



Hasło promocyjne „Miasto i Gmina Wieleń – z natury najlepsze” podkreśla charakter jednego z najpiękniejszych zakątków Wielkopolski, którego największym skarbem jest cudowna, dzika przyroda.

Wieleń – miasto nad Notecią w północno-zachodniej części województwa wielkopolskiego. W średniowieczu ważny nadnotecki gród graniczny między Wielkopolską a Pomorzem, o którym pisał już Jan Długosz, przywołując zdobycie go przez Bolesława Krzywoustego w 1108 roku. Jako miasto Wieleń wymieniany był w połowie wieku XIV, a od 1515 r. znalazł się w prywatnych rękach. Pierwszymi właścicielami Wielienia był ród Górków. W drugiej połowie XVII w. nastąpił znaczny rozwój miasta dzięki przybywającym tutaj sukiennikom.

W wyniku I rozbioru Polski w 1772 r. Wieleń został wchłonięty do Prus. Po przetasowaniach I wojny światowej i Powstania Wielkopolskiego granica przebiegała Notecią, przez co miasto zostało przecięte i po połowie przydzielone obu walczącym stronom. Koniec okupacji hitlerowskiej to powrót Wielienia do Polski, jednakże dopiero pod koniec lat 70. obie części miasta połączono w jeden organizm.

Zabytkowy układ urbanistyczny Wielienia wpisany jest do rejestru zabytków. Przy głównej ulicy można zobaczyć domy z XVIII i początku XIX w., a ozdobą miasta jest XVII-wieczny kościół pw. Wniebowzięcia Matki Bożej i św. Michała Archanioła. Na prawym brzegu rzeki w otoczeniu ponad 7-hektarowego parku stoi XVIII-wieczny pałac Sapiechów. Spalony w 1945 roku został odbudowany w latach 80. Ciekawostką jest również 13-metrowa wieża Bismarcka, zwana przez mieszkańców miasta basztą.

Gmina Wieleń ma rolniczo-turystyczny charakter. Składa się z 19 wsi sołeckich: Biała, Dębogóra, Dzierżążno Wielkie, Dzierżążno Małe, Folsztyn, Gieczynek, Gulcz, Hamrzysko, Herbutowo, Kaładek, Kocień Wielki, Kuźniczka, Marianowo, Mężyk, Miały, Nowe Dwory, Rosko, Wrzeszczyna, Zielonowo. Ponad połowę powierzchni, bo aż 67 procent zajmują lasy z obszarami chronionego krajobrazu i obszarami Natura 2000. Teren jest wyjątkowo urozmaicony i bogaty w walory przyrodniczo-krajobrazowe. Jest tu kilkanaście jezior i kilka rzek.

Królową jest płynąca ze wschodu na zachód Notec, która naturalnie dzieli gminę na części prawobrzeżną i lewobrzeżną, i której dopływy Miałka i Bukówka dopełniają sieć wodną. Miałka toczy swe leniwe wody na południu gminy, wśród piaszczystych równin Puszczy Noteckiej i zasila po drodze kilka jezior, a górski charakter Bukówki wynika z mocno pofalowanego terenu na północ od Doliny Noteci. Roztaczają się tu niezapomniane widoki, które mogą zauraczyć każdego w tej krainie śródleśnych oczek wodnych i jezior. Sąsiedztwo Bukówki – północny skraj Puszczy Noteckiej i lasy Puszczy nad Drawą to miejsce piękne, dzikie – do odkrycia. Dzięki współpracy pasjonatów turystyki ze Stowarzyszenia Rozwoju Turystyki „Bukówka” powstało Wielkopolskie Centrum Nordic Walking i Narciarstwa Biegowego „Z kwiatka na kwiatek” – sieć tras do uprawiania nordic walking i narciarstwa biegowego. Poruszać się można jak kto lubi, nie tylko z kijkami – pieszko, ale i konno, kajakiem lub na rowerze. Po drodze czekają m.in. Dębogórskie Karpaty, Roztańczony Las czy przecudna Dolina 12 Źródeł. Można też popłynąć Kajakowym Szlakiem Papieskim, który nawiązuje do pobytu kardynała Karola Wojtyły w tych stronach na rok przed wyborem na stolicę Piotrową.

GOSPODARZ GMINY ZAPRASZA



Szanowni Państwo „Miasto i Gmina Wieleń - z natury najlepsze” – to hasło promocyjne gminy Wieleń, w które doskonale wpisuje się działalność społecznej Kół Gospodyń Wiejskich. To one są na co dzień aktywne w swoich lokalnych środowiskach. Rękodzieła, regionalne przetwory, potrawy, obyczaje, obrzędy, legendy i gwara w szczególny sposób pielęgnują i kultywują tradycje, budząc podziw i szacunek. To dziedzictwo trzeba i warto promować, aby zachować autentyczność przy budowaniu własnej marki. Aktywność kół pobudzają m.in. konkursy kulinarne „Nadnoteckie smaki” towarzyszące Targom Produktu Lokalnego „Z natury najlepsze”, a także Agro-Targi w Czarnkowie. Gotowanie to sztuka, która wymaga wiedzy, ale też kreatywności, poczucia smaku i estetyki. Cieszy fakt, że kolejne pokolenia kobiet przekazują dalej najlepsze przepisy, wprowadzając też różne ciekawe innowacje. Dzisiejsze członkinie kół gospodyń to także olbrzymi społeczny potencjał środowisk wiejskich. Obecnie w gminie działa 9 Kół Gospodyń Wiejskich. Jesteśmy świadomi i bardzo dumni ze spuścizny kulturowej pielęgnowanej w sołectwach, która jest naszym dziedzictwem, ale i może okazać się sposobem na życie.

Elżbieta Rybarczyk, burmistrz Wielenia



Wielkanocna szynka gotowana z musem rabarbarowym i imbirem

Składniki

1,2 kg szynki wieprzowej, 100 g soli – aby szynka nie była szara, można zmieszać sól z solą peklowaną, dwie łyżeczki majeranku, świeżo mielony pieprz, cztery ząbki czosnku, ziele angielskie, liście laurowe, jałowiec, siatka do szynek lub sznurek wędliniarski.

Składniki na mus rabarbarowy

1,5 kg rabarbaru, 1,5 szklanki cukru, 2 cukry waniliowe, 1/2 szklanki wody

Sposób przygotowania mięsa

Szynkę wkładamy do siatki lub wiążemy sznurkiem wędliniarskim. Przed gotowaniem umieszczamy ją w garnku i zalewa-

Koło Gospodyń Wiejskich Wrzeszczyna

Jego historia sięga 1949 roku. Koło zajmowało się m.in. organizowaniem kursów wypieku ciast, gotowania czy tkania na krosnach. Brało udział w konkursach na najpiękniejsze wieńca dożynkowe, organizowało wycieczki. Dziś nikt nie uczy już tkania na krosnach, ale wspólne wyjazdy są wciąż popularne. Koło organizuje i jest współorganizatorem wielu imprez dla mieszkańców, także tych dedykowanych tylko kobietom. Warto wspomnieć, że w kole są aż trzy pokolenia kobiet. Dbają również o kulinarnie dziedzictwo Wrzeszczyny, a są nią potrawy z rabarborem. W tej nieoficjalnej stolicy rabarbaru znajduje on w kuchni setki zastosowań. W 2016 i w 2017 roku koło z Wrzeszczyny dwukrotnie stało na podium konkursu na „Najsmaczniejszą potrawę regionalną” na Agro-Targach w Czarnkowie. W 2018 roku zajęło pierwsze miejsce w plebiscycie „Głosu Wielkopolskiego” – „Koło Gospodyń Roku w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim”. Przewodniczącą koła jest Mariola Myszkowska.



my przegotowaną wodą. Woda musi zakryć mięso! Wyjmujemy mięso z wody, wysypujemy sól, dodajemy dwa ząbki czosnku drobno krojonego i dokładnie mieszamy. Dodajemy resztę przypraw, wkładamy mięso i zaczynamy powoli gotować. Gdy woda zagotuje się, gotujemy przez kolejne dziesięć minut. Po tym czasie zdejmujemy garnek z gazu i zostawiamy do ostygnięcia. Gdy dobrze się schłodzi, garnek z szynką umieszczamy w lodówce. Po około 24 godzinach ponownie gotujemy przez dziesięć minut. Po ugotowaniu znów studzimy całość, a następnie sprawdzamy smak.

Sposób przygotowania musu

Rabarbar pokroić na małe kawałki, dodać cukier, potarty imbir i wodę. Całość gotować przez 30 minut. Potem zmiksować na pulpe.

Koło Gospodyń Wiejskich

„Słoneczniki” Dębogóra i Głeczynek

Nieprzypadkowo mają w nazwie słoneczniki. Chcą wnieść trochę radości w życie Dębogóry i Głeczynek, w którym również są aktywne. I podobnie jak słoneczniki promieniować na całą okolicę. Podkreślają, że słoneczniki zawierają dużo witaminy E, witaminy młodości, a ich koło to koło kobiet młodych duchem. Działają od 2016 roku. Obecnie jest ich dziesięć i liczą, że będzie jeszcze więcej. Planują wiele inicjatyw, które mają integrować mieszkańców oraz promować sołectwo. Dla nich samych koło to jeden z tych ważnych powodów, by wyjść z domu. I działać. Były współorganizatorkami Święta Dębu, najważniejszej imprezy w Dębogórze. Dużą wagę przywiązują do regionalnej kuchni.

Rok temu na nadnoteckich targach z tradycyjnym, wigilijnym karpem w śmietanie zajęły wysokie trzecie miejsce. To ich pierwszy, ale z pewnością nie ostatni, sukces.



Wielkanocny paszтет

Składniki: 1 duży kurczak, 1 kg podgardla, 2 kg łopatki, 1 kg wątróbki drobiowej, 20 dkg słoniny, 3 jajka, dwie czerstwe bułki, 4 cebule, ziele angielskie, liść laurowy, ziarna pieprzu, gałka muszkatołowa, pieprz, sól, bułka tarta.

Składniki na sos żurawinowy: 400 g żurawiny suszonej/świeżej, cukier trzcinowy, miód, cynamon, czerwone wytrawne wino.

Sposób przygotowania: drób sparzyć, resztę mięsa umyć. Cebulę pokroić w kostkę, słoninę w cienkie paski. Włożyć do garnka i zalać 1 l wody. Przyprawić (bez gałki). Gotować 2 godziny, aż zmięknie. Zmieszać. Dodać jajka i przyprawić, także gałką. Formę natłuszczyć i posypać bułką tartą. Na dnie ułożyć słoninę. Piec 2 godziny w 180 stopniach. **Sos:** wszystkie składniki włożyć do garnka, doprawić i wlać wino. Gotować na małym ogniu, aż sos zaczyna gęstnieć. Wyciągnąć część żurawiny i zmiksować sos. Dodać pozostałą część żurawiny i chwilę gotować.

Kaczka pieczona w kawałkach

Składniki

4 sztuki nóg kaczki, 4 sztuki części ze skrzydełkami, 2 cebule, 2 łyżki miodu, 4-5 sztuk młodych jabłek, papryka w proszku, przyprawa do kurczaka, sól, pieprz, olej.

Sposób przygotowania

Pokrojone części kaczki myjemy, osuszamy, obtaczamy w miodzie i oprószamy dość mocno wszystkimi przyprawami. Naczynie żaroodporne natłuszczamy i wykładamy na nie przygotowane mięso. Cebulę kroimy i przekładamy nią kawałki mięsa. Skrapiamy całość lekko olejem i pieczemy około 50 minut. Można w czasie pieczenia odwrócić mięso. Na 20 minut przed końcem pieczenia obkładamy przygotowanymi jabłkami. Jabłka można przekroić na połówki.

(przepis KGW Gulcz)





Potrawka z kurczaka

Składniki

Cały kurczak, włoszczyzna, liście laurowe, ziele angielskie, sól, pieprz, marchew z groszkiem, garść rodzynek, mąka, łyżka masła, 2-3 łyżki soku z cytryny, 2 łyżki cukru, 100 ml kwaśnej śmietany.

Sposób przygotowania

Przygotowujemy rosół. Po ugotowaniu bulion odcedzamy, mięso studzimy i oddzielamy od kości, pozostawiając duże kawałki. Na patelni rozpuszczamy masło i przygotowujemy zasmażkę. Przekładamy ją do średniej wielkości garnka, zalewamy litrem bulionu i dokładnie mieszamy. Przyprawiamy dodając cytrynę, cukier i namoczone rodzyнки. Gotujemy jeszcze 2-3 minuty. Hartujemy śmietanę i dodajemy. Do potrawy wrzucamy obrane kawałki mięsa i podgrzewamy całość. Podajemy z gotowaną marchewką i groszkiem.

Koło Gospodyń Wiejskich Rosko

W 2018 roku świętowały 70-lecie. W swojej historii koło zajmowało się niemal wszystkim – m.in. sprzedają niektórych towarów deficytowych. Najpierw były to radia, żelazka, pralki; później lodówki, telewizory, dojarki. Są nie tylko jednym z najstarszych, ale także jednym z najprężniej działających kół w gminie Wieleń. To 36 kobiet, które chcą działać dla siebie i dla innych. Angażują się we wszystkie imprezy w sołectwie i w większe imprezy w gminie. Bycie w kole to dla nich potrzeba bycia razem. I też największa rozrywka. „Dobra, zdrowa i prosta kuchnia to część kulturowej tradycji społeczności rozańskie. Gromadzone pieczętowanie przez dziesięciolecia, przekazywane córkom i wnuczkom przez matki i babki przepisy kulinarne to prawdziwy skarb, który warto zachować, by przekazać następnym pokoleniom” – to cytata ze wstępu do trzeciej, i z pewnością nie ostatniej części „Kulinarnego dziedzictwa Roska”. Przewodniczącą kole jest Teresa Matuszczak.



Koło Gospodyń Wiejskich „Jarzębina” Mężyk

Ich znakiem rozpoznawczym jest jarzębina. W 2015 roku koło obchodziło swoje 50-lecie. Założycielką była Anna Matuszczak, która pełniła funkcję przewodniczącej przez 13 lat. Kolejną przewodniczącą była Barbara Michałek, która piastowała tę funkcję przez 7 lat. Najdłużej, bo 25 lat, szefowała kole Maria Sieminiak. Od 9 lat koło działa bardzo prężnie pod przewodnictwem Katarzyny Matuszczak. Obecnie skupia 20 kobiet. Na czym polega wyjątkowość kobiet w Mężyku? Są pracowite, przyjazne i solidarne. Potrafią ciekawie zorganizować czas dla siebie i dla innych, w tym dla najmłodszych. Koło organizuje spotkania, imprezy - imprezy karnawałowe, Dzień Dziecka, Dzień Kobiet, mikołajki, wyjazdy do kina i teatru, także wycieczki nad morze. Promują także swoją regionalną kuchnię. A jak smakują produkty z Mężyka, można posmakować na Targach Produktu Lokalnego.



Szare kluski z kapustą kiszoną

Składniki

1 kg ziemniaków, 1 kg kiszonej kapusty, mąka pszenna, 0,5 kg wędzonego boczek, 4 cebule, 2 łyżki smalcu, 1 łyżka oleju, sól, pieprz, 4 ziarna ziela angielskiego, 2 liście laurowe.

Sposób przygotowania

Surowe ziemniaki przetrzeć przez tarkę i wycisnąć przez gazę. Zetrzeć 2 cebule, dodać mąkę, sól, pieprz. Wymieszać. Zagotować wodę w garnku, dodać sól i olej. Kluski kłaść łyżką na gorącą wodę. Po wypłynięciu odsączyć. W garnku rozgrzać smalec i delikatnie zrumienić cebulę. Kapustę posiekać, włożyć do garnka, dodać liście laurowe i ziele angielskie, podlać szklanką wody. Gotować 60 minut. Ugotowaną odcedzić, dodać pieprzu. Boczek przesmażyć na smalcu i dodać cebulę. Kluski wykładamy na półmisek – obok kapustę i na wierzch boczek z cebulą



Sernik z białą czekoladą

Składniki na ciasto: 300 g mąki, 3/4 szklanki cukru, kostka masła, 3 żółtka.

Składniki na masę serową: 1,5 kg twarogu sernikowego, 9 jaj, kostka masła, 200 g cukru, 1,5 tabliczki czekolady białej, 100 ml śmietany 30%, 2 łyżki mąki ziemniaczanej.

Składniki na polewę: 200 ml śmietany kremówki, 1,5 tabliczki czekolady białej.

Sposób przygotowania

Ciasto zagnieść do gładkości, zawinąć w folię i wstawić na 30 minut do lodówki. Masło utrzeć z cukrem, dodać żółtka, mąkę, ser, czekoladę, rozpuścić ze śmietaną (podgrzać), po ostygnięciu delikatnie wmieszać do masy pianę z 12 białek. Blaszkę wyłożyć papierem, wyłożyć ciasto (brzegi też), wlać masę serową. Piec 60 minut w 170 stopniach. Czekoladę na polewę rozpuścić w śmietanie i poleać ciepłe jeszcze ciasto – najlepiej 15 minut od upieczenia.

Koło Gospodyń Wiejskich Dzierżąno Wielkie

Koło istnieje od 1997 roku. Obecnie – po reaktywacji – działa w nim 13 kobiet. To prawdziwe mistrzyni w wyplataniu dożynkowych wieńców. Począwszy od 1997 roku przez dziewięć lat z rzędu zajmowały pierwsze miejsca, tak w gminie, jak i w powiecie. Działają również w zespole „Dzierżążnianki” i mają własne ludowe przyspiewki. Dbają nie tylko o tradycję. Promują również regionalną kuchnię i sołectwo, biorąc udział w konkursach kulinarnych, jak gminny konkurs na najlepszy placek drożdżowy lub najlepszy smalec. Brały też udział, wspólnie z gminą Wieleń, w Agro-Targach w Czarnkowie. Na konkurs przygotowały ciastka ze skwarek oraz pieczony chleb. Spotykając się, organizując wspólne imprezy i wycieczki, integrują nie tylko kobiecą społeczność. Swoimi inicjatywami chcą ożywić całą wieś. Przewodniczącą kole jest Edyta Sienkiewicz.



Miasto i Gmina Wieleń