



Los sabores de Wadowice y sus alrededores



Folleto culinario



WADOWICE
donde todo empieza

CONTENIDOS

- 3 INTRODUCCIÓN
- 4 CALLOS DE WADOWICE
- 6 TRUCHA AL HORNO CON RAMA DE PEREJIL
- 8 LOMO DE CONEJO EN JAMÓN SEMICURADO
- 10 *KREMÓWKI*: EL MILHOJAS DEL PAPA
- 12 ZUMOS FRESCOS EXPRIMIDOS
- 13 PAN DE INWAŁD
- 14 MIELES NATURALES Y POSTRES CON MIEL
- 16 ZUMO DE MEMBRILLO DE JAROSZOWICE-ZBYWACZÓWKA
- 18 MAPA DE LOS SABORES DE LA TIERRA DE WADOWICE
- 20 TARTA DE MANZANA DE RADOCHA
- 22 TORTITAS DE PATATAS
- 24 TORTOS DE PATATAS DE ANDRYCHÓW
- 26 PEPINOS ENSILADOS DE KALWARIA ZEBRZYDOWSKA
- 28 BOLAS DE MASA CON QUESO BLANCO Y AJO SILVESTRE
- 30 TARTA DE QUESO REAL DE RYCZÓW
- 32 LICOR DE SERBAL DE LOS CAZADORES DE IZDEBNIK
- 34 NOTAS

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS:



Tiempo de preparación

Dificultad:



Número de porciones



muy fácil



fácil



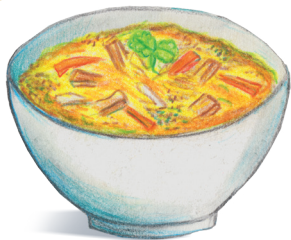
un poco más difícil



INTRODUCCIÓN

EL PAPA JUAN PABLO II visitó su pueblo natal tres veces (en 1979, 1991 y en 1999). Durante la última visita en Wadowice en junio de 1999 el Pontífice recordó su infancia y juventud que pasó en este pueblo a orillas del río Skawa. Dijo que para él fue aquí donde empezó todo. Por lo menos durante un rato quería resucitar el ambiente de aquel pueblo, que antes de la guerra hospedaba una guarnición militar. Recordó a personas, así como los lugares y eventos que les acompañaron. En su memoria, los años cuando era alumno de instituto fueron los que más le marcaron. Todos los chicos de la zona se reunían en la misma clase: *Todos íbamos juntos al instituto. Un grupo de Andrychów, otro de Zator y otro de Kalwaria*. En aquella época, según la tradición regional, los vecinos de cada pueblo tenían un apodo correspondiente al plato típico de su zona. *Juan Pablo II mencionó a los pepineros (de Kalwaria), a los calleros (de Wadowice) y a los lucieros (de Żywiec)*. Sin embargo, en la memoria colectiva existen también los *torteros (de Andrychów)* y los *conejeros (de Choczniá)*. Esta tradición inspiró la presente publicación. Queremos recordar los sabores antiguos de la tierra de Wadowice, que Juan Pablo II recordaba tan bien, así como la cocina casera de esta parte de la provincia polaca de Malopolska. Este folleto culinario presenta no solo la historia de cada plato, sino también su receta. Les invitamos a conocer la única tradición culinaria de nuestra región.

4

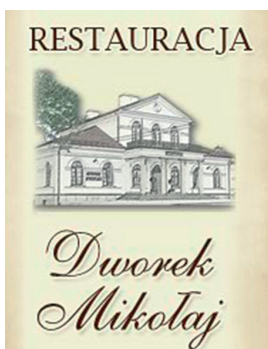


Callos de Wadowice

Durante el primer peregrinaje del Papa Juan Pablo II a su pueblo natal padre Edward Zacher le invitó junto con los delegados de Vaticano a comer en su casa cural. Se sirvieron los callos tradicionales de la zona. El Pontífice describió este plato a los cardenales italianos como los «espaguetis polacos».

TRADICIÓN

LAS FIESTAS del pueblo y otras festividades celebradas en la Basílica de la Presentación de la Virgen (el 21 de noviembre, el día de la Presentación de la Virgen, y el 27 de junio, el día de Nuestra Señora de Perpetuo Socorro) marcaron de forma prominente el ritmo de vida de los antiguos residentes **de Wadowice**. A lo largo de siglos, cada jueves en la plaza del pueblo había un mercado donde se podía comprar todo lo que uno necesitaba. En el mercado y en los mesones locales se servían callos, apreciados por su sabor y valores nutritivos. La tradición de servir los callos de Wadowice sigue viva, así como el apodo de *calleros (flacorze)* que se refiere a sus vecinos. El plato forma parte de las comidas festivas y durante las celebraciones de fiestas nacionales.



En su menú lo tiene el restaurante *Restauracja Dworek Mikołaj* ul. Błonie 1, 34-100 Wadowice tel. +48 33 873 35 80 correo electrónico: biuro@dworek-mikolaj.com.pl

Este restaurante, situado dentro de una mansión histórica del siglo XIX, existe desde el año 1978. Su otra especialidad es la *Cazuela de Mikołaj* (un żurek tradicional).



5 horas



más de 10 porciones



RECETA

INGREDIENTES:

- 2 kg beef tripe de tripa de ternera
- 250 g de apio
- 100 g de perejil
- 50 g de puerro
- 200 g de cebolla
- 1 kg de huesos de ternera (para hacer el caldo)
- 100 g de grasa
- 50 g de harina de trigo
- 1 g de mayorana
- 1 g de hoja de laurel
- 1 g de pimienta negra
- 7 g de pimentón
- 2 g de jengibre molido o fresco
- 20 g de salsa Maggi
- 40 g de sal
- 50 g de mantequilla
- unos granos de pimenta dioica
- perejil fresco para decorar

PREPARACIÓN:

Enjuagar los huesos de ternera, dividirlos en partes, cubrir con una pequeña cantidad de agua y añadir las espacias para hacer un caldo aromático. Colar. Lavar las tripas un par de veces con agua corriente templada. Cubrir con agua limpia y hervir, desespumando de vez en cuando como el caldo. Después de desespumar quitar el agua, lavar las tripas, sumergirlas otra vez en agua fría y cocer durante 1 hora. Quitar el agua y enjuagar las tripas otra vez en agua fría. Colocar en el caldo preparado previamente. Cocer hasta que queden blandos, durante 4-5 horas. Lavar, limpiar y enjuagar las verduras. Cortar en trozos finos y largos. Añadir una pequeña cantidad de agua y guisar un poco. Sacar las tripas blandas del caldo y cortar en trozos finos y largos. Freír la harina delicadamente en la grasa y añadir el caldo de las tripas hasta obtener la consistencia de salsa. Añadir las verduras guisadas y las tripas cortadas. Mezclar, sazonar al gusto y hacer hervir. Adornar cada porción con perejil fresco cortado.

6



Trucha al horno con rama de perejil

«Antaño, cuando los ayunos eran mucho más rigurosos que ahora, el pescado representaba una parte importante de la nutrición diaria. Los peces se pescaban en el río Skawa y en los numerosos embalses suburbanos cuyos propietarios eran los burgueses locales.»

Honorat Czesław Gil, Carmelita Descalzo, historiador de Wadowice

TRADICIÓN

El pescado forma parte integral de la tradición culinaria **de Wadowice** desde la Edad Media, cuando los príncipes locales de Oświęcim y Zator fundaron los primeros embalses a orillas del río Skawa. Los burgueses de Wadowice siguieron sus pasos, construyendo sus propios embalses que les ayudaban a suplementar la alimentación diaria. El pescado fresco se vendía también en el mercado celebrado cada jueves en la plaza del pueblo. Entre las especies ofrecidas había tencas, carpas, truchas y lucios. Los embalses preservados hasta el día de hoy son un testimonio de la historia del Valle del Skawa. Hasta cierto punto, este conjunto de embalses refleja los que estaban allí en el siglo XVI. La pesca vivió un periodo de desarrollo dinámico en esta zona en la segunda mitad del siglo XIX, en la mejor época para la economía de Galicia, una de las provincias del Imperio austrohúngaro. Hoy en día este conjunto de embalses pesqueros está gestionado por varios propietarios que siguen con la tradición de criar la trucha y otras especies de peces. El río Skawa también ofrece posibilidades de pesca.

RESTAURACJA



A los que no son tan aficionados a la pesca, pero les gusta el pescado y la cocina casera, les invitamos a probar la trucha al horno en los interiores elegantes del Restaurante Cud Malina en la histórica casa de vecindad en el centro de Wadowice, en pl. Kościuszki 22 (1 piso), 34-100 Wadowice, tel. +48 504 186 310 correo electrónico: restauracja@cudmalina.com



unos 30 minutos



1 porción



RECETA

INGREDIENTES:

- 150 g de trucha arcoíris
- 300 g de verduras (brócoli, zanahoria)
- 1 cucharadita de perejil fresco cortado
- sal

ADOBO:

- 1 cuchara de zumo de limón
- 1 cuchara de aceite
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Sal
- Pimienta
- Hierbas
- ¼ de cubo de mantequilla
- Medio limón

PREPARACIÓN:

Lavar y secar la trucha. Mezclar el aceite con el zumo de limón, la sal, la pimienta, las hierbas, el pimentón y el ajo machacado. Restregar el pescado con el adobo y dejar reposar durante 30 minutos. Después, envolver la trucha con papel de aluminio o meter en una bandeja refractaria y hornear durante 25-30 minutos a 180°C. Cocer las verduras (brócoli, zanahoria) en agua con un poco de sal o al vapor y colar. Adornar la trucha con perejil verde y servir con las verduras rociadas con mantequilla dorada.

8



Lomo de conejo en jamón semicurado

TRADICIÓN

CHOCZNIA es un pueblo cerca de Wadowice con orígenes en la Edad Media. De esta época vienen las leyendas sobre los ladrones locales que saqueaban esta zona. Los vecinos nunca han olvidado a Wawrzyk (Wawrzyniec) que atacaba a las caravanas mercantiles que atravesaban Chocznia de camino a Silesia. Según la tradición local, a los vecinos de Chocznia se les llamaba los *conejeros* (*królicorze*), ya que en la fiesta del pueblo el día 24 de junio (día de Nacimiento de San Juan Bautista) se servía un estofado o un caldo de conejo en una comida festiva. Las familias solían juntarse en la mesa, cortar la carne preparada para esta ocasión y servir su mejor parte al anfitrión. Otras porciones de la carne servían para hacer un paté horneado para los invitados.



Hoy en día podemos degustar los rollitos de conejo en un restaurante muy acogedor con un interior moderno. *Restauracja Pestka*
ul. Zatorska 17, 34-100 Wadowice
tel. +48 530 066 943
correo electrónico: info@pestkarestaurant.pl



30 minutos



1 porción





RECETA

INGREDIENTES:

- 200 g de lomo de conejo
- 50 g de jamón semicurado
- 140 g de raíz de apio
- 120 g de coles de Bruselas
- 50 g de mantequilla
- 50 ml de vino blanco
- 50 ml de crema fresca
- tomillo fresco
- sal, pimienta, azúcar

PREPARACIÓN:

Lomo de conejo:

Separar la carne del hueso y adobar en el tomillo, la pimienta negra molida y un poco de aceite de buena calidad. Dejar reposar durante unas horas en la nevera, retirar, envolver en lonchas de jamón y freír a fuego lento.

Puré de verduras:

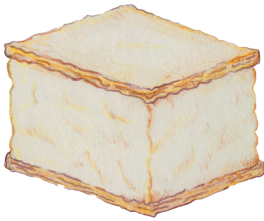
Pelar la raíz de apio, cortar a dados, salpicar con aceite y hornear a 180°C hasta que esté blando. Sacar del horno, añadir crema fresca, batir con una batidora y salpimentar.

Salsa:

Calentar los huesos a 280°C durante unos pocos minutos, colocar en una olla, cubrir con agua, añadir tomillo y vino blanco, hervir. Colar usando un tamiz muy fino, reducir el fuego, salpimentar y densificar con mantequilla fría.

Coles de Bruselas:

Cocer las coles de Bruselas ligeramente y freír un poco con mantequilla, un pellizco de sal y de azúcar.



El milhojas de Papa

«Allí había una confitería. Después del examen de bachillerato fuimos allí para tomar unos milhojas. ¡Cómo lo aguantamos, tantos milhojas después del examen!»

Juan Pablo II, Wadowice, 1999

TRADICIÓN

KREMÓWKI (en polaco «tarta de crema») se conocen **en Wadowice** desde los años 30 del siglo XX. Fue en aquella época que el repostero vienés Karol Hagenhuber trajo aquí el secreto de su elaboración. Alquiló un local en la plaza del pueblo de Wadowice para montar su propia confitería. Los vecinos recuerdan este establecimiento como muy refinado y elegante. El nuevo postre empezó a ser el dulce preferido de los residentes del pueblo, y los alumnos de instituto celebraban el final del curso tomando los milhojas. Una amiga del futuro Pontífice, D^a. Halina Królikiewicz-Kwiatkowska, recuerda que entre las dos bases de hojaldre el postre llevaba una crema de nata y mantequilla con un sabor ligero a vainilla. *Kremówki* vivieron su renacimiento después de que el Papa contara los recuerdos de su juventud cuando se encontró con los vecinos de Wadowice en la plaza del pueblo durante su peregrinaje a Polonia. Por lo tanto, los reposteros locales elaboraron varias versiones originales de este dulce tan reconocido. Ahora cada confitería de Wadowice ofrece el postre preferido del Papa, y el día de su cumpleaños (18 de mayo) se celebra con una competición para seleccionar el mejor *milhojas de Papa*.



60 minutos



6 porciones





RECETA

INGREDIENTES:

Hojaldre:

- 250 g de mantequilla
- 250 g de harina
- 1 yema de huevo
- Un pellizco de sal
- Medio vaso de agua

Nata montada:

- Medio litro de crema fresca 36%
- 2 cucharas de azúcar glas
- 1 paquete de azúcar vainillada

Crema de vainilla:

- 2 vasos de leche
- $\frac{3}{4}$ de vaso de azúcar
- 3 huevos
- 3 yemas de huevo
- Medio vaso de harina de trigo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 paquete de azúcar vainillada

PREPARACIÓN:

Crema de vainilla:

Hervir la leche con azúcar vainillada. Añadir el azúcar, los huevos enteros y las yemas a la harina. Mezclar bien. Añadir la leche hirviendo, mezclando constantemente. Hervir. Dejar enfriar. Añadir mantequilla y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Nata montada:

Batir la crema fresca enfriada con azúcar y azúcar vainillada hasta obtener una masa tierna.

Hojaldre y montaje:

Amasar la mantequilla con $\frac{1}{5}$ de la harina, formar un cubo de la masa y dejar enfriar. Hacer una masa con el resto de la harina, las yemas, el agua y un pellizco de sal. Amasarla. Enfriar durante unos 20 minutos. Amasar la masa fría con un rodillo. Colocar el cubo de mantequilla y harina en medio, cubrir con las hojas laterales opuestas y amasar con un rodillo hasta que tenga unos 2 cm de espesor. Una vez más, colocar las hojas laterales opuestas en medio y luego doblar. Amasar con un rodillo. Repetir este procedimiento cuatro veces. Después de cada repetición dejar la masa en la nevera durante 15-20 minutos. Luego, amasar con un rodillo hasta que tenga unos 0,5 cm de espesor, colocar en una bandeja y hornear a 200 °C hasta que tenga un color dorado. Retirar del horno. Cortar el hojaldre en dos partes iguales para formar las bases del millojas. Sobre una de las bases distribuir la crema de vainilla y una capa de nata montada por encima. Cubrir con la otra base y espolvorear con azúcar glas.

Zumos naturales exprimidos

«Nosotros no hacemos trampas. Nada de aditivos, agua o conservantes. Esto nunca puede cambiar.»

Nikodem Karelus, fábrica de zumos Tłocznia Chocznia

TRADICIÓN

LA TRADICIÓN culinaria del pueblo **de Chocznia** cerca de Wadowice se dio a conocer no solo por sus platos de conejo. Se hace cada vez más famosa por sus zumos naturales exprimidos en frío. La elaboración de zumos exprimidos se practicó en Chocznia desde los tiempos más remotos. Según las creencias populares, los poderes vitales ocultos en los zumos aportan fuerza y vitalidad. Igual que antaño, para hacer el zumo primero se elabora una pulpa de frutas o verduras para después exprimirlo. La empresa familiar *Tłocznia Chocznia* ofrece zumos exclusivamente de productos naturales, a base de frutas y verduras de la tierra de Wadowice. Su amplia selección de zumos no pasterizados, listos para consumir incluye tanto sabores tradicionales como combinaciones exóticas, por ejemplo con naranja, pomelo o limón. Además, la empresa es el único fabricante que ofrece zumos de especias y hierbas llamados «especias líquidas», por ejemplo de jengibre, ajo o de hierbabuena. Estos zumos frescos se pueden comprar o directamente en *Tłocznia Chocznia*, o en hoteles, confiterías y tiendas de alimentación ecológica en Wadowice y sus alrededores.



A los que quieren hacer un zumo propio, pero no tienen el equipo necesario, *Tłocznia Chocznia* les ofrece la posibilidad de exprimir zumo de frutas suministradas por el cliente.

Tłocznia Chocznia, os. Patria 16, 34-123 Chocznia
tel. +48 519 418 577

correo electrónico: tlocznia.chocznia@gmail.com



Pan de Inwałd



«Sabe muy bien y es muy longevo. Ya que está bien horneado (...), permanece fresco durante mucho tiempo. Si le das un pequeño golpe por abajo, hace un sonido característico: como si alguien tocara a la puerta.»

Helena Fryś

TRADICIÓN

INWAŁD es un pueblo de origen medieval situado entre Wadowice y Andrychów. La ocupación principal de sus antiguos habitantes era la elaboración de tejidos. A partir de finales del siglo XVIII lo atravesaba el «camino real», el primer camino comercial y de correos de la provincia de Galicia. Su sección local se hizo de piedra caliza extraída de las canteras de Inwałd. La elaboración de pan artesanal forma parte de la tradición culinaria del pueblo, cultivada desde hace más de 50 años. Antes de la Segunda Guerra Mundial el pan se hacía en Andrychów; después, su fabricación se trasladó a Inwałd. La producción del pan de Inwałd se basa en una receta muy antigua. Para elaborarlo, se utilizan dos tipos de harina, de trigo y de centeno, en proporciones muy específicas.



Hoy, el pan se puede comprar en la panadería «Wizan», que lo distribuye también a las tiendas locales. En 2017 la asociación cultural LGD *Wadoviana* y la panadería «Wizan» han obtenido el certificado de producto tradicional regional del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural para esta tarta de manzana.



Mieles naturales y dulces con miel

TRADICIÓN

KLECZA DOLNA es un pueblo pequeño al este de Wadowice (a unos 4 km) fundado en el siglo XV. Entonces, formaba parte de un extenso conjunto de propiedades de una familia aristocrática local. Hoy en día todavía podemos admirar el suntuoso edificio de su mansión del siglo XIX y la Iglesia de San Lorenzo del siglo XX, diseñada por el famoso arquitecto Jan Sas-Zburzycki. En la época actual, Klecza Dolna es conocido por la fabricación de mieles y postres de miel que desde hace siglos forman parte de la cocina tradicional polaca. La producción de miel tiene sus orígenes en la elaboración casera para uso propio. Después, evolucionó para abastecer el mercado local. Finalmente, la miel llegó a ser un producto de exportación de Polonia. Es muy apreciada por sus valores nutritivos y saludables. La empresa *Łyson* continúa la amplia tradición de apicultura polaca. Sus dueños llevan ya tres generaciones criando abejas. Sus productos incluyen mieles tradicionales, dulces y cosméticos.



*Przedsiębiorstwo Pszczelarskie
Tomasz Łyson Spółka z o.o. Sp. K.
Klecza Dolna 148, 34-124 Klecza Górna
tel. +48 33 875 88 07, 33 875 12 36
correo electrónico: poczta@oryginalneprezenty.pl*

Productos a base de miel natural se venden también en el restaurante *Miodowa 8* en Wadowice, dirección: pl. Jana Pawła II 8, tel. +48 33 877 59 45



30 minutos



4 porciones



RECETA

Barritas de miel con nueces y chocolate

INGREDIENTES:

- 100 g de almendras peladas
- 100 g de cacahuets sin sal
- 100 g de nueces
- 100 g de copos de avena
- 100 g de chocolate negro (70% de cacao)
- 250 g de miel (por ejemplo de milflores)

PREPARACIÓN:

Triturar las almendras, los cacahuets y las nueces en trozos grandes. Mezclar con los copos de avena y tostar todo junto durante un rato en la sartén. Dejar enfriar. Cortar el chocolate enfriado en trozos pequeños. Calentar la miel en una olla pequeña a fuego lento hasta obtener una consistencia líquida. Añadir la mezcla de copos de avena, nueces, cacahuets y chocolate. Mezclar cuidadosamente. Colocar la masa en una bandeja con papel de horno y nivelar. Precalentar el horno a 150°C y hornear durante 10 minutos. Enfriar y cortar en barras longitudinales.



Zumo de membrillo de Jaroszowice - Zbywaczówka

TRADICIÓN

JAROSZOWICE es un pueblo situado en los alrededores de Wadowice (a unos 5 km) a orillas del río Skawa, al pie del monte Jaroszowicka Góra (en la sierra de Beskid Mały). Su historia remonta hasta el siglo XIV. Sin embargo, los yacimientos arqueológicos indican asentamientos humanos en estas tierras ya en el Neolítico. El río Skawa divide el pueblo en dos parroquias distintas: la de la orilla derecha, con la Iglesia de San Isidoro del siglo XIX, y la de la orilla izquierda, llamada Zbywaczówka. Es en la segunda urbanización donde tiene su sede la Asociación de Desarrollo de Jaroszowice-Zbywaczówka que fabrica el zumo de membrillo. Los frutos de membrillo son ricos en vitaminas. Sus productos ayudan también a curar la gripe y el catarro. Además, el membrillo tiene propiedades calmantes, reduce el nivel de colesterol y mejora el apetito. En los jardines de Jaroszowice los arbustos de membrillo se cultivan desde hace décadas, con sus característicos frutos amarillos de forma de pera. Su abundancia inspiró a la Asociación a fabricar el zumo de membrillo siguiendo las mejores recetas de las cocineras locales.



HOTEL & SPA



Podemos probar esta exquisitez en el Restaurante *Spichlerz Smaków* situado dentro de un molino histórico. MŁYN JACKA Hotel & Spa****
Jaroszowice 234, 34-100 Wadowice
tel. + 48 33 873 40 80, + 48 660 525 221
correo electrónico: recepcja@hotelmj.pl



unos 40 minutos



más de 10 porciones



RECETA

INGREDIENTES:

- aproximadamente 1 kg de frutos de membrillo
- aproximadamente 1 kg de azúcar

PREPARACIÓN:

Lavar los frutos y partarlos en cuatro. Quitar las pepitas y cortar los frutos en lonchas finas. No pelar. Utilizar un tarro grande (uno para todos los frutos). Hacer la primera capa de azúcar en el fondo y colocar otra de frutos por encima. Intercambiar capas de frutos y de azúcar hasta que se llene el tarro, o hasta que se acaben los frutos. La última capa debe ser una de azúcar. Cerrar y reposar durante unos días para que los frutos suelten zumo. Mezclar el contenido del tarro una vez al día, observando si la cantidad de zumo aumenta. Cuando la cantidad de zumo empiece a aumentar, el zumo estará listo para verterlo en recipientes más pequeños (tarros, botellas...) y pasterizar.

*según la receta de D^a Maria Potoczna,
Asociación de Desarrollo de Jaroszowice - Zbywaczówka*

Mapa de los sabores de la tierra de Wadowice







Tarta de manzana de Radocza



TRADICIÓN

LA HISTORIA de la tarta de manzana del pueblo **de Radocza** (a unos 5 km de Wadowice, parte del municipio vecino de Tomice), remonta a unas cuantas generaciones pasadas. Una vieja leyenda local dice que su idea originó en el siglo XIX, cuando una ama de casa y cocinera en la mansión aristocrática del pueblo hizo un strudel tradicional con manzanas añadiendo un poco de confitura de pétalos de rosa. Aplicó este relleno a un postre de receta propia con una base de masa quebrada. Su tarta de manzana gustó mucho a los vecinos de la zona. Desafortunadamente, debido a las guerras del principio del siglo XX y las difíciles condiciones de vida, su receta quedó olvidada casi por completo. Sin embargo, los cuentos locales preservaron sus rasgos principales. Desde hace más de treinta años la tarta de manzana de Radocza se elabora con ingredientes locales. Para prepararla se utiliza harina de un molino local, así como huevos de gallina, manzanas y confitura de pétalos de rosa procedentes de agricultores locales. Aunque su elaboración lleva bastante tiempo, a los vecinos del pueblo les gusta mucho hacerla y servirla durante eventos locales y ferias de cocina regional. En 2016 el Complejo Escolar de Formación Continua «Juan Pablo Segundo» en Radocza obtuvo el certificado de producto tradicional regional del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural para esta tarta de manzana.



Hoy en día podemos probar este postre excepcional en el *Hotel Radocza Park*
ul. Parkowa 1, 34 -100 Radocza
tel. +48 33 873 49 10, 33 873 49 25
correo electrónico: recepca@radoczapark.pl



90 minutos



25-30 porciones





RECETA

INGREDIENTES: PREPARACIÓN:

- 500 g de harina gruesa «Krupczatka»
- 100-150 g de mantequilla
- 150 g de margarina
- 100 g de azúcar glas
- 4-5 yemas de huevo (cocidas o crudas)
- 200 g de confitura de pétalos de rosa
- 1,5 kg de manzanas ácidas
- 100 g de uvas pasas
- 30 g de cáscara de naranja frita
- Azúcar al gusto
- Canela al gusto
- 1 paquete de azúcar vainillada
- Azúcar glas o glaseado para adornar
- 250 g de azúcar glas
- 2 claras de huevo
- Unas gotas de aceite de rosa

Masa quebrada: Separar las claras y las yemas de los huevos. Colocar las yemas en un colador y meter dentro de una olla con agua hirviendo. El agua debe cubrir las yemas por completo. Las yemas tienen que permanecer bajo el agua durante 15 minutos a unos 80°C. Después hay que sacarlas, enfriar y pasar por el tamiz. Tamizar la harina sobre una tabla de amasar y mezclar con la margarina usando un cuchillo y cortando la margarina en trozos muy finos. Añadir las yemas pulverizadas (se puede usar también yemas crudas), mezclar con el azúcar glas y la cáscara de limón usando el cuchillo. Amasar con rapidez, formando una masa homogénea. Tapar y dejar en un lugar fresco durante 15 minutos. Cortar en dos partes: amasar una con un rodillo hasta que llegue a 0,75-1 cm de espesor, colocar dentro del horno precalentado y hornear un poco a 200°C. Enfriar. Esparcir la confitura de pétalos de rosa sobre esta base. Lavar las manzanas, pelarlas, cortar en rodajas finas, sazonar con azúcar, canela y azúcar vainillada al gusto. Añadir la cáscara de limón y las uvas pasas. Distribuir de forma igual sobre el pastel ya prehorneado. Cubrir con el resto de la masa y hornear a 200°C hasta que tenga un color dorado. Retirar del horno, esparcir azúcar glas sobre la superficie o glasear la misma. Para preparar el glaseado, mezclar las claras de los huevos con azúcar glas y moler hasta que la masa quede blanca. Después, añadir unas gotas de aceite de rosa y esparcir sobre la superficie de la tarta. Servir fría o caliente, opcionalmente con helado, nata montada o un licor de huevo, o adornar con melisa, clavo o cáscara de naranja.



Tortitas de patata de Witanowice



«Cuando los comensales dejaban patatas sin comer, nuestras abuelas y madres solían amasarlas, añadir harina, huevo, cebolla, sal y pimienta. Después, las freían con manteca. Una vez listas, servían las tortitas de patata con leche agria o ensalada fresca.»

Amas de casa de Witanowice

TRADICIÓN

WITANOWICE es un pueblo pequeño con orígenes medievales situado dentro del término municipal de Tomice, cerca de Wadowice. Las tortitas de patata se conocen allí desde hace más de 60 años. Es un plato barato y fácil de preparar. Su popularidad está vinculada a los siglos de tradición del cultivo ecológico de patatas. Típicamente, para las tortitas se usaban patatas que habían quedado sin comer después de la comida anterior para que ninguna parte de la comida se desgastase. Hoy en día las patatas para hacer tortitas se cuecen en cáscara (en polaco «en uniforme») y no se pelan hasta después de cocer. Esto minimiza la pérdida de minerales y refuerza el sabor de la patata. Antaño, las tortitas de Witanowice se llamaban «chuletas de patata», o *placki* o *placuszki* de patata. Se suelen servir con carne, salsas o ensaladas frescas. En 2016, la Asociación de Amas de Casa de Witanowice obtuvo para ellas el certificado de producto tradicional regional del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Hoy en día, las tortitas de Witanowice se degustan durante festividades locales.



unos 60 minutos



4 porciones



RECETA

INGREDIENTES:

- 8 patatas medianas
- 2 huevos
- 4 grandes cucharas de harina de trigo
- 2 cebollas
- manteca para freír
- harina para rebozar las tortitas
- sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Cocer, enfriar y machacar las patatas. Dorar la cebolla fríendola con manteca. Dejarla enfriar. Añadir harina, huevos y la cebolla frita enfriada. Salpimentar. Formar tortitas pequeñas, rebozar en la harina y freír con manteca hasta que estén rojizas. Servir frías o calientes. Con leche agria o con ensalada fresca.



Tortos de patata de Andrychów

TRADICIÓN

ANDRYCHÓW es una población pequeña del siglo XVIII situada a orillas del río Wieprzówka (a unos 12 km al oeste de Wadowice). Su historia es inseparablemente vinculada a la industria textil que vio su máxima prosperidad a principios del siglo XX. En aquella época los hermanos Czczowiczka montaron en Andrychów el primer taller mecánico de productos de algodón en Galicia. Fue la razón por la cual a los vecinos de Andrychów se les empezó a llamar los *drileros* (*drelicharze*), por el dril, la tela de la que se hacían sus prendas de trabajo. La sociedad se enriqueció con el desarrollo de la industria textil y la gente empezó a poder comprar productos de panadería todos los días. Por lo tanto, numerosas panaderías aparecieron en el pueblo. *Ofrecían no solo panes y bollos, sino también tortos, por lo cual los vecinos del pueblo recibieron el apodo de torteros* (*plackorze*). Hoy en día, este apodo hace referencia tanto a los productos de panadería como a los tortos de patata fritos. Los tortos tradicionalmente de elaboraban con cebolla confitada y con ajo para celebrar la fiesta de San Matías. Esta tradición culinaria dio lugar al Festival de Tortos de Andrychów cuya parte más importante es el Concurso del Sombrero de Chef de Oro que sirve para seleccionar el torto más tradicional.



45 minutos



10 porciones



RECETA

INGREDIENTES:

- 3 kg de patatas
- 6 huevos
- 6 cucharadas de harina
- 2 cebollas
- 3 cucharadas de crema agria
- sal, pimienta
- aceite de freír

PREPARACIÓN:

Pelar las patatas y rallarlas. Escurrir ligeramente. Pelar y rallar la cebolla. Añadirla a las patatas ralladas. Echar la crema, la harina, las yemas y salpimentar al gusto. A final, añadir las claras de huevo batidas. Freír en aceite precalentado hasta obtener un color dorado.

26



Pepinos ensilados de Kalwaria Zebrzydowska

«Cuando en casa había alguna fiesta o algún jaleo, solíamos ir a Kalwaria. Lo hago hasta el día de hoy.»

Cardenal Karol Wojtyła (futuro Papa Juan Pablo II), Kalwaria Zebrzydowska, 1976

TRADICIÓN

KALWARIA ZEBRZYDOWSKA es un pueblo pequeño a unos 15 km al este de Wadowice, con un famoso Santuario de la Pasión de Jesús y de la Virgen. La mayor parte de los peregrinos acuden a Kalwaria para los Misterios de la Pasión durante la Semana Santa y para la fiesta de Asunción de la Virgen (el 15 de agosto), con la procesión multitudinaria de la Dormición y el Triunfo de la Virgen. Con los romeros, los comerciantes locales también acudían a Kalwaria durante las festividades de agosto donde montaban sus puestos entre las capillas, vendiendo artículos religiosos y especialidades de la cocina local. *Los peregrinos de Kalwaria particularmente apreciaban los pepinos ensilados vendidos de barriles grandes entre los caminitos. Su elaboración y venta eran la especialidad de los vecinos de Kalwaria Zebrzydowska, a los que por esta razón se les llamaba los pepineros (ogórcorze).* La tradición de los pepinos ensilados de Kalwaria sigue viva y durante las festividades religiosas en el Santuario se pueden ver numerosos barriles con pepinos. Todas las amas de casa de Kalwaria saben preparar los mejores pepinos ensilados de la región.



40 minutos



más de 10 porciones





RECETA

INGREDIENTES:

- pepinos ensilados (cualquier cantidad)
- ajo
- raíz de rábano
- eneldo (rama con semillas)
- hoja de cerezo o de casis
- hoja de roble

Ingredientes de la marinada:

- cuchara de sal / cada 1l de agua
- 1 cuchara de azúcar

PREPARACIÓN:

Poner los pepinos a remojar en agua durante unas 2 horas. Lavarlos y secarlos. Preparar los tarros y colocar en cada uno: un diente de ajo, una raíz de rábano, una rama de eneldo con semillas, una hoja de cerezo o de casis y una hoja de roble. Colocar los pepinos densamente y cubrir con la marinada.

Marinada:

Echar 1 cucharada de sal y 1 cucharada de azúcar por cada litro de agua. Hervir y dejar enfriar. Cubrir los pepinos con la marinada, cerrar los tarros (pero no muy fuertemente) y guardar durante 2-3 días en un lugar templado. En cuanto empiecen a ensilarse, cerrar bien los tarros y guardar en una bodega.



Bolas de masa con queso blanco y ajo silvestre

TRADICIÓN

MUCHARZ es un pueblo situado a unos 13 km al sur de Wadowice. En la época precristiana fue un centro del culto religioso pagano. Hoy en día, su mayor atracción es la cercanía de la presa en Świnna Poręba que se encuentra en el kilómetro 26,6 de la corriente del río Skawa. Skawa es un río de la montaña, con orillas muy ricas en especies de flora y fauna. Una de ellas es el ajo silvestre, antes también llamado ajo gitano o la cebolla de las brujas. Supera al ajo común en cuanto a la cantidad de nutrientes, que protegen el sistema circulatorio y ayudan a combatir los virus, las bacterias y los hongos. En la cocina local, se usa el ajo silvestre por ejemplo para preparar el relleno de los pierogi, un plato tradicional polaco. En Mucharz se organiza cada año el Festival de los Pierogi, con un concurso del mejor plato. En la competición participa también la asociación Gościniec 4 Żywiołów. En los años 2015 y 2016 fue galardonada con el primer premio.



60 minutos



4 porciones





RECETA

INGREDIENTES:

Relleno:

- 500 g de queso blanco (*twaróg*) entero
- 500 g de patatas
- 300 g de tocino ahumado
- 300 g de cebolla
- medio cubo de mantequilla
- un puñado de ajo silvestre fresco
- pimienta, sal

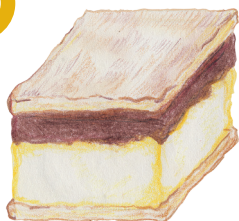
Masa:

- 500 g de harina
- medio vaso de agua
- 60 g de aceite

PREPARACIÓN:

Hacer una masa con la harina, el agua y el aceite, amasarla con un rodillo y cortar en círculos con un vaso invertido. Cocer las patatas, molerlas y mezclarlas con el queso, cortar el tocino y freírlo un poco. Cortar la cebolla y freírla con manteca hasta que quede transparente. Triturar el ajo. Mezclar todos los ingredientes y salpimentar al gusto. Colocar un poco de relleno en cada círculo de masa y doblarlo para formar los pierogi. Cocer en agua salada tres minutos hasta que los pierogi suban a la superficie.

30



Tarta de queso real de Ryczów



TRADICIÓN

RYCZÓW es un pueblo pequeño del siglo XIV (a unos 16 km al norte de Wadowice) situado en el término municipal de Spytkowice. Fue fundado por los monjes cistercienses de Cracovia que recibieron esta tierra como donación del Príncipe de Opole. La tarta de queso real se elabora en Ryczów desde hace más de 25 años. El origen del nombre de este postre permanece desconocido, pero seguramente tiene algo que ver con la abundancia de ingredientes que lleva. Lo que distingue esta tarta de queso de otras es el uso de aceite en vez de mantequilla, así como sus cinco capas. La acidez sutil de las uvas pasas y el aroma delicado del coco enriquecen el sabor característico del queso blanco polaco. En Ryczów, la tarta de queso real es uno de los postres festivos que solo se preparan para ocasiones especiales, tales como celebraciones familiares, la Navidad, la Pascua o las fiestas del pueblo. En 2013, D^a. Janina Koterwas de la Asociación de Amas de Casa de Ryczów obtuvo el certificado de producto tradicional regional del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural para esta tarta.



90 minutos



25-30 porciones





RECETA

INGREDIENTES:

Masa:

- 2 vasos de harina
- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- Medio cubo de margarina
- Medio vaso de azúcar

Crema de queso:

- 1.2 kg de queso blanco (*tvaróg*)
- 6 huevos camperos
- 1 vaso de azúcar
- 2 paquetes de flan en polvo sin azúcar
- medio vaso de aceite
- 1,5 de vaso de leche
- 100 g de uvas pasas
- virutas de coco para espolvorear
- 2 cucharadas de cacao

PREPARACIÓN:

Masa:

Amasar todos los ingredientes para formar una masa homogénea y esparcirla sobre una bandeja.

Crema de queso:

Batir un vaso de azúcar, 4 yemas y 2 huevos enteros hasta obtener una masa espumosa. Añadir el queso blanco y mezclar todo junto. Echar medio vaso de aceite, la leche y al final el flan mezclando todo el tiempo. Distribuir la masa sobre la bandeja, dejando 2 vasos para la capa siguiente. Mezclar esta parte de la masa con el cacao en polvo. Colocar las uvas pasas sobre la masa colocada en la bandeja con mucho cuidado. Distribuir la masa con cacao sobre esta base. Colocar en el horno precalentado a 180°C y hornear durante 40 minutos. Mientras tanto, batir 4 claras de huevo con medio vaso de azúcar hasta obtener una masa espumosa. Esparcirla sobre la tarta ya horneada. Volver a meterla en el horno y hornear 20 minutos más. Espolvorear con virutas de coco.



Licor de serbal de los cazadores de Izdebnik



«El serbal de los cazadores ha sido presente en la vida de la provincia de Malopolska desde los tiempos más remotos. Protegía de las fuerzas maléficas y de los demonios, teniendo a la vez una amplia aplicación en la medicina popular: se hacían infusiones de sus flores y de su corteza, así como caldos y licores de sus frutos.»

Urszula Janicka-Krzywda, «Czerwona jarzębina», Kwiaty 2004/4

TRADICIÓN

IZDEBNIK es un pueblo con orígenes medievales en el municipio de Lanckorona (a unos 21 km al este de Wadowice). Inicialmente propiedad real, después pasó a las autoridades locales de Lanckorona. El pueblo se hizo famoso a finales del siglo XIX y a principios del XX cuando el Arquiduque Rainer Habsburgo junto con su administrador principal Ludwig Seeling abrieron la famosa *Fábrica de Vodkas Medicinales de su Majestad Arquiduque Rainer*, conocida en toda Galicia y Europa. El establecimiento fabricaba licores, brandys, cremas y licores de hierbas a base del serbal de los cazadores. Sus productos ganaron muchos premios y medallas en ferias y exposiciones internacionales, llegando a ser muy buscadas tanto en todo el Imperio austrohúngaro como fuera de sus lindes. No se sabe exactamente cuándo se empezó a fabricar licores de serbal de los cazadores en Izdebnik. Según cuentan los vecinos del pueblo más longevos, al principio se hacían licores sencillos: los frutos se sumergían en el vodka, después en alcohol puro, a veces endulzados con miel. Con los años se empezó también a usar el azúcar o el sirope de azúcar. En 2010, a iniciativa de D^a. Anasztazja Przywara, la receta reconstruida del licor de serbal de los cazadores de Izdebnik obtuvo el certificado de producto tradicional regional del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.



40 minutos



más de 10 porciones





RECETA

INGREDIENTES:

- frutos de serbal de los cazadores
- uvas pasas, higos o dátiles
- alcohol de graduación 60-70%
- alcohol de graduación 50% o vodka de cereales
- agua

PREPARACIÓN:

Congelar y secar ligeramente los frutos. Escaldar. Una vez escaldados y secados, verterlos dentro de un recipiente, añadir uvas pasas, higos o dátiles. Sumergir todos los frutos en alcohol de graduación 60-70%. Cerrar bien el recipiente y dejar reposar durante 4-6 semanas. Remover el líquido, que será el primer macerado. Sumergir el resto

de los frutos en alcohol, esta vez de graduación 50% - o en un vodka de cereales - y macerar durante 2-4 semanas. Este será el segundo macerado. Después, sumergir los frutos en agua para hacer el tercer macerado. Se puede exprimir el líquido de los frutos con un pequeño saco de tela y verterlo al tercer macerado, o dejarlo reposar hasta la clarificación en un recipiente aparte como el cuarto macerado. Mezclar todos los macerados para obtener un licor de serbal de los cazadores de graduación 38-45%. Dejar reposar el líquido en un lugar fresco durante 5-6 meses. Una vez transcurrido este tiempo, separar el licor claro de los sedimentos, embotellar y cerrar bien.

NOTAS

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



PUBLICACIÓN DE:

Municipio de Wadowice

REDACCIÓN:

Departamento de Turismo
Ayuntamiento de Wadowice

Wadowice 2017

ISBN 978-83-948047-4-9

COPIA GRATUITA