

-V-

SMAKI ZIEMI ŁÓDZKIEJ

14.06.2015 – RYNEK MANUFAKTURY



promuje
tódzkie



TVP ŁÓDŹ

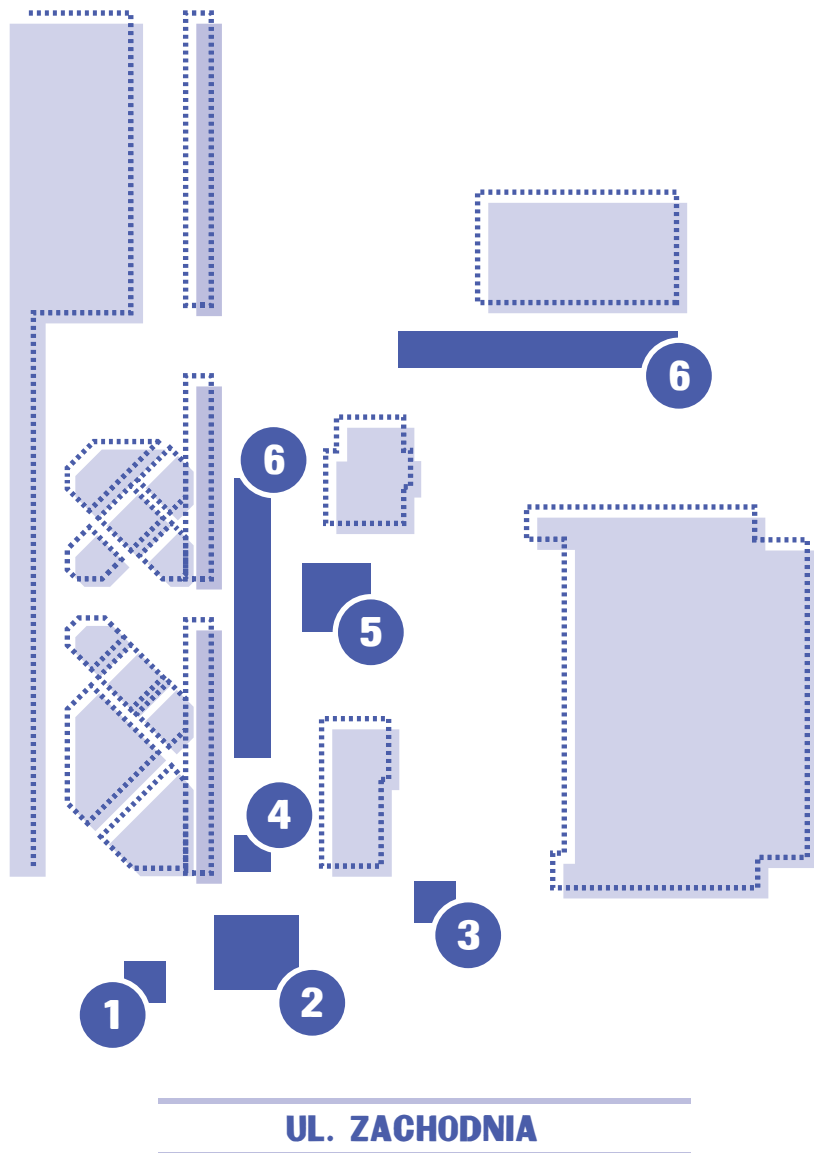
Dziennik Łódź

naszemiasto.

Plus 100+ FM ŁÓDŹ

GALERIA HANDLOWA

UL. OGRODOWA



UL. DREWNOWSKA

UL. ZACHODNIA

- 1. STREFA DLA DZIECI
- 2. SCENA
- 3. GARDEROBA
- 4. JURY
- 5. WARSZTATY
- 6. STREFA ZAKUPÓW

SZANOWNI PAŃSTWO,

Zapraszam na kulinarną imprezę roku w województwie łódzkim! To już piąta edycja Smaków Ziemi Łódzkiej, które kuszą zapachami domowej kuchni, smakiem babcinych obiadów i atmosferą rodzinnych spotkań. Podczas tego wyjątkowo smakowitego dnia spróbować możemy naszych regionalnych specjałów, przygotowanych przez panie z kół gospodyń wiejskich, a także wysłuchać muzyki ludowej w wykonaniu utalentowanych zespołów folklorystycznych.

Cały dzień będzie trwał jarmark produktów lokalnych i rękodzieła ludowego, gdzie każdy odwiedzający będzie mógł zapoznać się z pysznymi potrawami regionalnymi i pięknymi wyrobami rękodzielniczymi. Nie zabraknie także warsztatów gotowania, podczas których można spotkać mistrzynie kuchni tradycyjnej w akcji.

Krótko mówiąc, moc kulinarnych atrakcji, których żaden smakosz nie może przegapić. Życząc smacznego, mam nadzieję, że spotkamy się 14 czerwca w Manufakturze.

Marszałek Województwa Łódzkiego

Włodzisław Stepień

STREFA

GOTOWANIA



PORKA Z MŁODĄ KAPUSTĄ

KGW W KOZENINIE G.M. SŁAWNO

Składniki: ziemniaki, mąka, boczek surowy, słonina, kiełbasa wiejska, młoda kapusta, marchew, cebula, koper, sól, pieprz.

Ziemniaki ugotuj. Kiedy będą miękkie posyp je mąką, odcedź i rozgnieć tłuczkiem. Na patelni podsmaż boczek i słoninę, polej okrasą ziemniaki. Posiekaj młodą kapustę, sparz ją i ugotuj do miękkości z warzywami. Dopraw do smaku.

CEPELINY

GOŚCIMOWICE DRUGIE G.M. MOSZCZENICA

Składniki: ziemniaki, mąka ziemniaczana i pszenna, jajka, mięso wołowe i drobiowe, natka pietruszki, cebula, sól, pieprz.

Ugotowane ziemniaki zmiel w maszynce, dodaj mąkę i jajka. Wyrób na jednolitą masę.

Ugotuj mięso i zmiel razem z natką pietruszki. Uformuj kluski i dodaj farsz z mięsa.

Ugotuj cepeliny i polej okrasą z przesmażonego boczku i cebuli.

WIEPRZOWINA Z KAPUSTĄ

KGW BRUDZIEWICE G.M. POŚWIĘTNE

Składniki: łopatka, karkówka, cebula, boczek, kiełbasa, kapusta kiszona, grzyby suszone, liść laurowy, ziele angielskie, śliwki suszone, sól, pieprz.

Mięso pokrój na małe kawałki i uduś z przyprawami i cebulą. Kiszoną kapustę uduś ze skwarkami z wytopionego wcześniej boczku i podsmażoną kiełbasą. Dodaj suszone grzyby i śliwki. Kapustę podawaj z mięsem.

CHŁODNIK KOPYSKI

STOWARZYSZENIE Kobiet WIEJSKICH W KOPYŚCI G.M. ŁASK

Składniki: botwinka z burakami, rzodkiewki, ogórki, czosnek, koperek, szczypiorek, kefir, maślanka, jajka, sól, pieprz.

Umyj i pokrój botwinę z burakami i ugotuj w niewielkiej ilości wody. Zetrzyj rzodkiewkę i pokrój ogórki w kostkę. Posiekaj koper i szczypiorek. Przełóż do większego garnka pokrojone warzywa i dodaj ugotowaną botwinę z posiekanym czosnkiem. Dolej kefir i maślankę. Przypraw do smaku.

PIEROGI Z SEREM

KGW W MAŁYNIU GM. ZADZIM

Składniki: mąka, jajka, śmietana, olej, ser, cukier puder i cukier waniliowy, budyń śmietankowy, cynamon.

Zarób ciasto na pierogi, rozwałkuj i wytnij krążki. Nakładaj wcześniej przygotowany farsz: utrzyj ser z budyńm, jajkiem, cukrem i cukrem waniliowym. Ugotowane pierogi polej śmietaną z cukrem pudrem.

ZUPA NA WIEJSKIEJ KIEŁBASIE

KGW W LUBIATOWIE GM. WOLBÓRZ

Składniki: wiejska kiełbasa, pieczarki, marchew, cebula, pietruszka, papryka, sól, pieprz, koncentrat pomidorowy.

Pokrojone w kostkę pieczarki, kiełbasę, paprykę i cebulę podsmaż na oleju. Ugotuj wywar ze startą marchewką i pietruszką. Podsmażone produkty dodaj do wywaru. Przypraw i dodaj koncentrat pomidorowy.

PLACUSZKI JABŁKOWE Z OTRĘBAMI

STOWARZYSZENIE REGIONALNE „BOCZKI CHEŁMOŃSKIE” GM. KOCIERZEW POŁUDNIOWY

Składniki: jajka, jogurt naturalny, jabłka, płatki owsiane, mąka, olej.

Jajka wbij do miski i roztrzep. Dodaj jogurt, starte jabłka, płatki owsiane i mąkę. Usmaż na oleju.

PIERŚ Z KURCZAKA INACZEJ

STOWARZYSZENIE Kobiet WIEJSKICH WE WRZESZCZEWICACH GM. ŁASK

Składniki: pierś z kurczaka, jajka, mąka ziemniaczana, majonez, olej.

Mięso pokrój w kostkę, przypraw solą i pieprzem. Dodaj żółtka, mąkę ziemniaczaną i majonez. Uformuj placuszki i usmaż. Najlepiej smakują z surówką z kapusty pekińskiej, marchewki, papryki i jabłka.

ZUPA SZCZAWIOWA Z MAKARONEM I JAJKIEM

KOŁO KOBIEC WIEJSKICH W ORCHOWIE GM. ŁASK

Składniki: szczaw, włoszczyzna, mąka, jajka, śmietana, makaron, sól, pieprz.

Przygotuj wywar mięsno-warzywny i dodaj do niego szczaw, całość zagotuj. Następnie zupę zagęść mąką, śmietaną i roztrzepanymi jajkami. Podawaj z makaronem i/lub ćwiartkami ugotowanych jajek.

PLACKI MOSKOLE Z SOSEM CZOSNKOWYM

KGW ANDRESPOL GM. ANDRESPOL

Składniki: ziemniaki, mąka, jajka, jogurt naturalny, olej, czosnek, cytryna, sól, pieprz. Ugotowane ziemniaki przeciśnij przez praskę, dodaj jajka i mąkę. Wyrób ciasto i smaź na oleju z obu stron. Do jogurtu naturalnego dodaj wyciśnięty czosnek i cytrynę. Dopraw do smaku i podawaj z plackami.

KLUSKI KŁADZONE Z SOSEM PIECZARKOWYM I NATKĄ PIETRUSZKI

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH OPIESIN GM. ZDUŃSKA WOLA

Składniki: mąka, jajka, mleko, cukinia, pieczarki, cebula, śmietana, masło, sól, pieprz, natka pietruszki.

Pieczarki pokrój w plastry, cebulę w pióra, podsmaż. Duś chwilę, dodaj śmietanę i przyprawy. Kluski: wymieszaj mąkę z żółtkami i startą cukinią, dodaj mleko. Łyżką kładź kluski do wrzącej wody i ugotuj. Kluski polej sosem i możesz podawać.

ZALEWAJKA

STOWARZYSZENIE KOBIEC Z PRZATOWA I DZIADKOWIC GM. SZADEK

Składniki: ziemniaki, cebula, czosnek, boczek wędzony, biała kiełbasa, grzyby suszone, barszcz biały, liść laurowy, sól, pieprz, majeranek.

Ziemniaki pokrój w kostkę i ugotuj z przyprawami i suszonymi grzybami. Pod koniec gotowania dodaj kulki z białej kiełbasy. Wlej zakwas i przesmażony boczek z cebulą.

KLUSKI KŁADZONE

STOWARZYSZENIE KOBIEC WIEJSKICH WOLA ZALESKA GM. ZADZIM

Składniki: mleko, mąka, jajka, boczek, cebula, sól.

Połącz mleko, mąkę, jajka i szczyptę soli. Po wymieszeniu składników, kładź łyżką kluski na wrzątek. Przesmaż boczek z cebulą i polej odcedzone kluski.

ZUPA DYNIOWA Z ZACIERKAMI

STOWARZYSZENIE KÓŁ GOSPODYŃ WIEJSKICH GMINY ROGÓW

Składniki: dynia, włoszczyzna, mięso na wywar, mąka, jajka, sól, pieprz, przyprawy.

Dynię obierz i ugotuj w małej ilości wody. Ugotuj wywar mięsno-warzywny, przecedź; dodaj ugotowaną dynię. Przypraw do smaku i dodaj pokrojoną w kostkę, przesmażoną na oleju cebulę. Zrób zacierki z mąki i jajka, ugotuj. Podawaj zupę z zacierkami.

ZUPA GRZYBOWA Z KLUSECZKAMI

KGW W MOGILNIE MAŁYM GM. DOBRÓŃ

Składniki: suszone grzyby, włoszczyzna, mąka, jajka, śmietana, sól, pieprz.
Zagnieć i ugotuj makaron. Z jarzyn i suszonych grzybów przygotuj wywar. Warzywa i grzyby drobno posiekaj posiekaj, wrzuc z powrotem do wywaru i przypraw do smaku.
Zupę zapraw śmietaną i podawaj z kluseczkami.

PLACKI ZIEMNIACZANE Z TWAROŻKIEM

STOWARZYSZENIE PROMOCJI NIEWIESZA I OKOLIC GM. PODEBICE

Składniki: ziemniaki, jajka, mąka, cebula, sól, pieprz, twarożek, szczypiorek, rzodkiewka.
Obierz i umyj ziemniaki, zetrzyj na tarce. Dodaj cebulę, jajka i mąkę. Placuszki usmaż na patelni. Na każdy nałóż twarożek, szczypiorek i rzodkiewkę.

ZALEWAJKA PO OPOCZYŃSKU

KGW W BUKOWCU OPOCZYŃSKIM GM. OPOCZNO

Składniki: ziemniaki, suszone grzyby, cebula, boczek, barszcz, śmietana, sól, pieprz.
Ziemniaki pokrój w kostkę i ugotuj. Dodaj suszone grzyby i cebulę. Gdy ziemniaki będą miękkie, wlej barszcz i dodaj podsmażony boczek. Zupę zapraw śmietaną i przypraw do smaku.

ZUPA CHRZANOWA Z BOCZKIEM

KGW W GOLESZACH DUŻYCH GM. WOLBÓRZ

Składniki: chrzan, pietruszka, marchew, seler, ziemniaki, cebula, czosnek, śmietana, masło, boczek, jajka, liść laurowy, sól, pieprz.
Pietruszkę, marchew, seler, ziemniaki, cebulę i czosnek obierz i pokrój na małe kawałki. Ugotuj wywar, a cebulę podsmaż na maśle, dodaj do niej resztę warzyw i krótko przesmażaj. Dodaj przyprawy i zagotuj. Następnie zmiksuj zupę blenderem, dodaj chrzan i śmietaną.

KLUSKI Z CIUĆKAMI I Z BIAŁYM SEREM

KGW KRUSZEWIEC KOLONIA GM. OPOCZNO

Składniki: mąka, jajka, ser biały, słonina, boczek, szczypiorek, sól, pieprz.
Zarób ciasto, rozwałkuj je i pokrój w paski. Gotuj przez 5 minut. Przygotuj zasmażkę z boczku i słoniny. Połącz składniki, dodaj do nich ser i zioła; w trakcie mieszania lekko podgrzewaj.

PRAŻOKI Z MŁODĄ KAPUSTĄ

STOWARZYSZENIE ROZWOJU WSI CHROPY „STOKROTKA” GM. PODEBICE

Składniki: ziemniaki, mąka, słonina, młoda kapusta, jajka, koperek, cebula, ocet, cukier, sól, pieprz.
Obierz i ugotuj ziemniaki z solą i mąką. Odcedź je, dodaj jajko i utłucz. Łyżką uformuj kulki i polej je okrasą ze słoniny i cebuli. Młoda kapustę posiekaj i ugotuj z przyprawami.

ŻELAZNE KLUSKI ZE SKWARKAMI (SZARE KLUSKI)

STOWARZYSZENIE KOBIET WSI WOLA BAŁUCKA I WOLA STRYJEWSKA GM. ŁASK

Składniki: ziemniaki, mąka pszenna i ziemniaczana, jajka, sól, pieprz, cebula, boczek.
Zetrzyj ziemniaki i odcedź je. Z pozostałej cieczy odlej wodę, a krochmal dodaj do ziemniaków. Dodaj mąkę pszenną i ziemniaczaną, jaja i przyprawy. Wyrób gęste ciasto i uformuj z niego kluseczki, wrzuc je do wrzącej wody i trzymaj przez 5 minut. Podawaj z okrasą z boczku i cebuli.

KLUSKI KŁADZONE ŁYŻKĄ

STOWARZYSZENIE GOSPODYŃ WIEJSKICH PAPROTKI GM. ZAPOLICE

Składniki: jajka, mleko, sól, mąka, wędzony boczek, cebula.
Ubij jajka, dodaj sól, mleko i mąkę. Wszystko wymieszaj. Kluski kładź łyżką do wrzącej wody. Polej ugotowane kluski okrasą z boczku i cebuli.



STREFA

ZAKUPÓW

WYSTAWCY

Lokalna Grupa Działania „Kraina Wielkiego Łuku Warty”

ul. Wieluńska 11, 98-320 Osjaków

- Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Wsi Trębaczew

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Poddębice i Zadzim - Kraina bez Barier”

ul. Łódzka 17/21, 99-200 Poddębice

- Stowarzyszenie Promocji Niewieśza i Okolic
- Stowarzyszenie Rozwoju wsi Chropy „Stokrotka”
- Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich Wola Zaleska
- KGW Małyń

Lokalna Grupa Działania „Dolina Rzeki Grabi”

ul. Batorego 31, 98-100 Łask

- Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich „JUTRZENKA”
- KGW w Mogilnie Małym
- Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Bachorzynie
- KGW w Orchowie

Lokalna Grupa Działania - „Gniazdo”

Plac Św. Floriana 1, 96-100 Skierniewice

- Stowarzyszenie Regionalne „Boczek Chełmoński”

Stowarzyszenie na rzecz rozwoju społeczności lokalnej „MROGA”

ul. 11 Listopada 65, 95-040 Koluszki

- Stowarzyszenie Kół Gospodyń Wiejskich Gminy Rogów

Stowarzyszenie - Lokalna Grupa Działania „STER”

ul. Rokicińska 125/26, 95-020 Andrespol

- KGW Andrespol
- KGW „Stefanów, Wandalin, Giemzów”
- KGW Kurowice
- KGW Justynów

Stowarzyszenie Dolina Pilicy

ul. Św. Antoniego 55, 97-200 Tomaszów Mazowiecki

- KGW Sławno
- KGW w Bukowcu Opoczyńskim
- KGW Golesze Duże
- KGW Lubiatów
- KGW Kozenin
- KGW Kruszewiec Kolonia

Lokalna Grupa Działania „Podkowa”

Czechy 142, 98-220 Zduńska Wola
- Stowarzyszenie Kobiet z Przatowa i Dziadkowic
- Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich „Paprotki”
- Koło Gospodyń Wiejskich Opiesin

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Szlakiem Sieradzkiej E-ski”

ul. Wspólna 44, 98-275 Brzeźnio
- KGW Brąszewice
- KGW Godynice

Lokalna Grupa Działania „Ziemia Wieluńska”

Ruda ul. Długa 31, 98-300 Wieluń
- Stowarzyszenie KGW we Wróblewie

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „BUD-UJ RAZEM”

ul. Rokicińska 6, 97-225 Ujazd
- KGW Moszczenica
- KGW Zacharz
- KGW Gościmowice Drugie
- Stowarzyszenie Rozwoju Gminy Dobryczyce „WSPÓLNE ŻYCIE”

Fundacja Rozwoju Gmin „PRYM”

ul. Ozorkowska 3, 95-045 Parzęczew

Starostwo Powiatowe w Opocznie

ul. Kwiatowa 1a, 26-300 Opoczno
- KGW Brudzewice

PRODUKTY TRADYCYJNE I TWÓRCY LUDOWI

Tłocznia soków z owoców i warzyw Wiatrowy Sad
Grażyna Wiatr - soki

P.P.H.U. Zakład Piekarniczy Elżbieta Olszyńska -
pieczywo

F.H.U. Cieśla Michał Cieśla - chrzan nadwarciański

Przetwórstwo Owoców i Warzyw „DROS” Sp. j. -
przetwory owocowo-warzywne

Gospodarstwo pszczelarskie Michał Ceroń - miody

Przedsiębiorstwo HEKTOR Sp. z o.o. - przetwory
owocowo-warzywne

Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Katusza Stanisław -
wędliny

EKO-NATURA S.C. Ryszard Oleszczak - kwas
chlebowy

Pasięka - Antoni Błaszczak i Ryszard Cieśla - miód,
pyłek, świeczki z wosku pszczelego

Elżbieta Krajewska - chleb nagawski i masło
nagawskie

Piotr Bączyk - kozie sery

Maria i Piotr Warych - gospodarstwo agroturystyczne
WARYCHOWO - tradycyjne powidła i marmolady,
masło z krzemionki, konfitury, dżemy, mleko

Marianna Madanowska - łowicki haft ręczny -
chusty, szale, torby, krawaty, bieżniki

Helena Miazek - wycinanki łowickie

Wojciech Brzozowski - rzeźba

Mirosława Zasada - decoupage

Koło Atra - koronka, haft

Ilona Helman - rękodzieło z bibuły

Marianna Bedka - wyroby szydełkowe i filc

Mariusz Bogusławski - wyroby ze sznurka

Skansen Niebowo Edyta Cieślik-Moczek

Anna Kucharska - haft richelieu

Galeria Atelier na Simcinowie Anna Luterecka -
ceramika, tkanina artystyczna, biżuteria

Dorota Rabiniaik - ozdoby z filcu i drewna

Agata Pęciak - decoupage na szkle

Gajaarte Edyta Kasprowska - ceramika, biżuteria

Donata Bugajska - wyroby z filcu, decoupage

Bogna Stępień - malarstwo, ręcznie wykonana
i zdobiona odzież

Kamila Rychlik - wyroby z filcu



STREFA

KONKURSOWA

SMACZNE ŁÓDZKIE

Konkurs Smaczne Łódzkie przeznaczony jest dla kół gospodyń wiejskich. Ma na celu zgromadzenie wiedzy o potrawach regionalnych oraz ich promocję.

Najsmaczniejszą potrawę wybierze jury w składzie:

Andrzej Polan - przewodniczący komisji konkursowej. Człowiek z pasją do gotowania, postać telewizyjna znana z uwielbianego przez Polaków Kącika kulinarnego Dzień Dobry TVN oraz programu „Polska ze smakiem” emitowanego na antenie kanału telewizyjnego Kuchnia+. Autor książki „Kuchnia Polana w obiektywie Wellmana”. Od niedawna właściciel warszawskiej restauracji Mała Polana Smaków.

Mirosław Jabłoński - szef kuchni w andel's Hotel Łódź. Wcześniej związany zawodowo z warszawską Restauracją Belvedere, z hotelem Qubus w Krakowie oraz Sheraton w Warszawie. Realizował program „Inspiracje kulinarne” w TV TOYA. Był również gościem „Pogotowia kulinarnego” TVP3 oraz telewizji śniadaniowych (Dzień Dobry TVN, Kawa czy Herbata, Pytanie na Śniadanie).

Maria Kaczorowska - dyrektor Departamentu Funduszu Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Łódzkiego i oddana wielbicielka tradycyjnej kuchni. Od wielu lat współpracuje z kołami gospodyń wiejskich, które wiedzą najwięcej o lokalnych potrawach na bazie przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenia.

W KONKURSIE BIORĄ UDZIAŁ:

- KRÓLIK DUSZONY W ŚMIETANIE** / KGW w Janikowicach
PASZTET WIEPRZOWO-DROBIOWY ZE ŚLIWKĄ / Stowarzyszenie Kobiet z Przatowa i Dziadkovic
ZALESKI SCHAB KRÓLEWSKI / Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich Wola Zaleska
PLACKI ZIEMNIACZANE Z FARSZEM OPIEŃKOWYM Z SOSEM GRZYBOWYM/ KGW Justynów
ŻEBERKA ZAPIEKANE W POMIDORACH / KGW Zacharz
UDZIEC Z KURCZKA NADZIEWANY WARZYWAMI Z KLUSECZKĄ ŚLĄSKĄ / Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich we Wrzeszczewicach
PIEROGI Z KAPUSTĄ, MIĘSEM I GRZYBAMI / KGW Mroga
WYKWINTNY SANDACZ Z BOROWIKAMI / KGW w Goleszach Dużych
GĘŚ W SOSIE BOROWIKOWYM Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI / Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Chropy „Stokrotka”
KAPUSTA NADZIEWANA MIĘSEM / Gościmowice Drugie
KACZKA Z KASZĄ GRYCZNĄ I GRZYBAMI / KGW Brudzewice
ZIEMNIAKI Z BARSZCZEM I KIEŁBASĄ DOMOWEJ ROBOTY / KGW w Bukowcu Opczyńskim
ŻEBERKO JANA / Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich w Kopyści
ZUPA DYNIOWA Z ZACIERKAMI / KGW Marianów Rogowski
GALANTYNA Z KURCZAKA NA SŁONO / Stowarzyszenie Promocji Niewiesza i Okolic
KRÓLIK W ZIOŁOWEJ MARYNACIE Z SOSEM ŚLIWKOWO-GRZYBOWYM / Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich „Paprotki”
ŚWIEŻONKA PO NASYMU Z DODATKAMI / Stowarzyszenie Regionalne „Boczek Chełmońskie”
PASZTET Z SELERA / KGW w Lubiatowie
KACZKA PO WRÓBLEWSKU / Stowarzyszenie KGW we Wróblewie
LEPIKI / Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich „Jutrzenka”
SZCZUPAK FASZEROWANY PO GODYNICKU / KGW Godynice przy OSP
GOŁĄBKI Z MIĘSEM I KASZĄ GRYCZANĄ / Koło Gospodyń Wiejskich Opiesin
KASZANKA PO OPOCZYŃSKU / KGW Kruszewiec Kolonia
RUMIANE UDKA GĘSIE Z JABŁKAMI NA KRUPNIKU / KGW Andrespol
KLUSKI ŚLĄSKIE NADZIANE MIĘSEM Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ / KGW Wągry
SZYŃKA GOTOWANA Z SOSEM CZOSNKOWYM / KGW w Małyniu
GOŁĄBKI Z KISZONEJ KAPUSTY Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ I SOSEM GRZYBOWYM / Koło Gospodyń Wiejskich w Mogilnie Małym

FOLK-NUTA

Konkurs FOLK-NUTA przeznaczony jest dla zespołów ludowych wykonujących repertuar folklorystyczny. Zespoły walczyć będą o statuetki i nagrody finansowe.

Artystów oceniać będzie jury w składzie:

Jacek Jackowski – muzyk i muzykolog, absolwent Akademii Muzycznej im. F. Chopina w Warszawie oraz Instytutu Muzykologii Uniwersytetu Warszawskiego. Pracownik Zakładu Muzykologii w Instytucie Sztuki Polskiej Akademii Nauk. Konsultant muzyczny spektakli teatralnych, autor i współautor wydawnictw płytowych – zwłaszcza z muzyką tradycyjną, propagator ludowych tradycji muzycznych.

Ewelina Grygier – flecistka folkowa, ethno, world music. Absolwentka Muzykologii oraz Etnologii i Antropologii Kulturowej na Uniwersytecie im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. Obecnie w ramach studiów doktoranckich w Instytucie Sztuki PAN prowadzi prace badawcze dotyczące muzyki w przestrzeni publicznej.

Marian Muśko – instruktor tańca i choreograf. Absolwent Szkoły Baletowej w Łodzi i jej wieloletni wykładowca. Przez większą część swojego życia związany z zespołami ludowymi i folklorystycznymi.

W KONKURSIE BIORĄ UDZIAŁ:

Amatorski Zespół Regionalny im. Wł. St. Reymonta
Zespół Folklorystyczny „TRĘBACZEWIANIE”
Zespół Obrzędowy z Chojnego
Zespół „Znad Swędni”
Reprezentacyjny Zespół Pieśni i Tańca „Tramblanka”
Zespół Pieśni i Tańca „Dobroń”
Regionalny zespół Pieśni i Tańca „Boczki Chełmońskie”
Dziecięcy Zespół Ludowy „Kocierzewiaczy”
Zespół Śpiewaczy „BUKOWIANKI”
Zespół folklorystyczny „SMARDZEWIANIE”
Zespół Folklorystyczny w Mąkolicach
Zespół Pieśni i Tańca „Kalina”
Kapela Szymona

GOŚCINNIE WYSTĄPIĄ

Zespół Akordeonistów OSP Andrespol został założony w listopadzie 2007 r. przez Janusza Strzeмиńskiego. W jego skład wchodzi 10 mężczyzn grających z zamiłowaniem do muzyki. W repertuarze mają muzykę ludową, taneczną, jak i biesiadną. Zespół bierze udział w konkursach i przeglądach zdobywając nagrody oraz wyróżnienia. Swoimi występami wzbogacają programy imprez gminnych, powiatowych, wojewódzkich i krajowych.

Zespół Ludowy Grabiczanie powstał w 2010 roku z inicjatywy mieszkańców gminy Grabica. Z założenia miał on mieć charakter zespołu amatorskiego, a jego celem była popularyzacja wśród mieszkańców regionu muzyki ludowej tzw. folkloru reaktywowanego. Z biegiem czasu repertuar poszerzył się o muzykę popularną, kolędy i pastorałki, również te stare i zapomniane. Zespół z powodzeniem bierze udział w przeglądach i konkursach oraz uświetnia imprezy gminne, powiatowe i wojewódzkie.

Wydawca:

Urząd Marszałkowski Województwa Łódzkiego
Departament Funduszu Rozwoju Obszarów Wiejskich
Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów
Wiejskich Województwa Łódzkiego

al. Piłsudskiego 8
90-051 Łódź
tel. 42 663 31 88
www.prow.lodzkie.pl
www.lodzkie.ksow.pl
e-mail: prow.ksow@lodzkie.pl



TVP ŁÓDŹ

Dziennik Łódź

naszemiasto.

plus 100+ FM
Łódź