

Dwa Koła Gospodyń Wiejskich z obszaru LGD Lider w EGO przygotowały stoły wigilijne na konferencję.

12 grudnia 2019 r. w Olsztynie odbyła się konferencja pod nazwą „Kobiety z Kół Gospodyń Wiejskich – liderki lokalnej społeczności” zorganizowana przez Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego. Inicjatorką konferencji była Pani Sylwia Jaskulska Członek Zarządu Województwa Warmińsko-Mazurskiego.

Tematyka konferencji związana była z uregulowaniami prawnymi dotyczącymi Kół Gospodyń Wiejskich oraz procesem ich rejestracji. Poruszane również były tematy związane z uzyskaniem wpisu produktów na listę Produktów Tradycyjnych oraz rejestracji produktów, a także znakowania produktów żywnościowych i rozliczeń podatkowych.

Koła Gospodyń Wiejskich mogły zaprezentować swój dorobek i rękodzieło na pięknie udekorowanych stołach wigilijnych, na których znalazły się tradycyjne potrawy wigilijne, między innymi różnego rodzaju zupy, kutia, kapusta z grochem, łamańce z makiem, ryby, pierogi z kapustą i grzybami oraz wiele innych. Stoły przygotowały: KGW „Stradunianki” ze Stradun, KGW w Kiekskiejmach „Sękacz”, KGW „Karolinki” z Karolewa, KGW „Gronitczanki” z Gronit oraz KGW z Gietrzwałdu. W konferencji uczestniczyły również przedstawicielki Koła Giżowskich Bab.

Przejazd na konferencję zorganizowało Stowarzyszenie LGD „Lider w EGO”. KGB „Stradunianki” oraz KGB w Kiekskiejmach brały udział na zaproszenie Urzędu Marszałkowskiego, jako nagroda za udział i wyróżnienie podczas Dożynek Wojewódzkich w Olsztynku, o czym już pisaliśmy.

Pani Lucyna Goik tak reklamowała swój stół: „KGW z Kiekskiejmach zaprezentowało swoją działalność i stół wigilijny z tradycyjnymi potrawami. Na stole nie zabrakło ryb, łazanek z makaronem grzybowym oraz staropolskiej kutii. Stół był udekorowany jodłą, jemiołą, suszonymi owocami, piernikami oraz pięknymi bąbkami ręcznie wykonanymi, stoły wigilijne były wypełnione polskimi tradycyjnymi potrawami które były degustowane przez wszystkich uczestników konferencji”.

„KGW Stradunianki na konferencji Liderki lokalnej społeczności miało okazję przedstawić swoją tradycję wigilijnego stołu. Jak zwyczaj mówi, na stole powinno być 12 potraw wigilijnych i tego u nas nie zabrakło. Jednak, że każda kobieta uwielbia przygotowywać święta

to tych potraw zawsze na stole jest więcej. Podstawą naszej tradycji są potrawy typu: barszcz czerwony z uszkami, kutia z makiem robiona starym babcinym sposobem z ciasta łamańca z makiem, karp w galarecie, śledzie z cebulką i rodzynkami, śledzie pod pierzynką, pierogi z kapustą i grzybami, ryba w occie, ryba smażona - nasz lokalny okoń, szczupak faszerowany, rolada szpinakowa z łososiem, jajka faszerowane grzybami, kapusta z grzybami, pierniki, makowiec, chleb na zakwasie, torcik - Marcinek, kompot z skuszonych owoców” – tak z kolei stół przygotowany przez jej KGW Stradunianki zachwalała Prezes Ewelina Truszkowska.



KGW z obszaru LGD Lider w EGO na konferencji w Olsztynie



KGW z obszaru LGD Lider w EGO na konferencji w Olsztynie



KGW z obszaru LGD Lider w EGO na konferencji w Olsztynie



KGW z obszaru LGD Lider w EGO na konferencji w Olsztynie



KGW z obszaru LGD Lider w EGO na konferencji w Olsztynie



KGW z obszaru LGD Lider w EGO na konferencji w Olsztynie



KGW z obszaru LGD Lider w EGO na konferencji w Olsztynie

