

Tradycje dobrego smaku

**Kulinarne przysmaki z Karpia Zatorskiego
i inne słowiańskie potrawy**

Tradycje dobrego smaku



**Kulinarne przysmaki z Karpia Zatorskiego
i inne słowiańskie potrawy**

Autor i Wydawca:

Urząd Miejski w Zatorze
32-640 Zator, Plac Marszałka Józefa Piłsudskiego 1
Tel. 33 84 12 215, Fax. 33 84 10 206
www.zator.pl
e-mail: gmina@zator.pl

Materiał i opracowanie:

Zbigniew Biernat, Tomasz Wieliczko, Piotr Domagała, Łukasz Porębski

Fotografie:

archiwum Urzędu Miejskiego w Zatorze – Piotr Domagała, Łukasz Porębski,
Tomasz Wieliczko i Regionalnego Ośrodka Kultury Doliny Karpia im. Jana Matejki
w Zatorze – Jacek Pasternak, archiwum Urzędu w Terchovej oraz Piotr Rymarowicz

Współpraca:

Joanna Szemiot – Wieliczko,
Zespół Szkół Ogólnokształcących w Zatorze – Marta Stramecka

Tłumaczenie:

Marián Smondek

Copyright by Urząd Miejski w Zatorze ®

Publikacja współfinansowana jest przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w 85% w ramach programu Współpracy Transgranicznej Rzeczpospolita Polska - Republika słowacka 2007-2013 oraz z budżetu państwa w 10 % za pośrednictwem Euroregionu Beskidy.

Opracowanie graficzne:

Beata Zajac, Grafikon

Druk i oprawa:

Drukarnia i Wydawnictwo Grafikon
Jaroszowice 324, 34-100 Wadowice
tel. (033) 873-46-20
www.grafikon.pl
e-mail: biuro@grafikon.com.pl

Wydanie I, Zator 2012

Publikacja nieodpłatna



Tradycje kulinarne w Dolinie Karpia

Wzatorskich miejskich archiwach można znaleźć przepisy z połowy XVIII wieku, niektóre naprawdę wyszukane. „Powybierawszy ozorki karpioniom włoż w rynkę, masła dobrego dodaj, cebuli siekanej, pieczonej ociągnij to w maśle, wlej trochę wody i soli, limonią usiekaj drobno, pieprzu i gałki przyważ, a daj na stoł”...

Kuchárske tradície v Doline kapra

Vzatorských mestských archívoch môžeme nájsť kuchárske recepty z polovice 18. storočia. Niektoré sú naozaj veľmi výnimočné: „Povyberaj jazýčky z kaprov a ulož do pekáča, pridaj dobré maslo, nakrájanú cibuľu a opraž ju na masle, pridaj trochu vody a soli, nakrájaj na drobno limetu, čierne korenie a muškátový orach, nechaj zovrieť a daj na stôl“...

Szczególne podziękowania

Regionalnymi recepturami kulinarnymi możemy się z Wami podzielić dzięki uprzejmości: Kół Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Gminy Zator, szefów kuchni, organizacji społecznych oraz przyjaciół ze słowackiej gminy Terchova.

Spis Treści:

- 1 *Słowo wstępne*
- 2 *Zator i Terchova, czyli rozwój bez granic!*
 - a. *Zator – Stolica Doliny Karpia – siedziba Karpia Zatorskiego*
 - b. *Terchova siedziba Janosika*
- 3 *Tradycje kulinarne w Dolinie Karpia*
- 4 *Kulinarnie na wiosnę*
 - Zatorski Jarmark Wielkanocny*
 - Zatorskie Odpusty*
- 5 *Jadło na lato*
 - Święto Karpia – Festiwal Doliny Karpia*
- 6 *Smacznie na jesień*
 - Wielkie Zatorskie Żniwa Karpiowe*
- 7 *Świątecznie na zimę*
 - Święta w Dolinie Karpia – Zatorski Jarmark Karpiowy*

Szanowni Państwo!

Przedstawiam Państwu publikację prezentującą nasze lokalne tradycje oraz znane i cenione od dawien dawna regionalne przepisy kulinarne, w tym w szczególności z Karpia Zatorskiego. Produkty z karpia i hodowla ryb na Zatorszczyźnie znane są od czasów średniowiecza. Wówczas zapotrzebowanie na nie było ogromne, bo właśnie w owym czasie znaczącą liczbę dni tygodnia i roku stanowiły dni postne. Karpie rodem z Zatora były sławne na całą Polskę i kraje ościenne, a ich wyjątkowy smak i wysoką jakość doceniali sami królowie i dwory rycerskie oraz magnackie.

Przepisy na miejscowe specjalności kulinarne stanowiły jak dotąd tajemnicę oraz sekret kucharek i gospodyń przekazywaną kolejnym pokoleniom w rodzinie.

Niniejsza publikacja wychodzi naprzeciw oczekiwaniom gości odwiedzających Dolinę Karpia, pozostających pod urokiem naszej ziemi i pragnących - poza niezapomnianymi wrażeniami kulturalnymi i kulinarnymi naszych potraw - wywieźć od nas przepisy na te specjały, aby we własnej kuchni móc je przygotowywać. Aby receptury te nie uległy zapomnieniu powinny również znaleźć się w każdej kuchni naszych mieszkańców.

Naszym celem jest chęć podzielenia się z Państwem wyjątkowymi w swoim rodzaju i niezmiennymi przepisami kulinarnymi. W książce kucharskiej znajdą Państwo m.in. najlepsze i najsmaczniejsze przepisy Kół Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich. Przepisy te są wyrazem historii przywiązania do tradycyjnej kuchni polskiej. Przyczyniamy się do promocji spożywania ryb, w tym przede wszystkim Karpia Zatorskiego - produktu regionalnego Unii Europejskiej, jak również atrakcyjności i sławy kulinarnej regionu Doliny Karpia.

Coraz częściej i chętniej kupujemy żywność najwyższej jakości, która jednocześnie charakteryzuje się tradycyjnymi metodami produkcji z lokalnych produktów. Na rynku zdominowanym przez produkty masowe szukamy produktów wyjątkowych i niepowtarzalnych, a taki na pewno jest nasz Karp Zatorski.

Publikacja ta jest także ważnym elementem, a zarazem podsumowaniem i zwieńczeniem międzynarodowego projektu pn. „Rozwój bez granic...”, realizowanym przez Urząd Miejski w Zatorze we współpracy ze słowacką Gminą Terchova, w ramach którego prezentowaliśmy i przybliżyliśmy to, co w nas wspólne i najcenniejsze - tradycję, kulturę i historię obydwu miejscowości.

Jestem przekonany, że informacje zawarte w niniejszej publikacji będą dla wszystkich z nich korzystających bardzo przydatne, zaś przepisy kulinarne na trwałe wejdą do Państwa jadłospisu.

Jeszcze raz gorąco zachęcam do lektury i życzę świetnej i smacznej przygody kulinarnej.

Burmistrz Zatora
Zbigniew Biernat



Vážené dámy a páni,

Predkladám Vám publikáciu prezentujúcu naše miestne tradície, ako aj známe a oceňované od pradávnych čias regionálne kuchárske recepty, zvlášť zo zatorského kapra. Výrobky z kapra a chov rýb v zatorskom regióne sú známe od stredoveku. V tomto období bol po ňom veľký dopyt, pretože práve v tomto období bolo vyznačených počas týždňa i roku mnoho pôstnych dní. Kapry pochádzajúce zo Zatora boli známe v celom Poľsku i v susedných krajinách. Ich výbornú chuť a vysokú kvalitu oceňovali samotní králi, ako aj rytierske a magnátske dvory.

Recepty miestnych kuchárskych špecialít boli až dodnes tajomstvom kuchárov a gazdín, ktoré sa odovzdávali v rodinách z pokolenia na pokolenie.

Táto publikácia vychádza v ústrety očakávaniam turistov – návštevníkom Doliny kapra očarených našou krajinou, ktorí majú chuť odniesť si od nás okrem nezabudnuteľných kultúrnych a kuchárskych zážitkov z našich jedál aj recepty na tieto špeciality, aby si ich mohli pripraviť vo vlastnej kuchyni. Aby tieto recepty neupadli do zabudnutia, mali by sa nachádzať v každej domácnosti našich obyvateľov.

Veľmi radi by sme sa chceli podeliť s Vami o tohto typu výnimočné a od pradávnych čias nezmenené kuchárske recepty. V kuchárskej knihe nájdete o. i. najlepšie a najchutnejšie recepty združení vidieckych gazdiniiek a gazdov odovzdávané z pokolenia na pokolenie. Recepty sú vyjadrením histórie oddanosti voči tradičnej poľskej kuchyni. Týmto zároveň podporujeme propagáciu požívania rýb, zvlášť zatorského kapra – regionálneho výrobku Európskej únie, a taktiež propagáciu atraktívnosti a kuchárskej povesti regiónu Doliny kapra.

Čoraz častejšie a ochotnejšie nakupujeme potraviny vysokej kvality, ktoré sa zároveň charakterizujú tradičnými výrobnými postupmi z lokálnych výrobkov. Na trhu, kde prevažujú mäsové výrobky, v poslednej dobe hľadáme výnimočné a neopakovateľné výrobky a takýto to je určite náš zatorský kapor.

Táto publikácia je taktiež dôležitým prvkom a súčasne i zhrnutím a uzavretím medzinárodného projektu s názvom „Rozvoj bez hraníc...“ realizovaným Mestským úradom v Zatore v spolupráci so slovenskou obcou Terchová, v rámci ktorého sme prezentovali a približovali to, čo máme spoločné a najhodnotnejšie – tradície, kultúru a dejiny obidvoch obcí.

Som presvedčený, že informácie obsiahnuté v tejto publikácii budú pre všetkých jej používateľov veľmi užitočné a kuchárske recepty sa natrvalo udomácnia vo Vašich jedálnych lístkoch. Ešte raz vrelo odporúčam našu publikáciu a želám Vám výborné a chutné kuchárske zážitky.

*Primátor Zatora
Zbigniew Biernat*

Zator



Terchová





Zator i Terchova, czyli rozwój bez granic!

Niniejsza publikacja realizowana jest w ramach międzynarodowego projektu „PL-SK/BES/IPPiII/24 pod nazwą „Rozwój bez granic - wzajemne wsparcie dla wzmocnienia regionalnych produktów turystycznych i kulturowych”. Urząd Miejski w Zatorze pozyskał ponad 55 tysięcy Euro na współpracę ze słowacką miejscowością Terchova. Środki pochodzą z Programu Współpracy Transgranicznej Rzeczypospolita Polska - Republika Słowacka 2007-2013 oraz z budżetu państwa w 10% za pośrednictwem Euroregionu Beskidy. Inauguracja projektu odbyła się w 2011r. w Niedzielę Palmową na zatorskim rynku.

Oprócz wydania książki, zawierającej przepisy kulinarne oraz opisy lokalnych obrzędów i zwyczajów świątecznych polskich i słowackich, bazujących na materiałach Zatora i Terchowej, w ramach projektu zorganizowano liczne atrakcje kulinarno – artystyczne i turystyczne w tym m. in. Zatorski Wielkanocny Jarmark Artystyczny – Kulinary, Słowackie Nastroje – Dni Terchowej - Janosikowy Raj, Zatorskie Żniwa Karpiowe w słowackiej odsłonie, prezentacje artystów ludowych z Terchowej, Międzynarodowy Turniej Tenisa Ziemnego, Święta w Dolinie Karpia Zatorski Jarmark Karpiowy, jasełka i koncerty kolęd polskich i słowackich oraz wiele innych wydarzeń. Projekt ma na celu wzmocnienie współpracy transgranicznej oraz promowanie regionalnych produktów turystycznych i kulturowych.

Zator a Terchová, čiže rozvoj bez hraníc!

Táto publikácia vznikla v rámci medzinárodného projektu „PL-SK/BES/IPPiII/24 s názvom „Rozvoj bez hraníc – vzájomná podpora za účelom posilnenia turistických a kultúrnych regionálnych produktov“. Mestský úrad v Zatore získal na to viac ako 55 tisíc euro, určených na spoluprácu so slovenskou obcou Terchová. Prostriedky pochádzajú z Programu cezhraničnej spolupráce Poľská republika – Slovenská republika 2007-2013 a v 10 percentách zo štátneho rozpočtu prostredníctvom spolupráce s Euroregiónom Beskydy. Zahájenie projektu sa uskutočnilo v roku 2011 na Kvetnú nedeľu na zatorskom námestí.

Okrem vydania knihy obsahujúcej kuchárske recepty a opisy lokálnych sviatočných poľských a slovenských obradov a zvykov, spracovaných na základe materiálov zo Zatora a Terchovej, sa v rámci projektu organizovali početné kuchársko-umelecké a turistické aktivity; v tom o. i. Veľkonočný jarmok umenia i jedál v Zatore, V slovenské nálade – Dni Terchovej – Jánošíkov raj, Zatorská kaprová žatva v slovenskom prevedení, prezentácie ľudových umelcov z Terchovej, Medzinárodný tenisový turnaj, Vianoce v Doline kapra – Zatorský kaprový jarmok, jasličky a koncerty poľských a slovenských kolied, ako aj ďalšie podujatia. Cieľom projektu je posilniť cezhraničnú spoluprácu a propagovať regionálne turistické a kultúrne výrobky.

Zator – Stolica Doliny Karpia

Siedziba Karpia Zatorskiego

Opis Miejscowości



Ta malownicza miejscowość leży w zachodniej części Małopolski, u stóp Pogórza Karpackiego, w Kotlinie Oświęcimskiej, nad rzeką Skawą, w widłach Wisły. O jej atrakcyjności decyduje położenie pomiędzy Wadowicami (15 km) a Oświęcimiem (18 km) oraz ukształtowanie naturalne i specyficzna przyroda – 23% terenu gminy zajmują stawy hodowlane oraz rzadkie okazy flory i fauny wodnej. Powierzchnia gminy wynosi 51,4 km², zamieszkuje ją ok. 9050 mieszkańców. W jej skład wchodzi miasto Zator oraz 9 sołectw: Graboszyce, Grodzisko, Łaskowa, Łowiczki, Palczowice, Podolsze, Rudze, Smolice i Trzebieńczyce.

Zatorszczyzna „karpkiem stoi”, to z tutejszych stawów, których geneza sięga XIV w. na wawelskie, królewskie stoły trafiały karpie z Księstwa Zatorskiego (1445 – 1564). Jedynie ryba z zatorskiej hodowli nosi miano królewskiej, a karp zatorski został zarejestrowany w Brukseli jako produkt regionalny.

Zator słynie ze „Święta Karpia”, wielkiego wydarzenia artystyczno-kulinarne na mapie Małopolski, które promuje gminę daleko poza jej granice, a podczas imprezy spotykają się delegacje z zagranicznych miast partnerskich Zatora. W ciągu trzech dni trwania Święta Karpia do miasta zjeżdża kilkanaście tysięcy turystów.

Zator to także stolica Doliny Karpia, wielkiego przedsięwzięcia kulturalno - ekonomicznego, zrzeszającego we wspólnych działaniach siedem sąsiadujących gmin. Chociaż niewielka (niecałe 10000 mieszkańców) stawia na dynamiczny rozwój gospodarczy i kulturalny oraz pozyskuje wiele środków unijnych pozwalających na sukcesywną dynamikę rozwoju. Powstała w Zatorze Strefa Aktywności Gospodarczej – Specjalna Strefa Ekonomiczna Małopolski Zachodniej (podstrefa Krakowskiego Parku Technologicznego Sp. z o. o.) oferuje inwestorom bardzo dobre warunki podatkowe i inwestycyjne. Władze gminy otwarte są na współpracę.

W Zatorze powstał „DinoZatorLand” - jeden z największych parków typu jurajskiego w naszym kraju. Park słynie z wyjątkowej atrakcji – jako jedyny w Polsce posiada dinozaury ruchome i wydające odgłosy, poszczycić się też może największym okazem T-Rexa na świecie.

W sezonie zimowym zapraszamy do „Parku św. Mikołaja”, jedynego tego typu parku rozrywki w południowej Polsce.

Gmina Zator jest gminą zielono-błękitną, obok wstęg rzek i kompleksów stawów, gdzie można oddać się relaksującemu, rodzinnemu wędkowaniu. Popularna i bardzo dobrze rozwinięta jest tutaj także sieć ścieżek rowerowych i dydaktycznych (Eurovelo, Greenway). Na terenie Zatorszczyzny jest wiele miejsc noclegowych, funkcjonuje też i zaprasza w swe podwoje Schronisko Młodzieżowe w Grodzisku.

Zatorska gmina bogata jest w wiele zabytków: Pałac Potockich w Zatorze z XV w. w stylu neogotyckim, gotycki kościół pw. św. Wojciecha i św. Jerzego w Zatorze z XVI w. o unikatowej asymetrycznej fasadzie, renesansowy dwór obronny oraz piękny, zabytkowy, drewniany kościółek p.w. św. Andrzeja w Graboszycach z XVI w., drewniany kościółek z XIX w. w Palczowicach. Dzięki wieloletniej współpracy z krakowską ASP odnowionych lub zrekonstruowanych zostało wiele cennych zabytków Zatorszczyzny.





Zator – hlavné mesto Doliny kapra

Opis obce



Táto malebná obec sa nachádza v západnej časti Malopoľska na úpätí karpatského oblúka v Osvienčimskej kotline pri ústí rieky Skawa do rieky Visly. K jej atraktivnosti prispieva poloha pomedzi Wadowicami (15 km) a Osvienčimom (18 km), ako aj reliéf krajiny a špecifická príroda – 23 percent územia združenej obce zaberajú rybníky s umelým chovom a endemity vodného rastlinstva a živočíšstva. Združená obec Zator má rozlohu 51,4 km² a obýva ju 9.050 obyvateľov. Patrí k nej mesto Zator a deväť dedín: Graboszyce, Grodzisko, Laskowa, Łowiczki, Palczowice, Podolsze, Rudze, Smolice a Trzebieńczyce.

Zatorský región je „známy vďaka kaprom“, keďže práve z tunajších rybníkov, ktorých počiatky siahajú do 14. storočia, boli na wawelské kráľovské stoly dodávané kapry zo Zatorského kniežatstva (1445-1564). Iba rybu zo zatorského chovu nazývajú kráľovskou. Zatorský kapor bol zaevidovaný v Bruseli ako regionálne jedlo.

Zator je známy vďaka „Slávnostiam kapra“, veľkej umelecko-kuchárskej udalosti v rámci Malopoľska, ktoré propagujú združenú obec široko-ďaleko mimo jej hraníc. Počas podujatia sa tu stretávajú delegácie zo zahraničných partnerských miest Zatora. V priebehu troch dní Slávností kapra prichádza do mesta niekoľko tisíc turistov.

Zator je aj hlavným mestom Doliny kapra, veľkého kultúrno-ekonomického predstavzatia, ktoré združuje v rámci spoločných aktivít sedem susedných združených obcí. Aj keď je Zator nevelkou obcou (má necelých 10 000 obyvateľov), zakladá si na dynamickom hospodárskom i kultúrnom rozvoji. Získava mnohé finančné prostriedky z EÚ, ktoré podporujú postupnú dynamiku rozvoja. V Zatore založené Zóny hospodárskej činnosti – v rámci Špeciálnej ekonomickej zóny západného Malopoľska (subzóna Krakovského technologického parku S.r.o.) ponúkajú investorom veľmi dobré daňové a investičné podmienky. Vedenie združenej obce je otvorené na spoluprácu.

V Zatore vznikol „DinoZatorLand“ – jeden z najväčších zábavných parkov jurského typu v našom štáte. Park je známy vďaka výnimočnej atrakcii – ako jediný v Poľsku vlastní pohyblivé dinosaury, ktoré vydávajú zvuky. Popýšiť sa taktiež môže najväčším exemplárom T-Rexa na svete.

V zimnej sezóne Vás pozývame do „Parku sv. Mikuláša“, jediného zábavného parku tohto typu v južnom Poľsku.

Združená obec Zator je nazývaná tiež zeleno-belasou, pretože okrem stúh tvorených riekami a komplexu rybníkov, pri ktorých sa dá relaxovať pri rybárčení s celou rodinou, populárna a výborne rozvinutá je tu taktiež sieť cyklistických a náučných chodníkov (Eurovelo, Greenway). Na území zatorského regiónu je množstvo ubytovacích kapacít, nachádza sa tu tiež Mládežnícka chata v Grodzisku, ktorá Vás pozýva do svojich priestorov.

Združená obec Zator má množstvo pamiatok: Palác rodiny Potockých v neogotickom slohu z 15. storočia v Zatore, gotický kostol sv. Vojtecha a Juraja s unikátnou asymetrickou fasádou zo 14. storočia v Zatore, renesančná obranná kúria, ako aj pekný pamiatkový drevený kostolík sv. Andreja v Graboszyciach, drevený kostolík zo 14. storočia v Palczowiciach. Vďaka dlhoročnej spolupráci s krakovskou Vysokou školou výtvarných umení bolo obnovených veľa hodnotných pamiatok zatorského regiónu.



Z kart historii

Od około 1179 r. Zator był prawdopodobnie gródkiem granicznym nad Skawą, strzegącym szlaku handlowego z Krakowa na Śląsk. W wyniku darowizny Kazimierza Sprawiedliwego włączony został do Opolszczyzny pod panowanie Piastów Śląskich. Granicę między Księstwem Opolskim Mieszka Płatonowego a dzielnicą krakowską Kazimierza Sprawiedliwego ustalono na rzece Skawie. Z faktem tym należy wiązać pochodzenie nazwy Zator.

Pierwsza oficjalna wzmianka o wsi Zator pochodzi z 1228 roku, w związku z nadaniem jej wojewodzie opolskiemu Klemensowi z Ruszcy. W 1281 roku Zator wszedł w skład nowopowstałego Księstwa Cieszyńsko - Oświęcimskiego, a w 1292 roku Mieszko Cieszyński nadał Zatorowi prawa miejskie.

W latach 1315-1317 powstaje Księstwo Oświęcimskie, obejmując swym zasięgiem również Zator. W wyniku podziału Księstwa Oświęcimskiego w 1445 roku ustanowiono samodzielne Księstwo Zatorskie. Pierwszy książę zatorski – Waław rozbudowuje miasto, obwarowuje murami, przystępuje do budowy zamku, zaczęto wówczas targować na zatorskich jarmarkach. Powstały pierwsze stawy, które dały początek dzisiejszej gospodarce rybnej. W 1456 roku książę Waław składa hołd lenny Kazimierzowi Jagiellończykowi, oddając mu księstwo w opiekę. W 1494 roku ostatni książę zatorski Janusz IV sprzedaje księstwo królowi Janowi Olbrachtowi. Prawnej inkorporacji księstwa do Rzeczypospolitej dokonuje Sejm w 1564 roku. W latach wojen szwedzkich miasto uległo całkowitemu zniszczeniu i nie wróciło już do swej dawnej świetności. Do rozbiorów Zator był siedzibą starostwa, sądu ziemskiego i miejscem sejmików szlacheckich. Korzystał również z licznych przywilejów szlacheckich. Od 1772 roku pozostawał pod zaborem austriackim (Galicja), a cesarz Austrii przyjmował tytuł księcia zatorskiego. W 1778 r. rząd austriacki sprzedaje dobra zatorskie ostatniemu staroście Piotrowi Duninowi. Kolejnymi właścicielami Zatorszczyzny są: Poniatowscy, Tyszkiewiczowie, Wąsowiczowie, Potoccy z linii willanowskiej, ostatnio Potoccy z linii krzeszowickiej.

Pod koniec XIX w. uruchomiono linię kolejową Skawina – Oświęcim, co miało duże znaczenie dla rozwoju tego terenu. Pojawiły się pierwsze domy murowane, powstały nowe szkoły, banki, urzędy, sąd i poczta, a także zakłady wytwórcze, rozwijały się w kliniarstwo i plecionkarstwo, odżyły stawy rybne. Na przełomie XIX i XX wieku miasto liczyło ponad 1500 mieszkańców.

W wyniku II wojny światowej Zator został wcielony do Rzeszy Niemieckiej. Po zakończeniu wojny przynależał do powiatów położonych w województwie krakowskim: bielskiego, wadowickiego, oświęcimskiego. Od 1975 roku w woj. bielskim, a od 1999 w woj. małopolskim.



Zo stránok histórie

Približne od roku 1179 bol Zator pravdepodobne hraničnou pevnosťou nad Skawou strážiacou obchodnú cestu z Krakova na Sliezske. Za Kazimíra Spravodlivého bol hrad odvzdaný ako dar a včlenený do opolského regiónu, v ktorom vládla sliezska vetva Piastovcov. Hranica medzi Opolským kniežatstvom Meška Pletonohého a krakovskou časťou Kazimíra Spravodlivého bola na základe dohody vytýčená na rieke Skawe. S týmto údajom treba spájať pôvod názvu Zator.

Prvá oficiálna zmienka o obci Zator pochádza z roku 1228 v súvislosti s odovzdaním jej opolskému vojvodovi Klimenta z Ruszczy. V roku 1281 sa Zator stal súčasťou novovzniknutého Tešínsko-osvienčimského kniežatstva a v roku 1292 Meško Tešínský udelil Zatoru mestské privilégia.

V rokoch 1315-1317 vzniklo Osvienčimské kniežatstvo, do ktorého patrilo aj Zator. V dôsledku rozdelenia Osvienčimského kniežatstva v roku 1445 vzniká samostatné Zatorské kniežatstvo. Prvé zatorské knieža Václav rozostaval mesto, opevnil ho hradbami, začal stavbu hradu, a rozvinulo sa obchodovanie na zatorských jarmokoch. Vznikli prvé rybníky, ktoré boli počiatkom dnešného rybného hospodárstva. V roku 1456 knieža Václav vzdal lénny hold Kazimírovi Jagelovskému, odovzdávajúc mu kniežatstvo do opater. V roku 1494 posledné zatorské knieža Janusz IV. predal kniežatstvo kráľovi Jánovi Olbrachtovi. Z právneho hľadiska bolo kniežatstvo pričlenené k Poľsku rozhodnutím snemu v roku 1564. V období švédskych vojen bolo mesto úplne zničené a už nikdy nedosiahlo úroveň svojho dávneho rozkvetu. Do momentu rozdelenia Poľska bol Zator sídlom kráľovského námestníka, vrchného zemského súdu a miestom šľachtických snemov. Využíval aj rozličné šľachtické privilégia. Od roku 1772 patrilo do rakúskeho zaboru (Halič), a rakúsky cisár prijíma titul zatorského kniežaťa. V roku 1778 rakúska vláda predala zatorský majetok poslednému námestníkovi Petrovi Duninovi. Ďalšími majiteľmi zatorského majetku boli: Poniatovskí, Tyszkiewiczovci, Wąsowiczovci, Potockí z willanovskej vetvy, ako poslední Potockí z krzeszowickej vetvy.

Koncom 19. storočia bola sprevádzkovaná železničná trať Skawina – Osvienčim, čo malo obrovský význam pre rozvoj tohto územia. Vyrástli prvé murované domy, vznikli nové školy, banky, úrady, súd, pošta a fabriky, rozvíjalo sa košíkárstvo a výroby z prútia, ožili rybníky. Na rozhraní 19. a 20. storočia mesto malo viac ako 1500 obyvateľov.

V dôsledku druhej svetovej vojny bol Zator pripojený do Tretej ríše. Po ukončení vojny postupne patrilo do okresov: bielskeho, wadowického, osvienčimského v Krakovskom vojvodstve. Od roku 1975 patrilo do Bielskeho vojvodstva a od roku 1999 do Malopoľského vojvodstva.



Turystyka, kultura, sport i rekreacja oraz baza noclegowo – gastronomiczna



Dogodne położenie miasta, cisza, spokój, dużo zieleni, czyste i rybne wody Skawy przyciągają amatorów kąpeli i wędkowania. Zarybione wyrobiska po eksploatacji kruszywa oraz powstające łowiska są świetnym miejscem do uprawiania sportów wędkarskich. Okolice Zatora stały się atrakcyjnym miejscem wypoczynku sobotnio-niedzielnego dla mieszkańców Śląska i Krakowa. Liczne trasy spacerowe nad Skawą - wśród zarośli wikliny i tataraku z siedliskami ptactwa wodnego (czapli, kormoranów, łabędzi) - stanowią oazę dla szukających kontaktu z przyrodą.

Gmina Zator posiada bogatą ofertę gastronomiczną i noclegową. Do nowych domków zaprasza ośrodek wypoczynkowy „River Park” nad Skawą. Mogą one ugościć jednorazowo ponad 80 osób. Ośrodek zapewnia wiele atrakcji na najwyższym poziomie, służących relaksowi i rekreacji. Na wypoczynek warto też zatrzymać się w ORT „Karpik” w Graboszycach, obok którego znajdują się łowiska wędkarskie. Noclegi na terenie gminy można również znaleźć w sezonowym ośrodku wypoczynkowym „Zator” oraz w Schronisku Młodzieżowym w Grodzisku. Zatorszczyzna słynie z wielowiekowej hodowli karpia (zwanego zatorskim oraz królewskim), zatem smaczną i oryginalnie przyrządzoną rybę – oczywiście „po zatorsku” - można zjeść w restauracji Myśliwskiej w Rynku w Zatorze. Karpia Zatorskiego oraz wiele innych ryb serwuje też restauracja „Łowisko” na Podlipkach. Przy zatorskim Rynku znajduje się też intrygujący „Revel Pub”, specjalizujący się głównie w daniach kuchni włoskiej.

Na terenie Zatora i gminy jest też kilka godnych uwagi zabytków, o których pisaliśmy wyżej. Warto wspomnieć, że centrum miasta ma dobrze zachowany średniowieczny układ urbanistyczny, co dodaje mu niewątpliwie uroku. W centrum miasta znajduje się galeria malarstwa i rzeźby oraz zbiory historyczne i regionalne udostępnione zwiedzającym przez Towarzystwo Miłośników Ziemi Zatorskiej. Gmina Zator ściśle współpracuje z Akademią Sztuk Pięknych w Krakowie, jesienią rokrocznie odbywają się tutaj plenery malarskie i rzeźbiarskie dla studentów i artystów. Współpraca ta owocuje podejmowaniem wielu inicjatyw kulturalnych na terenie Zatorszczyzny, m.in. wernisaż poplenerowy prac studentów oraz organizowaniem praktyk studenckich. Do tej pory odrestaurowano i odnowiono wiele zabytkowych obiektów: przydrożnych kapliczek, figur świętych, zabytków sakralnych w zatorskim kościele, do którego wracają po żmudnej restauracji cenne dzieła. Dzięki dotychczasowej doskonałej współpracy na północnej elewacji miejskiego Ratusza w Zatorze umieszczona została kamienna płaskorzeźba. Przedstawia ona panoramę Gminy Zator – stolicę „Doliny Karpia” - zaprojektowaną i zrealizowaną pod kierunkiem jednego z profesorów krakowskiej uczelni.

„Dolina Karpia” położona jest w obszarze historycznego centrum hodowli karpia, wzdłuż rzeki Skawy, u jej ujścia do rzeki Wisły. To kraina geograficzna zlokalizowana w zachodniej Galicji, blisko takich miast jak: Kraków, Wadowice, Oświęcim. Ze względu na walory krajobrazowe, przyrodnicze, a także liczne zabytki jest doskonałym miejscem wypoczynku połączonego z możliwością rekreacji i wędkowania. Spacer i jazda rowerem nad Skawą - wzdłuż zielonych zarośli wiklinowych i stawów z kępami tataraku i sitowia oraz licznymi siedliskami ptactwa wodnego - są stałym elementem wypoczynku mieszkańców i turystów.

Karp z Zatora wędrował na stoły królewskie i do dziś specjalna technika hodowli tej ryby nie została zmieniona, uzyskując w efekcie niepowtarzalne walory smakowe.



Turistika, kultúra, šport a rekreácia, a ubytovacie kapacity i gastronomické služby



Výhodná poloha mesta, ticho, pokoj, veľa zelene a čisté, rybami preplnené vody rieky Skawy priťahujú milovníkov kúpania i rybolovu. Nasadený chov rýb v prevádzkach po vyťažení kameniva a vznikajúce loviská sú výborným miestom na rozvoj rybolovu. Okolie Zatora je atraktívnym miestom sobotňajšo-nedeľňajšieho oddychu pre obyvateľov Sliezska a Krakova. Početné rekreačné chodníky popri Skawe pomedzi vrbinami a krovím puškvorca, v ktorých sídli vodné vtáctvo (volavky, kormorány, labute) sú oázou pre tých, ktorí hľadajú kontakt s prírodou.

Združená obec Zator má bohatú sieť gastronomických služieb a ubytovacích kapacít. Do nových chatiek pozýva rekreačné stredisko „River Park“ nad Skawou, do ktorých môže prijať viac ako 80 hostí. Stredisko má v ponuke mnoho kvalitných atrakcií, určených na relax a rekreáciu. Ak si chceme oddýchnuť, treba sa zastaviť v rekreačno-oddychovom centre „Kaprik“ v Graboszyciach, v blízkosti ktorého sa nachádzajú rybníky pre rybárov. Ubytovacie kapacity na území združenej obce nájdeme aj v sezónnom rekreačnom stredisku „Zator“ a v Mládežníckej chate v Grodzisku. Zatorský región je známy z niekoľkostoročného chovu kapra (nazývaného zatorským i kráľovským), teda chutnú a originálne pripravenú rybu – samozrejme „na zatorský spôsob“ – môžeme ochutnať v Poľovníckej reštaurácii na námestí v Zatore. Zatorského kapra a mnohé ďalšie ryby servíruje aj reštaurácia „Lovisko“ v Podlipkach. Na zatorskom námestí sa nachádza vzbudzujúci pozornosť „Revel Pub“ a jeho špecialitou sú hlavne jedlá talianskej kuchyne. Na území Zatora i celej združenej obce sa nachádza taktiež niekoľko pozoruhodných pamätihodností, o ktorých sme už skôr písali. Za spomienku stojí fakt, že centrum mesta má dobre udržiavané stredoveké urbanistické rozloženie, čo mu dodáva na kráse. V centre mesta sa nachádza galéria umenia a rezbárstva, ako aj historické a regionálne zbierky, ktoré návštevníkom sprístupňuje Spolok milovníkov zatorskej krajiny.

Združená obec Zator úzko spolupracuje s Akadémiou výtvarného umenia v Krakove. Každoročne na jeseň sa tu uskutočňujú umelecké maliarske a rezbárske plenéry pre študentov i umelcov. Táto spolupráca vyúsťuje do mnohých kultúrnych iniciatív na území zatorského regiónu, o. i. vernisáží študentských prác na ukončenie plenéru, či organizovanie študentskej praxe. Doteraz bolo obnovených veľa pamiatkových stavieb: - kaplniek popri cestách, figurín svätcov, sakrálnych pamiatok v zatorskom kostole, do ktorého sa po zdlhavej reštaurácii vracajú hodnotné diela. Vďaka výbornej doterajšej spolupráci na severnej časti fasády mestskej radnice v Zatore bol umiestnený kamenný reliéf. Zobrazuje on panorámu združenej obce Zator – hlavné mesto „Doliny kapra“ – navrhnutý a vytvorený pod vedením jedného z profesorov krakovskej vysokej školy.

„Dolina kapra“ sa nachádza v oblasti historického centra chovu kapra, pozdĺž rieky Skawy, pri jej ústí do rieky Visly. Z geografického hľadiska je to krajina nachádzajúca sa v západnej Haliči, blízko takých miest ako Krakov, Wadowice, Osvienčim. Vzhľadom na krásu kraja a jeho prírodné hodnoty, ako aj početné pamiatky, je výborným miestom na oddych spojený s možnosťou rekreácie a rybolovu. Prechádzky či bicyklovanie popri Skawe pozdĺž zelenajúcej sa vrbin a rybníkov zarastených puškvorcom a sitinou, ako aj početnými hniezdami vodného vtáctva, sú trvalou zložkou oddychu obyvateľov i turistov.

Kapor zo Zatora putoval na kráľovské stoly a dodnes nebola zmenená špeciálna technika chovu tejto ryby – získavajúc tým neopakovateľné chuťové prednosti.

Terchová sídlom Jánošíka



Terchová sa nachádza na severnom Slovensku v žilinskom okrese. Je jednou z brán do slovenskej Malej Fatry. Vzhľadom na svoju zemepisnú polohu je známa ako turistické stredisko Malej Fatry a kultúrne stredisko žilinského regiónu, v ktorom sa pravidelne konajú celoštátne podujatia. Cestujúc autom obec nájdeme vo vzdialenosti 25 km od trasy Dolný Kubín - Žilina. Veľmi dobrý autobusový spoj zjednodušuje prístup.

Terchová je známa zvlášť zo svojich kultúrnych tradícií, ale aj ako stredisko cestovného ruchu. Začínajúc od 60-tých rokov, každoročne sa tuná koná folklórny festival Jánošíkove dni.

Cez obec sa vchádza do Vrátnej doliny, v ktorej sa nachádza centrum letného i zimného turizmu spolu s jedným z najzaujímavejších lyžiarskych stredísk. V zimnej sezóne je obec nočlahárňou pre prítomných v doline lyžiarov, zasa v lete je východiskovým bodom pre potulujúcich sa po horách turistov. Nespočetné turistické a cyklistické chodníky lákajú turistov. Dobre obhospodárené lyžiarske priestory sú rajom pre milovníkov tohto športu. Nachádzajú sa tu moderné hotely a penzióny s rozličným štandardom. Dobré turistické zázemie sa nachádza aj v okolitých osadách.

V Terchovej sa 25. januára 1688 narodil Juraj Jánošík, slovenský národný hrdina. Čestný hrdina vraj nikoho nezabil, ale raboval bohatých, rozdával biednym, preto ho obesili za „siedme rebro“ na námestí v Liptovskom Mikuláši. Túto históriu zobrazuje aj nedávno natočený film poľskej režisérky Agnieszki Holland. Jeho lesknúci sa na slnku pomník – postava zbojníka nadprirodzených rozmerov vyrobená v roku 1988 z nehrdzavejúcej ocele – sa nachádza na kopcoch pri vchode do Vrátnej doliny. V regionálnom múzeu je možné okrem iných exponátov vzhliadnúť jeho zbojnícku výbavu, opasok a čiapku.

Terchová na znak úcty voči svojmu historickému hrdinovi dala Jánošíka do svojho erbu a jeho menom pomenovala vypláchnuté vo vápencových skalách, plné trhlin a vodopádov úžlabiny pod Rozsutcom (Jánošíkove Diery). Zoznámime sa s nimi prechádzajúc sa po veľmi atraktívnych značených turistických chodníkoch vytýčených po úžlabinách, priesmykoch, lavičkách, odpočívadlách, rebríkoch a reťaziach. Vstupnou bránou k nim sú aj osady Štefanová alebo Biely Potok. V Dolných dierach je vytýčený náučný chodník, Horné diery sú v zime uzatvorené. Každé leto od roku 1962 do Terchovej prichádzajú najlepšie folklórne súbory na aj v zahraničí známy medzinárodný folklórny festival Jánošíkove dni.

Cez obec preteká potok Vavrínka, a po obidvoch jeho stranách stoja staré drevenice. Vedľa nich zasa modernejšie domácnosti. Malé námestie je čisté a starostlivo udržiavané, ako aj vyzdobené rezbami. Nájdeme tu zároveň dobré fungujúcu turistickú informáciu. Keď niekto prechádza cez Terchovú, môže byť veľmi sklamaný, keďže z cesty veľa neuzrie. Treba tu byť niekoľko dní, aby si prezrel jej zákutia, poprechádzal sa po chodníkoch, prezrel si prírodné pamätníky a tešil sa z toho, čo ponúka obec.

V centre obce sa nachádza kostol (postavený 1942-1949) zasvätený sv. Cyrilovi a Metodovi s vyrezávaným celoročným betlehemom. V oknách kostola sú výjavy zo života sv. Cyrila a Metoda.

Terchova siedziba Janosika



Terchová to miejscowość na północy Słowacji w powiecie żylińskim. Stanowi jedną z bram do słowackiej Małej Fatry. Ze względu na swoje położenie geograficzne jest znana jako ośrodek turystyczny Małej Fatry i ośrodek kulturalny regionu żylińskiego, w którym regularnie odbywają się ogólnokrajowe imprezy. Podróżując samochodem, miejscowość znajdziemy przy trasie Dolny Kubín – Žylina. Bardzo dobre połączenia autobusowe ułatwiają dojazd.

Terchová znana jest przede wszystkim ze swoich tradycji kulturowych i jako ośrodek ruchu turystycznego. Począwszy od lat 60-tych, corocznie odbywa się tutaj festiwal folklorystyczny „Jánošíkove dni”.

Gmina stanowi wlot do Doliny Vrátnej, w której znajduje się centrum turystyki letniej i zimowej z jednym z najciekawszych ośrodków narciarskich. W sezonie zimowym gmina stanowi sypialnię dla buszujących w Dolinie narciarzy, a latem punkt wypadowy dla wędrujących po górach turystów. Niezliczona ilość szlaków turystycznych i rowerowych przyciąga turystów. Dobrze zagospodarowane tereny narciarskie są rajem dla kochających ten sport. Znajdują się tutaj nowoczesne hotele i pensjonaty o zróżnicowanym standardzie. Dobrą bazą turystyczną są też okoliczne przysiółki.

W Terchovej 25 stycznia 1688 roku urodził się Janosik (Juraj Jánošík), słowacki bohater narodowy. Honorowy zbójnik nikogo ponoć nie zabił, ale rabował bogatych, rozdawał biednym, więc go powieszono „na sódme Ziobro” na rynku w Liptowskim Mikulaszu (Liptovský Mikuláš). Tę właśnie historię opowiada niedawno nakręcony film polskiej reżyserki Agnieszki Holland. Jego błyszczący w słońcu pomnik – nadnaturalnej wielkości postać zbójnika wykonany w 1988r. ze stali nierdzewnej – znajduje się na wzgórzach u wlotu do Doliny Vrátnej. W regionalnym muzeum można też, obok innych eksponatów, zobaczyć jego zbójnicze wyposażenie, pas i czapkę.

Terchová, upamiętniając swojego historycznego bohatera, zamieściła Janosika w swoim herbie, zaś imieniem zbójnika nazwano wypłukane w wapiennych skałach, pełne wyrw i wodospadów wąwozy u stóp Rozsutca (Jánošíkové Diery, Janosikowe Dziury). Można je zwiedzać, wędrując bardzo atrakcyjnymi szlakami turystycznymi poprowadzonymi po wąwozach, przesmykach, kładkach, podestach, drabinkach i łańcuchach. Dostać się tam można z przysiółków Štefanová lub Biely Potok. W Dolnych diarach poprowadzono ścieżkę dydaktyczną / edukacyjną (Horné diery są zimą zamknięte). Każdego lata od 1962 roku do Terchovej zjeżdżają najlepsze zespoły ludowe na znany także zagranicą międzynarodowy festiwal folklorystyczny Jánošíkove Dni.

Przez miejscowość przepływa potok Varínka, a po obu jego stronach stoją stare chaty, obok nich bardziej współczesne domostwa. Mały rynek jest czysty i zadbane oraz udekorowany rzezbami. Znajdziemy tutaj dobrze funkcjonującą informację turystyczną. Jeżeli ktoś tylko przejeżdża przez Terchová, to może być mocno zawiedziony, bo z głównej drogi niewiele widać. Tu trzeba być kilka dni, aby pozaglądać w jej „zakamarki”, wejść na szlaki, pooglądać pomniki przyrody i cieszyć się tym, co miejscowość oferuje.

W centrum miejscowości znajduje się kościół (bud. 1942-1949) pod wezwaniem Świętych Cyryla i Metodego z rzeźbioną w drewnie tzw. Betlejką - całoroczną szopką. W oknach kościoła wytrawione zostały na matowo sceny z życia Cyryla i Metodego.

Terchová sídlom Jánošíka

Terchovský betlehem

Neodmysliteľnou súčasťou Vianoc ostatných rokov v Terchovej je betlehem, ktorý v predvečer najkrajších sviatkov roka inštalujú v miestnom rímskokatolíckom kostole zasvätenom sv. Cyrilovi a sv. Metodovi. Je dielom tunajších chlapov, rezbárov, konštruktérov, elektromechanikov, ktorí vložili kus vlastného fortieľu i voľného času do tohto, dnes už široko ďaleko známeho projektu.

Nápad vytvoriť symbolický betlehem sa zrodil pred Vianocami roku 1976. Jeho autorom bol známy dedinský rezbár Štefan Hanuliak, ktorý spolu s priateľmi Jozefom Holúbkom a Štefanom Krištofikom pripravili na Vianoce uvedeného roku miestnym veriacim milé prekvapenie. Spoločné dielo skoncipovali do troch častí. Prvú predstavuje „stará“ Terchová so svojimi remeslami a charakteristickým koloritom, druhú miesto Ježišovho narodenia „skromný“ Betlehem, a tretiu „prepychový“ Jeruzalem. Postavičky z plastov postupom času nahradili figúrky z lipového dreva. Bola to myšlienka miestneho duchovného, vdp. Jozefa Šabu. Zhruba od konca 70. rokov sa konštruktéri orientujú výlučne na lipové drevo. Po smrti Štefana Hanuliaka nadviazali na ušľachtilú myšlienku, so spomenutými majstrami, jeho synovia, Jozef, Ján, František a ich menovec Ján Hanuliak.

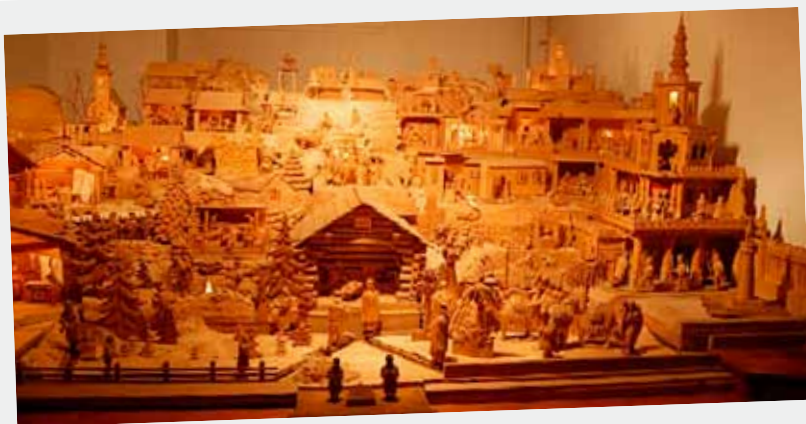
Každým rokom možno na terchovskom betleheme obdivovať niečo nové. Príbúdajú náboženské výjavy z Betlehema i Jeruzalema, atmosféru historickej Terchovej evokujú ďalšie ľudové remeslá a dielničky majstrov. A aká bude konečná podoba diela, to vedia iba terchovskí ľudoví umelci. Všetky tri časti sa i naďalej budú vkusne dopĺňať o nove bizarné výjavy a postavičky.

Szopka Terchovska

W ostatních letech neodlúčnou časťou Šviat Božeho Narodzenia w Terchovej jest szopka, ktorá w przeddzień najpiękniejszych šwiat w roku jest instalowana w miejscowym kościele rzymskokatolickim pod wezwaniem św. Cyryla i Metodego. Jest ona dziełem miejscowych chłopów, rzeźbiarzy, architektów i elektromechaników, którzy wykorzystują własne umiejętności i poświęcają swój wolny czas w realizację tego - znanego już projektu.

Pomysł stworzenia symbolicznej szopki powstał przed Świątami Bożego Narodzenia w roku 1976. Jego autorem był znany wiejski rzeźbiarz Štefan Hanuliak, który wraz z przyjaciółmi Jozefem Holúbkom i Štefanem Krištofikiem przygotował na Boże Narodzenie dla miejscowych wiernych miłą niespodziankę. Wspólnie zaprojektowane dzieło składa się z trzech części. Pierwsza przedstawia „starą“ Terchovę z jej rzemiosłem i charakterystycznym kolorytem, druga przedstawia miejsce narodzenia Pana Jezusa - „skromne“ Betlem, a trzecia pełne „przepychu“ Jeruzalem. Plastikowe figurki zastąpiły z czasem figury z drzewa lipowego. Był to pomysł miejscowego duchownego, księdza Jozefa Šaby. Mniej więcej od końca lat 70-tych architektki pracowali wyłącznie na drzewie lipowym. Po śmierci Štefana Hanuliaka do szlachetnego pomysłu ze wspomnianymi mistrzami nawiązali jego synowie – Jozef, Ján, František oraz ich imiennik Ján Hanuliak.

Každego roku mamy okazję podziwiać w terchovskiej szopce nowe elementy. Przybywa scen religijnych z Betlem i Jeruzalem. Kolejne ludowe rzemiosła i pracownie mistrzów nadają szopce historyczną atmosferę Terchovej. To, jaki będzie finalny kształt dzieła, wiedzą tylko terchovscy artyści ludowi. Wszystkie trzy części wciąż ulegają rozbudowie i są uzupełniane o coraz to nowe sceny i postaci biblijne.





Národný park Malá Fatra

Národný park Malá Fatra je národný park, ktorý sa nachádza na severe Slovenska v Krivánskej Malej Fatre, severnej časti pohoria Malá Fatra.

Pestré geologické zloženie a značná relatívna výška pohoria podmieňujú existenciu bohatstva rastlinnej a živočíšnej ríše i pestrosť foriem reliéfu. Najvyšším vrcholom je Veľký Kriváň – 1 709 m n. m. Výrazným vrcholom je Veľký Rozsutec, ktorý sa nachádza aj v logu národného parku.

Asi 70% územia zaberajú lesy, prevažne zmiešané s prevahou listnatých drevín, najmä buka.

Geologické podložie, členitý reliéf a veľké rozpätie nadmorských výšok podmienili pestrosť rastlinstva. V území bolo doteraz zistených viac ako 900 druhov vyšších rastlín. Z toho je 22 druhov západokarpatských endemitov, 14 karpatských endemitov, 15 karpatských subendemitov a 1 vlastný endemit Malej Fatry, jarabina Margittaiho.



Park Narodowy Mała Fatra

Park Narodowy Mała Fatra znajduje się na północy Słowacji w Krivánskiej Małej Fatre, północnej części pasma górskiego Mała Fatra.

Różnorodność geologiczna i stosunkowo duża wysokość pasma tworzą idealne warunki dla istnienia bogatej fauny i flory oraz różnorodnej rzeźby terenu. Najwyższym szczytem jest Veľký Kriváň – 1709 m n.p.m., natomiast najbardziej charakterystycznym - Veľký Rozsutec, który został umieszczony w logotypie parku narodowego.

Okolo 70% powierzchni zajmują lasy, przeważnie mieszane, z przewagą drzew liściastych, zwłaszcza buka.

Podłoże geologiczne, zróżnicowana rzeźba terenu i duża rozpiętość wysokości nad poziomem morza uwarunkowały bogactwo występującej tu roślinności. Do tej pory zostało odnotowanych ponad 900 gatunków roślin wysokogórskich, z tego 22 to gatunki zachodniokarpackich endemitów, 14 karpackich endemitów, 15 karpackich subendemitów i 1 właściwy dla Małej Fatry endemit – jarzębina Margittaiane.

Kalendarz najważniejszych imprez Terchovej

Preteky gazdovských koní (február)

Atraktívne podujatie pre divákov i chovateľov koní. V súťaži sa pravidelne zúčastňuje okolo 20 gazdov so svojimi koníkmi, a to nielen z Terchovej, ale i z okolitých miest a dedín. Preteky sú spojené s prehladkou fašiangových masiek a zvykov tohto kraja.



Wyścigi koni gospodarskich (luty)

Atrakcyjna impreza zarówno dla widzów, jak i hodowców koni. W konkursie bierze udział regularnie okolo 20 gospodarzy ze swoimi konikami, nie tylko z Terchovej, ale również z okolicznych miasteczek i wsi. Wyścigi są połączone z przeglądem karnawałowych masek i zwyczajów tego regionu.



Terchová sídlom Jánošíka

Pod'akovanie za lásku - veľkonočný koncert na pamiatku Sv. Otca Jána Pavla II (apríl)

Veľkonočný koncert venovaný pamiatke Sv. Otca Jána Pavla II. Predstavia sa v ňom mladí umelci z Terchovej, hudobné telesá a sólisti zo Slovenska.

Zosnulý pápež Ján Pavol II. bol prvý Slovan na Petrovom stolci. Je známe, že navštívil dvakrát aj našu obec ako turista, v časoch, keď pôsobil v Poľsku.

Zo susednej obce Zázriva pochádzal vianočný strom, ktorý zdobil Námestie Sv. Petra ako vianočný dar Slovenskej republiky.

V Terchovej sa nachádza najväčší kostol na Slovensku, zasvätený sv. Cyrilovi a Metodovi, ktorých povýšil za spolupátrónov Európy práve pápež Ján Pavol II.



Podziękowanie za miłość – Wielkanocny koncert ku pamięci Ojca Świętego Jana Pawła II (kwiecień)

Podczas wielkanocnego koncertu - poświęconego pamięci Ojca Świętego Jana Pawła II - prezentują się młodzi artyści z Terchovej, formacje muzyczne i soliści ze Słowacji.

Ś.p. papież Jan Paweł II był pierwszym Słowianinem w Stolicy Piotrowej. Wiemy, że jako turysta dwukrotnie odwiedził ten region jeszcze w czasach, kiedy mieszkał w Polsce.

Z sąsiedniej gminy Zázriva pochodziła choinka, która jako bożonarodzeniowy dar Republiki Słowackiej zdobiła Plac Św. Piotra.

W Terchovej znajduje się największy na Słowacji kościół pod wezwaniem św. Cyryla i Metodego, których mianował patronami Europy właśnie papież Jan Paweł II.



Cyrlometodské dni (júl)

Cyrlometodské dni sú neodmysliteľnou súčasťou kultúrneho leta v Terchovej. Podujatie je bohaté na liturgický, ale i kultúrny program. Je rozdelené do niekoľkých dní, počas ktorých je pre veriacich pripravené plné duchovné vyžitie. Vyvrcholením osláv sv. Cyrila a sv. Metoda je každoročne konaná svätá omša na vrchu Oravcové.

Kultúrno-spoločenské podujatie na počesť slovan-ských vierozvestov svätých Cyrila a Metoda – spolupátrónov Európy.



Dni Cyrylometodejskie (lipiec)

Dni Cyrylometodejskie są nieodłączną częścią kulturalnego lata w Terchovej. W programie imprezy znajdują się liczne, zarówno liturgiczne, jak i kulturalne wydarzenia. Uroczystości odbywają się w ciągu kilku dni, podczas których na wierzących czeka wiele duchowych przeżyć. Ukoronowaniem uroczystości św. Cyryla i Metodego jest doroczna msza święta na górze Oravcové.

Impreza kulturalno-społeczna na cześć słowiańskich apostołów, świętego Cyryla i Metodego – patronów Europy.



Terchova siedziba Janosika

Jánošíkove dni (júl)

Medzinárodný folklórny festival Jánošíkove dni v Terchovej sa za roky svojej existencie stal miestom, kam putovali a pravidelne putujú tisíce priaznivcov ľudovej tradície, folklóru, ale aj iných hudobných žánrov, výtvarného umenia, fotografie, knižnej kultúry či národopisu. Atraktívna dramaturgia a štvordňový bohatý program na viacerých miestach Terchovej oslovujú každoročne nielen domácich návštevníkov, ale tiež stovky záujemcov z Európy i zámoria.

Galakonzerty sa tradične konajú vo veľkom amfiteátri Nad bôrami s kapacitou 6 000 divákov. Ďalšie programy najrozličnejších žánrov sa uskutočňujú každý deň vo veľkom festivalovom stane (kapacita 2 000 divákov). V nočných hodinách sa bude konať ľudová veselica spojená s tombolou. Festival je spojený s prezentáciou ľudového umenia na špecializovaných výstavách. Súčasťou programu je aj slávnostný koncert a svätá omša za nositeľov ľudových tradícií v terchovskom kostole, vozový sprievod furmanov a ľudových muzík, ľudové veselice, kolotoče, stánky, púťové atrakcie atď.



Jasličková pobožnosť (december)

Stručná charakteristika: Originálny terchovský ľudový muzikál oslavujúci narodenie Ježiša Krista podľa predstáv jednoduchých obyvateľov Terchovej. Koná sa v deň Božieho narodenia a na predstavení sa zúčastňujú obyvatelia z okolia, ako i turisti zo zahraničia.



Dni Janosika (lipiec)

Międzynarodowy festiwal folklorystyczny Dni Janosika w Terchovej stał się na przestrzeni ostatnich lat wydarzeniem, na które przyjeżdża tysiące entuzjastów tradycji ludowej, folkloru, różnych gatunków muzycznych, sztuk plastycznych, fotografii, piśmiennictwa czy etnografii. Atrakcyjna formuła i czterodniowy, bogaty program imprez odbywających się w różnych miejscach Terchovej robi wrażenie nie tylko na miejscowych gościach, ale również na setkach gości z Europy i świata.

Koncerty galowe odbywają się, zgodnie z tradycją, w dużym amfiteatrze „Nad bôrami”, który mieści 6 000 widzów, a pozostałe imprezy w dużym namiocie festiwalowym (pojemność 2 000 widzów). W godzinach wieczornych prowadzony jest festyn ludowy połączony z loterią. Festiwal został połączony z prezentacją sztuki ludowej podczas specjalnych wystaw. Częścią programu jest też uroczysty koncert i msza święta w terchovskim kościele, w intencji wszystkich krzewicieli tradycji ludowej, orszak wozów furmańskich, prezentacja muzyki ludowej, festyny, karuzele, namioty, atrakcje dla pielgrzymów.



Jasełka (grudzień)

Ogólna charakterystyka: Oryginalny terchowski musical ludowy upamiętniający narodziny Jezusa Chrystusa, zgodnie z wyobrażeniami prostych obywateli Terchovej. Odbywa się w dzień Bożego Narodzenia, a w przedstawieniu biorą udział okoliczni mieszkańcy i turyści z zagranicy.

Historia Gospodarki Rybackiej

Początki gospodarki stawowej na terenie Zatora sięgają XII – XIII wieku. Jest to najstarszy ośrodek tego typu w regionie. Rozwojowi gospodarki stawowej sprzyjała gęsta sieć wodna (rzeki: Soła, Skawa, górna Wisła), właściwa gleba, łagodny klimat oraz możliwość transportu ryb drogą rzeczną do Krakowa i okolic. Prekursorem rozpoczęcia hodowli ryb i wybudowania pierwszych stawów był Władysław (1105-1159) – syn Bolesława Krzywoustego (1086-1138), jego potomkowie, a także kolejni władcy Księstwa Zatorskiego (Janusz IV).

O tym, jak ważny dla gospodarki stawowej był Karp, świadczy fakt, iż właśnie o jego hodowli opublikowano pierwszą techniczną książkę w języku polskim: „O sprawie, sypaniu, wymierzaniu i rybieniu stawu, także o przepokach o warzeniu i prowadzeniu wody. Książki wszystkim gospodarzom potrzebne.” Napisana została w 1573 roku przez Olbrychta Strumieńskiego zarządcę dóbr Firlejów w Balicach. Przez wiele lat była ona podstawową publikacją gospodarki rybackiej w Europie.

Stawy w Zatorze budowano systemem paciorkowym wzdłuż rzek, tak, by woda mogła spokojnie dopływać i odpływać. Rozwojowi gospodarki rybackiej sprzyjały okresy pokoju, natomiast wojny doprowadzały do zniszczeń stawów i upadku hodowli karpia – wojna trzydziestoletnia w XII wieku, wojna pruska w II połowie XVIII wieku, a także I i II wojna światowa.

Wyraźna poprawa w gospodarce rybackiej nastąpiła dopiero po zakończeniu I wojny światowej. Zaczęto odbudowywać zniszczone stawy, wdrażano nowe technologie oraz uregulowano handel rybami przez drobnych kupców – otwarto pierwszy sklep rybny w Krakowie. W 1946 roku Majątek Państwowy Zator przejęty został przez Uniwersytet Jagielloński i powołany Instytut Zootechniczny, w którym prowadzono prace nad doskonaleniem wartości użytkowej karpia.

Kilka lat później - dzięki dotacjom z Ministerstwa Rolnictwa - zakład został zmodernizowany i przywrócony do dawnej świetności. Popyt rynku i zapotrzebowanie na świeżą rybę handlową zaowocowały dużą produkcją, możliwą do uzyskania dzięki znacznemu obszarowi stawów rybnych – od 204 ton w latach 50-tych, do 489 ton w latach 90-tych.

Wieloletnia praktyka rybacka oparta na miejscowym, rodzimym dla tego terenu karpniu zatorskim, ekstensywnym żywieniu tylko paszami pochodzenia zbożowego - w powiązaniu z warunkami klimatycznymi i przyrodniczymi „Doliny Karpią” powodują, że karp ten charakteryzuje się wyjątkowym smakiem i delikatnym mięsem. Wciąż obowiązuje solidna galicyjska produkcja. Cały proces produkcji od pozyskania ikry do ryby handlowej odbywa się wyłącznie na tym terenie.

Dziś zatorskim karpom przybył jeszcze jeden powód do chwały - specjalnym dyplomem wpisano je na listę produktów regionalnych i tradycyjnych. Nazwa Karp Zatorski została uznana w Europie za Chronioną Nazwę Pochodzenia. Tytuł honoruje zarówno same ryby, jak i tradycyjny sposób ich hodowli. Karp jest drugim godłem Zatora, w lipcu ma tutaj swoje święto. Samorządowcy razem z przedsiębiorcami oraz organizacjami realizują projekt „Dolina Karpią”. Jest to inicjatywa promująca walory Ziemi Zatorskiej.



Metoda produkcji

Produkcja odbywa się w systemie półintensywnym. Bazą żywieniową dla ryb jest pokarm naturalny wytworzony w stawach, dokarmia się je jedynie paszami zbożowymi pochodzącymi od miejscowych rolników.

Materiałem genetycznym do produkcji Karpia Zatorskiego jest wyhodowana na tym terenie czysta linia karpia zatorskiego, którą krzyżuje się z następującymi czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską oraz izraelską (Dor – 70). W ten sposób wykorzystuje się efekt heterozji, czyli wybujałości cech heterozygot. Ryby szybciej rosną, są bardziej odporne oraz mają lepszą wartość mięsną. Ważne jest to ze względu na dwuletni cykl produkcyjny. Cała produkcja opiera się na tradycyjnych dla tego regionu metodach hodowli. Większość prac wykonywana jest ręcznie.

W chwili obecnej obserwuje się dość duże zapotrzebowanie na Karpia Zatorskiego, wynikające z wieloletniej renomy tego produktu, sięgającej dawnych czasów. Ekologiczna hodowla oparta tylko na karmieniu paszami pochodzenia roślinnego (tylko zboża) powoduje, iż mięso posiada specyficzny aromat i smak.

Bliskie sąsiedztwo rzek i dobrze zagospodarowanych wyrobisk poźwirowych zaowocowało ściśłą współpracą w zbyciu i propagowaniu spożycia karpia. Tym sposobem „Dolina Karpia” stała się miejscem do odpoczynku, wędkowania, a także uprawiania sportów wodnych.

By podtrzymać rybackie tradycje tego terenu od wielu lat realizuje program zarybiania zbiorników poźwirowych: Zakole A i B i Tęczak - z odpowiednio przygotowanymi łowiskami - Karpem Zatorskim wyprodukowanym w Rybackim Zakładzie Doświadczalnym. Corocznie RZD jest organizatorem międzynarodowych zawodów „Połowo Dużych Karp” na Cypryriadzie, gdzie odpowiednio wyselekcjonowane tarlaki przekazywane z RZD, są nie lada atrakcją dla uczestników (stanowiska no kill). Dla przejeżdżających przez Zator, nie wędkujących i smakoszy na specjalnym łowisku komercyjnym przy trasie Zator - Oświęcim nabyć

można świeżego karpia oraz specjalność „karpia zatorskiego wędzonego”.

Dla uczczenia pamięci o historii miasta i terenu, hodowli ryb – w tym słynnego karpia - od lat najważniejszym wydarzeniem w regionie jest corocznie organizowane na początku lipca trzydniowe „Święto Karpia”. Podczas obchodów można podziwiać występy wielu zespołów z kraju i z zagranicy oraz dobrze się bawić. Obchodom towarzyszy zawsze wystawa ryb słodkowodnych organizowana przez RZD w Zatorze. Święto jest okazją by spróbować podawanego na wiele sposobów karpia np.: „po zatorsku” w śmietanie z grzybami, zieloną pietruszką i serem, marynowanego a także wędzonego.

Regionalną renomę „Święta Karpia” potwierdziło jego zwycięstwo w 2005 roku, w plebiscycie „Wielkie Odkrywanie Małopolski”. Tylko w tym roku „Karp zatorski” wędzony zdobył kilka nagród na różnego rodzaju konkursach organizowanych na terenie Polski południowej. Jest on laureatem Złotego Orła – za najlepszy produkt regionalny Małopolski Zachodniej oraz zajął drugie miejsce w konkursie „ Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Perły 2006”.

Dolina Karpia to przede wszystkim historyczna tradycja produkcji i spożywania karpia. Od wieków ludność terenu Zatorszczyzny wychowywana była w kulcie i poszanowaniu dla pracy rybaków, którzy dostarczali na ich stoły karpia zatorskiego. Ta niezwykła symbioza stawów i produkcji trwa nierozzerwalnie do dnia dzisiejszego.



Mięso Karpia Zatorskiego i jego właściwości

Karp Zatorski to najpopularniejsza ryba słodkowodna, zarówno w regionie, jak i na terenie naszego kraju. A od 2011 także w Europie za sprawą unijnej rejestracji. Rybę tę hoduje się w stawach hodowlanych na obszarze trzech sąsiadujących gmin: Zator, Przeciszów, Spytkowice. Karpia tutaj można odławiać i sprzedawać, jeżeli posiada minimalną wagę od 1100g do 1600g, jednak te najsmaczniejsze są ważące ok. 1,5 kg. Cała produkcja opiera się na tradycyjnych dla tego regionu metodach hodowli. Ryba ta charakteryzuje się ułuszczeniem w typie lustrzenia strzałkowego, lampasowego i siodełkowego o ubarwieniu w kolorze oliwkowym i oliwkowo – niebieskim.

Karpia można kupić przez cały rok. W sklepach oraz miejscach sprzedaży – na stanowiskach, nad łowiskami oraz na basenach do transportu, w których są przewożone i przetrzymywane widnieje wyraźny napis „Karp Zatorski”. W Zatorze lokalne restauracje w swoim menu jako główne danie polecają także tę wyjątkową rybę. Mięso „karpia zatorskiego” charakteryzuje się świeżym rybem zapachem, delikatnym, typowym dla tego gatunku smakiem.

Skład chemiczny mięsa „karpia zatorskiego”:

- sucha masa 22,50 %
- popiół surowy 1,23 %
- białko ogólne 19,25 %
- tłuszcz surowy 1,55 %

Karp ma grube międzymięśniowe ości (99 sztuk), rozmieszczone w okolicy płetwy grzbietowej i części ogonowej, co ułatwia obróbkę kulinarną. Karp Zatorski jest karpem bezhuskim, zwanym także królewskim. Ma duże, nieregularne, łatwo dające się usunąć łuski, rozmieszczone w jednym rzędzie, albo w dwóch, trzech lub pięciu rzędach.

Mięso karpia jest cenionym produktem dietetycznym i skutecznie konkuruje z innymi rodzajami białego mięsa (drób, cielęcina). Zawiera bowiem stosunkowo niewiele tłuszczu z liczącą się ilością nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz łatwo przyswajalne białko. Właśnie pod względem zawartości białka (16,9%) karp nie ustępuje amurowi białemu i tołpydze białej. Zawartość tłuszczu powoduje, że karpia zalicza się do ryb średnio tłustych. Wskaźnik ten może ulegać znacznym wahaniom (od 1,3 do 14,2%) w zależności od wieku ryby, rodzaju karmy i pory roku.

Przyjmuje się, że 100 g mięsa karpia zawiera przeciętnie 150 kcal, podobnie jak średnio tłusta wołowina. Mięso karpia poza łatwo przyswajalnym białkiem ma też dużo cennych witamin, zwłaszcza witaminy A. Sporo jest też w nim witaminy B1, B2, C oraz PP. Zawartość witamin zależy nie tylko od wieku karpia, ale i od pory roku, w jakiej rybę odłowiono.

Mięso karpia jest również źródłem soli fosforu, wapnia, potasu, sodu i magnezu.



Karp Zatorski

Chroniona Nazwa Pochodzenia

Karp Zatorski charakteryzuje się dobrym wygrzbieciem i zwartą formą. Jest rybą szybko przyrastającą, o wysokiej wydajności mięsnej. Mięso Karpia Zatorskiego charakteryzuje się świeżym rybem zapachem i delikatnym smakiem. Do produkcji Karpia Zatorskiego stosuje się krzyżówki czystej linii Karpia Zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską, izraelską (Dor-70). Otrzymane w ten sposób potomstwo charakteryzuje się także wysokimi cechami produkcyjnymi i dobrą przeżywalnością.

Karp Zatorski swoją jakością i właściwościami zawdzięcza nie tylko środowisku przyrodniczemu, z którym jest nierozzerwalnie związany, ale także tradycji i technice hodowli na tym terenie. Lokalni hodowcy i naukowcy - dzięki obserwacjom, pracom badawczym i doświadczeniu - wyselekcjonowali karpie najlepiej przystosowane do warunków panujących na tym obszarze. Większość prac związanych z produkcją Karpia Zatorskiego wykonuje się ręcznie, przy czym ważna jest wiedza i doświadczenie ludzi.

Pełen cykl produkcyjny opiera się na zatorskiej metodzie chowu, która wyróżnia się skróceniem okresu produkcji karpia do dwóch lat. Cykl produkcyjny Karpia Zatorskiego składa się z 5 etapów.

„Chroniona Nazwa Pochodzenia oznacza nazwę produktu pochodzącego z określonego regionu, miejsca lub kraju. Jakość lub cechy charakterystyczne tego produktu są wynikiem oddziaływania środowiska geograficznego, na które składają się zarówno czynniki naturalne, jak i ludzkie.

Chroniona Nazwa Pochodzenia odnosi się do obszaru geograficznego, na którym odbywają się wszystkie etapy produkcji danego wyrobu”.

Producentem Karpia Zatorskiego jest Lokalna Grupa Producentcka Karpia Zatorskiego.



Zatorský kapor

Chránený pôvodný názov

Zatorský kapor je charakteristický výrazným tvarom chrbta a súdržnou stavbou tela. Je rýchlo rastúcou rybou, s vysokou mäsitou výnosnosťou. Mäso zo zatorského kapra sa charakterizuje sviežou rybacou vôňou a jemnou chuťou. Na vyšľachtenie zatorského kapra sa používa kríženec čistej vetvy zatorského kapra s čistými vetvami: maďarskou, juhoslovanskou, gołyszskou, izraelskou (Dor-70). Získané potomstvo sa vďaka tomu vyznačuje vysokými výrobnými vlastnosťami a dobrou životnosťou.

Zatorský kapor za svoju kvalitu a vlastnosti vďačí nielen prírodným podmienkam, s ktorými je nerozlučiteľne spojený, ale aj tradíciám a technike chovu na tomto území. Miestni chovatelia a vedci vďaka pozorovaniu, výskumom a skúsenostiam vyčlenili kapry najlepšie prispôsobené podmienkam vládnucim v tejto oblasti. Väčšina prác spojených s produkciou zatorského kapra sa vykonáva ručne, a pri nich sú dôležité poznatky a skúsenosti ľudí.

Celý cyklus produkcie je založený na zatorskej metóde chovu, ktorá sa odlišuje skrátením obdobia produkcie kapra do dvoch rokov. Cyklus produkcie zatorského kapra pozostáva z piatich etáp.

„Chránený pôvodný názov znamená názov výrobku pochádzajúceho z určitého regiónu, miesta alebo štátu. Kvalita alebo charakteristické vlastnosti tohto výrobku sú výsledkom pôsobenia konkrétneho geografického prostredia, na ktoré majú vplyv zároveň prírodné i ľudské činitele.

Chránený pôvodný názov sa vzťahuje na geografické územie, na ktorom sa uskutočňujú všetky etapy produkcie daného výrobku”.

Výrobcom zatorského kapra je Miestna výrobná skupina zatorského kapra.

- 🐟 Podczas skrobania, aby karp nie wyslizgiwał się z rąk, dobrze jest przedtem posypać go solą.
- 🐟 Przed sprawieniem, karpia należy wcześniej połać wrzątkiem lub na krótko zanurzyć w gorącej wodzie, ułatwi nam to oczyszczenie ryby z łusek.
- 🐟 Karpia dobrze jest gotować w wywarze z warzyw ze sporą ilością pietruszki i cebuli, wtedy nie zżółknie.
- 🐟 Karp częściowo straci swój specyficzny zapach, jeśli przed przyrządzeniem zostanie obłożony dużą ilością pokrojonej cebuli i pietruszki (natki i korzenia), po zostawiony na całą noc lub skropiony sokiem z cytryny.
- 🐟 Karp będzie miał delikatniejszy smak, jeżeli przed panierowaniem zamoczy się go na chwilę w zimnym, świeżym mleku.
- 🐟 Karpie, aby były smaczne i chrupiące, należy smażyć na mocno rozgrzanym oleju.
- 🐟 Ręce należy umyć cytryną lub zamoczyć w słonej wodzie, by usunąć z nich przykry zapach ryb.







Z terchovskej kuchyne

Z terchovskej kuchni

Zostavila:

Ol'ga CHUDOVSKÁ -

Huličiarová

Apríl 2001,

Terchova 2003

Od vzniku Terchovej sa iste začala vyvíjať aj výživa jej obyvateľov, teda ich stravovanie. Rozvíjali sa ich stravovacie návyky. Výber potravín bol iste obmedzený aj klimatickými podmienkami pre pestovanie rôznych plodín. Chov udomácnených zvierat, najmä ošípaných a hydiny a iste aj oviec i jahniat, ktoré sa chovali aj pre vlnu, dával cenné potraviny - okrem mäsa i mlieko a vajcia. Plody lesa - huby, lesné plody (maliny, čučoriedky) a divina - prispievali tiež k vylepšovaniu potravinovej základne.

Stravovanie našich predkov bolo skromné a striedme. Prispôsobovalo sa aj možnostiam varenia v pôvodných ohniskách dreveníc. Na prípravu jedál sa využívali najviac zemiaky, kapusta - i nakladaná kyslá, strukoviny, najmä fazuľa, bravčové mäso, ktoré sa získavalo z domácich zakálačiek, zároveň i s masťou a údenou slaninou. V minulosti sa pripravovalo viac jedál z jahňaciny a baraniny, lebo bol rozšírený ich chov na salašoch.

Recepty jedál sa často dedili, prechádzali z pokolenia na pokolenie. Možno vznikali aj pri ohníčkoch v kolibách na salašoch.

Rozšírila sa príprava jedál v kotlíkoch i na ražni nad ohníčkom. S tým sa spájala aj tradícia spojená s menom nášho rodáka Jura Jánošíka (žil v rokoch 1688 - 1713). Vznikalo veľa jedál, ako napr. Jánošíkov ražeň alebo jedlá s prídavkom „zbojnícke“, napr. zbojnícka pečienka, čo bolo spojené zasa s tradíciou Jánošíkovej družiny.

Przygotowała:

Ol'ga CHUDOVSKÁ -

Hulčiarová

Kwiecień 2001,

Terchová 2003

Z pewnością już od samego początku powstania Terchowej miał miejsce wśród obywateli rozwój w dziedzinie żywienia, nawyków żywieniowych. Wybór pokarmów był zapewne, z powodu warunków klimatycznych, ograniczony do uprawiania różnego rodzaju płodów. Hodowla zwierząt domowych, zwłaszcza świń i drobiu oraz, hodowanych również dla wełny owiec i jagniąt, była źródłem cennych pokarmów – mięsa, mleka i jaj. Plody leśne - grzyby, owoce leśne (maliny, jagody) i dziczyzna – przyczyniały się do ulepszania bazy żywieniowej.

Żywnie naszych przodków było skromne i wstrzemięzliwe oraz dostosowane do możliwości gotowania, jakie dawały pierwotne ogniska w chałupach.

Do przygotowania potraw używano najczęściej ziemniaków, kapusty – też kwaszonej, roślin strączkowych, zwłaszcza fasoli, pochodzącej z uboju wieprzowiny z tłuszczem i wędzoną słoniną. W przeszłości przygotowywano więcej potraw z jagnięciny i baraniny, gdyż popularna była ich hodowla w bacówkach.

Przepisy potraw były często przekazywane z pokolenia na pokolenie. Być może powstawały też przy ogniskach w szałasach i bacówkach.

Rozpowszechniło się przygotowywanie potraw w kociołkach oraz na rożnie nad ogniem. Związana z tym była również tradycja nawiązująca do naszego rodaka Juro Janosika (który żył w latach 1688-1713). Powstało wiele potraw, takich jak np. pieczeń Janosika lub potrawy „zbojnicke”, np. zbojnicza wątróbka, co wiązało się z legendą grupy skupionej wokół Janosika.

Terchovská fazuľová polievka

Ingrediencie:

- 300 g strakatej fazule
- 2,5 l vody
- 1 kg zemiakov
- rasca
- 1 menšia cibuľa
- soľ
- 150 g údenej slaniny
- 100 g hladkej múky
- mletá červená paprika
- 250 g sušených sliviek
- lyžička škoricového cukru

Príprava:

Prebratú fazuľu niekoľkokrát dobre prepláchneme, zalejeme vodou a necháme namočenú, aby dobre napučala. V tejto vode ju uvaríme takmer do mäkka, potom pridáme očistené, na menšie kocky pokrájané zemiaky, rascu, cibuľu i soľ a varíme do mäkka. Na malé kocky pokrájanú slaninu rozpražíme. Z rozpraženej masti a hladkej múky pripravíme svetlú zápražku, do ktorej pridáme mletú červenú papriku. Za stáleho šľahania metličkou zápražku zalejeme vodou, uvedieme do varu a za občasného miešania pomaly varíme a pridáme k fazuľi. Dobré umyté sušené slivky (môžu byť aj bez kôstok) umyjeme a varíme vo vode. Pridáme ich do fazuľovej polievky aj s vývarom zo sliviek. Polievku dochutíme nakoniec škoricovým cukrom.

Terchovska zupa fasolowa

Składniki:

- 300 g pstrokatej fasoli
- 2,5 l wody
- 1 kg ziemniaków
- kminek
- 1 mniejsza cebula
- sól
- 150 g wędzonej słoniny
- 100 g mąki
- papryka czerwona mielona
- 250 g suszonych śliwek
- łyżeczka cukru cynamonowego

Przygotowanie:

Obraną fasolę kilka razy płuczemy, zalewamy wodą i zostawiamy namoczoną, aby napęczniała. W tej samej wodzie gotujemy ją do momentu, aż będzie prawie miękka, dodajemy oczyszczone i pokrojone na małe kostki ziemniaki, kminek, cebulę i sól. Gotujemy do miękkości. Prażymy pokrojoną na małe kostki słoninę. Z powstałego tłuszczu i mąki przygotowujemy jasną zasmażkę i dodajemy do niej mieloną czerwoną paprykę. Stale mieszając, zalewamy zasmażkę wodą i doprowadzamy do wrzenia. Od czasu do czasu mieszając powoli, gotujemy i dodajemy do fasoli. Dobrze umyte suszone śliwki (mogą być bez pestek) myjemy i gotujemy w wodzie. Dodajemy je do zupy fasolowej wraz z wywarem ze śliwek. Zupę przyprawiamy cukrem cynamonowym.





Gazdovská kapustová polievka

Ingrediencie:

- 500 g kyslej kapusty
- 1,5 l vody
- 1 cibuľa
- 100 g bravčovej masti
- 250 g údenej klobásy
- mletá červená paprika
- soľ
- mleté čierne korenie
- trocha sušených hřibov
- 1 strúčik cesnaku
- 2-3 lyžice hladkej múky
- 100 g zemiakov

Príprava:

Kyslú kapustu pokrájame, pridáme na časti mas-ti opraženú nadrobno pokrájanú cibuľu, na kolieska pokrájanú klobásu, mletú červenú papriku, soľ, mleté čierne korenie, pokrájané (predtým asi na pol hodiny namočené a vyžmýkané) huby a spolu vo vode varíme. Zahustíme zápražkou, pripravenou z ostatku masti a múky. Potom pridáme ošúpané, na kocky pokrájané zemiaky, ostatné suroviny a varíme. Každú porciu na tanieri môžeme ešte ozdobiť lyžicou kyslej smotany.

Zbojnícke jahňacie rebierko

Ingrediencie:

- 800 g jahňacieho chrbta s kosťou
- soľ
- mleté čierne korenie
- 100 g bravčovej masti
- 100 g údenej slaniny bez kože
- 2-3 strúčiky cesnaku
- 300 g varených zemiakov

Príprava:

Odblanené naklepané rebierka osolíme, okoreníme, opečieme na masti a na kocky pokrájanej slaniny, pridáme pokrájaný cesnak, jemne nasekanú cibuľu a spolu dusíme. Vo výpeku opečieme uvarené a na plátky pokrájané zemiaky. Opečené rebierka spolu s cibuľou, so slaninou a zemiakmi kladieme na tanier a môžeme podávať so zeleninovým šalátom.

Gazdowski kapuśniak

Składniki:

- 500 g kapusty kiszzonej
- 1,5 l wody
- 1 cebula
- 100 g tłuszczu wieprzowego
- 250 g wędzonej kiełbasy
- papryka czerwona mielona
- sól
- pieprz mielony
- garść suszonych grzybów
- 1 ząbek czosnku
- 2-3 łyżki mąki
- 100 g ziemniaków

Przygotowanie:

Kapustę kiszoną kroimy, dodajemy prażoną na części tłuszczu pokrojoną cebulę, pokrojoną w plastry kiełbasę, paprykę czerwoną mieloną, sól, pieprz mielony, pokrojone (wcześniej przez około pół godziny moczone i osuszone) grzyby i razem gotujemy w wodzie. Zagęszczamy zasmażką przygotowaną z reszty tłuszczu i mąki. Następnie dodajemy obrane, pokrojone na kostki ziemniaki i pozostałe składniki gotujemy. Każdą porcję na talerzu możemy ozdobić łyżką kwaśnej śmietany.

Zbójnicka karkówka jagnięca

Składniki:

- 800 g jagnięcego karczku z kością
- sól
- pieprz mielony
- 100 g tłuszczu wieprzowego
- 100 g wędzonej słoniny bez skóry
- 2-3 ząbki czosnku
- 300 g gotowanych ziemniaków

Przygotowanie:

Oczyszczone, ubite żeberka solimy, dodajemy pieprz, opiekamy na tłuszczu i pokrojonej w kostkę słoninie, dodajemy pokrojony czosnek, posiekaną cebulkę i razem dusimy. W piekarniku opiekamy ugotowane i pokrojone na cienkie plasterki ziemniaki. Upieczoną karkówkę z cebulką, słoniną i ziemniakami kładziemy na talerz. Podajemy z sałatką warzywną.

Jánošíkov ražeň

Ingrediencie:

- 1 kg bravčového stehna
- soľ
- mleté čierne korenie
- 2 cibule
- 200 g údenej slaniny
- 200 g údenej klobásy
- 100 g bravčovej masti
- 100 g strúhaného syra (aj oštiepok)

Príprava:

Mäso nakrájame cez vlákna na menšie hrubšie plátky, mierne ich naklepeme, osolíme a okoreníme. Očistenú cibuľu so slaninou i s klobásou nakrájame na plátky. Pripravené mäso, cibuľu, slaninu a klobásu striedavo napichujeme na ražníky - kovové ihly alebo špajdle a na bravčovej masti ich zo všetkých strán opečieme. Každú hotovú porciu posypeme strúhaným syrom. Vhodnou prílohou sú varené zemiaky a zeleninový šalát.

Báčov rezeň

Ingrediencie:

- 1 kg bravčového stehna
- soľ
- 500 g údeného syra
- 300 g údenej slaniny
- olej na vyprážanie
- Cestičko:
- 100 g hladkej múky
- 1 dl mlieka
- 3 vajcia
- soľ

Príprava:

Mäso nakrájame na 100 g rezne. Vyklepeme a osolíme ho. Údený syr a slaninu nakrájame na plátky. Z múky, mlieka, vajec a soli pripravíme cestíčko. Na rezeň položíme plátok údeného syra a plátok slaniny, preložíme a obalujeme v cestíčku. Rezne vkladáme do rozhorúčeného oleja a vyprážame po oboch stranách do ružova. Môžeme podávať s varenými zemiakmi a so zeleninovým šalátom.

Pieczeń Janosika

Składniki:

- 1 kg udźca wieprzowego
- sól
- pieprz mielony
- 2 cebule
- 200 g wędzonej słoniny
- 200 g wędzonej kiełbasy
- 100 g tłuszczu wieprzowego
- 100 g tartego sera (może być oscypek)

Przygotowanie:

Mięso kroimy w poprzek włókien na mniejsze, dość grube plastry, delikatnie ubijamy, solimy, dodajemy pieprz. Oczyszczoną cebulę ze słoniną i kiełbasą kroimy w plastry. Przygotowane mięso, cebulę, słoninę i kiełbasę na przemian nabijamy na szpadki i opiekamy ze wszystkich stron na tłuszczu wieprzowym. Każdą gotową porcję posypujemy tartym serem. Dobrym dodatkiem są gotowane ziemniaki i sałatka warzywna.

Kotlet Baczy

Składniki:

- 1 kg udźca wieprzowego
- sól, 500 g sera wędzonego
- 300 g wędzonej słoniny
- olej do smażenia
- Ciasto:
- 100 g mąki
- 1 ml mleka
- 3 jajka
- sól

Przygotowanie:

Mięso kroimy na 100 - gramowe kotlety, ubijamy i solimy. Wędzony ser i słoninę kroimy w plastry. Z mąki, mleka, jajek i soli przygotowujemy ciasto. Na kotlet kładziemy plaster wędzonego sera i słoniny, obtaczamy w cieście. Kotlety kładziemy na rozgrzany olej i smażymy z obu stron, aż się zarumienią. Podajemy z gotowanymi ziemniakami i sałatką warzywną.



Zbojnický mešec z bravčového mäsa

Ingrediencie:

- 1 kg bravčového stehna
- 500 g bravčových a hovädzích odrezkov
- soľ
- mleté čierne korenie
- rasca a muškátový orech
- 200 g údenej slaniny
- 150 g bravčovej masti.

Príprava:

Mäso nakrájame na rovnako veľké plátky, jemne ich naklepeme. Z odrezkov si pripravíme masu ako na fašírky, osolíme, okoreníme ju a pridáme i trochu rasce. Na plátky mäsa rozdelíme zomleté mäso v tvare guľky, plátky uzavrieme i s plnkou do tvaru mešca a zviažeme nitou. Takto pripravené mešce osolíme, okoreníme a vložíme na opraženú cibuľu. Prudko opečieme, podlejeme vodou a do mäčka udusíme. Šťavu vydusíme na tuk, poprášime múkou, zalejeme vodou a dusíme. Do precedenej omáčky vložíme na drobné kocky pokrýjanú opraženú slaninu. Môžeme podávať s varenými zemiakmi.

Drábske vajíčko

Ingrediencie:

- 300 g bravčového pliecka bez kosti
- soľ
- 1 - 2 strúčiky cesnaku
- 1 žemľa
- 2 - 3 lyžice hladkej múky
- 10 vajec
- 100 g oleja
- 3 - 4 lyžice strúhaného syra (aj oštiepka)

Príprava:

Do zomletého bravčového mäsa pridáme soľ, prelisovaný cesnak, namočenú žemľu, hladkú múku a spracujeme dobre na masu. Urobíme z nej malé fašírky, ktoré na oleji z oboch strán opečieme a položíme na tanieru. Vajíčka vyklopíme do vriacej vody, krátko povaríme do stuhnutia a položíme na fašírky, podľa potreby ešte osolíme. Posypeme strúhaným syrom a môžeme podávať s chlebom.

Zbojnicky mieszek z mięsa wieprzowego

Składniki:

- 1 kg udźca wieprzowego
- 500 g wieprzowych i wołowych okrawkóv
- sól
- pieprz mielony
- kminek i gałka muszkatołowa
- 200 g słoniny wędzonej
- 150 g tłuszczu wieprzowego

Przygotowanie:

Mięso kroimy na jednakowej wielkości plastry i delikatnie ubijamy. Z okrawkóv przygotowujemy masę do faszerowania, posolimy, dodajemy pieprz i trochę kminku. Do plasteróv mięsa przygotowujemy zmielone mięso w kształcie kulek, plastry z farszem formujemy w kształt mieszka i związujemy nicią. Tak przygotowane mieszki solimy, pieprzymy i dodajemy do prażonej cebulki. Szybko opiekamy, zalewamy wodą i dusimy do miękkości. Powstały sos wlewamy na tłuszcz, oprószamy mąką, zalewamy wodą i dusimy. Do odcedzonego sosu dodajemy pokrojoną w drobne kostki prażoną słoninę. Potrawę możemy podawać z gotowanymi ziemniakami.

Pacholskie jajko

Składniki:

- 300 g łopatki wieprzowej bez kości
- sól
- 1-2 ząbki czosnku
- 1 bułka
- 2-3 łyżki mąki
- 10 jajek
- 100 g oleju
- 3-4 łyżki tartego sera (może być oscypek)

Przygotowanie:

Do zmielonego mięsa wieprzowego dodajemy sól, wyciśnięty czosnek, namoczoną bułkę, mąkę i ugniatamy na masę. Formujemy z niej małe sznycle i z obu stron smażymy na oleju, następnie kładziemy na talerzu. Jajka wbijamy do wrzącej wody, krótko gotujemy do momentu, aż stężeją i kładziemy na sznycle, w razie potrzeby solimy. Posypujemy tartym serem, podawać z chlebem.

Obložená kapusta

Ingrediencie:

- 800 g bravčového pliecka
- 200 g údenej slaniny bez kože
- 300 g údenej klobásy
- 200 g bravčovej masti
- 250 g ryže
- 1 200 g kyslej kapusty
- 1 - 2 cibule
- 1 - 2 strúčiky cesnaku
- soľ
- mleté čierne korenie
- mletá červená paprika
- 1 téglik kyslej smotany

Príprava:

Kyslú kapustu umyjeme a v hrnci varíme asi 15 minút. Nadrobno nakrájanú cibuľu opražíme na masti, pridáme na kocky pokrúpané pliecko, osolíme, okoreníme a za stáleho miešania trocha opražíme. Ryžu dusíme do polomäkká. Na kocky pokrúpanú slaninu opražíme s klobásou pokrúpanou na kolieska. Do hlbokého vymasteného pekáča dáme jednu tretinu kapusty, na ktorú rozložíme polovicu slaniny s klobásou, zakryjeme vrstvou ryže a opakujeme. Nakoniec dáme kapustu, polejeme smotanou a posypeme mletou paprikou, pomastíme a dáme zapiecť do rúry asi na jednu hodinu. Pred podávaním polejeme každú porciu na tanieroch ešte smotanou.

Bobálky

Ingrediencie:

- 1400 g krupičnej múky
- soľ
- 100 g masla
- 500 g bryndze

Príprava:

Z múky, vody a soli pripravíme rezancové cesto. Rozkrájame ho na rovnaké kúsky. Rozšľukáme ich na dlhé rezance, ktoré pokrújame na kúsky a uvaríme vo vriacej osolenej vode. Odcedíme ich, polejeme roztopeným maslom a posypeme bryndzou.

Kapusta przekładana

Składniki:

- 800 g łopatki wieprzowej
- 200 g słoniny wędzonej bez skóry
- 300 g kiełbasy wędzonej
- 200 g tłuszczu wieprzowego
- 250 g ryżu
- 1 200 g kapusty kiszzonej
- 1-2 cebule
- 1-2 ząbki czosnku
- sól
- pieprz mielony
- papryka czerwona mielona
- 1 opakowanie kwaśnej śmietany

Przygotowanie:

Kapustę kiszoną myjemy i gotujemy w garnku około 15 minut. Drobną posiekaną cebulkę prażymy na tłuszczu, dodajemy pokrojoną w kostkę łopatkę, solimy, dodajemy pieprz i - ciągle mieszając - delikatnie podsmażamy. Ryż dusimy do średniej miękkości. Słoninę pokrojoną w kostki prażymy z plasterkami kiełbasy. Do głębokiej omaszczonej brytfanny dodajemy 1/3 kapusty, na którą nakładamy pół porcji słoniny z kiełbasą, pokrywamy warstwą ryżu i ponownie przekładamy. Na wierzchu kładziemy kapustę, polewamy śmietaną i posypujemy mieloną papryką, omaszczamy i pieczemy w piekarniku przez około godzinę. Przed serwowaniem polewamy śmietaną każdą porcję na talerzu.

Bobalki

Składniki:

- 1400 g mąki krupczatki
- sól
- 100 g masła
- 500 g bryndzy

Przygotowanie:

Z mąki, wody i soli przygotowujemy ciasto. Kroimy na drobne kawałki. Rozwałkujemy je na długie paski, które kroimy na mniejsze kawałki i gotujemy we wrzącej, osolonej wodzie. Odcedzamy, polewamy roztopionym masłem i posypujemy bryndzą.



Zemiakové trhance s makom

Ingrediencie:

- 1 kg zemiakov
- soľ
- 300 g krupicovej múky
- 150 g masla
- 150 g mletého maku
- 200 g mletého cukru
- 1,5 l vody na varenie

Príprava:

Ošúpané zemiaky pokrájame na menšie kocky, zalejeme vriacou vodou, osolíme a varíme do mäkka. Uvarené zemiaky aj s vodou dobre roztlačíme, rozšľaháme a za stáleho miešania zasypane múkou. Hrniec zakryjeme a na veľmi miernom ohni necháme všetko prevariť asi 20 minút. Lyžicou namočenou v roztopenom masle vykrajujeme úhľadné trhance, uložíme ich na tanier, trochu ešte pomastíme maslom, posypeme makom i cukrom a hneď podávame. Namiesto maku môžeme použiť i tvaroh.

Podlesník s oškvarkami

Ingrediencie:

- 1 kg zemiakov
- 500 g oškvarkov
- 500 g cibule
- 2 - 3 strúčiky cesnaku
- 2 vajcia
- 100 g hrubej múky
- soľ
- mleté čierne korenie
- rasca (môže byť aj mletá)

Príprava:

Surové očistené zemiaky postrúhame, zmiešame s posekanými oškvarkami, nadrobno pokrájanou cibuľou, roztrúbeným cesnakom, vajcami, múkou, soľou, mletým čiernym korením i rascou. Cesto na tenko rozotrieme na vymastený plech a dáme piecť do vyhriatej rúry. Podávame teplé.

Kluski ziemniaczane z makiem

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- sól
- 300 g mąki krupczatki
- 150 g masła
- 150 g mielonego maku
- 200 g 1,5 l wody

Przygotowanie:

Obrane ziemniaki kroimy w małe kostki, zalewamy wrzącą wodą, solimy i gotujemy do miękkości. Ugotowane ziemniaki wraz z wodą dobrze ugniatamy, mieszamy i - ciągle mieszając - dodajemy mąkę. Garnek przykrywamy i pozostawiamy na delikatnym ogniu na około 20 minut. Zamoczoną w maśle łyżką kroimy kluseczki, układamy na talerzu, omaszczamy masłem, posypujemy makiem i cukrem. Podajemy od razu. Zamiast maku możemy użyć twarożka.

Placki ze skwarkami

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 500 g skwarków
- 500 g cebuli
- 2-3 ząbki czosnku
- 2 jajka
- 100 g mąki krupczatki
- sól
- pieprz mielony
- kminek (może być mielony)

Przygotowanie:

Surowe, oczyszczone ziemniaki ucieramy, mieszamy z posiekanymi skwarkami, drobno posiekaną cebulą, roztrąbionym czosnkiem, jajkami, mąką, solą, pieprzem mielonym i kminkiem. Na natłuszczoną blachę nakładamy cienko ciasto i pieczemy w rozgrzanym piekarniku. Podajemy ciepłe.

Buchty starej mamy

Ingrediencie:

- 25 g drożdžia
- 100 g cukru
- 3,5 dl mlieka
- 750 g hladkej múky
- 2 vajcia
- 50 g práškového cukru
- citrónová kôra
- 135 g rastlinného tuku
- soľ

Plnka:

- 500 g jabĺk
- mletá škorica
- 20 - 30 g hrozienok
- 100 g kryštálového cukru

Príprava:

Z drożdžia, cukru a mlieka urobíme kvások. Do múky pridáme vajcia, cukor, strúhanú citrónovú kôru, asi dve tretiny tuku, kvások a dobre vymiesime cesto. Necháme ho vykysnúť, potom ho vyvaľkáme na tenší plát, z ktorého vykrajujeme štvorce 4 x 4 cm, plníme ich plnkou a zabalíme. Buchty kladieme na vymastený plech a v rúre upečieme do červena.

Plnka: jablká ošúpeme a postrúhame na strúhadle, posypeme mletou škoricou, hrozienkami a cukrom. Túto zmes podusíme na panvici a po vychladnutí ňou plníme buchty.

Buchty babci

Składniki:

- 25 g drożdży
- 100 g cukru
- 3,5 ml mleka
- 750 g mąki
- 2 jajka
- 50 g cukru pudru
- skórka cytrynowa
- 135 g tłuszczu roślinnego
- sól

Farsz:

- 500 g jabłek
- cynamon mielony
- 20-30 g rodzynek
- 100 g cukru

Przygotowanie:

Z drożdży, cukru i mleka przygotowujemy rozczyn. Do mąki dodajemy jajka, cukier, startą skórkę cytrynową, 2/3 tłuszczu, rozczyn i dobrze mieszamy ciasto. Pozostawiamy, aby urosło. Rozwałkowujemy na cienko, kroimy kwadraty 4 x 4 cm, wypełniamy farszem i zalepiamy. Buchty kładziemy na natuszczoną blachę i pieczemy w piekarniku.

Farsz: obrane jabłka ucieramy na tarce, posypujemy mielonym cynamonem, rodzynekami

i cukrem. Mieszanke poddujemy na patelni i po wystygnięciu wypełniamy nią buchty.



Bačova pochúťka

Ingrediencie:

- 600 g bravčového stehna
- 100 g údenej slaniny bez kože
- 1 väčšia cibuľa
- soľ
- mleté čierne korenie
- 100 g čerstvých húb
- 4 lyžice strúhaného syra (môže byť aj oštiepok).
- Zemiakové placky:
- 1 200 g zemiakov
- 150 g hladkej múky
- 1 dl mlieka
- 1 vajce
- 1 strúčik cesnaku
- soľ
- majoránka
- mleté čierne korenie
- bravčová masť na pečenie

Príprava:

Umyté, osušené bravčové stehno nakrájame na rezance. Na kocky pokrájajú slaninu opražíme na panvici, pridáme nadrobno nakrájanú cibuľu a opečieme do žltá. Potom pridáme mäso, ktoré opečieme, pridáme soľ, mleté čierne korenie, podlejeme vodou a dusíme. Na plátky pokrúpané huby pridáme do mäsovej zmesi a ešte podusíme. Pri podávaní dáme na tanier zemiakovú placku, na ktorú uložíme mäsovú zmes a prikryjeme druhou zemiakovou plackou. Hotovú porciu posypeme strúhaným syrom a môžeme ozdobiť ešte vejárikom kyslej uhorky alebo i kúskami čerstvej zeleniny.

Zemiakové placky: Do postrúhaných zemiakov pridáme mlieko, vajce, cesnak roztrúpaný so soľou, rozdrvenú majoránku, mleté čierne korenie a dobre miešame. Na rozhorúčenej masti na panvici pečieme z pripraveného cesta placky.

Smakolyk Bacy

Składniki:

- 600 g udźca wieprzowego
- 100 g wędzonej słoniny bez skóry
- 1 większa cebula
- sól
- pieprz mielony
- 100 g świeżych grzybów
- 4 łyżki tartego sera (może być oscypek).
- Placki ziemniaczane:
- 1 200 g ziemniaków
- 150 g mąki
- 100 ml mleka
- 1 jajko
- 1 ząbek czosnku
- sól
- majeranek
- pieprz mielony
- tłuszcz wieprzowy do pieczenia

Przygotowanie:

Umyty, osuszony udziec kroimy w paski. Pokrojoną w kostki słoninę uprażymy na patelni, dodajemy drobno posiekaną cebulę i smażyemy na złoto. Dodajemy mięso i opiekamy. Dodajemy sól, pieprz, wodę i następnie dusimy. Pokrojone w plastry grzyby dodajemy do mięsnej mieszanki i jeszcze podduszamy

Placki ziemniaczane: do startych ziemniaków dodajemy mleko, jajko, roztarty z solą czosnek, rozkruszony majeranek, pieprz mielony i dobrze mieszamy. Placki pieczemy na rozgrzanej tłuszczem patelni.

Serwując, podajemy na talerzu placek ziemniaczany, na którym kładziemy mięsną mieszankę i przykrywamy drugim plackiem. Gotową porcję posypujemy tartym serem. Potrawę możemy ozdobić ogórkiem kiszonym lub świeżymi warzywami.

Kulinarnie na wiosnę



Zatorski Jarmark Wielkanocny Zatorskie Odpusty

O kres przed Wielkanocą to czas nieustającej, przedświątecznej gorączki, kiedy każda pani domu chce zaskoczyć rodzinę i przyjaciół nowym pomysłem na mazurek, makowiec, kutię czy łazanki z makiem. Wychodząc naprzeciw ich oczekiwaniom, cyklicznie na zatorskim rynku prezentowane są tradycyjne regionalne potrawy wielkanocne.

Na licznych straganach i kolorowych kramach swoje kulinarne specjalności prezentują tutaj nie tylko Panie, ale także i Panowie z Kół Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Gminy Zator.

Zatorski Wielkanocny Jarmark Artystyczny – Kulinaryny to wielkie wydarzenie, które gromadzi wielu wystawców i twórców rękodzieła artystycznego, koneserów sztuki kulinarnej oraz miłośników wielkanocnych tradycji ludowych, związanych ze Świątami Wielkanocnymi.

Osoby, które zdecydują się spędzić czas na Zatorskim Jarmarku Wielkanocnym, będą miały możliwość spróbowania wyjątkowych potraw wielkanocnych przyozdobionych w bardzo efektowny sposób m. in. roladek, pasztetów, staropolskiego żurku, licznych sałatek, ciast wielkanocnych oraz wielu innych.

Wśród ciast królują oczywiście mazurki i babki. Jajka w postaci kraszanek i pisanek, a także przystawek jajecznych, mogą zaspokoić wszystkie gusta.

Zapraszając Państwa na tę uroczystość, poniżej polecamy Państwu do własnego przygotowania kilka wyśmienitych wiosennych potraw zaprezentowanych podczas Zatorskiego Jarmarku Wielkanocnego.

Inauguracja projektu pn. „Rozwój bez granic - wzajemne wsparcie dla wzmocnienia regionalnych produktów turystycznych i kulturowych” odbyła się w Niedzielę Palmową 2011 roku na zatorskim rynku, gdzie każdy mógł się przekonać, jak wielki potencjał artystyczny, a przede wszystkim kulinarny, drzemie w mieszkańcach Terchowej oraz Doliny Karpią. W centrum miasta stanęło prawie dwadzieścia różnobarwnych, kolorowych stoisk i kramów.

Na licznych straganach, swoje specjalności prezentowały koła gospodyń i gospodarzy wiejskich z Gminy Zator - KGW Graboszyce, KGW Łowiczki, KGW Palczowice, KGW Podolsze, KGiGW Rudze, KGW Zator oraz goście z Terchowej. Niezwykle pięknie, różnorodnie plastycznie i kulinarnie zaprezentowały się dzieci i młodzież z rodzicami oraz nauczycielami z Zespołu Szkół.



Kulinarnie na wiosnę



Zatorský veľkonočný jarmok Zatorské hody

O bdbodie pred Veľkou nocou je časom neustálej, predsviatočnej horúčky. Je to čas, keď každá domáca chce prekvapiť rodinu a priateľov novým nápadom na makovníky, tzv. kutiu, alebo fľačky s makom. Vychádzajúc v ústrety ich očakávaniam združená obec Zator pravidelne na zatorskom námestí organizuje spolu so Združením milovníkov zatorskej krajiny prezentáciu tradičných regionálnych jedál a veľkonočných obradov.

V početných stánkoch a farebných krámoch tu svoje kuchárske špeciality prezentujú nielen gazdinky, ale aj gazdovia zo Združení vidieckych gazdiniek a gazdov Zatora.

Zatorský veľkonočný jarmok umenia a jedál je zaujímavou udalosťou, ktorá priťahuje mnohých vystavovateľov a ľudových umelcov, milovníkov kuchárskeho umenia a veľkonočných ľudových tradícií spojených s Veľkonočnými sviatkami.

Ludia, ktorí sa rozhodnú stráviť čas na zatorskom veľkonočnom jarmoku, budú mať možnosť ochutnať výnimočné a efektívne vyzdobené veľkonočné jedlá, o. i. rolády, paštéty, staropoľský „žurek“ čiže kyslú polievku, početné šaláty, ako aj veľkonočné zákusky a mnohé ďalšie dobrôtky.

Medzi zákuskami kralujú, samozrejme, makovníky a koláče z kysnutého cesta. Vajcia, či už v podobe kraslíc, alebo ako predjedlo, môžu uspokojiť všetky gusta.

Pozývajú Vás na jarmok odporúčame Vám pripraviť si neskôr vo vlastnom záujme niekoľko skvelých jarných jedál prezentovaných počas zatorského veľkonočného jarmoku.

Otvorenie projektu s názvom „Rozvoj bez hraníc – vzájomná podpora za účelom posilnenia turistických a kultúrnych regionálnych produktov“ sa uskutočnilo na Kvetnú nedeľu 2011 na zatorskom námestí, kde sa mohol každý presvedčiť, aký veľký umelecký a zvlášť kuchársky potenciál drieme v obyvateľoch Terchovej i Doliny kapra. V centre mesta bolo postavených skoro dvadsať rôznofarebných, pestrých stánkov a krámov.

V početných krámoch svoje špeciality prezentovali združenia vidieckych gazdiniek a gazdov (ZVG) zo združenej obce Zator – ZVG Graboszyce, ZVG Łowiczki, ZVG Palczowice, ZVG Podolsze, ZVGaG Rudze, ZVG Zator, ako aj hostia z Terchovej. Svoje umelecké i kuchárske schopnosti veľmi pekne predviedli deti i mládež spolu s rodičmi a učiteľmi zo Združenej školy Márie Konopnickej v Graboszyciach a zo Združenej základnej školy s materskou školou v Palczowiciach.



Kulinarnie na wiosnę



Karp Zatorski w cieście

Składniki:

- 4 kg Karpia Zatorskiego
- 5 cebule
- 10 dkg orzechów włoskich
- pół szklanki oleju
- 6 szklanek mąki
- 2 łyżki natki pietruszki
- pieprz
- sól

Przygotowanie:

Oczyszczamy i sprawiamy Karpia Zatorskiego, myjemy i osuszamy ściereczką. Przygotowujemy farsz z drobno pokrojonej cebuli, drobno utłuczonych orzechów, mielonego pieprzu, soli i natki pietruszki.

Następnie karpia nadziewamy farszem, zaszywamy i solimy do smaku. Zagniatamy ciasto z mąki, szczypty soli i połowy szklanki zimnej wody, następnie rozwałkowujemy, skrapiamy olejem i układamy na nim karpia. Ciasto z farszem zwijamy i formujemy kształt ryby. Podkreślamy na cieście zarys głowy, ogona, łusek i skrzeli. Smarujemy po wierzchu olejem, przekładamy do wysmarowanej tłuszczem brytfanny i pieczemy w gorącym piekarniku 30 min. Uważamy, by ciasto się nie przypaliło. Gotowego karpia podajemy na gorąco.

Poleca Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Rudzach

Zatorský Kapor v ceste

Ingrediencie:

- 4 kg Zatorského Kapra
- 5 cibule
- 10 dkg vlašských orechov
- pol pohára oleja
- 6 pohárov hladkej múky
- 2 lyžice petržlenovej vňate
- mleté čierne korenie
- soľ

Postup:

Vyčistenú a pripravenú rybu umyjeme, utierkou osušime naplníme, plnkou, ktorú prichystáme z nadrobno pokrájanej a na oleji jemne usmaženej cibule, pomletých orechov, mletého čierneho korenia, soli a petržlenovej vňate. Následne rybu zošijeme a posolíme. Z hladkej múky, štipky soli a pol pohára studenej vody vymiesime cesto, vyvaľkáme, pokropíme olejom a položíme naň kapra. Kapra zavinieme do cesta a vyformujeme do tvaru ryby. Na ceste zakreslíme obrys hlavy, chvosta, šupín a žiabří. Po povrchu pomastíme olejom, preložíme do vymasteného pekáča a 30 min. pečieme v rozpálenej rúre. Musíme dávať pozor, aby sa cesto nepripálilo. Servírujeme na horúco.

Odporúča Krúžok vidieckych gazdiniiek a gazdov v Rudzach



Kulinarnie na wiosnę





Kolorowa sałatka warstwowa

Składniki:

- puszka czerwonej fasoli
- 30 dkg żółtego sera
- pory
- majonez
- 1 puszka kukurydzy konserwowej
- ketchup
- 5 jajek
- szczypiorek

Przygotowanie:

Fasolę przesypujemy na durszlak i myjemy. Ser żółty ścieramy na grubych oczkach. Pory myjemy i kroimy w półksiężycy. Jajka gotujemy na twardo, obieramy i kroimy w kostkę. Szczypiorek drobno siekamy. Wszystko układamy w wysokim przezroczystym naczyniu w kolejności: czerwona fasola, starty żółty ser, pokrojone pory, warstwa majonezu, kukurydza (bez zalewy), warstwa ketchupu, pokrojone jajka, na wierzch dekoracyjnie szczypiorek. Wstawiamy na kilka godzin do lodówki, żeby sałatka się przegryzła.

Poleca Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Rudzach

Kulki rybne z Karpia Zatorskiego

Składniki:

- 1 kg Karpia Zatorskiego
- sok z cytryny
- szklanka bułki tartej
- 1 jajko
- sól
- pieprz
- vegeta

Zalewa:

- 4 szklanki wody
- 1 szklanka octu 10 %
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżka soli
- 2 cebule pokrojone w plastry
- liść laurowy
- ziele angielskie
- pieprz ziarnisty

Przygotowanie:

1 kg Karpia Zatorskiego sprawiamy i filetujemy. Filety z karpia skrapiamy cytryną, następnie mielimy w maszynce, dodajemy jajko, tartą bułkę i przyprawiamy do smaku. Formujemy kształtne kulki, obtaczamy je w mące i smażyemy na oleju na złoty kolor. Studzimy.

Z podanych składników gotujemy zalewę. Kulki rybne układamy w garnku, zalewamy zimną zalewą i odkładamy w chłodne miejsce.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Palczowicach



Kulinarnie na wiosnę



Smalec domowy

Składniki:

- 1 kg słoniny bez skóry
- 2 jabłka
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- sól
- pieprz
- majeranek

Przygotowanie:

Słoninę mielimy przez maszynkę, zmieloną wkładamy do garnka i smażymy na małym ogniu. Gdy skwarki zaczną zmieniać kolor, kroimy cebulę w drobną kostkę i wsypujemy do garnka. Następnie w kosteczkę kroimy jabłka i dodajemy do smalcu. Smażymy wszystko na złoty kolor. Na koniec dokładamy wyciśnięte przez praszkę ząbki czosnku, pół łyżeczki soli, pół łyżeczki pieprzu, łyżeczkę majeranku. Tak przygotowanym smalcem napełniamy naczynia i zostawiamy do zastygnięcia.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Palczowicach

Zupa z pokrzyw „pokrzywówka”

Składniki:

- $\frac{3}{4}$ garnka wody
- jarzyny (włoszczyzna)
- 1 łyżka masła
- śmietana
- jajka ugotowane na twardo
- sól
- pieprz
- lubczyk
- garść młodej pokrzywy

Przygotowanie:

Wszystkie jarzyny kroimy w kostkę, zalewamy wodą i gotujemy. Na gotujący wywar wlewamy przez lejek lane ciasto. Dodajemy śmietanę, a następnie pokrojone w kostkę jajko, drobno posiekaną pokrzywę i lubczyk. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Poleca Stowarzyszenie Dolina Karpi



Chleb

Składniki:

- 500g mąki pszennej
- 150g maki żytniej
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki soli
- 1,5 szklanki wody
- 2 łyżki oliwy lub oleju
- 1 torebka suszonych drożdży
- ziarna słonecznika
- suszona bazylija
- pestki dyni

Przygotowanie:

Z podanych składników ugniatamy dokładnie ciasto tak, aby miało jednolitą konsystencję (nie dodajemy dodatków). Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (około 20 min). Po wyrośnięciu dodajemy dodatki (np. słonecznik i bazylię) i ugniatamy jeszcze raz. Odstawiamy do wyrośnięcia (około 20 min). Ugniatamy ciasto i formujemy z niego bochenek chleba, jeśli ciasto jest bardzo klejące - delikatnie posypujemy mąką. Bochenek układamy w blaszce z papierem do pieczenia (można papier podsypać mąką). Pieczemy w temperaturze około 200 stopni, sprawdzając wykałaczką, czy chlebek w środku jest już suchy. Pod koniec pieczenia smarujemy wierzch chleba rozmieszonym białkiem z jajka i jeszcze podpiekamy do zarumienienia.

Poleca Stowarzyszenie Gospodyń i Gospodarzy Serce Doliny

Placek czekoladowy

Składniki:

- 120 g czekolady gorzkiej
- 120 g śmietany kwaśnej
- 300 g cukru
- 120 g masła
- 3 łyżki kakao
- 200 ml wody
- 3 jajka
- łyżeczka sody
- łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Przygotowanie:

W rondelku roztapiamy czekoladę, dodajmy kwaśną śmietanę i połowę cukru. Studzimy. Następnie mieszamy mąkę, kakao, proszek do pieczenia, sodę i sól. Masło ucieramy, stopniowo dodajemy cukier i żółtka, miksujemy, dodając na zmianę mąkę i wodę. Masę łączymy z czekoladą. Na koniec dodajemy na sztywno ubitą pianę. Pieczemy około godziny w temperaturze 180C. Upieczony placek przekładamy bitą śmietaną: ½ litra śmietany kremówki, łyżka cukru pudru, łyżka żelatyny. Ubijamy na sztywno śmietanę z cukrem i dodajemy rozpuszczoną żelatynę. Gotowy placek możemy polewać polewą czekoladową i posypać migdałami.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Palczowicach



Kulinarnie na wiosnę





Karp Zatorski w sosie chrzanowym

Składniki:

- 1,5 kg Karpia Zatorskiego pokrojonego w dzwonka
- sos chrzanowy
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki
- szklanka mleka
- 2 łyżki chrzanu
- 4 łyżki śmietany
- sól
- pieprz biały

Przygotowanie:

Karpia Zatorskiego doprawiamy solą, pieprzem i vegetą, a także skrapiamy sokiem z cytryny i odkładamy w chłodne miejsce na pół godziny. Następnie kawałki ryby obtaczamy tylko w mące i smażymy na oleju.

Roztopiamy masło, dodajemy do niego mąkę, mieszamy i robimy lekką zasmażkę. Zalewamy ją mlekiem i mieszamy aż do rozpuszczenia powstałych grudek. Na końcu dodajemy chrzan i śmietanę oraz doprawiamy solą i białym pieprzem. Gotowym ciepłym sosem polewamy dzwonka karpia i podajemy na stół.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Palczowicach



Pasztet z Karpia Zatorskiego

Składniki:

- 80 dkg fileta z Karpia Zatorskiego
- 50 dkg wątróbki
- 30 dkg podgardla
- 10 dkg słoniny
- 3 jajka
- 10 dkg bułki tartej
- 1,5 bułki (namoczyć w mleku)
- pieprz
- sól
- gałka muskatołowa
- goździki
- jałowiec
- majeranek
- liść laurowy

Przygotowanie:

Karpia Zatorskiego smażymy na oleju. Rybę i podgardle gotujemy z przyprawami, a wątróbkę smażymy na masełku. Następnie wszystko mielimy, dodajemy żółtka, ubitą pianę i odcisniętą bułkę. Przygotowany farsz przekładamy do natuszczzonej formy i ozdabiamy na wierzchu paskami wcześniej pokrojonej słoniny. Pieczemy w piekarniku przez 1 godzinę w temperaturze 180 C.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Podolszu



Kulinarnie na wiosnę

Pieróżki z nadzieniem z Karpia Zatorskiego

Składniki:

- Ciasto:
- 3 szklanki mąki pszennej
- 25 dkg masła
- 1 jajko
- 3 żółtka
- 1 łyżka octu
- sól
- łyżka śmietany

Farsz :

- 1 kg Karpia Zatorskiego
- 2 jajka
- cebula
- natka pietruszki
- sok z cytryny
- bułka
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

Zagniatamy ciasto i pozostawiamy na godzinę w lodówce. Sprawiamy Karpia Zatorskiego, następnie skrapiamy sokiem z cytryny i pozostawiamy na ok. godzinę. Tak przygotowaną rybę wrzucamy do rondla z gotującą wodą i gotujemy 15-20 min. Ugotowaną rybę obieramy z ości i następnie grubo mielimy. Dodajemy podsmażoną cebulkę, 2 jajka, posiekaną natkę pietruszki, namoczoną bułkę, sól i pieprz. Dokładnie wyrabiamy farsz.

Na posypanej mąką stolnicy rozwałkowujemy cienko ciasto. Wykrawamy kółka, wypełniamy je przygotowanym farszem i dokładnie sklejamy tak, jak pierogi. Smażymy na rozgrzanym smalcu na złoty kolor.

Poleca Stowarzyszenie Dolina Karpia

Chrzanówka wielkanocna

Składniki :

- 1 litr żuru kiszzonego
- 1 litr serwatki
- ½ litra wywaru z gotowania szynki wędzonej
- 30 dkg szynki wędzonej
- 25 dkg kiełbasy wiejskiej
- 15 dkg boczku wędzonego
- 6 jajek na twardo
- 4 żółtka ugotowane
- 8 łyżek wiejskiej kwaśnej śmietany
- 2 łyżki świeżo startego chrzanu
- 1 cebula
- łyżka majeranku
- listek laurowy
- 5 ziaren angielskiego ziele
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

1 szklankę mąki żytniej razowej, 1 szklankę mąki pszennej wsypujemy do słoja i zalewamy 1 litrem letniej przegotowanej wody. Dodajemy kromkę kwaśnego żytniego chleba i 1-2 ząbki pokrojonego czosnku. Słój przykrywamy gazą, zostawiamy na 3-4 dni w ciepłym miejscu. Żur uzyska przyjemny charakterystyczny zapach i kwaśny smak.

Do wywaru z gotowania szynki wlewamy żur i serwatkę, dodajemy listek laurowy, angielskie ziele i zagotowujemy. Świeżo starty chrzan parzymy gorącą wodą (przelewając na gęstym sitku) i łączymy z żurem. Pokrojony boczek i cebulę podsmażamy wraz z pokrojoną szynką i kiełbasą. Do żuru dodajemy podsmażone wędliny i krótko gotujemy.

Gotowane 4 żółtka rozcieramy ze śmietaną, dodajemy do żuru, następnie przyprawiamy majerankiem, jeśli trzeba szczyptą soli. Dodajemy posiekaną gotowaną jajka.

Poleca Stowarzyszenie Dolina Karpia





Pulpeciki (klopsiki) smażone z Karpia Zatorskiego

Składniki:

- 50 dkg Karpia Zatorskiego
- 3 łyżki bułki tartej
- 1 jajko
- 2 marchewki
- 1 cebula
- pieprz
- sól

Przygotowanie:

Karpia Zatorskiego sprawiamy, filetujemy i mielimy. Do zmielonej ryby dodajemy ugotowaną marchewkę startą na tarce, jajko, tartą bułkę, drobno posiekana cebulę, sól i pieprz. Z gotowej masy rybnej formujemy klopsiki. Następnie wrzucamy klopsiki do gotującego się bulionu (wywaru) i gotujemy na małym ogniu.

Możemy także przygotowane klopsiki, obtoczyć w bułce tartej i usmażyć na gorącym oleju.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Podolszu



Sernik królewski

Składniki:

- 1,2 kg sera białego przemiałonego
- 3 żółtka jaj wiejskich (białka zostawiamy do piany)
- 2 całe jaja
- szklanka cukru
- 2 budynie śmietankowe
- ½ szklanki oleju
- 1,5 szklanki mleka
- 10 dkg rodzynek
- kokos do posypania

Ciasto:

- 2 szklanki mąki
- jajo
- 2 żółtka jaj
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 10 dkg masła

Pianka :

- 3 białka jaj
- ½ szklanki cukru

Przygotowanie:

Jaja ubijamy z cukrem, powoli dodajemy ser, całość ucieramy. Dodajemy olej, mleko, budynie i dobrze mieszamy. Tak przygotowaną masę serową wylewamy na blachę. Pozostawiamy około 1,5 szklanki masy serowej, dodajemy kakao i mieszamy. Na masie serowej na blasze bardzo delikatnie kładziemy rodzyнки, tak, aby się nie zatopiły. Masą serową wymieszaną z kakao zalewamy sernik. Całość wkładamy do piekarnika na 200°C i pieczemy 40 minut. Ubijamy pianę z 3 białek oraz ½ szklanki cukru i rozprowadzamy ją po placku. Wkładamy do piekarnika i pieczemy jeszcze 20 minut. Gorący sernik posypujemy kokosem.

Poleca Stowarzyszenie Dolina Karpia

Jadło na lato



Święto Karpia – Festiwal Doliny Karpia

Okres wakacji to czas nie tylko rekreacji i wypoczynku w słoneczne upalne dni, ale także okres wielkich wydarzeń i imprez kulinarnych, które na Zatorszczyźnie stały się tradycją. Mowa tutaj o Święcie Karpia - cyklicznej imprezie, podczas której oczywiście wśród potraw króluje Karp Zatorski serwowany na setki sposobów.

Mieszkańcy ponad 700-letniego Zatora rokrocznie obchodzą Święto Karpia na cześć wielowiekowej tradycji hodowli ryby, której m. in. nie może zabraknąć na polskim, wigilijnym stole.

Podczas tej trzydniowej letniej imprezy każdy znajdzie coś dla siebie. Na pięknie udekorowanych stoiskach można zasmakować wyjątkowych regionalnych i tradycyjnych kulinarnych specjałów. Przede wszystkim podczas święta nie może zabraknąć Karpia Zatorskiego we wszystkich postaciach, wg tradycyjnych przepisów kulinarnych, w tym najbardziej znanego karpia w panierce, ale także mniej popularnych, a równie smacznych: karpia wędzonego, karpia w płatkach kukurydzianych czy karpia faszerowanego.

Ta regionalna impreza to największe w Małopolsce wydarzenie artystyczno - kulinarne – laureat I Nagrody w kategorii „Wydarzenie Roku” w Plebiscycie Wielkie Odkrywanie Małopolski w 2005 r. Należy się także zgodzić, że to właśnie karp - obok Smoka Wawelskiego - jest od wieków symbolem Małopolski i Krakowa.

Od 2009 roku impreza ta stała się najważniejszym wydarzeniem kulinarnym w ramach organizowanego cyklicznie Festiwalu Karpia na terenie siedmiu partnerskich gmin, który gromadzi tysiące turystów w tym w szczególności smakoszy kulinarnych i degustatorów ryb.

„Karp zatorski to absolutny fenomen i pewnie rekordzista pod względem długości hodowli, bowiem początki rybactwa i hodowli karpia w Zatorze sięgają czasów panowania Bolesława Krzywoustego. W połowie XV wieku Księstwo Zatorskie przeszło do Korony Polskiej i odtąd królowie polscy otoczyli tę krainę, a zwłaszcza ryby, troskliwą pieczę. Oczywiście wśród ryb królował karp. Jego walory smakowe potrafił docenić polscy królowie, sprowadzając go przez długie lata na swoje stoły – stąd też wzięła się zachowana po dzisiaj nazwa „karp królewski”, którą wielu hodowców przypisuje swoim karpom. Jednak, aby być zgodnym z historyczną prawdą, jedynie karp z Zatora ma prawo szczyścić się przydomkiem królewskiego. Ta wspaniała ryba, która swoją wielkością, wygrzbiecieniem i sposobem ułuszczenia, wielokrotnie, na różnego rodzaju wystawach, zachwycała hodowców całej Europy, z pewnością dziś może stać się jednym z najbardziej charakterystycznych produktów Małopolski.”

/Dary naszej ziemi - Małopolski Smak, tekst Jacek Szklarek

Wydawca: Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego/



Slávnosti kapra

Prázdninové obdobie je nielen časom rekreácie a oddychu v slnečné teplé dni, ale aj obdobím veľkých udalostí a kuchárskych podujatí, ktoré sa stali v zatorskom regióne tradíciou. Hovoríme tu o Slávnostiach kapra - cyklickom podujatí, počas ktorého medzi jedlami kraľuje zatorský kapor servírovaný na mnohé spôsoby.

Obyvatelia už vyše 700-ročného Zatoru, vzhľadom na niekoľkostoročnú tradíciu chovu ryby, ktorá o. i. nesmie chýbať na poľskom štedrovečernom stole každoročne rok slávia Slávnosti kapra.

Počas tohto trojdňového podujatia každý nájde niečo pre seba. V pekne zdobených stánkoch si môžeme pochutiť na výnimočných regionálnych i tradičných kuchárskych špecialitách. Zvlášť počas týchto slávností nesmie chýbať zatorský kapor vo všetkých podobách, pripravený podľa tradičných kuchárskych receptov, hlavne všetkým dobre známy vyprážený kapor v obale, ale aj menej známy údený kapor, vyprážený kapor na kukuričných lupienkoch alebo plnený kapor a mnoho ďalších.

Toto regionálne podujatie je najväčšou umelecko-kuchárskou udalosťou v Malopoľsku – získalo I. cenu v kategórii „Udalosť roka“ v ankete Veľké odhalenie Malopoľska v roku 2005.

Treba teda súhlasiť s tým, že práve kapor je popri wawelskom drakovi od storočí symbolom Malopoľska a Krakova.

Od roku 2009 sa podujatie stalo najdôležitejšou kuchárskou udalosťou v rámci cyklicky organizovaného Festivalu kapra na území siedmich partnerských združených obcí, ktoré zhromažďuje tisíce turistov a v tom predovšetkým maškrtníkov a degustátorov rýb.

Zatorský kapor je absolútnym fenoménom a zaiste rekordérom vzhľadom na dĺžku chovu, pretože začiatky rybolovu a chovu kapra v Zatore siahajú do čias vlády Boleslava Krivoústeho. V polovici 15. storočia Zatorské kniežatstvo bolo začlenené do poľskej ko-

runy a odvtedy poľskí králi obklopili túto krajinu, a zvlášť ryby, svojou starostlivosťou. Samozrejme, medzi rybami kraľoval kapor. Jeho chuťové prednosti dokázali oceniť poľskí králi dodávajúc ho na svoje stoly – odtiaľ tiež pochádza dodnes zachovaný názov „kráľovský kapor“, ktorý mnohí chovatelia pripisujú svojim kaprom. Avšak, aby sme boli v súlade s historickou pravdou, len kapor zo Zatoru má právo používať prídome kráľovský. Táto výborná ryba, ktorá svojou veľkosťou, výrazným tvarom chrbta a tukovými vlastnosťami mnohokrát počas rôznych výstav nadchýnala chovateľov v celej Európe, sa s istotou môže dnes stať jedným z najcharakteristickejších produktov Malopoľska.

Dary našej zeme – Maľopolski Smak (Dary našej krajiny – Maľopolská chuť), text Jacek Szklarek

Vydavateľ: Úrad Samosprávneho maľopolského vojvodstva



Słowackie Nastroje w Zatorze

14 sierpnia 2011 r. na zatorskim rynku, odbyło się kolejne ciekawe wydarzenie kulturalne i turystyczne, realizowane w ramach wspólnego projektu Urzędu Miejskiego w Zatorze ze słowacką gminą Terchova pt. „Rozwój bez granic wzajemne wsparcie dla produktów turystycznych i kulturowych”. Impreza pod nazwą Słowackie Nastroje – Dni Terchowej - Janosikowy Raj, cieszyła się dużą popularnością zarówno wśród mieszkańców gminy, jak i przyjezdnych gości.

Na zatorskim rynku w specjalnie do tego zakupionych i postawionych z projektu drewnianych kramach, namiotach oraz na scenie każdy mógł znaleźć coś dla siebie. Poza kulinarnymi przysmakami z Karpia Zatorskiego przygotowanymi przez Koła Gospodyń Wiejskich z terenu Gminy Zator, można było podziwiać regionalne wyroby rękodzielniczków oraz uczniów szkół z terenu Gminy Zator.

Wśród przygotowanych potraw znalazł się między innymi karp smażony w płatkach kukurydzy oraz w sezamie, racuchy z karpia, karp wędzony, karp na kwaśno oraz karp z grilla. Organizatorzy przygotowali też liczne atrakcje także dla najmłodszych, którzy mogli wziąć udział w grach i zabawach oraz artystycznym malowaniu twarzy.

Główną atrakcją wydarzenia, był świetny występ słowackiej grupy Rozsutec, która oczarowała zebraną widownię nie tylko znakomitym widowiskiem ale także pięknymi strojami regionalnymi i śpiewem.

Ujmująca muzyka góralska oraz znakomita choreografia z pewnością na długo zapadną w pamięci tych, którzy mieli okazję obejrzeć występ. Warto podkreślić, że wśród widowni znalazł się również najstarszy mieszkaniec Zatora, Pan Jan Korzeniowski, który mimo upalnej pogody, wybrał się na rynek, aby podziwiać występ Słowaków.

V slovenskej nálade v Zatore

Dňa 14. augusta 2011 sa na zatorskom námestí uskutočnilo ďalšie zaujímavé kultúrne a turistické podujatie, realizované v rámci spoločného projektu Mestského úradu v Zatore so slovenskou obcou Terchová s názvom „Rozvoj bez hraníc – vzájomná podpora za účelom posilnenia turistických a kultúrnych regionálnych produktov“. Podujatie s názvom V slovenskej nálade – Dni Terchovej – Jánošíkov raj, sa tešilo veľkému záujmu miestnych obyvateľov Zatora, ako aj ich hostí.

Na zatorskom námestí mohol v špeciálne pre projekt nakúpených a postavených drevených stánkoch, stanoch a na javisku každý nájsť niečo pre seba. Okrem kuchárskych pochúťok zo zatorského kapra, pripravených Združením vidieckych gazdiniek združenej obce Zator, bolo možné obdivovať regionálne výrobky ľudových umelcov a žiakov škôl združenej obce Zator.

Medzi pripravenými jedlami sa nachádzal okrem iného vyprážený kapor obalený v kukuričných lupienkoch a v sezame, placky z kapra, údený kapor, kapor na kyslo a grilovaný kapor. Organizátori pripravili početné zaujímavosti aj pre najmladších, ktorí sa mohli zúčastniť mnohých hier, i umeleckého maľovania tvárí.

Hlavnou atrakciou podujatia bolo vystúpenie slovenského súboru Rozsutec, ktorý očaril zhromaždených v hľadisku nielen výborným predstavením, ale aj peknými krojmi a spevom.

Pövbábná goralská hudba a výborná choreografia s istotou ostane na dlho v pamäti tých, ktorí mali príležitosť zhladať ich vystúpenie. Treba zdôrazniť, že medzi divákmi sa našiel aj najstarší obyvateľ Zatora pán Jan Korzeniowski, ktorý sa napriek horúcemu počasiu vybral na námestie, aby mohol obdivovať vystúpenia Slovákov.



Jadło na lato





Karp Zatorski wędzony

Składniki:

- **Od 1,5 kg do 2 kg Karpia Zatorskiego**
- **cebula**
- **sól**
- **pieprz**
- **vegeta**

Przygotowanie:

Karpie Zatorskie o wadze od 1,5 kg do 2 kg oczyszczamy, kroimy w dzwonka, a następnie płuczemy i układamy w dużym naczyniu lub garnku. Układamy rybę warstwami, przekładając je cebulą i posypując przyprawami – solą, pieprzem (mielonym, czarnym), przyprawą do ryb, vegetą - w celu nasolenia oraz nadania rybie odpowiedniego zapachu. Tak przygotowane ryby odkładamy do chłodnego i ciemnego pomieszczenia na okres około dwóch dni. W tym czasie mieszamy dzwonka dwa razy dziennie w celu jednakowego nasączenia przyprawą.

Po dwóch dniach ryby płuczemy, osuszamy i wkładamy do wędzarni. Wędzimy najlepiej drewnem owocowym, w końcowym etapie dodając drewno olszyny, co nada rybie ładny złoty kolor. Wędzimy od 8 do 10 godzin, w zależności od wielkości ryby. Przechowujemy ułożone warstwami, przełożonymi młodymi pokrzywami najlepiej w koszu wiklinowym. Pokrzywy są naturalnym środkiem, który umożliwia długie przechowywanie ryb.

Poleca Stowarzyszenie Serce Doliny

Údený Zatorský Kapor

Ingrediencie:

- **Od 1,5 kg do 2 kg Zatorského Kapra**
- **cibuľa**
- **sol'**
- **mleté čierne korenje**
- **vegeta**

Postup:

Kapry s váhou od 1,5 kg do 2 kg očistíme, pokrájame na podkovičky a poukladáme do veľkej nádoby alebo hrnca. Vrstvy z rýb prekladáme cibuľou a posypávame prísadami kvôli nasoleniu a vytvoreniu správnej vône. Prísadu vymiešame zo soli, čierneho mletého korenja, koreninovej zmesi na ryby a vegety. Takto pripravenú rybu odložíme na chladné a tmavé miesto približne na dva dni. Medzičasom podkovičky dvakrát denne miešame, aby ryba rovnomerne presiakla prísadou.

Po dvoch dňoch rybu opláchneme, osušime a vložime do udiarne. Najlepšie je, ak ryby údime na ovocnom dreve a ku koncu pridáme drevo z jelšiny, vďaka čomu bude vyúdená dozlatista. Údime 8 až 10 hodín v závislosti od veľkosti ryby. Po vyúdení ryby poukladáme po vrstvách prekladaných mladou žihľavou do prúteného koša. Žihľava je prírodným prostriedkom, vďaka ktorému môžeme ryby dlho skladovať.

Odporúča Združenie Srdce doliny



Jadło na lato





Pstrąg smażony

Składniki:

- 250 g pstrąga
- 100 ml oleju
- 10 g mąki
- 20 g masła
- sól

Przygotowanie:

Patroszymy pstrąga, myjemy i osuszamy. Następnie solimy, obtaczamy w mące i smażymy na gorącym tłuszczu. Po usmażeniu pstrąga na wierzch kładziemy masło.

Poleca Szef Kuchni Restauracji River Park

Naleśniki po meksykańsku

Składniki:

Ciasto naleśnikowe:

- 2 szklanki mleka
- 1 szklanka wody
- 2 jajka
- 2 szklanki mąki
- sól

składniki zmixować i smażyć cienkie naleśniki

Farsz:

- ½ kg mięsa wołowo - wieprzowego
- 1 cebula
- 2 marchewki
- ½ puszki kukurydzy
- ½ puszki fasolki czerwonej
- 10 dkg sera żółtego

Przygotowanie:

Mięso zmielone smażymy w rondlu z cebulką, doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy starte marchewki, dusimy do miękkości. Odstawiamy naczynie z ognia, łączymy mięso z odsączoną kukurydzą i fasolką.

Nakładamy farsz na przygotowane naleśniki i zwijamy jak krokiety. Układamy je na blaszce lub w naczyniu żaroodpornym, posypujemy startym żółtym serem i zapiekamy 10 minut w piekarniku. Podajemy ciepłe polane ketchupem lub bez.

Poleca Koło Gospodyń
Wiejskich w Palczowicach



Jadło na lato





Karp Zatorski w płatkach kukurydzianych

Składniki:

- 2 kg Karpia Zatorskiego
- 10 dkg płatków kukurydzianych
- 10 dkg mąki
- 2 jajka
- olej do smażenia
- sól
- pieprz
- przyprawa do ryb
- przyprawa warzywna
- 4 ząbki czosnku

Przygotowanie:

Karpia Zatorskiego oprawiamy i kroimy na kawałki. Po dokładnym oplukaniu przyprawiamy solą, pieprzem, przyprawą do ryb oraz przyprawą warzywną. Posypujemy karpia drobnutko pokrojonymi w kosteczkę 4 ząbkami czosnku. Odkładamy na 2 godziny w chłodne miejsce. Po tym czasie kawałki karpia panierujemy w mące, jajku i pokruszonych płatkach kukurydzianych. Smażymy na rozgrzanym oleju po kilka minut z każdej strony na złoty kolor.

Poleca Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Rudzach

Karp Zatorski w sosie cytrynowym

Składniki:

- 1,2 kg Karpia Zatorskiego
- 3 żółtka, cytryna
- 2 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki oleju
- 3 łyżki masła
- łyżka mąki
- 2 łyżki natki pietruszki
- cukier
- pieprz
- sól

Przygotowanie:

Karpia Zatorskiego czyścimy, myjemy i starannie osuszamy ściereczką. Z zewnątrz i wewnątrz smarujemy masą z dwóch żółtek, soku z połowy cytryny, pieprzu i soli. Obtoczoną w tartej bułce rybę wkładamy do rondla z olejem. Pieczemy w gorącym piekarniku ok. pół godziny, aż się zarumieni. Co jakiś czas polewamy płynem powstałym przy pieczeniu. Cytrynę obieramy ze skórki. Następnie skórki gotujemy 5 min. w 2/3 szklanki wody. Wywar przecedzamy i schładzamy. Przygotowujemy jasną zasmażkę z mąki i łyżki masła, rozprowadzamy zimnym wywarem i podgrzewamy 10 min. Następnie dodajemy sok z połowy cytryny, sól, cukier i zaciągamy rozkłóconym żółtkiem. Na koniec dodajemy łyżeczkę masła. Upieczoną rybę przekładamy na półmisek i podajemy polaną sosem cytrynowym.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Smolicach



Jadło na lato





Dietetyczny Karp Zatorski pieczony w folii na ruszcie

Składniki:

- 1 sztuka Karpia Zatorskiego
- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- 1 papryka czerwona
- 1 pęczek koperku
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 por
- 3 łyżki masła
- pieprz
- sól czosnkowa
- przyprawa do ryb
- przyprawa warzywna

Przygotowanie:

Karpia oprawiamy, dzielimy na kawałki i dokładnie płuczemy. Przyprawiamy szczyptą soli czosnkowej, pieprzem, przyprawą do ryb oraz przyprawą warzywną. Na folii aluminiowej układamy kawałek karpia posypujemy obficie marchewką, pietruszką, papryką startą na tarce o grubych oczkach oraz pokrojonym porem, koperkiem, szczypiorkiem. Na wierzch dodajemy odrobinę masła. Zwijamy w folię i pieczemy na ruszcie około 15 minut.

Poleca Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Rudzach

Karp Zatorski faszerowany pieczarkami

Składniki:

- 1,5 kg Karpia Zatorskiego
- 50 dkg pieczarek
- 2 cebule
- pęczek zielonej pietruszki
- ½ masła
- 10 dkg żółtego sera
- sól
- pieprz
- vegeta

Przygotowanie:

Tuszkę Karpia Zatorskiego nacieramy solą, pieprzem, vegetą i odstawiamy w chłodne miejsce. Pieczarki ścieramy na tarce i smażymy na oleju. Dodajemy drobno posiekaną cebulkę, dusimy do odparowania, mieszamy z garścią zielonej pietruszki i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Spód naczynia żaroodpornego lub blachy smarujemy połową masła, a drugą połowę smarujemy karpia. Karpia faszerujemy pieczarkami i spinamy wykałaczkami lub zszywamy nitką. Smażymy karpia w temperaturze 180°C około godziny, podczas pieczenia polewamy karpia roztopionym tłuszczem. Pod koniec smażenia, karpia można posypać tartą bułką lub startym żółtym serem.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Palczowicach



Jadło na lato

Revel karp

Składniki:

- 300 g (2 kawałki) fileta z Karpia Zatorskiego
- mąka do oprószenia
- bułka tarta
- jajko
- cebula
- natka pietruszki
- oliwa
- sok z cytryny
- sól, pieprz, pieprz cytrynowy

Przygotowanie:

Filet z Karpia Zatorskiego marynujemy ok. 6 godzin w cebuli, natce pietruszki, oliwie, soku z cytryny, soli i pieprzu. Wycinamy karpia z marynaty, przyprawiamy pieprzem cytrynowym, oprószamy mąką i panierujemy w jajku i bułce tartej. Smażymy na oliwie po 4 minuty z każdej strony. Podajemy z ryżem na sypko i zestawem surówek.

Poleca Szef Kuchni Revel Pub

Ogórki kiszone

Składniki na litrowy słoik:

- 8 - 9 małych ogórków
- 2 ząbki czosnku
- gałązka kopru
- mały kawałek korzenia chrzanu
- kilka ziarenek ziela angielskiego i pieprzu
- sól kamienna

Przygotowanie:

Ogórki dokładnie myjemy. Ściśle układamy pionowo w wyparzonym wcześniej słoiku. Na pierwszej warstwie umieszczamy przekrojone na pół ząbki czosnku, umyty koper, obrany ze skórki chrzan, a także ziele angielskie i pieprz. Zalewamy gorącą wodą (ok. 2 szklanki) wymieszaną z połową łyżeczki soli. Mocno zakręcamy i odwracamy słoik do góry dnem. Następnie pasteryzujemy przez ok. 15 minut.

Poleca Stowarzyszenie Serce Doliny





Zupa rybna z Karpia Zatorskiego

Składniki:

- 1 sztuka Karpia Zatorskiego
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 1 papryka czerwona
- 2 dkg grzybów suszonych
- makaron domowy typu łazanki
- pieprz
- sól
- przyprawa warzywna
- szczypta ostrej mielonej papryki chili
- 2 listki liścia laurowego
- kilka ziarenek ziela angielskiego

Przygotowanie:

Karpia Zatorskiego gotujemy w osolonej wodzie, po czym wyjmujemy do ostygnięcia. Wywar z karpia precedzamy, dodajemy listki laurowe i ziele angielskie. Na tarce o grubych oczkach ścieramy pietruszkę, marchewkę, paprykę i dokładamy warzywa do wywaru, gotując go na wolnym ogniu. Następnie wrzucamy podgotowane suszone grzyby i pokrojoną w drobną kostkę cebulę oraz obranego z ości karpia. Całość przygotowujemy do smaku pieprzem, przyprawą warzywną i ostrą papryką. Pod koniec gotowania wrzucamy makaron i dodajemy śmietanę. Posypujemy natką pietruszki.

Poleca Stowarzyszenie Gospodyń i Gospodarzy Serce Doliny

Rybia polievka zo Zatorského Kapra

Ingrediencie:

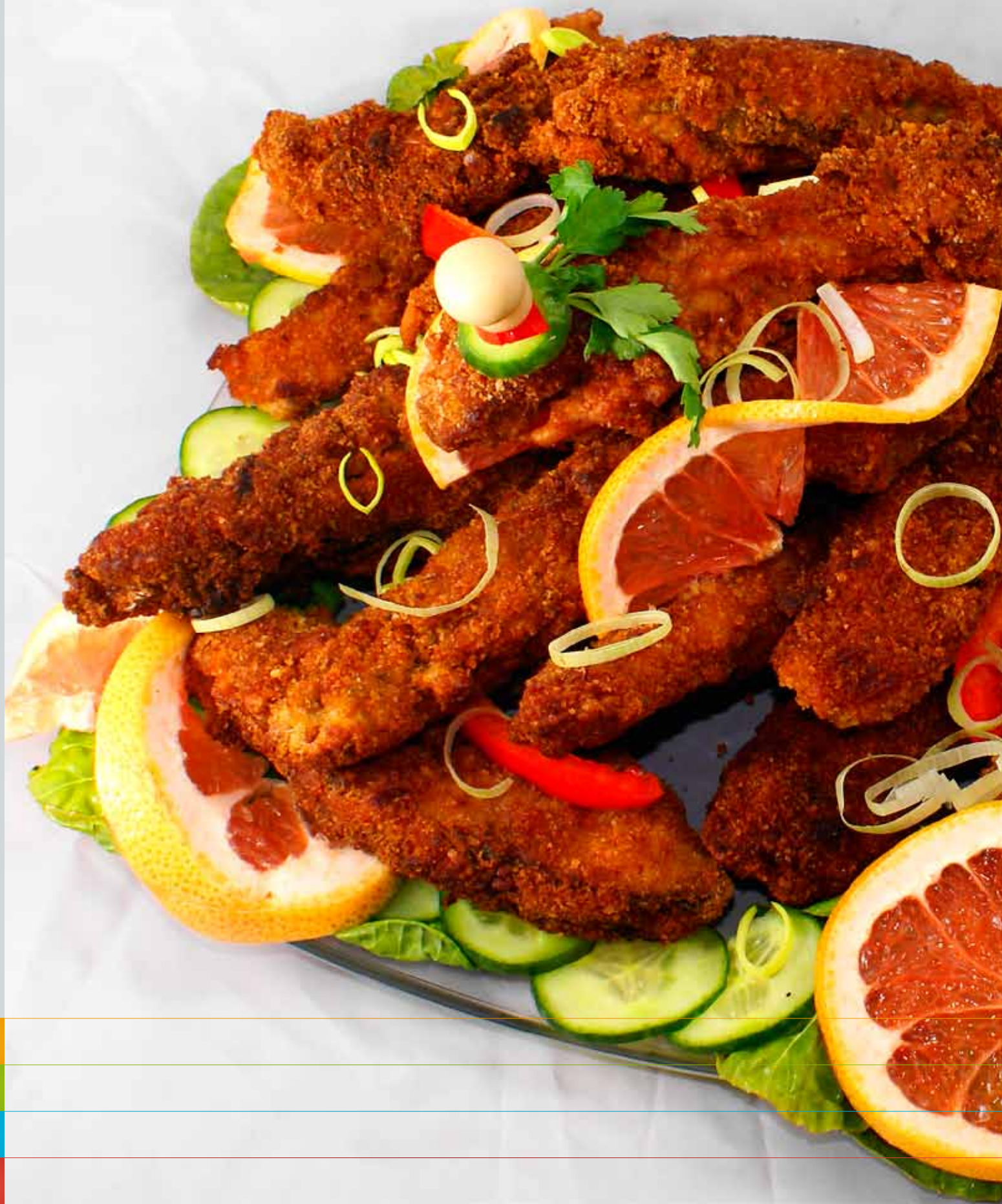
- 1 Zatorský Kapor
- 1 mrkva
- 1 petržlen
- 1 cibuľa
- 1 červená paprika
- 2 dkg sušených húb
- cestoviny domácej výroby typu fľačky
- mleté čierne korenie
- soľ
- vegeta
- štipka ostrej mletej čili papriky
- 2 bobkové listy
- niekoľko zrníčok nového korenia

Postup:

Kapra uvaríme v osolenej vode. Následne ho vytiahneme, aby vychladol. Vývar z kapra precedíme, pridáme bobkový list a nové korenie. Na strúhadle s veľkými očkami postrúhame petržlen, mrkvu, papriku a postrúhanú zeleninu pridáme do vývaru, ktorý varíme na malom ohni. Následne do vývaru pridáme predvarené sušené hříby, na drobno pokrájanú cibuľu a vykosteného kapra. Dochutíme čiernym korením, vegetou a ostrou paprikou. Pred odstavením dodáme cestoviny a smotanu. Pri servírovaní posypeme petržlenovou vňaťou.

Odporúča Združenie gazdinek a gazdov Srdce doliny

Jadło na lato





Karp Zatorski pieczony

Składniki:

- 1 kg Karpia Zatorskiego
- 4 ząbki czosnku
- pęczek natki pietruszki
- olej rzepakowy
- łyżka masła

Przygotowanie:

Obieramy, siekamy i ucieramy z solą czosnek. Następnie Karpia Zatorskiego sprawiamy i dokładnie myjemy. Całość dokładnie nacieramy czosnkiem i odstawiamy na ok. godzinę do lodówki. Nagrzewamy piekarnik do temperatury 180°C. W międzyczasie smarujemy naczynie żaroodporne masłem, a do wnętrza ryby wkładamy pół pęczka natki pietruszki. Karpia spinamy wykałaczkami, aby zapobiec wypadaniu pietruszki. Smarujemy rybę olejem, delikatnie układamy w naczyniu żaroodpornym i wokół kładziemy plasterki masła. Pieczemy ok. 30 min.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Grodzisku

Pečený Zatorský Kapor

Ingrediencie:

- 1 kg Zatorského Kapra
- 4 strúčiky cesnaku
- zväzok petržlenovej vňate
- repkový olej
- lyžica masla

Postup:

Cesnak očistíme, pokrájame a pretlačíme so soľou. Pripraveného, oškriabaného a dôkladne umytého kapra (bez hlavy a chvosta) dôkladne celého natrieme cesnakom a odložíme približne na 1 hod. do chladničky. Zohrejeme rúru na teplotu 180°C. Ohňovzdornú nádobu potrieme maslom, a do ryby dovnútra vložíme polovicu zväzku petržlenovej vňate. Rybu musíme zošit špáradlami, aby vňať nevypadla. Kapra potrieme olejom, delikatne vložíme do ohňovzdornej nádoby a obložíme plátkami masla. Pečieme približne 30 min.

Odporúča Krúžok vidieckych gazdiniiek v Grodzisku

Jadło na lato





Karp Zatorski w sosie pomidorowym

Składniki:

- 1 kg filetów z Karpia Zatorskiego
- bułka tarta
- 1 jajko

Zalewa:

- 1,5 litra wody
- ½ szklanki octu
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżeczka soli
- angielskie ziele
- liść laurowy
- pieprz ziarnisty

Przygotowanie:

Karpia Zatorskiego smażymy na oleju w jajku i bułce. 4 duże cebule kroimy i podsmażamy na oleju. Następnie dodajemy do cebuli 0,25 dkg przecieru pomidorowego i dusimy do miękkości. Zalewę mieszamy z uduszoną cebulą i zalewamy nią wcześniej usmażone i wystudzone ryby.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Podolszu

Zatorský Kapor v paradajkovej omáčke

Ingrediencie:

- 1 kg filé zo Zatorského Kapra
- strúhanka
- 1 vajce

Nálev:

- 1,5 litra vody
- ½ pohára octu
- 3 lyžice cukru
- 1 lyžička soli
- nové korenie
- bobkový list
- čierne korenie

Postup:

Ryby smažíme na oleji obalené vo vajci a strúhance. Pokrájame 4 veľké cibule následne jemne usmažíme na oleji, potom dodáme do cibule 0,25 dkg paradajkového pretlaku a dusíme, pokiaľ nezmäkne. Nálev zmiešame s udusenou cibuľou a zalejeme ním vopred usmažené a vychladené ryby.

Odporúča Krúžok vidieckych gazdiniiek v Podolszu



Jadło na lato





Karp zatorski po wenecku

Składniki:

- 1 szt. Karpia Zatorskiego średniej wielkości
- 10 ml. Prosecco DOC z Veneto (na karpia)
- 30 ml. Prosecco DOC z Veneto (na risotto)
- 200g ryżu krótkoziarnistego Vialone Veronese IGP lub ryżu Carnaroli z Delti Padu IGP
- 50g słoniny z Saccisica
- 30 g rodzynek
- 30g masła
- 10g caparów z soli
- 5ml. Grappy lub wódki
- marchew
- cebula i seler w ilościach, które standardowo dodaje się do wywaru warzywnego
- posiekana natka pietruszki
- sól do smaku

Przygotowanie:

Filetujemy Karpia Zatorskiego. Filety kroimy na plasterki o długości ok. 6-7 cm. Na patelnię wlewamy wino Prosecco DOC z Veneto. Kiedy wino zacznie się gotować, na patelni kładziemy filety z karpia, nasionka pinii, rodzynek nasączone grappą lub wódką oraz kapary. Dodajemy sól do smaku. Po ok. 2 minutach przewracamy filety na drugą stronę, cały czas gotując w winie. Następnie do naczynia z podgrzewanym dnem kładziemy bardzo cienki plasterk słoniny z Saccisica (teren położony pomiędzy Padwą a Południową Laguną Padu) i świeży liść mięty.

Risotto z Karpia Zatorskiego

Z głów i ości przygotowujemy wywar, do którego dodajemy cebulę, marchew i seler. Po zagotowaniu z ości i głów wygotują się resztki mięsa, które pozostały podczas filetowania. Następnie bardzo dokładnie usuwamy z wywaru wszystkie resztki ości, skóry czy tłuszczu. Przygotowujemy warstwę z siekanej cebuli i słoniny z Saccisica. Kiedy słonina jest już stopiona, a cebula oszklona, kładziemy ryż krótki Vialone Veronese IGP lub ryż Carnaroli z Delti Padu IGP, ryż upraży się i przesiąknie winem Prosecco DOC z Veneto. Kiedy ryż nasiąknie winem, zaczynamy dodawać wywar. Po około $\frac{3}{4}$ czasu gotowania się ryżu, dodajemy mięso z karpia, które zostało wygotowane z głów i ości. Na koniec gotowania dodajemy sól i masło, aby ryż miał jeszcze bardziej aksamitną konsystencję. Na talerzu kładziemy posiekaną natkę pietruszki, a następnie filety z karpia i risotto. W takiej postaci potrawa jest gotowa do podania na stół.

Wina do zestawu

Prosecco DOC lub wino musujące z Veneto

Komentarz

Karp jest rybą słodkowodną, która we Włoszech jest hodowana przy polach ryżowych (dlatego podajemy ją z ryżem). To ryba, której delikatne mięso przesiąka zapachem mułu w którym się ukrywa. Wino Prosecco ze swoją lekką nutą kwaśności i zapachem w połączeniu z kaparami, rodzynekami, orzeszkami pinii i liściem mięty jeszcze bardziej podnosi walory smakowe ryby.

Poleca Efrem Tassinato prezydent Włoskiego Zrzeszenia WigwamClub.

Potrawy po raz pierwszy zaserwowane podczas Święta Karpia w 2009 roku.

Smacznie na jesień



Wielkie Zatorskie Żniwa Karpiove

Niejeden z nas zastanawia się, jak się odżywiać, aby zachować zdrowie i urodę w okresie jesienno – zimowym. To, co jemy, wpływa na naszą kondycję fizyczną, samopoczucie i przede wszystkim zdrowie. Receptę na to otrzymamy podczas Wielkich Zatorskich Żniw Karpiowych.

To drugie, co do wielkości, po lipcowym Świącie Karpia, wydarzenie kulinarно-artystyczne. Ta wyjątkowa impreza, która jest zarazem zwieńczeniem Festiwalu Doliny Karpia, ma swój niecodzienny charakter. W tym wydarzeniu uczestniczą przede wszystkim przedstawiciele organizacji kulinarnych, kulturalnych, artystycznych oraz najliczniej rybacy.

Na straganach królują potrawy z Karpia Zatorskiego – Karpiove Fantazje, Gastronomiczne Targi i Prezentacje Kulinarne przygotowane przez Koła Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich z terenu Gminy Zator, które nie po raz pierwszy udowadniają, że nie mają sobie równych w przyrządzaniu rodzimego karpia. Wśród potraw można znaleźć m.in. karpia na kwaśno, karpia smażonego w rozmaitych panierkach oraz wiele innych.

Przedsięwzięcie to adresowane jest przede wszystkim do smakoszy ryb, wędkarzy, turystów z Małopolski i Śląska.

Jak przystało na Karpiove Żniwa w programie nie może zabraknąć pokazowych odłowów ryb..

Veľká zatorská kaprová žatva

Nejeden z nás rozmýšľa, ako sa stravovať, aby si počas jesenného a zimného obdobia uchoval zdravie a krásu. To, čo jeme, ovplyvňuje našu fyzickú kondíciu, náladu a zvlášť zdravie. Recept na to dostaneme počas Veľkej zatorskej kaprovej žatvy.

Je to druhá veľká kuchársko-umelecká udalosť po júlových Slávnostiach kapra. Toto výnimočné podujatie zároveň uzatvára Festival Doliny kapra. Má svoj špeciálny charakter. Podujatia sa zúčastňujú predovšetkým zástupcovia kuchárskych, kultúrnych, umeleckých organizácií, a najpočetnejšie sú zastúpení rybári.

V stánkoch kraľovali jedlá zo zatorského kapra – Kaprové fantázie – gastronomické trhy a kuchárske prezentácie pripravené združeniami vidieckych gazdiniek a gazdov združenej obce Zator, ktoré opätovne dokázali, že sú bezkonkurenčne najlepší v príprave domáceho kapra. Medzi jedlami nájdeme o. i. kapra na kyslo, kapra vypráženého v rozmanitých obaloch a mnohé ďalšie.

Podujatie je určené zvlášť pre maškrtníkov rýb, rybárov, turistov z Malopolska a Sliezska.

Ako sa patrí na Kaprovú žatvu, v programe nesmie chýbať ukážkové lovenie rýb.



Smacznie na jesień





Racuchy z Karpia Zatorskiego

Składniki:

- 40 dkg Karpia Zatorskiego
- 3 jajka
- 1 czerwona papryka
- 1 mała cebula
- 1 łyżeczka przyprawy do ryb
- 2 łyżki maki
- sól
- pieprz
- olej do smażenia

Przygotowanie:

Karpia Zatorskiego obieramy z ości, kroimy w kostki wielkości ok. 2 cm, dodajemy pokrojone w drobną kostkę paprykę i cebulę oraz mąkę połączoną z przyprawami. Następnie odstawiamy w chłodne miejsce na ok. godzinę. Jajka ubijamy na sztywną pianę i łączymy je z przygotowaną wcześniej rybą. Pieczemy racuchy na dobrze rozgrzanym oleju. Podajemy z surówką i frytkami.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Łowiczkach



Karp Zatorski smażony

Składniki:

- 1 sztuka Karpia Zatorskiego
- pół szklanki mąki
- sól
- masło
- olej
- tymianek lub liście kolendry

Przygotowanie:

Karpia oprawiamy, oczyszczamy i dokładnie myjemy. Odcinamy łeb i płetwy i kroimy na dzwonka na kawałki ok. 3 do 4 cm szerokości. Wycieramy i nacieramy solą, następnie odkładamy na ok. godzinę w chłodne miejsce. Na patelni rozgrzewamy olej i dodajemy do niego kawałek masła. Dzwonka karpia obtaczamy w mące i smażymy na dobrze rozgrzanej patelni kilka minut po każdej stronie, na średnim ogniu. Po uzyskaniu złotego koloru zmniejszamy ogień i wlewamy na patelnię 2 łyżki wody i przykrywamy pokrywką na kilka minut.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Grodzisku



Smacznie na jesień





Karp po rudzku

Składniki:

- 2 kg Karpia Zatorskiego
- 2 ugotowane jajka na twardo
- ½ kg grzybów leśnych(mogą być mrożone)
- 1 cebulę pokrojoną w kostkę
- 1 pęczek pokrojonego koperku
- 1 pęczek pokrojonej zielonej pietruszki
- 2 łyżki masła
- sól
- pieprz
- przyprawa do ryb

Przygotowanie:

Karpia oprawiamy i kroimy na dzwonki. Przyprawiamy solą, pieprzem, przyprawą do ryb i przyprawą warzywną. Panierujemy w mące, jajku, bułce tartej i pieczemy na złoty kolor. Następnie układamy warstwami w naczyniu żaroodpornym usmażone kawałki karpia, pokrojone w plasterki jajka, surowe grzyby, cebulkę, pokrojony koperek i pietruszkę. Na wierzch dodajemy masło i podlewamy kilkoma łyżkami wody. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 45 minut.

Poleca Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Rudzach.

Karp Zatorski duszony paprykarz

Składniki:

- 1,5 kg Karpia Zatorskiego
- 10 dkg smalcu
- średnia cebula
- szklanka śmietany
- 2 łyżki mąki
- strąk świeżej papryki,
- mielona papryka
- sól

Przygotowanie:

Karpia Zatorskiego czyścimy, myjemy i kroimy na dzwonka. Solimy, odstawiamy na 30 min w chłodne miejsce. Bardzo drobno pokrojoną cebulę zarumieniamy na tłuszczu, dosypujemy paprykę, dodajemy trochę wody i gotujemy. Wkładamy rybę i kroimy w krążki strąk papryki, dusimy 15 min.

Zagęszczamy śmietaną mąką, wlewamy do naczynia z rybą i raz zagotowujemy. Potrawę podajemy z kładzionymi kluskami lub razowym chlebem.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Smolicach



Smacznie na jesień





Karp Zatorski na czerwono w zalewie

Składniki:

- 1 sztuka Karpia Zatorskiego
- 3 marchewki
- 2 pietruszki
- 2 cebule
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego

Zalewa:

- 2 litry wody
- 2 łyżki soli
- 3 łyżki cukru
- 1 szklanka octu

Przygotowanie:

Karpia oprawiamy, dzielimy na kawałki, które przyprawiamy solą. Panierujemy w mące, jajku i bułce tartej. Następnie pieczemy na złoty kolor. Marchewkę i pietruszkę ścieramy na tarce o grubych oczkach. Cebulę kroimy w drobną kostkę wszystko mieszamy i dusimy na patelni, dodając dwie łyżki oleju słonecznikowego. Pod koniec duszenia dodajemy koncentrat pomidorowy. W szklanym naczyniu układamy kawałki upieczonego karpia. Na karpia wysypujemy duszone warzywa i zalewamy zimną zalewą. Karp tak przyrządzony smakuje najlepiej na następny dzień.

Poleca Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Rudzach

Prażone

Składniki:

- 1,5 kg ziemniaków,
- 4-5 marchewek,
- 5-6 kawałków kiełbasy zwyczajnej lub śląskiej
- sól
- pieprz
- inne przyprawy wedle uznania

Przygotowanie:

Warzywa obieramy i myjemy. Przygotowujemy większy garnek, na dno wylewamy odrobinę oleju, kładziemy kawałek folii aluminiowej i wlewamy znów odrobinę oleju. Obrane i umyte warzywa kroimy w 2-3 milimetrowe plasterki. Kiełbasę również kroimy w plasterki. Następnie układamy warstwami w garnku. Na samo dno ziemniaczki, następnie posypujemy je przyprawami, na ziemniaczki marchewka, którą również należy przyprawić odrobiną przypraw. Na sam wierzch kładziemy kiełbasę i również odrobinę przypraw. Nakrywamy garnek kawałkiem folii aluminiowej, którą przyciskamy pokrywką. Gotujemy na średnim ogniu ok. 30 minut, aż ziemniaczki staną się miękkie.

Poleca Stowarzyszenie Gospodyń i Gospodarzy Serce Doliny

Smacznie na jesień





Rolada z Karpia Zatorskiego

Składniki:

- 1,5 kg Karpia Zatorskiego
- 40 dkg włoszczyzny (bez kapusty)
- 2 czerstwe bułki
- szklanka mleka
- po łyżce masła i oleja
- 6 jaj
- średnia cebula
- 3 ziarna ziela angielskiego
- liść laurowy
- masło do smarowania
- pieprz
- sól

Przygotowanie:

Włoszczyznę obieramy, opłukujemy, zalewamy litrem wrzącej wody, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, sól i gotujemy. Cebulę kroimy i dusimy na maśle, nie rumieniąc. Rybę oczyszczamy, płuczemy, filetujemy. Mielimy w maszynce do mięsa wraz z namoczoną i odcisniętą z mleka bułką oraz duszoną cebulą. Dodajemy do masy 2 jaja, pieprz i sól. Dokładnie mieszamy. Kładziemy na stolnicy wilgotną serwetę lnianą o wymiarach 50 x 40 cm. Smarujemy masłem. Wzdłuż dłuższego brzegu układamy połowę masy rybnej, na niej zaś, w jednej linii, ugotowane na twardo i obrane ze skorupki 4 jaja. Całość przykrywamy pozostałą masą i kształtujemy wałek długości ok. 30 cm, zawijamy końce serwetki, związujemy nićmi lub wehnianym sznurkiem. Wkładamy wałek do wanienki z osolonym wywarem, gotujemy 45 min. Roladę wyjmujemy na stolnicę, delikatnie rozwijamy, wykładamy na półmisek i kroimy ostrym nożem, maczanym w ciepłej wodzie, na równe, skośne plastry grubości 1,5-2 cm. Potrawę podajemy polaną sosem chrzanowym albo pomidorowym z ziemniakami lub makaronem i surówkami.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Zatorze

Roláda z Zatorského Kapra

Ingrediencie:

- 1,5 kg Zatorského Kapra
- 40 dkg miešanej zeleniny (bez kapusty)
- 2 suché žemle
- pohár mlieka
- lyžicu masla a oleja
- 6 vajec
- stredne veľká cibuľa
- 3 zrníčka nového korenia
- bobkový list
- maslo na potrelie
- mleté čierne korenie
- soľ

Postup:

Zmes zeleniny očistíme, opláchneme a zalejeme litrom vriacej vody. Do toho dodáme bokový list, nové korenie, soľ a uvaríme. Cibuľu pokrájame a na masle jemne udusíme. Rybu očistíme, opláchneme a spracujeme na filé. Potom ju zomelieme na mäsovom mlynčeku spolu s namočenou v mlieku a následne vyzmýkanou žemľou a dusenou cibuľou. Do toho pridáme 2 vajcia, čierne korenie a soľ. Dôkladne všetko vymiešame. Na kuchynskej doske rozložíme vlhký ľanový obrúsok s rozmermi 50 x 40 cm. Potrieme ho maslom. Pozdĺž dlhšej strany rozložíme polovicu vymiešanej masy z ryby, na to poukladáme v rovine natvrdo uvarené a olúpané 4 vajcia. Na to položíme druhú polovicu rybacej masy a vyformujeme všetko do 30 cm dlhého valčeka. Konce obrúska zavinieme a zviažeme niťou alebo vlnou. Valček vložíme do podlhovastej hlbokoj misky so slaným vývarom a varíme 45 minút. Roládu následne vytiahneme na dosku, jemne rozbalíme, vyložíme na plytkú misu a pokrájame ostrým nožom, ktorý namáčame v teplej vode, šikmo na rovnaké pláty s hrúbkou 1,5 – 2 cm. Pred podaním polejeme chrenovou alebo paradajkovou omáčkou a servírujeme so zemiakmi alebo cestovinami a zeleninovým šalátom.

Odporúča Krúžok vidieckych gazdiniek v Zatore

Świątecznie na zimę



Świątecznie na zimę

Święta w Dolinie Karpia – Zatorski Jarmark Karpiovy (grudzień 2011 r.)

Cyklicznie - tuż przez Świętami Bożego Narodzenia - Zatorski Rynek wypełnia świąteczna atmosfera. To za sprawą kolejnego wielkiego święta w Dolinie Karpia – Zatorskiego Jarmarku Karpiowego. Do Zatora zjeżdżają się nie tylko turyści i chętni wrażeń, ale przede wszystkim restauratorzy, smakosze i cenieni znawcy kulinarni. Nie w Krakowie czy Warszawie, ale właśnie tutaj można kupić wigilijnego Karpia Zatorskiego, zwanego także karpem królewskim. Jego wyjątkowość, delikatny smak i marka sprawia, że praktycznie każdy chce go mieć!

Tutaj poczujesz zapach choinki, prawdziwych, rodzinnych Świąt.

W 2011 roku Święta w Dolinie Karpia zainaugurowano konferencją „Nie ma jak Karp” – poświęconą tradycyjnym produktom kulinarnym, na której, oprócz prezentacji świątecznych potraw z Karpia Zatorskiego, omówiono m. in. dotychczasową współpracę z zaprzyjaźnioną Terchową oraz postępy we wspólnie realizowanym projekcie.

Z kolei popołudnie obfitowało w wydarzenia artystyczne i sportowe, najpierw słowacki zespół Rozsutec zaprezentował niezwykle dynamiczne widowisko jasełkowe pt: Jasličková pobožnosť, idealnie dobrane stroje ludowe oraz ujmująca muzyka wywarły duże wrażenie na zebranych widzach.

Następnie przeniesiono się do zatorskiej hali sportowej, gdzie rozegrano międzynarodowy turniej piłki siatkowej. Należy podkreślić, że zawody przebiegały w znakomitej atmosferze, mimo zaciętej walki nie brakowało humorystycznych akcentów. Słowacy po raz kolejny pokazali, że potrafią się świetnie bawić i bardzo dobrze czują się w Zatorze. Puchar za pierwsze miejsce pozostał w naszej miejscowości, a to za sprawą drużyny reprezentującej Urząd Miejski oraz zatorski ZSO.

W niedzielny poranek odbyło się kolejne sportowe wydarzenie, tym razem był to turniej deblowy tenisa ziemnego, w którym po zaciętym boju, wygrał duet ze Słowacji. Równocześnie, na Zatorskim Rynku w najlepsze trwał Kiermasz Świąteczny, na którym - oprócz prezentacji kulinarnych pod hasłem „Zatorski Karp na Świątecznym Stole” - można było obejrzeć prace m. in. rękodzielników oraz uczniów ze szkół ze terenu Gminy Zator. Duże wrażenie wywarły prace uczniów z ZS w Graboszycach oraz ZSO w Zatorze, którzy po raz kolejny wykazali się znakomitą przygotowaniem. Całą imprezę umilały występy grup folklorystycznych z Polski i Słowacji, które zaprezentowały świąteczny repertuar.



Świątecznie na zimę





Vianoce v Doline kapra – zatorský kaprový jarmok (december 2011)

Každoročne pred vianočnými sviatkami zatorské námestie naplňa sviatočná nálada a to vďaka ďalšiemu veľkému podujatiu Vianoce v Doline kapra – zatorský kaprový jarmok. Do Zatora prichádzajú nielen turisti hľadajúci nové zážitky, ale zvlášť reštaurátori, maškrtníci a vážení znalci kuchárskeho remesla. Ani v Krakove, ani vo Varšave, ale práve tu môžeme nakúpiť štedrovečerného kráľovského kapra – zatorského kapra. Jeho výnimočnosť, jemná chuť a značka svedčí o tom, že prakticky každý ho chce mať.

Tu pocítite vôňu stromčeka, skutočných rodinných Vianoc.

V roku 2011 Vianoce v Doline kapra otvorila konferencia „Nie je nad kapra“ – venovaná tradičným kuchárskym výrobkom, na ktorej sa okrem prezentácie sviatočných jedál zo zatorského kapra hovorilo o. i. o doterajšej spolupráci so spriatelenu Terchovou, ako aj o pokroku pri spoločnej realizácii projektu.

Popoludnie bolo zasa bohato preplnené umeleckým a športovým programom. Najskôr slovenský súbor Rozsutec predviedol neobyčajne dynamické jasličkové predstavenie s názvom Jasličková pobožnosť. Ideálne pasujúce kroje a pôvabná hudba urobili veľký dojem na zhromaždených divákoch.

Následné sa všetci presťahovali do zatorskej športovej haly, kde sa uskutočnil medzinárodný turnaj vo volejbale. Treba zdôrazniť, že súťaž prebehla vo výbornej nálade, napriek tvrdému zápasu nechýbali humoristické momenty. Slováci opätovne ukázali, že sa vedia dobre baviť a veľmi dobre sa cítia v Zatore. Pohár za prvé miesto ostal v našom meste a to vďaka družstvu zastupujúcemu Mestský úrad, ako aj zatorskú Združenú všeobecnovzdelávaciu školu.

V nedeľňajšie dopoludnie sa uskutočnilo ďalšie športové podujatie. Tentokrát to bol tenisový turnaj vo štvorhrách, v ktorom po tvrdom boji vyhral pár zo Slovenska. V tom istom čase na zatorskom námestí trval vianočný jarmok, kde okrem kuchárskych prezentácií s názvom Zatorský kapor na sviatočnom stole, sme mohli obdivovať o. i. práce žiakov zo ZŠ v Graboszyciach a Združenej všeobecnovzdelávacej školy v Zatore, ktorí opäť dokázali, že sú vynikajúco pripravovaní. Celé podujatie spríjemňovali vystúpenia folklórnych skupín z Poľska a zo Slovenska, ktoré predviedli svoj sviatočný repertoár.



Świątecznie na zimę





Karp po zatorsku

Składniki:

- 1 kg Karpia Zatorskiego
- 2 jajka
- 10 dkg sera żółtego
- 10 dkg pieczarek
- zieloną pietruszka
- sól, papryka, pieprz
- mąka
- śmietana
- masło lub margaryna

Przygotowanie:

Sprawioną rybę kroimy na kawałki i solimy, kawałki obtaczamy w mące, wymieszanej z papryką i odrobiną pieprzu. Pieczemy na gorącym tłuszczu, na złoty kolor. Upieczone kawałki układamy warstwami w prodiżu lub w naczyniu żaroodpornym. Każdą warstwę przysypujemy ugotowanymi na twardo i pokrojonymi jajkami, zieloną pietruszką (posiekaną), tartym żółtym serem oraz smażonymi pieczarkami. Na wierzch kładziemy kawałki masła lub margaryny i mocno zapiekamy pod przykryciem przez pół godziny. Przed podaniem zalewamy kwaśną śmietaną i ponownie zapiekamy.

Poleca Towarzystwo Miłośników Ziemi Zatorskiej

Kapor na zatorský spôsob

Ingrediencie:

- 1 kg Zatorského Kapra
- 2 vajcia
- 10 dkg tehly
- 10 dkg šampiňónov
- petržlenová vňať
- soľ
- paprika
- mleté čierne korenie
- hladka múka
- smotana
- maslo alebo margarín

Postup:

Pripravenú rybu pokrájame na kúsky a osolíme. Kúsky obalíme v múke vymiešanej s paprikou a trochou čierneho korenia. Rybu pečieme na rozpálenom tuku do zlatista. Upečené kúsky poukladáme po vrstvách do remosky alebo do ohňovzdornej nádoby. Každú vrstvu zasypeme natvrdo uvarenými a pokrájanými vajcami, čerstvou pokrájanou petržlenovou vňaťou, nastrúhanou tehlou a usmaženými šampiňónmi. Nakoniec na vrch poukladáme kúsky masla alebo margarínu, prikryjeme a dáme poriadne zapieť približne na pol hodinu. Pred servírovaním zalejeme kyslou smotanou a opäť zapečieme.

Odporúča Towarzystwo Miłośników Ziemi Zatorskiej

Świątecznie na zimę





Karp Zatorski święteczny

Składniki:

- 2 kg Karpia Zatorskiego
- 3 duże cebule
- pietruszka
- 10 dkg selera
- 5 dkg rodzynek
- 3 dkg żelatyny
- kilka gałązek natki pietruszki
- cukier
- pieprz
- sól

Przygotowanie:

Karpia Zatorskiego oczyszczamy, myjemy i kroimy na dzwonka. Cebulę kroimy w plastry, natomiast seler i pietruszkę – w słupki. Do rondla wkładamy warzywa, zalewamy sześcioma szklankami wody i chwilę gotujemy. Następnie układamy promieniście dzwonka ryby, w środku umieszczamy głowę, pozbawioną wcześniej oczu i skrzel. Posypujemy solą i cukrem, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy godzinę pod przykryciem na bardzo wolnym ogniu. Dodajemy pieprz, namoczoną w zimnej, przegotowanej wodzie żelatynę, rodzyнки i jeszcze raz krótko podgotowujemy, potem studzimy. Rybę podajemy w tym samym naczyniu lub na półmisku. Na koniec przybieramy natką pietruszki, podajemy z majonezem lub sosem tatarskim oraz białym pieczywem.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Zatorze

Karp Zatorski w panierce

Składniki:

- 1 Karp Zatorski
- przyprawa do ryb
- 2 jajka
- mąka
- bułka tarta
- olej do smażenia
- sól

Przygotowanie:

Karpia Zatorskiego sprawiamy i kroimy na porcje. Następnie każdą porcję posypujemy solą i przyprawą do ryb, aby nadać jej odpowiedni smak. Roztrzepujemy jajka. Rybę panierujemy w mące, jajku, a następnie w bułce tartej. W międzyczasie na patelni rozgrzewamy olej. Kładziemy rybę na gorący tłuszcz i smażymy z jednej strony. Potem zmniejszamy ogień i smażymy z drugiej strony, tak, by zarumieniła się na złoto.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Łowiczkach



Świątecznie na zimę





Pierogi z kapustą i grzybami

Ciasto:

- ½ kg mąki
- 1 żółtko
- pół łyżeczki soli
- 5 łyżek oleju
- gorąca woda

Z podanych składników zagniatamy miękkie ciasto.

Składniki na farsz:

- 30 dkg pieczarek
- 30 dkg kwaszonej kapusty
- 1 cebula
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Ścieramy pieczarki na tarce i smażymy na oleju. Dodajemy drobno pokrojoną cebulę. Dusimy pieczarki do czasu odparowania z nich wody po czym, mieszamy je z obgotowaną kapustą. Doprawiamy solą i pieprzem. Wałkujemy cienko ciasto i wyrabiamy średniej wielkości pierogi. Wrzucamy na gorący olej, smażymy z dwóch stron po 2 minuty na złoty kolor. Osączamy z nadmiaru tłuszczu na ręcznik papierowy. Podajemy na ciepło z czerwonym barszczykiem lub solo.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Palczowicach

Karp Zatorski w białym winie

Składniki:

- 1 kg Karpia Zatorskiego
- 1/4 szklanki oleju
- 3 łyżki mąki
- 2 szklanki białego wytrawnego wina
- 15 dkg ostrego żółtego sera
- 4 łyżki bułki tartej
- natka pietruszki
- sól

Przygotowanie:

Na początku oczyszczamy Karpia Zatorskiego i gotujemy w osolonej wodzie na wolnym ogniu. Zasmażkę – przygotowaną wcześniej z gorącego oleju i mąki - rozprowadzamy wodą z winem, posypujemy usiekaną natką i zagotowujemy. Następnie rybę wkładamy do żaroodpornego naczynia, zalewamy sosem, posypujemy tartą bułką i drobno utartym serem. Pieczemy w mocno rozgrzanym piekarniku, aż z wierzchu wytworzy się rumiana skórka. Podajemy rybę w naczyniu, w którym się zapiekała.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Smolicach



Świątecznie na zimę





Karp Zatorski w galarecie

Składniki:

- 1 kg Karpia Zatorskiego
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 1 cytryna
- 10 dkg groszku konserwowego
- natka pietruszki zielonej
- marchewka (z wywaru)

Galaretka - sposób sporządzenia:

Ugotować wywar z jarzyn (marchewka, pietruszka, por, seler, cebula, liść laurowy, pieprz ziarnisty, ziele angielskie, sól, 5 łyżeczek żelatyny).

Przygotowanie:

Do gotującego się wywaru warzywnego wkładamy Karpia Zatorskiego i gotujemy go na małym ogniu około 25 minut. Następnie wyjmujemy ugotowane kawałki ryby, a wywar warzywny przecedzamy na durszlaku. Do przygotowanych na galaretkę salaterek wkładamy m.in. groszek, marchewkę, natkę pietruszki, jajko, porcję ryby. Żelatynę rozpuszczamy w ugotowanym wywarze i zalewamy nim przygotowane galaretki. Pozostawiamy do zastygnięcia.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Podolszu

Pulpety z Karpia Zatorskiego w galarecie

Składniki:

- 1,2 kg Karpia Zatorskiego
- 3 łyżki bułki tartej
- łyżeczka cukru
- 3 cebule
- marchew
- jajo
- liść laurowy
- pół łyżeczki pieprzu
- 2 łyżki żelatyny
- 2 łyżeczki soli

Przygotowanie:

Dwie duże cebule kroimy w talarki, a marchew w plasterki. Przyprawiamy solą i pieprzem, dodajemy liść laurowy, zalewamy sześcioma szklankami wody i zagotowujemy. Sprawionego Karpia Zatorskiego czyścimy z ości, dodajemy surową cebulę i mielimy dwa razy w maszynce do mięsa. Dodajemy łyżeczkę soli, nieco pieprzu, cukier, tartą bułkę, rozkłócone jajo i trochę wody. Wyrabiamy do powstania jednolitej masy. Formujemy pulpety o średnicy około 4 cm, wrzucamy do gorącego wywaru i gotujemy 30 min. na małym ogniu pod przykryciem. Doprawiamy solą i pieprzem, studzimy. Przekładamy pulpety i marchew do salaterki. Rozpuszczamy żelatynę w zimnej, przegotowanej wodzie, dodajemy do wywaru, zagotowujemy i przecedzamy. Zalewamy pulpety i całość studzimy. Podajemy z białym pieczywem, sosem tatarskim lub z chrzanem.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Smolicach

Świątecznie na zimę

Karp Zatorski wigilijny w śmietanie

Składniki:

- 1 sztuka Karpia Zatorskiego pokrojonego w dzwonka
- mąka
- śmietana ukwaszona gęsta 30%
- cebula pokrojona w piórka
- sól

Przygotowanie:

Dzwonka karpia solimy, oprószamy lub otaczamy w mące. Kładziemy na rozgrzane mocno masło (koniecznie masło), opiekamy z obu stron, posypujemy cebulą i rozkładamy łyżką kupki gęstej śmietany na wierzchu. Przykrywamy rondel, zapiekamy około ½ godziny w piekarniku lub na niewielkim płomieniu palnika. Karp jest najlepszy, gdy ze śmietany utworzył się gęsty zapieczony sos śmietanowo - cebulowy koloru kremowego. Smak karpia w tym sosie jest nie do zapomnienia. Potrawę podajemy z ziemniakami lub pieczywem.

Poleca Towarzystwo Miłośników Ziemi Zatorskiej

Karp Zatorski w kapuście

Składniki:

- 1 kg Karpia Zatorskiego
- 1 kg kiszonej kapusty
- 2 cebule
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka tartej bułki
- sól
- pieprz
- listek laurowy

Przygotowanie:

Sprawiamy Karpia Zatorskiego. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. W międzyczasie w garnku zagotowujemy wodę, solimy, dodajemy trzy ziarna pieprzu i jedną cebulę w całości. Następnie wkładamy rybę i gotujemy około 30 minut. Siekamy kiszoną kapustę, wkładamy do garnka, zalewamy niedużą ilością wody i gotujemy, aż będzie półmiękką. Przygotowaną wcześniej cebulę podsmażamy na łyżce masła, aby się zarumieniła. Następnie usuwamy z ryby ości, kroimy ją na kawałki wielkości pudełka od zapalek. W żaroodpornym naczyniu układamy po kolei: odcisniętą z wywaru kapustę polaną zrumienioną cebulą, kawałki ryby i znowu kapustę. Masło topimy w rondelku, dodajemy bułeczki, polewamy tym po wierzchu kapustę. Wstawiamy na 20 minut do piekarnika.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Łowiczkach





Karp Zatorski po żydowsku

Składniki:

- 1,5 kg Karpia Zatorskiego
- 4 duże cebule
- 1 marchewka
- 50 g migdałów

Głowy i ogony z karpia przeznaczonych do usmażenia lub łyżeczka żelatyny

- sól
- pieprz
- cukier
- vegeta

Przygotowanie:

Karpia Zatorskiego myjemy i sprawiamy. Odciętą głowę i ogon, a także głowy i ogony z karpia przeznaczonych do usmażenia wkładamy do garnka. Dodajemy marchewkę, 2 cebule pokrojone w ćwiartki i posypujemy vegetą. Następnie zalewamy 1 litrem wody i gotujemy 1,5 godziny na małym ogniu. Po ugotowaniu wywar odcedzamy. W międzyczasie pozostałe 2 cebule kroimy w kostkę, zalewamy połową wywaru i gotujemy do miękkości. Rybę kroimy na dzwonka, zalewamy drugą połową wywaru i gotujemy około 20 minut, aż będzie miękka, pilnujemy jednak, aby się nie rozgotowała. Następnie karpia wyjmujemy i układamy na półmisku. Łączymy wywar, w którym gotowała się ryba, z wywarem z cebulą i miksujemy. Dodajemy rodzynki oraz sparzone i posiekane migdały. Całość doprawiamy do smaku cukrem, pieprzem i solą. Następnie zalewamy ułożone na półmisku dzwonka ryby, po czym odstawiamy je (najlepiej na noc) w chłodne miejsce, aż zastygną. Jeśli wywar przygotowujemy z kilku głów i ogonów, nie musimy dodawać żelatyny, jeśli zaś z jednej ryby, to łyżeczkę żelatyny rozpuszczamy w małej ilości zimnej wody i rozprowadzamy w ciepłym wywarze.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Grodzisku

Karp Zatorski w sosie po grecku

Składniki:

- 1 Karp Zatorski pokrojony w dzwonka
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 2 cebule
- ½ selera
- 2 ząbki czosnku
- ½ cytryny
- 2 przeciery pomidorowe
- przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy, cukier, sól)

Przygotowanie:

Karpia Zatorskiego sprawiamy, kroimy w dzwonka, solimy, pieprzymy, skrapiamy cytryną i odkładamy na godzinę w chłodne miejsce. Po tym czasie smażymy kawałki ryby - opanierowane wcześniej w mące, jajku i bułce tartej. Jarzyny trzemy na grubej tarce i wrzucamy na gorący olej. Cebule kroimy w piórka. Podlewamy jarzyny szklanką wody i dodajemy przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, sól, cukier, pieprz. Całość mieszamy i dusimy około 20 minut, dodając przecier pomidorowy, czosnek, sok z cytryny lub łyżkę octu. Zalewę studzimy i przekładamy nią upieczone kawałki ryby, tak, by były one w całości przykryte. Podajemy na zimno na następnym dzień.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Palczowicach



Świątecznie na zimę

Pulpeciki rybne z Karpia Zatorskiego w zalewie octowej

Składniki:

- 1 kg Karpia Zatorskiego
- 1 kg ryb słodkowodnych

Zalewa octowa:

- woda
- ocet
- kolendra
- liść laurowy
- angielskie ziele
- sól
- cukier

Przygotowanie:

Odfiletowanego Karpia Zatorskiego mielimy i mieszamy z innymi gatunkami ryb słodkowodnych. Tak przygotowaną mielonkę rybną - przy pomocy bułki tartej - formujemy w kulki i następnie smażymy na głębokim tłuszczu. Kolejnym etapem jest przygotowanie zalewy octowej, która składa się z 0,60 l wody, 0,30 l octu, a także z kolendry, liścia laurowego, ziela angielskiego, soli i cukru. Usmażone pulpeciki wkładamy do słoików o wadze 0,9 kg, zalewamy zalewą i odstawiamy.

Poleca Spizarnia Doliny Karpia



Karp Zatorski w zalewie słodko - kwaśnej

Składniki:

- 1,5 kg Karpia Zatorskiego pokrojonego w dzwonka

Zalewa:

- 6 szklanek wody
- 1 szklanka octu 10%
- 5 łyżek cukru
- 1 łyżka soli
- 4 cebule
- przyprawy (5 sztuk liścia laurowego, 10 sztuk ziela angielskiego)

Przygotowanie:

Karpia Zatorskiego solimy, pieprzymy, przyprawiamy vegetą, a następnie skrapiamy sokiem z cytryny i odkładamy na godzinę w chłodne miejsce. Smażymy kawałki ryby wcześniej opanierowane w mące, jajku i bułce tartej.

Gotujemy zalewę z podanych składników, pod koniec gotowania dodajemy cebulę pokrojoną w piórka. Przystudzamy zalewę. Układamy karpia w garnku i zalewamy zalewą, przekładając warstwami cebuli. Przykrywamy garnek talerzykiem, mocno dociskając. Następnego dnia ryba jest gotowa do spożycia.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Palczowicach



Karp ambasador

Filety z karpia duszone z bakłażanem na racuszkach szpinakowych (przekąska gorąca)

Składniki:

- 6 porcji:
- 3 filety z karpia
- 2 bakłażany
- 200 g masła
- 250 g śmietanki UHT 30%
- 200 g szpinaku
- 30 g koperku
- 20 g drożdży
- 1 jajko
- 150 g mąki
- 50 g mleka
- 50 g oleju
- 5 g cukru
- sól
- pieprz

Dekoracja: bakłażan, ogórek zielony, pomidory koktajlowe, papryczki chili, cytryna, kapusta pekińska, koperk

Przygotowanie:

Po obróbce wstępnej karpia filety z Karpia Zatorskiego przecinamy wzdłuż. Paski bakłażana blanszujemy i smarujemy masłem koperkowym. Filety oprószamy solą i pieprzem, zwijamy w rulon z paskami bakłażana. Rulony zwijamy nitką i dusimy na maśle. Naturalny sos zabelamy śmietanką, dodajemy curry, poprawiamy do smaku, zagotowujemy. Dodajemy niewielką ilość na rulony. Sporządzamy racuszki z ciasta drożdżowego z dodatkiem ugotowanego, posiekanego szpinaku. Smażymy na niewielkiej ilości oleju. Rulony układamy na racuszkach i dekorujemy.

Przepis poleca www.pankarp.pl

Tradycyjny żurek podolszański

Składniki:

- 1 kg świeżych kości
- 1 kg wędzonych kości
- 1 małe golonko
- 1 kg kiełbasy zwyczajnej
- 1 l żurku kwaszonego
- 1 mała główka czosnku
- 3 cebule
- 3 marchewki
- 3 pietruszki
- 2 kg ziemniaków
- 4 liście laurowe
- 10 ziaren ziela angielskiego
- 0,5 l śmietany 30%
- 10 dkg grzybów suszonych
- mały seler
- przyprawy: sól, pieprz, mag, majeranek

Przygotowanie:

Najpierw gotujemy kości razem z warzywami (w całości, nie pokrojone) oraz osobno ziemniaki. Następnie do wywaru z kości i warzyw wrzucamy pokrojoną kiełbasę oraz obrane z kości mięso i golonkę. Pod koniec dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, czosnek, grzyby, sól i pokrojone w kostkę ziemniaki. Po ugotowaniu potrawa jest gotowa do spożycia.

Poleca Koło Gospodyń Wiejskich w Podolszu



*Smacznych potraw i udanych spotkań kulinarnych
z rodziną i przyjaciółmi życzą autorzy.*

Smacznego!

