

# *Chrzanowskie Gotowanie*

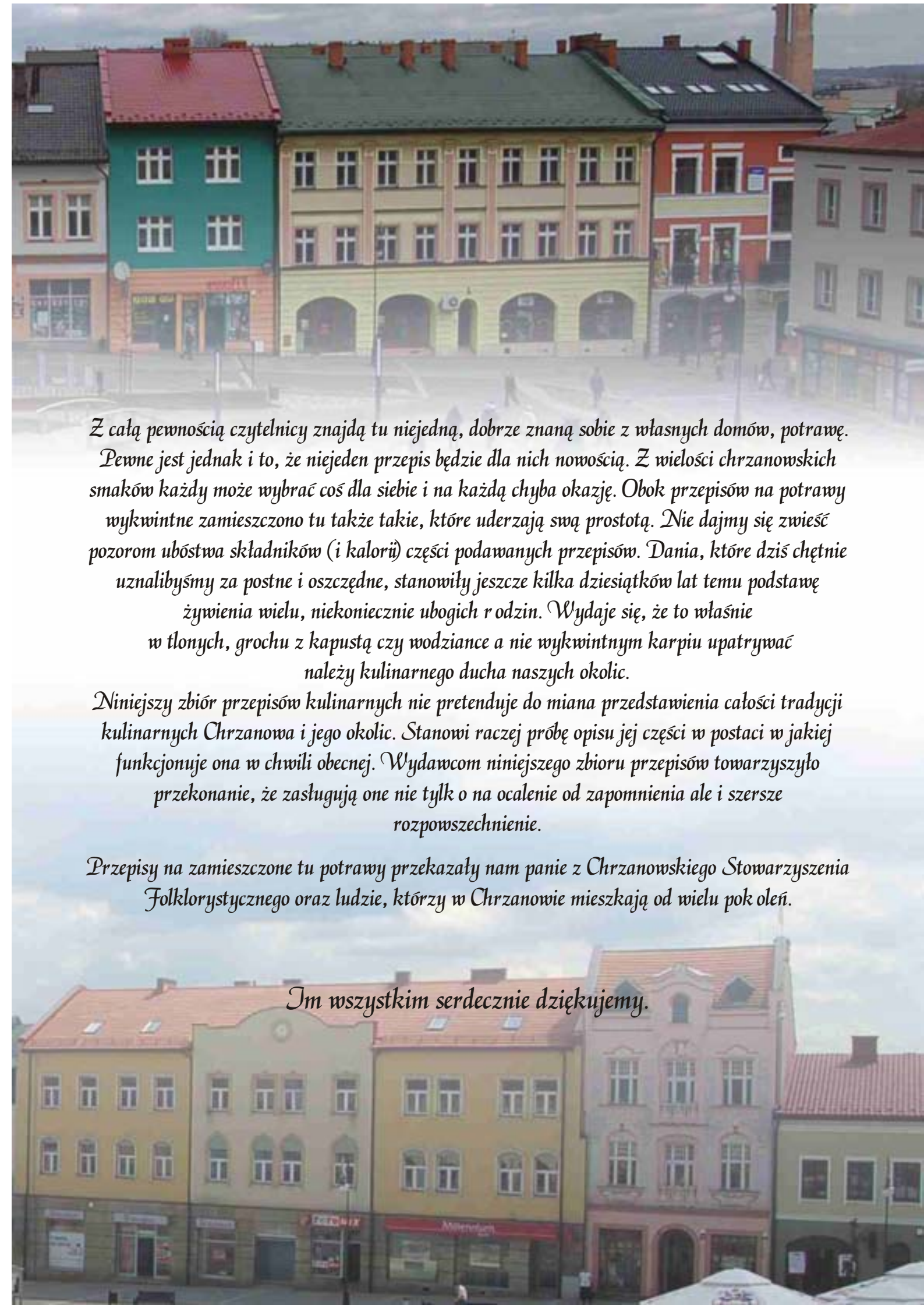




## Od Autorów

Mówiąc o kuchni chrzanowskiej należy pamiętać o tym, że sztuka czy tradycja kulinarna, będąc częścią kultury, podobnie jak i ona, nie rozwija się w izolacji. Z uwagi na to, spotkamy tu część przepisów znanych również w innych regionach Polski. Nie zmienia to faktu, że właśnie te a nie inne potrawy uważane są przez mieszkańców Chrzanowa i okolic za specyficzne, charakterystyczne dla miasta i jego otoczenia. To właśnie istnienie określonych potraw i świadomość ich wielopokoleniowej egzystencji na naszym terenie zdecydowało o uznaniu ich za miejscowe. Funkcjonowanie pieczonych ziemniaków, jako późnoletniej i jesiennej formy rodzinnego czy przyjacielskiego biesiadowania przy ognisku pod gołym niebem, by posłużyć się tylko jednym ale sztandarowym przykładem, spowodowało włączenie ich jako dania typowo chrzanowskiego. Nie zrażajmy się więc, że duszenie i pieczenie ziemniaków, jarzyn i wędlin znajdziemy również w kuchniach innych krajów Europy. Wszak choć nie Amerykanie wymyślili ruszt, to właśnie amerykańskie barbecue stanowi atrakcję plenerowych spotkań na całym niemal świecie. Tak więc, choć pieczone ziemniaki przygotowuje się nieco inaczej w każdym niemal domu, nie świadczy to o braku istnienia przepisu, ale o jego żywości w społeczeństwie oraz ciągłym kulinarnym poszukiwaniu, tak charakterystycznym, zdaniem specjalistów, dla kuchni polskiej.

Zgromadzone tu przepisy, osadzone w większości przypadków w XIX-wiecznych realiach ekonomicznych dr obnego i średniego mieszczaństwa, domów urzędników miejskich i gospodarstw chłopskich podchrzanowskich wsi niekiedy pozornie nie spełniają wymogów współczesnych podniebień i mód kulinarnych. Nie zmienia to faktu, że wszystkie one nadal istnieją w życiu kulinarnym wielu rodzin, choć co oczywiste, stanowią raczej wyniki z tradycji urozmaicenie codziennej diety niż jej podstawę.



*Z całą pewnością czytelnicy znajdą tu niejedną, dobrze znaną sobie z własnych domów, potrawę. Pewne jest jednak i to, że niejednen przepis będzie dla nich nowością. Z wielości chrzanowskich smaków każdy może wybrać coś dla siebie i na każdą chyba okazję. Obok przepisów na potrawy wykwiłne zamieszczono tu także takie, które uderzają swą prostotą. Nie dajmy się zwieść pozorom ubóstwa składników (i kalorii) części podawanych przepisów. Dania, które dziś chętnie uznalibyśmy za postne i oszczędne, stanowiły jeszcze kilka dziesiątków lat temu podstawę żywienia wielu, niekoniecznie ubogich rodzin. Wydaje się, że to właśnie w tlonych, grochu z kapustą czy wodziance a nie wykwiłnym karpniu upatrywać należy kulinarnego ducha naszych okolic.*

*Niniejszy zbiór przepisów kulinarnych nie pretenduje do miana przedstawienia całości tradycji kulinarnych Chrzanowa i jego okolic. Stanowi raczej próbę opisu jej części w postaci w jakiej funkcjonuje ona w chwili obecnej. Wydawcom niniejszego zbioru przepisów towarzyszyło przekonanie, że zasługują one nie tylko o na ocalenie od zapomnienia ale i szersze rozpowszechnienie.*

*Przepisy na zamieszczone tu potrawy przekazały nam panie z Chrzanowskiego Stowarzyszenia Folklorystycznego oraz ludzie, którzy w Chrzanowie mieszkają od wielu pokoleń.*

*Im wszystkim serdecznie dziękujemy.*

# Spis treści

## Potrawy codzienne

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Pieczone                     | 6  |
| Ciapka                       | 8  |
| Groch z kapustą              | 9  |
| Kluski tłone                 | 10 |
| Hulajdy                      | 11 |
| Kluski z surowych ziemniaków | 11 |
| Pęczak z grochem             | 12 |
| Zalewajka                    | 12 |
| Wodzianka                    | 13 |
| Polewka z kwaśnego mleka     | 14 |
| Kasza jaglana                | 14 |
| Chleb                        | 15 |
| Smalec                       | 16 |

## Tłusty Czwartek

|                     |    |
|---------------------|----|
| Pączki              | 18 |
| Chrust na drożdżach | 19 |
| Faworki             | 19 |
| Zawijaki z makiem   | 20 |
| Oponki              | 20 |

## Potrawy wielkopostne

|                     |    |
|---------------------|----|
| Ziemniaki pieczone  | 22 |
| Śledzie marynowane  | 23 |
| Świszcz             | 23 |
| Placki ziemniaczane | 24 |
| Kwosek              | 24 |

## Potrawy Wielkanocne

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Żurek Wielkanocny          | 26 |
| Pasztet                    | 27 |
| Czerwone buraki z chrzanem | 28 |
| Jajka na twardo z chrzanem | 28 |
| Jajecznicza z pokrzywami   | 29 |
| Babka Wielkanocna          | 30 |
| Mazurek Wielkanocny        | 31 |
| Kruszonka                  | 32 |
| Sernik                     | 33 |
| Babka piaskowa             | 34 |

## Potrawy Wigilijne

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Barszcz czerwony z uszkami         | 36 |
| Barszcz na zakwasie żuru           | 37 |
| Żur z uszkami                      | 38 |
| Żur z grzybami i ziemniakami       | 39 |
| Pierogi z kapustą i grzybami       | 40 |
| Karp gotowany w sosie              | 41 |
| Karp po żydowsku                   | 42 |
| Kluski z makiem                    | 43 |
| Makówka                            | 44 |
| Kompot z suszonych owoców i fasoli | 45 |
| Chałka z miodem                    | 46 |
| Przetwory                          |    |
| Zakwas żuru                        | 48 |
| Zakwas z buraków czerwonych        | 48 |
| Kiszona kapusta                    | 49 |

A close-up photograph of green leafy vegetables, likely lettuce or spinach, showing the intricate vein structure of the leaves. The leaves are vibrant green and appear fresh.

# *Potrawy codzienne*



## Pieczone

W zależności od ilości osób przygotowuje się około 1 kg surowego produktu na osobę (np. przy 5 osobach będzie łącznie 5 kg)

### Składniki:

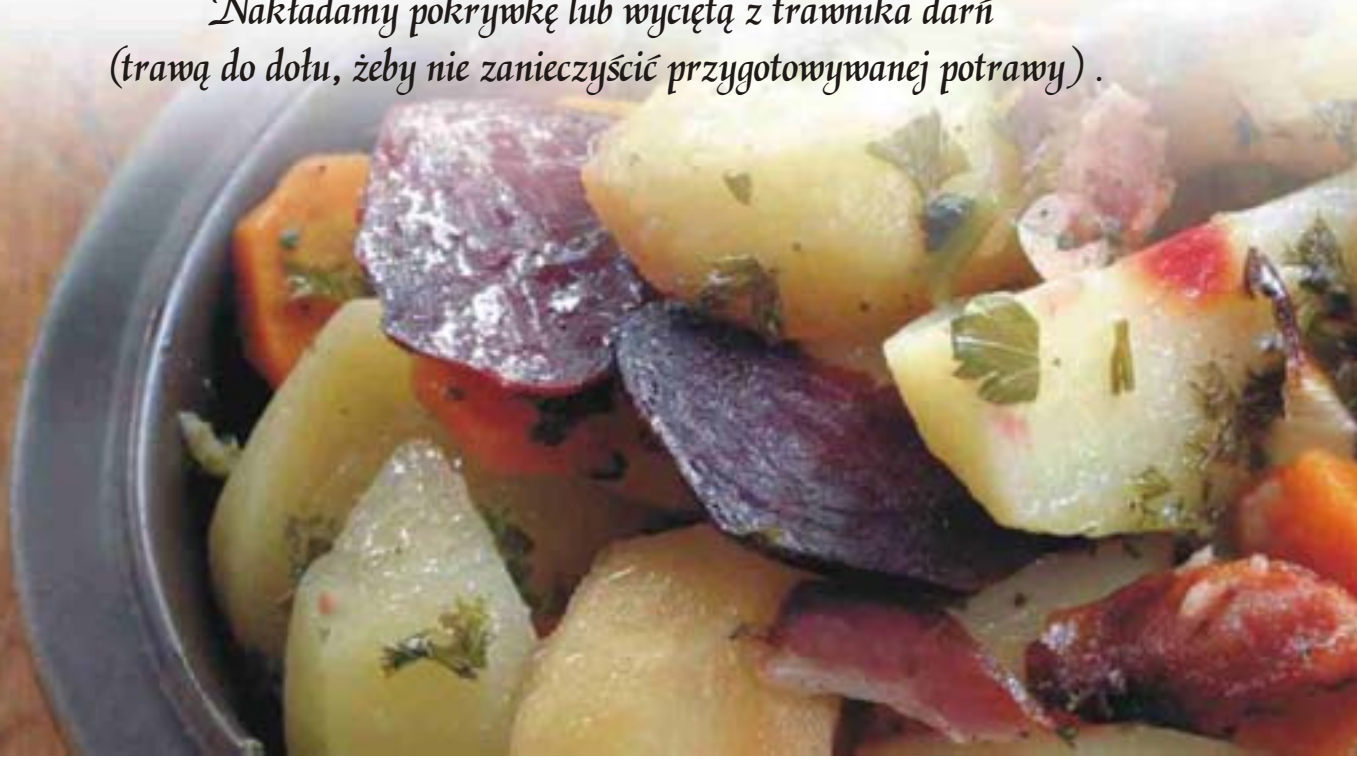
ok. 0,6 kg obranych ziemniaków, ok. 10 dkg wędzonego i najlepiej tłustego boczku, ok. 10 dkg kielbasy, 1 duża cebula, ok. 10 dkg marchewki, dużo zielonej natki pietruszki, 1 średniej wielkości czerwony burak, 2-3 liście kapusty, sól, pieprz

### Wykonanie:

Boki żeliwnego, w środku emaliowanego garnka, wykładamy plasterkami boczku w celu zabezpieczenia przed przypaleniem reszty składników. Na dno naczynia wkłada się skórę z boczku lub słoniny. Następnie warstwami układamy pokrojone w grube plastry lub kostkę: ziemniaki, kielbasę, cebulę, marchewkę, czerwone buraki, duże ilości natki pietruszki oraz sól i pieprz do smaku. Można do środka włożyć udko z kurczaka lub królika, ale nie jest to konieczne. Kończymy przykrywając całość ostatnią warstwą ziemniaków i czerwonych buraków.

Całość przykrywamy szczelnie 2-3 liśćmi kapusty.

Nakładamy pokrywkę lub wyciętą z trawnika darni (trawą do dołu, żeby nie zanieczyścić przygotowywanej potrawy).



*Tak przygotowany garnek stawia się na cegle i wokół tego rozpala się ognisko o.*

*Pieczenie ziemniaków trwa około 1 godziny 10 min.*

*Sygnałem, że potrawa jest gotowa jest ulatniający się z garnka aromatyczny zapach. Pieczenie ziemniaków wymaga pewnych umiejętności, aby potrawa nie została przypalona lub niedopieczona. Na początku należy rozpalić silniejszy ogień, a potem ogień ma być słabszy w celu utrzymania stałej temperatury pieczenia. Po upieczeniu ostrożnie zdejmujemy garnek z ognia, następnie usuwamy darń, pokrywkę i folię (uważając aby ziemia z darni nie wysypała się do wnętrza naczynia). Widelcem próbujemy czy ziemniaki na samej górze są miękkie. Jeśli tak, wysypujemy zawartość garnka do większej miski i serwujemy na talerze. Pieczone smakują oczywiście najlepiej podane na wolnym powietrzu, w słoneczną pogodę.*

*Lucyna z Balisiów Paździóra - Chrzanów*



## Ciapka

### Składniki:

2 kg kapusty białej, 1 kg ziemniaków, 25 dkg słoniny, 2 ząbki czosnku,  
1 cebula, liść laurowy, 3 ziarenka ziela angielskiego,  
2 łyżki octu, sól, pieprz, wegeta do smaku

### Wykonanie:

Kapustę poszatkować i ugotować w osolonej wodzie. Słoninę pokroić w kostkę, usmażyć na lekko złoty kolor. Dodać cebulę i czosnek drobno pokrojone, zeszklić. Ugotowaną kapustę odcedzić. Wlać 1 szklankę wody, wymieszać dodając liść, ziele, ocet, chwilę podusić. Ziemniaki ugotowane utłuc. Do kapusty dodać ziemniaki, wlać omastę, wszystko wymieszać i doprawić solą, pieprzem i wegetą.

*Mieczysława Stopińska - Grupa z Pogorzyc*





## Groch z kapustą

### *Składniki:*

*0,5 kg kiszonej kapusty, 1 szklanka suszonego grochu, 3 ziemniaki,  
1 cebula, 1 łyżka masła, smalec, sól, pieprz*

### *Wykonanie:*

*Groch zalać trzema szklankami zimnej wody, odstawić na całą noc. Następnego dnia ugotować do miękkości w wodzie, w której się moczył, dodając do smaku sól i pieprz.*

*Odłożyć łyżkę ugotowanych ziarenek, pozostałe przetrzeć przez sito. Kapustę drobno pokroić, ugotować. Ziemniaki obrać, ugotować i rozgnieść. Cebulę posiekać, zeszklić na tłuszczu. Gdy kapusta będzie miękka, dodać do niej smażoną cebulę, przetarty groch i ziemniaki. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, dodając do smaku sól, pieprz i masło. Gotować jeszcze przez chwilę, stale mieszając.*

*Razem z kapustą można też ugotować 2-3 suszone prawdziwki.*

*Krystyna Oleksiewicz - Grupa z Balina*



## *Kluski tłone*

### *Składniki:*

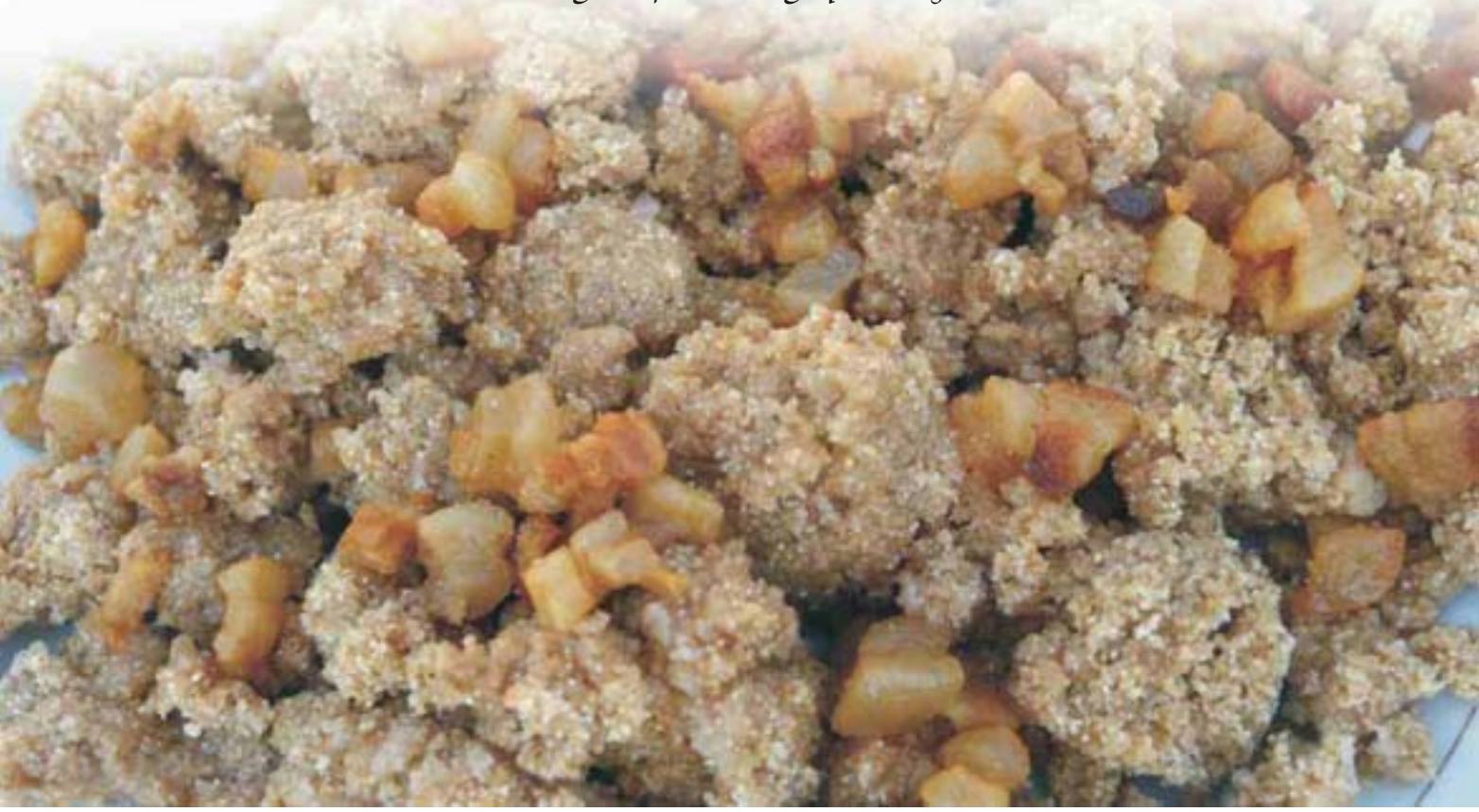
*0,5 kg mąki żytniej (lub 0,5 kg mąki pszennej i 1 szklanka mąki),  
10 dkg słoniny do polania, 0,5 litra wrzącej wody, sól*

### *Wykonanie:*

*Przesianą mąkę zrumienić na jasno żółty kolor często mieszając (drewnianą łyżką). Gdy są grudki przesiać przez sito, wsypać do garnka, dodać soli. Zalać wrzącą wodą szybko mieszając i dokładnie rozcierając. Dodać tyle wody, aby ciasto było gęste i pozostawić pod przykryciem 15 minut.*

*Słoninę pokroić w kostkę, stopić. Można dodać słodką śmietanę i zagotować z tłuszczem. Formować łyżką kluski i polewać roztopioną słoniną.*

*Genowefa Kozub - Grupa z Płazy*



## Hulajdy

### *Składniki:*

1 kg ziemniaków, 1 litr mleka

### *Wykonanie:*

Ziemniaki zetrzeć na tarce. Odcedzić i wycisnąć nadmiar wody. Z suchej masy formować kulki. Zagotować wodę, posolić i wrzucać uformowane kulki do wrzącej wody. Po 20 minutach odcedzić na durszlaku. Przegotować mleko i gorącym zalać kluseczki.

Władysława Oleksy - Grupa z Płazy

## Kluski z surowych ziemniaków

### *Składniki:*

2 litry wody, 3 duże ziemniaki utarte na tarce, 1 białko, 1/2 łyżeczki soli, 1,5 szklanki mąki pszennej, słonina lub boczek

### *Wykonanie:*

Mąkę dobrze wymieszać z utartymi ziemniakami i białkiem. Na gotującą, osoloną wodę kłaść łyżką drobne kluseczki. Usmażyć słoninę lub boczek do okraszenia. Można podawać z sosem, mięsem i surówką.

Zofia Chrzęścik - Grupa z Płazy



## Pęczak z grochem

### Składniki:

1 kg pęczaku, 1 kg grochu,  
0,5 kg boczku, 0,5 kg kielbasy

### Wykonanie:

Groch namoczyć na noc, ugotować do miękkości. Pęczak wyplukać i ugotować. Na patelni usmażyć pokrojony boczek, dodać pokrojoną kielbasę i podsmażyć. Następnie do dużego naczynia dać groch, pęczak, boczek z kielbasą i wszystko wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Antonina Brania - Grupa z Pogorzyc

## Zalewajka

### Składniki:

wywar z kości, zakwas żuru,  
ziemniaki, cebula, liść laurowy,  
ziele angielskie, pieprz, sól

### Wykonanie:

Na wywarze z kości ugotować ziemniaki pokrojone w kostkę. Posolić, dodać liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, cebulę zeszkloną na tłuszczu. Gdy ziemniaki są miękkie, lecz nie rozgotowane, zalać żurem i gotować parę minut.

Władysława Michaliszyn  
- Grupa z Płazy



# Wodzianka

## *Składniki:*

*1 marchew, 1 cała pietruszka (korzeń + natka), suszony grzybek, masło, mąka, sól do smaku, czosnek*

## *Wykonanie:*

*Do wody dodać pokrojoną w plasterki marchew, w całości wrzucić pietruszkę i grzybek. Wszystko gotować do miękkości. Po ugotowaniu wyjąć pietruszkę. Zrobić zasmażkę na masle, zagotować z wywarem i wrzucić czosnek pokrojony w kostkę. Podawać można z chlebem, grzankami lub ziemniakami.*

*Kazimiera Makuch - Grupa z Płazy*



## Polewka z kwaśnego mleka

### Składniki:

0,5 l wody,  
0,5 l kwaśnego mleka,  
jajko, 1 łyżka mąki,  
koper ek, sól do smaku

### Wykonanie:

Kwaśne mleko roztrzepać z mąką i wlać do gotującej się wody. Zagotować, posolić do smaku. Rozbić dokładnie jajko i wlać na gotujące się mleko. Posypać pokrojonym dr obno koperkiem. Podawać z ziemniakami.

Władysława Michaliszyn - Grupa z Płazy

## Kasza Jaglana

### Składniki:

20 dkg kaszy, 3-4 dkg masła,  
łyżka rodzynek,  
sok malinowy,  
mleko, sól, woda

### Wykonanie:

Kaszę wyplukać, odcedzić, zagotować wodę, posolić, włożyć tłuszcz, wsypać rodzynek i kaszę zamieszać, powoli gotować. Gdy woda wsiąknie w kaszę, zamieszać i gotować na parze. Gdy kasza jest już miękka, wyłożyć na talerz, dodać przegotowane mleko, polać sokiem malinowym. Bez soku i rodzynek można podawać ze skwarkami ze słoniny lub sosem koperkowym.

Prakseda Kasprzyk - Grupa z Luszowic



# Chleb

## Składniki:

2 kg mąki żytniej, 1/4 l zakwasu żurku, 5 dkg drożdży,  
1 łyżka soli, ciepła woda

## Wykonanie:

Z części mąki, drożdży, żurku i ciepłej wody zróbć rozczyń, dobrze wymieszać, przykryć lnianą ściereczką i pozostawić na noc w ciepłym miejscu.

Do przygotowanego rozczyńnu dodać ciepłą wodę (ciasto musi być dosyć gęste), dobrze rozmieszać, wsypać resztę mąki. Wyrabiać tak długo aż będzie odchodziło od ręki. Wyróbione ciasto włożyć do dwóch wąskich foremek, obsypać lekk o mąką i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Wyruszane ciasto obmyć lekk o ciepłą wodą i wstawić do piekarnika. Piec na złoty kolor około godzinę.

*Kazimiera Makuch - Grupa z Płazy*



## Smalec

### Składniki:

1 kg słoniny, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, sól do smaku

### Wykonanie:

Słoninę pokroić w kostkę, wrzucić do garnka, posolić i powoli wytapiać. Gdy skwarki opadną lekko na dno garnka, wrzucić pokrojoną w kostkę cebulę. Następnie dodać czosnek, gdy się zrumieni wyjąć go. Zestawić garnek z ognia i pozostawić smalec do wystygnięcia nie mieszając.

Kazimiera Makuch - Grupa z Płazy







*Tłusty Czwartek*



# Pączki

## Składniki:

1 kg mąki, 10 dag drożdży, 0,5 l mleka, 7 żółtek, 1 jajko,  
3 łyżki masła, szczypta soli, 1 kieliszek spirytusu, 1 łyżka cukru,  
otarta skórka z cytryny, wanilia, 40 dag marmolady, smalec

## Wykonanie:

Z drożdży, 1 łyżki cukru, 1 łyżki mąki, szczypty soli, 1/4 szklanki ciepłego mleka zrobić rozczyn i odstawić do wyrośnięcia. Do miski wsypać mąkę, dodać resztę mleka, wyrośnięte drożdże, jajka ubite z cukrem, spirytus, skórkę z cytryny i wanilię. Wyrabiać ciasto, pod koniec dodać roztopione masło. Wyrabiać tak długo, aż będzie odchodzić od ręki. Pozostawić w ciepłym miejscu aż do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu wyłożyć ciasto na stolnicę posypaną mąką. Walcować ciasto na grubość 1 cm. Wyciskać krążki.

W środek każdego nałożyć marmoladę i zalepić. Zrobione pączki ułożyć na stolnicy posypanej mąką, przykryć ściereczką aż do wyrośnięcia.

Wkładać do gorącego tłuszczu i smażyć na rumiano. Po wyjęciu posypać cukrem pudrem.

Władysława Jarlińska - Grupa z Luszowic



## Chrust na drożdżach

### Składniki:

1 kg mąki, 0,5 kostki masła,  
3 jajka, 3 łyżki cukru,  
15 dkg drożdży,  
cukier waniliowy, 0,5 szklanki mleka,  
2-3 łyżki spirytusu, olej do smażenia

### Wykonanie:

Tłuszcz rozpuścić. Do półmiska wsypać cukier, wlać tłuszcz, dodać cukier waniliowy, wbić jajka, dokładnie połączyć. Następnie wlać rozpuszczone w letnim mleku drożdże, wsypać mąkę, wlać wódkę. Ciasto dobrze zagnieść. Wstawić do lodówki na 2-3 godziny. Wyrobić ciasto, rozwałkować. Formować chrust, piec na złoty kolor na oleju. Posypać cukrem pudrem.

Aniela Szkółka - Grupa z Pogorzyc

## Faworki

### Składniki:

1 szklanka mąki, 4 żółtka, 2 łyżki śmietany,  
2 łyżki cukru pudru,  
1 łyżka spirytusu,  
cukier puder, cukier waniliowy,  
smalec

### Wykonanie:

Z mąki, żółtek, śmietany, cukru i spirytusu zagnieść ciasto, tak jak na pierogi. Dobrze wyrobić, pozostawić na 1-2 godziny. Ciasto rozwałkować, pokroić na ukosne pasy o długości 10-12 cm i szerokości 2-3 cm. Naciąć wzdłuż przez środek, przez otwór przewlec jeden koniec i przeciągnąć. Wkładać faworki na rozgrzany tłuszcz, gdy zrumienią się przewracać na drugą stronę. Co jakiś czas wrzucać do tłuszczu kawałek ziemniaka. Wykładać na bibułę dla odsączenia. Przełożyć na półmiski i posypać cukrem pudrem.

Krzyszyna Oleksiewicz - Grupa z Balina



## Zawijaki z makiem

### Składniki:

0,5 kg mąki, 25 dkg maku,  
5 dkg drożdży, 0,5 l mleka,  
3 jajka, 20 dkg cukru,  
10 dkg orzechów,  
15 dkg masła

### Wykonanie:

Zrobić rozczyn z drożdży,  
łyżeczki cukru, 0,5 łyżeczki  
soli, 0,5 l mleka, mąki,  
5 dkg rozpuszczonego masła,  
1 jaja. Wszystko razem  
wymieszać do wyrośnięcia.  
Do zmielonego maku dodać  
orzechy, 20 dkg cukru, 10 dkg  
masła, 2 jajka i wymieszać.  
Rozwałkować ciasto, dać farsz  
z maku, zwinąć i upiec.

Stanisława Kwoka  
- Grupa z Pogorzyc

## Oponki

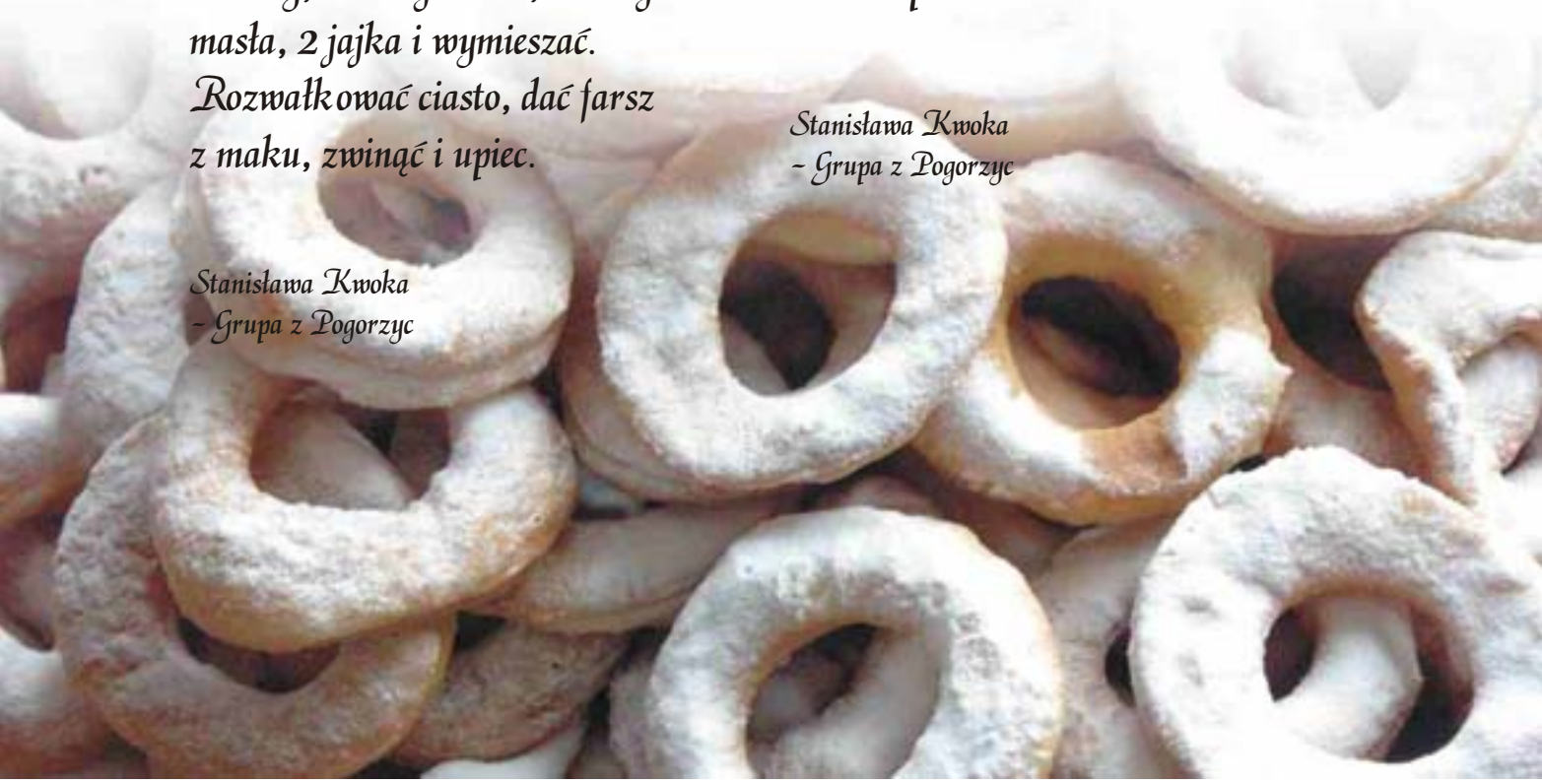
### Składniki:

0,5 kg mąki, 0,5 kg sera białego,  
0,5 kostki masła, 3 jajka,  
1 łyżeczka sody oczyszczonej,  
smalec do smażenia,  
0,5 szklanki cukru pudru do posypania

### Wykonanie:

Ser przepuścić przez maszynkę,  
wszystkie składniki zarobić,  
rozwałkować na grubość ciasta  
na pierogi. Wykrawać szklanką  
a potem jeszcze raz kieliszkiem.  
Piec na gorącym tłuszczu na  
złoty kolor. Po upieczeniu posypać  
cukrem pudrem.

Stanisława Kwoka  
- Grupa z Pogorzyc



*Potrawy  
Wielkopostne*



## Ziemniaki pieczone

### Składniki:

ziemniaki, cebula, pietruszka, sól, tłuszcz

### Wykonanie:

Ziemniaki obrać, opłukać, pokroić w ćwiartki. Na dno rondla, najlepiej żeliwnego, położyć warstwę ziemniaków, następnie cebulę, posolić. Położyć następną warstwę ziemniaków, pietruszkę, ziemniaki i znów posolić. Na wierzchu położyć niewielką ilość tłuszczu. Przykryć szczelnie, najlepiej liściem z kapusty i przykrywką, upiec.

Podawać z kapustą kiszoną z beczki z odrobiną cukru lub z marynowanymi śledziami.

Helena Mamica - Grupa z Luszowic



## Śledzie

### marynowane

#### Składniki:

1 kg śledzi solonych, 1 litr wody,  
0,5 szklanka octu, 3 duże cebule,  
liść laurowy, ziele angielskie,  
1 łyżka cukru, śmietana

#### Wykonanie:

Śledzie solone wypatroszyć, wyjąć mlecz. Śledzie i mlecz zalać zimną wodą na 8 godzin. Wodę zmieniać 3 razy. Litr wody, ocet, liść, ziele, cukier zagotować. Cebule pokroić w krążki, wrzucić na wrzątek, zaparzyć i odstawić do wystudzenia. Śledzie wyjąć z wody, pokroić na kawałki, wyłożyć na półmisek. Mlecz rozetrzeć, dodać trochę śmietany, wlać do zimnej zalewy i zalać tym śledzie. Zostawić na parę godzin do zamarynowania.

Helena Mamica - Grupa z Luszowic

## Świszcz

#### Składniki:

po 15 dkg suszonych śliwek (bez pestek),  
jabłek, gruszek, 0,5 kg kaszy pęczak,  
15 dkg cukru, 0,5 łyżeczki soli

#### Wykonanie:

Suszone owoce: jabłka, śliwki i gruszki zalać gorącą wodą, dobrze wyptukać, wodę odlać. Zalać znowu gorącą wodą i gotować około jednej godziny. Wsypać cukier. Kaszę pęczak wyptukać, wsypać do gotującej się wody (1,5 litra) i lekko osolić. Gotować do miękkości, a gdy już będzie miękka wymieszać wraz z ugotowanymi owocami i kompotem.

Zofia Wróbel - Grupa z Pogorzyc



## Placki ziemniaczane

### Składniki:

1 kg ziemniaków,  
3 łyżki mąki ziemniaczanej,  
1 łyżeczka soli, 1 jajko, 1 cebula, pieprz

### Wykonanie:

Ziemniaki utrzeć na tarce o drobnych oczkach. Wygnieść przez lnianą ściereczkę, dodać mąkę, sól, pieprz, jajko i drobno posiekaną cebulkę. Wymieszać wszystkie składniki. Formować placki na blasze kuchennego pieca i piec bez tłuszczu, przewracając.

Stanisława Kwoka - Grupa z Pogorzyc

## Kwosek

### Składniki:

1 litr wody, 20 dkg śliwek,  
1 szklanka słodkiej śmietany,  
1 łyżeczka soli

### Wykonanie:

Śliwki ugotować w wodzie z dodatkiem soli. Zabielić śmietaną, doprawić do smaku solą i ewentualnie cukrem. Podawać z całymi gotowanymi ziemniakami.

Mieczysława Stopińska - Grupa z Pogorzyc







*Potrawy  
Wielkanocne*



# Żurek Wielkanocny

## Składniki:

zakwas żuru, chrzan, szynka, boczek, jajka, kielbasa, sól, pieprz

## Wykonanie:

Boczek, szynkę, kielbasę pokroić w kostkę. Włożyć do garnka z wodą, zagotować, zalać żurem. Doprawić solą, pieprzem i chrzanem. Ugotowane na twardo jajka pokroić na ćwiartki, ułożyć na talerzu i zalać przygotowanym żurem.

Irena Pietrzyk - Grupa z Luszowic



## Paszтет

### Składniki:

0,5 kg wołowiny, 0,5 kg wieprzowiny, 0,5 kg surowego boczku, 0,5 kg kurczaka,  
30 dkg wątróbki cielęcej, wieprzowej lub z kurczaka, 4 jajka, 1 bułka, cebula,  
włoszczyzna bez kapusty, 10 dkg słoniny, ziele angielskie, owoce jałowca,  
2 liście laurowe, sól, pieprz

### Wykonanie:

Mięso umyć, zalać wodą. Gotować 30 minut. Włożyć włoszczyznę, pieprz, liście laurowe, cebulę, oczyszczoną wątróbkę i ugotować. Z wywaru wyjąć mięso, wystudzić i zmielić. Bułkę namoczyć, odcisnąć i przepuścić przez maszynkę. Do masy mięsnej wbić jajka, wymieszać. Przyprawić pieprzem i jałowcem. Całość wyrobić na jednolitą masę. Wąską blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia, nałożyć masę mięsną. Piec około 1,5 godziny w temperaturze 180 °C.

Henryka Pudło - Grupa z Pogorzyc



## Czerwone buraki z chrzanem

### Składniki:

0,5 kg buraków,  
4 łyżki utartego chrzanu,  
2 łyżki soku z cytryny, sól, cukier

### Wykonanie:

Buraki ugotować do miękkości,  
obrać, zetrzeć na tarce.

Wymieszać z chrzanem, doprawić  
do smaku solą, cukrem i sokiem  
z cytryny. Podawać do wędlin na  
zimno.

Mieczysława Stopińska  
- Grupa z Pogorzyc

## Jajka na twardo z chrzanem

### Składniki:

5 jajek,  
0,5 łyżeczki utartego chrzanu,  
sól, pieprz

### Wykonanie:

Jajka ugotować na twardo,  
drobno posiekać. Dodać chrzan,  
doprawić do smaku solą  
i pieprzem. Wyrobić pastę  
jajeczną. Podawać jako dodatek  
do wędlin na zimno.

Mieczysława Stopińska  
- Grupa z Pogorzyc



## Jajecznica z pokrzywami

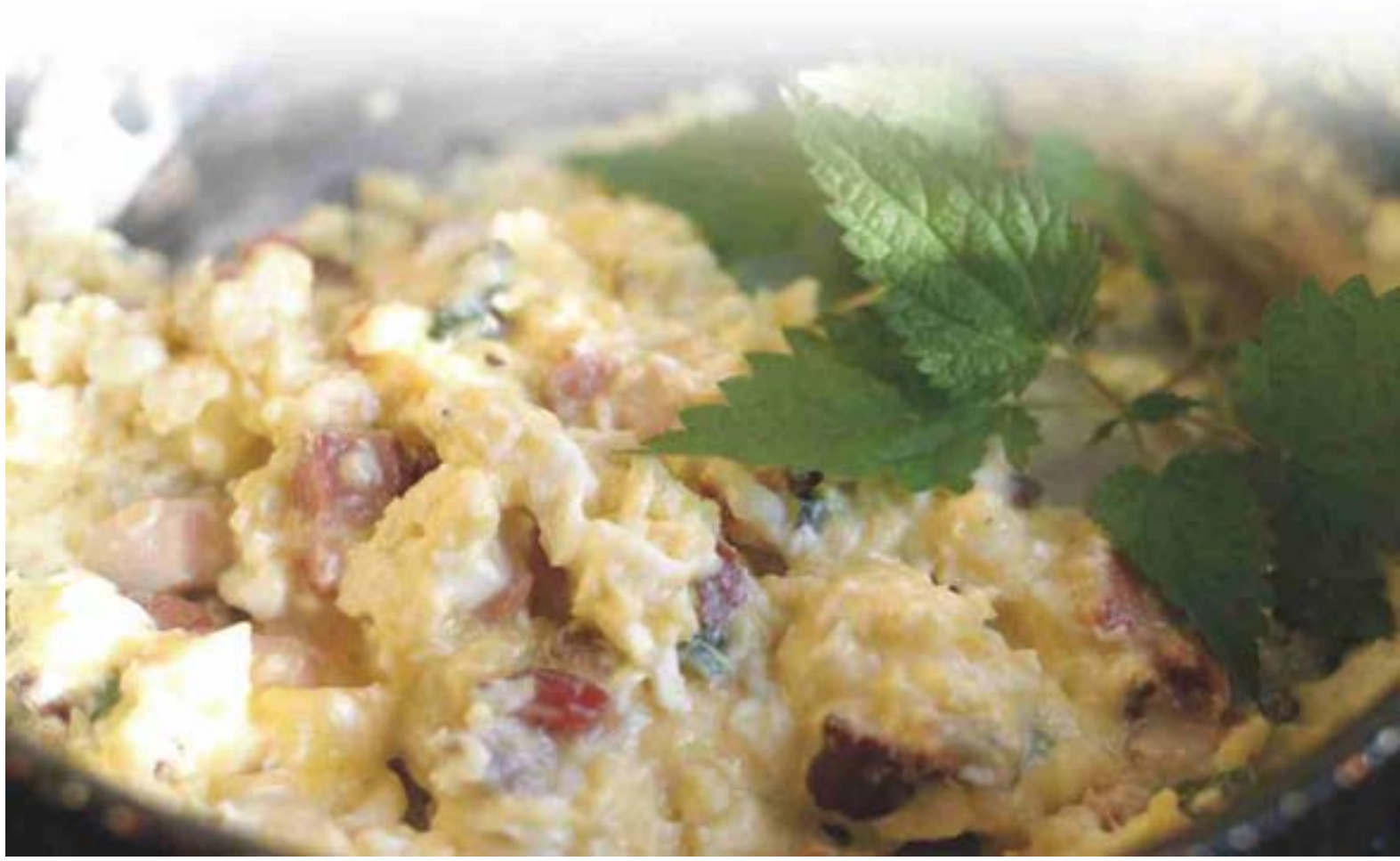
### *Składniki:*

*10 jajek, 20 dkg boczku, 20 dkg młodych listków pokrzyw,  
sól, pieprz*

### *Wykonanie:*

*Pokrzywy umyć, posiekać, boczek stopić na patelni. Na gorący tłuszcz dać na chwilę pokrzywy, gdy są miękkie wbić jajka, wymieszać doprawiając solą i pieprzem do smaku.*

*Antonina Brania - Grupa z Pogorzyc*



# Babka Wielkanocna

## Składniki:

5 dkg drożdży, 3 łyżki cukru, 1 szklanka mleka, 3 łyżki masła,  
0,5 łyżeczki soli, 2 jajka, 3 szklanki mąki pszennej

## Wykonanie:

Drożdże z cukrem rozpuścić w misie. Dodać sól, 2 żółtka i wymieszać. Wlać letnie mleko z roztopionym tłuszczem oraz dodać przesianą mąkę. Wyróbione ciasto pozostawić do wyrośnięcia. Włożyć do formy i polać po wierzchu roztrzepanym białkiem. Piec 30 minut w temperaturze 160 - 180°C.

Mieczysława Stopińska - Grupa z Pogorzyc



# Mazurek Wielkanocny

## Składniki ciasta:

0,6 kg mąki, 1,5 łyżeczki sody, 8 dkg masła, 2 łyżki miodu, 1 szklanka cukru, 3 jajka

## Składniki masy:

2 szklanki mleka, 3 łyżki grysiku, 1 szklanka cukru, 1 jajko, 1/4 szklanki wody, 1 kostka masła

## Wykonanie:

Mąkę wymieszać z sodą, tłuszczem, jajkami, cukrem i miodem. Wyrobić ciasto, podzielić na cztery części.

Każdą część rozwałkować cienko i upiec osobno na złoty kolor.

Na mleku ugotować grysik. Z cukru, jajka i wody ugotować syrop ciągle mieszając.

Utrzeć kostkę margaryny, dodawać po jednej łyżce masy grysikowej i syropu.

Masą przełożyć placki.

Danuta Malczyk - Grupa z Balina



# Kruszonka

## Składniki:

3 szklanki mąki, 3 dkg kakao, 1 kostka masła, 4 jajka, 1 słoik powidła,  
1 łyżeczka proszku do pieczenia, 25 dkg cukru,  
bakalie: rodzynki, orzechy, migdały

## Wykonanie:

Z mąki, proszku do pieczenia, masła, 5 dkg cukru i żółtek zarobić ciasto. Podzielić na 3 części. Do jednej dodać kakao. Drugą część wyłożyć na brytfankę, dać powidła i wszystkie bakalie. Na to pokruszyć część ciasta z kakao. Ubić pianę z białek z resztą cukru. Ubitą pianę rozłożyć na ciasto. Trzecią część ciasta białego pokruszyć na wyłożoną pianę. Piec około 40 minut w temperaturze 160 - 180°C.

Julianna Adamczyk - Chrzanów





# Sernik

## *Składniki masy serowej:*

*1 kg sera, 0,5 l śmietany, ok. 1 szklanka cukru, 8 jajek, 2 budynie śmietankowe*

## *Ciasto:*

*2 szklanki mąki, 0,5 szklanki cukru, 0,5 kostki masła, 2-3 łyżki kwaśnej śmietany, 2 żółtka,  
2 łyżeczki proszku do pieczenia*

## *Wykonanie:*

*Z podanych wyżej składników zarobić dzień wcześniej kruche ciasto  
i włożyć do lodówki.*

*Ser zmielić. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać ser i budynie. Śmietanę ubić, dodać  
do sera. Na końcu dodać ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszać.*

*Ciasto rozwałkować, wyłożyć na foremkę wysmarowaną tłuszczem i posypaną  
bułką tartą. Posypać kakao i wyłożyć masę serową. Piec ok. 1 godziny.*

*Henryka Pudło - Grupa z Pogorzyc*



## Babka piaskowa

### Składniki:

5 jajek, 1 szklanka cukru, 1 kostka masła, 1 szklanka mąki pszennej,  
1 szklanka mąki ziemniaczanej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia,  
cukier waniliowy

### Wykonanie:

Białka ubić z cukrem, dodawać po jednym żółtku. Następnie dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Na końcu wlać wrzące masło. Można też dodać do części ciasta troszkę kakao. Ciasto wlać do formy i upiec w temperaturze 160-180°C.

Danuta Malczyk - Grupa z Balina





## *Potrawy wigilijne*



## Barszcz czerwony z uszkami

### Składniki barszczu:

0,5 kg czerwonych buraków, ok. 1 litra wody, kwasek cytrynowy, cukier i sól do smaku,  
1 ząbek czosnku, 0,5 listka laurowego, kilka ziaren pieprzu, wywar z grzybów,  
wywar z jarzyn, kwas buraczany

### Farsz:

kilka suszonych grzybów, cebula, olej i sól do smaku

### Wykonanie:

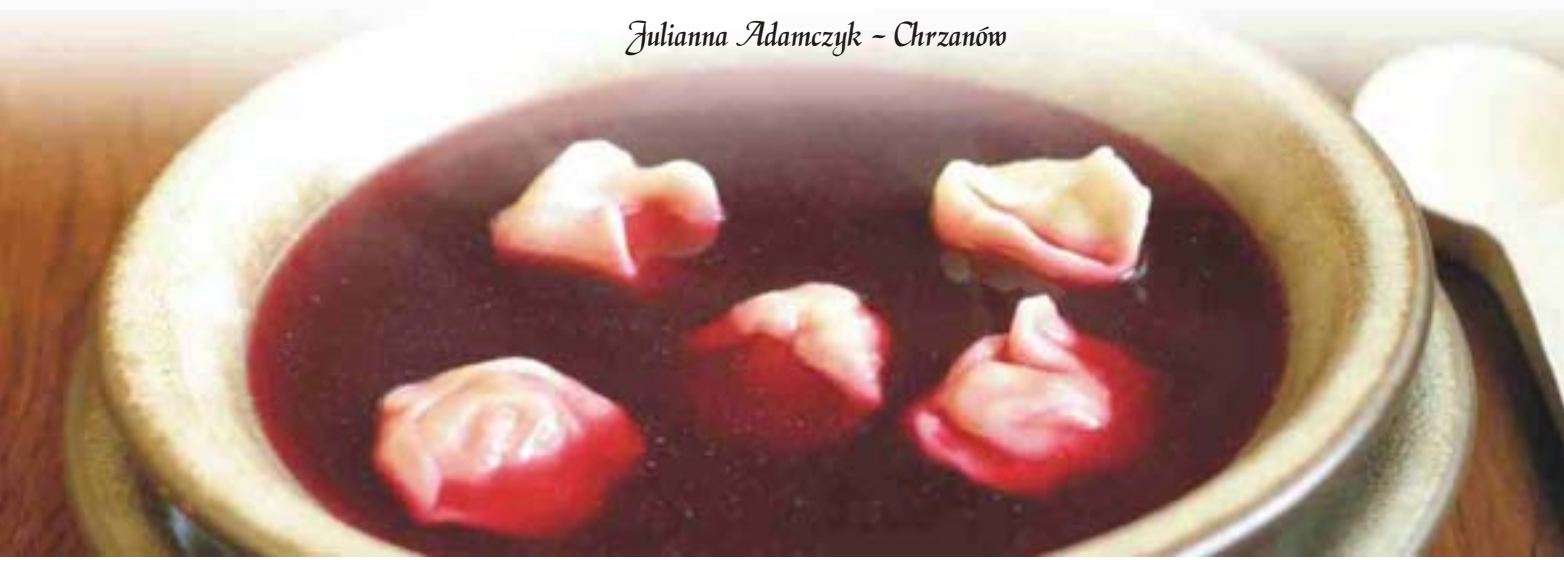
Buraki obrać, pokroić w talarki, zalać wodą, dodać szczyptę kwasu cytrynowego i ugotować. Pod koniec gotowania dodać sól, pieprz, liść laurowy do smaku. Przecedzić, dodać kwas buraczany, wywar z grzybów, przekrojony ząbek czosnku, cukier do smaku.

### Uszka:

Ciasto: mąkę zalać gorącą wodą i wyrobić bardzo miękkie ciasto.

Farsz: grzyby dokładnie umyć, namoczyć na kilka godzin w wodzie, po czym ugotować do miękkości. Gdy wystygną pokroić drobno, połączyć z cebulą zrumienioną na oleju i przyprawić solą. Na cieńko rozwałkowane ciasto nakładać farsz i formować uszka.

Juliana Adamczyk - Chrzanów



## Barszcz na zakwasie z żuru

### *Składniki:*

*1 l zakwasu żuru, 2 kg buraków czerwonych, 10 dag suszonych grzybów,  
śmietana, kwasek cytrynowy, sól i cukier do smaku*

### *Wykonanie:*

*Buraki obrać, pokroić w kostkę, zalać wodą, aby całe były przykryte.  
Dodać trochę kwasku cytrynowego, soli, cukru do smaku. Gotować 5 - 10 minut.*

*Odstawić na kilka godzin.*

*10 dag suszonych grzybów namoczyć w wodzie, pozostawić na noc.*

*Do garnka wlać wodę, ugotować oczyszczone grzyby. Do wywaru z grzybów wlać  
żur, zagotować, do tego wlać przygotowany wcześniej, przecedzony barszcz i razem  
zagotować. Przyprawić do smaku pieprzem, solą, magą. Na koniec dodać śmietany.*

*Podawać z grochem "Jaś" lub ziemniakami.*

*Krystyna Jachymczyk - Grupa z Luszowic*



## Żur z uszkami

*Składniki żuru:*

*1/4 l żuru, 10 dkg suszonych grzybów*

*Składniki uszek:*

*0,5 kg mąki pszennej, 1 jajko, 1 szklanka ciepłej wody, sól, pieprz, ugotowane grzyby, cebula*

*Wykonanie:*

*Ugotować grzyby. Na wywarze z grzybów ugotować żur.*

*Ciasto: z mąki, jajka, wody, soli zarobić ciasto na uszka. Cieńk o rozwałkować, wykrawać małą szklanką placki, nakładać farsz z grzybów i formować uszka.*

*Farsz: ugotowane grzyby zmielić, dodać sól, pieprz oraz 1 uduszoną na oleju cebulkę.*

*Zofia Wróbel - Grupa z Pogorzyc*



## Żur z grzybami i ziemniakami

### *Składniki:*

*1 l wody, 0,5 l żuru, 25 dkg suszonych grzybów, 1/4 l słodkiej śmietany,  
cukier i sól do smaku*

### *Wykonanie:*

*Grzyby suszone wyplukać, wymoczyć w wodzie i gotować około 1 godziny. Zalać żurem, najlepiej swojej roboty. Doprawić do smaku solą i cukrem. Zabielić śmietaną. Podawać z ziemniakami wcześniej ugotowanymi i ukłanymi (ubitymi).*

*Stanisława Kwoka - Grupa Pogorzyc*



## Pierogi z kapustą i grzybami

### *Składniki ciasta:*

*0,5 kg mąki pszennej, 1 szklanka wrzącej wody, 1 jajko, 1 łyżka masła, 3 łyżki oleju*

### *Składniki farszu:*

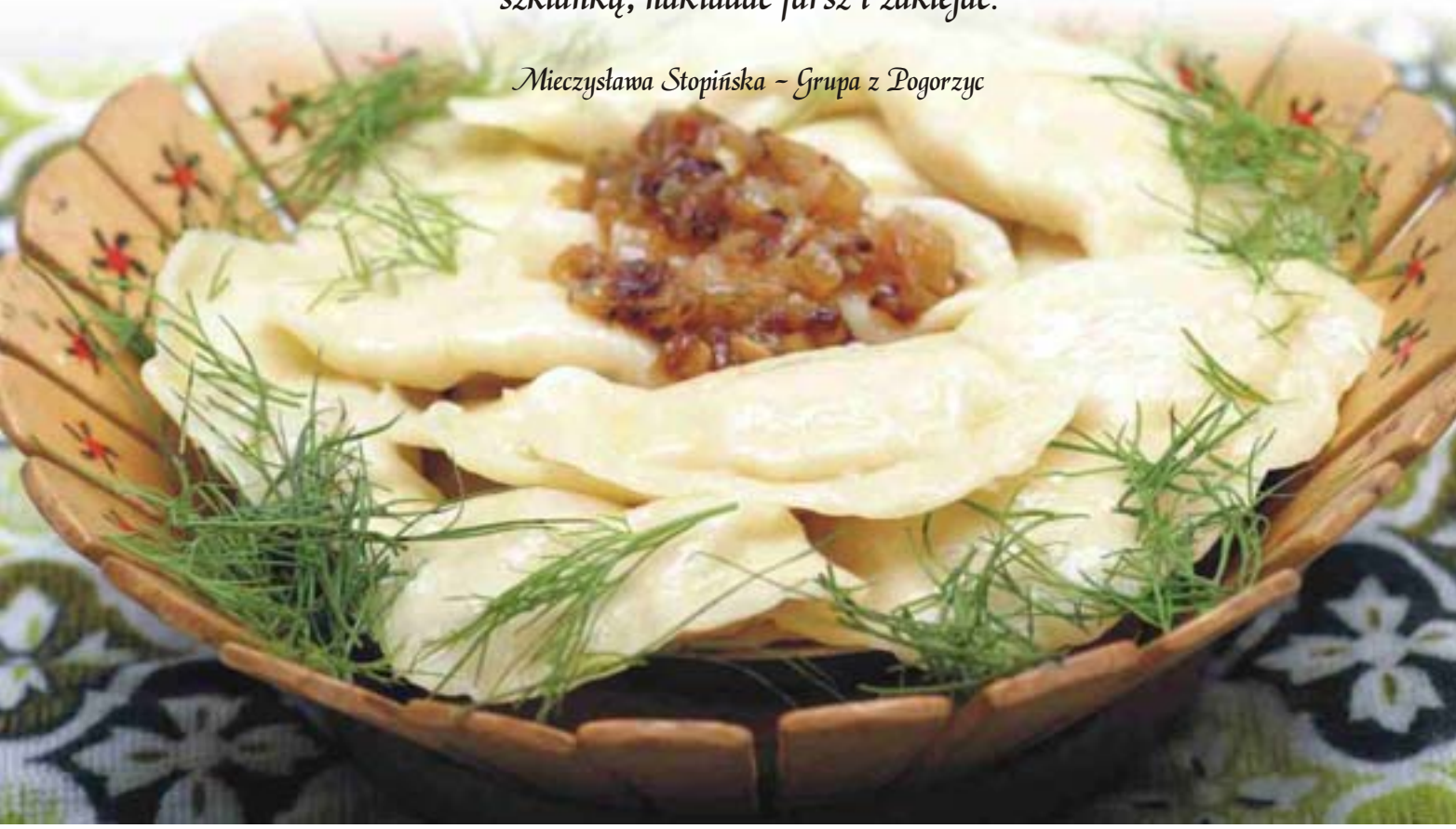
*0,5 kg kapusty kiszonej lub białej, 1 cebula, 5 dkg tłuszczu,  
1 jajko, 5 suszonych grzybów, sól, pieprz*

### *Wykonanie:*

*Farsz: ugotowaną i odcisniętą z wody kapustę drobno posiekać i wrzucić na tłuszcz. Do duszonej cebuli dodać ugotowane, drobno posiekane grzyby, jajko, sól i pieprz do smaku. Wszystkie składniki wymieszać.*

*Ciasto: przesianą mąkę wymieszać z jajkiem, masłem i olejem, zalać wrzącą wodą i wyrobić ciasto – powinno być ciągliwe i miękkie. Rozwałkować, wycinać krążki szklanką, nakładać farsz i zaklejać.*

*Mieczysława Stopińska - Grupa z Pogorzyc*





## Karp gotowany w sosie

### *Składniki:*

*ok. 2 kg karpia, 75 dag cebuli, 1 mała marchew, 5 dag rodzynek,  
10 dag migdałów, kawałek liścia laurowego, 2 ziarenka ziela angielskiego,  
kilka ziaren pieprzu, 1 cytryna*

### *Wykonanie:*

*Karpia wyczyścić z łusek, wypatroszyć, wymyć, usunąć pletwy. Cebulą pokrojoną w plastry obłożyć rybę, skropić sokiem wyciśniętym z jednej cytryny.*

*Odstawić w chłodne miejsce na noc.*

*Do szerokiego rondla wlać wody, dodać soli, trochę cukru, całą marchewkę, ziele angielskie, liść laurowy, ziarenka pieprzu, razem zagotować.*

*Na gotującą wodę wkładać dzwonka ryby. Gotować około 5 minut. Rybę wyłożyć łyżką cedzakową, układać na półmisku.*

*Cebulę pokroić w drobną kostkę, ugotować do miękkości, odcedzić. Przetrzeć przez durszlak drewnianą pałką, dodać do wywaru z ryby. Dodać rodzyнки, marchew pokrojoną w cienkie plasterki oraz drobno pokrojone migdały. Przyprawić do smaku. Wszystko razem pogotować 10-15 minut. Wyłożyć na rybę.*

*Podawać na zimno.*

*Krystyna Jachymczyk - Grupa z Luszowic*



## Karp " po żydowsku "

### Składniki:

1,5 - 2 kg karpia, 2 marchewki, pietruszka, 2 cebule, migdały, rodzynki, orzechy,  
4-5 łyżek cukru, olejek migdałowy

### Wykonanie:

Marchewkę, pietruszkę i cebulę pokroić w talarki. Migdały i orzechy drobno posiekać. Karpia sprawić i pokroić w dzwonka. Włożyć do wysokiego rondla, zalać wodą. Dodać pokrojone warzywa i gotować okolo 20 minut na bardzo małym ogniu. Następnie dodać bakalie oraz cukier do smaku - musi być słodki. Na końcu dodać parę kropli olejku migdałowego. Przebrać do formy i zostawić na noc do stężenia galarety. Dla mocniejszej galarety można dodać żelatyny.

Julianna Adamczyk - Chrzanów



## *Kluski z makiem*

### *Składniki:*

*25 dkg mąki, 1 jajko, 20 dkg maku, garść r odzynek, orzechów włoskich, fig i daktyli,  
10 dkg masła, 3 łyżki miodu, woda*

### *Wykonanie:*

*Z mąki, jajka i wody zagnieść ciasto jak na makaron, rozwałkować, pokroić w paseczki szerokości 0,5 cm i długości 5 cm. Ugotować w osolonej wodzie. Masło roztopić w rondelku, dodać miód, pokrojone bakalie oraz sparzony i dwukrotnie zmielony mak. Wszystko razem podsmażyć. Połączyć z ugotowanymi kluskami. Podawać na ciepło.*

*Emilia Pstraś - Grupa z Balina*



# Makówka

## Składniki:

1 szklanka maku, 1 łyżka miodu, 1 łyżka masła, ok. 0,75 l mleka,  
10 dkg rodzynek, 10 dkg orzechów, 10 dkg migdałów,  
2 łyżki siekanej skórki pomarańczowej, 0,5 słodkiej chałki, 10 dkg cukru

## Wykonanie:

Mak optukać, sparzyć, odsączyć i zemleć w maszynie. Migdały sparzyć, przelać zimną wodą, obrać i pokroić. Masło rozgrzać w rondelku, dodać miód, wymieszać. Wsypać orzechy, migdały i optukane rodzynki. Przesmażyć, dodać mak. Mleko zagotować z cukrem. Część odlać do moczenia chałki.

Resztę wlać do maku.

Chałkę pokroić na cienkie kromeczki. Salaterkę wyłożyć warstwą maku, przykryć warstwą moczonych w mleku kromeczek, następnie nałożyć warstwę maku, itd. Ostatnia warstwa powinna być z maku. Wierzch posypać skórką pomarańczową, poukładać połówki orzechów i migdałów.

Julianna Adamczyk - Chrzanów



## Kompot z suszonych owoców i fasoli

### *Składniki:*

*suszone owoce - śliwki, jabłka, gruszki, morele, cukier, fasola "Jaś"*

### *Wykonanie:*

*Wszystkie owoce wyplukać oraz zostawić na ok. 2 godziny w wodzie. Następnie ugotować. Na końcu gotowania dodać cukier do smaku. Fasolę "Jaś" zamoczyć na noc, następnie w tej samej wodzie ugotować. Przełożyć fasolę na talerze i zalać kompotem z suszu.*

*Stanisława Kwoka - Grupa z Pogorzyc*



## Chątka z miodem

### *Składniki:*

*0,5 kg mąki, 2 jajka, 1 szklanka mleka, 10 dkg masła,  
5 dkg drożdży, szczypta soli*

### *Wykonanie:*

*Ze wszystkich składników wyrobić drożdżowe ciasto. Roztopione masło dodać na końcu. Pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Formować 3 wałki z ciasta i zaplatać je w warkocz. Posypać makiem i upiec.*

*Zdzisława Musiał - Grupa z Pogorzyc*





## *Przetwory*



## Zakwas żuru

### Składniki:

3 łyżki mąki żurek,  
1 łyżka mąki pszennej,  
ok. 1 l wody, 2 ząbki czosnku,  
szczypta soli, 0,5 łyżeczki cukru

### Wykonanie:

Do litrowego naczynia wsypać mąkę żurek i mąkę pszenną, dodać ząbki czosnku, szczyptę soli, cukier. Wszystkie składniki zalać ciepłą wodą i zostawić na 4-5 dni do ukiszenia.

Krystyna Jachymczyk  
- Grupa z Luszowic

## Zakwas z buraków czerwonych

### Składniki:

1 kg czerwonych buraków,  
2 l wody, 2 dkg cukru,  
3 ząbki czosnku,  
skórka z chleba żytniego, szczypta soli

### Wykonanie:

Obrane buraki pokroić w cienkie plasterki i zalać ciepłą przegotowaną wodą, dodać skórkę z chleba żytniego, czosnek, sól. Przykryć naczynie ściereczką i postawić w ciepłym miejscu. Zakwas jest dobry po 5-6 dniach.

Jalianna Adamczyk - Chrzanów





# Kiszona kapusta

## Składniki:

5 dużych główek kapusty (ponad 10 kg), sól, 4-5 liści laurowych,  
5-6 ziarenek ziela angielskiego

## Wykonanie:

Kapustę oczyścić, kilka ładnych zewnętrznych liści zostawić w całości. Główki podzielić na ćwiartki, wyciąć głąb, kapustę drobno poszatkować. Poszatkowaną kapustę posolić, gdy puści sok, ubijać tłuczkiem lub dłonią, najlepiej w kamionkowym naczyniu, dodając liście laurowe i ziele angielskie. Na wierzchu ułożyć liście kapusty i czystą lnianą ściereczkę, na to położyć talerzyk lub deskę, obciążyć wyparzonym kamieniem. Trzymać przez 2-3 dni w temperaturze pokojowej. Gdy kapusta będzie już odpowiednio kwaśna, odstawić w chłodne miejsce. Można ją także zapasteryzować w wekach. W tej formie przechowa się przez kilka miesięcy.

Irena Pietrzyk Grupa z Łuszwic





Grupa z Balina



Grupa z Luszowic



Grupa z Płazy



Grupa z Pogorzyc

## Chrzanowskie Stowarzyszenie Folklorystyczne

rozpoczęło swoją działalność w 1998 r.

Działają w nim grupy z Balina, Pogorzyc, Luszowic i Płazy. Celem stowarzyszenia jest dokumentowanie i propagowanie folkloru ziemi chrzanowskiej. Zespoły śpiewaczo-obrzędowe zrzeszone w stowarzyszeniu popularyzują w środowisku chrzanowskim przyśpiewki i piosenki ludowe oraz obrzędy i zwyczaje ludowe. Grupy uczestniczą w przeglądach i konkursach folklorystycznych o zasięgu gminnym, małopolskim i ogólnopolskim. Członkinie stowarzyszenia przekazują tradycje folklorystyczne młodemu pokoleniu organizując konkursy z zakresu plastyki obrzędowej m.in. ozdoby bożonarodzeniowe, maski i rekwizyty kolędnicze oraz wspólnie z młodzieżą przygotowują i prezentują programy folklorystyczne.



**Wydawca:**

Urząd Miejski w Chrzanowie 32-500 Chrzanów, al. Henryka 20  
tel. 032 75 85 000, fax 032 623 37 86, [www.chrzanow.pl](http://www.chrzanow.pl)

Opracowanie: Referat Informacji Publicznej, Informatyki i Promocji - A. Siewiorek, B. Olszowska  
Foto: Archiwum Urzędu Miejskiego w Chrzanowie, M. Kowalski, T. Gębuś, B. Olszowska  
Projekt graficzny: Foto Grafika Kowalski, Chrzanów, ul. Krakowska 33, [www.kowalskistudio.pl](http://www.kowalskistudio.pl)

*Serdeczne podziękowania  
za przygotowanie potraw  
i aranżacji fotograficznej dla:*



*Trzebinia, ul. Długa 125  
tel. 032 753-51-51, 506-027-184*

*oraz  
Cukierni Małcki,  
Kwiaciarni Irys,  
Pawła Olszowskiego,  
Marii Kowalskiej.*



*Książka, czy zważywszy jej niewielkie rozmiary książeczka kucharska dla miłośników chrzanowskich smakotyków. Miejsce gdzie ciapka spotyka się z kluskami tlonymi i karpiem w galarecie. Pierwsza i jedyna w swym rodzaju publikacja w której mieszkańcy miasta i pobliskich wsi zdradzają starannie przechowywane i przekazywane od pokoleń przysmaki swoich stołów. Zawiera przepisy atrakcyjne chyba nie tylko dla zasiedziałych mieszkańców Małopolski Zachodniej ale również dla tych, którzy od niedawna postanowili związać swą przyszłość z Chrzanowem.*

*Publikacja jest laureatem I Światowych Targów Książki Kulinarnej w 2006 roku.*