

Stolica Pradziadków



MUZEUM WIŚLAŃSKIEJ  
KUCHNI REGIONALNEJ

Oferta





# Muzeum „Stolica Pradziadków”

to wyjątkowe miejsce na mapie Beskidu Śląskiego, które przenosi odwiedzających w świat smaków, tradycji i kultury kulinarnej przodków. Zlokalizowane na parterze budynku **Chaty Olimpijczyka Jasia i Helenki w Wiśle**, muzeum stanowi żywe centrum dziedzictwa kulinarnego regionu, kultywując ideę **slow food** – ruchu promującego lokalność, sezonowość i szacunek do jedzenia oraz jego pochodzenia.

Na miejscu goście mają okazję zanurzyć się w autentyczne doświadczenie kulinarne i kulturowe. Ekspozycja obejmuje ponad 200 starannie zgromadzonych eksponatów związanych z codziennym życiem górali oraz replikę tradycyjnego **pieca z blachami** – serce muzeum i jego symboliczna kuchnia. To właśnie przy piecu odbywają się **prelekcje i warsztaty kulinarne**, w trakcie których uczestnicy mogą nie tylko poznać dawne receptury, ale i samodzielnie przygotować regionalne potrawy.

Dzięki temu muzeum staje się przestrzenią **turystyki kulinarnej** – nie tylko zwiedzania, ale i przeżywania. To podróż w czasie, w której smak, zapach i dotyk prowadzą przez historię regionu, ucząc jednocześnie uważności, wspólnoty i celebracji prostych przyjemności stołu.



# Warsztaty kulinarne

Zajęcia, w trakcie których uczestnicy odkrywają historię oraz techniki przygotowywania tradycyjnych potraw.

W ofercie znajdują się warsztaty z następujących potraw:

## Lejoki (góralskie naleśniki)

Wstęp ulgowy: 38 zł/os. (+ vat 8%)

Wstęp normalny: 48 zł/os. (+ vat 8%)

## Placki ziemniaczane

Wstęp ulgowy: 59 zł/os. (+ vat 8%)

Wstęp normalny: 69 zł/os. (+ vat 8%)

## Ciasteczka cieszyńskie – cena ustalana indywidualnie

Warsztaty są prowadzone przez rodowite góralki, które przekazują wiedzę z pokolenia na pokolenie. Uczestnicy mają szansę samodzielnie przygotować oraz spróbować potraw, poznając przy tym kulinarne tradycje regionu.

Czas trwania warsztatu: 1,5–2 godz.

Liczba uczestników: max 28 osób, min 18



## Lejoki

Ten warsztat to będzie podróż w czasie. Będzie to lekcja przygotowania tradycyjnej wiślańskiej potrawy zwanej LEJOKI, którą jedli rdzenni mieszkańcy tego miasta 100 lat temu. W tą podróż zabierze Was instruktorka, która jest kolejnym pokoleniem wiślańskich kobiet pogłębiających tradycje kulinarne w Wiśle. Poznamy historię powstania rogulki, jak również funkcję piekarszczoka. Nauczymy Was jak od podstaw przygotować ciasto i poprowadzimy przez całą drogę do powstania ciekawego dania. Będziemy do tego dania popijać domowe mleko krowie, herbatę z ziół i prawdziwą kawę zbożową. Przygotowane dania oczywiście zjedzą Państwo na miejscu.

Możliwość wykonania dania w wersji bezglutenowej.



## Placki ziemniaczane

Będzie to lekcja przygotowania tradycyjnej wiślańskiej potrawy z ziemniaków. Placki ze szpyrkami lub śmietaną, to tradycyjne potrawy, którą jedli rdzenni mieszkańcy tego miasta ponad 150 lat temu. W tą podróż zabierze was góralka, która jest kolejnym pokoleniem wiślańskich kobiet pogłębiających tradycje kulinarne w Wiśle. Poznamy historię powstania pieca w starodawnych chałupach, jak również dowiemy się, dlaczego nie było w tych kurnych chatach kominów... Instruktorka, nauczy Cię jak od podstaw przygotować trzycielinę i poprowadzi Was przez całą drogę do powstania ciekawego dania. Będziemy do tego dania popijać herbatę z ziół ( ziołową herbatę), prawdziwą kawę zbożową z mlekiem.

Możliwość wykonania dania w wersji bezglutenowej.



# Starodawny obiad

Zapraszamy na wyjątkową kulinarną podróż, pełną tradycyjnych smaków i autentycznej gościnności. "Starodawny obiad" to nie tylko uczta dla podniebienia, ale i spotkanie z regionalną kulturą – wszystko przygotowane według dawnych receptur i lokalnych składników.

Dodatkowo oferujemy niezwykłą prelekcję prowadzoną przez przewodnika beskidzkiego w stroju góralskim – barwną opowieść o historii Wisły, wzbogaconą recytacją lokalnej poezji i śpiewem wiślańskich pieśniczek. To podróż w czasie, której się nie zapomina!

Wstęp ulgowy: 59 zł/os. (+ vat 8%)

Wstęp normalny: 69 zł/os. (+ vat 8%)

Cena biletu zawiera:

- Starodawna zupa oraz dwa dania główne do wyboru – wszystko przygotowane według starodawnych receptur
- Mini warsztat ze smażenia placków ziemniaczanych na tradycyjnym piecu z blachami, podawanych z omastą
- Kompot z owoców z naszego sadu
- Wszystko podawane w formie bufetu szwedzkiego

Liczba uczestników: min 15





## Dodatki do biletu „Starodawny obiad”

W ramach „Starodawnego Obiadu”, istnieje możliwość dokupienia dodatków do biletu podstawowego i zaplanowania prawdziwej „BIESIADY WIŚLAŃSKIEJ na WYPASIE”

- prawdziwa Herbata z zieleń – z przepisu Babci Anieli / 6 zł /os.
- prawdziwa kawa zbożowa z mlekiem / 4 zł /os.
- ciasto pieczone wg starodawnej receptury / 13 zł /os.
- podplomyk do samodzielnego przygotowania i degustacji z masłem i miodem / 15 zł /os.
- prelekcja przewodnika beskidzkiego, który z stroju góralskim ciekawie opowie o historii Wisły, jak również urozmaici Państwa pobyt recytując wiślańską poezję i zaśpiewa wiślańskie pieśniczki / 8 zł / os.
- spotkanie z gawędziarzem, który urozmaici Państwa pobyt góralskim humorem, śpiewem, regionalnymi opowieściami oraz wspólną zabawą / 700 zł za grupę
- Dla osób dorosłych możliwość degustacji regionalnych nalewek (warzonki, śmietónkóli, miodowej, cytrynowej, malinowej, borówkowej, wiśniowej, <sup>Prągowicy</sup> / cena ustalana indywidualnie





# Słodki poczęstunek

Bufet ze starodawnymi ciepłymi napojami i słodkim poczęstunkiem z przełomu XIX i XX

Wstęp ulgowy: 29 zł/os. (+ vat 8%)

Wstęp normalny: 36 zł/os. (+ vat 8%)

Cena biletu zawiera:

- prawdziwa Herbata z ziół – z przepisu Babci Anieli Samodzielne smażenie placków ziemniaczanych na tradycyjnym piecu, podawanych z omastą
- prawdziwa kawa zbożowa z mlekiem
- ciasto pieczone wg starodawnej receptury
- podplomyk do samodzielnego przygotowania i degustacji z masłem i miodem
- Bufet szwedzki – jesz do syta, nakładasz sam



Liczba uczestników: min 15



## Historia Stolicy Pradziadków

Nazywam się Maria Pietruszka. Jestem wnuczką Babci Anieli – serca naszej rodzinnej tradycji – oraz córką Helenki i Jasia Legierskich, założycieli „Chaty Olimpijczyka Jasia i Helenki” w Wiśle. Pomysł na muzeum zrodził się z pasji kobiet w naszej rodzinie do gotowania oraz z potrzeby zachowania przepisów i historii przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Muzeum dokumentuje codzienne życie i tradycje kulinarne górali z Wisły i Śląska Cieszyńskiego z lat 1800–1980.

Najważniejsze miejsce zajmują przepisy Babci Anieli i jej babci – Ewy Bujok z domu Pinkas, zwanej „stareczką”, która przekazała rodzinie miłość do gotowania i domowej kuchni. Każdy eksponat w muzeum ma swoją historię – jak np. XIX-wieczna maszynka do mięsa, która przywędrowała do Wisły z Ameryki jako prezent od „bankierów” Cienciałów. Nasza kuchnia to dania proste, naturalne, nieprzetworzone, oparte na produktach lokalnych: domowych serach, maśle i śmietanie.

Muzeum mieści się na parterze restauracji „Chata Olimpijczyka Jasia i Helenki”, prowadzonej przez moich rodziców, gdzie Helenka, to wieloletnia solistka Zespołu Pieśni i Tańca Ziemi Cieszyńskiej, a Jasiu, nazywany Janiczkiem z Koniakowa, był sportowcem, który uprawiał kombinację norweską. W trakcie kariery był wicemistrzem Europy, wielokrotnym Mistrzem Polski oraz dwukrotnym olimpijczykiem.





## Adres

Aleja księdza Biskupa Juliusza Bursche 33,  
43-460 Wiśła  
Parter restauracji Chata Olimpijczyka



## Kontakt

E-mail: [muzeum@stolicapradziadkow.pl](mailto:muzeum@stolicapradziadkow.pl)  
Telefon: 505 060 504



KRAJOWY  
PLAN  
ODBUDOWY



Rzeczpospolita  
Polska

Sfinansowane przez  
Unię Europejską  
NextGenerationEU



[Stolica Pradziadków-Muzeum Kuchni Regionalnej w Wiśle | Wiśla | Facebook](https://www.facebook.com/Stolica-Pradziadkow-Muzeum-Kuchni-Regionalnej-w-Wiśle-Wiśla-Facebook)



[Muzeum Kuchni Regionalnej w Wiśle \(@stolica\\_pradziadkow\)](https://www.instagram.com/stolica_pradziadkow)

[WWW](http://www.stolicapradziadkow.pl)

[Stolica Pradziadków - Muzeum Kuchni Regionalnej w Wiśle](http://www.stolicapradziadkow.pl)

