



„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.

Materiał opracowany przez Gminny Ośrodek Kultury w Osjakowie. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

OPERACJA pn. „WOJEWÓDZKIE ŚWIĘTO CHRZANU”

Informujemy, że istnieje możliwość zarejestrowania się jako Partner KSOW w bazie partnerów!
Można to zrobić na stronie internetowej KSOW. Zachęcamy do odwiedzenia portalu internetowego <http://ksow.pl>

„NADWARCIAŃSKI” CHRZAN



HISTORIA CHRZANU

Chrzan pospolity jako roślina z rodziny krzyżowych jest rośliną wieloletnią, rozmnażaną wegetatywnie. Najlepsze plony uzyskuje się przez pierwsze dwa lata. 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 uprawiano tylko w majątku i wyhodowane laski chrzanu odsyłało do Niemiec. Z uzyskanych 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 jest uprawiany na około 700 hektarach w sześciu gminach województwa łódzkiego: Działoszyn, Konopnica, Kiełczygłów, Siemkowice, Osjaków i Rusiec.

Mało kto wie, że jedna z nielicznych farm chrzanu japońskiego poza rodzimą Japonią znajduje się w Polsce. Mowa o Wasabi Farm Poland pod Radomiem (woj. mazowieckie), która jako pierwsza w Europie kontynentalnej zajęła się towarową produkcją wasabia japonica, czyli chrzanu japońskiego. To gospodarstwo rodzinne stworzyli Janusz Bluma wraz z synem Jarosławem, córką Agnieszką i jej mężem Rafałem Firlejem. Do pomysłu uprawiania wasabi założyciele farmy dojrżeli w 2014 r., po doświadczeniach z innymi egzotycznymi roślinami. Z Japonii sprowadzili kilkadziesiąt sadzonek, które udało się rozmnożyć. Przez 2 lata w doniczkach badali możliwości uprawy w różnych warunkach - testowali podłoża, sprawdzali tolerancję roślin na zmiany. W wyniku tych doświadczeń stracili połowę sadzonek, ale bogatsi o zdobytą wiedzę zaryzykowali uprawę na zewnątrz. Dziś mogą już mówić, że odnieśli sukces.

Chrzan nadwarciański po staropolsku to przygotowywany zgodnie ze starą recepturą tarty chrzan. Swój wyjątkowy smak zawdzięcza przede wszystkim głównemu składnikowi – laskom chrzanu znad Środkowej Warty. Chrzan był zawsze ceniony nie tylko ze względu na smak, ale również na swoje właściwości lecznicze. Dzięki tym właściwościom wykorzystywano go w kuchni jako środek konserwujący, zapobiegający psuciu się przetworów czy mięs. Pieczone mięsa obkładano tartym chrzanem. Do dzisiaj do różnych przetworów warzywnych dodaje się liście chrzanu, np. do kwaszenia ogórków.



Tradycja tarcia chrzanu w centralnej Polsce związana była ściśle z przygotowaniami do Świąt Wielkanocnych, przygotowywano się bardzo starannie: zabijano wieprza, robiono wędliny, masło, ser, pieczono chleb i placki, szykowano specjalne potrawy do święcenia, czyli tzw. święconki i przyrządzano kluski, barszcz, tarty chrzan oraz galaretę z wieprzowych nóg zw. trzęsionką. Wśród świątecznych przygotowań na plan pierwszy wysuwała się święconka, która w latach 1890-1939 obejmowała: ser, masło, chleb, placek, kiełbasę, szynkę względnie mięso, chrzan, sól, pieprz oraz jajka gotowane na twardo obrane ze skorupki. Były to stałe i podstawowe jej składniki. Przygotowywano także tarty chrzan na surowo, niekiedy dla złagodzenia jego ostrości parząc go gorącą wodą. Dla lepszego smaku dodawano do niego ocet i cukier.



W dniu 30 października 2017 roku w Gminnym Ośrodku Kultury w Osjakowie odbyła się Konferencja „Nadwarciański chrzan marką łódzkiego”, podczas której pracownicy naukowcy Instytutu Ogrodnictwa, zarówno obecni: dr Kalina Sikorska-Zimny, dr Tadeusz Malinowski, dr Waldemar Kiszczak, jak i emerytowani – prof. dr hab. Józef Robak, dr Maria Rogowska oraz dr inż. Sylwia Skąpska przedstawiciel Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, mgr inż. Maria Litka z Centralnego Ośrodka Badania Roślin Uprawnych podzielili się swoją wiedzą z producentami, przetwórcami i przedstawicielami instytucji wspierających sektor ogrodniczo-rolny, udzielali porad oraz konsultacji, a także upowszechniali wyniki uzyskane podczas realizacji Programu Wieloletniego IO 2015-2020 „Działania na rzecz poprawy konkurencyjności i innowacyjności sektora ogrodniczego z uwzględnieniem jakości i bezpieczeństwa żywności oraz ochrony środowiska naturalnego”. Konferencja ta była doskonałą okazją do promocji chrzanu jako produktu regionalnego z bogatą tradycją, uprawianego i przetwarzanego na terenie południowo-zachodniej części Województwa Łódzkiego, rejonu z którego pochodzi 70% polskiej produkcji chrzanu.



TRADYCJA ORGANIZACJI ŚWIĘTA CHRZANU

Tradycją stało się, że w kilku gminach południowej części województwa łódzkiego organizowane są obchody święta chrzanu. Gminy: Działoszyn, Konopnica, Siemkowice, Kiełczygłów, Osjaków i Rusiec uważane są za „chrzanowe zagłębie”. Tradycje uprawy tego warzywa sięgają okresu międzywojennego. Święto odbywało się w porze kwitnienia tej rośliny, więc chrzan wtedy można było obejrzeć w stanie naturalnym.

- I wojewódzkie święto chrzanu 16.10.2011
- II wojewódzkie święto chrzanu 02.09.2012
- III wojewódzkie święto chrzanu 21.09.2013
- IV wojewódzkie święto chrzanu 14.09.2014
- V wojewódzkie święto chrzanu 23.08.2015
- VI wojewódzkie święto chrzanu 04.09.2016
- VII wojewódzkie święto chrzanu 03.09.2017
- VIII wojewódzkie święto chrzanu 02.09.2018

Tegoroczne IX już wojewódzkie święto chrzanu w dniu 25.08.2019 r. zostało objęte patronatem honorowym przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Jana Krzysztofa Ardanowskiego oraz Marszałka Województwa Łódzkiego Grzegorza Schreibera.



W dniu 30 października 2017 roku w Gminnym Ośrodku Kultury w Osjakowie odbyła się Konferencja „Nadwarciański chrzan marką łódzkiego”, podczas której pracownicy naukowcy Instytutu Ogrodnictwa, zarówno obecni: dr Kalina Sikorska-Zimny, dr Tadeusz Malinowski, dr Waldemar Kiszczak, jak i emerytowani – prof. dr hab. Józef Robak, dr Maria Rogowska oraz dr inż. Sylwia Skąpska przedstawiciel Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, mgr inż. Maria Litka z Centralnego Ośrodka Badania Roślin Uprawnych podzielili się swoją wiedzą z producentami, przetwórcami i przedstawicielami instytucji wspierających sektor ogrodniczo-rolny, udzielali porad oraz konsultacji, a także upowszechniali wyniki uzyskane podczas realizacji Programu Wieloletniego IO 2015-2020 „Działania na rzecz poprawy konkurencyjności i innowacyjności sektora ogrodniczego z uwzględnieniem jakości i bezpieczeństwa żywności oraz ochrony środowiska naturalnego”. Konferencja ta była doskonałą okazją do promocji chrzanu jako produktu regionalnego z bogatą tradycją, uprawianego i przetwarzanego na terenie południowo-zachodniej części Województwa Łódzkiego, rejonu z którego pochodzi 70% polskiej produkcji chrzanu.



SPOSÓB UPRAWY CHRZANU

Sadzonki i sadzenie: Chrzan rozmnażany jest wegetatywnie. Na sadzonki wybiera się korzenie boczne. W górnej części sadzonki należy przyciąć prostopadle do osi, a w dolnej ukośnie. Dzięki temu możliwe jest prawidłowe zaznaczenie części liściowej i korzeniowej. Niezbędne jest to również do prawidłowego umieszczenia sadzonek w ziemi, wierzchołkiem w jednym kierunku. Korzenie można sadzić wiosną (zaraz po ustąpieniu mrozów) lub późną jesienią. Wgłębienia dla sadzonek powinny być wykonane ukośnie. Sadzonki można również sadzić na płasko, bez nadawania im pozycji pochylej. Jest to możliwe na strukturalnych, nie zasklepiających się glebach.

Zabiegi pielęgnacyjne: Plantacje chrzanu należy regularnie odchwaszczać. W lipcu wskazane jest czyszczenie korzeni głównych z korzeni bocznych oraz nadmiaru rozet liściowych. Na glebach cięższych można zrezygnować z czyszczenia korzeni (ponieważ tworzy się znacznie mniej korzeni bocznych), jednak usuwanie nadmiaru rozet liściowych nadal jest konieczne.

Zbiory: Na przełomie lata i jesieni, gdy liście chrzanu żółkną, rozpoczynają się zbiory chrzanu. Korzenie duże i bardziej dorodne przeznacza się do spożycia, natomiast mniejsze można ponownie przeznaczyć na sadzonki. Chrzan zebrany późną jesienią charakteryzuje się bardzo ostrym smakiem. Korzenie roślin jednorocznych najlepiej nadają się do spożycia, zebrane z rośliny dwuletniej i starszej są łykowate i mniej delikatne.



Na rynku pojawia się coraz więcej nowoczesnych maszyn do uprawy warzyw w tym również chrzanu, są to między innymi:

- kombajny do zbioru warzyw
- sadzarki
- szczotkarki
- stoły selekcyjne



DZIAŁANIE LECZNICZE CHRZANU

Chrzan pospolity, a konkretnie korzeń tej rośliny, znalazł zastosowanie nie tylko w kuchni jako świąteczna przyprawa, lecz także - ze względu na swoje właściwości lecznicze - jako naturalny środek na różne dolegliwości. W medycynie ludowej chrzan stosuje się m.in. na katar, chore zatoki, dolegliwości trawienne, bóle głowy, kręgosłupa i reumatyczne. Właściwości zdrowotne chrzanu postanowili sprawdzić także współcześni naukowcy. Z ich badań wynika, że chrzan powinno się docenić przede wszystkim ze względu na działanie antynowotworowe. Chrzan to także sposób na pozbycie się piegów. Wystarczy przygotować wybielającą nalewkę na chrzanie i przecierać nią piegi rano i wieczorem.

PRODUKTY TRADYCYJNE Z LISTY PRODUKTÓW MINISTERSTWA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

1. Chrzan nadwarciański po staropolsku

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 2008-02-22 w kategorii: Warzywa i owoce w woj. łódzkim.

Wygląd: Kremowobiała masa z wyraźnie widocznymi drobinami utartego korzenia chrzanu.

Kształt: Zależny od naczynia.

Rozmiar: Zależny od naczynia.

Barwa: Jednolicie kremowobiała.

Konsystencja: Gęsta masa z dobrze wyczuwalnymi włóknistymi drobinami.

Smak: Smak ostry z nutą kwaśno-słodką. Zapach ostry, przenikliwy, charakterystyczny dla świeżo startego chrzanu.



2. Chrzan znad Środkowej Warty, w laskach

Wygląd: Laski (korzenie) świeże, długie, chropowata skórka, zwięzły miąższ.

Kształt: Laski cylindryczne, na przekroju okrągłe.

Rozmiar: Laski długości powyżej 25 cm, średnicy powyżej 2,5 cm.

Barwa: Laski barwy biało-żółtawej, kremowo-biały miąższ.

Konsystencja: Laski jędrne, pękające przy zginaniu, miąższ zwięzły, nieco włóknisty.

Smak: Laski otarte ze skórki, charakterystyczny przenikliwy zapach i ostry smak świeżego chrzanu.



LISTA PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO

PRODUKTY MLECZNE:

- Kozi twaróg z Eufeminowa
- Twaróg tradycyjny
- Sery kozie z Druzbina
- Ser twarogowy z siary
- Ser twarogowy szczercowski



PRODUKTY MIĘSNE:

- Wędzone kielbasy jordanowskie
- Nadolski boczek tradycyjnie wędzony
- Jordanowska kielbasa jałowcowa
- Kielbasa nadolska tradycyjnie wędzona
- Pasztetowa z Nadolnej w pętkach 200
- Gęś owsiana z Bogusławic
- Jagnięcina ze świniarki
- Wędzonki szadkowskie
- Szyńka wieluńska z lagi
- Szyńka cygańska zwana niedźwiedzią z Zaborowa
- Kielbasa chłopska
- Kielbasa bilska
- Kaszanka
- Kielbasa swojska z Białej Góry
- Karczek pieczony z Białej Góry
- Boczek wędzony z Zabrowa
- Boczek wędzony łuskany z Szadku

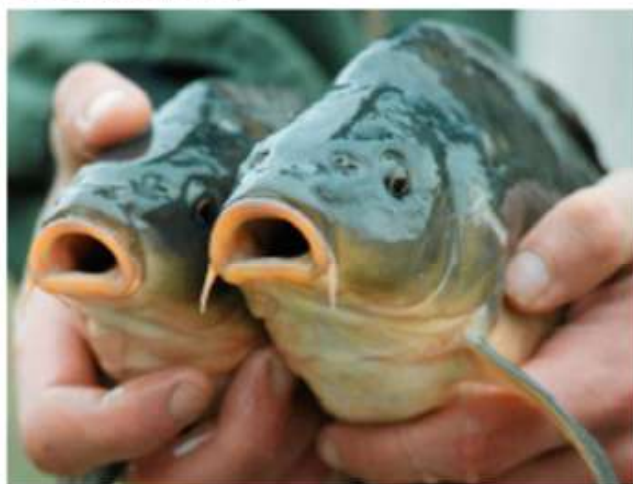
- Słonina wędzona z Szadku
- Pachwina wędzona z Szadku
- Kielbasy szadkowskie wędzone podsuszane
- Kielbasa sołtysa z Bilskiej Woli
- Boczek wędzony z Bilskiej Woli



- Szyńka domowa z Bilskiej Woli
- Kielbasa felinowska
- Kaszanka cienka
- Wędzonka z beczki
- Salceson gospodarza
- Baleron wędzony z Zabrowa
- Kielbasa z Księżych Młynów

PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA:

- Karp z Grabi
- Ryby wędzone tradycyjne z Woli Moszczenickiej



WARZYWA I OWOCE:

- Nagawskie jabłka pieczone z sokiem
- Kompot wiśniowy po łowicku
- Przecier ogórkowy po łowicku
- Szczaw konserwowy po łowicku
- Chrzan nadwarciański po staropolsku
- Ogórek kiszony spod Wielunia
- Ćwikła z chrzanem po łowicku
- Powidła śliwkowe łowickie
- Ogórki konserwowe po łowicku
- Ogórki kwaszone po łowicku
- Chrzan znad Środkowej Warty w laskach
- 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
- Konfitura wiśniowa z Kałęczewa
- Powidła śliwkowe z Kałęczewa



WYROBY PIEKARNICZE

I CUKIERNICZE:

- Tatarczuch z Radomska
- Obrzędowy chleb z Doliny Mrogi
- Chleb nagawski wiecznie świeży
- Chleb razowy z Doliny Mrogi z ziarnami zbóż

- Chleb gryczany
- Chleb żytni świąteczny
- Chleb dmosiński na tradycyjnym zakwasie
- Chleb staropolski z Doliny Mrogi
- Piernik z marchwi
- Chleb żytni razowy pełnoziarnisty z Białej
- Chleb wiejski na zakwasie z pieca ceglanego z Białej
- Chleb wiejski łęczycki
- Chleb łęczycki 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 zwijane z marmoladą
- Babka gotowana
- Rogaliki drożdżowe bez cukru
- Pączki tradycyjne
- Rogaliki z powidłami śliwkowymi z okolic Mrogi
- Jabłecznik znad Mrogi
- Babka drożdżowa znad Mrogi
- Sernik z Nagawek
- Szarlotka z Nagawek



OLEJE I TŁUSZCZE:

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



MIODY:

- Miody z doliny rzeki Mrogi
- Miody z gminy Żelechlinek
- Miód Ziemi Brzezińskiej



GOTOWE DANIA I POTRAWY:

- Jeżowski żur z ziemniaczkami
- Plendze kartoflane z Wójcina
- Kugiel z Przedborza
- Polewka gruszkowa z Gałkowa
- Kapłonek (wodzianka) z Gałkowa
- Gołąbki z Osin
- Kapusta z grochem
- Obrowska zupa chrzanowa
- Zalewajka z zasmażką
- Radomszczańska zalewajka
- Kluski żelazne

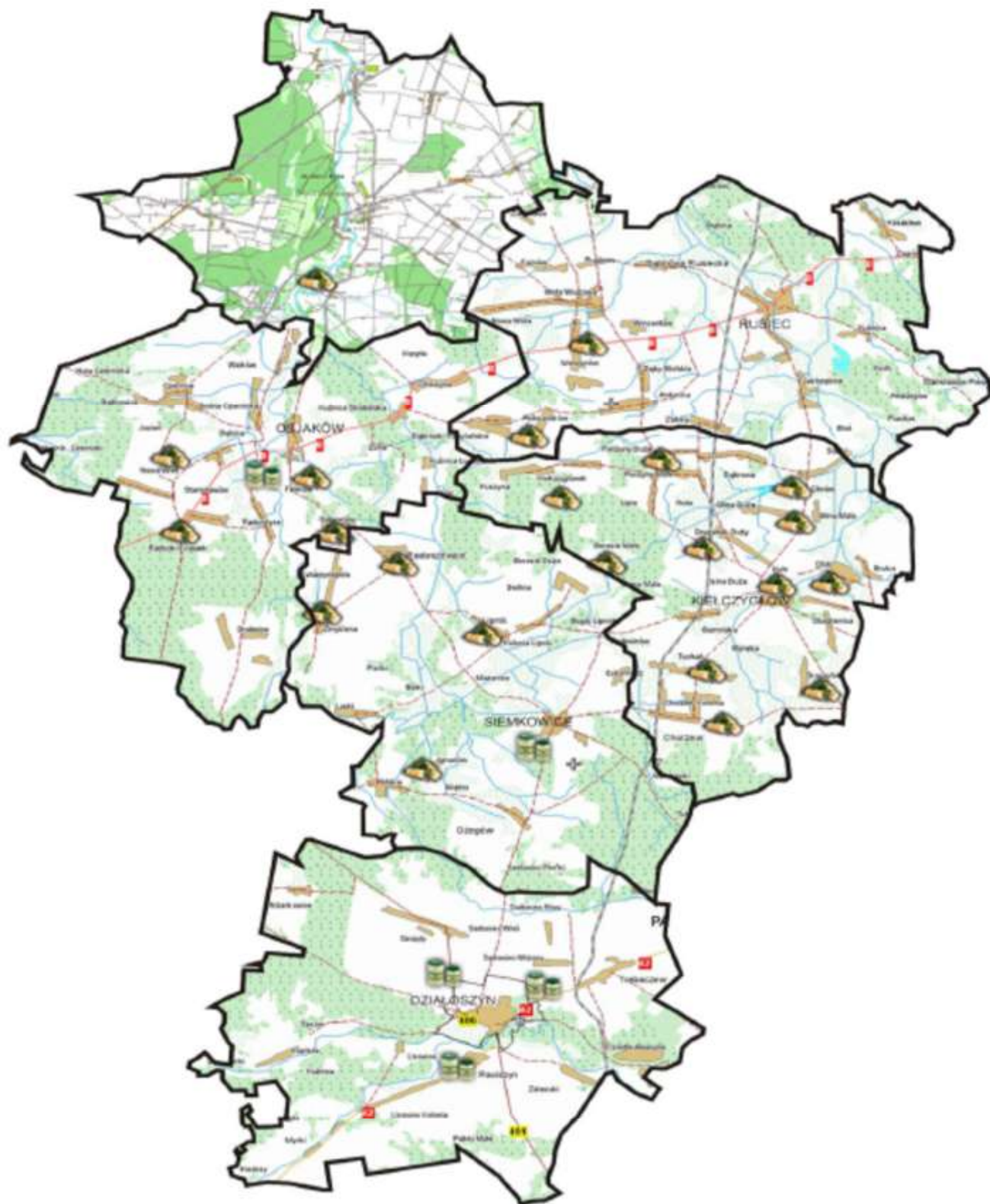
- Golonka z kapustą zasmażaną
- Pierogi z kapustą i grzybami z Mrogi Dolnej
- Zupa z dyni z Rogowa
- Kotlety z płatków owsianych
- Kluski nadziewane z kapustą zasmażaną
- Książęcka szynka jajeczna
- Trzepka
- Dziad kapuściany
- Zupa z bani
- Łubnicki żur smażony



NAPOJE:

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

OBSZAR UPRAWY CHRZANU ZAGŁĘBIA CHRZANOWEGO





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.

Materiał opracowany przez Gminny Ośrodek Kultury w Osjakowie. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

OPERACJA pn. „WOJEWÓDZKIE ŚWIĘTO CHRZANU”

Informujemy, że istnieje możliwość zarejestrowania się jako Partner KSOW w bazie partnerów!

Można to zrobić na stronie internetowej KSOW.

Zachęcamy do odwiedzenia portalu internetowego <http://ksow.pl>

POŁOŻENIE ZAGŁĘBIA CHRZANOWEGO

POLSKA / POLAND

woj. ŁÓDŹ / state LODZ



■ - powiat wieluński

■ - powiat bełchatowski

■ - powiat pajęczański

— - granica zagłębia chrzanowego