



Recepty zabíjačkových špecialít

Przepisy specjalności rzeźni



Zabíjačková klobása

Pripravíme si:

5 kg bravčového pliecka a bravčového bôčika

5 kg predného hovädzieho

150 g sladkej papriky

50 g ostrej papriky

10 ks cesnaku

200 g soli

20 g rasce (pridávame drvenú)

80 g mletého cukru

Budeme potrebovať asi 16 m bravčových čriev.

Všetky suroviny pomelieme na mlynčeku na mäso. Ak máte radšej jemnejšiu môžete aj 2 krát. Pridáme všetky koreniny a dobre premiešame. Necháme 1 hod. až 1 deň postáť a plníme do čriev. Ak sa niekomu klobása zdá suchá, možno množstvo bôčika zvýšiť na úkor pliecka.

Údime 2 - 3 dni studeným dymom. Klobásy po údení necháme ešte postupne sušiť. Klobásy sa môžu použiť aj bez údenia, lebo sa dajú zamraziť, upiecť a potom tiež zasterilizovať.



Kielbasa rzeźna

Przygotujemy się:

5 kg łopatki wieprzowej i boczku

5 kg przedniej wołowiny

150 g słodkiej papryki

50 g ostrej papryki

10 kawałków czosnku

200 g soli

20 g rasa (dodać pokruszony)

80 g cukru mielonego

Potrzebujemy około 16 m jelit wieprzowych.

Wszystkie składniki zmiel na maszynce do mięsa. Jeśli wolisz bardziej miękkie, możesz również 2 razy. Dodaj wszystkie przyprawy i dobrze wymieszaj. Odstaw na 1 godzinę nawet do 1 dnia i wypełnij jelita. Jeśli ktoś stwierdzi, że kiełbasa jest sucha, można zwiększyć ilość brzucha kosztem łopatki. Palimy przez 2-3 dni zimnym dymem. Po wędzeniu pozwól kiełbaskom stopniowo wysychać. Kiełbasy można również używać bez wędzenia, ponieważ można je zamrażać, piec, a następnie sterylizować.

Domáce jaternice



Pripravíme si:

2 kg bravčového mäsa (najlepšie z bravčovej hlavy) a vnútorností (pľúca, pečeň, slezina)

1 kg ryža

2 kg jačmenné krúpy

2 l krvi

200 g masť

5 ks cibule

3 strúčiky cesnaku

soľ podľa chuti

mleté čierne korenie podľa chuti

majorán podľa chuti

muškátový orech mletý podľa chuti

oregano podľa chuti

Bravčovú hlavu, pľúca a pečeň umyjeme a dáme variť. Pečeň varíme približne 20 minút. Mäkké mäso vyberieme a hlavu vykostíme. Na masť udusíme nadrobno nakrájanú cibuľu. Krv upečieme v rúre s trochou masť a 2 dl vody. Mäso spolu s cibuľou a krvou zomelieme. Ryžu a krúpy uvaríme vo vývare, v ktorom sme varili mäso. Uvarenú ryžu a krúpy premiešame s mäsom, pridáme soľ, čierne korenie, majorán, muškátový orech, oregano, prelisovaný cesnak a vývar z mäsa. Všetko spolu dobre premiešame. Zmesou plníme dobre vymyté bravčové črevá na 20 cm kusy, ktoré sú z oboch strany dobre uzavreté. Takto pripravené jaternice dáme povariť na 10 - 15 minút. Vyberieme a vložíme do studenej vody. Necháme ešte celkom vychladnúť. Takto pripravené jaternice môžeme opiecť a podávať.



Domowa kaszanka

Przygotujemy się:

2 kg wieprzowiny (najlepiej z głowy wieprzowej) i podrobów (płuca, wątroba, śledziona)

1 kg ryżu

2 kg kaszy jęczmiennej

2 l krwi

200 g smalcu

5 szt cebuli

3 kawałki czosnku

sól dla smaku

zmielony czarny pieprz do smaku

majeranek do smaku

gałka muszkatołowa zmielona do smaku

oregano do smaku

Głowę wieprzową, płuca i wątrobę umyć i ugotować. Gotuj wątrobę przez 20 minut. Wybieramy miękkie mięso i głowę jest potrzebne odkostnić. W maści dusimy drobno posiekaną cebulę. Pieczemy krew w piekarniku z odrobiną smalcu i 200 ml wody. Mięso mielimy razem z cebulą i krwią. Ryż i kaszę gotujemy w bulionie, w którym gotowaliśmy mięso. Ugotowany ryż i kaszę mieszamy z mięsem, dodajemy sól, czarny pieprz, majeranek, gałkę muszkatołową, oregano, zmiądzony czosnek i bulion mięsny. Wszystko dobrze wymieszać. Mieszankę wypełniamy dobrze umyte jelita wieprzowe na 20 cm kawałki, które są dobrze zamknięte z obu stron. Tak przygotowaną kaszanke gotujemy przez 10-15 minut. Wyjmij i umieść w zimnej wodzie. Niech całkowicie ostygnie. Tak przygotowaną kaszanke można piec i podawać.

Domáca tlačienka

Pripravíme si:

- 5 kg bravčovej hlavy
- 2 kg bravčových vnútorností (jazyk, srdce, obličky)
- 2,5 kg bravčového pliecka bez kosti
- 0,5 kg čerstvých bravčových koží
- 1 l ovaru z mäsa
- soľ podľa chuti
- mleté čierne korenie podľa chuti
- mleté nové korenie podľa chuti
- majoránka podľa chuti
- prelisovaný cesnak podľa chuti
- zabíjačkové korenie podľa chuti
- tlačenkové vrecká

Všetko mäso dobre očistíme, zalejeme vodou a varíme pri menšom varení. Vykostené mäso pokrájame na kocky, masť sa krája na menšie kúsky a chudé mäso môžeme krájať väčšie kúsky. Kože zomelieme na jemno.

Vo väčšej nádobe všetko dobre premiešame, posolíme a okoreníme podľa vlastnej chuti. Je dobré soliť viac no nepresoliť a koreniť po častiach, po premiešaní ochutnávať, čím dosiahneme vyváženú chuť ktorá nám vyhovuje.

Pripravenú zmes plníme do tlačenkových vreciek. Dobre zaviažeme, vložíme do vody a na veľmi miernom ohni varíme približne 20 minút. Po uvarení vyberieme, opláchneme studenou vodou. Pri chladnutí tlačienky obracujeme, aby sa v nich tuk rovnomerne rozložil.



Domowy salceson

Przygotujemy się:

- 5 kg głowa wieprzowa
- 2 kg podrobów wieprzowych (język, serce, nerki)
- 2,5 kg łopatki wieprzowej bez kości
- 0,5 kg świeżych skór wieprzowych

1 l bulionu mięsnego
sól dla smaku
zmielony czarny pieprz do smaku
zmielona pieprz ziolowy do smaku
majeranek do smaku
zmiądzony czosnek do smaku
rzeźnicze przyprawy do smaku
sztuczne jelita

Dobrze oczyścimy całe mięso, zalewamy je wodą i gotujemy na małym wrzątku. Mięso bez kości kroimy w kostkę, tłuste mięso kroimy na mniejsze kawałki, a chude mięso na większe kawałki. Skórę wieprzowę zmielić w młynku. W większym pojemniku wszystko dobrze wymieszaj, posol i dopraw według własnego gustu. Dobrze jest posolić więcej, i doprawiać w częściach, po wymieszaniu posmakować, dzięki czemu uzyskamy zrównoważony smak, który nam odpowiada. Przygotowaną mieszankę napełniamy do sztucznych jelit. Dobrze zawiązać, włożyć do wody i gotować na bardzo małym ogniu około 20 minut. Po ugotowaniu wyjąć, splukać zimną wodą. Gdy trochę ostygnie, przekręcamy go tak, aby tłuszcz był w nich równomiernie rozłożony.

Krvavá kapustnica

Pripravíme si:
10 l kapustnice
1 l čerstvej krvi
0,5 kg bravčových pľúc
2,5 kg bravčového pliecka bez kosti
2 ks čerstvej cibule
3 strúčiky cesnaku
3 ks bobkový list
10 g čierne koren timer
5 g nové koren timer
10 g majoránky
sol' podľa chuti
mleté čierne koren timer podľa chuti
hladnú múku

Čerstvú krv dobre zmiešame so studenou kapustnicou a dáme variť. Varíme pri menšom vare, aby nám nevykypela. Pridáme mäso a vnútornosti pokrújané na väčšie kusy, celú cibul'u, cesnak a koren timer. Dochutíme sol'ou a mletým čiernym koren timer. Uvarené mäso vyberieme. Kapustnicu môžeme zahustiť hladkou múkou dobre rozmiešanou v čerstvej krvi. Po prevarení odstavíme. Podávame s mäsom a uvarenými a pučenými zemiakami.

Krwawa kapusta

Przygotujemy się:

10 l soku z kiszanej kapusty
1 l świeżej krwi
0,5 kg wieprzowych płuc
2,5 kg łopatki wieprzowej bez kości
2 kawałki świeżej cebuli
3 kawałki czosnku
3 szt. liść laurowy
10 g czarnego pieprzu w całości
5 g pieprz ziolowy
10 g majeranku
sól dla smaku
zmielony czarny pieprz do smaku
mąka

Dobrze wymieszać świeżą krew z zimnym sokiem z kapusty i zaczynamy gotować. Gotujemy na małym wrzeniu, żeby się nie wykopiało. Dodaj mięso i podroby pokrojone na większe kawałki, całą cebulę, czosnek i przyprawy. Dopraw solą i zmielonym czarnym pieprzem dla smaku. Wybieramy gotowane mięso. Kapustę można zagęszczać mąką dobrze wymieszaną ze świeżą krwią. Po ugotowaniu wyłącz. Podawać z mięsem oraz z ziemniakami gotowanymi.

Čierna zabíjačková polievka - OVAR



Prípravíme si:

500 g prejtu (náplň z domácich jaterníc)
10 g majoránky
1 l vývaru z mäsa
soľ podľa chuti
mleté čierne koren timer podľa chuti

Vývar z mäsa privedieme do mierneho varu. Za stáleho miešania pridávame jaternicový prejt. Dochutíme soľou, mletým čiernym korením a majoránkou.

Czarna zupa rzeźnicza - ovar

Przygotujemy się:

500 g nadzienia z domowej wątroby
10 g majeranku
1 l bulionu mięsnego
sól dla smaku
zmielony czarny pieprz do smaku

Zagotuj bulion mięsny. Mieszając dodać pastę z wątróbki. Dopraw sołą, mielonym czarnym pieprzem i majerankiem.

Paprikový bravčový bôčik - BELA

Pripravíme si:

600 g bravčový lalok, alebo bôčik bez kosti
4 strúčky cesnaku
20 g soli
10 g korenie nové celé
1 ks cibuľa menšia
50 ml olej slnečnicový
5 g soli
5 - 6 strúčikov cesnak prelisovaný na potretie
podľa chuti paprika červená sladká mletá
podľa chuti paprika červená pálivá mletá

Do veľkého hrnca dáme bravčový lalok, soľ, celé nové korenie, cesnak a cibuľu. Zalejeme dostatočným množstvom vody, privedieme pomaly do varu. Varíme pri 80 stupňoch C 3 hodiny. V miske zmiešame zmes na potieranie - olej, soľ, prelisovaný cesnak.

Uvarený obáraný bôčik vyberieme na tanier a ešte horúci výdatne potrieme pripravenou cesnakovou zmesou so soľou a paprikou. Dáme vychladiť do chladničky na noc.



Boczek Paprykowy - BEŁA

Przygotujemy się:

600 g płatków wieprzowych lub boczku bez kości

4 kawałki czosnku

20 g soli

10 g pieprz ziolowy

1 mniejsza cebula

50 ml oleju słonecznikowego

5 g soli

5 - 6 kawałki czosnku sprasowanych do nacierania do smaku

czerwonej słodko mielonej papryki i mielona czerwona ostra papryka do smaku

Do dużego garnka włożyć płatki wieprzowe, sól, całe nowe przyprawy, czosnek i cebulę. Wlej wystarczającą ilość wody, powoli zagotuj. Gotuj w 80 stopniach C przez 3 godziny. W misce wymieszaj mieszankę do smażenia - olej, sól, zmiądzony czosnek. Ugotowany boczek bierzemy na talerz i jeszcze gorącą mieszankę czosnkową posypujemy solą i pieprzem. Schłodzić w lodówce na noc.

Názov projektu: **W tradycji siła – wspólna promocja lokalnych specjalów / V tradícii je siła – spoločná propagácia miestnych špecialít**

Číslo projektu: **INT/EB/BES/1/V/B/0151**

Vedúci partner projektu: **Gmina Jelesnia**

Partner projektu: **Obec Klin**

Obdobie realizácie: **08/2020 – 10/2021**

Celková hodnota projektu: **90 636,68 EUR**

Hlavný cieľ investície: **Zachovanie a propagácia nehmotného dedičstva poľského a slovenského pohraničia**

Vydala obec Klin

Rok 2021

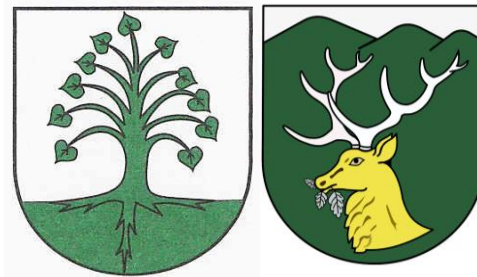
„Výhradnú zodpovednosť za obsah tejto publikácie nesú jej autori
a nemôže sa stotožňovať s oficiálnymi názormi Európskej únie a ŽSK.“

NEPREDAJNÉ

„Wylączną odpowiedzialność za streszczenie tej publikacji niosą jej autorzy
i nie może się utożsamiać z oficjalnymi poglądami Unii Europejskiej i ŻWS

(Żilinskie Wojewódstwo Samorządowe)“.

NIESPRZEDAŻNE



Interreg
Poľsko-Slovensko
Európsky fond regionálneho rozvoja



Žilinský
samosprávny
kraj