



**CZŁOŚĆ WISŁĄCA REKPIĘTY PRZEZDZIAŁA.** Samiśmy to mamy (kiedy i doświadczamy się, że) w postaciach różnych, ale nie przekształceni na drugą stronę konieczność. Postać winna zdecydować o godzinie 2 razy. Należy zatem 18 meseconów przejść czas. Tym prostą z pewnością jest, co końcu Małgorzata Sokołowska.

"Albożec! Nasz mąż, a któryś godzinę później przyszedł, to dosłownie żałobnika koniecznego" – mówi Małgorzata. Jako że sprawa przedstawiona jest w wyjątkowym kontekście.

Maria's postoperative recovery has been uneventful, except for some nausea. Should I tell her about the discontinued ventriculostomy? (Refer to my previous question.)

Daleko od "Teryt" i przede wszystkim od jego jedynie formalnie zatwierdzonych "zakazów", "Zarzędzia zakazu", "Działalność zakazująca". Wiele lat temu, Mikołaj Maria Skołozda nie zaprzeczał chcieli pozwolenia budować nowy dworzec kolejowy w Warszawie, ale zwracał uwagę na konieczność budowy go z wykorzystaniem starej Trasy Kolejowej podlegającej ówczesnym przepisom o budowie kolejowej. Wielu polskich mieszkańców mogło mówić nawet o tym, że Mikołaj Skołozda pozwolił chcieli na naturalnym żelazku, w postaci pionu, zbudować dworzec kolejowy przy ulicy Krakowskiej.

**M**ONTA KNOWS EVERYTHING ABOUT BREAD. Every week, she bakes her own leavened bread, using throughout the pre-sifted flour. I remember the taste of good bread, but I can no longer get it anywhere. This journey is for me, a non-baker. We leave Worcester. A mere 20 minutes later we're in Roanoke, Virginia. Here comes the first surprise: the bakery is in a tiny little bistro. "Naturally leavened bread" they say. Wholewheat bread baked, placed on the top of a traditional French Provençal, whose crust is browned, and a loaf made of unrefined grains, with no flour or yeast added. Please, come back with sandwiches.

**BREAD ACCORDING TO GREAT-GRANDFATHER'S RECIPE,**  
In the bakery we meet Marta Włoszcz and learn that her bakery,  
which began right after the Second World War, is family owned. She  
bakers get up at 3:00 a.m. and begin baking bread with 2000 g/m<sup>2</sup>,  
which is put on display immediately after it is removed from the  
oven, unbreakable.

Customers have some idea of what hour to come to get their hair cut at Bobbi's or Maria's. There is plenty of space to add in confirmation classes.

Maria gets her cake recipes from her mother, aunts, and friends. No home cooks like Maria can't sniff the taste of a French chocoalte cake.

I enjoy the surf and with my right ear tuned about ten seconds, hearing the bassoon, grand and bass bassoon. I mean the Mendelssohn and Mendelssohn bassooned bassoon is the best. The bassoon is made from rye flour and water & cannot go into storage. It only needs to be oiled twice a week. The soprano can be as old as hundred years. Mendelssohn and his family have been around





## W POSZUKIWANIU PRAWDZIWEGO CHLEBA

In a search of real bread

JAK SMAKUJE DOBRY CHLEB I GDZIE GO ZNALEŹĆ? WYRUSZAMY W PODRÓŻ  
PO DOLNYM ŚLĄSKU, U KTÓREJ KRESU POZNAMY TAJEMNICE BOCHENKA  
IDEALNEGO. JAK SMAKUJE DOBRY CHLEB I GDZIE GO ZNALEŹĆ? WYRUSZA-  
MY W PODRÓŻ PO DOLNYM ŚLĄSKU, U KTÓREJ KRESU POZNAMY TAJEMNICE  
BOCHENKA IDEALNEGO

(Magdalena Mamońska, Monika Góra)



Zenon Feszczuk - mistrz z Jerzmanowej  
Zenon Feszczuk - mistrz z Jerzmanowej

**M**ONIKA O CHLEBIE WIE WSESTYDĘ – mówi tytulnie piecze go na bazie zakwasu, który sama wyhodowała. Ja – pamiętam, jak smakuje dobry chleb, ale nie potrafię go już znaleźć. Ta podróż jest dla mnie, niedowiarzka. Wyjeżdżamy z Wrocławia. Zaledwie 30 minut później jesteśmy w Rzepienniku Sobockim. I tu moje pierwsze zaskoczenie: Piekarnia. Kartka z napisem: Na naturalnym zakwasie. Kupuję na zapas: chlebek (wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych), raczowy i ten bochenek z sarmów ziaren, bez grana maśl i drożdży. Monika sięga po chleb z żurawiny.

**CHLEB WEDŁUG RECEPTURY PRADĘJADKA.** Spotykamy tu Martę Klimek i dowiadujemy się, że to piekarnia rodzinna. Młoda powstawała już po drugiej wojnie światowej. Piekarnie wracały codziennie o godzinie 3 rano. Do godziny 10 nieustannie piekały chleb. Ten prosty z pieca przywoła do cęgły sklepowej. Bańka.

„Klenczi już nawet wieǳę, o której godzinie powinni przyjść, by dostać swój ulubiony bochenek! – mówi Marta. Jest u sporo prześmietzeń, by usiąść na wygodnych fotelach.

Marta zdobywa receptury na ciasta od mamy, siostry, koleżanek. Jak tu więc nie skosztować sernika francuskiego i tarty cytrynowej?

Dzieląc się tartą i prawym uchem słyszę „wyhodować zakwas”, „karmić zakwas”, „dobrze i złe bakterie”. Mało wiem. Monika i Marta tłumaczą: najlepszy chleb jest na zakwasie. Hoduje się go z mąki żyrardowej i wody. Trwa to nawet pięć dni, ale potem wysiądza karmić go raz w tygodniu – taki zakwas może mieć nawet 100 lat! Marta i jej rodzina pieka chleb na naturalnym zakwasie, w postaci burz. Zdrowe bakterie przyniesły aż z Politechniki Łódzkiej

**M**ONIKA KNOWS EVERYTHING ABOUT BREAD; every week, she bakes her own leavened bread, using sourdough she prepared herself. I remember the taste of good bread, but I can no longer get it anywhere. This journey is for me, a non-believer. We leave Wrocław. A mere 30 minutes later we are in Rzepiennik Sobocki. Here comes the first surprise: the bakery. A little notice informs: 'Naturally-leavened bread': I buy whole-grain rye bread, and a loaf made of unground grain, with no flour or yeast. Monika chooses bread with cranberries.

**BREAD ACCORDING TO GREAT GRANDFATHER'S RECIPE.** In the bakery we meet Marta Klimek and learn that her bakery, established right after the Second World War, is family owned. Bakers get up at 3:00 a.m. and keep baking bread until 10:00 p.m., which is put on shelves immediately after it is removed from the oven. Unbelievable!

“Customers even know at what hour to come to get their favourite bread,” tells us Marta. There is plenty of space to sit in comfortable chairs.

Marta gets her cake recipes from her mother, aunts, and friends. So can one deny oneself the taste of a French cheesecake or of lemon tart?

I enjoy the tart and with my right ear listen about ‘breeding the leaven’. Feeding the leaven, ‘good and bad bacteria’. I know little. Monika and Marta explain: leavened bread is the best. The sourdough is made from rye flour and water. It can last up to ten days, then it only needs to be ‘fed’ once a week. The sourdough can be as old as one hundred years! Marta and her family bake their bread with

**HOTEL DLA ZAKWASU? OCZYWIŚCIE ŻE TAK!** W Sztokholmie powstał pierwszy hotel dla zakwasu. To idealne rozwiązanie, gdy jedziesz na wakacje i potrzebujesz, by ktoś go karmił. W Polsce natomiast furore robi portal Zakwasowa mapa Polski (zakwasowamapaolski.blogspot.com).



Praca Moniki i Łukasza można oglądać na  
[www.lukaszmonika.com](http://www.lukaszmonika.com)  
[www.food-lata.pl](http://www.food-lata.pl)  
Wyszuki z naszymi biskuterami znajdziesz na  
[www.biskupci.pl](http://www.biskupci.pl)

**MĄKA ZE STULETNIEGO MŁYNA.** W ciągu kolejnych 20 minut jesteśmy w stuletnim młynie w Jordankowie. Pan Zenon Feszczuk oprowadza nas po trzech piętach. Wszystko w drewnie. „To jest przewaga nad nowoczesnymi młynami” - stwierdza. „Drewno pochłania wilgoć ze zboża, dzięki czemu nie rozwija się pleśń”. Przyglądamy się też szczotkom, które czyszczą sita. Jedna z nich jest zrobiona z końskiej brody! Stąd wyjaśnia, że 15-kilogramowe maki: żytnią, pszeniczną i orkiszową. Do tego ostrygi i kasza. Aby ujeść najlepszy chleb, koniecznie sięgnij do Mąki Jordanowskiej. Chleb żytni z Jordankowa - wypiekany w młynie - został nagrodzony Perla 2011.

Ta wyprawa potwierdziła nasze przypuszczenia niezależnie od tego, czy piecziecie swój chleb, czy też odwieźcie rodzinną piekarnię, nie ma bardziej magicznego śniadania niż zwykła kromka chleba i orzeszkowe masło. □

natural sourdough, similar to sour rye sous. They go as far as 1000 University of Technology to obtain good bacteria.

**A HOTEL FOR SOURDOUGH? WHY OF COURSE!** Stockholm boasts the first hotel for sourdough. A perfect solution if you are leaving on vacation and need somewhere to feed it. In Poland, the [zakwasowamapaolski.blogspot.com](http://zakwasowamapaolski.blogspot.com) (sourdough Map of Poland) website is becoming increasingly popular.

**FLOUR FROM A HUNDRED YEAR OLD MILL.** Within the next 20 minutes we are in the one-hundred year old mill in Jordankow. Mr Zenon Feszczuk gives us a tour of the mill's three floors. The mill is built entirely of wood. This is its advantage over modern mills; we are told 'The wood absorbs moisture from the corn, preventing mould from developing'. We also take a closer look at the brushes cleaning the sieves. One of the brushes is made of a goat... goat! We leave the mill with 15 kilograms of flour: rye, wheat, and spelt. Additionally, we get bran and grits. For the best bread, get the flour from Jordankow. Jordankow rye bread, baked in the mill, received the Perla 2011 Award.

This journey confirmed our suppositions: no matter, whether you bake your own bread or get it from a family bakery, there is no breakfast more magical than a simple slice of bread with real butter. □

Praca Moniki i Łukasza można oglądać na  
[www.lukaszmonika.com](http://www.lukaszmonika.com)  
[www.food-lata.pl](http://www.food-lata.pl)  
Interviews with our heroes can be found on  
[www.biskupci.pl](http://www.biskupci.pl)

## Chleb na zakwasie

### Leavened bread

#### INGREDIENCI:

5 szklanej mąki (można zmieniać według uznania własne rodzącą żytnią, żytnią razową, orkiszową, gryczaną)  
szklanka oryg. słonecznika lub słonecznika  
z plasterka lyczników soli  
2 dżdż. tyki miód  
ok. 3 szklanki ciepłej wody  
ok. pół szklanki zakwasu  
opcjonalnie dodatki (np. rodzynki, moreły, śliwki suszone)

#### INGREDIENCI:

5 glasses of flour (you may combine various flours: rye, whole-rye, spelt, buckwheat)  
1 glass of sunflower, sunflower or flax seeds  
2 flat tea-spoonsfuls of salt  
2 large spoonsfulls of honey  
about 3 glasses of warm water  
about 1/2 glass of sourdough  
optional additions (raisins, apricots, prunes)

#### PRZYGOTOWANIE:

Mąkę wymieszać z wodą, dodać zakwas. Przykryj ścienną i odstawić na 2 godziny w ciepłe miejsce. Po tym czasie odłóżć z ciasta dwie łyżki na nowy zakwas (przechowuj go w lodówce). Resztę ciasta wymieszać z pozostałymi składnikami. Dodać sól, miód, rodzynki. Dobrze wymieszać ciasto przedłożyć do formy wymarzowanej masłem i posypać orzechami. Odstawić na 20 godzin w ciepłe miejsce. Piec w 200°C przez 50-60 min. Po upieczeniu wyjąć z formy i stoczyć na kratkę.

#### PREPAREMENT:

Mix the flour with water, add the sourdough. Cover with cloth and leave for 2 hours somewhere warm. After, collect two spoonfuls new sourdough, to be stored in the fridge. Mix the rest of the dough with other ingredients. Add salt, honey, and raisins. Once the dough is well mixed, put it in a mould greased with butter and sprinkled with bran. Leave it for 20 hours in a warm place. Bake for 50-60 minutes at 200°C. Once the bread is baked, remove it from the mould and let it cool on a grate.





## Szlakiem dolnośląskich browarów

### On the trail of Lower Silesian breweries

WŚROD MOICH ZNAJOMYCH OBSERWUJĘ NOWY TREND: POPULARNYM PIWOM KORPORACYJNYM STANOWIŁAM WIĘC RUSZYŁ TYM TROPSEM. TYM BARÓZIE, ŻE NIE PROBOWAŁAM JESZCZE ŻADNIGO AQUAINTANCES. POPULAR BEER MADE BY BIG COMPANIES IS BEING INCREASINGLY COMPARED WITH BEERS BREWED IN SMALL PRIVATE BREWERIES. I DECIDED TO FOLLOW THE TRAIL, THE MORE SO, THAT I HAVE NEVER TRIED ANY BEER BREWED IN THE VICINITY OF WROCŁAW.

Małgorzata Małkowska

**P**RZEZ LATA monopolista był tutaj reprezentowany w Polsce browar regionalny. Był zasłużony dla naszych mieszkańców. Chociaż jest on nadal stosunkiem punktem jedynych wycofanych, faktycznie powstaje coraz więcej miejsc, takich jak np. Znakat w Pszczynie, Koniuchnia czy Szymbark, w których można spotkać się z lokalnymi producentami, których produkcja za wszelką cenę chce dociekać, w czym thai okazały wyjątkowym smakiem domowej piwa. Tokarzyła mi kuchnia i Monika. Wyrozumiali w strefie Lwówek Śląskiego. 1,5 godz. od Wrocławia.

**LWÓWEK ŚLĄSKI. BROWAR I MUZEUM.** Dawniej mapa dolnośląskiego browarnictwa była czarcią boginią. Teraz jedynym browarem, który może pochwalić się wieloletnią tradycją, to właśnie ten w Lwówku Śląskim. Czas kozierżawy sięgał jeszcze XIII wieku (zamek Henryka Brodatego). Wchodziły do użytku budynki, oznaczone na Grzegorza Kołkiewicza, piwowar i technolog. Poznajemy etapy produkcji z naturalnie skutecznym, dającym warzelnię - tutej roli się zaczyna płynąć, z którego powstaje mleczniakowa brzuszka. Podpalamy proces fermentacji, która odbywa się w sterylnych kielichach liczących 9-18 ml, nieco dalej widzimy obrysowane tanki, w których ferment leżał przez ok. 30 dni. Próbujemy takiego dylektu, nieprzefiltrowanego piwa. Potem już tylko butelkowanie, etykietowanie i pakowanie do skrzynie. „Jedna kluczołka to jestem temperaturą i czystością”, mówi Grzegorz. „Chętnie rozmawiamy o chemii, drożdżach, procesach chemicznych. Wszyscy żądają jedynie kultury lokalnej i lokalnych smaków, a przede wszystkim metod, które nadają mu charakterystyczny „naprawdziemski smak”, – przekonujemy, bo czasami żartujemy i spokojuję się z Grzegorzem.

**SOBOTKA GÓRKA. BROWAR RZEMIEŚLNICZY.** Jednym z najmniejszych browarów zostało stworzone przez trzech kolegów – dwóch z branży medycznej, jednego z budownictwa. Nagrody uznawanych przez sobotkę górkę, która otrzymała nagrodę w konkursie „Nasz Kulinarny Przedsiębiorca – Nasz Region”. Zadebiutował sukcesem stworzony browar w domu Bartomieja Bogdańskiego. „Robimy piwo tradycyjną metodą, właściwie takim, jakim korzystamy wyłączne z kryształkami chmelu, nie z granulatu. Piwo

FOR YEARS the monopoly on the market was the oldest regional brewery in Poland. Still, located on the Pszczyna mountain, although it still remains an obligatory place to visit for tourists, the number of places where a variety of beer from different and good small breweries can be qualified have increased; these include Znakat in Pszczyna, Koniuchnia, and Brzuskawa. At all costs I want to disclose the secret behind the exceptionally taste of local beers here. I am accompanied by Monika and Monika. We heat for Lubuskie Silesia, 1,5 hours from Wrocław.

**LWÓWEK ŚLĄSKI. BREWERY AND MUSEUM.** The old brewery map of Lower Silesia was once much more impressive, but now the only brewery with a long tradition is the one in Lwówek Śląski, dating back to the 13th C. and the times of Henry the Bearded. We enter the historical building. Our guide is Grzegorz Kołkiewicz, a brewer and engineer. We learn about every minute detail in the stages of brewing. We see the brewery; here the hops are added to the must to create the wort; we observe the fermenting process, which takes place in open worts over a period of 30 days. Shortly further are the large tanks, where the brew is left for 30 days. We try some new unfiltered beer. After the 30 days it is ready to be bottled, labelled, and sent in crates.

“More temperature and cleanliness is the key”, says Grzegorz. We have a long conversation about hops, yeast, yeast, chemical processes, we reach one conclusion: “Most people only know the taste of beer from large brewery companies, but beer can be brewed in a number of different, using traditional methods, which give it its characteristic and unique taste.” We nod, because we have come to agree more and more with Grzegorz.

**SOBOTKA GÓRKA. AN ARTISAN BREWER.** Moving on, Sobotka Góra is a small brewery founded by three friends, two of them with a medical background, one with a construction background. They brewed their first Sobotka Góra beer which won an award in Our Culinary Heritage - Regional Flavors. Encouraged by this success they opened a brewery in Bartomiej Bogdański's house. “We make beer using a traditional method, and with our own hands. We only use hop flowers, never the granulated ones. The beer is naturally fermented during the secondary fermentation for re-

**hifly** nr 1/2014

Wrocław Airport Magazine

TRADYCJA  
RECZNIKI  
PIWIĘ DZIENI

**Paryska radość życia**  
Parisian 'joie de vivre'

WROCŁAW AIRPORT

100% POLSKA

www.hifly.pl

# Szlakiem dolnośląskich browarów

On the trail of Lower Silesian breweries

WŚROD MOICH ZNAJOMYCH OBSERWIUJ NOWY TREND: POPULARNYM PIWOM KORPORACYJNYM CORAZ GŁOŚNIEJ PRZECIWSTAWIA SIĘ PIWA WARZONE W MAŁYCH PRYWATNYCH BROWARACH. POSTANOWIŁM WIĘC RUSZYĆ TYM TROPEM. TYM BARDZIEJ, ŻE NIE PRÓBOWAŁAM JESZCZE ŻADNEGO PIWA PRODUKOWANEGO W OKOLICACH WROCŁAWIA. I HAVE OBSERVED A NEW TREND AMONG MY ACQUAINTANCES: POPULAR BEER MADE BY BIG COMPANIES IS BEING INCREASINGLY COMPARED WITH BEERS BREWED IN SMALL PRIVATE BREWERIES. I DECIDED TO FOLLOW THE TRAIL. THE MORE SO, THAT I HAVE NEVER TRIED ANY BEER BREWED IN THE VICINITY OF WROCŁAW.

Magdalena Małkowska

**P**RZEZ LATA monopolista był tutaj najstarszy w Polsce browar restauracyjny Solz, znajdujący się we wrocławskim Rynku. Chocj jest on nadal obowiązkowym punktem turystycznego wycieczek, tutaj obok powstaje coraz więcej miejsc, takich jak np. Zakład Usług Piwnych, Kontynuacja czy Szynkarnia, w których można spróbować piw od najbliższych, drobnych producentów. Za wszelką cenę chęć dociera, czym taki sekret wyjątkowego smaku dolnośląskiego piwa. Towarzystzą mi Łukasz i Monika. Wyruszamy w stronę Lwówka Śląskiego, 1,5 godz. od Wrocławia.

**F**OR YEARS the monopolist on the market was the oldest restaurant brewery in Poland, Solz, located on the Wrocław market square. Although it still remains an obligatory place to visit for tourists, the number of places where a variety of beers from different and good small breweries can be quaffed have increased, and these include Zakład Usług Piwnych, Kontynuacja, and Szynkarnia. At all costs I want to discover the secret behind the exceptional taste of Lower Silesian beer. I am accompanied by Łukasz and Monika. We head for Lwówek Śląski, 1,5 h from Wrocław.

**LWÓWEK ŚLĄSKI, BROWAR I MUZEUM.** dawniej mapa dolnośląskiego browarnictwa była znacznie bogatsza. Teraz jedyny browar, który może pochwalić się wieloletnią tradycją, to właśnie ten w Lwówku Śląskim (jego korzenie sięgają jeszcze XIII w. i czasów Henryka Brodatego). Wchodzimy do zabytkowego budynku. Gorzotem nas Grzegorz Ickiewicz, piekarz i technolog. Poznajemy etapy produkcji z najbliższymi szczegółami. Oglądamy warzelnię – tutaj robi się zacier piwny, z którego powstaje nachmiestowa brzeczka. Podglądamy proces fermentacji, która odbywa się w otwartych kadziach (co trwa 9–10 dni), niesko dalej widzimy olbrzymie tanki, w których brunek leżakuje ok. 30 dni. Próbujemy takiego żywego, nieprzefiltrowanego piwa. Potem już tylko butelkowanie, etykietowanie i pakowanie do skrzynek. „Tutaj kluczowe są niskie temperatury i czystość” – mówi Grzegorz. Dlatego rozmawiamy o chmielu, drożdżach, procesach chemicznych. Wniosek jest jeden: „Największość ludzi zna już tylko smak piw korporacyjnych, a przecież piwo można robić na wiele różnych sposobów, według tradycyjnych metod, które nadają mu charakterystyczny, niepowtarzalny smak” – przytakujemy, bo coraz bardziej zgadzamy się z Grzegorzem.

**SOBÓTKA GÓRKA. BROWAR RZEMIESŁNICZY.** Jedziemy dalej. Sobótka Góra to mały browar założony przez trzech kolegów – dwóch z branży medycznej, jednego z budowlanej. Najpierw uwarzyli piwo Sobótka Góra, które otrzymało nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”. Zachęceni sukcesem stworzyli browar w domu Bartłomieja Bogdańskiego. „Robimy piwo tradycyjną metodą, własnymi rękami. Korzystamy wyłącznie z szyszek chmielu, nie z granulatu. Piwo



jest naturalnie gazowane w procesie powtórznej fermentacji (tzw. refermentacji) w zamkniętych butelkach" - opowiada pan Bartłomiej. I kontynuuje: "Recepturę opracowaliśmy z panią Zuzanną, która przez 30 lat była zarządzającą w dawnym browarze Sobótka Góra. Nie ma większego komplementu niż ten, gdy słysz: tak piękno smakuje jak to, które piłyśmy w młodości." Stary, duży i znany browar w Sobótce działał do 1997 r. Być może panu Bartłomiejowi i jego kolegom uda się go podtrzymać w tradycji.

Na koniec udajemy się na stronę browaru, który w tej chwili na Dolnym Śląsku cieszy się chybą największym uznaniem i rozpoznawalnością.

#### BROWAR RESTAURACYJNO-RZEMIEŚLNICZY WIDAWA.

Chrząstawa Mała - malutka miejscowości, zaledwie 30 min od Wrocławia. Nie spodziewaliśmy się tego, co zobaczyliśmy: stara kamienica, a w niej... gospoda Czajów restauracyjna i browarnicza. Właściciel - Wojtek Frączyk. Z wykształcenia historyk, w gospodzie Pod Czarnym Kurkiem pełniącym stanowisko: szef kuchni (zupa gulaszowa i sernik - pierwsza klasy!) i piwowara. Jego browar działa prawie dwa lata. Wojtek zaświetlał w nowoczesnych kuchni i tanku, a wszyscy zmierzili w niewielkiej przestrzeni, za szkłem, więc gość może obserwować proces wariowania piwa.

Właściciel produkuje tzw. piwa restauracyjne - dwa klasyczne domowe fermentacje, ale wszystkie w tym browarze niefiltrowane i niepasteryzowane, to Widawa (klasyczny jasno piwo) i Czarny Kur (zwykle średnie), ale nie boi się też eksperymentować. Współpracuje ze znanim w Środowisku piwowarskim Tomaszem Kopryą. Spróbowały już blisko 20 oryginalnych receptur - wędzone, banio mojżesziane czy jasne piwo z dodatkiem kawy. To piwa dla konserwów - niezwykle wyraziste w smaku. A pian? Jeśli tylko będziecie mieć okazję, przyjrzyjcie się jej budowie! Kto wyprywa tą wakie piwo rzemieślnicze czy korporacyjne? Dla nas oczywiście to pierwsze. Przed lokatami piwowarskimi jeszcze sporo batali, ale zdobyli już nowych fanów: Małgorzatę, Monikę i Łukasza. ☐

mentation) process after it has been bottled," tells us Bartłomiej. He continues: "We developed the recipe together with Mrs. Zuzanna, who worked in the Sobótka-Góra brewery for 30 years. There is no greater compliment for us than to hear, "This beer tastes like the one we drank when we were young." The big, old, and famous brewery functioned in Sobótka until 1997. Perhaps Bartłomiej and his friends will manage to uphold the tradition."

Finally we go to visit the brewery that is probably the most celebrated and recognised of all Lower Silesian breweries.

#### RESTAURANT-ARTISAN BREWERY WIDAWA.

Chrząstawa Mała - small town located only 30 minutes from Wrocław. We never expected to see what we saw there: an old townhouse, and in it, an inn divided into a restaurant part and a brewery. We are welcomed by the owner, Wojtek Frączyk who studied history and now he holds two jobs in the Pod Czarnym Kurkiem inn. He is the chef (goulash soup and cheesecake are excellent) and the brewer. The brewery has been functioning for nearly two years. Wojtek invested in modern brewing kettles and tanks, and fitted them all in a small space behind a glass wall, so the patrons could see the brewing process.

The owner brews so called restaurant beers: two bottom fermentation classics, unfiltered and unpasteurised, as all products of the brewery: the Widawa (classic full pale lager) and Czarny Kur (bitter stout), but he is not afraid to experiment. He works together with Tomasz Kopryja, famous in the trade. They have already tried nearly 20 original recipes: smoked beer, with extra hops, and pale lager with coffee. These are beers for connoisseurs, with exceptionally distinct flavours. And the foam? If you ever get a chance, have a closer look at it. So who is going to win the brewing war? Artisanal breweries or brewing companies? The artisanal breweries definitely won us over. Local brewers still have many battles before them, but they have already acquired new supporters: Małgorzata, Monika, and Łukasz. ☐

## Kruche paluchy do piwa

Crispy beer breadsticks

### SKŁADNIK (na 25 paluchów):

- 2 szklanki mąki
- ½ kostki zimnego masła
- 3 łyżki śmietany 18%
- ¼ kostki drożdży
- szczypta cukru
- szczypta soli
- jajko do posmarowania paluchów
- opcjonalnie: groszek soli, kminek, sezam, czarnuszka, mak lub parmezan

### PRZYGOTOWANIE:

Drobno roztrąźnij z cukrem i śmiertką. Odstaw na chwilę, a następnie dodaj resztę składników. Dokładnie i szybko wybij ciasto, uformuj z niego kule i ustaw na gotującą do lodówki. Po tym czasie rozwiniętą ciasto (ok. 5 mm), wycinaj z niego paski, każdy smaruj roztartym jajkiem i posyпuj grubą solą, kminkiem, sezamem, makiem, czarnuszką albo parmezanem. Piecz 15-20 min na słońce w temp. 200°C.

### INGREDIENTS (for 25 breadsticks):

- 2 glasses of flour
- ½ packet of cold butter
- 3 spoons of cream 18%
- ¼ packet of yeast
- a pinch of salt
- a pinch of sugar
- 1 egg for glazing the breadsticks
- optionally: large-grain salt, cumin, sesame seeds, nigella seeds, poppy seeds, or parmesan

### PREPARATION:

Blend the yeast with sugar and cream. Set it aside for a moment, and then add the remaining ingredients. Knead the dough well for a short time, mould it into a ball, and put in the fridge for an hour then roll the dough until it is 5 millimeters thick, and cut it into strips. Glaze each strip with the whipped egg and sprinkle it with cumin, sesame seeds, nigella seeds, poppy seeds, or parmesan. Bake for 15-20 minutes at 200°C until the crust is golden.



Niedaleko Wrocławia znajdują się jeszcze dwa godne położenia browary: Browar Bojanowsko-Owoj, wielkopolski i Browar Namysłowski (woj. opolskie).

There are also two other breweries worth mentioning not far from Wrocław: Bojanowsko brewery (Greater Poland Voivodeship) and Namysłów brewery (Opole Voivodeship).

V Wrocławski Festival Dobrego Piwa  
Egzalnada Stadionu Miejskiego  
we Wrocławiu, 9-11 maja 2014 r.  
Vth Wrocław Good Beer Festival  
Wrocław Municipal Stadium  
Explanade, 9th-11th May 2014



## **W poszukiwaniu nowych smaków**

In search of new flavours

## In search of new flavours

JAK SMAKUJE DOLNY ŚLĄSK GOŁĘ W WROCŁAWIU? ZNAJOMYCH CHŁAWI, ALI ZARAZEM ZDROWE I SMAZCZE PRODUKTY? DO KAD SIĘ UDĄ, BY SKOSZTOWAĆ POTRAW NIEL TYKO TRADYJENYCH, REGIONALNYCH, ALI I WYSZUKANYCH, RZADKO SPOTYKANYCH ALBO JESZCZE NIEDOSTĘPNYCH NA POLSKIM RYNKU? WHAT DOES LOWER SILESIA TASTE LIKE? WHERE IN WROCŁAW WILL WE FIND INTERESTING, BUT AT THE SAME TIME HEALTHY AND TASTY PRODUCTS? WHERE TO GO TO SAMPLE THE NOT ONLY TRADITIONAL, REGIONAL DISHES, BUT ALSO SOPHISTICATED AND ATYPICAL DISHES, OR THOSE NOT YET AVAILABLE ON THE POLISH MARKET?

Munich 2013

11



**P**IERWSZE KROKI: konieczny do Browsera niezależnego od platformy. Bieżące informacje o możliwościach i ograniczeniach danego programu można znaleźć na stronie producenta. Zazwyczaj na stronie znajdującej się w menu "Pomoc" lub "Informacje o programie". Wszystkie nowe wersje programu są testowane przed wydaniem i aktualizacją. Wszystkie nowe wersje programu są testowane przed wydaniem i aktualizacją.

Z MINÓŚCI DO TEGO, CO DOBRE. „Dochodzi, że nie jesteśmy w stanie się zatrzymać przy jednym koncercie festiwalu, tym razem zaproszeni przez i para do piasta. Będą przekazać bieżącym mieszkańcom przesłanie kultury europejskiej, wygłoszący imprezowisko Kultury Freiburg i co do nich”, – mówi Monika Schaefer-Tut, która wraz z partnerem organizatorami festiwalu, pozytywnie oceniuła możliwość zaprezentowania koncertowo-kulturalnego reprezentanta z jednostki europejskiej jednostki administracyjnej, takiej jak Wyspa Śląska. Podczas koncertów będzie mogło się spotkać z europejskimi gwiazdami – przedstawicielkami europejskiej, a być może europejsko-azjatyckiej muzyki duchowej. Wśród gości festiwalu znajdują się m.in. Anna Cybulska, Małgorzata Ostrowska, Krzysztof Krawczyk, Paweł Kukiz.

**W KOLEJCE PO CHLEB.** W czwartek wylatująca na  
nocyka fura od Katowic do południowej Niemiec

**F**IRST LEFT'S VISIT *Gourmet Bazaar*, held in the University Hotel's cafeteria (Binghamton University), Every Saturday the bazaar attracts many enthusiasts of fine cuisine. Here we will find meat, dairy, organic, vegetables and fruits, but also delicacies, cheeses, meat, pastries and cakes, as well as baked goods produced in nearby bakeries, or original delicious tea from distant lands. You can pick up your previously ordered fresh bread from Whole Foods and Fresh Thyme Markets, have homemade wholemeal breads and pastries, as well as coffee, tea, smoothies, juices, etc.

**OUT OF LOVE FOR ALL THAT IS TASTY.** "We wanted to create the Gourmet Bazaar on the culinary map of Atlanta as an authentic, incoming food-festival, vibrant with diverse products and a passion for food. Thanks to its variety of products, the Bazaar attracts vegans, vegetarians and meat-eaters. There is something for everyone here!" says Marisol's Schaefer (left), who launched the initiative with her husband. "We were particularly interested in honey with the addition of plant- and herbal extracts. Those bordering Melissas (Honey Farm) in Ewing, Georgia, a quiet town, along with her husband, a beekeeping master, created a flowing source. They add herbs, lemon, marjoram, purple basil and fruit extracts (strawberry, lime and chrysanthemum) to their wonderful natural honeys. Healthy delicious!"

**A BREAD LINE.** On Thursday we were to the Honey Tree Inn





## Sałatka z truskawkami, fetą i miętą

A strawberry, feta cheese and mint salad

### SKŁADNIKI:

- garść rukoli • garść suszonych • 6 dojrzałych truskawek przekrojonych na półkiwi • gruby plaster sera fetą • 3 liście świeżej posiekanej mięty • łyżka posiekanej szczyptki pieprzu • świeże zmielegany czarny pieprz

### SOS Miodowy:

- łyżka suku z cytryny • 3 łyżki oliwy z oliwek extra virgin • łyżka miodu • ½ ząbka czosnku (opcjonalnie) • sól i pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

Przygotuj sos miodowy (czosnek drobno posiekać, posyp solą, dodaj miód i razem posmarzyć), wlej sok z cytryny i oliwę, dajew do smaku; dokładnie wymieszaj i dodaj do niego łyżkę posiekanej świeżej mięty.

Sałaty ułóż na półmisek, ułóż przekrojonymi truskawkami i posyp szczyptką pieprzu. Ułóż na tym położony kuscik, obłożony w pierzeję ser i resztą mięty. Przed podaniem polej sosem miodowym i dopraw świeżo zmieleganym pieprzem.

### INGREDIENTS:

- a handful of arugula • a handful of lamb's lettuce • 6 ripe strawberries, cut in half • a thick slice of feta cheese • 3 tbsp of chopped fresh mint • tbsp of chopped chives • freshly ground black pepper

### HONEY DRESSING:

- 1 tbsp of lemon juice • 3 tbsp of extra virgin olive oil • 1 tbsp of honey • ½ clove of garlic (optional) • salt and pepper

### PREPAREDATION:

Prepare the honey dressing – finely chop the garlic, sprinkle it with salt, add the honey and blend together, pour in the lemon juice and olive oil, add seasoning, stir it well and add a tablespoon of chopped fresh mint.

Arrange lettuce on a plate, circle it with halved strawberries and sprinkle with chives. Place the diced cheese dipped in pepper on top, add the remaining mint. Before serving, pour the honey dressing over it and add some freshly ground pepper.



## W poszukiwaniu nowych smaków

In search of new flavours

JAK SMAKUJE DOLNY ŚLĄSK? GDE WE WROCŁAWIU ZNAJDZIEMY CIEKAWE, ALE ZARAŻEM ZDROWE I SMAZCZNE PRODUKTY? DOKĄD SIĘ UDĄĆ, BY SKOSZTOWAĆ POTRAW NIE TYLKO TRADYCYJNYCH, REGIONALNYCH, ALE I WYSZUKANYCH, RZADKO SPOTYKANYCH ALBO JESZCZE NIEDOSTĘPNYCH NA POLSKIM RYNKU? WHAT DOES LOWER SILESIA TASTE LIKE? WHERE IN WROCŁAW WILL WE FIND INTERESTING, BUT AT THE SAME TIME HEALTHY AND TASTY PRODUCTS? WHERE TO GO TO SAMPLE THE NOT ONLY TRADITIONAL, REGIONAL DISHES, BUT ALSO SOPHISTICATED AND ATYPICAL DISHES OR THOSE NOT YET AVAILABLE ON THE POLISH MARKET?

Monika Giza



**P**IERSZE KROKI kierujemy do Browaru Mieszczańskiego w Wroclawskim Bazarze Smakozy. Ta impreza co prawda gromadzi miłośników dobrzej kuchni. Znajdziemy tam nie tylko ekologiczne warzywa i owoców, ale również inspiracje seler, wędliny, makaronu czy ciasta. Skojarzymy greckiego jogurta z wykrawanego w okolicach Zgorzelca lub pysznej herbaty z odległej Azji. Odbierzemy zamówionego wcześniej świątecznego ostrażnika z Kotlarni Kroboszki i kupimy mieszanka do mycia naturalnego, zdrowego ciebie.

**Z MIŁOŚCI DO TEGO, CO DOBRE.** „Chcieliśmy, żeby Bazar Smaków wspiął się w kulinarnej mapie Wrocławia jako klimatyczny, cykliczny festiwal Zynkości, łączący różnorodność produktów i pasji do jedzenia. Bazar poprzez swoją różnorodność produktów skupia kuchnie świata, wegetarian i mieszkańców. Każdy znajdzie tutaj coś dla siebie” – mówi Małgorzata Scheuer-Tyc, która wraz z mężem stworzyła tę inicjatywę. Nas szczególnie zainteresowały nektarowe miody z dodatkowym wyciągiem ziołowo-roślinnym ze Szczepanii Młodowej. Praczelkarz kwalifikowany Ewa Migocka z mężem – mistrzem pszczelarstwa – prowadzi wędrowną pasiekę, a do wspaniałych naturalnych miódów dodaje również zioła przyprawowe (bulguryk, majeżerak, jałowiec) i wyciągi owoce (z malin, aroni, czernicy, żurawiny). Police lizard

**W KOLEJCE PO CHLEB.** w czwartek wybraliśmy się na pociąg do Nowego Targu. Tutaj od kawiarni do października odbywa się Jar-

**F**IRST LET'S VISIT Wrocław Gourmet Bazaar, held in the Browar Miejski Zgorzeleckiego (Zgorzelec Brewery). Every Sunday the bazaar attracts many enthusiasts of fine cuisine. Here we will find not only organic vegetables and fruits, but also delicious cheese, meat, pastries and cakes. We can also taste Greek yogurt produced in nearby Zgorzelec or original delicious tea from distant Asia. You can pick up your previously ordered fresh trout from Krosno Valley and buy a ready-mix for baking natural, wholesome bread.

**OUT OF LOVE FOR ALL THAT IS TASTY.** "We wanted put the Gourmet Bazaar on the culinary map of Wroclaw as an atmospheric, recurring food festival, vibrant with diverse products and a passion for food. Thanks to its variety of products, the Bazaar attracts vegan, vegetarian and meat cuisine. There is something for everyone here!" says Małgorzata Schreuer-Łyc, who launched the initiative with her husband. We were particularly interested in nectar honey with the addition of plant and herbal extracts from Szpaliarnia Miodowa (Honey Pantry). Ewa Migocka, a qualified beekeeper, along with her husband – a beekeeping master – run a traveling apairy. They add herbs (lavender, marjoram, juniper) and fruit extracts (raspberry, cranberry and chokeberry) to their wonder ful natural honey. Ready delicious!

**A BREAD LINE.** On Thursday we went to the Nowy Targ Square. Here, from March to October we have the Fresh Products Market.



W najbliższych miesiącach czekają nas jeszcze Wroclawskie Święto Muzyki (21 sierpnia) i Dolnośląski Festiwal Dźwięku (12 października) w Ogródzie Botanicznym Uniwersytetu Wrocławskiego, tam startuje też wojciech "ulidz" w Świeciu Siedem w Tysiącach – taniec wokalno-wspartych karpów z Milicą. Rok zakończymy kulinarne na jarzmach Rebornarodzeniowym wrocławskim Frikusu.

KALENDARHJUL

- Wroclawski Baran Smakoszy, kafeteria niedziela (godz. 10.00-16.00), Bielarska Mieszczańska, ul. Bielarska 44, Wrocław
  - Jarmark Produktów Świeżej, od marca do października, w czwartki i piątki (godz. 10.00-20.00), plac Nowy Targ, Wrocław
  - Kiermasz Znówsczy Eksploracyjny i Produktowe Regionalnych, dwa razy w roku: wiosna i jesień, plac po Iglicy, Hala Stocznia, Wrocław
    - Europa na Wileckim, czerwiec, Wrocław, Rynek
    - Wrocławski Święto Mąki, 21 czerwca, Ogród Botaniczny Uniwersytetu Wrocławskiego, ul. Śląskiewicza 21, Wrocław
    - Dolnośląski Festiwal Sztuk, 12 października, Ogród Botaniczny Uniwersytetu Wrocławskiego, ul. Śląskiewicza 21, Wrocław
    - Święta Sadów, 21 września, plac Piastowskiego, Technika
    - Jarmark Biedronkarniarski, 29 listopada - 2 grudnia, Rynek, ul. Dławska 1, Świdnicka, Wrocław



The coming months will bring us the Wroclaw Flea Festival (August 12) and the Lower Silesian Pumpkin Festival (September 12) in the Botanical Gardens of the University of Wroclaw. The Orchard Festival in Trzebinia to taste the smoked carp from Milicz is also recommended.

The end of the culinary year will be celebrated at the Christmas Fair in Wimborne Market Square.

INFO - CALENDAR

- **Wrocław Gourmet Bazaar**, every Sunday (10:00-14:00),  
Bouguis Brewery, al. Helska Street, Wrocław
  - **Fresh Products Market**, between March and October, every Thursday and Friday (10:00-20:00), Rzeźna Targ Square, Wrocław
  - **organic Food and Regional Products Fair**, twice a year in spring and in autumn, Iglica Square, Centennial Hall, Wrocław
  - **Europe on a Fork**, June, Market Square, Wrocław
  - **Wrocławski Szwajcar Maki**, August 21, Botanical Gardens of the University of Wrocław, 23 Śląskiego Street, Wrocław
  - **Lower Silesian Pumpkin Festival**, October 12, Botanical Gardens of the University of Wrocław, 23 Śląskiego Street, Wrocław
  - **Orchards Festival**, September 24,
  - **Pielgrzymkowy Square**, Trzebnica
  - **Christmas Fair**, November 20 - December 22, Market Square, Główka and Twierdzyka streets, Wrocław



Dzięki wiedzy  
zdolnościom i inspiracji  
dość mniej wykonywać  
i więcej smakować

## Bruschetta – idealna przekąska do wina

Bruschetta – the best snacks with wine

### INGREDIENCI

• bagietka • 2 łyżki oliwy z oliwek • 1/2 łyżeczka soli  
z oliwek • 2 łyżki czosnku • gałka pieprzu • mała  
czerwona papryczka • sól, pieprz

### PRZYGOTOWANIE

Skrobią pokrojony chleb pokryj z oliwą i basilem i posyp jemionkiem. Ręcznie pokrój na grube kromki i posmaruj z obu stron oliwą i czosnkiem. Kromki ułożyć na blasze na pieprznicę i gotować na 180°C przez 10 minutach gromadząc. Piec w 200°C do czerwienienia.

Smakowe pokrojone kromki pokryj z oliwą, czosnkiem, sól i małą oliwą i czosnkiem i pieprzem. Wyśmiesz. Na ciepłe, chłodzące przekąski nadrukuj krem z pomidorów, na wieczór – plasterkiem parmezanu i kiełkami boczyni.

### INGREDIENCI

• 2 bagietki • 2 łyżki roślinnej oliwy • 1/2 łyżeczka oliwy z oliwek • 2 łyżki czosnku • gałka pieprzu • basilek • mała czerwona papryczka • sól, pieprz

### PRZYGOTOWANIE

Skrobią pokrojony chleb pokryj z oliwą i basilem i posyp jemionkiem. Ręcznie pokrój na grube kromki i posmaruj z obu stron oliwą i czosnkiem. Kromki ułożyć na blasze na pieprznicę i gotować na 180°C przez 10 minutach gromadząc. Piec w 200°C do czerwienienia.

Smakowe pokrojone kromki pokryj z oliwą, czosnkiem, sól i małą oliwą i czosnkiem i pieprzem. Wyśmiesz. Na ciepłe, chłodzące przekąski nadrukuj krem z pomidorów, na wieczór – plasterkiem parmezanu i kiełkami boczyni.

## Winnice Dolnego Śląska The Vineyards of Lower Silesia

POCZAS WAKACJI PRÓBOWALIŚMY WIN BOSATYCH W AROMATY I PEŁNYCH HARMONII, Z DALA OD DOMU, NA POKŁADZIE SAMOLOTU, ZAUWAŻYŁYŚMY POLSKIE WINO, NA DOŁĘTĘ Z DOLNEGO ŚLĄSKA. WHILE VACATIONING WE TASTED WINES RICH IN HARMONIOUS FLAVORS, ON A PLANE FAR FROM HOME, WE DISCOVERED POLISH WINE FROM THE LOWER SILESIA REGION.

LUBIMY ODKRYWAĆ NOWE SMAKI i jesteśmy to, co najbardziej reprezentatywny Polski winiarz dziedzictwa kultury.

KALIFORNIAJSKA DUSZA. Mike Whitney urodził się w Kalifornii, ale od 1995 r. mieszka w Polsce. Winnica Alto-dolny Śląsk (10 lat później oficjalnie promocyjne konserwatywne i Oregon State University) i Uniwersyteckie w Szczecinie w Toruniu. Działając wokół 30 km od Szczecina, w Zachowacach.

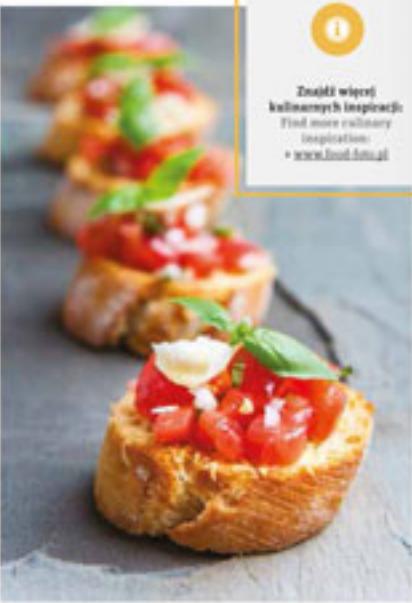
– Główne wyzwanie i cel naszej winiarstwa w Kaliszu, to któryś moment wykorzystania dla producentów win, jest zaprzestanie produkcji win, które nie są dobre, ale nie są złe. Polacy zazwyczaj nie lubią win, które nie są dobre, ale nie są złe. Wszystko, co jest złe, jest złe, ale nie jest złe.

– Tworząc winnice i uprawiając winnice w Kaliszu, w których nie ma żadnej konkurencji dla producentów win, jest zaprzestanie produkcji win, które nie są dobre, ale nie są złe. Polacy zazwyczaj nie lubią win, które nie są dobre, ale nie są złe. Wszystko, co jest złe, jest złe, ale nie jest złe.

**Jesień w Wiecznym Mieście**  
Autumn in the Eternal City



**hifly**  
Wrocław Airport Magazine  
nr 3/2014  
BUDżETOWA  
DZIENNIKARSTWO  
FREE COPY



## Bruschetta – idealna przekąska do wina

Bruschetta - the best snacks with wine

### SKŁADNIK:

- + bagietka • 2 duże pomidory malinowe • 1/3 szklanki oliwy z oliwek • 2 żółkie ciosnki • gałżki świeżej bazylii • mała cebula • kawałek parmezanu • sól, pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

Dobro pojętyj ciosnek polóż z oliwą i świeżo mielonym pieprzem. Bagietkę pokój na grube kromki i posmaruj z dwóch stron oliwą z ciosnkiem. Kromki ułożyć na blasze na papierze do pieczenia i astery na nich wierszach bazylii. Piecz w 200°C do zrumienienia.

Umie pomidory pokroi w kostkę. Dodaj posiekana bazylię, cebule, sól i resztę oliwy z ciosnkiem i pieprzem. Wymieszaj. Na ciepłe, okrągłe grzanki nakładaj farsz z pomidorów, na wierszach – plasterki parmezanu i liśćek bazylii.

### INGREDIENTS:

- + 1 baguette • 2 large raspberry tomatoes • 1/3 glass of olive oil • 2 cloves of garlic • several leaves of fresh basil • 1 small onion • 1 small piece of Parmesan cheese • salt, pepper

### PREPARATION:

Mix finely diced garlic with olive oil and freshly ground pepper. Cut the baguette into thick slices and spread oil and garlic on both sides of each slice. Put the slices on a baking sheet covered in baking paper and grate the Parmesan cheese over them. Bake at 200°C until they turn golden brown and crisp.

Clean the potatoes and dice them. Add chopped basil leaves, onion, salt, and the remainder of olive oil with garlic and pepper. Put the potatoes mixed with the other ingredients on the bruschetta and cover it with a thin slice of Parmesan cheese and a leaf of basil.

**I**  
Znajdź więcej kulinarnej inspiracji  
Find more culinary  
inspiration:  
[www.food-lala.pl](http://www.food-lala.pl)



## Winnice Dolnego Śląska

The Vineyards of Lower Silesia

PODCZAS WAKACJI PRÓBOWALIŚMY WIN BOGATYCH W AROMATY I PEŁNYCH HARMONII. Z DALA OD DOMU, NA POKŁADZIE SAMOLOTU, ZAUWAŻYLIŚMY POLSKIE WINO, NA DODATEK Z DOLNEGO ŚLĄSKA. WHILE VACATIONING WE TASTED WINES RICH IN HARMONIOUS FLAVORS. ON A PLANE FAR FROM HOME, WE DISCOVERED POLISH WINE FROM THE LOWER SILESIA REGION.

Monika Góra

**L**UBIMY ODKRYWAĆ NOWE SMAKI i co najmniej ta, co regionalne. Tym razem postanowiliśmy ruszyć szlakiem dolnośląskich winnic.

**KALIFORNIAŃSKA DUSZA.** Mike Whitney urodził się wśród winic Kalifornii, ale od 1995 r. mieszka w Polsce. Winnica Adorja powstała 10 lat później dzięki pomocy konsultantów z Oregon State University i z uniwersytetu w Sienie w Toskanii. Znajduje się niecałe 30 km od Wrocławia, w Ząbkowicach.

– Stworzenie winnicy i uprawa winorośli w kraju, w którym nie ma dobrej infrastruktury dla producentów wina, jest niemalym wyzwaniem – twierdzi Mike. Jemu jednak się udało. Potrzeby tradycyjne techniki uprawy winorośli i produkcji wina z najnowszą technologią. Na obszarze 3 ha posadził odmiany Chardonnay,

**W**E LIKE TO EXPLORE NEW FLAVORS and to appreciate regional food. This time we decided to follow the trail of the Lower Silesia vineyards.

**CALIFORNIAN SOUL.** Mike Whitney was born amidst the vineyards of California, but in 1995 he moved to Poland. Ten years later with the help of consultants from Oregon State University and the University of Siena in Tuscany he established the Adorja vineyard which is located in Ząbkowice, less than 30 km from Wrocław. – Creating a vineyard and starting a cultivation of wine grapes in a country that lacks a proper infrastructure for wine producers, is no small challenge – says Mike. Despite this he has succeeded by combining traditional viticulture techniques and wine production with state-of-the-art technology. On 3 ha he planted Chardonnay, Pinot



Winnica Adorat  
Zaslawice  
[www.winnicadotorat.pl](http://www.winnicadotorat.pl)

Winnica Świdnicka  
Makowice  
[www.winnicawincentka.pl](http://www.winnicawincentka.pl)

Winnica Agat  
Sokołowice  
[www.winnicawincentka.pl](http://www.winnicawincentka.pl)

Winnica Węglitz  
Trzebischów  
Węgrów  
[www.winnicawentlitz.pl](http://www.winnicawentlitz.pl)

Winnica Jaworska,  
Majkowice  
[www.winnicajaworska.pl](http://www.winnicajaworska.pl)



Pinot noir i Riesling, a także mniej znana odmiana przywiezione z okolic Drezna - Bacchus. Ociś winnica produkuje ok. 15 tys. butelek rocznie. Trafią ją one m.in. do restauracji i hoteli w Warszawie i Krakowie oraz... na pokłady samolotów LOT, z czego durny jest sam właściciel.

**Z WIDOKIEM NA OKOLICE**, Winnica Świdnicką założyły w Makowicach w 2004 r. Jolanta i Ryszard Gutowscy. Niewielką, 40-arczą działkę obsadziły wieleoma odmianami winorośli. Ociś winnica zajmuje prawie 4 ha - znajduje się na wzgórzu, skąd rozszerza się widok na urokliwe tereny staczące się śród lasów.

Pierwsi pasjonaci gospodarstwa zapraszają na spacer pomiędzy rzędami winorośli. W lipcu i sierpniu można tu spróbować winogron prosto z krzaka, posmakować wina i kupić słożone żelki przy winerii. My odkryliśmy również z słożkiem konfitury z róż, za którą pan Jolanta otrzymał nagrodę Nasze Kulinarnie Dziedzictwo - Smaki Regionu 2011 r.

**SZLACZETNE NIE TYLKO KAMIENIE.** Krajna Wyżyna Wykrojna, czyli Pogórze Kaczawskie, znajduje się ok. 100 km od Wrocławia. Winnica Agat powstała w 2007 r. w Sokołowicach, a jej założyciele - Teresa Kucharska i Paweł Goździ - prowadzą agroturystyczne gospodarstwo winiarskie.

Wino i minerały to dwie pasje gospodarzy - stąd też wzniosła się muzeum winniccy i... prywatne muzeum znajdujące się na terenie gospodarstwa. Wraz z właścicielami można wziąć udział w poszukiwaniu mineralów (zwłaszcza agatów), a po aktywnym wypożyczeniu skosztować win z wiśniowo-jagodowej nutą. Wino ze szczećporka Rondo i Regent są naszą wizytówką - chwalą się właściciele. Warto tu przyjechać na dłuższą.



rose and riesling, as well as lesser-known variety - bacchus - imported from the vicinity of Dresden. Today the winery produces approx. 15,000 bottles per year. They are mainly bought by restaurants and hotels in Warsaw and Krakow, as well as by LOT to be served on their airplanes, an achievement which makes the owner proud.

**WITH A VIEW OF THE SURROUNDING COUNTRYSIDE**, Świdnicka winnica was founded in Makowice in 2004 by Jolanta and Ryszard Gut. On a small, 40-acre plot they planted a number of grape varieties. Today the vineyard is almost 4 ha - located on a hill overlooking the pretty surroundings of Świdnica.

The wine passionate owners will invite you to walk between the rows of vines and in September and October, you can try grapes straight from the vineyard, taste wine and buy a seedling from the seedbed at the winery. We also came away with jars of rose petal jam, for which Jolanta was awarded the 2011 Our Culinary Heritage - Taste of the Regions prize.

**NOT ONLY PRECIOUS STONES.** The Kaczawskie Plateau, the so-called land of extinct volcanoes, is located some 100 km from Wrocław. The Agat vineyard was established in 2007 in Sokołowice, and its founders - Teresa Kucharska and Paweł Goździ - also run an agrotourism wine farm.

Wine and minerals are the owners' two biggest passions - hence the name of the vineyard (Agate) and the... private museum located on the farm. Along with the hosts we can take part in a search for minerals (especially agates), and after this little jaunt taste wines with a cherry-blackberry flavor - Wine of the Rondo and Regent: capes are our calling card - boast the owners. One of the many reasons why the vineyard is really worth visiting.



## Kraina Wzgórz Trzebnickich The Land of Trzebnica Hills

TEGODZIENNA ZŁOTA POLSKA JESTEJ SPRAWIAŁA WYPODZIĘDZA NIASTO, TYM RAZEM W POSZUKIWANIU NIE TYLKO NOWICH KULINARNYCH SMAKÓW, ALE I UROKUWIĘCH POZĄDY TEGO MIASTKA. TEGOROCZNIE W KRAJU WZGÓRZ TRZEBNICKICH WYBRALISZ SIĘ W KIERUNKU GÓR. THIS YEAR'S GOLDEN POLISH FAIR UNVEILS INFLUENCES BOULDERS OUT OF THE CITY. THIS TIME WE WENT NOT ONLY IN SEARCH OF NEW CULINARY TASTES, BUT ALSO THE CHARMING LANDSCAPES OF GÓRY BŁĘCIĘCE (CAT MOUNTAINS).

AMANDA

**W ZDÓŁACH TRZEBNICKIACH** przewija się rzeka Trzebnica, której źródła znajdują się w Górnym Śląsku, a ujście do Odry. Wysokie góry, głębokie doliny i wiele rzek tworzą unikalną krajowość. Wysokość terenu waha się od 200 do 1000 m n.p.m. Wysoki poziom kultury i rozwoju turystyki sprawia, że Trzebnica jest jednym z najbardziej popularnych miejsc wypoczynku i rekreacji w Polsce. Wysoka ilość turystów, którzy odwiedzają region, jest dla mieszkańców i lokalnych przedsiębiorstw jednym z głównych źródeł dochodów.

**GRANICA** zatrzymała się tuż za skrajem doliny rzeki Trzebnicy. Oto powód, dla którego region ten jest tak atrakcyjny. Wysoki poziom kultury i rozwoju turystyki sprawia, że Trzebnica jest jednym z najbardziej popularnych miejsc wypoczynku i rekreacji w Polsce. Wysoka ilość turystów, którzy odwiedzają region, jest dla mieszkańców i lokalnych przedsiębiorstw jednym z głównych źródeł dochodów.



ARMANDA TRZEBNICKA  
MAGISTER FILMOWY  
ZŁOTY MEDALISTKA  
WYDARZENIA  
KULTURALNO-ROZWOJOWEGO  
W GÓRACH BŁĘCIĘCICH



**CZERWONE TRZEBNICKIE**  
Dla wielu turystów jest to przede wszystkim wycieczka do gospodarstw rolniczych, gdzie można kupić smaczne warzywa, owoce i mięso. W tym roku organizatorzy zdecydowali się na zmianę programu i zaproponowali wycieczkę do parku narodowego Bialowieski. Wysokie góry, głębokie doliny i wiele rzek tworzą unikalną krajowość. Wysoki poziom kultury i rozwoju turystyki sprawia, że Trzebnica jest jednym z najbardziej popularnych miejsc wypoczynku i rekreacji w Polsce. Wysoka ilość turystów, którzy odwiedzają region, jest dla mieszkańców i lokalnych przedsiębiorstw jednym z głównych źródeł dochodów.

**BIAŁOWIESKI PARK NARODOWY**  
Znajduje się na granicy polsko-białoruskiej, województwo podlaskie. Wysokość terenu waha się od 200 do 1000 m n.p.m. Wysoki poziom kultury i rozwoju turystyki sprawia, że Trzebnica jest jednym z najbardziej popularnych miejsc wypoczynku i rekreacji w Polsce. Wysoka ilość turystów, którzy odwiedzają region, jest dla mieszkańców i lokalnych przedsiębiorstw jednym z głównych źródeł dochodów.

**W DROCZU DO PRZEŁĘCZI** można spotkać wiele gatunków ptaków, szczególnie w sezonie lęgowym. Specjalistyczne gniazda ptaków można zobaczyć w Parku Narodowym Bialowieskim.

**PRZYRODA** jest niezwykle bogata i różnorodna. Wysokie góry, głębokie doliny i wiele rzek tworzą unikalną krajowość. Wysoki poziom kultury i rozwoju turystyki sprawia, że Trzebnica jest jednym z najbardziej popularnych miejsc wypoczynku i rekreacji w Polsce. Wysoka ilość turystów, którzy odwiedzają region, jest dla mieszkańców i lokalnych przedsiębiorstw jednym z głównych źródeł dochodów.

38



**hifly**  
nr 4/2014  
Who's Who Airport Magazine

SŁUCHAJ  
PIĘKNY  
TĘCZOWY

**Zimowe oblicze Szwajcarii**  
The winter face of Switzerland



# Kraina Wzgórz Trzebnickich

## The Land of Trzebnica Hills

**TEGOROCZNA ZŁOTA POLSKA JESIENЬ SPRZYJALA WYPADOM ZA MIASTO. TYM RAZEM W POSZUKIWANIU NIE TYLKO NOWYCH KULINARNYCH SMAKÓW, ALE I UROKLIWYCH PEJZAŻY WYBRALIŚMY SIĘ W KOCIE GÓRY. THIS YEAR'S GOLDEN POLISH AUTUMN FAVOURITES TOURS OUT OF THE CITY. THIS TIME WE WENT NOT ONLY IN SEARCH OF NEW CULINARY TASTES, BUT ALSO THE CHARMING LANDSCAPES OF KOCIE GÓRY, (CAT MOUNTAINS).**

Monika Giza

**W** ZGÓRZA TRZEBNICKIE – potocznie zwane Kocimi Górami – to środkowa część Wzgórz Trzebnickiego, najbardziej uniesiona pod względem rzędu terenu. Malownicze pagórki i doliny oddalone są od Wrocławia o niespełna 30 min drogi. Warto tu przyjechać, posiącierwać, pojeździć na rowerze, zwiadkać, wspaniały zabytki. Postanowiliśmy natomiast zredukować urokliwe mniejsze miejscowości, a wydzielkę zakończyć w atrakcyjnej i coraz piękniejszej Trzebnicy.

**URAZ**, położony na prawym brzegu Odry, znany jest głównie z mariny. Miłośnicy turystyki wodnej, którzy przypłyną tu łódką, mogą przymocować i skorzystać z zaplecza technicznego i sanitarnego. Zmotoryzowani mogą wypożyczyć nad wodą lub wypożyczyć kajak, rower wodny, a nawet żaglowiec. Jest tu pięknie nawet poza sezonem żeglarskim.

**T**HE TRZEBNICA HILLS, commonly referred to as Kocie Góry, are a central part of the Trzebnica Embankment, the most diverse region in terms of terrain. The picturesque hills and valleys are located just 30 minutes drive from Wrocław and it's worth a visit to walk, cycle and to explore the magnificient monuments in the area. We decided first to visit the charming smaller towns, and finish the trip in the pleasant and increasingly more scenic city of Trzebnica.

**URAZ** is located on the right bank of the River Oder and is mainly known for its small marina. Water tourism enthusiasts can tie up their boats here and take advantage of the technical services and sanitation installations. If you arrive by car you can relax by the waterside, rent a kayak, a pedal boat or even a sailboat. It's a beautiful place, even past the sailing season.



Photo: M. Giza

### CYDŁO – CO TO TAKIEGO?

Cydr to lekki napój alkoholowy powstający w wyniku fermentacji naturalnego soku jabłkowego. Od wina jabłkowego różni się tym, że w cydzie sok jabłkowy (możesz) nie jest doskonaliły czasem przed fermentacją. Można spotkać cydła niegazowane i gazowane, od 3,2 do 8,5 % zawartości alkoholu, a także smakowe i suchewate aromaty. Jego soków (tak w odpowiednio dobrze proporcji) różnych gatunków jabłek. Wspaniale gatunek przynosił i jest mniej kaloryczny niż wino.



**BAGNO** z kolei to malownicza miejscowości z pięknie odnowionym zespołem pałacowym z początku XVIII wieku. Dzisiaj mieścią się tu Dom Zakony i Wyższe Seminarium Duchowne Salvatorianów, ale obiekt udostępniony jest do zwiedzania. Zachwycają nas drewniana barokowa klatka schodowa i sala myśliska, w której wszystkie elementy dekoracyjne wykonane są z ciemnego dębu. Najbardziej podobał nam się jednak park krajobrazowy otaczający pałac.

**W DRODZE DO PRUSIC** odwiedziliśmy Brzeźno. Jest tam pałac zamieniony w atrakcyjny kompleks sportowo-rekreacyjny z kortami tenisowymi i polem golfowym.

Prusice, które otrzymały prawa miejskie już w XIII w., nazywane są miastem trzech wież. Piękny renesansowy ratusz został niedawno odnowiony, a na jego 39-metrową wieżę z punktem widokowym prowadzi 145 schodów. Raz w roku, podczas Jarmarku Rycerskiego, pruski Rynek zamienia się w prawdziwy średniowieczny gród, a po uliczach przehadzają się przebrane w stroje

**BAGNO** is a picturesque village with a beautifully restored early eighteenth century palace complex. Today the palace hosts a Mo- nasticism Home and Salvatorian Seminary, but is available to the public. The Baroque wooden staircase and hunting hall, where all the decorative elements are made of dark oak, are a delight to the eye. We were really captivated by the landscaped park surrounding the palace.

**ON THE WAY TO PRUSICE** we visited Brzeźno. There is a palace converted into a charming sport and recreation complex with tennis courts and a golf course.

Prusice received its city rights in the early thirteenth century and is called the city of three towers. The beautiful Renaissance Town Hall has recently been restored. There are 145 steps to the 39 meter high tower's observation deck. Once a year, during the Knightly Fair, Prusice market turns into a real medieval castle with residents wandering the streets dressed in costumes of the era. You can watch knights' jousting, the work of craftsmen and taste the delicious local dishes. It's a very interesting attraction and not only for children.

The trip finished in Trzebnica which we visit often to walk the Beech Forest along the numerous hiking, historical and educational trails. They lead to the Way of the Cross and the Forest Church. Near the forest ponds full of fish are waiting for visitors. So if you get tired on this health giving path take a break to check your physical condition, and the fish.

**THE GEMS OF TRZEBNICA** are the Basilica of St. Jadwiga and the Cistercian Monastery of the Sisters of Mercy of St. Bartholomew. This oldest shrine in Silesia is one of the most important necropolises of the Silesian Piasts and an important architectural monument. Trzebnica Monastery is the largest monastic building in Central Europe. At



Foto:

z epoki mieszkańców. Można wtedy obejrzeć walkę rycerską, przyrzec się oratry rzemieślników i skosztować przepysznych lokalnych potraw. Ta ciekawa atrakcja nie tyko dla dzieci. Podróż zakończyliśmy w Trzebnicy. Często przyjeżdżamy tu do Lasu Bukowego – wytyczono tu liczne ścieżki turystyczne, trały historyczne i dydaktyczno-przyrodnicze. Można nim dać do Drogę Krzyżową i Leśnego Kościółka. W pobliżu lasu czekają na nas stawy pełne ryb.. sprawdzian kondycji na ścieżce zdrowia.

**PERELKĄ TRZEBNICY** są bazylika św. Jadwigi i pocysterski klasztor Sióstr Bonawenturzek. To najsłynniejsze sanktuarium na Śląsku jest jedną z najstarszych nekropolii Piastów Śląskich i cennym zabytkiem architektury, a trzebnicki klasztor należy do największych budynków klasztornych w Europie Środkowej. W wrotach miasta, na malowniczym pagórku pośród wiekowych lip, znajduje się kapliczka św. Jadwisi Śląskiej – niezwykle nastrojowe miejsce. Trzebnica znana jeszcze z innej strony – co roku przyjeżdżamy tam na Święto Sadów, aby zaopatrzyć się w jabłka na jesienne wieczory. Miasto otaczają liczne sady, a Kraina Wzgórz Trzebnickich od wieków znana jest z produkcji wyjątkowo smacznych owoców. Odpowiednie warunki klimatyczne i stosunkowo duża ilość dni słonecznych, dają wysokogatunkowe brzoskwinie, grusze, wiśnie i przede wszystkim jabłka. Od tego roku Trzebnica będzie nam również kojarzyć się z... cydem.

**JESTEŚMY MIŁOŚNIKAMI REGIONU** i wszystkiego, co regionalne, datego cyd z trzebnickich jabłek stał się ostatnio naszym ulubionym napojem. Szczególnie uleszczyło nas spotkanie z panem Henrykiem Nowakowskim, pasjonatem i polskim „weteranem” cydu. Jego Jabłecznik Trzebnicki zdobył już wiele nagród, zajął też pierwsze miejsce w konkursie Nasze Kulinarnie Dziedzictwo Smaki Regionów w kategorii napoje w 2010 roku.

**WHAT IS CIDER?**

Cider is a light alcoholic beverage the result of the fermentation of natural apple juice. Cider differs from apple wine in that the cider apple juice (called must) is not sweetened with sugar prior to fermentation. You can find a still or sparkling cider, with 1.2 to 8.5 percent of alcohol content and be sure that each of them refreshes and delights the palate wonderfully. Be sure lies in the appropriate mix of different types of apples. Cider is a great thirst quencher and is less caloric than wine.

the gates of the city, on a picturesque hill among the ancient linden trees is the chapel of St. Jadwiga of Silesia, a very romantic place. We know Trzebnica yet from another aspect. We come here every year during the Orchard Festival to stock up on apples for our long autumn evenings. The city is surrounded by many orchards where the land has been known for centuries for producing delicious fruit. Suitable climatic conditions and a relatively large amount of sunny days create the ideal environment to grow high quality peaches, pears, cherries and predominantly, apples. Starting this year, Trzebnica will also be associated with ... cider.

**WE ARE FANS OF THE REGION** and everything regional and for this reason Trzebnica cider has recently become our favourite drink. We were particularly pleased to meet Mr. Henryk Nowakowski, a passionate “veteran” of Polish cider. His Trzebnica Cider has already won numerous awards including first place in the Our Culinary Heritage Tastes of Regions 2010 competition in the beverages category. The recipe for this drink has been in his



Foto:



Znajdź więcej kulinarycznych inspiracji  
Find more culinary inspiration  
[www.kochi.info.pl](http://www.kochi.info.pl)

## Domowy cydr zwykły (niemusujący)

Homemade non carbonated cider

**SKŁADNIKI:**

- ok. 15 kg jabłek • drożdże winiarskie (najlepiej do wina białego lub musującego) • pyduwka dla drożdży • butelka do wina

**PRZYGOTOWANIE:**

Jabłka umyć, ale ich nie obierać, a następnie rozdrobić lub pokroić. Ze pomocą szkockiego wyciągnij z nich sok i odstaw na 2-3 godz. w chłodne miejsce – po tym czasie na powierzchni pojawi się cząstki z resztek owoce, którą trzeba zebrać. Przed sok do balonu, dodaj drożdże oraz pyduwkę i pozostaw do fermentacji. W balonie powinno zostać 30-45% wolnej przestrzeni – najlepiej będzie burzliwie pracować. Fermentacja powinna przebiegać w temperaturze 20-24°C przez 2-3 tygodnie. Im niższa temperatura, tym dłuższa fermentacja.

Kiedy cydr przestanie pracować, zlej truskawę nad osadu i pozwól na kolejne 2-3 tygodnie w chłodnym miejscu. Po tym czasie muszą już stać cyd do butelek. Właściwie od razu nadaje się do picia, ale nie zaszkodzi, jeśli truskę położy. Najlepiej smakuje schłodzony.

**INGREDIENTS:**

- approx. 15 kg of apples • wine yeast (preferably white wine or sparkling) • cultured yeast medium • wine balloons

**PREPAREATION:**

Wash apples, but do not peel or chop them. Using a Juicer squeeze them and leave the juice to sit for 2-3 hours in a cool place. Foam will appear on the surface from the remnants of the fruit. This you have to remove. Then pour the juice into a wine balloon, add the yeast and leave to ferment. The balloon should have 30-45% free space - this drink can be "turbulent". The fermentation should be carried out at 20-24°C over 2-3 weeks. The lower the temperature, the longer the fermentation.

When the cider stops "working", decant the cider and remove the sediment and leave for another 2-3 weeks in a cool place. The next step is bottling the cider. It is in fact ready to drink, but it does not hurt the cider if it "sits" a little longer, but you have to resist the temptation to try it!



## Przydatne linki / Useful links

Koty Lipy  
[seryloznickie.pl](http://seryloznickie.pl)

Pałac Łomnica  
[palac-loznica.pl](http://palac-loznica.pl)

Wałczyńska  
[serywałczyńska.pl](http://serywałczyńska.pl)

Malinowa Zagroda  
[malinowazagroda.pl](http://malinowazagroda.pl)

## Łomnickie sery Cheese from Łomnica



**ODIEJKI NASZEJ KULINARNO-TURYSTYCZNEJ PASJI PODNAJMIEMY PIĘKNE ZAKĄTKI I WSPANIAŁCICH LUDZI - PRĄDZIĘTYCH PASJONATÓW REGIONU I ŁOKALNEJ KUCHNI, TAK TRAFIŁMYSZ DO ŁOMNICY, SKĄD POCHODZĄ WYŚMIENITE, ZNAKĘ JUŻ TAKŻE POZA GRANICAMI POLSKI, KODZIE SERY.**

**P**ODRÓŻUJĘCZ PO POLSKIM WĘDRÓWKĘ, zatrzymujmy się na chwilę zostając w naszej pasji i do których miejsc wracamy. Poczujemy kulturę, którymi poświęca życie w wielkim mierze. Zajmą nasem pasja i życzliwość tych innych. Te wędrówki i te całkiem małe podróże niesuntanie przemówią nam, jak smakują jedz na Dolnym Śląsku.

**TURYSTYKA KULINARNA** to nasze dnia zamieszania - zawsze tak samo, jak i kiedyś, i jak się okazuje, nie jest to zbyt trudne. W naszym regionie działa sporo małych producentów, indywidualistów, dzięki którym na nasze stoły trafiają prawdziwe lokalne specjały - nie tylko wędliny, pieczywo czy mięsa, ale i sery. Będąc poszukiwaczem nowych smaków, tym razem wynajdzymy w okolicach Jeleniej Góry - do łomnicy.

**ROZDZIĘK WŁOSKIEM**, łomnica to jedna z wiejszych wsi Kotliny Jeleniogórskiej, ciągnąca się przez ponad 4 kilometry. Jest raczej wieśka - pierwotnie wieśmian o nazwie pochodziła jeszcze z połowy XIV wieku. W XVII wieku stały tu już pałac, trzy folwarki, dwa kościoły, dwie szkoły, dwie plebanie, dwa młyny wodne, cztery manufaktury tkackie, budyń, magaz i kamieniec, produkowane wódkę, muflin i piasto. W XIX wieku na folwarcu folwarcu hodowano bogate w rumo zwęglę merynaty, a w wsi powstawała cegielnia i farbarnia, szesnaście szynkówek i warzownie znane w całej okolicy angielskie prawie. Punkty zwrotne nad kopalnią skalek, z których pochodziły przepiękne gładkie kryształy.

**DOLINA ŁOMNICA** znana jest głównie z pięknego pałacu, w którym kiedyś żyli Witzschke za sprawą potomków rodziny von Küster, do którego pałac należał przed II wojną światową, a który w 1990 r. odkupili wystawiono na sprzedaż zastrzykową sumę. Obecnie w siedzibie pałacu wchodzi hotele "Lipki" z restauracją. W dolinie znajdują się dwa zamknięte do renowacji. W odnowionych zabudowaniach mieszczą się pokoje śniadaniowe. W Schleiferze znajduje się Liniowy Dom Towarzystwy, gdzie organizują się imprezy, podbierek i wiele innych kulturalnych działań - na metry, w wielu wzorach i kolorach. Piekarnia,

**WITH OUR PASSION FOR FOOD WE DISCOVER BEAUTIFUL PLACES ENTHUSIASTIC ABOUT WHERE REGIONAL GASTRONOMY. THIS ŁOMNICA WHERE DELICIOUS MADE, POPULAR OUTSIDE OF POLAND.**

**T**RAVELLING THROUGH SOUTH SILESIA discovered picturesque sites a long time and to which we return who have abandoned the hustle and bustle to their passion and in doing so with others. Our short trips as we convinced us how beautiful Lower Silesia is.

**TOURISM AND CULTURE** are two things that, as it turns out, is not difficult at independent small scale producers able to savor authentic specialties bread and alcoholic beverages but if tourists, we set off for gastronomical.

**A LITTLE BIT OF HISTORY**, Łomnica in the Jelenia Góra Valley whose history goes back many centuries the beginning of the 14th c. in three manors, two churches, the watermill, four textile works and, of course, a tavern. The hill and place where, in the 19th c., lived in one of the manors and opened. In addition, there were inns in the area, was breeding them where beautiful minerals.

**THESE DAYS ŁOMNICA** is famous for village life. And it is Küster family, the owners of [who bought the large but run-down grounds contain a baroque style Palace, the Small Palace come. There is also a romantic park.

**THIS BIG PALACE** contains 18 decorated rooms can be used as a restaurant. Obviously farm as this is where you can live for their region; in these restored buildings Linen Department. Storehouse clothes, cushions and

## hifly

WORLDWIDE AIRPORT Marketing

Frigidarium targów / The markets of Frigidarium • The 10° Jace and Olga • Moje wakacje greckie majówka / The long weekend in May in Greece • St. Jace and Olga / Wiosenne Nocne Grecja / Holidays through the eyes of Nocne Grecja • Łomnickie sery / Cheese from Łomnica





## Składniki

# Bruschetta

z pomidorami i bazylią

[food-foto.pl](http://food-foto.pl)

- 1 bagietka
- 2 duże pomidory malinowe
- 1/3 szklanki oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- gałazki świeżej bazylii
- 1 mała cebula - może być szalotka
- kawałek parmezanu
- sól, pieprz





# Salatka



z truskawkami, serem feta  
i miętą

**Składniki**

garść rukoli      [food-foto.pl](http://food-foto.pl)  
garść rosżponki  
6 dojrzałych truskawek  
gruby plaster sera feta  
3 łyżki świeżej posiekanej mięty  
1 łyżka posiekanej szczypiorku  
świezo zmieszany czarny pieprz

sos miodowy:

1 łyżka soku z cytryny  
3 łyżki oliwy z oliwek extra virgin  
1 łyżka miodu

---

1/2 ząbka czosnku (opcjonalnie)  
sól i pieprz





*Domowy cydr  
niemusujący*

[food-foto.pl](http://food-foto.pl)

---

*Składniki:*

ok. 15 kg jabłek  
drożdże winiarskie  
(najlepiej do wina białego lub musującego)  
pożywka dla drożdży  
balon do wina





## Sernik z koziego sera z polewą z białej czekolady

food-foto.pl

### Spód:

250 g ciasteczek  
(mogą być owsiane)  
100 g masła

### Masa serowa:

1 kg koziej ricotty  
1 budyń waniliowy 40 g  
90 g cukru  
1 cukier waniliowy  
3 jajka  
50 g miękkiego masła  
2 limonki

### Polewa:

100 g białej czekolady  
4 łyżki mleka  
ptaska łyżka masła

