SMAKI

FLAVORS | PRÍCHUTE

REGIONALNE SMAKI POGRANICZA POLSKO - SŁOWACKIEGO

REGIONAL FLAVORS OF THE POLISH-SLOVAK BORDER
REGIONÁLNE CHUTE POĽSKO-SLOVENSKEJ HRANICE

Dobry kucharz umie korzystać z tradycji i współczesności
~ Autor nieznany

A good chef can use both tradition and modernity
~ Unknown author

Dobrý kuchár vie využiť tradíciu a modernosť
~ Autor neznámy

SPIS TREŚCI

8 - 11 PIECZYWO / BREAD / PEČIVO

9 ZAKWAS / SOURDOUGH / KVÁSOK

9 CHLEB NA ZAKWASIE / SOURDOUGH BREAD / KVÁSKOVÝ CHLIEB

10 CHLEB PSZENNO-ŻYTNI / WHEAT-RYE BREAD / PŠENIČNO-RAŽNÝ CHLIEB

11 CHLEB Z SUSKĄ SECHLOŃSKĄ I ORZECHAMI /
BREAD WITH SUSKA SECHLOŃSKA DRIED PLUMS AND NUTS /
CHLIEB SO SECHLOŇSKÝMI SUŠENÝMI SLIVKAMI A ORECHMI

12 - 15 PRZEKĄSKI / SNACKS / PREDJEDLÁ

13 MASŁO Z UKWASZONEJ ŚMIETANY / SOURED CREAM BUTTER /
MASLO Z KYSLEJ SMOTANY

13 SMALEC WOŁOWY / BEEF LARD / HOVÄDZIE SADLO

15 SMALEC Z FASOLI Z GRZYBAMI / BEAN LARD WITH MUSHROOMS /
FAZUĽOVÉ „SADLO“ S HUBAMI

16 - 21 WARZYWA / VEGETABLES / ZELENINA

17 DUSZONE BURAKI W ŚMIETANIE / BEETS STEWED IN CREAM /
ČERVENÁ REPA DUSENÁ V SMOTANE

17 KAPUSTA GOTOWANA W SMALCU / CABBAGE COOKED IN LARD /
KAPUSTA VARENÁ NA SADLE

19 ZIEMNIAK PIECZONY W SOLI / POTATO BAKED IN SALT / ZEMIAK PEČENÝ V SOLI

19 PIECZONE WARZYWA / BAKED VEGETABLES / PEČENÁ ZELENINA

21 KISZONE RYDZE / PICKLED SAFFRON MILK CUPS / NAKLADANÉ RÝDZIKY

22 - 29 WĘDZENIE / SMOKING / ÚDENIE

23 SZYNKA / PORK HAM / BRAVČOVÁ ŠUNKA

24 KARCZEK / PORK NECK / BRAVČOVÁ KRKOVIČKA

25 BOCZEK / PORK BACON / BRAVČOVÁ SLANINA

27 SŁONINA / PORK FAT / BRAVČOVÁ SLANINA

28 KIEŁBASA WIEJSKA / RURAL SAUSAGE / SEDLIACKA KLOBÁSA

29 PSTRĄG WĘDZONY / SMOKED TROUT / ÚDENÝ PSTRUH

30 - 35 PIEROGI I MAKARONY / DUMPLINGS AND PASTA / PIROHY A CESTOVINY

31 PIEROGI / KASZANKA / CYDR / DUMPLINGS | BLACK PUDDING | CIDER /
PIROHY | KRVAVNIČKA | CIDER

32 PIEROGI / KARP / KASZA/ BULION GRZYBOWY / DUMPLINGS | CARP | GROATS | MUSHROOM STOCK /
PIROHY | KAPOR | KAŠA | HUBOVÝ BUJÓN

33 PIEROGI | WOŁOWINA | LUBCZYK / DUMPLINGS |BEEF | LOVAGE /
PIROHY | HOVÄDZIE | LIGURČEK

35 KOPYTKA DYNIOWE / DOJRZEWAJĄCY SCHAB / BOROWIK | PUMPKIN DUMPLINGS /
TEKVICOVÉ NOKY

36 - 43 ZUPY / SOUPS / POLIEVKY

37 KLAROWNY ŻUREK / CLEAR SOUR RYE SOUP / ČÍRY ŽUREK

38 FLAKI WOŁOWE / BEEF TRIPE SOUP / HOVÄDZIE DRŽKY

39 CZOSNKOWA / GARLIC SOUP / CESNAKOVÁ

41 OGÓRKOWA / CUCUMBER SOUP / UHORKOVÁ

43 FASOLOWA / BEAN SOUP / FAZUĽOVÁ

44 - 51 RYBY / FISH / RYBY

45 PSTRĄG / TROUT / PSTRUH

45 PSTRĄG NA KWAŚNO / SOUR TROUT / PSTRUH NA KYSLO

46 SANDACZ / PIKEPERCH / ZUBÁČ

47 SUM W CIEŚCIE PIWNYM / CATFISH IN BEER CAKE / SUMEC V PIVNOM CESTÍČKU

49 WĘGORZ / EEL / ÚHOR

50 SZCZUPAK / SOS BOROWIKOWY / PIKE | BOLETUS SAUCE /
ŠŤUKA | HRÍBOVÁ OMÁČKA

52 - 59 MIĘSO / MEAT / MÄSO

53 PIECZONA JAGNIĘCINA / BAKED LAMB / PEČENÉ JAHŇACIE

54 TATR WOŁOWY / BEEF TARTARE / HOVÄDZÍ TATARÁK

55 GOŁĄBKI JAGNIĘCE / LAMB CABBAGE ROLLS /
JAHŇACIE ZÁVITKY V KAPUSTOVOM LISTE

57 POLĘDWICA Z ŁABOWEJ / ŁABOWA TENDERLOIN / SVIEČKOVÁ Z ŁABOWEJ

58 KOTLET CIELĘCY / VEAL CUTLET / TEĽACIA KOTLETA

59 BOCZEK / BACON / SLANINA

60 - 67 SŁODKIE / PASTRIES / SLADKÉ

61 CHAŁKA / CHALLAH / CHALA

62 CIASTO DROŻDŻOWE ZE ŚLIWKAMI / YEAST CAKE WITH PLUMS AND CRUMBLE /
KYSNUTÝ KOLÁČ SO SLIVKAMI

63 SERNIK NA KRUCHYM SPODZIE / CHEESECAKE ON CRISPY BOTTOM /
TVAROHOVÝ KOLÁČ NA KREHKOM KORPUSE

65 DOMOWA SZARLOTKA / HOMEMADE APPLE PIE / DOMÁCI JABLKOVÝ KOLÁČ

66 - 67 PIERNIK Z SUSKĄ SECHLOŃSKĄ /
GINGERBREAD WITH SUSKA SECHLOŃSKA DRIED PLUMS /
PERNÍK SO SECHLOŇSKÝMI SUŠENÝMI SLIVKAMI

68 - 73 DODATKI / ACCOMPANIMENTS / DOCHUCOVADLÁ

69 OCET Z SZYSZEK SOSNY / PINE CONE VINEGAR /
OCOT Z BOROVICOVÝCH ŠIŠIEK

70 OLIWA ZIOŁOWA / HERBAL OLIVE OIL / BYLINKOVÝ OLEJ

70 WYWAR WARZYWNY / VEGETABLE BROTH / ZELENINOVÝ VÝVAR

71 SOS CIEMNY / DARK SAUCE / SOS CIEMNY

73 WYWAR WIEPRZOWY / PORK BROTH / BRAVČOVÝ VÝVAR

74 - 77 NAPOJE / DRINKS / NÁPOJE

75 LEMONIADA CHMIELOWO- RABARBAROWA / HOPS AND RHUBARB LEMONADE /
CHMEĽOVO-REBARBOROVÁ LIMONÁDA

76 LEMONIADA Z POKRZYWĄ / LEMONADE WITH NETTLE /
LIMONÁDA SO ŽIHĽAVOU

PIECZYWO
BREAD
PEČIVO

ZAKWAS
SOURDOUGH / KVÁSOK

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

325 G	MLEKA W PROSZKU / OF POWDERED MILK / SUŠENÉHO MLIEKA
200 G	MĄKI ŻYTNIEJ TYP 2000 / OF TYPE 2000 RYE FLOUR / RAŽNEJ MÚKY TYP 2000
200 G	WODY W TEMPERATURZE POKOJOWEJ / OF ROOM TEMPERATURE WATER / VODY Iizbovej teploty

PL

Zakwas dokarmiamy przez 5 dni codziennie w 5 dzień jest gotowy do pieczenia chleba.
po upieczeniu dokładamy tyle samo ile ujęliśmy.

EN

Feed sourdough daily for 5 days. On 5th day the sourdough is ready to bake bread.
After baking add amount of ingredients equal to amount taken for baking.

SK

Kvások 5 dní každý deň prikrmujeme. 5. deň je pripravený na pečenie chleba.
Po upečení pridáme rovnaké množstvo, ako sme odobrali.

CHLEB NA ZAKWASIE
SOURDOUGH BREAD / KVÁSKOVÝ CHLIEB

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

330 G	MĄKI PSZENNEJ TYP 450 / OF TYPE 450 WHEAT FLOUR / PŠENIČNEJ MÚKY TYP 450
130 G	ŻYTNIEJ TYP 720 / OF TYPE 720 RYE FLOUR / RAŽNEJ MÚKY TYP 720
130 G	ŻYTNIAEJ TYP 2000 / OF TYPE 2000 RYE FLOUR / RAŽNEJ MÚKY TYP 2000
20 G	SOLI / OF SALT / SOLI
10 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
330 G	WODY / OF WATER / VODY
30 G	DROŻDŻY / OF YEAST / DROŽDIA
400 G	ZAKWASU / OF SOURDOUGH / KVÁSKU

PL

Wszystkie składniki wyrabiamy razem do uzyskania jednolitego ciasta. Dzielimy ciasto
na kęsy i wkładamy do foremek - zostawiamy do wyrośnięcia i pieczemy w piecu w temperaturze
220'C przez 15 minut. następnie zmniejszamy na 200 °C i pieczemy jeszcze przez 15 minut.

EN

Mix and knead all ingredients together until the dough is smooth. Divide the dough
into pieces, place them in cases for rising, bake in oven for 15 minutes in temp. of 220 °C, and
then reduce temp. to 200 °C and bake for another 15 minutes.

SK

Všetky ingrediencie spoločne miešame do získania homogénneho cesta. Cesto rozdelíme
na kusy a vložíme do formičiek, necháme vykysnúť a pečieme v rúre na 220 °C 15 minút, následne
znížime teplotu na 200 °C a pečieme ešte ďalších 15 minút.

CHLEB PSZENNO-ŻYTNI
WHEAT-RYE BREAD / PŠENIČNO-RAŽNÝ CHLIEB

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

300 G	MĄKI PSZENNEJ CHLEBOWEJ / OF WHEAT BREAD FLOUR / PŠENIČNEJ CHLEBOVEJ MÚKY
300 G	MĄKI ŻYTNIEJ TYP 2000 / OF TYPE 2000 RYE FLOUR / MRAŽNEJ MÚKY TYP 2000
10 G	SOLI / OF SALT / SOLI
20 G	DROŻDŻY / OF YEAST / DROŽDIA
300 G	WODY / OF WATER / VODY
300 G	MLEKA / OF MILK / MLIEKA

PL

W WODZIE ROZPUSZCZAMY DROŻDŻE, DODAJEMY DWIE ŁYŻKI MĄKI I PRZYKRYWAMY I ODSTAWIAMY NA 15 MINUT, JAK ZACZNIE PRACOWAĆ DODAJEMY POZOSTAŁE SKŁADNIKI I WYRABIAMY CIASTO. ROZKŁADAMY DO FORM I ZOSTAWIAMY DO WYROŚNIĘCIA. GDY JEST JUŻ WYROŚNIĘTE WKŁADAMY DO NAGRZANEGO PIEKARNIKA DO TEMP. 200 °C I PIECZEMY 30 MINUT.

EN

DISSOLVE THE YEAST IN WATER, ADD TWO TABLESPOONS OF FLOUR, COVER AND LEAVE THE MIX FOR 15 MINUTES. WHEN THE YEAST STARTS WORKING, ADD REMAINING INGREDIENTS, KNEAD THE DOUGH, PLACE IT IN CASES, AND LEAVE FOR RISING. WHEN THE DOUGH IS RISEN, PLACE IT IN PRE-HEATED OVEN AND BAKE FOR 30 MINUTES IN TEMP. OF 200 °C.

SK

VO VODE ROZPUSTÍME DROŽDIE, PRIDÁME DVE LYŽICE MÚKY, PRIKRYJEME A NECHÁME 15 MINÚT ODLEŽAŤ, AŽ ZAČNE PRACOVAŤ, PRIDÁME OSTATNÉ INGREDIENCIE A VYMIESIME CESTO, ROZLOŽÍME HO DO FORIEM A NECHÁME VYKYSNÚŤ. AŽ VYKYSNE, VLOŽÍME HO DO RÚRY PREDHRIATEJ NA 200 °C A PEČIEME 30 MINÚT.

CHLEB Z SUSKĄ SECHLOŃSKĄ I ORZECHAMI

BREAD WITH SUSKA SECHLOŃSKA DRIED PLUMS AND NUTS / HLIEB SO SECHLOŇSKÝMI SUŠENÝMI SLIVKAMI A ORECHMI

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

500 G	WODY / OF WATER / VODY
35 G	DROŻDŻY / OF YEAST / DROŽDIA
240 G	MĄKI ŻYTNIEJ TYP 2000 / OF TYPE 2000 WHEAT FLOUR / RAŽNEJ MÚKY TYP 2000
650 G	MĄKI PSZENNEJ TYP 650 / OF TYPE 650 WHEAT FLOUR / PŠENIČNEJ MÚKY TYP 650
75 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
250 G	POKROJONEJ SUSKI SECHLOŃSKIEJ / OF CHOPPED SUSKA SECHLOŃSKA DRIED PLUMS / KRÁJANÝCH SECHLOŇSKÝCH SUŠENÝCH SLIVIEK
125 G	POSIEKANYCH I PRZEBRANYCH ORZECHÓW / OF CHOPPED AND PICKED NUTS / NASEKANÝCH A PREBRANÝCH ORECHOV

PL

POŁĄCZYĆ DWA RODZAJE MĄKI ORAZ DODAĆ WODĘ, DROŻDŻE, SUSKĘ I ORZECHY - WYRABIAĆ. GDY CIASTO JEST ZAWIĄZANE DODAĆ UTARTE MASŁO Z SOLĄ I WYRABIAĆ OK. 20 MIN. POZOSTAWIĆ POD PRZYKRYCIEM PRZEZ 20 MIN. PODZIELIĆ, POZOSTAWIĆ DO WYROŚNIĘCIA. JUŻ UFORMOWANE CHLEBY. NACIĄĆ NA GÓRZE PIECZYWO NOŻEM I POSYPAĆ MĄKĄ. PIEC 10 MIN W TEMP. 200°C PÓŹNIEJ PIEC PRZEZ 20 MIN. W TEMP. 180 °C.

EN

MIX BOTH TYPES OF FLOUR AND ADD WATER, YEAST, DRIED PLUMS, AND NUTS. KNEAD THE DOUGH. WHEN THE DOUGH IS STARTED, ADD GRATED BUTTER AND SALT, AND KNEAD FOR APPROX. 20 MIN. LEAVE UNDER A COVER FOR 20 MIN. DIVIDE THE DOUGH AND LEAVE FORMED BREAD LOAVES TO RISE. CUT THE LOAVES AT THE TOP AND SPRINKLE IT WITH FLOUR.BAKE FOR 10 MIN IN TEMP. OF 200 °C AND THEN FOR 20 MIN IN TEMP. OF 180 °C.

SK

SPOJTE DVA DRUHY MÚKY, PRIDAJTE VODU, DROŽDIE, SUŠENÉ SLIVKY A ORECHY. MIESTE. AŽ JE CE STO KONZISTENTNÉ, PRIDAJTE MASLO UTRENÉ SO SOĽOU A MIESTE ASI 20 MIN. NECHAJTE PRIKRYTÉ 20 MIN. ROZDEĽTE, NECHAJTE UŽ VYTVAROVANÉ CHLEBY VYKYSNÚŤ. PEČIVO HORE NAREŽTE NOŽOM A POSYPTE MÚKOU. PEČTE 10 MIN. NA 200 °C, NESKÔR PEČTE 20 MIN. NA 180 °C.

PRZEKĄSKI
SNACKS
PREDJEDLÁ

MASŁO Z UKWASZONEJ ŚMIETANY
SOURED CREAM BUTTER / MASLO Z KYSLEJ SMOTANY

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1L ŚMIETANY NIEPASTERYZOWANEJ MINIMUM 30% /
OF NON-PASTEURISED CREAM, MIN. 30% /
NEPASTERIZOVANEJ SMOTANY MINIMÁLNE 30 %

PL

ŚMIETANĘ POZOSTAWIĆ NA 2-3 DNI DO UKWASZENIA, NASTĘPNIE SCHŁODZIĆ I ZMAŚLIĆ PRZEZ UBIJANIE. MAŚLANKĘ ODCEDZIĆ I WYKORZYSTAĆ JĄ DO NP. PROZIAKÓW, A MASŁO WYPŁUKAĆ 2 RAZY W ZIMNEJ WODZIE I UFORMOWAĆ W OSEŁKĘ.

EN

LEAVE THE CREAM FOR 2-3 DAYS UNTIL IT TURNS SOUR AND THEN COOL IT DOWN AND CHURN IT UNTIL BUTTER IS FORMED. DRAIN THE BUTTERMILK AND USE IT, E.G. IN PROZIAKI. RINSE THE BUTTER TWICE IN COLD WATER AND FORM IT INTO A BUTTERBALL.

SK

SMOTANU NECHAJTE 2 – 3 DNI KYSNÚŤ, NÁSLEDNE JU VYCHLAĎTE A STLČTE. SCEĎTE CMAR A VYUŽITE HO NAPR. NA PLACKY, MASLO 2-KRÁT PREPLÁCHNITE V STUDENEJ VODE A SFORMUJTE Z NEHO PECNÍK.

SMALEC WOŁOWY
BEEF LARD / HOVÄDZIE SADLO

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1 KG ŁOJU WOŁOWEGO / OF BEEF TALLOW / HOVÄDZIEHO LOJA
300 G MIĘSA Z KRZYŻOWEJ / OF SADDLE MEAT / HOVÄDZEJ ROŠTENKY
300 G CEBULI / OF ONION / CIBULE
200 G GRUSZKI / OF PEAR / HRUŠKY
100 G CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
50 G MACIERZANKI / OF THYME / MATERINEJ DÚŠKY
20 G PUDRU Z SUSZONYCH GRZYBÓW / OF DRIED MUSHROOM POWDER /
PRÁŠKU ZO SUŠENÝCH HÚB

PL

ŁÓJ WOŁOWY ZMIELIĆ I WYTOPIĆ W PIECU W 110 °C DO MOMENTU POWSTANIA SKWARKÓW, TŁUSZCZ ZLAĆ I PRZESMAŻYĆ W NIM POKROJONĄ W KOSTKĘ CEBULĘ, GRUSZKĘ I CZOSNEK, NA KONIEC DODAĆ ZMIELONĄ WOŁOWINĘ, SKWARKI, PUDER Z GRZYBÓW, POKROJONĄ MACIERZANKĘ ORAZ DOPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM. PRZEŁOŻYĆ DO SŁOIKÓW, ZAKRĘCIĆ I PASTERYZOWAĆ W 85 °C PRZEZ 1H

EN

GRIND THE BEEF TALLOW AND RENDER IT IN OVEN IN TEMP. OF 110 °C UNTIL GREAVES ARE FORMED. DRAIN THE FAT AND USE IT TO FRY DICED ONION, PEAR, AND GARLIC. AT THE END ADD GROUND BEEF, GREAVES, MUSHROOM POWDER, CHOPPED THYME, AND SEASON WITH SALT AND PEPPER. PUT INSIDE JARS, CLOSE THE LIDS, AND PASTEURISE IN TEMP. OF 85 °C FOR 1 H.

SK

HOVÄDZÍ LOJ NAMEĽTE A VYŠKVARTE V PECI NA 110 °C, AŽ VZNIKNÚ OŠKVARKY, TUK ZLEJTE A OPRAŽTE NA ŇOM NA KOCKY NAKRÁJANÚ CIBUĽU, HRUŠKU A CESNAK, NA ZÁVER PRIDAJTE MLETÉ HOVÄDZIE, OŠKVARKY, HUBOVÝ PRÁŠOK, NAKRÁJANÚ MATERINU DÚŠKU, OSOĽTE A OKOREŇTE ČIERNYM KORENÍM.
PRELOŽTE DO ZAVAROVACÍCH POHÁROV, ZATVORTE A PASTERIZUJTE NA 85 °C 1 H.

SMALEC Z FASOLI Z GRZYBAMI
BEAN LARD WITH MUSHROOMS / FAZUĽOVÉ „SADLO“ S HUBAMI

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

500 G	UGOTOWANEJ FASOLI „PIĘKNY JAŚ” / OF BOILED PIĘKNY JAŚ BEANS / UVARENÝCH FAZÚĽ ODRODY „PIĘKNY JAŚ”
100 G	GRZYBÓW LEŚNYCH / OF FOREST MUSHROOMS / LESNÝCH HÚB
100 G	CEBULI / OF ONION / CIBULE
50 G	PIECZAREK / OF MUSHROOMS / ŠAMPIŇÓNOV
30 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
10 G	GRZYBÓW SUSZONYCH / OF DRIED MUSHROOMS / SUŠENÝCH HÚB
200 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
50 G	WINA / OF WINE / VÍNA

PL

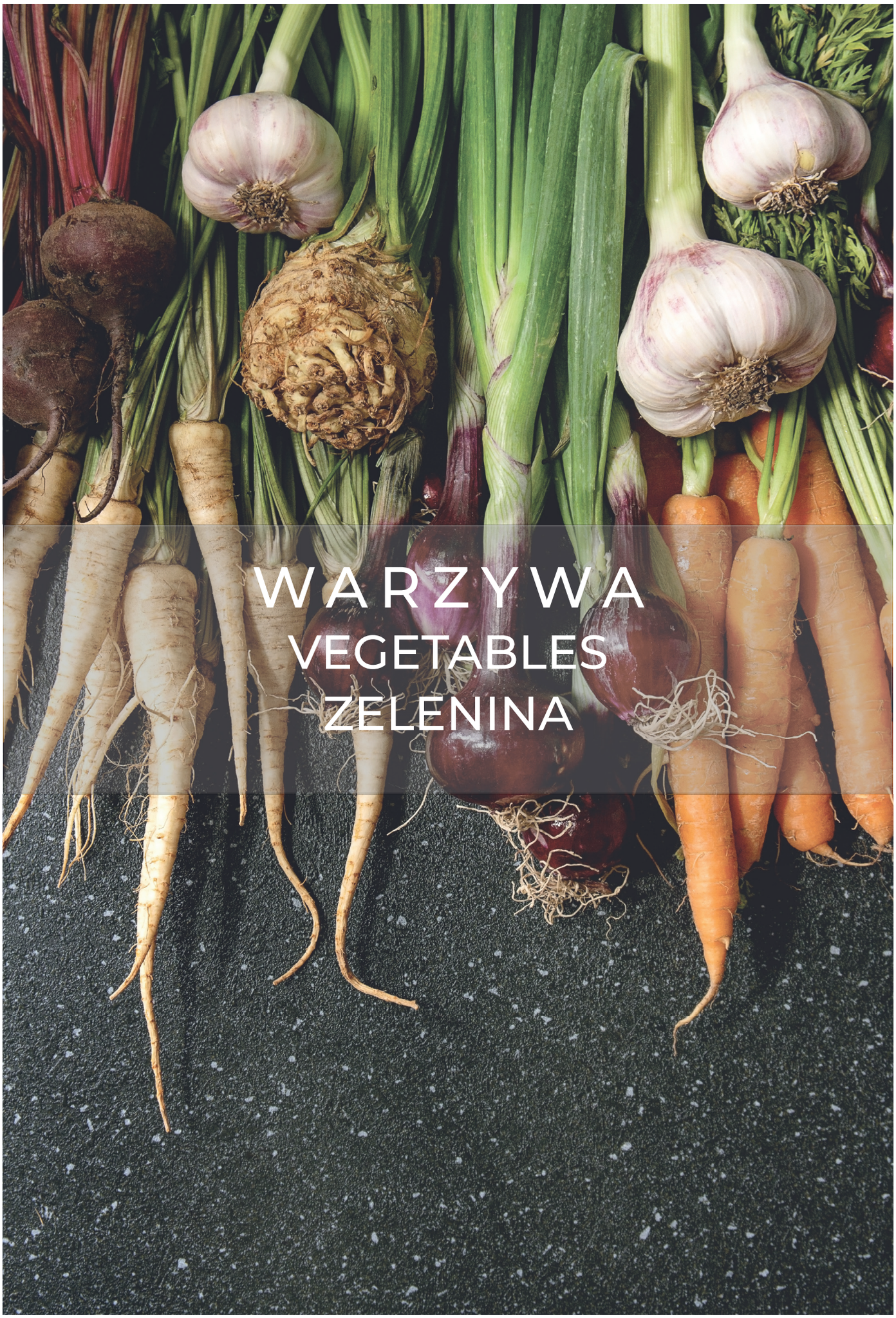
CEBULĘ I CZOSNEK POKROIĆ, A NASTĘPNIE ZESZKLIĆ NA MAŚLE. DODAĆ GRZYBY, PODLAĆ WINEM I ZREDUKOWAĆ. DODAĆ UGOTOWANĄ FASOLĘ I DUSIĆ. NA KONIEC WRZUCIĆ RESZTĘ SCHŁODZONEGO MASŁA, ZMIKSOWAĆ, PRZETRZEĆ PRZEZ SITO I DOPRAWIĆ SOLĄ. SMALEC ODSTAWIĆ DO WYSTYGNIĘCIA. W MŁYNKU DO KAWY ZMIELIĆ SUSZONE GRZYBY. SMALEC PODAWAĆ Z POKROJONYMI CIENKO PIECZARKAMI I POSYPANY PUDREM Z GRZYBÓW ORAZ GRUBO MIELONYM PIEPRZEM.

EN

CHOP THE ONION AND GARLIC AND THEN FRY FOR A WHILE ON BUTTER. ADD MUSHROOMS, POUR THE WINE, AND REDUCE. ADD BOILED BEANS AND STEW. AT THE END ADD THE REMAINING COOLED BUTTER, MIX IT, SIEVE, AND SEASON WITH SALT. LEAVE THE LARD TO COOL DOWN AND GROUND DRIED MUSHROOMS IN COFFEE GRINDER. SERVE THE LARD WITH THINLY CUT MUSHROOMS AND SPRINKLED WITH MUSHROOM POWDER AND COARSELY GROUND PEPPER.

SK

CIBUĽU A CESNAK NAKRÁJAJTE A NÁSLEDNE NECHAJTE ZOSKLOVATIEŤ NA MASLE. PRIDAJTE HUBY, PODLEJTE VÍNOM A REDUKUJTE. PRIDAJTE UVARENÉ FAZULE A DUSTE. NA KONIEC PRIHOĎTE ZVYŠOK VYCHLADENÉHO MASLA, ROZMIXUJTE, PREPASÍRUJTE A OSOĽTE. SADLO NECHAJTE VYCHLADNÚŤ, V MLYNČEKU NA KÁVU NAMEĽTE SUŠENÉ HUBY. SADLO PODÁVAJTE S NA TENKO NAKRÁJANÝMI ŠAMPIŇÓNMI A POSYPANÉ PRÁŠKOM Z HÚB A HRUBO MLETÝM ČIERNYM KORENÍM.



WARZYWA
VEGETABLES
ZELENINA

DUSZONE BURAKI W ŚMIETANIE
BEETS STEWED IN CREAM / ČERVENÁ REPA DUSENÁ V SMOTANE

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1 KG	BURAKÓW CZERWONYH / OF BEETROOT / ČERVENEJ REPY
200 G	CEBULI / OF ONION / CIBULE
300 G	ŚMIETANY 30% / OF 30% CREAM / SMOTANY 30 %
50 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
	OCET JABŁKOWY, SÓL, CUKIER / APPLE VINEGAR, SALT, SUGAR / JABLČNÝ OCOT, SOĽ, CUKOR

PL

Buraki zawinąć w folię aluminiową i upiec do miękkości w piekarniku w 170°C
Pokrojoną cebulę podsmażyć na maśle dodać śmietanę i zredukować o połowę.
Dołożyć starte buraki i doprawić octem jabłkowym, solą i cukrem.

EN

Wrap beetroot in aluminium foil and bake in oven in temp. of 170 °C until soft.
Fry sliced onion on butter, add cream, and reduce by half. Add grated beetroot and season with apple vinegar, salt, and sugar.

SK

Červenú repu zamotajte do alobalu a pečte do mäkka v rúre na 170 °C. Nakrájanú cibuľu osmažte na masle, pridajte smotanu a zredukujte na polovicu. Pridajte nastrúhanú červenú repu a dochuťte jablčným octom, soľou a cukrom.

KAPUSTA GOTOWANA W SMALCU
CABBAGE COOKED IN LARD / KAPUSTA VARENÁ NA SADLE

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1 KG	KAPUSTY BIAŁEJ / OF WHITE CABBAGE / BIELEJ KAPUSTY
2,5 KG	SMALCU / OF LARD / SADLA
100 G	MACIERZANKI / OF THYME / MATERINEJ DÚŠKY
100 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU

PL

Całą kapustę zalać roztopionym smalcem dodać macierzankę i czosnek, piec pod przykryciem do miękkości w 110 °C. Kapustę po wystudzeniu porcjować jak tort i grillować lub smażyć na suchej patelni.

EN

Cover the cabbage with melted lard, add thyme and garlic, and bake in temp. of 110 °C until soft. After the cabbage cools down, portion it like a cake and grill or fry on dry frying pan.

SK

Celú kapustu zalejte rozpusteným sadlom, pridajte materinu dúšku a cesnak, pečte priklopené do mäkka na 110 °C. Kapustu po vychladnutí naporcujte ako tortu a grilujte alebo opekajte na suchej panvici.

ZIEMNIAK PIECZONY W SOLI
POTATO BAKED IN SALT / ZEMIAK PEČENÝ V SOLI

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1 KG	ZIEMNIAKÓW DUŻYCH DO PIECZENIA / OF BIG POTATOES FOR BAKING / VEĽKÝCH ZEMIAKOV NA PEČENIE
150 G	SOLI / OF SALT / SOLI
150 G	MĄKI PSZENNEJ / OF WHEAT FLOUR / PŠENIČNEJ MÚKY
100 G	MASŁA CZOSNKOWEGO / OF GARLIC BUTTER / CESNAKOVÉHO MASLA

PL

Ziemniaki umyć i obtoczyć w wymieszanej mące i soli. Piec w 180 °C do miękkości ok 2h, podawać z masłem czosnkowym

EN

Wash and coat the potatoes in flour mixed with salt. Bake for approx. 2 h in temp. of 180 °C until soft and serve with garlic butter.

SK

Zemiaky umyte a obaľte v múke zmiešanej so soľou. Pečte na 180 °C do mäkka, cca 2 h, servírujte s cesnakovým maslom.

PIECZONE WARZYWA
BAKED VEGETABLES / PEČENÁ ZELENINA

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

500 G	KOLOROWEJ MARCHWI / OF COLOURED CARROTS VARIETIES / FAREBNEJ MRKVY
500 G	KOLOROWYCH BURAKÓW / OF COLOURED BEET VARIETIES / FAREBNEJ ČERVENEJ REPY
200 G	SELERA / OF CELERY / ZELERU
200 G	PIETRUSZKI / OF PARSLEY / PETRŽLENU
200 G	BRUKWI / OF RUTABAGA / KVAKY
200 G	ZIEMNIAKÓW TRUFLOWYCH / OF TRUFFLE POTATOES / FIALOVÝCH ZEMIAKOV
100 G	OLIWA / OF OLIVE OIL / OLIVOVÉHO OLEJA
20 G	CZARNUSZKI / OF NIGELLA / ČERNUŠKY
100 G	WYWARU WARZYWNEGO / OF VEGETABLE BROTH / ZELENINOVÉHO VÝVARU

PL

Warzywa zawinąć w folię aluminiową i piec do miękkości w piekarniku w temp 170 °C. Pokroić wrzucić na patelnię z oliwą i czarnuszką, podlać delikatnie wywarem warzywnym.

EN

Wrap the vegetables in aluminium foil and bake in oven in temp. of 170 °C until soft. Cut the vegetables, put them on frying pan with olive oil and nigella, and baste with vegetable broth.

SK

Zeleninu zabaľte do alobalu a pečte do mäkka v rúre na tep. 170 °C. Nakrájajte, hoďte na panvicu s olivovým olejom a černuškou, jemne podlejte zeleninovým vývarom.

KISZONE RYDZE
PICKLED SAFFRON MILK CUPS / NAKLADANÉ RÝDZIKY

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1 KG	RYDZY / OF SAFFRON MILK CUPS / RÝDZIKOV
1 L	WODY / OF WATER / VODY
150 G	CEBULI / OF ONION / CIBULE
30 G	SOLI / OF SALT / SOLI
15 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
2 G	OSTREJ PAPRYKI / OF HOT PEPPER / ŠTIPĽAVEJ PAPRIKY
	CZOSNEK, LIŚĆ LAUROWY, ZIELE ANGIELSKIE
	GARLIC, BAY LEAF, ALLSPICE
	CESNAK, BOBKOVÝ LIST, NOVÉ KORENIE

PL

Rydze oczyścić i zblanszować, wodę zagotować z solą i cukrem. Do glinianego naczynia włożyć cebulę, rydze, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie i ostrą paprykę. Zalać wystudzoną wodą i pozostawić w ciepłym miejscu na ok 7 dni, po tym czasie przenieść w chłodne miejsce i pozostawić do fermentacji przez ok 14dni.

Podawać skropione oliwą, z pokrojoną szalotką i szczypiorkiem.

EN

Clean and blanch milk cups. Boil the water with salt and sugar. Put onion, milk cups, garlic, bay leaf, allspice, and hot pepper in clay dish. Cover with cooled water and leave in warm place for approx. 7 days. After that time move the dish in a cold place and let it ferment for approx. 14 days.

Serve sprinkled with olive oil with cut shallot and chive.

SK

Rýdziky očistite a zblanšírujte, priveďte do varu vodu so soľou a cukrom. Do hlinenej nádoby vložte cibuľu, rýdziky, cesnak, bobkový list, nové korenie a štipľavú papriku. Zalejte vychladnutou vodou a nechajte na teplom mieste asi 7 dní, potom ich preneste na chladné miesto a kvaste cca 14 dní.

Podávajte pokvapkané olivovým olejom s nakrájanou šalotkou a pažítkou.

WĘDZENIE
SMOKING
ÚDENIE

SZYNKA WIEPRZOWA
PORK HAM / BRAVČOVÁ ŠUNKA

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

3 L	ZIMNEJ WODY / OF COLD WATER / STUDENEJ VODY
240 G	SOLI / OF SALT / SOLI
120 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
2,5 KG	SZYNKI / OF HAM / STEHNA
1	GŁÓWKA CZOSNKU / GARLIC BULB / HLÁVKA CESNAKU
5/6	ZIARENEK ZIELA ANGIELSKIEGO / ALLSPICE GRAINS / GUĽÔČOK NOVÉHO KORENIA
3/4	LIŚCIE LAUROWE / BAY LEAVES / BOBKOVÉ LISTY

WĘDZENIE / SMOKING / WĘDZENIE:

	DREWNO BUKOWE / BEECH WOOD / BUKOVÉ DREVO
	DREWNO OWOCOWE / FRUIT TREE WOOD / OVOCNÉ DREVO
20 G	OLEJU / OF OIL / OLEJA

PL

WSZYSTKIE SKŁADNIKI SOLANKI WYMIESZAĆ I WŁOŻYĆ DO NIEJ SZYNKĘ WIEPRZOWĄ NA OKOŁO 7 DNI. NASTĘPNIE MIĘSO WYCIĄGNĄĆ, OSUSZYĆ NA RĘCZNIKU PAPIEROWYM I WŁOŻYĆ DO SIATKI WĘDZARNICZEJ. ODSTAWIĆ DO ZIMNEGO MIEJSCA NA KOLEJNE 2 DNI DO WYSCHNIĘCIA. BEZPOŚREDNIO PRZED WĘDZENIEM MIĘSO NASMAROWAĆ LEKKO OLEJEM.

WĘDZENIE ZACZĄĆ OD DREWNA BUKOWEGO . PRZEZ PIERWSZE 45 MIN WĘDZIĆ W TEMPERATURZE 65°C, NASTĘPNIE PODNIEŚĆ TEMPERATURĘ DO 90 °C I WĘDZIĆ OK 2H. PO UPŁYWIE TEGO CZASU DODAĆ DREWNA OWOCOWEGO (WIŚNIA, JABŁKO, GRUSZKA, ŚLIWKA), ZMNIEJSZYĆ TEMPERATURĘ DO 60 °C I WĘDZIĆ JESZCZE OK 1,5H. PO WYCIĄGNIĘCIU Z WĘDZARNI SZYNKĘ ODSTAWIĆ W CHŁODNE MIEJSCE NA 2 DNI.

EN

MIX ALL BRINE INGREDIENTS AND PUT PORK HAM IN IT FOR APPROX. 7 DAYS. NEXT, PULL OUT THE MEAT, DRY IT ON PAPER TOWEL AND PUT IN SMOKING NET. PLACE IN COLD PLACE FOR ANOTHER 2 DAYS TO DRY. SLIGHTLY GREASE THE MEAT WITH OIL DIRECTLY BEFORE SMOKING.

START WITH SMOKING FROM BEECH WOOD. SMOKE FOR 45 MIN IN TEMPERATURE OF 65 °C AND THEN INCREASE THE TEMPERATURE TO 90 °C AND SMOKE FOR APPROX. 2 H. AFTER THIS TIME PASSES, ADD FRUIT TREE TIMBER (CHERRY, APPLE, PEAR, OR PLUM), DECREASE TEMPERATURE TO 60 °C AND CONTINUE SMOKING FOR APPROX. 1.5 H. AFTER REMOVING FROM THE SMOKEHOUSE, PLACE THE HAM IN A COLD PLACE FOR 2 DAYS.

SK

VŠETKY ZLOŽKY SLANÉHO NÁLEVU ZAMIEŠAJTE A VLOŽTE DO NEHO BRAVČOVÉ STEHNO NA ASI 7 DNÍ. NÁSLEDNE MÄSO VYTIAHNITE, OSUŠTE HO NA PAPIEROVEJ UTIERKE A VLOŽTE DO SIEŤKY NA ÚDENIE. ODLOŽTE NA CHLADNÉ MIESTO NA ĎALŠIE 2 DNI SCHNÚŤ. PRIAMO PRED ÚDENÍM MÄSO ĽAHKO POTRITE OLEJOM.

S ÚDENÍM ZAČNITE OD BUKOVÉHO DREVA. POČAS PRVÝCH 45 MIN. ÚĎTE NA TEPLOTU 65 °C, NÁSLEDNE ZVÝŠTE TEPLOTU NA 90 °C A ÚĎTE CCA 2 H. PO UPLYNUTÍ TEJTO DOBY PRIDAJTE OVOCNÉ DREVO (VIŠŇA, JABLOŇ, HRUŠKA, SLIVKA), ZNÍŽTE TEPLOTU NA 60 °C A ÚĎTE EŠTE CCA 1,5 H. PO VYTIAHNUTÍ Z UDIARNE ŠUNKU NECHAJTE 2 DNI ODLEŽAŤ NA CHLADNOM MIESTE.

KARCZEK WIEPRZOWY

PORK NECK / BRAVČOVÁ KRKOVIČKA

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

3 L	ZIMNEJ WODY / OF COLD WATER / STUDENEJ VODY
1	GŁÓWKA CZOSNKU / A HEAD OF GARLIC / HLÁVKA CESNAKU
270 G	SOLI / OF A SALT / SOĽ
150 G	CUKRU / OF A SUGAR / CUKRU
2,5 KG	KARCZKU / OF A PORK NECK / KRKOVIČKY
6/7	ZIARENEK ZIELA ANGIELSKIEGO / GRAINS OF ALLSPICE / GUĽÔČOK NOVÉHO KORENIA
4/5	LIŚCIE LAUROWE / BAY LEAVES / BOBKOVÉ LISTY
5 G	KMINKU / OF CUMIN / RASCE

WĘDZENIE / SMOKING / ÚDENIE:

	DREWNO BUKOWE / BEECH WOOD / BUKOVÉ DREVO
	DREWNO OWOCOWE / FRUIT TREE WOOD / OVOCNÉ DREVO
20 G	OLEJU / OF OIL / OLEJA

PL

WSZYSTKIE SKŁADNIKI SOLANKI WYMIESZAĆ I WŁOŻYĆ DO NIEJ KARCZEK NA OKOŁO 7 DNI.
NASTĘPNIE MIĘSO WYCIĄGNĄĆ, OSUSZYĆ NA RĘCZNIKU PAPIEROWYM I WŁOŻYĆ DO SIATKI WĘDZARNICZEJ. ODSTAWIĆ DO ZIMNEGO MIEJSCA NA KOLEJNE 2 DNI DO WYSCHNIĘCIA. BEZPOŚREDNIO PRZED WĘDZENIEM MIĘSO NASMAROWAĆ LEKKO OLEJEM.
WĘDZENIE ZACZĄĆ OD DREWNA BUKOWEGO . PRZEZ PIERWSZĄ GODZINĘ WĘDZIĆ W TEMPERATURZE 75 °C, NASTĘPNIE PODNIEŚĆ TEMPERATURĘ DO 100 °C I WĘDZIĆ OK 1,5H. NASTĘPNIE ZMNIEJSZYĆ TEMPERATURĘ NA 75 °C I WĘDZIĆ KOLEJNE 2H. PO UPŁYWIE TEGO CZASU DODAĆ DREWNA OWOCOWEGO (WIŚNIA, JABŁKO, GRUSZKA, ŚLIWKA), ZWIĘKSZYĆ TEMPERATURĘ DO 80 °C I WĘDZIĆ JESZCZE OK 1H. PO WYCIĄGNIĘCIU Z WĘDZARNI KARCZEK ODSTAWIĆ W CHŁODNE MIEJSCE NA 24H DO ODGAZOWANIA. TAK PRZYGOTOWANE MIĘSO MOŻE TRAFIĆ DO SEZONOWANIA.

EN

MIX ALL THE BRINE INGREDIENTS AND PUT THE NECK IN IT FOR ABOUT 7 DAYS. THEN REMOVE THE MEAT, DRY IT ON A PAPER TOWEL AND PUT IT IN THE SMOKING NET. SET ASIDE IN A COLD PLACE FOR ANOTHER 2 DAYS TO DRY. JUST BEFORE SMOKING, LIGHTLY BRUSH THE MEAT WITH OIL.
START SMOKING WITH BEECH WOOD. FOR THE FIRST HOUR, SMOKE AT 75 ° C, THEN RAISE THE TEMPERATURE TO 100 °C AND SMOKE FOR ABOUT 1.5 HOURS. THEN REDUCE THE TEMPERATURE TO 750C AND SMOKE ANOTHER 2 HOURS. AFTER THIS TIME, ADD FRUIT WOOD (CHERRY, APPLE, PEAR, PLUM), INCREASE THE TEMPERATURE TO 80 ° C AND SMOKE ANOTHER HOUR. AFTER REMOVING THE NECK FROM THE SMOKER, SET ASIDE IN A COOL PLACE FOR 24 HOURS TO DEGASS.
MEAT PREPARED IN THIS WAY CAN BE SEASONED.

SK

VŠETKY ZLOŽKY SLANÉHO NÁLEVU ZAMIEŠAJTE A VLOŽTE DO NEHO KRKOVIČKU NA ASI 7 DNÍ.
NÁSLEDNE MÄSO VYTIAHNITE, OSUŠTE HO NA PAPIEROVEJ UTIERKE A VLOŽTE DO SIEŤKY NA ÚDENIE. ODLOŽTE NA CHLADNÉ MIESTO NA ĎALŠIE 2 DNI SCHNÚŤ. PRIAMO PRED ÚDENÍM MÄSO ĽAHKO NATRITE OLEJOM.
S ÚDENÍM ZAČNITE OD BUKOVÉHO DREVA. POČAS PRVEJ HODINY ÚĎTE NA TEPLOTU 75 °C, NÁSLEDNE ZVÝŠTE TEPLOTU NA 100 °C A ÚĎTE CCA 1,5 H. NÁSLEDNE ZNÍŽTE TEPLOTU NA 75 °C A ÚĎTE ĎALŠIE 2 H. PO UPLYNUTÍ TEJTO DOBY PRIDAJTE OVOCNÉ DREVO (VIŠŇA, JABLOŇ, HRUŠKA, SLIVKA), ZVÝŠTE TEPLOTU NA 80 °C A ÚĎTE EŠTE CCA 1 H. PO VYTIAHNUTÍ Z UDIARNE KRKOVIČKU NECHAJTE 24 H NA CHLADNOM MIESTE VYVETRAŤ. TAKTO PRIPRAVENÉ MÄSO MÔŽE ZRIEŤ.

BOCZEK WIEPRZOWY

PORK BACON / BRAVČOVÁ SLANINA

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

3	LITRY ZIMNEJ WODY / LITRES OF COLD WATER / LITRE STUDENEJ VODY
1	GŁÓWKA CZOSNKU / GARLIC BULB / HLÁVKA CESNAKU
270 G	SOLI / OF SALT / SOLI
150 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
2,5 KG	BOCZKU / OF BACON / SLANINY
6/7	ZIARENEK ZIELA ANGIELSKIEGO / ALLSPICE GRAINS / GUĽÔČOK NOVÉHO KORENIA
4/5	LIŚCI LAUROWYCH / BAY LEAVES / BOBKOVÝCH LISTOV
5 G	KMINKU / OF CUMIN / RASCE

WĘDZENIE / SMOKING / ÚDENIE:

	DREWNO BUKOWE / BEECH TREE WOOD / BUKOVÉ DREVO
	DREWNO OWOCOWE / FRUIT TREE WOOD / OVOCNÉ DREVO
20 G	OLEJU / OF OIL / OLEJA

PL

WSZYSTKIE SKŁADNIKI SOLANKI WYMIESZAĆ I WŁOŻYĆ DO NIEJ BOCZEK NA OKOŁO 7 DNI. NASTĘPNIE MIĘSO WYCIĄGNĄĆ, OSUSZYĆ NA RĘCZNIKU PAPIEROWYM I WŁOŻYĆ DO SIATKI WĘDZARNICZEJ. ODSTAWIĆ DO ZIMNEGO MIEJSCA NA KOLEJNE 2 DNI DO WYSCHNIĘCIA. BEZPOŚREDNIO PRZED WĘDZENIEM MIĘSO NASMAROWAĆ LEKKO OLEJEM.

WĘDZENIE ZACZĄĆ OD DREWNA BUKOWEGO . PRZEZ PIERWSZĄ GODZINĘ WĘDZIĆ W TEMPERATURZE 75 °C, NASTĘPNIE PODNIEŚĆ TEMPERATURĘ DO 100 °C I WĘDZIĆ OK 1,5H. NASTĘPNIE ZMNIEJSZYĆ TEMPERATURĘ NA 75 °C I WĘDZIĆ KOLEJNE 2H. PO UPŁYWIE TEGO CZASU DODAĆ DREWNA OWOCOWEGO (WIŚNIA, JABŁKO, GRUSZKA, ŚLIWKA), ZWIĘKSZYĆ TEMPERATURĘ DO 80 °C I WĘDZIĆ JESZCZE OK 1H. NASTĘPNIE BOCZEK WYCIĄGNĄĆ I OBRÓCIĆ. ZMNIEJSZYĆ TEMPERATURĘ DO 55 °C I WĘDZIĆ PRZEZ 45 MIN, ABY MIĘSO RÓWNOMIERNIE WYSCHŁO. PO WYCIĄGNIĘCIU Z WĘDZARNI BOCZEK ODSTAWIĆ W CHŁODNE MIEJSCE NA 24H.

EN

MIX ALL BRINE INGREDIENTS AND PUT BACON IN IT FOR APPROX. 7 DAYS. NEXT, PULL OUT THE MEAT, DRY IT ON PAPER TOWEL AND PUT IN SMOKING NET. PLACE IN COLD PLACE FOR ANOTHER 2 DAYS TO DRY. SLIGHTLY GREASE THE MEAT WITH OIL DIRECTLY BEFORE SMOKING.

START SMOKING FROM BEECH TREE TIMBER. SMOKE FOR THE FIRST HOUR IN TEMP. OF 75 °C AND THEN INCREASE THE TEMP. TO 100 °C AND SMOKE FOR APPROX. 1.5 H. THEN REDUCE TEMP. TO 75 °C AND CONTINUE SMOKING FOR 2 H. AFTER THIS TIME PASSES, ADD FRUIT TREE TIMBER (CHERRY, APPLE, PEAR, OR PLUM), INCREASE TEMP. TO 80 °C AND CONTINUE SMOKING FOR APPROX. 1 H. NEXT, PULL OUT AND TURN THE BACON. REDUCE TEMP. TO 55 °C AND SMOKE FOR 45 MIN SO THAT THE MEAT DRIES OUT EVENLY. AFTER REMOVING FROM THE SMOKEHOUSE, PLACE THE BACON IN A COLD PLACE FOR 24 H

SK

VŠETKY ZLOŽKY SLANÉHO NÁLEVU ZAMIEŠAJTE A VLOŽTE DO NEHO SLANINU NA ASI 7 DNÍ. NÁSLED NE MÄSO VYTIAHNITE, OSUŠTE HO NA PAPIEROVEJ UTIERKE A VLOŽTE DO SIEŤKY NA ÚDENIE. ODLOŽTE NA CHLADNÉ MIESTO NA ĎALŠIE 2 DNI SCHNÚŤ. PRIAMO PRED ÚDENÍM MÄSO ĽAHKO NATRITE OLEJOM.

S ÚDENÍM ZAČNITE OD BUKOVÉHO DREVA. POČAS PRVEJ HODINY ÚĎTE NA TEPLOTU 75 °C, NÁSLEDNE ZVÝŠTE TEPLOTU NA 100 °C A ÚĎTE CCA 1,5 H. NÁSLEDNE ZNÍŽTE TEPLOTU NA 75 °C A ÚĎTE ĎALŠIE 2 H. PO UPLYNUTÍ TEJTO DOBY PRIDAJTE OVOCNÉ DREVO (VIŠŇA, JABLOŇ, HRUŠKA, SLIVKA), ZVÝŠTE TEPLOTU NA 80 °C A ÚĎTE EŠTE CCA 1 H. NÁSLEDNE SLANINU VYTIAHNITE A OTOČTE. ZNÍŽTE TEPLOTU NA 55 °C A ÚĎTE 45 MIN., ABY MÄSO ROVNOMERNE VYSCHLO. PO VYTIAHNUTÍ Z UDIARNE SLANINU NECHAJTE 24 H ODLEŽAŤ NA CHLADNOM MIESTE.

SŁONINA WIEPRZOWA

PORK FAT / BRAVČOVÁ SLANINA

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

2 KG	SŁONINY ZE SKÓRĄ / OF PORK FAT WITH SKIN / SLANINY S KOŽOU
2 KG	SOLI / OF SALT / SOLI
15G	ZIELA ANGIELSKIEGO / OF ALLSPICE / NOVÉHO KORENIA
15G	LIŚCI LAUROWYCH / OF BAY LEAF / BOBKOVÉHO LISTU
20G	PIEPRZU / OF PEPPER / ČIERNEHO KORENIA
20G	ZIARNEN KOLENDRY / OF CORIANDER GRAINS / SEMIENOK KORIANDRA

WĘDZENIE / SMOKING / ÚDENIE:

DREWNO OLCHOWE / ALDER WOOD / JELŠOVÉ DREVO

PL

Suche przyprawy utrzeć w moździerzu, wymieszać z solą i zasypać słoninę tak, aby cała była przykryta. Naczynie przykryć, aby nie przenikały inne zapachy i odstawić do lodówki na 10 dni. Po upływie tego czasu słoninę wyciągnąć, wypłukać pod bieżącą zimną wodą i osuszyć na ręczniku papierowym. Następnie zawiesić na haku i suszyć przez kolejne 3 dni.

Wędzić zimnym dymem w temperaturze ok 100 °C przez 4h. Po wystudzeniu słonina jest gotowa do sezonowania.

EN

Pound dry seasoning in mortar, mix it with salt, and use to completely cover the pork fat. Cover the dish, so that no fragrances can penetrate it and put in the fridge for 10 days. After this time passes, pull out the pork fat, rinse under running water and dry on a paper towel. Next, hang the pork fat on a hook and dry for 3 days.

Smoke in cold smoke in temp. of approx. 100 °C for 4 h. After cooling the pork fat is ready to be seasoned.

SK

Suché korenie podrvte v mažiari, zmiešajte so soľou a zasypte slaninu tak, aby bola celá prikrytá. Nádobu prikryte, aby do nej neprenikali iné pachy, a nechajte v chladničke odležať 10 dní. Po uplynutí tejto doby slaninu vytiahnite, opláchnite pod tečúcou studenou vodou a osušte na papierovej utierke. Následne ju zaveste na hák a sušte ďalšie 3 dni.

Údte studeným dymom pri teplote cca 100 °C 4 h. Po vychladnutí je slanina pripravená na zretie.

KIEŁBASA WIEJSKA

RURAL SAUSAGE / SEDLIACKA KLOBÁSA

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

3 KG	MIĘSA Z ŁOPATKI WIEPRZOWEJ / OF PORK SHOULDER MEAT / BRAVČOVÉHO PLIECKA
0,5 KG	SŁONINY / OF PORK FAT / SLANINY
1,5 KG	PODGARDLA / OF JOWL / LALOKU
50 G	SOLI / OF SALT / SOLI
15 G	PIEPRZU / OF PEPPER / ČIERNEHO KORENIA
100 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
	JELITA WIEPRZOWE CIENKIE / THIN PIG CASINGS / TENKÉ BRAVČOVÉ ČRIEVKA
500 G	BULIONU WIEPRZOWEGO / OF PORK STOCK / BRAVČOVÉHO VÝVARU

WĘDZENIE / SMOKING / ÚDENIE:

DREWNO BUKOWE / BEECH WOOD / BUKOVÉ DREVO
DREWNO OWOCOWE / FRUIT TREE WOOD / OVOCNÉ DREVO

PL

MIĘSO Z ŁOPATKI WIEPRZOWEJ I PODGARDLE ZMIELIĆ NA GRUBYCH OCZKACH, A SŁONINĘ NA ŚREDNICH. DO ZMIELONEGO MIĘSA DODAĆ WYWAR WIEPRZOWY I CZOSNEK ORAZ DOKŁADNIE WYROBIĆ. JELITA PRZEPŁUKAĆ POD BIEŻĄCĄ ZIMNĄ WODĄ I NABIJAĆ JE FARSZEM. KOŃCE ZWIĄZAĆ.

KIEŁBASĘ WĘDZIĆ W TEMPERATURZE 80 °C PRZEZ OKOŁO 3,5H, NASTĘPNIE DODAĆ DREWNO OWOCOWE I ZWIĘKSZYĆ TEMPERATURĘ DO 95 °C I WĘDZIĆ PRZEZ 1H. KIEŁBASĘ WYSTUDZIĆ W CHŁODNYM MIEJSCU PRZEZ 1 DZIEŃ.

EN

GRIND PORK SHOULDER MEAT AND JOWL ON THICK MESH AND PORK FAT ON MEDIUM MESH. ADD PORK BROTH AND GARLIC TO GROUND MEAT AND THOROUGHLY MIX IT. RINSE PIG CASINGS UNDER RUNNING WATER AND FILL WITH STUFFING. TIE THE ENDS.

SMOKE THE SAUSAGE IN TEMP. OF 80 °C FOR APPROX. 3.5 H AND THEN ADD FRUIT TREE TIMBER AND INCREASE TEMP. TO 95 °C AND SMOKE FOR 1 H. COOL THE SAUSAGE IN A COLD PLACE FOR 1 DAY.

SK

BRAVČOVÉ PLIECKO A LALOK NAMEĽTE NAHRUBO A SLANINU NA STREDNÚ HRUBOSŤ MLETIA.
K NAMLETÉMU MÄSU PRIDAJTE BRAVČOVÝ VÝVAR A CESNAK A DÔKLADNE ZAMIEŠAJTE.
ČREVÁ PREPLÁCHNITE POD TEČÚCOU STUDENOU VODOU A NAPLŇTE ICH PLNKOU. KONCE ZAVIAŽTE.

KLOBÁSU ÚĎTE NA 80 °C ASI 3,5 H, NÁSLEDNE PRIDAJTE OVOCNÉ DREVO A ZVÝŠTE TEPLOTU NA 95 °C A ÚĎTE 1 H. KLOBÁSU NECHAJTE NA CHLADNOM MIESTE CHLADNÚŤ 1 DEŇ.

PSTRĄG WĘDZONY

SMOKED TROUT / ÚDENÝ PSTRUH

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

2 L	ZIMNEJ WODY / OF COLD WATER / STUDENEJ VODY
160 G	SOLI / OF SALT / SOLI
50 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
1 KG	FILETA Z PSTRĄGA ZE SKÓRĄ / OF TROUT FILLET WITH SKIN / FILETY ZO PSTRUHA S KOŽOU
20 G	OLEJU / OF OIL / OLEJA

WĘDZENIE / SMOKING / ÚDENIE:

DREWNO OLCHOWE / ALDER WOOD / JELŠOVÉ DREVO

PL

FILET Z PSTRĄGA DOKŁADNIE SPRAWDZIĆ CZY NIE MA OŚCI, JEŚLI SĄ NALEŻY WSZYSTKIE WYCIĄGNĄĆ. FILETY WSADZIĆ DO SOLANKI NA 30 MIN, NASTĘPNIE OSUSZYĆ NA RĘCZNIKU PAPIEROWYM, WYŁOŻYĆ NA BLACHĘ PERFOROWANĄ I ODSTAWIĆ DO LODÓWKI NA DWA DNI. PO TYM CZASIE PSTRĄGA NASMAROWAĆ OLEJEM I WSTAWIĆ DO WĘDZARNI.

WĘDZIĆ W TEMPERATURZE OK 30 °C PRZEZ 2,5H NASTĘPNIE ZWIĘKSZYĆ TEMPERATURĘ DO 55 °C I WĘDZIĆ OK 20 MIN.

EN

CAREFULLY CHECK THE TROUT FILLET FOR FISHBONES. IF THERE ARE ANY, REMOVE THEM. PUT THE FILLETS IN BRINE FOR 30 MIN AND THEN DRY THEM ON A PAPER TOWEL, PLACE ON PERFORATED PLATE AND PUT IN THE FRIDGE FOR 2 DAYS. AFTER THAT, GREASE THE TROUT WITH OIL AND PUT INSIDE THE SMOKEHOUSE.

SMOKE THE SAUSAGE IN TEMP. OF 30 °C FOR APPROX. 2.5 H AND THEN INCREASE TEMP. TO 55 °C AND SMOKE FOR 20 MIN.

SK

FILETU ZO PSTRUHA DÔKLADNE SKONTROLUJTE, ČI NEMÁ KOSTI, POKIAĽ ÁNO, MUSIA SA VŠETKY VYTIAHNUŤ. FILETU VLOŽTE DO SOĽANKY NA 30 MIN., NÁSLEDNE JU OSUŠTE NA PAPIEROVEJ UTIERKE, POLOŽTE NA DIERKOVANÝ PLECH A NECHAJTE V CHLADNIČKE ODLEŽAŤ DVA DNI. POTOM PSTRUHA NATRITE OLEJOM A VLOŽTE DO UDIARNE.

ÚĎTE NA TEPLOTU CCA 30 °C ASI 2,5 H, NÁSLEDNE ZVÝŠTE TEPLOTU NA 55 °C A ÚĎTE CCA 20 MIN.

PIEROGI I MAKARONY
DUMPLINGS AND PASTA
PIROHY A CESTOVINY

PIEROGI | KASZANKA | CYDR

DUMPLINGS | BLACK PUDDING | CIDER / PIROHY | KRVAVNIČKA | CIDER

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

500 G	MĄKI PSZENNEJ 500 / OF TYPE 500 WHEAT FLOUR / PŠENIČNEJ MÚKY 500
200 G	CIEPŁEJ WODY / OF WARM WATER / TEPLEJ VODY
1	JAJKO / EGG / VAJCE
50 G	OLEJU / OF OIL / OLEJA
500 G	KASZANKI / OF BLACK PUDDING / KRVAVNIČKY
100 G	CEBULI / OF ONION / CIBULE
30 G	SMALEC Z PEKLOWANEJ SŁONINY / OF LARD FROM CURED PORK FAT / SADLA Z NASOLENEJ SLANINY
30 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
100 G	CYDRU / OF CIDER / CIDERU
100 G	BULIONU / OF STOCK / VÝVARU
50 G	KASZY GRYCZANEJ PALONEJ / OF ROASTED BUCKWHEAT / PRAŽENEJ POHÁNKY
100 G	JABŁEK / OF APPLE / JABĹK
30 G	ROZMARYNU / OF ROSEMARY / ROZMARÍNU
20 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA

PL

Z MĄKI, WODY, JAJKA I OLEJU ZAROBIĆ CIASTO I ODSTAWIĆ NA 0,5H DO ODPOCZYNKU.

CEBULĘ PRZESMAŻYĆ NA SMALCU Z CZOSNKIEM DODAĆ CYDR I ZREDUKOWAĆ. NA KONIEC DODAĆ KASZANKĘ, BULION DOPRAWIĆ SOLĄ I MŁOTKOWANYM PIEPRZEM. PIEROGI SKLEJAĆ GDY FARSZ WYSTYGNIE, GOTOWAĆ W OSOLONEJ WODZIE. JABŁKA I ROZMARYN PRZESMAŻYĆ NA MAŚLE, DODAĆ OBGOTOWANE PIEROGI I PODAWAĆ WRAZ Z UPRAŻONĄ W OLEJU KASZĄ GRYCZANĄ.

EN

KNEAD DOUGH FROM FLOUR, WATER, EGG, AND OIL AND LEAVE IT TO REST FOR 0.5 H.

FRY THE ONION TOGETHER WITH GARLIC ON LARD, ADD CIDER, AND REDUCE. AT THE END ADD BLACK PUDDING AND STOCK AND SEASON WITH SALT AND HAMMERED PEPPER. MAKE THE DUMPLINGS AFTER THE STUFFING COOLS DOWN AND BOIL THEM IN SALTED WATER. FRY APPLES AND ROSEMARY ON BUTTER, ADD BOILED DUMPLINGS AND SERVE WITH BUCKWHEAT ROASTED IN OIL.

SK

Z MÚKY, VODY, VAJCA A OLEJA VYPRACUJTE CESTO A NECHAJTE HO 0,5 H ODPOČÍVAŤ.

CIBUĽU OPEČTE NA SADLE S CESNAKOM, PRIDAJTE CIDER A REDUKUJTE. NA KONIEC PRIDAJTE KRVAVNIČKU, VÝVAR A OSOĽTE A OKOREŇTE ČERSTVO MLETÝM ČIERNYM KORENÍM. PIROHY LEPTE, AŽ NÁPLŇ VYCHLADNE, VARTE V OSOLENEJ VODE. JABLKÁ A ROZMARÍN OPEČTE NA MASLE, PRIDAJTE UVARENÉ PIROHY A SERVÍRUJTE SPOLOČNE S POHÁNKOU OPRAŽENOU NA OLEJI.

PIEROGI | KARP | KASZA | BULION GRZYBOWY

DUMPLINGS | CARP | GROATS | MUSHROOM STOCK /
PIROHY | KAPOR | KAŠA | HUBOVÝ BUJÓN

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

250 g	MĄKI Z PŁASKURKI / OF EMMER FLOUR / MÚKY Z PŠENICE HRUBOZRNNEJ
250 g	MĄKI RAZOWEJ / OF WHOLE-WHEAT FLOUR / CELOZRNNEJ MÚKY
200 g	CIEPŁEJ WODY / OF WARM WATER / TEPLEJ VODY
1	JAJKO / EGG / VAJCE
50 g	OLEJU / OF OIL / OLEJA
500 g	FILETA Z KARPIA BEZ SKÓRY / OF CARP FILLET WITHOUT SKIN / FILETY Z KAPRA BEZ KOŽE
200 g	KASZY GRYCZANEJ NIE PALONEJ / OF UNROASTED BUCKWHEAT / NEPRAŽENEJ POHÁNKY
50 g	GRZYBÓW SUSZONYCH / OF DRIED MUSHROOMS / SUŠENÝCH HÚB
500 g	BULIONU DROBIOWEGO / OF POULTRY STOCK / HYDINOVÉHO VÝVARU
150 g	CEBULI / OF ONION / CIBULE
50 g	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
30 g	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
50 g	OLIWY / OF OLIVE OIL / OLIVOVÉHO OLEJA

PL

Z mąki, wody, jajka i oleju zarobić ciasto i odstawić na 0,5h do odpoczynku.

Kaszę gryczaną ugotować, grzyby ugotować w bulionie i odcedzić, cebulę i czosnek przesmażyć na maśle, dodać pokrojone i ugotowane suszone grzyby, kaszę, zmielonego dwa razy karpia i doprawić solą oraz pieprzem. Pierogi sklejać gdy farsz wystygnie, gotować w osolonej wodzie i podawać w głębkim talerzu podlane bulionem grzybowym z gotowania i oliwą.

EN

Knead dough from flour, water, egg, and oil and leave it to rest for 0.5 h.

Boil the buckwheat in water and boil the mushrooms in stock and drain them. Fry onion and garlic on butter, add cut and boiled dried mushrooms, buckwheat, twice ground carp, and season with salt and pepper. Make the dumplings after the stuffing cools down and boil them in salted water. Serve in a deep dish basted with mushroom stock from boiling and olive oil.

SK

Z múky, vody, vajca a oleja vypracujte cesto a nechajte ho 0,5 h odpočívať.

Uvarte pohánku, huby uvarte vo vývare a sceďte, cibuľu a cesnak opečte na masle, pridajte nakrájané a uvarené sušené huby, pohánku, dvakrát namletého kapra a osoľte a okoreňte. Pirohy lepte, až náplň vychladne, varte v osolenej vode a servírujte na hlbokom tanieri podliate hubovým vývarom z varenia a olivovým olejom.

PIEROGI | WOŁOWINA | LUBCZYK

DUMPLINGS | BEEF | LOVAGE / PIROHY | HOVÄDZIE | LIGURČEK

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

500 G	MĄKI PSZENNEJ 500 / OF TYPE 500 WHEAT FLOUR / PŠENIČNEJ MÚKY 500
200 G	CIEPŁEJ WODY / OF WARM WATER / TEPLEJ VODY
1	JAJKO / EGG / VAJCE
50 G	OLEJU / OF OIL / OLEJA
1 KG	GOLENI WOŁOWEJ / OF BEEF SHIN / HOVÄDZEJ KLIŽKY
500 G	CEBULI / OF ONION / CIBULE
	WŁOSZCZYZNA DO ROSOŁU / CHICKEN SOUP MIREPOIX / ZELENINA NA VÝVAR
50 G	LUBCZYKU / OF LOVAGE / LIGURČEKA
100 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
	SZCZYPIOR / CHIVE / PAŽÍTKA

PL

Z MĄKI, WODY, JAJKA I OLEJU ZAROBIĆ CIASTO I ODSTAWIĆ NA 0,5H DO ODPOCZYNKU.
MIĘSO Z WŁOSZCZYZNĄ UGOTOWAĆ, CEBULĘ POKROIĆ W KOSTKĘ I PRZESMAŻYĆ NA RUMIANO.
MIĘKKIE MIĘSO ZMIELIĆ DODAĆ POŁOWĘ PRZESMAŻONEJ CEBULI, PODLAĆ WYSTUDZONYM BULIONEM Z GOTOWANIA ZMIKSOWANYM LUBCZYKIEM I DOPRAWIĆ SOLĄ I MŁOTKOWANYM PIEPRZEM. PIEROGI SKLEJAĆ GDY FARSZ WYSTYGNIE, GOTOWAĆ W OSOLONEJ WODZIE I PODAWAĆ Z PRZESMAŻONĄ CEBULĄ POSYPANE POKROJONYM SZCZYPIOREM I LISTKAMI LUBCZYKU.

EN

KNEAD DOUGH FROM FLOUR, WATER, EGG, AND OIL AND LEAVE IT TO REST FOR 0.5 H.COOK THE MEAT WITH MIREPOIX. CUT ONION INTO CUBES AND FRY UNTIL BROWNED.GRIND THE SOFT MEAT, ADD HALF OF FRIED ONION, BASTE WITH COOLED DOWN COOKING STOCK MIXED WITH LOVAGE, AND SEASON WITH SALT AND HAMMERED PEPPER. MAKE THE DUMPLINGS AFTER THE STUFFING COOLS DOWN AND BOIL THEM IN SALTED WATER. SERVE WITH FRIED ONION SPRINKLED WITH CUT CHIVE AND LOVAGE LEAVES

SK

Z MÚKY, VODY, VAJCA A OLEJA VYPRACUJTE CESTO A NECHAJTE HO 0,5 H ODPOČÍVAŤ. MÄSO SO ZELENINOU UVARTE, CIBUĽU NAKRÁJAJTE NA KOCKY A OPEČTE DOZLATISTA. MÄKKÉ MÄSO NAMEĽTE, PRIDAJTE POLOVICU OPEČENEJ CIBULE, PODLEJTE VYCHLADNUTÝM VÝVAROM Z VARENIA ROZMIXOVANÝM S LIGURČEKOM A OSOĽTE A OKOREŇTE ČERSTVO MLETÝM ČIERNYM KORENÍM. PIROHY LEPTE, AŽ NÁPLŇ VYCHLADNE, VARTE V OSOLENEJ VODE A SERVÍRUJTE S OPEČENOU CIBUĽOU, POSYPANÉ NAKRÁJANOU PAŽÍTKOU A LÍSTKAMI LIGURČEKA.

KOPYTKA DYNIOWE
PUMPKIN DUMPLINGS / TEKVICOVÉ NOKY

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1,2 KG	DYNI / OF PUMPKIN / TEKVICE
400 G	UGOTOWANYCH ZIEMNIAKÓW / OF BOILED POTATOES / UVARENÝCH ZEMIAKOV
	MĄKA DO ZAROBIENIA / FLOUR FOR KNEADING / MÚKA NA ZAROBENIE
2	ŻÓŁTKA / EGG YOLKS / ŽĽTKY
60 G	TWARDEGO SERA OWCZEGO / OF HARD SHEEP CHEESE / TVRDÉHO OVČIEHO SYRA
150 G	DOJRZEWAJĄCEGO SCHABU / OF AGED LOIN / ZREJÚCEJ KOTLETY
50 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
50 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
75 G	POKROJONEGO BOROWIKA W KOSTKĘ / OF BOLETUS CUT INTO CUBES / HRÍBU SMREKOVÉHO NAKRÁJANÉHO NA KOCKY
	SZCZYPIOR / CHIVE / PAŽÍTKA

PL

Dynię upiec do miękkości w piekarniku, a następnie zredukować w garnku do bardzo gęstej konsystencji i zmiksować.

Do ugotowanych zmielonych ziemniaków dodać żółtka, zredukowaną dynię, połowę startego sera i zarobić dodając mąkę do odpowiedniej konsystencji (ciasto powinno odchodzić od rąk). Formować małe podłużne kopytka i gotować w osolonej wodzie ok. 1min

Na patelni podgrzać cienko krojony dojrzewający schab, czosnek i borowika. Podlać winem i odparować, dorzucić ugotowane kopytka, zimne masło, resztę tartego sera, podlać wodą i zakręcić do uzyskania kremowego sosu. Na koniec krojony szczypior.

EN

Bake the pumpkin in oven until soft, then reduce it in a pot to a very thick consistency, and mix.

Add egg yolks to boiled and ground potatoes, reduce the pumpkin, add half of grated cheese, and knead by adding flour until appropriate consistency is achieved (the dough should not stick to hands). Form small, elongated rhombi and boil for approx. 1 m in salted water.

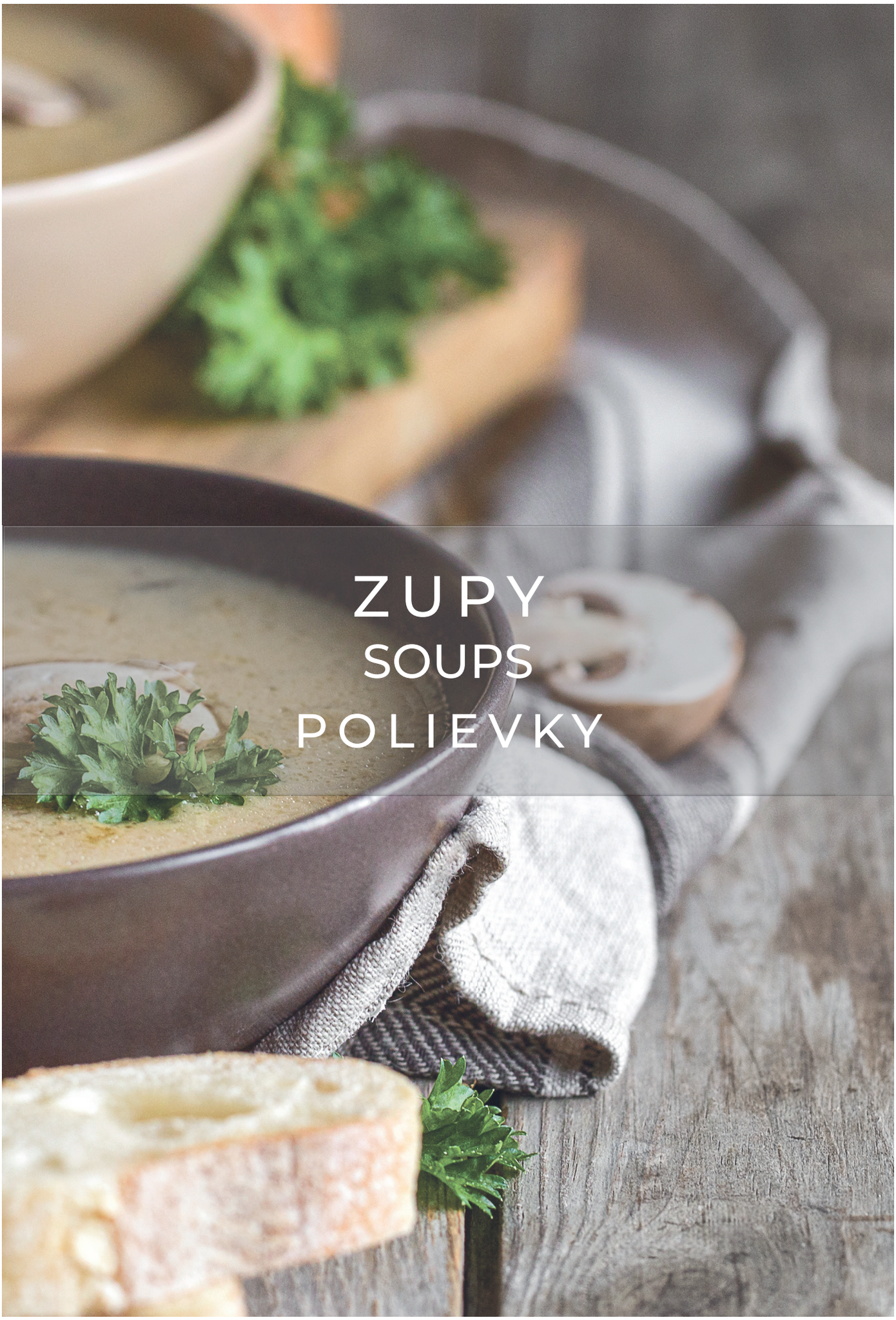
On frying pan, heat thinly cut aged loin, garlic, and boletus. Baste with wine, evaporate, and add boiled dumplings, cold butter, and remaining grated cheese. Baste with water and spin until a creamy sauce is achieved. At the end add cut chive.

SK

Tekvicu upečte domäkka v rúre a následne redukujte v hrnci na veľmi hustú konzistenciu a rozmixujte.

Do uvarených namletých zemiakov pridajte žĺtok, zredukovanú tekvicu, polovicu strúhaného syra a za pridania múky zarobte cesto na zodpovedajúcu konzistenciu (cesto by sa nemalo lepiť na ruky). Tvarujte malé pozdĺžne nočky a varte v osolenej vode cca 1 min.

Na panvici rozohrejte tenko nakrájanú zrejúcu kotletu, cesnak a hríby. Podlejte vínom a nechajte ho odpariť, prihoďte uvarené nočky, studené maslo, zvyšok strúhaného syra, podlejte vodou a miešajte, až získate krémovú omáčku. Na koniec pridajte krájanú pažítku.



ZUPY
SOUPS
POLIEVKY

KLAROWNY ŻUREK

CLEAR SOUR RYE SOUP / ČÍRY ŽUREK

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

2 KG	KOŚCI / OF BONES / KOSTÍ
2 L	ŻURKU / OF SOUR RYE SOU / ŽURKU
500 G	WŁOSZCZYZNY / OF MIREPOIX / ZELENINY NA POLIEVKU
100 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
500 G	BIAŁEJ KIEŁBASY JAGNIĘCEJ / OF WHITE LAMB SAUSAGE / BIELEJ JAHŇACEJ KLOBÁSY
4	JAJKA / EGGS / VAJCIA
300 G	MĄKI / OF FLOUR / MÚKY
100 G	ŚMIETANY 30% / OF 30% CREAM / SMOTANY 30 %
	JAJKA PRZEPIÓRCZE / QUAIL EGGS / PREPELIČIE VAJCE
	KORZEŃ CHRZANU, LIŚĆ LAUROWY, ZIELE ANGIELSKIE, MAJERANEK, SÓL, PIEPRZ
	HORSERADISH ROOT, BAY LEAF, ALL SPICE, MARJORAM, SALT, PEPPER
	KOREŇ CHRENU, BOBKOVÝ LIST, NOVÉ KORENIE, MAJORÁNKA, SOĽ, ČIERNE KORENIE

PL

Z KOŚCI WŁOSZCZYZNY, LIŚCIA, ZIELA, CZOSNKU I MAJERANKU UGOTOWAĆ WYWAR. DODAĆ ŻUREK BEZ MĄKI I KIEŁBASĘ JAGNIĘCĄ. ZAGOTOWAĆ, PRZECEDZIĆ, WYSTUDZIĆ I ZAMROZIĆ ZUPĘ. ŻUREK ROZMRAŻAĆ W SICIE NA PAPIEROWYM RĘCZNIKU NAD GARNKIEM PRZEZ NOC. RANO POWINNIŚMY OTRZYMAĆ KLAROWNY BULION O SMAKU ŻURKU. W ŚMIETANIE ZAGOTOWAĆ TARTY CHRZAN, PRZECEDZIĆ DO JAJEK I MĄKI I ZAROBIĆ CIASTO. KLUSKI KŁAŚĆ ŁYŻKĄ NA POSOLONY WRZĄTEK I GOTOWAĆ OK. 1MIN. JAJKA PRZEPIÓRCZE GOTOWAĆ 2-3MIN. ZUPĘ PODAWAĆ Z KLUSECZKAMI, UGOTOWANĄ KIEŁBASĄ I UGOTOWANYM JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM.

EN

BOIL A BROTH FROM BONES, MIREPOIX, BAY LEAF, ALLSPICE, GARLIC, AND MARJORAM. ADD SOUR RYE SOUP WITHOUT FLOUR AND LAMB SAUSAGE. BOIL. SIEVE, COOL DOWN AND FREEZE THE SOUP. DEFROST THE SOUR RYE SOUP IN A SIEVE PLACED ON A PAPER TOWEL ABOVE A POT THROUGH NIGHT. IN THE MORNING YOU SHOULD HAVE A CLEAR STOCK THAT TASTES LIKE SOUR RYE SOUP.BOIL GRATED HORSERADISH IN CREAM, SIEVE IT INTO EGGS AND FLOUR, AND KNEAD THE DOUGH. PLACE THE NOODLES WITH TABLESPOON INTO A SALTED BOILING WATER AND BOIL FOR APPROX. 1 MIN. BOIL QUAIL EGGS FOR 2-3 MIN.SERVE THE SOUP WITH NOODLES, BOILED SAUSAGE, AND BOILED QUAIL EGG.

SK

Z KOSTÍ, POLIEVKOVEJ ZELENINY, BOBKOVÉHO LISTU, NOVÉHO KORENIA A MAJORÁNKY UVARTE VÝVAR. PRIDAJTE ŽUREK BEZ MÚKY A JAHŇACIU KLOBÁSU, PRIVEĎTE DO VARU, SCEĎTE, NECHAJTE VYCHLADNÚŤ A ZMRAZTE POLIEVKU. ŽUREK ROZMRAZUJTE NA SITKU NA PAPIEROVEJ UTIERKE NAD HRNCOM CEZ NOC. RÁNO BY SME MALI ZÍSKAŤ ČÍRY VÝVAR S CHUŤOU ŽURKU. V SMOTANE VARTE NASTRÚHANÝ CHREN, SCEĎTE HO K VAJÍČKAM A MÚKE A ZAROBTE NA CESTO. KNEDLIČKY LYŽICOU VHADZUJTE DO OSOLENEJ VRIACEJ VODY A VARTE CCA 1 MIN. PREPELIČIE VAJÍČKA VARTE 2 – 3 MIN. POLIEVKU SERVÍRUJTE S KNEDLIČKAMI, UVARENOU KLOBÁSOU A UVARENÝM PREPELIČÍM VAJÍČKOM.

FLAKI WOŁOWE

BEEF TRIPE SOUP / HOVÄDZIE DRŽKY

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1 KG	FLAKÓW WOŁOWYCH / OF BEEF TRIPE / HOVÄDZÍCH DRŽIEK
2 L	BULIONU DROBIOWEGO / OF POULTRY STOCK / HYDINOVÉHO VÝVARU
200 G	MARCHWI / OF CARROT / MRKVY
100 G	PIETRUSZKI / OF PARSLEY / PETRŽLENU
100 G	SELERA / OF CELERY / ZELERU
200 G	BOCZNIAKÓW / OF PLEUROTUS / HLIVY
150 G	CEBULI / OF ONION / CIBULE
70 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
400 G	POMIDORÓW W PUSZCE / OF CANNED TOMATOES / PARADAJOK V PLECHOVKE
100 G	WINA BIAŁEGO / OF WHITE WINE / BIELEHO VÍNA
5 G	OSTREJ PAPRYKI / OF HOT PEPPER / ŠTIPĽAVEJ PAPRIKY
50 G	OLIWY / OF OLIVE OIL / OLIVOVÝ OLEJ
	LIŚĆ LAUROWY, ZIELE ANGIELSKIE, MAJERANEK, SÓL, PIEPRZ
	BAY LEAF, ALLSPICE, MARJORAM, SALT, PEPPER
	BOBKOVÝ LIST, NOVÉ KORENIE, MAJORÁNKA, SOĽ, ČIERNE KORENIE

PL

OCZYSZCZONE FLAKI WOŁOWE GOTOWAĆ DO MIĘKKOŚCI 6-8H ZMIENIAJĄC WODĘ MINIMUM TRZY RAZY. UGOTOWANE WYSTUDZONE FLAKI POKROIĆ W CIENKIE PASECZKI. NA OLIWIE PODSMAŻYĆ POKROJONĄ CEBULĘ, CZOSNEK, OSTRĄ PAPRYKĘ, PODLAĆ WINEM I ZREDUKOWAĆ. DODAĆ POMIDORY Z PUSZKI I DUSIĆ OK 20MIN, POMIDORY ROZGNIEŚĆ DODAĆ BULIONU, POKROJONE FLAKI, MAJERANEK, GOTOWAĆ OK 1H. NA SAM KONIEC DOŁOŻYĆ POKROJONE W PASECZKI MARCHEW, SELER, PIETRUSZKĘ I BOCZNIAKI ORAZ DOPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM.

EN

BOIL CLEANED BEEF TRIPE FOR 6-8 H UNTIL SOFT WHILE CHANGING THE WATER AT LEAST THREE TIMES DURING THIS PROCESS. CUT THE BOILED AND COOLED TRIPE INTO THIN STRIPS.FRY THE CHOPPED ONION, GARLIC, AND HOT PEPPER FRY IN OLIVE OIL, POUR THE WINE, AND REDUCE. ADD CANNED TOMATOES AND STEW FOR APPROX. 20 MIN. CRUSH THE TOMATOES, ADD STOCK, CUT TRIPE, AND MARJORAM, AND BOIL FOR APPROX. 1 H. AT THE END ADD CARROT, CELERY, PARSLEY, AND PLEUROTUS CUT INTO STRIPS AND SEASON WITH SALT AND PEPPER.

SK

OČISTENÉ HOVÄDZIE DRŽKY VARTE DO MÄKKA 6 – 8 H, MINIMÁLNE TRIKRÁT VYMEŇTE VODU. UVARENÉ VYCHLADNUTÉ DRŽKY NAKRÁJAJTE NA TENKÉ PRÚŽKY. NA OLIVOVOM OLEJI OPEČTE NAKRÁJANÚ CIBUĽU, CESNAK, ŠTIPĽAVÚ PAPRIKU, ZALEJTE VÍNOM A REDUKUJTE. PRIDAJTE PARADAJKY Z PLECHOVKY A DUSTE CCA 20 MIN., PARADAJKY ROZTLAČTE, PRIDAJTE VÝVAR, NAKRÁJANÉ DRŽKY, MAJORÁNKU A VARTE CCA 1 H. NA ÚPLNÝ ZÁVER PRIDAJTE NA REZANCE NAKRÁJANÚ MRKVU, ZELER, PETRŽLEN A HLIVU A OSOĽTE A OKOREŇTE.

ZUPA CZOSNKOWA

GARLIC SOUP / CESNAKOVÁ POLIEVKA

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

2,5 L	BULIONU DROBIOWEGO / OF POULTRY STOCK / HYDINOVÉHO VÝVARU
150 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
500 G	FASOLI „PIĘKNY JAŚ" / OF „PIĘKNY JAŚ" BEANS / FAZÚĽ ODRODY „PIĘKNY JAŚ"
200 G	MARCHWI / OF CARROT / MRKVY
100 G	SELERA / OF CELERY / ZELERU
100 G	OLIWY / OF OLIVE OIL / OLIVOVÉHO OLEJA
200 G	NATKI PIETRUSZKI / OF PARSLEY / PETRŽLENOVEJ VŇATE

PL

Fasolę ugotować do miękkości i obrać ze skórek. Natkę pietruszki zblanszować, odcisnąć, zalać oliwą i ucierać w temp 70 °C przez 1h. odcedzić i schłodzić. Do bulionu wkroić czosnek, dodać pokrojone w kosteczkę warzywa i obraną fasolę. Wszystko zagotować doprawić i skropić oliwą pietruszkową.

EN

Boil the beans until soft and peel them. Blanch the parsley, squeeze it, cover with olive oil, and grind in temp. of 70 °C for 1 h. Sieve and cool the mixture down.To the stock add cut garlic, diced vegetables, and peeled beans. Boil everything and drizzle with parsley olive oil.

SK

Fazule uvarte domäkka a olúpte zo šupiek. Petržlenovú vňať zblanšírujte, vytlačte, zalejte olivovým olejom a trite pri tep. 70 °C 1 h, sceďte a schlaďte. Do vývaru nakrájajte cesnak, pridajte na kocky nakrájanú zeleninu a olúpané fazule. Všetko priveďte do varu, dochuťte a pokvapkajte petržlenovým olejom.

ZUPA OGÓRKOWA

CUCUMBER SOUP / UHORKOVÁ POLIEVKA

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1 KG	PRĘGI WOŁOWEJ / OF BEEF SHANK / HOVÄDZEJ KLIŽKY
0,5 KG	WŁOSZCZYZNY / OF MIREPOIX / ZELENINY NA POLIEVKU
0,5 KG	OGÓRKÓW KISZONYCH WRAZ Z WODĄ / PICKLED CUCUMBERS ALONG WITH WATER / NAKLADANÝCH UHORIEK SPOLOČNE S RÔSOLOM
100 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
400 G	MŁODYCH ZIEMNIAKÓW / NEW POTATOES / SKORÝCH ZEMIAKOV
200 G	MARCHWI / OF CARROT / MRKVY
100 G	SELERA / OF CELERY / ZELERU
	SIANO, SÓL, PIEPRZ / HAY, SALT, PEPPER / SENO, SOĽ, ČIERNE KORENIE
200 G	KOPEREKU / OF DILL / KÔPRU
100 G	OLIWY / OF OLIVE OIL / OLIVOVÉHO OLEJA

PL

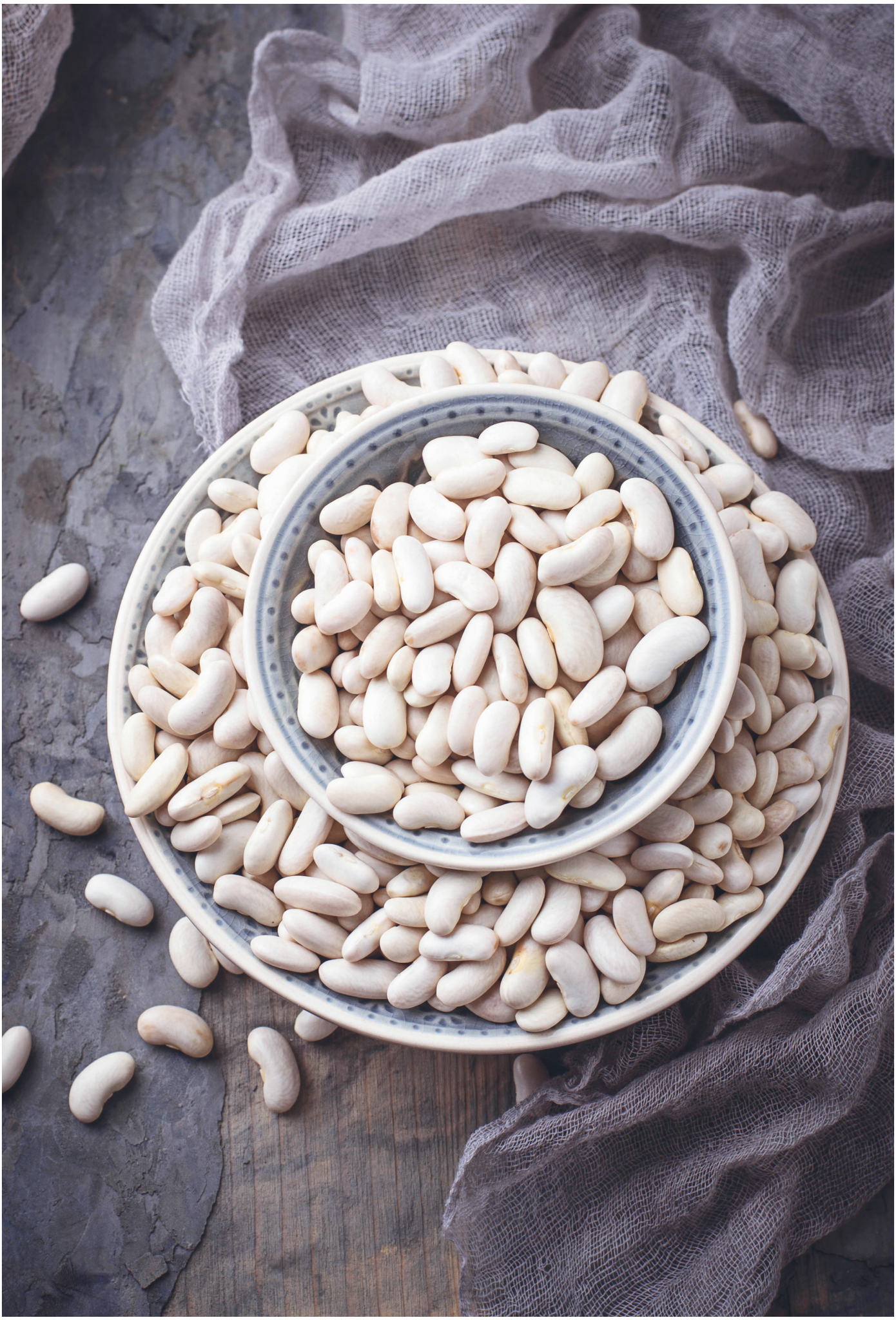
Z PRĘGI I WŁOSZCZYZNY UGOTOWAĆ BULION, GDY MIĘSO JEST MIĘKKIE WYCIĄGNĄĆ I POSZARPAĆ. DO WYWARU DOŁOŻYĆ OGÓRKI WRAZ Z WODĄ, CZOSNEK, POŁOWĘ KOPERKU - PARZYĆ PRZEZ OK 0,5H. ZUPĘ PRZECEDZIĆ DOPRAWIĆ I ZAMROZIĆ. ZUPĘ ROZMRAŻAĆ W SICIE NA PAPIEROWYM RĘCZNIKU NAD GARNKIEM PRZEZ NOC. RANO POWINNIŚMY OTRZYMAĆ KLAROWNY BULION O SMAKU OGÓRKOWEJ. RESZTĘ KOPERKU ZBLANSZOWAĆ, ODCISNĄĆ, ZALAĆ OLIWĄ I UCIERAĆ W TEMP 70 °C PRZEZ 1H. ODCEDZIĆ I SCHŁODZIĆ. SIANO WŁOŻYĆ DO GARNKA WRAZ Z UMYTYMI MŁODYMI ZIEMNIAKAMI, POSOLIĆ I GOTOWAĆ DO MIĘKKOŚCI. WARZYWA POKROIĆ W KOSTKĘ I ZBLANSZOWAĆ. ZUPĘ PODAWAĆ Z UGOTOWANYMI ZIEMNIAKAMI, SZARPANĄ WOŁOWINĄ, BLANSZOWANYMI WARZYWAMI I SKROPIONĄ OLIWĄ KOPERKOWĄ.

EN

USE THE SHANK AND MIREPOIX TO MAKE A STOCK. WHEN THE MEAT IS SOFT, REMOVE IT OUT OF THE STOCK AND PULL IT INTO PIECES. TO THE BROTH ADD CUCUMBERS ALONG WITH WATER, GARLIC, HALF OF DILL, AND SCALD FOR APPROX. 0,5H. SIEVE, SEASON, AND FREEZE THE SOUP. DEFROST THE SOUP IN A SIEVE PLACED ON A PAPER TOWEL ABOVE A POT THROUGH THE NIGHT. AT MORNING YOU SHOULD HAVE A CLEAR STOCK THAT TASTES LIKE CUCUMBER SOUP.BLANCH THE REMAINING PARSLEY, SQUEEZE IT, COVER WITH OLIVE OIL, AND GRIND IN TEMP. OF 70 °C FOR 1 H. SIEVE AND COOL THE MIXTURE DOWN. PUT THE HAY IN A POT ALONG WITH WASHED NEW POTATOES, COVER WITH WATER, ADD SALT, AND BOIL UNTIL POTATOES ARE SOFT. CUT VEGETABLES INTO CUBES AND BLANCH THEM. SERVE THE SOUP WITH BOILED POTATOES, PULLED BEEF, BLANCHED VEGETABLES, AND DRIZZLED WITH DILL OLIVE OIL.

SK

Z KLIŽKY A ZELENINY UVARTE VÝVAR, AŽ BUDE MÄSO MÄKKÉ, VYTIAHNITE HO A ROZTRHAJTE. DO VÝVARU PRIDAJTE UHORKY SPOLOČNE S RÔSOLOM, CESNAK, POLOVICU KÔPRA A VYLÚHUJTE CCA 0,5 H. POLIEVKU SCEĎTE, DOCHUŤTE A ZMRAZTE. POLIEVKU ROZMRAZTE V SITE NA PAPIEROVEJ UTIERKE NA HRNCI CEZ NOC. RÁNO BY SME MALI ZÍSKAŤ ČÍRY VÝVAR S UHORKOVOU CHUŤOU. ZVYŠOK KÔPRA ZBLANŠÍRUJTE, VYTLAČTE, ZALEJTE OLIVOVÝM OLEJOM A TRITE PRI TEP. 70 °C 1 H, SCEĎTE A SCHLAĎTE. SENO VLOŽTE DO HRNCA SPOLOČNE S UMYTÝMI SKORÝMI ZEMIAKMI, POSOĽTE A VARTE DOMÄKKA. ZELENINU NAKRÁJAJTE NA KOCKY A ZBLANŠÍRUJTE. POLIEVKU SERVÍRUJTE S VARENÝMI ZEMIAKMI, TRHANÝM HOVÄDZÍM, BLANŠÍROVANOU ZELENINOU A POKVAPKANOU KÔPROVÝM OLEJOM.



ZUPA FASOLOWA

BEAN SOUP / FAZUĽOVÁ POLIEVKA

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

500 g	fasoli „Piękny Jaś” / of „Piękny Jaś” bean / fazúľ odrody „piękny Jaś”
1,5 l	bulionu / of stock / vývaru
400 g	ziemniaków / of potatoes / zemiakov
200 g	cebuli / of onion / cibule
200 g	marchwi / of carrot / mrkvy
100 g	selera / of celery / zeleru
100 g	wina białego / of white wine / bieleho vína
70 g	czosnku / of garlic / cesnaku
200 g	kwaśnej śmietany / of sour cream / kyslej smotany
60 g	masła / of butter / masla
100 g	świeżego majeranku / of fresh marjoram / čerstvej majoránky
100 g	oliwy / of olive oil / olivového oleja

PL

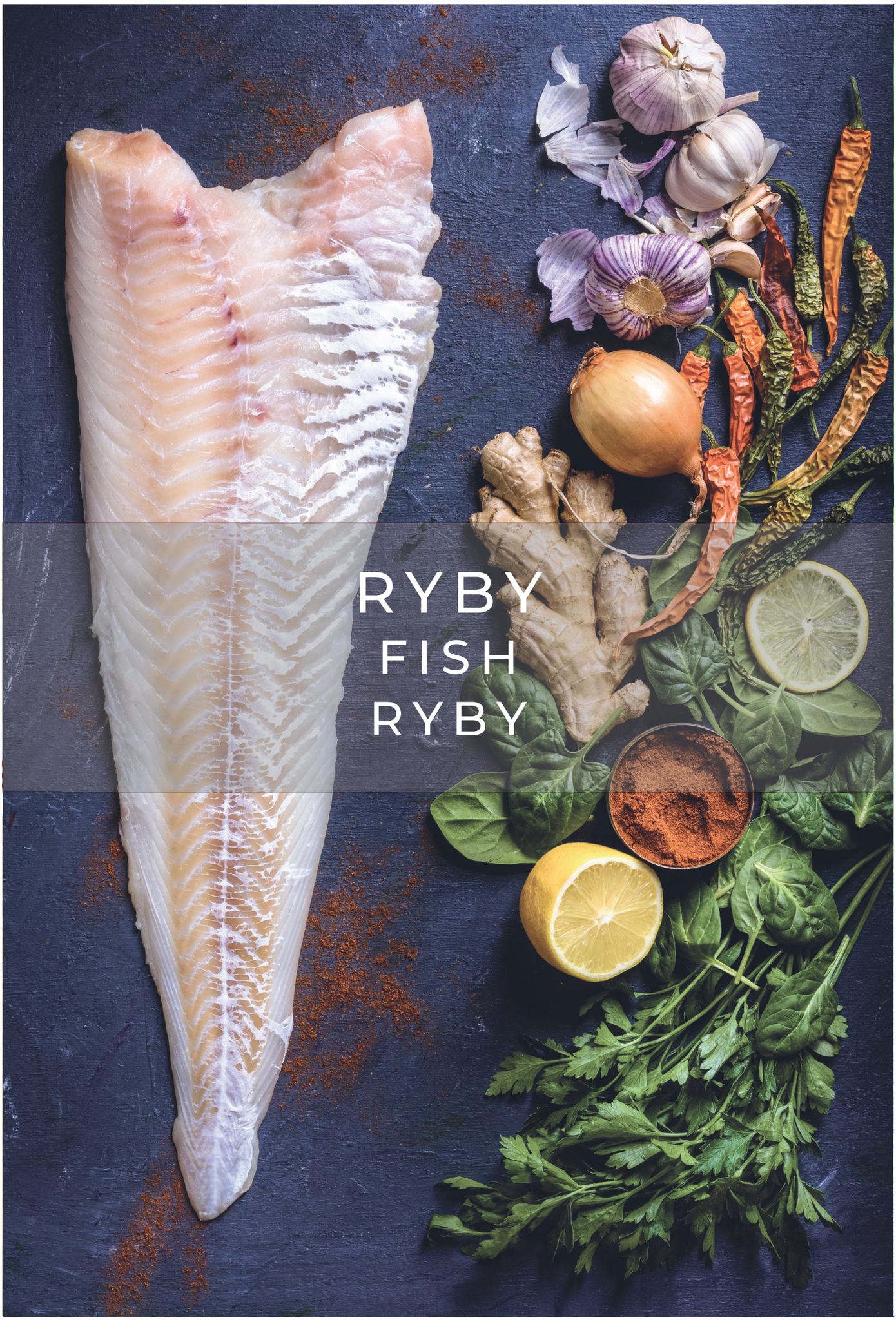
Majeranek zblanszować, odcisnąć, zalać oliwą i ucierać w temp 70 °C przez 1h. Przeceddzić i schłodzić. Fasolę ugotować do miękkości, pokrojoną cebulę i czosnek podsmażyć na maśle, podlać winem i zredukować. Dodać wywar, pokrojone w kostkę ziemniaki i warzywa, gotować ok 0,5h. Dołożyć ugotowaną fasolę wraz z wodą, zagotować i doprawić. Na koniec zaprawić kwaśną śmietaną i podawać z oliwą majerankową.

EN

Blanch the marjoram, squeeze it, cover with olive oil, and grind it in temp. of 70 °C for 1 h. Sieve and cool the mixture down. Boil the beans until soft, fry cut onion and garlic on butter, baste with wine, and reduce. Add the broth, diced potatoes and vegetables, and cook for approx. 0.5 h. Add boiled beans along with water, boil, and season. At the end garnish with sour cream and serve with marjoram olive oil.

SK

Majoránku zblanšírujte, vytlačte, zalejte olivovým olejom a trite pri tep 70 °C 1 h. Sceďte a schlaďte. Fazule uvarte domäkka, nakrájanú cibuľu a cesnak opečte na masle, zalejte vínom a redukujte. Pridajte vývar, na kocky nakrájané zemiaky a zeleninu a varte cca 0,5 h. Pridajte uvarené fazule spoločne s vodou, priveďte do varu a dochuťte. Na koniec zahustite kyslou smotanou a servírujte s majoránkovým olejom.


RYBY
FISH
RYBY

PSTRĄG
TROUT / PSTRUH

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1 KG	FILETÓW Z PSTRĄGA / OF TROUT FILLET / FILETY ZO PSTRUHA
100 G	CYTRYNY / OF LEMON / CITRÓNU
100 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
100 G	WINA / OF WINE / VÍNA
1 KG	PIECZONYCH WARZYW Z CZARNUSZKĄ / OF BAKED VEGETABLES WITH NIGELLA PEČENEJ ZELENINY S ČERNUŠKOU

PL

Z filetów wyciągnąć ości, doprawić solą i zawinąć w pergamin z sianem, masłem, cytryną i winem. Piec w 200 °C ok 15 minut, podawać na sianie obok pieczonych warzyw z czarnuszką.

EN

Remove fishbones from fillets, season with salt, and cover in parchment along with hay, butter, lemon, and wine.Bake for approx. 15 min in temp. of 200 °C. Serve on hay next to baked vegetables with nigella.

SK

Z filety vytiahnite kosti, osoľte a zabaľte do papiera na pečenie so senom, maslom, ci trónom a vínom. Pečte na 200 °C asi 15 minút, servírujte na sene vedľa pečenej zeleniny s černuškou.

PSTRĄG NA KWAŚNO
SOUR TROUT / PSTRUH NA KYSLO

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1 KG	FILETÓW Z PSTRĄGA / OF TROUT FILLET / FILETY ZO PSTRUHA
1,5 KG	ZAPRAWY DO PIKLOWANIA / OF PICKLING SEASONING / RÔSOLU
350 G	CEBULI / OF ONION / CIBULE

PL

Filety oczyścić, pokroić na trzy części, posolić i obsmażyć na oleju. Po wystudzeniu przełożyć świeżo krojoną cebulą i zalać zaprawą do piklowaniai marynować minimum 2 dni.

EN

Clean the fillets, cut into three pieces and fry on oil. After cooling down, layer with freshly cut onion, and cover with pickling seasoning. Marinate for at least 2 days.

SK

Filety očistite, nakrájajte na tri časti, osoľte a opečte na oleji. Po vychladnutí ich pre ložte čerstvo nakrájanou cibuľou, zalejte rôsolom a marinujte minimálne 2 dni.

SANDACZ
PIKEPERCH / ZUBÁČ

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

2 Kg	CAŁEGO SANDACZA / WHOLE PIKEPERCH / CELÝ ZUBÁČ
1 Kg	BRUKWI / OF TURNIPS / KVAKY
200 g	CEBULI / OF ONION / CIBULE
100 g	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
100 g	CYDRU / OF CIDER / CIDERU
50 g	OLEJU / OF OIL / OLEJA
100 g	OLIWY / OF OLIVE OIL / OLIVOVÉHO OLEJA
200 g	KOPERKU / OF DILL / KÔPRU
200 g	ŚMIETANY 30% / OF 30% CREAM / SMOTANY 30 %
50 g	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
2 g	PAPRYKI OSTREJ / OF HOT PEPPER / ŠTIPĽAVEJ PAPRIKY

PL

Sandacza oskrobać, wypatroszyć, wyfiletować, wyjąć ości i poporcjować. Policzki z głowy sandacza wyciąć, posolić i opanierować jak kotlety.Brukiew zawinąć w folie aluminiową i upiec do miękkości. Upieczoną brukiew obrać i połowę pokroić w dużą kostkę, resztę wrzucić na podsmażoną cebulę, podlać cydrem i śmietaną, zredukować, zmiksować i przetrzeć przez sito. Koperek zblanszować, odcisnąć, zalać oliwą i ucierać w temp 70 °C przez 1h. odcedzić i schłodzić Filety z z sandacza ponacinać i smażyć od strony skóry na rumiano pod koniec smażenia dodać masło, czosnek i łodygi koperku. Panierowane policzki smażyć w maśle Kostkę z brukwi obsmażyć na maśle, doprawiając solą i ostrą papryką. Sandacza serwować wraz z policzkami na puree z brukwi, podsmażoną brukwią, i skropione oliwą koperkową.

EN

Scrape, eviscerate, fillet, and portion the pikeperch. Remove the fishbones. Cut cheeks from pikeperch's head, salt them and cover in breadcrumbs like cutlets. Wrap the turnips in aluminium foil and bake until soft. Peel the baked turnips and cut half of it into big cubes. Fry the remaining turnips with onion, baste with cider and cream, reduce, mix, and grate through sieve.Blanch the parsley, squeeze it, cover with olive oil, and grind in temp. of 70 °C for 1 h. Sieve and cool the mixture down.Cut the pikeperch fillets and fry on the side with skin until browned. At the end of frying add butter, garlic, and dill stalks. Fry the breadcrumbed cheeks in butter. Fry the diced turnips on butter and season with salt and hot pepper. Serve the pikeperch along with cheeks on turnip puree, fried turnips, and doused in dill olive oil.

SK

Zubáča očistite od šupín, vyvrhnite, nafiletujte, vykostite a naporcujte. Odrežte líca z hlavy zubáča, osoľte ich a obaľte ich ako rezne. Kvaku zamotajte do alobalu a pečte domäkka Upečenú kvaku olúpte a polovicu nakrájajte na veľké kocky, zvyšok vhoďte na osmaženú cibuľu, podlejte ciderom a smotanou, redukujte, rozmixujte a prepasírujte. Kôpor zblanšírujte, vytlačte, zalejte olivovým olejom a trite pri tep. 70 °C 1 h, sceďte a schlaďte. Filety zo zubáča nakrojte a opekajte, začnite na strane s kožou, dozlatista, na koniec opekania pridajte maslo, cesnak a stonky kôpra. Obalené líčka smažte na masle. Kocky kvaky opečte na masle, osoľte a okoreňte štipľavou paprikou. Zubáča servírujte spoločne s líčkami na kvakovom pyré, s opečenou kvakou a pokvapkaného kôprovým olejom.

SUM W CIEŚCIE PIWNYM

CATFISH IN BEER CAKE / SUMEC V PIVNOM CESTÍČKU

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1 KG	FILETÓW Z SUMA / OF CATFISH FILLETS / FILETY ZO SUMCA
2 L	WODY / OF WATER / VODY
60 G	SOLI / OF SALT / SOLI
30 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
150 G	MĄKI PSZENNEJ / OF WHEAT FLOUR / PŠENIČNEJ MÚKY
150 G	MĄKI ZIEMNIACZANEJ / OF POTATO FLOUR / ZEMIAKOVEJ MÚKY
10 G	PROSZKU DO PIECZENIA / OF BAKING POWDER / PRÁŠKU DO PEČIVA
440 G	PIWA TYPU „LAGER" / OF „LAGER" BEER / PIVA TYPU „LAGER"
500 G	GROSZKU ZIELONEGO / OF GREEN PEAS / ZELENÉHO HRÁŠKU
300 G	ŚMIETANA 30% / OF 30% CREAM / SMOTANY 30 %
120 G	CEBULI / OF ONION / CIBULE
50 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
150 G	SOSU TATARSKIEGO / OF TARTAR SAUCE / TATÁRSKEJ OMÁČKY
	OLEJ DO SMAŻENIA / COOKING OIL / OLEJ NA SMAŽENIE

PL

FILETY Z SUMA OCZYŚCIĆ, POPORCJOWAĆ I ZALAĆ WODĄ, DODAĆ SÓL I CUKIER, WYMIESZAĆ I ZOSTAWIĆ W SOLANCE NA 36H, PO UPŁYWIE TEGO CZASU ODCEDZIĆ I OSUSZYĆ. CEBULĘ PODSMAŻYĆ NA MAŚLĘ DODAĆ ŚMIETANĘ I ZREDUKOWAĆ, NA KONIEC DOŁOŻYĆ GROSZEK ZIELONY I DUSIĆ DO MIĘKKOŚCI DOPRAWIĆ SOLĄ I CUKREM MĄKI WYMIESZAĆ Z PROSZKIEM DO PIECZENIA I ZAMROZIĆ NA 4H. PO ZMROŻENIU DODAĆ ZIMNEGO PIWA DO KONSYSTENCJI CIASTA NALEŚNIKOWEGO. FILETY Z SUMA OBTACZAĆ W MĄCE I CIEŚCIE, SMAŻYĆ NA GORĄCYM OLEJU DO ZRUMIENIENIA. PODAWAĆ Z GROSZKIEM I SOSEM TATARSKIM ORAZ CZĄSTKĄ CYTRYNY.

EN

CLEAN AND PORTION THE CATFISH FILLETS, COVER THEM WITH WATER, ADD SALT AND SUGAR, MIX, AND LEAVE IN BRINE FOR 36 H. AFTER THIS TIME PASSES, DRAIN AND DRY THE FILLETS.FRY ONION ON BUTTER, ADD CREAM, AND REDUCE. AT THE END ADD GREEN PEAS AND STEW UNTIL SOFT. SEASON WITH SALT AND SUGAR. MIX THE FLOUR WITH BAKING POWDER AND FREEZE FOR 4 H. AFTER FREEZING ADD COLD BEER UNTIL THE DOUGH HAS CONSISTENCY OF PANCAKE BATTER. COVER THE FILLETS IN FLOUR AND BATTER AND FRY ON HOT OIL UNTIL BROWNED. SERVE WITH GREEN PEAS, TARTAR SAUCE, AND PIECE OF A LEMON.

SK

FILETY ZO SUMCA OČISTITE, NAPORCUJTE A ZALEJTE VODOU, PRIDAJTE SOĽ A CUKOR, ZAMIEŠAJTE A NECHAJTE V SOĽANKE NA 36 H, PO UPLYNUTÍ TEJTO DOBY SCEĎTE A OSUŠTE. CIBUĽU OPEČTE NA MASLE, PRIDAJTE SMOTANU A REDUKUJTE, NA KONCI PRIDAJTE ZELENÝ HRÁŠOK A DUSTE DOMÄKKA, OCHUŤTE SOĽOU A CUKROM. MÚKY ZMIEŠAJTE S PRÁŠKOM DO PEČIVA A NA 4 H ZMRAZTE. PO ZMRAZENÍ PRIDÁVAJTE STUDENÉ PIVO DO KONZISTENCIE PALACINKOVÉHO CESTA. FILETY ZO SUMCA OBAĽTE V MÚKE A CESTÍČKU, SMAŽTE NA HORÚCOM OLEJI DO ZLATISTA. SERVÍRUJTE S HRÁŠKOM, TATÁRSKOU OMÁČKOU A KÚSKOM CITRÓNA.

WĘGORZ
EEL / ÚHOR

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1 KG	FILETÓW Z WĘGORZA / OF EEL FILLETS / FILETY Z ÚHORA
300 G	FASOLI GOTOWANEJ WRAZ Z WODĄ / OF BOILED BEANS ALONG WITH WATER / VARENÝCH FAZÚĽ SPOLOČNE S VODOU
100 G	WĘDZONEGO BOCZKU / SMOKED BACON / ÚDENEJ SLANINY
150 G	CZERWONEJ CEBULI / OF RED ONION / ČERVENEJ CIBULE
60 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
5 G	OSTREJ PAPRYCZKI / OF HOT PEPPER / OSTREJ PAPRIČKY
400 G	POMIDORÓW W PUSZCE / OF CANNED TOMATOES / PARADAJOK V PLECHOVKE
100 G	WINA BIAŁEGO / OF WHITE WINE / BIELEHO VÍNA
15 G	WĘDZONEJ PAPRYKI / OF SMOKED PEPPER / ÚDENEJ PAPRIKY
60 G	OCTU JABŁKOWEGO / OF APPLE VINEGAR / JABLČNÉHO OCTU
30 G	MIODU / OF HONEY / MEDU
20 G	MACIERZANKI / OF THYME / MATERINY DÚŠKY
	ZIEMNIAKI W SOLI / POTATOES IN SALT / ZEMIAKY V SOLI

PL

Filety z węgorza ponacinać od strony mięsa co 2-3mm i gotować na parzę przez ok 25min. Wystudzić i poporcjować. Boczek wytopić, dodać cebulę, czosnek, ostrą i wędzoną paprykę, macierzankę podlać winem i zredukować. Dodać pomidory i dusić ok. 20min, połączyć z ugotowaną fasolą i wodą z pod gotowania węgorza i dusić ok 30min, na końcu doprawić solą. Z octu i miodu zrobić glazurę, którą posmarować posolonego obgotowanego węgorza i grillować przewracając co 2min oraz smarować glazurą. Podawać na głębokim talerzu z fasolą i obok upieczonym w soli ziemniakiem.

EN

Cut the eel fillets from the side of meat every 2-3 mm and cook by steaming for approx. 25 min. Cool the fillets down and portion them. Render the bacon, add onion, hot and smoked pepper and thyme, baste with wine, and reduce. Add tomatoes and stew for approx. 20 min. Combine with boiled beans and water used to boil the eel and stew for approx. 30 min. At the end season with salt.Mix vinegar and honey into glaze and cover the salted and boiled eel with it. Grill the eel while turning it every 2 min and covering with the glaze.Serve on a deep plate with beans and next to potato baked in salt.

SK

Filety z úhora narežte na strane mäsa s odstupom 2 – 3 mm a varte v pare cca 25 min. Nechajte vychladnúť a naporcujte. Slaninu vyškvarte, pridajte cibuľu, cesnak, štipľavú a údenú papriku, materinu dúšku, podlejte vínom a zredukujte. Pridajte paradajky a duste cca 20 min., spojte s uvarenými fazuľami a vodou z varenia úhora a duste cca 30 min., na konci osoľte. Z octu a medu pripravte glazúru, ktorou natriete osoleného uvareného úhora a grilujte s otáčaním každé 2 minúty, pritom natierajte glazúrou. Servírujte na hlbokom tanieri s fazuľami a vedľa so zemiakom upečeným v soli.

SZCZUPAK | SOS BOROWIKOWY

PIKE | BOLETUS SAUCE / ŠŤUKA | HRÍBOVÁ OMÁČKA

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

750 G	FILETÓW ZE SZCZUPAKA BEZ SKÓRY / OF PIKE FILLETS WITHOUT SKIN / FILETY ZO ŠŤUKY BEZ KOŽE
250 G	BOCZKU SUROWEGO / OF RAW BACON / SUROVEJ SLANINY
1	KAJZERKA NAMOCZONA W MLEKU / KAISER ROLL SOAKED IN MILK / KAIZERKA NAMOČENÁ V MLIEKU
150 G	CEBULI / OF ONION / CIBULE
120 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
100 G	WINA / OF WINE / VÍNA
300 G	KUREK / OF CHANTERELLES / KURIATOK
300 G	ŚMIETANY / OF CREAM / SMOTANY
200 G	KASZY PĘCZAK / OF PEARL BARLEY / KRÚP
100 G	BAKŁAŻANA / OF EGGPLANT / BAKLAŽÁNU
100 G	CUKINII / OF ZUCCHINI / CUKETY
100 G	CZERWONEJ PAPRYKI / OF RED BELL PEPPER / ČERVENEJ PAPRIKY
100 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
50 G	PIETRUSZKI / OF PARSLEY / PETRŽLENU
50 G	SZCZYPIORKU / OF CHIVE / PAŽÍTKY

PL

Filet ze szczupaka wraz z boczkiem zmielić dwa razy dodać przesmażoną cebulę i odciśniętą bułkę, doprawić solą, formować kulki i gotować na parze 10-15 min. Czosnek zeszklić na maśle, podlać winem i zredukować. Dodać śmietanę, kurki i ugotowanego szczupaka wraz z płynem. Resztę cebuli przesmażyć wraz z cukinią, bakłażanem i papryką, dodać ugotowaną kaszę, doprawić i połączyć z pietruszką. Podawać na głębokim talerzu na spód kasza z warzywami na górę nałożyć szczupaka z sosem i posypać grubo krojonym szczypiorkiem.

EN

Grind the pike fillet along with bacon twice. Add fried onion and squeezed Kaiser roll, season with salt, form into balls and cook by steaming for 10-15 min. Fry the garlic for a while on butter, baste with wine, and reduce. Add cream, chanterelles, and boiled pike along with liquid.Fry the remaining onion along with zucchini, eggplant, and bell pepper, add boiled pearl barley, season, and combine with parsley.Serve on a deep dish with pike with sauce placed on top of vegetables and sprinkle with thick cut chive

SK

Filetu zo šťuky spoločne so slaninou nameľte dvakrát, pridajte osmaženú cibuľu a vytlačenú žemľu, osoľte, vytvarujte guľôčky a varte na pare 10 – 15 min. Cesnak nechajte zosklovatieť na masle, podlejte vínom a redukujte. Pridajte smotanu, kuriatka a uvarenú šťuku spolu s tekutinou. Zvyšok cibule osmažte spoločne s cuketou, baklažánom a paprikou, pridajte uvarené krúpy, dochuťte a spojte s petržlenom. Podávajte na hlbokom tanieri, dole krúpy so zeleninou, nahor položte šťuku s omáčkou a posypte nahrubo nasekanou pažítkou.

MIĘSO
MEAT
MÄSO

PIECZONA JAGNIĘCINA

BAKED LAMB / PEČENÉ JAHŇACIE

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

7,5 KG	PÓŁTUSZY JAGNIĘCEJ / OF LAMB HALF-CARCASS / JAHŇACEJ POLKY
15 L	WODY / OF WATER / VODY
450 G	SOLI / OF SALT / SOLI
225 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
200 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
200 G	MARCHWI / OF CARROT / MRKVY
500 G	CEBULI / OF ONION / CIBULE
150 G	SELERA / OF CELERY / ZELERU
150 G	PIETRUSZKI / OF PARSLEY / PETRŽLENU
100 G	OLIWY / OF OLIVE OIL / OLIVOVÉHO OLEJA
500 G	BIAŁEGO WINA / OF WHITE WINE / BIELEHO VÍNA
50 G	ROZMARYNU / OF ROSEMARY / ROZMARÍNU
50 G	TYMIANKU / OF COMMON THYME / TYMIANU
50 G	MIĘTY / OF MINT / MÄTY
50 G	SZAŁWII / OF SAGE / ŠALVIE
50 G	NATKI PIETRUSZKI / OF PARSLEY / PETRŽLENOVEJ VŇATE
100 G	CYTRYNY / OF LEMON / CITRÓNU
	LIŚĆ LAUROWY, ZIELE ANGIELSKIE
	BAY LEAF, ALLSPICE
	BOBKOVÝ LIST, NOVÉ KORENIE

PL

Z WODY, SOLI, CUKRU, POŁOWY CZOSNKU, LIŚCIA I ZIELA ZROBIĆ SOLANKĘ. WŁOŻYĆ MIĘSO NA 5-7 DNI, WYCIĄGNĄĆ NA BLACHĘ I DODAĆ POZOSTAŁE SKŁADNIKI. POZOSTAWIĆ W LODÓWCE NA 1 DZIEŃ, PIEC POCZĄTKOWO POD PRZYKRYCIEM 3H W 120 °C, ODKRYĆ I PIEC DO MIĘKKOŚCI PRZEZ KOLEJNE 2-3H W 130 °C.

EN

USE WATER, SALT, SUGAR, HALF OF GARLIC, BAY LEAF, AND ALLSPICE TO MAKE BRINE. PLACE MEAT IN THE BRINE FOR 5-7 DAYS AND THEN PULL IT OUT ON BAKING TRAY AND ADD REMAINING INGREDIENTS. PLACE IN THE FRIDGE FOR 1 DAY. INITIALLY BAKE UNDER A COVER FOR 3 H IN TEMP. OF 120 °C, THEN UNCOVER AND BAKE UNTIL SOFT FOR ADDITIONAL 2-3H IN TEMP. OF 130 °C

SK

Z VODY, SOLI, CUKRU, POLOVICE BOBKOVÉHO LISTU A NOVÉHO KORENIA PRIPRAVTE SOĽANKU. MÄSO VLOŽTE NA 5 – 7 DNÍ, VYTIAHNITE HO NA PLECH A PRIDAJTE OSTATNÉ INGREDIENCIE. NECHAJTE V CHLADNIČKE 1 DEŇ ODLEŽAŤ, NAJSKÔR PEČTE ZAKRYTÉ 3 H NA 120 °C, ODKRYTE A PEČTE DOMÄKKA ĎALŠIE 2 – 3 H NA 130 °C.

TATAR WOŁOWY

BEEF TARTAR / HOVÄDZÍ TATARÁK

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1 KG	POLĘDWICY WOŁOWEJ / OF BEEF TENDERLOIN / HOVÄDZEJ SVIEČKOVEJ
1 KG	SOLI / OF SALT / SOLI
500 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
300 G	PAPRYKI KOLOROWEJ / OF COLOURED BELL PEPPERS / FAREBNEJ PAPRIKY
200 G	CUKINII / OF ZUCCHINI / CUKETY
200 G	BAKŁAŻANA / OF EGGPLANT / BAKLAŽÁNU
300 G	SZALOTKI / OF SCALLION / ŠALOTKY
100 G	SZCZYPIORKU / OF CHIVE / PAŽÍTKY
300 G	WĘDZONEGO MAJONEZU / OF SMOKED MAYONNAISE / ÚDENEJ MAJONÉZY
150 G	PEKLOWANEJ SŁONINY / OF CURED PORK FAT / NASOLENEJ SLANINY
50 G	OLIWY / OF OLIVE OIL / OLIVOVÉHO OLEJA
	PIEPRZ MŁOTKOWANY / HAMMERED PEPPER / ČERSTVO MLETÉ ČIERNE KORENIE
	LISTKI SAŁAT I ZIÓŁ DO DEKORACJI
	SALAD AND HERB LEAVES FOR DECORATION
	LÍSTKY ŠALÁTOV A BYLINIEK NA OZDOBENIE

PL

OCZYSZCZONĄ POLĘDWICE ZASYPAĆ NA 3 H SOLĄ I CUKREM, WYCIĄGNĄĆ, OPŁUKAĆ I WYSUSZYĆ POLĘDWICĘ NA PAPIERZE. POKROIĆ W DROBNĄ KOSTKĘ, DODAĆ SZALOTKĘ, SZCZYPIOREK I PIEPRZ. KOLOROWE PAPRYKI, CUKINIĘ I BAKŁAŻANA POKROIĆ W DROBNĄ KOSTKĘ I PRZESMAŻYĆ NA OLIWIE. PODAWAĆ NA TALERZU ODBITY W RINGU PRZEKŁADAJĄC WARSTWAMI: MAJONEZ- WYMIESZANY TATAR-SMAŻONE WARZYWA. UDEKOROWAĆ CIENKO KROJONĄ SŁONINĄ I LISTKAMI SAŁAT I ZIÓŁ.

EN

CLEAN THE TENDERLOIN AND COVER IT FOR 3 H IN SALT AND SUGAR. AFTER THAT TIME PASSES, RINSE AND DRY THE TENDERLOIN ON PAPER. CUT INTO SMALL CUBES, ADD SCALLION, CHIVE, AND PEPPER.CUT COLOURED BELL PEPPER, ZUCCHINI, AND EGGPLANT INTO SMALL CUBES AND FRY ON OLIVE OIL. SERVE ON A PLATE REFLECTED IN A RING BETWEEN LAYERS: MAYONNAISE - MIXED TARTAR SAUCE - FRIED VEGETABLES. DECORATE WITH THINLY CUT PORK FAT AND HERB AND SALAD LEAVES.

SK

OČISTENÚ SVIEČKOVÚ ZASYPTE NA 3 H SOĽOU A CUKROM, VYTIAHNITE JU, OPLÁCHNITE A SVIEČKOVÚ OSUŠTE NA PAPIERI. NAKRÁJAJTE NA DROBNÉ KOCKY, PRIDAJTE ŠALOTKU, PAŽÍTKU A ČIERNE KORENIE. FAREBNÉ PAPRIKY, CUKETU A BAKLAŽÁN NAKRÁJAJTE NA JEMNÉ KOCKY A OPEČTE NA OLIVOVOM OLEJI. SERVÍRUJTE NA TANIERI VYTVAROVANÉ POMOCOU KRUHOVEJ FORMIČKY, KDE BUDETE PREKLADAŤ VRSTVY: MAJONÉZA – ZAMIEŠANÝ TATARÁK – OPEČENÁ ZELENINA. OZDOBTE TENKO KRÁJANOU SLANINOU A LÍSTKAMI ŠALÁTU A BYLINIEK.

GOŁĄBKI JAGNIĘCE

LAMB CABBAGE ROLLS / JAHŇACIE ZÁVITKY V KAPUSTOVOM LISTE

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1 KG	KAPUSTY BIAŁEJ / OF WHITE CABBAGE / BIELEJ KAPUSTY
0,5 KG	MIELONEJ JAGNIĘCINY / OF GROUND LAMB MEAT / MLETÉHO JAHŇACIEHO
200 G	KASZY GRYCZANEJ NIE PALONEJ / OF UNROASTED BUCKWHEAT / NEPRAŽENEJ POHÁNKY
200 G	KASZY GRYCZANEJ PALONEJ / OF ROASTED BUCKWHEAT / PRAŽENEJ POHÁNKY
500 G	CEBULI / OF ONION / CIBULE
150 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
20 G	MIĘTY / OF MINT / MÄTY
20 G	TYMIANKU / OF COMMON THYME / TYMIANU
20 G	PIETRUSZKI / OF PARSLEY / PETRŽLENU
500 G	POMIDORÓW W PUSZCE / OF CANNED TOMATOES / PARADAJOK V PLECHOVKE
1000 G	ROSOŁU / OF CHICKEN SOUP / VÝVARU
200 G	TWARDEGO SERA OWCZEGO / OF HARD SHEEP CHEESE / TVRDÉHO OVČIEHO SYRA
100 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
100 G	OLIWY / OF OLIVE OIL / OLIVOVÉHO OLEJA
	SÓL I PIEPRZ / SALT AND PEPPER / SOĽ A ČIERNE KORENIE

PL

Z KAPUSTY WYCIĄĆ GŁĄB, PARZYĆ WE WRZĄTKU ŚCIĄGAJĄC MIĘKKIE LIŚCIE. KASZĘ UGOTOWAĆ I POŁĄCZYĆ Z MIELONĄ JAGNIĘCINĄ I PRZESMAŻONĄ CEBULĄ I CZOSNKIEM. DODAĆ POKROJONE ZIOŁA I DOPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM. ZWIJAĆ GOŁĄBKI I WKŁADAĆ DO NACZYNIA WYŁOŻONEGO LIŚĆMI KAPUSTY, ZALAĆ BULIONEM PRZYKRYĆ LIŚĆMI I FOLIĄ. PIEC W 120 °C PRZEZ OK 1H. RESZTĘ CEBULI I CZOSNKU PRZESMAŻYĆ NA OLIWIE Z MASŁEM, DODAĆ POMIDORY,DOPRAWIĆ I GOTOWAĆ OK 20 MIN. SER ZETRZEĆ NA DROBNEJ TARCE, PRZEŁOŻYĆ CIENKĄ WARSTWĘ NA PERGAMIN I PIEC DO ZRUMIENIENIA W 160 °C. GOŁĄBKI SERWOWAĆ W GŁĘBOKIM TALERZU POLANE SOSEM Z POMIDORÓW I OLIWĄ, ORAZ POSYPANE CHIPSAMI Z SERA OWCZEGO.

EN

REMOVE THE CABBAGE CORE AND SCALD THE CABBAGE IN BOILING WATER WHILE REMOVING SOFT LEAVES. BOIL THE BUCKWHEAT AND COMBINE IT WITH GROUND LAMB MEAT AND FRIED ONION AND GARLIC. ADD CUT HERBS AND SEASON WITH SALT AND PEPPER. MAKE ROLLS AND PLACE THEM IN DISH LINED WITH CABBAGE LEAVES. COVER WITH STOCK, COVER WITH LEAVES AND FOIL, AND BAKE FOR APPROX. 1 H IN TEMP. OF 120 °C. FRY THE REMAINING ONION AND GARLIC ON OLIVE OIL MIXED WITH BUTTER, ADD TOMATOES, SEASON IT, AND COOK FOR APPROX. 20 MIN. GRATE THE CHEESE ON SMALL MESH GRATER, PLACE THIN LAYER ON A PARCHMENT AND BAKE UNTIL BROWNED IN TEMP. OF 160 °C. SERVE THE ROLLS ON A DEEP PLATE DOUSED WITH TOMATO SAUCE AND OLIVE OIL AND SPRINKLED WITH SHEEP CHEESE CHIPS.

SK

Z KAPUSTY VYREŽTE HLÚBIK, SPARTE VO VRIACEJ VODE A ODDEĽUJTE MÄKKÉ LISTY. POHÁNKU UVARTE A ZMIEŠAJTE S MLETÝM JAHŇACÍM A OPEČENOU CIBUĽOU A CESNAKOM. PRIDAJTE NAKRÁJANÉ BYLINKY A OSOĽTE A OKOREŇTE. ZAMOTAJTE ZÁVITKY A VLOŽTE ICH DO NÁDOBY VYLOŽENEJ KAPUSTOVÝMI LISTAMI, ZALEJTE VÝVAROM, PRIKRYTE LISTY FÓLIOU A PEČTE NA 120 °C CCA 1 H. ZVYŠOK CIBULE A CESNAKU OPEČTE NA OLIVOVOM OLEJI S MASLOM, PRIDAJTE PARADAJKY, OCHUŤTE A VARTE CCA 20 MIN. SYR NASTRÚHAJTE NA JEMNO, TENKÚ VRSTVU PRELOŽTE NA PAPIER NA PEČENIE A PEČTE DO ZLATISTA NA 160 °C. ZÁVITKY SERVÍRUJTE V HLBOKOM TANIERI POLIATE PARADAJKOVOU OMÁČKOU A OLIVOVÝM OLEJOM A POSYPANÉ ČIPSAMI Z OVČIEHO SYRA.

POLĘDWICA Z ŁABOWEJ

ŁABOWA TENDERLOIN / SVIEČKOVÁ Z ŁABOWEJ

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

800G	POLĘDWICY WOŁOWEJ / OF BEEF TENDERLOIN / HOVÄDZEJ SVIEČKOVEJ
600G	PUREE ZIEMNIACZANO - PIEPRZOWE / OF POTATO AND PORK PUREE / ZEMIAKOVÉHO PYRÉ S ČIERNYM KORENÍM
300G	KISZONYCH RYDZÓW / OF PICKLED SAFFRON MILK CAPS / NAKLADANÝCH RÝDZIKOV
100G	CIEMNEGO SOSU / OF DARK SAUCE / TMAVEJ ŠŤAVY
75G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
30G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
20G	TYMIANKU / OF COMMON THYME / TYMIANU
100G	CZERWONEJ CEBULI / OF RED ONION / ČERVENEJ CIBULE
30G	SZCZYPIORKU / OF CHIVE / PAŽÍTKY
30G	MUSZTARDY FRANCUSKIEJ / OF FRENCH MUSTARD / FRANCÚZSKEJ HORČICE
30G	OLIWY / OF OLIVE OIL / OLIVOVÉHO OLEJA

PL

POLĘDWICĘ POPORCJOWAĆ NA STEKI, WYJĄĆ Z LODÓWKI MINIMUM 0,5H PRZED SMAŻENIEM, DOPRAWIĆ SOLĄ I MŁOTKOWANYM PIEPRZEM. MIĘSO GRILLOWAĆ PO 2-3MIN Z KAŻDEJ STRONY, ODSTAWIĆ DO ODPOCZYNKU W CIEPŁE MIEJSCE DODAJĄC SZCZYPTĘ MASŁA TYMIANKU I CZOSNKU. SOS ZAGOTOWAĆ, ZLAĆ SOKI Z POD POLĘDWICY I ZAGĘŚCIĆ RESZTĄ ZIMNEGO MASŁA. RYDZE POKROIĆ W PASECZKI, DODAĆ POKROJONĄ CEBULĘ, SZCZYPIOREK, MUSZTARDĘ FRANCUSKĄ I OLIWĘ. POLĘDWICE SERWOWAĆ NA PUREE ZIEMNIACZANO- PIEPRZOWYM POLANE SOSEM I OSOBNO PODANĄ SAŁATKĄ Z KISZONYCH RYDZÓW.

EN

PORTION THE TENDERLOIN INTO STEAKS. REMOVE THE STEAKS AT LEAST 0.5 H BEFORE FRYING AND SEASON WITH SALT AND HAMMERED PEPPER. GRILL THE MEAT FOR 2-3 MIN ON EACH SIDE AND LEAVE IT TO REST IN A WARM PLACE WHILE ADDING A PINCH OF BUTTER, COMMON THYME, AND GARLIC. BOIL THE SAUCE, POUR JUICES FROM UNDER THE TENDERLOIN AND CONCENTRATE IT WITH THE REMAINING COLD BUTTER.CUT MILK CAPS INTO STRIPS AND ADD CUT ONION, CHIVE, FRENCH MUSTARD, AND OLIVE OIL. SERVE THE TENDERLOIN ON POTATO AND PORK PUREE DRIZZLED WITH SAUCE AND PICKLED SAFFRON MILK CAP SALAD ON A SEPARATE PLATE.

SK

SVIEČKOVÚ NAPORCUJTE NA STEAKY, VYTIAHNITE Z CHLADNIČKY MINIMÁLNE 0,5 H PRED OPEKANÍM, OSOĽTE A OKOREŇTE ČERSTVO MLETÝM ČIERNYM KORENÍM. MÄSO GRILUJTE 2 – 3 MIN. Z KAŽDEJ STRANY, NECHAJTE ODPOČINÚŤ NA TEPLOM MIESTE, PRIDAJTE ŠTIPKU MASLA, TYMIAN A CESNAK. ŠŤAVU PRIVEĎTE DO VARU, ZLEJTE ŠŤAVU SPOD SVIEČKOVEJ A ZAHUSTITE JU ZVYŠKOM STUDENÉHO MASLA. RÝDZIKY NAKRÁJAJTE NA PRÚŽKY, PRIDAJTE NAKRÁJANÚ CIBUĽU, PAŽÍTKU, FRANCÚZSKU HORČICU A OLIVOVÝ OLEJ. SVIEČKOVÚ SERVÍRUJTE NA ZEMIAKOVOM PYRÉ S ČIERNYM KORENÍM PODLIATOM ŠŤAVOU A ZVLÁŠŤ ŠALÁT Z NAKLADANÝCH RÝDZIKOV.

KOTLET CIELĘCY

VEAL CUTLAIT / TEĽACIA KOTLETA

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

600 G	KOTLETA CIELĘCEGO Z KOSTKĄ / OF VEAL CUTLET WITH BONE / TEĽACEJ KOTLETY S KOSŤOU
2	JAJKA / EGGS / VAJCIA
50 G	MĄKI / OF FLOUR / MÚKY
100 G	BUŁKI TARTEJ / OF BREADCRUMBS / STRÚHANKY
30 G	STARTEGO PARMEZANU / OF GRATED PARMESAN CHEESE / STRÚHANÉHO PARMEZÁNU
100 G	MASŁA KLAROWANEGO / OF CLARIFIED BUTTER / PREPUSTENÉHO MASLA
600 G	ZIMNIAKÓW / OF POTATOES / ZEMIAKOV
150 G	OGÓRKA / OF CUCUMBER/ UHORKY
30 G	KOPERKU / OF DILL / KÔPRU
30 G	OLIWY / OF OLIVE OIL / OLIVOVÉHO OLEJA
10 G	OCTU WINNEGO / OF WINE VINEGAR / VÍNNEHO OCTU
100 G	BULIONU / OF STOCK / VÝVARU
100 G	CZERWONEJ CEBULI / OF RED ONION / ČERVENEJ CIBULE
	SÓL, PIEPRZ, CUKIER / SALT, PEPPER, SUGAR / SOĽ, ČIERNE KORENIE, CUKOR

PL

KOTLETY POKROIĆ, DOPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM I OPANIEROWAĆ W MĄCE, JAJKU I BUŁCE TARTEJ WYMIESZANEJ Z PARMEZANEM. KOTLETY SMAŻYĆ NA MAŚLE KLAROWANYM NA RUMIANO. ZIEMNIAKI UGOTOWAĆ W MUNDURKACH, OBRAĆ JAK BĘDĄ JESZCZE GORĄCE, DODAĆ POKROJONE WARZYWA, PODLAĆ BULIONEM I OLIWĄ, DOPRAWIĆ OCTEM, CUKREM I SOLĄ. PODAWAĆ NA TALERZY ODBITE W RINGU OBOK KOTLETÓW WRAZ Z PRZYSMAŻONĄ KAPUSTĄ NA SUCHEJ PATELNI.

EN

CUT THE CUTLETS, SEASON WITH SALT AND PEPPER, COVER IN FLOUR, EGG, AND BREADCRUMBS MIXED WITH PARMESAN CHEESE. FRY THE CUTLETS ON CLARIFIED BUTTER UNTIL BROWNED. BOIL POTATOES IN JACKETS, PEEL THEM WHILE HOT, AND ADD CUT VEGETABLES. BASTE WITH STOCK AND OLIVE OIL AND SEASON WITH VINEGAR, SUGAR, AND SALT. SERVE ON A PLATE REFLECTED IN A RING NEXT TO CUTLETS ALONG WITH CABBAGE FRIED ON DRY FRYING PAN.

SK

KOTLETY NAKRÁJAJTE, OSOĽTE A OKOREŇTE A OBAĽTE V MÚKE, VAJÍČKU A STRÚHANKE ZMIEŠANEJ S PARMEZÁNOM. KOTLETY SMAŽTE NA PREPUSTENOM MASLE DOZLATISTA. ZEMIAKY UVARTE V ŠUPKE, OLÚPTE ICH EŠTE HORÚCE, PRIDAJTE NAKRÁJANÚ ZELENINU, PODLEJTE VÝVAROM A OLIVOVÝM OLEJOM, DOCHUŤTE OCTOM, CUKROM A SOĽOU. SERVÍRUJTE NA TANIERI V KRÚŽKU VYTVORENOM FORMIČKOU VEDĽA KOTLIET SPOLOČNE S KAPUSTOU OSMAŽENOU NA SUCHEJ PANVICI.

BOCZEK
BACON / SLANINA

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1 KG	BOCZKU / OF BACON / SLANINY
2 L	WODY / OF WATER / VODY
60 G	SOLI / OF SALT / SOLI
30 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
600 G	SELERA / OF CELERY / ZELERU
70 G	CYDRU / OF CIDER / CIDERU
120 G	SELERA NACIOWEGO / OF CELERY LEAVES / STOPKOVÉHO ZELERU
200 G	ŚMIETANY / OF CREAM / SMOTANY
100 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
500 G	ŚLIWKI WĘGIERKI / OF HUNGARIAN PLUM / SLIVIEK ODRODA WĘGIERKA
100 G	CZERWONEGO WINA / OF RED WINE / ČERVENÉHO VÍNA
50 G	OCTU / OF VINEGAR / OCTU
3 G	OSTREJ PAPRYKI / OF HOT PEPPER / ŠTIPĽAVEJ PAPRIKY
1	ŁYŻECZKA CYNAMONU / TEASPOON OF CINNAMON / LYŽIČKU ŠKORICA
300 G	ZAPRAWY DO PIKLOWANIA / OF PICKLING SEASONING / RÔSOLU

PL

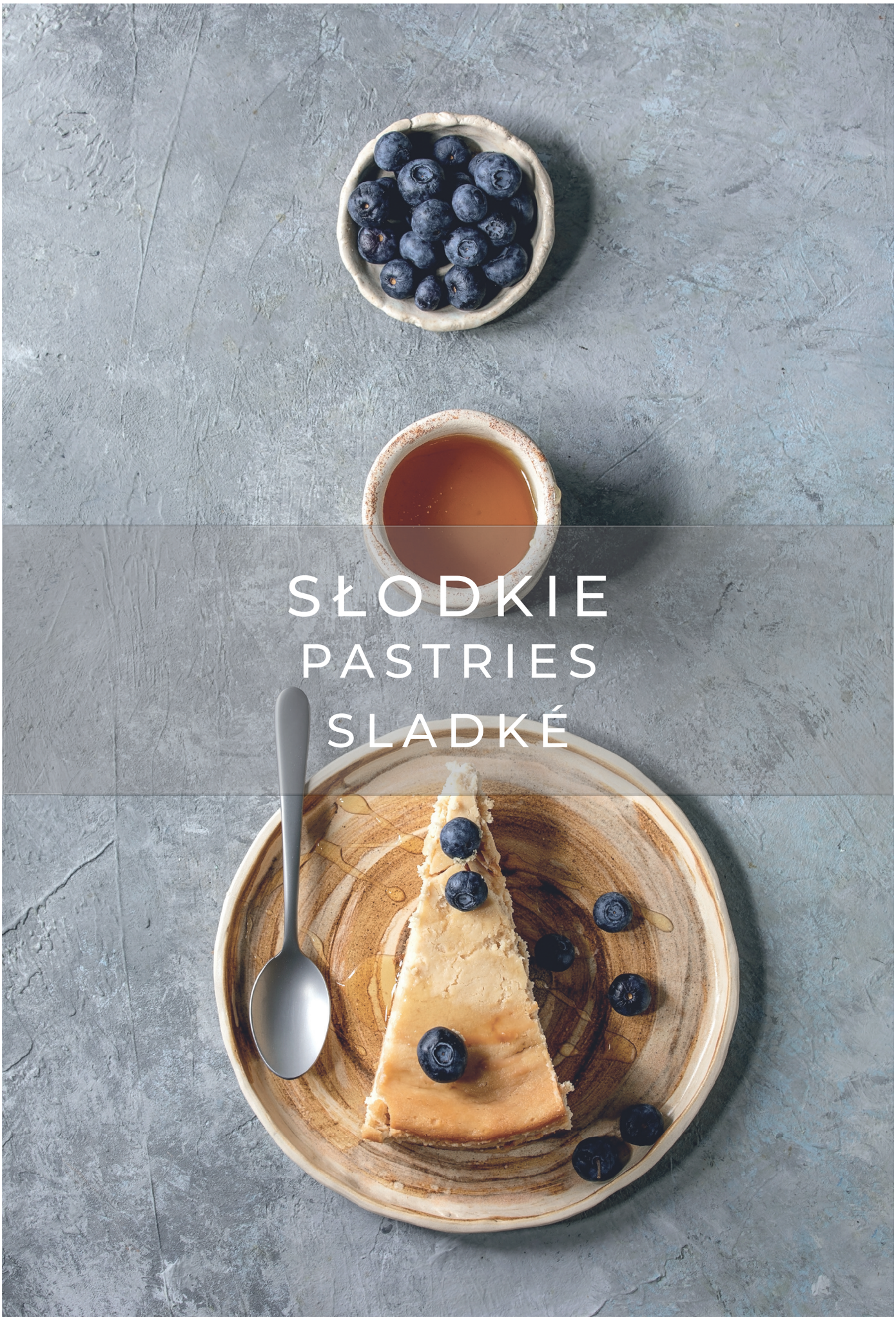
Z WODY, SOLI I CUKRU SPORZĄDZIĆ SOLANKĘ, WŁOŻYĆ BOCZEK I ZOSTAWIĆ NA TRZY DNI. PO TYM CZASIE MIĘSO WYCIĄGNĄĆ, OSUSZYĆ, ZAWINĄĆ SZCZELNIE W FOLIE I GOTOWAĆ W 75 °C PRZEZ 12H. WYSTUDZIĆ, POKROIĆ W DUŻĄ KOSTKĘ LUB PLASTRY I GRILLOWAĆ NA RUMIANO. SELERA UPIEC W 170 °C DO MIĘKKOŚCI, OBRAĆ, PODDUSIĆ ZE ŚMIETANĄ I CYDREM, DODAĆ ZIMNE MASŁO I ZMIKSOWAĆ NA MUS. SELERA NACIOWEGO POKROIĆ W CIENKIE PASECZKI I WRZUCIĆ DO ZIMNEJ WODY Z LODEM. Z CUKRU ZROBIĆ KARMEL, DODAĆ CZERWONE WINO, OCET, OSTRĄ PAPRYKĘ, CYNAMON I GOTOWAĆ PRZEZ 10MIN. DODAĆ POŁOWĘ WYDRYLOWANYCH ŚLIWEK I GOTOWAĆ, AŻ ŚLIWKI SIĘ ROZPADNĄ. ZAGOTOWAĆ ZAPRAWĘ DO PIKLOWANIA I WRZUCIĆ RESZTĘ WYDRYLOWANYCH ŚLIWEK. BOCZEK POSMAROWANY PIKANTNYM POWIDŁEM ŚLIWKOWYM SERWOWAĆ NA MUSIE Z SELERA. NA GÓRĘ POŁOŻYĆ CHRUPIĄCEGO SELERA NACIOWEGO I PIKLOWANĄ ŚLIWKĘ.

EN

USE WATER, SALT, AND SUGAR TO MAKE BRINE. PLACE THE BACON IN BRINE AND LEAVE IT FOR 3 DAYS. AFTER THIS TIME PASSES, PULL OUT AND DRY THE MEAT, TIGHTLY WRAP IT IN FOIL AND BAKE FOR 12 H IN TEMP. OF 75 °C. COOL THE BACON DOWN, CUT IT INTO BIG CUBES OR SLICES, AND GRILL UNTIL BROWNED. BAKE THE CELERY IN TEMP. OF 170 °C UNTIL SOFT, PEEL IT, AND STEW WITH CREAM AND CIDER. ADD COLD BUTTER AND MIX INTO A MOUSSE. CUT THE CELERY LEAVES INTO THIN STRIPS AND ADD TO WATER WITH ICE. CARAMELISE THE SUGAR, ADD RED WINE, VINEGAR, HOT PEPPER AND CINNAMON STICK, AND COOK FOR 10 MIN. ADD HALF OF STONED PLUMS AND COOK UNTIL THE PLUMS FALL APART.BOIL THE PICKLING SEASONING AND ADD THE REMAINING STONED PLUMS TO IT. SERVE THE BACON GREASED WITH HOT PLUM JAM ON CELERY MOUSSE WITH CRISPY CELERY LEAVE AND PICKLED PLUM PLACED AT THE TOP OF THE DISH

SK

Z VODY, SOLI A CUKRU PRIPRAVTE SLANÝ NÁLEV, VLOŽTE SLANINU A NECHAJTE TRI DNI ODLEŽAŤ. PO TOM MÄSO VYTIAHNITE, OSUŠTE HO, TESNE ZABAĽTE DO FÓLIE A VARTE PRI 75 °C 12 H. NECHAJTE VYCHLADNÚŤ, NAKRÁJAJTE NA VEĽKÉ KOCKY ALEBO PLÁTKY A GRILUJTE DOZLATISTA. ZELER UPEČTE NA 170 °C DOMÄKKA, OLÚPTE HO, PODUSTE SO SMOTANOU A CIDEROM, PRIDAJTE STUDENÉ MASLO A ROZMIXUJTE NA PENU. STOPKOVÝ ZELER NAKRÁJAJTE NA TENKÉ REZANCE A VHOĎTE DO STUDENEJ VODY S ĽADOM. Z CUKRU UROBTE KARAMEL, PRIDAJTE ČERVENÉ VÍNO, OCOT, ŠTIPĽAVÚ PAPRIKU, ŠKORICU A VARTE 10 MIN. PRIDAJTE POLOVICU VYKÔSTKOVANÝCH SLIVIEK A VARTE, AŽ SA SLIVKY ROZPADNÚ. PRIVEĎTE DO VARU RÔSOL A VHOĎTE DO NEHO ZVYŠOK VYKÔSTKOVANÝCH SLIVIEK. SLANINU POMAZANÚ PIKANTNÝM SLIVKOVÝM LEKVÁROM PODÁVAJTE NA ZELEROVEJ PENE, NAHOR POLOŽTE CHRUMKAVÝ STONKOVÝ ZELER A NALOŽENÉ SLIVKY.



SŁODKIE
PASTRIES
SLADKÉ

CHAŁKA
CHALLAH / CHALA

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

225 G	MĄKI / OF FLOUR / MÚKY
40 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
3 G	SOLI / OF SALT / SOLI
1	JAJKO / EGG / VAJÍČKA
1	ŻÓŁTKO / EGG YOLK / ŽĽTKA
10 G	SUCHYCH DROŻDŻY / OF YEARS / DROŽDIA
75 G	LETNIEGO MLEKA / OF ROOM TEMPERATURE MILK / VLAŽNÉHO MLIEKA
25 G	MASŁA BARDZO MIĘKKIEGO / OF VERY SOFT BUTTER / VEĽMI MÄKKÉHO MASLA

KRUSZONKA / CRUMBLE / POSÝPKA

50 G	CUKRU KRYSZTAŁ / OF GRANULATED SUGAR / CUKRU KRYŠTÁL
50 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
100 G	MĄKI PSZENNEJ / OF WHEAT FLOUR / PŠENIČNEJ MÚKY

PL

KRUSZONKA:
Wszystko razem wymieszać do uzyskania sypkiej konsystencji.

DO MLEKA DODAJEMY DROŻDŻE, POŁOWĘ CUKRU I MAKI. ROBIMY ROZCZYN I ZOSTAWIAMY NA 15 MINUT . JAK ROZCZYN ZACZNIE PRACOWAĆ DODAJEMY RESZTĘ SKŁADNIKÓW I WYRABIAMY CIASTO, AŻ BĘDZIE MIAŁO JEDNOLITĄ KONSYSTENCJE I BĘDZIE ODKLEJAĆ SIĘ OD REKI SKRĘCAMY CHAŁKĘ SMARUJEMY ROZTRZEPANYM JAJKIEM I POSYPUJEMY KRUSZONKĄ ODSTAWIAMY DO WYROŚNIĘCIA. JAK WYROŚNIE PIECZEMY W 190 °C PRZEZ 20 MINUT.

EN

CRUMBLE:
Mix all ingredients together until crumbly consistency is achieved.

Add yeast, half of sugar, and half of flour to milk, prepare the leaven, and leave it for 15 min. While the leaven is working, add the remaining ingredients and knead a dough until it has a uniform consistency and does not stick to hand. Twist the dough into a braid, glaze with beaten egg, sprinkle with crumble, and leave to rise. After rising bake for 20 min in temp. of 190 °C.

SK

POSÝPKA:
Všetko spoločne zamiešajte, až dosiahnete sypkú konzistenciu.

Do mlieka pridáme droždie, polovicu cukru a múky, urobíme kvások a necháme ho 15 minút odstáť. Až kvások začne pracovať, pridáme zvyšné ingrediencie a vypracujeme cesto s jednotnou konzistenciou, ktoré sa nebude lepiť na ruky, spletieme chalu, pomažeme ju rozšľahaným vajíčkom a posypeme posýpkou, necháme vykysnúť. Až vykysne, pečieme na 190 °C 20 minút.

CIASTO DROŻDŻOWE ZE ŚLIWKAMI

YEAST CAKE WITH PLUMS AND CRUMBLE / KYSNUTÝ KOLÁČ SO SLIVKAMI

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

500 G	MĄKI / OF FLOUR / MÚKY
250 G	MLEKA / OF MILK / MLIEKA
20 G	DROŻDŻY / OF YEAST / DROŽDIA
150 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
100 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
4	ŻÓŁTKA / EGG YOLKS / ŽĽTKA
10 G	SOLI / OF SALT / SOLI

PL

Z LETNIEGO MLEKA, DROŻDŻY, 30 G CUKRU I CZĘŚCI MĄKI ROBIMY ROZCZYN. NASTĘPNIE ZOSTAWIAMY POD ŚCIERECZKĄ NA 15 MINUT . DODAJEMY RESZTĘ MĄKI, CUKRU, ŻÓŁTKA, SOLI I NASTĘPNIE WYRABIAMY CIASTO. POD KONIEC WYRABIANIA DODAJEMY MIĘKKIE MASŁO, WYRABIAMY DO OSIĄGNIĘCIA AKSAMITNEGO CIASTA . WYKŁADAMY DO FORMY WYSMAROWANEJ MASŁEM. NA WIERZCHU UKŁADAMY ŚLIWKI I POSYPUJEMY KRUSZONKĄ, JAK WYROŚNIE WKŁADAMY DO PIECA NAGRZANEGO DO 190 °C. PIECZEMY 25-30 MINUT.

EN

PREPARE LEAVEN FROM MILK WITH ROOM TEMPERATURE, YEAST, 30 G OF SUGAR, AND PART OF FLOUR. LEAVE IT COVERED WITH A CLOTH FOR 15 MIN. NEXT, ADD THE REMAINING FLOUR AND SUGAR, EGG YOLKS, AND SALT AND KNEAD THE DOUGH. AT THE END OF KNEADING ADD SOFT BUTTER AND CONTINUE KNEADING UNTIL THE DOUGH IS VELVETY. PUT THE DOUGH IN CAKE MOULD GREASED WITH BUTTER, PLACE PLUMS AT THE TOP OF DOUGH, AND SPRINKLE IT WITH CRUMBLE. AFTER THE DOUGH RISES, PUT IT IN AN OVEN PRE-HEATED TO 190 °C AND BAKE FOR 25-30 MIN.

SK

Z VLAŽNÉHO MLIEKA, DROŽDIA, 30 G CUKRU A ČASTI MÚKY UROBÍME KVÁSOK, NECHÁME POD UTIERKOU NA 15 MINÚT. NÁSLEDNE PRIDÁME ZVYŠOK MÚKY, CUKRU, ŽĽTOK, SOĽ A VYPRACUJEME CESTO, KU KONCI MIESENIA PRIDÁME ZMÄKNUTÉ MASLO, MIESIME, AŽ ZÍSKAME ZAMATOVÉ CESTO. VYLOŽÍME HO DO FORMY VYMAZANEJ MASLOM, HORE KLADIEME SLIVKY A POSYPEME POSÝPKOU, AŽ VYKYSNE VLOŽÍME DO RÚRY PREDHRIATEJ NA 190 °C A PEČIEME 25 – 30 MINÚT.

SERNIK NA KRUCHYM SPODZIE

CHEESECAKE ON CRISPY BOTTOM / TVAROHOVÝ KOLÁČ NA KREHKOM KORPUSE

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

600 G	SERA BIAŁEGO PÓŁTUSTEGO / OF HALF-FAT WHITE CHEESE / POLOTUČNÉHO TVAROHU
80 G	OLEJU / OF OIL / OLEJA
90 G	MLEKA / OF MILK / MLIEKA
90 G	ŚMIETANY 30% / OF 30% CREAM / SMOTANY 30 %
3	ŁYŻKI BUDYNIU WANILIOWEGO/ TABLESPOONS OF VANILLA PUDDING / LYŽICE VANILKOVÉHO PUDINGU
1	ŁYŻECZKA CUKRU WANILIOWEGO / TEASPOON OF VANILLA SUGAR /LYŽIČKA VANILKOVÉHO CUKRU
160 G	CUKRU KRYSZTAŁ / OF GRANULATED SUGAR / CUKRU KRYŠTÁL
3	JAJA / EGGS / VAJEC
2	ŻÓŁTKA / EGG YOLKS / ŽĺTKA
2	BIAŁKA / EGG WHITES / BIELKU
	SOK Z POŁOWY CYTRYNY / JUICE FROM HALF OF A LEMON / ŠŤAVA Z POLOVICE CITRÓNA

PL

WSZYSTKIE SKŁADNIKI POŁĄCZYĆ RAZEM BIAŁKO UBIJAMY Z 40 GRAMAMI CUKRU, MIESZAMY DELIKATNIE Z RESZTĄ WYLEWAMY NA BLASZKĘ Z CIASTEM KRUCHYM NASTĘPNIE PIECZEMY W 180°C PRZEZ OKOŁO 1 GODZINĘ.

EN

COMBINE ALL INGREDIENTS TOGETHER. BEAT EGG WHITES WITH 40 G OF SUGAR AND CAREFULLY MIX WITH THE REMAINING INGREDIENTS. POUR INTO CAKE MOULD WITH SHORT PASTRY AND BAKE FOR APPROX. 1 H IN TEMP. OF 180 °C.

SK

VŠETKY INGREDIENCIE SPOJTE, BIELOK VYŠĽAHAJTE SO 40 GRAMAMI CUKRU, JEMNE ZAMIEŠAJTE SO ZVYŠKOM, VYLEJTE NA PLECH S KREHKÝM CESTOM A PEČTE NA 180 °C ASI 1 HODINU.

CIASTO / DOUGH / CESTO

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

125 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
375 G	MĄKI TYP 550 / OF TYPE 550 FLOUR / MÚKY TYP 550
125 G	CUKRU KRYSZTAŁ / OF GRANULATED SUGAR / CUKRU KRYŠTÁL
1	JAJKO / EGG / VAJCE
1	ŻÓŁTKO / EGG YOLK / ŽĺTKA
1,5	ŁYŻKI KWAŚNEJ ŚMIETANY / TABLESPOON OF SOUR CREAM / LYŽICE KYSLEJ SMOTANY
1,5	ŁYŻECZKI PROSZEKU DO PIECZENIA / TEASPOON OF BAKING POWDER / LYŽIČKY PRÁŠKU DO PEČIVA

WSZYSTKO WYRABIAMY DO UZYSKANIA CIASTA / KNEAD EVERYTHING UNTIL DOUGH IS FORMED / VŠETKO MIEŠAME, DOKIAĽ NEZÍSKAME CESTO.

DOMOWA SZARLOTKA

HOMEMADE APPLE PIE / DOMÁCI JABLKOVÝ KOLÁČ

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

125 g	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
375 g	MĄKI TYP 550 / OF TYPE 550 FLOUR / MÚKY TYP 550
125 g	CUKRU KRYSZTAŁ / OF GRANULATED SUGAR / CUKRU KRYŠTÁL
1	JAJKO / EGG / VAJCE
1	ŻÓŁTKO / EGG YOLK / ŽĺTKA
1,5	ŁYŻKI KWAŚNEJ ŚMIETANY / TABLESPOON OF SOUR CREAM / LYŽICE KYSLEJ SMOTANY
1,5	ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA / TEASPOON OF BAKING POWDER / LYŽIČKY PRÁŠKU DO PEČIVA

Wszystko wyrabiamy do uzyskania ciasta / Knead everything until dough is formed / Všetko miešame, dokiaľ nezískame cesto.

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

1300 g	JABŁEK / OF APPLE / JABĺK
70 g	CUKRU KRYSZTAŁ / OF GRANULATED SUGAR / CUKRU KRYŠTÁL
50 g	BUŁKI TARTEJ / OF BREADCRUMBS / STRÚHANKY
	CYNAMON DO SMAKU / CINNAMON FOR TASTE / ŠKORICA PODĽA CHUTI

PL

Jabłka obrać i zetrzeć na grubych oczkach dodać resztę składników i wyłożyć na rozwałkowane ciasto kruche, przykryć drugim kawałkiem ciasta ponakłuwać widelcem i posmarować roztrzepanym żółtkiem ze śmietaną. Piec w 180 °C przez 55 minut.

EN

Peel and grate apples of big mesh grater, add remaining ingredients and put on rolled out short pastry. Cover with another piece of pastry, puncture with fork, and glaze with egg yolk mixed with cream. Bake for 55 min in temp. of 180 °C.

SK

Jablká olúpte a nakrájajte na hrubo, pridajte ostatné ingrediencie a položte na rozvaľkané krehké cesto, prikryte druhým kusom cesta, prepichajte vidličkou a pomažte žĺtkom rozšľahaným so smotanou. Pečieme na 180 °C cca 55 minút.

PIERNIK Z SUSKĄ SECHLOŃSKĄ 1/2

GINGERBREAD WITH SUSKA SECHLOŃSKA DRIED PLUMS / PERNÍK SO SECHLOŇSKÝMI SUŠENÝMI SLIVKAMI

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

PIERNIK / GINGERBREAD / PERNÍK

300 G	MLEKA / OF MILK / MLIEKA
100 G	SYROPU OWOCOWEGO / OF FRUIT SYRUP / OVOCNÉHO SIRUPU
200 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
100 G	MIODU / OF HONEY / MEDU
0,5	ŁYŻKI PRZYPRAWY DO PIERNIKA / TABLESPOON OF GINGERBREAD SPICE / LYŽIČKY PERNÍKOVÉHO KORENIA
15 G	KAKAO / OF COCOA / KAKAA

WSZYSTKO RAZEM ZAGOTOWAĆ I DO CIEPŁEGO DODAĆ :
MIX EVERYTHING TOGETHER AND BOIL. TO THE WARM MIX ADD :
VŠETKO SPOLOČNE PRIVEĎTE DO VARU A DO TEPLÉHO PRIDAJT :

50 G	OLEJU / OF OIL / OLEJA
50 G	MASŁA / OF BUTTER / MASLA
150 G	OKRUCH (ZMIELONE ŚCINKI Z CIAST) / OF CRUMBS (GROUND CAKE CUTS / POSÝPKY (NAMLETÉ ODREZKY KOLÁČOV)
15 G	KAKAO / OF COCOA / KAKAA

POCZEKAĆ AŻ OSTYGNIE UBIJAĆ LIŚCIEM NA MASZYNIE I DODAĆ
WAIT FOR THE MIX TO COOL DOWN, AND THEN BEAT IN A KITCHEN MIXER WITH BEATER AND ADD:
POČKAJTE, AŽ VYCHLADNE, MIESTE V ROBOTE A PRIDAJTE

3	JAJKA / EGGS / VAJÍČOK

WYMIESZAĆ JAJKA I RĘCZNIE DOMIESZAĆ:
MIX THE EGGS AND MANUALLY MIX IN:
ZMIEŠAJTE VAJCIA A RUČNE DOMIEŠAJTE:

5 G	SODY / OF BAKING SODA / SÓDY
3 G	AMONIAKU / OF AMMONIA / AMONIA
350 G	MĄKI / OF FLOUR / MÚKY

PL

JAK MAMY ZAROBIONE CIASTO WYLEWAMY NA BLASZKI Z PAPIEREM I PIECZEMY W 180 °C OKOŁO 45 MINUT WYJMUJEMY I CZEKAMY, AŻ OSTYGNIE PRZECINAMY PRZEKŁADAMY MARMOLADĄ I OBLEWAMY POLEWĄ.

EN

WHEN THE DOUGH IS KNEADED, POUR IT INTO CAKE MOULDS LINED WITH PAPER AND BAKE FOR APPROX. 45 MIN IN TEMP. OF 180 °C. AFTER THAT TIME PASSES, REMOVE THE MOULDS, WAIT UNTIL THE GINGERBREAD COOLS DOWN, CUT IT IN HALF, LAYER WITH MARMALADE, AND POUR TOPPING ON IT.

SK

KEĎ MÁME ZAROBENÉ CESTO, VYLEJEME HO NA PLECH S PAPIEROM A PEČIEME NA 180 °C ASI 45 MINÚT, VYTIAHNEME HO, POČKÁME AŽ VYCHLADNE, PREREŽEME, POTRIEME MARMELÁDOU A POLEJEME POLEVOU.

PIERNIK Z SUSKĄ SECHLOŃSKĄ 2/2

GINGERBREAD WITH SUSKA SECHLOŃSKA DRIED PLUMS / PERNÍK SO SECHLOŇSKÝMI SUŠENÝMI SLIVKAMI

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

POLEWA CZEKOLADOWA / CHOCOLATE TOPPING / ČOKOLÁDOVÁ POLEVA

400 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
150 G	KAKAO / OF COCOA / KAKAA
250 G	ŚMIETANY / OF CREAM / SMOTANY
250 G	WODY / OF WATER / VODY
15 G	ŻELATYNY NAMOCZONEJ / OF SOAKED GELATINE / NAMOČENÁ ŽELATÍNA

PL

Wszystkie składniki zagotować do temp. 103 °C i przecedzić.

PL

Boil all ingredients together to temp. of 103 °C and sieve.

PL

Všetky ingrediencie priveďte do varu na tep. 103 °C a preceďte.

POWIDŁA SUSKA / SUSKA JAM / LEKÁR SO SUŠENÝMI SLIVKAMI

400 G	POWIDŁA ZE SŁOIKA / OF PLUM JAM IN A JAR / LEKVÁRU Z POHÁRA
100 G	SUSKA SECHLOŃSKA / OF SUSKA SECHLOŃSKA DRIED PLUMS / SECHLOŇSKÝCH SUŠENÝCH SLIVIEK

Zmiksować razem / Mix together / Spoločne rozmixujte

SYROP OWOCWY / FRUIT SYRUP / OVOCNÝ SIRUP

100 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKIER
200 G	WODY / OF WATER / VODY
1	POMARAŃCZ / ORANGE / POMARANČA
1	CYNAMON-KORA / PIECE OF CINNAMON TREE BARK / ŠKORICOVEJ KÔRY
1	CYTRYNA / LEMON / CITRÓNA
1	JABŁKO / APPLE / JABLKA

PL

Wszystko gotujemy, cytrusy obieramy, dodajemy skórkę i sok.

EN

Boil everything together. Peel citrus fruits and add their peels and juices.

SK

Všetko varíme, citrusy olúpeme, pridáme kôru a šťavu.

DODATKI
ACCOMPANIMENTS
DOCHUCOVADLÁ

OCET Z SZYSZEK SOSNY

PINE CONE VINEGAR / OCOT Z BOROVICOVÝCH ŠIŠIEK

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

500 G	SZYSZEK SOSNOWYCH / OF PINE CONES / BOROVICOVÝCH ŠIŠIEK
1 L	WODY (PRZEGOTOWANEJ I OSTUDZONEJ) / OF WATER (BOILED AND COOLED / VODY (PREVARENEJ A VYCHLADNUTEJ)
80 G	CUKRU LUB MIODU / OF SUGAR OR HONEY / CUKRU ALEBO MEDU

PL

Wodę zagotować z dodatkiem cukru lub miodu, ostudzić. Umyte i pokrojone szyszki wrzucić do słoika. Zalać letnią wodą, zostawiając kilka centymetrów wolnej przestrzeni od góry naczynia. Zamieszać i przykryć słoik ściereczką, założyć gumkę. Mieszać 2-3 razy dziennie (o mniej więcej równych porach). Po pewnym czasie szyszki zaczną opadać na dno słoika, wtedy należy mieszać raz dziennie. Przecedzić ocet po około miesiącu od nastawienia. Zlać ocet do czystego słoika, zakryć ściereczką i odstawić na 2-3 tygodnie. Ocet zlać do butelek i zamknąć szczelnie. Odstawić w chłodne, zaciemnione miejsce.

EN

Boil the water with sugar or honey and cool it down. Put washed and cut pine cones in a jar. Cover them with ambient temperature water and leave few centimetres of free space from the top of the jar. Mix and cover the jar with a cloth and place a rubber band. Mix it 2-3 times a day (approximately at the same times of a day). After some time, the cones will start to drop at the bottom of the jar. When this happens, mix the jar once per day. Filter the vinegar approximately one month after setting it. Pour the vinegar into a clear jar, cover with cloth and store for 2-3 weeks. Pour the vinegar into bottled and tightly close them. Store in a cool and shaded place.

SK

Vodu priveďte do varu s cukrom alebo medom, nechajte vychladnúť. Umyté a nakrájané šišky vhoďte do zavarovacieho pohára. Zalejte vlažnou vodou, v hornej časti nádoby nechajte niekoľko centimetrov voľného miesta. Zamiešajte a prikryte zavarovací pohár utierkou, nasaďte gumičku. Miešajte dva až trikrát denne (viac menej v rovnaký čas). Po istej dobe začnú šišky padať na dno pohára, potom miešajte raz denne. Po niekoľkých mesiacoch ocot sceďte. Nalejte ocot do čistého zavarovacieho pohára, zaskrutkujte ho a nechajte odstáť 2 – 3 týždne. Ocot zlejte do fliaš a tesne uzatvorte. Postavte na chladné, tmavé miesto.

OLIWA ZIOŁOWA

HERBAL OLIVE OIL / BYLINKOVÝ OLEJ

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

300 G	DOWOLNYCH ZIÓŁ (KOPEREK, SZCZYPIOREK, PIETRUSZKA ITP.)/ OF ANY HERB (DILL, CHIVE, PARSLEY, ETC.) / ĽUBOVOĽNÝCH BYLINIEK (KÔPOR, PAŽÍTKA, PETRŽLEN A POD.)
500 G	OLEJU / OF OIL / OLEJA

PL

ZIOŁA BLANSZUJEMY, ODCISKAMY I UCIERAMY W OLEJU PRZEZ 40MIN W TEMP 70 °C. ODCEDZAMY I CHŁODZIMY. PODAJEMY DO SAŁATEK LUB SKRAPIAMY NA KONIEC DANIA.

EN

BLANCH THE HERBS, SQUEEZE THEM, AND GRATE IN OIL FOR 40 MIN IN TEMP. OF 70 °C. SIEVE AND COOL THE OLIVE OIL DOWN. SERVE WITH SALADS OR DRIZZLE A DISH AT THE END OF PREPARING.

SK

BYLINKY ZBLANŠÍRUJTE, VYTLAČTE A TRITE V OLEJI 40 MIN. PRI TEP. 70 °C. PRECEĎTE A NECHAJTE VYCHLADNÚŤ. SERVÍRUJEME K ŠALÁTOM ALEBO NA NÍM NA ZÁVER PRÍPRAVY POKVAPKÁME JEDLO.

WYWAR WARZYWNY

VEGETABLE BROTH / ZELENINOVÝ VÝVAR

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

300 G	MARCHWI / OF CARROT / MRKVY
100 G	PIETRUSZKI / OF PARSLEY / PETRŽLENU
100 G	SELERA / OF CELERY / ZELERU
200 G	CEBULI / OF ONION / CIBULE
100 G	POMIDORÓW / OF TOMATO / PARADAJOK
30 G	NATKI PIETRUSZKI / OF PARSLEY / PETRŽLENOVEJ VŇATE
50 G	SELERA NACIOWEGO / OF CELERY LEAVES / STOPKOVÉHO ZELERU
2 L	WODY / OF WATER / VODY

PL

WSZYSTKIE SKŁADNIKI WKŁADAMY DO NACZYNIA I GOTUJEMY OK 1H. PRZECEDZONY WYWAR UŻYWAMY DO PODLEWANIA DAŃ W TRAKCIE DUSZENIA LUB BAZA DO POTRAW VEGE.

EN

PUT ALL INGREDIENTS IN A DISH AND BOIL FOR APPROX. 1 H.USE THE SIEVED BROTH TO BASTE STEWED DISHES OR AS A BASE FOR VEGETARIAN DISHES.

SK

VŠETKY INGREDIENCIE VLOŽTE DO NÁDOBY A VARTE CCA 1 H. SCEDENÝ VÝVAR POUŽÍVAME NA PODLIEVANIE POKRMOV POČAS VARENIA ALEBO AKO BÁZU VEGETARIÁNSKYCH POKRMOV.

SOS CIEMNY

DARK SAUCE / SOS CIEMNY

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

5 KG	KOŚCI CIELĘCYCH SZPIKOWYCH, BŁONY I ŚCINKI Z MIĘSA/ OF VEAL BONES WITH MARROW, TISSUE LAYER, AND MEAT CUTS/ ŠPIKOVEJ TEĽACEJ KOSTI, BLANY A ODREZKY Z MÄSA
700 G	WINA CZERWONEGO / OF RED WINE / ČERVENÉHO VÍNA
700 G	CEBULI / OF ONION / CIBULE
100 G	MARCHWI / OF CARROT / MRKVY
50 G	SELERA / OF CELERY / ZELERU
50 G	PIETRUSZKI / OF PARSLEY / PETRŽLENU
50 G	ROZMARYNU / OF ROSEMARY / ROZMARÍNU
50 G	TYMIANKU / OF COMMON THYME / TYMIANU
50 G	SZAŁWII / OF SCALLION / ŠALVIE
100 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
100 G	POMIDORÓW / OF TOMATO / PARADAJOK
50 G	PASTY POMIDOROWEJ / OF TOMATO PASTE / PARADAJKOVEJ PAST

PL

KOŚCI PIEC W PIEKARNIKU W TEMP. 170°C 1,5 H PO TYM CZASIE POSMAROWAĆ JE PASTĄ POMIDOROWĄ, DORZUCIĆ WARZYWA I PIEC KOLEJNE 0,5H. WSZYSTKIE SKŁADNIKI WŁOŻYĆ DO GARNKA, DODAĆ CZOSNEK I ZIOŁA, ZALAĆ WINEM I WODĄ I GOTOWAĆ 24H. PO TYM CZASIE WYWAR PRZECEDZIĆ ŚCIĄGNĄĆ Z GÓRY TŁUSZCZ I ZREDUKOWAĆ DO ½ OBJĘTOŚCI. WYWAR UŻYWAĆ JAKO SOS ZAGĘSZCZAJĄC GO NA KONIEC ZIMNYM MASŁEM LUB DO PODLEWANIA MIĘSA W DUSZENIU.

EN

BAKE BONES IN AN OVEN FOR 1.5 H IN TEMP. OF 170 °C. AFTER THIS TIME PASSES, COVER THEM WITH TOMATO PASTE, ADD VEGETABLES, AND BAKE FOR ANOTHER 0.5 H. PLACE ALL INGREDIENTS IN A POT, ADD GARLIC AND HERBS, COVER WITH WINE AND WATER, AND BOIL FOR 24 H.

SK

KOSTI PEČTE V RÚRE NA 170 °C 1,5 H, POTOM ICH NATRITE PARADAJKOVOU PASTOU, PRIHOĎTE ZELENINU A PEČTE ĎALŠIU 0,5 H. VŠETKY INGREDIENCIE VLOŽTE DO HRNCA, PRIDAJTE CESNAK A BYLINKY, ZALEJTE VÍNOM A VARTE 24 H. POTOM VÝVAR PRECEĎTE, NAHOR ODSTRÁŇTE TUK A ZREDUKUJTE NA ½ OBJEMU. VÝVAR POUŽÍVAJTE AKO OMÁČKU, KEĎ HO NA KONCI ZAHUSTÍTE STUDENÝM MASLOM, ALEBO NA PODLIEVANIE MÄSA POČAS DUSENIA.

WYWAR WIEPRZOWY

PORK BROTH / BRAVČOVÝ VÝVAR

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

250 G	RATEK WIEPRZOWYCH / OF PIG'S TROTTERS / BRAVČOVÝCH NOŽIČIEK
1	CEBULA / ONION / CIBUĽA
50 G	MARCHEWI / OF CARROT / MRKVY
50 G	SELERA / OF CELERY / ZELERU
50 G	PORA / OF LEEK / PÓRIKA
30 G	CZOSNKU / OF GARLIC / CESNAKU
	NATKA PIETRUSZKI / PARSLEY / PETRŽLENOVÁ VŇAŤ

PL

ZALAĆ RATKI WODĄ TAK ABY BYŁY PRZYKRYTE I ZAGOTOWAĆ. ŚCIĄGNĄĆ PIANĘ Z GÓRY WYWARU, DOŁOŻYĆ WSZYSTKIE WARZYWA WRAZ Z UPALONĄ CEBULĄ I GOTOWAĆ NA MAŁYM OGNIU DO MIĘKKOŚCI. PRZECEDZIĆ I UŻYWAĆ DO PODLEWANIA FARSZU NA KIEŁBASĘ LUB BAZĘ NA ŻUREK LUB INNE ZUPY.

EN

COVER PIG'S TROTTERS WITH WATER AND BOIL THEM. REMOVE THE FOAM FROM THE TOP OF BROTH, ADD ALL VEGETABLES ALONG WITH ROASTED ONION, AND CONTINUE BOILING ON LOW HEAT UNTIL SOFT. SIEVE AND USE TO BASTE THE SAUSAGE STUFFING OR AS A BASE FOR SOUR RYE SOUP OR OTHER SOUPS.

SK

ZALEJTE NOŽIČKY VODOU TAK, ABY BOLI PRIKRYTÉ, A PRIVEĎTE DO VARU. ODSTRÁŇTE PENU NA VÝVARE, PRIDAJTE VŠETKU ZELENINU SPOLOČNE S OPEČENOU CIBUĽOU A NA MALOM PLAMENI VARTE DOMÄKKA. SCEĎTE A POUŽÍVAJTE NA PODLIEVANIE NÁPLNE DO KLOBÁSY ALEBO AKO ZÁKLAD PRE ŽUREK ALEBO INÉ POLIEVKY.

NAPOJE
DRINKS
NÁPOJE

LEMONIADA CHMIELOWO- RABARBAROWA

HOPS AND RHUBARB LEMONADE /
CHMEĽOVO-REBARBOROVÁ LIMONÁDA

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

2 L	WODY / OF WATER / VODY
3 L	WODY GAZOWANEJ / OF SPARKLING WATER / PERLIVEJ VODY
2 KG	RABARBARU / OF RHUBARB / REBARBORY
250 G	MIODU LIPOWEGO / OF LIME HONEY / LIPOVÉHO MEDU
500 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
20 G	CHMIELU „MARYNKA" / OF MARYNKA HOPS / CHMEĽU „MARYNKA"
10 G	CHMIELU „MOSAIC" / OF MOSAIC HOPS / CHMEĽU „MOSAIC"

PL

OCZYSZCZONY I POKROJONY RABARBAR, CUKIER I CHMIEL "MARYNKA" GOTOWAĆ OK 10-15MIN. WYSTUDZIĆ DO 50C I DODAĆ MIÓD, NASTĘPNIE KIEDY WYSTYGNIE CAŁKOWICIE W JAŁOWEJ GAZIE DODAĆ CHMIEL „MOSAIC" I „CHMIELIĆ" NA ZIMNO PRZEZ CAŁĄ NOC. PODAWAĆ NA LODZIE Z CYTRYNĄ, DOPEŁNIĆ WODĄ GAZOWANĄ.

EN

BOIL CLEANED AND CUT RHUBARB, SUGAR, AND MARYNKA HOPS FOR APPROX. 10-15 MIN. COOL THE MIXTURE DOWN TO 50 °C AND ADD HONEY. AFTER THE MIXTURE COOLS DOWN, ADD THE MOSAIC HOPS IN STERILE GAUZE AND COLD SEASON WITH HOPS THROUGH WHOLE NIGHT. SERVE ON ICE WITH LEMON, FILL WITH SPARKLING WATER.

SK

OČISTENÚ A NAKRÁJANÚ REBARBORU, CUKOR A CHMEĽ „MARYNKA" VARTE CCA 10 – 15 MIN. NECHAJTE SCHLADNÚŤ NA 50 °C A PRIDAJTE MED, NÁSLEDNE, AŽ ÚPLNE VYCHLADNE, V STERILNEJ GÁZE PRIDAJTE CHMEĽ „MOSAIC" A ZA STUDENA „NACHMEĽUJTE" PO CELÚ NOC. SERVÍRUJTE NA ĽADE S CITRÓNOM, DOLEJTE PERLIVOU VODOU

LEMONIADA Z POKRZYWĄ

LEMONADE WITH NETTLE / LIMONÁDA SO ŽIHĽAVOU

SKŁADNIKI / INGREDIENTS / INGREDIENCIE:

500 G	MŁODEJ POKRZYWY / OF YOUNG NETTLE / MLADÝCH ŽIHLIAV
1 KG	CYTRYN / OF LEMONS / CITRÓNOV
500 G	CUKRU / OF SUGAR / CUKRU
1 L	WODY / OF WATER / VODY
3 L	WODY GAZOWANEJ / OF SPARKLING WATER / PERLIVEJ VODY
	Świeża mięta / Fresh mint / Čerstvá mäta

PL

Ze sparzonych cytryn ściąć żółtą skórkę, dodać pokrzywy, cukier, wodę i zagotować, po wystudzeniu dodać wyciśnięty sok z cytryn, mięte, dopełnić wodą gazowaną i podawać na lodzie z plasterkami cytryn.

EN

Cut of peel from scalded lemons, add nettle, sugar and water, and coil. After the mixture cools down, add squeezed lemon juice and mint, and fill with sparkling water. Serve on ice with lemon slices.

SK

Zo sparených citrónov stiahnite žltú kôru, pridajte žihľavy, cukor, vodu a priveďte do varu, po vychladení pridajte vytlačenú citrónovú šťavu, mätu, dolejte perlivou vodou a podávajte na ľade s plátkami citrónu.

WYDAWCA / VYDAVATEĽ / PUBLISHER
FUNDACJA HORYZONT360, 33-311 WIELOGŁOWY 153,
WWW.FUNDACJAHORYZONT360.PL

REALIZACJA KULINARNA
KRZYSZTOF MAŁOCHA – SZEF KUCHNI WRAZ Z ZESPOŁEM HERON LIVE HOTEL

WYŁĄCZNĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA ZAWARTOŚĆ NINIEJSZEJ PUBLIKACJI PONOSZĄ JEJ AUTORZY I NIE MOŻE BYĆ ONA UTOŻSAMIANA Z OFICJALNYM STANOWISKIEM UNII EUROPEJSKIEJ ORAZ ZWIĄZKU EUROREGION „TATRY”.
VÝHRADNÚ ZODPOVEDNOSŤ ZA OBSAH TEJTO PUBLIKÁCIE NESÚ AUTORI A NEMOŽNO JU POVAŽOVAŤ ZA OFICIÁLNE STANOVISKOM EURÓPSKEJ ÚNIE. VŠETKY PRÁVA VYHRADENÉ.

THE SOLE RESPONSIBILITY FOR THE CONTENT OF THIS PUBLICATION LIES WITH THE AUTHORS AND IT CANNOT BE EQUATED WITH THE OFFICIAL POSITION OF THE EUROPEAN UNION.

WSZELKIE PRAWA ZASTRZEŻONE
VŠETKY PRÁVA VYHRADENÉ
ALL RIGHTS RESERVED

NUMER ISBN: 978-83-961742-0-8

Publikacja współfinansowana ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalanego