



Przez Łódzkie ze smakiem



Unia Europejska



województwo
łódzkie



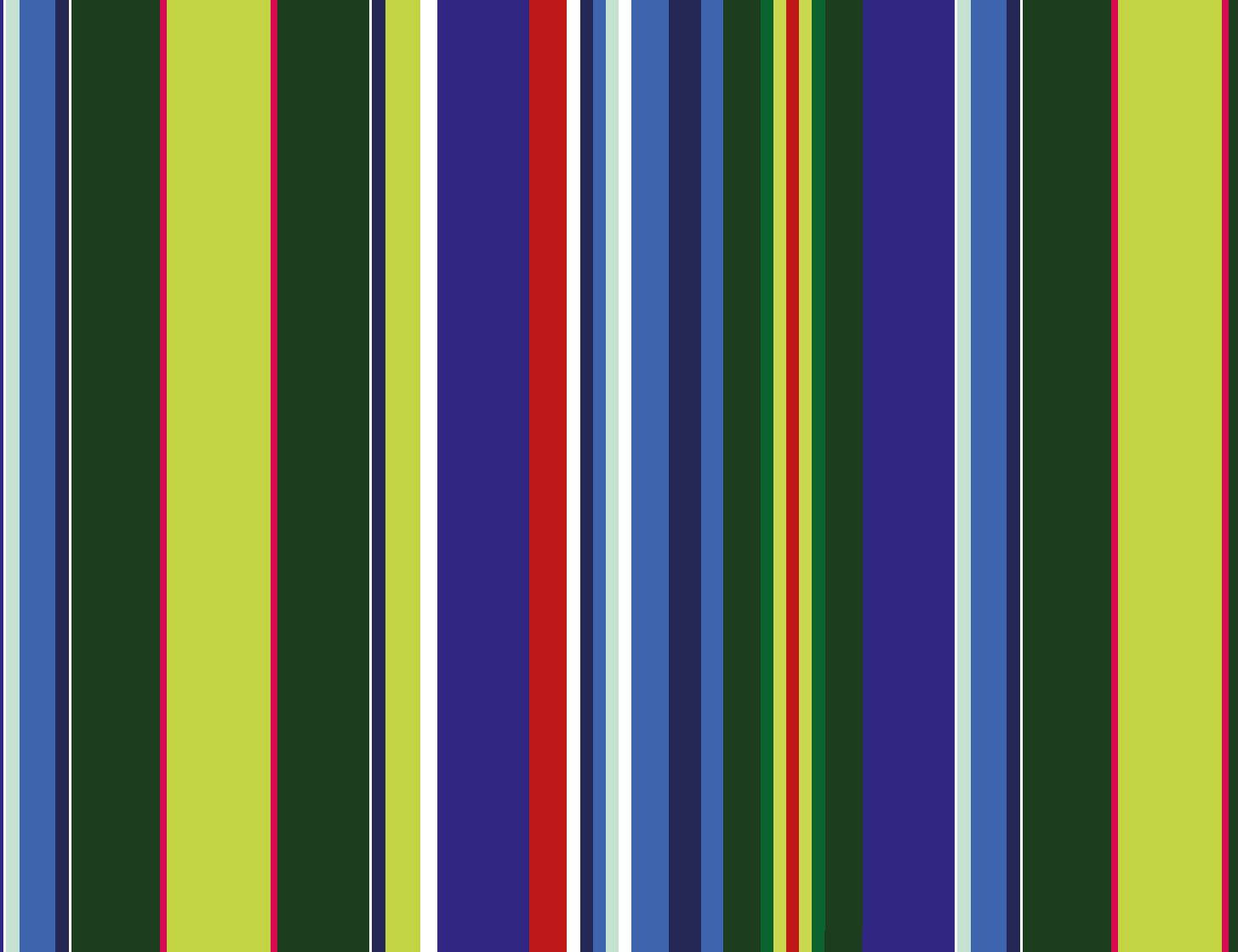
Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.” Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Publikacja opracowana przez Urząd Marszałkowski Województwa łódzkiego. Instytucja Zarządzająca PROW na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Pasiak inspirowany strojami ludowymi z województwa łódzkiego





województwo
łódzkie

Przez łódzkie ze smakiem

łódź 2021



Spis treści

- Słowo marszałka województwa łódzkiego ▪ 6
- Wstęp ▪ 7
- Województwo łódzkie ▪ 8
- Potrawy prezentują ▪ 9
- Rusiecka rozkosz ▪ 10
- Szarlotka na kruchym cieście z jabłek antonówek z kruszonką i orzechami włoskimi ▪ 12
- Kotlety z cukinii ▪ 14
- Gęś faszerowana z jabłkami „Gęsina ze Śleszyna” ▪ 16
- Kurczak a`la kaczka z owocami ▪ 18
- Sandacz w odpowiedniej porze ▪ 20
- Podchmielony królik ze Stemplewa ▪ 22
- Oszkowskie rogaliki drożdżowe z powidłami ▪ 24
- Kluski nadziewane z kapustą zasmażaną ▪ 26
- Opoczyński barszcz z ziemniakami i boczkiem ▪ 28
- Uśmiech Redocin ▪ 30
- Kucmochy z kwaśnym ▪ 32
- Zupa „garus” i gęsie udka w soku jabłkowym ▪ 34
- Zupa rybna leszczucha ▪ 36
- Orzechowa fantazja ▪ 38

- Kluski szare ▪ 40
- Karp pieczony faszerowany kaszą i grzybami ▪ 42
- Gąska Balbina z Niedośpielina ▪ 44
- Pączki ziemniaczane ▪ 46
- Kluski żelazne z kapustą ślizganą ▪ 48
- Barszcz czerwony z pasztecikami z twarogu i masła głuchońskiego ▪ 50
- Dusicha z kapuśniakiem ▪ 52
- Zupa krem z chrzanu ▪ 54
- Słodkie grzybki z kremem ▪ 56
- Zupa dyniowa ▪ 58
- Sernik z dynią z polewą miodowo-orzechową ▪ 60
- Rogate pierogi z serem kozim i cebulką ▪ 62
- Baba bakaliowa zaradnej gospodyni ▪ 64
- Producenci żywności ▪ 66
- Przelicznik kuchenny ▪ 76
- Sposób ułożenia zastawy stołowej ▪ 77
- Lista produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi ▪ 78





Szanowni Państwo

Któż z nas nie tęskni za zapachem niedzielnego obiadu z czasów dzieciństwa, podsycanym aromatem jabłek podczas pieczenia szarlotki? Do takich chwil chętnie wracamy pamięcią. A za pośrednictwem tej publikacji Koła Gospodyń Wiejskich, korzystając z tradycyjnych receptur na potrawy i wypieki z województwa łódzkiego przenoszą nas do tego magicznego czasu. Prezentujemy przepisy, na podstawie których gospodynie przygotowały przepyszne dania konkursowe na Dożynki Województwa Łódzkiego w Walewicach (2019) i Uniejowie (2020). Serdecznie zapraszam do kulinarnej podróży przez Łódzkie!

Marszałek Województwa Łódzkiego

Grzegorz Schreiber

Wstęp

Publikacja „Przez łódzkie ze smakiem” pozwala zapoznać się z bogactwem smaków województwa łódzkiego będącego kolebką przenikających się przez lata kultur. Zbiór pachnących tradycją przepisów na wyśmienite dania i wypieki, których autorkami są babki, a nawet prababki członkiń Kół Gospodyń Wiejskich uczestniczących w dożynkowych konkursach kulinarnych, to jedynie część skarbów, jakie kryją karty tego katalogu.

Znajdujemy tu także aktualną Listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z województwa łódzkiego ze specjałami charakterystycznymi dla regionu i wyróżniającymi nas w kraju. Dla smakoszy produktów lokalnych i wielbicieli apetycznych wędrówek został przygotowany wykaz producentów oferujących zdrowe wyroby wysokiej jakości. Są też porady dotyczące prawidłowego nakrycia stołu ze względu na okazję. Możemy również sięgnąć po niezbędnik kucharza – przelicznik kuchenny, który ułatwia odmierzanie składników w każdym przepisie.

Książka stanowi zapis dziedzictwa kulinarnego województwa łódzkiego. Nasz region jest jednym z najbogatszych kulinarnie, o czym warto się przekonać. Dlatego zachęcamy do wybornej podróży. Bo łódzkie smakuje pysznie!



województwo
tódzkie

Województwo tódzkie



Potrawy prezentują:

1. Koło Gospodyń Wiejskich Dąbrowianki
2. Koło Gospodyń Wiejskich Popień-Parcela
3. Koło Gospodyń Wiejskich Rogów przy OSP Rogów
4. Koło Gospodyń Wiejskich w Śleszynie
5. Koło Gospodyń Wiejskich Teodory
6. Koło Gospodyń Wiejskich Leńnica
7. Koło Gospodyń Wiejskich w Stemplewie
8. Koło Gospodyń Wiejskich Oszkowie
9. Koło Gospodyń Wiejskich Wardzyn
10. Koło Gospodyń Wiejskich w Bukowcu Opoczyńskim
11. Koło Gospodyń Wiejskich Redociny
12. Koło Gospodyń Wiejskich Sulmierzyce
13. Gminny Związek Kół Gospodyń Wiejskich w Moszczenicy
14. Koło Gospodyń Wiejskich w Dalikowie
15. Koło Gospodyń Wiejskich „Marysienka” z Księżej Wólki
16. Stowarzyszenie Promocji Niewiesza i Okolic
17. Koło Gospodyń Wiejskich w Brudnowie
18. Koło Gospodyń Wiejskich Szprychy
19. Koło Gospodyń Wiejskich Jajkowanie
20. Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych Wsi Jeziorsko
21. Koło Gospodyń Wiejskich w Głuchowie
22. Stowarzyszenie Rozwoju Małcza Różanecznik
23. Koło Gospodyń Wiejskich Walków
24. Koło Gospodyń Wiejskich Pichliczanki
25. Koło Gospodyń Wiejskich Branica i Rembieszów
26. Koło Gospodyń Wiejskich Sikucin
27. Koło Gospodyń Wiejskich Stary Imielnik
28. Jolanta Stelmasiak



2
miejsce

Wojewódzki Konkurs Kulinaryny dla Kół Gospodyń Wiejskich
„Słodkie smaki łódzkiego – wypieki cukiernicze/desery/ciasta”
Dożynki Województwa łódzkiego 2020

Rusiecka rozkosz

Koło Gospodyń Wiejskich
Dąbrowianki
powiat bełchatowski

Składniki

Ciasto:

- 400 g mąki pszennej
- ½ szklanki cukru
- 1 ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 op. cukru wanilinowego

Krem budyniowy:

- 500 ml mleka
- 1 op. budyniu śmietankowego

Krem kajmakowy:

- 3 łyżki masła tradycyjnego szczercowskiego

- 200 g masła tradycyjnego szczercowskiego
- 2 łyżki miodu faceliowego
- 1 jajko

- 4 łyżki cukru
- 150 g masła tradycyjnego szczercowskiego

- 400 g wyborowych krówek bełchatowskich
- 1 szklanka mleka
- dodatkowo: 140 g orzechów włoskich, 50 g czekolady deserowej, 2 łyżeczki mleka

Przygotowanie

Ciasto

Do miski wsypać mąkę, dodać cukier, cukier wanilinowy, sodę oczyszczoną i pokrojone w kosteczkę zimne masło. Rozdrabniać składniki, aż powstanie drobna kruszonka. Dodać miód, jajka i połączyć składniki w gładkie, jednolite ciasto. Uformować kulę, podzielić na 3 równe części. Jedną część ciasta włożyć na spód formy, ugnieść palcami na równy placek i wstawić do piekarnika. Piec na złoty kolor ok. 6-7 min. w temp. 180°C. Po upieczeniu ostudzić i delikatnie wyjąć ciasto z formy. Tak samo upiec pozostałe dwa placki.

Krem budyniowy

Ugotować budyń: odlać ¼ szklanki mleka i wymieszać z proszkiem budyniowym. Resztę mleka zagotować z dodatkiem cukru, po czym wlewać stopniowo mieszaninę mleka i budyniu, energicznie mieszając. Chwilę pogotować. Odstawić z ognia, przełożyć do czystej miski, na wierzchu położyć folię spożywczą i ostudzić. Miękkie masło ubić na puszysty jasny krem, następnie dodawać po łyżce ostudzony budyń, ubijając składniki na jednolitą i puszystą masę.

Krem kajmakowy

Krówki, mleko i masło umieścić w rondelku. Całość rozpuścić i dokładnie mieszać do połączenia wszystkich składników. Miękkie masło ubić na puszysty krem, powoli dodawać ostudzony kajmak. Na formę wyłożoną papierem do pieczenia położyć pierwszy placek ciasta. Na nim rozprowadzić masę budyniową, następnie drugi blat ciasta i rozsmarować 2/3 masy kajmakowej. Ułożyć kolejny blat ciasta, posmarować resztą masy kajmakowej. Posypać posiekanymi orzeszkami, polać roztopioną w mleku czekoladą deserową. Wstawić do lodówki na całą noc.



Szarlotka na kruchym cieście z jabłek antonówek z kruszonką i orzechami włoskimi

Koło Gospodyń Wiejskich
Popień - Parcela
powiat brzeziński

Składniki

Kruche ciasto:

- 150 g masła
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 5 żółtek
- 400 g mąki pszennej
- 1 op. cukru wanilinowego
- 1 łyżka kwaśnej śmietany
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa jabłkowa:

- 2 kg jabłek antonówek
- $\frac{1}{2}$ szklanki miodu
- 50 g masła
- 1 łyżeczka cynamonu

Kruszonka:

- 100 g masła
- 150 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- dodatkowo 1 szklanka orzechów włoskich
- opcjonalnie cukier puder do posypania ciasta

Przygotowanie

Krucze ciasto

Masło z mąką posiekać nożem. Dodać cukier, cukier wanilinowy, proszek do pieczenia i wszystko mieszać. Następnie dodać żółtka i śmietanę. Zagnieść ciasto, całość schłodzić w lodówce przez 30 min.

Błachę wyłożyć papierem do pieczenia, posmarować masłem i posypać bułką tartą. Ciasto rozwałkować i wylepić dno blachy. Włożyć do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C (bez termoobiegu) i piec ok. 15 min. aż się zarumieni.

Masa jabłkowa

Jabłka antonówki umyć, obrać ze skórki i pokroić na kawałki. Przełożyć do garnka. Podlać ¼ szklanki wody, dodać masło, miód i cynamon. Poddusić i smażyć do odparowania wody. Na podpieczony spód wyłożyć przygotowane jabłka, posypać pokruszonymi, wcześniej uprażonymi na patelni orzechami włoskimi (½ szklanki).

Kruszonka

Mąkę, cukier i masło rozetrzeć palcami w misce, aż zaczną powstawać małe grudki. Z białek ubić pianę z odrobiną cukru pudru. Pianę wyłożyć na jabłka, posypać pokruszonymi orzechami włoskimi (pozostałe ½ szklanki), a na wierzch wyłożyć kruszonkę. Całość piec 20 min. w temp. 180°C. Ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem.



Kotlety z cukinii

Koło Gospodyń Wiejskich
Rogów przy OSP Rogów
powiat brzeziński

Składniki

- 2 średniej wielkości cukinie
- 2 ząbki czosnku
- 2 cebule
- 1 średnia marchewka
- 1 mała pietruszka
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka posiekanego koperku
- 3 jajka
- 1½ kostki masła
- sól, pieprz
- bułka tarta do obtoczenia

Przygotowanie

Umytą cukinię zetrzeć na tarce o małych oczkach, posypać odrobiną soli i odstawić na kilkanaście minut. Posiekać drobno czosnek i cebulę, następnie na maśle podsmażyć na złoty kolor. Cukinię dokładnie odsączyć, dodać podsmażoną cebulę z czosnkiem oraz pozostałe starte warzywa, jajka, przyprawy i mąkę. Dokładnie wymieszać. Wilgotnymi dłońmi uformować kotlety, obtaczać w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym maśle.





1

miejsce

Wojewódzki Konkurs Kulinaryny dla Kół Gospodyń Wiejskich
„Smak tradycji”
Dożynki Województwa łódzkiego 2019

Gęś faszerowana z jabłkami „Gęsina ze Śleszyna”

Koło Gospodyń Wiejskich
w Śleszynie
powiat kutnowski

Składniki

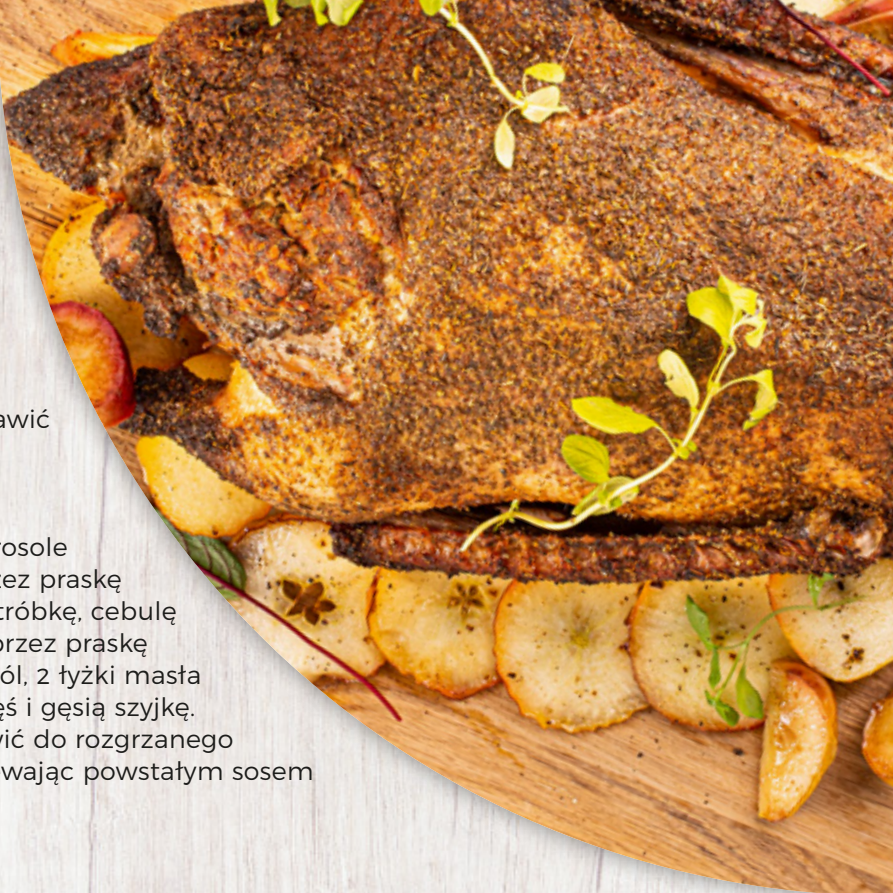
- 1 gęś sprawiona o wadze 4–5 kg
- 4 ziemniaki ugotowane w łupinach
- 2 łyżki masła
- 2 pęczki natki pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 1 gęsia wątróbka
- 1 mała cebula
- 2 jaja
- 1 łyżka bułki tartej
- 6 jabłek
- 1 słoiczek powideł śliwkowych łowickich
- 1 słoiczek ćwikły z chrzanem po łowicku
- sól, pieprz

Przygotowanie

Umytą, osuszoną gęś wytrybować, natrzeć z zewnątrz i wewnątrz solą oraz pieprzem. Odstawić na ok. 2 godz.

Farsz

Ziemniaki wyszorować szczoteczką, gotować w rosolu z gęsi 15-20 min. Obrać z łupinek, przepuścić przez praskę lub zmielić. Do ziemniaków dodać zmieloną wątróbkę, cebulę pokrojoną w kostkę, jajka, czosnek przeciśnięty przez praskę i bułkę tartą. Następnie wyrobić. Dodać pieprz, sól, 2 łyżki masła i pokrojoną natkę pietruszki. Farszem nadziać gęś i gęsią szyjkę. Zaszyć otwory. Gęś posmarować masłem. Wstawić do rozgrzanego do temp. 170°C pieca na około 2-2,5 godz., podlewając powstałym sosem czterokrotnie.





2

miejsce

Wojewódzki Konkurs Kulinaryny dla Kół Gospodyń Wiejskich
na najlepszą potrawę lokalną
Dożynki Województwa łódzkiego 2020

Kurczak a`la kaczką z owocami

Kóło Gospodyń Wiejskich
Teodory
powiat łaski

Składniki

- 1 duży kurczak
- 1½ kg mięsa mielonego
- 700 g wątróbki z kaczki
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 bułka
- 4 jaja
- 2 cebule
- 3-4 ząbki czosnku
- olej, sól, pieprz, majeranek, przyprawa do kaczki, tyżeczka papryki słodkiej

Przygotowanie

Z kurczaka wyjąć wszystkie kości, zostawić tylko skrzydełka. Następnie obsypać całego kurczaka z zewnątrz i wewnątrz przyprawami – solą, majerankiem i drobno posiekanym czosnkiem. Zostawić na kilka godzin.

Farsz

Wątróbkę sparzyć i drobno posiekać, dodać do mięsa mielonego. Namoczyć butkę i dołożyć do mięsa. Do farszu dodać jaja, drobno posiekaną pietruszkę, cebulę i pieprz. Całość wyrobić. W naczyniu wymieszać odrobinę oleju, przyprawę do kaczki i paprykę, następnie nasmarować całego kurczaka. Nafaszerować mięsem. Piec w piekarniku w temp. 180°C (górną dolną). Czas pieczenia ok. 2 godz. Co 30 min. podlewać sosem własnym z pieczenia.





Sandacz w odpowiedniej porze

Koło Gospodyń Wiejskich
Leśnica
powiat łaski

Składniki

- 2 sandacze
- 2 pory
- kieliszek wytrawnego wina białego
- 3 łyżki masła klarowanego
- konfitura z żurawiny
- olej do smażenia
- mąka pszenna do obtoczenia ryby
- sól, pieprz marynowany, czosnek

Przygotowanie

Sandacze wyfiletować, pokroić na kawałki, lekko oprószyć solą i pozostawić na godzinę. Następnie rozgrzać olej na patelni i smażyć rybę obtoczoną w mące.

W rondlu rozgrzać masło klarowane, dodać pory pokrojone w półksiężycy i dusić na małym ogniu. Po chwili dodać przeciśnięty czosnek, pieprz marynowany, kieliszek wina wytrawnego i przyprawić solą.

Ułożyć w naczyniu żaroodpornym na przemian usmażonego sandacza i uduszone pory, a następnie zapiec w rozgrzanym do temp. 180°C piekarniku przez 10 min.





Podchmielony królik ze Stemplewa

Koło Gospodyń Wiejskich
w Stemplewie
powiat łęczycki

Składniki

- 1 tuszka królika
- ½ butelki piwa łaskiego
- 1 łyżka oleju lnianego
- 3 łyżki masła do smażenia
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- sól, pieprz
- 3 łyżki słodkiej, mielonej papryki
- suszone śliwki węgierki i morele

Przygotowanie

Królika podzielić na części. Mięso doprawić marynatą z oleju, cebuli, rozdrobnionego czosnku, papryki. Pozostawić w chłodnym miejscu na noc. Królika oczyścić z marynaty, obsmażyć na maśle, przełożyć do brytfanki, dodać resztę marynaty, piwo, dusić pod przykryciem ok. 60-70 min. w piekarniku w temp. 180°C. Po tym czasie dotożyć owoce i dusić jeszcze 15 min.



★★★
wyróżnienie

Wojewódzki Konkurs Kulinarny dla Kół Gospodyń Wiejskich
„Smak tradycji”
Dożynki Województwa łódzkiego 2019

Oszkowskie rogaliki drożdżowe z powidłami

Koło Gospodyń Wiejskich
Oszkowice
powiat łowicki

Składniki

- 10 dag drożdży
- 3 łyżki cukru
- 1 kg mąki
- 1 kostka masła
- 1 op. cukru wanilinowego
- 1 op. śmietany kwaśnej 250 ml
- 1 jajko
- 3 żółtka

Dodatkowo:

- nadzienie – powidła śliwkowe
- polewa – lukier miętowy

Przygotowanie

Drożdże rozpuścić z cukrem, wlać do mąki, następnie dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto. Po wyrobieniu przykryć ściereczką na ok. 30 min. Wyrośnięte ciasto podzielić na 5 części, każdą delikatnie rozwałkować na duże koło, podzielić na 8 trójkątów. Na każdym trójkącie położyć porcję powideł o objętości łyżeczki, kolejno zwijać od najdłuższego boku do środka i uformować rogalik. Nasmarować wierzch roztrzepanym jajkiem i układać na blaszce. Piec 15-20 min. w temp. 180-200 °C. Po upieczeniu i wystygnięciu poleać delikatnie lukrem z dodatkiem mięty.





Kluski nadziewane z kapustą zasmażaną

Koło Gospodyń Wiejskich
Wardzyn
powiat łódzki wschodni

Składniki

Kluski nadziewane:

- 1 kg ziemniaków
- 250 g mąki ziemniaczanej

Farsz do klusek:

- 300 g mięsa mielonego wieprzowego
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 jajko

Kapusta zasmażana:

- 1 kg kapusty kiszzonej
- 2 cebule
- 100 g boczku wędzonego tuskanego z Szadku

- 100 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju
- sól
- 4 łyżki butki tartej
- sól, pieprz, natka pietruszki
- 300 g boczku wędzonego tuskanego z Szadku
- kilka ziarenek ziela angielskiego
- liść laurowy, pieprz, sól
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżka miodu

Przygotowanie

Kluski nadziewane

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, następnie utrzeć, połączyć z mąką, olejem oraz jajkiem i zagnieść na ciasto. Mięso mielone usmażyć z cebulą, czosnkiem i przyprawami. Po ostudzeniu dodać jajko, bułkę i posiekaną natkę pietruszki. Odrywać kawałki ciasta, lekko spłaszczyć, nałożyć farsz i uformować wałeczki. Całość gotować w osolonej wodzie ok. 5 min. do wypłynięcia. Boczek i cebulę pokroić w kosteczkę i podsmażyć. Przed podaniem okraszyć kluski boczkiem z cebulką.

Kapusta zasmażana

Pokrojoną kapustę gotować z przyprawami w małej ilości wody. Boczek i cebulę pokroić w kosteczkę i podsmażyć. Dodać 1 łyżkę mąki, podlać szklanką wywaru z kapusty, dodać miód i wymieszać. Następnie połączyć z kapustą i podsmażyć 5 min.



3
miejsce

Wojewódzki Konkurs Kulinarny dla Kół Gospodyń Wiejskich
„Smak tradycji”
Dożynki Województwa łódzkiego 2019

Opoczyński barszcz z ziemniakami i boczkiem

Koło Gospodyń Wiejskich
w Bukowcu Opoczyńskim
powiat opoczyński

Składniki

- 2 l wody
- 1 szklanka zakwasu żytniego
- 20 dag boczku
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 60 dag ziemniaków
- porcja obsuszonych wędzonych kości
- sól, liście laurowe, ziele angielskie, majeranek

Przygotowanie

Barszcz

Obsuszone kości gotować w wodzie. Do wywaru z kości dodać pół pokrojonej w kostkę cebuli, następnie wlać naturalny zakwas. Dodać sól, pieprz, ziele angielskie, liście laurowe.

Okrasa

Boczek i cebulę pokroić w kosteczkę i podsmażyć. Część wlać do barszczu. Resztą boczku i cebuli należy okrasić ugotowane uprzednio i wytłuczone ziemniaki.



3
miejsce

Wojewódzki Konkurs Kulinaryny dla Kół Gospodyń Wiejskich
„Słodkie smaki łódzkiego – wypieki cukiernicze/desery/ciasta”
Dożynki Województwa łódzkiego 2020

Uśmiech Redocin

Koło Gospodyń Wiejskich
Redociny
powiat pabianicki

Składniki

Kruszonka:

- 30 dag mąki
- 2 żółtka
- garść posiekanych orzechów
- 2 łyżki miodu
- 100 g masła

Masa śmietankowo-serowa:

- 500 g twarogu
- 500 ml śmietanki słodkiej
- 1 laska wanilii
- 2 łyżki miodu

Powidła:

- 1 kg śliwek
- 2-4 łyżki miodu

Przygotowanie

Kruszonka

Wszystkie składniki połączyć w kruszonkę i zapiec w piekarniku 15-20 min. w temp. 180°C.

Masa śmietankowo-serowa

Śmietankę ubić, dodać twaróg, laskę wanilii i miód.

Powidła

Śliwki smażyć do zgęstnienia, dołożyć miód i przetrzeć przez sito. Podawać masę przetożoną kruszonką, orzechami i powidłami. Ozdobić sezonowymi owocami.





Kucmochy z kwaśnym

Koło Gospodyń Wiejskich
Sulmierzyce
powiat pajęczański

Składniki

Kwaśne:

- 500 g kości wędzonych
- 150 g marchwi
- 750 g kiszonej kapusty
- 100 g słoniny
- 500 g boczku
- 1 kg żeberek
- 1 mała cebula
- 2 łyżki mąki pszennej
- sól, pieprz, sól czosnkowa, 1 liść laurowy, 2 ziarenka ziela angielskiego

Kucmochy:

- 2 kg ziemniaków (odmiana bryza, tajfun)
- 5 łyżek mąki ziemniaczanej
- 200 g wędzonego boczku
- 100 g słoniny
- 2 średnie cebule

Przygotowanie

Kwaśne

Kości i żeberka zalać wodą, dodać ziele angielskie, liść laurowy, szczyptę soli. Kapustę kiszoną włożyć do wrzącego wywaru z kości, dołożyć marchewkę i gotować około godziny. Usmażyć pokrojone w kostkę stoninę i boczek, dodać drobno pokrojoną cebulę, a gdy się podsmaży, dodać mąkę i w ten sposób zrumienioną zasmażką doprawiamy kapuśniak.

Kucmochy

Należy je przygotować w czasie gotowania kapusty. Ziemniaki obrać i gotować w osolonej wodzie do miękkości. Odcedzić, przesypać mąką ziemniaczaną i przykryć, aby zaparowały, a następnie ziemniaki utłuc tłuczkiem. Garnek postawić na stabilnym podłożu i ubijać pałką na gładką masę przez kilka minut. Jeżeli masa ziemniaczana nie jest zbyt gęsta, należy dodać mąki ziemniaczanej (zależy to od rodzaju ziemniaków). Dobrze ubite kucmochy można unieść wraz z garnkiem, trzymając za wbitą w nie pałkę. Stoninę i boczek pokroić i usmażyć. Pod koniec smażenia dodać pokrojoną cebulkę. Kucmochy połączyć okrasą i podać z kapuśniakiem.





Zupa „garus” i gęsie udka w soku jabłkowym

Gminny Związek Kół Gospodyń Wiejskich w Moszczenicy
powiat piotrkowski

Składniki

Zupa „garus”:

- 500 g jabłek antonówek
- 500 g dojrzałych gruszek
- 1 l wody
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka mąki
- ½ szklanki maślanki
- sól

Gęsie udka pieczone w soku jabłkowym:

- 2 gęsie udka
- 300 ml soku jabłkowego
- 6 ząbków czosnku
- sól, pieprz, tymianek

Przygotowanie

Zupa „garus”

Zagotować wodę, włożyć do niej pokrojone w ósemki jabłka i gruszki, gotować. Zupę lekko ostudzić i osolić do smaku. Doprawić maślanką z dodatkiem mąki.

Gęsie udka pieczone w soku jabłkowym

Nogi z gęsi umyć i osuszyć, naktuć nożem w kilku miejscach i natrzeć tymiankiem, pieprzem oraz solą. Mięso ułożyć w naczyniu żaroodpornym i posypać posiekanym czosnkiem. Całość zalać sokiem jabłkowym. Przykryć i wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika. Piec w temp. 160°C przez 2,5 godz. Co 30 min. polewać sokiem i tłuszczem z brytfanki.





3
miejsce

Zupa rybna leszczucha

**Koło Gospodyń Wiejskich
w Dalikowie
powiat poddębicki**

Składniki

- 1 duży leszcz lub kilka mniejszych o wadze ok. 1,2-1,5 kg
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 2 średnie marchewki
- 4-5 ziemniaków
- 4-5 pomidorów
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 ostra papryka
- 1 niewielki por
- kawałek selera
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy
- 3 ząbki czosnku
- pieprz, sól
- natka pietruszki
- chrzan tarty

Przygotowanie

Rybę sprawić, umyć, odciąć głowę, ogon oraz płetwy. Tuskę leszcza osolić i odstawić w chłodne miejsce, natomiast ogon i głowę włożyć do garnka, zalać zimną wodą, dodać ziarna ziela angielskiego, liście laurowe, jedną marchew, cebulę, połowę selera oraz ząbek czosnku.

Całość doprowadzić do wrzenia, posolić i popieprzyć, a następnie zmniejszyć moc grzania do minimum i gotować maksymalnie przez 20 min. Po tym czasie do wywaru dodać tuskę leszcza (w całości) i gotować pod przykryciem kolejne 15-20 min.

Następnie należy zdjąć garnek z palnika/ptyty, tuskę leszcza przelożyć do miski i lekko ostudzić, a wywar odcedzić, odrzucając wygotowane warzywa i gorsze części ryby. Z ostudzonej ryby wybrać wszystkie ości (po ugotowaniu bardzo łatwo odchodzą od ryby), a mięso odłożyć do miski. W garnku rozgrzać masło i oliwę, a następnie dodać pora pokrojonego w plasterki oraz dwa posiekane ząbki czosnku. Całość lekko zeszklić, dodać pokrojone w cząstki pomidory i marchew w plasterkach, resztę selera pociętego w słupki. Warzywa smażyć przez 3-5 min. i zalać odcedzonym bulionem. Dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, koncentrat pomidorowy, drobno posiekaną ostrą paprykę i gotować przez kolejne 10 min. Do zupy dodać kawałki leszcza, doprawić, ponownie zagotować. Zupę podawać, posypując każdą porcję natką pietruszki.



1
miejsce

Wojewódzki Konkurs Kulinaryny dla Kół Gospodyń Wiejskich
„Słodkie smaki łódzkiego – wypieki cukiernicze/desery/ciasta”
Dożynki Województwa łódzkiego 2020

Orzechowa fantazja

Koło Gospodyń Wiejskich
„Marysieńka” z Księżej Wólki
powiat poddębicki

Składniki

Ciasto:

- 4 jajka
- szczypta soli
- 100 g drobnego cukru
- 90 g mąki pszennej
- 25 g kakao
- 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia

Krem kajmakowy:

- 350 g masła
- masa kajmakowa (wg przepisu s. 11)
- 2 łyżeczki kawy naturalnej świeżo mielonej
- 125 ml ajerkoniaku (wszystkie składniki w temp. pokojowej)

Poncz na biszkopt:

- 125 ml zimnej przegotowanej wody
- 3 łyżki likieru kakaowego lub wódki

Krem śmietankowy:

- 900 ml dobrze schłodzonej śmietany kremówki 36%
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka żelatyny
- 250 g serka mascarpone
- dodatkowe składniki: domowy dżem z czarnej porzeczki, zmielone orzechy włoskie, domowe bezy

Przygotowanie

Ciasto

Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli ubijać do sztywności, dodając stopniowo cukier. Gdy masa będzie ubita, dodać żółtka, nie przerywając ubijania. Dodać przesianą mąkę, kakao oraz proszek do pieczenia. Wymieszać delikatnie drewnianą łyżką. Gotowe ciasto biszkoptowe wylać do formy wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 175°C na ok. 20–25 min. Po upieczeniu wystudzić. W wolnej chwili przygotować poncz.

Krem kajmakowy

Masło ucierać aż do uzyskania puszystej masy. Następnie dodać kawę i kajmak, nie przerywając ucierania. Gdy masa się połączy, wlać bardzo powoli ajerkoniak, cały czas ucierać. Na koniec dodać pokruszone bezy i delikatnie wymieszać z kremem.

Masa śmietanowa

Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach wody. Odstawić na kilka minut. Gdy napęcznieje, dodać łyżkę gorącej wody i rozpuścić. Ostudzić. Następnie ubić śmietankę kremówkę z serkiem mascarpone. Na koniec dodać żelatynę i cukier puder. Ubić na sztywno.

Wystudzony biszkopt nasączyć przygotowanym ponczem, na to nałożyć warstwę dżemu z czarnej porzeczki. Na wierzch wyłożyć krem kajmakowy z pokruszonymi bezami. Wyrównać i dobrze schłodzić przez ok. godzinę. Następnie wyłożyć masę śmietanową i ponownie schłodzić. Na koniec posypać posiekanymi orzechami i odrobiną świeżo zmielonej kawy.





2

miejsce

Wojewódzki Konkurs Kulinaryny dla Kół Gospodyń Wiejskich
„Smak tradycji”
Dożynki Województwa łódzkiego 2019

Kluski szare

Stowarzyszenie Promocji
Niewiesza i Okolic
powiat poddębicki

Składniki

- 3 kg ziemniaków surowych
- 1 kg ziemniaków ugotowanych
- 4 cebule
- 500 g boczku wędzonego łuskanego z Szadku

Przygotowanie

Surowe ziemniaki zetrzeć na tarce o drobnych oczkach i odcisnąć w lnianej ściereczce. Połączyć je z ziemniakami gotowanymi przeciśniętymi przez prasę, dobrze wymieszać i doprawić solą. Masa ma być gęsta, wstawiona do środka żyłka musi samodzielnie i pewnie „stać”. W szerokim garnku zagotować wodę, osolić. Formować kluski i wrzucać na wrzątek. Gotować porcjami, by pływały swobodnie, wyławiać po 4–6 min. Cebulę i boczek tuskany pokroić w kostkę. Wrzucić wszystko na rozgrzaną patelnię. Smażyć, aż cebula będzie miękka i rumiana. Kluski szare podajemy polewane przesmażonym boczkiem z cebulką.





Karp pieczony faszerowany kaszą i grzybami

Koło Gospodyń Wiejskich
w Brudnowie
powiat poddębicki

Składniki

- 1½ kg karpia
- 150 g kaszy gryczanej
- 100 g suszonych prawdziwków
- 2 cebule
- 4 łyżki masła
- 2 żółtka
- 150 ml śmietany
- sól, pieprz
- 5 łyżek bulionu
- 50 ml piwa taskiego
- 1 cytryna

Przygotowanie

Grzyby umyć, namoczyć przez godzinę, ugotować, a następnie pokroić w paski.

Karpia oczyścić, nie odcinając głowy i natrzeć solą. Kaszę zalać szklanką wrzątku, dodać łyżkę masła i ugotować.

Cebulę obrać, posiekać i zeszklić na maśle, następnie dodać grzyby, piwo i całość podsmażyć. Wymieszać z kaszą, doprawić solą i pieprzem. Gdy farsz przestygnie, połączyć go z żółtkami.

Doprawionym nadzieniem wypełnić rybę, zszyć i ułożyć w brytfannie. Podlać resztą stopionego masła i 2 łyżkami wody. Piec 50 minut w temp. 180 °C, kilka razy podlewać powstałym tłuszczem. Upieczonego karpia przetoczyć na półmisek i udekorować.





Gąska Balbina z Niedośpielina

Koło Gospodyń Wiejskich
Szprychy
powiat radomszczański

Składniki

- gęś
- 1½ kg mięsa mielonego z topatki wieprzowej
- 4 jajka
- czerstwa bułka kajzerka
- 500 ml mleka
- pęczek natki pietruszki
- sól, majeranek, rozmaryn, papryka słodka, pieprz

Przygotowanie

Gęś moczyć przez 12 godz. w wodzie z solą. Należy zadbać, aby cała była pod wodą. Po tym czasie gęś natrzeć przyprawami. Wstawić do lodówki na 4 godz.

Nadzienie

Do mięsa mielonego dodać sól, pieprz, 4 żółtka oraz 4 białka ubite uprzednio na sztywną pianę, a także butkę kajzerkę namoczoną w mleku, drobno posiekaną natkę pietruszki. Całość dokładnie wyrobić i nadziać gęś mięsnym farszem. Piec 4 godz. w temp. 180°C.



3
miejsce

Pączki ziemniaczane

Koło Gospodyń Wiejskich
Jajkowanie
powiat rawski

Składniki

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 1 kg mąki pszennej
- 6 jajek
- naturalny aromat arakowy lub rumowy
- 3 łyżki octu lub spirytusu
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- $\frac{1}{2}$ kostki masła
- 1 op. drożdży (10 dag)
- olej do smażenia
- marmolada do nadzienia



Przygotowanie

Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez prasę, poczekać aż nieco przestygną. Do ciepłych ziemniaków dodać pozostałe składniki – pokruszone drożdże, jajka, cukier, masło, aromat, ocet i mąkę. Wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, uformować pączki i nadziać marmoladą, a następnie odkładać na bawełnianą ściereczkę do wyrośnięcia. Pączki smażyć na głębokim tłuszczu.





1

miejsce

Wojewódzki Konkurs Kulinaryny dla Kół Gospodyń Wiejskich
na najlepszą potrawę lokalną
Dożynki Województwa łódzkiego 2020

Kluski żelazne z kapustą ślizganą

Stowarzyszenie Kobiet
Aktywnych Wsi Jeziorsko
powiat sieradzki

Składniki

Kapusta ślizgana:

- 1 kg kapusty kiszzonej
- 1 cebula
- 200 g grzybów suszonych
- 100 g boczku
- 100 g stoniny
- łyżka mąki ziemniaczanej
- sól, pieprz, majeranek

Kluski żelazne:

- 1 kg ziemniaków
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 cebula
- 100 g stoniny
- 100 g boczku

Przygotowanie

Kapusta ślizgana

Oddzielnie podgotować kapustę i grzyby, po czym połączyć oba składniki. Boczek, słoninę, cebulkę pokroić w kosteczkę, przesmażyć i dodać do kapusty. Przyprawić do smaku. Mąkę rozrobić w $\frac{1}{4}$ szklanki zimnej wody i zagęścić ugotowaną z dodatkami kapustę.

Kluski żelazne

Ziemniaki obrać i umyć. Połowę z nich ugotować, przecisnąć przez praskę i ostudzić. Resztę ziemniaków zetrzeć na tarce, odcisnąć w lnianej ściereczce lub w woreczku, pozostawiając odcisnięty płyn – krochmal. Do startych ziemniaków dodać ostudzone, ugotowane ziemniaki, jajko i mąkę. Następnie wyrobić ciasto. Gdy będzie zbyt gęste, można dodać nieco odsączonej uprzednio z surowych startych ziemniaków wody. Formować kluseczki, kłaść na osoloną wodę i gotować do wypłynięcia. Boczek, słoninę i cebulkę pokroić w kosteczkę, przesmażyć i okrasić kluseczki.





Barszcz czerwony z pasztecikami z twarogu i masła głuchockiego

Koło Gospodyń Wiejskich
w Głuchowie
powiat skierniewicki

Składniki

Barszcz czerwony:

- 300 g wędzonki na wywar
- 6 buraków
- 1 marchewka
- 1 korzeń selera
- pół kwaśnego jabłka
- 5 ząbków czosnku
- 4 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 5 ziaren pieprzu
- 2 suszone grzyby
- 3 łyżki majeranku
- 4 łyżki octu
- 3 łyżki cukru
- sól, pieprz

Paszteciki:

Farsz:

- 500 g topatki wieprzowej
- 1 cebula
- 1 jajko
- sól, pieprz

Ciasto:

- 300 g mąki pszennej
- 250 g masła głuchockiego
- 3 łyżki śmietany
- 1 żółtko
- 280 g twarogu głuchockiego
- szczypta soli
- 1 jajko do posmarowania pasztecików

Przygotowanie

Barszcz czerwony

Warzywa i jabłko obrać, pokroić, włożyć do garnka razem z wędzonką i zalać wodą. Następnie dodać cukier i ocet, grzyby oraz pozostałe składniki. Gotować 1 godz.

Paszteciki

Mięso ugotować, zmielić i połączyć z podsmażoną na patelni pokrojoną w kosteczkę cebulką i jajkiem. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Ciasto

Do przesianej mąki dodać zmielony twaróg, żółtko, śmietanę i zimne masło. Doprawić odrobiną soli i zagnieść. Włożyć do lodówki na ok. 30 min. Ciasto rozwałkować, wykroić prostokąty, nałożyć farsz, uformować kształt. Każdy pasztecik posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec 15-20 min. w temp. 200°C do uzyskania złocistego koloru.



Dusicha z kapuśniakiem

Stowarzyszenie Rozwoju
Małcza Różanecznik
powiat tomaszowski

Składniki

Dusicha:

- 1 kg ziemniaków
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka soli
- 3 cebule
- 150 g słoniny

Kapuśniak:

- 800 g kapusty kiszonej
- 1 łyżka soli
- 200 g kości ze schabu
- 200 g boczku wędzonego
- 1 marchew
- 1 cebula
- 1 łyżeczka cukru
- 2 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 2 łyżki oleju
- sól, pieprz, tymianek

Przygotowanie

Dusicha

Ziemniaki obrać i gotować w osolonej wodzie. Na 10 min. przed końcem gotowania odlać część wody, zostawić ok. pół szklanki, zasypać ziemniaki mąką, zakryć garnek i odczekać kilka minut. Następnie ubijać pałką lub ubijakiem na kleistą masę. Słoninę i cebulkę pokroić w kosteczkę i usmażyć. Nakładać na głęboki talerz „uttuszczoną” tyżką i polać tłuszczem z cebulą.

Kapuśniak

Kapustę wyłupać w zimnej wodzie, odcisnąć, umieścić w dużym garnku. Kości umyć i dodać do kapusty. Zalać 3 l wody i gotować. Dodać obraną, umytą i pokrojoną marchewkę. Boczek pokroić w paski i podsmażyć oraz dodać pokrojoną w kostkę cebulę. Gdy się zarumieni, całość dodać do zupy. Uzupełnić wodę, dodać liść laurowy, ziarna ziela angielskiego i tyżeczkę cukru. Doprawić przyprawami do smaku.





Zupa krem z chrzanzu

Koło Gospodyń Wiejskich
Walków
powiat wieluński

Składniki

- 1 korzeń chrzanzu
- 1½-2 l słodkiej serwatki
- 500 g kości wieprzowych
- 400 ml śmietany 18%
- 4 ziemniaki
- 1 korzeń pietruszki
- 1 korzeń selera
- 1 cebula
- 1 por - biała część
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Przygotowanie

Z kości i serwatki ugotować bulion. Następnie dodać seler i ziemniaki. Cebulę i por pokroić, zeszklić, po czym potączyć z wywarem. Całość zagotować, dodać śmietanę i gotować jeszcze przez ok. 15 min. Następnie dołożyć uprzednio umyty, obrany i starty korzeń chrzanu. Całość gotować kolejne 10 min. Po tym czasie, garnek ściągnąć z płyty i zawartość zblendować. Doprawić przyprawami do smaku. Przed podaniem posypać podsmażonym boczkem.





Słodkie grzybki z kremem

Koło Gospodyń Wiejskich
Pichliczanki
powiat wierzowski

Składniki

Ciasto:

- ½ kg mąki
- 1 kostka masła
- 1 szklanka kwaśnej śmietany
- 1 białko jajka
- szczypta maku

Krem:

- 1 l mleka
- 2 żółtka
- 3 łyżki mąki pszennej
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 szklanki cukru
- 1½ kostki masła

Polewa czekoladowa:

- 1 jajko
- 6 łyżek cukru
- 6 łyżeczek kakao
- ½ kostki rozpuszczonego, gorącego masła
- rozpuszczona żelatyna

Przygotowanie

Ciasto

Składniki ciasta połączyć, posiekać, zagnieść i wstawić na godzinę do lodówki. Po schłodzeniu ciasto rozwałkować. Wycinać z niego szklanką i małą foremką do babeczek (średnica dwukrotnie mniejsza niż szklanki) pary krążków. Krążkami wyciętymi szklanką oblepić posmarowaną tłuszczem zewnętrzną stronę foremek do babeczki. Wyciąć małym kieliszkiem środek z krążka wykrojonego foremką. Uformować z resztek ciasta nóżki grzyba. Obtoczyć je w roztrzepanym białku, a końcówkę dodatkowo w maku. Wszystkie elementy piec na złoty kolor przez 10-15 min. w temp. 180°C.

Krem

Składniki kremu, oprócz masła, ugotować jak budyń. Gdy masa ostygnie, dodać utarte na puch masło i wymieszać.

Polewa czekoladowa

W celu przygotowania polewy, jajko należy ubić z cukrem, dodać kakao i wlać rozpuszczone gorące masło, a następnie dodać rozpuszczoną żelatynę. Do upieczonych kapeluszy nałożyć krem, przykryć go krążkiem z dziurką, włożyć nóżkę, a kapelusz poleać polewą czekoladową.



3
miejsce

Wojewódzki Konkurs Kulinaryny dla Kół Gospodyń Wiejskich
na najlepszą potrawę lokalną
Dożynki Województwa łódzkiego 2020

Zupa dyniowa

Koło Gospodyń Wiejskich
Branica i Rembieszów
powiat zduńskowolski

Składniki

- 1 kg dyni po obraniu
- 300–350 g ziemniaków
- 50 g masła
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka kurkumy w proszku
- 1 łyżeczka curry
- 1–2 łyżeczki świeżego startego imbiru
- 2–3 świeże pomidory lub puszka krojonych
- 1½–2 szklanki bulionu
- sól, pieprz
- opcjonalnie 1 szklanka mleka

Przygotowanie

Dynię pokroić na kawałki, obrać ze skórki i usunąć nasiona. Miąższ posiekać w grubą kostkę ok. 3x3 cm. Ziemniaki obrać i pokroić w drobniejszą kostkę 2x2 cm.

W dużym garnku (ok. 6-7 litrów) podsmażyć na maśle pokrojoną w kosteczkę cebulę oraz obrane i pokrojone w plasterki czosnek do momentu zeszklenia. Następnie włożyć do garnka dynię i ziemniaki, wsypać kurkumę i curry oraz dodać imbir. Smażyć, co chwilę mieszając, przez ok. 5 min. Do warzyw wlać gorący bulion, doprowadzić do zagotowania, zmniejszyć ogień / moc palnika i gotować ok. 10 min.

Obrane ze skórki pomidory pokroić na ćwiartki, usunąć nasiona oraz szypułki. Następnie pokroić je w kosteczkę i dodać do zupy. Mieszać całość i gotować kilka minut - do miękkości warzyw. Doprawić do smaku i zblendować na jednolity krem. Mleko dodać opcjonalnie. Zupa najlepiej smakuje po godzinie.

Podać z kleksem śmietany, prażonymi pestkami dyni i nasionami słonecznika.



Sernik z dynią z polewą miodowo-orzechową

Koło Gospodyń Wiejskich
Sikucin
powiat zduńskowolski

Składniki

Masa serowa:

- 125 g sera z Dionizowa
- 150 g cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 budyń waniliowy
- 300 g puree z dyni
- 3 jaja średniej wielkości
- ¼ łyżeczki przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Spód sernika:

- 200 g herbatników
- 80 g rozpuszczonego masła
- 50 g grubo posiekanych orzechów włoskich

Polewa:

- 180 g miodu
- 80 g masła
- 100 g posiekanych orzechów włoskich
- 7 łyżek śmietany 30%

Przygotowanie

Spód sernika

Herbatniki zblendować i przelać do miski, dodać posiekane orzechy, wlać masło, całość wymieszać. Przełożyć do tortownicy o średnicy 23-24 cm pokrytej papierem do pieczenia i docisnąć.

Masa serowa

Ser z Dionizowa przekręcić przez maszynkę trzykrotnie, dodać puree z dyni, mąkę ziemniaczaną, cukier i budyń. Następnie dodawać po 1 całym jajku i po każdym dodaniu dokładnie mieszać. Masę przełożyć na przygotowany spód. Piec w temp. 160°C (funkcja góra-dół) przez 70-75 min.

Polewa

Do rondla włożyć miód i masło. Gotować ok. 5 min., aż masa zgęstnieje i ściemnieje. Dodać gorącą śmietanę, wymieszać, dołożyć orzechy, połączyć, wymieszać i odstawić na 15-20 min. Wierzch ostudzonego sernika udekorować ciepłą polewą.



☆☆☆
wyróżnienie

Wojewódzki Konkurs Kulinaryny dla Kół Gospodyń Wiejskich
„Smak tradycji”
Dożynki Województwa łódzkiego 2019

Rogate pierogi z serem kozim i cebulką

Koło Gospodyń Wiejskich
Stary Imielnik
powiat zgierski

Składniki

Ciasto:

- 300 g mąki
- 150 ml gorącej wody
- 1 jajko
- 60 g klarowanego masła z Głuchowa
- szczypta soli

Farsz:

- 250 g koziej ricotty
- 250 g cebuli
- 2 łyżki klarowanego masła z Głuchowa
- sól, pieprz

Przygotowanie

Masło klarowane

W garnku, na wolnym ogniu roztopić masło z Głuchowa i powoli gotować. Zbierać tyżką pianę gromadzącą się na wierzchu, aż do momentu całkowitego jej usunięcia. Następnie przelać do stoika lub glinianego garnuszka i ostudzić.

Ciasto

Mąkę wymieszać z solą. Do wrzącej wody dodać masło, aby się rozpuściło i wlać całość do mąki. Roztrzepać jajko i dodać do mąki. Zagniać ciasto przez ok. 5 min. Przykryć ciasto i pozostawić na ok. 30 min.

Farsz

Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle klarowanym. Wystudzoną cebulę dodać do ricotty i doprawić do smaku. Całość wymieszać widelcem.

Przygotowane uprzednio ciasto rozwałkować do grubości ok. 1-2 mm, wyciąć krążki i nałożyć na nie farsz. Ulepić pierogi i wkładać do garnka z wrzącą, osoloną wodą. Od chwili wyłynięcia gotujemy 2-3 min.

Po ostudzeniu, pierogi można podsmażyć na maśle klarowanym z dodatkiem cebuli. Dla wzbogacenia walorów smakowych pierogów, można dodatkowo posypać je startym serem kozim.



1
miejsce

Wojewódzki Konkurs na „Tradycyjną Babę Wielkanocną” 2020

Baba bakaliowa zaradnej gospodyni

Jolanta Stelmasiak
powiat zduńskowolski

Składniki

Polewa:

- 200 g masła
- 4 łyżki kakao
- ½ szklanki cukru
- 1 jajko

Ciasto:

- 5 szklanek mąki
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka oleju
- 4 duże jaja
- 400 g kefiru
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 op. cukru wanilinowego
- 1 łyżka masła do posmarowania formy
- szczypta soli
- 2-2½ szklanki bakalii (orzechy włoskie, suszone śliwki, suszone jabłka, suszone gruszki, cukinia a la ananas, wiśnie w nalewce)

Przygotowanie

Ciasto

Suszone owoce namoczyć, a gdy zmiękną pokroić w drobną kostkę. Orzechy obrać i drobno posiekać. Cukinię odcedzić z zalewy na sitku i pokroić w drobniejszą kostkę. Wydrylowane wiśnie osączyć na sitku z nalewki. Mąkę przesiać z sodą do dużej miski. Dodać do miski wszystkie pozostałe składniki. Wymieszać całość drewnianą łyżką, krótko, tylko do połączenia składników. Formy na babkę wysmarować masłem i oprószyć dokładnie mąką. Przełożyć ciasto do foremek. Powinno sięgać do ok. $\frac{3}{4}$ wysokości form. Piec w temp. 180°C „do suchego patyczka”, czyli ok. 1 godz.

Polewa

Masło, kakao i cukier zagotować. Gotować, mieszając do połączenia się składników. Odstawić do wystudzenia. Do jeszcze lekko ciepłej masy dodać jedno jajko i dokładnie wymieszać. Ciasto poleać polewą. Można udekorować wiórkami kokosowymi lub barwną posypką.





Producenci żywności

BEŁCHATOWSKI

- **Wencel Stanisława i Bogusław Gospodarstwo Rolno-Pasieczne**

makarony warzywno-ziółowe, miody, ziółomiody

501 092 433

FB: Gospodarstwo wiejskie Wencłówka

Dobrzelów 23A

97-400 Bełchatów

Codziennie 07:00–21:00

- **Marek Płomiński „Ekojadło”
Gospodarstwo rolno-ogrodnicze**

pomidory, ogórki i ich przetwory

577 358 240

Helenów 36

97-400 Bełchatów

Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym

- **Lawendowa Barć pod Lasem
(LAVENDER & APIARY) Mieczysław Łabędzki**

miody odmianowe, z lawendą, z orzechami

605 081 055; lawendowabarcpodlasem@gmail.com

sylwiaswan@gmail.com

FB: Lawendowa Barć pod Lasem

Chajczyny 39

97-425 Zelów

ul. Konwaliowa 4

97-400 Bełchatów

Sezon letni sob. i niedz. 15:00–18:00

BRZEZIŃSKI

- **„CERONIOWO” Łukasz Ceroń**
przetwory owocowe – syropy, soki, dżemy, konfitury
731 631 562
Dmosin 32 A
95-061 Dmosin
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym
- **Pasieka nad Mrogą**
miód, produkty pszczele
783 673 370
Mroga Dolna 15 K
95-063 Rogów
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym
- **Miody Ceroń, Michał Ceroń**
miody
508 178 195
Dmosin 32
95-061 Dmosin
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym
- **Pasieka Wnuczęta**
miody, produkty pszczele
507 398 571
ul. Przedwiośnie 5/5
95-060 Brzeziny
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym

- **„Pasieka nad Mroźcą” Sławomira Podgajnego**
Miód Ziemi Brzezińskiej
Wzniesień Łódzkich i Rawki
601 314 947; ttm@ttm.pl; www.zieloneule.pl
ul. S. Moniuszki 19
95-060 Brzeziny
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym

KUTNOWSKI

- **Gospodarstwo Rolne Arkadiusz Prośniewski**
„Winnica Witaj Słońce”
wino gronowe
665 381 430
www.winnicawitajslonce.pl
FB, Instagram: Winnica Witaj Słońce
Mnich Probstwo 1
99-322 Oporów
Codziennie 9:00–19:00

ŁASKI

- **Rodzinne Gospodarstwo Naturalne**
La Clairière du Lac
kozie sery twarogowe i dojrzewające, oleje zimnotłoczone, octy ziołowe, przetwory z owoców i warzyw
791 047 212; clairieredulac@gmail.com;
FB: La Clairière du Lac
Wodzierady 86D
95-105 Wodzierady
Pon.-sob. 11:00–20:00



Producenci żywności

- **Gospodarstwo Pasieczne „Pasieka z Tradycjami” Trzuskowski Tomasz**
miody odmianowe, pyłek pszczeli, pierzga, propolis, wosk
693 836 595
www.pasiekaztradycjami.pl
Sędziejowice Kolonia 25
98-160 Sędziejowice
Codziennie 08:00-20:00

ŁĘCZYCKI

- **Galanciak Roland**
kiszone warzywa
885 817 983
Balków 59
99-120 Piątek
Sob., niedz. po wcześniejszym kontakcie telefonicznym
- **„Pasieka wśród brzoź Grażyna Chmielecka”**
miód, pierzga, propolis
888 086 317
Kozanki Podleśne 3
99-140 Świnice Warckie
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym

ŁOWICKI

- **Łowickie sady Jadwiga Zabost**
soki owocowe, soki z kiszonych warzyw
662 297 210
www.lowickiesady.pl
Goleńsko 26
99-413 Chąšno
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym

ŁÓDZKI WSCHODNI

- **Pasieka Henryka Wachowca**
produkty pszczele, jaja od kur z wolnego wybiegu
514 446 706
u. Brzezińska 82
Bedoń Wieś
95-020 Andrespol
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym

OPOCZYŃSKI

- **Halina Zawada**
sery typu koryciński
881 646 011
Wólka Kuligowska 9
26-315 Poświętne
Na zamówienie – po wcześniejszym kontakcie telefonicznym

PABIANICKI

- **Osada Rybacka „Sereczyn” Wojciech Oleczko**
przetwory z ryb, pasztety, ryby wędzone
884 775 848
ul. Graniczna 46
95-200 Pabianice
Pt., sob., niedz. 09:00-16:00
- **„Specjały Wuja Bogdana” Bogumił Cudowski**
mleko, produkty mleczne, wyroby cukiernicze –
ciastka, ciasta
602 504 730
FB: Specjały Wuja Bogdana
Instagram: Bogumił Cudowski
ul. Reymonta 26 m. 2
95-200 Pabianice
Wt., śr. 12:00-16:00, pt. 12:00-18:00
- **Agnieszka Gajda-Sokołowska „Prawdziwy chleb”**
chleb żytni z mlekiem
44 634 04 56
www.chleb.strefa.pl
FB: Piekarnia „Prawdziwy chleb”
Stoczki-Porąbki 4
95-081 Stoczki-Porąbki
Pon.-sob. 10:00-17:00



Producenci żywności

- **Gospodarstwo sadownicze Robert Miłek**
Gospodarstwo pasieczne Sławomir Miłek
miód, jabłka, śliwki, gruszki

725 417 170; 605 994 684

Targowisko miejskie

ul. Moniuszki 40/42

95-200 Pabianice

Pt., sob. 07:00-13:00

PAJĘCZAŃSKI

- **Gospodarstwo Rolne Krzysztof Gasiński**
chrzan tarty

663 101 992

Kolonia Lipnik 9

98-354 Siemkowice

Codziennie 08:00-20:00

- **Gospodarstwo Pasieczne Mateusz Bociąga**
miód pszczeli

663 046 83

Zalesiaki 75

98-355 Zalesiaki

Całodobowo

▪ **Gospodarstwo Pasieczne Ryszard Bociąga**

miód pszczeli, pyłek pszczeli i kit pszczeli

605 853 171

Zalesiaki 75

98-355 Zalesiaki – codziennie

Targowisko w Działoszynie

ul. Ogrodowa

Sob. 07:00-12:00

PIOTRKOWSKI

▪ **Przemysław Karasiński „u Primo”**

ryby i serki wędzone

607 274 767

ul. Piotrkowska 45

97-310 Wola Moszczenicka

Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym

▪ **Gospodarstwo ogrodnicze i gospodarstwo rolne**

Cezary Żerek

warzywa pod osłonami

516 045 954

ul. Polna 13

97-310 Moszczenica

Sprzedaż sezonowa – od lipca do grudnia

PODĘBICKI

▪ **Joanna i Marcin Wróblewscy Gospodarstwo Biokulturowe i Pasieka „Chabrowa Zagroda”**

miody, produkty pszczele, zagroda edukacyjna

604 069 714

Spycimierz 1

99-210 Uniejów

Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym

▪ **Sławomir Kuźnicki**

miód pszczeli, ryby słodkowodne, truskawki i czereśnie (w sezonie owocowania)

691 964 475

Zadzim 25

99-232 Zadzim

Pon.-sob. 08:00-13:00

▪ **Gospodarstwo pasieczne Antoni Błaszczyk**

miód nektarowy

795 446 207

Kazimierzew 5

99-232 Zadzim

Codziennie 08:00-20:00

▪ **Gospodarstwo pasieczne Ryszard Cieśla**

miód pszczeli, pyłek kwiatowy

885 632 677

ul. Adamka 8a

99-232 Zadzim

Pon.-pt. – po 18:00, sob. po 16:00, niedz. 09:00-18:00



Producenci żywności

RADOMSZCZAŃSKI

- **Jerzy Ptaszek**
wędliny wiejskie (kiełbasa, szynka, boczek, polędwica itp.)
691 992 526
ul. Polna 25
97-525 Wielgomątny
Wt. 14:00-19:00 lub po uzgodnieniu telefonicznym
w pozostałe dni

RAWSKI

- **B-sad Gospodarstwo Sadownicze Bartłomiej Rzeźnicki**
borówka amerykańska
785 040 882
Łaszczyn 25
96-214 Łaszczyn
Sezonowo, po wcześniejszym kontakcie
telefonicznym
- **Winnice Dwór Witkowiec Marta Kaczkowska**
wino gronowe
661 777 121
www.dworwitkowiec.pl; FB: Dwór Wilkowiec
Wilkowiec 88A
96-200 Rawa Mazowiecka
Pon.-sob. 08:00-16:00

SIERADZKI

- **Star Farm Gospodarstwo Rolne Marcin Knopek**
sery podpuszczkowe
782 440 751
ul. Zachodnia 33
98-273 Klonowa
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym
- **Iwona Zawiasa Rarytasy od Zawiasy**
twaróg, sery świeże podpuszczkowe z ziołami, kefir,
jogurt, masło
669 289 050
Głaniszew 46
98-290 Warta
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym –
zamówienie do soboty, odbiór we wtorek
w gospodarstwie
- **Karol Marczak Gospodarstwo rolne**
wędliny wieprzowe
537 407 111, 721 203 803
Chrzanowice 26A
98-235 Błaszki
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym

- **Józef Palusiński Gospodarstwo rolne**
wędliny i podroby wieprzowe
783 864 360
Lipicze 27
98-273 Klonowa
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym

SKIERNIEWICKI

- **Piernikowe Chatki Anna Grabowicz**
wyroby cukiernicze
506 704 529
Wólka Nazdroje 14
96-128 Słupia
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym

TOMASZOWSKI

- **Pasieka Nowicki**
Produkty pszczele
532 805 448; 606 999 889
Janów 4
97-226 Żelechlinek
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym
Pon.-sob. 07:00-20:00



Producenci żywności

WIELUŃSKI

- **Tomasz Kącki Gospodarstwo Rolne Kwalifikowana Szkółka Roślin Jagodowych**

maliny, truskawki, sadzonki malin i truskawek,
owoce i sadzonki świdoliwy, stare odmiany drzew
owocowych, ogórek gruntowy

697 812 580

www.supersadzonkitruskawek.pl

www.sadzonki_truskawek.info

Krzyworzeka 16

98-345 Mokrsko

Pon.-pt. 08:00-17:00; sob. 08:00-14:00,

niedz. po wcześniejszym kontakcie telefonicznym

WIERUSZOWSKI

- **Anna Merta**

truskawki, pomidory, papryka

512 038 388

Kolonia Dzierzkowice

ul. Wojska Polskiego5

98-432 Łubnice

Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym

- **„JSMS” Rolniczy Handel Detaliczny**
Joanna Sadowa i Michał Sadowy
serki podpuszczkowe smakowe, twaróg
605 214 852
Radoszów Drugi 6
94-410 Czastary
Pon.–sob. 08:00–19:00

ZDUŃSKOWOLSKI

- **Gospodarstwo Ekologiczne Andrzej Wojtkowski**
wybór ziół, mieszanek kosmetycznych, herbatek
i przypraw
603 094 422; www.ekoziele.pl
Pratków 79
98-220 Zduńska Wola
Po wcześniejszym kontakcie telefonicznym, również
sprzedaż wysyłkowa
- **Pasieka Bracia Ludwisiak**
miody nektarowe, pyłek kwiatowy, propolis
607 878 011
FB: Pasieka Bracia Ludwisiak
Wilamów 42
98-240 Szadek
Codziennie 08:00–20:00

ZGIERSKI

- **Renata Barańska**
jaja wiejskie, wyroby garmażeryjne (uszka, gołąbki,
pierogi, krokiety, naleśniki), wypieki cukiernicze
793 497 528
Sosnowiec 36
95-010 Stryków k/Łodzi
Śr., sob. – po wcześniejszym kontakcie telefonicznym
- **Tomasz Markiewicz Gospodarstwo pasieczne Jeżyk**
miód, pyłek, kit, wosk pszczeni
696 077 505
ul. Szafirowa 6
95-100 Rosanów
Codziennie po wcześniejszym kontakcie telefonicznym
- **Pasieka na Wzniesieniach Łódzkich Renata i Piotr Jarczyk**
miód, jaja zielononózek i zwykłe
607 556 366
Dobra – Nowiny 24
95-010 Stryków
Pon.–sob. 16:00–20:00
- **Bartłomiej Miksa Ferma Niosek Miksa**
jaja od kur z wolnego wybiegu
698 642 146; FB Wolne jajka
Cedrowice Parcela 57
Ozorków
Codziennie 06:00–20:00



Przelicznik kuchenny

1 szklanka



1 łyżka



1 łyżeczka



mąka pszenna

150 g

15 g

5 g

cukier

250 g

15 g

5 g

sól

370 g

18 g

7 g

kakao

113 g

8 g

5 g

śmietana

220 g

12 g

4 g

mleko

250 g

15 g

5 g

olej

230 g

14 g

5 g

cukier puder

180 g

12 g

4 g

mąka ziemniaczana

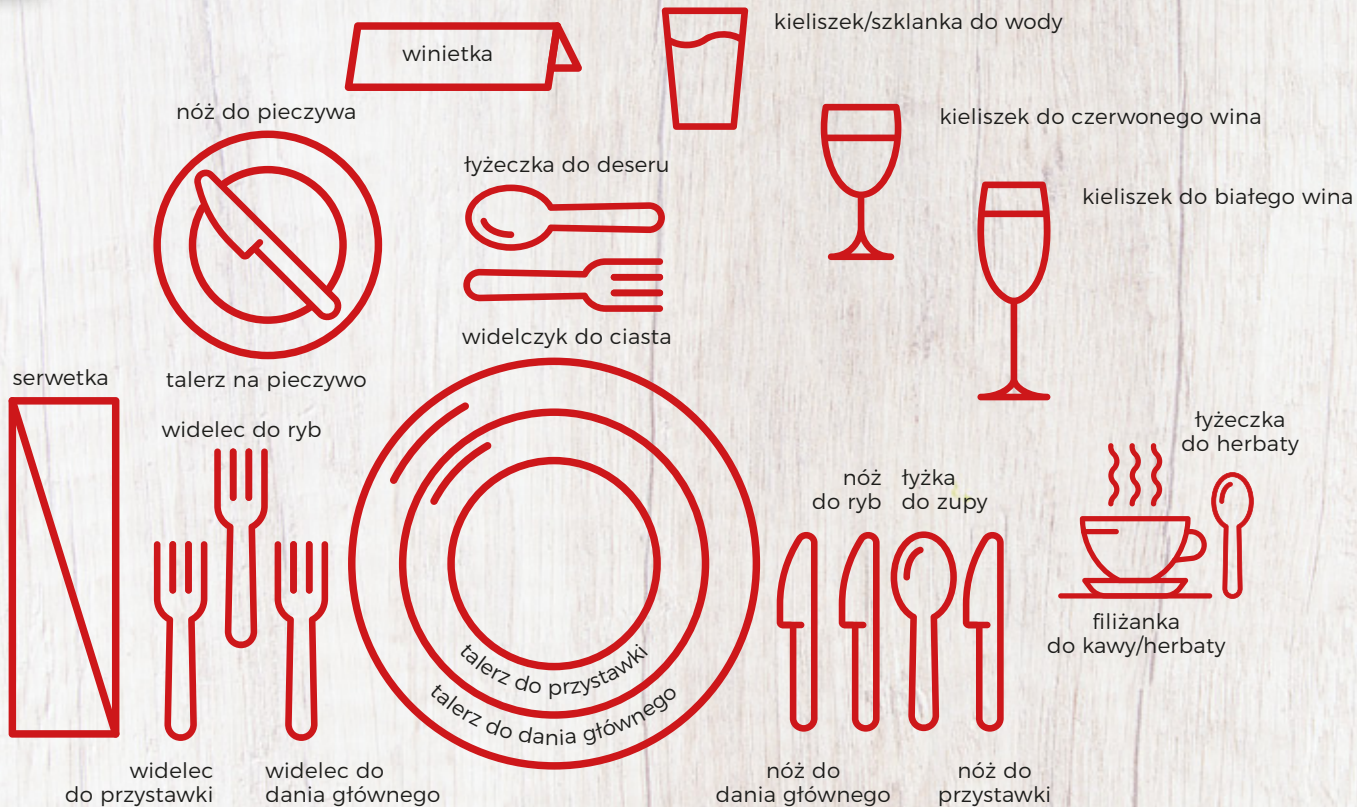
200 g

15 g

4 g



Sposób ułożenia zastawy stołowej





Lista produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi województwa łódzkiego



PRODUKTY MLECZNE

- Kozi ser z Eufeminowa
- Twaróg tradycyjny
- Sery kozie z Druźbina
- Ser twarogowy z siary
- Ser twarogowy szczercowski
- Tworóg z Dionizowa
- Zsiadłe mleko z Dionizowa
- Jogurt owocowy z Dionizowa



PRODUKTY MIĘSNE

- Jagnięcina ze świniarki
- Gęś owsiana z Bogusławic
- Kiełbasa nadolska tradycyjnie wędzona
- Pasztetowa z Nadolnej w pętkach
- Jordanowska kiełbasa jałowcowa
- Nadolski boczek tradycyjnie wędzony
- Wędzone kiełbasy jordanowskie
- Wędzonki szadkowskie
 - Szynka wieluńska z lagi

- Kiełbasa chłopska
- Kiełbasa biłska
- Kaszanka
- Kiełbasa swojska z Białej Góry
- Karczek pieczony z Białej Góry
- Boczek wędzony z Zaborowa
- Boczek wędzony łuskany z Szadku
- Słonina wędzona z Szadku
- Kiełbasy szadkowskie wędzone podsuszane
- Pachwina wędzona z Szadku
- Kiełbasa sołtysa z Biłskiej Woli
- Boczek wędzony z Biłskiej Woli
- Szynka domowa z Biłskiej Woli
- Salceson gospodarza
- Wędzonka z beczki
- Kaszanka cienka
- Kiełbasa felinowska
- Baleron wędzony z Zaborowa
- Kiełbasa z Księżych Młynów
- Pasztety z Głowna
- Wędzonki z Księżych Młynów
- Kiełbasa chłopska z Kazimierza
- Kaszanka gryczana gospodarza z Kazimierza
- Kiełbasa z Dzietrznik
- Wędzonki z Dzietrznik
- Kaszanka z Dzietrznik
- Kiełbasa swojska z oczkiem z Zaborowa
- Kiełbasa z Tronin
- Wędzonki z Tronin
- Szynka cygańska zwana niedźwiedzią z Zaborowa





Lista produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi województwa łódzkiego



PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA

- Karp z Grabi
- Ryby wędzone tradycyjnie z Woli Moszczenickiej



OLEJE I TŁUSZCZE

- Masło nagawskie
- Masło z Głuchowa
- Masło tradycyjne naturalne szczercowskie



WARZYWA I OWOCE

- Chrzan znad Środkowej Warty, w laskach
- Powidła śliwkowe łowickie
- Ogórki kwaszone po łowicku
- Ogórki konserwowe po łowicku
- Ćwikła z chrzaniem po łowicku
 - Ogórek kwaszony spod Wielunia
 - Chrzan nadwarciański po staropolsku
 - Kompot wiśniowy po łowicku

- Szczaw konserwowy po łowicku
- Przecier ogórkowy po łowicku
- Nagawskie jabłka pieczone z sokiem
- Kapusta kiszona w całych głowach
- Pikantna konfitura z dzikiego wina
- Powidła z papierówek z Kobylnik
- Ogórki kiszone z Rogowa
- Konfitura agrestowa z Osse
- Konfitura z żurawiny z Osse
- Powidła śliwkowe z Kałęczowa
- Konfitura wiśniowa z Kałęczowa
- Dmosiński dżem z malin



WYROBY PIEKARNICZE I CUKIERNICZE

- Chleb wiejski łączycki
- Chleb żytni razowy pełnoziarnisty z Białej
- Chleb wiejski na zakwasie z pieca ceglanego z Białej
- Piernik z marchwi
- Piernikowa chatka znad rzeki Mrogi
- Chleb staropolski z doliny Mrogi
- Chleb dmosiński na tradycyjnym zakwasie
- Chleb żytni świąteczny
- Chleb razowy z Doliny Mrogi z ziarnami zbóż
- Chleb gryczany
- Chleb nagawski wiecznie świeży
- Obrzędowy chleb z Doliny Mrogi

- Tatarczuch z Radomska
- Chleb łączycki żytni, razowy, pełnoziarnisty
- Chleb gospodarski z Mrogi
- Chleb żytni z mlekiem
- Chleby żytnie szadkowskie
- Ciastka ze skwarek (słoninki)
- Chleb razowy parzony z Ozorkowa
- Obwarzanki tomaszowskie
- Chleb kozacki z Ozorkowa
- Ciastka zawijane z marmoladą
- Babka gotowana
- Rogaliki drożdżowe bez cukru
- Pączki tradycyjne
- Jabłecznik znad Mrogi
- Rogaliki z powidłami śliwkowymi z okolic Mrogi
- Babka drożdżowa znad Mrogi
- Sernik z Nagawek
- Szarlotka z Nagawek
- Wyborna krówka bełchatowska



MIODY

- Miody z doliny rzeki Mrogi
- Miody z gminy Żelechlinek
- Miód Ziemi Brzezińskiej, Wzniesień Łódzkich i Rawki
- Miody z doliny rzeki Bzury
- Piotrkowski miód wielokwiatowy



Lista produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi województwa łódzkiego



NAPOJE

- Piwo taskie
- Nalewka owocowa z Nagawek
- Ratafia malinowa z Nagawek
- Sok jabłkowy z Kałęczewa
- Ratafia
- Nalewka imbirowo-cytrynowa
- Kwas chlebowy
- Dmosiński syrop z malin
- Nalewka truskawkowa z Bachorzyna
- Sok pomidorowy z Kałęczewa
- Nalewka z czarnej porzeczki
- Nalewka pigwowa
- Nalewka cierniowa
- Syrop malinowy z Lubowidzy
- Nalewka śliwkowa z Marianowa
- Syrop z czarnego bzu z Kałęczewa
- Nalewka dereniówka
- Napój jałowiec z Piotrkowa Trybunalskiego



GOTOWE DANIA I POTRAWY

- Zalewajka z zasmażką
- Obrowska zupa chrzanowa
- Kapusta z grochem
- Gołąbki z Osin
- Kapłonek (wodzianka) z Gałkowa
- Polewka gruszkowa z Gałkowa
- Kugiel z Przedborza
- Plendze kartoflane z Wójcina
- Jeżowski żur z ziemniaczkami
- Radomszczańska zalewajka
- Kluski żelazne
- Golonka z kapustą zasmażaną
- Pierogi z kapustą i grzybami z Mrogi Dolnej
- Zupa z dyni z Rogowa
- Kotlety z płatków owsianych
- Kluski nadziewane z kapustą zasmażaną
- Księżacka szynka jajeczna
- Łubnicki żur smażony
- Dziad kapuściany
- Trzepka
- Zupa z bani
- Pierogi znad Mrożycy
- Pierogi z Głowna
- Cepeliny z Nagawek
- Kwosek z prażuchami



**WYDAWCA:**

- Województwo łódzkie

ADRES:

- Urząd Marszałkowski Województwa łódzkiego
Departament Rolnictwa i Programów Rozwoju
Obszarów Wiejskich
al. Piłsudskiego 8, 90-051 Łódź
e-mail: pro.w.ksow@lodzkie.pl

WYKONANIE POTRAW I ZDJĘCIA:

- Avangarda Łukasz Konik

ZDJĘCIA WIEŃCÓW:

- Adam Staśkiewicz, Piotr Wajman

REDAKCJA:

- Bożena Bilaska-Smuś, Justyna Stępień-Chojka

KOREKTA, PROJEKT, SKŁAD I DRUK:

- Drukarnia Sil-Veg-Druk, www.svd.pl

NAKŁAD:

- 5 000 egz.

Egzemplarz bezpłatny
ISBN 978-83-65238-11-5



A top-down view of various fresh vegetables and grains arranged on a dark, textured surface. In the center, a white outline of the map of Poland is visible. The URL 'www.lodzkie.pl' is written in white text across the map. The ingredients include okra, carrots, potatoes, green beans, garlic, onions, and several bowls of different types of grains and seeds. The background is decorated with vertical stripes in various colors.

www.lodzkie.pl