

*Smażki*

i OSOBLIWOŚCI

REGIONU KOZŁA



Tytuł:

**SMAKI I OSOBLIWOŚCI REGIONU KOZŁA**

Autor:

**Elżbieta Moder – Żukowska**

Korekta językowa:

**Szczepan Sobczak**

Projekt i skład:

**Gabriela Żukowska**

Wydawca:

**Stowarzyszenie Lokalna Grupa  
Działania Regionu Kozła**

Ul. Rynek 16, 66-120 Kargowa, www.lgdrk.pl

Wydanie I

ISBN: 978-83-935810-8-5

*Szanowni Państwo,*

zapraszamy do lektury i obejrzenia zamieszczonych w tej publikacji zdjęć ukazujących **ludzi i ich dokonania wyrastające ze specyficznej atmosfery Regionu Kozła**. Regionu innego niż wszystkie, bo tylko tutaj „koziół śpiewa swoją pieśń”, rozbrzmiewa w chwilach uroczystych i wyjątkowych, podczas biesiad kozłarskich, ale także licznych zgromadzeń publicznych, podkreślając **tożsamość kultury, tradycji i zwyczajów naszej wspólnoty**. Prezentowane osobowości wyrosły i związały się z klimatem tego regionu, ciekawego ze względów przyrodniczych, historycznych i gospodarczych, ale przede wszystkim **pełnego tradycyjnych smaków, dźwięków i urzekających miejsc, inspirujących do tworzenia**. Chcemy pokazać ciągłość bytowania i tworzenia, przechodzenia sztuki rzemieślniczej z pokolenia na pokolenie, korzystania z dawnych przepisów, które kształtują nasze smaki, działają na nasze poczucie przynależności do tej wspólnoty. Będzie zatem o tym **MISTRZU**, co w kuźni podkowy kuje; **RZEŹBIARZU**, co kłody przeistacza w stwory fantastyczne; **MUZYKU**, który uczy, jak się grać na ludowych instrumentach powinno, ale też jak wyczarować kozła lub skrzypki; **WIKLINIARZU**, co giętką wiklinę w kosze wplata; **RYBAKU** i jego małżonce, co smaki rybie najlepiej przyrządzają; **KUCHARZU** i **GOSPODYNIACH**, co dawne przepisy w smaczne jadlo przeistaczają.

Jak Wam się spodoba, to serdecznie zapraszamy, licznie przybywajcie i nasze smaki oraz osobliwości podziwiajcie.



Marian Kwaśny

NADNIA

# KOWAL ARTYSTA

Jedyna na terenie Regionu Kozła czynna kuźnia znajduje się w Nądni pod Zbąszyniem. Ma nie tylko olbrzymi walor historyczny dzięki zachowanym w niej kowalskim artefaktom, w tym jedno z najstarszych kowadeł, pochodzące z 1771, ale jest też centrum artystycznego rzemiosła, małym muzeum i ważnym punktem rozpoznawczym na mapie regionu. Kuźnia swoje życie zawdzięcza pasjonatowi, regionaliście, który samodzielnie nauczył się kowalskiego fachu – Marianowi Kwaśnemu. Żał mu było popadającego w ruinę budynku gminnego, w którym kiedyś urzędował lokalny kowal. Budynek miał zostać rozebrany.

Pomyślał więc czemu nie zająć się tym obiektem i z dnia na dzień stał się kowalem.



Żeby poznać tajniki sztuki kowalskiej,

**Marian uczył się pilnie u kowali w całym kraju. Szukał czynnych jeszcze zakładów kowalskich i u „starych kowali” poznawał tajemnice tego zawodu.**

Kolejnym elementem edukacji były warsztaty kowalskie w Wojciechowie Lubelskim, gdzie znajduje się stowarzyszenie Kowali Polskich.

Minęły już od tej pory 22 lata. Od tego czasu jego życie uległo zupełnej zmianie, wszystkie działania zostały podporządkowane kowalstwu i zbieractwu starych wytworów mechanicznego rzemiosła. Zaczęło się od dzwonków rowerowych (posiada ich ponad 400), potem były zamki do drzwi, stare przedwojenne rowery. Zajmuje się również renowacją rowerów retro.

Pozytywna energia jaką rozciąca wokół siebie Marian jest niezwykle zaraźliwa.



6



Wiele lokalnych imprez bez dźwięków kutych podków i kowalskiej dmuchawy nie miałyby należytej oprawy. Wymyślił turniej kowalski i co roku zaprasza kolegów w tym fachu do współzawodnictwa. Jeździ po Polsce, odwiedza złomowiska, wyszukuje, to co inni uznali już za złom i przywraca do życia.

**Obecnie jest jedynym czynnym zawodowo kowalem w naszym regionie, pracującym według tradycyjnych metod sztuki kowalskiej.**



7

Marian Kwaśny  
**KOWAL-ARTYSTA**

Artysta kowal oprócz tradycyjnego rzemiosła sztuki kowalskiej prowadzi pokazy kowalstwa na jarmarkach ludowych. Bierze udział w turniejach rycerskich, gdzie zajmuje się tworzeniem replik broni z ówczesnej epoki. Kuźnia często jest miejscem edukacyjnym, gdzie gości dzieci na spotkaniach warsztatowych.

Marian Kwaśny prowadzi również wykłady kulturoznawcze z zakresu zanikających zawodów w Polsce.

Jedną z jego pasji jest renowacja wyposażenia obiektów sakralnych, takich jak: żyrandole, krzyże, chrzcielnice, stiuki i elementy marmurowe.

Często bierze udział ogólnopolskich konkursach kowali w Polsce i za granicą, które są dla niego miejscem edukacji w tym zanikającym zawodzie.





LOKALNE INSTRUMENTY:  
**KOZIOŁ, SIERSZENKI,  
 SKRZYPCE, MAZANKI,  
 KLARNET Es.**

Jan Prządka

ZBĄSZYŃ

# MULTIINSTRUMENTALISTA



**Z**yjemy w Regionie Kozła naszej małej ojczyźnie. Jej bogactwo to wielopokoleniowa historia tej ziemi, ziemi naszych praojców, naszych rodzin. Historię tę tworzyli jej zwykli i niezwykli mieszkańcy. Nasza spuścizna, to jakże odmienna m.in. kultura ludowa, w tym zachowane obrzędy, mowa, śpiew, taniec i muzyka. Ważną częścią tej historii jest zachowany od wieków instrument ludowy – kozioł weselny i cała muzyczna kultura ludowa z nim związana.

Leonard Śliwa

Wielkopolska to przede wszystkim kraina dud – tu występuje ich 12 odmian (z 15 zachowanych w Polsce). Dudy i skrzypce two-

rzyły tradycyjną kapelę w środkowej części Wielkopolski.

Grano tutaj na największych rodzajach dud: koźle ślubnym (czarnym) i weselnym (białym). Kozioł biały to najbardziej reprezentatywny instrument ludowy z Wielkopolski, zwłaszcza okolic Zbąszynia.

**Nazwa instrumentu pochodzi od kozy lub kozła, z którego skóry wykonano worek powietrzny (z włosiem na wierzchu),**

a przebierkę zwieńczono główką – imitującą głowę prawdziwego kozła.

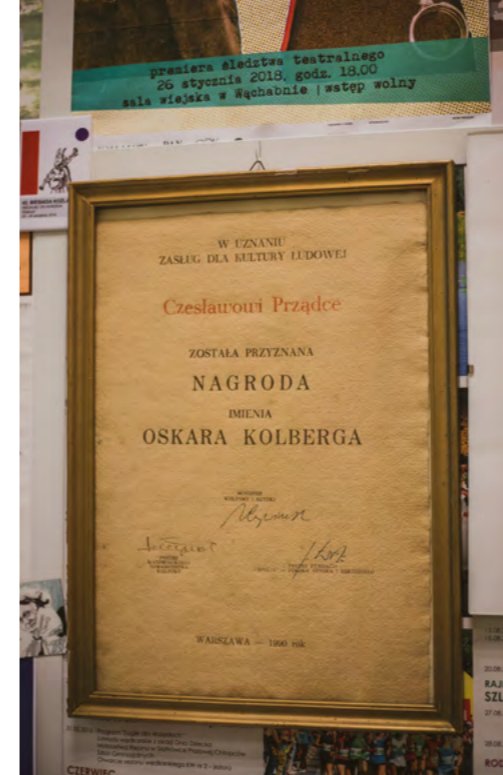
Kozioł biały charakteryzuje się miłą barwą dźwięku. Posiada jeden burdon (bąk) zakończony czarą głosową wykonaną z rogu bydlęcego i mosiądzu. Worek powietrzny jest nadmuchiwany dymką – mechanicznym mieszkem, którego niegdyś, tylko w większym rozmiarze, używali kowale do rozniecania ognia.

We współczesnej kapeli ludowej kozłowi zazwyczaj towarzyszą skrzypce i klarnet. Pierwotni muzycy grali na mazankach (trzystrunowych, wysoko strojonych), w kolejnych latach zamiast nich używano już skrzypce, a po pierwszej wojnie światowej do składu kapeli doszedł także klarnet Es. Niektóre kapele używały po drugiej wojnie przez pewien czas także trąbki, jednakże szybko ten instrument porzuciono. W Wielkopolsce ludowi muzycy, szczególnie ci najmłodsi, używali najprostszego rodzaju dud – sierszenek

Kozioł biały był swego czasu instrumentem ogromnie popularnym, będącym ważnym symbolem kultury polskiej, a w szczególności wielkopolskiej. Grano na nim nawet na dworze duńskiego króla Christiana IV. Nie było ślubu i wesela bez obu kozłów, a występowały osobno, bo każdy miał swoje miejsce w rytuale.

**Kozioł czarny towarzyszył ślubowi i orszakowi w drodze na wesele. Dopóki grał, wraz z mazankami, trwała część oficjalna. Kiedy jego miejsce zajmował kozioł biały, z towarzyszeniem skrzypiec czy klarnetu, zaczynała się zabawa weselna.**

Jan Prządka pochodzi z rodziny o bardzo silnych tradycjach muzycznych. Od wczesnego dzieciństwa uczył się grać na skrzypcach, potem przyszedł czas na sierszanki, mazanki i kozła. Muzyka była zawsze blisko



Jan Prządka

MULTIINSTRUMENTALISTA

Jana, przez 11 lat uczęszczał do szkoły muzycznej. Talent i zapal do muzyki ludowej odziedziczył po ojcu Czesławie – kozłarzu, klarneciście i uznanym budowniczym kozłów i sierszanek, laureacie Nagrody im. Oskara Kolberga.

Jan jest mistrzem w swojej klasie, laureat wielu festiwali i konkursów muzyki ludowej. Swoją wiedzę i umiejętności przekazuje

i zaszczerpia młodemu pokoleniu ucząc w Państwowej Szkole Muzycznej I stopnia w Zbąszyniu, w klasie instrumentów ludowych oraz ogniskach muzycznych.

Jest twórcą Zbąszynskiej Akademii Tradycji, która przyciąga młodych adeptów gry na dudach i innych instrumentach regionu kozła. Najmłodszy uczeń Jana ma 7 lat, a najstarszy 22 lata.

Jan jest niezwykle zaangażowanym nauczycielem, pełen pasji i oddania muzyce ludowej. Obecnie pełni funkcję prezesa Stowarzyszenia Muzyków Ludowych zrzeszających bractwo najwybitniejszych twórców i muzyków ludowych z Regionu Kozła.







Grzegorz i Małgorzata Koza WOJNOWO  
**RYBACKA CHATA**

**R**ybacka Chata powstała w miejscowości Wojnowo, w gminie Kargowa. Pierwotnie nad brzegiem Jeziora Wojnowskiego istniało niewielkie gospodarstwo rybackie. Małgorzata i Grzegorz Kozowie zmienili niewielką przystań rybacką w sprawnie działającą firmę promującą tradycyjny produkt rybny.

Pan Grzegorz Koza z wykształcenia ichtiolog postanowił wykorzystać swoją wiedzę i rozwinąć hodowlę ryb na skalę dotychczas w tym regionie nieuprawianą. Postawił na hodowlę narybku, rozmnażanie szlachetnych gatunków i stopniowe zarybianie wód Jeziora Wojnowskiego, by z czasem →

korzystać z jego zasobów. Kiedy już jego pasja zaczęła przynosić zamierzone efekty, poznał przyszłą żonę Małgorzatę, która dopomogła w stworzeniu nowej jakości – wypromowaniu tradycyjnego produktu kulinarnego.

Na liście *produktów tradycyjnych* prowadzonej przez MRiRW, znalazły



się: Paprykarz wojnowski, Węgorz parowany po rybacku, Wojnowska ryba na kwaśno.

Gospodarze Rybackiej Chaty trzymają się idei, która sprowadza się do tworzenia symbiozy produktu pochodzącego z wody, z umiejętnościami kulinarnymi człowieka. Ważna jest też ciągłość tradycji zawodu rybaka i jego zdolności do wykorzystania środowiska wodnego dla potrzeb człowieka. Relacje człowiek natura są dla nich bardzo ważne.

**Gospodarze Rybackiej Chaty co roku organizują w Wojnowie Biesiadę Rybacką, której celem jest podtrzymanie tradycji i kultury rybackiej.**

Dodatkowo podczas biesiady odbywa się degustacja dań przygotowanych przez p. Kozów z ryb złowionych w lokalnym jeziorze.

Małgorzata czerpie inspiracje do tworzenia tradycyjnych potraw od rodowitych mieszkańców Wojnowa. Opiera się na źródłach i przepisach, które są znane od wieków. Przekazywane były z pokolenia na pokolenie, nie zawsze spisane, ale stosowane praktycznie w rybackich rodzinach. Zebrali je więc od autochtonów zamieszkujących Wojnowo i okolice, byłych rybaków. Serwując gościom potrawy, które przypominały dawno zapomniane smaki.



**Najlepsze przepisy pochodzą z biedy-mówi p. M. Koza, wtedy człowiek jest zmuszony do kreatywności i bardzo solidnego wykorzystania produktów,**

by niepotrzebnie nie marnować wysiłku rybaków i zasobów przyrody. Ryby z jeziora są niezwykle zdrowe, nie wymagają wymyślnych receptur podczas obróbki,

wystarczy do wydobycia ich walorów tylko sól i pieprz, no i trochę serca do przygotowania dania.

Od dwóch lat przy Rybackiej Chacie działa mała restauracja, w której serwowane są potrawy z ryb na ciepło. Miejsce to cieszy się ogromnym powodzeniem wśród amatorów kuchni zdrowej i bardzo smacznej.

W Rybackiej Chacie w Wojnowie można kupić min. przetwory z ryb, ryby wędzone, ryby suszone, pierogi z farszem rybnym, gzik rybacki, pasztety z ryb no i oczywiście Paprykarz wojnowski.

Sztandarowymi specjalami Rybackiej Chaty są Ryby na kwaśno po wojnowsku, paszety z ryb słodkowodnych i słynny Paprykarz wojnowski.



Grzegorz i Małgorzata Koza  
**RYBACKA CHATA**

PRZEPIS NA

*Paprykarz wojnowski*

**SKŁADNIKI:**

- *masa ze zmielonego mięsa ryby*
- *ryż*
- *podsmażona cebula*
- *koncentrat pomidorowy*
- *sól*
- *pieprz*

Na początku po wyskrobaniu i wypatroszeniu ryb, parzy się je we wrzątku i usuwa z nich ości, skórę oraz płetwy. Otrzymane mięso ryb po obróbce jest mielone i łączone z ugotowanym ryżem, koncentratem pomidorowym, cebulą i przyprawami.

Paprykarz wojnowski to pożywna pasta, która najlepiej smakuje rozsmarowana na świeżej kromce chleba.



20



21





# Wiesław Kaczmarek

TRZCIELE

## WIKLINA

**H**istoria plecionkarstwa wikliniarskiego sięga początków istnienia ludzkości.

Wiklina – naturalne tworzywo dostępne prawie w każdym regionie nizinnym – zawsze była blisko człowieka. Na przestrzeni wieków proces wytwarzania plecionych wyrobów uległ zmianom. Koszykarstwo związane jest z najdawniejszymi cywilizacjami. Osoby obdarzone zręcznością, cierpliwością oraz wyobraźnią tworzyły nowe wyroby oraz ich zastosowania.

W Regionie Kozła, w gminie Trzciel można znaleźć najwięcej czynnych jeszcze wikliniarzy.

### Trzciel uchodził za polską kolebkę wikliniarstwa.

Tutaj warunki naturalne, podmokłe grunty i mnogość łąk stanowiły o tym, że uprawa wikliny stawała się najbardziej opłacalna. To w Trzcielu powstały pierwsze w Europie plantacje wikliny, zwanej amerykanką – niezwykle wydajnej i podatnej na obróbkę.

Wiesław Kaczmarek jest jednym z bardziej znanych w Trzcielu wikliniarzy. Od 26 lat bez przerwy prowadzi rodzinną firmę związaną z rękodzielnictwem wikliniarskim. Przez wiele lat praktyki pan



Wiesław nauczył się wszystkich technik obróbki i wyplatania z wikliny. Wspomina, że swój zawód zawdzięcza ojcu Janowi, który całe życie poświęcił pracy z wikliną. Jako dziecko bardzo szybko został zaangażowany do pomocy przy uprawie.

**Pomagał przy wszystkich procesach obróbki wikliny począwszy od wycinki do moczenia. Następnym etapem jest proces „gotowania”, w którym wiklina nabiera miękkości, a kolejnym etapem jest korowanie. Na koniec należy osuszyć okorowaną wiklinę, by móc ją zmieniać w dowolne produkty przydatne ludziom.**

Tak przygotowane witki wikliny zaczynały nowe życie w postaci koszy, foteli, torebek i innych praktycznych przedmiotów.

Wyroby z wikliny są w 100% naturalne, niezwykle praktyczne i funkcjonalne. Osoby, które zajmują się rękodziełem wikliniarskim posiadają niesamowitą wyobraźnię przestrzenną

oraz duże zdolności manualne. W przypadku wyplatania wikliny cały proces wykonują dłonie ludzkie. Wyplatanie z wikliny to swoista medytacja, wymaga niesamowitego skupienia i cierpliwości. Obecnie sztuka wyplatania wikliny jest zajęciem niszowym, a zawód koszykarza należy do zanikających w Polsce.



26



27



W warsztacie pracuje  
Czesław Kozica.







Engelbert Weimann

KARGOWA

# RZEŹBA W DREWNI

**R**zeźbiarz to przede wszystkim twórca. Twórca z wewnętrznego nakazu, z potrzeby zamykania idei i emocji w dziełach przestrzennych. Głównym celem społecznym mojej pracy jest kształtowanie estetyki otoczenia przez rzeźbę oraz komponowanie przestrzeni i małej architektury wokół człowieka.

To motto przyświeca całej twórczości mieszkającego w Kargowej, a pochodzącego spod Babimostu rzeźbiarza i kominiarza jednocześnie – Engelberta Weimanna.

Engelbert Weimann bardzo wcześnie zaczął swoją przygodę z działaniami artystycznymi.





Engelbert Weimann  
**RZEŻBA W DREWNI**

Najpierw była fascynacja rysunkiem i muzyką. Uczył się gry na skrzypcach w szkole muzycznej. Rozwijał ambitnie swoje talenty! Fascynował się historią i ta pasja pozostała mu na zawsze!

Łączy miłość do rzeźby z pasjami historycznymi o regionie, w którym mieszka.

Rzeźba pojawiła się w życiu artysty wraz z pierwszym zestawem dłut, który otrzymał w prezencie. Szkolił samodzielnie swoje umiejętności, próbując uwiecznić w drewnie swoje wyobrażenia.

**Artysta mówi, że trzeba podejść z duszą do każdego kawałka drewna, z którego potem powstaje rzeźba. „Poznaj” je, próbuje zrozumieć, wyczuć, oswaja a dopiero potem pojawia się pomysł, co z tego można wyczarować.**

Uwielbia kontakt z naturą, to z niej czerpie inspirację do swoich prac. Jest niezwykle zaangażowany w tworzenie swoich rzeźb. Ma bardzo wrażliwą duszę, która pomaga mu stworzyć to, co sobie zamyślił. „Sęk nigdy nie jest PROBLEMEM” - mówi artysta.

Od 2007 roku zainspirował się nową formą pracy w drewnie „Speed Carvingiem” czyli tzw. „Szybkim rzeźbieniem”. Jest to forma tworzenia rzeźb przy wykorzystaniu sprzętu mechanicznego, co dla zewnętrznych obserwatorów jest bardzo widowiskowe.

Uczestnik wielu festiwali oraz sympozjów rzeźbiarskich, plenerów w Polsce, Szwecji, Czechach, Austrii Estonii i Niemczech.





Maciej Barton

CHOBENICE

**KUCHARZ**

historia i pasja

**M**aciej Barton jest mistrzem w swoim fachu, uwielbia eksperymenty jednocześnie będąc wiernym tradycji. Twierdzi, że bycie kucharzem to sztuka, magia, tajemnica...

Magia Jego gotowania sprawia, że najprostsze danie zamienia w ucztę kulinarną...

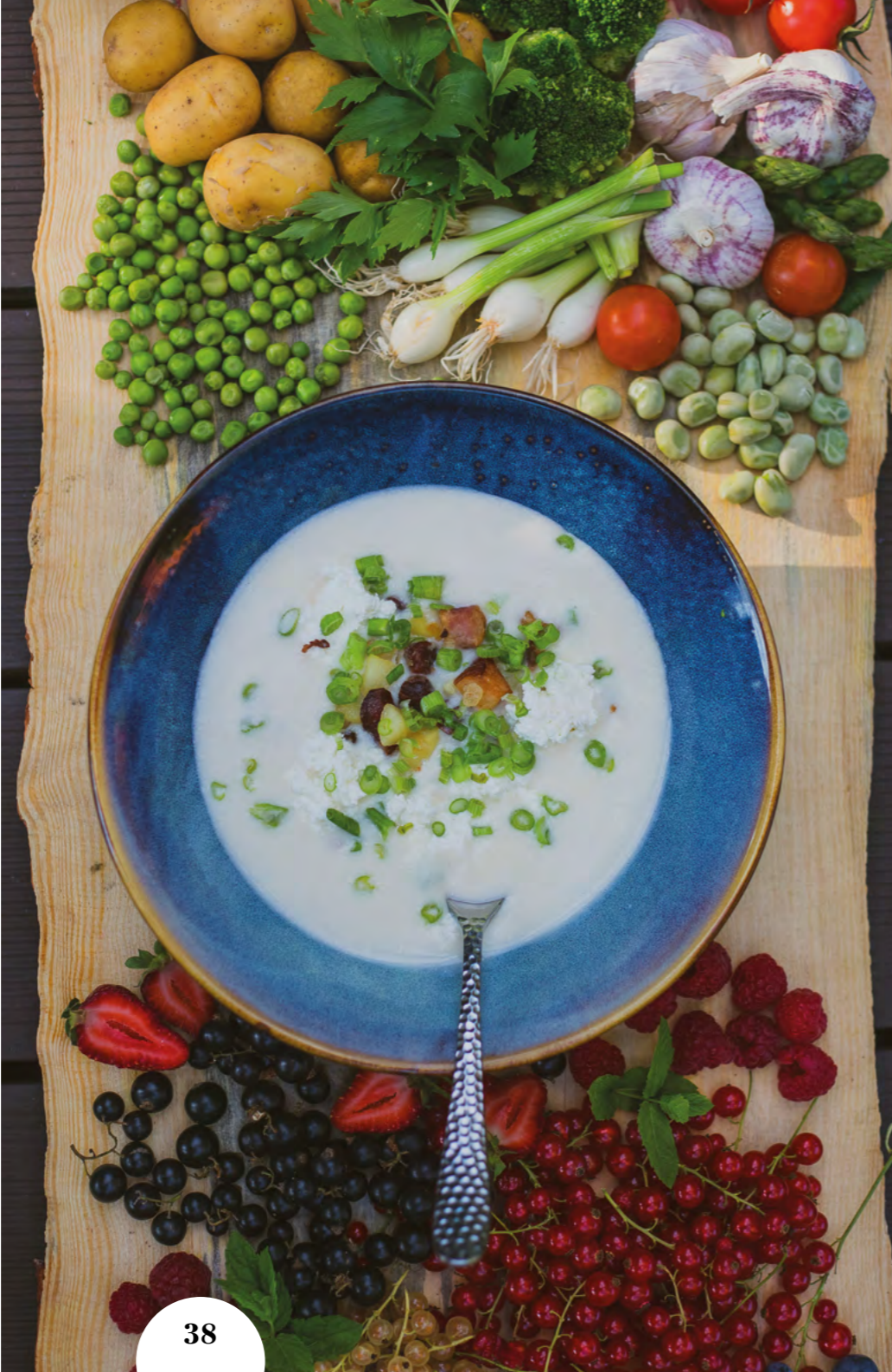


Danie ma być zmysłowym szaleństwem dla podniebienia i sztuką dla oka.

Mistrz Maciej w swojej pasji do kulinariów często sięga do korzeni historycznych regionu, a inspiracją jest historia rodu Mielżyńskich. Swoją pasję uprawia przecież w miejscu, gdzie ród hrabiów Mielżyńskich przez ostatnie dwieście lat budował swoją gospodarczą potęgę, rozwijał nowoczesne rolnictwo, wprowadzał nowe pomysły i dbał o dobro przyszłych pokoleń. Do dzisiaj na ruinie chobienickiego pałacu można odnaleźć znamienne słowa: „Nie sobie lecz następcom”.

W miejscu odrestaurowanych zabudowań folwarcznych przez nowych właścicieli (p. Jazdonów) tworzy się nowa tradycja, gdzie kultura odgrywa niepośrednią rolę, a sztuka kulinarna jest jednym z istotnych elementów tej odnowy.

**Mistrz Barton odwołuje się do tradycyjnej kuchni regionu, z elementami**



**starowielkopolskimi i z naleciałościami dolnośląskimi. Trzeba jednak podkreślić, że dania tworzone są w oparciu o lokalne produkty i zaufanych dostawców. Dopiero to powiązanie może dawać zakładane efekty niepowtarzalnego smaku regionu.**

Maciej Barton, z wykształcenia leśnik, z zawodu kucharz, z zamiłowania historyk. Ten pierwszy wyuczony zawód przez lata wykonywany w lasach, przerodził się w pasję do gotowania. Teraz Szef Kuchni w Ostoi Chobienice w Wielkopolsce, pielęgnuje kuchnię regionalną. To zadanie

wykonuje na tyle skrupulatnie, że otwiera przewód doktorski o historii kuchni wielkopolskiej. Zaangażowanie w pielęgnację dziedzictwa kulinarnego doceniają nie tylko jego goście, ale rozliczne prestiżowe przewodniki i czasopisma, przyznając tytuły Szefa Kuchni Tradycyjnej.





CO POLECA KUCHNIA PROWADZONA  
PRZEZ MACIEJA BARTONA?

### Polewka Biała

(nie należy mylić z czarną polewką), jest w regionalnej kuchni od pokoleń. Pierwotnie poranna zupa była gotowana na produktach pochodzących z obiadu dnia poprzedniego, gdy zostały gotowane ziemniaki, z dodatkiem pozostałości porannego przygotowywania serów.

Dziś bazą polewki jest maślanka lub jogurt, zmieszane ze słodką śmietaną do smaku. Do tak zagrzanej zupy dodaje się podsmażoną na boczku cebulkę i ziemniaczki. Całość zupy wzbogaca się pokruszonym białym serem i garścią posiekanego szczypiorku.

### Udło z gęsi na kluseczkach

to równie klasyczne danie naszego regionu. Wielkopolska słynie do dzisiaj z gęsiny, najczęściej serwowanej na obchody św. Marcina. Udło gęsi podlega konfitowaniu, czyli bardzo powolnemu gotowaniu w tłuszczu gęsim, w temperaturze około 80 stopni, przez około 3 godziny. Ta metoda pozwala zachować soczystość mięsa i jego kruchość.

Mięso podaje z klasycznymi kluseczkami ziemniaczanymi, wg najlepszej zasady - 3/4 ugotowanych ziemniaków i 1/4 mąki ziemniaczanej.

Warto takie udło podać z ugotowaną kapustą w całości, polaną bułką tartą na maśle.



GOSPODYNI  
MONIKA JAROSZ



# KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH

NOWE KRAMSKO

**N**a terenie Regionu Kozła aktywne są liczne koła gospodyń wiejskich, które skupiają przede wszystkim pełne pasji kulinarnych gospodynie w następujących miejscowościach: Przyprostynia, Stefanowo, Kosieczyn, Dąbrówka Wlkp., Nądnia, Nowe Kramsko, Podmokle Małe.

Na co dzień działają w swoich wsiach, pokazując swoje umiejętności na lokalnych

impresach, festynach, stypach, weselach itp. Raz w roku podczas konkursu o nazwie *Jarmark z jajem* w Kosieczynie można podziwiać ich kunszt kulinarny, pomysłowość w dekorowaniu stołów wielkanocnych i przygotowywaniu różnorodnych dań mięsnych, zup i wypieków. Jednym z najdłużej działających kół gospodyń jest

*KGW Nowe Kramsko* →

Był taki czas, że Koła Gospodyń Wiejskich istniały w prawie każdej większej wiosce w naszym kraju!

Potem nastął czas ich negacji, bo postrzegano je, jako relikty komunistyczne.

Przypadek KGW z Nowego Kramaska jest nieco odmienny.

**Tutaj dziewczyny zawsze były aktywne, nawet w momencie zapomnienia o roli kół gospodyń na wsi. Działy niezależnie od sytuacji politycznej i niesprzyjających „wiatrów”!!!**

Nowokramaska grupa składa się z kilku pokoleń kobiet.

Obok doświadczonych i zaawansowanych wiekiem pań, działają tutaj młode, pełne wigoru i pomysłów kramszczanki.

Łączy je wszystkie pasja do gotowania potraw regionalnych. Ideą ich działalności jest kultywowanie i rato-

wanie od zapomnienia tradycyjnych potraw z rejonu Nowego Kramaska, gdzie są nie tylko mocne korzenie historyczne, ale także bogate tradycje kulinarne.

Szefowa KGW p. Monika Jarysz mówi, że wszystkie panie pracują w gospodarstwach rolnych, posiadają ogrody pełne warzyw i owoców i to stanowi doskonałą podstawę do kulinarnych działań.

Praca w ogrodzie „uziemia”, co pozwala człowiekowi zachować równowagę psychiczną i fizyczną.

**Z kolei ręczne wyrabianie ciasta drożdżowego to doskonały sposób na pozbycie się stresu, wyładowanie emocji, uspokojenie, zwolnienie tempa dnia codziennego.**

Bo ciasta drożdżowe nie lubią pośpiechu, ale za to ciepłe ciasto drożdżowe jest nagrodą dla cierpliwych.



Gospodynie z Nowego Kramaska kontynuują tradycje kulinarne swoich babć.

Kiedyś na wsi kramskiej jadano skromnie, mięso podawano dwa dni w tygodniu, najczęściej był to czwartek i niedziela. W inne dni jadano solidne zupy na tłustym mięsie, warzywa. Bywały również bardzo skromne posiłki tzw. postne.

Panie z koła gospodyń propagują gotowanie podpo-

rządkowane porom roku, świętom, tradycjom lokalnym. Przykładem dania skromnego, przygotowanego na prostych produktach są „pryčki”.

Jest to zupa, do przygotowania której używa się tylko wody, ziemniaków, przypraw takich jak liść laurowy, pieprz, sól oraz odrobina octu. Na koniec gotowania dodawano surowe jajka.

Do dań uznawanych za wykwintne należą:

- Kaczka z jabłkami
- Czernina
- Karkówka pieczona w piecu chlebowym

Gospodynie aktywnie uczestniczą w konkursach kulinarnych. Zajmują się edukacją związaną z kuchnią regionu, prowadzą warsztaty i pokazy tematyczne.

**Serwują potrawy oparte na produktach wyprodukowanych głównie we własnych gospodarstwach.**







JEDNYM Z POPISOWYCH WYPIEKÓW GOSPODYŃ NOWOKRAMSKICH JEST STRUDEL DROŻDZOWY Z MAKIEM, PRZYGOTOWYWANY OD ŚWIĘTA I NIE TYLKO!

## Strudel drożdżowy z makiem

### CIASTO:

- 0,5 kg. mąki
- 12 dag. masła
- 3 jajka + 2 żółtka
- 15 dag. cukru
- 0,5 dag. drożdży
- 0,5 l. mleka
- 4 łyżki oleju
- 3 łyżki smalcu
- 1/2 łyżeczki soli

### MASA MAKOWA:

- 25 dag. maku
- 4 łyżki miodu
- 3 białka
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka bułki tartej
- bakalie
- odrobina powideł domowych

1. W misce rozpuścić w mleku drożdże i cukier.

2. Dodać mąkę, roztrzepane jajka z żółtkiem i wymieszać na jednolitą masę.

3. Przełożyć na obsypaną mąką stolnicę i zagniatć ciasto przez 5-6 minut. Następnie nadal wyrabiając dodawać porcjami masło i smalec. Zagniatć około 5 minut, aż ciasto będzie sprężyste.

4. Ciasto przełożyć z powrotem do miski i zostawić do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.

5. Wyrośnięte ciasto rozciągamy, następnie delikatnie rowalujemy na duży prostokąt, o wymiarach 30 x 15cm.

6. Masa makowa-mak wcześniej parzymy, na-

stępnie mielimy mak dwukrotnie. Następnie mak podgrzewamy i dodajemy pozostałe składniki z masy. Po ostudzeniu masy makowej dodajemy ubite białka.

7. Na rozwałkowane ciasto nakładamy równomiernie masę makową, zostawiając 2-3 cm wolnego wzdłuż boków.

8. Zawijamy roladę makową, złożeniem do dołu blachy.

9. Wierzch ciasta smarujemy ubitym białkiem, następnie delikatnie nacinamy roladę na środku nożem.

10. Rozgrzać piekarnik do temp. 180°C.

11. Piec przez 40-45 minut.

Niniejsza publikacja powstała w ramach projektu współpracy Triathlon turystyczny – innowacyjnym sposobem promocji obszaru LSR prowadzonym przez trzy lokalne grupy działania: **Lokalną Grupę Działania Regionu Kozła, Lokalną Grupę Działania KOLD** oraz **Wielkopolską Lokalną Grupę Działania Kraina Lasów i Jezior** w ramach poddziałania „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” i w ramach działania „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020.



Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich. Europa inwestująca w obszary wiejskie. Wydawnictwo współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020 – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.