

Przejechać, wszyscy z niej chcą nie korzystają, zimą nie ma na to większych szans. Dla tej rodziny jest to jedyny dojazd do domu, stąd również trud odśnieżania spoczywa cały czas na ich barkach.

– Kiedy przychodzi roztopa czy ulewne deszcze, topimy się w błocie, dlatego sami

dym razem słyszałam, że się nie da, bo obsunę się ziemia.

A ja jestem gotowa nawet swoje ogrodzenie przesunąć, by móc całost odpowiednio zabezpieczyć. Przecież na prawie dostępności tej drogi wszyscy skorzystają – przekonuje kobieta. – Męczym się 30 lat tutaj, a kolejn

do gminy, że ma takie poukładanie tego tematu.

Problem nie jest jednostkowy

Wójt Gminy Przeworsk Daniel Krawiec ze sprawą drzewa i drogi w Nowosielskach zapoznał się zaraz po objęciu kadencji. Choć temat drze-

problem z urogą jest o wiele trudniejszy. Zachodnia strona drogi ograniczona jest skarpą, na której stoją prywatne ogrody z posesji. Przebieg granic od strony wschodniej kwestionowany jest przez właściciela działek. Choć zainteresowani byli gotowi sami ponieść koszty napraw na drodze, gmina

nie ze sztuką budowlaną w oparciu o wcześniejszą opracowaną dokumentację techniczną, z uwzględnieniem ochrony działek sąsiednich oraz potrzeb wszystkich użytkowników i sąsiadów przedmiotowej drogi. Temat jest utrudniony

węzy na znaczne odległości. Urząd Gminy odbiera także zarzut p. Balawender, co do niewystarczającej szerokości drogi i wyjaśnia, że droga gminna ma około 3 m, a jej szerokość stanowi pas jezdni wraz poboczaniami.

Pączki to nasza rodzinna tradycja

GORZYCE:

Zapach świeżych pączków i ich niebiański smak, to jedno z najmilszych wspomnień dzieciństwa Janiny Rojek z Gorzyc k. Przeworska. Wyśmienite, własnoręcznie robione i smażone razem z nadzieniem, są do dziś uwielbiane przez jej rodzinę i przygotowane stale według tego samego przepisu. Dzięki temu, smakują tak jak przed laty. Lada dzień znów zagospodzą na rodzinnym stole z okazji Tłustego Czwartku.

Janina Rojek ma dziś 68 lat, a werty i zwinności w kuchni, mogłaby jej pozazdrościć niejedna młoda gospoia. Uwielbia szyć smakołyki dla swojej rodziny, a pasją do gotowania i pieczenia zaraziła swoje córki **Jadwigę** i **Elżbietę**. Druga z córek, mieszkająca



Pączki babci Olgi

Zagotować 1 litr mleka i ostudzić. W odrębnym naczyniu przy pomocy ręcznej trzepaczki ubić 8 żółtek i ¼ szklanki cukru. Całość wlać do ostudzonego mleka. Dodać 10 dkg drożdży, cukier waniliowy, szczyptę soli, skórkę z cytryny i przesianą przez sito mąkę, ile zabierze, zwykle to około 1,4 kg. Ciasto wyrabiać ok. 15 minut, aż będzie sprężyste – nie może kleić się do rąk i nie może być zbyt twarde. W trakcie wyrabiania dodać 2-3 łyżki oleju i 2 łyżeczki spirytusu. Pozostawić do wyrosnięcia na ok. 30 minut w ciepym miejscu. Po tym czasie formować jednokowe pączki, nadziać węg uznania, najlepiej twarog marmolada. Pączki smażyć na mocno złoty kolor w głębokim tłuszczu – oleju bądź smaku w temperaturze ok. 175-180°C. Warto wykorzystywać do smażenia frytkownicę, która utrzyma jednokową temperaturę. Dekorować węg uznania cukrem pudrem bądź lukrem.

w rodzinnym domu, czepie ze skarbnicy wiedzy swojej mamy i przekazuje swoim córkom, szczególnie 15-letniej **Wiktorii**, która ma zacięcie i mimo młodego wieku, w kuchni radzi sobie znakomicie.

Smak pączków to jeden ze smaków dzieciństwa p. Janiny, kiedy mieszkała jeszcze w Woli Buchowskiej z rodzicami i rodzeństwem.

– **Uwielbiałszy je razem z bratni, a mama, Olga, tym chętniej je smażyła** – wspomina J. Rojek – **Gościły u nas nie tylko z okazji Tłustego Czwartku, ale i wielokrotnie w ciągu roku. Składniki do ich przygotowania były zwykle w domu, więc nigdy nie było z ich przygotowaniem problemu.**

Pani Janina ze wzruszeniem wspomina, jak zjadał się nimi starszy o dwa lata brat Staś, szerszemu gronu znany jako Stanisław Perykaszka, artysta rzeźbiarz, malarz i poeta, który imię nosi Galeria „Pod

Aniołem” w Tryńcy.

– **Dawniej, kiedy zboże wozilo się do spichlerza, pączki z kompotem, nie licząc obowiązkowego obiadu, były smacznym posiłkiem dla kilkunastu osób, pracujących cały dzień przy młócce** – wspomina p. Janina.

Jako nastolatka i młoda gospodyni, fachu w kuchni uczyła się pilnie. I przyznać trzeba, że z dobrym wynikiem, bo jak pan Tadeusz, przyszyły mąż p. Janiny tych pączków spróbował, ni jak już od tak zdolnej gospodyni odstąpić nie chciał. I jak tu nie wietrzyć przysłówiu, że przez żołądek do serca?

Dziś p. Tadeusz mówi, że jak żona z córką i wnuczką w kuchni urzędują, to są to niemal kuchenne rewolucje, a efektem jedzenia tak dobre, że palce liżać. Szczególnie te pączki, do których do dziś ma wielki sentyment. Więc kiedy mężczyźni w domu mają specjalne zamówienie

na te puszyste pyszności, trzy sprytne kobiety, uwijają się raz-dwa, by poskromić ich apetyt. I zwykle się udaje.

– **Sekretem dobrych pączków jest używanie naturalnych produktów, swojskich jajek, mleka i mąki, no i koniecznie trzeba dodać do tej pracy dużo serca** – dodaje Elżbieta Sobala i razem z mamą Janiną dzielą się przepisem na „Pączki babci Olgi”.

Pączki trzech gospodyń mają od kilku lat swoich degustatorów, nie tylko wśród rodziny, ale i byłowców trynieckiej galerii, gdzie corocznie w Tłusty Czwartek odbywają się wystawy połączone z degustacją pączków i innych smakołyków. W tym roku będzie podobnie. A przynajmniej jednego pączka w Tłusty Czwartek zjeść trzeba obowiązkowo, bo według tradycji, ma on zapewnić szczęście na cały rok.

WZ