboża.

Příprava nastávala již týden předem, kdy děvčata začala plést ohromný věnec z klasů obilí všeho druhu, do nějž se zapletlo také ovoce, cukrovinky a pentle. S ním doprovázely o dožínkách poslední vůz směřující z pole do dvora. Věnec pak chasa předala hospodáři, popřála mu štěstí, zdraví a dobrou úrodu v příštím roce. Hospodář je za to obdaroval penězi a panímáma pohostila nachystaným občerstvením. Večer se všichni přemístili do hospody, kde se konala taneční zábava.

Dożynki byly nejoblíbenějším svátkem, jímž venkované oslavili ukončení polních prací. Takovéto období hojnosti, kdy měli nový mák do buchet, zásobu čerstvé mouky, vejce, zralé ovoce a vykrmené husy na pekáč, bylo ideální dobou pro odpočinek a velkou hostinu. Navíc se blížil advent a s ním dlouhý půst, proto si naši předkové dopřáli všeho, čeho měli po zbytek roku málo.

Hodování trvalo často i několik dní, bývala to pastva pro oči i mlsný jazyk. Tříchodové sváteční jídlo bylo zahájeno polévkou z drůbežích drobů, tzv. kaldoun s játrovými knedlíčky. Dále se podávala husa, krmená speciálními šiškami, s bramborovými nebo houskovými knedlíky a se zelím. Na závěr se servírovala káva, posvícenské koláče s tvarohem, povidly, ořechy a mákem. Koláči se obdarovávali také přátelé a sousedé, kteří přišli na návštěvu. Večer po hostině byly v místní hospodě lidové veselice. Slavnost se velmi podobně odrzuje dodnes.



Przygotowania rozpoczynały się już tydzień wcześniej, kiedy to dziewczyny zaczynały pleść ogromny wieniec z kłosów zbóż różnych rodzajów, do którego przeplatało się również owoce, słodkości i wstęgi. Z nim towarzyszyły podczas dożynek przy ostatnim wozie jadącym z pola do gospodarstwa. Wieniec później hołota przekazała gospodarzowi, z życzeniami szczęścia, zdrowia i dobrego urodzaju w następnym roku. Gospodarz je za to obdarzył pieniędzmi i gospodyni poczęstowała przygotowanym jedzeniem. Wieczorem wszyscy przechodzili do gospody, gdzie odbywała się zabawa taneczna.

Dożynki były najbardziej lubianym świętem, którym ludzie ze wsi uczcili zakończenie pracy na polu. Taki okres obfitości, kiedy mieli nowy mąk do ciast i zapas świeżej mąki, jajek, dojrzałych owoców i wykarmione gęsi do piekarnika, był idealnym okresem dla wypoczynku i dużej gościnie. W dodatku zbliżał się advent i z nim długi post, dlatego nasi przodkowie dogadzali sobie wszystkiego, czego przez resztę roku było za mało.

Trzy-daniowy posiłek rozpoczynał się świąteczną zupą z podrobów kurczaka, tzw. kaldoun z kluskami z wątroby. Dalej podawano gęś, karmioną specjalnymi kluskami, z kluskami ziemniaczanymi lub czeskim knedlikiem i kapustą. Na koniec podawana była kawa, świąteczne ciasto z twarogiem, powidłami, orzechami i makiem. Ciastami obdarowywało się także przyjaciół i sąsiadów, którzy przyszli ich odwiedzić. Wieczorem po uroczystości odbywały się w miejscowej gospodzie potańcówki. Uroczystość często odbywa się do dziś. Ucztování trwało nierzadko nawet kilka dni, była to uczta dla oczu i języka.



Kachní vývar s játrovou rýží

Suroviny na kachní vývar:

kachní droby
zelenina (celer, mrkev, petržel, pórek,
kapusta, celerová nať, květák)
1 střední cibule
2 stroužky česneku
divoké koření (bobkový list, nové koření,
celý černý pepř)
sůl, petrželka nebo pažitka
3 l vody

Postup:

Kachní droby, cibuli, česnek a divoké koření vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou a přivedeme k varu. Pozvolna vaříme 2 hodiny. Poté přidáme na drobno nakrájenou zeleninu a vaříme ještě cca 30 minut. Nakonec zavaříme játrovou rýží. Porce polévky zdobíme nahrubo nakrájenou petrželkou nebo pažitkou.

Suroviny na játrovou rýži:

200 g drůbežích nebo kachních jater
5 stroužků česneku
1 vejce
sůl, pepř, majoránka, strouhanka

Postup:

Očištěná a odblaněná játra, česnek a vejce rozmixujeme, přelijeme do misky, přidáme špetku soli, pepř, majoránku a zahustíme strouhankou. Necháme chvíli odležet, aby strouhanka nasákla. Do klobotem vařící se polévky protlačíme přes síto s velkými otvory játrovou rýží. Povaříme 3-4 minuty.

Rosół z kaczki z ryżem z wątroby

Składniki do rosółu:

podroby z kaczki
warzywa (seler, marchewka, pietruszka,
por, kapusta, natka selera, kalafior)
1 cebula
2 ząbki czosnku
dzikie zioła (liść laurowy, ziele angielskie, ziarna
czarnego pieprzu)
sól, pietruszka lub szczypiorek
3 l wody

Sposób przygotowania:

Podroby z kaczki, cebulę, czosnek i dzikie zioła włożymy do garnku, wlejemy zimną wodę i zagotujemy. Wolno gotujemy ok. 2 godzin. Następnie dodamy na drobno pokrojone warzywa i gotujemy jeszcze ok. 30 minut. Na koniec zagotujemy ryż z wątroby. Porcje rosółu ozdobimy pokrojoną pietruszką lub szczypiorkiem.

Składniki na ryż z wątroby:

200 g wątroby drobiowej lub z kaczki
5 ząbków czosnku
1 jajko
sól, pieprz, majeranek, tarta bułka

Sposób przygotowania:

Oczyszczoną z błon wątrobę, czosnek i jajka zmiksujemy. Włożymy do miski, dodamy szczyptę soli, pieprz i majeranek i zagęścimy tartą bułką. Zostawimy stać, by bułka wchłonęła wodę. Do gotującego rosółu przez sitko z dużymi dziurami wmieszamy ryż z wątrobą. Gotujemy 3-4 minuty.



Pečená kachna s houskovým knedlíkem a se zelím

Suroviny na kachnu:

1 kachna
sůl, kmín
sklenička vody na podlití

Postup:

Z kachny odřízneme krk, křídélka a odstraníme přebytečný tuk. Kachnu pořádně osolíme a okmínujeme (i v břišní dutině). Položíme ji na pekáč a podlijeme vodou. Pomalu pečeme v předehřáté troubě na 180 °C 3-4 hodiny.

Suroviny na zelí:

1 hlávka zelí
1 cibule
3 lžíce krupicového cukru
drcený kmín, sůl
ocet
1 lžíce sádla

Postup:

Hlávku zelí nakrájíme na jemné nudličky, zalijeme horkou vodou, přidáme sůl a kmín. Vaříme do měkka. Uvařené zelí scedíme. Do hrnce dáme sádlo a na kostičky nakrájenou cibuli, kterou zpěníme a necháme zesklivatět. Přidáme zcezené zelí, dochutíme cukrem a octem, a vše ještě chvíli podusíme.

Houskový knedlík – viz str. 27

Pieczona kaczka z czeskim knedlikiem i kapustą

Składniki na kachnu:

1 kaczka
sól, kminek
szklanka wody do podlewania

Sposób przygotowania:

Z kaczki oddzielimy kark, skrzydła i usuniemy tłuszcz. Kaczkę porządnie posypimy solą i kminem (także w środku). Włożymy na blachę i podlejemy wodą. Powoli pieczemy w piekarniku w 180 °C 3-4 godziny.

Składniki na kapustę:

1 główka kapusty
1 cebula
3 łyżki cukru kryształu
kminek, sól
ocet
1 łyżka smalcu

Sposób przygotowania:

Główkę kapusty kroimy w cienkie paski, podlejemy gorącą wodą, dodamy sól i kminek. Gotujemy do miękka. Ugotowaną kapustę cedzimy. Do garnka damy smalec, dodamy w drobną kostkę pokrojoną cebulę, którą podsmażymy, dodamy kapustę, przyprawimy do smaku cukrem, octem i jeszcze chwilę dusimy.

Czeski knedlik – zob. s. 27



Švestkové vdolky

Suroviny :

500 g polohrubé mouky
120 g másla
80 g pískového cukru
250-300 ml vlažného mléka
2 žloutky
1 balíček vanilkového cukru
30 g droždí
půl lžičky soli
strouhaná citronová kůra
1 vajíčko na potření
mák na posypání

Náplň:

25-30 kusů švestek
1 balíček skořicového cukru

Postup:

Do vlažného mléka přidáme trošku cukru a droždí, v teple necháme vzejít kvásek. Sypké ingredience smícháme v míse a zalijeme vzešlým kváskem. Vypracujeme hladké těsto, které se nelepí na mísu ani na vařečku. Těsto umístíme na teplé místo a necháme kynout přibližně 1 - 1 1/4 hodiny. Na pomoučený vál lžící vykrajujeme bochánky, které roztlačíme rukou na placku. Plníme vypečkovanou rozpůlenou švestkou, kterou posypeme skořicovým cukrem. Po zabalení klademe na plech s pečicím papírem dále od sebe. Po vykynutí (asi 10 minut) potřeme vdolky rozšlehaným vejcem a hodně posypeme mákem. Pečeme ve vyhřáté troubě 180-200 °C do zlatova.

Pączki śliwkowe

Składniki :

500 g mąki półgrubej
120 g masła
80 g cukru
250-300 ml ciepłego mleka
2 żółtka
1 saszetka cukru waniliowego
30 g drożdży
pół łyżeczki soli
tarta skórka z cytryny
1 jajko do pocierania
mak do posypania

Nadzienie:

25-30 sztuk śliwek
1 saszetka cukru cynamonowego

Sposób przygotowania:

Do ciepłego mleka dodamy trochu cukru i drożdży i w ciepłym miejscu, by zrobił się zakwas. Sypkie składniki zamieszamy w misce i zalejemy zakwasem. Wypracujemy gładkie, elastyczne ciasto, które nie klei się ani do łyżki ani do miski i zostawimy je w ciepłym miejscu do ruszania ok. 1 – 1 1/4 godziny. Na mąką posypanej stolnicy kładziemy łyżką odkrojone bochenki, z których ręką zrobimy placki i wypełnimy śliwką posypaną cukrem cynamonowym. Po zawinięciu kładziemy na blasze z papierem do pieczenia dalej od siebie. Po wyrośnięciu (ok. 10 minut) posmarujemy ubitym jajkiem i posypimy makiem. Pieczemy w piekarniku w 180-200 °C na złocisty kolor.



Nakládaná cuketa

Suroviny:

cuketa
červená paprika
1/2 feferonky
cibule
1 stroužek česneku
snítka kopru
3 kolečka mrkve

Postup:

Do sklenic naskládáme na kolečka nakrájenou cuketu (žlutou i zelenou), nakrájenou červenou papriku, 1/2 feferonky, cibuli, dospod 1 stroužek česneku, snítka kopru a 3 kolečka mrkve.

Suroviny na nálev:

3 litry vody
1 litr Bzeneckého octa
120 g soli
400 g cukru
30 kuliček Sacharinu
30 kuliček nového koření
30 kuliček pepře
1 a 1/2 polévkové lžíce hořčičného semínka
4 bobkové listy
4 ks hřebíčku
kousek celé skořice

Postup:

Nálev připravíme tak, že vodu, ocet a koření společně povaříme 20 minut. Necháme vychladnout. Poté nálevem zalijeme připravené cukety ve sklenicích, uzavřeme a sterilujeme 15 minut při 80 °C.

Marynowana cukinia

Składniki:

cukinia
czerwona papryka
1/2 pepperoni
1 cebulę
1 ząbek czosnku
gałązka koperku
3 plastry marchewki

Sposób przygotowania:

Do słoików wkładamy plastry cukinii (żółtych i zielonych), kawałki czerwonej papryki, 1/2 pepperoni, cebulę, na sam dół 1 ząbek czosnku, gałązkę koperku i 3 plastry marchewki.

Składniki na marinatę:

3 litry wody
1 litr octu
120 g soli
400 g cukru
30 kulek sacharyny
30 kulek ziela angielskiego
30 kulek pieprza
1 i 1/2 łyżki nasiona gorczycy
4 liście laurowe
4 szt. goździki
kawałek cynamonu

Sposób przygotowania:

Marynatę przygotowujemy w ten sposób, że wodę, ocet i przyprawy gotujemy 20 minut. Odstawimy i zalewamy cukinie w słoikach, następnie słoiki zamykamy i 15 minut gotujemy w 80 °C.

Advent



Adwent

Advent je období čtyř týdnů před Štědrým dnem charakteristické krátkými dny a tmavými večery. Jde o specifickou etapu roku spojenou se zimou, mystikou a tajemnem.

Adwent to okres czterech tygodni przed Bożym Narodzeniem, który charakteryzują krótkie dnie i ciemne wieczory. Rozchodzi się o specyficzny etap roku łączony zimą, mistyką i tajemniczym.

V minulosti se v každý den adventu brzy ráno konala zvláštní mše věnovaná Panně Marii, již se říkalo „roráty“. V této době, kdy veškerá práce na polích skončila, se zpracovávala úroda, mlátilo obilí, předli len nebo dralo peří. Lidé se scházeli na „přástkách“, při nichž společně předli len či konopí, tkali látky, vyprávěli si různé příběhy a zpívali písně.

V současné době je advent spíše obdobím zábavy a přípravy na vánoční svátky. Ve většině obcí se rozsvěcuje adventní strom, pořádají se mikulášské obchůzky, adventní trhy, výstavy a besídky.



W przeszłości codziennie podczas adwentu wcześniej rano odbywała się szczególna msza święta poświęcona Pannie Maryi, którą nazywano „roraty“.

W tym czasie, kiedy to wszystkie prace na polach skończyły się, obrabiano plony, młóciło zboże, przędło się len lub skubano pierze. Ludzie spotykali się na „přástkách“, podczas których wspólnie przędli len lub konopie, tkali sukna, opowiadali różne przygody i śpiewali pieśni.

W obecnych czasach jest adwent raczej okresem zabawy i przygotowań do Świąt Bożego Narodzenia. W większości gmin przybiera się drzewko adwentowe, urządzają się mikolajówki, targi adwentowe, wystawy i biesiady.

Štědrý večer v Polsku

Pod sváteční ubrus se v Polsku dává seno, které má připomínat, že se Ježíšek narodil ve chlévě. Na začátku štedrovečerní večeře se rodina a hosté dělí o oplatku. Je to symbol smíření a příležitost popřát si všechno nejlepší. Dalším zvykem je prostření jednoho talíře s příborem navíc, pro případného hosta. Samotná večeře se skládá z dvanácti chodů, symbolizujících 12 měsíců v roce a 12 apoštolů. Hlavním jídlem je smažený kapr a jiná jídla z ryb. Před tím se obvykle podává červený boršč s tzv. uszkami (taštičky s houbami, které připomínají tvarem uši), pak pierogi - taštičky se zelím a houbami, a jiná postní jídla. V různých částech Polska se jedí různé vánoční pochoutky: např. pro Slezsko je typická moczka, namočený perník s rozinkami, ořechy, mandlemi a sušeným ovocem, a také makowki – rohlíky máčené ve sladkém mléce a obalované v máku. Po večeři se rozbalují dárky, které nenosí Ježíšek, ale Hvězdář (Gwiazdor). Večer je tradičně zakončen půlnoční mší (pasterka), které se účastní celá rodina.



Boże Narodzenie w Polsce

Pod obrus świąteczny w Polsce kładzie się siano, które powinno przypominać, że Jezus urodził się w chlewie. Na początku kolacji bożonarodzeniowej rodzina i goście dzielą się o plątek. Jest to symbol pojednania i okazja złożyć życzenia. Następną tradycją to przygotowanie jednego nakrycia ze sztućcami dodatkowo, dla ewentualnego gościa. Sama kolacja składa się z dwunastu dań, które symbolizują 12 miesięcy w roku i 12 apostołów. Głównym daniem jest karp smażony i inne potrawy z ryb. Przed tym zazwyczaj podaje się barszcz czerwony z uszkami, potem pierogi nadziewane kapustą i grzybami i pozostałe potrawy. W różnych częściach Polski są jedzone różne przysmaki świąteczne: na przykład dla Śląska jest charakterystyczna moczka, namoczony piernik z rodzynkami, orzechami i suszonymi owocami i także makówki – bułki moczone w słodkim mleku i sypane makiem. Po kolacji rozpakowują się podarunki, które nie nosi Jezusek, ale Gwiazdor. Kolację tradycyjnie kończy o północy msza święta - pasterka, w której uczestniczy cała rodzina.



Zelná polévka se smetanou

Suroviny :

1-1,5 l vody
0,5 kg kysaného zelí
3-4 syrové brambory
250 ml smetany
 $\frac{3}{4}$ l mléka
4-5 vajec
2 vrchované lžice hladké mouky
1 lžička cukru
1 lžice octa
sůl

Postup:

Zelí včetně nálevu dáme vařit do vody (cca 20 min). V druhém hrnci mezitím vaříme ve slané vodě oloupané a na drobné kostičky nakrájené brambory. Do uvařeného zelí pustíme syrová vejce, lehce promícháme a necháme 2-3 minuty srazit. Přilijeme mléko s rozmíchanou hladkou moukou a pozvolna (asi 5-10 minut) za stálého promíchávání prováříme (nevaříme kлокotem). Vsypeme zcezené uvařené brambory a odstavíme z plotny. Přilijeme ohřátou smetanu, promícháme a dochutíme dle chuti - solí, cukrem, octem. Pokud nechceme vajíčko vpouštět do polévky, uvaříme je natvrdo a zdobíme polévku na talíři.

Kapušniak ze śmietaną

Składniki:

1-1,5 l wody
0,5 kg kwaśnej kapusty
3-4 ziemniaki
250 ml śmietany
 $\frac{3}{4}$ l mleka
4-5 jajek
2 duże łyżeczki mąki
1 łyżeczka cukru
1 łyżka octu
sól

Sposób przygotowania:

Kapustę z zalewą damy do garnka z wodą i gotujemy. Do drugiego garnka do słonej wody włożymy ugotować ziemniaki pokrojone w kostkę. Po ugotowaniu kapusty (po ok. 20 minutach) wbijemy jajka do kapusty, delikatnie zamieszkamy i 2-3 minuty poczekamy by jajka były ścięte. Wlejemy mleko z rozmieszaną gładką mąką i powoli (5-10 minut) podczas stałego mieszania gotujemy (nie gotujemy bulgotem). Dodamy ugotowane ziemniaki i odstawimy. Dolejemy podgrzaną śmietanę, zamieszkamy i przyprawimy do smaku - solą, cukrem, octem. Jeżeli nie chcesz surowego jajka wbić do zupy, można ugotować je na twardo i ozdobić nim zupę na talerzu.

Švestková omáčka s uzeným jazykem a bramborovým knedlíkem

Suroviny na omáčku:

10 g másla
10 g hladké mouky
1/4 kg povidel
30 g cukru, 1/4 l vody
citronová kůra, špetka soli, skořice

Postup:

Mouku zpěníme na másle, přidáme povidla a po částech je pozvolna rozvaříme vodou. Přidáme cukr, sůl, skořici, citronovou kůru a vaříme tak dlouho, až jsou povidla rozvařená.

Suroviny na bramborové knedlíky:

0,75 kg brambor
300-400 g polohrubé mouky
2 vejce
sůl
máslo na hotové knedlíky

Postup:

Vystydlé brambory uvažené ve slupce oloupeme a nastrouháme na jemno na struhadle. Přidáme mouku, vejce, sůl a zpracujeme vláčné těsto. Z těsta vyválíme váleček, který nakrájíme na jednotlivé knedlíky a vaříme ve vroucí vodě. Po vhození knedlíků do vařící vody je lehce oddělíme ode dna. Když vyplavou na povrch (cca 2-3 minuty), vaříme ještě 2 minuty (vyndáme jeden knedlík, překojíme a zkontrolujeme uvaření). Doba vaření závisí na velikosti knedlíků. Uvažené knedlíky potřeme máslem.

Sos śliwkowy z wędzonym językiem i ziemniaczanymi kluskami

Składniki na sos:

10 g masła
10 g gładkiej mąki
1/4 kg powideł
30 g cukru, 1/4 l wody
skórka z cytryny, szczypta soli, cynamon

Sposób przygotowania:

Mąkę prażymy na maśle, dodamy powidla i po częściach stopniowo rozcieńczymy je wodą. Dodamy cukier, sól, cynamon, skórkę z cytryny i gotujemy tak długo, dopóki powidla nie są rozgotowane.

Składniki na kluski ziemniaczane:

0,75 kg ziemniaków
300-400 g mąki półgrubej
2 jajka
sól
masło do gotowych klusek

Sposób przygotowania:

Zimne ziemniaki ugotowane w skórce obierzemy i trzemy na tarce. Dodamy mąkę, jajka, sól i wyrobimy elastyczne ciasto. Z ciasta zrobimy wałek, który kroimy na poszczególne kluski i te gotujemy w wrzącej wodzie. Po wrzuceniu klusek do gorącej wody, delikatnie oddzielimy je od dna, po wypłynięciu na powierzchnię, (po ok. 2-3 minutach) gotujemy jeszcze 2 minuty (wyjmiemy jedną kluskę, przekroimy i sprawdzimy, czy jest ugotowana). Czas gotowania jest zależny od wielkości klusek. Ugotowane kluski pocieramy masłem.





Medové perníčky

Suroviny na těsto:

40 dkg hladké mouky
14 dkg moučkového cukru
10 dkg tuku
10 dkg medu
2 vejce
1 lžice kakaa
1 lžička sody
1 lžička koření do perníku

Postup:

Všechny přísady dáme na vál a vypracujeme těsto, které necháme odležet 1 den.
Poté těsto vyválíme a vykrajujeme perníčky, které pečeme v dobře vyhřáté troubě při 180 °C.
Upečené necháme 1 den odpočinout.

Suroviny na polevu:

20 dkg moučkového prosátého cukru
1 bílek
citrónová šťáva
1 lžička solamylu

Postup:

Polevu vyrobíme tak, že všechny suroviny nasypeme do mísy a dobře utřeme.
Můžeme zdobit sáčkem nebo doma vyrobeným kornoutkem.

Pierniczki miodowe

Składniki na ciasto:

400 g mąki tortowej
140 g cukru pudru
100 g smalca (masła)
100g miodu
2 jajka
2 łyżki kakao
1 łyżka sody
1 łyżka przypraw do piernika

Sposób przygotowania:

Składniki wymieszamy na stolnicy i zagnieciemy ciasto. Ciasto odkładamy na jeden dzień.
Na drugi dzień możemy zacząć z wycinaniem pierniczków, które pieczemy w piekarniku nagrzanym na 180 °C. Upieczone pierniczki znów odkładamy na jeden dzień i dajemy im odpocząć.

Składniki na lukier:

200 g przesianego cukru pudru
1 białko
sok cytrynowy
1 łyżka mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

Lukier wymieszamy w ten sposób, że wszystkie składniki wsypujemy do kubeczka i starannie utrzemy. Potem dekorujemy pierniczki wyciskając masę z worka lub z trąbki przygotowanej w domu.

Vaječný koňak

Suroviny:

4 žloutky
1 plechovka slazeného kondenzovaného mléka
1 plechovka neslazeného kondenzovaného mléka
1 sáček vanilkového cukru
500 ml rumu

Postup:

Žloutky rozmixujeme s oběma plechovkami kondenzovaného mléka a vanilkovým cukrem. Poté vmícháme rum. Necháme 1-2 dny uležet v ledničce a můžeme podávat.

Ajerkoniak - likier jajeczny

Składniki:

4 żółtka
1 puszka mleka skondensowanego słodzonego
1 puszka mleka skondensowanego niesłodzonego
1 torebka cukru waniliowego
500 ml rumu

Sposób przygotowania:

Miksujemy żółtka, oba mleka skondensowane i cukier waniliowy na jednolitą masę. Następnie dodajemy rum. Zostawimy 1-2 dni postać w lodówce, potem podajemy.





Barszcz czerwony z uszkami

Składniki:

50 dkg buraków
włoszczyzna
1 cebula
2 ząbki czosnku
liść laurowy
ziarenka pieprzu
2 łyżki koncentratu buraczanego

Sposób przygotowania:

Z warzyw i przypraw ugotować wywar, dodać starte buraki i posiekany czosnek. Gotować pół godziny. Przecedzić, doprawić, dodać koncentrat.

Składniki na uszka:

1 szklanka mąki
sól, pieprz
3 dkg ugotowanych suszonych grzybów
1 jajko
1 łyżka oleju
1 cebula
posiekana natka pietruszki

Sposób przygotowania:

Pokrojoną cebulę zeszklić na oleju, dodać do posiekanych grzybów i natki pietruszki wbić jajko, wymieszać i przyprawić. Ciasto cienko rozwałkować, pociąć na kwadraciki. Na każdym ułożyć nadzienie. Formować uszka, wrzucać na osolony wrzątek. Ugotować. Gotowy barszcz wlewać do talerzy, do każdego włożyć po kilka uszek.

Červený boršč s oušky

Suroviny:

50 dkg červené řepy
kořenová zelenina
1 cibule
2 stroužky česneku
bobkový list
kuličky pepře
2 lžíce koncentrátu z červené řepy

Postup:

Ze zeleniny a koření uvaříme vývar, přidáme oloupanou červenou řepu a nasekaný česnek. Vaříme půl hodiny. Scedíme, dochutíme a přidáme koncentrát.

Suroviny na ouška:

1 sklenice mouky
sůl, pepř
3 dkg uvařených sušených hub
1 vajíčko
1 lžíce oleje
1 cibule
nasekaná zelená petrželka

Postup:

Nakrájenou cibuli osmahneme na oleji do zlatova, přidáme nasekané houby, zelenou petrželku a vajíčko. Vše zamícháme a dochutíme. Těsto vyválíme na tenký plát a nakrájíme na čtverečky. Na každý čtvereček klademe nádivku a formujeme ouška, která vkládáme do vařící vody. Uvaříme. Hotový boršč vléváme do talířů. Do každé porce přidáme několik oušek.

Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki:

1 i 1/2 szklanki mąki
2 dag drożdży
1/2 szklanki mleka
2 łyżki masła
1 żółtko + 1 jajko
sól

Sposób przygotowania:

Drożdże rozetrzeć z niewielką ilością mleka. Masło stopić. Mąkę przesiać, wymieszać z mlekiem, masłem, drożdżami, żółtkiem, jajkiem i szczyptą soli. Wyrobić ciasto, mocno ugniatając. Przykryć, odstawić w ciepłe miejsce na godzinę. Ponownie ugnieść, odstawić jeszcze na 30 minut. Ciasto jeszcze raz zagnieść, rozwałkować, wyciąć szklanką krążki. Na każdym ułożyć łyżeczkę farszu, zlepzić. Pierožki ułożyć luźno na natłuszczonej blasze, posmarować roztrzepanym żółtkiem. Piec około 30 minut w temp. 220 °C.

Składniki na nadzienie:

0,5 kg białej kapusty
10 dkg pieczarek
3 dkg suszonych grzybów
cebula
3 łyżki tartej bułki
1/2 szklanki białego wytrawnego wina
żółtko
łyżka masła, sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Suszone grzyby namoczyć przez noc. Osączyć, posiekać. Pieczarki obrać, drobno pokroić. Cebulę obrać, posiekać, zeszklić na maśle, dodać pieczarki, podsmażyć. Kapustę oczyścić, drobno poszatковать. Włożyć do rondla, podlać kilkoma łyżkami wody i winem, poddusić. Dodać pieczarki z cebulą i posiekane suszone grzyby, dusić około 20 minut. Posypać tartą bułką, wymieszać. Przyprawić.

Pírohy se zelím a houbami

Suroviny na těsto:

1 a 1/2 sklenice mouky
2 dkg droždí
1/2 sklenice mléka
2 lžíce másla
1 žloutek + 1 vajíčko
sůl

Postup:

Droždí rozdrobíme do malého množství mléka. Mouku prosejeme a smícháme s mlékem, rozpuštěným máslem, droždím, žloutkem, vajíčkem a špetkou soli. Vypracujeme tužší těsto, které přikryjeme a necháme cca hodinu kynout na teplém místě. Znovu uhněteme a necháme kynout dalších 30 minut. Těsto znovu prohněteme, vyválíme a sklenicí vykrajujeme kolečka. Na každé dáme lžičku náplně a slepíme. Pírohy rozložíme na vymazaném plechu, potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme cca 30 minut při teplotě 220 °C.

Suroviny na nádivku:

0,5 kg bílé zelí
10 dkg žampionů
3 dkg sušených hub
cibule
3 lžíce strouhanky
1/2 sklenice suchého bílého vína
žloutek
lžíce másla, sůl, pepř

Postup:

Sušené houby přes noc namočíme. Druhý den je osušíme a nakrájíme. Žampiony oloupeme a nakrájíme nadrobno. Nakrájenou cibuli osmažíme na másle a přidáme žampiony, chvíli smažíme. Nakrájíme zelí, vložíme do hrnce, podlijeme několika lžícemi vody, vínem a chvíli dusíme. Poté přidáme žampiony a dusíme dalších 20 minut. Nakonec posypeme strouhankou, zamícháme a dochutíme.





Ryba po grecku

Składniki:

1 kg ryby najlepiej fileta (karp, panga, morszczuk)
8 dużych marchewek
2 duże pietruszki
1 seler
1 koncentrat pomidorowy
jajko
bułka tarta

Przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie,
liście laurowe

Sposób przygotowania:

Rybę pokroić w kawałki, każdy kawałek osolić, opieprzyć, skropić sokiem z cytryny.

Jajko roztrzepać, rybę umoczyć w jajku i bułce tartej, usmażyć.

Warzywa obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Warzywa podsmażyć na oleju, dodać liście laurowe i ziele angielskie, osolić i opieprzyć, dodać troszkę cukru. W trakcie można dolać wody. Jak warzywa będą gotowe, dodać koncentrat pomidorowy. Wszystko wymieszać. W naczyniu ułożyć warstwę warzyw i na nie położyć warstwę ryb, następnie znowu warzywa, ryby i warzywa.

Ryba na řecký způsob

Suroviny:

1 kg ryby – nejlépe rybího filé
(kapr, pangasius, hejk)
8 velkých mrkví
2 velké petržele
1 celer
1 rajský protlak
vajíčko
strouhanka
Koření: sůl, pepř, nové koření, bobkový list

Postup:

Rybu nakrájíme na kousky, každý zvlášť osolíme, opepříme a pokapeme šťávou z citrónu. Poté jednotlivé kousky namáčíme v ušlehaném vajíčku, obalíme ve strouhance a usmažíme. Kořenovou zeleninu oloupeme, nahrubo nastrouháme, osmažíme na oleji, přidáme bobkový list a nové koření. Nakonec osolíme, opepříme a přidáme trošku cukru. V průběhu můžeme přilít vodu. Jakmile se zelenina uvaří, přidáme rajský protlak a vše zamícháme. Do nádoby vkládáme vrstvu zeleniny, na ni položíme ryby, opět vrstvu zeleniny, pak ryby a nakonec zeleninu.

Salatka żydowska

Składniki:

6-8 ziemniaków
6 jajek
3-4 ogórki kiszane (mogą być konserwowe)
1 cebula czerwona
majonez, jogurt naturalny
pieprz
sól

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować w mundurkach, jajka ugotować na twardo. Ziemniaki i jajka schłodzić i pokroić w kostkę. Ogórki odsączyć i również pokroić w kostkę, tak samo z cebulą. Składniki połączyć, dodać jogurt i majonez, przyprawić do smaku, schłodzić przed podaniem.

Židovský salát

Suroviny:

6-8 brambor
6 vajíček
3-4 kyselé okurky (můžou být zavařené)
1 červená cibule
majonéza, bílý jogurt
pepř
sůl

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, vejčíka uvaříme natvrdo. Necháme vychladnout a vše nakrájíme na kostičky. Okurky nakrájíme také na kostičky, cibuli pokrájíme na drobno. Suroviny spojíme přidáním jogurtu a majonézy, dochutíme a před podáváním vychladíme.





Serník

Składniki na ciasto:

0,5 kg margaryny
0,5 kg mąki
10 dkg drożdży
3 łyżki cukru
1 jajko
2 łyżki mleka

Sposób przygotowania:

Drożdże rozgnieść w misie z dwoma łyżkami mleka. Dodać jajko, cukier i margarynę. Zagniatamy masę. Na sam koniec dodajemy mąkę i dalej ugniatamy. Ciasto może nam troszkę się lepić. Próbuujemy z niego uformować kulę. Do misy, w której zagniataliśmy ciasto wlewamy zimną wodę i wkładamy ciasto – kulę – tak, aby woda zakryła całe ciasto. Gdy ciasto nam wypłynie (około 30 minut), wówczas jest gotowe do wyłożenia na blachę. W międzyczasie przygotowujemy serowe nadzienie – zob. s. 47. Dużą formę wykładamy pergaminem. Połowę ciasta rozwałkowujemy (podsypując mąką, gdyż ciasto jest klejące), i wykładamy na spód formy. Na ciasto wylewamy masę serową, a na sam wierzch dajemy drugą część rozwałkowanego ciasta. Tak przykryte ciasto wkładamy do piekarnika na około 60 minut w temperaturze 180 °C. Gdy ciasto ostygnie możemy polać je czekoladą lub posypać cukrem pudrem.

Tvarožník

Suroviny na těsto:

0,5 kg margarínu
0,5 kg mouky
10 dkg droždí
3 lžíce cukru
1 vajíčko
2 lžíce mléka

Postup:

Droždí smícháme v misce se dvěma lžícemi mléka. Přidáme vejce, cukr a margarín. Vypracujeme těsto. Nakonec přisypeme mouku a dále hněteme. Těsto se může lehce lepit (musí se z něj dát vytvarovat koule). Do mísy, ve které jsme uhnětli těsto, nalijeme studenou vodu a vložíme do ní kouli z těsta, tak aby voda zakryla celé těsto. Poté, co těsto vyplave na povrch (cca 30 minut), je hotové k rozložení na pekáči. Mezitím si připravíme tvarohovou náplň – viz str. 47. Velkou formu vyložíme pečícím papírem. Polovinu těsta vyválíme (podsypeme moukou, protože se těsto lepí) a klademe na dno formy. Na těsto nalijeme tvarohovou hmotu, na níž dáme druhou část vyváleného těsta. Takto zaryté těsto vložíme do vyhřáté trouby na cca 60 minut a pečeme při 180 °C. Když buchta vychladne, můžeme ji polít čokoládou nebo posypat mletým cukrem.

Składniki na masę serową:

1,5 kg sera białego
45 dkg cukru
2 budynie waniliowe
2 cukry waniliowe
12 łyżek oleju
8 żółtek
3 całe jajka
1 szklanka mleka
1 olejek cytrynowy
1 olejek pomarańczowy
15 dkg rodzynek

Sposób przygotowania:

Ser biały mielimy w maszynce. Dodajemy do niego cukier, cukier waniliowy, żółtka, jajka i olejki aromatyczne i mieszamy. Następnie dodajemy olej i budynie, a na samym końcu mleko i rodzynki. I mieszamy dokładnie wszystkie składniki.

Suroviny na tvarohovou náplň:

1,5 kg tvarohu
45 dkg cukru
2 vanilkové pudinky
2 vanilkové cukry
12 lžiček oleje
8 žloutků
3 celá vejčička
1 sklenice mléka
1 citronový olejíček
1 pomerančový olejíček
15 dkg hrozinek

Postup:

Tvaroh strojově rozmělníme. Přidáme cukr, vanilkový cukr, žloutky, vejčička, aromatické olejíčky a zamícháme. Následně přidáme olej a pudink, nakonec mléko a rozinky. Všechny suroviny důkladně zamícháme.



Velikonoce / Wielkanoc

Pout' / Odpust

Dożynky / Dożynki

Advent / Adwent

| Autoři: Ing. Jana Rejlová, Eliška Horníková, město Jedlina-Zdrój z www.stránek |
| Korektury: Marie Leinveberová, Mgr. Kateřina Mervartová, Ph.D. |
| Grafika: Bc. Lenka Idunková | Rok vydání: 2013 |

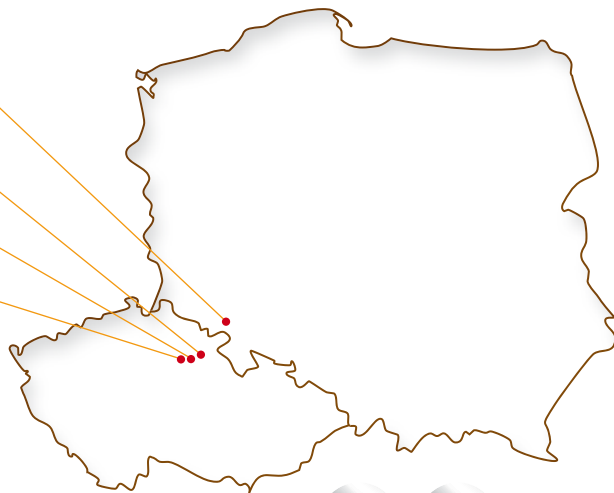
www.hradeckyyvenkov.cz

Jedlina-Zdrój

Velichovky

Hořiněves

Stračov



Cíl 3 / Cel 3
2007-2013



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ / EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO
PŘEKRAČUJEME HRANICE / PRZEKRACZAMY GRANICE

Tento projekt je spolufinancován z prostředků ERDF prostřednictvím Euroregionu Glacensis.