



Unia Europejska



świętokrzyskie
tódzkie



Fundusz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

„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. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Materiał opracowany przez Gminny Ośrodek Kultury w Osjakowie.

Informujemy, że istnieje możliwość zarejestrowania się jako partner KSOW w bazie partnerów.

Można to zrobić na stronie internetowej KSOW.

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



Tradycyjne produkty
chrzanowe



Chrzan w regionie łódzkim



Chrzan pospolity (*Armoracia rusticana*) – gatunek rośliny z rodziny kapustowatych. Ludowe nazwy: warzęcha, warzucha. Łacińska nazwa *Armoracia* wywodzi się z celtyckiego ar-blisko oraz more-morze, czyli roślina rosnąca blisko morza. W Polsce występuje pospolicie na całym obszarze.

Tradycja uprawy chrzanu w południowo-zachodniej części województwa łódzkiego w regionie Środkowej Warty sięga historią do okresu międzywojennego, roku 1926. Oskar Paszchke (Paszke) – ówczesny właściciel Beresi Małych, niewielkiego majątku ziemskiego – sprowadził z Niemiec pierwsze sadzonki. Wraz z sadzonkami otrzymał instrukcje uprawy i warunki transakcji. Korzeń handlowy miał pan Oskar odsyłać do Niemiec, sadzonki zaś uprawiać na swych polach, nikomu innemu ich nie odstępując. I tak było aż do wojny.

Dopiero po zakończeniu II Wojny Światowej i rozparcelowaniu majątku, chrzan trafił do okolicznych wsi i rolników. W gospodarstwach zaczęto uprawiać tę roślinę w latach pięćdziesiątych, na niewielkich, kilkuarowych powierzchniach. Z czasem chrzanowe pola były coraz większe.

Obecnie uprawiany jest przez kilkuset rolników w gminach województwa łódzkiego: Kiełczygłów, Siemkowice, Osjaków, Rusiec i innych na powierzchni ponad 700 ha, ekstensywnie, metodami tradycyjnymi. Natomiast na terenie gminy Działoszyn zlokalizowane są liczne przetwórnice chrzanu.

Nadwarciański chrzan na liście produktów tradycyjnych MRiRW



W dniu 12 lutego 2007 roku na Listę Produktów Tradycyjnych został wpisany w kategorii Warzywa i owoce: „Chrzan znad Środkowej Warty, w łaskach” (woj. łódzkie).

Chrzan – roślina towarowa, surowiec lokalny dla przetwórci owocowo-warzywnych, do produkcji ćwikły z chrzanem, sosu chrzanowego, barszczu czerwonego, marynowanych ogórków; w warunkach domowych wykorzystywany do sporządzania tradycyjnej polewki chrzanowej, tarty w słoikach.

W dniu 22 lutego 2008 roku na Listę Produktów Tradycyjnych został wpisany w kategorii Warzywa i owoce: „Chrzan nadwarciański po staropolsku”.

Przygotowywany zgodnie z rodzinną recepturą chrzan nadwarciański po staropolsku w 2004 roku zdobył uznanie komisji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” i otrzymał I nagrodę. W 2005 roku został nominowany do nagrody „Perły 2005” i tę prestiżową nagrodę otrzymał.

W dniu 3 marca 2008 roku na Listę produktów Tradycyjnych została wpisana w kategorii Gotowe dania i potrawy: „Obrowska zupa chrzanowa”.

Zupa ta od wielu lat jest produktem sztandarowym, który reprezentuje „Nadwarciańskie Zagłębie Chrzanowe” na wielu lokalnych i krajowych imprezach oraz pokazach kulinarnych. W roku 2003 zupa chrzanowa z Obrowa zdobyła I miejsce wśród potraw pochodzenia roślinnego w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.



Lista produktów tradycyjnych województwa łódzkiego

kategoria- sery i inne produkty mleczne

kozi twaróg z Eufeminowa
twaróg tradycyjny
sery kozie z Drużbina
ser twarogowy z siary
ser twarogowy szczercowski
tworóg z Dionizowa
zsiadłe mleko z Dionizowa
Jogurt owocowy z Dionizowa



kategoria - mięso świeże oraz produkty mięsne

kiełbasa chłopska
szynka wieluńska z lagi
wędzonki szadkowskie
wędzone kiełbasy jordanowskie
nadolski boczek tradycyjnie wędzony
jordanowska kiełbasa jałowcowa
kiełbasa nadolska tradycyjnie wędzona
pasztetowa z Nadołnej w pętkach
gęś owsiana z Bogusławic
jagnięcina ze świniarki
kiełbasy szadkowskie wędzone
podsuszane
pachwina wędzona z Szadku
kiełbasa sołtysa z Bilskiej Woli
boczek wędzony z Bilskiej Woli
szynka domowa z Bilskiej Woli
boczek wędzony z Zaborowa
boczek wędzony łuskany z Szadku
słonina wędzona z Szadku
kiełbasa felinowska
wędzonka z beczki
kaszanka cieńka





salceson gospodarza
baleron wędzony z Zaborowa
kielbasa z Księżych Młynów
pasztety z Główna
wędzonki z Księżych Młynów
kielbasa chłopska z Kazimierza
kaszanek gryczana gospodarza z
Kazimierza
kielbasa swojska z oczkiem z
Zaborowa
kaszanek z Dietrich
kielbasa z Dietrich
wędzonki z Dietrich
kielbasa z Tronin
wędzonki z Tronin



**kategoria -orzechy, nasiona,
zboża, warzywa i owoce**

kapusta kiszona w całych głowach
nagawskie jabłka pieczone z sokiem
kompot wiśniowy po łowicku
przecier ogórkowy po łowicku
szczaw konserwowy po łowicku
chrzan nadwarciański po staropolsku
ogórek kwaszony spod Wielunia
ćwikła z chrzanem po łowicku
powidła śliwkowe łowickie
ogórki konserwowe po łowicku
ogórki kwaszone po łowicku
chrzan znad Środkowej Warty, w
laskach
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
dmosiński dżem z malin

kategoria – miody

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



kategoria - oleje i tłuszcze

masło z Głuchowa
masło nagawskie
masło tradycyjne naturalne
szczercowskie

kategoria - gotowe dania i potrawy

Kwosek z Prażuchami
radomszczańska zalewajka
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
kluski żelazne
golonka z kapustą zasmażaną
kotlety z płatków owsianych
zupa z dyni z Rogowa
pierogi z kapusta i grzybami z Mrogi
Dolnej
kluski nadziewane z kapustą
zasmażaną
książęca szynka jajeczna
trzepka
zupa z bani
dział kapuściany
łubnicki żur smażony
pierogi znad Mrożycy
pierogi z Głowna
cepeliny z Nagawek



kategoria - napoje alkoholowe i bezalkoholowe

nalewka truskawkowa z Bachorzyna
dmosiński syrop z malin
ratafia
nalewka imbirowo-cytrynowa
kwas chlebowy
sok jabłkowy z Kałęczewa
ratafia malinowa z Nagawek
nalewka owocowa z Nagawek
piwo łaskie
sok pomidorowy z Kałęczewa
nalewka cierniowa
nalewka pigwowa
nalewka z czarnej porzeczki
syrop malinowy z Lubowidzy
syrop z czarnego bzu z Kałęczewa
nalewka dereniówka
nalewka śliwkowa z Marianowa
napój "jałowiec" z Piotrkowa Trybunalskiego

kategoria - wyroby piekarnicze i cukiernicze

obwarzanki tomaszowskie
chleb razowy parzony z Ozorkowa
ciastka ze skwarek (słoninki)
chleby żytnie szadkowskie
chleb żytni z mlekiem
chleb gospodarski z Mrogi
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

piernikowa chatka znad rzeki Mrogi
piernik z marchwi
chleb żytni razowy pełnoziarnisty z Białej
chleb wiejski na zakwasie z pieca ceglanego z Białej
chleb wiejski łączycycki
chleb łączycycki żytni razowy pełnoziarnisty
chleb kozacki z Ozorkowa
ciastka zawijane z marmoladą
babka gotowana
pączki tradycyjne
rogaliki drożdżowe bez cukru
rogaliki z powidłami śliwkowymi z okolic Mrogi
jabłecznik znad Mrogi
babka drożdżowa znad Mrogi
sernik z Nagawek
szarlotka z Nagawek
wyborowa krówka bełchatowska

kategoria - produkty rybółstwa

karp z Grabi
ryby wędzone tradycyjnie z Woli Moszczenickiej



Przepis na syrop chrzanowy z miodem i sokiem z cytryny

Do 200g świeżo utartego chrzanu dodać 1 szklankę chłodnej, przegotowanej wody, wymieszać i pozostawić na 1 godz. w temperaturze pokojowej. Następnie wycisnąć dokładnie sok przez wygotowane płótno i dodać do soku 200 g miodu pszczelego (najlepiej lipowego lub spadziowego) oraz nieco soku z cytryny. Całość dobrze wymieszać.

Pić po 1 łyżce stołowej 3-4 razy dziennie z ciepłą przegotowaną wodą, dzieci po 1 łyżeczce na kaszel, przy zapaleniu oskrzeli, zaflegmieniu płuc, grypie, w nieżytach górnych dróg oddechowych oraz w celu poprawienia apetytu.



Ciasto Chrzanowe

Ciasto chrzanowe wspomaga leczenie zapalenia stawów, uśmierza bóle reumatyczne i artretyczne

Składniki:

- ½ mąki (razowa, bądź pszenna)
- 10 dag drobno utartego chrzanu
- 1 łyżka stołowa oleju i nieco wody;

Przygotowanie:

Składniki wymieszać i zagnieść ciasto tak jak na pierogi.

Rozwałkować na dość duże placki o grubości 0,5 – 1,0 cm. Lekko ogrzane (przy piecu lub kaloryferze) ciasto położyć na bolące mięśnie, stawy, kręgosłup. Owinąć ręcznikiem i trzymać 15-20 min. do odczucia silnego pieczenia. Ciasto zdjęć, wytrzeć ciało, a zaczerwienione miejsca posmarować olejkiem. W czasie przeziębienia można również stosować ciasto chrzanowe podobnie jak bańki, układając na plecach, ramionach.

Uważać, by nie podrażnić skóry.

Ciasto chrzanowe do ponownego wykorzystania zwinąć, włożyć do słoika i trzymać w chłodzie.





Unia Europejska



województwo
śródzkie



Program Rozwoju Obszarów Wiejskich



Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

„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. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Materiał opracowany przez Gminny Ośrodek Kultury w Osjakowie.

Informujemy, że istnieje możliwość zarejestrowania się jako partner KSOW w bazie partnerów.

Można to zrobić na stronie internetowej KSOW.

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

Gminy Zagłębia Chrzanowego

