

W sobotę, 15 czerwca 2024 r. w Gronowie odbyło się I Święto Pierogów połączone z Festynem Rodzinnym. Uczestnicy mogli spróbować przepysznych pierogów w różnych odsłonach.

Uroczystość rozpoczęła się przywitaniem gości przez Panią Sołtys Alicję Kołodzińską. Na scenie pojawił się również tort w kształcie pieroga. Następnie odbył się konkurs na najlepsze pierogi, w którym udział wzięły KGW Sławnikowice, KGW Gronów oraz KGW Trójca. Pierwsze miejsce zajęło KGW w Gronowie, drugie ex aequo KGW Sławnikowice i KGW Trójca.

Był też czas na rodzinne lepienie pierogów oraz wybory Miss i Mistera pieroga. Na scenie wystąpił Klub Seniora z Gronowa, który zaprezentował bogaty program artystyczny.

Wśród zaproszonych gości byli: Starosta Zgorzelecki Artur Bieliński, Wicestarosta Mirosław Fiedorowicz, Wójt Gminy Zgorzelec Piotr Machaj, Dyrektor CRT Mirosław Celuch, Właściciel Kopalni Bazaltu w Gronowie Krystian Grzegorz Stankowiak oraz Dyrektor Kopalni Dariusz Gawlik, a także Sołtysi z gminnych miejscowości.













## Pierogi z truskawkami

Ciasto:

- 1 kg mąki,
- szklanka ciepłej wody,
- jajko,
- 2 łyżki oleju lub roztopionego masła,
- szczypta soli,



Do mąki dodajemy jajko, tłuszcz i sól i ugniatamy ręką dodając stopniowo wodę, aż ciasto stanie się sprężyste. Po wyrobieniu ciasto na pierogi trzeba odkryć, przykryć i poczekać pół godziny. W tym czasie nabierze wilgoci, stanie się bardziej elastyczne i łatwiej je będzie rozwałkować.

Ciasto rozwałkować na placki i wypełnić je różnymi składnikami, np. szklanką

























































