

Pamiętnik kulinarny Ponidzia i Powiśla



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie
Publikacja dofinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi IV LEADER Programu Rozwoju Obszarów
Wiejskich na lata 2007–2013. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013:
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Pamiętnik kulinarny Ponidzia i Powiśla

*Zrealizowany w ramach
projektu współpracy „Festiwal Smaków”,
obejmującego obszar czternastu gmin,
przy konsultacji merytorycznej
Małgorzaty Donoch*

*Kazimierska Agencja Drukarska
Kazimierza Wielka 2013*

Redakcja: Hubert Przybyszewski
Tekst pamiętnika: Stanisław M. Przybyszewski
Wstęp: Grażyna Buske
Ilustracje: Stanisław Przodo

Autorzy przepisów:

Halina Abratańska
Eleonora Bąk
Wanda Chlastawa
Artur Fodymski
Damian Galus
Agata Jackiewicz
Piotr Jastrząb
Anna i Marcin Kapłon
Barbara Kapusta
Grażyna Korepta
Krystyna i Józef Kula
Bogdan i Stanisław Łysik
Teresa Łukasik

Teresa Pietraszek
Barbara Poros
Stefan Raś
Teresa Sowula
Michał i Zdzisława Sterna
Maria Szczukiewicz
Krystyna Świętochowska
Jacek Tarkowski
Tadeusz Ura
Teresa Wrona
Danuta i Tadeusz Zawodny
Zofia Żyła

Wydawca:

Kazimierska Agencja Drukarska
ul. Przemysłowa 9, 28-500 Kazimierza Wielka
tel. (41) 350 20 02, e-mail: druk@drukarniakw.pl
www.drukarniakw.pl

Kazimierza Wielka 2013

ISBN 978-83-935386-1-4

Skład i druk: Kazimierska Agencja Drukarska

Kuchnia w naszym regionie to dziedzictwo wielowiekowej tradycji. Wyrasta z korzeni kuchni staropolskiej. Ongiś szybko przyswajała sobie ona wszelkie nowinki kulinarne, które trafiały z przebywającego często w Nowym Korczynie i Wiślicy dworu królewskiego

Zygmunt Gloger w „Encyklopedii Staropolskiej” odnotował za Długoszem: „król wicz Zygmunt I... gdy został królem, jest wzmianka, że Szydłowiecki w zamku nowokorczyńskim zbudował dwie kuchnie, którym podobnych nie było w królestwie całym:...

Pewnie daleko się niosła sława specjałów przyrządzanych w owych kuchniach. A nowe produkty i receptury potraw trafiały do klasztorów i okolicznych ziemian, a stąd na stoły mieszczańskie i wiejskie – choć przygotowywane w mniej wyszukany sposób, dużo skromniej.

Nowinki kulinarne, zamorskie produkty – przyprawy korzenne, wschodnie słodczyce, bakalie przywozili na ziemie polskie, a przede wszystkim na dwór królewski kupcy, głównie Ormianie.

Na królewskim dworze i dworach magnackich zatrudniano kucharzy cudzoziemców, którzy również wprowadzali zagraniczne potrawy. Dostosowywali je do miejscowych upodobań, wykorzystując obfitość mięsa u nas, dziczyzny, ryb, mleka, miodu, grzybów, owoców leśnych.

Kuchnia zmieniała się przez wieki. W okresie renesansu, za sprawą królowej Bony ale i przez dwory Polaków podróżujących, kształcących się w Padwie i Bolonii, zawiąły do nas potrawy włoskie. Słynna „włoszczyzna” zniwelowała ostrość naszej korzennej, tłustej kuchni. Natomiast królowa Ludwika Maria przywiozła z Francji pasztety, potrawy z jaj, zupy zwane bulionem.

Potrawy te przez wieki tak zadomowiły się w polskiej kuchni, że dziś nikt już nie pamięta o ich obcych korzeniach.

Wiadomo, że w staropolskiej kuchni w naszym regionie tak jak w całym kraju pod dostatkiem było dziczyzny, szynki wędzonej w dymie jałowcowym, kielbas, kiszek nadziewanych, drobiu, ryb, grzybów, grochu, kaszy, owoców leśnych, miodu, a z potraw mącznych: pierogów, klusek, leguminy. Nim pojawiły się w Polsce ziemniaki (XVII w), bardzo popularne były kasze. Jadano kraszone słoniną, masłem, z grzybami oraz na słodko – ze śliwkami. Na Podziu szczególnie ulubioną śliwką była i jest damacha, doskonała na garus – sos śliwkowy, popularny w okolicach Buska oraz na powidła – są znakomite.

Tradycje kuchni staropolskiej są na Pomidziu z pietyzmem pielęgnowane – chociaż już nie z taką obfitością potraw, nie takiej rozrzutnej jak dawniej.

Staropolski smak odnaleźć można w produktach i potrawach prezentowanych w niniejszej publikacji – w szynce, kielbasie, pasztecie, kaszance, w potrawach z fasoli, w kacze z jabłkiem, gęsi nadziewanej, w potrawach mącznych i ziemniaczanych, a także w winach, nalewkach szczególnie w Anyzówce Zdrojowej – ma prawdziwie ponidziański aromat. Bowiem o Pomidziu śmiało można powiedzieć – anyżem wonne. Są tu sprzyjające warunki do jego uprawy. W okolicach Buska niegdyś bardzo popularny anyż – dziś przeżywa swój renesans.

Pomidzie nie tylko anyżem wonne, ale i mlekiem i miodem płynące. Zygmunt Gloger przypomina, że „dla greckich i rzymskich poetów miód i mleko oznaczały również bogactwo i ponętę kraju”...

Słynne w naszym regionie miody lipowe, akacjowe, mniszkowe, wielokwiatowe mają niepowtarzalny smak, woń i barwę.

Nasz region, szczególnie Nowy Korczyn i okolice ma także sprzyjające warunki do uprawy fasoli – toteż potraw z niej jest u nas pod dostatkiem.

Natomiast Sielec szyci się uprawą marchwi – odbywa się tam co roku impreza plenerowa o zasięgu wojewódzkim „Marchewkowe Święto”, a gospodynie wytwarzają znakomite marchewkowe przetwory, nieznane poza naszym regionem, które jak potrawy prezentowane w niniejszej publikacji są od dziesięcioleci wytwarzane, a dzięki doświadczeniu, wyobraźni smakowej, inwencji twórczej autorów owych potraw – mają iście staropolski smak i cieszą się ogromną popularnością w naszym regionie.

Twórcom potraw i smakoszom – Francuz Brillat Savarina autor „Fizjologii smaku” przypomina, iż „odkrycie nowego dania większym jest szczęściem dla ludzkości niż odkrycie nowej gwiazdy”.

Pragniemy zachęcić Czytelników do korzystania z załączonych receptur i tym samym do pielęgnowania tradycji kuchni polskiej i regionalnej.

Grażyna Buske
Busko-Zdrój, 2013

Placek truskawkowy (z truskawki Faworytki)

Błoniec i Nowa Wieś

gmina Busko-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

KGW Błoniec i Nowa Wieś

Składniki:

Na ciasto: 6 jajek całych, 1 szklanka cukru, 2 cukry waniliowe, 2 szklanki mąki, 4 łyżeczki proszku do pieczenia, 18 łyżek oleju, 12 łyżek wody.

Na masę truskawkową: 50 dag truskawek świeżych lub mrożonych, 1 kostka margaryny do pieczenia, $\frac{3}{4}$ szklanki cukru, 2 galaretki truskawkowe.

Opis przygotowania:

Wykonanie ciasta: Całe jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym. Do ubitych jajek dodawać na przemian mąkę, wodę i olej. Na koniec dodać proszek. Ciasto podzielić na dwie równe części. Piec obie części w rozgrzanym do temperatury 175°C przez około 25 minut.

Wykonanie masy truskawkowej: Truskawki posiekać dodać cukier i zagotować. Do gotującej masy wsypać 1 opakowanie galaretki truskawkowej i wymieszać. Wystudzić tak aby się zsiadło. Zmiksować margarynę do białości dodając po łyżce truskawkowej masy,

Naturalna Woda Mineralna Buskowieńka Zdrój

„Uzdrowisko Busko-Zdrój” S.A.
ul. Gen. F. Rzewuskiego 1,
28-100 Busko-Zdrój

Wykorzystanie do celów leczniczych wód mineralnych w Busku-Zdroju ma bogatą tradycję. „Już w czasach piastowskich znane były lecznicze walory wód mineralnych z okolic Buska-Zdroju. Właściwy rozwój zdrojownictwa rozpoczął się jednak w początkach XIX wieku. Leczenie wodami organizował wówczas lekarz Winterfeld, zaś dzierżawca Buska-Zdroju, Feliks Rzewuski, wybudował w 1836 roku pierwszy zakład kąpielowy, zaprojektowany przez Henryka Marconiego” (Bednarek Tadeusz, Henczel Edward „Uzdrowiska Busko-Zdrój oraz Solec-Zdrój w czterdziestoleciu PRL” [W:] Studia Kieleckie 3/47, 1985, s. 165). Od początku istnienia buskiego uzdrowiska, kuracjuszy leczono nie tylko kąpielami w wodzie mineralnej, ale także poprzez jej picie. Pierwsza pijalnia była zlokalizowana przy źródle „Rotunda”, które w latach 1776–1972 stanowiło główne źródło zaopatrzenia Buska w wodę mineralną.

Truskawka buska faworytka

Owoce truskawki dojrzałe i gotowe do spożycia lub przetworzenia są czerwone, miękkie, szypułka-kielich łatwo odchodzi od owocu. Na całej powierzchni przekroju barwa skórki i miąższu jest równomiernie krwistoczerwona, wybarwiona, komora powietrza średniej wielkości. Są pokryte jedwabistą, bardzo cienką skórką, na której widoczne i wyczuwalne są pestki. Mają intensywny charakterystyczny, świeży owocowy aromat, z lekką nutą kwaskowatości. Dojrzały owoc jest barwy mocno czerwonej przechodzącej w bordowy z widocznymi na jego powierzchni „pestkami” barwy od seledynowo – zielonkawej przez żółtą do czerwonej.

Truskawka buska faworytka otrzymała wyróżnienie w konkursie p.n. „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” w 2006 roku. W 2007 roku została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

cały czas miksując. Podzielić masę na dwie części. Przełożyć dwie części ciasta masą truskawkową. Poukładać gęsto na wierzchu, na masie truskawki i zalać galaretką truskawkową.

Zawijaniec drożdżowy z truskawkami

Błoniec i Nowa Wieś

gmina Busko-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Składniki:

Truskawka Faworytka, drożdże, mleko, cukier, mąka, sól, jajka.

Opis przygotowania:

Przygotujemy „rozczyn” z drożdży, ciepłego mleka, cukru, mąki i odrobiny soli. Gdy rozczyn wyrośnie miesza się go z mąką, dodaje się jajka i rozpuszczone w mleku masło (nadaje to charakterystyczny maślany smak). Miesza się długo, aż odchodzi od ręki, następnie ciasto się „przebija” drewnianą łyżką. Zarobione i wyrośnięte ciasto drożdżowe wałkuje się, nakłada na nie świeże truskawki faworytki w formie przecieru (musu) – lub dżem truskawkowy, zawija się i wkłada do formy. Na koniec posypuje się kruszonką z mąki, masła i cukru i piecze – najlepiej w piecu chlebowym.

Swojski wek

Boszczynek

gmina Skalbierz, powiat kazimierski,
województwo świętokrzyskie

Koło Gospodyń Wiejskich w Boszczyнку

Składniki:

Mięso z łopatki wieprzowej (dobrze odżyłowane, dosyć tłuste), podgardle wieprzowe, niewielka ilość słoniny, cebula, czosnek.

Opis przygotowania:

Wszystkie wymienione wyżej rodzaje mięsa kroimy na średniej wielkości kawałki i dusimy z czosnkiem i cebulą na wolnym ogniu. Gdy mięso ostygnie wkładamy do szklanych słoików (uprzednio wyparzonych!), zakręcamy i zapiekamy w piecu chlebowym, przez dwie godziny.

Szynka z Broniny

Bronina

gmina Busko-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Składniki:

Szynka z Broniny: wieprzowina pochodząca z własnej hodowli, przyprawy. Marynata do szynki to połączenie krystalicznie czystej wody z rezerwatu „Zimne Wody”, świeżej cebuli, ząbków czosnku odmiany Harnaś z Wełcza, kolendry, pieprzu ziarnistego, liścia laurowe-



Wśród mnóstwa papierów, jakie przejąłem po moim starszym bracie Władysławie, natknąłem się na dziesiątki i setki nikomu nie potrzebnych druków, formularzy, pokwitowań, podań, odwołań etc. Jednak gdy w stercie papierów natknąłem się na średniej grubości zeszyt, zapisany drobnym pismem ręką mego brata, serce zabiło mi mocniej i radośniej, że oto odnalazłem coś, co być może pozwoli mi choć w części wyjaśnić dawne tajemnice rodzinne. Okazało się wkrótce, że w zeszycie tym znajduje się skrupulatnie spisany pamiętnik z podróży rowerowej, odbytej przez brata i jego bliskiego przyjaciela Maksa latem 1895 r. na trasie z Warszawy przez Kielce, Busko i inne miejscowości Poniżnia i Powiśla aż do niektórych



miejsowości galicyjskich po drugiej stronie Wisły.

Brat mój pracował wówczas w znanej fabryce musztardy Schweitzera w Warszawie, był tam oficjalistą, a w pewnym okresie nawet plenipotentem właściciela, z tego względu powodziło mu się dobrze i stać go było na zakup roweru; pojazd ten w tamtych czasach zwano welocypedem i było to urządzenie bardzo różniące się od współczesnych, ale oparte na tych samych zasadach użytkowania. W każdym bądź razie na wycieczkę rowerową w tamtych czasach i to na przestrzeni kilkuset kilometrów mógł sobie pozwolić tylko ktoś, kto miał żelazną kondycję fizyczną, spore zasoby finansowe i był przygotowany na to, że wraz ze swoim pojazdem będzie wywo-

go, ziela angielskiego, soli, papryki mielonej słodkiej. Po zagotowaniu i ostudzeniu marynaty wlewano ją do kamiennego naczynia i wkładano mięso wieprzowe. Na etapie pieczenia szynkę polewa się piwem niepasteryzowanym o krótkiej dacie przydatności na słodzie jęczmiennym lub pszenicznym. W okresie od XIII do XVI wieku 1/3 produkcji piwa dowożono do Krakowa z Nowego Korczyna, a później z Sandomierza Traktem Bursztynowym.

Opis przygotowania:

Szynka z Broniny jest wyrobem z mięsa wieprzowego. Mięso odcina się z półtuszy wieprzowej wraz z kością goleniową i biodrową wraz ze skórą. To co ją wyróżnia i nadaje specyficzny smak to przede wszystkim zalewa przygotowana wg specjalnej receptury dziadka. Szynka leżakuje w niej od tygodnia do dwóch tygodni. Leżakuje w kamiennym naczyniu. Codziennie mięso jest obracane 3-krotnie. Następnie piecze się 6–7 godz. w piecu szamotowym (chlebowym) opalonym drzewem jabłoniowym, co nadaje mu specyficzny zapach.

Uraczek

Busko-Zdrój

gmina Busko-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Hotel „Pod Świerkiem”

ul. Waryńskiego 38, 28-100 Busko-Zdrój

Składniki:

½ kg fasoli (Piękny Jaś), wędzonka (skórka od wędzonego boczku, kości od wędzonego schabu), 25 dag cienkiej kiełbasy, 20 dag boczku, 2 cebule, 2 łyżki masła, przecier pomidorowy, sól, pieprz.

Opis przygotowania:

Fasolę Piękny Jaś umyć, namoczyć na noc, gotować (w tej samej wodzie, co się moczyła) do miękkości, razem ze skórką lub kostką (wędzonką). Pokrojoną cebulkę zeszklić na maśle, kiełbasę i boczek pokroić w kostkę i obrumienić na tłuszczu. Razem z cebulą dodać do fasoli, włożyć przecier pomidorowy, przyprawić do smaku. Zagotować i odstawić. Dla zagęszczenia dodać zasmażkę.

Chrzan na święconkę

Busko-Zdrój

gmina Busko-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Składniki:

Chrzan dziki, żółtka, śmietana
sól, cukier, ocet, woda.



ływał sensację wśród okolicznej ludności.

Pamiętnik brata jest o tyle ciekawy dla współczesnego czytelnika, że szczegółowo opisuje mijane wsie i miasteczka Poniądzia, obyczaję miejscowych mieszkańców, warunki, w jakich tutejsi ludzie mieszkali, czym się odżywiali, jak chodzili ubrani, jak bawili się, a nawet znajduje się tam opis przygody, jaką młodzi podróżnicy mieli z przemytnikami okowity na granicy rosyjsko-austriackiej, czyli na rzece Wiśle.

Podróż rozpoczęli w Warszawie, gdzie welocypedy przekazali służbie kolejowej i koleją Nadwiślańską dojechali do Iwangorodu, czyli dzisiejszego Dęblińska. Tam nastąpiła przeładunek do pociągu kolei Iwangorodzko-Dąbrowskiej, którą dojechali przez Radom i Bzin



(dzisiejsze Skarżysko-Kamienna) do Kielc. Po noclegu w hotelu kieleckim, rankiem 23 maja 1895 r. rozpoczęli swą trzytygodniową podróż rowerową po bezdrożach Ponidzia i Powiśla.

A oto najciekawsze fragmenty pamiętnika mego brata Władysława.

23 maja 1895 r. Skoro świt wyruszyliśmy z Maksymem z Kielc, zaopatrzeni w prowiant i części zapasowe do naszych rumaków. Do samej Morawicy droga była w miarę dobra, ale dłużyła się nam. Dopiero za Morawicą, mimo, że pogoda była wyśmienita, oczy nasze ujrzały trakt na Chmielnik w stanie nie nadającym się nawet na ekskursję pieszą, a co dopiero mówić o welocepedowej. Szosa bita, ale pełna wybojów i dziur, kamień na

Opis przygotowania:

Korzeń chrzanu namoczyć w zimnej wodzie. Po 3–4 godzinach dokładnie umyć pod bieżącą wodą wyjąć, osuszyć, oskrobać, ponownie umyć i zetrzeć na drobnej tarce. Przebrać wrzątkiem na sicie. Jaja ugotować na twardo, schłodzić, obrać, żółtka rozetrzeć na jednolitą masę. Utarty chrzan i rozterte żółtka wymieszać ze śmietaną, dodać do smaku sól, cukier, ocet. Aby chrzan posiadał płynną konsystencję dodajemy wody. W czasach dzieciństwa była to woda zaczerpnięta ze studni w Wielkiej Sobotę. Obecnie jest to woda źródłana z rezerwatu Zimne Wody.

Kaczka pieczona jabłkiem obłożona z Zamku Derśława Restauracji Gościniec wg receptury babci Jadzi Busko-Zdrój

gmina Busko-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Zamek Derśława Restauracja Gościniec

al. Mickiewicza 18, 28-100 Busko-Zdrój

Składniki:

1 kaczka, 4 jabłka – odmiana Reneta, 1 łyżka majeranku, miód, sól, cukier.

Opis przygotowania

Kaczkę sprawić i opłukać, natrzeć solą i majerankiem. Odstawić na godzinę w chłodne miejsce. Jabłko obrać, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Kaczkę nadziać jabłkami. Piec 1 godzinę 20 minut w temperaturze 180°C. W czasie pieczenia polewać wytopionym tłuszczem i miodem. W połowie pieczenia zlać tłuszcz na brytfannę i wlać 100 ml wody. Upieczoną kaczkę podzielić, jabłko lekko posłodzić. Kaczkę podawać z jabłkami.

Pasztet z chlebowego pieca

Czyżowice

gmina Bejsce, powiat kazimierski,
województwo świętokrzyskie

PPHU FULAR Sp. J.

Czyżowice 71, Bejsce

Składniki:

Mięso wieprzowe, podgardle surowe, biodrówka b/k, wątroba wieprzowa, kark b/k, boczec surowy bez skóry, chleb pszenny i naturalne przyprawy.

Opis przygotowania:

Tajemnicą niepowtarzalnego smaku pasztetu jest jego technika wytwarzania. Otóż, mięso jest dzielone na 2 równe części, z czego jedna część jest gotowana, a druga



kamieniu, dziura na dziurze, a mostek na Nidzie w Morawicy ledwo do przejścia zdany. Ale ruszyliśmy ostro do przodu i wkrótce na horyzoncie pojawiły się strzeliste piece wapienne pod Chmielnikiem.

Chmielnik to spore miasteczko, pełne sklepików i kramów, zaludnione kupcami i faktorami żydowskimi, rodaków niewielu. Ulice niebrukowane, po chwili dobiegły do nas dzieci z okrzykami: – daj panie, kopyjkę, daj panie, ciastko. Przewadziliśmy nasze welocypedy wśród tej zgrai rozkrzyczanych dzieciaków aż do końca ulicy, gdzie w kramie nabyłem od Żyda torbę cukierków i Maks rozdał je do wyciągniętych rączek. Takie oto było pierwsze nasze wrażenie z Chmielnika.

Traktament odbyliśmy w żydowskiej restauracji z gę-



siną, jako, że już wcześniej dowiedzieliśmy się o tym przy-smaku chmielnickim. Żydówka podała nam gęś pieczoną, chrupiącą, trochę twardą, ale wartą popróbowania. Zaoferowano nam nocleg, a ponieważ do snu było jeszcze za wcześnie, obeszlśmy plac zwany rynkiem, po czym udaliśmy się do domku żydowskiego, gdzie złożyliśmy swe kości w wygodnych łózkach.

24 maja 1895 r. Rankiem Żydówka przyniosła nam do łóżek ciepłe jeszcze bułeczki i kawę z mlekiem, ale policzyła

podsmażana na patelni. Gotowana jest także wątroba. Podczas tej pierwszej fazy nie dodaje się żadnych przypraw (ani do gotowania ani do podsmażania) – chodzi o to by mięso samo puściło soki i oddało swój naturalny smak. Po tej obróbce termicznej, która zwykle trwa około 1 do 1,5 godziny mięso ponownie łączy się ze sobą, dodaje pszenny chleb (który namoczony jest wywarem z patelni i odrobiną rosołu z gotowanego mięsa), jajka, sól, cebulę, pieprz czarny mielony, cukier, oregano, gałkę muszkatołową, majeranek, imbir mielony, liść laurowy i lubczyk. Wszystkie te składniki już razem z mięsem mieli się na dość drobnym sicie – jeżeli jest taka potrzeba to nawet dwukrotnie. Jeżeli powstała „masa” nie jest dość dobra by nakładać ją w foremki można dodać jeszcze tłuszcz z patelki i odrobinę rosołu z gotowanego mięsa. Oczywiście później jeszcze mieszając. Wszystkie te czynności wykonuje się „na smak”, „na wycucie” – mięso nigdy bowiem nie jest takie samo, także niczego nie można robić „na pamięć”. W międzyczasie rozpala się w piecu. Stosuje się do tego drobne drewno olchowe. Po wypaleniu się drewna, piec jest na tyle rozgrzany, że można do niego wkładać foremki z paszte-

tem. W piecu panuje temperatura w okolicach 300°C, tak że czas pieczenia pasztetu to około 15 minut. Po upieczeniu odstawia się go do wystygnięcia – a do zjedzenia najlepszy jest na drugi dzień.

Karkówka z chlebowego pieca, Boczek rolowany z pieca, Pieczeń książecka z chlebowego pieca to inne propozycje zakładu.

Pieczeń z kolei jest nakładana do foremek surowa, odpowiednio już przyprawiona i zmielona. Pieczeń się ją około 1–1,5 godziny, w zależności od jakości i rodzaju mięsa i temperatury wewnątrz pieca.

Karkówka i boczek są z kolei wędlinami, które w całości powstają z jednego kawałka mięsa, które jest wcześniej odpowiednio zamarynowane (karkówka) lub przygotowane z określoną mieszanką przypraw (boczek). Boczek jest nacierany przyprawami z obu stron i później rolowany, nakładany do patelek i wkładany do pieca. Czasami do środka rolady używamy ząbków czosnku w całości, co daje jeszcze inny smak i aromat. Karkówka i boczek pieką się nie krócej niż 1,5 godziny w piecu. Po wyjęciu stygną w temperaturze pokojowej, a do jedzenia są najlepsze na drugi dzień.



sobie skrupulatnie za tę usługę, czego nie omieszkała zapowiedzieć nam jeszcze przed śniadaniem. Gotowe do drogi rumaki czekały cierpliwie na podwórku. Ruszyliśmy na Busko przez głębokie lasy, drogami polnymi i zapuszczonymi. Ludności niewiele, kilku włościan widzieliśmy w polach. Ludzie ciężko pracują na kamienistym gruncie, patrzą oczami na nas i nasze welocypedy. Z daleka widać już słomiane dachy Buska. Wokoło lasy, urocze wzgórze i prosto, jak strzełił, droga do sławnego Buska.

Miasteczko – widać to od razu – bogatsze od Chmielnika, trochę więcej porządku zaprowadzonego, na rynku krząta się mieszczanin z miotłą i zamiata przed swoim obejściem. Nim zatrzymaliśmy się, otoczyło nas kilku żydowskich



faktorów, ze zdumieniem oglądających nasze pojazdy. – Panie, poprowadzę do restauracji, proszę pana za mną. Inny wykrzykuje to samo, ciż obok podobnie. – Panie, panie, ja mam dobry a tani nocleg, u mnie najlepiej... Sposobu nie było odgonić się od Żydów, więc powiadam do jednego: – Prowadź do szynku.

W podskokach prowadzi nas do restauracji, gdzie już wszystko przygotowane, tak, jakby znali godzinę naszego przybycia. Gospodarz zaprasza do zastawionego stołu, najprzód stawia przed nami kufle z zimnym piwem i kieliszki z czerwonym winem. – Czy gorzałeczki podać? – pyta usłużnie. Po sutym obiedzie prosimy o tabakę. Rozglądam się dokoła, wszędzie w miarę czysto i schludnie, tylko na

Żurek babci z Olesna

Dąbrówka Gorzycka

gmina Olesno, powiat dąbrowski,
województwo małopolskie

FHU „Gorce”

Dąbrówka Gorzycka 43, 33-210 Olesno

Składniki:

czosnek z ogródka, mąka, kwaśna śmietana, majeranek, sól, szczypta cukru, ocet, jajka od własnych kur, wiejska kielbasa z tuczniaka z chowu tradycyjnego, szczypta suszonych warzyw.

Opis przygotowania:

Posiekać czosnek dziki drobniuteńko i wrzucić do wody. Wybełtać mąkę z kwaśną śmietaną. Wlać do wrzątku. Do gotującej zupy dodać majeranek, szczyptę suszonych warzyw, sól. Następnie dodać ocet do smaku. Na samym końcu dodać pokrojoną kielbasę i gotować dotąd aż wytopi się tłuszcz.

Napój alkoholowy owocowy – nalewka z bzu czarnego

Drożejowice

gmina Skalmierz, powiat kazimierski,
województwo świętokrzyskie

Składniki:

owoce bzu czarnego, woda, cukier ewentualnie miód akacjowy.

Opis przygotowania:

50 baldachów czarnego bzu, 1 litr źródlanej wody, 3 szklanki cukru, 10 łyżek miodu (najlepiej akacjowy lub lipowy) – miód bardzo uszlachetnia smak nalewki...

Świeżo zebrane baldachy (nie mogą być po deszczu) obrane (zostawić jak najkrótsze gałązki) układać w dużym słoju – warstwa kwiatów (ok. ¼ słoja), cukier i miód do zapelnienia ¾ słoja. Odstawić w słoneczne miejsce na ok. 2 tygodnie. Co drugi dzień albo nawet codziennie mieszamy zawartość silnie potrząsając słojem aby zapobiec fermentacji. Po około dwóch tygodniach przecedzić przez gęste płótno. Syrop mieszamy za spirytusem i wodą. Odstawiamy na kilkanaście dni. Rozlewamy do ciemnych butelek. Butelki chowamy w ciemnym miejscu. Najlepsza do spożycia w okresie Świąt Bożego Narodzenia.

Skalbmierskie ogórki kiszone

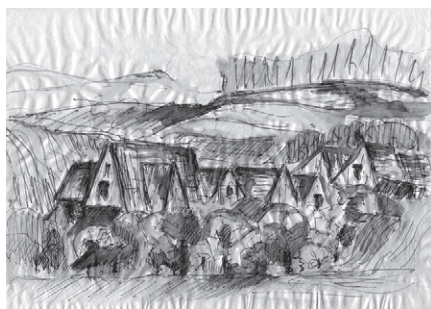
Drożejowice

gmina Skalbmierz, powiat kazimierski,
województwo świętokrzyskie

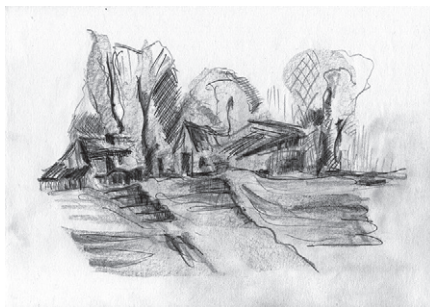
Koło Gospodyń Wiejskich w Drożejowicach

Składniki:

Ogórki, woda, sól, baldachy kopru, czosnek, chrzan, liście wiśni i czarnej porzeczki.



progu kilkoro drobiazgu bawi się z różowym wieprzkiem, przekrzykując się nawzajem. Wtem na ścianie przed nami dostrzegam kilka tarcz do strzałek, z wieloma śladami w samym środku, czyli w dziesiątce. Zdumiony, wołam gospodarza. – Kto tu taki świetny strzelec? Same dziesiątki trafia... Gospodarz przygląda się namalowanym tarczom z taką miną, jakby je widział po raz pierwszy. – Aaa, to rzuca strzałki mój Mojsze, jak nie ma co robić, to tak się bawi... Z niedowierzaniem proszę gospodarza, by zawołał Mojsze. Przychodzi po chwili chłopiec, może dziesięcioletni. – Mojsze, powiedz mi – zwracam się do niego – jak ty to robisz, że tak celnie rzucasz? I słyszę odpowiedź: – Oj, szanowny panie, to takie proste, ja najpierw



rzucam strzałki, a potem maluję tarczę...

Taką oto anegdotą przywitało nas Busko. (...)

25 maja 1895 r. Welocypedy zostawiliśmy pod opieką Żyda w restauracji, po czym udaliśmy się do znanych szeroko w świecie zdrojów buskich. Droga z osady do zakładu w Busku wysadzona topolami i innymi drzewami. Nie dochodząc do zakładu spotyka się park. Za parkiem ogród angielski, w środku altana dla orkiestry, a na przeciwko niej, na samym końcu stylowy pałac Marconi. Wewnątrz podłużna sala, po której bokach łazienki z wannami. Poza zakładem budynek teatralny. Z lewej strony kaplica, a jeszcze dalej willa „Wiślica”, jedyna nowoczesna budowla, gdzie usługa zjawia się na odgłos dzwonka elek-

Opis przygotowania:

Do wyparzonego słoja wkładać kolejno koper, chrzan, liście wiśni i czarnej porzeczki i ogórki. Zalać nie gotowaną wodą z solą.

Grądzkie Blachorze

Grądy

gmina Mędrzechów, powiat dąbrowski,
województwo małopolskie

„Koło Gospodyń Wiejskich w Grądach”

Składniki:

Mąka pszenna, produkowana z własnego zboża, zmielona we młynie w miejscowości Żelichów w sąsiedniej gminie Gręboszów w powiecie dąbrowskim, kwaśne mleko pozyskiwane od krów utrzymywanych we własnym gospodarstwie lub gospodarstwach członkiń koła, soda oczyszczona, duże jajko od własnej kury.

Opis przygotowania:

Jeden kilogram mąki mieszamy z kwaśnym mlekiem w ilości około półtora litra od krów rasy biało-czarnej, dodajemy jedno jajko oraz odrobinę więcej niż pół łyżeczki, sody oczyszczonej. Wyrabiamy ciasto, aż jego konsystencja będzie na tyle elastyczna, aby pięknie się wałkowało. Wałkujemy jeden solidny wałek, następnie dzielimy go w poprzek na mniejsze wałeczki,

które ugniatamy walcem na placki i kładziemy na rozgrzanej blachę. Blachorze pieką się tyle ile potrzeba, ale sprawdzamy czy się upiekły, stukając w nie palcem. Jeśli wydają odgłos suchego drzewa to znaczy, że są upieczone. Możemy podawać je zamiast chleba, z krowim masłem, miodem lub dżemem, jak kto lubi. Najlepsze są prosto z blachy, jeszcze ciepłe, ale również świetnie smakują wystudzone, po południu na miedzy, kiedy robimy przerwę pracując w polu.

Gręboszowski miód wielokwiatowy

Gręboszów

gmina Gręboszów, powiat dąbrowski,
województwo małopolskie

„Gospodarstwo Rolne Pasieczne”

Składniki:

„Miód od czasów zamierzchłych poczytywany był za napój najprzedniejszy (...) Miód przaśny w Polsce średniowiecznej był wielkim źródłem dochodu i przedmiotem wywozu do zachodniej Europy” pisał znamienity kronikarz... Gloger w swojej „Encyklopedii Staropolskiej”.

Tradycja hodowli pszczół w Gręboszowie, jednej z gmin powiatu dąbrowskiego w województwie małopolskim sięga ponad 50 lat.



trycznego, wentylacje i inne urządzenia higieniczne. Jest to gmach 2-piętrowy, posiadający 30 lokali po 1, 2 i 3 pokoje. Z ganków wspaniały widok na górzyste okolice Buska. Komfortem odznacza się też willa „Bagatela”, ale mała, bo mieści tylko 6 lokali. W zakładzie chrześcijański sklep z galanterią i przyborami kąpielowymi. Najstarszym lekarzem w Busku od 37 lat jest dr Józef Dymnicki, autor. Dr Majkowski, od 15 lat, też autor, Radziszewski od 6 lat. Poza tym najmłodszy Sulimierski i Grabowski, oraz Wrześniewski chirurg i masażysta. Także Jasiński specjalista od masażu i gimnastyki i 3 dentyści. Aptekę prowadzi p. Artwiński w miasteczku, ale bez dyżurów nocnych.

Po południu poszliśmy obejrzeć budowaną tam obec-



nie willę w kształcie zamku średniowiecznego, z wieżyczkami oblanowanymi, z mostem zwodzonym i fosą. Nadzwyczaj udana to budowla, przeznaczona ma być ponoć na mieszkania dla kuracjuszy. A buduje ją lekarz tamtejszy Jakobs, Rosjanin. Późnym popołudniem, już prawie wieczorem, zachęceni przez jednego faktora, udaliśmy się do pobliskiego Wełeczca, gdzie przy drodze rośnie cud natury – sosna z korzeniami odsłoniętymi zupełnie, jakby chciała pokazać wszystkim, co drzewo posiada pod ziemią.

26 maja 1895 r. Zachęceni do odwiedzenia Solca, gdzie ponoć leczą najsilniejszymi wodami w całej Europie, ruszamy tam przez zielone pola. Po drodze oglądamy ogromną jaskinię w Broninie, a potem Ostrą

Zapoczątkowali ją rodzice pana Zawodnego w 1955 roku jedną rodziną pszczelą. Teraz pasieka rodzinna liczy 300 uli. Typ ula „wielkopolski”. Wszystkie ule wystawione są na terenie gminy Gręboszów na 7 stanowiskach.

Pszczoły do produkcji wykorzystują powiślańskie kwiaty z terenu Gręboszowa.

Kolor tego miodu jest jasno-złoty. Woń i smak, cudowne.

Opis przygotowania:

Słodki produkt spożywczy, wytwarzany przez pszczoły miodne lub inne odmiany i gatunki pszczół, poprzez przetwarzanie nektaru kwiatowego roślin miododajnych. Tak więc miód jest dziełem pszczół, a ludzie tylko korzystają z tego dzieła i pomagają pszczołom w jego produkcji.

Nadwiślański ogórek konserwowy z Kanny

Kanna

gmina Bolesław, powiat dąbrowski,
województwo małopolskie

„Przetwórstwo owocowo-warzywne – Vitkanex”

Kanna 35, 33-220 Bolesław

Składniki:

Ogórki świeże, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, koper, czosnek, gorczyca, korzeń chrzanu,

przyprawy aromatyczno-smakowe naturalne takie jak: pieprz, ziele angielskie, liście laurowe.

Opis przygotowania zalewy:

proporcje: woda – 0,2 litr, ocet – 0,4 litr, cukier – 0,3 kg, sól – 0,1 kg. Ogórki zalane zalewą poddaje się procesowi pasteryzacji.

Chleb z Perłowym Jasiem

Kików

gmina Solec-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich Wsi Kików

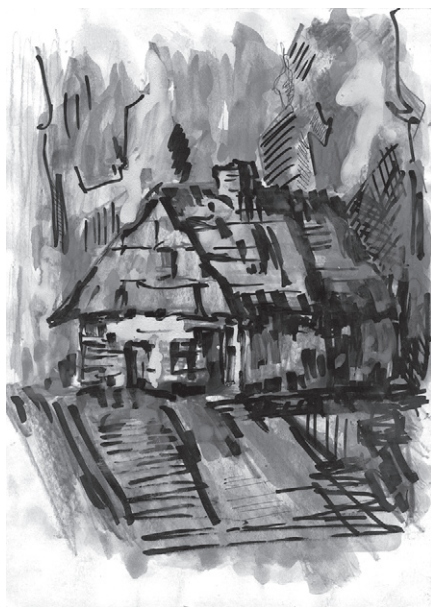
Kików 65

Składniki:

Mąka pszenna, mąka żytnia, ugotowana zmielona fasola korczyńska, drobno pokrojone i usmażone na złoto cebule, sól, zioła, drożdże, woda i serwatka.

Opis przygotowania:

drożdże rozpuszczamy w serwatce, dodajemy trochę mąki i zostawiamy na noc w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Następnego dnia dolewamy ponownie serwatkę, dosypujemy mąkę, dokładamy zmieloną fasolę, sól, usmażoną cebulę i zioła. Wszystko razem wyrabiamy aż ciasto zacznie odchodzić od ręki, a na wierzchu pojawiają się pęcherzyki powietrza. Tak przy-



Górzę w Pęczelicach, gdzie stoją ruiny zboru ariańskiego z piwnicami pełnymi trumien. Solec to wieś w całym znaczeniu tego wyrazu. Jest tu jedna restauracja, która z powodu monopolu nakłada ceny po pół rubla za obiad. Mieszkania w Solcu są w porównaniu z letniami bardzo tanie. Dwa małe pokoiki płacą po 35 kopiejek dziennie. Produkty dość drogie. Jajka droższe niż w Warszawie, bo po 1,5 kopiejki sztuka. Mięso od 9 do 10 kop. za funt. Kurczęta po 20 kop., chleb po 3,5 kop., mleko 10 groszy kwarta.



Od wsi gdzie mieści się hotel, prowadzi droga alejami do zakładu kąpielowego. Droga wysadzona topolami, a przy niej pobudowane dworki dla obywateli przyjeżdżających ze służbą powozami i z całym dworem. Dworki te urządzone na wzór koszar. Kolor żółty, okna weneckie bez symetrii, komnaty wielkie.

Same kąpiele przedstawiają pozór drewnianej rudery. Wzdłuż budynku filary i miejsce spacerowe dla gości, a dalej korytarz, z którego jest wejście do numerów kąpielowych,

gotowane ciasto zostawiamy do wyrośnięcia. Następnie rozpalamy w piecu chlebowym a wyrośnięte ciasto wykładamy porcjami na lniane ściereczki formując bochny chleba. Gdy ciasto podrośnie przekładamy na łąpatkę, smarujemy wodą i delikatnie wsuwamy do pieca na 90 min.

Nalewka Królewska

Kików

gmina Solec-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Składniki:

Wino, korzenie arcydzięgla, lukrecja, zioła (szanta, podbiał, szaflwia), owoce (dzika róża, czarny bez, głóg, malina), pączki sosny, kwiat lipy, spirytus, miód akacjowy z Kikowa.

Opis przygotowania:

Zioła stanowiące składniki nalewki zalewa się czerwonym napojem alkoholizowanym owocowym, a następnie dolewa się spirytus w proporcji 1:1 do objętości płynu. Odstawia się na 3 tyg. w ciemne miejsce. Po tym czasie odlewa się płyn od ziół, dodaje miód akacjowy z Kikowa i rozlewa się do butelek. Nalewka jest najlepsza do spożycia po ok. 3 miesiącach leżakowania.

Napój alkoholowy owocowy – „Wino Morawiańskie”

Morawiany

gmina Bejsce, powiat kazimierski,
województwo świętokrzyskie

Składniki:

Wiśnie sokowe, woda, cukier, drożdże.

Opis przygotowania;

Wiśnie wyciskamy przez praskę, aby puściły sok. Przykładowe proporcje: 2 litry soku, 2 litry wody źródlanej, 1 kg cukru. Mieszmamy w szklanym gąsiorze (balonie). Po 3 dniach dodajemy „podfermentowane” drożdże. Całość musi stać min. 6 tygodni (ważna jest temperatura – nie może spaść poniżej 20°C). Degustujemy i dodajemy cukru. Wino leżakuje kolejne 2–3 tygodnie. Po tym czasie możemy zlać je do butelek.

Pierozki drożdżowe z Perłowym Jasiem

Nowy Korczyn

gmina Nowy Korczyn, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Składniki:

Mąka pszenna, drożdże, mleko, sól, cebula, ugotowana i zmielona fasola Piękny Jaś, olej do smażenia.



gdzie jest po dwie wanny. Ceny tu dość niskie. Kąpiel 40 kop., wpisowe 4 ruble, gdy w Busku kąpiel kosztuje 55 kop., a wpisowe 6 rubli.

Dawny lekarz zdrojowy został usunięty i przeniół się do Stopnicy. Dojeżdża tylko dwa razy do Solca. Lekarzem zdrojowym został p. Piaszczyński, okulista młody z Warszawy.

Gospodarstwo tu, Boże, zmiłuj się. Do kąpeli przez kanał prowadzi most, ułożony z krótkich desek, które już tak pogniły, że w jednej kondygnacji na ładzie deski zupełnie wybrano.

Po południu odwiedziliśmy państwa Popielów w Wójczy, gdzie czerpią ropę naftową – co wydało się nam dziwne, ale okazało się całą prawdą.

27 maja 1895 r. Ruszamy do Wislicy przez Siesławice,

Fasola Korczyńska

Najpopularniejszą odmianą fasoli w okolicach Nowego Korczyna był i jest Piękny Jaś karłowy biczykowy. Tę odmianę fasoli w okolicach nowego Korczyna na szeroką skalę zaczęto uprawiać w latach 70-tych XX w. Warunki uprawy tej odmiany były tak dobre i użytkiwano tu tak dorodne okazy fasoli, że odmianę pochodzącą z tego regionu zaczęto nazywać „fasolą korczyńską”. Ziarna fasoli korczyńskiej są białe, pokryte cienką skórką, dobrze wypełnione, o jednolitym kształcie, nerkowatym, bocznie spłaszczone. Masa 85 ziaren nie może być mniejsza niż 100 gram. Barwa biała, typowa dla zdrowych ziaren. Ziarna mają bardzo delikatny, łagodny i pozbawiony goryczy smak. Zapach ziaren naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Ziarna fasoli korczyńskiej zawierają znaczne ilości białka. Są bogate w sole mineralne, zwłaszcza fosforu i wapnia oraz witaminy (przede wszystkim grupy B).

Kilka z potraw z fasolą zostało nagrodzone na wojewódzkim konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo” m.in.: w 2003 – Naleśniki z fasolą Nowo-Korczyńskie, 2004 – Farsz Derśława.

Opis przygotowania:

Drożdże rozpuścić w mleku, dodać mąkę, sól i pozostawić do wyrośnięcia; ciasto rozwałkować i wykrawać kółka; ugotowaną fasolę zemleć przez maszynkę z przesmażoną na złoto cebulą, doprawić do smaku; przygotowane ciasto nadziewać farszem fasolowym, formować pierożki i smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor.

Pierogi z fasolą i boczkiem

Opatowiec

gmina Opatowiec, powiat kazimierski, województwo świętokrzyskie

Restauracja „W Starym Młynie”

ul. Nowokorczyńska 32, Opatowiec

Składniki:

40 dag fasoli korczyńskiej, 40–60 dag boczku wędzonego, 3 średnie cebule, sól, pieprz, majeranek.

Opis przygotowania:

Przygotowanie farszu: fasolę korczyńską namoczyć na noc i ugotować do miękkości, boczek pokroić i przesmażyć z pokrojoną cebulą. Wszystko zmielić, wymieszać dokładnie, doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Przygotować ciasto jak na pierogi, nakładać farsz, lepić (ręcznie!) dokładnie zawiązując końce. Wrzucić na gorącą,

osoloną wodę. Ugotowane okrasić (cebulą podsmażoną z boczkiem lub samą podsmażoną cebulą).

Kiełbasa z rodu „Góry”

Pacanów

gmina Pacanów, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

**Dom Kultury Heńka Góry –
gospodarstwo agroturystyczne**

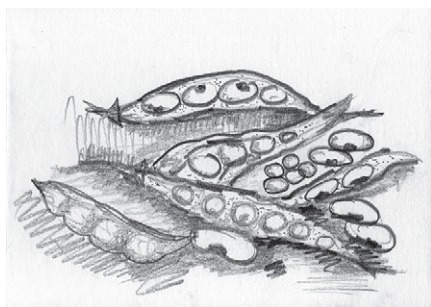
ul. Stopnicka 2, 28-133 Pacanów

Składniki:

Mięso wieprzowe, mięso wołowe,
przyprawy (sól, pieprz, susz wa-
rzywny, cukier).

Opis przygotowania:

Rozdrobnione mięso lekko mie-
szamy dodając przyprawy, po
czym uzyskaną masę odstawiamy
na kilka godzin. Następnie mięso
mielimy dodając kolejną partię
przypraw i dokładnie mieszamy.
Kolejnym etapem produkcji jest
nadziewanie kiełbasy w natural-
ne osłonki, nakładanie na kije
wędzarnicze i wolne wędzenie
w wędzarni przy użyciu drzewa
jabłoniowego i śliwkowego po-
chodzącego z okolicznych sadów
pacanowskich.



Fasola Piękny Jaś dostała na-
godę „Perła Poniidzia 2004” w
konkursie „Nasze Kulinarne Dzie-
dzictwo” a także została wpisana
na listę produktów tradycyjnych
prowadzoną przez Ministra Rol-
nictwa i Rozwoju Wsi.

przez szerokie pola i ciemny,
gęsty las. Minąwszy Gorzysławi-
ce, wieś z dużym, barokowym
kościółem przy drodze, wjeżd-
żamy do dużego miasteczka
Wiślicy, która położona jest na
małym wzgórku, a u stóp jej
wokoło, na dwie prawie wior-
sty, rozciągają się prześliczne
łąki. Gdziejgdzie pomiędzy
niemi szarzeją piaszczyste
grunta. Łąki te, latem upstrzo-
ne różnobarwnem kwieciami
należały wraz z gruntami do
mieszczan, ale z czasem prze-
szły w ręce wieśniaków z po-



wodu wielkiej nędzy, w jaką wpadli mieszczanie.

Powodzie tu wielkie panują, a nieraz się zdarza, że dwa lub trzy razy w roku woda zalewa wiślickie pola. Wówczas mieszczanie wychodzą na krańce miasteczka i ze łzami w oczach przypatrują się, jak wody huczą, bałwanują się i pianą, wywracając płoty, a młode drzewka z korzeniami wyrwywając. W roku 1885, w czerwcu, olbrzymie wody Wiślicę opanowały. Siana wszystkie z wodą popłynęły, a trawa, co jeszcze była nie sieczona, na nic by się zdała, nawet na podściółkę dla bydła, bo kosić jej było niepodobna, tak silnie była przymulona i od skwaru słońca spieczona. Żyta i jęczmiona były też potargane i zniszczone do szczytu. Po kartoflach nawet śladu bruzd nie było, a o kapu-

„Wino Spod Kapturowej Góry”

Pęczelice

gmina Busko-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Gospodarstwo Agroturystyczne „U Damiana”

Pęczelice 20, 28-100 Busko-Zdrój

Składniki:

2 kg dojrzałych czereśni, 0,5 kg wiśni, 5 litrów wody, 2 kg cukru, 1 opakowanie drożdży winiarskich „Shery”.

Opis przygotowania:

Przygotować matkę drożdżową. Owoce włożyć do plastikowego naczynia, rozgnieść, wlać wodę i wymieszać. Nakryć ściereczką i odstawić na 2–3 dni w ciepłe miejsce, zamieszać raz na dzień. Potem precedzić i dosłodzić połową cukru. Otrzymany sok przelać do gąsiora, dodać drożdże i założyć rurkę fermentacyjną. Drugą połowę cukru dodać po 4 tygodniach. W pierwszym roku precedzić wino 3 razy do uzyskania klarowności, następnie przelać wino do butelek i przechowywać w piwnicy w chłodnym miejscu około 1 roku. „Wino spod Kapturowej Góry” jest winem półsłodkim.

„Wino Spod Kapturowej Góry” zajęło I miejsce w kategorii napo-

jów w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” w 2008 roku.

Galicyjska grochówka z mięsiwem wieprzowym

Samocice

gmina Bolesław, powiat dąbrowski, województwo małopolskie

„Koło Gospodyń Wiejskich Samocice”

Składniki:

2 litry wody, 2 szklanki grochu z Samocic, 4 ząbki czosnku, 1 szklanka krup jęczmiennych, 2 marchewki, 1 pietruszka, pół selera, natka pietruszki, 2 cebule, a wszystkie te warzywa z ogródka przydomowego prowadzonego tradycyjnie na oborniku bez sztucznych nawozów, około 70 dag mięsa wieprzowego z kością, 20 dag podgardla – mięso koniecznie z chowu tradycyjnego, łyżka majeranku, ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz do smaku.

Opis przygotowania:

Groch moczymy przez jedną noc w dużym garnku, a na drugi dzień warzywa i mięswo wieprzowe kroimy w drobną kostkę. Wszystko razem gotujemy na bardzo wolnym ogniu. Kiedy zupa się gotuje, podgardle przesmażamy z jedną cebulą i razem z przyprawami



ście i burakach nie ma co mówić, bo woda nie zostawiła ich ani śladu.

Podobnie też ucierpiała Wiślica w zaprzyszłym roku, na początku kwietnia. Śniegi zimą spadły ogromne, a na wiosnę raptownie zaczęło puszczać i woda nie mało wyrządziła szkody. Groblę głównej alei przerwała w trzech miejscach i to z obydwu stron miasta. Dwa duże mosty (jeden na rzece, drugi tzw. „na płycie”) zostały zrujnowane, a większą połowę pali ogromne okrychy lodu obruszyły. Izbice do łamania kry na rzece także zniszczone, a żelaza z nich w lecie znajdowali rybacy o kilka wiorst od miejsca, gdzie dawniej stały. Kupcom, utrzymu-



Marchew

W gminie Skalbmierz marchew była uprawiana na równi z innymi warzywami. Na tym tle wyróżnia się wieś Sielec Kolonia, gdzie uprawa marchewki zdecydowanie przoduje. Taki stan rzeczy nie tylko wynika z wielowiekowej tradycji, ale również z tego, że gleba wokół tej wsi ma nietypowe właściwości, sprzyjające powstaniu niezwykłych walorów smakowych marchwi. Związane to być może z faktem, iż zawiera ona podwyższone ilości pierwiastka – magnezu w swym składzie, albowiem pola sieleckie zawierają podobno większe ilości tego pierwiastka niż normalnie.

wrzucamy do gotującej się zupy. Na koniec posypujemy podrobioną zieloną natką. Przepis jest prosty, bo to co najprostsze i z własnego gospodarstwa, jest najlepsze i najzdrowsze.

Sielecki dżem marchewkowy

Sielec Kolonia

gmina Skalbmierz, powiat kazimierski,
województwo świętokrzyskie

**Spółdzielnia Producentów
Warzy i Owoców „SIELEC”**

Składniki:

Marchew jadalna uprawiana we wsi Sielec Kolonia, agrest biały, cukier.

Opis przygotowania:

Marchew gotujemy, po wystudzeniu obieramy. Miażdżymy pałką drewnianą na jednolitą masę. Następnie obieramy agrest, myjemy i „rozprażamy” w garnku, przecieramy przez sito. Do dużego garnka przekładamy marchew, agrest i dodajemy cukier. Smażymy, często mieszając tak długo, aż „nie spadnie z łyżki”. Gorący dżem wkładamy do wyparzonych słoików i odwracamy dnem na ok. 10 minut.

Sielecki torcik marchewkowy

Sielec Kolonia

gmina Skalbierz, powiat kazimierski,
województwo świętokrzyskie

Koło Gospodyń Wiejskich
z Siełca Koloni

Składniki:

4 całe jajka, 2 szklanki cukru, 2 łyżeczki sody, 2 szklanki utartej marchewki, 1 szklanka oleju, 3 szklanki mąki.

Opis przygotowania:

Ubić pianę z białek dodając cukier, dodać żółtka, marchew (startą na tarce o drobnych oczkach), wlać olej, wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i sodą. Wymieszać. Wlać do okrągłej foremki i piec 45 minut w średnio nagrzanym piekarniku.

Siesławicka gęś

Siesławice

gmina Busko-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Gospodarstwa Agroturystyczne
„Brzoskwiniowy Sad”

Siesławice 193, 28-100 Busko-Zdrój

Składniki:

Gęś, 2 ząbki czosnku, 2 łyżki majeranku, sól.

Nadzienie: 30 dag mięsa wołowo-wieprzowego, 15 dag wątróbek drobiowych, 1 pietruszka (10 dag),



jącym skład drzewa nad rzeką, niezliczone mnóstwo żerdzi popłynęło. Jednym słowem – szkody wyrządzone przez powódź były bardzo znaczne. Z kasy miejskiej wyczerpano już przeszło tysiąc rubli, a i to prawie jeszcze nic nie zrobiono. Każdy wiśliczanin też drży na wspomnienie powodzi; bo najmniejszy wylew zniszczyłby wszystkie zaczęte roboty.

Podczas tej powodzi mieszczanie, którzy pobiegli z bosakami na most, dla uratowania go, nie mogli już nazad przedostać się i musieli przez parę dni zostawać na moście. Pewien Żyd nazwiskiem Juszkiewicz, chcąc się dostać do syna, który utrzymuje pobór myta mostowego, zaprzągnął parę koni do wózka i pojechał groblą. Ale trafił nagle na miejsce wyrwane z grobli i konie wpadły w dół.



Inni, co jechali z nim razem, widząc niebezpieczeństwo, pozeskakiwali w tył na ziemię; lecz Juskiwicz, nie mogąc już nawrócić, uderzył konie batem, a te z bólu szarpnęły i poszły wplaw. Wtem pęd wody wyrzucił lekki wózek, następnie konie się przewracały i Juskiwicz znikł z oczu wszystkim wraz z końmi i wózkiem. Ludzie z brzegu patrzyli z przerażeniem na powierzchnię wody, czy się jeszcze nie ukáže głowa lub ręka nieszczęśliwego Żyda, ale na próżno! Naraz o kilkadziesiąt łokci od miejsca, gdzie prąd wody porwał Juskiwicza, ukazały się dwa łby końskie i parszcząc, zbliżyły się do miejsca, gdzie woda była już płytsza, ciągnąc za sobą gospodarza, który trzymał się tylko za lejce. Radość i śmiech oparowały patrzących, bo Żyd nie

1 marchew (12 dag), 2 cebule (20 dag), 1 jajko, 2 łyżki masła, 2 ząbki czosnku, 3 suszone grzyby (2–3 dag), 2 łyżki natki pietruszki, 1 łyżka koperku, pieprz.

Opis przygotowania:

Gęś umyć i osuszyć, obciąć szyjkę i końce skrzydeł. Tuzzkę rozciąć od strony grzbietu i wyjąć wszystkie kości, tak aby mięso pozostało przy skórce. Pozostawić jedynie kości udowe i skrzydełka. Czosnek obrać i zmiążdżyć. Mięso natrzeć czosnkiem, majerankiem oraz solą i odstawić w chłodne miejsce na 1 godzinę. Przygotować nadzienie: grzyby umyć i namoczyć. Włoszczyznę oczyścić i opłukać. Kości, skrzydełka i szyjkę włożyć do garnka, wlać 1 l zimnej wody, dodać warzywa: cebulę, grzyby, sól, pieprz i gotować ok. 1 godziny. Wywar precedzić. Mięso umyć, osuszyć i drobno pokroić. Pozostałą cebulę obrać, posiekać i usmażyć na maśle razem z wątróbkami. Z białek ubić pianę. Mięso wymieszać z żółtkami, wątróbką, natką, koperkiem, solą oraz pieprzem i połączyć z pianą. Gęś napęścić nadzieniem i zaszyć. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 250°C. Często podlewać wodą, a później wytworzonym sosem. Upieczoną gęsą pokroić wraz

z nadzieniem na grube plastry. Jako dodatek do gęsi można podać pieczone jabłka z żurawiną.

Anyzówka zdrojowa

Siesławice

gmina Busko-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Buskie Stowarzyszenie

**Agroturystyczne i Turystyki Wiejskiej
„Relax” reprezentowane przez Prezesa
Grażynę Koreptę**

Siesławice 193, 28-100 Busko-Zdrój

Składniki:

$\frac{3}{4}$ l wody, 2 łyżki anyżu, 3 łyżki cukru, 1 łyżka miodu, sok z cytryny, $\frac{1}{2}$ l spirytusu, woda mineralna „Buskowianka”.

Opis przygotowania

Opłukane w wodzie nasiona anyżu osączamy na sicie i dodajemy do wody. To gotujemy przez 10 min., później dodajemy cukier, miód i sok z cytryny i wszystko razem gotujemy. Po ostygnięciu dolewamy $\frac{1}{2}$ l spirytusu i uzupełniamy wodą mineralną „Buskowianką”, tak aby wyszło $1\frac{1}{4}$ l. Następnie przelewamy do słoja, zawiązujemy i odstawiamy na 5–6 tygodni. Po tym czasie zlewa się nalewkę do butelek przez lejek z watą.

Nalewka Anyzówka Zdrojowa zdobyła II nagrodę w kategorii napoje w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” w 2006 roku.



tylko lejc z rąk nie wypuścił, ale i fajkę trzymał mocno w zębach w tej swojej podwodnej podróży. Nie było też sposobu dostać się z Wiślicy na drugi brzeg. Dwaj wieśniacy z okolicy, co przyjechali z żonami i dwojgiem dzieci za sprawunkami do miasteczka, musieli zostać tu przez parę dni i życie sobie i koniom kupować.

Po tej powodzi wiele ogrodów stało pustkowiem, bo ludzie bali się grodzić i siać. Tymczasem Pan Bóg dał wiśliczanom za to całe lato spokojne; zbiory były pomyślne, bez żadnych przeszkód odbyły się żniwa.

28 maja 1895 r. Dojechaliśmy do Nowego Miasta Korczyna, miasta co się zowie. Kościołów tu dwa, w tym jeden poklasztorny. Komora pograniczna, wielu wojskowych



w szynelach, straży celnej, wozów bez liku w kolejce do przejścia granicznego, a między nimi sami Żydzi. Jarmarki, ta prawdziwa plaga dla większych gospodarstw, odbywają się w Korczynie co drugi poniedziałek i bywają dość liczne; okoliczna bowiem ludność, nie tyle dla załatwienia interesów, ile dla uraczenia się szwarcówką, której im tu nie brak, bo prawie co drugi dom są szyneczki pokątne, licznie się na jarmarki zbiera i pije do późnej nocy. Toteż w dzień jarmarczny niebezpiecznie powracać z miasteczka, gdyż łatwo można być poturbowanym. Niedawno był tego przykład na włościance ze wsi Ucisków, która powracając do domu wieczorem, na szosie prowadzącej do Buska, przez dwóch mijających się pijanych furmanów, fatalnie została

Udka gęsie z antonówką i soczewicą

Solec-Zdrój

gmina Solec-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Hotel**** Medical Spa
Malinowy Zdrój

ul. Leśna 7, 28-131, Solec-Zdrój

Składniki:

2 duże udka gęsie, 3 duże jabłka antonówki (obrać i pokroić w ćwiartki), 1 szklanka soku jabłkowego, 5 ząbków czosnku, sól, pieprz, majeranek, soczewica zielona 1 szklanka.

Opis przygotowania:

Przygotowanie 15 min

Pieczenie 2,5 godz.

Porcja 445 kcal

Opłukane mięso natrzyj solą, pieprzem oraz dużą ilością majeranku. Odstaw do lodówki na 3 godziny. Ułóż w naczyniu do zapiekania. Podlej sokiem i wstaw na godzinę do piekarnika nagrzanego do 200°C. Następnie dodaj czosnek i piecz kolejne 1,5 godz. w temp. 180°C. Około 20 min przed końcem pieczenia do mięsa dodaj jabłka. W czasie pieczenia mięso polewaj powstałym sosem. Soczewicę namocz w wodzie 0,5 godziny, następnie gotuj w podwójnej ilości wody przez 0,5 go-

dziny. Ułóż porcję gęsi na talerzu z soczewicą i jabłkami

„Wędzony Karp Królewski z Wójczy”

Solec-Zdrój

gmina Solec-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Uzdrowisko Solec-Zdrój Sp. z o.o.

ul. 1 Maja 1, 28-131 Solec-Zdrój

Składniki:

Karp z Wójczy, przyprawy: sól, pieprz.

Opis przygotowania:

Karp Królewski charakteryzuje się dużą masą mięśniową. Karpie Królewskie o wadze od 1,5 kg do 2 kg oczyścić, pokroić w dzwonka, a następnie opłukać i ułożyć w dużym naczyniu. Układamy rybę warstwami posypując przyprawami w celu nasolenia oraz nadania rybie odpowiedniego zapachu. Przyprawa składa się z: soli, pieprzu (mielony, czarny). Tak przygotowane ryby odkładamy na jakiś czas, aby przeszły przyprawami.

Następnie ryby płuczemy, osuszamy i wkładamy do wędzarni. Wędzimy najlepiej drewnem olchowym. Wędzić od 8 do 10 godzin w zależności od wielkości ryby.



Wójczański karp

Produkcja karpia z Wójczy prowadzona jest na terenie dwóch sąsiadujących gmin położonych w powiecie buskim, w południowej części województwa świętokrzyskiego. Brak uprzemysłowienia terenów oraz działająca oczyszczalnia wody korzystnie wpływa na środowisko hodowli karpia z Wójczy, a co za tym idzie na jego jakość mięsa. Z uwagi na swoje wyjątkowe walory smakowe karp z Wójczy cieszy się dużą popularnością wśród konsumentów, zwłaszcza w okresie Bożonarodzeniowym. Z okazji różnych imprez okolicznościowych karp ten podawany jest jako produkt lokalny w restauracji Uzdrowiska Solec-Zdrój. Towarzyszy temu atmosfera uzdrowskiego, leczniczego klimatu a karp jest swoistą atrakcją w uzdrowsku.

W roku 2011 Karp z Wójczy został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



stratowana, a dokonana sekcja przez lekarza powiatowego wykryła 7 żeber złamanych. Należałoby koniecznie wysledzić takich jarmarkowiczów i surowo ich ukarać, a jeszcze byłoby praktyczniejsze, aby jarmarki kończyły się o 2-giej po południu, jak to jest w praktyce w sąsiedniej Galicji i nad czem czuwa policja.

29 maja 1895 r. Zaopatrzeni w półpaski, zrewidowani przez pograniczników, dojechaliśmy na prom, wywołując sensację na przejściu granicznym i na promie. Nie było nikogo, kto by nie pomacał choć przez chwilę naszych rumaków. Przeprawa przez Wisłę odbyła się spokojnie, aczkolwiek do końca nie wierzyłem, że obędzie się bez kąpieli w wodach tej ogromnej rzeki. Na drugim brzegu już czekali na nas pogranicznicy

Karkówka faszerowana śliwkami przy karafce „Damaszki”

Stopnica

gmina Stopnica, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Hotel Mateo

ul. dr Piotrowskiego 41, 28-130 Stopnica

Składniki:

Karkówka wieprzowa, suszone śliwki Damachy, mleko, śmietanka, szczypta majeranku, sól, pieprz.

Opis przygotowania:

Rozetnij karkówkę wzdłuż, nie przecinając do końca, pobij młotkiem, natrzyj przyprawami, poczekaj trzy kwadranse. Włóż do środka śliwki Damachy suszone i obmyte, zroluj mięso i bawełnianą nicią zawiąż. Do brytfanki włóż na spód śliwki Damachy suszone, mięso posyp majerankiem. Piec podgrzej. Mięso podlej sosem spod karkówki, aby nie wyschło i przyrumieniło się na wierzchu. Po godzinie mięso wyłóż na stół i pokrój w plastry. Podawaj na półmisku polane sosem i ozdobione śliwkami. Nie podawaj razem z kaszą, kluskami, ryżem i jarzynami.

Sos śliwkowy: W kamiennym garnku namocz śliwki suszone Damachy w lekko osłodzonej wodzie, przez dwie godziny. W tej sa-

mej wodzie gotuj przez czterdzieści pięć minut. Po rozmięgnięciu przetrzuj przez druszlak, dodaj mleko i śmietany, posól. Podawaj z karkówką.

Śliwka Damacha w 2006 została uhonorowana nagrodą „Perła Poniidzia” w konkursie „Nasza Kulinarne Dziedzictwo”.

„Strojcowskie Zawijoki z Ziemniaków”

Strojców

gmina Bolesław, powiat dąbrowski, województwo świętokrzyskie

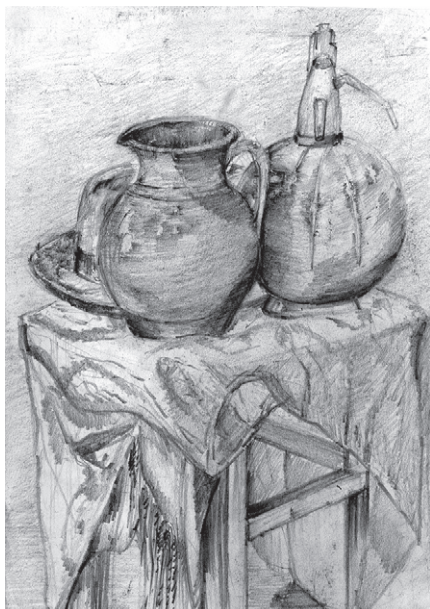
Koło Gospodyń Wiejskich ze Strojcowa

Składniki:

1 średniej wielkości biała kapusta, 1 duża cebula, 1½ kg ziemniaków, 3 ząbki czosnku i wszystko to z własnego ogródka, ekologiczne bez sztucznych nawozów. Garść suszonych grzybów z lasu w Strojcowie, 2–3 jajka od własnej kury, 1 łyżka bułki tartej, 1 łyżka kopiała kiełbaśniku ewentualnie kawałek wiejskiej kiełbasy byleby z tucznika z chowu tradycyjnego, grysik z młyna w Żelichowie.

Opis przygotowania:

Ziemniaki zetrzeć na tarce o grubych oczkach, odcisnąć w bawełnianej ściereczce. Grzyby namoczyć, obgotować, wystudzić i drobno posiekać. Następnie udu-



austriacy, zwani tam kogutami, jako że przy czapkach noszą kogucie piórka. – Gdzież to panowie na tych kołach dotrzeć chcecie? – pytają. – Do Zalipia i z powrotem. – O, to was czeka podróż długa, ale z Bogiem...

Galicja przedstawia się innym zupełnie widokiem, drogi równe, schludnie utrzymane, co krok to biało malowany słup przy drodze z cyfrą, oznaczającą przejechane kilometry. Ludność biedna, ale – widać to od razu – bogaciej odziana, niż w naszym kraju. Przez Sa-



mocice dotarliśmy do Zalipia. A Zalipie to wioska niespotykana nigdzie indziej, zamieszkała przez artystki malarki, które zdobią swe domostwa w tak bogate wzory kwiatowe, jakich nie zobaczysz nigdzie. Maks rysował i rysował, aż nadszedł wieczór i trzeba było rozejrzeć się za noclegiem.

30 maja 1895 r. Cały dzień w Zalipiu.

31 maja 1895 r. Rano ruszyliśmy w podróż powrotną przez Gręboszów do Borusowej i do Nowego Miasta Korczyna. Tam też przenocowaliśmy, a wczesnym rankiem wyjechaliśmy z powrotem do Wiślicy, a stamtąd przez Koniecmosty dotarliśmy do Stawiszyc. Ugoszczono nas w dworze pana Skłodowskiego, który ma tam też fabryczkę mebli. Gospodarza nie było,

sić z cebulą na krowim maśle. Dodać kapkę rosółu, po czym je odparować lub odcisnąć. I taką grzybną papkę dodać do masy ziemniaczanej. W następnej kolejności dodać grysik, bułkę tartą, czosnek posiekany i rozgnieciony kielbaśnik. Dobrze wyrobić masę tak, aby nie była luźna, doprawiając solą i pieprzem do smaku. Sparzyć kapustę podobnie jak na gołąbki. I tę masę ziemniaczaną zawijać w liście kapusty. Poukładać w naczyniu żeliwnym kawałki słoniny, a na niej zawijoki. Wszystko razem zapiec. Najlepiej podawać ze skwarkami, ale również bardzo smakuje zawijoki z sosem grzybowym.

Buncok strzałkowski z niedźwiedzim czosnkiem

Strzałków

gmina Stopnica, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Gospodarstwo rolne

Składniki:

Mleko ciepłe niepasteryzowane, szczep bakterii fermentacji kwasu mlekowego (podpuszczka), sól kuchenna.

Opis przygotowania:

Do mleka w temperaturze pokojowej dodaje się szczep bakterii fer-

mentacji kwasu mlekowego i pozostawia się aż ziarno (mleko) stężeje. Następnie cedzakiem wyciąga się go na sito, dodaje się miazgę czosnkową, doprawia do smaku. Z otrzymanej masy formuje się kule obracając ser wielokrotnie, aż otrzyma się dostateczny wygląd i masa jest jednolicie utwardzona bez wolnych przestrzeni. Należy podkreślić, że wielokrotne przerzucanie masy sera nadaje jej indywidualny wygląd i swoisty smak. Tak przygotowane sery odkłada się do odcieknięcia, lecz sam ten proces jest elementem końcowym procesu produkcji i nie występuje tu tradycyjny koziołek do sera czyli prasa.

Kaszanka-szarbianka

Szarbia Zwierzyniecka

gmina Skalbmierz, powiat kazimierski,
województwo świętokrzyskie

Koło Gospodyń Wiejskich w Szarpii Zwierzynieckiej

Składniki:

Podroby wieprzowe, kasza jęczmienna, głowa i skórki wieprzowe, krew.

Opis przygotowania:

Płuca, skórki, różne okrawki ugotować z cebulą, z włoszczyzną i solą. Pokrajać drobno, a na odcedzonym rosole ugotować kaszę grubą jęczmienną, biorąc jej kwartę na kwartę rosółu. Kasza musi być miękka, ale



ale odbyliśmy miłą pogawędkę z jego małżonką, panią Marią Skłodowską.

Przed nami długa jeszcze droga pustkowiec, na horyzoncie ani jednego domu, ale ziemia tu żyzna, zieleni się wszędzie. W przysiółku Krzyżu zjechaliśmy na trakt skalbmierski, posiliwszy się wcześniej w sławnej karczmie przed wsią Cieszkowy. Dalej wszędzie mniejsze lub większe wioski i sioła, mijają nas wozy, a nawet bryczki obywatelskie. Wszyscy zgodnie pozdrawiają nas, wybałuszają oczy, a my wesoło im odpowiadamy. Dojechaliśmy wreszcie przez Drożejowice do Szkalbmierza. Już z dala widać wieżycę tamtejszego starożytnego kościoła. Droga przed nami okropna, zamiast jechać, prowadzimy swe „rumaki” i zbliżamy się do



miasteczka. Gdyby przejazd wasz wypadł w czasie słotnym, wtedy chcąc się przeprawić z jednej ulicy Szkalbmierza na drugą, zmuszeni byłibyśmy brnąć po kolana w tłustym szkalbmierskiem błocie. Nie pomogą tu kalosze choćby najgłębsze, zawsze bowiem czeka ich niechybny los zatopienia. Często zdaje się tu słyszeć głos furmana: „bodaj przepadł Szkalbmierz ze swoim błotem!”, na którego wózkę siedzi zaperzony młodzik, w binoklach, dążący do cukrowni kazimierskiej lub Działoszyc

nie rozgotowana. Następnie włożyć do kaszy pokrajane mięso i dolać tyle krwi płynnej, aby cała masa nie była sucha, ale gęstawa. Wszystko dokładnie wymieszać, dodać do smaku soli i pieprzu ziela angielskiego i majeranku. Napychać luźno w czyste kiszki (wyczyszczone jelita świńskie), zawiązywać w luźnych odstępach i gotować godzinę na bardzo małym ogniu (bo przy gwałtownym gotowaniu pękają). Aby się przekonać czy kiszka jest ugotowana, należy nakłuć ją igłą – jeżeli płyn wydobywający się ze środka jest różowy to znaczy że kiszki są surowe, jeśli zaś płyn jest bezbarwny, są gotowe. Po ugotowaniu rozłożyć je na desce do wystygnięcia w taki sposób, aby jedna drugiej nie dotykała.

Produkt Kaszanka Szarbianka dostał III nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” w 2009 roku w Sandomierzu.

Schab wędzony

Szczaworyż

gmina Busko-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Artur Fodymski. Przetwórstwo mięsne

Składniki:

Schab wieprzowy. Przyprawy (majeranek, pieprz ziołowy mielony, papryka czerwona, sól).

Opis przygotowania

Schab wieprzowy nacieramy przyprawami i odkładamy na 24 godziny w celu przejścia przyprawami. Schab peklowany jest w naczyniu kamiennym. Wędzenie odbywa się w przydomowej wędzarni opalanej drzewem owocowym w przydomowego sadu.

Oponki ziemniaczane

Szczeglin

gmina Stopnica, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Składniki:

Ziemniaki odmiany Irys, mąka, drożdże, tłuszcz, cukier, jaja.

Opis przygotowania:

Z ugotowanych ziemniaków, mąki, drożdży, jaj, cukru i tłuszczu przygotowuje się ciasto, które następnie odstawia się by „odpoczęło”. Po upływie 30 min. ciasto wałkujemy i wycinamy formę oponek. Smażymy na głębokim tłuszczu.

Galas – sos śliwkowy

Uściszowice

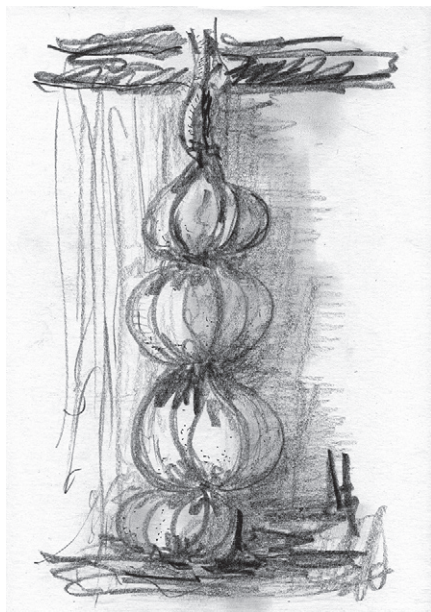
gmina Bejsce, powiat kazimierski,
województwo świętokrzyskie

Składniki:

Śliwki – odmiana „damacha” lub „węgiarka”, buraki cukrowe.



na godzinę oznaczoną, która dawno już minęła, z powodu powolnej jazdy po tłusto-gliniastej szkalbmierskiej ziemi. Jeżeli więc któremu z was przytrafiło się coś podobnego, że uwiązłszy w błocie, musiał za bajeczną zapłatę przynajmniej konie i mimo to, tak dobraną czwórką jechać godzinę jedną wiorstę – to wyrzekł się oglądać drugi raz Szkalbmierz w życiu, przeklinając własności jego gruntu, a nawet sławę olbrzymich ogórków topolskich, stąd rozwożonych po całej guberni.



Czosnek Wołczański

Czosnek jako główne źródło utrzymania mieszkańców Wełcza był również głównym składnikiem wielu potraw przyrządzanych przez gospodynie na Wełczu. Wiele potraw przetrwało do chwili obecnej, a ich przyrządzanie jest kultywowane wśród najmłodszych kobiet zamieszkujących Wełecz. Wełeczka zupa czosnkowa ma swoje niepowtarzalne walory smakowe. W obecnej formie jest nieodłącznym elementem świąt w rodzinach wełeckich.

Opis przygotowania

Śliwki umyć, wrzucić do garnka, „rozparzyć” i przetrzeć przez sitko i w ten sposób powstaje sos.

Gdy lato deszczowe i śliwy są mało słodkie dodajemy wywar z buraków cukrowych, który przygotowujemy w następujący sposób: buraki należy ostrugać ze skóry, zetrzeć na grubej tarce. Starte na grubej tarce wrzucić do garnka z wrzącą wodą, gotować aż buraki puszczą sok i dodać do gorących śliwek. Taki sos śliwkowy wykorzystywany jest na bieżąco do ziemniaków, kasz oraz mięs (wg znawców kuchni wyjątkowo wybornie komponuje się ze schabem). Nadwyżki galasu zapobiegliwe gospodynie wkładają do słoików.

Galas – sos śliwkowy zdobył II nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” w 2004 roku oraz wyróżnienie za najlepszy produkt żywnościowy regionu świętokrzyskiego.

Miód Wełeczki (mniszkowy i wielokwiatowy)

Wełecz

gmina Busko-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Składniki:

Podstawą miodu z Wełcza (Mniszkowego i Wielokwiatowego) jest

nektar zbierany przez pszczoły z unikalnych roślin rosnących w na obszarze Gminy Busko-Zdrój z terenów rezerwatowych (Owczary, Skorocice).

Opis przygotowania

Miód produkują pszczoły, znosząc do ula nektar kwiatowy lub spadź. Pod wpływem enzymów i kwasu mrówkowego (HCOOH) sacharoza przekształca się w przewodzie pokarmowym pszczoły w glukozę i fruktozę, których mieszaninę potocznie zwie się cukrem inwertowanym. Zachodzi reakcja:
 $C_{12}H_{22}O_{11} + H_2O \rightarrow C_6H_{12}O_6 + C_6H_{12}O_6$.

Pączek z Widuchowy

Widuchowa

gmina Busko-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Składniki:

4 całe jaja, 6 żółtek, 1 kg mąki, 10 dag drożdży, 2 szklanki mleka, wanilia (obecnie cukier waniliowy), 6 łyżek cukru, 1 kieliszek spirytusu, ½ margaryny, konfitura, tłuszcz – smalec lub olej.

Opis przygotowania:

Dwie szklanki mleka podgrzać z 3 łyżkami cukru i rozpuścić w tym drożdże. Zostawić do wyrośnięcia. Wszystkie jaja ubijamy z 3 łyżkami cukru, cukrem wani-



Rok rocznie mieszkańcy Wełcza obchodzą Dni Czosnku, podczas których zorganizowana jest msza za plenność upraw czosnkowych. Kobiety z Koła Gospodyń Wiejskich na Wełczu przyrządzają swoją zupę czosnkową, aby każdy mógł jej zasmakować i podziwiać niepowtarzalne walory smakowe.

Miasto wyraźnie handlowe, co drugi czwartek bywają tam targi prawie jarmarkom większym dorównujące, wożą na nie słynne kosze i wasągi plecione, różnego rodzaju rolnicze i domowe sprzęty, a przy tym niemało zboża. Dużo także przepędzają inwentarza, szczególnie koni. Na te targi w Szkalbmierzu zjeżdżają się także właściciele ziemscy i licz-



ni kupcy, między którymi wielu przybywa z Austrii.

Jarmarki w Szkalbmierzu odbywają się w dwóch miejscach: za miastem na błoniu sprzedają trzodę, konie i bydło. Każdy rodzaj z pomienionego inwentarza ma swoją karczmę przepelnioną właściwymi kupcami – można się tam do woli nasłuchać zakłęb i różnego rodzaju kłamstwa. Spęd inwentarzy bywa bardzo liczny, często się zdarza, że po 500 sztuk trzody kupują sami mieszczanie Szkalbmierza, a i koni włościańskich bywa czasem po parę tysięcy. Druga część jarmarku odbywa się na rynku, gdzie sprzedają: zboże, kaszę, mąkę, płótno, beczki, widły itp. Tu także każdy rodzaj sprzedawanych przedmiotów ma swoją osobną karczmę, a nawet jedna jest tak zwana

liowym i szczyptą soli. Ubite jajka wlewamy do rozczynu z drożdży, dodajemy następnie spirytus, mąkę i rozpuszczoną margarynę. Dobrze wyrobić ciasto. Wylać na stolnicę posypaną mąką i zostawić do wyrośnięcia. Wycinamy szklanką koła z ciasta i wkładamy do każdego konfiturę. Następnie smażymy na gorącym tłuszczu.

Dzianie Wiślickie – (nazwa „pańska”) i Dzienie (nazwa plebejska)

Wiślica

gmina Wiślica, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Składniki:

Wyschnięte słodkie ciasto drożdżowe 0,5 kg – np. pozostałe po Świątach Wielkanocnych lub specjalnie wcześniej przygotowane i pozostawione do wyschnięcia lub wyschnięte bułki pszenne. (w zależności od wersji na słodko, bułka drożdżowa czy na ostro bułka pszenna). Wysuszone ciasto przechowywane było w woreczkach płóciennych.

Pozostałe składniki:

mleko 0,5 l, cukier $\frac{3}{4}$ szklanki, tłuszcz 30–40 dag (masło lub sma-

lec), jajka 5–6 szt., rodzynki, aromat z migdałów, 10 dag drożdży.

Opis przygotowania:

Składniki mieszamy i powstaje spoiste, zwarte i lepkie ciasto o złocisto-brązowym kolorze, słodkie o migdałowo-bakaliowym aromacie, którym to nadziewamy jelita wieprzowe. Po latach ciasto to wypiekano w blaszce na słodko bądź na ostro. Może być spożywane zarówno ciepłe, odsmażane jak i ostudzone.

Podstawą DZIANIA jest wyschnięte ciasto drożdżowe. Jest ono tarte na tarce a następnie nasączone mlekiem, mieszane z jajkami, cukrem, tłuszczem. Specyficznego aromatu ciasto uzyskuje dzięki migdałom. Obecnie ciasto częściej pieczone jest na blasze, lecz stosuje się także pieczenie ciasta w jelitach wieprzowych.

W 2007 r. potrawa została nagrodzona pierwszym miejscem w kategorii produktów roślinnych w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.



karczma dla swatów, czyli układania małżeństw.

Szkalbmierz pod względem handlowem niczem nie różni się od innych osad w guberni. Oprócz porządniejszego handlu win, posiada jeszcze kilka sklepów z niezbędnymi artykułami dla miejscowych ograniczonych potrzeb. Mieszkańcy tutejsi żadnych rzemiosł nie uprawiają, oprócz bowiem stolarza, robiącego trumny i krawca partacza, wszyscy oddają się handlowi, który niejako stał się drugą naturą szkalbmierskich mieszczan, wydzierzawiających w sąsiednich siołach ogrody fruktowe, lub utrzymujących mnóstwo szynków, jakich potrzebę wywołują targi, odbywające się co dwa tygodnie. Dla kupna koni zjeżdżają się nawet z dalszych okolic Szkalbmierza obywatele, dla których



i restauracja na ten dzień bywa otwierana. Mieszczanie tutejsi oprócz wydzierżawiania ogrodów i utrzymywania szynków, prowadzą na małą skalę handelko koźmi i bydłem. Kupują oni na jednym targu krowę, konia lub wieprza, a na drugim je sprzedają; tym sposobem zarobionymi paru rublami opędzają potrzeby swe przez dwa tygodnie. Włościanie okolicznych wiosek Sielca, Tempoczowa i Szarbi cieszą się dostatnią zamożnością.

Wstąpiliśmy więc na traktament do słynnej, prawie już historycznej restauracji pani Dukietowej. Jest ona utrzymywana w duchu staropolskiej prostoty i demokratycznej życzliwości dla szlachty, kupców, włościan i wszelkiego rodzaju interesantów. Właścicielka obchodzi się ze swoimi

„Zalipskie Pirogi”

Zalipie

gmina Olesno, powiat dąbrowski,
województwo małopolskie

„Dom Malarek w Zalipiu”

Zalipie 128 A

Składniki na nadzienie do pirogów:

Słodka kapusta – główka ok. 1,5 kg, kupiona w gospodarstwach rolnych z Zalipia, wiejska kiełbasa około 20 dag, mniej 20 dag kiełbasy wiejskiej z tuczniaka hodowanego w sposób tradycyjny w gospodarstwach rolnych również z Zalipia, cebula – 3 główki (do kapusty i omasty), marchew- 1 szt, czosnek – 4 ząbki, najlepiej z ogródków przydomowych, ziele angielskie – 5 ziarenek, liście laurowe – 3 szt, sól, pieprz do smaku, słonina do smażenia kapusty i omaszczenia pierogów z tego samego tuczniaka co kiełbasa wiejska.

Składniki na ciasto na pirogi:

1 kg mąki pszennej z własnego zboża od rolników z Zalipia, przemielonego we młynie w Żelichowie, 1 jajko od własnej kury, 2 szklanki dobrze ciepłej wody.

Opis przygotowania nadzienia do pirogów:

Kapustę drobno poszatkować i lekko obgotować, następnie odcisnąć.

Drobno pokroić słoninę i podsmażyć na patelni, dodać 2 główki pokrojonej w kostkę cebuli i zeszklić, następnie wymieszać z kapustą i pokrojoną wiejską kiełbasą.

Dodać marchewkę startą na grubych oczkach, pokrojony czosnek, ziele, liście laurowe i wszystko razem smażyć do miękkości. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Spróbować i wystudzić.

Opis przygotowania ciasta na pirogi:

Składniki na ciasto dokładnie wymieszać, dodawać odrobinę ciepłej wody, aby wyrobione ciasto miało elastyczną i jednolitą konsystencję. Następnie należy je rozwałkować i wyciąć kwadraty. Na każdy kwadrat, nakładamy nadzienie i każdego piroga pięknie sklejemy tak, aby miał ładną i zgrabną falbankę. Tak przygotowane pierogi wrzucamy do gotującej wody i gotujemy przez trzy minuty. Po ugotowaniu należy je przelać zimną wodą, żeby pierogi nie sklejały się. Dla pięknego apetycznego wyglądu oraz dobrego smaku, omaszczamy je usmażoną słoniną z cebulą. Podajemy z uśmiechem na twarzy ponieważ Zolipskie Pirogi, lepsze są niż miód w gębie.



gośćmi jak matka z dziećmi, bo też dwa już pokolenia pod jej okiem porodziły się i porosły. Wielką osobliwością, jakiej zapewne nigdzie indziej w Polsce nie ma, jest u pani Dukietowej książka leżąca na stole w pokoju jadalnym, w której wszyscy jarmarczni interesanci zapisują, co kto ma na sprzedaż i co kto chce kupić, dołączając zarazem adres i ceny. Pomysł ten jest bardzo praktyczny, bo się unika wszelkich pośredników i przyucza do radzenia sobie samemu, a w dodatku obie strony zawsze na tem coś zyskają. Radzi bylibyśmy innym restauracjom po miastach Guberni Kieleckiej żeby poszły za przykładem skromnego zakładu pani Dukietowej.

1 czerwca 1895 r. Zachęcen, odwiedzamy od samego



rana pana Kazimierza Śląskiego w Boszczyнку koło Szkalbmierza. Pan Śląski, sędzia pokoju, szlagon w całym znaczeniu tego słowa, wita nas w progu swego domostwa i serdecznie zaprasza w podwoje. Rozmowy toczą się gładko, dowiadujemy się wielu szczegółów, ale najbardziej uderza nas opowieść gospodarza o coniedzielných obiadach w dworze, na które spraszani są wszyscy domownicy, łącznie z parobkami i służbą domową. Siadają wspólnie przy stole, a rolę lokaja spełnia pan domu, który podaje każdemu zupę, nalewając ją, podsuwa mięsiwo i zachęca do spożywania. Takie oto obyczaje wprowadzone są w Boszczyнку.

2 czerwca 1895 r. Cały dzień przepędziliśmy w Bosz-

Zupa chrzanowa z Ponidzia

Zbludowice

gmina Busko-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Siedlisko „Po rosie”

ul. Leśna 93, Zbludowice, 28-100 Busko-Zdrój

Składniki:

100 g kiełbasy wiejskiej lub zamiennie 100 g wędzonki (np. boczek), 150–200 g utartego chrzanu, warzywa na bulion, ziemniaki pokrojone w kostkę, cebula, czosnek, listek laurowy, 3–4 ziarna ziela angielskiego, 6–7 ziarenek pieprzu, 3 łyżki soku z cytryny, 200 ml gęstej śmietany, żółtko, majeranek, sól do smaku, świeżo mielony pieprz, dodatki: jajka na twardo, natka pietruszki.

Opis przygotowania:

Warzywa (ziemniaki) umyć, pokroić w kostkę i gotować do miękkości w bulionie warzywnym. Cebulę obieramy i kroimy na pół, obieramy ząbki czosnku, wrzucamy do gotującego się bulionu. Dodajemy kiełbasę lub wędzonkę, listek laurowy, ziela angielskie oraz pieprz. Gotujemy na średnim ogniu przez pół godziny. Część ziemniaków i warzyw blendujemy i zagęsz-

czamy nimi zupeł. Korzeń chrzastu obieramy i ścieramy na tarce. Wrzucamy do gotującej się zupy i podgrzewamy przez 20 minut. Sprawdzamy smak zupy, przygotowujemy do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Wrzucamy majeranek roztarty w dłoniach. Łączymy śmietanę z żółtkiem, do masy śmietanowej wlewamy odrobinę ciepłej zupy i mieszamy. Podgrzewając i mieszając zupę wlewamy powoli śmietanę, gotujemy kilka minut. Dodajemy zieloną natkę pietruszki. Zupę możemy podawać z jajkiem ugotowanym na twardo.

Wino Gronowe Herbowe

Zbrodzone

gmina Busko-Zdrój, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Winnica Zbrodzone

Zbrodzone 82, 28-100 Busko Zdrój

Składniki:

Sok z winogron fermentowany przy użyciu naturalnych drożdży – suszonych.

Opis przygotowania:

Wino wykonywane z winogron uprawianych w gminie Busko-Zdrój ze szczepów winogron



czynku, gdzie Maks chodził za rysunkami i szkicami przez cały dzień po okolicznych, niespotykanej urody wzgórzach, a ja z panem Kazimierzem Słaskim siedzieliśmy na werandzie i kosztowaliśmy sławnych nalewek boszczyńskich. W międzyczasie pan domu pokazywał mi swą tajemną spiżarnię, gdzie tylko on ma dostęp. Pośrodku tej chowalni stoi stół ogromny, na którym stawia się potrawy, szafy około w ścianach, jedna z półkami otwartymi, na nich konfitury, soki, korniszony, owoce, ser, nalewki, słowem wszystko, co zamknięcia nie cierpi. Ale w końcu głowa mi się zakręciła i poprosiłem gospodarza o zaprowadzenie do łoża.

3 czerwca 1895 r. Z Boszczyńka ruszyliśmy przez Szkalbierz, Krzyż, Wiślicę



z powrotem do Buska, gdzie czekał na nas nocleg u Żyda.

4 czerwca 1895 r. Specjalnie wyruszyliśmy z Buska do Pacanowa, gdyż chcieliśmy z bliska obejrzeć wieś gdzie kozy kują, jak mówi o tym znana legenda. Ale, jak się okazało w praktyce, to zwykła bujda i mieszczanie tamtejsi na wspomnienie tegoż, bardzo groźnie wąsami ruszają. Ale po drodze odwiedziliśmy Strzałków, gdzie na świat przyszedł nasz bohater generał Ignacy Dembiński i wreszcie Stopnicę (...).

białych Solaris i czerwonych – Regent. Wino bez dodatków zbędnych środków konserwujących. Z winogron wyciskany jest sok na specjalnej prasie. Czerwone wino podlega maceracji ok. 10 dni a później fermentacji ok. 6 tygodni.

„Żabieckie Gały”

Żabiec

gmina Pacanów, powiat buski,
województwo świętokrzyskie

Stowarzyszenie „Żabieckie Powiślanki”

Składniki:

Surowe ziemniaki odmiany Irys, cebula, mąka pszenna i ziemniaczana, jajka, wędlina do zrobienia omasty.

Opis przygotowania

Ścieramy ziemniaki na grubych oczkach, dodajemy cebulę podduszoną na oleju, dodajemy jajka i mąkę pszenną (tyle, żeby wsunięta do masy łyżką „stała”). Nabieramy łyżką i kładziemy na wrzącą wodę. Gotujemy do wypłynięcia i podajemy polane tłuszczem ze skwarkami.

Spis treści

Placek truskawkowy (z truskawki Faworytki)	5
Zawijaniec drożdżowy z truskawkami	6
Swojski wek	7
Szynka z Broniny	7
Uraczek	9
Chrzan na święconkę	9
Kaczka pieczona jabłkiem obłożona z Zamku Dersława Restauracji Gościniec wg receptury babci Jadzi	10
Pasztet z chlebowego pieca.....	11
Żurek babci z Olesna.....	14
Napój alkoholowy owocowy – nalewka z bzu czarnego	14
Skalbmierskie ogórki kiszone	15
Grądzkie Blachorze	16
Gręboszowski miód wielokwiatowy	17
Nadwiślański ogórek konserwowy z Kanny.....	18
Chleb z Perłowym Jasiem.....	19
Nalewka Królewska.....	20
Napój alkoholowy owocowy – „Wino Morawiańskie”	21
Pierozki drożdżowe z Perłowym Jasiem.....	21
Pierogi z fasolą i boczkiem.....	22
Kielbasa z rodu „Góry”	23
„Wino Spod Kapturowej Góry”	24
Galicyjska grochówka z mięsiwem wieprzowym	25
Sielecki dżem marchewkowy	26
Sielecki torcik marchewkowy	27
Sieślowska gęś	27
Anyzówka zdrojowa	29
Udka gęsie z antonówką i soczewicą.....	30
„Wędzony Karp Królewski z Wójczy”	31
Karkówka faszerowana śliwkami przy karafce „Damaszki”	32

„Strojcowskie Zawijoki z Ziemniaków”	33
Buncok strzałkowski z niedźwiedzim czosnkiem	34
Kaszanka-szarbianka.....	35
Schab wędzony.....	36
Oponki ziemniaczane	37
Galas – sos śliwkowy.....	37
Miód Welecki (mniszkowy i wielokwiatowy).....	38
Pączek z Widuchowy	39
Dzianie Wiślickie – (nazwa „pańska”) i Dzienie (nazwa plebejska)..	40
„Zalipskie Pirogi”	42
Zupa chrzanowa z Ponidzia	44
Wino Gronowe Herbowe	45
„Żabieckie Gały”	46

Buska Lokalna Grupa Działania „Słoneczny Lider” Stowarzyszenie „G5” Lokalna Grupa Działania „Perły Ponidzia”



Na okładce:
motyw inspirowany ludową twórczością z Zalipia pow. dąbrowski

ISBN 978-83-935386-1-4