



Wigilijne sekrety Kół Gospodyń Wiejskich

SMAKI POWIATU RADOMSZCZAŃSKIEGO





Wigilijne sekrety
Kół Gospodyń Wiejskich

SMAKI POWIATU RADOMSZCZAŃSKIEGO

Wydawca:



POWIAT RADOMSZCZAŃSKI
97-500 Radomsko, ul. Leszka Czarnego 22
www.radomszczanski.pl

Projekt graficzny i skład:
Anita Własnowolska-Bielak

Przygotowanie do druku i druk:
Wydawnictwo Regis Paweł Bielak
32-744 Łapczyca 573
www.wydawnictwo-regis.pl



Teksty i zdjęcia:
Koła Gospodyń Wiejskich z powiatu radomszczańskiego.
Wszelkie prawa zastrzeżone.
Przedruk i powielanie w jakiegokolwiek formie jest zabronione.

Wydanie pierwsze
Nakład: 300 egz.
Egzemplarz bezpłatny

ISBN 978-83-978318-0-3

Radomsko 2025

Szanowni Państwo!

Wieczór wigilijny to wyjątkowy czas, który łączy wszystkich. W domach rozbrzmiewają kolędy, stoły wypełniają się dobrze znanymi potrawami, a w powietrzu unosi się zapach choinki, piernika i suszonych grzybów. To moment, gdy tradycja staje się żywa – przekazywana z pokolenia na pokolenie, pielęgnowana w sercach oraz na kuchennych stołach.

Z miłości do polskiej Wigilii oraz z potrzeby zachowania kulinarnego dziedzictwa naszego regionu powstała wyjątkowa publikacja – „Wigilijne sekrety Kół Gospodyń Wiejskich. Smaki Powiatu Radomszczańskiego”.

Na jej kartach znajdą Państwo 22 przepisy przygotowane przez Koła Gospodyń Wiejskich z powiatu radomszczańskiego. Każdy z nich to nie tylko receptura, ale także opowieść o smakach, zwyczajach i wspólnocie, które tworzą niepowtarzalną atmosferę Świąt Bożego Narodzenia.

Niech ta publikacja stanie się inspiracją do wspólnego gotowania, rozmów i pielęgnowania tradycji. Niech przypomina, że prawdziwe piękno Świąt rodzi się w sercu – tam, gdzie spotykają się ludzie, wspomnienia i miłość do tego, co polskie i domowe.

Samorząd Powiatu Radomszczańskiego





Wigilijny czerwony barszcz z uszkami

SKŁADNIKI

Barszcz (8-12 porcji):

- ok. 4 l wody
- 50 g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 1,5 kg buraków
- 1 duża marchewka
- 1 korzeń pietruszki
- ½ korzenia selera
- ½ pora (biała część)
- 4 liście laurowe
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka suszonego majeranku
- 350 ml zakwasu buraczanego (najlepiej domowego)
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka soli
- ½ łyżeczki mielonego pieprzu

Ciasto na uszka (ok. 80-90 sztuk):

- 2 szklanki mąki pszennej
- ¾ szklanki gorącej wody
- 2 łyżki oleju lub masła
- duża szczypta soli

Farsz grzybowy:

- grzyby z wywaru
- 1 cebula
- sól, pieprz do smaku



Przygotowanie barszczu:

Grzyby namoczyć w zimnej wodzie, najlepiej na noc. Następnie gotować je z liśćmi laurowymi i zielem angielskim przez 20-25 minut. Odcedzić, zachowując wywar do barszczu, a grzyby wykorzystać do farszu. Cebulę obrać i opalić nad ogniem. Buraki, marchew, pietruszkę, seler i por obrać oraz dokładnie umyć. W dużym garnku zagotować wodę, dodać przygotowane warzywa, czosnek i opaloną cebulę. Gotować na małym ogniu przez około 1 godzinę. Dodać wywar z grzybów, zakwas buraczany oraz sok z cytryny. Doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Całość wymieszać i gotować jeszcze kilka minut na małym ogniu. Barszcz przecedzić przed podaniem.

Przygotowanie uszek z grzybami:

Makę przesiać do miski, dodać sól i olej, następnie wlać gorącą wodę i zagnieść elastyczne ciasto. Przykryć miską lub owinąć folią spożywczą i odstawić na 20-30 minut, aby odpoczęło. Grzyby z wywaru zmielić w maszynce na grubych oczkach, dodać drobno posiekaną, zeszkloną cebulę i doprawić solą oraz pieprzem. Ciasto rozwałkować cienko, wykrawać małe kółka, nakładać farsz i formować uszka. Gotować je w osolonej wodzie przez kilka minut, aż wypłyną na powierzchnię.



Stowarzyszenie Kobiet Kietlina

ul. Spacerowa 1, 97-500 Kietlin

Stowarzyszenie Kobiet Kietlina powstało w 2009 r. jako kontynuacja działalności Koła Gospodyń Wiejskich, założonego w 1946 r. W 2010 r. przy Stowarzyszeniu został zawiązany zespół ludowy „Od A do Z”. Zarówno Stowarzyszenie, jak i zespół aktywnie działają na rzecz lokalnej społeczności oraz mieszkańców gminy i powiatu.

Jako Stowarzyszenie uczestniczyliśmy w wielu inicjatywach, takich jak ROL - SZANSA, Bitwa Regionów czy Mistrzowie Agro, a także bierzemy czynny udział w jarmarkach, piknikach, festynach, festiwalach i przeglądach. Wydarzenia te stały się już tradycją i stanowią integralną część naszej działalności. Wspieramy rozwój Stowarzyszenia, podejmując działania mające na celu poprawę warunków gospodarczych świetlicy, z której korzystamy, oraz dalszy rozwój naszej wspólnoty.

Paszteciki do barszczu czerwonego

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 300 g mąki pszennej
- 20 g świeżych drożdży
- 150 g masła
- 2 jajka
- ok. 1/3 szklanki mleka
- 1 łyżka cukru
- szczypta proszku do pieczenia
- szczypta soli

Farsz:

- 500 g kapusty kiszonej
- 300 g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 5 łyżek oleju
- sól i pieprz do smaku



Przygotowanie zaczynu:

Z drożdży, ciepłego mleka, 1 łyżki mąki i 1 łyżki cukru przygotować zaczyn. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Przygotowanie farszu:

Suszone grzyby namaczać przez około 8 godzin, następnie dokładnie opłukać i ugotować do miękkości. Po wystudzeniu zmielić w maszynce. Cebulę drobno posiekać, podsmażyć na oleju, dodać grzyby i chwilę razem smażyć.

Kapustę kiszoną drobno posiekać, przepłukać w razie potrzeby i ugotować do miękkości. Połączyć z przygotowanymi grzybami i cebulą, doprawić solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać i odstawić do ostygnięcia.

Przygotowanie pasztecików:

Makę przesiać, dodać 1 całe jajko i 1 białko (żółtko pozostawić do posmarowania wierzchu), proszek do pieczenia, masło, szczyptę soli oraz wyrośnięty zaczyn. Zagnieść ciasto, a następnie rozwałkować je na placki. Ciasto pokroić na prostokąty o szerokości około 10 cm. Na środku każdego kawałka ułożyć farsz i zwinąć w rulon. Rulony pokroić po skosie i ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wierzch pasztecików posmarować żółtkiem. Piec w temperaturze 200°C przez około 30 minut, aż uzyskają złoty kolor. Paszteciki najlepiej smakują podawane na ciepło, w towarzystwie aromatycznego barszczu czerwonego.



Koło Gospodyń Wiejskich w Pytowicach

Pytowice 56, 97-360 Kamieńsk

Koło Gospodyń Wiejskich w Pytowicach zostało zarejestrowane 31 marca 2015 roku. Obecnie tworzy je 20 osób - 16 pań i 4 panów w różnym wieku. Jesteśmy inicjatorami oraz organizatorami wielu wydarzeń integrujących lokalną społeczność. Organizujemy m.in. bal karnawałowy, andrzejki, Dzień Kobiet, miłotajki oraz Dzień Dziecka. Aktywnie uczestniczymy także w uroczystościach gminnych i parafialnych, takich jak Boże Ciało, Święto Ogórka, dożynki czy jarmark bożonarodzeniowy.

Członkowie Koła z zaangażowaniem pielęgnują i przekazują kolejnym pokoleniom bogate tradycje oraz kulturę naszej społeczności.





Zupa śledziowa z ziemniakami

SKŁADNIKI

Zupa:

- 700 g solonych płatów śledziowych
- 3 cebule
- 500 g śmietany 18%
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 2 l wody
- 35 g cukru
- 100 ml octu
- sól i pieprz do smaku
- 4 ziemniaki
- świeży koperek



Przygotowanie

Śledzie namoczyć w zimnej wodzie, aby pozbyć się nadmiaru soli. Najlepiej moczyć je przez noc lub co najmniej 3 godziny przed przygotowaniem zupy. Następnie pokroić śledzie w paseczki lub pozostawić w całości.

Przygotować wywar: cebule obrać i pokroić w piórka, po czym sparzyć przez kilka minut wrzątkiem, aby zmięknęły. Do garnka wlać wodę i ocet, dodać ziele angielskie, liście laurowe oraz cukier. Włożyć sparzoną cebulę i gotować kilka minut. Następnie zdjąć z ognia i ostudzić.

Gdy wywar będzie zimny, delikatnie połączyć go ze śmietaną, a następnie dodać śledzie. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Na talerz wlać zupę, dodać ugotowane ziemniaki i posypać koperkiem. Ziemniaki można również podać osobno – według uznania.



Koło Gospodyń Wiejskich JEDLINIANKI w Jedlnie Pierwszym

Jedlno Pierwsze 88, 97-561 Ładzice

Koło Gospodyń Wiejskich JEDLINIANKI w Jedlnie Pierwszym zostało zarejestrowane w 2023 roku i obecnie liczy 35 członków. Mimo krótkiego okresu działalności udało nam się wziąć udział w wielu przedsięwzięciach:

- W 2024 roku przygotowaliśmy różnorodne smakołyki na festyn z okazji Dnia Dziecka.
- Podczas Powiatowego Pikniku Rodzinnego w Zakrzówku Szlacheckim zajęliśmy II miejsce w „Konkursie na najsmaczniejszą radomszczańską zalewajkę”.
- Współpracujemy z Gminą Ładzice przy organizacji corocznych dożynek, przygotowując potrawy regionalne i wypieki.
- Mielśmy zaszczyt zaprezentować nasze produkty w „Alei Smaków” podczas VI Forum Przedsiębiorczości w Radomsku.
- W 2025 roku współpracowaliśmy ze Starostwem Powiatowym w Radomsku, przygotowując przekąski na wydarzenia „4 Pory Sportu” oraz „Teraz Ja”.

Nasze potrawy i wypieki cieszą się dużym uznaniem wśród degustujących. Wszystko przygotowujemy z pasją, zaangażowaniem i miłością do kulinariów.

Zupa grzybowa z suszonych borowików

SKŁADNIKI

Zupa:

- 3,5 l wody
- 200 g suszonych kapeluszy borowików
- 2 marchewki
- 2 korzenie pietruszki
- kawałek pora
- kawałek korzenia selera
- 3 liście laurowe
- 3 łyżki masła klarowanego
- 3 łyżki śmietany 18%
- 1 łyżka mąki pszennej
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku



Przygotowanie:

Suszone kapelusze borowików namoczyć w gorącej wodzie na co najmniej 2 godziny, następnie odcisnąć. W dużym garnku zagotować 3,5 litra wody, dodać grzyby, pokrojone warzywa, liście laurowe i masło klarowane. Gotować na małym ogniu przez 40–50 minut, aż zupa nabierze intensywnego aromatu.

W osobnej misce wymieszać śmietanę z mąką, następnie stopniowo wlewać do zupy, dokładnie mieszając, aby uniknąć powstawania grudek. Doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem do smaku.

Najlepiej smakuje z domowym, ręcznie robionym makaronem.



Koło Gospodyń Wiejskich Rzeżowice

Rzeżowice 18A, 97-512 Kodrąb

Koło Gospodyń Wiejskich Rzeżowice powstało we wrześniu 2024 roku. Od początku swojej działalności prężnie angażujemy się w życie lokalnej społeczności, organizując różnego rodzaju imprezy i spotkania dla mieszkańców.

Promujemy nasz region podczas festynów i dożynek, z dumą podtrzymując tradycje kulinarne oraz dbając o zachowanie dziedzictwa naszej wsi.

W naszych działaniach staramy się łączyć pokolenia, tworząc przestrzeń do współpracy, wspólnej zabawy i wzajemnego wsparcia.





Pierogi z kapustą i grzybami

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 1 kg mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka soli
- 1 jajko
- 1 łyżka masła roślinnego
- ciepła woda

Farsz:

- 1 kg kapusty kiszonej
- 100 g suszonych grzybów
- 2 duże cebule
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia



Przygotowanie ciasta:

Do dużej miski wsypać mąkę, dodać sól, jajko i masło roślinne. Stopniowo dolewać ciepłą wodę, zagniatą ciasto, aż uzyska jednolitą i elastyczną konsystencję. Przykryć ściereczką i odstawić na około 30 minut, aby odpoczęło.

Przygotowanie farszu:

Kapustę kiszoną ugotować do miękkości, odcedzić i zmielić na grubych oczkach maszynki. Suszone grzyby namoczyć, ugotować, a następnie zmielić na drobnych oczkach. Cebulę drobno posiekać i podsmażyć na złoty kolor. Połączyć wszystkie składniki, doprawić solą i pieprzem, a następnie dokładnie wymieszać.

Lepienie pierogów:

Ciasto cienko rozwałkować i wykrawać kółka (np. przy pomocy szklanki). Na środek każdego kółka nakładać porcję farszu, zlepić brzegi i formować pierogi.

Gotowanie:

Pierogi gotować partiami w osolonym wrzątku przez około 3-4 minuty od momentu wypłynięcia. Można podawać od razu lub po ostudzeniu podsmażyć na patelni, by uzyskać chrupiącą skórkę.

Pierogi najlepiej smakują z podsmażoną cebulką, roztopionym masłem lub jako dodatek do barszczu czerwonego.



Koło Gospodyń Wiejskich Gowarzędów

Gowarzędów 27, 97-540 Gidle

Koło Gospodyń Wiejskich Gowarzędów to pełna pasji i zaangażowania społeczność 18 osób – kobiet i mężczyzn w różnym wieku, których łączy chęć działania na rzecz lokalnej wspólnoty. Organizujemy festyny, pikniki, warsztaty, wycieczki oraz wydarzenia dla dzieci, takie jak mikolajki czy Dzień Dziecka, tworząc przestrzeń do integracji i wspólnej radości. Współpracujemy z Gminą Gidle, Gminnym Ośrodkiem Kultury w Gidlach oraz Starostwem Powiatowym w Radomsku, realizując projekty i pozyskując granty oraz środki zewnętrzne, by rozwijać nasze sołectwo. Jesteśmy aktywni w inicjatywach na terenie całego powiatu, a każdy członek naszego Koła ma realny wpływ na podejmowane działania. Łączy nas nie tylko społeczna misja, ale także miłość do gór, wody i wspólnego spędzania czasu – bo razem tworzymy coś wyjątkowego.

Wigilijne ulepiołki, czyli pierogi z kaszą, fetą i grzybami by *Sami Swoi*

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 1 szklanka gorącej wody
- ½ łyżki soli
- 1 jajko
- 2 łyżki oleju lub 20 g masła

Farsz:

- 100 g kaszy gryczanej
- 50 g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 100 g sera feta
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie ciasta:

Z podanych składników zagnieść gładkie i elastyczne ciasto. Zawinąć je w folię spożywczą i odstawić na około 20 minut, aby odpoczęło. Następnie cienko rozwałkować i za pomocą szklanki wykrawać krążki.

Przygotowanie farszu:

Suszone grzyby namoczyć, a następnie przełożyć do garnka, zalać wrzątkiem, lekko posolić i gotować do miękkości przez około 40 minut. Odcedzić, wystudzić i bardzo drobno posiekać. Kaszę ugotować w osolonej wodzie. Cebulę drobno posiekać i podsmażyć na maśle na złoty kolor. W misce wymieszać ugotowaną kaszę, cebulę, pokruszony ser feta oraz posiekane grzyby. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Lepienie i gotowanie ulepiołków:

Z rozwałkowanego ciasta wykrawać kółka, na środek każdego nakładać porcję farszu, składać na pół i dokładnie zlepić brzegi. Pierogi gotować w osolonej wodzie przez 2-3 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Podawać w jednej z dwóch wersji: gotowane, okraszone smażoną cebulką lub podsmażone na patelni, dla uzyskania chrupiącej skórki i intensywniejszego smaku.



Koło Gospodyń Wiejskich Sami Swoi w Karsach i w Katarzynowie

Karsy 10A, 97-524 Kobieli Wielkie

Koło Gospodyń Wiejskich Sami Swoi w Karsach i w Katarzynowie działa od października 2024 roku. Już na początku swojej działalności zorganizowaliśmy spotkanie z Mikołajem z okazji 6 grudnia oraz wigilijne wydarzenie „Kołodowanie z tradycją”, które odbyło się przy akompaniamencie profesjonalnego muzyka. Rok 2025 rozpoczęliśmy od obchodów Dnia Kobiet, a następnie połączyliśmy Dzień Dziecka, Dzień Matki i Dzień Ojca w jedno wyjątkowe wydarzenie – Piknik Rodzinny. Największym przedsięwzięciem okazał się Rajd Rowerowy „Na rowerze przez las, wieś i historię”, który odbył się w sierpniu dzięki wsparciu finansowemu z budżetu Powiatu Radomszczańskiego i spotkał się z dużym zainteresowaniem oraz pozytywnymi opiniami uczestników.

Jako jedyne Koło Gospodyń Wiejskich z terenu Gminy Kobieli Wielkie zakwalifikowaliśmy się do udziału w Dożynkach Województwa Łódzkiego w Buczku, co stanowiło dla nas wyjątkowy debiut. Sezon zakończyliśmy tradycyjnie, prezentując nasze stoisko podczas Dożynek Gminno - Parafialnych w Kobieliach Wielkich, podsumowując rok pełen zaangażowania, wspólnych działań i radości ze spotkań.





Knije

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 1 kg mąki pszennej
- 4-5 żółtek
- 10 dag drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1 margaryna
- ½ l mleka
- szczypta soli

Farsz:

- 1,3 kg pieczarek
- 1 cebula
- 200 g słonecznika
- 1 opakowanie kiełków fasoli
- 1 pęczek pietruszki
- sól, pieprz do smaku
- olej do smażenia



Przygotowanie ciasta:

Z drożdży, cukru, szklanki mleka i łyżki mąki przygotować zaczyn, a następnie odstawić go do wyrośnięcia. Do miski wsypać mąkę, dodać żółtka, miękką margarynę, pozostałe mleko, szczyptę soli oraz wyrośnięty zaczyn. Ciasto dokładnie wyrobić, aż będzie gładkie i elastyczne.

Przygotowanie farszu, lepienie i pieczenie:

Cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na oleju. Dodać pokrojone pieczarki i smażyć, aż odparuje z nich woda. Doprawić solą i pieprzem, a następnie odstawić do wystygnięcia. Dodać posiekaną natkę pietruszki, kiełki i słonecznik, delikatnie wymieszać.

Ciasto rozwałkować i wykrawać krążki. Na każdy krążek nakładać farsz, zlepiać brzegi, a następnie docisnąć je widelcem. Gotowe pierogi posmarować roztrzepanym białkiem i posypać słonecznikiem. Piec w temperaturze 200°C przez około 20 minut, aż się zarumienią.

Podawać z czerwonym barszczem.



Kolo Gospodyń Wiejskich Gorzędów

ul. Mickiewicza 1, 97-360 Gorzędów

Kolo Gospodyń Wiejskich Gorzędów powstało w 2020 roku i liczy obecnie 35 członków. Można nas spotkać na różnego rodzaju festynach organizowanych na terenie naszej gminy. Naszym największym osiągnięciem jest zdobycie 1 miejsca w konkursie „Chleba naszego...”, zorganizowanym przez ARiMR w Bratoszewicach. Sukces ten, odniesiony na samym początku naszej działalności, stał się dla nas silną motywacją do dalszej, wyężonej pracy.

W ostatnim czasie dwukrotnie stanęliśmy na podium w konkursach towarzyszących Świętu Ogórka w Kamieńsku, zdobywając wyróżnienia za najlepszą potrawę z ogórka. Jako Kolo organizujemy festyny rodzinne, spotkania mikołajkowe dla dzieci, obchody Dnia Kobiet dla mieszkańców, a także wycieczki i spotkania integracyjne.

Kasza z sosem grzybowym

SKŁADNIKI

Kasza:

- 300 g kaszy gryczanej (lub jęczmiennej)
- 2 szklanki wody
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki masła

Sos grzybowy:

- 300 g świeżych lub mrożonych grzybów leśnych (np. podgrzybki, prawdziwki)
- 1 cebula
- 2 łyżki masła
- 1 szklanka śmietanki 30%
- 1 łyżka mąki pszennej
- ½ szklanki bulionu warzywnego
- sól i pieprz do smaku
- natka pietruszki do dekoracji



Przygotowanie:

Kaszę ugotować w osolonej wodzie na sypko. Po ugotowaniu dodać masło i delikatnie wymieszać. Grzyby oczyścić i pokroić w plasterki. Cebulę drobno posiekać, a następnie zeszklić na maśle. Dodać grzyby i smażyć przez kilka minut, aż odparuje nadmiar wody. Posypać mąką, wymieszać, a następnie zalać bulionem i dusić przez około 10 minut. Wlać śmietankę, doprawić solą i pieprzem, po czym gotować jeszcze kilka minut, aż sos zgęstnieje.

Kaszę podawać polaną gorącym sosem grzybowym i udekorowaną świeżą natką pietruszki.



Koło Gospodyń Wiejskich Rożkowianki w Woli Rożkowej

Wola Rożkowa 19, 97-524 Kobiela Wielkie

Koło Gospodyń Wiejskich Rożkowianki w Woli Rożkowej działa od lipca 2024 roku i od samego początku aktywnie włącza się w życie lokalnej społeczności. W jego szeregach są osoby z bogatym doświadczeniem kulinarnym, które chętnie dzielą się tradycyjnymi recepturami. Wspierają nas mieszkańcy – zarówno młodzież, jak i seniorzy – a także lokalni przedsiębiorcy oraz sąsiednie Koła Gospodyń Wiejskich. Dzięki temu możemy realizować liczne inicjatywy społeczne.

Działalność w Kole to nasza pasja – z ogromnym zaangażowaniem pielęgnujemy tradycje i wspólnie rozwijamy naszą lokalną wspólnotę.





Krokiety z kaszą gryczaną i pieczarkami

SKŁADNIKI

Ciasto na naleśniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 3 żółtka
- piana z 3 białek
- szczypta soli
- 2 łyżki oleju
- woda mineralna gazowana
- opcjonalnie: trochę mleka lub maślanek

Farsz:

- 1 woreczek kaszy gryczanej
- 30 dkg pieczarek
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła
- pęczek natki pietruszki
- 20 dkg sera żółtego (np. mozzarella)
- sól i pieprz do smaku

Panierka:

- 2 jajka
- bułka tarta
- sól, pieprz
- olej do smażenia

Przygotowanie naleśników:

Wszystkie składniki (oprócz białek) umieścić w misce i zmiksować, aż powstanie jednolita, lejąca masa. Na koniec dodać pianę z białek i delikatnie wymieszać drewnianą łyżką. Odstawić ciasto na 15 minut, aby odpoczęło. Na patelni rozgrzać odrobinę oleju, chochelką wlać porcję ciasta i równomiernie rozprowadzić po powierzchni. Smażyć naleśniki z obu stron na złoty kolor.

Przygotowanie farszu:

Cebulę drobno posiekać i zeszklić na maśle razem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Dodać starte na tarce jarzynowej pieczarki, doprawić solą i pieprzem, a następnie dusić do momentu odparowania wody. Kaszę gryczaną ugotować w osolonej wodzie. Po ugotowaniu dodać ją do podsmażonych pieczarek, następnie wysypać posiekaną natkę pietruszki i starty ser. Całość dokładnie wymieszać i doprawić do smaku.

Panierowanie i smażenie:

Na każdy naleśnik nałożyć porcję ostudzonego farszu i zwinąć w kształt koper-ty. Krokiety zanurzać w rozmąconych jajkach przyprawionych solą i pieprzem, a następnie obtaczać w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron, aż nabiorą złocistego koloru.



Koło Gospodyń Wiejskich „Klub Kobiet Kreatywnych” w Brzostku i Gaju

Brzostek 18, 97-570 Przedbórz

Koło Gospodyń Wiejskich jest formą działalności społecznej, która integruje mieszkańców polskich wsi i małych miasteczek. Nasze Koło powstało w 2019 roku z inicjatywy pani Wiesławy Madejskiej – założycielki i obecnej prezeski.

Koło zrzesza 40 członków, w tym kobiety i mężczyzn. Działamy na rzecz rozwoju kultury ludowej, promujemy naszą miejscowość oraz organizujemy festyny i jarmarki, które łączą pokolenia i budują lokalną wspólnotę. Angażujemy się w sprawy społeczne, inicjujemy wydarzenia kulturalne i aktywnie wspieramy życie środowisk wiejskich. Siła, mądrość i tradycja polskiej wsi żyją wśród nas – z radością pielęgnujemy to dziedzictwo i dbamy, by trwało nadal.

Gołąbki z kaszą i grzybami



SKŁADNIKI

- sparzone liście kapusty – 6 sztuk
- bulion warzywny

Farsz:

- 200 g kaszy jęczmiennej (ok. 1 szklanka)
- 50-100 g mieszanych grzybów leśnych
- 2 cebule
- 2 łyżki masła klarowanego
- sól, pieprz

Sos:

- kilka suszonych grzybów
- 1-2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka masła



Przygotowanie:

Liście kapusty sparzyć wrzątkiem i usunąć twarde części głąbów. Grzyby namaczać przez 20 minut, a następnie obgotować w tej samej wodzie. Odcedzić, drobno posiekać, a wodę po gotowaniu zachować. Do powstałego wywaru dodać bulion warzywny, aby uzyskać łącznie 2 szklanki płynu. Zalać nim kaszę i gotować, aż cały płyn zostanie wchłonięty. Lekko posolić i odstawić na 30 minut.

Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle klarowanym. Połączyć ugotowaną kaszę z posiekanymi grzybami i podsmażoną cebulą. Doprawić solą i pieprzem – to gotowy farsz. Na sparzonych liściach kapusty ułożyć porcje farszu i ciasno zawinąć gołąbki. Ułożyć je w naczyniu żaroodpornym, zalać 2 szklankami bulionu warzywnego i dodać kilka suszonych grzybów. Opcjonalnie można dodać 2 łyżki ciemnego sosu sojowo-grzybowego. Piec w piekarniku przez 50 minut w temperaturze 180°C.

Z pozostałego bulionu, w którym piekły się gołąbki, przygotować sos – dodać pokrojone grzyby, masło i zagęścić skrobią ziemniaczaną.



Koło Gospodyń Wiejskich w Gomunicach „Z przeszłością w przyszłość”

Wojciechów, ul. Fabryczna 13, 97-545 Gomunice

Koło Gospodyń Wiejskich w Gomunicach „Z przeszłością w przyszłość” powstało z inicjatywy sąsiedzkiej, aby wspólnie promować i rozwijać tradycje kulturowe oraz kulinarne naszego regionu. Cienimy możliwość nawiązywania nowych znajomości i aktywnego angażowania się w życie społeczności lokalnej.

Naszą specjalnością jest gomunicka potrawka z dziczyzny, która zdobyła 1 miejsce w konkursie „Doprawione łódzkim smakiem” podczas XVIII Piotrkowskich Targów Ogrodniczych w Piotrkowie Trybunalskim w maju 2023 roku.

Aktywnie uczestniczymy w akcjach charytatywnych, a naszą misją jest łączenie pokoleń, tak aby tradycje i wspólne wartości były przekazywane i kontynuowane – dokładnie tak, jak wskazuje nazwa naszego Koła: „Z przeszłością w przyszłość”.





Kapusta z grochem

Przygotowanie:

Groch zalać zimną wodą i odstawić na kilka godzin do namoczenia. Ziemniaki obrać, ugotować do miękkości, a następnie rozgnieść tłuczkiem. Cebulę pokroić w kostkę, marchewkę zetrzeć na grubych oczkach, po czym smażyć razem na oleju do zrumienienia.

Kapustę kiszoną drobno posiekać; jeśli jest zbyt kwaśna, przepłukać na sitku. Gotować do miękkości. Świeżą kapustę poszatковать, dodać do podsmażonej cebuli z marchewką, dorzucić liście laurowe i ziele angielskie, a następnie dusić do miękkości.

Do kapusty z cebulą dodać ugotowaną kapustę kiszoną, groch oraz ziemniaki. Doprawić solą i pieprzem. Całość dusić jeszcze kilka minut, aż składniki dobrze się potoczą.

SKŁADNIKI

- 500 g kapusty świeżej
- 500 g kapusty kiszonej
- 500 g grochu łuskanego (połówki)
- 300 g ziemniaków
- 3 średnie cebule
- 1 marchewka
- przyprawy: 2 liście laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego, sól, pieprz
- olej do smażenia



Koło Gospodyń Wiejskich w Ochotniku

Ochotnik 99, 97-515 Masłowie

Koło Gospodyń Wiejskich w Ochotniku istnieje od 3 stycznia 2019 roku. Z pasją łączymy tradycję z nowoczesnością, pielęgnując lokalne receptury i kulinarne dziedzictwo.

Każde przygotowane przez nas danie odzwierciedla zaangażowanie i miłość do gotowania, dzięki czemu smaki regionu wciąż żyją, rozwijają się i zachwycają kolejne pokolenia.

Kapusta z grochem i grzybami

SKŁADNIKI

- 2 kg kapusty kiszzonej
- 100 g grochu łuskanego - co by się nie wstydził w tym garnku
- 200 g suszonych grzybów (najlepiej borowików, ale mogą być też podgrzybki)
- 1 średnia cebula
- 1 łyżka masła (najlepiej wiejskiego)
- 1 liść laurowy
- 2-3 ziarna ziela angielskiego
- szczypta kminku (opcjonalnie)
- sól i pieprz do smaku
- ewentualnie 1 ząbek czosnku

Przygotowanie:

Namoczyć groch łuskany, najlepiej na noc, aby dobrze się rozmoczył. Następnie wrzucić go do garnka z wodą i gotować, aż stanie się miękki – około 30 minut. Odcedzić i odstawić. Zalać grzyby gorącą wodą i pozostawić do namoczenia na około 30 minut. Wyjąć grzyby, pokroić na małe kawałki, a wodę, w której się moczyły, zachować do gotowania kapusty. Przepłukać kiszoną kapustę, jeśli jest zbyt kwaśna, a następnie posiekać na mniejsze kawałki. Obrać cebulę, drobno posiekać i podsmażyć na rozgrzanym maśle, aż lekko się zarumieni.

Grzyby na patelni: do cebuli dodać pokrojone grzyby, a następnie podsmażyć, aby składniki połączyły się smakiem i aromatem.

Kapusta do garnka: całą zawartość patelni przełożyć do garnka, dodać kapustę, liść laurowy, ziele angielskie i ewentualnie odrobinę kminku. Wlać trochę wody z moczenia grzybów – tyle, aby potrawa nie była sucha. Gotować na małym ogniu około 30 minut, aż kapusta będzie miękka.

Groch w kapuście: dodać ugotowany groch do garnka z kapustą i grzybami, wymieszać. Ugotowany groch dodać do garnka z kapustą i doprawić solą i pieprzem do smaku.

No i gotowe! Takie danie jak w starych czasach – pełne smaku, gorące, pachnące lasem i domem.

Koło Gospodyń Wiejskich Makowe Panienki w Kietlinie

ul. Radomszczańska 63, 97-500 Kietlin

Koło Gospodyń Wiejskich Makowe Panienki w Kietlinie to prężnie działająca organizacja, która rozpoczęła swoją działalność w 2019 roku. Celem grupy jest ożywienie tradycji i kultury lokalnej oraz wspieranie aktywności społecznej wśród mieszkańców wsi. Panie z Koła angażują się w organizowanie wydarzeń kulturalnych, a także w różnego rodzaju akcje charytatywne i społeczne.

Koło to inicjatywa, która łączy osoby w różnym wieku, pozwalając im dzielić się swoimi pasjami i umiejętnościami – zarówno w dziedzinie rękodzieła, jak i kulinariów. Wspólna praca na rzecz rozwoju wsi sprawiła, że Koło zyskało dużą popularność i uznanie wśród lokalnej społeczności. Działalność KGW Makowe Panienki w Kietlinie jest przykładem, jak współczesne inicjatywy mogą łączyć tradycję z nowoczesnymi potrzebami i oczekiwaniami mieszkańców wsi.





Karp po staropolsku

SKŁADNIKI

- 1 karp
- mleko
- czosnek
- majeranek, gałka muskatołowa
- cytryna
- sól i pieprz
- jajka
- bułka tarta, mąka pszenna
- 1-2 łyżki zmielonych orzechów włoskich lub migdałów
- tłuszcz do smażenia: olej i smalec (po połowie) lub masło klarowane



Przygotowanie:

Świeżego karpia wypatroszyć, oczyścić i pokroić na dzwonki o grubości około 4–5 cm. Oplukać pod zimną, bieżącą wodą. Włożyć kawałki do miski, zalać mlekiem z odrobiną soli i odstawić do lodówki na minimum 2–3 godziny, a najlepiej na całą noc. Po wyjęciu z mleka dzwonki skropić kilkoma kroplami soku z cytryny, oprószyć solą, świeżo zmielonym pieprzem, odrobiną startego czosnku (opcjonalnie), majerankiem i szczyptą gałki muskatołowej. Marynować w lodówce przez 30–60 minut.

Każdy kawałek karpia osuszyć papierowym ręcznikiem. Następnie obtoczyć kolejno w mące pszennej, roztrzepanym jajku i bułce tartej wymieszanej z odrobiną soli i pieprzu. Do bułki tartej można dodać 1–2 łyżki zmielonych orzechów włoskich lub migdałów — to staropolski akcent nadający potrawie lekko orzechowy smak. Na patelni rozgrzać tłuszcz (mieszaną olej i smalec - w proporcji pół na pół - lub masło klarowane) do średniej temperatury. Smażyć dzwonki karpia na złoty kolor przez około 5–6 minut z każdej strony, w zależności od grubości. Ryby nie przewracać zbyt często — wystarczy raz, aby zachować jej delikatność i soczystość.

Usmażone kawałki odkładać na ręcznik papierowy, by odsączyć nadmiar tłuszczu. Podawać tradycyjnie z plasterkami cytryny i, opcjonalnie, z natką pietruszki.



Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich w Woli Blakowej „OGNIWO”

Wola Blakowa 39, 97-565 Lgota Wielka

Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich w Woli Blakowej „OGNIWO” działa od 2015 roku i skupia 14 aktywnych kobiet pełnych pasji i energii. Łączy nas chęć pielęgnowania tradycji, integrowania lokalnej społeczności oraz promowania kulinarnego dziedzictwa naszego regionu. Z dumą reprezentujemy gminę na wydarzeniach regionalnych i ogólnopolskich, m.in. podczas „Bitwy Regionów” czy w projekcie „Polska od kuchni”. Nasze barwne stoiska pojawiają się na piknikach, dożynkach i festynach, przyciągając wyjątkowym smakiem oraz ciepłą, przyjazną atmosferą. Chętnie współpracujemy z innymi organizacjami, szkołami i biblioteką, a także realizujemy projekty, takie jak „Ocalić od zapomnienia”.

„OGNIWO” to kobiety, które z sercem, uśmiechem i ogromnym zaangażowaniem łączą tradycję z nowoczesnością.



Wigilijne borowiki w panierce

SKŁADNIKI

- 10 suszonych kapeluszy borowików
- 1 szklanka bułki tartej
- 2 szklanki mleka
- 4 jajka
- 5 łyżek śmietanki 18%
- masło klarowane do smażenia
- sól i pieprz do smaku
- natka pietruszki do dekoracji



Przygotowanie:

Oczyścić kapelusze borowików, zalać mlekiem i pozostawić na noc do namoczenia. Następnie odlać mleko, przepłukać grzyby pod bieżącą wodą i ugotować do miękkości przez około 35 minut. Doprawić solą i pieprzem, po czym odcedzić i pozostawić do wystudzenia.

Każdy kapelusz panierować w bułce tartej, następnie zanurzyć w roztrzepanych jajkach ze śmietanką, a potem ponownie obtoczyć w bułce tartej. Smażyć z obu stron na maśle klarowanym na wolnym ogniu, aż panierka nabierze złocistego koloru. Podawać ciepłe, udekorowane kawałkami masła i listkami natki pietruszki.

Borowiki można podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno. Doskonale smakują również smażone w gęstym cieście naleśnikowym.



Koło Gospodyń Wiejskich w Silniczce

ul. Parkowa 1, 97-532 Żytno

Koło Gospodyń Wiejskich w Silniczce działa od 2019 roku i zrzesza 58 osób. Pod przewodnictwem Pani Aleksandry Górnik jest prężnym centrum aktywności lokalnej – wspiera kobiety i mężczyzn, integruje pokolenia oraz angażuje się w inicjatywy społeczne i gospodarcze. Koło organizuje wiele wydarzeń, które podtrzymują lokalne tradycje i jednocześnie sprzyjają wspólnemu spędzaniu czasu. Wśród nich są m.in. przygotowywanie palm wielkanocnych i wieńców dożynkowych, Dzień Rodziny, Dzień Dziecka, Dzień Kobiet, andrzejki, wycieczki oraz imprezy integracyjne.

Dzięki pozyskanym funduszom zrealizowano m.in. projekty „Parkowe inspiracje” (fontanna, podświetlane litery, koncerty) oraz „Cudze chwalicie, swego nie znacie” (wyjazdy historyczne, warsztaty, pikniki). KGW pozyskało również środki na budowę bieżni w Żytnie i modernizację placu zabaw w Silniczce. Wszystkie podejmowane działania odpowiadają na potrzeby mieszkańców, łącząc rozwój infrastruktury z integracją i aktywizacją lokalnej społeczności.

Ryba po grecku

SKŁADNIKI

- 800 g filetów białej ryby (np. dorsza, morskczuka)
- 500 g marchewki
- 150 g pietruszki
- 100 g selera
- 1 duża cebula
- 1 mały por (biała część)
- 3 szklanki wrzącej wody
- przyprawy: 1 łyżeczka soli, 2 ziarna ziela angielskiego, 1 liść laurowy, po ½ łyżeczki pieprzu, słodkiej papryki, bazylii i oregano
- 1 mały słoiczek (100 g) koncentratu pomidorowego
- mąka pszenna do obtoczenia ryby
- olej roślinny do smażenia
- natka pietruszki do dekoracji



Przygotowanie:

Rybę dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić na kawałki, oprószyć solą i pieprzem, a następnie odstawić. Marchewkę, pietruszkę i seler obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach i przełożyć do garnka. Zalać wrzącą wodą, lekko posolić i gotować pod uchyloną pokrywką przez 15–20 minut. Pod koniec gotowania dodać liść laurowy i ziele angielskie. W międzyczasie rybę obtoczyć w mące i smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor z obu stron.

Odlać około ½ szklanki wywaru z warzyw i wymieszać z koncentratem pomidorowym. Cebulę i pora pokroić w półplasterki, zeszklić na patelni, dodać ugotowane warzywa wraz z wywarem i koncentratem. Dokładnie wymieszać, zagotować i doprawić solą, pieprzem, papryką, bazylią oraz oregano.

W naczyniu szklanym lub ceramicznym ułożyć warstwami usmażoną rybę i gorące warzywa. Podawać na ciepło lub po ostudzeniu przykryć i przechowywać w lodówce. Przed podaniem udekorować natką pietruszki.



Koło Gospodyń Wiejskich „ZAGÓRZANKI” w Zagórzu

Zagórze 24A, 97-525 Wielgomłyny

Koło Gospodyń Wiejskich „ZAGÓRZANKI” w Zagórzu działa od marca 2019 roku i skupia 37 osób z Zagórzania oraz okolicznych miejscowości. Koło aktywnie uczestniczy w życiu Gminy Wielgomłyny i parafii Chełmo, organizując wydarzenia okolicznościowe, imprezy integracyjne dla dzieci i seniorów, a także biorąc udział w konkursach kulinarnych i kiermaszach.

„ZAGÓRZANKI” mogą pochwalić się licznymi nagrodami w konkursach gastronomicznych, m.in. za „świeżonkę zagórzską” i zupę owocową „Garus”. Od 2022 roku ich potrawy serwowane są uczestnikom koncertów „Patroni Roku”.

Koło realizuje również projekty edukacyjne i wyposażeniowe, wspiera rękodzieło oraz inicjatywy integracyjne, wzmacniając więzi społeczne i kultywując tradycję lokalnej wspólnoty.





Karp w galarecie

Przygotowanie:

Karpia wypatroszyć i oczyścić z łusek, dokładnie umyć, a następnie odciąć głowę i ogon. Tuszę pokroić w dzwonki. Głowę oraz ogon odłożyć do przygotowania bulionu. Kawałki karpia oprószyć solą, skropić sokiem z cytryny, przykryć i odstawić do lodówki na około 2 godziny.

W średnim garnku umieścić obrane i umyte warzywa. Dodać przyprawy: sól, ziarna pieprzu, ziele angielskie oraz liście laurowe. Wlać 1,5 litra wody. Na wierzchu ułożyć głowę i kawałek tuszki z ogonem. Zagotować wywar, a następnie gotować go na małym ogniu przez około godzinę pod przykryciem, aby pozostał klarowny.

Po ugotowaniu wyjąć warzywa, przyprawy i części ryby. Zachować bulion oraz marchewkę do dekoracji. W czystym wywarze delikatnie umieścić przygotowane wcześniej dzwonki karpia, dodać rodzyнки i gotować na małym ogniu, bez przykrycia, przez 15-20 minut. Nie mieszać w trakcie gotowania, aby ryba się nie rozpadła.

Ugotowane kawałki ostrożnie wyjąć przy pomocy cedzaka i ułożyć na półmisku, ozdabiając plasterkami marchewki i natką pietruszki. W razie potrzeby delikatnie usunąć ości.

Z wywaru odlać około 150 ml, rozpuścić w nim żelatynę, a następnie wlać do lekko gotującego się bulionu, nie doprowadzając do wrzenia. Wywar z żelatyną lekko przestudzić i delikatnie zalać nim ułożone na półmisku kawałki karpia. Wstawić do lodówki, aż galareta całkowicie stężeje.

SKŁADNIKI

- 1 karp o wadze ok. 1,3 kg lub większy
- sok z połowy cytryny
- 1,5 l wody
- 3 średnie marchewki
- 2 korzenie pietruszki
- kawałek korzenia selera
- 1 niewielka cebula
- 3 łyżeczki żelatyny
- przyprawy i zioła: natka pietruszki, 1 płaska łyżeczka soli, kilka ziaren pieprzu, 3 liście laurowe, 3 ziarna ziele angielskiego
- 10 rodzynek

Koło Gospodyń Wiejskich „Szczepocice Rządowe nad Wartą”

Szczepocice Rządowe nB, 97-500 Radomsko

Koło Gospodyń Wiejskich „Szczepocice Rządowe nad Wartą” działa od 2018 roku, aktywnie rozwijając swoją działalność na terenie gminy Radomsko. Członkinie Koła regularnie biorą udział w wydarzeniach lokalnych, takich jak Bożonarodzeniowy Jarmark w Radomsku oraz Jarmarki Bożonarodzeniowe i Wielkanocne w Szczepocicach, gdzie prezentują własnoręcznie wykonane stroiki, ozdoby i inne świąteczne wyroby. KGW może pochwalić się także licznymi sukcesami kulinarnymi. Dwukrotnie zdobyło I miejsce w „Konkursie na najsmaczniejszą radomszczańską zalewajkę” podczas II Złotu Turystycznego i Powiatowego Pikniku Rodzinnego w Zakrzówku Szlacheckim. Ponadto Koło uczestniczyło w wielu konkursach gminnych oraz wydarzeniach organizowanych przez Urząd Marszałkowski.

W 2025 roku Koło zajęło III miejsce w prestiżowym konkursie kulinarnym podczas VI Krajowych Dni Pola, prezentując unikatowe danie – „Polewka dziadka Marka”.



Tradycyjna sałatka jarzynowa

SKŁADNIKI

- 4 małe ziemniaki (ok. 400 g)
- 4 duże marchewki (ok. 500 g)
- 2 korzenie pietruszki (ok. 200 g)
- ¼ korzenia selera
- 3 duże ogórki kiszone (ok. 200 g)
- 1 jabłko
- 1 puszka groszku konserwowego
- 1 puszka kukurydzy konserwowej
- 5 jajek
- majonez
- 1 łyżeczka musztardy
- sól i pieprz do smaku



Przygotowanie:

Warzywa obrać i ugotować do miękkości, tak aby się nie rozpadły (ok. 30 minut). Wyjąć z wody, przestudzić i pokroić w drobną kostkę. Jajka ugotować na twardo, przestudzić i również pokroić w kostkę. Jabłko obrać, a następnie razem z ogórkami kiszonymi pokroić na małe kawałki.

W dużej misce połączyć wszystkie składniki, dodać odsączony groszek i kukurydzę. Doprawić solą, pieprzem, musztardą oraz majonezem. Całość dokładnie wymieszać.

Sałatkę można przygotować dzień wcześniej — po schłodzeniu w lodówce smaki jeszcze lepiej się potęczą.



Koło Gospodyń Wiejskich Świętojanki w Gosławicach

Gosławice 11A, 97-512 Kodrąb

Koło Gospodyń Wiejskich Świętojanki w Gosławicach zostało założone w 2019 roku. Naszym priorytetem jest działanie na rzecz lokalnej społeczności i inicjowanie działań dla osób w różnym wieku. Organizujemy warsztaty, imprezy i spotkania tematyczne, m.in. Dzień Dziecka, Dzień Kobiet oraz wydarzenia we współpracy z Fundacją Biedronka. Regularnie uczestniczymy w dożynkach gminnych, parafialnych i wojewódzkich, promując lokalne tradycje i aktywność mieszkańców.

Pomagamy potrzebującym, a wszystko, co robimy, wykonujemy z pasją, zaangażowaniem i otwartym sercem.





Tradycyjna sałatka śledziowa

Przygotowanie:

Filety śledziowe namoczyć w zimnej wodzie, aby pozbyć się nadmiaru soli. Następnie osuszyć i pokroić w paski o długości około 2 cm.

Ziemniaki ugotować w mundurkach, ostudzić i obrać ze skórki. Jajka ugotować na twardo. Ziemniaki, jajka, cebulę i ogórki kiszone pokroić w drobną kostkę. W większej misce połączyć śledzie z przygotowanymi składnikami.

W osobnej misce przygotować sos — wymieszać jogurt naturalny, majonez i musztardę, doprawić solą i pieprzem do smaku. Polać sałatkę sosem, delikatnie wymieszać i odstawić do lodówki na około 2 godziny, aby smaki się przegryzły.

Przed podaniem udekorować posiekanym szczypiorkiem lub koperkiem.

SKŁADNIKI

- 2 filety śledziowe (matiasy)
- 1 cebula
- 5 średnich ziemniaków
- 2 ogórki kiszone
- 2 jajka na twardo

Sos

- 3 łyżki jogurtu naturalnego
- 2 łyżki majonezu
- 1 łyżeczka musztardy
- sól, pieprz do smaku
- szczypiorek lub koper do dekoracji



Koło Gospodyń Wiejskich w Radziechowicach Pierwszych „Wspólniczki”

ul. Wspólna 135, 97-561 Radziechowice Pierwsze

Koło Gospodyń Wiejskich w Radziechowicach Pierwszych „Wspólniczki” powstało w lipcu 2024 roku i od początku swojej działalności wyróżnia się dużą aktywnością. Już w pierwszych miesiącach członkinie Koła zrealizowały dwa projekty: „Skarby lata”, promujący zdrowy styl życia poprzez lżejsze wersje tradycyjnych potraw oraz „Tradycje ze Wspólnej” – inicjatywę odkrywania dawnych przepisów i zwyczajów kulinarno-obyczajowych.

Szybko pojawiły się pierwsze sukcesy kulinarne – Koło zdobyło podium w konkursie na najlepsze ciasto z owocami, wyróżnienia w kolejnych edycjach konkursów, a także III miejsce w Pierogowych Mistrzostwach Powiatu za wyjątkowe pierogi z kaszanką.

Działalność „Wspólniczek” to jednak nie tylko kulinaria, lecz także troska o wspólnotę. Członkinie organizują wydarzenia integrujące mieszkańców – m.in. Sołecką Wigilię i Katarzynki – oraz wspierają inicjatywy społeczne, od sadzenia drzew po kiermasze charytatywne.

Kutia

SKŁADNIKI

- 200 g pszenicy (najlepiej tuskanej lub specjalnej do kutii)
- 200 g maku
- 100 g miodu
- 50 g rodzynek
- 50 g orzechów włoskich, posiekanych
- 30 g migdałów, blanszowanych i posiekanych
- 30 g suszonych fig lub daktyli, pokrojonych
- 2–3 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej (opcjonalnie)
- ok. 100 ml słodkiej śmietanki lub mleka roślinnego (np. kokosowego – opcjonalnie)
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego lub ziarenka z 1 laski wanilii
- szczypta soli



Przygotowanie:

Pszenicę dokładnie przepłukać, zalać zimną wodą i odstawić na noc do namoczenia. Następnego dnia gotować w świeżej wodzie do miękkości, przez około 1–1,5 godziny. Odcedzić i pozostawić do ostygnięcia. Mak zalać wrzątkiem i gotować przez około 15 minut. Odcedzić na drobnym sitku lub gazie, dobrze odcisnąć, a następnie dwukrotnie zmielić w maszynce. Można również użyć gotowego, mielonego maku. Rodzynki zalać ciepłą wodą lub rumem i odstawić na 15 minut, po czym odsączyć. Posiekać orzechy, migdały oraz pozostałe bakalie.

W dużej misce połączyć ugotowaną pszenicę, mak, bakalie, wanilię oraz kandyzowaną skórkę pomarańczową. Dodać miód, szczyptę soli oraz tyle śmietanki lub mleka, aby uzyskać kremową konsystencję – kutia nie powinna być sucha. Całość dokładnie wymieszać i odstawić do lodówki na kilka godzin lub na noc.

Podawać schłodzoną, jako tradycyjny deser wigilijny. Dla ozdoby można udekorować kutię całymi orzechami lub skórką pomarańczową.



Koło Gospodyń Wiejskich „MAŁE-BIAŁE”

Malutkie 23, 97-505 Dobryszczyce

Historia naszego Koła sięga niemal pół wieku, kiedy to nasze mamy i babcie działały w ramach Koła Gospodyń Wiejskich „Malutkie”. W 2023 roku postanowiłyśmy oficjalnie zarejestrować się jako Koło Gospodyń Wiejskich „MAŁE-BIAŁE”, skupiające mieszkańców miejscowości Malutkie i Biała Góra.

Od początku działalności aktywnie angażujemy się w organizację lokalnych wydarzeń – dożynek, pikników, kiermaszy, spotkań z seniorami oraz imprez sportowych. Działamy na rzecz integracji naszej społeczności, słynąc ze swojskiej, zdrowej i smacznej kuchni oraz domowych wypieków.

Siłą naszego Koła są ludzie – razem działamy, wspieramy się i po prostu lubimy spędzać ze sobą czas. Zawsze panuje u nas ciepła, rodzinna atmosfera.





Makowiec Gospodyń z Tworowic

SKŁADNIKI

Ciasto (na 4 makowce):

- 1 kg mąki pszennej
- 500 g masła
- 2 jajka
- 1 szklanka cukru
- 100 g drożdży
- ¼ szklanki śmietany

Masa makowa (na 1 makowiec):

- 1½ szklanki maku
- 2 jajka
- ½ słoika dżemu
- kilka kropel aromatu migdałowego
- cukier



Przygotowanie ciasta:

Drożdże pokruszyć. Z podanych składników zagnieść jednolite, elastyczne ciasto i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Gdy ciasto zacznie lekko pękać, podzielić je na cztery części i rozwałkować każdą na grubość około 0,5 cm.

Przygotowanie masy makowej i pieczenie:

Mak sparzyć wrzątkiem, a następnie dwukrotnie zmielić w maszynce, za każdym razem dodając po 2 łyżki maku i 1 łyżkę cukru. Do zmielonego maku dodać pozostałe składniki masy i dokładnie wymieszać.

Na każdą część ciasta równomiernie rozłożyć przygotowaną masę makową, po czym zwinąć w rulon. Makowce owinąć papierem do pieczenia i piec w nagrzanym piekarniku przez około 1 godzinę w temperaturze 180°C, aż nabiorą złocistego koloru.

Gotowy makowiec można oprószyć cukrem pudrem lub połąć lukrem.



Koło Gospodyń Wiejskich „Tworowice”

Tworowice 40, 97-515 Masłowice

Koło Gospodyń Wiejskich „Tworowice” powstało w czerwcu 2024 roku i obecnie liczy 31 członków. Już w sierpniu tego samego roku zaprezentowaliśmy się podczas Dożynek Gminno - Parafialnych w Masłowicach, a miesiąc później zdobyliśmy IV miejsce w Pierogowych Mistrzostwach w Niedoszpelinie, organizowanych w ramach pikniku pod hasłem „Nie śpimy – kulturalnie, na ludowo się bawimy”.

W maju 2025 roku wzięliśmy udział w festynie „Siedem czerwonych róż dla Ciebie, Mamo” w Kraszewicach, a latem zorganizowaliśmy festyn w Tworowicach, podczas którego bawili się mieszkańcy naszej wsi oraz okolicznych miejscowości. Dużym wyróżnieniem była dla nas możliwość zaprezentowania się na Dożynkach Województwa Łódzkiego w Buczku, gdzie nasze potrawy oraz stroje z chabrowymi dodatkami wzbudziły duży zachwyt.

W sierpniu 2025 roku byliśmy obecni na Dożynkach Gminno - Parafialnych w Przerębie, gdzie – obok tradycyjnych potraw – serwowaliśmy przygotowany przez panów z naszego Koła gulasz z dziczyzny.

Piernik świąteczny

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1½ szklanki cukru
- 1½ szklanki mleka
- 3 łyżeczki sody oczyszczonej
- 3 łyżki miodu
- ¾ szklanki oleju
- 1 jajko
- 1 opakowanie przyprawy do piernika

Polewa:

- 100 ml śmietanki 30%
- 150 g czekolady



Przygotowanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać mikserem lub drewnianą łyżką na jednolitą masę, pamiętając, aby miały temperaturę pokojową. Gotowe ciasto przełożyć do keksówki natłuszczonej lub wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 45 minut, do tzw. suchego patyczka (funkcja góra-dół, środkowa półka, bez termoobiegu). Po lekkim przestudzeniu wyjąć piernik z formy i przełożyć na kratkę do całkowitego wystudzenia.

Polewa:

Śmietankę podgrzać do wysokiej temperatury, nie doprowadzając do wrzenia. Dodać posiekaną czekoladę i mieszać, aż powstanie jednolita, gładka polewa.

Wystudzony piernik polać grubą warstwą polewy czekoladowej i udekorować według uznania — orzechami włoskimi lub laskowymi (ok. 50 g) bądź kolorową posypką cukrową.



Koło Gospodyń Wiejskich Ujazdówek

Ujazdówek 27, 97-524 Kobieli Wielkie

Koło Gospodyń Wiejskich Ujazdówek to niewielka, ale zgrana społeczność licząca 36 członków. W sercu zawsze mamy naszą ukochaną wieś – Ujazdówek. Z taką ekipą nuda nam nie grozi, bo są wśród nas zarówno starsi, jak i młodszy. Pokazujemy, że w kuchni można tworzyć nie tylko pyszne potrawy, ale przede wszystkim wspaniałą atmosferę i niezapomniane wspomnienia.

Naszym celem jest budowanie społeczności, która łączy – każde spotkanie to okazja do wymiany doświadczeń, nauki nowych umiejętności i wspólnej zabawy. Cieszymy się każdym, nawet drobnym sukcesem, a nasze działania sprawiają, że tradycja i kultura lokalna wciąż tętnią życiem.





Puszysty sernik Agusi

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 250 g mąki pszennej (ok. 1¼ szklanki)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 70 g cukru pudru (ok. ¼ szklanki)
- 3 łyżki kwaśnej śmietany 18%

Masa serowa:

- 10 jaj
- 1 kg mielonego twarogu sernikowego
- 1 czubata szklanka cukru
- 1 budyń waniliowy lub śmietankowy (bez cukru)
- 200 ml śmietany 18%
- 1 kostka masła, roztopionego i ostudzonego
- 100 g rodzynków (opcjonalnie)



Przygotowanie ciasta:

Ze wszystkich składników zagnieść gładkie, jednolite ciasto. Następnie równomiernie wyłożyć nim dno formy do pieczenia.

Przygotowanie masy serowej:

Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę z cukrem. W osobnej misce utrzeć twaróg z żółtkami i roztopionym masłem. Dodać budyń oraz śmietanę, dokładnie wymieszać. Na koniec delikatnie wmieszać pianę z białek do masy serowej, używając łyżki lub szpatułki.

Gotową masę wylać na przygotowany spód. Piec w temperaturze 160°C przez 60–90 minut, aż sernik uzyska złocisty kolor i lekko urośnie. Po wystudzeniu sernik można oprószyć cukrem pudrem lub poleać polewą czekoladową.



Koło Gospodyń Wiejskich Orzechówek

Orzechówek 40, 97-524 Kobieli Wielkie

Koło Gospodyń Wiejskich Orzechówek powstało w 2019 roku z potrzeby wspólnego działania i troski o naszą społeczność. Szczególną uwagę poświęcamy dzieciom, organizując dla nich pikniki, festyny, obchody Dnia Dziecka i mikotajki pełne atrakcji. Co roku z dumą uczestniczymy w dożynkach gminno-parafialnych w Kobieliach Wielkich oraz w dożynkach parafialnych w kościele pw. Nawiedzenia NMP w Strzałkowie, prezentując własnoręcznie wykonany wieniec.

Rozwijamy nasze pasje kulinarne (czego przykładem jest słynny sernik naszej koleżanki Agnieszki Lukas) i artystyczne (np. rękodzieło), które można podziwiać na kiermaszach, festynach i innych wydarzeniach lokalnych. Lubimy być razem, tworzyć i działać, a także dbać o naszą piękną Świątlicę Wiosną w Orzechówku, która jest sercem spotkań i miejscem integracji mieszkańców.

Spis treści

Wigilijny czerwony barszczyk z uszkami	4
Paszteciki do barszczu czerwonego	6
Zupa śledziowa z ziemniakami	8
Zupa grzybowa z suszonych borowików	10
Pierogi z kapustą i grzybami	12
Wigilijne ulepiotki, czyli pierogi z kaszą, fetą i grzybami <i>by Sami Swoi</i>	14
Knieje	16
Kasza z sosem grzybowym	18
Krokiety z kaszą gryczaną i pieczarkami	20
Gołąbki z kaszą i grzybami	22
Kapusta z grochem	24
Kapusta z grochem i grzybami	26
Karp po staropolsku	28
Wigilijne borowiki w panierce	30
Ryba po grecku	32
Karp w galarecie	34
Tradycyjna sałatka jarzynowa	36
Tradycyjna sałatka śledziowa	38
Kutia	40
Makowiec Gospodyń z Tworowic	42
Piernik świąteczny	44
Puszysty sernik Agusi	46





Powiat
Radomszczański

Książka przenosi Czytelnika w świat wigilijnych tradycji, wspólnoty i kulinarnego dziedzictwa regionu.

Zawiera 22 wyjątkowe przepisy przygotowane przez Koła Gospodyń Wiejskich z powiatu radomszczańskiego – pełne serca, prostoty i miłości do tego, co polskie i domowe.

To opowieść o kobietach, które z pasją pielęgnują smaki rodzinnego domu. Ich kuchnia przypomina, że Wigilia to coś więcej niż ucztowanie – to czas dzielenia się dobrem, bliskością i ciepłem, które łączy ludzi wokół wspólnego stołu.

ISBN 978-83-978318-0-3