

# Společné regionální tradice Hradecka a Svídnice Wspólne tradycje regionalne Hradca i Świdnicy



Produkty a recepty z regionů  
Produkty i przepisy kulinarne z regionów





## Hradecko a Svidnice

Nejen blízkost česko-polské hranice propojuje dva krásné regiony – polskou Svidnici s malebným okolím a jedno z nejstarších českých měst Hradec Králové s nížinatou oblastí Hradecka. Slovánské národy mají podobnou kulturu včetně rukodělných výrobků i gastronomických specialit, ale také jsou typické regionální odlišnostmi. Poznejte tradice a producenty, kteří se i v 21. století snaží udržovat řemesla i gastronomické speciality při životě poctivě i ručně navzdory technologickému pokroku.

Mapu polského města Svidnice naleznete na str. 48

## Region Hradecko i Świdnica

Nie tylko bliskość czesko-polskiej granicy łączy dwa piękne regiony - polską Świdnicę z jej malowniczą okolicą oraz jedno z najstarszych czeskich miast - Hradec Králové - z nizinnym obszarem kraju hradeckiego. Chociaż oba słowiańskie narody cechuje podobna kultura, w tym wyroby rękodzielnicze i specjalja gastronomiczne, można zauważyć pewne regionalne różnice. Zapraszamy do poznania tradycji i producentów, którzy również w XXI wieku starają się uczciwie i własnymi siłami utrzymać przy życiu rzemiosła i dostarczać delikatesy gastronomiczne pomimo znaczącego postępu technologicznego.

Mapa Świdnicy znajduje się na str. 48

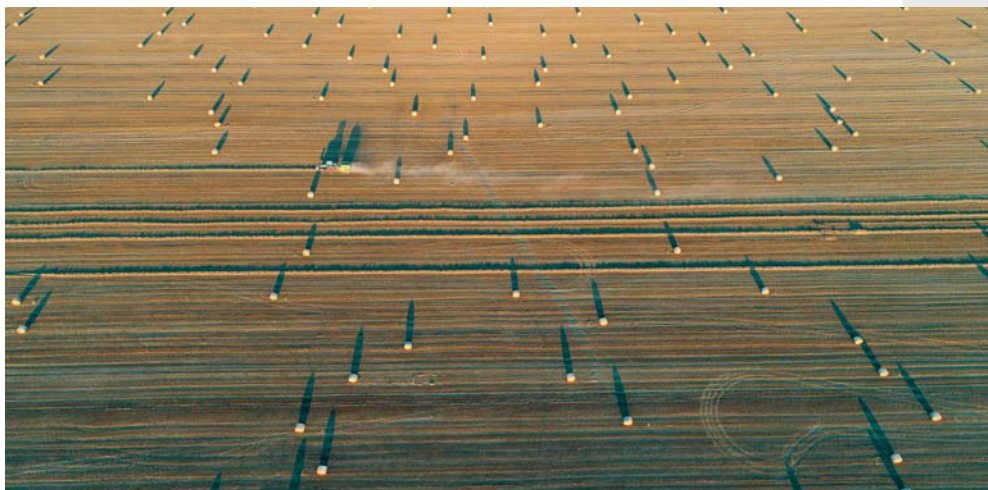
# Úvod

Polabská nížina se může pochlubit úrodnými oblastmi a krásnými tradicemi. Především zemědělská oblast ale nenabízí pouze gastronomické výrobky, které potěší smyslové buňky. Jsou zde totiž zachovávány tradice, které mají hodně hluboké kořeny v minulosti a přitom jsou pevně svázány s regionem. Přijměte tedy pozvání a vrhněte se na jejich poznávání...

# Wprowadzenie

Nizina Łąby może się poszczycić żyznymi terenami i pięknymi tradycjami. Przede wszystkim jednak obszar rolny oferuje nie tylko produkty gastronomiczne, które zadowolą komórki sensoryczne. Są tutaj utrzymywane tradycje, które mają bardzo głębokie korzenie w przeszłości i są związane z regionem. Zapraszamy do zapoznania się z nimi...

REGIONÁLNÍ  
PRODUKT HRADECKU



## Květinové ozdoby

Originální produkce ručně vyráběných doplňků zahrnuje brože, čelenky a prsteny z organzy, věnečky a čelenky z látkových květů, podvazky s peříčky a korálky. K výrobě je použita organzová látka a látkové květy, zdobení je ručně broušenými korálky z Jizerských hor a sušenými květy z Hradecka.



## Ozdoby kwiatowe

Oryginalna produkcja ręcznie robionych akcesoriów, takich jak broszki, opaski i pierścionki z organzy, wianki i opaski z materiałowych kwiatów, podwiązki z piórkami i koralikami. Przy produkcji wykorzystywana jest organza i tekstylne kwiaty, zaś zdobienia wykonane są z ręcznie szlifowanych koralików z Gór Izerskich i z suszonych kwiatów z kraju hradeckiego.



Výrobce:  
Producent:

**Veronika Kovářová – Alfonsie**

Hradec Králové

Tel.: +420 731 497 091

Web: [www.alfonsie.cz](http://www.alfonsie.cz)

Džemy, sirupy, kečupy, povidla, pečené čaje, citron se zázvorem, zdravé tyčinky



Ruční domácí výroba poctivých džemů, sirupů a dalších pochutin s minimálním obsahem ovoce 70%, slazené cukrem nebo medem z místních surovin i dovozu (citron se zázvorem apod). Vybrat si můžete i džemy bez přidaného cukru se 100% podílem ovoce. V nabídce jsou také zdravé tyčinky bez přidaného cukru s ovocem, ořechy i proteinové. Potěšte své blízké dárkovým balíčkem vyrobeným na přání.



Výrobce:  
Producent:

Džemy, syropy, ketchupy, povidla, pečené herbaty, cytrusy z imbirem, zdravé batony



Ręcznie robione tradycyjne dżemy, syropy i inne delikatesy z minimalną zawartością owoców 70%, słodzone cukrem albo miodem z lokalnych surowców oraz importowanych (cytryna z imbirem itp.). W ofercie znajdują się również dżemy bez dodatku cukru z 100% owoców. Dodatkowo asortyment obejmuje również zdrowe batony bez dodatku cukru z owocami, orzechami i proteinowe. Zrób przyjemność swoim bliskim upominkiem przygotowanym na zamówienie.

**Marcela Nováková**

Bukovina 7, 500 03 Hradec Králové

Tel.: +420 777 259 381

E-mail: marcelanovakova11@seznam.cz

Web: <https://www.facebook.com/Dzemik-237037210018665/>

# Přírodní mýdla a šampony

Ručně vyráběná rostlinná mýdla a šampony s použitím přírodních surovin jako bylinky, med, kozí mléko apod. V nabídce jsou mýdla, tuhé šampony, mýdlové vločky na praní, přírodní deodoranty apod.

# Mydła i szampony naturalne

Ręcznie robione mydła i szampony roślinne na bazie naturalnych składników, takich jak zioła, miód, kozie mleko itp. W ofercie są mydła, szampony w kostce, płatki mydlane do prania, dezodoranty naturalne itp.



Výrobce:  
Producent:

**Bc. Dita Hofrichterová – Mýdlárna Levandulový dům**

Hlavní 1976, 500 08 Hradec Králové

Tel.: +420 721 306 599

E-mail: [info@lavender.cz](mailto:info@lavender.cz)

Web: [www.lavender.cz](http://www.lavender.cz)

## Betlémy z Třebechovic

Papírové betlémy malované technikou akvarel čerpající z regionu Třebechovicka, Hradecka a Čech. V sérii betlémů jsou zachycena staročeská řemesla, zvyky, tradice a kulisy obcí a městeček v současnosti i na základě historických fotografií. Ateliér je přístupný během dnů otevřených dveří od září do prosince každou první středu a neděli.



## Szopki z Třebechovic

Papierowe szopki malowane akwarelami z tematyką zaczerpniętą z regionu Třebechovic, kraju hradeckiego i Czech. W serii szopek znajdują się elementy staroczeskich rzemiosł, tradycje i scenerie gmin oraz miasteczek współczesnych a także na podstawie historycznych zdjęć. Ateliér dostępny jest w czasie dni otwartych.



Výrobce:  
Producent:

**Atelier Chaloupka – Věra a Vladimír Priharovi**

Žižkova 252, Třebechovice pod Orebem

Tel.: +420 603 955 765

E-mail: [centrumbydlenihk@seznam.cz](mailto:centrumbydlenihk@seznam.cz)

Web: [www.fler.cz/betlemy-z-trebechovic](http://www.fler.cz/betlemy-z-trebechovic)

<https://www.facebook.com/Ateliér-Chaloupka-2288591078074482/>



## Pivo Hradecký klenot

V historickém centru města ve sklepích několika právozárečných domů vznikl moderní pivovar, který vaří 10 druhů piv a také limitované edice. V nabídce jsou ležáky, výčepní piva a speciály v klasickém i dárkovém balení.



## Piwo Hradecký Klenot

W historycznym centrum miasta, w piwnicach domów z prawem do warzenia piwa powstał nowoczesny browar, który warzy 10 rodzajów piwa oraz limitowane edycje. W ofercie znajdują się lagery, piwa beczkowe oraz specjalne w klasycznym i upominkowym opakowaniu.



Výrobce:  
Producent:

**Královéhradecký měšťanský pivovar a.s.**

Velké náměstí 27/37, 500 03 Hradec Králové

Tel.: +420 734 245 401

E-mail: [pivovar@hradeckyklenot.cz](mailto:pivovar@hradeckyklenot.cz)

Web: [www.hradeckyklenot.cz](http://www.hradeckyklenot.cz)

# Balená pražená káva

V historickém domě na starém městě funguje pražírna kávy, která produkuje několik druhů a gramáží balené kávy, kterou můžete ochutnat v místní kavárně. Postup pražení kávy a další zajímavé informace objevíte během předem objednaných prohlídek.



# Kawa prażona pakowana

W historycznym domu na Starym Mieście znajduje się prażalnia kawy, która produkuje kilka rodzajów i gramatur kawy pakowanej - można jej skosztować w lokalnej kawiarni. Proces prażenia kawy oraz wiele ciekawostek przedstawiamy podczas wcześniej zarezerwowanych wycieczek.



Výrobce:  
Producent:

**Patrik Lamka – LAMCAFÉ**

Tomkova 181/9, 500 03 Hradec Králové

Tel.: +420 731 586 183

E-mail: lamkapatrik@gmail.com

Web: www.lamcafe.cz

# Královská pražírna – čerstvě pražená káva

Několik druhů čerstvě pražené kávy z celého světa i vybraných směsí. Specialitou v nabídce je káva Republika blend, která je výroční směsí vybraných káv vytvořenou u příležitosti stého výročí vzniku samostatného Československého státu.



Výrobce:  
Producent:

# Królewska prażalnia - świeżo prażona kawa

Kilka rodzajów świeżo prażonej kawy z całego świata oraz wybrane mieszanki. Specjalnością w ofercie jest kawa Republika blend czyli rocznicowa mieszanka wybranych kaw stworzona przy okazji setnej rocznicy powstania niepodległej Republiki Czechosłowackiej.



**Republika blend - výroční směs** z pečlivě vybraných káv, skládaných ve vyhlášených kávových oblastech jižní Ameriky a Karibiku. Tuto kávu jsme tvořili s velkým respektem ke každému zrůuku a účtují k práci všech lidí, kteří se na kvalitě výsledné kávy podíleli. Republika blend odráží naši lásku, slavnostní vlast a zároveň nasměřuje její stovletí historie. Při vzniku této kávy měli naši mistři pražiči, blend master a degustátoři před očima i v myslí vás, milovníky kávy a tvořili ji se stejnou mírou zodpovědnosti jako velcí myslitelé a umělci tvořili svá velká česká díla. Harmonická a plná chuť Republika blendu uchvátí vaše chuťové poháčky, nadchne všechny smysly, podpoří hebdost každého jedince a pomůže vám ve vaší tvůrčí cestě.

200 g  
100 g  
50 g

**KRALOVSKÁ**  
PRAŽÍRNA KÁVY



Káva pochází z horstkého supeřného regionu Matagalpa, kde vládne vřeké klima s tropickými teplotami. Tyto podmínky dávají vzniknout jedinečným a typickým chuťovým vlastnostem kávy Cavallino. Chuť Sáku této kávy se vyznačuje přímou plností, střední kyselostí a v lžičném základu jsou cítit sladké ovoce a kořeněné tóny v závěru s nádechem kakaá.

100% arabica  
+ 250 m. n.  
ovoce, kořen, kakaó  
nízká kyselost

200 g  
100 g  
50 g

**KRALOVSKÁ**  
PRAŽÍRNA KÁVY

**MLSOUN s.r.o.**

Špitálská 183/2, 500 03 Hradec Králové

Tel.: +420 723 215 397

E-mail: prazirna@kralovska.eu

Web: www.kralovska.eu

## Sušené maso – biltong

Hovězí, vepřové, kuřecí a krůtí sušené maso solené, i s vybranými druhy koření, je vyráběno tradičně ručně. Specialitou jsou masové bonbony z falešné svíčkové v originální i pálivé variantě.



## Suszone mięso – biltong

Suszone mięso wołowe, wieprzowe, z kurczaka albo z indyka, solone i odpowiednio przyprawione, wyrabiane tradycyjnie, ręcznie. Specjalność to mięsne cukierki z ligawy wołowej w wersji oryginalnej i pikantnej.



Výrobce:  
Producent:

**Ing. Roman Plas – Poctivý Grund**

Libčany 240, 503 22 Libčany

Tel.: +420 722 677 007

E-mail: [poctivygrund@seznam.cz](mailto:poctivygrund@seznam.cz)

Web: [www.poctivygrund.cz](http://www.poctivygrund.cz)

## Poskytování specifických venkovských služeb v cestovním ruchu

Spolek venkovského ubytování a turistiky Vejměnek poskytuje hned několik specifických služeb typických pro území Hradecka. Jedná se o stylově zařízené apartmány v obci Lubno, kde je provozováno také „Muzeum pod hvězdami“ s volně přístupnou expozicí, která se mění dle ročních období. Spolek při tematických akcích provozuje kavárnu v zámecké kuchyni na Hrádku u Nechanic.



## Świadczenie określonych wiejskich usług turystycznych

Stowarzyszenie zakwaterowania wiejskiego i turystyki Vejměnek zapewnia szereg specyficznych usług typowych dla regionu hradeckiego. W ofercie są stylowo urządzone apartamenty w gminie Lubno, gdzie znajduje się również „Muzeum pod gwiazdami” z ogólnodostępną ekspozycją zmieniającą się wraz z porami roku, podczas imprez tematycznych jest prowadzona kawiarnia w zamkowej kuchni na Hrádku u Nechanic.



Výrobce:  
Producent:

### Vejměnek – spolek venkovského ubytování a turistiky

Lubno 11, 503 15 Nechanice

Tel.: +420 602 943 713

Email: vejmenek@post.cz

Web: vejmenek11.webnode.cz

# Sýr Niva s ušlechtilou plísní uvnitř hmoty

Ručně vyráběný sýr s ušlechtilou plísní *Penicillium Roqueforti* uvnitř hmoty zrající v historických sklepích v sousedství zámku Dolní Přím. K dostání je klasická varianta nebo Zámecká Niva uzená.



# Ser Niwa ze szlachetną pleśnią w miąższu

Ręcznie robiony ser ze szlachetną pleśnią *Penicillium Roqueforti* w miąższu, dojrzewający w historycznych piwnicach w sąsiedztwie zamku Dolni Přim. Występuje w wersji klasycznej, albo jako Zamkowa Niwa wędzona.



Výrobce:  
Producent:

**N I V A s.r.o.**

503 16 Dolní Přím 2

Tel.: +420 495 441 060

E-mail: [niva.eko@volny.cz](mailto:niva.eko@volny.cz)

Web: [www.syr-niva.cz](http://www.syr-niva.cz)

## Sirob – sirup z cukrové řepy

Jedná se o přírodní sirup vyráběný z cukrové řepy, který je typický pro venkovské oblasti Hradecka, Jičínska, Novobydžovska a dalších ve východních Čechách. Dříve používaný jako náhražka nedostupného bílého cukru a nepostradatelná součást některých krajových receptů.



## Sirob - syrop z buraka cukrowego

Jest to naturalny syrop produkowany z buraków cukrowych, który jest typowy dla obszarów wiejskich regionu hradeckiego, regionu Jičín, Nowý Bydžov i innych we wschodnich Czechach. Dawniej stosowany jako zamiennik niedostępnego cukru białego i niezbędny składnik niektórych regionalnych przepisów.



Výrobce:  
Producent:

**Petra Stránská – minicukrovar Mžany**

Mžany 63, 503 15 Nechanice

Tel.: +420 604 177 568

E-mail: [info@minicukrovar.cz](mailto:info@minicukrovar.cz)

Web: [www.minicukrovar.cz](http://www.minicukrovar.cz)

## Levandulky – levandulové sušenky

Sušenky jsou vyráběny ručně podle rodinné receptury. Základem je máslové těsto, do kterého jsou přidány sušené květy levandule. Na rozválení těsta je používán embosovaný váleček, takže má každá sušenka originální vzhled.



## Levandulky - lawendowe ciasteczka

Ciasteczka są robione ręcznie zgodnie z rodzinnym przepisem. Podstawą jest ciasto maślane, do którego dodaje się suszone kwiaty lawendy. Do wałkowania ciasta służy wytłaczany wałek, dzięki czemu każde ciasteczko ma oryginalny wygląd.



Výrobce:

Producent:

**Nožička s.r.o.**

Kmochova 576/28, 500 09 Hradec Králové

Tel.: +420 732 624 616

E-mail: [martina.noha@seznam.cz](mailto:martina.noha@seznam.cz)

Web: [www.nozickovi.cz](http://www.nozickovi.cz)



## Kreppanenky

Panenky jsou vyráběny z krepového papíru, který svými vlastnostmi připomíná kukuřičné šustí. Základ tvoří kostra ve tvaru kříže a hlavička. Vrstvením papírových dílů vzniká postupně tělo a oblečení panenky. Díky široké škále barev a vzorů papíru je možné vytvářet jedinečné panenky. Ateliér je přístupný během dnů otevřených dveří od září do prosince každou první středu a neděli.



## Kreppanenky - lalki z bibuły

Lalki są wykonane z bibuły przypominającej swoimi właściwościami liście kukurydzy. Podstawa to szkielet w kształcie krzyża i głowa. Poprzez układanie papierowych elementów stopniowo powstaje korpus i strój lalki. Szeroka gama kolorów i wzorów papieru sprawia, że lalki są wyjątkowe.

Ateliér dostępny jest w czasie dni otwartych.



Výrobce:

Producent:

**Atelier Chaloupka – Věra a Vladimír Priharovi**

Žižkova 252, Třeběchovice pod Orebem

Tel.: +420 603 955 765

E-mail: [centrumbydlenihk@seznam.cz](mailto:centrumbydlenihk@seznam.cz)

Web: [www.fler.cz/betlemy-z-trebechovic](http://www.fler.cz/betlemy-z-trebechovic)

<https://www.facebook.com/Ateliér-Chaloupka-2288591078074482/>

## Výrobky z vlny merino a dalších druhů vlny

Ruční tvorba doplňků z přírodních obnovitelných materiálů tradiční metodou plstění ovčí vlny za pomoci mýdla a vody. Výrobky jsou bezešvé, jehla a nit je používána pouze na připevnění dalších částí jako jsou korálky, brožové můstky apod. Dva stejné výrobky nelze technologicky vyrobit, takže je originalita zaručena.



Výrobce:  
Producent:

## Wyroby z wełny merino i innych rodzajów wełny

Ręcznie wykonane akcesoria z naturalnych materiałów odnawialnych tradycyjną metodą filcowania wełny owczej za pomocą mydła i wody. Produkty są bezszwowe, igła i nitka służą tylko do mocowania części takich jak koraliki, broszki itp. Nie da się technologicznie wytworzyć dwóch identycznych produktów, oryginalność jest więc gwarantowana.



**Jolana Hlavová**  
Ostrovní 278, 500 09 Hradec Králové  
Tel.: +420 777 148 438  
E-mail: [jolana.hlavova@gmail.com](mailto:jolana.hlavova@gmail.com)  
Web: [www.gaoal.cz](http://www.gaoal.cz)

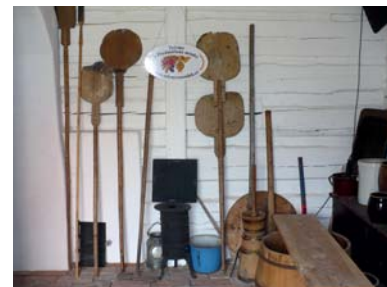
## Tradiční chléb

Pšenično-žitný chléb vyráběný tradičním způsobem ručně, včetně tvarování v ošatkách a sázení do historické pece v jedné ze staveb Podorlického skanzenu v Krňovicích. Hlavní surovinou je mouka z mlýnů Voženílek v Předměřicích nad Labem. Chléb je možné ochutnat během tematických akcí ve skanzenu.



## Chleb tradycyjny

Pszeniczno-żytni chleb wytwarzany tradycyjną metodą, ręcznie, w tym formowany w koszykach i ustawiany w zabytkowym piecu w jednym z budynków Skansenu Podorlickiego we wsi Krňovice. Głównym składnikiem jest mąka ze młyna Voženílek we wsi Předměřice nad Labem. Chleb jest do spróbowania podczas imprez tematycznych, które odbywają się w skansenie.



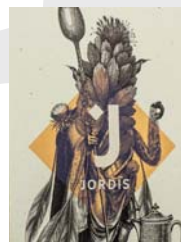
Výrobce:  
Producent:

### ZO ČSOP Orlice

(provozovatel Podorlického skanzenu v Krňovicích)  
(zarządca Skansenu Podorlickiego we wsi Krňovice)  
Lhotecká 179, 500 09 Hradec Králové  
Krňovice 33, 503 46 Třebechovice pod Orebem (skanzen)  
Tel.: +420 725 838 035  
E-mail: irena.zarubova@krnovice.cz  
Web: www.krnovice.cz

## Čokolády a čokoládové výrobky

Tabulkové čokolády vyráběné z kvalitních kakaových bobů, kakaového másla, mléka (kravské, kozí) a třtinového cukru, případně koření a kandovaného ovoce bez přídavku chemických složek. Ochutnat můžete i další výrobky jako ořechy a kakaové boby v čokoládě či oříškovo čokoládový krém a další.



## Czekolady i wyroby czekoladowe

Czekolady w tabliczkach wyprodukowane z wysokiej jakości ziaren kakaowca, masła kakaowego, mleka (krowiego, koziego) i cukru trzcinowego, ewentualnie z przyprawami albo owocami kandyzowanymi bez dodatku składników chemicznych. Zachęcamy również do spróbowania produktów takich jak orzechy i ziarna kakaowca w czekoladzie albo kremu orzechowo-czekoladowego oraz wielu innych.

Výrobce:

Producent:

**Jordis, s.r.o.**

Špitálská 149/7, 500 03 Hradec Králové

Tel.: +420 777 852 378

E-mail: [jordis@jordis.cz](mailto:jordis@jordis.cz)

Web: [www.jordis.cz](http://www.jordis.cz)

# Farmaceutická kosmetika Incormedica

Gely, masti, krémy a balzámy s obsahem bylin a dalších blahodárných složek jsou míchány podle vlastních receptur. Produkty jsou určeny pro řešení zdravotních problémů, masáže i navození pohody organismu. V portfoliu naleznete i Hradecskou mast, Konopnou mast a masti na křečové žíly.



# Kosmetyki farmaceutyczne Incormedica

Žele, maści, kremy i balsamy zawierające zioła i inne dobroczynne składniki są przygotowywane według własnych receptur. Produkty są przeznaczone do rozwiązywania problemów zdrowotnych, masaży i poprawy samopoczucia organizmu. W portfolio znajduje się maść hradecka, maść konopna oraz maść na żyłki.



Výrobce:  
Producent:

**Miroslav Hloušek – INCOR**

Příčná 568/31, 500 11 Hradec Králové  
Tř. E. Beneše 1424, 500 12 Hradec Králové  
(prodejna Zdravíčko) / (sklep Zdravíčko)  
Tel.: +420 602 417 650  
E-mail: [incormedica@seznam.cz](mailto:incormedica@seznam.cz)  
Web: [www.incormedica.cz](http://www.incormedica.cz)

## Sortiment firmy Hradecké delikatesy

Rodinná firma Hradecké delikatesy vyrábí nejrůznější výrobky z kvalitních surovin dle tradičních i vlastních receptur. V nabídce najdete nakládanou zeleninu v oleji, pesta, pasty, studené omáčky, kečupy, zavařeniny i sirupy.

## Asortyment firmy Hradecké delikatesy

Rodzinná firma Hradecké delikatesy jest producentem najróżniejszych wyrobów z wysokiej jakości składników według tradycyjnych oraz własnych receptur. W ofercie znajdują się marynowane w oleju warzywa, pesto, pasty, zimne sosy, ketchupy, konfitury i syropy.



Výrobce:  
Producent:

### Hradecké delikatesy s.r.o.

Hrachoviště 8, 534 01 Býšť  
Machkova 102/1, 500 11 Hradec Králové (provozovna/sklep)  
Tel.: +420 725 901 195  
E-mail: [info@hradeckedelikatesy.cz](mailto:info@hradeckedelikatesy.cz)  
Web: [www.hradeckedelikatesy.cz](http://www.hradeckedelikatesy.cz)

## Výrobky z rakytníku

Blahodárné účinky rakytníku jsou ověřeny generacemi a překvapí vás, co vše se dá z rakytníku vyrobit. V nabídce jsou cukrovinky (bonbony, lízátka, pralinky, čokolády), ovocné přípravky, džemy, šťávy, nektary, sirupy, čaje i smoothie, ochutnejte také rakytníkovou tyčinku s mrkví. V letním období se osvěžte jedinečnou rakytníkovou zmrzlinou.



## Wyroby z rokitnika

Dobroczynne właściwości rokitnika są wypróbowane przez wiele pokoleń, zaskoczy Państwa jego wszechstronne wykorzystanie. W ofercie znajdują się słodycze (cukierki, lizaki, pralinki, czekolady), przetwory owocowe, džemy, soki, nektary, syropy, herbaty i smoothie, zachęcamy do spróbowania batonu rokitnikowego z marchewką. Latem warto spróbować wyjątkowych lodów z rokitnika.

Výrobce:  
Producent:

**Ing. Pavel Cvrček s.r.o.**

Lhota pod Libčany 147, 503 27

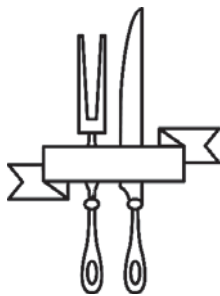
Tel.: +420 603 223 863

E-mail: [info@rakytnikcvrcek.cz](mailto:info@rakytnikcvrcek.cz)

Web: <https://www.rakytnikcvrcek.cz/cs>

## Kulinářské Hradecko

O tom, že je Hradecko krajinou přímo vybízející k cyklo a pěším toulkám, bylo napsáno už hodně. V každém koutě této oblasti najdeme nejednu atraktivitu, ať už je to zámek, skanzen či přírodní zajímavost. Co takhle upozornit na zajímavosti, které možná nejsou na první pohled viditelné? Hradecko vás omámí nejen svojí krásou, ale i chutí a vůní svých regionálních výrobků a tradičních receptů, které, ač se možná už tak často neužívají, určitě stojí za připomenutí.



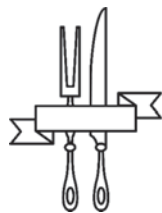
## Kulinarne Hradecko

O walorach regionu hradeckiego słynącego z pięknego krajobrazu, wręcz zachęcającego do pieszych i rowerowych wędrówek, napisano już wiele. W każdym jego zakątku znajdziemy wiele atrakcji takich, jak: zamki, skanseny czy niezwykle miejsca stworzone przez naturę. A może warto byłoby przybliżyć także ciekawostki, które nie są widoczne na pierwszy rzut oka? Hradecko potrafi oczarować nie tylko niepowtarzalnym pięknem, ale też smakiem i aromatem regionalnych wyrobów oraz tradycyjnych receptur, z którymi nie spotykamy się na co dzień, ale z całą pewnością zasługują one na to, aby o nich przypomnieć.





## Chlumecký karp na modro



## Karp chlumecki na niebiesko



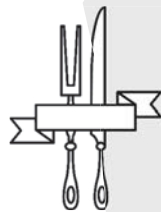
*1 kg kapa, 0,25 l octa, 1 l vody,  
0,3 kg kořenové zeleniny, koření, sůl, 40 g másla*

Očištěného kapa poléváme osoleným vařícím octem. Do vroucí vody přidáme mrkev, petržel, cibuli, bobkový list, nové koření, 10 kuliček černého pepře, kousek citrónové kůry a vaříme do měkka. Do vývaru vložíme kapa hřbetem vzhůru a vaříme 25 minut. Podáváme s novými bramborami.

*1 kg karpia, 0,25 l octu, 1 l wody,  
0,3 kg warzyw korzeniowych, przyprawy, sól,  
40 g masła*

Oczyszczonego karpia zalać wrzącym osolonym octem. Do gotującej się wody wrzucić marchew, pietruszkę, cebulę, liść laurowy, ziele angielskie, 10 ziaren czarnego pieprzu, kawałek skórki z cytryny, gotować do miękkości. Do wywaru włożyć karpia grzbietem do góry i gotować 25 minut. Podawać z młodymi ziemniakami.

## Bramborové placky s povidly nebo se sirobem



## Placki ziemniaczane z powidłami lub z melasą

1 kg brambor  
(ideálně varný typ C),  
250 g hladké mouky,  
sůl, máslo, povidla  
nebo sirob (sirup  
z cukrové řepy)



1 kg ziemniaków  
(najlepiej typu C),  
250 g mąki, sól,  
masło, powidła lub  
melasa (syrup z buraka  
cukrowego)

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a necháme úplně vychladnout. Poté je nastrouháme na jemném struhadle. Osolíme, přidáme mouku a vypracujeme těsto – pokud bude třeba přidáme ještě mouku (záleží na vodnatosti brambor).

Na pečení je ideální tál nebo plotna, ale můžeme použít i litinovou pánev. Placky pečeme na sucho, dokud se neobjeví puchýřky a zespod nezačnou hnědnout, po otočení se placka nafoukne – propíchneme ji a jemně stlačíme, aby se dobře propekla.

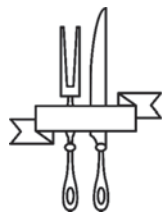
Hotovou placku potřeme rozpuštěným máslem a podáváme s povidly nebo sirobem.

Ziemniaki gotujemy w mundurkach, obieramy i czekamy aż całkowicie wystygną. Następnie należy je zetrzeć na tarce o małych oczkach. Później solimy, dodajemy mąkę i wyrabiamy ciasto - jeśli trzeba, możemy dodać więcej mąki (w zależności od konsystencji ziemniaków).

Placki najlepiej smaży się na płycie, ale nada się do tego również patelnia żeliwna. Placki smażymy bez tłuszczu i odwracamy je, kiedy jedna strona się zarumieni a pod spodem pojawią się bąbelki. Po odwróceniu placek zacznie się nadymać, wtedy należy go przekłuć i lekko docisnąć tak, aby się dobrze przypiekł.

Gotowy placek smarujemy roztopionym masłem i podajemy z powidłami lub melasą.

# Couračka



# Couračka - zupa



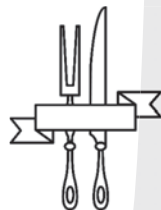
*Brambory, kysané zelí, máslo, hladká mouka, smetana, sladká paprika, slanina, bobkový list, nové koření, černý pepř, sůl, kmín*

Na menší kousky nakrájené brambory vaříme se solí a kmínem. Zvlášť uvaříme kysané zelí s bobkovým listem, novým kořením a třemi kuličkami pepře. Obojí smícháme dohromady a zahustíme světlou jíškou. Povaříme asi 8 minut, a pak přidáme čerstvé máslo a smetanu. Zamícháme a už nevaříme. Přidat můžeme špetku sladké papriky a uškvářenou slaninku.

*Ziemniaki, kapusta kiszona, masło, mąka tortowa, śmietana, papryka słodka, słonina, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, sól, kminek*

Pokrojone na mniejsze kawałki ziemniaki ugotować w wodzie z dodatkiem soli i kminku. Oddzielnie ugotować kiszoną kapustę z liściem laurowym, zielem angielskim i 3 ziarnami pieprzu. Wszystkie składniki wymieszać i zagęścić jasną zasmażką. Gotować około 8 minut, następnie dodać świeże masło i śmietanę. Zamieszać i już nie gotować. Można dodać szczyptę słodkiej papryki i roztopioną słoninkę.

# Řepánky



## Řepánky, czyli drożdżowe bułeczki nadziewane farszem z buraków cukrowych

*Nádivka:*

*1 ks řepy cukrovky,  
1 šálek máku,  
1 lžička mleté skořice*

*Těsto: 250 ml mléka,  
500g polohrubé mouky,  
100g másla,  
80g cukru krupice,  
30g droždí, 2 vejce, sůl*



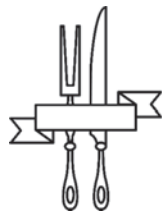
*Farsz: 1 burak cukrowy,  
1 filiżanka maku,  
1 łyżeczka mielonego  
cynamonu.*

*Ciasto: 250 ml mleka,  
500g mąki krupczatki,  
100g masła, 80g cukru,  
30g drożdży, 2 jajka, sól*

Připravíme kvásek, přidáme lžičku cukru a lžici mouky a necháme vykynout. Do mísy dáme mouku, zbytek cukru, rozpuštěné máslo, vejce, sůl, kvásek a zbytek mléka a vypracujeme hladké těsto, které se nelepí na stěny. Připravené těsto na řepánky necháme v teple vykynout. Mezitím si uvaříme cukrovou řepu do měkka a nastrouháme ji na hrubém struhadle. Mák umeleme a spaříme horkou vodou. Nastrouhanou řepu smícháme s mákem a skořicí. Vykynuté těsto na řepánky dáme na vál, rozválíme a nakrájíme na čtverce, poklademe nádivkou a zabalíme. Staročeské řepánky poklademe na vymazaný plech a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 20 minut.

Przygotować zaczyn: rozetrzeć drożdże z łyżeczką cukru i łyżką mąki, dodać mleko, odstawić do wyrośnięcia. Do miski wsypać mąkę, resztę cukru, wlać roztopione masło, wbić jajka, dodać sól, zaczyn, wlać resztę mleka i wyrobić gładkie ciasto, które odstaje od dłoni i miski. Wyrobione na bułeczki řepánki ciasto odstawić w pobliżu ciepłego miejsca do wyrośnięcia. W tym czasie ugotować do miękkości buraka cukrowego i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Mak sparzyć gorącą wodą i zmieľić. Startego buraka wymieszać z makiem i cynamonem. Wyrośnięte ciasto na řepánki wyłożyć na stolnicę, rozwałkować i pokroić w kwadraty. Na każdy kwadrat wyłożyć farsz i zlepić rogi. Staroczeskie řepánki ułożyć na posmarowanej blaszce i piec w nagrzanym do 180 °C piekarniku przez około 20 minut.

## Postní královéhradecký kucmoch



## Postne kluski ziemniaczane na słodko



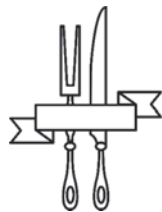
*1 kg brambor, hrubá mouka, máslo na omaštění,  
cukr a mák nebo prachovka na posypání*

Uvaříme hrnec oloupaných a osolených brambor, 2/3 vody sce-  
díme. Vařečkou uděláme díry, vše posypeme vrstvou hrubé  
mouky a znovu prošťoucháme. Zakrytý hrnec odstavíme na 10  
minut. Pak vše promícháme a lžící namáčenou do másla tvoří-  
me hrušky na talíř, poléváme máslem a sypeme mákem a cuk-  
rem nebo prachovkou - sušenými mletými hruškami.

*1 kg ziemniaków, mąka, masło, cukier i mak lub  
zmielone suszone gruszki do posypania*

W osolonej wodzie ugotować pełen garnek obranych ziem-  
niaków, po czym odcedzić dwie trzecie wody. Lekko rozgnie-  
ść ziemniaki, posypać całość mąką krupczatką, ponownie utłu-  
ć i odstawić przykryty garnek na około dziesięć minut. Po dziesię-  
ciu minutach wszystko dokładnie wymieszać i łyżką posma-  
rowaną masłem formować niewielkie kluski, które wyłożyć  
bezpośrednio na talerz, polać roztopionym masłem, posypać  
makiem z cukrem lub zmielonymi suszonymi gruszkami.

## Toč z Máslojed



## Baba ziemniaczana



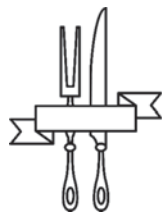
*Brambory, hrubá mouka, mléko, kmín, sůl, pepř, máslo, kysané zelí*

Oloupeme velké syrové brambory a nahrubo je nastrouháme. Přidáme také několik vařených brambor, hrubou mouku, trochu mléka a uděláme řídké těsto. Okořeníme kmínem a solí a opeříme. Těsto vylijeme na máslem vymazaný pekáč a v rozpálené troubě upečeme do červena. Nejlepší přílohou k toči je kysané zelí.

*Ziemniaki, mąka krupczatka, mleko, kminek, sól, pieprz, masło, kapusta kiszona*

Obrane duże, surowe ziemniaków zetrzeć na grubej tarce. Dodać kilka ugotowanych ziemniaków, mąki krupczatki i tyle mleka, aby uzyskać rzadkie ciasto. Przyprawić solą, kminkiem i pieprzem. Ciasto wlać do formy wysmarowanej masłem i piec, aż do zbrązowienia. Podawać z kiszoną kapustą.

## Lívance s rakytníkovou pomazánkou



## Naleśniki z pastą z rokitnika



*1 kg polohrubé mouky, 1–1,2l mléka (dle potřeby),  
1 kostka droždí, 1 vejce, cukr na kvásek, špetka soli,  
olej na smažení*

Nechte na teplém místě vzejít kvásek (kostka droždí, 1–2 lžíce cukru a mléko).

Smíchejte mouku, sůl a mléko, přidejte vzešlý kvásek a nakonec vejce. Vše promíchejte a nechte na teplém místě kynout 30 minut – 1 h.

Poté smažte lívanečky ideálně na lívanečnicku na kapce oleje. Podáváme s rakytníkovou pomazánkou nebo s marmeládou či džemem podle chuti.

*1 kg średnio-grubej mąki, 1 kostka drożdzy,  
1–1,2l mleka (w zależności od potrzeby), 1 jajko,  
cukier na zakwas, szczypta soli, olej do smażenia*

Pozostaw zakwas w ciepłym miejscu (kostka drożdzy, 1-2 łyżki cukru i mleka).

Wymieszaj mąkę, sól i mleko, dodaj drożdże, a na koniec jajko. Wymieszaj wszystko i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 30 min – 1 h.

Następnie usmaż naleśniki idealnie na patelni do naleśników na kropli oleju.

Podawać z pastą z rokitnika lub z marmoladą bądź dżemem wedle smaku.

# Sвідnický regionální produkt

Město v polském Dolním Slezsku se může také pochlubit dlouhou a bohatou historií. Krásné historické centrum i dřevěný chrám Míru sv. Trojice zapsaný do Seznamu světového kulturního dědictví UNESCO jen umocňuje historickou hodnotu tohoto místa. I zde narazíte na šikovné ruce producentů v nejrůznějších oborech a věřte, že některé vás okouzlí svým příběhem a jiné zase zaujmou nejen oko, ale i další smyslové buňky...

# Świdnicki produkt regionalny

Podobnie jak miasto Hradec Králové, również leżące na Dolnym Śląsku miasto Świdnica, może poszczycić się długą i bogatą historią.

Pięknie centrum historyczne i wpisany na Listę światowego dziedzictwa UNESCO drewniany Kościół Pokoju pod wezwaniem Trójcy Świętej potwierdzają wartość historyczną tego miejsca. Odnaleźć tu można wielu utalentowanych producentów różnorodnego asortymentu. Niektóre produkty oczarują swoją historią, inne znów przyciągną wzrok a także pozostałe zmysły.

Świdnicki  
Produkt  
Regionalny

ŚWIDNICA





# Klasická kombucha

Černý nebo zelený čaj, jehož fermentace je vyvolána koloniemi bakterií SCOBY. Fermentace trvá asi 14 dnů při teplotě min. 20 stupňů Celsia. Získáme mírně nakyslou, nasládlou chuť zázračného nápoje Života. Ve starověku byl užíván jako lék na různé nemoci; dnes jako nápoj, který zvyšuje vitalitu a udržuje zdraví prostřednictvím kvasných bakterií.



Výrobce:  
Producent:

**Konrad Pietkiewicz, zakladatel a tvůrce KO.MU,  
założyciel i twórca**

Tel.: +48 607 320 045

E-mail: [mowjasno@gmail.com](mailto:mowjasno@gmail.com)

Web: [www.ko-mu.com](http://www.ko-mu.com)

# Kombucha klasyk

Fermentowana czarna lub zielona herbata, przez kolonię bakterii SCOBY. Fermentacja trwa ok 14 dni, w temperaturze min. 20 st. C. Uzyskujemy lekko kwaśny, słodkawy smak cudownego napoju życia. W dawnych czasach używana jako lekarstwo na różne dolegliwości; dziś jako napój podnoszący witalność i utrzymujący zdrowie za sprawą bakterii pochodzących z fermentacji.



## ShuShu

Háčkované řemeslné doplňky z babiččina kufříku kombinované se současnou módou. Do nabídky patří tašky, kabelky, batohy, šátky, šály, koše a oteplovače na šálky.



## ShuShu

Szydełkowe akcesoria rękodzielnicze z babcinego kufra łączone ze współczesną modą. Wśród produktów oferowane są torby, torebki, plecaki, chustki, apaszki, koszyki czy ocieplacze na kubki.



Výrobce:  
Producent:

**ShuShu Anna Blachnik**

Tel.: +48 794 685 284

E-mail: [artshushu@gmail.com](mailto:artshushu@gmail.com)

Web: <https://www.facebook.com/ShuShuArt/>

# 3

## Dekorace a dárky od Marie Polus

Věnečky, dekorace a dárky vyrobené z hedvábného papíru a italské krepy: kuličky, růže v košíku, krabičky s květinami, vánoční stromčeky, vyšívání obrazy včetně vyšívání křížů na plátně. Studio vyrábí rovněž ozdoby ze saténové stuhy technikou kanzashi (pružiny, pásky, klipy), sněhové vločky, cetky, ozdoby na závěsy a různé tkaniny (juta, stuha, textilie, plsti), věnečky na stěny a na dveře, příležitostné pohlednice a ozdoby.



## Ozdoby i prezenty Maria Polus

Stroiki, ozdoby i prezenty. Wytwarzane z bibuły, krepiny włoskiej: kule-drzewka, róże w koszyku, szkatułki z kwiatami oraz choinki, wyszywane obrazy, w tym wyszywane krzyżkami na kanwie. W pracowni powstają także ze wstążek atłasowych techniką kanzashi ozdoby do włosów (gumki, opaski, spineczki), śnieżynki, bombki, uchwyty-ozdoby do firan, a także różnych tkanin (juta, wstążki, tkaniny, filc) wianki na ściany, drzwi oraz kartki okolicznościowe i stroiki.



Výrobce:  
Producent:

**Maria Polus**  
E-mail: [maria.polus@vp.pl](mailto:maria.polus@vp.pl)

## Bolkovo nakousnutí



Bolkovo nakousnutí je ručně vyráběný pivní koláč, který svým jménem odkazuje na tradiční svídnické cukrářské výrobky. Z hlediska chuti a receptury však vyhovuje sofistikovaným chutím současnosti. Podle všeho byl v minulých stoletích podáván významným hostům svídnického panovníka Bolka II. Když kníže častoval večeří krále Jana Lucemburského, tento měl obavy, aby nebyl otráven a lahodný pokrm odmítl ochutnat. Vtom kníže Bolek bezmyšlenkovitě popadl svůj oblíbený koláč, nakousl ho a podal ho králi. Od těch dob se už jednou provždy ve Svidnici pečou koláče se zřetelným otiskem knížecí čelisti.



Výrobce:  
Producent:

### Dariusz Krakowiak

Restaurace „Rynek 43“  
Tel.: +48 748 501 091  
E-mail: [restauracja@rynek43.pl](mailto:restauracja@rynek43.pl)  
Web: [www.rynek43.pl](http://www.rynek43.pl)

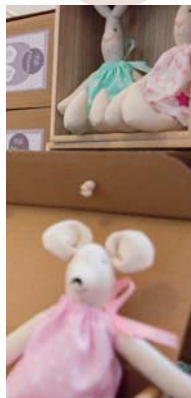
## Gryz Bolka



Gryz Bolka to ręcznie wyrabiane piwne ciastko, które swą nazwą nawiązuje do tradycyjnych świdnickich wyrobów cukierniczych. Pod względem smaku i receptury odpowiada jednak wyszukany gustom obecnych czasów. Ponoć w dawnych wiekach podawano go znamienitym gościom świdnickiego władcy Bolka II – gdy podejmował on wieczerzą króla Jana Luksemburskiego, tenże z obawy, iż może zostać otruty, nie chciał skosztować tej wybornej potrawy. Księżę, niewiele myśląc, chwycił za swe ulubione ciastko, nadgryzł je i podał królowi. Odtąd po wsze czasy w Świdnicy wypiekać miano ciastka z wyraźnym odbiciem księżęcej szczęki.

## Plst Mama

V této řemeslné dílně vznikají malé a velké věci z potřeby srdce, především plstěné a textilní hračky, plyšové hračky, panenky, lapače snů a další talismany k potěšení nejmladších. Někteří starší příznivci ručně šitých předmětů zde najdou plstěné tašky, pouzdra na telefon, recyklované městské tašky, sáčky/ledvinky a mnoho dalších dekorativních a užitkových předmětů. Všechny věci jsou jedinečné, pečlivě provedené a především bezpečné. Většina z nich je šitá z polských přírodních materiálů.



## Filc Mama

W tej pracowni rękodzielnictwa powstają małe-wielkie rzeczy z potrzeby serca głównie filcowe i materiałowe zabawki, przytulanki, lalki, łapacze snów i inne maskotki ku ucieście najmłodszych. Nieco starsi miłośnicy ręcznie szytych przedmiotów znajdą tu torby z filcu, etui na telefony, torby miejskie z recyklingu, saszetki/nerki oraz wiele innych przedmiotów dekoracyjnych oraz użytkowych. Wszystkie rzeczy są niepowtarzalne, starannie wykonane oraz przede wszystkim bezpieczne. Większość z nich szyta jest z polskich naturalnych materiałów.



Výrobce:  
Producent:

**Filc Mama, CREATIVE X Agnieszka Opyrchał**

E-mail: [filcmama@gmail.com](mailto:filcmama@gmail.com)

Web: <https://www.facebook.com/FilcThisKreatywnaMamuska/>

# Šperky Monika Krzak

Ručně vyráběné, unikátní, umělecké šperky: vyšívané brože, přívěsky, náramky s vyšívkou a korálky.



Výrobce:  
Producent:

# Bizuteria Monika Krzak

Ręcznie wytwarzana niepowtarzalna, artystyczna biżuteria: wyszywane broszki, wisiorki, bransolety haftem i koralikami.



**Monika Krzak**  
E-mail: [malarka432@wp.pl](mailto:malarka432@wp.pl)

## Víno MALGO, HIBER

Vinařství Świdnicka je výrobcem kvalitních polských hroznových vín. Červené Malgo je suché víno z takzvaným hybridních odrůd, tj. Maréchal Foch, Leon Millot a Gołuboka. Druhá odrůda, jejíž víno poskytuje tmavou barvu inkoustu, pochází z Ukrajiny. Je to směs pečlivě vybraných odrůd hroznů, která spojuje silné ovocné aroma třešní a borůvek. Víno HIBER je bílé suché víno. Jedná se o charakteristické víno, které kombinuje hruškovou a jablečnou vůni s tóny jižního ovoce, které jsou propleteny tóny bylin.

ZLATÉ VÍNO - bílé, suché víno. Je to ušlechtilé víno, které svítí zlatou září. Obsahuje bohaté vůně vinné révy a plné tóny zralých jablek.



Výrobce:  
Producent:

### Winnica Świdnicka

ul. Kraszowicka 2358-100, Świdnica

Tel. +48 748 536 710

E-mail: [ryszard.gut@wp.pl](mailto:ryszard.gut@wp.pl)

Web: <https://pl-pl.facebook.com/WinnicaSwidnicka>

## Wino MALGO, HIBER

Winnica Świdnicka jest producentem wysokiej jakości polskich win gronowych. Czerwone wytrawne wino Malgo, z tzw. odmian hybrydowych, czyli kupażu Maréchal Foch, Leon Millot i Gołuboka. Ta ostatnia odmiana, której wino zapewnia ciemny, atramentowy kolor, pochodzi z Ukrainy. Jest to mieszanka starannie wyselekcjonowanych odmian winorośli, która łączy w sobie mocno owocowe aromaty czereśni i czarnych jagód.

Wino HIBER to z kolei wino białe, wytrawne. Jest winem charakterystycznym, łączącym gruszkowo-jabłkowe aromaty z nutami owoców południa przeplatanych nutami ziół.

Wino ZŁOTE - wino białe, wytrawne. To dostojne wino lśniące złotym blaskiem. Zamknięte są w nim bogate aromaty owocu winorośli oraz pełne nuty dojrzałego jabłka.

# Ciukuruku

Ručně vyráběné cukrovinky na základě receptů a technik z přelomu 17. a 18. století. Lízátka a bonbóny jsou vyráběny tradičními metodami, výhradně ručně. Barvu získávají díky přírodním barvivům rostlinného původu.



# 8

# Ciukuruku

Ręcznie robione słodczyce oparte na recepturach i technikach wywodzących się z przełomu XVII i XVIII wieku. Lizaki, cukierki wyrabiane są tradycyjnymi metodami, całkowicie ręcznie. Kolor zyskują dzięki naturalnym barwnikom pochodzenia roślinnego.



Výrobce:  
Producent:

**Ciukuruku - Kraina Łakoci**  
Rynek 25/03, 58-100 Świdnica  
Tel.: +48 697 772 625  
E-mail: ciukuruku@wp.pl  
Web: www.ciukuruku.pl



# Świdnická majonéza

Majonéza „Świdnická“ se vyrábí od počátku devadesátých let minulého století. Je zcela přírodní a byla připravena na základě starého polského receptu, který byl vytvořen před lety v tehdejší polském Lvově. Její sametová chuť potěší každého, kdo ji jednou ochutná. Fantastická do salátů, sendvičů. Bez konzervantů.



# Majonez Świdnicki

Majonez „Świdnicki“ wytwarzany jest od początku lat 90. Jest całkowicie naturalny i został przygotowany na podstawie staropolskiej receptury, która powstała przed laty w ówczesnie polskim Lwowie. Jego aksamitny smak zachwyci każdego kto go choć raz spróbuje. Fantastyczny do sałatek, kanapek. Bez konserwantów.



Výrobce:  
Producent:

**PPHU M & J, MJ P.P.H.U. „M & J“ Sp. J**  
ul. Kasztanowa 5, 58-100 Świdnica  
tel. +48 748 522 391, +48 748 530 646  
E-mail: [mj@mj.swidnica.pl](mailto:mj@mj.swidnica.pl)  
Web: <http://mj.swidnica.pl/>

# Jaworská klobása

Produkt vznikl na základě historického receptu na bílou jaworskou klobásu, proslulou po celé Evropě. Poprvé se prameny objevují v dětské čítance z roku 1784 a poté v popisu jaworského vévodství Friedricha Alberta Zimmermanna z roku 1786, který jako první tuto legendu poprvé zaznamenal tištěnou formou. Údajně měl klobásu jíst i pruský král Fryderyk II. Veliký. Ochutnat ji můžete v Restauraci Miodowe Pola.



# 10

# Kiełbasa Jaworska

Odtworzona na podstawie historycznej receptury, sławnej w całej Europie białej kiełbasy jaworskiej. Po raz pierwszy w źródłach pojawia się w wydanej czytance dla dzieci z 1784 roku, a następnie w opisie księstwa jaworskiego Friedricha Alberta Zimmermanna z 1786 roku, który jako pierwszy utrwalił drukiem ową legendę. Zajadał się nią podobno król pruski Fryderyk II Wielki. Kiełbasu można spróbować w Restauracji Miodowe Pola.



Výrobce:  
Producent:

## Miodowe Pola

Ul. Basztowa 2, Świdnica

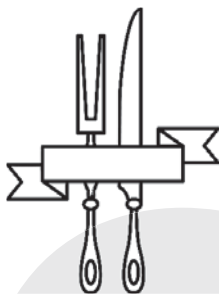
Tel.: +48 515 520 711

E-mail: [miodowepola@wp.pl](mailto:miodowepola@wp.pl)

Web: <https://www.facebook.com/pg/miodowepola>

## Kulinářské Svídnicko

Město Svídnice pravděpodobně založila Anna Česká a je bývalou metropolí významného Svídnického knížectví, odkud pocházela jedna z manželek Karla IV. Anna. Už ve středověku bylo proslulé výrobou piva, které se vyváželo do střední Evropy. Tradice a vztah k regionu jsou udržovány dodnes a ve Svídnicí si můžete užít kvalitní gastronomické zážitky. Tradiční recepty typické přímo pro Svídnici nejsou, ale nechte se inspirovat recepty z oblasti Dolního Slezska a ochutnejte speciality našich sousedů.

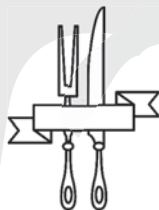


## Kulinarna Świdnica

Założona prawdopodobnie przez Annę Czeską, Świdnica była niegdyś stolicą suwerennego, znaczącego Księstwa Świdnickiego. Pochodziła stąd jedna z żon Karola IV Anna. Już w średniowieczu miasto znane było z produkcji piwa, które wywożono do odbiorców w Europie Środkowej. Związki z regionem są tu bardzo silne a tradycje kultywowane do dziś, dlatego w Świdnicy można cieszyć się wyjątkowymi doznaniem kulinarnymi. Tradycyjne receptury nie są wprawdzie typowe dla Świdnicy, ale zachęcamy do czerpania inspiracji z przepisów z obszaru Dolnego Śląska i spróbowania specjałów ze stołów naszych sąsiadów.



## Slezské knedlíky



## Kluski śląskie



*1 kg brambor,  
bramborová mouka,  
asi 1/4 objemu vařených  
brambor, sůl, případně 1 vejce*

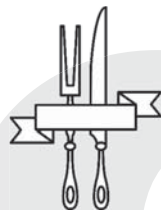
Oloupejte brambory, uvařte v lehce osolené vodě a slijte, horké zpracujte mlýnkem na maso. Mleté brambory vložte rovnoměrně do mísy a rozdělte nožem na čtyři stejné části. Jednu část vydejte a na její místo nasypťe přesně stejné množství bramborové mouky. Vraťte zpět odstraněné brambory, vejce (ne nutně), sůl a vše promíchejte. Z ještě teplé hmoty vytvořte kulaté knedlíky o velikosti ořechu s otvorem uprostřed a položte na desku posypanou bramborovou moukou. Vařte ve vroucí slané vodě než vyplavou. Podáváme s masovými roládami, gulášem, přelité rozpuštěnou slaninou, máslem a posypané cukrem.

*1 kg ziemniaków,  
mąka ziemniaczana  
wg przepisu, czyli ok.*

*1/4 objętości ugotowanych ziemniaków, sól,  
ewentualnie 1 jajko*

Ziemniaki obieramy, gotujemy w lekko osolonej wodzie i odcedzamy. Gorące przeciskamy przez praskę lub maszynkę do mięsa. Układamy ziemniaki w misce i równo przyklepujemy, a następnie dzielimy nożem na cztery równe części. Jedną część wyjmujemy, na jej miejsce wysypujemy dokładnie tyle samo mąki ziemniaczanej. Dodajemy wyjęte ziemniaki, jajko (niekoniecznie) sól i całość zagniatamy. Z ciepłej jeszcze masy formujemy okrągłe kluseczki wielkości orzecha włoskiego z dołkiem po środku i układamy na deseczce posypanej mąką ziemniaczaną. Gotujemy we wrzącej, osolonej wodzie do wypłynięcia i ponownego zagotowania wody. Podajemy ze zrazami, gulaszem, polane stopioną słoniną, masłem lub polane masłem i posypane cukrem.

## Slezské hovězí rolády



6 plátků hovězího masa  
(velká plec nebo spodní šál),  
200g slaniny,  
200g hovězí klobásy,  
4 ks kyselé okurky,  
5 ks střední cibule,  
4 lžíce hořčice,  
2 lžíce rajčatového protlaku,  
sůl, pepř, bílá nit, olej, máslo,  
zakysaná smetana



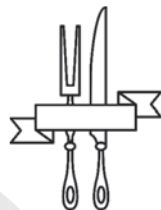
Plátky masa rozložte a lehce poklepejte, posypte solí a pepřem a pomažte hořčicí. Oloupejte cibuli, nakrájejte na čtvrtky a položte na maso. Odřízněte kůži ze slaniny a odložte stranou, slaninu a klobásu nakrájejte na tenké proužky dlouhé asi 4 cm. Okurky také nakrájejte na proužky a všechny ingredience rovnoměrně rozložte na jednotlivé plátky masa. Přehněte trochu strany plátků dovnitř a zamotejte, nakonec omotejte nití, tak aby se při přípravě nerozbalily. Zahřejte olej a máslo na pánvi, přidejte trochu slaniny a lehce smažte (aby se máslo nespálilo). Zlehka osolte a opepřete a osmažte masové rolky. Osmažené rolky odložte a na pánvi osmažte zbylou cibulku, přidejte rajčatové pyré a zředte trochou vody. Po chvíli vložte zpět rolky a vařte na mírném ohni asi hodinu. Vyjměte rolky a udržujte v teple, omáčku zahustěte moukou, odstavte a přidejte zakysanou smetanu. Odstraňte nit a podávejte se slezskými knedlíky a červeným zelím.

## Śląskie rolady wołowe

6 plasterów mięsa wołowego  
(łopatka, zrazowe dolne),  
200g boczku,  
200g kiełbasy wołowej,  
4 szt. ogórków kiszonych,  
5 szt. średniej wielkości cebuli,  
4 łyżki musztardy,  
2 łyżki przecieru pomidorowego,  
sól, pieprz, biała nić, olej, masło,  
kwaśna śmietana

Plastry mięsa należy rozłożyć i lekko rozbić, posypać solą i pieprzem a następnie posmarować musztardą. Cebulę obrać, pokroić na ćwiartki i obłożyć nią mięso. Odkroić skórę z boczku i odłożyć na bok, boczek i kiełbasę pokroić w cienkie paski o długości ok 4 cm. Ogórki również pokroić na paski a następnie wszystkie składniki równomiernie rozłożyć na każdy plaster mięsa. Mięso zawinąć w roladki i związać nitką tak, żeby nie rozwinęły się w czasie dalszego gotowania. Na patelni rozgrzać olej z masłem i dodatkiem boczku. Należy uważać, żeby masło się nie spaliło. Roladki posypać odrobiną soli i pieprzu a następnie obsmażyć je na patelni. Obsmażyć pozostałą cebulę, dodać przecier pomidorowy i rozrobić z odrobiną wody. Po chwili na patelnię przełożyć rolady i gotować je około godziny na średnim ogniu. Gotowe rolady należy wyjąć z patelni i pilnować ich temperatury. Sos zagęścić mąką, odstawić a następnie dodać kwaśną śmietaną. Zdjąć nitkę z roladek i podawać je ze śląskimi knedlami oraz czerwoną kapustą.

# Mrkvový dort



# Ciasto marchewkowe

20 dkg mrkve,  
1 šálek na hrubo  
mletých ořechů,  
15 dkg cukru,  
15 dkg mouky,  
5-6 vajec,  
1 citron nebo citróno-  
vý olej,  
1 sáček vanilkového cukru, 1 čajová lžička skořice,  
2 lžičky prášku do pečiva



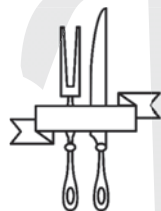
20 dag. marchewek,  
1 szklanka grubo  
zmielonych orzechów,  
15 dag cukru,  
15 dag mąki,  
5-6 jajek,  
1 cytryna lub olejek  
cytrynowy,

1 op. cukru waniliowego, 1 łyżeczka cynamonu,  
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Nastrouhejte mrkev, pak smíchejte mouku, ořechy, skořici a prášek do pečiva. Oddělte žloutky od bílků a ty vyšlehejte do ztuhnutí, přidejte cukr a vanilkový cukr a nakonec 1 žloutek. Za stálého míchání přisypávejte směs mouky s ostatními ingrediencemi. Nakonec přidejte strouhanou mrkev s citrónovou šťávou nebo olejem. Vše důkladně promíchejte. Těsto nalijte do vymaštěné a vysypané koláčové nebo úzké formy. Pečte asi 45 minut při 180 °C dokud se těsto nezačne odlepovat od formy.

Marchewki zetrzeć na tarce. Wymieszać mąkę, orzechy, cynamon, proszek do pieczenia. Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać cukier i cukier waniliowy, a następnie dodawać po 1 żółtku. Do masy porcjami wysypywać mąkę z orzechami, ciągle mieszając. Na koniec dodać utartą marchewkę z sokiem lub olejkiem cytrynowym. Dokładnie i delikatnie wymieszać wszystkie składniki. Ciasto wylać do wysmarowanej i wysypanej bułką tartą formy do babek z kominkiem lub do wąskiej formy keksowej. Piec około 45 minut w temp. 180 °C, do momentu gdy ciasto zacznie odstawać od blaszki. Smaczno.

## Zelné závitky



## Gołąbki



*Pohanková kaše, sušené houby, bílé nebo čínské zelí, cibule, sůl, pepř*

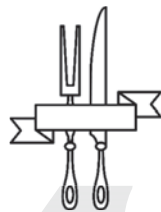
Namočte sušené houby a odložte stranou. Uvařte pohankovou kaši. Namočené houby slijte (vodu z hub si nechte stranou) a osmažte s cibulkou. Do připravené kaše přidejte smažené houby a vše promíchejte, opět smažte a dochutte solí a pepřem. Spařte zelné listy a naplňte je nádivkou. Rolády pak duste v houbovém výluhu do měkka.

*Kasza gryczana, suszone grzyby, kapusta biała, cebula, sól, pieprz*

Suszone grzyby namoczamy i odstawiamy. Kaszę gotujemy i parzymy pod „pierzyną Telimeny”. Rozmoczone grzyby odcedzamy i przesmażamy z cebulą. Przesmażone grzyby dodajemy do przygotowanej wcześniej kaszy, wszystko mieszamy. Tak przygotowany farsz raz jeszcze podsmażamy i doprawiamy do smaku przyprawami. Następnie farsz owijamy sparzonymi liśćmi kapusty. Gołąbki zalewamy bulionem grzybowym i dusimy aż będą miękkie.

# Dolnoslezský Bigos

Na základě receptu z knihy *Vratislavská kuchyně* od Grzegorza Sobela, Barbary Jakimowicz-Klein



1 kg červeného zelí,  
2 velká jablka, 1 cibule,  
100g rozinek,  
50g másla, šťáva z 1 citronu,  
2 hřebíčky, 2 bobkové listy,  
1 šálek suchého červeného vína,  
2 pol. lžíce bramborové mouky,  
2 polévkové lžíce cukru,  
2 polévkové lžíce soli,  
čerstvě mletý pepř, 2 klobásy



Zelí umyjte, odstraňte uschlé listy, vykrojte košťál a jemně nasekejte. Oloupejte jablka, odstraňte jádřinec a nakrájejte na kostičky. Oloupejte a nakrájejte cibuli. Zelí smíchejte v misce se solí, cukrem a citronovou šťávou. Rozpusťte máslo v pánvi a nasypete cibuli. Přidejte zelí, hřebíček, bobkový list, jablka, rozinky, víno a 100 ml vody. Míchejte a duste asi 2 hodiny na mírném ohni. Smíchejte bramborovou mouku s malým množstvím vody a zamíchejte do zelí. Nakonec přidejte pepř, sůl a na kostičky nakrájenou osmaženou klobásu.

# Bigos dolnośląski

Na bázi przepisu z książki *“Kuchnia Wrocławia”* Grzegorza Sobela, Barbary Jakimowicz-Klein

1 kg czerwonej kapusty,  
2 duże jabłka, 1 cebula,  
100g rodzynek, 50g masła,  
sok z 1 cytryny, 2 goździki,  
2 liście laurowe, 1 szklanka  
czerwonego wytrawnego wina,  
2 łyżki mąki ziemniaczanej,  
2 łyżki cukru, 2 łyżki soli,  
świeżo zmielony pieprz,  
pętka kielbasy

Kapustę myjemy, usuwamy zwiędłe liście, wykrajamy głąb, drobno siekamy. Jabłka obieramy, wykrajamy gniazda nasienne i kroimy w kostkę. Cebulę obieramy i siekamy.

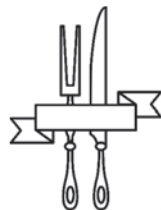
Kapustę mieszamy w misce z solą, cukrem i sokiem z cytryny. Masło roztopiamy w rondlu i szklimy cebulę. Dodajemy kapustę, a następnie goździki, liście laurowe, jabłka, rodzyнки, wino oraz 100 ml wody. Mieszamy i całość dusimy około 2h na małym ogniu.

Mąkę ziemniaczaną mieszamy z małą ilością wody i łączymy z kapustą. Na koniec do bigosu dodajemy pieprz, sól oraz pokrojoną w kostkę, usmażoną kielbasę.



# Žurek

Tradiční slezská kyselá polévka



1 litr zákvasu, 5 vajec,  
500g slaniny,  
asi 500g klobásy  
(slezská nebo venkovská),  
3 střední cibule,  
6 velkých oloupaných brambor,  
1 malá smetana 20 nebo 30%,  
malá sklenice křenu,  
sůl, pepř, česnek, majoránka,  
zeleninový vývar (může být  
z kostky)



Slaninu a klobásu nakrájejte na kostky a osmažte. Přidejte nakrájenou cibuli, trochu majoránky, soli, pepře a když je vše osmahlé, přidáme jemně nasekaný česnek. Nalijte vývar (nebo vodu, pokud zvolíte verzi z kostky a počkejte, až se rozpustí). Přidejte nakrájené brambory a vařte, dokud nejsou téměř měkké. Pak nalijeme zákvas a chvíli povaříme, přidáme smetanu. Vejce na tvrdo můžete vařit předem ve slané vodě v samostatném hrnci, nakrájejte vejce a přidejte je do polévky. Podáváme s chlebem a máslem (máslo je dobré dochutit česnekem, solí a pepřem).

# Żurek

Tradycyjny żurek śląski

1 litr zakwasu, 5 jaj, 500g boczku,  
500g kielbasy np. (śląskiej lub wiejskiej),  
3 średnie cebule,  
6 dużych obranych ziemniaków,  
1 mała śmietana 20 lub 30%,  
mały słoiczek chrzanu, sól, pieprz,  
czosnek, majeranek, wywar (może być  
z kostek rosółowych)

Tradycyjny żurek śląski - sposób przygotowania:  
Boczek i kiełbasę kroimy w kostkę i smażymy w  
garnczku. Pokrojoną cebulę dodajemy do mięsa.

Dodajemy trochę majeranku, soli, pieprzu i gdy będziemy mieli już wszystko usmażone dodajemy drobno posiekany czosnek (dosłownie rozdrobniony). Zalewamy wywarem (bądź wodą, jeśli wybieramy wersję z kostkami). Dodajemy kostki rosółowe, majeranek. Gdy kostki się rozpuszczą dodajemy pokrojone ziemniaki i je gotujemy. Gdy będą one już prawie miękkie wlewamy zakwas. W osobnym garnku możemy wcześniej ugotować w osolonej wodzie jajka na twardo. Chwilę gotujemy i zabelamy śmietaną 20% lub 30%. W między czasie kroimy jajka i dodajemy je do żurku. Dopraviamy wg uznania. Podajemy z pieczywem i masłem (maselko dobrze jest przyprawić dodając czosnek, sól i pieprz).

# Závěr Podsumowanie

Projekt Společné regionální tradice Hradecka a Svidnice č. CZ.11.4.120/0.0/0.0/16\_008/0001374 umožnil propojit tradiční producenty z obou stran hranice a seznámit obyvatele obou regionů s tradicemi sousední země díky Dnům regionálních produktů, letáku, webovým stránkám a tomuto katalogu.

Zájemci o certifikát Regionální produkt Hradecko mohou získat informace na mailu: [salakova@ic-hk.cz](mailto:salakova@ic-hk.cz).

Projekt Wspólnej tradycji regionalnej regionu Hradecka i Świdnicy nr CZ.11.4.120/0.0/0.0/16\_008 / 0001374 umożliwił integrację producentów tradycyjnych produktów po obu stronach granicy i zaznajomienie mieszkańców obu regionów z tradycjami sąsiedniego kraju poprzez organizację Dni regionalnych produktów, kolportaż ulotek, rozwój stron internetowych a także wydanie niniejszego katalogu.

Zainteresowanych zyskaniem certyfikatu Produkt regionalny Hradecko prosimy o kontakt mailowy: [salakova@ic-hk.cz](mailto:salakova@ic-hk.cz).

Vydala: Hradecká kulturní a vzdělávací společnost s.r.o. v roce 2019

Grafika a tisk: Nakladatelství TYP

Překlady: Skřivánek s.r.o., Hradecká kulturní a vzdělávací společnost s.r.o.

Fotografie: Zdeněk Puš, archiv Hradecka, webové a facebookové stránky prezentovaných subjektů.

Spolufinancováno z prostředků EFRR prostřednictvím Euroregionu Glacensis.

[www.hradecko.eu](http://www.hradecko.eu)

Wydawca: Hradecká kulturní a vzdělávací společnost s.r.o. w roku 2019

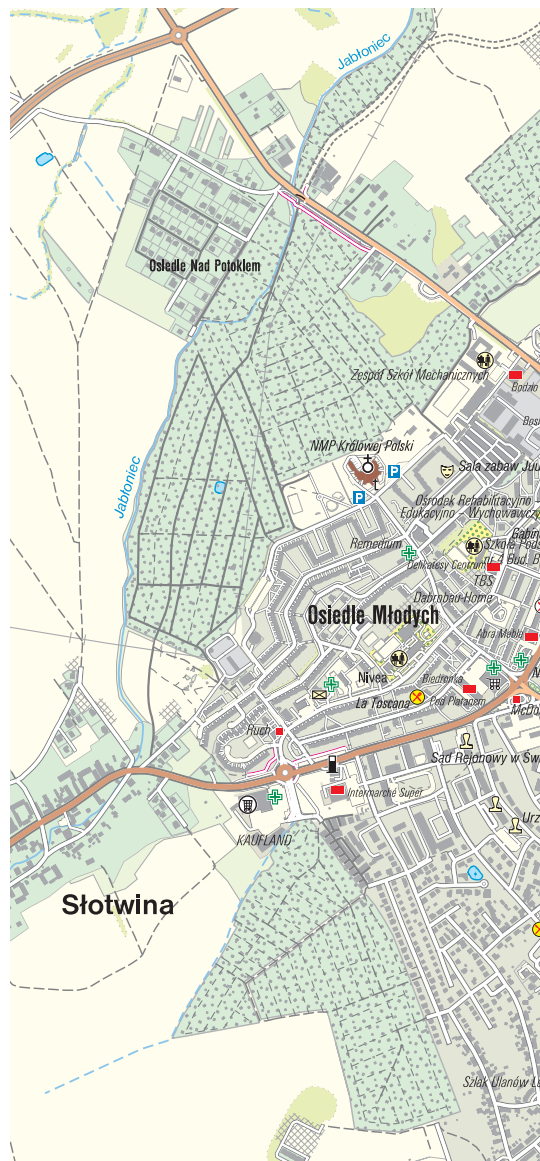
Grafika i druk: Nakladatelství TYP

Tłumaczenie: Skřivánek s.r.o., Hradecká kulturní a vzdělávací společnost s.r.o.

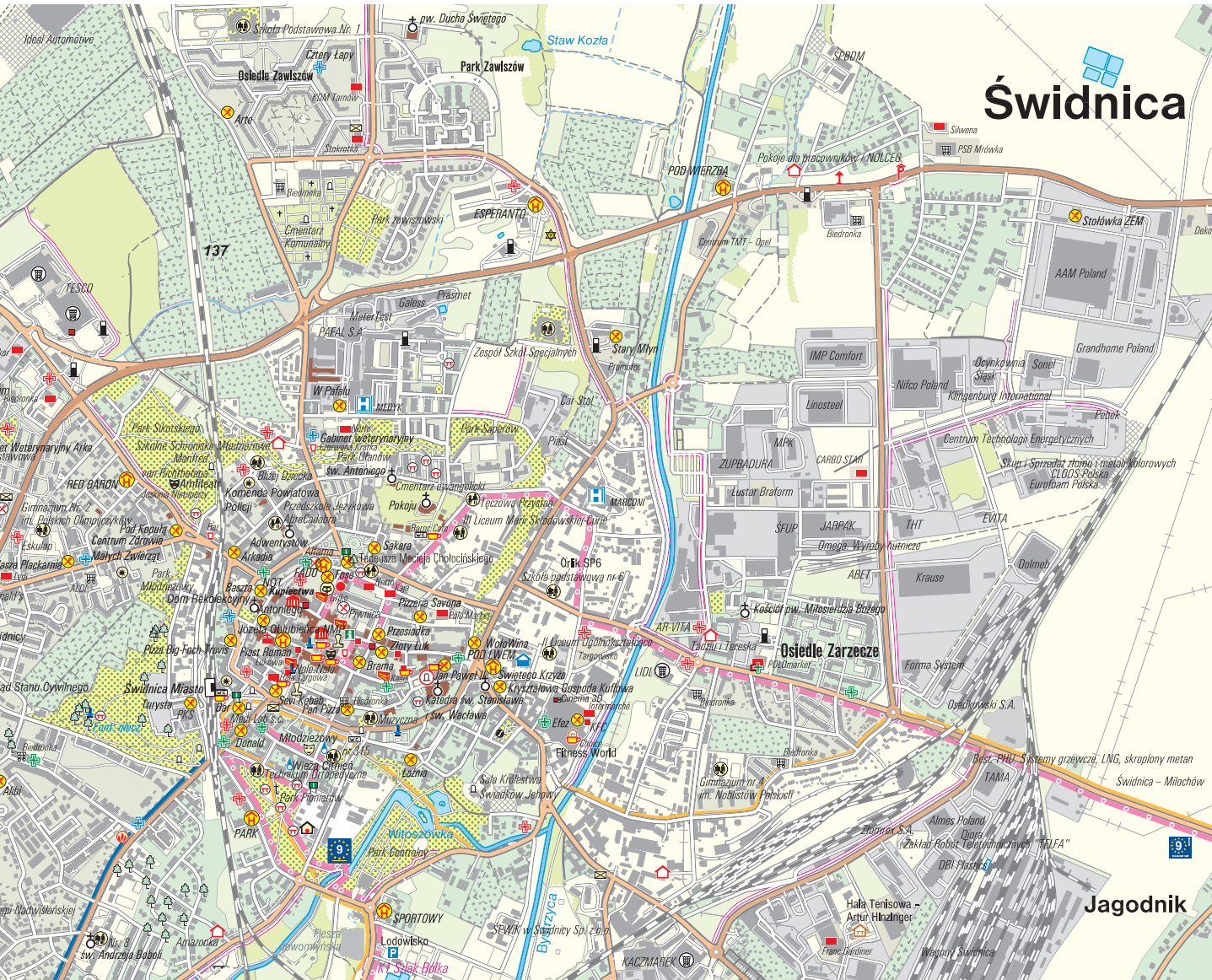
Fotografie: Zdeněk Puš, archiwum regionu Hradecka, strony facebook i web prezentowanych podmiotów.

Projekt współfinansowany z funduszy ERDF za pośrednictwem Euroregionu Glacensis.

[www.hradecko.eu](http://www.hradecko.eu)



# Świdnica



## Jagodnik



PŘEKRAČUJEME HRANICE  
PRZEKRACZAMY GRANICE  
2014—2020



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



**Projekt je spolufinancován z prostředků EFRR prostřednictvím Euroregionu Glacensis**