

ŁÓDZKA KUCHNIA REGIONALNA

ŁODZ REGIONAL CUISINE

AGATA ŻAREBSKA, IZABELLA BOROWSKA



—| |

| | —

—| |

| | —

LÓDZKA KUCHNIA REGIONALNA

ŁODZ REGIONAL CUISINE



Rysunki / Artwork: **Anna Świątek**

Fotografie / Photographs: **Magda Klimczak**

Redakcja / Edited by: **Teresa Łozowska**

Projekt okładki, opracowanie graficzne, skład/ Cover design, typeset: **Alicja Pukaczewska**

Tłumaczenie / Translation: **Tadeusz Wejchert**

Zawarte w książce informacje na temat historii łódzkich potraw regionalnych zostały opracowane na podstawie stron internetowych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Information about the history of Lodz regional dishes is based on websites of the Ministry of Agriculture and Rural Development.

© Copyright by Księży Młyn Dom Wydawniczy, Łódź 2017

Drogi Czytelniku

Książka, którą trzymasz w dłoni, jest efektem pracy m.in. autora, zespołu redakcyjnego, grafików i wydawcy. Prosimy, abyś uszanował ich pracę.
Nie kopuj większych fragmentów, nie publikuj ich w internecie.
Cytując fragmenty, nie zmieniaj ich treści i podawaj źródło ich pochodzenia.
Dziękujemy.

Dear Reader

The book you hold in your hand is the result of work of authors, editorial team, graphic designers and the publisher. We ask you to respect their work.
Do not copy larger fragments, do not post it online. While quoting excerpts, do not change their content and provide their source.
Thank you.

ISBN 978-83-7729-368-3



KSIĘŻY MŁYN Dom Wydawniczy Michał Koliński
KSIĘŻY MŁYN Publishing House Michał Koliński
90-345 Łódź, ul. Księży Młyn 14
tel./faks: 42 632 78 61, 42 630 71 17, 602 34 98 02
infolinia: 604 600 800 (codziennie 8-22, także SMS), gg 414 79 54
www.km.com.pl; e-mail: biuro@km.com.pl

Łódź 2017. Wydanie 1

Łódź 2017 First edition

SPIS TREŚCI TABLE OF CONTENTS

Wstęp INTRODUCTION 6-7

Przystawki APPETIZERS

TRZEPKA Z GRUSZKĄ I KONFITURA z CZERĘŚNI I RABARBARU	15
TRZEPKA WITH PEAR AND SWEET CHERRY-RHUBARB PRESERVE	
WĘDZONY JESIOTR Z PIKLAMI I MAJONEZEM MUSZTARDOWO-SZAFRANOWYM	19
SMOKED STURGEON WITH PICKLES AND MUSTARD - SAFFRON MAYONNAISE	
PURÉE Z GROCHU Z KAPUSTĄ	23
PEA PURÉE WITH CABBAGE	
BOROWKI Z BOCZKIEM I MIODEM LAWENDOWYM	25
PORCINI MUSHROOMS WITH BACON AND LAVENDER HONEY	
SMAŻONY ŚLEDŹ Z KREMEM SZCZAWIOWYM	27
FRIED HERRING WITH SORREL CREAM	

Dania główne MAIN DISHES

DUSZONA GOŁĘŃ JAGNIĘCA Z ZAPIEKANKĄ z BURAKA I PURÉE Z MARCHWI	49
STEWED LAMB SHANK WITH BEETROOT CASSEROLE AND CARROT PURÉE	
POŁĘDWCZKI WIEPRZOWE Z KROKITEM	53
Z KASZANKI I PURÉE Z PIETRUSZKI	
PORK TENDERLOIN WITH BLOOD SAUSAGE CROQUETTE AND PARSLEY PURÉE	
PAPRYKA FASZEROWANA CZARNA SOCZEWICĄ I KIEŁBASA	57
PEPPER STUFFED WITH BLACK LENTILS AND SAUSAGE	
KACZKA W KAPUŚCIE	59
DUCK IN CABBAGE	
ROLADA Z PACHWINY Z KWAŚZONĄ KAPUSTĄ, SMAŻONYMI PRAŻOKAMI I SOSEM Z ŻURU	61
PORK LOIN ROULADE WITH SAUERKRAUT, FRIED PRAŽOKI AND SAUCE MADE OF SOUR SOUP (ŽUREK)	
KUGIEL PRZEDBORSKI Z KARKÓWKĄ	65
KUGEL FROM PRZEDBÓRZ WITH PORK NECK	
KIEŁBASKI Z KARPIA Z MARYNOWANYMI WARZYWAMI	67
CARP SAUSAGES WITH MARINATED VEGETABLES	
PRAŽOKI Z MODRĄ KAPUSTĄ	71
PRAŽOKI WITH RED CABBAGE	
KLUSKI Z MIĘSEM PODANE Z ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ	75
DUMPLINGS WITH MEAT SERVED WITH FRIED SAUERKRAUT	
GĘŚ OWSIANA MARYNOWANA W TRÓJNIAKU NA KARMELIZOWANYCH GRUSZKACH	79
GOOSE MARINATED IN TRÓJNIAK WINE WITH CARAMELIZED PEARS	
POLICZKI WIEPRZOWE W SOSIE CHRZANOWYM z PĘCZAKIEM	81
PORK CHEEKS IN HORSERADISH SAUCE WITH PEARL BARLEY	

Zupy SOUPS

ZUPA Z CZARNEJ SOCZEWICY	31
z PIAŃKĄ Z SOKU POMIDOROWEGO	
BLACK LENTIL SOUP WITH TOMATO JUICE MOUSSE	
KAPŁONEK (WODZIANKA) Z OLEJEM	33
SZCZYPORKOWO-CZOSNKOWYM	
KAPŁONEK (WODZIANKA) WITH CHIVES AND GARLIC OIL	
KREM Z DYNI Z MARYNOWANA DYNIA I CHRUPiąĄ MARCHEWKĄ	37
PUMPKIN CREAM WITH MARINATED PUMPKIN AND CRISPY CARROT	
KREMOWA ZUPA CHRZANOWA	41
CREAMY HORSERADISH SOUP	
ZUPA OGÓRKOWA NA DOMOWYM PRZECIERZE Z KNEDŁAMI Z GĘSIĄ	43
CUCUMBER SOUP ON HOMEMADE PURÉE WITH DUMPLINGS WITH GOOSE MEAT	

Desery DESSERTS

TARTA Z JABŁKAMI I BEZĄ	87
TART WITH APPLES AND MERINGUE	
ROGALIKI DROŻDżOWE Z JABŁKAMI I RABARAREM	91
YEAST CROISSANTS WITH APPLES AND RHUBARB	
CHRUPiąCE OWSIANE CIASTECZKA Z OWOCAMI	95
CRISPY OATMEAL COOKIES WITH FRUIT	
PIERNIK MARCHEWKOWY Z KONFITURĄ z POMARAŃCZY	97
CARROT GINGERBREAD WITH ORANGE PRESERVE	
CHLEBKI GRYCZANE Z ŁODAMI	
TRUSKAWKOWYMI NA MAŚLANCE	101
BUCKWHEAT BREAD WITH STRAWBERRY ICE CREAM MADE OF BUTTERMILK	
BABKA GOTOWANA Z KREMEM ANGIELSKIM I MUSEM Z CZERWONYCH OWOCÓW	103
BOILED CAKE WITH ENGLISH CREAM AND RED FRUIT MOUSSE	
SERNIK Z KOZIEGO TWAROGU z OWOCAMI LEŚNYMI	107
CHEESECAKE MADE FROM GOAT'S CURD WITH FOREST FRUIT	

WSTĘP

Jaka jest kuchnia województwa łódzkiego? Co jadano przed laty? Co jada się do dziś? Na te pytania trudno odpowiedzieć nawet mieszkańcom regionu. Wymieniają oni zazwyczaj kilka tych samych dań: zalewajkę, prażoki czy kluski żelazne, nie zdając sobie sprawy z kulinarnego bogactwa okolic, w których mieszkają. A przecież kuchnia, to, co jadamy na co dzień i co jadali nasi przodkowie, stanowi bardzo ważny element lokalnej tożsamości i kultury. Dlatego warto poznać ją lepiej i spróbować tego, co ma najlepsze do zaofferowania.

Dla znających historię regionu, nie będzie zaskoczeniem, że tradycyjna, lokalna kuchnia była przede wszystkim uboga, ale również wielokulturowa. W chłopskich, robotniczych czy rolniczych domach jadano skromnie i wykorzystywano produkty z własnych upraw i hodowli lub te, które były po-wszemnie dostępne przez cały rok. Na stołach królowała kapusta, ziemniaki, groch, kasze czy dynia. Pojawiały się też jabłka, gruszki i śliwki rosnące w sadach lub dziko przy drogach i miedzach. Przyrządzano z nich proste dania, ale niezwykle smaczne i bardzo sycące.

Na stołach mieszkańców i fabrykantów pojawiały się dania bardziej wykwintne, częściej jadanomięso, a najbogatsi sprowadzali ulubione produkty nawet z odległych zakątków kontynentu. Ale to nie one ukształtowały kuchnię naszego regionu. Przysmaki, które przygotowuje się do dziś, są przede wszystkim lokalne i mocno zakorzenione w wielokulturowej historii regionu. Wiele dań, które uważamy za tradycyjnie łódzkie, przybyło do nas wraz z osiedlającymi się na terenie województwa Niemcami, Żydami i Rosjanami. Te zapożyczenia i miejscowe tradycje kulinarne pięknie mieszają się w wielkim tyglu łódzkiej kuchni. Dlatego postanowiliśmy z uwagą przyrównać się dziedzictwu kulinaremu naszego regionu i na łamach tej książki pokazać jego bogactwo i różnorodność.

Z lokalną gastronomią związane jesteśmy prywatnie i zawodowo od lat i nie ustajemy we wspieraniu kulinarnych ambicji zarówno samej Łodzi, jak i regionu. Stworzyliśmy internetowy serwis www.jemywłodzi.pl i jesteśmy autorkami przyjętej z uznaniem książki *Łódzka kuchnia czterech kultur*. Zafascynowane bogatą i wielokulturową historią kulinarną naszego miasta postanowiliśmy tym razem wybrać się poza jego granice. Wyruszyliśmy na wyprawę do okolicznych wsi i miasteczek w poszukiwaniu tradycyjnych smaków.

Wówczas to przekonałyśmy się, że w naszym województwie nadal uprawia się te same warzywa i owoce, które kształciły kuchnię naszego regionu w przeszłości. Z Łódzkiego pochodzi aż 70% krajowych upraw chrzanu, który dawniej powszechnie wykorzystywano nie tylko jako przyprawę, ale

INTRODUCTION

What is the cuisine of the Lodz province? What was eaten years ago? What are we eating today? These questions are difficult to answer even for the people of the region. They usually mention several the same dishes: zalewajka, prażoki or iron dumplings, not realizing the culinary richness of the area in which they live. After all, the cuisine, what we eat every day and what our ancestors ate, is a very important element of local identity and culture. Therefore, it is worth learning it better and try what's best in it.

For those who know the history of the region, it will be no surprise that traditional, local cuisine was primarily poor but also multicultural. Peasants and workers ate modestly and used products from their own crops and farms, or those that were widely available throughout the year. Cabbages, potatoes, peas, groats and pumpkins reigned on the tables. There were also apples, pears and plums growing in orchards or in the wild along the roads and fields. They were used to cook simple dishes, but very tasty and very filling.

More exquisite dishes appeared on the tables of burgers and manufacturers, meat was more frequently eaten, and the richest people imported their favorite products even from the most remote corners of the continent. But these dishes did not shape the cuisine of our region. The delicacies prepared to this day are primarily local and firmly rooted in the multicultural history of the region. Many dishes which we think of as traditional, came to us with the Germans, Jews and Russians who settled in the area. These dishes and local culinary traditions blend beautifully in the great melting pot of the Lodz cuisine. Therefore, we decided to take a closer look at the culinary heritage of our region and to show its richness and diversity in this book.

For years, privately and professionally we are involved with local gastronomy and we support our city's and region's culinary ambitions. We have created an online service www.jemywłodzi.pl [We eat in Lodz] and we are the authors of the *Lodz Cuisine of Four Cultures* which has been very well received by readers. Fascinated by the rich and multicultural culinary history of our city, we decided to go beyond its boundaries. We set off on an expedition to the surrounding villages and towns in search of traditional tastes.

At that time we found that the same vegetables and fruits which shaped the cuisine of our region in the past are still grown in our province. As much as 70% of national horseradish comes from the Lodz province. In the past horseradish was used, not only as a seasoning but also as a base for simple and delicious soups. We also grow most of potato and cabbage in the country, which are used to make dishes

również jako bazę dla prostych i pysznych zup. Mamy też jedną z największych w kraju upraw ziemniaków i kapusty, z których powstały potrawy tak popularne jak prażoki czy kapusta z grochem. Możemy pochwalić się również ogromnymi zbiorami ogórków, z których od dekad przyrządza się w naszym regionie tradycyjne przetwory. Na terenie całego województwa znajduje się mnóstwo sadów owocowych, w których królują grusze, jabłka i śliwki. Są ozdobą lokalnego krajobrazu oraz źródłem wspaniałych soków, przetworów, ciast i deserów, które w wielu częściach regionu przyrządza się po dziś dzień według tradycyjnych receptur.

W naszej kulinarnej wyprawie za przewodnik postużyła Lista Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, na którą wpisywane są produkty i potrawy wytwarzane w regionie łódzkim w sposób niezmieniony od dziesięcioleci. Wybrałyśmy spośród nich te najciekawsze i oddałyśmy je w ręce siedmiu wspaniałych szefów kuchni restauracji z naszego województwa. Każdy z nich wyczarował z tych prostych, regionalnych składników nowoczesne i niezwykle ciekawe dania. Znajdują się wśród nich przystawki, zupy, dania główne i desery, które będą ozdobą każdego stołu. Są tu propozycje na potrawy jadane na co dzień, jak i bardziej wykwinne przysmaki na specjalne okazje.

Cała książka jest do szpiku łódzka – wydał ją lokalny Dom Wydawniczy Księży Młyn, zdjęcia potraw wykonała łódzka fotografa Magda Klimczak (daretocook.pl), a grafiki studentka łódzkiej ASP Anna Świątek. Autorami przepisów w książce są szefowie kuchni siedmiu restauracji działających w Łodzi i województwie łódzkim: Filharmonia Smaku, Galicja, Lawendowe Termy, Piwnica Łódzka, Quale Restaurant, Restauracja u Kretschmerra i Wzorcownia by W. Bober. Każdy z nich przygotował autorskie dania w oparciu o produkty i potrawy tradycyjnie wytwarzane w regionie. Mamy nadzieję, że uda się Wam zaglebić w smakach i aromatach regionu, poznać je lub odkryć na nowo.

such as prażoki or peas with sauerkraut. We can also boast a huge crop of cucumbers, from which traditional preserves have been prepared for decades in our region. There are a lot of fruit orchards in the region, where pears, apples and plums dominate. They decorate the local landscape and are the source of wonderful juices, preserves, cakes and desserts, which are still prepared in many parts of the region according to traditional recipes.

In our culinary trip, we used the List of Traditional Products of the Ministry of Agriculture and Rural Development as a guide, which lists products and dishes produced in the Łódź region in an unchanged way for decades. We have chosen the most interesting ones and gave them into the hands of the seven great Chefs in our province. Each of them conjured up modern and extremely interesting dishes with these simple, regional ingredients. Among them are starters, soups, main courses and desserts, which will crown any table. You will find suggestions for everyday meals, as well as more exquisite delights for special occasions.

The whole book is profoundly of Łódź – it was published by the local Księży Młyn Publishing House, the photos were taken by Łódź photographer Magda Klimczak (daretocook.pl), and the graphics by a student of the Academy of Fine Arts in Łódź, Anna Świątek. The authors of the recipes in the book are the Chefs of seven restaurants operating in Łódź and the Łódź province: Filharmonia Smaku, Galicja, Lawendowe Termy, Piwnica Łódzka, Quale Restaurant, Restauracja "u Kretschmerra" and Wzorcownia by W. Bober. Each of them prepared original dishes based on products and dishes traditionally produced in the region. We hope you will delve into the flavors and aromas of the region, and enjoy them or discover them anew.



FILHARMONIA SMAKU

Z dala od gwarnego centrum Łodzi działa restauracja, która swoją niepowtarzalną kuchnią i atmosferą przyciąga gości z najodleglejszych zakątków miasta. Filharmonia Smaku to wyjątkowe miejsce, łączące tradycję z nowoczesnością oraz wykwiertne jedzenie z muzyką, która stała się inspiracją dla wystroju wnętrza. W przestronej, jasnej sali stoi fortepian, a ściany ozdobione są licznymi instrumentami muzycznymi. Całość tworzy niezwykle przytulną atmosferę, w której można delektować się kulinarnymi kompozycjami szefa kuchni.

Młody, ale doświadczony zespół restauracji z pasją i zapałem tworzy międzynarodową kuchnię z wykorzystaniem regionalnych i sezonowych produktów. Autorskie dania w kreatywny i innowacyjny sposób prezentują znajome smaki w nowej odsłonie. Zespołem kucharzy kieruje Kamil Skrok – utalentowany chef, dla którego gotowanie jest wielką pasją i niekończąca się przygoda. Choć ceni sobie tradycyjną kuchnię, to cały czas odkrywa ją na nowo i chętnie korzysta z nowoczesnych technik kulinarnych. Dzięki niemu i jego zgranemu zespołowi w Filharmonii Smaku wszystko wspaniale ze sobą gra.

Away from the lively center of Lodz there is a restaurant, whose unique cuisine and atmosphere attracts guests from the most remote corners of the city. The Filharmonia Smaku is a unique place combining tradition with modernity and exquisite food with music which has inspired the interior design. There is a piano in the spacious, bright room and the walls are decorated with numerous musical instruments. The whole creates a very cozy atmosphere where you can enjoy the chef's compositions.

A young but experienced restaurant team with passion and zeal creates international cuisine using regional and seasonal produce. Homemade cuisine in a creative and innovative manner presents familiar tastes in a new way. The team of chefs is headed by Kamil Skrok – a talented chef for whom cooking is a great passion and an endless adventure. Although he values traditional cuisine, he discovers it anew and enjoys using modern cooking techniques. Thanks to him and his harmonious team their work in the Filharmonia Smaku is splendid.



Filharmonia Smaku, ul. Pabianicka 132, Łódź,
www.filharmoniasmaku.info

GALICJA

Restauracja Galicja znajduje się na terenie Manufaktury, kulturalno-rozrywkowo-handlowego centrum, które powstało dzięki rewitalizacji fabrycznego kompleksu jednego z największych łódzkich przemysłowców, Izraela Poznańskiego. Inspirecję do otwarcia lokalu było upodobanie właścicieli do dobrego jedzenia oraz podróży po Europie. To ono zrodziło głęboką fascynację bogatą i różnorodną kuchnią, wywodzącą się z terenów, które niegdyś zwane były Galicją. Stąd wzięła się nazwa restauracji i jej oferta kulinarna. W karcie królują dania inspirowane kuchnią polską, ukraińską, niemiecką, austriacką i węgierską. Menu uzupełnia wybór rzemieślniczych piw oraz karta win przygotowana przez Roberta Makłowicza.

Galicja zachwyca także wystrojem. Pierwszy poziom restauracji klimatem nawiązuje do tradycji galicyjskiej kuchni mieszkańców – dominują tu wzorzyste materiały i białe zazdrostki, a całości charakteru dodaje stary piec kaflowy. Drugi poziom to przestronna, malownicza piwnica z zachowaną oryginalną i zabytkową konstrukcją ceglaną. W połączeniu z elementami z surowego drewna całość tworzy niepowtarzalny, przytulny klimat, który pokochali liczni bywaczy tego miejsca, a także odwiedzający je z upodobaniem turyści.

The Galicja Restaurant is located in the Manufaktura, cultural, entertainment, shopping center, which was created thanks to the revitalization of the factory complex established by Israel Poznański, one of the biggest industrialists in Lodz. The restaurant's owners enjoyed good food and loved to travel in Europe and this inspired them to set up the Galicja. They were deeply fascinated by a rich and varied cuisine, derived from the land that was once known as Galicia (Galicia in Polish). Hence the name of the restaurant and its culinary offer. The menu is dominated by dishes inspired by Polish, Ukrainian, German, Austrian and Hungarian cuisine. The menu includes also a selection of craft beers and a wine list prepared by Robert Makłowicz, a Polish culinary journalist.

The Galicja restaurant impresses also with its interior design. The atmosphere of the first level of the restaurant refers to the tradition of Galician bourgeois cuisine – it is dominated by patterned fabrics and white window half-curtains, and the old tiled stove gives special touch to this place. The second level is a spacious, picturesque cellar with original historic brick walls. Combined with the elements of raw wood the place has a unique and cozy atmosphere loved by many regulars of this place, as well as by tourists who enjoy coming here.



Restauracja Galicja, ul. Ogrodowa 19A, Rynek Manufaktury, Łódź,
www.galicjamanufaktura.pl

