

Jaworów. listop.

Urząd Marszałkowski w Toruniu
BIURO PODAWCZO-KANCELARYJNE

20. LIS. 2012

123305/11/2

Ilość załączników.....

Podpis..... (11)

Kochani!

W tym roku gęsimę przygotowałam dwukrotnie:
11 listopada był z mnie sym z dziećmi i kuzyn (5 osób),
Gęś upiekłam w foliowym rękawie. 3 godziny noczyłam
w słonej wodzie, a potem natarłam rozpuszczoną
w oleju przyprawą do pieczenia drobiu i włożyłam
do specjalnego "rękawa". Gęsimą była wysmienita
po 3-tygodzielnym pieczeniu w piekarniku.

Na drugi dzień przygotowałam gęś podobnie
jak w pierwszym dniu tylko ja nafaszerowałam
jabłkami i rodzynkami, oraz zmielonymi podrobami.
Na przejęcie z "gęsimą" zaprosiłam 9 osób, zespół
w którym śpiewam i dymygenta.

Jedzonko bardzo smakowało, były dodatki:
modra kapusta i sałatki. a gdy panie energii
po gęsimie nabrały, dla relaksu potanowały
i pospiewały.

Wszyscy są mile zaskoczeni, bo gęsimą w tym
roku wyjątkowo smakowała mimo, że ja
kupiałam, a nie wygrałam.

Pozdrawiam razem z całą "ekipą" organiza-
torów konkursu z "Gęsimą".

Barbara Stawska-Wytkowska



to go







