

SPOTKANIE Kobiet WIEJSKICH „Kobiety TO DOBRY KLIMAT”

10-12 września 2024 r.



Koła Gospodyń Wiejskich – między pielęgnowaniem tradycji a modernizacją życia

Katarzyna Stańczak-Wiślicz, IBL PAN

SPOTKANIE Kobiet Wiejskich „Kobiety to Dobry Klimat”



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w obszary wiejskie.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach schematu II pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

Za treść odpowiada Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Warszawie



Dwa początki



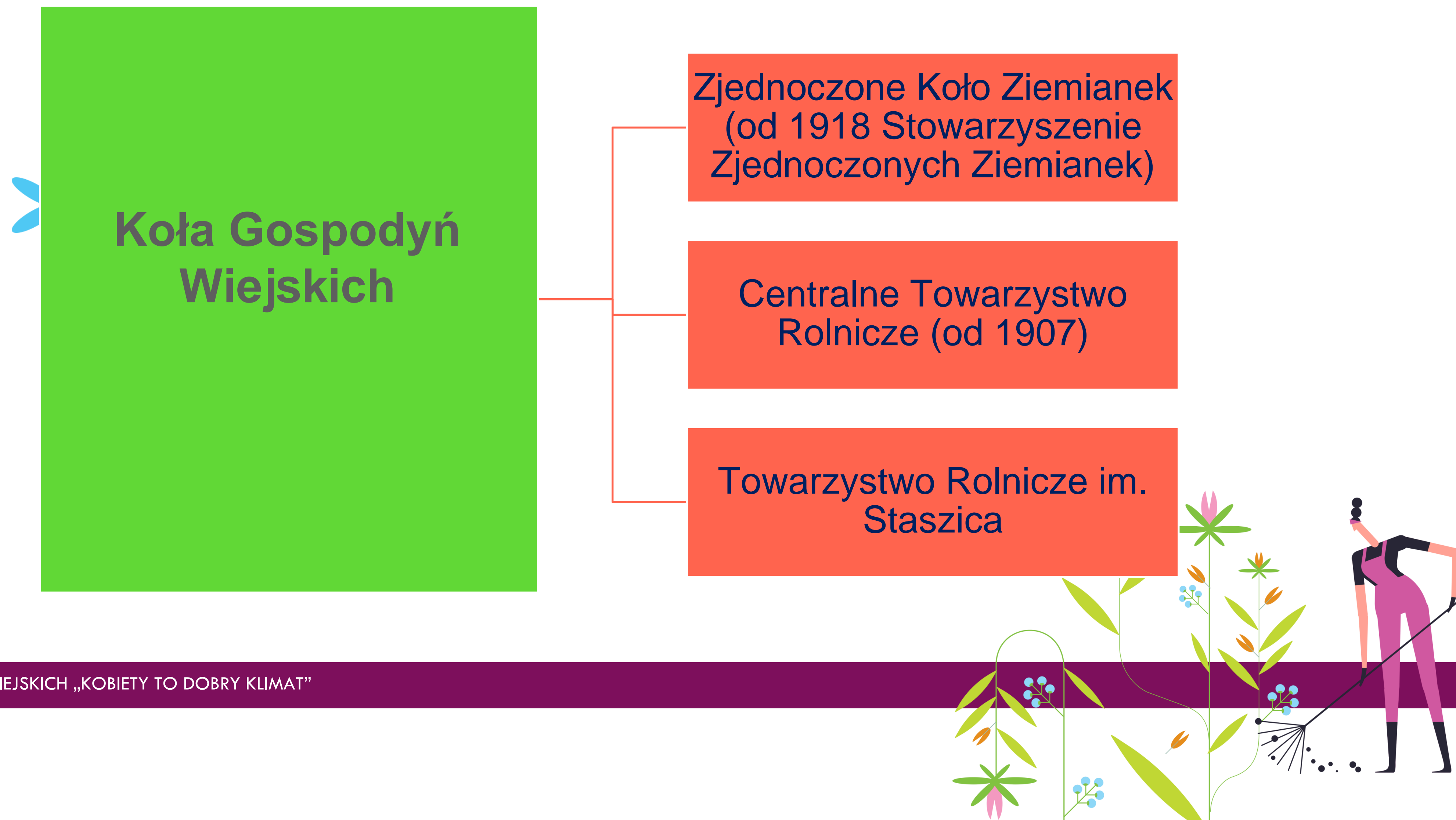
1866 – Piaseczno k. Gniewa (zabór pruski) powstaje **Towarzystwo Gospodyń Juliusz Kraziewicz**



1877 - Janisławice pod Skierniewicami (zabór rosyjski) powstaje **Koło Gospodyń Wiejskich Filipina Płaskowicka**



Przed 1918 – różnorodność i konkurencja



Koła gospodyń wiejskich w II Rzeczypospolitej (1918-1939)

**1938- 2800 kół gospodyń wiejskich, 52 700
członkiń**



**Sienkiewicze (Wołyń) – wystawa z okazji
zakończenia kursu, lata 30-te**

II Zjazd Kół Gospodyń Wiejskich, Krzemieniec 1934

SPOTKANIE KOBIEC WIEJSKICH „KOBIECY TO DOBRY KLIMAT”



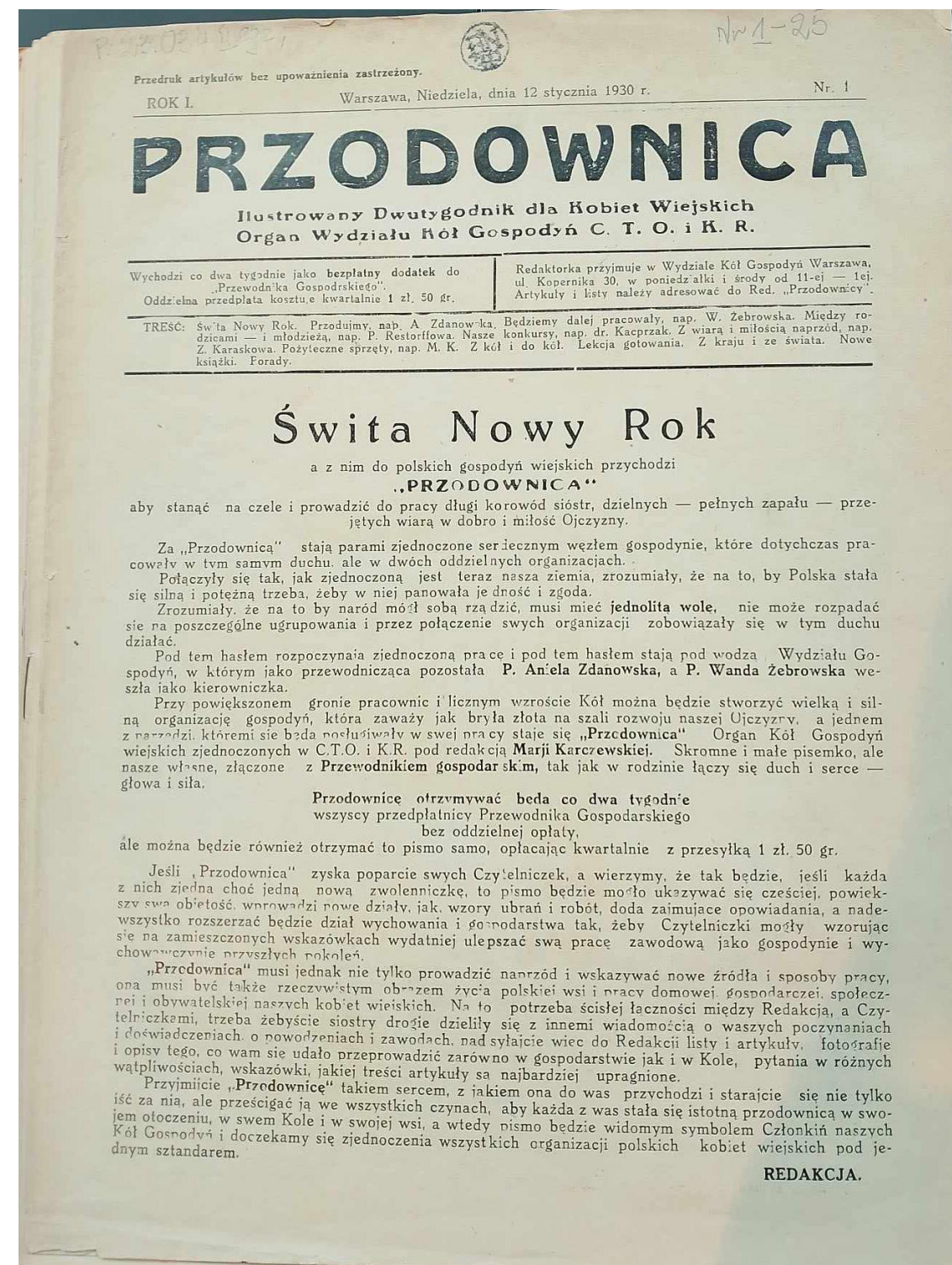
Aniela Zdanowska, Koła Gospodyń Wiejskich, Warszawa 1928

„Kolo od tego swą nazwę nosi, że wszyscy członkowie jego powinni być jak dzwona – szprychy i piast to zarząd, który je spaja. Od twardości i trwałości materiału, od dopasowania dokładnego tych wszystkich części zależy siła koła”.

„Do zorganizowania koła gospodyń nie wystarczy sama dobra wola. Trzeba wiedzieć jak się do tej pracy zabrać, żeby dała ona rzeczywiste wyniki”.



„Przodownica” 1930-1939



SPOTKANIE KOBIEC WIEJSKICH „KOBIEC TO DOBRY KLIMAT”

64 PRZODOWNICA

ZASTOSOWANIE JAJ W OBIADACH POSTNYCH

Pomimo, że dyspensja Kościoła uwzględnia trudniejsze obecnie warunki odżywiania się, to jednakże w wielu jeszcze domach przetrwał zwyczaj powstrzymywania się od mięsa w niektóre dni tygodnia. Zastępując wartość odżywczą mają tu bezwzględnie jaja, których w tej porze mamy ilość największą. Biorąc jednak pod uwagę użytkowywanie znacznej ilości jaj w celach rozplodowych, dostosować do tego musimy codzienny rozchód kuchenny. Przepisy załączone mogą dopomóc do właściwego w tym względzie uzgodnienia.

KLUSKI Z JAJECZNICĄ

Zwyczajne kluski z jajecznicą lub kładzione łyżką oblać i wymieszać z dość rzadką, usmażoną na wolnym ogniu jajecznicą, przecedzić i posiekać wierzchu tłuszczem zasmażonym, z cebulą, słoniną czy masłem, zaleźnie od tego na czym smażyli się jaja. Przed smażeniem do rozbitych jaj dolać mleka, przez co jajecznicę delikatniejszą będzie i pulchniejszą. Wystarczy wziąć trzy jaja na dwie osoby, przecedzić mleka jedną łyżką.

OMLET OSZCZĘDNY

W szklance słodkiego letniego mleka roznieść bardzo powoli łyżką pszennej mąki. Wpisać w to trzy świeże jajka, posiekać do smaku i doskonale ubić. Na patelni mieć rozpalone masło, w takiej tylko ilości, żeby i brzozy były masłem oblane, wylać ubity z jajami płyn, i nie mieszać wcale. Smażyć na silnym ogniu, odchyliając od czasu do czasu omletu szorkiem nożem, żeby płyn ściekający też się zasmażył. Gdy omlet zarumieni się od spodu i pulchawy jest z wierzchu, zdjąć z ognia, nożem od spodu spróbować czy nie przywarł, nakryć patelnię talerzem czy okrągłym półmiskiem, przewrócić ją do góry dnem a omlet sam odpadnie na talerz powinien. Kraje się łatwo ukośnie. Omletem obkłada się jarzyny słołowe: marchewki, brukiew, jarmuż, albo podaje się na słołko z cukrem czy konfiturami. Jako przekąska też może być użyty, kładąc na każdym kawałku cząsteczkę śledzia, plasterkę ostrego sera lub posypawszy niekiedy szczyporem. Proszęcia jaja na ten omlet potrzebnych liczyć się po jednym jajku na osobę.

KARTOFLE ZAPIEKANE Z JAJAMI

Obrane kartofle zgotować, niezupełnie jednak dogotować, gdy ostygną pokrajać w talarki. Jaj na twardo zgotować w talarki skrać. Wysmarować rondel masłem, wysypać mąką i układać warstwami naprzemiennie kartofle i jaja. Zużywamy prztem trochę topionego masła i parę łyżek kwaśnej śmietany, aby polewać zlekką każdą układaną warstwę. Zawsze jeszcze śmietaną polać, przykryć i wstawić na pół godziny do bardzo gorącego piecyka. Gdy się zapieka i przyrumieni widać, półmiskiem nakryć, rondel do góry dnem przewrócić i na półmiskę wyrzucić.

ZAPIEKANKA Z KASZY Z JAJAMI

Zgotować na gęsto hreczanej kaszy z masłem na smaku z suszonych grzybów. Po zgotowaniu grzyby usiekać i z kaszą wymieszać. Wzwać jaj, licząc po jednemu na osobę i zgotować na twardo. Pokrajać je w talarki. W rondlu, wysmarowanym masłem i wysypanym mąką, układać warstwami naprzemiennie kaszę i jaja, polewając masłem topionem. Po wierzchu jeszcze masłem zalać, przykryć i do piecyka gorącego wstawić dla zapieczenia. Dalej postępować, jak w przepisie poprzednim.

JAJA Z SOSEM

Gdy się ma więcej jaj dla kuchni, podawać je można z różnymi sosami do kartofli, kasz wszelkich i fasoli. Jajka zgotowane na twardo, obrane i na półówkę przekrojone, układają się na półmisku, na którym poprzednio już był sos wyosob. Podobnie podają się jajka sadzone. Smażymy je na patelni, na gorącym masle, na które wprost ze skorupki się je zółtko nie rozlało. Posolić, i gdy biało już ścięte, ostrożnie łyżką wzmocnić, układając na gorącym półmisku, sosem zalać i oddzielnie podać kartofle, kaszę lub fasole. Sosy prze-

ważnie do jaj podawane: ogórkowy, pomidorowy, cebulowy i grzybowy. Na sos ogórkowy przy zwykłą zasmażkę z łyżki masła i łyżki maki, w węgło kwasu, trochę wody, dodaje łyżkę śmietany i w kostkę krajanych ogórków, męsza i z jeden. Na większą ilość sosu bierze się odpowiednio więcej, niż tu wskazane. Pomidorowy sos służyć w masle, potrzebna dwie łyżki mocnego chrow; odpowiadać to powinno 5 lub 6 sztukom środów. Przetrzeć przez sito i włożyć do szaszki i maki. Rozprowadzić wodą, dodać łyżkę śmietany i wydać. Sos chrzanowy: do zasmażki z łyżki maki wrzucić dwie łyżki utartego mocnego chrzanu; odpowiadać to powinno 5 lub 6 sztukom środów. Rozprowadzić wodą, octem, dać 3 łyżek, posiekać trochę, cukru dodać dla łagodności i wszystko razem zgotować. Sos cebulowy: zasmaż łyżkę masła i maki, włożyć w to usiekane lub trzy cebule, przesmażyć razem na kolor ciemny, woda, wlać octu do smaku, cukru trochę wlać i wydać. Grzybowy sos: garść suszonych piekarków w letniej wodzie i zgotować do miękkości, zasmażkę z masła i maki, rozpróżdzić smakiem, osolić, wrzucić grzyby drobno pokrajać i dać do jatek. Przed zgotowaniem dodać śmietany, o ile się jej ma dosyć. Wszystkie odpowiednie są do kartofli i kasz. Przy fasoli s dzie tylko sos chrzanowy, cebulowy lub ogórkowy.

Porady

Pytanie. Chciałabym zaprowadzić żywak małym gospodarstwie. Uprzejmie proszę o wyprawę żywaków w sadzie, gdzie jest murawa, roku jeszcze można przystąpić do uprawy, woski i gdzie je nabyć.

S. Ogrod.

Odpowiedź. Trzeba ziemię starannie przekopać, murawę po przeschnięciu wyrząść i trawionego gnoju, względnie kompostu. Chodził wszystkie o perz, żeby go wybrać, wyszczyć, sob roboty kosztowniejsze, niżby to wypadło, czekać, aż murawa podorana przegnie, ale jeśli śpiech, by można wkrótce żywaków posadzić, to sobu niema.

Po przyoraniu (przekopaniu), płytkim gno trzeba uwlec (zagrabieć) i porobić linie — znaki 45 cm (18 cali). Na liniach sadi się żywakost (16 cali), tak jak chrzan, w doleczki, posypanie bione na 3 — 4 cm, pod powierzchnią ziemi.

Sadzonki nabyć można w Wydziale ogrodnika 30, w Warszawie, po cenie złotych pięć za 100 — 500 sztuk, a taniej przy większych ilościach. Żywokostu nie należy sadić tuż przy liniach, oddaleni od linii drzew co 75 cm. Pasy te jednal utrzymać w stanie czystym-spaluchionym. Po wosku plantację oielegnie się tak, jak buraki, czy wazny. W sprzyjających warunkach można będzie it nu w roku bieżącym mieć zbiór liści, a w następ po trzy pokosy, zasłajając plantację, co pewien cz lub kompostem.

Odpowiedzi Redakcji

Panu St. Wydmuchowi. — Hodowla przez F nie znajduje się na terenie działalności naszej org była także nigdy przez nas polecana. Wypadek z jest jedyny, podobnych reklamacji było wiele, leci poradzić nie możemy, jedynie list Pana skierujemy skiej Izby Rolniczej, na terenie której hodowla ta s

W przyszłości należy kierować zamówienia i legów do hodowli, polecanych przez naszą org

Dalej pyła się Pan, jak zrobić, aby instrukt jechała do wsi i dała objaśnienie o chorobach drobi

dale Pan adresu swego, nie wiemy więc, czy w ty gdzie Pan mieszka, jest instruktorka. Jeżeli jest rolnicza w mieście powiatowym O. T. O. i K. R., się zwrócić o informacje w tej sprawie. Jeżeli nien do nas napisać, może coś wtedy poradzić i ktoś b dojechać do wsi, — a może się uda i kolo gospo: zować, jeżeli są chętne gospodynie.

Druk Zakł. Druk. W. Piekarniaka, Warszawa, ul. Ordynacka 3. 2260 Redaktorka: Wanda Zębrowska Ka

128 PRZOD

PORADY

Pyt 44. Mam chłopczyka 4 mies., którego karmię piersią, lecz uważam, że trzeba go dokarmiać, gdyż mam za mało pokarmu. Czem go można dokarmiać?

Odp. 44. Jedynym pokarmem dla dziecka do pół roku jest mleko matki, mleko krowie same lub w połączeniu po potowie z gęstym kleikiem z kaszy jęczmiennej lub owsianej, przecedzonym przez sito. Kleik z mlekiem trzeba osłodzić, ale niezbyt mocno. Można również dawać tak zwaną zupkę z maki, pszennej maki, 1 łyżeczkę cukru, rozprowadzić chłodną wodą lub mlekiem i zagotować, dodać potem mleka, 1 łyżkę śmietanki (wszystko przegotowane) i łyżkę wody wapiennej. Trzeba również dawać dziecku soki wyciśnięte i przecedzone z jarzyn jak marchewka, pomidory, ale nie więcej jak łyżeczkę na raz.

Po skończeniu pół roku, można dawać odrobinę jarzyn gotowanych w wodzie, utartych na tarce, zaprawionych masłem lub śmietaną, twarożek ze śmietaną i z kartoflami, zupy owocowe, jarzynowe, krupniki i owoce. Pożywienie do pół roku dawać dziecku 6 razy na dobę co 3 i pół godziny, od pół roku 5 razy na dobę co 4 godziny.

Z. G.

Pytanie Nr. 45. Proszę o przepis na wino morwowe.

J. K.

Odpowiedź Nr. 45. Mimo starań żądanego przepisu nie udało nam się dostać. Może, która z czytelniczek zna sposób robienia tego wina i dostarczy nam przepis.

R.

Pytanie Nr. 46. Chciałabym ufarbować białą krepdesznową sukienkę na niebiesko. Jak to zrobić? Sukienka jest poplamiona piwem.

P. K.

Odpowiedź Nr. 46. Dla wywabienia różnych plam, a więc i z piwa, można zrobić w domu odpowiednie mydło, które się przyda i do innych plam. 50 dkg. białego mydła marsylskiego rozpuścić w pół litrze gorącej wody, dodać drugie pół litra wody, po ostudzeniu wlać 25 gr. amoniaku, 10 gr. eteru, 15 gr. alkoholu, łyżkę żółci. Tem mydłem pociera się plamy, poczem macza się gałganek w wodce i zmywa się nim namydlone plamy aż do czystości.

Farbowanie krepdesznu warto robić jeśli materiał jest w bardzo dobrym gatunku; gorsze gatunki źle farbę przyjmują. Farbuje się w „Kolorycie”, sposób użycia podany jest na opakowaniu farby.

R.

Pytanie Nr. 47. Proszę o opis i rysunek „nieocenionego stołu”.

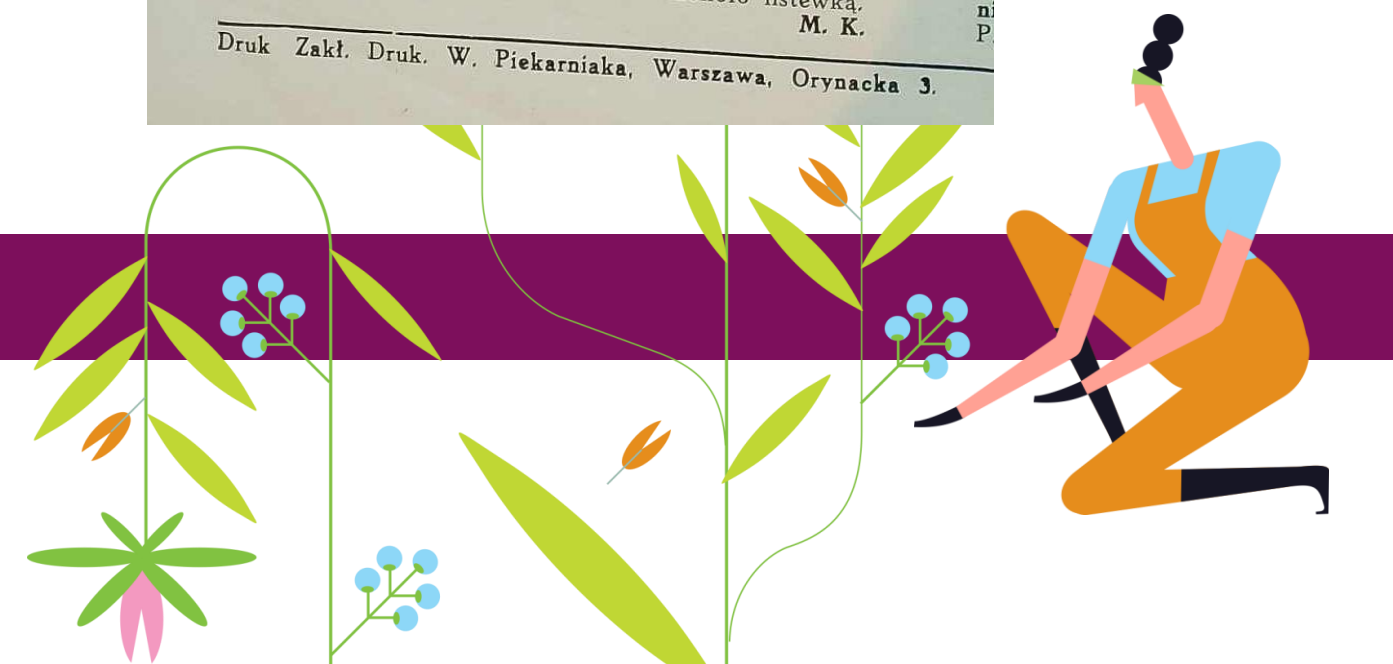
H. J.

Odpowiedź Nr. 47. Stół posiada oprócz zwykłej płyty i 2 szuflad jeszcze płytę wysuwaną, którą można wyciągnąć dolną, na której można postawić szalki do zmywania. Z przodu przykrębowuje się wisząca szalka do zmywania. Z przodu się pret drewniany na ścieżkę.

Stół taki jest najlepszy, jeśli można go wykleić linoleum (wymaga to specjalnego kleju) i obić naokoło listewką.

M. K.

Druk Zakł. Druk. W. Piekarniaka, Warszawa, Ordynacka 3.



Po 1945 r. – nowy początek?

Koła Gospodyń Wiejskich wobec ruchu chłopskiego



Związek Samopomocy Chłopskiej, ZSCh

Koła Gospodyń Wiejskich wobec ruchu kobiecego



Liga Kobiet

Krajowa Rada Kobiet

SPOTKANIE KOBIEC WIEJSKICH „KOBIECY TO DOBRY KLIMAT”



Liczebność kół gospodyń wiejskich w PRL:

1949 - 312.000

1951- 490.000

1965 - 550.000

1975 - 1.200.000 (Liga Kobiet – 600.000)

1985 - 1.300.000



Pola aktywności kół gospodyń wiejskich w PRL:

Ośrodki Nowoczesnej Gospodyni: kursy, pokazy, konkursy

Wypożyczalnie sprzętu gospodarstwa domowego



KGW Milęcín – kurs pieczenia ciast , 1974



KGW Proboszowice – kurs szydełkowania, 1975

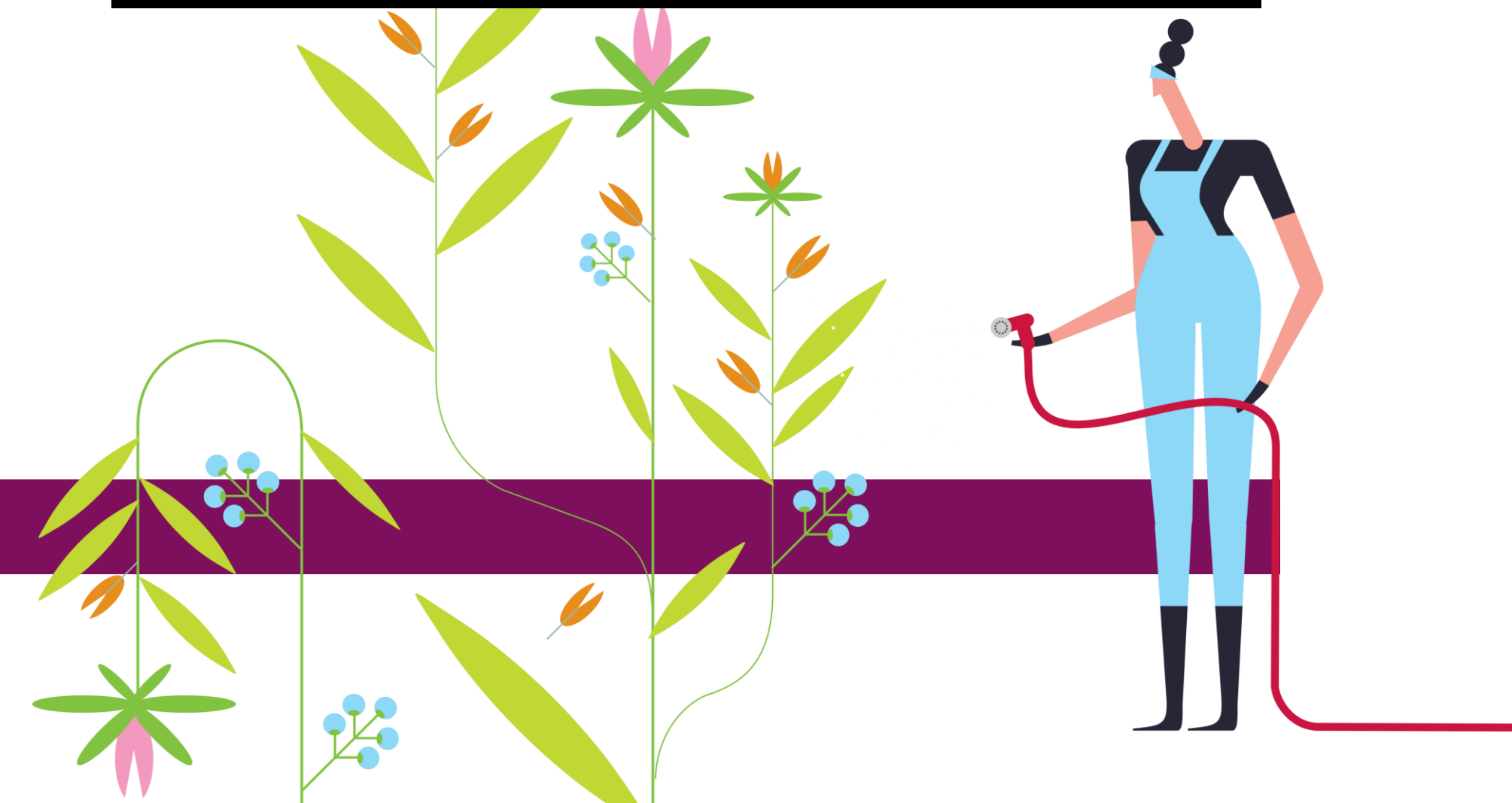


Konkursy ...



1976 r. KGW w Białej Podlaskiej

SPOTKANIE KOBIEC WIEJSKICH „KOBIECY TO DOBRY KLIMAT”



„Gospodyni”



SPOTKANIE KOBIEC WIEJSKICH „KOBIECY TO DOBRY KLIMAT”



Sukienka kombinowana

Model ten może być zrobiony całkowicie ręcznie albo częściowo, to jest od dekolacji do karczki i materiału, a dalej sztydetkom, ściągaczem, sztywne, albo do karczki na drutach ściągaczem półautomatycznie.

Na ręczne wykonanie całej sukienki potrzebna wstęga, około 85 g. Druty nr 1 i szpilki nr 5. Ciężkość wstęgi: 24 oczka ściągacza połączonego z 10 cm na szerokość roboty, a 7 wójkiaków ściągacza starowego — 11 cm na szerokość.

Wykroj i obliczenia oczek na obcięcie w białej 94 cm.

Ściągacz połączeniowy: 1 rząd: na prawo, 2 rząd na lewo. Lewa strona ściągacza jest prawa strona roboty.

Ściągacz sztydetkowy:

1 rząd: 4 oczka łańcuszka, 1 półoczek w czwarto oczko, wstęga od sztydetka. Powtarzać takie pikoty.

2 rząd: 4 oczka łańcuszka, 1 półoczek w czwarto oczko, licząc wstęgę od sztydetka. Zrobić oczko ściągacza w ostatniego pikota pierwszego rzędu. Następnie powtarzać: 4 oczka łańcuszka, 1 półoczek w czwarto oczko od sztydetka, 1 oczko ściągacza w czwarto oczko poprzedniego rzędu.

Powtarzać stale rząd 2.

Try. Narzędzi 141 oczek. Przerobić równo 18 cm. W następnym rzędzie ująć na obu brzegach po 1 oczko; dalej co 18 rzędów powtórzyć takie ujmowanie 11 razy. Przerobić równo do wysokości 85 cm. Na drutach 185 oczek. Na brzegu przyszyć kółeczko wstęgi dla zamoczenia wysokości paska. Przerobić 6 rzędów, w siódmym rzędzie dodać po jednym oczku, na obu brzegach. Następnie 7 razy, w każdym ósmym rzędzie, zrobić takie dodawanie. Na drutach 181 oczek. Na wysokości 11 cm od paska, na obu brzegach roboty, ujmować, czyli kubić, dwa razy po 2 i cztery razy po jednym. Na drutach 93 oczka. Przerobić jeszcze równo, aż wysokość pachy, wysięknie 5 cm, po czym zakończyć oczka równo.

Karczka sztydetkowa. Na zakończeniu brzegu zrobić 24 pikoty. Przerobić równo 9 cm na wysokość, następnie rozciągnąć robotę na ściągacz. Karczka półowa (z pikotami skoczny) ocieplona, w sposób następujący: przerobić równo do wysokości 19 cm, mierząc od początku wykroju pachy, po czym na ramie ujmować w dwóch rzędach po 1 pikoty i w trzecim rzędzie 2 pikoty. Jednocześnie z drutami ujmowaniem na ramie, ująć 3 pikoty na wysokości 10 cm.

Do potraw zajmujących dość poważną pozycję w naszych zwyczajach żywnościowych należą zupy, a wśród nich przede wszystkim zupy z warzyw. Nazwę i smak otrzymuje zupa od głównego warzywa, z którego jest przygotowana. Jednakże większość zup z warzyw, jako podstawę uzyskuje smak z tak zwanej wloszczyzny, czyli zestawu warzyw aromatycznych, do których zaliczane są seler, por, pietruszka, cebula oraz marchew i niekiedy kapusta.

Przygotowując wloszczyznę jako podstawę smakową zupy trzeba pamiętać, że substancje aromatyczne zawarte są w warzywach w postaci lotnych olejków. Łatwo więc w czasie gotowania ulatniają się razem z parą. Dlatego wloszczyznę nie trzeba gotować zbyt długo i oczywiście gotować ją należy zawsze w naczyniu przykrytym. Na wywary do zup wykorzystuje się wszystkie części warzyw nawet te, które przy przyrządzaniu innych potraw z warzyw odrzuca się do odpadków. Dotyczy to głównie wykorzystania młodych listków selera, ciemnozielonych liści pora, gałązek zielonego kopru po oberwaniu z nich delikatnych zielonych listków.

Wiele zup podaje się razem z ugotowaną drobno pokrojoną wloszczyzną. Inne strątki bywało wliczamy smak i wygląd przez pozostawienie w nich wloszczyzny. Wyjętą z zupy wloszczyznę należy zawsze wykorzystać np. można z niej przygotować sałatkę na kolację. Wartość kaloryczna zup jest stosunkowo niska. Wyjątek stanowią zupy z suchych nasion strączkowych — grochu i fasoli. Podnosi wartość kaloryczną zupy odpowiedni dodatek mączny np. grzanki, kluski, zacierki, kasza, dodatek mięsa czy tłuszczu lub dodatek mąki na podprawę.

Zupy z warzyw ze względu na sposób wykończenia dzieli się na zupy tzw. czyste, niepodprawiane np. barszcz czerwony, zupiane podaje się w filiżankach z oddzielnymi podanymi dodatkami, mogą to być np. paszteciki w naleśnikach lub w drożdżowym cieście, kruszcho, słone paluszki czy grzanki. Zupy można podprawiać mąką ze śmietaną, mąką z tłuszczem, zasmażką, i śmietaną mąką z mlekiem i żółtkiem, żółtkiem lub żółtkiem ze śmietaną.

Po dodaniu do zupy każdej podrawy z mąki zupę trzeba

zagotować. Przy podprawianiu zupy żółtkami surowymi należy do rozmieszanych żółtek powoli dolewać gorącej zupy, mieszać i dopiero potem połączyć z resztą zupy, już nie gotować. Pod wpływem gorącej zupy substancje białkowe w żółtku częściowo ścinają się, przez co nadają zupie pewną zawiesistość, podnoszą wartość odżywczą.

Niedocenianym dodatkiem smakowym i podnoszącym wartość witaminową i mineralną zup są przede wszystkim natka zielonej pietruszki, zielone listki kopru, a ponadto młode listki selera, lubczyka, pora. Dodatki te podnoszą wartość zup tylko wtedy, jeżeli będą świeże zerwane, umyte, pokrojone przed samym dodaniem do zupy nożem nierdzewnym i dodane do potrawy już na talerzu.

JAK I MOJ DOM

Jak gotować zupy

K. P.

Mięso z królików

Mięso z królików przypomina w smaku mięso z drobiu, zaliczane jest do tzw. mięs białych, łatwostrawnych.

Uboj królika należy przeprowadzić na 2-3 dni przed przyrządzeniem. Po uboju, królika trzeba zawiesić za ścięgna nóg tylnych na wieszaku, zdejmując skórę a następnie wypatroszyć. Tuszka królika zawieszona w chłodnym pomieszczeniu, aby mięso dojrzało i nalezyć skruszało, przez co nabiera odpowiedniego smaku.

Przystępując do przerobu królika na potrawę tuszkę trzeba podzielić. Po odcięciu głowy należy ją dokładnie oczyścić, usunąć resztki włosów oraz oczy. Głowę królika najczęściej gotuje się. Najbardziej wartościową częścią, a więc i najbardziej wartościową jest comber wraz z udzami. Przy oddzieleniu combra odcina się wiotkie mięśnie brzucha a także żeberka pokryte zwykle cienką warstwą mięśni. Część przednią z łopatkami można przetrząść razem z płucami i wątroba na pasztec. Do paszteców z królika trzeba dołożyć kawałek podgardla wieprzowego i ok. 30 dkg wątroby wieprzowej lub cielęcej.

Comber

Comber wraz z udkami doskonalie nadaje się do pieczenia lub duszenia. Dla ochrony przed nadmiernym wysuszeniem w czasie pieczenia mięso można naszpikować świeżą słoniną, pokrojoną w skośne słupki. Comber szpikuje się z obu stron kręgosłupa przewlekając słoninę w poprzek grubych mięśni, udka szpikuje się tylko z zewnętrznej strony. Słoninę do szpikowania opraża się solą, papryką, pieprzem, jałowcem. Naszpikowany comber można na kilka godzin obłożyć drobno pokrojoną wloszczyzną, która poprawia smak mięsa. Następnie układa się comber w brytfannie lub w przdziu, skrapia tłuszczem i obrudzi. Po obrumienieniu należy mięso podlać kilkoma łyżkami wody i dopiec do miękkości. Prawie miękkie mięso można zalać śmietaną, wymieszaną z łyżką mąki.

Przodek królika, a także podroby są znakomitym produktem do przygotowania paszteców.

Potrąwka w sosie śliwkowym

Przednią część królika, 1 łyżka mąki, 1 łyżka smalcu, 8 dkg boczku wędzonego, 1 cebula, garść suszonych śliwek, sól, ziele angielskie, pieprz.

Umyte śliwki suszone na kilka godzin namoczyć. Przodek królika pokrajać razem z kością na małe kawałki, osolic, opró-

Pierogi

Przodek królika, 1 cebula, sól, pieprz, 1 jajko, 15 dkg mąki, sól, tłuszcz do okraszenia.

Przodek królika ugotować z wloszczyzną. Wywar wykorzystać na zupę. Mięso obrać od kości, przepuścić przez maszynkę, dodać podsmażoną w tłuszczu cebulę, jajko, sól i pieprz do smaku. Z mąki z wodą zrobić wolne ciasto, z którego formować pierogi nadziane przygotowanym mięsem królika. Ugotowane pierogi podawać polane tłuszczem z surowką.

Ładna fryzura

Nic tak nie zdobi kobiety, jak ładnie uczesana głowa. Odpowiednio dobrana fryzura pozwala przy tym na stosowanie nieprawidłowości w budowie twarzy, nadanie jej ładniejszego kształtu i cech oryginalności.

Po to, żeby stale być ładnie uczesana, trzeba umieć to zrobić samej. Przy włosach lekko falistych — zadaniem jest ustawić. Takie włosy wystarczy ładnie podciąć (koniecznie na mokro i nie nożyczkami, lecz brzowią, czy sztylką i po umyciu, gdy są jeszcze zupełnie mokre zakreślić na grube wałki. Ale kobiety, które mają włosy sztywne lub zbyt wiotkie nie obędzą się bez trwałej ondulacji.

JAK ZROBIĆ TRWAŁĄ ONDULACJĘ

— Czy trwała ondulacja tzw. „na zimno”, można zrobić w domu i jak ten zabieg wykonać? — z takimi pytaniami spotykaliśmy się w listkach naszych Czytelniczek.

Odpowiadamy: oczywiście, można zrobić samej trwałą, trzeba tylko bardzo uważać, aby nie przepalić włosów. A więc nie wolno włosów trzymać zbyt długo pod działaniem plynów. Za pierwszym razem należy raczej trzymać włosy bardzo krótko i zdecydować się na ondulację mniej trwałą. Za drugim razem można przedłużyć nieco okres działania chemicznych i w ten sposób uzyskać mocniej skręcone włosy.

Wybór odpowiedniego środka do mycia włosów jest bardzo ważny, nie tylko przy robieniu ondulacji, lecz także na cotygodniowe mycie. Włosy mające skłonność do przetłuszczania najlepiej myć szamponem, suche natomiast — żółtkiem jaj, które bardzo wzmacniają włosy. Nie należy używać do mycia włosów mydła, gdyż trudno je spłukać, ani też octu do płukania.

Gdy włosy są już czyste, jeszcze mokre i rozczesane na boki, oddzielamy po maleńkim kosmyku i moczymy je za pomocą wałki płynem do trwałej ondulacji (płyn taki można nabyć w każdej drogerii). Nawijamy na cienkie drewniane wałki. Po zakreśnieniu wszystkich włosów moczymy jeszcze resztą płynu każdy lok i zawijamy głowę czeratką lub plastikową folią, a następnie grubym ręcznikiem, tak aby włosom było ciepło. Po dwudziestu minutach trzeba jeden lok rozkręcić i sprawdzić, czy ondulacja „chwyciła”. Jeśli nie — potrzymać jeszcze dziesięć minut.

Po skręceniu się włosów, nie zdejmując ich z lokówek, należy je zwilżyć „utrwalaczem” zalążonym do płynu i po 10 minutach rozkręcić loki i włosy ponownie umyć.

Bardzo mokre, ościekające wodą włosy nakrećmy następnie na grube lokówki i trzymamy do zupełnego wysuszenia. Włosy wysuszone nierobit dokładnie po rozczesaniu skręcać się „na barana” — a to nie ładne.

Jeśli włosy zbyt się wysuszyły, trzeba w nie wetrzeć trochę tłuszczu. Najlepiej do tego nadaje się krem Nivea rozarty na dłoniach. Takimi słustymi dłońmi nacieramy włosy.

Przez pierwszy okres po zrobieniu trwałej ondulacji należy unikać moczenia głowy na deszczu, gdyż wtedy włosy są podatne na skręcania się w zbyt drobne loczki. Przed każdym myciem należy je najpierw na kilka godzin natrzeć olejem rycynowym.

Nie należy robić ondulacji niedawno farbowanych włosów, również po zrobieniu trwałej trzeba z farbowaniem odczekać kilka tygodni.

JAKĄ WYBRAĆ FRYZURĘ

A teraz... jaką wybrać fryzurę?

Ogólnie biorąc modne są obecnie krótkie włosy, z grzywką lub bez, z bakami do przodu. Podajemy więc „domowy” sposób wykonania takiej fryzury. Przedtem radzimy jednak podciąć włosy u dobrego fryzjera.

Rozczesując fryzurę rękami, nadaj jej inną formę, niż podana na zdjęciu, np. przez szczytowanie grzywkę na bok albo rozczesanie jej na boki.

Jak taką fryzurę wykonać?

Po dokładnym umyciu głowy szamponem, rozdzielamy włosy na czubku głowy i nawijamy je pasami na wałki dwoma zrodami ku dołowi, jak to widać na rysunku. Grzywkę nawijamy na wałek w bok lub prosto, dowolnie według gustu. Tył nawijamy ku dołowi. Boki zrobione z płaskich loków w kierunku ku dołowi lub tyłowi. Jeżeli czeszymy się na uszy — loki trzeba nawijać ku dołowi, a jeżeli za uszy — do tyłu głowy.

Po wysuszeniu dobrze szczytkowane włosy same się układają, są puszyste i przyjemne w dotyku.

SPOTKANIE KOBIEC WIEJSKICH „KOBIEC TO DOBRY KLIMAT”





Doroczny plebiscyt

„Gospodni”

„Order Serca

— Matkom Wsi”

Do udziału w plebiscycie zapraszamy:

● podstawowe organizacje partyjne i kółka ZSL;

● kółka gospodyń wiejskich i kółka rolnicze;

● Kółka Związku Socjalistycznej Młodzieży Polskiej;

● gminne Rady Kobiet i Komitety FJN;

● sekcje i komisje kobiet spółdzielczy;

● kolektywy państwowych gospodarstw rolnych i rolniczych spółdzielni produkcyjnych.

Zgłoszenia kandydatów do dnia 26 maja br.

Otwieramy nasz doroczny plebiscyt „Order serca matkom wsi”. Tak, jak w latach poprzednich i w tym roku wybierzemy w nim matki wiejskie — bohaterki naszych dni. Wybierzemy najlepsze spośród najlepszych i ofiarujemy im „Order serca”. Jest on symbolem naszego uznania dla ich pełnej poświęcenia, niestrudzonej pracy w przeobrażaniu życia wsi i życia rodziny wiejskiej, w unowocześnianiu rolnictwa i w rozwijaniu postępu społecznego. Dla ich matczynego trudu, jaki wkładają w wychowanie młodego pokolenia Polaków. Dla ich

umiejętności kształtowania w rodzinnym domu i w środowisku humanistycznych postaw moralnych: prawości, rzetelności, gotowości niesienia pomocy i zwalczaniu zła, bezinteresownej przyjaźni dla ludzi. Dla ich serdecznego zaangażowania w upowszechnianie nowoczesnych cnót obywatelskich: rozumienia interesów społecznych i kojarzenia z nimi aspiracji osobistych, dyscypliny i poszanowania prawa, wysokiego i znajdującego wyraz w codziennym postępowaniu poczucia odpowiedzialności za sprawę publiczną, obywatelskiej aktywności i rzetelności w pracy.

Zapraszamy do udziału w naszym plebiscycie wszystkie Czytelniczki i Czytelników.

Zgłoszenia zbiorowe (od wiejskich organizacji i indywidualnie (od Czytelniczek), prosimy nadsyłać do dnia 26 maja bieżącego roku pod adresem: Redakcja „Gospodni”, al. Jerozolimskie 28, 00—950 Warszawa. Nadesłane w tym terminie zgłoszenia będą sukcesywnie rozpatrywane przez Komitet Plebiscytowy, a wręczenie pamiątkowych medali „Orderu serca”, laureatkom 1977 roku nastąpi na uroczystych spotkaniach środowiskowych do końca bieżącego roku.

NIEDZIELNY RELAKS

fol. L. M. Wdowiński

Pogodynka

Nasi dotę rzadkie dni (mie Stefania i liczy sobie wiosnę... Stop. Kobiety nie lubią, gdy im się wylicza lata, choćby „najpóźniej” przeżyte. Stefania też zwierza na ten temat raczej unika, zresztą nie jest „późniak”. Co u niej nie znaczy, że się na otoczenie boży, albo że ma zadaniom do życia i ludzi zale...
„Boże zabrak!” — zaprzeczyłaby zaraz gorąco swą mową i piętami, kresząc, bo znajomół naza z krawca ziemi sejmickiej się wywodzi, patrz nad Czarną Hańczę upłynęło jej pracowite życie.
„A cóż ja takiego nadzwyczajnego robię?” — jakbym słyszała kolejkę, pełen oprómnego zdziwienia, zapięu pani Stefania. — Toż pola już nie obszłam, „łobaka” nie kontraktuję, całe moje pole to łpy ogródek, cały inwentarz — parę „nieśiek”. Ale z ręką na sercu rzec mogę: nie krzywdzę sobie i z tego co mam — radam...
Chłopisko godność połączone harmonijnie z pogodą ducha, nawet z humorem — to cechy są najbardziej u pani Stefania pogodnicze. No i czułość. Nie tylko od święta, nie tylko w oczach kłusami paści, lecz urodzono, na co dzień, jak miłośku. No około coś w rodzaju domku... Baby Japi z bajki, o metrażu nie umy, wycygnę się do najkroczniejszej wiejskiej „kucholarki”, z powolną myślą nad głową, z ogródkiem wieleceki i trypiku, za to umiętze nie zamieniłabym na niejedną zabobny wiejski „pietruciek” z miablami na najwyższy potytek, dywanami, kryształami u Kresdentie.
„Oj, żarty sobie stroicie!” — zapera się Stefania, ale widzę szczyry podziw w moich oczach, rozjaśnia się. — Te łapetkę, co to woda można zmyć, sama przyklejęłam. A przed stolami inowem, no dzięki potęce, miłej brzości. Tyko z jedynym błędem: w deszczu woda mi przez komin uoli, „piciecinie” poduszony mo-czy...
Korzonki tej niepozornej roślinki, chętnie widziane w skupie, to podstawa „zabobności” pani Stefy, zaradem powód wielogodzinnych wydrówek w deszcz i spiekotę po okolicznych łąkach. No, ale jak wyglądały nasz przemysł farmaceutyczny i w konsekwencji nasze zdrowie, gdyby zabrakło cierpliwych wiejskich zbieraczek? Ale dla mnie pani Stefania zwad „Czarne Hańczę” to przedzi-wyżystkim „pogodynka”. No, to tak: komunikaty meteorologiczne obuwieszają „na jutro przejaśnienia”, nawet zdecydowany kres lipcowego „potopu”, a Stefania uśmiecha się tylko filozoficznie: „Popadnie jeszcze, oj, popadnie”. To zdanie to dzień pomoty-nych komunikatów i bardzo brzemiennych deszczem omiar, ob-wieszają zdecydowanie: „Stoneczko do nas idzie!” No i przyszło. Pomysłom uloty z uciechą: Zawieść by te córę Sejmickiej Ziemi do Stolicy, niech zdziwi radującym i telewizyjnym Wi-cherkom tajemnicę trafnych prognozy. Pray okazji dotędzielibymy się może, jak zachował tężnę ciała i umysłu w wieku — co tu ostatecznie kryć — 80 pracowitych latek? KORA

Uczeń i klasy

Idzie uczeń w skamiennej czapce z daszkiem, który mu już raz na zawsze jasne oczy przysłonił. Idzie z tornistrem, który się zmienił, który się zmienił w garb wiedzy.
Idzie krokami siedmiolatkiem za siódmą górę, za siódmą ręką sycia...
Mieczysława Buczkówna

fol. L. M. Wdowiński

My i oni

— Kupiłam fanastykowe panofle.
— Wyśniesz?
— Nie uam pojęcia. Nie mogę ich widać...
— Czy masz porównawcze ze mną jak z przyjaciółką, do której masz szałaniec...
— Zapomniał na chwile, że jestem twoją sioną.
— Masz siłoma sukienkę...
— Wyobraź sobie dostalam ją od meła na trzydzieste u-rodziny.
— Nadzwyczajne. Tyle lat i nie wyszła z mody!
KORA

Nasz kącik filatelistyczny

bowiec, na znaczkach wartości 1.50 zł — Pał królowej i Rusalka łab-łobnik, na znaczku wartości 5.00 zł — Perłowice fiolkowy i na znaczku wartości 6.30 zł — Perłowice malinowiec.
Znaczy wykonane zostały technika wielobarwnej rotogravury na papierze kredowym w dwóch nakładach. Autorem projektu znaczków, jak również odobnych kopert pierwszego dnia obiegu jest artysta plastyk Janusz Wysoc-ki.
Warto nadmienić, że Począ Polska prezentuje motyły na znacz-kach już po raz trzeci. Pierwszy raz w roku 1961 ukazały się one w serii „Owady”, w roku zaś 1967 wydana została bardzo ładna seria motyli składająca się z 1 znaczków.
Na reprodukcji cztery znaczki z nowej serii.
PIOTR WIECZOREK

Witaj szkole!

„Droży rodzice, jeśli obiecać, że nie będziecie wierzyć we wszystko, co waze dziecko opo-wiada o szkole, ja nie będę wie-rył w to, co opowiada o waszym domu!”
— Wiesz Stachu, wiaławie py-tania w szkole są takie same, co za naszych latuśków i dziadków...
— Co ty gadasz!
— Tylko prawidłowe odpowie-dzi są inne.
— Pani pisorze, Kowajski się chwalił, że będzie na wakacjach we Francji nie miał żadnych trud-ności w porozumiewaniu się z Francuzami!
Drukoklaska do matki:
— To bardzo brzydka z twojej strony. Wieszorem mówisz, że je-stem za mała, żeby dłużej posi-dzieć przed telewizorem, a rano, że jestem za duża, żeby jeszcze trochę poleżeć!
„Dajęki massynie parowej celo-wiek był niezależny od dmnu-chu wiatru”.
„Konopnika przemawiała na własnym grobie podczas pogrzebu Modrzejewskiej”.
„Nies oddaje moc przy pomocy nogi podnieśionej do góry”.
(z wypracowań szkolnych)

NIEDZIELNY RELAKS

fol. L. M. Wdowiński

My i oni

— Kupiłam fanastykowe panofle.
— Wyśniesz?
— Nie uam pojęcia. Nie mogę ich widać...
— Czy masz porównawcze ze mną jak z przyjaciółką, do której masz szałaniec...
— Zapomniał na chwile, że jestem twoją sioną.
— Masz siłoma sukienkę...
— Wyobraź sobie dostalam ją od meła na trzydzieste u-rodziny.
— Nadzwyczajne. Tyle lat i nie wyszła z mody!
KORA

Uczeń i klasy

Idzie uczeń w skamiennej czapce z daszkiem, który mu już raz na zawsze jasne oczy przysłonił. Idzie z tornistrem, który się zmienił, który się zmienił w garb wiedzy.
Idzie krokami siedmiolatkiem za siódmą górę, za siódmą ręką sycia...
Mieczysława Buczkówna

fol. L. M. Wdowiński

My i oni

— Kupiłam fanastykowe panofle.
— Wyśniesz?
— Nie uam pojęcia. Nie mogę ich widać...
— Czy masz porównawcze ze mną jak z przyjaciółką, do której masz szałaniec...
— Zapomniał na chwile, że jestem twoją sioną.
— Masz siłoma sukienkę...
— Wyobraź sobie dostalam ją od meła na trzydzieste u-rodziny.
— Nadzwyczajne. Tyle lat i nie wyszła z mody!
KORA

Nasz kącik filatelistyczny

bowiec, na znaczkach wartości 1.50 zł — Pał królowej i Rusalka łab-łobnik, na znaczku wartości 5.00 zł — Perłowice fiolkowy i na znaczku wartości 6.30 zł — Perłowice malinowiec.
Znaczy wykonane zostały technika wielobarwnej rotogravury na papierze kredowym w dwóch nakładach. Autorem projektu znaczków, jak również odobnych kopert pierwszego dnia obiegu jest artysta plastyk Janusz Wysoc-ki.
Warto nadmienić, że Począ Polska prezentuje motyły na znacz-kach już po raz trzeci. Pierwszy raz w roku 1961 ukazały się one w serii „Owady”, w roku zaś 1967 wydana została bardzo ładna seria motyli składająca się z 1 znaczków.
Na reprodukcji cztery znaczki z nowej serii.
PIOTR WIECZOREK

Witaj szkole!

„Droży rodzice, jeśli obiecać, że nie będziecie wierzyć we wszystko, co waze dziecko opo-wiada o szkole, ja nie będę wie-rył w to, co opowiada o waszym domu!”
— Wiesz Stachu, wiaławie py-tania w szkole są takie same, co za naszych latuśków i dziadków...
— Co ty gadasz!
— Tylko prawidłowe odpowie-dzi są inne.
— Pani pisorze, Kowajski się chwalił, że będzie na wakacjach we Francji nie miał żadnych trud-ności w porozumiewaniu się z Francuzami!
Drukoklaska do matki:
— To bardzo brzydka z twojej strony. Wieszorem mówisz, że je-stem za mała, żeby dłużej posi-dzieć przed telewizorem, a rano, że jestem za duża, żeby jeszcze trochę poleżeć!
„Dajęki massynie parowej celo-wiek był niezależny od dmnu-chu wiatru”.
„Konopnika przemawiała na własnym grobie podczas pogrzebu Modrzejewskiej”.
„Nies oddaje moc przy pomocy nogi podnieśionej do góry”.
(z wypracowań szkolnych)

NIEDZIELNY RELAKS

fol. L. M. Wdowiński

Uczeń i klasy

Idzie uczeń w skamiennej czapce z daszkiem, który mu już raz na zawsze jasne oczy przysłonił. Idzie z tornistrem, który się zmienił, który się zmienił w garb wiedzy.
Idzie krokami siedmiolatkiem za siódmą górę, za siódmą ręką sycia...
Mieczysława Buczkówna

fol. L. M. Wdowiński

Witaj szkole!

„Droży rodzice, jeśli obiecać, że nie będziecie wierzyć we wszystko, co waze dziecko opo-wiada o szkole, ja nie będę wie-rył w to, co opowiada o waszym domu!”
— Wiesz Stachu, wiaławie py-tania w szkole są takie same, co za naszych latuśków i dziadków...
— Co ty gadasz!
— Tylko prawidłowe odpowie-dzi są inne.
— Pani pisorze, Kowajski się chwalił, że będzie na wakacjach we Francji nie miał żadnych trud-ności w porozumiewaniu się z Francuzami!
Drukoklaska do matki:
— To bardzo brzydka z twojej strony. Wieszorem mówisz, że je-stem za mała, żeby dłużej posi-dzieć przed telewizorem, a rano, że jestem za duża, żeby jeszcze trochę poleżeć!
„Dajęki massynie parowej celo-wiek był niezależny od dmnu-chu wiatru”.
„Konopnika przemawiała na własnym grobie podczas pogrzebu Modrzejewskiej”.
„Nies oddaje moc przy pomocy nogi podnieśionej do góry”.
(z wypracowań szkolnych)

SPOTKANIE KOBIEC WIEJSKICH „KOBIECY TO DOBRY KLIMAT”

Koła Gospodyń Wiejskich w latach 80-tych



Narodowe Archiwum Cyfrowe

Nałęczów 1981, Dni Prasy Ludowej



Warszawa 1985, pochód pierwszomajowy

SPOTKANIE KOBIET WIEJSKICH „KOBIECY TO DOBRY KLIMAT”



Koła Gospodyń Wiejskich w latach 80-tych

Radzenie sobie z kryzysem:

opracowanie „Programu działania na rzecz racjonalnego żywienia rodziny wiejskiej”
kursy i pokazy oszczędnego gotowania, robienia przetworów, przerabiania odzieży

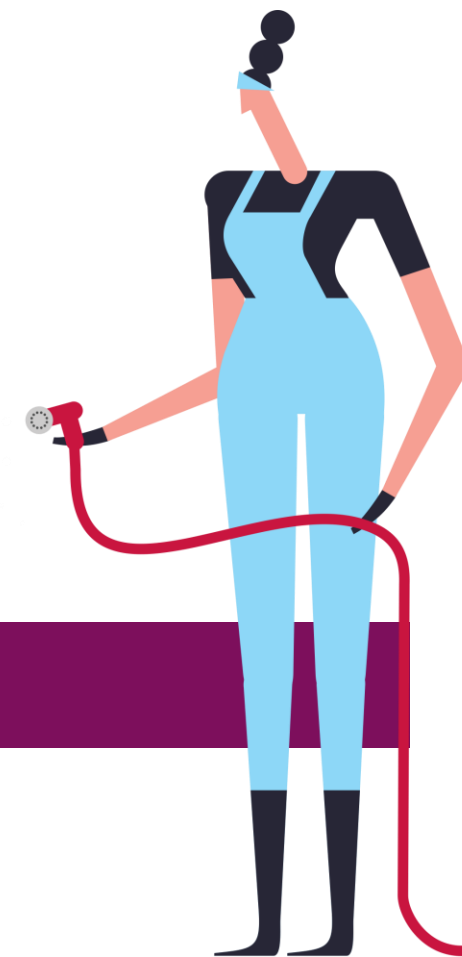
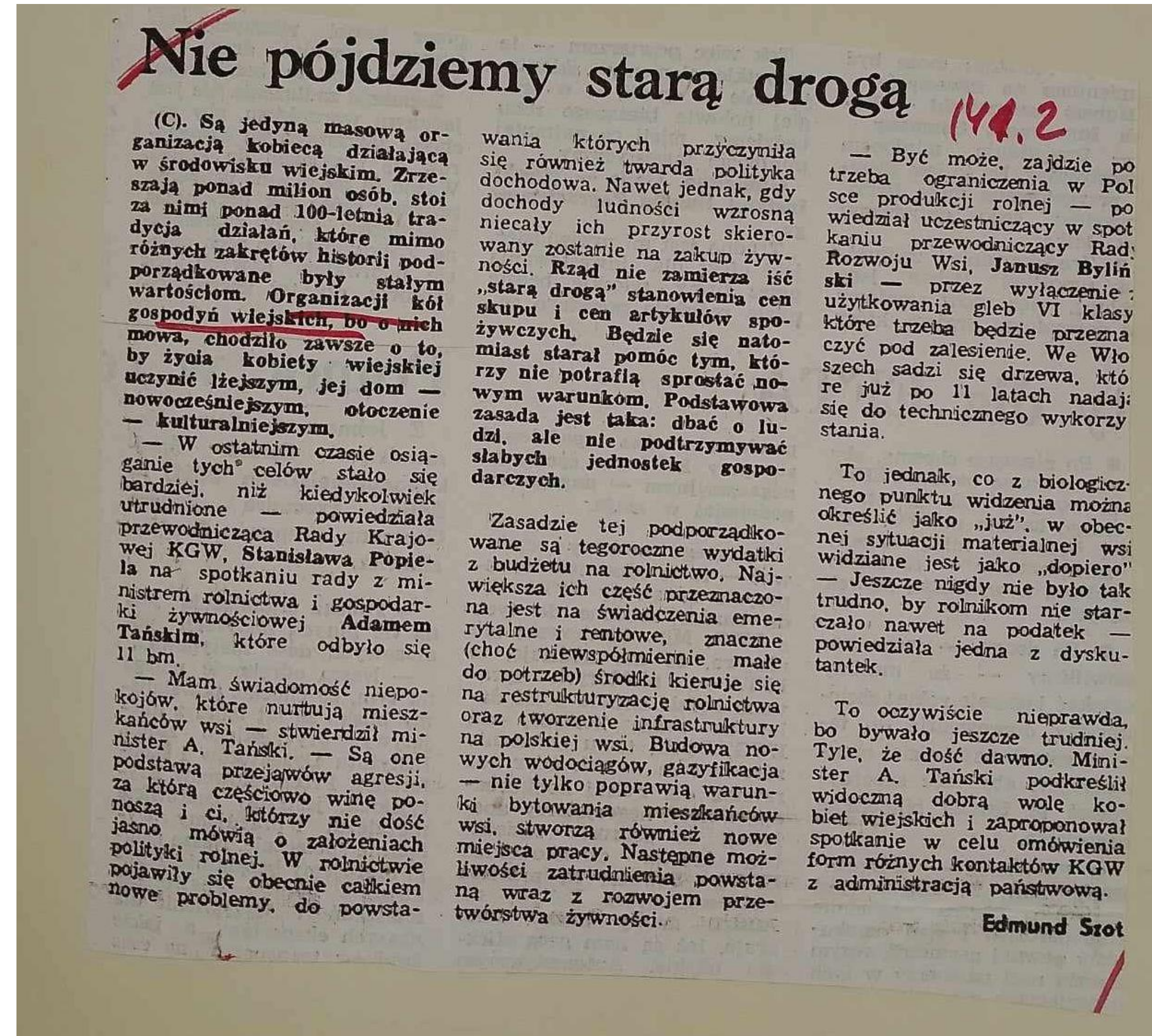
Aktywność polityczna:

udział w debacie na temat rozwoju samorządności kółek rolniczych i kół gospodyń wiejskich

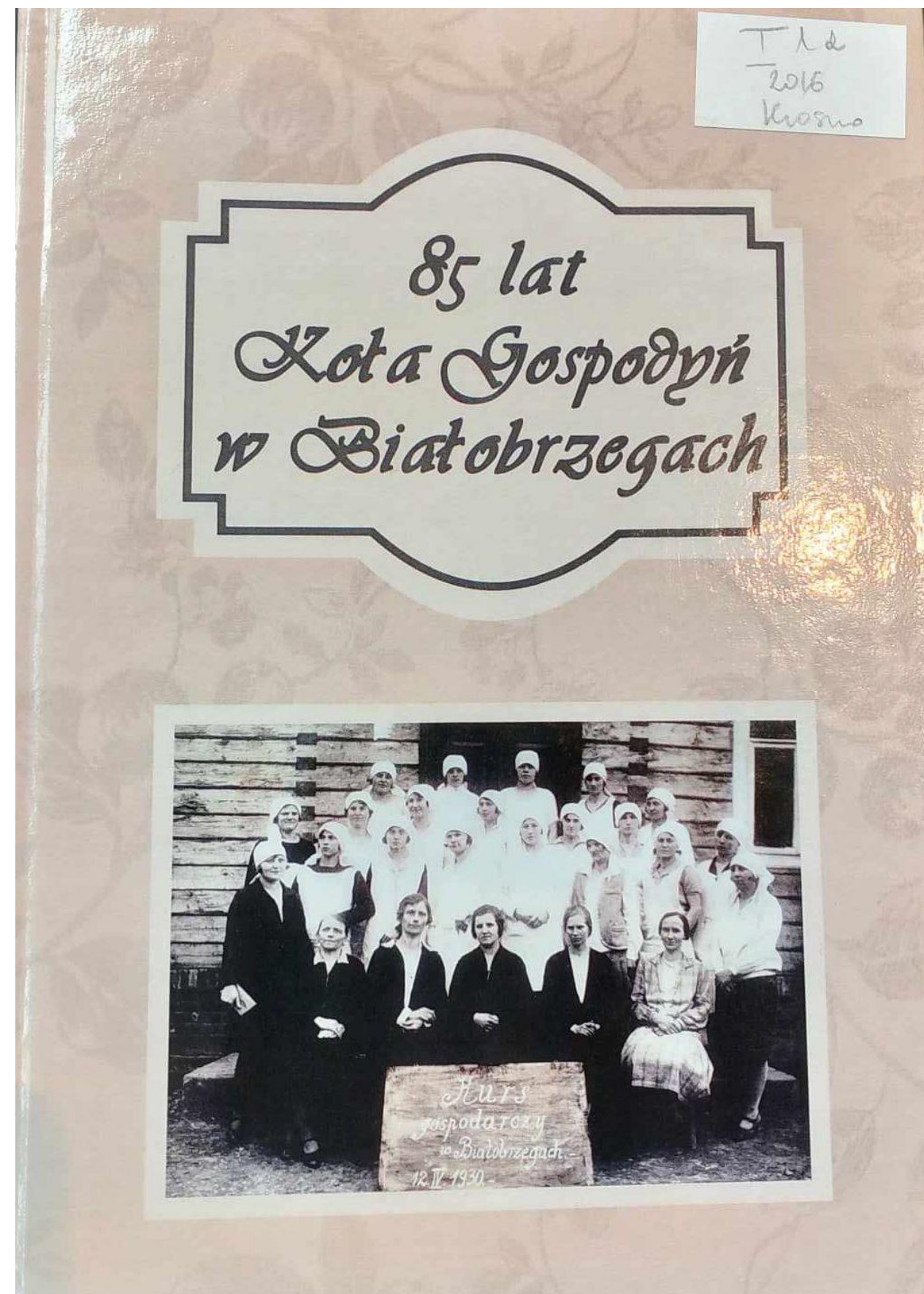


Koła Gospodyń Wiejskich w III Rzeczpospolitej

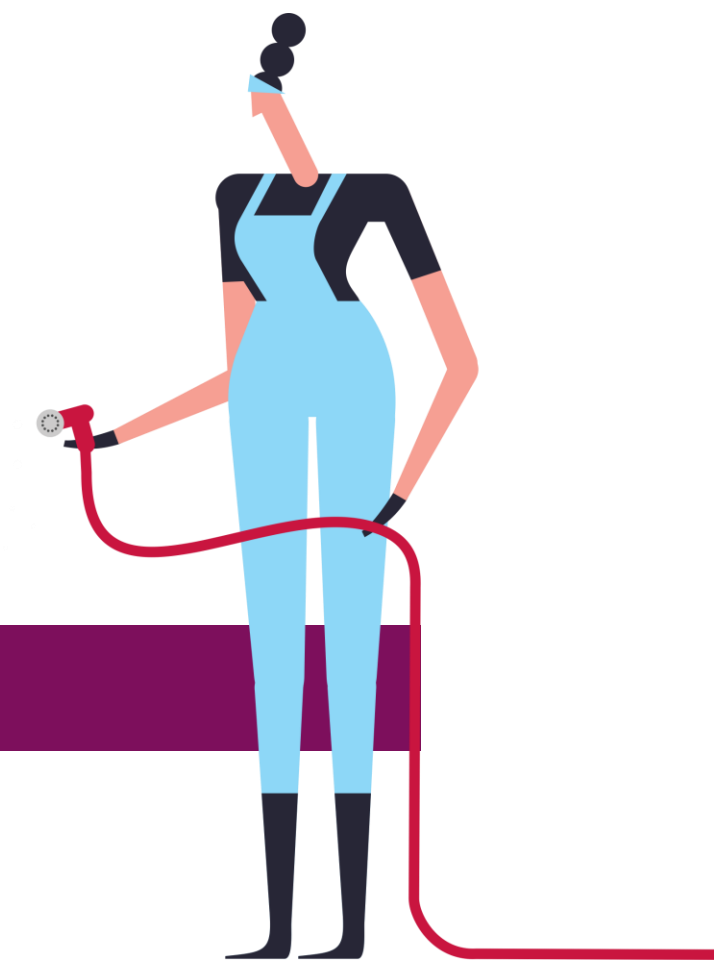
„Nie pójdziemy starą drogą...”



Piszemy swoją historię



SPOTKANIE KOBIEĆ WIEJSKICH „KOBIECY TO DOBRY KLIMAT”



DZIĘKUJEMY
ZA UWAGĘ

www.ksowplus.pl





I Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich +

www.ksowplus.pl





Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w obszary wiejskie.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach schematu II pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.
Za treść odpowiada Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Warszawie.

Partnerzy

