



*Produkty tradycyjne
Województwa Łódzkiego*



*Produkty tradycyjne
Województwa Łódzkiego*

Łódź 2009 r.

WYDAWCA

Urząd Marszałkowski w Łodzi

Al. Piłsudskiego 8

90-051 Łódź

www.lodzkie.pl

TEKST NA PODSTAWIE WNIOSKÓW O WPIS NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

Anna Kołodziej

Departament Rolnictwa i Ochrony Środowiska

Urząd Marszałkowski w Łodzi

www.rolnictwo.lodzkie.pl

Projekt graficzny i zdjęcia sfinansowane z Budżetu Województwa Łódzkiego

Druk sfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Województwa Łódzkiego

Departament Funduszu Rozwoju Obszarów Wiejskich

Urząd Marszałkowski w Łodzi

Al. Piłsudskiego 8, 90-051 Łódź

tel. 42 663 32 02

e-mail: pro.w.ksow@lodzkie.pl

www.pro.w.lodzkie.pl

PROJEKT

Izabela Maciejak

Agencja Reklamowa Grejfruit

www.grejfruit.pl

SKŁAD

Izabela Maciejak

Agencja Reklamowa Grejfruit

www.grejfruit.pl

DRUK

Agencja Reklamowa Grejfruit

www.grejfruit.pl

Nr ISBN 978-83-60901-02-1



Szanowni Państwo,

W dobie globalizacji i powszechnej dostępności dóbr zauważyć można coraz intensywniejsze próby powrotu do kulinarnych tradycji. To nie tylko efekt oczekiwań poszczególnych konsumentów, ale całej Unii Europejskiej, gdzie dąży się do ochrony odrębności historycznych obszarów i lokalnych środowisk. Wytwarzanie produktów regionalnych i tradycyjnych pozwala im promować charakterystyczne dla siebie dziedzictwo kulturowe.

Województwo Łódzkie to mozaika tradycji kulinarnych wielu narodowości. Na przestrzeni lat doszło do ich wymieszania. Dlatego obecnie nazwy niektórych produktów i potraw, np. kugiel z Przedborza, to nazwy spolszczone, mające korzenie w innych kulturach. Z kolei inne, np. zalewajka, to określenia wywodzące się z robotniczej Łodzi.

Urząd Marszałkowski w Łodzi stara się na różne sposoby zwiększyć zainteresowanie starymi recepturami, ocalać od zapomnienia przepisy i produkty, o których istnieniu już mało kto pamięta. Służy temu m.in. wojewódzki konkurs produktów tradycyjnych „Tygiel Smaków”. Jego celem jest promowanie produktów wytwarzanych tradycyjnymi metodami na terenie Województwa Łódzkiego, kultywowanie dziedzictwa kulinarnego regionu i zachowanie tożsamości społeczności lokalnych.

Zachęcam do poznawania dziedzictwa kulinarnego regionu łódzkiego!

Stanisław Stankiewicz

Marszałek Województwa Łódzkiego



A rustic, round loaf of bread with a cracked, golden-brown crust sits on a wooden peel. The bread is positioned in front of a large, dark stone oven with a heavy metal door. The scene is set against a light-colored tiled wall. The overall atmosphere is warm and traditional.

*Wypoby piekarnicze
i cukierskie*

Chleb dmosiński na tradycyjnym zakwasie



przepis

Do przygotowania ciasta na chleb potrzebne są: mąka żytnia razowa, mąka pszenna, sól, woda, drożdże oraz naturalny zakwas. Zakwas jest przygotowywany zgodnie z 39-letnią tradycją na podstawie starego przepisu.

W dzieży rozrabia się podmodę z mąki pszennej, wody i drożdży. Podmodę pozostawia się na kilka godzin do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, tradycyjnie podmoda wyrasta pozostawiona przy piecu. Gdy podmoda odpowiednio wyrośnie dodaje się mąkę żytnią, wodę, zakwas i przerabia mieszanką w dzieży do uzyskania jednolitej masy i zostawia ponownie do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto dzieli się na kęsy. Następnie formuje je ręcznie tak aby tworzyło integralną całość i układa do wcześniej przygotowanych wiklinowych koszyczków, gdzie następuje końcowy wzrost. Po wyrośnięciu w koszyczkach ciasto smaruje się roztworem mąki żytniej z wodą żeby skórka po wypieczeniu była rumiana i chrupiąca. Ciasto wyklada się z koszyczków na drewnianą łopatę i wsadza się do pieca ceglano-opalanego węglem. Pieczenie odbywa się w temperaturze 190°C przez 45 minut. Po upieczeniu chleb smaruje się wodą i odstawia do wystygnięcia.

Chleb beczki żytni razowy pełnoziarnisty



przepis

Do przygotowania ciasta na chleb potrzebne są: mąka żytnia razowa, sól, woda, zakwas naturalny na bazie mąki żytniej, ziarna zbóż (żyta, pszenicy, owsa) oraz ziarno słonecznika. Chleb pieczony jest w piecu chlebowym opalonym drewnem jabłoniowym.

W dzieży z mąki żytniej razowej i letniej wody przygotowuje się rozczyzn, który pozostawia się na kilkanaście godzin w ciepłym miejscu. Kiedy rozczyzn wydziela lekko kwaśny zapach znaczy, że dojrzał do wyrobu chleba. Do dojrzałego rozczyznu dodaje się pozostałą mąkę, wodę, ziarna i przerabia około 1,5 godziny do uzyskania gładkiej konsystencji. Gdy ciasto jest gotowe zostawia się je 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 nagrzaną. Jeśli mąka się zarumienia 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.

historia

W słowiańskiej tradycji kulturowej chleb nie zawsze i nie dla wszystkich był pożywieniem podstawowym i codziennym, dlatego między innymi był symbolem pożywienia, a także dostatku i pomyślności. Jeszcze w okresie międzywojennym w biedniejszych częściach kraju chleb pojawiał się w domu jedynie na większe święta. W bardzo biednych rodzinach uważany był za przysmak i rarytas. Na przełomie XIX i XX wieku w jego zastępstwie na co dzień podawano polewki mączne i ziemniaki. Pieczenie chleba w kulturze ludowej należało do czynności każdej gospodyni, prawie każdy dom był zaopatrzony w piec chlebowy.

W Polsce chleb pieczono z grubo mielonej mąki pszennej, żytniej, jęczmiennej, owsianej, a nawet kukurydzianej. Rodzaj użytej mąki do pieczenia chleba zależał od jakości gleby i charakteru produkcji na danym terenie. W Polsce środkowej pszenicę uprawiano na ogół tylko na lepszych glebach, głównie w północnej części oraz w części Sieradzkiego, Radomszczańskiego i Piotrkowskiego. Na terenach o szczególnie niekorzystnej glebie, a takie były w regionie brzezińskim, nie uprawiano jej wcale lub w niewielkim zakresie. W związku z tym przez długie lata mąka pszenna uchodziła tu za towar luksusowy, a jej konsumpcja ograniczona była do minimum. Ze względu na brak ziarna pszenicznego w Brzezińskim chleb pieczono z mąki żytniej, razowej, z razowo-pytłowej potem także z mąki żytnio-jęczmiennej. Najczęściej używano jednak mąki razowej, z której nie zawsze odsiewano otręby. Chleb upieczony z takiej mąki uważany był za bardzo pożywny i zdrowy.

Tradycyjny sposób wyrobu dmosińskiego chleba opiera się na latach doświadczeń piekarzy oraz sposobie doboru półproduktów, które dzięki temu, że pochodzą z Doliny rzeki Mrogi są bardzo wysokiej jakości. Piekarnię od roku 1969 prowadziła Gminna Spółdzielnia "Samopomoc Chłopska" w Dmosinie. Następnie piekarnia została wydzierżawiona przez rodzinę, która do chwili obecnej jest jej właścicielem. Doceniając doskonały smak chleba przygotowywanego w tradycyjny sposób, nowi właściciele zadbałi o kultywowanie tradycji zachowując starą, dmosińską recepturę. Dzięki temu sposób wytwarzania chleba dmosińskiego od lat nie uległ zmianie.

historia

Wypiek chleba w domowych piecach chlebowych powszechny był na wsi jeszcze do czasu II wojny światowej. Później zwyczaj ten zaczął stopniowo zanikać. Na wsi łączyckiej chleb pieczono w domach zwyczajowo raz na 2 do 4 tygodni. Do jego wypieku służyła mąka żytnia razowa, uzyskiwana z żyta uprawianego we własnych gospodarstwach. Chleb przygotowywany był według tradycyjnej receptury opartej na zakwasie. Kwas robiono z resztek surowego ciasta, które pozostało po ostatnim wypieku. Resztki te formowano w dużą gałkę, którą po obtoczeniu mąką przechowywano w drewnianej dzieży klepkowej. Tę gałkę nazywano zaróbką albo kisem. Do tak przygotowanego kwasu wsypywano pierwszą część mąki otrzymując rozczyzn. Nazajutrz do rozczyznu dosypywano resztę mąki i wyrabiano ciasto.

Z wyrośniętego ciasta formowano bochenki. W łączyckim formowanie bochenków przed włożeniem do pieca odbywało się na stole lub stolnicy względnie bezpośrednio w specjalnych słomianych koszyczkach.

Każda gospodyni ulepszała skład i metodę przygotowania i pieczenie chleba. Swoją recepturę przekazywała córkom i w ten sposób w każdej rodzinie z pokolenia na pokolenie tworzyła się tradycyjna, rodzinna receptura.

Wypiek odbywał się w piecach chlebowych, które mieściły się zwykle w wolnostojących budynkach i trwał od 1,5 do 2 godzin. Aktualnie liczba gospodarstw posiadających piec chlebowy i wypiekających własny chleb jest znikoma. Jednym z gospodarstw nadal wykorzystujących tradycyjną technologię produkcji jest gospodarstwo w Zawadzie Dolnej. Chleb łączycki żytni razowy pełnoziarnisty wypiekany jest sposobem tradycyjnym w wolnostojącym piecu opalanym drewnem jabłoniowym ściśle według metody przekazywanej z pokolenia na pokolenie i strzeżonej przez członków rodziny.

Chleb wiejski tęczowy



przepis

Do przygotowania ciasta na chleb potrzebne są: mąka żytnia, sól, woda, zakwas naturalny na bazie mąki żytniej oraz mak i odrobina cukru.

Z letniej wody i mąki żytniej przygotowuje się w dzieży rozczyn, który dojrzewa przez kilkanaście godzin pozostawiony w ciepłym miejscu. Kiedy zakwas zaczyna wydzielać lekko kwaśny zapach znaczy to, że dojrzał do wyrobu chleba. Dodaje się do niego wówczas pozostałą mąkę, wodę i przerabia przez około 1,5 godziny do uzyskania gładkiej konsystencji. Wyrobione ciasto zostawia się w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie przerabia się je po raz kolejny, układa w foremkach i pozostawia ponownie do wyrośnięcia. Gdy ciasto rośnie rozpala się w piecu, wygarnia popiół, czyści piec i wrzuca garść mąki aby sprawdzić, czy piec jest dostatecznie nagrany. Jeśli wrzucona mąka zarumieni się wsadza się do pieca na około 1,5 godziny posmarowane wodą i posypane makiem bochenki. Po upieczeniu i lekkim przestudzeniu chleb smaruje się wodą z cukrem, co nadaje skórce lekko słodkiego smaku.

Chleb pieczony jest w wolnostojącym piecu, opalonym drewnem jabłoniowym. Zastąpienie typowego drewna opałowego drewnem jabłoniowym nie narusza technologii wypieku ale nadaje pieczywu niezwykłego aromatu i smaku.

Chleb wiejski na zakwasie z pieca ceglanego z Białej



przepis

Do przygotowania ciasta potrzebne są: mąka żytnia – 95%, mąka pszenna – 5%, sól, woda (latem maślanka), zakwas naturalny na bazie mąki żytniej.

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 tzw. 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 części zostają 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

historia

Receptura zarabiania ciasta i wypiekania chleba przekazywana jest z pokolenia na pokolenie stanowiąc pilnie strzeżoną, rodzinną tajemnicę. Na przestrzeni lat zmianie uległ kształt bochenków. Dawniej chleb był duży i okrągły, bochenki pieczone były w słomianych koszykach. Obecnie dla wygody wypiekany jest w formach prostokątnych.

Chleb na wsi łęczyckiej od dawna stanowił ważny składnik pożywienia. Do II wojny światowej wypiekało się go domowym sposobem w każdym wiejskim gospodarstwie. W połowie lat 50-tych XX w. chleb w domu pieczono już rzadko. Proces przygotowania i pieczenia chleba jest długi i pracochłonny. Powstanie mechanicznych piekarni produkujących chleb przemysłowo spowodowało stopniowe likwidowanie pieców chlebowych i zanikanie tradycji pieczenia chleba w domu. Na szczęście zachowały się jeszcze nieliczne piece chlebowe i przetrwały rodzinne receptury. Dzięki temu kolejne pokolenia będą miały szansę spróbować jak smakuje prawdziwy, domowy chleb.

piec jest dostatecznie nagrany, 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.

historia

Chleb na wsi od dawna stanowił ważny składnik pożywienia obrzędowego. Początkowo był pożywieniem luksusowym przygotowywanym na szczególne okazje dopiero z czasem stał się podstawą pożywienia codziennego.

W polskich domach chleb zajmował zawsze szczególne miejsce. Od lat jest podstawowym składnikiem „święconki”, chlebem wita się młodą parę i znamienitych gości, chlebem dziękuje za udane plony.

Do II wojny światowej chleb wypiekany był domowym sposobem w piecach w prawie każdym gospodarstwie wiejskim. Od lat 50. XX wieku chleb w domach pieczono coraz rzadziej. Specjalne piece chlebowe, które w wiejskich domach znajdowały się najczęściej w osobnych budynkach, zaczęły być powoli likwidowane. Z czasem niektóre gospodynie zaczęły powracać do tradycji wypiekania chleba i odtwarzać receptury swoich babć i mam.

Chleb żytni razowy pełnoziarnisty z Białej



przepis

Do przygotowania ciasta potrzebne są: mąka żytnia razowa, sól, woda, zakwas naturalny na bazie mąki żytniej.

Z letniej wody i mąki żytniej razowej przygotowuje się w dzieży z drzewa topolowego rozczyn i pozostawia na kilkanaście godzin w ciepłym miejscu. Kiedy zacznie wydzielać lekko kwaśny zapach, wówczas dodaje się mąkę żytnią oraz wodę i zostawia do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie przerabia się je po raz kolejny i dzieli na kęsy. Z dwóch kęsów wyrabia się ciasto dodając odpowiednie proporcje mąki razowej, wody i soli. Do trzeciego kęsa dodaje się mąkę i wodę. Jest to zaczyn do następnej produkcji.

Wyrośnięte i przerobione ciasto formuje się w bochenki, umieszcza w przygotowanych formach i pozostawia do wyrośnięcia.

W czasie gdy ciasto rośnie rozpala się piec ceglany. Po wygrzaniu się pieca, czyści się go i wrzuca garść mąki w celu sprawdzenia czy piec jest wystarczająco nagrany. Jeżeli mąka zrumieni się, wówczas można przystępować do wsadzania chleba do pieca. Wyrośnięte bochenki chleba smaruje się wodą, umieszcza w foremkach i wkłada do nagrzanego do temperatury 180–220°C pieca na około 1 godzinę.

Chleb gryczany



przepis

Do przygotowania chleba gryczanego potrzebne są: mąka żytnia i pszenna, kasza gryczana, drożdże, sól i woda.

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 maki 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.

historia

Chleb żytni wypiekany był zawsze z ciasta kwaśnego, rosnącego. Mąkę zmieszaną z wodą zakwaszało się, tak aby pojawił się gaz, który stymulował rośnięcie ciasta.

Zakwaszanie odbywało się przez użycie starej, przekwaszonej dzieży, czy innego podobnego naczynia, w którym zazwyczaj pozostawiało się nieco skwaśniałego ciasta, bądź jeśli dzieża była nowa, przez zalanie kawałka suchego chleba wodą i wlanie go po skwaszeniu do dzieży. Używało się także do zakwaszania ciasta osadu z kwasu chlebowego, niekiedy zaś i drożdży.

Do 1914 roku bochenki układano najczęściej w glinianych donicach lub na lipowych albo osikowych krążkach, względnie na deskach. W okresie międzywojennym bochenki układano w słomianych koszykach lub na słomianych krążkach. Po wyrośnięciu wkładano je do nagrzanego pieca, opalanego słomą żytnią lub drewnem. Ogień z pieca przegarniano długim kijem zwanym orgiem. Popiół usuwano przy pomocy kosiora składającego się z drążka i pionowej deseczki. Do gruntownego czyszczenia używano pomiotła, tj. słomianego wiechcia osadzonego na kij. Chcąc skontrolować, czy piec jest należycie ogrzany, rzucano do niego garść mąki. Jeżeli mąka się zarumieniła, wówczas uważano że można już przystąpić do wsadzania chleba do pieca. Chleb wsadza się do pieca na drewnianej łopacie. Łopata do wsadzania chleba do pieca czy niecki do ugniatania ciasta zachowały prawie jednakowy kształt od wieków.

Do uzyskania gładkiej skórki, bochenki chleba obmywano wodą. Chleb żytni razowy pełnoziarnisty początkowo wypiekany był tylko na potrzeby domowników, rodziny i przyjaciół domu. W 2006 roku podjęto decyzję o wytwarzaniu chleba na nieco szerszą skalę i obecnie w piekarni wypieka się około 180 bochenków tego chleba tygodniowo.

historia

W XIX wiecznej wsi Polski Środkowej najgorzej odżywiano się w poście i na przednówku. Tylko u bogatszych gospodarzy w tym czasie obok polewek i ziemniaków pojawiał się chleb. We wsiach między Wartą a Pilicą w tym czasie technika wypieku chleba stała na bardzo niskim poziomie. Chleb pieczono z grubo mielonej mąki żytniej, jęczmiennej, owsianej rzadziej pszennej. Do mąki dodawano różne tzw. przymieszki, żeby powiększyć objętość pieczywa. Były to np. gotowane ziemniaki, mąka z grochu, fasoli czy soczewicy.

Zastosowanie do wypieku chleba zakwasu było istotnym postępowaniem technologicznym. W początkach XX wieku we wsiach i w małych miasteczkach chleb był wypiekany w domowych piecach chlebowych. Coraz liczniej jednak zaczęły się pojawiać małe i większe piekarnie. Chleb zaczął być coraz tańszy i gospodyniom coraz rzadziej chciało się piec chleb w domu.

W okolicach Ozorkowa w latach XX wieku w domach piekło się często chleb zawierający oprócz mąki kaszę gryczaną. Początkowo było to spowodowane koniecznością uzupełnienia czymś mąki, której było mało, z czasem stało się przyzwyczajeniem smakowym. Piekarnia od wielu lat wypieka pieczywo wykorzystując tradycyjne receptury. W ostatnich latach rozpoczęto produkcję chleba gryczanego na podstawie receptury, którą kierownik piekarni otrzymał od swojej babci. Chleb gryczany cieszy się coraz większym zainteresowaniem ze strony konsumentów i jest doceniany na różnych konkursach, jarmarkach i targach.

Chleb razowy z Doliny Mrogi z ziarnami zbóż



przepis

Do przygotowania ciasta na chleb potrzebne są: mąka żytnia razowa, drożdże, sól, woda, zakwas naturalny, ziarna zbóż w postaci mieszanki wieloziarnistej oraz ziarno słonecznika i soi.

Pieczenie chleba zaczyna się od pobrania zaczątku na kwas z dojrzałego kwasu. Dodaje się do niego wodę i mąkę żytnią, miesza i odstawia w ciepłe miejsce do fermentacji. W ten sposób po około 6 godzinach otrzymuje się przedkwas. Półkwas otrzymuje się po dodaniu do przedkwasu mąki i wody i pozostawienie na kolejne 4–5 godzin w odpowiedniej temperaturze. Dodając pozostałą część mąki i wody otrzymuje się kwas, który dojrzewa około 3 godzin. Do dojrzałego kwasu dodaje się mąkę żytnią razową, miesza, dodaje sól i ponownie miesza. W końcowej fazie dodaje się namoczone wcześniej ziarna soi, słonecznika lub mieszankę wieloziarnistą. Gotowe ciasto odstawia się do wyrośnięcia na około 1 godzinę. Po wyrośnięciu ciasto dzieli się ręcznie na kęsy, zwilża się je wodą i zostawia do końcowego rozrostu. Wyrośnięte kęsy umieszcza się w formach lub koszykach i piecze w piecu ceramicznym opalanym węglem przez około godzinę.

Chleb staropolski z Doliny Mrogi



przepis

Do przygotowania ciasta na chleb potrzebne są: mąka pszenna, mąka żytnia, woda, drożdże, sól oraz nasiona do zdobienia: siemię lniane, słonecznik, płatki owsiane.

Z podstawowego kwasu wykonanego z mąki żytniej i wody (przefermentowanego ok. 4 godz.) pobiera się zaczątek kwasu. Do zaczątku dodaje się odpowiednią ilość wody i mąki żytniej i całość miesza, a następnie odstawia w ciepłe miejsce do fermentacji na okres 6 godzin. Po sześciu godzinach do przedkwasu dodaje się podwójną ilość mąki i wodę. Po wymieszaniu odstawia do fermentacji na 5 godzin w temperaturze 27°C. Do dojrzałego półkwasu dodaje się pozostałą część mąki żytniej i wody i pozostawia na kolejne 3 godziny w temperaturze 28°C do fermentacji. Równoległe, w innym naczyniu sporządza się rozczyn z mąki pszennej (połowa mąki), drożdży i wody. Dojrzały kwas i rozczyn łączy się, dodaje pozostałą mąkę pszenną, wodę i sól i całość dokładnie miesza. Uzyskane ciasto odpowiedniej elastyczności i plastyczności odstawia się do wyrośnięcia na 20 minut. Ciasto dzieli się następnie na kęsy o odpowiedniej wadze i zaokrągla ręcznie. Kęsy w czasie rozrostu dekorowane są nasionami, posypywane mąką, zwilżane wodą i nacinane nożem. Po wyrośnięciu kęsy ciasta wypiekane są w piecu ceramicznym opalanym drewnem i węglem. Po wypieku bochenki studzi się.

historia

W XIX wieku podstawą wyżywienia codziennego ludności wiejskiej były, m.in. polewki, barszcz, ziemniaki u bogatszych chleb. Z czasem chleb wypiekano samodzielnie ze swoich zbóż, często mielonych na własnych żarnach. W tym czasie prawie w każdym gospodarstwie był piec chlebowy. Po II wojnie światowej, w związku z powstającymi licznymi piekarniami przemysłowymi, tradycja pieczenia własnego chleba zaczęła zanikać. Dzięki temu, że w niektórych domach nadal tajemnice wypieku dobrego chleba były przekazywane z pokolenia na pokolenie możliwe było odtworzenie starej receptury. Zastosowanie jej pozwoliło na pieczenie chleba razowego z Doliny Mrogi z ziarnami zbóż, który cieszy się dużym zainteresowaniem i u starszych klientów, poprzez niepowtarzalny smak i zapach, przywołuje wspomnienia z lat dziecięcych.

historia

Po II wojnie światowej wraz ze wzrostem liczby zakładów piekarniczych, sklepów i usprawnieniami w transporcie zanotowano szybki zanik wypieku chleba domowym sposobem. Do dziś w Piekarni stosuje się metodę pięciofazową produkcji chleba z uwagi na osiągnięcie najwłaściwszych warunków fermentacji i uzyskiwanie odpowiednich walorów smakowych. Staropolski chleb z Doliny Mrogi pieczony jest z najlepszych surowców według starej receptury. Należy do pieczywa mieszanego, czyli produkowanego z mąki pszennej i żytniej, wytwarzany na naturalnym kwasie żytnim i pszennym rozczywie, bez konserwantów i innych środków chemicznych. Długą świeżość utrzymuje dzięki starej technologii sporządzania „sżywnych” kwasów i rozczywów oraz wypieku w piecu ceramicznym trzonowym. Duże, okrągłe bochny chleba są znane w dolinie Mrogi od lat i są obowiązkowo na stołach podczas dożynek, jarmarków, wesel, świąt i innych uroczystości.

Chleb żytni świąteczny



przepis

Do przygotowania chleba świątecznego potrzebne są: mąka żytnia jasna typ 500 bez polepszaczy i konserwantów, sól biała, woda oraz dodatki – miód naturalny, czosnek, cebula, pomidory, dynia.

Proces pieczenia chleba zaczyna się od pobierania żuru ukwaszonego i wyprowadzania zaczątku. Do zaczątku dodaje się właściwą ilość wody i mąki żytniej, następnie miesza razem wszystkie składniki po czym zostawiamy na 12 godzin we właściwej temperaturze. W ten sposób powstaje przedkwas. Dodając mąkę i wodę we właściwych proporcjach, mieszając i ponownie odstawiając na 6 godzin otrzymuje się przółkwas. Po uzyskaniu półkwasu, sporządza się kwas poprzez dodanie kolejnej porcji mąki wody i wymieszanie. Dojrzwianie kwasu trwa około 2 godzin. Następnym etapem produkcji jest sporządzenie ciasta: do dojrzałego kwasu dodaje się mąkę żytnią jasną, miesza, dodaje sól i ponownie miesza (przebijanie ciasta). W końcowej fazie mieszania dodaje się wszystkie pozostałe składniki takie jak: czosnek, cebula, pomidory, miód, itp. Gotowe ciasto odstawia się do wyrośnięcia (leżakowanie) na około jedną godzinę. Po wyrośnięciu ciasto dzieli się ręcznie na kęsy, które umieszcza się w formach, zwilża wodą i pozostawia do końcowego rozrostu. Wyrośnięte kęsy ciasta wypieka się w formach w piecu ceramicznym opalanym węglem o temperaturze 200°C przez około godzinę. Po wyjęciu chleba z pieca następuje proces studzenia.



Tygielek Smaków
2008

Nagawski chleb wiecznie świeży



przepis

Do przygotowania nagawskiego chleba potrzebne są: mąka żytnia, woda, sól kamienna z Kłodawy.

Po przywiezieniu z pobliskiego młyna do domu świeżo zmielonej mąki zostawia 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, nieprzygotowanej wody i dosypuje mąki. Ciasto miesza w drewnianej, wykonanej z drzewa lipowego, dzieży. Następnie przykrywa dzieżę drewnianą pokrywą. Na pokrywie umieszcza lnianą tkaninę i odstawia ciasto do wyrośnięcia na około 12 godzin. Po 12 godzinach dosypuje się sól i ręcznie wyrabia ciasto, do momentu, gdy pojawiają się pęcherzyki na cieście. Wtedy ciasto uzyskuje odpowiednią gęstość. Tak wyrobione ciasto posypuje się delikatnie na wierzchu mąką i pozostawia w przykrytej dzieży do wyrośnięcia. Dzieża ustawiana jest obok pieca tak by zachowana była temperatura pokojowa. Gdy ciasto znacznie się podnosi 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. Na-

historia

Chleb jako podstawa pożywienia towarzyszył człowiekowi od zarania dziejów. Już w Biblii możemy znaleźć wzmianki o sposobach przygotowywania ciasta, wypieku chleba, różniące chleb prażony i wypiekany na zakwasie. Niestety nie od zawsze chleb był produktem pożywienia codziennego. Kiedy mąka zaczęła być bardziej dostępna, w Polsce centralnej, wypiekano jednorazowo kilka do kilkunastu bochenków chleba. Chleb był przeznaczony nie tylko dla danego gospodarstwa ale również dla sąsiadów. Wypiekano go raz w tygodniu lub rzadziej, za każdym razem w innym gospodarstwie w ramach współpracy i wzajemnej pomocy sąsiedzkiej. Selekcjonowano ziarna do przemiału z przeznaczeniem na chleb, wykorzystując najlepsze gatunki. Najchętniej wykorzystywano mąkę ze zbóż z poprzedniego roku – wyleżakowaną i pieczono według przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Metody te zostały wykorzystane przy wytwarzaniu chleba we wsi Świątniki, poczynając od ogólnych zasad wypieku poprzez wykorzystanie charakterystycznych form i dodatków dostosowując je do tradycji i zwyczajów lokalnych. Tradycję wypieku tego chleba kontynuuje piekarnia w Pabianicach. Jej właściciel mistrz piekarski w oparciu o tradycyjne ludowe receptury przekazane przez babcię oraz wykorzystując posiadany piec piekarski ceramiczny produkuje chleb z mąki żytniej jasnej. Obróbka ciasta jest zgodna z tradycją, a wypiek następuje w drewnianych formach z drzewa liściastego. Pieczywo to do smaku doprawiane jest cebulą, czosnkiem, miodem, pomidorami itp. Obecnie piekarnia piecze kilkaset sztuk tego chleba tygodniowo, ponieważ wzrasta zainteresowanie konsumentów pieczywem tradycyjnym.

stępnie żar w piecu jest równomiernie rozgarniany, by cegła była nagrzana wszędzie do tej samej temperatury. Tuż przed włożeniem form z chlebem wszystkie resztki paleniska są usuwane z pieca. Do tak przygotowanego pieca wstawiane są blachy z ciastem chlebowym. Po 1,5 godziny chleb jest gotowy. Gorący chleb z brytfann wyjmuje się i ustawia bochenki na przewiewnym drewnianym stojaczkę. Umieszczenie chleba w przewiewnym miejscu (tu chleb chłodzi się również od spodu) powoduje, że skórka jest chrupka a wilgoć równomiernie odparowuje z całego bochenka. By przygotować zakwas do następnego wypieku obskrobuje się dzieżę z resztek ciasta jakie tam zostały. Formuje kulkę i przechowuje powstały w ten sposób zakwas w dzieży do następnego wypieku.

historia

Od czasów przedhistorycznych chleb jest podstawowym pożywieniem człowieka. Pieczenie chleba w kulturze ludowej należało do czynności każdej gospodyni, prawie każdy dom był wyposażony w piec chlebowy, a jego wypiek był procesem niezwykłym, obwarowanym licznymi przesądami. Rodzaj użytej mąki do pieczenia chleba zależał od jakości gleby i charakteru produkcji na danym terenie. Zasadnicze znaczenie w procesie przygotowania ciasta na chleb miała – oczywiście poza umiejętnościami gospodyni – dzieża. Powszechnie uważano, że najlepsze były dzieże stare, „po ojcach”, bo przyzwyczajone do chleba.

Najpierw trzeba było zacząć ciasto. Do zacynienia ciasta chlebowego gospodyni wiejska brała tak zwany zakwas, czyli nieco ciasta pozostawionego w dzieży od ostatniego wypieku. Chcąc uzyskać potrzebny do nowego wypieku kwas, zalewano gałkę ciasta ciepłą wodą, by sfermentowało. Nagawski chleb przygotowywany jest zgodnie ze starą tradycją bez użycia drożdży. Używana do jego wypieku mąka żytnia powoduje, że smak chleba jest oryginalnym smakiem dawniejszego chleba pieczonego, w gorszych, biedniejszych czasach na wsi. Chleb ten spękany i nieregularnie wyrosnięty stanowił często podstawę pożywienia w biedniejszych rodzinach, których zasoby finansowe nie pozwalały na zakup mąki pszennej, a na słabych ziemiach wokół rzeki Mrogi pszenica nie była uprawiana. Chleb nagawski wiecznie świeży stanowi w miejscowościach podlódzkich jeden z najważniejszych składników stołów staropolskich przygotowywanych, np. na wesela. W czasie różnego rodzaju imprez okolicznościowych często podawany jest ze smalcem bądź tradycyjnym masłem.

Obzędowy chleb z Doliny Mrogi



przepis

Do przygotowania ciasta na chleb potrzebne są: mąka jasna pszenna, mąka jasna żytnia, woda, drożdże, sól.

Ciasto na chleb jest robione w sposób tradycyjny, metodę pięciofazową, na kwasie żytnim i rozczyne pszenным. Przygotowanie ciasta zaczyna się od pobrania zaczątku z dojrzałego kwasu. Zaczątek przerabia się na przedkwas dodając odpowiednią ilość wody i mąki żytniej. Po 6 godzinach przedkwas przerabia się na półkwas. Po 5 godzinach półkwas przerabia się na kwas. Po trzech godzinach kwas osiąga optymalne nasączenie CO₂ i kwasem mlekowym. Do wytworzenia ciasta oprócz kwasu używa się rozczyntu (wytworzonego z mąki pszennej, wody i drożdży), który jest poddany fermentacji w podobnym czasie co kwas. Do kwasu i rozczyntu dodaje się odpowiednią ilość mąki, wody i soli. Wszystkie składniki dokładnie miesza. Tak zrobione ciasto odstawia się na czas leżakowania, tj. ok. 20 min. Następnie ciasto dzieli się na kęsy o odpowiedniej wadze i formuje okrągłe bochny. Kęsy poddaje się rozrostowi ilościowemu, następnie zwilża wodą i wypieka w piecu ceramicznym. Po ostygnięciu chleb dekoruje się przyklejając uformowane z ciasta ozdoby i ponownie wkłada chleb do pieca aby je zapiec. Ciasto na ozdoby, plecionki i inne wypieki to ciasto chlebowe przerobione z dodatkiem mąki pszennej w celu uzyskania odpowiedniej plastyczności i elastyczności, która umożliwia odpowiednie kształtowanie form.

Piernikowe chatki z nad rzeki Mrogi



przepis

Do przygotowania piernikowej chatki potrzebne są: mąka pszenna i żytnia, jajka od kur wolnochoodzących, miód, masło, cukier i przyprawa piernikowa bądź odpowiednio dobrane ilości cynamonu, imbiru, ziela angielskiego, anyżu i kolendry. Lukier do ozdobienia i sklejania elementów chatki przygotowuje się z wody i cukru.

Cukier rumieni się w garnuszku na ciemnobrązowy kolor, zalewa odrobiną wody i ponownie zagotowuje. Do karmelu dodaje się miód, masło, jajka, przyprawę piernikową, miesza i odstawia do przestudzenia. Do tak przygotowanej i przestudzonej masy doклада się mąkę i zarabia ciasto takie jak na kruche spody. Rozwałkowie na stolnicy na grubości 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 uciera się do momentu kiedy zrobi się biała i zgęstnieje.

historia

W słowiańskiej tradycji chleb nie zawsze i nie dla wszystkich był pożywieniem podstawowym i codziennym, dlatego między innymi, był symbolem pożywienia, a także dostatku i pomyślności. Otaczany był czcią, z nim wiązano początek nowego życia. Przenoszono go więc do nowo wybudowanego domu, zabierano opuszczając służbę i otfzymywano w dniu jej rozpoczęcia, pieczono nazajutrz po pogrzebie, witano nim nowożeńców. Po II wojnie światowej nastąpił rozwój zakładów piekarniczych. Dzięki postępowi technologicznemu, rozwojowi sieci sklepów i transportu chleb pieczony przemysłowo zaczął wypierać chleb pieczony domowym sposobem. Zaczęto wyburzać piece chlebowe, które wcześniej były prawie w każdym gospodarstwie. Chleb zaczęto wypiekać już tylko w okresach świątecznych i na wyjątkowe okazje jak na przykład z okazji wesel, chrzcin czy też innych uroczystości rodzinnych. Chlebem obrzędowym nazywa się pieczywo, które posiada charakterystyczne cechy dla danego regionu. Tymi cechami są: kształt, barwy, swojski smak i zapach. Kształt chlebów obrzędowych z Doliny rzeki Mrogi jest różny:

1. okrągły – na wierzchniej skórce dekoracja z motywem okazjonalnym, roślinnym, zwierzęcym, kopie wiatraków i młynów znad rzeki Mrogi i innych charakterystycznych budowli,
2. plecionki – kształty rękodzieła z regionu Doliny Mrogi,
3. wypieki w kształcie wiatraków, młynów, wozów drabiniastych charakterystycznych dla regionu, a także roślinności jaka rośnie od lat u brzegów rzeki.

Barwy – to barwy szczególnie związane ze strojem ludowym tego regionu (łowicki). Smak i zapach jest związany z metodą wytwarzania ciasta, ale także z surowcem, z którego jest produkowane pieczywo, czyli mąki. Piekarnia istnieje od 1993 roku i produkcja w zakładzie oparta jest na dobrej jakości surowcu oraz starych recepturach. Chleb obrzędowy z Doliny Mrogi często gości na imprezach okolicznościowych oraz uświetnia wesela, chrzciny, dożynki gminne i powiatowe.

historia

Nazwa „piernik” pochodzi od używanej do jego wypieku przyprawy korzennej czyli pieprznej po staropolsku zwanej „pierną”. W XVII wieku pierniki sprzedawano w aptekach jako skuteczny lek na wiele chorób. Obowiązkowo ciasteczka z piernika znajdowały się w szlacheckich dworach obok rozlicznych ziół i smażonych w miodzie owoców. Piernik, cieszący się przez długie wieki popularnością jedynie wśród warstw elitarnych, rozpowszechnił się w XIX wieku pojawiając się również w domach chłopskich. Sytuacji tej sprzyjał spadek ceny cukru (sprowadzany do Europy bardzo drogi cukier trzcinowy został zastąpiony cukrem tłoczonym z buraków), co zwiększyło krąg jego odbiorców. Ponadto w tym okresie liczne barcie w borach oraz pasieki, pomimo obwarowań wynikających z prawa bartnego, dostarczały sporych ilości miodu. Popularność piernik zawdzięcza nie tylko smakowi, lecz także różnorodności kształtów, które uzyskiwano poprzez odciśnięcie ciasta piernikowego w drewnianej formie pokrytej wklęsłą rzeźbą o skomplikowanym niekiedy wzorze. Dzięki walorom artystycznym rzeźb w formach piernikarskich, słodki piernik zamieniał się w dzieło sztuki dekoracyjnej. Rzeźby w klockach piernikarskich były przeróżne. Obok form nawiązujących do tematyki dworskiej, istniała produkcja o treści religijnej, biorąca motywy i tematy z wiejskiego i miejskiego folkloru, jak również przedstawiająca sceny rodzajowe z motywami wziętymi z bajek i legend. Często z ciasta piernikowego formowano domek. „Spotykana niejednokrotnie wersja domku z piernika ma swą genezę w popularnej na terenie całej Europy bajce o Jasiu i Małgosi, czy tajemniczej krainie – Kukanii. Czasem mogła to być ilustracja do bajki albo wprost kopia z ilustracji, wzięta z książki” [M. Żywirska *Rzeźbione formy piernikarskie*, „Polska Sztuka Ludowa” nr 2 1957]. Piernikowa chatka znad rzeki Mrogi to suma tradycyjnego przepisu na piernik i fantazji producentki. Jego baza, to stary przepis na aromatyczny piernik, który kojarzy się z klimatem i pejzażem wsi opisywanych przez Reymonta. Zwiększenie ilości dodawanego miodu w porównaniu do pierwotnego przepisu podnosi intensywność walorów smakowych oraz wpływa na wydłużenie terminu przydatności do spożycia. Produkt nie zawiera konserwantów i polepszaczy, więc może cieszyć oko i podniebienie przez wiele miesięcy, a zawarte w nim korzenne przyprawy swym aromatem przypominają specyficzny klimat babcinej kuchni.



Tygiel Smaków
2009

Piernik z marchwi



przepis

Do przygotowania piernika potrzebne są: marchew, mąka pszenna, Jaja, masło, cukier, cynamon, przyprawa do piernika i soda.

Umyte, oczyszczone i obrane marchewki trze się na tarce na dużych „oczkach”. Do malkuty wysypuje się utartą marchew, dodaje masło, cukier, całe jaja, mąkę, cynamon i przyprawę do piernika, sodę i całość uciera na jednolitą masę.

Przygotowaną w ten sposób masę wlewa się do podłużnej formy i piecze przez 1 godz. i 10 min. Po upieczeniu i ostygnięciu piernik można wyjąć z formy. Niepowtarzalny smak piernika można uzyskać wyłącznie wtedy, kiedy do jego przygotowania użyje się marchewek uprawianych tradycyjną metodą, najlepiej z własnego ogródka, jaj od kur wolnohodzących, mąki ze zboża uprawianego tradycyjnie na kompoście lub oborniku, masła własnej roboty ewentualnie masła z zawartością minimum 82% tłuszczu z mleka krowiego.

historia

Tradycja pieczenia pierników sięga odległych lat. Najbardziej rozpowszechnione są oczywiście pierniki, których podstawowym składnikiem jest miód. Ze względu na to, że dawniej miód nie był produktem łatwo dostępnym dla wszystkich, jedna z zaradniejszych gospodyń wymyśliła przepis na piernik, który pachnie i smakuje podobnie jak typowy piernik z miodem ale w swoim składzie w ogóle go nie ma. Do przygotowania piernika z marchwi wykorzystuje się składniki dostępne w każdym wiejskim gospodarstwie. Tradycja pieczenia takiego piernika w okolicy Dmosina i Głowna sięga kilku pokoleń. Najstarsze mieszkanki tych okolic pamiętają, że piernik wypiekany był w ich domach zawsze na Boże Narodzenie. Mówiono że święta bez tej wspaniałości to nie święta. Mieszkańcy wsi Rozdzielną przygotowywali piernik z marchwi i rozkoszowali się jego smakiem również na biesiadach okolicznościowych oraz przy okazji np.: darcia pierza czy wykopków ziemniaków.





*Orzechy, nasiona, zboża
warzywa i owoce*

Chrzan nadwarciański po staropolsku

Chrzan znad środkowej Warty, w laskach



przepis

Do przygotowania tartego chrzanu potrzebne są: korzeń chrzanu, sok z cytryny lub kwasek cytrynowy oraz cukier i sól.

Podstawowym surowcem do przygotowania Chrzanu nadwarciańskiego po staropolsku jest odpowiedni chrzan w laskach. Pochodzenie i jakość korzenia chrzanu ma znaczący wpływ na smak końcowego produktu. Do przygotowania Chrzanu nadwarciańskiego używany jest wyłącznie Chrzan znad środkowej Warty. Jest to odmiana lokalna, uprawiana w południowo-zachodniej części województwa łódzkiego. W związku z jego wyjątkowością i tradycyjnymi metodami uprawy korzeń tego chrzanu został umieszczony na Liście produktów tradycyjnych.

Wybrane, najwyższej jakości laski chrzanu myje się do całkowitego usunięcia resztek ziemi, usuwa się resztki liści z główek. Następnie skrobie się korzeń usuwając dokładnie wszystkie przebarwienia i „oczka” aż cały korzeń będzie jednolicie kremowobiały. Po oskrobaniu chrzan ponownie się myje. Tak przygotowane laski chrzanu ściera się ręcznie na najmniejszych oczkach tarki, najlepiej prosto do przegotowanej wody. Czynność tę dobrze wykonywać pod okapem kuchni lub przy otwartym oknie ponieważ tarty chrzan wydziela bardzo silny, ostry, drażniący zapach. Starty chrzan można zalać wrzątkiem, co spowoduje jego złagodnienie. W ciągu godziny ręcznie można zetrzeć nie więcej niż 5–6 lasek chrzanu (około 1 kg).

Jeżeli chrzan był tarty do przegotowanej wody albo zalewany wrzątkiem należy go odcedzić tak, by pozostała dość gęsta masa. Masę przyprawia się solą, cukrem, sokiem



Ćwikła z chrzanem po łowicku



przepis:

Do przygotowania ćwikły z chrzanem potrzebne są: buraki ćwikłowe, korzeń chrzanu, woda, ocet spirytusowy, sól i cukier.

Najlepszą odmianą buraka, wykorzystywaną do produkcji ćwikły z chrzanem po łowicku, ze względu na naturalną słodycz jest burak podłużny Bikores ewentualnie burak odmiany Pablo.

Buraki i korzenie chrzanu są dokładnie myte. Chrzan obiera się ze skórki usuwając wszelkie zmiany i zabrudzenia. Następnie chrzan jest rozdrabniany i łączony z zalewą składającą się z odpowiednich ilości wody, cukru, octu spirytusowego i soli. Buraki gotuje się do miękkości, obiera ze skórki i rozdrabnia. Po lekkim ostudzeniu do startego buraka dodawana jest masa chrzanowa w proporcjach zgodnych z recepturą. Wymieszana masa jest chwilę podgrzewana. Ustalony czas podgrzewania nie może zostać przekroczony ponieważ skutkowałoby to osłabieniem mocy ćwikły. Tak przygotowaną ćwikłę z chrzanem rozlewa się do słoików i zamyka wieczkami.

z cytryny lub kwaskiem cytrynowym. Najlepiej w czasie przyprawiania próbować chrzanu i w ten sposób ustalać proporcje poszczególnych dodatków. Doprawiony chrzan nakłada się do siołczków i mocno zakręca. Chrzanu się nie pasteryzuje, gdyż straciłby swój specyficzny smak.

historia

Chrzan pospolity jako roślina z rodziny krzyżowych jest rośliną wieloletnią, rozmnażaną wegetatywnie. Ojczyzną chrzanu są tereny śródziemnomorskie. Na terenie południowo-zachodnim obecnego województwa łódzkiego chrzan pojawił się około roku 1926. Sadzonki chrzanu zostały sprowadzone z Niemiec przez Oskara Paszke, właściciela majątku ziemskiego Beresie Małe. Początkowo, zgodnie z umową z ofiarodawcą sadzonek, chrzan był uprawiany tylko w majątku i wyhodowane laski chrzanu były odsyłane do Niemiec. Z wyhodowanych sadzonek Oskar Paszke mógł rozmnażać część chrzanu wyłącznie na własne potrzeby. Dopiero po II wojnie światowej po rozparcelowaniu majątku, sadzonki chrzanu trafiły do okolicznych wsi. Obecnie chrzan odmiany o wyżej opisanym rodowodzie jest uprawiany na około 700 hektarach w czterech gminach województwa łódzkiego: Siemkowice, Kielczygłów, Osjaków i Rusiec.

Chrzan był zawsze ceniony nie tylko ze względu na smak ale również na swoje właściwości lecznicze. Dzięki swoim właściwościom wykorzystywany był w kuchni jako środek konserwujący, zapobiegający psuciu się przetworów czy mięs. Pieczone mięsa na przykład, obkładano tartym chrzanem lub wtykano w nie ostrugany korzeń chrzanu. Do dzisiaj do różnych przetworów warzywnych dodaje się liście lub jego korzeń chrzanu, np. do kwaszenia ogórków.

Tradycja tarcia chrzanu w centralnej Polsce związana była ściśle z przygotowaniami do Świąt Wielkanocnych. Już pod koniec XIX wieku tarty chrzan był obowiązkowym elementem „święconki”. W pierwszy dzień Świąt po przyjściu z rezurekcji śniadanie rozpoczynano od podzielenia się jednym jajkiem a następnie każdy spożywał „(...) odrobinę chrzanu na pamiątkę, że Chrystus na krzyżu był pojony goryczą” (Jan Piotr Dekowski *Przemiany tradycyjnego pożywienia wsi, Łódź, 1979*).

Z czasem chrzan tarty zaczęto przygotowywać i spożywać w ciągu całego roku.

historia:

W Łowickiem w XIX wieku pożywienie dzielono na codzienne i niedzielne, głodowe, dziecięce, postne oraz świąteczne. W tej ostatniej grupie znajdujemy potrawy bożonarodzeniowe, ostatkowe, wielkanocne i weselne. Przygotowania do wszystkich świąt obejmowały strefę kulinarną. W czasie Świąt Wielkanocnych do dań mięsnych podawano specjalne dodatki: tarty chrzan i ćwikłę. Początkowo do przygotowywania ćwikły korzystano z buraków z własnych upraw przydomowych oraz korzeni dziko rosnącego chrzanu. Z czasem upowszechnił się zwyczaj sadzenia chrzanu.

Najczęstszą metodą przyrządzenia ćwikły z chrzanem było połączenie utartego, ugotowanego buraka z utartym korzeniem chrzanu i dodaniem do nich, dla uzyskania właściwego smaku, octu i cukru. Ważne były również proporcje użytych ilości buraków i chrzanu zależne wyłącznie od upodobań gospodyni i domowników. Zdarzało się, że do ćwikły dodawano także zalewę pochodzącą ze śliwek w occie. Dawniej ćwikły nie robiono na zapas, bowiem nie poddawano jej żadnym zabiegom przedłużającym trwałość. Obecnie, dzięki pasteryzacji może być dłużej przechowywana i jest chętnie jedzona jako dodatek do mięs i wędlin nie tylko w okresie świąt.



Ogórki konserwowe po łowicku



przepis

Do produkcji ogórków konserwowych potrzebne są: odpowiednia odmiana ogórka, ocet, baldach kopru z wykształconymi nasionami, pieprz czarny ziarnisty, ziele angielskie, gorczyca i liść laurowy.

Początkowo używane były ogórki odmiany Polan, później w latach 80 i 90 ogórek śremski, następnie Calipso, a od kilku lat Royal (obecna nazwa handlowa Cross Country F1). Ogórek tej ostatniej odmiany jest plenny choć jednorazowe zbiory są mniejsze niż w przypadku poprzednich odmian. Długi okres zbioru przy zachowaniu wysokiej jakości pozwala na wykorzystywanie świeżego ogórka w okresie od lipca do września. Przyprawy używane do przygotowania wywaru muszą być świeże i dojrzałe dzięki temu ogórki są bardziej aromatyczne.

Wyselekcjonowane ogórki bez objawów chorób, pleśni czy szkodników sortuje się tak by uzyskać w rezultacie ogórki o dokładnie żądanej wielkości. Wybrane ogórki bardzo dokładnie się myje. Należy jednak uważać żeby nie uszkodzić przy tym skórki. Umyte ogórki zostają nakłute w kilkunastu miejscach, dzięki czemu zalewa szybciej i równomierniej przenika do ich środka. Ma to wpływ na jednaki smak wszystkich ogórków



Ogórki kwaszone po łowicku



przepis

Do produkcji ogórków kwaszonych potrzebne są: odpowiednia odmiana ogórków, korzeń chrzanu, główki czosnku, łodygi kopru z baldachami o wykształconych nasionach i suszone liście laurowe.

Początkowo do kwaszenia używane były ogórki odmiany Polan, później w latach 80 i 90 ogórek śremski, następnie Calipso, a od kilku lat Royal (obecna nazwa handlowa Cross Country F1). Długi okres zbioru przy zachowaniu wysokiej jakości pozwala na wykorzystywanie świeżego ogórka w okresie od lipca do września.

Wyselekcjonowane ogórki bez objawów chorób, pleśni czy szkodników sortuje się tak by uzyskać w rezultacie ogórki o dokładnie żądanej wielkości. Następnie ogórki bardzo dokładnie się myje uważając żeby nie uszkodzić skórki. Umyte ogórki zostają nakłute w kilkunastu miejscach, dzięki czemu solanka szybciej i równomierniej przenika do ich środkach, co wpływa na przyspieszenie procesu fermentacji. Po tym zabiegu ogórki są ponownie ręcznie przebiebrane i usuwane są te uszkodzone i przebarwione. Tak przygotowane ogórki układane są w plastikowych beczkach lub silosach. W każdym pojemniku dolną, środkową i górną warstwę stanowią przyprawy: koper (baldach z kilkudziesięciocentymetrową łodygą bez korzenia), ząbki czosnku, korzenie chrzanu, liść laurowy. Proporcje przypraw dobierane są w zależności od wielkości pojemnika. Pomiędzy nimi układana jest warstwa ogórków. Z wody pochodzącej z ujęcia własnego oraz soli przygotowuje się solankę (całość mieszana jest do całkowitego rozpuszczenia soli) i na-

w słoju. Następnie ogórki wkładane są do słoików. Na dnie każdego umieszczany jest baldach świeżego, umytego kopru. Ogórki w słoikach zalewane są zalewą octową doprawioną solą i cukrem zmieszaną z wywarem z przypraw. Właściwe proporcje poszczególnych składników zalewy mają decydujący wpływ na smak ogórków konserwowych. Pełne słoje zamykane są wieczkami i poddawane pasteryzacji. Właściwa temperatura i czas pasteryzacji wraz z chłodzeniem dają gwarancję właściwej jakości produktu i zachowanie wszystkich walorów smakowych przetworu.

historia

W XIX wieku w łowickim konserwowanie żywności poprzez marynowanie było stosunkowo mało rozpowszechnione. Dopiero w okresie międzywojennym zwiększyła się liczba marynat robionych w gospodarstwach wiejskich. Konserwacja ogórków za pomocą octu rozpowszechniła się w regionie od czasu wykorzystania tej metody na skalę przemysłową w powstałych w Łowiczu w 1967 roku dużych zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego.

Sposób przetwarzania ogórków i produkcji z nich ogórków konserwowych nie zmienił się od lat. Dzięki używanym surowcom pochodzącym od okolicznych rolników oraz właściwej proporcji składników zalewy, zgodnej z przekazywaną z pokolenia na pokolenie recepturą, otrzymuje się obecnie tak samo smaczne ogórki konserwowe jak przed laty.

pełnią pojemniki. Po szczelnym zamknięciu beczek i silosów w otwory znajdujące się w ich deklach umieszcza się butelki z solanką, aby zapewnić warunki beztlenu. Temperatura w budynku kwaszarni waha się od 19°C do 21°C. Podczas trwania fermentacji stale kontroluje się temperaturę oraz uzupełnia zalewę. Ukwaszone ogórki są pakowane w zależności od potrzeb w plastikowe torebki, słoje – dodatkowo poddawane później procesowi pasteryzacji lub wiaderka z tzw. plombą. Partie zbyt miękkiego ogórka kwaszonego przeznaczone są do produkcji przecieru ogórkowego.

historia

Tradycje związane z domowym przetwórstwem owoców i warzyw w okolicach Łowicza sięgają odległych czasów. Co prawda dawniej podstawą pożywienia Księżaków – bo tak nazywa się mieszkańców Łowicza i najbliższej okolicy – było różnorodne pieczywo, kasze i zupy, to wiele opracowań podaje także informacje o spożywaniu surowych warzyw i owoców jak również robionych z nich przetworów, w tym ogórków kwaszonych.

Jako ważne centrum handlowe, Łowicz znany był ze swoich jarmarków. Ich tradycja sięga 1584 roku, kiedy postanowieniem arcybiskupa S. Karnkowskiego, odbywały się w Łowiczu sześciotygodniowe jarmarki na św. Mateusza, przyciągające kupców zarówno z różnych miast Polski, jak i odległych krajów Europy i Azji. Organizowane jarmarki przyciągały licznych przyjezdnych, których należało podjąć gościnnie czyli zapewnić nocleg i wyżywienie. Stąd konieczność zaopatrzenia mieszkańców miasta i gości w żywność, w tym płody i produkty rolne z okolicznych wiosek. Wraz ze wzrostem liczby ludności i jej zamożności zwiększyło się zapotrzebowanie na przetworzoną żywność, co spowodowało rozwój przemysłu przetwórczego. Gwarancją produkcji smacznych ogórków kwaszonych był nie tylko surowiec, ale liczni pracownicy pochodzący z okolicznych wsi, którzy oprócz rąk do pracy „dostarczali” przetwórciom własne przepisy, będące podstawą receptur przemysłowych. Tym sposobem tradycja wywodząca się z łowickich wiosek związana z kwaszeniem ogórków według przekazywanych ustnie rodzinnych receptur znalazła swoje odzwierciedlenie w przemyśle kwaszonych ogórkach. Zmiany w nawykach żywieniowych, postęp techniczny wypromowały ogórek kwaszony, który obecnie jest jednym z najchętniej spożywanych przetworów warzywnych.

Ogórek kwaszony spod Wielunia



przepis

Do przygotowania ogórków kwaszonych potrzebne są: odpowiednie ogórki, woda, sól, liście dębu i chrzanu, koper z wiechami, korzeń chrzanu i czosnek.

Ogórki do kwaszenia muszą być świeże i zdrowe, najlepiej gdy są zrywane rankiem po rosie w dniu kwaszenia. Powinny być całkiem zielone bez przebarwień, plam chorobowych czy uszkodzeń mechanicznych, nieprzeorańnięte, pełne i jędrne. Od czystości i jakości surowca zależy udanie się kiszonki. Najlepsza długość ogórka to 7–10 cm, ale mogą być używane ogórki o długości do 15 cm. Ważne żeby ogórki pochodziły z upraw tradycyjnych, gdzie nie stosuje się nawozów sztucznych. Przy odpowiednim składzie zalewy i procedurze kwaszenia da to gwarancję otrzymania smacznych, kruchych ogórków.

Nową, dębową beczkę należy wymoczyć w celu usunięcia „dębiny”. Najpierw wlewa się do niej czystą, zimną wodę, którą zmienia się co 2–3 dni aż woda stanie się bezbarwna i bez smaku. Następnie wlewa się gorącą wodę z dodatkiem parafiny (dawniej zwaną bielidłem). Jeśli wymoczonej w ten sposób beczki nie używamy od razu, to trzyma się ją napełnioną wodą, którą trzeba zmieniać raz na tydzień. Jeżeli chcemy użyć beczki, to musimy dokładnie ją wyszorować szczotką ryżową i bielidłem a następnie napełnić wodą. Jeśli woda pozostaje czysta i nie ma żadnych zapachów, to beczka może zostać użyta do kiszenia. W zależności od wielkości beczki ustalana jest proporcja wody i soli w zalewie solnej i tak, np na 110 l wody rozpuszcza się 5 kg soli.

Do beczki wkładane są: cięty na dziesięciocentymetrowe kawałki koper z wiechami (bez korzenia), świeże liście dębu i chrzanu, pokrojony czosnek, pokrojone w paski korzenie



Przecier ogórkowy po łowicku



przepis

Do produkcji przecieru ogórkowego wykorzystuje się „ogórki kwaszone po łowicku”, które ze względu na wielkość, kształt lub uszkodzenia nie nadawały się do wsadzenia do słoików.

Ogórki do kwaszenia są starannie wybierane, a następnie kwaszone zgodnie ze starą recepturą. Ogórki kwaszone po łowicku zostały uznane za produkt tradycyjny, uzyskany z nich przecier jest więc produktem wysokiej jakości.

Ogórki są wybierane, myte i poddawane procesowi kwaszenia zgodnie ze starą recepturą opisaną w przepisie na ogórki kwaszone po łowicku. Po zakończeniu fermentacji część ogórków trafia do słoików, pozostałe: zakrzywione, słabiej wybarwione, itp. są przeznaczone do produkcji przecieru ogórkowego. Ogórki przeciera się tak by powstała gęsta masa. Następnie przetarte ogórki rozlewa się do słoików, słoje zamyka się wieczkami twist-off i pasteryzuje.

chrzanu. Na to do połowy beczki układane są ogórki. Następnie znowu wszystkie dodatki i ponownie ogórki. Ta ostatnia warstwa ogórków jest przykrywana koprem, liśćmi chrzanu i dębu i wszystko zalewane jest solanką. Jeżeli beczka nie jest czysto dębowa, to do kiszenia ogórków dodaje się 1 kg świeżych liści dębu. Jeżeli beczka jest dębowa liści dodaje się dużo mniej. Beczki zostają uszczelnione i co 2 dni dolewana jest solanka. Rozpoczyna się proces fermentacji, który trwa, w zależności od temperatury, do kilkudziesięciu dni.

Kiedy ogórki przestają pić solankę beczki zamyka się wiekiem i przyciska kamieniem. Solanka jest uzupełniana według potrzeb, beczki wstawione zostają do piwnicy o umiarkowanej temperaturze żeby nie wywołać zbyt gwałtownej fermentacji.

Po ukiśnięciu ogórków wyklada się je z beczek, sortuje odrzucając te uszkodzone i miękkie. Potem układa się ogórki w słoikach i ponownie zalewa solanką o takiej samej proporcji jak na początku kiszenia. Następnie słoiki zostają zamknięte i poddane krótkiej pasteryzacji, która ma przerwać proces kiszenia. Po pasteryzacji słoiki zostają schłodzone żeby ogórki nie stały się zbyt miękkie.

historia

Tradycja kwaszenia ogórków w małej wsi Drobnice na Ziemi Wieluńskiej sięga okresu międzywojennego. „W pobliskim młynie wodnym we wsi Drobnice kwasili ogórki w beczkach dębowych na potrzeby własne rolnika i tych, którzy korzystali z usług młyna. Kolejki były długie, oczekiwanie na przemiał trwało 2–3 dni. Młynarzowa częstowała przyjezdnych i wykorzystywała zrobione przez siebie kwaszonki, a było tego dużo. Był to okres przed II wojną światową a takie wiadomości przekazała mi moja mama”. (Marian Błaszczuk, Drobnice).

„Jak sięgam pamięcią od małego rodzice moi kisili ogórki z przydomowego ogródka. Była bieda puste półki w sklepach. W każdym gospodarstwie własny ogródek był potrzebny. Trzeba było sobie radzić. Ja potem też domowym sposobem zaczęłam ogórki kwaszyć. Jako przypraw używałam koper, czosnek, liść dębu, sól, chrzan o niezwykle aromatycznym i przenikliwym zapachu (korzeń), liść chrzanu, liście laurowe”. (Leokadia Płatek, Drobnice).

historia

Popularnemu w łowickim zwyczajowi kiszenia ogórków towarzyszyło wytwarzanie przecieru na zupę ogórkową. Przecier ogórkowy nie posiada żadnej regionalnej nazwy, od zawsze nazywano go po prostu „przecierem” i wykorzystywano wyłącznie do przygotowania zupy ogórkowej, stanowiącej element pożywienia codziennego. Ze względu na nieskomplikowany proces przetwarzania ogórków brak jest jakichkolwiek historycznych zapisów receptur, wiedza na ten temat przekazywana była z pokolenia na pokolenie wyłącznie ustnie. Członkinie Kół Gospodyń Wiejskich z gmin Łowickich pamiętają dwa tradycyjne sposoby przyrządzenia przecieru ogórkowego: przecieranie na tarce ukwaszonych ogórków i następnie po włożeniu do słoików ich pasteryzowanie oraz krojenie wzdłuż świeżych ogórków i ich kiszenie (z dodatkiem kopru, soli i octu) w kapslowanych butelkach. Ukiszone drugim sposobem ogórki rozpadają się same w zupie, dlatego też nie trzeba było ich wcześniej drobno kroić czy trzeć.

Przecier ogórkowy po łowicku jest przygotowywany zgodnie z pierwszym opisanym sposobem. Jego wysoką jakość uzyskuje się dzięki stosowaniu starej receptury oraz wykorzystaniu tradycyjnych ogórków kwaszonych po łowicku.

Szczaw konserwowy po łowicku



przepis

Do przygotowania szczawiu konserwowego potrzebne są: szczaw i sól.

Najlepszym szczawiem do kwaszenia jest szczaw uprawiany w sposób tradycyjny, bez użycia nawozów sztucznych, daje bowiem gwarancję prawidłowego przebiegu procesu. Najlepszy efekt smakowy gwarantuje wykorzystanie szczawiu zebranego w miesiącu maju. Liście muszą być czyste, niekoniecznie całe, ale bez śladów po szkodnikach, nie powinny być zwiędnięte ani suche. Umyte liście szczawiu kładzione są warstwowo do plastikowych beczek. Każda warstwa po ubiciu posypywana jest solą. Beczki zostają zakręcone i złożone w budynku kwaszarni. Ukiszony szczaw jest rozdrabniany mechanicznie, ale nie na drobną miazgę. Rozdrobniony szczaw lekko się podgrzewa i przelewa do słoików, które są zamykane wieczkami twist-off. Po zamknięciu słoje trafiają do pasteryzatora.



Powidła śliwkowe łowickie

Tygieleń Smaków
2009



przepis

Do produkcji powideł śliwkowych potrzebne są: śliwki węgierki łowickie i cukier.

Najlepszą odmianą śliwki do przygotowania powideł, ze względu na dużą zawartość cukru i łatwość w oddzieleniu 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 potrzeba dodawać wiele cukru. Śliwki, z których mają być robione powidła muszą mieć mocno bursztynowy miąższ 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 warzelnianych 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 przygotowane śliwki odparowują się w wyparce próżniowej do osiągnięcia wymaganej konsystencji. Dopiero wówczas dodaje się odpowiednią ilość cukru zależną od „słodkości” użytych śliwek i dokładnie miesza. Gotowe, gorące powidła rozlewane są do słoików i automatycznie zamykane wieczkami z tzw. buttonem czyli z „guzikiem bezpieczeństwa”. Dzięki wysokiej temperaturze słoiki zamykają się szczelnie.

historia

Na początku XX wieku, a następnie w okresie po II wojnie światowej duże znaczenie w życiu gospodarczym biedoty wiejskiej, oprócz uprawianych roślin, miały rośliny zdobywane w drodze zbieractwa. W Księstwie Łowickim tradycje związane z domowym przetwórstwem płodów rolnych, jak i darów łąk i lasów, sięgają odległych czasów. Książacy, znani ze swej gospodarności, chętnie wykorzystywali w gospodarstwach domowych tak świeże jak i utrwalone różnymi metodami owoce i warzywa. Obok uprawianych na polach ogórków drugim warzywem, które kwaszono był dziko rosnący szczaw. Przetworzony szczaw był uzupełnieniem diety, głównie ludności wiejskiej, a na przednówku przygotowana z niego zupa stanowiła istotny składnik jadłospisu.

Dawniej, na potrzeby domowe, do kwaszenia liści szczawiu stosowano naczynia kamionkowe. Potem, ze względów praktycznych, gospodynie zaczęły używać szklanych słoików i weków, które były coraz łatwiej dostępne na rynku.

Tak dawniej jak i dziś szczaw konserwowy wykorzystywany jest jedynie do przygotowania zupy szczawiowej. Dla zachowania walorów smakowych i bezpieczeństwa zdrowotnego nie łączy się go już jednak z tłuszczami, ale produkt pasteryzuje się, a sam szczaw jest uprawiany w przydomowych ogródkach a nie dziki, zbierany na łąkach.

historia

W Łowickiem stosunkowo późno rozwinęło się sadownictwo. Duże sady nie były rozpowszechnione, ale owoce chętnie przetwarzano, choć początkowo częściej korzystano z owoców dziko rosnących lub zbieranych z przydomowych drzew. Obok grusz, jabłoni, wiśni popularne były śliwki. Owoce najczęściej suszono z przeznaczeniem na kompot, rzadziej marynowano. W końcu XIX i na początku XX wieku na wsi łowickiej mniej rozpowszechniona była produkcja powideł czy soków ze względu na małą dostępność cukru. Problemem był też czas niezbędny do przyrządzenia powideł. W tradycyjnej kuchni bowiem śliwki trzeba gotować przez kilka godzin w ciągu kilku dni, a gospodynie miały zawsze sporo pracy w obejściu. W przypadku dużych gospodarstw bądź majątków ziemskich przygotowanie przetworów na zimę było o wiele łatwiejsze. Nie było problemów z ludźmi (służba i pracownicy najemni) oraz surowcem, bo przydomowe sady były zasobne w drzewa owocowe.

Wraz ze wzrostem zasobności ludności wiejskiej, postępowaniem technicznym i zmianami w nawykach żywieniowych, do których przyczyniało się szkolnictwo, działalność kół gospodyń i prasa, stopniowo wzrastał udział przetworów owocowych: kompotów, marmolad, powideł w pożywieniu ludności wiejskiej.

Współcześnie najlepszą odmianą śliwy, którą uprawia się specjalnie z myślą o powidłach śliwkowych jest śliwka węgierka łowicka. Nadal poszukiwane przez gospodynie są także inne stare odmiany węgierek. Odmiana śliwki „węgierka łowicka” początkowo uprawiana tylko w rejonie Łowicza, została otrzymana z siewu pestek już w latach powojennych. Rozwojowi sadów węgierki łowickiej sprzyjała wysoka plenność tej odmiany oraz rosnące na nią zapotrzebowanie.

Nagawskie jabłka pieczone z sokiem



przepis

Do przygotowania pieczonych jabłek potrzebne są: jabłka, sok owocowy i cukier puder.

Owoce jabłek, które będą używane do pieczenia z sokiem, muszą być młode i dobrze wykształcone. Najlepsze są jabłka starych odmian rosnących w przydomowych sadach. Sok do przygotowania jabłek powinien być robiony tradycyjnie, według domowych receptur bez dodatku konserwantów.

Jabłka myje się i usuwa gniazda nasienne. Cały wydrążony środek jabłek wypełnia się sokiem. Tak przygotowane jabłka ustawia się na blaszce i wkłada do nagrzanego piekarnika. Piecze się około 30 minut w temperaturze 180°C. Po upieczeniu podaje się na ciepło lub na zimno posypane cukrem pudrem.

Kompot wiśniowy po łowicku



przepis

Do przygotowania kompotu potrzebne są: wiśnie, woda i cukier.

Charakterystyczną dla Łowickiego odmianą wiśni, z której wytwarzany jest kompot jest wiśnia lutówka. Istotne jest by zebrać wiśnie dojrzałą i w pełni wybarwioną, bo zbyt wczesnie zerwana nie daje gwarancji wystarczającego aromatu i słodczy, za późna zaś może ulec zgnieceniu przy drylowaniu przez co pozbawiona zostanie części soku.

Wiśnie dokładnie myje się, a następnie przebiera usuwając owoce niedojrzałe, niewybarwione, uszkodzone lub zepsute. Przebrane owoce dryluje się i wsypuje do słoików. Następnie owoce zalewa się wodą wymieszaną w odpowiedniej proporcji z cukrem. Napelnione słoje zamyka się wieczkami i poddaje pasteryzacji w odpowiednich warunkach temperatury i ciśnienia. Odpowiednia długość procesu pasteryzacji musi być przestrzegana ponieważ zbyt długotrwała spowoduje nadmierną miękkość owoców i ich rozpadanie się.

Kompot wiśniowy spożywa się najczęściej sam jako dodatek do obiadu lub po niewielkim rozcieńczeniu jako napój. Można zabielić go także śmietaną i podać z kluskami lub makaronem jako zupę.

historia

Najstarszą formą przetwarzania dziko rosnących jabłek leśnych było ich kwaszenie. W czasach piastowskich zakonnicy, którzy przybyli na nasze tereny z zachodu zaczęli szczepić drzewa owocowe, dzięki czemu w XIX-wiecznej wsi polski środkowej w sadach przyzagrodowych rosły już różne drzewa owocowe. Były to, najczęściej zaniedbane, szlachetne odmiany grusz, jabłoni, wiśni, czereśni i śliw. W XX w. zaczęto coraz bardziej dbać o sady, pojawiały się nowe odmiany drzew owocowych. W latach międzywojennych powstały sady, z których owoce przeznaczone były na handel, szczególnie na terenach łowickiego, łęczyckiego i Rawskiego. W tym czasie coraz większe znaczenie w wielu rodzinach chłopskich znalazły przetwory owocowo-warzywne. Przyrządzano wówczas z owoców na potrzeby własne kompoty, soki czy ocet. Największą przeszkodą w wyrobie przetworów owocowych była dostępność cukru, który był niezbędnym ich składnikiem lecz był bardzo drogim artykułem.

Historycy kultury zanotowali, że jabłka pieczone w staropolskiej kuchni były popularnym deserem.

Wieś Nagawki leży w Dolinie rzeki Mrogi w pobliżu Parku Krajobrazowego Wzniesień Łódzkich. Dzięki temu w okolicy jest specyficzny mikroklimat i czyste środowisko naturalne. Owoce są wyjątkowej jakości o wysokich walorach smakowych i odżywczych. Zgodnie z wieloletnią tradycją nagawskie jabłka pieczone z sokiem podawane są jako deser.

historia

Od dawna wiśnie, obok niezwykle popularnych jabłek, były dobrze zadamowionym owocem w Łowickiem. W przydomowych sadach rosły pojedyncze drzewa wiśni szklanek, łutówek bądź sokówek. Z biegiem lat gatunki ulegały zmianom, ale jedną z najbardziej popularnych pozostała do dziś łutówka.

Powstałe w 1907 roku Kółko Ziemianek czyli Kółko Kobiet Łowicko-Brzezińskie w swoim programie Kólek Ziemianek i Gospodyń Wiejskich propagowało rozwój nauki prowadzenia gospodarstw domowych. Jako że dostęp do produktów wytwarzanych w wielu dziedzinach metodą produkcji przemysłowej był ograniczony chętnie korzystano z wyrobów domowych zaopatrując spiżarnie na miesiące zimowe. Ważnym elementem kultury wiejskiej w Łowickiem był też swego rodzaju nacisk społeczny by każda gospodyni mogła pochwalić się bogatą i różnorodną zawartością własnej spiżarni, o czym wspominają gospodynie ze wsi podłowickich: Urzecza i Wygody. Dopiero przemysłowa produkcja soków i napoi wyparła z rynku kompoty i spowodowała zanikanie tradycji ich robienia w domach. Obecnie można zaobserwować powrót do tej tradycji związany z nieskomplikowaną technologią przygotowania i przede wszystkim z sentymentem do smaków dzieciństwa.





Miody



Tygielek Smaków
2008

Miody z doliny rzeki Mrogi



Miód w kuchni jest wykorzystywany już od wieków. Dodaje się go do ciast i deserów, marynat do mięsa, przetworów, itp. Wykorzystywany jest także do sporządzania nalewek i napoi, a najzdrowszy i najsmaczniejszy jest chyba jednak jedzony z chlebem i masłem albo białym serem lub bezpośrednio z plastra miodu.

przepis

Napój z jabłek, mięty i miodu

1l soku jabłkowego
1 szkl. naparu z mięty pieprzowej
1 cytryna
3–4 łyżki miodu

Do schłodzonego naparu z mięty pieprzowej dodać miód, sok z cytryny i sok jabłkowy. Dobrze wymieszać do rozpuszczenia się miodu. Tak przygotowany, schłodzony napój doskonale gaši pragnienie w upalne dni.

Miód akacjowy – wytwarzany jest z nektaru kwiatów robinii akacjowej (*Robinia pseudoacacia*) zwanej też robinią, akacją fałszywą lub grochodrzewem. Roślina ta, nazywana jest przez pszczelarzy białą akacją lub białą lipą, stanowi doskonały pożytek miododajny dla pszczoł. Robinia akacyjowa jest rośliną powszechnie występującą w okolicach Dmosina. Porasta licznie obrzeża lasów, miedze i drogi dojazdowe do gospodarstw. Kwitnienie robinii przypada na przełom maja i czerwca i trwa około 10 dni. Uzyskanie czystego miodu akacyjowego nie jest łatwe ponieważ często kwitnienie tej rośliny przerywane jest przez burze, które niszczą kwiaty. Bywa też, że przy niskiej temperaturze pięknie kwitnące drzewa nie są odwiedzane przez pszczoły ponieważ kwiaty nie są dla nich dostępne.

Miód lipowy – wytwarzany jest przez pszczoły z nektaru kwiatów lipy (*Tilia*). Okolice Dmosina bogate są w przepiękne stare lipy z okresu przedwojennego. Pasieka znajdująca się w Jasieniu położona jest w niedalekim sąsiedztwie od alpinarium i arboretum w Rogowie gdzie znajduje się bardzo dużo przepięknych lip, które co roku doskonale nektarują. Miód pozyskiwany z tych drzew odznacza się doskonałym smakiem.

Miód wielokwiatowy – wytwarzany jest przez pszczoły z nektaru kwiatów wielu roślin kwitnących w dolinie rzeki Mrogi w zależności od pory zbioru. Dolina rzeki Mrogi jest bardzo bogata w różnego rodzaju dziko rosnące drzewa, zioła, kwiaty. Występują tu bardzo licznie: wierzy, żarnowiec, stare dęby, brzozy, olchy, w okolicach pasiek znajdują się także stare ogrody owocowe w których rosną śliwy, jabłonie, grusze, wiśnie. Wszystkie te rośliny składają się w jeden niepowtarzalny smak miodu wielokwiatowego.

Miód leśny – skupia w sobie działanie ziół, z których nektaru powstaje. Połączone „siły” mniszka lekarskiego, maliny, kruszyny, szałwii lekarskiej, dziurawca i rumianku powodują, że miód leśny jest wspaniałym lekarstwem na wiele dolegliwości, a jednocześnie charakteryzuje się doskonałym smakiem.

Wysoka jakość tych miodów wynika bezpośrednio z faktu, że pasieki położone są w dolinie rzeki Mrogi, terenie, który charakteryzuje się wysokimi walorami przyrodniczymi. W dolinie, dzięki naturalnemu meandrowaniu rzeki powstały starorzecza i zbiornik bezodpływowe, co wraz z dużym nasłonecznieniem stworzyło specyficzny mikroklimat. Nie bez znaczenia jest także bliskość Parku Krajobrazowego Wzniesień Łódzkich oraz arboretum i alpinarium Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Zakład Doświadczalny w Rogowie.

historia

Bartnictwo ma w Polsce długoletnią i bogatą tradycję. Kraje słowiańskie już w V w. p.n.e. słynęły z obfitości pszczoł, a pierwsze, pisemne wzmianki o polskim bartnictwie pochodzą z połowy X wieku. W starych kronikach Polskę określano mianem kraju „mlekiem i miodem” płynącym. Bartnicy w Polsce cieszyli się powszechnym szacunkiem i mieli spisane prawo bartne, które przewidywało, m.in. karę śmierci za zniszczenie barci lub kradzież pszczoł.

W pierwszej połowie XIX wieku bartnictwo, ściśle związane z terenami leśnymi, zaczęło być zastępowane przez pasiecznictwo, tj. przyzagrodową lub łąkową hodowlę pszczoł. Na przełomie wieku XIX i XX zauważalny był rozwój pszczelnictwa, który został przyhamowany w okresie obu wojen światowych. Po II wojnie światowej nastąpiła systematyczna odbudowa pasiek i wzrost liczby uli. Początkowo pasieki posiadali tylko bogatsi gospodarze, biedniejsi jeżeli mieli ule to pojedyncze, z których miód był wykorzystywany jedynie na potrzeby własnego gospodarstwa. Obecnie widoczny jest renesans pszczelarstwa związany z zainteresowaniem medycyną naturalną oraz produktami żywiościowymi wysokiej jakości.



— Gotowe dania i potrawy

Zalewajka z zasmażką



przepis:

Do przygotowania zalewajki potrzebne są: woda, zakwas, ziemniaki, marchewka, boczek wędzony, pietruszka, cebula, mąka pszenna, seler, sól, bulion warzywny, pieprz czarny i liść laurowy.

Do produkcji „Zalewajki z zasmażką” wykorzystywana jest woda z własnego ujęcia. Jest to woda źródłana 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 „łyżą” 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

Obrowska zupa chrzanowa



przepis

Do przygotowania zupy potrzebne są:

- 2 l serwatki
- 200 g tartego korzenia chrzanu
- 10 dag kielbasy wędzonej
- 10 dag żeberka
- 10 dag boczku
- 3 łyżki śmietany
- 1 surowe jajko
- 1 płaska łyżka mąki
- 2 gotowane jajka
- sól do smaku

Bezpośrednio po udoju, mleko przecedza się i jeszcze ciepłe wlewa do wykwaszonego garnka. Jeżeli nie ma takiego garnka, to należy dolać serwatki lub maślankę żeby mleko skwaśnięło się w ciągu jednego dnia. Na drugi dzień z wierzchu zbiera się śmietanę, a kwaśne 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 odcieknięcia. Po odcieknięciu trzyma się ser i serwatkę z drobinami twarożku.

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.

historia

Zalewajka to powszechnie znana zupa w polskiej kuchni ludowej wywodząca się z okolic Łodzi. W XIX wieku obok żurów, barszczy i polewek stanowiła główną potrawę, spożywaną na śniadania, obiady i nie rzadko na kolacje. Powodem tak częstego spożycia zalewajki była nie tylko prostota wykonania potrawy, ale również fakt, że była ona robiona z najbardziej powszechnych i tanich składników, tj. zakwasu, ziemniaków czasami suszonych grzybów. Składniki te były przez większą część roku dostępne w każdym domu na wsi. Niezbędny do przygotowania zalewajki zakwas z mąki żytniej, wody i skórki od chleba był kiszony w domach przez niemal wszystkie gospodynie. Nazwa „zalewajka” wywodzi się ze sposobu gotowania tej potrawy, tzn. zgodnie z dawną recepturą, pokrojone i ugotowane ziemniaki zalewało się zakwasem. W niektórych regionach Ziemi Łódzkiej zalewajka zaprawiana była mąką ze śmietaną lub maślanką. W dni świąteczne zalewajka była podawana z zasmażką lub skwarkami ze świeżej słoniny.

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 zrumienienia 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 zaklepkę dodaje do zupy. Zupę zagotowuje się i odstawia. Na talerzu układa się pokrojone w ćwiartki, ugotowane na twardo jajka i zalewa zupą.

historia

Do gminy Kielczyglów, a konkretnie do wsi Beresie Małe, chrzan sprowadził z Niemiec w latach międzywojennych Oskar Paszke, właściciel majątku ziemskiego. Zgodnie z umową początkowo chrzan był wysyłany do Niemiec, dopiero po II wojnie światowej, po podziale majątku chrzan trafił do okolicznych wsi. Okazało się, że teren gminy Kielczyglów i gmin sąsiednich bardzo odpowiada tej odmianie chrzanu, a specyfika warunków glebowo-klimatycznych przyczynia się do wysokiej jakości i niepowtarzalnego jego smaku.

Produkcja i wykorzystywanie korzenia chrzanu z własnego gospodarstwa wrosła na stałe w historię regionu, kształtując przez pokolenia zwyczaje kulinarne. Mieszkańcy Obrowa uprawiany chrzan wykorzystywali w kuchni na wiele sposobów. Jednym z nich było przygotowywanie z serwatki i tartego korzenia chrzanu zupy chrzanowej zwanej dawniej polewką chrzanową. Tradycja gotowania zupy chrzanowej związana jest z przygotowaniami pożywienia Wielkanocnego. Do tej pory w Obrowie zupa chrzanowa jest główną potrawą podawaną podczas śniadania Wielkanocnego. Przygotowywana jest także z okazji świąt oraz imprez lokalnych.

Kapusta z grochem



przepis

Do przygotowania potrawy potrzebne są: kapusta biała, groch, cebula, słonina oraz sól i pieprz.

Oczyszczoną kapustę szatkuje się ręcznie kralnicą, soli 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 beczce. W większym naczyniu proces kwaszenia trwa o kilka dni dłużej.

Wcześniej zebrany i wysuszony groch namacza się w zimnej, przegotowanej wodzie przez około 12 godzin. Ukiszoną 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 połączo-

Gołąbki z Osin



przepis

Do przygotowania gołąbków potrzebne są: kapusta biała, cebula, pomidory, włoszczyzna, jaja i mięso wieprzowe oraz sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, ryż, kasza manna i olej.

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. Odcisniętą 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 przypraw (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 zatrzępię z mąki i przetrzeć przez sito pomidory. Będzie wspaniały sos do podania na gorąco.

nej kapusty z grochem wkłada się zeszkłąną cebulę, doprawia solą i pieprzem i dokładnie miesza. Tak przygotowaną kapustę z grochem wyklada się do naczynia i na wierzchu kładzie przygotowane wcześniej skwarki.

historia

Kapusta biała była powszechnie uprawiana od dziesiątków lat. Z uwagi na plenność, dobre plony, łatwość przechowywania i przetwarzania, kapusta stanowiła jedno z najczęściej spożywanych warzyw przez cały rok w postaci świeżej, gotowanej lub kiszzonej. Najpopularniejszą, tradycyjną potrawą z kapusty była kapusta z grochem. W związku z dużą dostępnością tego warzywa, potrawy z kapusty stanowiły podstawę wyżywienia biedniejszych mieszkańców wsi. Zamożniejsi wzbogacali kapustę różnymi dodatkami. Przygotowywanie kapusty z grochem było związane z konkretnymi wydarzeniami i porami roku. W okresie zimowym, kiedy większość czasu poświęcano na prace związane z np. przędzeniem czy tkaniem, przygotowywano kapustę z grochem w większej ilości tak żeby wystarczyła na kilka dni. Bogatszą, okraszoną kapustę z grochem podawano na obiad w pierwszy dzień Bożego Narodzenia. Była ona także podstawowym daniem ogrzewanym na obiad Wielkanocny. Przygotowana jedynie z solą była potrawą postną, a obficie kraszona stanowiła podstawę wystawnych obiadów podawanych, np. gościom weselnym.

historia

Dobre plony kapusty białej, łatwość uprawy, przechowywania i przetwarzania wpłynęły na to, że kapusta jest do tej pory jednym z najchętniej uprawianych warzyw. Wykorzystywana jest ona w postaci surowej, gotowanej i kiszzonej do przygotowywania różnych potraw przez cały rok. Wszystkie potrawy z kapusty, ze względu na jej dostępność, od lat były potrawami codziennymi, postnymi, potrawami biedoty wiejskiej. Po II wojnie światowej rozpoczęły się zmiany w sposobie żywienia. Coraz więcej rolników hodowało zwierzęta i mięso stawało się coraz łatwiej dostępne. Gospodynie jednak dbały, by mięso z uboju wystarczało na jak najdłużej. Wymyślały więc przepisy, w których łączyły mięso z różnymi dodatkami. Tak powstały „gołąbki z Osin”. Potrawę tę przygotowuje się z bardzo małej ilości mięsa wieprzowego, dużej ilości warzyw i produktów zbożowych (kasza manna, ryż). Ze względu na to, że jest to zdrowa, pożywna i tania potrawa, gołąbki podawane są na różnych uroczystościach rodzinnych jak również w dni powszednie.

Kapłonki (wodzianka) z Gąłkowa



przepis

Do przygotowania kapłonka potrzebne są: woda ze studni głębinowej, czerstwy chleb, smalec ze skwarkami przygotowany ze słoniny, brzuszka i cebuli, śmietana, sól, pieprz.

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 Gąłkowa



przepis

Do przygotowania polewki gruszkowej potrzebne są: gruszki suszone, mąka, śmietana, woda, sól i ziemniaki.

Gruszki, są zbierane z drzew rosnących w sadzie w centrum Gąłkowa, są to tzw. „ulegalki”. 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 przeciera się przez sito. Polewkę doprawia się mąką i śmietaną. Można dodać trochę soli do smaku. Podaje się na ciepło z tłuczonymi ziemniakami połanymi skwarkami.

historia

Podstawowym pożywieniem na wsi były dawniej potrawy gotowane, a wśród nich różnego rodzaju zupy zwane też polewkami. Ze względu na ogólnie panującą biedę zupy gotowano z najtańszych i najłatwiej dostępnych składników. Potrawą codzienną jedzoną w Polsce środkowej, często na śniadanie zamiast zalewajki był kapłonek, czyli wodzianka. W niektórych regionach Polski wodzianka nazywana była rosołem na siekierce. W Brzezińskim gotowano taką polewkę zwaną ślepym rosołem względnie rosopitkiem, w Łowickiem i na innych terenach Polski środkowej rosółkiem lub gapim rosołem. Gotowano go na skórce słoniny, z listkiem laurowym, włoszczyzną lub kminkiem. Ślepy rosół jedzono z ziemniakami lub kluskami. W tradycyjnym pożywieniu wiejskim ważne miejsce zajmowały posiłki postne podawane w piątki, a nawet w środy i soboty oraz w ciągu czterdziestodniowego postu przed Wielkanocą. W Polsce potrawami postnymi były przede wszystkim właśnie kwaśne polewki gotowane na wodzie i maszczone olejem, wśród nich w naszym regionie królowała wodzianka.

historia

Zupy były tradycyjnym, gotowanym pożywieniem chłopskim. Zupa gruszkowa, jako „potrawa gotowana ze świeżych lub suszonych gruszek polnych znana była już w kuchni staropolskiej, nazywano ją garusem lub famułą. Pierwsza z tych nazw występowała w Łowickiem, Rawskim, koło Łodzi, w Opoczyńskim i Radomszczańskim, druga w Brzezińskim, Piotrkowskim i Sieradzkim. Pod koniec XIX w. pojawiły się jeszcze inne nazwy: pod Łodzią – gruscok, w Brzezińskim – pryta, w Łowickiem – bryja” (J.P. Dekowski, *Przemiany tradycyjnego pożywienia wiejskiego na obszarze Polski środkowej* [w:] „Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi. Seria Etnograficzna” nr 20, Łódź 1979). W XIX wieku zupa z gruszek polnych należała do ulubionych gotowanych potraw tradycyjnych często przyrządzanych w Łowickiem. Gotowana była głównie w porze jesiennej i stanowiła świetny dodatek do ziemniaków. Nosila ona wtedy lokalną nazwę grusconki. Na przełomie XIX i XX wieku zaczęła jednak powoli zatracać swą dawną popularność i wtedy pojawiło się nowe, pogardliwe jej określenie – bryja. Od niego powstało określenie bryjorze, którym nazywano niektóre rodziny, a nawet i całe wsie. Ludność z Sochaczewskiego i Gostynińskiego nazywała tak Księżaków mieszkających w północnej części Łowickiego jeszcze w latach sześćdziesiątych XIX wieku.

W XIX wieku, a nawet jeszcze na początku XX wieku grusze należały do drzew owocowych rosnących najczęściej na miedzach i przy polnych drogach. Lokalnie dzielono je na kilka gatunków, do najbardziej cenionych na wsi należały niewątpliwie dzikie gruszki pospolite, zwane ulęgalkami albo polówkami. Drzewa dzikiej gruszy rodziły dużo owoców, które spożywano, gdy stawały się przejrzałe. Od drugiej połowy XIX wieku polewka gruszkowa przyrządzana była coraz rzadziej. Główną tego przyczyną było wyniszczenie gruszek polnych w czasie przeprowadzania komasacji gruntów. Do największych spustoszeń doszło w centralnej części Łowickiego. Tam też najwcześniej zaczęto gotować ją z owoców drzew sadzonych w sadach. W Gałkowie dużą wagę przywiązuje się do zachowania tradycji i dziedzictwa kulturowego dlatego też polewka gruszkowa jest nadal gotowana i prezentowana na pokazach gotowania tradycyjnych potraw, jarmarkach i imprezach lokalnych. Na co dzień natomiast, w sezonie letnim po zbiorze owoców, grusconka gotowana jest nadal w wielu gałkowskich domach.

Plendze kartoflane z Wajcina



przepis

Do przygotowania plendzy potrzebne są: ziemniaki – najlepiej z dużą zawartością skrobi np. odmiana Bryza, mąka pszenna, cebula, jajka, olej roślinny, sól.

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 plendze wielkości około 8–12 cm. Smażyć z obu stron na złocisty kolor. Upieczone podawać na słodko z cukrem lub sosem czosnkowym według gustu.

Kugiel z Przedborza



przepis

Do przygotowania kugla potrzebne są: ziemniaki (najlepiej takie, które nie ciemnieją), żeberka wieprzowe, golonka, łopatka wieprzowa lub karkówka, cebula, sól, pieprz.

Ziemniaki obiera się i trze na drobnej tarce tak jak na placki ziemniaczane. Ilość ziemniaków należy uzależnić od wielkości naczynia, w którym będziemy piec naszą potrawę. Do ziemniaków dodaje się startą cebulę, sól, pieprz i dokładnie wszystko miesza. Mięso wieprzowe, najlepiej żeberka, golonkę, karczek, kroi się na drobne kawałki. Na dno garnka, tzw. gęślarki, układa się tłustsze kawałki mięsa, a następnie warstwami na przemian układa się starte ziemniaki z przyprawami oraz mięso. Na wierzchu garnka powinno znaleźć się ciasto ziemniaczane. Całość przykrywa się pokrywką. Garnek z kuglem wkłada się do nagrzanego pieca chlebowego. Kugiel powinien być pieczony od 6 do 12 godzin w zależności od wielkości naczynia. Kugiel pieczony w piekarniku różni się niestety kolorem i smakiem od kugla pieczonego tradycyjnie w piecu chlebowym.

historia

Ziemniaki w Polsce pojawiły się za panowania Jana III Sobieskiego. Początkowo były nowością nie budzącą większego zainteresowania. Z biegiem czasu, ze względu na łatwość uprawy i plenność, ziemniaki stały się podstawą wyżywienia ludności wiejskiej.

Na początku XX wieku na terenie historycznej ziemi wieluńskiej rozpowszechnił się wypiek placek ziemniaczanych. Znacznie wcześniej pojawienie się pieczenia, tzw. plendzy miało miejsce na obszarze zachodnio-północnym, czyli sąsiadującym ze Śląskiem i Wielkopolską.

Miejscowość Wójcin położona jest obecnie na obrzeżach województwa łódzkiego. Historia przynależności terytorialnej ciągle wiązała jednak Wójcin z wielkopolską. Bliskość wielkopolski wpłynęła na kulturę i obyczaje, w tym kulinarne, mieszkańców tej części obecnego województwa łódzkiego. W jadłospis wszystkich rodzin z Wójcina wrosły, m.in. właśnie plendze kartoflane, od pokoleń nie zmieniając składu i oryginalnego nazewnictwa.

Do dnia dzisiejszego w Wójcinie plendze kartoflane są smażone w każdy piątek jako potrawa postna. Plendze pojawiają się także obowiązkowo na stole starszych mieszkank Wójcina kiedy przyjeżdżają w odwiedzinę wnuki i prawnuki.

historia

Pierwowzór kugla robiony był z mięsa gęśiego zapiekanego z kaszą jęczmienną, fasolą Jaś i smalcem gęsim. Wkładano go do pieca w piątek wieczorem, a spożywano w sobotę rano po powrocie z bożnicy. W kuchni żydowskiej występował też kugiel jako zapiekanka z macy, jajek i tłuszczu gęśiego.

Jak pisze Wojciech Klusek w artykule „Kuriera Lubelskiego” Polacy zmodyfikowali potrawę zgodnie ze swoimi gustami. Bazą stały się ziemniaki oraz wieprzowina. Kugiel po polsku to zapiekanka przygotowywana w dużych garnkach lub kociołkach. Jego podstawowe składniki to żeberka i golonka w kawałkach, nieco większych jak na gulasz i ziemniaki.

W Przedborzu pieczenie kugla ma już kilkudziesięcioletnią tradycję. Jest on przygotowywany na co dzień ale obowiązkowo też pojawia się na stołach w czasie wszystkich świąt, imprez lokalnych, okolicznościowych, rodzinnych. Do dnia dzisiejszego w Przedborzu wychodząc z kościoła po porannej mszy niedzielnej można poczuć unoszący się z pobliskich piekarni i domów zapach kugla. Przedborzanie przyjmując gości z bliższej lub dalszej okolicy, z Polski czy zagranicy zawsze częstują ich kuglem, który jest wizytówką miasteczka. Goście, którzy próbują raz kugla szukają pretekstu żeby przyjechać do Przedborza ponownie.

„Imbirowy zapach kugla przypomina szabasowy Przedbórz, gdy żeliwne sagany sięgały nieboskonu pieca chlebowego w drzewnym żarze pełne celebry dziś potrawa przedborza o narkotycznej smakowości choć bez pilicznego rybobrania kiedy Żydzi męcząc w rzece gary kuglowej szarości mieli darmową rybę za mojąszowym przyzwoleniem jedyna Kraina Kugla z dawnym zwyczajem wypieku namaszczonego ziołową wonią rozchodzącą się po całym miasteczku trwa w uporze starożydowskim” (cytat T. Michalski, *Oblicze zdrowotności*, wyd. Muzeum Ludowe w Przedborzu 2007 r.)

Jeżowski żur z ziemniaczkami



przepis

Do przygotowania jeżowskiego żuru potrzebne są: woda, mąka żytnia, ziemniaki, słonina, śmietana, mleko, suszone grzybki, cebula i przyprawy – liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, pieprz ziółowy i pieprz czarny mielony.

Z mąki żytniej i wody przygotowujemy 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 ziółowy, 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. Doprawiony żur łączymy z gotowanymi ziemniakami i okraszamy usmażoną słoniną z cebulą. Podajemy gorący na stół w wazie lub talerzach.

historia

Na wsi łowickiej „Żur gotowano z tzw. stawianego borscu, który kiszono z razówki lub żubrowin, tj. z resztek mąki wydobytej spod kamienia młyńskiego. Z tego zakwasu tworzyły się fusy zw. gręczami, które najczęściej odlewano dla trzody chlewnej. Barszcz zakwaszono również na skórce chleba, dodając do niej po łyżce mąki żytniej i pszennej. Niektórzy dokładali jeszcze do tego obraną cebulę. Żur gotowano najczęściej na samej wodzie i nazywano go wówczas białym. Ponadto gotowano go na kapuście słodkiej, burakach ćwikłowych, kaszy jaglanej, grzybach suszonych, marynowanych lub kiszonych oraz na mięsie wieprzowym, króliczym lub zajęczym. Żur kraszono słoniną, olejem, śmietaną lub mlekiem. Jedzono go z ziemniakami, kaszą, kluskami lub z grochem” [J.P. Dekowski, *Z badań nad żywieniem ludu łowickiego (1880–1939)*, „Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi. Seria Etnograficzna” nr 12, Łódź 1968].

Jeżowski żur z ziemniakami przygotowywany jest według starej receptury przekazywanej ustnie z pokolenia na pokolenie. Obecnie recepturę wykorzystuje już czwarte pokolenie (ok. 100 lat). Jego wysoka jakość i wyjątkowy smak wiążą się z pochodzeniem półproduktów.

Jeżowski żur z ziemniaczkami znany jest polskim kierowcom, którzy jadąc przez Jeżów zatrzymują się nie rzadko tylko po to, by kolejny raz móc zasiąść nad talerzem aromatycznego żuru.





*Mięso świeże
oraz produkty mięsne*

Jagnięcina ze Świniarki



przepis

Do przygotowania pieczonej „jagnięciny po Krzętowsku” potrzebne są: ok. 2 kg mięsa jagnięcego (udziec, comber, łopotka), po 20 dag marchwi, selera, pietruszki i pora, główka czosnku, po łyżeczce tymianku, bazylii, majeranku, cząbrku, oregano, rozmarynu i ziela angielskiego.

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 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, ziół i przypraw. 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 potrawy 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 jedynie jesienią i zimą. Mięso młodych zwierząt jest smaczne przez cały rok.

Kielbasa nadolska tradycyjnie wędzona



przepis

Do przygotowania kielbasy nadolskiej potrzebne są: mięso wieprzowe, jelito wieprzowe, sól, pieprz, czosnek.

Do wędzenia kielbasy 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 stało się jednolitą masą. Po wyrobieniu, mięsną masę nakłada się do jelita za pomocą odpowiedniej maszynki. Tak przygotowaną, surową kielbasę 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.

historia

Świniarka jest prymitywną rasą owiec, która pierwotnie występowała na terenie Europy Środkowej i Zachodniej. W latach późniejszych występowała także licznie na terenie całej Polski. Przyjmuje się, że rasa powstała w XVIII wieku. Najdłużej w naturalnym chowie utrzymała się w województwach wschodnich. W 1987 roku uznano tę rasę za całkowicie zaginioną i podjęto próbę jej restytucji. Wyszukano na terenach województw wschodnich 17 sztuk maciorek i 3 sztuki tryków świniarkopodobnych i rozpoczęto żmudną pracę nad rekonstrukcją i restytucją stada.

Świniarkę cechuje specyficzne zestawienie genów warunkujących dużą zmienność i elastyczność dziedziczenia cech w obrębie rasy, uważanej za niejednorodną genetycznie. Jest to owca mała, drobna, o wyglądzie zwierzęcia prymitywnego z licznymi wadami pokroju, niezwykle odporna na choroby, trudne warunki



bytowania, posiadająca małą wybredność w żywieniu. Świniarka jest zwierzęciem bardzo czujnym, płochliwym, stosunkowo trudno ją oswoić, łatwo się jednak uczy i przyzwyczaja do zajęć rutynowo z nią wykonywanych. Owca rasy Świniarka objęta jest programem ochrony zasobów genetycznych w ramach pakietu „Ochrona lokalnych ras zwierząt gospodarskich” – PROW 2004–2006 oraz PROW na lata 2007–2013.

W Krzętowie w Gospodarstwie Agroturystycznym znajduje się obecnie największe stado zachowawcze Świniarki na terenie województwa łódzkiego. Jest to hodowla, w której zwierzęta żyją w warunkach zbliżonych do naturalnych, w których żyły pierwotnie, przez co jakość produktu końcowego, czyli mięsa jagnięcego i baraniego, jest bardzo wysoka. Podawane zwierzętom pasze są pozyskiwane w gospodarstwie, gdzie rośliny uprawia się w sposób ekologiczny bez nawozów sztucznych i środków chemicznych. Przebywają one na wolnym wybiegu prawie przez cały rok. Same wybierają sobie pastwiska (obszar około 100 hektarów łąk i pastwisk w dziewiczej dolinie rzeki Pilicy). Zimą owce otrzymują świeże ekologiczne siano i owies. Same wracają do owczarni podczas niesprzyjającej pogody. Wykoty jagniąt odbywają się w okresie od grudnia do marca. Młode jagnięta przez cały okres odchowu karmione są mlekiem matki. Karmiące owce otrzymują w tym okresie ekologiczne siano. To wpływa w sposób znaczący na wysoką jakość i specyfikę

otrzymywanego mięsa jagnięcego, które jest praktycznie beztłuszczowe. Młode jagnięta z matkami nawet zimą chętnie opuszczają owczarnie i codzienne przebywają na świeżym powietrzu. Sprzyja to ich rozwojowi, a uzyskane z nich mięso jest bardziej jędrne i nieco mniej delikatne – na tym polega specyfika jagnięciny ze Świniarki. Ubija się jagnięta w wieku powyżej trzeciego miesiąca, głównie są to młode skopy (kastrowane baranki), owieczki zostawiane są na powiększanie stada. Rocznie w gospodarstwie ubijanych jest około 150 sztuk jagniąt. Jagnięcinę przeznacza się do sporządzenia potraw na potrzeby domowników oraz dla turystów przebywających w gospodarstwie agroturystycznym.

historia

Dawniej na wsiach kielbasy były wyrabiane 2–3 razy do roku po świniobiciu. Obowiązkowo były robione przed Wielkanocą, ponieważ pęto kielbasy musiało znaleźć się w święconce. Kielbasa nadolska tradycyjnie wędzona przygotowana według rodzinnej receptury z dodatkiem czosnku jest znanym w okolicy przysmakiem. Mięso do wyrobu tego produktu pochodzi z małej, tradycyjnej hodowli trzody chlewnej, a do wędzenia używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, olcha z pobliskich lasów oraz drzew owocowych typu: śliwa i wiśnia z przydomowych sadów. Smak i zapach kielbasa zawdzięcza czystemu środowisku naturalnemu jakie jest w okolicy Nadolnej sąsiadującej z Doliną rzeki Mrogi i Parkiem Krajobrazowym Wzniesień Łódzkich.

Paszтетowa z Nadolnej w pętkach



przepis

Do przygotowania paszтетowej potrzebne są: wieprzowe skórki, wątróba, jelito, podgardle, bułki pszenne, rosół wieprzowy, cebula, sól, pieprz, gałka muskatołowa.

Bułki zalewa się rosółem wieprzowym i zostawia żeby namokły. Podgardle kroi się na mniejsze części tak aby weszły do maszynki do mielenia. Skórki wieprzowe sparza się gorącą wodą. Wątróbę kroi w plastry i sparza podobnie jak skórki. Cebulę obiera i kroi się na mniejsze części. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i napycha we wcześniej wymoczone jelita wieprzowe. Pęta paszтетowej parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95°C. Po upływie tego czasu pęta wyjmuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu ostudzenia. Po wystudzeniu paszтетowa jest gotowa do spożycia.

Gęś owsiana z Bogusławic



przepis

Do przygotowania pieczonej „gęsi po Bogusławicku” potrzebne są: tuszka gęsi owsianej, gęsi zołądek, serce, wątróbka oraz 20 dag mięsa wieprzowego, majeranek, pieprz ziołowy, rozmaryn, czosnek, natka pietruszki i sól.

Tuszkę gęsi wyluzowuje się z kości, odcina szyjkę i skrzydła. Korpus gęsi naciera się ziołami (majeranek, pieprz ziołowy, rozmaryn, sól i czosnek). Tak przygotowaną gęś zostawia się na 1 dzień w chłodnym miejscu.

Farsz przygotowuje się z zołądka, serca, wątróbki gęskiej oraz mięsa wieprzowego, natki pietruszki i przypraw. Tuszkę nadziewa się farszem i ściśle zwiija. W zależności od wielkości tuszki, gęś piecze się od 1,2 do 1,5 godziny.

historia

Od dawna wiadomo, że tylko dobry masarz potrafi tak doprawić kiszki i umiejętnie je sparzyć, by wyroby te miały niepowtarzalny smak. Pasztetowa jest kiszka niekrwistą. Do jej wyrobu, jako głównego składnika nadającego smak, używano zawsze wątroby. Ubój zwierząt odbywał się zazwyczaj dwa razy do roku z okazji świąt lub większych uroczystości rodzinnych. Początkowo więc pasztetową jadano właściwie dwa razy do roku. Z czasem kiedy na polskiej wsi ubój świń nie wiązał się już tylko ze świętami, chleb posmarowany pasztetową jadano na co dzień na śniadanie lub kolację. Gospodynie wyrabiały pasztetową natychmiast po uboju tak żeby wątroba nie zdążyła się popsuć. Ważną czynnością było również samo nadziewanie kiszek. W Łowickiem do wyrobów masarskich używano tylko wieprzowych kiszek, które starannie czyszczono, myto i solono. Choć podstawowe zasady przygotowania pasztetowej są we wszystkich regionach Polski podobne, to właściwie każda gospodyni przygotowywała pasztetową w sposób lekko odmienny. Wyrób pasztetowej z Nadolnej odbywał się na małą skalę, zgodnie z recepturą przekazywaną w rodzinie z pokolenia na pokolenie. Od lat jej znakomity, tradycyjny smak cieszy się dużym uznaniem wśród rodziny i znajomych.

historia

Gęś owsianą uzyskuje się z gęsi rasy Białej Kołudzkiej, dzięki opracowanej technologii tuczu owsianego oraz uwarunkowaniom żywieniowo-środowiskowym.

Hodowla i chów gęsi owsianych w Bogusławicach oraz w całym rejonie piotrkowskim i tomaszowskim odbywa się w taki sam sposób. Warunki wynikają z technologii opracowanej w Instytucie Zootechniki Zootechnicznym Zakładzie Doświadczalnym Kołuda Wielka i przekazywanej do stosowania w ramach umów kontraktacyjnych. Gęsi karmione są mieszankami zbożowymi i dobrej jakości zielonkami. Mają zapewniony stały dostęp do wody. Większość życia przebywają na wybiegu, na świeżym powietrzu, co umożliwia im swobodny ruch, zgodny z naturą tego ptaka. Cykl hodowlany trwa co najmniej 4 miesiące. W ostatniej fazie cyklu gęsi żywione są wyłącznie owsem i wodą, co zasadniczo wpływa na walory smakowe mięsa.

Stada gęsi w rejonie piotrkowsko-tomaszowskim są hodowane od ponad 30 lat. Co trzecie gospodarstwo w Bogusławicach prowadziło tucz gęsi, albo posiadało stado reprodukcyjne. Odchowany drób (żywiec rzeźny) lub pozyskiwane od gęsi jaja były dostarczane do Zakładów Drobiarskich w Tomaszowie Mazowieckim. Właśnie z Zakładów Drobiarskich, po wylęgu, małe gąsięta trafiały do niewielkiego przydomowego chowu lub do bardziej profesjonalnej hodowli gęsi owsianej.

Produktem wykorzystywanym na własne potrzeby jest tuszka gęsi owsianej. Mięso pozyskiwane jest z młodych gęsi, których hodowla trwa od 4–5 miesięcy. Mięso gęsi owsianej wyróżnia się wspaniałymi walorami smakowymi i dietetycznymi. Oprócz mięsa gęś jest dostarczycielem doskonałego pierza i puchu. Bardzo popularne było podskubywanie gęsi, celem uzyskania pierza i puchu. W Bogusławicach organizowane były tzw. pierzawki, tj. darcie pierza wykorzystywanego później na pierzyny i poduchy.



Tygielek Smaków
2008

Jordanowska kielbasa jałowcowa



przepis

Do przygotowania kielbasy jordanowskiej potrzebne są: mięso wieprzowe klasy I i II, peklosól, pieprz czarny i ziółowy, jałowiec, woda, jelita wieprzowe.

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 napęlniać wcześniej przygotowane jelita wieprzowe, tworząc tzw. wianki. Tak przygotowaną kielbasę 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.

Nadolbski boczek tradycyjnie wędzony



przepis

Do przygotowania nadolskiego boczku potrzebne są: surowy boczek, woda na łagę, czosnek, sól, pieprz, liść laurowy, rozmaryn, ziele angielskie.

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 jajo kurze (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 zawieszają na sznurze typu szpagat 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.

historia

W Polsce od lat jedną z najpopularniejszych wędlin jest kielbasa. Robiona była zawsze zaraz po świniobiciu z części mięsa. Bardzo ważną czynnością przy jej wyrobie było umiejętne nadziewanie kiszek. W Łowickiem do kielbas używano tylko wieprzowych kiszek, które starannie czyszczono, myto i solono. W związku z tym, że świniobicie odbywało się rzadko, czasem tylko z okazji świąt lub wesel, część kielbas suszono lub wędzono. Tak przygotowane mogły wisieć na strychu nawet pół roku. Najczęściej kielbasy były wędzone po prostu w kominach domów. Używane były także mniej lub bardziej prymitywne wędzarnie. Do wytwarzania potrzebnego dymu w wędzarniach używano zwykle drewna olszowego lub dębowego, czasem dodawano jałowca.

Jordanowska kielbasa jałowcowa smakiem, zapachem przypomina dawną wieś polską. Niezmieniony proces produkcji tego gatunku wędlin sprawia, że z przyjemnością jest podawana na stołach nie tylko w województwie łódzkim.

historia

Dawniej mięso było produktem luksusowym. Ubój własnych zwierząt gospodarskich odbywał się najczęściej raz albo dwa razy do roku przed świętami Bożego Narodzenia i Wielkanocą. W związku z tym, uzyskane mięso należało bardzo dobrze wykorzystać i zostawić zapasy. Najstarszym sposobem konserwacji było suszenie i solenie później zaczęto także mięsa wędzić. Najprymitywniejszymi wędzarniami są wędzarnie zrobione w beczkach drewnianych lub żelaznych bez dna. O górną krawędź beczki opiera się końce kijów, na których wiesza się mięso. Od góry przykrywa się szmatą lub workiem, a w dole rozpala się ogień. Najczęściej wędzenie odbywało się jednak w kominach centralnych albo w specjalnie wybudowanych w kuchni, na strychu koło komina, w piwnicy lub w starym budynku gospodarczym wędzarniach. Tradycyjnie do wędzenia używano drewna z drzew liściastych. Uważano, że sosna się nie nadaje, bo wędzone mięso „drzazgą czuć”. Żeby dobrze uwędzić mięso trzeba mieć odpowiednią wiedzę i umiejętności ponieważ „w dymie gorącym mięso się piecze a nie wędzi, więc stale dym chłodny podtrzymywać trzeba” [W. Żebrowska, *Książka gospodyni wiejskiej*, Warszawa 1927].

Nadolski boczek z łagi tradycyjnie wędzony to produkt naturalny, mało przetworzony, długo zachowujący świeżość i smak. Mięso do jego wyrobu pochodzi z małej, tradycyjnej hodowli trzody chlewnej. Wędzony jest w małej wędzarni (szafa z blachy) i przechowywany w ciemnym i chłodnym pomieszczeniu. Przepis na przygotowanie tego boczku przekazywany był drogą ustną z pokolenia na pokolenie. W związku z tym, że ubój zwierząt odbywa się obecnie nie tylko w okresie większych świąt produkt ten stał się pożywieniem codziennym.

Wędzone kielbasy jordanowskie



przepis

Do przygotowania kielbas jordanowskich potrzebne są: mięso wieprzowe, jelita wieprzowe lub wołowe, sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, saletra.

Do wędzenia używana jest mieszanka drewna liściastego z lasów wiączyńskich i ziół z okolic Jordanowa.

Najlepiej do wyrobu kielbas użyć mięsa I klasy z przednich łopatek, karku i schabu oraz niewielką ilość mięsa klasy II. Mięso rozdrabnia się najpierw je plastrując, a następnie krojąc plastry w pasy i w kostkę. Do rozdrobnionego mięsa dodaje się przyprawy: sól, pieprz, ziele angielski, utarty czosnek, saletrę. Wszystko miesza dokładnie i odstawia na jeden dzień dla wymieszania smaków. Po upływie doby ponownie miesza się wszystkie składniki i napelnia tak przygotowaną masą jelita. Następnie wędliny są obsuszane, a potem wędzone. Drewno wędzarnicze pozyskiwane jest z lasów wiączyńskich, w głównej mierze z wiązów, grabów i innych drzew liściastych w proporcji otoczonej miejscową tajemnicą. Przed dołożeniem do paleniska wędzarni drewno jest spryskiwane wodnym roztworem miejscowych ziół. Kolejnym etapem w zależności od rodzaju wędlin jest palenie lub pieczenie i na koniec podsuszanie.

historia

Przy produkcji wędlin stosowane są tradycyjne przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie. Po świnobiciu, rozdzielało się półtusze na poszczególne gatunki mięs. Części mięsa takie jak schab, tylna szynka ewentualnie karczek przeznaczano do bieżącego spożycia, konserwując w specjalnie przygotowanej solance. Na kielbasy przeznaczano się mięso z przedniej szynki czyli łopatki i część mięsa z karczku (jeśli nie było zbyt tłuste) oraz odkrawane z tylnej szynki tłuste kawałki. Czasami do kielbasy dodawano się cielęcinę. Mięso na kielbasę było następnie krojone na drobne kawałki, a w okresie powojennym mielone w maszynce do mięsa na siatce o grubych oczkach. Po zmieleniu mięso doprawiano się solą, pieprzem i czosnkiem, a następnie dokładnie wyrabiało. Wyrobite mięso napychało się w umyte cienkie jelita. Z podrobów najczęściej robiło się kaszankę. Gotowe kielbasy wieszano się nad kuchnią. Dobrze podsuszone nadawały się do spożycia przez długi okres czasu. Niekiedy część kielbas wędziło się. Tradycje wędliniarskie w Jordanowie zaszczerpione zostały przez dawnych dziedziców tych ziem Korwin-Kochanowskich wywodzących się od Jana z Czarnolasu. Zostały wzbogacone o zwyczaje miejscowe i o miejscowe surowce ze zwierząt hodowlanych. Duże znaczenie ma tu zastosowanie do wędzenia mieszanek drzew występujących w pobliskich lasach wiączyńskich (krańcowa strefa występowania buka i wiązu) oraz użycia charakterystycznej dla tych wędlin technologii spryskiwania drewna wędzarniczego naparami miejscowych ziół. Nadaje to kielbasom charakterystyczny, znakomity, specyficzny smak i aromat. Tradycje dworsko-włościańskie zostały dodatkowo wzbogacone w latach 50-tych ubiegłego wieku o doświadczenia w wyrobie wędlin przez leśników z utworzonego w rejonie Jordanów-Bedoń osiedla Lasów Państwowych.

Wędliny produkowane w Jordanowie cieszą się dużym uznaniem klientów.



Oleje i tkaczce

Masło nagawskie



przepis

Do przygotowania masła potrzebne są: śmietana zebrana ze słodkiego, krowiego mleka.

Mleko po udoju chłodzi się w ocynkowanej bańce, którą wstawia się do tradycyjnej chłodni zbudowanej na kształt studni. Po kilku godzinach chłodzenia z mleka zbiera się metalową łyżką wazową śmietaną. Śmietaną wlewa się do drewnianej maselnicy wykonanej z drewna lipowego. Następnie śmietana ubijana jest ręcznie drewnianym tłuczkiem specjalnie do tego wykonanym i umieszczonym w maselnicy. Masło ubija się podnosząc tłuczek i opuszczając w dół w maselnicy. W tłuczku znajdują się okrągłe dziurki, przez które przelewa się śmietana. Gdy zaczną pojawiać się grudki masła należy nie przerywać ubijania do momentu, gdy oddzielią się wszystkie grudki tłuszczu od maślanki. Powstałe w procesie ubijania grudki tłuszczu przekłada się łyżką drewnianą do metalowej miski z zimną wodą. Następnie formuje się osełkę masła, odciskając maślankę, zmieniając przy tym kilka razy wodę w misce. Formowanie osełki masła wykonuje się poruszając koliczką miską, aż do uzyskania odpowiedniego kształtu osełki. Po kilku dociśnięciach, masło podrzuca się kilka razy na misce tworząc odpowiedni wrzecionowaty kształt masy maślanej.

historia

Masło wyrabiane z mleka krowiego to obok tłuszczu zwierzęcych, podstawowy produkt używany dawniej w kuchni wiejskiej, zarówno w gospodarstwach chłopskich, jak i szlacheckich. Wyrabiano je niemal wyłącznie na potrzeby domowe, ewentualne nadwyżki sprzedawano. Duże znaczenie przy wyrobie masła ma jakość mleka, z którego zbierana jest śmietana, a także umiejętność jej zbierania. Śmietana, która zbyt długo jest przechowywana kisnie, jej czeje i daje gorzkawy smak masła. Pozostawione w ciepłym miejscu mleko może natomiast szybko skisnąć tak, że śmietana nie zdąży się od niego oddzielić. Masło powstaje w wyniku wstrząsania, które powoduje łączenie się kuleczek tłuszczu, znajdujących się w śmietanie. Łączące się kuleczki tłuszczu tworzą z czasem ziarna masła. Dlatego też wszystkie rodzaje maślic konstruowane były tak, by jak najsilniej rozbijać śmietaną. W całej Polsce urządzenia służące do zmaślania śmietany wykonywane były przez rzemieślników wiejskich i miejskich z klepek drewnianych, spiętych metalowymi obręczami. W Polsce środkowej masło wyrabiano wyłącznie z kwaśnej śmietany. Dopiero na początku XX wieku, kiedy wprowadzono blaszane centryfugi, zaczęto oddzielać śmietankę od mleka słodkiego, zlewając ją wtedy z kilku dni i poddając skwaszeniu. Na szczególną uwagę zasługuje w Polsce środkowej przygotowanie masła do tzw. święconki na Wielkanoc. W Łęczycy masło do święcenia musiało być żółciutkie i starannie ozdobione. Jeżeli było zbyt mało żółte dodawano do niego soku z marchwi. Masło układano najczęściej na spodeczku lub na płytce misecze, rzadziej w glinianej maselnicy. Jego wypukłą powierzchnię dekorowano. W Podłężu wytkało niebieskie, różowe i żółte landrynki, w Wilczkowicach ziarna pieprzu, w Grodzisku korzeń chrzanu rozwidlony na cztery odnóżki. Ozdoby jednak najczęściej robiono łyżką lub stempekkiem z ziemniaka lub brukwi. Przy pomocy tych narzędzi tworzone karby, kratki, gwiazdki lub różne motywy roślinne. Zdolniejsze kobiety robiły różyczki maślane lub baranki.

Na początku XX wieku w większości gospodarstw zaprzestano domowej produkcji masła. Spowodowane to było powstaniem licznych, półprzemysłowych mleczarni. Masło stało się produktem kupowanym. W małej wsi łódzkiej – Nagawki zwyczaj robienia domowego masła jednak się utrzymał i nadal na własne potrzeby robione jest w domach przez gospodynie. Masło nagawskie sporządzane jest ręcznie w drewnianej maselnicy, przy użyciu drewnianej łyżki, a potrzebna śmietana zbierana jest z mleka od krowy pasącej się na czystych łąkach doliny rzeki Mrogi schłodzonego w płytkiej studni. Sposób robienia masła nie zmienił się od lat i jest przekazywany ustnie z pokolenia na pokolenie.



*Sery
i inne produkty mleczne*

Kozi twaróg z Eufeminowa *przepis*



Do przygotowania twarogu potrzebne jest: mleko kozie.

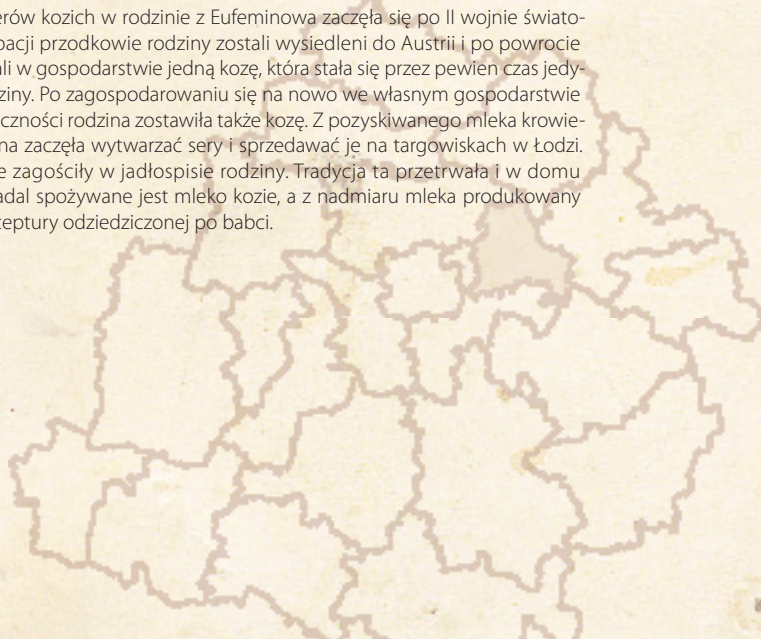
Świeże kozie mleko wlewa się do naczynia i zakwasza serwatką z poprzedniego cyklu produkcji. Po zakwaszeniu naczynie odstawia się w ciemne miejsce o temperaturze 18–24°C na okres 24 godzin. Gdy mleko „zetnie się” podgrzewa się je w celu oddzielenia skrzepu od serwatki. Naczynie ze ściętym mlekiem wstawia się do drugiego naczynia (większego) napełnionego gorącą wodą. Następnie podgrzewa, uważając by temperatura nie przekroczyła 65°C. Gdy obok skrzepu pojawi się przezroczysty płyn (serwatka) należy całość wymieszać drewnianą łyżką żeby rozbić skrzep. Proces ten trwa około 1 godz. w zależności od ilości mleka. Ogrzany skrzep wlewa się do Inianego woreczka i wiesza go do odcieknięcia. Następnie woreczek układa się pochyło na desce, przyciskając drugą deską i obciążając. W zależności od tego, jaką chcemy otrzymać konsystencję twarogu, pozostawiamy woreczek pod obciążeniem na odpowiednią ilość godzin.

historia

Ser jest niewątpliwie jednym z najstarszych produktów żywnościowych wytwarzanych przez człowieka. Znany był już bowiem w czasach starożytnych, o czym informują, m.in. legendy. Jedna z nich mówi, że ser wynalazł Aristajos – król Arkadii, syn Appolina i nimfy Syreny. W mitologii greckiej natomiast znajdziemy wzmiankę o Zeusie, którego matka, Rea, ukryła na Krecie, gdzie żywił się kozim serem.

Dawniej w Polsce, ze względu na niewielką ilość zwierząt w gospodarstwach rolnych, sery wytwarzano tylko w pewnych okresach, głównie na przednówku i w okresie ważniejszych prac rolnych. W Polsce środkowej największe zapasy masła i sera robiono w wielkim poście i w okresie od Zielonych Świątek do rozpoczęcia żniw. Po II wojnie światowej kiedy gospodarstwa zaczęły się odbudowywać i w większości były już krowy, kozy lub owce, sery były robione prawie przez każdą gospodynię. Od lat receptura robienia serów białych nie ulega zmianom. Opiera się ona na zdolności mleka do krzepnięcia, które odbywa się pod wpływem różnych czynników w tym temperatury i enzymów.

Historia wyrobu serów kozich w rodzinie z Eufeminowa zaczęła się po II wojnie światowej. W czasie okupacji przodkowie rodziny zostali wysiedleni do Austrii i po powrocie z wysiedlenia zastali w gospodarstwie jedną kozę, która stała się przez pewien czas jedyną „żywicielką” rodziny. Po zagospodarowaniu się na nowo we własnym gospodarstwie obok krow z wdzięczności rodzina zostawiła także kozę. Z pozyskiwanego mleka krowiego i koziego rodzina zaczęła wytwarzać sery i sprzedawać je na targowiskach w Łodzi. Sery kozie na stałe zagościły w jadłospisie rodziny. Tradycja ta przetrwała i w domu w Eufeminowie nadal spożywane jest mleko kozie, a z nadmiaru mleka produkowany jest ser według receptury odziedziczonej po babci.





*Napoje alkoholowe
i bezalkoholowe*



Tygielek Smaków
2008

Piwo łaskie



przepis

Do przygotowania piwa potrzebne są: drożdże piwowskie, sód jęczmienny browarny jasny typu pilzneńskiego, chmiel piwowski oraz woda.

Pozyskane i wyselekcjonowane surowce posiadające certyfikaty surowców ekologicznych są przechowywane w silosach i magazynach z zachowaniem właściwych warunków higienicznych, termicznych i biologicznych tak by nie straciły swoich wyjątkowych właściwości. Odpowiednie ilości wody i słodu browarnego służą do przygotowania brzeczki. Najpierw mieli się sód (tzw. śrutowanie), a następnie wysypuje go do kadzi zaciernej z wodą, gdzie odbywa się tzw. zacieranie. Po upływie odpowiedniego czasu następuje ługowanie (odsączanie) brzeczki na sitach. Następnym etapem jest warzenie. Do odsączonego zacieru dodaje się chmiel i przeprowadza wybijanie, czyli wytrącanie gorących osadów białkowych. Oczyszczoną warkę schładza się. Do warki w kadzi fermentacyjnej i fermentatorach dodaje się drożdże piwowskie i rozpoczyna się proces fermentacji. Po zakończonym procesie fermentacji piwo poddawane jest leżakowaniu, a następnie rozlewa się jako tzw. piwo „żywe” (niepasteryzowane) do gąsiorów (2 i 5 litrowe). Pozostałą część piwa poddaje się filtracji. Po rozlaniu do butelek piwo to jest utrwalane termicznie.

Od dawna miasto Łask jest znane z posiadania źródeł wody o wysokich walorach smakowych i właściwościach zdrowotnych. Wysoka jakość wody wpływa na niepowtarzalny

Nalewka owocowa z Nagawek



przepis

Do przygotowania nalewki owocowej potrzebne są: owoce jagodowe – borówka brusznica, borówka czarna, porzeczka, żurawina, czarny bez, winogrona oraz cukier i spirytus.

Czyste, dojrzałe, zdrowe jagody (borówki brusznice, borówki czarne, porzeczki, żurawiny, czarny bez, winogrona) zalewamy w szklanym gąsiorze spirytusem 70% w ilości takiej jaką zajmują owoce. Trzymamy na słońcu przez około 2 tygodnie. Zlewamy nalewkę i nalewamy ją po raz drugi na świeże jagody tego samego rodzaju. Tym razem trzymamy w miejscu zaciemnionym około 4 tygodni. Filtrujemy i dodajemy cukier. Podgrzewamy i odparowujemy część nalewki. Studzimy, wlewamy do gąsiora. Po dwóch tygodniach filtrujemy i przelewamy do butelek.

Położenie Nagawek gwarantuje, że owoce zbierane w okolicy są wyjątkowe i o bardzo wysokiej jakości. Ma na to wpływ specyficzny mikroklimat jaki powstaje dzięki bliskiemu sąsiedztwu Parku Krajobrazowego Wzniesień Łódzkich, meandrów rzeki Mrogi oraz arboretum Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Rogowie.

smak i aromat piwa łaskiego. Jako substancji dodatkowej używa się, m.in. miodu leśnego, z pasieki znajdującej się w dolinie rzeki Grabí, jednej z najczystszych rzek w Polsce oraz suszonych jagód jałowca.

historia

Pierwsze wzmianki na temat warzenia piwa na terenie Polski pojawiają się w źródłach historycznych już w XIII wieku. Dotyczą nadania wójtom prawa do wyszynku i warzenia piwa w lokalach zwanych tabernami. Nadanie takich praw było bardzo ważne ponieważ budowa karczmy i warzelni szybko się zwracała dzięki temu, że piwo było bardzo popularnym i chętnie pitym trunkiem.

W Łasku dziedzic Czołhański zawarł z Żydami tam mieszkającymi umowę, dzięki której otrzymali oni wiele przywilejów. Zgodnie z tą umową obowiązywał, m.in. całkowity zakaz przywożenia gorzałek i piwa z innych wytwórni. Wynikało to z faktu, że w Łasku było dość dużo małych browarów i gorzelni. Około roku 1500 Cech piwowarów liczył już 41 członków.

Piwo w Łasku produkowano do początku II wojny światowej. Czasy okupacji hitlerowskiej i późniejszy okres PRL spowodowały likwidację łaskich browarów. Smak „łaskiego” był jednak wspominany przez starszych mieszkańców. Dzięki temu, że zachowała się receptura tradycyjnego wyrobu tego piwa możliwe stało się wznowienie jego produkcji.

Właściciele Browaru, dbając o wysoką jakość piwa „łaskiego” stosują starą recepturę jego warzenia, zwracając szczególną uwagę na jakość i pochodzenie surowców. Dzięki temu, że Browar ma siedzibę w Łasku wykorzystuje wodę z ujęcia wody oligoceńskiej o bardzo wysokich walorach smakowych i zdrowotnych.

historia

Nalewki powstały prawdopodobnie już w starożytności i były dziełem ojca sztuki lekarskiej Hipokratesa i od jego imienia aromatyczny napój z wina i miodu z dodatkiem przypraw, a głównie cynamonu, zwykło się nazywać „hipokrasem”. W VIII wieku arabscy alchemicy przeprowadzili pierwszą destylację wina i otrzymali bimber. Pierwsze nalewki były ziołowe i były aplikowane jako lekarstwo.

Do XVIII wieku nalewki ziołowe, których znano kilkadziesiąt rodzajów zwano wódkami leczniczymi i chętnie wykorzystywano w medycynie ludowej, np. malinówkę, listkówkę jako lekarstwo na przeziębienie, nalewkę z dzikiego bzu na gorączkę, orzechówkę w zaburzeniach przewodu pokarmowego. Nalewki początkowo przyrządzano przede wszystkim na dworach szlacheckich. Dopiero później tradycję ich przyrządzania przejęło mieszczaństwo i bogatsi chłopi. Moda na produkcję domową różnego rodzaju wódek, nalewek i likierów nasiliła się w XIX wieku. Każda pani domu umiała je przygotować. Pomagały jej w tym nie tylko książki kucharskie, które wówczas bardzo się rozpowszechniły, ale także poradniki gospodarskie i kalendarze, zawierające różne rady i przepisy. Do najpopularniejszej należała książka Lucyny Cwierzakiewiczowej, wydana w 1885 roku pt.: *Jedynie praktyczne przepisy konfitur, różnych marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, miodów oraz ciastek*. Sposób wyrobu nalewki nie zmienił się od lat. Nalewka z Nagawek to przykład kultywowania tradycji wsi polskiej. Wyjątkowe walory smakowe tej nalewki od lat doceniają wszyscy, którzy mieli szansę jej spróbować.

Ratafia malinowa z Nagawek



przepis

Do przygotowania nalewki potrzebne są: owoce miękkie – czarne jagody, poziomki, truskawki, wiśnie, porzeczki, czarny bież, maliny oraz rum, spirytus rozcieńczony wodą i cukier.

Wybieramy zdrowe, dojrzałe owoce i płuczemy je w bieżącej wodzie. Wsypujemy do szklanego naczynia stosownej wielkości. Zalewamy spirytem rozcieńczonym wodą i zostawiamy w miejscu ciemnym i ciepłym. W miarę dojrzewania poszczególnych owoców czynność powtarzamy dosypując je do naczynia z zalanymi 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 szklanego i odstawiamy w ciemnym miejscu do czerwca, czyli do czasu kiedy pojawiają 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 już pyszna!

historia

Przepis, według którego przygotowywana jest ratafia z Eufeminowa, przekazywany jest z pokolenia na pokolenie. Historia rodzinna mówi, że Wilhelm Fix (jego dziadkowie byli poddani Stanisława Leszczyńskiego króla Polski i księcia Lotaryngii) przeniósł się z Lotaryngii na ziemię polską i zamieszkał na początku XIX wieku w Jasieniu (dziś gmina Dmosin). O ile Francja kojarzy się z winnicami i produkcją win, to Lotaryngia słynie z gorzelnii wytwarzających destylaty owocowe. Do dziś stosowane są dwie metody wytwarzania destylatów z owoców: pierwsza metoda – owoce miążdży się i zostawia do fermentacji, która jest wynikiem pracy naturalnych drożdży znajdujących się w skórkach. W wyniku fermentacji następuje zmiana cukru na niskoprocentowy alkohol. Podgrzanie tego produktu i destylacja pozwala na uzyskanie alkoholu wysokoprocentowego. Druga metoda, stosowana w przypadku delikatnych owoców o subtelnym zapachu i smaku – owoce dodaje się do wysokoprocentowego alkoholu i w ten sposób maceruje, aby wyciągnąć cały aromat i smak. Po pewnym czasie uzyskany nalew destyluje się. Druga z opisywanych metod przypomina sposób wytwarzania nalewek. Tajniki produkcji mocnych alkoholi i wszelkich pochodnych produktów musiały być znane Wilhelmowi, dlatego nie dziwi fakt, że posiadał umiejętność wytwarzania bardzo zacnych nalewek. Po przeprowadzce do Polski musiał z pewnością dostosować recepturę do nowych warunków geograficznych i klimatycznych. Sporządzana przez Wilhelma nalewka była tak smaczna, że receptura stała się tajemnicą rodzinną przekazywaną z pokolenia na pokolenie. Na zachowanie receptury wpływ miał z pewnością syn Wilhelma, Roman Piotr Fix, który był ziemianinem i prawdopodobnie właścicielem gorzelnii. Przepis pozostał w rodzinie i przetrwał do dziś. Pierwotnie, zgodnie z recepturą, do ratafii dolewano araku. Dodawanie araku do nalewki miało kilka aspektów. Po pierwsze aromat araku, „zabijał” zapach fuszki w gorzelnianych produktach. Po drugie aromatyzował nalewkę dodając jej szlachetności. Na przełomie XIX i XX wieku arak był łatwo dostępnym produktem. Dziś łatwiej kupić pięć odmian rumu niż jeden rodzaj araku dlatego też arak zastąpiono rumem.

Od roku 2007 w Eufeminowie przy okazji obchodów dnia patronki – św. Eufemii, organizowany jest konkurs nalewek, dzięki któremu może uda się zachować stare, rodzinne receptury przygotowywania nalewek tak by przyszłe pokolenia mogły również cieszyć się ich smakiem.

Folder powstał dzięki:

Panów

Elżbiecie i Mieczysławowi Maniakom
Regionalny Wypiek Pieczywa Domowego
Zawada Dolna, gmina Łęczycza
rwpd1maniak@vp.pl

Panów

Kazimierzowi Cieśli
Ignaców, gmina Siemkowice
cieslaignacow@wp.pl

Panów

Grzegorzowi Pabjańczykowi
PPHU Naturex
Biała, gmina Zgierz
naturex21@wp.pl

Pani

Eugenii Walewskiej
wraz z Kołem Gospodyń Wiejskich w Osinach
Osiny, gmina Dmosin
eugeniawalewska@o2.pl

Panów

Wojciechowi Urbanekowi
Firma Bracia Urbanek s.j.
w Łowiczu
biuro@urbanek.com.pl

Zakładowi Produkcji Spożywczej Sp. z o.o.
Krzętle, gmina Osjaków

Kołu Gospodyń Wiejskich w Obrowie
gmina Kielczyglów
kielczyglow.gm@hotmail.pl

Pani

Urszuli Pietruczuk,
Krzetów, gmina Wielgomłyny
nadpilica@yahoo.com

Pani

Mirosławie Kopińskiej
Bogusławice, gmina Wolbórz
mkopinska@tlen.pl

Panów

Michałowi Ceroniowi
Dmosin
cerek6@o2.pl

Pani

Annie Grabowicz
Janów, gmina Dmosin
piernikowechatki@o2.pl

Pani

Elżbiecie Olszyńskiej
PPHU Zakład Piekarniczo-Cukierniczy
w Koluszkach
piekarnia.olszynscy@neostrada.pl

Pani

Lidii Sławińskiej
Piekarnia-Cukiernia Dmosin
slawinscy@o2.pl

Panów

Markowi Kaczorowskiemu
Piwowar – Browar Koreb Łask
koreb@vp.pl

Pani

Elżbiecie Krajewskiej
Nagawki, gmina Dmosin
r.krajewski@interia.pl

Panów

Jerzemu Nowakowi
Nagawki, gmina Dmosin

PPHU „Grabowski” Piekarnictwo-Cukiernictwo
Pabianice
piekarniagrabowski@wp.pl

Panów

Stefanowi Kazimierczakowi
Nadolna Kolonia, gmina Dmosin
stefan.kazimierczak@wp.pl

Kołu Gospodyń Wiejskich „Gałkowianki”
Gałków Duży, gmina Gałkówek
fbgal@o2.pl

Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Ozorkowie
piekarnia@gs-ozorkow.pl

Firmie DROS s.j.
Drobnice, gmina Osjaków
dros@o2.pl

Panów

Andrzejowi Strugińskiemu
Nadolna, gmina Dmosin

Gminie Przedbórz
umprzedborz@pro.onet.pl

Pani

Marii Sadzewicz-Nowak
Nagawki, gmina Dmosin

Panów

Wiesławie i Piotrowi Bączykom
Eufeminów, gmina Brzeziny

Kołu Gospodyń Wiejskich w Wójcina
Wójcin, gmina Łubnice

Panów

Lucynie i Piotrowi Korwin-Kochanowskim
Ar-Kos Sp. z o.o.
Jordanów, gmina Brzeziny
ar-kos@lodz.home.pl

Panów

Markowi Papieskiemu
„Bar u Krzysia”, Jeżów







Łódzkie



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:
Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Publikacja opracowana przez Urząd Marszałkowski w Łodzi

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej

w ramach Pomocy Technicznej Programu

Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013

— Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi