



## SŁAWIEŃSKA PIECZEŃ Z JAJKIEM

### Składniki:

1 kg mielonego mięsa wieprzowego, 1 surowe jajko, 2 ząbki czosnku, 1 cebula, 1 łyżka oleju, 2 łyżki bułki tartej, 1 łyżeczka soli, 1/2 łyżeczki pieprzu czarnego, 1/2 łyżeczki pieprzu ziołowego, 1 łyżeczka majeranku, 1/2 łyżeczki ziół prowansalskich, 1/3 łyżeczki słodkiej papryki

**Dodatkowo:** 4 jajka ugotowane na twardo

### Sposób przygotowania:

Cebulę obieramy, kroimy w małą kosteczkę i podsmażamy na oleju do zeszklenia.

Pod koniec smażenia dodajemy drobno posiekany czosnek. Do mięsa mielonego dodajemy przyprawę, zioła, jajko, bułkę tartą i ostudzoną cebulę z czosnkiem. Dokładnie wyrabiamy przez kilka minut.

Do podłużnej foremki keksowej wkładamy połowę masy, wzdłuż środka łyżką robimy wgłębienie, w którym układamy jajka jedno obok drugiego wzdłuż foremki i przykrywamy resztą mięsnej masy. Foremkę z mięsem wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 st. C na ok. 50 - 60 minut.

Po upieczeniu odlewamy powstający w czasie pieczenia tłuszcz.



## WIELKANOCNY PIASKOWY BARANEK

### Składniki:

2 jajka, 1/2 szklanki cukru, 1/2 szklanki mąki, 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia, 1/4 szklanki oleju, kilka kropel zapachu do ciasta (wg uznania), cukier puder forma BARANEK

### Sposób przygotowania:

Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli. Następnie dodać cukier i żółtka.

Wlać olej i zapach. Pod koniec miksowania wysypać mąkę i proszek.

Przełożyć ciasto do formy, wstawić do gorącego piekarnika 200 st. C i piec 40-45 minut

Po upieczeniu nie wyjmować z piekarnika, uchylić drzwiczki i poczekać, aż ostygnie. Kiedy ostygnie wyjąć z formy i posypać cukrem pudrem.



## JAJKA NADZIEWANE ZIEŁONYM GROSZKIEM

### Składniki:

5 jajek, 80g mrożonego zielonego groszku, 2 łyżki majonezu, sól, czarny pieprz, do dekoracji: ziarna pieprzu, czerwona papryka

### Sposób przygotowania:

Jajka gotujemy w wodzie z dodatkiem łyżki octu lub soli na twardo. Studzimy i obieramy ze skorupki.

Małym nożykiem wycinamy zygzak wokół górnej części jajka i delikatnie wyciągamy żółtko.

Groszek gotujemy w osolonej wodzie na miękko. Studzimy i blendujemy razem z żółtkiem i majonezem na gładką masę.

Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Masę groszkową przekładamy do rękawa cukierniczego i wyciskamy w miejsca po żółtkach. Na wierzch układamy drugą połówkę jajka. Dekorujemy.

### Koło Gospodyń Wiejskich w Sławnie zawiązało się w 1964 roku i jest jednym z najstarszych w gminie. Przewodniczącą była pani Józefa Krzysztofik.

Koło w tamtym okresie zajmowało się odchowem piskląt, organizowało biletowe zabawy taneczne, z których dochód przeznaczony był na zakup piskląt i wycieczki.

W 1965 przy KGW powstał zespół folklorystyczny „Stowiki” który swoją inaugurację miał na dożynkach w Sławnie, zawdzięczając swój repertuar artystyczny bibliotekarce pani Otylii Biskup. Pod koniec lat osiemdziesiątych koło zawiesiło swą działalność, jednak dzięki staraniom ówczesnej przewodniczącej Apolonii Biskup oraz sołtysa Leokadii Skowrońskiej w 1990 roku wznowiło działalność. Koło Gospodyń Wiejskich działa przy Gminnym Ośrodku Kultury w Sławnie kultywując regionalne tradycje ludowe poprzez uczestnictwo w wystawach stołów świątecznych, dożynkach gminnych, powiatowych i wojewódzkich. Od lat aktywnie uczestniczy w lokalnych imprezach, a także wyjazdowych promujących gminę Sławno.

