



Rozsmakuj się z Kołami Gospodyń Wiejskich



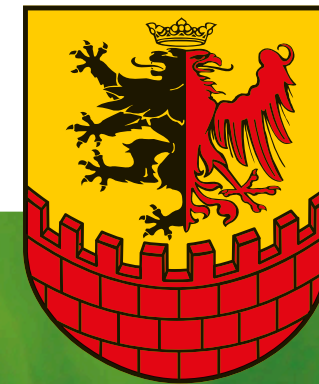
POWIATU BYDGOSKIEGO

KGW

ROZSMAKUJ SIĘ Z

POWIATU

BYDGOSKIEGO



**Rozsmakuj się
z Kołami
Gospodyń Wiejskich**

POWIATU BYDGOSKIEGO





Drodzy Czytelnicy,

Z wielką przyjemnością przedstawiam Państwu publikację „Rozsmakuj się z Kołami Gospodyń Wiejskich Powiatu Bydgoskiego”. Ta książka to prawdziwa uczta dla podniebienia i duszy! Dzięki niej możecie poznać przepisy, które od lat królują na stołach w naszych domach, a także odkryć sekrety kulinarne przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Koła Gospodyń Wiejskich to prawdziwe skarbnice wiedzy i tradycji kulinarnych. Ich członkinie i członkowie z pasją i zaangażowaniem dbają o to, by nasze lokalne zwyczaje nie zostały zapomniane. Każdy przepis w tej książce to nie tylko pyszne danie, ale także historia ludzi, którzy z miłością pielęgnują nasze dziedzictwo.

Serdecznie dziękuję wszystkim, którzy przyczynili się do powstania tej publikacji, w tym inicjatorowi radnemu Andrzejowi Kubiakowi.

Zapraszam do lektury i życzę Państwu wielu smakowitych chwil oraz inspiracji do kulinarnych eksperymentów!

Starosta Bydgoski
Piotr Kozłowski



Moi Ostomili!

O krótkie wpisy do tej książki – w imieniu Piotra Kozłowskiego – starosty bydgoskiego, poprosił mnie Andrzej Kubiak – od 2024 roku radny powiatu bydgoskiego, a w latach 2018-2024 dyrektor Wydziału Promocji, Kultury i Sportu w Starostwie Powiatowym w Bydgoszczy. Dziękuję za ten przywilej i zaszczyt.

Z ogromnym zainteresowaniem przeczytałam tę książkę, z satysfakcją odnotowując, że jest ona nie tylko ciekawym przepiśnikiem na potrawy prezentowane przez KGW powiatu bydgoskiego, ale także zbiorem niezwykle ważnych informacji historycznych. Oto bowiem dowiadujemy się w jakich latach koło zostało zawiązane i kto konkretnie zasłużył się działając w nim na przestrzeni wielu dziesiątków lat. Rzeczywiście spośród tych 16.



zaprezentowanych KGW są i te zawiązane już w latach powojennych – w 1947 i 1948 roku! Z opisu historycznych dziejów każdego koła możemy się dowiedzieć, że... dawno-niedawno temu KGW w Wierzchucinie Królewskim – i zapewne nie tylko tam – sprowadzało dla gospodyń wiejskich pisklęta, pasze, witaminy, sadzonki kwiatów, nasiona... Organizowało kursy kroju i szycia, gotowania i pieczenia oraz talony na sprzęt gospodarstwa domowego – pralki, prodiże, które służyły gospodyniom w całej wsi. Tak było! A dzisiaj? Dzisiaj widzimy w książce jakże kolorową współczesność KGW z XXI wieku! – z fantastycznie ubranymi paniami, także w strojach stylizowanych na ludowe – prezentującymi się przy kolorowych, estetycznie podanych potrawach! Ten piękny współczesny wizerunek to także zasługa działalności kół gospodyń wiejskich stojących na straży niemal 150-letniej tradycji i śmiało w każdym historycznym czasie – korzystających z postępów techniki, wykorzystujących nowoczesność w budowaniu współczesnej historii. I o tym właśnie jest ta książka – gdzie nie tylko kulinarna tradycja KGW – idzie w parze z nowoczesnością! Książka, w której widać, że KGW w powiecie bydgoskim powstawały w różnych latach. Te najmłodsze – „Zalesiemka” z wsi Zalesie i Karczemka oraz „Chabry i Maki” z Prądocina – powstały w 2024 roku – i pokazują, że ten proces trwa i kolejne pokolenia na wsi – ponad wszelkimi podziałami – będą kontynuowały zacne tradycje KGW. Jedną z nich to piękno integracji – zasiadania przy wspólnym, dobrze zastawionym stole!

Gratuluję tego wydawnictwa jej autorom i pomysłodawcom, członkom wszystkich kół gospodyń wiejskich powiatu bydgoskiego, szczególnie tym, które pięknie zaprezentowały się na kartach tej jakże smakowitej historii.

Krystyna Lewicka-Ritter, dziennikarka-regionalistka



	BIAŁE BŁOTA	KGW „Słoneczniki” Białe Błota	8
		KGW „Murowaniec Razem”	12
	DĄBROWA CHEŁMIŃSKA	KGW Czemplowo	16
		KGW Rafa	20
	DOBRCZ	KGW Stronno	24
		KGW Zalesiemka	28
	KORONOWO	KGW Bytkowice	32
		KGW Wierzchucin Królewski	36
	NOWA WIEŚ WIELKA	KGW Nowa Wieś Wielka	40
		KGW „Chabry i Maki” w Prądocinie	44
	OSIELSKO	KGW Maksymilianowo	48
		KGW Żołędowo	52
	SICIENKO	KGW Kruszyn	56
		Stowarzyszenie „Aktywne Trzemiętowo”	60
	SOLEC KUJAWSKI	KGW Chrośna	64
		KGW Kujawska	68

POTRAWY ZAPREZENTOWANE W ALBUMIE

Kwaśnica Kujawska	10
Masełka smakowe	11
Chleb „Powrót do korzeni”	11
Murowanieckie Gofry	14
Rogaliki Drożdżowe Babci Leokadii ze swojskimi powidłami śliwkowymi	15
Kopytka buraczane z kozim serem	18
Zupa Spółka	19
Deser z owocami leśnymi	22
Babka ziemniaczana	23
Czernina zwana zupą czekoladową	26
Gofry	27
Chleb pszenno żytni z siemieniem lnianym	30
Muffinki	31
Rolada bezowa	34
Szałaputy z kaszą i ziemniakami	35
Rogaliki z nadzieniem	38
Przystawka wege – smalec z białej fasoli z suszonymi pomidorami	38
Pierogi z pieczoną kaczką-gruszką-śliwką	39
Kieszonki z kurczaka z warzywami	42
Kotlet leśny	43
Staropolska nalewka z malin z miodem	46
Kluski ziemniaczane z marchewką	46
Sernik na zimno z dekoracją 3D	47
Babka gotowana	50
Porka	51
Zupa grzybowa	51
Dziczek Pod Dębem	54
Żołędowska Zupa Szczawiowa	55
Pierogi Kruszyńskie	58
Zrazy z karkówki z kapustą kiszoną	59
Mała czarna z kluseczkami – czernina	62
Bezowa słodycz z owocami z sicieńskich sadów	63
Karkówka Gosposi	66
Rosół Gosposi	67
Paszteciki z wafli	70
Paszтет „Fałszywy zając”	71

Przepisy takie, że aż chce się gotować!

Pomysł na wydanie książki „Rozsmakuj się z KGW” – to przede wszystkim niebanalne przepisy na potrawy podane przez członków danego koła. Zachwyciłam się niemal wszystkimi publikowanymi w książce recepturami, ale niektóre z nich szczególnie przykuły moją uwagę. To na pewno te, które nawiązują do naszych regionalnych, kulinarnych tradycji, jak choćby czarnina – pisana w książce także jako czernina, przez co podkreślono poprawność obu form. Niektóre w nazwie mają „dźwięk” potraw z innych regionów – na przykład – kwaśnica kujawska, przywołująca brzmieniem tradycyjną góralską zupę, a smakiem zapewne kujawski kapuśniak. Ale to się akurat chwali paniom z KGW „Słoneczniki” w Białych Błotach, bo to nie jest książka o dawnych potrawach tradycyjnych, nawiązujących do dziedzictwa kulinarnego wsi powiatu bydgoskiego. Pokazano w niej bowiem także przepisy na potrawy goszczące na stołach współczesnych smakoszy. Warto podkreślić, że we wszystkich potrawach królują produkty raczej lokalne – warzywa, przyprawy, mięso wieprzowe, drobiowe, przygotowywane także według własnych receptur.

Wśród ciekawych potraw na uwagę zasługują wszelkiego rodzaju mięsa przygotowywane nie tylko jako tradycyjne kotlety, czy pieczenie, ale i bardziej wyszukane „kieszonki”, kluski ziemniaczane z mieszanych ziemniaków gotowanych i surowych startych na tarce podawane z marchewką – to z przepisu KGW „Chabry i Maki” w Prądocieniu. Takie trochę ciasto z podlaskich kartaczy, litewskich cepelinów zwanych też czasami pyzami – znanymi i w bydgoskim powiecie. Nie powiem – rozbudziło to moją smakową wyobraźnię, podobnie jak kopytka buraczane z kozim serem – przepis z KGW Czemlewo. No i oczywiście jakże lokalne receptury z rejonów leśnych – czyli zupa grzybowa z KGW Maksymilianowo czy „Dziczek pod dębem” – z KGW Żołędowo. Cieszy fakt, że prawie we wszystkich przepisach czuje się lokalną nutę smakową i powiew kulinarnej tradycji Kujaw, Krajny i Borów Tucholskich, a więc regionów etnograficznych, które obejmują część terenów w powiecie bydgoskim. Na najbliższy obiad na pewno przygotuję „Szałaputy z kaszą i ziemniakami” z przepisu KGW Bytkowice – ponieważ bardzo zachwyciła mnie ta nazwa. O pysznych deserach, które podam po tym obiedzie, także z przepisów KGW – nie wspomnę. No i tak właśnie działa ta książka, że od razu chce się coś smakowitego ugotować. Wszystkim jej Czytelnikom życzę zatem – Smacznego!

Krystyna Lewicka-Ritter – Wasza Kujawianka





GMINA BIAŁE BŁOTA

KGW „Słoneczniki” Białe Błota

Koło Gospodyń Wiejskich „Słoneczniki” w Białych Błotach założone zostało 19 września 2019 roku i skupia przeszło stu członków. Są to trzy pokolenia kobiet i mężczyzn.

Lubimy się i mamy złotą zasadę – na naszych spotkaniach nie rozmawiamy o: wieku, wadze i polityce. To się sprawdza. Każdy z nas wykazuje inne zdolności, dlatego możemy działać w różnych dziedzinach.



Dzięki temu, zorganizowaliśmy już i organizujemy corocznie wiele projektów, między innymi:

- rozsmakowane festyny, w tym nasz autorski program, majowe „Święto Rodziny”,
- 11 listopada, gdzie każdego roku wypiekamy tysiąc rogalików dla mieszkańców,
- coroczne „Święto pączka”, gdzie częstujemy pięcioma rodzajami pączków całą naszą wieś,
- zorganizowaliśmy wyjazdowe warsztaty na Kaszuby i Pałuki, gdzie poznawaliśmy tajniki kuchni naszych koleżanek i kolegów,
- organizujemy i bierzemy udział w wielu warsztatach, zarówno kulinarnych jak i artystycznych,
- ozdobiliśmy naszą wieś wykonanymi przez nas ceramicznymi tabliczkami z numerem domu,
- współorganizujemy zbiórki charytatywne,
- wydaliśmy „Słonecznikowy Przepisnik”, w którym dzielimy się wieloma przepisami i zdradzamy nasze sposoby na:

„... gdy zabraknie ci oleju - zastąp go masłem, gdy budyniu - mąką ziemniaczaną, gdy zabraknie jajka, pomoże banan. W kuchni jest mnóstwo zamienników, nie rezygnuj, może stworzysz swój własny niepowtarzalny przepis, o wiele smaczniejszy od oryginału.”

„... patrz na przepis z rozsądkiem, słuchaj swojej intuicji, do gotowania przystępuj z sercem, bo najważniejszym składnikiem jest miłość. Przepis to jedynie spis zasad i podpowiedzi - modyfikuj je według potrzeb i upodobań.”

Kuchnia Kołem się toczy.

Pracujemy nad kolejną wersją „Słonecznikowego Przepisnika”. W naszym Kole są 3 pokolenia i zauważyliśmy, że każde z nich ma swój własny sposób na kuchnię.

Nasza seniorka – Olga Jarzembowska – stosuje stare, wyśmienite, sprawdzone przepisy. Jej pomysłem i dziełem jest KWAŚNICA KUJAWSKA, zdobywczyni 1 nagrody w Konkursie Kulinarnym. Olga dzieli się z Wami uwielbianym przez wszystkich kwaśnym miodem.

Przedstawicielka pokolenia środka – nasza prezeska Małgorzata Semrau jest z pokolenia, które poszukuje i inspirowane nowościami. Szuka pomysłów i udoskonala je. Posmakujcie jej zwariowanych masełek.

Przedstawicielka najmłodszego pokolenia w naszym Kole - Agata Graban, ku naszemu ogromnemu zaskoczeniu, odkrywa bardzo stare, tradycyjne produkty. Młoda szuka źródeł, najstarszych jak się da. Wykorzystuje do pieczenia samopszę i inne mniej znane produkty. Zakosztujcie jej wersji jednego z chlebów.

Tak historia kuchni zatacza koło i Kołem Gospodyń się toczy.





- 1 kg kapusty kiszonej
- 1 x włoszczyzna
- 1 kg ziemniaków
- 1 kg mięsa (karkówka, żeberko, kość, kawałek boczku wędzonego)
- 2 ząbki czosnku
- 2 główki cebuli
- smalec
- 3 l wody

Kwaśnica Kujawska

Jest zupą gotowaną w Białych Błotach od ponad 60 lat. Kwaśnica kujawska jest znana również pod potoczną nazwą „kwaśny miód”.

Kwaśna, ale pyszna jak miód. Ciekawe, że wlana do słoików, może stać bardzo długo, jednak jak długo, nikt jeszcze nie zdołał sprawdzić.

Składa się z kapusty kiszonej, włoszczyzny, ziemniaków, czosnku, cebuli, ziół, smalcu i kilku rodzajów mięsa. Tajemnicą zniewalającego smaku jest przygotowanie kapusty i sposób dodawania jej do zupy.

Przygotowanie:

Kapustę kiszoną gotujemy na smalcu. Włoszczyznę wkładamy do zimnej wody, mięso do gorącej. Dodajemy por z pokrojonymi w drobną kostkę ziemniakami. Boczek, cebulę, czosnek podsmażamy i dodajemy do wywaru. Teraz dodajemy, wcześniej podsmażoną kapustę. Dodajemy ją stopniowo, aby za bardzo nie zakwasić zupy.

Na samym końcu dosypujemy ziół, między innymi pietruszkę i koper.

Masełko smakowe czerwone

3-4 ząbków czosnku, kostka miękkiego masła (82% tłuszczu), mały słoik odsączonych suszonych pomidorów, 4 płaskie łyżki koncentratu pomidorowego, 1 czubata łyżka miodu, szczypta świeżo mielonego pieprzu czarnego, szczypta mielonego pieprzu cayenne, łyżeczka majeranku, płaska łyżeczka soli, szczypta papryki ostrej i słodkiej.

Koperek zielony, czosnek razem z solą utrzeć lub zmiksować. Dodać wszystkie składniki, ucierać lub miksować. Podajemy masełko do pieczywa i nie tylko.

Masełko smakowe zielone

1-2 ząbki czosnku, garść szczypiorku, garść liści pietruszki, pół łyżeczki soli, szczypta świeżo mielonego pieprzu, kostka miękkiego masła (82% tłuszczu). Można dodać inne ulubione zioła.

Utrzeć lub zmiksować czosnek z ziołami i przyprawami. Dodać masło, utrzeć lub zmiksować. Podawać schłodzone do pieczywa i nie tylko.



Chleb „Powrót do korzeni”

Żytnio-orkiszowy chleb na zakwasie. Przepyszny, domowy smak i powrót do naszych rodzimych zbóż.

Czas przygotowania: 3,5 godz.

Przygotowanie:

Do sporej miski włóż zakwas, dolej całą wodę i wymieszaj. Ciasto najlepiej mieszać ręką. Pod żadnym pozorem nie dosypuj więcej mąki niż w przepisie. Dodaj obie mąki, wymieszaj z mokrymi składnikami. Na sam koniec dodaj sól. Wymieszaj tak, aby cała mąka wchłonęła wodę. Daj odpocząć przyszłemu chlebowi w misce około 30 min. Po tym czasie przełóż całą masę do natłuszczonej foremki (keksówki ok. 30 cm).

Zwilżoną ręką wygładź górę chleba, oprósz mąką i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Daj mu około 2 godzin na podrośnięcie lub poczekaj do momentu, aż ciasto będzie delikatnie wyższe niż brzegi foremki. Rozgrzej piekarnik do 220°C (termoobieg). Do piekarnika wstaw chleb i od razu zmniejsz temperaturę do 200°C. Piecz 20 min. i kolejne 25 min. w temperaturze 180°C. Upieczony chleb wyjmij z formy i zostaw, najlepiej na kratce, do wystygnięcia. Z chlebem żytnim najlepiej zaczekać min. 8 godzin, jednak domieszka orkiszu sprawia, że możesz go zjeść po 4 godzinach od upieczenia.



- 300g dojrzałego zakwasu żytniego
- 300g mąki żytniej typ 720
- 250g mąki orkiszowej ciemnej
- 360g wody
- 18g soli



GMINA BIAŁE BŁOTA

KGW „Murowaniec Razem”

W 2019 roku grupę kilkudziesięciu osób połączyła idea pomocy. Dwójka chłopców z Murowańca zmagająca się wtedy z ciężkimi chorobami (Antek z białaczką, Maciej z glejakiem). W tym celu w kwietniu, przy ogromnym wsparciu mieszkańców gminy, lokalnych organizacji oraz fundacji, zorganizowaliśmy w naszej miejscowości piknik „Razem dla Maćka i Antka”, a we wrześniu bieg przełajowy „Mundurowi i cywile – Razem dla Maćka i Antka”. Efektem tych akcji było zebranie środków, które zostały przeznaczone na leczenie chłopców.

Okazało się, że wśród wielu z nas drzemie potrzeba działania na rzecz tych najbardziej potrzebujących, chęć przynależności do grupy, która czuje podobnie i ma ochotę działać wspólnie. Postanowiliśmy utworzyć koło gospodyń wiejskich – 14 października 2019 roku nasza organizacja została wpisana do rejestru kół gospodyń wiejskich Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa jako Koło Gospodyń Wiejskich „Murowaniec Razem”.

Jako KGW podejmujemy wiele inicjatyw mających na celu integrację naszego środowiska wiejskiego. Są to

wydarzenia skierowane zarówno do mniejszej, jak i większej grupy społeczności lokalnej. Na naszym koncie mamy m.in.:

- organizację spotkań tematycznych dla samotnych seniorów z lokalnej społeczności zorganizowanych w ramach dwóch edycji programu „Danie wspólnych chwil” z Fundacją Biedronki,
- zrealizowanie projektu „Razem dla Sportu – you CAN run” w celu wsparcia UKS „Czapla” Białe Błota,
- udział w licznych akcjach organizowanych na rzecz uchodźców z Ukrainy,
- udział w kolejnych finałach Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy od momentu utworzenia koła,
- organizację wydarzenia „Bezpieczne lato” sfinansowanego w ramach programu Ministra Sprawiedliwości – Program Przeciwdziałania Przyczynom Przeszłości,
- przygotowanie i dostarczenie paczek świątecznych dla 23 kombatantów zrzeszonych w Kole Związku Kombatantów Rzeczypospolitej Polskiej i Byłych Więźniów Politycznych Białe Błota,
- realizację zadania publicznego pod tytułem „Smak kultury – Razem w Bydgoszczy”,
- udział, organizację, współorganizację jarmarków bożonarodzeniowych, wielkanocnych, dnia dziecka, dnia kobiet, sprzętania Murowańca i okolic,
- współorganizację wraz ze Stowarzyszeniem „Nasz Murowaniec” koncertu muzyki filmowej z udziałem Orkiestry Wojskowej z Bydgoszczy i śpiewaków operowych,
- liczne akcje charytatywne.

Naszym flagowym wydarzeniem, które na stałe zagościło w kalendarzu Murowańca jest „Dzień ziemniaka” – piknik rodzinny na pożegnanie lata. Jest to festyn, który organizujemy we wrześniu wraz z Sołtysem oraz radą sołecką Murowańca. Impreza poszerzona jest o prezentację lokalnych producentów ziemniaków, miodu, ziół i warzyw.

Pomimo dość krótkiego okresu działania mamy już na naszym koncie spore sukcesy. Podczas festiwalu kulinarnego „Smaki Trzech Dolin” w Sicienku w 2021 roku otrzymaliśmy wyróżnienie za gofra, który jest naszym sztandarowym daniem, natomiast Starosta Bydgoski wyróżnił nas za działalność wolontariacką na rzecz mieszkańców Powiatu Bydgoskiego.

Uważamy, że naszym największym osiągnięciem jest umiejętność zjednywania sobie ludzi, którzy z ochotą nas wspierają. Członkowie naszego koła to osoby czynne zawodowo. Wśród nas są urzędnicy, przedsiębiorcy, nauczyciele, osoby z branży IT i wielu wielu innych. Mimo to znajdują oni czas na działalność dla najbliższego otoczenia.

Swoją działalnością uświadliwiamy społeczność lokalną na potrzeby innych, najbardziej potrzebujących. Do tej pory wiele naszych aktywności to cele charytatywne, te działania ściśle wiążą się z integracją społeczności lokalnej. Ważne dla nas jest również propagowanie zdrowego stylu życia i promowanie lokalnej kuchni.

Jesteśmy kreatywni! Nie ma dla nas rzeczy niemożliwych, a ciepło i pragnienie dzielenia się swoją energią, powodują, że KGW tętni serdecznością, życzliwością, dobrem i siłą. Spotykamy się nie tylko podczas organizowanych akcji, ale lubimy ze sobą spędzać aktywnie czas – jeździmy na wycieczki rowerowe, spływy kajakowe, wspólne wyjścia do kina.



Murowanieckie Gofry

- 0,5 kg mąki
- 0,5 szklanki cukru
- 2 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 kostki margaryny Kasia roztopionej
- 0,5 l wody (do litra)

Przygotowanie:

Żółtka ubijamy mikserem z wodą. Dodajemy cukier, ubijamy do puszystości. Dodajemy wymieszaną mąkę z proszkiem do pieczenia, mieszamy mikserem na mniejszych obrotach. Dodajemy rozpuszczoną margarynę. W oddzielnej misce ubijamy białka, łączymy z masą łyżką, powoli mieszając.

Pieczemy w rozgrzanej gofrownicy 4 minuty. Studzimy na metalowej kratce i ozdabiamy bitą śmietaną, owocami, dżemem, sosem słony karmel lub nutellą.



- 1 kostka margaryny – 250 g
- 50 g świeżych drożdży
- ½ szklanki ciepłego mleka
- 4 łyżki cukru
- 4 szklanki mąki
- szczypta soli
- 2 całe jajka
- cukier puder/lukier

Rogaliki Drożdżowe Babci Leokadii ze swojskimi powidłami śliwkowymi

Przygotowanie:

Margarynę roztopić, a następnie ostudzić. Drożdże rozkruszyć i pomieszać z ciepłym mlekiem, dodać cukier i odstawić na 15 minut, żeby urosły. Do miski wsypać mąkę, sól, ubić białka i dodać żółtka, wlać mleko z drożdżami, cukrem i margaryną. Całość wymieszać i ugnieść na gładkie ciasto. Przykryć talerzem i wstawić do lodówki na 1 godzinę.

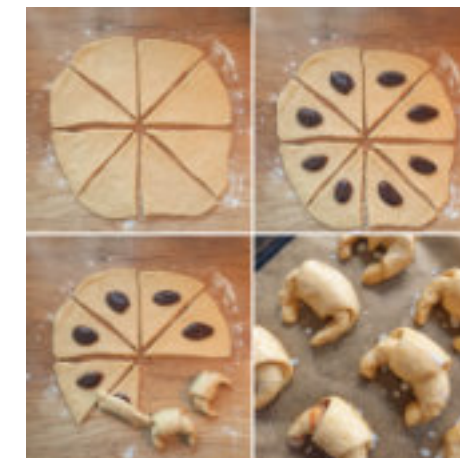
Rozgrzać piekarnik do 200°C.

Ciasto podzielić na 4 części i każdą z nich rozwałkować w koło i podzielić na trójkąty (jak pizzę), do każdego trójkątka włożyć powidła i uformować rogalik. Ilość trójkątów, na jaką dzielimy koło zależy, jakiej wielkości chcemy mieć rogaliki. Jeżeli małe, to koło należy podzielić na 8 trójkątów, czyli z całej porcji wyjdzie 32 rogaliki. Całość mieści się na 2 blachach – czyli 2 „wsady do piekarnika”.

Uformowane rogaliki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i posmarować mlekiem za pomocą pędzelka. Piec na trzeciej półce od dołu w temperaturze 200°C przez 13 minut.

Rogaliki powinny być zarumienione, więc pod koniec pieczenia należy zerknąć czy ewentualnie wydłużyć lub skrócić czas pieczenia, w zależności od rodzaju piekarnika.

Ostudzone rogaliki można posypać cukrem pudrem lub poleać lukrem.





GMINA DĄBROWA CHEŁMIŃSKA

KGW Czemlewo



Koło Gospodyń Wiejskich w Czemlewie zostało założone w 1954 roku z inicjatywy Pani Anieli Marciniak, żony ówczesnego sołtysa. Od samego początku koło odgrywało kluczową rolę w życiu kulturalnym i społecznym naszej miejscowości. Organizowano kursy szycia, gotowania, haftu oraz wycieczki krajoznawcze. Koło aktywnie wspierało edukację i rozwój dzieci oraz młodzieży, organizując zajęcia wakacyjne. W 1994 roku koło zawiesiło swoją działalność, którą reaktywowano w 2010 roku. W 2015 roku członkinie KGW założyły Stowarzyszenie Zakole Kreatywności Nasze Czemlewo, dzięki czemu mogły pozyskiwać środki zewnętrzne na swoją działalność. Następnie w 2021 roku zarejestrowały się w Krajowym Rejestrze Kół Gospodyń Wiejskich prowadzonym przez ARiMR, a w 2023 roku zostały członkami Lokalnej Grupy Działania Zakole Dolnej Wisły.

Głównym celem koła jest kultywowanie tradycji, pielęgnowanie i promowanie jej piękna, szczególnie wśród młodszego pokolenia. Tworzymy rękodzieło, gotujemy, organizujemy spotkania integracyjne i wyjazdy krajoznawcze. Odtwarzamy regionalne potrawy, przygotowujemy je z nutą nowoczesności i prezentujemy podczas wydarzeń kulturalnych, a także konkursów kulinarnych. W czasach, kiedy zanikają więzi międzyludzkie, zachęcamy do budowania relacji, które łączą starsze i młodsze pokolenia. Nasze działania mają na celu aktywizację i mobilizację mieszkańców wsi do wspólnego działania.

Nasze Sukcesy

- Wyróżnienie w konkursie ARiMR „Kubek, dzbanek czy makatka... Rękodzieło to jest gratka”,
- Udział w nagraniu programu TVP3 – Agroregion,
- Nagranie spotu reklamowego dla Urzędu Marszałkowskiego „Kujawsko-Pomorskie Koła Gospodyń Wiejskich”,
- Reprezentacja Powiatu Bydgoskiego podczas dożynek wojewódzkich, gdzie zajęłyśmy 1 miejsce w konkursie „Kwaśne i praśne potrawy żniwne” i II miejsce za stoisko,
- Wyróżnienie medalem zasługi dla Powiatu Bydgoskiego w 2019 roku.

Strój Ludowy

Nie zachowały się żadne wzmianki o tradycyjnym stroju ludowym naszego regionu. Dlatego członkinie KGW stworzyły własny strój ludowy, wykorzystując motyw jarzębiny jako symbol naszej historii. Wszak miejscowość Czemlewo tworzyły trzy wsie: Jarzębiniec Szlachecki, Jarzębiniec Królewski i Czemlewo, które pod koniec XIX wieku na mocy ustawy uwłaszczeniowej z 1862 roku zostały rozparcelowane i wcielone do Czemlewa.

Strój codzienny

- Biała długa płócienna suknia z rękawem do łokcia, wykończonym bawełnianą koronką,
- Biała zapaska z haftowaną jarzębiną,
- Biała chustka na głowę.

Strój reprezentacyjny

- Czarna spódnica do łydki w kolorowe kwiaty,
- Biała bluzka z wyhaftowaną gałązką jarzębiny,
- Czarny serdak wiązany wstążkami.





Kopytka buraczane z kozim serem

- 1 kg ziemniaków
- 20 dag mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 średni burak ćwikłowy

Przygotowanie:

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, buraka zawinąć w folię aluminiową i upiec w piekarniku po czym przemielić go przez maszynkę na drobnych oczkach razem z ziemniakami. Następnie dodać mąkę, jajko i sól, zagnieść ciasto uformować wałeczek i kroić w niewielkie kopytka, wrzucać na osoloną gotującą się wodę, pogotować parę minut, odcedzić, przelać zimną wodą. Podawać na ciepło z cienkimi plasterkami koziego sera jako główne danie.

Zupa Spółka

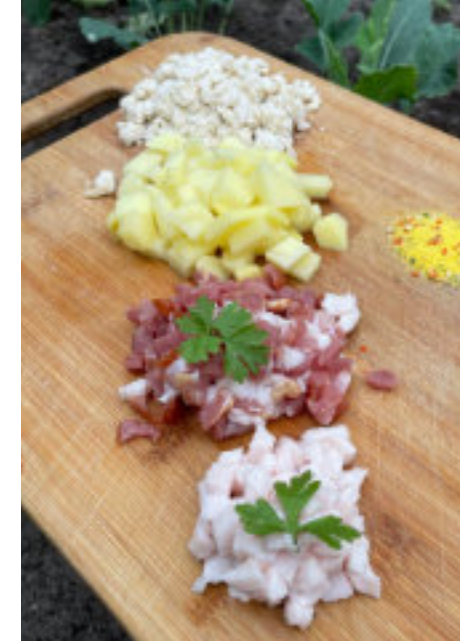
- 0,5 kg ziemniaków pokrojonych w drobną kostkę
- 30 dag wędzonego boczku
- 2 łyżki oleju
- ok. 2,5 l wody
- sól, pieprz do smaku

Na kluski:

- 10 kopiastych łyżek mąki
- 150 ml wody

Przygotowanie:

Wodę osolić i doprowadzić do wrzenia, wrzucić ziemniaki i ugotować na miękko, nie odlewać! Do ugotowanych ziemniaków dodać wcześniej podsmażony boczek bez wytopionego tłuszczu. Zagotować, na gotującą zawieszynę rzucać zacierki, przyprawić do smaku. Do ozdoby posypać pietruszką. Podawać jako przystawkę.





GMINA DĄBROWA CHEŁMIŃSKA

KGW Rafa



Koło Gospodyń Wiejskich w Rafie ma swoją 70-letnią historię. Od początku istnienia siedziba koła mieści się w dawnym budynku Szkoły Podstawowej, aktualnie przekształconym w „Świetlicę Wiejską” w Rafie. Koło przez lata swej działalności stało się integralną częścią społeczności. Pochwalić się może nie tylko wieloma sukcesami w konkursach gminnych i powiatowych, ale przede wszystkim stałymi cyklicznymi imprezami jednoczącymi mieszkańców w pracy i zabawie.

Wieńce dożynkowe od zawsze były stałym elementem Dożynek. Ich wykonawcami były członkinie kół gospodyń wspierane przez mieszkańców sołectwa. Od przygotowania zbóż, poprzez jego suszenie, plectenie i prezentację wieńca na dożynkach.

W swych działaniach gospodynie wspierają wiele akcji o zasięgu wojewódzkim czy ogólnopolskim, takie jak m.in.: „Rola tradycji w rozwoju obszarów wiejskich – stoły wigilijne” czy „Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy”.

Coraz więcej młodych osób zasila szeregi koła, podtrzymując tym samym tradycje i kulturę swoich przodków. Koło Gospodyń Wiejskich w Rafie zostało wpisane w 2022 roku do Krajowego Rejestru Kół Gospodyń Wiejskich.





Deser z owocami leśnymi

- 1 margaryna „Kasia”
- 1 szklanka cukru
- 5 jajek
- 10 serków homogenizowanych waniliowych
- 3 łyżki kakao
- 3 galaretki
- 50 gram żelatyny
- owoce

Przygotowanie:

Margarynę i cukier rozpuszczamy, nie gotujemy. Po wystygnięciu dodajemy 5 żółtek i 10 serków. Ubijamy wszystko mikserem przez 5 minut, dodajemy ubite białka lekko miksując i wlewamy żelatynę rozpuszczoną w szklance wody. Miksujemy pół minuty. Dzielimy ciasto na trzy części, a do jednej dodajemy kakao. Na spód wlewamy i jasne wkładamy do lodówki, żeby zastygło. Na to ciemna warstwa, a później jasna. Owoce układamy i zalewamy galaretką.



Babka ziemniaczana

- 5 kg ziemniaków
- 1,5 kg boczku świeżego
- 4 średnie cebule
- sól
- pieprz
- papryka słodka

Przygotowanie:

Ziemniaki zetrzeć. Parę plastrów boczku odkroić na wierzch babki, a resztę pokroić w kostkę. Cebulę również pokroić w kostkę. Boczek usmażyć z cebulą na patelni. Starte ziemniaki wymieszać z usmażonym boczkiem, następnie przełożyć masę na blachę, a na wierzch położyć surowe plastry boczku. Piec w piekarniku na około 200°C (termoobieg) przez około 1 godzinę.





GMINA DOBRCZ

KGW Stronno

KGW w Stronnie powstało w latach 50-60 XX wieku. W grudniu 1983 roku liczyło 70 członków. Długoletnią przewodniczącą była Urszula Karapulka, odznaczona medalem „Zasłużony dla gminy Dobrcz 2005” i uhonorowana przez KZRKiOR „Orderem serca matkom wsi”. KGW w Stronnie wpisane zostało do Krajowego Rejestru Kół Gospodyń Wiejskich 12 kwietnia 2019 roku. Liczy obecnie 33 członków.

Bierzemy aktywny udział w działalności kulturalnej i oświatowej na terenie gminy i powiatu bydgoskiego:

- w finałach WOŚP,
- w corocznych dożynkach z wieńcem dożynkowym,
- w Nocy Muzeów w Karolewie,
- w targach „Lato na wsi – Święto smaku i tradycji” w Minikowie.



Ponadto:

- Uczestniczymy w projekcie Fundacji Biedronki „Danie wspólnych chwil”, zapraszając mieszkające w naszej wsi osoby samotne, wykluczone na obiad, kawę i ciasto,
- Propagowaliśmy gęsinę w Szkole Podstawowej w Kozielcu wraz z Regionalnym Ośrodkiem Edukacji Ekologicznej w Przysieku,
- Corocznie organizujemy festyn wiejski w Stronnie z różnorodnymi atrakcjami dla mieszkańców, serwujemy własnoręcznie przygotowane potrawy i ciasta,
- Uczestniczyliśmy z mieszkańcami naszej wsi w wycieczkach krajoznawczych do Poznania, Rogalina i Kurnika, Torunia, na Warmię i Mazury,
- Zwiedziliśmy skansen we Wdzydżach Kiszewskich i braliśmy udział w warsztatach malowania na szkle i tworzeniu kwiatów z papieru,
- Prowadzimy działania ekologiczne (sprzątanie wsi i okolicznych lasów),
- Na VII Koronowskich Impresjach Kulturalno-Kulinarnych w 2023 roku ugotowana przez panie z naszego KGW czarnina z kluskami otrzymała wyróżnienie.



Czernina zwana zupą czekoladową – ugotowała Anna Wiecka

- 5 litrów wody
- cała kaczka
- skrzydełka
- pęczek włościszny
- cebula
- 3 liście laurowe
- 1 łyżeczka majeranku
- 2 łyżki mąki
- ocet i cukier według uznania
- suszone owoce: jabłka, śliwka, morela, żurawina ok. 30 dag
- 2 łyżki soku z wiśni ze słoika
- sól i pieprz
- 200 ml kaczjej krwi

Przygotowanie:

Z kaczki i włościszny gotujemy tradycyjny rosół w 4 litrach wody. W pozostałej wodzie gotujemy susz ok. 30 minut, gdy mięso z kaczki jest miękkie ugotowany susz wlewamy do rosółu.

Przygotowujemy zaprawkę: do rondelka wsypujemy 2 łyżki mąki, dodajemy krew przelaną przez sitko, dokładnie mieszamy i wlewamy 2 szklanki gorącego rosółu, cały czas mieszając. Zaprawkę wlewamy do rosółu i zagotowujemy. Doprawiamy majerankiem, solą i pieprzem, dodajemy ocet i cukier. Wlewamy trochę soku z wiśni wraz z wiśniami. Zupa powinna być słodko kwaśna. Podajemy z kuskami ziemniaczanymi lub makaronem.

Czas przygotowania: ok. 2 godziny.



Gofry

- 500g mąki
- szklanka cukru
- 5 jajek
- kostka margaryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 szklanki wody gazowanej
- cukier wanilinowy
- szczypta soli
- bita śmietana

Czas przygotowania: 30 min.

Przygotowanie:

Oddzielić białka od żółtek. Margarynę rozpuścić w rondelku, gdy przestygnie dodać mąkę, proszek do pieczenia, wodę gazowaną, cukier wanilinowy i żółtka. Z białek ubić sztywną pianę, dodać cukier i ubijać do rozpuszczenia cukru. Delikatnie dodać pianę do masy i wymieszać. Płytkę gofrownicy dokładnie posmarować olejem. Żeby gofry były chrupiące, trzeba studzić je na kratce. Podajemy z bitą śmietaną i sezonowymi owocami lub z dżemem.





GMINA DOBRCZ

KGW Zalesiemka



Nasze Koło Gospodyń Wiejskich nazwaliśmy „Zalesiemka” wzięto się to od połączenia nazw dwóch miejscowości, które wchodzą w skład sołectwa Zalesie. Jest to Zalesie i Karczemka. Są to małe miejscowości, które razem mają 214 mieszkańców. Siedzibą KGW jest Świetlica Wiejska w Zalesiu. W skład naszego koła wchodzi 27 wspaniałych, pełnych energii i pomysłów oraz kreatywnych kobiet, w różnym wieku. Najmłodsza członkini ma 21 lat, a najstarsza 75 lat.

Choć jesteśmy „świeżutkim” kołem, utworzonym 10 lipca 2024 roku, to mamy już pierwsze małe sukcesy na koncie. Udało nam się zrobić wieniec dożynkowy – wystarczyło kilka spotkań i wyszło pięknie, przynajmniej my jesteśmy zadowolone. Przy wspólnych pracach była bardzo dobra atmosfera. To świetnie wróży na przyszłość. Pomagałyśmy w organizacji i przygotowaniu posiłków na festyn rodzinny, który odbył się w sołectwie Zalesie 10 sierpnia 2024 roku oraz zadbałyśmy o poczęstunek na dożynkach. Zgodnie współpracujemy z sołtysem i radą sołecką. Wymyśliliśmy logo nawiązujące do naszej nazwy i regionu Kujaw i Pomorza. Mamy w planach dalszy rozwój w formie różnorodnych warsztatów, braniu udziału w konkursach oraz wystawianiu stoisk na festynach i imprezach kulturalnych. Nasze dziewczyny mają różne zainteresowania, m.in. uwielbiają piec i gotować, wykonywać rękodzieła, ale także tańczyć, kochają kwiaty i dbają o ekologię. Pracując razem zamierzamy odkrywać nowe zainteresowania i pasje. Myślę, że czeka nas jeszcze dużo pięknych i ciekawych wspólnych przeżyć.



Rozsmakuj się z KGW



Chleb pszenno żytni z siemieniem lnianym

- 500 g wody
- 25 g drożdży świeżych pokruszonych
- 350 g mąki pszennej
- 150 g mąki żytniej
- 30 g otrębów pszennych
- 50 g płatków owsianych górskich
- 70 g siemienia lnianego
- 60 g słonecznika łuskanego
- 2 łyżeczki soli

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wyrobić w misce i pozostawić do wyrośnięcia na 45 minut. Natłuścić masłem formę. Po upływie czasu, ciasto wymieszać i przełożyć do przygotowanej formy. Wyrównać zwilżoną dłonią, przykryć ściereczką i pozostawić ponownie na 30 minut do wyrośnięcia. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180°C. Piec na środkowej szynie z termoobiegiem. Wyjąć ostrożnie z formy i studzić na kratce. Podawać pokrojony na kromki.



Muffinki

- 150 g jogurtu naturalnego
- 450 g mąki
- 150 g cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 jajka
- 150 g oleju
- 2 łyżeczki cytryny

Przygotowanie:

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać resztę składników i miksować do połączenia. Przełożyć do foremek, dodać owoce lub czekoladę i piec przez około 25 minut w temperaturze 180°C.





GMINA KORONOWO

KGW Bytkowice

KGW w Bytkowicach zostało założone w 1962 roku. Przewodniczącą Koła była pani Zofia Wasilewska i pełniła tę funkcję do 1978. Kolejną przewodniczącą była Jadwiga Huczyńska i sprawowała obowiązki do 1982 roku. Przez kolejne trzy lata koło nie funkcjonowało. Reaktywowano je w 1985 roku, a przewodniczącą została Wiesława Lasota. Natomiast w 2002 roku KGW w Bytkowicach zaczęło prężnie działać i tworzyć na nowo swoją historię smaków. Przykładem jest książka pt. „Smaki Ziemi Koronowskiej”, w której zawarte są nasze przepisy. Obecną Szefową jest Małgorzata Herba, która kontynuuje historię naszego koła.



Co roku w maju można nas spotkać i posmakować naszych produktów w Minikowie. Uczestniczyliśmy w targach ogrodniczych w Myślęcinku „Powitanie i pożegnaniu lata”. W 2014 roku na Impresjach Kulinarnych w Koronowie zdobyliśmy wyróżnienie za tort „Bezowa Rozkosz”. Przez kilka lat z rzędu zdobywałyśmy I miejsca na „Smakach lata”. W naszej wsi w ostatni weekend czerwca organizujemy Dzień Bytkowic, a w sierpniu Dożynki. Nie może też obyć się bez Wigilii, Andrzejek czy Tłustego czwartku.

Na potrzeby tych licznych imprez nasi Panowie zakasali rękawy i wyremontowali zaniedbaną stodołę stojącą przy świetlicy. Ważnym wydarzeniem w corocznym kalendarzu KGW Bytkowice jest Rowerowy Rajd Niepodległości. Rowerzyści tworzą niesamowitą atmosferę i dobre patriotyczne emocje, a naszym wkładem jest poczęstunek dla wszystkich uczestników rajdu.

Brałyśmy udział w projekcie „Produkt lokalny skarbem Warmii, Mazur, Kujaw i Krajny” LGD Trzy Doliny. Książka promuje produkty tradycyjne, między innymi nasze Bytkowickie Szałaputy z kaszą i ziemniakami oraz Okrasę z gęsi.

Kolejna przygoda z książką kulinarną to wydana w roku 2015 „Swojskie specjały powiatu bydgoskiego”. To zbiór najciekawszych receptur regionalnych potraw serwowanych przez gospodynie powiatu bydgoskiego. Naszych przepisów zawartych w tej książce jest aż 34.

W 2019 roku uczestniczyliśmy w kolejnym projekcie LGD Trzy Doliny. Projekt zakończył się książeczką kulinarną pt. „Smak. Przewodnik po atrakcjach kulinarnych polskich regionów”. Nasze przepisy zawarte w książce to: Piernik Gosi, Ciastka ze skwarek Asi, Pierogi ruskie Lidki, Pierniczki kamyczki Karoliny, Pierogi z kapustą i ziemniakami Danuty, Cynamonki Halinki.

Nasze Koło udziela się również charytatywnie. Bierzemy udział w zbiórkach na rzecz WOŚP oraz wspieramy Stowarzyszenie „Łatwo Pomagać”, które działa na rzecz dzieci z chorobami nowotworowymi.

W roku 2023 uczestniczyliśmy w zbiórce pieniędzy dla ukraińskich uchodźców mieszkających na terenie Koronowa. Akcję zorganizowało Towarzystwo polsko-niemieckie w Senden. Podczas tego przedsięwzięcia były sprzedawane specjały kulinarne z Ukrainy, Polski i Niemiec. Naszymi rarytasami były pierogi z mięsem i szałaputy.

Koło tworzy 10 osób. Może to niewiele, ale na wszystkich można liczyć. Lubimy się i spotkania przy pracy traktujemy „jak lek na całe zło”. Tu się odstresowujemy, żartujemy, wspieramy, po prostu ładujemy baterię i działamy dalej.





Rolada bezowa zdobyła I miejsce w konkursie kulinarnym „Na potrawę w ramach dziedzictwa regionalnego” w kategorii wypieki cukiernicze podczas VII Koronowskich Impresji Kulturalno-Kulinarnych.

Rolada bezowa

- 6 białek
- 330 g cukru
- 2 łyżki mączki ziemniaczanej
- 2 łyżki octu

- Krem:
- 1 l śmietany 36%
 - 4 saszetki śmietan fix
 - 2 łyżki cukru pudru

- Sos:
- 500 g owoców świeżych (truskawka, malina, borówka, wiśnia)
 - 100 g cukru pudru
 - 1 łyżka mączki ziemniaczanej

czas przygotowania: 60 min. – porcja dla 12 osób

Przygotowanie:

Beza: Białka ubijamy na sztywno. Dodajemy cukier, a pod koniec ubijania mączkę i ocet. Piec trzeba rozgrzać do 150°C. Blachę z pieca wyłożyć papierem do pieczenia i wyłożyć pianę z białek. Piec 30 minut. Wyjąć na ściereczkę odwracając papierem do góry. Papier zdjąć. Gdy tylko ostygnie nakładamy krem ze śmietany i owoce. Następnie należy delikatnie zwinąć roladę.

Krem: W misce umieszczamy śmietankę, cukier puder i śmietan fix. Całość mieszamy przy pomocy miksera, aż krem zgęstnieje. Gotowy krem nakładamy na roladę.

Sos: Wszystko razem miksujemy, gotujemy i w razie potrzeby zaciągamy mączką ziemniaczaną. Gotowym sosem polewamy porcje rolady bezowej. Dodatkowo można ustroić owocami.

Szałaputy z kaszą i ziemniakami

- 30 dkg kaszy jęczmiennej
- 4 kg ziemniaków
- kapusta kiszona w całych główkach – 2 główki
- 2 łyżki soli
- pieprz do smaku
- woda
- boczek wędzony na skwarki – ok. 0,5 kg

czas przygotowania: 180 min – porcja dla 12 osób

Przygotowanie:

Kaszę ugotować na sypko, ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce tak jak na placki ziemniaczane i precedzić na sicie z nadmiaru wody. Oddzieloną w wodzie skrobię dodać do ziemniaków. Połączyć ugotowaną kaszę ze startymi ziemniakami, dodać pieprz, po czym dokładnie wymieszać. Farsz musi mieć konsystencję dość luźną i musi być w nim wyczuwalny wyraźnie pieprz. Kapustę w główkach rozebrać na pojedyncze liście. W każdy liść nakładamy przygotowany farsz i zawijamy jak tradycyjne gołąbki. Przygotowane gołąbki wkładamy dość ciasno do wyłożonej wcześniej pozostałymi z główki liśćmi kapusty brytfanny. Na górze także przykrywamy gołąbki liśćmi, aby się nie przypiekły. Brytfannę z gołąbkami zalewamy do $\frac{2}{3}$ wodą i wsypujemy ok. 2 płaskich łyżek soli.

Pieczemy w piekarniku w 220°C przez około 30 minut, gdy zaczną wrzeć to zmniejszamy temperaturę do 180°C i pieczemy kolejne 2 godziny. Boczek wędzony kroimy na drobną kostkę i smażymy na skwarki.

Po upieczeniu gołąbki odsmażamy na patelni na niewielkiej ilości oleju na rumiany kolor i już odsmażone polewamy skwarkami. Podajemy na ciepło.



Brązowy Rarytas na Jarmarku Kujawskim Myślęcinek 2014

Przepis zgłoszony do projektu LGD „Trzy Doliny” na Produkt Lokalny. Szałaputy stanowią mają atrakcję turystyczną w międzynarodowej zabawie GEOCACHING.



GMINA KORONOWO

KGW Wierzchucin Królewski

Za górami, za lasami, wśród pięknych jezior urokliwej ziemi koronowskiej leży wieś Wierzchucin Królewski. To właśnie tu w grudniu 1957 roku przy tutejszym Kółku Rolniczym zawiązało się Koło Gospodyń Wiejskich. Mamy wśród dokumentacji wszystkie protokoły z zebrań – w tym pierwszy. To prawdziwa skarbnica wiedzy i kopalnia tradycji, więc by ocalić je od zapomnienia, podzielimy się z Czytelnikami kilkoma ciekawostkami. KGW w tamtych czasach było kolebką kultury i prekursorem nowoczesności. Na początku głównie rozprowadzano pisklęta, pasze, witaminy, sadzonki kwiatów, nasiona. Zakupiono „na talon” pralkę, proziz, szatkownicę i magiel, które to sprzęty służyły całej wsi. W tamtych czasach pręźnie współpracowano ze szkołą. Na każdym zebraniu obecny był kierownik szkoły i wspólnie ustalano różne czyny społeczne, rozprowadzano tzw. cegiełki na budowę innych szkół.



Pręźnie działało Towarzystwo Przyjaciół Dzieci, dla którego nasze Koło ufundowało książeczkę mieszkaniową z wkładem dla dziewczynki – wychowanki Domu Dziecka. Organizowano wiele kursów – w tym gotowania i pieczenia, kroju i szycia, dziewiarstwa, hodowli drobiu i trzody chlewnej.

Prawdziwym hitem lat 60. był zakup maszyny do podnoszenia oczek w pończochach oraz prężenia firan. Do historii przeszły zabawy „bezalkoholowe”. Wspomnienia z nich, jak to tańczono na stołach, przekazywane są z pokolenia na pokolenie. Nawiasem mówiąc, stoły były przynoszone z własnych domów. Liczba członkiń była rekordowa i wynosiła 113 kobiet. Działało Kółko Artystyczne, wystawiano „jednoaktówki” np. „Grube Ryby”. Trzeba też wspomnieć o licznych wycieczkach krajoznawczo-zakupowych po Polsce, z których szczęśliwe gospodynie wracały objuczone talerzami, kotłami, materiałami, by potem w Kościele pojawić się w dziesięciu takich samych sukienkach. Lata 70. i 80. obfitowały w organizowanie wycieczek, konkursów, kursów, pokazów. Zdobywałyśmy nagrody, dyplomy. Nastaly inne, nie gorsze, czasy, ale jedno od lat się nie zmieniło.

Tworząc grupę, stanowimy jedność, jesteśmy silniejsze, mamy świadomość, że nie jesteśmy same, że ktoś wesprze, pomoże. Taką grupę wsparcia, do tego smaczną, są na wsi koła gospodyń wiejskich, a nasze nowe, młode, pozytywnie zakręcone, z olbrzymim apetytem na życie członkinie są tego żywym przykładem.



Przystawka wege – smalec z białej fasoli z suszonymi pomidorami

- 1 puszka białej fasoli konserwowej
- 8-10 suszonych pomidorów
- 1 ząbek czosnku
- 1,5 łyżeczki papryki słodkiej-mielonej
- ½ łyżeczki cukru
- 1,5 łyżeczki tymianku suszonego lub 6 gałązek tymianku świeżego
- sól, pieprz

Białą fasolę odsączamy z zalewy, przekładamy na sito do odcedzenia. Suszone pomidory odsączamy z oleju, przekładamy do blendera wraz z fasolą oraz czosnkiem. Doprawiamy solą, pieprzem, cukrem, słodką papryką i tymiankiem. Miksujemy. Odstawiamy do lodówki. Podajemy klasycznie z pajdą chleba i ogórkiem.

Rogaliki z nadzieniem

- 0,5 kg mąki
- 1 kostka margaryny
- 8 łyżek kwaśnej śmietany 18%
- 10 dag drożdży
- 2 łyżki cukru
- 1 jajko
- szczypta soli
- marmolada

Drożdże pokruszyć i wymieszać z mąką, margaryną, śmietaną, cukrem, jajkiem i szczyptą soli. Ciasto wyrabiać w misce aż będzie gładkie i elastyczne. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia. Wyjść na oprószone mąką blat podzielić na części, każdą część wałkujemy cienko i dzielimy na trójkąty, do każdego trójkąta dajemy marmoladę zwijamy, odkładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzać do 180°C. Wstawić blachę z rogalikami i piec na złoty kolor przez ok. 18 minut. Po wystygnięciu polukrować lukrem (cukier puder z gorącą wodą).



Pierogi z pieczoną kaczką-gruszką-śliwką

- kaczka ok. 2,5 kg
- 5 gruszek
- garść śliwek suszonych
- 3 cebule
- czosnek suszony
- majeranek
- miód
- sól i pieprz

Przygotowanie farszu:

Do brytfanki pod kaczkę wrzucić 3 gruszki, wydrążone mogą być ze skórą, przekrojone na cztery części oraz trochę śliwek suszonych. Piec w 180°C aż kaczka będzie się rozpadać. Obok w garnku usmażyć 3 drobno pokrojone cebule oraz pokrojone w drobną kostkę 2 gruszki.

Do farszu: kaczkę obieramy z mięsa, dodajemy podsmażone elementy i trochę tłuszczu z pieczenia kaczki oraz przyprawy: sól, pieprz, czosnek suszony, majeranek, trochę miodu.

Przygotowanie pierogów:

Wszystkie składniki razem połączyć i zagnieść ciasto. Rozwałkować cienko i wykrawać krążki. Na każdy nakładamy farsz z kaczki i starannie skleamy brzegi. Wrzucać na osolony wrzątek. Po wypłynięciu na wierzch gotować ok. 3 minut. Wyciągnąć. Przed podaniem najlepiej usmażyć na głębokim smalcu 160°C przez ok. 4 minuty do złotego koloru. Można podać z sosem.

Przygotowanie sosu:

Do garnka wlewamy ok. 100 ml czerwonego wytrawnego wina, wrzucamy ok. 50 g śliwki suszonej, gotujemy aż wino wyparuje, dodajemy cały sos po pieczeniu kaczki, zagotowujemy i wszystko blendujemy. Doprawiamy ewentualnie solą i pieprzem. Będzie pysznie.



GMINA NOWA WIEŚ WIELKA

KGW Nowa Wieś Wielka

Koło Gospodyń Wiejskich w Nowej Wsi Wielkiej powstało w 1947 roku. Założycielką koła była Władysława Andrysiak. Po niej funkcję przewodniczącej przejęła Eleonora Zielińska, a następnie Elżbieta Suwalska, która była przewodniczącą przez 10 lat. Po pani Elżbiecie przewodniczącą koła została Bogumiła Jankowska, która prowadzi je do dnia dzisiejszego. Obecnie nasze koło posiada 10 aktywnych członkiń. Przez wiele lat koło aktywnie przygotowywało różnorodne dania na imprezy organizowane w Gminnym Ośrodku Kultury w Nowej Wsi Wielkiej, jak np.: „Stół Wielkanocny”. Aktualnie przygotowujemy grochówki na imprezy gminne i sportowe.



Rozsmakuj się z KGW



Kotlet leśny

- schab – 5 szt. kotleta
- 0,5 kg grzybów leśnych
- 1 kostka masła
- 2 szt. cebuli
- 2 jajka
- mąka
- 20 dag sera Bydgoskiego
- pieprz, sól, natka pietruszki

Przygotowanie:

Schab rozbić doprawić solą i pieprzem, obtoczyć w mące i jajku, usmażyć na złoty kolor, grzyby leśne pokroić w paseczki i usmażyć, dodać pokrojoną cebulę i usmażyć do miękkości doprawić solą i pieprzem. Przygotowane grzyby układamy na kotlety, posypujemy startym serem, dodając małą kostkę masła. Wkładamy do piekarnika na czas roztopienia sera. Na koniec dodajemy posiekaną pietruszkę.



Kieszonki z kurczaka z warzywami

- dwie sztuki piersi z kurczaka
- papryka czerwona, żółta i zielona
- słoik pomidorów suszonych
- masło
- jajko
- bułka tarta oraz mąka do panierki
- sól, pieprz, papryka wędzona

Przygotowanie:

W piersiach wykroić kieszonki, warzywa pokroić w paski i przysmażyć. Dodać resztę składników i wymieszać. Włożyć w kieszonki. Masło pokroić na 10 części i po jednej kosteczce włożyć do kieszonki. Panierować i obsmażyć. Włożyć do miski żaroodpornej. Na wierzch rozłożyć resztę masła i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 20 minut.





GMINA NOWA WIEŚ WIELKA

KGW „Chabry i Maki” w Prądocinie

Koło Gospodyń Wiejskich w Prądocinie powstało w styczniu 2024 roku z ideą działania na rzecz lokalnej społeczności. Koło składa się z 35 członków pań i panów. Głównym celem jest stworzenie aktywnego społeczeństwa zintegrowanego niezależnie od wieku, kultywując przy tym miejscowe obyczaje i tradycje.

Siedzibą koła jest świetlica wiejska w Prądocinie, gdzie odbywają się zebrania jak i realizacja wspólnych przedsięwzięć. Ambicją członków koła jest dążenie do ambasadorowania folkloru miejscowej tradycji, kultury i kuchni. Jednocześnie ceniąc sobie wspólnie spędzony czas na różnych warsztatach oraz imprezach integracyjnych.

Koło współpracuje ze Starostwem Powiatowym w Bydgoszczy, Urzędem Gminy Nowa Wieś Wielka jak i Sołectwem Prądocin biorąc aktywnie udział w różnych działaniach i wydarzeniach.



Rozsmakuj się z KGW



Staropolska nalewka z malin z miodem

- 2 kg malin
- 0,5l wódki
- 0,5l spirytusu
- 3 szklanki miodu lipowego

Przygotowanie:

Na cedzaku delikatnie wypłucz świeże maliny pod bieżącą wodą. Przekładaj warstwami maliny w dużym słoju – jedna warstwa malin, jedna warstwa miodu. Po 24 godzinach owoce puszczą sok i następnie zalej je spirytusem. Odstaw na 14 dni. Po tym czasie nalej do słoja wódkę i znów ostaw najlepiej w ciemne miejsce. Po 6 tygodniach zlej owoce z alkoholem używając do tego jałowej gazy, która posłuży jako filtr. Odstaw na około 3 miesiące.

Kluski ziemniaczane z marchewką wg. przepisu Jolanty Milczek

- 1kg ziemniaków
- 1kg marchwi
- 1 kostka masła
- 5 jaj
- 0,5 kg mąki pszennej
- 30 dkg wędzonego świeżego boczku
- sól – 4 łyżeczki do klusek, 1 łyżeczka do marchwi
- 1 łyżeczka cukru



Przygotowanie:

Ziemniaki dzielimy po pół kilograma, jedną część gotujemy w łupinkach. Drugą ścieramy na tarce. Marchew obieramy i gotujemy dodając cukier i sól do smaku. Ugotowane, ostudzone ziemniaki obieramy i przepuszczamy przez praskę. W odpowiednio dużej misce mieszamy starte i ugotowane ziemniaki, dodając 2 łyżeczki soli, następnie wbijamy stopniowo po jajku z kilkoma łyżkami mąki, cały czas mieszając. Gotowe ciasto wykładamy na sito do klusek, przecierając do osolonego dwiema łyżeczkami wrzątku. Gotujemy dwie minuty, po wypłynięciu klusek. Ugotowaną marchew przeciskamy przez praskę i mieszamy dodając po łyżce masła. Podajemy na talerzu, kluski okraszone podsmażonym boczkiem z dodatkiem marchwi.

Sernik na zimno z dekoracją 3D wg. przepisu Romualdy Szwemin

Sernik:

- 2 galaretki krystaliczne
- 2 szt. 250 g serka homogenizowanego
- 3 galaretki w dowolnym kolorze

Kwiatu 3D:

- ¾ szklanki śmietanki kremówki 30 %
- ⅓ szklanki mleka
- 1 łyżka cukru
- 2 płaskie łyżeczki żelatyny
- barwniki spożywcze



Narzędzia:

- przezroczyste szklane naczynie
- zestaw do wykonywania kwiatów 3D

Przygotowanie:

Krystaliczne galaretki przygotowujemy według przepisu na opakowaniu. Do rondelka wlewamy śmietanę, mleko, dodajemy cukier i żelatynę. Podgrzewamy na małym ogniu, cały czas mieszając aż żelatyna się rozpuści. Rozlewamy do małych naczyń w zależności od tego, ile kolorów chcemy użyć. Do każdego naczynia dodajemy barwnik i mieszamy. Na środku krystalicznej galaretki robimy małą łyżeczką otwór (ok. 0,5 cm głębokości).

Strzykawką nabieramy wybrany kolor i wbijamy pionowo w zagłębienie (otwór). Postępujemy tak do czasu uzyskania efektu, który nas zadowala. Nadmiar płynu w zagłębieniu wycieramy kawałkiem papierowego ręcznika. Strzykawkę płuczemy, zmieniamy kształt igły, nabieramy inny kolor płynu i zaczynamy wkuwać się pod lekkim kątem, tworząc płatki kwiatów. Gdy kwiat będzie gotowy, zalewamy przestudzoną galaretką.

Po stężeniu całości, przygotowujemy część z serem, czyli mieszamy go z dwiema ostudzonymi galaretkami. Zalewamy na przygotowany wcześniej kwiat i wkładamy do lodówki na minimum 2 godziny. Po wyjęciu z lodówki wkładamy na chwilę naczynie do miski z ciepłą wodą, aby łatwiej było całość przełożyć na płaską podstawę.



GMINA OSIELSKO

KGW Maksymilianowo

Koło Gospodyń Wiejskich w Maksymilianowie działa nieprzerwanie od 1959 roku i na dzień dzisiejszy zrzesza 38 pań. Na przestrzeni tych lat zmieniła się rola KGW w społeczeństwie i oczekiwania samych członkiń.

Kiedyś Maksymilianowo było miejscowością robotniczą z niewielkim odsetkiem gospodarstw rolniczych, a każda gospodyni hodowała drób i uprawiała ogródek. W gminie odbywały się dożynki, na które Koło z każdej miejscowości robiło wieńce i konkurowało o pierwsze miejsce. Obecnie w naszej wsi nie ma już rolników, zamiast dożynek jest święto gminy. Gospodynie już nie hodują drobiu i tylko nieliczne uprawiają ogródek. Dawniej KGW organizowały kursy gotowania, kroju i szycia, rozprawdzały pisklęta i sadzonki drzewek owocowych, bo takie były potrzeby i oczekiwania mieszkańców.

Obecnie głównym celem Koła jest promowanie zdrowego stylu życia – do czasu pandemii wspierałyśmy akcje zbiórki krwi „Szlakiem ośmiu kropli nadziei” oraz organizowałyśmy wyjazdy do gospodarstw ekologicznych i zamierzamy wznowić tę aktywność. Cały czas prowadzimy działalność wspomagającą integrację społeczności



i upowszechniania krajoznawstwa oraz rozwijanie swoich zainteresowań. To z naszej inicjatywy w świetlicy stanął regał, na którym można wymieniać się książkami.

Członkinie KGW Maksymilianowo czynnie uczestniczą w życiu społeczności lokalnej piekąc ciasta na festyny i uroczystości, często robiąc to charytatywnie. Panie biorą udział w konkursach na najpiękniejszy ogród, przyczyniając się do upiększenia naszej miejscowości. Często uczestniczą w szkoleniach i warsztatach m.in. w warsztatach zielarskich. KGW organizuje wycieczki krajoznawcze, pozwalające poznać historię i spuściznę kulturalną regionu i kraju. Dzięki dobrym relacjom z Operą Nova w Bydgoszczy i agencją Adria-Art możemy oferować naszej społeczności wyjazd na spektakle operowe i teatralne, które cieszą się sporym zainteresowaniem mieszkańców.

Podejmujemy współpracę z Kołami z ościennych miejscowości, organizując wspólne wyjazdy i spotkania. A od tego roku nawiązałyśmy kontakty z lokalną grupą działania „Trzy Doliny” i mamy nadzieję na dłuższą współpracę.



Babka gotowana

- 1 kostka margaryny
- 1 szklanka cukru
- 1,5 szklanki mąki ziemniaczanej
- 0,5 szklanki mąki pszennej
- 4 jajka
- 1 płaska łyżka proszku do pieczenia
- 1 olejek cytrynowy
- sok z połowy cytryny
- skórka otarta z cytryny

Przygotowanie:

Margarynę utrzeć z cukrem. Obie mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia. Do utartej masy dodawać na przemian po 1 jajku (całym) i porcji mąki. I nadal ucierać. Na koniec dodać otartą skórkę i sok z cytryny oraz olejek. Można do części ciasta dodać 2 łyżki kakao, wtedy babka będzie dwukolorowa. Formę dobrze wysmarować margaryną i obsypać bułką tartą. Przebrać ciasto do formy. Wstawić do garnka z gotującą się wodą (1/3 wysokości formy). Gotować 1 godz. 15 min. Polać lukrem lub roztopioną mleczną czekoladą.

Porka

- 1 kg ziemniaków
- 3 czubate łyżki mąki
- 1 łyżka soli
- 150 g wędzonego boczku
- 1 mała cebulka

Przygotowanie:

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, zalać wodą i posolić. Po około 10 minutach gotowania odlewamy część wody (tak żeby w garnku zostało około szklanki). Na wierzch wsypać mąkę, przykryć i gotować jeszcze 10 minut. Następnie całość rozgnieść dokładnie tłuczkiem, żeby powstała lepka, jednolita masa. Porkę podajemy ze skwarkami z wędzonego boczku i zrumienionej cebuli.



Zupa grzybowa

- 150 g suszonych grzybów
- 100 g wędzonych żeber
- 100 g selera
- 1 pietruszka
- 2 marchewki
- 1 cebula
- 2l wody
- 200 ml śmietanki
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Suszone grzyby opłukać pod bieżącą wodą, włożyć do miski, zalać 1 litrem wody i odstawić do namoczenia, najlepiej na całą noc. Wędzone żeberka podzielić na mniejsze części i przełożyć do większego garnka. Namoczone grzyby przełożyć szumówką do garnka i ostrożnie przelać wodę, żeby osady pozostały w naczyniu. Dolać czystej wody, tak aby w sumie było 2 litry. Seler, pietruszkę i marchewkę zetrzeć na tarce o dużych oczkach i dodać do garnka. Na koniec dorzucić opieczoną nad ogniem cebulę. Całość zagotować na dużym ogniu, doprawić solą i pieprzem. A po zagotowaniu zmniejszyć ogień i gotować jeszcze 40 minut. Po odstawieniu z ognia zupę zabielić śmietanką.

przepis na 4-6 porcji



GMINA OSIELSKO

KGW Żołędowo



Koło Gospodyń Wiejskich w Żołędowie istnieje od 1956 roku, czyli już od 68 lat. Cele i ideały jakie towarzyszyły działalności koła w różnych okresach historii naszego kraju zawsze nastawione były na działalność na rzecz lokalnego środowiska, czyli tzw. małej Ojczyzny - jej rozwoju ekonomicznego, edukacyjnego, prozdrowotnego, samodoskonalenia się jej członkiń i ich samorealizacji. Założycielką Koła Gospodyń Wiejskich w Żołędowie była śp. Rozalia Leszczyńska, która podjęła się prowadzenia koła w niełatwych czasach.

KGW Żołędowo jako pierwsze w powiecie bydgoskim zarejestrowało swoją działalność w Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w grudniu 2018 roku licząc 18 członkiń. Obecnie łącznie Koło liczy 33 osoby – pań i panów. Kołem napędowym dla tak licznej grupy jest Zarząd KGW; przewodnicząca – Violetta Frelichowska, zastępca – Elżbieta Bujak oraz członek zarządu – Elżbieta Kitowska.

Nasze KGW jest dobrze postrzegane i doceniane ze swoimi pomysłami i inicjatywami w środowisku lokalnym. Z ust naszych partnerów często słyszymy podziękowania za zaangażowanie w wiele lokalnych imprez o charakterze państwowym, kościelnym, zabawowo-biesiadnym, kulinarnym, charytatywnym i sportowym.

Koło do swojej dyspozycji ma pomieszczenie w Świetlicy GOK Żołędowo. Od dłuższego czasu czynimy starania w Gminie Osielsko o pozyskanie na potrzeby KGW Żołędowo pomieszczeń po starej Świetlicy GOK w Żołędowie. Od momentu rejestracji w ARiMR KGW Żołędowo zawsze promuje Gminę Osielsko i Żołędowo podczas różnych imprez organizowanych przez partnerów, z którymi współpracowało przed rejestracją, czyli: Sołtysa Sołectwa Żołędowo, Gminny Ośrodek Kultury w Osielsku, Szkołę Podstawową z Żołędowie, parafię w Żołędowie, ale nawiązało również ścisłą współpracę z Gminnym Ośrodkiem Sportu i Rekreacji w Osielsku, Niepublicznym Przedszkolem Humpty Dumpty, Przedszkolem Dobrego Pasterza, Nadleśnictwem Żołędowo oraz Bydgoskim Centrum Targowo-Wystawienniczym.



Dziczek Pod Dębem

- ok.1 kg schabu z dzika (bez kości)
- 100 g masła
- 5 g owoców jałowca
- 3 duże ząbki czosnku
- świeżo mielony pieprz
- sól, 3 większe cebule
- 1 łyżka mąki żółtdejowej
- 1 łyżka mąki pszennej
- 300 ml wody

Przygotowanie:

Mięso musimy umyć i osączyć z wody (można osuszyć papierowym ręcznikiem), pokroić w plastry ok. 0,5 -1 cm i lekko rozbić. Tak przygotowane wkładamy do porcelanowego lub emaliowanego naczynia, dodajemy owoce jałowca, sól, świeżo zmielony pieprz i przeciśnięty przez praskę czosnek. Wszystko mieszamy, przykrywamy naczynie i odstawiamy na minimum dobę w chłodne miejsce (do +7°C). Po upływie tego czasu rozgrzewamy masło na patelni, obsmażamy każdy plaster z obu stron i układamy w brytfannie lub w naczyniu żaroodpornym, przekładając cebulą pociętą w plastry. Wszystko polewamy wodą i dusimy na wolnym ogniu do miękkości (około 1 godziny). W trakcie duszenia podlewamy wytworzonym sosem. Gotowe bitki układamy na półmisku i wstawiamy w ciepłe miejsce, by mięso nie ostygło. Wytworzony sos lekko zaciągamy mąką pszenna wymieszaną z mąką żółtdejową, doprawiamy do smaku solą i pieprzem i zagotowujemy. Ułożone na półmisku bitki polewamy sosem. Potrawę podajemy z gotowanymi ziemniakami lub swojskim chlebem i dodatkami według uznania (mogą to być na przykład: grzyby marynowane, gotowana czerwona kapusta lub tarte buraczki).



Żółędowska Zupa Szczawiowa

- duży pęczek świeżo rwanego szczawiu łąkowego lub 0,9l szczawiu pasteryzowanego
- 1 pierś z kurczaka
- 1 pęczek włoszczyzny
- 12 jaj
- 100 ml śmietany 30 %
- 3 łyżki mąki pszennej
- sól, pieprz

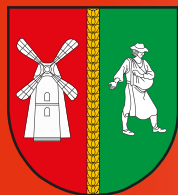
przepis na 3 litry zupy

Przygotowanie:

Pierś z kurczaka myjemy i osuszamy. Oddzielamy mięso od kości i kroimy w kostkę. Wszystko wrzucamy do gotującej się wody. Następnie obieramy warzywa – marchewkę, pietruszkę i seler również kroimy w kostkę, a kawałek pora, kilka liści selera i pietruszki drobno siekamy. Dodajemy wszystko do gotującego się mięsnego wywaru i gotujemy przez dobrą godzinę na małym ogniu. Po chwili gotowania doprawiamy solą i pieprzem. W trakcie gotowania wywaru przygotowujemy szczaw i jajka.

Szczaw najpierw płuczemy i kroimy w grubsze paski. Tak przygotowany dodajemy do gotującego się wywaru (jeśli nie mamy dostępu do świeżego szczawiu można zastąpić go szczawiem pasteryzowanym). W międzyczasie gotujemy na twardo 10 jaj. Do dekoracji odkładamy 3 z nich, a pozostałe 7 kroimy w grubszą kostkę i wrzucamy do gotującej się zupy. Mąkę i 2 żółtka jaj roztrzepujemy w śmietanie zmieszanej z wodą (niecałe ½ szklanki) tak, aby nie powstały grudki. Wlewamy do wrzącej zupy i doprowadzamy do zagotowania.

Doprawiamy do smaku solą i pieprzem według uznania. Po nalaniu zupy do talerza na środek układamy 0,5 jajka ugotowanego na twardo i listek szczawiu lub pietruszki do dekoracji. Do pysznej zupki można dojeść ugotowane młode ziemniaczki posypane koperkiem.



GMINA SICIENKO

KGW Kruszyn

Kruszyńskie Koło Gospodyń Wiejskich zapoczątkowało swoją działalność w 1948 roku. Jego celem było i jest szerzenie edukacji, pielęgnowanie tradycji, rozwój kultury, realizowanie inicjatyw dla dobra i integracji lokalnej społeczności. Wielkim naszym osiągnięciem jest fakt, iż KGW istnieje bez przerwy od 75 lat, rozwija się i cieszy sukcesami. Nasze Koło liczy 43 członków. Organizujemy lub współorganizujemy lokalne imprezy środowiskowe: Dzień Babci i Dziadka, Dzień Kobiet, Dzień Matki, Dzień Dziecka, Dożynki Gminne, Jarmark Kruszyński, Jarmark Bożonarodzeniowy.

Potrawy wykonywane przez nasze członkinie można zakupić w Kruszyńce na „Targowisku Mydło i Powidło”. Co roku nasz wieniec dożynkowy bierze udział w konkursach, gdzie zdobywamy liczne nagrody. Szczególnym wyróżnieniem był dla nas udział w Dożynkach Prezydenckich w Spale.



młodsze pokoleniu, które chętnie korzysta z naszego doświadczenia i wstępuje w szeregi naszego koła, z czego jesteśmy bardzo dumni.

Dzięki zaangażowaniu i pasji członkiń, Kruszyn staje się miejscem, gdzie tradycje są pielęgnowane, a jednocześnie otwartość na nowe pomysły pozwala na dynamiczny rozwój. Spotkania Koła Gospodyń Wiejskich to nie tylko okazja do wymiany doświadczeń, ale także do nawiązywania przyjaźni i budowania silnych więzi międzyludzkich.

Jako KGW Kruszyn w 2024 roku zwyciężyłyśmy etap wojewódzkiego konkursu „Bitwa Regionów”, a następnie reprezentowałyśmy Województwo Kujawsko-Pomorskie w finale ogólnopolskim, gdzie nasza potrawa – żeberka wieprzowe duszone w kapuście cukrowej na zapiekanych ziemniakach – zdobyła wyróżnienie.

Na imprezach zewnętrznych tj. Targi Wiosenne w Minikowie, Jarmark Produktów Lokalnych, Bitwa Regionów reprezentujemy naszą wieś, Gminę Sicienko oraz Powiat Bydgoski. Rokrocznie organizujemy wycieczki krajoznawcze dla naszych mieszkańców. Współpracujemy z: OSP, Szkołą Podstawową, Parafią w Kruszyńce, Urzędem Gminy w Sicienku, Radą Gminy, Gminnym Centrum Kultury i Biblioteką w Sicienku, Stowarzyszeniem Inicjatyw Lokalnych „Dobry Start”, Sołtysiem i Radą Sołectką, Powiatem Bydgoskim, Urzędem Marszałkowskim, Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, ODR Minikowo, Lokalną Grupą Działania „Trzy Doliny”, „Międzykółkową Bazą Maszynową”. Braлиśmy również udział w zbiórce krwi w akcji: Szlakiem Nadziei Fundacja Andrzeja Kubiaka. Organizowaliśmy również warsztaty kulinarne, w których nasi członkowie chętnie brali udział.

Bardzo dobrze układa się nam współpraca z kołami z terenu naszej gminy. Cieszy nas fakt, że możemy się rozwijać, pomagać innym, przekazywać wiedzę



Rozsmakuj się z KGW

Pierogi Kruszyńskie

Czas wykonania: 1,5 godziny

Ciasto:

- 0,5 kg mąki (zagnieść z gorącą wodą i dodać 1 żółtko)
- szczypta soli

Farsz:

- 2 kg ziemniaków
- 0,5 twarogu,
- 20 dag cebuli,
- pół kostki smalca, sól
- pieprz
- suszona mięta

Przygotowanie:

Ugotowane ziemniaki zmielić wraz z twarogiem, do smaku dodać sól, pieprz, trochę suszonej mięty, cebulkę zrumienioną na tłuszczu. Wszystko dobrze wymieszać i farsz gotowy. Zagniecione ciasto rozwałkować na stolnicy, wykrawać szklanką krążki, nakładać farsz i wylepiać pierogi.

Z wymienionych składników wyjdzie około 40 pierogów. Można je okrasić tłuszczem i cebulką.



Zrazy z karkówki z kapustą kiszoną

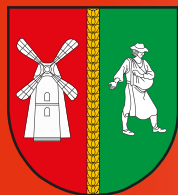
- 1 kg karkówki wieprzowej
- 30 dag boczku wędzonego
- 70 dag kapusty kiszonej
- 1 cebula
- smalec
- musztarda
- sól, pieprz
- ziele angielskie
- liść laurowy

Przygotowanie:

Karkówkę kroimy w plastry i rozbijamy tłuczkiem. Następnie solimy, pieprzymy i smarujemy musztardą. Kapustę gotujemy z dodatkiem listka i ziele. Po ugotowaniu kapustę kroimy, dodajemy podsmażoną cebulkę i mieszamy. Na przygotowane mięso układamy plastry wędzonego boczku, na to kapusta kiszona i zawijamy. Obsmażamy na smalcu, układamy do garnka, podlewamy wodą i dusimy na małym ogniu około 1 godziny. Podajemy z ziemniakami i surówką.



Czas wykonania: 2 godziny



GMINA SICIENKO

Stowarzyszenie „Aktywne Trzemiętowo”

Stowarzyszenie „Aktywne Trzemiętowo” działa od 2021 roku, które powstało na fundamentach miejscowego KGW. Głównym zamierzeniem przekształcenia było zachęcenie nowych członków, młodszych mieszkańców w tym panów do działalności na rzecz lokalnej społeczności. Stowarzyszenie obecnie liczy 21 osób, w tym 4 honorowe członkinie.

Działania nasze skierowane są do mieszkańców Trzemiętowa, poprzez organizację uroczystości państwowych i festynów rodzinnych przy współpracy z sołtysiem i radą sołecką. Organizujemy warsztaty kulinarne, gdzie prezentujemy i tworzymy receptury nowych potraw, ale głównie odtwarzamy tradycyjne dania kuchni regionów



Krajny i Kujaw. Gotowe potrawy prezentujemy i udostępniamy do degustacji podczas organizowanych jarmarków i konkursów. Możemy pochwalić się sukcesami kulinarnymi m.in. na towarzyszącym Jarmarkowi Produktów Lokalnych w Sicienku konkursie „Smaki Trzech Dolin”, gdzie w roku 2022 stowarzyszenie w kategorii Gotowe Potrawy zdobyło II miejsce za chłodnik, I miejsce Marty Borowicz za Tort – „Bezowa słodycz z owocami z sicięskich sadów”, II miejsce Marii Modrakowskiej za „Placuszki z kwiatem akacji podane z syropem akacjowym” oraz nagrodę publiczności dla Hanny Łassa za „Oszukane zrazy babci Hani”. Rok później, na kolejnym jarmarku w Sicienku sukces powtórzyła Marta Borowicz za tort „Słodki powiew lata” zdobyła I nagrodę, Mariola Jakubczak III miejsce za „Kawałek długodojrzewającej karkówki z podkolanówki” i I dla stowarzyszenia za „Małą czarną z kluseczkami (czarnina)”. W bieżącym roku 15 czerwca Anna Wierzińska zajęła III miejsce za potrawę mięsną „Roladowa Fantazja”.

We wrześniu 2023 roku podczas trwających w Minikowie targów „Barwy Lata – Barwy Jesieni” i towarzyszącemu im konkursowi kulinarnemu „Ziemniak w tradycji Pomorza i Kujaw” dwie koleżanki otrzymały wyróżnienia: Anna Wierzińska za „Paluchy ziemniaczane w sosie grzybowym” oraz Maria Modrakowska za „Sernik z ziemniakami z sosem malinowym”.

Oprócz wymienionych działań organizujemy corocznie kilkudniowe wycieczki na terenie kraju oraz pobyty wypoczynkowe nad morzem. Prężnie działające Kółeczko Hafciarskie wykonuje piękne prace szydełkowe, palmy wielkanocne, rękodzieło – papieroplastyka oraz makrama. Podczas ferii zimowych organizujemy w świetlicy i sali gimnastycznej zajęcia dla miejscowych dzieci. Za organizację Świąt Niepodległości dla naszych mieszkańców otrzymaliśmy dwukrotnie w 2022 i 2023 roku nagrody Wojewody Kujawsko-Pomorskiego.

Rozsmakuj się z KGW



Mała czarna z kluseczkami – czarnina

- ok. 1,2 kg mięsa do wywaru (np. 2 skrzydła, korpus, żołądki lub porcję rosołową z kaczki)
- 2l wody
- ok. 200 ml krwi z kaczki
- ok. 200 g suszonych owoców (jabłka, gruszki, śliwki)
- pęczek włościszyny, kilka wiśni – mogą być z kompotu
- 2 łyżki mąki, 1 łyżka soli, 1 łyżka majeranku, 2 gałązki cząbrku
- łyżka octu, odrobina pieprzu, cukier do smaku

Czas wykonania ok. 120 minut.

Przygotowanie zupy:

Przygotowujemy rosół. Do dużego garnka wkładamy umyte porcje kaczki i przyprawy. Całość zalewamy zimną wodą i doprowadzamy łyżką soli i powoli podgrzewamy. Używamy zimnej wody, ponieważ powolne nabieranie temperatury przez mięso pozwoli mu oddać jak najwięcej smaku wywarowi. Wrzucenie mięsa do wrzącej wody zamyka smak wewnątrz. Po godzinie dodajemy umyte i obrane warzywa, cząber oraz suszone owoce.

Gdy mięso będzie już miękkie, wyciągamy całą zawartość garnka, poza samym bulionem i odkładamy na bok. Porcje z kaczki możemy rozdrobnić (ściągnąć mięso z kości), a warzywa pokroić na małe kawałki i dodać do zupy na sam koniec. Do bulionu wlewamy kilka łyżek octu. Jego dodatek uchroni krew przed krzepnięciem.

W oddzielnym naczyniu mieszamy kilka łyżek zimnej wody z łyżką mąki, a następnie dodajemy krew z kaczki i łączymy składniki ze sobą. Możemy zahartować mieszaninę gorącym wywarem. Wlewamy zawartość naczynia do bulionu przy użyciu sitka, aby zatrzymać wszelkie grudki z mąki lub krwi. Wszystko razem mieszamy i gotujemy przez kilka minut. Jeśli zupa jest zbyt rzadka, możemy dodać jeszcze trochę mąki wymieszanej z wodą.

Na sam koniec do naszej czarniny wkładamy mięso i warzywa, a także majeranek i cukier. Jeśli jest taka potrzeba, doprawiamy solą i pieprzem. Finalny smak powinien być słodko kwaśny.

Przygotowanie kluseczek:

Mąkę wsypujemy do miski, do tego sól, jaja, olej i mieszając wlewamy gorącą wodę. Następnie mieszamy wszystkie składniki i wykładamy na blat. Zagniatamy delikatnie ciasto na makaron, nie wygniatamy mocno, bo będzie twardy. Ciasto podzielić na dwie części i rozwałkować na cienkie placki. Odkładamy placki przesypane lekko mąką na 15 minut. Po tym czasie zwijamy placki w rulon lub tniemy na pasy i składamy jeden na drugi, siekamy na makaron odpowiedniej w danym momencie grubości.

Tak przygotowany makaron wrzucamy na osolony z odrobiną oleju wrzątek. Gotujemy około 10 minut, przelewamy zimną wodą i gotowe.

- 2 żółtka jaj
- 1 kg mąki
- 2 łyżki oleju
- 1 szklanka gorącej wody
- szczypta soli



Bezowa słodycz z owocami z sicieńskich sadów

beza:

- 6 białek
- szczypta soli
- 300 g drobnego cukru do wypieków
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej

krem:

- 500 ml śmietany 36 %
- 250 g serka mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru
- świeże owoce
- kilka listków mięty

Przygotowanie:

Piekarnik nagrzać do temperatury 160°C, po włożeniu bezy od razu zmniejszyć temperaturę do 120°C, piecemy przez 2 godziny po upływie tego czasu wyłączyć piekarnik i bezę pozostawić w piecyku na noc. Jajka powinny być w temperaturze pokojowej i świeże – wtedy ubita pianka z białek ma większą objętość.

1. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę, następnie dodajemy łyżkę po łyżce cukier w odstępie 1-2 minuty cały czas ubijając do powstania sztywnej i błyszczącej piany, ubijając jeszcze przez pół minuty żeby beza się ustabilizowała.
2. Następnie należy dodać sok z cytryny miksować do połączenia się składników, wyłączyć mikser i dodać mąkę ziemniaczaną przesianą przez sitko i wymieszać szpatułką.
3. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia, wyłożyć bezę i formować ją na okrągło przy pomocy łyżki lub szpatułki. Boki wyciągać ku górze, należy robić to zdecydowanymi ruchami, ponieważ beza nie lubi długiego formowania.
4. Upieczona beza powinna być chrupiąca z zewnątrz, a piankowa w środku, jeśli popęka to nic nie szkodzi – ona to lubi.
5. Śmietanę z mascarpone i cukrem pudrem ubić na sztywną masę, wyłożyć na bezę dekorować ulubionymi owocami.

Czas wykonania ok. 120 minut





GMINA SOLEC KUJAWSKI

KGW Chrośna



Koło Gospodyń Wiejskich we wsi Chrośna powstało w 1965 roku zrzeszając już w pierwszych latach 21 członkiń. Działalność koła, którego utworzenie wynikało z wewnętrznych potrzeb mieszkanek wsi skupiła się na najważniejszych sprawach dotyczących życia społecznego i zawodowego kobiet wiejskich oraz ich rodzin.

Na przestrzeni prawie 60 lat członkinie Koła Gospodyń Wiejskich mimo wielu trudów dnia codziennego oraz pracy w gospodarstwie potrafiły znaleźć czas na działalność społeczną. We wsi organizowano pokazy kulinarne połączone z degustacją oraz pomagano gospodyniom przy rozprawdaniu drobiu i pasz. W świetlicy odbywały się liczne kursy, szkolenia, pogadanki tematyczne podczas których zawsze istniała możliwość wymiany doświadczeń oraz zdobycia wiedzy z zakresu wielu dziedzin.

KGW na dzień dzisiejszy liczy 15 osób, kobiet oraz mężczyzn aktywnych społecznie i zawodowo. Obecnie KGW kontynuuje tradycje związane z życiem wiejskim i społecznym z dużym naciskiem na działania proekologiczne. Członkowie koła uczestniczą w wielu uroczystościach na terenie gminy, organizują spotkania i imprezy kulturalne dla mieszkańców, włączają się również w akcje charytatywne. Tradycyjnie co roku koło organizuje uroczystości: Dzień Babci i Dziadka, Dzień Kobiet, Dzień Matki, Dzień Dziecka oraz zabawy taneczne. Ponadto członkowie koła co roku są współorganizatorami akcji związanej ze sprzątnięciem Puszczy Bydgoskiej oraz Nocy Świętojańskiej.



Rozsmakuj się z KGW



Karkówka Gosposi

- 1,5 kg karkówki
- 5 łyżek oleju
- 2 ząbki czosnku pokrojonego
- 3 średnie cebule pokrojone w piórka
- 3 szt. ziela angielskiego
- 2 szt. liścia laurowego
- 0,5 łyżeczki oregano
- 0,5 łyżeczki tymianku
- 1 łyżeczka pieprzu ziołowego
- 1 łyżeczka rozmarynu
- 2 łyżki majeranku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu czarnego
- 2 łyżki smalcu
- magii (do smaku)
- 2 łyżki mąki



Czas przygotowania: 5 godzin – przepis na 6 porcji

Przygotowanie:

Karkówkę nacieramy olejem, solimy, pieprzymy i obficie obsypujemy wszystkimi ziołami, przekładamy do naczynia żaroodpornego, dodajemy czosnek i cebulę dokładnie otulając całą cebulą zamykamy naczynie i wkładamy do lodówki na 2 godziny. Po wyjęciu z lodówki opiekamy karkówkę na patelni w rozgrzanym smalcu z całą marynatą (cebula, czosnek) kilkakrotnie przekładając z każdej strony i podlewając wodą do zarumienienia i zmięknienia cebuli. Następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego, zalewamy ponad połową wody, zamykamy naczynie i wkładamy do rozgrzanego piekarnika do 200°C na 2,5 godziny. Podczas pieczenia przekładamy karkówkę w naczyniu. Po wyjęciu z piekarnika zlewamy tłuszcz do garnka, możemy dolać wody i zaklepać mąką, aby powstał nam pyszny sos. Podajemy na talerzu z ziemniaczkami i buraczkami czerwonymi.



Rosół Gosposi

- 3 l wody
- mięso (20 dag szponder wołowy, 0,5 kg mięso drobiowe, 20 dag szycza indycza)
- 3-4 marchewki, 1 mały seler, 1-2 korzenie pietruszki
- 1 cebula pieczona
- lubczyk, nać selera i pietruszki
- 1 liść laurowy, 2 ziarna ziela angielskiego, 3-4 ziarna pieprzu
- 2 łyżki soli, cukier do smaku, pół łyżeczki pieprzu, odrobina kurkumy

Przygotowanie:

Mięso umyć, włożyć do wrzącej osolonej wody z liściem laurowym i zielem angielskim. Zagotować. Zmniejszyć płomień i szumować. Gotować 1,5 godziny po czym wyjąć z rosółu ziele angielskie i liść laurowy. Włoszczyznę umyć, oczyścić, opłukać, włożyć do rosółu z przekrojoną pieczoną cebulą i dalej gotować około 1 godziny. Pod koniec gotowania dodać umoczony czubeczek łyżeczki w kurkumie, doprawić do smaku cukrem i solą. Rosół podawać na talerzach, posypyany pietruszką zieloną z makaronem lub z kluskami lanymi.

Czas wykonania: 3 godziny – przepis na 9 porcji





GMINA SOLEC KUJAWSKI

KGW Kujawska



25 lipca 1987 roku odbyło się zebranie założycielskie Koła Gospodyń Wiejskich nr 2 w Solcu Kujawskim. Miejszem spotkania było prywatne mieszkanie jednej z członkiń. W zebraniu założycielskim uczestniczyły 23 osoby, spośród których w trakcie głosowania jawnego wybrano skład osobowy zarządu Koła Gospodyń Wiejskich w Solcu Kujawskim.

Głównym zadaniem utworzonego Koła Gospodyń Wiejskich był udział kobiet wiejskich w życiu społecznym, kulturalnym oraz rodzinnym. Aktywne gospodynie zajęły się rozprawdaniem piskląt, organizacją pokazów i szkoleń dotyczących potraw i płodów rolnych, sadzeniem drzew owocowych, uprawą mało znanych warzyw.

Jedną z pierwszych zrealizowanych prac podjętych z inicjatywy KGW było wybudowanie wiaty dla dzieci dojeżdżających do szkół z ul. Kujawskiej oraz przyległych ulic. Z inicjatywy koła powołano Komitet Budowy świetlicy wiejskiej ze sklepem, który przy pomocy uzyskanej ze strony Władz Miasta, soleckich zakładów pracy oraz pracy społecznej członkiń koła i ich rodzin, rozpoczął budowę inwestycji w 1987 roku. Koło Gospodyń Wiejskich było również inicjatorem powstania sołectwa Kujawska.

W czasie swej 37 letniej działalności koło podejmowało wiele inicjatyw mających na celu integrację środowiska wiejskiego oraz pielęgnowanie tradycji. Obecnie KGW z wieloletnią przewodniczącą Haliną Franaszczuk zrzesza 32 członkinie, które aktywnie uczestniczą w życiu sołectwa i miasta poprzez organizowanie pokazów kulinarnych, udział w akcjach charytatywnych, Dożynkach Gminnych, jarmarkach. W nowoczesnej świetlicy organizowane są imprezy związane z Dniem Dziecka, Dniem Matki i Ojca, Dniem Seniora, Mikołajki oraz zabawy okolicznościowe dla mieszkańców.



Rozsmakuj się z KGW

Paszteciki z wafli

Przygotowanie:

Kapustę kroimy i gotujemy do miękkości. Na oleju przesmażamy starte na tarce pieczarki, dodajemy ugotowaną i odsączoną kapustę. Całość doprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy obrane ziemniaki, następnie jeszcze ciepłe dokładnie rozgniatamy. Ciepłą masą ziemniaczaną smarujemy wafle, na warstwę ziemniaków rozkładamy farsz z kapusty i pieczarek. Całość rolujemy. Zrolowane wafle kroimy na kawałki, maczamy w rozbełtanym jajku i panierujemy w bułce tartej. Tak przygotowane paszteciki obsmażamy na oleju, aż do zrumienienia.

Czas wykonania: 50 minut

- 5 wafli
- 1 kg ziemniaków
- 1 kg kapusty białej
- 0,5 kg pieczarek
- 2 jajka
- bułka tarta do panierowania
- sól, pieprz
- olej do smażenia



Pasztet „Fałszywy zając”

- 0,5 kg mięsa wołowego
- 0,5 kg mięsa wieprzowego
- 0,5 kg mięsa drobiowego
- 3 marchewki
- 1 pietruszka
- 2 cebule
- 2 jajka
- sól, pieprz, gałka muskatołowa
- tłuszcz do posmarowania formy
- bułka tarta

Czas wykonania: 2 godziny

Przygotowanie:

Warzywa i mięsa gotujemy w osolonej wodzie. Mięso wołowe i wieprzowe mielimy wraz z warzywami w maszynce do mielenia. Powstałą masę doprawiamy solą, pieprzem i gałką muskatołową, dodajemy jajka i mięso drobiowe. Całość mieszamy i wykładamy gotową masę do posmarowanej tłuszczem foremki keksowej. Pieczemy w piekarniku około 1 godziny w 170 ° C.



Publikacja powstała na zlecenie i przy udziale
Starostwa Powiatowego w Bydgoszczy
www.powiat.bydgoski.pl

FOTOGRAFIE:

Archiwum Starostwa Powiatowego w Bydgoszczy
Archiwa prezentowanych w albumie kół gospodyń wiejskich
Hanna Kulągowska-Puzio, Maciej Kulesza, Radosław Migdalski,
Klaudiusz Jaworski, Sebastian Jaworski

TEKST:

Krystyna Lewicka-Ritter
Członkowie prezentowanych Kół Gospodyń Wiejskich
Wydział Promocji Kultury i Sportu Starostwa Powiatowego w Bydgoszczy

GRAFIKA:

Wanda i Klaudiusz Jaworscy

WYDAWCA:

Plane Tree sp. z o.o.
www.planetree.pl

© 2024 - Wszelkie prawa zastrzeżone - All Rights Reserved

Koła Gospodyń Wiejskich w przedstawionej publikacji zostały wyznaczone przez władarzy gmin Powiatu Bydgoskiego.

Egzemplarz bezpłatny