Wspólne poznawanie kultury i dziedzictwa
na pograniczu polsko-słowackim

Kuchnia na pograniczu

Kuchyňa v pohraničí

PL-SK
2007-2013
... partnerstwo dla wspólnego rozwoju ...

EUROREGION BESKIDY

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w 85%
w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Rzeczpospolita Polska- Republika Słowacka 2007-2013
oraz z budżetu państwa w 10% za pośrednictwem Euroregionu Beskidy.

Klops z jajkiem

Składniki:
- 70 dkg mięsa wieprzowego
- 0,5 kg mięsa wołowego
- czerstwa bułka
- 1 cebula
- 2 jajka do mięsa+ 5 jajek ugotowanych na twardo
- sól, pieprz

Wykonanie:
Mięso przepuścić przez maszynkę, dodać namoczoną i odciśniętą bułkę, 2 jajka, cebulę, sól i pieprz.

Masę dokładnie wyrobić i doprawić.

Masę mięsną rozłożyć na papierze do pieczenia, uformować prostokąt, pośrodku ułożyć ugotowane jajka.

Zwinąć w roladę. Pieczeń ściśle owinąć papierem do pieczenia, związać końce. Piec ok. 1 godziny w temp. 180°C. Kroić w plastry.

Sekaná s vajcom

Ingrediencie:
- 70 dkg bravčového mäsa
- 0,5 kg hovädzieho mäsa
- staršia žemľa
- 1 cibuľa
- 2 vajcia do mäsa + 5 vajec uvarených natvrdo
- soľ, korenie

Postup:
Mäso zomlieť na mlynčeku, pridať namočenú a vyžmýkanú žemľu, 2 vajcia, cibuľu, soľ a korenie.

Masu dôkladne premiesiť a ochutiť.

Mäsovú masu rozložiť na papieri na pečenie, vyformovať obdĺžnik, do stredu poukladať uvarené vajcia.

Zavinúť do rolády, hmotu pevne ovinúť papierom na pečenie, konce zviazať. Piecť približne 1 hodinu pri telote 180°C. Krájať na plátky.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Bąkowie

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Bąkowie

Rolada z piersi z indyka nadziewana brokułami i serem

Składniki:
- 1 pierś z indyka - ok. 1 kg
- 1 brokuł
- 0,5 kostki masła
- 20 dag sera żółtego

Wykonanie:
Pierś rozklepać, ponacinać aby powstał płat mięsa. Ułożyć farsz - różyczki brokuła (który wcześniej należy sparzyć), kawałki masła i ser.

Zawijamy mięso robiąc dużą roladę. Zawijamy do folii i pieczemy w piekarniku ok. 50 minut.

Można podawać na ciepło bądź zimno, krojąc w poprzek „kromki" rolady.

Roláda z kuracích pŕs plnená brokolicou a syrom

Ingrediencie:
- 1 kuracie prsia - cca 1 kg
- 1 brokolica
- 0,5 kocky masla
- 20 dkg žltého syra

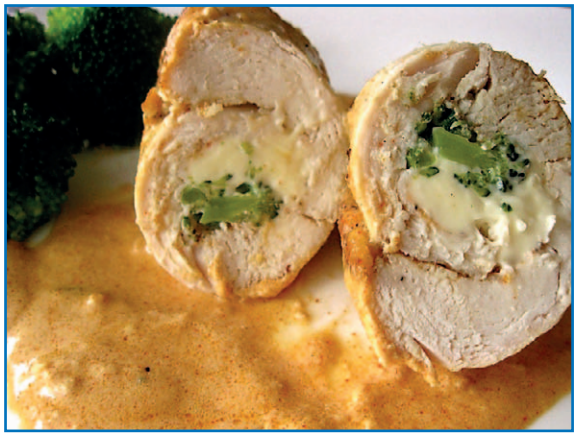
Postup:
Prsia vyklepať, ponarezávať tak, aby vznikol plát mäsa. Uložiť plnku - ružičky brokolice (ktorú je potrebné najskôr spariť), kúsky masla a syr.

Mäso zvinieme, pričom vytvárame veľkú roládu. Zvinieme do fólie a pečieme v rúre približne 50 minút.

Možno podávať teplé alebo studené, pričom z rolády priečne krájame plátky.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Zabłociu

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Zabłociu



Biała kiełbasa w koszulce

Składniki:
- 0,5 kg białej parzonej kiełbasy
- 1 kg ziemniaków
- 2 żółtka
- łyżka masła
- łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 szklanki oleju do pieczenia
- gałka muszkatołowa
- sól

Wykonanie:
Kiełbasę pokroić w wąskie paski długości 5-7 cm.

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić i ciepłe przecisnąć przez praskę. Dodać masło, żółtka, mąkę i szczyptę świeżo utartej gałki muszkatołowej. Zagnieść ciasto.

Każdy pasek kiełbasy owijamy porcją ciasta. Smażyć na małym ogniu w głębokim oleju aż nabiorą złotego koloru.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Zbytkowie

Biela klobása v košieľke

Ingrediencie:
- 0,5 kg bielej dusenej klobásy
- 1 kg zemiakov
- 2 žĺtka
- lyžica masla
- lyžica zemiakovej múky
- 2 poháre oleja na pečenie
- muškátový oriešok
- soľ

Postup:
Klobásku nakrájať na úzke prúžky s dĺžkou 5-7 cm.

Zemiaky uvariť v osolenej vode. Oceditť a ešte teplé popučiť. Pridať maslo, žĺtka, múku a štipku čerstvo nastrúhaného muškátového oriešku. Zamiesiť cesto.

Každý pás klobásy obaľujeme porciou cesta. Vyprážať na miernom ohni v dostatočnom množstve oleja až do zlatista.

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Zbytkowie

Rolada z karkówki z omletem

Składniki:
- 1,5 kg chudej karkówki
- 20 dag piersi z kurczaka
- 5 plastrów wędzonego boczku
- 5 pieczarek
- pół czerwonej papryki
- pół pęczka szczypiorku
- pół cebuli
- 3 jajka
- sól, pieprz
- łyżka masła
- 4 łyżki oleju

Wykonanie:
Karkówkę umyć, osuszyć, rozciąć. Mięso rozbić na jak największy płat. Posolić i popieprzyć.

Kurczaka pokroić na 4 grube paski, dodać sól i pieprz. Olej rozgrzać na patelni, włożyć kurczaka, obsmażyć ze wszystkich stron.

Pieczarki oczyścić, pokroić na cienkie plasterki. Poddusić na patelni po smażeniu kurczaka. Ostudzić.

Paprykę i cebulę pokroić w drobną kostkę. Szczypiorek posiekać, jajka roztrzepać i dodać pieczarki, cebulę, paprykę i szczypiorek, wymieszać i przyprawić do smaku. Usmażyć omlet po obu stronach.

Omlet ułożyć na karkówce. Przykryć plasterkami boczku. Wzdłuż jednego boku ułożyć kawałki kurczaka. Ciasno zwinąć, spiąć wykałaczkami.

Roladę obsmażyć na oleju i piec ok. godziny w piekarniku.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Zbytkowie

Roláda z krkovičky s omeletou

Ingrediencie:
- 1,5 kg chudej krkovičky
- 20 dkg kuracích pŕs
- 5 plátkov údeného bôčiku
- 5 šampiňónov
- polovicu červenej papriky
- polovicu zväzku pažítky
- pol cibule
- 3 vajcia
- soľ, korenie
- lyžica masla
- 4 lyžice oleja

Postup:
Krkovičku umyť, osušiť, narezať. Mäso vyklepať na čo najväčší plát. Posoliť a pokoreniť.

Kurča pokrájať na 4 hrubé pásy, pridať soľ a korenie. Na panvici zohriať olej, vložiť kurča, opiecť zo všetkých strán.

Šampiňóny očistiť, pokrájať na tenké plátky. Podusiť na tej panvici, kde sa opekalo kurča. Nechať vychladnúť.

Papriku a cibuľu pokrájať na malé kocky. Pažítku nasekať, vajcia rozmiešať a pridať šampiňóny, cibuľu, papriku a pažítku, vymiešať a dochutiť. Usmažiť omeletu po obidvoch stranách.

Omeletu položiť na krkovičku. Prikryť plátkami bôčiku. Pozdĺž jedného boku uložiť kúsky kurčaťa. Pevne zvinúť, upevniť špáradlami. Roládu opiecť na oleji a piecť približne hodinu v rúre.

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Zbytkowie

Żurek

(10 osób)

Składniki:

- 50 dag kości wędzonych
- 10 dag marchewki
- 8 dag pietruszki
- 7 dag selera
- 9 dag cebuli
- 900 ml zakwasu
- 250 ml śmietany 30%
- 15 dag boczku
- 50 dag kiełbasy białej
- 5 jajek
- 1 kg ziemniaków

Przyprawy:

- 4 liście laurowe
- 3-5 ziela angielskiego
- 3-4 ząbki czosnku
- majeranek, pieprz, troszkę cukru, 2 łyżeczki chrzanu

Wykonanie:

Ugotować wywar, jarzyny wybrać po 0,5 godziny, pokroić w kostkę.

Boczek podsmażyć z cebulą i kiełbasą, do wywaru wlać zakwas, pogotować.

Zagotować zupę zaprawę śmietaną, dodać pokrojone jarzyny, boczek, kiełbasę ziemniak.

Jaja kroimy w ćwiartki, układamy na talerze, zalewamy żurkiem.

Polievka „Żurek”

(10 osôb)

Ingrediencie:

- 50 dkg údených kostí
- 10 dkg mrkvi
- 8 dkg petržlenu
- 7 dkg zeleru
- 9 dkg cibule
- 900 ml rozpusteného kvásku z ražnej múky
- 250 ml smotany 30%
- 15 dkg bôčiku
- 50 dkg bielej klobásy
- 5 vajec
- 1 kg zemiakov

Koreniny:

- 4 bobkové listy
- 3-5 nového korenia
- 3-4 strúčiky cesnaku
- majoránka, korenie, trochu cukru, 2 lyžičky chrenu

Postup:

Uvariť vývar, zeleninu vybrať po 0,5 hodine, pokrájať na kocky.

Bôčik posmažiť s cibuľou a klobásou, do vývaru vliať kvások, povariť.

Povariť polievku so zátrepkou zo smotany, pridať pokrájanú zeleninu, bôčik, klobásu, zemiaky.

Vajcia pokrájame na štvrťky, ukladáme na taniere, prelievame žurkom.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Drogomyślu

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Drogomyšlu

Kaczuszki jajeczne z farszem

Składniki:
- 4 jajka
- 3 liście sałaty
- 3 łyżki białego sera
- 2 razy więcej ziarenek pieprzu niż jajek
- 1 gotowana marchewka
- 3 duże pieczarki
- olej do smażenia
- sól, pieprz
- majonez

Wykonanie:
Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać i przekroić wzdłuż na pół.

Oczyszczone pieczarki drobno posiekać i podsmażyć na oleju. Gdy ostygną połączyć z rozgniecionymi żółtkami, przyprawić do smaku. Białka nadziać farszem. Na talerzu ułożyć opłukane i osuszone liście sałaty a na nich jajka brzuszkami do góry.

Biały ser rozetrzeć widelcem i uformować małe kuleczki - główki kaczek. Połączyć z połówkami jajek. Z pieprzu zrobić oczy, z marchwi dzióbki. Łyżką nałożyć majonez by powstały skrzydełka.

Vaječné kačičky s plnkou

Ingrediencie:
- 4 vajcia
- 3 šalátové listy
- 3 lyžice tvarohu
- 2 krát viac zrniek korenia než vajec
- 1 uvarená mrkva
- 3 veľké šampiňóny
- olej na vyprážanie
- soľ, korenie
- majonéza

Postup:
Vajcia uvariť natvrdo, nechať vychladnúť, ošúpať a pozdĺž prekrojiť na polovicu.

Očistené šampiňóny nakrájať na drobno a osmažiť na oleji. Vychladnuté ich potom spojiť s podrvenými žĺtkami, dochutiť. Bielka naplniť plnkou. Na tanier uložiť opláchnuté a vysušené šalátové listy a na ne vajcia bruškami nahor.

Tvaroh rozmiesať vidličkou a vyformovať malé guličky - hlávky kačiek. Pridať k polovičkám vajec. Z korenia urobiť očká a z mrkvy zobáčiky. Lyžicou naložiť majonézu tak, aby vznilki krídelká.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Bąkowie

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Bąkowie

Murzyn świąteczny

Składniki:
- 40 dag mąki
- 1 jajko
- 3 dag drożdży
- szczypta soli
- 1 łyżeczka cukru
- mleko, trochę wywaru z boczku i szynki
- 8 dag margaryny

Nadzienie:
- Boczek, szynka (można podgotować na parze)
- Biała kiełbasa.

Wykonanie:
Zarobić ciasto drożdżowe, zostawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu rozwałkować, ułożyć boczek, szynkę i kiełbasę, zwinąć w rulon.

Ułożyć na blaszce lub w keksówce, piec w temp. 175 stopni około 1 godziny.

Sviatočný „murzyn"

Ingrediencie:
- 40 dkg múky
- 1 vajce
- 3 dkg droždia
- štipka soli
- 1 lyžička cukru
- mlieko, trochu vývaru z bôčiku a šunky
- 8 dkg margarínu

Náplň:
- Bôčik, šunka (možné pripraviť na pare)
- Biela klobása.

Postup:
Zarobiť drožďové cesto, nechať vykysnúť. Po vykysnutí rozvaľkať, poukladať naň bôčik, šunku a klobásu, zvinúť do rolky.

Uložiť na plech alebo do formy na pečenie, piecť pri teplote 175 stupňov približne 1 hodinu.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Drogomyślu

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Drogomyślu

Drożdżowe kapuśniaczki

Składniki (na około 30 sztuk):
Ciasto:

- 500 g mąki
- 250 ml ciepłego mleka
- 15 g świeżych drożdży
- 2 małe jajka
- 1 i ½ łyżeczki soli
- 1 i ½ łyżeczki cukru
- 50 g stopionego masła
- Farsz:
- 500 g kapusty kiszonej
- 300 g pieczarek
- 2 średnie cebule
- 2 łyżki oleju
- szczypta cukru
- 4 liście laurowe
- 4 ziela angielskie
- 1 łyżka majeranku
- ½ łyżki tymianku
- sól (do smaku)
- świeżo mielony czarny pieprz (do smaku)

Dodatkowo:

- 1 małe jajko (do posmarowania)
- czarnuszka, kminek, mak lub sezam (do posypania)

Ciasto: w ciepłym mleku rozpuścić drożdże. Dodać cukier i łyżkę mąki. Odstawić do wyrośnięcia. Do mąki dodać sól, wyrośnięte drożdże, rozkłócone jajka i wyrobić elastyczne ciasto stopniowo dolewając rozpuszczone masło. Miskę z wyrobionym ciastem przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę.

Farsz: Kapustę przepłukać. Poszatkować drobno, zalać wodą i ugotować do miękkości z liśćmi laurowymi i zielem angielskim. Usunąć ziele i liście. Odcedzić i przestudzić. Cebule pokroić w drobną kostkę. Zrumienić na oleju. Doprawić solą i cukrem. Razem z cebulą podsmażyć starte na dużych oczkach pieczarki. Do cebuli z pieczarkami dodać dobrze odciśniętą, ugotowaną kapustę, łyżkę oleju i podsmażyć na patelni. Doprawić solą, pieprzem i ziołami.

Ciasto rozwałkować na prostokąt o grubości ok. 1 cm. Na brzeg nałożyć farsz, zawinąć w rulon i odciąć resztę rozwałkowanego ciasta. Powstały wałek ciasta z nadzieniem pokroić na ok. 4 cm kawałki pod skosem. Ponownie nałożyć farsz na brzeg ciasta i zwinąć, odciąć resztę ciasta. Kapuśniaczki ułożyć na blaszce (łączeniem do dołu) wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować jajkiem i posypać czarnuszką. Pozostawić na ok. 10 minut. Piec w piekarniku nagrzanym do 190° przez ok. 18 minut. Podawać z domowym barszczem na zakwasie.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Pruchnej

Drožďové kapustniačky

Ingrediencie (na približne 30 kusov):
Cesto:

- 500 g múky
- 250 ml teplého mlieka
- 15 g čerstvého droždia
- 2 malé vajcia
- 1 a ½ lyžičky soli
- 1 a ½ lyžičky cukru
- 50 g roztopeného masla
- Plnka:
- 500 g kyslej kapusty
- 300 g šampiňónov
- 2 stredne veľké cibule
- 2 lyžice oleja
- štipka cukru
- 4 bobkové listy
- 4 nové korenia
- 1 lyžica majoránky
- ½ lyžice tymiánu
- soľ (na dochutenie)
- čerstvo namleté čierne korenie (na dochutenie)

Ďalšie prísady:

- 1 malé vajce (na potretie)
- černuška, rasca, mak alebo sezam (na posypanie)

Cesto: V teplom mlieku rozpustiť droždie. Pridať cukor a lyžicu múky. Nechať vykysnúť. Do múky pridať soľ, vykysnuté droždie, vajcia a vypracovať pružné cesto, pričom postupne prilievať rozpustené maslo. Misku s vypracovaným cestom prikryť obrúskom a nechať vykysnúť približne na 1 hodinu.

Plnka: Kapustu prepláchnuť. Najemno nastrihať, zaliať vodou a uvariť do mäkka spolu s bobkovými listami a novým korením. Sceditť a nechať vychladnúť. Cibuľu nakrájať na drobné kocky. Opražiť na oleji. Dochutiť soľou a cukrom. Šampiňóny nastrúhané na hrubšie kúsky osmažiť spolu s cibuľou. K cibuli so šampiňónmi pridať dobre odkvapkanú, uvarenú kapustu, lyžicu oleja a osmažiť na panvici. Dochutiť soľou, korením a koreninami.

Cesto rozvaľkať na obdĺžnik s hrúbkou približne 1 cm. Na okraj naložiť plnku, zavinúť do rolky a odkrojiť zvyšok rozvaľkaného cesta. Vzniknutý valček cesta s plnkou nakrájať pod sklonom na približne 4 cm kúsky. Opäť naložiť plnku na okraj cesta, zvinúť a odkrojiť zvyšok cesta. Kapustniačky uložiť na plech (spojením nadol) vyloženým papierom na pečenie, ponatierať vajcom a posypať černuškou. Nechať odstáť na približne 10 minút. Piecť v rúre vyhriatej na približne 190°C cca 18 minút. Podávať s domácim borščom na kvásku.

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Pruchnej

Śledzie pod pierzynką

Składniki:
- 4 filety śledziowe matias
- 2 cebule
- 5 łyżek majonezu
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 łyżki musztardy
- 2 łyżki oleju
- 1 mały groszek konserwowy
- 5 jajek na twardo
- 5 sztuk ogórka kiszonego
- sól, pieprz, rozmaryn
- natka pietruszki

Wykonanie:
Śledzie wypłukać w zimnej wodzie i pokroić. Układać warstwami:

1. Filety
2. Pokrojoną cebulę wymieszaną z musztardą i olejem
3. Ogórki kiszone
4. Groszek
5. Pokrojone w kostkę jajka
6. Majonez wymieszany ze śmietaną i rozmarynem
7. Natka pietruszki

Slede pod perinkou

Ingrediencie:
- 4 filé zo sleďa matias
- 2 cibule
- 5 lyžíc majonézy
- 3 lyžice kyslej smotany
- 2 lyžice horčice
- 2 lyžice oleja
- 1 malý konzervovaný hrášok
- 5 vajec uvarených na tvrdo
- 5 kúskov kyslých uhoriek
- soľ, korenie, rozmarín
- petržlenová vňať

Postup:
Slede opláchnuť v studenej vode a pokrájať. Ukladať vrstvy:

1. Filé
2. Nakrájanú cibuľu vymiešanú s horčicou a olejom
3. Kyslé uhorky
4. Hrášok
5. Vajce pokrájané na kocky
6. Majonézu vymiešanú so smotanou a rozmarínom
7. Petržlenovú vňať

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Zabłociu

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Zabłociu

Jajka faszerowane pieczarkami

Składniki:
- 6 jajek - ugotowanych na twardo
- 20 dkg pieczarek
- cebula
- 2 łyżki majonezu

Wykonanie:
Do miski wrzucamy ugotowane żółtka, rozcieramy je, dodajemy podsmażone z cebulą pieczarki.

Przyprawiamy i łączymy wszystko majonezem. Następnie napełniamy farszem połówki jajek

Vajcia plnené šampiňónmi

Ingrediencie:
- 6 vajec - uvarených na tvrdo
- 20 dkg šampiňónov
- cibuľa
- 2 lyžice majonézy

Postup:
Do misky dáme uvarené vajcia, vymiešame ich, pridáme šampiňóny opečené na cibuľke.

Dochutíme a všetko spojíme majonézou. Následne naplníme polovice vajec.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Zabłociu

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Zabłociu

Galantyna

Składniki:
- 1 jogurt naturalny
- 4 łyżki majonezu
- 1 ogórek konserwowy (pokrojony w kostkę)
- papryka konserwowa (pokrojona w kostkę)
- przyprawy do smaku (pieprz, sól, Vegeta)
- 2 łyżki żelatyny
- szynka konserwowa

Wykonanie:
Jogurt wymieszać z majonezem, dodać składniki pokrojone w kostkę, przyprawić do smaku. Na końcu wlać rozpuszczoną żelatynę, wlać do pojemników - wychłodzić.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Zbytkowie

Galantína

Ingrediencie:
- 1 prírodný jogurt
- 4 lyžice majonézy
- 1 konzervované uhorky (nakrájané na kocky)
- konzervovaná paprika (nakrájaná na kocky)
- koreniny na dochutenie (korenie, soľ, Vegeta)
- 2 lyžice želatíny
- konzervovaná šunka

Postup:
Jogurt vymiešať s majonézou, pridať suroviny nahrájané na kocky, dochutiť. Nakoniec vliať rozpustenú želatínu, naliať do nádobiek - nechať vychladnúť.

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Zbytkowie

Rolada jajeczna

Składniki:
- 6 jaj ugotowanych na twardo
- 1 marynowana czerwona papryka
- 1 kiszony ogórek
- 25 dkg kiełbasy szynkowej
- 20 dkg sosu tatarskiego
- 2 duże łyżki żelatyny
- 200 ml słodko-kwaśniej zalewy (może być z ogórków)
- 2 małe słoiki mieszanki warzywnej (tj. groszku, marchewki, kukurydzy - razem około 200 gr)

Vaječná roláda

Suroviny:
- 6 vajec uvarených na tvrdo
- 1 sterilizovaná kápia
- 1 kyslá uhorka
- 25 dkg šunkovej salámy
- 20 dkg tatárskej omáčky
- 2 veľké lyžice želatíny
- 2 dcl. Sladkokyslý nálev (môže byť z uhoriek)
- 2 malé sterilizované moravanky (t.j. sterilizovaný hrášok, sterilizovaná mrkva, sterilizovaná kukurica - spolu asi 200 gr.)

Sposób przygotowania:
Żelatynę rozpuszczamy.
Wszystkie składniki drobno kroimy, wsypujemy do miski, dodajemy sos tatarski, rozpuszczoną żelatynę i mieszamy.

Masę wlewamy do podłużnej karbowanej foremki z zaokrąglonym dnem, wyłożonej folią spożywczą i dajemy do lodówki na około 4 godziny, aby stężała.

Wyjmujemy, odwracając formę i kroimy jak roladę. Zamiast odpowiedniej foremki można użyć wydrążonych kromek chleba.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich Dolný Hričov

Postup:
Želatínu dáme rozpustiť. Všetky suroviny pokrájame na malé kúsky, dáme do misy, pridáme tatársku omáčku, rozpustenú želatínu a zamiešame.

Zmes vylejeme do formy - srnčí chrbát, vyloženej potravinárskou fóliou a dáme do chladničky asi na 4 hodiny stuhnúť.

Vyklopíme a krájame ako roládu. Namiesto formy na srnčí chrbát môžeme tiež použiť vydlabaný sendvič.

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek Dolný Hričov

Bułeczki ziemniaczane

Składniki:
- 500 g miałkiej mąki
- 450 g ziemniaków ugotowanych w mundurkach (wystudzonych)
- 120 g masła
- 1 jajko
- 300 ml mleka
- 20 g drożdży
- 100 ml oleju
- sól

Do posmarowania:
- 1 jajko
- sól
- siemię lniane lub sezam
- kminek
- gruba sól

Sposób przygotowania:
Przygotować rozczyn - w letnim mleku rozpuszczamy drożdże, dodajemy sól, troszkę cukru i zostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Potem dajemy rozczyn do miski razem z miałką mąką, całym jajkiem i solą, dodajemy olej i wyrabiamy pulchne ciasto.

Ciasto rozwałkowujemy na posypanej mąką stolnicy, ścieramy na nie połowę masła i połowę ugotowanych ziemniaków, przekładamy jak ciasto francuskie i zostawiamy na 20 minut w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Ciasto ponownie wałkujemy, ścieramy na nie drugą połówkę masła i ziemniaków, znowu przekładamy i odkładamy na 20 minut do wyrośnięcia.

Zemiakové pagáče

Suroviny:
- 500 g. hladkej múky
- 450 g. zemiakov uvarených v šupke (vychladnuté)
- 120 g. masla
- 1 vajce
- 300 ml. mlieka
- 20 g. droždia
- 100 ml. oleja
- soľ

Na potretie:
- 1 vajce
- soľ
- sezamové alebo slnečnicové semienka
- kmín
- hrubá soľ

Postup:
Pripravíme si kvások - vo vlažnom mlieku rozpustíme droždie, pridáme soľ, trošku cukru a na teplom mieste necháme nakysnúť. Potom dme kvások do misky spolu s hladkou múkou, celým vajcom a soľou, prilejeme olej a vypracujeme vláčne cesto.

Cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske, postrúhame naň polovicu masla a polovicu uvarených zemiakov, preložíme ako lístkové cesto a necháme 20 minút na teplom mieste kysnúť.

Cesto opäť rozvaľkáme, nastrúhame naň druhú polovicu masla a zemiakov, znova preložíme a odložíme na 20 minút kysnúť.

Na końcu ciasto rozwałkowujemy i wykrawamy z niego półokrągłe bułeczki lub kwadraciki, które sklejamy, układamy je wysmarowanej tłuszczem blasze, oddalone od siebie, smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy kminkiem, grubą solą, sezamem lub pestkami słonecznika (według uznania).

Pieczemy w 160-180°.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich Dolný Hričov

Nakoniec cesto rozvaľkáme a vykrajujeme z neho okrúhle pagáčiky alebo šatôčky a uložíme na pomastený plech trošku od seba, potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme kmínom, hrubou soľou, sezamom alebo slnečnicovými či tekvicovými semienkami (podľa chuti).

Pečieme na 160-180°.

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek Dolný Hričov

Pasztet z dziczyzny

Składniki:

- 1,25 kg dziczyzny
- 0,5 kg podgardla wieprzowego bez skóry
- 0,6 kg wątroby z dziczyzny
- 40 ml konfitury z brusznic
- 5 g owoców jałowca
- pierz
- tymianek
- sól

Sposób przygotowania:

Dziczyznę gotujemy w wodzie razem z podgardlem wieprzowym, potem trzykrotnie mielimy w maszynce do mięsa.

Osobno miksujemy wątrobę, dodajemy do niej sól, czarny pieprz, owoce jałowca, zmiksowane konfitury z tymiankiem. Wszystko razem miksujemy łączymy z mięsem, mieszamy, w razie potrzeby doprawiamy.

Masę wkładamy do ceramicznej miski równo z brzegiem, uklepujemy, że osiadła. Naczynie wstawiamy do wysokiej blachy napełnionej wodą o temperaturze 70°C. Blachę przykrywamy, wkładamy do konwektomatu na 90 stopni na 1,5 h (para plus pieczenie).

Następnie odstawiamy pasztet w chłodne miejsce, żeby stężał.

Divinová paštéta

Suroviny:

- 1,25 kg diviny
- 0,5 kg bravčového laloku bez kože
- 0,6 kg divinovej pečene
- 0,4 dl brusnicového kompótu
- 5g ml. borievok
- čierne korenie
- tymián
- soľ

Postup:

Divinu uvaríme vo vode s bravčovým lalokom, potom pomelieme na mäsovom mlynčeku 3 krát.

Zvlášť rozmixujeme pečeň, pridáme do nej soľ, korenie, borievky, rozmixovaný kompót s tymianom. Všetko pomixujeme, zmiešame s mäsom, premiešame, prípadne dochutíme.

Zmes vkladáme do keramickej misky až po okraj, pobúchame, aby sa zmes utriasla. Nádobu dáme do vysokého plechu so 70 stupňovou vodou. Plech prikryjeme, dáme do konvektomatu na 90 stupňov na 1,5 hod. (para plus pečenie).

Potom dáme terinu do chladu, aby stuhla.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich Dolný Hričov

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek Dolný Hričov

Babka orzechowo-rumowa

Składniki:
- 1 szklanka mąki pszennej
- 0,5 szklanki mąki ziemniaczanej
- 5 jaj (utrzeć z cukrem)
- 1 kg margaryny (stopić i wystudzić)
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 3 łyżki czekolady w proszku
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Tłuszcz i bułka tarta do formy piec w 180 stopi przez 40 min.

Do polania biały lukier z rumem, posypać orzechami.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Drogomyślu

Orechovo-rumová bábovka

Ingrediencie:
- 1 pohár pšeničnej múky
- 0,5 pohára zemiakovej múky
- 5 vajec (vymiešať s cukrom)
- 1 kg margarínu (roztopiť a nechať vychladnúť)
- 1 pohár cukru
- 1 vanilkový cukor
- 3 lyžice čokolády v prášku
- 1 lyžička prášku do pečiva

Tuk a strúhanka do formy, piecť pri 180 stupňoch vyše 40 min.

Na poliatie biela poleva s rumom, posypať orechmi.

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Drogomyślu

Marcepanowy zajączek

Składniki:
- 1 margaryna
- 3 łyżki kakao
- 2 szklanki cukru
- pół szklanki wody

Wszystkie te składniki zagotować i dać ostudzić.

Dodać:
- 2,5 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 jajka

Wszystko razem wymieszać i wlać do posmarowanej tortownicy. Piec ok. 30 min. Przestudzić, przekroić ostrym nożem na dwa płaskie blaty.

40 dkg powideł podgrzać, wymieszać z 3 łyżkami rumu i ¼ szklanki wody, chwilę podgrzewać, odstawić do ostygnięcia. Blaty przełożyć powidłami. Docisnąć, wyciąć uszy. Pozostała część ciasta będzie ciałem zajączka.

20 dkg masy marcepanowej rozwałkować, ułożyć na torcie, docisnąć. Ozdobić zabarwioną masą marcepanową, kolorowymi posypkami oraz drażetkami.

Marcipánový zajačik

Ingrediencie:
- 1 margarín
- 3 lyžice kakaa
- 2 poháre cukru
- pol pohára vody

Všetky tieto zložky povariť a nechať vychladnúť.

Pridať:
- 2,5 pohára múky
- 1 lyžičku prášku do pečiva
- 4 vajcia

Všetko spolu vymiešať a vliať do vymastenej tortovej formy. Piecť približne 30 min. Nechať vychladnúť a ostrým nožom prekrojiť na dve ploché časti.

40 dkg lekváru zohriať, vymiesať s 3 lyžicami rumu a ¼ pohára vody, chvíľu zohrievať, odstaviť a nechať vychladnúť. Prekrojené pláty natrieť lekvárovou zmesou. Zatlačiť, povyrezávať uši. Zvyšná časť cesta bude použitá na trup zajačika.

20 dkg marcipánovej hmoty rozvaľkať, uložiť na tortu a popritláčať. Ozdobiť farebnou marcipánovou hmotou, farebnou posýpkou alebo cukríčkami.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Bąkowie

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Bąkowie

Kremówka

Ciasto podstawowe:
- 17 dag mąki
- 1 jajko
- 1 łyżka octu
- 3-4 łyżki wody

Połączyć i wyrabiać jak na makaron (nie za gęste) około 10 minut i nakryć naczyniem aby trochę się spulchniło.

Ciasto maślane:
- 25 dag masła extra 82% tłuszczu
- 8 dag mąki (może być krupczatka)

Zagnieść, uformować nieduży prostokąt i wstawić do lodówki.

Ciasto podstawowe rozwałkować w większy prostokąt i nałożyć wychłodzone ciasto maślane. Łączyć przez wałkowanie, tak aby masło nie wystawało z brzegów. Składać w kopertę a potem przewałkować dowolnie od 3-4 razy. Po każdym razie wstawić do wychłodzenia.

Podzielić na 2 placki, rozwałkować, posmarować rozbełtanym jajkiem i podziobać widelcem. Piec w temp. 190-200°C około 10 minut.

Krémeš

Základné cesto:
- 17 dkg múky
- 1 vajce
- 1 lyžica octu
- 3-4 lyžice vody

Suroviny spojiť a vymiesiť cesto ako na cestoviny (nie príliš husté) približne 10 minút a zakryť nádobou, aby sa trochu prevzdušnilo.

Maslové cesto:
- 25 dkg extra masla 82% tuku
- 8 dkg múky (môže byť krupicová)

Zamiesiť, vyformovať menší obdĺžnik a vložiť do chladničky.

Základné cesto rozvaľkať na väčší obdĺžnik a naložiť vychladnuté maslové cesto. Spojiť prostredníctvom vaľkania tak, aby maslo nevyčnievalo z okrajov. Skladať do formy obálky a potom ľubovoľne rozvaľkať 3-4 krát. Po každom raze dať do chladničky vychladnúť.

Rozdeliť na dva pláty, rozvaľkať, natrieť rozšľahaným vajcom a popichať vidličkou. Piecť pri teplote 190-200°C približne 10 minút.

Krem:

Wymieszać i odstawić do napęcznienia:
- 4-5 dag żelatyny
- 2/3 szklanki gorącej, przegotowanej wody

Połączyć i ubijać na gorąco masę jajeczną:
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka cukru kryształu
- 2-3 torebki cukru waniliowego (po 1,6 dag)
- 3 jajka
- 2 żółtka

Rozpuścić żelatynę w gorącej kąpieli i połączyć z ubitą masą jajeczną.

Ubić do gęstości:
1 ½ śmietany kremówki (30%)
i powoli dodawać wychłodzoną (letnią) masę jajeczną dalej ubijając.
Niezbyt gęstą nakładać na upieczony placek i przykryć drugim plackiem.

Krém:

Vymiešať a nechať napučať:
- 4-5 dkg želatíny
- 2/3 pohára horúcej, prevarenej vody

Spojiť a za horúca vyšľahať vaječnú zmes:
- 1 pohár mlieka
- 1 pohár kryštálového cukru
- 2-3 sáčky vanilkového cukru (po 1,6 dkg)
- 3 vajcia
- 2 žĺtka

Rozpustiť želatínu v horúcom kúpeli a spojiť s vyšľahanou vaječnou zmesou.

Vyšľahať do husta:
1 ½ smotany na šľahanie (30%)
a pomaly pridávať vychladenú (letnú) vaječnú zmes, pričom je potrebné stále šľahať.

Nie príliš hustú zmes nakladať na upečený plát a prikryť druhým plátom.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Pruchnej

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Pruchnej

Kołacze drożdżowe

Ciasto:
- 1 kg średnio grubej mąki
- 1 garść cukru pudru
- 6 żółtek
- 20 dkg masła lub margaryny do pieczenia
- 400 ml mleka (zależnie od potrzeby)
- szczypta soli
- 1 kostka drożdży (42 g) - przygotować rozczyn

Zamiesić ciasto, wyrośnięte podzielić na 4 części (4 strudle na dużą blachę). Każdą cześć ciasta wyrobić, rozwałkować i posmarować nadzieniem.

Zwinięte strudle dać na większą wysmarowaną tłuszczem blachę, zostawić do wyrośnięcia i posmarować mlekiem z roztrzepanym żółtkiem.

Piec w temperaturze 250°C około 10 minut, następnie około 15 minut w 180°C i około 25 minut w 150°C.

Nadzienie twarogowe:
- 50 dkg twarogu
- 1 żółtko
- 1 cukier waniliowy
- sok z ½ cytryny
- cukier kryształ do smaku
- rodzynki

Nadzienie orzechowe:
- 25 dkg mielonych orzechów
- 1 cukier waniliowy
- 25 dkg cukru kryształu (ugotować syrop z wody i cukru)

Kysnuté koláče

Cesto:
- 1 kg polohrubej múky
- 1 hrsť práškového cukru
- 6 žĺtkov
- 20 dkg masla alebo Hery
- 4 dcl mlieka (podľa potreby)
- štipka soli
- 1 kocka droždia (42 g) - spraviť kvások

Zamiesime cesto, vykysnuté rozdelíme na 4 diely (4 štrúdle na veľký plech). Každý diel cesta premiesime, vyvaľkáme a natrieme plnkami.

Zavinuté štrúdle dáme na väčší vymastený plech, necháme podkysnúť a potrieme mliekom a rozšľahaným žĺtkom.

Dáme piecť na 250°C asi 10 minút, na 180°C asi 15 minút a na 150°C asi 25 minút.

Plnka tvarohová:
- 50 dkg tvarohu
- 1 žĺtok
- 1 vanilkový cukor
- citrónová šťava z ½ citróna
- kryštálový cukor podľa chuti
- hrozienka

Plnka orechová:
- 25 dkg pomletých orechov
- 1 vanilkový cukor
- 25 dkg kryštálového cukru (uvariť sirup z vody a cukru)

Nadzienie makowe:
- 25 dkg mielonego maku
- 2 łyżki stołowe oleju
- 1 cukier waniliowy
- rodzynki
- sok z ½ cytryny
- 25 dkg cukru kryształu (ugotować syrop z wody i cukru)

Nadzienie kakaowe:
- 5 dkg kakao
- 1 cukier waniliowy
- 10 dkg rozpuszczonego masła
- cukier kryształ do smaku
- ½ szklanki zaprawianych owoców (śliwki, czereśnie) przecedzonych, i drobno pokrojonych

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich Krasňany

Plnka maková:
- 25 dkg pomletého maku
- 2 polievkové lyžice oleja
- 1 vanilkový cukor
- hrozienka
- citrónová šťava z ½ citróna
- 25 dkg kryštálového cukru (uvariť sirup z vody a cukru)

Plnka Kakaová:
- 5 dkg kakaa
- 1 vanilkový cukor
- 1 čajová lyžička škorice
- 10 dkg rozpusteného masla
- kryštálový cukor podľa chuti
- ½ pohára zaváraného ovocia (slivky, čerešne) precedené, pokrájané na drobno

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek Krasňany

Pascha wielkanocna

Składniki:
- 50 dag twarogu
- 25 dag konfitury z moreli lub malin
- 15 dag masła
- 15 dag cukru pudru
- 4 żółtka+1 jajko
- 1 szklanka śmietany

Wykonanie:
Ser mielimy i dodajemy konfiturę. Masło utrzeć z cukrem dodając żółtka, następnie jajko i po łyżce masy serowej. Masę dać do formy wyłożonej ściereczką, obciążyć. Wstawić do lodówki.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Zabłociu

Veľkonočná pascha

Ingrediencie:
- 50 dkg tvarohu
- 25 dkg marhuľového alebo malinového džemu
- 15 dkg masla
- 15 dkg práškového cukru
- 4 žĺtka + 1 vajce
- 1 pohár smotany

Postup:
Tvaroh rozmiešame a pridáme džem. Maslo vymiešame z cukrom, pridáme žĺtka, následne vajce a po lyžicy tvarohovej zmesi. Zmes dáme do formy vyloženej utierkou, zaťažíme. Uložíme do chladničky.

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Zabłociu

Tort

Ciasto

- 10 jajek
- 10 łyżek stołowych cukru kryształu
- 10 łyżek stołowych średnio-grubej mąki

Najpierw ubijamy białka na sztywną pianę, dodajemy cukier, mąkę a następnie żółtka. Do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą formy wlewamy ciasto i pieczemy przez godzinę w temperaturze 150°C. Możemy dodać orzechy lub kakao, ale o tyle mniej musimy dać mąki.

Masa

W kąpieli wodnej mieszamy 6 jajek i 30 dkg cukru kryształu. Mieszamy przez mniej więcej 20-25 minut. Po wystygnięciu dodajemy 2 kostki masła, trochę rumu. Przed nałożeniem masy każdy płat ciasta polewamy parzoną czarną kawą z rumem. Możemy dodać owoce. Przełożony tort smarujemy kremem i nakładamy marcepan.

Marcepan

1 opakowanie pianek Marshmallow roztapiamy w kuchence mikrofalowej, dodajemy przesiany cukier puder. Cukru dajemy tyle, żeby uzyskać masę do wałkowania. Rozwałkowujemy i nakładamy na tort.

Krem do tortu I

Ugotować 400 ml mleka i dwa budynie waniliowe do uzyskania konsystencji pureé. Do wystudzonej masy dodajemy półtorej kostki masła i rum.

Torty

Cesto

- 10 vajec
- 10 polievkových lyžíc kryštálového cukru
- 10 polievkových lyžíc polohrubej múky

Najskôr vymiešame bielky na tuhý sneh, pridáme cukor, múku a postupne žĺtka. Do vymastenej a vysypanej formy vylejeme cesto a pečieme 1 hodinu na 150°C. Môžeme pridať orechy alebo kakao, ale potom odoberieme z múky.

Plnka

Vo vodnom kúpeli vymiešame 6 vajec a 30 dkg kryštálového cukru. Miešame asi 20-25 minút. Po vychladnutí vmiešame 2 ks masla, trocha rumu. Pred plnením každý plát polievame uvarenou čiernou kávou s rumom. Do torty môžeme pridať ovocie. Naplnenú tortu potrieme krémom a potiahneme marcipánom.

Marcipán

1 Marsmalow cukríky dáme roztopiť do mikrovlnnej rúry, pridáme preosiaty práškový cukor. Toľko, koľko nám to prijme, aby z toho bola hmota na váľkanie. Rozvaľkáme a potiahneme tortu.

Krém na tortu I.

4 dcl mlieka a 2 zlaté klasy príp. vanilkový puding uvaríme na kašu. Do vychladnutého pridáme 1 ½ masla a rum.

Krem do tortu II

Ugotować 500 ml mleka, 6 łyżek stołowych cukru kryształu i 2 budynie waniliowe. Do wystudzonej masy domieszać 1 opakowanie pureé kasztanowego i pół kostki masła.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich Krasňany

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek Krasňany

Krém na tortu II.

500 ml mlieka, 6 polievkových lyžíc kryštálového cukru a 2 ks vanilkové pudingy uvariť. Do vychladnutého vmiešame 1 ks gaštanové pyré a ½ masla.

Deser „Kopa”

Składniki:

- puszka ananasów pokrojona w kostkę
- 10 dag rodzynek
- 10 dag orzechów włoskich - krojonych
- pół śmietany kremówki
- łyżka żelatyny
- 1 kostka masła
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 żółtka
- cukier waniliowy

Wykonanie:

Upiec biszkopt. Rodzynki i orzechy zalać na 2 godziny alkoholem - wódka. Masło, cukier i żółtka utrzeć na pulchną masę. Do puszystej masy dodać pokrojony w kostkę biszkopt, ananasy, orzechy, rodzynki. Uformować kopę, ozdobić bitą śmietaną i owocami.

przepis nadesłany przez:
Koło Gospodyń Wiejskich w Zbytkowie

Dezert „Kopa”

Ingrediencie:

- konzerva ananásu pokrájaného na kocky
- 10 dkg hrozienok
- 10 dkg vlaských orechov - nasekaných
- polovicu smotany na šľahanie
- lyžica želatíny
- 1 kocka masla
- 3 lyžice práškového cukru
- 2 žĺtka
- vanilkový cukor

Postup:

Upiecť piškótové cesto. Hrozienka a orechy zaliať na dve hodiny alkoholom - vodka. Maslo, cukor a žĺtka vymiešať na nadýchanú masu. Do tejto masy pridať piškótové cesto pokrájané na kocky, ananás, orechy, hrozienka. Vyformovať kôpku, ozdobiť šľahačkou a ovocím.

recept poslal:
Krúžok dedinských gazdiniek v Zbytkowie

Koło Gospodyń Wiejskich w Bąkowie
Krúžok dedinských gazdiniek v Bąkowie

Koło Gospodyń Wiejskich w Drogomyślu
Krúžok dedinských gazdiniek v Drogomyślu

Koło Gospodyń Wiejskich w Pruchnej
Krúžok dedinských gazdiniek v Pruchnej

Koło Gospodyń Wiejskich w Zabłociu
Krúžok dedinských gazdiniek v Zabłociu

Koło Gospodyń Wiejskich w Zbytkowie
Krúžok dedinských gazdiniek v Zbytkowie

Koło Gospodyń Wiejskich Dolný Hričov
Krúžok dedinských gazdiniek Dolný Hričov

Koło Gospodyń Wiejskich Krasňany
Krúžok dedinských gazdiniek Krasňany

Niniejsza książka kucharska zawiera przepisy sprawdzonych i najciekawszych potraw przygotowanych przez Koła Gospodyń Wiejskich z terenu Gminy Strumień i z gmin słowackich Dolný Hričov i Krasňany.

*Potrawy te zaprezentowane były na Konkursie Potraw Wielkanocnych na pograniczu, który odbył się w ramach projektu **„Wspólne poznawanie kultury i dziedzictwa na pograniczu polsko-słowackim"** dnia 9.04.2014r. w Gminnym Centrum Integracji Wsi w Pruchnej.*

Táto kuchárka obsahuje recepty na overené a najzaujímavejšie jedlá, ktoré pripravili ženy z Krúžkov dedinských gazdiniek z území obceStrumień a zo slovenských obcí Dolný Hričov a Krasňany.

*Tieto jedlá boli prezentované na Súťaži veľkonočných jedál v pohraničí, ktorá sa 9.04.2014 v rámci projektu **„Spoločné spoznávanie kultúry a dedičstva v poľsko-slovenskom pohraničí"** uskutočnila v Obecnom centre integrácie dediny v Pruchne.*

Wspólne poznawanie kultury i dziedzictwa
na pograniczu polsko-słowackim

Wydał: **Urząd Miejski w Strumieniu**

Wyłączną odpowiedzialność za treść niniejszej publikacji ponosi Gmina Strumień i w żadnym razie nie może być ona utożsamiana z oficjalnym stanowiskiem Unii Europejskiej oraz Euroregionu Beskidy.

Egzemplarz bezpłatny

maj 2014

PL-SK 2007-2013 ... partnerstwo dla wspólnego rozwoju ...

EUROREGION BESKIDY

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w 85% w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Rzeczpospolita Polska- Republika Słowacka 2007-2013 oraz z budżetu państwa w 10% za pośrednictwem Euroregionu Beskidy.