

Imponowanie kulisem przejezdnyim turystom



Ważny jest smak potrawy, to w jaki sposób się ją poda, a także atmosfera, w której się je. O tym, że dania regionalne muszą mieć odpowiednią oprawę, wiedzą gospodynie z Sierznik: Alina Kolos, Irena Kolos, Marianna Wójcik i Anna Gładka, które serwowały polewkę ubrane w wielki

FOT. TERESA CABAN

– Nie zaimponujemy turystom hamburgerem, ani innymi niesmacznymi daniami z fast foodów – twierdzi Maciej Kuroń, restaurator i smakosz. – Możemy im natomiast pokazać nasze dania regionalne.

Maciej Kuroń był gościem honorowym w czasie konkursu na najlepsze danie regionu łowickiego.

Turyści mają teraz wysokie wymagania. Chcą nie tylko zwiedzać zabytki, interesują ich rzeczy odmienne od innych. Chcieliby bliżej poznać kulturę regionu, także zjeść w styluwo urządzonych restauracjach smaczne, regionalne dania. Ich przyrzadzenie to zadanie, stawiane w konkursie, którego wyniki ogłoszono w Łowiczu.

Ojcem chrzestnym konkursu nazywany został w czasie zakończenia imprezy Eugeniusz Furman, zastępca burmistrza Łowicza. Jego zabiegi wokół tej imprezy spotkały się zwłaszcza z uznaniem łowickich restauratorów.

– Uczestniczył w licznych spotkaniach, starał się, by wszystko wypadło jak najlepiej – mówili. W marzeniach Eugeniusz Furman już widzi Łowicz, może nie jako Mekkę kulinarną regionu, ale jako miejsce, do którego turyści chcą wrócić między innymi ze względu na oryginalność potraw, które się poleca znajomym jako miejsce, w którym można dobrze zjeść. Miasto z przytulnymi lokalami między innymi na zabytkowym rynku.

W konkursie na dania regionalne uczestniczyło 6 kół gospodyń wiejskich z Sierznik, Goleńska, Różyc, Starej Wsi, Różyc Zurawieńca, Nieborowa i Wyborowa. Kobiety przygotowały potrawy, ustawiły je na stołach na dziedzińcu muzeum, namioty przyozdobiły jak chaty łowickie.

– Potrawy były wysmienite – chwalił wyroby kuchni łowickiej Maciej Kuroń, który był honorowym przewodniczącym jury i jak podkreślał cieszył się bardzo, że nie na nim spoczął obowiązek wytypowania najlepszych dań. – To wino chabrowe z Goleńska – wspominał. – Słodkie, smaczne, doskonałe na kaca. Chociaż może nie, bo jest ryzyko, że się on przedłuży na trzeci dzień. Ten doskonały chleb z Wyborowa, biały barszczyk, kluseczki z ręki, ryż chociaż lepiej, żeby nie było w nim współczesnych posypek. Świetna była polewka z Sierznik z kaszy jaglanej. Po takiej zupie nie jest się głodnym. Smakował jusznik z żytniej mąki z dodatkiem krwi z królika.

Jusznik jednak nie wzbudził zafowania wszystkich.

– Nie miałem odwagi żeby go spróbować, choć wyglądał bardzo ładnie – wyznał nam w tajemnicy jeden z członków jury. Potrawy jednak smakowały.

– Barszczyk dobry – chwalił potrawę Ryszard Budzałek, burmistrz Łowicza, podkreślając, że w kuchni też sobie daje dobre rade. – Zona jednak robi chyba jeszcze lepszy, na kwasie z kiszonych ogórków – dodał spoglądając z uznaniem na małżonkę.

Jurorzy, w skład których wchodził restauratorzy łowicki, ludzie znający się na jedzeniu i ci, którzy oceniali dania pod kątem zgodności z potrawami regionalnymi, zwracali uwagę na smak potraw, zapach, konsystencję.

– Przygotowałyśmy potrawy według przepisów starych gospodyń – mówią gospodynie z Różyc, gdzie rej w kuchni wodziły Helena Miazek i Helena Mucha. A przygotowały między innymi różycie grube kluski krajane na dłoni i barszczyk. Był kulis, napój z kiszonych buraków cukrowych. Piło się go kiedyś w gorące dni.

– Nie zna pani polewki, to nie urodziła się pani na wsi – oceniły od razu gospodynie z Sierznik, które podały gęstą zupę, popularną na łowickiej wsi. Przyrzadziły ją na maślanecę, bo taka jest ponoć lepsza niż na serwatce.

– Zupę robi się prosto – tłumacza. – Bierze się litr maślanek, litr wody, do tego literatkę kaszy jaglanej. Wszystko gotuje się pół godziny. Potem trzeba dodać śmietany i posolić. Gotowe do zjedzenia. Gęstą zupę można popić napojem ze świeżych listków mięty, nieco tylko posłodzonym za to schłodzonym.

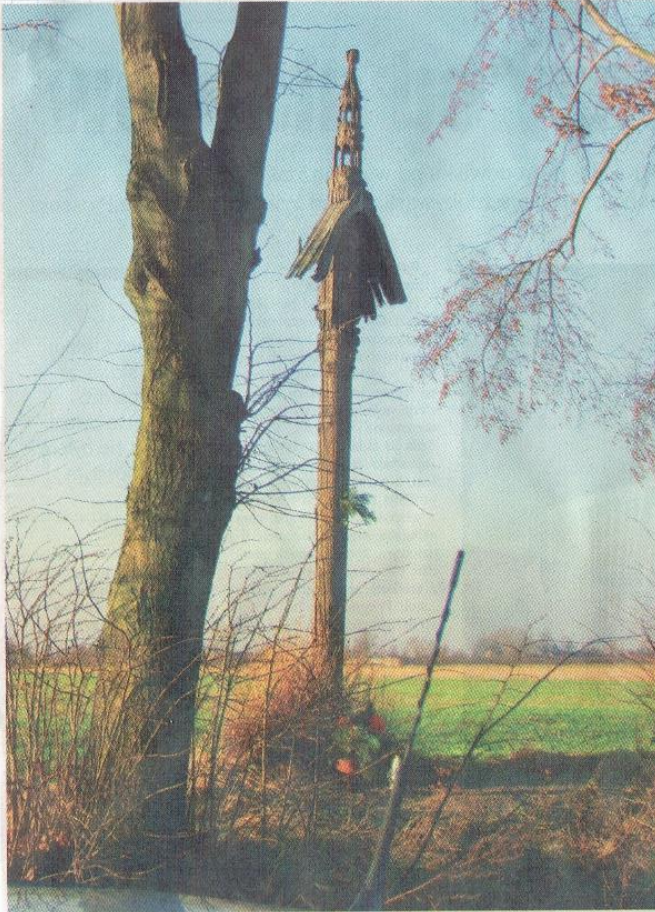
Nie jest łatwo natomiast samodzielnie wypiekać chleb.

– Trzeba mieć dużo zdrowia, żeby taki chleb zrobić – przyznały Aniela Kosiorek i Władysława Kubica z Wyborowa. – Jednego dnia się go zagniatą, żeby go upiec musiałyśmy jechać do pieca chlebowego w innej wsi. Piekłyśmy jednak w blasze, nie tak jak kiedyś na liściu kapusty. Piekąc taki chleb trzeba pamiętać o zostawieniu jasełki, na bochenki pieczone w przyszłości.

Chleb wiejski tak smakował jurorom, że dostał specjalną nagrodę. Aniela Kosiorek, która go piekla otrzymała wycieczkę do Włoch, ufundowaną przez Krzysztofa Kozłowski, właściciela biura turystyczne-

Wiadomości Dnia

30.08.2002r.



Sierznicki krzyż to najprawdopodobniej jeden z najstarszych zabytków w województwie łódzkim.

Sierzniki | Niezwykła historia niezwykłego zabytku

Ocalić krzyż, pamiętający czasy wiktorii wiedeńskiej

Mało widziany z drogi, jednak zachwycający swoim wyglądem drewniany krzyż, pochodzący aż z 1677 roku, a ustawiony w Sierznikach przy drodze z Łowicza do Kocierzewa, będzie poddany renowacji. Mieszkańcy gminy wspólnie z łowickim oddziałem PTTK i przy udziale gminy podjęli bowiem próbę jego ratowania.

Pomysł ratowania krzyża zrodził się w 2010 roku. Wówczas to przewodnicy, Adam Szymański i Eligiusz Pietrucha, jeżdżąc rowerem po okolicy, natknęli się na ten niezwykły zabytek. Jadąc drogą z Łowicza do Kocierzewa, tuż przed skrzyżowaniem do Sierznik na łuku drogi, zwrócili uwagę na to niezwykle dzieło, o którym tak naprawdę niewiele osób wiedziało. Drewniany krzyż o wysokości około 4 metrów, z 80 cm daszkiem, wykonany z drewna miękkiego, łączony żelaznymi klamrami i gwoździami, osadzony na betonowym fundamencie, z wizerunkiem Chrystusa, stoi bowiem lekko na uboczu. Zwrócili się z tym do Jacka Rybusa, jednego z największych pasjonatów historii Ziemi Łowickiej, w tym jej krzyży i kapliczek. Rybus pojechał szukać krzyża. – Za pierwszym razem nie znalazłem, przejechałem obok niego – wspomina. Dopiero po dłuższych poszukiwaniach i podpowiedzi mieszkańców trafiłem na niego – mówi. Gdy stanął pod nim, stwierdził, że jest to przepiękna rzecz, że należy zrobić wszystko, by dokonać

“

Od chwili, kiedy zaangażowaliśmy się w ratowanie krzyża, na naszej drodze pojawia się wielu ludzi dobrej woli, którzy chcą nam pomagać.

jego renowacji. Tym bardziej że, jego zdaniem, drewniany krzyż, czy może lepiej drewniana kapliczka, wytrzyma jeszcze rok, maksymalnie dwa. Wystarczy silniejszy podmuch wiatru, by ją przewrócić i roztrzaskać.

Trzej przewodnicy z PTTK Łowicz: Jacek Rybus, Eligiusz Pietrucha i Adam Szymański, wspólnie z gminą i mieszkańcami, podjęli więc starania o ocalenie krzyża.

Niewiele mieszkańców wie coś więcej o jego historii. Z rozmów przeprowadzonych z nimi wynika, że krzyż stał kiedyś na polu, na którym był cmentarz. Pochowani tam byli

ludzie, którzy zmarli podczas jednej z epidemii. Właściciel po pewnym czasie zniwelował cmentarz i przeniósł krzyż bliżej drogi. Inna wieść głosi, że krzyż stał na mogile żołnierzy. Prawda nie jest znana. Pewna jest natomiast data wyryta na krzyżu: 1677. Trzy lata po drugiej wiktorii chocimskiej, sześć lat przed triumfem pod Wiedniem.

Konserwator ocenił krzyż

Zaraz na początku podejmowanych starań sprawdzono, czy krzyż wpisany jest na listę zabytków. Okazało się, że w latach 50 został on uwzględniony w Katalogu Zabytków Sztuki w Polsce, jako dzieło ludowe, natomiast spis z lat 80. już go nie uwzględnia. Skąd taka zmiana? Tego nie wiadomo. Jednakże z powodu braku w Rejestrze Zabytków, nie było szansy na pozyskanie na jego ratowanie pieniędzy z Urzędu Marszałkowskiego, który przeznaczył w 2012 roku 2 mln zł na ratowanie zabytków w województwie łódzkim.

Następnie wysłano dokumentację i zdjęcia krzyża do

konserwatorów, by ocenili, ile może kosztować renowacja tego zabytku. – Chciałem posiadać szczegółowe informacje dotyczące kosztów konserwacji krzyża, zanim spotkam się z mieszkańcami Sierznik, by rozmawiać o konkretnych liczbach i sposobach jego ratowania, dlatego też zacząłem od wyceny – tłumaczy Jacek Rybus. Konserwatorzy na prośbę przewodnika wykonali bezpłatnie wycenę kosztów konserwacji obiektu. Najniższa możliwa wycena opiewała na 20 tys. zł, najdroższa na 40 tys. zł. Różnica cenowa wynikała z zakresu zadań, jakie musieliby wykonać konserwatorzy. Część z nich wliczyła bowiem w swoje koszty np. wykonanie kopii. Do kwoty tej należy jeszcze jednak dodać 5 tys. na pokrycie zabezpieczenia i przewozu krzyża do konserwatora.

Tuż po wycenie Jacek Rybus natknął się w internecie na artykuł o projekcie Pejzaż wszystkich świątych. Celem tego programu, realizowanego przez Łódzki Dom Kultury, jest przede wszystkim przywrócenie dawnego ludowego krajobrazu, poprzez odtwarzanie i wprowadzanie nowych form zgodnie z tradycyjnymi wzorami danego regionu. Po pewnym czasie udało mu się dotrzeć do Andrzeja Białkowskiego z ŁDK i zainteresować go sierznickim krzyżem. Po rozmowie z nim okazało się, że jest możliwość ubiegania się o pieniądze na wykonanie kopii krzyża. Zabytek został wpisany do projektu i podczas rozstrzygnięcia w lutym tego roku okazało się, że na wykonanie jego kopii przyznano 20 tys. zł.

Dodatkowo wraz z realizacją projektu zostanie wydana książka opisująca wszystkie zrewitalizowane zabytki, w tym również krzyż z Sierznik. Zadaniem PTTK będzie w zamian zorganizować w Łowiczu spotkanie promocyjne tej książki.

Kopię krzyża ma wykonać rzeźbiarka Małgorza-



JACEK RYBUS Przewodnik PTTK

Za pierwszym razem nie znalazłem krzyża, przejechałem obok niego. Dopiero po dłuższych poszukiwaniach i podpowiedzi mieszkańców trafiłem na niego.

ta Kosińska z Zabostowa Małego koło Łowicza. Zostanie ona umieszczona na przełomie września i października w miejscu, gdzie teraz stoi oryginał, który – jeśli uda się zebrać odpowiednią kwotę – zostanie naprawiony, odnowiony i umieszczony w skansenie w Maurzycach. Będzie to jednak uzależnione od ostatecznej decyzji mieszkańców wsi Sierzniki, którzy są prawnymi właścicielami obiektu. Innym miejscem branym pod uwagę jest modrzewiowy kościółek znajdujący się na terenie parafii Boczki Chełmońskie.

Bóg zsyła ludzi dobrej woli

– Aż trudno w to uwierzyć, ale od chwili, kiedy zaangażowaliśmy się w ratowanie krzyża, na naszej drodze pojawia się wielu ludzi dobrej woli, którzy chcą nam pomagać – mówi Jacek Rybus. Jedną z tych osób jest Sławomir Pudłowski, mieszkaniec Sierznik. Pewnego dnia pojawił się on w Urzędzie Miejskim, nie wiedząc jeszcze, że udało się pozyskać pieniądze, z pytaniem o historię krzyża. Nie wiedział jeszcze wówczas, że trwają właśnie prace zmierza-

jące do jego ratowania, a także o tym, że udało się PTTK-u pozyskać pieniądze na jego kopię. Sam był bowiem zainteresowany ratowaniem zabytku, a gdy dowiedział się, że zaangażowali się w to: Jacek Rybus, Adam Szymański i Eligiusz Pietrucha, to postanowił, że przyłączy się do tego grona. A stało się to w chwili, kiedy przewodnicy zastanawiali się nad sposobem dotarcia do mieszkańców wsi ze swoją propozycją. To on rozmawiał z wójtem gminy Chąšno Dariuszem Reczulskim i z mieszkańcami. Kiedy przewodnicy PTTK pojechali do gminy, wójt doskonale już wiedział o ich planach i zaproponował pomoc finansową w wysokości 5 tys. zł. Swoją pomoc zaoferowali także mieszkańcy gminy. Większość z nich od dawna wiedziała, że krzyż trzeba jak najszybciej ratować, ale nikt nie był gotów podjąć się takiego wyzwania.

Teraz, gdy znalazła się grupa chętnych, mieszkańcy chcą im pomóc. Zostanie wśród nich przeprowadzana zbiórka nad którą czuwać będzie bardzo oddana sprawie, sołtys wsi Irena Kolos. Proboszcz parafii w Boczkach ks. dr Krzysztof Chojnacki zaproponował, że jedna z niedzielnych tacy zostanie przeznaczona na rewitalizację zabytku.

Pomocną dłoń wyciągnął także po raz kolejny Andrzej Białkowski, który zaproponował, że jego znajomy może za darmo wykonać bezpłatne badania dendrologiczne krzyża.

Przewodnicy z PTTK zamierzają zwrócić się z prośbą o pomoc finansową także do starosty łowickiego. Osoby chcące wesprzeć ratowanie krzyża w Sierznikach mogą dokonywać dobrowolnych wpłat na konto: ZO PTTK 49124033471111000028649285 z dopiskiem Krzyż w Sierznikach. – Każda wpłata jest bezcenna, aby ocalić ten zabytek – przekonuje Jacek Rybus. am

Nomy Samodanin 5.09.2012

Powiat łowicki

Lanos z trzema osobami zatrzymał się na drzewie

Mieszkaniec Łowicza został wczoraj ukarany mandatem przez policję za spowodowanie kolizji drogowej na trasie wojewódzkiej nr 584. Kierowca lanosa jechał za szybko. 23-latek stracił panowanie nad pojazdem, który wypadł z drogi i zatrzymał się na drzewie. Do wypadku doszło na wysokości Goleńska (gmina Chaśno). Autem podróżowały trzy osoby - oprócz kierowcy dwie młode kobiety (21 i 22 lata). Nikomu nic poważnego się nie stało. Kierowca był trzeźwy.

RK



Dziennik Łochek
KTS 20.09.2019r.

Powiat łowicki

Nie dość, że bez prawka, to jeszcze pijany

Dwóch nietrzeźwych mieszkańców powiatu łowickiego wzięło udział w kolizji drogowej, do której doszło w Sierznikach (gm. Chaśno). Kierowca opla corsy uderzył tam w jadącego w tym samym kierunku rowerzystę. Autem kierował 64-latek, a rowerem 76-letni mężczyzna. Pierwszy z panów miał w organizmie ponad półtora promila alkoholu, a drugi prawie dwa promile. Rowerzysta trafił do szpitala, ale po przebadaniu przez lekarzy okazało się, że nie wymaga hospitalizacji. 76-latek został ukarany przez policję mandatem karnym. Kierowcy opla grozi do 2 lat więzienia za jazdę autem na podwójnym gazie. Podczas policyjnej interwencji okazało się, że 64-latek nie ma uprawnień do kierowania samochodami osobowymi. Został za to ukarany przez policję mandatem karnym.

RK

RZUT OKIEM | INTEGRACJA PRZY PIZZY



FOT. KGW RAZEM DLA GMINY CHAŚNO

Dużym zainteresowaniem, szczególnie ze strony najmłodszych mieszkańców, cieszyły się integracyjne warsztaty robienia pizzy w świetlicy wiejskiej w Sierznikach 17 września.

Zajęcia poprowadziło troje wolontariuszy - Piotr Rybus, Julia Wróbel oraz Karolina Płuska, którzy przekazali podstawy na temat ciasta i składników, ale każdy z 36 uczestników miał pełną dowolność w komponowaniu dodatków według własnych preferencji. Warsztaty zostały zorganizowane przez Stowarzyszenie „KGW razem dla gminy Chaśno” oraz Lokalną Grupę Działania „Ziemia Łowicka”, pieniądze pozyskano z programu „Działaj lokalnie”. tm

Nowy Łowiczanin 26.09.2019r.



FOT. KGW SIERZNIKI

Irena Kolos i Paulina Pachowska wystąpiły w strojach łowickich.

Sierzniki | Telewizyjna wizyta Tradycyjne przygotowania okiem kamery

18 grudnia po godzinie 20 w programie TVP 1 został wyemitowany świąteczny materiał, zarejestrowany 1 grudnia w Kole Gospodyń Wiejskich w Sierznikach.

Głównym tematem programu są tradycyjne przygotowania do Bożego Narodzenia.

Zacząło się od tego, że telewizja złożyła propozycję występu w programie Irenie Kolos – przewodniczącej Stowarzyszenia „Razem dla Gminy Chąšno” i zarazem sołtysce Sierznik. Według początkowego zamysłu realizatorów, nagranie miało się odby-

wać w jej prywatnej kuchni. Ona zaś odpowiedziała, że najlepiej czuje się wśród swoich „dziewczyn” z Koła Gospodyń Wiejskich w Sierznikach i zaproponowała nagranie materiału z ich udziałem. Poza tym uznała, że jest to dobra okazja, aby pochwalić się piękną kuchnią, w jaką została wyposażona świetlica wiejska w Sierznikach.

W programie wystąpiły: Irena Kolos, Agnieszka Rutkowska, Paulina Pachowska, Agnieszka Szwarocka i Paulina Uczciwek. Gospodynie podzieliły się przepisami m.in. na pierogi, barszcz i struclę makową. tm

↑
Nowy Łowiczanin 23.12.2020r.



FOT. SP. W MASTKACH

Organizatorzy i uczestnicy kolejnego już okolicznościowego biegu.

Mastki | Szkoła podstawowa Mikołajkowy bieg charytatywny

Uczniowie, absolwenci szkoły, nauczyciele, rodzice oraz radni gminy Chąšno – łącznie ok. 40 osób – wzięli 6 grudnia udział w zorganizowanym przez Szkołę Podstawową im. Józefa Ufy w Mastkach Biegu Mikołajkowym.

Każdy z biegaczy zabrał ze sobą podarki, będące darem serca dla wychowanków Domu Dziecka w Strobowie. Zebrano artykuły do higieny osobistej (zele pod prysznic, szampony, odżywki do włosów), słuchawki do zdal-

nej nauki, sprzęt sportowy (piłki, czepki na basen, okulary do pływania), klapki do chodzenia dla dzieci i młodzieży od 4 do 23 lat, pościel, koce.

Uczestnicy zaznaczyli też mikołajkowy charakter, poprzez elementy stroju.

Podobnie jak w przypadku listopadowego Biegu Niepodległościowego, uczestnicy nie startowali razem, by nie tworzyć zgromadzenia, każdy biegł indywidualnie, dowolną trasą, kończąc się przed budynkiem szkoły.

Dowodem udziału były nagrywane przez uczestników zdjęcia i nagrania video. tm

Krzyż, przez niektórych nazywany kapliczką słupową stoi od niepamiętnych lat w pasie drogi powiatowej oznaczonej nr 2713 na wysokości Sierżnik na polu Państwa K. J. Płuszków. Okoliczności jego powstania owiane są tajemnicą. Wryty na słupie napis 1677 wydaje się być nieprawdopodobny, jednak po bliższym przyjrzeniu się i rozmowach przeprowadzonych z okolicznymi mieszkańcami można tę datę uznać za prawdziwą. Powstał prawdopodobnie na pamiątkę lub ku czci jakiegoś ważnego wydarzenia z tamtego okresu. Starsi mieszkańcy Sierżnik pamiętają znajdujący się tam cmentarz albo raczej pozostałości po nim i krzyż który pierwotnie znajdował się głębiej w polu. Kiedy został przeniesiony w pas drogi powiatowej trudno powiedzieć. Według nielicznych którzy pamiętają tamte czasy stało się to w okresie II wojny światowej, wtedy to niemieckie władze nakazały uprawić wszystkie nieużytki i pobierały

z tym kontyngent. Katalog zabytków wydany w 1956r przedstawia krzyż umiejscowiony na poboczu drogi w takim stanie jaki widzimy obecnie. Oznacza to, że zniszczenia w postaci głębokich pęknięć słupa i brakujących desek w daszku ślaniającym Figurę Chrystusa Ukrzyżowanego powstały wcześniej.

Od wielu lat mieszkańcy Sierżnik zastanawiali się jak uchronić go od całkowitego zniszczenia. Jednak wszelkie inicjatywy rozбивały się o brak funduszy. Tak było do początku 2012r. Wtedy to został nawiązany kontakt z P. Jackiem Rybusem pasjonatem sztuki sakralnej, który przy współpracy P. Andrzeja Białkowskiego z Łódzkiego Domu Kultury znalazł środki na sfinansowanie repliki krzyża i ustawienie jej w tym samym miejscu w ramach programu stworzonego do ratowania zabytków pn: "Pejzaż wszystkich świętych".

Ostatecznie stary krzyż został zdemontowany, zakonserwowany i umieszczony w skansenie w Maurzycach,

w starym kościele z Wysokienic a na jego miejscu został ustawiony nowy wyrzeźbiony przez Panią Małgorzatę Kosińską rzeźbiarkę z Zabostowa Małego. Budowa nowego krzyża została w całości sfinansowana przez Łódzki Dom Kultury, natomiast koszty konserwacji starego zostały pokryte przez Gminę Chąšno i Starostwo Powiatowe w Łowiczu.

W dniu I sierpnia 2012 roku został ustawiony nowy krzyż i od tego dnia mogą Go podziwiać zarówno miejscowi mieszkańcy, jak i przejeżdżający drogą z Łowicza do Wejśc.

My, mieszkańcy Sierżnik jesteśmy wdzięczni wszystkim którzy pomogli w uratowaniu krzyża. Podziękowania należą się również Państwu Krystynie i Januszowi Płuszkom którzy przekazali znajdujący się na ich polu krzyż do muzeum zapewniając Mu tym sposobem należyłą ochronę.

MIESZKAŃCY SIERŻNIK

Wczoraj w Łowiczu otwarto Miejski Dom Kultury. Znalazły w nim miejsce między innymi Urząd Stanu Cywilnego, filia biblioteki, kofa i towarzystwa działające w Domu Kultury

Dania łowickie być może będą zachęcały do odwiedzenia miasta

Imponowanie kulisem przejezdnyim turystom



Ważny jest smak potrawy, to w jaki sposób się ją poda, a także atmosfera, w której się je. O tym, że dania regionalne muszą mieć odpowiednią oprawę, wiedzą gospodynie z Sierznik, Alina Kolos, Irena Kolos, Marianna Wójcik i Anna Giedka, które serwowały polewkę ubraną w wiewiórki

FOT. TERESA CASARI

– Nie zaimponujemy turystom hamburgerem, ani innymi niesmacznymi daniami z fast foodów – twierdzi Maciej Kuroń, restaurator i smakosz. – Możemy im natomiast pokazać nasze dania regionalne.

Maciej Kuroń był gościem honorowym w czasie konkursu na najlepsze danie regionu łowickiego.

Turyści mają teraz wysoko wymaganą. Chcą nie tylko zwiędzać smaki, interesują ich rzeczy odmienne od innych. Chcieliby bliżej poznać kulturę regionu, także zjeść w stylowe urządzone restauracje smakowe, regionalne dania. Ich przyrzeczenie to zadanie, stawiane w konkursie, którego wyniki ogłoszono w Łowiczu.

Ojcem charakterystycznym konkursu nazywany został w czasie zakończenia imprezy Eugeniusz Furman, zastępca burmistrza Łowicza. Jego zabieg wokół tej imprezy spotkały się zwiastem z uznaniem łowickich restauratorów.

Uczestniczyli w licznych spotkaniach, starali się, by wszystko wypadło jak najlepiej – mówili. W naradach Eugeniusz Furman już widzi Łowicze, może nie jako Miękką kulinarną regionu, ale jako miejsce, do którego turyści chcą wrócić między innymi ze względu na oryginalność potraw, które się poleca znajomym jako miejsce, w którym można dobrze zjeść. Miasto z przytulnymi lokalami między innymi na szarytkowym rynku.

W konkursie na dania regionalne uczestniczyli 6 kół gospoń wiejskich z Sierznik, Goleniska, Róży Starej Wsi, Róży Żurawienki, Nieborowa i Wyborowa. Kobiety przygotowały potrawy, ustawiły je na stołach na dziedzińcu muzeum, namioty przytębiały jak chaty łowickie.

– Potrawy były wymienione – chwalił wyrobę kuchni łowickiej Maciej Kuroń, który był honorowym przewodniczącym jury i jak podkreślał nieżył się bardzo, że nie na nim spoczął obowiązek wytypowania najlepszych dań. – To wino chłabrowe z Goleniska – wspominał. – Słodkie, smaczne, doskonale na kasza. Chciał może nie, bo jest ryzyko, że się on przedłuży na trzy dni. Ten doskonały chleb z Wyborowa, biały barszczyk, kluski z ryżem, ryż chociaż lepiej, żeby nie było w nim współczesnych posypok. Świetna była polewka z Sierznik z kaszą jaglaną. Po takiej zupie nie jest się głodnym. Smakował jaszczak z zymnej maki z dodatkiem krwawki.

Jaszczak jednak nie wzbudził zaufania wszystkich.

– Nie miałem odwagi żeby go spróbować, choć wyglądał bardzo ładnie – wyznał nam w tajemnicy jeden z członków jury. Potrawy jednak smakowały.

– Barszczyk dobry – chwalił potrawę Ryszard Budzalek, burmistrz Łowicza, podkreślając, że w kuchni też sobie daje dobrą radę. – Żona jednak robi chyba jeszcze lepszy, na kwasie z kiszonych ogórków – dodał spoglądając z uznaniem na małżonkę.

Jaworki, w skład których wchodziły restauratorzy łowiccy, ludzie zstępujący się na jedzeniu i ci, którzy oceniali dania pod kątem zgodności z potrawami regionalnymi, zwracali uwagę na smak potraw, zapach, konsystencję.

Przygotowały potrawy według przepisów starych gospoń – mówiła gospodynia z Róży, gdzie rej w kuchni wodziły Helena Miszek i Helena Mucha. A przygotowały między innymi różyczki grube kluski krajane na dno i barszczyk. Był kulis, napój z kiszonych buraków cukrowych. Pilo się go kiedyś w garce dni.

– Nie zna pani polewki, to nie urodziła się pani na wsi – ocenili od razu gospodynie z Sierznik, które podały gęstą zupę, popularną na koscik wsi. Przyrzeczyli ją na masłance, bo taka jest ponoć lepsza niż na serwatce.

– Zupę robi się prosto – tłumaczyła. – Bierze się litr masłanki, litr wody, do tego literatka kaszy jaglanej. Wszystko gotuje się pół godziny. Potem trzeba dodać smietany i posolić. Gotowa do zjedzenia. Gęsta zupa można popić napojem ze świeżych listków mięty, nieco tylko posłodzonym za to schłodzonym.

Nie jest łatwa natomiast samodzielnie wyprodukować chleb.

– Trzeba mieć dużo zdrowia, żeby taki chleb zrobić – przyznała Aniela Kosiorok i Władysława Kubica z Wyborowa. – Jednego dnia się go nagrzewa, żeby go upiec zmasłaliśmy jeżdżąc do pieca chlebowego w innej wsi. Piekliśmy jednak w blasze, nie tak jak listki na listki kapusty. Piekąc taki chleb trzeba pamiętać o zostawieniu jaszki, na bochenki pieczone w przysłone.

Chleb wiejski tak smakował jurorom, że dostał specjalną nagrodę. Aniela Kosiorok, która go piekła otrzymała wycieczkę do Włoch, ufundowaną przez Krzysztafa Kozłowskiego, właściciela biura turystyczne-

go z Łodzi, także mającego nadzieję, że regionalna kuchnia bardzo zwiększy zainteresowanie Łowiczem. Więski chleb doskonale smakował z serkiem jajeczną i serem chrzanowym. To popularne danie wiejskie, serwowane w święta, zwłaszcza w Wielkanoc.

– Danie jest proste – podają przepisy gospodynie z Wyborowa. – Gotuje się chude mięso wieprzowe, a także kilka jajek na twardo. Bwie się mięso, jajka kroci się w plasterki i układa w blasze. Potem bierze się dwa razy więcej jajek surowych niż gotowanych, masa jajeczną zalewa się mięso, dodaje się cebulę, sól i pieprz i piecze w piekarniku. Na dany podaje się gęznie, lekkie jak puch ciasto drożdżowe. Jego tajemnicą tkwi w bardzo długim, czasochłonnym wyrabianiu. Przepis więc chyba nie dla współczesnych pań domu.

– Jak człowiek był młody, to szybko się z takim pieczeniem uwijał – przekazuje Władysława Kubica. – Jak goście przyjechali, to ledwie się rozpakowali, a już panie były na stole.

Pyzy z Nieborowa chwalono nie tylko ze smaku, ale także za wygląd, to niewielkie, wąskie kluski.

– Robi się je z samych ziemniaków bez maki – podała nam przepisy Marianna Barszewska. – Jeszcze przed wojną gospodynie często robiły tę potrawę podczas kąpienia.

W stoisku kół gospoń z Nieborowa serwowano także pyszne pierogi z serem (broń Boże do ciasta nie dodawała jajka – przestrzegają gospodynie) oraz zupę grzybową z winoszerecznie zbieranych i suszonych grzybów.

Goście chwalili kaszanie.

– Modliwe jest wprowadzenie niektórych potraw, ale po zmodyfikowaniu pod kątem marketingowym – mówi Franciszek Trzecha, przewodniczący jury i restaurator. – Polewka nie brzmiała najlepiej. Żurek kościelniczy zaś dobrze się kojarzy.

Gość honorowy Maciej Kuroń pisze właśnie książkę o kuchni Polski, kraju w którym mieszkało wiele narodów. Znajdą się w niej, co podkreślał, także potrawy łowickie. (TC)

Kronikarze w strażackich mundurach

Dziesiąt przedstawicieli Łowicza odjechało do Kielca na Ogólnopolski Przegląd Kronik Strażackich.

Przełom miał się odbyć pod koniec września, jednak został przesunięty. Łowicze piszący strażackie kroniki spotkali się w Kielcach od 30 sierpnia do 1 września.

– Odbyliśmy spotkanie w klubie kromikarza – mówi Władysław Gals, spóźniony kromikarz powiatu łowickiego, szef klubu kromikarza przy Zarządzie Powiatowego Związku OSP RP. – Objeżdżaliśmy kroniki. Chcieliśmy wytypować te, które się nadają do przeglądu.

Kroniki oglądali z łowickimi strażakami dr Eugeniusz Walczak, członek jury kwalifikacyjnego je do przeglądu. Ocenili je wysoko.

– Zdecydowaliśmy, żeby z powiatu łowickiego uczestniczyło w przeglądzie około 30 tomów – mówi Władysław Gals. – Potem zmniejszaliśmy tę liczbę do 15 – 16 kronik. Niestety, nie wszystkie prowadzący je kromikarze będą mogli wyjechać do Kielca.

Zdecydowano, że udział w przeglądzie wezmą: Władysław Gals, Jan Gzala z Kierosin, Jadwiga Musłowska ze wsi Bogoria Dolna, Maria Piszczak z Bąkowa Dolnego, Jan Bąłtński z Ziolkowic, Jan Mika z Niedzwiedzi oraz Anna Wacławek z Zarządu Gminnego OSP w Łowiczu.

– Czyżby żaden powiat z wyjątkiem łódzkiego nie będzie miał tyle tomów co my – podkreśla Władysław Gals. – Tak było też w ubiegłym roku. Wtedy ponad połowa tomów pochodziła z naszego powiatu.

Klub kromikarza przygotowuje się do wydania „Kroniki dziejów strażackich ziemi łowickiej”. Opisane w nim będą wszystkie jednostki w powiecie, a jest ich 101. Strażacy kromikarze twierdzą, że będzie to jedno z pierwszych tego typu wydawnictw w kraju. (TC)

Pocztówki sprzed wieku

W Domku Ogrodnika w Nieborowie można oglądać ciekawą wystawę 252 pocztówek. Wydane zostały w początku ubiegłego wieku, a pochodzą ze zbiorów Małgorzaty Baranowskiej. (TC)

BIS
Skierniewice
ul. Mszczonowska 33/35
tel/fax (046) 832 53 32

Rawa Maz.
Pl. Piłsudskiego 6
Dom Handlowy
„Czech”
tel. (046) 814-23-37
www.bis-meble.com.pl

RABATY !!!

Sprzęt AGD Garderoby

Meble Kuchenne Szafy wnekkowe