

## Jaki żur najlepszy? Sprawdź na festiwalu!

**Autor:** Beata Kozłowska

**Data:** 22 lipca 2016



**Może być na wędzonce, na kościach, na mięsie, a podobno nawet na... maślance. Co to takiego? Oczywiście, żur! Będzie okazja, by spróbować prawdziwego śląskiego przysmaku.**

[Gminny Ośrodek Kultury w Pilchowicach](#) (woj. śląskie) oraz Sołectwo Stanica zapraszają na 4 już **Festiwal Żuru**. Kto lubi pyszności, a mieszka w pobliżu, warto, by zarezerwował sobie trochę czasu w niedzielę, 31 lipca.

– *Pomysł Festiwalu narodził się w 2009 r., gdy Koło Gospodyń Wiejskich ze Stanicy zostało wyróżnione w konkursie „Danie Roku Spichlerza 2009” za „Żur łód starki”* – powiedziała nam Monika Kustra z GOK w Pilchowicach. – *Tym żurem zawsze częstują uczestników niniejszego [wydarzenia](#).*

Do udziału zostały zaproszone Koła Gospodyń Wiejskich oraz organizacje z powiatów: gliwickiego, rybnickiego, wodzisławskiego oraz mikołowskiego.

Monika Kustra z GOK w Pilchowicach

Na tegoroczny festiwal już zgłosiło się **15 Kół Gospodyń Wiejskich**.

– *Prosiliśmy, aby panie w zgłoszeniach przedstawiły przepisy na swój żur – mówi pani Monika. – Okazało się, że każdy przepis jest inny. Można powiedzieć, że zupełnie inny. **Bo żur można ugotować i na kościach, i na wędzonce i na... maślanie.***

Gwoździem Festiwalu Żuru będzie, oczywiście, konkurs na najsmaczniejszy żur.

– *Do udziału zostały zaproszone Koła Gospodyń Wiejskich oraz organizacje z powiatów: gliwickiego, rybnickiego, wodzisławskiego oraz mikołowskiego – mówi Monika Kustra. – Liczymy, że będzie to prawdziwa śląska uczta.*

Festiwal Żuru odbędzie się w niedzielę 31 lipca w godz. 15–22 na terenie boiska LKS „Orzeł” Stanica, przy ul. Sportowej. Kto nie może pojechać, może spróbować ugotować supę ze sprawdzonego, a nawet nagrodzonego przepisu.





– *Nasze panie z Kół Gospodyń Wiejskich ze Stanicy zawsze gotują dla gości „Żur łód starki” – dodaje Monika Kustra. – To prawdziwa śląska zupa. Smacznego!*

*Ciotki prosty przepis na staro śląsko bieda zupa  
– jest żur z maślonki – sprawdzony sposób na każdego  
niejodką. W moji familiji warzi się go łód pokoleń – ale  
najlepszy zawsze wychodził u ciotki Hildy.*





autorka wypowiedzi:  
**Monika Kustra**

## Przepis na żur od ciotki Hildy

### SKŁADNIKI:

-  1,5 szklonki maślonki (może być kiszka)
-  łyżeczka kminku (może być myni jak ktoś nie rod go je)
-  łyżka mąki
-  0,5 szklonki zimnego mleka i trocha śmietonki
-  koperek
-  pora kartofli (zależy do wielu ludzi warzomy)

### WARZYM TAK:

-  Najprzód stawimy wodę, dodowemy kminek i chwila warzomy.
-  Potym trocha maślonki zaklepujemy mąką i wlywamy do wody – jak zawre, to doływamy reszta maślonki ze śmietonką (może być świrzo kiszka z kożuchem ze śmietonki).
-  Na koniec solimy i pieprzymy, dodowemy pokroty koperek.
-  Na talerz nakładamy najprzód potuczone kartofle i na to nalywamy żur.

Przepis na żur ciotki Hildy

Przepis na „żur od ciotki Hildy”

*Cołki prosty przepis na staro śląsko bieda zupa – jest żur z maślonki – sprawdzony sposób na każdego niejodka. W moji familiji warzi się go łód pokoleń – ale nojlepszy zawsze wychodził u ciotki Hildy.*

A to składniki:

- 1,5 szklonki maślonki (może być kiszka)
- łyżeczka kminku (może być myni jak ktoś nie rod go je)
- łyżka mąki
- 0,5 szklonki zimnego mleka i trocha śmietonki
- koperek
- pora kartofli (zależy do wielu ludzi warzymy)

Warzymy tak:

Najprzód stawimy wodę, dodamy kminek i chwila warzymy. Potem trocha maślonki zaklepujemy mąką i wlewamy do wody – jak zawre, to dolujemy resztę maślonki ze śmietonką (może być świrzo kiszka z kożuchem ze śmietonki). Na koniec solimy i pieprzymy, dodujemy pokroty koperek. Na talerz nakładamy najprzód potuczone kartofle i na to nalujemy żur.

**Życzymy smacznego!!!**

*W łostatnich latach do warzynio dodujemy jeszcze tyż pora kulek woniącego ziela, listek bobkowy, jak komuś smakuje, to tyż trocha magi /u każdego dodowo się co inkszego). Z przepisu tego korzystano na wsi, kaj wszystko było swoje – maślonka, kiszka z kożuchem śmietonki, koper, kartofle i bez to był taki dobry.*

*Korzysto z niego wiele gospodyń, ale każdyj inakszy zawsze wychodził. **Najważniejsze zaś było to serce, kere każdy baba wkłodo do warzynio – a ciotka Hilda miała je ogromne.***