

Nie tak trudno upiec pyszne ciasto!

KUJAKOWICE GÓRNE. „Wcinaj, chłopie, kołocz śląski, bandziesz w barach srogi, a w zadku wąski” - taki napis witał gości Święta Kołocza Śląskiego.

Mimo niesprzyjającej pogody do Kujakowic Górnych przyjechało mnóstwo gości, by zobaczyć, jak powstaje kołocz. - W dwa dni sprzedaliśmy prawie sto dwadzieścia blach ciasta - mówi Beniamin Godyla z Kujakowic, prezes Producentów Kołocza Śląskiego i pomysłodawca święta. - Koszt surowców w całości pokryli sponsorzy, a dochód przeznaczymy na potrzeby Caritasu parafii Kujakowice i opolskiego Domowego Hospicjum dla Dzieci.



Mistrzynię z Ucieszkowa, od lewej: Edyta Bryłka, Maria Raszka, Elżbieta Nowosołów i Edyta Krajczy.

W sobotę atrakcją była rywalizacja czterosobowych reprezentacji gospodyń z Dobieszowic, Wierzchu, Chocianowic, Ucieszkowa, Nowego Browieńca i Żużeli. Panie piekły na oczach publiczności po cztery blachy ciasta: z serem, makiem, jabłkami i posypką. W zgodnej opinii jury najlepsze ciasto udało się gospodyniom z Ucieszkowa w gminie Pawłowiczki, które zdobyły nagrodę Mar-

szałka Województwa Opolskiego.

- Dobrze, że organizuje się takie imprezy - zachwala Maria Pohl z Wierzchu. - Młodzi są teraz wygodni, chcą wszystko kupić. Niech się przekonają, że wcale nie tak trudno upiec smaczne ciasto!

KRZYSZTOF ŚWIDERSKI
kswiderski@nto.pl - 695 390 233

PRZEPIS NA KOŁOCZ

Według Ursuli Trinczek, prezesa Związku Śląskich Kobiet Wiejskich - ciasto: 1 kg mąki, 200 g masła, 2 łyżki smalcu, 200 g cukru, 2 jajka, 6 dkg drożdży, 0,4 l mleka; posypka: 500 g masła, 1 kg mąki, 500 g cukru, łyżeczka soli; masa serowa: 1 kg sera, 3 jajka, budyń waniliowy, cukier do smaku. Składniki ciasta zalać zaczynionymi w mleku drożdżami. Wyrabiać, aż zacznie się odrywać od miski. Uformować spód, gdy wyrosnie, pokryć masą serową i układanymi w rzędy kawałkami posypki. Piec około 60 min. Do masy serowej można dodać olejku cytrynowego, jednak najważniejszy jest maślany aromat ciasta.

REKLAMA

BAMA ep nto RADIO OPOLE Vip Car

Kabaret Moralnego Niepokoju

21.08.2008
OPOLE - AMFITEATR
GODZ. 20.00

Bilety: 25 zł w przedsprzedaży
30 zł w dniu występu

PUNKTY SPRZEDAŻY:
Orbis Travel, Estrada Polska (ul. Waryńskiego 1),
Salon Gier Estrady Polskiej, MOK - Amfiteatr, BP Travel Art

4502508pmb1

PROMOCJA

ZNAJDŹ SKARB! WZBOGAĆ SIĘ!

LATO SKARBÓW

POZNAJ UROKI
NASZEGO
WOJEWÓDZTWA

Nazwiska osób, które znajdą dzisiaj skarb, podamy w jutrzejszym wydaniu nto.

**18 SIERPNIA BAWIMY SIĘ
W OZIMKU I PACZKOWIE**

DZISIAJ SZUKAMY

A B C D

RADIO OPOLE **nto** **PULA NAGRÓD 66.000 zł**

REGULAMIN ZABRAWY NA WWW.RADIO.OPOLE.PL

szukaj skarbu z lewiatanem

4502508pmb1