

ŁÓDZKA KUCHNIA CZTERECH KULTUR

ŁODZ CUISINE OF FOUR CULTURES
AGATA ZAREBSKA, IZABELLA BOROWSKA



— | | —

| | —



— | | —

| | —

LÓDZKA KUCHNIA CZTERECH KULTUR

ŁODZ CUISINE OF FOUR CULTURES

Projekt okładki i rysunki / Cover design and artwork: **Anna Świątek**

Fotografie / Photographs: **Magda Klimczak**

Redakcja / Edited by: **Teresa Łozowska**

Opracowanie graficzne, skład / 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 2015

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 978-83-7729-289-1



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 2015. Wydanie 1

Łódź 2015 First edition

SPIS TREŚCI

TABLE OF CONTENTS

WSTĘP 7
INTRODUCTION



KUCHNIA POLSKA

POLISH CUISINE

ŚLEDŹ POD PIERZYNKA	11
HERRING UNDER DUVET	
ZALEWAJKA	13
ZALEWAJKA	
KARTOFLANKA Z KLUSKAMI	15
POTATO SOUP WITH DUMPLINGS	
ZUPA CHRZANOWA	19
HORSERADISH SOUP	
ZUPA GRUSZKOWA	21
PEAR SOUP	
PRAŻOKI	23
PRAZHOKI	
KLUSKI ŻELAZNE	27
IRON NOODLES	
PIERNIK MARCHEWKOWY	31
CARROT GINGERBREAD	



KUCHNIA ŻYDOWSKA

JEWISH CUISINE

KAWIOR ŻYDOWSKI	37
JEWISH CAVIAR	
GEFILTE FISZ	39
GEFILTE FISH	
GĘSI PIPEK	43
STUFFED GOOSE NECK	
ROSÓŁ Z KULKAMI Z MACY	45
CHICKEN SOUP WITH MATZO BALLS	
KUGEL	47
KUGEL	
CZULENT	49
CHOLENT	
KACZKA W JABŁKACH	51
DUCK WITH APPLES	



KUCHNIA NIEMIECKA

GERMAN CUISINE

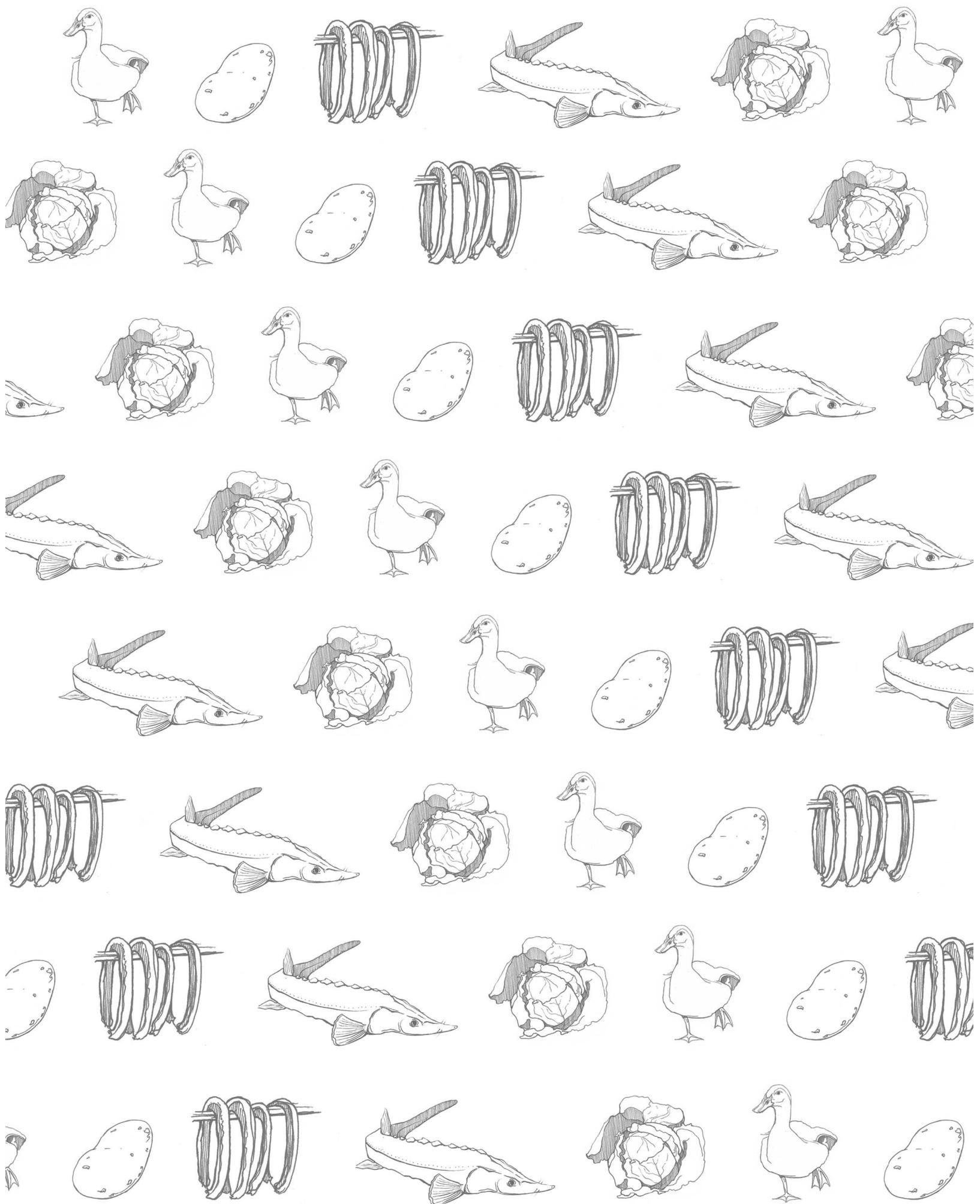
SAŁATKA KARTOFLANA	57
POTATO SALAD	
ZUPA PIWNA	59
BEER SOUP	
KNEDLE ZE ŚLIWKAMI	61
DUMPLINGS WITH PLUMS	
PIECZONE KIEŁBASY	65
BAKED SAUSAGE	
WEILFLEISZ	67
WEILFLEISZ	
PIECZONA GOLONKA	69
ROASTED PORK KNUCKLE	
STRUDEL JABŁKOWY	73
APPLE STRUDEL	



KUCHNIA ROSYJSKA

RUSSIAN CUISINE

RAZSOLNIK	77
RASSOLNIK	
UCHA	79
UKHA FISH SOUP	
PIELMENI Z MIĘSEM	81
PELMENI WITH MEAT	
PIROŻKI Z KAPUSTĄ	85
PIROZHKI WITH CABBAGE	
KOTLET POŻARSKIEGO	89
POZHARSKY CUTLET	
BOEUF STROGANOW	91
BEEF STROGANOFF	
BLINY	
Z KAWIOREM LUB NA SŁODKO	93
BLINIS	
WITH CAVIAR OR SERVED SWEET	



WSTĘP

Tętniąca życiem Piotrkowska, odrestaurowane secesyjne kamienice i fabryki, którym podarowano drugie życie – Łódź pięknieje i odzyskuje dawną świetność. Jej siłą nadal jest wie-lokulturowość, choć dziś należy postrzegać ją w innym wymiarze niż sto czy sto pięćdziesiąt lat temu. Na chwilę cofniemy się właśnie do tamtych czasów. Nie odwiedzimy jednak pałacu Poznańskiego czy Księżeego Młyna, zajrzymy za to do kuchni polskich, żydowskich, niemieckich i rosyjskich rodzin, które tworzyły to miasto. Tradycja to przecież nie tylko pałace przemysłowców, ale również to, co jest nam najbliższe na co dzień, jak chociażby smak domowej zalewajki.

W niniejszej książce chcemy ożywić trochę zaniedbaną i zapomnianą łódzką tradycję kulinarną. Od lat prywatnie i zawodowo związane jesteśmy z gastronomią i wspieramy kulinarne ambicje naszego miasta, tworząc internetowy serwis Jemy w Łodzi (www.jemywlodzi.pl). Z pasją odkrywamy historię lokalnej kuchni, która zapisana jest w kartach menu dawnych restauracji i wyszynków oraz funkcjonuje we wspomnieniach starszych pokoleń. Niektóre jadane przed ponad wiekiem potrawy przetrwały trudną próbę czasu i nadal cieszą się dużą popularnością, jak choćby zalewajka czy prażki, ale wiele przysmaków zniknęło z domowych i restauracyjnych jadłospisów.

Jaka była łódzka kuchnia czterech kultur? Przede wszystkim prosta. Choć na stołach bogatych fabrykantów gościli homary, ostrypy czy dziczyna, w domach drobnych kupców i robotników jadało się znacznie skromniej. Dziś wracamy do dawnych przepisów, prezentujemy je jednak we współczesnej i odświeżonej odsłonie zaproponowanej przez szefów kuchni łódzkich restauracji: Anatewki, Galicji, Lokalu oraz restauracji delight w andel's Hotel Łódź.

Książka została podzielona na cztery rozdziały. Każdy poświęcony jest kuchni jednego z narodów, a prezentowane w nich dania zostały przygotowane przez inną restaurację. Oprócz przepisów przedstawityśmy także krótką historię danej potrawy oraz propozycje jej ciekawego podania. Co ważne, łódzkie są nie tylko receptury, ale też cały projekt: ta książka nie powstałaby, gdyby nie zaangażowanie wydawnictwa Księży Młyn i wspomnianych restauracji; dziękujemy też łódzkiej fotografce kulinarnej Magdzie Klimczak za wspaniałe zdjęcia i studentce łódzkiej ASP Annie Świątek za piękne rysunki ilustrujące charakter łódzkiej kuchni.

Odkrywajcie na nowo klasyczne receptury, gotujcie i cieszcie się niepowtarzalnym smakiem łódzkiej kuchni czterech kultur.

INTRODUCTION

The history of the city in the heart of Poland inextricably linked to the textile industry. Since the nineteenth century, vast factories have provided rhythm to the lively Lodz. Although for a long time the walls of red brick do no longer house spinning or weaving mills, post-industrial complexes were given a second life – today there are shops there, apartments, hotels, cultural institutions or places of entertainment. The character of the old Lodz was decided not by industry itself, but above all by the inhabitants of many nationalities. Polish workers, German craftsmen, Jewish traders, and Russian administrative staff were coming to the developing city. That is why Lodz is called the city of four cultures. The tradition of Lodz involves not only Art Nouveau tenement houses and palaces of industrialists, but also what is close to the residents, like the taste of home zalewajka soup. Our culinary journey will begin in the Lodz homes, those of Poles, Jews, Germans, and Russians.

In this book we want to revive a little neglected and forgotten Lodz culinary tradition. For years, privately and professionally we are involved with gastronomy and we support our city's culinary ambitions, creating a web service Jemy w Łodzi [We eat in Lodz] (www.jemywlodzi.pl). With passion we have been discovering the history of local cuisine, which has been stored in the old restaurants and taverns menu cards, and is still alive in the memories of older generations. Some meals eaten over a century ago have survived a difficult test of time and continue to enjoy great popularity, such as zalewajka or prazhoki, but many delicacies disappeared from home and restaurant menus.

What was the Lodz cuisine of four cultures? First of all it was simple. Although lobsters, oysters, and venison were served on the tables of rich industrialists, small traders and workers dined much more modest at home. Today we return to the old recipes, but present them in a modern and refreshed manner proposed by chefs from Lodz restaurants: Anatewka, Galicia, Lokal, and delight restaurant in andel's Hotel Lodz.

The book is divided into four chapters. Each is dedicated to the cuisine of one of the nations, and the dishes have been prepared by different restaurants. In addition to the recipes we have also presented a brief history of the dishes and interesting proposals for serving. What is important, Lodz is involved not only in recipes, but also in the entire project: This book would not have been possible without the involvement of Księży Młyn Publishing House and the said restaurants; we are also grateful to Lodz culinary photographer Magda Klimczak for her great pictures and Anna Świątek, a student at Academy of Fine Arts in Lodz for her beautiful drawings which illustrate the nature of Lodz cuisine.

Rediscover the classic recipes, cook and enjoy the unique taste of Lodz cuisine of four cultures.

KUCHNIA POLSKA



POLISH CUISINE

Możliwe, że Łódź do dzisiaj byłaby niewielką wsią w centralnej Polsce, gdyby nie dokument z początku XIX wieku, który wyznaczył jej rolę tkackiego i sukienniczego ośrodka. W Łodzi zaczęli osiedlać się niemieccy rzemieślnicy, żydowscy handlarze i Polacy – mieszkańcy okolicznych wsi i miasteczek. To oni byli główną siłą roboczą w powstających warsztatach i zakładach, które z czasem miały stać się wielkimi kompleksami fabrycznymi. Niewykwalifikowani Polacy zasilali przede wszystkim szeregi robotników – musiało minąć kilkadziesiąt lat, by wśród nich pojawiła się klasa inteligencji, kupców i przedsiębiorców.

W biednych, robotniczych domach jadało się skromnie i prosto. W kuchni królowały ziemniaki i kapusta, mięso pojawiało się na stole niezwykle rzadko. Nadal w Łodzi gotuje się zalewajkę, ale mało kto pamięta tu dania, takie jak fifka, wodzianka czy kluski żelazne. Marta Edmunds i Mateusz Skonka, młodzi kucharze z Lokalu, nie zamierzają jednak dokładnie odtwarzać przepisów sprzed stu lat. Łódzka kuchnia w ich wydaniu zyskuje zupełnie inną formę – jest nowoczesna, zaskakująca i różnorodna. Przekonajcie się sami, jak smakuje nowa wersja zalewajki, podanej w formie kremu z twarogiem i wędzonym kurczakiem.

It is possible that until today Łódź would be a small village in central Poland, were it not for the document from the early nineteenth century, which appointed its role as a cloth and weaving centre. German craftsmen, Jewish traders, and Poles, residents of neighbouring villages and towns, began to settle in Łódź. They were the main workforce in new workshops and factories, which over time were become great factory complexes. Unskilled Poles mainly swelled the ranks of workers, a few decades had to pass until the class of intelligentsia, merchants, and industrialists appeared among them.

Poor, working-class dined modestly and simply at home. The kitchen was dominated by potatoes and cabbage, meat was served very rarely. Today, residents of Łódź still cook Zalewajka, but hardly anyone remembers such dishes as fifka, wodzianka or iron noodles. Marta Edmunds and Mateusz Skonka, young chefs from the Lokal restaurant, do not intend, however, to exactly reproduce the recipes of hundred years ago. Their Łódź cuisine is gaining quite a different form – it is modern, surprising, and diverse. See for yourself how a new version of zalewajka tastes, served as a cream with cream cheese and smoked chicken.

LOKAL

Lokal jest miejscem, które łączy w sobie pasję do muzyki, sztuki i dobrej kuchni. Nieco przewrotna nazwa jest odzwierciedleniem filozofii, jaką przywiecała powstaniu tego miejsca. Na scenie spotykamy lokalnych wykonawców, w przestrzeni galerii swoje prace prezentują młodzi łódzcy artyści, zaś w kuchni wykorzystuje się produkty pochodzące z okolic Łodzi. To kolejne pofabryczne wnętrze, które odzyskało świetność dzięki kreatywnym łódzianom. Neutralna aranżacja, w której dominują bielone cegły, daje pole do popisu młodym twórcom, którzy dzięki swym pracom nadają jej nowy, niepowtarzalny charakter.

Miejsce to już zostało uhonorowane licznymi wyróżnieniami. Jego kuchnię docenili zarówno jurorzy Festiwalu Dobrego Smaku, jak i przewodnika kulinarnego Gault&Millau (Lokal jest jedną z nielicznych łódzkich restauracji, która może pochwalić się czapką przyznaną przez profesjonalnych recenzentów). Tutejsze menu jest dziełem autorstwa Marty Edmunds, znanej z telewizyjnego programu Top Chef. Jej specjalnością jest kuchnia polska, na próżno tu jednak szukać klasycznych schabowych. Szefowa kuchni prezentuje tradycyjne dania w lejszym i nowoczesnym wydaniu oraz przykłada wyjątkową wagę do ich wizualnej prezentacji, tym samym idealnie wpisując się w artystyczny klimat Lokalu.

LOKAL

The restaurant is a place that combines a passion for music, art, and good food. The strange name reflects the philosophy of this place. Local artist perform on stage, young Łódź artists present their works in the gallery and the kitchen uses local produce from the vicinity of Łódź. This is another post-industrial interior which has regained its splendour thanks to creative inhabitants of Łódź. Neutral arrangement, dominated by whitewashed bricks, gives scope for young artists to show their talents, and through their work it gives it a new, unique character.

The place has already received numerous distinctions. Its cuisine was appreciated by both the jury of the Festival of Good Taste, as well as by the Gault & Millau Guide (the restaurant is one of the few Łódź's restaurants which can boast a chef's hat awarded by professional reviewers). The local menu is a work of Marta Edmunds, famous for the Top Chef TV show. Although her specialty is Polish cuisine, you will not find a classical schnitzel here. The chef presents traditional dishes with a lighter and modern twist, and pays particular attention to their visual presentation, thus perfectly fitting into the artistic climate of the Lokal.

LO
KA
L

ul. Sienkiewicza 61a (wejście od alei Leona Schillera / entrance from the Leon Schiller alley),
www.lokal-lodz.com

KUCHNIA POLSKA POLISH CUISINE

ŚLEDŹ POD PIERZYNKĄ

HERRING UNDER DUVET

ZALEWAJKA

ZALEWAJKA

KARTOFLANKA Z KLUSKAMI

POTATO SOUP WITH DUMPLINGS

ZUPA CHRZANOWA

HORSERADISH SOUP

ZUPA GRUSZKOWA

PEAR SOUP

PRAŻOKI

PRAZHOKI

KLUSKI ŻELAZNE

IRON NOODLES

PIERNIK MARCHEWKOWY

CARROT GINGERBREAD



Przed II wojną światową na terenie dzisiejszego parku Staromiejskiego działał targ rybny, na którym prosto z beczek sprzedawano mocno solone śledzie. Były one przysmakiem w biednych, robotniczych domach, w których przyrządzano z nich tzw. zupę śledziową, czyli zimne danie z ryby, cebuli i jabłek, podawane w śmietanowo-mlecznej zalewie. Legenda głosi, że zapach śledzi unosił się nad terenem zlikwidowanego w czasie wojny targu jeszcze w latach 50. XX wieku, gdy powstawał tam park – stąd potoczna nazwa park Śledzia, która przylgnęła do tego zakątka zieleni.

Before World War II, in what is now the Old Town park , there was a fish market, where heavily salted herrings were sold straight from the barrels. They were a delicacy in poor, working-class homes and were cooked in the herring soup, which is a cold dish with fish, onions and apples, served in a creamy milk marinade. The fish market was closed during the war. Legend has it that the smell of herrings hovered over the area still in the 1950s, when the park was built there - hence the name park Śledzia [Herring's park], which clung to this corner of greenery.

ŚLEDŹ POD PIERZYNKĄ



ŚLEDŹ Z JABŁKIEM, OGÓRKIEM KISZONYM
I ŚMIETANĄ CHRZANOWĄ

- 4 świeże śledzie
- 200 ml białego octu winnego (niepełna szklanka)
- 300 ml wody (1 szklanka i 3 łyżki)
- 1 marchewka
- 2 cebule
- 4 ziarna zielą angielskiego
- 4 listki laurowe
- 4 jagody jałowca
- 100 g cukru (niespełna pół szklanki)
- 1 łyżka soli + więcej do smaku
- 2 jabłka słodko-kwaśnej odmiany, np. ligol lub jonagold
- 4 niewielkie ogórki kiszzone
- 200 ml kwaśnej śmietany (niepełna szklanka)
- 1 łyżka świeżo startego korzenia chrzanu
- 0,5 kg młodych ziemniaków lub niewielkich zeszłorocznych

Przygotuj marynatę do śledzi. Do garnka wlej wodę z octem. Marchewkę i jedną cebulę obierz, przekrój na pół i przełóż do zalewy. Dodaj ziele angielskie, listki laurowe, jałowiec, cukier i jedną łyżkę soli. Gotuj całość przez kilka minut, zdejmij z ognia i odstaw do całkowitego ostudzenia. W tym czasie oczyść i wyfiletuj śledzie. Przełóż je do szerokiego, płaskiego naczynia i zalej zimną marynatą. Odstaw do lodówki na 24 godziny.

Jabłka i drugą cebulę obierz i razem z ogórkami kiszonymi pokrój w drobną kostkę. Wymieszaj wszystko w niewielkiej misce i odstaw surówkę, aby wszystkie smaki dokładnie się połączły.

Dokładnie wymieszaj tarty chrzan ze śmietaną. Możesz dodać więcej lub mniej chrzanu, aby uzyskać poziom ostrości, jaki lubisz. Dopraw całość do smaku odrobina soli.

Ziemniaki dokładnie umyj i ugotuj w mundurkach w osolonej wodzie. Wyjmij śledzie z zalewy, układaj je na talerzu z porcją chrzanowej śmietany, surówką z jabłek, ogórków i cebuli oraz z gotowanymi ziemniakami.

Świeży chrzan można zastąpić tarty chrzanem ze słoika. Śledzie będą doskonale smakowały również z pieczonymi ziemniakami

HERRING UNDER DUVET

HERRING WITH APPLE, PICKLED CUCUMBER AND HORSERADISH CREAM

- 4 fresh herrings
- 200ml white wine vinegar (incomplete cup)
- 300ml (1 cup and 3 tablespoons)
- 1 carrot
- 2 onions
- 4 grains allspice
- 4 bay leaves
- 4 juniper berries
- 100g sugar (less than half a cup)
- 1 tablespoon of salt + more to taste
- 2 apples of sweet and sour variety, for example Ligol or Jonagold
- 4 small pickled cucumbers
- 200ml sour cream (incomplete cup)
- 1 tablespoon freshly grated horseradish
- 500g new potatoes or small old potatoes

Prepare marinade for herrings. Pour water into the pot with vinegar. Peel carrots and one onion, cut in half and add to the marinade. Add allspice, bay leaves, juniper, sugar and one tablespoon of salt. Cook for a few minutes, then remove from heat and allow to cool completely. During this time, clean and fillet herrings. Put them into a wide, shallow dish and pour the cool marinade. Put in the fridge for 24 hours.

Peel apples and other onion and cut into small cubes together with pickled cucumbers. Mix everything in a small bowl and set aside so that all tastes exactly merge.

Thoroughly mix grated horseradish with sour cream. You can add more or less horseradish to taste. Season with a pinch of salt.

Wash thoroughly potatoes and cook in their skins in salted water. Remove herrings from marinade, place them on a plate with a portion of horseradish cream, salad with apples, cucumbers and onions and boiled potatoes.

You can substitute fresh horseradish with a ready-made horseradish, grated and pickled in vinegar. Herrings will also go well with roasted potatoes.



Zalewajka to jedno z najpopularniejszych, jeśli nie najpopularniejsze danie łódzkiej kuchni. Na stołach mieszkańców włókienniczego miasta króluje od XIX wieku, kiedy to jadano ją równie chętnie na obiady, jak i śniadania. Zupa swą nazwę wzięła od sposobu przyrządzania, który polegał na gotowaniu ziemniaków z przyprawami, a następnie zalaniu ich zakwasem. Do zalewajki dodawano cebulę, czosnek czy grzyby, a czasami również skwarki. Obecnie często przyrządza się ją z kiełbasą lub boczkiem i zabiela śmietaną. My zachęcamy do spróbowania tej klasycznejupy w nietypowym, kremowym wydaniu z wyraźnym aromatem wędzonego kurczaka.

Zalewajka is one of the most popular, if not the most popular dish in Lodz cuisine. It has been on the tables of residents of the textile city since the nineteenth century, when it was served both for dinner and for breakfast. The soup takes its name from the way it is prepared, that is cooking potatoes with spices and then pouring [zalewać in Polish] sourdough in. Onion, garlic, mushrooms, and sometimes fried porkgreaves were added to Zalewajka. Currently, it is often prepared with sausage or bacon and sour cream.

We encourage you to try this classic soup in an unusual, creamy manner with the distinct aroma of smoked chicken.

Aby przyrządzić domowy zakwas żurkowy, należy do czystego słoika wypoać 5 łyżek mąki żytniej razowej, zalać ją 1/2 l ciepłej, przegotowanej wody, dodać 2 żąbki czosnku, 2 listki laurowe, kilka ziaren zielą angielskiego i dokładnie wymieszać. Słoik nakrywamy lnianą ściereczką lub gazą i po-zostawiamy na kilka dni w domowej temperaturze, aż zakwas nabierze wyrazistego kwaskowego zapachu i smaku.

To prepare homemade sourdough for Zalewajka you need a clean jar, add 5 tablespoons rye flour, pour 500ml warm boiled water, add 2 cloves of garlic, 2 bay leaves, and a few grains of allspice and mix thoroughly. Cover the jar with a linen cloth or gauze and leave for a few days at home temperature until sourdough has distinctive sour flavour.