Pyrczok świętowany kulinarnie

Wielkopolskie Święto Pyry Pyrczok odbyło się 13 września w Sędziwojewie (powiat wrzesiński). To przede wszystkim uczta dla podniebienia, bo ideą festynu jest prezentacja kulinarnych tradycji Wielkopolski. Obowiązkowy składnik potraw stanowi poznańska pyra.

Festyn zorganizowało po raz czwarty Stowarzyszenie Kobiet Gminy Września „Wrzoski", a wzięło w nim udział 17 sołectw z gmin Września i Pyzdry. Gospodynie przygotowały 30 potraw z ziemniaka - były placki, pierogi, kluski, frytki, zupy i zapiekanki. Długi stół biesiadny ustawiony na placu przy świetlicy wiejskiej nie mieścił wszystkich chętnych do degustacji. W sumie rozdano około 10 tys. porcji, a niektórych dań zabrakło już po godzinie. Pyrczok zgromadził w Sędziwojewie ok. 5 tys. osób.

Marzena Zbierska

Do Rzymska zjechali hodowcy kukurydzy

Jak rozpoznać gotową do skoszenia kukurydzę, w jaki sposób zbadać kwasowość gleby, która z kolei wpływa na dobry plon - na te i inne pytania odpowiedzi znaleźli uczestnicy pokazu rolniczego zorganizowanego w Rzymsku BG w gm. Dobra. Organizatorem spotkania było biuro powiatowe WODR przy współpracy z przedstawicielami firm rolniczych: KWS Kukurydza i KWS Zboża, Agro Sznajder Claas, Nordkal i Biobakt. Spotkanie zostało zorganizowane na poletku pokazowym o powierzchni 4 ha, w dolinie rzeki Teleszyna, należącej do Uniejowskiego Obszaru Krajobrazu Chronionego. Pokaz cieszył się dużym zainteresowaniem wśród rolników nie tylko lokalnych, ale również z powiatów sąsiednich: sieradzkiego, poddębickiego, kaliskiego i kolskiego.

Marta Jachimowska

— REKLAMA —

KOTŁY CO
MIAŁOWE, PODAJNIK EKO GROSZEK-MIAŁ
MARCIN RACHWAŁ
tel. 513 007 380
JANKÓW PRZYGODZKI, ul. Wąska 5

Sprzedam wagę
Inwentarzową stacjonarną
Tel. 601 497 540

ATRAKCYJNE KREDYTY
DLA ROLNIKÓW i FIRM
do 500 000 zł - na oświadczenie
LEASING na maszyny i urządzenia
LEASING zwrotny
Z opóźnieniami BIK, KRUS i PODATEK
Tel. 798-751-849
Możliwy dojazd do klienta

GARAŻE Blaszane
BRAMY Garażowe
KOJCE dla Psów
Konstal PRODUCENT
Najniższe CENY
Różne wymiary
Dogodne RATY
Transport i montaż
GRATIS cały KRAJ
GARAŻE WZMOCNIONE
61-812-54-69 71-718-32-25
63-278-62-25 54-421-00-45
65-619-34-15 42-298-84-96
509-574-644 509-058-388
www.konstal-garaze.pl

NISKO OPROCENTOWANY
KREDYT
DLA ROLNIKÓW I FIRM
• okres kredytowania od 6 do 120 miesięcy (10 lat)
• kwota: od 1000 zł do 500 000 zł
• bez poręczycieli
• oprocentowanie: od 4,9% do 8,9%
• na oświadczenie
• wstępna decyzja nawet w 5 minut
Meritum Bank
Pleszew, ul.Poznańska 2
tel.62 508 02 81

www.zbiornikiXL.pl
PROMOCJA
Kontakt: 663-200-900
Przeźmierowo, ul. Rynkowa A120

ROBSTAL
GARAŻE BLASZANE
dowóz i montaż gratis!
> bramy ogrodzeniowe
> przęsła ogrodzeniowe
> bramy garażowe
> kojce dla psów
PRODUCENT
www.robstal.pl
(65) 537 81 20,
(61) 610 13 39,
509 038 426

Ziel-BRUK
P.P.H.U.
BRUKARSTWO
wykonujemy:
Place, podwórza, wjazdy, posesje pod ciężary duże i małe.
Posiadamy własny sprzęt oraz materiały.
WYKONUJEMY ZLECENIA SOLIDNIE I KOMPLEKSOWO
JAROCIN, ul. Warciana 58, tel. 601-901-710
www.brukarstwojarocin.com

JAWS-INWEST
TYNKI I POSADZKI
MASZYNOWE I PRZEMYSŁOWE
Tel. 604-072-179, 693-459-435

październik 2015
wieści dla domu

ŻYCIE O ZAPACHU LAWENDY

tekst ■■ ANNA MALINOWSKI
zdjęcia ■■ DOROTA PAWLAK

W Mlądzu pod numerem 15., w powiecie lwóweckim na Dolnym Śląsku, pachnie lawendą. Fiolet kwitnących roślin pięknie harmonizuje z białym drewnianym domem, z którego wychodzi moja rozmówczyni - Dorota Pawlak. Ubrana jest w koszulę, spodnie i kalosze, a jakże by inaczej - w lawendowym kolorze. Lawenda to jej życie.

Gdy na kolejnym z wielu zakrętów wąskiej dróżki widzę tablicę „Lawenda Izerska", zastanawiam się, czy chodzi tu o nową odmianę tej rośliny. Okazuje się, że nie. To udana nazwa lawendowego gospodarstwa, która budzi ciekawość i nagradza tych, którzy je odwiedzą w tym szczególnym miejscu położonym na Pogórzu Izerskim. Mlądz liczy ok. 200 mieszkańców i stał się tym terytorium, które pani Dorota określa jako jej małą ojczyznę. Aby tu dotrzeć, potrzebowała wielu lat.

Siedzimy w przytulnym pomieszczeniu, które łączy w sobie kuchnię i jadalnię. Na parapecie worek drobnych kwiatów suchej lawendy. Unosi się z niego przyjemny aromat, który wypełnia każdy zakątek domu i nozdrzy. Na ścianach zapachowe wianki i wrzeciona w różnych kolorach, a na stole nakrytym niebiesko-fioletowym obrusem pokaźny bukiet lawendy. Przez szybę w drzwiach prowadzących do ogrodu zaglądają dwa nowofundlandy: Marley i Robbie. Jest bardzo przytulnie, gustownie i lawendowo.

Dorota Pawlak urodziła się w Szczecinie 58 lat temu. Studiowała na Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku, gdzie mogła się wyżyć artystycznie, do czasu gdy w połowie lat 80. wyjechała wraz z mężem i 4-letnią córką Giną (dziś ma 35 lat) do Los Angeles. Tam urodziła, dziś 22-letniego syna Alexa. Tam też wróciła do swojego umiłowania sztuki i podjęła naukę w colleg'u ze specjalnością informatyka. Połączyła umiejętności z ASP z informatycznymi i zajęła się grafiką komputerową. Do Polski wróciła 13 lat temu, ale nadal chętnie odwiedza Kalifornię, gdzie została jej córka. Syn kilka lat przemieszczał się między Polską a USA, aż wreszcie niedawno stwierdził, że polska wolność bardzo mu odpowiada, daje dużo możliwości rozwoju i został na Dolnym Śląsku.

10 lat temu poznała w Gdyni Tomka, arborystę, który stwierdził, że najpiękniej będzie im się żyło gdzieś w okolicach Cieplic, skąd pochodzi. Pani Dorota była tego samego zdania i w ten to sposób przywędrowali do powiatu lwóweckiego na Dolnym Śląsku, gdzie znaleźli dom z przyległymi do niego dwoma hektarami ziemi. Lekko pagórkowaty, nie za gęsto zaludniony teren pasował jak ulał do marzeń pani Doroty, która od długiego już czasu myślała o domu na wsi. To tutaj, w Mlądzu pod numerem 15., założyli „Lawendę Izerską".

Lawendowa miłość

Pomysł na zajmowanie się lawendą powstał już podczas pobytu w Kalifornii. Znajomi zajmowali się uprawą tej rośliny zawodowo. To właśnie dzięki nim narodziła się u pani Doroty lawendowa miłość. W marcu 2006 roku przyprowadzili się do Mlądza, a już dwa miesiące później sadzili pierwszą lawendę. Zaczęli od przygotowania terenu pod uprawę, co nie było takie proste, gdyż wokół domu była łąka, a lawenda lubi ziemię zasadową. Należało więc zaorać teren i na ciężką, kleistą i kwaśną ziemię, nałożyć lekką, przepuszczalną, o odpowiednim pH, warstwę. W podniesieniu zasadowości gleby pomocny był dolomit, a w likwidacji wilgoci tworzenie pryzm, gdyż lawenda lubi suchy, piaszczysty teren i jest wrażliwa na grzyby. Podlewania potrzebuje tylko jako młoda sadzonka, a najlepszy nawóz to popiół z brunatnego węgla i kurzy obornik.

Gatunków tej rośliny jest kilka, ale odmian ponad 250. Przy ich wyborze należy kierować się przede wszystkim klimatem. Obojętnie, jak piękne są odmiany śródziemnomorskie - w polskiej szerokości geograficznej radości z nich nie będzie. U państwa Pawlaków spotkać można przede wszystkim lawendę wąskolistną z jej ok. 20 odmianami. Poprzez skrzyżowanie lawendy wąsko- i szerokolistnej powstała Lavendula x intermedia, potocznie zwana lawandyną. To właśnie jej odmiany „Grosso", „Provence" i „Impress Purple" można spotkać w "Lawendzie Izerskiej".

Lawendowe cuda, wianki

Wybór odpowiednich odmian dokonany został nie tylko pod kątem klimatu, ale również ze względu na ich przydatności do wykonania poszczególnych produktów. Kwiaty lawendy mają różne kolory, kształty, wielkości i aromaty. Zwłaszcza hybrydowe odmiany mają duży kwiatostan i intensywny zapach. Ten ostatni ważny jest do wykonania tzw. zapachowych woreczków czy wrzecion. Tutaj pani Dorota sięga najchętniej po odmianę Grosso. Ze względu na swój kolor i wielkość kwiatów bardzo dekoracyjną jest Lawenda wąskolistna „Hidcote". To ona używana jest do tworzenia pełnych fantazji bukietów oraz okrągłych i w kształcie serc wianków, w które wplatane są inne kwiaty, zioła, zboża czy owoce. Jedni robią na drutach, a inni, tak jak pani Dorota, wykonują lawendowe cuda-wianki. Moja rozmówczyni ma duże predyspozycje artystyczne, które ciągle szlifuje praktycznie, eksperymentuje, chętnie uczy się i przekazuje wiedzę dalej. Twierdzi, że jej umiejętności nie są czymś szczególnym, bo przecież kobiety przeważnie lubią kwiaty, ogródek, mają dużo wyobraźni, a to jest już wszystko, czego potrzeba w dziedzinie, którą ona się zajmuje.

Lawenda ma właściwości lecznicze. Nie jest tajemnicą, że dobrze wpływa na sen, uspokaja, ale również działa antyseptycznie. W zapachu lawendy zakochany jest cały świat z wyjątkiem moli. Zawieszając woreczki zapachowe w szafach z odzieżą nie tylko uzyskamy romantyczny zapach ubrań, ale zabezpieczymy je przez lubiącymi wełnę intruzami. Mało kto wie, że lawendowe kwiaty można jeść. Ich intensywny smak wykorzystywany jest przez panią Dorotę do dodawania szczególnej nutki miodom, herbatom czy wypiekanym kruchym ciasteczkom.

To, co najtrudniejsze, najważniejsze i najprzyjemniejsze

Najtrudniejsza jest walka z chwastami. Lawenda niestety nie potrafi się przed nimi obronić i przegrywa, bez pomocy człowieka, każdą walkę z nimi. Dlatego też trzeba ciągle pielić lub wpaść, jak to zrobił pan Tomek, na pomysł przykrycia ziemi pod lawendą agrotkaniną. Mozolne jest również przygotowanie roślin do zimowego snu. Aby usprawnić pracę, tutaj pan Tomek wymyślił specjalne obramowania z drewna, na które napinana jest agrowłóknina ogrodowa.

Najważniejsza jest systematyczność przez cały rok: pilnowanie jakości gleby, po 15 maja nasadzanie nowych sadzonek (u których pierwszego roku nie dopuszcza się do kwitnienia), ścinanie kwiatów w okresie od czerwca do września, umiejętne przycinanie na jesień lub wiosnę nowych przyrostów (maksymalnie 1/3), aby mogły wejść w kolejny etap rozkrzewiania się, zabezpieczanie przed mrozami agrowłókniną, a w międzyczasie i na bieżąco usuwanie chwastów oraz przygotowywanie nowych flanc.

Najprzyjemniejszym w zajmowaniu się lawendą jest dla pani Doroty widok fioletowych pól podczas kwitnienia oraz intensywny zapach świeżych bukietów, z których powstać może wszystko, na co pozwoli jej fantazja.

Lawendowe tajemnice dla każdego

Wszystko, co wie, wszystko, co umie, chętnie przekazuje dalej. Na stronie internetowej www.lawendaizerska.com można zamówić w elektronicznej formie książkę autorstwa Doroty i Tomasza Pawlaków: „Jak uprawiać lawendę dla przyjemności i zysku". Jest ona źródłem wszelkiej wiedzy, praktycznych porad, schematów graficznych i instrukcji, z których pomocą każda czytelniczka i każdy czytelnik może stać się lawendowym specjalistą. Można podpatrzyć w niej wszystko, co związane jest z lawendą: przygotowanie gleby i sadzonek, ich pielęgnację, przycinanie i ochranianie dorosłych roślin, pomysły na wianki, bukiety, woreczki i wrzeciona zapachowe, przepisy kulinarne oraz wiele, wiele więcej.

Marzenia, życzenia i plany

Jednym z marzeń mojej rozmówczyni jest, aby córka Gina zamieszkała w Polsce. Marzenie to jednak pozostanie marzeniem, gdyż: -„Gina za bardzo kocha niezależność i wie, że w Polsce byłaby skazana na pomoc rodziny" - wyjaśnia pani Dorota tonem, w którym słychać dumę z córki. Najważniejsze dla pani Doroty jest zdrowie. Jak sama mówi: - „Zajmowanie się lawendą brzmi bardzo romantycznie i tworzy szczególne klimaty, ale aby one mogły powstać i trwać, potrzebne jest zdrowie… dużo zdrowia."

Planem, który wyrósł z marzeń, jest założenie gospodarstwa ekologicznego z własnymi warzywami, a może nawet i serownią. Początek jest już zrobiony: od dwóch tygodni w nowym kurniku zamieszkało 20 kur. Może niebawem przyjdzie czas na ser z dodatkiem np. lawendy?

Przepis na lawendowe ciasteczka

Składniki:
210 g masła, ¾ szklanki cukru pudru, 1 żółtko, szczypta soli, 1 łyżka suszonych kwiatów lawendy lub 2 łyżki świeżych, 1 łyżka soku cytrynowego lub otarta skórka z cytryny, 1,5 szklanki mąki pszennej, 3 łyżki mąki ziemniaczanej

Wykonanie:
Wszystkie składniki powinny być o temperaturze pokojowej. Połączyć je, szybko zagnieść i podzielić na 2 części. Z każdej uformować wałek grubości ok. 3-3,5 cm, owinąć folią, włożyć na 2 godz. do lodówki. Schłodzone ciasto pokroić na 5-7 mm plastry, ułożyć w odpowiednich odstępach na blasze i piec ok. 12-14 min w temp. 170°.

Smacznego!

Lawendowy wianek

Lawendowe wrzeciona zapachowe

Susząca się lawenda

Na Jarmarku Bożonarodzeniowym w Jeleniej Górze

Podczas lawendowych żniw

OGRÓD

Fot. Dorota Piękna-Paterczyk

Kolekcja oleandrów

SYCYLIJSKIE PELARGONIE W DOBRZYCY

Już od dzieciństwa Tomasza Ignasiaka fascynowały rośliny. „Zauroczyła mnie Chorwacja! Chciałbym mieć takie palmy jak w Chorwacji, no, ale jest to raczej marzenie nie do spełnienia!" - ubolewa.

tekst ■ ■ DOROTA PIĘKNA-PATERCZYK
Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Poznaniu

Kiedy „poszukiwałam" kolejnej osoby do napisania artykułu o ogrodach, sugerowano mi, abym wybrała się do Dobrzycy leżącej w powiecie pleszewskim. Tam mieszka wielki miłośnik i pasjonat roślin Tomasz Ignasiak. Mój rozmówca od najmłodszych lat wiedział, że będzie ogrodnikiem. Już jako mały chłopiec miał swój „kawałek" ogrodu, w którym uprawiał różne warzywa. Dla niego wybór decyzji o dalszym kształceniu był bardzo prosty - mogła to być tylko szkoła o profilu ogrodniczym. Ukończył Technikum Ogrodnicze w Lesznie, które go wiele nauczyło. - *Po ukończeniu szkoły pracowałem przez wiele lat w Spółdzielni Ogrodniczej w Pleszewie, gdzie byłem instruktorem do spraw produkcji ogrodniczej. Chodziłem po polach, bywałem u producentów warzyw szklarniowych i gruntowych. Rozmawiałem z ogrodnikami, obserwowałem rośliny i zajmowałem się doradztwem. W spółdzielni organizowaliśmy targi, wystawy, kupowaliśmy materiał szkółkarski. Później zmieniłem pracę, jednak zapał i zamiłowanie do kwiatów pozostały. Kiedy ożeniłem się i zamieszkałem w Dobrzycy, tym ogrodem zajmowała się teściowa, która do chwili obecnej ma swój duży wkład. Jednak tamten ogród a obecny są zupełnie inne* - opowiada pan Tomasz. W jego ogrodzie znajdziemy mnóstwo roślin. Pierwszymi kwiatami, które na wiosnę się pojawiają, są bratki. Kiedyś rozsadę przygotowywał sam. Ze względu na długi okres wschodów zrezygnował z takiej formy uprawy i obecnie sadzonki bratków kupuje. Wejście do domu zostało udekorowane czerwonymi pelargoniami rosnącymi w donicach. Jak zaznacza pan Tomasz, najbardziej lubi kolor czerwony. W rzędzie stoją doniczki z niecierpkami. Widać psiankę o fioletowych kwiatkach. Dużo miejsca w ogrodzie zajmują hortensje o kwiatach białych i różowych, które obecnie już przekwitły, ale ich duże, zielone kwiatostany mogłam podziwiać w wazonie. - *Hortensja jest bardzo wrażliwa na przymrozki, dlatego zawsze mam w pogotowiu koce, żeby ją okryć i uchronić przed konsekwencjami mrozu. Chociaż tegoroczne upały także nie były dla nich dobre* - mówi. Obok hortensji posadzano czerwoną szałwię. Po fasadzie domu wije się bluszcz i trzmielina. Ciekawie wygląda też rosnąca przy furtce cantedeskia, inaczej kala, wokół której znajdują się niskie aksamitki znane większości osób jako „turki". Na balustradzie „zwisają" posadzone do korytek czerwone pelargonie bluszczolistne obsypane dużą ilością kwiatów. Pan Tomasz wspomina, że pamięta rok, kiedy była tak sprzyjająca pogoda, że pelargonie kwitły prawie do Bożego Narodzenia.

Fot. Dorota Piękna-Paterczyk

Dużo miejsca w ogrodzie zajmują hortensje

Fot. Dorota Piękna-Paterczyk

Tytułowa pelargonia z Sycylii

Podróże to druga pasja Tomasza Ignasiaka. Te wyjazdy powodują, że „okiem" ogrodnika zawsze coś ciekawego podpatrzy i wprowadzi do swojego ogrodu. Kilka lat temu, będąc u znajomych w Niemczech, dostał w prezencie pelargonię przywiezioną z Sycylii. Właśnie na te pelargonie o różowych, pięknych kwiatach i ciekawych liściach zwróciłam uwagę chodząc po ogrodzie państwa Ignasiaków. - *Są to rośliny, które mają zdrowe, ładne krzaki obsypane dużą ilością kwiatów. Zaletą jest to, że różowe kwiaty na słońcu nie płowieją. W tym roku rośliny, być może przez wahania temperatury, nie osiągnęły takiej wielkości, jak w poprzednich latach. Każdego roku rozmnażam je, przez co kolekcja jest coraz większa* - podkreśla. Nie wszystkie rośliny w ogrodzie pana Tomasza zostają przez okres zimy na dworze. Ma takie, o które trzeba szczególnie zadbać. Należą do nich rosnące w donicach oleandry, które na okres zimy zostają wniesione do pomieszczeń. - *O oleandry musimy dbać przez cały okres wegetacji oraz spoczynku zimowego. Moje oleandry mają różowe, żółte i białe kwiaty. Ten rok był dla nich bardzo dobry, ponieważ było mało opadów. Kwiaty kwitły bardzo ładne. Kilka sztuk oleandrów wyhodowaliśmy z nasion. Teściowa wysiała nasiona i po 2 miesiącach wzeszły* - opowiada. - Na pytanie, jak przygotowuje je do spoczynku zimowego, odpowiada: *Na początku września ograniczam podlewanie, usuwam zaschnięte kwiaty i żółte liście. Przed przymrozkami przenoszę kwiaty do piwnicy. Tam trzeba je od czasu do czasu podlać i obserwować, czy nie pojawiają się jakieś szkodniki.* Oleandry pochodzą z basenu Morza Śródziemnego. W Polsce uprawiane są jako rośliny doniczkowe na balkony i tarasy. Mają ładne, pachnące kwiaty. Przy pielęgnacji roślin należy zwrócić uwagę na odpowiednie ich przycinanie. W pierwszych latach warto obcinać wierzchołki gałązek, tam, gdzie chcemy, aby się rozkrzewiły. Możemy również obcinać pędy nadmiernie rozrośnięte. Są to rośliny trujące, dlatego byłoby dobrze, aby zbytnio nie „interesowały" się nimi dzieci. Na dworze w okresie letnim stoją także: palma, juka i beniaminek. One również na czas zimy wnoszone są do domu. Pan Tomasz podkreśla, że zawsze po zakończeniu sezonu letniego należy zadbać o doniczki, skrzynki, pojemniki, aby były czyste, odkażone i przygotowane na następny rok. Zaznacza, że zima nie jest jego ulubioną porą roku. A dlaczego? A dlatego, że nie może wykonywać swoich zajęć w ogrodzie. W tym okresie zajmuje się roślinami domowymi, których w domu państwa Ignasiaków nie brakuje. Na parapetach znajduje się duża kolekcja storczyków, które zdobią wnętrze pokoju. Podkreśla, że lubi otaczać się pięknymi roślinami. - *Każdy kwiat ma swój urok. Dla mnie praca w ogrodzie jest wielką przyjemnością, która przynosi mi ogromną radość i satysfakcję. Ktoś hoduje na przykład gołębie, a ja po pracy lubię wyjść do ogrodu - podlać rośliny, posiedzieć sobie i popatrzeć. W ten sposób odpoczywam i relaksuję się!* - mówi. Jakie marzenie ma Tomasz Ignasiak z Dobrzycy? - *Zauroczyła mnie Chorwacja! Chciałbym mieć takie palmy jak w Chorwacji, no, ale jest to raczej marzenie nie do spełnienia!* - ubolewa. ■

Pan Tomasz Ignasiak na tle swoich roślin

Fot. Dorota Piękna-Paterczyk

NAJSMACZNIEJSZE CIASTA SEROWE

Podczas tegorocznych targów „Wielkopolska Wieś Zaprasza", które odbyły się w Centrum Wystawowo-Edukacyjnym w Gołaszynie, zorganizowano konkurs na najsmaczniejsze ciasto serowe, któremu patronował Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Poznaniu. Komisja konkursowa w składzie: Wioletta Kmiećkowiak (WODR Poznań), Mirosława Biegała (Zespół Szkół Przyrodniczo-Technicznych CKU Bojanowo) oraz Honorata Dmyterko (dziennikarz Wieści Rolniczych) oceniła walory smakowe przygotowanych 36 wypieków i przyznała nagrody.

Honorata Dmyterko

WYNIKI KONKURSU:

I. miejsce - sernik z żurawiną
II. miejsce - sernik ze śmietaną
III. miejsce - sernik na zielono

Fot. H. Dmyterko

SERNIK Z ŻURAWINĄ

Renata Kaczmarek, KGW z Dubina

- **Składniki na ciasto:** ½ kostki margaryny, 2 jajka, ¾ szklanki cukru, 1 szklanka mąki pszennej, 1 szklanka mąki ziemniaczanej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- **Składniki na masę serową:** 1,6 kg sera białego półtłustego, 2 szklanki cukru, 1 budyń śmietankowy na ¾ litra mleka, 1 cytryna, 4-5 jajek, 1 cukier waniliowy, 50 g suszonej żurawiny, 1 kostka margaryny
- **Składniki na lukier:** 1 szklanka cukru pudru, mała ilość mleka

Przygotowanie:

Margarynę ucieram z cukrem i jajkami. Na końcu dodaję mąkę z proszkiem do pieczenia. Wyrabiam ciasto i wykładam na wysmarowaną blachę. Zmielony ser łączę z margaryną i ucieram, dodając po trochę cukru, pojedynczo żółtka, wyciśnięty sok z cytryny i budyń. Gdy masa będzie jednolita, łączę z ubitymi z ½ szklanki cukru białkami. Delikatnie mieszam i dodaję żurawinę. Wylewam masę serową na ciasto i piekę w piekarniku z termoobiegiem przez 1 godzinę w temperaturze 160°C. 1 szklankę cukru pudru połączyć z małą ilością ciepłego mleka. Polewam lukrem wierzch jeszcze ciepłego sernika. Dekoruję żurawiną.

Fot. H. Dmyterko

SERNIK NA ZIELONO

Wioleta Kuczyk, KGW z Kłody

- **Składniki na zielony biszkopt:** 450 g mrożonego szpinaku (drobnego, nie w liściach), 1 i 1/3 szklanki cukru, 3 jajka, 1 i 1/3 szklanki oleju, 2 szklanki mąki krupczatki, 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- **Składniki na masę serową:** 2 kostki sera typu „krówka", 500 ml śmietany kremówki, 1/2 szklanki cukru, 1 galaretka cytrynowa, 1 i 1/2 łyżki żelatyny, 2 spore garści liści mięty, 4 krople aromatu miętowego, 1 lub 2 krople zielonego barwnika

Przygotowanie:

Rozmrażam szpinak i odsączam z wody. Miksuję jajka z cukrem, wlewam powoli olej dalej mieszając. Wsypuję mąkę z proszkiem do pieczenia. Po połączeniu całej masy dodaję szpinak i mieszam łyżką. Wlewam do formy i piekę ok. 1 godz. w temperaturze 180°C do tzw. „suchego patyczka" . Miętę oraz 2 łyżki cukru miksuję blenderem. Do powstałej pasty dodaję aromat miętowy i kroplę zielonego barwnika. Galaretkę rozpuszczam w 3/4 szklanki przegotowanej wody. Ser ucieram z cukrem i dodaję ubitą śmietanę. Powstałą masę dzielę na dwie porcje. Do jednej dodaję schłodzoną galaretkę, a do drugiej zmiksowaną miętę, aromat miętowy, zielony barwnik i żelatynę rozpuszczoną w 3 łyżkach ciepłej wody. Zielony biszkopt dzielę na pół. Jeden będzie jako spód, na który na przemian wylewam: masa serowa - masa miętowa - masa serowa - masa miętowa i tak parę razy, aż powstanie wzór zebry. Drugi biszkopt kruszę i obsypuję wierzch sernika.

Fot. H. Dmyterko

SERNIK Z CIEMNYM CIASTEM

Elżbieta Tomczak, KGW z Głuchowa

- **Składniki na ciasto:** 3 szklanki mąki, 4 żółtka, 3/4 kostki margaryny, 3 łyżki śmietany, 3 łyżki kakao, 1 szklanka cukru, 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- **Składniki na masę serową:** 1 kg sera, 6 jajek, 1 kostka masła, 1 szklanka cukru, 1 cukier waniliowy, 1 budyń śmietankowy

Przygotowanie:

Ze składników na ciasto wyrabiam ciasto i dzielę je na połowę. Jedną część wykładam na blaszkę (z pergaminem), a drugą zamrażam. Masło ucieram z cukrem i cukrem waniliowym. Dodaję ser oraz jajka. Miksuję. Dodaję budyń. Gotową masę wylewam na blaszkę, na to ucieram na tarce zamrożone ciasto. Piekę 1 godzinę w temperaturze 175°C.

Więcej przepisów szukaj na **www.wiescidladomu.pl/hotblog**

Konkurs na najsmaczniejszą zieloną zupę rozstrzygnięty

MIKROFALÓWKA OD „WIEŚCI" DLA GOSPODYŃ Z CZEKANOWA

Trzyosobowe jury „Wieści dla domu" przyznało KGW w Czekanowie nagrodę specjalną za zupę z zielonego ogórka.

Podsumowanie oraz wręczenie nagród w konkursie na najsmaczniejszą zieloną zupę odbyło się podczas Jesiennych Targów w Marszewie (powiat pleszewski). - *Zupa w kolorze zielonym była przedmiotem konkursu kulinarnego, który trwał od lutego do września. W tym czasie w trakcie różnego rodzaju uroczystości, spotkań, targów czy dożynek odbywały się degustacje przygotowane przez koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia i sołectwa. W sumie w całej Wielkopolsce odbyło się ponad 40 spotkań, w trakcie których częstowano właśnie zieloną zupą* - podsumował Piotr Walkowski, prezes Wielkopolskiej Izby Rolniczej. Zwycięzcy otrzymali pamiątkowy grawerton oraz voucher na wyjazd studyjny do Parlamentu Europejskiego ufundowany przez europosła Andrzeja Grzyba. Ponadto laureaci, którzy wzięli udział w dodatkowym pokazie degustacyjnym podczas gali finałowej, otrzymali nagrody współfinansowane przez Wicemarszałka Województwa Wielkopolskiego Krzysztofa Grabowskiego. Dodatkowo przyznana została nagroda dla najaktywniejszego uczestnika konkursu, którą otrzymało Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich Rozdrażew. Stowarzyszenie zgłosiło do konkursu dziewięć różnych zielonych zup i zorganizowało dziewięć degustacji, w tym jedną na Targach „Smaki Regionów" w Poznaniu.

ZUPA Z ZIELONEGO OGÓRKA

Koło Gospodyń Wiejskich z Czekanowa

- **Składniki:**
2 świeże średnie ogórki, 2 średnie ziemniaki, 2 średnie cebule, 100 g kremowego serka topionego, 1,5 litra wywaru warzywnego, 1 łyżeczka masła klarowanego, 2 kostki rosołowe, 2 łyżeczki mąka, 150 ml śmietany, 2 łyżeczki świeżego, posiekanego koperku, sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:
Ziemniaki i cebulę obieram i kroję w kostkę, zalewam wywarem i gotuję 10 minut. Dodaję ogórki pokrojone w plastry, masło, serek i gotuję kolejne 10 minut. Następnie zaprawiam wszystko mąką wymieszaną ze śmietaną, dodaję koperek. Wszystko dokładnie miksuję, doprawiam do smaku solą i pieprzem. Zupę podaję na ciepło z grzankami lub groszkiem ptysiowym, dekoruję plasterkami świeżego ogórka i gałązkami koperku.

Fot. H. Dmyterko

Reprezentantki powiatu rawickiego w Marszewie

Redakcja „Wieści dla domu" postanowiła przyznać również nagrodę specjalną - mikrofalówkę. Otrzymało ją Koło Gospodyń Wiejskich w Czekanowie, które ugotowało zupę z zielonego ogórka. Trzeba przyznać, że to właśnie zielony ogórek zdominował tegoroczny konkurs. Wśród serwowanych propozycji był też krem z zielonego groszku i brokułu, zupy z pokrzywy czy jarmużu i topinamburu. Dodatkową atrakcję przygotowaną dla uczestników imprezy stanowiła zupa z zielonego groszku na żołądkach drobiowych przygotowana przez Piotra Walkowskiego oraz członka zarządu WIR Zbigniewa Stajkowskiego. Gorąca zupa, ugotowana w kuchni polowej cieszyła się dużym zainteresowaniem zwiedzających. W sumie rozdano aż tysiąc porcji.

Honorata Dmyterko

LAUREATAMI KONKURSU ZOSTALI:

Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich Rozdrażew, KGW Wyki, KGW Granowiec, KGW Szydłowo, KGW Nowa Wieś, KGW Budy, KGW Czekanów, Stowarzyszenie Forum Kobiet Powiatu Pleszewskiego, KGW Pomocno, Zdzisława Ostrowska z Pakosławia, KGW Zielniczki, KGW Zwola, sołectwo Porowity, KGW Trzcielin, Stowarzyszenie Sport na Plus, Restauracje Gusto Food&Wine, KGW w Opatówku, KGW Chełmce oraz Gospodarstwo Agroturystyczne „Dom nad zalewem" - Violetta Wawszczak i Magdalena Kaczmarek.

Najciekawsze przepisy będzie można znaleźć na HOTBLOG-u.

Fot. H. Dmyterko

Koło Gospodyń Wiejskich z Trzcieliny w gm. Dopiewo

Fot. H. Dmyterko

Zupę brokułowo-szpinakową przygotowało Stowarzyszenie Forum Kobiet Powiatu Pleszewskiego

Fot. lithian - Fotolia.com

KONKURS

Dla naszych Czytelników mamy 20 zestawów nowych mleczek od firmy Ziaja: regenerujące z serii arganowej, odżywcze z serii kaszmirowej, nawilżające z serii jedwabnej oraz wygładzające z serii ceramidowej. Wystarczy odpowiedzieć na pytanie:

Które z dodatków mleczek do ciała pozwolą zredukować szorstkość i nadmierne przesuszenie?
a) ceramidy b) argan c) kaszmir

SMS o treści wr.ziaja.poprawna odpowiedź, np. wr.ziaja.a prosimy przesyłać do 30 października pod numer 71051 (koszt 1,23 zł z VAT). Regulamin na www.wiescirolnicze.pl.

Lista zwycięzców z konkursu publikowanego w nr 09/2015 „Wieści Rolniczych":

Krystyna Ciąder, Galew; Ewa Guździoł, Lubinia Mała; Danuta Stokłosa, Dębno; Danuta Garczyk, Ostrzeszów; Mirosława Wasielewska, Prokopów; Jagoda Malarska, Lisków; Dorota Marszałek, Ludwinów; Natalia Broda, Żerków; Irena Jędryczka, Bączylas; Agnieszka Mikołajczyk, Bodzewo; Grażyna Gendek, Golina; Marcin Jakubowski, Gostyń; Elżbieta Nowak, Jutrosin; Lidia Kowalkowska, Elżbietków; Mariusz Chmielewski, Fabianów; Grażyna Femgler, Pogorzela; Katarzyna Oleśków, Karmin; Barbara Pregiel, Raków; Beata Adamczak, Jarocin; Henryka Ostrowska, Szymanowice.

PO KĄPIELI MLECZKO

Nawilżają, natłuszczają, wygładzają i zwykle mają piękny zapach. Mleczko do ciała to nieodzowny kosmetyk po każdej kąpieli.

Balsamy, masła czy mleczka do ciała są kosmetykami, które nawilżają, regenerują, odżywiają oraz wygładzają skórę. Warto pamiętać, by używać ich po każdym prysznicu lub wieczornej kąpieli. Znalezienie odpowiedniego kosmetyku, który będzie zaspokajał wszystkie potrzeby naszej skóry, nie jest proste. Jeśli jednak taki znajdziemy, na pewno zaprzyjaźnimy się z nim na dłużej.

Jakie mleczko albo balsam do ciała wybrać? Można stosować nawilżające i odżywcze na przemian. Zwykle mleczka mają luźniejszą konsystencję niż balsamy, łatwiej je także rozprowadzić na skórze. Często tego typu kosmetyki zawierają dodatkowe olejki i substancje dedykowane konkretnym problemom ze skórą. Zredukować szorstkość i nadmierne przesuszenie pomogą zwalczyć mleczka zawierające kaszmir. Naruszoną strukturę naskórka i prawidłowe działanie jego funkcji przywrócą z kolei balsamy z olejkiem arganowym, który dzięki swym właściwościom posiada bardzo szerokie zastosowanie w kosmetologii. Te z ceramidami przydadzą się skórze szczególnie szorstkiej, suchej i wrażliwej. Z kolei dzięki dodatkowi jedwabiu naskórek zyska gładkość i elastyczność, co pomoże walczyć z nadmiernym wysuszeniem. Nasza skóra potrzebuje balsamów i mleczek do ciała przez cały rok. Dlatego regularne używanie powinno być naszym codziennym nawykiem. Wklepując go możemy sobie zrobić delikatny masaż. Kosmetyk wcierajmy okrężnymi ruchami, zaczynając od stóp i kierując się ku górze ciała. Taka minikuracja na pewno poprawi nam nastrój!

(nap)

Czy wiesz, że...

wyraz „balsam" pochodzi od łacińskiego *balsamum* i pierwotnie oznaczał roztwór żywic w olejkach eterycznych, wydzielany przez drzewa.

Fot. Bydlinska - Fotolia.com