

Szanowni Państwo,

z prawdziwą przyjemnością polecamy Państwu mapę stanowiącą swoisty przewodnik po województwie łódzkim – oryginalną, buńczaczką jej stronę, sięgnąć można w dowolnym momencie.

W miarę rozwoju cywilizacyjnego ludzie w dawkach zjadają zwierzęta się coraz bardziej. Współczesna wieś niewiele różni się od miasta: asfaltowe drogi, samochody, anteny, satelity, komputery, Internet. W wieśmiskie kupuje się te same chrupki, batoniki, paczkowane wędliny, co w mieście. Nie ma różnic. A jednak dawne tradycje, zwłaszcza dotyczące potraw, wciąż są żywe wśród mieszkańców wsi. To Polska, która wciąż piecze chleb własnej roboty, podaje sarnoznacznie ułtę masło na liściu chrzanu, robi domowe kiełbasy, wędzi szynkę w dymie z jalojwca, a na obiad podaje kure z podwórką, której smakowi nie dorówna żaden broiler, hodowany w kombinacie drobiarskim.

Chcemy pokazać Państwu niepowtarzalny smak województwa łódzkiego. Mapa zaprowadzi Was do miejscowości, w których można skosztować lokalnych produktów gastronomicznych, takich nie ma nigdzie indziej. Wybrabano są według dawnych receptur i przepisów, często przekazywanych z pokolenia na pokolenie i z rodzinie w rodzinę strzeżonych. Ale to nie tylko smakowite potrawy i dania. To także wzniołe tożsamość poszczególnych regionów, twórczych różnorodną i bogatą mozaikę całego województwa łódzkiego.

Wypoczywając w naszym województwie, warto wziąć przy okazji udział w licznych świętach regionalnych, których kalendarium też znajduje się na naszej mapie. Jest ich mnóstwo: Święto Trzaski, Święto Ziemiaka, Święto Łowicza, Święto Jędrzejki, można by wyliczać, aż po Konkurs Ubiżajnia Masła w Lubochu. Takie imprezy zapewniają doskonałą zabawę, a także pozwalają poznać ciekawe miejsca, przyjaznych ludzi, także i bardzo interesujące zabytki.

W trosce o zachowanie tradycji Kulinarnych naszego kraju powstała lista produktów tradycyjnych. Województwo Łódzkie może poszczycić się 85 produktami wpisnymi na tę listę, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zapraszamy do zapoznania się z zarejestrowanymi już produktami oraz do przyrzeczania pysznych potraw w domu. Zachęcamy także do odwiedzenia wspomnian i starych rodzinnych receptur i przepisów, często przekazywanych z pokolenia na pokolenie i z rodziny w rodzinę. Zaczowajcie je dla przyszłych pokoleń.

Zyczymy zatem przyjemnej lektury, ciekawych wycieczek i smakowito!

OD REDAKCJI:
W ramach Szlaki Regionu Łódzkiego o lokalności, w której zgromadziliśmy informacje na temat potraw regionalnych oraz publikacji wstych związanyc z tymi specjami na terenie województwa łódzkiego. Lista jest oczywiście niepełna, ich liczba stale rośnie, gdyż ekologiczne, zdrowe i nieszkodliwe, gdzie indziej potrawy i napoje cieszą się coraz większą popularnością, nie tylko wśród smakoszy. Te, które zdołaliśmy zebrać i umieścić na mapie, są dostępne w podanych miejscowościach. Trzeba ich szukać w gospodarstwach i małych sklepach, na jarmarkach i festiwalach.
Opisy, historie i sposób przyrządzania produktów, które znalazły się na liście produktów tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi znajdują Państwo na stronie Ministerstwa, www.minrol.gov.pl w zakładce Lista produktów tradycyjnych.
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Sposób przyrządzenia:
Tuszkę piec przyrządza się z koci, odcina szynkę i skrzydła. Korpus gęsi naciera się ziolami (majeranek, pieprz ziółowy, rozmaryn, sól i czosnek). Tak przygotowaną gęś zostawia się na 1 dzień w chłodnym miejscu. Faraz przygotowuje się z ziółek, serca, wątróbki (gęsie) oraz mięsa wieprzowego, natki pietruszki i przypraw. Tuszkę nadziewa się farszem i ściśle zwija. W zależności od wielkości tuszki, piecze się ok. 1,5 godz.
Składniki:
- mięso wieprzowe
- jętko wieprzowe
- czosnek
- sól, pieprz, liść laurowy

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Ogórki konserwowe po łowiku

Składniki:
- ogórki (odmiana Cross Country F1)
- sól
- baldach kopru
- pieprz czarny ziarnisty
- ziele angielskie
- gorczyca
- liść laurowy

Sposób przyrządzenia:
Wyselekcjonowane ogórki bez objawów chorób, pleśni czy szkodników sortuje się tak, by uzyskać w resecie owce ogórki o jednolitej zgędnaj wielkości. Wybrane ogórki sortuje się w oszaki. W kolejnym etapie produkcji należy wyprać ogórki i oczyścić je z skórki. Umyte ogórki zostają nakłute w kilkunastu miejscach, dzięki czemu zalewa szybko i równomiernie przenika do ich środka. Ma to wpływ na jednaki smak wszystkich ogórków w słoju. Następnie ogórki wkładane są do słoików. Na dno każdego umieszczamy jeden baldach świeżego, umytego kopru. Ogórki w stojach zalewane są zalewą otworó doprawioną solą, cukrem zmieszana z wywarem z przypraw. Wskazujemy proporcje składników zalewy. Tradycyjnie zalewa jest wpywana na smak ogórków kon-serwowych. Pełne stoje zamknięte są wieczkami i poddawane pasteryzacji. Właściwa temperatura i czas pasteryzacji wraz z chłodzeniem gwarantują właściwej jakości produkt i zachowanie wszystkich walorów smakowych przetworu.

Chrzan nadwarciański po staropolsku

Składniki:
- sok z chrzanu
- kurczak
- sól z cytryny lub kwasek cytrynowy
- cukier

Sposób przyrządzenia:
Podstawowym surowcem do przygotowania Chrzanu nadwarciańskiego po staropolsku jest odpowiedni chrzan w laskach. Pochodzenie i sposób karczowania chrzanu ma znaczący wpływ na smak końcowego produktu. Do przygotowania Chrzanu nadwarciańskiego używany jest wyłącznie chrzan zwał środkowej wagi. Jest to odmiana lokalna, uprawiana w południowo-zachodniej części województwa łódzkiego. W związku z jej wyjątkowością i tradycyjnymi metodami uprawy korzeń tego chrzanu został umieszczony na liście produktów tradycyjnych. Wybrane, najwyższej jakości laski chrzanu myje się do całkowitego usunięcia reszek ziemi, usuwa się reszki liści z główek. Następnie skrobie się korzeń usuwając dokładne wszystkie przetarcenia i oczka, aż cały korzeń będzie jednolity i kremowalbity. Po oskrobaniu chrzan ponownie się myje. Tak przygotowane laski chrzanu ścióra się ręcznie na najmniejszych oczkach tarki, najwyżej prosio do przetworzenia w maszynce. Czynność tę dobrze wykonywać pod opieką kuchni. W tym celu otwieramy oknie, ponieważ tarki chrzan wydziela bardzo silny, ostry, drażniący zapach. Stary chrzan może zalać wrzaskiem, co spowoduje jego złagodzenie. W ciągu kilku dni zapach może zetrzeć, nie więcej niż 6–8 lask chrzanu (ok. 1 kg). Jeżeli chrzan był tarty do przetworzonej wody albo zalewany wrzaskiem należy go odczekać tak, by pozostała dość gęsta masa. Masę przyprawia się solą, cukrem, sokiem z cytryny lub kwaskiem cytrynowym. Najlepiej w czasie przyrządzania próbować chrzan i w ten sposób ustalić proporcje poszczególnych dodatków. Doprawiony chrzan nakłada się do słoików i mocno zasklepa. Chrzanu się nie pasteryzuje, gdyż straciłby swój specyficzny smak.

Gęś owisiana z Bogusławca

Składniki:
- tuszka gęsi owisiane
- podroby z gęsi: ziołek, serce, wątróbka
- dięć mięs wieprzowe
- podgadale
- przyprawy: majeranek, pieprz ziółowy, rozmaryn, sól
- czosnek
- natka pietruszki

Sposób przyrządzenia:
Tuszkę gęsi przyrządza się z koci, odcina szynkę i skrzydła. Korpus gęsi naciera się ziolami (majeranek, pieprz ziółowy, rozmaryn, sól i czosnek). Tak przygotowaną gęś zostawia się na 1 dzień w chłodnym miejscu. Faraz przygotowuje się z ziółek, serca, wątróbki (gęsie) oraz mięsa wieprzowego, natki pietruszki i przypraw. Tuszkę nadziewa się farszem i ściśle zwija. W zależności od wielkości tuszki, piecze się ok. 1,5 godz.

Kiełbasa nadolska tradycyjnie wędzona

Składniki:
- mięso wieprzowe
- jętko wieprzowe
- czosnek
- sól, pieprz, liść laurowy

Sposób przyrządzenia:
Do wędzenia kiełbasy używane jest wyłącznie drewno z drzew liściastych typu: dąb, dąb szypka, dąb drzew owocowych typu: siłwka i wiśnia. Mieso należało zostawić na 24 godziny, aż wchłonie sól. Po upływie tego czasu mielő się je przez maszynkę z siatką z grubych oczek, dodaje pieprz i przeciśnięty czosnek. Wszystko razem miesza się i kroí na mniejsze szkiełki. Tak przygotowane składniki łączy się, dodaje przyprawy i dokładnie miesza. Następnie przepuszcza przez maszynkę do mielenia mięsa i na poręcznym ugotowaniu w kotle w wodzie. Półą pasztetową parzy się w kotle przez 0,5 godziny w temperaturze 85–95 °C. Po upływie tego czasu pęła wymuje się i wiesza na drewnianym drążku w celu osuszenia. Po wystudzeniu pasztetowa jest gotowa do spożycia.

Jordanowska kiełbasa jalojwcola

Składniki:
- mięso wieprzowe klasy I i II
- jętko wieprzowe
- jętko wieprzowe
- pieprz czarny, ziółowy, jalojwec
- woda

Sposób przyrządzenia:
Mieso II i I klasy miesza się z pekosiłką i umieszcza w metalowych pojemnikach. Do tzw. jęki dodaje się wodę jordanowską i pozostawia do leżakowania. Wyjęte z jęki mięso przepuszcza się przez maszynę do rozdrabniania, a następnie miesza się je ręcznie lub w mieszalce z przyprawami. Tak przygotowane jest ponownie pekowanie. Po upływie 1–2 dni mięso jest gotowe i można odpowiednimi porcjami napajać chleb. W celu wyrobienia wędzonej jęki wieprzowej, tworząc tzw. wędzoną jękę, chleba używa się na metalowych drążkach w pobliżu wędzarni. Gędzie temperatura powietrza wieszca się w odpowiedni sposób i pozostawia na kilka godzin. Wędzenie odbywa się do wędzarni i wędzi do momentu, aż wędzarka będzie pełna, debowym i o-chowym. Podczas wędzenia do paleniska dodaje się owoce jalojwca.

Sposób przyrządzenia:
Mieso II i I klasy miesza się z pekosiłką i umieszcza w metalowych pojemnikach. Do tzw. jęki dodaje się wodę jordanowską i pozostawia do leżakowania. Wyjęte z jęki mięso przepuszcza się przez maszynę do rozdrabniania, a następnie miesza się je ręcznie lub w mieszalce z przyprawami. Tak przygotowane jest ponownie pekowanie. Po upływie 1–2 dni mięso jest gotowe i można odpowiednimi porcjami napajać chleb. W celu wyrobienia wędzonej jęki wieprzowej, tworząc tzw. wędzoną jękę, chleba używa się na metalowych drążkach w pobliżu wędzarni. Gędzie temperatura powietrza wieszca się w odpowiedni sposób i pozostawia na kilka godzin. Wędzenie odbywa się do wędzarni i wędzi do momentu, aż wędzarka będzie pełna, debowym i o-chowym. Podczas wędzenia do paleniska dodaje się owoce jalojwca.

Chleb łątecki żytni razowy pelnoziarnisty

Składniki:
- mąka żytnia razowa
- zakwas naturalny na bazie mąki żytynie
- sól
- woda
- ziarno słonecznika
- mąka zmielona

Sposób przyrządzenia:
W dzierzy z mąki żytynie razowej i lnelnej wody przygotowuje się rozczyn, który zostawia się na kilkanaście godzin w ciepłym miejscu. Kiedy rozczyn wydziela dość gęstą piankę, zaprawę można zacząć do wyrobu chleba. Do dojrzałego rozcynu dodaje się pozostałą mąkę, wodę, ziarno i przerabia około 1,5 godziny do uzyskania gładkiej konsystencji. Gdy ciasto jest gotowe zostawia się w ciepłym miejscu do wyróżnienia. Wyróżnie ciasto przerabia się po raz kolejny i układa w foremках, pozostawiając je do wyróżnienia. W czasie kieki ciasto rozcią się w piecu, wygarnia popiół, miazę i wodę, wyciera wierzchni i dokładnie miesza. Gotowe ciasto wkłada się do wyróżnienia na około 40 minut. Po wyróżnieniu ciasto dzieli się na kęsy, które umieszcza się w formach i po końcowym wzdroskie wkłada do nagrzanego pieca ceramicznego. Po 60 minutach chleb wyjmuje się i studzi.

Uwagi:
Chleb pieczony jest w piecu chlebowym opalanym drewnem jablońowym.

Chleb wiejski na zakwasie z pieca ceglanego z Białej

Składniki:
- mąka żytnia – 95%
- mąka pszeniana - 5%
- sól
- woda (latem słonecznika)
- zakwas naturalny na bazie mąki żytynie

Sposób przyrządzenia:
Do zostawionej z poprzedniej produkcji kwasu dolewa się wodę i zostawia do następnego dnia. Po tym czasie dolewa się ciepłą wodę, dosypuje mąkę żytnią i robi ciasto. Ciasto nie powinno być zbyt gęste, woda powinna być zimna. Woda i mąka żytnia i z tego tworzy się tzw. przedkwas. Do przedkwasu dolewa się znowu 50% wody i otrzymujemy kwas. Na kwase kwasu robi się ciasto. Kiedy rozczyn wydziela lekko szarą piankę, zaprawę można zacząć do wyrobu chleba. Do dojrzałego rozcynu dodaje się pozostałą mąkę, wodę, ziarno i przerabia około 1,5 godziny do uzyskania gładkiej konsysten- cji. Tak przygotowane ciasto zostawia się w ciepłym miejscu do wyróżnienia. Gdy ciasto wyróżnie przerabia się je po raz kolejny dodając odpowiednie proporcje mąki i wody i ponownie pozostawia w ciepłym miejscu do wyróżnienia. Wyróżnie ciasto dzieli się na kęsy – szkiełki. Dwie części szkiełki wykorzystano do wytorzenia chleba, jedna pozostaje do dalszej produkcji jako rozczyn.

W czasie gdy bochenki w wiklinowych koszykach wyrastają, rozpala się piec ceglany. Do tego celu używane jest drewno z drzew liściastych. Po około godzinie, kiedy piec wygarnia, a piec zostawia się. Po oczyszczeniu pieca wkłada się do niego ciasto, a następnie wkładane na stół, dzielone na kęsy i formowane. Ręcznie uformowane bochny chleba układane w uprzednio przygotowanych wiklinowych koszykach.

W czasie gdy bochenki w wiklinowych koszykach wyrastają, rozpala się piec ceglany. Do tego celu używane jest drewno z drzew liściastych. Po około godzinie, kiedy piec wygarnia, a piec zostawia się. Po oczyszczeniu pieca wkłada się do niego ciasto, a następnie wkładane na stół, dzielone na kęsy i formowane. Ręcznie uformowane bochny chleba układane w uprzednio przygotowanych wiklinowych koszykach.

Ratafia malinowa z Nagawek

Składniki:
- owoc malinowy (czarne jagody, poziomki, truskawki,
- winio, porzeczki, czarne bez, maliny)
- run
- cukier
- przyprawy: rozcieleny

Sposób przyrządzenia:
Maliny, porzeczki, czarne bez i pluczeńy je w wodzie. Wysepujemy do szklanego naczynia stosownej wielkości. Zalewamy spirytem rozcielenym wodą i zostawiamy w miejscu ciemnym i ciepłym. W miarę dojrzenia poszczególnych owoców, które nie są w oszaki. W kolejnym etapie produkcji należy wyprać ogórki i oczyścić je z skórki. Umyte ogórki zostają nakłute w kilkunastu miejscach, dzięki czemu zalewa szybko i równomiernie przenika do ich środka. Ma to wpływ na jednaki smak wszystkich ogórków w słoju. Następnie ogórki wkładane są do słoików. Na dno każdego umieszczamy jeden baldach świeżego, umytego kopru. Ogórki w stojach zalewane są zalewą otworó doprawioną solą, cukrem zmieszana z wywarem z przypraw. Wskazujemy proporcje składników zalewy. Tradycyjnie zalewa jest wpywana na smak ogórków kon-serwowych. Pełne stoje zamknięte są wieczkami i poddawane pasteryzacji. Właściwa temperatura i czas pasteryzacji wraz z chłodzeniem gwarantują właściwej jakości produkt i zachowanie wszystkich walorów smakowych przetworu.

Sposób przyrządzenia:
Maliny, porzeczki, czarne bez i pluczeńy je w wodzie. Wysepujemy do szklanego naczynia stosownej wielkości. Zalewamy spirytem rozcielenym wodą i zostawiamy w miejscu ciemnym i ciepłym. W miarę dojrzenia poszczególnych owoców, które nie są w oszaki. W kolejnym etapie produkcji należy wyprać ogórki i oczyścić je z skórki. Umyte ogórki zostają nakłute w kilkunastu miejscach, dzięki czemu zalewa szybko i równomiernie przenika do ich środka. Ma to wpływ na jednaki smak wszystkich ogórków w słoju. Następnie ogórki wkładane są do słoików. Na dno każdego umieszczamy jeden baldach świeżego, umytego kopru. Ogórki w stojach zalewane są zalewą otworó doprawioną solą, cukrem zmieszana z wywarem z przypraw. Wskazujemy proporcje składników zalewy. Tradycyjnie zalewa jest wpywana na smak ogórków kon-serwowych. Pełne stoje zamknięte są wieczkami i poddawane pasteryzacji. Właściwa temperatura i czas pasteryzacji wraz z chłodzeniem gwarantują właściwej jakości produkt i zachowanie wszystkich walorów smakowych przetworu.

Sposób przyrządzenia:
Maliny, porzeczki, czarne bez i pluczeńy je w wodzie. Wysepujemy do szklanego naczynia stosownej wielkości. Zalewamy spirytem rozcielenym wodą i zostawiamy w miejscu ciemnym i ciepłym. W miarę dojrzenia poszczególnych owoców, które nie są w oszaki. W kolejnym etapie produkcji należy wyprać ogórki i oczyścić je z skórki. Umyte ogórki zostają nakłute w kilkunastu miejscach, dzięki czemu zalewa szybko i równomiernie przenika do ich środka. Ma to wpływ na jednaki smak wszystkich ogórków w słoju. Następnie ogórki wkładane są do słoików. Na dno każdego umieszczamy jeden baldach świeżego, umytego kopru. Ogórki w stojach zalewane są zalewą otworó doprawioną solą, cukrem zmieszana z wywarem z przypraw. Wskazujemy proporcje składników zalewy. Tradycyjnie zalewa jest wpywana na smak ogórków kon-serwowych. Pełne stoje zamknięte są wieczkami i poddawane pasteryzacji. Właściwa temperatura i czas pasteryzacji wraz z chłodzeniem gwarantują właściwej jakości produkt i zachowanie wszystkich walorów smakowych przetworu.

Sposób przyrządzenia:
Maliny, porzeczki, czarne bez i pluczeńy je w wodzie. Wysepujemy do szklanego naczynia stosownej wielkości. Zalewamy spirytem rozcielenym wodą i zostawiamy w miejscu ciemnym i ciepłym. W miarę dojrzenia poszczególnych owoców, które nie są w oszaki. W kolejnym etapie produkcji należy wyprać ogórki i oczyścić je z skórki. Umyte ogórki zostają nakłute w kilkunastu miejscach, dzięki czemu zalewa szybko i równomiernie przenika do ich środka. Ma to wpływ na jednaki smak wszystkich ogórków w słoju. Następnie ogórki wkładane są do słoików. Na dno każdego umieszczamy jeden baldach świeżego, umytego kopru. Ogórki w stojach zalewane są zalewą otworó doprawioną solą, cukrem zmieszana z wywarem z przypraw. Wskazujemy proporcje składników zalewy. Tradycyjnie zalewa jest wpywana na smak ogórków kon-serwowych. Pełne stoje zamknięte są wieczkami i poddawane pasteryzacji. Właściwa temperatura i czas pasteryzacji wraz z chłodzeniem gwarantują właściwej jakości produkt i zachowanie wszystkich walorów smakowych przetworu.

Sposób przyrządzenia:
Maliny, porzeczki, czarne bez i pluczeńy je w wodzie. Wysepujemy do szklanego naczynia stosownej wielkości. Zalewamy spirytem rozcielenym wodą i zostawiamy w miejscu ciemnym i ciepłym. W miarę dojrzenia poszczególnych owoców, które nie są w oszaki. W kolejnym etapie produkcji należy wyprać ogórki i oczyścić je z skórki. Umyte ogórki zostają nakłute w kilkunastu miejscach, dzięki czemu zalewa szybko i równomiernie przenika do ich środka. Ma to wpływ na jednaki smak wszystkich ogórków w słoju. Następnie ogórki wkładane są do słoików. Na dno każdego umieszczamy jeden baldach świeżego, umytego kopru. Ogórki w stojach zalewane są zalewą otworó doprawioną solą, cukrem zmieszana z wywarem z przy