

**Koło Gospodyń Wiejskich w Kozeninie za-
wiązało się w 1975 r. Pierwszą jego prze-
wodniczącą została Marianna Karkocha.**
Członkinie koła spotykały się w salach szkoły
podstawowej, gdzie prowadzone były wy-
kłady z rolnictwa, kursy gotowania, piecze-
nia, szydełkowania i robótek na drutach.
W 1996 roku funkcję przew. przejęła Anna
Franczak, a po 10 latach na szefową wybrano
Bożenę Franczak. Obecnie koło zrzesza 18
członkiń, które kultywują regionalne tradycje
ludowe, uczestniczą w wystawach stołów
świętecznych, dożynkach gminnych, powia-
towych i wojewódzkich. Przy kole w 1976 r.
powstał zespół folklorystyczny „Kozenianka”.
Członkami zespołu są mieszkańcy wsi
Kozenin, Kamilówka, Owadów i Popławy.
Działalność zespołu to kultywowanie rodzi-
mej tradycji, wzbogaconej pieśniami religij-
nymi oraz rozwijanie twórczości kabaretowej.
W swoim dorobku zespół ma m.in. program
nagrywany dla TVP 3 -Tradycje Wielkanocne.
Swoją repertuar „Kozenianka” prezentuje
na wielu uroczystościach lokalnych i regio-
nalnych. Zespołowi przygrywa własna kapela



KACZKA Z NADZIENIEM JABŁKOWYM

Składniki:

kaczka ok. 2 kg, sól, pieprz biały, 50 dag jabł-
łek, 15 dag rodzynek, 5 łyżek cukru,
skórka otarta z ½ cytryny, 2 łyżki bułki tar-
tej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 4 łyżki gę-
stej kwaśnej śmietany

Sposób przygotowania:

Kaczkę wypłukać z wierzchu i od wewnątrz,
posypać solą i pieprzem. Jabłka obrać, usu-
nąć gniazda nasienne i pokroić. Rodzynki
przelać gorącą wodą i razem z jabłkami, cu-
krem i skórą cytrynową oraz 3 łyżkami
wody dusić 10 minut pod przykryciem. Do-
dać bułkę tartą i posolić. Po zdjęciu z ognia
ucierać przez chwilę drewnianą łyżką. Masę
włożyć do kaczki i zszyć. Piec 2 godziny i 10
minut w piekarniku rozgrzanym do tempe-
ratury 160 stopni. W ciągu ostatnich 30 mi-
nut kaczkę kilkakrotnie podlewać wodą.
Upieczoną kaczkę wyjąć i odstawić w cie-
płe miejsce. Powstały w trakcie pieczenia
sos lekko odparować i zagęścić rozrobioną
w zimnej wodzie mąką ziemniaczaną. Do-
dać śmietanę, wymieszać i ewentualnie
przyprawić do smaku.



MAZUREK

Składniki:

500 g mąki krupczatki, 250 g masła, 2 łyżki
cukru pudru, 1 jajko, 3 żółtka, orzechy, mig-
dały

masa śmietanowa:

1 opakowanie cukru waniliowego,
1 szklanka śmietany 30%, 2 szklanki cukru

przygotowanie ciasta:

Mąkę posiekać z masłem i cukrem, dodać
jajko i żółtka. Szybko zagnieść ciasto
i wstawić na 30 minut do lodówki. Trochę
ciasta odłożyć na wałeczki do podwyższe-
nia brzegów mazurka. Resztę ciasta roz-
wałkować na dwa placki grubości 5 mm,
rozłożyć na dwóch blachach. Uformować wa-
łeczki i ułożyć je na brzegach mazurków.
Piekarnik rozgrzać do 220 stopni. Piec 10 –
20 minut.

Przygotowanie masy śmietanowej:

Do dużego rondla wlać śmietanę, wsypać
cukier i cukier waniliowy. Gotować na ma-
łym ogniu 11 minut mieszając od momentu
wrzenia. Po zdjęciu z ognia ucierać przez
chwilę drewnianą łyżką. Masę wylać na ma-
zurki i dekoracyjnie rozsmarować, udekoro-
wać płatkami migdałów i orzechami.



SCHAB ZE ŚLIWKAMI PO STAROPOLSKU

Składniki:

1 kg schabu bez kości, 200 g suszonych śli-
wek, 3 łyżki oliwy, 3 łyżki octu winnego, 7 ły-
żek soli, garść ziaren kolendry i ziela angielskiego,
5 liści laurowych, 3 łyżeczki rozmarynu,
3 łyżki majeranku, 4 ząbki czosnku

Sposób przygotowania:

W dużym garnku gotujemy 3 l wody. Solimy,
woda powinna być b. słona. Dodajemy przy-
prawy, czosnek, oliwę, ocet winny i gotu-
jemy. Marynatę odstawiamy do wystygnię-
cia. Schab myjemy i wycinamy białe błonki.
Wkładamy mięso do zimnej marynaty i od-
stawiamy na kilka godzin do lodówki. Kiedy
schab się zamarynuje nastawiamy piekar-
nik na 200 stopni. Śliwki moczymy przez 20
min. we wrzątku. Wyjmujemy schab z mary-
naty i w środku mięsa ostrym nożem ro-
bimy otwór. Namoczone śliwki wciskamy
do schabu, tak żeby szczelnie wypełnić zro-
biony wcześniej tunel. Mięso przekładamy
do rękawa do pieczenia, dodajemy kilkana-
ście owoców jałowca, szczelnie związujemy
i wkładamy do rozgrzanego piekarnika. Pie-
czemy przez godzinę, potem rozcinamy ręk-
kaw i pieczemy jeszcze przez pół godziny.