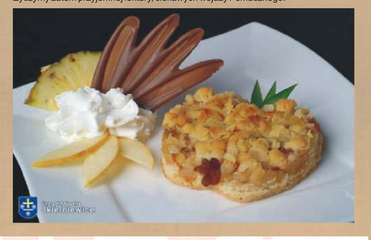
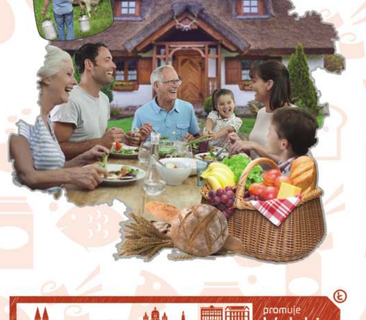
Szanowni Państwo,

z prawdziwą przyjemnością polecamy Państwu mapę stanowiącą swoisty przewodnik po województwie łódzkim - oryginalny, bo ukazujący tę jego stronę, która wciąż czeka i zasługuje na odkrycie.

W turnieju rozwoju cywilizacyjnego pojęcie 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 hipermarketach.
A jednak dawne tradycje, zwłaszcza dotyczące potraw, wciąż są żywe wśród mieszkańców wsi. To Polska, która wciąż piecze chleb własnej roboty, podaje samodzielnie ubite masło na liściu chrzanu, robi domowe kiełbasy, wędzi szynkę w dymie i jałowcu, 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 stosowności poszczególnych regionów, tworzących różnorodną i bogatą mozaikę całego województwa łódzkiego.
Wypoczywając w naszym województwie, warto wziąć przy okazji udział w licznych świętach regionalnych, których kalendarium też znajduje się na naszej mapie. Jest ich mnóstwo: Święto Truskawki, Święto Ziemniaka, 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.
W trosce o zachowanie tradycji kulinarnych naszego kraju powstała lista produktów tradycyjnych. Województwo Łódzkie może poszczycić się 85 produktami wpisanymi na tę listę, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zapraszamy do zapoznania się z zarejestrowanymi już produktami oraz do przyrządzenia pysznych potraw w domu. Zachęcamy także do odświeżenia wspomnień i starych rodzinnych książek kucharskich, bo może znajdą się tam przepisy, którymi warto się pochwalić i zachować je dla przyszłych pokoleń.
Życzymy zatem przyjemnej lektury, ciekawych wojaży i smacznego!



ISBN 978-83-60901-79-3
PUBLIKACJA BEZPŁATNA
ŁÓDŹ 2016
Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego
Departament Kultury i Turystyki, Sportu i Turystyki
Wydział Turystyki, ul. Piotrkowska 8, 90-051 Łódź
www.dkt.pl
www.turystykalodzkie.pl
www.facebook.com/turystykalodzkie
Materiał kartograficzny: Departament Geodezji i Kartografii, Wydział Wojewódzkiego Ośrodka Dokumentacji Geodezyjnej i Kartograficznej, ul. Sobieskiego 8, 90-051 Łódź, www.pcm.pl
Materiał fotograficzny: na podstawie Produkty tradycyjne Województwa Łódzkiego, Departament Kultury i Turystyki, Sportu i Turystyki, ul. Piotrkowska 8, 90-051 Łódź, www.dkt.pl
Materiał zdjęciowy: przez pracowników Departamentu Kultury i Turystyki, Sportu i Turystyki, www.facebook.com/turystykalodzkie, www.geoportal.com.pl, www.kalendarium.com.pl, Kalendarzem Województwa Łódzkiego, Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Łódzkiego, Instytutem Ogrodnictwa w Skierniewicach, Zespołem Parków Krajobrazowych Województwa Łódzkiego, Zespół Parków Tematycznych w Arturówku



Redakcja: Departament Kultury i Turystyki, Sportu i Turystyki
Departament Kultury i Turystyki, Sportu i Turystyki
Wydział Turystyki, ul. Piotrkowska 8, 90-051 Łódź
www.dkt.pl
www.turystykalodzkie.pl
Materiał kartograficzny: Departament Geodezji i Kartograficznej, Wydział Wojewódzkiego Ośrodka Dokumentacji Geodezyjnej i Kartograficznej, ul. Sobieskiego 8, 90-051 Łódź, www.pcm.pl
Materiał fotograficzny: na podstawie Produkty tradycyjne Województwa Łódzkiego, Departament Kultury i Turystyki, Sportu i Turystyki
Materiał zdjęciowy: przez pracowników Departamentu Kultury i Turystyki, Sportu i Turystyki, www.facebook.com/turystykalodzkie, www.geoportal.com.pl, www.kalendarium.com.pl, Kalendarzem Województwa Łódzkiego, Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Łódzkiego, Instytutem Ogrodnictwa w Skierniewicach, Zespołem Parków Krajobrazowych Województwa Łódzkiego, Zespół Parków Tematycznych w Arturówku
ISBN 978-83-60901-79-3
PUBLIKACJA BEZPŁATNA
ŁÓDŹ 2016

OD REDAKCJI

„Kulinarne Szlaki Regionu Łódzkiego" to publikacja, w której zgromadziliśmy informacje na temat potraw regionalnych, lokalnych swiąt związanych z tymi specjalami 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 udało się zebrać i umieścić na mapie, są dostępne w podanych miejscowościach. Trzeba ich szukać w gospodarstwach, niektórych sklepach, na jarmarkach i festynach.
Opisy, historię i sposób przyrządzania produktów, które znalazły się na liście produktów tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi znajdą Państwo na stronie Ministerstwa, www.minrol.gov.pl w zakładce lista produktów tradycyjnych.
Pragniemy, aby kolejne wydania były bogatsze w informacje, obszerniejsze iaktuali. Dlatego prosimy o pomoc w gromadzeniu materiałów. Jeśli ktoś sam wytwarza jakiś niepowtarzalny, jedyny w swoim rodzaju produkt lub zna innych wytwórców, niejaką adresy, gdzie można takowy kupić, niech napisze do nas na adres: Wydział Turystyki Departamentu Kultury i Tyrystyki, Sportu i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego Województwa Łódzkiego, 90-051 Łódź, al. Piłsudskiego 8, e-mail: 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 wybrane przepisy potraw z różnych stron naszego regionu.

Jagnięcina ze Świniarki

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, cząbru, oregano, rozmarynu i ziela angielskiego

Sposób przygotowania:
Po uboju 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. od 0-4°C. Następnie jagnięcine 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, ziół 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.
Cecha 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 beztłuszczowe. 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 jesienią i zimą. Mięso młodych zwierząt jest smaczne przez cały rok.

Gęś owsiana z Bogusławic

Składniki:
- tuszka gęsi owsianej
- podroby z gęsi: żołądek, serce, wątróbka
- 20 dag mięsa wieprzowego
- przyprawy: majeranek, pieprz ziołowy, rozmaryn, sól
- czosnek
- natka pietruszki

Sposób przyrządzenia:
Tuszkę gęsi wyłuszczuje się z kości, odcina szyjkę i skrzydła. Korpus gęsi naciera się ziołami (majeranek, pieprz ziołowy, rozmaryn, sól i czosnek). Tak przygotowaną gęś nacina się na 1 dzień w chłodnym miejscu. Farsz przygotowuje się z żołądka, serca, wątróbki gęsiej oraz mięsa wieprzowego, natki pietruszki i przyprawy. Tuszkę nadziewa się farszem i ściśle zwija. W zależności od wielkości tuszki, piecze się ok. 1,5 godz.

Kiełbasa nadolska tradycyjnie wędzona

Składniki:
- mięso wieprzowe
- jelito wieprzowe
- czosnek
- sól, pieprz, liść laurowy

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, olcha oraz drzew owocowych typu: śliwka i wiśnia. Mięso należy posolić i zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mieli się je przez maszynkę z siatką o grubych oczkach, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się, tak aby stała się jednolitą masą. Po wyrobieniu, mięsną masę nakłada się do jelita za pomocą odpowiedniej maszynki. Tak przygotowaną, surową kiełbasę wkłada się do wędzarni i wędzi do momentu, aż uzyska ładny, brązowy kolor. Po uwędzeniu wędlinę parzy się od 7 do 10 minut. Po parzeniu wyrób jest gotowy do spożycia.

Jordanowska kiełbasa jałowcowa

Składniki:
- mięso wieprzowe klasy I i II
- peklosól
- jelito wieprzowe
- pieprz czarny, ziołowy, jałowiec
- woda

Sposób przyrządzenia:
Mięso I i II klasy miesza się z peklosolą i umieszcza w metalowych pojemnikach. Do tzw. lagi dodaje się wody jordanowskiej i pozostawia do leżakowania. Wyjęte z lagi mięso przepuszcza się przez maszynę do rozdrabniania, a następnie miesza się je ręcznie lub w mieszalce z przyprawami. Tak przygotowane jest ponownie peklowane. Po upływie 1–2 dni mięso jest gotowe i można odpowiednimi porcjami napełniać wcześniej przygotowane jelita wieprzowe, tworząc tzw. wianki. Tak przygotowaną kiełbasę wiesza się na metalowych drążkach w pobliżu wędzarni, gdzie temperatura powietrza przewyższa pokojową i pozostawia na kilka godzin. Wędzenie odbywa się w tradycyjnej wędzarni z paleniskiem, opalanej drewnem bukowym, dębowym i olchowym. Podczas wędzenia do paleniska dodaje się owoce jałowca.

Pasztetowa z Nadolnej w pętkach

Składniki:
- wieprzowe skórki
- jelito
- podgardle
- bułki pszenne
- rosół wieprzowy
- cebula
- jajko
- pieprz
- gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:
Bułki zalewa się rosołem wieprzowym i zostawia żeby namokły. Podgardle kroi się na mniejsze części tak aby weszły do maszynki do mielenia. Skórki wieprzowe sparza się gorącą wodą. Wątrobę kroi w plastry i sparza podobnie jak skórki. Cebulę obiera i kroi się na mniejsze części. Tak przygotowane składniki kręci się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i napycha we wcześniej wymoczone jelita wieprzowe. Pęta pasztetowej parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–950C. Po upływie tego czasu pętę wyjmuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu ostudzenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Nadolski boczek tradycyjnie wędzony

Składniki:
- surowy boczek
- woda na lagę
- czosnek
- sól
- pieprz
- liść laurowy
- rozmaryn
- ziele angielskie

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia boczku używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, olcha oraz drzew owocowych typu: śliwa i wiśnia. Do przegotowanej wody dodaje się przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek, rozmaryn. Wodę z przyprawami soli się do momentu, aż wrzucone do naczynia surowe jajko (wcześniej wyparzone) samodzielnie wypłynie na powierzchnię wody. Do tak przygotowanej w naczyniu emaliowanym lagi wkłada się surowy boczek na okres 21 dni. Po upływie tego czasu, boczek wyjmuje się i wkłada do czystej, zimnej wody na 24 godziny do odmoczenia. Następnie wyjmuje się i osusza, po czym zawiesza na sznurze typu zgrzap na drewnianym drążku w małej szafowej wędzarni. Boczek wędzi się do uzyskania złotego koloru w wędzarni opalanej drewnem liściastym. Po uwędzeniu boczek wkłada się na około 1 godzinę do wrzącej wody, a następnie studzi, wieszając go na drewnianym drążku w chłodnym pomieszczeniu.

Kapusta z grochem

Składniki:
- kapusta biała
- groch
- cebula
- słonina
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:
Oczyszczoną kapustę szatkuje się ręcznie krajaliną, sól a następnie dobrze ubija w beczkach dębowych. Tak przygotowaną kapustę pozostawia się w temp. 18°C na dwa dni. Po dwóch dniach beczkę przenosi się do chłodniejszego pomieszczenia o temp. 8–10°C. Proces kwaszenia kapusty trwa w takich warunkach 21 do 30 dni. Czas kwaszenia zależy również od wielkości naczynia jest bowiem różnica czy kapusta jest kwaszona w 10 litrowym kamiennym garnku czy 120 litrowej drewnianej becz-ce. W większym naczyniu proces kwaszenia trwa o kilka dni dłużej. Wcześniej zebra-ny i wysuszony groch namacza się w zimnej, przegotowanej wodzie przez około 12 godzin. Uksiona kapustę gotuje się do zmięknięcia. Oddzielnie gotuje się groch. Groch po ugotowaniu ubija się drewnianym tłuczkiem i łączy z kapustą. Słoninę kroi się w drobną kostkę i smaży na patelni. Oddzielnie na tłuszczu szkli się cebulę. Do połączonej kapusty z grochem wkłada się zeszkloną cebulę, doprawia solą i pieprzem i dokładnie miesza. Tak przygotowaną kapustę z grochem wykłada się do naczynia na wierzchu kładzie przygotowane wcześniej skwarki.

Gołąbki z Osin

Składniki:
- kapusta biała
- cebula
- pomidory
- włoszczyzna
- jaja
- mięso wieprzowe
- ryż
- kasza manna
- olej
- przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie

Sposób przyrządzenia:
Oczyszczoną kapustę drobno szatkuje się nożem na desce, soli, wkłada do naczynia lekko ją ubijając i odstawia. Mięso wieprzowe mieli się w ręcznej maszynce do mielenia, a pokrojoną w drobną kostkę cebulę podsmaża na tłuszczu na złoty kolor. Odciśniętą kapustę łączy się z mielonym mięsem, usmażoną cebulką, kaszą manną, ryżem, jajami i przyprawami (sól, pieprz) i wyrabia na jednolitą masę. Z masy formuje się podłużne, owalne, lekko spłaszczone kotlety i podsmaża na tłuszczu po dwóch stronach.
Usmażone wkłada się do rondla i zalewa wywarem z włoszczyzny i przyprawi (sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie). Wywaru musi być dużo, tak żeby gołąbki były nim przykryte. Dokłada się pokrojone pomidory i dusi pod przykryciem około 1 godz. Podawać można na gorąco lub zimno. Po wyjęciu gołąbków do pozostałego sosu można dodać zatrzepię z mąki i przetrzeć przez sito pomidory. Będzie wspaniały sos do podania na gorąco.

Kapłonek (wodzianka) z Gałkowa

Składniki:
- woda (ze studni głębinowej)
- czerstwy chleb
- śmietana
- sól i pieprz
- smalec ze skwarkami przygotowany ze słoniny, brzuszka i cebuli

Sposób przygotowania:
Czerstwy chleb kroi się w kostkę, wkłada do talerza i zalewa wrzącą wodą. Następnie dodaje się smalec ze skwarkami i śmietanę. Doprawia do smaku solą i pieprzem. Chleb używany do kapłonka powinien być czerstwy, żytni, z dobrze wypieczoną skórką wtedy zupa ma aromat i lekko kwaskowy smak.

Polewka gruszkowa z Gałkowa

Składniki:
- gruszki suszone
- mąka
- woda
- sól
- ziemniaki

Sposób przyrządzenia:
Gruszki, są zbierane z drzew rosnących w sadzie w centrum Gałkowa, są to tzw. „ulegałki". Suszenie tych owoców polega na rozłożeniu ich na brytfance i postawieniu w ciepłym miejscu. Suszone gruszki myje się i namacza przez kilka godzin w wodzie. Namoczone gruszki przekłada do garnka, zalewa wodą i gotuje, aż do miękkości. Po ugotowaniu gruszki wraz z rozcieraca się przez sito. Polewkę doprawia się mąką i śmietaną. Można dodać trochę soli do smaku. Podaje się na ciepło z tłuczonymi ziemniakami polanymi skwarkami.

Plendze kartoflane z Wójcina

Składniki:
- ziemniaki (odmiana Bryza)
- mąka pszenna
- cebula
- jajka
- olej roślinny
- sól

Sposób przygotowania:
Ziemniaki należy umyć i obrać ze skórki, następnie zetrzeć na drobnych oczkach tarki. Do startych ziemniaków dodać jajko, szczyptę soli do smaku oraz mąki do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Dokładnie wymieszać. Rozgrzać na piecu patelnię, podlać małą ilością oleju roślinnego. Na rozgrzany na patelni tłuszcz kłaść łyżką masę kartoflaną formując płendze wielkości około 8–12 cm. Smażyć z obu stron na złocisty kolor. Upieczone podawać na słodko z cukrem lub sosem czosnkowym według gustu.

Obrowska zupa chrzanowa

Składniki:
- 2 litry serwatki
- 200 g 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 jaja
- sól do smaku

Sposób przygotowania:
Bułkę pieczone 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 kwasne mleko podgrzewa przez 5 minut na płycie kuchennej. Ogrzany garnek odstawia się na około godzinę do momentu kiedy twaróg "wydzie" na wierzch. Wybity twaróg zbiera się sitkiem, wlewa do worka tetrowego i zostawia do odcieknięcia. Po odcieknięciu 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 go na tarce jarzynowej na średnich oczkach. Na patelni smaży się do zarumienienia pokrojoną w kostkę kiełbasę, boczek i wrzuca 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 zaklejkę dodaje do zupy. Zupę zagotowuje się i rozstawia. Na talerzu układa się pokrojone w ćwiartki, ugotowane na twardo jajka i zalewa zupą.

Kugiel z Przedborza

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

Sposób przyrządzenia:
Mięso poprzeć 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, a następnie włożyć do piekarnika o temp. 175°C na 3,5 godziny. Pierwsze dwie godziny piec z pokrywką, potem odkryć.

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

Zalewajka z zasmażką

Składniki:
- woda
- zakwas
- mąka pszenna
- boczek wędzony
- bulion warzywny
- ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, cebula
- sól, pieprz, liść laurowy

Sposób przyrządzenia:
Do produkcji „Zalewajki z zasmażką" wykorzystywana jest woda z własnego ujęcia. Jest to woda źródlana bogata w wapń, magnez i sód. Zastosowanie takiej wody do produkcji zupy podnosi znacznie jej walory smakowe i odżywcze.
Zakwas niezbędny do przygotowania zalewajki jest sporządzany w specjalnej kadzi. Zgodnie ze starą recepturą, wymieszane składniki zakwasu leżakują w tej kadzi kilka dni w odpowiedniej temperaturze.
Do gotowego już zakwasu dodawane są poszczególne warzywa pokrojone w kostkę oraz przyprawy. Całość jest gotowana na małym ogniu i od czasu do czasu mieszana drewnianą „łychą" aby zapobiec przywieraniu składników do dna. W czasie kiedy gotuje się wywar na patelni podsmażana jest pokrojona w plastry cebulka z pokrojonym w kostkę wędzonym boczkiem. Po przesmażeniu składniki te przekłada się do kotła z zupą. Następnie z wytopionego tłuszczu i mąki pszennej na patelni przygotowuje się zasmażkę. Jest ona dodawana do zupy w momencie, kiedy wszystkie jej składniki są już miękkie. Łączny czas przygotowania zalewajki z zasmażką to około 30–40 minut. Biorąc pod uwagę fakt, że na prawdziwy, domowy zakwas trzeba czekać kilka dni, to czas przygotowania zalewajki znacznie się wydłuża.

Jeżowski żur z ziemniakami

Składniki:
- woda
- mąka żytnia
- ziemniaki
- słonina
- śmietana
- mleko
- suszone grzybki
- cebula
- przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz (ziołowy i czarny)

Sposób przyrządzenia:
Z mąki żytniej i wody przygotowywujemy zakwas i zostawiamy go w temperaturze pokojowej na 3 dni. W garnku z wodą gotujemy obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. W osobnym garnku gotujemy wodę. Na wrzącą wodę wlewamy odpowiednią ilość zakwasu i dodajemy grzyby, ziele angielskie, pieprz ziołowy, pieprz mielony, sól, a następnie mleko i śmietanę. Na patelni smażymy słoninę pokrojoną w kostkę. Kiedy wytopi się już trochę tłuszczu dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę i smażymy na złoty kolor. Doprawiamy żur łączymy z gotowanymi ziemniakami i okraszamy usmażoną słoniną z cebulą. Podajemy gorący na stół w waciu lub talerzach.

Chleb łęczycki żytni razowy pełnoziarnisty

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

Sposób przygotowania:
W dzierży 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 dodając odpowiednie proporcje mąki i wody i ponownie pozostawia w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto dzieli się na kęsy – części. Dwie ćwierć ciasta przeznaczamy na wytworzenie chleba, jedna pozostaje do dalszej produkcji jako rozczyn.
Gotowe ciasto po uzupełnieniu odpowiednich proporcji mąki, soli i wody jest przerabiane, a następnie wykładane na stół, dzielone na kęsy i warzone. Ręcznie uformowane bochny chleba układa się w uprzednio przygotowanych wiklinowych koszyczkach.
W czasie gdy bochenki w wiklinowych koszyczkach wyrastają, rozpala się piec ceglany. Do tego celu używane jest drewno z drzew liściastych. Po około godzinie, popiół jest wygarniany a piec czyszczony. Po oczyszczeniu pieca następuje sprawdzenie, czy piec jest dostatecznie nagrzany, poprzez wrzucenie garści mąki. Jeżeli mąka się zarumieni to można wkładać do pieca chleb. Bochenki chleba smaruje się wodą i wsadza do pieca na około 1–1,5 godziny. Po upieczeniu i lekkim przestudzeniu chleba, bochenki smaruje się wodą i odstawia do ostygnięcia.

Chleb gryczany

Składniki:
- mąka żytnia
- mąka pszenna
- kasza gryczana
- drożdże
- sól
- woda

Sposób przygotowania:
Proces pieczenia chleba zaczyna się od przygotowania żurków. Pierwszym etapem jest produkcja zaczątku. Ukwaszony żur miesza się z mąką żytnią i wodą we właściwych proporcjach, a następnie pozostawia w ciepłym miejscu. Po 6 godzinach przedkwas jest gotowy. Dodaje się do niego kolejną porcję wody i mąki żytniej, miesza i odstawia do ponownej fermentacji. Do gotowego półkwasu dodaje się pozostałą część mąki i wody i po 2 godzinach otrzymuje się kwas. W tym czasie szykuje się podmodę mieszając mąkę pszenną, drożdże, wodę i pozostawiając do fermentacji.
Następnie łączy się gotowy kwas i podmodę, dodaje mąkę, wodę, sól, ugotowaną wcześniej kaszę gryczaną i dokładnie miesza. Gotowe ciasto odstawia się do wyrośnięcia na około 40 minut. Po wyrośnięciu ciasto dzieli się na kęsy, które umieszcza się w formach i po końcowym wzroście wkłada do nagrzanego pieca ceramicznego. Po 50 minutach chleb wyjmuje się i studzi.

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

Chleb wiejski na zakwasie z pieca ceglanego z Białej

Składniki:
- mąka żytnia - 95%
- mąka pszenna - 5%
- sól
- woda (latem maślanka)
- zakwas naturalny na bazie mąki żytniej

Sposób przygotowania:
Do zostawionego z poprzedniej produkcji kwasu dolewa się wodę i zostawia do następnego dnia. Po tym czasie dolewa się ciepłej wody, dosypuje mąki żytniej i robi zaczątek. W dalszej kolejności dolewa się znów 50% wody (w stosunku do objętości) i z tego tworzy się zw. przedkwas. Do przedkwasu dolewa się znowu 50% wody i otrzymujemy kwas. Na bazie kwasu robi się ciasto. Kiedy rozczyn wydziela lekko kwaśny zapach dodaje się mąkę, wodę i przerabia do uzyskania gładkiej konsystencji. Tak przygotowane ciasto zostawia się w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie przerabia się je po raz kolejny dodając odpowiednie proporcje mąki i wody i ponownie pozostawia w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto dzieli się na kęsy – części. Dwie ćwierć ciasta przeznaczamy wykorzystane do wytworzenia chleba, jedna pozostaje do dalszej produkcji jako rozczyn.
Gotowe ciasto po uzupełnieniu odpowiednich proporcji mąki, soli i wody jest przerabiane, a następnie wykładane na stół, dzielone na kęsy i warzone. Ręcznie uformowane bochny chleba układa się w uprzednio przygotowanych wiklinowych koszyczkach.
W czasie gdy bochenki w wiklinowych koszyczkach wyrastają, rozpala się piec ceglany. Do tego celu używane jest drewno z drzew liściastych. Po około godzinie, popiół jest wygarniany a piec czyszczony. Po oczyszczeniu pieca następuje sprawdzenie, czy piec jest dostatecznie nagrzany, poprzez wrzucenie garści mąki. Jeżeli mąka się zarumieni to można wkładać do pieca chleb. Bochenki chleba smaruje się wodą i wsadza do pieca na około 1–1,5 godziny. Po upieczeniu i lekkim przestudzeniu chleba, bochenki smaruje się wodą i odstawia do ostygnięcia.

Nagawski chleb wiecznie świeży

Składniki:
- mąka żytnia
- sól kamienna z Kłodawy
- woda

Sposób przygotowania:
Po przywieziony z pobliskiego młyna do domu świeżo zmielonej mąki zosławia się ją w chłodnym pomieszczeniu na ok. 2 miesiące, ze względu na to, że ze świeżej mąki chleb się „nie wydarzy". Pierwszy zakwas wykonuje się z mąki żytniej i podgrzanej wody. Postawiony w ciepłym miejscu na 3 dni, a następnie wymieszany, stanowił zaczątek produkcji chleba metodą domową. Do zakwasu dolewa się ciepłej, nieprzegotowanej wody i dosypuje mąki. Ciasto miesza w drewnianej, wykonanej z drzewa lipowego, dzierży. Następnie przykrywa dzierżę drewnianą pokrywą. Na pokrywie umieszcza lnianą tkaninę i odstawia ciasto do wyrośnięcia na około 12 godzin. Po 12 godzinach dosypuje się sól i rozwarcie wyrabia ciasto, do momentu, gdy pojawia się pęcherzyki na cieście. Wtedy ciasto uzyskuje odpowiednią gęstość. Tak wyrobione ciasto posypuje się delikatnie na wierzchu mąką i pozostawia w przykrytej dzierży do wyrośnięcia. Dzieża ustawiana jest obok pieca tak by zachowała była temperatura pokojowa. Gdy ciasto zacznie się podnosić jest wykładane do blach. Rozpalanie paleniska w piecu i nagrzewanie go zaczyna się równocześnie z 3 etapem produkcji chleba. Piec jest wykonany z cegły i umieszczony w jednym z pomieszczeń dziennych w domu producentki. W celu nagrzania pieca podpala się ułożone na rusztach gazety i drewno pochodzące z drzew iglastych (drzewo obsusza się ok. 4–5 lat). Nagrzewanie trwa około dwóch godzin. Następnie żar w piecu jest równomiernie rozgarniany, by cegła była nagrzana wszędzie do tej samej temperatury. Tuż przed włożeniem form z chlebem wszystkie wszelki paleniska są usuwane z pieca. Do tak przygotowanego pieca wstawiony jest blachy z ciastem chlebowym. Po 1,5 godziny chleb jest gotowy. Gorący chleb z brytfann wyjmuje się i ustawia bochenki na przewiewnym drewnianym drążkach. Umieszczone chleba w przewiewnym miejscu (tu chleb chłodzi się równo od spodu) powoduje, że skórka jest chrupka a wilgoć równomiernie odparowuje z całego bochenka. By przygotować zakwas do następnego wypieku obskrobuje się dzierżę z resztek ciasta jakie tam zostały. Formuje kulkę i przechowuje powstały w ten sposób zakwas do dzierży do następnego wypieku.

Chleb wiejski na zakwasie z pieca ceglanego z Białej

Składniki:
- mąka żytnia - 95%
- mąka pszenna - 5%
- sól
- woda (latem maślanka)
- zakwas naturalny na bazie mąki żytniej

Sposób przygotowania:
Do przywiezionej z pobliskiego młyna do domu świeżo zmielonej mąki zosławia się ją w chłodnym pomieszczeniu na ok. 2 miesiące, ze względu na to, że ze świeżej mąki chleb się „nie wydarzy". Pierwszy zakwas wykonuje się z mąki żytniej i podgrzanej wody. Postawiony w ciepłym miejscu na 3 dni, a następnie wymieszany, stanowił zaczątek produkcji chleba metodą domową. Do zakwasu dolewa się ciepłej, nieprzegotowanej wody i dosypuje mąki. Ciasto miesza w drewnianej, wykonanej z drzewa lipowego, dzierży. Następnie przykrywa dzierżę drewnianą pokrywą. Na pokrywie umieszcza lnianą tkaninę i odstawia ciasto do wyrośnięcia na około 12 godzin. Po 12 godzinach dosypuje się sól i rozwarcie wyrabia ciasto, do momentu, gdy pojawia się pęcherzyki na cieście. Wtedy ciasto uzyskuje odpowiednią gęstość. Tak wyrobione ciasto posypuje się delikatnie na wierzchu mąką i pozostawia w przykrytej dzierży do wyrośnięcia. Dzieża ustawiana jest obok pieca tak by zachowała była temperatura pokojowa. Gdy ciasto zacznie się podnosić jest wykładane do blach. Rozpalanie paleniska w piecu i nagrzewanie go zaczyna się równocześnie z 3 etapem produkcji chleba. Piec jest wykonany z cegły i umieszczony w jednym z pomieszczeń dziennych w domu producentki. W celu nagrzania pieca podpala się ułożone na rusztach gazety i drewno pochodzące z drzew iglastych (drzewo obsusza się ok. 4–5 lat). Nagrzewanie trwa około dwóch godzin. Następnie żar w piecu jest równomiernie rozgarniany, by cegła była nagrzana wszędzie do tej samej temperatury. Tuż przed włożeniem form z chlebem wszystkie wszelki paleniska są usuwane z pieca. Do tak przygotowanego pieca wstawiony jest blachy z ciastem chlebowym. Po 1,5 godziny chleb jest gotowy. Gorący chleb z brytfann wyjmuje się i ustawia bochenki na przewiewnym drewnianym drążkach. Umieszczone chleba w przewiewnym miejscu (tu chleb chłodzi się równo od spodu) powoduje, że skórka jest chrupka a wilgoć równomiernie odparowuje z całego bochenka. By przygotować zakwas do następnego wypieku obskrobuje się dzierżę z resztek ciasta jakie tam zostały. Formuje kulkę i przechowuje powstały w ten sposób zakwas do dzierży do następnego wypieku.

Powidła śliwkowe łowickie

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 mie