

PRZEPIŚNIK POLSKO-CZESKI
GMINA NOWA RUDA – BROUMOV

Česko-polský receptář
Broumov – obec Nowa Ruda

ŁĄCZĄ NAS SMAKI

Spojují nás chutě

PŘEKRAČUJEME HRANICE
PRZEKRACZAMY GRANICE
2014—2020

EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO

Projekt „Lubimy się” CZ.11.4.120/0.0/0.0/16_008/0002896
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
oraz budżetu państwa za pośrednictwem Euroregionu Glacensis

WYDANO NA ZLECENIE GMINY NOWA RUDA
ul. Niepodległości 2, 57-400 Nowa Ruda
sekretariat@gmina.nowaruda.pl, tel. 74 872 09 00
www.gmina.nowaruda.pl, www.bip.gmina.nowaruda.pl

TŁUMACZENIE TEKSTÓW: Petr Neuman
ZDJĘCIA, OPRACOWANIE GRAFICZNE: Barbara Adamska
DRUK: BLENDA, mapyfoldery@gmail.com, 505 503 315

VYDÁNO NA ZAKÁZKU OBCE NOWA RUDA
ul. Niepodległości 2, 57-400 Nowa Ruda
sekretariat@gmina.nowaruda.pl, tel. +48 74 872 09 00
www.gmina.nowaruda.pl, www.bip.gmina.nowaruda.pl

PŘEKLAD TEXTŮ: Petr Neuman
FOTOGRAFIE, GRAFICKÉ ZPRACOVÁNÍ: Barbara Adamska
TISK: BLENDA, mapyfoldery@gmail.com, 505 503 315

PŘEKRAČUJEME HRANICE
PRZEKRACZAMY GRANICE
2014—2020

EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO

Projekt „Lubimy się" CZ.11.4.120/0.0/0.0/16_008/0002896
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego
oraz budżetu państwa za pośrednictwem Euroregionu Glacensis

Projekt „Máme se rádi" CZ.11.4.120/0.0/0.0/16_008/0002896
je spolufinancován z prostředků Evropského
fondu pro regionální rozvoj a ze státního rozpočtu prostřednictvím Euroregionu Glacensis

PRZEPIŚNIK POLSKO-CZESKI
GMINA NOWA RUDA – BROUMOV

Česko-polský receptář
Broumov – obec Nowa Ruda

ŁĄCZĄ NAS SMAKI

Spojují nás chutě

Nowa Ruda, 2022



Milí čtenáři, držíte v rukou publikaci, která je poctou skvělým kuchařkám, seniorkám z obce Nowa Ruda a jejich českým přátelům z Broumova. Zařadili jsme sem recepty na jídla připravená během letošních workshopů projektu ***Máme se rádi***, která jsme měli potěšení ochutnat. Obec Nowa Ruda je malebným krajem kopců a hor, ale také místem, které okouzluje jídly vzniklými propojením různých kultur a kulinářských tradic z Polska, Česka, Německa a bývalých východních polských území. Není to kuchyně jednotná, ale nabízející množství rozmanitostí. Směřuje k moderní době, je otevřená světu a novým trendům a zároveň vychází z multikulturního dědictví regionu. Poznávání kulinářského dědictví je také velmi důležitou a nepostradatelnou součástí rozvoje tuzemského i mezinárodního cestovního ruchu. Při návštěvě našeho regionu stojí za to poznat ***jeho kuchyni***. Nejvhodnější příležitostí jsou gastronomické festivaly.
Seniorky z obce Nowa Ruda vkládají do přípravy každého pokrmu kus svého srdce. Na základě této dlouholeté tradice probíhají v naší obci jedinečné kulturní a kulinářské akce. První ***Výstava velikonočních stolů*** v kladském okrese se konala právě v obci Nowa Ruda. Dlouhou historii zde má také ***Vánoční jarmark***. Mladší akcí s kulinářským akcentem je ***Levandulový festival***, který přitahuje velké množství turistů i ze vzdálenějších obcí. Nejvíce labužníků však přichází na jedinečnou akci zvanou **Pirohové Love**. Jedná se o skutečný svátek, na který jste srdečně zváni. Pirohy připravované členkami zdejších spolků venkovských hospodyň mnozí považují za nejchutnější v celém regionu. Kyselo, bigos a další speciality se objevují také na ***Obecních dožínkách*** nebo sportovních akcích, jako je ***Běh na Velkou Sovu*** nebo ***Běh nezávislosti***. Příležitostí k ochutnání výtečných pokrmů je spousta. Srdečně vás zvu na kulinářské výlety!

Gmina Nowa Ruda

Starostka obce Nowa Ruda
Adrianna Mierzejewska



Szanowni Państwo, trzymacie w ręce wydanie, które jest ukłonem w kierunku wspaniałych pań, seniorek z Gminy Nowa Ruda oraz czeskich przyjaciół z Broumova. Zamieściliśmy w nim przepisy dań, które mieliśmy przyjemność próbować, wykonanych podczas tegorocznych warsztatów projektu ***Lubimy się***.
Gmina Nowa Ruda to malownicze wzgórza i góry, a także miejsce, które urzeka kuchnią powstałą w wyniku połączenia różnych kultur i tradycji kulinarnych z Polski, Czech, Niemiec i Kresów. Nie jest ona jednolita, a serwująca bogactwo różnorodności. Podąża w kierunku nowoczesnej, otwartej na świat i nowe trendy, czerpiącej z wielokulturowego dziedzictwa regionu.
Poznawanie dziedzictwa kulinarnego to nieodzowny element rozwoju turystyki zarówno krajowej, jak i międzynarodowej. Odwiedzając nasz region, warto poznać go ***od kuchni***. Najlepiej podczas festiwali związanych z gastronomią.
Seniorki z Gminy Nowa Ruda wkładają dużo serca w przygotowanie każdej potrawy. Bazując na wieloletniej tradycji, mogły powstać w naszej gminie wyjątkowe wydarzenia kulturalne i kulinarne. Pierwsza w powiecie kłodzkim ***Wystawa Stołów Wielkanocnych*** miała miejsce właśnie w Gminie Nowa Ruda. Długą tradycję ma także ***Jarmark Bożonarodzeniowy***. Młodsze wydarzenie z akcentem kulinarnym to ***Festiwal Lawendowy***, który przyciąga tłumy turystów spoza gminy. Najwięcej smakoszy pojawia się jednak na wyjątkowym wydarzeniu ***Pierogowe Love***. To prawdziwe święto, na które serdecznie zapraszam. Pierogi naszych kół gospodyń wiejskich są przez wielu uważane za najlepsze w całym regionie. Żurki, bigosy i inne dania pojawiają się też na ***Dożynkach Gminnych***, czy wydarzeniach sportowych, tj. ***Bieg Na Wielką Sowę***, czy ***Bieg Niepodległości***.
Możliwości próbowania smacznych potraw jest wiele. Zapraszam Państwa na wędrówki kulinarne!

Wójt Gminy Nowa Ruda
Adrianna Mierzejewska





VÝSTAVA VELIKONOČNÍCH STOLŮ

(2 týdny před Velikonocemi)

Výstava velikonočních stolů má v obci Nowa Ruda více než třicetiletou tradici. Zdejší spolky venkovských hospodyň, sdružení, kluby seniorů, místní části obce i jednotliví občané představují každoročně před Velikonocemi stoly plné tradičních pokrmů a rukodělných výrobků. Některá jídla je možné na místě ochutnat. Tento den také probíhá soutěž tzv. velikonočních palem, které vyrábějí z papírových květin členky našich spolků již mnoho týdnů předem.





WYSTAWA STOŁÓW WIELKANOCNYCH

(2 tygodnie przed Wielkanocą)

Wystawa Stołów Wielkanocnych ma już ponad 30-letnią tradycję w Gminie Nowa Ruda. Każdego roku przed świętami Wielkiej Nocy, koła gospodyń wiejskich (KGW), stowarzyszenia, kluby seniora, sołectwa i osoby prywatne prezentują stoły zastawione tradycyjnymi potrawami i wyrobami rękodzielniczymi. Niektóre dania można próbować na miejscu.
Do konkursu stają także tego dnia palmy wielkanocne, przygotowywane przez panie z KGW już wiele tygodni wcześniej.





LEVANDULOVÝ FESTIVAL

(poslední neděle v červnu)

Levandulový festival se poprvé konal v roce 2019 a hned si získal naše srdce. Levandulová pole na pozadí malebných Sovích hor vypadají neobyčejně. Během akce je možné zúčastnit se kulinářských workshopů, na místě se prodávají výrobky z levandule – džemy, šťávy, medy. Nechybí ani lekce jógy, koncerty, animace, atrakce pro děti a ženský bazar. Festival se koná díky pohostinnosti majitelky penzionu Dům pod levandulovým polem ve Woliborzi.





FESTIWAL LAWENDOWY

(ostatnia niedziela czerwca)

Festiwal Lawendowy po raz pierwszy odbył się w 2019 roku i od razu podbił nasze serca. Lawendowe pola wyglądają niezwykle na tle malowniczych Gór Sowich. Podczas wydarzenia można wziąć udział w warsztatach kulinarnych, zakupić produkty wykonane z lawendy – dżemy, soki, miody. Są także zajęcia jogi, koncerty, animacje, atrakcje dla dzieci, czy babskie targi. Festiwal odbywa się dzięki gościnności właścicielki obiektu noclegowego, Domu Pod Lawendowym Polem w Woliborzu.





PIROHOVÉ LOVE

(předposlední sobota v červenci)

Největší kulinářská akce v obci Nowa Ruda. Na jednom místě můžete ochutnat pirohy v různých podobách – s boby, houbami, bramborami, pohankou, uzeným bůčkem, borůvkami, zelím nebo tvarohem. Všechny jsou jedinečné, chutné, inspirující. Jsou tu i stánky se zákusky a dalšími vlastnoručními výrobky členek zdejších spolků venkovských hospodyň, bez nichž by se celá akce ani nemohla uskutečnit. Seniorky tento den také vystupují na pódiu. Večer se pak koná koncert známého hudebního souboru nebo zpěváka. U toho musíte být!





PIEROGOWE LOVE

(przedostatnia sobota lipca)

Największe kulinarne wydarzenie w Gminie Nowa Ruda. W jednym miejscu można skosztować pierogów w różnych odsłonach – z bobem, grzybami, ziemniakami, kaszą, boczkiem, jagodami, kapustą, czy serem. Wszystkie wyjątkowe, wszystkie pyszne, wszystkie urzekające.
Do tego stoiska z ciastami i innymi wyrobami własnymi niezastąpionych kół gospodyń wiejskich. Seniorki tego dnia występują także na scenie. Wieczorem odbywa się koncert znanego zespołu lub wokalisty.
Tu trzeba być!





BĚH NA VELKOU SOVU

(druhá neděle v srpnu)

Kulturní centrum obce Nowa Ruda pořádá nejlepší horské terénní běžecké závody v Polsku. Čelní místo mezi nimi zaujímá již kultovní Běh na Velkou Sovu. Ale v Sokolci, Ludwikowicích Kłodzkých nebo ve Świerkách se konají i další běhy: Sovohorská desítka, Sovohorský půlmaraton, Mini Sova, Horský běh nezávislosti a Horský půlmaraton Orel. Během každé z těchto akcí je pro účastníky připraveno chutné teplé občerstvení.

www.biegajwgorachsowich.pl





BIEG NA WIELKĄ SOWĘ

(druga niedziela sierpnia)

Centrum Kultury Gminy Nowa Ruda organizuje najlepsze w kraju biegi alpejskie i anglosaskie. Kultowy już Bieg na Wielką Sowę wiedzie prym, ale w Sokolcu, Ludwikowicach Kł., czy Świerkach odbywają się także: Sowiogórska Dycha, Półmaraton Sowiogórski, Mini Sowa, Górski Bieg Niepodległości i Półmaraton Górski „Orzeł". Podczas każdego z tych wydarzeń dla uczestników przygotowywane są wyjątkowe, regeneracyjne posiłki.

www.biegajwgorachsowich.pl





OBECNÍ DOŽÍNKY

(poslední sobota v srpnu)

Obecní dožínky jsou svátkem zemědělců, v tento den se všichni těšíme z výsledků jejich práce.
Na obyvatele tu čeká kyselo, polský bigos, zvěřina a chléb se sádlem. Spolky venkovských hospodyň, místní sdružení, zástupci jednotlivých částí obce a myslivecké spolky připravují teplá jídla a zákusky. Nechybí ani různé dětské atrakce, firemní stánky, vystoupení lidových souborů a večerní koncert pozvané hudební skupiny nebo interpreta. Celý den je pro všechny velkou slavností.





DOŻYNKI GMINNE

(ostatnia sobota sierpnia)

Dożynki Gminne są świętem rolników, ale tego dnia wszyscy cieszymy się chlebem powszednim.
Na mieszkańców czeka żur, bigos, dziczyzna i pajdy ze smalcem.
Koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia, sołectwa i koła łowieckie przygotowują ciepłe posiłki i ciasta. Są także atrakcje dla dzieci, stoiska firmowe, występy zespołów ludowych i gwiazda wieczoru. Cały dzień to wielka uczta dla każdego.



CENTRUM KULTURY GMINY NOWA RUDA w Ludwikowicach Kł.

Kalendář všech akcí je k dispozici na webových stránkách pořadatele – Kulturního centra obce Nowa Ruda (CKGNR): **ckgnr.pl, biegajwgorachsowich.pl, fb.com/ckultury, instagram.com/centrum_kultury_gminy_nowaruda.**

VÁNOČNÍ JARMARK

(druhá neděle v prosinci)

Vánoční jarmark, podobně jako výstava velikonočních stolů, je jedinečnou příležitostí k nákupu různých svátečních ozdob a pochoutek. Na vánočním jarmarku se prodávají zákusky, uzeniny, místní sýry, perníčky a také produkty z levandule. Nechybí ani stánky s rukodělnými výrobky. Na jevišti vystupují děti a mládež z Polska a Česka. Vyhlašují se výsledky soutěže o nejkrásnější vánoční přání a ozdobu. Ve vzduchu je cítit vůně smrkového dřeva a skořice.



CENTRUM KULTURY GMINY NOWA RUDA w Ludwikowicach Kł.

Kalendarz wszystkich wydarzeń dostępny jest na stronach organizatora – Centrum Kultury Gminy Nowa Ruda (CKGNR): **ckgnr.pl, biegajwgorachsowich.pl, fb.com/ckultury, instagram.com/centrum_kultury_gminy_nowaruda.**

JARMARK BOŻONARODZENIOWY

(druga niedziela grudnia)

Jarmark Bożonarodzeniowy, podobnie jak Wielkanocna Wystawa Stołów, to najlepszy sposób, aby nabyć niepowtarzalne świąteczne dekoracje i smakołyki. Na bożonarodzeniowym jarmarku zakupimy ciasta, kiełbasy, lokalne sery, pierniki, a także wyroby z lawendy. Są stoiska z rękodziełem. Na scenie występują dzieci i młodzież z Polski i Czech. Rozstrzygane są konkursy na najpiękniejszą kartkę bożonarodzeniową i dekorację. Powietrze pachnie świerkiem i cynamonem.

NOTATKI / POZNÁMKY

Slepičí polévka

Suroviny
Slepice na vývar, 500 g hovězích žeber, 6 mrkví, 6 petrželí, 1 pórek, 1 malý celer, 1 svazek petrželové natě, 2 lžíce nakrájeného libečku, několik zrnek černého pepře, 5 bobkových listů, 5 zrnek nového koření, 5 hřebíčků, sůl, cibule.

Postup přípravy
Maso omyjeme a vložíme do hrnce, přidáme oloupanou zeleninu, cibuli opečenou nad plamenem a všechno koření. Když se voda začne vařit, snížíme plamen na minimum, vaříme bez pokličky asi 3 hodiny a pěnu z hladiny sbíráme děrovanou naběračkou.
Polévku podáváme s vlasovými nudlemi.

Recept Spolku venkovských hospodyň Bożków



Rosół z kury

Składniki
Kura rosołowa, 500 g szpondra wołowego, 6 marchewek, 6 pietruszek, 1 por, 1 seler mały, 1 pęczek natki pietruszki, 2 łyżki posiekanego lubczyku, pieprz czarny kilka ziarenek, 5 liści laurowych, 5 ziarenek ziela angielskiego, 5 goździków, sól, cebula.

Sposób przygotowania
Mięso myjemy i przekładamy do garnka, dodajemy obrane warzywa, cebulę opalamy nad gazem, dodajemy wszystkie przyprawy. Kiedy się zagotuje, zmniejszamy ogień do małego, gotujemy bez przykrycia około 3 godzin, szumowinę zbieramy łyżka cedzakową.
Rosół podajemy z makaronem nitki.

Przepis Koła Gospodyń Wiejskich w Bożkowie

NOTATKI / POZNÁMKY

Karlovarský knedlík

Suroviny
200 ml mléka, 100 g hrubé mouky, 250 g žemle, 2 vejce, petrželka, sůl, muškátový oříšek, mletý pepř.

Postup přípravy
Starší housky nakrájíme na kostičky a lehce opražíme v troubě. Smícháme je se žloutky, nasekanou petrželkou, moukou a mlékem, osolíme, přidáme špetku muškátového oříšku a bílého pepře a necháme asi 10 minut odležet. Poté zlehka vmícháme sníh z bílků a těsto na karlovarský knedlík je hotové. Vytvarujeme ho do úhledné šišky. Aby se knedlík nerozpadal a měl hezký tvar, zabalíme ho do olejem vymazaného alobalu nebo potravinové fólie, ve které ho budeme vařit asi 20–25 minut.

Recept Klubu seniorů Radost z Broumova



Knedel karlowarski

Składniki
200 ml mleka, 100 g mąki grubego przemiału (kaszy manny), 250 g bułki kajzerki, 2 jajka, pietruszka, sól, gałka muszkatołowa, pieprz mielony.

Sposób przygotowania
Czerstwe bułki kroimy w kostkę i lekko podpiekamy w piekarniku. Mieszamy je z żółtkami, posiekaną natką pietruszki, mąką i mlekiem, dodajemy sól, szczyptę gałki muszkatołowej i białego pieprzu i odstawiamy na około 10 minut. Następnie lekko mieszamy ubite białka i ciasto na knedel karlowarski jest gotowe. Z ciasta formujemy knedel w kształcie bagietki. Aby knedel się nie rozpadł i miał ładny kształt, zawijamy go w naoliwioną folię aluminiową lub folię spożywczą do gotowania i gotujemy przez około 20–25 minut.

Przepis Klubu Seniora Radość z Broumova

NOTATKI / POZNÁMKY

Tvarohový koláč

Suroviny
1 kg tvarohu, 1 kostka másla, 8 vajec, 35 dkg cukru, 1 vanilkový pudink, hrst rozinek.

Postup přípravy
Tvaroh rozmixujeme, máslo utřeme s cukrem a žloutky do krémové pěny, za stálého šlehání postupně přidáme rozmixovaný tvaroh a pudinkový prášek. Z bílků ušleháme sníh a lehce ho vmícháme do tvarohového těsta. Pečeme 60 minut při teplotě 180 °C.

Recept Spolku venkovských hospodyň Božków



Sernik

Składniki
1 kg sera, 1 kostka masła, 8 jajek, 35 dkg cukru, 1 budyń waniliowy, garść rodzynek.

Sposób przygotowania
Ser mielimy, masło ucieramy z cukrem i żółtkami na puszystą masę, dodajemy stopniowo ser i budyń w proszku, cały czas ucierając. Ubijamy pianę z białek, dodajemy do masy serowej i lekko mieszamy. Pieczemy 60 minut w temperaturze 180 °C.

Przepis Koła Gospodyń Wiejskich w Bożkowie



Wiosenne warsztaty kulinarne / Jarní kulinářský workshop



Letnie warsztaty kulinarne / Letní kulinářský workshop



Miękkie świąteczne pierniczki z miodem / Měkké sváteční perníčky s medem



Jesienne warsztaty kulinarne / Podzimní kulinářský workshop

Měkké sváteční perníčky s medem

Suroviny
Těsto: 100 g másla, 2–4 vrchovaté lžíce medu, 2 vejce, 140 g moučkového cukru, 400 g hladké mouky, 1 lžička jedlé sody, 2 lžičky perníkového koření, 2 lžičky kakaa (holandského typu), mouka (na podsypání), 1 vejce (na potření podle chuti).
Poleva: 1 bílek, špetička soli, zhruba 150–200 g moučkového cukru (podle velikosti vejce), 1 lžička bramborového škrobu, trocha citronové šťávy.

Postup přípravy
Máslo rozehřejeme v rendlíku a promícháme s medem. Vejce vyšleháme s cukrem do pěny a postupně zašleháme máslo s medem.
Mouku prosejeme do mísy, promícháme s jedlou sodou, perníkovým kořením a kakaem a opatrně ji zapracujeme po lžících do vaječné pěny. Uhněteme hladké těsto a uložíme ho alespoň na 30 minut do lednice.
Odleželé těsto rozdělíme na poloviny a postupně obě vyválíme na pomoučené ploše na plát silný asi 3 mm. Vykrájíme libovolné tvary a skládáme je na plech vyložený pečicím papírem.
Troubu předehřejeme na 170 °C a perníčky upečeme dozlatova, asi 10–12 minut podle velikosti. Máme-li rádi lesklé perníčky nebo je hodláme zdobit polevou, potřeme je ještě horké rozšlehaným vejcem. Dobře to jde silikonovou nebo péřovou mašlovačkou. Perníčky necháme vychladnout.
Na polevu ušleháme bílek s cukrem. Cukr dvakrát prosejeme a postupně ho zašleháme do bílku se škrobem a citronovou šťávou. Množství cukru záleží na velikosti vejce a také na tom, jak tuhou chceme mít polevu. Citronovou šťávou lze polevu i zředit, pokud by byla moc hustá. Polevou naplníme cukrářský sáček s tenkou zdobicí špičkou a ozdobíme perníčky.

Prima tip: Pokud si na zdobení netroufáme, nemáme rádi přidaný cukr nebo nemáme dvě hodiny na malování polevou, vytlačíme do vykrájených perníčků před pečením velikonoční či jarní motivy nebo do perníčků vtiskneme mandličku či vlašský ořech.

Recept Klubu seniorů Radost z Broumova

Miękkie świąteczne pierniczki z miodem

Składniki

Ciasto: 100 g masła, 2–4 czubate łyżki miodu, 2 jajka, 140 g cukru pudru, 400 g mąki tortowej, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, 2 łyżeczki przyprawy do piernika, 2 łyżeczki kakao (typu holenderskiego), mąka (do podsypania), 1 jajko (do posmarowania według smaku).
Polewa: 1 białko, szczypta soli, około 150–200 g cukru pudru (w zależności od wielkości jajka), 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej, trochę soku z cytryny.

Sposób przygotowania

Masło roztapiamy w rondelku i mieszamy z miodem. Jajka ubijamy z cukrem do uzyskania pianki, stopniowo dodając roztopione masło z miodem.
Mąkę przesiewamy do miski, mieszamy z sodą, przyprawą do piernika i kakao, a następnie powoli wsypujemy do ubijanej pianki. Z powstałej masy wyrabiamy gładkie ciasto, które odstawiamy na co najmniej 30 minut do lodówki.
Schłodzone ciasto dzielimy na pół. Na powierzchni posypanej mąką rozwałkowujemy każdą połowę ciasta na placek o grubości około 3 mm, z którego wycinamy dowolne kształty i układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 170 °C. Pierniczki pieczemy do uzyskania złotego koloru, około 10–12 minut w zależności od ich wielkości. Jeśli mają być błyszczące lub zdobione lukrem, zaraz po wyjęciu z piekarnika smarujemy je roztrzepanym jajkiem, najlepiej za pomocą kuchennego pędzelka lub piórka. Potem pierniczki pozostawiamy do ostygnięcia.
Do lukru ubijamy białko z cukrem. Cukier dwukrotnie przesiewamy i stopniowo wsypujemy do ubijanych białek, dodając skrobię i sok z cytryny. Ilość cukru zależy od wielkości jajka oraz tego, jak sztywny ma być lukier. Sokiem z cytryny można też lukier rozrzedzić, jeżeli wychodzi za gęsty. Do zdobienia pierniczków używamy rękaw cukierniczy z cienką końcówką.

Wskazówka: Jeśli nie mamy zdolności graficznych, nie lubimy nadmiaru cukru lub brakuje nam dwóch godzin na malowanie lukrem, możemy pierniczki przed upieczeniem ozdobić za pomocą wielkanocnych lub wiosennych pieczątek albo wcisnąć do nich migdał lub orzech włoski.

Przepis Klubu Seniora Radość z Broumova

NOTATKI / POZNÁMKY

„Chłodnik“ – letní studená polévka

Suroviny na 4 porce
1 svazek mladých větších červených řep s natí, 400 g kefíru nebo kyselého mléka, 400 g zakysané 18% smetany (husté, z kelímku), 2 lžíce nakrájené pažitky, 2 lžíce nakrájeného kopru, 2 okurky nakládačky, 1/2 stroužku česneku, 1 lžička octa, 1 svazek ředkviček.

Postup přípravy
Červenou řepu s natí důkladně umyjeme, bulvy odřízneme, oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Lodyhy a listy nakrájíme nadrobno. Je-li listů hodně, nemusíme přidávat všechny. Uvedeme do varu vodu s lžičkou octa, přidáme řepu a silnější lodyhy a vaříme pod poklicí asi 15 minut na mírném ohni doměkka. 5 minut před koncem vaření přidáme nakrájené listy. Uvařenou řepu scedíme a ochladíme, přidáme kefír, zakysanou smetanu, jogurt, lžíci nakrájené pažitky, lžíci kopru a jednu na kostičky nakrájenou nebo nastrouhanou okurku. Podle chuti přidáme nastrouhaný česnek, sůl, pepř a ocet. Zamícháme a ochladíme v ledničce. Podáváme s vařenými vejci, zbývající oloupanou a nastrouhanou okurkou a mladými brambory. Zbytkem nakrájené zeleniny ozdobíme polévku a brambory na talíři.

Recept Spolku venkovských hospodyň „Kulturalni“ z Ludwikowic Kłodzkých



Letni chłodnik

Składniki na 4 porcje

1 pęczek botwinki z większymi buraczkami, 400 g kefiru lub zsiadłego mleka, 400 g śmietany 18% (gęstej, z kubka), 2 łyżki posiekanego szczypiorku, 2 łyżki posiekanego koperku, 2 małe ogórki gruntowe, 1/2 ząbka czosnku, 1 łyżeczka octu.

Sposób przygotowania

Botwinkę dokładnie myjemy, odcinamy buraczki, obieramy je, następnie siekamy w drobną kosteczkę. Łodyżki i liście botwinki również drobno siekamy. Jeśli jest dużo liści, nie trzeba dodawać wszystkich. Gotujemy wodę z łyżeczką octu, dodajemy buraczki i grubsze łodyżki, gotujemy pod przykryciem przez ok. 15 minut, na umiarkowanym ogniu, do miękkości buraczków. Na 5 minut przed końcem gotowania dodajemy liście. Odcedzamy botwinkę i studzimy, dodajemy kefir, śmietanę, jogurt, łyżkę posiekanego szczypiorku i łyżkę koperku, jednego obranego i pokrojonego w kosteczkę lub startego na tarce ogórka. Doprawiamy startym czosnkiem, solą, pieprzem oraz octem. Mieszamy i chłodzimy w lodówce. Podajemy z ugotowanymi jajkami, pozostałym startym obranym ogórkiem oraz młodymi ziemniakami. Pozostałą posiekaną zieleninę wykorzystujemy do dekoracji chłodnika i ziemniaków.

Przepis Koła Gospodyń Wiejskich Kulturalni z Ludwikowic Kłodzkich

NOTATKI / POZNÁMKY

Houskové knedlíky

Suroviny
1 lžička cukru, 20 g soli, 2 vejce, 20 g droždí, 1 kg polohrubé mouky, 2 starší rohlíky, 500 ml mléka podle potřeby.

Postup přípravy
Mléko ohřejeme tak, aby bylo teplé, ne však horké. Asi 100 ml odlijeme do misky, rozdrobíme do něj droždí a nasypeme cukr. Na teplém místě necháme kvásek vzejít. Rohlíky nakrájíme na kostičky. Mezitím do mísy prosejeme mouku, přidáme sůl a přimícháme ji do mouky. Rozklepneme vejce, přilijeme teplé mléko a vzešlý kvásek. Důkladně vypracujeme těsto. Pokud by bylo příliš tuhé, přidáme mléko (vlažné). Nakonec zapracujeme rohlíkové kostičky. Těsto na houskové knedlíky poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout přibližně hodinu. Pak těsto rozdělíme na 3–4 stejné kusy, znovu prohněteme a vytvarujeme knedlíkové šišky, které necháme asi 15 minut kynout a pak 20 minut vařit. V polovině vaření je otočíme. Uvařené knedlíky ihned propícháme vidličkou, aby se nesrazily. Kynuté houskové knedlíky podáváme jako přílohu ke gulášům, omáčkám nebo zelí.

Recept Klubu seniorů Radost z Broumova



Klasyczne knedle czeskie

Składniki

1 łyżeczka cukru, 20 g soli, 2 jajka, 20 g drożdży, 1 kg mąki krupczatki, 2 czerstwe bułki kajzerki, 500 ml mleka według potrzeby.

Sposób przygotowania

Mleko podgrzewamy, aby było ciepłe, ale nie gorące. Około 100 ml odlewamy do miseczki, dodajemy rozkruszone drożdże, cukier i pozostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia zakwasu. Bułki kroimy w kostkę. W międzyczasie do większej miski przesiewamy mąkę i mieszamy ją z solą. Dodajemy jajko, ciepłe mleko i wyrośnięty zakwas. Dokładnie wyrabiamy ciasto. Jeśli ciasto jest zbyt gęste, dodajemy mleko (letnie). Na koniec mieszamy pokrojone bułki. Ciasto oprószamy mąką, przykrywamy ręcznikiem i pozostawiamy na około godzinę w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto dzielimy na 3–4 równe części, ponownie ugniatamy i formujemy knedle w kształcie bagietek, które pozostawiamy na około 15 minut do wyrośnięcia, a następnie 20 minut gotujemy. W połowie czasu gotowania je obracamy. Zaraz po ugotowaniu knedle nakłuwamy widelcem, aby się nie skurczyły. Knedle czeskie podajemy pokrojone na plasterki jako dodatek do gulaszu, sosów lub kapusty.

Przepis Klubu Seniora Radość z Broumova

NOTATKI / POZNÁMKY

Roláda z červené řepy

Suroviny
Roláda: 4 červené řepy (uvařené a oloupané), 1 červená cibule, 3 lžíce olivového oleje, 1/2 lžičky provensálského koření, 1 lžička sušeného česneku, pepř, sůl, 3 lžíce hladké mouky, 2 vejce, 100 g tvrdého sýra.
Náplň: 1 pomazánkové máslo, 25 g másla, 50 g měkkého smetanového sýru bez příchuti, 1 až 2 stroužky česneku, 2 lžíce bílého jogurtu, 1 lžíce pažitky.

Postup přípravy
Uvařenou a oloupanou řepu nastrouháme najemno. Cibuli nakrájíme a orestujeme na oleji, přidáme červenou řepu, okořeníme provensálským kořením, česnekem, solí a pepřem. Necháme vychladnout.
Do vychladlé směsi vmícháme dva žloutky, nastrouhaný sýr, mouku a promícháme. Z bílků ušleháme sníh a pomalu ho vmícháme do směsi. Hotovou směs rozprostřeme na plech na pečicí papír a pečeme na 180 °C asi 20 minut.
Mezitím si připravíme náplň z pomazánkového másla, másla, smetanového sýru, rozmačkaného česneku a jogurtu. Vše dobře vyšleháme.
Upečenou a vychladlou placku namažeme náplní, posypeme pažitkou, svineme do rolády a dáme na hodinu do ledničky. Vychlazenou roládu nakrájíme na plátky a podáváme s pečivem.

Recept Klubu seniorů Radost z Broumova



Roladka z buraków

Składniki

Roladka: 4 buraki (ugotowane i obrane), 1 czerwona cebula, 3 łyżki oliwy z oliwek, 1/2 łyżeczki ziół prowansalskich, 1 łyżeczka suszonego czosnku, pieprz, sól, 3 łyżki mąki tortowej, 2 jajka, 100 g sera żółtego.
Nadzienie: 1 czeski serek do smarowania „Tradiční pomazánkové“ (dawniej „Pomazánkové máslo”), 25 g masła, 50 g serka śmietankowego o smaku naturalnym, 1 do 2 ząbków czosnku, 2 łyżki jogurtu naturalnego, 1 łyżka szczypiorku.

Sposób przygotowania

Ugotowane i obrane buraki ścieramy na drobno. Cebulę szatkujemy i podsmażamy na oleju, dodajemy buraki, doprawiamy ziołami prowansalskimi, czosnkiem, solą i pieprzem. Pozostawiamy do ostygnięcia. Do ostygniętej masy dodajemy dwa żółtka, starty ser, mąkę i mieszamy. Z białek ubijamy pianę i dodajemy do masy, powoli mieszając. Gotową masę rozprowadzamy na blachę na papier do pieczenia i pieczemy w temperaturze 180 °C przez około 20 minut. W międzyczasie przygotowujemy nadzienie z serka do smarowania, masła, serka śmietankowego, przeciśniętego czosnku i jogurtu. Wszystko dobrze ubijamy. Upieczony i ostudzony placek smarujemy nadzieniem, posypujemy szczypiorkiem, zwijamy w rulon i odstawiamy na godzinę do lodówki. Schłodzoną roladkę kroimy na plasterki i podajemy z pieczywem.

Przepis Klubu Seniora Radość z Broumova



Bramborové placičky nebo kopýtka (šulánky)

Suroviny
1 kg uvařených a vychladlých brambor, 200 g pšeničné mouky, 2 vejce, špetka soli, přepuštěné máslo na smažení.

Postup přípravy
Vychladlé brambory protlačíme lisem na brambory nebo je umeleme v mlýnku na maso. Pak je smícháme s moukou, vejcem a špetkou soli a uhněteme vláčné těsto. Vál posypeme moukou. Z těsta uválíme váleček a rozkrájíme ho na kousky: kopýtka krájíme šikmo, v případě placiček každý kousek rukou zploštíme. Placičky obalíme v mouce a z obou stran dozlatova osmažíme. Kopýtka vložíme do vroucí vody a vaříme, dokud nevyplavou na hladinu. Kopýtka se u nás podávají obvykle s houbovou omáčkou, kdežto placičky s ovocným želé ze sezónního ovoce (fruželínou).

Recept Spolku venkovských hospodyň „Kulturalni“ z Ludwikowic Kłodzkých



Placuszki lub kopytka

Składniki
1 kg ugotowanych i wystudzonych ziemniaków, 200 g maki pszennej, 2 jajka, szczypta soli, masło klarowane do smażenia.

Sposób przygotowania
Wystudzone ziemniaki przeciskamy przez praskę bądź maszynkę do mielenia mięsa. Następnie łączymy je z mąką, jajkiem i szczyptą soli, wyrabiamy na elastyczne ciasto. Stolnicę oprószamy mąką. Z ciasta robimy wałeczek, następnie dzielimy go na części: jak chcemy kopytka, kroimy ukośnie, jak chcemy placuszki, to każdą część spłaszczamy za pomocą dłoni. Placuszek obtaczamy w mące, smażymy na zloty kolor z obu stron. Kluski kopytka wrzucamy na wrzątek i gotujemy do wypłynięcia kluseczek. U nas kopytka najczęściej podawane są z sosem pieczarkowym, a placuszki z frużeliną z owoców sezonowych.

Przepis Koła Gospodyń Wiejskich Kulturalni z Ludwikowic Kłodzkich

NOTATKI / POZNÁMKY

Zelňačka

Suroviny
700 g kysaného zelí, 0,5 kg vepřových žebírek, 0,5 kg brambor, sůl, pepř, kmín, bobkový list, nové koření.

Postup přípravy
Syrová žebírka vložíme do velkého hrnce, zalijeme studenou vodou, přidáme sůl, kmín, bobkový list, nové koření a vaříme pod pokličkou asi 45 minut. Brambory nakrájíme na kostičky a uvaříme zvlášť. Kysané zelí nakrájíme nadrobno, zalijeme vodou a vaříme doměkka (asi půl hodiny).
K žebírkům přidáme brambory, zelí a podušenou cibuli ochucenou pepřem a vývarem z žebírek. Vše vaříme, dokud maso nebude zcela měkké.

Recept Spolku venkovských hospodyň Wolibórz



Kwaśnica

Składniki
700 g kapusty kiszonej, 0,5 kg wieprzowych żeberek, 0,5 kg ziemniaków, sól, pieprz, kminek, liść laurowy, ziele angielskie.

Sposób przygotowania
Surowe żeberka wkładamy do dużego garnka, zalewamy zimną wodą, dodajemy sól, kminek, liść laurowy, ziele angielskie i gotujemy pod przykryciem przez około 45 minut. Następnie ziemniaki kroimy w kostkę i osobno gotujemy. Kapustę siekamy, zalewamy wodą i gotujemy do czasu aż zmięknie (przez ok. pół godziny).
Do żeberek dodajemy ziemniaki, kapustę oraz przyprawioną pieprzem i wywarem z żeberek podduszoną cebulkę. Gotujemy całość, aż mięso będzie zupełnie miękkie.

Przepis Koła Gospodyń Wiejskich Wolibórz

NOTATKI / POZNÁMKY

Pirohy plněné zelím a uzeným bůčkem

Suroviny
Náplň: 1 kg brambor, 0,5 kg kysaného zelí, 250 g uzeného bůčku, 1 cibule, 100 g sádla. Těsto: 1 kg hladké mouky, sůl, pepř.

Postup přípravy
Náplň: Brambory oloupeme a uvaříme v osolené vodě doměkka. Zelí vložíme do hrnce, zalijeme vodou a uvaříme doměkka. Pak důkladně scedíme, nakrájíme nadrobno a spolu s bramborami vložíme do mísy. Na pánev nasypeme nakrájenou cibuli a nadrobno nakrájený bůček. Smažíme dorůžova. Osmaženou cibuli přidáme do mísy se zelím a bramborami, vše promícháme a dochutíme solí a pepřem.
Těsto: Do mísy nasypeme mouku, přidáme špetku soli a pepře, přilijeme horkou vodu a uhněteme těsto. Podle potřeby podsypáváme moukou nebo podléváme horkou vodou.
Pirohy: Kuchyňský vál poprášíme moukou, těsto rozdělíme na části, z každé vyválíme placku a skleničkou vykrájíme kolečka. Do středu každého kolečka položíme náplň (asi půl lžičky), kolečko přehneme na půl a jeho okraje slepíme (z obou stran přitlačíme k sobě). Pirohy postupně vhazujeme do vroucí osolené vody. Když vyplavou na hladinu, počkáme asi 1 minutu a vyndáme je na talíř. Pirohy podáváme posypané osmaženým bůčkem.

Recept Spolku venkovských hospodyň Wolibórz



Moskaliki

Składniki

Farsz: 1 kg ziemniaków, 0,5 kg kapusty kiszonej, 250 g boczku wędzonego, 1 cebula, 100 g smalcu. Ciasto: 1 kg mąki tortowej, sól, pieprz.

Sposób przygotowania

Farsz: Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Kapustę wkładamy do garnka, nalewamy wodę i gotujemy do miękkości. Dokładnie odcedzamy, siekamy i przekładamy do miseczki. Na patelnię wrzucamy posiekaną cebulę i drobno pokrojony boczek. Smażymy do zrumienienia. Następnie przekładamy do miseczki z kapustą i ziemniakami i wszystko mieszamy. Doprawiamy solą i pieprzem dla smaku.
Ciasto: Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy szczyptę soli oraz pieprzu. Wlewamy gorącą wodę i zagniatamy ciasto. W razie potrzeby podsypujemy mąką lub podlewamy gorącą wodą.
Pierogi: Stolnicę podsypujemy mąką i rozwałkowujemy po 1 kawałku ciasta. Za pomocą dużego kieliszka wykrawamy kółka. W środek kółek wkładamy farsz (ok. pół łyżeczki) i zaklejamy boki (dwukrotnie - tam i z powrotem). Pierogi wrzucamy partiami na wrzącą, osoloną wodę. Po tym, jak wypłyną, czekamy ok. 1 min. i wyjmujemy na talerz. Na pierogach układamy podsmażony boczek.

Przepis Koła Gospodyń Wiejskich Wolibórz

NOTATKI / POZNÁMKY

Šunkové rolky plněné křenovou pěnou

Suroviny
200 g šunky od kosti, 250 ml smetany ke šlehání, ztužovač šlehačky, čerstvý strouhaný křen podle chuti (nebo 3 lžičky zavařeného), sůl, několik lžiček citronové šťávy, petrželka kudrnka na ozdobu.

Postup přípravy
Smetanu vyšleháme se ztužovačem, křen smícháme s několika lžičkami citronové šťávy a přimícháme ke šlehačce.
Rolky můžeme plnit pomocí cukrářského sáčku, ale i polévkové lžíce.
Na každý plátek šunky dáme pořádně vrchovatou lžíci křenové šlehačky, zarolujeme a ozdobíme kouskem petrželky.

Recept Klubu seniorů Radost z Broumova



Roladki z szynki nadziewane pianką chrzanową

Składniki
200 g szynki od kości, 250 ml śmietanki do ubijania, zagęszczacz do śmietanki, świeżo starty chrzan do smaku (lub 3 łyżeczki konserwowego), sól, kilka łyżeczek soku z cytryny, natka pietruszki kędzierzawej do przybrania.

Sposób przygotowania
Śmietankę ubijamy z zagęszczaczem, chrzan mieszamy z kilkoma łyżeczkami soku z cytryny i dodajemy do śmietanki.
Roladki możemy napełniać za pomocą rękawa cukierniczego lub łyżki.
Na każdy plasterek szynki nakładamy czubatą łyżkę bitej śmietanki z chrzanem, zwijamy i ozdabiamy kawałkiem pietruszki.

Przepis Klubu Seniora Radość z Broumova

NOTATKI / POZNÁMKY

Kynutý švestkový koláč

Suroviny
500 g hladké mouky, 65 g cukru, špetka soli, 250 ml mléka, 125 g másla, 1 kostka droždí, 2 kg švestek, 5 lžic cukru krystal na posypání.

Postup přípravy
Hladkou mouku, cukr a sůl promícháme. Mléko ohřejeme. Droždí rozdrobíme v mléce a spolu s rozpuštěným máslem přidáme k mouce. Hnětačem všechny přísady zpracujeme na hladké těsto, které zakryjeme a na teplém místě necháme zhruba 30 minut kynout.
Švestky omyjeme, rozpůlíme a vypeckujeme. Těsto ještě jednou prohněteme a vyválíme ho na plechu vyloženém pečicím papírem. Navrch položíme švestky a lehce je zatlačíme do těsta.
Potom koláč necháme ještě kynout asi 30 minut. Pečeme v předehřáté troubě (v elektrické na 200 °C, v plynové na stupeň 3) 35–40 minut. Upečený koláč podáváme posypaný krystalovým cukrem.

Recept Klubu seniorů Radost z Broumova



Ciasto śliwkowe

Składniki

500 g mąki tortowej, 65 g cukru, szczypta soli, 250 ml mleka, 125 g masła, 1 kostka drożdży, 2 kg śliwek, 5 łyżek cukru kryształu do posypania.

Sposób przygotowania

Mąkę mieszamy z cukrem i solą. Mleko podgrzewamy. Drożdże rozkruszamy w mleku i dodajemy do mąki wraz z roztopionym masłem. Za pomocą miksera z mieszadłami spiralnymi wyrabiamy z wszystkich składników gładkie ciasto. Przykrywamy i pozostawimy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia około 30 minut. Śliwki płuczemy, przepoławiamy i pozbawiamy pestek. Ciasto ponownie ugniatamy i rozwałkowujemy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Na wierzchu układamy śliwki, wciskając je lekko w ciasto. Następnie całość odstawiamy na około 30 minut do wyrośnięcia. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku (w elektrycznym na 200 °C, w gazowym na stopień 3) przez 35–40 minut. Upieczone ciasto posypujemy cukrem kryształem.

Przepis Klubu Seniora Radość z Broumova



KGW Bożków / Spolek venkovských hospodyň Bożków



KGW Kulturalni z Ludwikowic Kłodzkich
Spolek venkovských hospodyň „Kulturalni“ z Ludwikowic Kłodzkých



KGW Wolibórz / Spolek venkovských hospodyň Wolibórz



Klub Seniora Radość z Broumova / Klub seniorů Radost z Broumova



KGW Bartnica / Spolek venkovských hospodyň Bartnica



KGW Czerwieńczyce / Spolek venkovských hospodyň Czerwieńczyce



KGW Dzikowiec / Spolek venkovských hospodyň Dzikowiec



KGW Jugów / Spolek venkovských hospodyň Jugów



KGW Koszyn / Spolek venkovských hospodyň Koszyn



KGW Krajanów / Spolek venkovských hospodyň Krajanów



KGW Ludwikowice Kł. / Spolek venkovských hospodyň Ludwikowice Kłodzkie



KGW Sokolec / Spolek venkovských hospodyň Sokolec



Klub Seniora w Jugowie / Klub seniorů Jugów

Lubimy się

Głównym celem projektu, realizowanego w 2022 r., było stworzenie trwałych więzi przyjaźni pomiędzy stowarzyszeniami seniorów z Broumova i Gminy Nowa Ruda. W ramach projektu odbyły się spotkania, imprezy kulturalne, towarzyskie i sportowe. Dzięki tym wydarzeniom seniorzy mogą poznać dorobek kulturowy partnera, nauczyć się rozumieć jego język, odwiedzić ciekawe miejsca i lepiej poznać się nawzajem. W Gminie Nowa Ruda przeprowadzono warsztaty kulinarne dla seniorów, podczas których przygotowane zostały zestawy zdrowych dań z lokalnych składników. Po odbyciu warsztatów powstała niniejsza książka kucharska. Seniorzy pojechali na wycieczkę do Muzeum Kultury Ludowej Pogórza Sudeckiego w Pstrążnej, do Gospodarstwa Ekologicznego Wenet, obchodzili wspólnie Dzień Kobiet i odwiedzili Wystawę Wielkanocną w Broumovie. Ponadto dzięki dofinansowaniu wyposażono salę wiejską w Bożkowie w sprzęt kuchenny, niezbędny do realizacji projektu. Miasto Broumov natomiast w tym samym roku przygotowało dla seniorów Igrzyska Olimpijskie, warsztaty sportowe i warsztaty rękodzielnicze. Całkowita wartość projektu wyniosła 36 tys. euro.

Máme se rádi

Hlavním cílem tohoto projektu, realizovaného v roce 2022, bylo vytvoření trvalých přátelských vazeb mezi spolky seniorů z Broumova a obce Nowa Ruda. V rámci projektu se uskutečnila vzájemná setkání a konaly se kulturní, společenské a sportovní akce. Díky těmto aktivitám mohli senioři poznat kulturní tradice partnera, porozumět jeho jazyku, navštívit zajímavá místa a lépe se poznat. V obci Nowa Ruda probíhaly kulinářské workshopy pro seniory, na kterých účastníci připravovali zdavá jídla z místních surovin.Výstupem z workshopů je i tato kuchařská knížka. Senioři společně navštívili Muzeum lidové kultury sudetského podhůří v osadě Pstrážna a ekologickou farmu Wenet, oslavili Den žen a prohlédli si Velikonoční výstavu v Broumově. Díky získané finanční dotaci bylo navíc pořízeno vybavení pro kuchyni obecního sálu v Božkově, potřebné pro realizaci projektu. Město Broumov ve stejném roce uspořádalo pro seniory sportovní olympiádu a také sportovní a rukodělné workshopy. Celkový rozpočet projektu činil 36 000 eur.



Warsztaty kulinarne / Kulinářský workshop







Podczas warsztatów kulinarnych „Lubimy się” wzmocniły się więzi przyjaźni pomiędzy seniorami z Broumova i Gminy Nowa Ruda.

Kulinářské workshopy „Máme se rádi“ přispěly k upevnění přátelských vazeb mezi seniory z Broumova a obce Nowa Ruda.



