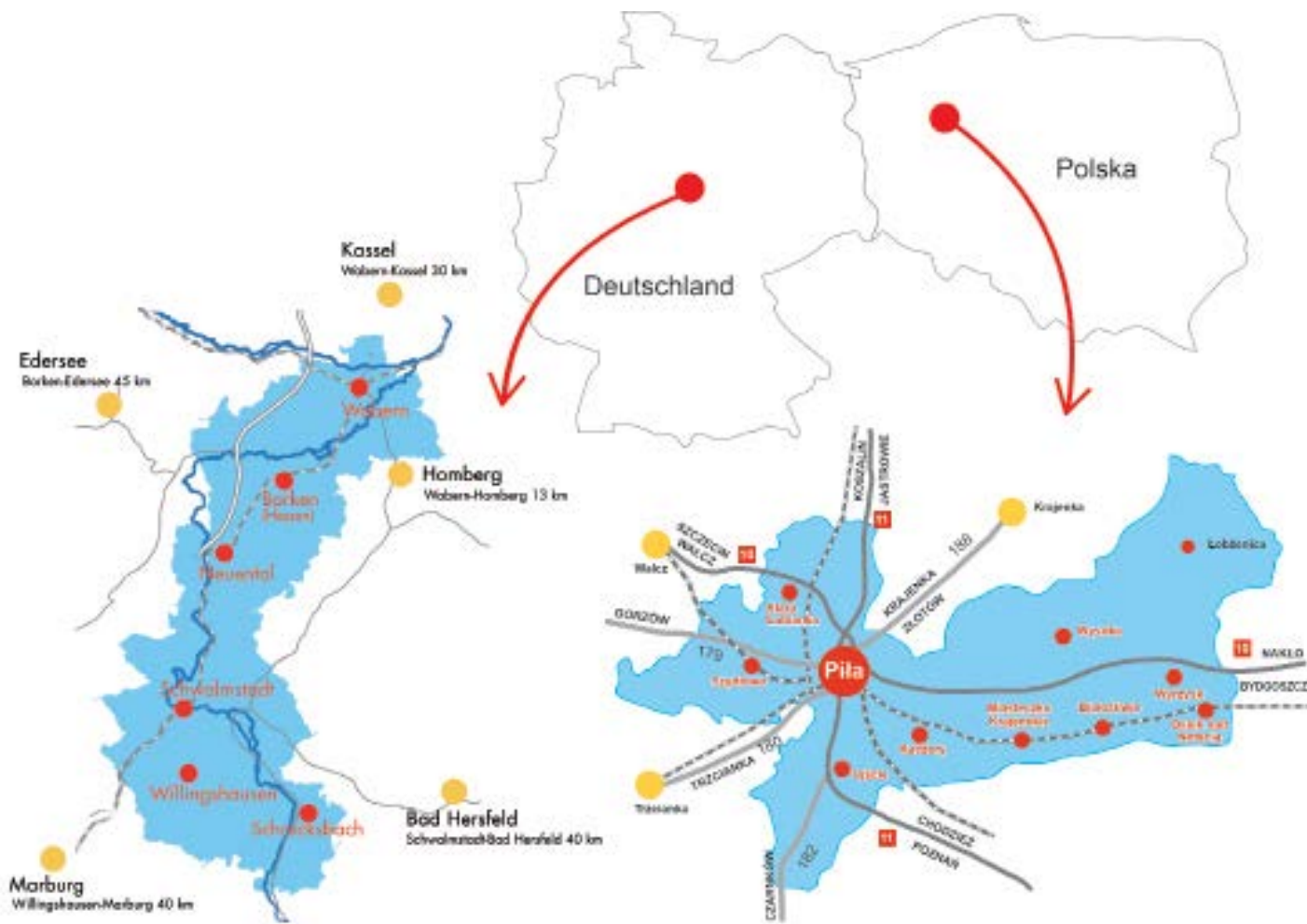


PARTNERSTWO
PARTNERSCHAFT



Schwalm - Aue

Krajna nad Notecią





Geneza projektu współpracy „Kultura i kulinaria”

„Zjednoczona Europa” - to motto towarzyszy partnerstwu między regionami Krajna nad Notecią w Wielkopolsce i Schwalm-Aue w Hesji. Od 2007 roku terytoria należą do inicjatywy LEADER. Opiera się ona na europejskim programie wsparcia na rzecz obszarów wiejskich. Celem działań jest wyrównywanie warunków życia i realizacja strategii w zakresie promocji gospodarczej, usług użyteczności publicznej, kultury, turystyki i wolontariatu.

W 2016 roku z inicjatywy Polsko-Niemieckiego Stowarzyszenia Partnerstwa Powiatu Schwalm-Eder i Powiatu Pilskiego doszło do nawiązania pierwszych kontaktów między dwoma regionami. Idea współpracy była wspierana przez Land Hesja, Zarząd Województwa Wielkopolskiego oraz partnerstwa obu powiatów.

W następnych latach odbyły się dwustronne wizyty studyjne w Polsce i w Niemczech. Celem tych spotkań było wzajemne poznanie się i opracowanie koncepcji wspólnego projektu finansowanego ze środków LEADER. W 2019 roku w ramach trzydniowej wizyty w Schwalm-Aue spotkali się działacze kultury oraz przedstawicielki organizacji kobiecych.

Spotkanie to umożliwiło poznanie działalności, metod pracy i struktury organizacji i instytucji działających w Polsce i Niemczech. Niniejszy regionalny przewodnik kulturalno-kulinarny od początku zakładał obustronną współpracę, której owocem jest niniejsza książka. Aby poznać niemieckie i polskie przepisy z obu regionów, kobiety zorganizowały warsztaty kulinarne. Planowana na 2020 rok wizyta partnerów z Niemiec w Polsce, z powodu pandemii koronawirusa, musiała niestety zostać przesunięta.

Niektóre przepisy znalazły miejsce na kartach tej książki. Dzięki projektowi „Kultura i kulinaria - współpraca dla rozwoju regionalnego” poprzez konfrontację z innymi zwyczajami i tradycjami wzmocniona została indywidualna tożsamość regionalna każdego z partnerów projektu. Jednocześnie obudziło to wzajemne zrozumienie i obustronne zainteresowanie uczestników. Europejska idea wspólnej Europy regionów została zrealizowana w praktyce.





Hintergrund zum Kooperationsprojekt „Kultur und Kulinarik“

Europa verbinden, unter diesem Motto steht der Austausch zwischen den LEADER-Regionen Krajna an der Netze in Großpolen und Schwalm-Aue in Hessen. Beide Regionen sind seit 2007 sogenannte LEADER-Regionen der Europäischen Union. Dahinter steht ein europäisches Förderprogramm zur Stärkung des ländlichen Raums. Es geht um die Sicherung und Schaffung gleichwertiger Lebensbedingungen und um Themen wie Wirtschaftsförderung, Daseinsvorsorge, Kultur, Tourismus und Ehrenamt.

Auf Initiative der deutsch-polnischen Partnerschaftsvereine der Landkreise Schwalm-Eder und Piła wurden 2016 die ersten Kontakte zwischen den beiden LEADER-Regionen hergestellt. Die Vorbereitung der Kooperation wurde vom Land Hessen, der Woiwodschaft Großpolen und den Partnerschaftsvereinen unterstützt.

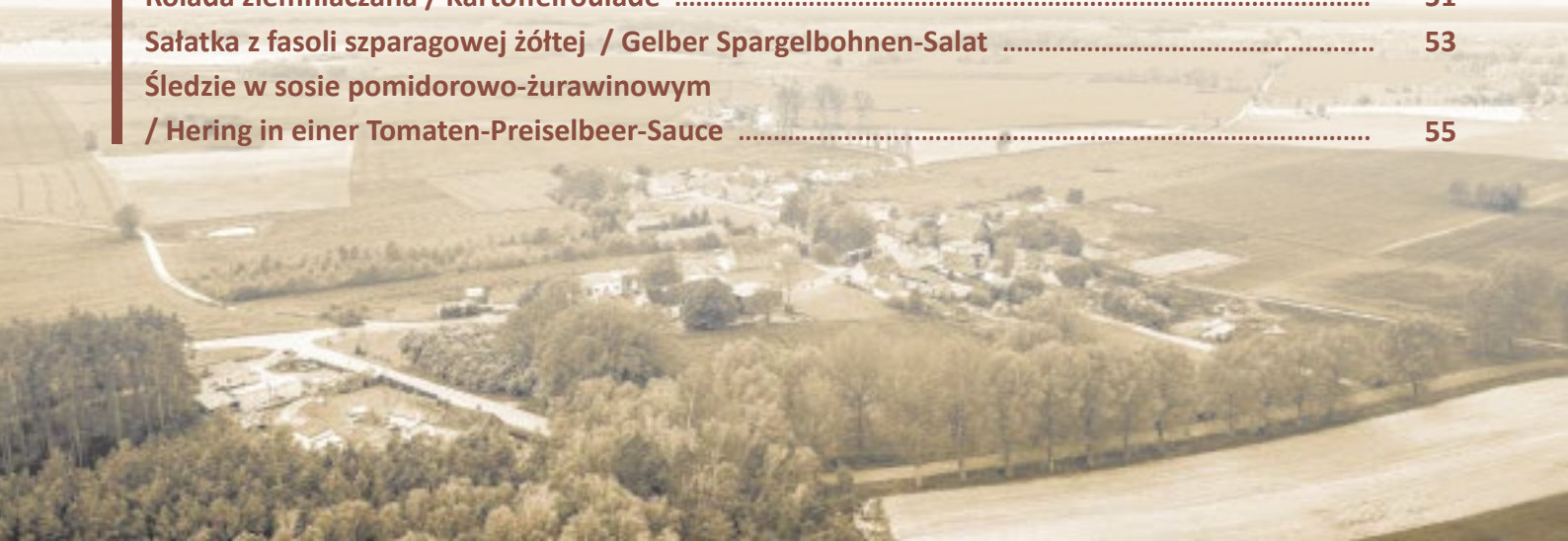
In den folgenden Jahren gab es gegenseitige Besuche in Polen und Deutschland zum Kennenlernen und zur Entwicklung einer Konzeption für einen mit LEADER-Mitteln geförderten Austausch. In 2019 trafen sich Landfrauengruppen und Kulturschaffende zu einem dreitägigen Besuch in der Region Schwalm-Aue. Ziel des Austauschs war es, Aktivitäten, Arbeitsweise und Organisationsstruktur von Landfrauen in Polen und Deutschland kennenzulernen. Der geplante Gegenbesuch in 2020 musste aufgrund der Corona-Pandemie leider verschoben werden.

Der hier vorliegende regionale Kulturführer war von Anfang an als gemeinsames Produkt geplant. Zur Vorbereitung veranstalteten die Landfrauen einen Kochworkshop, um deutsche und polnische Rezepte aus beiden Regionen kennenzulernen. Ein Teil der Rezepte hat Eingang in dieses Buch gefunden.

Mit dem Gesamtprojekt „Kultur und Kulinarik“ wurde die eigene regionale Identität des jeweiligen Projektpartners durch die Auseinandersetzung mit anderen Sitten und Gebräuchen gestärkt. Gleichzeitig wurde das Verständnis füreinander und das Interesse aneinander geweckt. Der europäische Gedanke eines Europas der Regionen wurde hierbei mit Leben gefüllt.

**KRAJNA
NAD NOTECIĄ**

Krajna nad Notecią / Krajna an der Netze	15
Żeberka ze śliwkami / Rippchen mit Pflaumen	17
Cielęcina z leśnymi grzybami w aromatycznym sosie	19
/ Kalbfleisch mit Waldpilzen in aromatischer Sauce	
Kruchalec / Knuspriger Kartoffelkuchen	21
Sernik ziemniaczany / Kartoffel-Käse-Kuchen	23
Pyrczok wielkopolski / Großpolnischer Kartoffelkuchen	25
Kaczka faszerowana z kapustą czerwoną / Ente gefüllt mit Rotkohl	27
Zaklepusy / Gemüse-Sahne-Buttermilchsuppe	29
Sałatka brokułowa / Broccolisalat	31
Kapusta z grzybami / Sauerkraut mit Pilzen	33
Zupa rybna Romana / Roman-Fisch-Suppe	35
Potrawka z kurczaka z cytrynowym sosem / Hühnerfrikasse mit Zitronensauce	37
Zrazy ze śliwką w kapuście / Pflaumenroulade in Kohl	39
Polędwiczki w sosie kurkowym / Lendchen in Pfifferlingsauce	41
Gołąbki chłopskie / Bauernkohlroulade	43
Kremowa kartoflanka z kurkami / Cremige Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen	45
Ryba faszerowana / Fisch gefüllt	47
Chleb żytni na zakwasie pieczony w piecu chlebowym opalonym drewnem	
/ Roggensauerteigbrot aus dem Holzbackofen	49
Rolada ziemniaczana / Kartoffelroulade	51
Sałatka z fasoli szparagowej żółtej / Gelber Spargelbohnen-Salat	53
Śledzie w sosie pomidorowo-żurawinowym	
/ Hering in einer Tomaten-Preiselbeer-Sauce	55







Krajna nad Notecią

Obecny obszar działalności Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania „Krajna nad Notecią” (LGD) jest częścią historycznej Krajny i pokrywa się z powiatem pilskim, leżącym na północy województwa wielkopolskiego. W skład powiatu wchodzi gminy miejsko-wiejskie: Łobżenica, Ujście, Wyrzysk, Wysoka, gminy wiejskie: Białośliwie, Kaczory, Miasteczko Krajeńskie, Szydłowo oraz gmina miejska: Piła. Obszar o powierzchni 1268 km² zamieszkuje 137 tys. mieszkańców, z czego obszary wiejskie około 63 tys. mieszkańców.

Południową granicę powiatu wytycza rzeka Notec, płynąca szeroką doliną, której krawędź stanowią wzgórza morenowe. Tysiąc lat temu dolina Noteci była naturalną granicą, dzielącą terytoria słowiańskich plemion – Polan i Pomorzan. Wzdłuż rzeki istniało wiele grodów warownych, sam obszar w średniowieczu był słabo zaludniony i nieprzystępny z powodu silnego zadrzewienia i bagnistego charakteru. Z tego też powodu, zgodnie z etymologią nazwy LGD, obszar nadnotecki stanowił skrajny teren pomiędzy głównymi ośrodkami władzy. Fakt, że ziemie te nazywano Krajną, dokumentują już źródła pochodzące z XIII wieku.

Ukształtowanie terenu to głównie efekt działania lądolodu skandynawskiego. W krajobrazie wyraźnie zaznaczają się rozległe pola sandrowe, poprzecinane dolinami rzek Gwdy od zachodu i Łobzonki od wschodu oraz obniżenia pradolin Noteci od południa. Znaczną część powierzchni obejmują lasy, będące ostoją wielu rzadkich gatunków roślin i zwierząt. Południowa Krajna należy do obszaru Natura 2000 „Dolina Noteci” – w całym powiecie występuje sześć rezerwatów przyrody, licznie spotykane są także inne formy ochrony przyrody, np. użytki ekologiczne, pomniki przyrody czy obszary chronionego krajobrazu.

Zachodnia część powiatu – z Piłą i Ujściem – to centrum gospodarcze regionu, z koncentracją zakładów przemysłowych, w tym przemysłu szklarskiego, elektrycznego i tworzyw sztucznych. Centrum powiatu to największe w północnej Wielkopolsce zakłady przemysłu mięsnego, zaś na północnym wschodzie silne są tradycje mleczarskie. Z uwagi na fakt, że niemal 60% powierzchni powiatu zajmują użytki rolne, w regionie głęboko zakorzenione są tradycje rolnicze, ukierunkowane na produkcję roślinną, zwierzęcą oraz sadowniczą.

Krajna to także dziedzictwo kulturowe. Zmiany granic, migracje ludności, przenikanie się różnych tradycji i kultur pozostawiły trwałe ślady. Zabytki materialne podziwiać można na całym obszarze, jednak prawdziwą uczcą dla pasjonatów dziejów jest wizyta w Muzeum Kultury Ludowej w Osieku nad Notecią, które skupia na obszarze 13 hektarów obiekty i artefakty z obszaru Krajny, Pałuk i Puszczy Noteckiej. Dziedzictwem kulturowym są również oryginalne stroje krajeńskie i fragmenty gwary pogranicznej, a także kulturowane zwyczaje i obrzędy ludowe.





Krajna an der Netze

Das derzeitige Tätigkeitsfeld der Lokalen Aktionsgruppe „Krajna an der Netze“ (LAG) ist Teil der historischen Region Krajna und fällt mit dem Powiat Piłski /Kreis Piłski im Norden der Woiwodschaft Großpolen zusammen. Der Kreis besteht aus den städtisch-ländlichen Gemeinden Łobżenica, Ujście, Wyrzysk, Wysoka, den ländlichen Gemeinden Białośliwie, Kaczory, Miasteczko Krajeńskie, Szydłowo und der Kreisstadt Piła.

Der Kreis hat eine Fläche von 1268 km² und 137.000 Einwohner. Davon leben etwa 63.000 Menschen in den ländlichen Gebieten.

Die südliche Grenze des Kreises ist der Fluss Netze, der durch ein breites Tal fließt, dessen Rand von Moränenhügeln gebildet wird. Vor tausend Jahren war das Netze-Tal eine natürliche Grenze, die die Gebiete der slawischen Stämme - Polaner und Pommerschen - trennte. Entlang des Flusses gab es viele befestigte Siedlungen. Das Gebiet selbst war im Mittelalter dünn besiedelt und aufgrund der walddreichen und sumpfigen Natur unzugänglich. Aus diesem Grund war, gemäß der Herkunft der Bezeichnung für die LAG, das Gebiet an der Netze eine besondere Zone zwischen den großen Machtzentren.

Die Tatsache, dass diese Gegend Krajna genannt wurde, ist bereits in den historischen Quellen des 13. Jahrhunderts dokumentiert.

Die Gestaltung des Geländes ist hauptsächlich das Ergebnis des skandinavischen Eisschildes. Die Landschaft ist deutlich geprägt von ausgedehnten Sanderfeldern, die von den Tälern des Küddow- Flusses im Westen und von der Łobżonka im Osten und der Absenkung des Netze-Urstromtals im Süden durchzogen werden. Ein bedeutender Teil des Gebiets umfasst Wälder, die ein Zufluchtsort für viele seltene Pflanzen- und Tierarten sind. Südkrajna gehört zum Naturschutzgebiet Natura 2000 „Netze-Tal“. Im ganzen Kreis gibt es sechs Naturschutzgebiete. Daneben gibt es zahlreiche andere Formen des Naturschutzes, z. B. umweltfreundliche Nutzflächen, Naturdenkmäler und Landschaftsschutzgebiete.

Der westliche Teil des Landkreises mit der Kreisstadt Piła und der Gemeinde Ujście ist das wirtschaftliche Zentrum der Region mit einer Konzentration von Industrieanlagen, einschließlich der Glas-, Kunststoff- und Elektroindustrie. Im Kreis gibt es den größten Fleischverarbeitungsbetrieb im Norden von Großpolen. Die Milchwirtschaft im Nordosten hat eine lange Tradition. Aufgrund der Tatsache, dass fast 60% der Fläche des Landkreises Ackerland sind, hat die Region starke landwirtschaftliche Traditionen, die sich auf die Pflanzen-, Tier- und Obstproduktion konzentrieren.

Die Krajna vermittelt auch ein kulturelles Erbe. Grenzveränderungen, Migrationen und die Durchdringung verschiedener Traditionen und Kulturen haben bleibende Spuren hinterlassen. Kulturdenkmäler können in der gesamten Region bewundert werden. Aber ein wahres Fest für Geschichtsinteressierte ist ein Besuch des Museums für Volkskultur in Osiek an der Netze. Dort sind auf einem Gelände von 13 Hektar Objekte und Artefakte (antiquarische, historische und archäologische Gegenstände) aus der Krajna, Pałuki und dem Netze-Urwald vereint. Zum kulturellen Erbe gehören auch die originellen Trachten und die Fragmente des Grenzdialektes sowie die Pflege der traditionellen Volksbräuche und Rituale.





Powidła śliwkowe z Białośliwia
Pflaumenmarmelade aus Białośliwie

Żeberka ze śliwkami

Składniki:

1 kg żeberek wieprzowych
śliwki świeże i suszone – po dużej garści
1 duża cebula
3 ząbki czosnku
1 szklanka wytrawnego wina
2 łyżki miodu naturalnego
1 łyżka koncentratu pomidorowego
olej
przyprawy: po łyżce papryki mielonej ostrej i słodkiej, sól,
pieprz, mąka do obtoczenia mięsa

Sposób przygotowania:

Żeberka pokroić na małe porcje, przyprawić solą i pieprzem, pozostawić na godzinę. Po tym czasie obtoczyć je w mące i zarumienić na patelni. Zeszklić na oleju cebulę i przeciśnięty czosnek, dodać do mięsa, przełożonego wcześniej do garnka. Poddusić wszystko pod przykryciem. W oddzielnym naczyniu wymieszać wino, miód, koncentrat pomidorowy i obie papryki. Żeberka zalać przygotowaną mieszanką, dodać suszone śliwki, dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać śliwki świeże, uważając, aby całkowicie się nie rozpadły.

Przepis Koła Gospodyń Wiejskich w Dębówku Nowym, gm. Białośliwie

Rippchen mit Pflaumen

Zutaten:

1 kg Schweinerippchen
Frische und getrocknete Pflaumen – je eine große Handvoll
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Tasse trockener Wein
2 Esslöffel natürlicher Honig
1 Esslöffel Tomatenmark
Öl
Gewürze: Je ein Esslöffel gemahlener scharfer und süßer
Paprika, Salz, Pfeffer, Paniermehl

Zubereitung:

Die Rippchen in kleine Portionen schneiden. Die geschnittenen Rippchen mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Stunde ruhen lassen. Dann mit Mehl panieren und in einer Pfanne anbraten. Die Zwiebel und den gepressten Knoblauch in Öl glasig dünsten und zum Fleisch in einen Topf geben. Alles unter einem Deckel schmoren. In einer separaten Schüssel Wein, Honig, Tomatenmark und scharfen und süßen Paprika mischen. Schweinerippchen mit der vorbereiteten Mischung begießen. Getrocknete Pflaumen hinzufügen, schmoren bis sie weich sind. Zum Schluss frische Pflaumen hinzufügen und darauf achten, dass diese nicht vollständig auseinanderfallen.

Kochrezept des Landfrauenvereins in Dębówko Nowe, Gemeinde Białośliwie





Podczas konkursu „Kulinarna Krajna”
In dem kulinarischen Workshop

Cielęcina z leśnymi grzybami w aromatycznym sosie

Składniki:

1,2 kg cielęciny
mleko do namoczenia mięsa
400 g leśnych grzybów
200 ml bulionu
100 ml białego wina typu wermut
100 ml śmietanki
10 szt. szalotek
15 plastrów surowego boczku
4 łyżki masła
1 pęczek świeżego tymianku
3 gałązki świeżego rozmarynu
1 łyżka oliwy, 2 łyżki mąki, 2 łyżki żurawiny, przyprawy: sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Mięso dzień wcześniej namoczyć w mleku. Grzyby pokroić i podsmażyć na 3 łyżkach masła z trzema posiekanymi szalotkami. Dodać tymianek i 100 ml bulionu. Gotować do całkowitego wchłonięcia bulionu. Doprawić solą i pieprzem. Mięso pokroić na niezbyt grube plastry. Oprószyć solą i pieprzem, posypać drobniutkim rozmarynem, a następnie wyłożyć na nie 2/3 grzybów. Zwinąć roladę, owinąć boczkiem i sznurkiem kuchennym. Mięso obsmażyć na maśle i oliwie na złoty kolor. Dodać resztę szalotek i rozmarynu. Przełożyć do naczynia żaroodpornego i pod przykryciem piec 1 godz. w temp. 210°C. Pieczeń często obracać, polewając powoli winem i wytworzonym sosem. Roladę wyjąć z naczynia, owinąć folią i przechowywać w gorącym sosie. Resztę bulionu wymieszać z odtłuszczonym sosem z cielęciny. Gotować 10 minut z resztą grzybów. Dodać śmietankę wymieszaną z mąką i żurawiną. Podawać na gorąco z domowymi kluseczkami.

Przepis Koła Gospodyń Wiejskich „Włościanki” z Białośliwia

Kalbfleisch mit Waldpilzen in aromatischer Sauce

Zutaten:

1,2 kg Kalbfleisch
Milch zum Einweichen des Fleisches
400 g Waldpilze
200 ml Brühe
100 ml Weißweinwermut
100 ml Sahne
10 Schalotten (Zwiebeln)
15 Scheiben roher Speck
4 Esslöffel Butter
1 Bund frischer Thymian
3 Zweige frischer Rosmarin, 1 Esslöffel Öl, 2 Esslöffel Mehl, 2 EL Preiselbeeren, Gewürze: Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch am Vortag in Milch einlegen. Die Pilze schneiden und in 3 Esslöffel Butter mit drei gehackten Schalotten braten. Thymian und 100 ml Brühe hinzufügen. Kochen, bis die Brühe vollständig eingezogen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Rosmarin bestreuen und mit 2/3 der Pilze belegen. Die Roulade aufrollen, mit Speck und Küchenschnur umwickeln und in Butter und Olivenöl goldbraun braten. Den Rest der Schalotten und des Rosmarins hinzufügen. In eine ofenfeste Form geben und abgedeckt 1 Stunde bei 210 °C backen. Die Rouladen oft drehen, den Wein und die Fleischsauce langsam dazugeben. Die Rouladen aus der Schüssel herausnehmen, mit Aluminiumfolie umwickeln und in der heißen Sauce aufbewahren. Den Rest der Brühe mit einer fettarmen Kalbsauce mischen. 10 Minuten mit den restlichen Pilzen kochen. Sahne gemischt mit Mehl und Preiselbeeren hinzufügen. Mit hausgemachten Knödeln heiß servieren.

Kochrezept des Landfrauenvereins aus Białośliwie

Panorama Białośliwia
Das Panorama von Białośliwie



Zabytkowy spichlerz „Wacek”
Historischer Speicher „Wacek”





Nad Notecią
An der Netze



Kruchalec

Składniki:

2,5 - 3 kg ziemniaków po obraniu
2 - 3 jaja
3 - 4 szklanki mąki pszennej (w zależności od konsystencji masy)
3 - 4 cebule (w zależności od wielkości)
2 - 3 ząbki czosnku (według upodobań)
700 - 800 g surowego, wędzonego boczku
600 - 700 g kiełbasy wędzonej
kilka łyżek kwaśnej śmietany
olej
przyprawy: sól, pieprz, majeranek

Sposób przygotowania:

Boczek, kiełbasę i cebulę pokroić w średnią kostkę i osobno podsmażyć.

Obrane ziemniaki zetrzeć jak na placki ziemniaczane, a następnie dodać jaja, mąkę, przeciśnięty przez praskę czosnek i przyprawy. Całość wymieszać i uzupełnić podsmażonymi produktami. Delikatnie połączyć składniki. Aby sprawdzić, czy masa jest odpowiednio przyprawiona, można upiec niewielką ilość na patelni.

Masę wylać na wysmarowaną smalcem blachę. Piec 2 godziny w temperaturze 200° C. Po upieczeniu wykroić narożnik lub patyczkiem sprawdzić poziom upieczenia placka. Jeżeli będzie jeszcze surowy, to zmniejszyć temperaturę do 150° C i dopiec.

Po wystudzeniu pokroić na prostokąty, obsmażyć z każdej strony i udekorować na górze łyżką kwaśnej, posolonej śmietany.

Przepis Koła Gospodyń Wiejskich „Włościanki” z Białośliwia

Knuspriger Kartoffelkuchen

Zutaten:

2,5 - 3 kg geschälte Kartoffeln
2-3 Eier
500/600 g Weizenmehl / je nach Konsistenz der Masse
3-4 Zwiebeln / je nach Größe /
2-3 Knoblauchzehen (nach Geschmack)
700 - 800 g roher geräucherter Speck
600 - 700 g geräucherte Wurst
Ein paar Löffel Sauerrahm
Öl
Gewürze: Salz, Pfeffer, Majoran

Zubereitung:

Speck, Wurst und Zwiebel in mittelgroße Würfel schneiden und separat anbraten.

Geschälte Kartoffeln wie für Kartoffelpuffer reiben. Eier, Mehl, Knoblauch (durch eine Presse gepresst) und Gewürze hinzufügen und mischen.

Um zu überprüfen, ob die Masse richtig gewürzt ist, kann man eine kleine Menge in der Pfanne backen und probieren.

Die Masse auf ein gefettetes Blech gießen. 2 Stunden bei 200 °C backen. Nach dem Backen eine Ecke ausschneiden oder mit einem Stäbchen überprüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Wenn er noch roh ist, die Temperatur auf 150 °C reduzieren und weiter backen lassen.

Nach dem Abkühlen in Rechtecke schneiden, auf jeder Seite anbraten, oben mit einem Löffel gesalzener, saurer Sahne dekorieren.

Kochrezept des Landfrauenvereins „Bäuerinnen” aus Białośliwie