



**LYSKOR**  
STOWARZYSZENIE

# „Pielęgnujemy wspólne tradycje”. „Vážíme si společných tradic”.



**LYSKOR - OBEC BOLATICE**



PRZEKRAČAJEME HRANICE  
PRZEKRAČAJAMY GRANICE  
2014–2020



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA  
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ  
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO



Publikacja zrealizowana w ramach projektu "Pielęgnujemy wspólne tradycje" współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz z budżetu państwa RP, "Przekraczamy granice", w ramach programu INTERREG V-A Republika Czeska - Polska 2014-2020.

Publikace zpracovaná v rámci projektu "Vážíme si společných tradic" spolufinancovaného Evropským fondem pro regionální rozvoj a státním rozpočtem Polské republiky "Przekraczujemy granice", v rámci INTERREG V-A Česká republika - Polsko 2014-2020.



**N**iniejszy folder zawiera opis wybranych tradycji obszaru Stowarzyszenia LYSKOR i Obec Bolatice.

Tradycje te staraliśmy się przybliżyć mieszkańcom podczas warsztatów w ramach projektu

„Pielęgnowujemy wspólne tradycje”.

Była to kolejna inicjatywa realizowana w partnerstwie z Obec Bolatice, a jej celem było utrwalenie związanej współpracy pogranicza poprzez realizację działań ukierunkowanych na pielęgnowanie wspólnych tradycji i zwyczajów.

Podczas czterech warsztatów uczestnicy uczyli się heklować serwetki, przetwarzać i zaprawiać dynie,

przygotowywać knedle z wieprzowiną i kapustą zasmażaną.

Zwieńczeniem warsztatów było wspólne pieczenie

i dekorowanie ciasteczek świątecznych oraz gotowanie moczki.

W ramach projektu odbyła się także dwudniowa wizyta studyjna, podczas której zwiedziliśmy Cieszyn oraz gościliśmy w Koniakowie.

Podsumowaniem projektu było spotkanie

przy kolacji wigilijnej na wzór polsko-czeski,

podczas której opowiadaliśmy o zwyczajach towarzyszącym

Świętom Bożego Narodzenia.







**P**ředkládaná brožura obsahuje popis některých tradic původem z oblastí spadajících pod Sdružení LYSKOR a obec Bolatice.

Tyto tradice jsme chtěli přiblížit obyvatelům během dílen pořádaných v rámci projektu

„Vážíme si společných tradic“.

Šlo o další z řady iniciativ realizovaných v partnerství s obcí Bolatice a jejím cílem bylo prohloubení navázané příhraniční spolupráce skrze organizování aktivit směřujících k zachování a rozvíjení společných tradic a zvyků.

Během čtyř dílen se účastníci učili háčkovat ubrousky, zpracovávat a zavařovat dýně, připravit vepřové s knedlíkem a se zelím.

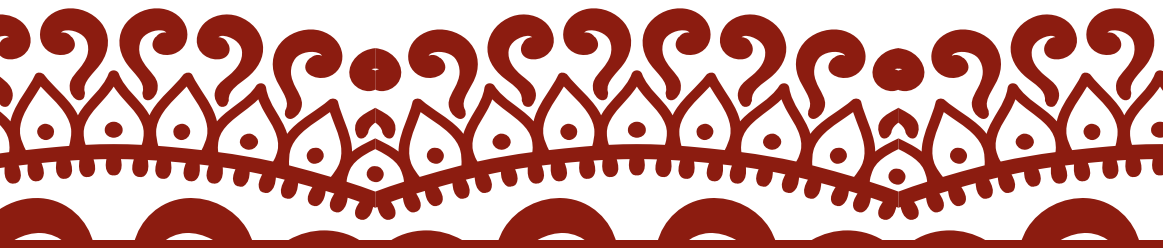
Vyvrcholením dílen bylo společné pečení a zdobení vánočního cukroví a vaření „moczki“ (mačky). V rámci projektu se také konala dvoudenní studijní návštěva, během níž jsme navštívili polský Těšín a plnili roli hostitele ve vsi Koniaków.

Projekt byl zakončen ve formě shrnujícího setkání při štědrovečerní hostině podle česko-polského vzoru, během níž jsme si povídali o zvycích doprovázejících noční svátky.



# Tradycja heklowania

**S**zydełkowanie, a używając bliższej Ślązakom nazwy heklowanie, jest jedną z tych tradycji, która do niedawna była zapomniana. Heklowanie to proces wyrobu dzianiny za pomocą szydełka. Szydełkowanie polega na przeciąganiu przez siebie na różne sposoby pętelek nici, pozwala z łatwością tworzyć okrągłe lub cylindryczne wzory. Szydełkowanie to sztuka, która nie narodziła się wczoraj, a przez wieki była przekazywana z pokolenia na pokolenie. Obecnie w Polsce najstynniejszą wsią związaną z koronkarstwem jest Koniaków. To miejsce gdzie od lat z pokolenia na pokolenie przekazywana jest tradycja szydełkowania. W 2017 roku tradycja ta została wpisana na Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego. Obecnie w Polsce nie działa żadna zawodowa szkoła koronkarstwa. Ostatnia tego typu placówka funkcjonowała w Zakopanem i została zlikwidowana w 2008 roku. Współcześnie w Internecie można znaleźć wiele kursów, filmików, które krok po kroku pokazują jak wykonać piękne wzory szydełkowe. Zaś lokalne ośrodki kultury i stowarzyszenia zachęcają dzieci, młodzież oraz dorosłych do uczestnictwa w organizowanych warsztatach o tej tematyce. Również w Czechach tradycja szydełkowania jest szeroko rozpowszechniona. Jednym z dużych centrów, gdzie koronkarstwo rozkwitło, jest Vamberk. Do dnia dzisiejszego działa tu zawodowa szkoła koronkarstwa. Inne muzea znajdziemy w różnych częściach Republiki Czeskiej, m. in. w Prachaticach czy Zubří. W Letovicach od 1834 roku działała pierwsza fabryka w Europie i funkcjonuje do dnia dzisiejszego. Tradycję heklowania poznaliśmy podczas spotkania warsztatowego w Bolaticach w dniu 22 września 2022 r. Warsztaty były okazją do zrobienia samodzielnie małej serwetki za pomocą szydełka. Dla niektórych znajomość tego czym jest łańcuszek, słupek, półsłupek czy oczko ściśte nie była obca. Innym sprawiła trochę trudności, lecz pomimo tego wszyscy zgłębialiśmy tę tradycję w świetnej atmosferze.



# Tradice háčkování

**H**áčkování, neboli Slezanům bližší výraz „haklování“, je jednou z tradic, která zůstávala do nedávna v zapomenutí. Háčkování představuje proces zhotovení úpletu za pomoci háčku. Háčkování spočívá v protahování smyček nití přes sebe různými postupy a umožňuje tak jednoduchým způsobem vytvářet kulaté či válcovité vzory. Háčkování představuje uměleckou činnost, jež se nezrodila včera, nýbrž byla předávána z pokolení na pokolení. V současné době je v Polsku nejznámějším místem spojovaným s krajkováním obec Koniaków. Tradice háčkování je tam po dlouhá léta předávána z generace na generaci. V roce 2017 byla tato tradice zapsána na Seznam nemateriálních statků tradiční lidové kultury Polské republiky. V současnosti v Polsku nenajdeme žádné učiliště s oborem krajkování. Poslední taková škola působila v Zakopaném a byla zrušena v roce 2008. V současnosti lze na internetu nalézt spoustu kurzů, videí, které názorně krok po kroku ukazují, jak vytvořit pěkné háčkovací vzory. Podobně místní kulturní centra a sdružení povzbuzují děti, mládež i dospělé, aby se účastnili dílen pořádaných na toto téma. Také v České republice je tradice háčkování značně rozšířená. Jedním z větších center, kde se krajkování ujalo a rozvinovalo, je město Vamberk. Dodnes zde má své působiště Krajkářská škola. Muzea s touto tematikou nalezneme v různých koutech České republiky, mj. v Prachaticích či v Zubří. V Letovicích byla jako první v Evropě již v roce 1834 založena krajkářská továrna, která funguje do dnešní doby. S tradicí háčkování jsme se seznámili během setkání ku příležitosti dílen pořádaných v Bolaticích dne 22. září 2022. Dílny poskytly příležitost samostatně si vyšít malý ubrousek pomocí háčků. Pro některé nebyly pojmy jako řetízek, sloupek, polosloupek nebo pevné oko ničím neznámým. Pro jiné to bylo obtížnější, ačkoli všichni si tuto tradici svorně přisvojovali v příjemné atmosféře.







# Tradycja przygotowania zapasów na zimę

Domowe przetwory od wieków robiły nasze babcie. Główną przyczyną było zaopatrzenie rodziny w zapasy na zimę, kiedy to nie było lodówek a w sklepach dostęp do produktów bywał ograniczony. Kolejną motywacją był szacunek do żywności, na marnowanie której nie można było sobie pozwolić ani ze względów ekonomicznych, ani etycznych. Wraz z rozwojem społeczeństwa i wzrostem zamożności, po obu stronach granicy polsko-czeskiej nadszedł trend wygody. Domowe przetwory coraz częściej zastępowano kupnymi. Jednakże od kilku lat obserwuje się zwiększenie zainteresowania wykonywaniem własnych przetworów. Choć jest to domena głównie osób starszych, to coraz częściej ludzie młodzi doceniają tę tradycję. Wynika to m.in. z chęci zdrowego odżywiania oraz ze wzrostu świadomości o walorach, jakie dają nam własne przetwory. Weki to gwarancja naturalnych składników, bez dodatku sztucznych konserwantów, a także gwarancja smaku. Robiąc przetwory samodzielnie, wiemy co jemy i w jaki sposób zostało to przygotowane. Ponadto to, co dla naszych przodków było czymś naturalnym, nam daje satysfakcję z wykonania tego samodzielnie. W domowych spiżarniach królują ogórki kiszone i marynowane, dżemy i konfitury, kompoty, soki oraz nalewki. Najczęściej przetwory przygotowują mieszkańcy wsi, którzy mają bliższy kontakt z naturą oraz łatwiejszy dostęp do warzyw i owoców wiadomego pochodzenia. Często przetwarzamy dary pochodzące wprost z naszego ogródka, czasami zaopatrujemy się w produkty u znanego nam rolnika mając pewność, iż nie zawierają w sobie chemii. W ramach projektu na warsztat wzięliśmy dynię. O tym, co możemy z niej zrobić usłyszeliśmy na spotkaniu 18 października 2022 r. w miejscowości Piece w gminie Gaszowice. W praktyce natomiast nauczyliśmy się gotowania zupy dyniowej z dodatkiem innych warzyw. W międzyczasie zrobiliśmy także mus dyniowo-jabłkowy z cynamonem. Było smacznie i aromatycznie. Poza wyżej wymienionymi walorami, warsztat ten dał nam poczucie satysfakcji ze wspólnego spędzenia czasu, przygotowywania czegoś zespołowo oraz pięknego przyozdabiania gotowych stoiczków.



# Tradice přípravy zásob na zimu

Výroba domácích produktů byla od dávných časů doménou našich babiček. Hlavním důvodem byla příprava rodinných zásob na zimu, kdy nebyly ledničky a v obchodech byl jen velmi omezený sortiment zboží. Další motivací byla úcta k jídlu – plýtvání ním si nešlo dovolit ať už z důvodů ekonomických, tak morálních. Rozvoj společnosti spolu s jejím bohatnutím přinesl tendenci k pohodlnosti, a to na obou stranách česko-polské hranice. Domácí produkty byly čím dál častěji nahrazovány těmi kupovanými. Ovšem v několika posledních letech můžeme sledovat čím dál větší zájem o výrobu vlastních produktů. Ačkoliv je to doména především starších osob, mladší lidé si stále častěji váží a oceňují tuto tradici. Vyplývá to mj. ze zájmu o zdravé stravování a zvyšujícího se povědomí o výhodách, které nám přinášejí vlastní potraviny. Sterilování do zavařovaček je zárukou zachování přírodních látek, bez dodatku umělých konzervantů, a také zárukou dobré chuti. Když připravujeme domácí potraviny sami, víme, co jíme, i jak to bylo vyrobeno. To, co pro naše předky bylo něčím přirozeným, nám navíc přináší uspokojení z našeho vlastního výkonu.

V domácích spížích převládají kvašené a nakládané okurky, džemy a marmelády, kompoty, sirupy a domácí likéry. Nejčastěji vyrábí domácí potraviny obyvatelé vesnice, kteří mají jednat bližší kontakt s přírodou a také snazší přístup k zelenině a ovoci známého původu.

Často zpracováváme dary, které nám skýtá přímo naše zahrádka, někdy si obstaráváme produkty od nám známého zemědělce, což nám poskytuje jistotu, že neobsahují chemikálie.

V rámci projektu jsme si pro zpracování vybrali dýně.

O tom, co z nich lze připravit,

jme si poslechli na setkání 18. října 2022 v místní části

Piece v obci Gaszowice. Na praktickém příkladě jsme

se naučili vařit dýňovou

polévku s přísadkou jiných druhů zeleniny.

Mezitím jsme připravili také dýňovo-jablečnou pěnu se skořicí.

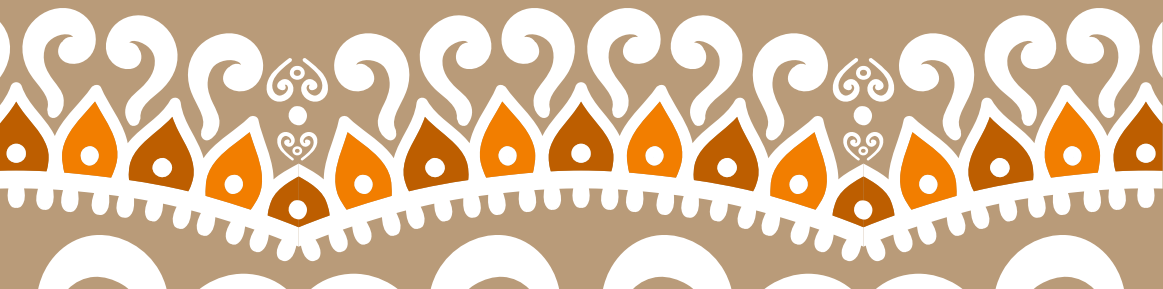
Vše s chutí a aromatem.

Kromě výše zmiňovaných pozitiv nám tyto dlny přinesly

pocit radosti a spokojenosti ze společně stráveného času,

výsledků týmové práce a pěkně ozdobených

hotových zavařovacích sklenic.





## PRZEPIS

# Mus dyniowo-jabłkowy z cynamonem

## RECEPT

### Dýňovo-jablečnou pěnu se skořicí

- 1 kg dyni
- 1 kg jablek
- 2 szklanki cukru

*(možna dodać mniej, w zależności od smaku jablek i oczekiwanego smaku końcowego)*

- 1 szklanka wody
- Imbir tartý lub w proszku do smaku
- Cynamon mielony do smaku

- 1 kg dýně
- 1 kg jablek
- 2 sklenice cukru

*(lze dát i méně, podle chuti jablek a podle toho, jakou chceme konečnou chuť)*

- 1 sklenice vody
- Zázvor strouhaný nebo v prášku na chuť
- Mletá skořice na chuť



Dyniě obrać, pokroić w kostkę, wrzucić na patelnię, podlać wodą i dusić do czasu aż dynia zacznie się rozpadać. Dodać obrane i pokrojone w kostkę jabłka, dusić kilka minut. Następnie dodać cukier i przyprawy. Dusić do rozgotowania lub krócej a następnie blendując. Gorący mus przełożyć do wyparzonych słoiczek, pasteryzować przez ok. **20** minut.

Dýni zbváme slupky a pokrájíme ji na kostky, dáme na pánev, zalejeme vodou a dusíme, dokud se dýně nezačne rozpadat. Přidáme oloupané jablka, pokrájené na kostky a dusíme několik minut. Následně přidáme cukr a koření. Dusíme až se rozvaří, nebo kratší dobu, a poté rozmícháme. Horkou pěnu slejeme do čistých zavařovacích sklenic, zavařujeme cca 20 minut.



# Tradice pečení vánočního cukroví a vaření „moczky“

Vánoční svátky se nám pojí s mnoha zvyky.

Jedním z nich je pečení domácího vánočního cukroví. Jde o tradici, jež se udržuje jak v Polsku tak v České republice.

Ač se v některých domácnostech line vůně pečených perníčků, skořice či zázvoru pouze z aromatických svíček, na štěstí mnozí z nás stále ještě pečeme vlastní cukroví, čímž naplnujeme naše příbytky nejenom nádhernou vůní, nýbrž i příjemnou rodinnou atmosférou společně tráveného času.

V mnoha domácnostech znamená pečení perníčků zahájení období svátků. Děje se to přibližně dva týdny před Středním dnem a někdy již v prvních prosincových dnech. Díky tomu mají perníčky čas, aby změkly a získaly kýženou charakteristickou chuť. Někteří pečou cukroví tím způsobem, že v něm ponechají díрку na provázek a cukroví k tomu pěkně nazdobené pak vytváří originální a voňavou ozdobu na vánočním stromku.

Prosinec je ale častokrát obdobím hektické činnosti, horečných příprav a davového šilenství v souvislosti s předsvátečním úklidem, vybíráním vánočního stromku nebo nákupem dárků.

Je dobré se na chvíli zastavit a pohlédnout na samotné pečení ne jako na jednu z věcí, o níž je třeba se na Vánoce postarat, nýbrž jako na způsob na dobrou zábavu a společné strávení času s rodinou nebo přáteli.

Může to přinést spoustu radosti, smíchu a dobré nálady, obzvláště tehdy, když v to zapojíme naše nejmladší ratolesti. A právě v takové atmosféře probíhaly dílny pečení a zdobení cukroví, které se konaly 1. prosince 2022 v obci Piecie.

Společně ve skupině 45 osob jsme upekli několik druhů cukroví, v tom mezi jiným máslové, ořechové, skořicové, citrónové a mandlové.

V takové silné sestavě šla příprava těsta a jeho následné vykrajování formičkami jedna radost. Další etapou bylo zdobení.

K tomu nejsou potřebné žádné mimořádné schopnosti – stačí jen dát průchod vlastní fantazii

a pod našima rukama se začnou objevovat krásná, originální a chutná umělecká díla. Taková práce je čistá příjemnost.

Během přípravy perníčků druhá skupina loupala a sekala sušené ovoce, které jsou nedílnou součástí tradiční slezské vánoční pochoutky, kterou je „moczka“

(na Opavsku „mačka“). Je připravována z perníku s přídavkem sušeného ovoce. Ačkoli je moczka v Horním Slezsku známa prakticky v každé domácnosti, neexistuje

na ni jeden univerzální recept – každá hospodyňka ji dělá podle sebe.

Díky tomu při návštěvách rodiny a přátel o svátcích objevujeme při ochutnávání moczky vždy nové chutě.



# Tradycja pieczenia ciasteczek świętecznych oraz gotowania moczki

Święta Bożego Narodzenia kojarzą się nam z wieloma zwyczajami. Jednym z nich jest pieczenie domowych ciasteczek.

Jest to tradycja, którą kultywuje się zarówno w Polsce, jak i w Czechach.

W niektórych domach zapach pieczonych pierniczków, cynamonu, czy imbiru pochodzi tylko od świecy zapachowej,

jednak na szczęście wielu z nas nadal piecze własne słodkości, wypełniając dom nie tylko przepięknym aromatem lecz także miłą, rodzinnie spędzając czas. W wielu domach pieczenie pierniczków to otwarcie świątecznego sezonu. Odbywa się na około dwa tygodnie przed wigilią, a czasami już w pierwszych dniach grudnia.

Dzięki temu pierniczki mają czas, by zmięknąć a ich smak nabrać nieco charakteru.

Niektórzy przygotowują także ciastka z dziurką na sznurek, które przepięknie ozdobione stanowią potem oryginalną i pachnącą ozdobę na choince. Grudzień to często czas gonitwy, krzątania i pędzenia tłumu przez świąteczne porządki, wybieranie choinki, kupowanie prezentów. Warto zatrzymać się na chwilę i potraktować samodzielne pichcenie nie jak jedną ze spraw, o którą należy zadbać na Święta lecz jak sposób na dobrą zabawę i wspólne spędzenie czasu z rodziną czy przyjaciółmi.

Może to sprawić mnóstwo zabawy, śmiechu i radości, zwłaszcza gdy włączymy w to najmłodszych z naszych bliskich.

W takiej właśnie atmosferze odbyły się warsztaty pieczenia i zdobienia ciasteczek,

które zorganizowano 1 grudnia 2022 r. w Piecach.

Wspólnie w grupie 45 osób upiekliśmy kilka rodzajów ciasteczek

– w tym m.in. maślane, orzechowe, cynamonowe, cytrynowe, migdałowe.

W tak silnym składzie przygotowanie ciasta i wycinanie foremkami poszło jak z płatka. Kolejnym etapem było ozdabianie.

Nie potrzeba specjalnych zdolności – wystarczy dać ponieść się fantazji i spod naszych rąk wychodzą przepiękne,

oryginalne, smaczne dzieła sztuki. Taka praca to sama przyjemność.

W trakcie przygotowywania pierniczków druga

grupa obierała i siekała bakalie,

by przygotować sztandarowy śląski przysmak świąteczny tj. moczkę.

Jest ona przygotowywana z piernika z dodatkiem bakalii.

Choć na Górnym Śląsku moczka jest znana w każdym domu,

to jednak nie ma jednego, uniwersalnego przepisu

– każda gospodyni robi ją na swój sposób.

Dzięki temu odwiedzając w Święta rodzinę i przyjaciół,

częstując się moczka zawsze odkryjemy nowy smak.





## RECEPT

# Sendvičové Sušenky

### Těsto:

- 10 dkg cukru moučky
- 20 dkg másla
- 1 lžíce kakaa

*Uhněteme a odstavíme ke schlazení*

### Náplň:

- 15 dkg cukru moučky
- 25 dkg másla
- 1 vejce

*Utřeme a následně přidáme*

- 15 dkg mléka v prášku
- mandlovou třešť na chuť.

## PRZEPIS

# Ciasteczka Markizy

### Ciasto:

- 10 dag cukru pudru
- 20 dag másla
- łyżka kakao

*Zagnieść, odstawić do schłodzenia.*

### Masa:

- 15 dag cukru pudru
- 25 dag másla
- 1 jajko

*Utrzeć a następnie dodać*

- 15 dag mleka w proszku
- olejek migdałowy do smaku.



*Po schlazení těsto rozválíme na tloušťku*

*cca 4 mm a vykrajujeme kroužky.*

*Pečeme v troubě v teplotě*

*cca 190 stupňů Celsia.*

*Po vystydnutí mažeme náplň mezi dva kroužky*

*podle vlastního uvážení.*

*Po schłodzeniu ciasto rozwałkować na grubość*

*ok. 4mm i wycinać krążki.*

*Upiec w piekarniku w temperaturze*

*ok. 190 stopni Celsjusza.*

*Po wystudzeniu pomiędzy dwa krążki umieścić*

*masę wedle uznania.*



# Tradycja przygotowania tradycyjnych dań śląskich i czeskich

Tradycje kulinarne mają bardzo ważne znaczenie w każdym regionie. Są jego wizytówką, dzięki której turyści niejednokrotnie wyznaczają kierunki swej podróży. Na tradycje kulinarne ma wpływ miejsce, gdzie żywność jest produkowana oraz sposób jej wytwarzania. Również bardzo ważne są, przechodzące z pokolenia na pokolenie przepisy, technologie oraz zwyczajne żywieniowe codzienne i świąteczne. Kuchnię śląską i czeską wyróżnia przede wszystkim różnorodność dań, która wyływa z uwarunkowań kulturowych oraz perypetii historycznych. Kuchnia czeska, z powodu swojej dość skomplikowanej historii, pozostawała przez długi czas pod wpływami Niemiec. Również w kuchni polskiej możemy znaleźć elementy kuchni niemieckiej, a także czeskiej i austriackiej. Głównym posiłkiem w obu krajach jest obiad, który składa się z dwóch dań tj. zupy i dania głównego. Na Śląsku wśród zup króluje rosół, grochówka, kartoflanka albo kapuśniak z żeberkami. Czeskie zupy, podobnie jak śląskie obfitują w mięso, często na bazie rosółu. Wśród tradycyjnych czeskich zup można wymienić flaczki (dršťková polévka), zupę czosnkową, pomidorową, a także kyselo – zupę na bazie zakwasu chlebowego i grzybów oraz kulajda przygotowywana ze śmietany, ziemniaków, jaj i grzybów. Danie główne podawane na śląskim stole to rolada wołowa, kluski z sosem i modro kapusta. W Czechach zaś najbardziej popularny, ale zarazem tradycyjny posiłek to wieprzowina, knedliki i zasmażana kapusta. To właśnie danie mieliśmy okazję nauczyć się przygotowywać podczas warsztatu w Bolaticach w dniu 8 listopada 2022 r. Warsztaty pozwoliły poznać i pielęgnować tradycje kulinarne mieszkańców obszaru dwóch partnerów. Spowodowały, że miło i pysznie wspólnie spędziliśmy czas.



# Tradice přípravy tradičních slezských a českých jídel

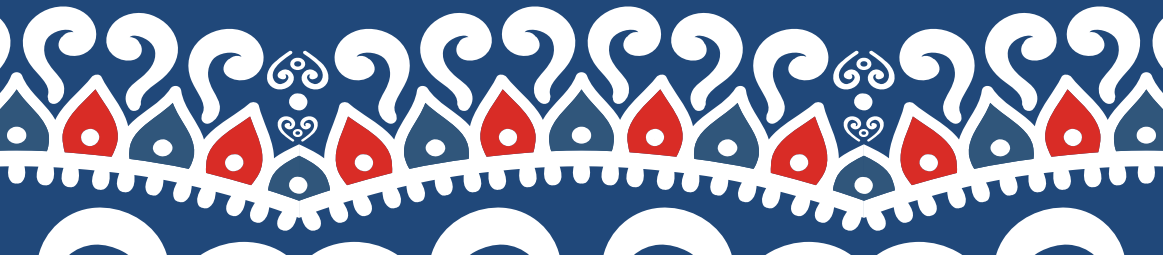
Kulinární tradice mají svůj velmi důležitý význam v každém regionu. Jsou jeho vizitkou, díky níž se turisté v mnoha případech rozhodují o svých plánovaných destinacích. Na kulinární tradice má vliv místo, kde jsou dané potraviny produkovány, jakož i metody jejich zpracování. Neméně důležité jsou pak recepty předávané z generace na generaci, technologie a stravovací zvyklosti jak každodenního, tak svátečního stolování.

Slezská i česká kuchyně se vyznačují především rozmanitostí pokrmů, danou kulturními podmínkami a složitým historickým vývojem. Česká kuchyně byla díky své spletité historii po dlouhá období vystavena zejména vlivu Německa. Rovněž v polské kuchyni můžeme nalézt prvky německé, ale také české a rakouské kuchyně. Hlavním jídlem v obou zemích je oběd, který se skládá ze dvou chodů, tzn. polévky a hlavního jídla.

Mezi polévkami zaujímá ve Slezsku přední postavení vývar, hrachovka, bramboračka nebo zelňačka s žebírky.

České polévky podobně jako ty slezské jsou bohaté na maso, přičemž základem bývá vývar. Z tradičních českých polévek lze vyjmenovat dršťkovou, česnekovou či rajskou polévku, kyselo (základem je chlebový kvásek a houby) a kulajdu (připravovaná ze smetany, brambor, vajec a hub).

Hlavní jídlo na slezském stole představuje hovězí roláda, kluski (noky) s omáčkou a modrým zelím. V Česku je pak nejpoblárnější a zároveň i tradičním hlavním jídlem vepřové se zelím a knedlíkem. Právě toto jídlo jsme měli možnost naučit se připravovat v rámci dílen v Bolaticích dne 8. listopadu 2022. Dílny byly příležitostí poznat a rozvíjet kulinární tradice obyvatel obou partnerů projektu. Výsledkem bylo, že jsme mohli příjemně a chutně společně strávit čas.



PRZEPIS  
**Knedle drożdżowe**



- 850 g mąki krupczatki
- 1 i pół łyżeczki soli
  - 450 ml mleka
  - 1 jajko
- 20 g drożdży i trochę cukru



RECEPT  
**Kynuté knedliky**



- 850 g krupice
- 1 a půl lžičky soli
- 450 ml mléka
  - 1 vejce
- 20 g droždí a trochu cukru



# RECEPT

## Kynute knedliky

Z teplého mléka, droždí a cukru připravíme kvásek a necháme ležet až vyroste. Do mouky přidáme sůl a mícháme, vejce šleháme s trochou mléka, kvásek přidáme do mouky a těsto hněteme spolu se zbytkem teplého mléka.

Na konec dodáme tvrdý obyčejný chléb pokrájený na kostky. Těsto ponecháme na teplém místě až vyroste.

Krájíme na 3 části, formujeme do tvaru housky, a odstavíme, dokud nevyroste. Rozválíme a opětovně odstavíme, dokud nevyroste. Vkládáme do vroucí, lehce osolené vody. Vaříme po dobu 10 minut, poté knedlíky otočíme

a vaříme při mírné teplotě dalších 10 minut. Vyjmeme knedlíky z vody a ihned

je propichujeme vidličkou, aby se nám nesrazily. Knedlíky pomažeme máslem z obou stran.

Knedlíky můžeme vařit i v páře. V tom případě je vaříme 20 minut a neobracíme.

# PRZEPIS

## Knedle drożdżowe

Z ciepłego mleka, drożdży i cukru przygotowujemy zaczyn (rozczyn) i pozostawiamy do wyrośnięcia.

Do mąki dodajemy sól i mieszamy, jajka ubijamy z odrobiną mleka, dodajemy zaczyn do mąki

i zagniatamy ciasto razem z pozostałym ciepłym mlekiem.

Na koniec dodajemy czerstwy chleb zwykły pokrojony w kostkę. Ciasto pozostawiamy w ciepłym

miejscu do wyrośnięcia. Kroimy na 3 części, formujemy bułki, odstawiamy do wyrośnięcia. Rozwałkowujemy i ponownie

odstawiamy do wyrośnięcia. Wkładamy do wrzącej, lekko osolonej wody. Gotujemy przez 10 minut, odwracamy

knedle i gotujemy w umiarkowanej temperaturze przez kolejne 10 minut.

Wyjmujemy knedle z wody i natychmiast nakłuwamy je widelcem, aby się nie zapadły.

Knedle smarujemy masłem z obu stron. Knedle można również gotować na parze.

Wówczas gotujemy je przez 20 minut i nie obracamy.









Wydawca: Stowarzyszenie LYSKOR  
Druk i opracowanie graficzne: Yoobee s.c.  
Lyski 2022

Vydavatel: Sdružení LYSKOR  
Tisk a grafické zpracování: Yoobee s.c.  
Lyski 2022