www.jemywlodzi.pl

DUMNI Z ZALEWAJKI

Partner główny
MONOPOLIS

PREZYDENT MIASTA ŁODZI
HANNA ZDANOWSKA

Jemy w Łodzi

ŁÓDZKIE CENTRUM WYDARZEŃ

zostaw to nam.

NAJLEPSZE ZALEWAJKI ŁÓDZKICH SZEFÓW KUCHNI EDYCJA 2024

TRZY NOWE, AUTORSKIE PRZEPISY!

Niniejszy e-book powstał w ramach czwartej edycji akcji DUMNI Z ZALEWAJKI organizowanej przez portal Jemy w Łodzi i Łódzkie Centrum Wydarzeń przy wsparciu Monopolis. Znajdziecie w nim trzy nowe przepisy na łódzką zalewajkę w autorskiej interpretacji szefów kuchni znanych z łódzkich restauracji:

Le Petit Paris – Antoine Lopez
Przy Kominie – Aleksandra Pintara-Smoczyńska
Sendai sushi & ramen – Michał Przybysz

Każdy z przepisów to nowoczesna i kreatywna interpretacja najsłynniejszej łódzkiej zupy. Historia zalewajki sięga XIX wieku, w my przenosimy ją w wiek XXI. Mamy nadzieję, że w ten sposób pomożemy w promowaniu tej wspaniałej zupy nie tylko wśród łodzian.

DUMNI Z ZALEWAJKI to akcja mająca na celu popularyzację zalewajki. W jej ramach powstał Łódzki Szlak Zalewajki, czyli wirtualna mapa łódzkich restauracji, w których zjecie zalewajkę. O szczegółach akcji przeczytacie na stronie **www.jemywlodzi.pl/zalewajka**

E-book powstał we współpracy z łódzkim grafikiem Igorem Jankowskim, który opracował ilustrację z okładki. Zdjęcia do e-booka wykonały Izabella Borowska i Ola Wiktorska z Jemy w Łodzi.

SMACZNEGO!

LE
PETIT
PARIS
by Antoine Lopez
MONOPOLIS - Łódź

POLSKA ZALEWAJKA A' LA FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA

Restauracja Le Petit Paris | Przepis: Antoine Lopez

Zupa:

- 0,5 l zakwasu żytniego
- 1,5 l wody
- 2 kg cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 2-3 gałązki świeżego tymianku
- 3-4 liście laurowe
- 10 szt. owoców jałowca
- 10 szt. goździków
- sól do smaku
- 2 łyżki oleju

Dodatki:

- chleb z ziarnami
- 50 g sera dojrzewającego np. bursztyn na porcję

Przygotuj zupę. Cebule pokrój w plasterki i smaż na oleju, podlewając wodą aż do uzyskania ciemno złotego koloru. Dodaj czosnek pokrojony w talarki i zioła. Cebula musi być bardziej uduszona niż smażona. Zalej cebulę wodą i doprowadź do wrzenia. Dodaj żur i sól do smaku. Gotuj około 30 minut.

Przygotuj dodatki. Ser żółty zetrzyj na tarce i naszykuj 1 kromkę chleba na każdą porcję zupy.

Sposób podania. Zupę nalej do żaroodpornych misek, na wierzchu połóż kromkę chleba i posyp startym serem. Miski włóż do piekarnika rozgrzanego do 170 stopni i zapiekaj ok 10-15 minut do momentu zarumienienia sera.

ANTOINE LOPEZ

Szef Kuchni restauracji Le Petit Paris

Monopolis | Kopcińskiego 62 | Łódź | www.lepetitparis.com.pl

PRZY
KOMI
NIE

ZALEWAJKA Z KROKIETAMI Z KASZANKI

Restauracja Przy Kominie w Monopolis | Przepis: Aleksandra Pintara-Smoczyńska

Zalewajka:

- 1 l wody
- 300 g ziemniaków
- 500 ml zakwasu żytniego
- 200 g kiełbasy wieprzowo-wołowej
- 200 g boczku wędzonego
- 2 cebule
- 2 ziemniaki
- 3 ząbki czosnku
- garść suszonych grzybów (ok. 15 g)
- 3 - 4 liście laurowe
- kilka ziaren ziela angielskiego
- pieprz i sól
- śmietanka do zabielenia

Krokiety z kaszanki:

- 50 g kaszanki na porcję
- bułka tarta, mąka i jajko do panierowania

Przygotuj zupę. Grzyby namocz w 250 ml gorącej wody. W tym czasie w dużym garnku podsmaż pokrojone w kostkę boczek, cebule i czosnek. Dodaj liście laurowe, ziele angielskie, pieprz, sól i szczyptę cukru. Kiedy boczek i cebula będą usmażone odłóż część do miseczki na później do dekoracji. Następnie zalej garnek wodą i zostaw do zagotowania. Wrzuć pokrojone w kostkę ziemniaki i gotuj aż będą miękkie. Następnie wlej zakwas i po chwili zabiel śmietanką, dodaj majeranek i kiełbaskę pokrojoną w półksiężyce. Całość zmiksuj blenderem na gładki krem.

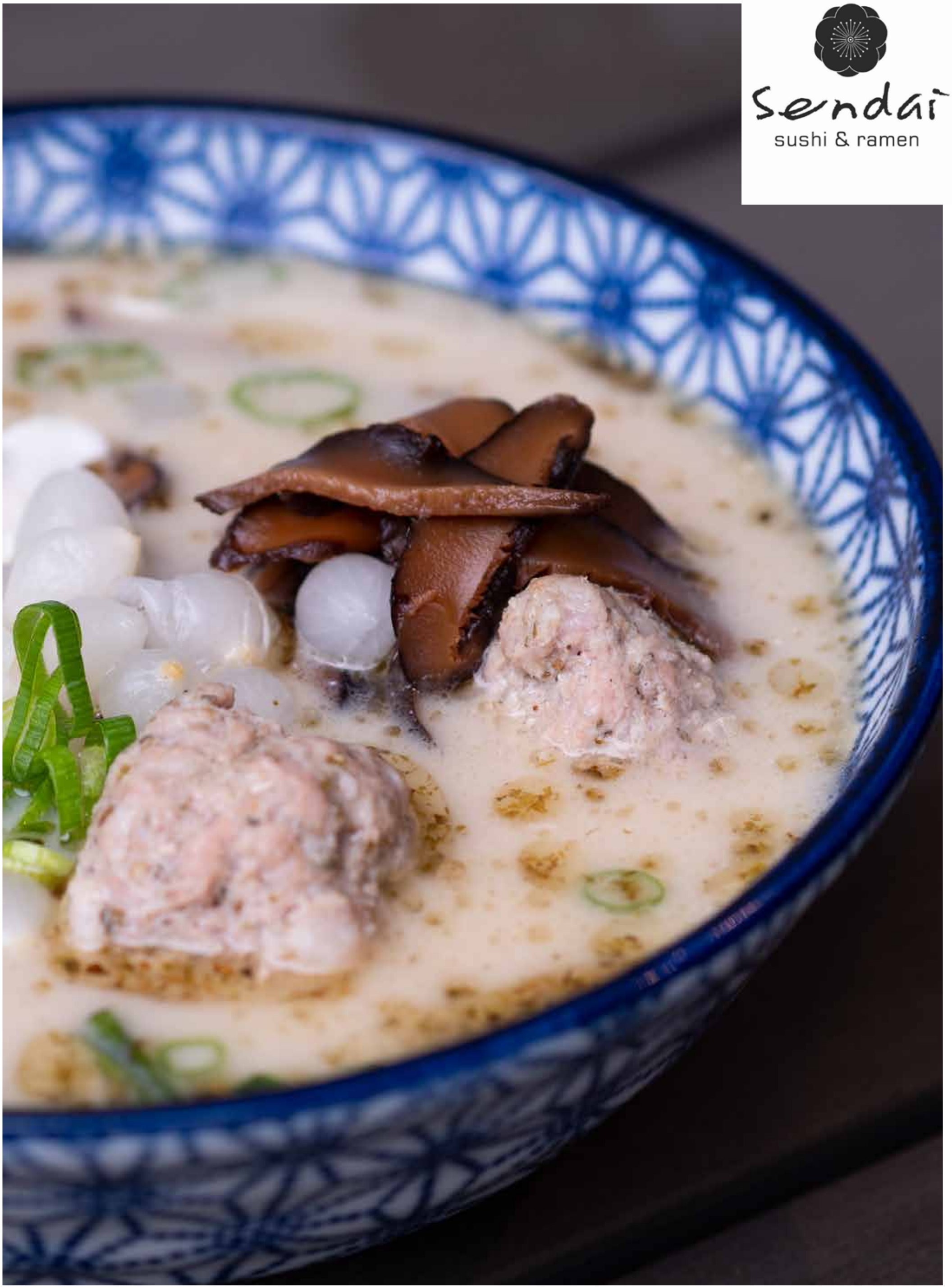
Przygotuj krokiety z kaszanki. Kaszankę obierz z flaka i podziel na porcje po ok. 50 g każda. Uformuj z niej kulkę i panieruj w jajku, mące i bułce tartej, a następnie smaż na głębokim tłuszczu aż panierka będzie pięknie złocista.

Sposób podania. Na dnie talerza ułóż odłożony smażony boczek z cebulką i czosnkiem. Na niej ułóż krokiety z kaszanki przekrojone na pół. Całość zalej zupą i udekoruj świeżym majerankiem.

ALEKSANDRA PINTARA-SMOCZYŃSKA

Szefowa Kuchni restauracji Przy Kominie

Monopolis | Kopcińskiego 62 | Łódź



Sendai
sushi & ramen

RAMENAJKA
RAMEN INSPIROWANY ZALEWAJKĄ

Restauracja Sendai sushi & ramen | Przepis: Michał Przybysz

Wywar:

- 2 kg kości wieprzowych
- 2 kg nóg wieprzowych przednich
- 200 g grzybów shitake

Wykończenie zupy:

- 1l zakwasu pszennego
- 500 ml śmietanki 30%
- 200 g cebuli
- majeranek
- czosnek

Wykończenie zupy:

- 80 g makaronu ramen Tokyo Wavy
- 2 karmelizowane grzyby shitake
- 1 łyżka kwaśnej śmietany 18%
- 50 g klopsów z białej kiełbasy
- natka pietruszki
- cebulka perlista marynowana
- olej z konfitowanego majeranku
- tare shio

Przygotuj wywar. Kości i nogi wieprzowe zalej zimną wodą, gotuj na wolnym ogniu przez 8 – 10 godzin. Dwie godziny przed końcem gotowania dodaj suszone grzyby shitake. Po ugotowaniu przecedź wywar – grzyby odłóż na później. Blenduj wywar około 15 minut do uzyskania mlecznego koloru.

Przygotuj zupę. Wywar zagotuj, dodaj cebulę, czosnek i majeranek i gotuj aż cebula będzie miękka. Wlej zakwas i po kilku minutach zabiel śmietanką.

Przygotuj dodatki. Ugotowane grzyby shitake pokrój w drobne paski, zrób karmel z 50 g cukru i 50 ml sosu sojowego, wrzuć pokrojone grzyby i karmelizuj 8 - 10 minut. Majeranek konfituj w oleju w niskiej temperaturze, tak uzyskasz olej z majeranku. Przygotuj klopsy z białej kiełbasy - wyjmij mięso z osłonki (z flaka) dodaj pastę z czosnku niedźwiedziego i formuj klopsy. Gotuj je 3 - 4 minuty w gorącym wywarze. Na koniec przygotuj shio tare - połącz płatki Atsukezuri (suszony tuńczyk), bulion dashinomoto, sól i mirin, zalej wodą i podgrzewaj w garnku do 70 stopni.

Sposób podania. Do miski wlej tare shio 15 ml uzupełnij zupą. Gotuj makaron przez 60 sekund, ułóż w misce, na makaronie układaj dodatki, klopsy, grzyby, cebulkę, kwaśną śmietanę, posyp natką pietruszki i polej olejem z majeranku.

MICHAŁ PRZYBYSZ

Szefo Kuchni restauracji Sendai sushi & ramen

Monopolis | Kopcińskiego 62 | Łódź | www.sendaisushi.pl

DUMNI Z ZALEWAJKI

Więcej informacji o akcji
DUMNI Z ZALEWAJKI
znajdziesz na stronie
www.jemywlodzi.pl/zalewajka

ŁÓDŹ | 2024