

# *Smaki pogranicza*

## KULINARNE ZWYCZAJE MIESZKAŃCÓW RYTRA I WYŻNYCH RUŻBACHÓW



Publikacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu  
Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Współpracy Transgranicznej  
Rzeczpospolita Polska – Republika Słowacka 2007 – 2013

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



**MATERIAL OPRACOWALI: / MATERIÁL ZOSTAVILI:**

**zdjęcia/ fotografia:** Jerzy Kowalski/ Miloš Marfiak

**tekst/ text zostavila:** dr Stanisław Węglarz/ PhDr. Marta Hanečáková

**tłumaczenie/preklad:** Beata Denis Jastrzębska

**współpraca /odborná spolupráca:**

Sądecka Telewizja Internetowa

Koło Gospodyń Wiejskich „RYTRZANKI“

Ján Budzák Doškolovacie stredisko – HOTEL RŮŽBACHY

**przygotowanie potraw /příprava jedál:**

HOTEL PERŁA POŁUDNIA

"CYRŁA" Schronisko Górskie

Doškolovacie stredisko – HOTEL RŮŽBACHY

**druk /tlač:** Poligrafia Małopolska

**oprawa /vázba:** Poligrafia Małopolska

wszelkie prawa zastrzeżone/ Všetky práva vyhradené

Rytró 2010

# Tradycyjne pożywienie góralskie

**Z**wyczaże i nawyki konsumpcyjne należały do bardzo ważnych elementów tzw. tradycyjnej kultury ludowej. Znacząco zagadnienia podkreślają, że charakterystycznymi cechami tradycyjnego pożywienia ludowego, w tym ludności góralskiej, były minimalizm oraz rygoryzm konsumpcyjny. Ten pierwszy oznaczał, że ograniczono się do produktów żywnościowych najkonieczniejszych do egzystencji i wyłączano z konsumpcji artykuły łatwe do zbytu, a mające wartość rynkową. Konsekwencją tego była jednostajność tradycyjnego pożywienia, tj. mały zasób produktów, monotonia dziennego jadłospisu itp., co wiązało się też z sezonowością spożycia. Natomiast rygoryzm konsumpcyjny wskazuje na to, iż cechą tradycyjnego pożywienia było podleganie różnego rodzaju zakazom i nakazom. „Dotyczył on, poza wspomnianym już wyżej minimalizmem spożycia na co dzień i ostentacją od święta, postów kościelnych, zwyczajów dorocznych, zachowania przy stole oraz sfery stosunków społecznych, a więc układu powinności mieszkańców wsi, obowiązanych do udzielania sobie pomocy polegającej między innymi na rozdawaniu żywności z okazji świniojebicia, wesela, zakończenia żniw czy też ofiarowywania jej w wypadku klęsk żywiołowych, urządzanego wesela itp.” (K o w a l s k a – L e w i c k a, S z r o m b a – R y s o w a, 1976). Ponadto rygoryzm konsumpcyjny powodował, że nikt nie „wybrzydzał” i nie narzekał na jedzenie, lecz każdy jadł to, co mu podano. Inną specyficzną cechą tradycyjnego pożywienia, był sakralny doń stosunek, który wyrażał się na przykład szczególną czcią dla chleba (robienie znaku krzyża na bochenku przed rozpoczęciem krojenia go, całowanie kromki, która upadła na ziemię itd.). Nie sposób oczywiście w tym krótkim wprowadzeniu omówić wszystkich istotnych problemów związanych z tradycyjnym pożywieniem ludowym, dlatego zwrócimy tu szczególną uwagę, na jeszcze jedną jego cechę jaką

była jednorodność wzorów spożycia. Efektem tego było m.in. to, że często rodzaj pożywienia stawał się istotnym symbolem identyfikacji kulturowej – z jednej strony – a kulturowych dystansów, ze strony drugiej. Zwracała na to uwagę m.in. Jan S. Bystron: „Również i odmienne gusty kulinarne dają niejednokrotnie powód do wzajemnych docinków i przezwisk” (Bystron, 1935). Niekiedy przezwiska wskazujące na ulubione potrawy – zwykle przez sąsiadów nie uznawane – miały wymiar narodowościowy. Na przykład „boćwina”, „boćwinisko”, „botwinisko”, „boćwiniarz”, było niegdyś powszechnym u nas określeniem Litwina. Pochodzić ono miało od litewskiego zwyczaju kwaszenia ogonków liściowych ćwikły i używania ich na zupe, czego w Polsce nie stosowano, uważając że nie jest to potrawa dla ludzi. Dodajmy, iż do dzisiaj aspekt narodowościowy podkreślają nazwy niektórych potraw, jak na przykład: „ruskie pierogi” (podobno na Ukrainie zwane „pierogami polskimi”), „barszcz ukraiński”, czy też „fasolka po bretońsku” (nota bene w Bretanii nie znana). Pożywienie było też pretekstem do eksponowania różnic regionalnych, w tym m.in. do odróżniania ludności góralskiej od mieszkańców Polski nizinnej.

Ks. Benedykt Chmielowski w swojej słynnej encyklopedii „Nowe Ateny”, wydanej w pierwszej połowie XVIII w., napomknął że górale, to „lud letki, owsianym tylko żyjący Chlebem (...)” (Chmielowski, 1968). Austriak Józef A. Schultes – który w 1806 r. podróżował po Beskidach – pisał, że tutejsi mieszkańcy głównie sięją owies, z którego m.in. wyrabiają pieczywo. „ – Mielą oni ziarna na żarnach i z tej grubej mąki bez drożdży robią ciasto, okrągłego kształtu, nie wysokie, które pieką pod popiołem (podpłomyki). – Tym zastępują chleb. – Ich tylko żołądki mogą strawić placki tego rodzaju, które wraz z kartoflami i kapustą, tudzież z odrobiną masła, mleka i sera stanowią jedyne pożywienie tych wstrzemięźliwych ludzi, liczących zwyczajnie stu lat. Widziałem pewnego starca, liczącego setny dwunasty rok życia,

a mimo to uprawiającego rolę z młodzieńczą rzeźkością. W setnym jedenastym roku życia został ten Matuzal ponownie ojcem, a nikomu nawet przez myśl nie przeszło posądzenie jego żony – jest ona trzecią z rzędu – o niewiarę małżeńską” (Schnür – Pełowski, 1902). Z kolei Jan N. Rostworowski, w kilkanaście lat później przebywający w Beskidach, informował: „Tej ich szybkości i mocy najwięcej pokarm, napój i zdrowe powietrze jest przyczyną. Chleb mają owsiany, ten jedzą z serem owczym, który jest przewyborny, za napój używają mleko kozie lub żętycę, tak zwany napój ich szczególnie. Cały post przepędzają na zupie pewnej, złożonej z żętycy, grochu, kaszy, na chlebie owsianym i bryndzy góralskiej (gatunek sera, który się da jak masło na chleb smarować)” (*Romantyczne...*, 1987). Cytowany przez Oskara Kolberga, Karol Milewski wzmiankował: „Górale żyją najczęściej chlebem owsianym i bryndzą. Wśród zimy baranina służy im za najwybredniejszą potrawę” (Dworek, 1968). Kazimierz Łapczyński zanotował, że szczawniczanie, „moskale (owsiane [placki]) jedni jedzą cały rok, inni w zimie tylko, a latem jęczmienne, bo owsiane w lecie prędko gorzkną” (Tamaż). Popularność tej potrawy spowodowała, iż mieszkańcy nizin – tzw. lachy – zwykli Oskara Kolberga „plackami owsianymi”. Jednakże, jak z powyższych cytatów wynika, była to bardzo zdrowa żywność, której spożycie nie tylko nie powodowało otyłości, lecz zapewniało długowieczność, zdrowie, wyśmienitą kondycję fizyczną oraz płodność i wielką potencję. Tradycyjne góralskie jedzenie, a przede wszystkim placki owsiane, dawały zatem wszystko to, co współcześni ludzie chcieliby osiągnąć jedząc najbardziej wyszukane potrawy, lub stosując niezwykle wymyślne diety.

Rodzaj i poziom jedzenia był też oczywiście w dużym stopniu zdeterminowany zarówno warunkami przyrodniczymi (fizjografią, klimatem, glebą, położeniem itd.), określającymi strukturę upraw, jak i stosunkami społeczno-gospodarczymi, odróżniającymi obszary górskie od podgórskich

i nizinnych. „Na Podhalu udaje się tylko żyto jare i to w najlepszych gruntach ogrodowych; w ogólności dobrze rosną owsy i jęczmiona, tudzież ziemniak, owa błoga roślina, jakby stworzona dla tych stron. Od ziemniaka zawisło bowiem rozrodzenie się znakomite ludności w tych górach i ochrona od głodu, tak często nawiedzającego kiedyś te okolice” (Z e j s z n e r, 1849). Obok owsa i jęczmienia, nazywanego na Podhalu „jarcem” – z którego wyrabiano kaszę („krupy”) lub mąkę – oraz karpieli, właśnie ziemniaki (zwane tam „grulami”) stanowiły od XIX w. podstawowe pożywienie roślinne ludności góralskiej. Określano je też niekiedy „góralską pszenicą” i jedzono ugotowane, zwykle z dodatkiem kiszzonej kapusty bądź kwaśnego mleka. Nabiał (głównie mleko, sery, serwatka, gdyż masło, jajka i sery były przedmiotem zbytu) stanowił również znaczący produkt pochodzenia zwierzęcego spożywanego w górach. Mięso – wieprzowe, baranie, wołowe, drobiowe – spożywano rzadko i stanowiło ono element przede wszystkim biesiad i różnych uczt okolicznościowych, związanych z uroczystościami rodzinnymi i dorocznymi.

Homogenizacja pożywienia występowała też w ramach danej społeczności lokalnej. Różnice strukturalne pożywienia między mieszkańcami określonej wsi czy subregionami, były bowiem większe niż pomiędzy warstwami społecznymi tej samej miejscowości. Widać to też na przykładzie ludności góralskiej, w obrębie której występowało terytorialne zróżnicowanie pożywienia. Manifestowało się to m.in. poprzez stosowanie różnych przezwisk, nawiązujących do rzekomych czy faktycznych nawyków żywieniowych. Podajmy kilka przykładów, odnoszących się do małomieszczan a używanych przez sąsiadujących z nimi wieśniaków. „Barszczami makowskimi nazywają sąsiedzi mieszkańców podgórskiego Makowa, od barszczu buraczanego, który chętnie spożywają (...)” (B y s t r o Ń, 1935). Na Sądecczyźnie do dzisiaj znane są takie etnikony, jak: „bryjki” („bryjorze”), od tzw.

bryjki, czyli potrawy z gotowanej na mleku lub wodzie mąki razowej, na określenie mieszkańców Starego Sącza; czy „flaczarze” używane przez ludność z okolicznych wsi, jako obelżywe przezwisko w stosunku do mieszkańców Piwnicznej Zdroju. Innym, powszechnie znanym w dolinie Popradu przezwiskiem są „łomniczańskie pierogi”, pochodzące od charakterystycznych pierogów spożywanym przez mieszkańców Łomnicy Zdroju.

Z zasady lokalnej unifikacji pożywienia i jego terytorialnego zróżnicowania społecznego wynika również i to, że w poszczególnych miejscowościach poza pożywieniem właściwym dla danego kraju czy regionu, występowały potrawy specyficzne czy też w sposób szczególny przyrządzane w danych miejscowościach. W intencji wydawców i autorów niniejszego opracowania, przykładów na tę tezę mają dostarczyć przygotowywane przez ryterskie gospodynie tradycyjne potrawy, które od dawna służyły z wyjątkowego smaku.

STANISŁAW WĘGLARZ  
Uniwersytet Śląski

#### Bibliografia

- Bystron J.S., 1935, *Megalomanja narodowa*, Warszawa
- Chmielowski B., 1968, *Nowe Ateny...*, Kraków
- DWOK, 1968, *Dziela wszystkie Oskara Kalberga*, t. 44, Góry i Podgórze, Kraków
- Kowalska – Lewicka A., Szromba – Rysowa Z., 1976, *Pożywienie*. [W:] *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*, t. 1. Pr. zb. pod red. M. Biernackiej, B. Kopczyńskiej – Jaworskiej, A. Kutrzeba – Pojnarowej, W. Paprockiej, Wrocław, s. 353–378
- Romantyczne wędrówki po Galicji*, 1987.
- Wybrał, opracował i przedmową poprzedził A. Zieliński, Wrocław
- Schnür – Peplowski S., 1902, *Cudzoziemcy w Galicji (1787–1841)*, Kraków
- Zejszner L., 1849, *Podhale i północna pochyłość Tatrów czyli Tatry polskie*, „Biblioteka Warszawska”, t. 1



# Tradičné goralské jedlo

**S**travovacie zvyky a návyky boli veľmi dôležitými zložkami v tradičnej ľudovej kultúre. Znalckyne problému zdôrazňujú, že charakteristickými črtami tradičnej ľudovej stravy, zvlášť goralských obyvateľov bol minimalizmus a stravovací režim. To prvé znamenalo, že sa obmedzili len na také potraviny, ktoré boli nevyhnutné na prežitie a vylúčili z konzumácie zložky, ktoré sa mohli predať (mali trhovú hodnotu). Výsledkom toho bolo, že tradičná výživa bola veľmi jednotvárna (malá zásoba surovín, jednotvárny jedálny lístok), čo tiež súviselo so sezónnou spotrebou. Stravovacie návyky poukazujú na neuhy tradičnej výživy a to, že podliehali rôznym požiadavkám a príkazom. „Týkal sa okrem vyššie uvedeného minimalizmu každodennej výživy i sviatočnej hojnosti, náboženských pôstov, výročných zvykov, stravovacích mravov a tiež spoločenských stykov. To znamenalo povinnosť dedičanov podeliť sa s jedlom pri porážke ošípaných, svadbe, na záver žatvy či tiež výpomoc pri kalamite alebo pripravovaní svadby. „(K o w a l s k a – L e w i c k a, S z r o m b a – R y s o w a, 1976).“ Takýto stravovací režim bol príčinou, že sa nikto nestažoval a všetci jedli to, čo bolo pripravené. Inou špecifickou črtou tradičnej výživy bol sakrálny vzťah k nej. Prejavoval sa napríklad mimoriadnym preukazovaním úcty voči chlebu (urobilo sa znamenie kríža pred pokrájaním, pobozkal sa krajec chleba, ktorý spadol na zem). Samozrejme nie je jednoduché v tomto krátkom úvode prebrať všetky dôležité problémy spojené s tradičnou ľudovou výživou, preto obrátíme pozornosť na ešte jednu jeho črtu, akou bola homogénnosť pri varení vyplývajúca z úzkeho okruhu možností.

V praxi to vyzeralo tak, že spôsob výživy bol súčasne dôležitým symbolom kultúrnej identifikácie a zároveň kultúrnou diferenciáciou. Pozornosť tomu venoval Jan S. Bystroň: „A tiež odlišné kuchárske chute sú veľakrát dôvodom k vzájomnému

prezývaniu a nadávaniu.” (Bystron, 1935). Občas prezývky ukazujúce na obľúbené jedlo (obyvkle také, aké susedia neuznávali) mali národný rozmer. Napríklad „bočvinisko“, „botvinisko“, „bočviniaž“, bolo u nás voľakedy rozšíreným pomenovaním Litovčana. Bolo to slovo odvodené od litovského zvyku prikyslovať polievku stopkou listu červenej repy. V Poľsku nebol tento zvyk, pretože v Poľsku sa usudzovalo, že také jedlo nie je pre ľudí. Doložme, že dodnes pomenovanie voľaktoého jedla je podčiarknuté národným prívlastkom, napríklad: „ruské pirohy“ (pravdepodobne na Ukrajine pomenované „poľské pirohy“), „ukrajinsky boršč“, a tiež „bretónska fazuľa“ (nota bene nepoznaná v Bretónsku). Výživa bola tiež zámenkou poukazovať na regionálne rozdiely aj za účelom odlišovať goralov od obyvateľov nížinného Poľska. Kňaz Benedikt Chmielowski sa v svojej preslávenej encyklopédii Nové Atény, vydanéj v prvej polovici 18.st. zmieňuje, že goralí sú „lud letki owsianym tytko żyjący chlebem“ (...) (Chmielowski, 1968). Rakúšan Jozef A. Scholtes, ktorý v roku 1806 cestoval po Beskydách, písal, že tunajší obyvatelia sejú hlavne ovos, z ktorého okrem iného vyrábajú pečivo. „Melú zrno a z tej hrubej múky bez droždía vyrábajú okrúhle, nevysoké cesto, ktoré pečú na pahrebe (posúchy). Tým nahrádzajú chlieb. Ich žalúdky trávia len placky tohto druhu, ktoré spolu so zemiakmi, kapustou, štipkou masla, mlieka a syra sú výlučnou stravou tých umiernených ľudí, majúcich vyše sto rokov. Videl som istého starca, ktorý mal stodvanásť rokov a napriek tomu obrábal roľu s mladistvým zápalom. V stojedenástom roku života stal sa ten Matuzalem opätovne otcom. No nikomu ani na um neprišlo, aby mu jeho žena (už tretia v poradí) bola neverná“ (Scholtes - Pellovski, 1902). Jan N. Rostworowski o niekoľko rokov neskôr sa pohybujući v Beskydách informoval „Tej rýchlosti a sily je príčinou najmä jedlo, nápoj a čerstvý vzduch. Chlieb majú z ovsu a jedávajú ho s ovčím syrom, ktorý je výborný. Nápojom im je kozie mlieko alebo žinčica, tak sa volá nápoj pre

nich typický. Celý pôst sa obmedzujući na istú polievku pripravenú zo žinčice, hrachu, krúp. K tomu chlieb z ovsu s goralskou bryndzou (druh syra, ktorým sa potiera chlieb ako maslom)” (Roman tyczne..., 1987). Citovaný Oskarom Kolbergom, Karol Milewski uviedol „Goralí žijú najmä chlebom z ovsu a bryndzou. V zime poskytuje baranina vynikajúce zasýtenie” (Dwork, 1968). Kazimierz Łapczyński zaznamenal, že „iba Ščavničania jedávajú moskale (ovsené placky) celý rok. Ostatní len v zime, (v lete jedia jačmenné placky, pretože ovsené v lete rýchlo zhorknú). Toto jedlo je také známe, že obyvatelia z nížin (tzv. Lachy) prezývajú goralov ovsené placky. Ako to vyplýva z vyššie spomenutého úryvku, bola to veľmi zdravá výživa, po ktorej človek nebol obézny, dlhšie žil, mal pevné zdravie, bol telesne rozvinutý, plodný a mal potenciu. Tradičné goralské jedlo a predovšetkým ovsené placky poskytovali všetko to, čo by súčasní ľudia chceli mať v najviac vyhľadávaných jedlách, alebo v špeciálnych diétach. Druh a úroveň jedla bol tiež samozrejme vo veľkej miere podmienený zároveň prírodnými podmienkami (fyziografia, počasie, pôda, poloha, atď.), určujúcimi štruktúru plodín ako aj spoločensko-hospodárske vzťahy, odlišujúce horské obce od nížinných obcí. „Na Podhalí sa darí len jarinám a to len v najlepšej pôde, dobre sa tiež darí ovsu a jačmeňu. Zemiaky sú rastlina akoby stvorená pre tento kraj. Od zemiaku bolo závislé rozšírenie populácie obyvateľstva v týchto horách, bol to ochrana obyvateľstva od hladu, ktorý sa tu veľmi často objavoval.“ (Zejser, 1849). Popri ovsu a jačmeni (na Podhalí jarec), z ktorého sa vyrábali krúpy alebo múka a tiež kvaka, zemiaky boli základnou rastlinnou výživou goralov od 19. storočia. Hovorievalo sa o nich ako o goralскеj pšenici a jedávali sa uvarené s kyslou kapustou a kyslým mliekom. Mliečne produkty, hlavne mlieko, syry a srvátka, boli tiež významnými produktami živočíšneho pôvodu v horských oblastiach. Pre svoju trhovú hodnotu tvorili výnimku vajcia a maslo. Hovädzie mäso, bravčové mäso



a hydina sa na stole objavovalo len príležitostne a na sviatky. Varilo sa len výnimočne pri rodinných slávnostiach.

Homogénnosť výživy je neprehliadnuteľná tiež v rámci jednej miestnej komunity. Štrukturálne rozdiely výživy medzi obyvateľmi opisovanej obce či subregiónu boli väčšie ako medzi jej sociálnymi vrstvami. Vidieť to na príklade obyvateľov horských oblastí, v rámci ktorých spôsob výživy diferencoval obyvateľov územne. Prejavovalo sa to tým, že uprednostňovali priezviská, ktoré vznikali pomocou prezývok s odkazom na údajné alebo skutočné stravovacie návyky. Ponúkame zopár príkladov, ako dedičania prezývali mešťanov z malého mesta: „Susedia nazývajú obyvateľov podhorského mestečka Makov makovskými borščami preto, lebo makovčania mali radi boršč z červenej repy (...)” (B y s t r o ň, 1935). Na Sandecczyźnie sú dodnes známe také prezývky ako: „bryjoki” („bryjorze”) preto, že tak volajú polievku z celozrnnnej múky uvarenú na mlieku alebo vode. Obyvatelia dedín v okolí Pivnicznej prezývali mešťanov držkami . Iná rozšírená prezývka v Popradskej doline je lomničanske pirohy. Jej pôvodom sú charakteristické pirohy, ktoré jedávajú obyvatelia Łomnice. Lokálnu unifikáciu výživy a jej územné spoločenské diferencovanie potvrdzuje aj to, že v jednotlivých obciach sa okrem typickej výživy pre dané územie či región nachádzalo typické jedlo alebo miestny špecifický spôsob jeho prípravy.

Pravé rytrovské domáce recepty výnimočných jedál sú podľa názoru autorov a vydavateľov tejto knihy najlepším dôkazom predošlých tvrdení.

STANISŁAW WĘGLARZ  
Uniwersytet Śląski

Na Slovensku pomenovaný „ruský boršč“  
Pozn. prekladateľa  
„ľud ľahký, len z ovseného chleba žijúci“.  
Pozn. prekladateľa





# Ciekawostki z przeszłości Rytra

**N**ajstarszym z n a n y m źródłem historycznym wzmiankującym o Rytrze jest przywilej Władysława Łokietka: „ – Poszczególnie zaś siostry zakonne i klasztor ś. Klary zakonu bractwa mniejszego, w ziemi sądeckiej napowrót zakładamy, przywracamy w całości, i cale i zupełnie do prawa i własności, do państwa wieczystego, do pobierania cła, na rzece Popradzie w rzecznej Sądeczyźnie wedle zamku Ryter, tak jak za czasów błogiej pamięci stryja Naszego Bolesława pobierały i posiadały i za inszych przodków Naszych. (...) – Działo się pod Sączem 1312 dnia 15 maja”.

Na przełomie XIV i XV w. – w czasach panowania Władysława Jagiełły – barwną postacią związaną z Rytrzem był, wspomniany przez Jana Długosza w jego *Rocznikach czyli kronikach sławnego Królestwa Polskiego*, rycerz Piotr Ryterski herbu Topór. Walczył on dzielnie m.in. w bitwach z Krzyżakami pod Grunwaldem i Koronowem, a w uznaniu tych zasług militarnych król powierzył mu zamek w Rytrze. Ponadto w 1430 r. Władysław Jagiełło i Rada Królewska wyznaczyli Piotra Toporczyka – tytułującego się starostą ryterskim – na jednego z dwóch wychowawców synów królewskich. Być może do niego należała srebrna moneta pochodząca z tych czasów – odkryta podczas współczesnych prac archeologicznych – która posłużyła za pretekst do wybicia okolicznościowego „denara ryterskiego”.

Jan Długosz w *Księdze uposażeń diecezji knakowskiej* zamieścił m.in. dokument – mający być testamentem z XIII w. byłego kasztelana sądeckiego Piotra Wyczgi (Wydźgi, Wyszgi) rycerza z domu Janina, pana na Czorszynie, Rytrze (Rither) i Lemieszu – w którym znajduje się informacja o skarbach znajdujących się w górach na Sądeczyźnie. Szczegółowo opisana jest tam droga dojścia do jednego z miejsc, w których miał się znajdować skarb w okolicach Rytra. Poniżej zamieszczamy jego fragment



(w oryginalnym języku): „Napyrvey szya pytacyce do Cracowa, a z Cracowa do Nowego Sandcza, a sz Szandcza Nowego, do starego Miasta, a sz Starego miasta do Rytra, a pod thym hradem pod Rytrem, sztoży yedna karczma, a yeden młyn, a tam yedna woda wpada, czo gey dzeyą Rosthoka. Pofolgużyze wodze they, a gydzy po nyey, a gdy budesch w lyessze daleko, thegdy przydze tham druga woda z lyewey ranky, opuusz thą na prawo, a ffolguy they nalewo, a tha gydzy asz do vyrzchu. A poth thy vyrzchem yest łączka, a tha woda gydze przez nya...” itd.

Wiek XIV i XV to okres szczytowego znaczenia rycerskiej stróży. Od XVI stulecia rola zameczku stopniowo malała, a sama budowla stopniowo popadała w ruinę. Pod koniec tegoż wieku – jak podaje Marcin Bielski w swojej *Kronice...* – zamek był już opuszczony i dosyć mocno zniszczony. Przyjmuje się, że ostateczny cios rycerskiemu zamkowi zadał najazd wojsk pod wodzą Jerzego Rakoczego w 1657 r.

W pierwszej połowie XIX w. – szczególnie w okresie największego nasilenia romantycznych wędrowek „swojaków po swojszczyźnie”, których celem było poznanie



chlubnej przeszłości oraz odkrywanie uroków ojczystej natury – ruiny ryterskiego zamczku stały się przedmiotem zainteresowania romantycznych wędrowców. W 1831 r. wędrował wzdłuż Dunajca i Popradu Żegota Pauli, który m.in. dotarł do Rytra i zanotował podanie o Marcinku, duchu zaklętym w zamkowych ruinach. Dostyć sporo pisał o Rytrze Szczęsny Morawski w *Sądeckczyźnie* (1863, 1865).

Popularność Rytra jako miejscowości letniskowej zaczęła się po otwarciu kolei tarnowsko – leluchowskiej. *Słownik Geograficzny Królestwa Polskiego...* (1889)

podawał m.in.: „Domy drewniane, czyste, służą w lecie dla przybywających tu gości. Części wsi noszą osobne nazwy: Mikolaszka (7 dm., 53 mk.), Połom (36 dm., 259 mk.) i Ryczanów (17 dm., 139 mk.). (...) Z 835 mk. jest 410 męż., 425 kob.; 1775 rzym.-kat., 32 ewang. i 28 izrael.”.

Spośród wybitnych gości, którzy pod koniec XIX w. przebywali na letniku w Rytrze warto wspomnieć Michała Bałuckiego, komediopisarza, prozaika, publicystę i poetę. Natomiast na początku XX w. byli tu Ignacy Daszyński oraz Józef Piłsudski.



# Zaujímavosti z dejín Rytra

**N**ajstaršia zachovaná písomná zmienka o Rytre sa nachádza v privilegiách Władysława Łokietka,

v ktorej sa hovorí: „Sestry rehole rádu sv. Kláry na území Sandeckej nanovo začínajú, obnovujú všetky práva i vlastníctva naveky, na vyberanie daní na rieke Poprad v tejto Sandeczyznie vedľa hradu Ryter, tak isto, ako to vyberali a vlastnili naši predkovia vo svätých časoch nášho strýka Boleslava. (...) Udialo sa to dňa 15.mája 1312 v Saczi.“

Na prelome 14. a 15. storočia, v časoch vládnutia Władysława Jagiełły, žiarivou osobnosťou, ktorú spomenul Jan Długosz vo svojich Análoch čiže kronikách známeho Poľského kráľovstva, bol rytier Piotr Ryterski s erbom Topor. Hrdinsky bojoval v mnohých bitkách medzi inými aj v bojoch proti Krížikom pod Grunwaldom a Koronowom.

Za zásluhy v bojoch dostal od kráľa do správy hrad v Rytre. Navyše v r.1430 Władysław Jagiełło a kráľovská rada vyhlásili Piotra Toporczyka za rytierskeho guvernéra, ktorý sa stal jedným z dvoch vychovávateľov kráľovských synov. Je možné, že práve on vlastnil striebornú mincu, ktorá bola odhalená pri súčasných archeologických prácach a pôvodom spadá do daného obdobia. Stala sa aj podnetom k vyradeniu príležitostnej rytierskej mince.

Jan Długosz v Księdze Uposażenia Diecezji Krakowskiej z 13. storočia vložil závet bývalého sandeckého kastelána Piotra Wyczki (Wydźgi, Wyszki), rytiera s domácim menom Janina, pána na Czorsztyne, Rytrze (Rytier) a Lemiesza, v ktorom je aj zmienka o pokladoch nachádzajúcich sa v kopcoch na Sądecczyźnie. Podrobne je tam opísaná cesta na jedno miesto v okolí Rytra, na ktorom by mali byť ukryté poklady.

Uvádzame ukážku jedného úryvku z jeho textu v pôvodnom jazyku:

„Napyrvey szya pytaycze do Cracowa, a z Cracowa do Nowego Sandcza, a sz Szandcza Nowego, do starego Miasta, a sz

Starego miasta do Rytra, a pod thym hradem pod Rytre, sztoży yedna karczma, a yeden młyn, a tam yedna woda wpada, czo gey dzeyą Rosthoka. Pofolguyze wodze they, a gdyz po nyey, a gdy budesch w lyessze daleko, thegdy przydze tham druga woda z lyewey ranky, opuszcz thą na prawo, a ffolguy they nalewo, a tha gdyz asz do vyrzchu. A poth thy vyrzchem yest laczka, a tha woda gydze przez nya..." itd.

V 14. a 15. storočí mala rytierska strážnica veľký význam. Od začiatku 16. storočia úloha hradu postupne klesala a stavba sa stala zrúcaninou. Na konci tohto storočia, ako uviedol Marcin Bielski vo svojej Kronicke... - hrad bol už opustený a značne poškodený. Tvrdí sa, že smrteľný úder dostal Rytrovský hrad vpádom armády Juraja Rakocziho v r.1657.

V prvej polovici 19. storočia, hlavne v období obľúbených romantických výletov „rodákov po rodnej hrudi“, ktorých cieľom bolo spoznanie hrdej minulosti i objavenie čara národnej povahy, zrúcaniny Rytrovského hradu sa stali inšpiráciou mnohých romantických turistov.

V r.1831 cestoval popri rieke Dunajec a Poprad etnograf a historik Žegota Pauli, ktorý navštívil aj hrad Rytro, pričom zaznamenal povest' o duchovi Martinkovi zakliatom v zrúcaninách hradu. O Rytre veľa písal aj Szczęsny Moravski v novinách Sądecczyźnie.

Rytro ako dovolenková obec získalo popularitu hlavne po vzniku Tarnowsko-leluchowskej železnice.

Medzi významných hostí, ktorí prichádzali do Rytra v 19. storočí, patrili Michał Bałucki, autor veselohier, próz a básnik. Na začiatku 20. storočia tu pôsobil aj politik, novinár a premiér poľskej vlády z roku 1918 Ignacy Daszyński a poľský generál a štátnik Józef Piłsudski.

Słownik Geograficzny Królestwa Polskiego... (1889) (Geografický slovník Královstava poľského) informoval medzi inými: „Chaty sú drevené, čisté, pripravené pre prichádzajúcich hostí. Časti dediny majú rôzne názvy Mikolaszka (7 dm., 53 mk.), Połom (36 dm., 259 mk.) i Ryczanów (17

dm., 139 mk.). (...) Z 835 obyvateľov je 410 mužov, 425 žien.; 775 rím.-kat., 32 evanj. i 28 Židov.”.

Najskôr sa opýtajte na cestu do Krakova a z Krakova do Nowego Sącza a z Sącza Nowego do starého Miasta a zo starého Miasta do Rytra a pod tým hradom, pod Rytrom nachádza sa jedna krčma a jeden mlyn a tam jedna woda vlieva sa, čo ju volajú Roztoka. atd





*Smacznego*

---

# *Dobrá chuť*





## PSTRAĞ FASZEROWANY BRYNDZĄ NA SOSIE KOPERKOWYM

*1 szt. pstrąga*  
*15 dag bryndzy*  
*½ cytryny*  
*natka pietruszki*  
*sól*  
*sos koperkowy:*  
*15 ml jogurtu naturalnego*  
*koperék*  
*sól*  
*biały pieprz*

Pstrąga sprawić, umyć, odciąć głowę i ogon. Tak przygotowaną tuskę skrapiamy cytryną i solimy. Do środka wkładamy natkę pietruszki i bryndzę. Całość szczelnie zawijamy w folię aluminiową. Pieczemy w piecu przez ok. 25 min, następnie pozostawiamy do ostygnięcia.

Z jogurtu i posiekanego koperku przygotowujemy sos. Pstrąga dzielimy na dwie części i układamy na sosie.

## PSTRUH PLNENÝ BRYNDZOU V KÔPROVEJ OMÁČKE

*1 pstruh*  
*150 g bryndze*  
*½ citróna*  
*petrželénová vňat'*  
*soľ*  
*kôprová omáčka*  
*15 ml bieleho jogurtu*  
*kôpor*  
*soľ*  
*biele koreníe*

Pstruha očistíme, umyjeme, odstránime hlavu a chvost. Takto pripraveného pokvapkáme citrónovou šťavou a osolíme. Do vnútra vložíme petrželénovú vňat' a bryndzu. Pstruha zabalíme do alobalu. Pečieme 25 min. Necháme vychladnúť.

Omáčku pripravíme z jogurtu a nasekaného kôpru. Pstruha rozdelíme na dve časti a položíme na omáčku.



## KLUSKI KUDŁATE

*2 kg ziemniaków startych*  
*1 jajko*  
*0,5 kg gotowanych*  
*ziemniaków*  
*sól, pieprz*  
*cebula*  
*boczek*

Ziemniaki utarte wygnieść przez ściereczkę. Do startych ziemniaków dodajemy zmielone ugotowane ziemniaki, jajko, sól, pieprz. Formujemy z ciasta kluski, wrzucamy na osoloną wodę i gotujemy do miękkości. Wyciągamy z wody i krasimy usmażonym wcześniej boczkiem z cebulą.

## CHLPATÉ CESTOVINY

*2 kg starých zemiakov*  
*1 vajce*  
*½ kg varených zemiakov*  
*sól, korenie*  
*cibuľa*  
*bôčik*

Surové zemiaky postrúhame, vyžmýkame v utierke. Pridáme pomleté, uvarené zemiaky, vajce, soľ a korenie. Z cesta formujeme cestoviny, ktoré vložíme do hrnca s osolenou vodou a uvaríme domäkka. Na hotové cestoviny dáme opražený bôčik na cibulke.



## ZUPA Z BOROWIKÓW

*50 dag borowików*  
*10 dag marchewki*  
*10 dag selera*  
*10 dag makaronu zacierki*  
*lub łazanek*  
*sól, pieprz*  
*wywar drobiowy*

Grzyby myjemy i czyszcimy. Tak przygotowane borowiki kroimy w kostkę, wrzucamy do garnka i zalewamy ok. 2 litrami bulionu drobiowego. Doprawiamy solą, gotujemy ok. 30–40 min. Następnie dodajemy starte na grubej tarce marchewkę i seler. Gdy już wszystkie składniki zupy są miękkie dodajemy wcześniej ugotowany makaron i doprawiamy do smaku pieprzem. Aby zupa była bardziej wykwintna i bogatsza w smaku można dodać śmietanę.

## POLIEVKA Z DUBÁKOV

*500 g dubákov*  
*100 g mrkvy*  
*100 g zeleru*  
*100 g rezancov*  
*alebo fliáčkov*  
*sól, korenie*  
*hydínový vývar*

Hríby umyjeme a očistíme, posekáme na kocky. Vložíme do hrnca a zalejeme 2L hydínového vývaru. Osolíme. Varíme cca 30–40 min. Mrkvu a zeler nastrúhame na hrubom strúhadle a pridáme do polievky. Pridáme vopred uvarené rezance a okoreníme. Aby polievka mala lepšiu chuť a bola lahodnejšia, môžeme pridať smotanu.



## KRÓLIK W ŚMIETANIE

*ok. 20 dag mięsa z królika  
/comber/  
10 dag boczku  
¾ szklanki śmietany 36%  
2 łyżki ostrej musztardy  
sól, pieprz*

Comber umyć, osuszyć. Posypać solą i pieprzem, posmarować musztardą. Tak przygotowanego królika wstawić do lodówki na ok. 3 godz. Po tym czasie comber owijamy wcześniej pokrojonym w plastry boczkiem i podsmażamy na patelni, podlewamy wodą i dusimy ok. 25–30 min. Powstały przy pieczeniu sos łączymy ze śmietaną. Comber kroimy na kilka części i układamy na sosie. Najlepiej smakuje z młodymi ziemniakami.

## KRÁLIK NA SMOTANE

*Cca 200 g mäsa z králika  
100 g bôčika  
¾ pohára smotany 36%  
2 lyžice pikantnej horčice  
soľ, korenie*

Mäso umyjeme, osušime. Posolíme a okoreníme, natrieme horčicou. Tak pripraveného králika necháme v mrazničke 3 hodiny. Neskôr mäso obalíme plátkami bôčika. Pražíme na panvici. Pridáme vodu a dusíme 25 – 30 min. Do omáčky, ktorá vznikla pri pečení, pridáme smotanu. Mäso pokrájame na niekoľko kúskov a polejeme omáčkou. Najlepšie chutí so skorými zemiakmi.



## KAPUSTA Z FASOLĄ

*2 kg kapusty kiszonej  
0,60 dag fasoli perłowej  
białej  
30 dag fasolki szparagowej  
15 dag cebuli  
kilka suszonych sliwek  
1 czosnek  
grzyby suszone  
przyprawy do smaku*

Kapustę i fasolę ugotować osobno na półtwardo. Suszone grzyby namoczyć i ugotować, a następnie połączyć razem wszystkie składniki i jeszcze przez ok. 20 minut dusić do miękkości. Przyprawić solą i pieprzem do smaku, zrobić zasmażkę na słoninie, wszystko wymieszać i podawać w kamionkowych miseczkach.

## KAPUSTA S FAZUŁOU

*2000 g kyslej kapusty  
600 g białej fazuły  
300 g Fazuli šparglovej  
150 g cibule  
niekoľko sušených sliwiek  
cesnak  
sušene hríby  
korenje na dochutenie*

Kapustu a fazuľu uvaríme v dvoch hrncoch do polomäkka. Sušené hríby pred varením namočíme. Pridáme všetky suroviny a podusíme cca 20 min. Ochutíme soľou a korením. Pripravíme zápražku (na slanine). Všetko zmiešame. Podávame v kameninových miskách.





## KWAŚNICA NA ŻEBERKACH

*40 dag kiszonej kapusty*  
*25 dag wędzonych żeberek*  
*3–4 ziemniaki*  
*sól, pieprz*

Żeberka umyć, zalać 2 l wody, posolić i ugotować. Następnie wyjąć kości i pokroić w kostkę. Kapustę pokroić i ugotować w części wywaru z żeberek, dodać sok z kapusty. W pozostałej części ugotować pokrojone w kostkę ziemniaki. Tak przygotowane składniki połączyć, doprawić do smaku i chwilę pogotować na małym ogniu.

## KAPUSTNICA S REBIERKAMI

*400 g kyslej kapusty*  
*250 g udeńnych rebierok*  
*3–4 zemiaky*  
*soľ, korenje*

Rebierka umyjeme a uvaríme v 2 litroch slanej vody. Vyberieme kosti a mäso nakrájame na kocky. Kapustu pokrájame a uvaríme v časti vývaru z rebierok. Takto pripravené suroviny zmiešame, ochutíme a ešte chvíľu varíme.



## BOROWIKI W ŚMIETANIE

*20 dag świeżych lub  
mrożonych borowików  
kwaśna śmietana  
cebula 1 szt.  
smalec 3 dkg  
sól, pieprz  
natka pietruszki*

Borowiki pokroić w kostkę poddusić w patelni na smalcu. Do odparowanych grzybów dodać pokrojoną w kostkę cebulę. Po ok. 5 min. dodać kwaśną śmietanę i dusić przez kolejnych 5 minut. Doprawić do smaku, posypać zieloną natką pietruszki i podawać z pieczywem.

## DUBÁKY V SMOTANE

*200 g čerstvých alebo  
zmrazených dubákov  
kysla smotana  
1 cibula  
30 g bravčového tuku  
sól, korenie  
petržlenová vňat'*

Dubáky pokrájame na kocky, dusíme na panvici na bravčovom tuku. Vodu z hříbov dame odpariť, pridáme na kocky nakrájanú cibuľu. Po 5 minútach varenia pridáme kyslú smotanu a dusíme ešte 5minút. Dochutíme, posypeme petržlenovou vňaťou. Podávame s pečivom.



## RYDZE Z PATELNI

*30 dag rydzy*  
*mleko*  
*cebula*  
*sól, pieprz*  
*masło*

Rydze namoczyć w mleku na około 2 godziny, następnie obgotować 2 razy w osolonej wodzie, odsączyć dodać pokrojoną cebulę i podsmażyć na maśle 5 minut. Doprawić solą i pieprzem, podawać z pieczywem.

## RÝDZIKY Z PANVICE

*300 g rýdzikov*  
*mlieko*  
*cibuľa*  
*sól, korenie*  
*maslo*

Rýdziky namácame v mlieku na cca 2 hodiny. Dvakrát krátko povaríme v osolenej vode. Uvarené rýdziky necháme odkvapkať, pridáme na kocky nakrájanú cibuľu, varíme 5 minút, potom pridáme kyslú smotanu a dusíme ešte 5 minút. Dochutíme, posypeme petržlenovou vňaťou. Podávame s pečivom.



## BIGOS MYŚLIWSKI

*2 kg kapusty kiszzonej*  
*0,5 kg wołowiny*  
*0,5 kg karczku*  
*0,30 dag boczku,*  
*0,30 dag kielbasy*  
*przecier pomidorowy*  
*10 dag sliwek suszonych*  
*0,05 dag grzybów suszonych*  
*ziele angielskie*  
*liść laurowy*  
*cebula*  
*sól, pieprz*  
*mąka*  
*smalec*

Kapustę wypłukać, obgotować. Mięsa pokroić w kostkę podsmażyć z cebulą, następnie pokroić boczki i kielbasę, dorzucając do mięs – podsmażyć. Połączyć kapustę z mięsem, dodać wcześniej obgotowane grzyby, sliwy suszone, przecier i doprawić do smaku. Dodać zasmażkę przygotowaną z mąki i smalcu. Dusić jeszcze pół godziny – często mieszając by bigos się nie przypalił. Najlepszy dwudniowy!

## „BIGOS” HUSTÁ KAPUSTNICA

*2000 g kyslej kapusty*  
*500 g hovädziny*  
*500 g bravčového mäsa*  
*300 g bôčika*  
*300 g klobásy*  
*paradajkový pretlak*  
*100 g sušených sľiviek*  
*50 g sušených hríbov*  
*nové korenje*  
*bobkový list*  
*cibuľa*  
*sól, korenje*  
*múka*  
*bravčový tuk*

Kapustu premyjeme a krátko povaríme. Mäso nakrájame na kocky a popražíme s cibuľou. Neskôr do mäsa pridáme nakrájanú klobásu a bôčik a spolu opožáme. Do kapusty pridáme takto opožané mäso, obvarené hríby, sušené sľivky, paradajkový pretlak a dochutíme. Pridáme zápražku pripravenú z múky a bravčového tuku. Za stáleho miešania dusíme ešte 2 hodiny. Odstatý bigos (2 dni) je chutnejší.



## ŻUREK STAROPOLSKI

*½ szklanki zakwasu  
25 dag kielbasy  
2 cebule  
łyżka mąki  
¾ szklanki śmietany  
ziele angielskie  
liść laurowy  
pieprz, sól, majeranek  
3 jajka*

Cebulę umyć, obrać i drobno pokroić. Zalać wodą w garnku, dodać liść laurowy, ziele angielskie. Gotować na małym ogniu. Zupę przecedzić. Do wywaru dodać zakwas, zagotować. Śmietanę wymieszać z mąką i wlać do zupy. Przyprawić do smaku majerankiem oraz solą. Kielbasę pokroić w kostkę. Olej rozgrzać na patelni i podsmażyć na nim kielbasę. Jajka ugotować obrać i przekroić na połówki. Do talerza włożyć porcje kielbasy i 2 połówki jajka. Wlać żurek. Podawać z pieczywem.

## ŽUREK STAROPOLSKÝ

*½ pohára zákvasu  
250 g klobásy  
2 cibule  
lyžica múky  
¾ poháru smotany  
nove korenje, bobkový list  
korenje  
sól, majoránka  
3 vajca*

Cibulu umyjeme, očistíme, nadrobno posekáme. Do hrnca dodáme vodu, bobkový list, nové korenje. Varíme na slabšom ohni. Polievku scedíme. Do vývaru pridáme zákvas a uvaríme. Vymiešame smotanu s múkou a zahustíme ňou polievku. Dochutíme majoránkou a soľou. Klobásu posekáme na kocky a upražíme na rozohriatom oleji. Vajcia uvaríme, očistíme a rozkrojíme ich na polovice. Na tanieri dáme klobásu, 2 polovice vajec a zalejeme polievkou. Podávame s pečivom.



## MAKARON Z KURCZAKIEM I PIECZARKAMI

*20 dag grubego makaronu  
pęczek pietruszki  
20 dag pieczarek  
20 dag piersi z kurczaka  
sól, pieprz  
20 ml śmietany 30 %  
3 dag smalcu*

Makaron ugotować na pół twardo, pierś z kurczaka pokroić w kostkę, posypać pieprzem i solą, a następnie podsmażyć na smalcu. Pieczarki umyć i pokroić w plastry, podsmażyć na złoto. Połączyć wszystko razem. Zalać śmietaną i dusić jeszcze ok. 5 min.

## REZANCE S KURACÍM MÄSOM A ŠAMPÍÓNMI

*200 g hrubých rezancov  
petržlen, zeler, mrkva  
200 g šampiónov  
200 g kurčacích prsia  
sól, korenie  
20 ml smotany 30 %  
30 g bravčového tuku*

Rezance uvaríme na polotvrdo. Kuracie prsia pokrájame na kocky, posypeme soľou a korením a upražíme na bravčovom tuku. Šampiňóny umyjeme a posekáme na plátky, opražíme do zlatista. Všetko spojíme, polejeme smotanou a dusíme ešte cca 1 minútu.



## PLACKI ZIEMIACZANE Z GRZYBAMI

**30 dag ziemniaków**  
**½ cebuli**  
**1 jajko**  
**łyżka mąki**  
**pieprz, sól**  
**olej**  
**sos grzybowy:**  
**15 dag grzybów leśnych**  
**½ cebuli**  
**20 ml śmietany kremowej**  
**smalec**  
**pieprz, sól**

W pierwszej kolejności należy przygotować sos. Grzyby umyć, pokroić w kostkę podsmażyć na smalcu razem z cebulą. Dodać śmietanę i dusić ok. 5 min. Całość doprawić do smaku. Następnie ziemniaki i cebulę należy zetrzeć na drobnej tarce, dodać jajko mąkę i przyprawy. Dokładnie wymieszać na jednolitą masę. Na rozgrzanej patelni z olejem usmażyć dwa cienkie placki. Następnie placki wyłożyć na talerz i polać wcześniej przygotowanym sosem grzybowym.

## ZEMIAKOVÉ PLACKY S HUBAMI

**300 g zemiakov**  
**½ cibuli**  
**1 vajce**  
**lyžica muky čierne korenje**  
**sol**  
**olej**  
**hubová omáčka:**  
**150 g hríbov z lesa**  
**½ cibule**  
**20 ml krémovej smotany**  
**bravčový tuk**  
**sol, čierne korenje**

Najskôr pripravíme omáčku. Hríby umyjeme, posekáme na kocky, upražíme na bravčovom tuku spolu s cibulou. Pridáme smotanu a dusíme 5 minút. Všetko dochutíme. Zemiaky a cibulu postrúhame, pridáme vajce, múku a korenje. Na rozohriatom oleji upražíme dve tenké placky. Placky položíme na tanier a polejeme vopred pripravenou omáčkou.



## BOCZEK OPIEKANY ZE ŚLIWKAMI

*10 plasterów chudego boczku*  
*10 suszonych śliwek*  
*(większych)*  
*olej*  
*wykałaczk*

Śliwki namoczyć na kilka godzin. Następnie odsączyć, owinąć boczkiem, całość spiąć wykałaczką. Obsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu. Najlepiej podawać na gorąco jako przekąska

## BÔČIK OPEKANÝ SO SLIVKAMI

*10 plátkov bôčiku*  
*10 väčších sušených sliviek*  
*olej*  
*špáradla*

Slivky namočíme do vody a necháme niekoľko hodín postáť. Potom ich odkvapkáme, zabalíme bôčikom, zopneme špáradlom, opečieme na silne rozohriatom tuku. Najlepšie chutia horúce.





## JABŁKA W CIEŚCIE

*2 średnie jabłka*  
*3 łyżki mąki*  
*1 jajko*  
*cynamon*  
*żurawina*  
*olej*

Jabłka obrać ze skórki i wydrążyć gniazdo nasienne. Następnie pokroić w grube plastry. Z mąki jajka cynamonu przygotować ciasto. Przygotowane wcześniej plastry jabłka należy obtoczyć w cieście i smażyć na rozgrzanym oleju, po 3 min. z każdej strony. Podawać gorące z dodatkiem żurawiny.

## JABLKÁ V ŽUPANE

*2 stredne veľké jablká*  
*3 lyžice múky, voda*  
*1 vajce*  
*škoricca*  
*brusnice*  
*olej*

Jablká ošúpeme, zbavíme jadrovníka. Narežeme na hrubé plátky. Z múky, vajca a škoricce pripravíme cesto. Plátky jablák obalíme v ceste, opožáme na rozohriatom oleji 3 minúty z každej strany. Podávame horúce s brusnicami.

# Coś z niczego

*Tradycyjna, ludowa kuchnia zawiera też mnóstwo zdumiewająco prostych przepisów. Zapoznając się z niektórymi z nich trudno uwierzyć, że kiedyś tak przyrządzone dania mogły funkcjonować w codziennym jadłospisie. Przygotowanie i kosztowanie tych potraw dzisiaj, może być niczym wizyta w swoistym muzeum zapomnianych smaków. Do jego zwiedzenia zaprasza pani Genowefa Pilch-Lichoń.*



# Niečo z ničoho

*Tradičná ľudová kuchyňa obsahuje množstvo  
neuveriteľne jednoduchých receptov.  
Keď si ich vyskúšame, len ťažko uveríme,  
že takto pripravené jedlo bolo súčasťou  
každodenného jedálňička. Príprava  
a ochutnanie tradičných jedál je dnes, akoby  
návšteva v múzeu zabudnutých chuti.  
Na jeho návštevu  
vás pozýva Genovefa Pilch-Lichon.*



**KARPIELANKA***2 średnie lub 1 duży karpień**2 l wody**4 średnie ziemniaki**1 marchewka**½ kubka śmietany lub zagęszczonego mleka**sól**maggi*

Pokroić karpień oraz ziemniaki w drobną kostkę. Do 2 litrów wody dodajemy pokrojone karpie, ziemniaki oraz startą marchewkę. Gdy to będzie już ugotowane podbić śmietaną lub mlekiem i doprawić do smaku.

**KVAKOVÁ POLIEVKA***2 średnie alebo 1 veľký kvak**2 l vody**4 stredné zemiaky**1 mrkva**½ pohára smotany, alebo zahusteného mlieka**sól**maggi*

Kvaku a zemiaky pokrájame na kocky. Potom postrúhame mrkvu, všetko vložíme do 2 litrov vody. Uvaríme. Do hotovej polievky pridáme smotanu alebo mlieko. Dochutíme.

**UKROP – CZYLI ZUPA****Z GWOŹDZIA***1 l wody**kawałek słoniny**pieprz**sól*

Wodę zagotować, słoninę przesmażyć i wraz ze skwarkami dodać do wrzątku. Tak przegotowaną polewkę zalać i dodać pokruszony chleb razowy.

**KLINČEKOVÁ POLIEVKA***1 l vody**kúsok slaniny**čierne korenú**sól*

Slaninu upražíme a prelejeme vriacou vodou. Polievku ochutíme. Pred podávaním do nej namrvíme ražný chlieb.



**ZUPA DZIADOWSKA**

*2 l wywaru*  
*3 średnie ziemniaki pokrojone w kostkę*  
*15 dag boczku*  
*1 jajko*  
*10 dag mąki*  
*marchewka*  
*natka pietruszki*  
*sól*  
*pieprz*

Z mąki oraz jajka należy zagnieść ciasto na skubane kluski. Marchew oraz pietruszki należy drobno pokroić. Catość zagotować i doprawić.

**ŽOBRÁČKA POLIEVKA**

*2 l vývaru*  
*3 stredné zemiaky posekane na kocky*  
*150 g bôčika*  
*1 vajce*  
*100 g múky*  
*mrkva*  
*petržlenová vňat'*  
*sol'*  
*čierne korenie*

Z múky a vajca pripravíme cesto. Urobíme malé cestoviny. Mrkvu a petržlenovú vňat' posekáme na drobno. Všetko uvaríme a dochutíme.

.....

**CYR**

*1 l vody*  
*2-3 szklanki pszennej mąki razowej*  
*sól*

Wodę lekko posolić i zagotować. Do wrzątku sypać powoli mąkę razową i intensywnie mieszać, aby w naczyniu została jednolita gęsta masa. Przyrządzoną potrawę chwilę gotować i gorącą rozlać na talerze. Podawać z mlekiem, słodką śmietaną lub topioną stoniną ze skwarkami.

**CYR**

*1 l vody*  
*2-3 poháre pšennej múky razovej*  
*sol'*

Vodu osolíme a necháme zovrieť. Do vriacej vody pridáme múku, ktorú miešame dovtedy, kým sa nám neurobí kaša. Pripravené jedlo ešte chvíľu varíme. Horúce vylejeme na tanieri. Podávame s mliekom, šľahačkou alebo škvarkami.



**ZUPA Z DYNI**

1 kg dyni  
2 l mleka  
25 dag mąki  
1 jajko  
sól  
cukier

Obraną dynię pokroić w kostkę, podać niewielką ilością wody i dusić do miękkości. Miękką dynię przetrzeć przez cedzak. Z mąki i jajka zrobić zacierkę i wrzucić na wrzące mleko. Gdy zacierka się ugotuje, dodać rozartą dynię i doprawić do smaku solą i cukrem. Całość zagotować.

**TEKVICOVÁ POLIEVKA**

1 kg tekvice  
2 l mleka  
250 g mąki  
1 jajce  
sól  
cukor

Ošúpanú tekvicu pokrájame na kocky. Pridáme trochu vody a dusíme domäkka. Mäkkú tekvicu pretlačíme na sito. Z múky a vajca urobíme drobné halušky a vložíme ich do vriaceho mlieka. K uvareným drobným haluškám pridáme pretlačenú tekvicu, dochutíme soľou a cukrom. Všetko spolu uvaríme

**GALAS ZE ŠLIWEK**

30 dag šliwiek  
2 lodygi kopru  
2 l wody  
½ kubka śmietany  
sól  
szczypta cukru

Šliwki dobre vymyť i vydražyc pestki. Ugotować razem z lodygami kopru aby šliwki się rozgotowały. Przetrzeć przez sito, przetarte dodać do tego wywaru, w którym się gotowały, doprawić do smaku i podbić śmietaną. Można podawać z ziemniakami lub z grzankami.

**„GLAS“ (ZAHUSTENÝ DŽÚS)**

ZO SLIVIEK  
300 g šliwiek  
2 byle kôpru  
2 l vody  
½ pohára smotany  
sól  
cukor

Slivky umyjeme, kôstky odstránime. Spolu s byľami kôpru dovtedy, kým sa šlivky nerozvaria. Pretlačíme ich na sito a opäť pridáme do vývaru. Dochutíme a pridáme smotanu. Podávame so zemiakmi alebo hriankami.



**ŽUR NA SERWATCE****1 l serwatki****1 l wywaru z jarzyn i wędlin****wywar z jarzyn – 1 marchewka,****1 pietruszka****wywar z wędlin – 30 dag boczku****wędzonego, kielbasy lub szynki (wszystko****drobno pokrojone)****½ jajka gotowanego na osobę****½ kubka śmietany****maggi****sól****pieprz****szczypta cukru**

Do wywaru zagotowanego z jarzyn i wędlin dodajemy zagotowaną i przecedzoną serwatkę. To wszystko podbijamy śmietaną i doprawiamy do smaku.

**ŽUR ZO SRVÁTKY****1 l srvátky****1 l vývaru zo zeleniny a údeného (1 mrkva,****1 petržlen, 300g údeného bôčika, klobásy****alebo šunky nakrájaných na kocky)****½ vajčka uvareného na naturdo pre jednu****osobu****½ pohára smotany****maggi****sol'****cierne korenje****cukor**

Do vriaceho vývaru zo zeleniny a údeného mäsa

pridáme uvarenú a odkvapkanú srvátku, potom

pridáme smotanu. Dochutíme.

**ZUPA Z KMINKU****2 lyžičky kminku****10 dag stoniny****2 l vody****3 lyžičky máki****sól****pieprz**

Kminek zagotovať, precedziť i wlať do reszty wody.

Na stonince zrobić zasmażkę, dodać do tego wywaru, mocno mieszając i doprowadzić do gotowania. Można podawać z chlebem lub grzankami.

**RASCOVÁ POLIEVKA .****2 lyžice rasce****100 g slaniny****2 l vody****3 lyžice máky****sol'****cierne korenje**

Rascu povaríme, odkvapkáme a pridáme do vody. Zo

slaniny pripravíme zápražku. Zalejeme vývarom a za

stáleho miešania povaríme. Dochutíme. Pred

podávaním do polievky pridáme chlieb alebo hrianky.

**ZUPA Z ZAJĄCOWEJ KAPUSTY (SZCZAWIOWA)****peczek świeżego szczawiu****5 dag masła****½ szklanki śmietany****2 łyżki mąki****2 litry rosółu****sól**

Szczaw optukać, posiekać i przesmażyć na maśle.

Następnie przetrzeć go przez sitko, dodać śmietanę,

mąkę i dokładnie wymieszać. Całość rozprowadzić

rosółem lub wodą i zagotować. Podawać z grzankami

lub jajkiem.

**POLIEVKA ZO ŠTÁVELA****čerstvý štiav****150 g masla****½ pohára smotany****2 lyžice múky****2 l slepačej polievky****sol'**

Štaveľ umyjeme, posekáme, upražíme s maslom.

Potom ho pretlačíme na sito. Pridáme smotanu, múku

a spolu to vymiešame. Pridáme kuraciu polievku

alebo vodu, zavaríme. Podávame s hriankami alebo

vajíčkom.

**ZUPA FITKA (ZALEWAJKA)****6 srednich ziemniaków****2 duże marchewki****1 pietruszka****2 cebule****1 łyżka masła****sól****pieprz****maggi****2 l wody**

Robimy wywar z jarzyn i dodajemy pokrojone w kostkę

ziemniaki. Na maśetku podsmażamy cebulkę i

dodajemy do zupy. Całość doprawiamy solą, magii i

pieprzem.

**POLIEVKA FITKA****6 stredných zemiakov****2 veľké mrkvy****1 petržlen****2 cibule****1 lyžica masla****sol', čierne korenje****maggi****2 l vody**

Zo zeleniny pripravíme vývar, do ktorého pridáme na

kocky pokrúpané zemiaky. Na masle upražíme cibuľu

a pridáme do polievky. Polievku dochutíme maggi,

korením a soľou.

*Tu serwowana  
jest kuchnia  
regionalna*

---



*Tu ponúkame  
regionálne  
špeciality*

---



## KARCZMA „NAD POTOKIEM”

Hotel „Perła Południa”  
Rytko 380  
33-343 Rytko  
Polska  
Tel. +48 18 449-71-00  
[www.perla-poludnia.pl](http://www.perla-poludnia.pl)  
[gastronomia@perlapoludnia.pl](mailto:gastronomia@perlapoludnia.pl)

Wśród wielu smakotyków jakich można skosztować w karczmie „Nad Potokiem” szef kuchni w szczególności poleca „pstraga faszerowanego bryndzą w sosie koperkowym” oraz „kwaśnicę góralską na żeberkach”.

## KRČMA PRI POTOKU

Hotel Južná perla  
Rytko 380  
33-343 Rytko  
Polsko  
Tel. +48 18 449-71-00  
[www.perla-poludnia.pl](http://www.perla-poludnia.pl)  
[gastronomia@perlapoludnia.pl](mailto:gastronomia@perlapoludnia.pl)

V KRČME PRI POTOKU sa dá vyskúšať veľa lahôdok. Ponúkou šéfa kuchyne je pstruh plnený bryndzou na kôprovej omáčke a goralská kapustová polievka na rebierkach.



## RESTAURACJA „POD JASIONOWĄ POLANĄ”

Hotel „Perła Południa”  
Rytko 380  
33-343 Rytko  
Polska  
Tel. +48 18 449-71-00  
[www.perla-poludnia.pl](http://www.perla-poludnia.pl)  
[gastronomia@perlapoludnia.pl](mailto:gastronomia@perlapoludnia.pl)

Spośród licznych przysmaków oferowanych w menu restauracji „Pod Jasionową Polaną” szef kuchni poleca „żeberka wieprzowe pieczone z miodem w posypce z orzechów włoskich” oraz „kotlet faszerowany oscypkiem”.

## REŠTAURÁCIA POD JASENOVOU POĽANOU

Hotel Južná perla  
Rytko 380  
33-343 Rytko  
Polsko  
Tel. +48 18 449-71-00  
[www.perla-poludnia.pl](http://www.perla-poludnia.pl)  
[gastronomia@perlapoludnia.pl](mailto:gastronomia@perlapoludnia.pl)

V menu reštaurácie POD JASENOVOU POĽANOU môžeme ochutnať veľa lahôdok. Šéf kuchyne ponúka bravčové rebierka s medom posypané kráľovskými orechmi a tiež bravčový rezeň plnený bryndzou.



## KARCZMA REGIONALNA

Hotel Jantar – Gościniec Ryterski  
Rytko 302  
33-343 Rytko  
Polska  
Tel. +48 18 446-90-12  
[www.goscinietryterski.pl](http://www.goscinietryterski.pl)  
[recepja@goscinietryterski.pl](mailto:recepja@goscinietryterski.pl)

Wśród wielu przysmaków serwowanych przez Karczmę Regionalną w hotelu „Jantar” szef kuchni serdecznie zaprasza na „pótmisek biesiadny” oraz „połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym”.

## REGIONÁLNA KRČMA

Hotel Jantar – ryterský hostinec  
Rytko 302  
33-343 Rytko  
Polsko  
Tel. +48 18 446-90-12  
[www.goscinietryterski.pl](http://www.goscinietryterski.pl)  
[recepja@goscinietryterski.pl](mailto:recepja@goscinietryterski.pl)

V REGIONÁLNEJ KRČME v hoteli Jantar môžete najst veľa lahôdok. Šéf kuchyne srdečne ponúka hodovú misu a tiež bravčovú sviečkovicu v omáčke z kuriatok.



## ZAJAZD „POD ROZTOKĄ”

Rytko 186  
33-343 Rytko  
Polska  
Tel. +48 18 446-91-51  
www.rytko.com.pl  
podroztoka@rytko.com.pl

Szef kuchni zajazdu „Pod Roztoką” w szczególności poleca lososia z grilla który jest specjalnością zakładu.

## HOSTINEC POD ROZTOKOU

Rytko 186  
33-343 Rytko  
Polsko  
Tel. +48 18 446-91-51  
www.rytko.com.pl  
podroztoka@rytko.com.pl

Šéfkuhár HOSTINCA POD ROZTOKOU srdečne ponúka grilovaného lososa, ktorý je špecialitou podniku.



## SCHRONISKO GÓRSKIE CYRLA

Sucha Struga 64  
33-343 Rytko  
Polska  
Tel. +48 18 446-96-89 kom.  
+48604087609  
www.cyrla.pl  
schron@cyrla.pl

Schronisko górskie „Cyrla” stynące z wysmienitej kuchni regionalnej, serdecznie zaprasza m.in. na „kietbasę po tabowsku” oraz „baraninę z sosem porowym, ziemniakami i surówkami”, które są specjalnością szefa kuchni.

## HORSKÁ CHATA CYRLA

Sucha Struga 64  
33-343 Rytko  
Polsko  
Tel. +48 18 446-96-89 kom.  
+48604087609  
www.cyrla.pl

HORSKÁ CHATA CYRLA známa vynikajúcimi regionálnymi špecialitami srdečne pozýva na Labovskú klobásu alebo baranie pórrovou omáčkou, zemiakmi i šalátmi z čerstvej zeleniny, ktoré sú špecialitami šéfa kuchyne.



## POKOJE GOŚCINNE „BASIA”

Sucha Struga 133  
33-343 Rytko  
Polska  
Tel. +48 18 446-94-79 kom.  
+48508118190  
www.wbeskid.pl/ubasi  
ubasi@wbeskid.pl

Szefowa kuchni poleca specjalność zakładu, jaką są „placki ryterskie Giény” oraz „kluski kudłate”. Dania te doskonale oddają charakter regionalnej kuchni ryterskiej.

## PRIVÁT BASIA

SSucha Struga 133  
33-343 Rytko  
Polsko  
Tel. +48 18 446-94-79 kom.  
+48508118190  
www.wbeskid.pl/ubasi  
ubasi@wbeskid.pl

Šéfka kuchyne ponúka svoju špecialitu - rytkovské placky Giény a tiež chlpaté cestoviny. Tieto jedlá predstavujú regionálnu rytkovskú kuchyňu.



## PIZZERIA MARGHERITA

Rytko 196 (za remizą OSP)  
33-343 Rytko  
Polska  
Tel. +48 18 533-19-40  
kom. +48 698 660 922

Specjalnością pizzerii „Margherita” jest pizza ryterska której składniki to: sos, ser, kiełbasa, boczek, cebula, czosnek oraz papryka.

## PIZZERIA MARGHERITA

Rytko 196 (za sídłom DHZ)  
33-343 Rytko  
Polsko  
Tel. +48 18 533-19-40 kom. +48  
698 660 922

Špecialitou pizzerie Margherita je Rytrovská pizza: omáčka, syr, klobása, bôčik, cibula, cesnak, paprika.



## ZAJAZD RYTERSKI

Rytko 306  
33-343 Rytko  
Polska  
Tel. +48 18 446-90-16

Šef kuchni „Zajazdu Ryterskiego” poleca specjalność zaktadu: „žurek ryterski” oraz „jadło ryterskie”. Dania te zaspokoją apetyt największego głodomora.

## RYTROVSKÝ HOSTINEC

Rytko 306  
33-343 Rytko  
Polsko  
Tel. +48 18 446-90-16

Šéf kuchyne v RYTROVSKOM HOSTINCI ponúka špecialitu kuchyne Rytrovský žurek a tiež Rytrovské jedlo, ktoré zaženú hlad aj najväčšiemu hladošovi.



## ABLANDIA – PARK LINOWY RYTRO. SZALAŁ DREWNIANY Z PALENISKIEM

Rytko 284  
33-343 Rytko  
Polska  
Szalał drewniany z paleniskiem  
Tel. +48 18 547 44 44  
Kom. +48 728 868 564  
www.ablandia.pl  
manager@ablandia.pl

Po aktywnym wycieczniku w parku linowym Ablandia, zapraszamy na wyśmienite dania z grilla serwowane w szatasie drewnianym z paleniskiem.

## ABLANDIA LANOVÉ CENTRUM DREVENÁ KOLIBA S OHNISKOM

Tel. +48 18 547 44 44  
Kom. +48 728 868 564  
www.ablandia.pl  
manager@ablandia.pl

Po aktivnom oddychu v lanovom centre Ablandia Váš pozývame na výborné grilované jedlá podávané v drevenej kolibe s ohniskom



Regionalna książka kucharska „Smaki pogranicza. Kulinarne zwyczaje mieszkańców Rytra i Wyżnych Rużbachów” wydana została w ramach projektu „Rytra i Wyżne Rużbachy– europejskie sąsiedztwo” realizowanego w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Rzeczpospolita Polska – Republika Słowacka 2007 – 2013

Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego

Regionalna książka kucharska „Smaki pogranicza. Kulinarne zwyczaje mieszkańców Rytra i Wyżnych Rużbachów” jest współfinansowana ze środków własnych Gminy Rytra

Regionalna książka kucharska „Smaki pogranicza. Kulinarne zwyczaje mieszkańców Rytra i Wyżnych Rużbachów” jest współfinansowana ze środków własnych gminy Wyżne Rużbachy

