

Wycieczka „Jak smakuje Śląsk? - podróż po wybranych miejscach związanych z dziedzictwem kulinarnym”

Trasa: **Niwki – Pawłowice - Opole – Niemodlin – Rybnik— Niwki**

Program wycieczki:

ok. godz. 8.30: wyjazd z Niwek

godz. 8.30 – 9.20: przejazd do Pawłowic

godz. 9.20 – 10.30: Pałac Pawłowice

godz. 10.30 – 11.30: przejazd do Opola

godz. 11.30 – 13.00: Muzeum Wsi Opolskiej

godz. 13.00 – 13.30: przejazd do Niemodlina

godz. 13.30 – 14.30: Niemodlin (Gospodarstwo Rybackie i restauracja „Na Wyspie”)

godz. 14.30 – 15.45: przejazd do Rybnika

godz. 15.45 – 17.00: Rybnik (restauracja „Stodoły”)

godz. 17.00 – 18.20: przejazd do Niwek

ok. godz. 18.20: przyjazd do Niwek i zakończenie wycieczki

To, co dziś potocznie nazywamy kuchnią śląską, jest o wiele bardziej złożone, niż wydaje się nawet rdzennym mieszkańcom tych ziem. Tradycyjna kuchnia śląska odnosi się do geograficznego i historycznego obszaru Górnego Śląska, a dzisiaj części województw opolskiego i śląskiego. Ale obecnie województwo opolskie to także Dolny Śląsk (w przybliżeniu powiaty brzeski i namysłowski) i dawne przygraniczne tereny Królestwa Polskiego (Praszka i okolice). Obecne województwo śląskie to również Zagłębie, Żywiecczyzna, Beskidy, dawny obszar Księstwa Cieszyńskiego, czy też Jura Krakowsko-Częstochowska. Całe dzisiejsze województwo opolskie i śląskie jest niesamowitą mieszaniną różnych wpływów i kultur. W jednych miejscach silniejszy wpływ miała kuchnia niemiecka, w innych czeska, polska, czy żydowska. Część obszarów została zasiedlona po 1945 roku przez mieszkańców dawnych Kresów Rzeczypospolitej, co miało także ogromny wpływ na

lokalną kuchnię i zwyczaje. Była kuchnia miejscowa – i to zarówno dość biedna i prosta kuchnia góralska, pożywna, prosta kuchnia wiejska, w końcu tłusta, pożywna i obfita kuchnia górników i rzemieślników, czy wykwintna kuchnia myśliwska serwowana na salonach. Dziś wszystkie koleje historii i zawirowania historyczne tych ziem możemy wyczytać właśnie z lokalnych przepisów kulinarnych, często pilnie chronionych przez najstarszych przedstawicieli rodów i przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Ważne, by o nich pamiętać, bo stanowią one o tożsamości i dziedzictwie wszystkich mieszkańców tych ziem i są bogatą wizytówką całego Śląska oraz województw opolskiego i śląskiego. Stąd też dzisiaj tradycyjna kuchnia, regionalne potrawy, lokalne produkty stały się częścią oferty turystycznej tego obszaru. Oba województwa dumnie chwalą się swoimi szlakami kulinarnymi: „Śląskie Smaki” i „Opolski Bifyj” oraz prześcigają się w organizacji festiwali i imprez kulinarnych. Pojawiają się pierwsze oferty pokazów i warsztatów kulinarnych. Niestety okazuje się, że dzieci chętniej biorą udział w warsztatach pieczenia pizzy, niż „kulania” klusek śląskich. Z kolei turyści, czy mieszkańcy innych regionów chętniej biorą udział w warsztatach, w trakcie których poznają tajniki kuchni śląskiej. Warto śledzić Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dla województw opolskiego i śląskiego, gdzie znajduje się zawsze aktualny wykaz certyfikowanych produktów i potraw tradycyjnych. 2 produkty ze Śląska - Kołocz Śląski i Krupniok Śląski zostały także wpisane w Unii Europejskiej jako „Chronione oznaczenie geograficzne” – wspólnie dla województw opolskiego i śląskiego. Tak oznaczana jest kategoria produktów wytwarzanych w konkretnym regionie, miejscu lub w państwie (wyjątkowe sytuacje). Główne cechy takiego wyrobu to:

- Wyrób chroniony musi być produkowany w regionie, z którego wynika jego nazwa, ale przebiegać tam musi tylko jedna z faz wytwarzania (produkcja, przetwarzania lub przygotowanie). Przykładowo mąka na Kołocza Śląskiego może być pozyskiwana z innych regionów, ale proces produkcji musi odbywać się na Śląsku;
- Wyrób musi mieć silny związek z miejscem pochodzenia. Cechy wyrobu nie muszą jednak wynikać bezpośrednio z charakteru przyrodniczego lub kulturowego miejsca powstania.



Zdjęcie: Kolocz Śląski, źródło: kolocz.info

Pałac w Pawłowicach (udział w pokazie pieczenia i degustacji Kolocza Śląskiego)– pałac został wybudowany w 1864 roku przez Wilhelma von Pannwitza. Dalsze koleje losu sprowadziły tu m.in. Powstańców Śląskich, popieranych przez ówczesnych mieszkańców Pawłowic. Po 1928 roku majątek ten przekazano osadnikom z okręgów Warburga i Westfalii. W dobudowanej nowej części pałacu znalazła miejsce straż pożarna, a sam gmach stał się ośrodkiem kulturalno-oświatowym Pawłowic i miejscem kolonii letnich dla dzieci z Opola. W czasie II wojny mieścił się tu obóz pracy dla kobiet, a po jej zakończeniu do końca XX wieku w budynku działały szkoły. Opustoszały pałac w 2010 roku odzyskał dawny blask pod rządami nowych właścicieli – Państwa Godyla, którzy prowadzili już piekarnię w pobliskich Kujakowicach Górnych i wypiekali Kolocza Śląskiego oraz inne typowe śląskie słodkie przysmaki. W obiekcie działa obecnie 3-gwiazdkowy hotel. W pałacowej restauracji przygotowywane są dania kuchni polskiej i międzynarodowej, opracowane na bazie naturalnych składników i z wykorzystaniem sezonowych produktów. W karcie można znaleźć wiele dań tradycyjnych i regionalnych. Restauracja od 2015 roku jest członkiem Szlaku Kulinarного „Opolski Bifyj” oraz inicjatywy „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie”. W piwnicach zabytkowej budowli urządzono część spa, a obok małą winiarnię i historyczny salonik. Tu, wśród dawnych sprzętów, funkcjonuje stary piec chlebowy, gdzie wypieka się

wysmienity udziec, organizowane są również pokazy i warsztaty dla dzieci m.in. z wypieku pizzy. Nieopodal pałacu prowadzona jest przez Państwa Godyla uprawa winorośli i produkowane jest doskonałe wino. Sam pałac jest także miejscem organizacji imprez promocyjnych, okolicznościowych, konferencji, szkoleń.

Pan Benjamin Godyla – właściciel pałacu, działając w ramach Lokalnej Grupy Działania „Dolina Stobrawy” był jednym z inicjatorów wpisania Kołocza Śląskiego w 2007 roku na listę produktów tradycyjnych województwa opolskiego, a w 2011 roku wpisanie tego śląskiego wypieku na listę Unii Europejskiej, zyskując tytuł produktu regionalnego (wtedy jako 29. produkt z Polski i 4. z terenu historycznego Górnego Śląska). Ze względu na jego rangę i ochronę przepisami unijnymi wkrótce zawiązano stowarzyszenie o nazwie „Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego”. Należy do niego w sumie 8 piekarni w województwie opolskim i 2 w województwie śląskim. Prezesem Konsorcjum jest Pan Benjamin Godyla. Kołocz Śląski to pulchne ciasto drożdżowe z kruchą posypką (kruszonką) na górze, która jest nakładana ręcznie oraz z nadzieniem serowym, jabłkowym lub makowym. Kołocz według tradycji to obrzędowe ciasto weselne lub świąteczne. Dawniej i dziś na Śląsku ma bardzo duże znaczenie jako kołocz weselny. Młoda para kiedyś piekła ciasto zawsze przed weselem i obdarowała nim sąsiadów, gości weselnych, księdza i inne osoby nie zaproszone na wesele, ale o których młoda para pamiętała i była im wdzięczna. Kołocz weselny pakowano kiedyś najczęściej w biały pergaminowy papier, na górze pisano imiona i nazwiska oraz doczepiano wstążkę z kawałkiem mirtu. Dzisiaj Kołocz najczęściej kupowany jest w cukierni. Konsorcjum Kołocza Śląskiego pilnuje tego, aby zastrzeżonej w Unii Europejskiej nazwy mogły używać tylko i wyłącznie piekarnie w nim zrzeszone. Zgodnie z prawem każdy inny producent, używając zastrzeżonej nazwy, jest narażony na konsekwencje otrzymania mandatu. Samo Konsorcjum organizuje także imprezy służące promocji i edukacji na temat Kołocza Śląskiego. W 2015 roku w Opolu firmy należące do Konsorcjum ustanowiły w Opolu Rekord Polski w długości Kołocza Śląskiego, który wynosi 143 metry i 37 centymetrów.

W Pałacu w Pawłowicach można zamówić zorganizowanie profesjonalnej prezentacji Kołocza Śląskiego wraz z degustacją lub nawet pokazu przyrządzenia prawdziwego, certyfikowanego Kołocza Śląskiego. Prezentację, czy pokaz w opcji dla osób dorosłych, można wzbogacić o degustację Wina Pałacowego z Pawłowic (szczepy Solaris, Johanniter, Rondo, Regent i wino różowe) lub „Śmietankówki Oleskiej” – wysmienitego likieru śmietankowego, której producentem jest Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska z pobliskiego Olesna. Warunki prezentacji trzeba uzgodnić indywidualnie kontaktując się z Pałacem

w Pawłowicach. Sama mleczarnia jest producentem innych produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych Województwa Opolskiego: masła z Olesna i sera twarogowego z Olesna, z którego można upiec pysznego Kołocza z nadzieniem serowym. W sklepiku firmowym działającym w Oleśnie przy siedzibie Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej można kupić te i inne produkty tradycyjne oraz lokalne województwa opolskiego. Natomiast w piekarniach i cukierniach „Kłós” z Kujakowicach Górnych (Kluczbork, Opole, Brzeg, Kędzierzyn-Koźle) można kupić certyfikowanego Kołocza Śląskiego i inne tradycyjne wypieki.



Zdjęcie: Piec chlebowy w Pałacu Pawłowice, źródło: palacpawlowice.pl

Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu (udział w warsztatach dla dzieci pn. „Tajniki Kuchni Śląskiej”) – zostało otwarte w 1970 roku. Na jego terenie udostępnionych do zwiedzania jest 9 zagród z regionu: oleskiego, opolskiego, kozielsko-raciborskiego. Na terenie muzeum znajdują się również budynki użyteczności publicznej jak: kościół, szkoła, wieża, karczma, a także wolnostojące chałupy, kuźnia, dwie kapliczki oraz dwa wiatraki. Przy zagrodach uprawiane są ogródki kwiatowo-ziołowe i warzywne. W Muzeum Wsi Opolskiej organizowane są liczne imprezy promocyjne, edukacyjne, konkursy rękodzielnicze i wiele innych. Muzeum jest jednostką Samorządu Województwa Opolskiego i posiada bardzo

bogată ofertę zajęć edukacyjnych, jak: Malowanie Opolskiej Porcelany, zdobienie Kroszonek Opolskich, Święta Wielkanocne na Śląsku, Garncarstwo, „Od ziarenka do bochenka”, zdobienie pierników, „Zanim pierwsza gwiazdka” i wiele innych. Ciekawą ofertę dla szkół stanowią również warsztaty dla dzieci pod nazwą „Tajniki Kuchni Śląskiej”, w ramach których pod kierunkiem profesjonalistów przygotowywane są tradycyjne potrawy. Uczestnicy warsztatów mogą poznać na wstępie w przystępnej formie bogatą historię regionalnych i tradycyjnych potraw, a później sami pod okiem prowadzących własnoręcznie przygotowują np. kluski śląskie. Warsztaty trwające około 1,5 godziny, można połączyć również ze zwiedzaniem całego kompleksu unikatowego muzeum „na wolnym powietrzu”. Inną dostępną opcją są warsztaty z przygotowania karmelków.



Zdjęcie: warsztaty „Tajniki Kuchni Śląskiej”, źródło: orot.pl

Ważne informacje:

- adres Muzeum: ul. Wrocławska 174, 45-835 Opole;
- cennik za wstęp w sezonie: normalny – 12 zł, ulgowy – 6 zł;
- cennik za wstęp poza sezonem (bilet spacerowy): 3 zł;
- cena warsztatów – do uzgodnienia;
- przed planowaniem przyjazdu warto skontaktować się z Zamkiem Moszna, aby potwierdzić godziny otwarcia i ceny biletów, kontakt: sekretariat@muzeumwsiopolskiej.pl , tel. 77 457 23 49; 77 474 30 21.

Niemodlin (zwiedzanie Gospodarstwa Rybackiego oraz udział w pokazie i degustacji w restauracji „Na Wyspie) - w okolicach Niemodlina działają liczne gospodarstwa rybackie i to one nadają charakter lokalnej kuchni. Stawy niemodlińskie, zajmujące ok. 1000 ha powierzchni, pochodzą z wyrobisk po eksploatacji rud darniowych i już w XVI w. słynęły z hodowli karpia. Niemodliński urbarz z 1534 roku wymienia istniejące do dzisiaj stawy w okolicach Niemodlina i Tułowic. Przez kolejne 500 lat kultywowano tradycje hodowli karpia na tym obszarze. Dzisiaj w promocję dań z ryb zaangażowani są hodowcy zrzeszeni w Rybackiej Lokalnej Grupie Działania „Opolszczyzna” oraz szefowie kuchni z restauracji zrzeszonych w Szlaku Kulinarnym „Opolski Bifyj” i inicjatywie „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie”. Niekwestionowanym numerem 1 na tym terenie jest certyfikowany od 2015 roku produkt tradycyjny województwa opolskiego – Karp Niemodliński, a wielu znawców twierdzi, że ryba ta walorami smakowymi przewyższa Karpia Milickiego czy Zatorskiego. Samo województwo opolskie znajduje się w krajowej czołówce produkcji karpia. Imprezy promocyjne organizowane głównie na terenie Zamku Książęcego w Niemodlinie, takie jak: „Wojewódzkie Święto Karpia oPolskiego”, czy „Święto Karpia”, mają na celu informowanie i edukację społeczeństwa na temat tej królewskiej ryby oraz propagowanie idei jej spożycia nie tylko od święta. Podczas imprez odbywa się także konkurs na najlepsze potrawy przygotowane na bazie Karpia Niemodlińskiego. Warto w pierwszej kolejności wędrowki po Niemodlinie odwiedzić tamtejsze Gospodarstwo Rybackie, znajdujące się nieopodal Zamku, gdzie poznać można szczegółowe informacje na temat historii hodowli Karpia Niemodlińskiego, jego produkcji, sprzedaży, promocji, w tym dowiedzieć się można licznych ciekawostek. Na miejscu jest możliwość kupienia także świeżej ryby. Tak zaopatrzeni w podstawy wiedzy, możemy śmiało wybrać się do restauracji „Na Wyspie”, która słynie z potraw z ryb, a w szczególności z „Karpia po Niemodlińsku”. Właściciele restauracji chętnie zorganizują pokaz przygotowania potrawy połączony z jej degustacją, przekażą także każdemu chętnemu przepis na to danie, ale nie będzie ono nigdzie smakowało tak jak właśnie „Na Wyspie”. Uzyskany wyjątkowy smak „Karpia po Niemodlińsku” pozostaje tajemnicą właścicieli. Sama restauracja jest członkiem Szlaku Kulinarnego „Opolski Bifyj” i położona jest w urokliwej scenerii, nad stawem, naprzeciwko Zamku Książęcego w Niemodlinie.



Zdjęcie: Karp po Niemodlińsku, źródło: dziedzictwokulinarne.opolskie.pl

Rybnik (pokaz kulinarny w „Akademii Kulinarnej restauracji Stodoły”) – Ośrodek Szkoleniowo – Wypoczynkowy i Restauracja „Stodoły” znajduje się nad jeziorem rybnickim, na terenie Cysterskich Kompozycji Krajobrazowych Rud Wielkich w Rybniku. Restauracja znajduje się na Szlaku Kulinarным „Śląskie Smaki” i serwuje dania kuchni regionalnej, polskiej i międzynarodowej. W restauracji „Stodoły” została uruchomiona Akademia Kulinarna, w ramach której organizowane są pokazy dla dzieci. Propozycja główna to pokaz pn. „Pyszne, słodkie placuszki z jabłkami – śląskie ajerkuchy”. W programie m.in. informacja na temat historii potrawy, wyjaśnienie nazwy, przedstawienie składników, przygotowanie i prezentacja potrawy, poczęstunek dla uczestników, dyplom za udział w pokazie. Inne opcje pokazów to: żurek śląski, śląskie karminadle (kotlety mielone), kluski śląskie nadziewane śliwką, ulubiona dziecięca zupa pomidorowa. Czas trwania pokazu – około 1 godziny. Minimalna liczba osób - 25. Cena: 25 zł od osoby.



Zdjęcia: Śląskie ajerkuchy, warsztaty kulinarne, źródło: restauracja „Stodoły” w Rybniku

Inne fakultatywne opcje realizacji programu

Targ w Żarkach (dostępny tylko w środy i soboty) – Żarki to miejscowość w województwie śląskim, niedaleko Myszkowa. W każdą środę i sobotę w centrum miasteczka na powierzchni 1,5 hektara odbywa się największy targ w województwie śląskim. W każdy dzień około 500 stoisk i około 10 tysięcy odwiedzających. W trakcie trwania targu do wyboru są: lokalne produkty, przedmioty codziennego użytku, meble, sprzęt, ubrania, produkty spożywcze, warzywa i owoce. Targ ma także część zwierzęcą, gdzie można kupić żywe świny, króliki, gęsi, kaczki, kury. Odwiedzając Targ w Żarkach warto odwiedzić stoisko Pani Jadwigi Plesińskiej, która sprzedaje 2 produkty wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Województwa Śląskiego – „Żareckie Obwarzanki Odpustowe” i „Chleb Tatarczuch”. Chleb jest wypiekany przez 2,5 godziny z mąki gryczanej z użyciem mleka, wody oraz drożdży i utrzymuje świeżość przez tydzień. Tego typu targi to w dzisiejszych czasach ogromna rzadkość. Żareckie Jarmarki organizowane są od końca XVIII wieku. Przy samym targu można oglądać zabytkowy zespół stodół. Ponieważ Żarki przeżyły trzy duże pożary, władze miasta zdecydowały o przeniesieniu stodół poza miasto. Teraz przy targu zobaczyć można 30 zabytkowych stodół, które przeznaczone są zarówno na cele publiczne jak i prywatne. W Żarkach warto odwiedzić przy okazji multimedialne Muzeum Dawnych Rzemiosł „Stary Młyn”, które prezentuje dawne rzemiosła, m.in. zawód piekarza.

Zabrze (warsztaty w Studio Kulinarne Przystanek 11) – „Studio Kulinarne Przystanek 11” w Zabrzu to wyjątkowe miejsce na mapie Śląska, w którym prowadzone są warsztaty dla pasjonatów gotowania, ale również dla dzieci i młodzieży. Przygotowana

została bardzo bogata oferta warsztatów i pokazów, związana z różnymi regionami Polski oraz kuchnią różnych państw świata. Ze Studiem współpracują znani i cenieni kucharze oraz blogerzy kulinarni, w tym Pani Agnieszka Jasińska – finalistka program telewizyjnego „Hell’s Kitchen”, blogerka i kucharz. Oferta z zakresu kuchni śląskiej obejmować może m.in. przygotowanie pasty z hekli z wiejskim chlebem oraz kartofelki marcepanowe. Cały warsztat trwa 2,5 godziny, w tym zagwarantowane są napoje, produkty, wykład i sam warsztat. W Warsztacie jednorazowe może brać udział maksymalnie 15 osób. Jeżeli osób jest więcej, można stworzyć 2 grupy, z których jedna w tym czasie może pojechać do Muzeum Chleba w Radzionkowie lub do Kopalni Guido w Zabrze. Cena warsztatów: 2000 zł za grupę.

Autor: Piotr Mielec

Bibliografia:

- *Opolski Bifyj. Przyjazny przewodnik kulinarny*, E.Tomczyk-Miczka, P.Mielec, Kraków 2015,
- *Informator. Szlak Kulinarny Opolski Bifyj*, E.Tomczyk-Miczka, wydanie II, Kraków 2019,
- *Nowa kuchnia śląska*, Praca zbiorowa (Instytut Śląski w Opolu), Opole 1988.

Internet:

- <https://www.orot.pl/>
- <https://dziedzictwokulinarne.opolskie.pl/>
- <https://www.slaskiesmaki.pl/>
- <http://www.palacpawlowice.pl/>
- <https://muzeumwsiopolskiej.pl/>
- <https://niemodlin.katowice.lasy.gov.pl/>
- <https://restauracjanawyspie.eu/menu.html>
- <http://stodoly.pl/>
- https://www.umigzarki.pl/kategorie/zareckie_jarmarki
- <http://przystanek11.pl/>