

Stowarzyszenie Dorośli Dzieciom
w Nawsiu Brzosteckim

i

Koło Gospodyń Wiejskich w Woli Brzosteckiej

Nasza Mała Ojczyzna

podsumowanie projektu

Stowarzyszenie Dorośli Dzieciom w Nawsiu Brzosteckim
Nawsie Brzosteckie 206
39-230 Brzostek

Tel.: 14 683 0352

E-mail: spnawsiebrzosteckie@gazeta.pl

www.zsnawsie.hekko.pl zakładka Granty



Grantodawca:



POLSKO-AMERYKAŃSKA
FUNDACJA WOLNOŚCI



AKADEMIA ROZWOJU
FILANTROPII W POLSCE

Lokalna Organizacja Grantowa:

STOWARZYSZENIE



DĘBICKI KLUB BIZNESU

Partner programu:



Gmina Dębica

Projekt dofinansowano ze środków Programu "Działaj Lokalnie VII" Polsko-Amerykańskiej Fundacji
Wolności realizowanego przez Akademię Rozwoju Filantropii
w Polsce we współpracy ze Stowarzyszeniem Dębski Klub Biznesu oraz Gminą Dębica.

Nawsie Brzosteckie, luty 2011

Ciasto:

0,6 kg mąki

1 jajko

Sól, woda ciepła

2 łyżki oleju

Twaróg zemleć w maszynce, dodać 3 żółtka, cukier kryształ, 1 olejek pomarańczowy. Jeśli ser jest bardzo rzadki, dodać mąki ziemniaczanej lub grysiku. Nakładać po trochu farszu i zlepić, ugotować. Podawać polane roztopionym masłem.

Pierogi z kapusty świeżej

Składniki**Farsz:**

2 kg świeżej

0,05 kg grzybów suszonych

2 cebule średniej wielkości

Sól, pieprz

0,25 kg masła

Ciasto:

0,6 kg mąki

1 jajko

Sól, woda ciepła

2 łyżki oleju

Kapustę poszatковать, ugotować, odcisnąć z wody. Dodać ugotowane i rozdrobnione grzyby, podsmażyć cebulę, doprawić solą i pieprzem. Nakładać po trochu farszu i zlepić, ugotować. Podawać polane roztopionym masłem.

Pierogi z kaszy gryczanej z twarogiem

Składniki

Farsz:

0,5 kg kaszy gryczanej

0,20 kg twarogu

1 średnia cebula

1 łyżka smalcu

Sól, pieprz

0,20 kg masła

Ciasto:

0,6 kg mąki

1 jajko

Sól, woda ciepła

2 łyżki oleju

Kasze gryczaną ugotować, odstawić do ostygnięcia. Dodać do niej twaróg z cebulą, doprawić solą i pieprzem. Nakładać po trochu farszu i zlepić, ugotować. Podawać polane roztopionym masłem.

Pierogi z sera na słodko

Składniki

Farsz:

1 kg twarogu

3 żółtka

1 cukier waniliowy

1 olejek pomarańczowy

1 szklankę cukru kryształ

0,20 kg masła

Tradycja jest rozumem całego narodu, przesianym z jednego wieku w drugi.

Ricarda Huch

Pierogi ruskie

Składniki

Farsz:

1,20 kg ziemniaków
0,5 kg sera białego
1 cebulę średnią
Sól, pieprz
0,20 kg masła

Ciasto:

0,6 kg mąki
1 jajko
Sól, woda ciepła
2 łyżki oleju

Ziemniaki ugotować w łupinach i wystudzić. Obrać ze skórki i zemleć w maszynce lub przepuścić przez praskę. Do ziemniaków dodać ser podsmażony, cebulę sól i pieprz do smaku, razem dobrze wymieszać. Nakładać po trochu farszu i zlepić, ugotować. Podawać polane roztopionym masłem.

Pierogi z kaszy gryczanej z grzybami

Składniki

Farsz:

0,5 kg kaszy gryczanej
0,05 kg grzybów suszonych
1 średnia cebula
1 łyżka smalcu
0,10 kg boczku
Sól, pieprz

Ciasto:

0,6 kg mąki
1 jajko
Sól, woda ciepła
2 łyżki oleju

Kaszę ugotować na sypko, dodać ugotowane suszone grzyby pokrojone w drobne kawałeczki. Podsmażoną na smalcu cebulę doprawić do smaku solą i pieprzem. Nakładać po trochu farszu i zlepić, ugotować. Pierogi podawać z podsmażonym boczkiem

Pierogi z kiszonej kapusty z grzybami



Składniki

Farsz:

0,5 kg kapusty kiszonej
0,75 kg kapusty świeżej
0,15 kg grzybów suszonych
2 średnie cebule
1 łyżka smalcu
Sól, pieprz
2-3 łyżki przyprawy do zup

Ciasto:

0,6 kg mąki
1 jajko
Sól, woda ciepła
2 łyżki oleju

Ugotować osobno kapustę kiszoną i zszatkowaną kapustę świeżą. Następnie kapusty odcedzić, odcisnąć z wody, pokroić nożem, dodać ugotowane i rozdrobnione grzyby i podsmażoną cebulę, sól, pieprz i przyprawę do zupy, doprawić do smaku. Z mąki, jajka, wody, oleju i odrobiny soli zagnieść ciasto pierogowe. Rozwałkować wycinając krążki. Nakładać po trochu farszu i zlepiać. Gotowe wrzucać na wrzącą posoloną wodę. Gotować 3-5 minut od wypłynięcia.

Wstęp

Niniejsza publikacja to krótkie podsumowanie projektu „Nasza Mała Ojczyzna”. Projekt realizowany był wspólnie przez Koło Gospodyń Wiejskich oraz Stowarzyszenie Dorośli Dzieciom w Nawsiu Brzosteckim.

Pierwsza część stanowi podsumowanie pracy, wykonanej podczas projektu. W drugiej części przedstawiamy przedmioty, które zostały zebrane i zaprezentowane podczas „Dnia Pieroga”. W ostatniej części zamieszczono przepisy na pierogi, przygotowane do degustacji podczas imprezy integracyjnej.

Informacje o projekcie

Koło Gospodyń Wiejskich w Woli Brzosteckiej we współpracy ze Stowarzyszeniem Dorośli Dzieciom w Nawsiu Brzosteckim opracowało wniosek na realizację grantu „Nasza Mała Ojczyzna”. Głównym celem działań podejmowanych w ramach jego realizacji była integracja środowiska lokalnego, aktywizacja mieszkańców do wspólnych działań oraz kultywowanie miejscowej tradycji poprzez zgromadzenie i prezentację starych urządzeń, sprzętów, używanych na przestrzeni ostatnich kilkunastu lat, oraz organizację spotkania integracyjnego. Poprzez realizację tego projektu chcieliśmy zwrócić uwagę na stare przedmioty, aby zostały one uchronione od zapomnienia i, jeśli to możliwe, zachowane lub przekazane w godne ręce.



Narzędzie do wypieku ciast



Narzędzia do wypieku. U góry forma do kulistych babek. Na dole patelnia do pączków (lub dołków — drożdżowych)



Walizka i cepy



Stara drewniana walizka z okresu II wojny światowej.

Cepy — narzędzie do młócenia zboża. Cep zbudowany jest z dwóch kijów, długiego, zwanego dzierzakiem, i krótkiego, zwykle dębowego, bijaka. Cieńsze końce dzierzaka i bijaka połączone były rzemiennym lub metalowym przegubem, nazywanym gązwą lub gackiem.



Informacje o projekcie

Tak jak przedmioty codziennego użytku sprzed lat są wypierane przez nowoczesne narzędzia, tak również potrawy, które spożywamy, ulegają nowoczesnym modom i wpływom różnych kultur. Spora część mieszkańców (wnuki, dzieci) wyjeżdża do innych regionów kraju



czy też za granicę, tęskniąc za domowymi potrawami. Dzięki projektowi chcieliśmy przypomnieć ich smak. Zorganizowaliśmy Dzień Pieroga – jako potrawy, za którą tęskni się z dala od rodzinnego domu.

W projekcie uczestniczyło około 100 mieszkańców wsi oraz osób z terenu gminy. Gospodynie ulepiły około 1200 pierogów w sześciu smakach:

- z serem
- z kaszą gryczaną i grzybami
- z kaszą gryczaną i serem
- z kapustą kwaśną i grzybami
- z kapustą słodką i grzybami
- z mięsem.

Lampy naftowe



Lampa skonstruowana przez Ignacego Łukasiewicza w 1853 roku. Na zdjęciach u góry lampy przenośne, na dole lampa domowa.

Łopata do zboża



Łopata do zboża.

Maśniczka



Maśniczka — czyli urządzenie do wytwarzania masła. Do dolnej części wlewało się śmietanę. Następnie tłuczkiem mieszano śmietanę, co prowadziło do wytrącania drobin tłuszczu. Używana w domach do dziś.

Żelazka



W tym typie żelazka nad "stopą" umieszczano małe palenisko na węgiel drzewny, co umożliwiało umieszczenie w nim kawałków żaru, podtrzymujących wysoką temperaturę żelazka, bez konieczności odstawiania go co chwilę na płytę kuchenną.

Narzędzia używane w gospodarstwie domowym



To narzędzie służyło do wyrobu drewnianych łyżek



Prawidło — czyli forma do wyrobu butów.

Radia



Radio i adapter do odtwarzania płyt winylowych.



Adapter do odtwarzania płyt winylowych.

Radia



Radio i adapter do odtwarzania płyt winylowych.



Magnetofon szpulowy.

Narzędzia do wypieku chleba



Od lewej: formy do wypieku chleba, obok dzieża służąca do robienia zaczynu na chleb. Po prawej niecka. U góry łopata do wkładania chleba do rozgrzanego pieca. Z tyłu pogrzebacz do przemieszczania żaru.

Niecki



Niecki — wydrążone z kawałka drewna — służyły do wyrabiania ciasta czy też zbierania mąki podczas mielenia w żarnach.

Jarzmo



Jarzmo - dawniej wykorzystywano w rolnictwie bydlę

Tarka

Tarka — czyli dawna „pralka automatyczna”.



Prasa do sera



Prasa do sera - przy pomocy takiego urządzenia dawniej wyciskano ser.

Kołowrotek



Kołowrotek — urządzenie służące do wytwarzania przędzy z włókien.

Maszyna do szycia

Maszyna do szycia.

