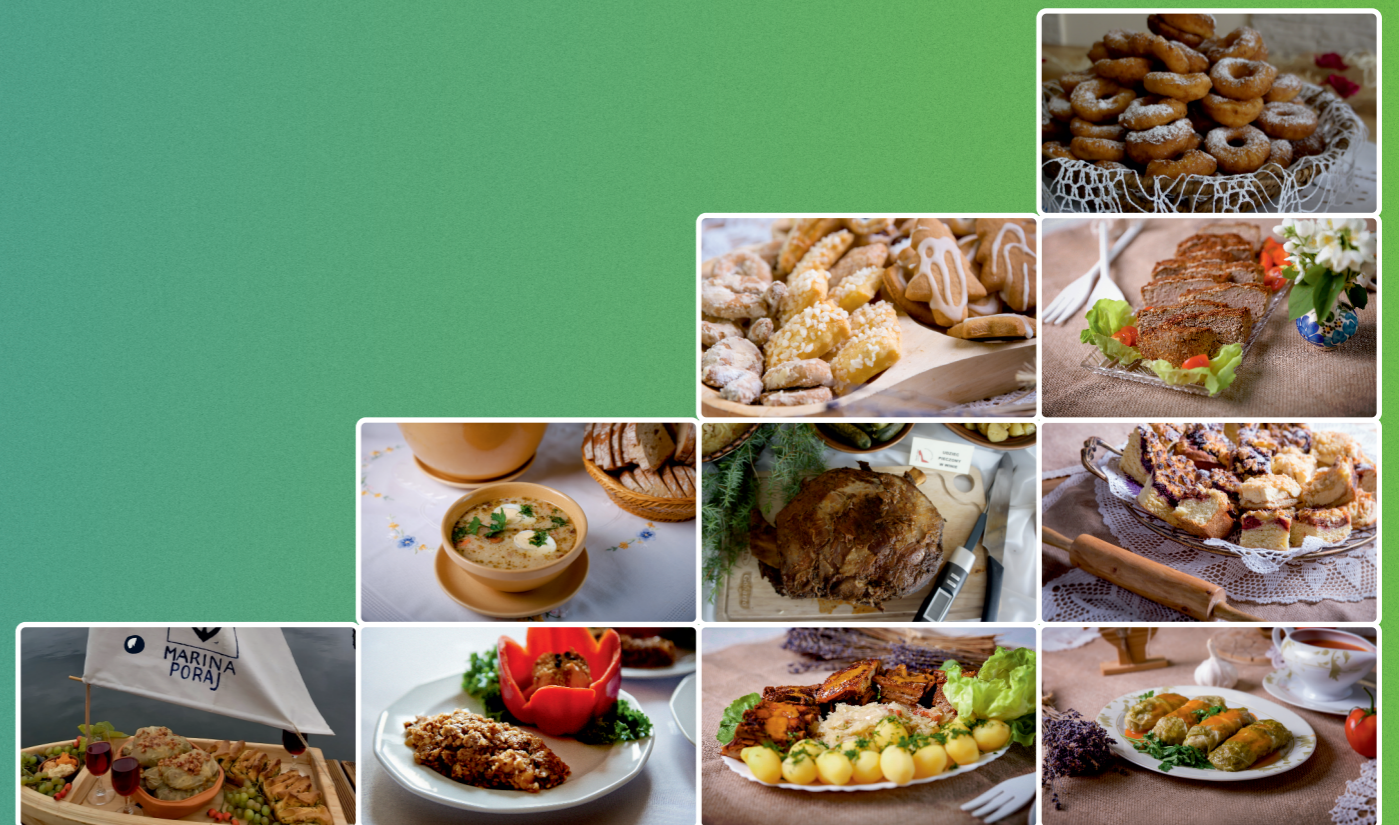


ISBN: 978-83-64909-74-0

M
A
G
I
A

S
M
A
K
Ó
W

Magia smaków Partnerstwa Północnej Jury i Żywieckiego Raju



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Publikacja opracowana przez: Stowarzyszenie „Partnerstwo Północnej Jury”, Stowarzyszenie – Lokalna Grupa Działania „Żywiecki Raj”, współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach działania „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER” PROW 2014-2020.

Tradycyjne przepisy kulinarne z obszaru Lokalnej Grupy Działania Stowarzyszenia „Partnerstwo Północnej Jury” i Stowarzyszenia - Lokalna Grupa Działania „Żywiecki Raj”, to bogaty skarbiec smaków, który zachwyca swoją różnorodnością i prostotą, gdzie „mniej znaczy więcej”.

Oprócz walorów poznawczych, nasze jedzenie regionalne ma również ważną zaletę: w czasach, gdy wszystko ulega powszechnemu ujednoczeniu, te lokalne, tradycyjne potrawy wzbudzają duże zainteresowanie wśród ludzi poszukujących niebagatelnych doznań kulinarnych i smaków. Coraz więcej z nas zdaje się doceniać stare, mądre przysłowie: „Jakie jest Twoje jedzenie, taki jest Twój umysł”...

Niewątpliwie, kuchnia lokalna wraca do łask. Niegdyś zwykła i powszechna, teraz wzbudza wielkie zainteresowanie wśród tych najbardziej wymagających smakoszy, jak również tych, którzy dopiero zaczynają swoją kulinarną podróż po tradycyjnych smakach i smaczkach. Jedno jest pewne – zapomniane, stare, a kiedyś powszechnie stosowane przepisy są na nowo chętnie odkrywane i doceniane.

Zapraszamy Państwa do kulinarnej podróży po Partnerstwie Północnej Jury i Żywieckim Raju. Zasmakujcie w wyjątkowych w swoim rodzaju tradycyjnych potrawach „Partnerstwa Północnej Jury”: gęsiach pipkach, ciulimie oraz czulencie lelowskim. „Ziemniaczaną ucztę Bogów” zapewnią Państwu niepowtarzalne smaki pieczonek (zwanymi także prażonkami) czy też „Chorońskich prażuchów”. Lody z jurajskich borowików oraz szarlotka pod chmurką z jabłkami z owocowego Mstowa będą doskonałym „słodkim” dopełnieniem kulinarnych wojaży.

Jeżeli chcecie Państwo zaznać niebiańskich rozkoszy zapraszamy do delektowania się potrawami z Żywieckiego Raju np. wariacjami potraw z kapustą kiszoną lub na słodko tj.: w postaci kwaśnicy na kotleciku, kapuśniaka na żeberku, zupy fasolowej na kwaśnicy czy kapusty z fazolem. Nie zabraknie tutaj także tradycyjnych potraw, takich jak smalec, drygonty, prażuchy ze skwarkami i niezwykle zdrowej, zupy czosnkowej czy postnej zupy śliwkowej. Na deser polecają się Państwu kruche ciasteczka, pierniki, pleśniak i piernik kwiatek.

Rozsmakujcie się Państwo i rozkoszujcie naszą lokalną kuchnią, stosując te przepisy na co dzień!

Smacznego!

Opracował zespół:

Koncepcja: Magdalena Haase, Jerzy Motłoch, Aleksandra Stachura,
Grzegorz Leśniak
Opracowanie graficzne: Grzegorz Leśniak
Redakcja: Aleksandra Stachura, Magdalena Haase, Grzegorz Leśniak
Skład: Grzegorz Leśniak

ISBN: 978-83-64909-74-0

Wydawca:



Ewerro Sp. z o.o.
ul. Daszyńskiego 44
42-400 Zawiercie
tel.: 535 033 090
ewerro@ewerro.pl
ewerro.pl

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY

Rok wydania 2022



logo marki Stowarzyszenia - Lokalna Grupa Działania "Żywiecki Raj"
www.zywieckiraj.pl



logo marki Stowarzyszenia "Partnerstwo Północnej Jury"
www.jura-ppj.pl