

Śląski Oddział Straży Granicznej w Raciborzu im. nadkom. Józefa Bocheńskiego

<https://www.slaski.strazgraniczna.pl/sm/aktualnosci/50767,Juz-za-2-dni-Swieto-Strazy-Granicznej-na-Slasku.htm>
09.05.2025, 11:42

Już za 2 dni Święto Straży Granicznej na Śląsku

Zespół Prasowy Komendanta ŚIOSG
22.05.2023

24. maja w siedzibie Śląskiego Oddziału Straży Granicznej w Raciborzu odbędą się obchody 32. rocznicy powołania formacji.

Do Śląskiego Oddziału Straży Granicznej podążają kuchnie polowe. Dzięki uprzejmości Dyrekcji Zespołu Szkół w Kuźni Raciborskiej im. Jana Wawrzynka, szwarne dziołchy rychtujom żur śląski, wg oryginalnej, starej, śląskiej receptury. Zgromadzeni goście będą mogli zakosztować tradycyjnej, regionalnej potrawy, której przepis podajemy poniżej.

Nad prawidłowym przygotowaniem znanej od dawna śląskiej zupy czuwa Naczelnik Wydziału Organizacji i Promocji – ppłk SG Jacek Jacków.



Przepis na żur śląski

Składniki na żur: 1,5 l wody, 0,5 kg boczku lub wędzonych żeberek, 2 szklanki zakwasu, 0,5 kg ziemniaków, 4 łyżki śmietany, sól, pieprz do smaku, skwarki.

Jak narychtować?

W gorku uwarzyć wyndzonka, Włożyć dwie szolki nociastku. Postawić na łogniu, coby zewrało i warzyć pora minut. Doloć troszkom śmietonki, dać soli i korzynie do szmaku. Do talyrza ze żurym dowało sie łyżka pożganych ziymnioków, a na wiyrch pomaściło się szpyrkom. Kożdo gospodyni wiedziola, że jak żur wyszeł kwaśny, stykło doloć słodkij śmietonki abo mlyka, jak mało kwaśny – szło polepszyć smak kwaśnom śmietanom. Dzio babo do żuru dodawajom tyż pynto wusztu i jajco uwarzone na twardo.

Smacznego !!!