3 kwietnia 2020

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”