













Krystyna Gałąź (z lewej) i Marianna Nowak przygotowują owoce na sałatkę.

Gmina Chańsko

Wielkanocne potrawy inaczej

Pokaz kulinarny dla mieszkanki gminy Chańsko prowadzony przez instruktorkę ODR Elżbietę Józwicką zgromadził w czwartkowe południe 22 marca grupę pań, które przygotowywały i próbowały potraw, jakie można przygotować na wielkanocny stół. Oprócz tradycyjnego białego barszczu z białą kielbasą i jajkiem była pieczeń z mięsa wieprzowego z sosem chrzanowym - podana na zimno. Mało znana jest inna przygotowywana potrawa o nazwie „Szynka jajeczna”, którą można jeść na ciepło lub na zimno. Jest to rodzaj pieczeni, przygotowanej na bazie duszonego mięsa wieprzowego i gotowanych jajek. Do tej masy dodaje się surowe jajka i warzywa oraz doprawia do smaku solą, vegetą i pieprzem.

Nie zabrakło też deserów - panie wraz z instruktorką przygotowały świątecz-

nego mazurka, sałatkę owocową z bitą śmietaną oraz tzw. sernik z pianką. Ponieważ w czasie jego pieczenia pojawiają się na wierzchu krople słodkiej wody, mieszkanki jednej z pobliskich miejscowości nazwały ten pyszny i łatwy do przygotowania sernik „Łzy Wałęsy”.

Gdy prawie wszystko było w kuchni przygotowane, panie obejrzały pokonkursową wystawę wielkanocnych ozdób, która znajduje się na sali widowiskowej. Niektóre z pań z ciekawością oglądały zwłaszcza stroiki i koszyczki, które można wykonać samemu. Spore zainteresowanie wzbudził też kogut wykonany z wierzbowych gałązek. Jak to zrobić? - panie przyglądały się dokładnie miejscom połączenia gałązek, aby spróbować zrobić to tak samo.

(mwk)

29.03.2001. N. E.

Za krzyżem przez Błędów

W Niedzielę Palmową 8 kwietnia o godzinie 19.00 rozpocznie się tradycyjna Droga Krzyżowa wiodąca drogami parafii Boczek Chelmońskie. Każdego roku droga krzyżowa organizowana jest przez inną wieś należącą do parafii, w tym roku organizatorem jest wieś Błędów, i to drogami tej wsi, jak również ścieżkami po polach, przejdą wierni.

Uczestnicy wyruszą spod szkoły w Błędowie i będą podążać w kierunku kościoła. Na chętnych do wzięcia udziału czekać będzie autobus, który o godzinie 18.30 wyruszy spod kościoła

i dowiezie ich do miejsca rozpoczęcia. Krzyż niesiony będzie przez mieszkańców Błędowa.

Wierni modlić się będą m.in. o kanonizację prymasa Stefana Wyszyńskiego, w czasie modlitw towarzyszyć im będą rozważania kardynała odtwarzane z taśmy. Na zakończenie, już po przyjeździe do kościoła, odbędzie się konferencja dotycząca życia i nauczania Prymasa Tysiąclecia, prowadzona przez prefekta łowickiego seminarium, ks. Adama Domańskiego.

(aw)

5.04.2001. N. E.

Gmina Chańsko

Remonty remiz strażackich

Pomimo zimowej pogody rozpoczęty został remont dachu w remizie strażackiej w Chańsku II. Wzmocniona zostanie konstrukcja dachu przez postawienie dodatkowych belek wspierających. Materiały zakupione zostały przez Urząd Gminy w Chańsku. Wszystkie prace wykonywane są własnymi siłami przez strażaków. *Gmina dokupuje potrzebne materiały w miarę potrzeb, strażacy wszystko robią za darmo* - powiedział Nowemu Łowiczanieowi prezes gminny OSP, Marian Witkowski. Dlatego trudno podać, jaki będzie koszt remontu. Poza wzmocnieniem dachu, wymieniona zostanie instalacja elektryczna.

W tym roku prowadzony będzie także remont remizy w Skowrodzie Północnej. W zeszłym roku wymienione zostały okna. W tym roku pomieszczenia będą malowane, odnawiana będzie też elewacja zewnętrzna budynku. (aw)

29.03.2001. N. E.

Wyborów kupiony, Przemysłów nie

Zaledwie o 500 zł przebita została cena wywoławcza na budynek po szkole filialnej w Wyborowie.

W grudniu ubiegłego roku radni gminy Chańsko zdecydowali o sprzedaży obiektów po zlikwidowanych szkołach filialnych w Wyborowie, Gołęńsku i Przemysławie. Przypomnijmy, że gmina chciała wstępnie wydzierżawić wszystkie obiekty. Niestety, chętnych nie było zbyt wielu. W tej sytuacji budynki w Wyborowie i Przemysławie wystawione zostały na sprzedaż.

Cenę wywoławczą budynku i działki po szkole w Przemysławie określono na 18,5 tys. zł, zaś w Wyborowie 47,1 tys. zł. Na tę drugą nieruchomość reflektował tylko jeden nabywca, który symbolicznie podniósł cenę wywoławczą o najniższą z możliwych stawek. Kupcem jest mieszkaniec Wyborowa, który prawdopodobnie zaadaptuje budynek na cele mieszkalne.

Na była szkołę w Przemysławie nie znaleźli się chętni. (BOF)

5.04.2001. N. E.



Rozstrzygnięcie konkursu na danie regionalne Księstwa Łowickiego

Bochen chleba bez liścia kapusty



Jacek Kuroń,
gość honorowy
Biesiady
Łowickiej,
i Franciszek
Trzoska,
przewodniczący
jury w czasie
próbowania
potraw

FOT. TERESA CABAN

W konkursie na łowickie danie regionalne przygotowano różne potrawy. Był i typowy księżacki kulis, czyli napój z buraków, były kluski, szynka jajeczna, a także czernina z królika.

Na dziedzińcu łowickiego muzeum, gdzie w sobotę odbywało się podsumowanie konkursu na danie regionalne, ustawiono namioty. Ich wnętrza przybrano tak, jak chaty łowickie, świetnymi obrazami, wycinankami i kwiatami z kolorowej bibułki. Na stołach królowały potrawy przyrządzane tradycyjnie w łowickich wsiach. Do stołu zapraszano jak podczas wiejskich uroczystości, takich jak wesela, muzyką i przyspiewkami. Swoje wyroby zaprezentowały kobiety z sześciu kół gospodyń wiejskich: z Sierznika, Goleńska, Różyca Starego Wsi, Różyca Żurawieńskiego, Nieborowa i Wyborowa.

– Warto spróbować tych dobrych potraw – zachęcał do wielkiego sma-

kowania Eligiusz Pietrucha, znany łowicki gawędziarz i, jak się okazało, „smakosz”. – Nasi ojcowie takie jadał, dożywali 90 lat, a jak wyglądali.

Oceną potraw regionalnych zajęło się 11-osobowe jury. W jego skład wchodził gość honorowy imprezy, jak go przedstawiono – najlepszy kucharz Rzeczypospolitej – Maciej Kuroń, a także restauratorzy łowicy, etnograf, nauczyciele szkół gastronomicznych. Próbowali wszystkiego. Oceniano smak, zapach, wygląd dań, a także to, czy zgodne są z regionalną kuchnią. Chwalono.

– Ten barszczyk doskonale na drugi dzień – polecał Maciej Kuroń barszczyk z buraków z kluskami z Goleńska, jako lekarstwo na dolegliwości po hucznej imprezie. – A chleb wiejski z Wyborowa znakomity.

Potrawy przygotowano według przepisu starych gospodyń. Były między innymi różyczki grube kluski krajane na dłoni, barszczyki i żurki z kielbasą, zupa grzybowa, polewka na masłance zrobiona przez gospodynię z Sierznika, chwalone pierogi z serem przyrządzone przez Koło Gospodyń Wiejskich z Nieborowa, świąteczne danie wsi łowickiej, czyli szynka jajeczna i pyszny chleb upieczony



Chleb upiekły przedstawicielki
Wyborowa Aniela Kosiorek i
Władysława Kubica

FOT. TERESA CABAN

przez gospodynię z Wyborowa w specjalnym piecu chlebowym oraz doskonałe ciasto drożdżowe.

Jurorzy obradowali dość długo.

– Była pełna zgodność jeśli chodzi o ustalenie najlepszych zespołów – stwierdził Maciej Kuroń, który w tego rodzaju konkursach, organizowanych zwłaszcza na Podhalu, już wielokrotnie uczestniczył. Kuchnię łowicką ocenił wysoko, a z wizyty jest bardzo zadowolony. Piszze bowiem książkę o polskich daniach regionalnych.

– Klótnie były tylko jeśli chodzi o związek z tradycją, ale zostały szybko rozstrzygnięte – mówi Franciszek Trzoska, przewodniczący jury, który ma zamiar do swojej restauracji „U Błażeja” wprowadzić dania regionalne.

Jurorzy postanowili przyznać dwa równorzędne pierwsze miejsca zespołom KGW z Nieborowa i Wyborowa. Nagrodę specjalną – wycieczkę do Włoch – przyznano za chleb wyborowi wiankom. Pozostałe cztery zespoły otrzymały równorzędne nagrody. Więcej o smakowitych potrawach księżaków będzie się można dowiedzieć w piątkowym magazynie.

(TC)



Irena August,
Marianna
Barańska,
Danuta
Siemińska,
Katarzyna
August
i Agnieszka
Zwolińska z KGW
w Nieborowie
przyrządziły
pyzy i pierogi
z serem

FOT. TERESA CABAN









