



Relacje z obchodów Narodowego Święta Niepodległości i dnia świętego Marcina

KGW Sołectwo Magdalenka
11 listopada 2024



11 listopada w naszej tradycji czyli jak świętujemy niepodległość

Święto niepodległości to niebywała okazja do pokazania jedności narodowej i celebrowania ducha patriotyzmu.

Historia naszego koła mimo, że nie jest długa (koło powstało 26-08-2024) nie ogranicza nas to w działaniach. W tym roku mieliśmy okazję po raz pierwszy spotkać się wspólnie tego wyjątkowego dnia oraz obchodzić 11 listopada razem. Przygotowane przez nas wcześniej kotyliony zawisy na piersi, biało czerwona flaga powiewała na budynku naszej Świetlicy Wiejskiej, a historię polskiego orła przedstawiliśmy na tablicy sołectkiej.



Nasze obchody zaczęliśmy pracowicie od przygotowania 300 rogalików świętomarcińskich, które przekazaliśmy do Szkoły Podstawowej im. Stefana Żeromskiego w Kotomierzu organizując akcję "Słodkie tradycje 11 listopada z KGW Sołectwo Magdalena". Nasz słodki wypiek trafił do wszystkich uczniów, grona pedagogicznego oraz pracowników administracji i obsługi szkoły.



Nasze Gospodynie i Gospodarze z uśmiechem i pełnym zaangażowaniem tworzyli pyszne rogalce.





ZAŚPIEWAJMY RAZEM HYMN POLSKI

Kilka minut przed południem wyruszyliśmy całą grupą pod pomnik – „miejsce uświęcone krwią żołnierzy 8 Bydgoskiego Pułku Piechoty poległych w walce o wyzwolenie ziemi bydgoskiej w styczniu 1945 roku” znajdujący się w miejscowości Pyszczyn, gmina Dobrcz.

Złożyliśmy hołd poległym żołnierzom zapalając znicze oraz składając kwiaty, a punktualnie o 12:00 odśpiewaliśmy hymn państwowy.

Poprzez te symboliczne gesty chcieliśmy wyrazić swój szacunek dla tych, którzy poświęcili swoje życie dla wolnej Polski.





GĘSINA NA ŚWIĘTEGO MARCINA

Był czas na pieczenie rogalików i oddanie hołdu poległym żołnierzom, ale i na przygotowanie odświętnego, tradycyjnego posiłku. Na naszym stole zagościły pierogi z farszem z gęsi oraz rosół z gęsi z domowymi kluseczkami. Cóż to była za ucztą!! Nasze przepisy poniżej.



Rosół z gęsiny

Składniki:

- 4 litry zimnej wody
- 2 piersi z gęsi, ok 2kg
- 2 ćwiartki/nogi z gęsi , ok 2kg
- 4 szt marchwi
- 1 szt selera
- 1 szt pietruszki (korzeń +nać)
- 1 szt pora
- 3 ząbki czosnku
- ziele angielskie, 5 ziarenek
- pieprz w ziarnkach, 10 ziarenek
- liść laurowy, 3 listki
- sól, 2 łyżki

Przygotowanie:

Mięso zalać zimną wodą, gdy rosół zacznie się delikatnie gotować usunąć kilkakrotnie pojawiające się szumowiny. Cebulę przekroić na pół, przypalić ją na patelni z obu stron. Następnie dodać przyprawę i wszystkie warzywa. Całość gotować ok 3 godzin na wolnym ogniu.





Kluseczki lane do rosółu z gęsiny

Składniki:

- 3 jajka
- sól, pół łyżeczki
- 1 szklanka mleka
- 1,5 szklanki mąki

Przygotowanie:

Jajka rozbełtać, dodać sól, mleko oraz mąkę, wymieszać na gładką masę.

Masę rzucać naprzemiennie na gotującą się wodę.

Kluseczki gotować ok 2 minut.





Pierogi z gęsiną

Ciasto:

- 0,5 kg mąki
- 1 łyżeczka soli
- 250 ml (szklanka) wrzącej wody
- 2 łyżki masła

Przygotowanie:

Masło rozpuścić we wrzątku, wlać do mąki, dodać sól, zagnieść ciasto.

Rozwałkować na ok 2mm, wycinać kółka na średnicę ok 7cm.

Farsz:

- 2piersi z gęsi gotowane z rosółu (ok 2kg)
- 2 ćwiartki/nogi z gęsi gotowane z rosółu (ok 2 kg)
- 3sztuki cebuli
- warzywa z rosółu: 4 sztuki marchwi, 1 szt selera, 1 szt pietruszki (korzeń +nać), 3 ząbki czosnku
- sól, płaską łyżeczkę do smaku
- pieprz, pół łyżeczki
- majeranek suszony, 1 łyżkę
- lubczyk suszony, całe opakowanie ok 15gram
- czosnek granulowany, 1 łyżeczkę

Przygotowanie:

Ostudzone mięso z rosółu obrać i zmielić przez maszynkę. Cebulę podsmażyć na patelni, zmielić razem z warzywami z rosółu. Do zmielonych składników mięso+warzywa dodać sól, pieprz, majeranek, lubczyk, czosnek granulowany, wymieszać wszystko razem. Jeśli farsz jest zbyt suchy dodać szklankę wcześniej przygotowanego bulionu.

Pierogi gotować w osolonej wodzie, ok. 2-3 minut.



Okrasa do pierogów

- boczek wędzony

- cebula

Na patelni podsmażyć boczek, następnie dodać cebulę pokrojoną w kostkę.

Życzymy **SMACZNEGO!!!!**





Wspólne świętowanie umocniło poczucie naszej wspólnoty oraz przypomniało nam jak ważne jest pielęgnowanie pamięci o tych, którzy tak wiele poświęcili, abyśmy byli wolnym, niepodległym krajem. Solidarnie i z miłością będziemy kontynuować obchody Narodowego Święta Niepodległości i dnia św. Marcina każdego roku, angażując w nasze działania lokalną społeczność.

