

Smaki Mazowsza



Autor: ARCH.

KGW W STRZEBULI

Przystawki grillowe według KGW w Strzebuli.

Pieczarki z pesto i serem pleśniowym

- 20 szt. pieczarek
- 100 g pesto
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 90 g sera pleśniowego

Pieczarki myjemy, osuszamy i wycinamy nóżki. Ser rozkruszymy i mieszamy z pesto. Przez 3 minuty opiekamy pieczarki na grillu kapeluszem do góry, a następnie odwracamy je i napełniamy masą. Grillujemy jeszcze 5 minut. Polewamy octem balsamicznym.

Boczek ze śliwką

- 200 g boczku wędzonego w plastrach
- śliwki kalifornijskie
- oliwa z oliwek

Ułożyć na krzyż 2 plastry boczku, umieścić po 2–3 śliwki na środku, zawinąć, spiąć wykałaczką, posmarować oliwą. Opiekać około 10–15 minut.

Koło Gospodyń Wiejskich w Strzebuli

Istnieje od 2018 r., liczy 17 członków (12 pań i 5 panów). Angażują się w organizację imprez zarówno świątecznych (Boże Narodzenie), jak i okolicznościowych (Dzień Dziecka). Chcą przekazać tradycje kolejnym pokoleniom, dlatego zachęcają najmłodszych do czynnego udziału w spotkaniach i imprezach. W 2022 r. koło zdobyło wyróżnienie w konkursie „Koła Gospodyń Wiejskich – wyjątkowe miejsca, wyjątkowi ludzie” organizowanym przez KSOW.

Ekologiczne smaki

Zakończyła się XX edycja konkursu „Smak Ekologicznej Żywności”. Z ponad 40 uczestników komisja konkursowa wyłoniła 10 uczniów, którzy wykazali się doskonałą wiedzą z zakresu rolnictwa ekologicznego. Najlepsi odebrali nagrody z rąk członka zarządu **Janiny Ewy Orzełowskiej** (sejmikowy klub PSL).

Owoce z rusztu

Sezon grillowy rozpoczyna się wraz z dobrą pogodą, czyli najczęściej majówką. Najczęściej „na ruszt” trafiają mięsa i klasyczne warzywa (papryka czy cukinia), czasem sery. Warto pamiętać, że grillować można również owoce. Zachęcamy do wypróbowania nowych smaków – grillowanego arbuza, ananasa lub brzoskwini.

[Dożynki są świętem, na którym nie może zabraknąć pań z KGW](#)



[Fot. arch. KGW w Strzebuli](#)

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl