

KGW w Kamieniu powstało w 1962 roku z inicjatywy Władysławy Piechny. Zrzeszało wówczas 37 członkiń, które zajmowały się sprawami gospodarczymi i kulturalnymi.

W 1974 roku przy kole powstał zespół folklorystyczny „Kamienianka”. Pierwszą przewodniczącą zespołu była Władysława Piechna, a od 1995 roku funkcję tę pełni Bogusława Wiktorowicz. Zespół do dziś kultywuje folklor regionu opoczyńskiego, prezentuje pieśni religijne, ludowe przyspiewki, obrzędy weselne oraz opowieści ludowe. Swoimi występami uświetnia uroczystości okolicznościowe na terenie gminy, powiatu i województwa łódzkiego. Reprezentuje gminę na wielu festiwalach, zdobywając liczne nagrody i wyróżnienia. Członkinie zespołu oraz Koła Gospodyń Wiejskich są miłośnikami ludowe oraz popularizatorkami tradycyjnych regionalnych przepisów kulinarnych. W konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo – Smaki regionów” na Wystawie Rolniczej „ROL SZANSA 2010” zdobyli I miejsce na najlepszy produkt tradycyjny – chleb wiejski. Obecnie koło liczy 13 członkiń.



BIAŁA KIEŁBASA, PIECZONA Z ŻURAWINĄ CEBULĄ I JABŁAKMI

Składniki:

8 białych surowych kiełbasek, 3 sztuki czerwonej cebuli pokrojonej w piórka, 3 jabłka, 4 łyżki żurawiny, 2 łyżki musztardy, 6 łyżek oliwy, przyprawy (sól, pieprz, majeranek)

Sposób przygotowania:

Duże żaroodporne naczynie smarujemy oliwą. W misce mieszamy pokrojone jabłka, żurawinę i cebulę z musztardą oraz resztą oliwy i doprawiamy całość pieprzem. Surowe białe kiełbaski nakłuwamy widelcem, by nie pękały w czasie pieczenia. Jabłka z dodatkiem żurawiny i cebuli rozsypujemy na dnie naczynia, posypujemy majerankiem. Na wierzchu kładziemy kiełbaski. Pieczemy ok. 45 min. W temperaturze 180-200 stopni. Podczas pieczenia kiełbaski obracamy kilkukrotnie, żeby się równo przyrumieniły. Na talerz wykładamy kiełbaskę, na wierzchu układamy jabłka i żurawinę z cebulką. Podajemy z pieczywem, chrzanem lub musztardą.



CHLEB WIEJSKI

Składniki: 14 kg mąki żytniej, 4 kg mąki pszennej, 3 litry wody, 4-5 dkg drożdży, 0,5 litra barszczu, 3 litry mleka, 0,5 szklanki oleju, 3 jajka, 3 łyżki stołowe soli.

Sposób przygotowania: Przygotowujemy rozczyń, z wykorzystaniem resztek ciasta z poprzedniego wypieku, barszczu, wody, mąki żytniej i drożdży. Następnego dnia, po wykiśnięciu rozczyń dodajemy ciepłe mleko, olej, niewielką ilość mąki pszennej, sól i mąkę żytnią wyrabiając odpowiednią konsystencji ciasta. Pozostawiamy je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia (na ok. 2 godz.). Koszyczki wysypujemy mąką. Gdy ciasto jest odpowiednio wyrośnięte rozpalamy w piecu. Początkowo palimy drewnem sosnowym, następnie przeważnie brzożowym. Do koszy-czków wkładamy wyrobione bochenki smarując je wodą. Gdy piec jest odpowiednio wypalony, wymiotamy resztki żaru i łopatą wsadzamy chleb. W połowie pieczenia chleb przesadzamy (bochny umieszczone głębiej pieca przenosimy bliżej drzwiczek i odwrotnie). Chleb smarujemy rozbełtanym jajkiem i pieczemy w zależności od wielkości bochenków 1,5 – 2 godz. Po wyjęciu smarujemy wodą i szybko przykrywamy płótnem.



SERNIK Z BRZOSKWINIAMI

Składniki:

3 jaja, kostka margaryny, 2 budynie śmietankowe, 3 łyżki cukru pudru, 1 puszka brzoskwiń, 1 kg białego półtłustego sera

składniki na ciasto:

2 szklanki mąki, kostka margaryny, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 5 żółtek, ½ szklanka cukru

piana:

5 białek, ½ szklanki cukru, 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

Z podanych składników zagnieść ciasto i podzielić na dwie części. Jedną część zamrozić. Jaja ubić z cukrem dodawać margarynę i dalej miksować, następnie dodać ser przekręcony przez maszynkę i na końcu budyn. Jedną część ciasta wyłożyć na blachę a nią masę serową. Ubić pianę z 5 białek i 0,5 szklanki cukru, po ubiciu dodać łyżeczkę mąki ziemniaczanej. Brzoskwinie pokroić w ósemki ułożyć na cieście i zalać pianą. Drugą część ciasta zetrzeć na tarce na pianę. Piec około 65 minut w temperaturze 180 stopni.