



KARKÓWKĄ PIECZONA Z CEBULKĄ

Składniki:

2-3 kg karkówki, 2-3 średniej wielkości cebule, 3 ząbki czosnku, 3 łyżki oleju, przyprawy / sól, pieprz, wegeta, słodka czerwona papryka.

Sposób przygotowania:

Karkówkę umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Następnie mięso natrzeć solą, pieprzem, papryką, wegetą, olejem i odstawić na 3 godziny w chłodne miejsce.

Po tym czasie wkładamy mięso do rękawa do pieczenia, obkładamy pokrojonym w piórka czosnkiem i cebulą. Pieczemy około 1,5 godziny w temperaturze 180 stopni. Upieczoną karkówkę należy ostudzić, następnie pokroić w plastry o grubości około 1 cm. Tak upieczoną karkówkę można podawać na ciepło z ziemniakami i surówką.

Na stół wielkanocny można podać na zimno do pieczywa z ćwikłą i chrzanem.



BABKA AGI Z MAJONEZEM

Składniki:

1 szklanka cukru, 4 jajka, 0,5 szklanki maki pszennej, 0,5 szklanki maki ziemniaczanej, 3 duże łyżki majonezu, 1 duża płaska łyżka proszku do pieczenia.

Sposób przygotowania:

Białka ubić na sztywno, dodać żółtka i cukier (ubijać do rozpuszczenia cukru) dodawać po łyżce majonezu cały czas ubijać. Wymieszać obie mąki z proszkiem do pieczenia i dodawać do masy jajecznej delikatnie mieszając łyżką. Wylać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą formy. Piec około 45 min. w temperaturze 180 stopni. Do niewielkiej ilości ciasta można dodać 2 łyżki kakao i wylewać na przemian białe i ciemne tworząc marmurek.

Forma do pieczenia babki musi być z dziurą w środku.



ŻUR NA ZAKWASIE Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM

Składniki:

0,5 kg żeberka, 5 suszonych grzybków, 5 białych kiełbasek, 5 jajek, 1 ząbek czosnku, 1 mała cebula, 0,5 litra zakwasu, 2 łyżki chrzanu, przyprawy / sól, pieprz, ziele angielskie, majeranek, wegeta

Sposób przygotowania:

Wlać do garnka 3 litry wody, włożyć żeberka, grzyby, przyprawy podsmażoną na złoto cebulkę i ugotować wywar. Jajka ugotować na twardo. Gdy żeberka będą miękkie wyjąć z wywaru, ostudzić i pokroić w kostkę. Następnie do gotującego się wywaru wrzucić mięso i zalać barszczem dodać 2 łyżki chrzanu i 2 łyżki śmietany. Dodać wegetę i majeranek. Pod koniec gotowania wkładamy umytą białą kiełbasę i parzymy około 15 minut. Wylewamy na talerze wkładamy pokrojone na półki wcześniej ugotowane jajka.

Koło Gospodyń Wiejskich w Gawronach powstało ok. 1965 roku. Pierwszą przewodniczącą była nieżyjąca już pani Zofia Wereszka. W 1975 r. przewodniczącą została Krystyna Borkowska, która pełniła tę funkcję do 1985 r. Koło prężnie działało organizując kursy gotowania, pieczenia oraz kroju i szycia. W 1985 r. koło zawiesiło działalność aż do 2002 r. Członkinie koła przygotowują wystawy stołów świątecznych, potrawy regionalne na stoiska dożynkowe i organizują spotkania okolicznościowe. Biorą udział w konkursach tańca i robienia wianków z okazji Nocy Świętojańskiej. W 1997 r. przy Klubie Seniora powstał zespół folklorystyczny „Róża” którego przew. została Rozalia Rogulska, a instruktorem muzycznym Edward Rogowski. Każdy program sceniczny oparty jest na oryginalnych obrzędach rodzinnych i zwyczajach z regionu opoczyńskiego. Od 2007 r. przewodniczącą zespołu została Teresa Jurek.

