Koła Gospodyń Wiejskich i Kultura Ludowa

w Gminie Wolbórz

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie".
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Publikacja opracowana przez Stowarzyszenie SENIOR UŚMIECH współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach działania 19 „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER" PROW 2014-2020.

Urząd Miejski w Wolborzu
Pl. Jagiełły 28
97-320 Wolbórz
tel.: 44 616 42 41, fax 44 616 42 11
www.wolborz.eu
e- mail: poczta@wolborz.eu

Opracowanie redakcyjne:
Stowarzyszenie SENIOR UŚMIECH
Urząd Miejski w Wolborzu

W publikacji wykorzystano zdjęcia z archiwum Urzędu Miejskiego
oraz poszczególnych Kół Gospodyń Wiejskich Gminy Wolbórz.

Wydawca:

ul. Radzikowskiego 100J/51, 31-315 Kraków
tel.+48 12 353 01 68 / 501 46 80 50
e-mail: wydawnictwo@idgreklama.pl
www.idgreklama.pl

ISBN: 978-83-65267-39-9

Koła Gospodyń Wiejskich i Kultura Ludowa

w Gminie Wolbórz

Wolbórz 2018

WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE
WOLBÓRZ
A1
A1
S8
S8

Szanowni Państwo

Historia Kół Ziemianek, bo tak dawniej nazywano Koła Gospodyń Wiejskich, sięga w naszej gminie roku 1918, wtedy to organizację kobiecą we wsi Koło założyła Pani Jadwiga Pacuła. Dziś spadkobierczynią tamtych dni jest obchodzące 100-lecie działalności KGW w Żarnowicy Dużej.

Tak jak dawniej i dzisiaj organizacje te znane są z prężnego społecznego działania na terenach wiejskich. W Gminie Wolbórz funkcjonuje 16 Kół Gospodyń Wiejskich, które starannie kultywują tradycje ludowe naszego regionu. Za swoją działalność i promocję Gminy Wolbórz organizacje te otrzymują szereg wyróżnień od władz samorządowych.

Znane są mieszkańcom gminy organizowane przez Koła spotkania integracyjne: Pierzawki, konkursy kulinarne, Przeglądy Pieśni Religijnych o Matce, gminne wigilie. Koła czynnie biorą udział w promowaniu gminy podczas dożynek gminno-parafialnych czy innych wydarzeń o charakterze ludowym. Dlatego zawsze doceniam zaangażowanie Pań w społeczną pracę na rzecz naszej małej Ojczyny, dziękując za podejmowane inicjatywy.

Ten album jest takim właśnie podziękowaniem, opisem współczesnych Kół Gospodyń Wiejskich Gminy Wolbórz. Znajdziecie w nim praktyczne kulinarne przepisy, w których specjalizują się poszczególne Koła. Niech ta publikacja będzie wyróżnieniem organizacji, które bronią praw, reprezentują interesy i działają na rzecz poprawy sytuacji społeczno-zawodowej kobiet wiejskich oraz ich rodzin.

Andrzej Jaros

Burmistrz Wolborza

Historia Kół Gospodyń Wiejskich działających na Terenie Gminy Wolbórz

100 lat temu, w roku 1918 powstała w naszym regionie pierwsza organizacja kobieca – Koło Ziemianek. Miało to miejsce w ówczesnej wsi Koło. Dziś historię tego koła kontynuuje KGW w Żarnowicy Dużej. Lata wojenne i powojenne uśpiły działalność tych organizacji. Współczesne Koła Gospodyń Wiejskich zaczęły w naszej gminie odradzać się w 2002 r.

Pierwsze spotkanie z pięcioma kołami zorganizowała wieloletnia przewodnicząca Krajowej i Regionalnej Rady KGW pani Barbara Rytych – mieszkanka i przewodnicząca KGW w Proszeniu. To właśnie wtedy postanowiono odnowić Gminny Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych w Wolborzu i powołać Gminną Radę Kół Gospodyń Wiejskich w Wolborzu. Pierwszą prezes Związku i Przewodniczącą Gminnej Rady KGW została Elżbieta Bąk, która funkcje te sprawuje do dziś. Od tego czasu zaczęły się odnawiać i inne Koła, powstawały też nowe. W 2018 r. w gminie Wolbórz działa 16 Kół Gospodyń Wiejskich.

Co roku członkinie organizują duże spotkania integracyjne o charakterze gminnym: Pierzawki, konkursy kulinarne, Przeglądy Pieśni Religijnych o Matce, gminne wigilie. Koła czynnie biorą udział w promowaniu gminy na dożynkach gminno-parafialnych, powiatowych, przeglądach stołów wigilijnych i wielkanocnych, wystawach twórczości ludowej, promocji kuchni regionalnej w gminie, powiecie czy kraju. Za swoją pracę na rzecz promocji KGW otrzymują liczne nagrody i wyróżnienia. Jest to zasługa także dobrej współpracy z Burmistrzem Gminy, panem Andrzejem Jarosem, i Radą Miejską w Wolborzu. Samorząd docenia i zawsze służy pomocą i radą w każdej sprawie. Serdecznie dziękujemy.

Przewodnicząca Gminnej Rady KGW w Wolborzu
Elżbieta Bąk

KGW Bogusławice

Wiejskie organizacje kobiece zaczęły powstawać w Polsce w połowie XIX wieku. Funkcjonowały także w PRL-u. Bogusławice także miały swoje Koło, które z czasem „osłabło" i zawiesiło swoją działalność. Jednak 31 stycznia 2004 roku kobiety z Bogusławic znów poczuły chęć wspólnego działania. Po wielu latach odbyło się pierwsze zebranie – zaczęło działalność KGW Bogusławice, którego przewodniczącą do dnia dzisiejszego jest Anna Gieszcz.

Dzisiejsze Koło opiera się na bezinteresownym zaangażowaniu członkiń. Najchętniej wykonują aktywności, w których mają kompetencje, czyli tzw. „pichcenie" – gotowanie. Panie często wykonują również inne prace: drobne remonty, malowanie czy przygotowywanie imprez okolicznościowych dla społeczności lokalnej. Członkinie stale się zmieniają… jedne odchodzą, kolejne zasilają koło. Podczas spotkań okolicznościowych i świątecznych panie wymieniają ploteczki na temat życia lokalnej społeczności.

Ogórki kiszone

(bo prawdziwa gospodyni wie jak ogórki kisić)

zgrabne jędrne ogóreczki
koper
marchewka
chrzan
czosnek
szklanka soli na 5 litrów wody

Układamy ogórki i przyprawy w szklanych słojach, zalewamy solanką i czekamy.

Smalec ze skwareczkami

(nic innego nie pasuje do ogórków)

boczek wieprzowy
i słoninka
cebula
jabłka
sól
pieprz
zioła prowansalskie

Mięso kroimy w drobniutką kostkę i wysmażamy, dodając przyprawy i warzywa. Kiedy skwarki będą chrupiące, smalec przekładamy do pojemników do wystudzenia.

Chleb domowy

(żeby było z czym zjeść ogórki i smalec)

1 kg mąki pszennej
15 g mąki żytniej
¾ l wody
1 łyżka soli
10 g drożdży

Rozmieszać drożdże w wodzie, a następnie połączyć wszystkie składniki. Odstawić ciasto na 5-godzinną fermentację, ale w tym czasie przerobić jeszcze 2 razy. Uformować 2 bochenki i upiec na rumiano.

KGW Golesze Duże

W lipcu 2012 r. powstało obecne KGW Golesze. Dziś koło liczy 23 osoby. Panie zdobywają liczne nagrody w imprezach organizowanych na terenie naszej gminy, ale również na terenie powiatu i województwa (dożynki gminne, Wolborski Saganek, stoły wigilijne, Mikser Regionalny). Największy sukces Koła to I miejsce na kulinarnym konkursie Folk Food Design za przygotowanie najsmaczniejszej zupy chrzanowej. KGW współpracuje z pracownią Orange, współorganizując szereg imprez kulturalnych. Od samego początku istnienia Koło wspiera Sołtys i Rada Sołecka.

Wykwintny sandacz z borowikami

1 duży sandacz
2 posiekane cebule
2 łyżki masła
1 czerstwa bułka namoczona w mleku
5 dkg borowików pokrojonych w kostkę
50 dkg fileta z białej ryby
4 łyżki startego korzenia chrzanu
2 żółtka
sól i pieprz do smaku
1 liść laurowy
2 ziela angielskie
kostka bulionu warzywnego
2 łyżeczki żelatyny
plasterki cytryny do dekoracji

Sandacza oczyścić, wypatroszyć. Dobrze opłukać i ostrożnie oddzielić mięso od skóry i ości. Ostrożnie, żeby nie uszkodzić skóry. Cebulkę podsmażamy na maśle, a bułkę odciskamy. Mięso z sandacza dzielimy na pół. Połowę przepuszczamy przez maszynkę razem z bułką, białą rybą i cebulką. Do masy dodajemy żółtka, borowiki i chrzan. Masę należy dobrze wyrobić. Doprawić solą, pieprzem i cytryną. Na skórę ryby wyłożyć odłożoną połowę mięsa, a następnie na tą warstwę farsz. Zwinąć w rulon, a następnie w lnianą ściereczkę i zawiązać nicią oba końce ściereczki.
W dużym garnku gotujemy wodę z bulionem, liściem laurowym i zielem angielskim. Do wrzątku wkładamy rybę i gotujemy ją 50 min. na małym ogniu. Delikatnie wyjmujemy sandacza i studzimy. Ostudzonego odwijamy i kroimy na porcje. Układamy na półmisku. Wywar odcedzamy i odparowujemy do połowy objętości. Rozpuszczamy żelatynę i przestudzamy. Tężejącą galaretką zalewamy sandacza na półmisku i dekorujemy.
Smacznego!

KGW Komorniki

Koło gospodyń w Komornikach reaktywowało swoją działalność po 20-letniej przerwie 12 lutego 2005 roku. Na zebraniu wiejskim wybrano zarząd w składzie: Krystyna Żegota – przewodnicząca, Teresa Glejzer – zastępca przewodniczącej, Elżbieta Graczyk – skarbnik, Bogumiła Badek – sekretarz, Elżbieta Biniek – kronikarz. Natomiast komisje rewizyjną koła stanowią: Zofia Krześlak oraz Elżbieta Biniek. Koło gospodyń współpracuje z Radną Rady Miejskiej Jolantą Latochą, radą sołecką oraz OSP w Komornikach. W Kole zrealizowano wiele zadań o charakterze kulturalno-rozrywkowym. W wielu konkursach koło zdobywało nagrody i wyróżnienia. Zapraszamy do dalszej współpracy, kultywowania i podtrzymywania zwyczajów i obyczajów naszych przodków.

Kasza Jaglana z pecłonkami

danie na około 8 osób

2 litry wody
szklanka kaszy jaglanej
kilo pecłonek
zielona pietruszka
sól
Vegeta
pieprz

Wlewamy do garnka 2 litry wody, dodając pecłonki pokrojone w wąskie paski. Gdy pecłonki są na pół miękkie, dodajemy kaszę i przyprawy. Na koniec dodajemy dość dużo pokrojonej drobno pietruszki. Smacznego!

Świeżonka

danie na około 4-5 osób

1,5 kg świeżego mięsa wieprzowego od szynki
sól
pieprz
Vegeta
4 cebule
2 łyżki smalcu

Do szerokiego garnka lub rondla (najlepiej o grubym dnie) kładziemy pokrojone w kostkę mięso, dodając smalec oraz przyprawy ciągle mieszając. Gdy mięso jest prawie miękkie, dodajemy 4 cebule w dalszym ciągu mieszając i nadal dusimy do miękkości. Świeżonkę można podawać z ziemniakami, kaszą, ryżem lub kopytkami. Również wyśmienicie smakuje z chlebem.

KGW Kuznocin

Koło Gospodyń Wiejskich Kuznocin swoje początki ma w 1959 roku. Reaktywacja obecnego KGW Kuznocin to rok 2015. Obecnie w skład Koła wchodzi 17 pań. Koło bierze udział w imprezach organizowanych na terenie naszej gminy i powiatu (Wolborski Saganek, Pierzawka, wigilia KGW).

Chleb na zakwasie z ziarnami

1 kg mąki pszennej
1 szklanka mąki żytniej
1 szklanki mąki pszennej razowej
1 szklanki otrębów pszennych
1 szklanki siemienia
1 szklanki słonecznika łuskanego
1 szklanki nasion dyni
2 łyżki soli
2 łyżki cukru (ewentualnie miodu)
zaczyn
5 szklanek wody

Wszystkie sypkie składniki wymieszać łyżką. Dodać zaczyn i wodę. Wymieszać ręką do połączenia się składników. Odstawić ciasto na trzy godziny w tym czasie odłożyć do słoika trzy pełne łyżki ciasta (będzie zaczyn na następny chleb) i wstawić do lodówki. Pozostałe ciasto przełożyć do trzech foremek. Przykryć i zostawić na około 8 godzin. Po tym czasie wstawić foremki do nagrzanego piekarnika – 180 stopni z termoobiegiem. Piec 1,5 godz. i 15 minut przed końcem pieczenia przykryć folią aluminiową z góry. Gorący chleb lekko zwilżyć zimną wodą i wyjąć z foremek do wystudzenia.

Przepis na zakwas żytni

Składniki do rozpoczęcia: 1/2 szklanki mąki żytniej (typ 1400 lub 2000), 1/3 szklanki letniej wody, 1 łyżeczka cukru.

Składniki do „dokarmienia" drugiego dnia: 1/2 szklanki mąki żytniej (typ 1400 lub 2000), 1/3 szklanki letniej wody.

Składniki do „dokarmienia" trzeciego dnia: 1 szklanka mąki żytniej (typ 1400 lub 2000), 2/3 szklanki letniej wody.

Krok 1. Do niemetalowego naczynia przesiewamy mąkę, zalewamy wodą i starannie mieszamy niemetalową łyżką. Przykrywamy naczynie ściereczką, pokrywką albo nakrętką (do zakwasu musi mieć dostęp powietrze). Odstawiamy w ciepłe miejsce na 24 godziny (w tym czasie w zakwasie zaczną rozwijać się bakterie kwasu mlekowego).

Krok 2. Do zakwasu dosypujemy kolejną porcję mąki i dolewamy wodę. Znów dokładnie mieszamy niemetalową łyżką, przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na kolejne 24 godziny (w tym czasie w zakwasie powstaje kwas octowy).

Krok 3. Dodajemy kolejną, ostatnią porcję składników, mieszamy, przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na 24 godziny (w tym czasie zakwas powinien dojrzeć i uzyskać charakterystyczny, kwaskowaty smak i zapach).

UWAGA: jeśli po trzeciej dobie zakwas jeszcze nie dojrzał, zostawiamy go jeszcze na kolejne 24-48 godzin. Jeśli nadal nie udało się go ukisić, należy pozbyć się mieszanki i rozpocząć proces kiszenia zakwasu od nowa.

Ciasto „Czeskie"

0,5 kg mąki
15 dkg cukru
1 jajko
7 dkg masła
2 łyżki miodu
2 łyżki śmietany
1 łyżeczka sodki
słoiczek powideł

Krem:
15 g cukru pudru
12 dkg masła
1 szklanka mleka
1 łyżka mąki pszennej
1 łyżka mąki ziemniaczanej

Składniki na ciasto dajemy do miski i zagniatamy. Dzielimy je na 3 części, bierzemy dużą blachę prostokątną, z papieru do pieczenia wycinamy trzy jednakowe prostokąty pasujące na dno blachy, i na nich bezpośrednio rozwałkowujemy cieniutko każdy placek (potem łatwo włożymy go do blachy i upieczemy). Pieczemy każdy placek osobno w 180 stopniach, przez 10-12 min. (aż się lekko zarumieni). Wyjmujemy i jeszcze ciepłe przewracamy górą do dołu i zdejmujemy papier do pieczenia. Zostawiamy do ostygnięcia. Przygotowujemy krem. Gotujemy mleko z mąką i cukrem, jak budyń, studzimy dodajemy margarynę i miksujemy na gładką masę (nie przejmujcie się, jak będzie za rzadka, bo tak ma być). Przekładamy placki powidłami, następnie układamy placek, krem, placek. Wierzch dekorujemy dowolną polewą.

KGW Lubiaszów

Koło Gospodyń Wiejskich w Lubiaszowie powstało 12 grudnia 1963 roku.
Przewodniczącymi koła były:
12.12.1963 r. – 01.1965 r. – pani Krystyna Stępień;
01.1965 r. – 18.01.2004 r. – pani Bronisława Jaśkowska;
18.01.2004 r. – 19.01.2018 r. – pani Mirosława Grałek;
19.01.2018 r. – obecnie – pani Ewa Dramińska.

Do Koła Gospodyń Wiejskich należą panie z Lubiaszowa, Golesz Małych, Golesz Parceli i z Adamowa. Koło słynie z przygotowywanych dożynkowych wieńców, za które w konkursach otrzymuje często pierwsze miejsca. Panie organizują wycieczki, zabawy taneczne, jak również kursy kulinarne, np. gotowanie, pieczenie ciast, robienie sałatek.

Koło organizuje także ciekawe spotkania, m.in. promocje książek pani Krystyny Wieczorek, lokalnej pisarki ludowej z Lubiaszowa słynącej z publikacji „Młyn na Stawkach – Nad Czarną". KGW bierze udział w różnych konkursach, np. Wolborski Saganek 2015, „Barwy Jesieni", na którym Koło zajęło I miejsce za najlepszą potrawę z kapusty. Koło Gospodyń Wiejskich współpracuje z OSP Lubiaszów. Wspólnie organizowane są coroczne zabawy fantowe.

Sernik Ewy

1,3 kg sera
2 szklanki cukru
cukier waniliowy
1/3 litra kwaśnej śmietany
1/2 szklanki oleju
1 szklanka mleka
2 budynie
6-7 jajek

Ciastka herbatniki wyłożyć na dno blaszki. Żółtka ubić z cukrem, dodać zmielony ser, wymieszać. Następnie dodać śmietanę, olej, wymieszane mleko z budyniami. Na koniec dodać ubitą pianę z 6-7 białek i delikatnie wymieszać.

Piec ok. 1 godziny w temperaturze 160-170 stopni.

Barszcz biały z pulpetami

1 kg żeberek wieprzowych
5 ziaren ziela angielskiego
3 liście laurowe
pieprz prawdziwy
pieprz ziołowy
sól
czosnek
zakwas barszczu białego

Żeberka zalać 2 litrami wody, dodać ziele angielskie, liście laurowe i sól. Wszystko ugotować do miękkości. Mięso z żeberek zmielić, dodać przyprawy, jajko. Uformować pulpeciki wielkości orzecha włoskiego. Z wywaru ugotować barszcz biały. Dodać pulpety i przyprawy. Smacznego.

KGW Lubiatów

Działalność KGW Lubiatów to nie tylko podtrzymywanie tradycji. Członkinie Koła biorą udział w dożynkach, Pierzawkach, Sagankach i w Przeglądach Pieśni Maryjnych.

Jak dawniej pełnią asystę w procesjach kościelnych, ale są również bardzo nowoczesne i odważnie realizują własne pomysły. We wrześniu 2008 r. Koło zorganizowało „Święto Chmielu", jesienią 2010 r. „Święto Ziemniaka", a z okazji 5-lecia (21.04.2012) pokaz mody, podczas którego widzowie mieli okazję podziwiać Członkinie w roli modelek prezentujących nowoczesne ubiory do wykorzystania w gospodarstwie rolnym. Rozwój wsi jest Paniom bardzo bliski, dlatego wraz z Ochotniczą Strażą Pożarną odremontowały pomieszczenia w Sali Domu Ludowego. Dzięki zaangażowaniu w projekt „Twoje serce Twoim Życiem" zdobyły wiedzę z zakresu zdrowego żywienia, a nowe umiejętności prezentowały podczas zorganizowanych przez siebie rodzinnych pikników.

150-lecie Kół Gospodyń Wiejskich na ziemiach polskich było okazją do zorganizowania wycieczki do Sejmu RP, na spotkanie z Pierwszą Damą, Panią Agatą Kornhauser-Dudą. Wydarzenie to oraz udział w poświęceniu pierwszego, a zarazem jedynego sztandaru KGW w powiecie – to dwa najważniejsze wydarzenia 2016 roku. KGW Lubiatów dwukrotnie brało udział w Smakach Lata (mających miejsce w łódzkiej Manufakturze), a podczas Dożynek Powiatowych reprezentowało miasto Wolbórz.

Kronika Koła liczy 10 lat historii i uwzględnia wyjątkowe logo, które zdobi ich stroje. Od 2015 roku KGW Lubiatów nosi tytuł Koła Tradycyjnego i Nowoczesnego.

Nalewka z czarnego bzu

1,5 l spirytusu
300 liści wiśni
1,5 kg czarnego bzu
3 l wody
2 kg cukru
3 cytryny (sok)

Wszystkie składniki gotować pół godziny i przecedzić. Po wystudzeniu połączyć ze spirytusem i rozlać do butelek.

Pasztet z selera

2 średnie selery
2 kostki bulionu grzybowego
1 margaryna Kasia
2 średnie cebule
1 szklanka bułki tartej
1 szklana wody
4 jajka

Seler i cebule zetrzeć na tarce na dużych oczkach. Wszystko wymieszać, oprócz bułki tartej i jajek. Gotować 20 minut, ciągle mieszając. Po przestudzeniu dodać żółtka, bułkę tartą i pianę z białek. Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Piec ok. 1 godziny.

Porcja na 1 (większą) keksówkę.

KGW Młoszów

KGW w Młoszowie reaktywowało się w 2007 r. Do koła należą panie z kilku wsi: Młoszowa, Apolonki, Modrzewka i Janowa. KGW współpracuje ze Szkołą Podstawową w Goleszach Dużych, bierze udział w imprezach organizowanych przez Gminną Radę KGW w Wolborzu, a także uczestniczy w konkursach kulinarnych organizowanych w powiecie i gminie. W 2010 r. w Czerniewicach panie zdobyły nagrodę specjalną za innowacyjny deser. Daniem podstawowym, w którym specjalizuje się Koło, są pierogi z kapustą, grzybami i mięsem.

Pierogi

Ciasto:
1 kg mąki
1 szklanka ciepłej wody
1 jajko

Farsz:
0,5 kg kapusty kiszonej
0,5 kg boczku surowego
0,5 kg boczniaków
3-4 średnie cebule
pieprz
sól
majeranek

Kapustę, boczek i grzyby gotujemy, każde osobno, potem studzimy. Kapustę posiekać, natomiast boczek i grzyby zmielić. Cebulę posiekać i przesmażyć na oleju. Wszystkie składniki wymieszać i dodać przyprawy do smaku. Farsz odstawić, aby przeszły smaki. W tym czasie z podanych składników zagnieść ciasto. Rozwałkować na grubość ok. 2-3 mm, wykrawać kółka, nakładać farsz i zlepiać pierogi. Wrzucać do osolonego wrzątku, gotować ok. 5-8 min. Podawać polane tłuszczem z cebulką.

Smacznego!

KGW Młynary

KGW Młynary to grupa kobiet, a od niedawna także kilku mężczyzn, która spotyka się by realizować się i spełniać kulinarnie. Spotkania owocują wspaniałymi pomysłami. W Kole kultywowana jest tradycja mam i babć, panie uczą gotować, piec, dzielą się pomysłami i radami dotyczącymi prowadzenia domu. Organizowane są biesiady, imprezy tematyczne, a nawet spektakle, co zresztą całkiem nieźle im wychodzi. Koło ma już 10 lat, dobrze funkcjonuje i daje wiele radości jej członkiniom, a także odwiedzającym panie gościom.

Kartacze

2,5 kg ziemniaków
4 łyżki mąki szymanowskiej
2 jajka

Farsz:
1 kg łopatki wieprzowej
pieprz ziołowy
sól
majeranek
1 duża cebula

Dodatkowo:
boczek lub skwarki
do okrasy
1 mała cebula
włoszczyzna do mięsa

Obrać i ugotować ziemniaki, zmielić w maszynce. Lekko posolić i wyrobić ciasto. Mięso pokroić na kawałki i ugotować z warzywami, miękkie zmielić w maszynce, dodać startą cebulę, sól, pieprz, odrobinę roztartego majeranku. Formować kartacze jak dłoń i nadziewać mięsem. Gotować w lekko osolonej wodzie 20 minut. Pokrasić skwarkami i przesmażoną cebulą.

Ciasto leniwej gospodyni

2 szklanki mleka
1 margaryna
5 jajek
1,5 szklanki cukru
1 kg mąki
10 dkg drożdży
zapach śmietankowy

Do miski włożyć rozdrobnione drożdże dodać 2 szklanki letniego mleka, letnią margarynę, cukier i roztrzepane jajka. Odstawić na 3-4 godziny, przykryć ściereczką. Po tym czasie dodać mąkę, zapach i rodzynki według uznania. Wszystko wymieszać, wyłożyć na brytwankę i posypać kruszonkę. Piec 50 min. w 180 st. C.

Zdrowotna nalewka z czarnego bzu

2 l czarnego bzu
1 l wody
1 kg cukru
1 cukier waniliowy
2 łyżki prawdziwej kawy
1 l spirytusu

2 l bzu zagotować z 1 l wody (15 min.), odcedzić przez gazę. Do soku dodać 1 kg cukru, 1 cukier waniliowy, 2 łyżki kawy prawdziwej. Zagotować (5 min.). Odcedzić przez gazę, ostudzić i dodać 1 l spirytusu. Gotowe!

KGW Polichno

Po wieloletniej przerwie w 2001 roku Koło Gospodyń w Polichnie wznowiło swoją działalność. Działania podejmowane przez Koło popularyzują zarówno kulturę regionalną, potrawy, jak i rękodzieło. Swoją pasją zarażają młodych mieszkańców gminy. Wspólnie z Ochotniczą Strażą Pożarną, Radą Sołecką oraz Filią Biblioteki w Polichnie, Koło Gospodyń Wiejskich działa na rzecz małej ojczyzny. Panie z KGW organizują różnego rodzaju wydarzenia kulturalne, festyny, imprezy okolicznościowe otwarte dla wszystkich mieszkańców, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb dzieci i młodzieży. Od kilku lat wspólnie z Filią Biblioteki organizowany jest Dzień Dziecka oraz Dzień Babci i Dziadka. Dzięki współpracy członkiń i strażaków w budynku domu ludowego powstała dobrze wyposażona kuchnia. Koło dysponuje również niewielką wypożyczalnią naczyń, z której korzystają członkinie, straż, biblioteka oraz chętni mieszkańcy wsi. Członkinie aktywnie współpracują z Gminną Radą Kół Gospodyń Wiejskich w Wolborzu, uczestniczą w imprezach, pokazach, turniejach organizowanych na terenie całej Gminy. Od 2003 roku przewodniczącą Koła Gospodyń w Polichnie jest Irena Kulbat, ponadto aktywnie działają członkinie: Jadwiga Stachowiak, Teresa Kopińska, Halina Czapla, Maria Czapla, Teresa Rytych, Genowefa Rytych, Irena Rytych, Zofia Midera, Jadwiga Szczęka.

Tradycyjna polska sałatka jarzynowa

Ziemniaki i marchewkę myjemy, obieramy ze skórki i gotujemy do miękkości. Jajka gotujemy na twardo, obieramy. Ziemniaki, marchewkę, jajko, ogórki kroimy w drobną kostkę i wsypujemy do miski. Cebulę obieramy, kroimy drobno i zalewamy wrzącą wodą na ok. 5 min. Odcedzamy, przelewamy zimną wodą, odciskamy i dodajemy do warzyw. Wsypujemy pozostałe składniki: groszek i pokrojone jabłko. Pokrojone warzywa polewamy majonezem oraz dodajemy musztardę. Doprawiamy solą i pieprzem. Mieszamy i odstawiamy do lodówki na pół godziny. Serwujemy dowolnie.

Domowe zrazy wołowe

4 porcje

45 dkg mięsa wołowego z udźca (zrazówki) lub ligawa
30 dkg boczku wędzonego
2 ogórki kiszone
1 duża cebula
1 łyżka musztardy
3 ząbki czosnku
2 ziarenka ziela angielskiego
1 liść laurowy
sól
pieprz
olej
1 łyżka mąki
2-3 łyżki śmietany 30%

Mięso myjemy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Rozcinamy na cienkie plastry, tak aby wyszło nam 4-5 sztuk. Rozbijamy tłuczkiem dość cienko, najlepiej przez worek foliowy lub folię spożywczą. Solimy i delikatnie obsypujemy pieprzem. Na każdym płacie rozsmarowujemy musztardę (dość cienko), aby potrawa nabrała wyrazistości. Cebulę kroimy w drobniutką kosteczkę, ogórek również drobniutko. Boczek kroimy w małe kawałeczki. Na każdym płacie mięsa układamy cebulę, boczek oraz ogórek kiszony. Zawijamy w rulon (boki mięsa zwijamy do środka) i spinamy szpilkami metalowymi do zrazów. Na patelni najlepiej z grubym dnem rozgrzewamy olej. Zrazy obsmażamy z każdej ze stron na dość mocno brązowy kolor, im ciemniejszy zraz, tym sos będzie bardziej wyrazisty. Podlewamy zrazy ciepłą wodą, około 300 ml, w razie potrzeby dolewamy co jakiś czas wodę – do momentu aż zrazy będą miękkie, trzeba je dusić około 60 minut na średnim ogniu. Dodajemy listek laurowy oraz ziele angielskie. Jakieś 15 min. przed końcem dodajemy do sosu rozgniecione ząbki czosnku. Na koniec do szklanki z zimną wodą dodajemy 1 łyżkę mąki, mieszamy aż się rozpuści i dodajemy 2 łyżki gorącego płynu z garnka. Jeszcze raz mieszamy i dolewamy do całości, aby zagęścić. Ściągamy z ognia i dodajemy około 2-3 łyżki śmietany 30%, aby nadać sosu bardziej delikatny smak. Podajemy z ziemniakami lub kaszą oraz buraczkami.

KGW Proszenie

Koło Gospodyń Wiejskich w Proszeniu powołane zostało w 1962 r. z inicjatywy Pani Barbary Rytych, która została pierwszą przewodniczącą. Wtedy działalność Koła była bardzo prężna. Organizowano kursy gotowania i szycia, rozprowadzano kurczęta, wypożyczano naczynia stołowe na różne uroczystości. Można było także wypożyczyć pralkę „Franię", bo nie każda gospodyni była wówczas w posiadaniu takiego sprzętu. Obecnie Przewodniczącą jest Urszula Mazurkiewicz. Koło nadal kontynuuje swoją działalność. Wspólnie z OSP podejmuje ciekawe inicjatywy, dzięki którym wieś tętni życiem. Panie przekazują wiedzę młodemu pokoleniu podczas zajęć warsztatowych (przyrządzanie potraw regionalnych) organizowanych wspólnie ze Szkołą Podstawową w Proszeniu. Okazją do spotkań są imprezy okolicznościowe, np. Opłatek, Dzień Kobiet, sobótki, ostatki, andrzejki, jak również wycieczki turystyczno-krajoznawcze i rajdy rowerowe. Corocznie organizowane są prezentacje kosmetyczne prowadzone przez wykwalifikowanych specjalistów. Kultywowana jest tradycja ludowa poprzez udział w dożynkach parafialnych oraz wykonywanie ozdób świątecznych na Wielkanoc i Boże Narodzenie. Panie zrzeszone w Kole biorą udział w uroczystościach organizowanych przez Zarząd Gminny Kół Gospodyń wiejskich w piknikach, konkursach i spotkaniach integracyjnych. W dorobku koła jest wiele nagród, dyplomów i wyróżnień. Obecnie koło liczy 20 kobiet.

Pierogi z boczniakiem i piersią kurczaka

0,5 kg boczniaków
podwójna pierś z kurczaka
0,5 kg świeżego boczku
cebula
sól
pieprz

Zrobić ciasto na pierogi. Składniki pokroić w kostkę, boczek podsmażyć, dodać cebulę i pierś z kurczaka, jeszcze chwilę smażyć. Dodać boczniaki, podlać trochę wodą i dusić pod przykryciem 30 minut. Gdy lekko przestygnie, wszystko przekręcić przez maszynkę, doprawić solą i pieprzem, wymieszać i robić pierogi. Podawać ze skwarkami z boczku.

Bagietki Ani z czerwonym barszczem

1 kurczak
marchew
pietruszka
por
seler
sól
pieprz
Vegeta

Farsz:
1 kg pieczarek
mięso z rosołu
cebula
sól
pieprz
2 długie bagietki
masło śniadaniowe
żółty ser starty na tarce jarzynowej

Ugotować rosół.

Pieczarki zetrzeć na tarce jarzynowej o dużych oczkach i udusić z cebulą. Mięso z rosołu razem z ugotowanymi warzywami zmielić w maszynce do mięsa, połączyć z pieczarkami, doprawić solą i pieprzem. Bagietki pokroić na cztery kawałki i rozkroić każdy z nich. Smarować masłem, a następnie farszem, posypać żółtym serem i zapiekać w piekarniku.

Barszczyk

buraki czerwone
barszczyk „Krakus" w butelce
dwa całe jabłka
kilka grzybków suszonych
majeranek
kwasek cytrynowy

Buraki pokroić w plastry, zasypać cukrem i odstawić na kilka godzin. Najlepiej zrobić to poprzedniego dnia. Do rosołu dodać buraki i gotować, dodać jabłka przekrojone na ćwiartki (ze skórą), grzybki i chwilę jeszcze gotować. Przecedzić, doprawić do smaku solą, pieprzem, kwaskiem cytrynowym i dodać majeranek. Dla uzyskania lepszego smaku można dodać „Krakusa".

KGW Psary Stare

Koło powstało w latach 80-tych. Reaktywowane zostało w roku 2002 przez Danutę Gwóźdź. Przewodniczącą Koła została Krystyna Zbiciak. Koło składa się z 12 członkiń. KGW bierze udział w imprezach na terenie gminy: dożynki, pikniki, Pierzawki, Saganki, wigilia, Przegląd Pieśni Religijnej o Matce itp.

Nasze motto: *Ocalmy od zapomnienia to, co się jeszcze ocalić da...*

Schab z owocami

1 kg schabu bez kości
1 łyżeczka tymianku
1 łyżeczka miodu
2 ząbku czosnku
2 łyżki oliwy
30 dkg boczku w plastrach
2 winne jabłka
20 dkg winogron
1 granat
sól
pieprz

Mięso umyć, wysuszyć. Natrzeć solą i pieprzem, oliwę wymieszać z tymiankiem, miodem i wyciśniętym przez praskę czosnkiem. Marynatą natrzeć mięso i odstawić do lodówki na 2 godz. Następnie mięso podsmażyć na oliwie, owinąć boczkiem i związać. Przełożyć do brytfanki, wlać 1 szkl. wrzątku. Piec 30 min. w 180 stopniach. Jabłka umyć, pokroić w ćwiartki i usunąć pestki. Winogrona umyć. Owoce dodać do mięsa. Piec 30 min. 15 min. przed końcem zwiększyć temperaturę do 220 stopni.

Schab podawać z posypanymi pestkami granatu.

Kluski kładzione

40 dkg mąki
3 jajka
łyżka stopionego masła
ok. 1/2 szklanki letniej wody
sól

Rozkłócić dokładnie jajka z wodą, stopniowo dodawać przesianą mąkę, starannie wymieszać. Wlać stopione masło, dodać sól. Drewnianą łyżką lub mikserem wyrobić gładkie lśniące ciasto. Im dłużej je wyrabiamy, tym pulchniejsze będą kluski. Metalową łyżeczkę zanurzyć we wrzątku, nabierać małe kluseczki, wkładać je do osolonego wrzątku, gotować ok. 2 min.

Podawać jako dodatek do zup, pieczonych mięs i duszonych jarzyn lub osobne danie polane stopionym masłem i posypane startym żółtym serem albo okraszone stopioną słoniną. Smacznego.

KGW w Studziankach

Koło Gospodyń Wiejskich w Studziankach powstało w 2007 roku. Organizacja liczy 10 członkiń, aktywnie działających w kole. Przewodniczącą KGW jest Marta Jedyk. Koło Gospodyń bierze udział w różnych organizowanych imprezach, takich jak: Saganek Wolborski, Pierzawka, Ostatki, Wigilia i innych. Organizuje również wyjazdy i wycieczki krajoznawcze, przygotowuje smakołyki i dania ze staropolskich przepisów. Potrawy te często są przygotowywane na gminne konkursy.

Sernik na plackach miodowych

Ciasto:
4 szklanki mąki pszennej
łyżeczka sody
2 łyżki miodu
5 dkg margaryny
2 łyżki śmietany
2 jajka
1 szklanka cukru

Masa serowa:
1 kg białego sera
25 dkgg margaryny
2 szklanki cukru pudru
2 jajka
opak. cukru waniliowego
skórka z cytryny
4 łyżki mleka
5 dkg mąki ziemniaczanej

Miód i margarynę podgrzewamy, dodajemy śmietanę, mąkę i sodę, mieszamy. Jajka ubijamy z cukrem i zagniatamy z masą miodową na jednolite ciasto. Rozwałkowujemy na 4 cienkie placki i pieczemy 10 -15 minut w wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy (śr. 24 cm) w temp. 180˚C.
Ser przepuszczamy przez maszynkę. Margarynę ucieramy z cukrem i jajkami, mieszamy z serem, dodajemy cukier waniliowy. Masę wkładamy do garnka i gotujemy 10 minut. Pod koniec dodajemy mąkę wymieszaną z mlekiem i startą skórkę z cytryny.
Ostudzone placki przekładamy gorącą masą serową. Ciasto najlepiej smakuje następnego dnia.

Pierogi z kaszą, twarogiem i grzybami

50 dkg mąki pszennej
i odrobina do posypania
stolnicy i deski
250 ml wody
1 szczypta soli
20 dkg kaszy gryczanej
25 dkg twarogu
1 cebula
1 łyżka masła klarownego
20 dkg dowolnych świeżych grzybów
1 pęczek natki pietruszki
2 szczypty pieprzu
2 l wody

Wsyp mąkę, wodę i szczyptę soli na stolnicę i wymieszaj je ze sobą. Ciasto wyrabiaj tak długo, aż będzie gładkie. Przykryj ściereczką i odstaw na 20-30 minut, żeby „odpoczęło". Ugotuj kaszę gryczaną. Pokrusz twaróg w dużej misce. Obierz cebulę i pokrój ją w drobną kostkę. Rozpuść masło na patelni i wrzuć na nie cebulę. Pokrój grzyby w drobną kostkę i dorzuć do cebuli. Podsmaż do zrumienienia. Posiekaj natkę pietruszki. Dodaj do twarogu kaszę, cebulę, grzyby i natkę. Dopraw go pieprzem i solą, po czym dokładnie wymieszaj.
Na posypanej mąką stolnicy bardzo cienko rozwałkuj ciasto na pierogi. Wytnij szklanką kółka z ciasta na każde kółko nałóż łyżkę farszu. Pierogi dokładnie zlep, uważając, by w cieście nie powstały żadne dziurki. Zlepione pierogi odkładaj na posypaną mąką lub wyłożoną czystą ściereczką deskę – uważaj, by nie skleiły się ze sobą. Zagotuj wodę w dużym garnku. Posól. Wrzucaj pierogi na gotującą się wodę – wyławiaj je 3 minuty po wypłynięciu.

KGW Świątniki

Koło Gospodyń Wiejskich w Świątnikach powstało w 2007 roku. KGW liczy 20 członkiń. Przewodniczącą jest Pani Marzena Stankowska. Koło Gospodyń Wiejskich trzy razy organizowało Gminną Pierzawkę. W 2012 r. reprezentowało Gminę Wolbórz na Dożynkach Wojewódzkich w Piotrkowie Trybunalskim. KGW brało udział w Saganku Wolborskim, w pokazie Stołów Wielkanocnych w Opocznie, w Święcie Ziemniaka w Żywocinie, Wianki, Stoły Wigilijne w Sławnie, Święto Chmielu w Lubiatowie, uczestniczyło również w Dożynkach Kościelnych.

KGW organizuje również kursy gotowania dla swoich członkiń. Od paru lat dużym zainteresowaniem cieszą się zabawy choinkowe organizowane dla dzieci z okolicznych wiosek. Panie z Koła bardzo chętnie biorą udział w imprezach organizowanych przez inne Koła Gospodyń, przyłączają się do różnych akcji na rzecz wsi, np. w 2012 r. brały udział w akcji Sprzątania Świata. Każda z pań daje z siebie to co najlepsze i dlatego koło jest nieprzewidywalne i lubi zaskakiwać.

Sałatka z brokułami

40 dkg brokuła
1 opakowanie sosu sałatkowego Cezar Knorr
3 łyżki majonezu
20 dkg wędzonego boczku
50 g łuskanego słonecznika
50 g rodzynek
2 łyżki jogurtu naturalnego
20 g grzanek
1 łyżka startego żółtego sera

Przygotowujemy sos sałatkowy. Brokuł dzielimy na mniejsze różyczki i sparzamy. Następnie studzimy, osuszamy i łączymy z sosem. Boczek kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni. Na patelni prażymy również ziarna słonecznika. Skwarki, rodzynki oraz słonecznik dodajemy do brokułów. Całość mieszamy i posypujemy grzankami.

Botwinka

2 marchewki
1 pietruszka
2 l bulionu
1/2 kg botwinki wraz z buraczkami
1 łyżeczka mąki
250 ml śmietany 18%
1 łyżeczka masła
2 łyżeczki soku z cytryny

Marchewkę i pietruszkę pokroić w kostkę i wrzucić do gotującego się rosołu. Botwinkę dokładnie umyć, liście posiekać, buraki obrać i pokroić w kostkę. Dodać do wywaru i gotować na wolnym ogniu do miękkości. Mąkę połączyć z wodą i dodać śmietanę. Całość wlać do zupy i zagotować, dodać masło. Na koniec doprawić sokiem z cytryny.

KGW Wolbórz

Koło Gospodyń Wiejskich zostało założone w kwietniu 1960 r. przez p. Edmunda Kwiecińskiego, przewodniczącego miejscowego Kółka Rolniczego. Pierwszą przewodniczącą była p. Janina Czaplikowska, a następnie p. Krystyna Jaros. W roku 2004 koło zostało reaktywowane. Na przewodniczącą koła wybrano p. Danutę Sońtę, która kieruje nim do chwili obecnej. Koło liczy 14 członkiń.

Do udanych przedsięwzięć KGW zaliczyć można współorganizację oraz czynny udział w uroczystościach odbywających na terenie gminy i powiatu. Kultywowanie tradycji, zwyczajów i obrzędów, np. pieśni maryjne, ostatki, stoły wielkanocne i wigilijne, Pierzawki, andrzejki, Saganek Wolborski. KGW bierze udział w różnych konkursach.

Sałatka pieczarkowa

1/2 kg pieczarek
kawałek pora – 15 cm
1 puszka groszku
4 jajka na twardo
majonez i jogurt
natka pietruszki
tymianek
sól
pieprz

Pieczarki obgotuj i pokrój na ćwiartki. Jajka i por pokrój w kostkę, dodaj groszek i pieczarki. Całość wymieszaj z posiekaną natką pietruszki, jogurtem oraz majonezem, do smaku dodaj tymianek, sól i pieprz.

Krokiety orzechowe

30 dkg ugotowanych i rozgniecionych ziemniaków
10 dkg tartej bułki
natka pietruszki
sól
15 dkg zmielonych orzechów włoskich
olej do smażenia
2 jajka
pieprz

Do ziemniaków dodajemy orzechy, jajka i bułkę tartą. Doprawiamy solą, pieprzem oraz natką pietruszki. Wyrabiamy na jednolitą masę. Formujemy wałeczki, obtaczamy w jajku i tartej bułce. Smażymy na rumiany kolor. Krokiety możemy podawać z barszczem czerwonym.

Pasztet z ziemniaków i sera

10 ugotowanych ziemniaków
1/2 l śmietany
1/2 kg sera
2 jajka
sól
liść laurowy
kminek
natka pietruszki

Ziemniaki pokroić w talarki, ser utrzeć, wymieszać ze śmietaną i rozbitymi jajkami, dodać liść laurowy, kminek i pietruszkę. Wszystko włożyć do rynienki wysmarowanej czosnkiem i masłem, a na wierzchu posypać serem. Włożyć do pieca na 30-45 minut. Można podać z sosem pomidorowym lub innym.

KGW Żarnowica Duża

Koło Gospodyń Wiejskich w Żarnowicy Dużej powstało na przełomie 1918-1919 roku – tak mówią stare kroniki. Założone zostało przez panią Jadwigę Pacułę, mieszkankę wsi Koło, właścicielkę niewielkiego folwarku. Jak na owe czasy, była to osoba światła i wielce zaangażowana w pracę społeczną. Pani Jadwiga, będąc przyjacielem wsi Żarnowica Duża, została pierwszą przewodniczącą Koła Ziemianek (tak to się wtedy nazywało). Wojna przerwała działalność Koła aż do 1947 roku. W tym czasie zaczęły powstawać Kółka Rolnicze, przy tworzeniu i działaniu których brały udział również kobiety. W 1950 roku przy pomocy ówczesnego sołtysa wsi Stanisława Żerka i nauczycielki Jadwigi Banaszkiewicz zostało zarejestrowane Koło Gospodyń Wiejskich wsi Żarnowica Duża. Zaczęło działać z pomocą pań Kazimiery Kowalskiej – instruktorki P.Z.K.R. w Piotrkowie Tryb. oraz Wandy Haubek – agronoma, i liczyło wówczas aż 45 członkiń. Stan wojenny sprawił, że koło zaczęło pracować mniej prężnie. Na przełomie 2003-2004 roku Koło Gospodyń Wiejskich reaktywowało się i zaczęło aktywnie działać. Przewodniczącą zastała Wiesława Bogusławska, zastępcą Danuta Latocha, skarbnikiem Małgorzata Szczepanik, sekretarzem Marzena Staniaszek. W skład Komisji Rewizyjnej weszły: przewodnicząca – Barbara Latocha, zastępca – Honorata Smejda, członek – Lucyna Kozerska. Od tej pory Koło podtrzymuje i kultywuje tradycje naszego regionu i nie tylko. Koło jest wszędzie tam, gdzie to jest tylko możliwe. Organizowane są różne uroczystości. KGW współpracuje z różnymi instytucjami, między innymi z jednostką Ochotniczej Straży Pożarnej w Żarnowicy Dużej i Szkołą Podstawową w Goleszach Dużych. W ostatnich latach Orderem Matki Wsi zostały odznaczone trzy członkinie koła: Anna Sońta, Wiesława Bogusławska i Krystyna Zaremba. Koło specjalizuje się w wielu potrawach kulinarnych. Jedną z nich jest kapusta z grochem i zupa grochówka zwana popularnie „Pierdziuchą".

Kapusta z grochem

2 kg kapusty kiszonej
1 kg grochu
1,5 kg boczku wędzonego
sól
pieprz
liść laurowy

Kapustę gotujemy do miękkości, następnie ją odcedzamy. Groch gotujemy do miękkości. Boczek kroimy w kostkę i smażymy. Wszystkie składniki łączymy i doprawiamy do smaku.

Grochówka „Pierdziucha"

2 kg ziemniaków
1 kg grochu
1,5 kg boczku wędzonego
1 kg marchewki
4 kg kości wędzonych
skórki od słoniny
4 cebule
sól
pieprz
liść laurowy
majeranek

Z kości wędzonych oraz skórek ze słoniny gotujemy wywar. Kości wyjmujemy i obieramy z mięsa. Obrane mięso wrzucamy do wywaru. Dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i gotujemy do miękkości. Groch gotujemy oddzielnie i miękki wrzucamy do zupy. Marchewkę ścieramy na tarce, podsmażamy lekko na oleju i wrzucamy do zupy. Boczek podsmażamy i również dodajemy do zupy. Cebulę lekko dusimy na oleju i łączymy z zupą. Doprawiamy przyprawami.

KGW Żywocin

Koło Gospodyń Wiejskich w Żywocinie powstało w 1933 r. Założyła je pani Cecylia Kozłowska. Koło zajmowało się prowadzeniem ochronki dla dzieci, organizowało różne przedstawienia teatralne, rozprowadzało pisklęta wśród rolników. Po ustaniu działań wojennych Koło wznowiło swoją działalność. Przewodniczącymi kolejno były: Klementyna Grabarz, Leokadia Żegota, Apolonia Pilecka, Aleksandra Antosiak i sołtys naszej wsi Zofia Antosiak. Od 2002 roku przewodniczącą została Elżbieta Bąk. Od tego czasu członkinie Koła organizują różne spotkania kulturalne, takie jak bale sylwestrowe, turnieje Kół Gospodyń Wiejskich z terenu naszej gminy, wigilie gminne, gminne darcia pierza, konkursy kulinarne, dożynki. Koło promuje gminę podczas konkursów powiatowych na dożynkach, przeglądach stołów Wielkanocnych i Wigilijnych oraz Przeglądzie Pieśni Religijnej o Matce. Koło pozyskało także środki Unijne na zakup sprzętu do ćwiczeń dla członkiń oraz mieszkańców naszej wsi, a także na zorganizowanie pikniku ekologicznego dla naszej gminy, czy doposażenie kuchni dla Koła. Panie z Koła korzystają również ze szkoleń organizowanych przez LGD Dolina Pilicy, np. nauka krawiectwa, robienia koszyków z wikliny, bibułkarstwa i gobelinu. Tradycja Koła to folklor i dobra kuchnia, która jest najlepszą promocją gminy.

Nagrody KGW to:

- I nagroda za najlepszą zupę na Wolborskim Saganku w 2006 r.,
- I miejsce za zupę grzybową na konkursie ODR w Piotrkowie Tryb. w 2010 r.,
- II miejsce za najładniejszy stół wigilijny w MOK w Wolborzu w 2013 r.

Od 19 marca 2018 r. nową przewodniczącą Koła Gospodyń Wiejskich w Żywocinie została Pani Monika Żerek.

Jabłecznik z pianą

Kruche ciasto:
2,5 szklanki mąki
0,5 szklanki cukru
kostka margaryny
4 żółtka
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżki kwaśnej śmietany
aromat waniliowy
5-6 jabłek

Piana:
4 białka
szklanka cukru

Mąkę posiekać nożem razem z margaryną. Dodać żółtka, cukier, proszek do pieczenia, aromat i śmietanę. Zagnieść ciasto. Podzielić je na dwie nierówne części (1/3 i 2/3), zawinąć w folię. Większą część ciasta schłodzić w lodówce przez pół godziny, mniejszą umieścić w zamrażalniku. Po pół godzinie rozwałkować ciasto z lodówki. Wyłożyć nim wysmarowaną masłem blaszkę (również brzegi blaszki), ponakłuwać widelcem. Jabłka przesmażyć, wyłożyć na ciasto. Z białek i cukru ubić sztywną pianę, wyłożyć ją na ciasto. Na tak przygotowane ciasto zetrzeć na tarce (na grubych oczkach) ciasto z zamrażalnika.

Piec w temperaturze 180 stopni przez około 50-60 minut (do ładnego „ze złocenia" ciasta). Po ostudzeniu można posypać cukrem pudrem.

Zespół ludowy Nad Wolbórką

Zespół ludowy Nad Wolbórką powstał w 1995 r. przy Klubie Seniora w Wolborzu. Siedzibą zespołu był Gminny Ośrodek Kultury, a obecnie Wolborskie Centrum Kultury w Wolborzu. Na co dzień zespół śpiewa piosenki ludowe naszego regionu, ale również inne. Zespół składa się z 12 osób i muzyka, który jest instruktorem muzycznym. Przez 23 lata śpiewania zespół wystąpił na wielu przeglądach i uroczystościach gminnych, powiatowych oraz wojewódzkich, co przyniosło mu również nagrody i wyróżnienia.

Niektóre z nich:

– 1997 r. – III miejsce na Przeglądzie Ruchu Seniorów w Skierniewicach,

– 1998 r. – I miejsce w Piotrkowie Tryb.,

– 2000 r. – I miejsce w Koluszkach i zakwalifikowanie się na Ogólnopolski Przegląd Ruchu Seniorów w Bydgoszczy,

– 2002 r. – I miejsce w Koluszkach,

– 2005 r. – II miejsce w Łodzi,

– 2007 r. – III miejsce w Łodzi i I miejsce w Przeglądzie Amatorskiego Ruchu Seniorów w Skierniewicach i zakwalifikowanie się do Ogólnopolskiego Przeglądu Amatorskiego Ruchu Seniorów w Bydgoszczy,

– 2008 r. – I miejsce w Przeglądzie Dorobku Artystycznego Gmin Powiatu Piotrkowskiego w Moszczenicy i I miejsce na I Przeglądzie Pieśni i Tańca Ludowego w Mzurkach,

– 2009 r. – I miejsce w Przeglądzie Dorobku Artystycznego Gmin Powiatu Piotrkowskiego i II miejsce na II Przeglądzie Pieśni i Tańca Ludowego w Mzurkach,

– 2010 r. – to II miejsce w Przeglądzie Amatorskiego Ruchu Seniorów w Skierniewicach i I miejsce w III Przeglądzie Pieśni i Tańca ludowego w Mzurkach,

– 2012 r. – I miejsce w V Przeglądzie Pieśni i Tańca Ludowego w Mzurkach i II miejsce na Przeglądzie Amatorskim Seniorów w Skierniewicach,

– 2013 r. – nagroda Przewodniczącego Rady Gminy Wola Krzysztoporska na VI Przeglądzie Pieśni i Tańca Ludowego w Mzurkach.

Zespół bierze udział we wszystkich uroczystościach na terenie gminy Wolbórz oraz prowadzi kronikę, w której są opisane wszystkie występy oraz liczne dyplomy.

artystycznego
senio ów

Obrzędowy Zespół Ludowy Wolborskie Nuty

Obrzędowy Zespół Ludowy – Wolborskie Nuty powstał w 2015 r. Instruktorem grupy jest p. Jadwiga Kolasińska, akompaniament muzyczny prowadzi p. Bogdan Andrzejewski. Zespół w swoim repertuarze posiada obrzędy: Wianki Świętojańskie, Żniwa – praca dla chleba, tradycyjne kiszenie kapusty oraz programy tematyczne na okoliczność organizowanych wydarzeń folklorystycznych. Wolborskie Nuty są obecne na imprezach organizowanych na terenie gminy, powiatu piotrkowskiego i województwa łódzkiego. Zespół tworzą członkinie i członkowie kół gospodyń wiejskich z terenu gminy Wolbórz.

polo tu
Tydzień
ARBUD

Krystyna Wieczorek

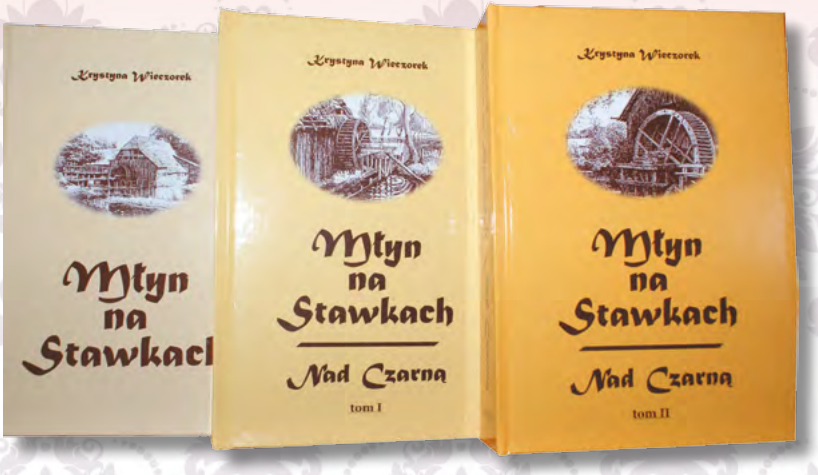
mieszkanka Lubiaszowa, pisarka, poetka,
twórczyni rękodzieła ludowego, propagatorka folkloru

W swojej bogatej twórczości literackiej z ogromnym pietyzmem pielęgnuje regionalny dorobek kulturalno-obyczajowy ziemi wolborskiej. Krystyna Wieczorek jest samorodnym talentem. Zaczęła pisać „z potrzeby serca i smutku duszy" po tragicznej śmierci syna, początkowo tylko do szuflady. W 1995 r. debiutowała na łamach kwartalnika „Siódma Prowincja". W 1997 r. została wyróżniona w Ogólnopolskim Konkursie „Pamiętniki nowego pokolenia chłopów polskich". Wiersze poetki często publikowano na łamach prasy kulturalnej i antologii literackich. Ukazały się także w dwóch samodzielnych tomikach poetyckich: „Rozmyślaniu" (2003) i „Wspomnieniach" (2006). Dużą popularność przyniosły autorce dopiero utwory prozatorskie, przede wszystkim saga młynarska „Młyn na Stawkach", którą wysoko ocenili nie tylko recenzenci, ale również historycy i etnografowie, ponieważ utrwala historię ziemi wolborskiej oraz obyczaje i obrzędy minionych generacji. Dotychczas opublikowano trzy tomy tego dzieła. W dorobku prozatorskim twórczyni z Lubiaszowa na uwagę zasługuje ponadto powieść patriotyczno-obyczajowa „Ślady tamtych dni" (2007), „Pamiętnik" (2007) oraz „Opowieść o młynie i pięknej Justynie" (2008). Warto również wspomnieć o pracach poradnikowych, które podobnie jak jej twórczość literacka, nawiązują do regionalnej tradycji. Dotychczas ukazały się 2 części „Jadła piotrkowskiego" oraz poradnik „Regionalne nalewki i ciasta", w których podano liczne przepisy kulinarne i receptury. Bardzo ciekawa jest również broszura „Nasza tradycja – obrzędy i zwyczaje w powiecie piotrkowskim", która przybliża czytelnikom dawne obyczaje i tradycje, z których wiele po woli odchodzi w zapomnienie. Z okazji 600-tnej rocznicy Bitwy pod Grunwaldem, autorka wydała okolicznościowy album, w którym

przypomniała przemarsz króla Jagiełły i jego rycerstwa pod Grunwald opisując poszczególne miejscowości. Natomiast w 2012 roku ukazała się I część publikacji „Wolbórz i okolice w mrokach dziejów i dziś". Wszystkie wydane dotychczas książki pani Wieczorek są cennym źródłem wiedzy i informacji o obyczajach, obrzędach, kulturze i historii regionu. Autorka, jako jedna z nielicznych, utrwala lokalne zwyczaje zachowując je w pamięci dla potomnych. Pewnie dlatego przez recenzentów i media określana jest „Reymontem w spódnicy".

Krystyna Wieczorek jest laureatką wielu nagród i wyróżnień. Została doceniona jako popularyzatorka kultury i tradycji swojego regionu, za co odznaczono ją „Orderem Serca – Matkom Wsi" (2002) oraz „Medalem za zasługi dla Ruchu Ludowego im. Wincentego Witosa" (2004). Działalność pisarki doceniły ponadto władze lokalne i państwowe. Nagradzały ją władze powiatu piotrkowskiego, Marszałek Województwa Łódzkiego oraz Minister Kultury i Dziedzictwa Narodowego, nadając jej prestiżową Odznakę Honorową „Zasłużony dla Kultury Polskiej". W 2012 roku pisarka otrzymała za całokształt osiągnięć w zakresie publikacji o Ziemi Łódzkiej prestiżową nagrodą Superekslibrisu Wojewódzkiej i Miejskiej Biblioteki Publicznej im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Łodzi.

W 2017 roku Rada Miejska w Wolborzu przyznała Krystynie Wieczorek tytuł „Zasłużony dla Gminy Wolbórz".



Elżbieta Bąk

Elżbieta Bąk urodziła się w 1960 r. Już jako 6-cio letnie dziecko umiała robić na drutach, a mając 7 lat szydełkowała i wyszywała różne serwetki i makatki. W domu haftami i koronkami zajmowała się babcia i mama, od których dzisiejsza twórczyni bardzo chętnie uczyła się pięknej pasji. W tamtych czasach robiło się też dużo ozdób z bibuły. Dziś artystka ludowa tworzy także koronki techniką frywolitki czółenkowej i koronkę klockową, którą bardzo lubi. Prace Pani Eli często zobaczyć można na kiermaszach, dożynkach i festynach promujących gminę Wolbórz i powiat piotrkowski, a także Stowarzyszenie Doliny Pilicy. Oprócz tworzenia artystka organizuje zajęcia i pokazy w szkołach. Regularnie bierze udział w wystawach, m.in. w Targach Rolniczych w Piotrkowie Trybunalskim, Sieradzu, na Orawie, Łęczycy oraz w Międzynarodowych Targach Rolniczych w Nadarzynie.

PAGAJ

Wanda Pilch

mieszkanka Komornik, fotografia, rękodzieło: koronki, ozdoby z papieru, sztuka obrzędowa – pisanki

Rękodziełem zajmuje się od 1974 roku i od tego czasu współpracuje z wieloma muzeami nie tylko w regionie, ale i w całym kraju. Jak mówi o sobie: nie odtwarza sztuki lecz ją tworzy. Inspiracją w pracy jest tradycyjna sztuka ludowa ściśle związana z regionem. Najbardziej inspirują ją kwiaty, które tworzy najczęściej z bibuły. Jest również autorką pięknych gobelinów i koronek oraz niezwykle precyzyjnie wykonanych pisanek. Pani Wanda bierze udział w wystawach i kiermaszach oraz prowadzi warsztaty rękodzielnicze w szkołach i muzeach. Jest zasłużoną twórczynią ludową. Za swoje prace otrzymała liczne dyplomy i nagrody. O popularności jej twórczości świadczy również współpraca z agencjami reklamowymi i ciekawa historia. Jedna z wycinanek, które wykonała pani Wanda, została odwzorowana w postaci tatuażu dla właściciela firmy reklamowej współpracującej z twórczynią.

Mariusz Bogusławski

mieszkaniec Żarnowicy Małej, plecionkarstwo ze sznurka, rękodzieło z surowców naturalnych

Zamiłowanie do pracy twórczej przejął po rodzicach. Jest to również wspólna pasja całej rodziny. Żona Elżbieta i córka Joanna dzielnie wspierają pana Mariusza w pracy, same również tworzą małe arcydzieła, m.in. biżuterię.

Do tworzenia swoich prac pan Mariusz wykorzystuje surowce naturalne: suche kwiaty, orzechy, siano, słomę, kukurydzę, szyszki, nasiona i owoce. Ze sznurka potrafi wyczarować kapelusze, czapki, naczynia kuchenne, a nawet hełm strażacki. Z łupin orzecha powstają cudowne szopki, koguciki, zajączki, a z szyszek nawet cały zastęp aniołów grających na przeróżnych instrumentach. Pan Mariusz bierze udział w licznych kiermaszach i wystawach w całej Polsce, gdzie spotyka się z uznaniem i zainteresowaniem zwiedzających. Prowadzi również wiele warsztatów dla dzieci i młodzieży.

Ewa Kluzowska

haft krzyżykowy

Ewa Kluzowska z Golesz pasjonuje się haftem krzyżykowym. Na co dzień prowadzi gospodarstwo agroturystyczne w pobliżu Sulejowskiego Parku Krajobrazowego. Swoją przygodę z rękodziełem artystycznym zaczęła 5 lat temu, jej prace wykonane są haftem krzyżykowym, a głównym tematem rękodzieła są konie, przyroda i łowiectwo. Pani Ewa tworzy także kwiaty z bibuły. Obcowanie z przyrodą owocuje pięknymi pracami, które można oglądać na plenerach i wystawach.

www.wolborz.eu

ISBN: 978-83-65267-39-9