



## Jura Krakowsko-Częstochowska

Wiosna i lato to najpiękniejsza pora na odwiedzenie Jury Krakowsko-Częstochowskiej. Ten ciągnący się przez około 130 km od Częstochowy po Kraków obszar, to miejsce pełne atrakcji, unikalnego klimatu, niezwyklej fauny i flory, z charakterystycznymi wapiennymi ostańcami, na którym rozciąga się historyczny Szlak Orlich Gniazd. Mając do dyspozycji dzień wolny, warto zajrzeć do zamku w Bobolicach, jednej z nielicznych odbudowanych jurajskich warowni, we wnętrzach którego spotkać można Białą Damę – ducha ukochanej Boboli, zabitej przez jego brata Mira. Wyżyna Krakowsko-Częstochowska kusi pamiątkami prehistorycznych wydarzeń, sięgających pradawnych czasów jury, przez rycerskie średniowiecze, po czasy nam bliższe.



Zamek w Bobolicach

Nieopodal zamku w Bobolicach znajdują się romantyczne ruiny bliźniaczego zamku w Mirowie, nota bene będącego niegdyś wspólną własnością braci bliźniaków Mira i Boboli. Łącząca je trasa spacerowa pozwala na podziwianie pięknych wapiennych ostańców, porożrzucanych wokół zamków i unikalnych na skalę Europy widoków.

### Legenda:

Bracia bliźniacy Mir i Bobol wybudowali pomiędzy zamkami w Mirowie i Bobolicach tajemne przejście, gdzie ukryli skarby, których do dziś nikt nie znalazł...

Chcąc poznać region nie można nie zajrzeć do Kryształowej Huty, czyli Huty Szkła w Zawierciu, która jest także częścią Szlaku Zabytków Techniki Województwa Śląskiego. Można tu „na żywo” przekonać się, jak wygląda tworzenie kryształowych cacek, a w muzeum cofnąć się do historii kryształowego kunsztu, podziwiając wzory z minionych lat.



Huta Szkła w Zawierciu

Dla szukających wytchnienia i relaksu świetnym rozwiązaniem będzie wizyta w Złotym Potoku, jednej z najbardziej malowniczych wsi polskich. Tu można zaczerpnąć świeżego powietrza spacerując lub jeżdżąc na rowerze po jednej z wielu tras otaczających pałac Raczyńskich, staw Irydion i kościół parafialny.



Złoty Potok



Zamek ogrodzienicki

Położony nieopodal zamek ogrodzienicki znajduje się na najwyższym wzniesieniu Jury Krakowsko-Częstochowskiej – na Górze Zamkowej. Ruiny gotyckiego zamku należały niegdyś do rodu rycerskiego Włódków Sulimczyków. Jak w każdym zamku, tak i tutaj straszy duch kasztelana krakowskiego Stanisława Warszyckiego, a po zmroku można tu spotkać Czarnego Psa z Ogrodzieńca. W ruinach zamku kręcono sceny ze słynnych filmów „Janosik” oraz „Zemsta”.

Dla miłośników historii dobrą propozycją spędzenia czasu będzie podążanie śladami Żydów w Żarkach.



Kirkut w Żarkach



### APLIKACJA MOBILNA

Szlak Kulinarny Śląskie Smaki

dostępna w sklepach:

- Google Play dla systemu Android
- AppStore dla systemu iOS
- Windows Store dla systemu Windows Phone

Szlak Kulinarny „Śląskie Smaki” tworzy 29 restauracji serwujących dania kuchni regionalnej przygotowane według tradycyjnych receptur. Więcej informacji na stronie [www.slaskiesmaki.pl](http://www.slaskiesmaki.pl). Pobierz darmową aplikację Śląskie Smaki, dzięki której bez problemu trafisz do restauracji Szlaku Kulinarnego, otrzymasz informacje o promocjach i skorzystasz z ponad 500 przepisów na dania kuchni regionalnej województwa śląskiego.

### Tego musisz spróbować!

Aby móc powiedzieć, że się poznało Jurę, trzeba spróbować tradycyjnych smaków tego miejsca. Dzięki swojej różnorodności etnicznej i kulturowej regionalna kuchnia jest wyjątkowo ciekawa i kolorowa. To prawdziwa mieszanka smaków dawnej Galicji, Wielkopolski, Śląska, a także wpływów kultury żydowskiej. Zadowoleni będą tak miłośnicy dziczyzny i drobiu, jak jarosze i wielbiciele słodkości. Wybrane potrawy znajdujących się na Szlaku Kulinarnym „Śląskie Smaki” restauracji, są specjalnie oznaczone w kartach menu. Warto spróbować tych potraw, bo gwarantuje to ich oryginalność i jakość. Oto kilka przykładów.



W **Browarze Czestochovia** należy zamówić kawior żydowski. To potrawa wywodząca się z tradycji żydowskiej. Ma postać pasty przyrządzonej z gęsiich wątróbek z dodatkiem jajka, masła, cebuli i szczypiorku. Podawana z wypiekany na miejscu chlebem smakuje wyśmienicie. Z kuchni żydowskiej wychodzi się także danie: marynowany filet z gęsi z purée koperkowym, flambrowanym jabłkiem w aromatycznym sosie piwnym. Gęsiina była bardzo popularnym mięsem wśród mniejszości żydowskiej zamieszkujących kiedyś Częstochowę. Pierś z gęsi jest specjalnie marynowana, a następnie pieczona



tak, aby jej skórka pozostała chrupiąca. Delikatne purée koperkowe przełamuje słodko-kwaśne jabłko serwowane w sosie na bazie warzonego tu piwa. [www.czenstochovia.pl](http://www.czenstochovia.pl)



**Zajazd Hetman w Kroczycach** poleca żurek z Jury. Przygotowywany jest na naturalnym zakwasie z kielbasą i ziemniakami. Przyrządzany z dodatkiem maślanki, dzięki czemu zyskuje charakterystyczny kremowy smak. [www.zajazdhetman.pl](http://www.zajazdhetman.pl)



**Restauracja EM w Koziegłowach** przypomina o dawnych, trudnych czasach, kiedy kuchnia, choć smaczna, była biedna. Danie, które te czasy przybliża, jest zalewajka. Typowa dla północnych terenów województwa śląskiego zalewajka to rodzaj delikatnego żurku z ziemniakami, tu podawana z dodatkiem białego sera. [www.restauracja-em.pl](http://www.restauracja-em.pl)



**Smażalnia Pod Lasem w Sygontce**. Złotego Potoku oprócz urokliwych widoków, serwuje pierogi z pstrągiem. Rzadko spotykana potrawa, która zaskoczy niejednego miłośnika dań rybnych. Pierogi nadziewane są świetnie przyprawionym pstrągiem z dodatkiem suszonych pomidorów. [www.pstrag-sygontka.pl](http://www.pstrag-sygontka.pl)



Królik duszony w śmietanie z białymi kluskami i modrą kapustą serwowany w **Hotel Villa Verde w Zawierciu**. Delikatne mięso królika podawane jest w znakomitym sosie śmietanowym powstałym w wyniku duszenia w warzywach z dodatkiem śmietany. Całość serwowana jest z charakterystycznymi dla Górnego Śląska dodatkami: kluskami śląskimi i modrą kapustą. [www.villaverde.pl](http://www.villaverde.pl)



Coś dla łasuchów słodkości polecamy w **Restauracji pod Ratuszem w Częstochowie**. Mleczko migdałowe, lekki, wyjątkowy deser przygotowany na bazie ucieranych migdałów podany z sosem owocowym. [www.restauracjapodratuszem.eu](http://www.restauracjapodratuszem.eu)

Artykuł powstał we współpracy ze Śląską Organizacją Turystyczną