



Otwórz Opolski Bifj

PRZYJAZNY PRZEWODNIK KULINARNY PO SZLAKU



OPOLSKA
REGIONALNA
ORGANIZACJA
TURYSTYCZNA



„Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Publikacja opracowana przez Opolską Regionalną Organizację Turystyczną

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



wielkopolskie

łódzkie

dolnośląskie

śląskie

Republika
Czeska

NAMYSŁÓW

GORZÓW
SŁĄSKI

KLUCZBORK

BRZEG

OLEŚNO

OPOLE

OZIMEK

GRODKÓW

NIEMODLIN

PRÓSZKÓW

ZAWADZKIE

STRZELCE
OPOLSKIE

NYSA

TUŁOWICE

KRAPKOWICE

ZDZIESZOWICE

PACZKÓW

PRUDNIK

GŁOGÓWEK

KĘDZIERZYN-KOZŁE

GŁUBCZYCE

BABORÓW

KIETRZ

Widawa

Stobrawa

Turawskie J.

Nysa Kłodzka

J. Otmuchowskie

J. Nyskie

Restauracja Zamek Moszna

Restauracja Dębowy Gościniec, Pokrzywna

Bistro Finezja, Tułowice

Restauracja Na Wyspie, Niemodlin

Restauracja Wozownia, Brzeg

Restauracja Stantin, Stare Siolkowice

Restauracja Zamek Bożejów

Restauracja Pałac Pawłowice

Restauracja Zapieček, Rudniki

Restauracja Rose Ida
Restauracja De Silva
Restauracja Mercure
Restauracja Szara Willa
Restauracja Opolanka
Restauracja Salomon

Restauracja Bajka, Grodziec

Restauracja Antek, Zlinice

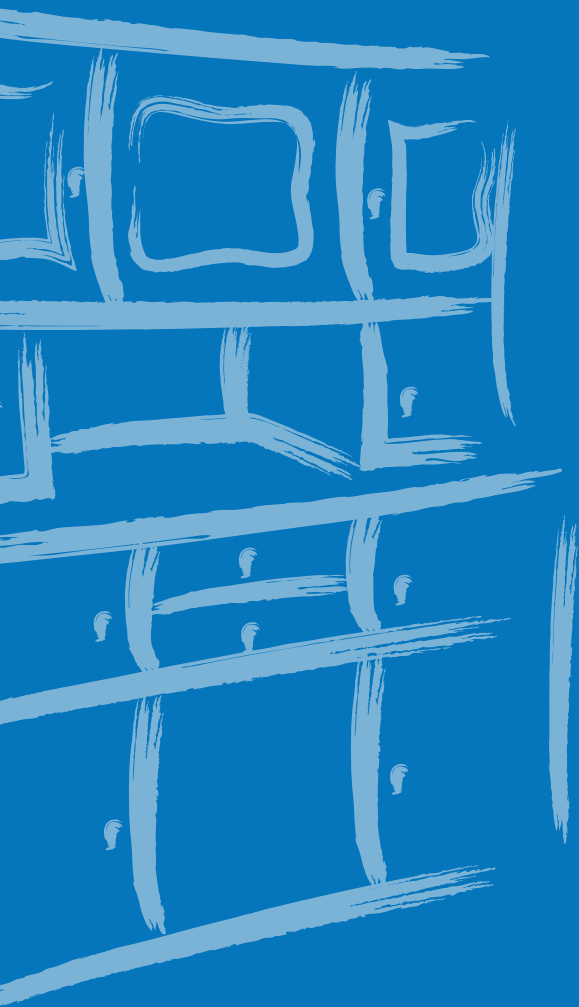
Restauracja Kamieniec, Kamień Śląski

Restauracja Ratuszowa, Strzelce Opolskie

Gościniec pod Złotym Rogiem, Olszowa

Restauracja Salve, Głogówek

Restauracja Zamkowy Młyn, Krapkowice



Otwórz Opolski Bifyj

PRZYJAZNY PRZEWODNIK KULINARNY PO SZLAKU

SPIS TREŚCI

■ Jak smakuje Opolskie?.....	3
■ Lista Produktów Tradycyjnych Województwa Opolskiego	4
■ Rozkosze stołu.....	5
■ Smacznie i kolorowo w Stolicy Polskiej Piosenki	9
■ Zielony pierścień Opola.....	19
■ Wokół Góry Św. Anny	29
■ W stronę Gór Opawskich	37
■ Uwiedzeni historią i naturą	45
■ Smakowita tradycja	51

Wydawca: Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna
ul. Żeromskiego 3, 45-053 Opole
tel.: 77 44 12 521
tel./faks: 77 44 12 522
email: info@orot.pl
www.orot.pl, www.visitopolskie.pl

Autorzy: Elżbieta Tomczyk-Miczka, Piotr Mielec

Redakcja: Agnieszka Szmuc, Aleksandra Stańko-Gaweł, Piotr Mielec, Adam Krzyżanowski, Zespół OROT

Korekta: Paweł Sondej, Aleksandra Stańko-Gaweł, Piotr Mielec, Adam Krzyżanowski

Zdjęcia potraw: Archiwum OROT, z wyjątkiem zdjęć podpisanych inaczej

Projekt graficzny, skład, mapy: Euro Pilot Sp. z o.o., ul. Konarskiego 3, 01-355 Warszawa, www.europilot.com.pl

Realizacja wydawnicza: Euro Pilot Sp. z o.o., ul. Konarskiego 3, 01-355 Warszawa, www.europilot.com.pl

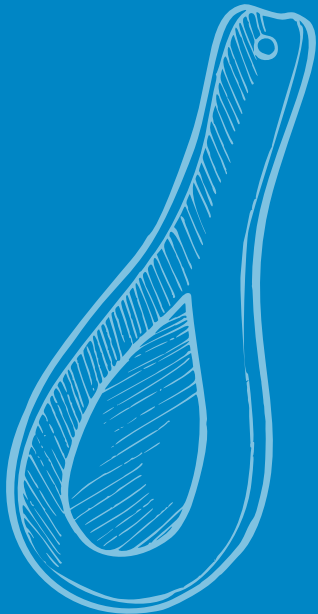
Publikacja bezpłatna

Opole, 2022

Wydanie II, ISBN 978-83-945949-8-5



www.opolskibifyj.com



JAK SMAKUJE OPOLSKIE?

W niniejszym przewodniku Opolszczyzna otwiera się przed nami w sposób dość niecodzienny, od kuchni. Tworzony przez Opolską Regionalną Organizację Turystyczną szlak kulinarny pozwoli spojrzeć na atrakcje turystyczne regionu oczyma smakosza i odnaleźć tu ulubione smaki i smaczki. Zaprowadzi nas do restauracji serwujących dania tradycyjne, bądź inspirowanych tradycją i pozwoli zagłębić się w historii, które towarzyszyły tworzeniu się kuchni regionalnej. Mieszanka kuchni polskiej, niemieckiej, czeskiej i kresowej, zacerpięte z nich zwyczaje i obrzędy to zaczyn, na którym kuchnia Śląska Opolskiego wyrosła niczym wielkanocna baba.

Dziś smakujemy ten specjał kawałek po kawałku, szukając odniesień do lokalnych tradycji. Śpiewamy: „Poszła Karolinka do Gogolina, a Karliczek za nią (...) z flaszeczką wina”, ale czy wiemy, jakie to wino? Czy lokalne, z miejscowych upraw, z których niegdyś słynęło inne miasto na tym terenie, Głogówek? A Ludwik van Beethoven, który tu tworzył, czy rozkoszował się słodkimi anyżkami lub chłopskim jadem jak pańćkraut, czyli ciaperkapusta? Co jadano w pałacach i zamkach, których liczba na Opolszczyźnie przekracza dwie setki? Zarządzali nimi różni panowie: książęta opolscy, królowie, biskupi wrocławscy, bogaci przemysłowcy... Każdy wnosił do kultury jedzenia swoje elementy, ale też przejmował zwyczaje i smaki lokalne.

Przygodę, nie tylko kulinarną, przeżyjemy w stolicy regionu – muzycznym Opolu, w kamienną Krainie św. Anny i prehistorycznej dolinie śląskich dinozaurów, gdzie wpadniemy do tunelu czasu. Zaskoczą nas obiekty techniki, a wśród nich mosty z Królewskiej Huty „Malapane” w Ozimku, zabytkowa kuźnia w Zagwizdziu, czy śluzu podczas rejsu statkiem na Odrze. Doświadczymy bliskości natury w rezerwatach przyrody, zmęczymy się wspinaczką po Górach Opawskich, poczujemy wiatr w żaglach na jeziorach: Turawskim, Nyskim i Otmuchowskim. Porwą nas nurty Małej Panwi i Stobrawy,

otoczonych dziewiczą przyrodą, pełną bobrów i ptaków błotnych. Atrakcji nie zabraknie również dla koneserów i wielbicieli klimatów historycznych – zapewnią je gród rycerski pod Byczyną, Szlak Drewnianego Budownictwa Sakralnego, ponad dwieście zamków i pałaców, kościoły i ratusze.

W każdym miejscu regionu, niezależnie od tego, czy właśnie opuściliśmy mury rezydencji, obejrzeliliśmy muzeum lub skansen, zsiadliśmy z siodelka roweru, wyskoczyliśmy z kajaka czy też znaleźliśmy czas na chwilę wytchnienia podczas zwiedzania kolejnych atrakcji, usiądźmy przy stole zastawionym regionalnymi potrawami.

Kuchnia niesie ze sobą przekaz o historii tej ziemi, to wyprawa w przeszłość. Odnajdziemy w niej interesujące miejsca i niezwykle osobowości, np. księdza Jana Dzierżona zwanego „Kopernikiem ula”, społecznika i naukowca, a z naszego, kulinarnego punktu widzenia także twórcę wspaniałej miodowej kuchni, czyniącej z ziemi kluczbersko-oleskiej prawdziwą Krainę Miodu i Mleka. W Kamieniu Śląskim wspomnimy św. Jacka Odrowąża „od pierogów”, który szeroko rozstawił to danie poprzez klasztory dominikańskie. Do tego karp, najlepszy przecież z możliwych, który pływa w opolskiej Krainie Karpia, ciągnącej się łukiem od Ozimka po Tułowice! Tutejsi rybacy wyłowią go dla Ciebie i przyprawią na jeden z wielu sposobów.

Kuchnia opolska ma mnóstwo smaków – jest barwna jak kolorowe motywy na Porcelanie Opolskiej, piękne stroje mieszczek z Opola oraz wielkanocne kroszonki, inspirowana jak wciąż żywy folklor i zaskakująca jak miejscowości regionu opolskiego bogate w wydarzenia artystyczne i przeróżne festiwale.

LISTA PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH WOJEWÓDZTWA OPOLSKIEGO (maj 2022)

GOTOWE DANIA I POTRAWY

- » *Kartoffelsalat* (też szalot śląski, szalot kartoflany z boczkiem wędzonym)
- » Gołąbki z kaszy gryczanej i ziemniaków
- » Placki kartoflane z blachy
- » Pieróg postny ze Starych Kolni
- » Mołcka – potrawa wigilijna
- » Kluski śląskie (tzw. biote kluski)
- » Ścierka opolska
- » Wodzionka
- » Germuszka (zwana też warmuszką, biermuszką)
- » Siemieniotka
- » Śląski żur na maślanec
- » Śląskie niebo
- » Oberiba na gęsto
- » Pańczkraut – kapusta kiszona z ziemniakami
- » Makówka opolska
- » Polewka/polywka/zupa z maślanki
- » Zupa rakowa
- » Pranzunki/prandzonki
- » Żur żyniaty/żur żeniaty
- » Soleier – śląskie jajka w zalewie kminkowej

MIĘSO ŚWIEŻE ORAZ PRODUKTY MIĘSNE

- » Opolska rolada wołowa
- » Krupnioki z Górek
- » Zymloki z Górek / butczanka z Górek
- » *Leberwurst* drobno mielony z Górek / wątrobianka z Górek
- » *Leberwurst* grubo mielony z Górek / pasztetowa z Górek
- » *Salceson ozorkowy* z Górek / *presswurst ozorkowy* z Górek
- » *Salceson biały* z Górek / *presswurst biały* z Górek
- » Zymlok opolski biały
- » Modziki
- » Krupniok śląski (ChOG)

SERY I INNE PRODUKTY MLECZNE

- » Domowy ser parzony z kminkiem
- » Ser twarogowy z Olesna
- » Ser domowy smażony z kminkiem, z czosnkiem, bez przypraw

PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA, W TYM RYBY

- » Harynki w cebulowej zotzie
- » Karp niemodliński

WYROBY PIEKARNICZE I CUKIERNICZE

- » Jeż – ciasto tortowe z masą kremową z czarnej porzeczki
- » Staropolski chleb sanacyjny, pieczony na drewnie i liściach kapusty
- » Chleb gogoliński
- » Śliszki – potrawa wigilijna
- » Chałwy sezamowe
- » Kołocz Śląski (ChOG) <https://dziedzictwokulinarne.opolskie.pl/krupnioki-slaskie/> (można dodać przy tym produkcie taki logotyp)

- » Kretowina – ciasto biszkoptowe o smaku czekoladowym
- » Buchty śląskie, czyli kluski drożdżowe gotowane na parze
- » Opolskie ciasteczka ze skwarek (szpyrek)
- » Krajanki
- » Śląski marcepan z ziemniaków
- » Anyżki
- » Chleb mleczny praszkowski
- » Chrust/Chrutek/Chrutki/Faworki
- » Krośnicka szpajza
- » Babka zista
- » Kraple
- » Citron śpajza - szpajza cytrynowa
- » Keksy przez maszynkę/kruche ciastka kręczone przez maszynkę

MIODY

- » Miody Popielowskie z Borów Stobrawskich
- » Miody rudnickie
- » Miody wołczyńskie

NAPOJE (ALKOHOLOWE I BEZALKOHOLOWE)

- » Nalewka orzechowa
- » Piwo miodowe
- » Kompot z kwity
- » Ajerlikier
- » Kakatówka

ORZECHY, NASIONA, ZBOŻA, WARZYWA I OWOCE (PRZETWORZONE I NIE)

- » Modro kapusta (tj. kapusta czerwona)
- » Jabłka odmiany Berlepsch, znane też pod nazwą niemiecką Goldrenette Freiherr von Berlepsch, Roter Berlepsch
- » Stara odmiana jabłoni Königin
- » Stara odmiana jabłoni Książę Albrecht Pruski (nazwa niemiecka Prinz Albrecht von Preu en, Albrechtsapfel)
- » Jabłka odmiany Graftszynek prawdziwy, zwany też Graftszynkiem z Graftszynu (nazwy niemieckie Gravensteiner, Haferapfel)
- » Jabłka odmiany Wealthy
- » Kapusta kiszona z Bobrowy
- » Ogórkowe pickle
- » Jabłka suszone z pieca

OLEJE I TŁUSZCZE (MASŁO, MARGARYNA ITP.)

- » Olej głubczycki rzepakowy tłoczony na zimno
- » Masło z Olesna
- » Masło czyszeckie

INNE PRODUKTY

- » Tej ziołowy
- » Kroszonka opolska
- » Makaron domowy z Makowic
- » Nudle

Źródło: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/woj-opolskie>



ROZKOSZE STOŁU

Co takiego jest w domowej kuchni, że lubimy tam przesiadywać, gawędzić, czasem plotkować? Wspominać miniony czas? Chłoniemy zapachy, które przywołują dzieciństwo, wypełnione krzątaniem się naszych mam czy babć między stołem a kredensem. Tak, właśnie kredensem! To samo sedno, dusza każdej kuchni! Niby zwykły mebel, a jednocześnie coś znacznie więcej niż sprzęt – to skarbiec pełen trofeów, tajemniczych przedmiotów i dowodów troski zapobiegliwej gospodyni.



1 Pocztówka z 1915 r. przedstawiająca wnętrze gospody w Opolskiem, fot. ze zbiorów Wojewódzkiej Biblioteki Publicznej w Opolu

BIFYJ – DUSZA KUCHNI

Kredens, komoda – czyli bifyj, bo tak tradycja każe nazywać go na Śląsku Opolskim – był ozdobą każdej kuchni. Czasem taki sprzęt wykonywano dla panny młodej, a ta przenosiła go do nowego domu jako część wiana. Na przelomie XIX i XX w. bardzo modne było zdobienie ich motywami o tematyce roślinnej, takich jak róża kulista czy tulipan, a w kolorystyce przeważał kolor zielony i niebieski. Jeszcze do niedawna takie kredensy były obowiązkowym elementem nie tylko babcinego domu. Kto to dziś pamięta, w czasach, gdy głównym sprzętem w salonie jest stolik pod telewizor i komputer? Gdy seriale i turnieje gwiazd zastąpiły darcie pierza i stukot kołowrotków? Przywołany we wspomnieniach bifyj pozwala wrócić myślą do czasów, kiedy celebrowano posiłki, gdy wspólny stół był miejscem spotkań i okazją do rodzinnej integracji. Kwitła przy nim jakże cenna sztuka konwersacji przy stole: rozmowa wszytkich ze wszytkimi, podlana kunsztem znajdowania tematów i ścierania swoich poglądów, nie na ostro, a w formie łagodnej, bo przecież przy smakołykach i pełnym żołądku łagodnieją i obyczajają.

MOZAIKA RÓŻNORODNOŚCI

Rozkosze stołu w każdym miejscu świata mają swoją specyfikę. Spróbujmy zatem na kartach tego przewodnika znaleźć i przedstawić najlepsze smaki ziemi polskiej. Znacwy tych stron podkreślają, że największą wartością są zmieszane wpływy różnych nacji, wzajemne przenikanie się ich tradycji. Na Śląsku Opolskim po II wojnie światowej nastąpiła wymiana kultur, a główne elementy powstałej mozaiki to zasługa przybyszów z dawnych kresów Rzeczypospolitej oraz ludności niemieckiej. Zestawienie ich cech narodowych zaowocowało powstaniem nowej wartości w kulturze i obyczajach: niemiecka solidność i wy-lewność wschodniaków, fantazja pomieszana z poczuciem humoru, zasadniczość doprawiona sentymentalną nutką melancholii. Pokolenie

osadników, pokolenie „ludzi w drodze” stworzyło obraz powojennej Opolszczyzny. Ale przecież nie na pustyni kulturowej! Zawzięte meandry historii, która wcześniej zataczała tu swoje kręgi, na każ dym kroku zostawiły ślady poprzednich epok. Śląsk Opolski to teatr historii, gdzie stare dekoracje są ożywiane przez nowe pokolenia aktorów. Jest tu piastowski gotyk, królewski i cesarski barok, pruski klasycyzm, niemiecki Bauhaus i modernizm, peerelowski socrealizm i nowoczesna, unijna współczesność. Bogactwo różnorodności! Jak to się ma do kuchni?

Opisywanie współczesnej kuchni jest łatwe, wszak nie trzeba się przekopywać przez archiwa, tropiąc ślady dawnych receptur. Trudno jednak zaprzeczyć, że – choć żyjemy dniem dzisiejszym i planami na przyszłość – to przeszłość jest tym, co nas definiuje w różnych obszarach, również w kuchni. To z tego powodu sięgamy do tradycji, a w codziennym menu szukamy interesujących odniesień do dziedzictwa i dawnych obyczajów. Często kierujemy się przy tym sentymentalnymi powrotami do lat dzieciństwa. Ich symbolem może być drewniana, starta od ciągłego mieszania łyżka, wyszczerbiony porcelanowy talerz z pięknym wzorem czy gliniane dwojaki noszone „do pola” jako menażki...

W DAWNYM PAŁACU I WIEJSKIEJ CHAŁUPIE

Jaka była dawna kuchnia? Różnorodna – inaczej wyglądała we dworze czy pałacu, inaczej w wiejskiej chałupie. Zamożne gospodarstwo dysponowało obszerną spiżarnią i piwnicami, w chłopskiej izbie produkty leżały w komorze i piwniczce – ziemiance służącej za lodówkę. Było tam to, co wyhodowano w zagrodzie i uezbierano w lesie: ziemniaki, kapusta, domowe warzywa i owoce, suszone grzyby, zioła i jagody. Produkty, które okraszały dania na niedziele i święta, to grubo mielona mąka, jaja i wiszące pod okapem półcie słoniny.

W tym samym czasie żywność we dworach przechowywano w kredensie. Nie był to jednak skromny gabarytowo mebel, ale nazwa pomieszczenia przylegającego do kuchni. Trzymano w nim mąkę, kasze, groch oraz masło, suszone grzyby, cebulę, nabiał przeznaczony do szybkiego spożycia oraz mięso. Były tu też słodkości: miód, konfitury, soki oraz drogie korzenne przyprawy, których zapach kojarzył się z egzotyką, m.in. rodzyнки i należąca do rzadkości, bardzo cennie migdały. Wysoko na hakach wisiato mięso przeznaczone do skruszenia, dziczyzna z polowań i drób. Mięso spożywane na co dzień solono i marynowano w glinianych naczyniach.

EWOLUCJA BIFYJA

Z pierwszymi kredensami spotykamy się na królewskich dworach Europy już w XII w. Były dziełami jubilerów, wykonanymi ze złoczonego srebra. Na ozdobnej podstawie umieszczano trzon w kształcie łodygi, z której szczytu wychodziły liczne gałązki. Wieszano na nich oprawione w srebro drogocenne korale i tajemnicze smocze języki – wierzono, że będą one ostrzegać monarchów przed otruciem. To właśnie od łacińskiego słowa credere (wierzyć) pochodzi współczesna nazwa „kredens”.

Najstarsze wzmianki o takich precjozach na stołach polskich władców pojawiają się w końcu XIV w. – księgi rachunkowe dworu z czasów Władysława Jagiełły pod datą 1393 r. zawierają wydatkowanie 3 groszy



1 Chatupa z Kozub z 1850 r. w MWO, fot. Elżbieta Tomczyk-Miczka

za futerał na te precjoza, a złotnik Marcin Czech wystawił w 1395 r. rachunek za „naczynie ze złota czystego na smocze języki”. W spisie skarbcza Jagiellonów z 1475 r. wymieniono dwa kredensy, a w 1545 r. w posiadaniu wielkich księząt litewskich znajdowały się aż cztery. Był to chyba największy zbiór, jaki znana XV- i XVI-wieczna Europa.

Kredens, przodek bifyja, jako samodzielny mebel pojawił w XVII-wiecznej Anglii, ale w jadalniach Śląska Opolskiego zadomowił się na dobre dopiero na przełomie XVIII i XIX w. W jego przestronnym wnętrzu znalazły miejsce zastawy stołowe, sztuce i wykrochmalone obrusy. Służył też jako przedpole kulinarnych działań. To na nim przygotowywano potrawy przed podaniem: napełniano wazy zupami, dekorowano tace z posiłkami, rozlewano trunki do kieliszków, itp. Kredensy były skrzętnie zamykane, by uchronić skarby kuchenne przed służbą, trunki przed amatorami popijania, a łakocie przed łakomstwem milusińskich.

NA BEZTYDZIŃ I NIEDZIELNY ŁOBIOD

Gdy weźmiemy pod lupę kulinarną mozaikę dzisiejszego województwa opolskiego, wzrok przyciąga przede wszystkim typowa kuchnia śląska. Choć nie ma tu węglowych hałd i górniczych familoków, w kuchni – podobnie jak na sąsiednim tzw. Czarnym Śląsku – królują rolada, kluski śląskie i modro kapusta, bez którego to zestawu nie sposób wyobrazić sobie niedzielnego obiadu w tradycyjnym śląskim domu. Wyroby wędliniarskie, zwłaszcza kiszki, tj. krupnioki z kaszy i żymloki z bułki, a także salcesony czy wątrobianki to osobny, bardzo bogaty rozdział w śląskich kulinariach. Noszą one dziwaczne dla przybyszów z innych części Polski nazwy, przeniesione wprost z języka niemieckiego: leberwurst, graupenwurst, wellwurst, wellfleisch, presswurst (nawet sałatka ziemniaczana jest nazywana z niemieckiego kartoffelsalat). Śląskie niebo czy buchty to nazwy wprawdzie polskie, ale zawartość talerza świadczy o niemieckim i czeskim rodowodzie potraw.

O ile na niedziele i święta jadano na dawnym Śląsku zwykle „na bogato”, to posiłki w beztzydziń, czyli pozostałe dni tygodnia, wyglądały znacznie

skromniej, zwłaszcza na przednówku i w poście. Na szczęście proste nie oznacza mniej smacznego. Dania jednogarnkowe, np. ugnieciony z ziemniaków i kapusty pańć kraut (ciaperkapusta), musiały wystarczyć za cały obiad i nierazko jeszcze za kolację. Robiąca dziś zawrotną karierę prosta zupa wodzionka czy jej skromna kuzynka siemieniotka to dania wymyślone niegdyś z potrzeby chwili jako sposób na przeżycie ciężkich czasów. Jeżeli zdarzyło się, że ich bazą był żur śląski na wędzonce, to mieliśmy już do czynienia z luksusową wersją tej poliwki, czyli zupy. Podobnie opolskie kruche ciasteczka – kiedyś wypiekane z oszczędności ze skwarek pozostałych po omaście, dziś są dumnymi ambasadorami opolskiej kuchni. Oczywiście obok kołocza, który zawsze grał główną rolę na weselach i fetach rodzinnych jako tradycyjny, obrzędowy wypiek narodów słowiańskich. Choć tu, na Opolszczyźnie, jego symbolika uległa ewolucji, stracił klasyczny kolisty kształt i jest ciastem prostokątnym. Może w tym przypadku górę nad tradycją wzięła niemiecka praktyczność?

KULINARNI PRZYBYSZE Z DALEKICH STRON

Na opolskich stołach specjały wywodzące się z kuchni polskiej, niemieckiej i czeskiej wzbogacają przysmaki przywiezione ze wschodnich terenów przedwojennej Polski, szczególnie z okolic Tarnopola, Stanisławowa i Lwowa. To dzięki temu obok wszystkich „wurstów” na stół regionalny wjeżdża cała gama pierogów, kulebiaki oraz gotąbki z kaszą gryczaną i ziemniakami, od których to nazw, nie ma co się wstydić, smakoszom leci ślinka. Również barszcz z uszkami i kandybat (napój z miodu i cytryny, mający swój rodowód na Kresach) przywędrowały i zadomowiły się na Opolszczyźnie dzięki repatriantom.

Jako przeciwwaga do ciężkiej i – nie ukrywajmy, dietetykom niewygodnej – „kuchni niemiecko-śląskiej” powstaje w regionie doskonała kuchnia karpiowa. Prawdziwe zagłębienie tej ryby ciągnie się od Ozimka przez Krogulną, Pokój i Dąbrowę aż po Niemodlin i jego okolice, apetycznym rogalem okrążając od północy i zachodu stolicę regionu. Karp dołączył do tradycyjnego śledzia, na Opolszczyźnie zwanego harynką od niemieckiego słowa hering. Wśród rybnych dań królują harynki w cebulowej zotzie, czyli śledzie zalane sosem cebulowym z dodatkiem śmietany.

Opolska kuchnia słynie również z serów domowych, smażonych i parzonych, z kminkiem lub czosnkiem. Receptury pochodzą z czasów, kiedy z braku lodówki trzeba było szybko spożytkować kilkudniowy twaróg. Wśród produktów lokalnych są też tradycyjne owoce, warzywa i napoje alkoholowe, m.in. piwo miodowe i nalewki kresowe. Trunkiem promującym województwo opolskie jest „Śmietankówka Oleska”, wytwarzana na bazie wielokrotnie nagradzanych produktów z Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Oleśnie.

TRADYCJA JEST TRENDY!

Przez lata daleko odeszliśmy od dawnych zwyczajów, jednak ostatnio chętnie do nich wracamy – być może dlatego, że gdy zanikają, stają się jeszcze cenniejsze. Tradycyjna kuchnia z olbrzymim bifyjem, bunclokami, kwyrlokami, ufynbanką i haftowaną zawieszka (czyli z kredensem, kamionkowymi garnkami, drewnianymi mieszadłami, szafkami

i makatką) odeszła w niepamięć, ale i w dzisiejszych pomieszczeniach chętnie umieszczamy kuchenne starocie, szmaciane lalki czy malowane poradniki pełne mądrości i „złoty sposób na wszystko”. Nie zaszkodzi też przyswoić sobie trochę kuchennej magii i zabobonów, bo nawet jak nie pomogą, to dodadzą gotowaniu aury tajemniczości...

Coraz więcej uwagi przywiązujemy do jakości pieczywa. Skutek jest taki, że nowoczesne gospodynie za najlepsze chleby uważają te tradycyjne, na zakwasie. Na nasze stoły wracają bochny pieczone w chlebowym piecu z cegły szamotki, omiatanym wiązka jedliny, które długo zachowują świeżość i zapach. Na Opolszczyźnie zyskały uznanie jako produkty regionalne chleb gogoliński z charakterystycznym znakiem krzyża i chleb mleczny z Praszki.

Znów, jak przed laty, w takim samym piecu chlebowym piecze się również mięsiwa, całe kawały udźca czy golonki. Do łąk wracają wędliny wędzone w naturalnych, przewiewnych wędzarniach, opalanych aromatycznym drewnem. Wiele restauracji na naszym opolskim szlaku kulinarnym szczeni się tym, że ich potrawy przyrządzane są jak za króla Świeczka, czyli na blasze, w piecu. Szefowie kuchni wprowadzają suszone na słońcu owoce, grzyby i zioła, własnoręcznie kiszony żur i barszcz – klienci to doceniają. Może z czasem wrócą nie tylko potrawy, ale i obrzędy z kuchnią związane, np. kiszanie kapusty z deptaniem jej w wielkich drewnianych beczkach albo świniobicie, które gromadziło rodzinę i przyjaciół przy wspólnej pracy i zabawie?

POTRAWY I ZWYCZAJE NA CZAS SZCZEGÓLNY

Okres Bożego Narodzenia czy Wielkiej Nocy skłania nas do kulturowania tradycji, co przejawia się również sięganiem do starych przepisów. Na obszarze dzisiejszego województwa opolskiego w Wigilię jadano zupę grochową i słodką zupę migdałową oraz rzadkiego na śląskich stołach karpia, zwłaszcza duszonego w piwie. Makówki własnej roboty w formie stożka z plastrów bułki i maku z bakaliami, posypane wiórkami kokosowymi (niemal jak góra lodowa!), zupa moczka przecierana z warzyw i bakalii ze startym piernikiem oraz kompot wigilijny z suszonych owoców poprzedzały wróżby: z siana, orzechów czy jabłek, zwiastujące powodzenie na następny rok. Wkładanie monety pod obrus lub łuski z karpia do portfela do dziś ma zwolenników wierzących w zapewnienie sobie tym sposobem dostatku.

W okresie wielkanocnym na nakrytych wykrochmalonym obrusem stołach pojawiały się kolorowe palmy i „zajonczi” z ciasta obok baranków i kroszonek – pięknie zdobionych jajek. Te ostatnie mają na Opolszczyźnie historię sięgającą X w. Dawniej barwione na czerwono (od słowa krasne, czyli czerwone, pochodzi nazwa „kroszonki”), zdobione techniką batikową lub rytowniczą, dziś są symbolem Śląska Opolskiego. Prezentowane z dumą, mają też świetną przyszłość, bo sztuka ich wykonywania cały czas się rozwija. Przeniesione z kroszonek wzory zdobią słynną Porcelanę Opolską, prawdziwą ozdobę regionu i najlepszą pamiątkę z podróży.

Kultywowane w całej Polsce dawne zwyczaje obrzędowe tu, na Śląsku Opolskim, dzięki silnej tradycji wciąż mają się dobrze. Gwara,



↑ Głubczyce: Winiarnia Münzerei w pobliżu Lasu Miejskiego, fot. Ze zbiorów Wojewódzkiej Biblioteki Publicznej w Opolu

obrzędy, tańce, pieśni i literatura zachowują regionalny charakter. Karnawałowe korowody przebierańców z wodzeniem niedźwiedzia, topieniem marzanny czy grzebaniem basa poprzedzają okres Wielkiego Postu. Zwyczaj zbierania ziół na Zielone Świątki, sobótkę i noc świętojańską, gdy panny i kawalerowie czynią miłosne wróżby, owocuje zamiłowaniem do roślin zielnych, dlatego kuchnia śląska kocha majeranek, tymianek czy lubczyk. W okresie dożynkowym święto zwane żniwniakiem pozwala cieszyć się ze zbiorów. Jego głównym atrybutem są korony żniwne, niesione w orszaku prowadzonym przez starostę ze starością. Po konkursie wieńców dożynkowych następują rozgrywki sportowe, pokazy strażackie, koncerty i zabawa taneczna. To okazja, by zaprezentować scenki z życia codziennego wsi i ginące rzemiosła – kowalstwo, wikliniarstwo, garncarstwo.

Magia dawnych obrzędów rozkwita jesienią. Dzień św. Marcina, związany ongiś z dostarczaniem danin do dworu, dziś obchodzony jest jako święto gęsiny i młodego wina. To dobrze rokuje dla regionalnej kuchni, która promuje te tradycyjne przysmaki. Wróżby z piersi gęsi dotyczące pogody w ten nostalgiczny, jesienny czas poprzedzały zawsze magiczne obrzędy na św. Katarzynę i św. Andrzeja. Lanie wosku, wrózenie z rzucania trzewikiem, szczekania psa, świeczek i igieł puszcanych na wodę to poważna konkurencja dla randkowych portali internetowych. Ileż romantyzmu w tych naiwnych zabiegach, a przy tym ileż inwencji, okazji do śmiechu i wspólnej zabawy! Śluby i wesela to najważniejsze uroczystości, w pamięci pozostają najdłużej. Odwiedzanie i zapraszanie sąsiadów odbywało się zawsze obowiązkowo z kołoczem, a także cieszył wszystkich poprzedzający ceremonię ślubną zwyczajowy polterabend z tłuczeniem szkła i porcelany na dobrą wróżbę w nowym życiu! O sąsiadach nie zapomniano przy świniobiciu, przynosząc każdemu porcję świeżutkich wędlin i podrobów. I nam, miłośnikom regionalnej kuchni, głównie o to chodzi – żeby odnaleźć siebie i więź z bliskimi, połączyć się, jak dawniej nasi mądrzy przodkowie, wokół wspólnego stołu.



SMACZNIE I KOŁOROWO W STOLICY POLSKIEJ PIOSENKI



Dzisiejsze Opole znane jest jako stolica dobrego smaku. Liczba restauracji i ich różnorodność, zarówno w ścisłym centrum, jak i na obrzeżach miasta, jest imponująca. Wiele spośród nich wprowadza regionalną kuchnię, dzięki czemu stolica regionu kontynuuje kilkunastowieczne tradycje dobrej, lokalnej gastronomii.



1 Café Residenz. Carl Brinkmann, Breslau ok. 1923, fot. ze zbiorów Wojewódzkiej Biblioteki Publicznej w Opolu

Za czasów niemieckiego Oppeln w mieście funkcjonowało mnóstwo restauracji, barów, kawiarni. Biorąc pod uwagę stosunkowo niewielkie rozmiary Opola, nasycenie lokalami gastronomicznymi było ogromne. Dość dużo o kulinariach dowiadujemy się z dawnych gazet. Wynika z nich, że zamożni opolanie lubili się bawić, a lokali różnych kategorii nie brakowało. Anonse reklamowe pełne były zaproszeń na świniobicia, gęsiobicia, degustacje żurów i flaków. Najbardziej luksusowymi miejscami były tzw. établissements, czyli prywatne lokale rozrywkowo-rekreacyjne z podziałem na część gastronomiczną i ogród. Najbardziej znany był établissement Eiskeller (Lodowa Piwnica), który znajdował się w miejscu dzisiejszego gmachu Instytutu Śląskiego. Wspaniały hotel Forms przy ul. Krakowskiej posiadał obok restauracji również wielką salę koncertową, która dziś jest częścią filharmonii. Znana restauracja Zum goldenen Krone (Pod Złotą Koroną), która znajdowała się przy ul. Książąt Opolskich, serwowała kuchnię, jaką zajadali się Niemiecycy cesarze, a z menu można było wybrać zupę pomorską, pieczone pstrągi, peklowany mostek wołowy, pieczonego bażanta, a nawet gotowane homary. Z lokalem sąsiadowała winiarnia prowadzona przez Józefa Drziszga. W eleganckich restauracjach koncertowały orkiestry, mniej wyszukane knajpki zachęcały gości dobrym piwem i rozrywkami, a wiele z nich posiadało ogródki czy kręgielnie. Nic nie zostało z tych lokali i tamtych czasów! Poza jednym, jakże kruchym śladem – filiżanką z lokalu Zum Weissen Pascha (U Białego Paszy), przed stu laty tętniącego życiem na Oderstrasse 19 (dziś ul. Koraszewskiego 19). Właściciel, Brunon Glauer, ozdobił restaurację pamiątkami po słynnym Opolanie, Eminie Paszy. Był to podróżnik i lekarz, którego życie układało się niemal powieściowo (zresztą sam Sienkiewicz wspomina go w powieści *W pustyni i w puszczy*). Urodzony jako Eduard Schnitzer w 1840 r. w żydowskiej rodzinie, potem ochrzczony, został z wyboru wyznawcą islamu, przybrał imię Mehmed Emin i jako gubernator prowincji Ekwatoria w południowym Sudanie nosił tytuł paszy. Przemierzył Czarny Łąd w służbie rządu egipsko-tureckiego, Anglików i Niemców.

Był eksploratorem kontynentu afrykańskiego (swoje wieloletnie badania publikował w zeszytach naukowych) i wrogiem handlarzy niewolników, z których ręk zginął w wieku 52 lat.

Po II wojnie światowej w zniszczonym mieście tworzono nowe punkty gastronomiczne, gdzie można było napić się piwa i dostać coś na ząb. Bywało, że napływowi mieszkańcy po osiedleniu uruchamiali dawne restauracje, tak jak zrobił to przybyły ze Stanisławowa kupiec i cukiernik Julian Chmielewski, który w 1945 r. został właścicielem hotelu Monopol na ul. Ozimskiej i zmienił jego nazwę na Bristol. To już historia – zabytkowy budynek z 1836 r. zburzono i zastąpiono biurowcem, w którym obecnie swą siedzibę ma jedno z towarzystw ubezpieczeniowych. Warto wspomnieć o jeszcze jednym ważnym miejscu na mapie Opola, szczególnie tego festiwalowego, jakim w latach 60. ubiegłego stulecia była słynna restauracja Pająk, położona tuż obok Rynku. Wielu wspomina, że właśnie w tym miejscu przed laty występowały w Opolu gwiazdy polskiej piosenki po koncertach biesiadowały przez całe noce. Bywało, że trwały one od piątku do niedzieli...

PASJONACI OPOLSKICH KULINARIÓW

Największą imprezą kulinarną miasta jest „Festiwal Opolskich Smaków”, odbywający się od lat na przełomie lipca i sierpnia. W mieście pojawiają się wówczas domki wystawiennicze z pysznościami z całej Polski, swoje dania serwują Koła Gospodyń Wiejskich, nie brakuje też foodtrucków. Mieszkańcy i przyjezdni mogą wziąć udział w licznych warsztatach i pokazach kulinarnych. Dodatkowo na imprezie Opolska Regionalna Organizacja Turystyczna wspólnie z członkami Szlaku Kulinarnego Opolski Bifij promuje tradycyjne produkty, dania i potrawy Śląska Opolskiego.

Inny charakter, ale równie duże uznanie wśród opolan, mają wydarzenia kulinarne organizowane w Muzeum Wsi Opolskiej na obrzeżach miasta. Zgromadzone w skansenie obiekty to 9 zagród z regionu oleskiego i opolskiego, kościół, szkoła, wieża, karczma oraz wolnostojące domy, kuźnia, kapliczki i dwa wiatraki. W obrębie zagród odtworzono ogródki warzywne i kwiatowe, a na przylegających doń polach uprawia się dawne rośliny, takie jak len, pasternak, proso i gryka. W takim plenerze, w otoczeniu autentycznych obiektów połączonych siecią drózek, wśród drzew i krzewów, dawna kuchnia odzyskuje swój naturalny smak. Kulinaria wpisane są też w inne imprezy organizowane w skansenie: Jarmark Wielkanocny, Noc Muzeów, Dzień Dziecka, Święto Plonów – Targi Miodów oraz Europejskie Dni Dziedzictwa. Są im poświęcone lekcje muzealne, wystawy i warsztaty.

WRÓĆMY DO POCZĄTKÓW

Niezwykle kręte meandry historii, płynącej przez opolską ziemię raz powolnym, raz wartkim nurtem, nie pozostawiają wątpliwości: Opole zawsze było miastem stołecznym. Od czasów, gdy zagubiony w pogoni za jeleniem książę tych ziem z gęstwiny puszczy nagle wyostał się na przestrzeń i zakrzyknął: „O! Pole!”, po czym zbudował tu swoje miasto i nazwał je zgodnie z okrzykiem.

Tyle mówi legenda, trochę z przymrużeniem oka. My zaś wiemy, że na Ostrówku, na wyspie Pasieka, odkryto szczątki średniowiecznego



1 Sprzęt gospodarski w Muzeum Wsi Opolskiej, fot. Elżbieta Tomczyk-Miczka

grodu w miejscu, gdzie potem stanął zamek Piastów Opolskich. Wykopiska odśloniły podobne do tych w Biskupinie zabudowania sięgające IX w., wśród nich wał ziemny i zachowaną chatę zrębową z bali. W okresie rozkwitu grodu stało tu do stu chat z dwuspadowymi dachami, w których żyło ok. 500 osób, a w okolicy dzisiejszego rynku opolskiego za mieszkanie służyły półziemianki.

Dziś, oglądając niektóre spośród tysięcy znalezisk, dociekamy: jak żyli ludzie sprzed tysiąca lat? Co i jak jedli? Widzimy paleniska, ławy, naczynia, narzędzia, broń, ozdoby, zabawki i nawet prymitywne gęśle (skrzypce) z X w. Wyobraźmy sobie ich zajęcia: uprawę ziemi, handel, rzemiosło, pozyskiwanie ryb i miodu. Niewiele różniły się od dzisiejszych, poza zaawansowaniem technologii. Okazuje się, że jedzenie może być oknem na świat, przez które poznajemy inne kultury, i zwierciadłem, w którym się przeglądamy.

Zanim zaczniemy odkrywać kulinarną przeszłość Opola, wróćmy jeszcze na chwilę do legendy o powstaniu nazwy miasta. Źródła historyczne tłumaczą ją bardziej prozaicznie niż ludowe podania. Według najstarszych przekazów z 844 r. autorstwa anonimowego mnicha, tzw. Geografa Bawarskiego, na terenach dzisiejszego Śląska żyło m.in. plemię Opolan, a samo „opole” to wspólnota terytorialna mieszkańców. Miasto założono na wyspie, gdzie Odra dzieliła się na odnogi, a wysoki brzeg i liczne wysepki zapewniały bezpieczeństwo. Z tych czasów pochodzą legendy o św. Wojciechu, przybyszu z Pragi, który krzewił chrześcijaństwo na najwyższym wzgórzu osady, tzw. Górcie. Od jego żarliwych słów odcisnęły się ślady stóp na kamieniu, a gdy zabrakło mu wody do chrzczenia rzeszy ludzi, uderzył pastorałem w ziemię i wytrysnęło z niej źródło. Zbudowana w X w. na pamiętkę tych cudownych wydarzeń kaplica była sukcesywnie rozbudowywana w kolejnych wiekach – dziś to kościół M.B. Bolesnej i św. Wojciecha („Na Górcie”).

KSIAŻĘTA I MNISI

W XIII w. książę Kazimierz I Opolski wznosił w Opolu kamienny zamek. W życiu miasta nastąpiła nowa epoka, a dzięki lokalacji na prawie

niemieckim na prawym brzegu Odry przybyło osadników. Sprowadzono też niezwykle gospodarnych zakonników z klasztorów Templariuszy i Cystersów, którzy wzbogacili kuchnię o nowe warzywa – odtąd kapusta i marchew ożywiały dania z rzepy i grochu. Obok kapusty, podstawą tradycyjnie goszczących na opolskich stołach dań, takich jak pańćkraut czy modro kapusta, do dziś ulubionym warzywem w śląskiej kuchni jest kalarepa, zwana w gwarze „oberiba”. To ona pierwsza wyrastała w ogródku wczesną, ubogą jeszcze w zieleniny wiosną. Na ziemiach klasztornych bardziej racjonalnie uprawiana gleba dawała lepsze plony, dzięki czemu w regionie pojawiło się więcej pszenicy. Pieczono różne chleby na zakwasie, powstały pierwsze cechy piekarzy. Benedyktyni sprowadzili też anyż – dzięki nim ciastka anyżowe w kuchni śląskiej są znane i wypiekane od dawna jako rarytas święteczny (choć sam anyż uprawiany jest już bardzo rzadko).

W średniowieczu Opole było centralnym miastem księstwa opolskiego i opolsko-raciborskiego. Jak się wtedy żyło? Na rynku wzniesiono pierwszy drewniany ratusz, który poprzez kolejne modernizacje i wybudowanie ponad 60-metrowej wieży zyskał wygląd podobny do pałacu Medyceuszów z Florencji. W ratuszowych podziemiach były prowadzone wyszynk piwa i wina oraz gospoda. Piwo warzono własne, na rachunek miasta, i tylko takie można było sprzedawać pod groźbą kary i konfiskaty. W średniowiecznych gospodach podawano proste dania: śledzie, ziemniaki czy zupy, zwłaszcza żur, który do dziś gości na śląskich stołach, podobnie jak harynki (śledzie), urozmaicane przez wieki różnymi dodatkami. Podanie mówi, że ratusz posiada przepaściste piwnice, gdzie spoczywają cenne dokumenty schowane w czasach zarazy w 1680 r. Śmiałka, który chciał się do nich dobrać, powaliła choroba, dlatego nikt więcej nie zapuszcza się do zamurowanych zadżumionych korytarzy. Jest w tym ciut prawdy, bo faktycznie mieszkańców Opola zarazy i pożary nękały. We wczesnym średniowieczu tylko część uliczek wyłożono drewnianymi kłocami lub pokryto słomą, bruk położono znacznie później. Błoto lub kurz, wylwane nieczystości, rynsztoki, tłok i hałas sprzyjały chorobom. Dość wąskie (ok. 7 m szerokości) domy stały ciasno. W 1755 r. w Opolu tylko 78 domów spośród 293 miało frontową izbę murowaną, pozostałe były drewniane, a na dachówkę w miejsce gontów stać było włóścieli 5 budynków. Gotowano w dużej izbie, na nalepie na otwartym ogniu, w kotłach wieszanych lub stawianych na trójnogu. Co warzono w XVIII w.? Wśród potraw poczesne miejsce zajmowała wołowina. Z Opola przez Bramę Mikołajską prowadził szlak wołowy do Brzegu, który był miejscem zbornym przed eksportem bydła do Europy, głównie Niemiec. „Wędrujące befsztyki” gromadzono na polu za miastem, a przeprawiano przez Odrę w Popielowie, gdzie pobierano cło, rocznie w sumie od 15–20 tys. sztuk bydła.

Jeszcze w XVII w. ulice Opola były wyłożone drewnem, wybrukowany był tylko rynek. Chodniki pojawiły się w latach 1852–1858, głównie w rynku i przy najważniejszych ulicach. Jeszcze gorzej było z oświetleniem, np. w 1817 r. ulice Opola oświetlało tylko 17 latarni olejnych, a elektryfikacja nastąpiła dopiero w 1909 r.



† Pomnik Karola Musioła. W tle Wieża Piastowska, fot. E. Tomczyk-Miczka

Gdy w czasie wędrówek po mieście zatrzymamy się nad Stawem Zamkowym na wyspie, spojrzmy na Wieżę Piastowską – mogłaby nam ona opowiedzieć o wielu ciekawych historiach z życia dawnych mieszkańców zamku. Wiadomo, że książęta opolscy dali się poznać w ówczesnej Europie. Historycy przypuszczają, że Kazimierz mógł wyprawić się do Jerozolimy na piątą wyprawę krzyżową z królem węgierskim Andrzejem II, bo skąd by się wzięła u niego bułgarska żona o imieniu Viola? Wyprawy do krajów śródziemnomorskich przyniosły tu egzotyczne przyprawy, a panowanie władców węgierskich ułatwiało handel z Bałkanami. Może stąd zamiłowanie do bakalii, widoczne w tradycyjnych, wigilijnych motce (moczce) i makówkach? Najdalej w komitywie z Ludwikiem Węgierskim zaszedł najwybitniejszy z tutejszych książąt, Władysław Opolczyk, który został palatynem węgierskim (odpowiednik dzisiejszego ministra) i był namiestnikiem na Ruś Halicką, zanim nie popadł w niełaskę, odmawiając poparcia w staraniach o tron polski następcy Ludwika, Władysławowi Jagielle. Dla Polaków jego panowanie zaowocowało m.in. przywiezieniem z Rusi obrazu Czarnej Madonny do ufundowanego przez niego klasztoru na Jasnej Górze w Częstochowie. Podczas zawieruch wojennych obraz ukrywano na terenie Opolszczyzny, u paulinów w Mochowie koło Głogówka.

Spod bram Opoli, na cyplu Pasieki, odprawiono króla pruskiego Fryderyka II, gdy – będąc pewnym przegranej – uciekł w 1741 r. z pola bitwy pod Małujowicami. Legenda mówi, że przeżył ukryty przed Austriakami pod kądzią przez litościwą żonę szypra. Faktem jest, że opolanie niezbyt lubili pruskiego króla, ale w odniesieniu do kuchni nie można mu było odmówić jednego – to on, ponoć z niemalym wysiłkiem, nauczył chłopów jeść kartofle, których uprawę wprowadził na dużą skalę.

W ULICZKACH I NA PLACACH

Zamek opolski dziś już nie istnieje, a Wieża Piastowska stała się symbolem amfiteatru znanego z Krajowego Festiwalu Piosenki Polskiej w Opolu. Odkąd w 1963 r. zabrzmiały tu pierwsze dźwięki, miasto jest Stolicą Polskiej Piosenki, co dobitnie podkreśla utworzenie w nim Muzeum Polskiej Piosenki. Nieżyjący już twórca festiwalu, „Papa” Karol Musioł, przewodniczący Rady Miejskiej i Towarzystwa Przyjaciół Opoli, towarzyszy nam jako figura z brązu nad Odrą, przy Zamkowym Moście. Postać, jak za życia, zdaje się dynamicznie podążać w stronę Starego Miasta. Przed nim najpiękniejszy widok na Opole – znad kanału Młynówka widzimy „Opolską Wenecję”, czyli równiutkie, zdobione kamieniczki schodzące wprost do wody i służące z 1862 r., a w tle gotyckie wieże Starego Miasta. Główną świątynią Opoli jest katedra Podwyższenia Krzyża Świętego. Jednak nie w niej, a we wnętrzach franciszkańskiego kościoła Świętej Trójcy mieści się mauzoleum książąt opolsko-raciborskich z dynastii Piastów (spoczywa tu m.in. wspomniany książę Władysław Opolczyk).

Kto dziś wie, czym jest winda pater noster (łac. „ojcze nasz”)? To nazwa dźwigu okrężnego, z kabinami połączonymi łańcuchem, które nie zatrzymują się, tylko stale wolno się przesuwają, niemal jak paciorki różańca. Były popularne w Europie w początkach XX w., dziś są bardzo rzadko spotykane ze względu na bezpieczeństwo. Jedną z nielicznych tego typu wind, jako rzadką osobliwość i atrakcję, działa w gmachu Urzędu Wojewódzkiego w Opolu, druga znajduje się w budynku Komendy Wojewódzkiej Policji.

Okolice Opoli, obfite w dużą ilość margla, czyli kamienia wapiennego z wysoką domieszką minerałów ilastych, to kolebka europejskiego przemysłu cementowo-wapienniczego. Już w 1893 r. powstał w Opolu syndykat handlowy śląskich fabryk cementu portlandzkiego, a spośród 10 śląskich cementowni zbudowanych do 1908 r. aż 9 zlokalizowano w samym Opolu i jego okolicach.

Nieopodal strzelistej gotyckiej katedry wznoszą się mury obronne, niemi świadkowie wielu trudnych chwil w historii Opoli. Czy to pod panowaniem polskim, austriackim czy pruskim, liczni najeźdźcy – Tatarzy, husyci, wojna trzydziestoletnia i siedmioletnia – nie oszczędzali tych ziem, które przechodziły z rąk do rąk. W 1741 r. w Opolu rozpoczęło się panowanie pruskie i po raz kolejny miasto zostało stolicą, tym razem rejencji opolskiej (od 1922 r. prowincji górnośląskiej). W 1843 r.



1 Opolanka przy zdobieniu kroszonek – jaj wielkanocnych, fot. E. Tomczyk-Miczka

miasto uzyskało pierwsze połączenie kolejowe z Wrocławiem, rozkwitała gospodarka, a ranga dynamicznie rozwijającego się Opola wciąż rosta. Pod koniec stulecia było to gwarne, kipiące życiem towarzyskim, pełne uroczych zakątków miasto. Na przyjezdnych czekała mnogość hoteli, zajazdów, klimatycznych knajpek i eleganckich restauracji z dobrą kuchnią. Światowość wymuszała na restauratorach dobrą kuchnię – mieszały się w niej wpływy różnych nacji, które odcisnęły tu swój ślad.

OPOLANIE I PRZYJEZDNI

Galeria słynnych postaci związanych z Opolem jest bogata. Każda z nich wniosła coś w dzieje miasta, a i wyniosła stąd dobrą energię, którą tchnie to miejsce. Refleksji nad ich zadziwiającymi losami sprzyja spacer na Wzgórze Uniwersyteckie. Zrządzeniem losu sąsiaduje ono z Kamienicą Czyszową, gdzie Muzeum Śląska Opolskiego wprowadza gościa w życie dawnych mieszkańców, również w ich zwyczajach kulinarne. Na wzgórze staraniami byłego rektora Uniwersytetu Opolskiego sprowadzono wykute w kamieniu, marmurze i brzozi osobiście, a wraz z nimi ich historie. Jest tu figura św. Wojciecha i „śląski Kopciuszek” – Joanna Gryzik, córka posługaczki, która w wieku 6 lat odziedziczyła fortunę szpeńskiego magnata. Są idole bliższych nam czasów: Agnieszka Osiecka, Jonasz Kofta, Marek Grechuta – ich talenty wzbogaciły Stolicę Polskiej Piosenki. Janowi Cybisowi, który rozstał się z Opolem, poświęcona została Galeria Muzeum Śląska Opolskiego, a z Jerzym Grotowskim – twórcą nowoczesnego teatru – kojarzy się pub i restauracja Maska na Rynku, gdzie raczkował jego nowatorski Teatr 13 Rzędów.

CO W NAS ZOSTANIE?

Po powrocie z opolskich wędrówek spojrzymy na miasto z perspektywy czasu. Co zapamiętamy? Muzeum Polskiej Piosenki, przenikającą je

atmosferę muzyki i aleję gwiazd na płycie Rynku? Klimatyczne widoczki, światła wieczornej Opolskiej Wenecji, wieżę i mosty na prastarej wyspie? A może ulubione zwłaszcza przez dzieci opolskie zoo, skansen na obrzeżach miasta lub wyspę Bolko i kąpielisko o tej samej nazwie? Niech nasze wspomnienia będą kolorowe jak wzory na Porcelanie Opolskiej, przeniesione na kruchy materiał z kroszonek – wielkanocnych zdobionych jajek, będących jednym z produktów tradycyjnych Opolszczyzny.

Podczas wizyty w stolicy regionu warto wziąć udział w warsztatach malowania porcelany, a na pamiątkę zabrać własnoręcznie wykonany przedmiot. Kto nie wierzy we własne zdolności manualne, może kupić zdobione podstawki do jajek, filiżanki, talerze, lampy i bombki na choinkę. Dobrze jest trafić na jeden z festiwali kulinarnych, by zapoznać się z lokalnymi przysmakami – zupami wodzionką czy giermszką, wędlinami, miodem, ciastami czy regionalnym piwem z Księżęcego Browaru w Nysie. Coraz więcej tych potraw pojawia się w tutejszych restauracjach. Tworzony przez Opolską Regionalną Organizację Turystyczną Szlak Kulinarny Opolski Bifij pozwoli wskazać te miejsca, gdzie smakosze odnajdą smaki oryginalnej kuchni tworzonej przez pokolenia opolan. Restauracje znajdujące się na szlaku kulinarnym, wśród nich restauracja hotelu Szara Willa, restauracja hotelu De Silva Premium, restauracja hotelu Mercure, Rose Ida, Salomon oraz Opolanka, położone są zarówno w centrum miasta, jak i na jego obrzeżach.

W kampusie Politechniki Opolskiej, w dzielnicy Szczepanowice, eksponowana jest niezwykle, a przy tym jedna z największych na świecie, kolekcja rentgenowskich lamp i urządzeń związanych z wykorzystaniem promieni X, licząca ponad 1000 eksponatów. Warto również wspomnieć o Muzeum Uniwersytetu Opolskiego, znajdującego się w zabytkowym budynku Collegium Maius na placu Kopernika w Opolu. Prezentowany jest tam dorobek pierwszej uczelni wyższej w Opolu oraz historia samego budynku i Wzgórza Uniwersyteckiego.

1 Porcelana Opolska, fot. E. Tomczyk-Miczka



RESTAURACJA HOTELU DESILVA

✉ ul. Powolnego 10, 45-078 Opole ☎ tel.: 77 540 70 00 🌐 e-mail: opole@desilva.pl, www.desilva.pl/opole

Szczególnie polecane dania: **carpaccio z pieczonego buraka z serem kozim z Chudoby oraz olejem głąbczyckim z pomarańczami** (zob. s. 52).

Restauracja 4-gwiazdkowego Hotelu DeSilva Premium to doskonałe jedzenie i świetna lokalizacja. Położona w sercu zabytkowego centrum Opola, nad brzegiem malowniczego kanału Młynówka, serwuje dania kuchni polskiej i europejskiej, a także kuchni śląskiej i potrawy sezonowe. Swoje kroki powinni tu skierować miłośnicy win, na których czeka ciekawa selekcja win europejskich i pochodzących z nowego świata. Niewątpliwą atrakcją nowoczesnego i stylowego wnętrza restauracji jest otwarta kuchnia, w której wszystkie potrawy przygotowywane są na oczach gości.

W trosce o jak najwyższą jakość serwowanych dań restauracja hotelu DeSilva wprowadziła do swojego menu mięsa pochodzące z własnej, ekologicznej hodowli.

DeSilva Premium dysponuje także barem z kominkiem, oferującym duży wybór drinków, koktajli, piwa i lekkich przekąsek oraz cukiernią la Crème, w której królują ciasta, desery i torty, i która może zapewnić słodką oprawę każdego przyjęcia, również w formie cateringu.



RESTAURACJA HOTELU MERCURE

✉ ul. Krakowska 57/59, 45-018 Opole ☎ tel.: 77 451 81 00 🌐 e-mail: H3405@accor.com, <https://all.accor.com/hotel/3405/index.pl.shtml>

Szczególnie polecane dania: **żurek na maślanie** (zob. s. 53).

Kultowa restauracja w kultowym hotelu, rokrocznie odwiedzanym przez gwiazdy polskiej sceny muzycznej podczas Krajowego Festiwalu Piosenki Polskiej. Ten fakt dodaje jej oczywiście smaku, ale najważniejsza jest tutaj kuchnia - niezliczone potrawy różnorodnej, tradycyjnej, polskiej kuchni powstające na bazie lokalnych produktów.

Hotel Mercure Opole położony tuż przy dworcu PKP w Opolu oferuje swoim gościom bezpłatne miejsca parkingowe, dostęp bez barier, przytulny urokliwy ogródek, klimatyzowane sale, bezpłatną sieć Wi-Fi, a także catering. Przestronne sale bankietowe idealnie nadają się do organizacji zarówno uroczystych bankietów, jak i imprez kameralnych. Hotel posiada także profesjonalną i największą w centrum Opola przestrzeń konferencyjno-szkoleniową.



RESTAURACJA OPOLANKA

✉ ul. Dworska 2, 45-843 Opole ☎ tel.: 502 166 333 🌐 e-mail: biuro@restauracjaopolonka.pl, www.restauracjaopolonka.pl

Szczególnie polecane dania: **marynowany pstrąg z Poliwoły na carpaccio z buraków i chrupiących kaparów** (zob. s. 59).

Ta wyjątkowa przestrzeń dla ważnych chwil w życiu osobistym i zawodowym odwiedzających ją gości znajduje się w Opolu, w miejscu znanych w całej Polsce Zakładów Przemysłu Dziewiarskiego o tej samej nazwie i łączy smaki kuchni staropolskiej, śląskiej, włoskiej i francuskiej. Na stołach Opolanki królują potrawy znane z tradycyjnej domowej kuchni. Niewątpliwym atutem restauracji jest własna wędzarnia, w której przygotowywane są wędliny i wędzonki najwyższej jakości.

Restauracja dysponuje dwiema klimatyzowanymi salami: małą - doskonałą na uroczystości do 30 osób i dużą salą bankietową, a także letnim ogródkiem. Przy restauracji znajduje się Hotel Opolanka.



RESTAURACJA ROSE IDA

✉ ul. Jana III Sobieskiego 39/1, 45-127 Opole ☎ tel.: 661 919 250 🌐 e-mail: kontakt@roseida.pl, www.roseida.pl

Szczególnie polecane dania: **kaczka pieczona Hrabiego** (zob. s. 53).

Wyjątkowe miejsce na mapie Opolszczyzny, które powstało z miłości do gotowania. Jego właścicielka prowadziła wcześniej wielokrotnie nagradzaną restaurację Regius. Choć nazwa i lokalizacja się zmieniły, kuchnia pozostała taka sama. W menu królują tradycyjne polskie dania, przygotowywane na bazie lokalnych produktów. Szefowa kuchni i właścicielka restauracji w jednej osobie słynie także z wyśmienitych wypieków. Jej popisowy sernik z beżem to prawdziwy cukierniczy majstersztyk.

Restauracja jest miejscem przyjaznym dzieciom, seniorom oraz osobom niepełnosprawnym. Serwuje pyszne dania na miejscu i na wynos, posiada cotygodniowe atrakcyjne menu, a także fantastyczne oferty cateringowe, z możliwością zamawiania na wynos dań a la carte.



RESTAURACJA SALOMON

✉ ul. J. Kwoczka 4, 45-711 Opole ☎ tel.: 77 457 20 86 🌐 e-mail: restauracja@restauracja-salomon.pl, www.restauracja-salomon.pl

Na obrzeżach Opola, przy wjeździe do miasta od strony Krapkovic, znajduje się rodzinna restauracja Salomon, mieszcząca pokoje noclegowe i sale weselne. Wnętrza zostały przystosowane do organizacji dużych imprez. Imponująca, otoczona balkonami Sala Balowa, gdzie może bawić się nawet 300 osób, oraz Sala Złota z sufitem inkrustowanym błyskotkami zdają się nawiązywać do świetności dworu króla Salomona, którego imię patronuje całemu obiektowi. Otoczenie obiektu oraz starannie zaaranżowane wnętrza wprowadzają gości w atmosferę wspaniałych uczt i biesiad, ale oczywiście najważniejsze jest bogate menu. Przyjęcia uświetniają torty i słodkości z własnej cukierni, a tutejsze zupy i różnego rodzaju mięsiva zawdzięczają swój aromat sporządzaniu ich na blachach pieca kaflowego.



RESTAURACJA SZARA WILLA

✉ ul. Oleska 11, 45-052 Opole ☎ tel.: 77 441 45 72 🌐 e-mail: gastronomia@szarawilla.pl, www.szarawilla.pl

Szczególnie polecane dania: **Pieczona kaczka serwowana z pieczonymi francuskimi ziemniakami, groszkiem cukrowym i sosem mandarynkowym** (zob. s. 55).

Atmosfera Szarej Willi tchnie dobrą energią. Szklana ściana pod kurtyną wodną, wielki zegar odmierzający czas i dekoracje związane z podróżami zachęcają do kulinarnych eskapad. Eleganckie, klasycznie urządzone wnętrza nawiązują do stylu kolonialnego. Posiłki w takim otoczeniu to przyjemność także dla oczu, a podniebienia gości ucieszą przysmaki kuchni europejskiej (w tym dania wegetariańskie). Kosmopolityczny charakter Szarej Willi i bliskość centrum przyciągają gości z całego świata.

W obiekcie – poza restauracją – czeka na nich hotel i nowoczesna kręgielnia. Mocną stroną Szarej Willi jest także możliwość organizowania konferencji, szkoleń czy też imprez integracyjnych.



POLECANE ATRAKCJE



↑ Kamienica czynszowa w Opolu, fot. Archiwum MSO

ul. św. Wojciecha 9, 45-023 Opole; tel.: 77 453 66 77; wstęp biletowany

Kamienica Czynszowa

W kamienicy przylegającej do głównego gmachu Muzeum Śląska Opolskiego zgromadzono wyposażenie pokazujące życie mieszczańskie opolskich od przełomu XIX i XX w. po lata powojenne. Zabytkowe meble i przedmioty, typowe dla mieszkań z tego okresu, pochodzą z różnych kolekcji, tak jak i różni byli dawni lokatorzy kamienic czynszowych.



↑ Muzeum Śląska Opolskiego, fot. Archiwum OROT

plastyków”, „Porcelana tułowicka”, „Pradzieje i wczesne średniowiecze Opolszczyzny”, „Gród na Ostrówku w Opolu” oraz „W kręgu farmacji”.

ul. św. Wojciecha 13, 45-023 Opole; tel.: 77 453 66 77;
www.muzeum.opole.pl; wstęp biletowany

Muzeum Śląska Opolskiego

Założone w 1900 r., do roku 1945 nosiło nazwę Städtisches Museum Oppeln. Barokowy budynek pojezuicki oraz nowy pawilon wystawowy tworzą Gmach Główny, gdzie prezentowane są wystawy stałe: „Etnografia Opolszczyzny – tradycja i zmiana”, „Makieta Opola z połowy XVIII w.”, „Sztuka opolskich



↑ Muzeum Polskiej Piosenki, fot. UM Opole

polskiej w ujęciu chronologicznym od początków XX w. do lat współczesnych, z podkreśleniem wielkiej roli i historii Krajowego Festiwalu Piosenki Polskiej w Opolu. Znajduje się tu także największy w naszym kraju leksykon polskiej muzyki rozrywkowej. Muzeum Polskiej Piosenki w Opolu zostało nagrodzone certyfikatami Opolskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej i Polskiej Organizacji Turystycznej dla Najlepszego Produktu Turystycznego.

ul. Piastowska 14a; 45-082 Opole, tel.: 77 441 34 86; 77 544 12 34;
www.muzeumpiosenki.pl; wstęp biletowany

Muzeum Polskiej Piosenki

Muzeum Polskiej Piosenki organizuje wystawy oraz imprezy edukacyjne i popularyzatorskie. Siedziba muzeum, z nowoczesną multimedialną wystawą stałą mieści się w Amfiteatrze Tysiąclecia. Działa tam także Narodowe Centrum Polskiej Piosenki. Zbiory muzeum zawierają dokumentację historyczną piosenki



↑ Muzeum Politechniki Opolskiej, fot. Zofia Gnat.

jonizującym. Większość lamp to egzemplarze powojenne, głównie szklane. Kolekcji towarzyszy niewielka wystawa fotografii wykonanych promieniowaniem rentgenowskim przez znanych światowych artystów.

ul. Prószkowska 76 (budynek 5, 3. piętro), 45-758 Opole; tel.: 514 638 097, 77 449 86 40; zwiedzanie po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym; www.muzeum.po.opole.pl

Muzeum Politechniki Opolskiej i lamp rentgenowskich

Unikalna, jedyna w skali świata kolekcja lamp rentgenowskich różnych zastosowań, kompletne aparaty rentgenowskie i części (głowice, kołpaki), wszelkiego rodzaju oprzyrządowanie stosowane z promieniowaniem rentgenowskim, a także fotografie rentgenowskie, literatura i inne eksponaty związane z promieniowaniem



↑ Muzeum Wsi Opolskiej, fot. Archiwum OROT

plenerowe, wystawy, konkursy i pokazy. Taka „zakłeta w drewnie” esencja kultury Śląska Opolskiego to edukacja i dawka relaksu w jednym.

ul. Wrocławska 174, 45-835 Opole; tel.: 77 457 23 49, 77 474 30 21;
www.muzeumwsiopolskiej.pl; wstęp biletowany

Muzeum Wsi Opolskiej

To dobre miejsce na wycieczkę tuż za miasto albo na przystanek na trasie podróży. Plenerowa ekspozycja dawnej drewnianej architektury wiejskiej obejmuje prawie 50 zabytkowych obiektów, wewnątrz których zgromadzono oryginalne sprzęty, narzędzia i meble. Odbывая się tu cykliczne imprezy



↑ Ogród Zoologiczny, fot. Jarosław Małkowski

zwierząt, należących do 293 gatunków. Są m.in. goryle, a w 2021 r. powróciły wielkie koty: tygrysy i lwy. W przyszłym roku otwarty zostanie nowoczesny kompleks akwariów. Specjalnie dla dzieci powstało minizoo, park linowy Zoolandia i place zabaw. Są miejsca piknikowe i Karczma Pod Dębami. W określonych godzinach można obejrzeć

Ogród Zoologiczny w Opolu

Opolskie zoo, leżące niemal w centrum miasta, na wyspie Bolko, powstało w latach 30. XX w. jako prywatny park, ale już w 1936 r. ówczesne władze miejskie udostępniły go publiczności, utrzymując zoo z kasy miasta. Obecnie znajduje się tu niemal 1500

pokazy karmienia niektórych zwierząt. Zoo zostało całkowicie odbudowane po „powodzi tysiąclecia” w 1997 r. Obecnie jest jednym z najnowocześniejszych, najlepiej utrzymanych oraz najczęściej odwiedzanych ogrodów zoologicznych w Polsce z unikatową krainą bioróżnorodności. Opolskie zoo zostało nagrodzone certyfikatem Opolskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej.

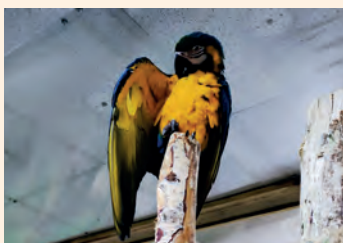
ul. Spacerowa 10, 45-094 Opole; tel.: 77 456 42 67, 77 454 28 58;
www.zoo.opole.pl; wstęp biletowany



↑ Porcelana Opolska,
fot. E. Tomczyk-Miczka

Będąc w Opolu warto odwiedzić sklep pełen porcelanowych cacek. Opolska Cepelia oferuje także udział w warsztatach zdobienia porcelany, na których możemy spróbować stworzyć kwiatowy wzór stalówką maczaną w tuszu i kolorowych farbках. Nasz motyw, po wypaleniu w piecu, zabierzemy ze sobą jako pamiątkę z Opolu, dostaniemy też stosowny certyfikat z warsztatów. Porcelana Opolska, ręcznie zdobiona w charakterystyczny wzór kwiatowy widniejący na wielkanocnych kroszonkach, to zarejestrowana marka potwierdzona certyfikatem autentyczności. Ten rodzaj zdobnictwa, kunsztowny i wielobarwny, zyskał uznanie rzeszy odbiorców.

ul. Generata Kazimierza Sosnkowskiego 6/16, 45-273 Opole; tel.: 77 553 10 11;
666 994 964; www.cepeliaopolska.pl



↑ Papugarnia, fot. Alicja Mroczek

ptaki. Atrakcją są także mieszkające tutaj lemury, mały sklepik z pamiątkami oraz przestrzeń do zorganizowania urodzin.

ul. Wapienna 10, 45-348 Opole; tel.: 517 311 114; wstęp biletowany

Opolska Pracownia Rękodzieła Artystycznego i Ludowego

Będąc w Opolu warto odwiedzić sklep pełen porcelanowych cacek. Opolska Cepelia oferuje także udział w warsztatach zdobienia porcelany, na których możemy spróbować stworzyć kwiatowy wzór stalówką maczaną w tuszu i kolorowych farbках. Nasz motyw, po wypaleniu w piecu, zabierzemy

Papugarnia Opole

Jedną z najnowszych atrakcji Opolu. Niezwykle miejsce, w którym można poznać egzotyczny świat papug. Ptaki swobodnie fruwać po całym wnętrzu, chętnie siadając gościom na ramionach i dłoniach. Na miejscu można kupić miseczkę z pokarmem i nakarmić mieniące się wieloma kolorami



↑ Wieża Piastowska,
fot. Jarosław Małkowski

Po gruntownej modernizacji Wieża Piastowska, jedyna istniejąca do dziś pozostałość opolskiego zamku, została zaadaptowana dla celów turystycznych. Zwiedzający mogą podziwiać nie tylko starannie odrestaurowane średniowieczne mury, ale także multimedialne ekspozycje dotyczące historii Opolu, zamku i Wieży Piastowskiej.

ul. Piastowska 14, 45-082 Opole; tel.: 77 441 50 20;
www.mosir.opole.pl/obiekty/wieza-piastowska, wstęp biletowany,
zalecana rezerwacja telefoniczna



↑ Zamek Górný w Opolu,
fot. Archiwum OROT

jedno skrzydło. Powstały w ten sposób budynek to dzisiaj zespół szkół. Zabytkowa wieża oraz jej podziemie udostępnione jest do zwiedzania. Ekspozycja znajduje się na trzech kondygnacjach. W podziemiach jest ona poświęcona fortyfikacjom opolskim, na pierwszym piętrze – historii Zamku Górnego, a na drugim znajdują się dokumenty i ryciny dotyczące zamku. Udostępniony do zwiedzania jest również zamkowy loch.

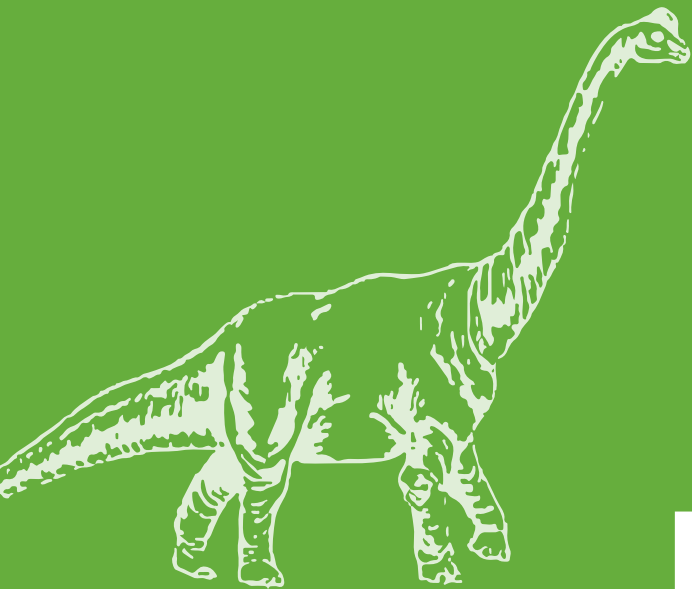
ul. Księcia Władysława II Opolczyka, 46-020 Opole; tel.: 609 648 509,
www.mosir.opole.pl/obiekty/zamek-gorny, wstęp biletowany,
zalecana wcześniejsza rezerwacja telefoniczna

Wieża Piastowska

Potencjał historii zgromadzonej w Wieży Piastowskiej w Opolu mogły obdzielić kilka zabytków. To jeden z najstarszych w kraju zabytków architektury obronnej, pozostałość po nieistniejącym dziś zamku piastowskim. Historia tego miejsca sięga 990 r., o czym świadczą odnalezione ślady wczesnośredniowiecznej osady miejskiej. Zabudowania zamkowe wyburzono w latach 1928-1930, oszczędzając jedynie wieżę o wysokości 42 m.

Zamek Górný

Średniowieczna budowla nie przetrwała do dzisiejszych czasów. W II poł. XVII w. została rozebrana przez jezuitów, którzy pozostawili tylko jedną basztę z końca XIV w. W 1844 r. podwyższono ją o czwartą kondygnację i zwieńczono neogotyckim krenelażem. Pod koniec XIX w. dobudowano do niej gimnazjum, a w latach 30. XX w. jeszcze



ZIELONY PIERŚCIEŃ OPOŁA



Obszary zielone, okalające Opole od północy, to pozostałość prastarej Przesieki Śląskiej, czyli niezasiedlonego do późnego średniowiecza, trudnego do przebycia pasa gęstych lasów. Niegdyś wytyczał granicę plemienną między Ślązaczami a Opolanami, potem w sposób naturalny oddzielał Górny Śląsk od Dolnego Śląska. Lasy i jeziora sprzyjają turystyce, a sława kulinarna pomaga zyskiwać uznanie gości. Mieszkańcy stolicy regionu i turyści przyjeżdżają tu nie tylko dla „3 razy R”, czyli rekreacji, relaksu i regeneracji zdrowia, ale również dla znakomitej kuchni lokalnej.



1 Jezioro Turawskie, fot. Jarosław Małkowski

NAD JEZIOREM TURAWSKIM I W BAJCE

Niewątpliwie jedną z największych atrakcji turystycznych Zielonego Pierścienia Opola jest Duże Jezioro Turawskie, które wybudowano w dolnym biegu Matej Panwi. Powstałe przy okazji budowy zwirowiska utworzyły kolejne akweny: Jezioro Srebrne, Jezioro Średnie i Jezioro Małe. Jezioro Turawskie powstało w latach 30. XX w. i zajmuje powierzchnię ok. 22 km². Rozległa tafla wody stwarza warunki zarówno do uprawiania sportów wodnych, jak i wędkarstwa. Rekreacji służą obszerne, piaszczyste plaże i malownicze zatoki okolone sosnowym lasem, szczególnie na północnym i południowym brzegu. Przy tym ostatnim położone jest wspomniane wcześniej Jezioro Średnie, które – podobnie jak Jezioro Turawskie – przyciąga rzesze turystów i mieszkańców. Piękna piaszczysta plaża oraz doskonałe zaplecze infrastrukturalne (m.in. siłownia, plac zabaw, boiska sportowe, mała gastronomia, pole namiotowe) sprzyjają wypoczynkowi nad wodą. Z kolei dla miłośników natury najciekawsze jest Jezioro Srebrne, ze względu na czystość i odbijający się w głębokiej wodzie las nazywane potocznie Szmaragdowym lub Zielonym.

Amatorom wypoczynku nad wodą do gustu przypadnie na pewno Zatoka Bajka w Grodźcu koło Ozimka, z położoną pośród sosnowych lasów piaszczystą plażą. Zajmujący niemal 30 ha resort to także hotel, pole campingowe, niezliczone atrakcje oraz słynąca z doskonałej kuchni, znajdująca się na Szlaku Kulinarным Opolski Bifyj restauracja Bajka.

W miejscowości Węgry utworzono izbę regionalną o charakterze kulinarным, gromadzącą dawne sprzęty gospodarstwa domowego. Miejscowe gospodynie zarejestrowały na liście produktów tradycyjnych placki kartoflane z blachy i mółkę – podawaną na Wigilię gęstą zupę o konsystencji sosu, sporządzaną z piernika, warzyw, suszonych owoców i bakalii, które nadają jej słodki smak. Do jej przygotowania gospodynie szykowały się już z nastaniem adwentu. Inny, bardziej zwyczajny charakter miały placki kartoflane z blachy. Obok mącznych

placków i chleba stanowiły podstawę codziennego pożywienia, zwłaszcza w okresie jesiennym i zimowym, kiedy było pod dostatkiem kartofli. A trzeba wiedzieć, że dawnymi czasy ziemniaki były na Śląsku w wielkim poważaniu!

BORY NIEMODLIŃSKIE

Wyobrażeniom o dawnej Przesieci Śląskiej odpowiadają Bory Niemodlińskie – jeden z największych kompleksów leśnych Opolszczyzny. Przez wieki słynął z egzotycznego zwierzyńca i rozległego parku. Jego początki sięgają ok. 1783 r., kiedy to ówczesni właściciele dóbr niemodlińskich, rodzina von Praschmów, polecieli utworzyć w Lipnie rozległy ogród botaniczny. Sprowadzony z Wirtembergii leśniczy dbał o rośliny, stawy, most wenecki, gondole i punkty widokowe. Kolejni gospodarze sprowadzili tu daniele, jelenie i owce z wrzosowisk Lüneburga w Dolnej Saksonii, cenione przez myśliwych za ozdobne rogi. Dziś ten najstarszy w Polsce park dendrologiczny jest częścią Zespołu Przyrodniczo-Krajoobrazowego w Lipnie. Choć od założenia arboretum minęło parę wieków, a wraz z nimi dawna świetność parku, alejki, którymi przechadzała się śląska arystokracja, wciąż są pełne spacerowiczów. Szczególnie pięknie jest tu wiosną, w okresie kwitnienia rododendronów. Spacer uatrakcyjnia kapliczka pustelnika i uroczysko Piekietko z jeziorkiem.

Z Lipna tylko 8 km dzieli nas od Zamku Niemodlin, który został wzniesiony w XIV w. za czasów księcia Bolka I Niemodlińskiego, a przebudowany w stylu barokowym przez Jana II Nepomuka von Praschma – twórcę arboretum. To jeden z najpotężniejszych i najbardziej wartościowych pod względem historycznym zamków w Polsce, w 2017 r. uhonorowany Certyfikatem Internautów w konkursie Polskiej Organizacji Turystycznej. Odrestaurowany na przestrzeni kilku ostatnich lat ponownie tętni życiem. Odwiedzają go rzesze turystów, organizowane są liczne imprezy, w tym Święto Karpia - jedna z najważniejszych imprez kulinarnych w regionie.

Skoro o karpiumowa, nie sposób nie wspomnieć o restauracji Na Wyspie. Przepięknie położona nad stawem, na wprost niemodlińskiego zamku, serwuje przyrządzanego w warzywach i zapiekanego w piecu karpia po niemodlińsku. To niekwestionowany ambasador tutejszych przysmaków. Kolejnej niespotykanej potrawy z karpia – faworków – można z kolei skosztować w Bistro Finezja w Tułowicach. Danie zostało nagrodzone w konkursie dla profesjonalistów, który odbywa się podczas wspomnianego już wcześniej Święta Karpia.

W okolicach Niemodlina działają liczne gospodarstwa rybackie i to one nadają charakter lokalnej kuchni. W promocję dań z ryb zaangażowani są hodowcy oraz skupieni wokół tradycyjnego stołu mistrzowie kuchni.

Produkcja słynnej porcelany w Tułowicach koło Niemodlina rozpoczęła się założeniem w 1813 r. przez Ludwika Praschmę wytwórni fajansu, rozbudowywanej przez kolejnych właścicieli. Za sprawą rodziny Schlegelmilch porcelana z Tułowic na początku XX w. stała się towarem cenionym w Europie, Kanadzie i USA (przez jakiś czas w Nowym Jorku funkcjonowały nawet jej wzorcownie). W latach PRL-u fabrykę



1 Zamek Niemodlin, fot. A. Jüttner, zbiory Biblioteki Śląskiej w Katowicach - Śląska Biblioteka Cyfrowa

znacjonalizowano i ukierunkowano przede wszystkim na produkty z porcelitu. Obecnie tułowickie firmy wytwarzają niewielkie ilości wyrobów, łącząc nowoczesne formy z tradycją i próbując nawiązać do chlubnej, porcelanowej przeszłości Tułowic. Bogate zbiory starej porcelany z zakładów Schlegelmilchów, poszukiwanej przez kolekcjonerów na całym świecie, można oglądać m.in. na stałych wystawach w Muzeum Śląska Opolskiego w Opolu, w Pałacu w Sulistawiu, a wkrótce w nowym muzeum w Tułowicach.

Stawy niemodlińskie, zajmujące ok. 1000 ha powierzchni, pochodzą z wyrobisk po eksploatacji rud darniowych i już w XVI w. służyły do hodowli karpia. Niemodliński urbarz z 1534 r. wymienia istniejące do dzisiaj stawy w okolicach Niemodlina i Tułowic. Z tych ksiąg dowiadujemy się, że z 15 stawów głównych z obsadą osmiuset kop narybku i ponad 40 stawów odrostowych z obsadą tysiąca kop narybku sprzedano wówczas 130 kop i jeden mendel karpia, 21 kop i 3 mendle szczupaków oraz 50 kop ryb różnych. Dochód ze sprzedaży wyniósł 1221 talarów. Przez kolejne 500 lat kultywowano tradycję hodowli karpia na tym terenie. Może więc warto zapytać, jak się mają owe kopy różnych ryb i zarobione talary do obecnej gospodarki rybnej, intensywnie prowadzonej w krainie karpia niemodlińskiego przez liczne gospodarstwa hodowlane? Porównanie z pewnością wypadnie niezgorzej, bo ryby to skarb tutejszej kuchni!

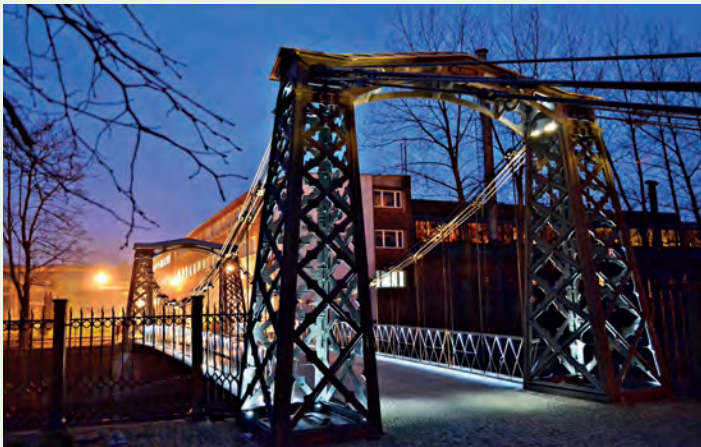
NA STOBRAWSKIM ZIELONYM SZLAKU

Nie tylko rybami słynie kuchnia dawnej Przesieki Śląskiej. Lokalna Grupa Działania „Stobrawski Zielony Szlak” ma na swym koncie zasilenie ministerialnej listy produktów tradycyjnych kilkoma potrawami o śląskim rodowodzie o zgoła innym charakterze. Zupy siemieniotka i śląski żur na maślanca są związane z okresem świąt: siemieniokę,

przyrządzaną z nasion konopi i mleka, podawano na Wigilię, natomiast żur na Śląsku Opolskim spożywany był w okresie postu, a często również w piątki w ciągu roku. Taki sam postny charakter miał w tradycyjnej kuchni pieróg postny ze Starych Kolni. Jest to potrawa pochodząca z Kresów Wschodnich i znana także w kuchni rosyjskiej. Prosty, ale niezwykle smaczny pieróg postny, przywieziony na Opolszczyznę po II wojnie światowej przez repatriantów z okolic Tarnopola, uważany był za strawę dla biedaków. Wypiekany z ciasta drożdżowego, kształtem przypomina średniej wielkości okrągły torcik, wypełniony farszem z kaszy gryczanej lub ziemniaków. Z kolei kuchni niemieckiej zawdzięczamy inny tradycyjny przysmak – kartoffelsalat, znany na Śląsku Opolskim od pokoleń. Jest to sałatka ziemniaczana, nazywana też sałatą śląską lub sałatą ziemniaczaną, z boczkiem wędzonym, przygotowywana na wszystkie uroczystości rodzinne. Dziś często się ją modyfikuje, zastępując boczek jajkiem i majonezem.

Smak tradycyjnej kuchni odnajdziemy w restauracji Śtantin w Starych Siótkowicach nieopodal Popielowa, na skraju Stobrawskiego Parku Krajobrazowego. Jego nazwa pochodzi od rzeki Stobrawy, której dorzecze pełne jest cennych gatunków zwierząt: płazów, ptaków wodnych i błotnych. Zdarza się tu spotkać wydry i bobry, a nawet bardzo rzadkie w Polsce łosie i żółwie błotne. Stobrawa, podobnie jak Mała Panew, dzięki zachowaniu naturalnego koryta z licznymi zakolami i starorzeczami, jest ceniona przez licznych amatorów spływów kajakowych. Kto woli spacerować, może skorzystać z którejś z licznych ścieżek przyrodniczo-krajobrazowych i na piechotę przemierzać ten piękny teren, bogaty w lasy sosnowe i liściaste, bagienne starorzecza i wyniesienia wydm dochodzące do 30 m wysokości. Park jest pełen osobliwości – natkniemy się tu m.in. na ślady XIII-wiecznych słowiańskich warowni oraz zabytki związane z architekturą, rzeźbą i techniką. Historia drzemie też w murach kościołów i chylących się nagrobkach cmentarzy katolickich, ewangelickich i żydowskich. Jedną z niewątpliwych perełek parku, tak pod względem historycznym, jak kulinarnym jest Zamek Bożejów – dzisiaj luksusowy obiekt noclegowy ze spa i należącą do Szlaku Opolski Bifyj restauracją, niegdyś siedziba niemieckiej arystokracji pełniąca rolę pałacyku myśliwskiego.

Błądząc po stobrawskich lasach, łatwo sobie wyobrazić, że w przestarzej puszczy od niepamiętnych czasów istniały barcie wydrążone w pniach drzew. Wielowiekowe tradycje pszczelarstwa na ziemi opolskiej potwierdza odkrycie, jakiego dokonano w 1901 r., dzisiejszej dzielnicy Opola. Podczas prac przy pogłębianiu Odry w pobliżu ujścia Małej Panwi odnaleziono część drzewa bartnego, którego wiek określono na 2030 lat. W samym Popielowie bartnictwo musiało istnieć już w 1286 r., z tego roku pochodzi pierwsza pisemna wzmianka o tym, że: (...) książkę wrocławski Henryk nadaje swojemu wiernemu dowódcy wojskowemu Ulianowi de Griszow między innymi prawo polowania, rybołówstwa, zakładania barci i czerpania miodu w lesie Leng nad Odrą, inaczej grabina, jak też łąki i lasy w Popielowie i Chróścicach. Nic dziwnego, że tradycyjne miody popielowskie z Borów Stobrawskich, stanowiące wyśmienitą bazę do wyrobu wielu potraw, np. pierników, przetworów czy nalewek, oraz wykorzystywane do doprawiania mięs i sałatek, są prawdziwą wizytówką regionu.



1 Most Żeliwny w Ozimku, fot. Archiwum OROT

W miejscowości Pokój, na skraju Stobrawskiego Parku Krajobrazowego, odbywają się w czerwcu koncerty muzyki klasycznej poświęcone twórczości Karola Marii Webera, który przebywał tu w latach 1806–1807, korzystając z mecenatu drugiego właściciela Pokoju, księcia Heinricha Friedricha Eugena. Jego poprzednik, książę Karl Christian, utworzył tu w 1748 r. przepiękny romantyczny ogród, wzorowany na modnym wówczas założeniu ogrodowym z miasta Karlsruhe w Badenii. Dziś miejsce to straciło dawny blask, ale warto wspomnieć czasy, gdy gości przyciągał do Pokoju teatr i dom koncertowy, a na koncerty zjeżdżała się elita ówczesnego świata. Obecnie część historycznych założeń parkowych jest pieczołowicie rewitalizowana i wkrótce zostanie udostępniona zwiedzającym.

W HUTNICZYM ZAGŁĘBIU NAD MAŁĄ PANWIĄ

Wydać się to może pewnym paradoksem, ale o powstaniu nad Małą Panwią zagłębia hutniczego zdecydowały... rzeka i otaczające ją gęste lasy, które zapewniały rudę darniową, drewno i energię wodną dla pierwszych kuźnic zakładanych tu już w XIV i XV w. Żelazo wytapiano wówczas w dołach, a nurt rzek poruszał miechy, którymi dmuchano do nich gorące powietrze. Hrabowie Norbert, a potem Filip Colonna ze Strzelec Opolskich dali początek zakładom i koloniom robotniczym zwanym na ich cześć Kolonowskie i Filipolis. Później od nazwiska dyrektora zakładu, Vossa, ochrzczone następną kolonię – Fosowskie. Z kolei spadkobierca Collonów, hrabia Andrzej Renard, uhonorował w ten sposób dyrektora generalnego Franciszka von Zawadzky, tworząc ośrodek hutniczy Zawadzkie.

Pierwsze dwa piece do wytopu żelaza powstały w 1753 r. na polecenie króla Prus Fryderyka. Zakład przyjął nazwę Pruska Królewska Huta Malapane, a ponad 30 lat później, po użyciu do topienia rudy żelaza koksu, przodował w Europie, zwłaszcza w budowie mostów żelaznych. Oddany 12 września 1827 r. most łukowy w Ozimku był ewenementem na światową skalę. Do dziś możemy podziwiać ten zabytek techniki w stanie niemal oryginalnym.

Najstarszy na świecie podwieszany most żelazny, wybudowany w Ozimku, składa się z przęsta podwieszonego do żelaznych łańcuchów, wspartych na dwóch żeliwnych pylonach z odlewanych, azurowych płyt, zwieńczonych neogotyckimi portalami. Ważąca ok. 55 t konstrukcja oparta jest na murywanym przyczółkach. Rozpiętość w osiach pylonów wynosi 31,5 m, przęsto mierzy 28,6 m długości i 6,0 m szerokości, a cały most składa się z ok. 1600 żelaznych części – w dużej mierze wykutych ręcznie. Most, duma miasta, znajduje się dziś w jego herbie. Co ciekawe, to arcydzieło techniki zatoczyło pewnego rodzaju krąg – za wybudowanie tej przeprawy Królewska Huta w Ozimku otrzymała w 1851 r. medal na Światowej Wystawie Przemysłowej w Londynie, a w 2014 r. ten sam most zdobył w stolicy Anglii nagrodę Footbridge jako najlepiej odrestaurowany zabytkowy most na świecie. Most w Ozimku znajduje się na liście Pomników Historii.

Zresztą nie jest to jedyne miejsce w tej części Opolszczyzny, oferujące wgląd w fascynujący świat dawnej techniki. Tworzą go liczne wiadukty, młyny, spichlerze, wieże ciśnieniowe, kuźnie i cegielnie. Miłośnicy takich obiektów chętnie spenetrują Muzeum Hutnictwa Doliny Małej Panwi w Ozimku i Hutę Żeliwa wraz z Regionalną Salą Muzealną w Zagwizdzu.

Z Zagwizdzia pochodził Johann Friedrich Krigar, syn mistrza odlewniczego, dyrektor Królewskiej Odlewni Żeliwa w Berlinie. Po powrocie z tajnej misji do Anglii, gdzie podglądał budowę lokomotyw zębatych, zbudował dwie lokomotywy. Pierwsza, po wystawieniu na pokazach w Berlinie i ponownym złożeniu w Chorzwie, nie dała się uruchomić. Druga w 1819 r. trafiła do Zagłębia Saary, gdzie pracowała w zakładach górniczych Geislautern, niewiele używana, prawdopodobnie z powodu niezrozumienia zasady jej działania przez załogę. Ostatecznie maszyna została ustawiona przed biurkiem kopalni, a w 1836 r. trafiła na złom. Jej konstruktor miał więcej szczęścia – mianowano go starszym radcą górniczym.

KRAINA DINOZAUROW I TUNEL CZASU

Zanim człowiek zaczął eksploatować znajdujące się na tych terenach surowce naturalne, na długo przed nim zamieszkiwały je prehistoryczne gady. Wiemy o tym dzięki sensacyjnemu odkryciu w Krasiejowie cementarza gadów i płazów wraz z kośćmi pradinozaurów sprzed aż 225 mln lat! Dzięki niezwyklejmu znalezisku miejscowość skupiła uwagę naukowców i mediów, a wkrótce potem powstał tu JuraPark – kompleks turystyczny i edukacyjny wraz z Muzeum Paleontologicznym, szczególnie chętnie odwiedzany przez rodziny z dziećmi i młodzież szkolną. Zwiedzający mogą obejrzeć z bliska ok. 200 modeli prehistorycznych gadów naturalnej wielkości oraz skorzystać z innych atrakcji: multimedialnego tunelu czasu, prehistorycznego oceanarium, kina 5D i strzeżonego kąpieliska z plażą. Niezwykłe doświadczenie oferuje Park Nauki i Ewolucji Człowieka, który pokazuje nam, skąd wziął się na Ziemi człowiek, w którym technologia



1 Tradycyjne mięsowa, fot. E. Tomczyk-Miczka

cyfrowa umożliwiła podróż w czasie, 66 milionów lat wstecz, kiedy to życie na ziemi zostało niemal zgładzone. Wyposażeni w specjalny sprzęt turyści dołączają tu do grona temponautów, podróżując promem kosmicznym i wehikułem czasu. Tych wrażeń i doświadczeń nie da się opisać słowami, wystarczy jednak spojrzeć na futurystyczną architekturę budynku muzeum ewolucji i można mieć pewność, że wejście do niego to niezwykła przygoda. Wielość i różnorodność atrakcji oraz edukacyjny wymiar Jura-Parku to tylko niektóre aspekty, które przesądziły o nadaniu mu Złotego Certyfikatu Polskiej Organizacji Turystycznej dla Najlepszego Produktu Turystycznego.

W rejonie Krasiejowa o dziedzictwo kulinarne dba Lokalna Grupa Działania „Kraina Dinozaurów”. Wśród dań i napojów, które założyły na wyróżnienie i rejestrację na liście produktów tradycyjnych, znalazły się tujejsze nudle i tej ziołowy. W każdym domu śląskim na niedzielny stole do rosółu pojawiały się nudle, ozdoba świątecznego obiadu. Dawniej w miejscowych kuchniach makaron przygotowywało się w dwóch odmianach, różniących się kształtem. Były więc grube nudle, podawane np. w zupie mlecznej lub pomidorowej, oraz cynkie nudle, które jedzono z rosółem. To ostatnie danie chętnie serwowano na ucztach weselnych – w tym przypadku gospodynie robiły nudle na parę dni (nawet tydzień) przed uroczystością, by makaron był należycie wysuszony.

Tradycja wyrabiania własnego makaronu to wspomnienie z dzieciństwa wielu z nas. Nierzadko dzisiaj powraca do współczesnej kuchni, choć to sztuka nietatwa. Dla stęsknionych smaku tradycyjnych nudli powstał Śląski Bifyj – producent wśmienitego makaronu, którego receptura została zainspirowana tradycyjnym, domowym przepisem.

W opolskiej kuchni ceniono też zioła, których nie brakowało na tujejszych łąkach i w lasach. Mieszanki suszonych roślin zielnych, które zbierano od wczesnej wiosny do późnej jesieni, suszono na Śląsku powszechnie, a tej ziołowy, czyli napój herbaciany z suszu, robiono niemal we wszystkich domach. Dziś ten zwyczaj wraca – nowoczesne gospodynie na nowo odkrywają wartość różnych ziół, a turyści poszukują ich

na licznych jarmarkach i festynach kulinarnych, których nie brakuje we wsiach, zwłaszcza w okresie dożynkowym.

WĘDLINY Z GÓREK

Przemierzając szlaki turystyczne, zwróćmy uwagę na miejscowość Prószków, znaną z prywatnego Muzeum Kowalstwa. Niedaleko stąd, w Rogowie Opolskim, wzniesiono renesansowo-klasycystyczny zamek. Warto przyrzeć się ciekawym detalom architektonicznym na fasadzie, a potem zajrzeć do wnętrza, które mieści Oddział Zbiorów Zabytkowych Wojewódzkiej Biblioteki Publicznej w Opolu. Dla turystów przygotowano stałą wystawę prezentującą historię księżki. Zamek wraz z neogotyckim Domem pod Kogutkiem został otoczony pięknym parkiem w stylu angielskim. Jego atrakcją jest glorieta (altana ogrodowa) oraz XIX-wieczny grobowiec Haugwitzów, odrestaurowany w 2010 r.

W poszukiwaniu starych receptur wprowadzanych do nowoczesnej kuchni trafimy na wyroby z oddalonych o kilkanaście kilometrów Górek. Miejscowa masarnia korzysta z proporcji i metod wypracowanych przez pierwszego właściciela zakładu ok. 1930 r. Wędliny z Górek, dzięki wpisaniu na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi przez Lokalną Grupę Działania „Partnerstwo Borów Niemożliwych”, są atrakcją kulinarną Opolszczyzny. Turyści chętnie sięgają po nie jako miejscowy specjał. Jest wśród nich żymłok, którego nazwa pochodzi od słowa żymła, używanego w gwarze śląskiej na określenie bułki. Krupnioki różnią się od żymłoków dodatkiem: bułka zostaje zastąpiona kaszą gryczaną lub jęczmienną, czyli właśnie krupem. Surowcem do krupnioków są specyficzne produkty mięsne pochodzące ze świniobicia: głowy, podgardla, pachwiny, serca, ozory, świeża krew oraz bardzo dokładnie oczyszczone jelita.

Krupniok Śląski jest produktem regionalnym zarejestrowanym w europejskim rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG). Można go wytwarzać tylko na terenie województwa opolskiego i w jednej gminie – Dziadkowa Kłoda – województwa śląskiego.

Ze składników podobnych, jak te z których robione są krupnioki, robi się też leberwurst, czyli pasztet. Ten rodzaj wędliny może być drobno mielony, wówczas nazywa się go wątrobianką, albo grubomielony, mający bardziej zwartą konsystencję, lepszą do krojenia niż smarowania. W tym pasztecie wyraźnie widać kawaleczki mięsa i wątróbki, wyczuwany jest też smak majeranku. Pod nazwą presswurst lub spolszczoną gwarowo wersją preszwurst (preswurst) kryje się salceson, nazwany tak od niemieckiego słowa pressen, czyli cisnąć, dociskać. Typowy śląski salceson to presswurst ozorkowy albo ciemny, z krwią, ale bywa też jasny, o którym mówi się biały. Zaczęto produkować go na życzenie klientów, którzy nie chcieli kupować salcesonu ciemnego, być może z powodów religijnych lub estetycznych, a obecnie cieszy się on coraz większym popytem. W tych okolicach kuchnię tradycyjną reprezentuje restauracja Antek w Żlinicach.

RESTAURACJA ANTEK

✉ ul. Krapkowicka 19, 46-061 Żłinice ☎ tel.: 77 464 85 20 🌐 e-mail: biuro@restauracja-antek.pl, www.restauracja-antek.pl

Śląsk to spotkania i rodzinne biesiadowanie. Wspólne okolicznościowe posiłki połączone z zabawą są silnie zakorzenione w tradycji i chętnie kultywowane do dziś. W jadłospisie mieszkańców Śląska Opolskiego – obok innych regionalnych potraw podawanych na stoły – ważne miejsce zajmują desery, wśród których królują ciasta, kołoczki, szpajzy i torty. Wiedzą o tym właściciele restauracji Antek, prowadzonej przez rodzinną firmę z tradycjami. Dla swoich gości mają specjalne wyroby z własnej cukierni i piekarni, dzięki czemu na biesiadnych stołach w Antku z daniami tradycyjnej kuchni śląskiej sąsiadują wspaniałe torty.

Restauracja, usytuowana w centrum wsi, tam, gdzie przed laty stały dawne karczmy, równie chętnie gości w swoich progach okolicznych mieszkańców, jak i osoby zatrzymujące się tu na przerwę w podróży. Tradycyjny budynek po rozbudowie i modernizacji nabral nowoczesnego wyglądu, mieści w swych murach także trzygwiazdkowy hotel oraz kolejne sale biesiadne.



RESTAURACJA BAJKA

✉ ul. Klasztorna 5, 46-040 Grodziec, ☎ tel.: 664 165 557 🌐 e-mail: restauracja@hotelbajka.com, www.hotelbajka.com

Urządzona w góralsko-alpejskim stylu restauracja słynie z kuchni typu slow promującej smaki regionu i tworzonej z najlepszych składników. W menu dominują przysmaki tradycyjnej polskiej kuchni oraz kuchni ekologicznej przygotowywane z najwyższej jakości składników, w tym pozyskiwanych z własnego ogrodu, w którym uprawiane są warzywa, aromatyczne zioła oraz owoce: porzeczki, śliwki, truskawki, poziomki, agrest.

Wrzaz z restauracją, w zaciszu opolskich lasów znajduje się także Butikowy Hotel Bajka – wyjątkowy obiekt zaprojektowany w stylu góralskim w nowoczesnej odsłonie, z magicznym klimatem i stylowymi pokojami. Niezwykłą atrakcją miejsca jest dostęp do Bajkowej Zatoki Atrakcji z plażą, kąpieliskiem, placem zabaw i przepięknym zielonym otoczeniem.



BISTRO FINEZJA

✉ ul. Porcelanowa 12, 49-130 Tułowice ☎ tel.: 730 742 286 🌐 e-mail: gallakinga23@gmail.com

Szczególnie polecane danie: **faworki z karpia niemodlińskiego** (zob s. 57).

Zdrowy fast-food? W Bistro Finezja to możliwe! Serwowane tu burgery to 100% wołowiny bez ulepszczy, z bułką masłaną własnego wypieku i sosem własnej produkcji. Do tego zdrowe frytki z batatów! W bogatej ofercie znaleźć można także faworki z karpia niemodlińskiego, schabowego z zasmażoną kapustą i tłuczonymi ziemniakami, roladę śląską z boczkiem z warzywami i kluskami i spory wybór wyśmienitych deserów. Wszystko gotowane w oparciu o tradycję w nowoczesnym wydaniu.

Restauracja należy do sieci „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie”. Serwuje także kraftowe piwa z czterech lokalnych browarów, tj.: Browar w Cieniu, Browar Książęcy Nysa, Browar Racibórz, Namysłów. Jest przyjazna dla dzieci (znajduje się tutaj specjalnie wydzielony kącik z atrakcjami) i zwierząt. Oferuje również potrawy na wynos oraz usługi cateringowe.



RESTAURACJA NA WYSPIE

✉ ul. Wojska Polskiego 2a, 49-100 Niemodlin ☎ tel.: 77 460 80 36 🌐 e-mail: kontakt@restauracjanawyspie.eu, www.restauracjanawyspie.com

Szczególnie polecane danie: **karp z warzywami korzennymi** (zob. s. 60).

Nad brzegiem stawu, na niewielkim cyplu, mieści się niecodzienne położona restauracja. Już sama jej nazwa – Na Wyspie – wiele mówi o klimacie tego miejsca, szczególnie atrakcyjnego zwłaszcza w gorące, letnie dni. Łatwo sobie wyobrazić, jak smakują ryby i regionalne przysmaki spożywane na tarasie pod parasolem wprost nad wodą. Wokół stawu amatorzy próbują szczęścia w łowieniu ryb, odbywają się też zawody wędkarskie.

Otwarty przed kilku laty obiekt swoją popularność zawdzięcza zarówno ciekawej lokalizacji, jak i tutejszej specjalności, którą jest karp po niemodlińsku. Pieczona w piecu pod jarzynami, delikatna w smaku i pachnąca ryba nie ma sobie równych. Podobnie jak karp z warzywami korzennymi, na który przepis znajduje się w dalszej części przewodnika.



RESTAURACJA ŚTANTIN

✉ ul. Michała 27, 46-083 Stare Siołkowice ☎ tel.: 77 469 21 30 🌐 e-mail: stantin1620@op.pl, www.stantin.eu

Szczególnie polecane danie: **schab po śląsku** (zob. s. 56).

Dziadek Konstanty Kulig na początku ubiegłego wieku zaczął prowadzić zajazd. Na protoplastę rodu wołano zdrobnieniem Śtantin, wywiedzionym w miejscowej gwarze od imienia Konstany. Tak samo nazwano i zajazd, ponieważ imię dziadka było dlań najlepszą rekomendacją i gwarancją jakości. Jest nią zresztą do dziś. Sam budynek restauracji jest jeszcze starszy – na jednej z drewnianych belek wryto datę 1856 r. Przed gospodarowaniem dziadka Konstantego była tu gospoda i taniebuda. Gdy nastał tu Śtantin, zadbano o chlewik, wędzarnię i otwarto sklep masarski. Przygotowywane przez niego wyroby były przysmakiem stołu w zajęździe. W tym czasie jego żona, babcia Kuligowa, wiodła prym w kuchni. Do dziś wiele przepisów w restauracji pochodzi prosto z jej zasobów. Konterfekt Konstantego i jego żony wisi na ścianie na antresoli, obok portretów ich następców, kolejnych przedstawicieli Kuligów prowadzących zajazd. Dziś już trzecie pokolenie dba o zadowolenie osób odwiedzających restaurację Śtantin. Kuchnia słynie z tradycyjnych dań, smakowitych mięs i domowego ciasta.



ZAMEK BOŻEJÓW

✉ Bożejów 6, 46-030 Radomierowice, ☎ tel.: 667 920 604, 🌐 e-mail: manager@bozejow.pl, www.bozejow.pl

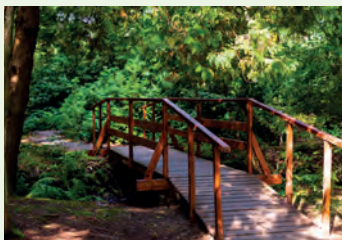
Szczególnie polecane danie: **pstrąg po bożejowsku** (zob. s. 57).

Malowniczo położona w otoczeniu Borów Stobrawskich, stworzona z myślą o kuchni regionalnej i myśliwskiej restauracja w Zamku Bożejów serwuje przede wszystkim dania z dziczyzny przygotowywane we własnej, ponad 200-letniej wędzarni. To kontynuacja tradycji miejsca, tu bowiem przed II wojną światową organizowane były polowania, w których udział brał m.in. Arcyksiążę Franciszek Ferdynand.

Oprócz sali głównej, restauracja dysponuje klimatyczną mniejszą salą w części zamkowej oraz położonym na drugim piętrze pubem „Don Vito”, utrzymanym w klimacie lat 20. XX w. Do dyspozycji gości są również miejsca noclegowe, spa, atrakcje plener z leżakami, ławami i stołami oraz ogromny plac zabaw.



POLECANE ATRAKCJE



↑ Arboretum w Lipnie, fot. Archiwum OROT

Arboretum w Lipnie, założony ok. 1783 r. przez Jana Nepomucena Karola Praszma, właściciela dóbr Niemodlińskich, jest najstarszym arboretum w Polsce. Rośnie tu wiele gatunków drzew ze strefy umiarkowanej Ameryki Północnej, Azji, Europy Południowej. Po terenie ogrodu wytyczone są ścieżki edukacyjne, a przed egzemplarzami drzew i krzewów znajdują się tabliczki informacyjne.

50.61581, 17.60491 – Arboretum w Lipnie położone jest nieopodal Niemodlina. Jadąc z Niemodlina należy kierować się na Lipno i skręcić tuż za stawami. Dojazd jest oznakowany.



↑ Jezioro Turawskie fot. Jarosław Małkowski

Kompleks Jezior Turawskich to łącznie 4 zbiorniki. Największe: Jezioro Turawskie, powstało w okresie międzywojennym jako zbiornik retencyjny. Dwa mniejsze jeziora, zwane Średnim i Małym, położone są wśród okalających główny zbiornik lasów, czwarte – najczęściej nazywane Srebrnym, choć także z uwagi na swoją turkusową barwę, Zielonym lub Szmaragdowym – w okolicach Osowca. Piaszczyste plaże położone pośród sosnowych lasów, malownicze zakola i duża powierzchnia wody stwarzają wręcz idealne warunki do rekreacji i uprawiania sportów wodnych.

Promenada, 46-045 Turawa, tel.: 77 42 12 012 www.turawa.pl

Muzeum Hutnictwa Doliny Małej Panwi w Ozimku

Miasto Ozimek, a w nim Królewska Huta Malapanie, obecnie Małapanew, to wielka część historii Opolszczyzny, zwłaszcza dla koneserów tematów industrialnych. Zabytkowy żelazny most wiszący – dzieło techniki XIX w. – oraz ekspozycja z dziejów hutnictwa w dolinie Małej Panwi od średniowiecza do czasów nowożytnych pozwalają zgłębić historię rozwoju hutnictwa w tym regionie. W muzeum zgromadzono różne wyroby żeliwne, ryciny, ikonografię i dokumenty kartograficzne. Most w Ozimku znajduje się na liście Pomników Historii.

ul. Hutnicza 1, 46-040 Ozimek; tel.: 77 402 66 28; www.muzeum-hutnictwa.eu; zwiedzanie po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym lub po zgłoszeniu na adres: biuro@sdmp.eu



↑ Kompleks zabytkowej Huty Żelaza w Zagwizdzu, fot. Maria Kania

poruszające mechanizm przycinarki. Dziś minione czasy przypomina Regionalna Sala Muzealna, umieszczona w klasycystycznym budynku młotowni z 1806 r. Placówka gromadzi przedmioty wykorzystywane niegdyś w hutnictwie i gospodarstwie domowym.

Zespół Huty Żelaza, Górkki, 46-030 Zagwizdzie, info@zagwizdzie.pl; kontakt: Gmina Murów, tel.: 77 421 40 34 wew. 106 (Dział Promocji), ug@murow.pl, www.murow.pl. Możliwość zwiedzania 1 V–31 X w każdą niedzielę od godz. 14–20. W innych terminach po ustaleniu z Urzędem Gminy Murów (tel.: 77 421 40 34 wew. 106) lub panem A. Puławskim (tel.: 501 256 378); wstęp biletowany

Muzeum Kowalstwa w Prószkowie

Kuźnię, prowadzoną od XVIII w. przez rodzinę Ziolków, potem Kotyrbów, przekształcono na lokalne Muzeum Kowalstwa. Ostatni kowal, Ernest Kotyrba, kuł tu żelazo do 2002 r. Dziś są tu organizowane pokazy i warsztaty, połączone z opowieściami o dawnych czasach, historii Prószkowa, jego zamku i okolic.

ul. Młyńska 2, 46-060 Prószków; tel.: 666 310 641; www.okis-proszkow.pl/muzeum-kowalstwa; przed zwiedzaniem warto wcześniej skontaktować się telefonicznie z kustoszem.



↑ Pałac w Tułowicach, fot. Jarosław Małkowski

losy związane są z leśnictwem. Przez wiele lat działało w nim Technikum Leśne, obecnie pałacowe wnętrza pełnią rolę internatu. Z uwagi na pełnione funkcje obiekt jest udostępniany do zwiedzania jedynie okazjonalnie, natomiast warto zobaczyć ogólnodostępny park pałacowy.

ul. Zamkowa 1, 49-130 Tułowice; www.ttulowice.pl

Huta Żelaza wraz z Regionalną Salą Muzealną w Zagwizdzu

Miejscowość znana z prężnie działającej huty, w której już w 1793 r. istniały trzy piece do wytapiania żelaza i jeden do cynku. Przy głównym skrzyżowaniu w Zagwizdzu stał budynek odlewni z wieżą gichtową, przy niej magazyn z 1802 r. i żeliwne koło wodne,

Pałac w Tułowicach

Klasycystyczny pałac powstał w 1824 r. na skutek rozbudowy stojącego tutaj niegdyś zamku. Inicjatorem przebudowy był Louis Praszma. Pod koniec XIX w. rodzina von Frankenberg-Ludwigsdorf nadała mu charakter neorenesansowy. Od II wojny światowej jego



↑ Ogród botaniczny w Zagwizdzu, fot. UG Murów

Parafialny ogród botaniczny w Zagwizdzu

Założony w latach 20. ubiegłego wieku przez ówczesnego proboszcza tutejszej parafii, budowniczego zagwizdziańskiego kościoła ogród to przepiękne miejsce, w którym podziwiać można wspaniałe rododendrony, azalie japońskie, magnolie, rośliny skalne i iglaki. Spacerom sprzyjają wytyczone alejki i oczka wodne. Ciekawostką jest, iż ogród – tak jak w początkach swojego istnienia – pielęgnowany jest społecznie przez parafian.

Zagwizdzie, ul. Górki 4, 46-030 Murów



↑ Park Dworski w Chróście, fot. Fotowytwórnia

Park Dworski w Chróście

Jedna z największych atrakcji okolic i duma mieszkańców wsi. Niemał 4-hektarowe założenie parkowe jest elementem zabytkowego zespołu pałacowego, w skład którego wchodzi m.in. wzniesiony pod koniec XIX w. w stylu szwajcarskim dwór, którego ostatnimi właścicielami była rodzina von Gerstenbergów. Zrewitalizowany park przyciąga spacerowiczów oraz rodziny z dziećmi. Piękny duży staw, utwardzone alejki, molo, brodzik dla dzieci, amfiteatr, ścieżka edukacyjna oraz plac zabaw nadają tej przestrzeni niezwyklego charakteru.

ul. Niemodlińska, 46-073 Chróścina



↑ Park Nauki i Rozrywki w Krasiejowie, fot. Jarosław Małkowski

Park Nauki i Rozrywki w Krasiejowie

JuraPark w Krasiejowie to zabawa oraz edukacja dla dorosłych i dzieci. Na terenie rozległego kompleksu edukacyjno-rozrywkowego znajdziemy m.in.: tunel czasu, zabierający w podróż przez miliardy lat; pawilon paleontologiczny; kino 5D, a także prehistoryczne oceanarium przenoszące w świat podwodnego życia ogromnych gadów. Zwiedzanie urozmaica ścieżka edukacyjna, park rozrywki i plac zabaw, można też wziąć udział w warsztatach paleontologicznych. Na koniec interaktywny Park Nauki i Ewolucji Człowieka wprowadza gości Parku w zawite losy świata, a dzięki zaawansowanej technologii umożliwia im podróż w czasie i przestrzeni.

ul. 1 Maja 10, 46-040 Krasiejów; tel.: 77 465 48 00, 519 346 149; www.juraparkkrasiejow.pl; wstęp biletowany



↑ Zamek Dąbrowa, fot. Jarosław Małkowski

Zamek w Dąbrowie

Renesansowa perła regionu opolskiego. Zamek został zbudowany w XVII w. przez Joachima von Tschetschau-Metticha, a przebudowany pod koniec XIX w. Charakterystyczną cechą są jego kręcone kominy, stanowiące rzadkość nawet w Europie. Obecnie właścicielem zamku jest Uniwersytet Opolski, a opiekunem Stowarzyszenie „Dąbrowskie Skarby”. Na co dzień można swobodnie spacerować po otaczającym zamek renesansowym parku, natomiast wrota do zamku otwarte są w sezonie letnim.

ul. Zamkowa 3, 49-120 Dąbrowa; kontakt w sprawie zwiedzania – Stowarzyszenie Ochrony Dóbr Kultury w Gminie Dąbrowa „Dąbrowskie Skarby”, tel.: 792 141 194, dabrowskieskarby@gmail.com



↑ Zamek Niemodlin, fot. Jarosław Małkowski

Zamek Niemodlin

Ponad 700 lat historii zamkniętej w jednym z najpotężniejszych zamków w Polsce. Budowla została wzniesiona przez księcia Bolesława w 1313 r. w miejscu XIII-wiecznej kasztelanii. Wielokrotnie niszczona i odbudowywana, ostatecznie przyjęła kształt renesansowej rezydencji odnowionej w XVIII w. w stylu barokowym. W ciągu ostatnich kilku lat zamek został poddany gruntownej renowacji, która przywróciła mu blask. Dzisiaj ponownie tętni życiem, odwiedzany przez rzesze turystów. Organizowane są tu liczne imprezy, w tym Święto Karpia. W magicznych wręcz okolicznościach Ogrodu Książęcego można wziąć ślub i urządzić wesele. O zamku krąży wiele legend, niewątpliwie skrywa on nadal niezliczone tajemnice, nic więc dziwnego, że przyciąga artystów. To właśnie tutaj swój słynny film „Jasminum” zrealizował Jan Jakub Kolksi.

ul. Rynek 55, 49-100 Niemodlin; tel.: 608 090 840, www.niemodlinzamek.pl; wstęp biletowany



↑ Zamek w Rogowie Opolskim, fot. Jarosław Małkowski

Zamek w Rogowie Opolskim

Renesansowo-klasycystyczny zamek, otoczony rozległym parkiem z rzadkimi gatunkami drzew, mieści stałą wystawę poświęconą historii księżki. W zamku znajdują się najcenniejsze zbiory biblioteczne Opolszczyzny: starodruki, rękopisy, grafika i kartografia zabytkowa. Goście mogą skorzystać także z bazy noclegowej zlokalizowanej w pobliskim Domu pod Kogutkiem.

ul. Parkowa 36-38, 47-312 Rogów Opolski; tel.: 77 467 21 08, 77 467 23 80; www.rogow.wbp.opole.pl; wstęp biletowany



WOKÓŁ GÓRY ŚW. ANNY



Ta część Opolszczyzny to esencja śląskości. Kraina wokół Góry św. Anny znana jest z dbałości o dziedzictwo lokalnej kultury. Nikt nie dorówna miejscowym gospodyniom w przyrządzaniu tradycyjnych potraw śląskich, zwłaszcza Kołocza Śląskiego. Region słynie również z owoców czereśni w gminie Leśnica, która zwana jest Krainą Kwitnącej Czereśni oraz z organizowanych licznie imprez kulinarnych, np. Święta Chleba w Strzelcach Opolskich. Doceniają to liczni turyści i pielgrzymi, wśród których nie brakuje wielbicieli miejscowych przysmaków.

SACRUM I PROFANUM



1 Litografia z pozdrowieniami z Góry św. Anny, 1911 r., fot. ze zbiorów Biblioteki Śląskiej w Katowicach-Śląska Biblioteka Cyfrowa

TRADYCJE LOKALNEJ KUCHNI

Kraina św. Anny to nazwa bardzo aktywnej Lokalnej Grupy Działania, potentata w odkrywaniu i promowaniu lokalnej kuchni. Lista produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi zawdzięcza jej członkom aż kilka pozycji. Na szczególną uwagę zasługują wyroby piekarnicze: buchty śląskie, czyli kluski drożdżowe gotowane na parze, oraz chleb gogliński o kształcie owalnym, z charakterystycznym nacięciem w kształcie krzyża, wypiekany w tradycyjnym piecu ceramicznym z cegły. W takim piecu „dochodzą” też słynne kołoczki, a sztuką ich wypieku dzielą się podczas warsztatów pasjonaci ze Stowarzyszenia Rozwoju Wsi Rozwadzka, organizatorzy kołaczowych konkursów i warsztatów.

Pierwszy kościół na Górze św. Anny wzniesiono w latach 1480–1485 z fundacji braci Mikołaja i Krzysztofa Strzałów. Kalwarie zaczęto budować w tej części Polski dopiero ponad 100 lat później, po tym, jak Mikołaj Zebrzydowski wytyczył trasy drogi krzyżowej w scenerii przypominającej Gólgotę w Kalwarii Zebrzydowskiej i Alwerni. Jako inspiracja posłużył mu gipsowy model przywieziony z Ziemi Świętej przez Hieronima Strzałę w 1599 r.

Kołoczki znane są w regionie od X w. Przez stulecia uważane były za wyrób magiczny, toteż ich wyrób był obwarowany licznymi warunkami, np. wypiekami zajmowały się wyłącznie wybrane gospodynie, w pomieszczeniu nie mogło być przeciągów, a do kuchni nie dopuszczano mężczyzn. Od XVIII w. tradycja zapraszania gości weselnych, czyli tzw. poczty lub posyłki, utworzyła zwyczaj chodzenia z kołoczem na 3–4 dni przed weselem. Dziś związana z kołoczem obrzędowość nie jest już tak silna, ale faktem jest, że na Opolszczyźnie nie obejdzie się bez niego żadna uroczystość rodzinna.

Kołocz Śląski jest drugim, po Krupniku Śląskim, regionalnym produktem zarejestrowanym w europejskim rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG).

Górujące nad płaskowyżem wzniesienie z sanktuarium św. Anny już z daleka przyciąga wzrok pielgrzymów strzelistą wieżą kościoła wznoszącego się zza kępy drzew. Taki układ terenu to skutek ruchów górotwórczych, które ustanowiły tu królestwo kamienia, a w nim wzgórze nazwane Górą św. Anny, w rzeczywistości będące wulkanem, liczącym sobie 27 milionów lat.

Uwagę przyjezdnych skupia bazylika św. Anny wraz z Rajskim Placem oraz cudowną figurką patronki świątyni. Otacza ją kalwaria – wytyczona w plenerze droga krzyżowa, na którą składają się 3 kościoły i 37 kaplic. Od wieków przez sanktuarium przewinęła się niezliczona ilość wiernych z całego świata, a w 1983 r. był tu również papież Jan Paweł II. Do dziś tutejsze wzgórze jest celem dla licznych pątników, choć w przeszłości nie zawsze szli oni do św. Anny Samotrzeciej – w średniowieczu miejsce to miało różne nazwy, jedną z najstarszych była Góra św. Jakuba. Być może wiódł tędy szlak pielgrzymi, prowadzący z Estonii przez Śląsk (Mysłowice) do hiszpańskiego Santiago de Compostela? Potem wzgórze nazywano Górą św. Jerzego, następnie Górą Chełmską. To ostatnie miano widnieje w akcie fundacyjnym tutejszego klasztoru Franciszkanów z 16 czerwca 1657 r.

W pobliskich Zdziesszowicach działa największa w Polsce koksownia. Szacuje się, że ok. 1,5% światowej produkcji koksu pochodzi właśnie stąd. Miejscowość kryje w sobie jeszcze inne ciekawostki – zobaczymy tu prawdopodobnie jedyny w Europie prom napędzany ręcznie przez przewoźnika. Niedługo przewoził ludzi oraz furmanki, dziś przede wszystkim samochody i traktory. Jednorazowo może pomieścić 40 osób lub 8 samochodów, a przeprawa przez Odrę trwa ok. 5 minut. Przy drodze do przeprawy znajduje się pomnik ofiar powodzi z roku 1997.

Nazwę Góry Chełmskiej niektórzy wywodzą z legendy głoszącej, że św. Michał, pogromca szatana, na jej szczycie położył swój hełm, inni widzą źródłostów w starostwianim wyrazie chołm, oznaczającym pagórek.

Interesujących się historią zaciekawi Muzeum Klasztorne z eksponatami sakralnymi oraz przedstawieniem dziejów franciszkanów na ziemi śląskiej. Jest też Muzeum Misyjne, a w nim wiele ciekawych pamiątek z dzieł ewangelizacyjnych w Boliwii, Albanii, Izraelu, Kazachstanie, Malawi, Togo i Tajlandii. Absolutnym unikatem w skali świata jest otwarte w 2020 r. Muzeum Krzyża Świętego, w którym zgromadzono kolekcję artefaktów związanych z Krzyżem Świętym. Na zboczach Góry św. Anny znajduje się również Muzeum Czynu Powstańczego, które opowiada o znaczących walkach rozgrywanych w tym miejscu przez powstańców śląskich w 1921 r. Warto także zajrzeć do Muzeum Sztuki Sakralnej w pobliskiej Ligocie Dolnej – jedynego prywatnego muzeum tego typu w Polsce.

Góra św. Anny to miejsce szczególnie atrakcyjne również dla miłośników przyrody i geologów. Wokół bazyliki rozciąga się park krajobrazowy Góra św. Anny, a w nim ścieżki dydaktyczne oraz klucz do



1 Pałac w Kamieniu Śląskim, fot. Błażej Duk

poznania tego terenu: rezerwat geologiczny – Geopark Krajowy Góra św. Anny z przygotowaną dla ruchu turystycznego infrastrukturą. Wyjątkowe ukształtowanie terenu zawdzięcza Góra św. Anny współdziałaniu natury i człowieka. Ze względu na cenne skały, wydobywanie kamienia i bazaltu odbywało się od 1830 r. zamiennie z kultem religijnym, w zależności od właściciela terenu. Dzięki wyrobiskom skalnym tutejszy amfiteatr – jeden z największych w Europie Środkowej – może pomieścić 7 tys. osób siedzących i 23 tys. stojących. W podobny sposób powstała Grota Lurdzka, wybudowana w latach 1912–1914 z wapienia i bazaltu w miejscu dawnego kamieniołomu.

W pobliższej Olszowej, w Parku Miniatur Sakralnych, umieszczono 18 kopii najpiękniejszych bazylik i katedr katolickich świata. Wszystkie wykonane są w skali 1:25, a największy z modeli ma prawie 6,4 m wysokości. Są wśród nich świątynie z pobliskich miast, takie jak katedra opolska czy nyska, a towarzyszą im zabytki europejskie z Rzymu, Wenecji, Pizy, Paryża, obejrzymy też słynne sanktuaria z Fatimy i Jerozolimy. Atrakcją parku jest też znajdująca się na Szlaku Kulinarным Opolski Bifij restauracja - Gościniec Pod Złotym Rogiem, która nie tylko serwuje znakomite menu, ale jest także sama w sobie miejscem niezwykle klimatycznym i ciekawym.

Kraina św. Anny łączy to niezwykle połączenie wartości religijnych i przyrodniczych. Pokłady wapienia, bazaltu i tufu miały swoją cenę, więc gdy franciszkanie po latach przerwy wrócili do klasztoru, musieli wykupić grunt i spłacić kamieniarzy (wokół kościoła wciąż trwały prace wydobywcze). O randze tutejszego surowca świadczą nazwy pobliskich miejscowości: Kamień Śląski czy Kamionek. Na tradycjach jego wydobycia wyrosła potężna cementownia Górażdże, jeden z najnowocześniejszych zakładów tego typu w Europie.

„O, święty Jacku z pierogami!”

Kamień Śląski to siedziba wielkich rodów szlacheckich Odrowążów, Strzałów, Larischów oraz von Strachwitzów, znana jako miejsce urodzin bł. Czesława i bł. Bronistawy, ale przede wszystkim św. Jacka Odrowąża. Jego bardzo żywy kult ogniskuje się wokół sanktuarium św.

Jacka, erygowanym w 1994 r. w odbudowanym pałacu Odrowążów. Dziś to nie tylko miejsce pielgrzymkowe, ale także centrum konferencyjno-naukowe przy Uniwersytecie Opolskim oraz ośrodek rehabilitacyjno-wypoczynkowy, z kuracjami z wykorzystaniem wód oligoceńskich.

Smakoszom św. Jacek kojarzy się bardzo przyjemnie, bo z pierogami. W tutejszych restauracjach nie może ich zabraknąć zwłaszcza w czasie odpustu, który ściągą tu mnóstwo gości. Jaka jest geneza powiedzenia sięgającego XIII w. – „O, święty Jacku z pierogami!”, możemy się jedynie domyślać, wiedząc, że Jacek Odrowąż był przeorem w Kijowie i jako zakonnik działał we wschodniej Polsce i na Rusi. Według przekazów to on rozpropagował znany na tamtych terenach zwyczaj lepienia pierogów. Istnieje nawet legenda, która mówi, że święty podczas wielkiego głodu karmił zgłodniałych mieszkańców pierogami własnej roboty. Dziś tamten zwyczaj kulturykuje restauracja Kamieniec w Kamieniu Śląskim, serwująca głodnym gościom nie tylko pierogi, ale i inne dania o wieloletniej tradycji, np. opolskie ciasteczka ze szpyrek (skwarek). Z okien lokalu widać kościół i sanktuarium św. Jacka – jedząc tu pierogi, można pomyśleć, że sam święty czuwa nad ich wyborynym smakiem.

WAPIENNIKI CZY KAROLINKA?

Duże pokłady wapienia, zwłaszcza cennego marglu, i wielowiekowa tradycja jego wpału w tej części Opolszczyzny zwanej Białym Zagłębiem zaowocowała ciekawymi budowlami – zachowanymi do dziś piecami wapiennymi. Największe skupisko wapienników można zobaczyć pomiędzy Gogolinem a Górażdzami. Wypałem wapna zajmowano się od początków XIX w., gdy na terenach kamieniołomów powstały wysokie piece. Rozdrobniony materiał skalny (naprzemiennie z drewnem lub węglem) był do nich wrzucany za pomocą wagoników lub wind, a następnie wypalany. Gotowe wapno wyjmowano z otworu w przyziemiu. W 1880 r. w rejonie Gogolina czynnych było ok. 70 pieców wapienniczych, w tym aż 14 w pobliżu Kamienia Śląskiego.

Do dziś wapienniki są atrakcją turystyczną Gogolina, ale nie mogą konkurować z placem przy dworcu kolejowym, gdzie o palmę pierwszeństwa walczą pomnik najstynniejszej śląskiej pary – Karolinki z Karliczkim oraz towarzysząca mu gigantyczna filizanka z motywami kwiatowymi znanymi z Porcelany Opolskiej. Oba obiekty symbolizują tradycje Śląska Opolskiego i równie wdzięcznie prezentują się na schludnym placyku, na tle ściany ozdobionej malunkami kwiatowymi zaczerpniętymi ze wzorów ludowych. Produktem tradycyjnym tego regionu jest pięknie zdobiona kroszonka opolska, której motywy stały się źródłem inspiracji wzorów na porcelanie. Turystów odwiedzających Gogolin w południe wita hejnał grany do melodii piosenki o Karolinie, a żadna biesiada w miejscowych restauracjach nie może się obejść bez jej spontanicznego odśpiewania.

NA SZLAKU INDUSTRIALNO-HISTORYCZNYM

Wiele zabytków wywodzących się z tradycji Białego Zagłębia oraz nadal funkcjonujących tu różnych obiektów techniki wapienniczej

SIŁA KOBIEĆ ŚLĄSKICH

Śląskie gospodynie to kobiety wyjątkowe. Znana jest ich gospodarność i oddanie rodzinie, a także dbałość o tradycję, manifestująca się m.in. poprzez organizowanie imprez i warsztatów promujących lokalną kuchnię. Jednym z takich wydarzeń są pokazy stołów wielkanocnych, będące wizytówką Związku Śląskich Kobiet Wiejskich z siedzibą w Walcach.

W tym rejonie jako produkty tradycyjne zasłynęły bardzo smakowite serki domowe. Produkcję kminkowego sera parzonego na Śląsku rozpoczęto w połowie lat 60. Do jego przygotowania potrzebne są: chudy, biały twaróg, soda, sól i kminek. Masę serową z wszystkimi dodatkami parzy się gorącą wodą i intensywnie miesza, następnie ser się formuje i wlewa do naczynia bądź pakuje w pudełka. Innym popularnym wyrobem z nabiału, znanym na Śląsku już pod koniec XIX w., był ser smażony zwany dawniej hauskyzją. Dzięki swojej trwałości stanowił – zaraz po maśle i smalcu – główny dodatek do chleba w czasach, kiedy nie było lodówek. Chcąc przyrządzić ten ser, mieszało się twaróg z solą kuchenną i sodą oczyszczoną, potem kładziono go na dużej misce przykrytej płótnem, w ciepłym pomieszczeniu, zazwyczaj w kuchni blisko pieca, by zgłiwiał (dojrzał). Po 7–8 dniach charakterystyczny zapach zgłiwiałego sera rozchodził się po domu. Dla gospodyni był to sygnał do przesmażenia masy serowej z jajkiem, masłem i przyprawami z przydomowego ogródka. W efekcie powstawał ser nadający się do krojenia lub smarowania. Dziś znów hauskyzja wraca do łask, znajdując uznanie u turystów.

Tomasz Bała, czeski przemysłowiec, zbudował w 1930 r. w Otmuth (dzisiejszym Otmęcie) filię Niemieckich Zakładów Obuwniczych Bata SA, a już trzy lata później przeniesiono tu z Berlina siedzibę zarządu. Firma, jako pionier masowej przemysłowej produkcji obuwia, w 1938 r. zatrudniała 3000 ludzi w 21 warsztatach montażowych, produkowała 4,1 mln par obuwia rocznie i miała na terenie Niemiec ponad 100 firmowych sklepów. Bała dbał nie tylko o wielkość produkcji, ale i o własnych robotników: zbudował szkoły, internaty, a także boisko sportowe i przyfabryczne kino.

↓ Szlak Obuwniczy w Krapkowicach, fot. Archiwum OROT



1 Rynek w Krapkowicach, fot. Jarosław Matkowski

tworzy w Krainie św. Anny szlak industrialno-historyczny. Na jego trasie znajdują się również Krapkowice – historyczne miasteczko z renesansowym rynkiem, fragmentami murów obronnych i wież Brama Górnej pochodzącą z 2. połowy XIV w. Baszta, symbol miasta, jest najwyższym punktem widokowym Krapkowic, z którego codziennie rozbrzmiewa hejnał miejski. Nieopodal rynku znajduje się Port Jachtowy Krapkowice – jedna z najładniejszych marin w okolicy. Można tu wypożyczyć sprzęt wodny, dobrze zjeść w tutejszym barze, spędzić czas w otoczeniu pięknej przyrody lub popłynąć statkiem do Opola. Ciekawa część historii Krapkowic to nie tylko fragmenty dawnych fortyfikacji, ale i słynne zakłady Bata, nazwane potem Otmęt, które pozwoliły podkrapkowickiej wsi Otmęt być przez pół wieku stolicą światowego obuwnictwa, słynną z tekstylnych Ałtasek, tenisówek i gumowych Wellingtonów.

Miłośnikom adaptacji architektury industrialnej nie ujdzie uwagi wybudowany w połowie XIX w. Zamkowy Młyn w Krapkowicach – obecnie hotel i restauracja, w której królują dania kuchni Śląska Opolskiego. Tym, którzy cenią sobie wędrówki historyczne, polecamy Restaurację Ratuszową w Strzelcach Opolskich. Tu bowiem, delektując się daniami tradycyjnymi lub europejskimi, mamy przepiękny widok na odnowiony ratusz – jeden z symboli miasta będącego ważnym ośrodkiem miejskim już w czasach średniowiecza. Najstarszy zabytek miasta – zamek – datowany jest na ok. 1303 r. Po dziś dzień podziwiać można dobrze zachowane ruiny świadczące o jego dawnej świetności.

Stąd już tylko 10 km dzieli nas od Rodzinnej Winnicy Cwielong-Olszewski, należącej do Opolskiego Szlaku Winnic, w której skosztować można wina serwowanego w wielu restauracjach nie tylko Opolszczyzny.

RESTAURACJA KAMIENIEC

✉ pl. Myśliwca 7, 47-325 Kamień Śląski, ☎ tel.: 723 969 929, 🌐 e-mail: manager@restauracjakamieniec.pl, www.restauracjakamieniec.pl

Bez żadnej przesady można powiedzieć, że Kamień Śląski kamieniem stoi. Podobnie jak sąsiadująca z nim wieś Kamionek, powstał przy kamieniołomie, z którego przez wieki utrzymywała się miejscowa ludność. To z jego zasobów wybudowano niemal całą wieś, a do dziś wokół stawu i schludnych trawników stoją wiekowe domy z polnego kamienia. Nieopodal, w pobliżu kościoła pod wezwaniem św. Jacka, mieści się restauracja Kamieniec.

Kamień wykorzystano nie tylko w nazwie lokalu, ale i w jego wystrój, natomiast pod żadną postacią nie znajdziemy go w menu. Tu, wśród wielu dań kuchni regionalnej, pyszni się specjalność szefa kuchni – golonko św. Jacka. Jest to najczęściej zamawiane danie, które palmę pierwszeństwa traci chyba tylko raz w roku, w 2. połowie sierpnia, gdy do miasteczka licznie ściągają pielgrzymi przybywający na odpust ku czci św. Jacka Odrowąża. Wówczas tłumy gości zachodzą do restauracji, pytając o pierogi, których patronem jest ten święty dominikanin.



GOŚCINIEC POD ŻŁOTYM ROGIEM

✉ ul. Hodowlana 5, 47-143 Olszowa, ☎ tel.: 512 710 345, 🌐 e-mail: kontakt@podzlotymrogiem.pl, www.podzlotymrogiem.pl

Gościniec Pod Żłotym Rogiem to niepowtarzalne miejsce: odrestaurowany budynek, piękne zabytkowe wnętrza, urokliwy ogródek restauracyjny pośród zieleni. A to wszystko na terenie wspaniałej atrakcji Województwa Opolskiego, jaką jest Park Miniatur Sakralnych w Olszowej.

Restauracja łączy w sobie tradycję i nowoczesność. W menu znaleźć można zarówno klasyczne dania kuchni polskiej, jak i takie, które zaskoczą swoim smakiem i prezentacją. Obiekt dysponuje jedną z największych sal bankietowych w okolicy, która pomieścić może nawet 160 gości. To wszystko w połączeniu z doskonałą lokalizacją, czyni z gościńca miejsce, które po prostu trzeba odwiedzić.



RESTAURACJA RATUSZOWA

✉ Rynek 6, 47-100 Strzelce Opolskie, ☎ tel.: 77 463 00 64, 🌐 e-mail: oswald_arena@yahoo.de, www.restauracjaratuszowa.com

Przepiękny widok na odnowiony ratusz i zdobione starymi fotografiami miasta ściany nadają Restauracji Ratuszowej wyjątkowy klimat. Ciepłe nowoczesne wnętrza zachęcają nie tylko do kameralnych spotkań, ze znakomitą regionalną kuchnią ale są także doskonałym preludium do zwiedzania Strzelec Opolskich.

Restauracja zaprasza na wyśmienite lunchy w przerwie w pracy, wykwintne obiady z rodziną lub romantyczne wieczory na tarasie przy lampce wina. W menu znajduje się wiele tradycyjnych oraz typowo europejskich dań w przystępnych cenach. Restauracja organizuje przyjęcia okolicznościowe oraz bankiety firmowe, świadczy także usługi cateringowe z możliwością przygotowania spersonalizowanego menu.



ZAMKOWY MŁYN W KRAPKOWICACH

✉ ul. Młyńska 3, 47-300 Krapkowice, ☎ tel.: 535 414 799, 🌐 e-mail: recepcja@zamkowymlyn.pl, www.zamkowymlyn.pl

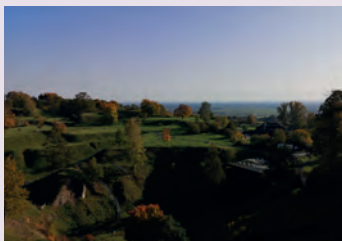
Szczególnie polecane dania: **grillowany filet pstrąga z Poliwody z kaszotto pietruszkowym, palonym kalafiejem oraz sosem beurre blanc** (zob. s. 58).

Zamkowy Młyn w Krapkowicach to niezwykła restauracja, która wraz z klimatycznym hotelem o tej samej nazwie powstała w murach starego młyna pochodzącego z XVIII w. W oryginalnych wnętrzach znajdują się usytuowane na 5 kondygnacjach sale: kawiarnia, restauracja, 2-poziomowa sala weselno-bankietowa, sala konferencyjna oraz sala bilardowa. W drugim skrzydle „Zamkowego Młyna” zlokalizowana jest część hotelowa. Do dyspozycji gości jest także drewniany taras i 2 ogródki letnie. Z okien „Zamkowego Młyna” rozpościera się niezapomniany widok na rozwidlenie Osobłogi i Młynówki oraz położoną w ich delcie wysepkę, na której znalazło schronienie stadko kóz.

W menu królują dania typowej kuchni Śląska Opolskiego oraz kuchni BBQ & Grill w najlepszym wydaniu. Restauracja ogromny nacisk stawia na obecność lokalnych produktów. Stąd też znaleźć tu można m.in. sery z Obrowca, pstrąga z Poliwody, karpia z Krzywej Góry, lody mistrzowskie Szypuła, lokalne rzemieślnicze piwo, nalewki, a nawet mocniejsze, rzemieślnicze alkohole.



POLECANE ATRAKCJE



↑ Geopark Góra Św. Anny, fot. Archiwum OROT

Jeden z trzech geoparków w Polsce, powołany do życia w 2010 r. z uwagi na unikatowe walory geologiczne wulkanicznej Góry Św. Anny. W całości znajduje się na terenie Parku Krajobrazowego Góra Św. Anny, zajmując ponad połowę jego powierzchni. Na terenie geoparku utworzona została 10-kilometrowa pieszo-rowerowa ścieżka geologiczna, łącząca miejsca najciekawsze pod względem przyrodniczym i geologicznym: znajdujące się w dawnym kamieniołomie geostanowisko skał pochodzenia wulkanicznego - nefelinitów w Górze Św. Anny, Dolinę „Krowioka”, amfiteatr skalny, rezerwat „Biesiec”, kamieniołom Ligota Dolna i rezerwat roślinności kserotermicznej „Ligota Dolna”.

Leśnica 10, 47-154 Góra Świętej Anny, tel.: 77 654 65 56,
<http://geopark-goraswanny.pl>



↑ Góra Świętej Anny wraz z bazyliką, fot. Błażej Duk

Góra św. Anny wraz z bazyliką
Centrum pielgrzymkowe, którego sercem jest kościół klasztorny Franciszkanów. Budowlę, pierwotnie gotycką, przebudowano w poł. XVIII w., a następnie w latach 1957–1963 w stylu neobarokowym. Najcenniejszym elementem wyposażenia jest umieszczona w ołtarzu głównym cudowna figura św. Anny Samotrzeciej, datowana na poł. XV w. W 1700 r. Jerzy Adam Gaszyn, wykorzystując naturalne ukształtowanie terenu, rozpoczął budowę miejscowej kalwarii.

ul. Klasztorna 6, 47-154 Góra Świętej Anny; tel.: 77 461 54 64, 77 463 09 28;
www.swanna.com.pl



↑ Karolinka Golf Park, fot. Archiwum OROT

Karolinka Golf Park
Jedynie na Opolszczyźnie 9-dołkowe pole golfowe klasy mistrzowskiej. Jego unikalny charakter wynika m.in. z położenia w otoczeniu sosnowego lasu. Ośrodek to propozycja zarówno dla miłośników golfa, jak i osób pragnących rozpocząć swoją przygodę z tym elitarnym sportem. Do dyspozycji gości są strefy do ćwiczeń, szeroka oferta lekcji z trenerem, możliwość uczestnictwa w turniejach oraz doskonała restauracja.

ul. Lotnicza 4, 47-325 Kamień Śląski; tel.: 537 677 000; www.karolinkagolfpark.pl



↑ Muzeum Czynu Powstańczego, fot. Archiwum MŚO, Błażej Duk

Muzeum Czynu Powstańczego w Górze św. Anny
Muzeum Czynu Powstańczego jest oddziałem Muzeum Śląska Opolskiego w Opolu, utworzonym w 1964 r. Jego siedziba zwana Domem Polskim lub Domem Pod Chefmskim Wierchem znajduje się w lesie, na stoku pomiędzy Leśnicą a Górą św. Anny, w miejscu dawnej karczmy z XIX w. Można w nim obejrzeć pamiątki po uczestnikach powstań śląskich, takie jak dokumenty, sztandary czy pisemne rozkazy. Łącznie muzeum posiada 2,5 tys. eksponatów.

ul. Leśnicka 28, 47-154 Góra Świętej Anny; tel.: 77 461 54 66;
www.muzeum.opole.pl; wstęp biletowany



↑ Muzeum Krzyża, fot. Archiwum OROT

Muzeum Krzyża Świętego w Górze Św. Anny
Muzeum Krzyża Świętego to prywatna placówka stworzona przez pasjonata sztuki sakralnej – Pana Ryszarda Makowieckiego, w całości poświęcona tematyce krzyża świętego. Muzeum zostało otwarte 1 czerwca 2020 roku w zabytkowym obiekcie, zbudowanym w latach 1700–1709 przez rodzinę von Gaschin – fundatorów Kalwarii annogórskiej. W obiekcie pierwotnie znajdował się Dom Pielgrzyma oraz Karczma „Gräfliches Gast Haus”. Bogate zbiory umieszczone zostały w 11 salach ekspozycyjnych. Znajdziemy tu ciekawą kolekcję artefaktów związanych z Krzyżem Świętym. Między innymi: przedstawienia Drogi Krzyżowej, rzeźby i obrazy, ukazujące sceny ukrzyżowania Pana Jezusa, wizerunki arma Christi oraz świętych kościoła katolickiego z atrybutem Krzyża.

Leśnicka 22, 47-154 Góra Świętej Anny tel.: 506 140 510



↑ Muzeum Sztuki Sakralnej w Ligocie Dolnej, fot. Archiwum OROT

Ligota Dolna ul. Wiejska 2, 47-100 Strzelce Opolskie,
tel.: 506 140 510, <http://www.muzeumligota.pl>

Muzeum Sztuki Sakralnej w Ligocie Dolnej

Jedynie w Polsce prywatne muzeum prezentujące ok. 2000 eksponatów o tematyce sakralnej, takich jak zabytkowe figury, rzeźby, kapliczki, krzyże, przedmioty kultu religijnego oraz dewocjonalia. Absolutną perełką ekspozycji jest największa w Polsce, licząca ok. 1000 egzemplarzy, kolekcja oleodruków, druków i litografii.

Muzeum Misyjne i Muzeum Klasztorne w Górze św. Anny

Placówki muzealne, zlokalizowane przy klasztorze Franciszkanów, przybliżają historię dziejów tego zakonu na Śląsku oraz gromadzą pamiątki i przedmioty związane z pracami misjonarskimi, jakie prowadzą bracia w różnych zakątkach globu. Po wcześniejszym ustaleniu telefonicznym można je zwiedzić z przewodnikiem, a przy okazji obejrzeć slajdy z misji.

ul. Klasztorna 6, 47-154 Góra Świętej Anny; tel.: 77 463 09 26; wstęp bezpłatny



↑ Park Miniatur w Olszowej, fot. Alicja Mroczek

Park Miniatur Sakralnych w Olszowej to pierwszy tego typu obiekt na Opolszczyźnie, położony w rozległym ogrodzie o powierzchni 20 tys. m², w którym znajduje się kilkanaście miniatur najbardziej znanych obiektów sakralnych na świecie. Wszystkie modele wykonane są w skali 1:25, a wysokość największego osiąga niemal 6,4 m. Dzięki wiernemu odwzorowaniu budynków turyści poznają na miejscu historię chrześcijańskiej cywilizacji. W kompleksie parkowym znajduje się także: dwupoziomowa restauracja z antresolą, sale bankietowo-konferencyjne, pensjonat, park linowy oraz bawialnia Bajkowy Sad.

ul. Hodowlana 5, 47-143 Olszowa; tel.: 77 463 78 74, 607 706 202; www.miniaturyolszowa.pl; wstęp biletowany



↑ Pomnik Karolinki i Karliczka, fot. Archiwum OROT

Plac Dworcowy, 47-320 Gogolin

Park Miniatur Sakralnych w Olszowej

Park Miniatur Sakralnych w Olszowej to pierwszy tego typu obiekt na Opolszczyźnie, położony w rozległym ogrodzie o powierzchni 20 tys. m², w którym znajduje się kilkanaście miniatur najbardziej znanych obiektów sakralnych na świecie. Wszystkie modele wykonane są

Pomnik Karolinki i Karliczka

Pomnik związany ze starą ludową pieśnią „Poszła Karolinka do Gogolina”, projektu Tadeusza Wencła, został odsłonięty 28 maja 1967 r. Jeden z niewielu w Europie pomników, który upamiętnia bohaterów ludowych, szybko zyskał ogromną popularność, stając się symbolem miasta. Dziś Karolinkę i Karliczka możemy oglądać też w herbie Gogolina.



↑ Sanktuarium Św. Jacka, fot. Błażej Duk

ści w swych murach sanktuarium św. Jacka, a także Centrum Kultury i Nauki Wydziału Teologicznego Uniwersytetu Opolskiego oraz Zespół Rehabilitacyjno-Wypoczynkowy Sebastianum Silesiacum.

ul. Parkowa 1a, 47-325 Kamień Śląski; tel.: 77 467 11 20; www.kamien.biz, www.sebastianum.pl



↑ Silesia Ring, fot. Archiwum OROT

w tym zaplecze konferencyjno-biznesowe. Zdaniem czołowych zawodników motosportu Tor Silesia Ring cechuje się jedną z najlepszych konfiguracji tego typu obiektów w Europie.

ul. Lotnicza 5-7, 47-325 Kamień Śląski; tel.: 691 017 555; www.silesiaring.pl

Sanktuarium św. Jacka w Kamieniu Śląskim

Kamień Śląski, miejsce narodzin św. Jacka Odrowąża, dominikanina, jedyne polskiego świętego przedstawionego wśród rzeźb stojących na balustradzie okalającej plac św. Piotra w Rzymie, znów rozkwita dzięki swojemu patronowi. Odbudowany z ruiny kompleks pałacowo-parkowy od 1994 r. mie

Silesia Ring

Unikalna w skali kraju atrakcja - najnowszy tor wyścigowy w Polsce i drugi, jeśli chodzi o długość nitki toru, która wynosi 3 636 m. Składa się z 15 zakrętów i jest zabezpieczony barierami energochłonnymi oraz pułapkami żwirowymi. Jako jedyny w naszym kraju posiada pełną infrastrukturę towarzyszącą,

W STRONĘ GÓR OPAWSKICH



Podążając w stronę Gór Opawskich, przemierzamy tereny bogate w tradycje kulinarne, gdzie wiele legend przemieszanych z prawdziwymi historiami przypomina o dziedzictwie kulturowym. Jedno z podań mówi o tym, jak średniowieczne Głuchołazy zostały uratowane przez... względy kulinarne. Gdy gród oblegali Mongołowie, mieszkańcy zatknęli na pal głowę ostatniej niezjedzonej jeszcze kozy i wystawili ją w różnych miejscach ponad murami. Mongołowie wzięli ową głowę za żywe zwierzę i odstąpili od oblężenia, przekonani, że obrońcy mają pod dostatkiem pożywienia i szybko się nie poddadzą. Czy jest w tym ziarno prawdy? Można się spierać, ale faktem pozostaje, że niemiecka nazwa Głuchołaz to Ziegenhals, czyli „kozy szyja”.



1 Przedwojenne kąpielisko miejskie w Bad Ziegenhals, fot. zbiory Śląskiej Biblioteki w Katowicach-Śląska Biblioteka Cyfrowa

DLA ZDROWIA I URODY

Pierwsze wizyty kuracjuszy w Górach Opawskich w XIX w. związane były z leczeniem chorób metodami uważanymi wówczas za rewolucyjne. Słynne kuracje Vincenza Priessnitz, które dziś każdy codziennie funduje sobie pod prysznicem (notabene, nazwanym tak od jego nazwiska), oraz metody księdza Sebastiana Kneippa rozstawiły tutejsze uzdrowiska w całej Europie. Polewanie zimną wodą, kąpiele i zdrowy tryb życia połączone z mikroklimatem kotliny u „podnóża Gór Opawskich” postawiły na nogi wielu chorych. Dbano też o dietę, lekkostrawną, z dodatkiem ziół leczniczych. Hasłem kuracji było: „Pamiętaj, że jesteś tworem przyrody”.

Najstarszym, a zarazem najkrócej działającym (1817 r.– koniec lat 60. XIX w.) uzdrowiskiem na Śląsku Opolskim był Grabin-Zdrój. Wkrótce wyrosły obok niego inne kurorty – Zdrój Henryka koło Nysy i Trzebinia koło Prudnika. W Głuchołazach pierwszy zakład kąpielowy (dziś nosi nazwę Sudety) powstał najpóźniej, bo przed 1877 r., choć już w XVIII w. jezuici odkryli walory okolicy i urządzili tu dom zdrojowy dla braci zakonnych. W uzdrowiska inwestowali ówcześni magnaci przemysłowi, np. w 1908 r. przedstawiciel potężnego rodu Ballestremów, hrabia Franz, z okazji złotych godów ufundował pracownikom swoich zakładów cynkowych dom wypoczynkowy właśnie w Głuchołazach.

W GÓRACH I NAD WODĄ

Mimo że miejscowości u podnóża Gór Opawskich straciły swój uzdrowiskowy charakter, nadal są chętnie odwiedzane przez turystów i cenione jako baza wypadowa wędrowców górskich. Piękne tereny, zdrowe powietrze, wiele zabytków architektury, a także bliskość jezior: Nyskiego i Otmuchowskiego, tworzą tu centrum turystyczno-rekreacyjne południowej Opolszczyzny. Szlaki turystyczne od dawien dawna

prowadzą wędrowców niezmiennie do Jarnottówka, Pokrzywnej, Podlesia, a stąd na Biskupią Kopę, najwyższy polski szczyt Gór Opawskich. Po zdrowym wysiłku należy się pożywny posiłek. W Pokrzywnej, w restauracji Dębowy Gościniec przy hotelu Dębowe Wzgórze, bogate w specjały polskiej kuchni menu zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienie.

Mieszanka kulturowa terenów przygranicznych znajduje odzwierciedlenie również w kulinariach. Na listę produktów tradycyjnych wpisane są m.in. gołąbki z kaszy gryczanej i ziemniaków, wypromowane przez Lokalną Grupę Działania „Nyskie Księstwo Jezior i Gór”. Gołąbki, przygotowywane z liści kapusty z farszem z kaszy gryczanej, cebuli i surowych startych ziemniaków, są smacowym przykładem przyswojenia w kuchni śląskiej dania przyniesionego z Kresów Wschodnich, z rejonu Tarnopola. Dawniej były tradycyjną potrawą wigilijną, obecnie to danie codzienne, które stało się znanym przysmakiem w tych okolicach.

Z naszymi południowymi sąsiadami, Czechami, którzy słyną z potraw mącznych, możemy konkurować innym produktem wpisanym na ministerialną listę, tj. makaronem domowym z Makowic. Sekret jego jakości tkwi w uzyskaniu dobrze rozwałkowanego placka, cienkiego jak pergamin, krojonego potem nożem. Mieszanki Makowic wspominają: „Makaron jadało się głównie w niedzielny obiad razem z rosółem, ale również polewany tłuszczem i posypywany słonym serem białym, masłem i białym serem na słodko, ale również mama kroїła makaron w kostkę do fazanek z kiszoną podsmażaną na smalcu kapustą i skwarkami, także zalewało się gorącym mlekiem”.

DLA WYTRAWNYCH PODRÓŻNIKÓW

Podążając ze stolicy regionu w stronę Gór Opawskich, warto zajrzeć do Prudnika. Przez wieki nazywany był „miastem tkaczy i szewców”, a największy rozwój tych rzemioł nastąpił w XIX i XX w., głównie za sprawą rodziny Fränkłów i Pinkusów, którzy byli posiadaczami jednej z największych fabryk tekstylnych w Europie. Po właścicielach zamkniętego już zakładu pozostała piękna, XIX-wieczna willa w centrum Prudnika. Kto chce poznać historię włókiennictwa na tym terenie, może udać się do Centrum Tradycji Tkackich. Ulubionym miejscem turystów jest Wieża Woka, wybudowana przez rycerza Woka z Rużomberka, oraz obronne mury miejskie z basztami. Zwiedza się też sanktuarium św. Józefa, w którym więziony był prymas polski Stefan Wyszyński.

W pobliskiej Białej, obok zamku, średniowiecznych murów miejskich z wieżą bramną zwaną Prudnicką i unikalnej Wieży Wodnej zbudowanej w 1606 r., uwagę zwraca kirkut z połowy XVII w., położony na zachodnim stoku wzgórza zwanego Kopcem. Ostatni pochówek odbył się tu w 1938 r., a najstarszy spośród niemal tysiąca zachowanych nagrobków pochodzi z lat 1621–1622 i należy do Estery, córki Symchy. Na płaskich płytach nagrobnych z granitu, wapienia i piaskowca odnajdziemy inskrypcje nagrobne w językach hebrajskim i niemieckim.

W wielu miastach na tym terenie znajdują się świątynie o niezwykłej urodzie. W Głuchołazach w kościele św. Wawrzyńca jest to kapiący złotem barok, w Głogówku – ukryta we wnętrzu kościoła Franciszkanów



1 Zamek w Mosznej, fot. Piotr Kołek

kaplica loretańska z Czarną Madonną, zaś w Nysie ogromem i surowym pięknem poraża gotycka bazylika św. Jakuba Apostoła i św. Agnieszki. Warte obejrzenia są także liczne placówki muzealne, m.in. Muzeum Ziemi Prudnickiej, Powiatowe Muzeum w Nysie, Centralne Muzeum Jeńców Wojennych w Łambinowicach i Muzeum Regionalne na zamku w Głogówku ze specjalną salą poświęconą Beethovenowi, który był gościem miasta.

Nad Jeziorem Otmuchowskich zadumamy się nad sięgającą czasów średniowiecza historią zamku w Otmuchowie. Powstała w XIII w. budowla, niegdyś siedziba księstwa biskupiego, przeszła w XIX stuleciu w ręce Habsburgów i Humboldtów. Z pierwotnego, wielokrotnie przebudowywanego założenia zachowało się jedno skrzydło, które dziś zajmują gościniec i restauracja. Wizytówką lokalu jest sandacz po otmuchowsku – delikatny, duszony w warzywach – z którego tradycyjnie słyną te okolice. Polska usłyszała o nim wiele lat temu, kiedy to uzyskał prestiżową nagrodę „Perły” podczas Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych POLAGRA FOOD w Poznaniu. Dzięki temu konkursowi świat poznał również inne potrawy nominowane z tego regionu, wśród nich: placki wielkopostne, kompot czereśniowy, orzechy włoskie Józi, kapustę na śmietanie z Kobywłok, kiełbasę z bezcki, szynkę peklowaną po tarnopolsku pieczoną w cieście chlebowym, zakwas buraczany, sernik z ziemniakami czy paszteciki mamy Tosi.

XVII-wieczna Wieża Wodna z Białej ma starszą „koleżankę po fachu” w Głogówku – tu już w XVI stuleciu na rynku obfitym strumieniem płynęła woda, dostarczana z położonej na wzgórzu poza murami miasta kamiennie-ceglanej wieży. Według przekazów jej projektantem mógł być Mikołaj Kopernik, a fundatorem z pewnością Jerzy II Oppersdorff, właściciel zamku w Głogówku i okolicznych dóbr, radca cesarski, starosta księstwa opolsko-raciborskiego. Woda płynęła drewnianymi rurami zarówno do magnackiej rezydencji, jak i na głogówecki rynek, dla wygody mieszkańców. Dziś jest atrakcją turystyczną.

FANTAZJE PANÓW NA PAŁACACH

Po zakończeniu wojny siedmioletniej, w trakcie której Śląsk przeszedł pod panowanie Prus, król Fryderyk II poświęcił się odbudowie kraju, a obok rządu pruskiego wyrosła nowa arystokracja: bajecznie bogaci przemysłowcy, nadający ton życiu społecznemu. Powstawały zakłady i manufaktury, nabierała rozpędu rewolucja przemysłowa. Wraz z nią w 2. połowie XIX w. nastąpiły na Śląsku Opolskim zupełnie nowe czasy.

Pracowitość i mądrość, zaprawione odrobiną szczęścia i sprytu, doprowadziły na szczyt bogactwa i sławy m.in. rody Winckler i Thiele. W 1833 r. Franz Winckler, zwykły górnik z Tarnowskich Gór, ożenił się ze starszą o kilkanaście lat Marią, wdową po właścicielu kopalni w Miechowicach, wszedł w posiadanie 6 majątków ziemskich, 7 górnośląskich hut, 8 kopalni manganu i kilkudziesięciu kopalni węgla. Dziedziczka fortuny, Valeska, i poślubiony przez nią porucznik Hubert Gustav von Thiele kilkakrotnie pomnożyli rodowe dobra. Hubert w 1863 r. nabył wieś Kujawy, a wkrótce potem Moszną, gdzie stał już barokowy pałacyk myśliwski. Pod koniec życia posiadał kilkadziesiąt posiadłości ziemskich. Jego najstarszy syn, Franz Hubert, starosta prudnicki stworzył w Mosznej ekstraordynaryjny pałac otoczony niezwykłym parkiem. Dwukrotnie gościł tu cesarz Wilhelm II. W kontraście do Huberta pozostawała jego siostra, słynąca z działalności charytatywnej Mutter Eva, jedna z siedmiorga dzieci Thiele-Wincklerów, wybitna postać wśród kobiet XIX-wiecznej Europy. Założycielka diakonatu żeńskiego, stworzyła 40 domów dla bezdomnych dzieci i przygotowywała siostry zakonne do pracy misyjnej w 18 krajach świata. Dziś zamek zwany „śląskim Disneylandem”, z licznymi wieżyczkami, ogrodem pełnym azalii i stadniną koni, nadal otwiera gościnne podwoje. Można tu spędzić noc w jednym ze stylowych, luksusowych apartamentów oraz posilić się w restauracji Zamkowej włączony do szlaku kulinarnego Opolski Bifyj. Ci, którzy chcieliby lepiej poznać historię bajkowej budowli, powinni wybrać się na zwiedzanie z przewodnikiem. Do Mosznej warto zawitać w maju podczas Muzycznego Świąta Kwitnących Azalii, który organizowany jest cyklicznie od 1984 r.

SŁODKO I SMACZNIE

Nysa kojarzy się smakoszom z kulinariami, bo jej słodka historia sięga początków XVII w., kiedy to cech piekarzy z rodziny Klehrów zapoczątkował rozkwit lokalnego cukiernictwa. W czasach rewolucji przemysłowej powstały zakłady Pawła i Oskara Reichelta oraz Franza Springera, w których aż do końca II wojny światowej produkowano cukierki, herbatniki i wyśmienite pierniki, tzw. Nyskie Konfekty. Słynna i – co dość wyjątkowe – nadal działająca Spółdzielnia Pracy „Cukry Nyskie” powstała w 1949 r. Na początku produkowano tu tzw. pieczywo mokre (ciasta), cukierki oraz galanterię świąteczną z cukru (np. baranki wielkanocne). Po przejściu upadłej fabryki Nysa rozpoczęła produkcję herbatników i pierników. Kolejne lata to ciągły rozwój, np. rok 1953 zaowocował otwarciem linii produkcyjnej do wypieku wafli suchych, cukierków i lizaków. Obecnie oferta słodkiej fabryki obejmuje pieczywo

cukiernicze trwałe, np. słynne od półwiecza markizy o różnych smakach (mleczne, kakaowe, kokosowe, orzechowe, chałwowe), herbatniki, wafile, biszkopty, pieczywo bez dodatku cukru i dietetyczne oraz krakersy.

W Nysie promocją produktów regionalnych zajmuje się Centrum Produktu Lokalnego prowadzone przez LGD „Nyskie Księstwo Jezior i Gór”. Odbывая się w nim warsztaty, seminaria, kursy, szkolenia oraz wystawy mające na celu promocję produktów wytwarzanych przez lokalnych producentów. Można tu kupić m.in. pyszne pierniczki z Kopernik – wsi, w której swoje korzenie miał Mikołaj Kopernik. Atrakcją miejsca jest wytwornia czekolady, w której uczestnicy warsztatów mogą własnoręcznie wytworzyć spożywczą atrakcję regionalną – Czekoladę Nyską Książęcą.

Nysa to także Książęcy Browar Nysa produkujący wyjątkowe piwa zdobywające nagrody w wielu konkursach, m.in. wyróżnienie w konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo-Smaki regionów” za Piwo Jasne Nyskie.

W KRĘGU HISTORII

Czy to w Głucholazach, Nysie, Prudniku czy Głogówku – wszędzie czeka nas spotkanie z historią. W tej części Opolszczyzny okolone rzędem kamienic ryneczki z ratuszami pośrodku oraz niezwyklej urody kościoły zdają się snuć opowieści z dawnych czasów. Miasteczka były świadkami ważnych wydarzeń, przeżyły też niejedną burzę dziejową. Zdarzało się, że te bliskie sobie z geograficznego punktu widzenia miasta należały do zupełnie innych światów. Dla przykładu: katolicka Nysa walczyła w połowie XV w. z husyckim Głogówkiem pod władzą Bolka V, a nyscy mieszczenie w 1497 r. wobec konfliktu podczas obrad książąt śląskich nie zawahali się wyciągnąć z katedry i stracić księcia opolskiego Mikołaja II; Nysa była niemieckojęzyczna, a w Opolu i okolicach mówiło się również po polsku. Podobne różnice można by jeszcze długo wymieniać...

Dziś tę bogatą historię wykorzystuje się do odkrywania dziedzictwa kulturowego, w tym do odtwarzania tradycji kulinarnych. Stanowią one niełatwą atrakcję turystyczną, o ile są zaprezentowane w ciekawy sposób. Przykładem dobrych praktyk są Wilamowice Nyskie, które stworzyły tematyczną wieś kulinarną Kulinarny Skarbiec. Ten magnes dla turystów – odkrywców kulinarnej przeszłości – to dzieło Stowarzyszenia na Rzecz Odnowy i Rozwoju Wsi „Sami Sobie” oraz Miłośników Sztuki Kulinarnej i Regionalnych Przymaków. Dzięki ich staraniom wyposażono kuchnię oraz odrestaurowano i uruchomiono stary piec, który umożliwia prowadzenie warsztatów nauki pieczenia chleba według starych receptur i w autentycznym piecu chlebowym.

Historyczne dzieje pogranicza nie sprzyjały stabilizacji, a tradycje były przerywane i przemieszane. Dlatego w powiecie nyskim widać zaangażowanie na rzecz pracy „na swoim”, w odtwarzanie i promocję kulinarnych przysmaków. Odwiedzając te tereny, warto zapoznać się z różnymi produktami lokalnymi z okolic Nysy, takimi jak kiełbasa z beczi, pasztet po regulicku (Stowarzyszenie Złote Kłosa w Regulicach), pierniki prosto z Kopernik (Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Wsi Koperniki) oraz miody książęce (LGD Nyskie Księstwo Jezior i Gór).

Farska Stodoła istnieje w Biedzychowicach od 2002 r. Powstała by ocalić od zapomnienia materialny dorobek minionych pokoleń. Wśród eksponatów są dokumenty, zdjęcia, dawne narzędzia i maszyny. Dzięki zaangażowaniu mieszkańców w wyremontowanej starej stodole przy plebanii można oglądać wyposażenie wiejskich domów ze Śląska, w tym sprzęty kuchenne oraz narzędzia i urządzenia rolnicze. Pierwotny projekt rozwijał się wraz z napływem eksponatów oraz adaptacją dodatkowych pomieszczeń wozowni i spichlerza. W rezultacie powstało imponująco wyposażone Muzeum Wsi Śląskiej, nagrodzone w 2022 roku Certyfikatem OROT dla Najlepszego Produktu Turystycznego Województwa Opolskiego.

Panujący w Szwecji i Polsce Wazowie często żenili się z księżniczkami z dynastii Habsburgów, które obiecywały wnosić mężom odpowiedni posag. W 1640 r. Habsburgowie, nie mogąc wypłacić przyrzeczonych sum, przekazali polskim Wazom księstwo raciborsko-opolskie. Dzięki temu król Jan Kazimierz i inni uciekinierzy mogli podczas potopu szwedzkiego schronić się w Opolu i Głogówku.

GŁOGÓWECY WIELCY GOŚCIE

Głogówek szczeni się tym, że król Jan Kazimierz, uciekając przed potopem szwedzkim w 1655 r., schronił się tu właśnie – wówczas bowiem księstwo raciborsko-opolskie należało do Wazów, stanowiąc wyspę wśród ziem królestwa czeskiego. Króla wraz z całym dworem przyjęli na swoim zamku gościnni Oppersdorffowie: Franciszek Euzebiusz, który wcześniej, podczas wojny trzydziestoletniej, otrzymał schronienie na ziemiach polskich, i jego żona – dawna dama dworu królowej. Śmiała to była decyzja, ponieważ trzeba wiedzieć, że dwór królewski składał się z ok. 2000 osób, do tego oddziały wojskowe i urzędnicy państwowi...

Potomkowie Oppersdorffów 200 lat później udzielili gościny genialnemu Ludwikowi van Beethovenowi, podczas gdy ten, obrażony złym potraktowaniem, uciekł od zaprzyjaźnionych Lichnowskich z Hradyszcza. Powodem miały być nalegania gospodarza, by mistrz zagrał dla Francuzów ze sztabu Napoleona. Ponoć kompozytor powiedział wówczas: „Gdy ja gram, Napoleon mnie słucha, a nie ja Napoleona”. Po zagrożeniu aresztem domowym Beethoven spakował manatki i nie zważając na deszcz, piechotą podążył do Opawy, gdzie schronił się w domu naczelnego lekarza, zanim przyjął go Franciszek Oppersdorff. Ponoć w czasie pobytu w Głogówku często zaglądał do pochodzącej z XVIII w. oberży, gdzie popijał wino. Być może to tam napisał dwie pieśni polskie ze zbioru Pieśni różnych narodów.

Z Głogówkiem wiąże się powiedzenie „dobry żart tyńfa wart”, bowiem tu, w mennicy królewskiej, w latach 1665–1666 roku mincerz Andrzej Tyńf wybił srebrną monetę o zaniżonej wartości, zwaną złotówką. Miała ona pomóc w kłopotach finansowych państwa polskiego, a wpędziła jej twórców w kolejne tarapaty...

Ziemie wokół Głogówka też mają swoje tradycje kulinarne. Pieśń Oskara Kolberga Głogóweckie wino i Mongołowie opowiada o tym, jak znani z okrucieństwa tatarscy najezdźcy, uraczeni przez mieszkańców dużą ilością wina, upili się tak, że nie byli zdolni do walki. Z tamtych czasów pochodzi kult św. Urbana, patrona winnic, a nazwa miejscowości Winiary świadczy o uprawach winorośli i produkcji tego trunku.

Pod koniec XVI w. między Głogówkiem a Mochowem powstały duże pola kapusty odmian Brassikaria, a zebranych warzywami i owocami rolnicy handlowali na jarmarkach w Prudniku, Koźlu i Nysie. W 1750 r. ksiądz Gregor z Tworkowa znalazł w starych księgach wiersz, w którym Głogówek nazwano „Kraut Glogau”, czyli „kapuściany Głogów”. Ślady przywołanych powyżej historii odnajdziemy w restauracjach na kulinarnej szlaku, bowiem ich kuchnia nawiązuje do tradycji lokalnych. W Pokrzywniej u stóp Biskupiej Kopy wyraża się to poprzez dbałość o zdrową i lekką kuchnię, natomiast restauracja w hotelu Salve w Głogówku przypomina o winiarskich fascynacjach. Odnowieniu tych tradycji, a także inspiracji dla wykorzystania lokalnych produktów w codziennym kucharzeniu służy odbywający się w Głogówku Konkurs Kulinaryny na Specjał Głogówecki.

Ciekawą historię ma wytwarzanie oleju głubczyckiego, sięga bowiem aż 1448 r. Z tego roku pochodzą wzmianki o wytlaczarni, którą wykupił książę głubczycki Jan Pobożny. Wytłaczarnie oleju istniały samodzielnie lub przy młynach albo zagrodach wiejskich, a tłoczyła je technika tłoczenia oleju na zimno. Do końca XIX w. pozyskiwano głównie olej z lnu, który tu powszechnie uprawiano, ponieważ dostarczał surowca zarówno olejarzom, jak i tkaczom. Głubczyce i okoliczne miejscowości do XIX w. były dużymi ośrodkami tkackimi płótna lnianego, co miało ścisły związek z rozwojem olejarstwa na tym terenie. W połowie XX w. uprawę lnu wyparła nowa roślina oleista – rzepak. Olej rzepakowy głubczycki jest produktem tradycyjnym zarejestrowanym na liście Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jest on tłoczony na zimno, dzięki czemu zachowuje wszystkie witaminy i lecytyny oraz kwasy tłuszczowe w optymalnych proporcjach.

RESTAURACJA DĘBOWY GOŚCINIEC

✉ Pokrzywna 48, 46-267 Jarnołtówek ☎ tel.: 77 439 77 29, 🌐 e-mail: biuro@debowedzgorze.eu, www.debowedzgorze.eu

Szczególnie polecane dania: **wodzionka** (zob. s. 52).

Atutem obiektu „Dębowe Wzgórze” jest otaczająca go przyroda. Szlak turystyczny prowadzi na najwyższy szczyt Gór Opawskich po polskiej stronie – Biskupią Kopę (choć najwyższy punkt z Wieżą znajduje się już po czeskiej stronie granicy). Hotel stanął w miejscu dawnego ośrodka kolonijnego należącego do nadleśnictwa, a obecni właściciele uczynili z niego przyjazne miejsce z rodzinną atmosferą, sprzyjającą ucieczce od zgiełku miasta. Otrzymanie tytułu „Hotel przyjazny rodzinie” jest wynikiem wprowadzenia wielu pomysłów, takich jak np. bajlandia dla dzieci, strefa SPA czy chatka grillowa. Dzięki nim imprezy firmowe i rodzinne mają dobre zaplecze. Warto dodać, że większość gości trafia tu z polecenia znajomych – to najlepsza rekomendacja.

Przez przeszklone okna restauracji Dębowy Gościniec, stanowiącej serce całego kompleksu Dębowe Wzgórze, widać pobliski las. Przy odrobinie szczęścia goście będą mieli okazję obserwować, jak pod okna podejście jelenek albo sarna, polna lub leśna. Tutejszy szef kuchni twierdzi, że las jest dla niego źródłem zapachów, smaków i dekoracji, dlatego stara się przemycać go na talerze gości. Przygotowana przez niego karta dań, wypełniona polskimi specjami, trafi w indywidualne gusta każdego smakosza.



ZAMEK MOSZNA

✉ Moszna, ul. Zamkowa 1, 47-370 Zielina ☎ tel.: 77 466 96 79 🌐 e-mail: marketing@moszna-zamek.pl, www.mosnazamek.pl

Szczególnie polecane danie: **bażant w prawdziwkach** (zob. s. 54).

Zamek w Mosznej nazywany jest „śląskim Disneylandem”, ponieważ przypomina siedzibę Królowej Śnieżki znaną z dziecięcych bajek. Pomysłodawcą i budowniczym zamku był Franz Hubert von Tiele-Winkler z Miechowic, który nadał mu obecny kształt po tym, jak w 1896 r. częściowo spłonął barokowy pałac pozostały po poprzednich właścicielach. Zgodnie z jego fantazją powstało aż 365 pomieszczeń i 99 wież! Syn wizjonera Claus-Peter w okresie międzywojennym przejechał część fortuny przodków. Po 1945 r. losy zamku, należącego obecnie do samorządu województwa opolskiego, układały się bardzo różnie, m.in. od 1972 do 2013 r. służył za budynek szpitala. Dziś to znany obiekt hotelowo-konferencyjny z ofertą odnowy biologicznej, siedziba teatru Castello i miejsce organizacji wielu imprez, w tym Muzycznego Festiwalu Kwitnących Azalii. Przy zamku działa stadnia koni.

Zamkowa restauracja, serwująca specjalności regionalnej kuchni śląskiej i opolskiej, a także europejskiej, mieści się we wspaniałych wnętrzach przylegających do oranżerii pełnej egzotycznych roślin. Sala kominowa stanowi miejsce biesiad, a klimatyczna kawiarnia sąsiaduje z tarasem, gdzie można wypić kawę w doborowym towarzystwie grzejących się w słońcu kamiennych lwów.



HOTEL SALVE

✉ al. Lipowa 4, 48-250 Głogówek ☎ tel.: 77 437 33 13 🌐 e-mail: info@hotelsalve.pl, www.hotelsalve.pl

Szczególnie polecane danie: **roladka z piersi gęsi faszerowana czerwoną kapustą i śliwkami** (zob. s. 56).

Historia budynku, w którym obecnie znajdują się hotel i restauracja, sięga schyłku XIX w., gdy do Głogówka z zaledwie jednym, niezbyt dużym plecakiem przywędrował młody szwajcar Bappista Pfister. Jakiś czas później otworzył tu mleczarnię, dzięki której stał się zamożny, a w 1906 r. wybudował dwie bliźniacze wille – dla siebie i najstarszej córki. Po II wojnie światowej córka Pfistera i jego wnuczka dzieliły ciężki los. W trudnych chwilach przyszła im z pomocą rodzina Wycisków z Solca, do której panie przygłnęły, a na koniec uczyniły dzieci „nowej rodziny” swoimi spadkobiercami. Z lokalem związane jest także wspomnienie o Bismarcku, który przejeżdżał aleją lipową przed restauracją. Podobno kanclerz, widząc Głogówek – miasto wież – od strony wschodniej, nazwał go „małym Berlinem”.

Restauracja mieszcząca się w rodzinnym hotelu ma przytulne i klimatyczne wnętrza. Na ścianach znajdują się fotografie dawnego Głogówka, a pozostałe elementy wystroju, m.in. szybki witrażowe w oknach i wizualizacje beczek wina na ścianach, wprowadzają gości w winne klimaty. Właściciele dużą wagę przywiązują do winiarstwa i krzewienia kultury picia wina. Warto przypomnieć, że to stąd wzięły się kiście winogron w herbie Głogówka. Do kameralnej sali kominowej i sal bankietowych przylega zadbane ogródki, który bywa miejscem koncertów w ramach Śląskiego Festiwalu im. Beethovena – prawdziwej chluby miasta.



POLECANE ATRAKCJE



↑ Bazylika św. Jakuba St. Apostoła i św. Agnieszki w Nysie, fot. Adam Krzyżanowski

a rozbudowano go w XV w. Świątynia sąsiaduje z nigdy nieukończoną dzwonicą z 1474 r.

pl. Katedralny 7, 48-300 Nysa; tel.: 77 433 25 05, www.bazylika-nysa.pl

Centralne Muzeum Jeńców Wojennych w Łambinowicach

Muzeum mieści się w obiektach dawnego poligonu wojskowego Lamsdorf. Obóz zaczął działać w czasie wojny prusko-francuskiej, później funkcjonował podczas I wojny światowej. W trakcie II wojny światowej, w pewnym okresie, był największym obozem jenieckim w okupowanej Europie. Stała ekspozycja obejmuje zbiory dotyczące tematyki jenieckiej okresu II wojny światowej oraz wystawę poświęconą obozom w Lamsdorf (Łambinowicach).

ul. Muzealna 4, 48-316 Łambinowice; tel.: 77 434 34 75;
www.cmjw.pl; wstęp bezpłatny)



↑ Jezioro Nyskie, fot. Jarosław Małkowski

Jeziro Nyskie Malowniczo położone u podnóża Gór Opawskich Jezioro Nyskie powstało jako zbiornik retencyjny w Dolinie Nysy Kłodzkiej. Czysta woda, urozmaicona linia brzegowa oraz rozwinięta baza turystyczna sprawiają, iż cieszy się ono dużą popularnością zarówno wśród mieszkańców, jak i turystów. Jest rajem dla wędkarzy, amatorów sportów wodnych i żeglarzy. Nie będą się też czuć zawiedzeni miłośnicy przyrody. Jezioro położone jest bowiem na terenie Otmuchowsko-Nyskiego Obszaru Chronionego Krajobrazu, a także na obszarze Natura 2000 – Specjalny Obszar Ochrony Ptaków „Zbiornik Nyski”.

AKWA MARINA Skorochów, 48-300 Nysa, tel.: 669 550 222

Bazylika pw. św. Jakuba St. Apostoła i św. Agnieszki w Nysie

Wspaniałe dzieło architektury gotyckiej. Wrażenie robi zwłaszcza wsparte na wysokich filarach sklepienie. Powstała na przełomie XII i XIII w. parafia św. Jakuba Apostoła i św. Agnieszki obejmowała obszar tzw. Nowego Miasta. Obecny kościół powstał przed 1392 r.,



↑ Fabryka Robotów, fot. Archiwum OROT

dochodzą do 3,5 m wysokości i ważą niemal tonę. Są tu także rzeczy bardziej użytkowe wykonane tą samą techniką, takie jak stoły, pendrive'y, czy podstawki pod książki. Wszystkie powstają głównie ze złomu samochodowego. Fabryka wzbudza zainteresowanie mediów na całym świecie, niewątpliwie więc wizyta w niej, jak również możliwość rozmowy z jej twórcą, to niezapomniane przeżycie.

Zamkowa 2, 47-370 Moszna, tel.: 515 953 394,
<http://www.fabrykarobotow.com.pl>



↑ Muzeum Gazownictwa w Paczkowie, fot. Archiwum OROT

tu podziwiać m.in. liczniki gazowe produkowane od XIX w. aż do czasów współczesnych, stare żeliwne lampy gazowe, lodówki, żelazka, kominki, taborety gazowe i przepiękną palarkę kawy. Pomimo upływu lat większość eksponatów jest nadal sprawna technicznie. Na uwagę zasługuje także zgromadzona tutaj dokumentacja starych klasycznych polskich gazowni oraz kolekcja plakatów związanych z reklamą gazu i urządzeń z niego korzystających. Kompleks gazowni to nowoczesne centrum muzealno-wystawienniczo-szkoleniowe, łączące w sobie tradycję i nowoczesność.

Pocztowa 6, 48-370 Paczków, <http://www.muzeumgazownictwa.pl>

Fabryka Robotów w Mosznej

Fabryka Robotów to drugi po bajkowym zamku hit Mosznej. Muzeum to dzieło jednego, niezwykle zdolnego człowieka, fana filmów science fiction i fantasy – Pana Sebastiana Kucharskiego. W muzeum można podziwiać zbudowane przez niego roboty – przede wszystkim postaci z filmów Sci-fi, z których największe

Muzeum Gazownictwa w Paczkowie

Mieszczące się w zabytkowej gazowni miejskiej z 1902 r. Muzeum Gazownictwa jest unikatem na skalę Europy. Imponująca ekspozycja o powierzchni 1000 m² zawiera jedyną w swoim rodzaju największą w Europie kolekcję gazomierzy, lamp i kinkietów, sprzętów gospodarstwa domowego i urządzeń przemysłowych. Można



↑ Muzeum Powiatowe w Nysie, fot. Adam Krzyżanowski

ul. Biskupa Jarostawa 11, 48-300 Nysa; tel.: 77 433 20 83;
www.muzeum.nysa.pl; wstęp biletowany

Muzeum Ziemi Prudnickiej

Główna siedziba muzeum mieści się w zespole baszt obronnych z XV w. oraz w budynkach przylegających do średniowiecznych murów miejskich. Niegdyś był tu arsenał, potem miejskie więzienie, wieża ciśnień i schronisko młodzieżowe. Muzeum otwarto w 1959 r. dzięki staraniom Józefa Wierzyńskiego i ofiarności prudnickiej społeczności.

ul. B. Chrobrego 5, 48-200 Prudnik; tel.: 77 406 80 60; www.muzeumprudnik.pl;
wstęp biletowany



↑ Park i tężnia w Głucholazach, fot. Grzegorz Rudecki

Park założony pod koniec XIX w. u podnóża Góry Parkowej, kiedy to Głucholazy otrzymały status uzdrowiska. Został zrewitalizowany w latach 30. XX w., kiedy to wybudowano tzw. alpinarium wzorowane na azteckich piramidach z Meksyku. Po przeprowadzonej w XXI w. rewitalizacji jest wielką atrakcją miasta. Piękne alejki, mostki, drzewa i bujnie rosnąca zieleń składają do spacerów. Poddawać się tu także można hydroterapii – w parku bowiem zamontowano specjalne urządzenia dla kuracji wodnych - zlokalizowane na potoku zdrojowym baseny do zamaczania kończyn dolnych i misy do moczenia rąk. Najnowszą atrakcją parku jest otwarta w 2018 r. pierwsza na Opolszczyźnie tężnia solankowa. Jedna z dwóch najwyższych w Europie tężni pełni również rolę wieży widokowej.

ul. Parkowa 48-340 Głucholazy, <https://glucholazy.pl>



↑ Sanktuarium św. Józefa w Prudniku, fot. Archiwum OROT

masa Tysiąclecia, w której eksponowana jest jego sutanna.

ul. J. Poniatowskiego 5, 48-200 Prudnik; tel.: 77 406 72 50;
www.prudnik.franciszkanie.com

Muzeum Powiatowe w Nysie

To najstarsza instytucja muzealna na Opolszczyźnie. Powstało w 1897 r. z inicjatywy Towarzystwa Sztuki i Starożytności w Nysie. Obecnie posiada bogate zbiory malarstwa, rzeźby i grafiki, a na szczególną uwagę zasługuje galeria malarstwa europejskiego od XV do XIX w.



↑ Twierdza Nysa fot. Archiwum OROT

Fryderyk II zdobył miasto. Według jego koncepcji Nysa miała się stać „obozem warownym”. W ówczesnej Europie tutejsza twierdza była jedną z najsilniejszych i najnowocześniejszych. Dziś w jej skład wchodzi 14 obiektów: reduty, forty i obwałowania, które posiadają wielkie walory historyczne, dydaktyczne i krajobrazowe.

Bastion św. Jadwigi, ul. Piastowska 19, 48-300 Nysa;

tel.: 77 433 49 71, 602 654 128; www.twierdzanysa.com; opłata za przewodnika

Twierdza Nysa

Strategicznie położona Nysa, przez wieki była chroniona systemami obronnych murów. Pierwsze z nich przedstawia drzeworyt z Kroniki Świata z 1493 r. Nowożytnie fortyfikacje powstały w 1594 r., a przełomowy dla nyskich systemów obronnych był rok 1741, gdy w czasie wojny z Austrią król pruski

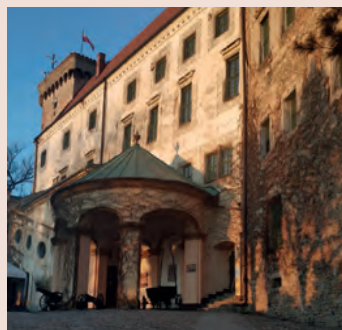


↑ Wieża Woka w Prudniku, fot. Archiwum OROT

pl. Zamkowy, 48-200 Prudnik; tel.: 77 406 80 60; www.muzeumprudnik.pl

Wieża Woka w Prudniku

Wieża pełni rolę punktu widokowego. Budowla mierzy 41 m wysokości i stanowi pozostałość po XIII-wiecznym zamku. Jest najstarszym zabytkiem Prudnika i jednym z najstarszych tego typu obiektów w Polsce. Budowniczym wieży i twierdzy pochodzącej z 1255 r. był rycerz Wok z Rużomberku.



↑ Zamek w Otmuchowie, fot. Alicja Mroczek

ul. Zamkowa 4, 48-385 Otmuchów; tel.: 77 431 51 48, 431 46 91;
www.zamek.otmuchow.pl

Zamek w Otmuchowie

Historia zamku sięga 1. połowy XII w., a dokumenty z 1245 i 1261 r. wymieniają budowlę jako siedzibę kasztelana. Przebudowany w końcu XVI w. na renesansową rezydencję, stał się ulubioną siedzibą biskupów wrocławskich. W 1810 r. zamek otrzymała słynna rodzina Humboldtów. Do dziś zachowało się skrzydło północno-wschodnie; unikatową atrakcją budowli są tzw. końskie schody, zapadnia i cela głodowa.



UWIEDZENI HISTORIA I NATURA



Odwiedzając północne krańce Opolszczyzny, dotrzemy do miejsc, których dzieje sięgają zamierzchłych czasów. Dzięki opowieściom o zmiennych kolejach losu i dziejach żyjących tu ludzi poznamy także historię powstawania i rozkwitu kuchni regionalnej. A trzeba wiedzieć, że to właśnie w tym rejonie zarejestrowano na liście produktów tradycyjnych dania stanowiące klasykę kuchni śląskiej, czyli kluski śląskie, opolską roladę wołową i modro kapustę. Natomiast uwiedzeni smakiem zajrzemy także na zachód województwa. „Śląski Wawel” w Brzegu wraz z pobliską restauracją kryją wiele ciekawych historii.



1 *Opolska Rolada Wołowa, fot. Archiwum OROT*

KANON KUCHNI ŚLĄSKIEJ

Kluski śląskie są dumą każdej gospodyni, która wie, jak „kulać” je starannie, by były równiutkie i zgrabne, z dziurką pośrodku. Rolada musi być rozbita na cieniutki plasterki, obsmażona w sam raz, z pachnącym boczkiem i cebulką, z posmakiem musztardy. A modro kapusta? To prawdziwa sztuka – zrobić ją nie za twardą i niezbyt miękką, w miarę słodką i odpowiednio kwaskową, z posmakiem wysmażonych skwarek. Poezja smaku! Nic dziwnego, że ten zestaw – intuicyjnie kojarzony z istotą smaku Opolszczyzny – podawany jest niemal w każdej z restauracji na szlaku kulinarnym.

Rejestracja tych produktów jako tradycyjnych, podobnie jak Kołocz Śląskiego, to zasługa Lokalnej Grupy Działania „Dolina Stobrawy” z siedzibą w Kujakowicach Górnych. Sam Kołocz Śląski, pulchne ciasto drożdżowe z kruchą posypką na górze, z nadzieniem serowym, jabłkowym lub makowym, jako pierwszy z 77 produktów tradycyjnych Opolszczyzny trafił w 2011 r. na listę Unii Europejskiej, zyskując miano produktu regionalnego (jako 29 potrawa z Polski i 4. z terenu historycznego Górnego Śląska). Ze względu na rangę produktu i jego ochronę przepisami unijnymi zawieszono stowarzyszenie o nazwie „Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego”.

W BYCZYNIE I BISKUPICACH

Byczyna, wchodząca w skład ziem Mieszka I i Bolesława Chrobrego oraz ich następców, w przeszłości była znaczącym śląskim miastem handlowym, w którym odbywało się kilka jarmarków rocznie. Handlowano m.in. wyrobami tutejszych rzemieślników, którzy zrzeszali się w cechach. W połowie XVI w. były to cechy: piekarski, rzeźniczy, poszewniczy, krawiecki, szewski, kuśnierski i kowalsko-ślusarski. Dziś Byczyna, miasto pięknie położone, pozbawione przemysłu, ze sklepami, barami i restauracjami, wykorzystuje swoje atuty historyczne i stawia na rozwój turystyki.

Z odległych, bo XV- i XVI-wiecznych czasów, pochodzi większość obwarowań i wież miejskich, już z daleka zwracających uwagę podróżnych. Za ich sprawą Byczyna konkuruje o miano „polskiego Carcassonne”

z leżącym na drugim krańcu regionu Paczkowem. Jest tu co podziwiać: zachowane niemal w całości mury obronne, kwadratowe wieże bramne zwane Polską, Niemiecką i Piaskową, fragment fosy oraz kościoły: ewangelicki św. Mikołaja i parafialny pw. Trójcy Świętej. Zabytkową zabudowę można oglądać ze szczytu wieży ratusza, przy okazji zwiedzając izbę tradycji i przyglądając się mechanizmowi ratuszowego zegara.

Do historycznych tradycji średniowiecza nawiązuje drewniany średniowieczny gród nad zalewem Brzózki w pobliskich Biskupicach. Grodzisko zajmuje ok. 2 tys. m², a przy budowie zużyto ponad 1,5 tys. kubiaków drewna modrzewiowego. Odwiedzając to miejsce w czasie turniejów bądź Międzynarodowych Festynów Rycerskich, dzięki grupom rekonstrukcyjnym można się znaleźć w konwencji wieków średnich. Kto przy okazji wizyty w regionie chciałby zasmakować w dawnej, tradycyjnej kuchni regionalnej, powinien zajrzeć do Zapiecka w miejscowości Mirowszczyzna. W drewnianej izbie dzięki nagromadzonym starym sprzętom i potrawom pyrkającym na piecu odbędziemy kulinarną wyprawę w czasie.

Pewnego razu na leżącym na wschód od Byczyny Wzgórzu Krzyżowym, gdzie krzyżowały się drogi handlowe, zatrzymali się wędrowcy podróżujący ze swoim z dobytkiem. Czuli się tutaj bezpiecznie, bo mając widok ze wzgórza, nie mogli być zaskoczeni zniemacka przez wroga. Nagle byczek z ich stada, grzebiąc racicą, natrafił w ziemi na naczynie wypełnione złotymi monetami. Wędrowcy uznali to za szczęśliwy znak i postanowili założyć tu osadę zwaną Byczyną.

Z DAWNYCH CZASÓW

O przeszłości tych ziem przypominają cenne, zabytkowe cmentarze i pałacyki oraz rynki z ciekawymi ratuszami, które były duszą każdego z miast jako ośrodki władzy i centrum życia towarzyskiego. Dawne siedziby rajców miejskich w Byczynie, Kluczborku i Oleśnie różnią się architektonicznie, ale żadnej nie można odmówić uroku. Byczyński ratusz z dwupiętrową wieżą zakończoną iglicą ma przybudowane piętrowe domy, które powstały w miejscu bud kramarskich. Ten w Kluczborku zawdzięcza kształt XVIII-wiecznemu barokowi, a stojący w Oleśnie, niewiele młodszy, jest nietypowym neoklasycystycznym gmachem z sześciokolumnowym portykiem.

Powrotowi do kuchni regionu i kultywacji dawnych zwyczajów sprzyja reaktywowane Koło Gospodyń Wiejskich w Kuniowie, założone w 1975 r. Dzięki Stowarzyszeniu na Rzecz Rozwoju Wsi Kuniów powstała Izba Pamięci Regionalnej i Rzemiosła, w skład której wchodzi kuchnia, piekarnia i izba regionalna. We wnętrzach, wypełnionych oryginalnymi XIX-wiecznymi sprzętami, odbywają się warsztaty i pokazy dawnych zawodów rzemieślniczych. Pamiątkami z pobytu są wyroby pochodzące z kuźni i piekarni – Podkwa Kuniowska i Chleb Kuniowski. Może je sobie własnoręcznie przygotować każdy zwiedzający.

W okolicach Kluczborka i Olesna można spotkać wkomponowane malowniczo w krajobraz ludowe przedstawienia Męki Pańskiej, tzw. bożymanki, pochodzące z XIX i początku XX w. Miały chronić przed czającym się wszędzie złem, a stawiano je zwykle na skrzyżowaniu dróg, w miejscu samobójstwa, mordu, znalezienia nieochrzczonego dziecka lub ludzkiej czaszki.



1 Sanktuarium Św. Anny w Oleśnie, fot. Archiwum OROT

KRAINA MIODEM I MLEKIEM PŁYNAĆA

Historia sztuki kulinarnej to nie tylko miejsca, byłaby martwa bez ludzi – wybitnych osobowości. Kuchnia kluczborsko-oleska ma swojego ambasadora w osobie księdza dra Jana Dzierżona, który przyczynił się do stworzenia kuchni miodowej. Muzeum im. Jana Dzierżona w Kluczborku wprowadza nas w świat tego odkrywcy tajemnic rodziny pszczelej, popularyzatora pszczelarstwa, społecznika i naukowca. Obserwując życie w ulach, odkrył, że pszczoły rozmnażają się poprzez partenogenezę (dzieworództwo). Za swoją pracę badawczą otrzymał wiele wyróżnień, a obok medali i dyplomów poczesne miejsce zajmuje tytuł doktora honoris causa uniwersytetu w Monachium przyznany w 1872 r. Podążając tropem „Kopernika ula”, trafimy do Pasieki Zarodowej w Maciejowie, do dworku, gdzie żył Dzierżon, a teraz popularyzuje się jego dorobek, prowadzi m.in. hodowlę matek pszczelich.

Symbolem mleczarstwa w regionie jest niewątpliwie Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Oleśnie. Wytwarzane przez nią produkty – ser twarogowy i masło znajdują się na liście produktów tradycyjnych. Podobnie jak kapusta kiszona z Bobrowy zawdzięczająca swoją pozycję na liście Lokalnej Grupy Działania „Górna Proсна”. Tradycje pszczelarstwa rozstawiają pochodzące z tych terenów miody wołyńskie i miód rudnicki. Na uwagę zasługuje też chleb mleczny praszkowski z Praszki.

NA SZLAKACH...

Wspomniani Maciejów oraz pobliski Bąków, Laskowice i kilkanaście innych miejsc w tej części Opolszczyzny łączy Szlak Drewnianego Budownictwa Sakralnego. Kryje on w sobie piękno zabytkowych kościołków zaklęte w pachnących modrzewiem deskach, belkowanych stropach i gontach pokrywających strome dachy zakończone wieżyczkami. Wśród tych klejnotów prawdziwą perłą jest kościół św. Anny na obrzeżach Olesna, blisko owianego legendami leśnego uroczyska o nazwie „Siedem Źródeł”. Świątynia ma niezwykłą bryłę – do pierwotnego kościoła dobudowano w XVII w. pięć kaplic o barokowym wystroju, osadzając je na planie podobnym do gwiazdy lub kwiatu róży, który Olesno ma w herbie. Kościół to wotum wdzięczności dla św. Anny w podzięce za uratowanie w 1444 r.

młodej dziewczyny przed zbójcami. Z Olesna do Woźnik prowadzi szlak turystyczny imienia Józefa Lompy. Ten słynny na Śląsku polski działacz i pisarz ludowy urodził się 29 czerwca 1797 r. w Oleśnie, zmarł natomiast 29 marca 1863 r. w Woźnikach. Tu też znajduje się jego grób. Na kolumnie widnieje napis: „Niech Ślązak, narodowość swą lubiący, pozna Ojców Swoich, Ich Czyn, Ich Obyczaje.” Pamiętajmy, że niezależnie od losów politycznych i przynależności tej ziemi do Piastów Śląskich, Habsburgów i Prus, tereny te były żywym ośrodkiem kultury polskiej. Świadczy o tym również przywiązanie do tradycji kulinarnych. Restauracja wykwińskiego pałacu w Pawłowicach przyciąga gości smakami, za którymi tęsknimy od dzieciństwa, a ich wyjątkowy smak zawdzięczamy staremu piecowi chlebowemu. Warto również wspomnieć o działającej nieopodal pałacu winnicy Godyla, która znajduje się na Szlaku Opolskich Winnic.

DROŻDŻE, GORZAŁKA I PIWO

Aktualnie najstarsza czynna drożdźownia w Polsce znajduje się w Wołczynie, a jej powstanie wiąże się z otwarciem ostatniego odcinka tzw. Kolei Prawobrzeżnej Odry. Fabryka, zbudowana w latach 1890–1893 przez spółkę Mahlich & Muche, powstała obok młeczarni parowej (wraz z nią działała też gorzelnia). Po wojnie znacjonalizowana, od 1950 r. nosi nazwę Państwowa Drożdźownia i Gorzelnia w Wołczynie, a od 1973 r. – Śląska Fabryka Drożdży Polmos. W tym czasie fabryka zaopatrywała w wołyńskie drożdże aż jedną czwartą kraju! W latach 90. zakład wykupił francuski koncern Lesaffre, potentat na rynku dodatków piekarskich i cukierniczych. Dzięki utrzymaniu produkcji, gości odwiedzających Wołczyn wciąż wita zapach drożdży, który na stałe wkomponował się w historię miasteczka.

W tradycje innego opolskiego miasta wpisało się natomiast piwo, a to za sprawą odbywającej się co roku pod koniec września Brzeskiej Biesiady Piwnej. Jej organizatorem jest jakże klimatyczna, należąca do Szlaku Kulinarnego Opolski Bify, restauracja Wozownia. Imprezę rozpoczyna uroczyste otwarcie beczki z piwem, a towarzyszą jej liczne atrakcje i występy artystyczne. Sam Brzeg – miasto leżące na paneuropejskiej Via Regia – to gratka dla miłośników klimatów miast historycznych. Mnóstwo tu śladów gotyckich budowli, ze zwanym Śląskim Wawelem Zamkiem Piastów Śląskich i zamkowym kościołem pw. św. Jadwigi oraz kościołem minorytów pw. św. Piotra i Pawła, na czele. Brzeg to także miejsce wprost idealne dla miłośników przyrody, słynie on bowiem z parków miejskich bogatych w starodrzew.

Ponoć cieśle budujący kościółek św. Anny na bagnach pod Olesnem sprawili modlitwami, że przed każdym z nich wytrysnęło źródło, a teren wokół kościoła stał się suchy. Później przy tamie spiętrzającej wodę stanęła karczma. Jej specjalnością stały się pstrągi szpikowane stonią i wyborne oleskie kluski różane.

W kościele w Laskowicach w dębowej trumnie opatrzonej krzyżem leży kobieta w stroju szlacheckim. Zmarła na początku XVII w., a jej ciało jest doskonale zachowane, mimo że nigdy nie zostało zmumifikowane. Jak twierdzą naukowcy, to zasługa panującego tu niezwykłego mikroklimatu i wyjątkowo silnego pola magnetycznego.

PAŁAC PAWŁOWICE

✉ Pawłowice 58, 46-310 Gorzów Śląski ☎ tel.: 34 341 14 66 🌐 e-mail: info@palacpawlowice.pl, www.palacpawlowice.pl

Szczególnie polecane danie: **gruszka pieczona z prażonym słonecznikiem i migdałami na miodzie** (zob. s. 60).

W restauracji w Pawłowicach przygotowywane są dania kuchni polskiej i międzynarodowej, opracowane na bazie wyłącznie naturalnych składników, z wykorzystaniem regionalnych i sezonowych produktów. Z dań tradycyjnych, warto tu przede wszystkim skosztować gruszkę pieczoną z prażonym słonecznikiem i migdałami na miodzie oraz kołocha śląskiego.

Goście, degustując serwowane tu potrawy, mogą zadumać się nad historią pałacu widocznego z okien restauracji. Jego historia sięga 1864 r., czyli daty wybudowania go przez Wilhelma von Pannwitz. Późniejszy dzierżawca Rittmeister Mayer, założyciel parku i inicjator nowych inwestycji, podejrzewany był o konszachty z diabłem. Legenda mówi o czerwonym pokoju, w którym przyjmował samego czarta, który do pałacu przybywał bryczką pod osłoną nocy. Dalsze koleje losu sprowadziły tu uczestników powstań śląskich, wypędzonych z kolei przez Niemców, popieranym przez ówczesnych pawłowiczank. Po 1928 r. majątek przekazano osadnikom z okręgów Warburga i Westfalii. W dobudowanej części pałacu znalazła miejsce straż pożarna, a sam gmach stał się ośrodkiem kulturalno-oświatowym Pawłowic i miejscem kolonii letnich dla dzieci z Opola. W czasie II wojny mieścił się tu obóz pracy dla kobiet, a przez większość 2. połowy XX w. w budynku działały szkoły. Opustoszały na początku XXI w. pałac po 2010 r. odzyskał dawny splendor pod rządami nowych właścicieli. W piwnicach zabytkowej budowli urządzono część spa, a obok małą winiarnię i historyczny salonik. Tu, wśród dawnych sprzętów, funkcjonuje stary piec chlebowy, gdzie wypieka się wysmienity udziec z chrupiącą skórką. W pobliżu pałacu, na południowym wzgórzu Pawłowickiej Góry, znajduje się winnica Godyla, w której – podobnie jak przed 150 laty – uprawiane są wspaniałe winorośle na wina białe i czerwone. Winiarnia jest otwarta dla turystów – można ją zwiedzać, oraz oczywiście skosztować win.



WOZOWNIA

✉ ul. Piastowska 6b, 49-300 Brzeg ☎ tel.: 77 416 51 99 🌐 e-mail: wozownia.brzeg@gmail.com, www.wozowniabrzeg.com

Szczególnie polecane danie: **opolska rolada wołowa** (zob. s. 55).

Restauracja „Wozownia” w Brzegu to powrót do tradycji. To doskonałe dania kuchni polskiej i regionalnej, przygotowywane w oparciu o sprawdzone receptury i serwowane w klimatycznych wnętrzach, w otoczeniu starych zdjęć, obrazów i antyków z dominującym motywem winogron i powozów. Cztery sale ozdobione wyjątkowymi freskami autorstwa profesora Nowikowa oraz przyozdobione powozami wyjątkowe ogródki zachęcają do długiego biesiadowania. Dla najmłodszych gości stworzono zewnętrzny plac zabaw oraz specjalne menu. W restauracji istnieje możliwość zorganizowania różnych przyjęć i spotkań.

Restauracja Wozownia jest organizatorem cyklicznej imprezy - Brzeskiej Biesiady Piwnej, która odbywa się w ostatni weekend września.



RESTAURACJA ZAPIECEK

✉ Mirowszczyzna 61a, 46-325 Rudniki ☎ tel.: 602 438 175 🌐 www.zlotakaczka.eu

Tradycyjna chata z bali na obrzeżach Opolszczyzny – czemu nie? Sentyment do klimatów etnicznych to często dobry sposób na biznes. Różnorodni goście Zapiecka dowodzą, że w atmosferze babcinej chaty każdy dobrze się czuje. Ofercie Zapiecka przyświeca maksyma: „Przepisy stare jak świat, dobre jak chleb i sprawdzone jak przyjaciel”. Zapachu tutejszego rosółu z drobiu i wołowiny, który pyrkocze na blasze prawdziwego wiejskiego pieca, nie da się porównać z niczym innym. A placki ziemniaczane z blachy? Na te przysmaki chętnie ściągną do Zapiecka okoliczni smakosze, a stoły na niedzielne obiady trzeba rezerwować z dużym wyprzedzeniem.

Właściciele restauracji dzielą się z gośćmi nie tylko zamiłowaniem do dobrych, tradycyjnych smaków, ale i prawdziwą pasją. Od dawna gromadzili zabytkowy sprzęt kuchenny i dekoracje wyciągane ze strychów i piwnic. Tu wszystko jest autentyczne: fotografie rodziców na ścianach, stare narty zapinane na klamry i kołowrotek. Obok Zapiecka mieści się motel z zapleczem noclegowym i restauracja Złota Kaczka, wykorzystywana w trakcie bankietów, wesel i innych imprez okolicznościowych.



POLECANE ATRAKCJE



↑ Grod Rycerski w Byczynie, fot. Jarosław Małkowski

zremiosz rycerskich, strzelanie z łuku, dyby, karczma i zbrojownia. Na terenie grodu organizowane są także tematyczne kolonie letnie dla dzieci.

Biskupice 58, 46-220 Byczyna; tel.: 602 613 386; www.grod.pl.tl,
zwiedzanie całego grodu po przednim kontakcie telefonicznym

Grod Rycerski w Biskupicach

We wsi Biskupice nieopodal historycznej Byczyny stoi nad zalewem Brzózki replika średniowiecznego grodu. Za drewnianą bramą grodu odbywają się turnieje rycerskie i średniowieczne igrzyska, a atmosfera grodu przenosi nas w odległe czasy. Na co dzień na turystów czekają „ucieczki dla gawiedzi”: warsztaty

wnętrze, w którym można oglądać galerie na dwóch piętrach, lożę księżęcą, ołtarz z przedstawieniami scen ewangelicznych oraz złożone listwy gzymsowe.

ul. 1. Maja 12, 46-034, Pokój; tel.: 77 427 10 55,
zwiedzanie po przednim kontakcie z proboszczem



↑ Kościół św. Anny w Oleśnie, fot. Archiwum OROT

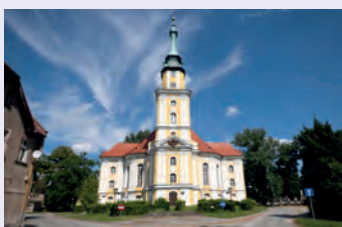
Ewangelicko-augsburski Kościół Księżnej Zofii w Pokoju

XVIII-wieczna luterkańska świątynia księżnej Zofii powstała wg projektu niemieckiego architekta Schirmeistera. Ma kształt owalny z czterema kwadratowymi przybudówkami. Ogromne wrażenie na zwiedzających robi rokokowe

Kościół pw. św. Anny w Oleśnie

Pątnicze sanktuarium św. Anny to najpiękniejszy kościół odpustowy nie tylko na Opolszczyźnie, ale i w całym kraju. Świątynia ma średniowieczny rodowód, a jej wstanie wiąże się z legendą o cudzie uczynionym przez św. Annę Samotrzecią. Ta perła na Szlaku Drewnianego Budownictwa Sakralnego, zbudowana na planie róży z pięcioma kaplicami, nazywana jest „oleską różą zaklętą w drewnie”. Jej makieta była prezentowana na światowej wystawie sztuki architektonicznej w Nowym Jorku. Od 2018 r. kościół posiada status Pomnika Historii nadany rozporządzeniem Prezydenta RP z 10 grudnia 2018 r.

ul. Gorzowska 72, 46-300 Oleśno; tel.: 34 358 20 70; parafia Bożego Ciała w Oleśnie, ul. Kościelna 1; www.parafia-olesno.pl



↑ Kościół w Pokoju, fot. Archiwum OROT



↑ Muzeum im. Jana Dzierżona w Kluczborku, fot. Archiwum OROT

pie, czyli tzw. barć odrzańską – fragment drzewa bartnego wydobytego z dna Odry, a datowanego na X w. Ciekawe ekspozycje prezentują ule pniowe, słomiane i figuralne, narzędzia i sprzęt pszczelarski oraz dyplomy i odznaczenia „Kopernika ula”, księdza Dzierżona.

ul. Zamkowa 10, 46-200 Kluczbork; tel.: 77 418 27 07;
www.muzeum.kluczbork.pl; wstęp biletowany



↑ Pasieka Zarodowa w Maciejowie, fot. Archiwum OROT

osiągnąć. Dziś nadal prowadzi się tu badania nad życiem pszczół, poza tym hoduje się matki pszczoły na potrzeby pasiek towarowych i amatorskich oraz produkuje miody o wybitnych walorach zdrowotnych.

Maciejów 8, 46-211 Kujakowice Górne; tel.: 77 413 19 77;
www.miodzmaciejowa.pl



↑ Stobrawski Park, fot. Jarosław Małkowski

dla wielu rzadkich okazów flory i fauny. Występuje tu 49 gatunków roślin prawnie chronionych i ok. 130 gatunków rzadkich oraz ok. 250 chronionych gatunków zwierząt, w tym 165 gatunków ptaków. Spotkać tu można m.in. bielika, bociana czarnego i żurawia. Na terenie parku utworzono 4 rezerwaty: „Barucice”, „Leśna woda”, „Lubsza” i „Rogalice”

Muzeum im. Jana Dzierżona w Kluczborku

Muzeum w Kluczborku poświęcone jest głównie historii pszczelarstwa i hodowli pszczół od czasów najdawniejszych do współczesności, ze szczególnym uwzględnieniem osoby i działalności księdza Jana Dzierżona. Możemy tu zobaczyć jeden z najstarszych zabytków pszczelarskich w Polsce i w Euro-

pe, czyli tzw. barć odrzańską – fragment drzewa bartnego wydobytego z dna Odry, a datowanego na X w. Ciekawe ekspozycje prezentują ule pniowe, słomiane i figuralne, narzędzia i sprzęt pszczelarski oraz dyplomy i odznaczenia „Kopernika ula”, księdza Dzierżona.

ul. Zamkowa 10, 46-200 Kluczbork; tel.: 77 418 27 07;
www.muzeum.kluczbork.pl; wstęp biletowany

Pasieka Zarodowa im. ks. dr. Jana Dzierżona w Maciejowie

Pasieka w Maciejowie znajduje się miejscu związanym z życiem i pracą księdza dra Jana Dzierżona, światowej sławy odkrywcy i wielkiego polskiego reformatora pszczelarstwa. Ośrodek w Maciejowie powstał w 1968 r. jako żywy pomnik ku czci Dzierżona, mający za zadanie popularyzację jego

osiągnięć. Dziś nadal prowadzi się tu badania nad życiem pszczół, poza tym hoduje się matki pszczoły na potrzeby pasiek towarowych i amatorskich oraz produkuje miody o wybitnych walorach zdrowotnych.

Maciejów 8, 46-211 Kujakowice Górne; tel.: 77 413 19 77;
www.miodzmaciejowa.pl

Stobrawski Park Krajobrazowy

Położony w dorzeczu Stobrawy, Budkowiczanki, Bogacicy, Brynicy i Smortawy, graniczący z Odrą, chroni przede wszystkim położone w dolinach zbiorowiska leśne, podmokłe łąki i starorzeczca. Wraz z kompleksem stawów hodowlanych miejsca te są ostoją

dla wielu rzadkich okazów flory i fauny. Występuje tu 49 gatunków roślin prawnie chronionych i ok. 130 gatunków rzadkich oraz ok. 250 chronionych gatunków zwierząt, w tym 165 gatunków ptaków. Spotkać tu można m.in. bielika, bociana czarnego i żurawia. Na terenie parku utworzono 4 rezerwaty: „Barucice”, „Leśna woda”, „Lubsza” i „Rogalice”

oraz trzy obszary Natura 2000. Poza walorami przyrodniczymi na uwagę zasługują miejscowości położone w granicach parku: Pokój, Zagwizdźcie, Kartowice i Studzionka. Obszar parku najlepiej zwiedzać poruszając się wyznaczonymi szlakami turystycznymi. Rzeki na terenie parku doskonale nadają się do uprawiania turystyki wodnej.

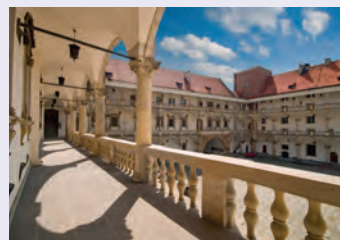
ul. Reymonta 3, 46-034 Ładza, <http://zopk.pl>



↑ Sanktuarium pw. Jakuba Apostoła w Małujowicach, fot. Adam Krzyżanowski

przypominają otwarte karty Biblii. Sama budowla wzniesiona została w XIII w., przebudowana i rozbudowywana w XIV i XV w. Na uwagę wewnątrz, oprócz polichromii, zasługują: strop złożony z ponad 600 desek o barwnych ornamentach roślinnych, zwierzęcych i heraldycznych z 1500 r. oraz gotycki, bogato rzeźbiony portal z tympanonem przedstawiającym koronację Matki Boskiej, nawiedzenie św. Elżbiety i pokłon Trzech Króli.

Małujowice 65, 49-353 Małujowice, <http://www.swjakub.info/>



↑ Zamek w Brzegu, fot. Jarosław Małkowski

Do XVII w. zamek był siedzibą Księstwa Brzeskiego, potem przez wiele lat niszczał. W okresie międzywojennym otwarto tutaj Muzeum Miejskie. Po II wojnie światowej obiekt wymagał gruntownej renowacji, której został poddany w latach 1966-1990. Obecnie swoją siedzibę ma tutaj Muzeum Piastów Śląskich. W 2018 r. zamek został wpisany przez Prezydenta RP na listę Pomników Historii.

Pl. Zamkowy 1, 49-300 Brzeg; tel.: 77 416 32 57; www.zamek.brzeg.pl;
wstęp biletowany

Sanktuarium pw. św. Jakuba Apostoła w Małujowicach

Położone na Szlaku św. Jakuba Via Regia i Szlaku Polichromii Brzeskich sanktuarium, nazywane „Śląską Sykstynią”, słynie z oryginalnych gotyckich fresków, które pokrywają 900 m² świątyni. Pomalowane w całości sklepienie i ściany kościoła nadają jego wnętrzu niesamowity charakter oraz

przypominają otwarte karty Biblii. Sama budowla wzniesiona została w XIII w., przebudowana i rozbudowywana w XIV i XV w. Na uwagę wewnątrz, oprócz polichromii, zasługują: strop złożony z ponad 600 desek o barwnych ornamentach roślinnych, zwierzęcych i heraldycznych z 1500 r. oraz gotycki, bogato rzeźbiony portal z tympanonem przedstawiającym koronację Matki Boskiej, nawiedzenie św. Elżbiety i pokłon Trzech Króli.

Małujowice 65, 49-353 Małujowice, <http://www.swjakub.info/>

Zamek Piastów Śląskich w Brzegu

„Śląski Wawel” - monumentalny, niezwykle okazały, z wielowiekową historią i co szalenie ważne – udostępniony do zwiedzania. Gotycka budowla o charakterze rezydencjalno-obronnym została wzniesiona w XIII w., a w XVI w. nadano jej charakter renesansowy.

Do XVII w. zamek był siedzibą Księstwa Brzeskiego, potem przez wiele lat niszczał. W okresie międzywojennym otwarto tutaj Muzeum Miejskie. Po II wojnie światowej obiekt wymagał gruntownej renowacji, której został poddany w latach 1966-1990. Obecnie swoją siedzibę ma tutaj Muzeum Piastów Śląskich. W 2018 r. zamek został wpisany przez Prezydenta RP na listę Pomników Historii.

Pl. Zamkowy 1, 49-300 Brzeg; tel.: 77 416 32 57; www.zamek.brzeg.pl;
wstęp biletowany

VII

SMAKOWITA TRADYCJA





CARPACCIO

z pieczonego buraka z serem kozim z Chudoby oraz olejem głubczyckim z pomarańczami

Potrawę serwuje restauracja hotelu DeSilva w Opolu (zob. s. 14).

Składniki:

burak 150 g; pieprz czerwony 2 g;
ser kozi z chudoby z kozieradką 60 g; maliny 20 g;
figi 40 g; mix orzechów (pinii, laskowe, nerkowca, migdały) 20 g;
olej głubczycki 50 ml; sok z pomarańczy 10 ml;
granat 5 g; grzanka 10 g; szpinak, kielki, rukola 50 g;
musztarda pół łyżeczki; sól, pieprz do smaku

Umytego buraka nakładamy na folię aluminiową, dodajemy czerwony pieprz, sól, trochę oleju i zamykamy. Buraka pieczemy w piekarniku ok. 1 godz. w temp. 150°C. Z reszty oleju, musztardy i soku z pomarańczy przygotowujemy sos do polania carpaccio.

Wystudzonego i obranego buraka kroimy na cienkie plasterki, układamy na talerzu. Na wierzch buraka układamy kielki, orzechy prażone, maliny, figi, grzanki, granata, ser kozi. Przed podaniem polewamy delikatnie sosem pomarańczowym.



WODZIONKA

Potrawę serwuje restauracja Dębowy Gościniec w Pokrzywnie (zob. s. 41).

Składniki

seler 0,15 dkg; marchew 0,15 dkg
korzeń pietruszki 0,15 dkg;
masło 0,03 dkg;
grzanki z białego pieczywa;
czosnek 1 ząbek

Warzywa obieramy i gotujemy w 1 l wody. Doprawiamy solą, pieprzem, liściem laurowym i zieleń angielskim. Przecedzamy i wlewamy do talerza. Dodajemy masło, przeciśnięty czosnek i grzanki.

ŻUREK

na maślanec



Potrawę serwuje restauracja hotelu Mercure w Opolu (zob. s. 14).

Składniki

maślanka 5 l; cebula 0,5 kg; boczek 0,5 kg;
biała kiełbasa 1 kg; czosnek 50 g;
ziemniaki 0,8 kg; śmietana 30 % 1 litr;
chrzan 1 łyżka; sól, pieprz, majeranek do smaku;
1 jajko na miękko na porcję

Maślankę wlewamy do garnka i podgrzewamy, czekając aż oddzieli się serwatka która, stanowiąc będzie bazę do sporządzenia żuru. Serwatkę przelewamy przez drobne sito. Kiełbasę oraz boczek kroimy w kostkę, następnie podsmażamy na patelni do uzyskania złoto brązowej skórki.

Cebule kroimy w kostkę i podsmażamy na odrobinie oleju. Ziemniaki pokrojone w kostkę gotujemy do miękkości. Po przygotowaniu wszystkich składników dodajemy je do serwatki, po zagotowaniu dodajemy śmietanę 30%. następnie dodajemy chrzan oraz czosnek, na sam koniec doprawiamy solą pieprzem oraz majerankiem, aby nie stracił swojego smaku.

Gotowy żurek podajemy z jajkiem ugotowanym na miękko.

KACZKA PIECZONA

Hrabiego



Potrawę serwuje restauracja Rose Ida w Opolu (zob. s. 15).

Składniki (2-4 porcje):

kaczka barbie; jabłka 6 szt. (odmiana jabłoni księżę Albrecht pruski);
majeranek; sól, pieprz; czosnek; rosół (bulion); masło z olesna; miód
popielowski z borów stobrawskich

Z kaczki usuwamy kuper i szyję. Korpusy obsypujemy solą, pieprzem, czosnkiem i majerankiem, porządnie nacieramy je przyprawami, roztopionym masłem i miodem. Do środka wkładamy pokrojone na ćwiartki jabłko, pozbawione gniazd nasiennych. Kaczkę można od razu zacząć piec lub wstać do lodówki na 2-3 godz., maksymalnie na całą dobę. Przed pieczeniem kaczkę należy ocieplić do temperatury pokojowej. Piekarnik nagrzewamy do temp. 220° C. Pieczemy kaczkę bez przykrycia, następnie zmniejszamy temp. do 180°C, do naczynia dolewamy bulion, przykrywamy je pokrywką i pieczemy ok. 45 min. Po tym czasie przewracamy kaczkę na grzbiet, ponownie przykrywamy pokrywką i pieczemy kolejne 45 min. Następnie kaczkę odkrywamy, a do piekarnika wstawiamy pokrojone na połówki i pozbawione gniazd nasiennych jabłka. Wszystko pieczemy jeszcze pół godz. Kaczkę podajemy z kluseczkami, sosem pieczeniowym i buraczkami.

BAŻANT

w prawdziwkach



Potrawę serwuje restauracja w Zamku Moszna
(zob. s. 42).

Składniki (10 porcji)

pieś z bażanta 1,3 kg; kalafior świeży 1,5 kg;
prawdziwek świeży 0,2 kg; cebula biała 0,1 kg;
masło 40 g; sałata rzymska 5 szt.;
świeży tymianek 20 g; świeży rozmaryn 20 g;
owoc jałowca 20 g; czerwona porzeczka 0,3 kg;
świeże jeżyny 0,3 kg; mąka ziemniaczana 20 g;
sól 50 g; pieprz 50 g

Bażant: surową pieś z bażanta oczyszczamy z nadmiaru tłuszczu i myjemy. Przygotowujemy solankę - 1 litr ciepłej wody, 2 łyżki stołowe soli, 1 ząbek świeżego czosnku, razem mieszamy i zostawiamy do całkowitego ostygnięcia. Do solanki dodajemy osuszoną pieś z bażanta i przechowujemy w lodówce przez 24 godz. Po tym czasie tak przygotowaną pieś umieszczamy w woreczku do wakuowania razem z gałązka rozmarynu, tymianku, owocem z jałowca i pieprzem. Następnie za pomocą cyrkulatora nagrzewamy wodę do 62°C i umieszczamy w niej zawakowaną pieś z bażanta, którą następnie gotujemy przez 1 godz.

Puree z kalafiora: świeży kalafior oczyszczamy, myjemy i umieszczamy w zimnej osolonej wodzie. Gotujemy do miękkości. Po ugotowaniu kalafiora miksujemy do uzyskania jednolitej aksamitnej konsystencji dodając w między czasie przyprawy i masło.

Sos z owoców leśnych: czerwoną porzeczkę oraz świeże jeżyny umieszczamy w rondlu z dodatkiem małej ilości zimnej wody, gotujemy do rozgotowania owoców. Następnie miksujemy i dodajemy niewielką ilość roztworu z mąki ziemniaczanej, dla zagęszczenia sosu.

Prawdziwki z cebulą: prawdziwki oczyszczamy i kroimy na niewielkie części. Na rozgrzaną patelnię dodajemy masło oraz pokrojoną w pióra białą cebulę i grzyby. Delikatnie solimy i dodajemy szczyptę grubo zmielonego pieprzu kolorowego.

Po wyjęciu piersi z bażanta przesmażamy ją na rozgrzanym maśle, tak aby delikatnie się zrumieniła. Na talerz układamy puree z kalafiora, obok kładziemy usmażone prawdziwki, na które dodajemy pociętą pieś. Podajemy z sosem leśnym i grillowaną sałatą rzymską.



OPOLSKA rolada wołowa

Potrawę serwuje restauracja **Wozownia w Brzegu** (zob. s. 48).

Składniki (4 porcje)

zrazowa górna wołowa 1 kg; ogórki kiszzone 100 g;
boczek wędzony 100 g; mięso wołowe 100 g; słonina 100 g;
cebula biała 100 g; czosnek 2 ząbki; majeranek 1 łyżeczka;
sól do smaku; pieprz do smaku; musztarda 2 łyżki; smalec wieprzowy 100 g

Farsz: wszystkie składniki kroimy w kostkę, delikatnie przysmażamy, dodajemy mięso mielone, przyprawy i studzimy farsz.

Rolada: mięso rozklepujemy na cienki płat. Smarujemy musztardą, posypujemy majerankiem. Na tak przygotowane mięso wykładamy farsz, odpowiednio związujemy sznurkiem do mięsa i dusimy z cebulą białą, zielem angielskim, liściem laurowym, papryką, marchewką, majerankiem.

Po wystudzeniu rozwiązujemy sznurek i z otrzymanego wywaru robimy sos. Rolada najlepiej smakuje podana z kluskami śląskimi, sosem i modrą kapustą.



PIECZONA KACZKA

z pieczonymi francuskimi ziemniakami, groszkiem cukrowym i sosem mandarynkowym

Potrawę serwuje restauracja **Szara Willa w Opolu** (zob. s. 16).

Składniki

kaczka: półtuszką 400 g; tymianek 10 g; majeranek 2 g; czosnek 4 ząbki; papryka słodka 2 g; sól, pieprz; wino czerwone wytrawne 100 ml; miód 30 g;
ziemniaki: ziemniaki francuskie 200 g; kolendra świeża 5 g; papryka chilli świeża wg uznania; olej głęboczycki 50 ml; czosnek 2 ząbki
groszek: groszek cukrowy 150 g; masło „sm olesno” 20 g
sos mandarynkowy: mandarynki 200 g; śmietana kremówka „sm olesno” 100 ml; pieprz zielony w zalewie 10 g

Kaczkę myjemy, osuszamy, nacieramy przyprawami i zostawimy w lodówce na 12 godz. do zamarynowania. Po upływie tego czasu pieczemy ok. 1 godz. 40 min. w temperaturze 155°C. Ziemniaki gotujemy w skórcie w osolonej wodzie, studzimy. Przyprawiamy chilli, kolendrą i wkładamy do pieca 20 min. przed końcem pieczenia kaczki. Groszek cukrowy gotujemy w wodzie z dodatkiem soli i cukru, odcedzamy. Przed podaniem łączymy z zimnym masłem. Mandarynki obieramy, filetuujemy. Do rondla wlewamy śmietankę kremową i zagotowujemy, dodajemy mandarynki, zielony pieprz, redukujemy do uzyskania odpowiedniej konsystencji.



SCHAB PO ŚLĄSKU

Potrawę serwuje restauracja **Štantin w Starych Siołkowicach** (zob. s 26).

Składniki

schab 160 g; kiszona kapusta 120 g;
 boczek wędzony 50 g; cebula 50 g;
 smalec do smażenia 50 g; śmietana 30% z olesna 100 g;
 koperek zielony; sól, pieprz

Boczek i cebulę kroimy w kostkę i przesmażamy na smalcu. Dodajemy do przegotowanej i odcedzonej kapusty kiszzonej. Śmietanę odparowujemy (ok. 4 min.), by się zagęściła. Schab rozbijamy tłuczkiem, solimy i pieprzymy do smaku i smażymy na smalcu. Wyłączamy kuchenkę.

Wykładamy na niego przygotowaną wcześniej kapustę kiszoną i zostawiamy na patelni pod przykryciem na 5 min.

Schab wykładamy na talerz, polewamy śmietaną, posypujemy siekanym koperkiem. Podajemy z ziemniakami.



ROLADKA Z PIERSI GĘSI

faszzerowana czerwoną kapustą i śliwkami

Potrawę serwuje restauracja **hotelu Salve w Głogówku** (zob. s. 42).

Składniki (1 porcja)

Roladka: boczek wędzony pokrojony w kostkę 200 g; filet z piersi gęsi 150 g; czerwona kapusta 70 g; jabłka odmiany wealthy 2 szt.; suszone śliwki 20 g ; cebula 1 szt.; liść laurowy; ziele angielskie; sól; pieprz

Kluski śląskie: ziemniaki 300 g; mąka ziemniaczana 150 g; jajko 1 szt.; sól

Kapusta kiszona: kapusta kiszona z Bobrowy 100 g; boczek wędzony 20 g; cebula 20 g; olej 10 g

Sos z gęsi: wywar z rosółu 60 g; masło 20 g; mąka 10 g

Kapustę czerwoną szatkujemy, dodajemy usmażony boczek, cebulę, starte jabłka i przyprawy, po czym całość dusimy przez ok. 40 min.

Kluski śląskie – do ugotowanych ziemniaków dodajemy mąkę ziemniaczaną, jajko i sól, następnie wyrabiamy i formujemy kluski. Gotujemy do wypłynięcia. Kiszoną kapustę gotujemy przez ok. 30 min. i odcędzamy. Doprawiamy usmażoną cebulką i boczkiem oraz solą i pieprzem. Filet z piersi gęsi rozbijamy, posypujemy solą i pieprzem. Nadziewamy czerwoną kapustą i śliwkami, zwijamy w roladkę i w folii aluminiowej pieczemy w piecu konwekcyjnym przez ok. 1,5 godz. Z powstałego wywaru sporządzamy sos poprzez dodanie zasmażki. Roladkę podajemy na kapuście kiszzonej z kluskami śląskimi i sosem.



PSTRĄG PO BOŻEJOWSKU

Potrawę serwuje restauracja w Zamku Bożejów w Bożejowie (zob. s. 26).

Składniki (1 porcja)

świeży pstrąg poliwodzki; sól;
pieprz; tymianek;
czosnek; cytryna;
olej głębczycki; słodka papryka mielona;
przyprawa do ryb; masło z Olesna

Wszystkie przyprawy mieszamy razem z olejem głębczyckim i zaprawiamy w nich pstrąga, odstawiamy na ok. 1 godz. Piec rozgrzewamy do 200°C i pieczemy pstrąga przez 12-15 min. Na minutę przed zakończeniem pieczenia dodajemy na wierzch ryby masło z Olesna.

Pstrąga podajemy z sosem tzatziki, frytkami oraz mixem warzyw i sałat w sosie winegret.



FAWORKI Z KARPIA

Potrawę serwuje Bistro Finezja w Tułowicach (zob. s. 25).

Składniki

filet z karpia bez łusek 1 kg; mleko 0,5 litr; czosnek 2 ząbki;
cebula 1 szt i mąka ok. 0,5 kg; olej do smażenia

Filet z karpia kroimy w paski o wadze około 50-60g. Pasek na środku nacinamy i wywijamy (tak jakbyśmy robili chrust na Tłusty czwartek). Tak przygotowane faworki z karpia marynujemy w mleku z cebulą i czosnkiem około godziny. Odsączoną rybę solimy i obtaczamy w mące. Smażymy na rozgrzanym, głębokim oleju do uzyskania złocistego koloru.

GRILLOWANY FILET PSTRĄGA

z Poliwody z kaszotto pietruszkowym, palonym kalafiorom oraz sosem beurre blanc



Potrawę serwuje restauracja Zamkowy Młyn w Krapkowicach
(zob. s. 34).

Składniki:

Pstrąg: filety z pstrąga 2 szt., łącznie ok. 300 g.; sól; pieprz; masło do smażenia

Filety pstrąga doprawiamy solą oraz pieprzem, odstawiamy na 1 godz. w chłodne miejsce. Następnie smażymy na maśle od strony skóry, jeżeli to konieczne odwracamy również na chwilę na drugą stronę.

Sos beurr Blanc: cebula 70 g; czosnek 1 ząbek; olej 1 łyżka; białe wino 100 ml; skórka i sok z jednej cytryny; śmietana 30% 200 ml; zimne masło 50 g; koper 20 g

Cebulkę oraz czosnek siekamy na drobną kostkę. Do rondla dodajemy łyżkę oleju, podgrzewamy, po czym dodajemy cebulkę i czosnek i podsmażamy do ciemniejszego, brązowego koloru. Następnie dodajemy białe wino i redukujemy ok. 20% wina. Dodajemy śmietanę 30%, gotujemy ok. 10 min. na wolnym ogniu. Pod koniec dodajemy masło oraz koper.

Palony kalafior: kalafior 300 g; oliwa 2 łyżki; sól; pieprz

Kalafiora rozdzielamy na różyczki i rozkładamy na papierze do pieczenia. Polewamy go oliwą, doprawiamy i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200°C. Pieczemy ok. 20 min. tak, żeby nabrał pięknego rumianego koloru.

Kaszotto pietruszkowe: kasza gryczana sucha 80 g; natka pietruszki 150 g; masło 20 g; sól; pieprz; ząbek czosnku

W rondlu gotujemy posoloną wodę, dodajemy kaszę gryczaną i gotujemy ok. 15 min. W tym czasie siekamy natkę pietruszki oraz czosnek. Po ugotowaniu kaszy, na patelni podgrzewamy masło, dodajemy czosnek, a następnie kaszę. Pod koniec dodajemy natkę pietruszki i doprawiamy do smaku.

MARYNOWANY PSTRĄG

z Poliwoły na carpaccio z buraków i chrupiących kaparów

**Potrawę serwuje restauracja Opolanka w Opolu (zob. s. 15).
Danie zdobyło nagrodę Perła Regionów w 2021 r.**

Składniki:

Pstrąg marynowany (2 porcje): pstrąg cały 400 g; cebula 220 g; ocet 60 ml; cukier 25 g; sól 35 g; olej 200 ml; liść laurowy 3 g; ziele angielskie 5 g

Pstrąga oczyścimy z łusek, filetujemy, osuszamy. Cebulę siekamy w piórka, zasypujemy solą i cukrem. Odstawiamy na 20 min., by pozbyć się gorzkości, następnie mieszamy z resztą przypraw, doprawiamy, jeśli jest taka potrzeba. Filet przekładamy do worka waccum i dzielimy cebulę z olejem na 2 części, wakuujemy i odstawiamy do chłodni na min. 8 dni.

Carpaccio z Buraka (5 porcji): burak 300 g; ocet winny 100 ml; cukier 5 g; woda 100 ml; liść laurowy 2 g; ziele angielskie 4 g; anyż 2 g; cynamon 1 g

Buraka obieramy. Kształtujemy - kroimy ma mandolinie na cienkie plastry. Z reszty składników sporządzamy zalewę, gotujemy ją przez 5 min. Przekładamy pokrojone buraki do garnka i doprowadzamy do wrzenia. Przekładamy do słoika z zalewą i odstawiamy na 3 dni.

Chrupki z kaparów (10 porcji): kapary 150 g; olej 200 ml

Kapary płuczemy w zimnej wodzie. Osuszamy na papierze. Smażymy w nagrzanym oleju (170°C) małymi ilościami, tak by otworzyły się i były chrupie. Przekładamy na papier i osuszamy, z oleju przekładamy do pojemnika z papierem i trzymamy zamknięte.

Majonez ziołowy: majonez 200 g; olej 100 ml; szczypiorek 10 g; pietruszka 10 g; koper 15 g, sól 10 g

Szczypiorek kroimy na 3, parzymy i hartujemy. Osuszamy, przekładamy z resztą ziół do thermomixa, zalewamy olejem, ustawiamy temp. 37°C i miksujemy przez 2 min. na obrotach 3, następnie 10 min. na obrotach 8. Cedzimy przez drobne sitko. Majonez łączymy z oliwą mieszając w jedną stronę.





KARP

z warzywami korzennymi

Potrawę serwuje restauracja Na Wyspie w Niemodlinie
(zob. s. 25).

Składniki (10 porcje)

filet z karpia 2 kg; marchewka 0,8 kg; seler 0,8 kg;
korzeń pietruszki 0,6 kg; papryczka chili 1 szt.;
masło 0,4 kg; pęczek koperku; sól;
pieprz biały; świeży tymianek 10 gałązek;
małe ziemniaki 1,2 kg

Fileta z karpia oczyszczamy, porcjujemy i oprószamy solą i świeżo zmie-
lonym białym pieprzem. Zostawiamy na 15 min.

Warzywa korzenne obieramy ze skórki i kroimy w kostkę. W garnku roz-
tapiamy kostkę masła i dusimy warzywa, doprawiając solą i pieprzem aż
warzywa będą al dente, wtedy dodajemy papryczkę chili bez pestek. Wy-
szorowane ziemniaki gotujemy ze skórką, gdy ostygną obieramy i kroimy
w plastry. Filety wkładamy do worków do gotowania sous vide, dokładamy
warzywa pamiętając o sosie który powstał w trakcie duszenia warzyw i ko-
perku, zamykamy próżniowo. Gotujemy w temperaturze 58°C przez godz.
Plastry ziemniaków smażymy na maśle i podajemy z cytryną.



GRUSZKA PIECZONA

z prażonym słonecznikiem i migdałami na miodzie

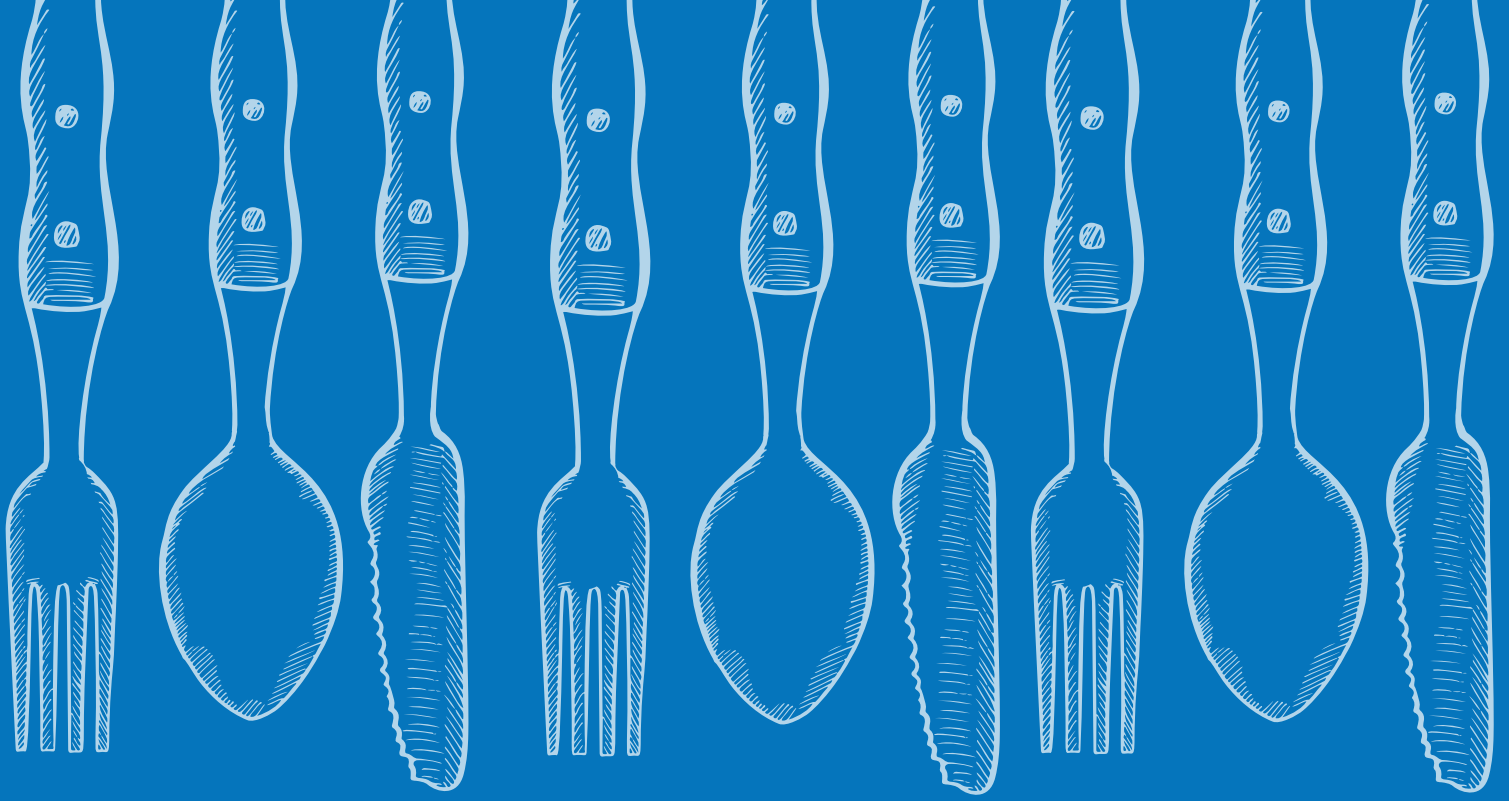
Potrawę serwuje restauracja w Pałacu Pawłowice (zob. s. 48).

Składniki (1 porcja)

1 gruszka; 3 łyżeczki miodu;
migdały; słonecznik; cynamon

Umytą i obraną gruszkę (zostawiamy ogonek!) kroimy od dołu w cien-
kie plastry, do mniej więcej 4/5 długości owocu – chodzi o to, by szczyt
gruszki utrzymywał dolne partie w całości. Następnie pieczemy ją w piecu
w temperaturze ok. 160°C z parowaniem, podlewając od czasu do czasu
miodem. Dokładny czas pieczenia zależy od gatunku i wielkości gruszki.

Na osobnej patelni prażymy migdały i słonecznik – ich ilość można do-
stosować do indywidualnych preferencji. Po upieczeniu gruszkę układamy
na talerzu, posypujemy migdałami, słonecznikiem oraz cynamonem, a do
dekoracji deseru warto użyć listka świeżej mięty.





Szlak kulinarny
Opolski Bifyj