KULINARNE SZLAKI REGIONU ŁÓDZKIEGO

CULINARY TRAILS OF THE LODZ REGION

Łódzkie
w centrum Polski w centrum Europy

Wyroby piekarnicze i cukiernicze

- na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
1) Chleb dmosiński na tradycyjnym zakwasie (gm. Dmosin)
2) Chleb łęczycki żytni razowy pełnoziarnisty, Zawada (gm. Łęczyca)
3) Chleb wiejski łęczycki, Zawada (gm. Łęczyca)
4) Chleb wiejski na zakwasie z pieca ceglanego z Białej (gm. Zgierz)
5) Chleb żytni razowy pełnoziarnisty z Białej (gm. Zgierz)
6) Chleb gryczany Ozorków
7) Chleb razowy z Doliny Mrogi z ziarnami zbóż (wsie w gm. Dmosin, Rogów)
8) Chleb staropolski z Doliny Mrogi (wsie w gm. Dmosin, Rogów)
9) Chleb żytni świątnicki, Świątniki (gm. Pabianice)
10) Nagawski chleb wiecznie świeży (gm. Dmosin)
11) Obrzędowy chleb z Doliny Mrogi (wsie w gm. Dmosin, Rogów)
12) Piernikowe chatki znad rzeki Mrogi (wsie w gm. Dmosin, Rogów)
13) Pierniki z marchwi, Dmosin, Głowno, Rozdzielna (gm. Dmosin)
14) Tatarczuch z Radomska
15) Chleb gospodarski z Mrogi, Mroga (gm. Rogów), Jeżów, Kołacin (gm. Dmosin)
16) Chleb żytni z mlekiem, Stoczki-Porąbki (gm. Dłutów)
- tradycyjne produkty lokalne
17) Piernik warciański z marchwią, Zadąbrowie-Rudunek (gm. Goszczanów)
18) Tort Irjna, Burzenin
19) Gofry wuja Konrada, Strzałki (gm. Burzenin)
20) Rogaliki Ani, Strzałki (gm. Burzenin)
21) Strucla jarzębinowa, Burzenin
22) Ciasto z bani „Kopciuszek" z Będzelina, (gm. Koluszki)
23) Sernik Leśny-Ewy (wsie pow. piotrkowskiego)
24) Róże tortowe Księżnej Łowickiej, Dmosin
25) Jabłecznik Rogowski, Rogów
26) Napoleonka Księżnej Łowickiej, Jeżów
27) Pączki ziemniaczane z Zalesia (gm. Brzeziny)
28) Sernik wielki, Wielka Wola (gm. Czerniewice)
29) Babka znad Stawu, Podkonice Duże (gm. Czerniewice)
30) Świnicki placek z kruszonką, Świnice Warckie
31) Łęczyckie Szczodronki, Łęczyca
32) Przysmak Diabła Boruty, Zawada (gm. Łęczyca)
33) Szarlotka z Kowies (pow. skierniewicki)
34) Piernik miesięczny z Adamowa (gm. Opoczno)
35) Chleb wiejski, Zielęcin (gm. Warta)

Przetwory, warzywa, owoce i grzyby

- na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
1) Chrzan nadwarciański po staropolsku, wsie znad środkowej Warty - Siemkowice, Kiełczygłów, Osjaków, Rusiec
2) Ćwikła z chrzanem po łowicku (wsie pow. łowickiego)
3) Ogórki konserwowe po łowicku, Łowicz
4) Ogórki kwaszone po łowicku, Łowicz
5) Ogórek kwaszony spod Wielunia, Drobnice (gm. Osjaków)
6) Przecier ogórkowy po łowicku (wsie pow. łowickiego)
7) Szczaw konserwowy po łowicku (pow. łowicki)
8) Powidła śliwkowe łowickie (pow. łowicki)
9) Nagawskie jabłka pieczone (gm. Dmosin)
10) Kompot wiśniowy po łowicku, Urzeczе (gm. Zduny), Wygoda (gm. Łowicz)
11) Chrzan znad Środkowej Warty, w laskach, (wsie znad środkowej Warty)
- tradycyjne produkty lokalne
12) Marchew Warcka, Warta
13) Ogórki z beczki, Smardzew (gm. Wróblew)

Miody

- na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
1) Miody z doliny rzeki Mrogi (wsie w Dolinie Mrogi)
- tradycyjne produkty lokalne
2) Miody Wrońskich, Byliny Stare (gm. Ciełądz)
3) Miody Brzozowiczów, Tomaszów (gm. Żarnów)
4) Miody z regionu łódzkiego, Łódź ul. Narutowicza 59

Gotowe dania i potrawy

- na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
1) Zalewajka z zasmażką, Łódź
2) Obrowska zupa chrzanowa, Obrów (gm. Kiełczygłów)
3) Kapusta z grochem (pow. brzeziński)
4) Gołąbki z Osin (pow. brzeziński)
5) Kapłonek (wodzianka) z Gałkowa (gm. Koluszki)
6) Polewka gruszkowa z Gałkowa (gm. Koluszki)
7) Plendze kartoflane z Wójcina (gm. Lubnice)
8) Kugiel z Przedborza, Przedbórz
9) Jeżowski żur z ziemniakami, Jeżów
10) Radomszczańska zalewajka, Radomsko
- tradycyjne produkty lokalne regionalne
11) Śledzie z Kontrewersa (gm. Dalików)
12) Jakubki, Jakubice (gm. Warta)
13) Kudłanki Żelazne, Baszków (gm. Warta)
14) Klopsiki z kapusta znad Warty, Baszków (gm. Warta)
15) Plendze Szczawno (gm. Burzenin)
16) Prażuchy z Prażmowa, Ligota (gm. Burzenin)
17) Kapusta Prażmowska, Ligota (gm. Burzenin)
18) Kwasica z Majaczewic (gm. Burzenin)
19) Zacierki z pociolankami (pow. piotrkowski)
20) Myncybułu (pow. piotrkowski)
21) Garus (pow. piotrkowski)
22) Zarzucajka (pow. piotrkowski)
23) Skubki ze śledziami (pow. piotrkowski)
24) Dusicha (pow. piotrkowski)
25) Szynka zapiekana w cieście z Dąbrówki Dużej (gm. Brzeziny)
26) Ryba z Mrogi w śmietanie, Dmosin (pow. brzeziński)
27) Dusichna znad Mrogi, Wągry (gm. Rogów)
28) Zalewajka łódzka, Buczek (gm. Brzeziny)
29) Bigos Witkowski z kiszonej kapusty (gm. Brzeziny)
30) Pyzy Przecławskie (gm. Brzeziny)
31) Zosina kiszka ziemniaczana z Nadolnej (gm. Dmosin)
32) Polikowe kotlety grzybowe Polik (gm. Brzeziny)
33) Dwojajk nadmrozański, Koluszki (pow. łódzki-wschodni)
34) Lebioda rodem z Czerniewic (pow. tomaszowski)
35) Kluski gospodarskie, Chociw (gm. Czerniewice)
36) Diabelski kociołek, Grabów (pow. łęczycki)
37) Palantowe maczugi, Grabów (pow. łęczycki)
38) Zupa cebulowa, Grabów (pow. łęczycki)
39) Szatańska zupa po piątkowsku, Piątek (pow. łęczycki)
40) Łęczyckie Jadło Boruty, Łęczyca
41) Armatnie kulki Boruty, Łęczyca
42) Gulasz świnicki, Świnice Warckie (pow. łęczycki)
43) Zupa palantowa, Grabów (pow. łęczycki)
44) Świnickie pieczone gołąbki, Świnice Warckie (pow. łęczycki)
45) Pyrcok z Jankowa (gm. Łęczyca)
46) Roladki Topolskie, Topola Królewska (gm. Łęczyca)
47) Przekładaniec Sługocki z sosem czosnkowym, Sługocice (gm. Będków)
48) Kluski kudłate, Brzustów (gm. Inowłódz)
49) Zupa chrzanowa, Skoczylasy (gm. Kiełczygłów)
50) Zupa kowboja, Nieborów (pow. łowicki)
51) Pierogi z Radzic. Radzice Małe (gm. Drzewica)
52) Kyselo, Zelów (pow. bełchatowski)
53) Krupovka, Zelów (pow. bełchatowski)
54) Bramborak, Zelów (pow. bełchatowski)
55) Klops z jajem, Kazimierzów (gm. Dalików)
56) Kluski sławoszewskie, Sławoszew (gm. Daszyna)
57) Lokotowe pierogi z mięsem, Wola Lokotowa (Jeżów)
58) Roladki Diabła Boruty, Topola Królewska (gm. Łęczyca)
59) Zupa rybna, Pęczniew
60) Pstrąg wędzony z Poplina (gm. Kowiesy)
61) Ciastka ze skwarek "Słoninki" z Wójcina (gm. Łubnice)
62) Chłopskie Jadło na Parską Kieszeń, Wieruszów
63) Prażuchy z żeberkami i kapustą, Polesie (gm. Wieruszów)
64) Świnka wietnamska po Wróblesku, Ocin (gm. Wróblew)
65) Gęś po Błaszkomsku, Zawady (gm. Błaszki)
66) Kasza jaglana z pociolankami z Sobawin (gm. Opoczno)
67) Pierogi z kapustą i grzybami z Kruszewca Kolonii (gm. Opoczno)
68) Bomby z ziemniaków z Wygnanowa (gm. Opoczno)
69) Kapusta z grochem z Dzielnej (gm. Opoczno)
70) Patka z ciuckami z Ostrowa (gm. Opoczno)
71) Bigos z Krąszkowa (gm. Opoczno)
72) Flaki z kaszą jaglaną z Bielowic (gm. Opoczno)
73) Skurcoki czyli barszcz biały z ziemniakami w mundurkach z Kraśnicy (gm.Opoczno)
74) Tarciuch plecek z surowych ziemniaków z Sitowej (gm. Opoczno)
75) Bomby w cieście śląskim z Ogonowic (gm. Opoczno)

Mięsa oraz produkty mięsne

- na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
1) Jagnięcina ze Świnarki, Krzętów (gm. Wielgomłyny)
2) Kiełbasa nadolska tradycyjnie wędzona, Nadolna (gm. Dmosin)
3) Pasztetowa z Nadolnej w pętkach (gm. Dmosin)
4) Gęś owsiana, Bogusławice (gm. Wolbórz)
5) Jordanowska kiełbasa jakowcowa (gm. Brzeziny)
6) Wędzone kiełbasy jordanowskie (gm. Brzeziny)
7) Nadolski boczek tradycyjnie wędzony (gm. Dmosin)
- tradycyjne produkty lokalne
8) Skrzydełka Łaskie (gm. Warta)
9) Gołąbki będkowskie, Wola Będkowska (gm. Burzenin)
10) Kaszanka jeżowska, Jeżów
11) Dymiona szynka z nogą wieprzka z Marianowa Kołackiego (gm. Brzeziny)
12) Kaszanka prądzewska, Prądzew (gm. Rusiec)
13) Golonka walichnowska (gm. Sokolniki)
14) Szynka walichnowska (gm. Sokolniki)
15) Kiszka wieruszowska (gm. Wieruszów)
16) Salceson ozorkowy w galarecie, Wieruszów
17) Pasztet myśliwski, Lubczyna (gm. Wieruszów)

Oleje i tłuszcze

- na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
1) Masła nagawskie (gm. Dmosin)
2) Masło z Głuchowa, Głuchów (pow. skierniewicki)
- tradycyjne produkty lokalne
3) Smalec Kazimiery, Wola Będkowska (gm. Burzenin)

Produkty mleczne

- na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
1) Kozi twaróg z Eufeminowa (pow. brzeziński)
2) Twaróg tradycyjny, Głuchów (pow. skierniewicki)
- tradycyjne produkty lokalne
3) Ser żółty z Zacywilek (gm. Słupia)
4) Ser żółty z Teodozjowa (gm. Czerniewice)
5) Kozi ser z Pustkowia (gm. Poddębice)

Napoje alkoholowe i bezalkoholowe

- na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi
1) Piwa łaskie, Łask
2) Nalewka owocowa z Nagawek (gm. Dmosin)
3) Ratafia malinowa z Nagawek (gm. Dmosin)
- tradycyjne produkty lokalne
4) Kwas chlebowy, Kopyść (gm. Łask)
5) Wino owocowe, Szczawno (gm. Burzenin)
6) Nalewka na podbiale, Strzałki (gm. Burzenin)
7) Napój z miodu, Witów (gm. Burzenin)
8) Nalewka wiśniowa Rogowska. (pow. brzeziński)
9) Nalewka imbirowo-cytrynowa „Łzy świętej Eufemii" Eufemianów (gm. Brzeziny)
10) Ratafia sołtysowej z Eufeminowa (gm. Brzeziny)
11) Śliwowica Jagiellońska, Wólka Jagielczyńska (gm. Czerniewice)
12) Nalewka malinowa z miętą, Wólka Jagielczyńska (gm. Czerniewice)
13) Przepitka rabarbarowa, Kazimierzów (gm. Dalików)
14) Sok z buraka kwaszony, Kopyść (gm. Łask)
15) Kwas chlebowy, (gm. Ciełądz)
16) Kwas burakowy (gm. Ciełądz)
17) Napój selerowy (gm. Ciełądz)
18) Lemoniada jabłkowa (gm. Ciełądz)

Święta związane z kulinariami

I Łódź
- Jarmark Wojewódzki (ul. Piotrkowska, wrzesień)
- Festiwal Dobrego Smaku (ul. Piotrkowska, czerwiec)
- Tygiel Smaku (Targi Łódzkie, luty/marzec)
- Natura Food (październik)

II Andrespol (pow. łódzki wschodni)
- Święto Śledzia (maj)
- Łączy Nas Strzecha (wrzesień/październik)
- Dzień Ziemniaka (wrzesień)
- Święto Pieczenia Chleba (wrzesień/październik)
- Święto Kapusty (wrzesień/październik)

III Besiekiery (pow. łęczycki)
- Turniej Rycerski (czerwiec)

IV Będków (pow. tomaszowski)
- Konkurs Pisanek i Palm (marzec)

V Brójce (pow. łódzki wschodni)
- Dzień Ziemniaka (listopad)

VI Brzustów (pow. tomaszowski)
- Święto Ziemniaka

VII Buczek (pow. łaski)
- Święto Truskawki (czerwiec)

VIII Buczek (pow. brzeziński)
- Wielkie Rusztowanie (maj, październik)
- Święto Zalewajki (1 niedziela lipca)

IX Budziszewice (pow. tomaszowski)
- Święto Kiszenia Kapusty (listopad)

X Czerniewice (pow. tomaszowski)
- Konkurs Potraw Regionalnych (maj)

XI Grabów (pow. łęczycki)
- Święto Cebuli (wrzesień)
- Święto Pałanta (wtorek po Wielkim Poniedziałku)

XII Jeżów (pow. brzeziński)
- Święto Jeżowskiej Kaszanki (czerwiec)

XIII Kaszewice (pow. bełchatowski)
- Festyn Pieczonego Ziemniaka (wrzesień)

XIV Kiernozia (pow. łowicki)
- Dzień Dzika (lipiec)

XV Lubochnia (pow. tomaszowski)
- Ubijanie masła (sierpień)

XVI Łęczyca
- Pokaz Potraw Ziemi Łęczyckiej (Tłusty Czwartek)

XVII Łowicz
- Festiwal Dobrej Żywności „Księżackie Jadło" (sierpień)

XVIII Maurzyce (pow. łowicki)
- Biesiada Łowicka (sierpień)

XIX Nowosolna (m. Łódź)
- Święto Pieroga (sierpień)

XX Pałczew (pow. łódzki wschodni)
- Dzień Ziemniaka (październik)

XXI Radomsko
- Festiwal Zalewajki (wrzesień)

XXII Rokiciny
- Święto Miodu
- Ubijanie masła

XXIII Skierniewice
- Święto Kwiatów, Owoców i Warzyw (wrzesień)

XXIV Tuszyn (pow. łódzki wschodni)
- Święto Pieczonego Ziemniaka

XXV Ujazd (pow. tomaszowski)
- Święto Chleba (wrzesień)

XXVI Widawa (pow. łaski)
- Widawskie Smaczki (sierpień)

XXVII Zadzim (pow. poddębicki)
- Święto Kwitnącej Jabłoni (maj)

XXVIII Zgierz
- Święto Chleba i Golonki (koniec sierpnia)

XXIX Uniejów (pow. poddębicki)
- Święto Gęsiego Pipka (wrzesień)

XXX Kutno
- Święto Róży (wrzesień)

XXXI Osjaków
- Święto Chrzanu

XXXII Sieradz
- Jarmark Sieradzki (wrzesień)

XXXIII Spała
- Oswajamy dziczyznę (październik)

Wydawca: Urząd Marszałkowski w Łodzi,
Departament Kultury Fizycznej, Sportu i Turystyki
Wydział Turystyki
turystyka@lodzkie.pl

Granica województwa
Province boundaries
Autostrady
Motorways
Autostrady planowane
Motorways under construction
Drogi krajowe
National roads
Drogi wojewódzkie
Provincial roads
Drogi powiatowe
District roads
Koleje
Railways
Rzeki i zbiorniki wodne
Rivers and main water reservoirs
Zabudowa miast
Built-up areas
Lasy i polany
Forests and clearings

ŁÓDŹ Nazwy miast
City names
PARZĘCZEW Nazwy gmin
Communes names
Nakielnica Nazwy miejscowości zw. z agroturystyką
City names connected to agro-tourism
Gospodarstwa agroturystyczne
Agro-tourist farms
Gospodarstwa agroturystyczne biorące udział w konkursie Złota Grusza
Agro-tourist farms participating in Golden Pear Awards
Produkty certyfikowane
Certified products
1.2 pozycja produktu na liście
products position on the list
Tradycyjne produkty lokalne
Tradional local products
1.2 pozycja produktu na liście
products position on the list

Wyroby piekarnicze i cukiernicze
Breads and pastries
Przetwory, warzywa i owoce
Preservers. vegetables and fruit
Miody
Honey
Dania gotowe
Dishes
Mięsa i produkty mięsne
Meats and meat products
Oleje i tłuszcze
Oils and fats
Produkty mleczne
Dairy products
Napoje alkoholowe i bezalkoholowe
Alcoholic and non-alcoholic drinks
Święta związane z kulinariami
Culinary festivals

SKALA 1:250 000
2500 m. 0 2.5 5 7.5 10 km

Szanowni Państwo,

Z prawdziwą przyjemnością polecam Państwu mapę, jakiej jeszcze nie było. To także swoisty przewodnik po województwie łódzkim oryginalny, bo ukazujący tę jego stronę, która wciąż czeka i zasługuje na odkrycie.

W miarę rozwoju cywilizacyjnego pojęcie smaku wsi w dawnym znaczeniu zaciera się coraz bardziej. Współczesna wieś niewiele różni się od miasta: asfaltowe drogi, samochody, anteny satelitarne, komputery, Internet. W wiejskim sklepie kupuje się te same chrupki, batoniki, paczkowane wędliny, co w miejskich hipermarkettach.

A jednak dawne tradycje, zwłaszcza dotyczące potraw, wciąż są żywe wśród mieszkańców wsi. To Polska, która wciąż piecze chleb własnej roboty, podaje samodzielnie ubite mięsa na bliściu chrzanu, robi domowe kiełbasy, wędzi szynkę w dymie z jałowca, a na obiad podaje kurę z podwórka, której smakowi nie dorówna żaden brojler, hodowany w kombinacie drobiarskim.

Chcemy pokazać Państwu niepowtarzalny smak województwa łódzkiego. Mapa zaprowadzi Was do miejscowości, w których można skosztować lokalnych produktów gastronomicznych, jakich nie ma nigdzie indziej. Wyrabiane są według dawnych receptur i przepisów, często przekazywanych z pokolenia na pokolenie i zazdrośnie strzeżonych. Ale to nie tylko smakowite potrawy i dania. To także wyróżniki tożsamości poszczególnych regionów, tworzących różnorodną i bogatą mozaikę całego województwa łódzkiego.

Mapa prezentuje tez gospodarstwa agroturystyczne, m.in. te, które brały udział w wojewódzkim konkursie „Złotej Gruszy" w edycjach 2009 i 2010 r. Warto skorzystać z ich oferty. A wypoczywając w naszym województwie, wziąć przy okazji udział w licznych świętach regionalnych, których kalendarium tez znajduje się na naszej mapie. Jest ich mnóstwo m.in. Święto Truskawki, Święto Ziemniaka, Święto Zalewajki, Święto Cebuli…, długo można by wyliczać, aż po Konkurs Ubijania Masła w Lubochni. Takie imprezy zapewniają doskonałą zabawę, a także pozwalają poznać ciekawe miejsca, przyjaznych ludzi, sztukę ludową i interesujące obyczaje.

Życzę zatem przyjemnej lektury, ciekawych wojaży i smacznego!

Marszałek Województwa Łódzkiego
Włodzimierz Fisiak

OD REDAKCJI

„Kulinarne Szlaki Regionu Łódzkiego" to pierwsza publikacja, w której zgromadziliśmy informacje na temat potraw regionalnych, lokalnych świąt związanych z tymi specjałami i gospodarstw agroturystycznych na terenie województwa łódzkiego. Lista jest oczywiście niepełna, ich liczba stale rośnie, gdyż ekologiczne, zdrowe i niespotykane gdzie indziej potrawy i napitki cieszą się coraz większą popularnością nie tylko wśród smakoszy. Te, które zdołaliśmy zebrać i umieścić na mapie, są dostępne w podanych miejscowościach. Trzeba ich szukać w gospodarstwach, niektórych sklepach, na jarmarkach i festynach.
Opisy, historia i sposób przygotowania produktów certyfikowanych znajdą Państwo na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, www.minrol.gov.pl w zakładce lista produktów tradycyjnych.
Chcemy, żeby kolejne nasze wydawnictwa były coraz bogatsze w informacje, coraz obszerniejsze i zawsze jak najaktualniejsze. Dlatego prosimy o pomoc w gromadzeniu materiałów. Jeśli ktoś sam wytwarza jakiś niepowtarzalny, jedyny w swoim rodzaju produkt lub zna innych wytwórców, miejsca i adresy, gdzie można takowy kupić, niech napisze do nas na adres: Wydział Turystyki Departamentu Kultury Fizycznej, Sportu i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego w Łodzi, 90-113 Łódź, ul. Traugutta 25. Adres mailowy: turystyka@lodzkie.pl
Serdecznie zapraszamy do współpracy. Dzięki niej powstanie wyczerpujące kompendium wiedzy o regionalnych specjałach Łódzkiego, które odda całe ich bogactwo i różnorodność.
Poniżej prezentujemy kilka wybranych przepisów potraw z różnych stron naszego regionu oraz listę gospodarstw agroturystycznych wraz z telefonem kontaktowym.
W wielu z nich można szkosztować lokalnych przysmaków Łódzkiego.

Chleb Łęczycki żytni razowy pełnoziarnisty - produkt certyfikowany

Składniki:
- mąka żytnia razowa
- zakwas naturalny na bazie mąki żytniej
- sól
- woda
- ziarna zbóż (żyta, pszenicy, owsa)
- ziarno słonecznika

Sposób przygotowania:
W dzieży z mąki żytniej razowej i letniej wody przygotowuje się rozczyn, który pozostawia się na kilkanaście godzin w ciepłym miejscu. Kiedy rozczyn wydziela lekko kwaśny zapach znaczy, że dojrzał do wyrobu chleba. Do dojrzałego rozczynu dodaje się pozostałą mąkę, wodę, ziarna i przerabia około 1,5 godziny do uzyskania gładkiej konsystencji. Gdy ciasto jest gotowe zostawia się w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto przerabia się po raz kolejny i układa w foremkach, pozostawiając je do wyrośnięcia. W czasie kiedy ciasto rośnie rozpala się w piecu, wygarnia popiół, czyści piec. Następnie wrzuca się do pieca garść mąki, żeby sprawdzić, czy jest już dostatecznie nagrzany. Jeśli mąka się zarumieni przygotowane w formach ciasto smaruje się wodą i wsadza do pieca na około 1,5 godziny. Po upieczeniu i lekkim przestudzeniu chleb wyjmuje się z foremek.

Uwagi:
Chleb pieczony jest w piecu chlebowym opalanym drewnem jabłoniowym.

Czarnina z kaczki - produkt lokalny

Składniki:
- 3 litry wody
- krew i podroby z kaczki
- 1 łyżka octu 10% (ewentualnie cytryny)
- 1-2 łyżki mąki
- 1 porcja włoszczyzny
- 10 dag suszonych owoców (gruszek, śliwek, jabłek)
- 1 szklanka gęstej śmietany 18%
- sól
- ziarenka pieprzu czarnego
- ziele angielskiem
- kostka rosołowa
- szczypta cukru

Sposób przygotowania:
Świeżą krew z kaczki zmieszać z octem, żeby nie skrzepła. Podroby oczyścić, umyć, odsączyć i włożyć do gotującej wody. Dodać przyprawy bez cukru. Włoszczyznę obrać i opłukać, a następnie dodać do gotującego się rosołu. Na koniec - suszone owoce. Gotować do miękkości mięsa. Śmietanę wymieszać z krwią, dodać mąkę i rozklepać koziołkiem tak, by powstała lekko gęstawa zawiesina. Wlać do garnka i zagotować. Przyprawić solą i cukrem. Podawać z łazankami lub makaronem.

Zalewajka łódzka - produkt lokalny

Składniki:
- zakwas żytni
- ziemniaki
- woda
- cebula
- podgrzybek suszony
- śmietana
- skwarki
- czosnek
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:
Zakwas - umieszczenie w naczyniu mąki żytniej, dodanie ciepłej wody temp. 40 °C, wymieszanie, przykrycie i odstawienie w ciepłe miejsce o temp. 22- 26 °C na 4-5 dni (im ciepłej tym szybciej zrobi się zakwas).
Zalewajka - ziemniaki należy wypłukać, obrać i pokroić w kostkę. Cebulę po szatkowaniu i podsmażeniu zmiksować. Podgrzybki wypłukać, wymoczyć i jeszcze raz wypłukać. Następnie te składniki ugotować w wodzie. Dodać zakwas i śmietanę.

Obrowska zupa chrzanowa - produkt certyfikowany

Składniki:
- 2 litry serwatki
- 20 dag tartego korzenia chrzanu
- 10 dag kiełbasy wędzonej
- 10 dag żeberek
- 10 dag boczku
- 3 łyżki śmietany
- 1 surowe jajko
- 1 płaska łyżka mąki
- 2 gotowane jajka
- sól do smaku

Sposób przygotowania:
Bezpośrednio po udoju, mleko przecedza się i jeszcze ciepłe wlewa do wykwaszonego garnka. Jeżeli nie ma takiego garnka, to należy dolać serwatkę lub maślankę żeby mleko skwasiło się w ciągu jednego dnia. Na drugi dzień z wierzchu zbiera się śmietanę, a wszelkie mleko podgrzewa przez 5 minut na płycie kuchennej. Ogrzany garnek odstawia się na około godzinę do momentu kiedy twaróg "wyjdzie" na wierzch. Wybity twaróg zbiera się sitkiem, wlewa do worka tetrowego i zostawia do ocieknięcia. Po odciekneciu otrzymuje się ser i serwatkę z drobinami twarożku.
Do garnka z serwatką wrzuca się umyte, surowe kawałki żeberek wieprzowych i gotuje na wolnym ogniu około 1 godziny. W tym czasie czyści się i obiera korzeń chrzanu a następnie trze się po na tarce jarzynowej na średnich oczkach. Na patelni smaży się do zarumienienia pokrojoną w kostkę kiełbasę, boczek i krzaczo do wywaru razem z mięsem z ugotowanych żeberek. Gotuje się chwilę doprawiając solą. Następnie dodaje się utarty chrzan i gotuje przez kolejne 5-7 minut. Do śmietany dodaje się mąkę i surowe jajko, dokładnie rozbija, dodaje ciepłego wywaru i po wymieszaniu tak przygotowaną zaklepkę dodaje do zupy. Zupę zagotowuje się i odstawia. Na talerzu układa się pokrojone w ćwiartki, ugotowane na twardo jajka i zalewa zupą.

Kugiel z Przedborza - produkt certyfikowany

Składniki:
- 3-4 kg ziemniaków
- 2kg karkówki lub żeberek
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- sól 2 łyżeczki
- pieprz (wedle uznania)

Sposób przyrządzenia:
Mięso pokroić w dużą kostkę, żeberka w paski po 2-3, obrać ziemniaki, zetrzeć ręcznie lub maszyną, cebulę i czosnek też zetrzeć. Wszystko należy wymieszać, czyli ziemniaki, cebulę, czosnek, dodać sól i pieprz, wrzucić do tego mięso, wymieszać i przełożyć do odpowiednio wielkiego naczynia i włożyć do piekarnika na 3,5 godziny, temperatura 175 °C, pierwsze dwie godziny z pokrywką, potem odkryć.

Uwagi:
Przepis prosty, robi się szybko, tylko trzeba poczekać, bo taka ilość surowych ziemniaków piecze się bardzo długo.

Jagnięcina ze Świniarki - produkt certyfikowany

Składniki:
- 2 kg mięsa jagnięcego (udziec, comber, łopatka)
- 20 dag marchwi
- 20 dag selera
- 20 dag pietruszki
- 20 dag pora
- główka czosnku
- łyżeczka tymianku, bazylii, majeranku, czabru, oregano, rozmarynu i ziela angielskiego

Sposób przygotowania:
Po udoju tuszka jagnięca obowiązkowo musi przejść przez okres stężenia trwający około 24 godzin. Po ustąpieniu stężenia następuje okres dojrzewania mięsa który, w zależności od temperatury otoczenia, może trwać 1-2 dni. Cała tuszka przechowywana jest w naczyniu kamionkowym w chłodnym, ciemnym pomieszczeniu w temp. Ok 4°C. Następnie jagnięcinę obiera się z błon, tłuszczu i porcuje. Przygotowane porcje mrozi się lub przygotowuje do spożycia.
Opłukane mięso obkłada się marynatą z wymieszanych, utartych na dużych oczkach warzyw, posiekanego pora, zioł i przyprawy. Obłożone marynatą mięso układa się w kamionce i odstawia w chłodne miejsce na 24-48 godzin. Następnie całość przekłada się do brytfanny i wstawia do pieca o temp. 250°C. Po 10-15 minutach zmniejsza się temperaturę do 180°C i piecze około 1.5 godziny podlewając wodą. Mięso można też piec w rękawie do pieczenia. Gorącą jagnięcinę podaje się z kaszą, ziemniakami lub pieczywem. Cechą charakterystyczną potraw z mięsa Świniarki jest to, że pełnię smaku uzyskuje się wyłącznie z mięsa gorącego. Mięso Świniarki jest bardzo smaczne, jędrne, delikatne, w smaku zbliżone do dziczyzny. Ze względów dietetycznych mięso jagnięce jest bardzo zdrowe, gdyż nie zawiera cholesterolu i jest praktycznie bezłuszczowe. Dzięki temu, że mięso Świniarek ma bardzo charakterystyczny smak i zapach, czasami trudno uwierzyć, że jest to mięso owcze. Żeby uzyskać takie mięso starsze baranki, które osiągnęły dojrzałość płciową, trzeba ubijać jedynie jesienią i zimą. Mięso młodych zwierząt jest smaczne przez cały rok.

Piernik warciański z marchwią - produkt lokalny

Składniki:
- 4 jaja
- 2 szklanki mąki
- 2 szklanki cukru
- 1 szklanka oleju
- 2 szklanki drobno utartej marchwi
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sodki
- 1 opkowanie przyprawy do piernika
- orzechy i rodzynki

Sposób przyrządzenia:
Jajka z cukrem dokładnie zmiksować, wlać olej i dalej miksując dodawać kolejno mąkę, proszek, sodkę i przyprawę do piernika, dodać marchew, całość uciera się na jednolitą masę. Piec w piekarniku około 1 godziny.

Piernikowa chatka znad rzeki Mrogi - produkt certyfikowany

Składniki:
- mąka pszenna
- mąka żytnia
- jaja (najlepiej od kur wolnochodzących)
- miód
- woda
- masło
- cukier
- przyprawa piernikowa bądź odpowiednio dobrane ilości cynamonu, imbiru, ziela angielskiego, anyżku i kolendry
- lukier do ozdobienia i sklejenia elementów chatki przygotowuje się z wody i cukru

Sposób przyrządzenia:
Cukier rumieni się w garnuszku na ciemnobrązowy kolor, zalewa odrobiną wody i ponownie zagotowuje. Do karmelu dodaje się miód, masło, jaka, przyprawę piernikową, mieszza i odstawia do przestudzenia. Do tak przygotowanej i przestudzonej masy dokłada się mąkę i zarabia czasto tjkie jak na kruche spody. Rozwalkowuje na stolnicy na grubość 1 cm i wycina różne kształty jakie są potrzebne do złożenia chatki. Następnie wycięte elementy rozkłada się na blaszki i piecze na złoty kolor.
Z upieczonych i wystudzonych elementów składa się chatkę. Do łączenia elementów chatki oraz do jej ozdobienia wykorzystuje się lukier. Aby go przygotować łączy się wodę z cukrem i gotuje aż powstanie "nitka", wtedy odstawia się masę do wystygnięcia. Następnie masę ucieraj się do momentu kiedy zrobi się biała i zgęstnieje.

Powidła śliwkowe łowickie - produkt certyfikowany

Składniki:
- śliwki węgierki łowickie
- cukier

Sposób przygotowania:
Najlepszą odmianą śliwki do przygotowania powideł, ze względu na dużą zawartość cukru i łatwość w oddzielaniu od pestek jest śliwka węgierka tzw. łowicka. Śliwki powinny być zbierane w końcowej fazie dojrzałości, gdy owoce są już lekko pomarszczone, są wtedy najbardziej słodkie, szybko ulegają rozgotowaniu. a do powideł nie trzeba dodawać wiele cukru. Śliwki, z których mają być robione powidła muszą mieć mocno bursztynowy mięższ bez tzw. Szarki oraz łatwo odchodzącą pestkę.
Po dokładnym umyciu i usunięciu owoców zepsutych, niedojrzałych lub uszkodzonych śliwki są drylowane, czyli pozbawiane pestek. Następnie wydrylowane śliwki są częściowo rozdrabniane i umieszczane w warzelniannych kotłach otwartych, gdzie są gotowane tylko przez pół godziny. Tak krótki czas gotowania wpływa na zachowanie w powidłach kawałków owoców ich smaku i wartości odżywczych. Wstępnie podgotowane śliwki odparowuje się w wyparce próżniowej do osiągnięcia wymagnej konsystencji. Dopiero wówczas dodaje się odpowiednią ilość cukru zależną od „słodkości" użytych śliwek i dokładnie miesza. Gotowe, gorące powidła rozlewane są do słojów i automatycznie zamykane wieczkami z tzw. buttonem. Dzięki wysokiej temperaturze słoiki zamykają się szczelnie.

Ratafia malinowa z Nagawek - produkt certyfikowany

Składniki:
- owoce miękkie (czarne jagody, poziomki, truskawki, wiśnie, porzeczki, czarny bez, maliny)
- rum
- spirytus rozcieńczony
- woda
- cukier

Sposób przyrządzenia:
Wybieramy zdrowe, dojrzałe owoce i płuczemy je w wodzie. Wsypujemy do szklanego naczynia stosownej wielkości. Zalewamy spirytusem rozcieńczonym wodą i zostawiamy w miejscu ciemnym i ciepłym. W miarę dojrzewania poszczególnych owoców czynność powtarzamy dosypując je do naczynia z zalanym już owocami. Po dodaniu ostatnich owoców sezonowych dokładamy niewielką porcję cukru i wlewamy trochę rumu (dawniej dodawano araku). Czekamy około pół roku (tradycyjnie do Wielkanocy) i zlewamy nalewkę z nad owoców. Jeśli jest taka potrzeba minimalnie dosładzamy. Filtrujemy, zlewamy do naczynia szkalnego i odstawiamy w ciemnym miejscu do czerwca, czyli do czasu kiedy pojawią się owoce, od których rozpoczęliśmy tworzenie naszej nalewki. Jeszcze raz filtrujemy i przelewamy do ciemnych butelek. We wrześniu możemy spróbować, a na następną Wielkanoc będzie pyszna!

Nalewka imbirowo-cytrynowa "Łzy świętej Eufemii" - produkt lokalny

Składniki:
- cytryny
- imbir
- spirytus rozcieńczony wodą
- miód
- cukier
- kardamon.

Sposób przygotowania:
Wybrać dorodne, świeże korzenie imbiru, obrać je i pokroić w plasterki. Wybrać cytryny, soczyste o cienkiej skórce, umyć je w zimnej wodzie, a następnie w gorącej, pokroić je w ósemki. W kolejnym etapie produkcji należy wsypać imbir i cytryny do naczynia szklanego stosownej wielkości i zalać wódką z rozcieńczonego spirytusu. Następnie trzeba dodać miód, najlepiej lipowy i kardamon w ziarnkach. Odstawić roztwór na sześć miesięcy do ciemnego miejsca ze stałą temperaturą. Następnie zlać płyn i przefiltrowany odstawić na dwa tygodnie. Po tym czasie jeszcze raz przefiltrować i przelać do ciemnych butelek. Po roku od chwili nastawienia można już próbować, choć najlepszy smak nalewka osiąga po dwóch latach.

GOSPODARSTWA BIORĄCE UDZIAŁ W KONKURSIE *ZŁOTA GRUSZA - NAJLEPSZE GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO*, w których goście mogą skosztować lokalnej kuchni:

Adolfów, ***LETNISKO ROZALIA,*** ul. Piaskowa 9, J.Kosiorek, tel. 665325768,
- ***sery, twarogi***

Bałdrzychów 44a, ***OWCZARENKA***, M. Stawiszyńska, tel. 436782186; 726786675, owczarenka44@wp.pl,
- ***jagnię pieczone, tradycyjne wędliny***

Barkowice Mokre, ***Kamyk***, ul. Działkowa 48, A. Kozlik, tel. 508239094, ewa.kozlik1@wp.pl,
- ***pyzy z mięsem, pierogi z grzybami***

Bogusławice 17, B. Sulikowski, tel. 791236145, sulikbanan@wp.pl,
- ***krokiety, zalewajka***

Bogusławice 19, M. Kopińska, tel. 505870310, mkopinska@tlen.pl
- ***sery, gęś owsiana,***

Chróścin 2, A. Tuz, tel. 601153765, ntuz@interia.pl,
- ***kluski na chadrze, parowane ziemniaki***

Dąbrówka 13, T. Purgal, 447560290; 667401607, udanelato@onet.pl,
- ***kulebiak, chłodnik, pampuchy***

Dłutówek 12, ***Dolina Koni***, W. Śpionek, tel. 60267822 1,
- ***kluski parowane z jagodami***

Dzietrzniki 218, ***STAJNIA U PRZYSTAŃCA***, tel. 438412629; 695946238, maciej01405@wp.pl,
- ***kuchnia domowa***

Krzeczów, ul, Wczasowa 2, ***RANCZO NAD WARTĄ,*** Z. Sosnowski, tel. 504006917; 608333712,
- ***ryby wędzone***

Galewice, ul. Konopnickiej 67, ***JAGODA,*** M. Borowska, tel. 627838517, magda_borowska@onet.eu,
- ***naleśniki z owocami i serem***

Golesze Parcela 21, ***LEŚNY DWOREK***, E. K. Kluzowscy, tel. 691655213, kluzowscy@neostrada.pl,
- ***potrawy z dziczyzny***

Golice,40, A.H. Olejniczakowie, tel. 601420083; 609109950, holejniczak20@wp.pl
- ***kaczka na dziko, placki na sodce***

Góra Bałdrzychowska-Kolonia 1, D. Goral, tel. 607602545,
- ***kuchnia domowa, dania z grzybów***

Kamieniec 2, B. Gustavsson, tel. 447577334, bjgustavsson@onet.eu
- ***kuchnia domowa, sery***

Karolinów, ul. Główna 133, Jola J.,W. Wojtaszek, tel. 697981077; witekwojtaszek@wp.pl,
- ***zupa jagodowa***

Konstantynów 20, J.'i S. Zwierzchowscy, tel. 447561041,
- ***chleb z pieca kaflowego, nalewka piliczanka***

Królowa Wola 196, ***KOŃSKA ZAGRODA***, R.J. i M. Adamczewscy, tel. 604137658, 504555304, konskazagroda@op.pl, - ***pierogi***

Łaszczniki 62, ***MIODOWY RAJ***, R. Woynarowski, tel. 468380261; 603982536 roman1503@o2.pl,
- ***miody***

Łęg Ręczyński 45, ***GAJÓWKA NAD PILICĄ***, R. Kalicki, tel. 447323829; 694408885, kalicki@pilica.net.
- ***kugiel, wędliny i przetwory z dziczyzny***

Napoleonów 6/7, ***NAPOLEOŃSKA ZAGRODA,*** A. Ostrowska, tel. 609450764 nz@napoleonskazagroda.pl,
- ***prosiak z ogniska, ryby wędzone***

Nieborów 233, ***STAJNIA U KOWALA,*** R. Ciuk, tel. 468385518; 501148284,stajniaukowala@o2.pl
- ***zupa kowboja***

Mieleszynek 18, ***NA GROBLI,*** P. Lasota, tel. 627836661; 60572544,
- ***pierogi z grzybami i kapustą***

Orzeł Biały 15, ***POD LASEM***, J. Bobrowska, tel. 438264114; 665379660,
- ***pstrąg wędzony, gołąbki z mięsem***

Pustkowie 4, ***PUSTKOWIE***, D.W. Matkowscy, tel.508280727, agromart@poczta.onet.pl,
- ***kuchnia kresowa, kotlet po Sarsku***

Radzice Małe 32, W. Zagdański, tel. 483756428,
- ***pierogi tradycyjne***

Skoczylasy 41, ***Brzozowy Gaj***, B. Depta, tel. 606885820, basiadepta1@wp.eu,
- ***zupa chrzanowa, prażuchy z kapustą***

Siedlątków 19, ***Leśna Dolina***, K.Juda tel. 609228944,
- ***smalec domowy***

Tkaczewska Góra 4, ***SYNOWCÓWKA***, tel. 607540664, synocowka@op.pl,
- ***kartacze, kredle, placki ziemniaczane***

Zakościele 67, ***NOWY DWÓR***, A. Płoszyńska, tel. 447101192; 608636712, ploszynscy@o2.pl,
- ***krokiety, zalewajka***

Zalesie 15A, J.L. Adamczyk, tel. 661 122 000 ladamczyk10@wp.pl,
- ***potrawy z ryb***

GOSPODARSTWA AGROTURYSTYCZNE

Adolfów, ***LETNISKO ROZALIA,*** ul. Piaskowa 9, J.Kosiorek, tel. 665325768
Aleksandrów 55, G. Kaczprzyk, tel. 447560134
Aleksandrów Łódzki, ul. Ludowa 6/1, J. Brzostowski, tel. 422766044; 604860739
Antoniówka 42, M. Pawlak, tel. 447573445
Bałdrzychów 44a, ***OWCZARENKA***, M. Stawiszyńska, tel. 436782186; 726786675
Bałdrzychów 62, J. Trzepieciński, tel. 663132316
Bałdrzychów 66, R.H. Wawrzyniakowie, tel. 436782067
Barkowice, ul. Widok 130, R. Borusławski, tel. 502863382
Barkowice Mokre, ***KAMYK***, ul. Działkowa 48, W.,A. Kozlikowie, tel. 446102833; 500408895
Barkowice Mokre, ***POD LASEM***, ul. Główna 39, A. Zielonka
Będzelin, ul. Grzybowa 16, A. Kwiatkowska, tel. 447148259; 501594550
Bogusławice 17, M. Sulikowska, tel. 447321397; 791236145
Bogusławice 19, M. Kopińska, tel. 447321396; 505870310
Borki Lipkowskie 4a, ***KATARZYNKA***, tel. 503348553
Borowiny 34, C. Walczak, tel. 606123308
Borszewice Cmentarne 10, ***RANCZO HUCLANDIA***, J. Banasiak, tel. 436751328; 607508988; 693609930; 607408498
Brodnia 17, ***ZŁOTA ORDA,*** N. Śniadowska, tel. 436781653
Brodnia 35, ***TOPOLA,*** K. Jóźnik, tel. 436781972
Brodnia 72, J.,M. Sobczakowie, tel. 436781903
Brodnia Kolonia 10, ***CICHA ZATOKA,*** J. Bukowska, tel. 436781896
Bronisławów 25a, ***HUZAR,*** H. Rosak, tel. 427194940; 602781514
Broniczyn 11, ***POD WIMMIK,*** B.E. Binkowie, tel. 438293638
Brudnów II 11, H. Dębowski, tel. 608618820; 436780640
Brudnów 5, ***TARTAK,*** E. H. Dębowscy, tel. 608618820
Brzeg 111, ***NAD JEZIOREM,*** A. Grzybowska, tel. 436781861
Brzeziny 10, ***NAD PROSNĄ,*** J. Bielewska, tel. 627838305
Brzozów 53, M. Staniliewicz, tel. 468322630
Buczek, ***STOKROTKA***, ul. Słoneczna 18, A. Kilańczyk, tel. 601431902
Budy Grabskie 45, K. Walczak, tel. 515699095
Budy Grabskie 57, ***U PRZYGOCKICH***, K. Przygodzki, tel. 468331418
Cesarka 3, A.W. Szczepaniakowie, tel. 427199535
Chełsty 48, ***KOT-KA*** K.,A. Kotlińscy, tel. 447577312; 691720242
Chlebów 3, ***BUMERANG***, J.K. Poks, tel. 468316279
Chociszew 49a, G. Kowalik, tel. 427186228
Chojnata 25, B. Bahrynowska, tel. 468317340; 696087713
Chojne, ul. Główna 15, K. Kałuziak, tel. 438274153; 603772231
Chorzew 66a, ***POD BRZÓZKĄ***, B.,C. Kędzia, tel. 438868307; 692603084
Chróścin 12, A.Tuz, tel. 627836576; 601153765
Ciosny 20, B. Palmowski, tel. 427155617
Ciosny 29, S. Kubiak, tel. 427155598
Czastary, ***POD LASEM***, ul. Zachodnia 89, M.,A. Szymankowie, tel. 627843136
Czekaj 1, ***EKO-AGRO***, tel. 791517128
Dąbrowa nad Czarną, ***STARY MŁYN***, tel. 447569015; 509707490
Dąbrówka 4, A. Szymczak-Szymaniak, tel. 447560276
Dąbrówka 13, T. Purgal, 447560290; 667401607
Dąbrówka Strumiany 8, S.,B. Stańczykowie, tel. 427178075
Dąbrówka Wielka 31, I. Stańczyk, tel. 427178302
Dąbrówka Wielka, ***STAJNIA MALINKA***, ul. Wczasowa 7, L. Lufniak, tel. 507955526; 606591905
Dłutówek 12, ***DOLINA KONI***, W. Śpionek, tel. 446340350; 602678221
Dłutówek 14, ***STAJNIA MARCINY***, tel. 602244133; 602424225
Domaniewice 1, ***SAFARI***, M. Kowalski, tel. 486742325; 696118424
Draby 24, ***Wiktorówka,*** S. Kabala, tel. 609317648
Drobnice 140, H. Dubecka, Stara Wieś, tel. 698368233
Dzierlin 85, E.-R. Malczyk, tel. 438225337; 502784289
Dzierżązna 38, ***POD AKACJAMI,*** Z. Hauke, tel. 427178487; 501331212
Dzierżązna 41, J. Jarota, tel. 427156346; 604 348488
Dzietrzniki 218, ***NAD STRUGĄ***, tel. 438412629; 695946238
Felików 25b, J. Telus, tel. 512150067
Felinów 8, H. Zjawińska, tel. 500495895
Felinów 8a, B.,J. Podgórniakowie, tel. 468432421
Felinów 14, E. Kempa, tel. 438423348; 603970785
Fryszerka, ul. Krokusowa 15, U. Stachowska, tel. 507743143
Gadki 3, Rybaczówka, tel. 446311944; 609666465
Gajewniki 2, ***AGRO-AVES,*** A.A. Kubikowie, tel. 438244035; 602242296; 601360366
Galewice, ul. 25-lecia PRL 5, M.K. Łuczakowie, tel. 627838057; 627841513
Galewice, ul. M. Konopnickiej 67, ***JAGODA,*** M. Borowska, tel. 627838517
Galewice, ul. M. Konopnickiej 88, ***PODKOWA,*** M.,D. Góralscy, tel. 627838140
Gapinin 12, R. Badura, tel. 447564219
Głaz 5, ***DOM WCZASÓW DZIECIĘCYCH***, tel. 627838708
Głuchów, ul. Słoneczna 25, Z. Popek, tel. 468157148
Gola 1, ***GOŚCINIEC NAD PROSNĄ,*** M. Mączka, tel. 512337825; 501423856
Golesze Parcela 21, ***LEŚNY DWOREK***, E. K. Kluzowscy, tel. 691655213
Golice 40, A.H. Olejniczakowie, tel. 601420083; 609109950
Góra Bałdrzychowska-Kolonia 1, D. Goral, tel. 607602545
Górka, K. Ociepa, tel. 43272206; 787455248
Góry Prusinowskie 20, J. Wawrzyniak, tel. 438215128; 504480083
Grabiszew 1, ***U HANI,*** tel. 601817231
Grobla 1, ***KAROYNAL,*** L.I. Pawłekoszkowie, tel. 605071630
Grodzisk 4, ***OSTOJA***, tel. 507421393; 468746252
Inowłódz, ul. Brzustowska 36, M. Graj, tel. 447101191
Inowłódz, ul. Św. Idziego 12, D. Kiełczewska, tel. 447101180; 605552110
Janików, T. Prasał, tel. 468747266
Jawor Kolonia 16a, A. Ziółkowska, tel. 447561656
Joachimów Mogiły 2, E. Szwarocka, tel. 468380249
Joachimów Mogiły 47, ***HALIN,*** M. Sikorska, tel. 486380246; 695052189
Joachimów Mogiły 49, ***U LEŚNICZEGO***, J. Liński, tel. 468380366; 502682805
Józefina 2, ***OŚRODEK ANIA,*** A. Bakalarska, tel. 426762222; 880148366
Kajdas 1, B. Gibas, tel. 438423340
Kajetanów 22, ***SAMURAJ***, T. Jarosz, tel. 601509534
Kamieniec 2, B. Gustavsson, tel. 447577334
Kamion 41, ***RANCZO ZA MOSTEM,*** M. Matyja, tel. 438422589; 606403154
Karolinów, ul. Główna 133, Jola J.,W. Wojtaszek, tel. 697981077; 601872731
Karwice 2a, L. Kocemba, tel. 447541427
Karwice 58b, E. Nowak, tel. 447541058
Katarzynopole 40, M. Marecka, tel. 438423309; 609672582
Kiki 31, ***KIKI***, tel. 661253515
Klatka 1, ***KONICZYNKA***, I. Pakula, tel. 627843390; 604438501
Kolonia Głowa 43,***STAJNIA GALOPADA***, A.Boruta-Michalak, tel. 427155567; 609028012
Kolonia Ldzań 16, T. Jurek, tel. 436772213; 603700705
Kolonia Krzemieniewice 5, G. Piucienink, tel. 446818131; 515168139
Kolonia Szczercowska 4a, ***STAJNIA ELDORADO***; tel. 446318010
Kołacin 84, ***POD RÓŻĄ***, tel. 46874 1474
Kołacinek 22, J.W. Węgrzynowscy, tel. 468747670
Konary 64, M. Kubus, tel. 247221924; 692257980; 662534598
Konstantynów 20, J. i S. Zwierzchowscy, tel. 447561041
Kotków 9, R. Sobieszek, tel. 446818106
Kotowice, ***RANCZO KAUBUJA PLUS,*** G. Kietla, tel. 427155006; 607478120
Kozłowiec 12, J.M. Zuber, tel. 608881194
Kraczynki 6, I.P. Lipińscy, tel. 607994370
Kraczynki 32, J. Murawiak, tel. 436790296
Kraśnica 119a, W.Skompski, tel. 607603307
Królowa Wola 22, W. Burchardt, 447101450, 608395671
Królowa Wola 196, ***KOŃSKA ZAGRODA***, R.J. i M. Adamczewscy, tel. 604137658, 504555304
Królowa Wola 22, W. Wczasowa 2, ***RANCZO NAD WARTĄ***, Z. Sosnowski, tel. 504006917; 608333712
Krzeczów, ul. Wieclawska 2, A. Okrasa, tel. 438421510
Krzęte 1, ***GOŚCINIEC POD LASEM***, A. i M. Wrzesińscy, tel. 438423661; 607984818
Krzętów, ul. Dolna 3, ***CHATA U BRATA***, A. Liczberski, tel. 447871858
Krzętów, ul. Dolna 33, ***ALEX,*** A. Jędrzejczyk, tel. 447871963
Krzętów, ul. Dolna 60, ***U JANKO,*** J. Piskorczyk, tel. 447871833
Krzętów, ul. Dolna 80, ***NAD PILICĄ***, U. Baranowska-Pietruczuk, tel. 447871948
Krzętów, ul. Górna 58a, P. Bakalarz, tel. 447871846
Krzętów, ul. Stodolna 2, E. Kucharzewska, tel. 447871907
Krzętów, ul. Tysiąclecia 15, ***U ZOSI***, Z. Liczberska, tel. 447871968
Kurzjamą 9, ***POD AKACJAMI***, A. Jóźwiak, tel. 632734386; 692880878
Kuśnie 5, ***OŚRODEK JEŹDZIECKI KUSNIE***, tel. 438283125; 501191744
Kwiatkówek 24, ***OBERŻA NA PROGU TUMU***, tel. 609623792
Łaszczniki 62, ***MIODOWY RAJ***, R. Woynarowski, tel. 468380261; 603982536
Łask, ul. Rzeczna 2, ***CHATA PRABABCI,*** J. Denys, tel. 426846370; 606357852
Lawiana 17, A.W. Pęciak, tel. 608495899
Lawiana 19, M.,K. Kolasa, tel. 438425277; 669043530
Łaznowska Wola, ul. Południowa 97, W. Świstak, tel. 447195365; 505089157
Łęczno 67, ***PRZY LESIE***