

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W KOSZKACH „KOSZKOWIANKI”

KGW „Koszkowianki” powstało w 2019 roku. Wszyscy członkowie to rodowici mieszkańcy wsi Koszki, którzy aktywnie biorą udział w promowaniu gminy. Działalność koła skupia się przede wszystkim na zachowaniu tradycji, pielęgnowaniu zwyczajów, obrzędów oraz integrowaniu lokalnej społeczności. A wszystko w formie dobrze zorganizowanych pikników i festynów. „Koszkowianki” dbają, by w Koszkach nikt się nie nudził.

Lecznicza nalewka z jagód

4 szklanki jagód leśnych
2 szklanki cukru
½ szklani spirytusu

Jagody zasypać cukrem na tydzień i codziennie raz zamieszać. Po tygodniu zalać jagody spirytusem i zostawić na kolejny tydzień w ciemnym miejscu. Po tym czasie rozlać owoce do małych słoików i wekować przez 5 min od momentu zagotowania.

W przypadku dolegliwości żołądkowych spożywać 6 x dziennie po jednej łyżce.

Pomidorki „na kaca”

Zalewa:

1 litr wody
1 szklanka cukru
1 szklanka octu
1 czubata łyżka soli
1 łyżka gorczycy
8 ziaren ziela angielskiego
8 liści laurowych

Pomidorki koktajlowe umyć i przełożyć do słoików. Do każdego słoika z pomidorkami dodać po 1 ząbku czosnku i zalać gorącą zalewą. Pasteryzować 15 min na małym ogniu, aby pomidorki nie popękały. Smakuję niczym prosto z Italii i pomagają na ból głowy.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W GREGOROWCACH

KGW w Gregorowcach powstało w 2019 roku. Od początku jest organizatorem lub współorganizatorem wielu imprez artystycznych i historycznych. Gospodynie promują swoją miejscowość, gminę Orla, pielęgnują lokalne zwyczaje i dbają, by mieszkańcy spędzali wspólnie czas. Wychodzą z założenia, że nic nie zastąpi dobrych sąsiedzkich relacji, które potem przekładają się na dobrą sąsiedzką pomoc.

Faworki Ali

3 szklanki mąki

1 szklanka śmietany 18%

4 żółtka

1 łyżka miękkiego masła

1 łyżka spirytusu

szczypta soli

cukier waniliowy

Oddzielić białka od żółtek. Żółtka utrzeć z cukrem waniliowym, dodać śmietanę, masło, spirytus i mąkę. Wyrobić na jednolite, elastyczne ciasto. Zostawić zawinięte w ściereczkę na 1 godzinę w lodówce. Ciasto podzielić na cztery części. Błat oprószyć mąką. Rozwałkować cienki placek, pokroić go w paski, pośrodku każdego paseczka wykonać niewielkie nacięcie i wywinąć przez nie jeden koniec. Smażyć na złoto, na głębokim oleju.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W ORLI

KGW w Orli stawia przede wszystkim na łączenie pokoleń oraz wspieranie kobiet mieszkających na wsi w rozwijaniu ich pasji i przedsiębiorczości. Gospodynie dbają o lokalne zwyczaje proponując dobrą zabawę. Chętnie angażują się w inicjatywy i wydarzenia, które podobają się zarówno babci, matce, córce jak i wnuczce. Nie pozwalają mieszkańcom się nudzić organizując konkursy, pikniki czy też akcje charytatywne.

Orlańska surówka po żydowsku

seler
jabłko
kwasek cytrynowy lub sok z cytryny
cukier, sól, pieprz
garść rodzynek
jogurt + majonez

Seler i jabłko zetrzeć na tarce, dodać przyprawę i jogurt wymieszany z majonezem.

Orlańska słoninka na kanapki

1 kg słoniny
2 dkg soli
pieprz ziołowy
suszony czosnek
pieprz naturalny

Słoninę zmielić na średnich oczkach i dokładnie wymieszać z przyprawami. Podawać jako smarowidło na kanapki.



LETNIA SZKOŁA TRADYCJI

Projekt Podlaskiego Instytutu Kultury w Białymstoku, realizowany z programu EtnoPolska. Edycja 2022.

To kilka dni wypełnionych po brzegi tradycją. Warsztaty śpiewu, tańca, wykłady, koncerty, prezentacje teatru obrzędowego, spotkania śpiewacze, potańcówki. Na koniec eksplozja tradycyjnej energii - prezentacje uczestników warsztatów, okraszone degustacją lokalnych potraw i ubarwione potańcówką. Wszystko w krajobrazie skansenu w Koźlikach.

Skansen w Koźlikach, 28.08 – 4.09.2022



TOWARZYSTWO PRZYJACIÓŁ SKANSENU W KOŹLIKACH



Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego



NARODOWE
CENTRUM
KULTURY

Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego
w ramach programu Narodowego Centrum Kultury: EtnoPolska. Edycja 2022