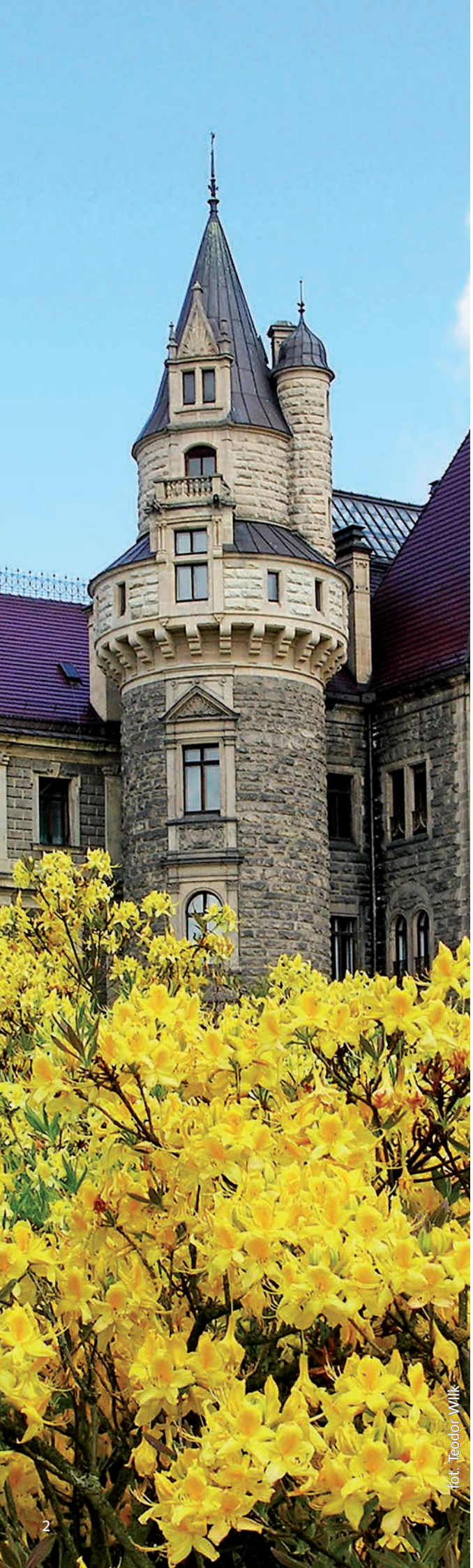
Opolskie smaki

Opolskie nieznane

nr 3

VisitOpolskie.pl



fot. Teodor Wilk

SZANOWNI PAŃSTWO

Publikacją, którą trzymacie w rękach, chcielibyśmy przybliżyć Wam kulinarny charakter województwa opolskiego. Zabieramy Was w podróż po całym województwie, dzięki której poznacie miejsca od dziesiątek lat słynące z potraw i produktów, wykonywanych zgodnie z tradycyjną recepturą. Mamy nadzieję, że wytyczona w niniejszej publikacji kulinarna mapa, zachęci Was do odwiedzenia polecanych tutaj miejsc i do skosztowania wyjątkowych, rodzimych produktów.

Charakter kulinarny Śląska Opolskiego stanowi mieszankę wpływów polskich, niemieckich, czeskich oraz kresowych. W różnych okresach obecny obszar województwa opolskiego znajdował się pod panowaniem Polski, Czech, Austrii, Prus i Niemiec. Miało to bardzo istotny wpływ na kształtowanie się kultury, zwyczajów, obrzędów, w tym również przepisów kulinarnych i nawyków żywieniowych. Przybywający na Śląsk Opolski przez setki lat nowi osadnicy i mieszkańcy przywozili ze sobą receptury kucharskie oraz wiedzę o wykorzystaniu w kuchni nowych produktów. W ten sposób przez wieki kształtowała się i wciąż niezmiennie ewoluuje odrębna tożsamość kulturowa, w tym kuchnia tych terenów. Szczególna dbałość, silne przywiązanie i pielęgnowanie bogatej tradycji przez obecnych mieszkańców województwa opolskiego, w tym przekazywanie przepisów kulinarnych z pokolenia na pokolenie, powoduje, że możemy dziś skosztować potraw, które jadali nasi pradziadkowie, dokładnie takie i w taki sam sposób przygotowywane.

W naszej publikacji znajdziecie Państwo 15 wybranych pozycji, które zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. Jest tutaj m.in.: pańczkraut, kretowina, wodzionka, germuszka, Kartoffelsalat czy śląski żur na maślance. Jakość tych produktów, ich wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, które są elementem dziedzictwa kulturowego regionu opolskiego i stanowią zarazem element tożsamości społeczności lokalnej.

Każda z potraw jest nierozerwalnie związana z miejscem, gdzie możecie jej spróbować. Dajcie się więc zaprosić w podróż pełną smaków i historii regionu opolskiego. Mamy nadzieję, że nabierzecie Państwo apetytu do zwiedzania naszego województwa szlakiem tradycyjnych smaków.

SPIS TREŚCI

Cukiernia „Magosz" 4
Krajanki 5
Gospodarstwo Agroturystyczne „Ranczo w Dolinie Odry" 6
Ścierka 6
Zajazd Karolinka 8
Rosół z nudlami (nudelzupa) 8
BioLife – producent mąk i płatków ekologicznych 9
Opolskie ciasteczka ze skwarek (szpyrki) 9
Gospodarstwo Agroturystyczne „Zacisze Antoszka" 10
Modziki 11
Hotel Festival 12
Wodzionka 13
Restauracja „Stara Kuźnia" 14
Pańczkraut – kiszona kapusta z ziemniakami 15
Agroturystyka „Cichy Zakątek" 16
Placki kartoflane z blachy 17
Gospodarstwo Agroturystyczne „Lewandówka" 18
Pieróg postny ze Starych Kolni 19
Piekarnia Kłos 20
Anyżki 20
Fan-Agri 21
Domowy ser smażony z kminkiem 21
Pałac Pawłowice 22
Kartoffelsalat 23
Ciastkarnia Paweł 24
Kretowina 25
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie 26
Śląski żur na maślance 27
Restauracja Stara Karczma 28
Ogórkowe pikle 29
Porcelana Opolska 30

MOSZNA – OPIS ZAMKU

Do zamku w Mosznej najłatwiej dojechać, kierując się z Opola w stronę Prudnika. Na temat samej budowli krąży wiele legend i w każdej z nich tkwi ziarno prawdy. Zawikłana jest również historia powstania zamku, która zawdzięcza swój ostateczny kształt rozciągniętym na kolejne stulecia etapom prac. Dziś, słynący z 99 wież i 365 pomieszczeń zamek, swym niesamowitym czarem i baśniową architekturą, a także rozległym parkiem z kilkusetletnimi dębami i lipami, zachwyca przybywających turystów z kraju i z zagranicy.

W chwili obecnej zamek w Mosznej, dzięki przeniesieniu w inne miejsce funkcjonującego w nim przez wiele lat Centrum Terapii Nerwic, przeżywa rozkwit. Odwiedza go rocznie coraz więcej osób, a oferta turystyczna jest bardzo bogata. Najważniejszym wydarzeniem pozostaje „Muzyczne Święto Kwitnących Azalii". Gdy teren wokół zamku rozkwita tymi pięknymi kwiatami, rozpoczyna się cykl koncertów muzyki klasycznej, który trwa kolejne cztery tygodnie. Zamek można zwiedzać z przewodnikiem. Wycieczka wiedzie m.in. przez zabytkową jadalnię, kawiarnię, byłą salę balową, oranżerię, gabinet hrabiego aż do kaplicy. Ponadto w zamku organizowane są różnego rodzaju imprezy. Powodzeniem cieszą się oferty skierowane do dzieci typu: „zielone szkoły", specjalne lekcje historii, wydarzenia związane z Harrym Potterem. Dla dorosłych organizowane są tematyczne uroczyste kolacje czy bale (np. z okazji Walentynek, Andrzejek). Zakwaterowanie w przytulnych komnatach zamkowych pozwala i dorosłym, i dzieciom doświadczyć ich niesamowitej atmosfery, która na długo zapada w pamięci i wyobraźni uczestników pobytu.

Dzisiejsza restauracja zamkowa to dawna jadalnia rodziny von Tiele-Winckler. Do niej dołączona jest z jednej strony oranżeria, a z drugiej strony kawiarnia. W samej restauracji serwowane są potrawy kuchni regionalnej i europejskiej. To miejsce zostało docenione przez znaną Restauratorkę Magdę Gessler, która poleciła ją w swojej książce „101 najlepszych restauracji i hoteli w Polsce". Zamek uznała za jeden z najpiękniejszych w kraju, a za specjalność restauracji uznała pieczoną gęś.

Zamek w Mosznej w konkursie „Perły w Koronie", ogłaszanym przez portal nasze miasto.pl, kilkakrotnie (w latach 2008, 2009, 2010) uzyskał wysoką pozycję, jako najpiękniejszy produkt Opolszczyzny, a w 2011 roku został zwycięzcą tego konkursu. W 2012 roku zamek w Mosznej był nominowany do edycji konkursu „7 nowych cudów Polski", organizowanym przez Magazyn „National Geographic Polska".

fot. Archiwum UMWO

fot. Teodor Wilk

fot. Archiwum UMWO

fot. Małgorzata Kwiatkowska

CUKIERNIA „MAGOSZ”

ul. Prudnicka 31
47-300 Krapkowice
tel. +48 77 466 12 83
e-mail: info@cukierniamagosz.pl
strona internetowa:
www.cukierniamagosz.pl

Państwo Magosz swoją działalność założyli w 1994 roku, w zeszłym roku obchodzili więc 20-lecie funkcjonowania na rynku cukierniczym. W rodzinnym domu właścicielki co sobotę, po ciężkim tygodniu pracy w gospodarstwie, kobiety w domu piekły słodkie specjały, ponieważ w tamtych czasach trudno było o inne słodycze. Pani Maria, gdy już poznała technologię cukiernictwa, wraz z mężem wykupiła małą cukiernię. Państwo Magosz zaczęli od produkcji lodów, ale z czasem firma sukcesywnie poszerzała swój asortyment i rozwijała się technologicznie. A pracowników wciąż przybywało. Na początku, okoliczni klienci w cukierni zaopatrywali się jedynie w tradycyjne śląskie wypieki, takie jak kołocze i krajanki. A zamówienia na torty były jedynie od klientów z większych miast, Opola czy Wrocławia, którzy przejeżdżając przez Krapkowice przypadkowo trafiali do cukierni.

Dziś cukiernia ma swoją główną siedzibę w Krapkowicach przy ulicy Prudnickiej, ale sprzedaż prowadzi także w trzech innych punktach województwa opolskiego. Do dziś korzysta się tu z tradycyjnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Wyroby cukiernicze Magoszów to cała gama ciast regionalnych kruchych, piaskowych, drożdżowych, francuskich, deserowych i tortowych oraz szeroko rozwinięta oferta tortów okolicznościowych. Firma Magosz chętnie wychodzi naprzeciw indywidualnym, nietypowym życzeniom klientów. Od niedawna cukiernia wzbogaciła się o kawiarnię. Właścicielka w pracy kieruje się sercem. Uważa, że tylko z miłości do tego, co się robi, efekty mogą być zadowalające.

Krajanki (nazywane także kołaczykami) nieprzerwanie tworzą historię regionu opolskiego. Te drożdżówki wyróżniają się dużą ilością nadzienia (makowego, serowego albo jabłkowego) i są zwykłymi kołoczami, tylko bardziej „podzielnymi” i z zawiniętymi rogami. Wypiekane są w gospodarstwach domowych z okazji uroczystości rodzinnych – wesel, chrzcin, rocznic ślubu, dożynek, odpustów. Tak jak dawniej, gdy odgrywały rolę obrzędową i były symbolem obfitości, tak i dziś podaje się je na znak dobrobytu, podczas rodzinnych uroczystości. Krajanki zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w sierpniu 2010 roku.

KRAJANKI

Liczba porcji: 6–8
Czas przygotowania: 160 minut

Składniki na kruszonkę:
- 400 g mąki
- 200 g masła
- 200 g cukru
- 1 jajko
- ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego

Przygotowanie:
Masło, cukier, jajko i ekstrakt waniliowy ucieramy. Dodajemy mąkę i zarabiamy ciasto, aż będzie jednolite. Odstawiamy do lodówki na 20 minut.

Składniki na nadzienie makowe:
- 500 g maku (sparzonego i zmielonego dwukrotnie)
- 100 g masła
- 2 łyżki mąki
- 250 g cukru
- kilka kropel aromatu migdałowego
- 100 g rodzynek
- 100 g orzechów włoskich
- 2 jajka

Przygotowanie:
Z masła i mąki sporządzamy zasmażkę. Do zmielonego maku dodajemy cukier, jajka, aromat migdałowy, zasmażkę oraz bakalie. Dokładnie mieszamy, aż masa będzie jednolita.

Składniki na nadzienie serowe:
- 1 kg białego sera półtłustego (mielonego)
- 150 g masła
- 1 budyń waniliowy
- kilka kropel aromatu waniliowego
- 280 g cukru
- skórka starta z 2 cytryn
- 100 g rodzynek
- 5 jajek

Przygotowanie:
Masło, cukier, żółtka, cukier waniliowy ucieramy na gładką masę. Dodajemy zmielony ser, rodzynki, budyń w proszku, skórkę z cytryn oraz ubitą pianę z białek. Mieszamy wszystko, aż masa będzie jednolita.

Składniki na nadzienie jabłkowe:
- 1 ½ kg jabłek
- 2 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżki cukru

Przygotowanie:
Jabłka myjemy, obieramy i kroimy w kostkę. Przekładamy do rondla, dodajemy cynamon i cukier. Prażymy, aż będą miękkie.

Składniki na ciasto drożdżowe:
- 500 g mąki
- 50 g świeżych drożdży
- 250 ml ciepłego mleka
- 2 jajka
- 100 g cukru
- 150 g masła
- szczypta soli

fot. Małgorzata Kwiatkowska

Przygotowanie rozczynu:
Do mleka dodajemy drożdże, 3 łyżki mąki, 2 łyżki cukru oraz szczyptę soli. Mieszamy do uzyskania jednolitej masy, przykrywamy lnianą ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na 15 minut.

Przygotowanie ciasta:
Miękkie masło ucieramy z jajkami, dodajemy resztę mąki oraz rozczyn. Łączymy i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na 30 minut. Następnie rozwałkowujemy na grubość 2–3 cm i wycinamy kwadraty o wymiarach: 15x15 cm. Na środek każdego nakładamy farsz. Krajanki zwijamy rogami do środka, mocno je zaciskając na tak zwaną kopertę. Wierzch ciasta smarujemy mlekiem. Krajanki układamy na wysmarowanej tłuszczem blasze. Następnie kciukiem nakładamy na ciasto kruszonkę, zachowując równe odstępy. Piec około 20 minut w temperaturze 180 stopni. Po upieczeniu odstawiamy do wystygnięcia. Posypujemy cukrem pudrem.

fot. Małgorzata Adamska

HOTEL FESTIVAL

ul. Oleska 86
45-222 Opole
tel. +48 77 427 55 55
e-mail: recepcja@festival.com.pl
strona internetowa: www.festival.com.pl

Hotel „Festival", który powstał w 1998 roku, jest obiektem 3-gwiazdkowym. Restauracja hotelu serwuje głównie dania kuchni polskiej, jednak w karcie menu odnajdziemy również propozycje zaczerpnięte z kuchni międzynarodowej. Dodatkowo wprowadzono specjalną kartę produktów regionalnych, gdyż właściciele Hotelu „Festival", prowadząc restaurację w tym regionie, czują się zobowiązani do promowania potraw, których receptury powinny być przekazywane z pokolenia na pokolenie. Właściciele hotelu promują nie tylko dziedzictwo kulinarne, ale samą nazwą nawiązują do Krajowego Festiwalu Piosenki Polskiej, który od ponad 50 lat kojarzony jest z Opolem.

Wodzionka została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w lutym 2007 roku. W Restauracji Hotelu „Festival" jest serwowana gościom w bogatszej wersji. Pachnie czosnkiem oraz wysmażonym boczkiem i zdaje się być idealną zupą na zimowe popołudnia. Dawniej z różnych względów podstawą żywienia były zupy, zwykle jadało się je na śniadanie (zwłaszcza późną jesienią i zimą), zarówno w rodzinach robotniczych, jak i chłopskich, biednych lub tych bardziej zamożnych. Niektórzy mieszkańcy Śląska po dziś dzień spożywają niektóre z tych prostych i bardzo apetycznych potraw. Należy do nich m.in. wodzionka (wodzianka) – bardzo smaczna zupa z czerstwego chleba, tłuszczu, czosnku i wody (nazywana też w niektórych częściach regionu snelką/sznelką, tj. szybką zupą albo po prostu zupą z chleba czy zupą chlebową). W przeszłości zupa była wręcz synonimem śląskiej biedy, skromności czy oszczędności, ponieważ niejednokrotnie bywała jedynym posiłkiem w ciągu dnia, a do jej przygotowania zużywano nawet najbardziej czerstwe kawałki chleba, bo nic nie mogło się zmarnować.

Jako tłuszczu do jej zaprawienia używano np. świeżo stopionej słoniny, niektórzy dodatkowo dodawali śmietanę. Sam sposób przygotowania potrawy polegał na zalaniu rozkruszonego chleba wrzątkiem, a następnie doprawieniu tłuszczem, czosnkiem, solą oraz pieprzem.

WODZIONKA

Liczba porcji: 5
Czas przygotowania (razem z bulionem):
1 godzina i 45 minut

Składniki na bulion drobiowy:

- 1 kg części kurczaka, np. skrzydełka, korpus, nóżki
- 1 ½ l wody
- 2 małe marchewki
- 1 pietruszka
- ½ pora
- ⅓ średniej wielkości selera
- kilka gałązek natki pietruszki
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę
- sól oraz świeżo zmielony pieprz do smaku

Przygotowanie:

Cebulę kroimy na pół i opalamy nad ogniem. Części z kurczaka płuczemy i wkładamy do garnka, dodajemy włoszczyznę, natkę pietruszki, wszystko zalewamy zimną wodą, jedynie do przykrycia składników (około 1 ½ litra). Doprawiamy solą, dodajemy opaloną cebulę i czosnek, gotujemy na większym ogniu. Po zagotowaniu zmniejszamy ogień i gotujemy bulion (pod przykryciem) przez około 1 ½ godziny. Po tym czasie doprawiamy pieprzem, a następnie przecedzamy przez sito.

Składniki na wodzionkę:

- 1 l bulionu mięsnego, np. drobiowego
- 40 g boczku wędzonego
- 20 g smalcu
- 5 g świeżego czosnku (1 ząbek)
- 200 g chleba (ze skórką)
- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

Chleb kroimy w grubą kostkę. Nie ma znaczenia, jakiego rodzaju chleba użyjemy, jednak najczęściej wodzionkę przygotowuje się na tradycyjnym, białym pieczywie. Na patelni rozgrzewamy smalec, dodajemy chleb, a następnie smażymy do momentu, aż powstaną chrupiące grzanki.

Boczek kroimy w kostkę, przekładamy na rozgrzaną patelnię i wytapiamy tłuszcz. Przygotowany wcześniej bulion podgrzewamy w garnku, wrzącym bulionem zalewamy wytopiony boczek, a następnie dodajemy drobno posiekany lub wyciśnięty przez praskę czosnek. Całość doprawiamy solą i pieprzem.

Na talerz nakładamy sporą ilość przygotowanych wcześniej grzanek i zalewamy je gorącym bulionem.

fot. Małgorzata Adamska

fot. Stowarzyszenie Opolska Blogosfera Kulinarna

GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „RANCZO W DOLINIE ODRY"

Krystyna i Franciszek Henzel
ul. Krótka 2
47-253 Przewóz
tel. +48 77 487 56 17
e-mail: henrykhenzel@o2.pl
strona internetowa:
www.ranczohenzel.pl

Do gospodarstwa rodziny Henzelów trafi każdy, kto o nim słyszał. Choć nie leży przy głównej drodze, jest doskonale znane przede wszystkim przez miłośników koni, ale także przez wracających tu licznie gości. Gospodarstwo agroturystyczne „Ranczo w Dolinie Odry" prowadzone jest przez dwupokoleniową rodzinę Państwa Henzlów, czyli Panią Krystynę i męża Franciszka oraz syna Henryka i synową Katarzynę. Do pomocy rośnie już najmłodsze pokolenie, na co bardzo liczy Pani Krystyna.

W 2007 roku Państwo Henzel do swojej oferty włączyli agroturystykę, a ze względu na hodowlę koni zimnokrwistych oraz koni westernowych American Quarter Horse, gospodarstwo zyskało nową nazwę –„Ranczo w Dolinie Odry". Obecnie w gospodarstwie hodowanych jest ponad 40 koni i stanowią one główną atrakcję turystyczną, o czym może świadczyć wizyta samego Daniela Olbrychskiego, który stał się właścicielem konia z hodowli Państwa Hanzel. Goście, którzy odwiedzają agroturystykę, oprócz wyśmienitej kuchni, mogą liczyć na przejażdżkę bryczką, a w zimie na kuligi.

Filarem gospodarstwa, jeżeli chodzi o tradycje związane z kuchnią, które sięgają początków ubiegłego wieku, jest Pani Krystyna. To dzięki niej w ciągłym użyciu są przepisy po mamie i babci, a dwa z nich zostały w 2007 r. wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.

fot. Stowarzyszenie Opolska Blogosfera Kulinarna

Pierwszy z nich to germuszka (zwana też warmuszką czy biermuszką), delikatna, tania i pożywna zupa, przygotowywana z chleba, ściętego jajka i kminku. Drugim produktem jest ścierka, przygotowywana najczęściej jako deser (z dodatkiem cukru), ale z powodzeniem może też w drugim daniu zastąpić kluski czy ziemniaki. Ścierką, czy częściej zacierką nazywa się również zupę z drobnych klusek. Nazwa pochodzi od sposobu przygotowania, czyli od czynności ścierania rękami jajka z mąką, do uzyskania ciasta zbliżonego konsystencją do sproszkowanych posypek.

ŚCIERKA

Liczba porcji: 3–4
Czas przygotowania: 40 minut

Składniki:
- 1 l mleka
- 4–5 łyżek mąki pszennej
- 1 jajo
- 1 żółtko
- sól, cukier do smaku

Przygotowanie:
Na stolnicę przesiewamy mąkę, robimy wgłębienie, dodajemy jajko i żółtko. Rozcieramy wszystko palcami, tak aby powstały okruchy ciasta (jak posypka). Mleko doprowadzamy do wrzenia i wrzucamy przygotowaną zacierkę. Dodajemy sól i cukier do smaku. Mieszamy, cały czas gotując. Ścierka powinna zgęstnieć. Wylewamy do miseczek lub foremek i odstawiamy do wystudzenia.

fot. Ewa Krawczyk

BIOLIFE – producent mąk i płatków ekologicznych

Michał Śliczny
Biadacz–Kamienisko 6
46-233 Bąków
tel. +48 602 771 586
e-mail: slicznymichal@gmail.com
strona internetowa: www.biolifestyle.pl

Przetwórnia zbóż ekologicznych BioLife położona jest na skraju malowniczych Borów Stobrawskich w otoczeniu pięknych pagórków wsi Kamienisko. Właściciele przetwórni, Państwo Michał i Aleksandra Śliczni, zaczęli produkcję mąk oraz płatków zbożowych w 2011 roku, jednak korzenie tej działalności sięgają roku 1993, kiedy rodzice Pana Michała, Państwo Iwona i Janusz Śliczni, rozpoczęli podobną formę produkcji.

Przetwórnia znajduje się na terenie wielokrotnie nagradzanego, jednego z pierwszych ekologicznych gospodarstw w Polsce. To stąd BioLife czerpie większość swoich surowców. Dzięki temu producenci są pewni, że wytwarzają mąkę i płatki najwyższej jakości.

W przetwórni produkowane są mąki pełnoziarniste i płatki zbożowe. W niedalekiej przyszłości produkowane będą również kasze. Cały asortyment jest w 100% ekologiczny. Misją właścicieli jest produkcja nisko przetworzonych produktów, które będą posiadały jak najwięcej walorów odżywczych i smakowych oraz nie będą posiadały żadnych składników chemicznych, polepszaczy czy barwników.

Skwarki, jako produkt wytapiania słoniny, zaliczane były do produktów o niskim statusie żywieniowym. Ludność śląska na przełomie XVIII i XIX wieku żyła bardzo ubogo, dlatego też podstawowym pożywieniem był wówczas chleb oraz słonina. Dopiero w XIX wieku kuchnia śląska uległa sporym przeobrażeniom, a przygotowywane potrawy były coraz bardziej urozmaicane. Z tego właśnie okresu pochodzi przepis na ciasteczka ze skwarek, znanych również pod nazwą „szpyrki". Pomimo różnorodności, która pojawiła się w śląskich domach, w dalszym ciągu dbano o to, by nic się nie zmarnowało, a każdy produkt został zagospodarowany. To właśnie śląska oszczędność przyczyniła się do powstania przepisu na ciasteczka ze skwarek.

fot. Małgorzata Kwiatkowska

Opolskie ciasteczka ze skwarek (szpyrki) to pyszne ciasteczka, które po upieczeniu mają złocisty kolor. Charakteryzują się słodkawym smakiem z lekko wyczuwalnym zapachem skwarków. Ciasteczka są chrupiące, kruche i lekkie. W grudniu 2007 r. ciasteczka ze skwarek zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych.

OPOLSKIE CIASTECZKA ZE SKWAREK (SZPYRKI)

Liczba porcji: ok. 30 sztuk
Czas przygotowania: 2 godziny

Składniki:
- 300 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 100 g skwarek
- 2 jajka
- ¼ łyżeczki cynamonu
- szczypta soli

Przygotowanie:
Słoninę kroimy w grubą kostkę i wysmażamy. Po wysmażeniu wykładamy na papierowe ręczniki, aby odsączyć z nadmiaru tłuszczu. Skwarki powinny mieć złocisty kolor i być chrupiące.

Kolejnym etapem jest zmielenie skwarek i dodanie do mąki, cukru, jajek, soli i cynamonu. Wszystkie składniki dokładnie zgniatamy na ciasto. Formujemy kulkę wielkości dużej pomarańczy, zawijamy w folię i wstawiamy do lodówki na 1 godzinę.

Po godzinie wyjmujemy ciasto i rozwałkowujemy je na placek grubości 4 mm. Używając foremek wycinamy dowolne kształty ciasteczek. Pieczmy w piekarniku rozgrzanym do 220 stopni około 10 minut. Gotowe ciasteczka powinny mieć złocisty kolor. Po wyjęciu przekładamy na kratkę, by ostygły. Można posypać cukrem pudrem.

fot. Anna Grochalska

GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „ZACISZE ANTOSZKA"

Teresa Kern
ul. Antoszka 1
47-344 Walce
tel. +48 77 466 08 94
e-mail: agro.teresa.kern@op.pl

Gospodarstwo Agroturystyczne „Zacisze Antoszka", prowadzone przez Państwa Teresę i Norberta Kern, znajduje się we wsi Walce w malowniczej okolicy w pobliżu Krapkowic. Jak sama nazwa wskazuje, jest to miejsce spokojne, sprzyjające odpoczynkowi. Wspaniałe dla wszystkich tych, którzy chcą uciec od zgiełku miasta. Gospodarstwo rolne prowadzone przez rodzinę Pana Norberta funkcjonuje od wielu lat, od czterech lat Państwo Kern zajęli się również agroturystyką, przekształcając część budynków gospodarczych w pokoje dla gości oraz salę na różnego rodzaju uroczystości, która może pomieścić około 80 osób.

Atrakcjami proponowanymi przez agroturystykę są bez wątpienia przejażdżki konne zarówno w siodle, jak i bryczką, natomiast w zimie organizowane są kuligi.

Pani Teresa specjalizuje się w przygotowywaniu zapomnianych specjałów kuchni Śląska Opolskiego. Wśród proponowanych przez nią produktów są między innymi syrop z buraka cukrowego, miód z mniszka lekarskiego, dżem oraz nalewka ze szwestek (odmiana śliwek), konfitury, chleb na bazie dyni, nalewka z pigwy, nalewki i sok z kwiatów i owoców czarnego bzu oraz wspaniały smalec z gęsi.

Jednak daniem, z którego słynie „Zacisze Antoszka" są modziki, czyli tuszki z młodych gołębi 4–5-tygodniowych, które nigdy nie latały. Mięso z gołębi znane jest ze swoich walorów dietetycznych oraz smakowych. Gołębie Państwa Kern karmione są wyłącznie paszą własnej produkcji, co daje pewność produktu wysokiej jakości. Danie z modzików zapewniło Państwu Kern w roku 2012 „Perłę", czyli nagrodę za wprowadzenie potrawy na listę produktów regionalnych, natomiast w 2014 roku modziki trafiły na Listę Produktów Tradycyjnych. Ich młode gołębie zostały wykorzystane w popularnym programie „Top Chef" oraz gościły w restauracji najsławniejszego polskiego szefa kuchni – Wojciecha Modesta Amaro.

Młode gołębie można serwować na wiele sposobów, na przykład faszerowane czy też smażone w pianie z białek, jednak największą popularnością cieszy się rosół z młodych gołębi i danie składające się z podsmażanych na maśle, uprzednio gotowanych tuszek gołębich z sosem, kluskami śląskimi oraz białą gotowaną kapustą.

MODZIKI

Liczba porcji: 4
Czas przygotowania: 2 godziny

Składniki na rosół z modzików:

- 4 tuszki gołębie
- 1 ½ l wody
- 3 średnie marchewki
- 2 średnie pietruszki
- ⅓ średniej wielkości selera
- ½ pora
- 1 cebula
- 3–4 gałązki pietruszki (nać) do dekoracji
- sól, pieprz do smaku
- przyprawa do rosołu w płynie

Przygotowanie:

Do garnka wlewamy wodę, wkładamy tuszki gołębie i warzywa oprócz naci pietruszki. Gotujemy na wolnym ogniu około 1 godziny. Na koniec dodajemy sól, pieprz i przyprawę do rosołu. Przed podaniem posypujemy pokrojoną natką pietruszki.

Tak przygotowany rosół można podawać z makaronem domowej roboty w towarzystwie warzyw i siekanej pietruszki, a tuszki wykorzystujemy do kolejnego dania, przepis poniżej.

Składniki na smażone modziki:

- 4 ugotowane modziki
- 100 g masła
- 10 g mąki
- 100 ml wody
- 50 ml śmietany kremówki 30%
- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

Masło rozpuszczamy na patelni i podsmażamy na rozpuszczonym tłuszczu ugotowane w rosole gołębie. Ptaki smażymy do uzyskania złotego koloru, a następnie wyciągamy i odkładamy.

Do masła dodajemy mąkę wymieszaną z wodą i dokładnie mieszamy, na końcu dodajemy śmietanę kremówkę i pozostawiamy na wolnym ogniu do odparowania i uzyskania konsystencji gęstego sosu. Przed podaniem można przetrzeć sos przez sitko w celu pozbycia się ewentualnych grudek.
Modziki serwujemy z kluskami śląskimi polanymi sosem oraz białą gotowaną kapustą.

fot. Anna Grochalska

fot. Małgorzata Kwiatkowska

ZAJAZD KAROLINKA

ul. Kasztanowa 30
44-320 Gogolin
tel. +48 77 400 94 60,
609 324 424
e-mail: zajazd@zajazdkarolinka.pl
strona internetowa:
www.zajazdkarolinka.pl

Zajazd Karolinka to malowniczo usytuowany obiekt składający się z części restauracyjnej i hotelowej. Mieści się on w dużym pięknym budynku z czerwonym dachem i ścianą wzorowaną na murze pruskim. Pani Dorota Namaczyńska, współwłaścicielka Zajazdu, a z wykształcenia technolog żywienia, pomimo że jest rodowitą wrocławianką, zakochała się w regionie Śląska Opolskiego od pierwszego wejrzenia.

Zaimponowała jej regionalna tradycja, celebracja rodzinnych świąt, dbałość o szczegóły podczas przyjmowania gości oraz poszanowanie dla wspomnień i wartości rodzinnych. W swojej restauracji „Karolinka" w Gogolinie, korzysta tylko z najlepszych, ekologicznych produktów. Stawia na jakość i swojskość. Każdy gość tutaj traktowany jest indywidualnie. W proponowanej karcie menu można znaleźć dania zgodnie z tradycyjnymi, własnymi upodobaniami, a smaki często przypominają te, które pamięta się z obiadów u babci. Motto właścicielki to: „nikt nie może wyjść z biesiady głodny". Dlatego nawet goście ze specjalnymi dietami będą odpowiednio ugoszczeni. W menu restauracyjnym można znaleźć również inne regionalne specjały, takie jak: kluski śląskie, roladę wołową, gęsie udko, modrą kapustę „na ciepło" w okresie zimowym i „na zimno" jako surówkę – latem.

Powszechnie wiadomo, „duma śląskiej kuchni", jaką jest nudelzupa, charakteryzuje się tym, iż makaron gotowany jest w rosole, a zupa podawana jest z podrobami. W każde niedzielne południe w śląskiej rodzinie unosi się aromatyczny zapach gotowanego rosołu, który podany jest z wyśmienitym cienkim i mięsistym makaronem domowym. Gospodynie przygotowywały nudle, czyli makaron, już kilka dni, a nawet tydzień przed niedzielnym obiadem lub uroczystością, na której miały być podawane, aby były należycie wysuszone. Nudle zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w czerwcu 2014 roku.

ROSÓŁ Z NUDLAMI (NUDELZUPA)

Liczba porcji: 6–8
Czas przygotowania: 4 godziny

Składniki na rosół:
- 1 korpus kury rosołowej
- 500 g wołowiny z kością
- 300 g podrobów drobiowych (serduszka, żołądki)
- 1 ½ l wody
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 2 opalone na palniku cebule
- por
- ¼ średniego selera
- 4 ziarna pieprzu czarnego
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- sól do smaku
- lubczyk do smaku

Przygotowanie:
Mięso wraz z podrobami, liście laurowe, ziele angielskie i pieprz wkładamy do garnka, wlewamy 1 ½ l zimnej wody i wsypujemy ½ łyżeczki soli. Gotujemy na małym ogniu. Po 30 minutach dodajemy warzywa pokrojone na kawałki, doprawiamy do smaku pieprzem i lubczykiem. Gotujemy na małym ogniu, najlepiej około 3 godzin. Gdy mięso będzie miękkie, przecedzamy wywar.

Składniki na nudle:
- 500 g mąki pszennej
- 2 jajka
- 250 ml wody
- szczypta soli
- 1 pęczek natki pietruszki do dekoracji

Przygotowanie:
Z mąki, jajek, szczypty soli i ciepłej wody zagniatamy twarde ciasto. Rozwałkowujemy na cienkie plastry i kroimy w bardzo cienkie nitki. Suszymy przez parę godzin. Następnie gotujemy w osolonej wodzie. Rozkładamy makaron na talerze, zalewamy rosołem, dodajemy pokrojone podroby i posypujemy natką pietruszki.

fot. Małgorzata Kwiatkowska

fot. Małgorzata Adamska

RESTAURACJA „STARA KUŹNIA”

Mariola Wodniok
ul. Ozimska 15
46-053 Dębska Kuźnia
tel. +48 77 42 19 269
e-mail: starakuznia@poczta.onet.pl
strona internetowa: www.starakuznia.pl

Na początku „Stara Kuźnia” miała być miejscem wykwintnym, gdzie miały być podawane przede wszystkim dania kuchni francuskiej. Jednak właściciele, otwarci na potrzeby i sugestie klientów, postanowili pochylić się nad kuchnią regionalną, sezonową, w której dbałość o szczegóły stoi na równi ze smakiem serwowanych potraw.

W gościńcu „Stara Kuźnia” pańczkraut podaje się z gotowaną lub pieczoną golonką i jest to danie, które cieszy się niesłabnącym powodzeniem wśród klientów rodzinnej restauracji, prowadzonej przez Panią Mariolę Wodniok-Roman i Pana Bogdana Roman od 1999 r. Jednak nie tylko kulinaria przyciągają uwagę gości. Na ogromną uwagę zasługuje wystrój restauracji i jego otoczenie. Nawiązanie do tradycji regionu jest widoczne już od samego progu. Stare maszyny do szycia, które teraz pełnią funkcję stołów, narzędzia i wyposażenie kuchni używane przez poprzednie pokolenia tworzą niepowtarzalny klimat i pozwalają na odbycie podróży w przeszłość, natomiast otoczenie restauracji, pełne zwierząt, umila oczekiwanie na posiłek najmłodszym klientom.

Pańczkraut, pańćkraut, kartofelkraut, ciapkraut czy ciaper kapusta – wiele nazw tego znanego dania oraz ile gospodyń, tyle samo sposobów na jego przygotowanie. Pańczkrautem nazywamy gotowaną kapustę kiszoną wymieszaną z tłuczonymi ziemniakami, jednak w restauracji „Stara Kuźnia” do jego przyrządzenia używa się także wędzonego boczku oraz cebuli, aby danie to było jeszcze bardziej wyraziste w smaku. Najczęściej podawany jest z pieczonymi żeberkami.

W wielu śląskich domach ta tradycyjna potrawa, przygotowywana jest po dziś dzień. W przeszłości podawana była najczęściej w poniedziałki, ponieważ marnowanie jedzenia, które pozostało po niedzielnym obiedzie, było niedopuszczalne i tym właśnie sposobem ziemniaki z poprzedniego dnia stawały się jednym z głównych składników tego dania. Tak przygotowany pańczkraut może być samodzielnym posiłkiem lub idealnym dodatkiem do mięs pieczonych, duszonych czy smażonych. Pańczkraut został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w listopadzie 2011 roku.

PAŃCZKRAUT – KISZONA KAPUSTA Z ZIEMNIAKAMI

Liczba porcji: 4
Czas przygotowania: 30 minut

Składniki:

- 500 g kiszonej kapusty
- 500 g ziemniaków
- 200 g boczku wędzonego
- 150 g cebuli
- 2 łyżki mąki
- ½ szklanki wody, w której gotowaliśmy ziemniaki
- ½ łyżeczki kminku
- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

Kapustę płuczemy, odcedzamy, przekładamy do garnka, zalewamy wodą (jedynie do zakrycia kapusty). Dusimy na małym ogniu do momentu, aż kapusta będzie miękka. W tym czasie ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w mniejsze kawałki. Gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Następnie odcedzamy wodę i ugniatamy lub przeciskamy przez praskę.

Boczek oraz cebulę kroimy w drobną kostkę. Boczek przekładamy na patelnię i na małym ogniu wytapiamy tłuszcz. Do boczku dodajemy cebulę i smażymy do momentu, aż cebula się zeszkli, dodajemy mąkę oraz wodę, w której gotowane były ziemniaki. Całość dokładnie mieszamy. Dodajemy odcedzoną kapustę, a następnie ziemniaki. Dokładnie łączymy składniki i doprawiamy kminkiem, solą oraz pieprzem. Ponownie przekładamy na rozgrzaną patelnię i ciągle mieszając podgrzewamy przez 2 minuty.

fot. Małgorzata Adamska

fot. Małgorzata Adamska

AGROTURYSTYKA „CICHY ZAKĄTEK”

Danuta Majewska
Lubicz 1A
49-314 Pisarzowice
tel. +48 77 411 84 10
e-mail: ekoturystyka1a@o2.pl

„Cichy Zakątek” to miejsce idealne na spędzenie wolnego czasu w gronie przyjaciół i rodziny. Gospodarstwo usytuowane jest w niewielkiej wsi Lubicz, w pięknym malowniczym miejscu.

Agroturystyka „Cichy Zakątek” istnieje od 1996 roku. W ramach prowadzonej działalności Pani Danuta Majewska świadczy usługi gastronomiczne, noclegowe, organizuje imprezy integracyjne, warsztaty kulinarne i pokazy dla dzieci i młodzieży nt. wykorzystania produktów ekologicznych w kuchni. U Pani Danuty dominują potrawy śląskie i regionalne, wyprodukowane z lokalnych produktów oraz wytwarzane z własnych surowców. Większość receptur zostało opracowanych na podstawie posiadanego doświadczenia kulinarnego, a niektóre z nich zostały docenione i uhonorowane nagrodami „Perła 2008” i „Perła 2009”.

Placki kartoflane, przygotowywane w ten tradycyjny sposób, znane są od niepamiętnych czasów, a ich sposób wykonania przekazywano z pokolenia na pokolenie. Użyte w przepisie składniki sprawiają, że placki kartoflane z blachy są bardzo podobne do znanych wszystkim placków ziemniaczanych, jednak sam sposób ich przygotowania sprawia, że smakują zupełnie inaczej. Okrągłe, płaskie, pieczone są na blasze kuchennej, kiedyś wypiekane były na płycie pieca opalanego drewnem. W smaku zdecydowanie różnią się od tych smażonych na patelni z dodatkiem tłuszczu. Są bardziej suche, mają miękką konsystencję i charakterystyczny posmak przypalenia. Na Listę Produktów Tradycyjnych zostały wpisane we wrześniu 2006 roku.

Placki najczęściej podawano z musem jabłkowym, który był przygotowywany na bazie jabłek z przydomowych sadów, ale równie dobrze smakują z ulubioną konfiturą lub jak w większości domów – ze śmietaną i dodatkiem cukru. Dawniej placki kartoflane z blachy pieczone były na płycie pieca opalanego drewnem, w obecnych czasach tego typu piece są rzadkością, nawet w gospodarstwach wiejskich, dlatego placki są wyjątkowym rarytasem. U Pani Danuty Majewskiej w Agroturystyce „Cichy Zakątek” placki z blachy nadal przygotowuje się w tradycyjny sposób. Wypiekane na płycie pieca smakują w wyjątkowy sposób.

PLACKI KARTOFLANE Z BLACHY

Liczba porcji: 25 sztuk
Czas przygotowania: 20 minut

Składniki:

- 1 kg obranych ziemniaków
- 1 jajko
- 4 czubate łyżki mąki
- 2 łyżeczki soli

Przygotowanie:

Obrane i umyte ziemniaki ścieramy na tarce o małych lub średnich oczkach. Do przygotowania placków najlepiej wybierać te odmiany ziemniaków, które są bardziej suche (mączyste) np. Irga, Sokół, Irys, Drop, Perkoz, Jagna, Bzura czy Ceza.

Do startych ziemniaków dodajemy jajko, sól oraz mąkę. Całość dokładnie mieszamy. W zależności od używanej odmiany ziemniaka, dodajemy 4 czubate łyżki mąki lub więcej. Konsystencja ciasta na placki nie może być zbyt luźna i płynna. Ciasto, po wyłożeniu na gorącą płytę, powinno z łatwością utworzyć kształt placka.

Blachę pieca kuchennego smarujemy odrobiną oleju. Gdy blacha jest już gorąca, przy pomocy łyżki kładziemy ciasto na placki, lekko je spłaszczając. Pieczemy na brzegu blachy przez około 5 minut z każdej strony, aż będą miały złoty kolor.

Podajemy z musem jabłkowym, ulubioną konfiturą albo śmietaną i cukrem.

fot. Małgorzata Adamska

fot. Stowarzyszenie Opolska Blogosfera Kulinarna

GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE „LEWANDÓWKA”

Irena i Roman Gorek
ul. Zawadzkiego 1
46-090 Popielów, Stare Kolnie
tel. +48 77 469 25 98
e-mail: rgorek@interia.pl
strona internetowa: www.lewandowka.org

Do Starych Kolni z Opola najłatwiej dojechać, kierując się w stronę Brzegu. Najlepiej wybrać trasę przez Popielów, choć można również dojechać od strony Skorogoszczy. Sołectwo jest położone w malowniczej okolicy na skraju Stobrawskiego Parku Krajobrazowego.

Lewandówka (nazwa pochodzi od nazwy dzielnicy kolejowej Lwowa, z której pochodzili pierwsi powojenni mieszkańcy dzisiejszego przysiółka) to gospodarstwo agroturystyczne, które oprócz wypieku pieroga postnego oraz wyrobu żółtego sera, słynie przede wszystkim z Prywatnego Skansenu Maszyn Rolniczych. Państwo Irena i Roman Gorkowie wspólnie dzielą pasje i zarażają nimi również swoje dorosłe już dzieci. Do Lewandówki przyjeżdżają szkolne wycieczki, bo gospodarzom bardzo zależy na przybliżaniu młodszym pokoleniom elementów tradycyjnej kultury ludowej. Uczniowie uczestniczą w pokazach wypieku chleba oraz własnoręcznie przygotowują pierogi postne.

Pani Irena rozpoczęła poszukiwania na tradycyjną potrawę wśród rodziny i przyjaciół, którzy przywędrowali do Starych Kolni razem z przesiedleńcami z Kresów Wschodnich. Okazało się, że najbardziej popularne potrawy to domowy żółty ser oraz pieróg postny, który w tradycji kresowej serwowany był w okresie Wielkiego Postu. Przygotowywano go najczęściej w Wielki Czwartek i spożywano przez kolejne dwa dni jako danie główne.

Pieróg ten najczęściej formowany jest w postaci średniej wielkości torcika (ok. 22 cm średnicy i 4 cm wysokości), a jego kształt zależy od rodzaju użytej foremki.

We wrześniu 2006 roku pieróg postny ze Starych Kolni został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Państwo Gorkowie byli wielokrotnie nagradzani za swój produkt, a do najważniejszych nagród należy zaliczyć: I miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (2004 r.), nagroda Marszałka Województwa (2005 r.), a w 2009 r. Państwo Gorkowie otrzymali nagrodę Ministra Rolnictwa „CHAMPION 2009”.

PIERÓG POSTNY ZE STARYCH KOLNI

Liczba porcji: 16–18
Czas przygotowania: 2 godziny

Składniki na farsz:

- 1 kg ziemniaków,
- ½ kg poszatkowanej surowej kapusty
- 200 g surowej kaszy gryczanej
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- sól, pieprz do smaku
- 2 łyżki oleju

Przygotowanie:

Ziemniaki gotujemy, odlewamy i tłuczemy. Dodajemy surową kaszę gryczaną, podsmażoną cebulę, poszatkowaną kapustę i olej. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Tak przygotowany farsz pozostawiamy w garnku pod przykrywką do momentu, aż całkowicie wystygnie. W tym czasie przygotowujemy ciasto drożdżowe.

Składniki na ciasto:

- 500 g mąki
- 30 g drożdży
- 250 ml wody
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru

Przygotowanie:

Na stolnicę przesiewamy mąkę, w środku robimy wgłębienie i dodajemy wszystkie pozostałe składniki, tj. drożdże rozpuszczone w letniej wodzie, sól i cukier. Wyrabiamy elastyczne ciasto i od razu rozwałkowujemy (nie powinno wyrastać). Wykładamy nim formę do pieczenia, tak aby ciasto wystawało poza jej brzegi. Na ciasto wykładamy farsz, przykrywamy go ciastem, które wystaje poza formę. Na środku pozostawiamy otwór (tzw. kominek), dzięki któremu z farszu odparuje nadmiar wody. Smarujemy olejem i pieczemy około godziny w piekarniku (lub piecu chlebowym) w temperaturze 190 stopni.

Po upieczeniu pieroga (lub pierogów) wyjmujemy z formy i układamy na ręczniku kuchennym, przykrywamy bawełnianą ściereczką i zostawiamy do wystudzenia. Pieróg postny można spożywać bezpośrednio po ostudzeniu, można również odsmażać w mniejszych kawałkach na oleju. Podajemy z dodatkiem śmietany lub sosu grzybowego, gulaszu.

fot. Stowarzyszenie Opolska Blogosfera Kulinarna

fot. archiwum Piekarni „Kłos"

PIEKARNIA KŁOS

Ewa i Benjamin Godyla
ul. Trzydziestolecia 30 a
16-211 Kujakowice Górne
tel. +48 77 413 11 67
e-mail: benio-godyla@tlen.pl
strona internetowa:
www.kloskujakowice.pl

Niewiele zostało w okolicy piekarni, które swoimi recepturami pielęgnują lokalne tradycje. Taką firmą jest z pewnością Piekarnia-Cukiernia „Kłos", mająca siedzibę w Kujakowicach Górnych. Produkując wypieki i słodkości, właściciele stawiają na jakość wyrobów, naturalne, starannie wybrane składniki oraz niezmienione od lat receptury. To właśnie ta dbałość o wysoką jakość pieczywa i wyrobów cukierniczych sprawia, że firma ciągle się rozwija. W ofercie zakładu czołowe miejsca zajmują produkty regionalne na czele z kołoczem śląskim, posiadającym Unijnie Chronione Oznaczenie Geograficzne. Piekarnia „Kłos" posiada w swojej ofercie aż 100 rodzajów pieczywa, a na szczególną uwagę zasługuje chleb wiejski, swojski oraz pięknie zdobione chleby dożynkowe.

Obok kołocza, tradycyjnym wypiekiem z rejonu opolskiego, który znajdziemy w ofercie piekarni są anyżki. To małe, białe, lekkie, ale dość twarde biszkopciki. Delikatnie pachną anyżem. Kiedyś przygotowanie ciastek anyżkowych zajmowało zdecydowanie więcej czasu z powodu dokładnego mieszania jajek z cukrem za pomocą drewnianej łyżki, kręcąc masę zawsze w jedną stronę. Trwało to zazwyczaj około godziny. Obecnie technologia jest bardziej zaawansowana i użycie miksera powoduje, że ciastka przygotowuje się dużo szybciej. Ze względu na korzenny smak serwuje się je głównie na Święta Bożego Narodzenia, ale również z okazji rodzinnych uroczystości. Anyżki zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w styczniu 2011 roku.

fot. Marta Wolna

ANYŻKI

Liczba porcji: 30–40 sztuk
Czas przygotowania: 40 minut

Składniki:
- 3 jajka
- 150 g cukru pudru
- 150 g mąki pszennej
- 1 łyżka mielonego anyżu

Lukier:
- 150 g cukru pudru
- 2–3 łyżki gorącej wody
- ½ łyżeczki soku z cytryny

Przygotowanie:
Umyte jajka wbijamy do miski, dodajemy cukier i ubijamy na parze, aż masa będzie gładka i gęsta. Delikatnie studzimy, a następnie dodajemy przesianą mąkę. Do tego celu można użyć rękawa cukierniczego, można również nakładać za pomocą łyżki. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia w równych odstępach nakładamy kleksy (kółka) z masy o średnicy ok 2 cm. Posypujemy z wierzchu anyżem. Pieczemy 10–12 minut w temperaturze 180 stopni.

Składniki na lukier mieszamy razem w kubeczku do osiągnięcia gładkiej białej masy. Gdy ciastka ostygną smarujemy cienką warstwą lukru na wierzchu.

fot. Stowarzyszenie Opolska Blogosfera Kulinarna

FAN-AGRI

ul. Dworcowa 45
47-175 Kadłub
tel. +48 77 463 67 84
e-mail: biuro@fanagri.pl
strona internetowa: www.fanagri.pl

Firmę FAN-AGRI założył w 1997 roku Pan Piotr Anderwald do spółki ze swoim synem i kolegą. Na początku głównym profilem działalności było przetwórstwo rolno-spożywcze, a przede wszystkim zaopatrywanie rolników w paszę do karmienia bydła i artykuły do produkcji mleka. W 2000 roku Pan Piotr zaczął myśleć nad nowym rodzajem działalności. Mając w sobie wielki szacunek do tradycji, Pan Piotr Anderwald w 1999 roku podjął pierwsze próby odtworzenia rodzinnej receptury na ser smażony z kminkiem.

Produkcję zaczynali od jednego produktu – chudego sera smażonego z kminkiem. Jak się jednak okazało, ludzie szybko upomnieli się o kolejne. Następnym serem wprowadzonym do produkcji był ser półtłusty, później czysty, z dodatkiem czosnku, smażonej cebulki, a od ponad roku w ofercie znajduje się również ser pełnotłusty z dodatkiem jajka. Jako jedni z pierwszych zgłosili swoją recepturę smażonego sera z kminkiem jako produkt tradycyjny i w październiku 2007 roku został on wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych.

Dziś Pan Piotr jest już na zasłużonej emeryturze, a firmą pomyślnie zarządza córka z zięciem. W czasie swojej pracy w wytwórni otrzymał wiele nagród i wyróżnień. Do najważniejszych zaliczyć należy „Perłę 2010" za udział w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów" za najlepszy regionalny i lokalny produkt żywnościowy. Ponadto firma zajęła II miejsce w konkursie pn. „Najlepszy Produkt Powiatu Strzeleckiego 2001", a podczas gali noworocznej Górażdże 2001 – Promocja Przedsiębiorczości Rolnej otrzymała wyróżnienie.

fot. Stowarzyszenie Opolska Blogosfera Kulinarna

W produkcji sera firma nie używa żadnych polepszaczy ani konserwantów. Ser, zanim trafi do produkcji, musi zgliwieć, tego naturalnego procesu dojrzewania nie można zastąpić niczym innym. Emerytowany właściciel podkreśla, że produktu tradycyjnego nie można produkować na skalę masową.

DOMOWY SER SMAŻONY Z KMINKIEM

Liczba porcji: 8–10
Czas przygotowania: 2 dni na gliwienie, 30 minut na smażenie

Odtworzenie produkcji sera domowego może być trudne w domowych warunkach. Największą szansę na uzyskanie dobrej jakości smażonego sera mają ci, którzy posiadają własną krowę, ponieważ twaróg powinien zostać wytworzony z jeszcze ciepłego mleka krowiego. Jeśli chcemy przygotować ser smażony w domu z twarogu kupionego w sklepie, należy być absolutnie pewnym jego jakości.

Składniki:
- 500 g tłustego twarogu
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej,
- 30 g masła
- 1 łyżeczka kminku
- 1 płaska łyżeczka soli

Przygotowanie:
Twaróg kruszymy w misce, dosypujemy sodę oczyszczoną i mieszamy. Następnie odstawiamy na 1–2 dni w ciepłe miejsce, aby ser mógł zgliwieć, czyli dojrzeć. Kiedy ser będzie szklisty, można przystąpić do dalszych działań.

Na głębokiej patelni topimy masło, a następnie przekładamy zgliwiały ser. Podgrzewamy na małym ogniu, ser będzie się powoli topił (nie może się zagotować). Dodajemy sól oraz kminek. Ser powinien całkowicie się rozpuścić, a jego konsystencja powinna być gładka. Tak podsmażony ser przelewamy do miseczek lub pojemników i odstawiamy do wystudzenia. Można również jeść jeszcze ciepły.

fot. Marta Wolna

PAŁAC PAWŁOWICE

Ewa Godyla
Pawłowice 58
46-310 Gorzów Śląski
tel. +48 34 341 14 66
e-mail: info@palacpawlowice.pl
strona internetowa: www.palacpawlowice.pl

Pałac Pawłowice ma bardzo długą i ciekawą historię. Budynek został zbudowany w 1864 roku. W latach 70. XIX wieku dzierżawcą pałacu i majątku został Rittmeisen Mayer, któremu Pawłowice wiele zawdzięczają. To z jego inicjatywy wokół pałacu powstał piękny ogród, a w swojej długoletniej historii pałac spełniał wiele funkcji. Mieściła się w nim szkoła podstawowa, później rolnicza, ośrodek kulturalno-oświatowy, organizowano w nim również przyjęcia weselne. Przez długi czas nikt nie chciał kupić XIX-wiecznego pałacu. Dopiero w roku 2006 niszczejący obiekt wykupił aktualny jego właściciel. Dzięki pozyskaniu dofinansowania z Unii Europejskiej został wyremontowany i zaanektowany na kompleks hotelowo-restauracyjny. Otwarcie Pałacu Pawłowice nastąpiło w czerwcu 2010 roku i od tego czasu ponownie jest ważnym ośrodkiem kulturalnym na mapie województwa opolskiego, kultywującym tradycje i podkreślającym regionalność. Znajdziemy tu winiarnię oraz izbę regionalną z dziewiętnastowiecznym piecem do wypieku chleba.

W regionalnym menu restauracji Pałacu Pawłowice znajdują się zarówno wyszukane potrawy, jak i regionalne przysmaki. Skosztujemy tu między innymi oryginalnej Kartoffelsalat, nazywanej też szałotem śląskim lub szałotem kartoflanym. Jest to tradycyjna potrawa znana od pokoleń na Śląsku i w Niemczech. Przygotowywano ją na najważniejsze święta rodzinne – wesela, chrzciny, odpusty, ale również na Boże Narodzenie czy Wielkanoc. Kartoffelsalat jest sałatką uniwersalną i bardzo prostą w przygotowaniu, jednak głębię smaku osiąga, gdy składniki „przegryzą się" kilka godzin w lodówce.

Tradycyjna receptura składała się z ziemniaków gotowanych w łupinach, ugotowanych jajek, ogórków kiszonych i bulionowego sosu cebulowego. Najlepiej używać odmian ziemniaków sałatkowych, które po ugotowaniu mają zwartą strukturę. Kartoffelsalat jest delikatnie wytrawna i octowa, doprawiona kminkiem, a dodatkowego aromatu dodają jej świeże zioła – posiekany szczypiorek oraz natka pietruszki. Świetnie smakuje sama, ale najczęściej podaje się ją z grillowanymi kiełbaskami. Doskonale sprawdza się również jako dodatek do mięs i ryb podczas obiadu. Kartoffelsalat został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych w sierpniu 2006 roku.

KARTOFFELSALAT

Liczba porcji: 3–4
Czas przygotowywania: 1 godzina

Składniki:

- 500 g ziemniaków sałatkowych
- 1 czerwona cebula
- 1 duży ogórek kiszony
- 1 pęczek szczypiorku
- ½ pęczka natki pietruszki
- 2 łyżki białego octu winnego
- 100 ml bulionu wołowo-drobiowego
- 1 łyżeczka musztardy stołowej
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka cukru
- ½ łyżeczki kminku mielonego
- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

Ziemniaki myjemy i gotujemy w łupinkach w osolonej wodzie przez ok. 30 minut. Cebulę i ogórka kroimy w drobną kostkę. Natkę pietruszki i szczypiorek drobno siekamy. Cebulę podsmażamy na oleju przez kilka minut. Dodajemy ocet, bulion i musztardę, całość razem gotujemy. Pod koniec przyprawiamy kminkiem.

Ugotowane ziemniaki obieramy z łupinek, a gdy przestygną kroimy w półplasterki. Przekładamy do miski i mieszamy z ogórkiem kiszonym, natką i większą częścią szczypiorku. Zalewamy sosem cebulowym, doprawiamy solą i pieprzem, i delikatnie wszystko razem mieszamy. Ziemniaki powinny wchłonąć cały płyn.

Podajemy posypane resztą szczypiorku jako samodzielne danie lub ze smażonymi kiełbaskami.

fot. Marta Wolna

fot. Stowarzyszenie Opolska Blogosfera Kulinarna

CIASTKARNIA PAWEŁ

Paweł Schlensag
Nowa Kolonia 77
47-133 Jemielnica
tel. +48 77 463 20 82
e-mail: ciastkarnia@wp.pl

Ciastkarnia Paweł w Jemielnicy obchodzi w tym roku 15-lecie istnienia na rynku. Właściciel, Pan Paweł Schlensag, opowiada, że na początku działalności związanej z cukiernictwem miał w planach otworzyć mały zakład, który mógłby obsługiwać rodzinne imprezy w okolicy. Jednak szybko okazało się, że zapotrzebowanie na słodkie wypieki było większe niż przewidywał. Otworzył więc sklep przy zakładzie produkcyjnym, a rok później przeniósł punkt sprzedaży do centrum Jemielnicy.

Największym powodzeniem wśród klientów Ciastkarni „Paweł" cieszy się kołocz śląski, który w lipcu 2011 roku został wpisany do rejestru „Chronionych oznaczeń geograficznych" (ChOG). O wpis do ww. rejestru starało się Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego z siedzibą w Kujakowicach Górnych, w którym zrzeszonych jest 17 producentów, w tym dwóch z województwa śląskiego. Kilka lat wcześniej kołocz śląski został zgłoszony przez Pana Pawła jako produkt tradycyjny i w marcu 2007 roku został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych.

Ciastkarnia „Paweł" słynie w okolicy również z tradycyjnego ciasta (biszkoptu) z galaretką i owocami, rolad z kremem oraz różnego rodzaju serników. W swojej ofercie mają kilkadziesiąt różnych ciast, ale w stałym wypieku jest ich kilkanaście, które zmieniają według pór roku i zapotrzebowania klientów. Ciastem, które zasługuje na wyjątkową uwagę jest kretowina, czyli półkula z biszkoptowego ciasta czekoladowego z nadzieniem. Gotowe ciasto przypomina kopiec, który usypują krety z ziemi, stąd jego nazwa kretowina (również kretowizna, kretowisko). Masa znajdująca się w środku ciasta jest lekka i puszysta dzięki dodatkowi żelatyny. Często do środka dodaje się również owoce (banany lub brzoskwinie).

KRETOWINA

Liczba porcji: 6–8
Czas przygotowania: 1 godzina

Składniki na ciasto:

- 3 jajka
- ½ szklanki cukru
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki ciemnego kakao
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 czubata łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki wody

Przygotowanie:

Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Następnie dodajemy żółtka i jeszcze chwilę kontynuujemy ubijanie. Obie mąki przesiewamy, mieszamy z proszkiem do pieczenia i kakao. Delikatnie łączymy z ubitymi jajkami, dolewamy również wodę. Tortownicę o średnicy 21 cm wykładamy papierem do pieczenia, wylewamy ciasto i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni. Pieczemy przez ok. 30 minut. W tym czasie przygotowujemy krem.

Składniki na krem:

- 500 ml śmietany kremówki 30 lub 36%
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 płaskie łyżki żelatyny
- 3–4 połówki brzoskwiń z zalewy lub 4–5 dojrzałych bananów

Przygotowanie:

Żelatynę zalewamy 2 łyżeczkami zimnej wody i odstawiamy do napęcznienia. Śmietanę ubijamy, a pod koniec ubijania dodajemy cukier puder. Kiedy żelatyna napęcznieje, podgrzewamy ją chwilę i mieszamy, aż całkowicie się rozpuści. Następnie dodajemy ją do śmietany, delikatnie mieszając. Brzoskwinie kroimy w kostkę i łączymy je z masą śmietanową.

W ostudzonym cieście wydrążamy „dziurę", zostawiając po bokach wyższy brzeg (ok. 1 cm). Na tak przygotowany spód wylewamy tężejący krem. Jeśli do ciasta dodajemy banany, układamy je na spodzie przed wylaniem masy. Całość przykrywamy okruszkami ciasta, tworząc kopiec. Chłodzimy w lodówce.

fot. Stowarzyszenie Opolska Blogosfera Kulinarna

fot. Marta Wolna

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W OLEŚNIE

ul. Dworcowa 20
46-300 Olesno
tel. +48 34 358 28 48
e-mail: osm@interia.pl
strona internetowa: www.osm.interka.pl

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie istnieje na rynku już od 1907 roku, ale jako Spółdzielnia została zarejestrowana 60 lat temu. Produkcja w tej mleczarni oparta jest na bazie lokalnych, naturalnych składników bez dodatku konserwantów i ulepszaczy. Atutem mleczarni z Olesna są tradycyjne metody produkcji oraz fakt, że wyroby od lat smakują niezmiennie i odznaczają się wysoką jakością zdrowotną.

Mleczarnia w Oleśnie była wielokrotnie nagradzana, a do najważniejszych otrzymanych nagród należy zaliczyć Złotą Honorową Odznakę Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka oraz Nagrodę Orzeł Agrobiznesu 2012 i 2013 r. (Nagroda Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Marka Sawickiego). Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska została również laureatem krajowym AgroLigi w kategorii firm, a nagroda została wręczona w Warszawie przez Prezydenta RP Bronisława Komorowskiego. OSM w Oleśnie jest członkiem Regionalnej Sieci „Dziedzictwo Kulturalne Opolskie" oraz założycielem i członkiem Stowarzyszenia Klaster Dobrej Żywności „Oleski Koszyk".

Żur, teoretycznie bardzo proste danie, ma wiele wariantów i bardzo ciekawą historię. Sama nazwa pochodzi od niemieckiego przymiotnika sauer, co znaczy kwaśny, ukiszony, zakwaszony. Dawniej tym mianem określano ogólnie potrawy z zakwaszonej mąki.

Podstawowa forma żuru to swego rodzaju polewka z żytniej mąki zmielonej na żarnach na tzw. szrutkę, zakiszona w kamiennych garnkach poprzez zalanie jej ciepłą wodą z czosnkiem, z dodatkiem zaczynu na chleb lub uprzednio zakiszonego żuru. Następnego dnia taki żur łączono z gotowaną wędzonką, kiełbasą lub tylko z wodą z tłuszczem zabieloną mlekiem lub śmietaną. Żur najczęściej podawany był z ziemniakami. Na Listę Produktów Tradycyjnych został wpisany w maju 2007 roku.

Kiedy zakwas na żur nie był gotowy albo gdy domownicy znudzeni byli jedzeniem żuru na zakwasie, przygotowywano tak zwane szybkie żury – na przykład na bazie maślanki. Maślanka to orzeźwiający, lekko kwaskowaty napój, który doskonale gasi pragnienie, ale może być też bazą dla zup – takich jak właśnie żur czy polewka.

ŚLĄSKI ŻUR NA MAŚLANCE

Liczba porcji: 8
Czas przygotowania: 50 minut

Składniki:

- ½ l maślanki z Olesna
- 1 ½ l wody
- 2–3 kawałki suszonych grzybów
- ½ kg ziemniaków
- 1 łyżka mąki
- 30 g masła
- sól, cukier, pieprz do smaku

Przygotowanie:

Ziemniaki myjemy i obieramy, następnie kroimy w kostkę. Do garnka nalewamy wodę, którą delikatnie solimy. Dorzucamy ziemniaki i suszone grzyby, gotujemy, a gdy będą miękkie wlewamy maślankę, zagęszczamy zawiesiną z wody i mąki. Całość doprowadzamy do wrzenia, dodajemy masło i przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i cukrem.

Żurek podajemy z kiełbasą, najlepiej białą.

fot. Marta Wolna

fot. Marta Wolna

RESTAURACJA STARA KARCZMA

Sylwia Skoczylas
Chocianowice 35
46-280 Lasowice Małe
tel. +48 77 413 27 25
e-mail: barstarakarczma@interia.pl

Smak dawnych potraw można odnaleźć w restauracji Stara Karczma w Chocianowicach. Niepozorna z zewnątrz zaskakuje gości, którzy przekroczą jej progi. Stara Karczma prowadzona jest przez rodowitych mieszkańców Chocianowic – Sylwię i Waldemara Skoczylas.

W klimatycznej, zaadaptowanej z budynku stodoły, stojącej na terenie gospodarstwa, karczmie odnajdziemy klimat regionu. Pamięta się tutaj o tradycyjnych śląskich daniach. Goszcząc w Starej Karczmie dowiemy się, jak powinien smakować tradycyjny żur śląski, rolada ze śląskimi kluskami i modrą kapustą czy pańćkraut. Specyficzny klimat tego miejsca z pewnością podkreśla zachowany ludowy wystrój wnętrza. W każdym kącie znaleźć można również sprzęty domowe, których kilkadziesiąt lat temu używały nasze babcie. Przepyszne dania i dobrze zaanektowane otoczenie – wszystko to buduje magiczny klimat przypominający ducha tradycji Chocianowic.

O tym, że smak lata najlepiej zamknąć na kolejne miesiące w słoiku, wie każda dobra gospodyni domowa. Wykorzystać powinno się wszystko, co znajdziemy w przydomowym ogródku. Nawet te największe, przerośnięte ogórki będą się idealnie nadawały na zimowe przetwory. Co więcej, tego typu warzywa są najważniejszym składnikiem tradycyjnych ogórkowych pikli, popularnych zwłaszcza na Śląsku Opolskim.

Wzmianki o tej pysznej przekąsce możemy znaleźć w dawnych publikacjach, takich jak „Śląska Kucharka Doskonała" Elżbiety Jabłońskiej czy „Krupnioki i moczka..." Wery Sztabowej. Ogórki w delikatnej octowej zalewie są idealnym dodatkiem do tradycyjnych dań obiadowych. Wybornie smakują również jako samodzielna przystawka. Tradycja zostawiania ogórków na pikle w opolskich gospodarstwach przetrwała do dziś dnia i jest przekazywana z pokolenia na pokolenie. Ogórkowe pikle zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych w maju 2013 roku.

OGÓRKOWE PIKLE

Liczba porcji: 6 słoików półlitrowych
Czas przygotowania: 20 minut / 1,5 dnia całość

Składniki zalewy:
- 600 ml wody
- 250 ml octu
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki cukru

Składniki na pikle:
- 2 kg dużych ogórków
- 6 gałązek kopru z koszyczkami
- 1 cebula
- 1 duża marchew
- ziele angielskie (3–4 ziarna na słoik)
- liść laurowy (2–3 sztuki na słoik)
- ziarna gorczycy (3–4 ziarna na słoik)

Przygotowanie:
Ogórki obieramy ze skórki, kroimy wzdłuż na ósemki i usuwamy gniazda nasienne. Tak przygotowane w słupki ogórki wkładamy do kamionkowego garnka, przesypujemy solą i zostawiamy na całą dobę. Następnego dnia odcedzamy je z wytworzonego soku i odstawiamy na 4–5 godzin. Po tym czasie ogórki wkładamy do wyparzonych słoików. Do każdego dokładamy kilka talarków marchwi, piórka cebuli, po kilka ziarenek gorczycy, ziela angielskiego, 2–3 liście laurowe oraz gałązkę kopru. Zalewamy wcześniej przygotowaną zalewą z wody i octu z dodatkiem odrobiny cukru i soli.

Tak przygotowane słoiki szczelnie zakręcamy i gotujemy przez 10 minut i następnie studzimy. Ogórkowe pikle mogą być przechowywane w piwnicy aż do następnego sezonu. Podajemy je jako dodatek do dań obiadowych oraz do dań na zimno.

fot. Marta Wolna

fot. Anna Grochalska

PORCELANA OPOLSKA

Porcelana Opolska jest jedną z najpiękniejszych wizytówek naszego regionu. Z tej wyjątkowej, ręcznie malowanej porcelany słyniemy nie tylko w kraju, ale również za granicą. Poszczególne elementy (np. filiżanka, patera) wręczane są często w formie prezentu. W wielu śląskich domach do dzisiejszego dnia na opolskiej porcelanie serwowane są potrawy przy okazji świąt czy rodzinnych uroczystości. A na co dzień kawa podana w ręcznie malowanej filiżance, nabiera zupełnie nowego aromatu.

Pierwsza Porcelana Opolska powstała w latach 60. XX wieku w Cepelii mieszczącej się przy ulicy Reymonta w Opolu, a jej początki łączy się z nazwiskami Jana Matyska oraz Czesława Kurka. Natomiast jedną z pierwszych artystek malujących była pani Róża Żemyłka. Charakterystyczne roślinne motywy inspirowane były kroszonkami i na początku były to raczej masywne wzory, malowane za pomocą pędzla. Motywem przewodnim często była róża, a większość elementów nie posiadała konturów przez wzgląd na grubą kreskę, jaką uzyskiwano przy pomocy pędzla. Z czasem zmieniono technikę i natryskiwano farbę na naczynia, po czym wzór wyskrobywano. Niestety, przy tej technice nawet mały błąd dyskwalifikował pracę, przez co w efekcie było dużo odrzutów. Dlatego ostatecznie zaczęto malować wzory za pomocą stalówki zamaczanej w farbie. Taką technikę stosuje się do dziś, najpierw malując czarną farbą kontury całego wzoru, a następnie wypełniając je po kolei barwami. Do malowania opolskiej porcelany stosuje się w sumie 9 kolorów (czarny, czerwony, niebieski, granatowy, zielony, pomarańczowy, żółty, biały oraz różowy).

W latach 70. i 80. przeważała ludowość w charakterze wzorów, natomiast obecnie elementy są drobniejsze, bardziej szczegółowe i unowocześnione. Dzięki temu porcelana opolska nieustannie zachwyca i często wykonywana jest na zamówienie, nie tylko w Polsce, ale również za granicą. Limitowane edycje powstają, by upamiętnić rocznice funkcjonowania firm lub z okazji otwarcia, np. nowej fabryki. Od lat towarzyszy ona wszelkim ważnym wydarzeniom w Opolu.

Naczynia z wyrysowanymi konturami wypełnionymi kolorowymi farbami są wypalane w specjalnych piecach w temperaturze 850 stopni Celsjusza przez 4 godziny, a następnie pozostawia się je do wystygnięcia na około 12 godzin. Tak przygotowana ceramika jest gotowa do sprzedaży i najczęściej trafia do Cepelii promującej wyroby ludowego dzieła artystycznego, galerii, ale obecna jest również na różnego rodzaju jarmarkach, festynach i tam, gdzie promowane są produkty lokalne, m.in. w Muzeum Wsi Opolskiej. Nazwa „Porcelana Opolska" została zastrzeżona.

Charakterystycznym kwiecistym wzorem zachwycili się mieszkańcy Japonii, gdzie pani Ewa Żołna, właścicielka Opolskiej Pracowni Rękodzieła Ludowego i Artystycznego, prowadzi warsztaty. Pani Ewa otworzyła pracownię w 2008 r. i od tego czasu poświęca całą swoją energię na malowanie pięknych wzorów oraz promocję ich wyjątkowego charakteru, aby Porcelana Opolska była wszędzie rozpoznawalna. W 2010 r. została ona opatentowana, natomiast od 2011 r. posiada tytuł marki promującej region. W swojej pracowni pani Ewa dba o to, aby wszystkie prace zachowywały unikalny roślinny wzór, niedopuszczalne jest więc łączenie z motywami charakterystycznymi dla innych regionów. Obecnie, oprócz naczyń porcelanowych, wytwarza się również bombki, serwety, szale, meble, zegary, lampy, a w produkcji jest też kolekcja ubrań. Wszystkie wzory, zanim zostaną wydrukowane na materiale, zostają najpierw tradycyjnie namalowane za pomocą stalówki.

Autorką zaprezentowanych na zdjęciach prac jest Pani Wanda Klocek z Nysy. Uznana twórczyni ludowa, która od 35 lat tworzy ceramikę opolską i dba o to, aby tradycja jej malowania przeszła na kolejne pokolenia. Warsztaty z malowania porcelany prowadzone są w wielu miejscach na terenie województwa opolskiego, w tym w Opolskiej Pracowni Rękodzieła Artystycznego i Ludowego w Opolu oraz w Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu Bierkowicach. Cieszą się one bardzo dużym powodzeniem, zarówno wśród dorosłych, jak i wśród dzieci.

Lista twórczyń ludowych współpracujących z Muzeum Wsi Opolskiej:
Stefania Topola, Gertruda Kleman, Małgorzata Mateja, Rozalia Czekała, Edeltrauda Fornol, Waltrauda Szulc, Agnieszka Mazur, Irena Słaboń, Józef Grzesiak, Krystyna Szkilnik, Lidia Parkitna-Rawluk, Agata Mrozowicz, Ewa Przybył, Teresa Orlik, Bożena Konieczko, Barbara Herok, Barbara Trąbczyńska, Alina Wypchło, Teresa Ozimek, Grażyna Joszko, Sabina Kurek, Agnieszka Okos, Agnieszka Pyka, Sonia Ozimek, Anna Ozimek

fot. Anna Grochalska

Wydawca:
© Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna
ul. Żeromskiego 3, 45-053 Opole
tel./fax +48 77 441 25 21
e-mail: info@orot.pl
www.orot.pl / www.visitopolskie.pl

Współpraca:
Urząd Marszałkowski
Województwa Opolskiego
ul. Piastowska 14, 45-082 Opole
www.opolskie.pl

Zespół redakcyjny:
Karina Bedrunka
Piotr Mielec
Aleksandra Stańko-Gaweł
Bożena Drobek-Stelmach
Agnieszka Okupniak
Arkadiusz Kuglarz

Korekta:
Studio Reklamy Agenda
Opolska Regionalna
Organizacja Turystyczna

Opracowanie przepisów, zdjęcia:
Stowarzyszenie Opolska
Blogosfera Kulinarna
e-mail: kontakt.obk@gmail.com
www.obk.opole.pl

Zdjęcie na okładce:
Stowarzyszenie Opolska
Blogosfera Kulinarna

Projekt:
Marta Wolna

Opracowanie graficzne i druk:
agenda
www.agenda.net.pl

ISSN 2353-9429

Nakład 10 tys. egz.

Opole 2015

Zapraszamy do lektury kolejnych publikacji:
• *Opolskie smaki. Smaki i aromaty dzieciństwa*

LISTA PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH WOJEWÓDZTWA OPOLSKIEGO

Stan na marzec 2015 r.

Produkty mleczne
1. Domowy ser parzony z kminkiem
2. Ser domowy smażony z kminkiem, z czosnkiem, bez przypraw
3. Ser twarogowy z Olesna

Produkty mięsne
1. Żymlok opolski biały
2. Krupnioki z Górek
3. Leberwurst drobno mielony z Górek /wątrobianka z Górek
4. Salceson biały z Górek /presswurst biały z Górek
5. Salceson ozorkowy z Górek /presswurst ozorkowy z Górek
6. Leberwurst grubo mielony z Górek /pasztetowa z Górek
7. Zymloki z Górek / bułczanka z Górek
8. Opolska rolada wołowa
9. Modziki
10. Krupniok śląski

Produkty rybołówstwa
1. Harynki w cebulowej zołzie

Warzywa i owoce
1. Kapusta kiszona z Bobrowy
2. Modro kapusta (tj. kapusta czerwona)
3. Stara odmiana jabłoni Königin
4. Jabłka odmiany Wealthy
5. Stara odmiana jabłoni Książę Albrecht Pruski
6. Jabłka odmiany Grafsztynek prawdziwy
7. Jabłka odmiany Berlepsch
8. Ogórkowe pikle
9. Kompot z kwity

Wyroby piekarnicze i cukiernicze
1. Opolskie ciasteczka ze skwarek (szpyrek)
2. Buchty śląskie, czyli kluski drożdżowe gotowane na parze
3. Kretowina – ciasto biszkoptowe o smaku czekoladowym
4. Kołocz śląski
5. Śliszki – potrawa wigilijna
6. Chleb gogoliński
7. Chałwy sezamowe
8. „Jeż" – ciasto tortowe z masą kremową z czarnej porzeczki
9. Krajanki
10. Anyżki
11. Chleb mleczny praszkowski
12. Chrust/Chrustek/Chrustki/Faworki

Oleje i tłuszcze
1. Olej głubczycki rzepakowy tłoczony na zimno
2. Masło z Olesna

Miody
1. Miody Popielowskie z Borów Stobrawskich
2. Miody rudnickie
3. Miody wołczyńskie

Gotowe dania i potrawy
1. Siemieniotka
2. Śląski żur na maślance
3. Śląskie niebo
4. Germuszka (zwana też warmuszką, biermuszką)
5. Ścierka opolska
6. Wodzionka
7. Kluski śląskie (tzw. bioł̨e kluski)
8. Mołcka – potrawa wigilijna
9. Placki kartoflane z blachy
10. Pieróg postny ze Starych Kolni
11. Kartoffelsalat
12. Gołąbki z kaszy gryczanej i ziemniaków
13. Oberiba na gęsto
14. Pańczkraut – kapusta kiszona z ziemniakami
15. Makówka opolska

Napoje
1. Piwo miodowe
2. Nalewka orzechowa

Inne produkty
1. Makaron domowy z Makowic
2. Kroszonka opolska
3. Tej ziołowy
4. Nudle

www.minrol.gov.pl

www.odnowawsi.eu

fot. Stowarzyszenie Opolska Blogosfera Kulinarna

PROGRAM REGIONALNY
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

OPOLSKIE KWITNĄCE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO

Projekt „Opolskie kwitnące muzycznie III" współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w Ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2007-2013 „Inwestujemy w Twoją przyszłość"