

# Kronika KGW Ornontowice

Początki Koła Gospodyń Wiejskich sięgają 19 czerwca 1954 roku, kiedy to z inicjatywy kilku kobiet wcześniej należących do organizacji „Wici”, rozpoczęła się organizacja życia kulturalnego wśród miejscowych kobiet.

Utworzony został amatorski zespół teatralny, który ze swoich dochodów organizował kursy gotowania, szycia, haftu oraz trykotarstwa. Koło to w latach 50. za swą działalność zostało laureatem konkursów z nagrodami takimi, jak pralka elektryczna, pianino oraz telewizor. W 1957 roku powstało Kółko Rolnicze i KGW stało się jego sekcją.

Rozpoczął się bardziej intensywny czas wyjazdów na pokazy, wystawy o tematyce wiejskiej w całej Polsce oraz zwiedzanie jej zakątków, co wiązało się z mechanizacją oraz wkraczaniem nowoczesności na teren wsi.

Początek XXI wieku to natomiast czas przewodnictwa Bronisławy Poremskiej nad Kołem liczącym wówczas 175 osób.

Do dnia dzisiejszego działa aktywnie wypożyczalnia sprzętu gospodarstwa domowego. Koło utrzymuje się między innymi ze składek członkiń oraz z organizacji w czasie karnawału zabawy „Babski Comber”. Dawniej ich praca sprowadzała się do: pomocy w pracach polowych, sprzątaniu Gminnego Ośrodka Kultury i kościoła, pieczeniu i gotowaniu, sprowadzaniu drobiu do odchowu dla członkiń Koła, wyjazdów na wystawy i pokazy nowoczesnego sprzętu, udziału w różnych konkursach, organizowaniu uroczystości dożynkowych, biesiad, balu „Babski Comber”, wspólnego śpiewania, współpracy z wiejskimi instytucjami i placówkami oraz wyjazdów na wycieczki. Dziś zmienił się zakres ich „obowiązków”, jednak kobiety te spełniały i ciągle pełnią ważną oraz pożyteczną rolę w życiu Ornontowic.

Przewodniczącą KGW jest Pani Bronisława Poremska.

- Ornontowice szczycą się faktem, że Eksperci Śląskich Smaków pochodzą właśnie stąd. Przedstawicielki Koła Gospodyń Wiejskich z Ornontowic trzy razy z rzędu wygrały Festiwal Kuchni Śląskiej „Śląskie Smaki” w kategorii amatorów.
- Trzy Złote Durszlaki oraz tytuł Eksperta Śląskich Smaków pozwala na uznanie przedstawicielek KGW za wybitnych specjalistów kuchni śląskiej.

- Koło Gospodyń Wiejskich wywalczyło swoje trofea w poszczególnych Festiwalach za następujące potrawy:
  - I Festiwal Kuchni Śląskiej – 2006r. - Kopa Ornontowicka
  - II Festiwal Kuchni Śląskiej – 2007r. - Chachor szalot ze schabowym i kompot z banie
  - III Festiwal Kuchni Śląskiej – 2008r. - Szpajza wiśniowa, rosół z perliczki z makaronem, perliczka duszona z pasztecikami, kalarepą, kartoflami i sałata.

- W 2012 r. Kopa Ornontowicka została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Tym samym jest już 131 produktem tradycyjnym województwa śląskiego.
- Kopę ornontowicką można kupić w należącej do Szlaku Kulinarnego "Śląskie Smaki" Cukierni Cichoń w Ornontowicach i Rybniku.

KRONIKA

KOŁA  
GOSPODYŃ  
WIEJSKICH

w ORNONTOWICACH



22.10.1994 r. obchodziliśmy 40-lecie  
naszego Kola oraz poświęcenie  
sztandaru KGW.

Sztandar wykonała nasza członkini  
p. Lidia Szary. Sztandar został ufundowany  
ze składek członkin' i dotacji Rady Gminy.

Chrzestne sztandaru:

1. Agnieszka Szczepanińska

2. Lidia Szary

3. Maria Idzalek



Dnia 26.11.1995r. Zespół „Marzanki”  
obchodził swoje 20-lecie.  
Uroczystość uświetnił występ  
husarskiej orkiestry w wykonaniu  
Zespołu „Marzanki”.





Zespół „Marzanki” uświetnia  
uświetnia Livroczystości gminne.



**14** czerwca br. zespół „Marzanki” uczestniczył w eliminacjach przeglądu folklorystycznego „Wici” w Chorzowie. Tydzień później „Marzanki” występowały również dla miejscowej publiczności podczas III Dni Ornontowic. Dodatkową atrakcją ich obecności w parku było specjalne stoisko, gdzie oferowano wspaniałe śląski kolocz własnego wypieku.





Zespół "Marzanki" w strojach  
chłopskich, przypominają stare  
obyczaje i pieśni śląskie.



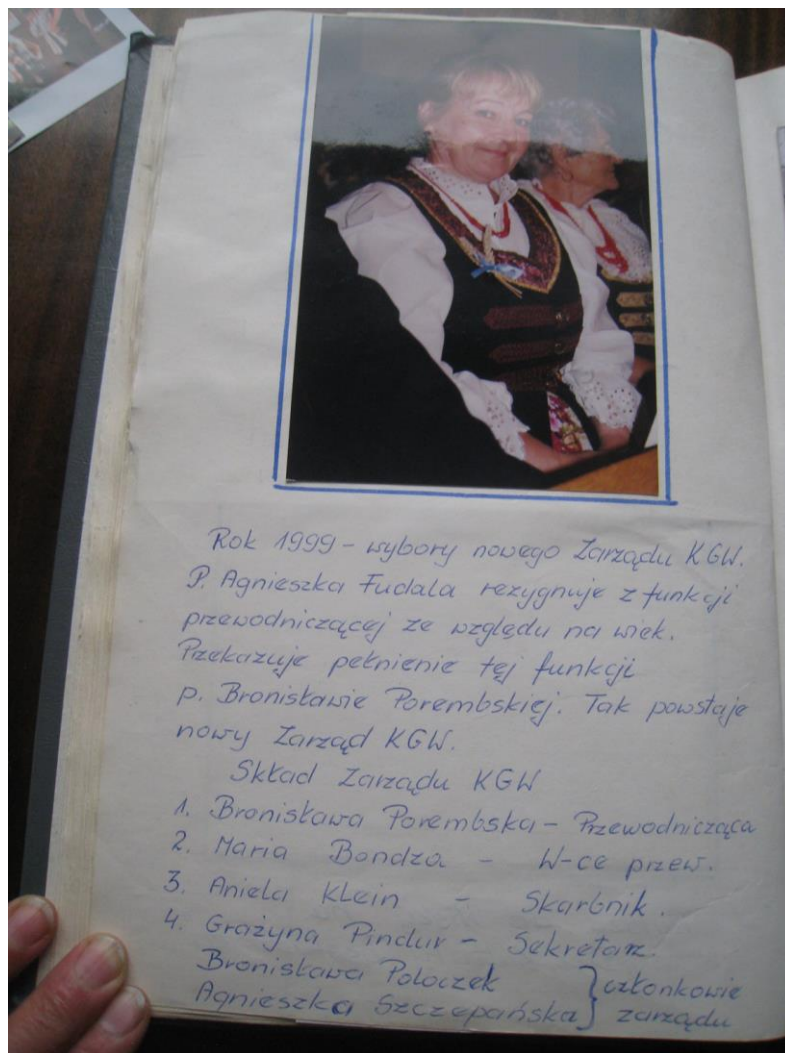
Śląskie szkubki





Wyjazd do Wisły na  
„Dni Kultury Beskidzkiej.”

# Wybory nowej przewodniczącej





Bevarzie  
oszkubaniu  
w Gimnazjum  
2007 rok

ka myślała o srogich  
iano, a czasami i synek  
wrzesniu był pierwszy  
pierze ciśli do miechów  
szkubkach. Szkubanie  
i nos o Ornontowicach  
ry są długie i je wczas  
ch sztelowali i wzajem  
ozprowiały se przy tym  
fizieckami, spominały te  
ela wiało, do imentu.  
py abo ławy, a czasami  
ym siedzieć. Przynosiła

potem miech ze pierzem, nasuła na stół, nie wszystko toroz, a kobiety miały na kolanach  
miski, krzynki, garce i szkubały. Gospodyni wachowała, kiero miała pełne naszkubane, brała  
to i wysuła do jakiej poszewki płociennej, na razie. Dokłodała też pierze na stół. Gospodorz  
nusił dokłodać do żeleźnioka, bo to przecy zima, a dziolchom przy siedzyniu nogi marzły.  
erwej nie było centralnego yno piecyki a kachloki. Gospodyni miała w kumorz  
pieczone: fajny kołocz abo wanienska krepli. Zrobiła przerwa w szkubaniu, nawarzyła  
rej bonkawy z mlekiem i była swaczyna. Tak pora dni w jednej chałpie i pierze było  
zkubane. Na koniec, w ostatni dzień to była wiek szo gościna, bo dali jeszcze chleba z  
tem i po kieliszku wiśniowej gorzołki abo szklonka swojskiego wina. W ten ostatni  
mogły też przyjść chopy od tych wydanych. Siedli se kaj na ławie pod oknem i bojali,  
ogadywali i robili te młode za błozna. Przeważnie łozprowiali o utopcach, duchach,  
h a dziolchy aż kwiczały ze strachu. Czasem się dali do śpiewanio i tańcowanio aże  
furgało. Jak szły do dom to je jeszcze mieli uciecha straszyc. Gospodyni pieknie  
owała i na drugi dzień szły dali szkubać do drugij chałpy. Koniec szkubków-

Współpraca z placówkami oświaty  
na terenie naszej Gminy.



Prezentacja  
dawnych śląskich  
obyczajów oraz  
strojów śląskich

Z inicjatywy przewodn. Brwiłstwy Porembstwy  
Panie z Kola Gospodyń postanowiły utworzyć  
amatorski zespół teatralny i zagrać  
które już przedstawiały w Ornontowicach  
nasze mamy i babcie. Na pierwszy ogień  
poszedł "Domek z ogródkiem" Albina Siebora  
Autor pochodził z Imielina i tam też  
pokazał spektakl, który w tamtych stronach  
przyjęto jak wspaniałe wspomnienie z młodości.  
Zagrał też w teatrze w Tylichach, Frązycy w Ornontowicach.

## Domek z ogródkiem

Imielin 2005

Ze sztuką pod takim tytułem przyjechał do  
„Sokolni” amatorski teatr działający przy Kole  
Gospodyń Wiejskich w Ornontowicach.



W W ORNONTOWICACH

DOMEK

Z OGRÓDKIEM

BSADA:

RIA BONDZA

ŁGORZATA

RZY TWARD

Z inicjatywy przewodn. Zbigniewa Porębskiego  
 Janie z Koła Gospodyń postanowiły włączyć  
 amatorski zespół teatralny i zagrac  
 które już przedstawiały w Ornontowicach  
 nasze mamy i babie. Na pierwszy ogień  
 poszedł "Domek z ogródkiem" Albina Siekierskiego.  
 Autor pochodzi z Imielina i tam też  
 pokazał spektakl, który w tamtych stronach  
 przyjęto jak wstarne wspomnienia z młodości.  
 Zagrali też w teatrze w Tychach i 7 razy w Ornontowicach.

## Domek z ogródkiem

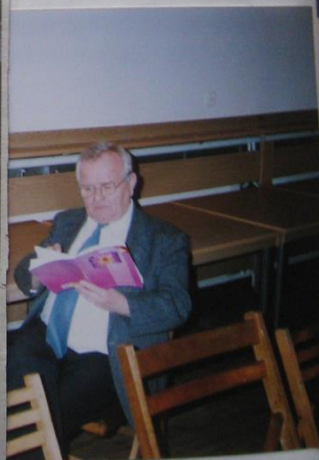
Imielin 2005

Ze sztuką pod takim tytułem przyjechał do "Sokolni" amatorski teatr działający przy Kole Gospodyń Wiejskich w Ornontowicach.



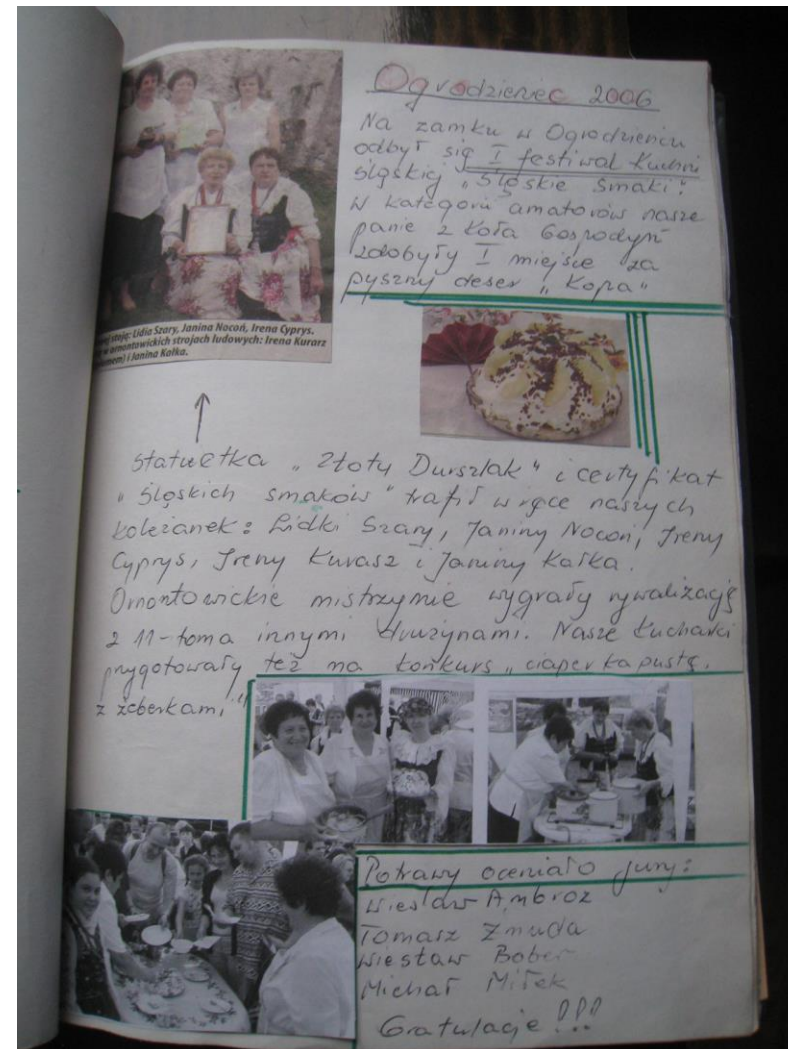
Aktorzy wystawili tę sztukę autorstwa Albina Siekierskiego, w dziesięcioosobowej obsadzie. Akcja rozgrywa się w małej wiosce dawnego powiatu Nowego Sącza.

Joasia jest najmłodszą aktorką w tym teatrze, uczennicą VI klasy szkoły podstawowej. Nie mogli znaleźć obsady najmłodszego swina.



Łapmy jazniomy  
 właściciel zakładu  
 Fryzjerskiego pan  
 Ryszard Chwałek  
 pomaga nam w sprawie

2006 r.  
Śląskie smaki  
Ogrodzieniec  
Pierwsze  
miejsce dla  
KGW  
Ornontowice  
za deser kopa  
Ornontowicka





# Kopa Ornontowicka

## Ekspert Śląskich Smaków



I miejsce na  
I Festiwalu  
Kuchni Śląskiej  
w kategorii amatorzy

Wykonana przez Koło  
Gospodyń Wiejskich  
z Ornontowic

I Festiwal  
Kuchni Śląskiej  
Śląskie Smaki

Wykonano przy udziale Urzędu Gminy Ornontowice

# Kopa Ornontowicka

**Słodyczy:**  
Placki kokosowe:  
6 sztuk  
12 dużych łyżek cukru  
600 g miodu kokosowego

**Bakalie:**  
1 duży ananas  
100 g rodzynków  
200 g spirytusu  
100 g migdałów

**Krem:**  
1 kostka masła  
2 jaja  
4 łyżki cukru  
250-200 g śmietany słodkiej 30-36%

### Wykonanie:

**Placki kokosowe:** Białka z cukrem ubić na sztywną pianę na gorąco (tzn. włożyć garnek z białkiem i cukrem do miski z ciepłą wodą ok 40 stopni Celsjusza), do ubitych białek dodać wiórki kokosowe ciągle mieszając, następnie formować placki różnej wielkości od największego do najmniejszego (aby potem można było nadać ciastu kształt kopca) na formie wyłożonej papierem i piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni Celsjusza.

**Bakalie:** Ananas pokroić w paski, rodzynki sparzyć wodą odczekać, zostawić do wychlodnięcia, następnie namoczyć w zalewie spirytusowej, pozostawić na noc. Migdały sparzyć obracając skórę i pociąć w paseczki.

**Krem:** Masło zmiksować lub utrzeć na puszczyło, jajka ubić z cukrem. Ubite jajka wlewać powoli cienką stróżką do masła cały czas mieszając, dodać spirytusu. Pokrojony ananas, rodzynki, migdały wymieszać z kremem. Placki kokosowe nasaczyć sokiem z ananasa i przełożyć kremem w kolejności od największego do najmniejszego placka. Ubić 1 śmietaną kremówkę 30-36% na sztywno. Przełożone placki z kremem w formie kopca. Oblasć śmietaną, udekorować ananasem i posypać startą gorzką czekoladą.

Deser przygotowany przez Koło Gospodyń Wiejskich z Ornontowic.



I miejsce  
na I Festiwalu Kuchni  
w kategorii amatori



Mówieniem o jedzeniu, nawet śląskim, nikt się jeszcze nie najadł, więc po obradach przyszła pora na wigilijną kolację: konopiotkę z krapami pogańskimi białymi, karpia, kapustę z grzybami albo grochem, ziemniaki i moczke.

### POWIEDZIELI NAM

**JOANNA BARTEL:** Swoją kuchnię zaczyna się doceniać za granicą. Ja po powrocie na Śląsk po dziesięciu latach ze szczęścia dziesięć kilo przytyłam. W każdym polskim markecie można dziś kupić kluski śląskie, ale fabryczne. Prawdziwe sekrety tej kuchni powinniśmy zostawiać dla nas, by tu przyjeżdżano jej próbować. Dlatego strasznie mi się podoba, że taka Kapituła powstała.



**MARIA PAŃCZYK-POŹDZIEJ:** Nielusznie mówi się o śląskiej kuchni tylko: kluski, rolada i modro kapusta. Tu się przede wszystkim zawsze jadło gęste flaps-zupy. Dzisiaj żałuję, że nie zadbałam o to, by od mamy wziąć przepisy na kartoflanę, fasolową, jakich już nikt teraz nie robi.



**MAREK SZOŁTYSEK:** Ja na temat jedzenia bardzo dużo rozmyślałam. Kuchnię śląską dzielię na dwa etapy: przedkartoflany i pokartoflany. W tym pierwszym trzeba było się bardziej nagłowić, a trud widoczny jest w wigilijnych suszках, pieczkach. Ale prócz samego jedzenia trzeba się też skupić na nazwach. Jak słyszę, ja mówią w sklepie „proszę kołaczek”... toż to wstyd, bo to „kołczyk”. I nie „bułczanka”, a „zymłok”.



Jeśli nieskomplikowane, tylko tak skomponowane, to o recepturach gospodyń mówi Bronisława (z prawej). Razem z Ireną Gyprys i Janiną Nocoń daje kopę ornontowicką.

W składniki wymyślnego różno przepisu szu-  
kach kucharskich):  
osowe (6 białek, 12  
k cukru, 400 g wió-  
rych), puszka ana-  
szynki, 200 g spi-  
rytusu, 100 g migdałów, krem  
(kostka masła, 2 jaja, 4 łyżki cu-  
kru, 250 g śmietany słodkiej  
36 proc.). Wszystko tak zmie-  
szać, żeby wyszła kopa. Najle-  
piej ornontowicka.

MARTA ŻABIŃSKA

# 2007 r. Śląskie smaki Cieszyn pierwsze miejsce za chachor szatot i kotlet po ornontowicku



# Śl smaki Cieszyn



## II Festiwal Kuchni Śląskiej pod patronatem DZ Dla zwycięzców durszlaki

CIESZYN

Nawet gołubi cieszyński Ronek zmienił się w ostatnie tygodnie nieoczywistego jakikolwiek. Pod kolorowymi parasolami na specjalnych stołach ustawionych na trawniku przygotowano stoiska kulinarskie. Cieszyńskie drużyny profesjonalistów, trywialnie ekip amatorów, w większości zbliżonych ze znajomościami, zmagających się na regionalnej kuchni pan z Kół Gospodyń Wiejskich. W tym samym czasie na strażdnie trwała artystycznie słońce, którego gwiazdami byli Zespół Pieśni i Tańca Śląsk oraz Joanna Darska.

Do Cieszyna trafił bowiem w sobotę II Festiwal Kuchni Śląskiej „Ślaski Smak”. Uwielbiam, że pryncypia przez dołek jest najaktywniejsza, tym bardziej, że mamy się czym pochwalić. Jest nam też niezwykle miło głosić przedsiębiorstwa i innych mających w sobie promocyjną siłę kulinarną, która promują swoją kuchnię i dzielą się bogactwem kultury kulinarnej – zapewniał w sobotę burmistrz Cieszyna, Bogdan Fieck.

Pomysłodawcą kulinarnego festiwalu jest Śląska Organizacja Turystyczna. Pierwsza edycja od-



Lidia Szary z KGW Ornontowice z potrawą nagrodzoną w sobotę Złotym Durszlakiem i Tytułem Eksperta Śląskich Smaków w kategorii amatorów – Chochor Szalot.

Ekonomicznych im. Odara Lądzińskiego z Wodzisławia Śląskiego w powiecie raciborskim. Brzozy wymi Durszłakiem jury nagrodziło kulinarne umiejętności drużyny z Łodzi Villa Verde w Ząbrowie w powiecie cieszyńskim.

Szczegółowe szczegóły do dalszego zapoznania można znaleźć w Co-

### KOTLET PO ORNONTOWICKU

Schab z kocią skępać, niezbyt mocno i posolić, po czym zostawić na 12 godzin w lodowce. Po tym czasie spieczony mięso tartą i jajkiem. Wzruszyć na chwilę na patelni na rozgrzany tłuszcz (smalec albo stopiona słonina). Gdy się zamieni, przekazać do naczynia żelaznego, szklanego garnka albo naczyńia żaroodpornego. Każdy kotlet przekłużyć kawałkiem mięsa i dusić chwilę w piekarniku. Kuchnię się wtedy kucharze, wylgnąć i burtas smacznie.



Ornontowickie gospodynie są ekspertkami Śląskich smaków. Od lewej: Lidia Szary, Janina Wocob, Joanna Zapolka i Irena Cyprys.

# Zabawa karnawałowa

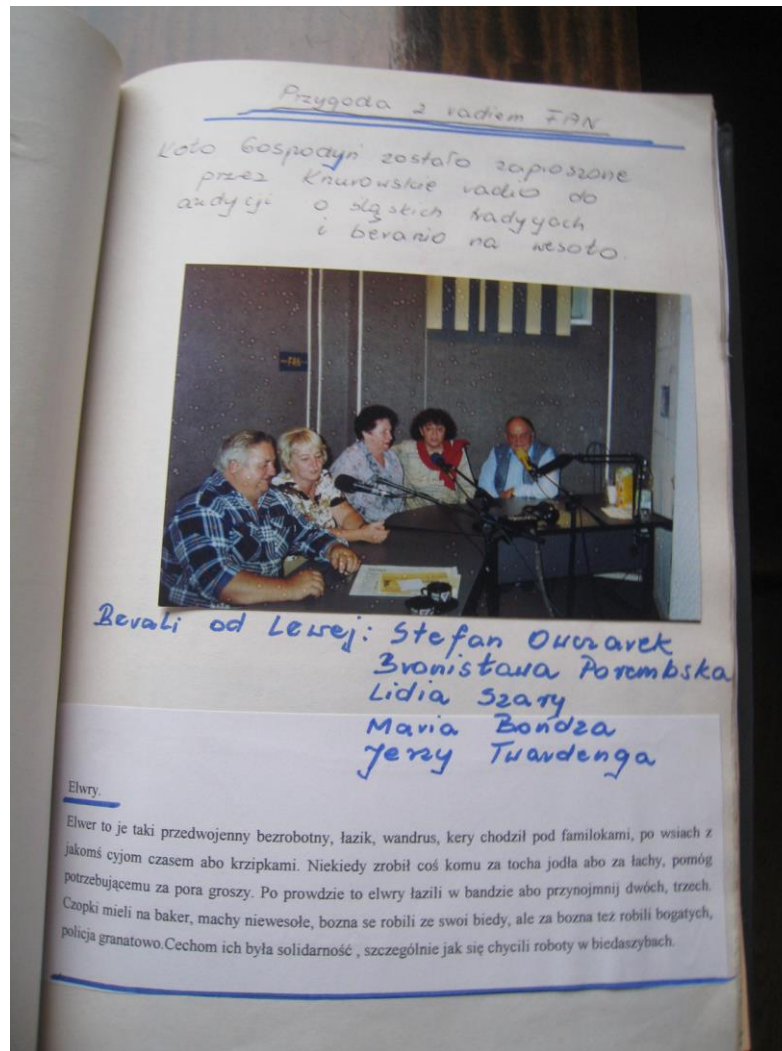


# Wycieczka Brenna

# Wycieczka Turawa

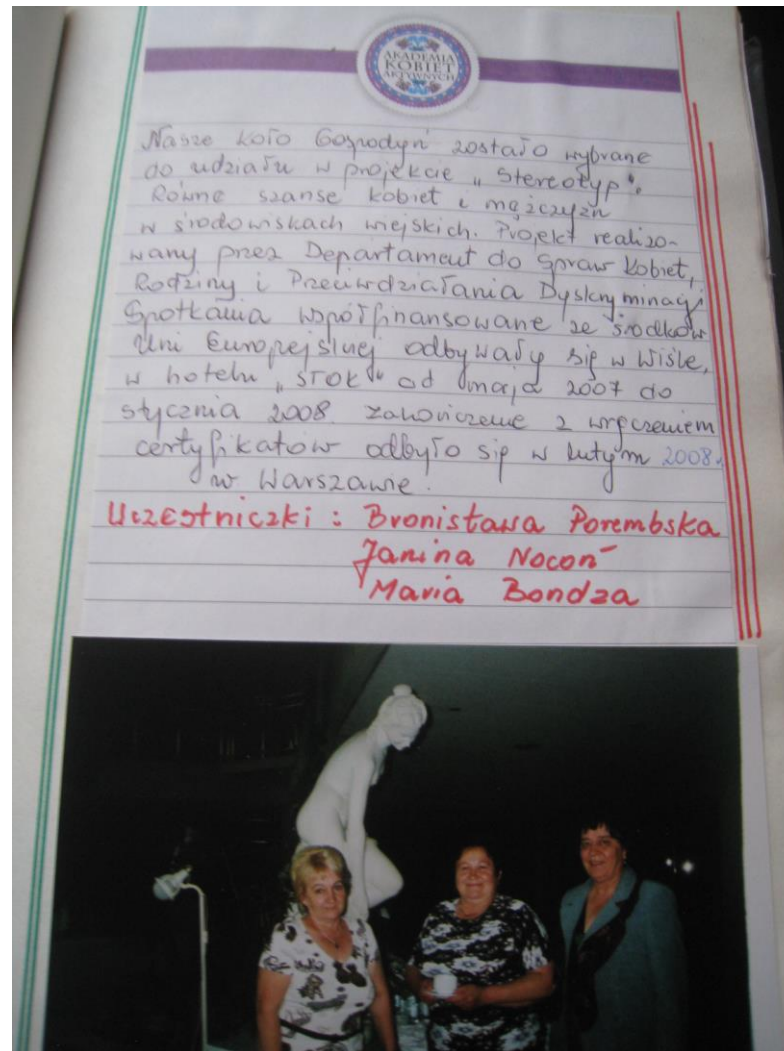


# Udział pań z KGW w radiu „Fan”



# Akademia Kobiet Aktywnych-Wisła

## 2008r

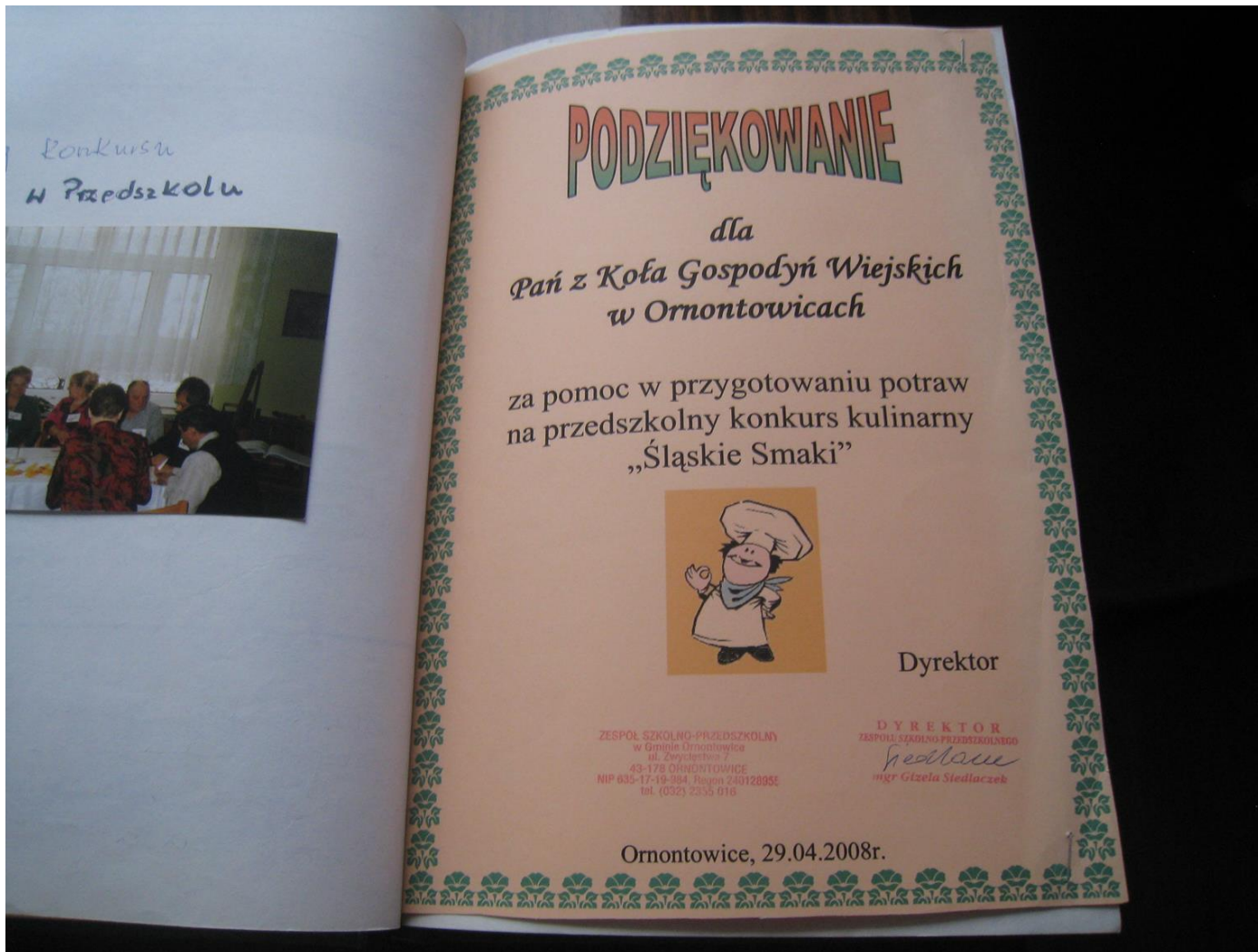


# 2008 babski comber, zabawa karnawałowa

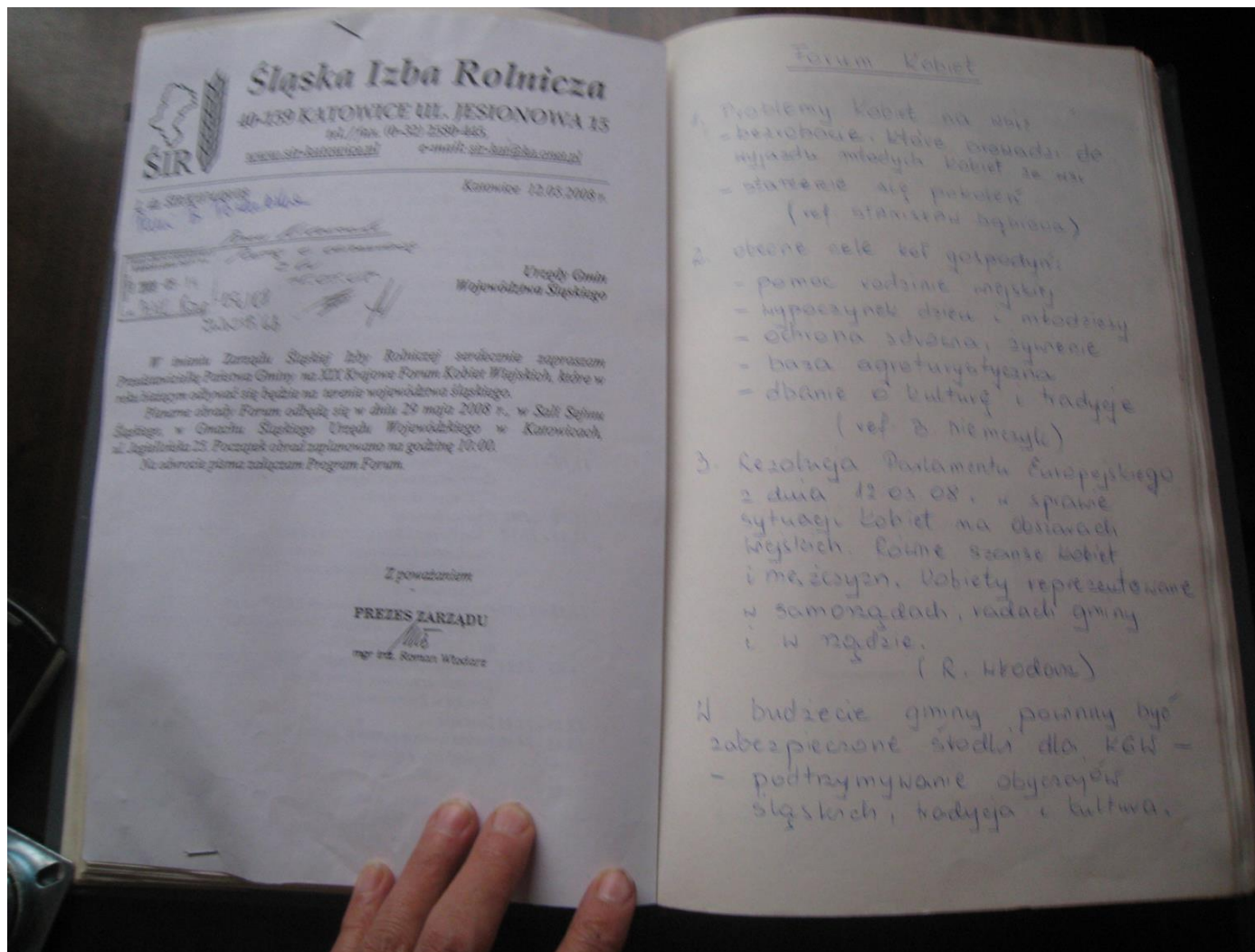




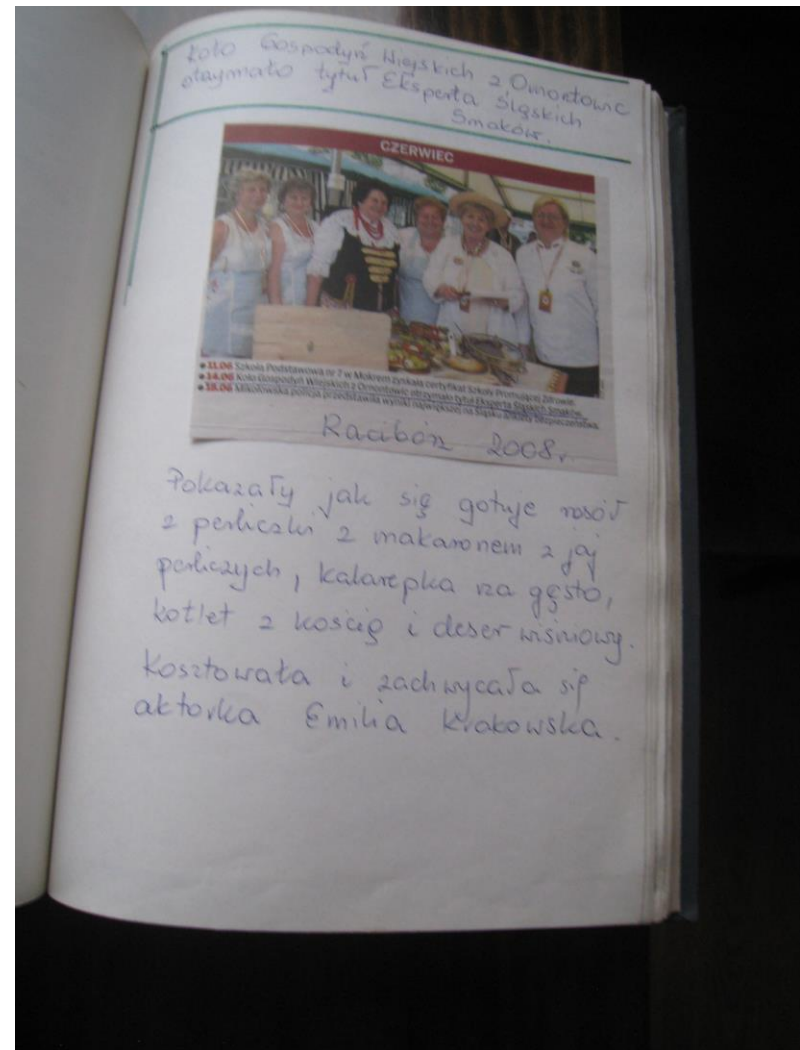
# Konkurs w przedszkolu



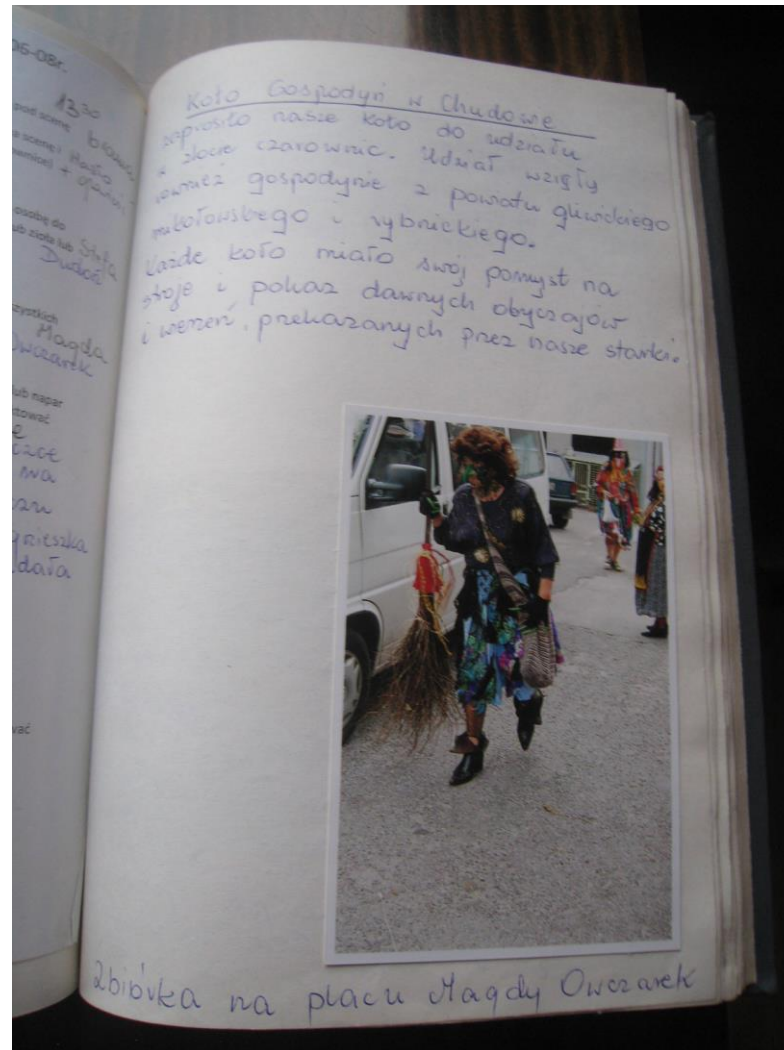
# 2008 Katowice – Forum dla kobiet wiejskich



2008 Śl. Smaki -  
Racibórz  
tytuł eksperta  
śląskich smaków  
rosół z perliczki  
kalarepa na gęsto  
kotlet z kością i  
szpajza wiśniowa



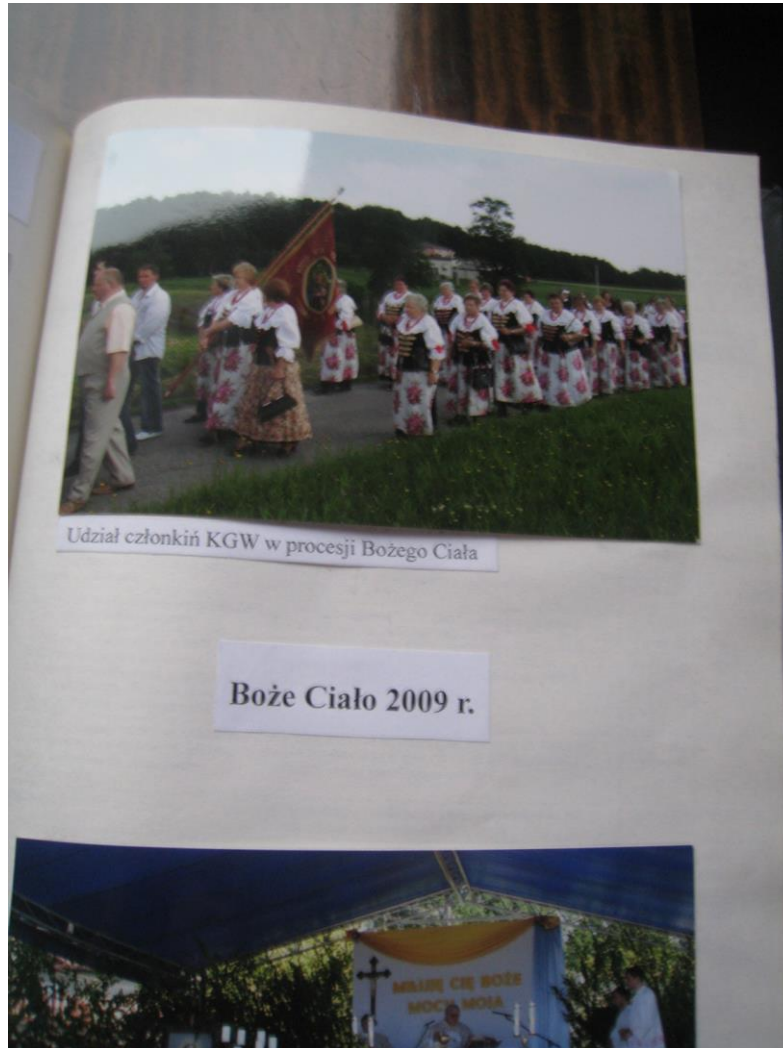
# 2008 KGW Chudów- „Złot czarownic



# 2009 zabytkowa kopalnia Guido w Zabrzu



# Boże Ciało



# 55-lecie KGW Ornontowice



# Wycieczka do „Ogrodów Kapias” Goczałkowice





Spotkanie z okazji „Dnia Kobiet”



Każdego roku w marcu organizujemy dla naszych pań spotkania z okazji „Dnia Kobiet.”



Wycieczka do Pszczyny i Goczałkowic

Wprowadzenie Muzeum Zamkowego w Pszczynie

*Muzeum Zamkowe*

**Pszczyna**

MUZEUM ZAMKOWE  
33-200 PSZCZYNA, BRAMA WYBRANCÓW 1  
tel. 032/210-30-37, fax 032/449-03-33  
[www.muzeum.pszczyna.pl](http://www.muzeum.pszczyna.pl) e-mail: [kierownik@muzeum.pszczyna.pl](mailto:kierownik@muzeum.pszczyna.pl)

W ogrodach p. Kapias w Goczałkowicach





Gospodynie KGW w procesji do kościoła z dożynkowym wieńcem.

### Dożynki

Powitanie orszaku przez proboszcza Parafii Jerzego Kielbasę.



### Spotkanie z okazji „Dnia Matki”



Coroczną tradycją stały się spotkania organizowane z okazji „Dnia Matki”. Swoimi występami uszświetnia je nasz folklorystyczny zespół „Marzanki.” Przy kawie i czymś słodkim spotkania upływają w miłej atmosferze.



# Udział w programie tv Turb - nauka robienia klusek



# Wycieczka do Wrocławia



# 2012 r. Pierwszy Ornontowicki konkurs na babę wielkanocną



# Spotkania poniedziałkowe



Na spotkaniach  
wymieniamy się  
doświadczeniami,  
przepisami  
kulinarnymi,  
niejednokrotnie  
z degustacją.



Organizujemy także różnego  
rodzaju kursy rękodzieła.  
Robimy ozdoby i stroiki  
święteczne.



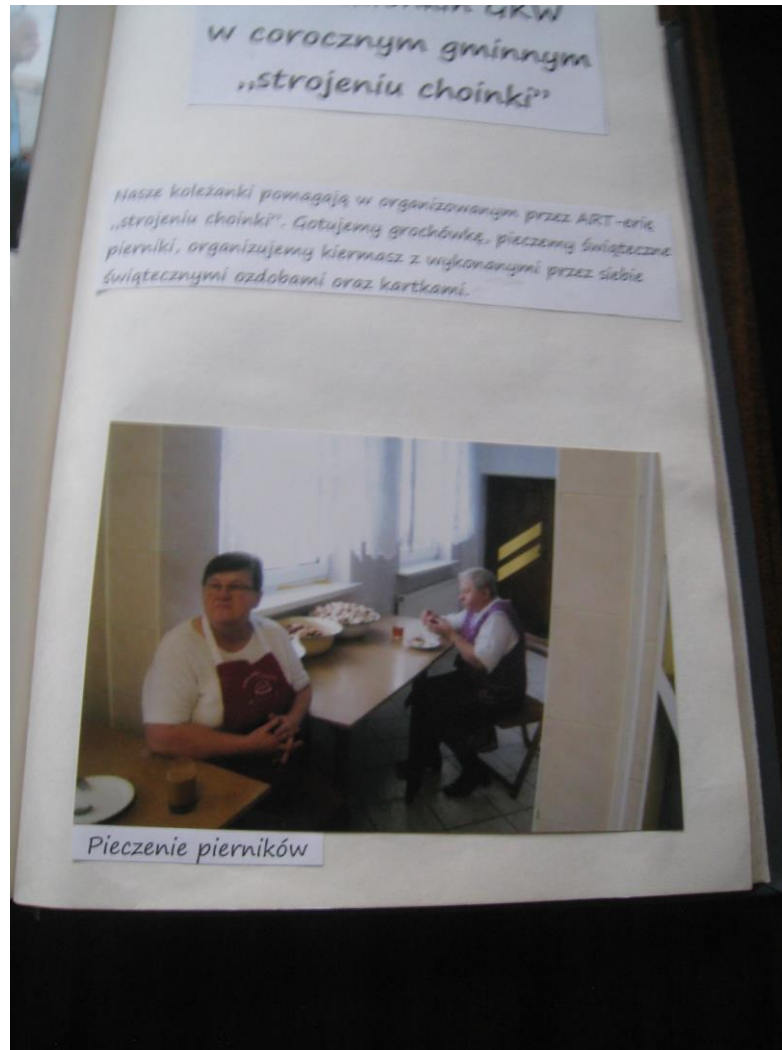
opada

# 3-dniowa wycieczka Kazimierz Sandomierz Namysłów

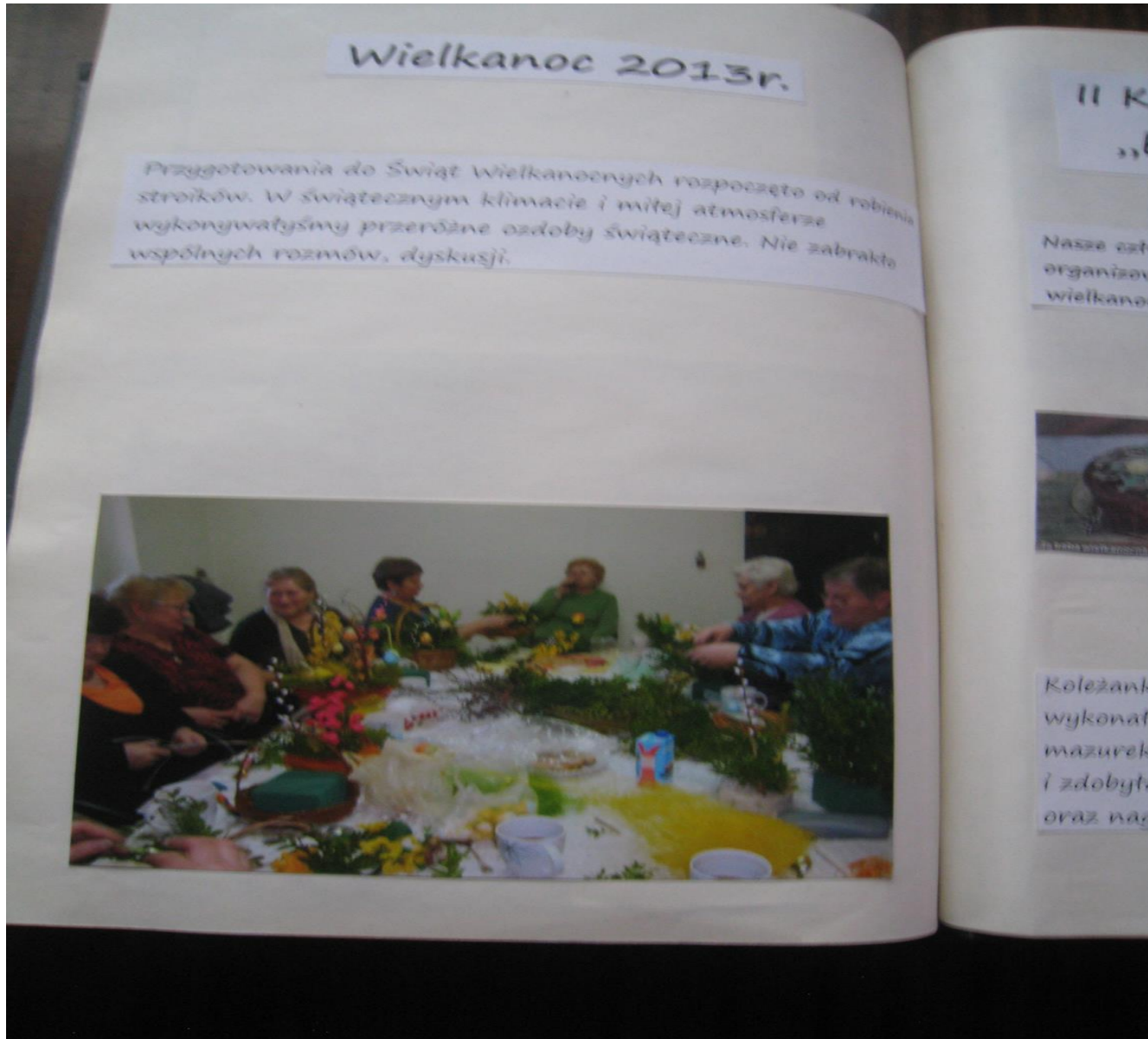




# Pieczenie pierników na „Wielkie strojenie choinki”



# Robienie palm wielkanocnych



# Konkurs na babę wielkanocną

## II Konkurs na najlepszą „babkę wielkanocną”

Nasze członkinie wzięły ponownie udział w konkursie organizowanym przez ART-erię na najlepszą babkę wielkanocną.



I miejsce zajęła nasza koleżanka Maria Olszewska za cytrynową babkę.

Koleżanka Helena Barczyk wykonała przepiękny mazurek wielkanocny i zdobyła wyróżnienie oraz nagrodę publiczności.



# Wyjazd do Muzeum Górnośląskiego w Bytomiu



# Wycieczka ogrody Piszarzowice



# Kurs filcowania



# Dożynki 2013 r



# Kurs robienia kwiatów z bibuły





# Ornontowickie „Złote bzy” dla przewodniczącej KGW w Ornontowicach-Bronistawy Poremskiej

„Ornontowickie Bzy” dla przewodniczącej KGW  
w Ornontowicach-Bronistawy Poremskiej

Od 1999 roku Bronistawa Poremska  
przewodniczy ornontowickiemu  
Kółu Gospodyń Wiejskich.  
Dzięki jej zaangażowaniu Kóło  
zaznaczyło swoją obecność w ramach  
regionalnych imprez kulturalnych  
„Śląskie smaki” trzykrotnie zdobywając  
główną nagrodę.



Statuetkę przyznano w kategorii „Działalność społeczna”.



# Kopa w muzeum

## Prezentacja „ornontowickiej kopy” w Muzeum Górnośląskim w Bytomiu

Pokaz zakończony degustacją cieszył się ogromnym powodzeniem. Przybyło na niego około sto osób. Dzięki pomocy pani etnograf z Bytomia „ornontowicka kopa” trafiła na Listę Produktów Tradycyjnych.

Bytom, Ornontowice

Magdalena Nowacka-Goik  
m.nowacka@cz.com.pl

Widzi kokosowe i ananas sprawa, że kojarzy się egzotycznie. Ale płacik i krem dodają deserowi swojskiego klimatu. Tak czy inaczej – przysmakowe nie-ko w gębie. Przebija wszelkie ciasta i jody. Kopa ornontowicka była „bohaterką” 40. rocznicy spotkania w Muzeum Górnośląskim. Na piątkowe spotkanie (7.02.2014) przybyło około stu amatorów śląskiej kuchni i słodczy.

Potrawa wygrywa nieustannie kolejne konkursy kulinarne. 21 grudnia 2012 roku została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Receptura przygotowywanego deseru sięga ponad 45 lat i ściśle związana z pałacem

**Kiedy kopa ornontowicka awia się na stole, przyciągają wszystkie inne ciasta**

w Ornontowicach należą do rodziny Hengenscheidtów. Deser ten był wirtuozką pałacu i nie mogło go zabraknąć podczas wielu uroczystości i odbywających się w pałacu przyjęć.

Ze względu na drogę produktu (ananas i kokos) przez jakiś czas zamierzano jej wyeliminować, ale teraz jest znów bardzo popularna. - Ja poznałam przepis i sekrety receptury od moich cioc, które pracowa-

ły u Hengenscheidtów - mówi Bronisława Porembka z Kola Gospodyń Wiejskich w Ornontowicach, która na pokazie w Muzeum przygotowała kopę. - Miałam 19 lat, kiedy po raz pierwszy zrobiłam ją sama. Deser był coraz bardziej popularny, zgarniał nagrody na festiwalach kulinarnych i w końcu dzięki pomocy pani etnograf z Bytomia trafił na Listę Produktów Tradycyjnych i został uznany oficjalnie przez mar-

szałką jako śląski przysmak - dodaje. Przyznaje, że bez tego deseru nie obejdzie się żadne wesele, chrzciny czy komunia w Ornontowicach i okolicy.

A deser poza tym, że dosłownie rozpływa się w ustach, wprawia w doskonały nastrój, bo...naszczepiony jest sporą dawką spirytusu (dla dzieci jest wersja bezalkoholowa). - Kiedy kopa pojawia się na stole, w kącie idą wszystkie ciasta - komentuje pani Breczka. ●



► Prezentacja śląskiego smakołyku odbyła się w Muzeum Górnośląskim. To dopiero eksponat

# 2 konkurs na „Babe wielkanocną”

III Konkurs na „najlepszą babę wielkanocną”  
rozstrzygnięty

Jury, w którym zasiadł znany kucharz i restaurator Remigiusz Rączka oceniło wygląd, smak i oryginalność przygotowanych ciast.

1 miejsce zajęła babka  
wykonana przez członkinię  
KGW Magdalенę Owczarek.



Wyróżnienie otrzymała druga członkini - Helena Barczyk.



Nasze koleżanki wśród laureatów III edycji Konkursu

# Ornontowickie „Złote bzy” dla KGW Ornontowice



# 60-lecie KGW Ornontowice



# Szkubki u Usie



# Babski comber styczeń 2015 wycieczka zamek Moszna - maj 2015

