



# Ślesin na językach

Zasmakuj kuchni  
ochweśnickiej



## Słowniczek gwary ochweśnickiej:

BANIA – dynia



CYGA – koza



BETKA PSIA – grzyb trujący



SKOPIOK – zając



IAVRYH – groch



PITER – portfel



GROCH ŁOGRODOWY – fasola



KIERZYNKA – maślnica



SIVROKI – ziemniaki



OCHWEST – obraz



JUPA – kurtka, kamizelka, kobieca

JARUSKA – matka

JARUS – ojciec

KUDLACHY – włosy

BUCHA – marynarka

FINGEL – palec

LIPO – oko

KARYSZKA – dziewczyna

KINOL – nos

SKICIU – chłopiec

TRÓJA – usta

ANIELASTYK – anioł



LAMOR – policjant



WASIELA – ksiądz



## Żargon Ochweśnicki

Geneza żargonu ochweśnickiego wiąże się ze skulskimi „obraźnikami”, czyli handlarzami świętymi obrazami. To mieszkańcy Skulska stworzyli specyficzną gwara, która umożliwiała im tajne porozumiewanie się w obecności klientów.

Żargon znalazł swoich zwolenników wśród ślesieńskich gęszarzy. Choć wiele słów uległo już zapomnieniu to gwara przetrwała do dzisiaj i można ją usłyszeć na terenie Ślesina. Aby ochronić Kminę Ochweśnicką od zapomnienia organizowane są szkolne konkursy oraz coroczny Jarmark Ochweśnicki w Ślesinie.

*Najkławszy Deuniu, mancy jardoli na pirno, sktów, żeby mancy zakłowił pose hopki, żeby mancygo skraba i skicioki miały w czym knajać i co troić.\**



\* Najlepszy Bożuniu, jadę na pierze, spraw, żebym zarobił dużo pieniędzy, żeby moja żona i dzieciaki miały w czym chodzić i co jeść.

## Kuchnia ochweśnicka

Ślesin może poszczycić się swoją kuchnią regionalną, której historia sięga czasów kiedy na tych terenach kwitł handel gęśmi. To właśnie za sprawą gęsiarzy, hodowców drobiu oraz

mieszkańców Ślesina powstała regionalna kuchnia. Nazewnictwo tej kuchni niewątpliwie nawiązuje do „ochweśników” i stąd zapożyczyła również swoją nazwę.



Podstawowym elementem potraw kuchni ochweśnickiej są ziemniaki, z których przygotowywano potrawy takie jak placiki ziemniaczane, szare kluski okraszone skwarkami, szagówki, pyry z gzikiem lub pyrczok.

Na ślesińskim stole znajdowały się często potrawy z drobiu, takie jak gęś pieczona czy gęsi pipek. Danie typowo regionalnym jest też czarnina, czyli zupa z dodatkiem krwi kaczek.

## Gęś faszerowana kaszą

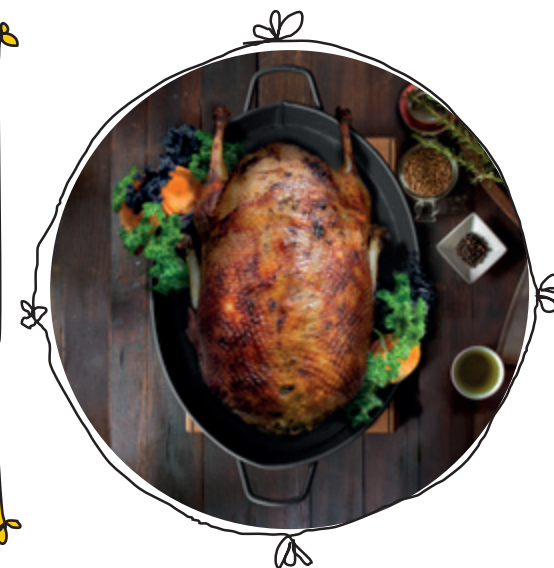
### Składniki:

- gęś – tuszka o wadze ok. 4-5 kg
- 0,5 kg kaszy gryczanej
- 1 kg mięsa mielonego
- 10 dkg grzybów suszonych
- 3 jajka
- 3 łyżki masła
- 2 cebule
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- majeranek
- sól, pieprz, czosnek

### Przygotowanie:

Wyluzowaną z kości gęś natrzeć majerankiem, czosnkiem, solą i pieprzem, także wewnątrz. Odstawić na noc w chłodne miejsce. Grzyby zalać niewielką ilością wody, odstawić na noc.

Farsz przygotować następnego dnia: grzyby ugotować, odcedzić wywar i drobno pokroić. Z kości wyluzowanej gęsi przygotować wywar, odcedzić, a w gotowym wywarze ugotować kaszę, pilnując, by była sypka. Cebulę posiekać w drobną kostkę, poddusić na maśle. Wymieszać ze sobą wszystkie składniki farszu: kaszę, mięso, grzyby i cebulę. Wbić



jajka, drobno posiekaną natkę pietruszki i dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Gotowym farszem nadziać gęś, ostrożnie zaszyć.

Piec 3 godziny w temperaturze 190 stopni, w specjalnej rynnie lub w rękawie do pieczenia.

Gotową gęś można udekorować ozdobami wykrojonymi z marchewki, rzodkiewki lub buraczków. Na ciepło będzie gwiazdą każdego stołu. Pokrojona w cienkie plastry, na zimno będzie świetną przekąską lub dodatkiem do kanapek.

## Obsypunka, czyli pyrczok w jelicie



### Składniki:

- 5 kg ziemniaków
- 1,5 kg surowego boczku
- ½ kg cebuli
- 3 łyżki kaszy manny
- 10 m jelit
- majeranek
- sól, pieprz

Miejsce na notatki

### Przygotowanie:

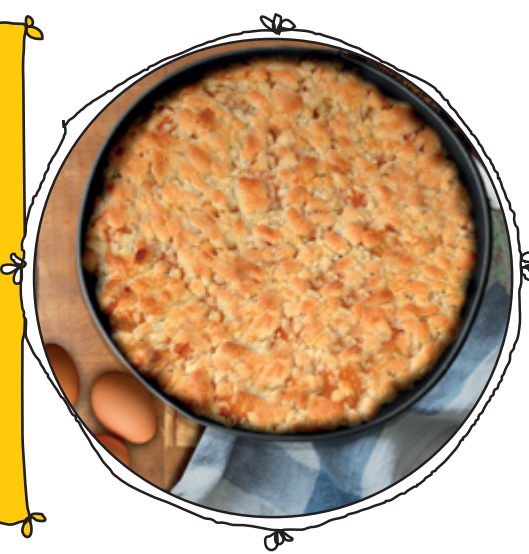
Obrane ziemniaki zetrzeć drobno na tarce. Surowy boczek drobno skroić i przesmażyć na patelni, dodać drobno posiekaną cebulę, przyprawić majerankiem, solą i pieprzem. Gotową zasmażkę dodać do ziemniaków, dokładnie wymieszać. Jeśli masa jest rzadka, dodać kaszy manny – woda nie odparuje z obsypunki, więc trzeba ją zagęścić.

Przez lejek nakładać do jelit. Parzyć w wodzie przez 20 minut.

Obsypunka dobrze smakuje ugotowana w wodzie, ale można też upiec ją na ruszcie lub grillu.

6

## Placek drożdżowy z kruszonką



### Składniki na placek:

- 1 kg mąki
- 6 żółtek
- 2 całe jajka
- 15 dkg masła
- 2 łyżki oleju
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mleka
- 8 dkg drożdży
- odrobina soli

### Składniki na kruszonkę:

- 30 dkg mąki
- 15 dkg masła
- 12 dkg cukru
- opakowanie cukru z wanilią

### Przygotowanie:

Dwie łyżki cukru rozpuścić w ciepłym (nie gorącym) mleku i włożyć rozkruszone drożdże, pozostawić do wyrośnięcia. Pozostały cukier ukręcić z jajkami na puszystą masę. Do masy jajecznej dodać ciepłe, dobrze roztertę masło i olej. Delikatnie połączyć. Dodać przesianą mąkę i drożdże. Ciasto dokładnie wyrobić – powinno nie kleić się i samo odchodzić od ręki. Wyrobione ciasto odstawić w ciepłe miejsce, żeby wyrosło. Przygotować kruszonkę: wszystkie składniki połączyć ze sobą, wstawić na kilka minut do lodówki i posypać placek.

Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wyłożyć je na posmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą blachę. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec 30-40 minut w temperaturze ok. 150 stopni.

Placek drożdżowy doskonale smakuje zarówno bez dodatków, jak i pieczony ze śliwkami, rabarbaram czy innymi owocami sezonowymi.

7

## Czernina



### Przygotowanie:

Skrzydełko, szyjkę, łapki (ilość według uznania) i podroby zagotować w 3 litrach wody. Zebrać pianę powstałą podczas gotowania rosołu w czasie pierwszych 15 minut. Dodać sól (około 1,5 łyżki), cebulę, liść laurowy, pieprz i ziele angielskie, zmniejszyć ogień i gotować około 25 minut. Następnie wrzucić marchewkę, pietruszkę i seler. Gotować do miękkości 1,5 godziny na małym ogniu. Kiedy warzywa i mięso są już ugotowane, umyte i pokrojone jabłko bez gniazd nasiennych włożyć do wywaru.

Kiedy mięso jest miękkie wyjąć je z rosołu. Krew rozmrozić i natych-

### Składniki:

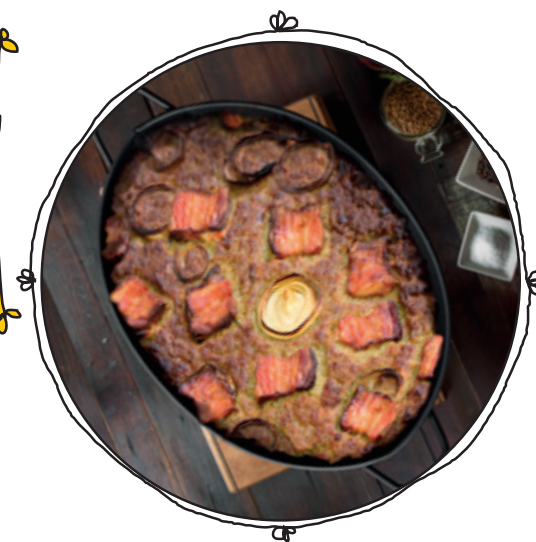
- skrzydło i szyjka z kaczki, podroby z kaczki: serca i żołądki (ok 20 dag z każdego)
- łapki z kaczki
- 3 marchewki
- 1 pietruszka, seler, cebula
- 2-3 liście laurowe
- 3-4 ziarenka ziela angielskiego
- 5 ziarenek pieprzu
- 2 jabłka
- 2-3 łyżki octu
- 1 szklanka mrożonej krwi kaczki
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki przegotowanej zimnej wody
- sól

miast mieszać z octem i wodą. Dodać mąkę i dobrze wymieszać. Do krwi wlać nabierkę wywaru, rozrobić we krwi, przez sitko wlać do wywaru, wymieszać i zagotować.

Na koniec jeszcze raz ostrożnie precedzić zupę. Doprawić cukrem i przełożyć z powrotem mięso i podroby. Na talerze wyłożyć ugotowany makaron, mięso lub podroby, zalać czerniną.

Czerninę można podawać z owocami z kompotu, z lanymi kluskami lub makaronem.

## Pyrczok, czyli placek ziemniaczany



### Składniki (na jedną dużą blachę):

- 5 kg ziemniaków
- 1,5 kg boczku surowego
- 10 dag boczku wędzonego
- 3 duże cebule
- majeranek suszony
- sól, pieprz, cukier

### Przygotowanie:

Obrane ziemniaki zetrzeć drobno na tarce – im ciasto drobniej starcie, tym bardziej puszyste i ładniej się przypieka. Surowy boczek skroić i przesmażyć na patelni, dodać 2 cebule, przyprawić majerankiem, solą i pieprzem. Gotową zasmażkę dodać do ziemniaków, dokładnie wymieszać. W trakcie pieczenia nadmiar wody odparuje z ziemniaków, ale jeśli masa jest zbyt rzadka, można zagęścić ją odrobiną bułki tartej.

Gotowe ciasto wylać na posmarowaną tłuszczem blachę do pieczenia. Wierzch oprószyć cukrem, udekorować boczkiem wędzonym

pokrojonym w plastry i krążkami cebuli.

Piec około 2 godzin w temperaturze nie wyższej niż 200 stopni. Dzięki długiemu pieczeniu nie powstanie zakalec, nadmiar wody odparuje, a ciasto będzie równomiernie upieczone.

Gotowy pyrczok można jeść na ciepło i na zimno, jako samodzielne danie lub dodatek do potraw z mięsa.

## Przelicznik kuchenny

pojemności



szczypta



łyżeczka  
5 ml



łyżka  
15 ml



szklanka  
250 ml



kubek  
300 ml



łyżeczka



8 szczypt



kubek  
300 ml



szklanka  
250 ml

+



szklanka  
250 ml

cukier = 240 g  
cukier puder = 170 g  
mąka = 170 g  
śmietana = 270 g  
olej = 225 g  
ryż = 225 g  
mak = 160 g  
miód = 340 g



łyżka  
15 ml

cukier = 14 ml  
cukier puder = 12 g  
mąka = 10 g  
śmietana = 16 g  
olej = 15 g  
kakao = 8 g  
sól = 19 g  
ryż = 14 g



łyżeczka  
5 ml

cukier = 5 g  
cukier puder = 4 g  
mąka = 9 g  
śmietana = 5 g  
olej = 5 g  
kakao = 3 g  
sól = 7 g  
maku = 3 g

## Przepisnik

## Przepisnik

## Przepisnik

ŚLESIN



## Kuchnia ochweśnicka – gdzie zjeść?

### ATRAKcje

Łuk triumfalny

Kościół  
pw. św. Mikołaja Biskupa  
i Dobrego Pasterza w Ślesinie

Park linowy „Leśny Raj”

Tężnie

Plaża

Przystań, marina

Próg wodny  
„Niagara”

Sanktuarium  
Matki Bożej Licheńskiej

Kościół  
pw. św. Doroty  
w Licheniu Starym

Golgota

Las Grąbliński –  
miejsce kultu







## Kuchnia ochweśnicka

1

### Ośrodek

Szkoleniowo-Wypoczynkowy  
„Gwarek”

ul. Leśna 5,  
62-561 Ślesin  
tel. 63 270 41 32  
[www.gwarekslesin.pl](http://www.gwarekslesin.pl)

Dania kuchni ochweśnickiej należy zamówić z wyprzedzeniem poprzez kontakt telefoniczny w miesiącach od kwietnia do października. Zamówienie musi dotyczyć określonej liczby osób.

2

### Hotel Papaver

ul. Leśna 4,  
62-561 Ślesin  
tel. 63 242 22 88  
[www.papaverhotel.pl](http://www.papaverhotel.pl)

Dania kuchni ochweśnickiej należy zamówić z wyprzedzeniem poprzez kontakt telefoniczny. Zamówienie musi dotyczyć określonej liczby osób.

3

### Mozaikowy Piec

ul. Napoleona 15,  
62-561 Ślesin  
tel. 502 128 209  
<https://mozaikowypiec.business.site/>

Dania kuchni ochweśnickiej znajdują się w karcie menu.

4

### Restauracja „Ochweśnicka”

Lubomyśle 4c,  
62-561 Ślesin  
tel. 63 270 58 01

Dania kuchni ochweśnickiej znajdują się w karcie menu.

## – gdzie zjeść?

5

### Vivat – Dom Weselny – Restauracja

Półwiosek Stary 55,  
62-561 Ślesin  
tel. 784 999 090

Dania kuchni ochweśnickiej znajdują się w karcie menu w miesiącach od lipca do sierpnia.

6

### Marina Gaj

ul. Przemysłowa 186,  
62-510 Konin  
tel. 573 995 912  
[www.marinagaj.pl](http://www.marinagaj.pl)

Dania kuchni ochweśnickiej należy zamówić z wyprzedzeniem poprzez kontakt telefoniczny. Zamówienie musi dotyczyć określonej liczby osób.

7

### Oberża „Pod Kulawą Gęsią”

ul. Napoleona 14,  
62-561 Ślesin  
tel. 601 987 241  
[www.oberzaslesin.pl](http://www.oberzaslesin.pl)

Dania kuchni ochweśnickiej znajdują się w karcie menu w miesiącach od maja do września. Poza sezonem dania należy zamówić z wyprzedzeniem poprzez kontakt telefoniczny.

8

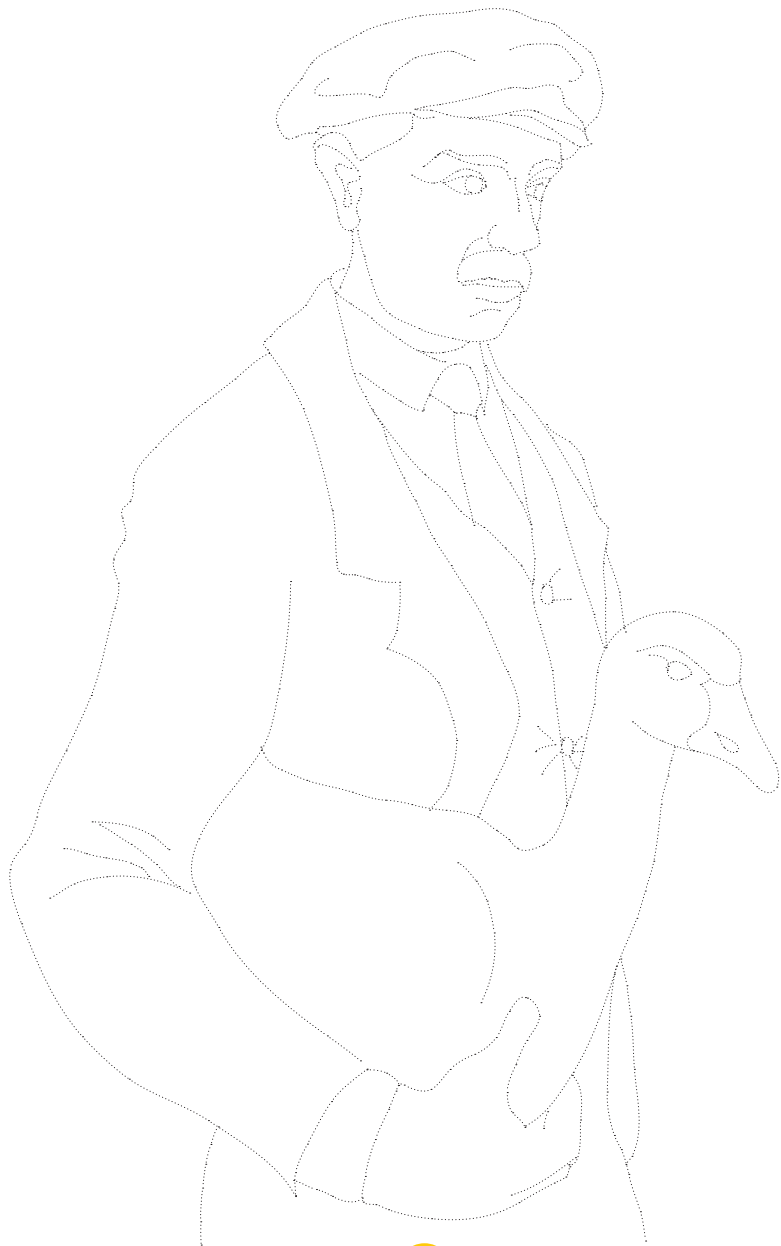
### Hotel Atut

ul. Toruńska 27,  
62-563 Licheń  
tel. 63 270 87 00  
[www.hotelatut.pl](http://www.hotelatut.pl)

Dania kuchni ochweśnickiej należy zamówić z wyprzedzeniem poprzez kontakt telefoniczny. Zamówienie musi dotyczyć określonej liczby osób.

# Małowanka

Połącz kropki i pokoloruj



**Wydawca:**  
Lokalna Organizacja Turystyczna MARINA



**CENTRUM INFORMACJI TURYSTYCZNEJ**

ul. Dworcowa 2, 62-510 Konin  
tel. 63 246 32 48  
kontakt@turystyka.konin.pl  
www.turystyka.konin.pl

**Zdjęcia:** Lokalna Organizacja Turystyczna MARINA,  
Urząd Miasta i Gminy Ślesin  
Wykorzystano tekst w gwarze ochweśnickiej oraz  
jego tłumaczenie z „Przewodnika turystycznego po  
mieście i gminie: „Ślesin. Naprawdę warto” pod  
redakcją naukową dr Elwiry Jeglińskiej.  
Opracowanie graficzne i druk: AGRYS



Projekt współfinansowany ze środków  
Powiatu Konińskiego.

Konin, 2021

