

Chute pohraničia

KULINÁRSKE ZVYKY OBYVATEĽOV VYŠNÝCH RUŽBÁCH A RYTRA



Publikácia spolufinancovaná Európskou úniou z prostriedkov Európskeho fondu regionálneho rozvoja
v rámci programu cezhraničnej spolupráce Poľsko – Slovenská republika 2007-2013.

EURÓPSKA ÚNIA
EURÓPSKY FOND
REGIONÁLNEHO ROZVOJA



PL-SK
2007-2013

...partnerstvom k spoločnému rozvoju ...

Materiál zostavil / Material opracowali:

fotografia / zdjęcia: Miloš Marfiak / Jerzy Kowalski

text zostavila / tekst: PhDr. Marta Hanečáková / dr Stanisław Węglarz

preklad / tłumaczenie: Beata Denis Jastrzębska

odborná spolupráca / współpraca :

Sądecka Telewizja Internetowa

Kolo Gospodyń Wiejskich „RYTRZANKI“

Ján Budzák Doškolovacie stredisko – HOTEL RUŽBACHY

příprava jedál / przygotowanie potraw:

HOTEL PERŁA POŁUDNIA

"CYRLA" Schronisko Górskie

Doškolovacie stredisko – HOTEL RUŽBACHY

tlač / druk: Poligrafia Małopolska

vázba / oprawa: Poligrafia Małopolska

Všetky práva vyhradené / wszelkie prawa zastrzeżone

Vyšné Ružbachy 2010

Ludová strava na Spiši

Vždy nás fascinovalo čo ľudia v minulosti jedli, čo využívali z prírody a samozrejme ktoré z jedál sú

dostupné aj v súčasných reštauračných zariadeniach. Aby sme si lepšie vedeli predstaviť čo jedli naši predkovia je dobre nahliadnuť do histórie, kultúry a spôsobu života ľudu na hornom Spiši, kde geograficky patrí aj naša obec.

Obec Vyšné Ružbachy sa nachádza medzi mestami Stará Ľubovňa a Poprad na bočnej ceste vedúcej z obce Nižné Ružbachy, vysoko na svahoch Spišskej Magury pod Veterným vrchom. Vznikla na začiatku 14.storočia. Je známa minerálnymi liečivými prameňmi a vybudovanými kúpeľmi. Najstaršia zachovaná písomná zmienka o kúpeľoch je z roku 1595. V minulosti boli tieto kúpele často navštevované poľskou a

maďarskou šľachtou. Okrem kúpeľníctva, obyvateľov obce živilo aj pomerne rozvinuté poľnohospodárstvo a ťažba kameňa v miestnom lome.

Život a stravovanie obyvateľov ovplyvnili prírodné a klimatické podmienky, ako aj pastierska tradícia. Ludová strava závisela výlučne od produktov, ktoré poskytovala okolitá príroda a ktoré vypestovali miestni roľníci. Hodnota a pestrosť pokrmov záviseli predovšetkým od úrody jačmeňa, ovsu, zemiakov a kapusty, ako aj dostatku mliečnych výrobkov. Tie tvorili hlavnú zložku potravy. V pomerne malom množstve sa konzumovalo mäso. Význam mala baranina, v posledných troch – štyroch desaťročiach minulého storočia aj bravčové mäso a hydina. Ovocie nehralo podstatnejšiu úlohu. Lesné plodiny sa zbierali predovšetkým na odpredaj.

Múku a krúpy možno pokladať za primárne zložky výživy obyvateľov na Spiši. Ešte začiatkom 20.storočia bol vo vysokohorských osadách dnešný chlieb neznámy. Z ovsenej a jačmennej múky sa piekli pagáče (moskaľ, adzimka). Menej sa pestovala zelenina a ovocie. Najväčší význam v zeleni-

novej strave mali zemiaky nazývané grule. Zemiaky zohrali pri utváraní charakteru našej stravy významnú úlohu. Konzumovali varené v šupke s kapustou alebo s mliekom, alebo ako príloha k iným pokrmom. V rodinách boli každodenným jedlom, niekedy sa podávali aj dvakrát denne, najviac však na večeru. Rozšíreným zemiakovým pokrmom bol grulovník, pripravený z chlebového cesta, ktoré sa utlápkalo na tenkú vrstvu. Navrch cesta rozotrelí zmes varených zemiakov, vajec, bryndze alebo tvarohu a upiekli v chlebovej peci na vyčistenej vatre na kapustnom liste. Nazývali ho tiež knysa, tvarožník, knes. Biedu zachraňoval sčasti chov dobytky. Kravy poskytovali mlieko, produkty z mlieka a mäso. Okrem dobytky a oviec, chovali najmä chudobné rodiny aj kozy. Kozie mlieko bolo veľmi hodnotné.

Z čerstvej kapusty sa varili polievky, prívarky, posýpky na halušky, plnili sa kapustníky. Kyslá kapusta sa jedla surová aj varená. Sviatočným jedlom bola aj kapusta s údeným mäsom alebo klobásou. Zo šťavy z kyslej kapusty pripravovali viac druhov zdravých polievok. Častým jedlom boli halušky, zemiakové placky nalešniki a z hrubej grahamovej múky kaša kulaša. Dôležitou súčasťou ľudovej stravy boli aj strukoviny, najmä hrach a fazuľa. Múku si obyvateľia dávali zomlieť v dedinských mlynoch z vlastného dopestovaného obilia. Okrem vareného jedla sa konzumovali aj pečené koláče. Najjednoduchšie boli posúchy z chlebového cesta plnené rozličnými plnkami. Ďalej sa piekli sviatočné vianočky, záviný, na fašiangy fánky a šišky. Dôležitou súčasťou stravy bolo mlieko - ako jedlo aj ako príloha / kyslé aj sladké pri zapíjaní jedál/. Mliečne produkty - maslo, smotana a tvaroch sa konzumovali zriedkavo. Rovnako aj mäso sa na stoloch objavovalo len príležitostne a na sviatky, prevažne z vlastného chovu.

Hydinu konzumovali málo, pretože patrila medzi zdroj príjmov v domácnosti. Ryby, najmä údené, sa jedli najviac vianoce. Vajcia sa v ľudovej strave konzumovali zriedkavo, väčšinou sa predávali na trhu. Viac sa konzumovali na Veľkú noc a ako výdatné jedlo ich pripravovali fur-

manom, nájomným šichníkom a robotníkom. V ľudovom prostredí dochucovali jedlá prevažne soľou. Cukor sa používal iba na sladenie bielej kávy z cigórie alebo melty. V obchode si cukor kupovali tvrdý v homolovitom tvare, nazývali ho klobúkový cukor. Známy bol aj žltý cukor, ktorý používali ako liek proti kašľu. Ako nápoje používali hlavne bylinkové čaje / z lipového kvetu, materej dúšky, trezalky, šípk, jahodových a malinových listov - navzájom sa miešali /. Súčasťou stravy bolo aj ovocie - hlavne sušené / jablká, slivky, hrušky /. Jedli sa aj huby - buď čerstvé do polievok alebo sušené. Ľudia zbierali len známe druhy.

Najpoužívanejším korením v slovenskej kuchyni je paprika, čierne korenie, majoránka, rasca a z pochutín cibuľa a cesnak.

Rodina sa stretávala pri spoločnom stole najmä ráno a večer. Jedávalo sa z jednej misy, každý člen domácnosti mal vlastnú lyžicu. Ranné jedlo bývalo syté a výdatné, pretože väčšinou bolo hlavným chodom dňa pred odchodom na práce.

Je teda historickou skutočnosťou, že väčšina typických slovenských jedál pochádza z obdobia nedostatku a biedy.

V našich receptoch ponúkame najviac pripravované a obľúbené jedlá, ktoré dodnes majú svoje miesto v jedálničku nielen v rodinách, ale aj vo vychýrených reštauráciách nášho regiónu.

Použitá literatúra:

- Stoličná,R. www.zadanie.sk/down.php
 Stravovanie občanov v minulosti.
 Pavelčíková,M.: Ľudová strava na Hornom Spiši. In. Prírodné bohatstvo a kultúrne dedičstvo Spiš. Zborník referátov z odborného seminára konaného v Starej Ľubovni. Nitra: Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2002,
 str. III-115, ISBN 80-8069-070-7

Kuchnia regionalna na Spiszu

Zawsze byliśmy ciekawi, co ludzie jadali w dawnych czasach, czego dostarczała im przyroda i jakie potrawy są dostępne w s p ó ł c z e ś n i e, w różnego rodzaju punktach gastronomicznych. W wyobrażeniu sobie tego, czym żywili się nasi przodkowie, pomocny będzie rys historyczny i kulturalny; krótkie przedstawienie sposobu w jaki żył lud na Górnym Spiszu, do którego pod względem geograficznym należy również nasza gmina.

Gmina Wyżne Rużbachy położona jest między miastami Stara Lubownia i Poprad. Na bocznej drodze z Niżnych Rużbachów, wysoko na stokach Magury Spiskiej pod Weternym Wierchem. Powstała na początku XIV w. Jest znana z kąpielisk wybudowanych na źródłach z mineralną, leczniczą wodą. Najstarsza zachowana wzmianka o powstałych tu kąpieliskach pochodzi z 1595 r. W przeszłości uzdrowisko licznie odwiedzała

szlachta zarówno polska jak i węgierska. Dawniej gmina żyła nie tylko z kąpielisk, ale również rozwijało się tu rolnictwo.

Na życie i wyżywienie mieszkańców miały wpływ zarówno warunki klimatyczne jak i przyrodnicze, a także tradycje pasterskie. Na pożywienie mieszkańców składały się wyłącznie produkty, jakie ofiarowała przyroda i jakie wyhodowali miejscowi rolnicy. Wartość i różnorodność pokarmu była zależna przede wszystkim od urodzaju jęczmienia, owsa, ziemniaków, kapusty, a także od dostatecznej ilości produktów mlecznych. Te elementy tworzyły główną podstawę wyżywienia. Owoce nie odgrywały ważnej roli. Leśne płody były zbierane przede wszystkim na sprzedaż. Mięso jadano raczej w małej ilości. Najbardziej popularna była baranina, a w ostatnich trzech – czterech dziesięcioleciach mięso wieprzowe i drób. Można przyjąć, że pierwotnymi składnikami pożywienia mieszkańców Spisza była mąka i krupy. Jeszcze na początku XX w. Chleb w dzisiejszej postaci nie był znany w osadach położonych wysoko w górach. Z mąki jęczmiennej i owsianej pieczono moskale.

Zdecydowanie mniejsze znaczenie miały warzywa i owoce. Z warzyw najczęściej wykorzystywane były ziemniaki nazywane grulami. Ziemniaki odegrały znaczącą rolę w tworzeniu charakteru naszej strawy. Jedzono je gotowane w lupinach, z kapustą albo zalewane mlekiem. Gotowane ziemniaki były podawane jako samodzielna potrawa, albo jako dodatek do innych dań. W wielu rodzinach były codziennym pożywieniem, a nawet jako osobny posiłek jedzono je dwa razy dziennie, najczęściej na kolację. Popularną potrawą z ziemniaków był grulownik, przygotowany z ciasta chlebowego, uklepanego na cienką warstwę. Wierzch ciasta smarowano masą z ziemniaków, jajek, bryndzy, albo twarogu i pieczono w piecu chlebowym, na liściu kapusty. Nazywano ją też knysa, twarożnik, knes. Całkowitej biedzie częściowo zapobiegał chów bydła. Krowy dawały mleko, z którego wyrabiano różne produkty, i mięso. Oprócz bydła i owiec hodowano również kozy. Wysoko ceniono wartość koziego mleka. Ze świeżej kapusty gotowano zupy, przygotowywano zasmażki, posypki na haluszki, służyła też jako farsz do kulebiaków. Kapusta kiszona była spożywana w postaci surowej, jak i gotowanej. Od święta jadano kapustę z wędzonym mięsem i kiebasą. Wykorzystywano również wodę z beczek po kiszzonej kapuście – na kwaśnicę.

Ważnym składnikiem były rośliny strączkowe takie jak groch, czy fasola. Mąkę mieszkańcy mielili w wiejskich młynach, z wyhodowanego przez siebie zboża. Obok gotowanego pożywienia, pieczono również ciasta. Najprostsze były podplomyki z chlebowego ciasta wypełniane różnorodnym farszem. Pieczono również chałki, strucle, zapustne faworki, pączki. Ważnym składnikiem pożywienia było mleko, zarówno jako pokarm, jak i dodatek (kwaśne i słodkie) przy popijaniu jedzenia. Mleczne produkty – masło, śmietana i twaróg – były spożywane dosyć rzadko. Również mięso pojawiało się na stołach tylko okazjonalnie i w święta. I to tylko z własnych źródeł, a więc wyhodowanego bydła, świń i drobiu.

Drób jedzono w niewielkiej ilości,

ponieważ był źródłem dochodu w gospodarstwach. Ryby jadano przede wszystkim w święta Bożego Narodzenia – wędzone. Jajka konsumowano niezwykle rzadko, ponieważ w większości sprzedawano je na targu. Najwięcej jadło się ich na Wielkanoc, lub podawano je robotnikom i najemnikom pracującym na dniówkę. W kuchni ludowej królowały potrawy słone. Cukier dodawano jedynie do białej kawy z cykorii lub z namiastką prawdziwej kawy. Najczęściej kupowano „głowę cukru”. Znany był również żółty cukier, którego używano jako leku na kaszel. Napojami były głównie herbaty ziołowe (z mięty, z kwiatu lipy, macierzanki, dziurawca, z liści truskawek i malin, z których robiono mieszankę). Jedzono również owoce, najczęściej suszone (jabłka, sliwki, gruszki). Spożywano również grzyby – zarówno świeże, jak i suszone. Ludzie zbierali tylko znane gatunki. Najczęściej używanymi przyprawami w kuchni słowackiej jest papryka, czarny pieprz, majeranek, kminek. Smak zaostrzano również cebulą i czosnkiem.

Przy wspólnym stole rodzina spotykała się przede wszystkim wieczorem i rano. Jadano z jednej miski. Każdy z członków rodziny miał własną łyżkę. Śniadanie było syte i wartościowe, ponieważ było głównym daniem dnia przed wyjściem do pracy. Historyczną prawdą jest fakt, że większość słowackich potraw pochodzi z czasów niedostatku i biedy.

W naszych przepisach polecamy, najczęściej przygotowywane i ulubione potrawy, które do dzisiaj mają swoje miejsce nie tylko w domowym jadłospisie, ale również w popularnych restauracjach naszego regionu.

Bibliografia:

Rastislava Stoličná

<http://www.zadanie.sk/down.php> Stravovanie

občanov v minulosti.

Monika Pavelčíková – Ludová strava na

Hornom Spiši

Vyšné Ružbachy brána do oázy zdravia a čarokrásnej prírody

Vyšné Ružbachy sú srdcovou záležitosťou mnohých ľudí. Svojím čarom, krásnou prírodou a zdravým vzduchom otvárajú doširoka náruč všetkým, ktorí prichádzajú, ktorí sa tu vracajú, ktorí hľadajú mier, pokoj, znovu načerpanie duševných i fyzických síl. Tradície prispôbené súčasným trendom liečenia prostredníctvom čistého vzduchu, oázy harmónie a pokoja pomáhajú všetkým, ktorí utekajú od hluku veľkomiest a rýchleho životného tempa.

História a rozvoj Vyšných Ružbách sú úzko späté s využívaním minerálnych prameňov. Vznikli na východných svahoch Spišskej Magury pod Veľkou Kýčerou a Veterným vrchom v doline Záložného potoka v nadmorskej výške 623 m n. m. Najstarší historický údaj je z roku 1287. V donačnej





listine je uvedené územie, ktoré držal Henrich Soltýs z Podolíncu. Ten na území, ohraničenom potokom Rauschbach založil v roku 1286 Nižné a roku 1329 Vyšné Ružbачy. V roku 1595 boli postavené kúpele s bazénom, kuchyňa, jedáleň a veľká spoločenská miestnosť. Kúpele sa stali významným centrom spoločenského života

poľskej a maďarskej šľachty. V roku 1825 sa majiteľom kúpeľov stal barón Eugen Emerich Jóny, ktorý začal ich prestavbu. Postavil palác a novú budovu. V roku 1882 areál kúpeľov kúpil gróf Andrzej Przemyslaw Zamoyski. V 1923 roku poveril stavebného staviteľa Oscara Zuberu postaviť prírodné termálne kúpalisko, ktoré sa stalo v danom



časе najväčším prírodným kúpaliskom na Slovensku. Bazén je naplnený termálnou vodou z minerálneho prameňa Izabela. Typickým pre Vyšné Ružbachy je travertínové jazierko Kráter naplnené termálnou vodou.

Z historických pamiatok sa tu nachádza barokový kostol, ktorý má nádherný interiér. Bol zasvätený Obetovaniu

Panny Márie. Okrem neho je v chotári obce osem kaplniek.

Nachádza sa tu aj unikátna galéria Sochárske sympóziu, kde sú umiestnené sochy sochárov z celého sveta. Mnohé sochy skrášľujú aj obec a kúpeľný park.

Obyvatelia si dodnes uchovali krásny ľudový odev a goralské nárečie.



Wyżne Rużbachy bramą do oazy zdrowia i pięknej natury

Vyšné Rużbachy to szczególne miejsce. Bijące tu silne źródła już od dawna uzdrawiają ciało, a atmosfera otaczającej je przyrody uspokaja duszę.

Tradycje dostosowane są dziś do nowoczesnych osiągnięć wiedzy, które nie naruszają bajkowego otoczenia, a wręcz przeciwnie, pomagają mu nadal istnieć. Leczą i usuwają depresyjne myśli, pomagają chorym i wszystkim ludziom, zmęczonym wzrastającym tempem życia. Vyšné Rużbachy pozostają wierne tradycji, są jak oaza harmonii, która uspokoi, pocieszy i łagodnym dotykiem przyrody zagoi rany. Najlepsze, co można zrobić, to zatrzymać się na chwilę i zafundować sobie uzdrawiający wypoczynek.

Miejscowość Vyšné Rużbachy powstała w pobliżu wydajnych źródeł wód mineralnych u wschodnich podnóży Spiskiej Magury.





Jest usytuowana na wysokości 623 m n.p.m. w dolinie Ząłazného Potoku. Pierwsza wzmianka o miejscowości pochodzi z roku 1287 kiedy to sołtys Henryk z Podolínca założył Niżné i w 1329 Vyšné Ružbáchy. W roku 1595 powstał budynek uzdrowiska z basenem, kuchnią, jadalnią i salą przeznaczoną do celów towarzyskich. Uzdrowisko stało się wtedy znanym ośrod-

kiem życia towarzyskiego polskiej i węgierskiej szlachty. W 1825 r. właścicielem uzdrowiska został baron von Jony, który rozpoczął przebudowę. Zbudował tu swój pałac, nowy budynek uzdrowiska i lustrzaną łaźnię. W 1882 r. uzdrowisko odkupił hrabia polski Andrzej Zamoyski. W 1923 r. zlecił budowniczemu Oskarowi Zuberowi budowę naturalnego basenu termalnego



napełnionego wodą termalną ze źródła Izabela. W tamtych czasach największego na Słowacji. Wyróżnikiem uzdrowiska jest jezioro trawertynowe Kráter.

Barokowy kościół Matki Boskiej Gromnicznej jest najstarszym zabytkiem architektury w Wyżnych Ružbachach. Oprócz kościoła, posiadamy także osiem kaplic.

Na naszym terenie znajduje się również unikatowa galeria Sochárske sympóziium, gdzie znajdują się rzeźby artystów z całego świata. Wiele z tych rzeźb znajduje się również na terenie gminy i na terenie Kúpeľov Vyšné Ružbachy. Mieszkańcy miejscowości zachowali regionalne stroje oraz góralski dialekt.

Dobrú chuť



Smaczneho





SPÍŠSKÉ DŽATKY

750 g zemiakov
75 g hladkej múky
100 g polohrubej múky
150 g slaniny
½ PL soli

Zemiaky očistíme, pokrájame, vložíme do hrnca, zalejeme vodou tak, aby boli zakryté, osolíme a dáme variť. K polomäkkým zemiakom pridáme oba druhy múky, premiešame a ešte asi 5 min necháme na miernom ohni variť. Potom masu dohľadka rozmixujeme. Slaninu pokrájame nadrobno a opražíme. Zo zemiakového cesta pomocou dvoch lyžíc vykrojíme veľké halušky, ktoré na tanieri posypeme slaninou a polejeme vyškvařenou masťou. Podávame s kyslým mliekom. TIP: Džatky sa budú lepšie vykrajovať, keď lyžice vopred namočíme do studenej vody.

SPISKIE DŽATKI (KLUSKI MĄCZNO ZIEMNIACZANE)

750 g ziemniaków
75 g mialkiej mąki
100 g średnio zmielonej mąki
150 g słoniny
½ łyżeczki soli

Ziemniaki, obrać, pokroić i włożyć do garnka, zalać wodą tak, aby były przykryte. Osolić i wstawić do gotowania. Do ugotowanych na pół miękko ziemniaków, dodać oba rodzaje mąki, wymieszać i pozostawić jeszcze na pięć minut na średnim ogniu. Następnie powstałą masę zmiksować. Słoninę pokroić i usmażyć. Z powstałego ciasta ziemniaczanego, za pomocą dwóch łyżek, wykrawać duże kluski. Układać na talerzu dodać wytopione skwarki i polać pozostawionym ze smażenia tłuszczem. Podawać ze zsiadłym mlekiem. Rada: lepiej będzie formować džatki (kluski) jeśli przedtem zamoczymy łyżki w zimnej wodzie.



ZEMIAKOVÉ PLACKY – NALEŠNIKY

1 kg zemiakov
150 g polohrubá múka
petržlenová vňať
2 vajcia
mleté čierne korenie
strúčik cesnaku
300 ml oleju
soľ

Očistené surové zemiaky nastrúhame, pridáme vajcia, múku, rozotrený cesnak, soľ, petržlenovú vňať a korenie. Na rozohriatom tuku pečieme placky z oboch strán dozlatista. Podávame s kyslým alebo sladkým mliekom. Veľmi zjednodušené sa dá povedať, že placka je kaša, ktorú sme upiekli na rozpálenej platni. Placky aj dnes pripravujeme starým osvedčeným spôsobom. Je tu ale malý rozdiel. Pokiaľ kedysi slúžil na prípravu zemiakových placiek a múčných placiek (lokší) rozpálený kameň, neskôr kovová platňa na sporáku, dnes nám na tento účel poslúži teflonová panvica alebo plech v rúre.

PLACKI ZIEMNIACZANE

1 kg ziemniaków
150 g średnio zmielonej mąki
natka pietruszki
2 jajka
zmielony czarny pieprz
ząbek czosnku
300 ml oleju
sól

Utrzeć obrane ziemniaki, dodać jajka, mąkę, roztarty czosnek, sól, natkę pietruszki i pieprz. Na rozgrzanym tłuszczu usmażyć placki, z obu stron na złocisty kolor. Podawać z mlekiem zsiadłym lub słodkim. Upraszczając można powiedzieć, że placek jest masą, którą upiekliśmy na rozpalonej płycie. Placki również i dziś przygotowujemy w stary wypróbowany sposób, z jedną małą różnicą. Kiedyś do upieczenia placków ziemniaczanych i placków z mąki (lokszy) służył rozgrzany kamień, później metalowa blacha na węglowym piecu, dziś do tego celu służy nam teflonowa patelnia lub blacha w piekarniku.



MÚČNA PLACKA – ADZIMKA

1 kg varených zemiakov v šúpke
400 g hladkej múky
soľ
masť (maslo, bravčová masť)

Cesto z ošúpaných, za tepla strúhaných zemiakov, s múkou a soľou sformujeme do valca a pokrájame na kolieska. Na pomúčenej doske rozvaľkáme na tenké placky a pečieme na teflonovej panvici. Placky opekáme na horúcej očistenej platni sporáka z oboch strán, kým nevzniknú na plackách jemné hnedé flaky. Konzumovali sa za tepla pomastené maslom, zapíjali s kyslým mliekom, gazdinky ich zhotovovali narýchlo, keď sa minul v domácnosti chlieb.

PLACEK Z MÁKI ADZIMKA

*1 kg ugotovaných
ziemniakov w łupinkach*
400 g mialkiej mąki
soľ
omasta (masło, smalec)

Wyrobić ciasto z obranych i jeszcze ciepłych utartych ziemniaków, połączonych z mąką i solą. Uformować na walec i pokroić na kółeczka. Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować na cienkie placki. Piec na teflonowej patelni, następnie opiekać z obu stron na gorącej blasze w piekarniku, dopóki nie pojawią się na plackach delikatne brązowe plamki. Niegdyś jedzono je na ciepło omaszczone masłem, popijano zsiadłym mlekiem. Gospodynie przygotowywały je naprędce kiedy zabrakło w domu chleba.



KAPUSTNÍKY

*400 g polohrubej múky
3 stredne veľké zemiaky
uvarené v šupke
2 dcl sladkého mlieka
40 g droždíe
½ kg hlávkovej kapusty*

Cesto pripravíme z polohrubej múky, do ktorej vložíme 3 stredne veľké uvarené a roztláčené zemiaky, pridáme kvasnice rozmiešané v mlieku. Po vykysnutí cesta oddelíme bochničky, ktoré vyvalkáme. Na vyvalkané placky rozotrieme plnku z upraženej kapusty. Okrajom cesta plnku uzavrieme. Cesto znova rozvalkáme do hrúbky 1 až 1,5 cm a vložíme do vyhriatej rúry. Kapustníky pečieme pri teplote 200° C a po 15 až 20 minútach vyberieme z rúry. Plnka: čerstvú kapustu nakrájame na rezance a posolíme, pridáme rascu a za stáleho miešania upražíme do mäkka a polohneda. Teplé kapustníky potierame maslom.

KULEBIAK Z KAPUSTĄ

*400 g średnio zmielonej mąki
3 średniej wielkości
ziemniaki ugotowane
w łupince
200 ml mleka
40 g drożdży
½ kg główki kapusty*

Ciasto formujemy z mąki, do której wkładamy 3 średniej wielkości ugotowane i rozgniecione ziemniaki. Dodajemy drożdże rozpuszczone w mleku. Odstawiamy do wyrośnięcia. Z wyrośniętego ciasta formujemy małe bochenki, które następnie rozwałkujemy. Tak powstałe placki posypujemy podsmażoną kapustą. Kraj ciasta zawijamy, aby farsz z kapusty nie wypadł. Ciasto ponownie rozwałkujemy na grubość 1 do 1,5 cm i wkładamy do rozgrzanego piekarnika. Kulebiaki pieczemy w temperaturze 200 stopni, 15 do 20 min. Farsz: świeżą kapustę posatkować, posolić, dodać kminku, podsmażać stale mieszając na pół miękko. Ciepłe kulebiaki posmarować masłem.

BRYNDZOVNÍKY

1 kg polohrúbej múky
1 vajíčko
40 g drożdžie
2,5 dl sladkého mlieka
1 kávová lyžička soli
Plnka:
250 g bryndza
1 ks vajcia
pažitka

Múku premiešame so soľou, pridáme vajce, v mlieku rozmiešané drożdžie a vypracujeme hladké cesto. Dáme ho na teplé miesto vykysnúť cca 60 minút. Vykysnuté cesto rozvaľkáme na hrúbku asi 1 cm, formičkou alebo pohárom vykrajujeme bochničky a uložíme ich na vymastený plech. Bryndzu vymiešame s vajíčkom a pažitkou. Do každého bochnička urobíme jamku a naplníme bryndzou. Pečieme v dopredu vyhriatej rúre na 170 ° C . Predpokladaná doba pečenia je 30 minút. Upečené bryndzovníky majú chrumkavú kôrku s hnedastým nádychom.

BRYNDZOWNIKI

1 kg średnio zmielonej mąki
1 jajko
40 g drożdży
2,5 dl mleka
1 łyżeczka soli
Farsz:
250 g bryndzy
1 jajko
szczypiorek

Mąkę wymieszać z solą, dodać jajko i rozpuszczone w mleku drożdże. Ugnieść ciasto na gładko. Pozostawić w ciepłym miejscu, do wyrośnięcia na 60 minut. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na grubość 1 cm. Przy pomocy foremki albo szklanki wykroić kółka i ułożyć je na wysmarowanej tłuszczem blasze. Bryndzę wymieszać z jajkiem i szczypiorkiem. W każdym kółku zrobić dziurkę i wypełnić ją przygotowaną bryndzą. Piec w piekarniku uprzednio rozgrzanym do 170 stopni. Przewidywany czas pieczenia 30 min. Dobrze upieczone mają chrupiącą skórkę i brązowawy odcień.





BRYNDZOVNÍČKY Z KREHKÉHO CESTA

250 g hladkej múky
130 g masla
3 l kyslej smotany
1 kávová lyžička soli
Plnka:
150 g bryndze
80 g zemiakov
3 PL kyslá smotana
1 PL krupica
1 ks vajčko
soľ, pažítka

Na dosku dáme hladkú múku, nasekáme maslo, pridáme soľ a podľa potreby aj kyslú smotanu. Vypracované cesto na tenko rozvaľkáme a guľatou formičkou (priemer asi 6 – 8 cm) vykrajujeme kolieska a natierame náplňou tak, aby ostal okraj približne 1 cm, ktorý je potrebné zdvihnúť do výšky. Bryndzovníčky potrieme rozšľahaným vajcom, popicháme vidličkou a do ružova upečieme v rúre zohriatej na 170 C. Pečieme cca 40 minút.

Plnku pripravíme z bryndze, pridáme uvarené a prelisované zemiaky, nadrobno nakrájanú pažítku, vajce, soľ, trochu múky a smotany.

BRYNDZOWNIKI Z KRUCHEGO CIASTA

250 g mialkjej mąki
130 g masła
3 dl kwaśnej śmietany
1 łyżeczka soli
Farsz:
150 g bryndzy
80 g ziemniaków
3 dl kwaśnej śmietany
1 dl kaszy manny
1 jajko
soľ, szczypiorek

Wysypać mąkę na stolnicę, dodać pokrojone masło, sól i jeśli potrzeba kwaśną śmietanę. Wyrobić ciasto, a następnie cieniutko rozwałkować. Okrągłą formą wykrawać kółka o średnicy 6–8 cm. Na wykrojone kółka nakładać farsz, tak aby pozostał brzeg o szerokości 1 cm. Brzeg podnieść do góry. Bryndzowniki posmarować roztrzepanym jajkiem i ponakłuwać widelcem. Pieczemy na czerwono w piekarniku rozgrzanym do 170 stopni przez 40 min. Farsz przygotowujemy z bryndzy, ugotowanych i przetartych ziemniaków, drobno pokrojonego szczypiorku, jajka soli, małej ilości mąki i śmietany.



KRÚPOVÁ POLIEVKA S UDENÝM

50 g krúpow
30 g masti
100 g koreňovej zeleniny
2 mladé pory
4 zemiaky
1 cibuľa
500 g údeného mäsa s kosťou
soľ, mleté čierne korenie,
petržlenová vňať

Údené mäso umyjeme a dáme variť do studenej vody. Po 1 hodine varenia pridáme umytú, očistenú koreňovú zeleninu. Potom si pripravíme cibuľovú zápražku, ktorú zriedime vlažným vývarom z mäsa a ešte ju dobre povaríme. Krúpy uvaríme do mäčka zvlášť v osolenej vode, a potom ich vložíme do hotovej polievky spolu s pokrújanou zeleninou a vykosteným a pokrújaným mäsom. Nakoniec polievku dochutíme mletým čiernym korením a pridáme posekanú petržlenovú vňať.

KRUPNIK NA WĘDZONYM MIĘSIE

50 g kaszy
30 g smalcu
100 g włoszczyzny
2 młode pory
4 ziemniaki
1 cebula
500 g wędzonego mięsa z kością
sól, zmielony czarny pieprz,
nać pietruszki

Mięso umyć i ugotować w zimnej wodzie. Po godzinie gotowania dodać umytą i obraną włoszczyznę, doprawić zasmażką z cebuli, którą rozrzedzimy chłodnym wywarem z mięsa. Gotować jeszcze przez jakiś czas. Kaszę ugotować na miękko oddzielnie w osolonej wodzie. Tak ugotowaną dodać do zupy, wraz z pokrojoną włoszczyzną i oddzielnym od kości i pokrojonym mięsem. Zupę doprawić do smaku piprzem i posypać pokrojoną natką pietruszki.



SPIŠSKÉ PIROHY

1/2 kg polohrubej muky
1 vajčko, 400 g zemiakov
100 g bryndze
pažitka
100 g slaniny
50 g bravčovej masti
sol

Z muky a vajec si pripravíme rezancové cesto. Necháme ho odpočinúť 15 minút. Potom ho rozdelíme na niekoľko dielov a vyvaľkáme na tenké pláty. Z cesta vykrajujeme kolieska a plníme ich pripravenou plnkou. Následne cesto prehneme a pritlačením upevníme. Varíme v slanej vode domäkka 5 – 8 minút. Pri podávaní omastíme opraženou slaninou. Niektoré domácnosti namiesto slaniny používajú maslo. Plnka: zemiaky očistíme a uvaríme v slanej vode 20 minút. Uvarené zemiaky roztláčime alebo zomelieme na mäsovom mlynčeku, omastíme masťou a lebo maslom, pridáme bryndzu a posekanú pažitku.

PIEROGI SPISKIE

1/2 kg średnio zmielonej mąki
1 jajko, 400 g ziemniaków
100 g bryndzy
szczypiorek
100 g słoniny
50 g smalcu
sól

Z mąki i jajek przygotować siekane ciasto. Pozostawić na 15 minut. Następnie podzielić je na kilka kawałków i rozwałkować je na cienkie platy. Z ciasta wykroić kółka i wypełnić je farszem. Powstałe pierogi zawinąć i na końcach mocno zagnieść. Gotować w osolonej wodzie do miękkości 5–8 minut. Podawać polane skwarkami ze słoniny. Niektóre gospodynie zamiast skwarek używają masła.
 Farsz: ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie 20 min. Ugotowane ziemniaki rozgnieść lub przekręcić przez maszynkę do mięsa. Dodać smalec, albo masło oraz bryndzę i posiekany szczypiorek.



VELKONOČNÉ JEDLO

Velkonočné jedlo – medzi tradičné veľkonočné jedlá patrí domáca šunka (šoudra) , domáca údená klobása, vajíčko uvarené na tvrdo a domáci ovčí syr.

WIELKANOCNE POTRAWY

Wielkanocne potrawy – do tradycyjnych wielkanocnych potraw należą: szynka domowa (szoudra), wędzona kielbasa domowa, jajko ugotowane na twardo i owczy domowy ser.



ŠIŠKY

1 kg polohrubej múky
40 g čerstvých kvasníc
kôru z jedného citróna
80 g práškového cukru
mlieko – podľa potreby
4 žltky
100 g masla
2 lyžice rumu
250 g džemu
vanilku
štipku soli

Do múky postrúhame kôru z umytého citróna. Pridáme droždie, ktoré sme rozmiešali vo vlažnom mlieku, žltky a cukor. Pridáme aj roztopené maslo, soľ, rum a spolu s mliekom (pridávame ho podľa potreby) vypracujeme vláčne cesto. Keď sa už nelepi na ruky alebo na nádobu, v ktorej ho miešame, cesto pomúčime, prikryjeme utierkou a necháme 60 minút vykysnúť. Vykysnuté cesto na pomúčenej doske zľahka vyvaľkáme a formičkou vykrajujeme kolieska. Kolieska vypražíme v rozpálenom tuku. Hotové necháme odkvapkať, potrieme džemom a posypeme cukrom.

PĄCZKI

1 kg średnio zmielonej mąki
40 g świeżych drożdży
skórka z jednej cytryny
80 g cukru pudru
mleko
4 żółtka
100 g masła
2 łyżki rumu
250 g dżemu
wanilia
szczypta soli

Do mąki dodać skórkę zestruganą z umytej cytryny. Dodać drożdże rozpuszczone w schłodzonym mleku, żółtka i cukier. Dodać również roztopione masło, rum. Wyrobić sprężyste ciasto dodając mleka według potrzeb. Kiedy już nie będzie się lepiło do rąk, posypać mąką, przykryć ściereczką i pozostawić na 60 min do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto delikatnie rozwałkować na posypanej mąką stolnicy. Za pomocą okrągłej formy wyciąć kółka. Kółka wypiekać na rozgrzanym tłuszczu. Gotowe pączki zostawiamy aby ociekły z tłuszczu. Następnie posmarować je dżemem i posypać cukrem pudrem.

*Tu ponúkame
regionálne
špeciality*

*Tu serwowana
jest kuchnia
regionalna*



REŠTAURÁCIA GRÓF ZAMOYSKI BIELY DOM

KÚPELE VYŠNÉ RUŽBACHY, a.s.
VYŠNÉ RUŽBACHY 48
065 02 VYŠNÉ RUŽBACHY
SLOVENSKÁ REPUBLIKA
Tel.: +421 52 42 66 111
Fax: +421 52 42 66 560
www.ruzbachy.sk
ruzbachy@ruzbachy.sk

Medzi chuťovky podávané v reštaurácii Gróf Zamoyski patrí Pltnicka kapsa s maslovými zemiakmi. Ale taktiež sú podávané gorálske pirohy, zemiakové placky, typické slovenské polievky krupová s udeným kolenom, kapustová s klobasou, hovädzí vývar s cestovinami.

RESTAURACJA HRABIA ZAMOJSKI BIAŁY DOM

Uzdrowisko Ruźbachy
Vyžne Ruźbachy 48
065 02 Vyžne Ruźbachy
Republika Stowacka
Tel.: +421 52 42 66 111
Fax: +421 52 42 66 560
www.ruzbachy.sk
ruzbachy@ruzbachy.sk

Do najlepších smakołyków podawanych w Restauracji Hrabia Zamojski należą Flisacka Kabza z ziemniakami z masłem. Podaje się tu również, góralskie pierogi, placki ziemniaczane, typowe zupy słowackie: krupnik z wędzoną golonką, kwaśnica z kiełbasą, rosół z makaronem.



KOLIBA STUDNIČKA

Vyšné Ruźbachy 421,
065 02 Vyšné Ruźbachy
Tel.: +421 52 4398 212
Mobil +421 903 560 767
kolibastudnicka@gmail.com
www.pieniny.sk/studnickakoliba/html

Špecialita šéfa – zmes bravčového a kuracieho mäsa dochuteného cesnakom, zázvorom a ďalším korením, pripraveného na drevenom uhlí, dodávané s chrenom, horčicou, uhorkou, K tomu nesmie chýbať dobre chladené pivo, a slivovica

KOLIBA STUDNIA

Vyžne Ruźbachy 421
065 02 Vyžne Ruźbachy
Tel.: +421 52 4398 212
Mobil +421 903 560 767
kolibastudnicka@gmail.com
www.pieniny.sk/studnickakoliba/html

Specjalność szefa kuchni: gulasz z mięsa wieprzowego i kurczęcia doprawiony czosnkiem, imbirem i innymi ziołami, przygotowany na kuchni węglowej. Podawany jest z chrzanem, musztardą i ogórkiem. ...Nie mogłoby zabraknąć do niego chłodnego piwa i śliwownicy.



PENZIÓN KAMENNÝ DVOR

Vyšné Ruźbachy 69
064 01 Vyšné Ruźbachy
Telefón: +421 52 4283 442
Mobil: +421 905 478 245
www.kamennydvor.sk
inf@penzionkamennydvor.sk

Špecialita – grilované mäso pre dve osoby pripravené z bravčového kare, z hovädzieho roštenca a kuracích prs podávané miešaným šalátom, cesnakovým dresingom a grilovanou bagietkou s cesnakovým maslom.

PENSJONAT KAMIENNY DWÓR

Vyžne Ruźbachy 69
064 01 Vyžne Ruźbachy
Telefón: +421 52 4283 442
Mobil: +421 905 478 245
www.kamennydvor.sk
inf@penzionkamennydvor.sk

Specjalność: Mięso z grilla dla dwóch osób przygotowane ze schabu wieprzowego, wołowego antrykotu i piersi z kurczaka, podawane z sałatką z czosnkowym dresingiem i z grillowaną bagietką z masłem czosnkowym.



DOŠKOLOVACIE STREDISKO – HOTEL RUŽBACHY

Vyšné Ružbachy 127
065 02 Vyšné Ružbachy
Telefón: +421 52 4398 170
mobil: +421 905 295 147
www.hotelruzbachy.sk
hotelruzbachy@hotelruzbachy.sk

Medzi špeciality ktoré v danom hotely môžete ochutnať patria zemiakové placky a gorálske pirohy.

OŠRODEK HOTEL RUŽBACHY

Vyžne Ružbachy 127
065 02 Vyžne Ružbachy
Telefón: +421 52 4398 170
mobil: +421 905 295 147
www.hotelruzbachy.sk
hotelruzbachy@hotelruzbachy.sk

Wśród specjalności podawanych w hotelu można spróbować: placków ziemniaczanych i góralskich pierogów



HOTEL KRÁTER

Vyšné Ružbachy 243
065 02 Vyšné Ružbachy
Telefón: +421 52 4398 140
+421 52 428 3331
Fax: +421 52 428 331
Mobil: +421 948 127 701
www.hotelkrater.sk
hotelkrater@slnet.sk

V tomto hotely môžete ochutnať typické slovenské predjedlo, ktoré je súčasťou Veľkonočného stola – šunka, klobása, vajíčko a sýr. Tiež si môžete pochutnať na polievke z kyslej kapusty s klobasou ale aj krupovej polievke s udeným kolenom.

HOTEL KRATER

Vyžne Ružbachy 243
065 02 Vyžne Ružbachy
Telefón: +421 52 4398 140
+421 52 428 3331
Fax: +421 52 428 331
Mobil: +421 948 127 701
www.hotelkrater.sk
hotelkrater@slnet.sk

W tym hotelu możecie posmakować typowych słowackich przystawek, które można znaleźć na wielkanocnym stole – szynka, kiełbasa, jajka i ser. Możecie też popróbować zup: kapuśniak z kiełbasą i krupnik na wędzonej golonce.



Kuchárska kniha Chute pohraničia, kulinárske zvyky obyvateľov Rytra a Vyšných Ružbách, vydaná v rámci projektu Rytra a Vyšné Ružbáchy – Európske susedstvo realizovaného v rámci Programu cezhraničnej spolupráce Poľsko – Slovenská republika 2007-2013.

Projekt je spolufinancovaný Európskou úniou z prostriedkov Európskeho fondu regionálneho rozvoja.

Kuchárska kniha Chute pohraničia, kulinárske zvyky obyvateľov Rytra a Vyšných Ružbách je spolufinancovaná z vlastných prostriedkov obce Rytra.

Kuchárska kniha Chute pohraničia, kulinárske zvyky obyvateľov Rytra a Vyšných Ružbách je spolufinancovaná z vlastných prostriedkov obce Vyžne Ružbáchy.



Chute pohraničia

KULINÁRSKE ZVYKY OBYVATEĽOV
VYŠNÝCH RUŽBÁCH A RYTRA

KULINARNE ZWYCZAJE MIESZKAŃCÓW RYTRA
I WYŹNYCH RUŻBACHÓW

*Smakuj
pogranicza*