



Tradičné jedlá

 KYSUCE | SLIEZSKO 
KRÁSNO NAD KYSUCOU | MILÓWKA



„Tradície nepoznajú hranice“

Projekt je spolufinancovaný Európskou úniou z Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci Programu cezhraničnej spolupráce Poľsko – Slovenská republika 2007 – 2013
Kód mikroprojektu: PL-SK/ZA/PP/III/022

Príhovor



Milí občania, čitatelia a návštevníci, mesto Krásno nad Kysucou pre Vás v spolupráci so svojim poľským partnerským mestom Milówka pripravilo knižku plnú chutných receptov, ktorá Vám priblíži veľkú časť regionálnej kulinárskej histórie z Kysúc a poľskej oblasti Sliezsko. Jedlo je od nepamäti jedným zo základných identifikačných prvkov života ľudí v rôznych krajoch a

oblastiach. Čo región, to iná kuchyňa, iné ingrediencie, suroviny, iné zvyky. Na nasledujúcich stranách si pripomenieme, aké recepty varili naše staré mamy, ale aj mnohé nové, „moderné“, ktoré varíme svojim deťom dnes. Inšpirujte sa tradičnými receptami z oboch strán slovensko-poľskej hranice a vyskúšajte, aké lahodné boli chute minulosti. Rozvoňajte Vaše domovy pestrými vôňami pečených buchiet, oškvarkových pagáčov, či zemiakových placiek. Nasajte atmosféru života slovenských Kysuciach a poľského Sliezska.

Prajeme Vám dobrú chuť.



| | |
|---|-------|
| Príhovor | 2 |
| Obsah | 3 |
| Kysuce | 4 |
| Tradičné jedlá z Kysúc | 5-16 |
| <i>Kapustnica</i> | 5 |
| <i>Korbáčiky</i> | 6 |
| <i>Oškvarkové pagáče</i> | 7 |
| <i>Kapustníky</i> | 8 |
| <i>Polesníky</i> | 9 |
| <i>Bryndzové halušky so slaninou</i> | 10 |
| <i>Slivková polievka</i> | 11 |
| <i>Buchty s lekvárom</i> | 12 |
| <i>Jaternice</i> | 13 |
| <i>Strapačky s makom</i> | 14 |
| <i>Zemiakové osuchy s bryndzou</i> | 15 |
| Sliezske | 16 |
| Tradičné jedlá zo Sliezska | 17-28 |
| <i>Boršč</i> | 17 |
| <i>Bigos</i> | 18 |
| <i>Buchty</i> | 19 |
| <i>Sliezske zemiaky</i> | 20 |
| <i>Krówki</i> | 21 |
| <i>Kvaková polievka</i> | 22 |
| <i>Cholodník</i> | 23 |
| <i>Zrazy</i> | 24 |
| <i>Lievance z kyslého mlieka</i> | 25 |
| <i>Mazurek</i> | 26 |
| <i>Pirohy</i> | 27 |
| Jesenne hodovanie v Krásne nad Kysucou | 28-29 |

Kysuce

Osídlenie Kysúc sa začalo už v predhistorickom období, o čom svedčí napr. nález pazúrikového úštetu z Ochodnice, ktorý pochádza zo staršej doby kamennej. Obdobie mladšej doby kamennej je takisto doložené nálezmi viacerých kamenných nástrojov a keramiky. O súvislejšom osídlení územia dolných Kysúc možno hovoriť od mladšej doby bronzovej, kedy sem prenikol ľud lužickej kultúry. Našli sa tu napr. žiarové hroby z tohto obdobia a osídlenie tohto ľudu tu pokračovalo aj v staršej dobe železnej. Na prelome letopočtov sa tu usídlil ľud púchovskej kultúry a mnohé stopy osídlenia pokračujú až do staroslovanských čias. Od polovice 13. storočia osídlenie a historický vývoj Kysúc dokladajú písomné pramene.



Najstaršie obce Kysúc

Prvou písomne doloženou kysuckou obcou je Kysucké Nové Mesto, ktoré sa pod názvom Yesenin spomína už v roku 1254 kedy ho donáciou od kráľa Belu IV. dostali Balassovci.. Písomné zmienky o ďalších obciach sa datujú až do 14. storočia: Krásno nad Kysucou (1325), Radoľa (1332), Rudina (1359), Nesluša (1367) a Dubie (1367). V 15. storočí pribudli viaceré obce, z ktorých mnohé však vznikli skôr ako sa prvýkrát spomenuli v písomnej listine. V tomto období sa osídlenie Kysúc uskutočňovalo vďaka majiteľom panstva Budatín, ktorí vlastnili územie dnešných dolných Kysúc.

Kapustnica

Ingrediencie:

10 zemiakov, 1l vody z kyslej kapusty, 8 zrníek celého nového korenia, 8 zrníek celého čierneho korenia, 1 väčšia cibuľa, 3 strúčiky cesnaku, 30g sušených hřibov, 1 vajce, 1PL hladkej múky, 1 KL majoránu, 100g masla, soľ



Postup:

Zemiaky očistíme a vcelku uvaríme v neosolenej vode. Potom dáme variť kapustovú vodu a pridáme do nej všetky koreniny, cibuľu, cesnak aj sušené hřiby. Keď sú hřiby uvarené, pridáme zmes, ktorú sme si pripravili zo 150ml vody, jedného vajca a lyžice hladkej múky. Všetko privedieme do varu, prisypeme majorán, pridáme maslo a podľa chuti dosolíme. Uvarené zemiaky scedíme, rozkrájame lyžicou a zalejeme hotovou kapustnicou.

Korbáčiky

☞ Ingredencie:

1/2 kg syra eidamská tehla, alebo moravský bochník, 1 kg soli



☞ Postup:

Sol' rozpustíme v 1,5 l vody. Syr nakrájame na malé kúsky, zalejeme vriacou vodou a miešame až kým sa syr nespája a nedá ťahať. Vyťahovaný syr dáme do studenej vody. Potom ho namotáme na lopárik a namočíme do slanej vody na 10-15 minút. Lopárik so syrom vytiahneme, rozrežeme syrové motúzy na jednej strane a upletieme korbáčiky. Z 1/2 kg syra získame zhruba 70 korbáčikov.

Oškvarkové pagáče

Ingrediencie:

500g múka hladká, 0,25kg škvarky mleté, 1ks vajce, 50g olej rastlinný, 250g mlieko, 125g smotana kyslá, 40g kvasnice, 10g cukor, soľ, korenie čierne mleté



Postup:

Kvasnice rozmrvieme, zasypeme kryštálovým cukrom a zalejeme vlažným mliekom a necháme vykysnúť. Do misky dáme múku, kyslú smotanu a vajíčko, polovicu oškvarkov, olej, soľ a korenie. Vykysnutý kvások vlejeme do zmesi aj so zvyškom mlieka a zamiesime tuhé cesto. Cesto necháme vykysnúť, rozvaľkáme ho na hrúbku 1 cm a po celej ploche naň rozložíme zvyšok oškvarkov. Cesto preložíme 2-krát na seba a necháme znovu vykysnúť, ešte raz cesto rozvaľkáme a preložíme a znovu rozvaľkáme na hrúbku 1,5 cm a vykrajujeme pagáčiky. Povrch potrieme vajíčkom a pečieme pri teplote 180°C asi 20 min..

Kapustníčky

Ingrediencie:

Cesto: 30 g droždíe, 1 PL práškový cukor, 250 ml mlieko, 400 g polohrubej múky, 1 PL masť, 1/2 KL soľ, tuk, 1 ks vajecný žĺtok, 40 g masť

Plnka: 500 g hlávková kapusta, 100 g slanina, 1 KL soľ, 1 KL masť, 1/2 KL mleté čierne korenie



Postup:

Do misky preosejeme múku, pridáme rozdrobené droždíe, mlieko, cukor, rozpustenú masť, žĺtok, soľ. Vypracujeme cesto a necháme ho na teplom mieste vykysnúť. Na rozohriatu masť dáme najemno postrúhanú kapustu, osolíme, okoreníme a dusíme takmer domäkka. Slaninu pokrájame na malé kocky, opražíme, pridáme do kapusty a ešte chvíľu podusíme. Na pomúčenej doske vyvalkáme cesto na hrúbku 3/4 cm a pokrájame na pravidelné štvorce. Do stredu každého štvorca dáme kapustovú plnku, okraje pevne spojíme, vytvárame guľku, uložíme na vymastený plech, potrieme roztopenou masťou a upečieme.

Šolesníčky

Ingrediencie:

0,5 kg zemiakov,
majorán, soľ,
1 ks vajce, múka,
cesnak



Postup:

Zemiaky očistíme, umyjeme a nastrúhame na kašu. Zmiešame ich s múkou, vajíčkom, prelisovaným cesnakom a dochutíme soľou, korením a majoránom. Lyžicou dávame cesto na panvicu s olejom (tak aby v oleji plávali) a robíme z neho placky. Smažíme z oboch strán dozlatova.

Bryndzové halušky so slaninou

🍴 Ingrediencie:

700g zemiakov
300g múky
2ks vajce
200g slaniny
375g bryndze
250ml smotany
soľ



🍴 Postup:

Slaninu nakrájame na menšie kocky a osmažíme ju na panvici do chrumkava. Zemiaky si nastrúhame najemno, do nastrúhaných zemiakov si pridáme múku, vajcia, štipku soli a zamiešame dokopy aby nám vzniklo hustejšie cesto. Do hrnca si dáme zovrieť vodu, keď začne voda vriieť pridáme do nej trocha soli a cez haluškáreň spravíme z cesta halušky. Halušky varíme asi 5 až 6 minút vo vriacej vode, občas ich premiešame aby sa nezlepili. Bryndzu si rozmiešame so smotanou a nalejeme ju na hotové halušky. Halušky podávame so slaninou.

Slivková polievka

🍄 Ingrediencie:

Polievka: sušené slivky, klinčeky 10-15 ks, 2 ks škorica celá, soľ, vanilkový cukor (podľa chuti), maslo, cukor (na karamel)

Cesto: hladká múka, vajce, trošku vody



🍄 Postup:

Do hrnca s vodou nasypeme slivky. Pridáme škoricu, klinčeky, štipku soli a necháme variť. Medzitým si pripravíme cesto: zmiešame hladkú múku s vajcom, prilejeme máľinko vody a vymiesime cesto. Vyvaľkáme ho, pomúčime, preložíme napoly a nakrájame na hrubšie rezance, tie pokrájame na asi 1,5 cm dlhé rezančky. V hrnci si spravíme karamel z cukru, zalejeme ho jednou menšou naberačkou vody (môžeme použiť vodu, v ktorej sa varia slivky). Maslo necháme roztopiť na slabom ohni. Rezance dáme variť do vody, v ktorej sa varia slivky, až kým nevyplávajú na povrch a potom prilejeme roztopené maslo a karamel.

Buchty s lekvárom

Ingrediencie:

500 g polohrubej múky, 25 g droždia, 2 žĺtky, 3 PL práškového cukru, 80 g Palmarínu, 375 ml mlieka, 1/2 balíčka vanilkového cukru, štipka soli, olej, slivkový lekvár



Postup:

Do misy dáme múku, štipku soli, žĺtka, rozdrvené droždie, ktoré zasypeme práškovým cukrom. Necháme chvíľu postáť. Mlieko zohrejeme a rozpustíme v ňom vanilkový cukor a Palmarín. Zmes vlejeme do misy s múkou a ostatnými surovinami. Vymiešame hladké polotuhé cesto, ktoré necháme vykynúť. Pekáč vymastíme margarínom. Cesto vyvaľkáme a pokrájame na štvorce. Do stredu dáme slivkový lekvár a vyformujeme buchty, ktoré poukladáme do pekáča. Každú potrieme z oboch strán olejom a pečieme pri teplote 175°C.

Jaternice

Ingrediencie:

- 2 ks jaternica
- 1 ks klobása
- 300 g kyslá kapusta
- 1 ks cibuľa
- 1 KL soľ
- 1/2 KL mleté čierne korenie, 1 PL olej



Postup:

Šťavu z kyslej kapusty necháme odkvapkať. Medzitým si na oleji opražíme cibuľku. Keď začne chytať zlatistú farbu, pridáme kapustu a sprudka opražíme približne 1 minútu. Potom teplotu zmiernime a restujeme približne 7-10 minút. Osolíme a okoreníme. Kapustu pravidelne miešame, aby sa nám neprilepila. Mala by dostať krásnu zlatistú farbu. Klobásku si narežeme na kolieska, ktoré potom ešte prerežeme na polovicu. Jaternicu narežeme a do každého zárezu vložíme jednu klobásku. Jaternice vložíme do zapekacej misy a pečieme v rozohriatej rúre pri 220°C približne 15 minút. Misu nemusíme vymastiť, pretože klobáska pustí šťavu.

Strapačky s makom

Ingrediencie:

500 g múka polohrubá, 1 ks vajce, 1/2 KL soľ, 100 g mak mletý, 1 PL práškový cukor, 1 PL maslo



Postup:

Z múky, vajca, soli a trošku vody si urobíme rezancové cesto. Poriadne vymiesime a necháme chvíľku odpočívať. Zatiaľ si pripravíme mak, ktorý pomelieme spolu s kryštálovým cukrom. V malej miske si dáme rozpustiť maslo. Cesto rozvalkáme a pokrájame na rezance. Do krnca si dáme zovrieť vodu so štipkou soli a dáme do nej pokrájané rezance. Počkáme pokiaľ sa všetky vyplavia na povrch, vyberieme do misy a polejeme troškou oleja, aby sa nezlépili. Na tanier vyberieme rezance posypem ich makom a cukrom a vrch polejeme roztopeným maslom.

Zemľakové osuchy s bryndzou

Ingrediencie:

750 g zemiakov, 100 g cibule, 240 g bryndze, 2 vajcia, 60 g hrubej múky, soľ, mleté čierne korenie, rasca, 80 g oleja



Postup:

Olúpané a umyté zemiaky s cibuľou postrúhame, zmiešame s bryndzou, vajcami, múkou, osolíme, okoreníme, pridáme mletú rascu a spolu dobre vymiešame. Z tejto hmoty formujeme osuchy, ktoré opekáme na rozpálenom oleji do zlatista. Podávame teplé s čajom alebo zeleninovým šalátom.

Sliezsko

Sliezsko, alebo tiež Sliezske vojvodstvo (po poľsky: Województwo śląskie) je jedným zo 16 vojvodstiev Poľska. Nachádza sa v južnom Poľsku a hraničí s Opolským, Malopoľským, Lodžským a Svätokrížskym vojvodstvom, Českom a Slovenskom. Vojvodstvá, v hraniciach ako ich poznáme dnes, boli vytvorené 1. januára 1999. Je jediným poľským vojvodstvom, v ktorom je viac powiatov mestských (19) ako dedinských (17).



Súčasťou Powiatu żywiecki je aj obec Milówka, o ktorej prvá písomná zmienka pochádza z roku 1537. O jej založenie sa postarali 2 rôzne skupiny osadníkov. Prvými boli pútnici, ktorí putovali po rieke Sola a v jej okolí čistili lesy. Po nich z vyšších častí hôr Beskid Żywiec prišli pastieri z Valašska, ktorí sa s pôvodnými osadníkmi asimilovali a pomohli pri vzniku novej obce. Milówka leží v Żywieckych Beskydách, približne 18 km juhovýchodne od mesta Żywiec a 78 km na juh od regionálneho centra Katowice. Obyvateľstvo dediny aktuálne činí približne 4 300.

Boršč

Ingrediencie:

500 g hovädzieho mäsa s kosťou, 500 g surovej cvikly, koreňová zelenina, maslo na dusenie, 50 g cibule, cesnak, 250 ml kvasu, vegeta, bobkový list, nové korenie, mleté čierne korenie, soľ.

Kvas: 1000 g cvikly, 2 litre vody, 50 g chlebovej kôrky.

Pirôžky: lístkové cesto, múka, vajce, korenie



Postup:

Nastrúhanú cviklu zalejeme vriacou vodou a varíme. Z mäsa a kostí pripravíme vývar. Pred dovarením pridáme do vývaru nastrúhanú zeleninu udusenú na masle s cibuľou. Pridáme soľ, bobkový list, korenie a dovaríme. Cez sitko zlejeme vývar z mäsa a z cvikly. Pridáme kvas a povaríme. Podľa chuti pridáme soľ, cukor a rozotretý cesnak. Kvas: Očistenú cibuľu nadrobno nakrájame a dáme do pohára so širokým hrdlom. Zalejeme chladnou prevarenou vodou. Pridáme chlebovú kôrku, prikryjeme poprepichovaným papierom, ktorý o hrdlo pripevníme gumkou. Necháme kvasiť pri teplote 18 až 23 °C asi 5 dní. Potom precedíme do fľaš, ktoré skladujeme uzavreté v chlade. Pirôžky: Mäso z polievky pomelieme, pridáme zeleninu, soľ, vajce a korenie. Naukladáme na rozvalkané lístkové cesto a pomúčenou šálkou tvoríme pirôžky, ktoré na plechu potrieme rozšľahaným vajcom. Podávame horúce v bujónových šálkach a zahustíme malými pirôžkami, soletkami, alebo krekrami.

Bigos

Ingrediencie:

0,5 kg bravčové stehno,
2 ks parková klobása,
2 ks klobása,
1 kg kapusta kvasená,
1/2 hlávky kapusty,
soľ, korenie čierne mleté,
červená mletá paprika,
korenie karí, korenie grilovacie, korenie gyros



Postup:

Na cibuľu dáme pražiť na kocky narezané bravčové mäso. Potom podlejeme vodou a okoreníme. Dusíme do polomäčka. Pridáme na kocky nastrúhanú sladkú kapustu a červenú papriku, poriadne premiešame a varíme asi 10 min. Potom pridáme kyslú kapustu, varíme ďalších 10 min. Na záver pridáme parkovú klobásu a klobásu, poriadne premiešame. Podlievame vodou podľa potreby a varíme ešte 45 min. Podávame s chlebom alebo so zemiakovou kašou.

Buchty

Ingrediencie:

500 g múka hladká,
250 ml vlažné mlieko,
2 ks vajcia,
1/2 čl soľ,
1/2 kocky droždie,
40 g maslo



Postup:

Do misky si nasypeme múku, urobíme jamku, nalámeme do nej droždie a všetko zalejeme vlažným mliekom. Necháme odpočinúť. Po 10 minútach pridáme roztopené maslo, soľ a vajička. Zamiesime cesto a necháme vykysnúť na dvojnásobné množstvo, asi hodinu. Z vykysnutého cesta si vyformujeme buchtičky a naukladáme do tortovej formy. Kto chce, môže buchty aj naplniť. Pečieme pri teplote 190°C - 30min.

Slezské zemňáky

Ingrediencie:

800 g zemiaky, 100 g tvaroh smotanový, 50 g údený syr



Postup:

Zemiaky pečlivo očistíme, uvaríme v šupke. Do uvarených zemiakov vydlabeme jamky a naplníme ho zmesou tvarohu a postrúhaného udeného syra. Dáme na krátko zapieť do trúby.

Krówki

Ingrediencie:

- 1 a 1/2 hrnčeka mlieka,
- 1 a 1/2 hrnčeka kryštálového cukru,
- 1 PL maslo



Postup:

Mlieko a cukor dáme do hrnca so silným dnom a za stáleho miešania privedieme do varu. Potom zoslabíme oheň a necháme variť miernym varom za občasného miešania. Keď hmota ľahko zozlátne, vyskúšame ju kvapnúť na tanier a ak kvapka rýchlo stuhne, hrniec odstavíme a pridáme maslo. Premiešavame niekoľko minút. Hotovú hmotu vylejeme na tanier opláchnutý studenou vodou. Uhladíme povrch a po vychladnutí krájame ostrým nožom na ľubovoľné kúsky.

Kvarková polievka

Ingrediencie:

1 veľká na kocky nakrájaná kvaka, 800 ml mlieka, 1 cibuľa postrúhaná na strúhadle, 1 PL kukuričnej múky, 1 PL masla, soľ a korenie, petržlenová vňať na posypanie



Postup:

Mlieko zohrejeme nad parou v druhom hrnci, pridáme postrúhanú cibuľu, múku a maslo, potom kvaku. Osolíme a okoreníme podľa chuti. Varíme, kým kvaka nezmäkne, asi 10 minút. Polievku podávame posypanú posekanou petržlenovou vňaťou.

Uhološník

Ingrediencie:

1000 ml kyslá smotana, 2 ks sterilizovaná uhorka, 100 g teľacie mäso, 200 ml nálev zo sterilizovaných uhoriek, 200 g cvikla, 1 ks uhorka šalátová, 2 ks uvarené vajce natvrdo, mleté čierne korenie, soľ, kôpor, pažitka



Postup:

Umyjeme cviklu a uvaríme ju v šupke domäkka. Potom ju ošúpeme a postrúhame najemno. Prilejeme nálev z uhoriek a smotanu, pridáme pokrájané mäso, sterilizované uhorky a premiešame. Do polievky pridáme ešte na nakrájanú šalátovú uhorku a pokrájané vajička. Osolíme, okoreníme a dochutíme nadrobno pokrájanou pažitkou a kôprom. Poriadne vychladíme polievku a servírujeme.

Zrazy

Ingrediencie:

200 ml mäsový vývar, 70 g slanina, 1 PL hladká múka, 1 PL maslo, 600 g mleté mäso, 2 ks žemľa, 2 ks vajce, 3 PL masť, 2 ks cibuľa, mlieko, soľ, muškátový kvet, mleté čierne korenie, sladká mletá paprika



Postup:

Do misky dáme v mlieku namočené a vyžmýkané žemle, mäso, korenie, soľ, muškátový kvet, vajcia, na kocky pokrájanú slaninu a dôkladne premiešame. Z tejto zmesi zhotovíme placky, ktoré opečieme na časti rozohriatej masť. Potom ich vyberieme a odložíme na teplé miesto. Nadrobno pokrájanú cibuľu opražíme na zvyšnej masť a hrniec na chvíľku odstavíme. Pridáme mletú papriku, premiešame a vložíme opečené zrazy a podlejeme vývarom. Prikryjeme a za občasného podlievania dusíme do mäkka. Túto šťavu zahustíme svetlou zápražkou, ktorú sme si pripravili z múky a masla a povaríme približne 20 minút. Ako prílohu môžeme servírovať ryžu, cviklový šalát alebo zemiaky.

Lievance z kyslého mlieka

Ingrediencie:

*Cesto: 250 g hladká múka, 400 ml kyslé mlieko, 4 ks vajce
1 PL kypriaci prášok, tuk na pečenie, práškový cukor na po-
sypanie*

*Plnka: 250 g mäkký tvaroh, 100 g práškový cukor, 500 g
jahody*



Postup:

*Zmiešame mlieko s vajcami a preosiatou múkou spolu s ky-
priacim práškom. Rozohrejeme tuk na panvici a budeme na
nej piecť lievance. S cukrom roztlačíme jahody a premiešame
ich s tvarohom. Lievance spájame s jahodami a pocuk-
rujeme ich.*

Mazurek

Ingrediencie:

250 g mandle, 200 g figy, 100 g sušená marhuľa, 50 g kandizovaná pomarančová kôra, 150 g čokoláda na varenie, 7 ks vaječný bielok, 500 g práškový cukor, 4 ks tortové oplátky



Postup:

Mandle najemno nasekáme. Figy, marhule a pomarančovú kôru nakrájame nadrobno. Čokoládu nasekáme. Bielky vyšľaháme dotuha s polovicou cukru. Do snehu postupne zašľaháme aj zvyšný cukor, aby sa úplne rozpustil. Potom doňho zamiešame figy, marhule, pomarančovú kôru, mandle a čokoládu. Hlbší plech s rozmermi 35 x 20 cm vystelieme obličkami, na ktoré nanesieme snehovú masu a vrch uhladíme. Pečieme 40 minút v rúre vyhriatej na 140 °C. Po upečení vyberieme z rúry, necháme vychladnúť a pred podávaním nakrájame na štvorce.

Štucopy

Ingrediencie:

500g muky polohrubej, 250ml vody alebo mlieka, štipka soli, 1 vajce

Plnka: 500g hřibov najlepšie šampiňony-čerstvé, 800g kyslej kapusty, soľ a mleté čierne korenie



Postup:

Preosiatu múku si zmiešame s vajíčkom a štipkou soli a pomaly lejeme vodu a miesime na cesto, keď máme cesto vymiesené tak si ho vyvaľkáme na hrúbku asi 2mm. Potom si z neho vykrajávačom na pirohy, alebo pohárikom vykrajujeme cca 5-6cm široké kolieska. Do nich vkladáme plnku, ktoru sme pripravili nasledovne. Hříby si nakrájeme na malé kocky a usmažíme ich na troške oleja pridáme štipku soli a čierneho korenia. Miešame a smažíme 15 minút, potom si nakrajme kapustu na menšie kúsky a zmiešame s už usmaženými hříbami a plníme nimi kolieska. Jednu stranu preložíme cez druhú a prstami ich polepíme. Varíme v osolenej vriacej vode až kým nevyplávajú. Pred servírovaním ich môžeme ešte rýchlo osmažiť na oleji do zlatista, alebo posypať usmaženými hříbami a kapustou.



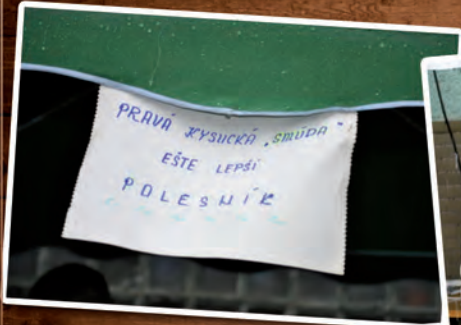
Dní mesta Krásno nad Kysucou

„Tradície nepoznajú hranice“ je názov projektu, ktorého piata časť - Jesenné hodovanie, sa uskutočnilo v nedeľu 1.9.2013 od 9,30 hod. na námestí pri Dome kultúry v Krásne nad Kysucou. Súčasťou tohto medzinárodného projektu s poľským mestom Milówkov bola prezentácia zemiakových jedál zo Slovenska, ale aj Poľskej republiky. Celý program otvoril primátor Jozef Grapa, ktorý privítal hostí z Milówky a okolitých obcí, potom nasledovala slávnostná svätá omša a po nej už začali poľskí a slovenskí „kuchári“ pripravovať zemiakové špeciality. Z Milówky boli 2 družstvá, z Krásna 2 a 1 družstvo tvorili naši hostia zo Zborova nad Bystricou. Pripravovali sa zemiakové placky, pirohy a haruľa, každé družstvo robilo tieto špeciality z 5 kg zemiakov. Všetky pripravené jedlá boli veľmi chutné, o čom svedčí aj ich rýchle skonzumovanie. Okrem kuchárov z radu folkloristov nás navštívili aj požiarnici, ktorí si vyskúšali svoje sily v požiarnom útoku s krasňanskými dobrovoľnými hasičmi. V podvečer sa nám predstavila rodáčka z Krásna Zuzana Gacíková s muzikou – Jounq string orchestra kde predstavila svoje nové CD, ktoré uviedol do života primátor mesta Jozef Grapa. Po vystúpení Zuzky prišla ešte jedna Zuzka tentokrát Smaťanová, ktorá strhla všetkých prítomných k spontánnemu spevu jej hitov. Celý večer zakončila Krásňanská kapela T.O.R. band, ktorá zabávala ľudí do neskorých hodín.



Jezenné hodovanie

KRÁSNO NAD KYSUCOU 2013



Tradičné jedlá



V rámci realizácie projektu „Tradície nepoznajú hranice“
vyrobilo a v náklade 1000 ks vydalo Mesto Krásno nad Kysucou
2013



EURÓPSKA ÚNIA
EURÓPSKY FOND
REGIONÁLNEHO ROZVOJA

„Tradície nepoznajú hranice“

Projekt je spolufinancovaný Európskou úniou z Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci Programu cezhraničnej spolupráce Poľsko – Slovenská republika 2007 – 2013

Kód mikroprojektu: PL-SK/ZA/IP/III/022