



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Inytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Publikacja opracowana przez Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego, współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



Koła Gospodyń Wiejskich Warmii i Mazur – liderki na obszarach wiejskich





Przepisy kulinarne



Zupa warmińska z klopsikami (klopsowa)

Składniki:

- 50 dag mielonego mięsa wieprzowego,
- 150 g kwaśnej śmietany (do zupy),
- 1 jajko,
- 2 marchewki,
- 1 pietruszka (korzeń),
- kawałek selera, pora,
- pietruszka nać,
- 1 szklanka mleka,
- czerstwa butka,
- 2 łyżki mąki pszennej,
- 1/2 szklanki zimnej wody,
- 1/2 szklanki śmietany 18% stodkiej,
- 2-3 łyżki octu (do smaku),
- 1 łyżka cukru (do smaku),
- 1 cebula,
- 4 ziemniaki,
- sól, pieprz, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek,
- kostka rosółowa.

Sposób przygotowania:

Mięso wyrobić z jajkiem i posiekaną cebulą. Dodać butkę namoczoną w mleku. Doprawić solą, pieprzem, pieprzem ziółowym i majerankiem. Z wyrobionego mięsa uformować małe klopsiki. W garnku zagotować wodę. Dodać sól, pieprz, 4 liście laurowe i 5 ziaren ziela angielskiego oraz kostkę rosółową. Powoli wrzucać do gotującej się wody klopsiki mięsne. Włoszyską pokroić w słupki lub kostkę i dodać do zupy. Całość gotować około 10 min. Zimną wodę rozrobić z mąką, śmietaną słodką oraz kwaśną śmietaną i zaprawić zupę. Zagotować i dodać na koniec posiekaną nać pietruszki. Ziemniaki obrać, pokroić w średniej wielkości kostkę i ugotować w osolonej wodzie. Porcję ugotowanych ziemniaków wyłożyć na miseczkę i zalać zupą.



Ciastka Amerykany

Składniki:

- 3 szklanki mąki,
- 3/4 szklanki cukru,
- 1 szklanka mleka,
- 1 jajko,
- 1 łyżka margaryny,
- 2 płaskie łyżeczki amoniaku,
- 200 g cukru pudru,
- cukier wanilinowy,
- tłuszcz do wysmarowania blachy.

Sposób przygotowania:

Do miski wsypać cukier, cukier wanilinowy, dodać jajko oraz łyżkę margaryny. Wszystkie składniki wyrobić na gładką masę. Stopniowo dodawać mąkę. Wymieszać. Mleko rozrobić z amoniakiem i dodać do ciasta. Wszystko razem wyrobić. Na wysmarowaną tłuszczem (najlepiej margaryną) blachę nalożyć po 1 łyżce ciasta. Włożyć blachę do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec do momentu, aż ciasto zarumieni się. Cukier puder rozrobić z odrobiną mleka i posmarować ciastka po wystygnięciu.

Koło Gospodyń Wiejskich w Samplawie

📍 Gmina: Lubawa, Powiat: iławski

Koło Gospodyń Wiejskich w Samplawie powstało w czerwcu 2017 roku. Obecnie Koło liczy 21 członkiń, które spotykają się regularnie i biorą czynny udział w wielu inicjatywach lokalnych i regionalnych. KGW w Samplawie to mała społeczność, w której można rozwijać swoje talenty i zainteresowania. Specjalnością Koła są pierogi, które znalazły się już na wielu stołach i podbiły serca wielu smakoszy. Koło zajmuje się także cateringiem, robieniem sezonowych przetworów i zapraw, wyrobem rękodzielniczym (np. szydełkowanie, tworzenie ozdób świątecznych), kontynuuje także tradycję wykonywania wieńców dożynkowych.

Koło Gospodyń Wiejskich w Samplawie angażuje się w organizację wydarzeń dla społeczności lokalnej, w tym corocznych pikników rodzinnych, kiermaszów, festynów i dożynek. Kultuwując tradycyjne przepisy kulinarne, przygotowuje potrawy regionalne, którymi reprezentuje Gminę podczas uroczystości gminnych oraz poza jej granicami.

Koło organizuje także szereg imprez o charakterze integracyjnym (m.in. bale andrzejkowe, karnawałowe i sylwestrowe, obchody Dnia Kobiet) oraz rekreacyjnym (wyjazdy i wycieczki lokalne i krajowe).

KGW w Samplawie współpracuje z organizacjami samorządowymi, oświatowymi i NGO. We współpracy z lokalną szkołą podstawową organizuje coroczne obchody Dnia Dziecka oraz warsztaty pieczenia ciasteczek dla dzieci. Każdego roku Koło bierze też udział w konkursie kulinarnym „Kuchnia Ziemi Lubawskiej” organizowanym przez Ośrodek Pomocy Społecznej Gminy Lubawa oraz Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Ziemia Lubawska. Angażuje się również w organizację akcji charytatywnych dla osób potrzebujących.

Członkinie Koła biorą udział w szkoleniach, związanych ze specyfiką działalności kół gospodyń wiejskich (w tym pozyskiwania funduszy ze źródeł zewnętrznych), ale też same przekazują swą wiedzę i umiejętności innym. We współpracy z Europejskim Funduszem Rozwoju Wsi Polskiej KGW Samplawa miało okazję przeprowadzić warsztaty kulinarne dla uczniów Zespołu Szkół Rolniczych w Ostródzie. Natomiast współpracując z OPS Gminy Lubawa, członkinie Koła poprowadziły warsztaty gotowania tradycyjnej zupy „Karmuszki” z członkami Klubu „Senior+” w Złotowie. Od 2017 r. angażują się również w warsztaty kulinarne organizowane w ramach corocznego Forum Aktywnych Kobiet Gminy Lubawa.



Osiągnięcia:

- miejsce w finałowej dwunastce konkursu „Kulinarne Biblia Polskich Potraw Tradycyjnych” organizowanego przez kwartalnik „Moja Wieś” (Karmuszka – warmińsko-mazurska zupa gulaszowa),
- I miejsca w Konkursie Kulinarzym Kuchnia Ziemi Lubawskiej, zorganizowanym podczas Dożynek Gminnych Gminy Lubawa (pierogi z farszem z dziczyzny ze skrzeczkami, zupa warmińska oraz ciastka amerykański),
- półfinał ogólnopolskiego konkursu kulinarnego „Bitwa Regionów” organizowanego przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa,
- półfinał konkursu kulinarnego na Festiwalu Kół Gospodyń Wiejskich „Polska Od Kuchni” (pierogi po wiejsku).

