

## **KGW „Moczydlanka”**

Koło swoją działalność oficjalną i społeczną rozpoczęło **18 grudnia 2018r.** – stało się pełnoprawnym kołem o nazwie **KGW „Moczydlanka”**. Nazwa zaczerpnięta została **od nazwy miejscowości tj. Nowych Moczydeł**. Koło liczy 16 osób (kobiet i mężczyzn) będących mieszkańcami wsi.

- Przewodnicząca: Danuta Krawczyk
- Zastępca: Justyna Wcisło
- Skarbnik: Beata Pawłasek

Członkowie koła wspólnie starają się działać na rzecz lokalnego środowiska, wiją wieńce dożynkowe, wyplatają palmy wielkanocne, wykonują stroiki świąteczne. Każdy członek KGW jest osobą wyjątkową mającą jakiś talent, toteż wytworzone przez nich ozdoby, dekoracje, stroiki są wyjątkowe i niepowtarzalne. Swoje rękodzieło wystawiają organizując kiermasze i biorąc udział w dożynkach, podtrzymując tradycje i obyczaje wcześniejszych pokoleń. Członkowie Koła dążą do poprawy warunków życia na wsi, służą pomocą i dobrą radą, współpracują z ARiMR, Gminnym Ośrodkiem Kultury w Batorzu oraz Urzędem Gminy w Batorzu. Są to osoby pracowite, zgrane i chętne charytatywnie wspierać działalność koła. Wspólnymi siłami wyremontowali swoją siedzibę, a z otrzymanych od Gminy Batorz dofinansowań zakupili wyposażenie kuchni.

**Członkowie KGW „Moczydlanka” z Nowych Moczydeł to Osoby Gospodarne i Wyjątkowe!!!**



**Fotografia:** KGW podczas dożynek parafialnych w Błażku (15.08.2018).





**Fotografia:** *Wieniec dożynkowy 2019r.*



**Fotografia:** *Kiermasz KGW w Gminnym Ośrodku Kultury w Batorzu (15.12.2019).*

## **Przepis na chleb Regionalny KGW „Moczydlanka”**

### **Zaczyn**

- 2 szk. ciepłej wody
- 0,5kg mąki żytniej
- 1/4 kostki drożdży

Składniki łączymy w miseczce i pozostawiamy na noc.

### **Składniki na ciasto**

- 1l ciepłej wody
- 1 łyżka soli
- 1/2 kostki drożdży
- ok 2-2,5kg mąki

Do zaczynu wlewamy wodę, dodajemy drożdże i część mąki .Wyrabiamy ciasto o konsystencji jak na racuchy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na ok 2 godz. w ciepłe miejsce.

Po tym czasie dodajemy sól i resztę mąki .Wyrabiamy chleb do konsystencji jednolitej, jeśli jest zbyt rzadki dodajemy odrobinę maki. Odstawiamy do wyrośnięcia .Wyrośnięte ciasto wykładamy na wcześniej wysmarowaną olejem blaszkę i smarujemy roztrzepanym jajkiem. Można posypać makiem lub sezamem. Pozostawiamy chleb na chwilę, aby wyrósł i wkładamy do piekarnika (lub pieca) o temp. 200 stopni na około 1 godzinę.

*Smacznego życzy KGW „Moczydlanka”*

## **Przepis na „GRYCZAK”**

Należy uparować:

- 1 l kaszy gryczanej
- 1 1/2 l mleka
- łyżkę soli.

Do uparowanej kaszy dodać:

- 1 kg sera
- 1 l śmietany
- 1 margarynę
- 5 jajek
- 1 łyżkę mąki ziemniaczanej
- sól (do smaku)
- cukier (do smaku) .

Wyrobić ciasto (o konsystencji ciasta naleśnikowego) z:

- 1 szklanki śmietany
- 1 jajka
- 1 łyżeczki cukru
- szczypty soli
- 1 łyżeczki sody.

*Smacznego życzy KGW „Moczydlanka”*