

# POTRAWY PODKRAKOWSKIEJ WSI



# POTRAWY PODKRAKOWSKIEJ WSI

CZĘŚĆ I



## Spichlerz Koronny

Z KRÓLEWSKIEGO NADANIA

WYDAWNICTWO »CZUWAJMY«  
Kraków 2016



Szanowni Państwo!

Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa od 10 lat działa na rzecz wielokierunkowego rozwoju i promocji pięciu podkrakowskich gmin: Igołomia-Wawrzeńczyce, Kocmyrzów-Luborzyca, Michałowice, Wielka Wieś, Zielonki. Warto podkreślić, że kulinaria, jako ważny element dziedzictwa kulturowego bez wątpienia przyczyniają się do tworzenia wizerunku i promocji regionu. Niniejsza publikacja z przepisami pozwoli ocalić od zapomnienia i utrwalić dziedzictwo kulinarne podkrakowskiej wsi. W pierwszej części naszego wydawnictwa kulinarnego prezentujemy w szczególności michałowicką ziemię, a wybrane przepisy są pokłosiem Wiosennego Festiwalu Kulinarного, który odbył się na tym terenie wiosną 2016 roku.

W strategii rozwoju Gminy Michałowice na lata 2014–2020 czytamy, iż „wartością nadrzędną wspólnoty jest bez wątpienia pamięć, kultywowanie tradycji wsi podkrakowskiej i wielowiekowa przynależność parafialna”. (...) Do atutów Gminy należy dobrze rozwinięte sadownictwo”. Współcześnie wydaje się, że coraz mniej jest gospodarzy, którzy zajmują się rolnictwem. Przemianie uległa struktura demograficzna mieszkańców, gdzie oprócz zakorzenionych rodzin coraz liczniejszą grupę stanowią nowo osiedleni, którzy nie znają lokalnych tradycji, produktów. Większość spożywanej przez nas żywności powstaje w wielkich przetwórnich, gdzie surowiec pochodzi z wielkich farm lub z importu, a sprzedają zajmują się sieci handlowe (super- i hipermarkety).

Wobec powyższego można stwierdzić, że istnieje potrzeba rekonstrukcji dziedzictwa kulinarnego obszaru na którym żyjemy, a zajmując się tym tematem należy bez wątpienia oprzeć się na działalności Kół Gospodyń Wiejskich. Organizacje te są bardzo często wizytówką podkrakowskich gmin, słyną ze swojego zaangażowania i aktywności, a przede wszystkim z doskonałego gotowania i wypieków. Warto podkreślić, że Panie z KGW pełnią niezwykle ważną rolę w zbieraniu i utrwalaniu zapomnianych przepisów na dania, ciasta, przetwory, nalewki, które pojawiały się na stołach naszych przodków a bazowały na tym co urodziła podkrakowska ziemia.

Życzymy przyjemnej lektury oraz smacznego!

*Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa*





Stowarzyszenie Kół Gospodyń Wiejskich Gminy Michałowice „Pod Kwitnącą Jabłonią” w Zagórzycach, powstało na bazie Koła Gospodyń Wiejskich działającego przez 50 lat w Zagórzycach.

Nasza nazwa dosyć długa, czasami uciążliwa w sprawach urzędowych mówi wszystko o tym co dla nas ważne. „Pod Kwitnącą Jabłonią”, bo to właśnie u nas we wsi obchodzi się tradycyjnie Święto Kwitnącej Jabłoni. To nasza cecha charakterystyczna, jesteśmy dumne z naszych kwitnących wiosną sadów, wspaniałych sadowników, smacznych jabłek i naturalnych soków jabłkowych. W cztonie naszej nazwy widnieje również nazwa Gminy Michałowice, która jest zaproszeniem dla gospodyń z innych wsi naszej gminy. Twórcie własne koła albo przyłączajcie się do nas. Zapraszamy.

Nasze Stowarzyszenie powstało, ponieważ odczuwamy potrzebę spotykania się ze sobą, wspólnego działania, przygotowywania różnych imprez, podejmowania nowych wyzwań, uczenia się nowych rzeczy, a przede wszystkim kultywowania tradycji.

*Grażyna Kozioł – Prezes Zarządu  
i Zagórzanki*



# Pierogi z jabłkami



## SKŁADNIKI:

### Farsz

- 2 łyżki oleju
- ciepła woda
- 2 kg jabłek
- 1 łyżeczka cynamonu
- cukier wanilinowy
- 2 łyżki cukru kryształu

### Ciasto

- 1 kg mąki
- 2 jajka
- szczypta soli

## WYKONANIE:

Jabłka obrać i rozparzyć, dodać cukier i cynamon, nadmiar soku odparować do gęstej konsystencji, wystudzić.

Składniki wyrobić na bardzo elastyczne ciasto, rozwałkować, wyciąć krążki, nałożyć nadzienie i zwinąć pieroga.



KWG Goszyce



# Bigos z jabłkami



## SKŁADNIKI:

2 kg jabłek  
75 dkg kiełbasy  
4 cebule  
3-4 ząbki czosnku  
6-7 łyżek oliwy  
4 łyżki koncentratu pomidorowego  
ziele angielskie  
liście laurowe  
tymianek  
majeranek  
sól i pieprz

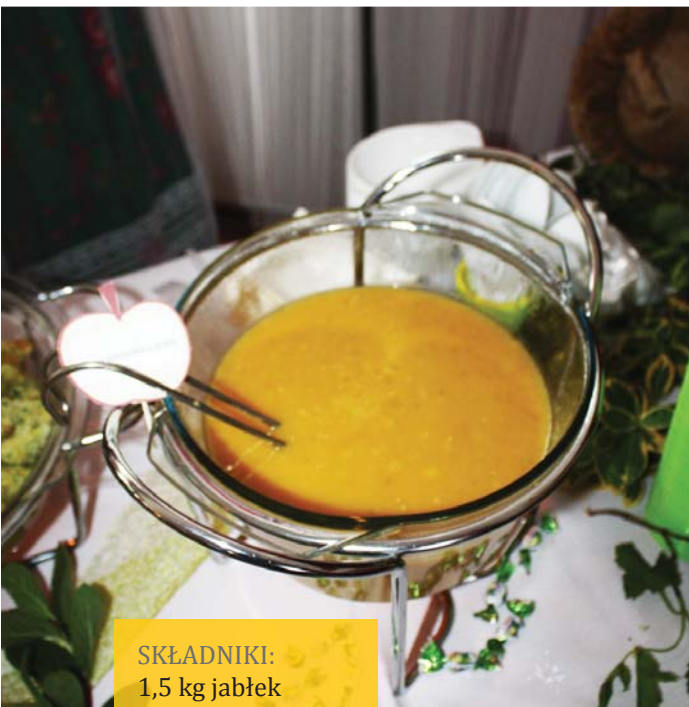
## WYKONANIE:

Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce. Cebulkę drobno pokroić i zeszklić na oliwie, do cebulki dodać rozdrobniony czosnek, dodać koncentrat i całość podsmażyć. Kiełbasę obrać ze skóry, pokroić w kostkę lub plasterki i wrzucić do cebuli, dodać pozostałe przyprawy. Całość dusić około 15 minut, dodać jabłka i dalej dusić jeszcze przez 20 minut.

KWG Karniów



# Zupa jabłkowa z dynią



## SKŁADNIKI:

1,5 kg jabłek  
300 g dyni  
4 łyżki cukru  
skórka cytrynowa  
1 łyżka mąki  
5 łyżek śmietany

## WYKONANIE:

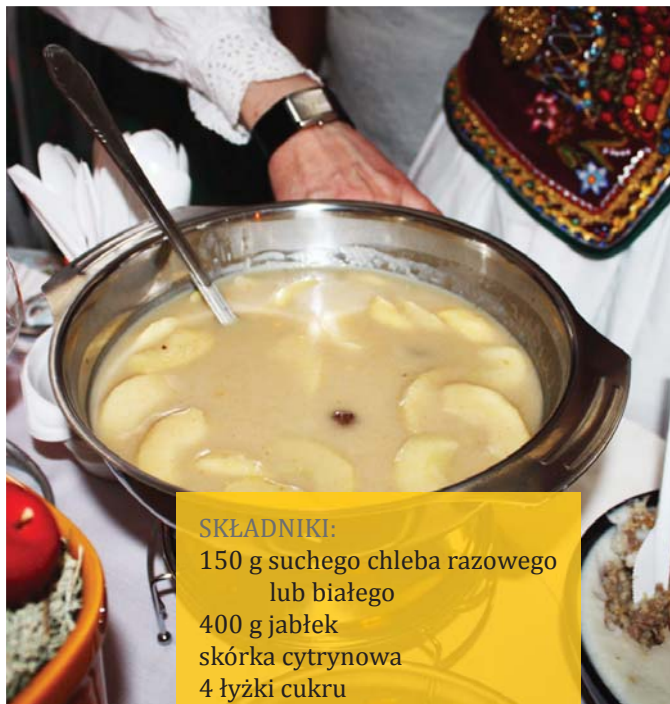
Jabłka umyć, pokrajać na cząstki, usunąć okwiat i ogonek, rozgotować. Dynię umyć, oczyścić ze skóry, miąższu i pestek, rozgotować. Wszystko razem przegotować około 5 minut, przetrzeć, dopełnić wrzątkiem do litra, osłodzić, dodać skórkę otartą z cytryny, zagęścić zawiesiną z mąki i śmietany. Podawać z makaronem lub grzankami.



KWG Kocmyrzów



# Staropolska zupa jabłkowa na czerstwym pieczywie



## SKŁADNIKI:

150 g suchego chleba razowego  
lub białego  
400 g jabłek  
skórka cytrynowa  
4 łyżki cukru  
50 g rodzynek  
1 łyżka masła  
sól

## WYKONANIE:

Rozdrobniony chleb namoczyć w ok. 1 litra wody, rozgotować, przetrzeć lub zmiksować, rodzyнки umyć, dodać do przetartej masy chwilę podgotować, dodać jabłka obrane, pokrajane w małe części, przegotować około 5 minut. Zupę posłodzić, dodać sól, startą skórkę cytrynową i masło. Podawać na gorąco.

KWG Prusy





# Żeberka z nutą owocową



## SKŁADNIKI:

- 1 kg żeberek wieprzowych
- 1 słoik domowego przecieru z jabłek
- 1 słoik powideł śliwkowych

## Marynata

- kilka łyżek oliwy
- 2 łyżki miodu
- 3 łyżki octu jabłkowego
- kminek, czosnek, sól, ostra papryka

## WYKONANIE:

Pokrojone na małe kawałki żeberka mieszać z marynatą i odstawić na kilka godzin. Układać w naczyniu żaroodpornym i wstawić do piekarnika na 180°C na około godzinę. Wymieszane powidła i przecier dodać do żeberek i piec dalej do miękkości. Dekorować wg fantazji i posiadanych produktów, podawać np. z kopytkami.



KGW Stręgorzycy



# Polędwiczki w sosie jabłkowo-żurawinowym



## SKŁADNIKI:

80 dkg polędwiczki wieprzowej  
4 jabłka  
2 łyżki żurawiny  
pół szklanki wina czerwonego  
wytrawnego  
pół szklanki wody  
majeranek, czosnek, sól, pieprz

## WYKONANIE:

Polędwiczki natrzeć przyprawami i zostawić na noc w lodówce. Następnie włożyć do naczynia żaroodpornego, podlać winem i wodą, dusić. W połowie duszenia dodać pokrojone jabłka. Gdy jabłka będą miękkie wyjąć mięso a sos zmiksować i przetrzeć przez sito, doprawić solą i pieprzem. Czas duszenia około 1 godziny.

KWG Wawrzeńczyce



# Naleśniki z jabłkami i śmietaną



## SKŁADNIKI:

0,5 l mleka  
2 jajka całe  
0,5 kg maki  
50 g cukru  
trochę wody mineralnej  
gazowanej  
gęsta śmietana 18%  
do dekoracji  
jabłka usmażone  
z cynamonem i cukrem  
na gęstą masę  
tłuszcz do smażenia

## WYKONANIE:

Ciasto naleśnikowe: mleko, jajka, mąkę, cukier i trochę wody mineralnej gazowanej umieścić w wysokim naczyniu i wymieszać mikserem na jednolitą masę o konsystencji płynnej. Z tak przygotowanego ciasta smażyć cienkie naleśniki.

Następnie na przygotowane naleśniki nakładać usmażone jabłka i zawijać w formie trójkątów. Na talerzu ułożyć przygotowane naleśniki i udekorować śmietaną. Podawać na gorąco.



Koło Regionalne „Tradycja” z Trojanowic



# „Kaczka dziwaczka”



## SKŁADNIKI:

1 kaczka  
sól, pieprz, majeranek,  
tymianek, czosnek  
zioła prowansalskie  
1,5 kg kwaśnych jabłek  
2 łyżki cukru  
szczypta cynamonu  
1 szklanka wytrawnego  
czerwonego wina

## WYKONANIE:

Kaczkę umyć, osuszyć, natrzeć przyprawami, podlać winem. Moczyć w marynacie przez dobę, w chłodnym miejscu. Włożyć do brytfanny i podlać pozostałą marynatą. Do brytfanny włożyć pokrojone jabłka. Wstawić do nagrzanego do 200°C piekarnika, po około 20 minutach zmniejszyć temperaturę do 150°C. W czasie pieczenia podlewać winem i wytworzonym sosem. Piec około 2,5 godziny.

Jabłka obieramy ze skórki, gotujemy w wodzie z cukrem i cynamonem na pół twardo. Po ugotowaniu dzielimy wywar na 3 części. Jedna pozostaje neutralna, do dwóch pozostałych dodajemy zielony barwnik i czerwony. Upieczoną kaczkę obkładamy ugotowanymi jabłkami.

Stowarzyszenie „Pod Kwitnącą Jabłonią”



# Francuskie miniserniczki z jabłkowymi różyczkami



## SKŁADNIKI:

30 dkg twarogu

1 jajko

2 łyżki cukru pudru

1 łyżka cukru z prawdziwą wanilią

0,5 łyżeczki cynamonu

2-3 jabłka

0,5 szklanki cukru

## WYKONANIE:

2 szklanki wody zagotować. Dodać do wody pół szklanki cukru zwykłego, laskę wanilii. Jabłka kroimy na ćwiartki, potem na 2-3 mm plasterki. Pokrojone plasterki wrzucamy do gotującej się wody z wanilią. Gotujemy 3-5 min tak, żeby się nie rozpadły. Osuszamy na papierowym ręczniku. Ciasto francuskie kroimy na kwadraty 8 cm. Wkładamy do natłuszczonej formy do maffinek. Twaróg miksujemy z jajkiem, cukrem pudrem i cynamonem. Nakładamy do koszyczków z ciasta. Różyczki układamy po 6 plasterków jabłek w rzędzie tak by nie nachodziły jedno na drugie. Delikatnie zwijamy w różyczkę i lekko wciskamy do masy serowej. Serniczki pieczemy ok. 20 min w 220°C.



KGW Pobiednik Mały



# Flaczki z boczniaków



## SKŁADNIKI:

1 kg grzybów  
2 marchewki  
2 pietruszki  
1 seler  
1-2 łyżki margaryny  
1 łyżka mąki  
ziele angielskie,  
liście laurowe, majeranek  
sol i pieprz

## WYKONANIE:

Warzywa zetrzeć na tarce o grubych oczkach, zalać wodą i gotować. Grzyby oczyścić i pokroić w paski. Dodać do gotujących się warzyw, gdy wszystko będzie miękkie doprawić: solą, pieprzem i majerankiem, zrobić zasmażkę i zagotować.

KGW Goszyce



# Leśny mech z jabłkiem



## SKŁADNIKI:

opakowanie mrożonego,  
rozdrobnionego szpinaku  
4 jajka  
0,5 szklanki cukru  
1 szklanka oleju  
1 szklanka mąki pszennej  
1 szklanka mąki ziemniaczanej  
1 proszek do pieczenia  
1 łyżeczka cukru wanilinowego  
skórka otarta z cytryny  
3 galaretki agrestowe  
1 kg jabłek

## WYKONANIE:

Jajka ubić z cukrem, dodać olej i dalej ubijać, dodać pozostałe składniki i delikatnie wymieszać, przełożyć na blachę, piec w rozgrzanym do 180°C piekarniku przez 45 minut, wystudzić. Przeciąć na dwie części. Galaretki przygotować z bardzo małą ilością wody, jabłka obrać, uprzyżyć, połączyć z galaretką ciasto przełożyć prawie wystudzoną masą jabłkową, wstawić do lodówki na dwie godziny.



KGW karniów



# Jej wysokość jabłko z wątróbką i białą kaszanką

## SKŁADNIKI:

0,5 kg kaszy perłowej  
60 dkg cebuli  
1 kg podgardła wieprzowego  
0,5 kg podrobów  
(serca, żołądki drobiowe)  
1 kg twardych jabłek  
0,5 kg wątróbki  
sól, pieprz, czosnek  
gałka muskatołowa  
liść laurowy, majeranek



## WYKONANIE:

**Kaszanka:** kaszę gotujemy na sypko, podgardle, podroby podsmażamy z cebulą (30 dkg), dusimy do miękkości, dodając przyprawy. Wystudzone mielimy na drobnym sitku, łączymy kaszę z masą mięsną i wyrabiamy, nabijamy w jelita, parzymy około pół godziny.

**Jabłka:** przygotowujemy 5 jabłek, obieramy, dzielimy na pół, wydrążamy, gotujemy w wodzie z kwasem cytrynowym i cukrem na pół twardo, wyjmujemy z wody i studzimy.

**Wątróbka:** obtaczamy w mące i smażymy, w połowie smażenia dodajemy cebulę (30 dkg) i jabłka (20 dkg), doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem.

Wystudzoną kaszankę układamy na jabłkach przygotowanych wcześniej. Jabłka podajemy na kaszance z dodatkiem konfitury z czerwonej cebuli i wiśni (czerwona cebula, wiśnie mrożone, ocet winny czerwony, majeranek, olej).

Koło Przyjaciół Brzozówki





# Biszkopt z jabłkami i bakaliami



## SKŁADNIKI:

10 jaj

1,5 szklanki cukru

0,5 szklanki mąki ziemniaczanej,

0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

1 kg jabłek

1 szklanka pokrojonych bakalii

(migdały, orzechy, rodzyнки,

skórka pomarańczowa)

## WYKONANIE:

Białka ubić z odrobiną soli i cukrem na sztywno, powoli dodawać po jednym żółtku. Pod koniec ubijania zmniejszyć obroty i dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Jabłka umyć, obrać, wydrążyć gniazda nasienne, pokroić w drobną kostkę, wymieszać z bakaliami, wyłożyć na natłuszczoną formę, zalać ciastem biszkoptowym piec w temperaturze 180°C 50 minut.



KWG Kocmyrzów



# Kołacze



## SKŁADNIKI:

5 kg mąki  
10 torebek drożdży w proszku  
20 jaj  
3 niepełne łyżki soli  
0,5 szklanki oleju

## WYKONANIE:

Wyrobić ciasto ze wszystkich składników. Uformować kołacze i nakładać dowolne składniki np: jabłka prażone z dodatkiem cynamonu i cukru (do smaku), lub kwaśną śmietanę – najlepiej wiejską z cukrem do smaku, lub biały ser wiejski (najlepiej) zrobić go tak jak na sernik (przepis jest na 12 szt., dlatego można zrobić różne warianty). Pieczemy w piekarniku, aż wyrosną i się zezłocą.

KGW Pobiednik Mały



# Pierozki pieczone z jabłkami i cynamonem



## SKŁADNIKI:

- 25 dkg sera białego
- (wiejski albo w kostce)
- 25 dkg mąki pszennej
- 25 dkg margaryny
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 3 duże jabłka renety
- cynamon, skórka z cytryny

## WYKONANIE:

Z podanych składników zagnieść ciasto. Rozwałkować na około 4 mm, wyciąć szklanką kółka. Jabłka zetrzeć na grubych oczkach, wymieszać z cynamonem, dodać otartą skórkę. Na wycięte kółka ciasta nakładać nadzienie i formować pierozki. Piec około 20 minut. Po ostudzeniu można udekorować lukrem.



KGW Stręgorzyce



# Schab z jabłkami



## SKŁADNIKI:

1 kg schabu bez kości  
4 jabłka  
marynata;  
łyżka musztardy  
szklanka cydru  
2 łyżki miodu  
łyżeczka suszonego rozmarynu  
łyżeczka kolendry (ziela)  
łyżeczka czosnku granulowanego  
łyżeczka kminu rzymskiego  
3 łyżki oleju  
sol, pieprz

## WYKONANIE:

Zrobić marynatę, zalać schab, odstawić na dwie godziny. Wyjąć z marynaty, obsmażyć na patelni ze wszystkich stron, przełożyć do brytfanny. Piec najpierw w 230°C przez 30 minut, a potem w 180°C przez godzinę. Na 20 minut przed wyjęciem dołożyć pokrojone w ćwiartki jabłka. Wystudzić, podawać z surówką – jabłka z chrzanem.

KWG Prusy



# Leczo wawrzynieckie



## SKŁADNIKI:

5-6 papryk  
2 cebule  
2 cukinie  
4 pomidory  
2 łaski cienkiej kiełbasy  
2 puszki wołowiny we własnym sosie  
sól, pieprz, magi do smaku

## WYKONANIE:

Paprykę pokroić w kostkę, cebulę pokrojoną podsmażyć na złoto, dodać paprykę, cukinię, pomidory, gotować do miękkości. Na końcu dodać kiełbasę i wołowinę. Doprawić do smaku.



KWG Wawrzeńczyce



# Poparzony kurczak w pokrzywach



## SKŁADNIKI:

20 dkg filetu z kurczaka  
0,5 kg udka z kurczaka b/k  
30 dkg cebuli  
20 dkg świeżych, młodych pokrzyw  
3 jajka ugotowane na twardo  
pieprz  
sól  
czosnek  
15 dkg masła

## WYKONANIE:

Kroimy cebulę w drobną kostkę, szklimy na maśle. Dodajemy pokrojone pokrzywy i delikatnie podsmażamy. Studzimy. Białko z jajka i filet krojony w drobną kostkę dodajemy do pokrzyw. Przyprawiamy solą i pieprzem. Uduka rozbijamy na prostokąty, nacieramy czosnkiem. Układamy farsz z pokrzyw i zawijamy. Gotowe owijamy w folię aluminiową. Pieczemy przed 45 minut w 150°C. Podajemy z sosem z pokrzyw (pokrzywy, majonez, szczypior, kólendra, ogórek świeży). Składniki na 10 porcji.

Koło Przyjaciół Brzozówki



# Sernik Basi



## SKŁADNIKI:

1 kg mielonego sera tłustego  
5 jajek  
1 masło  
1 szklanka cukru  
1 budyń  
cukier puder do dekoracji

## WYKONANIE:

Białka oddzielić od żółtek. Żółtka utrzeć z cukrem i masłem na pulchną masę. Następnie do tej masy dodawać po łyżce zmielonego sera oraz suchy budyń, ciągle mieszając. Białka ubić na sztywną pianę i dodać do masy serowej. Całość delikatnie wymieszać łyżką. Wymieszaną masę przełożyć do tortownicy i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 180°C ok. 1 godziny. Po wystudzeniu można posypać cukrem pudrem do dekoracji.



Koło Regionalne „Tradycja” z Trojanowic



# Krokiety z farszem brokułowym



## SKŁADNIKI:

### **Ciasto**

3 szklanki mąki pszennej

2 jajka

1/3 szklanki wody gazowanej

szczypta soli

### **Farsz**

1 brokuł

1 papryka czerwona

20 dkg sera żółtego

sól i pieprz

2 szklanki bułki tartej

3 jajka

## WYKONANIE:

Ciasto wyrobić i usmażyć naleśniki. Brokuł gotujemy w osolonej wodzie na pół twardo, studzimy i siekamy go w kosteczkę. Ser ścieramy na tarce o grubych oczkach. Paprykę kroimy w kostkę i krótko przesmażamy. Studzimy. Łączymy wszystkie składniki, solimy i pieprzymy do smaku. Na usmażone naleśniki wykładamy farsz i zwijamy krokiety moczymy w jajkach i panierujemy bułką tartą. Obsmażamy na złoto.

Stowarzyszenie „Pod Kwitnącą Jabłonią”







## Spichlerz Koronny

Z KRÓLEWSKIEGO NADANIA

## Lokalny Znak Promocyjny obszaru Korony Północnego Krakowa

Obszar Korony Północnego Krakowa to kraina owocujących sadów i bogatych ogrodów, która oferuje zdrowe i smaczne naturalne produkty, w scenerii jurajskich krajobrazów. Mieszkańcy i turyści kosztują dziś produktów lokalnych, których tradycje często sięgają prastarych piastowskich czasów. Zachwyca ich wyjątkowość regionu – przyroda i dziedzictwo kulturowe do dziś kultywowane przez zamieszkałych tu Krakowiaków.

Najwyższej jakości produkty i usługi wytwarzane na obszarze Korony Północnego Krakowa wyróżnione i oznaczone są znakiem Spichlerz Koronny. Produkty te łączy jakość, rzetelność ich wytwórców oraz związek z regionem. Są one poddawane ocenie Kapituły Znak Spichlerz Koronny, powołanej przez Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa – właściciela znaku.

Znakiem Spichlerz Koronny mogą być oznaczone konkretne produkty, tj.:

- produkt spożywczy, żywnościowy,
- wyrób artystyczny,
- oferta turystyczna, restauracyjna, hotelarska, agroturystyczna,
- inne unikatowe działania i inicjatywy cenne dla regionu.

Towary lub usługi oznaczone Znakiem Spichlerz Koronny winny charakteryzować się następującymi cechami:

- związane są z terenem działania Stowarzyszenia Korona Północnego Krakowa, kojarzą się z regionem Korony Krakowa, miejscem wytwarzania i wytwórcą,
- są wytwarzane i promowane w zgodzie z zasadą „przyjazny dla środowiska” w każdej fazie produkcji, sprzedaży i rozkładu,
- powinny być w ciągłej sprzedaży i ogólnie dostępne,
- powinny promować region Korony Krakowa.

Lokalny Znak Promocyjny Spichlerz Koronny jest jednym z efektów opracowania „Badanie obszaru w zakresie budowania Marki Lokalnej dla obszaru Korony Północnego Krakowa prowadzące do opracowania Lokalnego Znak Promocyjnego”, przygotowanego przez Fundację Miejsc i Ludzi Aktywnych we współpracy z firmą Dom Marki Max von Jastrov Sp. z o.o. na zlecenie Stowarzyszenia Korona Północnego Krakowa.



**Szanowni Państwo!**

**Stowarzyszenie Korona Północnego Krakowa od 10 lat działa na rzecz wielokierunkowego rozwoju i promocji pięciu podkrakowskich gmin: Igołomia-Wawrzeńczyce, Kocmyrzów-Luborzyca, Michałowice, Wielka Wieś, Zielonki. Warto podkreślić, że kulinaria, jako ważny element dziedzictwa kulturowego bez wątplenia przyczyniają się do tworzenia wizerunku i promocji regionu. Niniejsza publikacja z przepisami pozwoli ocalić od zapomnienia i utrwalić dziedzictwo kulinarne podkrakowskiej wsi. W pierwszej części naszego wydawnictwa kulinarnego prezentujemy w szczególności michałowicką ziemię, a wybrane przepisy są pokłosiem Wiosennego Festiwalu Kulinarnego, który odbył się na tym terenie wiosną 2016 roku. (...)**



Zadanie zrealizowane  
przy wsparciu finansowym  
Gminy Michałowice

**ISBN 978-83-62862-82-5**

Wykorzystane zdjęcia wykonano w trakcie Wiosennego Festiwalu Kulinarnego, pochodzą z archiwum SKPK.