



OFERTA WSPÓŁPRACY

9 KWIETNIA 2025R.

**KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH
W DĘBINACH "NAD STAWEM"**



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W DĘBINACH "NAD STAWEM"

NATURALNIE BLISKO - LUDZI, NATURY I TRADYCJI



BLISKO TRADYCJI KURPIOWSKIEJ

Kurpie Białe to region położony w widłach Bugu i Narwi, między Brokiem a Pułtuskim, obejmujący tereny Puszczy Białej. Na tym naturalnie odizolowanym przez bagna i lasy terenie, wykształciła się kurpiowska odrębność historyczna i duchowa.

Elementami charakterystycznymi dla białokurpiowskiej kultury materialnej są: tradycyjne stroje, hafty, wycinanki oraz rękodzieło obrzędowe takie jak palmy z kwiatami z bibuły, oklejanki (kurpiowskie pisanki), ozdoby bożonarodzeniowe, pająk kurpiowski.

Kurpie Białe słyną z bogatego folkloru wyrażającego się w słowie, pieśni, melodii instrumentalnej i tańcu.

Znane są również z kulinarnych specjałów przygotowywanych z naturalnych, domowych składników.



ZOBACZ WIĘCEJ  [#KURPIEBIAŁENADSTAWEM](#)

SPECJAŁY

KURPI BIAŁYCH

DĘBIŃSKA SPIŻARNIA

Fafernuchy

Nazwa fafernuchy pochodzi od niemieckiego słowa „Pfefferkuchen” oznaczającego ciasto pieprzowe. Fafernuchy to ciasteczka albo raczej – przekąska do podgryzania, które kształtem przypominają kopytka. Tradycyjnie były wypiekane na Nowy Rok



Sodziaki

Sodziaki to placki z sodą, które smaży się na patelni i które rosną pod wpływem temperatury. Dawniej były pieczone na rozgrzanych rusztach na kuchniach kaflowych



Rejbak

pieczony placek z tartych ziemniaków z dodatkiem słoniny, boczku, kiełbasy i cebuli, podawany najczęściej z okrasą lub ze śmietaną



potrawy w wydaniu KGW Nad Stawem, docenione w konkursach kulinarnych

MAZOWSZE

Z KURPIOWSKĄ DUSZĄ

Oferujemy Państwu

- **stoisko degustacyjne**
tradycyjne dania kurpiowskie i regionalne, w tym: fafernuchy, sodziaki, kartoflak, rejbak, kapusta z kaszą, pierogi z kaszą, pyzy, pyzuchy, żurek na zakwasie, chleb ze smalcem i ogórkiem, swojskie wędliny, ciasto drożdżowe, kompoty z domowych owoców, napój piwny
- **oprawę kurpiowską**
gospodynie i gospodarze w strojach ludowych, wystawa rękodzieła, pogadanka kurpiowska, kurpiowska dekoracja stoiska degustacyjnego, posługiwanie się gwarą
- **warsztaty z rękodzieła**
do wyboru: kwiaty z bibuły, oklejanka lub haft koralikowy
- **sklepik z rękodziełem**
haftowane tekstylia i zakładki do książek oraz elementy plastyki obrzędowej

Oferta obejmuje

➤ dojazd i transport

własnym pojazdem
prosimy o wcześniejsze wskazanie
miejsca parkingowego i zorganizowanie
"wjazdówki" na Stare Miasto

➤ materiały na warsztaty

dla z góry określonej liczby uczestników
warsztatów

➤ meble cateringowe

własny namiot i stoły cateringowe
z białymi pokrowcami, naczynia do
podgrzewania i serwowania potraw

➤ szybkie rozliczenie

jedna faktura, rozliczenie zwolnione z VAT

**NATURALNIE
KURPIE BIAŁE**

JAKOŚĆ

POTWIERDZONA
NAGRODAMI
I WYRÓŻNIENIAMI

➤ I miejsce

rejbak kurpiowski na I Kurpiowskim
Jarmarku Wielkanocnym w Pułtusku

➤ I miejsce

tort imitujący pień drzewa na II Konkursie
Kuchni Myśliwskiej, Łowieckiej i Kresowej
im. dr. Grzegorza Russaka w Pułtusku

➤ wyróżnienie

malinowa chmurka w konkursie kulinarnym
zorganizowanym przez LGD Zielone Mosty
Narwi

➤ wyróżnienie

wątróbka z kandyzowaną cebulką na Bitwie
Regionów

➤ wyróżnienie

sodziaki w Bitwie Regionów

➤ wyróżnienie

fafernuchy w konkursie Carrefour Smakuj
Lokalnie

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

WSPÓŁPRACA TO NASZA SPECJALNOŚĆ



Bożena Ciskowska

Prezeska Zarządu

tel: 516-848-053

mail: kgw.nadstawem@gmail.com

Aleksandra Karłowicz

Członkini odp. za rozwój i promocję

tel.: 513-815-996

mail: kgw.nadstawem@gmail.com

