



POWIAT OPATOWSKI NA STYKU ZIEMI ŁÓDZKIEJ
MAZOWSZA I MAŁOPOLSKI

Już po raz trzeci przeprowadzony został w Opocznie, w lipcu 2011 roku, festiwal folklorystyczny „Na Styku Ziemi Łódzkiej, Mazowsza i Małopolski”. Organizatorem tego przedsięwzięcia jest Stowarzyszenie Kultura Ludowa Regionu Opoczyńskiego, Powiat Opoczyński i Urząd Marszałkowski w Łodzi. Festiwalowi towarzyszyła prezentacja tradycyjnego jadła, którym wykonawców i publiczność częstowały Panie z Kół Gospodyń Wiejskich Powiatu Opoczyńskiego. Pierogi, chleb wiejski, kapusta z grochem, zalewajka, smalec wiejski i inne smakołyki swoim zapachem i smakiem doskonale uzupełniły popisy kapel, zespołów tanecznych i zespołów śpiewaczych. Festiwalowi towarzyszyła wystawa prac laureatów konkursu fotograficznego o tematyce folklorystycznej, zrealizowanego w ramach tego przedsięwzięcia oraz pokaz rzeźby ludowej.



FESTIWAL PRZEWODZONO Z UDZIAŁEM ŚRODKÓW FINANSOWYCH URZĘDU MARSZAŁKOWSKIEGO W ŁODZI



ZESPÓŁ TEREN Zarozany Ukraina





**KAPELA
STACHA SKIBY**
Rzeczyca



ZAKUKAŁA KUKULECKA
Gałki Rusinowskie

Zalewajka z grzybami

Kilka ziemniaków, grzyby suszone, 10 dag słoniny, listki laurowe, ziele angielskie, sól, pieprz czarny ziarna, czosnek, śmietana, barszcz biały - zakwas.

Grzyby suszone oczyścić, namoczyć, wrzucić do garnka z wodą. Gotować pół godziny z zieleń, listkiem, pieprzem i czosnkiem. Wrzucić obrane ziemniaki pokrojone w kostkę. Posolić do smaku. Gdy ziemniaki będą miękkie, wlać zakwas, zagotować. Słoninę pokroić w kostkę, stopić na patelni. Wlać do zalewajki. Doprawić śmietaną, zahartowaną w odrobinie wywaru. Smacznego.



Grzyby duszone w śmietanie

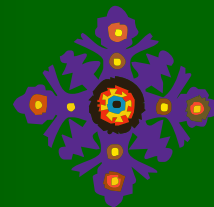
Świeże grzyby (prawdziwki, maślaki, podgrzybki), duża cebula, czubata łyżka tłuszczu, 3/4 szklanki śmietany, pełna łyżka mąki, sól, pieprz.

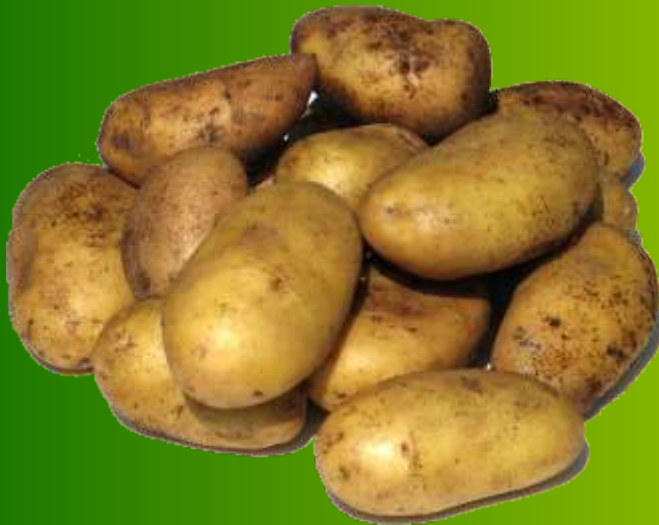
Grzyby bardzo starannie umyć, pokroić w paski, włożyć do garnka wraz z pokrajaną cebulą i tłuszczem. Dusić nie podlewając wody aż do odparowania większości soku. Posolić, dodać pieprz, wlać połowę śmietany i dusić jeszcze około 1/2 godziny. Następnie dodać pozostałą śmietanę z mąką. Zagotować mieszając.



SŁOWIKI
Sławno

DRZEWICZANIE
Drzewica





Placki ziemniaczane z grzybami

Kilka dużych ziemniaków,
20 dkg grzybów, 2 łyżki mąki, łyżka
śmietany, jajko, olej, sól, pieprz

Grzyby umyć, ugotować,
bardzo drobno posiekać. Ziemniaki
obrać, utrzeć na tarce. Grzyby,
jajko, mąkę i tarte ziemniaki
wymieszać, przyprawić. Smażyć na
gorącym oleju.



Kapusta z grochem

Kapusta kiszona (około kilograma), szklanka grochu łuskanego, dwa ziemniaki, sól, pieprz, majeranek.

Groch zalać ciepłą wodą i rozgotować. Kapustę przepłukać i wycisnąć z nadmiaru soku i gotować przez 1-2 godziny. Odcedzić. Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Do garnka wrzucić wszystkie składniki i ubić je ze sobą za pomocą tłuczka. Przyprawić solą, pieprzem, majerankiem i innymi przyprawami.

Pyzy z kapustą i mięsem

2 kg ziemniaków, 1 kg mąki ziemniaczanej

Farsz: ½ kg mięsa mielonego (z roštu, duszone),

1 kg kapusty kiszonej, 3 ząbki czosnku, 2 cebule, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, łyżka smalcu, kawałek wędzonego boczku

¾ ziemniaków ugotować i przecisnąć przez praskę.

Resztę surowych ziemniaków zetrzeć i połączyć z ugotowanymi ziemniakami. Dodać mąkę ziemniaczaną. Kiszoną kapustę ugotować z liściem laurowym i zielem angielskim. Ugotowaną kapustę drobno pokroić. Mięso zmielić, zeszklić na tłuszczu cebulę i dodać do kapusty. Farsz przyprawić solą, pieprzem, przeciśniętym czosnkiem. Wymieszać. Z ciasta ziemniaczanego formować placuszki, na środek kłaść farsz i związać pyzy o średnicy około 5 cm. Pyzy gotować w osolonej wodzie. Boczek pokroić w kostkę zrumienić na patelni i polać gotowe pyzy.





**ZESPÓŁ
ŚPIEWACZY
z Boguszyń**

**GÓRNIANECZKI
Górno**





Chleb wiejski

Składniki na 2 kg chleba: 600 ml wody, 70 dag mąki razowej, 70 dag mąki chlebowej, łyżka soli, 3 dag drożdży, 1 łyżeczka cukru

Przygotowanie Zaczynu:

Do naczynia wlewamy wodę dodajemy po 20 dag mąki razowej i chlebowej, w szklance ciepłej wody rozpuszczamy z cukrem drożdże, dodajemy do reszty zaczynu, wsypujemy sól i wszystko dokładnie mieszamy. Zaczyn powinien mieć konsystencję gęstej śmietany. Po wymieszaniu zostawiamy zaczyn pod przykryciem minimum na 4 godziny w ciepłym miejscu.

Wyrabianie ciasta:

Do zaczynu dodajemy drugą porcję mąki i dokładnie wyrabiamy. Po wyrobieniu odstawiamy pod przykryciem do ciepłego miejsca na 40 min do wyrośnięcia. Smarujemy blachę tłuszczem i wypełniamy ją do połowy objętości, następnie odstawiamy na 15 min aż zwiększy swoją objętość o połowę. Po wyrośnięciu nakłuwamy ciasto patyczkiem i pieczemy w temperaturze 200 stopni przez ok. 80 - 90 min. Po upieczeniu posmarować chleb wodą co pozwala zachować miękkość skórki.

ŁOWICZANIE Łowicz



BĘCZKOWIANIE Bęczków



CIEBŁOWIANIE

Cieślówice



**STEFAN
WYCYŃSKI**
z Kapelą





Gołąbki z kaszą i grzybami

Składniki: 1 główka kapusty białej.

Farsz: szklanka kaszy gryczanej, 40 g grzybów suszonych, łyżka majeranku, ząbek czosnku, cebula, sól, łyżka oleju.

Sos: wywar z grzybów, śmietana, sól, pieprz.

Grzyby nastawiamy do gotowania na wywar grzybowy. Z kapusty usuwamy wierzchnie liście. Odcinamy głąb w miarę możliwości jak najdalej. Kapustę gotujemy w wodzie tak długo, aż liście dadzą się odcinać i zsuwać z główki. Kaszę gryczaną gotujemy na części wywaru grzybowego, z odrobiną masła. Na patelni z łyżką masła smażymy drobno posiekaną cebulę. Gdy stanie się szklista, dodajemy zmiążdżony czosnek. Dokładamy kaszę gryczaną i kilka drobno pokrojonych grzybów. Solimy i pieprzymy do smaku. Dodajemy majeranek, mieszamy dokładnie i odstawiamy z ognia. Do liścia wkładamy sporą łyżkę przygotowanego farszu i zwijamy w klasyczne gołąbki. Na dno naczynia do zapiekania wlewamy kilka łyżek wywaru grzybowego. Wykładamy je liśćmi kapusty i układamy ciasno przygotowane gołąbki. Zalewamy doprawionym solą i pieprzem wywarem z drobno pokrojonymi grzybami. Na wierzch kładziemy kilka wiórków masła. Wkładamy przykryte do piekarnika na 40 min.

Po wyjęciu z piekarnika, zlewamy sos z gołąbków do garnuszka i doprawiamy go śmietaną. Zalewamy sosem gołąbki.





FESTIWAL PRZEPROWADZONO Z UDZIAŁEM ŚRODKÓW FINANSOWYCH
POWIATU OPOCZYŃSKIEGO I FIRMY CERAMIKA PARADYŻ



CERAMIKA PARADYŻ

MAPA
POWIATU
OPOCZYŃSKIEGO

