Tradycyjne potrawy Śląska Opolskiego i Frankonii

Tradycyjne potrawy Śląska Opolskiego i Frankonii

na przykładzie partnerskich gmin Łubniany i Arnstein

Łubniany 2019

Traditionelle Gerichte im Oppelner Schlesien und in Franken

am Beispiel der Partnergemeinden Łubniany und Arnstein

Lugnian 2019

Wydawca / Herausgeber – Łubniański Ośrodek Kultury,
ul. Opolska 49, 46-024 Łubniany
www.lodzk.opole.pl
oraz / und
Stowarzyszenie na Rzecz Wspierania Inicjatyw Kulturalnych
w Gminie Łubniany „ANIMATOR"

Koordynator i redakcja / Koordinator und Redaktion – Krystian Czech
Konsultacja i współpraca / Beratung und Zusammenarbeit – Nathine Willert, Bernd Röll, Agnieszka Nalichowska
Zdjęcia / Fotografie – Bartłomiej Karwat, Łukasz Czech
Archiwum / Archiv – restauracja „Leśna" w Łubnianach i restauracja „Bartosz" w Jełowej
Tłumaczenie tekstów / Übersetzung von Texten – Glossa • Tłumaczenia • Strzelce Opolskie

Dofinansowano ze środków budżetu miasta Arnstein / Die hälfte der Kosten wurden durch die Stadt Arnstein getragen

Współfinansowane przez Samorząd Województwa Opolskiego

Kofinanziert von der Selbstverwaltung der Woiwodschaft Oppeln

ISBN 978-83-931767-5-5

Skład i druk / Zusammensetzung und Druck: Wydawnictwo i Drukarnia Świętego Krzyża
ul. Katedralna 8A, 45-007 Opole
tel. 77 44 17 140, fax 77 44 17 141
e-mail: sekretariat@wydawnictwo.opole.pl
Sklep internetowy: www.wydawnictwo.opole.pl
Drukarnia: www.drukujunas.eu

Spis treści

Od wydawcy / vom Herausgeber ... 6

Pierwsza wizyta w Polsce – Łubniany 1993 r. / Erster Besuch in Polen – Lugnian 1993 ... 10

Ulubione menu byłego burmistrza Rolanda Metza / Lieblingsmenü von Altbürgermeister Roland Metz ... 11

Wspomnienia wójta Gminy Łubniany Dietera Wystuba o zawieraniu partnerstwa z miastem Arnstein / Erinnerungen an den Beginn der Partnerschaft mit der Stadt Arnstein ... 14

Ulubione potrawy śp. Dietera Wystuba – Wójta Gminy Łubniany w latach 1990–2010 / Lieblingsgerichte des seligen Dieter Wystuba – Bürgermeister der Gemeinde Łubniany in den Jahren 1989–2012 ... 18

Jełowa rok 2007 – wizyta podczas dożynek / Jelowa Jahr 2007 – Besuch zum Erntedankfest ... 21

Pozdrowienia Lindy Plappert-Metz, burmistrz Arnstein w latach 2002–2014 r. / Grußwort Linda Plappert-Metz, Arnsteiner Bürgermeisterin von 2002 bis 2014 ... 22

Sadzenie drzewka na 20. rocznicę partnerstwa w Łubnianach / Baumpflanzung zum 20-jährigen Jubiläum in Lubniany ... 23

Moje wspomnienia z naszego partnerstwa – Helmut Schurtz 85 lat – mieszkaniec Kępy / Meine Erinnerungen an unsere Partnerschaft – Helmut Schurtz, 85 Jahre alt – Einwohner von Kępa ... 24

Ulubiona potrawa Pana Helmuta / Lieblingsgerichte von Herr Helmut ... 26

Burmistrz Miasta Arnstein (w latach 2014–2018) / Bürgermeisterin der Stadt Arnstein ... 28

Wymiana młodzieży / Jugendaustausch ... 30

Dożynki w Luboszycach w 2016 r. / Erntedankfest Luboszyce 2016 ... 33

Tak na marginesie / Übrigens ... 34

Ulubiona potrawa Piotra Cieślika – prezesa Stowarzyszenia na Rzecz Wspierania Inicjatyw Kulturalnych w Gminie Łubniany „Animator" / Lieblingsgericht von Piotr Cieślik, Vorsitzender des Vereins zur Förderung kultureller Initiativen in der Gemeinde Łubniany „Animateur" ... 36

Ulubione potrawy naszego trzeciego burmistrza Bernda Rölla / Lieblingsgerichte von unserem 3. Bürgermeister Bernd Röll ... 38

Ulubiona potrawa kapeli ludowej z Müdesheim/Reuchelheim / Die Lieblingsspeise der Trachtenkapelle aus Müdesheim/Reuchelheim ... 41

Wracamy na stół śląski / Kommen wir jedoch zum schlesischen Tisch zurück ... 42

Jedna z bardziej znanych i popularnych potraw śląskich / Eines der bekannten und populären oberschlesischen Gerichte ... 44

Ulubione potrawy Joachima Strobla – wieloletniego przewodniczącego komitetu partnerskiego (1997–2008) / Lieblingsgerichte von Joachim Strobel langjähriger Partnerschaftskomitee-Vorsitzender (1997–2008) ... 45

Ulubione potrawy Krystiana Baldego, wójta gminy Łubniany 2011–2018 / Lieblingsgerichte von Krystian Baldy, Bürgermeister der Gemeinde Łubniany 2011–2018 ... 48

Potrawy z Büchold / Gerichte aus Büchold ... 49

Ulubione potrawy Martina Balling / Lieblingsspeisen von Martin Balling ... 50

Ulubione potrawy Krystiana Czecha – dyrektora Łubniańskiego Ośrodka Kultury / Leibgerichte von Krystian Czech, des Leiters des Kulturzentrums Łubniany ... 52

Wracamy na stół frankoński / Kehren wir nun zum fränkischen Tisch zurück ... 54

Łubnianianki wspominają / Die Einwohnerinnen von Łubniany erinnern sich ... 55

Odwiedzamy Dom Dziennego Pobytu w Biadaczu / Wir besuchen die Tagesstätte in Biadacz ... 59

Potrawy wigilijno-bożonarodzeniowe (Górny Śląsk) / Weihnachtsgerichte ... 69

Tradycje w dolinie rzeki Wern od Nowego Roku do Sylwestra / Brauchtum im Werntal Von Neujahr bis Silvester ... 72

Muzyczna podróż przez miasta partnerskie / Musikalische Reise durch die Partnerstädte ... 79

Od wydawcy

O wydaniu publikacji na temat współpracy pomiędzy gminami Łubniany i Arnstein myśleliśmy od kilku lat. Początkowo planowaliśmy, że dobrą okazją będzie przypadający w 2018 roku jubileusz 25- lecia partnerstwa. Różne okoliczności sprawiły jednak, że nasze plany musieliśmy odłożyć na później.

W 2019 roku zgłosiliśmy do Marszałka Województwa Opolskiego Pana Andrzeja Buły wniosek o dofinansowanie książki kulinarnej pod tytułem „Tradycyjne potrawy Śląska Opolskiego i Frankonii na przykładzie partnerskich gmin Łubniany i Arnstein". Wniosek został rozpatrzony pozytywnie. I tak zrodził się pomysł, aby ta z nazwy kulinarna książka była jednocześnie pewnego rodzaju sentymentalną podróżą do przeszłości, do naszych przeżyć, doświadczeń, połączoną z degustacją naszych śląskich i frankońskich potraw. Niniejsze wydanie zawiera oczywiście jedynie malutką cząstkę tego, co w ćwierćwiekowej histori naszego parnerstwa zdołaliśmy osiągnąć. Jedno z polskich przysłów mówi, że do człowieka najlepiej dotrzeć „przez żołądek do serca". W ponaddwudziestopięcioletniej naszej współpracy odwiedzaliśmy się wzajemnie. Nieodzownym elementem każdych naszych spotkań było zawsze dobre jedzenie. Wyrażamy więc nadzieję, że zamieszczone tu przepisy i sposoby ich przyrządzania zachęcą miłośników gotowania do wprowadzenia ich na nasze zaprzyjaźnione stoły – frankońskich na nasze śląskie, śląskich zaś na stoły naszych przyjaciół z Niemiec.

Pragniemy serdecznie podziękować wszystkim osobom, które przekazały materiały do niniejszego wydania. Wójtom i Burmistrzom obu gmin, obecnym i byłym. Paniom z Domu Dziennego Pobytu w Biadaczu, szczególnie Pani Sabinie Karwat. Także seniorkom z Jełowej i Łubnian pracującym przy tej publikacji. Dziękujemy osobom, które były bezpośrednio zaangażowane przy przekazywaniu i modyfikowaniu materiałów: Pani Agnieszce Nalichowskiej, Pani Klaudii Piekorz, Panu Berndtowi Röllowi oraz Pani Nathine Willert. Także pracownikom Drukarni Świętego Krzyża w Opolu za cenne uwagi merytoryczne podczas procesu składania książki do druku.

Serdecznie pozdrawiamy i życzymy smacznego!

Piotr Cieślik
Prezes Stowarzyszenia na Rzecz Wspierania Inicjatyw Kulturalnych w Gminie Łubniany „Animator"

Krystian Czech
Dyrektor Łubniańskiego Ośrodka Kultury

Vom Herausgeber

Wir haben seit einigen Jahren überlegt, ein Buch über die Zusammenarbeit zwischen den Gemeinden Łubniany und Arnstein zu veröffentlichen. Anfangs haben wir geplant, dieses anlässlich des 25-jährigen Partnerschaftsjubiläums im Jahr 2018 herauszubringen. Aufgrund verschiedener Umstände mussten wir unsere Pläne jedoch auf später verschieben.

Im Jahr 2019 wandten wir uns an den Marschall der Woiwodschaft Oppeln, Herrn Andrzej Buła, mit einem Antrag auf Bezuschussung eines kulinarischen Buchs mit dem Titel „Traditionelle Gerichte Oppelner Schlesiens und des Frankenlandes am Beispiel der Partnergemeinden Łubniany und Arnstein". Dem Antrag wurde stattgegeben. So entstand die Idee, dieses kulinarische Buch zu einer Art sentimentaler Reise in die Vergangenheit, zu unseren Erfahrungen und Erlebnissen zu machen, die mit der Verkostung unserer schlesischen und fränkischen Gerichte verbunden ist. Diese Ausgabe enthält natürlich nur einen kleinen Teil dessen, was wir in der Geschichte unserer Partnerschaft im Vierteljahrhundert erreicht haben. Ein Sprichwort besagt: „Liebe geht durch den Magen". In den mehr als fünfundzwanzig Jahren unserer Zusammenarbeit haben wir uns gegenseitig besucht. Ein unverzichtbares Element jedes unserer Treffen war immer gutes Essen. Wir hoffen, dass die hier präsentierten Rezepte und Zubereitungsarten die Kochfreunde dazu anregen, diese auf unsere befreundeten Tische zu bringen; fränkische Gerichte auf unsere schlesischen Tische und schlesische Gerichte auf die Tische unserer Freunde aus Deutschland.

Wir möchten allen Personen herzlich danken, die uns Materialien für dieses Buch zur Verfügung gestellt haben. Darunter sind die derzeitigen und früheren Gemeindevorsteher und Bürgermeister beider Gemeinden. Wir danken den Frauen von der Tagesstätte in Biadacz, insbesondere Frau Sabina Karwat. Wir danken auch den Seniorinnen aus Jełowa und Łubniany, die an dieser Veröffentlichung mitgearbeitet haben. Wir danken auch Personen, die direkt an der Weiterleitung und Modifizierung der Materialien mitgewirkt haben: Frau Agnieszka Nalichowska und Frau Klaudia Piekorz, Herrn Berndt Röll und Frau Nathine Willert. Schließlich danken wir auch den Mitarbeitern der Druckerei „Drukarnia Świętego Krzyża" in Opole für ihre kostbaren sachlichen Hinweise bei der Buchzusammensetzung.

Herzliche Grüße und guten Appetit!

Piotr Cieślik
Vorsitzender des Vereins zur Förderung kultureller Initiativen in der Gemeinde Łubniany „Animateur"

Krystian Czech
Direktor des Kulturzentrums Łubniany

Ponad 25 lat współpracy naszej gminy z partnerską gminą Arnstein to dużo więcej niż podpisane porozumienie, to wzajemny sukces w budowaniu relacji pomiędzy naszymi „małymi ojczyznami". Dzięki doświadczaniu kultury i obyczajów – również w wymiarze kulinarnym – powstała ta książka.

Nikogo nie trzeba przekonywać do zalet współpracy międzynarodowej, ponieważ właśnie ona inspiruje, rozwija, zwalcza stereotypy i generuje nowe rozwiązania.

Moim celem jest zacieśnienie tej współpracy pomiędzy gminami Arnstein i Łubniany, aby była ona wzajemnym ubogacaniem na gruncie kultury, edukacji, polityki społecznej i biznesu.

Wierzę, że ambitne plany, dzięki ciężkiej pracy, można przekuć w wymierne efekty, co podkreślaliśmy podczas przyjacielskiego spotkania z burmistrzem Franzem Josefem Sauerem w maju tego roku.

Mam nadzieję na wiele kolejnych, wspólnych dokonań, które będą umacniać naszą więź.

Paweł Wąsiak
Wójt Gminy Łubniany

Die seit über 25 Jahren bestehende Zusammenarbeit zwischen unserer Gemeinde und der Partnerstadt Arnstein ist viel mehr als nur ein unterzeichnetes Abkommen, sie ist ein gemeinsamer Erfolg beim Aufbau der Beziehungen zwischen unseren Heimatregionen durch das gegenseitige Erleben von Kultur und Brauchtum, dabei auch in der kulinarischen Hinsicht, was dieses Buch eindeutig beweist.

Niemand muss von den Vorteilen der internationalen Zusammenarbeit überzeugt werden, denn sie inspiriert, entwickelt, bricht Klischees und generiert neue Lösungen.

Mein Ziel ist es, die Zusammenarbeit zwischen der Stadt Arnstein und der Gemeinde Łubniany weiter zu intensivieren, damit sie zur gegenseitigen Bereicherung auf der Ebene der Kultur, der Bildung, der Sozialpolitik und der Wirtschaft beitragen kann. Ich glaube, dass ehrgeizige Pläne durch harte Arbeit in messbare Effekte umgeschmiedet werden können, die wir bei dem freundschaftlichen Treffen mit Herrn Bürgermeister Franz Josef Sauer im Mai dieses Jahres hervorgehoben haben.

Ich hoffe auf viele weitere gemeinsame Erfolge, die die Beziehungen zwischen Arnstein und der Gemeinde Łubniany stärken.

Paweł Wąsiak
Der Bürgermeister der Gemeinde Łubniany

Partnerstwo nawiązane między naszymi dwoma miejscowościami w 1993 r. żyje przede wszystkim podczas corocznych spotkań na święcie miasta Arnstein oraz na łubniańskich dożynkach! Z wielką przyjemnością poznałem w Arnstein w maju mojego nowego kolegę w urzędzie Pawła Wąsiaka! Szczególnie wzruszyła mnie serdeczność polskiej delegacji!

Od 25 lat partnerstwo to kwitnie dzięki utrzymywaniu aktywnych i przyjaznych relacji po obu stronach! Pragniemy nadal pielęgnować wzajemny szacunek, przyczyniając się tym samym do porozumienia między narodami.

Osobiście mam nadzieję, że partnerstwo naszych miejscowości będzie nadal przyciągać zaangażowanych obywateli z obu krajów, którzy nigdy nie znudzą się dalszą pielęgnacją istniejących przyjaźni i kontaktów we wszystkich dziedzinach zarówno na szczeblu prywatnym, jak i lokalnym, a tym samym wzmocnią europejską ideę integracji. Dzięki temu będziemy mogli spoglądać z nadzieją w przyszłość partnerstwa naszych miejscowości.

Wasz
Franz Josef Sauer
burmistrz

Die 1993 geschlossene Partnerschaft zwischen unseren beiden Städten lebt vor allen Dingen in den jährlichen Begegnungen am Arnsteiner Bürgerfest sowie beim Erntedankfest in Lubniany! Mit großer Freude habe ich im Mai meinen neuen Amtskollegen Pawel Wasiak in Arnstein kennen- und schätzengelernt! Vor allem die Herzlichkeit der polnischen Delegation hat mich sehr gerührt!

Seit 25 Jahren lebt diese Partnerschaft von vielen aktiven und freundschaftlichen Beziehungen auf beiden Seiten! Den entgegengebrachten gegenseitigen Respekt wollen wir weiter pflegen und so die Völkerverständigung weiter entwickeln.

Ich persönlich wünsche mir für die Städtepartnerschaft weiterhin engagierte Bürgerinnen und Bürger aus beiden Ländern, die niemals müde werden, die bereits bestehenden Freundschaften und Kontakte auf allen Gebieten, sei es auf privater oder kommunaler Ebene weiter zu intensivieren und so auf diese Weise den europäischen Gedanken des Zusammenwachsens zu stärken. So können wir gemeinsam hoffnungsvoll in die Zukunft der Städtepartnerschaft blicken!

Ihr
Franz Josef Sauer
Bürgermeister

Pierwsza wizyta w Polsce – Łubniany 1993 r.

Erster Besuch in Polen – Lugnian 1993

Ojcowie partnerstwa Roland Metz i Dieter Wystub

Die „Väter der Städtepartnerschaften“, Roland Metz und Dieter Wystub

Arnstein rok / Jahr 1993

Pierwsze spotkanie przedstawicieli trzech państw w Arnstein. Zawarcie notarialnej umowy o partnerstwie z Łubnianami (Polska). Na zdjęciu rada miasta oraz delegacja z Cancale (Francja). W pierwszym rzędzie od prawej: wójt Dieter Wystub, burmistrz Roland Metz i Joseph Pichot

Erstes Treffen dreier Länder in Arnstein. Beurkundung der Städtepartnerschaft mit Lubniany/Polen. Auf dem Bild der Arnsteiner Stadtrat sowie Vertreter aus Cancale/Frankreich und Lubniany/Polen. Auf dem Bild 1. Reihe von rechts: Die Bürgermeister der Städte: Dieter Wystub, Roland Metz und Joseph Pichot

Ulubione menu byłego burmistrza Rolanda Metza

Lieblingsmenü von Altbürgermeister Roland Metz

Fränkisches Festessen / Frankońska uczta

(Festtagssuppe, Rindfleisch mit Nudeln und Meerrettich, Weincreme und Schneebälle)
(zupa świąteczna, wołowina z makaronem i chrzanem, krem winny ze śnieżnymi kulami)

- **FESTTAGSSUPPE MIT LEBERKLÖSSCHEN UND SCHWIMMERLE**
  1 kg gutes Rindfleisch, extra Knochen
  1 Bund Suppengrün, Salz, Pfeffer,
  Würze, Petersilie

Alles 2 Stunden langsam kochen lassen, dann das Fleisch herausnehmen, die Suppen abseihen und abschmecken.

Für die Leberklößchen:
250 g gemahlene Rindsleber
2 Eier, Zwiebel, Petersilie
Muskat, Salz, Pfeffer
Semmelbrösel

Alle Zutaten zu einem Teig vermischen, Semmelbrösel zugeben bis er fest ist. Klößchen formen, kurz in der Brühe aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.

Für die Schwimmerle:
2 Eier, Prise Salz, 100 g Mehl
4 Esslöffel Dosenmilch
Messerspitze Backpulver
Fett zum Frittieren

Die Zutaten zu einem dünnflüssigen Teig verarbeiten. Fett in einer großen Pfanne erhitzen, den Teig durch ein großflächiges Sieb hineinlaufen lassen und ausbacken. Die Schwimmerle in die Suppenterrine leg und die Leberklößchensuppe darüber gießen.

- **ŚWIĄTECZNA ZUPA Z KLOPSIKAMI Z WĄTRÓBKI I GROSZKIEM PTYSIOWYM**
  1 kg dobrej jakości wołowiny
  dodatkowo kości
  1 pęczek włoszczyzny
  sól, pieprz, przyprawy
  pietruszka

Wszystko gotować powoli przez 2 godziny, następnie wyciągnąć mięso, odcedzić zupę i doprawić do smaku.

Na klopsiki z wątróbki:
250 g mielonej wątróbki wołowej
2 jajka, cebula, pietruszka
gałka muszkatołowa, sól, pieprz
bułka tarta

Wszystkie składniki wymieszać na ciasto, dodać bułkę tartą do uzyskania zwartej masy. Uformować kuleczki i krótko zagotować w bulionie i pozostawić na 15 minut.

Na groszek ptysiowy:
2 jajka, szczypta soli, 100 g mąki
4 łyżki stołowe mleka kondensowanego
szczypta proszku do pieczenia
tłuszcz do smażenia

Składniki wymieszać do uzyskania rzadkiego ciasta. Tłuszcz rozgrzać na dużej patelni i przelać ciasto przez duże sito i usmażyć. Ptysie włożyć do wazy i zalać zupą z klopsikami z wątróbki.

Rindfleisch mit Nudeln und Meerrettich
Wołowina z makaronem i chrzanem

- **FLEISCH:** DAS IN DER SUPPE GEKOCHTE FLEISCH IN SCHEIBEN SCHNEIDEN

Für die Nudeln:

4 Eier
3 Esslöffel Wasser
400 g Mehl

Eier mit Wasser vermischen, mit Mehl (kein Salz) zu einem zähen Teig verarbeiten, durchkneten und ganz dünn ausrollen. Etwa 1 Stunde trocknen lassen. Dann die Teigscheiben vorsichtig zusammenrollen und dünne Spiralen abschneiden. In Salzwasser 10 Minuten kochen lassen. Butter zerlaufen lassen, Semmelbrösel darin ausbacken und über die Nudeln streuen.

Für den Meerrettich:

1 mittlere Stange Meerrettich
250 g Butter
2 Esslöffel Mehl
1 Tasse Brühe
Salz
1 Esslöffel Zucker
2 Eier

Die Stange Meerrettich einen Tag zuvor in kaltes Wasser legen, putzen, reiben und in der zerlassenen Butter ca. 10 Minuten dünsten. Mit Mehl bestäuben, mit kalter Fleischbrühe ablöschen und mit Salz und Zucker abschmecken. 30 Minuten richtig durchkochen lassen. Mit 2 Eigelb legieren – nicht mehr kochen. Kurz vor dem Servieren Eiweißschnee darunter heben.

- **MIĘSO:** UGOTOWANE W ZUPIE MIĘSO POKROIĆ W PLASTRY

Na makaron:

4 jajka
3 łyżeczki wody
400 g mąki

Jajka wymieszać z wodą, dodać mąkę (nie sól) i wyrobić do uzyskania gęstego ciasta, zagnieść i bardzo cienko rozwałkować. Pozostawić do wyschnięcia na około 1 godzinę. Następnie ostrożnie zwinąć plastry ciasta w rolkę i pokroić na cienkie spirale. Gotować w osolonej wodzie przez 10 minut. Rozpuścić masło, usmażyć bułkę tartą i posypać makaron.

Na chrzan:

1 średni korzeń chrzanu
250 g masła
2 łyżeczki mąki
1 filiżanka rosołu
sól
1 łyżeczka cukru
2 jajka

Korzeń chrzanu dzień wcześniej włożyć do zimnej wody, oczyścić, zetrzeć i gotować na wolnym ogniu w roztopionym maśle. Posypać mąką, polewać zimnym bulionem i doprawić solą i cukrem. Gotować przez 30 minut. Zagęścić dwoma żółtkami jajek – już nie gotować. Tuż przed podaniem delikatnie wmieszać piankę z białek.

Weincreme

3 bis 4 Eier, getrennt
80 g Zucker
250 ml Weißwein
1 dl Wasser
Saft einer halben Zitrone
4 bis 6 Blatt weiße Gelatine
250 ml süße Sahne

Eigelb und Zucker zur Schaummasse rühren, Wein, Wasser und Zitronensaft dazugeben, unter ständigem Schlagen zum Kochen bringen. Vom Feuer nehmen, lauwarm werden lassen. Nach Vorschrift vorbereitete Gelatine durch ein Sieb hineinlaufen lassen und zur Creme rühren. Erkalten lassen und sobald die Masse zu stocken beginnt, steifen Eischnee und Sahne unterziehen. Eiskalt servieren, am besten erst am nächsten Tag.

Krem winny

3 do 4 jajek, oddzielone
80 g cukru
250 ml białego wina
1 dl wody
sok z połówki cytryny
4 do 6 listków białej żelatyny
250 ml słodkiej śmietany

Żółtko i cukier wymieszać do uzyskania piany, dodać wino, wodę i sok z cytryny, zagotować, ciągle mieszając. Zdjąć z ognia i odczekać, aż masa będzie letnia. Przygotowaną według zaleceń żelatynę przelać przez sitko i wmieszać do kremu. Pozostawić do ostygnięcia, a gdy masa zacznie sztywnieć, ubite białka i śmietanę delikatnie wmieszać Podawać na zimno, najlepiej następnego dnia.

Śnieżne kule – pączki

125 g masła
250 ml kwaśnej śmietany
4 jajka
1 kieliszek śliwowicy
odrobina cukru
mąka do zagniatania
sól

Składniki zagnieść na ciasto, cienko rozwałkować i pozostawić do wyschnięcia. Ciasto wykroić radełkiem na kwadraty (około 15 x 15 cm). Pokroić wzdłuż na małe paski, naprzemiennie przekładać i podtrzymać za pomocą patyczków.

Schneebälle – Krapfen

125 g Butter
250 ml Sauerrahm
4 Eier
1 Schuss Zwetschgenwasser
wenig Zucker
Mehl zum Kneten
Salz

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten, dünn ausrollen und trocknen lassen. Zu Vierecken ausradeln (ca. 15 x 15 cm). Längs in kleine Streifen schneiden und diese abwechselnd abheben und mit Hölzchen zusammenhalten.

Wspomnienia Wójta Gminy Łubniany Dietera Wystuba o zawieraniu partnerstwa z miastem Arnstein

Erinnerungen an den Beginn der Partnerschaft mit der Stadt Arnstein

Szanowni Państwo,

Partnerstwo naszych gmin jest okazją aby przywołać kilka ważnych wydarzeń, które doprowadziły do naszego spotkania. W tej sprawie przełomem w powojennej historii końca XX wieku jest rok 1989. Przemiany polityczne w Europie Środkowej tamtego czasu doprowadziły do obalenia „żelaznej kurtyny", dzielącej Stary Kontynent. Upada „mur berliński", jednoczą się dwa kraje niemieckie. W Polsce kończy się stary porządek polityczny i zaczyna funkcjonować nowe demokratyczne Państwo. Ta nowo powstała struktura daje początek nowej ery zarówno dla Polski, jak i Niemiec. Wskutek tych przemian powstają między innymi gminne samorządy, w których do władzy dochodzą wybrani w wolnych wyborach przedstawiciele naszej gminnej społeczności.

W drugim roku istnienia samorządów, a więc w 1992 r., szukając środków finansowych na rozwój zaniedbanej infrastruktury komunalnej, dotarliśmy w Warszawie do Fundacji Współpracy Polsko-Nie-

Sehr geehrte Damen und Herren,

partnerschaft zwischen unseren Gemeinden stellt eine Gelegenheit dar, um ein paar wichtige Ereignisse in Erinnerung zu bringen, die zu unserem Treffen geführt haben. Den Durchbruch in der nachkriegerischen Geschichte vom Ende des 20. Jh. stellt das Jahr 1989 dar. Die politischen Umwandlungen in Mitteleuropa von dieser Zeit führten zum Fall des „Eisernen Vorhangs", der den Alten Kontinent in zwei teilte. Die „Berliner Mauer" fällt und die zwei deutschen Staaten vereinigen sich wieder. In Polen nimmt die alte politische Ordnung ihr Ende und an ihrer Stelle beginnt ein neuer demokratischer Staat zu funktionieren. Diese neu entstandene Struktur bildete den Ursprung für eine neue Ära sowohl für Polen, als auch für Deutschland. In Folge dieser Veränderungen entstehen u.a. die Selbstverwaltungen der Gemeinden, in denen die Führungspositionen von Vertretern unserer Gemeindegesellschaften übernommen werden, die in freien Wahlen gewählt werden. Im zweiten Existenzjahr der Selbstverwaltungen, d.h. im Jahr 1992 stießen wir auf unserer Suche nach Geldmitteln für die Entwicklung der vernachlässigten kommunalen Infrastruktur in Warschau auf die Stiftung für deutsch-polnische Zusammenarbeit. Dort erhielten wir die Auskunft, dass die Gewährung einer finanziellen Hilfe von einer Partnerschaft mit einer deutschen Gemeinde abhängig gemacht wird.

Wir kannten alle deutschen Bundesländer, doch am meisten gefiel uns immer Bayern. Wir knüpften also Kontakt mit einigen Landkreisen aus Bayern, u.a. mit dem Kreistag von Karlstadt, wo die Funktion des stellvertretenden Landrats Herr Roland Metz ausübte – der Bürgermeister von Arnstein. Es war eben Herr Metz, der sein Interesse der Gemeinde Lugnian (Łubniany) schenkte und nicht lange zögernd, denn schon im Januar 1993 reiste er nach Lugnian, um die Gemeinde zu erkunden. Zusammen mit seinem Se-

mieckiej. Tam otrzymaliśmy informację, że uzyskanie wsparcia finansowego uwarunkowane jest posiadaniem partnerstwa z gminą niemiecką.

Znając prawie wszystkie Landy niemieckie, najbardziej podobała nam się zawsze Bawaria.

Dotarliśmy więc do kilku bawarskich powiatów, między innymi do Rady Powiatu w Karlstadt, gdzie wicestarostą był Pan Roland Metz – burmistrz Arnstein. To właśnie Pan Metz zainteresował się gminą łubniańską i długo nie zwlekając, bo już w styczniu 1993 roku, wybrał się na rekonesans do Łubnian. Przez Czechy, Kudowę Zdrój, pokonując ok. 500 km, dotarli do nas ze swoim sekretarzem Panem Bittnerem. Obejrzeli nasze sołectwa, Urząd Gminy, a nawet przyjęci zostali przez nasze rodziny. W trakcie kolacji, obok stojących jeszcze choinek bożonarodzeniowych, poruszono wiele istotnych problemów komunalnych i spraw z życia codziennego naszych mieszkańców. Spotkania były owocne i przyjacielskie.

Naszą rewizytę w składzie: Przewodniczący Rady Gminy Joachim Barczyk, Wójt Dieter Wystub, zastępca Wójta Karol Grzesik i Sekretarz Jerzy Musiał złożyliśmy w marcu, w dniu św. Józefa. Zamieszkaliśmy w Hotelu „Goldener Engel" i obejrzeliśmy sołectwa miasta i gminy Arnstein, także sam Urząd. Poznaliśmy wówczas także zastępców burmistrza: Margarete Weinand oraz Huberta Sauera, a także opiekunkę od spraw partnerstwa – przemiłą Marion Schmidt.

W wyniku dwóch spotkań, jakie miały miejsce w Polsce i w Niemczech, zapadły dalsze decyzje. Już w maju 1993 r., z okazji Buergerfestu w Arnstein możliwe było podpisanie dwujęzycznej umowy partnerskiej. Ten dokument pozwolił nam na pierwszą poważną inwestycję, mianowicie wybudowanie stacji wodociągowej NIVA w Kobylnie. W tamtych czasach wsparcie finansowe ze strony Niemiec na budowę tej stacji stanowiło 20% całego budżetu naszej gminy. Podpisanie aktu partnerskiego umożliwiło ponadto współpracę na płaszczyźnie społeczno-kulturalnej. Od tego czasu, corocznie dochodziło do wymiany naszych grup. My jeździliśmy autokarami na Buergerfest, delegacja z Arnstein, także autokarem – bardzo często powożonym przez Georga Willerta ze swoją przyjaciółką Annemarie – rewanżowała się obecnością z okazji naszych dożynek gminnych. Każdy przyjazd wzbogacał nasze święto udziałem wspaniałych orkiestr dętych. Zawiązywały się liczne i piękne przyjaźnie między naszymi rodzinami. Z rozrzewnieniem wspominamy między innymi nazwiska: Rosi i Joachima Strobel, Matusik, Willert, Sauer, Winkler, Hotzda, Henning,

kretär, Herrn Bittner, reisten Sie über die Tschechische Republik und Bad Kudowa und legten insgesamt ca. 500 km zurück. Sie haben sich unsere Schultheißen angesehen, das Gemeindeamt besichtigt und sind sogar bei unseren Familien zu Gast gewesen. Neben noch stehenden Weihnachtsbäumen wurden beim Abendessen zahlreiche wichtige kommunale Probleme und Angelegenheiten aus dem alltäglichen Leben unserer Bewohner angesprochen. Die Treffen waren sehr erfolgreich und verliefen in einer freundschaftlichen Atmosphäre.

Unser darauffolgender Besuch in Deutschland in der Zusammensetzung: Kreistagvorsitzender – Joachim Barczyk, Gemeindevorsteher - Dieter Wystub, stellvertretender Gemeindevorsteher - Karol Grzesik und Sekretär - Jerzy Musiał erfolgte in März am Josefstag. Wir haben uns im Hotel „Goldener Engel" einquartiert und die Schultheißen der Stadt und Gemeinde Arnstein besichtigt. Wir haben uns auch das Gemeindeamt angesehen. Bei dieser Gelegenheit lernten wir die Stellvertreter des Bürgermeisters kennen: Frau Margarete Weinand und Herrn Hubert Sauer, sowie die Kontaktperson für Angelegenheiten der Gemeindepartnerschaft – die liebend nette Frau Marion Schmidt. In Folge der zwei Treffen, die in Polen und Deutschland stattgefunden haben, wurden weitere Entscheidungen gefällt. Schon im Mai 1993 war es möglich gewesen, anlässlich des Bürgerfestes in Arnstein einen zweisprachigen Partnervertrag zu unterzeichnen. Dieses Dokument erlaubte uns unsere erste große Investition zu tätigen, nämlich den Bau des Wasserwerkes NIVA in Kobylno. Die finanzielle Unterstützung von der deutschen Seite für den Bau des Wasserwerkes stellte zu dieser Zeit 10% unseres gesamten Gemeindehaushalts dar. Die Vertragsunterzeichnung ermöglichte zudem eine Zusammenarbeit auf der gesellschaftlichen und kulturellen Ebene. Seitdem haben wir jedes Jahr Austausche zwischen unseren Bewohnergruppen organisiert. Wir reisten mit Reisebussen zum Besuch des Bürgerfestes nach Deutschland und die Delegation aus Arnstein besuchte uns in Gegenzug ebenfalls mit einem Reisebus – der oftmals von Georg Willert und seiner Freundin Annemarie gefahren wurde – zum Anlass unseres Gemeindeerntedankfestes. Jeder solcher Besuch bereicherte unser Fest mit dem Auftritt von großartigen Blaskapellen. Zahlreiche und wunderschöne Freundschaften sind zwischen unseren Familien geboren worden. Wir erinnern uns gerührt an solche Namen, wie z.B.: Rosi und Joachim Strobel, Matusik, Willert, Sauer, Wink-

Fischer, Zuckviel, Scheuring, Wecklein, Laudersack, Roll i znanych często tylko z imienia: Ula, Alfred, Rudi, Georg i wielu innych. Możemy się nawet pochwalić dwoma związkami małżeńskimi, mieszkanek z Brynicy (Magdy Moch z Martinem Weismanem i Izabeli Moch z Mathiasem Fullem), mieszkających obecnie w Altbesingen. Zresztą Niemcy mają ostatnio szczęście do osób pochodzących z Polski. Pragnę przywołać choćby dwa nazwiska: ks. Falkowskiego czy piłkarza Lewandowskiego.

Zawsze mile wspominamy uroczystości Buergerfestów, a nawet spotkania z partnerami francuskimi z miasta Cancale – ze śp. Merem Pichot i jego ostrygami (muszlami).

Ważną część naszej współpracy stanowiły coroczne spotkania i wymiany grup młodzieżowych. Wyrażamy nadzieję, że te spotkania wzajemnie wzbogacały naszą wiedzę o nas samych, ale także o naszych regionach, które w niektórych obszarach są bardzo podobne, szczególnie nasze tradycje chrześcijańskie. Z ciekawością odnotowaliśmy wspólne tradycje ludowe, choćby ta, iż na Górnym Śląsku i we Frankonii znane jest np. „wodzenie niedźwiedzia" (Berr), plecenie koron żniwnych tak bogate w polskiej tradycji, nie jest wcale obce Frankończykom. Z dumą przywoziliśmy do Was nasze programy kulturalne, wystawy, szczególnie te zrealizowane przez młodzież i nauczycieli z naszego Gimnazjum im. Jana Pawła II w Biadaczu oraz animatorów z naszego ośrodka kultury. Dzisiaj zresztą będziemy mieli okazję raz jeszcze posłuchać wzruszających śląskich pieśni ludowych w wykonaniu zespołu „Silesia". W ciągu minionych 20 lat mogliśmy podpatrywać bogatszą od nas gminę frankońską. Wielkie wrażenie zrobił na nas Browar Bendera – „Bauer Brauerei". Fascynowała nas i urzeka nadal forma pozdrowienia „Szczęść Boże", szczególnie w Urzędzie, co u nas – jeśli idzie o Urząd – raczej jest nie do pomyślenia. Natomiast w innych sytuacjach zdarza się, że w ten sposób pozdrawiamy siebie nawzajem. Podziwiamy Wasze przywiązanie do strojów ludowych. Z żalem musimy przyznać, że ta forma ubierania się w naszej gminie praktycznie nie istnieje. Śląski strój ludowy noszony jest jedynie w wyjątkowych okolicznościach, np. podczas ważniejszych uroczystości, ale i to przez niewielką grupę osób.

W ciągu trwania naszego partnerstwa poznaliśmy kolejną zmianę na stanowisku burmistrzowskim – Panią Lindę Plappert Metz i zastępcę Erwina Fesera. Odeszła Marion, przyszła Nathine Willert.

ler, Hotzda, Henning, Fischer, Zuckviel, Scheuring, Wecklein, Laudersack, Roll, und an diejenigen, die wir oft nur mit dem Vornamen kanten, wie Ula, Alfred, Rudi, Georg und viele mehr. Unsere Bekanntschaften führten sogar zu zwei Eheschließungen zwischen den Bürgerinnen aus Brinnitz und unseren Freunden aus Deutschland (Magda Moch mit Martin Weisman und Izabela Mich mit Mathias Full), beide Paaren leben jetzt in Altbesingen. Die Deutschen haben übrigens in letzter Zeit Glück für Menschen, die aus Polen stammen. Ich würde an dieser Stelle gerne nur zwei Namen erwähnen: P. Falkowski oder Lewandowski.

Wir erinnern uns immer gern an die Bürgerfeste und unsere Treffen sogar mit den französischen Partnern aus der Stadt Cancale – mit dem Maire Pichot und seinen Austern (Muscheln).

Einen wichtigen Punkt unserer Zusammenarbeit bildeten die jedes Jahr stattfindenden Treffen und Austausche zwischen unserer Jugend. Wir hoffen, dass diese Begegnungen gegenseitig unser Wissen über uns selbst, aber auch über unsere Regionen bereicherten, die sich in manchen Bereichen sehr ähneln, insbesondere hinsichtlich unserer christlichen Traditionen. Es war interessant volkstümliche Bräuche zu entdecken, die für unsere Gemeinden gemeinsam sind, z.B. die in Oberschlesien und Franken unter dem Namen „Bärentreiben" bekannte Tradition oder das Kronenflechten für das Erntedankfest, welches eine reiche Tradition in der polnischen Volkskultur hat aber auch für die Franken nicht fremd ist.

Mit Stolz präsentierten wir bei Euch unsere Kulturprogramme und Ausstellungen, insbesondere diese, die von unserer Jugend und den Lehrern aus dem Johannes Paul II. Gymnasium in Biadacz und den Animatoren aus unserem Kulturzentrum organisiert wurden. Auch heute werden wir wieder die Gelegenheit wahrnehmen können, um uns ergreifende schlesische Volkslieder in der Vorführung der Gesangsgruppe „Silesia" anzuhören. In den vergangenen 20 Jahren konnten wir die von uns reichere Gemeinde Franken beobachten. Einen großen Eindruck machte auf uns die Bauer Brauerei. Wir waren fasziniert und sind weiterhin begeistert von der Begrüßungsform „Grüß Gott", besonders im Amt. In unseren Ämtern wäre eine solche Begrüßung eher unvorstellbar, obwohl sie in anderen Lebenssituationen schon in Gebrauch ist. Wir bewundern Eure Bindung an die Tracht. Mit Bedauern müssen wir gestehen, dass die volkstümliche Kleidungsweise in unserer Gemeinde fast nicht

Z przyjemnością przyjęliśmy wiadomość o nadaniu w Arnstein jednej z ulic nazwy naszej miejscowości. Cieszymy się, że i my w naszej gminie, w Brynicy, mamy Plac Arnstein, na którym w roku 1994 burmistrzowie Roland Metz i Dieter Wystub zasadzili pamiątkowe drzewo, które rośnie do dziś i przypomina nam tamto wydarzenie. Jak powiedział jeden z łubniańskich ojców naszego partnerstwa – były wójt Dieter Wystub – „będąc w Arnstein osobiście czuję się jak w domu – wśród swoich znajomych i przyjaciół". Jako spadkobiercy zapoczątkowanego przed 25 laty dzieła pragniemy tylko potwierdzić te słowa i wyrazić gotowość do dalszej współpracy pomiędzy naszymi gminami

Dieter Wystub

mehr existiert. Die schlesische Tracht wird allein bei besonderen Anlässen, z.B. bei wichtigen Festen getragen, jedoch auch nur von einer Handvoll Menschen.

Im Laufe unserer Partnerschaft lernten wir die neu gewählte Bürgermeisterin, Frau Linda Plappert Metz und ihren Stellvertreter Herrn Erwin Feser kennen. Wir mussten auch Marion verabschieden und hießen Nathine Willert in ihrer Position willkommen.

Mit Vergnügen nahmen wir zur Kenntnis, dass eine Straße in Arnstein mit unserer Ortsbezeichnung benannt wurde. Wir freuen uns, dass wir in unserer Gemeinde, in Brinnitz, auch den Arnstein Platz haben, auf dem 1994 die Bürgermeister Roland Metz und Dieter Wystub einen Baum zur Erinnerung geplatzt haben, der auch noch heute weiter wächst und uns an dieses Geschehen erinnert. Einer der Väter unserer Partnerschaft, der ehemalige Bürgermeister Dieter Wystub sagte einst: „In Arnstein fühle ich mich persönlich wie zu Hause – zwischen meinen Bekannten und Freunden".

Dieter Wystub

Ulubione potrawy śp. Dietera Wystuba – Wójta Gminy Łubniany w latach 1990–2010

Lieblingsgerichte von Dieter Wystub – Bürgermeister der Gemeinde Łubniany in den Jahren 1990–2010

Tradycyjny śląski obiad
Traditionelles schlesisches Mittagessen

- **ROSÓŁ Z MAKARONEM**

ROSÓŁ
1 porcja mięsa z kury (rosołowe z kością)
1 porcja warzyw do rosołu (marchewka, pietruszka, seler, lubczyk, por, cebula)
Sól, pieprz, ziele angielskie, ew. przyprawa do zup typu Vegeta.

Mięso wypłukać, zalać zimną wodą, dodać warzywa, sól, pieprz, ziele angielskie. Zagotować i następnie gotować przez 1,5 godz. na wolnym ogniu bez przykrycia. Warzywa i mięso wyjąć z rosołu. Rosół przelać przez sito i dodać pokrojoną w kosteczkę marchewkę. Podawać z makaronem i posiekaną zieloną pietruszką.

MAKARON
200 g mąki pszennej
2 jaja
Pół łyżki oleju

Mąkę, jaja i olej wymieszać, wyrobić jednorodne ciasto. Ciasto wałkować na cienkie płaty, pokroić na paski. Podsuszyć i następnie przepuścić przez maszynkę do makaronu.

- **HÜHNERBRÜHE MIT NUDDELN**

HÜHNERBRÜHE
1 Portion Hühnerfleisch (mit Knochen)
1 Portion Suppengrün (Karotten, Petersilie, Sellerie, Liebstöckel, Lauch, Zwiebel)
Salz, Pfeffer, Piment oder Suppengewürz wie z. B. Vegeta

Das Fleisch abspülen, kaltes Wasser einfüllen, Gemüse, Salz, Pfeffer und Piment hinzufügen. Aufkochen und dann 1,5 Stunden ohne Deckel köchen lassen. Gemüse und Fleisch aus der Brühe rausnehmen. Die Brühe durch ein Sieb durchgießen und die Karottenwürfel hinzufügen. Mit Nudeln und gehackter Petersilie servieren.

NUDELN
200 g Weizenmehl
2 Eier
Ein halber Esslöffel Öl
Mehl, Eier und Öl mischen, zu einem homogenen Teig durchkneten.

Den Teig in dünne Blätter rollen und in Streifen schneiden. Trocknen und dann durch die Nudelmaschine durchlaufen lassen.

ŚLĄSKA ROLADA WOŁOWA

Składniki:

4 plastry wołowiny,
15 dag boczku wędzonego,
dwa ogórki kiszone,
duża cebula,
musztarda,
sól i pieprz.

Sposób przygotowania:

Mięso rozbić tłuczkiem na cienkie plastry. Każdy plaster mięsa oprószyć solą i pieprzem z obu stron, posmarować musztardą. Boczek, ogórek i cebulę pokroić w kostkę i ułożyć wzdłuż szerszego boku rolady. Płaty mięsa zwinąć w roladę i owinąć białą nitką. Kłaść na rozgrzany tłuszcz i obsmażyć ze wszystkich stron, następnie podlewać wodą i dusić do miękkości. Przed spożyciem i podaniem zdjąć nici.

SCHLESISCHE RINDERROULADE

Zutaten:

4 Scheiben Rindfleisch,
15 dag geräucherter Speck,
zwei saure Gurken,
eine große Zwiebel,
Senf,
Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Das Fleisch mit dem Fleischklopfer in dünne Scheiben hauen. Jedes Stück Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Senf bestreichen. Speck, Gurke und Zwiebel würfeln. Zwiebel, Speck und Gurke an der breiteren Seite der Roulade anrichten. Die Scheiben zusammenrollen und mit einem weißen Faden umwickeln. Auf heißes Fett legen und von allen Seiten anbraten, dann mit Wasser nachgießen und weich dünsten. Fäden vor dem Servieren entfernen.

KLUSKI ŚLĄSKIE

Składniki:

1 kg ziemniaków
mąka ziemniaczana
1 jajko,
1 łyżeczka soli

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować, przecisnąć przez praskę. Włożyć do miski i wyrównać łyżką. Całość podzielić na 4 części, jedną z czerech części wyjąć i rozłożyć na pozostałych, w to miejsce dosypać tyle mąki ziemniaczanej, aby zapełnić miejsce po ziemniakach. Dodać jajko i całość zagnieść. Ciasto powinno być plastyczne. W razie potrzeby dodać trochę mąki lub, gdy jest za suche, odrobinę mleka. Formować okrągłe kluski i wrzucać do wrzącej, osolonej wody. Gdy kluski wypłyną na wierzch, zostawiamy je jeszcze chwilę.

SCHLESISCHE KLÖSSE

Zutaten:

1 kg Kartoffeln,
Kartoffelmehl,
1 Ei,
1 TL Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, durch die Presse drücken. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit einem Löffel ausgleichen. Ganzes in vier Teile teilen, einen der vier Teile entfernen und auf dem Rest verlegen. In die entstandene Lücke so viel Kartoffelmehl hineinstreuen, bis sie aufgefüllt ist. Ganzes zusammenkneten und ein Ei hinzufügen. Der Teig soll plastisch sein. Gegebenenfalls etwas Mehl hinzufügen oder wenn der Teig etwas zu trocken ist, ein bisschen Kaffeemilch gießen. In runde Klöße formen und in kochendes, gesalzenes Wasser werfen. Wenn die Klöße aufschwimmen, dann noch eine Weile ziehen lassen.

MODRA KAPUSTA

Składniki:

1 kg czerwonej kapusty,
1 średnia cebula,
15 dag wędzonego boczku,
sól, cukier, pieprz, ocet do smaku

Sposób przygotowania:

Kapustę poszatkować i ugotować w posolonej wodzie. Boczek pokroić w kostkę i usmażyć, a następnie pokrojoną w kostkę cebulę zeszklić razem z boczkiem. Kapustę odcedzić, dodać boczek z cebulą. Przyprawić do smaku solą, cukrem, pieprzem, octem i wymieszać.

Do obiadu można podać kompot z owoców.

BLAUKRAUT

Zutaten:

1 kg Blaukraut,
1 mittelgroße Zwiebel,
15 dag geräucherter Speck,
Salz, Zucker, Pfeffer, Essig zum Abschmecken.

Zubereitung:

Kohl hacken und in Salzwasser kochen. Den Speck würfeln und anbraten, dann die gewürfelte Zwiebel zusammen mit dem Speck glasig anschwitzen. Den Kohl abgießen, den Speck und die Zwiebeln hinzufügen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer, Essig abschmecken und mischen.

Zum Mittagessen kann auch Obstkompott serviert werden.

Jełowa, 2007 rok
Wizyta podczas dożynek

Jelowa Jahr 2007
Besuch zum Erntedankfest

Od lewej: ks. prob. Helmut Piechota z Jełowej, 3. burmistrz Arnstein Bernd Röll, 1. burmistrz Linda Plappert-Metz, przewodniczący komitetu ds. umowy partnerstwa Joachim Strobel oraz wójt Dieter Wystub

Auf dem Bild (v.l.) Pfarrer Helmut Piechota, aus Jelowa, Arnsteins 3. Bürgermeister Bernd Röll, 1. Bürgermeisterin Linda Plappert-Metz, Vorsitzender des Partner-schaftskomitees Joachim Strobel sowie Bürgermeister Dieter Wystub

Pozdrowienia Lindy Plappert-Metz burmistrz Arnstein w latach 2002–2014 r.

Grußwort Linda Plappert-Metz Arnsteiner Bürgermeisterin von 2002 bis 2014

Życie oznacza spotkania… to stwierdzenie charakteryzuje każde partnerstwo – zwłaszcza nasze 25-letnie partnerstwo pomiędzy miastem Arnstein i Łubnianami.

Z wdzięcznością i wielką radością spoglądam wstecz na wiele dobrych i serdecznych spotkań w ciągu 12 lat mojej kadencji.

Coroczny wyjazd do Łubnian z okazji dożynek był zawsze jednym z najważniejszych wydarzeń roku. Nawiązano przyjaźnie, które zostały wypełnione życiem. A spotkania te zaowocowały nawet małżeństwami!

Osobą, która ucieleśniała dla mnie to partnerstwo, był wójt Dieter Wystub, którego niestety nie ma już z nami. Była on osobą z wielkim sercem i charyzmą. Dzięki mu za wspólną pracę na rzecz partnerstwa miast! Szczególnie interesowała go wymiana muzyczna, dlatego do naszej delegacji należała zawsze orkiestra dęta. Muzyka przezwycięża bariery, nawet językowe. Wielkim gwarantem wymiany muzycznej był zawsze Krystian Czech!

Ponieważ droga do serca prowadzi przez żołądek, uważam, że pomysł wymiany przepisów w niniejszej książce o partnerstwie jest świetny!

Niech dobry duch i zaangażowanie w to partnerstwo w dalszym ciągu przyczyniają się do rozwoju przyjaźni. Zawsze bardzo wzruszały mnie te spotkania!

Moje podziękowania kieruję do wszystkich tych, którzy z entuzjazmem zaangażowali się w tę przyjazną wymianę, zwłaszcza do rodzin goszczących. Ad multos annos!

Linda Plappert-Metz
była burmistrz

Leben heißt Begegnen... diese Aussage kennzeichnet jede Partnerschaft, vor allem auch unsere 25jährige zwischen der Stadt Arnstein und Lubniany. Mit Dankbarkeit und großer Freude blicke ich auf die zahlreichen guten, von Herzlichkeit geprägten Begegnungen während meiner 12jährigen Amtszeit zurück. Die jährliche Fahrt nach Lubniany anlässlich des Erntedankfestes zählte stets zu den Höhepunkten im Jahresreigen. Freundschaften wurden geschlossen und wurden, werden mit Leben gefüllt. Sogar Ehen entsprangen diesen Begegnungen! Der Mensch, der für mich diese Partnerschaft verkörperte, Bürgermeister Dieter Wystub, musste leider schon von uns gehen. Ein Mensch mit großem Herzen und Charisma. Danke für das gemeinsame Wirken für diese Städtepartnerschaft! Ihm lag vor allem auch der musikalische Austausch am Herzen,so dass stets eine Blaskapelle unserer Delegation angehörte. Musik verbindet barrierefrei, wenn manchmal sprachliche Schwierigkeiten vorhanden sind. Ein grandioser Garant für den musikalischen Austausch war stets Krystian Czech! Da die Liebe bekanntlich durch den Magen geht, finde ich die Idee in diesem Partnerschaftsbuch Rezepte auszutauschen wunderbar! Möge der gute Geist und das Engagement für diese Städtepartnerschaft weiterhin die Freundschaft beflügeln. Mich haben die Begegnungen immer sehr bewegt! Mein Dank gilt allen, die sich für diesen freundschaftlichen Austausch begeistert und eingesetzt haben, vor allem auch den Gastfamilien. Ad multos annos!

Linda Plappert-Metz
Bürgermeisterin a. D.

Sadzenie drzewka na 20. rocznicę partnerstwa w Łubnianach

Baumpflanzung zum 20-jährigen Jubiläum in Lubniany

Prezent przywiozła pani burmistrz Linda Plappert-Metz podczas wizyty na dożynkach 2013 r. Drzewko zostało zasadzone wspólnie z kolegą Krystianem Baldym przy Gminnej Bibliotece Publicznej w Łubnianach.

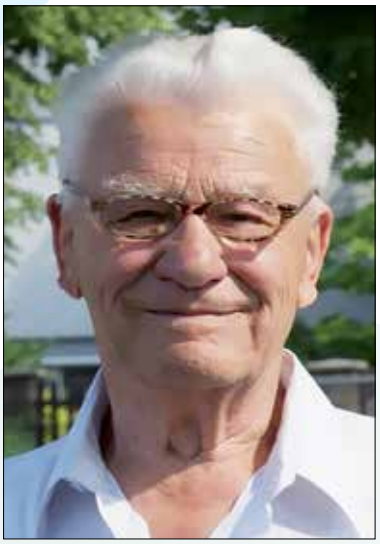
Das Geschenk brachte Arnsteins Bürgermeisterin Linda Plappert-Metz beim Besuch zum Erntedankfest 2013 mit und pflanzte ihn gemeinsam mit dem Kollegen Krystian Baldy an der Öffentlichen Gemeindebibliothek in Lubniany ein.

Moje wspomnienia z naszego partnerstwa

Helmut Schurtz, 85 lat – mieszkaniec Kępy

Meine Erinnerungen an unsere Partnerschaft

Helmut Schurtz, 85 Jahre alt – Einwohner von Kępa



20 maja 1993 r., godzinę przed północą, przed budynkiem Urzędu Gminy w Łubnianach zebrała się grupa około 30 osób z ówczesnym wójtem Dieterem Wystubem. Autokarem marki MAS wyruszyliśmy do Arnstein podpisać partnerstwo (Partnerschaftsvertrag). 21 maja po godzinie 13.00 byliśmy już na miejscu. Przywitali nas burmistrz Roland Metz z rodzinami, które miały nas gościć. Ja i kierowca naszego autobusu Ryszard Trocha trafiliśmy do Państwa Steiner. Pan Steiner jest głównym inżynierem znanej na całym świecie fabryki Miwa, która produkuje linie do produkcji wypieków. W naszym opolskim realu (Auchan) takie urządzenie pracuje bez zarzutu od otwarcia marketu. Wieczorem Państwo Steiner zaproponowali nam wzięcie udziału w Polterabend w miejscowym browarze, gdzie córka właściciela wychodziła za mąż, albo spotkanie w małym barze. Wybraliśmy to drugie. Było bardzo przyjemnie. Zabawiał nas, grając na gitarze, pułkownik w stanie spoczynku. Obecni byli burmistrz Roland Metz z małżonką i wójt Dieter Wystub. Spotkanie trwało do białego rana. W sobotę 22 maja odbyła się uroczysta sesja Rady Miasta i podpisanie Partnerschaftsvertragu przez burmistrza Rolanda Metza i wójta Dietera Wystuba. Resztę dnia spędziliśmy z mieszkańcami Arnstein w namiocie. W niedzielę pod wieczór wyjechaliśmy zadowoleni do domu, żegnani przez naszych nowych znajomych.

Przed dożynkami gminnymi w tym samym roku 1993 z żoną zaprosiliśmy małżeństwo w naszym wieku Ernę i Gerarda Matusik, i zaczęła się nasza przyjaźń, która trwa do dziś już 26 lat. Na pierwszy wyjazd na Bürgerfest po 1993 roku wyjechały z naszej gminy 2 autokary, z ponad 80 osobami. Nas gościli już Państwo Matusik. W następnych latach braliśmy regularnie

Am 20. Mai 1993, eine Stunde vor Mitternacht, versammelte sich vor den Gebäude des Gemeindeamtes in Łubniany eine Gruppe von etwa 30 Personen, darunter war auch der damalige Gemeindevorsteher Dieter Wystub. Wir machten uns mit einem Omnibus der Marke MAS nach Arnstein, um den Partnerschaftsvertrag abzuschließen. Wir kamen am 21. Mai gegen 13 Uhr an. Wir wurden von Bürgermeister Roland Metz und den Gastfamilien begrüßt. Ich und unserer Busfahrer Ryszard Trocha kamen zum Ehepaar Steiner. Herr Steiner ist Hauptingenieur der weltbekannten Firma Miwa, die Produktionslinien für Backwaren herstellt. In unserem Oppelner Auchan-Markt funktioniert eine solche Einrichtung einwandfrei seit der Geschäftseröffnung. Am Abend schlug uns das Ehepaar Steiner entweder am Polterabend in der örtlichen Brauerei teilzunehmen, wo die Tochter des Besitzers heiratete, oder sich in einer gemütlichen Bar zu treffen. Wir entschieden uns fürs Letztere. Es war sehr angenehm. Wir wurden von einem Oberst in Ruhezustand unterhalten, der Gitarre spielte. Anwesend waren der Bürgermeister Roland Metz mit seiner Gemahlin und der Gemeindevorsteher Roland Metz. Das Treffen dauerte bis zum Morgengrauen. Am Samstag, den 22. Mai, fanden die feierliche Stadtratssitzung und die Unterzeichnung des Partnerschaftsvertrages durch Bürgermeister Roland Metz und den Gemeindevorsteher Dieter Wystub statt. Den Rest des Tages verbrachten wir mit den Arnsteinern in einem Zelt. Am Sonntagabend wurden wir von unseren neuen Freunden verabschiedet und kehrten zufrieden nach Hause zurück.

Vor dem Gemeindeerntedankfest luden ich und meine Ehefrau noch in demselben Jahr 1993 ein Ehepaar in unserem Alter, Erna und Gerard Matusik, zu

udział we wszystkich wyjazdach aż do 2008 roku. Prywatnie nawet kilka razy w roku. Choć byliśmy prywatnie, burmistrz Roland Metz zapraszał nas zawsze na wszystkie uroczystości. Po odejściu na emeryturę, jego następczyni Pani Linda Plapert-Metz tak samo traktowała nas jak dobrych przyjaciół. Atrakcją na jednym z wyjazdów na Bürgerfest było spotkanie z drugą gminą partnerską Arnstein, francuskim nadmorskim miastem Cancale, słynnym z hodowli ostryg na 400 ha. W autobusie przywieźli pojemnik z wodą morską z ostrygami, które sprzedawali po 1 DM za sztukę. Dla nas, gości, były gratis.

Co pamiętam? Były wyjazdy do zamku w Würtzburgu, do Karltsstadt i Schweinfurtu. Prywatnie z naszymi przyjaciółmi, Państwem Matusik, zwiedzaliśmy Rothenburg ob der Tauber, gdzie cały rok są otwarte sklepy z artykułami na Boże Narodzenie, góry Rhön, Kreutzberg, Volkach i inne atrakcyjne miejscowości. My odwdzięczaliśmy się tym samym, pokazując przyjaciołom nasze polskie atrakcje turystyczne. Ostatni raz Państwo Matusik gościli u nas 4 lata temu, na dożynkach gminnych w Brynicy, już z nową burmistrz Panią Anną Stolz.

Nasza przyjaźń z Erną i Gerardem Matusik trwa nadal. Wymieniamy się gazetami i książkami z naszego regionu i kilka razy w miesiącu dzwonimy do siebie. Niestety, zdrowie i wiek nie pozwalają na tak długie podróże, żeby się spotkać.

uns ein. So begann eine Freundschaft, die bis heute besteht. Das heißt bereits 26 Jahre lang. Zum ersten Bürgerfest nach 1993 reisten von uns 2 Omnibusse mit über 80 Personen an. Da war das Ehepaar Matusik bereits bei uns zu Gast. In den folgenden Jahren nahmen wir bis 2008 regelmäßig an allen Reisen teil. Privat trafen wir uns jedoch sogar mehrmals im Jahr. Obwohl wir privat anreisten, lud uns der Bürgermeister Roland Metz immer zu allen Feierlichkeiten ein. Nach seiner Pensionierung behandelte uns seine Nachfolgerin Frau Linda Plapert-Metz ebenso wie gute Freunde. Eine Attraktion einer Reise zum Bürgerfest bildete das Treffen mit Vertretern der anderen Partnergemeinde Arnsteins, der französischen Küstenstadt Cancale, die für ihre 400 ha große Austernzucht bekannt ist. Sie brachten im Bus ein Becken mit Austern im Meerwasser mit, die sie für 1 DM pro Stück verkauften. Wir als Gäste, bekamen diese gratis.

Woran kann ich mich noch erinnern? Es gab Ausflüge zum Schloss in Würzburg, nach Karlsstadt und nach Schweinfurt. Mit unserem Freunden, dem Ehepaar Matusik, besichtigten wir Rothenburg ob der Tauber, wo es Geschäfte gibt, wo man das ganze Jahr über Weihnachtsartikel kaufen kann. Wir besuchten auch die Rhön, Kreuzberg und Volkach und andere attraktive Orte. Wir dankten unseren Freunden, indem wir ihnen unsere polnischen Sehenswürdigkeiten zeigten. Das Ehepaar Matusik war das letzte Mal vor 4 Jahren bei uns zu Gast. Damals reiste es zusammen mit der neuen Bürgermeisterin Frau Anna Stolz an.

Unsere Freundschaft zu Erna und Gerard Matusik hält immer noch an. Wir tauschen Zeitungen und Bücher aus unseren Regionen aus und rufen einander mehrmals im Monat an. Leider lässt unsere Gesundheit lange Reisen nicht mehr zu, sodass wir uns nicht treffen können.

Ulubiona potrawa Pana Helmuta

Lieblingsgerichte von Herr Helmut

WODZIÓNKA – BROT ZUPPE (GÓRNY ŚLĄSK)

Składniki:

2 kromki czerstwego chleba
1 litr wrzącej wody
2-3 ząbki czosnku
1 duża łyżka masła
½ łyżeczki soli, trochę pieprzu i maggi

Sposób przygotowania:

Chleb pokroić w kostkę, dodać masło i posiekany czosnek z solą. Zalać wrzącą wodą, przykryć pokrywką, aby przeszło. Do smaku można dodać pieprz i maggi.

2. przepis

Składniki:

½ kg ugotowanych (nieobranych) ziemniaków
czerstwy chleb
1 l wody
sól, pieprz
1-2 ząbki czosnku
boczek wędzony lub masło (według uznania)

Sposób przygotowania

Ugotować wodę i przyprawić solą i pieprzem. Rozdrobnić czosnek i dodać do ugotowanej wody. Pokroić boczek w kostkę, przesmażyć i dodać do wywaru (to samo w przypadku wyboru masła). Obrać ziemniaki ze skórki, pokroić w kostkę lub plastry i razem z chlebem (pokrojonym w kostkę) dodać do wywaru.

WODZIÓNKA - BROTSUPPE (OBERSCHLESIEN)

Zutaten:

2 Scheiben altbackenes Brot
1 Liter kochendes Wasser
2 – 3 Knoblauchzehe
1 Eßlöffel Butter
½ Teelöffel Salz, ein bisschen Pfeffer und Maggi

Zubereitung

Brot in Würfel schneiden, Butter und gehackten Knoblauch mit Salz dazugeben. Mit kochendem Wasser übergießen und abgedeckt ziehen lassen. Pfeffer und Maggi nach Geschmack hinzufügen.

Zweites Rezept

Zutaten:

½ kg gekochte (ungeschälte) Kartoffeln
trockenes Brot
1 l Wasser
Salz, Pfeffer
1 – 2 Knoblauchzehe
geräucherter Speck oder Butter (nach Geschmack)

Zubereitung:
Wasser aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch zerdrücken und in kochendes Wasser geben. Speck in Würfel schneiden, anbraten und in die Brühe geben (das gleiche gilt für Butter). Kartoffeln schälen, in Würfel oder Scheiben schneiden und zusammen mit Brot (gewürfelt) in die Brühe geben.

WODZIÓNKA WEDŁUG PRZEPISU PANI GERTRUDY Z DOMU DZIENNEGO POBYTU W BIADACZU

Składniki:

Woda, chleb, ziemniaki ugotowane, czosnek, przyprawy (sól, pieprz), tłuszcz (masło lub wytopiona słonina).

Przygotowanie:
Chleb pokroić w kostkę, może być podsuszany. Wodę ugotować. W misce przygotować chleb, czosnek, przyprawy, tłuszcz całość zalać wrzątkiem i przykryć pokrywką. Na stole obok miski z przygotowaną potrawą stawiamy naczynie z ugotowanymi ziemniakami. Na talerz nakładamy „wodziónkę", dodając ziemniaki.

WODZIÓNKA – BROTSUPPE NACH DEM REZEPT VON FRAU GERTRUDA VON DER SENIORENTAGESSTÄTTE BIADACZ

Zutaten:

Wasser, Brot, gekochte Kartoffeln, Knoblauch, Gewürze (Salz, Pfeffer), Fett (Butter oder Speck).

Zubereitung:
Brot (kann etwas angetrocknet sein) in Würfel schneiden. Wasser aufkochen. Brot, Knoblauch, Gewürze und Fett in einer Schüssel zubereiten und mit kochendem Wasser übergießen, dann mit einem Deckel abdecken. Neben der Schüssel mit dem zubereiteten Gericht kommt auf den Tisch noch die Schüssel mit gekochten Kartoffeln. „Wodziónka" mit Kartoffeln auf den Teller legen.

Wodziónka / Brotsuppe

Burmistrz Miasta Arnstein (w latach 2014–2018)

Bürgermeisterin der Stadt Arnstein

W roku 1993 nawiązano partnerstwo pomiędzy miejscowościami Łubniany w Polsce i Arnstein w Niemczech. W ciągu ostatnich 25 lat partnerstwo to rozwinęło się w prawdziwą przyjaźń. Jest to w małym stopniu zasługą włodarzy obu miejscowości. To przede wszystkim zasługa tych, którzy w tym długim okresie angażowali się na rzecz kontaktów między mieszkańcami naszych miejscowości, którzy pracowali nad wzajemnymi wizytami, nad poznawaniem się, co w niektórych przypadkach przerodziło się w bardzo bliskie więzi osobiste i przyjaźnie. Z tych kontaktów wyniknęły choćby trzy małżeństwa.

Partnerstwo gminne, takie jak nasze, wydaje się we współczesnej europejskiej rzeczywistości czymś oczywistym. I mówię: dzięki Bogu, że tak to postrzegamy. Zbyt szybko zapomina się, że jeszcze kilkadziesiąt lat temu Europa była podzielona między narody, które nie tylko były sobie wrogie, ale nawet niszczyły się w wojnach.

Dlatego cieszymy się, że dziś możemy świętować tak wspaniały rozwój. Ludzie z Polski i Niemiec są teraz partnerami i przyjaciółmi. Wszyscy jesteśmy mieszkańcami jednego domu – Europy.

A kiedy przyjrzymy się, jak szybko nastąpiły te zmiany, to należy stwierdzić, że doświadczyliśmy w historii szczęśliwego zbiegu okoliczności.

Tradycją stały się już coroczne wzajemne wizyty. Spotykamy się albo tutaj, w Arnstein, na święcie miejskim wiosną, albo jesienią na dożynkach w Łubnianach. W tym ćwierćwieczu odbywały się również spotkania w formie wymian młodzieżowych, wycieczek ministrantów, wymian uczniów, pokazów mody ludowej, turniejów piłkarskich, by wymienić tylko kilka. Spotykamy się na stopie obywatelskiej i koleżeńskiej, dzięki czemu możemy uczyć się od siebie nawzajem i pomagać sobie wzajemnie.

Im Jahr 1993 wurde zwischen den Städten Lubniany in Polen und Arnstein in Deutschland eine Partnerschaft geschlossen. Diese Städtepartnerschaft hat sich in den letzten 25 Jahren zu einer wirklichen Städtefreundschaft entwickelt. Dies ist weniger der Verdienst der offiziellen Amtsträger in beiden Städten. Es ist vor allem der Verdienst derjenigen, die sich während dieses langen Zeitraumes für Begegnungen zwischen den Menschen aus unseren Städten eingesetzt haben, für gegenseitige Besuche, für gegenseitiges Kennenlernen, das in manchen Fällen zu ganz engen persönlichen Bindungen und Freundschaften weiterentwickelt wurde. 3 Ehen sind aus diesen Kontakten hervorgegangen, um nur ein Beispiel hier zu nennen.

Eine kommunale Partnerschaft, wie die unsere erscheint heute vielen schon als eine Selbstverständlichkeit der europäischen Realität. Und ich sage – Gott sei Dank, erscheint sie uns so. Denn allzu schnell wird vergessen, dass dieses Europa noch bis vor einigen Jahrzehnten geteilt war zwischen Nationen, die sich nicht nur feindlich gegenüberstanden, sondern sich sogar in Kriegen gegenseitig zerstörten.

Darum freuen wir uns heute besonders, eine so wunderbare Entwicklung feiern zu dürfen. Menschen aus Polen und Deutschland sind heute Partner und Freunde. Wir sind alle gemeinsame Bewohner eines Hauses Europa.

Und wenn man sieht, mit welch rasantem Tempo sich diese Entwicklung ergeben hat, dann muss man sagen, wir haben einen Glücksfall der Geschichte erlebt.

Es ist bereits Tradition geworden, uns jährlich gegenseitig zu besuchen. Entweder hier in Arnstein beim Bürgerfest im Frühjahr oder im Herbst in Lubniany zum Erntedankfest. Es gab in diesem Vierteljahrhundert aber auch Begegnungen in Form von Jugendaustausch, Ministrantenfahrt, Schüleraustausch,

To właśnie mieszanka spotkań oficjalnych i relacji osobistych cechujących to partnerstwo czyni go przykładem na to, w jaki sposób obywatele kształtują i promują integrację europejską na szczeblu lokalnym.

Te osobiste relacje stanowią stabilną podstawę i gwarancję trwałego pokoju w Europie. W naszych rękach leży wypełnienie życiem naszego domu – Europy. Partnerstwa miejscowości mają nieocenioną wartość. Umożliwiają nam one poznanie innych kultur, abyśmy mogli lepiej się zrozumieć. Wpływają one na zwiększenie naszej otwartości.

My jako politycy gminni obu miejscowości ponosimy wspólną odpowiedzialność za wspieranie idei tego partnerstwa, tak aby nasi obywatele byli zmotywowani do włączenia się do niego bądź jego kontynuacji.

Wszystkim osobom, które pielęgnują, wspierają i rozwijają stosunki polsko-niemieckie na płaszczyźnie krajowej i samorządowej życzę, by ta praca nadal sprawiała im dużo radości i by innowacyjnymi, kreatywnymi pomysłami, zrozumieniem, odwagą i ciekawością podjęli się coraz to nowych wyzwań.

Nam życzę, byśmy pozostali na zawsze przyjaciółmi w bezkonfliktowej Europie, by nasze partnerstwo pozostało żywe, intensywne i owocne, by możliwie jak najwięcej ludzi, w tym ludzi młodych, skorzystało z okazji do spotkań i utrzymywania nawiązanych kontaktów. Niech nasze partnerstwo Wschód-Zachód będzie się stale rozwijać, a jego korzenie będą silne i mocno zakotwiczone. To jest zadanie, którego pragniemy podjąć się w kolejnych 25 latach.

Wasza Anna Stolz

Trachtenmodenschau, Fußball-Turnieren, um hier nur einige zu nennen. Wir begegnen uns auf bürgerschaftlicher und freundschaftlicher Ebene und können so gegenseitig voneinander lernen und uns helfen.

Es ist gerade die Mischung aus offizieller Begegnung und persönlicher Beziehung, die diese Partnerschaft prägen und sie zum Beispiel macht, wie Bürgerinnen und Bürger die Integration Europas auf lokaler Ebene gestalten und voranbringen.

Diese persönlichen Beziehungen sind eine stabile Basis und Garant für einen dauerhaften Frieden in Europa. Es liegt in unseren Händen, das Haus Europa mit Leben zu füllen! Städtepartnerschaften leisten hier unschätzbaren Wert. Sie ermöglichen, andere Kulturen kennen zu lernen, damit wir uns besser verstehen. Sie lassen unsere Offenheit wachsen.

Wir Kommunalpolitiker aus beiden Städten stehen in der gemeinsamen Verantwortung, die Idee dieser Partnerschaft so zu unterstützen, dass unsere Bürgerinnen und Bürger motiviert werden mit- bzw. weiterzumachen.

Allen Menschen, die auf nationaler und kommunaler Ebene die deutsch-polnische Beziehungen pflegen, sie fördern und ausbauen, weiterhin viel Freude an dieser Arbeit und dass sie sich den immer neuen Herausforderungen mit innovativen, kreativen Ideen, Verständnis, Mut und Neugierde stellen.

Uns wünsche ich, dass wir in einem friedlichen Europa Freunde für immer bleiben, dass unsere Partnerschaft eine lebendige, intensive und fruchtbare bleibt, dass möglichst viele Menschen, auch junge, die Chance zu Begegnungen nutzen und die begonnenen Kontakte aufrecht erhalten werden. Möge unsere Ost-West Partnerschaft stetig wachsen und die Wurzeln stark und fest verankert sein. Das ist der Auftrag, den wir im Blick auf 25 erfolgreiche Jahre mitnehmen wollen in die Zukunft.

Ihre Anna Stolz

Od lewej (v. l.) Krystian Baldy, Irena Baldy, Anna Stolz, Gabriela Kalina, Alfred Waleska, Maria Waleska oraz Mariola i Roland Krauze

Wymiana młodzieży

Jugendaustausch

W ponaddwudziestopięcioletniej historii naszego partnerstwa, do ważnych naszych osiągnięć i interesujących doświadczeń należą wymiany młodzieży. Na nich uczyliśmy się wzajemnej tolerancji i szacunku. Interkulturalne przeżycia, jakich wspólnie doświadczaliśmy, zmieniały nasze wzajemne wyobrażenia. Każde kolejne spotkanie, niezależnie od miejsca, gdzie się spotykaliśmy, gruntowało coraz bardziej naszą przyjaźń. Nawzajem też poznawaliśmy z wielką ciekawością nasze kulinarne dziedzictwo, każde inne, czasami podobne (szczególnie potrawy śląskie i frankońskie). Interesującym wyzwaniem było (przynajmniej dla łubniańskiej młodzieży) poznawanie kuchni francuskiej. Szybko się uczyliśmy, i już po tygodniu pobytu w Normandii owoce morza smakowały wszystkim jak tradycyjne na Śląsku ogórki kiszone.

In der über 25-jährigen Geschichte unserer Partnerschaft zählt der Jugendaustausch zu unseren wichtigen Leistungen und interessanten Erfahrungen. Dank diesem haben wir gegenseitige Toleranz und Respekt gelernt. Die interkulturellen Erfahrungen, die wir gemeinsam erlebt haben, haben unsere gemeinsamen Vorstellungen verändert. Jedes weitere Treffen, unabhängig davon, wo wir uns getroffen haben, hat unsere Freundschaft immer mehr vertieft. Wir haben auch mit großer Neugierde unser kulinarisches Erbe kennengelernt, jedes anders, aber manchmal recht ähnlich (vor allem schlesische und fränkische Gerichte). Eine interessante Herausforderung ist, wenigstens für die Jugend aus Łubniany, das Kennenlernen der französischen Küche gewesen. Wir haben uns jedoch schnell an diese gewöhnt und bereits nach einer Woche haben Meeresfrüchte allen wie traditionelle schlesische saure Gurken geschmeckt.

Zdjęcie z finalnego wieczoru w dniu 4 sierpnia 2006 r. w Arnstein. Zdjęcie przedstawia młodzież z Łubnian, Arnstein i Cancale

Bild vom Abschlussabend am 4. August 2006 in Arnstein. Auf dem Bild zu sehen sind Jugendliche aus Lubniany, Arnstein und Cancale

Wszyscy uczestnicy wymiany młodzieżowej otrzymali koszulki. Motto trzech corocznych spotkań brzmiało: Duch walki! Na zdjęciu przedstawiciele miast partnerskich Arnstein: (od lewej) Nathine Willert oraz Cancale: Lydia Lehoerff, (z prawej) Rosi Strobel

Alle Beteiligten beim Jugendaustausch wurden mit T-Shirts ausgestattet. Das Motto der drei – Jahres-Begegnungen: Teamgeist! Auf dem Bild sind die Partnerschaftsbeauftragten aus Arnstein (v. l.) Nathine Willert und Cancale, Lydia Lehoerff sowie Rosi Strobel (rechts).

Wspomina Aldona Pyrasz-Henek

W roku 2006 miałam przyjemność wziąć udział w wyjeździe do Arnstein, a tym samym być uczestnikiem spotkania młodzieży pomiędzy partnerskimi miejscowościami Arnstein (Niemcy), Cancale (Francja) i gmina Łubniany. Pełniłam rolę opiekuna i niemieckiego tłumacza grupy. Mimo tego, że minęło już wiele lat, nadal z sentymentem sięgam pamięcią do tamtych wydarzeń. Była to świetna okazja do poznania sympatycznych osób i wzbogacenia wiedzy w zakresie naszych różnic kulturowych. Zorganizowany czas pozwolił na poznanie zabytków miejscowości i jej okolicy, wspólne zabawy integracyjne, poznanie wzajemnych tradycji, nawiązanie nowych kontaktów. Braliśmy udział w szeregach atrakcji. Mimo tego, że czasami dało się odczuć zmęczenie, bawiliśmy się razem bardzo dobrze. Z czasem można było zauważyć, jak stawaliśmy się bardziej otwarci wobec siebie. Luźna atmosfera sprzyjała rozwojowi języka niemieckiego i angielskiego, a nawet nauczenia się pojedynczych słów i zwrotów w języku francuskim. Myślę, że każdy z nas wrócił bardziej otwarty na nowe kultury i tradycje, mądrzejszy o nowe doświadczenia.

Aldona Pyrasz-Henek erinnert sich

Im Jahr 2006 hatte ich das Vergnügen nach Arnstein zu reisen und somit auh am Treffen der Jugendlichen aus den Partnerortschaften Arnstein (Deutschland), Cancale (Frankreich) und Lubniany teilzunehmen. Ich war damals die Betreuerin und Dolmetscherin der Gruppe. Obwohl bereits viele Jahre seitdem vergangen sind, erinnere ich mich immer noch gerne an diese Ereignisse. Es war eine wunderbare Möglichkeit sympathische Personen kennenzulernen und das Wissen über unsere kulturellen Unterschiede zu erweitern. Während des geplanten Aufenthalts konnten wir die historischen Denkmäler der Stadt und deren Umgebung kennenlernen, an gemeinsamen Integrationspartys teilnehmen, die gegenseitigen Bräuche kennenlernen und neue Kontakte knüpfen. Wir nahmen an verschiedenen Attraktionen teil. Obwohl wir manchmal recht müde waren, so hatten wir gemeinsam riesigen Spaß. Die entspannte Atmosphäre förderte die Entwicklung der Deutsch- und Englischkenntnisse und trug sogar zum Erlernen einzelner Wörter und Phrasen in Französisch bei. Ich denke, dass jeder von uns nach Hause offener für neue Kulturen und Traditionen und reicher an neuen Erfahrungen zurückkam.

Spotkanie młodzieży w 2007 r. w Łubnianach, pobyt w Brynicy w Gospodarstwie Agroturystycznym AGRORELAKS

Jugendtreffen 2007 in Lubniany, Aufenthalt in Brynica im Agrotourismushof AGRORELAKS

Francuzi przyjechali pociągiem do Arnstein, skąd kontynuowali wspólną podróż przez Europę do Polski

Die Franzosen reisten mit dem Zug nach Arnstein, um die Weiterfahrt quer durch Europa gemeinsam nach Polen anzutreten

Trzecie spotkanie młodzieży w Cancale w sierpniu 2008 r.

Dritte Jugendbegegnung in Cancale im August 2008

Młodzież z Łubnian udała się autobusem do Arnstein. Tam spędzili noc, zanim ruszyli w dalszą podróż do Francji wraz z młodzieżą z Arnstein

Jugendliche aus Lubniany reisten mit dem Bus nach Arnstein, dort verbrachten sie eine Nacht, bevor die Fahrt gemeinsam mit den Arnsteiner Jugendlichen weiter nach Frankreich führte

Dożynki w Luboszycach w 2016 r.

Erntedankfest Luboszyce 2016

Na zdjęciu (od lewej): pełnomocnik ds. ugody partnerstwa Nathine Willert, kapela ludowa z Müdesheim/Reuchelheim, dyrektor Łubniańskiego Ośrodka Kultury Krystian Czech i 3. Burmistrz Bernd Röll.
Muzycy z Müdesheim/Reuchelheim udali się do Łubnian już po raz ósmy i są w dalszym ciągu urzeczeni serdeczną gościnnością.

Auf dem Bild: v.l. Partnerschaftsbeauftragte Nathine Willert, die Trachtenkapelle Müdesheim/Reuchelheim, Kulturdirektor Krystian Czech sowie 3. Bürgermeister Bernd Röll.
Bereits achtmal reisten die Musiker aus Müdesheim/Reuchelheim nach Lubniany und sind immer wieder von der herzlichen Gastfreundschaft begeistert.

Tak na marginesie

Kolejna potrawa nie ma związku z naszą wymianą młodzieży. W śląskich domach „polywka" była dość popularna jeszcze w połowie XX w. Jest potrawą bardzo prostą. Dziś niestety rzadko podawaną. Może jednak warto od czasu do czasu powrócić do przeszłości, do czego niniejszym serdecznie zachęcamy! Przepis i jej przygotowanie są bardzo proste.

Polywka

Przysłowie ludowe: **„Łod polywki sumne dziywki, a łod zuru chop z muru"** (Górny Śląsk)

Składniki:

1 l maślanki
Sól i pieprz do smaku
200 ml mleka (pół szklanki)
1 łyżeczka mąki

Sposób przygotowania:

Maślankę zagotować, cały czas mieszając. Do gotującej się maślanki wlać mleko zmieszane z mąką. Całość gotować około 3 min. Doprawić solą i pieprzem do smaku.
Potrawę można podawać z ziemniakami pokrojonymi w talarki lub z chlebem z posmarowanym masłem.

Buttermilchsuppe (Oberschlesien)

Volkssprichwort: „**Łod polywki sumne dziywki, a łod zuru chop z muru**" (Die Buttermilchsuppe macht Mädels hübsch, und die Saure Milchsuppe macht den Mann steinhart)

Zutaten:

1 l Buttermilch
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
200 ml Milch (ein halbes Glas)
1 Teelöffel Mehl

Zubereitung

Buttermilch unter ständigem Rühren kochen. Milch mit eingemischten Mehl in die kochende Buttermilch einrühren. 3 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht kann mit in Scheiben geschnittenen Kartoffeln oder mit Brot und Butter serviert werden.

Übrigens

Das nächste Gericht hat nichts mit unserem Jugendaustausch zu tun. In schlesischen Häusern war „Polywka" Mitte des 20. Jahrhunderts sehr beliebt. Es ist ein sehr einfaches Gericht, das heute leider selten serviert wird. Vielleicht lohnt es sich von Zeit zu Zeit in die Vergangenheit zurückzukehren, wozu wir Sie herzlich ermutigen wollen! Das Rezept und die Zubereitung sind sehr einfach.

Polywka

- **WEDŁUG PRZEPISU PANI HILDEGARDY Z DOMU DZIENNEGO POBYTU W BIADACZU**

Składniki:

Maślanka, mąka pszenna, przyprawy, ziemniaki

Przygotowanie:

Maślankę ugotować, 1/2 szklanki wody lub mleka wymieszać z odrobiną mąki pszennej i wlać do gotującej się maślanki, intensywnie mieszając. Doprawić do smaku solą, magi, pieprzem. Podawać z ziemniakami pure.

Bardzo często wykorzystywano ziemniaki z poprzedniego dnia.

Polywka

- **NACH DEM REZEPT VON FRAU HILDEGARDA VON DER SENIORENTAGESSTÄTTE BIADACZ**

Zutaten:

Buttermilch, Weizenmehl, Gewürze, Kartoffeln

Zubereitung:

Buttermilch kochen, 1/2 Glas Wasser oder Milch mit etwas Weizenmehl rühren und unter intensivem Rühren in die kochende Buttermilch hineingießen. Mit Salz, Maggi-Würze und Pfeffer abschmecken.

Mit Kartoffelpüree servieren. Sehr oft hatte man die Kartoffeln vom Vortag verwendet.

Ulubiona potrawa Piotra Cieślika – prezesa Stowarzyszenia na Rzecz Wspierania Inicjatyw Kulturalnych w Gminie Łubniany ANIMATOR

Lieblingsgericht von Piotr Cieślik, Vorsitzender des Vereins zur Förderung kultureller Initiativen in der Gemeinde Łubniany „Animateur“

- **RECEPTURA I SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA EWY I PIOTRA CIEŚLIKÓW**

Składniki:

Kartofle, mąka kartoflana, sól, skwarki ze słoniny.

Przygotowanie:

Obrać kartofle i ugotować z solą do miękkości, odlać część wody i utłuc. Dodać mąkę kartoflaną, tyle, ile potrzeba i wymieszać. Masa nie może być ani za twarda ani za miękka. Garnek przykryć pokrywką i odwrócony postawić na płycie bocznej ciepłego pieca, żeby się uprażyły. Po 1/2 godziny zdjąć garnek z pieca, a w tym czasie można wytopić pokrojoną w kostkę słoninę. Formować dwoma łyżkami kluseczki i moczyć w roztopionym tłuszczu, żeby się nie skleiły. Po wykorzystaniu całego ciasta dodajemy resztę tłuszczu ze skwarkami i mieszamy. Spożywać, popijając maślonką lub kefirem. Gotowe i smacznego!!!

- **PANI ANI Z DOMU DZIENNEGO POBYTU W BIADACZU** (GÓRNY ŚLĄSK)

Składniki:

Ziemniaki, mąka ziemniaczana, sól, skwarki z wędzonego boczku lub słoniny.

Przygotowanie:

Ziemniaki obrać i ugotować do miękkości, odlać wodę i ugnieść jak na pure. Dodać mąkę ziemniaczaną w zależności od potrzeby, tak by masa nie była zbyt twarda ani zbyt miękka. Garnek odstawić na brzeg pieca w ciepłe miejsce, aby całość się przeparowała. Po kilku minutach masę przekładamy do miski, formując niewielkie kluseczki, ocierając łyżkę o brzeg miski i przekładając skwarkami. Najlepiej smakuje podawane z maślanką lub kefirem.

Pranzónki

- **REZEPT UND ZUBEREITUNGSHINWEISE – EWA UND PIOTR CIEŚLIK**

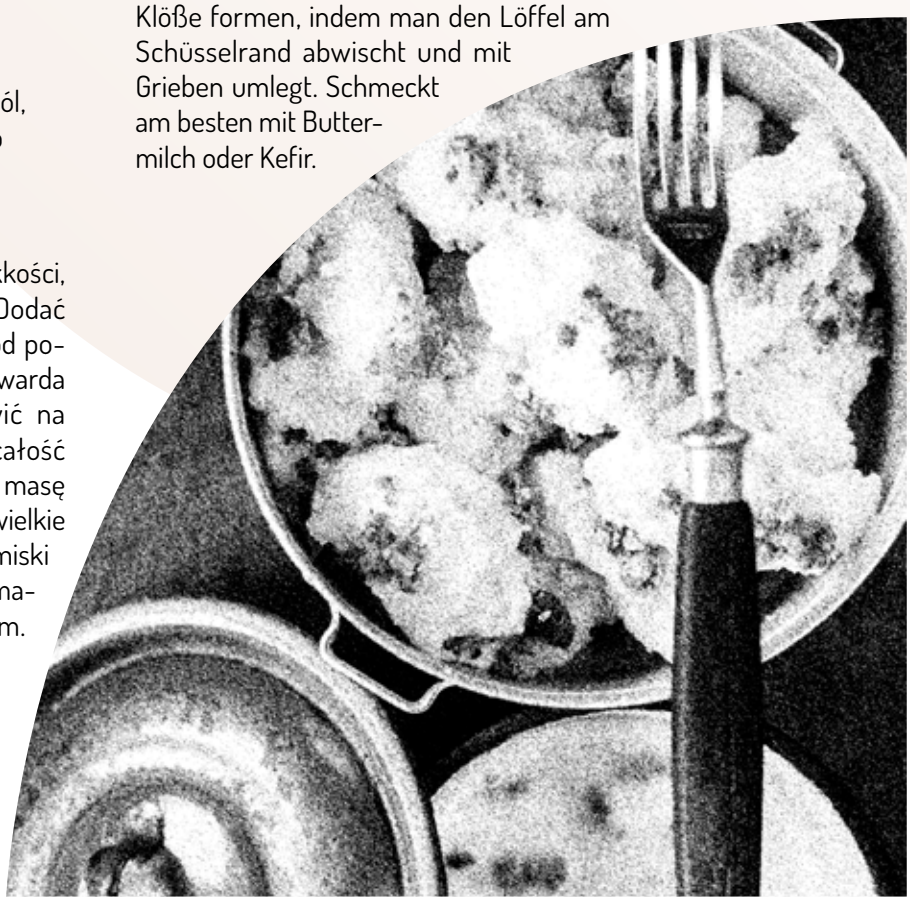
Zutaten: Kartoffeln, Kartoffelmehl, Salz, Grieben vom Speck.

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und mit Salz weich kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln stampfen. Kartoffelmehl nach Bedarf hinzufügen und vermischen. Die Masse darf weder zu hart noch zu weich sein. Den Topf abdecken und verkehrt auf die Seitenplatte des erhitzten Ofens zum Rösten abstellen. Nach ½ Stunde den Topf vom Ofen abnehmen und gewürfelten Speck schmelzen lassen. Klöße mithilfe von zwei Esslöffeln formen und im geschmolzenen Fett tunken, damit sie nicht zusammenkleben. Nachdem der ganze Teig aufgebraucht ist, den Restfett mit Grieben hinzufügen und vermischen. Mit Buttermilch oder Kefir servieren. Fertig und guten Appetit!!!

- **VON FRAU ANIA VON DER SENIORENTAGESSTÄTTE** BIADACZ (OBERSCHLESIEN)

Zutaten: Kartoffeln, Kartoffelmehl, Salz, Grieben vom geräucherten Speck oder Schwarte.

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und weich kochen, Wasser abgießen und wie Püree stampfen. Nach Bedarf Kartoffelmehl dazu geben, sodass die Masse weder zu hart noch zu weich wird. Den Topf an einen warmen Ort auf den Rand des Ofens abstellen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Nach ein paar Minuten die Masse in die Schüssel geben, kleine Klöße formen, indem man den Löffel am Schüsselrand abwischt und mit Grieben umlegt. Schmeckt am besten mit Buttermilch oder Kefir.



Ulubione potrawy naszego trzeciego burmistrza Bernda Rölla

Lieblingsgerichte von unserem 3. Bürgermeister Bernd Röll

Dwóch w jednej łodzi: wspólna wyprawa kajakami burmistrzów Baldego i Rölla w 2016 roku w Łubnianach (spływ na rzece Małapanew w Kolanowicach)

Zwei in einem Boot: Gemeinsame Kanufahrt der Bürgermeister Baldy und Röll beim Besuch 2016 in Lubniany (Rafting auf dem Małapanew in Kolanowice)

Tomatencremesuppe

- **ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**

20g Butter
50g Zwiebeln
800 g Tomaten
1 EL. Zucker
1 EL. Tomatenmark
250 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Oregano
Basilikum fein gehackt

Die Zwiebeln fein hacken. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und die Tomaten in Würfel schneiden.

Die Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen, Zucker dazugeben und goldgelb karamellisieren lassen. Tomaten, Knoblauch, Oregano und Tomatenmark hinzufügen und leicht anrösten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Salz und Pfeffer zugeben und die Suppe bei geschlossenem Deckel 10-15 Minuten kochen. Anschließend mit einem Mixstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Wieder erhitzen, die Sahne unterrühren und Basilikum einstreuen. Abschmecken und in Suppenteller füllen. Eventuell mit einem Sahnehäubchen garnieren.

Dazu in Kräuter- oder Knoblauchbutter geröstete Brotwürfel reichen.

Zupa krem z pomidorów

- **SKŁADNIKI NA 4 PORCJE**

20 g masła
50 g cebuli
800 g pomidorów
1 łyżka stołowa cukru
1 łyżka stołowa koncentratu pomidorowego
250 ml bulionu warzywnego
100 ml śmietany
1 ząbek czosnku
sól, pieprz, oregano
drobno posiekana bazylia

Cebulę drobno posiekać. Pomidory umyć, usunąć łodyżki i pokroić w kostkę.

Cebulę podsmażyć na maśle, aż się zeszkli, dodać cukier i skarmelizować na żółty kolor. Dodać pomidory, czosnek, oregano i koncentrat pomidorowy, lekko podpiec. Dolać wywar warzywny. Dodać sól i pieprz i gotować zupę pod pokrywką przez 10–15 minut. Następnie zmiksować blenderem na purée i przecedzić przez sito. Podgrzać, dodać śmietanę i posypać bazylią. Doprawić i wlać na talerz. Ewentualnie udekorować odrobiną śmietany.

Podawać z podsmażonymi na maśle ziołowym lub czosnkowym kawałkami chleba.

Hackbraten

375g gemischtes Hackfleisch
1 Brötchen vom Vortag
Wasser zum Einweichen
1-2 Eier
Salz
1 Zwiebel
1-2 Eßl. gehackte Petersilie
Pfeffer
Muskat
1 Eßl. Senf

Zum Braten:
40g Fett
1 Zwiebel
Gewürfelte Karotten, Lauch, Sellerie

Hackfleisch mit ausgedrücktem Brötchen und Gewürzen vermengen und zu einem Braten formen.

Fett in einem Bräter erhitzen und den Braten zugeben. Das Wurzelgemüse zugeben und mit etwas Fleisch oder Gemüsebrühe angießen.

Bei 180 °C auf der mittleren Schiene eine ¾ – 1 Std. garen.

Braten vorsichtig herausnehmen und warm stellen.

Soße mit etwas Flüssigkeit auffüllen, Bratensatz lösen, aufkochen lassen, nach Belieben binden, Soße mit Wurzelwerk durch ein Sieb streichen und abschmecken.

Beilagen: Salzkartoffeln, Kartoffelbrei oder Nudeln, Gemüse nach Wahl oder Salat

Pieczeń rzymska

375 g mieszanego mięsa mielonego
1 bułka z dnia poprzedniego
woda do namaczania
1 do 2 jajek
sól
1 cebula
1–2 łyżki stołowe posiekanej natki pietruszki
pieprz
gałka muszkatołowa
1 łyżka stołowa musztardy

Do smażenia:
40 g tłuszczu
1 cebula
pokrojone w kostkę ziemniaki, por, seler

Mięso mielone wymieszać z odsączoną bułką i przyprawami, uformować pieczeń.

Tłuszcz podgrzać na patelni i dodać pieczeń. Dodać warzywa korzeniowe i podlać wywarem mięsnym lub warzywnym.

Piec w temperaturze 180°C na środkowej szynie przez 3/4–1 godz.

Ostrożnie wyjąć pieczeń i odstawić w ciepłe miejsce.

Do sosu dolać odrobinę płynu, pozostałość z pieczenia mięsa rozpuścić, doprowadzić do wrzenia, według upodobania połączyć, sos z warzywami przecedzić przez sito i doprawić do smaku.

Dodatki: gotowane ziemniaki, puree ziemniaczane lub makaron, warzywa według upodobania lub sałatka.

Bayerische Creme mit Früchten

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Blätter Gelatine
- 3 Eigelb
- 70 g Zucker
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 3 EL Kirschwasser
- 250 ml Sahne 30%
- 250g Beeren
- 1 EL Vanillezucker
- 250g Beeren je nach Jahreszeit

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eigelb, Zucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen eines Handrührgerätes solange schaumig schlagen, bis die Masse hell und dickschaumig ist.

Die ausgedrückten Gelatineblätter mit einem EL Kirschwasser und einem EL Wasser in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Sahne steif schlagen, ein bis zwei EL davon in die aufgelöste Gelatine mischen.

Vorsichtig unter die Eiercreme rühren, dann die restliche Sahne locker und gleichmäßig unterziehen und in eine Schüssel oder kleine Gläser füllen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen.

Die Beeren entstielen, kurz waschen, falls nötig halbieren und mit Vanillezucker und dem restlichen Kirschwasser marinieren und kalt stellen.

Die Creme mit den marinierten Früchten anrichten.

Krem bawarski z owocami

Składniki na 4 porcje:

- 2 listki żelatyny
- 3 żółtka
- 70 g cukru
- środek z 2 lasek wanilii
- 3 łyżki stołowe wiśniówki
- 250 ml śmietany 30%
- 250 g jagód
- 1 łyżka stołowa cukru waniliowego
- 250 g jagód, w zależności od sezonu

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie.

Żółtka, cukier i wanilię dać do miski i ubijać trzepaczką miksera ręcznego, aż mieszanka będzie jasna i gęsto spieniona.

Odsączone liście żelatyny rozpuścić z łyżką wiśniówki i łyżką wody w małym rondlu na małym ogniu. Śmietanę ubić na sztywno, wymieszać z 1 lub 2 łyżkami stołowymi rozpuszczonej żelatyny.

Ostrożnie mieszać krem, następnie delikatnie i równomiernie dodać pozostałą śmietanę i przełożyć do miski lub małych szklanek. Pozostawić do ostygnięcia w lodówce przez co najmniej 3 godziny. Jagody odszypułkować, krótko przemyć, w razie potrzeby przekroić na połówki i marynować z cukrem waniliowym i pozostałą wiśniówką, schłodzić.

Krem przyrządzić z marynowanymi owocami.

Ulubiona potrawa kapeli ludowej z Müdesheim/Reuchelheim

Die Lieblingsspeise der Trachtenkapelle aus Müdesheim/Reuchelheim

Bratwürste mit Sauerkraut und Weck

Leckere Arnsteiner Bratwürste gibt es natürlich bei der Metzgerei Staudigel. Wer nicht die Möglichkeit hat, hier einzukaufen, kann auch mit etwas Fleiß selbst welche herstellen.

- **ARNSTEINER BRATWÜRSTE**
  (Wo der Wein oder das Bier sogar in der Bratwurst steckt)
  (Rezept kommt evtl noch von Alfred Laudensack)

Nach Geschmack kann der Bratwurstteig mit Wein oder Bier verfeinert werden.

Sauerkraut
Kraut dürfte wohl die älteste Beilage zur Bratwurst sein. Auch das beste Kraut kann aber nur so gut schmecken, wie seine Zutaten sind: Für Müdesheimer Sauerkraut braucht man:

1 Dose Kraut
Speck
1 Zwiebel
Kümmel
Wacholderbeeren
Lorbeerblatt

Den Speck und die Zwiebel würfeln, gemeinsam anbraten, das Sauerkraut dazugeben und mit ein wenig Wasser oder Weißwein ablöschen. Mit Kümmel, Wacholderbeeren und einem Lorbeerblatt würzen und anschließend eine halbe Stunde köcheln lassen.
Zu den Bratwürsten mit Kraut reicht man Arnsteiner Weck (Brötchen)

Smażone kiełbaski z kiszoną kapustą i bułką

Smaczne kiełbaski z Arnstein dostępne są w sklepie mięsnym Staudigel. Kto nie miał możliwości zrobienia zakupów tutaj, może przy odrobinie wysiłku sam je przyrządzić.

- **PIECZONE KIEŁBASKI Z ARNSTEIN**
  (Gdzie wino lub piwo jest nawet w kiełbasie. Przepis może pochodzić od Alfreda Laudensacka)

Do smaku masę kiełbasianą można doprawić winem lub piwem.

Kiszona kapusta

Kapusta jest prawdopodobnie najstarszym dodatkiem do kiełbasy. Ale najlepsza kapusta może smakować tylko tak dobrze, jak jego składniki: do kiszonej kapusty z Müdesheimer potrzebne są:

1 puszka kapusty
boczek
1 cebula
kminek
jagody jałowca
liść laurowy

Boczek i cebulę pokroić w kostkę, usmażyć razem, dodać kapustę kiszoną i podlać odrobiną wody lub białego wina. Doprawić kminkiem, jagodami jałowca i liściem laurowym, a następnie gotować na wolnym ogniu przez pół godziny.

Do kiełbasek z kapustą podaje się bułeczki z Arnstein.

Wracamy na stół śląski

Kommen wir jedoch zum schlesischen Tisch zurück

Ciapkapusta była uniwersalną potrawą typowego górnośląskiego obiadu; podawano ją z karminadlami (z mielonymi klopsami), czasem kiełbasą. Jednak wszystkie swoje walory pokazuje dopiero połączona z żeberkami. Podobno tajemnica idealnej ciapkapusty tkwi w czasie potrzebnym do „przegryzienia się" całości w garnku – między przygotowaniem a podaniem na stół – każda gospodyni miała własny, dobrze opracowany czas przetrzymywania potrawy pod przykryciem – ciapkapusta zyskiwała wówczas swój niepowtarzalny charakter.

Ciapkapusta war die universelle Grundlage eines typisch oberschlesischen Mittagessens. Es wurde mit Frikadellen (mit Hackfleischbällchen) und manchmal mit Wurst serviert. Doch den besten Geschmack erreicht man nur in Kombination mit Rippen. Anscheinend liegt das Geheimnis eines idealen Kartoffelkrauts in der Zeit, die benötigt wird, damit das Gericht zwischen der Zubereitung und dem Servieren in einem Topf noch kräftig „durchzieht". Jede Gastgeberin hatte ihre eigene, gut durchdachte Zeit, in der sie das Gericht unter dem Deckel stehen ließ. Ciapkapusta bekam dann seinen unverwechselbaren Charakter.

Paćkraut

- **INACZEJ CIAPKAPUSTA – KAPUSTA MIESZANA Z ZIEMNIAKAMI (GÓRNY ŚLĄSK)**

SKŁADNIKI:
kilogram ziemniaków
pół kilograma kiszonej kapusty
mała cebula
20 dag boczku
sól, pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:
Ugotowane ziemniaki dobrze wymieszać z kiszoną kapustą. Boczek drobno pokroić i przesmażyć na skwarki, przesmażyć cebulę, całość połączyć, doprawiając solą i pieprzem.

Paćkraut

- **ANDERS ĆAPKAPUSTA – KRAUT GEMISCHT MIT KARTOFFELN (OBERSCHLESIEN)**

ZUTATEN:
ein Kilo Kartoffeln
ein halbes Kilo Sauerkraut
eine kleine Zwiebel
20 dag Speck
Salz, Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITNG:
Gekochte Kartoffeln gut mit Sauerkraut verrühren. Speck fein hacken und anbraten, Zwiebel anbraten, alles miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pańćkraut

WEDŁUG PRZEPISU PANI MARII
Z DOMU DZIENNEGO POBYTU W BIADACZU

Składniki:

Ziemniaki, kapusta świeża lub kiszona, cebula, skwarki wędzone lub ze słoniny, sól, pieprz, ocet (tylko do kapusty świeżej).

Przygotowanie:

Ziemniaki i kapustę ugotować w oddzielnych garnkach, odcedzić, ziemniaki utuc, pozgać, uśtampować (jak kto woli), czyli jak na pure. Wymieszać z kapustą. Dodać zeszkloną wcześniej cebulę, skwarki, sól, pieprz, ocet. Jeśli do przygotowania potrawy używamy kapusty kiszonej, nie trzeba dodawać octu. Pańćkraut najlepiej podawać z klopsami mielonymi, golonkiem lub żeberkami.

Pańćkraut

NACH DEM REZEPT VON FRAU MARIA
VON DER SENIORENTAGESSTÄTTE BIADACZ

Zutaten:

Kartoffeln, frisches Kraut oder Sauerkraut, Zwiebeln, geräucherter Speck, Salz, Pfeffer, Essig (nur für frischen Kohl).

Zubereitung:

Kartoffeln und Kohl in getrennten Töpfen kochen, abtropfen lassen, Kartoffeln stampfen, wie beim Püree. Mit Kohl rühren. Zuvor angeschwitzte Zwiebeln, Grieben, Salz, Pfeffer und Essig hinzufügen. Wenn das Gericht mit Sauerkraut zubereitet wird, muss kein Essig hinzugefügt werden. Pańćkraut am besten mit Hackfleischbällchen, Eisbein oder Rippchen servieren.

Jedna z bardziej znanych i popularnych potraw śląskich

Eines der bekannten und populären oberschlesischen Gerichte

Żurek śląski

Składniki:

- 1 kg kości wieprzowych lub innych
- 2 marchewki, 1 pietruszka
- 200 g kiełbasy zwyczajnej
- 50 g masła
- 500 ml zakwasu na żurek (gotowy w butelkach)
- sól, pieprz do smaku
- 500 g ziemniaków

Przygotowanie:

Kości umyć, zalać od 1½ do 2 litrów zimnej wody, dodać marchew, pietruszkę, łyżeczkę soli i gotować 1 ½ godziny. Po ugotowaniu rosół odcedzić i dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, gotować 10 minut. Kiełbasę pokroić w kostkę, obsmażyć na maśle, dodać do rosołu oraz ugotowaną marchewkę. Zakwas wlać do całości, zagotować. Żurek można podać z ugotowanym na twardo jajkiem.

Schlesische Sauerteigsuppe

Zutaten:

- 1 kg Schweineknochen oder andere
- 2 Karotten, 1 Petersilie
- 200 g Wurst
- 50 g Butter
- 500 ml Sauerteig für die Sauersuppe (fertig gekauft in Flaschen)
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken
- 500 g Kartoffeln

Zubereitung:

Knochen waschen, 1½ bis 2 Liter kaltes Wasser hineingießen, Karotten, Petersilie und einen Teelöffel Salz hinzufügen und 1½ Stunden kochen. Nach dem Kochen die Brühe abseihen und die gewürfelten Kartoffeln hinzufügen, 10 Minuten kochen lassen. Die Wurst in Würfel schneiden, in Butter anbraten und mit den gekochten Karotten in die Brühe geben. Dazu Sauerteig gießen und zum Kochen bringen. Die Sauerteigsuppe kann mit einem hart gekochten Ei serviert werden.

Ulubione potrawy Joachima Strobla – wieloletniego przewodniczącego komitetu partnerskiego (1997–2008)

Lieblingsgerichte von Joachim Strobel langjähriger Partnerschaftskomitee-Vorsitzender (1997–2008)

Joachim Strobel z prezentem dla wszystkich uczestników z Niemiec, Polski i Francji. Duch Walki był mottem trzech spotkań młodzieży.

Joachim Strobel, mit dem Gastgeschenk für alle Teilnehmer aus Deutschland, Polen und Frankreich. Teamgeist war das Motto der drei Jugendbegegnungen.

Most-/ Silvanersüppchen

400 ml Apfelmost oder Silvaner
400 ml Milch
1 Prise Muskatnuss
0,5 Teelöffel Zucker
Salz, weißer Pfeffer
2 Esslöffel Stärkemehl

Vom Most/Wein 125 ml beiseite stellen. Den übrigen Most/Wein mit der Milch in einem Topf langsam erhitzen. Muskat, Zucker, Salz und Pfeffer einrühren und die Suppe abschmecken. Das Stärkemehl mit dem beiseite gestellten Most/Wein mischen und unter Rühren zur Most/Wein Milch geben und aufkochen.

Meefischli

Ca. 12 kleine Fische (Rotaugen, Weißfische oder Ähnliches)
Salz, Pfeffer
2 Esslöffel Zitronensaft
3 Esslöffel Paniermehl
4 Esslöffel Sonnenblumenöl

Die Fische nur ausnehmen, Kopf und Schwanz nicht abschneiden. Fische waschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreiben. Kurz durchziehen lassen. Die Fische in Paniermehl wenden.
Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Fische darin von beiden Seiten goldbraun backen.
Dazu frisches Brot und Salat oder Kartoffeln reichen.

Zupa z jabłecznikiem lub winem Silvaner

400 ml jabłecznika lub wina Silvaner
400 ml mleka
1 szczypta gałki muszkatołowej
0,5 łyżeczki cukru
sól, biały pieprz
2 łyżki stołowe mąki skrobiowej

125 ml jabłecznika/wina odstawić na bok. Pozostałą ilość powoli podgrzać z mlekiem w rondlu. Dodać gałkę muszkatołową, cukier, sól i pieprz do smaku. Wymieszać mąkę skrobiową z pozostałym jabłecznikiem/winem i dodać, cały czas mieszając, do jabłecznika/wina z mlekiem, zagotować.

Smażone ryby z Main

Około 12 małych ryb (płoć, biała ryba lub podobne)
sól, pieprz
2 łyżki stołowe soku z cytryny
3 łyżki stołowe bułki tartej
4 łyżki stołowe oleju słonecznikowego

Wyjąć ryby, nie odcinać głowy ani ogona. Ryby umyć i osuszyć. Wetrzeć sól, pieprz i sok z cytryny. Pozostawić na chwilę. Ryby obtoczyć w bułce tartej.
Olej podgrzać na patelni i upiec rybę na złocistobrązowy kolor po obu stronach.
Podawać ze świeżym chlebem i sałatką lub ziemniakami.

Ricard Hähnchen

1 Hähnchen, Salz, Pfeffer
1 bis 2 Esslöffel Fenchelsamen
100 ml Ricard/Pernod
500 ml Fleischbrühe
10 bis 12 kleine neue Kartoffeln
125 g kalte Butter

Hähnchen mit Salz und Pfeffer innen und außen würzen und rundherum in einem großen Brattopf anbraten. Mit Ricard/Pernod übergießen und Fenchelsamen darüber streuen. Die ungeschälten, aber gut gebürsteten Kartoffeln um das Hähnchen herumlegen und bei 180 Grad bei Unter- und Oberhitze im Backofen garen. Nach 20 Min die Fleischbrühe darüber gießen und 1 bis 1,5 Std schmoren lassen. Je nach Geschmack kann man nochmal Ricard/Perod zufügen. Hähnchen und Kartoffel auf einer Platte anrichten. Fond auf der Herdplatte erhitzen und kalte Butter langsam einrühren. Dazu frischer Salat der Saison.

Kurczak z likierem Ricard

1 kurczak, sól, pieprz
1–2 łyżki nasion kopru włoskiego
100 ml likieru Ricard/Pernod
500 ml wywaru mięsnego
10–12 małych ziemniaków
125 g zimnego masła

Kurczaka przyprawić solą i pieprzem wewnątrz i na zewnątrz, następnie z każdej strony obsmażyć w dużej brytfannie. Polać likierem Ricard/Pernod i posypać nasionami kopru włoskiego. Nieobrane, ale dobrze wyszczotkowane ziemniaki położyć wokół kurczaka i piec w piekarniku w temperaturze 180 stopni z funkcją grzania góra i dół. Po 20 minutach polać bulionem mięsnym i dusić przez 1–1,5 godziny. W zależności od upodobania można dodać jeszcze likieru Ricard/Perod. Kurczaka i ziemniaki ułożyć na talerzu. Sos z mięsa podgrzać na kuchence i powoli wmieszać zimne masło.
Dodatkowo podać sezonową świeżą sałatę.

Versoffene Jungfrauen mit Weinschaumsoße

6 Eier
150 g Zucker
100 g Weizenmehl
1 Prise Salz
0,5 Teelöffel abgeriebene Schale von einer Zitrone (unbehandelt)
500 ml Sonnenblumenöl
500 ml Weißwein
1 Teelöffel Speisestärke
2 Esslöffel Zitronensaft

4 Eier trennen. Die Eigelbe und 120 g Zucker schaumig rühren. Mehl, Salz und Zitronenschale zugeben. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Mit einem Löffel kleine Teighäufchen abstechen und im heißen Fett schwimmend goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Wein, restliche Eier, restlichen Zucker und Speisestärke in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, nicht kochen lassen! So lange schlagen, bis die Masse steif wird.

Die Teigbällchen mit Weinschaumsoße servieren

Pijane dziewice z sosem winnym

6 jajek
150 g cukru
100 g mąki pszennej
1 szczypta soli
0,5 łyżeczki startej skórki cytryny (surowa)
500 ml oleju słonecznikowego
500 ml białego wina
1 łyżeczka mąki skrobiowej
2 łyżki stołowe soku z cytryny

Oddzielić 4 jajka. Ubić żółtka i 120 g cukru aż do spienienia. Dodać mąkę, sól i skórkę z cytryny. Ubić białka na sztywno i delikatnie wmieszać. Rozgrzać olej w dużym rondlu. Małe kawałki ciasta nabierać za pomocą łyżki i usmażyć na złoty kolor w gorącym tłuszczu. Osuszyć na papierze kuchennym.

Dodać wino, pozostałe jajka, cukier i mąkę skrobiową do rondla i podgrzać, cały czas mieszając, nie zagotowywać! Ubijać, aż masa stanie się sztywna.

Kuleczki serwować z sosem winnym.

Ulubione potrawy Krystiana Baldego, wójta gminy Łubniany 2011–2018

Lieblingsgerichte von Krystian Baldy, Bürgermeister der Gemeinde Łubniany 2011–2018

Bigos śląski

Składniki

- 1 kg poszatkowanej białej kapusty
- 1 kg kiszonej kapusty
- 1 kg łopatki
- 300 g boczku wędzonego
- 300 g kiełbasy zwyczajnej
- 100 g masła
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżki mielonej papryki słodkiej
- 3 liście laurowe
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 500 g przecieru pomidorowego
- sól, pieprz do smaku

Sposób przyrządzania

Kapustę białą i kiszoną gotować 30 minut i odcedzić. Łopatkę pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle z dodatkiem ziela angielskiego i liści laurowych. Następnie podlać wodą i 30 minut dusić. Potem przelać to do ugotowanej kapusty i dodać boczek pokrojony w kostkę, wszystko dusić ok. 1 godzinę na małym ogniu. Pod koniec dodać paprykę, cukier, sól, pieprz do smaku, przecier pomidorowy i kiełbasę pokrojoną w kostkę. Po zagotowaniu odstawić.

Schlesischer Bigos

Zutaten

- 1 kg geschnittener Weißkraut
- 1 kg Sauerkraut
- 1 kg Vorderschinken
- 300 g geräucherter Speck
- 300 g Wurst
- 100 g Butter
- 1 EL Zucker
- 2 EL gemahlener Paprika
- 3 Lorbeerblätter
- 6 Körner Piment
- 500 g Tomatenmark
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Weiß- und Sauerkraut 30 Minuten kochen und abseihen. Den Vorderschinken in Würfel schneiden und in Butter mit Piment und Lorbeerblättern anbraten. Mit Wasser untergießen und 30 Minuten dünsten. Alles ins gekochte Kraut geben, gewürfelten Speck hinzufügen und ungefähr 1 Stunde bei kleiner Hitze braten. Zum Schluss mit Pfeffer, Zucker, Salz, Pfeffer abschmecken, sowie Tomatenmark und Wurstwürfel hinzufügen. Nach dem Kochen abstellen.

Auch die Bücholder Musikanten sind von der polnischen Gastlichkeit jedes Mal aufs Neue überwältigt!

Potrawy z Büchold

Gerichte aus Büchold

Mieszkańcy Łubnian niezmiernie się ucieszyli, kiedy na dożynki gminne w 2017 roku do orkiestry z Büchold dołączył zespół tańca ludowego, który swoim występem wzbogacił dożynkową uroczystość.

Ganz besonders freuten sich die Bürger aus Lubniany, als die Bücholder Musikanten im Jahre 2017 gemeinsam mit der Volkstanzgruppe das Fest mit Musik und Volkstanz bereicherten.

Także muzycy z Büchold są za każdym razem miło zaskoczeni polską gościnnością! Już trzy razy towarzyszyli przyjazdom na polskie dożynki.

Auch die Bücholder Musikanten sind von der polnischen Gastlichkeit jedes Mal aufs Neue überwältigt! Bereits dreimal begleiteten sie die Fahrten nach Polen zum Erntedankfest.

Bärlauchsuppe

1 gehackte Zwiebel
1 große Kartoffel
etwas Öl
2 Esslöffel Mehl
1 l Gemüsebrühe
2 bis 3 handvoll Bärlauch,
0,5 Becher Schmand
Salz, Pfeffer, Muskat

Die Zwiebel und Kartoffeln in Öl andünsten, mit dem Mehl stäuben, kurz rösten und mit der Gemüsebrühe aufgießen.

15 min leicht köcheln lassen, den Bärlauch dazugeben kurz mitkochen und mit dem Schmand pürieren und abschmecken.

Zupa z czosnku niedźwiedziego

1 posiekana cebula
1 duży ziemniak
odrobina oleju
2 łyżki stołowe mąki
1 l bulionu warzywnego
2 do 3 garści dzikiego czosnku
0,5 kubka śmietany
sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Cebulę i ziemniaki podsmażyć na oleju, posypać mąką, krótko podsmażyć i wlać bulion warzywny.

Gotować na wolnym ogniu przez 15 minut, dodać czosnek niedźwiedzi i krótko gotować, zmiksować z kwaśną śmietaną do uzyskania puree i doprawić do smaku.

Ulubione potrawy Martina Balling

● (RADNY MIASTA, TANCERZ ZESPOŁU TAŃCA LUDOWEGO I KIEROWCA AUTOBUSU)

Lieblingsspeisen von Martin Balling

● (STADTRAT, TÄNZER DER VOLKSTANZGRUPPE UND BUSFAHRER)

Erbsenbrei, geräuchertes Bauchfleisch und Sauerkraut

400 g grüne Schälerbsen
Suppengrün, 1 gewürfelte Zwiebel
20 g Mehl, Salz, Peffer
1 Dose Sauerkraut, Zucker
Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren
Bauchfleisch

Schälerbsen waschen und einige Stunden in kaltem Wasser einweichen, geputztes, kleingeschnittenes Suppengrün zugeben und 1 bis 1,5 h weichkochen. Durch ein Sieb passieren. 1 gewürfelte Zwiebel in etwas heißem Fett andünsten, mit 20 g Mehl anrösten und zu dem Erbsenbrei geben. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und nach Geschmack mit gerösteten Zwiebeln bestreuen.
Während der Kochzeit der Erbsen, 1 Dose Sauerkraut in gedünsteter Zwiebel mit etwas Zucker, Lorbeerblatt und drei Wacholderbeeren ansetzen und das Bauchfleisch darin weichkochen.

Puree z groszku, wędzony boczek i kiszona kapusta

400 g łuskanego groszku
włoszczyzna, 1 posiekana cebula
20 g mąki, sól, pieprz
1 słoik kiszonej kapusty
cukier, liść laurowy
3 jagody jałowca, boczek

Łuskany groszek umyć i zamoczyć w zimnej wodzie na kilka godzin, dodać oczyszczone, posiekane warzywa i gotować na wolnym ogniu przez 1 do 1,5 godziny. Przecedzić przez sito. Podsmażyć 1 pokrojoną w kostkę cebulę na odrobinie gorącego tłuszczu, usmażyć z 20 g mąki i dodać do puree z groszku. Doprawić solą, pieprzem i posypać podsmażoną cebulą do smaku.
Podczas gotowania groszku dodać do podsmażonej cebuli 1 słoik kapusty kiszonej, odrobinę cukru, liść laurowy i trzy jagody jałowca i w tym ugotować boczek na miękko.

Kartäuserklöße mit Weinschaumsoße

- **FÜR DIE KARTÄUSERKLÖSSE**
  6 alte Brötchen
  0,5 l Milch
  1 Prise Salz
  3 Eier
  Zimt
  Zucker

Die Brötchen zu Bröseln abreiben, den Rest vierteln und in eine Schüssel geben. Die Eier trennen, das Eigelb, die Milch und das Salz verrühren und das Ganze über die Brötchen gießen. Anschließend im Eiweiß und den abgeriebenen Bröseln wenden und in Butter oder Margarine langsam ausbacken. Mit Zimt- Zucker bestreuen.

- **FÜR DIE WEINSCHAUMSOSSE**
  3 Eigelb
  3 Esslöffel Zucker
  1 Esslöffel Speisestärke
  0,5 l Weißwein

Eier trennen. Eigelb mit Zucker in einem hohen Topf schaumig rühren. Speisestärke und Weißwein dazu und unter ständigem Rühren einmal aufkochen und das steif geschlagene Eiweiß sofort unter die heiße Soße heben. Am besten lauwarm zu den Kartäuserklößen servieren.

Kartuskie kluski z sosem winnym

- **NA KARTUSKIE KLUSKI**
  6 starych bułek
  0,5 l mleka
  1 szczypta soli
  3 jajka
  cynamon
  cukier

Bułki zetrzeć na okruchy, resztę bułek podzielić na ćwiartki i dać do miski. Oddzielić jajka. Żółtko, mleko i sól wymieszać i tym polać bułki. Następnie obtoczyć w białku i okruchach startej bułki i powoli wypiec na maśle lub margarynie. Posypać mieszanką cynamonu i cukru.

- **NA SOS WINNY**
  3 żółtka
  3 łyżki stołowe cukru
  1 łyżka stołowa mąki skrobiowej
  0,5 l białego wina

Oddzielić jajka. Wymieszać żółtka z cukrem w wysokim rondlu aż do spienienia. Dodać mąkę skrobiową i białe wino do rondla i doprowadzić do wrzenia, ciągle mieszając, a następnie ubite białka delikatnie wmieszać do gorącego sosu. Najlepiej podawać w letniej temperaturze z kartuskimi kluskami.

Ulubione potrawy Krystiana Czecha – dyrektora Łubniańskiego Ośrodka Kultury

Leibgerichte von Krystian Czech, des Leiters des Kulturzentrums Łubniany

Ajerkuchy

JABŁKA SMAŻONE W CIEŚCIE (NALEŚNIKI)

Wersja 1

4 jabłka średniej wielkości
dwa jajka
dwie stołowe łyżki cukru
półtorej szklanki mąki pszennej
około szklanki mleka
łyżeczka proszku do pieczenia
cukier puder do posypania
smalec lub olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:
Przygotować ciasto: wymieszać jajka z cukrem, mąką, proszkiem do pieczenia i mlekiem - ciasto powinno być nieco bardziej gęste niż tradycyjne ciasto naleśnikowe. Jabłka obrać, wydrążyć przez środek otwór (by usunąć komory nasienne), pokroić w plastry. Obtaczać w cieście i piec na smalcu lub oleju. Podawać posypane cukrem pudrem. (Źródło: www.kuchnia-slaska.pl)

Wersja 2 (autorska Krystiana Czecha)

1/2 l mleka
dwa jaja
4–6 łyżek stołowych cukru
paczka cukru waniliowego
olej do smażenia (najlepiej rzepakowy)
mąka pszenna
dżem, powidła, w zależności jakie smaki kto lubi

PRZYGOTOWANIE:
Na początek rozmieszać jaja, tak, aby białko i żółtko dobrze się ze sobą połączyły. Do wymieszanych jajek wlać mleko, wsypać cukier i cukier waniliowy. Dobrze rozmieszać. W następnej kolejności wsypywać mąkę pszenną, stale mieszając przygotowywaną masę, aż do uzyskania odpowiedniej gęstości. Ciasto nie może być za gęste. Zawsze można dosypać mąkę w trakcie pieczenia „ajerkuchów". Gdyby ciasto okazało się za gęste, można je rozcieńczyć mlekiem. Gotowe ciasto wlewać na dobrze rozgrzaną patelnię z olejem. Gotowe „ajerkuchy" można spożywać na różne sposoby: bez dodawania czegokolwiek, maczając je w cukrze, smarując dżemem lub powidłami. Smacznego! W razie czego jestem pod telefonem:)

Eierkuchen

IN TEIG GEBRATENE ÄPFEL

1. Version

4 mittelgroße Äpfel
2 Eier
2 EL Zucker
1,5 Glas Weizenmehl
ca. 1 Glas Milch
1 TL Backpulver
Puderzucker zum Öl zum Braten

ZUBEREITUNG:
Teig zubereiten: Eier mit Zucker, Mehl, Backpulver und Milch rühren. Der Teig soll etwas dicker sein als der traditionelle Pfannkuchenteig. Äpfel schälen, durch die Mitte aushöhlen (um die Samenkammern zu entfernen), in Scheiben schneiden. In Teig wenden und in Schmalz oder Öl backen. Mit Puderzucker bestreut servieren. (Quelle: www.kuchnia-slaska.pl)

2. Version (Autorenrezept von Krystian Czech)

½ l Milch, 2 Eier
4 bis 6 EL Zucker
1 Packung Vanillezucker
Öl zum Braten (am besten Rapsöl)
Weizenmehl
Marmelade, Pflaumenmus, je nachdem, wer welchen Geschmack mag

ZUBEREITUNG:
Eier zunächst so verrühren, damit Eiweiß und Eigelb gut ineinander verlaufen. Milch in die vermischten Eier gießen, Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Alles gut vermischen. Als nächstes Weizenmehl unter ständigem Rühren in die vorbereitete Masse einmischen, bis die richtige Dichte erreicht ist. Der Teig darf nicht zu dick sein. Man kann jederzeit Mehl beim Backen der „Ajerkuchy" hinzufügen. Sollte sich herausstellen, dass der Teig zu dick ist, kann er mit Milch verdünnt werden. Den fertigen Teig auf eine gut erhitzte Pfanne mit Öl gießen. Fertige Pfannkuchen – „Ajerkuchy" können in verschiedener Weise verspeist werden: ohne Beilagen, getunkt in Zucker bzw. beschmiert mit Marmelade oder Pflaumenmus. Guten Appetit! Im Fall der Fälle bin ich telefonisch erreichbar.

Wracamy na stół frankoński

Kehren wir nun zum fränkischen Tisch zurück

Dämpfkraut

MIT GERÄUCHERTER BLUTWURST UND GEBACKENEN KARTOFFELKLÖSSCHEN (FRANKEN)

Zutaten:

1 Kopf Spitzkraut, 1 Zwiebel
geräucherte Blutwurst im Naturdarm
750 g Kartoffeln, 200 g Kartoffelmehl
1/8 Liter heiße Milch
1 Ei, 2 Scheiben Weißbrot
2 EL Butter, Wein/Most
etwas Essig, Salz, Pfeffer

Für das Dämpfkraut:

Spitzkraut nicht zu fein schneiden. Zwiebel würfeln und in einem Topf mit etwas Fett andämpfen. Kraut zugeben, Salz und Pfeffer dazu, mit Wein (Most) dämpfen lassen bis es weich ist.
Dann geräucherte Blutwurst ins Kraut geben, zugedeckt dämpfen – nicht kochen – bis die Wurst heiß ist.

GEBACKENE KARTOFFELKLÖSSCHEN

Die Kartoffeln waschen und weich kochen, dann schälen und noch heiß duch die Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffeln salzen, etwas Muskat dazu und die heiße Milch darübergeben. Leicht abkühlen lassen, das geschlagene Ei dazugeben und mit dem Kartoffelmehl zu einem glatten Teig kneten.,
Das Weißbrot in Würfel schneiden und in der Butter goldbraun rösten. Aus dem Teig Klöße formen und in die Mitte 2 bis 3 geröstete Brotstücke drücken. Die Klöße in kochende Salzwasser einlegen und 20 Minuten gar ziehen lassen.
Anschließend die Klöße abkühlen lassen und in einer Pfanne mit etwas Fett oder Öl auf allen Seiten durch Wenden anbacken.

Kapusta duszona z kaszanką i pieczonymi kluskami ziemniaczanymi

Składniki:

1 główka kapusty głowiastej białej stożkowej
1 cebula, wędzona kaszanka w naturalnym jelicie
750 g ziemniaków, 200 g mąki ziemniaczanej
1/8 litra gorącego mleka
1 jajko, 2 kromki białego chleba
2 łyżki stołowe masła
wino/jabłecznik, odrobina octu, sól, pieprz

Na duszoną kapustę:

Kapustę pokroić na niezbyt małe kawałki. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić w rondlu z odrobiną tłuszczu. Dodać kapustę, sól i pieprz i dusić z winem (jabłkowym), aż będzie miękka.
Następnie dodać do kapusty wędzoną kaszankę, dusić pod pokrywką – nie gotować – aż potrawa będzie gorąca.

PIECZONE KLUSKI ZIEMNIACZANE

Ziemniaki umyć i ugotować ze skórką, następnie obrać i przecisnąć na gorąco przez prasę do ziemniaków. Ziemniaki posolić, dodać gałkę muszkatołową i dolać gorące mleko. Pozostawić do ostygnięcia, dodać ubite jajko i zagnieść z mąką ziemniaczaną na gładkie ciasto.
Biały chleb pokroić w kostkę i podpiec na maśle, aż do uzyskania złotego koloru. Z ciasta uformować kluski i wcisnąć 2–3 kawałki pieczonego chleba do środka. Kluski wrzucić do wrzącej osolonej wody i parzyć przez 20 minut.
Następnie kluski ostudzić i smażyć na patelni z odrobiną tłuszczu lub oleju ze wszystkich stron.

Łubnianianki wspominają

Die Einwohnerinnen von Łubniany erinnern sich

Zamieszczając kolejne przepisy potraw, zapraszamy do wspomnień, z jakimi na potrzeby niniejszej publikacji podzieliły się mieszkanki Łubnian. I pamiętajmy, że suto zastawiony stół jest to tego najlepszą okazją!

Die Rezepte werden von den Erinnerungen der Einwohnerinnen von Łubniany ergänzt, die sie ganz speziell für dieses Buch geteilt haben. Ein gut gedeckter Tisch bietet stets die beste Gelegenheit, um in Erinnerungen zu schwelgen!

Weronika Świerc i Anna Czirnia z Łubnian

Przyjazd gości z Arnstein kojarzymy przede wszystkim z muzyką, śpiewem i świetną zabawą. To wszystko za sprawą świetnych orkiestr, które odwiedzają nas podczas dorocznych dożynek gminnych.

Weronka Świerc und Anna Czirnia aus Łubniany

Die Ankunft unserer Gäste aus Arnstein verbinden wir vor allem mit Musik, Gesang und viel Spaß. Das alles ist den wunderbaren Orchestern zu verdanken, die uns jährlich zum Erntedankfest besuchen.

● **GALARETKA Z KURY** (GÓRNY ŚLĄSK)

Składniki: 1,5 kg mięsa z kurczaka, marchew, pietruszka, kawałek selera, 1 cebula, kilka listków lubczyka, 2 litry wody, 30 g żelatyny, 1 mała puszka zielonego groszku, 2 jajka

Sposób przyrządzania:
Mięso umyć i oczyścić. Pokroić na mniejsze kawałki. Gotować w odmierzonej ilości wody. Po podgotowaniu dodać włoszczyznę i gotować do miękkości. Wyjąć mięso, wyluzować z kości, drobno pokroić. Z rosołu zdjąć tłuszcz, odparować do ilości 5 szklanek i dodać namoczoną i zagotowaną żelatynę. Do przygotowanych 15 filiżanek wlać po łyżce galarety, wystudzić. Na galarecie ułożyć po krążku jajka ugotowanego na twardo, natkę pietruszki i lubczyk, nałożyć równomiernie mięso, a na mięso groszek. Zalać galaretę i odstawić do wystudzenia. Wyłożyć z filiżanek na talerz, na liście sałaty.

● **HÜHNERGELEE** (OBERSCHLESIEN)

Zutaten:
1.5 kg Hühnerfleisch, Karotten, Petersilie, 1 Stück Sellerie, 1 Z wiebel
ein paar Liebstöckelblätter, 2 Liter Wasser
30 g Gelatine, 1 kleine Dose grüner Erbsen, 2 Eier

Zubereitung:
Fleisch waschen. In kleine Stücke schneiden. In abgemessener Menge Wasser kochen. Nach dem Aufkochen Suppengrün dazugeben und weich kochen. Fleisch entfernen, Knochen lösen und fein hacken. Fett aus der Brühe nehmen, auf 5 Gläser ausdampfen lassen und eingeweichte und gekochte Gelatine hinzufügen. In 15 vorbereitete Tassen einen Löffel Gelee fülen und abkühlen. Hartgekochte Eier, Petersilie und Liebstöckel auf den Gelee legen, darauf Fleisch gleichmäßig verteilen und Erbsen aufs Fleisch legen. Mit Gelee übergießen und zum Abkühlen abstellen. Die Gelees aus den Tassen herausnehmen und auf Salatblätter legen.

Urszula Blaszczyk z Łubnian

Pamiętam jedno niezwykłe zdarzenie. To było na początku naszego partnerstwa, chyba rok 1997, może rok później. Jeden z naszych niemieckich gości postanowił w czasie zabawy w namiocie festynowym otworzyć szampana. Jakiś specjalny, czerwony. Korek tak mocno wystrzelił, że wpadł prosto do kieszeni koszuli mojego męża Stefana. To był idealny strzał. Niestety, zawartość butelki w połowie wylała się na koszulę mojego męża. Resztę na szczęście mogliśmy wypić za zdrowie mieszkańców naszych gmin partnerskich. Niebieska koszula zmieniła kolor na niebiesko-czerwony i nadawała się do prania. Ani trochę nie żałowaliśmy koszuli. Smak szampana był niepowtarzalny i rekompensował poniesione straty.

Urszula Blaszczyk aus Łubniany

Ich kann mich an ein ungewöhnliches Ereignis erinnern. Es war am Anfang unserer Partnerschaft, gegen 1997 oder ein Jahr später. Einer unserer deutschen Gäste entschied sich während einer Party im Festzelt, eine Champagnerflasche zu öffnen. Es war eine ganz spezielle, rote. Der Korken schoss hoch und landete direkt in der Hemdtasche meines Ehemannes Stefan. Das war idealer Schuss. Leider wurde dabei der halbe Flascheninhalt auf das Hemd meines Mannes verschüttet. Glücklicherweise konnten wir mit dem Rest auf das Wohl der Einwohner unserer Partnergemeinden anstoßen. Das blaue Hemd änderte seine Farbe in blau-rot und musste gewaschen werden. Ums Hemd war uns nicht schade. Der Champagnergeschmack war unvergleichlich und kompensierte jeden Verlust.

Kartoflanka

● (GÓRNY ŚLĄSK)

Składniki:

1,5 kg ziemniaków
2 litry bulionu (np. warzywnego)
3 marchewki, 1 seler, 1 cebula
200 g wędzonego boczku
1/2 pęczka natki pietruszki
1 łyżka oliwy

Przygotowanie:

Warzywa obrać, umyć i pokroić w kostkę. W garnku na oliwie zeszklić 1 cebulę. Dodać marchewkę, seler i połowę ziemniaków. Zalać bulionem i gotować 20 minut. Resztę ziemniaków gotować, odcedzić, zalać 2 szklankami bulionu i zmiksować. Wlać do zupy. Boczek pokroić, wysmażyć na chrupko na patelni. Zupę przyprawić, dodać boczek i natkę.

Kartoffelsuppe

● (OBERSCHLESIEN)

Zutaten:

1 ½ kg Kartoffeln
2 Liter Brühe (z. B. Gemüsebrühe)
3 Karotten, 1 Sellerie, 1 Zwiebel
200 g geräucherter Speck
½ Bund Petersilie, 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Das Gemüse schälen, waschen und würfeln. In einem Topf in Olivenöl 1 Zwiebel anbraten. Karotten, Sellerie und die Hälfte der Kartoffeln hinzufügen. Mit Brühe übergießen und 20 Minuten lang kochen. Die restlichen Kartoffeln kochen, abseihen, 2 Gläser Brühe gießen und mixen. In die Suppe gießen. Speck schneiden und in einer Pfanne braten. Die Suppe würzen, Speck und Petersilie dazugeben.

Irena Sura z Łubnian

Do dziś nie mogę zapomnieć zabawy i tańców z pewnym bardzo przystojnym i elegancko ubranym mężczyzną. Pracowałam wtedy za bufetem. To chyba była trzecia oficjalna wizyta naszych gości z partnerskiej gminy. To było kilka zaledwie tańców. I choć mój mąż – Jerzy, próbował od czasu do czasu swoich sił na parkiecie festynowego namiotu, mój nowo poznany partner tańca nie odpuszczał. *Jezt bin ich dran zum tanzen,* oznajmiał pogodnie i z humorem mojemu mężowi, który nie protestując oddawał mnie w ręce naszego gościa. Już nie pamiętam, jak miał na imię. Naturalnie, nie mogąc zaniedbywać obowiązków barmanki, chcąc nie chcąc wróciłam za ladę, aby rozlewać złocisty napój. W tamtych latach (1996–1998) opróżnialiśmy w bufecie około 120 beczek piwa. Dzisiaj, jak słyszałam, na dożynkach, które są największą imprezą o charakterze festynowym w naszej gminie, nawet 1/4, a czasem nawet mniej tego, co wylewaliśmy z metalowych beczek, kiedy ja stałam za rollbarem, nie jest spożyta. No cóż, wychodzi na to, że coraz mniej mamy miłośników złocistego płynu.

Irena Sura aus Łubniany

Bis heute erinnere ich mich an eine Party und Tänze mit einem sehr gut aussehenden und elegant gekleideten Mann. Ich arbeitete damals hinter der Bar. Es war glaube ich der dritte offizielle Besuch unserer Gäste aus der Partnergemeinde. Es waren nur ein paar Tänze. Obwohl mein Mann Jerzy mich ab und zu aufs Tanzparkett im Festzelt ziehen wollte, so ließ mein neu kennengelernter Tanzpartner keine Gelegenheit aus mit mir zu tanzen. Er meldete fröhlich meinem Mann *„Jetzt bin ich dran zum Tanzen“*. Dieser protestierte nicht und übergab mich in die Hände unseres Gastes. Seinen Namen weiß ich leider nicht mehr. Natürlich konnte ich meine Pflichten einer Bardame nicht vernachlässigen und musste wohl oder übel hinter dem Tresen zurück und das goldfarbene Getränk einschenken. Zu dieser Zeit (in den Jahren 1996–1998) wurden an der Bar etwa 120 Fässer Bier gelehrt. Wie ich höre, wird heutzutage beim Erntedankfest, dem größten Fest in unserer Gemeinde, nicht einmal ein Viertel dessen getrunken, was aus den Metallfässern geschüttet wurde, als ich noch hinter der Rollbar stand. Na ja, es scheint, dass wir wohl immer weniger Bierfreunde haben.

BUCHTY
kuchnia śląska w parowej akcji

- **NAZYWANE W ŁUBNIANACH KLUSKAMI NA PARZE LUB „HEJWEKLEJSE"**

SKŁADNIKI:

około 0,5 kg mąki pszennej
szklanka mleka
2 jajka, 3 łyżki masła stopionego
3 dag drożdży, sól i cukier

PRZYGOTOWANIE:

Z mleka, drożdży, niewielkiej ilości mąki i odrobiny cukru należy sporządzić rozczyn, który powinien mieć konsystencję gęstej śmietany. Ustawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Do miski wsypać mąkę, wbić jaja i powoli wlać rozczyn. Ciasto należy wyrabiać ręką tak długo, aż będzie odrywać się od brzegów miski, wówczas należy dodać ostudzone stopione masło, szczyptę soli i dalej wyrabiać. Następnie miskę należy nakryć ściereczką i ustawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, formować okrągłe kluski wielkości pączków i układać na stolnicy posypanej mąką. Gdy zaczną rosnąć, kluski gotuje się na parze - szeroki garnek z wrzącą wodą nakrywa się płócienną ściereczką i obwiązuje sznurkiem wokół brzegu lub rozkłada się specjalną metalową siatkę do gotowania na parze. Na ściereczce (siatce) układa się kluski partiami i nakrywa miską dopasowaną do obwodu garnka. Kluski gotuje się na parze ok. 10 minut, aż będą puszyste. Podaje się na gorąco z sosem owocowym lub stopionym masłem i cynamonem

TAK NA MARGINESIE:

Buchty stanowiły typowe danie postne – podawano je wówczas na słodko (z cukrem, owocami, sosami owocowymi, śmietaną czy cynamonem), występują jednak także jako dodatek do mięs: serwuje się je wtedy z wołowiną lub wieprzowiną oraz obowiązkowym sosem. Były daniem uniwersalnym – jeśli po obiedzie zostało ich więcej, można było zjeść je nazajutrz, przekrojone i posmarowane masłem tak jak bułka lub odgrzewane.

BUCHTELN
schlesische Küche gibt Dampf

- **IN ŁUBNIANY ALS GEDÄMPFTE KNÖDEL ODER HEFEKLÖSSE**

ZUTATEN:

etwa 0,5 kg Weizenmehl
1 Glas Milch
2 Eier
3 EL geschmolzener Butter
3 dag Hefe
Salz und Zucker

ZUBEREITUNG:

Milch, Hefe, eine kleine Menge Mehl und etwas Zucker zum Sauerteig verarbeiten, der die Konsistenz einer dicken Sahne bekommen soll. An einen warmen Ort aufquellen lassen. Mehl in eine Schüssel geben, Eier einschlagen und den Sauerteig langsam gießen. Teig mit Händen kneten, bis er sich vom Rand der Schüssel löst, dann gekühlte, geschmolzene Butter und eine Prise Salz dazugeben und weiter kneten. Dann Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einen warmen Ort quellen lassen. Nachdem sich das Teigvolumen verdoppelt hat, runde Knödel in der Krapfengröße formen und auf ein Backbrett legen. Wenn sie anfangen zu wachsen, werden die Knödel auf Dampf gekocht. Einen breiten Topf mit kochendem Wasser mit einem Tuch bedecken und mit einer Schnur um den Rand binden bzw. ein spezielles Metalldämpfgitter darüber legen. Knödel portionsweise auf das Tuch (Netz) legen und mit einer auf den Topfumfang abgestimmten Schale abdecken. Knödel ca. 10 Minuten dämpfen, bis sie pummelig werden. Heiß mit Fruchtsauce oder zerlassener Butter und Zimt servieren.

SO NEBENBEI:

Die Buchteln waren eine typische Fastenmahlzeit. Man servierte sie süß (mit Zucker, Obst, Fruchtsaucen, Sahne oder Zimt), doch sie kamen auch als Zugabe zu Fleisch auf den Tisch. Dann werden sie mit Rind- oder Schweinefleisch und dazu unbedingt mit einer Sauce serviert. Sie waren ein universelles Gericht. Wenn nach dem Abendessen ein paar Stück *übrig blieben, konnten sie* noch am nächsten Tag gegessen werden: geschnitten und mit Butter bestrichen, genau wie ein Brötchen, oder aufgewärmt.

Źródło/Quelle: www.kuchnia-slaska.pl

Odwiedzamy Dom Dziennego Pobytu w Biadaczu

Wir besuchen die Tagesstätte in Biadacz

Żur Pani Hildegardy z Domu Dziennego Pobytu w Biadaczu (Górny Śląsk)

Składniki:

Zakwas, woda, skwarki, kiełbasa, ziemniaki, przyprawy

Przygotowanie:

Gotującą wodę zaklepać zakwasem z mąki żytniej, tak by uzyskać odpowiednią gęstość, następnie doprawić do smaku i „okrołsić spyrkami" . Na krótko przed podaniem dodać kawałek kiełbasy i ziemniaki wcześniej ugotowane w mundurkach. Można dodać jajko.

Sauerteigsuppe nach dem Rezept von Frau Hildegard von der Seniorentagesstätte in Biadacz (Oberschlesien)

Zutaten:

Sauerteig, Wasser, Grieben, Wurst, Kartoffeln, Gewürze

Zubereitung:

Kochendes Wasser mit Roggenmehlsauerteig andicken, um die richtige Dichte zu erhalten, dann abschmecken und mit Grieben bestreuen. Kurz vor dem Servieren ein Stück Wurst und Kartoffeln hinzufügen, die zuvor in Schalen gekocht wurden. Man kann ein Ei hinzufügen.

Sałatka ziemniaczana Pani Gizeli Z Domu Dziennego Pobytu w Biadaczu (Górny Śląsk)

Składniki:

Ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, jajko, ogórek konserwowy, groszek konserwowy, majonez, przyprawy.

Przygotowanie:

Ziemniaki, marchewkę, pietruszkę, seler i jajko ugotować, obrać i pokroić w drobną kostkę i wrzucić do miski. Dodać drobno pokrojony ogórek i groszek uprzednio odsączony z zalewy. Dodać majonez i doprawić solą i pieprzem. Całość wymieszać. W czasach gdy w sklepach brakowało majonezu, gospodynie same przygotowywały majonez lub zastępowały go skwarkami. Najbardziej smakowała dzieciom podawana z parówkami.

Kartoffelsalat nach dem Rezept von Frau Gizela von der Seniorentagesstätte in Biadacz (Oberschlesien)

Zutaten :

Kartoffeln, Karotten, Petersilie, Sellerie, Ei, Gurken, Erbsenkonserven, Mayonnaise, Gewürze.

Zubereitung:

Kartoffeln, Karotten, Petersilie, Sellerie und Ei kochen, schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Fein gehackte Gurken und Erbsen hinzufügen, die zuvor aus der Marinade abgetropft wurden. Mayonnaise dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles miteinander verrühren. In Zeiten, in denen es in den Geschäften keine Mayonnaise gab, bereiteten die Hausfrauen selbst Mayonnaise zu oder ersetzten sie durch Grieben. Serviert mit Würstchen schmeckte der Salat am meisten den Kindern.

Na zdjęciu pani Róża z kucharzem Patrykiem Buchtą

Auf dem Foto: Frau Rosa mit dem Küchenchef Patryk Buchta

Przycierki Pani Róży

● (GÓRNY ŚLĄSK)

Składniki:

Ziemniaki, mąka pszenna, jajko, sól

Przygotowanie:

Ziemniaki obrać, utrzeć na tarce na najdrobniejszych oczkach, jak na placki ziemniaczane. Odlać nadmiar wody, która zbiera się przy tarciu ziemniaków. Dodać jajko, sól i mąkę tak, by uzyskać masę nieco gęstszą niż na placki ziemniaczane. Gotową masę nakładamy łyżką na wrzącą wodę, formując owalne kluski. Niektóre gospodynie do masy ziemniaczanej dodają niewielką ilość ziemniaków gotowanych. Podawane bardzo często z jajecznicą lub z przybrązowionym masłem i cukrem. Do tego koniecznie domowej roboty kompot z jagód.

Rosas Spätzle

● (OBERSCHLESIEN)

Zutaten:

Kartoffeln, Weizenmehl, Ei, Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, auf den kleinsten Löcher der Reibe reiben, wie bei Kartoffelpuffer. Überschüssiges Wasser, das beim Reiben der Kartoffeln entsteht, entfernen. Ei, Salz und Mehl hinzufügen, um eine etwas dickere Masse als bei Kartoffelpuffer zu erhalten. Die fertige Masse mit einem Löffel zu ovalen Klößen formen und auf kochendes Wasser legen. Einige Hausfrauen fügen zu der Kartoffelmasse einige gekochte Kartoffeln hinzu. Sehr oft wird das Gericht mit Rührei oder gebräunter Butter und Zucker serviert. Dazu kommt noch unbedingt selbstgemachten Beerenkompott.

Zupa Fasolowa Pani Moniki z Domu Dziennego Pobytu w Biadaczu (Górny Śląsk)

Składniki:

Fasola brązowa, ziemniaki, marchewka, seler, pietruszka, kostka rosołowa, sól, pieprz, ocet, mąka pszenna, wytopiona wędzona słonina.

Przygotowanie:

Ugotować fasolę do miękkości (aby przyspieszyć ten proces, niektóre gospodynie fasolę moczą dzień wcześniej). Gdy fasola jest miękka, wrzucamy obrane i pokrojone w kostkę pozostałe warzywa (ziemniaki, marchewkę, korzeń pietruszki i selera). Gdy całość się gotuje, przygotowujemy ainbrynę, czyli zasmażkę. Do rozgrzanej wytopionej słoniny dodajemy mąkę, mieszamy, stale podgrzewając, aż mąka będzie brązowa. Całość dodajemy do zupy i dopiero teraz doprawiamy kostką rosołową i pozostałymi przyprawami do smaku. Na koniec dodajemy łyżkę śmietany.

Bohnensuppe nach Frau Monika von der Seniorentagesstätte in Biadacz (Oberschlesien)

Zutaten:

Braune Bohnen, Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Petersilie, Brühwürfel, Salz, Pfeffer, Essig, Weizenmehl, geschmolzener geräucherter Speck.

Zubereitung:

Die Bohnen weich kochen (um den Prozess zu beschleunigen, weichen einige Hausfrauen die Bohnen am Vortag ein). Sobeld die Bohnen weich werden, restliches Gemüse (Kartoffeln, Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie) hinzufügen, schälen und in Würfel schneiden. Alles kochen lassen und währenddessen Ainbryna (Mehlschwitze) zubereiten. Mehl zum erhitzten geschmolzenen Fett hinzufügen, ständig umrühren und erhitzen, bis es braun wird. Alles in die Suppe geben und erst jetzt mit Brühenwürfeln und anderen Gewürzen würzen. Zum Schluss noch einen Esslöffel Sahne dazugeben

Bratheringi Pani Łucji z Domu Dziennego Pobytu w Biadaczu (Górny Śląsk)

1 kg filetów rybnych lub ryb (morszczuk, mintaj, śledź)

Ryby wymyć i wysuszyć, posolić, obtoczyć w mące, jajku i bułce tartej (panierka), Usmażyć na oleju.

Zalewa: 1 litr wody, 1 szklanka octu (można nieco mniej lub więcej według uznania), 3 łyżki cukru, 1–2 ząbki czosnku, 2 białe cebule pokrojone w piórka lub w kostkę, 8 ziaren ziela angielskiego, 3 liście laurowe, przyprawa maggi. Całość zagotować. Gorące ryby zalać gorącą zalewą (może byś w słoiku lub innym naczyniu). Odstawić w chłodne miejsce. Najlepiej smakują po schłodzeniu.

Bratheringe nach dem Rezept von Frau Łucja von der Seniorentagesstätte in Biadacz (Oberschlesien)

1 kg Fischfilets oder Fisch (Seehecht, Pollack, Hering)

Den Fisch waschen und trocknen, salzen, in Mehl, Ei und Semmelbröseln wenden und in Öl anbraten.

Marinade: 1 Liter Wasser, 1 Tasse Essig (nach Belieben kann es weniger oder mehr Essig sein), 3 Esslöffel Zucker, 1 – 2 Knoblauchzehen, 2 weiße Zwiebeln, in Streifen oder Würfel geschnitten, 8 Samen Piment, 3 Blätter Lorbeerblatt, Maggi-Würze. Alles kochen. Die heißen Fische mit der Marinade übergießen (möglicherweise in einem Glas oder in einer anderen Schüssel). An einem kühlen Ort beiseite stellen. Gekühlt schmecken sie am besten.

Śledzie Pani Doroty z Domu Dziennego Pobytu w Biadaczu (Górny Śląsk)

Składniki:

Matiasy solone, olej, ziele angielskie, pieprz, ocet, cebula.

Przygotowanie:

Matiasy opłukać i moczyć około 20 minut. Odsączyć, na chwilę wyłożyć na papier, aby pozbyć się nadmiaru wody, pokroić w kawałeczki 2–3 cm, Do miski włożyć śledzie, dodać cebulę pokrojoną w piórka, olej, ocet i ziele angielskie i pieprz. Wymieszać. Całość przełożyć do słoika i odstawić do lodówki. Najlepsze do spożycia są kolejnego dnia. Wspaniała przekąska na każdą okazję.

Heringe nach dem Rezept von Frau Dorota von der Seniorentagesstätte in Biadacz (Oberschlesien)

Zutaten:

Gesalzene Matjesheringe, Öl, Piment, Pfeffer, Essig, Zwiebel

Zubereitung:

Matjes abspülen und ca. 20 Minuten einweichen. Abtropfen lassen, eine Weile auf Papier liegen lassen, um überschüssiges Wasser zu entfernen, in 2–3 cm große Stücke schneiden. Heringe in eine Schüssel geben, in Streifen geschnittene Zwiebeln, Öl, Essig, Piment und Pfeffer hinzufügen. Alles verrühren, in ein Glas geben und in den Kühlschrank stellen. Am besten am nächsten Tag essen. Ein toller Snack für jeden Anlass.

Sernik Pani Ani z Domu Dziennego Pobytu w Biadaczu (Górny Śląsk)

Masa serowa: 1 kg sera białego, 2 szklanki cukru, 2 budynie waniliowe, 1 cukier waniliowy, 2 jajka całe, 4 żółtka (białka zostawić do kokosów), 1/2 litra mleka, 1/2 szklanki oleju (wszystko razem wymieszać).

Ciasto: 14 dkg margaryny lub masła, 2 jajka, 14 dkg cukru, 25 dkg mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia. Wszystkie składniki razem zagnieść.

Kokos: 20 dkg kokosu, 4–5 łyżek cukru. Białka (od sera) ubić razem z cukrem i wsypać wiórki kokosowe.

Na blachę włożyć ciasto i masę serową. Ciasto z serem piec 45 minut w temperaturze 180°C. Wyłożyć na to masę bezowo-kokosową i piec jeszcze 15 minut w temperaturze 200°C.

Käsekuchen nach dem Rzept von Frau Ania von der Seniorentagesstätte in Biadacz (Oberschlesien)

Käsemasse: 1 kg Weißkäse, 2 Gläser Zucker, 2 Vanillepuddings, 1 Vanillezucker, 2 ganze Eier, 4 Eigelb, Eiweiß für die Kokosnüsse lassen, 1/2 Liter Milch, 1/2 Glas Öl, alles vermischen.

Teig: 14 dag Margarine oder Butter, 2 Eier, 14 dag Zucker, 25 dag Mehl, 2 Teelöffel Backpulver. Alle Zutaten zusammenkneten.

Kokosnuss: 20 kg Kokosnüsse, 4 – 5 Esslöffel Zucker. Das Eiweiß mit dem Zucker verquirlen und die Kokosflocken dazugeben.

Teig und Käsemasse auf das Backblech legen. Den Käsekuchen 45 Minuten bei 180 °C backen. Die Kokosnussbaiser darauf legen und weitere 15 Minuten bei 200 °C backen.

Pączki Pani Ani z Domu Dziennego Pobytu w Biadaczu (Górny Śląsk)

Składniki:

3 kg mąki, 0,5 kg drożdży, 1/2 szklanki mleka, 30 dkg cukru, 30 dkg margaryny, szczypta soli, 15 jajek, 9 żółtek, olej lub smalec do smażenia, marmolada.

Przygotowanie:

Drożdże rozmieszać z odrobiną cukru, dodać mleko i odstawić w ciepłe miejsce aż „zaczną pracować". Do miski wsypujemy mąkę, jajka, żółtka, cukier, sól, margarynę. Wlewamy zaczyn z drożdży i wyrabiamy ciasto tak długo, aż zacznie się odklejać od dłoni i miski. Ciasto przykrywamy czystą ściereczką i odkładamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia . Gdy podwoi swoją objętość, wykładamy na stolnicę lub na stół wysypany mąką, wałkujemy, szklanką wycinamy kształt. Formujemy pączki, dodając do środka marmoladę. Ważne, aby pączki po uformowaniu układać klejoną częścią do dołu. Smażyć na rozgrzanym oleju, obracając w celu równomiernego przyrumienienia. Przed podaniem można posypać cukrem pudrem lub posmarować lukrem. Z tak dużej receptury wychodziło około 200 pączków, co wystarczyło dla całej rodziny i do podzielenia się z rodziną, sąsiadami i znajomymi.

Krapfen nach dem Rezept von Frau Ania von der Seniorentagesstätte in Biadacz (Oberschlesien)

Zutaten:

3 kg Mehl, 0,5 kg Hefe, 1/2 Glas Milch, 30 kg Zucker, 30 kg Margarine, eine Prise Salz, 15 Eier, 9 Eigelb, Öl oder Schmalz zum Braten, Marmelade.

Zubereitung:

Hefe mit ein wenig Zucker mischen, Milch hinzufügen und an einem warmen Ort beiseite stellen, bis Hefe „anfängt zu arbeiten". Mehl, Eier, Eigelb, Zucker, Salz, Margarine in eine Schüssel geben. Den Hefesauerteig hineingießen und den Teig solange kneten, bis er sich von den Händen und von der Schüssel löst. Den Teig in einen Ball formen, mit einem sauberen Tuch bedecken und an einen warmen Ort aufquellen lassen. Nachdem sich das Teigvolumen verdoppelt hat, die Masse auf ein Backbrett oder auf den mit Mehl bestreuten Tisch legen, rollen und die Form mit einem Glas ausschneiden. Die Krapfen mit Marmelade formen. Es ist wichtig, die Karpfen nach dem Formen festzukleben. In heißem Öl anbraten und gleichmäßig braun werden lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen oder mit Zuckerguss bestreichen. Die in diesem Rezept angegebenen Mengen ergaben sich in er Regel ca. 200 Karpfen, die für die gesamte Familie ausreichten und mit Verwandten, Nachbarn und Freunden geteilt werden konnten.

Ciasto ze śliwkami Pani Grażyny z Domu Dziennego Pobytu w Biadaczu (Górny Śląsk)

Składniki:

4 jajka, 1 szklanka cukru, 1,5 szklanki mąki pszennej, 4 łyżki oleju, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 kg śliwek.

Przygotowanie:

Jajka, cukier, mąkę, proszek do pieczenia i olej dajemy do miski i wszystko razem miksujemy do uzyskania jednolitej masy. Wylewamy do uprzednio wysmarowanej tłuszczem formy, na górę układamy umyte i wydrylowane połówki śliwek. Pieczemy w rozgrzanym do 180°C piekarniku ok. 1 godziny.

Pflaumenkuchen nach dem Rezept von Frau Grażyna von der Seniorentagesstätte in Biadacz (Oberschlesien)

Zutaten:

4 Eier, 1 Glas Zucker, 1,5 Tassen Weizenmehl, 4 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 kg Pflaumen.

Zubereitung:

Eier, Zucker, Mehl, Backpulver und Öl in eine Schüssel geben und zusammenmischen, bis eine homogene Masse entsteht. Den Teig in eine zuvor eingefettete Form gießen, gewaschene und geschälte Pflaumenhälften darauflegen. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 1 Stunde backen.

Sernik Pani Marii z Domu Dziennego Pobytu w Biadaczu (Górny Śląsk)

Składniki:

Na masę serową: 3 kostki sera, 1 jajko, 1/2 kostki margaryny, 2 szklanki cukru, budyń śmietankowy, puszka brzoskwiń.
Na ciasto: 3 szklanki mąki pszennej, 3 łyżki cukru, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, kostka margaryny, duża łyżka śmietany, 5 jajek.

Przygotowanie:

Ciasto: mąka, żółtka (białka oddzielnie), cukier, proszek do pieczenia, śmietana, margaryna, całość zagnieść. 1/2 ciasta włożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

Masa serowa: ser, 1 jajko, cukier, budyń wymieszać. Masę serową wyłożyć na ciasto, na to ułożyć odsączone brzoskwinie pokrojone w grubsze plastry. Białka ubić z 1 szklanką cukru i wyłożyć na brzoskwinie, na to ułożyć posypkę z pozostałej części ciasta. Piec 60 minut w nagrzanym piekarniku w temperaturze 190°C.

Käsekuchen nach dem Rezept von Frau Maria von der Seniorentagesstätte in Biadacz (Oberschlesien)

Zutaten:
Für die Käsemasse: 3 Stück Käse, 1 Ei, 1/2 Stück Margarine, 2 Gläser Zucker, Sahnepudding, eine Dose Pfirsiche.
Für den Teig: 3 Gläser Weizenmehl, 3 Esslöffel Zucker, 3 Teelöffel Backpulver, ein Stück Margarine, einen großen Löffel Sahne, 5 Eier.

Zubereitung:

Teig: Mehl, Eigelb (Eiweiß getrennt), Zucker, Backpulver, Sahne, Margarine, alles zusammenkneten. Die Hälfte des Teiges auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Käsemasse: Käse, 1 Ei, Zucker, Pudding zusammenmischen. Die Käsemasse auf den Teig geben, die abgetropften Pfirsiche in dickere Scheiben schneiden. Eiweiß mit 1 Glas Zucker verquirlen und Pfirsiche darauf legen, restlichen Teig darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 60 Minuten backen.

Potrawy wigilijno-bożonarodzeniowe (Górny Śląsk)

Weihnachtsgerichte

Makówki na mleku

Składniki:

- 300–400 g bułki (lyngi)
- 500 g zmielonego maku
- 1 litr mleka
- 1 łyżka masła
- 5–6 łyżek cukru lub miodu
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 100 g łuskanych orzechów włoskich
- 50 g migdałów
- 8–10 fig
- 100 g rodzynek

Przygotowanie:
Mleko zagotować z masłem, miodem i cukrem waniliowym. Dodać zmielony mak (ewentualnie rozrzedzić przegotowaną wodą). Gotować na małym ogniu przez 10–15 minut – ciągle mieszając. Migdały sparzyć, obrać i pokroić w paski, orzechy posiekać, figi pokroić w plasterki. Bakalie dodać do gotującego się maku i zdjąć garnek z ognia. Sucharki lekko zwilżyć wodą. W salaterkach układać warstwami – masa makowa i sucharki, na przemian – na wierzchu ma być masa makowa. Udekorować połówkami orzechów włoskich lub mandarynkami.

Mohnpielen mit Milch (Oberschlesien)

Zutaten

- 300–400 g Brötchen (lynga)
- 500 g gemahlener Mohn
- 1 Liter Milch, 1 EL Butter
- 5–6 EL Zucker oder Honig
- 2 TL Vanillezucker
- 100 g geschälte Walnüsse
- 50 g Mandel, 8–10 Feigen, 100 g Rosinen

Zubereitung:
Milch mit Butter, Honig und Vanillezucker kochen. Gemahlenen Mohn dazugeben (ggf. mit gekochtem Wasser verdünnen). 10–15 Minuten unter ständigem Rühren dünsten. Mandeln abbrühen, schälen und in Streifen schneiden. Nüsse hacken und Feigen in Scheiben schneiden. Trockenobst zum kochenden Mohn geben und vom Herd nehmen. Zwieback leicht mit Wasser anfeuchten. Geschichtet in Salatschüsseln legen – Mohn und Zwieback abwechselnd. Oben soll die Mohnmasse liegen. Mit Walnusshälften oder Mandarinen garnieren.

Źródło/Quelle: „Opolszczyzna w wielu smakach. Skarby dziedzictwa kulinarnego"

Kołołc śląski z makiem

Kołołc śląski występuje w czterech najpopularniejszych odmianach: kołołc bez nadzienia z posypką, kołołc z nadzieniem serowym, kołołc z nadzieniem makowym i kołołc z jabłkami. Od kołołca staropolskiego różni się kształtem, bowiem ciasto jest prostokątne. Poza tym kołołc śląski ma specyficzny maślany zapach oraz mniejszą wysokość w porównaniu z innymi wypiekami z pozostałych regionów kraju.

Składniki:

Ciasto:
2 szklanki mąki pszennej, najlepiej typ 550
150 g masła, 2 jaja
1/2 szklanki cukru
50 g drożdży
3/4 szklanki mleka, szczypta soli

Masa makowa:
2 szklanki maku
2 szklanki cukru
2 jajka, 1 zapach migdałowy

Posypka:
1/2 kostki masła
3/4 szklanki mąki
3/4 szklanki cukru

Przygotowanie:

Mleko lekko podgrzać, dodać do niego 2 łyżki mąki, 2 łyżki cukru i drożdże. Odstawić do wyrośnięcia. Resztę mąki wsypać do miski, dodać szczyptę soli. Jajka utrzeć z pozostałym cukrem. Wyrośnięte drożdże i utarte żółtka wlać do miski z mąką, dodać letnie rozpuszczone masło. Wszystko dobrze wyrobić. Odstawić do wyrośnięcia na ok. godzinę, aż podwoi swoją objętość. Po tym czasie ponownie zagnieść. Ciasto rozwałkować i wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem formy. Na ciasto nałożyć masę makową i równo rozprowadzić.
Mak sparzyć. Zemleć przez maszynkę dwukrotnie. Ucierać z cukrem, dodać jajka, zapach migdałowy i dobrze wymieszać.
Wszystkie składniki na kruszonkę szybko zagnieść, wyskubywać kawałki i posypać nimi powierzchnię makową.

Schlesicher Streuselkuchen (Kołołc) mit Mohn

Von den verschiedenen Varianten des schlesischen Streuselkuchens (Kołołc) sind folgende vier am meisten beliebt: Kołołc ohne Füllung mit Streusel, mit Käsefüllung, mit Mohnfüllung und mit Äpfeln. Vom altpolnischen Streuselkuchen unterscheidet sich der schlesische Kołołc in der Form, weil er rechteckig ist. Außerdem hat der Schlesische Kołołc ein spezifisches Butteraroma und eine geringere Höhe im Vergleich zu anderen Backwaren aus anderen Regionen des Landes.

Zutaten:

Teig:
2 Gläser Weizenmehl, vorzugsweise Typ 550
150 g Butter
2 Eier, 1/2 Glas Zucker
50 g Hefe, 3/4 Glas Milch
Eine Prise Salz

Mohnmasse:
2 Gläser Mohn
2 Gläser Zucker
2 Eier, 1 Mandelaroma

Streusel:
1/2 Stück Butter
3/4 Glas Mehl
3/4 Glas Zucker

Zubereitung:

Milch leicht erhitzen, 2 Esslöffel Mehl, 2 Esslöffel Zucker und Hefe dazugeben. Zum Aufquellen beiseite stellen. Den Rest des Mehls in eine Schüssel geben und eine Prise Salz dazugeben. Eier mit dem restlichen Zucker schlagen. Die gewachsene Hefe und das gerührte Eigelb in eine Schüssel mit Mehl geben und lauwarme Butter geben. Alles gut durchkneten. Etwa eine Stunde aufquellen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Nach dieser Zeit erneut kneten. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Form geben. Mohnmischung auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen.

Mohn abbrühen. Zweimal in der Maschine mahlen. Mit Zucker verquirlen, Eier und Mandelaroma hinzufügen, alles gut vermischen.

Alle Zutaten für die Streusel schnell kneten, die Stücke ausreißen und die Mohnschicht bestreuen.

Źródło/Quelle: www.polki.pl; https://polki.pl/przepisy/kuchnie-swiata,kuchnia-slaska-smaczna

Tradycje w dolinie rzeki Wern od Nowego Roku do Sylwestra

Brauchtum im Werntal Von Neujahr bis Silvester

NEUJAHR

Das neue Jahr wird mit einem traditionellen Essen begonnen. Es ist gepökeltes Eisbein und Erbsen- oder Kartoffelbrei und Sauerkraut. Wer das isst, dem wird's im kommenden Jahr nicht an Geld fehlen. Die Nachbarn begrüssen sich mit „Prosit Neujahr" und die Kinder besuchen die Verwandtschaft mit dem Spruch: „Prost Neujahr, mein Geld ist gar" – daraufhin gibt es vom Paten ein Geldstück. Im Gegenzug bekommt der Pate einen Neujahrs-Gebäckring aus Blätterteig.

NOWY ROK

Nowy Rok zaczyna się od tradycyjnego posiłku. Jest to peklowana golonka, purée z groszku lub ziemniaków i kiszona kapusta. Nikomu, kto to zje, nie zabraknie w nadchodzącym roku pieniędzy. Sąsiedzi witają się słowami „Szczęśliwego Nowego Roku", a dzieci odwiedzają swoich krewnych, mówiąc „Nowy Rok nastaje, każdemu grosik daje", po czym otrzymują od ojca chrzestnego drobne pieniądze. W zamian za to ojciec chrzestny otrzymuje noworoczny pierścień z ciasta francuskiego.

FASCHING

In allen Ortsteilen gibt es opulente Prunksitzungen. Einen großen Faschingszug mit circa 30 Wägen und 20 Fußgruppen gibt es in Arnstein am Faschingssontag.

Zum Abschluss der Faschingszeit wird am Faschingsdienstag „Prinz Karneval beerdigt". Dazu legt sich ein besonders trinkfester Mann auf einen Schlacht-Schragen. Eine Prozession findet statt, bei der ein „Pastor" mit einer Toilettenbürste die Faschingsnarren segnet. Die Trauerfrauen haben stinkende Heringe auf Ruten aufgesteckt und zeigen sie jammernd dem Volk, das mit ihnen den Tod von Prinz Karneval betrauert. Danach werden „Saure Heringe" serviert.

KARNAWAŁ

We wszystkich zakątkach miasta odbywają się wystawne spotkania. W niedzielę karnawałową w Arnstein odbywa się duża karnawałowa procesja z około 30 samochodami i 20 grupami pieszymi.

Pod koniec okresu karnawałowego, we wtorek karnawałowy, odbywa się „pogrzeb księcia karnawału". W tym celu szczególnie mężczyzna o wyjątkowo mocnej głowie do alkoholu kładzie się na katafalku. Odbywa się procesja, podczas której „pastor" błogosławi karnawałowych błaznów szczotką do toalety. Kobiety w żałobie wkładają śmierdzące śledzie na patyki i jęcząc pokazują je opłakującemu śmierć księcia karnawału ludowi. Następnie podaje się „śledzie na kwaśno".

FRÜHLINGSMARKT

Arnstein hat vier Markttage. Das Jahr wird mit dem Frühlingsmarkt am zweiten Wochenende im März eröffnet. Die Geschäfte bieten Frühjahrsmode an und in der Stadt sind Fieranten und Hobbybastler, die ihre Waren anbieten. Früher deckte man sich bei diesem Markt mit allem ein, was zur Feldbearbeitung im Frühling benötigt wird.

Seit 2016 gibt es in Arnstein das Biberrennen auf der Wern. Kleine Plastikschwimmer werden, die mit Nummern versehen sind und für fünf Euro käuflich erworben werden müssen, werden mit einem Schwung in die Wern gekippt und nach zirka zwei Kilometer Schwimmstrecke vom Bürgermeister wieder aus dem Wasser geholt. Für die Sieger gibt es verlockende Preis bis zu 500 Euro. Der Erlös aus der Aktion kommt einer sozialen Einrichtung der Stadt zugute.

JARMARK WIOSENNY

W Arnstein odbywają się cztery jarmarki. Rok rozpoczyna się jarmarkiem wiosennym w drugi weekend marca. Sklepy oferują modę wiosenną, a w mieście straganiarze i artyści oferują swoje towary. W przeszłości zaopatrywano się na jarmarku we wszystko, co było potrzebne do uprawy pola na wiosnę.

Od 2016 roku w Arnstein odbywa się wyścig bobrów na rzece Wern. Małe ponumerowane plastikowe pływaki, które trzeba sobie kupić za pięć euro, są wrzucane do rzeki, a po dystansie około dwóch kilometrów burmistrz wyławia je z wody. Na zwycięzców czekają kuszące nagrody do 500 euro. Wpływy z akcji przekazywane są na rzecz jednej z instytucji społecznych w mieście.

SONNTAG VOR PALMSONNTAG

Die Brunnen der Dörfer werden mit kunstvollen Girlanden und handbemalten Eiern geschmückt. Der Schmuck an den Osterbrunnen bleibt bis zum Weißen Sonntag bestehen.

NIEDZIELA PRZED NIEDZIELĄ PALMOWĄ

Studnie we wioskach upiększane są ozdobnymi girlandami i ręcznie malowanymi jajkami. Dekoracje pozostają na studniach aż do Niedzieli Białej.

PALMSONNTAG

Palmweihe. Dazu werden Palmbuschen gebunden mit mindestens sieben verschiedenen Grünzweigen. Der Pfarrer segnet die Palmen. Getrocknet werden Palmkätzchen hinter das Kreuz im Wohnzimmer gehängt und bleiben ein Jahr lang dort als Segensgruß und zum Schutz der Bewohner.

NIEDZIELA PALMOWA

Palmy są wiązane z co najmniej siedmiu różnych zielonych gałązek i później błogosławione przez księdza. Bazie zawiesza się i suszy za krzyżem w salonie i pozostają tam przez rok dla zapewnienia mieszkańcom błogosławieństwa i ochrony.

GRÜNDONNERSTAG

Die Kinder bekommen ihr Osternest teilweise schon am Gründonnerstag. Sie dürfen aber noch nichts von den Süssigkeiten essen. Es soll die Marter des Leidens Christi symbolisieren. Lediglich die, mit frischen Blattmustern gefärbten, Eier dürfen schon während der Kartage verzehrt werden. Die Süssigkeiten sollen erst am Ostersonntagmorgen gegessen werden. Neben dem Schoko-Osterhasen sind Mürbteiggebäck und jede Menge Süssigkeiten (manchmal auch Spielsachen für die beginnende Sommersaison) im Nest.

Die Glocken verstummen in der Gründonnerstags-Liturgie. Im Volksmund heißt es „Die Glocken fliegen nach Rom“. Erst nach der Auferstehungsfeier wird wieder geläutet.

WIELKI CZWARTEK

Część dzieci dostaje koszyk wielkanocny już w Wielki Czwartek. Nie wolno im jednak jeszcze ruszyć jakichkolwiek słodyczy. Ma to symbolizować męczeństwo Chrystusa. Tylko malowane jaja z ozdobnymi wzorami liści można już jeść podczas trzech ostatnich dni Wielkiego tygodnia. Słodycze wolno jeść tylko w Niedzielę Wielkanocną. Oprócz czekoladowych króliczków wielkanocnych w gnieździe można znaleźć też kruche ciastka i dużo słodyczy (czasem z zabawkami na rozpoczynający się sezon letni).

Dzwony cichną na czas liturgii Wielkiego Czwartku. Zwyczaj ten znalazł swe odzwierciedlenie w ludowym porzekadle, które brzmi: „Dzwony lecą do Rzymu”. Dopiero po uroczystości Zmartwychwstania dzwony znowu rozbrzmiewają.

KARFREITAG

In der Kirche wird das „Heilige Grab“ mit der Skulptur des Leichnams Jesu aufgebaut.

Die Kinder ziehen durch die Straßen und „klappern“. Mit Ratschen und Holzschellen wird morgens um 6 Uhr, Mittags um 12 Uhr und Abends um 18 Uhr geratscht. Außerdem wird mit den „Klapperkästen“ zu den Gottesdiensten eingeladen.

WIELKI PIĄTEK

W kościele urządzany jest „święty grób” z rzeźbą ciała Jezusa.

Dzieci idą przez ulice i „grzechoczą”. Hałas grzechotek i drewnianych kajdanek słychać rano o godzinie 6.00, w południe o godzinie 12.00 i wieczorem o godzinie 18.00. Dźwięk „grzechotek” oznacza ponadto zaproszenie na nabożeństwo.

KARSAMSTAG

Die Kinder ziehen mit ihren Ratschen durch das Dorf und sammeln Eier-, Geld- und Süssigkeitenspenden ein. Das ist ihr Lohn für das „Rappeln“ während der Kartage. Die Eier werden dann meistbietend an Familienmitglieder verkauft. Aus ihnen wird das Ostergebäck gebacken.

Vor der Feier der Osternacht wird am Kirchplatz ein Osterfeuer entzündet. „Der Judas wird verbrannt“ heißt es im Werntal. Am Feuer wird die Osterkerze entzündet. In der Zwischenzeit wird der Leichnam aus dem Heiligen Grab entfernt.

Ein Stück ausgekühlte Kohle wird von den Gläubigen mit nach Hause genommen und unter den Dachfirst gelegt. Es soll das Haus vor Blitzeinschlag schützen.

In der Osternacht wird Wasser auf die äußere Fensterbank gestellt. Der Segen der Auferstehung soll das Wasser heiligen. Am Ostersonntagmorgen getrunken, soll es ein Jahr lang von inneren Krankheiten schützen.

WIELKA SOBOTA

Dzieci chodzą po wsi z grzechotkami i zbierają jajka, pieniądze i cukierki. To jest ich nagroda za „grzechotanie” podczas trzech ostatnich dni Wielkiego Tygodnia. Jajka są następnie sprzedawane członkowi rodziny, który zaoferuje najwyższą cenę. Z nich piecze się wypieki wielkanocne.

Przed obchodami Wigilii Paschalnej na placu kościelnym rozpala się ogień wielkanocny. W Werntal mówi się, że to „Judasz się pali”. Od tego ognia zapala się świecę wielkanocną. W międzyczasie ciało jest wynoszone ze świętego grobu.

Kawałek schłodzonego węgla jest zabierany przez wiernych do domu i umieszczany pod kalenicą. Powinien chronić dom przed piorunami.

W noc wielkanocną stawia się wodę na parapet zewnętrzny. Błogosławieństwo zmartwychwstania ma poświęcić wodę. Wypita w niedzielny poranek wielkanocny woda będzie chroniła przez rok przed chorobami wewnętrznymi.

OSTERSONNTAG

Junge Mädchen machen sich gegen 6 Uhr auf den Weg, um Osterwasser zu schöpfen. Dabei darf kein Wort gesprochen werden. Das Wasser wird aus fließendem Wasser geschöpft und soll Schönheit und Reinheit für die jungen Mädchen bringen.

Um 7 Uhr spielt die Musikkapelle vom höchsten Punkt des Dorfes den Osterruf. Das gleiche Ritual findet auch am Weißen Sonntag als Weckruf für die Kommunionkinder statt.

WEIHE DER OSTERSPEISEN AM OSTER-SONNTAGMORGEN

Osterlämmer, gefärbte Eier, Speck und Gebäck werden auf den Altar gestellt und vom Pfarrer gesegnet. In einigen Orten gibt es auch das „Eierschussern". Die hart gekochten Eier werden (ähnlich wie beim Boule) aneinander gekickt. Das Ei, das dem Druck nicht standhält, muss an den Gegner gegeben werden.

WIELKA NIEDZIELA

Młode dziewczęta wyruszają o godzinie 6.00, aby zaczerpnąć wodę wielkanocną. Nie mogą przy tym wymówić ani jednego słowa. Woda jest pobierana ze strumienia lub rzeki i powinna zapewnić młodym dziewczętom piękno i czystość.

O godzinie 7.00 zespół gra wezwanie wielkanocne z najwyższego punktu wioski. Ten sam rytuał odbywa się w Niedzielę Białą jako pobudka dla dzieci pierwszokomunijnych.

POŚWIĘCENIE POTRAW WIELKANOCNYCH W NIEDZIELĘ WIELKANOCNĄ

Wielkanocne jagnięta, barwione jajka, bekon i ciastka są umieszczane na ołtarzu i błogosławione przez księdza. W niektórych miejscach odbywa się również „turlanie jajek". Ugotowane na twardo jajka są rzucane i popychane na siebie (podobnie jak kulki), a jajko, które nie wytrzyma uderzenia, musi zostać oddane przeciwnikowi.

MAIBAUMAUFSTELLUNG

Am Tag vor dem 1. Mai ist die Walpurgisnacht (30.4.). Es ist die Nacht, in der „Hexen" und „Druden" ihr Unwesen treiben. Gartentore werden ausgehakt, Gartenzwerge verstellt, die Haustüren mit Fäden verzurrt, Garagentore mit Holzscheiten zugesetzt… – das alles machen die Kinder in der Nacht zum 1. Mai – und dürfen dafür keine Schelte erhalten, denn die Hexen und Druden haben ja ihr Unwesen getrieben.

Die Maibaumaufstellung erfolgt von den jungen Männern des Dorfes. Die Birken- oder Fichtenbäume werden mit bunten Bändern geschmückt und mit Hilfe von Stangen aufgestellt.. Der Bürgermeister hält die Ansprache, die Musikkapelle spielt und die Kinder tanzen um den Maibaum. Dann wird das erste Mal im Freien gegrillt und es gibt in manchen Orten frisch gebackenen warmen Käsekuchen.

Die Maibaumburschen, die den Baum aufgestellt haben, bewachen mit viel Bier ihren Maibaum, damit niemand aus dem Nachbarort den Baum absägen kann… – was dann doch immer wieder mal passiert. Dafür ernten die „Bewacher" viel Hohn.

Die Menschen treffen sich am Morgen des 1. Mai in Grüppchen, um gemeinsam zu wandern und den Wonnemonat zu begrüßen.

STAWIANIE DRZEWKA MAJOWEGO

W dzień przed 1 maja ma miejsce Noc Walpurgii (30 kwietnia). Jest to noc, w którą grasują „wiedźmy" i „strzygi". Bramy ogrodowe są wyciągane z zawiasów, krasnale ogrodowe przestawiane, drzwi domów obwiązywane nićmi, bramy garażowe zastawiane drewnem... – wszystko to robią dzieci w nocy na 1 maja – i nie wolno ich za to karcić, bo to w końcu sprawka grasujących czarownic i strzyg.

Drzewko majowe stawiają młodzi mężczyźni z wioski. Brzozy lub świerki są ozdabiane kolorowymi wstążkami i ustawiane za pomocą tyczek. Burmistrz wygłasza mowę, orkiestra gra, a dzieci tańczą wokół drzewka majowego. Następnie organizowany jest pierwszy grill na świeżym powietrzu, a w niektórych miejscach można zjeść świeżo upieczony ciepły sernik.

Chłopcy, którzy ustawili drzewko, pilnują go, wzmacniając się dużą ilością piwa, aby nikt z sąsiedniego miasta nie mógł go ściąć ... – jednak co rusz się to zdarza, czego skutkiem są szydercze uwagi pod adresem „strażników".

Rankiem 1 maja ludzie zbierają się w grupkach, aby wspólnie wybrać się na wędrówkę i powitać radosny miesiąc.

MAIMARKT

Der Maimarkt wird am ersten Sonntag nach dem ersten Mai in Arnstein abgehalten. Es ist Hochsaison im Garten. Blumen und Setzlinge werden in den Gärtnereien gekauft und am Schweinemarkt stehen Buden, Kinderbelustigung und Fieranten.

Die Zeit der Feldprozessionen mit der Bitte um ein gutes Aufgehen der Saat beginnt. Auch die Marienverehrung mit Maiandachten und Gesangsabenden wird gefeiert. In den Wohnungen stellen die Frauen Hausaltäre auf. Dabei steht eine Madonnenfigur in der Mitte, die meist von Engeln und Kerzen flankiert ist und einem üppigen Maiglöckchenstrauß.

JARMARK MAJOWY

Jarmark majowy odbywa się w Arnstein w pierwszą niedzielę po 1 maja. Jest to szczyt sezonu ogrodowego. Kwiaty i sadzonki kupuje się w kwiaciarniach, a na świńskim targu stoją budki, stragany i odbywają się zabawy dla dzieci.

Rozpoczyna się czas procesji polowych z prośbą o dobry początek siewów. Jest to czas, w którym w szczególności oddaje się cześć Maryi, odprawia nabożeństwa majowe i organizuje wieczorne śpiewanie. W mieszkaniach kobiety ustawiają ołtarze. Na środku stoi figura Madonny, którą otaczają głównie anioły i świece oraz bujny bukiet konwalii.

BÜRGERFEST

Im Jahr 1965 wurde ein Fest ins Leben gerufen, das die Bürger der Stadt Arnstein und des Werntals zusammenbringen sollte. Er wurde das größte Fest der Stadt. Gefeiert wird mit Gottesdiensten, Festumzügen, Schaustellerbuden, einem großen Zelt, guter Bewirtung, Musik und viel Unterhaltung. Zahlreiche Ehrengäste folgen der Einladung zum Bieranstich durch den Bürgermeister und der Inhaberin der Arnsteiner Brauerei Max Bender. Sechs Tage dauert das Fest. Jährlich kommen circa 5000 Besucher.

FESTYN

W roku 1965 narodziło się święto, które miało gromadzić mieszkańców Arnstein i Werntal. Stało się ono największą imprezą w mieście. Uroczystości obejmują usługi, procesje świąteczne, pojawiają się budki jarmarczne, duży namiot, oferowany jest dobry poczęstunek, muzyka i rozrywka. Wielu zaproszonych gości przyjmuje zaproszenie burmistrza i właścicielki browaru Arnstein Max Bender na uroczyste otwarcie beczki z piwem. Święto trwa sześć dni. Każdego roku odwiedza je około 5000 osób.

FRONLEICHNAM

Alles was Rang und Namen hat zieht in Arnstein mit der Fronleichnamsprozession durch die Stadt. Der Pfarrer trägt das Allerheiligste unter dem Baldachin. Der Bürgermeister legt seine große Amtskette an und geht gleich hinter dem Pfarrer einher. Die Kommunionmädchen tragen nochmals ihre weißen Kleider und streuen Blumen auf den Weg.

Die Anwohner am Weg zu den vier Prozessionsaltären schmücken ihre Häuser mit Blumen, Heiligenfiguren, Fahnen und bestickten Spruchtüchern. An den Altären werden kunstvolle Blumenteppiche gestaltet.

BOŻE CIAŁO

Wszystkie znaczące osobistości w Arnstein idą przez miasto w procesji Bożego Ciała. Ksiądz niesie pod baldachimem monstrancję z Najświętszym Sakramentem. Burmistrz zakłada na piersi swój wielki łańcuch i idzie tuż za księdzem. Dziewczynki pierwszokomunijne po raz kolejny zakładają białe sukienki i rozsypują po drodze kwiaty. Mieszkańcy ulic biegnących wzdłuż trasy do czterech ołtarzy procesyjnych dekorują swoje domy kwiatami, świętymi figurami, flagami i haftowanymi sztandarami. Przy ołtarzach układa się ozdobne dywany z kwiatów.

JOHANNISFEUER

Meist wird von den Jugendlichen das Johannisfeuer entzündet. Die Frauen des Dorfes stopfen symbolisch Stroh- und Heupuppen aus, die später im Feuer verbrannt werden. Die Heupuppen bekommen Namen mit den schlechten menschlichen Eigenschaften wie Habsucht, Neid, Unehrlichkeit… Mit dem Verbrennen sollen diese Untugenden für ein Jahr im Dorf verschwinden.

SOBÓTKA

Zazwyczaj ogień Świętego Jana rozpalany jest przez młodzież. Kobiety z wioski symbolicznie wypychają lalki ze słomy i siana, które później spala się w ogniu. Lalki z siana dostają imiona związane ze złymi ludzkimi cechami, takimi jak chciwość, zazdrość, nieuczciwość… Po spaleniu lalki wady te powinny zniknąć ze wsi na rok.

KRÄUTERWEIHE AM FEST MARIÄ HIMMELFAHRT

Die Frauen des Dorfes sammeln Blumen und Kräuter aus den Gärten und Feldern. Gemeinsam werden die Würzbüschel gebunden, die nach der Segnung im Gottesdienste ihre heilende Wirkung auf Mensch und Tier ausschütten sollen. In jedem Strauß müssen min-

destens sieben – höchsten 77 verschiedene Heilkräuter gebunden sein. In der Mitte steht die Königskerze.

Die getrockneten Sträuße werden unter das Dach gehängt und sollen das Haus schützen. In der Christnacht am Heiligen Abend wird ein Teil der Kräuter beim Ausräuchern der Wohnungen und des Viehstalls verbrannt.

WALLFAHRTEN BEGINNEN

Im August und September machen sich Gläubige auf den Weg zu verschiedenen Wallfahrtsorten. Von Arnstein wallfahren circa 250 Personen zum Kreuzberg in der Rhön. Vier Tage sind die Pilger auf der insgesamt 120 Kilometer langen Strecke unterwegs. Die Dörfer unternehmen kürzere Touren, die nach Dettelbach und Retzbach führen.

POŚWIĘCENIE ZIÓŁ W ŚWIĘTO WNIEBOWZIĘCIA NAJŚWIĘTSZEJ MARYI PANNY

Kobiety z wioski zbierają kwiaty i zioła z ogrodów i pól. Wiąże się je razem w pęczki, które po błogosławieństwie podczas nabożeństw mają obdarować swą leczniczą mocą ludzi i zwierzęta. Każdy bukiet musi zawierać co najmniej siedem i maksymalnie 77 różnych ziół leczniczych. W środku znajduje się dziewanna.

Suszone bukiety zawiesza się pod dachem, by chroniły dom. W Wigilię Bożego Narodzenia niektóre zioła są spalane podczas fumigacji mieszkań i pomieszczeń inwentarskich.

ROZPOCZĘCIE PIELGRZYMEK

W sierpniu i wrześniu wierzący udają się do różnych miejsc pielgrzymek. Z Arnstein około 250 osób gromadzi się na pielgrzymkę na górę Kreuzberg w Rhön. Pielgrzymi idą cztery dni 120-kilometrową trasą. Wsie organizują krótsze wycieczki, które prowadzą do Dettelbach i Retzbach.

MICHAELISKIRCHWEIH

Die Verwandtschaft wird eingeladen und es wird ein großes Familienfest gefeiert. Es gibt das typisch fränkische Hochzeitsessen zur Mittagszeit. Danach Kaffee und Torten und zum Abendessen wird nochmals üppig aufgetragen mit Schnitzel, Bratwürsten und Kartoffelsalat. Es ist eine Art Erntedankfest im Werntal

ODPUST ŚW. MICHAŁA ARCHANIOŁA

Odpust św. Michała Archanioła to doskonała okazja, by zaprosić krewnych i urządzić wielką rodzinną imprezę. W porze obiadowej podaje się typowy frankoński obiad weselny. Następnie na stole pojawiają się kawa i ciasta, a na kolację znów obficie nakłada się na talerze sznycel, kiełbaski i sałatkę ziemniaczaną. Są to swego rodzaju dożynki w Werntal.

ROSENKRANZFEST

Es ist das größte und wichtigste Markttag im Werntal und es ist der dritte Markttag des Jahres. Bis 1970 wurde die Wallfahrt in Arnstein gepflegt. Alljährlich wird ein externer Festprediger geladen. Die Leute aus der Umgebung kamen mit Prozessionen in die Wallfahrtskirche Maria Sondheim. Dort wurde die Beichte gehört, der Ablass gebetet mit Lichtern durch den umgebenden Friedhof prozessiert und anschließend ging es zum leiblichen Genuss in die Stadt, wo Markttag war.

Am Abend findet eine Lichterprozession statt, die von der Wallfahrtskirche Maria Sondheim in die Stadtkirche führt. Weil die Wallfahrtskirche über keine Heizung verfügte, wurden ab diesem Tag die Gottesdienste in der wärmeren Stadtkirche gehalten.

ŚWIĘTO RÓŻAŃCOWE

To największy i najważniejszy dzień targowy w Werntal i trzeci dzień targowy w roku. Do 1970 roku pielęgnowano tradycję pielgrzymek w Arnstein. Każdego roku na obchody zapraszany jest kaznodzieja z innej miejscowości. Ludzie z okolicy przybywali z procesjami do sanktuarium pw. Marii Sondheim. Tam pielgrzmi spowiadali się, modlili się, następnie szli ze światełkami procesją na cmentarz, by na koniec w poszukiwaniu cielesnych uciech udać się do miasta, w którym właśnie odbywał się jarmark.

Wieczorem organizowana jest procesja świateł, która prowadzi z sanktuarium pw. Marii Sondheim do kościoła miejskiego. Ponieważ sanktuarium nie było ogrzewane, nabożeństwa odbywały się od tego dnia w cieplejszym kościele miejskim.

ERNTEDANKFEST

Die jungen Mädchen des Dorfes ziehen die alten fränkischen Trachten an und tragen die Erntekrone in die Kirche. Dort stehen bereits Erntedankkörbe mit Dingen, die im Garten und auf dem Feld gewachsen sind und für die im Gottesdienst gedankt wird. Im Anschluss daran verkaufen die Ministranten Erntedankbrötchen. Sie gehen von Haus und Haus und sammeln mit dem Verkauf für die Weltmission.

DOŻYNKI

Młode dziewczęta z wioski zakładają stare frankońskie stroje i niosą koronę żniwną do kościoła. Tam stoją już kosze dożynkowe z płodami zebranymi

w ogrodzie i na polu, za które składane są dzięki podczas nabożeństwa. Następnie ministranci sprzedają bułeczki z okazji dożynek. Chodzą od domu do domu, a zgromadzone ze sprzedaży pieniądze przeznaczane są na misje.

ALLERHEILIGEN - TOTENGEDENKEN – KIRCHWEIHEN

Am Tag „Allerheiligen“ (1.November) werden die Gräber üppig mit roten Kerzen geschmückt. Die Gräber werden mit Tannenzweigen belegt, damit der Frost dem Boden nichts anhaben kann. Mit Umzügen und Gebeten am Friedhof wird der Verstorbenen gedacht. Der Bürgermeister hält am Kriegerdenkmal eine Erinnerungsrede an die Opfer der beiden Weltkriege. Als Spezialität des Tages werden sogenannte „Seelenzöpfe“ gebacken. Das sind Hefeteigzöpfe mit süßer Glasur und Weinbeeren. Die Paten werden besucht und ein Stück „Seelenbrot“ vorbeigebracht.

UROCZYSTOŚĆ WSZYSTKICH ŚWIĘTYCH

W dzień „Wszystkich Świętych” (1 listopada) groby są bogato zdobione czerwonymi świecami. Pokrywane są gałązkami jodły, by uchronić ziemię przed mrozem. Podczas procesji i modlitw na cmentarzu upamiętnia się zmarłych. Burmistrz wygłasza przy pomniku memorandum ku czci ofiar dwóch wojen światowych. Specjalnością tego dnia są tzw. „warkocze duszy”. Są to drożdżowe warkocze ze słodką polewą i winogronami. Tego dnia odwiedza się rodziców chrzestnych i przynosi im kawałek „chleba duszy”.

ST. MARTIN

Die Kindergärten feiern diesen Tag mit großen Umzügen, bei denen der Martinsreiter die Mantelteilung vorführt. Die Kinder bekommen „Martinsmänner“ geschenkt. Das ist ein Mürbteiggebäck, das sie mit dem Nächsten teilen müssen. Es folgt das Gertraudenfest mit den schwimmenden Lichterhäuschen, die auf die Wern gesetzt werden (an der Bergmühle) und der Festtag der Heiligen Elisabeth, bei dem den Senioren des Altenheims eine Rose überreicht wird.

DZIEŃ ŚWIĘTEGO MARCINA

Przedszkola świętują ten dzień dużymi paradami, podczas których jeździec przebrany za świętego Marcina przedstawia scenę podziału płaszcza. Dzieciom podarowywane są tzw. „Martinsmänner” (Marcinki). Jest to kruche ciastko, którym dzieci muszą się podzielić ze swoim sąsiadem. Następnie ma miejsce tzw. Gertraudenfest z pływającymi latarniami, które układane są na rzece Wern (przy młynie górskim), i święto św. Elżbiety, podczas którego seniorom domu opieki przekazuje się róże.

KATHARINENMARKT – 4. MARKTTAG

In den Dörfern werden im November auch die Kirchweihfeste mit gutem Essen und Tanz in den Gaststätten und Vereinsheimen gefeiert. In manchen Orten des Werntals werden von den Kirchweihburschen Kirchweihbäume aufgestellt (ähnlich wie beim Maibaum). Die Kirchweihen, die am letzten Sonntag des Kirchenjahres gefeiert werden, gelten als „Nachkirchweih“. Die Musik muss um 24 Uhr mit dem Spielen aufhören. Denn am nächsten Tag ist Totensonntag. Das Kirchenjahr endet.

Am Totensonntag gedenken die Arnsteiner der Heiligen Katharina. Es ist der letzte Markttag im Jahr und die Geschäfte haben sich schon auf das Weihnachtsgeschäft gerichtet. Wenige Fieranten bieten ihre Waren. In den Gasthäusern wartet der Gänsenbraten auf die Besucher.

JARMARK ŚWIĘTEJ KATARZYNY – CZWARTY DZIEŃ TARGOWY. NIEDZIELA WIECZNOŚCI

W wioskach obchodzone są w listopadzie święta kościelne, podczas których mieszkańcy spotykają się w restauracjach i świetlicach na dobre jedzenie i tańce. W niektórych miejscach Werntal stawiane są przez młodych mężczyzn, tzw. Kirchweihburschen, drzewka odpustowe (zwyczaj przypominający stawianie drzewka majowego). Konsekracje, które odbywają się w ostatnią niedzielę roku kościelnego, są nazywane „Nachkirchweih”. Muzyka musi umilknąć o północy, ponieważ następnego dnia jest Niedziela Wieczności. I tak rok kościelny dobiega końca.

W Niedzielę Wieczności mieszkańcy Arnstein upamiętniają św. Katarzynę. To ostatni dzień targowy w roku, a sklepy skupiają się już na bożonarodzeniowym biznesie. Nieliczni straganiarze oferują swoje towary. W gospodach na gości czeka gęś.

ADVENTSZEIT

Zahlreiche Konzerte und Weihnachtsfeiern in Kirchen und Sälen finden statt. Die Adventskränze werden in den Wohnzimmern und Kirchen aufgehängt.

In Büchold öffnet der „Winterzauber“ als erster Adventsmarkt seine Tore inmitten des idyllischen Dorfkerns. Am zweiten Advent findet in Arnstein der Weihnachtsmarkt statt. Gassen und Plätze sind mit Buden und Ständen bestückt. Die Musikschulkinder singen und die Musikanten spielen Weihnachtschoräle.

„Frau Holle“ schüttelt ihre Betten aus und lässt es zum Weihnachtsmarkt schneien. Knecht Ruprecht ist zusammen mit dem Heiligen Nikolaus unterwegs. Sie verteilen Süßigkeiten an die Kinder – und für die unartigen Erwachsenen gibt es einen Besenstrich von Knecht Ruprecht. Die Nikolausruten werden mit Süssigkeiten bestückt und an jedem Tag darf ein Teil abgeschnitten werden. Bis zum Heiligen Abend.

Auch das Christkind kommt zum Weihnachtsmarkt nach Arnstein und verteilt goldene Kerzen auf dem Engelsflügel für den Weihnachtstisch. Wer möchte, kann sich vom Christkind ein Autogramm geben lassen und seine Weihnachtswünsche in den Christkind-Briefkasten legen. Jeder Brief wird beantwortet.

Am Barbaratag werden Kirschzweige geschnitten und ins warme Wohnzimmer gestellt. Erblühen die Knospen bis zum Heiligen Abend, soll der Familie ein glückliches Jahr beschieden sein.

WEIHNACHTSZEIT

Am Heiligen Abend werden die Ställe von den Bauern mit den Kräutern des getrockneten Würzbüschels ausgeräuchert und den Tieren eine extra Portion Fressen in die Futterkrippe gelegt. Das Christkind besucht die

In der Nacht wird der Christnacht-Rotwein in eine Schale gegeben und vor das Fenster gestellt, damit der „Frost“ durchzieht. Zum Frühstück am 1. Weihnachtstag nimmt die Familie einen Schluck des gesegneten Getränks zu sich.

Die „Rauhnächte“ (beginnen am 27. Dezember) sind sagenumwoben.

ADWENT

W czasie adwentowym w kościołach i salach odbywają się liczne koncerty i uroczystości bożonarodzeniowe. Ściany pomieszczeń zdobią zawieszone wieńce adwentowe.

W Büchold „Magia zimy” otwiera swoje podwoje jako pierwszy targ adwentowy w środku idyllicznego centrum wioski. W drugą niedzielę adwentową rozpoczyna się jarmark bożonarodzeniowy w Arnstein. Zaułki i place są wypełnione budkami i straganami. Dzieci ze szkoły muzycznej śpiewają, a muzycy grają świąteczne chorały.

„Pani Zima“ wytrzepuje puch ze swojej pierzyny, dbając o to, by podczas jarmarku padał śnieg. Pomocnik Świętego Mikołaja Knecht Ruprecht podróżuje wraz z nim. Rozdają dzieciom słodycze, a niegrzeczni dorośli obrywają rózgą od Knechta Ruprechta. Na patyki św. Mikołaja zakłada się słodycze i każdego dnia można odciąć po jednym kawałku. Aż do Wigilii Bożego Narodzenia.

Dzieciątko Jezus przychodzi również na jarmark bożonarodzeniowy w Arnstein i na anielskich skrzydłach rozdaje złote świece na świąteczny stół. Kto chce, może zdobyć autograf od Dzieciątka Jezus i umieścić swoje życzenia bożonarodzeniowe w skrzynce na listy Dzieciątka. Dzieciątko odpowiada na każdy list.

W Barbórkę ścina się gałęzie wiśni i umieszcza w ciepłym salonie. Jeśli pąki zakwitną do Wigilii, rodzina powinna mieć szczęśliwy rok.

OKRES BOŻEGO NARODZENIA

W Wigilię Bożego Narodzenia stajnie są okadzane przez rolników ziołami z wysuszonej wiązanki, a zwierzętom podaje się dodatkową porcję jedzenia do koryta. Dzieciątko Jezus przychodzi w odwiedziny.

W nocy wlewa się bożonarodzeniowe czerwone wino do miski i umieszcza przed oknem, aby „przeszło mrozem”. Na śniadanie w Boże Narodzenie rodzina wypija łyk błogosławionego napoju.

Czas „Dwunastu” (zaczyna się od 27 grudnia) jest owiany legendami.

SILVESTER

Raketen böllern, Fisch wird gegessen und zur Mitternachtsstunde wird ein Feuerwerk gezündet. Die jungen Mädchen legen Zwiebelschalen auf die Fensterbank – Je nachdem, wieviel Wasser die Schalen gezogen haben, wird es ein schönes oder tränenreiches Jahr.

Glücksschweinchen mit einem Wunsch fürs neue Jahr werden verteilt – wer einen Glückspfennig darin findet, wird der Glückspinz des kommenden Jahres.

SYLWESTER

Race strzelają, na stół wjeżdżają ryby, o północy odpalane są fajerwerki. Młode dziewczęta układają skórki z cebuli na parapecie i w zależności od tego, ile wody naciągną, będzie można przepowiedzieć sobie, czy będzie to piękny rok czy raczej rok pełen łez.

Rozdawane są świnki szczęścia z życzeniami na nowy rok. Kto znajdzie w swojej śwince grosik na szczęście, będzie cieszył się nim w nadchodzącym roku.

Muzyczna podróż przez miasta partnerskie

Musikalische Reise durch die Partnerstädte

Pieśń Frankenlied była wielokrotnie śpiewana podczas dożynek. Tak było również w 2016 roku. Uczestnicy imprezy wraz z kapelą ludową z Arnstein (Müdesheim/Reuchelheim) wykonali pieśń po raz kolejny wspólnie.

Bereits mehrmals wurde das Frankenlied beim Erntedankfest im Festzelt von allen Besuchern gemeinsam gesungen, nachdem der Text verteilt wurde und die Musikkapellen aus der Großgemeinde Arnstein (Müdesheim/Reuchelheim) die Melodie hierzu zum Besten gaben, so auch im Jahre 2016.

W tle gra kapela w strojach ludowych Müdesheim/Reuchelheim. Na scenie śpiewali Frankenlied: (od lewej) Bernd Röll, Nathine Willert, Roland Schneider (dyrygent zespołu), dyrektor kultury Krystian Czech oraz piosenkarka, jedna z uczestniczek spotkania, i Reinhold Polednia

Im Hintergrund spielt die Trachten-kapelle Müdesheim/Reuchelheim. Auf der Bühne sangen das Frankenlied: (v.l.) Bernd Röll, Nathine Willert, Roland Schneider (Dirigent der Kapelle), Kulturdirektor Krystian Czech sowie die Sängerin des Abends und Herr Reinhold Polednia

Wohlauf, die Luft geht frisch und rein

TEXT: VICTOR VON SCHEFFEL, 1859
MELODIE: VALENTIN EDUARD BECKER, 1861

1. Strophe
Wohlauf, die Luft geht frisch und rein
Wer lange sitzt, muss rosten
Den allerschönsten Sonnenschein
Lässt uns der Himmel kosten
Jetzt reicht mir Stab und Ordenskleid
Der fahrenden Scholaren
Ich will zu guter Sommerszeit
Ins Land der Franken fahren
Valeri, valera, valeri, valera,
Ins Land der Franken fahren!

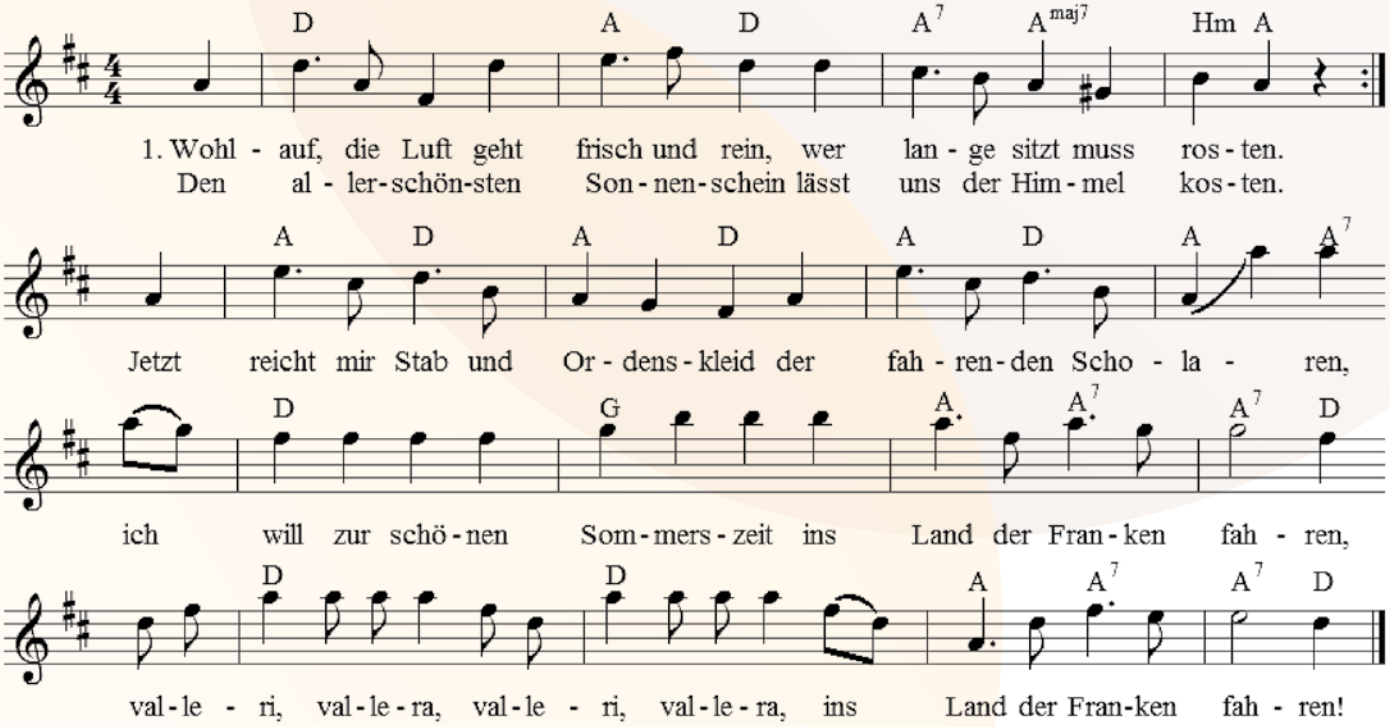
2. Strophe
Der Wald steht grün, die Jagd geht gut
Schwer ist das Korn geraten
Sie können auf des Maines Flut
Die Schiffe kaum verladen
Bald hebt sich auch das Herbsten an
Die Kelter harrt des Weines
Der Winzer Schutzherr Kilian
Beschert uns etwas Feines
Valeri, valera, valeri, valera,
Beschert uns etwas Feines

3. Strophe
Wallfahrer ziehen durch das Tal
Mit fliegenden Standarten
Hell grüßt ihr doppelter Choral
Den weiten Gottesgarten
Wie gerne wär‘ ich mitgewallt
Ihr Pfarr‘ wollt mich nicht haben!
So muss ich seitwärts durch den Wald
Als räudig Schäflein traben
Valeri, valera, valeri, valera,
Als räudig Schäflein traben

4. Strophe
Zum heil‘gen Veit von Staffelstein
Komm ich empor gestiegen
Und seh‘ die Lande um den Main
Zu meinen Füßen liegen
Von Bamberg bis zum Grabfeldgau
Umrahmen Berg und Hügel
Die breite stromdurchglänzte Au
Ich wollt‘, mir wüchsen Flügel
Valeri, valera, valeri, valera,
Ich wollt‘, mir wüchsen Flügel

5. Strophe
Einsiedelmann ist nicht zu Haus‘
Dieweil es Zeit zu mähen
Ich seh‘ ihn an der Halde drauß‘
Bei einer Schnitt‘rin stehen
Verfahr‘ner Schüler Stoßgebet
Heißt: Herr, gib uns zu trinken!
Doch wer bei schöner Schnitt‘rin steht
Dem mag man lange winken
Valeri, valera, valeri, valera,
Dem mag man lange winken

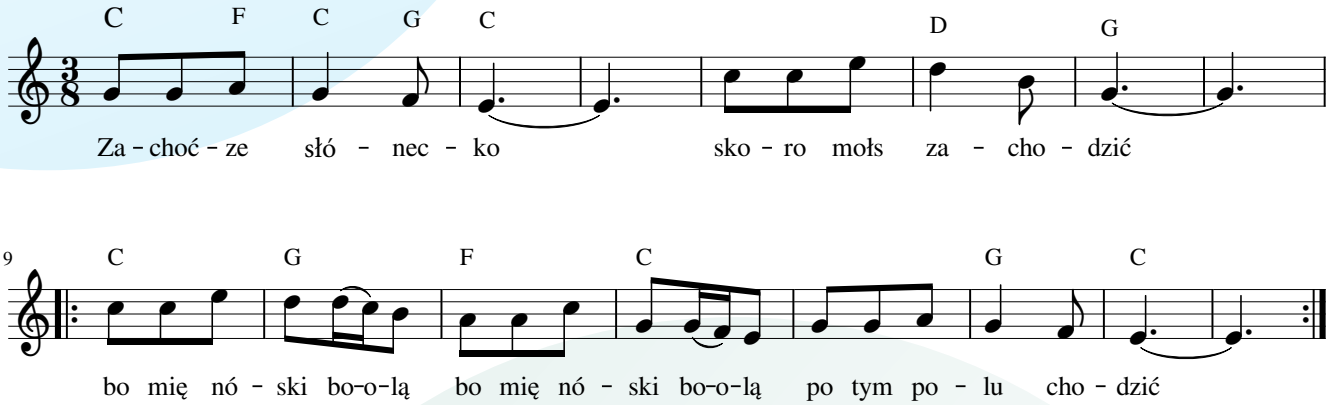
6. Strophe
Einsiedel, das war missgetan
Dass du dich hubst von hinnen!
Es liegt, ich seh‘s dem Keller an
Ein guter Jahrgang drinnen
Hoiho, die Pforten brech‘ ich ein
Und trinke, was ich finde
Du heil‘ger Veit von Staffelstein
Verzeih mir Durst und Sünde!
Valeri, valera, valeri, valera,
Verzeih mir Durst und Sünde!


D A D A7 Amaj7 Hm A
1. Wohl - auf, die Luft geht frisch und rein, wer lan - ge sitzt muss ros - ten.
Den al - ler-schön-sten Son - nen-schein lässt uns der Him - mel kos - ten.
A D A D A D A A7
Jetzt reicht mir Stab und Or - dens - kleid der fah - ren-den Scho - la - ren,
D G A A7 A7 D
ich will zur schö - nen Som - mers - zeit ins Land der Fran - ken fah - ren,
D D A A7 A7 D
val - le - ri, val - le - ra, val - le - ri, val - le - ra, ins Land der Fran-ken fah - ren!

Zachodźze słónecko, skoro moły zachodzić

● **ŚLĄSKA PIEŚŃ LUDOWA –** TEKST W WERSJI GWAROWEJ, WYKONYWANY PRZEZ ZESPÓŁ PIEŚNI LUDOWEJ «SILESIA» Z DĄBRÓWKI ŁUBNIAŃSKIEJ

(OPRAC. MELODII – DARIUSZ KOWNACKI)



Zachodźze, słónecko,
skoro moły zachodzić,
bo mie nóski bolą (2×)
po tym polu chodzić.
] powtórzyć

Nóski bolą chodzić,
róncki bolą robić.
Zachodźze, słónecko, (2×)
skoro moły zachodzić.
] powtórzyć

Kybyś ty, słónecko,
na wyrobku było,
to byś ty, słónecko, (2×)
prandzyj zachodziyło.
] powtórzyć

Ale ty, słónecko,
nie wiys co wyrobek,
chodzis sobie góró (2×)
jak siwy gołómbek.
] powtórzyć

Lecz siwy gołómbek
nie narobi skody,
na ziymia przylejci, (2×)
napije się wody.
] powtórzyć

Za las, słónko za las!
Nie wyglóndej na nas,
napatrzis się jutro, (2×)
jak przidziym raniutko.
] powtórzyć

Zespół Pieśni Ludowej „Silesia” z Dąbrówki Łubniańskiej

Zachodźże słoneczko, skoro masz zachodzić

- **ŚLĄSKA PIEŚŃ LUDOWA,** WERSJA W JĘZYKU POLSKIM – LITERACKIM
- **SCHLESISCHES VOLKSLIED,** POLNISCHSPRACHIGE FASSUNG – LITERARISCH

Zachodźże, słoneczko,
skoro masz zachodzić,
bo mnie nóżki bolą (2×)
po tym polu chodzić.
] powtórzyć

Nóżki bolą chodzić,
rączki bolą robić.
Zachodźże, słoneczko, (2×)
skoro masz zachodzić.
] powtórzyć

Żebyś ty, słoneczko,
na wyrobku było,
to byś ty, słoneczko, (2×)
prędzej zachodziło.
] powtórzyć

Aleś ty, słoneczko,
nie wiesz co wyrobek,
chodzisz sobie górą (2×)
jak siwy gołąbek.
] powtórzyć

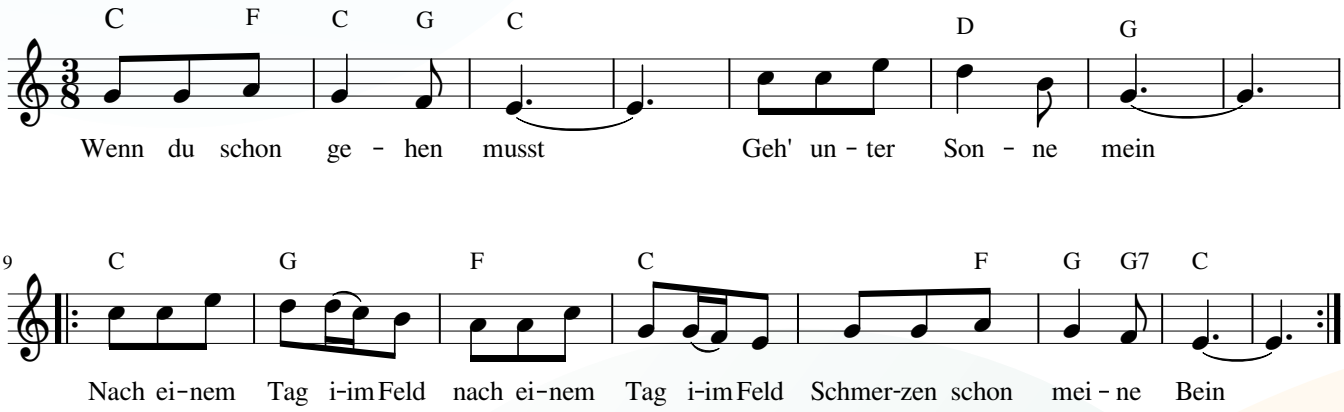
Lecz siwy gołąbek
nie narobi szkody,
na ziemię przyleci, (2×)
napije się wody.
] powtórzyć

Za las, słonko, za las!
Nie wyglądaj na nas,
napatrzysz się jutro, (2×)
jak przyjdziem raniutko.
] powtórzyć

Zachodźze słónecko, skoro moły zachodzić

● **SCHLESISCHES VOLKSLIED** – TEXT IN DER DIALEKTFASSUNG, AUFGEFÜHRT VON DER VOLKSLIEDGRUPPE «SILESIA» AUS DĄBRÓWKA ŁUBNIAŃSKA

(MELODIEENTWICKLUNG – DARIUSZ KOWNACKI)



Beim Gehen schmerzt das Bein,
Bei der Arbeit die Hand,
Geh´ unter, Sonne mein, (2×)
hin in das Abendland.
] wiederholen

Würdest du Sonne mein,
Schaffen von Früh bis Spät
Würdest Du Sonne mein (2×)
Viel früher geh´n zu Bett.
] wiederholen

Aber du Sonne mein,
Weißt nicht was Schaffen ist,
wie eine graue Taub´ (2×)
Hoch auf dem Himmel fliegst.
] wiederholen

Doch eine graue Taub´
richtet nie Schaden ein,
Kommt manchmal nach unten (2×)
Trinkt etwas Wässerlein.
] wiederholen

Versteck Dich hinter´m Wald,
Schau´ uns nicht hinterher,
Wenn wir morgen kommen (2x)
Wirst Du uns wieder seh´n.
] wiederholen