



SMAKI

ZIEMI RACIBORSKIEJ

WZORAJ I DZIŚ

■ Zielona oaza kultur


MIESZKO

Amoretta

KOLEKCJA DOSKONAŁYCH NADZIEŃ
COLLECTION OF THE FINEST FILLINGS

Słodycz, która zachwyca. Klasa, która procentuje.



Mieszko królestwo nadzienia

Powiat raciborski – zielona oaza kultur i smaków

Któż to nie sławił uciech naszych stołów. W drodze pod Wiedeń, suty obiad na raciborskim zamku zjadł ze smakiem król Jan III Sobieski, doznając chwilę później, ku swemu zaskoczeniu, karcianej porażki z „najszeptniejszą” damą do towarzystwa. Ikona niemieckiego romantyzmu, wywodzący się z podraciborskich Łubowic poeta Joseph von Eichendorff, delektował się w leśniczówce w Kuźni Raciborskiej zimną pieczenią z dziczyzny, winem, ponczem, aromatycznym dymem z fajek oraz - podobnie jak Sobieski - graniem w karty. Jako miłośnik wykwintnej, ale i prostej strawy, dobrego wina, piwa oraz łakoci nie omieszkał jednak wieszcz ostrzec przed obzarstwem w strofach wiersza „Picie i śpiewanie”.

Powiat raciborski, leżący na pograniczu Polski i Czech, Śląska i Moraw, w dorzeczu górnej Odry, Rudy i Cyny, szczyli się wspaniałym dorobkiem minionych pokoleń. Mamy nie tylko piękne zabytki, unikalne zakątki przyrody, ale i... wyśmienitą kuchnię, opartą zarówno o stare, sprawdzone receptury śląskich i morawskich gospodyń z podraciborskich wsi, leśników i myśliwych lasów rudzkich, jak i przepisy mieszczek z Raciborza - historycznej stolicy Górnego Śląska. Tradycje kulinarne pielęgnują dziś koła gospodyń wiejskich. Co roku odbywają się pokazy wielkanocnych i bożonarodzeniowych potraw. Jednym słowem, słynie Raciborskie ze smacznego jedzenia i unikalnych receptur. To skromne wydanie „Smaków ziemi raciborskiej” ma choć w części ukazać bogactwo naszej kuchni.

Adam Hajduk, starosta raciborski



Hekele, czyli śląska sałatka śledziowa po raciborsku



Tradycyjna potrawa ze śledzia, nazywanego w Raciborzu i na Śląsku harynkiem. Tu wedle przepisu szefa kuchni restauracji **HOTELU POLONIA W RACIBORZU**, działającego nieprzerwanie od 1850 roku. Hotel zgłosił ją do finału VI edycji konkursu o Śląski Znak Jakości w Branży Spożywczej. Kapituła wyróżniła hekele z Polonii dyplomem i medalem. Oryginalna receptura wymaga, by do przygotowania zaopatrzyć się w zielone śledzie z becзки (surowe filety śledziowe), które należało oskrobać ze skóry. Takie harynki sprzedawa-



no przed wojną w Raciborzu na pl. św. Marcelgo, dziś część pl. Długosza.

Składniki: 500 g filetów śledziowych, 2 jajka, cebula, ogórki kiszzone, majonez, śmietana lub jogurt, musztarda.

Wymoczone filety śledziowe (lub matijasy) pokroić w poprzek w paseczki. Ogórki kiszzone i cebulę pokroić w słupki, jajka ugotowane na twardo pokroić w kostkę. Wszystkie składniki wymieszać. Sporządzić sos na bazie majonezu ze śmietaną lub jogurtem z dodatkiem musztardy. Doprawić białym pieprzem i delikatnie wymieszać ze śledziami. Dla polepszenia smaku gotowe hekele odstawić w chłodne miejsce na około godzinę.

ANEGDOTA

Znany przed wojną raciborski psotnik Hugo Christoph, zwany również Krzysztofkiem, stał ponoć kiedyś na targowisku i krzyczał: „Ein Hering so fett wie Göring für 25 Pfennig!”, co znaczy „śledź tłusty jak Göring za dwadzieścia pięć fenigów”. Przyszedł policjant i zabrał Krzysztofka do aresztu. Wlepiono mu dwa tygodnie odsiadki za obrazę marszałka Rzeszy. Po wyjściu na wolność Krzysztofek znów stanął na targu z beczką śledzi. Trzymał jednego za ogon i wykrzykiwał: „Ein Hering so fett wie ... vor vierzehn Tagen, für 25 Pfennig!”. Znaczyło to: „śledź tłusty jak dwa tygodnie temu za 25 fenigów”. Formalnie nikt nikogo nie obraził, choć wszyscy wiedzieli, że ofiarą prześmiewczej natury Hugo był właśnie Göring.

Wodzionka po bieńkowicku

Składniki: kromka czerstwego chleba, woda pojemności talerza, łyżeczka masła, ząbek czosnku, szczypta soli lub wegety, 2 łyżki śmietany.

Sposób przyrządzenia: pokroić w kostkę chleb i włożyć do talerza. Dodać wyciśnięty przez praskę czosnek, masło, wegetę lub sól. Wszystko zalać wrzątkiem i dokładnie wymieszać. Pod przykryciem pozostawić na 2 minuty. Na końcu zabielić.

Przepis Marii Jambor



Zupa z maślanki

Składniki (na dwie porcje): 1,5 szklanki wody, szczypta kminku, 3 kartofle średniej wielkości, 400 ml maślanki, 1 duża łyżka mąki, szczypta soli, 4 łyżki słodkiej śmietany.

Sposób przyrządzenia: wodę z kminkiem doprowadzić do wrzenia. Gotować 5 minut. Kartofle obrać, pokroić w kostkę i wrzucić do wrzątku. Gdy kartofle będą miękkie, maślanke z mąką oraz solą wymieszać i wlać do wrzątku. Wszystko razem chwilę gotować. Następnie zdjąć zupę z ognia i zabielić wlewając śmietanę. Dokładnie wymieszać i doprawić do smaku (np. wegetą).

Przepis Anieli Latoń z Nowej Wioski



Żurek na wędzonce po rudyszwałdzku

Składniki: pół kg kapusty kiszzonej, pół litra śmietany, jajko, 2 łyżki mąki, 20 dag boczku wędzonego, 20 dag kielbasy.

Sposób przyrządzenia: Kapustę ugotować i odcedzić. Do wywaru dodać śmietanę, jajko, mąkę oraz kielbasę i usmażony boczek, pokrojone uprzednio w drobną kostkę. Wszystko dokładnie zamieszać i zagotować.



Zupa z nudlami po roszkowsku

Składniki:

rosół: 26 dag żeberek wołowych, 40 dag drobiowego – rosółowego, ćwiartka selera, 2 pietruszki, 1 por, 1 cebula, 4 marchewki, 1 łyżka posiekanej na drobno natki pietruszki, sól, wegeta, maggi;

makaron: jajko, 8 dużych łyżek mąki.

Sposób przyrządzenia:

rosół: żeberka i drobiowe – rosółowe włożyć do garnka z zimną wodą (2 l). Dodać seler, pietruszkę, por, cebulę, marchewkę i wszystko gotować około 1 godziny. Gdy warzywa będą miękkie, wyciągnąć je z garnka. Rosół przecedzić do osobnego garnka, a warzywa pokroić w drobną kostkę. Pora i cebuli

nie dawać do zupy. Doprawić solą, wegetą i maggi

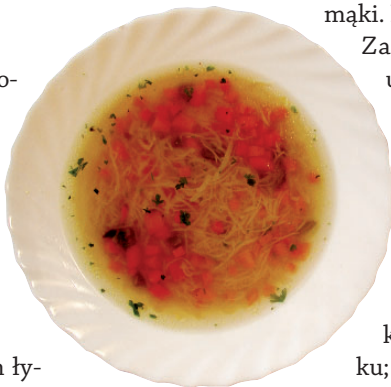
makaron: do talerza dać 2 łyżki mąki. Na nią rozbić jajko.

Zamieszać łyżką do uzyskania jednolitej masy. Ciasto wyłożyć na stół, dodać resztę mąki i ugnieść ręką. Ciasto rozwałkować i suszyć kładąc je na czystym kuchennym ręczniku; gotowe do krojenia jest wtedy, gdy się nie klei.

Najpierw pokroić makaron na podłużne paski szerokości około 3 cm, nałożyć je na siebie i nożem posiekać.

Gotowy makaron wsypać do gotującego rosółu. Gotować do wypłynięcia makaronu. Na samym końcu dodać posiekaną pietruszkę.

Przepis Anny Blokesz



Kartoflanka po borucku

Składniki: 4 kartofle, 2 marchewki, 1 pietruszka, pół selera, ćwierć kostki masła, 2 łyżki mąki pszennej.

Sposób przyrządzenia: pokrojone w kostkę warzywa wrzucić do garnka z wodą i gotować około 15-20 minut aż zmiękną. Następnie odstawić i przygotować zasmażkę. W kastroliku rozpuścić masło, dodać 2 łyżki mąki, mieszać aż osiągnie złoty kolor, można dodać boczek. Zasmażkę wlać do wywaru z warzyw i zagotować, dodać przyprawy do smaku – sól, pieprz, gałkę muskatołową oraz liście laurowe.

Przepis Adelajdy Gorzalnik

Schab sztygarski, kluski bułczane i kapusta zasmażana

– potrawa przygotowana przez panie z Koła Gospodyń Wiejskich z Rud: Gabrielę Dudek, Mariolę Dudę, Małgorzatę Złotoś, Mariolę Zielen oraz Renatę Dudek. Podczas II Festiwalu Śląskie Smaki w Cieszynie (czerwiec 2007 r.) zdobyły dzięki niej Srebrny Durszlak.

Schab sztygarski: kilogram schabu, łyżeczka soli, pieprzu, kminku, mąki ziemniaczanej i papryki, 2 ząbki czosnku, 30 dag kiełbasy śląskiej, 2 łyżki smalcu, kostka rosółowa i 2 cebule.

Mięso rozbijamy, nacieramy przyprawami, potem układamy kiełbasę i zawijamy w roladę, którą owijamy nicią i obsmażamy na patelni. W garnku rozpuszczamy kostkę rosółową, wkładamy podsmażoną roladę i dusimy



w rosole około 30 min. Na koniec dopiekamy mięso w piekarniku i polewamy piwem, gdy podsycha. Po upieczeniu kroimy roladę na plastry o grubości około 3 cm.

Kluski bułczane: długa bułka, duża cebula, łyżka margaryny, mały pęczek zielonej pietruszki, łyżeczka sproszkowanego majeranku, szklanka mleka, 2-3 jaja oraz łyżka tartej bułki.

Bułkę kroimy w kostkę i moczymy w mleku, dodajemy jajka, przesmażoną cebulę, przyprawy, a następnie wyrabiamy ciasto i formujemy kluski. Gotujemy we wrzątku przez około 20 min.

Kapusta zasmażana: biała młoda kapusta, 15 dag słoniny, mąka oraz przyprawy (pieprz, cukier, ocet, sól).

Kapustę gotujemy do miękkości i odlewamy wodę. W innym naczyniu przygotowujemy zasmażkę. Słoninę kroimy w kostkę i roztapiamy. Dodajemy mąkę i zalewamy niewielką ilością zimnej wody. Mieszamy aż uzyska jednolitą konsystencję, po czym gotową zasmażkę dodajemy do ugotowanej kapusty.



Rolada i kapusta po morawsku z kluskami śląskimi

– potrawa przygotowana przez panie z DFK w Krzanowicach: Agnieszkę Ternkę, Gerdę Riemel, Marię Nikiel oraz Brygidę Abrahamczyk, zaprezentowana Podczas II Festiwalu Śląskie Smaki w Cieszynie.

Rolada po morawsku: kg mięsa wołowego, 30 dag boczku wędzonego, 2 cebule, 2 ogórki kiszzone, musztarda, sól i pieprz.

Mięso kroimy w plastry, rozbijamy tłuczkiem, solimy i pieprzymy. Cebulę i boczek kroimy w kostkę, kładziemy na mięso, dodajemy plasterki ogórka, zawijamy wszystko mięsem i owijamy nitką. Smażymy przez około 50 min.

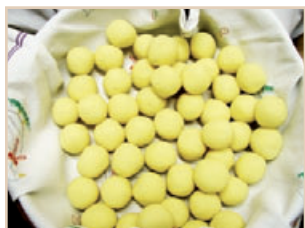
Modra kapusta: główka czerwonej kapusty, 30 dag boczku wędzonego, kawałek masła, cebula, 2 jabłka, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie.



Boczek kroimy i podsmażamy w garnku z dodatkiem masła i pokrojoną cebulą. Szatkujemy kapustę, dodajemy do garnka, solimy, pieprzymy, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie. Trzemy jabłka i dodajemy do kapusty pół szklanki wody. Przykrywamy wieczkiem i dusimy około 45 min.

Kluski śląskie: 15 średnich ziemniaków, 20 dag mąki ziemniaczanej, jajo, sól i kawałek masła.

Z i e m n i a k i obieramy, solimy i gotujemy. Przeciskamy przez prasę. Po ostygnięciu dodajemy jajko, mąkę ziemniaczaną i kawałek masła. Zagniatamy i formujemy małe kluski, po czym wrzucamy do gotującej wody. Gotujemy około 10 min.



CIEKAWOSTKA

Tradycja głosi, że pierwsze śląskie kluski pojawiły się w 1241 roku w Raciborzu i służyły za...amunicję. Ponoć mieszczki raciborskie rzucały nimi w dzikich Mongołów, którzy oblegali miasto. W osadach górniczych wierzą, że kluski wymyślono w XIX wieku dla hajerów, bo trzymają się dłużej w żołądku od ziemniaków.

Kuchnia myśliwska

Tradycje myśliwskie pielęgnowane są w północnej części powiatu raciborskiego, w gminach Kuźnia Raciborska i Nędza, których obszary porastają lasy raciborskie. Na stołach leśników często gości tu dziczyzna. Serwują ją również lokalne restauracje. Można też samemu kupić dziczyznę i spróbować własnych sił. Sprawa nie jest jednak łatwa, a klucz do sukcesu tkwi w bejcowaniu, podczas którego dziczyzna kruszeje i nabiera specyficznego smaku. Kwaśna bejca zapobiega rozwojowi bakterii i zwiększa trwałość mięsa. Do marynat służą mogą wina (białe stosuje się do mięs jasných i ptactwa, a czerwone do jelenia, sarny, zająca i ptactwa), jogurty, zsiadłe mleko, oleje i maśła. Bejcowanie trwa od dwóch do nawet sześciu dni. Dodanie do marynaty rozgniecionych ziaren

jałowca, pieprzu, ząbków czosnku oraz posiekanych warzyw poprawia zdecydowanie smak potrawy. Dla odważnych podajemy przepis na **połędwicę z dzika w sosie serowym** według receptury Alfreda Polaczka, leśniczego z Nędzy.

Składniki: 6 połędwiczek z dzika, ser pleśniowy typu lazur, śmietana 12 proc., olej z oliwek, 100 ml wytrawnego białego wina, czerwona łagodna papryka, biały pieprz, zioła prowansalskie, sól.

Sposób przyrządzenia: Połędwiczki przez przynajmniej dwie doby muszą się moczyć w bejcy, przygotowanej z litra maślanki zmieszanej z ziołami – po



dziesięć rozkruszonych ziaren pieprzu i jałowca, pięciu ziarenek ziela angielskiego i kilku listków laurowych. Bejcowane połędwiczki trzeba kilka razy przekładać. Cały czas powinny znajdować się w chłodnym miejscu. Po dwóch dniach należy je wyciągnąć, umyć i wysuszyć po czym natrzeć solą i białym pieprzem. Następnie powinny trafić na



dwie godziny do lodówki żeby „skruszały”. Przed smaženiem rozgrzewamy na patelni masło z oliwą z oliwek. Kładziemy na niej połędwiczki pokrojone w plastry o grubości trzech-czterech centymetrów i lekko rozbite. Smażymy kilka minut na pół-krwisto. Podajemy z sosem serowym. By go przygotować należy utrzeć na tarce ser i wsypać na patelnię. Po rozpuszczeniu dodać trzy-cztery łyżeczki śmietany i do smaku łagodną paprykę, pieprz, zioła prowansalskie i na koniec białe wino. Całe danie konsumuje się z bagietką posmarowaną masłem czosnkowym i posypaną pietruszką oraz popija czerwonym winem.

Śliszki

Pod tą nazwą kryją się kluski lane oraz bułeczki drożdżowe na wigilię, zwane też puczkami. Śliszki-kluski są traktowane w Raciborskiem jako najprostsza potrawa postna, czyli serwowana w piątki. Są wyjątkowo smaczne i pożywne. Tu przepis na śliszki z szymlyną według receptury Krystyny Lamczyk z Tworkowa oraz na puczki Klary Sichmy z Borucina.

Składniki: 20 dag mąki, pół szklanki wody, szczypta soli i jajko. Z tych składników trzeba zrobić ciasto. Następnie zagotować wodę z garnku, dodać szczyptę soli i łyżkę oliwy. Ciasto wrzucać na wrzątek łyżką i po krótkim zagotowaniu odcedzić i podać na talerz. **Szymlyna.** Z łyżki mąki i masła zrobić zasmażkę, dodać 100 g wody oraz śliwki z kompotu, następnie 2-3 łyżki śmietany. Tak przygotowaną szymlyną polać śliszki. Śliszki można też podać z serem, najlepiej chudym twarogiem z Raciborskiej Spółdzielni Mleczarskiej. Grudki trzeba koniecznie posypać cukrem i polać rozpuszczonym masłem.

Puczki, czyli pączki po morawsku

Składniki: 0,5 kg mąki, szczypta soli, 125 g cukru, 125 g masła, pół kostki (50 g) drożdży, mleko, jajko. Mleko podgrzać, dodać łyżkę cukru, a kiedy będzie letnie także drożdże do wyrośnięcia. W kastroliku rozpuścić masło. Mąkę wsypać do miski, dodać szczyptę soli, około 100 g cukru, wbić jajko, wlać wyrośnięte drożdże i rozpuszczone letnie masło, wyrobić ciasto, trzymać je potem w ciepłej przykrytej misce do wyrośnięcia, następnie uformować puczki i nadziać makiem. Piec na złoto przez około 20 minut. Gotowe dać do miski, polać rozpuszczonym, lekko podbrązowionym masłem, następnie posypać cukrem pudrem lub kakao albo też polać mlekiem.



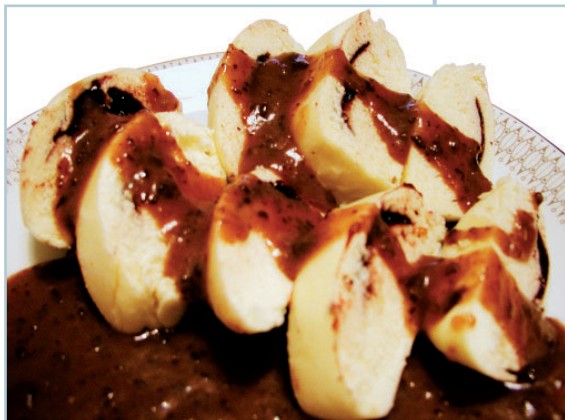
Lekkie danie na lato

Latem gospodynie w Raciborskiem korzystały z wszystkich darów przyrody. Na stół stawiano więc: kotlety z kalafora, kalafor smażony, kapustę faszerowaną, naleśniki z kwiatem akacji, kalarepę duszoną, brukiew smażoną a także młode ziemniaki z leśnymi grzybami, na przykład kurkami duszonymi w śmietanie. Często serwowano kotlety z kozłat, makaron z makiem lub serem, ryż z jabłkami lub cynamonem i masłem, wołowinę gotowaną z sosem ogórkowym; jaja na twardo z różnymi sosami oraz ... raki na twardo, które bez problemu można było kupić od młodych chłopców na targu w Raciborzu. Proponujemy **buchty, czyli kluski na parze z szymlyną według receptury Elżbiety Błaszczok z Nowej Wioski.**

Ciasto (na około 25 klusek): pół kilograma mąki pszennej, drożdże, jajko, duża łyżka oleju, duża łyżka cukru, szczypta soli, 250 ml mleka, 40 g drożdży.

Drożdże wymieszać w garnuszku z ciepłym mlekiem. Mąkę przesiać i dać do osobnej miski. Do mąki dodać sól, cukier, olej, jajko i wymieszane z ciepłym mlekiem drożdże. Ciasto wyrobić na jednolitą masę i zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia (około godziny).

Po tym czasie formować kluski w wielkości pączka. Kluski gotować na parze około 15 minut. Kluski są gotowe, jeśli po nakłuciu drewnianą szpilką ciasto się nie klei.



Szymlyna: duży słoik śliwek, pół kostki masła, 2 łyżki mąki, szczypta soli, 2 duże łyżki cukru, 3 duże łyżki śmietany lub naturalnego jogurtu.

Śliwki z cukrem rozgotować na mus. Masło roztopić na lekko brązowy kolor i zamieszać z mąką (zasmażka). Wlać mus do zasmażki, dodać sól i wszystko razem dokładnie wymieszać. Ostudzony mus można zabielić śmietaną lub jogurtem. Kluski wyłożyć na talerz i polać szymlyną.

Zabytkowe wyposażenie kuchni w zbiorach raciborskiego Muzeum



Masielnica



Foremka do masła



Bunclok



Łopatka do placzków

Langosze

Węgierskie klimaty w Raciborskiem. Nazywane są też węgierską pizzą. Popularne na południowych krańcach Raciborszczyzny, w wioskach morawskich. Tania i szybka w przygotowaniu potrawa, a w dodatku bardzo smaczna, serwowana w różnych wariacjach. Tu według przepisu Elżbiety Pachuli z Owsiszcz.

Składniki:

ciasto: 0,5 kg mąki, 5 dag drożdży, szczypta soli, 250 ml ciepłej wody.

farsz: 20 dag kiełbasy, 2 ugotowane na twardo jajka, świeży lub konserwowy ogórek, cebula, majonez lub sos tatarski, 10 dag żółtego sera, keczup.



Sposób przyrządzenia:

ciasto: mąkę wsypać do miski. Zrobić zakwas (woda, trochę cukru, zrobić dołek w mące i zamieszać to w dołku). Gdy drożdże wyrosną dodać do nich sól i ciepłą wodę. Wyrobić ciasto. Następnie ukształtować z ciasta 12 porcji w kształcie koła (langosze). Do ich formowania używać wody, nie mąki.

farsz: kiełbasę, jajka, ogórek i cebulę pokroić w drobną kostkę, dodać majonez lub sos tatarski i wymieszać.

Gotowy farsz rozdzielić na porcje do dołków langoszy. Na farsz nasypać potarty ser i połączyć niewielką ilością keczupu. Langosze z farszem zawinąć w płaską kulę i piec po obu stronach na gorącym tłuszczu tak długo, aż przybiorą złocisty kolor.

Raciborski strudel mięsny

Do przygotowania ciasta potrzeba 20 dag mąki, 15 dag margaryny i pół szklanki wody, a do farszu pół kilograma mielonego mięsa, cebulę, jajko, sól, pieprz, majeranek i czosnek. Ciasto należy rozkulać, posmarować farszem, zwinąć w roladę, a górę posmarować roztrzepanymi żółtkami. Piec pół godziny w temperaturze 180 st. C.



Kurczak w galarecie po raciborsku

Ugotować do miękkości w pół litrze rosółu 250 gr. mięsa z kurczaka, dodać liść laurowy i 8 sztuk ziaren pieprzu czarnego. Przygotować 10-15 gr. żelatyny. Przygotować foremki. Sok z jednej cytryny lub 1-2 łyżki octu dodać do rosółu, do tego sól i cukier do smaku. Do foremek dać kawałki mięsa kurczaka i gotowanego jajka, drobno pokrojonej gotowanej marchewki, posiekanej natki pietruszki, groszku zielonego lub kukurydzy z puszki. Zalać rosółem i odstawić do wystygnięcia.



Chleb z kiebasą

Do wypieku potrzeba 40 proc. mąki żytniej, 60 proc. mąki pszennej, soli, wody, drożdży i kiełbasy śląskiej. Zmieszane ciasto zostawić na 40 minut do wyrośnięcia. Następnie uformować bochenek, włożyć do środka kiebasę, umieścić w słomiance, znów zostawić 40 minut do wyrośnięcia, po czym piec godzinę w temperaturze 180 st. C.

Morawianka

W wodzie słodko-kwaśnej, według własnego uznania, ugotować pokrojone w kostkę: marchewkę, mały seler, pietruszkę, czerwoną paprykę oraz 20 dag zielonego groszku. Do ostudzonych warzyw dodać pokrojony ogórek konserwowy, osiem łyżek żelatyny i 5 gotowanych jajek. Całość uformować do ostygnięcia.



Auszpik po raciborsku

Składniki: 3 szklanki wywaru z włośzczyzny, ryb lub kości ciętych, 2 dag lub 6 listków żelatyny, 2 łyżeczki octu, przyprawa do zup, 3 białka, pieprz, ziele angielskie, ogórki konserwowe, papryka, kukurydza konserwowa. Listki żelatyny namoczyć w zimnej wodzie, osączyć i włożyć do gorącego wywaru (nie gotować). Dodać wszystkie pozostałe składniki (białka roztrzepać), następnie powoli ogrzewać, by białka się ścięły. Zagotowany płyn odstawić na 20 minut, przelać na serwetę lub gęstą gazę, żeby powoli ściekał. Odstawić w zimne miejsce, a następnie galaretą ścinającą się zalewać jaja na twardo, pomidory faszerowane itp. Można też dekorować nią zakąski.

Raciborskie pierniki

Niegdyś ulubione danie raciborskich mieszczan, stale goszczące na targach i jarmarkach. Na odpustach sprzedawano piernikowe lalki w powiśniętych, serca, postaci dam, rycerzy i jeźdźców na koniach. Pierwszym odnotowanym w źródłach wytwórcą tych specjałów był piernikarz Georg Close, ujęty wśród obywateli Raciborza w 1404 roku. W XX wieku wypiekami zajmowali się już nie tylko rzemieślnicy, ale i fabryki słodczy, m.in. Sobotzicka i Preissa. Ciasto tradycyjnych pierników raciborskich urabiano z mąki żytniej z dodatkiem pszennej i miodu kubańskiego. Nie sto-



sowano powszechnych w Polsce przypraw korzennych, bo za odpowiedni smak i aromat odpowiadał właśnie miód. Ciasto, co zapewne zdziwi wielu czytelników, trafiało w dużych beczkach do piwnicy, gdzie przez rok fermentowało. Potem kładziono je na specjalne stoły z ruchomym ramieniem, gdzie było formowane i następnie wgniatane w formy. Po wyjęciu



kładziono je na duże tekturowe arkusze posypane mąką i na godzinę wkładano do pieca. Gotowy produkt miał jasno-złoty kolor i pikantny smak.

Odważni mogą spróbować wyrobu pierników wedle starej receptury, podanej przez mistrza Franciszka Hosnowskiego z Ostroga. Przygotowanie pierników jest czasochłonne, a ich smak zależy od właściwego doboru przypraw korzennych. Przygotowanie odpowiedniej mieszanki stanowi tajemnicę każdej cukierni. Franciszek Hosnowski stosuje recepturę swojego ojca Józefa, który pracował u mistrza Halamy, jednego z najsłynniejszych raciborskich piernikarzy.

Składniki na 15 kg piernika do wypieku: mąka pszenna 6 kg, mąka żytnia 3 kg, miód 5 kg, cukier kryształ na paleniak 1 kg, woda od 2,5 do 2,75 l, amoniak 50-100 g, przyprawy 36 g (mieszanka: cynamon 80 g, goździki 40 g, imbir 20 g, gałka muskatołowa 20 g, anyż 80 g).

Sposób przyrządzenia: Cukier spalić na brąz (karmel), następnie zalać wodą i dodać miód po czym doprowadzić



do wrzenia i ostudzić do temperatury 40 st. C. Następnie dodać przyprawę i mąkę i zamieszać ciasto. Tak przygotowane ciasto odstawiamy do leżakowania, najlepiej w drewnianych kastrach. Im dłużej ono trwa, tym lepiej. Ciasto do pierników jest jak wino – im starsze, tym lepsze. Do leżakującego ciasta nie można dodawać żadnych spulchniaczy. Dopiero po leżakowaniu wkładamy ciasto

do zagniatarki i bardzo ostrożnie dodajemy środek spulchniający, czyli amoniak. Spulchnione ciasto jest przygotowane do pieczenia. Przed właściwym wypiekiem warto zrobić próbę. Jeśli wypadnie pomyślnie, wówczas można dawać ciasto od przeróżnych form, najlepiej z drewna owocowego. Pieczenie trwa około 10 minut w temperaturze 170-180 stopni C.

Zabytkowe formy raciborskich piekarzy i cukierników ze zbiorów Muzeum w Raciborzu



Kołocz raciborski

Pojawił się na raciborskich stołach w XIX wieku, zrazu zyskując wielu amatorów. Niegdyś podstawowe danie weselne, np. we wsiach wokół Krzanowic, dziś zastąpione przez rolady, kluski i modro kapusta. Kołocz weselny znacznie różni się od zwykłego. Jest pełen rodzynek, orzechów i migdałów. Musi być smaczny i okazały, by pokazać się z jak najlepszej strony przed sąsiadami i rodziną, którzy przed weselem otrzymują od młodej pary spore ilości tego smakołyku.



Kołocz można kupić w każdej piekarni i cukierni oraz w większości sklepów spożywczych. Piecze się go

również w domach. Tu przepis Justyny Bindacz z Krzyżanowic na kołocz z makiem, serem i marmoladą (na około 60 sztuk).

Składniki:

ciasto: 1 kg mąki, 100 g drożdży, 250 g cukru, 250 g masła lub margaryny, 1 jajko, 1 żółtko, szczypta soli, 0,5 l mleka (jeśli mąka jest zbyt sucha trzeba dodać więcej mleka).

posypka: 250 g masła, 150 g margaryny, 400 g cukru, 750 g mąki, 1 żółtko, 1 cukier waniliowy, potarta skórka z połówki cytryny.

nadzienienie serowe: 800 g półtłustego twarogu, 100 g cukru, 1 jajko, 1 żółtko, 1 duża łyżka kaszy mannej, 1 cukier waniliowy, 70 g rodzynek, potarta skórka z 1 cytryny.

nadzienienie makowe: 400 g zmielonego maku, 100 g cukru, 100 g posiekanych drobno orzechów włoskich, woda (wrzątek), 50 g krojonych migdałów, 50 g masła, 10 kropli olejku migdałowego.

nadzienienie owocowe: 100 g powideł śliwkowych, 50 g musu jabłkowego, cukier.

Sposób przyrządzenia:

ciasto: przyrządzać w garnku: 120 ml mleka lekko podgrzać, wsypać do niego 1 małą łyżeczkę cukru, 1 małą łyżeczkę mąki oraz 100 g pokruszonych drożdży. Całość wymieszać i zostawić do wyrośnięcia (ok. 10 minut). Do osobnej miski dać mąkę i cukier, wlać roztopione masło lub margarynę (nie może być gorące), dodać jajko i żółtko. Następnie do tej miski wlać wyrośnięte drożdże i resztę lekko podgrzanego mleka. Wszystko razem dokładnie wymieszać drewnianą warzechą. Od czasu do czasu



całość mieszać podnosząc ciasto. Mieszać tak długo aż ciasto bez problemu będzie odchodzić od warzechy i pojawiają się na nim bańki. Przykryć ręcznikiem i zostawić w ciepłym miejscu do dalszego wyrośnięcia (ok. 40 minut).

posypka: masło z margaryną włożyć do miski, dodać cukru i cukru waniliowego. Wszystko razem rozcierać do momentu gdy nie będą wyczuwalne kryształki cukru. Następnie dodać żółtko, skórkę z cytryny, a na samym końcu mąkę. Całość dokładnie wymieszać. Posypkę odstawić do zimnego miejsca.

nadzienienie serowe: twaróg w misce rozdrobnić widelcem lub ręką. Dodać cukier, jajko, żółtko, rodzynki, cukier waniliowy, kaszę manną i skórkę z cytryny. Wszystko wymieszać na jednolitą masę i zostawić w temperaturze pokojowej.

nadzienienie makowe: zmielony mak wsypać do miski. Dodać cukier z orzechami i wymieszać. Następnie dolać wody tyle, by powstała tęga masa. Zrobić zasmażkę (podsmażyc na kolor brązowy masło, wsypać 1 łyżkę stołową mąki i wymieszać), którą wlewamy do makowej masy. Do niej dodać migdały i orzechy włoskie po czym wymieszać

i odstawić w temperaturze pokojowej.

nadzienienie owocowe: powidła wymieszać z mussem jabłkowym i dodać cukru.

przygotowanie kołoczy: ciasto drożdżowe wyłożyć na czysty stół uprzednio posypany mąką. Ręcznie rozciągnąć ciasto na kształt rulonu, po czym pokroić go na ok. 55 równych części. Następnie z każdej części z osobna formować małe bochenki i układać w rzędach na stole. W tym czasie one rosną. Po chwili każdy bochenek rozwałkować na placek grubości 1 cm, nałożyć na niego nadzienie (1 duża łyżka) i zawinąć brzegi na górze. Kołocze ułożyć na wysmarowane tłuszczem blachy, górę ich posmarować mlekiem za pomocą kuchennego pędzla. Nałożyć posypkę, tyle, by przykryć górną powierzchnię kołocza.



Szpajza – śląski deser



Śląski smakołyk, spotykany głównie na weselach, znany już od XIX wieku, przygotowywany na dziesiątki wariacji. Wspólna i prawie święta jest tylko nazwa – szpajza. Tu według receptury Krystyny Lamczyk z Tworkowa.

Składniki: 3 jajka, 3 łyżki cukru, cytryna, łyżeczka żelatyny i dwie łyżki stołowe wody. Żółtka należy ubić z cukrem, namoczyć żelatynę, ubić piankę z białka, a potem dodać do niej ubite żółtka, żelatynę i sok z cytryny.

Mazurek

Polskie ciasto wielkanocne, coraz częściej goszczące na raciborskich stołach i to w rejonach, gdzie wcześniej królowała tylko wielkanocna baba z boncloka. Do przygotowania potrzeba dwie szklanki mąki, 25 dag masła, 2 żółtka, 4 białka, szklankę cukru i szczyptę soli. Składniki należy zmieszać, wylać na blachę i piec około 20 minut w temperaturze 150 st. C. Do



dekoracji wypieku można użyć dżemu z czarnej porzeczki lub wiśniowego, kakao oraz tłuszczu.

Raciborska baba wielkanocna z boncloka

Bonclok to specjalny gliniany garnek. Ciasto do wypieku przygotowuje się z 50 dag mąki, 20 dag cukru, 4 żółtek, 10 dag masła, 2 łyżeczek proszku do pieczenia, olejku migdałowego oraz tłuszczu. Bonclok wkłada się do piekarnika w temperaturze 160-180 st. C na około godzinę.



Kriegskuchen

Popularne niegdyś w Raciborskiem tzw. danie wojenne. Nazwa wzięła się stąd, że było to najtańsze i najszybsze w wykonaniu ciasto, dobre na czasy niedostatku, a jednocześnie smaczne. Potrzeba 50 dag mąki, pół litra mleka, 5 dag masła, łyżka oleju, żółtko, 5 dag drożdży, cukier i cynamon. Składniki należy

zmieszać i odstawić do wyrośnięcia na 30 minut. Piec potem od 15 do 20 minut w temperaturze 180 st. C. Ciasto do kriegskuchen można też rozwałkować, posmarować rozpuszczonym masłem, posypać cukrem i cynamonem, zwinąć w roladę i pokroić w paski o długości 5 cm. Na koniec poukładać na blasze, posmarować roztrzepanym żółtkiem i piec do 20 minut w piekarniku. Tak otrzymamy smaczne szneki. **Przepis** Krystyny Lamczyk



Raciborska babka drożdżowa

Ciasto przygotowujemy z 50 dag mąki, 5 dag drożdży, 15 dag cukru, szklanki mleka, ośmiu jajek, szczypty soli, 10 dag masła, 4 łyżek rodzynek i tłuszczu. Przed pieczeniem, które trwa 45 minut w temperaturze 180 st. C, ciasto musi jednak przez pół godziny rosnąć.



Pascha

Tradycyjna potrawa rosyjska, dziś często spotykana na wielkanocnych raciborskich stołach. Przywędrowała tu po 1945 roku wraz z mieszkańcami dawnych Kresów Rzeczypospolitej. Z rzadka już pamięta się o jej symbolice (ścięta piramida nawiązuje do grobu Chrystusa), a potrawę traktuje jako wyśmienity deser.

Składniki: 50 dag tłustego twarogu, 4 ugotowane żółtka, 25 dag masła, 20 dag cukru pudru, laska wanilii, po pół szklanki migdałów i rodzynek, ćwierć szklanki posiekanych orzechów, łyżka smażonej skórki pomarańczy. Całość jest formowana na zimno w głębokiej misce na stożek. Może być ustrójona owocami.



Moczka

Trudno sobie wyobrazić raciborskie stoły bożonarodzeniowe bez moczki. Tradycyjnie sporządzało się ją ze specjalnego, jałowego piernika na wywarze z warzyw. W litrze wody gotowano wywar z włoszczyzny - pasternaku, marchwi, selera i pietruszki. Po odcedzeniu jarzyn dodawano do wywaru pięć dag rodzynek, pięć dag obranych migdałów i pięć dag pokrojonych w paski suszonych śliwek. Osobno dwadzieścia dag czerstwego piernika miodowego ucierano na tarce i zalewano dwiema butelkami słodowego piwa, a gdy powstała gęsta masa łączono ją z jarzynowym wywarem. Na końcu dodawano łyżkę masła, odrobinę soli, cukru i sok z cytryny. Taka moczka ma konsystencję budyniu. Podaje się ją na ciepło lub zimno. Obecnie zwykle przyrządzana jest na słodko i stanowi formę deseru, który spożywany jest przeważnie aż do Nowego Roku.



Moczka śląska według receptury Renaty Riedel z Roszkowa.

Składniki: pół kg piernika, pół kostki masła, słoik kompotu śliwkowego, 1 słoik kompotu agrestowego, 1 słoik kompotu truskawkowego, 20 dag suszonych śliwek, bakalie, pół czekolady deserowej, szklanka czerwonego wina, łyżeczka cynamonu, szczypta soli, cukier do smaku, woda.

Sposób przyrządzenia: Piernik namoczyć w wodzie. Dodać kompoty, bakalie



i gotować. W osobnym naczyniu ugotować suszone śliwki, dołączyć je do gotującej się masy piernikowej, dodać pokruszoną czekoladę i wlać wino. Na końcu dodać zasmażkę (roztopiony cukier z cynamonem i cukrem). Wszystko razem dokładnie wymieszać.

Moczka wigilijna, czyli moczka po morawsku według receptury Anny Hajduczek z Borucina.

Składniki: 30 dag piernika, 20 dag masła, mąka do zasmażki, sok z cytryny, sól, bakalie – rodzyunki, orzechy, migdały, morele, śliwki, kompot śliwkowy, czerśnie, wiśnie, agrest.

Sposób przyrządzenia: Piernik namoczyć w zimnej wodzie. Z masła zrobić w kastroliku zasmażkę z mąką. Bakalie poszatkować. Rozmiękczony na jednolitą masę piernik połączyć z zasmażką. Gotować w garnku, dodawać bakalie, można wysypać kakao jeśli masa jest za blada. Na sam koniec wlać sok z cytryny.

Cudowna woda

W Pietrowicach Wielkich dożywają sędziwego wieku, bo piją wyśmienitą wodę z cudownego źródła oraz jedzą miód z miejscowych pasiek.

„Kto napije się wody, którą Ja mu dam, nie będzie pragnął na wieki” – głosi morawska inskrypcja na obrazie przedstawiającym

Jezusa i Samarytankę przy Studni Jakubowej. Malowidło zdobi wnętrze neogotyckiej kapliczki z cudownym źródłem przy pątnicznym kościeł-

ku Świętego Krzyża w Pietrowicach Wielkich, pochodzącym z II połowy XVII wieku. Do kapliczki podążają po



wodę tysiące wiernych. Badania potwierdzają, że nadaje się do picia, bo nie zawiera szkodliwych związków i nie jest skażona bakteriologicznie. Bije z dwóch podziemnych źródeł. Ludzie wierzą, że ma cudowne właściwości jeśli jej spożywaniu towarzyszy żarliwa modlitwa z prośbą o łaski. Świadczenia cudownych uzdrowień sięgają już XVIII wieku i nie brakuje ich dziś. Mocne jest przekonanie, że picie źródlanej wody z Pietrowic Wielkich pomaga zachować zdrowie i uniknąć schorzeń cywilizacyjnych.



Kapusta jak panaceum

Zimą zastępowała warzywa i owoce. Dostarczała witaminy C i pożytecznych bakterii kwasu mlekowego. Bez niej nie było dobrego bigosu i kapuśniaku. Sprawdź jak dawniej kisiły kapustę gospodynie z Babic.

Kapusta zebrana z pola była ogławiana, czyli pozabawiana zewnętrznych, zielonych liści. Następnie kobiety rozkrawały główki na połowy i na specjalnej szatkownicy „krzążały” kapustę, usuwając głąb i siekając ją na drobne kawałki. Poszatkowana kapusta trafiała do dębowej beczki albo kamienioka (buncloka). Na samym dnie buncloka umieszczano



liście z kapusty, a na nie kładziono liście z winogron, tworząc podkład. Potem kładziono pierwszą warstwę poszatkowanej kapusty, do tego koper, czasem kminek i potartą marchewkę. Tę i każdą następną warstwę zasypywano solą (niektórzy polecają również wrzucanie do beczki kilku obranych jabłek). W międzyczasie jedna osoba długo moczyła nogi w gorącej wodzie, a potem wchodziła do beczki i ubijała kapustę. Na koniec beczkę ustawiano w ciepłym miejscu, nakrywano drewnianą pokrywą i dociskano ciężkim kamieniem. Kiszzenie musiało być wykonane najpóźniej do końca października, gdyż później kapusta mogłaby się zepsuć.

Miód dobry na wszystko

Miód naturalny posiada wysoką wartość odżywczą i dietetyczną. Zawiera duże ilości łatwo przyswajalnych cukrów prostych, kwasy organiczne, enzymy, sole mineralne (między innymi



wapnia, potasu i magnezu), związki azotowe, olejki eteryczne, witaminy a także inhibiny, czyli wszystkie substancje wykazujące działanie antybakteryjne. Dzieli się na trzy zasadnicze grupy: nektarowe, spadziowe oraz mieszane. Pierwsze powstają z nektaru zbieranego z kwiatów środowiska łąkowego lub drzew, głównie owocowych. Najczęściej spotkać można rzepakowe, gryczane lub wrzosowe, rzadziej lipowe, akacjowe lub malinowe. Miody spadziowe dzielą się w odniesieniu do pochodzenia spadzi. Ta może być liściasta (klon, jawor, wierzba, dąb) lub iglasta

(świerk, jodła). Miód winien być przechowywany w szklanych pojemnikach z dobrze dopasowanymi wieczkami, w temperaturze od sześciu do dziesięciu stopni Celsjusza. Należy unikać trzymania miodu wraz z produktami zbożowymi i suszonymi owocami, gdyż może to spowodować skażenie przez drobnoustroje, oraz ekspozycji na promienie słoneczne, które przyspieszają „starzenie”, a więc obniżają aktywność enzymatyczną. W wilgoci miód wchłania parę wodną powodującą jego fermentację. Pszczelarze ziemi raciborskiej zbierają wszystkie odmiany miodu. **Leon Mludek** z Pietrowic Wielkich w ciągu roku ma dwa pożytki: wiosenny i letni. Wiosną pszczoły zbierają mu nektar z drzew owocowych, mniszka lekarskiego oraz rzepaku. Latem z: akacji, maliny, lipy, białej koniczyny oraz śnieguliczki białej. Jedna rodzina daje rocznie do dwudziestu pięciu kilogramów miodu. **Piotr Kudła** z Nędzy w ciągu roku ma cztery, a nawet pięć pożytków. W maju udaje się do gminy Rudnik. Tamtejsze pola są żółte od kwitnącego rzepaku. W czerwcu przychodzi czas na akacje. Pod koniec lipca pożytkiem stają się lipy oraz rośliny łąkowe rosnące w miejscowościach gminy Nędza. W sierpniu pawilon przewożony jest do rezerwatu Łęczczok. Znajduje się tu pod dostatkiem nawłoci późnej olbrzymiej, rośliny porastającej wilgotne lasy, zarośla i nieużytki. Na przełomie sierpnia i września pszczoły zbierają nektar z wrzosu zwyczajnego porastającego młode lasy wokół Rud i Kuźni Raciborskiej.

Raciborski mleczny raj...



Kupuj produkty z tym znakiem



Raciborska Spółdzielnia Mleczarska

47-400 Racibórz, ul. Głębczyka 38

tel. 032 415 31 94

e-mail: osm@mleczraciborz.pl

www.mleczraciborz.pl



Bigos po raciborsku

Składniki: 1,5 kg kapusty kiszzonej, 50 dag mięsa, 50 dag kielbasy (zwyczajnej), 30 dag boczku wędzonego, 30 dag pieczarek, 3-4 suszone grzybki, 2-3 ząbki czosnku, 5 kulek ziela angielskiego, 7 kulek jałowca, 1 łyżeczka kminku, 2 listki laurowe, słoiczek przecieru pomidorowego, piętka chleba.

Sposób przygotowania: kapustę, w zależności od ilości kwasu, wypłukać, dać do garnka, zalać wodą i włożyć chleb dla „zabicia” nieprzyjemnego zapachu. Następnie dodać: ziele angielskie, jałowiec, kminek, grzybki suszone, upieczone i pokrojone w kostki mięso oraz kielbasę, stopiony boczek a także pieczarki. Gotować tak długo aż kapusta zmięknie. Dodać przecier pomidorowy i gotować jeszcze przez 5 minut. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Jeśli bigos będzie rzadki można zagęścić go mąką. Po odstawieniu z ognia dodać czosnek i wymieszać.

Przepis Marii Rim z Raciborza