

## 6 DŮL STARÁ KOPALNIA VE WAŁBRZYCHU

Historie hornictví vůbec není nudná. Ve Staré Kopalni ve Wałbrzychu si potěžíte sbíječky, prohlédnete si stejnokroje havířů i precizní stroje, které používali při práci. Mají tam vyhlídkovou věž i přístupné podzemí.



**7 ZÁMEK KSIĄŻ** Největší zámek Dolního Slezska a třetí největší zámek v celém Polsku byl postaven na strmé skále. Poprvé se o něm zmiňuje listina z roku 1255 a s jeho historií jsou spjati husité i český král Václav IV. Nejmenší jistě zaujmou dlouhé podzemní chodby, kam se v rámci prohlídky rovněž podíváte.

## 8 WROCLAWSKÉ NÁMĚSTÍ

Až vás prohlídka města unaví, odpočiňte si na wrocławském hlavním náměstí. V jeho středu se rozprostírá pláž s lehátky, okolo až do noci ve stánkách prodávají drinky, tradiční polské pochutiny i suvenýry. Skoro jako byste se tak ocitli u moře.



## 9 Hydropolis ve Wrocławu

Interaktivní instalace, dotykové displeje, věrné kopie modelů lodí,



kdy budete žasnout, jak malá je Columbova Santa Maria, s níž doplul až do Ameriky, oproti moderním zaoceánským parníkům. Do tajů vody proniknete v muzeu ve Wrocławu.

## 10 SLEZSKÝ ZÁVITEK S ČERVENÝM ZELÍM A KLUSKI

Nedělní rodinný oběd se ve Slezsku neobejde bez tradičního hovězího závitku, červeného zelí a bramborových knedlíčků, kterým tam říkají kluski nebo také gumiklyjzy.

### SUROVINY:

- 6 plátků hovězího masa
- 10 dkg klobásy či slaniny
- cibule
- nakládané okurky
- hořčice, sůl, pepř
- tuk
- 1 kg brambor, škrob
- vejce
- hlávka červeného zelí
- ocet, cukr

**POSTUP:** Maso naklepejte, osolte, opepřete a potřete hořčicí. Rozmístěte na něj nakrájenou cibuli, okurky a klobásu, zarolujte a svažte nití. Osmažte ze všech stran na cibulce, zalijte vodou a duste doměkka. Šťávu pak zredukujte a zahustěte moukou. Brambory oloupejte, uvařte a vychladlé je nastrouhejte. Rozdělte na čtvrtiny, jednu dejte pryč a dodejte tolik škrobu, kolik jste odebrali brambor. Odebranou čtvrtinu následně vraťte do mísy, přidejte vejce, osolte a vše prohnětte. Utvořte kulaté knedlíčky s důlkem uprostřed a vařte v osolené vroucí vodě. Zelí nakrájejte. Osmažte slaninu a cibuli, přidejte zelí, cukr, ocet, osolte, opepřete a během vaření dle potřeby přidejte vodu.

