

-IV-

Smaki



Ziemi Łódzkiej

16.06.2013

RYNEK MANUFAKTURY

promuje
łódzkie



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
2007-2013

Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2007-2013.

Instytucja Zarządzająca PROW 2007-2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Za treść materiału informacyjnego odpowiada Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego

GALERIA
HANDLOWA

1

2

3

5

4

5

OGRODOWA

DREWNOWSKA

RYNEK MANUFAKTURY

1 / SCENA 2 / STREFA KONKURSOWA 3 / STREFA DLA DZIECI
4 / STREFA GOTOWANIA 5 / STREFA ZAKUPÓW

ZACHODNIA

Szanowni Państwo,

Zapraszam na kulinarną imprezę roku w województwie łódzkim! To już czwarta edycja Smaków Ziemi Łódzkiej, które kuszą zapachami domowej kuchni, smakiem babczyńskich obiadów i atmosferą rodzinnych spotkań. Podczas tego wyjątkowo smakowitego dnia spróbować możemy naszych regionalnych specjałów, przygotowanych przez panie z kół gospodyń wiejskich, a także wysłuchać muzyki ludowej w wykonaniu utalentowanych zespołów folklorystycznych. Cały dzień będzie trwał jarmark produktów lokalnych i rękodzieła ludowego, gdzie każdy odwiedzający będzie mógł zaopatrzyć się w pyszne potrawy regionalne i piękne wyroby rękodzielnicze. Nie zabraknie także warsztatów gotowania, podczas których można spotkać mistrzynię kuchni tradycyjnej w akcji.

Krótko mówiąc, moc kulinarnych atrakcji, których żaden smakosz nie może przegapić. Życząc smacznego, mam nadzieję, że spotkamy się 16 czerwca w Manufakturze.


Marszałek Województwa Łódzkiego

Wstołek Stępień

strefa gotowania



„Dobra żona tym się chlubi,
że gotuje co mąż lubi”



RGW Andrespol (gm. Andrespol)

CHŁODNIK

*Ugotuj wywar i odstaw na chwilkę
Pokrój warzywa by stworzyć botwinę
Razem z nabiałem dokładnie mieszamy
Gotowy chłodnik na talerz wlewamy
Obrane jajka pokrój w ósemkę
By twoje danie stało się piękne*

RGW Wiączynianka (gm. Andrespol)

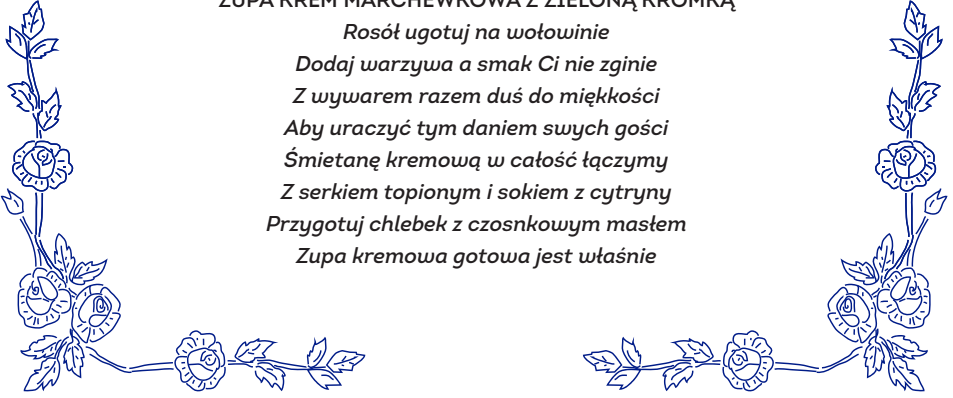
PIEROGI Z ZIEMNIAKAMI I SURÓWKĄ PIKANTNĄ Z MARCHWI


*Z mąki, jaj, soli i gorącej wody
Wyrabiamy ciasto w przepisie gotowym
Ścieramy ziemniaki a boczek, cebulę
Smażymy w rondlu kładąc na górę
Wrzucamy przyprawy i odstawiamy
Watkując ciasto, kółka wykrawamy
Nakładamy farsz, lepiąc pierogi
Dajemy z cebulą swym gościom drogim*

Stowarzyszenie Gospodyń „Wójcin nad Prosną” z Wójcina (gm. Lubnice)

ZUPA KREM MARCHEWKOWA Z ZIELONĄ KROMKĄ

*Rosół ugotuj na wołowinie
Dodaj warzywa a smak Ci nie zginie
Z wywarem razem duś do miękkości
Aby uraczyć tym daniem swych gości
Śmietaną kremową w całość tączymy
Z serkiem topionym i sokiem z cytryny
Przygotuj chlebek z czosnkowym masłem
Zupa kremowa gotowa jest właśnie*





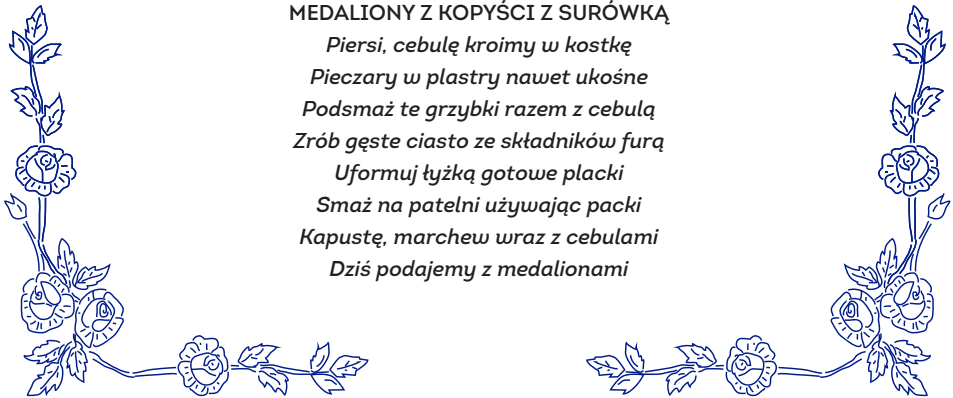
*RGW Pratków
(gm. Zduńska Wola)*

*PLACUSZKI Z JABŁUSZKIEM
Ciasto na placki mieszaj dokładnie
Ubijaj pianę z białek delikatnie
Pokrój jabłka w drobne kawałki
Zrób sporo porcji by były dokładki
Ciasto smażymy na złoty kolor
I do placuszków daj dodatków sporo*

*Stowarzyszenie Kobiet Wsi Wola Bałucka
i Wola Stryjewska (gm. Łask)*

*ŻUREK Z BIAŁĄ KIELBASĄ INACZEJ
Żurek z kielbasą podamy do stołu
Pierw cebulę i boczek wrzuc do rosółu
Zalej do środka pachnący żurek
Z białej kielbasy zrób sporo kulek
Dopraw do smaku i jeszcze chwilę
Gotowe danie poprawi Ci minę*

*Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich
w Kopyści (gm. Łask)*



*MEDALIONY Z KOPYŚCI Z SURÓWKĄ
Piersi, cebulę kroimy w kostkę
Pieczary w plasty nawet ukośne
Podsmaż te grzybki razem z cebulą
Zrób gęste ciasto ze składników furą
Uformuj tążką gotowe placki
Smaż na patelni używając packi
Kapustę, marchew wraz z cebulami
Dziś podajemy z medalionami*



Koło Kobiet Wiejskich z Orchowa (gm. Łask)

ZUPA DYNIOWA Z ZACIERKĄ

*Dynię czyścimy, ścieramy na tarce
Przetrzyj przez durszlak – uważaj na palce
Gotuj swą dynię piętnaście minut
A w międzyczasie zacierki wyrób
Kiedy kluseczki zaczną się kruszyć
Musisz do mleka prędko je wrzucić
Połącz je potem z dynią gotową
Dopraw dla smaku cukrem i solą*

Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich we Wrzeszczewicach (gm. Łask)

MŁODA KAPUSTA Z BOCZKIEM

*Sparzamy wodą krojoną kapustę
Boczek, cebulę dodajemy później
Dla smaku teraz wrzucamy przyprawy
Mąkę wraz z tłuszczem już zasmażamy
Gdy gotowanie zakończy swą erę
Wlewamy zasmażkę oraz koperek*

Koło Gospodyń Wiejskich w Puczniewie (gm. Lutomiersk)

TRADYCYJNY BARSZCZ BIAŁY Z ZAPIEKANYMI BUŁECZKAMI

*Barszcz biały i żurek rozrób z zimną wodą
Kiełbasę zagotuj i zmieszaj ze sobą
Dodaj przyprawy i zabielić swą zupę
Pokrój kurczaka, pieczarki, cebulę
Każdy ten składnik usmaż oddzielnie
Natóż na butki, syp serem rzetelnie*



Stowarzyszenie Kół Gospodyń Wiejskich Gminy Rogów (gm. Rogów)

BARSZCZ BIAŁY Z KAPUSTĄ I ZIEMNIAKAMI

*Zagotuj i odcedź białą kapustę
I do miękkości gotuj znów później
Zamieszaj dobrze zakwas robiony
Uwierz mi przepis jest dobrze sprawdzony
Teraz do środka włóż zakwas, przyprawę
I nie zapomnij dodać śmietany*

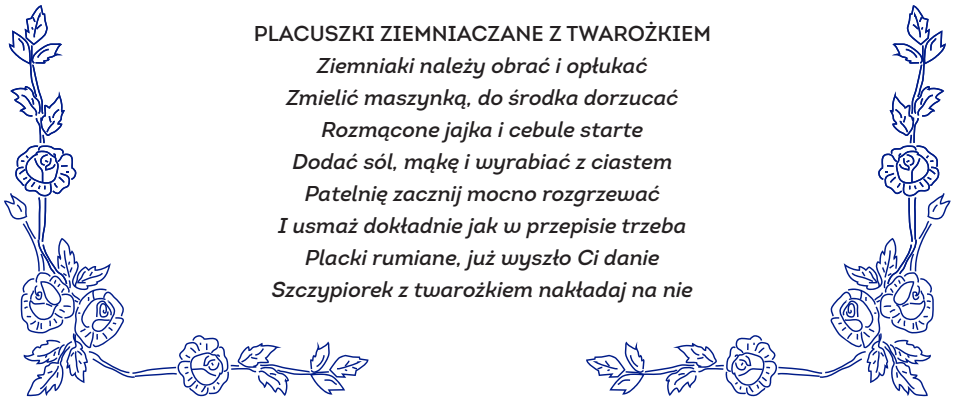
Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich Wola Laleska (gm. Ładzim)

PAĆZUSZKI Z BIAŁYM SEREM

*Jaja ubijaj mikserem wraz z cukrem
Dodaj ser, mąkę, zalej spirytusem
Teraz dokładnie razem mieszamy
Na gorący olej wnet nakładamy
Pączki cudowne w złocistym kolorze
Podawaj gościom o każdej porze*

Stowarzyszenie Promocji Niewiesza i Okolic (gm. Poddębice)

PLACUSZKI ZIEMNIACZANE Z TWAROŻKIEM



*Ziemniaki należy obrać i optukać
Zmilić maszynką, do środka dorzucać
Rozmącone jajka i cebule starte
Dodać sól, mąkę i wyrabiać z ciastem
Patelnię zacznij mocno rozgrzewać
I usmaż dokładnie jak w przepisie trzeba
Placki rumiane, już wyszło Ci danie
Szcypiorek z twarogiem nakładaj na nie*



RGW Modrzew (gm. Opczno)

PORKA ZE SKWARKAMI

*Dosypuj mąkę do garnka kartofli
Do ich odcedzenia możesz użyć chochli
Mocno wygniataj drewnianą patką
Polewaj w misce tłuszczem ze skwarką
Porkę podsmażaj do zarumienienia
Goście otworzą oczy ze zdziwienia*

RGW w Ostrożnej (gm. Sławno)

ŚWIEŻONKA Z KASZĄ, Z KURKAMI I OGÓRKIEM KISZONYM

*Świniaczka kroimy w niemałą kosteczkę
I dodajemy nie chudą skóreczkę
Do garnka z denkiem sypimy przyprawy
I wszystko dusimy do miękkości strawy
Podajemy z kaszą, ogórkiem, kurkami
Będzie smakowało zobaczycie sami*

RGW Bukowianki (gm. Opczno)

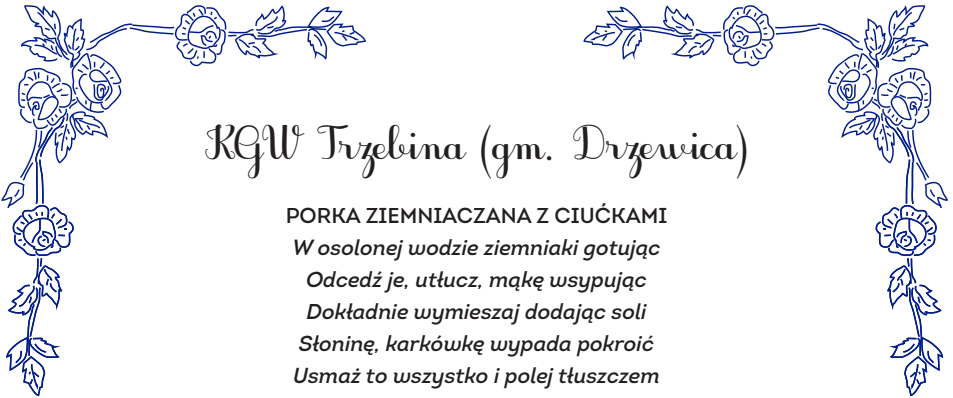
PLACKI ZIEMNIACZANE Z SOSEM CZOSNKOWYM I POMIDOROWYM

*Obierz ziemniaki i zetrzyj na tarkach
Dodaj cebulę, sól, mąkę i jajka
Kiełbasa będzie ostatnim składnikiem
Podsmaż to wszystko nad dużym palnikiem
Odsącz starannie nadmiary tłuszczu
Podawaj z sosem wedle swego gustu*

RGW Lubiatów (gm. Wolbórz)

KOTLETY GRYZCZANE Z SOSEM GRZYBOWYM

*Kasza gryczana i płatki owsiane
Będą potrzebne by stworzyć to danie
Dodaj cebulę, jajka i przyprawy
Formuj kotlety i słuchaj mej rady
Upiecz je razem ze startym serem
Z grzybowym sosem podaj przed deserem*



KGW Trzeźbina (gm. Drzewica)

PORKA ZIEMNIACZANA Z CIUĆKAMI

*W osolonej wodzie ziemniaki gotując
Odcedź je, utłucz, mąkę wysypując
Dokładnie wymieszaj dodając soli
Stoninę, karkówkę wypada pokroić
Usmaż to wszystko i polej tłuszczem
Podawaj z mięsem na okazje różne*

Gminna Rada Kół Gospodyń Wiejskich w Moszczenicy (gm. Moszczenica)

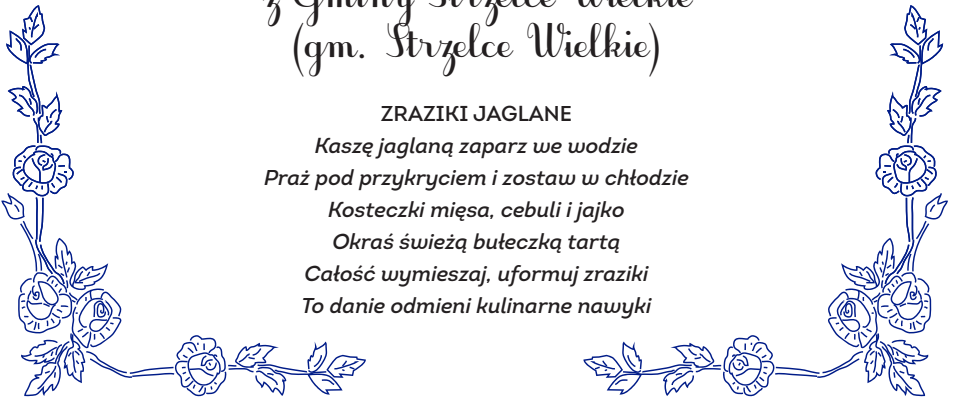
CEPELINY

*Mięso przygotuj wraz z przyprawami
Po ostudzeniu zmiel z warzywami
Ziemniaki ugotuj i przepuść przez praskę
Przyda się przepis na pyszną kolację
Połącz kartofle z dwiema mąkami
Ziemniaczaną i pszenną oraz jajkami
Mięsem nadziewaj wytwór stworzony
Cepeliny okraś boczkiem, najlepiej smażonym*

Jankowskie Wolanki z Gminy Strzelce Wielkie (gm. Strzelce Wielkie)

ZRAZIKI JAGLANE

*Kaszę jaglaną zaparz we wodzie
Praż pod przykryciem i zostaw w chłodzie
Kosteczki mięsa, cebuli i jajko
Okraś świeżą bułeczką tartą
Całość wymieszaj, uformuj zraziki
To danie odmieni kulinarne nawyki*



strefa zakupów



„Wie to tylko gospodyni
Jak swą kuchnię pyszną czyni”

lokalne grupy działania:



STOWARZYSZENIE „LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA - PRZYMIERZE JEZIORSKO”

ul. T. Kościuszki 9/11, 98-290 Warta
www.przymierzejeziorsko.pl

„MIĘDZY PROSNĄ A WARTĄ” - LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA

ul. Rynek 1-7, 98-400 Wieruszów
www.lgd-wieruszow.pl

STOWARZYSZENIE ROZWOJU GMIN „CENTRUM”

ul. Wojska Polskiego 10a, 99-300 Kutno
www.srgc.pl

FUNDACJA ROZWOJU GMIN „PRYM”

ul. Ozorkowska 3, 95-045 Parzęczew
www.fundacjaprym.pl

STOWARZYSZENIE LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA - „GNIAZDO”

ul. Konstytucji 3 Maja 6, 96-100 Skierniewice
www.lgdgniazdo.pl

STOWARZYSZENIE NA RZECZ ROZWOJU SPOŁECZNOŚCI LOKALNEJ „MROGA”

ul. 11 Listopada 65, 95-040 Kolszki
www.mroga.pl

STOWARZYSZENIE - LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA „STER”

ul. Rokocińska 125/26, 95-020 Andrespol
www.lgd-ster.pl

STOWARZYSZENIE DOLINA PILICY

ul. Św. Antoniego 55, 97-200 Tomaszów
Mazowiecki
www.dolinapilicy.pl

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA „KRAINA WIELKIEGO ŁUKU WARTY”

ul. Wieluńska 11, 98-320 Osjaków
www.krainawarty.pl

STOWARZYSZENIE LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA „PODDĘBICE I ZADZIM - KRAINA BEZ BARIER”

ul. Łódzka 17/21, 99-200 Poddębice
www.lgd.krainabezbarier.eu

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA „DOLINA RZEKI GRABI”

ul. Batorego 31, 98-100 Łask
www.dolinagrabi.pl

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA „PODKOWA”

Czechy 142, 98-220 Zduńska Wola
www.podkowa.zdwola.com.pl

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA „NAD DRZEWICZKĄ”

ul. Stanisława Staszica 22/37, 26-340 Drzewica
www.lgd-drzewica.pl

STOWARZYSZENIE LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA „BUD-UJ RAZEM”

ul. Rokocińska 6, 97-225 Ujazd
www.buduj.eu

STOWARZYSZENIE LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA „TRADYCJA, KULTURA, ROZWÓJ”

ul. Ks. J. Kitowicza 4, 97-220 Rzeczyca
www.lgd-tkr.pl

starostwa powiatowe:

STAROSTWO POWIATOWE W OPOCZNIE
ul. Kwiatowa 1a, 26-300 Opoczno

STAROSTWO POWIATOWE W BRZEZINACH
ul. Sienkiewicza 16, 95-060 Brzeziny



produkty tradycyjne i twórcy ludowi:

Przedsiębiorstwo HEKTOR SP. Z O.O.
Przetwory owocowo - warzywne

Marianna Madanowska
Haft płaski ręczny - chusty, szale, torby, krawaty, obrazy haftowane, bieźniki

Tłocznia soków z owoców i warzyw Wiatrowy Sad
Soki

Zakład Piekarniczy E. Olszyńska
Pieczyno

Wojewódzki Związek Pszczelarzy z Łodzi
Miody

Kazimierz Cieśla
Chrzan nadwarciański po staropolsku

Gospodarstwo Rolne Joanna i Przemysław Nasarzewscy
świeże mleko niepasteryzowane

OSM w Głuchowie
tuarogi i masło

strefa konkursowa



„Swojskie jedzenie i skoczne tany
Uczynią każdy dzień twój udany”



strefa konkursowa



SMACZNE ŁÓDZKIE

Cepeliny / KGW Andrespol

Pierogi z ziemniakami i surówką pikantną z marchwi / KGW Wiączynianka

Paszтет wiejski z królika / KGW w Muchnowie

Kapuśniaczki / Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Długotęce

Zupa krem marchewkowa z kanapką zieloną / Stowarzyszenie Gospodyń

„Wójcin nad Prosną” z Wójcina

Żeberka z kapustą z KGW Polesie / KGW Polesie

Pratkowska czarnina / KGW Pratków

Kurczak faszerowany na słodko z borówką leśną / KGW Mogilno Małe

Królik w śmietanie z pampuchami i buraczkami w glazurze

/ Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich w Kopyści

Rolada z boczku i białej kielbasy / Koło Kobiet Wiejskich z Orchowa

Czernina z kaczki / Koło Gospodyń Wiejskich w Chrośnie

Wędzona Nóżka z Woli / Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich Wola Zaleska

Królik w śmietanie / Stowarzyszenie Promocji Niewiesza i Okolic

Bumby opoczyńskie / KGW Modrzew

Zupa „Dziad” / KGW Tarnowska Wola „Wolanki”

Piersi z kaczki z kaszą jaglaną i pęczakiem w sosie gruszkowo-miodowym

/ KGW Lubiatów

Pierogi z kapustą, mięsem i grzybami / KGW Wąwał

Kasza gryczana ze świeżonąką / KGW Bukowianki

Pyzy ziemniaczane z nadzieniem / KGW w Psarach

Pierogi z kapustą i grzybami / KGW w Antoniówce

Myncybuły twardzkie / KGW Twarda

Schab w żurawinie i boczku / KGW Trzebina

Gotąbki jaglane z sosem grzybowym / Grupa Folklorystyczna Jankowskie Wolanki

Kluski kładzione z dodatkami / KGW Esterka

Cepeliny / Gminna Rada KGW Moszczenica



gościnnie wystąpi

Orkiestra Ochotniczej Straży Pożarnej w Spycimierzu (gmina Uniejów, woj. łódzkie) istnieje od 1971 roku. Obecnie zespół liczy 30 osób, członkowie orkiestry pochodzą ze Spycimierza i okolicznych miejscowości. Od początku swego istnienia ustawicznie poszerza repertuar muzyczny zarówno z tematyki świeckiej, jak i religijnej. Zespół uczestniczył i uczestniczy w uroczystościach państwowych, regionalnych, gminnych oraz lokalnych na terenie województwa konińskiego, a obecnie łódzkiego. Orkiestra występuje w organizowanych przeglądach, konkursach i spotkaniach muzycznych. Jednym z ostatnich znaczących sukcesów orkiestry jest zajęcie I miejsca w Konkursie Orkiestr Dętych Województwa Łódzkiego „Łódzkie Gra Chopina” w Łowiczu – 26 września 2010 roku.





strefa konkursowa



FOLK NUTA

- Ludowy Zespół Śpiewaczy „Małe Jezioranki”
DASZYNIANKI
- Zespół Pieśni i Tańca TRAMBLANKA
- Dziecięcy Ludowy Zespół Pieśni i Tańca „Jarzębinki”
Zespół Ludowy – „Fajne Babki”
Zespół SAMI SWOI z Twardej
Mali LUBOCHNIANIE
- Dziecięcy Zespół Wokalno-Taneczny „KUNICZANKA”
Młodzieżowy Zespół Pieśni i Tańca „LUBOCHNIANIE”
Zespół Pieśni i Tańca „Ciebtowianie”
Ludowy Zespół Śpiewaczy „Jezioranki”
Dziecięcy Zespół Sami Swoi z Twardej
Zespół Ludowy Pieśni i Tańca „Buczkowiacy”
Dziecięcy Zespół Pieśni i Tańca „Dobroń”
Zespół Śpiewaczy „BUKOWIANKI”
Zespół folklorystyczny „Róża” z Gawron
- Grupa Śpiewacza Stowarzyszenia na rzecz rozwoju wsi Trębaczew
Ludowa Biesiada
- Dziecięcy Zespół Folklorystyczny „OZORKOWIANIE ” GR. I
Ludowa Biesiada – dzieci
- Dziecięcy Zespół Folklorystyczny „OZORKOWIANIE ” GR. II
Zespół Pieśni i Tańca „POLTEX” – MAŁY POLTEX
- Kapela podwórkowa „Szadkowiacy” z Miejsko Gminnego Ośrodka Kultury w Szadku
Zespół Pieśni i Tańca „Drzewiczanie”
Zespół Śpiewaczy „Koniczynki”
Zespół Śpiewaczy „Wiączynianka”
- Zespół Ludowy „Bałdrzychowianie” z Bałdrzychowa
Zespół Folklorystyczny w Popowicach
- Kapela Ludowa „Bałdrzychowiacy” z Bałdrzychowa
Zespół Pieśni i Tańca „POLTEX”
„Kapela Szymona” z Łowicza
Zespół Pieśni i Tańca Ziemi Kutnowskiej

strefa dzieci



"Kiedy się dziatwa cieszy i raduje
To w domu spokój i zgoda panuje"



atrakcje

DLA NAJMŁODSZYCH

Wspólne malowanie

Wesołe quizowanie

Małych artystów nagradzanie

Z kucharzem rozmawianie

Zdrowych smaków poznawanie



WYDAWCA:

Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego
Departament Funduszu Rozwoju Obszarów Wiejskich
Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Województwa Łódzkiego

al. Piłsudskiego 8
90-051 Łódź
tel. 42 663 31 88
www.prow.lodzkie.pl
www.lodzkie.ksow.pl
e-mail: prow.ksow@lodzkie.pl



PATRONI MEDIALNI

TVP ŁÓDŹ

Dziennik
ŁÓDŹ

naszemiasto.

plus | 100% FM
radio | ŁÓDŹ