



Promocja książki – Gmina Chaśno dawniej i dziś













KATARZYNA SKIERSKA-PIĘTA
MAREK WOJTYŁAK
TADEUSZ ŻACZEK



GMINA CHAŚNO

dawniej i dziś



2021













Księżacka szynka jajeczna

Księżacka szynka jajeczna

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych

w dniu 2016-11-04

kategoria Gotowe dania i potrawy

województwo woj. łódzkie

Wygląd:

Zapieczona masa przygotowana z szynki wieprzowej z jajkami, cebulą oraz przyprawami.

Kształt:

W zależności od formy, w której jest pieczona.

Rozmiar:

W zależności od formy, w której jest pieczona.

Barwa:

Żółto-brązowa.

Konsystencja:

Stała.

Smak:

Wyraźny, mięsny, zapach pieczonego mięsa.

Dodatkowe Informacje:

Tradycja:

Dawniej produkty żywnościowe przygotowywane na polskiej wsi cechowała duża prostota i skromność. Związane to było z ciężką pracą na wsi, która zabierała dużo czasu, którego brakowało na przygotowywanie skomplikowanych i wykwintnych potraw. Do przyrządzania potraw wykorzystywano najprostsze i najbardziej popularne składniki, głównie dostępne z własnych gospodarstw. Takimi produktami była szynka wieprzowa oraz jaja kurze. Z tych prostych składników mieszkańcy terenu łowickiego wytwarzali smaczne i sycące potrawy. Jedną z nich jest księżacka szynka jajeczna. To danie przygotowywane z jajek, szynki wieprzowej, cebuli z dodatkiem przypraw naturalnych tj. pieprzu czarnego i soli. Pierwszym etapem wyrobu szynki jajecznej jest ugotowanie szynki wieprzowej oraz części jajek na twardo. Następnie produkty są krojone na mniejsze kawałki i mieszane ze sobą. Kolejnym krokiem jest dodanie reszty surowych jaj, cebuli oraz przypraw. Wszystko razem jest mieszane i przekładane do odpowiedniej formy. Tak przygotowana gęsta masa zapiekana jest około godziny. Księżacka szynka jajeczna jest produktem znanym od ponad pięćdziesięciu lat. Należy ona do produktów regionu łowickiego, jednak przypisuje jej się pochodzenie z trzech gmin sąsiadujących ze sobą, tj. Gmina Kocierzew, Zduny, Chaśno. Receptura szynki jajecznej była przekazywana ustnie z pokolenia na pokolenie, a przygotowywano ją zazwyczaj podczas Świąt Wielkanocnych. Obecnie potrawa ta prezentowana jest na targach związanych z żywnością lokalną oraz na innych uroczystościach promujących region.











Wyścigi hartów na zamku w Łowiczu





Zajęta jest już jedna trzecia miejsc w tymczasowej placówce

Rekordowa liczba pacjentów z wirusem w szpitalach regionu

Matylda Witkowska
m.witkowska@dziennik.lodz.pl



Łódzkie

Wczoraj w szpitalach w regionie leżało 1703 pacjentów z koronawirusem. Tymczasem w najczarniejszym dniu jesiennej fali, 29 listopada, zajęte było 1596 łóżek. Na dodatek sytuacja wciąż się pogarsza. Wczoraj w regionie było 1112 nowych zakażeń, prawie o 50 więcej niż tydzień wcześniej.



FOT. LUKASZ KACZANOWSKI/POLSKA PRESS

Na razie w województwie łódzkim jest ponad 2,5 tys. łóżek dla chorych. Wczoraj zajęte były 1703 łóżka covidowe. Pacjentów jednak przybywa

Dziennik Łódzki 24.03.2021.



FOT. „RAZEM DLA GMINY CHĄŚNO”

Wielkość palmy nie była najważniejsza.

Chąšno

Najpiękniejsza

Blisko 3-metrowa palma wykonana przez panie ze Stowarzyszenia KGW „Razem dla Gminy Chąšno” została wyróżniona przez miesięcznik „Top Agrar”, który jest największą rolniczą gazetą w Polsce.

Nad wykonaniem palmy pracowały: Łucja Sierota, Irena Kolos, Bożena Brodecka i Krystyna Zabrzeńska. Zrobili ją w ciągu 3 godzin, podczas jednego spotkania w GOK Chąšno.

Zdjęcie palmy z Chąšno było jednym ze 100 nadesłanych na konkurs, dlatego zakwalifikowanie jej do grona 8 wyróżnionych, gospodynie przyjęły z dumą. aa

*Nowy Łomżański
25.03.2021.*