

Spis treści

Zamiast wstępu

5

Makówki i moczka

o bytomskich kamykach, piernikowych sercach,
siemieniotce i wigilijnych wróżbach

9

Zapustowe krepie

o chodzeniu z koniem, Meduli, zapustowych tortach,
pożegnaniu basa i śledziu

23

Zielona zupa

o topieniu Marzanny, witaminach w lebiodzie, wodzionce
i opolskich buchtach

39

Parzybroda

o zwyczajnym dniu, kapuśnioku, karbinadlach i becoku

53

Strucle i kroszonki

o kwaszeniu żuru, barankowym cieście, malowaniu jajek,
wielkanocnym wieńcu i króliku jako zającu

67

Ziółowy smalec

o sobótkowych ogniach, rzucaniu wianków, kotletach
baranich z rozmarynem i kandyzowanej anżelice

85

Niedzielny obiad

o roladach wołowych, ptaszkach cielących, gruszkach
z mięsem, czornych kluskach i modrym szalocie

95

Pecynek chleba

o zakwasie chlebowym, zowistnych somsiadkach, chlebie
żytnim parzonym i dożynkowym wieńcu

109

Stryki i kartoflaki

o pieczokach, plackach ziemniaczanych, szkubaczce, copie,
baranim udźcu i kwaszeniu kapusty

117

Marcińsko gęs

o półgęsku na kwaśnicy, podrobach z powidłami, ponczu
z arakiem i warzonce

135

Śląskie krupniki

o zabijaczce, bachorze, peklowanej szynce, golonce
w kapuście i opolskiej kielbasie

141

Weselny kołocz

o zolytach, rucianym wieńcu, sekretach drożdżowego
placka i śląskich kołoczykach

157

Alfabetyczny opis potraw

169