Kulinarnym Szlakiem Powiatu Chełmskiego

KULINARNYM SZLAKIEM
POWIATU CHEŁMSKIEGO

Wydawca
Powiat Chełmski
Plac Niepodległości 1, 22-100 Chełm
tel. 82 562 75 01, fax 82 562 75 10
e-mail: starostwo@powiat.chelm.pl
www.powiat.chelm.pl

Opracowanie materiałów
Starostwo Powiatowe w Chełmie
Wydział Promocji i Rozwoju
Zasoby: Gminnych Ośrodków Kultury, Urzędów Gmin,
Gminnych Bibliotek Publicznych

Wykonanie
Comernet Sp. z o.o.

Chełm 2018

Egzemplarz bezpłatny

Kulinarnym Szlakiem Powiatu Chełmskiego

Szanowni Państwo,

Folder prezentuje bogactwo kulinarne, które prezentują mieszkańcy z terenu Powiatu Chełmskiego. Publikacja promuje Koła Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenia oraz Spółdzielnie, które aktywnie działają i są wizytówką Ziemi Chełmskiej. W folderze odnajdą Państwo wiele wspaniałych, często autorskich przepisów kulinarnych, z którymi utożsamiają się osoby biorące udział w Folderze.
Poznają Państwo społeczną działalność oraz pasję wielu wspaniałych ludzi, którzy mimo małej ilości wolnego czasu, znajdują ochotę na pracę społeczną oraz promocję Powiatu Chełmskiego.
Dziękuję wszystkim, którzy przyczynili się do opracowania publikacji „Kulinarnym Szlakiem Powiatu Chełmskiego", a w szczególności osobom, które zgodziły się wziąć udział w wydaniu niniejszego Folderu.

Starosta Chełmski
Piotr Deniszczuk

CZŁONKOWIE:

Soroka Marta
– przewodnicząca

Marta Chałabiś
Aleksander Duda
Danuta Duda
Renata Kijańczuk
Eugenia Łysiak
Bożena Nowosad
Zofia Rusiak
Zdzisław Rusak
Krzysztof Soroka
Krystyna Sroka
Stanisława Stadnicka
Halina Szykuła
Anna Wojciechowska
Romuald Wojciechowski
Zofia Wolanin

Koło Gospodyń Wiejskich Białopole

Koło Gospodyń Wiejskich Białopole zostało reaktywowane w czerwcu 2010 roku. Panie z KGW specjalizują się w rękodziele artystycznym, potrawach regionalnych, wieńcach dożynkowych oraz palmach i pisankach wielkanocnych. Chętnie organizują wycieczki m.in. do Zakopanego czy Sandomierza. Przy KGW działa zespół wokalno-instrumentalny „Remedium", który osiąga wiele sukcesów. Dzięki dużemu zaangażowaniu członków koło może prężnie się rozwijać. Panie chętnie biorą udział w warsztatach i szkoleniach. Koło Gospodyń Wiejskich w Białopolu ma również swój fanpage na słynnym portalu społecznościowym. Członkinie spotykają się raz w tygodniu, oraz bardzo często robią spotkania integracyjne. Współpracują ze Związkiem Emerytów i Rencistów w Białopolu oraz „Pro Futuro". Od początku swojej działalności brali czynny udział w różnych kiermaszach, wystawach, festynach i imprezach okolicznościowych. Dzięki dużemu zaangażowaniu osiągają sukcesy zarówno w regionie jak i w Powiecie Chełmskim. Zdobyły już około 70 dyplomów i wyróżnień, a do najważniejszych osiągnięć należy: II miejsce w konkursie na „Najładniejsze stoisko z pierogami" w ramach XVIII Ogólnopolskiego Festynu w Bychawie, I miejsce w konkursie „Babskie smaki" w kategorii - pierogi w Chełmie w latach 2012, 2013, 2014, I miejsce na Jarmarku Pawłowskim w kategorii - nalewka w latach 2013, 2014, 2015, I miejsce w powiatowym konkursie na „Najlepszą nalewkę" na Dożynkach Powiatu Chełmskiego w latach 2014, 2017, I miejsce w powiatowym konkursie kulinarnym na „Danie główne", a także I miejsce na „Ciasta i Desery"oraz III miejsce w VII „Ekofestynie" w Lublinie w kategorii „Najładniejsze stoisko wystawnicze".

Szarlotka babci Stefci

Składniki na ciasto:
3 szklanki mąki
1 szklanka cukru
1 margaryna
5 żółtek
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżka smalcu
szczypta soli
1 kg jabłek

Składniki na masę:
3 łyżki cukru pudru
kisiel żurawinowy
budyń waniliowy

Wykonanie:
Składniki rozetrzeć na ciasto kruche, schłodzić, większą część wysypać na blachę. Jabłka pokroić w duże plastry. Poustawiać w rzędy na ciasto. Ubić pianę z białek, dodać kisiel i cukier puder, wyłożyć na jabłka, posypać resztą ciasta i piec w 50 minut w temperaturze 180° C.

CZŁONKOWIE:

Małgorzata Wilgos
– przewodnicząca

Agnieszka Chryszczak
Barbara Ciećko
Marta Fedec
Małgorzata Jankowska
Renata Łukaszewska
Jolanta Nowocińska
Halina Rogala
Wanda Sajpel
Teofila Stawiarska
Halina Ufnal
Joanna Wilgos
Zuzanna Woźniak
Jolanta Zarek
Renata Zarek

Roladki ziemniaczane

Składniki na ciasto:
3 szklanki mąki
2 jajka
woda do zagniecenia

Farsz:
2 kg ziemniaków
1-2 cebule
sól, pieprz do smaku

Wykonanie:
Z podanych składników zagnieść ciasto jak na pierogi. Ziemniaki zetrzeć z cebulą na drobnej tarce (jarzynówce). Dodać sól i pieprz. Farsz wrzucić na rozgrzany olej i smażyć cały czas mieszając. Ciasto rozwałkować na paski o szerokości ok. 20 cm (długość dowolna). Na to nakładać ziemniaki (grubość ok. 1,2 cm), zawinąć i lekko skleić boki.
Tak powstałe ciasto z farszem kroimy jak na kopytka. Wrzucamy na gorącą wodę i gotujemy.

Dobra rada:
Roladki możemy polać usmażona słonina z cebulą. Pyszne na zimno i gorąco.

Koło Gospodyń Wiejskich Buśno

KGW Buśno działa od 50 lat. Specjalizuje się w wypieku ciast oraz przygotowywaniu potraw wystawianych na różnego rodzaju jarmarkach. Corocznie członkinie koła robią wieńce dożynkowe prezentowane na Dożynkach Gminnych.
KGW brało udział w wakacjach charytatywnych dla chorych dzieci oraz pogorzelców. Współorganizują takie imprezy jak: „Dzień Matki", „Dzień Dziecka" czy „Sabat Czarownic".

CZŁONKOWIE:

Anna Pietraszek
– przewodnicząca

Danuta Cieśla
Maria Jelinek
Danuta Kaniosz
Irena Kukla
Stanisława Kukla
Krystyna Maleszyk
Romualda Miącz
Elżbieta Napora
Barbara Radelczuk
Stanisława Radelczuk
Anna Repeć
Petronela Szadowska
Zuzanna Szadowska
Krystyna Tor
Feliksa Woch
Monika Woch
Teresa Wolnicka

Koło Gospodyń Wiejskich Raciborowice Kolonia

Koło Gospodyń Wiejskich Raciborowice Kolona zostało założone 3 lutego 1983 r. W chwili założenia do KGW zapisało się 37 mieszkanek miejscowości. Przewodniczącą została wybrana Julia Marek. 19 lutego 1992 r. na zebraniu sprawozdawczo-wyborczym na przewodniczącą KGW zostaje wybrana Anna Pietraszek, która tę funkcję piastuje po dzień dzisiejszy, gdyż Julia Marek zmieniła miejsce zamieszkania. Członkinie koła uczestniczyły w konkursach takich jak: „Estetyczna zagroda wiejska", „Więcej kwiatów, owoców i warzyw", czy też w konkursie „Więcej mleka wysokiej jakości", w których to zajmowały I miejsca na szczeblu wojewódzkim. 20 marca 1983 r. członkinie KGW Raciborowice Kolonii podjęły uchwałę o utworzeniu zespołu śpiewaczego, który to obiera nazwę „Borowianki".
Do zespołu w chwili utworzenia należało 16 pań, członkiń KGW. Obecnie w zespole śpiewa 9 członkiń. Panie z koła biorą aktywny udział w imprezach cyklicznych, organizowanych wspólnie przez Kołami Gospodyń Wiejskich z terenu Gminy Białopole oraz w życiu kulturalnym Powiatu Chełmskiego.
22 czerwca 2018 r. zespół „Borowianki" obchodził 35-tą rocznicę swojej działalności śpiewaczej.

Kartacze

Składniki na ciasto:
2 kg ziemniaków surowych, startych na tarce
1 kg ziemniaków gotowanych, mielonych
1 jajko
mąka pszenna i ziemniaczana po połowie do zagniecenia
łyżka soli

Składniki na farsz:
1 kg mięsa z łopatki wieprzowej (gotowane)
0,5 kg ziemniaków gotowanych, mielonych
1 jajko
sól i pieprz ziołowy do smaku
1 cebula zrumieniona na tłuszczu

Wykonanie:
Ziemniaki starte odciskamy, wody nie wylewamy, gdyż po odstaniu zlewamy ją, a osiadły na dnie krochmal dodajemy do ziemniaków. Ziemniaki łączymy, wbijamy jajko, dodajemy sól. Mąki wsypujemy w takiej ilości, aby powstałe ciasto nie było zbyt twarde. Konsystencja ciasta podobna jak na pierogi. Mięso gotowane mielimy na gęstej siatce, dodajemy zmielone ziemniaki, wbijamy jajko, dosypujemy sól i pieprz do smaku. Cebulę drobno pokrojoną podsmażamy na tłuszczu na złoty kolor. Wszystko łączymy i dokładnie wyrabiamy, aby się nie rozpadło. Z ciasta formujemy wałek grubości 10 cm, rozgniatamy, nakładamy farsz, sklejamy brzegi i tworzymy w dłoni owalne knedle. Obtaczamy w mące, aby się nie kleiły. Gotujemy we wrzątku do chwili wypłynięcia na wierzch około 10 minut. Do omasty podsmażamy drobno pokrojony surowy boczek z cebulą, którym polewamy ugotowane kartacze.

CZŁONKOWIE:

Grażyna Podmokła – przewodnicząca

Maria Adamek
Jolanta Ciszewska
Zofia Ciszewska

Zuzanna Gołębiowska
Zofia Kępowicz
Zofia Szadowska
Katarzyna Tarnowska
Grażyna Wójtowicz

Ziemniaki faszerowane szpinakiem

Składniki:
8 ziemniaków
0,5 kg szpinaku
20 dag sera żółtego
1/2 szklanki śmietany
sól, pieprz
2 łyżki masła
4 ząbki czosnku

Wykonanie:
Ziemniaki ugotować w mundurkach, ostudzone obrać ze skórki, przekroić na pół i wydrążyć środek. Szpinak udusić na patelni do odparowania wody, dodać masło (1 łyżkę), sól, pieprz do smaku, a następnie zgnieciony czosnek (2 ząbki) i starty żółty ser. Wszystko razem wymieszać. Nadziewać ziemniaki, a na wierzch nakładać masło z rozdrobnionym czosnkiem. Zapiekać w piekarniku 10 minut w temperaturze 180°C, pod koniec polać słodką śmietaną i chwilę zapiec.

Koło Gospodyń Wiejskich Strzelce

Koło Gospodyń Wiejskich Strzelce powstało 9 maja 2006 r. Panie z KGW organizują przyjęcia okolicznościowe, takie jak: „Sylwester", „Andrzejki", komunie, chrzciny itp. Członkinie biorą czynny udział w wydarzeniach kulturalnych Gminy. Co roku prezentując wieniec dożynkowy na Dożynkach Gminnych w Białopolu oraz Powiatowych.
KGW uczestniczy także w różnych konkursach, takich jak: wypieki wiejskiego chleba czy prezentacji rękodzieła, zajmując często czołowe miejsca. Uczestniczą w „Spotkaniach opłatkowych", „Świętych wieczorach", „Sabacie czarownic", „Dniu Matki", „Dniu Babci i Dziadka" oraz „Dniu Kobiet". Panie z KGW brały również udział w koncercie charytatywnym „Otwórzmy Serca".

CZŁONKOWIE:

Krystyna Szwedo – prezes
Wanda Barej
Alicja Bronisz
Helena Gajor
Zofia Kamińska
Grażyna Kudrel
Krystyna Kusa
Wiesława Mazur
Elżbieta Tomasik

Stowarzyszenie Kobiet Wsi Teresin „Pod Lipą"

Stowarzyszenie Kobiet Wsi Teresin „Pod Lipą" powstało w lipcu 2009 roku. Skupia kilkanaście kobiet, które chcą zintegrować lokalne społeczeństwo.
Członkinie stowarzyszenia organizują różne imprezy, festyny, warsztaty dla dzieci. Współpracują z miejscową szkołą, innymi organizacjami oraz miejscowym Urzędem Gminy. Od 2011 roku członkinie rozprowadzają także produkty spożywcze, które dostarcza Bank Żywności, dla potrzebujących z terenu całej Gminy Białopole. Najważniejszą imprezą Stowarzyszenia jest festyn pn. „Święto Kwitnącej Lipy", który odbywa się najczęściej w pierwszą niedzielę lipca. Jest to ukłon w stronę pięknej stuletniej lipy, która rośnie obok siedziby stowarzyszenia, a także rocznica powstania stowarzyszenia. Na imprezę członkinie zapraszają zespoły i solistów, organizują różne konkursy (dla dorosłych - z wiedzy ogólnej, dla dzieci - sprawnościowe). Wszyscy biorący udział w konkursach otrzymują symboliczne nagrody (bardzo często wykonane przez same członkinie). Panie przygotowują także poczęstunek dla wszystkich. Najważniejszy na festynie jest jednak napój lipowy, przygotowany z soku ze świeżych kwiatów lipy oraz pierniczki.

Pierniczki

Składniki:
2,5 szklanki mąki
2 jajka
3/4 szklanki cukru
2 łyżki masła
4-5 łyżek miodu
1 łyżeczka sody
przyprawa do pierników

Wykonanie:
Przesianą mąkę połączyć z sodą i przyprawą do pierników. Masło rozgrzać w rondelku razem z miodem - nie gotować. Do mąki dodać masło z miodem, zamieszać widelcem - pozostawić, aby ostygło. Następnie dodać jajka i cukier - wyrobić ciasto, aż będzie gładkie. Rozwałkować na grubość 0,5 cm, wykrawać foremką pierniczki. Piec ok. 15-20 min. w 180° C.

CZŁONKOWIE:

Ela Stryluk
– przewodnicząca

Anna Chorąży
Katarzyna Cor
Paulina Ilasz
Agnieszka Kędzierska
Agnieszka Kiełbasa
Ewa Kiełbasa
Maria Kiełbasa
Halina Kiełbasa
Grażyna Kramek
Anna Kurpa
Maria Olender
Ela Stryluk

Koło Gospodyń Wiejskich Teremiec

Koło Gospodyń Wiejskich Teremiec powstało pod koniec lat 50-tych. Pierwszą przewodniczącą była Janina Mazurek. W roku 1976 na przewodniczącą zostaje wybrana Grażyna Kramek.
Na chwilę obecną KGW aktywnie uczestniczy w szkoleniach, kursach organizowanych dla Kół Gospodyń Wiejskich oraz w imprezach takich jak: „Dożynki", „Święto Ludowe", „Święto Pszczoły" oraz innych festynach na terenie Powiatu Chełmskiego.
Przy współpracy z Gminnym Ośrodkiem Kultury oraz innymi kołami z terenu Gminy Białopole, organizują również imprezy takie jak: „Dzień Matki", „Dzień Dziecka", doroczne „Spotkanie Opłatkowe" oraz „Zlot Czarownic".

Knedle z pieczywa

Składniki na ciasto:
1 chleb
4 bułeczki
1 łyżka mąki ziemniaczanej
3 łyżki kaszy mannej
2 jajka
sól, pieprz do smaku
bułka tarta do zagęszczenia ciasta

Farsz:
0,5 kg mięsa
1 kg pieczarek
1 główka cebuli

Wykonanie:
Chleb i bułki moczymy w ciepłej wodzie, odciskamy i dodajemy wszystkie składniki. Następnie dodajemy bułkę tartą, tak aby ciasto było elastyczne do formowania kulek. Mięso gotujemy, po przestudzeniu mielimy przez maszynkę wraz z odgotowanymi pieczarkami. Cebulkę kroimy w kostkę i podsmażamy, po czym wsypujemy ją do mięsa, wszystko razem mieszamy i doprawiamy do smaku. W końcowym etapie nadziewamy ciasto farszem formując kulki. Następnie wrzucamy do gotującej się wody. Pozostawiamy na kilka minut, aż wypłyną na powierzchnię. Najlepiej smakują na ciepło.

CZŁONKOWIE:

Jolanta Bogusz
– przewodnicząca

Agnieszka Bogusz
Wiesława Cieloch
Teresa Jones
Maria Józiak
Justyna Karecka
Bożena Klekotka
Ewa Kucharuk
Zofia Pokrzycka
Anna Wójtiuk

Koło Gospodyń Wiejskich Rożdżałów

Koło Gospodyń Wiejskich Rożdżałów funkcjonuje od 24 stycznia 2014 roku. Panie przygotowują dania regionalne, specjalizuje się w wypiekach ciast oraz pierogów. Członkinie tworzą różnego rodzaju rękodzieła takie jak: serwetki haftowane, stroiki i maskotki okolicznościowe.
KGW Rożdżałów wystawia swoje produkty na różnego rodzaju Jarmarkach, Dożynkach, Kiermaszach, Festynach, a także Piknikach. W konkursach na najpiękniejszy wieniec dożynkowy zajmowały wysokie lokaty na Dożynkach Gminnych i Powiatowych.

Jęczmienniak

Składniki:
1 szklanka kaszy pęczak
1 szklanka fasoli „Jaś"
1 kg warzyw (w tym marchew, pietruszka, seler, cebula, por)
0,5 kg pieczarek
40 dag boczku wędzonego
40 dag kiełbasy (np. podwawelska, toruńska)
0,25 l koncentratu pomidorowego
przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, papryka słodka mielona, sól, pieprz
olej do smażenia

Wykonanie:
Kaszę pęczak i groch ugotować wcześniej. Do kaszy pęczak przy gotowaniu można dodać rosołek warzywny - jest wtedy smaczniejsza. Marchew, pietruszkę i selera zetrzeć na tarce o grubych oczkach, cebulę pokroić w paski, por pokroić w kółka - wszystko udusić na oleju, trochę podlać wodą. Pieczarki pokroić w grubszą kostkę i również udusić na oleju. Kiełbasę i boczek pokroić w kostkę, poddusić na niewielkiej ilości oleju. Wszystkie składniki wrzucić do garnka, dodać wody, koncentrat, przyprawy i gotować ok. 20-30 minut, często mieszając bo lubi się przypalać.

CZŁONKOWIE:

Bogumiła Litwiniuk
– prezes

Małgorzata Buczek
Bernadeta Ciemińska
Krzysztof Czajka
Teresa Czajka
Halina Czarniecka
Jerzy Czwarnowski
Marta Czwarnowska
Beata Denysiuk
Janusz Denysiuk
Wiesława Marek
Marzena Pawłowska
Jadwiga Romańczuk
Anna Rutkowska
Jadwiga Wróblewska

Kurczak faszerowany

Składniki:
1 kurczak
ryż (dwa woreczki)
2 garści grzybów suszonych
sól, pieprz
zioła prowansalskie
3 ząbki czosnku
papryka słodka
1 marchew
1 jajko
mała cebula

Wykonanie:
Kurczaka myjemy, osuszamy i delikatnie staramy się oddzielić skórę z mięsem, z piersi i udkami od reszty - czynność tą zaczynamy od grzbietu. Przyprawiamy solą, pieprzem, papryką i ziołami - odstawiamy na 2-3 godziny. Grzyby moczymy w ciepłej wodzie. Gotujemy ryż i studzimy go. Namoczone grzyby kroimy i podsmażamy z cebulą na maśle, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Siekamy marchew, wbijamy jajko i mieszamy z ryżem. Powstałym farszem nadziewamy kurczaka. Gdy kurczak jest już wypchany spinamy otwory wykałaczkami, nóżki wiążemy i układamy w naczyniu żaroodpornym. Pieczemy ok 1,5 h w temp. 200°C, co jakiś czas polewając wytopionym sosem.

Stowarzyszenie „Tradycja" w Janowie

Stowarzyszenie zostało założone w 2007 roku. Panie do swojej dyspozycji mają Świetlicę Wiejską, gdzie robią bombki świąteczne i zajmują się decupage'm. Oprócz tego pieką chleb, ciasta oraz przygotowują potrawy z ziemniaków, które wystawiają na różnego rodzaju Kiermaszach i Dożynkach.
W swoim dorobku mogą pochwalić się wyróżnieniem za wieniec dożynkowy oraz II miejscem za wypiek chleba na Dożynkach Gminnych.
Członkowie Stowarzyszenia mogą pochwalić się organizacją wyjazdów do Łańcuta oraz Kozłówki.

CZŁONKOWIE:

Maria Jagnicka
– przewodnicząca

Anna Pajer
Ewa Chomiarczuk
Andrzej Jagnicki
Dorota Usydus

Władysława Pietrzak
Małgorzata Prokopiuk
Zofia Socha
Wiesława Zagraba

Koło Gospodyń Wiejskich Strupin Duży

Koło Gospodyń Wiejskich w Strupinie Dużym powstało 12 listopada 2012 r. Obecnie w kole aktywnie działa 8 pań i 1 pan. Koło aktywnie włącza się w organizację przeróżnych przedsięwzięć, miedzy innymi organizację „Andrzejek", Bali Karnawałowych i „Dni Seniora" dla mieszkańców wsi. Bardzo prężnie współpracują z władzami Gminy i Powiatu. Aktywnie biorą udział w Dożynkach, Festynach, na których wystawiają swoje wypieki oraz inne „smakołyki", cieszące się dużym powodzeniem. Kulinarnym specjałem KGW w Strupinie Dużym są pierogi z mięsem i soczewicą oraz z serem i ziemniakami.

Panie posiadają ogromne zdolności manualne, z których powstają przepiękne prace plastyczne. Są to m.in. pisanki, palmy, bombki oraz kosze z kwiatami. W czasie świątecznym urządzają kiermasze swoich prac, a zdobyte fundusze przeznaczają na wspólne wycieczki. Wspierają również akcje charytatywne np. dla Lubelskiego Hospicjum im. Małego Księcia. Czynnie udzielają się w akcji „Otwórz się na autyzm" oraz współpracują z Zespołem Szkół Ogólnokształcących nr 1 z Oddziałami Integracyjnymi w Chełmie i Zespołem Szkół w Strupinie Dużym. Członkom KGW bardzo bliskie jest niesienie pomocy dzieciom, szczególnie potrzebującym i niepełnosprawnym. Działalność koła to nie tylko pieczenie ciast i gotowanie, ale również pogłębianie wiedzy poprzez organizację kursów i szkoleń np. „ Bezpieczeństwo w gospodarstwie.", „Choroby odzwierzęce mężczyzn i kobiet.", „Kurs kulinarny" oraz „Seminarium lekarzy".

Strupińskie pierogi

Składniki na farsz:
1 kg podrobów wieprzowych (serce, płuca, wątróbka)
1 kg boczku lub podgardla
4 duże cebule
1 kg soczewicy
1 pęczek włoszczyzny
2 jajka
olej
sól, pieprz

Składniki na ciasto:
2 kg mąki
duża szczypta soli
ok. 1,5 l ciepłej wody

Wykonanie:
Oczyszczone podroby i boczek, zalać zimną wodą, dodać sól oraz włoszczyznę i ugotować do miękkości. Wystudzone mięso zmielić. Soczewicę również zalać wodą ugotować i zmielić. Zmielone składniki połączyć ze sobą. Na patelni rozgrzać olej dodać posiekaną cebulkę i przysmażyć, dodać do farszu, dokładnie wymieszać, na końcu dodać jajka i przyprawić do smaku. Mąkę przesiać, zrobić wgłębienie, dodać sól. Stopniowo dodawać wodę i zagniatać elastyczne ciasto. Następnie rozwałkować ciasto, kółka wycinać szklanką i nakładać farsz łyżeczką. Gotowe pierogi wrzucać na wrzątek i gotować, aż będą miękkie. Z porcji wychodzi około 120 pierogów, w zależności od wielkości pieroga.

CZŁONKOWIE:

Krystyna Kawalec
– przewodnicząca

Ewa Andryszczuk
Anna Dżaman
Halina Iwko
Mirosław Kawalec

Izabela Konrad
Krystyna Nowosad
Adam Ołyniuk
Bożena Ołyniuk
Mieczysław Sidoruk

Pierożki

Składniki na ciasto:
1,5 kg ugotowanych ziemniaków
7,5 dkg mąki
2 jajka
sól i pieprz

Nadzienie:
40 dkg mięsa gotowanego z kury
1 podsmażona cebula
2 jajka gotowane
sól i pieprz

Wykonanie:
Ciasto:
Ziemniaki ugotować, przecisnąć przez praskę, dodać resztę składników i zagnieść ciasto.

Nadzienie:
40 dkg mięsa gotowanego z kury posiekać razem z podsmażoną cebulą, 2 jajkami, solą i pieprzem. Z ciasta zrobić kwadraty, farsz nakładać na ciasto i zlepiać, pierożki panierować w jajku i w bułce. Gotowe pierożki smażyć w głębokim tłuszczu. Polecamy podawać z sosem grzybowym.

Dorohusk

Historia założenia Koła Gospodyń Wiejskich w Dorohusku sięga lat przedwojennych. Przejęta od starszych pokoleń tradycja jest nada pielęgnowana. KGW przygotowuje przede wszystkim potrawy dawniejszej kuchni kresowej, od tych bardzo popularnych tj. pierogi, żurek, chleb, wyroby z kaszy, do tych mniej znanych jak np: krupy jaglane z dynią, zacierka parszywa, szulaki, tarciuch, fuszer, zupa gandzałkowa, dziadowska spółka i wiele innych potraw.
Oprócz tego członkinie tworzą różne przedmioty z wikliny, ozdoby z papieru, szydełkują, wykonują korale z modeliny, wieńce dożynkowe oraz palmy. Z palmą, która miała 3,5 m wysokości, Panie brały udział w Ogólnopolskiej Prezentacji Stołów Wielkanocnych w Warszawskim Kościele na Wilanowie. Uczestniczyły także w Prezentacji Stołów Bożonarodzeniowych. W 1998 r. powstał zespół śpiewaczy „Ale Babki" z Kapelą Męską z Dorohuska, który ściśle współpracuje i jest związany z KGW w Dorohusku. W swoim dorobku mogą pochwalić się pierwszym miejscem w konkursie potraw kresowych na Białorusi. Współpracują z Kołami Gospodyń w Polsce i na Ukrainie, a także z Ochotniczą Strażą Pożarną.

CZŁONKOWIE:

Irena Iwańczuk
– przewodnicząca

Czesława Chomiarczuk
Grażyna Domarska
Grażyna Iwańczuk
Jadwiga Iwańczuk
Józef Iwańczuk
Krystyna Lepionka
Wiesława Lepionko
Beata Łuć
Krystyna Łuć
Barbara Popek
Maria Szewczuk
Grażyna Świderska

Koło Gospodyń Wiejskich Michałówka

Koło Gospodyń Wiejskich Michałówka zostało reaktywowane w 2000 r. Członkowie biorą czynny udział we wszystkich uroczystościach na szczeblu gminnym i powiatowym. Zajmują się pieczeniem, gotowaniem oraz robią wieńce dożynkowe i sobótkowe. W kole są dwie twórczynie ludowe, które otrzymują liczne nagrody za swoje wyroby. Przez 4 lata uczestniczyli w Dożynkach Ogólnopolskich w Częstochowie. KGW Michałówka zajęło czterokrotnie I miejsce za wieniec dożynkowy w swojej Gminie.

Roladki schabowe z szynką

Składniki:
60 dag schabu
30 dag wędzonej szynki
mąka
1/2 szklanki białego wina
kostka rosołowa
olej do smażenia
sól, pieprz

Wykonanie:
Schab pokroić na sześć kotletów i lekko rozbić. Mięso oprószyć solą i pieprzem. Każdy kotlet zawinąć w plaster szynki, zawiązać nitką, oprószyć lekko mąką ze wszystkich stron, podrumienić na oleju. Polać winem oraz bulionem i dusić.

CZŁONKOWIE:

Regina Andrearczyk – przewodnicząca
Joanna Budzisz
Aneta Goleń
Małgorzata Jóźwik
Danuta Kraśnicka
Krystyna Lasek
Waldemar Lasek
Anna Lewczuk
Ryszarda Lewczuk
Beata Skoczylas
Barbara Tkaczyk
Mariola Tolisz
Ryszard Turewicz
Janina Walczuk
Józefa Wróblewska

Okopskie szulaki

Składniki:
główka kapusty
liść laurowy
ziele angielskie
mąka
śmietana
główka czosnku
pieprz

Wykonanie:
Główkę kapusty z kaczanem pokroić na kilka części (4-8). Ugotować w wodzie, posolić, dodać listek i ziele angielskie. Wykonać zasmażkę na tłuszczu (tłuszcz + mąka). Dodać do ugotowanej kapusty (kapusty nie odcedzać, ewentualnie odlać duży nadmiar wody). Doprawić śmietaną i mąką. Będzie bardziej zawiesista. Dodać czosnek i pieprz.

Koło Gospodyń Wiejskich Okopy

Koło Gospodyń Wiejskich Okopy zostało utworzone w 1957 roku. Pierwszą przewodniczącą została Helena Dyczko. KGW Okopy wykonało szereg prac kulinarnych i dekoracyjnych w ramach współpracy z Gminnym Ośrodkiem Kultury i Turystyki w Dorohusku. Członkowie przygotowują potrawy regionalne oraz nalewki. Koło współpracuje z mieszkańcami. Pomaga w przygotowaniu uroczystości rodzinnych, wypożycza naczynia, pomaga w przygotowaniach dekoracji w remizie strażackiej.
Panie biorą udział w imprezach takie jak Dożynki czy Festyny, na których uczestniczy w konkursach na potrawy regionalne, wieńce sobótkowe i dożynkowe. KGW na trwałe wkomponowało się w życie społeczności lokalnej. Rokrocznie jest współorganizatorem: „Dni Seniora", „Dni Miejscowości", „Święta Strażaka". Przy Kole Gospodyń funkcjonuje zespół śpiewaczy „Okopianki", prezentuje pieśni z regionu nadbużańskiego i wołyńskiego, pieśni regionalne i strażackie. Uświetniając tym wiele imprez gminnych i powiatowych.

CZŁONKOWIE:

Marta Elżbieta Biesiada – prezes
Aneta Błaszczuk
Bernadetta Czyżewska
Julia Dybaluk
Anna Dziechciaruk
Monika Fedorku - Raczyńska
Urszula Gajewska
Anna Grzywna
Marzena Grzywna
Ewelina Iwańczuk
Irena Iwańczuk
Aneta Kachaniuk
Joanna Koguciuk
Ewa Kuśmierczuk
Anita Marcinek
Ewa Matczuk
Monika Nafalska
Marta Ostasz
Ewa Pieczykolan
Ewa Popek
Alina Prus
Agata Radzięciak
Małgorzata Rogala
Danuta Skiba
Renata Sobczuk
Paulina Suchań
Anna Tworek
Monika Walczuk
Renata Walczuk

Stowarzyszenie Kobiet „Niebieska Zebra"

Stowarzyszenie Kobiet „Niebieska Zebra" powstało w styczniu 2009 r. podczas spotkania koleżanek na „babskim" wieczorze. Celem stowarzyszenia jest inicjowanie i realizacja programów edukacyjnych przyczyniających się do wzrostu zainteresowania działalnością społeczną, aktywizacja środowiska lokalnego oraz integracja wokół działań na rzecz dzieci i młodzieży.

Spaghetti Carbonara

Składniki:
olej
cebula
boczek pokrojony w drobną kostkę
śmietana słodka, może być 18%,
rozrobiona z mlekiem ok. ¼ szklanki
2 żółtka + jedno całe jajko
makaron spaghetti

Wykonanie:
Gotujemy makaron al'dente. W międzyczasie na oliwie smażymy boczek i cebulę. Wrzucamy ugotowany makaron dokładnie mieszając. Wlewamy śmietanę - mieszamy jeszcze raz. Trzymamy na ogniu do czasu, aż makaron wchłonie śmietanę. Wlewamy rozmącone jajka, zdejmujemy z ognia i dokładnie mieszamy (należy uważać, aby jajka za bardzo się nie ścięły). Można dodać białe wytrawne wino do boczku i cebuli i smażyć do czasu, aż wino odparuje. Można posypać startym parmezanem.

CZŁONKOWIE:

Krystyna Tryksa
– przewodnicząca,

Lila Koguciuk
Izabela Koniuszewska
Bogusława Krawczyńska

Jadwiga Lejman
Maria Litwiniuk
Bożena Macegoniuk
Anna Majewska
Krystyna Potocka
Sylwia Potocka

Pieróg z kaszy gryczanej i białego sera

Składniki:
1 szklanka kaszy gryczanej
1 szklana mleka
2 szklanki przetartych, ugotowanych ziemniaków
2 szklanki świeżego, dobrze odciśniętego sera
1 łyżka masła
1 jajko
sól, pieprz do smaku

Wykonanie:
Kaszę zaparzyć w misce z wrzącym mlekiem, dodać przetarte ziemniaki oraz twaróg i starannie utrzeć. Stopniowo dodawać stopione masło, jajko, sól i pieprz ciągle wyrabiając masę. Z tak wyrobionej masy uformować wałek, owinąć papierem pergaminowym, nasmarowanym tłuszczem. Wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec około 40 minut w temperaturze 180°C.

Dobra rada:
Upieczony pieróg podawać pokrojony w plastry ze śmietaną, zsiadłym mlekiem lub polany stopioną słoninką. Można jeść na zimno i na gorąco.

Koło Gospodyń Wieskich Turka

Koło Gospodyń Wiejskich Turka powstało w 1960 roku. Od początku istnienia koła, Panie aktywnie promują swój region. Wspomagają organizowanie różnego rodzaju kursów pieczenia i gotowania. Organizują imprezy lokalne i ponad lokalne na terenie Gminy Dorohusk.
Zajmują się również haftowaniem oraz robieniem wieńców dożynkowych. Biorą udział w wielu projektach, które są realizowane przez samorząd gminny oraz powiatowy. Jeden z tych projektów nosi nazwę „Ekologiczny Klub Unesco Pracownia Na Rzecz Bioróżnorodności", w wyniku czego powstała Izba Regionalna.
Panie z koła zrekonstruowały starodawne wesele, którego uczestnikami była cała wieś. Najważniejsze osiągnięcia KGW to III miejsce w konkursie wieńca tradycyjnego na Dożynkach Wojewódzkich w Opolu Lubelskim oraz wyróżnienie w konkursie wieńca na Dożynkach Wojewódzkich w Radawcu.

CZŁONKOWIE:

Marzena Niegoda
– przewodnicząca

Ryszard Borucki
Genowefa Derkacz
Barbara Drylczuk

Grażyna Lewczuk
Justyna Łacinska
Katarzyna Niegoda
Monika Niegoda
Renata Popek

Koło Gospodyń Wiejskich Wólka Okopska

Koło Gospodyń Wiejskich Wólka Okopska wznowiło swoją działalność w 2005 roku.
Koło specjalizuje się w daniach kuchni regionalnej, pieczeniu ciast oraz wytwarzaniu nalewek. Bierze czynny udział w różnego rodzaju warsztatach rękodzieła ludowego, jak również samodzielnie organizuje kurs pieczenia i krawiectwa.
Koło Gospodyń jest bardzo aktywnie zaangażowane przy organizacji uroczystości gminnych. Często bierze udział w licznych wystawach, pokazach i konkursach na terenie Powiatu Chełmskiego.

Pierogi z kaszą i mięsem pieczone w piecu chlebowym

Składniki na ciasto:
1 kg mąki
1 kostka drożdży (10 dkg)
1 szczypta soli i pieprzu
3 żółtka
1/2 szklanki oleju
1/2 szklanki mleka
1 łyżka cukru

Składniki na farsz:
0,5 kg kaszy gryczanej palonej
25 dag mięsa mielonego
1 por
majeranek
sól, pieprz naturalny i ziołowy

Wykonanie:
Ciasto na pierogi zagnieść i odstawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu ciasta formować kulki i napełniać farszem. Kaszę gryczaną ugotować w osolonej wodzie. Pora pociąć w półplasterki i podsmażyć na maśle razem z mięsem mielonym. Dodać majeranek, sól, pieprz i pieprz ziołowy. Pierogi ułożyć na blaszkach wysmarowanych tłuszczem i odstawić do wyrośnięcia. Ogrzać piec chlebowy drewnem liściastym. Piec do zarumienienia. Po wyjęciu z pieca nasmarować słoninką.

CZŁONKOWIE:

Elżbieta Jaroszyńska
– przewodnicząca

Kazimiera Daniluk
Anna Gilewicz
Wiesława Jagodzińska
Irena Janiuk
Danuta Jarosz
Wiesława Kuśmierczuk
Ramana Krakiewicz
Barbara Madejska
Gabriela Barbara Poliwczak
Danuta Pozaroszczyk
Henryka Prus
Ewa Szczurek

Tarciuch nadbużański

Składniki:
2 kg ziemniaków
2 jajka
4 łyżki mąki
2 cebule
20 dag boczku
sól, pieprz do smaku

Wykonanie:
Ziemniaki obieramy, ścieramy na tarce. Dodajemy jajka, mąkę, sól i pieprz. Boczek oraz cebule kroimy w kostkę, podsmażamy. Następnie wlewamy do masy ziemniaczanej i mieszamy. Powstałą masę wylewamy równomiernie do wysmarowanej blaszki. Wkładamy do piekarnika i pieczemy 50 minut w temp. 180°C.

Koło Gospodyń Wiejskich Dubienka

Koło Gospodyń Wiejskich Dubienka powstało w 2010 r. Corocznie biorą udział w różnych konkursach kulinarnych organizowanych w Gminie, Powiecie oraz Województwie. Panie zdobyły wiele nagród i wyróżnień za potrawy mięsne, ciasta oraz nalewki.
Członkinie Koła należą do Zespołu Śpiewaczego „Dębinki".
Każdego roku organizują „Święta Placka" – imprezę, w której uczestniczą zarówno mieszkańcy Gminy Dubienka jaki i przyjezdni turyści.
Panie chętnie włączają się w organizację imprez organizowanych na terenie Gminy, takich jak: Dożynki Gminno-Parafialne (gdzie corocznie wykonują Wieniec Dożynkowy, a także wystawiają stoisko z potrawami), „Dzień Otwarty" w Liceum Ogólnokształcącym, „Święto Bociana" wraz z Nadbużańskim Stowarzyszeniem Miłośników Gminy Dubienka oraz „Festynie Misyjnym" wspólnie organizowanym z Parafią w Dubience.

CZŁONKOWIE:

Agnieszka Chmielewska – przewodnicząca

Anna Janicka
Barbara Jaroszyńska
Marianna Jaroszyńska
Anna Kasperkiewicz
Beata Marcinkowska
Czesława Markiewicz
Jadwiga Nadolska
Barbara Pacan
Jolanta Wnuk
Honorata Wyczowska

Koło Gospodyń Wiejskich Siedliszcze

Koło Gospodyń Wiejskich Siedliszcze powstało 21 marca 2011 r. Corocznie KGW organizują 5 stałych imprez tj.: „Choinka noworoczna", „Dzień Rodziny", „Święto Pieczonego Ziemniaka", „Święto Niepodległości" oraz „Spotkanie opłatkowe" dla mieszkańców Siedliszcza i pobliskich wsi. Członkinie biorą czynny udział w imprezach lokalnych, powiatowych i innych, prezentując swoje rękodzieło oraz produkty kulinarne. W konkursach często uzyskują wysokie lokaty i nagrody. Specjalnością Pań są: chleby wiejskie pieczone w piecu, pierogi z różnymi farszami, smalczyk z jabłkami, gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami oraz serwowana od wielu lat zupa "Babcina kartoflanka" na „Święcie Pieczonego Ziemniaka". Każdego roku zdobywają cenne nagrody na imprezach typu: „Festiwal Kulinarny i Energii Kobiecej" w Chełmie, Włodawie, „Bolkowanie" w Hniszowie, Dożynki Gminne i Powiatowe, na których zdobywają czołowe lokaty za wieńce dożynkowe. Organizują spotkania z poezją znanych laureatów pochodzących z gminy Dubienki oraz okolic. Chętnie włączają się do niesienia pomocy innym, poprzez udział w akcjach charytatywnych. KGW współorganizuje różnego rodzaju imprezy z ZLPK O/Chełm, NSMG Dubienka, GOK w Dubience, Urzędem Gminy Dubienka i innymi Kołami Gospodyń Wiejskich z terenu Powiatu Chełmskiego. Przy Kole działa zespół śpiewaczy „Zza Rzeki", który uświetnia wszystkie lokalne imprezy. W maju 2018 r. Panie z Siedliszcza reprezentowały Powiat Chełmski na targach Warsaw Food Expo w Nadarzynie.

Szynka w cieście z pieca chlebowego

Składniki:
1,7–2 kg szynki lub łopatki wieprzowej
sól
pieprz
liść laurowy
czosnek
majeranek i tymianek

Wykonanie:
Wodę zagotować, dodać sól, pieprz, liść oraz czosnek. Po ostygnięciu wody dodać przyprawę do zup, natrzeć majerankiem i tymiankiem, następnie nastrzyknąć wywarem mięso. W pozostałą marynatę włożyć mięso i zostawić na kilka godzin. Zagnieść z mąki i wody ciasto. Rozwałkować na 2 placki. Na jednym położyć mięso i przykryć drugim. Zlepić brzegi. Włożyć do pieca na kilka godzin (ok. 4 godz.). Sprawdzamy po tym czasie mięso przebijając skorupę ciasta patyczkiem do szaszłyków czy jest gotowe.

CZŁONKOWIE:

Agata Ścibak
– przewodnicząca

Maria Dziedzic
Danuta Drogomirecka
Maria Jagnicka
Irena Judczyc

Halina Kozińska
Elżbieta Łuczkiewicz
Wiesława Michalczuk
Helena Nowosadzka
Anna Staniuk
Eliza Wychadańczuk

Ciasto krucho-drożdżowe na paszteciki

Składniki:

2 kg mąki
8 szt. jajek (3 całe + 5 żółtek)
200 ml mleka
1 op. (400 g) śmietany
2 szt. (500 g) margaryny
3 łyżki (60 g) cukru
1 łyżeczka soli
150 g drożdży

Wykonanie:

Mąkę przesiać i dodać tłuszcz, wymieszać sporządzając kruszonkę. Jajka i żółtka rozbić, drożdże rozkruszyć i połączyć z cukrem, dodać 50 ml mleka, odstawić. Zrobić wgłębienie w cieście, dodać żółtko i jajka, rozprowadzone drożdże oraz śmietanę. Zagnieść ciasto (konsystencję ocenić wzrokowo). Jeżeli zajdzie potrzeba dodać więcej mleka. Tak przygotowane i uformowane w kulę zanurzyć w zimnej wodzie. Jak wypłynie sporządzić paszteciki. Na ciasto nałożyć farsz (wg uznania), zwinąć w rulon i odciąć od reszty. Ruloniki pociąć na kawałki o długości około 5 cm. Następnie włożyć do rozgrzanego do 170°C piekarnika i piec na złoty kolor przez 30 minut.

„Kreatywni i Aktywni"

Grupa „Kreatywni i Aktywni" swoją działalność rozpoczęła w 2013 roku w Domu Spotkań „Na Pograniczu Kultur" w Kumowie Plebańskim od zajęć kulinarnych w ramach projektu Polska-Białoruś-Ukraina. Prowadzą zajęcia o tematyce kulinarnej, rękodzielnicze i artystyczne. Grupa działa bardzo prężnie, reprezentując gminę Leśniowice na szczeblu gminnym, powiatowym, wojewódzkim oraz ogólnopolskim. Organizuje wycieczki krajowe jak i zagraniczne. Współpracuje z Gminą Darłowo oraz Gminami z Ukrainy.
Członkinie grupy prowadza zajęcia podczas warsztatów organizowanych przez Przedszkole Miejskie w Chełmie. „Kreatywni i Aktywni" chętnie przygotowują stoiska promocyjne na Dożynkach gminnych, powiatowych i wojewódzkich, na których prezentują tradycyjne potrawy lokalne.

CZŁONKOWIE:

Jadwiga Łazowska
– przewodnicząca

Jadwiga Domańska
Czesława Dolecka
Janina Hałas
Wiesława Socha
Eugenia Włoch

Sarniak

Grupa osób spotykająca się w Sarniaku powstała w 1964 roku. Na początku swojej działalności organizowali kursy gotowania i pieczenia, nie tylko dla członków ale również dla osób spoza grupy. Następnie utworzyli zespól śpiewaczy, który występował na różnego rodzaju imprezach i uroczystościach lokalnych. W 2010 roku powstał pomysł utworzenia koła tkackiego, które swoje prace tworzy i wystawia na różnego rodzaju imprezach takich jak: Dożynki gminne, Dożynki powiatowe, „Święto Ludowe", Turniej Gmin „Między Nami Sąsiadami" oraz „Święto Pszczoły" w Okszowie. Grupa zajęła pierwsze miejsce podczas IV Wojewódzkiego Przeglądu Zespołów Ludowych.

Sernik ze śmietany

Składniki na ciasto:
3 szklanki mąki
4 żółtka
1 szklanka cukru pudru
3/4 kostki margaryny
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Składniki na masę:
1 szklanka cukru kryształ
1 litr śmietany 18%
1 budyń śmietankowy
4 białka
250 ml mleka

Wykonanie:
Zagniatamy ciasto. 1/4 ciasta wkładamy do zamrożenia. Pozostałe 3/4 części rozwałkowujemy na blaszce o wymiarach 36/24 cm. Śmietanę ubijamy z cukrem, dodajemy budyń wymieszany z mlekiem, białko ubijamy na sztywno i dodajemy do śmietany, wszystko razem mieszamy. Wykładamy na blaszkę. Na wierzch ścieramy zamrożone ciasto. Piec ok. 40 min w temperaturze 180°C.

CZŁONKOWIE:

Renata Banachewicz
– przewodnicząca

Joanna Adamiec
Karolina Banachewicz
Halina Bochen
Janusz Bochen
Urszula Głogowska
Emilia Gryniuk
Małgorzata Gryniuk
Mariusz Gryniuk
Katarzyna Jołtuch
Mariusz Jołtuch
Marta Jonaszek
Ewa Józak
Wiesława Kazirowska
Elżbieta Malinowska
Karolina Malinowska
Edyta Mróz
Klaudia Mróz
Barbara Pendel
Beata Piersztel
Monika Porzuc
Paulina Porzuc
Agnieszka Prus
Małgorzata Szymańska
Marek Tomaszewski
Sylwia Tomaszewska
Aneta Ziemianek

Koło Gospodyń Wiejskich „Super Babki" z Kumowa

Koło Gospodyń Wiejskich „Super Babki" Kumów powstało w 2016 r. Podczas spotkań członkowie koła prezentują swoje prace rękodzielnicze, gotują i pieką. Organizują również wykłady, zajęcia sportowe, grille spotkania ze specjalistami z różnych dziedzin. Są organizatorami wielu spotkań integracyjnych między innymi z okazji „Dnia Kobiet", „Dnia Matki", „Mikołajek" oraz Świąt Bożego Narodzenia. „Super Babki" oferują obsługę kulinarną na imprezach okolicznościowych na terenie Powiatu Chełmskiego. Swoją działalność prezentują na uroczystościach gminnych, powiatowych oraz wojewódzkich. W 2017 r. na Chełmskim Jarmarku Wielkanocnym „Super Babki" zwyciężyły w konkursie na „Najładniejszy boks".

Kurczak gryczany

Składniki:
1 kurczak trybowany
podwójna pierś kurczaka
1,5 woreczka ugotowanej kaszy gryczanej
1,5 kg mięsa mielonego
2 jajka
6 łyżek posiekanej natki pietruszki
3 – 4 łyżki oleju
sól
pieprz
przyprawa do kurczaka

wykonanie:
wymieszać kaszę gryczaną, pokrojoną pierś kurczaka, mięso mielone, 2 jajka, natkę pietruszki oraz sól i pieprz. Powstałym farszem nadziać umytego kurczaka, w razie potrzeby spiąć wykałaczkami. Przyprawić i skropić olejem. Piec do 1,5 h w 180°C.

CZŁONKOWIE:

Honorata Ziółek
– przewodnicząca

Grażyna Brzyszko
Waldemar Brzyszko
Marzena Franczak
Anna Jaruga
Inez Jaruga

Sabina Kostrzanowska
Halina Łukomska
Ewa Mazur
Mariola Mojak
Krystyna Proskura
Monika Pyclik
Teresa Pyclik

Koło Gospodyń Wiejskich Bańkowszczyzna

Koło Gospodyń Wiejskich Bańkowszczyzna rozpoczęło swoją działalność 22 października 2015 r. Specjalizuje się w wypieku ciast i chleba, pierogów z kapustą i grzybami oraz różnego rodzaju nalewkami. Panie zajmują się również rękodziełem artystycznym takim jak: haft, szydełkowanie, ozdoby świąteczne – Bożonarodzeniowe i Wielkanocne. KGW Bańkowszczyzna można spotkać m.in. na „Powiatowym Święcie Pszczoły" w Okszowie, Jarmarkach Wielkanocnych i Bożonarodzeniowych w Chełmie, „Święcie Jesieni" w Kazimierzu Dolnym, a także na Dożynkach gminnych oraz powiatowych. Członkowie koła mogą pochwalić się dyplomem za udział w konkursie „Wieńców Dożynkowych" – 2016 r., a także II miejscem na Konkursie Dekoracji Święta Plonów – Witacze – 2017 r.

Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki na ciasto:
2 szklanki mąki
1 łyżka soli
2 łyżki oleju
1 szklanka ciepłej wody

Składniki na farsz:
1 kg kiszonej kapusty z marchewką
słoik litrowy suszonych grzybów (najlepiej borowików)
3 łyżki oleju
3 cebule
sól, pieprz do smaku

Wykonanie:
Grzyby opłukać, zalać wodą i pozostawić na całą noc. Następnego dnia grzyby ugotować w wodzie w której się moczyły. Mąkę przesiać na stolnicę, dodać sól i olej. Stopniowo dodawać ciepłą wodę i wyrabiać ciasto. Ciasto powinno być elastyczne. Przykryć ściereczką i odstawić na 15 minut. Kapustę ugotować (jeśli jest bardzo kwaśna należy ją opłukać). Pod koniec gotowania dodać ugotowane grzyby. Chwilę jeszcze gotować razem z kapustę i grzybami. Odcedzić i ostudzić. Ostudzony farsz odcisnąć i drobno pokroić na desce, dodać sól i pieprz. Cebulę zeszklić na oleju, dodać do farszu, dobrze wymieszać. Ciasto rozwałkować i wycinać kółka szklanką. Zlepiać pierogi wraz z farszem. Gotować partiami do miękkości. Podawać ze smażoną na oleju cebulą.

CZŁONKOWIE:

Monika Mazur
– przewodnicząca

Barbara Bornus
Anna Karaś
Franciszek Karaś
Iwona Karaś
Dorota Łosiewicz

Agnieszka Przychodaj
Grażyna Pyc
Danuta Sidor
Sylwia Sowa
Danuta Stasiak
Dorota Wiorko
Justyna Wiorko

Karczek gotowany

Składniki:

2 l wody
1/2 szklanki soli
3 ząbki czosnku
2 łyżki majonezu
2 łyżki majeranku
1 płaska łyżka vegetty
1 łyżka maggi lub sosu sojowego

Wykonanie:

Składniki zagotować. Do wrzątku włożyć mięso i gotować przez pół godziny na bardzo małym ogniu. Po pół godzinie odstawić razem z zalewą do wystudzenia, następnie doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i gotować przez pół godziny. Odstawić do wystudzenia. Jak wystygnie wyjąć z zalewy.

Koło Gospodyń Wiejskich Hruszów

W dniu 21.05.2015 r. rozpoczęło swoją działalność Koło Gospodyń Wiejskich Hruszów. KGW specjalizuje się w wyrobach takich jak: nalewki miodowo - cytrynowo - imbirowe, a także z malin, rabarbaru, gruszek, jabłek, aronii, śliwek, róży, derenia, mięty, sosny, winogrona, truskawek, porzeczki, jarzębiny oraz tarniny. Są znani również z pysznych pasztetów z czerwonej soczewicy, cukinii, selera oraz smalcu z ziołami. Ponadto zajmują się rękodziełem artystycznym wykonując wyroby z filcu. Swoje wyroby oraz rękodzieło, koło wystawia się m.in. na Kiermaszu Wielkanocnym w Chełmie, „Święcie Pszczoły" w Okszowie, „Święcie Ryby" w Majdanie Zahorodyńskim, „Zacierze Trawnickiej" w Trawnikach, a także na Dożynkach gminnych i powiatowych. Członkinie brały również udział na Konferencji Kobiet w Rejowcu. Zaangażowanie kobiet odzwierciedlają liczne dyplomy i wyróżnienia jakie są w posiadaniu koła.

CZŁONKOWIE:

Marianna Rzeźnik – przewodnicząca
Aleksandra Bogusz
Paweł Kargol
Teresa Kargol
Renata Koper
Krystyna Kowalczuk
Andrzej Lewczuk
Zofia Lewczuk
Dorota Pudło
Czesław Rzeźnik
Barbara Szuryga
Krystyna Szypuła

Koło Gospodyń Wiejskich Marynin

Koło Gospodyń Wiejskich w Maryninie rozpoczęło swoją działalność 10 grudnia 2015 roku. KGW specjalizuje się w pieczeniu ciast, przyrządzaniu wiejskiego smalcu, pasztetu i wielu innych potraw kuchni regionalnej. Członkowie KGW Marynin brało udział w licznych imprezach okolicznościowych, takich jak dożynki gminne i powiatowe oraz różnego rodzaju Jarmarkach. W swoich osiągnięciach mogą pochwalić się III miejscem za Wieniec Dożynkowy w Rejowcu. Swoje wyroby koło prezentowało m.in. na „Kiermaszu Wielkanocnym" w Chełmie, „Święcie Pszczoły" w Okszowie, a także na gminnych dożynkach.

Pasztet mięsny

Składniki:

50 dag tłustej wieprzowiny
30 dag wołowiny
4 udka drobiowe
25 dag słoniny
4 jajka
20 dag czerstwej bułki
4 cebule
4 ząbki czosnku
1 szklanka tartej bułki
gałka muszkatołowa
ostra papryka
majeranek
sól
pieprz
10 dag suszonych prawdziwków

Wykonanie:

Tłustą wieprzowinę pokroić na drobne kawałki i obsmażyć na patelni. Gdy tłuszcz się wytopi dodać pozostałe mięso, pokrojone w kostkę. Następnie dodać pokrojoną cebulę, czosnek i przyprawy. Grzyby namoczyć, a kiedy spęcznieją, wodą spod grzybów zalać czerstwą bułkę. Wszystkie składniki miksować ok. 15 minut. Dodać jajka, przyprawić do smaku i wyrobić mięso. Formę do pieczenia posmarować tłuszczem przyprószonym tartą bułką. Na dnie ułożyć plastry słoniny. Włożyć masę pasztetową, wypełnić formę do 2/3 wysokości. Formę z pasztetem włożyć do większego naczynia z wodą i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C na półtorej godziny.

CZŁONKOWIE:

Wioletta Paczosa
– przewodnicząca

Bogumiła Alot
Paweł Alot
Agnieszka Buda
Anita Dec
Małgorzata Dec
Iwona Dymczuk - Sroczyńska

Elżbieta Jaworska
Teresa Kość
Barbara Krzyżanowska
Ewelina Magryta
Marcin Ostasiewicz
Tomasz Paczosa
Emilia Serafin
Hanna Sobańska
Arkadiusz Sroczyński

Karkówka inaczej

Składniki:
1 kg karkówki
przyprawa do gyrosa
1 kapusta
olej do smażenia
keczup

Wykonanie:
Karkówkę kroimy w plastry o grubości 1,5 cm, posypujemy przyprawą do gyrosa i odstawiamy na 1 godzinę do lodówki. Kapustę parzymy. Plastry z karkówki smażymy z obu stron, następnie podlewamy mięso wodą i dusimy do miękkości. Miękką karkówkę owijamy w sparzone liście kapusty i ustawiamy pionowo w garnku. Między plastry wlewamy keczup, a na wierzch wlewamy sos powstały przy smażeniu karkówki. Wszystko dusimy do miękkości kapusty.

Koło Gospodyń Wiejskich Marysin i Adamów

Koło Gospodyń Wiejskich zostało założone 28 stycznia 2016 r. Specjalizuje się w wypiekach ciast, a także chleba pieczonego w piecu. Członkinie tworzą „kulinarne pyszności" takie jak żur na zakwasie, pierogi, bigos, smalec z jabłkiem i wiele innych. Swoje wyroby KGW wystawiało m.in na Jarmarkach Wielkanocnych i Bożonarodzeniowych w Chełmie, „Nadbużańskim Święcie Pszczoły" w Okszowie, „Święcie Plonów" w Rejowcu, a także na Centralnych Targach Rolniczych Warsaw EXPO w Nadarzynie. Potrawy zgłaszane do konkursów często zajmują wysokie lokaty m.in. I miejsce za danie główne „Królik w miodzie", II miejsce za wypieki „Ciasto miodowe" na Powiatowym Święto Pszczoły, a także wyróżnienia za nalewki miodowe oraz z mniszka lekarskiego.

Koło Gospodyń Wiejskich w Niedziałowicach

CZŁONKOWIE:

Katarzyna Wójcik
– przewodnicząca

Dorota Adamczuk
Agnieszka Hasiec-Bzowska
Halina Kasperek
Justyna Nowakowska
Elżbieta Porębska
Anna Styś
Monika Terepora
Alicja Uszko
Ewa Wawrynek
Ewa Wójtowicz
Teresa Wójtowicz

Koło Gospodyń Wiejskich Niedziałkowice

KGW Niedziałowice zostało założone 20 października 2015 r. Koło działa jako organizacja społeczno - zawodowa rolników. Głównymi celami organizacji są: obrona praw i poprawa sytuacji społeczno - zawodowej kobiet, podejmowanie działań na rzecz poprawy warunków życia i pracy kobiet wiejskich oraz prowadzenie działalności społeczno - wychowawczej i oświatowo – kulturalnej. KGW specjalizuje się przede wszystkim w wypieku chleba, ciast i tortów, a także domowych nalewek. Ponadto zajmuje się decoupage'm na szkle oraz wykonywaniem stroików okolicznościowych. Prowadzi działania zarówno na rzecz dorosłych jak i dzieci. Współorganizuje spotkania z lekarzami różnych specjalizacji oraz pomaga w organizacji kursów dla mieszkańców sołectw Niedziałowice i Aleksandria Niedziałowska. Prowadzi również działalność informacyjną (bezpłatne porady prawne, Kryzysowy Telefon Zaufania oraz udostępnia oferty pracy z PUP w Chełmie). KGW w Niedziałowicach niejednokrotnie zdobywało pierwsze miejsca w konkursach za ciasta, nalewki oraz pisanki wielkanocne na terenie Powiatu Chełmskiego.

Prosty chleb domowy

Składniki:

0,5 kg mąki pszennej
0,5 kg mąki żytniej
1/2 szklanki zakwasu
0,5 l ciepłej wody
1 łyżka soli
2 łyżki miodu
2 dag świeżych drożdży
garść ziaren (słonecznik łuskany, dynia, czarnuszka, siemię lniane)
smalec do posmarowania blaszki
mak do obsypania wierzchu chleba

Wykonanie:

W ciepłej wodzie rozpuścić miód, sól i drożdże. Do miski wsypać mąki i ziarna, dodać zakwas oraz wodę z drożdżami. Wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Potem jeszcze raz wyrobić i przełożyć do wysmarowanej smalcem keksówki (do 2/3 wysokości blachy). Odstawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu posmarować żółtkiem z wodą i posypać makiem. Wkładać do nagrzanego 250°C piekarnika, po 15 minutach temperaturę zmniejszyć do 190°C. Piec około 1 godzinę.

CZŁONKOWIE:

Anna Sokół
– przewodnicząca

Elżbieta Dolińska
Jolanta Gołofit
Anna Hawryluk
Teresa Kalińska
Małgorzata Kozłowska
Iwona Kukier
Dorota Maciejewska
Aneta Majdan
Joanna Romańska
Sylwester Romański
Anna Rycko
Leokadia Uszko

Sernik gotowany na placuszkach miodowych

Składniki na ciasto:
4 szklanki mąki
1 szklanka cukru
1 łyżeczka sody
2 łyżki miodu
6 dkg margaryny
2 jajka
3 łyżki śmietany

Ser:
1 kg sera
1 margaryna
2 szklanki cukru
2 jajka
1 cukier waniliowy
2 cytryny (skórka i sok)
6 dkg mąki ziemniaczanej

Wykonanie ciasta:
Miód z margaryną rozgrzać i dodać śmietanę. Oddzielnie ubić jajka z cukrem i zagnieść ciasto jak na pierogi. Ciasto podzielić na trzy części, piec na złoty kolor. Gorące placki przekroić na pół.

Wykonanie sera:
Ser przekręcić przez maszynkę. Utrzeć margarynę, jaja i cukier. Dodać ser i gotować, od zagotowania 10 minut pod koniec dodać mąkę ziemniaczaną z niewielką ilością mleka, skórkę z cytryny i sok oraz cukier waniliowy. Gorący ser nakładać na placki.

Koło Gospodyń Wiejskich Rybie

Koło Gospodyń Wiejskich Rybie rozpoczęło swoją działalność 3 kwietnia 2017 roku. Przepis na sernik zaczerpnięty został z zeszytu śp. Zofii Proskury – pierwszej przewodniczącej KGW w Rybiem, które działało w latach siedemdziesiątych. Panie są zawsze chętne do pomocy przy organizacji różnego rodzaju imprez okolicznościowych, festynów, a także różnego rodzaju akcji charytatywnych. Członkinie koła zdobywały czołowe miejsca w konkursach kulinarnych m.in. za najlepsze nalewki, chleb i ciasta. Koło Gospodyń Wiejskich Rybie może poszczycić się wysokimi miejscami na Wieniec Dożynkowy: I miejsce na Dożynkach Gminnych w Rejowcu w 2016 r., II miejsce na Dożynkach Powiatu Chełmskiego w 2016 r.

CZŁONKOWIE:

Renata Golec
– przewodnicząca

Maria Bogusz
Mariola Bogusz
Marzena Bzumowska
Anna Golec

Bogusława Krasun
Krystyna Markiewicz
Stanisława Szczęsna
Bożena Wiater
Dioniza Wiśniewska
Małgorzata Wiśniewska
Eugenia Wożakowska

Koło Gospodyń Wiejskich Siedliszczki

Koło Gospodyń Wiejskich w Siedliszczkach rozpoczęło swoją działalność 1 października 2014 r. KGW Siedliszcze specjalizuje się w wypiekach ciast, chleba z ziarnami, pasztetów, pierogów drożdżowych oraz syropów z mleczu, czarnego bzu i sosny. Ich potrawy niejednokrotnie zdobywały czołowe miejsca w konkursach kulinarnych w Powiecie Chełmskim. Wszystkie Panie brały udział w licznych imprezach okolicznościowych takich jak Dożynki gminne i powiatowe. Ponadto tworzą rękodzieła artystyczne – ozdoby Bożonarodzeniowe i Wielkanocne.

Pierogi z gryczanym farszem

Składniki na ciasto:
0,5 kg mąki
1 jajko
3/4 szklanki śmietany
1 łyżka wody
1/2 kostki margaryny
2 łyżki cukru
sól do smaku

Składniki na farsz:
2 szklanki kaszy gryczanej
1/2 szklanki ryżu
1 kg białego sera
1 szklanka śmietany
5 jajek
1/2 kostki margaryny
1/2 szklanki cukru
2 budynie śmietankowe
sól do smaku

Wykonanie:
Kaszę gryczaną zalej podwójną ilością osolonej wody, gotuj. Ugotuj także ryż, ostudź oba składniki. W rondelku rozpuść margarynę, zmiel ser i przełóż do dużej miski, następnie dodaj kaszę gryczaną i ryż. Dodaj jajka, wlej rozpuszczoną margarynę i śmietanę. Wsyp cukier, wymieszaj i dodaj sól do smaku.

Wykonanie ciasta:
Do miski wlej śmietanę, wbij jajka, dodaj wodę, cukier, margarynę i szczyptę soli. Wszystkie składniki wymieszaj. Wsyp mąkę i wyrabiaj aby powstało ciasto. Dużą blachę posmaruj tłuszczem i posyp bułką tartą. Włącz piekarnik aby rozgrzał się do 180°C. Ciastem wyłóż spód i boki blachy. Następnie połóż farsz i nakryj resztą ciasta. Wstaw ciasto do gorącego piekarnika. Piecz ok. 1 godziny. Kiedy wierzch ciasta zacznie się rumienić, nakryj go folią aluminiową i obniż temperaturę. Podawaj na gorąco lub zimno.

CZŁONKOWIE:

Patrycja Poliszuk
– przewodnicząca

Maria Bednarczuk
Grażyna Glina
Danuta Gołębiowska
Teresa Gołębiowska
Helena Gontarz
Małgorzata Kajdaszuk
Izabela Karauda
Leszek Karauda
Marzenna Kieliszek
Sylwia Kostecka
Justyna Moradewicz
Katarzyna Mrozowska
Agnieszka Oszwa
Danuta Piskorz
Bożena Poliszuk
Anna Rachoń
Ewa Sadlak
Krystyna Sadowska

Zawijaki wereszczańskie

Składniki:
wafle andruty
0,5 kg ziemniaków
0,5 kg mięsa mielonego - przyprawiamy według uznania
1 łyżka śmietany

Wykonanie:
Ziemniaki obieramy, płuczemy i gotujemy do miękkości. Po ugotowaniu odsączamy i przeciskamy przez praskę. Dodajemy 1 łyżkę śmietany, vegetę i sól. Należy wszystko dobrze wyrobić.
Mięso mielone smażymy na patelni, dodajemy ulubione przyprawy oraz natkę pietruszki, doprawiamy solą i pieprzem. Na jeden andrut wykładamy ziemniaki, a na wierzch masę. Rolujemy i kroimy w plastry. Obtaczamy w jajku i w bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Można podawać z sosem pomidorowym.

Koło Gospodyń Wiejskich Wereszcze Małe

Koło Gospodyń Wiejskich Wereszcze Małe założono 6 marca 2009 r. Na spotkaniu założycielskim uczestniczyły kobiety zainteresowane i chcące podjąć działalność w KGW. Wybrano zarząd, gdzie przewodniczącą została Marzenna Kieliszek. Na chwilę obecną KGW Wereszcze Małe bierze udział w licznych imprezach, jarmarkach i konkurach regionalnego jadła, podczas których prezentują efekty swoich umiejętności kulinarnych, m.in. na „Nadbużańskim Święcie Pszczoły" w Okszowie, „Festynie Kresowe Smaki i Talenty", „Jarmarku Pawłowski", „Regionalnym Festiwalu Beczki" w Rejowcu Fabrycznym, a także „Bolkowaniu" w Hniszowie. Dorobek pracy odzwierciedlają liczne dyplomy, wyróżnienia oraz nagrody będące w posiadaniu koła. Działalność prezentowana jest również w publikacjach „Tajemnice smaków regionalnych i lokalnych", gdzie przedstawiono przepisy: „Pierogi wereszczańskie", „Buraczan" oraz „Szynka w przyprawach".
Od początku działalności koło współpracuje z GOK w Rejowcu, Urzędem Gminy, Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego, Stowarzyszeniem LGD „Promenada S12" w Rejowcu Fabrycznym oraz Starostwem Powiatowym w Chełmie. KGW rozwija się coraz lepiej, a działalność przynosi wiele satysfakcji jej członkiniom.

CZŁONKOWIE:

Wanda Baran
– przewodnicząca

Zofia Dubiel
Dorota Frącek
Sylwester Frącek
Elżbieta Gimlewicz
Agnieszka Jasyk
Alicja Jasyk
Alicja Kazalska
Mariola Klimek
Grażyna Kowalczyk
Grażyna Kusiak
Monika Leszczyńska
Teresa Mochniej
Jolanta Nowak
Henryka Pietuch
Ryszard Pietuch
Celina Poliszuk
Mirosława Pyc
Małgorzata Rudczuk
Zbigniew Rumiński
Wiesława Szparkowska
Anna Wejner
Gabriela Wójcik
Małgorzata Wejner

Koło Gospodyń Wiejskich Wólka Rejowiecka

Koło Gospodyń Wiejskich Wólka Rejowiecka zostało założone 26 kwietnia 2013 r. Specjalizuje się w nalewkach, wypiekach, chlebie na zakwasie, smalcu i bigosie. Członkinie zajmują się również rękodziełem artystycznym. KGW prezentuje swoje wyroby na różnych jarmarkach i festynach m.in. na „Dniach Pawłowa", Dożynkach powiatowych i gminnych, „Święcie Ryby" w Majdanie Zahorodyńskim oraz „Festiwalu Kresowe Smaki i Talenty" we Włodawie. Ich praca została wielokrotnie nagradzana na konkursach gminnych i powiatowych, o czym świadczą wysoko zajęte miejsca.

Dmuchane ziemniaki

Składniki:
1 kg ziemniaków
2-3 jajka
3 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
sól, pieprz do smaku

wykonanie:
Ziemniaki ugotować i przepuścić przez praskę. Dodać ubitą pianę z białek i wszystko wymieszać . Kłaść łyżką na rozgrzany głęboki tłuszcz lub formować np. kulki wielkości orzecha włoskiego.

CZŁONKOWIE:

Władysława Błaszczuk
– przewodnicząca

Zofia Archimowicz
Zuzanna Kądziela
Wanda Kowalik
Agnieszka Makowska
Teresa Naróg
Grażyna Rejak
Alicja Wiśniewska

Pasztet z królika

Składniki:
1 królik
1/2 podgardla
2 udka
4 jaja
1,5 bułki namoczonej w mleku
sól, pieprz, zioła

Wykonanie:
Mięso, podgardle i udka ugotować, a następnie zmielić trzykrotnie maszynką do mielenia mięsa. Dodać resztę składników, doprawić i piec w temperaturze 180°C przez 1 godzinę.

Wólka Kańska

Lokalna Grupa Działania „Odnowy miejscowości" Wólka Kańska swoją siedzibę ma w odnowionej świetlicy, gdzie znajduje się nowocześnie wyposażona kuchnia. Panie gotują i pieką dla siebie oraz na różnego rodzaju okazje, takie jak festyny, jarmarki, kiermasze organizowane przez Powiat Chełmski. Oprócz gotowania i pieczenia Lokalna Grupa Działania ma też swój zespól, gdzie Panie śpiewają piosenki biesiadne, weselne oraz kościelne. W ciągu 7 lat działalności mogą pochwalić się takimi osiągnięciami jak: 3 „Złote Chochle" zdobyte na „Jarmarku Pawłowskim", I miejsce w 2016 na „Wielkanocnym Jarmarku" w Chełmie, dwa pierwsze miejsca w 2012 i 2014 r. na „Zacierze Trawnickiej".

CZŁONKOWIE:

Elżbieta Toporowska
– przewodnicząca

Krystyna Ćwir
Grażyna Iwanicka
Barbara Jóźwik
Zofia Paradowska
Renata Szalewicz

Koło Gospodyń Wiejskich „Ryzykantki"

Koło Gospodyń Wiejskich „Ryzykantki" powstało w marcu 2013 r. Bierze udział w konkursach kulinarnych oraz wystawach rękodzieła, gdzie zdobywa nagrody i wyróżnienia. Panie zajmują się wikliną papierową, gotowaniem oraz wykonują palmy wielkanocne i wieńce dożynkowe. Oprócz tego, biorą udział w akcjach charytatywnych, z których dochód ze sprzedaży przeznaczony jest między innymi na rzecz chorych dzieci. Swoje wyroby koło prezentuje między innymi na Jarmarku w Pawłowie, „Bolkowaniu" w Hniszowie, „Święcie Pszczoły" w Okszowie i Hańsku, „Kresowych Smakach i Talentach" w Chełmie i Włodawie.

Karkówka inaczej

Składniki:
1,20 kg karkówki
0,5 kg pieczarek lub grzybów suszonych
3 cebule

Zalewa:
zalewa z ogórków konserwowych
5 łyżek keczupu pikantnego
5 łyżek keczupu łagodnego
szczypta bazylii

Wykonanie:
Karkówkę kroimy w plastry, obtaczamy w przyprawie do mięsa, lekko obsypujemy mąką i obsmażamy z obu stron. Cebulę kroimy w grubą kostkę, delikatnie podsmażamy. Pieczarki (lub podgotowane grzyby) kroimy w plastry i obsmażamy. W naczyniu żaroodpornym układamy warstwę karkówki. Na karkówkę układamy cebulę i grzyby, następnie przykrywamy karkówką. W salaterce robimy zalewę z keczupów, zalewy konserwowej i wsypujemy bazylię. Wszystko mieszamy
i zalewamy karkówkę. Pieczemy w temp. 180°C przez 80 minut.

CZŁONKOWIE:

Marta Walczuk – przewodnicząca

Marta Baj
Magdalena Bądaruk
Monika Bondaruk
Iwona Borodej
Artur Borodej
Bogusława Chmiel
Beata Chwaleba
Anna Denis
Mariola Grel
Sylwia Hawryluk
Walentyna Hawryluk
Małgorzata Jałtoszuk
Anna Kamyszek
Iwona Kozłowska
Katarzyna Kozłowska
Tomasz Kozłowski
Ewa Lenkiewicz
Ryszard Lenkiewicz
Monika Morciś
Anna Nadolska
Grażyna Nadolska
Rafał Nadolski
Katarzyna Paciejewska
Marcin Paciejewski
Małgorzata Panas
Aneta Szakuła
Grażyna Szakuła
Wiesław Szakuła
Elżbieta Walczuk
Jerzy Walczuk
Patrycja Walczuk
Wiesław Walczuk
Żaneta Walczuk
Ewa Zalewska
Anna Żerebecka
Mirosław Żerebecki

Ciasto jabłkowo - orzechowe

Składniki na ciasto:
500 g mąki
kostka zimnej margaryny
120 g cukru
2 łyżki śmietany 18%
2 jajka
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Składniki na masę:
1 kilogram obranych jabłek
2 galaretki brzoskwiniowe

Składniki na polewę:
180 g cukru
180 g posiekanych orzechów włoskich
150 g masła
3 łyżki miodu
3 łyżki mleka

Wykonanie:
Zarobić ciasto jak na kruche. Zimną margarynę zetrzeć na tarce lub posiekać nożem i dodać do mąki. Wymieszać składniki. Roztrzepać w śmietanie jaja i cukier. Dodać do mąki z margaryną i zagnieść. Powstałe ciasto podzielić na trzy równe części. Piec w temperaturze 200°C, aż się zarumieni (ok. 15 minut). Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, podlać odrobiną wody. Przełożyć do rondla i smażyć ok. 10 minut pod przykryciem. Następnie dodać galaretki w proszku i wymieszać. Ciasto przełożyć ciepłą masą jabłkową, na wierzch wylać polewę orzechową.

Dobra rada:
Wszystkie składniki wymieszać w rondelku, a następnie lekko je zagotować. Za długo nie gotować bo polewa robi się twarda i nie można kroić ciasta. Dzięki temu powstała masa zgęstnieje.

Koło Gospodyń Wiejskich Żalin

Koło Gospodyń Wiejskich Żalin powstało w 2009 r. podczas projektu „Kalorycznie i Rytmicznie" realizowanego w ramach poakcesyjnego Programu Wsparcia Obszarów Wiejskich. W 2017 roku zalegalizowali swoją działalność i wtedy wybrano zarząd. Członkowie zajmują się rękodziełem: szydełkują, wyszywają techniką hafu krzyżykowego, wykonują palmy wielkanocne, pisanki tradycyjne, kwiaty z bibuły, biżuterię ręcznie robioną, bombki ze wstążki i ozdoby świąteczne. Grupa osób zrzeszonych zajmuje się wypiekiem tradycyjnego chleba na zakwasie, wieloziarnistego oraz gryczanego - bezglutenowego. Pieką różnego rodzaju torty oraz ciasta. Koło organizuje imprezy takie jak Piknik Rodzinny „Wiatrakowanie", bal karnawałowy dla dzieci i młodzieży czy „Dzień Kobiet". Udziela się również na kiermaszach Bożonarodzeniowych i Wielkanocnych organizowanych przez GOK w Rudzie Hucie. Z chęcią wyjeżdżają również na imprezy o zasięgu powiatowym i wojewódzkim, reprezentując miejscowość Żalin. Aktywnie współpracują z Biblioteką Publiczną Gminy Ruda - Huta oraz grupą rowerową Ruda Team.

CZŁONKOWIE:

Monika Kaniewska
– prezes

Magdalena Mazurek
Anna Milkowska
Sylwia Omelko
Joanna Suchoń

Spółdzielcza Socjalna „Vita Solis" z Łowczy Kolonii

Spółdzielnia Socjalna „Vita Solis" powstała w ramach projektu „Spółdzielczość socjalna – szansą na biznes", realizowanego przez Fundację Inicjatyw Lokalnych w Chełmie w okresie 01.01.2012 - 31.12.2013 roku, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Główna siedziba punktu gastronomicznego oraz cateringowego znajduje się w Łowczy Kolonia. „Vita Solis" specjalizuje się w daniach kuchni polskiej i wegeteriańskiej dopasowanej do gustu klienta. Spółdzielnia zajmuje się obsługą cateringową imprez okolicznościowych takich jak bankiety, wesela, komunie w okolicach Sawina, Włodawy i Chełma.

Pierogi ruskie

Składniki na farsz:
1,5 kg ziemniaków
1 kg twarogu
3 łyżki czubate podsmażonej cebulki z odrobiną soli
1 płaska łyżka soli
1 łyżeczka pieprzu prawdziwego

Składniki na ciasto:
1 litr wody
2 kg mąki pszennej
1 łyżka soli
1/2 szklanki oleju

Wykonanie:
Ziemniaki ugotować, ostudzić, przemielić przez praskę.
Dodać twaróg i wymieszać na gładki farsz. Dodać cebulkę, sól i pieprz. Zagnieść ciasto, rozwałkować i wycisnąć szklanką koła. Na ciasto nałożyć farsz i zlepić w formie pieroga. Ugotować w osolonej wodzie. Wszystko mieszamy i zalewamy karkówkę.
Pieczemy w temp. 180°C przez 80 minut.

CZŁONKOWIE:

Anna Kuryluk
– prezes

Krzysztofa Kowalczyk
Iwona Krzywicka
Maria Krzywicka
Agnieszka Myszka
Zofia Stepaniuk

Gryczak

Składniki:
1 kg ugotowanej na sypko kaszy gryczanej
1 kg ugotowanych i rozgniecionych ziemniaków
1,5 kg twarogu
70 dag stopionej na skwarki słoniny
0,5 l śmietany 18%
10 jajek
sól, pieprz, mięta

Składniki na ciasto:
1 litr wody
2 kg mąki pszennej
1 łyżka soli
1/2 szklanki oleju

wykonanie:
wyrobić składniki na jednolitą masę. Doprawić solą, pieprzem i miętą. wyłożyć do wysokiej blachy grubo wysmarowanej smalcem i starannie ugnieść, by nie było pustych przestrzeni. wierzch wyłagodzić i zwilżyć wodą (można posmarować jajkiem). wstawić do nagrzanego pieca (180-200°C) piec około 1,5 godziny.
i zalewamy karkówkę. Pieczemy w temp. 180°C przez 80 minut.

Stowarzyszenie Rozwoju Innowacji i Biznesu „Integracja" Czułczyce

Stowarzyszenie Rozwoju Innowacji i Biznesu „Integracja" powstało z inicjatywy aktywnych ludzi pracujących na terenie Gminy Sawin lub związanych z nią w inny sposób. Nadrzędny cel Stowarzyszenia to integracja wielopokoleniowa. Wspomaganie rozwoju przedsiębiorczości i gospodarki regionu, wspieranie przedsięwzięć promocyjnych, w szczególności organizowanie aktywnych form promocji gospodarczej przedsiębiorczości prywatnej, współudział w tworzeniu i realizacji aktywnej walki z bezrobociem, wspieranie rozwoju rolnictwa i obszarów wiejskich oraz wdrażanie zagadnień ekonomii społecznej odgrywającej kluczową rolę w społecznym rozwoju lokalnym.

CZŁONKOWIE:

Wioletta Miszczuk
– przewodnicząca

Aneta Danieluk
Janina Kryś
Małgorzata Michalak
Małgorzata Minkowska
Dorota Muszyńska
Stanisława Pistor
Katarzyna Poleszak
Teresa Socha
Halina Tymoszczuk
Iwona Wielgus

Kulik

Panie z Kuliku swoją działalność zaczęły w 2008 roku. Jednym z celów spotkań była chęć „wyciągnięcia" kobiet z domów, by oprócz pracy w gospodarstwie chciały i miały okazję, aby się spotkać, być może czegoś nauczyć i zrobić coś dla innych. Działalność to nie tylko spotkania, ale również wyjazdy, szkolenia oraz uczestnictwo w różnych pokazach. Panie z Kuliku zajmują się głównie kulinariami, dlatego chętnie korzystają ze wszystkich szkoleń w tym kierunku. Po latach istnienia i działalności oprócz nagród i dyplomów, najważniejszą rzeczą jakie uzyskały, to doświadczenie i pewność siebie w tym co robią.

Ryba po Kulicku

Składniki:	Składniki na zalewę:
1 kg płatów rybnych (tilapia, miruna)	4 szklanki wody
1 słoik 0,5 l ogórków konserwowych	1/2 szklanki oleju
1 słoik 0,5 l papryki	3 łyżki ketchupu
1 cebula	3 łyżki koncentratu pomidorowego
5 jajek	6 łyżek cukru
vegetta	8 łyżek octu
	1 łyżeczka soli
	liść laurowy
	ziele angielskie

wykonanie:

Przygotowujemy zalewę i ją ostudzamy. Z jajek, mąki i vegetty robimy ciasto naleśnikowe (bez wody). Pokrojoną w szersze paski rybę, obtaczamy w cieście i smażymy na złoty kolor. Cebulę kroimy w półfalarki i podduszamy na wodzie, paprykę kroimy w cieknie paski, a ogórki ścieramy na tarce jarzynowej. Wszystkie warzywa mieszamy a następnie układamy w naczyniu warstwę ryb i warstwę warzyw, tak by ostatnią warstwę stanowiły warzywa. Zalewamy zalewą. Po dwóch dniach ryba jest wyśmienita.

Przepis na schab po marynińsku

Składniki:

1 kg schabu
0,5 kg pieczarek
2 cebule
1/2 słoiczka koncentratu pomidorowego
1 kostka rosołowa lub grzybowa
zioła prowansalskie
suszone pomidory
sól
pieprz
olej rzepakowy
10 dkg masła
mąka

Wykonanie:

Schab kroimy na plastry ok. 1 cm grubości, oprószamy solą i pieprzem, lekko rozbijamy. Następnie obtaczamy go w mące i chwile zrumieniamy na patelni z olejem i odrobiną masła. Schab układamy w naczyniu żaroodpornym warstwami na przemian z podsmażonymi pieczarkami, cebulką i pokrojonymi suszonymi pomidorami, każdą warstwę posypujemy ziołami prowansalskimi. Na koniec robimy bulion z kostki rosołowej, koncentratu pomidorowego i ok. 1,5 szklanki przegotowanej wody. Tak przygotowany schab wkładamy pod przykryciem do piekarnika nagrzanego do 180°C na ok. 1 godzinę.

Dobra rada:

Tak przygotowany schab jest bardzo dobry podawany z kluskami śląskimi i surówką z marchewki i chrzanu.

Marynin

Grupa osób spotykająca się w Maryninie działa od maja 2011 r. Panie zajmują się gotowaniem i pieczeniem, stosując przepisy swoich babć. Podczas spotkań wymieniają się przepisami oraz tworzą nowe „cudeńka kulinarne". Przewodniczącą jest Danuta Szelest.

Siedliszcze

Grupa 10 aktywnych osób z terenu Miasta Siedliszcza działa od 11 marca 2010 roku. Specjalizują się w wypieku tradycyjnych chlebów, wyrobu smalcu z cebulką i jabłkami, wypiekiem ciast oraz ekologicznych ciasteczek. W trakcie działalności Panie brały udział w różnych szkoleniach np. dotyczących pozyskiwania środków na rozwój agroturystyki oraz współpracy pomiędzy organizacjami pozarządowymi. W wolnym czasie Panie uczestniczyły w kursach z aranżacji roślinnych, bukieciarstwa, kulinarnych oraz wyplatania ze słomy. Działalność, to także przygotowywanie cateringu na różnego rodzaju konferencje, szkolenia i spotkania. Na Dożynkach gminnych i powiatowych niejednokrotnie zajmowały I i II miejsca w konkursach na najładniejszy wieniec dożynkowy.

Ryba pod pierzynką

Składniki:
3 płaty rybne (np. dorsz)
sok z cytryny
sól, pieprz
4 łyżki mąki pszennej
1 jajko
olej

Pierzynka:
4 łyżki majonezu
mały jogurt naturalny
czosnek 3 ząbki
sól, pieprz
koperek
nasiona słonecznika

Wykonanie:
Rybę płuczemy pod wodą, osuszamy papierowym ręcznikiem, posypujemy solą i pieprzem, skrapiamy sokiem z cytryny i odstawiamy na 2 godz. Następnie obsypujemy mąką, obtaczamy w jajku i smażymy na oleju. Mieszamy majonez z jogurtem, dodajemy czosnek, koperek, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Sosem polewamy wystudzoną rybę i posypujemy uprażonymi na patelni nasionami słonecznika.

CZŁONKOWIE:

Danuta Świeczak
– przewodnicząca

Beata Błaszczuk
Stanisława Harasim
Zdzisław Harasim
Sylwia Kasjan
Zofia Kazińska
Ewa Miszczak
Jadwiga Pawlas
Krystyna Rut
Patrycja Rut
Tadeusz Rut
Marian Świeczak
Iwona Wołosiuk
Kinga Wołoszun

Ślimaki piknikowe

Składniki:
1 kg mąki
10 dkg drożdży
2 łyżki cukru
1/2 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
3 jajka
3 żółtka
1 szklanka kwaśnej śmietany
1 margaryna

Składniki na farsz:
0,5 kg wołowiny
0,5 kg wieprzowiny

wykonanie farszu:
Przekręcić przez maszynkę, dodać 1 dużą cebulę pokrojoną w kostkę, sól, pieprz do smaku. wyrobić.

wykonanie:
Ze wszystkich składników zagnieść ciasto jak na pierogi. odłożyć, poczekać aż podrośnie. Ciasto rozwałkować, wyciąć kółko wielkości talerzyka deserowego o grubości 0,5 cm. Punktowo nałożyć mięso, zwinąć w rulon, następnie w ślimaka. Posmarować jajkiem, posypać sezamem, upiec na złoty kolor. Podawać z barszczem na ciepło lub na pikniku na zimno.

Koło Gospodyń Wiejskich „Brzozowa Kraina" Chylin Wielki

Koło Gospodyń Wiejskich „Brzozowa Kraina" Chylin Wielki istnieje 2 lata. Działalność koła polega na organizowaniu różnego rodzaju imprez okolicznościowych takich jak: „Opłatek" i „Mikołaj" w okresie Bożonarodzeniowym, jak również „Dzień Dziecka" i „Święto Rodziny" organizowane dla mieszkańców miejscowości. Podczas spotkań Panie wymieniają się doświadczeniami i przepisami, które później są prezentowane na festynach gminnych i powiatowych. KGW „Brzozowa Kraina" specjalizuje się w potrawach kuchni staropolskiej i regionalnej, bazując głównie na produktach własnych. Biorąc udział w kiermaszach i konkursach żywności, zdobyły wiele nagród, przez co mają motywację do dalszej owocnej pracy i nowych pomysłów na kolejne lata działalności.

CZŁONKOWIE:

Aneta Winiarska
– przewodnicząca

Bartosz Bogumila
Czerniakowska Beata
Czerniakowska Janina
Gilewska Bozena
Jakimiuk Krystyna
Kawiak Beata
Kister Sabina
Kowalczyk Renata
Kula Janina
Wach Krystyna
Wichorska Agnieszka

Koło Gospodyń Wiejskich „Chylinianki" z Chylina

Koło Gospodyń Wiejskich „Chylinianki" z Chylina działa od 2016 roku. Koło liczy 14 kobiet, które spotykają się systematycznie raz w tygodniu w Wiejskim Domu Kultury w Chylinie. KGW specjalizuje się w pracach rękodzielniczych takich jak: hafciarstwo, szydełkowanie, wyroby na drutach, wykonują również upominki okazjonalne oraz stroiki świąteczne. Panie kultywują tradycję wielopokoleniowej kuchni regionalnej.

Nadziewane pieczone pierogi na cieście drożdżowym

Składniki na ciasto:
1,5 kg mąki
3 dag drożdży
3 łyżki cukru
2 jaja
4 łyżki oleju
lub rozpuszczonego masła
sól do smaku
ciepła woda do zagniecenia

Składniki na nadzienie:
1 kg ziemniaków
0,5 kg kaszy gryczanej białej lub palonej
20 dag boczku
1 cebula
sól i pieprz do smaku

Wykonanie ciasta drożdżowego:
Z drożdży, 1 łyżki cukru, 2 łyżek mąki i 0,5 szklanki wody zrobić rozczyn. Po wyrośnięciu dodać resztę składników, na koniec dodać tłuszcz. Ciasto drożdżowe odstawić do wyrośnięcia.

Wykonanie nadzienia:
Ziemniaki ugotować z solą, lekko odcedzić i dodać opłukaną kaszę przykryć, dusić na małym ogniu do czasu napęcznienia kaszy. Następnie dodać podsmażony boczek z cebulą wszystko dobrze wytłuc, doprawić do smaku solą i pieprzem. Z ostudzonego farszu wyrabiać kulki wielkości jaja i owijać je ciastem drożdżowym układać na blasze, po wierzchu posmarować roztrzepanym jajem, można posypać sezamem poczekać do wyrośnięcia pierogów. Piec w temperaturze 200oC na złoty kolor. Pierogi można podawać na ciepło jaki i na zimno, najlepiej smakują popijane mlekiem.

Malinowa chmurka

Składniki na ciasto kruche:
3 żółtka
30 g cukru pudru
pół łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii (lub pół opakowania cukru wanilinowego, około 8g)
150 g mąki pszennej
100 g masła

Beza z migdałami:
3 białka, w temperaturze pokojowej
150 g drobnego cukru do wypieków
2 łyżeczki mąki (skrobi) ziemniaczanej
40 - 50 g płatków migdałów

Galaretka z malinami:
600 g malin (świeżych lub mrożonych)
3 malinowe galaretki (każda na 500 ml wody)
3,5 szklanki wrzącej wody

Krem śmietankowy z wanilią:
500 ml śmietany kremówki 36%, schłodzonej
250 g serka mascarpone, schłodzonego
3 łyżki cukru pudru
1 łyżeczka pasty z wanilii lub nasionka z 1 laski wanilii

Uwaga: bezę najlepiej upiec dzień wcześniej i przechowywać w piekarniku do dnia kolejnego. Można ją również pozostawić w temperaturze pokojowej i przykryć ręcznikiem kuchennym. Ciasto kruche można przygotować dzień wcześniej, można je również mrozić.

Wykonanie:
Wszystkie składniki na ciasto kruche powinny być schłodzone. Składniki na kruchy spód szybko zagnieść ręcznie lub zmiksować w malakserze. Uformować kulę, lekko spłaszczyć, owinąć w folię spożywczą, schłodzić w lodówce przez 60 minut. Prostokątną blachę o wymiarach 23 x 33 cm wysmarować masłem, wyłożyć papierem do pieczenia. Schłodzone ciasto wyłożyć na dno formy i ponownie schłodzić w lodówce przez około 30 minut. Przed samym pieczeniem ponakłuwać widelcem. Piec w temperaturze 190-200°C przez około 15-20 minut do ze złocenia i wypieczenia ciasta. Wyjąć, wystudzić. Maliny mrożone wcześniej rozmrozić na durszlaku. 3 malinowe galaretki rozpuścić w 3,5 szklankach wrzącej wody. Przestudzić, wymieszać z malinami. Odłożyć do lodówki do lekkiego zgęstnienia galaretki. Tężejącą galaretkę wyłożyć na kruche ciasto, wyrównać, schłodzić w lodówce. Wszystkie składniki na krem śmietankowy umieścić w misie miksera. Ubić do otrzymania gęstego kremu. Uwaga: nie schłodzenie składników minimum 12 godzin przed rozpoczęciem ubijania kremu lub niepotrzebne zbyt długie ubijanie kremu - mogą doprowadzić do jego zważenia. Krem przygotować bezpośrednio przed wyłożeniem na ciasto. Białka umieścić w misie miksera. Ubijać, zwiększając obroty miksera, do otrzymania sztywnej pianki. Dodawać cukier, stopniowo, łyżka po łyżce, aż do wyczerpania cukru i otrzymania gęstej błyszczącej piany. Pod sam koniec ubijania dodać mąką ziemniaczaną. Formę o wymiarach 23 x 33 cm odwrócić do góry dnem. Wysmarować masłem, wyłożyć papierem do pieczenia. Masę bezową rozsmarować na papierze na wielkość blachy. Oprószyć płatkami migdałów. Piec w temperaturze 140°C przez około 1 godzinę. Beza powinna być chrupka i wypieczona, lekko popękana. W razie konieczności lekko przedłużyć (lub skrócić) czas pieczenia. Wystudzić. Ciasto wyjąć z lodówki, gotowy krem wyłożyć na galaretkę, wyrównać. Na wierzch wyłożyć wystudzoną bezę. Schłodzić przez 2 godziny w lodówce. Kroić, podawać. Ciasto kroi się lepiej po nocy w lodówce.

Koło Gospodyń Wiejskich Olchowiec

Koło Gospodyń Wiejskich Olchowiec powstało w 2016 roku, liczy obecnie 15 członkiń. Pomimo krótkiego stażu ma za sobą wiele ciekawych wyjazdów reprezentując Gminę Wierzbica i Powiat Chełmski. Koło Gospodyń działa bardzo prężnie biorąc czynny udział w wielu wydarzeniach kulturalnych na terenie Powiatu. Kobiety z koła kultywują tradycyjne przepisy kulinarne oraz przygotowują potrawy regionalne. KGW Olchowiec bardzo chętnie uczestniczy w różnych konkursach kulinarnych, wieńców dożynkowych, na których zdobywa czołowe miejsca. Panie z koła tworzą również piękne rękodzieło techniką: decoupage (technika serwetkowa), quilling i kanzashi. Każdego roku KGW organizuje „Spotkanie Opłatkowe", „Dzień Dziecka" oraz „Dzień pieczonego ziemniaka".

CZŁONKOWIE:

Katarzyna Bartniczuk – przewodnicząca

Dorota Wójcik
Katarzyna Świetlicka
Dominika Gadzicka
Barbara Stefańska
Jolanta Wójcik
Monika Porębska - Wójcik
Dorota Świetlicka
Katarzyna Prus
Katarzyna Kędzierska
Justyna Stopa
Elżbieta Jurczuk
Ewa Jakubowicz
Anna Maciejewska

CZŁONKOWIE:

Magdalena Boraczuk – przewodnicząca

Barbara Bochyńska
Henryka Forysiuk
Jadwiga Forysiuk
Maria Józiuk
Janina Kot
Wiesława Korneluk
Alina Kozak
Regina Kraska
Barbara Krawczuk
Aleksandra Kulbicka
Anna Miścisz
Krystyna Miścisz
Janina Połajdowicz
Anna Potoczniak
Małgorzata Stolarczyk
Halina Świętowicz
Elżbieta Ugarenko
Małgorzata Wosk
Lucyna Żuk

Koło Gospodyń Wiejskich „Pniównianki" z Pniówna

Koło Gospodyń Wiejskich „Pniównianki" z Pniówna reaktywowało się 2011 roku. Przewodniczącą koła jest Magdalena Boraczuk, która w każdy wtorek gromadzi Panie w Wiejskim Domu Kultury. „Pniównianki" to kobiety o wielu pasjach – jedną z nich jest rękodzieło. Okazją do prezentowania swoich umiejętności są święta, kiedy to Panie przygotowują szczególne ozdoby. Ulubionymi technikami są: origami przestrzenne, decopupage, kanzashi, wyplatanie ze słomy oraz gotowanie. Ich celem jest kultywowanie dawnych zwyczajów wiejskich i przekazywanie ich młodemu pokoleniu. Koło postawiło sobie również za cel organizacje aktywnych warsztatów dla dzieci i młodzieży. Członkinie „Pniównianek" mają wiele talentów. Ich wyroby można podziwiać na różnorodnych imprezach plenerowych takich jak Festyny i Dożynki.

Mrówkowiec

Składniki:
6 jaj
szczypta soli
2 łyżki spirytusu
zapach rumowy
60 dag mąki

Wykonanie:
Jaja ubić ze szczyptą soli - ok. 15 min na puszystą pianę. Dodać alkohol i zapach rumowy. Mąkę przesiać i po 1 łyżce dodawać - ubijać mikserem. Jeżeli mikser nie daje rady, resztę wyrabiać ręką. Wałkować na bardzo cienkie placuszki. Smażyć na głębokim oleju. Usmażone smarować miodem (pędzelkiem) i posypywać makiem oraz rodzynkami.

CZŁONKOWIE:

Alicja Struszewska
– przewodnicząca

Marzena Bartosiak
Monika Buch
Anna Cywka
Agnieszka Cywka
Beata Dudek
Urszula Dudek
Krystyna Filipczak
Małgorzata Gawin
Elżbieta Głuszek
Małgorzata Gomułka
Bożena Jakubiec
Jadwiga Kister
Zdzisław Muszański
Anna Psuja
Anna Socha
Lucyna Tarnowska

Udka faszerowane

Składniki:
20 sztuk podudzi z kurczaka
250 g pieczarek
250 g sera żółtego
1 cebula
sól
pieprz prawdziwy
przyprawa do kurczaka

Wykonanie:
Wyciągamy kości z podudzi, panierujemy i pozostawiamy na około 30 minut w przyprawie. Następnie pieczarki i ser żółty ścieramy na tartce jarzynowej. Podsmażamy pieczarki i cebulę, przyprawiamy do smaku i pozostawiamy do wystygnięcia. Po wystygnięciu dodajemy starty żółty ser. Wszystkie składniki mieszamy i faszerujemy nimi podudzia. Piekarnik ustawiamy na 180°C, bez termoobiegu. Pieczemy około 1 godzinę.

Koło Gospodyń Wiejskich Syczyn

Koło Gospodyń Wiejskich Syczyn powstało w 2016 roku. Spotkania członków koła odbywają się w Wiejskim Domu Kultury w Syczynie. Członkowie stawiają przede wszystkim na integrację i podtrzymywanie dawnych wiejskich tradycji. Dzielą się swoimi doświadczeniami i umiejętnościami, organizują życie społeczne oraz kulturalne wsi, ale przede wszystkim promują gminę poprzez uczestnictwo w różnego rodzaju jarmarkach, kiermaszach świątecznych, wystawach czy Dożynkach. Współorganizuje uroczystości i imprezy takie jak np.: pikniki rodzinne, turnieje piłki siatkowej, turnieje tenisa stołowego, „Spotkania Opłatkowe", „Kiermasze Świąteczne", „Europejski Dzień Bezpieczeństwa na drodze" oraz spotkania z lekarzami.

CZŁONKOWIE:

Ewa Mazurek
– prezes

Ewa Aleksiejuk
Sylwia Bielak
Zbych Bogucki
Mariola Dańczuk
Małgorzata Grabińska
Agata Kędziora
Elżbieta Miżwa
Małgorzata Piróg
Dorota Wlazło

Stowarzyszenie „Rozwój i Odnowa Gminy Wojasławice" Putnowice Kolonia

W Putnowicach funkcjonuje koło terenowe Stowarzyszenia „Rozwój i Odnowa Gminy Wojsławice". Stowarzyszenie powstało w 2015 r. W tym samym czasie powstało nasze koło terenowe. Panie z koła terenowego często przygotowują posiłki na imprezy, które są w miejscowości Putnowice Kolonia (festyny, dzień strażaka, sylwester), a także gminne Dożynki.

Placki z piersi kurczaka

Składniki:
40 dkg piersi z kurczaka
20 dkg pieczarek
2 cebule
4 łyżki przyprawy do zup Maggi
2 łyżki oleju
3 łyżki mąki ziemniaczanej
4 jajka

Wykonanie:
Mięso, pieczarki i cebulę pokroić w kostkę. Z mąki, jajek, oleju wyrobić ciasto, dodać przyprawy i wyrobić ciasto. Uformować placuszki i usmażyć na złoty kolor. Można podawać z czerwonym barszczem.

CZŁONKOWIE:

Barbara Dzikowska
Barbara Kulpa
Agnieszka Tatarczak

Szarlotka z bitą śmietaną

Składniki na ciasto:
4 szklanki mąki
250 g masła
1,5 szklanki cukru
4 żółtka
2 łyżki gęstej śmietany
1 łyżka proszku do pieczenia

Jabłka:
1,5 kg jabłek
100 g rodzynek
cynamon
cukier waniliowy

Bita śmietana:
0,5 l śmietany 30%
2 śmietanki fix
2 łyżki cukru pudru

Wykonanie:
Mąkę posiekać z masłem. Dodać pozostałe składniki i zlepić ciasto. Podzielić na 2 części. Jedną rozwałkować i wyłożyć na blaszkę. Na ciasto wyłożyć starte jabłka wymieszane z rodzynkami, cynamonem i cukrem waniliowym. Na wierzch zetrzeć pozostałe ciasto, upiec. Na wystudzone ciasto wyłożyć ubitą śmietanę.

Maziarnia

Panie z Maziarni działają od 2015 roku. Zajmują się rękodziełem artystycznym i kulinariami, biorą udział w festynach, Dożynkach gminnych i powiatowych oraz różnych konkursach organizowanych na terenie Powiatu Chełmskiego. Cyklicznie organizują Andrzejki, ostatki oraz imprezy integracyjne.

CZŁONKOWIE:

Ewa Zając
– przewodnicząca

Anna Daniluk
Wiesław Daniluk
Arkadiusz Dąbrowski
Beata Fronc
Krystyna Michalska
Renata Mroczek
Zbigniew Szczerepa
Andrzej Zając
Magda Zając

Koło Gospodyń Wiejskich Roztoka

Koło Gospodyń Roztoka zostało reaktywowane w 2014 roku. Panie z KGW specjalizują się w rękodziele artystycznym, potrawach regionalnych jak i nowoczesnych oraz palmach i pisankach wielkanocnych. Chętnie organizują cykliczne spotkania mieszkańców z terenu Powiatu Chełmskiego takie jak: „Andrzejki", „Spotkanie opłatkowe", „Pieczenie ziemniaka", „Spotkanie jajeczkowe" oraz wiele innych. Biorą również udział w warsztatach i szkoleniach. Do Koła Gospodyń Wiejskich Roztoka należy również kilku Panów, którzy zawsze chętnie pomagają w organizacji spotkań oraz wyjazdów. Od początku swojej działalności biorą czynny udział w różnych kiermaszach, wystawach, festynach i imprezach okolicznościowych. Dzięki dużemu zaangażowaniu osiągają sukcesy zarówno w regionie jak i w Powiecie Chełmskim, zdobywając wiele nagród.

Roztocki gulasz

Składniki:

500 g polędwicy wieprzowej
1 czerwona cebula
3 duże, czerwone papryki
2 łyżki oleju
250 ml rosołu domowego
200 g płynnej słodkiej śmietany
1 łyżka masła
1 łyżeczka ziół (dowolnych, posiekanych)
2 ząbki czosnku
1 kg ziemniaków
2 łyżki masła
sól, pieprz, papryka w proszku

Wykonanie:

Papryki przekroić na pół, oczyścić i ułożyć na blasze przecięciem do dołu. Piec w nagrzanym piekarniku (w zależności od grubości skóry papryki) ok. 20-40 min. w temperaturze ok. 220°C (aż skórka popęka i zrobi się ciemna). Papryki przełożyć do worka foliowego i szczelnie zawiązać lub przełożyć do garnka i przykryć pokrywką. Pozostawić na kilkanaście minut. Kolejno ściągnąć skórkę i pokroić w paski. Odstawić na bok. Łyżkę miękkiego masła wymieszać z łyżeczką ziół i 2 ząbkami czosnku, przeciśniętymi przez prasę. Wstawić do lodówki. Mięso oczyścić i pokroić w kostkę. Cebulę obrać i pokroić w półplasterki. Mięso przysmażyć na oleju. Kolejno dodać cebulę i trochę podsmażyć. Całość zalać rosołem, przykryć i dusić na małym ogniu ok. 30-40 min., aż mięso będzie miękkie. W tym czasie przygotować ziemniaki. Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę. Masło roztopić w garnku. Dodać ziemniaki, posolić, przykryć i dusić na średnim ogniu ok. 20min, do miękkości. Przemieszać od czasu do czasu. Na końcu oprószyć papryką w proszku. Do miękkiego mięsa dodać śmietanę i gotować bez przykrycia, na średnim ogniu, przez ok. 5min. Przyprawić pieprzem i papryką w proszku. Na końcu dodać zimne masło czosnkowo-ziołowe i pokrojoną w paski paprykę. Podawać z ziemniakami.

CZŁONKOWIE:

Ewa Matyszczuk
Romualda Snowska

Kotlety ziemniaczane faszerowane

Składniki:
1 kg ugotowanych ziemniaków
1 szklanka mąki krupczatki
1 jajko
1 łyżeczka przyprawy „Kucharek"
koperek
szczypiorek
pieprz ziołowy i czarny do smaku

Składniki na farsz:
40 dag mięsa wieprzowego mielonego
1 jajko
czosnek do smaku
pieprz
sól
olej lub smalec do smażenia

Wykonanie:
Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę, dodać wszystkie pozostałe składniki, wyrobić. Farsz: mięso udusić z przyprawami, wymieszać z jajkiem. Z masy ziemniaczanej formować kotlety. Faszerować mięsem, obsypać mąką krupczatką i smażyć na oleju lub smalcu.

Stanisławów

Panie ze Stanisławowa od 20 lat dbają o tradycję kultury ludowej w środowisku lokalnym. Specjalizują się w pieczeniu chleba na zakwasie, kultywując tradycyjne dania kuchni regionalnej. Romualda Snowska i Ewa Matyszczuk prowadzą Skansen w Stanisławowie oraz organizują wycieczki. Współdziałają z Urzędem Gminy w Żmudzi i pobliskimi organizacjami wiejskimi. Biorą czynny udział w imprezach gminnych i powiatowych prezentując na konkursach wieńce i chleb dożynkowy.

CZŁONKOWIE:

Elżbieta Wagner
– prezes

Alina Brzezowska
Krystyna Bystra
Monika Gaładyk
Weronika Gaładyk
Teresa Gąsior
Maria Kamińska
Mariola Leśniak
Anna Mrazek
Janina Mrazek
Krystyna Mrazek
Agnieszka Raczkiewicz
Anna Raczkiewicz
Grażyna Raczkiewicz
Monika Remska
Wiesława Turała

Stowarzyszenie „Dziarskie Wólczanki" Wólka Leszczańska

Stowarzyszenie „Dziarskie Wólczanki" rozpoczęło swoja działalność w drugiej połowie 2014 roku. Priorytetem Stowarzyszenia jest działanie i aktywność społeczna, która pozwala Paniom się realizować społecznie. Źródłem inspiracji jest dorobek kultury Powiatu Chełmskiego. „Dziarskie Wólczanki" popularyzują zarówno kulturę regionalną, potrawy jak i rękodzieło artystyczne. Swoją pasją zarażają młodych mieszkańców Gminy Żmudź, jak również Powiatu Chełmskiego. Swoje potrawy zgłaszają do licznych konkursów kulinarnych odbywających się na terenie Gminy Żmudź oraz Powiatu Chełmskiego. Organizują uroczystości, takie jak np.: spotkanie okolicznościowe, „Dzień Kobiet" i „Festyn Rodzinny". Stowarzyszenie organizuje warsztaty rękodzieła oraz kulinarne. Działania Pań w dużej mierze finansowane są ze środków UE. We współpracy z Urzędem Gminy w Żmudzi pozyskane zostały fundusze z projektu „ Od bierności do aktywności", „Integracja-aktywizacja" oraz „Od integracji do aktywizacji". Panie uczestniczą w cyklicznych imprezach gminnych, jak i powiatowych, m. in. w Gminnych i Powiatowych Dożynkach, „Dniu Chleba Żytniego", „Jarmarku Aktywności Kobiet", Turnieju Gmin „Między Nami Sąsiadami", „Pikniku Wakacyjnym" oraz Powiatowym „Święcie Ludowym". Stowarzyszenie „Dziarskie Wólczanki" podpisało w 2015 roku porozumienie o Partnerskiej Współpracy na Rzecz Rozwoju Ekonomii Społecznej w Powiecie Chełmskim.

Kaszak wólczański

Składniki na nadzienie:
1 kg kaszy gryczanej (niepalonej)
0,5 kg białego sera
0,75 kg boczku
1 duża cebula
4 ziemniaki
sól
pieprz

Składniki na ciasto:
4 szklanki mąki
2 jajka + 1 do posmarowania
1/3 kostki margaryny
2,5 dag drożdży
łyżeczka proszku do pieczenia
0,5 szklanki mleka
sezam do posypania

Wykonanie:
Kaszę gotujemy z ziemniakami. Boczek z cebulą podsmażamy. Do ugotowanej kaszy z ziemniakami dodajemy ser i boczek z cebulą. Wszystko mieszamy. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Podgrzewamy mleko i mieszamy z drożdżami. Dodajemy do reszty składników. Zagniatamy ciasto. Gotowe ciasto dzielimy na 2 części. Spód blaszki smarujemy masłem. Potem wykładamy ciasto. Na ciasto kładziemy gotowy farsz. Na wierzch wykładamy rozwałkowaną drugą część ciasta. Smarujemy jajkiem. Posypujemy sezamem. Pieczemy ok. 40 min. w temperaturze 190°C.

CZŁONKOWIE:

Marta Grabowska-Piątek – prezes

Kazimiera Bąk
Zofia Czwaniuk
Stanislawa Jarosz
Teresa Jonak
Lucyna Kawalec
Zofia Klim
Halina Kusy
Krystyna Listowska
Zbigniew Ławicki
Kazimierz Myszura
Krystyna Myszura
Edyta Niezgoda
Danuta Nowosad
Halina Oleszek
Genowefa Polewiak
Agata Radelczuk
Halina Romanowska
Halina Steczuk
Irena Turczyn
Grażyna Wagner
Maria Witamborska
Ewa Wrońska
Wanda Żarnicka

Pierogi smażone z kapustą

Składniki na ciasto:
1 kg mąki
1 jajko
1 margaryna Palma
1 szklanka śmietany
1 łyżeczka proszku do pieczenia
sól

Składniki na farsz:
1 kg kapusty (odgotować)
grzyby (odgotować)

wykonanie:
Zagnieść ciasto, rozwałkować. Kapustę i grzyby posiekać drobno lub przekręcić przez maszynkę przez bardzo drobną siatkę. Doprawić solą i pieprzem. Z rozwałkowanego ciasta wycinać krążki, nakładać farsz i zlepiać brzuchate pierożki. Smażyć na głębokim oleju jak pączki.

Stowarzyszenie Przyjaciół Gminy Żmudź

Kaszę gotujemy z ziemniakami. Boczek z cebulą podsmażamy. Do ugotowanej kaszy z ziemniakami dodajemy ser i boczek z cebulą. Wszystko mieszamy. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Podgrzewamy mleko i mieszamy z drożdżami. Dodajemy do reszty składników. Zagniatamy ciasto. Gotowe ciasto dzielimy na 2 części. Spód blaszki smarujemy masłem. Potem wykładamy ciasto. Na ciasto kładziemy gotowy farsz. Na wierzch wykładamy rozwałkowaną drugą część ciasta. Smarujemy jajkiem. Posypujemy sezamem. Pieczemy ok. 40 min. w temperaturze 190°C.

CZŁONKOWIE:

Teresa Białowąs
Halina Borzęcka
Jolanta Głaz
Danuta Macioszek
Maryla Olszacka

WOŁKOWIANY

Działalność zrzeszenia Pań datuje się na 2012 rok. Swoją siedzibę ma w Świetlicy Wiejskiej w Wołkowianach. Panie specjalizują się w wypiekach ciast, a także przygotowywaniem potraw kuchni regionalnej. Organizują spotkania integracyjne dla mieszkańców gminy i okolic, biorą czynny udział w festynach, Dożynkach gminnych i powiatowych oraz różnego rodzaju imprezach w Powiecie Chełmskim.

Rolada drobiowa

Składniki:
1 duży kurczak
1 kg mięsa mielonego
3 jaja
1 pęczek pietruszki
sól, pieprz do smaku

Wykonanie:
Z kurczaka usuwamy kości, mięso przygotowujemy jak na kotlety mielone, dodajemy natkę pietruszki i nadziewamy kurczaka. Z całości formujemy roladę, zawijamy ciasno w ściereczkę i gotujemy 1,5 godziny. Odstawiamy do ostygnięcia.

KULINARNYM SZLAKIEM

POWIATU CHEŁMSKIEGO