



Konkurs dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP

Edycja II. Ostatki w tradycji polskiej

KPRP

Kancelaria Prezydenta
Rzeczypospolitej
Polskiej





Spis treści

Informacja o II edycji Konkursu	5
Ostatki w polskiej tradycji	9
Koło Gospodyń Wiejskich „Brzeziółczanki” w Brzeziej Łące	22
Koło Gospodyń Wiejskich w Czemlewie	28
Koło Gospodyń Wiejskich w Zagrodach	34
Koło Gospodyń Wiejskich w Kowalewie „Kowalewianki”	42
Koło Gospodyń Wiejskich w Lipcach Reymontowskich	50
Koło Gospodyń Wiejskich w Kobylance	56
Koło Gospodyń Wiejskich w Niemojkach	64
Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróście	70
Koło Gospodyń Wiejskich „Aktywni Razem” w Wólce Sokołowskiej	76
Koło Gospodyń Wiejskich w Długolęce	84
Koło Gospodyń Wiejskich w Sokolu	90
Koło Gospodyń Wiejskich „Czerwona Jarzębina” w Kamesznicy	96
Koło Gospodyń Wiejskich „Jaworzanki” w Jaworzu	104
Koło Gospodyń Wiejskich „ZaMożne” w Możnych	110
Koło Gospodyń Wiejskich „Imielnianki to fajne Babki” w Imielnie	116
Koło Gospodyń Wiejskich „Domysłów” w Domysławie	124
Finał II edycji Konkursu w Otrębusach	130
Ogłoszenie wyników II edycji Konkursu podczas Dożynek Prezydenckich 2022	136
Wizyta Małżonki Prezydenta RP w siedzibie Koła Gospodyń Wiejskich w Zagrodach	144
Koła gospodyń wiejskich biorące udział w II edycji Konkursu	146
Bibliografia	152





Wstęp

Informacje o II edycji Konkursu

Są Państwo wspaniałym przykładem tego, jak bogata i wszechstronna może być działalność Kół Gospodyń Wiejskich. Podtrzymują Państwo lokalne tradycje, zwyczaje i rękodzieło, zachowują dziedzictwo kulinarne, udzielają się Państwo muzycznie, ale także działają charytatywnie. Są Państwo pięknym przykładem wspólnej aktywności – tymi słowami Pierwsza Dama, Agata Kornhauser-Duda, zwróciła się do kół gospodyń wiejskich, zachęcając je do wzięcia udziału w II edycji Konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP.

Konkurs ten jest inicjatywą Pani Prezydentowej i odbywa się pod Jej Honorowym Patronatem, zaś jego adresatami są koła gospodyń wiejskich działające na podstawie ustaw z dnia 9 listopada 2018 r. o kołach gospodyń wiejskich oraz z dnia 8 października 1982 r. o społeczno-zawodowych organizacjach rolników, a także stowarzyszenia skupiające kobiety z terenów wiejskich.

W 2022 r. odbyła się II edycja tego szczególnego przedsięwzięcia, a jego tematem przewodnim były „Ostatki w polskiej tradycji”.

Podczas etapu wojewódzkiego, który tradycyjnie odbył się w formule online, koła gospodyń wiejskich miały okazję pochwalić się swoimi aktywnościami, a przede wszystkim sukcesami na różnych polach prowadzonej działalności. Ich ilość oraz wszechstronność przedstawiała się imponująco.

Członkinie kół okazały się bowiem nie tylko ambasadorkami tradycji, folkloru oraz miejscowej kultury i kuchni. Wśród prezentowanych aktywności wymieniały także działania na rzecz lokalnej społeczności w zakresie: poprawy stanu zdrowia oraz promowania aktywności fizycznej i zdrowego stylu życia, inicjowanie i realizowanie akcji charytatywnych, różnorodne warsztaty edukacyjne, integrację mieszkańców oraz wydarzenia dla dzieci i seniorów. Jako że panie kochają rywalizację, każdego roku biorą udział w najróżniejszych konkursach, w których często sięgają



Logo Konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich organizowanego od roku 2021 przez Kancelarię Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej z inicjatywy Małżonki Prezydenta RP Agaty Kornhauser-Dudy

Korale i szpila – nagrody wręczane przez Małżonkę Prezydenta RP zwycięskiemu Kołu Gospodyń Wiejskich; fot. KPRP



po najwyższe laury. Ich budząca podziw aktywność i zaangażowanie wnoszą niezaprzeczalny wkład w społeczno-kulturalny krajobraz polskiej wsi oraz przyczyniają się do poprawy poziomu życia jej mieszkańców.

Rozstrzygnięcie etapu wojewódzkiego II edycji Konkursu miało miejsce 13 kwietnia 2022 r. Decyzją Komisji Konkursowej do etapu ogólnopolskiego zostało zakwalifikowanych 16 kół reprezentujących każde z województw.

Koło Gospodyń Wiejskich „Brzeziółczanki”
w Brzezie Łące z woj. dolnośląskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Czemlewie
z woj. kujawsko-pomorskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Zagrodach
z woj. lubelskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Kowalewie „Kowalewianki”
z woj. lubuskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Lipcach Reymontowskich
z woj. łódzkiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Kobylance
z woj. małopolskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Niemojkach
z woj. mazowieckiego

Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróście
z woj. opolskiego

Koło Gospodyń Wiejskich „Aktywni Razem”
w Wólce Sokołowskiej z woj. podkarpackiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Długołęce
z woj. podlaskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Sokolu
z woj. pomorskiego



Stanowiska konkursowe „z lotu ptaka”; fot. KPRP

Aranżacja jednego ze stanowisk konkursowych;
fot. KPRP

Komisja Konkursowa podczas oceniania inscenizacji
przygotowanych przez Koła; fot. KPRP

Koło Gospodyń Wiejskich „Czerwona Jarzębina” w Kamesznicy
z woj. śląskiego

Koło Gospodyń Wiejskich „Jaworzanki” w Jaworzu
z woj. świętokrzyskiego

Koło Gospodyń Wiejskich „ZaMożne” w Możnych
z woj. warmińsko-mazurskiego

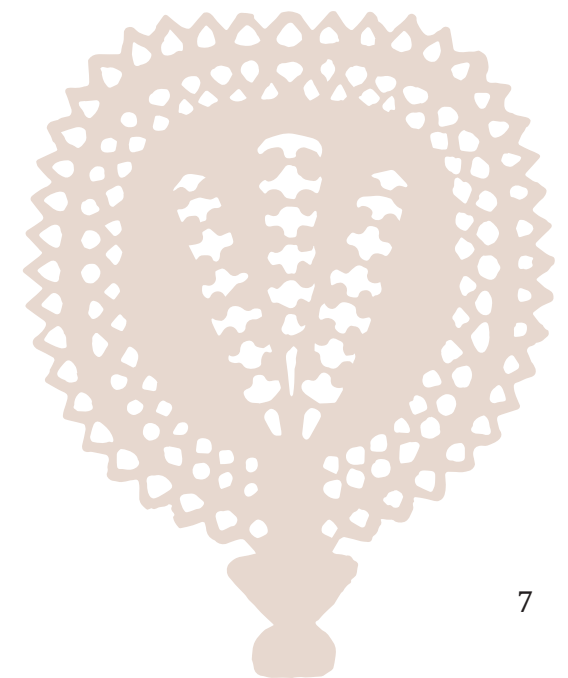
Koło Gospodyń Wiejskich „Imielnianki to fajne Babki” w Imielnie
z woj. wielkopolskiego

Koło Gospodyń Wiejskich „Domysłów” w Domysławie
z woj. zachodniopomorskiego

Podczas finału, który jako wydarzenie stacjonarne odbył się 25 czerwca 2022 r. z udziałem Małżonki Prezydenta RP w siedzibie PZLPiT „Mazowsze” im. Tadeusza Sygietyńskiego w Otrębusach, koła gospodyń wiejskich przygotowały związane z tematem przewodnim II edycji specjały kuchni regionalnej, aranżację stołu z uwzględnieniem elementów lokalnego folkloru oraz inscenizację słowno-muzyczno-taneczną.

Rozstrzygnięcie konkursu oraz wręczenie nagród laureatom Konkursu przez Małżonkę Prezydenta RP odbyło się w dniach 10-11 września 2022 r. podczas Dożynek Prezydenckich.

Głównym celem Konkursu jest ukazanie wielopłaszczyznowej działalności kół gospodyń wiejskich w obszarach: społecznym, kulturalnym oraz edukacyjnym. Konkurs ma także na celu prezentację i promocję aktywności KGW w zakresie: działań prospołecznych, które spajają i aktywizują lokalne społeczności oraz wpływają na rozwój przedsiębiorczości kobiet, kultywowania, popularyzowania i utrwalania najbardziej wartościowych kulturowych tradycji regionalnych, m.in. folkloru, tradycji kulinarnych oraz działalności rękodzielniczej, przekazywania zainteresowania twórczością ludową kolejnym pokoleniom oraz wychowania młodzieży w duchu poszanowania tradycyjnych wartości.





Dziedzictwo

Ostatki w polskiej tradycji

Ostatnie trzy dni karnawału – niedzielę, poniedziałek i wtorek do północy – nazywano kusymi dniami, kusakami, mięsopustem lub ostatkami. Wszystkie te nazwy odnosiły się do hucznie obchodzonych w dawnej Polsce dni zapustnych, pełnych uczt, tańca, kuligów i wesołej zabawy. Po ich zakończeniu następował natomiast okres Wielkiego Postu oznaczającego zakaz wszelkiej zabawy oraz powstrzymywanie się od jedzenia mięsa. Ale zanim nastał ten czas

Jak pisał Zygmunt Gloger, tłusty czwartek był dniem *uprzywilejowanym u Polaków do biesiad zapustnych, na których muszą być u możliwiejszych pączki i chrust [...], a u ludu reczuchy, pampuchy, itd.*

Oznaczało to, że we wszystkich polskich domach gotowano w tym dniu dużo i tłusto. Potrawy obficie okraszano słoniną i skwarkami, a obok podawanych w chłopskich domach słodkich racuchów, pampuchów czy blinów, w miastach raczono się nieco lepszymi i delikatniejszymi, smażonymi na głębokim tłuszczu pączkami i chrustem. Ich wytwarzaniem już w XVII w. chlubili się szczególnie warszawscy cukiernicy.

Ks. Jędrzej Kitowicz, opisując życie w Polsce za czasów saskich, kilka słów poświęcił owym wybornym pączkom, wychwalając ich pulchność, sprężystość i lekkość. Z czasem przysmaki te – choć pozbawione już owej wyjątkowej lekkości – trafiły także pod strzechy, jako syte, wielkie i solidne specjały, bogato wypełnione nadzieniem. Ten sam duchowny wspominając je, stwierdzał, iż były one tak twarde i zbite, że można było nimi nabić komuś guza lub podbić oko. Po dziś dzień pączki pozostały w Polsce przysmakiem karnawałowym.

Poza jedzeniem i piciem, w tłusty czwartek w różnych regionach dawnej Polski odbywał się tzw. comber, wywodząca się ze średniowiecza ludowa zabawa zapustna.



Zabawa zapustna – „comber babski” w Radomyślu nad Sanem, 1980 r.; fot. Krzysztof Kubiak. Ze zbiorów Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie



Maska kolędnicza „Diabeł”, Żywiecczyzna; ze zbiorów Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie

Słowo „comber” wywodzi się z języka niemieckiego i oznacza „maskę” (Schemper) lub „biegać w maskach” (zampern). W gwarze ludowej zaś „cąbrzyć” to tyle, co skubać lub szarpać za włosy.

Czesław Witkowski przytoczył opis zabawy, jaka odbywała się w Krakowie aż do połowy XIX w. Zgromadzone na krakowskim rynku kobiety – *przekupki, dziewczęta służebne i kobieca biedota miejska, a wybrawszy spośród siebie Marszałkową, tańczyły z wielką wrzawą dookoła rynku i ratusza. Dopadłwszy mężczyznę nieżonatego stroiły go w wieniec grochowy i zmuszały do ciągnięcia kłosa, a biegnąc za delikwentem wołały: Cąber, cąber!* W tym dniu wszystko było im wolno. Przekupki zmuszały do tańca napotkanych przechodniów niezależnie od ich wieku i pochodzenia społecznego – jedynym ratunkiem dla ofiar było wykupienie się z rąk oprawców datkiem pieniężnym. Z czasem wydano zakaz organizowania tej zabawy w Krakowie, jednak poza nim przetrwała ona do początków XX w.

Nieco inaczej przebiegał babski comber na ziemi radomskiej, gdzie mężatki robiły ze słomy kukłę Mięsoпоста i chodziły z nią po domach prosząc o datki od panien i świeżo poślubionych kobiet. W Poznańskim natomiast combrem określano przyjęcie, które panny urządzały kawalerom, aby zdobyć ich przychylność i być może kandydata na męża.

W Wielkopolsce w tłusty czwartek kultywowana była z kolei tzw. pomyjka. Wierzono, że jeśli ktoś tego dnia będzie unikał mycia naczyń i gotowania gorących potraw, nie będzie mógł w pełni cieszyć się dobrym zdrowiem w ciągu kolejnego roku. Dlatego też, w ten dzień wszyscy chętnie garnęli się do pomocy w kuchni i usługiwania przy stole, aby zasłużyć sobie na to szczególne błogosławieństwo.

Wesołe zabawy tłustego czwartku były jednak dopiero wstępem do prawdziwych szaleństw, ponieważ mając w pespektywie czterdziestodniowy post, zapusty obchodzono wesoło i hałaśliwie. Duchowni krzywo patrzyli na te zwyczaje twierdząc, iż *większy zysk czyni się diabłu trzy dni rozpustnie mięsopustując, niż Bogu, czterdzieści dni niechętnie poszcząc*. Rzeczywiście, jedzono wówczas i pito ponad wszelką miarę oraz śpiewano i tańczono, a najbogatszy w obrzędy i najbardziej widowiskowy był kusy wtorek.

Na Górnym Śląsku, a szczególnie w Gliwickim, Raciborskim, Tarnogórskim, Wodzisławskim, Lublinieckim oraz na Śląsku Opolskim popularny był zwyczaj „wodzenia niedźwiedzia”, zwany również



„kluczeniem bera”, który praktykowany także dzisiaj trwa od Matki Boskiej Gromnicznej do ostatnich dni karnawału.

Rolę niedźwiedzia w tym osobliwym widowisku odgrywał mężczyzna ubrany w kostium z futra, zaś na wsiach owinięty w grochowinę lub słomę. Prowadził go na powrozie dziad w towarzystwie m.in. kominiarza, diabła, policjanta, strażaka, Cyganki, pary młodej oraz muzykantów. Tradycyjnie członkami takich grup niedźwiedników byli mężczyźni, często tylko kawalerowie, a każda z postaci orszaku miała do odegrania ważną rolę. Ów barwny korowód przebierańców przemierzał wieś, wędrując od gospodarstwa do gospodarstwa, aby w każdym z nich zatańczyć z gospodynią i spłatać jakiś figiel.

Grupa kolędnicza – Moszczenica Wyżna (gm. Stary Sącz), 1960 r.; fot. Bohdan Czarnecki. Ze zbiorów Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie



Goszczenie niedźwiedzia (a szczególnie taniec z nim) było zapowiedzią pomyślności i wróżbą szczęścia. *Niedźwiedzia wodzi się po to, by wygonił z domu zło i by szczęściło się w rodzinie przez cały rok.* W zwyczaju tym upatrywano także sposobu na oczyszczenie się z grzechów, których się dopuściło, dlatego niedźwiedziowi przypisywano również funkcję kozła ofiarnego, biorącego na siebie wszystkie grzechy i przewinienia mieszkańców wsi popełnione w ciągu roku. Smutny bywał więc los oprowadzanego w pochodzie bera. Jako symbol zła, sił nieczystych i śmierci musiał zostać zabity, a po egzekucji każdy z uczestników mógł się napić, na szczęście, czerwonego wina imitującego jego krew.

Niedźwiedź zapada w sen zimowy, a więc znika z życia na wiele miesięcy właśnie w okresie pozbawionym zabaw i wszelkiej radości, toteż jego zasypianie i budzenie idealnie wpisywało się w ten czas. W literaturze zachował się opis obrzędu pochodzący z połowy XIX w.: *W ostatki obwodzą na Górnym Szlążku człowieka w grochówkę obwinionego pod nazwiskiem niedźwiedzia [...]. W korowodzie uczestniczyli: żandarm, leśniczy ze strzelbą, śmierć, państwo młodzi, Cygan i Cyganka, diabeł i kominiarz. Korowód przechodził prze całą wieś, a po drodze tańczono z dziewczynami i gospodyniami* (Józef Lompa).

Gospodyni, tańcząc z niedźwiedziem, wyciągała z jego stroju (lub z powróseł, którymi był przewiązany) słomę, aby podłożyć ją do gniazda kur i gęsi, po to, by te dobrze się niosły. W podziękowaniu za odwiedziny gospodarze częstowali przebierańców smakołykami, wódką lub dawali im pieniądze.

Gdy zaś próbowali się od tego wykręcić, kominiarz lub diabeł smarowali im twarze sadzą. Zebrane wiktuały i pieniądze wykorzystywano do organizacji zabawy w karczmie, która stanowiła finał tego niezwykle barwnego obrzędu.

Magiczny sens obchodów zapustnych odzwierciedlały także pochody przebierańców wędrujące po wsiach przez wszystkie „kuse dni” i składające domownikom życzenia wszelkiej pomyślności.

Zapustnicy śpiewem domagali się wpuszczenia do domów:

Zapusty, zapusty – wyciągajcie szpyrkę z kapusty!

Jak nie ma w kapuście – to będzie za węglem,

Otwierajcie nam dzwierzę – bo czekać nie będziem!

„Wodzenie bera”, Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróścinie; fot. KPRP



Za odwiedziny i powinszowania domagali się od gospodarzy zapłaty:

Przyszliśmy tu na ostatki,

Ni ma ojca ani matki.

Ojciec chory, matka chora,

Dejta ludzie na doktora

Niechętnych przestrzegano:

Na zielonej łące pasły się zające,

Jak nam nic nie dacie, wielkich krzywd doznacie!

Garnki, miski potłuczemy, co na szafie macie!

Po takiej przyśpiewce żadna gospodyni nie ryzykowała odprawienia kusaków z kwitkiem i wynosiła im poczęstunek, a często także alkohol i pieniądze. Poza tym niegdyś wierzono w tajemniczy związek między przybyciem przebierańców, a rychłym nadejściem wiosny i pomyślnym przebiegiem przyszłych prac polowych.

Wśród zapustnych maszkar, oprócz Cyganów, dziadów czy diabłów z księciem Zapustem na czele, chodziły również przebrane postacie zwierzęce. Niedźwiedzie, kozy czy zwiastujące wiosnę bociany stanowiły uosobienie bóstw płodności i urodzaju. Symbolikę tych postaci podkreślały ich kostiumy, w szczególności te kosmate, oznaczające w kulturze ludowej bogactwo i płodność. Przebierańcom zawsze towarzyszyli muzykanci, najczęściej zaś skrzypek i harmonista.

Zapusty w Jabłonowie (gm. Lesznowola), 1988 r.; fot. Krzysztof Chojnacki. Ze zbiorów Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie



„Kozia”, Gostwica, 1960 r.; fot. Bohdan Czarnecki. Ze zbiorów Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie

Orszak przebierańców, Koło Gospodyń Wiejskich w Długosławie; fot. KPRP

Jednym z najstarszych obrzędów zapustnych na Kujawach było tzw. chodzenie z kozą. Ze szczególnym zaangażowaniem jest on pielęgnowany w dzielnicy Inowrocławia – Szymborzu.

Jako że koza jest symbolem sił wegetatywnych ożywiających ziemię, ludzi i zwierzęta, obrzęd chodzenia z kozą ma charakter magiczny. Jego celem jest przywołanie osłabionych po zimie sił witalnych, zaklinanie urodzaju i odegnanie złych mocy. Mówiono: *gdzie koza chodzi – tam żytko rodzi, gdzie jej tropy – powstają kopy, gdzie zwróci rogi – wznoszą się stogi*.

Za kozę przebrany był zwykle chłopak. Okryty płachtą, w rękę trzymał kij, na którym osadzony był, najczęściej wystrugany z drewna, ruchomy łeb zwierzęcia.

Choć powszechnie mówi się o chodzeniu z kozą, to jednak w zapustnym pochodzie nie wędrowała ona sama. Towarzyszył jej bocian, niedźwiedź, koń oraz postacie ludzkie, jak np. Żyd, Cygan czy dziad. Nie brakowało także diabła, śmierci, ale i kominiarza, policjanta czy panny młodej. Każdej grupie obowiązkowo towarzyszyli muzycanci, każda z postaci miała znaczenie magiczne nawiązujące do odwiecznego cyklu przyrody.

Koza chodziła od domu do domu i każdy powinien ją przyjąć. Niewpuszczenie jej było nie tylko źle widziane, ale nawet uznawane za niehonorowe. Odwiedzający domostwa przebierańcy rymowankami i przyspiewkami zabawiali domowników i psocili, a główną bohaterką odgrywanych scenek była oczywiście koza. Radośnie harując straszyla dzieci i bodła dziewczęta, w myśl powiedzenia: gdzie koza chodzi, tam panna za męża wychodzi.

W zainscenizowanym przedstawieniu często próbowano wydoić kozę, jednak ta wierzgając nogami, dla zabawy np. rozrzucała znajdującą się w koszyku sienkę lub oblewała domowników wodą niby udojonym mlekiem. W pewnym momencie upadała na ziemię, udając martwą. Jej współtowarzysze zaczęli lamentować usiłując ją ocucić, lecz dopiero, gdy gospodyni przyniosła kozie siano, zaś pozostałych poczęstowała ciastem czy kielbasą oraz uściła zwyczajowy datek, koza podrywała się z ziemi ku uciechu wszystkich. Ożywienie kozy odczytywano jako powrót natury do życia po zimie.

Tradycyjnie przebierańcami w kozim orszaku byli tylko mężczyźni. Dziś zasada ta nadal funkcjonuje w „kocie szymborskiej”, jednym

z najstarszych pochodów na Kujawach. W 2020 r. „Chodzenie z kozą na Kujawach” zostało wpisane na Krajową listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego.

Jak już wspomniano, najbogatszy w obrzędy i najbardziej widowiskowy był ostatni dzień zapustów, który stanowił istny przegląd ostatkowych zwyczajów i obrzędów.

Tu i ówdzie na Mazowszu, Kujawach i Podlasiu, w ostatni wtorek obwożą kurka, wystruganego z drzewa, a osadzonego na dwóch kółkach, ciągniętych za mały dyszel przez parobczaków, którzy dość długą oracyą zapraszają dziewczki i gospodynie do tego kurka, jakby na prawdziwego, za co otrzymują ser, masło, jaja, słoninę i kielbasę, itp., z czego, dokupiwszy sobie wódki, urządzają ucztę przed północą (Zygmunt Gloger).

Niektóre odbywające się wówczas zabawy i zwyczaje były przeżytkami dawnych uregulowań społecznych, zwyczajowych lub prawnych. Do takich należały np. wielkopolska i kujawska zabawa dziewcząt, które w zapusty nie wyszły za męża, zwana podkoziołkiem, zwyczaj zwany kłosem lub kłodą popielcową, przypinanie niezamężnym kobietom do ubrań na pośmiewisko drewnianych kłosek, czy wykonywanie na płotach i drzwiach ich domów ośmieszających je rysunków.

W kusy wtorek w Wielkopolsce, na Kujawach, w Łęczyckiem i Sieradzkim odbywał się podkoziołek, tradycyjna zabawa dziewcząt, którym podczas ostatniego karnawału nie udało się wyjść za męża. Jako że małżeństwo uważane było za jeden z głównych obowiązków społecznych, toteż każdą opieszałość w jego zawieraniu lub wręcz uchylanie się od niego wytykano, a nawet piętnowano.

Zabawa ta odbywała się z wykorzystaniem wystruganej z drewna figurki kozła lub chłopca-nagusa z wyraźnie wyeksponowanymi cechami płciowymi, którą kawalerowie obwozili po wsi na wózku lub na kole, a która swój finał znajdowała w karczmie na wspólnych tańcach.

Jej nazwa wzięła się od rzucania przez panny opłat pod wystruganą figurkę koziołka, w celu wykupienia tańców z wybranymi chłopcami. Figurka wraz z talerzykiem na datki stała najczęściej przed grajkami, dla którego przeznaczone były składane przez dziewczęta datki. Wesoła zabawa rozpoczynała się zwykle od wzajemnego naśmiewania się z tych, którzy w czasie karnawału nie zmienili stanu cywilnego. Śpiewano krótkie okolicznościowe piosenki wyśmiewające stan wolny, a następnie para



„Podkoziołek”, Sieradz; fot. Edward Koprowski. Ze zbiorów Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie



„Ciągnięcie kłoca”, Koło Gospodyń Wiejskich w Zagrodach; fot. KPRP

Taniec na len i konopie, Koło Gospodyń Wiejskich w Zagrodach; fot. KPRP

zaczynająca taniec podchodziła do grajka, gdzie kawaler podawał żadaną melodię i prowadził pannę do figurki, aby złożyła okup. Zabawa przebiegała tak, aby wszystkie dziewczęta mogły wywiązać się z obowiązku uiszczenia opłaty.

Znaczenie tej zabawy oddają słowa XIX-wiecznej przyśpiewki:

Oj trzeba dać pod koziołka, trzeba dać

Jeśli która ma się jeszcze z nas wydać.

Innym praktykowanym zwyczajem – z jednej strony karzącym i wyszydzającym osoby niezamężne, z drugiej zaś mającym dopomóc im w „założeniu stadła małżeńskiego” było tzw. ciągnięcie kłoca, znane również pod nazwą „kłody popielcowej”.

Ten należący – podobnie jak podkoziółek – do zabiegów magicznych rytuał, początkowo odbywał się w Środę Popielcową, lecz z czasem przeniesiono go na wtorkowy wieczór, aby zabawą nie zakłócać powagi postu. Polegał on na tym, że do drewnianego kłoca przywiązywano panny lub kawalerów, a następnie przy akompaniamencie okolicznościowych przyśpiewek oraz okrzyków i śmiechu musieli oni dowlec go w określone miejsce, najczęściej do karczmy, gdzie mogli się wykupić. Około XVIII w. zwyczaj ten zaczął ewoluować i ciężką drewnianą kłodę zastąpiły przyczepiane do odzieży chłopców i dziewcząt drewniane klocki, ale także skorupki jaj, śledzie lub kurze łapki.

Kolejnym reliktem stosowanej w dawnych czasach magii sympatycznej, zgodnie z którą wierzono, iż podobne wywołuje podobne, było skakanie na urodzaj. Każdy podczas tańca musiał choćby kilka razy podskoczyć, jak tylko mógł wysoko, gdyż sądzono, że tak wysoko jak on podskoczy, tak wyrośnie mu zboże, len lub konopie. Wysoki skok miał pobudzić rośliny do wysokiego i bujnego wzrostu. Ten swoisty taniec związany z płodnością i wegetacją przyrody tańczony był zazwyczaj w karczmie. Na Lubelszczyźnie i w Wielkopolsce tańczono i skakano na len, w Krakowskim kobiety tańczyły na konopie, dziewczęta na rutę, a gospodarze na owies lub pszenicę.

Kobiety tańcząc rytmicznie podskakiwały, wołając przy tym: *Na len, na konopie, żeby się rodziły, żeby nasze dzieci nago nie chodziły*. Swoim tańcem chciały wywołać w danym roku urodzaj, a przez to zapewnić dostatek płótna na odzież, potrzebnych w gospodarstwie sznurów oraz oleju.

W okolicach Żywca taniec ten pod nazwą „bon” miał zapewnić urodzaj karpielei czy brukwi. Górale tańczyli także na rzepę, w Pińczowskim na anyż, zaś w Tarnobrzegu gospodynie tańczyły, z odzianym w słomę niedźwiedziem, na konopie. Na Mazowszu skakano przez kłoc lub ławkę, zaś w okolicach Częstochowy skakały kobiety przebrane w męskie stroje. W okolicach Babiej Góry gospodynie tańczyły na dobry chów bydła, drobiu i trzody, zaś na Podlasiu – w koło, aby kapusta rosła duża i okrągła. Owe rytualne tańce i skoki, choć różne w zależności od regionu, miały jeden cel: zapewnić obfitość i urodzaj plonów. Należało przy tym pamiętać, aby „tańczyć drobno, a skakać jak najwyżej,” gdyż wysokie skoki miały pobudzić rośliny do wysokiego wzrostu i plenności.

Upływającego czasu nie sposób było jednak zatrzymać i oto, wraz z nastaniem północy, nadchodził koniec karnawału.

W Kieleckiem na znak nadejścia postu skrzypek zrywał z instrumentu wszystkie struny i klękał na środku izby, gdzie – jasko osoba niepotrzebna na czas postu – był „zabijany”. Czynność „uśmiercania” grajka polegała na tym, że nakładano mu na głowę czapkę, po czym najstarszy wśród gospodarzy zrzucał mu ją z głowy kijem, co symbolizowało jej ścięcie. Pożegnanie grajka odbywało się również na Kurpiach. O północy porywano z karczmy przygrywającego tam mężczyznę, sadzano go na taczce i wywożono poza granice wsi. Po wywróceniu taczek z muzykantom „uderzano” go kijem lub workiem pełnym popiołu, albo też rozbijano o niego gliniany garnek z popiołem, udając w ten sposób jego zabicie. Równocześnie jeden z uczestników zabawy wypuszczał ukrytego kota, na znak, że „zabito grajka”, a jego dusza pod postacią kota uszła z wioski. Było to symboliczne pożegnanie zabaw zapustnych, muzyki i tańców.

Zwyczaj ten znano także na Mazowszu, ale tutaj owijano grajka w słomę lub grochowiny i na przystrojonych taczach wywożono ze wsi nad rzekę lub staw, gdzie wieszano udającą go słomianą kukłę.

Na Górnym Śląsku i Śląsku Opolskim urządzano natomiast w karczmach „pogrzeb basów”.

O północy, wraz z wybiciem zegara, milkła muzyka, ustawały śpiewy, śmiechy i tańce. Grajkowie odkładali swoje instrumenty i chowali je do futerałów lub zamykali w skrzyni. Następnie formowano orszak i udając kondukt pogrzebowy, z pozorowanym płaczem i lamentem przenoszono je do innego pomieszczenia lub wynoszono z karczmy. Był to znak



Michał Elwiro Andriolli, *Zabijanie grajka*; domena publiczna



S. Holc, *Zapust*, rycina prasowa, II połowa XIX w.; ze zbiorów Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie

Józef Rapacki, *Uliczny dowcipniś*, 1926 r., litografia, papier; domena publiczna

zakończenia zabaw z tańcami, odbywających się w karczmie przez cały karnawał, i zapowiedź nowego czasu.

W innych okolicach palono lub rozszarpywano bałwana, symbolizującego Bachusa, którego skazywano na śmierć za grzechy popełnione w czasie karnawału, zaś na miejscu „egzekucji” rozpalano ognisko.

Na Ziemi Rzeszowskiej z kolei praktykowano zwyczaj „zabijania pijaka”. Niedbale ubranego i chwiejącego się na nogach mężczyznę, oprowadzali po wsi, przebrani za diabła i śmierć, chłopcy. Po obejściu całej wsi odgrywano scenę stracenia pijaka. Śmierć ścinała go kosą, a diabeł zabierał jego duszę do piekła. W ten sposób żegnano karnawałowe pijactwo, uczty i zabawy.

O północy do karczmy wkraczał Zapust, który u Kurpiów i na Mazowszu wyglądem przypominał jeźdźca na koniu, zaś w Krakowskim poruszał się pieszo w towarzystwie sługi i osła. Mężczyzna ów, ubrany w wywrócony włosom na wierzch kozuch oraz wysoką, papierową czapę ozdobioną pękiem wstążek, do tego uzbrojony w miotłę (a gdzieś indziej i toporek z dzwonkiem) i garnek z popiołem, znalazłszy się pośród roztańczonych biesiadników obsypywał ich głowy popiołem, miotłą wyganiał z izby oraz przewracał naczynia i gasił światło.

Następowała Środa Popielcowa, zwana również Wstępną, będąca pomostem pomiędzy radosnym karnawałem, a duchowymi przygotowaniami do Wielkanocy.

Warto w tym miejscu zaznaczyć, że początkowo, w czasach, kiedy tradycje chrześcijańskie ścierały się z obrzędami pogańskimi, Środa Popielcowa była ostatnim dniem zabaw i żartów. Organizowano wówczas m.in. bitwy na posypywanie się popiołem, palono lub topiono słomianą kukłę symbolizującą śmierć, przypinano do pleców kurze nogi, indycze szyje lub skorupki jajek.

Tego dnia, zazwyczaj po południu, miało jeszcze miejsce tzw. wkupne do bab, czyli zwyczajowe wejście młodych mężatek do grona kobiet zamężnych. Zwyczaj ten znany był w Wielkopolsce, na Mazowszu, w Krakowskim, Kaliskiem i Lubelskim, i polegał na tym, że młode mężatki były przewożone – na wymyślnych i osobiwie ozdobionych pojazdach – przez swoje starsze koleżanki do karczmy. Wszystko to odbywało się w towarzystwie barwnych kobiecych korowodów i muzyki. Na Kujawach zwyczaj ten znany był pod nazwą „wywożenia żeńcowych”, czyli młodych

mężatek, których obowiązkiem było wkupienie się do grona kobiet zamężnych poprzez opłacenie zabawy w karczmie.

Popularnym zwyczajem Środy Popielcowej była również organizowana w karczmie giełda panien, w czasie której targowano się o niezamężne dziewczyny lub płacono za taniec z nimi. Zabawa trwała do późnych godzin wieczornych, po czym dokładnie o północy, w gospodzie rozsypany popiół symbolizujący nadejście Wielkiego Postu i zakończenie wszelkich zabaw.

Generalnie jednak w tym dniu rozpoczynały się już przygotowania do Wielkiego Postu. Gospodynie od rana szorowały, przy użyciu popiołu, wszystkie naczynia, aby nie została na nich nawet odrobina tłuszczu. Unikano również wykonywania wszelkich prac z użyciem lnu i wełny, gdyż wierzono, że tego dnia na ziemię przybywają dusze zmarłych i bardzo uważano, aby ich nie związać.

Starano się przy tym zapamiętać, jaka pogoda panowała w ciągu dni zapustnych, *bo gdy w mięsopusty mrozy lub śniegi panują, wina i chleba mało obiecują*. Wierzono również, że *ostatni wtorek jaki, i post pewnie cały taki* oraz *kiedy pada w ostatni wtorek, to ze lnem uciekaj na dołek*. Wróżono także z pogody panującej w Środę Popielcową: pochmurny dzień był zapowiedzią urodzaju i obfitości zboża, a słoneczny – nieurodzaju. Opady śniegu w tym dniu dawały nadzieję na dobre zbiory grzybów i jagód w lasach, burza zwiastowała zaś obfitość mleka u krów i owiec.

Prawie wszystkie te dawne wierzenia, obrzędy i zabawy zapustne odeszły w zapomnienie. Do naszych czasów dotrwały tylko nieliczne. Do ciekawszych, kultywowanych obecnie zwyczajów zapustnych należą kusaki w Jedlińsku koło Radomia, gdzie przez ostatnie trzy dni karnawałowe odbywa się wielkie widowisko, znane pod nazwą „ścięcia śmierci”.

Przedstawienie to jest bardzo głęboko zakorzenione w tradycji miejscowości i jest jedynym tego rodzaju obrzędem ludowym w Polsce.

Pierwotnie widowisko to było bardziej rozbudowane niż obecnie i miało nieco odmienny przebieg.

Dawniej wyglądał on następująco: w zapustny wtorek ludność Jedlińska, poruszona wiadomością przyniesioną przez Kantego, odźwiernego w kościele, iż śmierć upiwszy się w kusaki zgubiła kosę i śpi pod Spaloną Groblą, wyruszała na podmiejskie łąki. Znalazłszy ją i związawszy,



Kusaki Jedlińskie w Jedlińsku, 2001 r.; fot. Krzysztof Chojnacki. Ze zbiorów Państwowego Muzeum Etnograficznego w Warszawie



Sąd nad śmiercią na rynku miejskim, Jedlińsk, 1978 r.;
fot. Narodowe Archiwum Cyfrowe

Sąd nad śmiercią na rynku miejskim, Jedlińsk, 1978 r.;
fot. Narodowe Archiwum Cyfrowe



wiodła następnie schwytaną postać do Jedlińska, gdzie na ten niezwykle orszak czekał już – wraz z ławnikami – burmistrz. Rozpoczynano wówczas na rynku miejskim rozprawę sądową, w której ludność była oskarżycielem.

Po wysłuchaniu oskarżeń sąd wydawał wyrok i wzywał kata. Kat przed ścięciem śmierci wygłaszał jeszcze mowę, w której straszył karą tych, którzy postępują niezgodnie z prawem. Kiedy śmierć ścinano, z jej głowy sypał się popiół, z fałdów koszuli wyskakiwał czarny kot – wyobrażenie duszy, a na szafocie pojawiał się anioł ostrzegający wszystkich, iż śmierć nadal będzie zbierać swoje żniwo.

Zwłoki śmierci obwożono po wsi na saniach, które ciągnęli dorośli oraz dzieci. Objechawszy osadę dostarczano je burmistrzowi w celu spisania aktu zgonu. Po sporządzeniu dokumentu odbywał się pogrzeb śmierci, w karczmie przy tańcach i muzyce do północy.

Według etnografki Barbary Ogrodowskiej *w Krakowskim, zamiast śmierci, ścinano słomianą kukłę uosabiającą Mięso-pusta, którą jeszcze*

w XIX w. włączono po krakowskim rynku, a także po ulicach i placach miejscowości podkrakowskich i na której później dokonywano egzekucji.

Owo zabijanie różnych postaci w zapustnych inscenizacjach ma swoje korzenie w starożytnym obrzędzie tracenias bachusa, lub stanowi relikw słowiańskich zwyczajów niszczenia zimy i związanych z tych archaicznych praktyk agrarnych.

Wszystkie te zwyczaje, choć różniły się od siebie w różnych regionach Polski, oznaczały w istocie to samo: pożegnanie zapustów, a wraz z nimi wszelkich zabaw. Nadchodził czas Wielkiego Postu, podczas którego w atmosferze refleksji i zadumy oczekiwano zmartwychwstania Pana.



Województwo dolnośląskie

Koło Gospodyń Wiejskich „Brzeziolączanki”

w Brzeziej Łące



miejscowość: Brzezia Łąka
 gmina: Długołęka
 powiat: wrocławski
 region etnograficzny: Dolny Śląsk



KGW „Brzeziolączanki” w Brzeziej Łące zostało założone w 2019 r. Powstało, ponieważ mieszkankom wsi brakowało przestrzeni, w której mogłyby spotykać się, dzielić wiedzę i doświadczeniem oraz nieść sobie nawzajem wsparcie w codziennym życiu.

Członkinie Koła biorą udział w szkoleniach i warsztatach, np. z makramy, wyrobu biżuterii, mydełek, przetworów czy udzielania pierwszej pomocy. Z sukcesami startują w wielu konkursach gastronomicznych. Uczestniczą w zajęciach tanecznych i jogi. Spędzając czas w swoim gronie, jednocześnie dbają o rozwój osobisty.

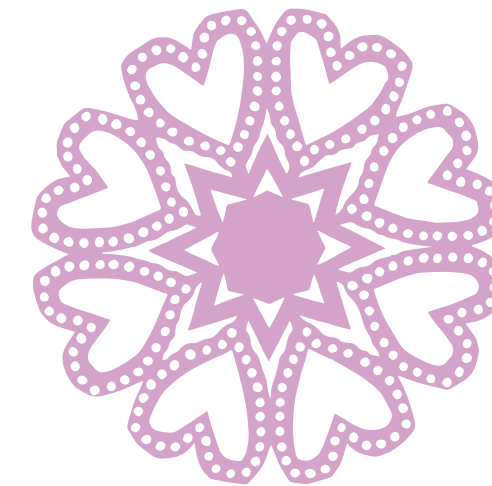
Wiele wysiłku wkładają również w pracę na rzecz lokalnej społeczności. Wypełniają wolny czas najmłodszym, organizując obchody Dnia Dziecka, Mikołajki, bale karnawałowe. Nie zapominają także o seniorach, dla których przygotowują obiady.

Wszyscy zainteresowani, niezależnie od wieku, mogą wziąć udział w prowadzonych przez Koło warsztatach florystycznych, wyplatania wianków czy budowy domków dla dzikich pszczoł.

Swoją troskę o środowisko okazują włączając się do akcji „Posprzątajmy naszą Brzezią” i „Bicie Zielonego Rekordu Polski”, polegającej na nasadzeniu drzewek i krzewów.

Panie nie stronią także od działalności stricte charytatywnej. W okresie pandemii szyły maseczki dla pracowników służby zdrowia i mieszkańców wsi, a także propagowały szczepienie się przeciwko wirusowi. Niosą pomoc potrzebującym, organizując zbiórki np. na rzecz dzieci z Ukrainy. Goszczą krwiodawców w swojej świetlicy i przygotowują im sycące posiłki.

Z dumą promują swój region, jego tradycje i folklor, wzbogacając go zarazem elementami nowoczesności. Jak mówią o sobie same: Brzeziolączanki to zgrany zespół niesamowicie pracowitych kobiet.



(poprzednia strona) Członkinie Koła Gospodyń Wiejskich „Brzeziolączanki” w Brzeziej Łące; fot. własna Koła

*Drożdżówki
rózyczki
z konfiturą*



SKŁADNIKI KONFITURY

- 4 duże czerwone cebule
- 150 g brązowego cukru (można zastąpić białym cukrem)
- 125 ml czerwonego wina (opcjonalne, można zastąpić wodą)
- 3 łyżki octu balsamicznego
- 1 łyżka masła
- sól i pieprz do smaku

WYKONANIE KONFITURY

Obrać i pokroić czerwone cebule na cienkie półksiężce. Na dużej patelni rozpuścić masło, dodać cebulę i smażyć na średnim ogniu przez około 10 minut, aż stanie się miękka. Do cebuli dodać cukier, wino, ocet balsamiczny oraz przyprawy. Wszystko dokładnie wymieszać. Zmniejszyć ogień i gotować konfiturę z czerwonej cebuli przez około 40-60 minut, aż uzyska gęstą, lepłą konsystencję. Regularnie mieszać, aby uniknąć przypalenia. Można użyć do ciasta lub odstawić do wystudzenia.

SKŁADNIKI CIASTA DROŻDŻOWEGO TOPIONEGO

Rozczyn – składniki i wykonanie

- 25 g świeżych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1/2 szklanki ciepłego mleka

Wieś **Brzezia Łąka** założona została prawdopodobnie w wyniku akcji kolonizacyjnej podjętej przez kanoników regularnych św. Augustyna z klasztoru na wrocławskim Piasku. Pierwsze wzmianki na jej temat pochodzą z początku XIII w. Osada rozwijała się dzięki wsparciu Kościoła katolickiego. W XIV w. utworzono na jej terenie parafię i wzniesiono świątynię, przy niej zaś – szkołę. Jej mieszkańcy pozostali wierni doktrynie katolickiej nie tylko w burzliwych czasach reformacji, ale i w latach późniejszych, naznaczonych prześladowaniami wymierzonymi w Kościół przez władców państwa pruskiego.

W XIX w. Brzezia Łąka należała do największych wsi ówczesnego powiatu oleśnickiego. Zamieszkiwało ją około 800 osób. Działały tu: młyn wodny, karczma i dwie olejarnie, wytwarzano płótna lniane, istniało kilka sklepów.

Po zakończeniu II wojny światowej miejsce ludności autochtonicznej stopniowo zajmowali przybysze z różnych stron Polski (ziemia lwowska, Kielecczyzna) i Europy (Bukowina, Bośnia, Francja). Oprócz skromnego dobytku materialnego osiedleńcy przywozili ze sobą imponujący bagaż kultury niematerialnej w postaci pieśni, obrzędów, zwyczajów i całego zasobu wspomnień związanych z utraconą ziemią rodzinną.

Obecnie z bogactwa tego czerpią – i na nim budują swoją tożsamość – członkinie KGW „Brzeziołączanki”.

Dolny Śląsk to, obok Górnego Śląska i Śląska Opolskiego, jeden z podregionów śląskiego regionu etnograficznego. Skomplikowane, powojenne dzieje Dolnego Śląska sprawiły, że jest to bodaj najbogatszy etnograficznie obszar Polski, obfitujący w skarby niematerialnego dziedzictwa kulturowego zarówno zastanego, jak i przyniesionego przez powojennych osiedleńców.

Na Dolnym Śląsku w bardzo krótkim czasie doszło do niemal całkowitej wymiany ludności. Tę rdzenną, zamieszkałą tutaj przed 1945 r., wśród której byli m.in. Niemcy, Żydzi, Serbołużyczanie, Czesi czy austriaccy Tyrolczycy, zastąpili osadnicy z różnych stron Polski i Europy. Przybyli tu bowiem nie tylko Polacy z przeludnionych ziem krakowskiej, łódzkiej, warszawskiej czy pobliskiej Wielkopolski, ale także osadnicy z byłych Kresów Rzeczypospolitej – z województwa lwowskiego, tarnopolskiego, stanisławowskiego, wołyńskiego, poleskiego, a w mniejszym stopniu również wileńskiego i nowogródzkiego. Jako że przywieźli ze sobą spory

zasób wspomnień związanych z utraconymi „małymi ojczyznami”, region ten zaczął pełnić funkcję depozytariusza polskiej kultury kresowej.

Wraz z przesiedlanymi Polakami z Kresów Wschodnich przybyli również przedstawiciele mniejszości narodowych i etnicznych – Ormianie, Tatarzy, Żydzi, Karaimi i Romowie. Akcja przesiedleńcza objęła również tereny północnej Bukowiny i ówczesnej Jugosławii, gdzie od XIX w. mieszkali Polacy, a wśród nich stanowiący osobną grupę etniczną, Górale Czadeccy. Na Dolnym Śląsku znaleźli swój dom również polscy reemigranci z obszaru północnej Bośni oraz Polacy z Francji i Belgii. Zamieszkali tu także Ukraińcy i Łemkowie, przymusowo przesiedleni w ramach Akcji „Wisła”, zaś jako ostatni powojenni osadnicy na Dolny Śląsk przybyli Grecy i Macedończycy.

Efektem tego procesu migracyjnego było duże zróżnicowanie etnograficzne, ale również bogactwo kulturowe, do którego przyczyniła się każda z tych grup, czyniąc ten region wyjątkowym.

Zwyczaje ostatkowe na Dolnym Śląsku

„Brzeziołączanki” zaprezentowały przed Komisją Konkursową ostatkowy korowód przebierańców – zwyczaj popularny na Dolnym Śląsku, ale praktykowany też w innych rejonach Polski.

W zapusty wesołe orszaki z udziałem diabłów, Kostuchy, Żydów, Cyganek oraz innych osobliwych postaci wędrowały od domu do domu, niosąc gospodarzom – ze śpiewem na ustach, przy akompaniamencie muzyki – życzenia pomyślności, obfitości i szczęścia na kolejny rok. Przybysze hałasowali, tańczyli, wprowadzając do izby chaos i zamieszanie, domagając się – w zamian za wróżbę dostatku, którą przynosili – jadła, napitku i drobnych datków. Jeśli gospodarz nie ugościł ich należycie, czekał go trudny rok.

Kolejnym elementem inscenizacji zaprezentowanym przez Koło było – restrykcyjnie kiedyś przestrzegane – wygaszanie zabawy ostatkowej o północy we wtorek przed Środą Popielcową. Wtedy to biesiadnicy zaprzestawali hulanki oraz spożywania tłustych potraw, wchodząc tym samym w okres Wielkiego Postu. Potwierdzeniem nastania tego szczególnego czasu był zwyczaj pogrzebania basa, czyli symbolicznego pożegnania na nadchodzące tygodnie muzyki oraz utożsamianej z nią zabawy i beztroski.

Drożdże pokruszyć do miseczki, dodać cukier i rozetrzeć, aż drożdże zrobią się płynne. Następnie dodać mąkę, ciepłe (ale nie gorące) mleko, wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce na 10-15 minut, żeby drożdże zaczęły pracować.

SKŁADNIKI CIASTA

- 3 szklanki mąki pszennej
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 125 g roztopionego masła
- 2 duże jajka
- 2 łyżki kwaśnej śmietany 18%

WYKONANIE CIASTA

Mąkę wyspać do miski, dodać cukier (zwykły i waniliowy), wyrośnięty rozczyn, jajka, roztopione (prze-studzone) masło, śmietanę i zagnieść jednolite ciasto. Ciasto przełożyć do woreczka (woreczek musi być większy, bo ciasto będzie rostało), woreczek zawiązać lub zamknąć (można użyć woreczka strunowego) i włożyć do miski z zimną wodą (ciasto powinno zatonać). Miskę odstawić na kuchenny blat do momentu, aż ciasto wypłynie na powierzchnię wody – trwa to od 25 minut do 1 godziny. Podrośnięte ciasto przełożyć na podsypaną mąką stolnicę i przekroić na pół. Jedną część odłożyć, a drugą rozwałkować na duży prostokąt o grubości około 4-5 mm. Wycinać kółka wielkości około 8 cm, kółka ponacinać z 4 stron na około 2 cm, do środka włożyć łyżeczkę konfitury z czerwonej cebuli i zakładając każdy koniec na siebie formować „rózyczkę”. Różyczki przełożyć na wyłożoną papierem do pieczenia blachę i posmarować rozkłóconym jajkiem. Blachę z ciastkami wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (grzanie góra i dół) i piec 15-18 minut. Upieczone studzić na kratce. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.



Stanowisko konkursowe



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

(il. 2 i 3) Stanowisko konkursowe przygotowane przez
Koło; fot. KPRP

Wśród dań wytrawnych przygotowanych przez KGW z Brzeziej Łąki znalazły się kaczka faszerowana wątróbką oraz bigos wrocławski, nietypowy, bo przygotowany z dwóch rodzajów kapusty: kiszanej białej i czerwonej. W tradycji regionu obecny był on od XIX w., a swoją nazwę – Breslauer Rotkraut (wrocławska czerwona kapusta) – zawdzięcza oryginalnemu kolorowi. W rzeczywistości potrawa ta ma niewiele wspólnego z tradycyjnym bigosem, a o wiele bliżej jej do śląskiej duszonej modrej kapusty. Nazwa „bigos” została mu nadana ze względu na użycie mięsa. W smaku potrawa jest słodka i bardzo delikatna, co zawdzięcza m.in. dodatkom w postaci rodzynek, jabłek i czerwonego wina.

Dania słodkie reprezentowały sernik z kratką oraz „topione drożdżówki z konfiturą z czerwonej cebuli”.

Obie te kategorie dań połączył w sobie autorski produkt Koła – wytrawny pączek brzeziolączkański; o jego dolnośląskim rodowodzie świadczy ciasto przypominające to, z którego wyrabiane są słynne kluski śląskie.

Na stole znalazły się także zapustowe „klasyki”, takie jak śledzie, pączki i faworki, a w kontrze do nich pozycja wyjątkowa – lemoniada lawendowa przygotowana przez jedną z członkiń Koła, posiadaczkę lawendowego pola.

Wszystkie potrawy oraz napoje podane zostały na ceramice pochodzącej z lokalnej pracowni artystycznej. Stół upiększyła także dekoracja składająca się z kwiatów oraz gałązek iglastych, dostępnych na polach i łąkach w okresie karnawału. Nad stołem zawisł zaś wieniec kwietny ozdobiony folkowymi wstążkami.

Do aranżacji stanowiska użyto również wyrobów rękodzielniczych autorstwa mieszkańców regionu reprezentowanego przez Koło. Były wśród nich serwetki richelieu, wyhaftowane haftem weneckim imitującym koronkę, biżuteria użytkowa wykonana techniką beadingu oraz ręcznie szyte woreczki wypełnione suszonymi kwiatami lawendy, ozdobione haftem i ręcznie malowane. Uwagę zwracał także obraz, wykonany haftem krzyżykowym przez jedną z mieszkank Brzeziej Łąki.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo kujawsko-pomorskie

Koło Gospodyń Wiejskich

w Czemlewie



miejscowość: Czemlewo
 gmina: Dąbrowa Chełmińska
 powiat: bydgoski
 region etnograficzny: ziemia chełmińska



Koło Gospodyń Wiejskich w Czemlewie działa od 2010 r. i jest następcą organizacji istniejącej w tej miejscowości w latach 1954-1994. Zakres jego aktywności jest niezmiernie szeroki.

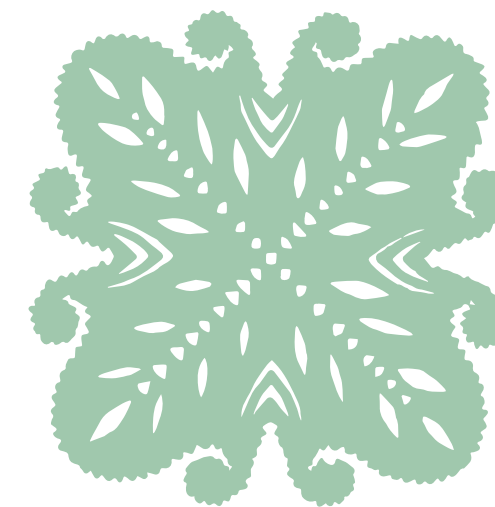
Członkinie i członkowie Koła organizują imprezy towarzyskie, kulturalne i sportowe dla lokalnej społeczności reprezentującej wszystkie grupy wiekowe, jak: Mikołajki, Dzień Dziecka, Dzień Ojca, Dzień Seniora, bal karnawałowy dla najmłodszych czy zajęcia fitness dla nieco starszych. Kultywują pamięć o przeszłości swojego regionu przygotowując m.in. wystawę fotografii dawnego Czemlewa oraz dbając o miejsca ważne dla mieszkańców.

Uczestniczą w akcjach pomocowych, których adresatami są zarówno ich sąsiedzi (zbiórka środków dla pogrzelców, szycie maseczek, dostarczanie zakupów osobom starszym i samotnym), jak i mieszkańcy całego kraju (przekazywanie darów na aukcję Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy).

Tak efektowna – i efektywna – działalność nie byłaby możliwa bez dobrej współpracy z samorządem lokalnym, a także bez umiejętności pozyskiwania dotacji ze źródeł zewnętrznych. Dzięki otrzymanym środkom członkowie Koła zdołali m.in. przeprowadzić remont świetlicy oraz doposażyć użytkowaną wspólnie kuchnię.

Celem, jaki przyświeca wszelkim działaniom KGW w Czemlewie, jest podniesienie jakości życia mieszkańców wsi.

Czemlewo to miejscowość o długiej i ciekawej historii, sięgającej roku 1285, a więc czasów, kiedy ziemiami tymi władali Krzyżacy. W późniejszych latach osada przeszła w ręce benedyktynek z klasztoru w Chełmnie. Była także dobrem królewskim, zaś w swoim obecnym kształcie istnieje od 1893 r., jako efekt połączenia dwóch folwarków: Czemlewa i Jarzębina. Reliktem tych czasów jest parterowy murowany dwór z drugiej połowy XIX w. – najbardziej okazały okoliczny zabytek.



(poprzednia strona) Członkinie Koła Gospodyń Wiejskich w Czemlewie; fot. własna Koła

Wieś niemal ze wszystkich stron otaczają lasy, w pobliżu meandruje Wisła, a w małej odległości od niej znajdują się miasta o niezwykłych walorach turystycznych: pełnej atrakcji stołecznej Bydgoszczy, perły gotyku – Torunia oraz Chełmna, nazywanego – ze względu na swoją urodę oraz fakt, iż w jednym z tutejszych kościołów umieszczone zostały relikwie św. Walentego – miastem zakochanych.

Takie położenie Czemlewa jest wielkim atutem, z którego jego mieszkańcy świetnie zdają sobie sprawę.

Ziemia chełmińska to region pod wieloma względami wyjątkowy. Ma wyraźnie oznaczone, naturalne granice (stanowią je rzeki: Wisła, Drwęca i Osa), co na obszarze Polski nie jest bynajmniej zjawiskiem typowym.

Choć od samego początku związana z władztwem pierwszych Piastów, była zarazem miejscem, w którym narodziło się – i skąd zaczęło swoją ekspansję – państwo zakonu krzyżackiego, to samo, które z czasem przeobraziło się w Królestwo Prus, a następnie walnie przyczyniło do wymazania Polski z mapy Europy u schyłku XVIII w.

Silne dziedzictwo rycerzy spod znaku czarnego krzyża – widoczne choćby w budownictwie, sieci osadniczej, układzie dróg – jest na tym terenie wszechobecne, i o ile dawniej można było je postrzegać jako problem, dzisiaj stanowi raczej jego niewątpliwy walor.

Nieprzebrane bogactwo zabytków architektury średniowiecznej – świeckiej i sakralnej, wkomponowanych w ten spokojny, pełen łagodnych wzniesień, rzek i lasów pejzaż, czynią ziemię chełmińską jednym z najpiękniejszych zakątków naszego kraju.

Zwyczaje ostatkowe na Kujawach

KGW z Czemlewa w swojej inscenizacji zaprezentowało zwyczaje ostatkowe pochodzące z Kujaw, ponieważ obrzędowość ludowa ziemi chełmińskiej przetrwała do czasów obecnych jedynie w formie szczątkowej.

Na konkursowej scenie panie przedstawiły wizytę przebierańców w domu kujawskiej gospodyni – hałasliwych, intonujących rubaszne przyspiewki, domagających się od zebranych kobiet datków w zamian za obietnicę pomyślności i urodzaju, jaką ze sobą przynosili.

Pochody maszkar odwiedzały kujawskie gospodarstwa pomiędzy tłustym czwartkiem a wtorkiem zapustnym (w ten dzień przede wszystkim).

W ich role wcielali się zwyczajowo mężczyźni. Koza, bocian, koń, niedźwiedź, Cyganie, Żydzi tańczyli, zaczepiali domowników, hałasowali, a ich celem było przegonienie zimy i przywołanie długo oczekiwanej wiosny.

Najważniejszą funkcję w korowodzie pełniła bez wątpienia koza. Jako pierwsza wchodziła do izby i to na niej ogniskowała się akcja. Symbolizowała płodność – w odniesieniu do ludzi, zwierząt i ziemi. Bodła panny na wydaniu, co miało im zapewnić rychłe zamążpójście.

Bocian, postrzegany niegdyś jako domowy duch opiekuńczy, był zarazem zwiastunem nadejścia wiosny. Umieszczona wewnątrz dzioba igła ułatwiała mu dokonywanie niewinnych psot (zrywanie ze sznurków suszących się ubrań, czy podkradanie smakołyków).

Niedźwiedź – uosabiający siłę i magiczną zdolność do wypędzania zła – tarzał się po ziemi, przekazując jej w ten sposób swoją moc i pobudzając ją do rodzenia plonów. Koń z kolei był symbolem sił solarnych, ożywiających uśpioną naturę.

Funkcją „innych” figur wywodzących się spoza wiejskiego środowiska, np. Cyganów i Żydów było zagwarantowanie poprzez swoją obecność skuteczności wspomnianych powyżej rytualnych praktyk. Ich zadania miały też wymiar czysto praktyczny – Żyd pobierał datki, a Cyganie rytmicznym uderzaniem w garnki i patelnie obwieszczali mieszkańcom zbliżanie się korowodu.

Finalnym aktem kujawskich ostatków był podkoziołek – odbywająca się we wtorek przed Popielcem huczna zabawa dla dziewcząt, które nie zdołały znaleźć sobie mężów podczas kończącego się właśnie karnawału.

Przed grajkami stawiano przykryty białym obrusem stół (często bywała nim beczka) oraz talerzyk i figurkę naguska – zwykle chłopca, czasem koziołka, wystruganą z brukwi, marchwi lub drewna. Panny rzucały na talerzyk zbierane przez cały rok monety (ofiary dla podkoziołka), kupując sobie w ten sposób możliwość zatańczenia z kawalerem. Bardziej zapobiegliwe dziewczęta mogły „przetestować” większą liczbę kandydatów, te zaś, którym monety skończyły się wcześniej, zawstydzone próbowały niekiedy uciec z izby (a wtedy na przeszkodzie stawały im zamknięte na samym początku drzwi). Przed północą figurka naguska zazwyczaj była już przysypana niemal w całości (co wróżyło powodzenie młodemu pragnącemu zamążpójścia lub ożenku), a pieniądze trafiały do kieszeni muzykantów, jako wynagrodzenie za ich pracę.





Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

(il. 2 i 3) Stanowisko konkursowe przygotowane przez
Koło; fot. KPRP

W zabawie brały również udział mężatki, zachęcające panny do wykupywania tańców, a także gospodarze, ponieważ istniało przekonanie, że nieobecnych na podkociołku czeka w nadchodzącym roku nieurodzaj.

Podkociołek oraz korowody przebierańców są na Kujawach tradycją żywą i nadal chętnie praktykowaną.

Stanowisko konkursowe

Na stanowisku konkursowym KGW z Czemlewa szczególnie duże wrażenie robiły przygotowane przez jego członkinie potrawy, przede wszystkim kiszonka z wieprzem (z efektownym motywem w postaci świńskiego łba) oraz róże karnawałowe (smażone na głębokim tłuszczu ciasteczka w kształcie pąków kwiatów). Smakowicie prezentowały się także pozostałe dania: ruchanki (racuszki drożdżowe charakterystyczne dla uboższych gospodarstw regionu), boczuś piwem podlewany (połączenie tłustego, ostatekowego jedzenia z alkoholem, na którego spożycie patrzono w tym okresie mniej nieprzychylnie niż zwykle) oraz śledzik z jabłkami i cebulą w śmietanie (stanowiący pomost pomiędzy dietą zapustów i Wielkiego Postu).

Uwagę zwracały również znajdujące się na stole przedmioty użytkowe: drewniane sztucce i deski do krojenia, gliniane, wytworzone przez lokalnych rzemieślników elementy wyposażenia kuchni, jak garnki, dzbanki i misy oraz ręcznie haftowane płóciennne obrusy.

W rolę maskotki Koła z gracją wcielił się słomiany koziołek – rekwizyt przygotowany na potrzeby inscenizacji.



Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo lubelskie

Koło Gospodyń Wiejskich

w Zagrodach



miejscowość: Zagrody

gmina: Żyrzyn

powiat: puławski

region etnograficzny: Powiśle Lubelskie



Koło Gospodyń Wiejskich w Zagrodach powstało w 1965 r. Tworzy je grupa osób o rozlicznych, acz odmiennych zainteresowaniach i talentach, które nawzajem wspaniale się uzupełniają. Działa ono prężnie na wielu polach, szczególny nacisk kładąc na kulturę i dobroczynność.

Członkinie i członkowie Koła organizują wydarzenia dla młodszych i starszych mieszkańców Zagród, takie jak: andrzejki, pożegnanie lata i powitanie jesieni, Dzień Dziecka, Dzień Kobiet, kuligi czy też wspólne śpiewanie pieśni patriotycznych. Działający przy Kole zespół śpiewaczy „Zagrodzka Nuta” prezentuje swój tradycyjny, ludowy repertuar na wielu scenach, przed różnorodną publicznością. Bliskie więzi łączą ich także z Domem Pomocy Społecznej w Żyrzynie – niosą radość i dobre słowo pensjonariuszom tego ośrodka, odwiedzając ich z podarkami z okazji Mikołajek czy wspólnie z nimi kolędując. W okresie pandemii szyli maseczki i promowali ideę szczepienia się przeciwko wirusowi COVID-19.

Członkowie Koła specjalizują się w wykonywaniu wieńców dożynkowych, za co są często doceniani i nagradzani. Pieką chleb i ciasta oraz gotują potrawy regionalne na lokalne uroczystości. Zajmują się szydełkowaniem, haftowaniem oraz malowaniem na drewnie, a ich specjalnością są „zagrodziańskie janioly na deskach”.

Biorą czynny udział w spotkaniach, konferencjach i projektach, dzięki którym nabywają nowe umiejętności i zyskują inspiracje do dalszych kreatywnych zajęć. Swoją przedsiębiorczością przyczyniają się do promocji rodzinnej wsi oraz do integracji jej mieszkańców, którzy kibicują im i razem z nimi cieszą się z osiągniętych sukcesów.

Zagrody są niewielką wsią położoną na zachodzie województwa lubelskiego w pobliżu atrakcyjnych turystycznie ośrodków: Lublina, Puław z rozległym założeniem pałacowym rodu Czartoryskich, uzdrowskiego Nałęczowa oraz urokliwego Kazimierza Dolnego.



(poprzednia strona) Członkowie Koła Gospodyń Wiejskich w Zagrodach; fot. własna Koła



Przedstawiciele KGW w Zagrodach podczas prezentacji przed Komisją Konkursową; fot. KPRP

Jej korzenie sięgają daleko w przeszłość – prawdopodobnie nawet drugiej połowy XVI w., a noszona w przeszłości nazwa „Żyrzyńska Wola”, wskazuje na bliskie relacje osady z pobliskim gminnym Żyrzynem.

Gmina, na terenie której leżą Zagrody, chlubi się swoimi walorami przyrodniczymi. Około 2/3 jej powierzchni znajduje się w granicach obszaru chronionego krajobrazu. Szczególną opieką otoczona jest pradolina rzeki Wieprz. Jej podmokłe łąki, starorzecza, pola, lasy i bagienka są schronieniem dla występującego tutaj w wielkiej różnorodności ptactwa wodnego, brodzącego i drapieżnego, przedstawicieli płazów i gadów, a także ssaków.

Ziemia Żyrzyńska znana jest też ze swojej sztuki ludowej. Wśród uprawianych tutaj rzemiosł na pierwszy plan wysuwają się tkactwo oraz plecionkarstwo ze słomy, rogożyny i wikliny.

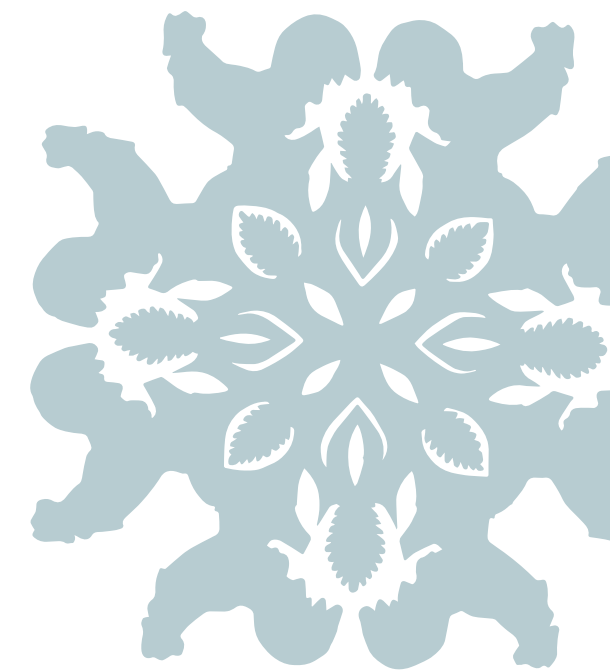
Mieszkańcy Zagród podtrzymują te piękne tradycje, czego potwierdzeniem był wystrój stanowiska konkursowego przygotowanego przez Koło, któremu nadano formę izby bogato zdobionej wytworami regionalnego rękodzielnictwa.

Powiśle Lubelskie to jeden z subregionów współczesnej Lubelszczyzny. W najszerszym rozumieniu postrzegany jest jako obszar rozciągający się wzdłuż Wisły – jej wschodniego brzegu – od okolic Dębina po miasto Józefów.

Regularne wylewy rzeki uczyniły tutejszą ziemię wyjątkowo urodzajną, nic dziwnego więc, że rodzą się na niej wyjątkowo słodkie jabłka, maliny i truskawki. Nadwiślański krajobraz, pełen sadów i pól uprawnych, urozmaicają chmielniki i winnice. Powiśle jest jednym z centrów odradzającego się w Polsce przemysłu winiarskiego.

Przychyłość natury sprawia, iż od niepamiętnych czasów, o czym pisał już wybitny dziewiętnastowieczny etnograf Oskar Kolberg, ziemie te cieszą się statusem zamożnych, a do tego spokojnych i uporządkowanych.

Początkowo, należące do księstwa sandomierskiego, od momentu ustanowienia przez króla Kazimierza Jagiellończyka odrębnego województwa lubelskiego, aż do chwili obecnej Powiśle związane jest z Lubelszczyzną. W dużym jednak stopniu – bardziej niż inne części regionu – podlegało ono wpływom kultury mazowieckiej, czego ślady odnaleźć można w tutejszej gwarze oraz w tradycyjnych powiślańskich strojach. Elementem charakterystycznym dla Mazowsza były choćby pasiaste zapaski, noszo-





ne do pasa i na ramionach. Naprzemiennie układane pasy materiału dobierane z kilku kolorów, wśród których dominowały: czern, granat, czerwien, fiolet, biel i błękit, stały się motywem nieodmiennie łączonym z folklorem Powiśla.

Innym typowym produktem rodzimego rękodzielnictwa były przedmioty wykonane z gliny, przede wszystkim naczynia zwane „siwakami” (w odcieniach szarości, nieglazurowane, a tym samym bardziej odporne na wysokie temperatury) oraz czerwone, pokryte glazurą, zdobione ornamentami geometrycznymi i roślinnymi.

Unikalną w skali kraju tradycją pozostała do dzisiaj jest zwyczaj wielkanocnego bębnienia. W Wielką Sobotę ulicami nadwiślańskiego Janowca wędruje świąteczna procesja, której uczestnicy, maszerując od domu do domu, głośnym bębniem obwieszczają zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa, a zarazem przynoszą domownikom radość i pomyślność. Odmawiając im gościny można było ściągnąć na siebie nieszczęście, lub narazić się na złośliwą psotę.

Zwyczaje ostatkowe na Powiślu Lubelskim i Lubelszczyźnie

W ramach swojej prezentacji KGW z Zagród przedstawiło widowisko obrazujące dwa zwyczaje ostatkowe – „ciągnięcie kłoca” i „taniec na len i konopie” – oraz sposób, w jaki obchodziło się je tradycyjnie w okolicach Żyrzyna.

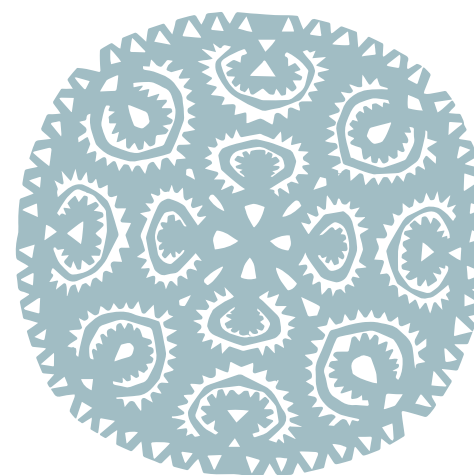
Kultywowanie obu tych zwyczajów nie ogranicza się wyłącznie do województwa lubelskiego, są one popularne również w innych częściach kraju. Pierwszy z wyżej wymienionych cechuje jednak pewna odmienność w stosunku do swoich regionalnych odpowiedników.

Piętnując staropanieństwo i starokawalerstwo, najczęściej za obiekt drwin obierano dziewczęta, zaś w adaptacji Koła główne role przydzielono płci męskiej.

Zgodnie z tą narracją w „kusy wtorek”, czyli ostatni dzień karnawału, mieszkańcy wsi przemierzali jej ulice w poszukiwaniu kawalerów, zwłaszcza starszych, którzy w okresie karnawału nie zdołali wstąpić w związek małżeński. Gdy już takiego znaleźli, przywiązywali mu sznurkiem do pleców drewniany kloc, który musiał ciągnąć do którejś z chat lub do

karczmy. Tam delikwent mógł się wykupić wódką, dopóki jednak gawiedź nie uznała, że ma on już „za swoje”, dopóty zabawa trwała w najlepsze. Zebrani skakali przez klocek, polewali go wodą, obtańcowywali, stary kawaler musiał zaś wysłuchiwać cierpliwie złośliwości i przytyków. Dopiero kiedy wspólnie uznano, że drwinom należy już położyć kres, kloc łaskawie odwiązywano.

Oryginalnym dla pogranicza sandomiersko-lubelskiego był również zwyczaj obwożenia po wsi – w zależności od aury, na wozie lub na sankach – Bachusa, czyli chłopca w ubraniu ze słomy i grochowin lub słomianej kukły. Chłopiec dzierżył w dłoni dzban, do którego zbierał datki, i wraz z towarzyszącym mu orszakiem odwiedzał domy zamieszkiwane przez panny na wydaniu. Prym wśród mnogości przebierańców wiodł wójt, który w każdym gospodarstwie wygłaszał zabawną przemowę, żądając okupu za pozostającą w stanie panieńskim dziewczynę. Po uzbieraniu odpowiedniej sumy hałastrą udawała się do karczmy, urządzając tam huczną, podlewaną obficie alkoholem zabawę, której nieodzowną częścią były tańce wokół Bachusa.



Ciasto kruche z kratką



SKŁADNIKI

- 4 szklanki mąki pszennej typ 500
- 200 g smalcu
- 3 żółtka
- 3/4 szklanki cukru
- 3 łyżki śmietany 18%
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy
- półlitrowy słoik powidel śliwkowych

WYKONANIE

Mąkę i proszek do pieczenia przesiać do misy. Dodać pokrojony w kostkę zimny smalec, śmietanę, cukry i żółtka. Zagnieść ciasto. Podzielić na 4 części, 3 części wyłożyć na dno i boki blaszki 33 cm na 23 cm, resztę ciasta owinąć w folię spożywczą i odłożyć na około 1 godziny do lodówki. Ciasto w blaszce nakłuć widelcem i rozłożyć na nim równomiernie powidla. Resztę ciasta, po wyjęciu z lodówki rozwałkować, pokroić w paski i ułożyć w formie kratki na powidlach. Włożyć do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i piec około 50 minut.



Stanowisko konkursowe



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu; fot. KPRP

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Koło nadało swojemu stoisku formę wiejskiej izby z czasów babć i dziadków współczesnych mieszkańców Zagród, wypełniając ją przedmiotami autorstwa miejscowych rękodzielników, ubogaconych motywami dekoracyjnymi charakterystycznymi dla Powiśla Lubelskiego.

Na szczególne wyróżnienie zasługują tkaniny ozdobne, wśród nich zaś autentyczna pamiątka z niedalekiej przeszłości Zagród, wełniano-lniany kilim, składający się z asymetrycznie układanych pasów różnej barwy i szerokości, oraz chodnik z różnokolorowych pasków tkanin na lnianej osnowie, będący niegdyś popularnym elementem wystroju chat chłopskich ziemi lubelskiej.

Uwagę zwracały również makatki, sporządzone przez współczesnych rzemieślników, czerpiących inspirację z wzorów wykorzystywanych przez dawnych regionalnych twórców. Na stanowisku nie zabrakło także słynnych lubelskich wycinanek, wykonanych z szarego, jednostronnie barwionego papieru bez użycia szablonów oraz bibułkowych kwiatów, w produkcji których gospodynie z Zagród zdołały osiągnąć prawdziwą perfekcję.

Zaprezentowane specjały lokalnej kuchni tradycyjnie bazowały na składnikach pochodzących z własnych gospodarstw. Jedną z potraw wytrawnych była gęś pieczona z jabłkami, ponieważ hodowla tych zwierząt ma w regionie bardzo długą tradycję. Na zapustny stół trafiał zazwyczaj najtłustszy egzemplarz z całego stada (nie inaczej było w przypadku dania przygotowanego na Konkurs). Za ostatkowy przysmak Lubelszczyzny uchodziło także ciasto z kratką, wypełniane – wedle woli i zasobności spiżarni pani domu – nadzieniem serowym, makowym, jabłkami lub marmoladą. Gospodynie z Zagród często wybierały powidła, jako że śliwy rosły na każdym niemal tamtejszym podwórzu, i w tej właśnie wersji ciasto zostało zaserwowane Komisji Konkursowej.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo lubuskie

Koło Gospodyń Wiejskich w Kowalewie „Kowalewianki”



miejscowość: Kowalewo
 gmina: Szlichtyngowa
 powiat: wschowski
 region etnograficzny: ziemia lubuska



KGW „Kowalewianki” z Kowalewa powstało w 2021 r. na podwalinach koła, które istniało w tej miejscowości ćwierć wieku wcześniej.

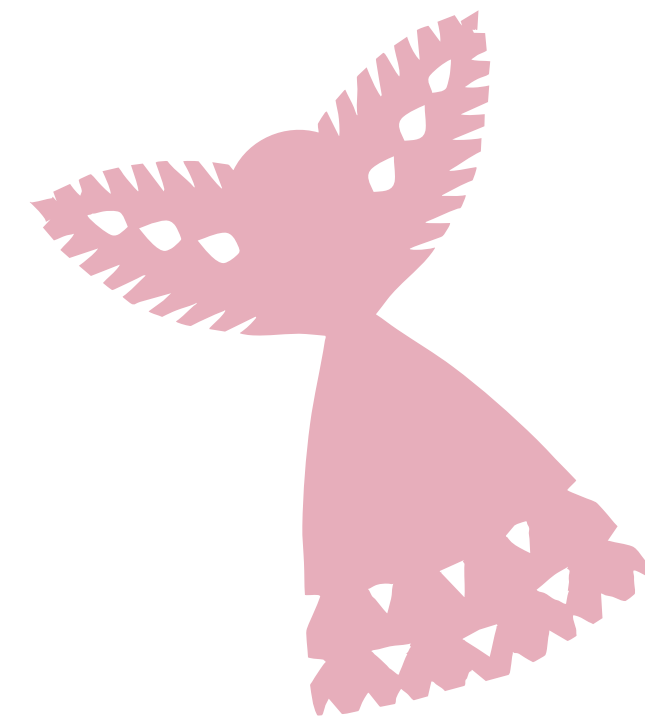
Babcie i mamy obecnych członkiń podczas organizowanych przez siebie spotkań uczyły się nawzajem robótek ręcznych, szycia i gotowania, a ponieważ pochodziły z odległych niekiedy od siebie rejonów Polski (podobnie jak większość mieszkańców powojennej ziemi lubuskiej), owo zetknięcie odmiennych kultur i doświadczeń dawało niekiedy ekscytujące efekty. Pasją pań było ponadto urządzanie wycieczek krajoznawczych.

„Kowalewianki” starają się kontynuować tradycje swoich poprzedniczek, jednak stawiają sobie także inne cele. Przykładając dużą wagę do wiedzy o folklorze i historii swojej „małej ojczyzny”, nawiązały współpracę z lokalnymi instytucjami zajmującymi się tą tematyką (Muzeum Ziemi Wschowskiej, Muzeum Etnograficznym w Zielonej Górze-Ochli), aby wraz z nimi prowadzić działalność edukacyjną wśród najmłodszych mieszkańców regionu.

Nie tracą jednak przy tym z oczu teraźniejszości, dążąc do wprowadzania pozytywnych zmian w środowisku, w którym żyją na co dzień. Starają się integrować lokalną społeczność, organizując festyny, jarmarki, warsztaty plastyczne czy też spotkania promujące profilaktykę zdrowotną dla osób 50+. Pamiętają o ludziach będących w potrzebie, w trudnej sytuacji materialnej oraz samotnych.

Dbają także o swój rozwój osobisty uczestnicząc w konferencjach i szkoleniach, podczas których szlifują nabyte już umiejętności (np. rękodzielnicze).

„Kowalewianki” to Koło młode stażem, ale prężne i dynamiczne. Jego członkinie wierzą, że swoją aktywnością są w stanie wpłynąć na zmianę oblicza współczesnej polskiej wsi, a wiara ta motywuje ich do ciągłego, nieustrudzonego działania.



(poprzednia strona) Przedstawicielki Koła Gospodyń Wiejskich „Kowalewianki” z Kowalewa; fot. KPRP

Kowalewo jest wsią usytuowaną w południowo-wschodniej części województwa lubuskiego, na pograniczu Wielkopolski i Dolnego Śląska, historycznie przynależąc do pierwszej z tych dwóch dzielnic.

Jej rodowód sięga daleko w przeszłość – prawdopodobnie drugiej połowy XIV w. W swoich dziejach wieś stanowiła własność kilku rodów szlacheckich, w tym Kowalewskich, którzy od jej nazwy wywiedli swoje nazwisko. Należała do piastowskich książąt Głogowa, Korony Królestwa Polskiego, a następnie władców państwa niemieckiego w różnych jego konfiguracjach. Oderwana od macierzy w wyniku rozbiorów w 1793 r., powróciła do niej dopiero po zakończeniu największej z dwudziestowiecznych wojen.

Rok 1945 zmienił całkowicie strukturę narodowościową tej krainy. Liczba ludności niemieckiej malała z każdym miesiącem, osiągając ostatecznie poziom niemal zerowy, a na jej miejsce przybywali Polacy – mieszkańcy pobliskich powiatów leszczyńskiego i rawickiego, powracający z robót przymusowych, wreszcie repatrianci ze wschodnich Kresów Rzeczypospolitej. Każda z tych grup dokładała element do tworzącej się tutaj nowej, barwnej mozaiki odmiennych tradycji i zwyczajów, sztuki ludowej oraz folkloru.

Dzisiejsi Kowalewianie są spadkobiercami kulturowego dziedzictwa pozostawionego im przez przodków. Dziedzictwo to – w dużej mierze dzięki stowarzyszeniom takim jak koła gospodyń wiejskich – jest nie tylko żywe, ale również podlega ciągłym przeobrażeniom, zyskując nową formę i nowe kształty.

Region swoją nazwę zawdzięcza zamieszkującemu go we wczesnym średniowieczu słowiańskiemu plemieniu Lubuszan. Teren, który wówczas zajmowali, rozciąga się obecnie na obu brzegach rzeki Odry.

Będąc od samego początku terytorium o charakterze pogranicza, **ziemia lubuska** często bywała areną zmagających się przez silne sąsiednie organizmy państwowe.

Kluczową rolę pełniła ona w planach Mieszka I (oraz jego następców), zabezpieczała bowiem serce kraju – Wielkopolskę – przed najazdami z zachodu, a ponadto ułatwiała ekspansję Piastów w kierunku Pomorza Zachodniego i Dolnego Śląska. Ze względów strategicznych próbowali ją także opanować margrabiowie Łużyc i Brandenburgii, co ostatecznie udało się tym ostatnim. Konsekwencją tego było umieszczenie tej krainy

na kilka stuleci (a nawet – w odniesieniu do niektórych obszarów władztwa Lubuszan – bezpowrotnie) w orbicie wpływów niemieckich.

Burzliwa historia regionu to już jednak... historia. Jej świadectwem są m.in. liczne kompleksy fortyfikacji, takie jak twierdza Kostrzyn lub Międzyrzecki Rejon Umocniony – w swojej kategorii zabytki najwyższej klasy, podobnie jak średniowieczne obwarowania Kożuchowa, Ośna i Strzelców Krajeńskich, piętnastowieczny modrzewiowy kościół w Kosieczynie czy renesansowy ratusz w Lubusku.

Wyróżnikiem Lubuskiego są niewątpliwie jego dawne tradycje winiarskie. Co roku w Zielonej Górze odbywa się największe w Polsce święto wina, tzw. Winobranie, na czas którego bóg tego trunku, Bachus, otrzymuje klucze do miasta, obejmując je we władanie. Wydarzeniu towarzyszy szereg imprez, podczas których można skosztować produktów lokalnych winnic oraz poznać sekrety ich wytwarzania, zaś zwieńczeniem kilkudniowej zabawy jest barwny korowód, który przemierzając główne ulice Winnego Grodu celebrować radośnie jego święto.

Znakiem rozpoznawczym ziemi lubuskiej jest również bujna przyroda. Niemal 50% powierzchni województwa zajmują lasy, a jedna z głównych tutejszych atrakcji – Park Mużakowski został umieszczony na Liście Światowego Dziedzictwa UNESCO.

Park zajmuje rozległy teren po obu stronach granicy polsko-niemieckiej i jest znakomitą symboliką zmian, jakie zaszły w ostatnich dziesięcioleciach pomiędzy tymi krajami. Granica w tym miejscu nie dzieli, a łączy, a ziemia lubuska pełni funkcję jednego z ważniejszych ogniw wzajemnej współpracy dobrosąsiedzkiej.



Przedstawicielki Koła Gospodyń Wiejskich „Kowalewianki” z Kowalewa podczas Konkursu; fot. KPRP

Zwyczaje ostatkowe na ziemi lubuskiej

Podczas zmagañ konkursowych Koło zaprezentowało fragmenty tradycyjnych dla ziemi lubuskiej tańców, jak polka węgierka, koza, czy klaskany. Ten ostatni ma litewskie korzenie i polega na zmianie par w momencie okrzyku „zmiana”. Najpierw zaczyna tańczyć jedna para, potem dołączają kolejne i przy okrzyku „zmiana” wciągane są do tańca następne osoby. Często taniec ten stanowi ostatni element przedstawienia zapustnego.

Występ odbył się przy odtworzonym akompaniamencie, m.in. muzykanta grającego na kozie, czyli popularnych dudach. Panie wykonały także przyśpiewkę ostatkową.

Warto jednak zaznaczyć, że w województwie lubuskim od kilku lat obserwuje się próbę odrodzenia zapustnej tradycji cymprowania.

Istotą tego lokalnego zwyczaju, podobnie zresztą jak i wszystkich widowisk na zakończenie karnawału, jest symboliczne pożegnanie mięsa na czas Wielkiego Postu. Wspólny przemarsz barwnego korowodu ma symboliczne znaczenie, tak w odniesieniu do uczestniczących w nim postaci, jak i samego pochodu. Do cymprowania potrzebny jest zestaw tradycyjnych postaci, dlatego uczestnicy zabawy w przebraniu, m.in. pary młodej, Cyganki, kominiarza, rzeźnika czy piekarza, przy skocznych dźwiękach muzyki ludowej przemierzają okolicę. Tradycja mówi, że odwiedzone domostwa będą miały szczęście i dostatek przez najbliższy rok. Cymprowicze obtańcowują więc mieszkańców wsi życząc im wszystkiego dobrego na następny rok, a ci w zamian częstują ich plackiem drożdżowym, kawałkiem wędliny i czymś „na wzmocnienie”.

Co oznacza słowo cymper i gdzie szukać źródeł tej tradycji? Być może „cymper” jest spolszczeniem niemieckiego przymiotnika „zimperlich” oznaczającego coś sztucznego lub nienaturalnego, czyli po prostu przebrańca, kogoś, kto ubiorem i zachowaniem wyróżnia się od innych. Zwyczaj ten znany był w kulturze niemieckiej, po czym został zaszczerpiony na tych terenach zyskując sobie popularność w tradycji ludowej i mieszając się po II wojnie światowej z rodzimym folklorem zamieszkującej te ziemie ludności, a szczególnie z muzyką koźlarską.



SKŁADNIKI

- 1 kg mąki pszennej
- 1 szklanka cukru
- 6 żółtek
- 200 g masła lub margaryny
- 100 g smalcu
- 2 opakowania cukru waniliowego lub 2 łyżeczki esencji waniliowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- skórka otarta z cytryny
- cukier puder do dekoracji

WYKONANIE

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać masło, smalec, cukier, wanilię i proszek do pieczenia. Całość posiekać. Dodać żółtka, śmietanę i skórkę z cytryny. Zagnieść ciasto. Ma być dość twarde, by ładnie trzymało kształt po wyciśnięciu przez maszynkę. Podzielić ciasto na kilka mniejszych porcji. Przekręcić je przez maszynkę, formując podłużne ciasteczka. Ułożyć je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku, przez ok. 12 minut w 180 stopniach. Wystudzone ciastka oprószyć cukrem pudrem.

Przepis pochodzi ze strony: <https://gazetalubuska.pl/najprostsze-kruche-ciastka-z-maszynki-wyprobu-przepis-na-hit-prlu-takie-ciastka-maszynkowe-piecky-dawniej-nasze-mamy-i-babcie/ar/c17-16959995> Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w kategorii Wyroby piekarnicze i cukiernicze w woj. lubuskim.



Stanowisko konkursowe



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot.
KPRP

Prezentacja stanowiska przed Komisją Konkursową;
fot. KPRP

Na przygotowanym przez Koło stanowisku konkursowym zdecydowanie dominował kolor zielony. Zdobiący stół biało-zielony obrus wyhaftowany był w motywy roślinne charakterystyczne dla ziemi lubuskiej, a uroku dodawały mu ułożone na nim włóczkowe serwety, wiklinowe kosze, szmaciane gąski oraz inne przedmioty dekoracyjne wykonane przez członkinie Koła. Całości stołowej aranżacji dopełniały żywe pędy bluszczu oraz kwiaty i zioła. Uwagę zwracał również ustawiony na sztaludze obraz przedstawiający zielonogórską winiarkę, wykonany przez lokalną malarkę.

Jako że lubuska kuchnia stanowi połączenie wielu kultur, wśród zaprezentowanych przez Kowalewianki potraw znalazła się m.in. pochodząca z Ukrainy mamałyga, która na zachodnie ziemie Polski przywędrowała wraz z rodzinami, które szukały nowych domów po II wojnie światowej. Na lubuskich stołach pojawia się ona w dwóch wersjach – słodkiej oraz słonej, stanowiącej m.in. dodatek do potraw z dziczyzny.

Potrawy wytrawne reprezentowały: bigos myśliwski, pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem oraz gołąbki w liściach z winogron. O ile bigos i pierogi stanowią spuściznę kuchni dawnych Kresów, o tyle gołąbki w zaprezentowanej wersji stanowią nowy trend stworzony przez lubuskich winiarzy, umożliwiający zastosowanie winorośli w inny, nowatorski sposób.

Na słodko podano tradycyjne ciastka z maszynki, tzw. smalcówki, które przybyły w okolice Mycielina i Długiego wraz z napływającą po wojnie ludnością z Polesia. Ciastka swoją nazwę zawdzięczają mieszanecze tłuszczu użytego do ich wypieku, czyli masła i smalcu.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot.
KPRP

Województwo łódzkie

Koło Gospodyń Wiejskich

w Lipcach Reymontowskich



miejsowość: Lipce Reymontowskie
gmina: Lipce Reymontowskie
powiat: skierniewicki
region etnograficzny: ziemia łowicka
 (Księżacy Łowiccy)



Koło Gospodyń Wiejskich w Lipcach Reymontowskich istnieje od 1932 r. i od tego czasu nieprzerwanie uczestniczy w życiu społecznym i kulturalnym wsi. Na przestrzeni lat zmienił się jedynie nieco charakter prowadzonej przez nie działalności.

Przed wybuchem II wojny światowej polegał on m.in. na zapewnieniu dorosłym wykonującym prace polowe opieki nad dziećmi, upowszechnianiu czytelnictwa oraz wiedzy o zdrowiu i higienie, prowadzeniu kursów kulinarnych, gospodarskich, kroju, szycia, dziewiarstwa oraz haftu.

Podczas niemieckiej okupacji należące do Koła dziewczęta kształciły się na konspiracyjnych kursach służby sanitarnej, a ich starsze koleżanki dostarczały zaopatrzenie miejscowym partyzantom oraz wysyłały paczki żywnościowe do obozów jenieckich.

Po zakończeniu wojny Koło pracowało na rzecz poprawy infrastruktury swojej miejscowości, choćby poprzez czynny udział w budowie szkoły podstawowej, ośrodka zdrowia, czy utworzeniu biblioteki w Domu Strażaka. Panie podejmowały jednak głównie aktywności typowe dla ówczesnych kobiecych stowarzyszeń – otworzyły m.in. wypożyczalnię sprzętu gospodarstwa domowego, powołały do życia kabaret, a wiele z nich pojawiło się na planie kręconego w ich rodzinnej wiosce filmu „Chłopi”.

Obecnie Koło tworzy sześćdziesiąt osób. Znaczną część wolnego czasu poświęcają one na działalność społeczną i charytatywną. Podczas ferii zimowych i letnich wakacji organizują np. warsztaty kuchni regionalnej, urządzają poczęstunki dla wychowanków Domu Dziecka z pobliskiego Strobowa czy zbiórki dla potrzebujących. Pozyskiwanie środków przychodzi im bez większych problemów – ich pierogi są bowiem prawdziwym przebojem lokalnych kiermaszy i trudno wyobrazić sobie bez nich jakąkolwiek imprezę na terenie gminy. O jakości i smaku lipieckich pierogów przekonała się także Para Prezydencka podczas Skierniewickiego Święta Kwiatów, Owoców i Warzyw.

(poprzednia strona) Członkowie Koła Gospodyń Wiejskich w Lipcach Reymontowskich; fot. własna Koła

Wieś Lipce (od 1983 r. **Lipce Reymontowskie**) została założona w XIV w. i przez stulecia stanowiła własność arcybiskupów gnieźnieńskich.

Dzieje miejscowości wyglądałyby zapewne inaczej, gdyby ręka planisty nie umieściła jej na trasie Kolei Warszawsko-Wiedeńskiej. Do Lipców nie zawitałby wówczas prawdopodobnie Władysław Stanisław Reymont – na przełomie lat 80. i 90. XIX w. początkujący pisarz, zatrudniony tam jako robotnik kolejowy – i światła dziennego nie ujrzałaby jego uhonorowana nagrodą Nobla powieść „Chłopi”, której akcja rozgrywa się właśnie w tej podłódzkiej wsi.

Z osobą wielkiego pisarza Lipce łączy dziś nie tylko nazwa. Od 1932 r. funkcjonuje w niej Amatorski Zespół Regionalny im. W. St. Reymonta, jedna z pierwszych instytucji o takim charakterze utworzonych w Polsce. W 1935 r., dla uczczenia dziesięciolecia śmierci pisarza, artyści zespołu wystawili spektakl „Wesele Boryny”, transmitowany na żywo do tysięcy domów w kraju i za granicą poprzez fale Polskiego Radia.

We wsi działa ponadto regionalne muzeum, którego noblista jest patronem, a w którym zgromadzono bogate zbiory etnograficzne, historyczne i biograficzne dokumentujące dzieje Lipców Reymontowskich oraz folklor łowicki.

Ziemie wokół Łowicza i Skierniewic historycznie określone były jako **Księstwo Łowickie**. Tutejsze dobra już od XII w. należały do arcybiskupów gnieźnieńskich, sprawujących na tym obszarze władzę równą niemal królewskiej. Duchowni utracili ją na rzecz Królestwa Prus po III rozbiorze Polski. Po krótkim okresie rządów francuskich w czasie wojen napoleońskich, tereny te zostały wcielone do Królestwa Polskiego. W 1820 r. car Aleksander nadał je swojemu bratu, wielkiemu księciu Konstantemu, który uwłaszczając chłopów przyczynił się do wzrostu ich zamożności.

Owo wcześniejsze niż w innych częściach polski oczynszowanie chłopów oraz swobody, jakimi cieszyli się tradycyjnie włościanie w dobrach biskupich, wpłynęły na wykształcenie się w XIX w. w mieszkańcach tego regionu, nazywanych Książakami Łowickimi, silnego poczucia odrębności.

Od swoich sąsiadów różnili się oni pod wieloma względami: gwarą, zwyczajami, obrzędami, muzyką, tańcem, a przede wszystkim sztuką ludową, kipiącą od barw i wzorów.

Wielką, światową wręcz sławę zyskały łowickie wycinanki, tworzone techniką wycinania mniejszych elementów z kolorowego papieru i nakle-

jania ich na większe. Wykorzystywane chętnie we wzornictwie przemysłowym łowickie wycinanki o motywach roślinnych, zwierzęcych oraz geometrycznych, stanowią dziś jeden z głównych towarów eksportowych polskiego folkloru.

Strój łowicki, obok krakowskiego, traktowany jest jako polski narodowy strój reprezentacyjny. Jego podstawę stanowią wełniane pasiaki, wśród których szczególnie efektowny jest ubiór kobiety – mieniący się wszystkimi kolorami tęczy i pełen delikatnych haftów zdobiących niemal całą jego powierzchnię.

Co przy tym istotne (i niezwykle cenne), strój łowicki jest jednym z nielicznych już „żywych” polskich strojów ludowych – ciągle wytwarzanych, noszonych oraz podlegających zmianom i przeobrażeniom.

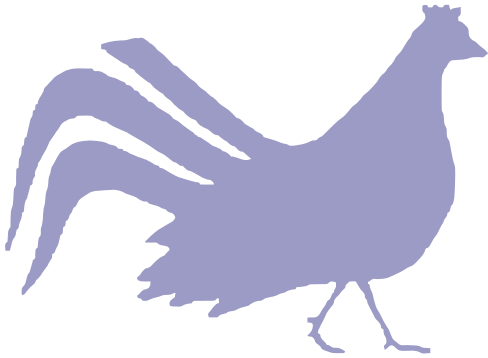
Zwyczaje ostatkowe Książaków Łowickich

Inscenizacja ostatkowa przygotowana przez Koło oparta została o opis zawarty w powieści Władysława Stanisława Reymonta „Chłopi”.

Do wsi przybywają niecierpliwie wypatrywani przez gospodynię i jej córki „niedźwiedniki” – Cygan prowadzący na postronku niedźwiedzia oraz towarzyszące im koza i bocian. Przybysze składają uszanowanie, wychwalają szczodrość gospodarzy, a następnie dowcipkują z nimi, tańczą i swawolą. Za wesoły nastrój i radość, którą z sobą przynoszą, pani domu odpłaca im drobnym datkiem i smakołykami. Dzięki tej transakcji domownicy uzyskują pewność, że w gospodarstwie zagoszczą na najbliższe miesiące wartości uosabiane przez zwierzęta: siła (niedźwiedź), urodzaj (koza) i płodność (bocian).

Korowody chłopców przebranych za maski ludzkie i zwierzęce były typowym elementem łowickich zapustów. Przyjmowano ich chętnie i hojnie obdarowywano, a jeśli jakaś chałupa została przez nich pominięta, poczytywano to za obrazę. Podczas zabawy należało robić jak najwięcej hałasu, tak, aby obudzić drzemiącą jeszcze wiosnę.

Istotnym atrybutem ostatków na ziemi łowickiej był popiół. We wtorek o północy chłopcy wybierali go z paleniska i obsypywali nim dziewczęta, co wyznaczało koniec trwającego zwykle trzy dni okresu świętowania. Gospodynie szorowały popiołem naczynia po ostatnich sutych posiłkach, a następnie odkładały je na bok, na czas Wielkiego Postu. Najbardziej



Kapusta z grochem



SKŁADNIKI

- 500 g grochu luskanego suchego
- 1 kg kapusty kiszonej - (waga po odcisnięciu)
- 3 średnie cebule - 400 g
- 50 g masła
- woda - do moczenia grochu oraz do gotowania grochu i kapusty
- przyprawy i zioła: 4 listki laurowe, 10 ziaren ziela angielskiego
- łyżeczka majeranku
- cukier, sól, pieprz do smaku

WYKONANIE

Suchy groch wypłukać w zimnej wodzie, po czym zalać go zimną wodą i odstawić do namoczenia na ok. 10 godzin, a najlepiej na noc. Namoczony groch przełożyć do garnka i zalać trzema szklankami zimnej wody (750 ml). Zagotować, po czym zmniejszyć moc palnika. Groch ma się gotować powoli, do miękkości (ok. 50 minut). W trakcie gotowania się grochu przygotować kapustę kiszoną. Kapustę odcisnąć bardzo dokładnie z wody i posiekać. Nie płukać, jeśli nie jest zbyt kwaśna. Odcisniętą i posiekaną umieścić w garnku, wlać dwie szklanki wody (500 ml), dodać liść laurowy i ziele angielskie, gotować do miękkości (ok. 30 min). Gdy groch i kapusta gotują się, posiekać w kostkę cebulę i podsmażyć na maśle. Ugotowaną kapustą, ugotowany groch oraz podsmażoną cebulę z masłem połączyć. Doprawić cukrem, solą i pieprzem. Gotować jeszcze ok. 30 minut na małym ogniu.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. własna Koła

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot.
KPRP

Fragment aranżacji stanowiska konkursowego; fot.
KPRP

pobożne z nich w swoim dążeniu do umartwiania się – zgodnym z charakterem tego czasu – szły jeszcze dalej, wyrzucając naczynia do śmieci.

Stanowisko konkursowe

Naturalnym wyborem dla członkiń Koła reprezentującego ziemię łowicką było przygotowanie stanowiska w oparciu o przedmioty zawierające charakterystyczne dla tego regionu motywy plastyczne.

Obrus, drewniane skrzynki i skrzynie posagowe, ręcznie malowane naczynia i elementy biżuterii (kolczyki, naszyjniki, bransolety) czy autorskie magnesy na lodówkę – wszystkie te małe dzieła sztuki zdobione były budzącymi powszechny zachwyt wzorami łowickimi.

Znalazło się także miejsce dla słynnych regionalnych wycinanek oraz wykonanych z bibuły marszczonej i krepiny kwiatów. Wraz z haftowanymi makatkami naściennymi oraz zawieszoną w oknie szydełkową firanką nadały one stanowisku przytulności i pozwalały poczuć klimat prawdziwej łowickiej chaty.

Podczas Konkursu przedstawicielki Koła z Lipiec Reymontowskich zaprezentowały trzy potrawy wytrawne oraz dwie słodkie.

Wśród tych pierwszych znalazły się: kapusta z grochem (kiszona kapusta była dawniej częstym daniem na księżackich stołach), prażoki (ziemniaczano-mączne kluski podawane w ostatki ze skwarkami lub mięsem) oraz pączki wypełnione farszem z cebuli, boczku i słoniny.

Drugą grupę reprezentowały racuchy drożdżowe z lukrem na bazie soku brzożowego, które w zależności od pory roku mogą być serwowane z różnymi dodatkami – świeżymi owocami, smażonymi jabłkami, dżemem itd. oraz chałka z kruszonką, domowymi konfiturami, miodem i masłem. Ten ostatni wyrób został zapożyczony od licznie zamieszkujących niegdyś województwo łódzkie żydowskich sąsiadów.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot.
KPRP

Województwo małopolskie

Koło Gospodyń Wiejskich

w Kobylance



miejsowość: Kobylanka

gmina: Gorlice

powiat: gorlicki

region etnograficzny: Pogórze (Beskid Gorlicki)



KGW w Kobylance rozpoczęło swoją działalność w 1934 r., a jednym z głównych zadań, jakie stawiają przed sobą jego obecni członkowie (płci obojga), jest dążenie do utrwalania lokalnych tradycji oraz przekazywania tego bogatego dorobku przodków następnym pokoleniom.

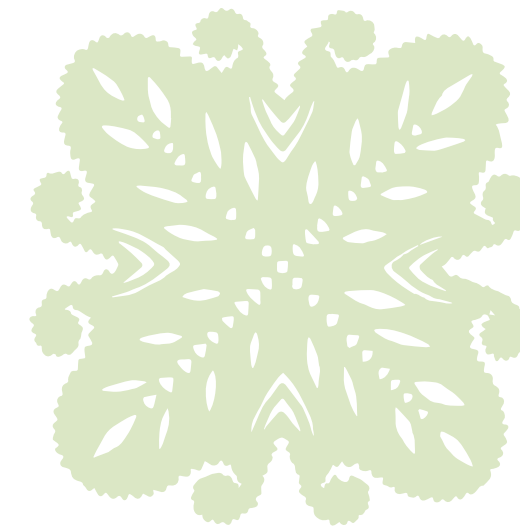
Taki właśnie cel przyświeca m.in. cyklicznie organizowanym przez Koło wydarzeniom, jak: „Wigilia w Kobylańskiej Chacie” i „Moje spotkanie z Tradycją” – podczas których uczestnicy uzyskują niepowtarzalną okazję, aby poznać lepiej folklor rodzinnej ziemi.

Ta sama idea stała się również przyczyną napisania przez przewodniczącą KGW książki ukazującej dzieje Kobylanki – miejscowości liczącej sobie niemal siedemset lat.

Członkinie Koła opracowały ponadto poświęcony regionalnym potrawom rozdział publikacji „Kulinarne wędrówki po Małopolsce”. Propagowanie rodzimej kuchni ma zresztą dla nich wyjątkowe znaczenie, a popisowe danie pań – „Wylepianki z Kobylanki” – uzyskało przywilej posługiwania się prestiżowym znakiem KARPATING, promującym czołowe produkty, usługi i inicjatywy Beskidu Gorlickiego.

Działaczki i działacze Koła dbają o podtrzymywanie dobrych stosunków międzysąsiedzkich, organizując Dni Seniora, Dni Matki, Dni Rodziny, dożynki, czy wspólne obchodzenie świąt. Zawsze dbają o atrakcje dla najstarszych i najmłodszych. Blisko współpracują także z instytucjami samorządowymi, a szczególnie chętnie – z kobyłańskimi placówkami edukacyjnymi: przedszkolem, szkołą podstawową i Specjalnym Ośrodkiem Szkolno-Wychowawczym, angażując wychowanków do realizowanych przez siebie przedsięwzięć.

Niezwykle cenną inicjatywą są warsztaty kulinarne i rzemieślnicze dla miejscowych kobiet. Członkinie Koła dzielą się posiadaną wiedzą i nabytym doświadczeniem, a kursantki – pozyskując nowe umiejętności, otrzymują jednocześnie możliwość spożytkowania ich w celach



(poprzednia strona) Członkowie Koła Gospodyń Wiejskich w Kobylance; fot. własna Koła

zarobkowych. Korzystają na tym zarówno one same, jak i cała lokalna społeczność.

Kobylanka jest wsią o długim rodowodzie. Założona została prawdopodobnie w XIV stuleciu, zaś w XVII w. zasłynęła jako miejsce przechowywania cudownego obrazu Pana Jezusa Ukrzyżowanego. Był to dar papieża Innocentego XI dla właściciela dóbr kobyłańskich hrabiego Jana Wielopolskiego, który początkowo umieszczony został w tamtejszym dworze. Kiedy jednak 7 grudnia 1681 r., w trakcie niesporów, nad przypałacową kaplicą ukazała się „wielka jasność” bijąca od wizerunku Zbawiciela, odebrano to jako objawienie woli Jezusa Chrystusa, aby obraz obdarzał łaskami wszystkich potrzebujących. Przeniesiono go więc do kościoła parafialnego i od tamtej pory niezmiennie stanowi cel pielgrzymek wiernych z całej Polski.

W XIX w. Kobylanka znalazła się w awangardzie postępu. Odkrycie w okolicach Gorlic złóż ropy naftowej poskutkowało rozwojem przemysłu wydobywczego. Wszędzie zaczęły wyrastać charakterystyczne kopalniane szyby, a w samej osadzie od 1852 r. (za sprawą księcia Stanisława Jabłonowskiego) uruchomiono produkcję asfaltu i destylację ropy. Bystre oko jeszcze dzisiaj będzie w stanie dostrzec w pobliżu wsi pozostałości dawnej górniczej infrastruktury.

Trudnym czasem dla mieszkańców Kobylanki były lata I wojny światowej. W 1915 r. wieś stała się polem okrutnych, niosących śmierć i zniszczenie zmagania (bitwa pod Gorlicami, zwana „Małym Verdun”), a gdy wojenna pożoga zdawała się już wreszcie dogasać, przez Europę przetoczyła się epidemia grypy „hiszpanki”, nie oszczędzając również tutejszej ludności.

O dawnych, czasem niełatwych dziejach Kobylanki przypominają zabytki, takie jak późnobarokowy kościół parafialny z 1750 r., neogotycka kaplica dworska, czy też dwa pierwszowojenne cmentarze.

Obecnie Kobylanka jest przyjaznym miejscem do życia, spokojnym i bezpiecznym, urokliwie położonym u stóp łagodnych wzniesień Beskidu Niskiego.

Wszystkie te atuty zostały dostrzeżone i docenione w 2019 r., kiedy to miejscowość zajęła trzecią lokatę w organizowanym przez urząd marszałkowski konkursie na najpiękniejszą wieś województwa małopolskiego.

Kluczowy w dziejach **Pogórza Gorlickiego** – krainy, której część stanowi Kobylanka – był okres pomiędzy wiekami XI a XIV, kiedy to na jego

terytorium zaczęli przybywać pierwsi osadnicy z Sandomierszczyzny i terenów nadwiślańskich, zasiedlając przede wszystkim rzeczne doliny.

Kolejną ważną cezurą jest wiek XV, od którego datuje się napływ na przyległy obszar Beskidu Niskiego prawosławnej ludności wołosko-ruskiej. Z czasem wyodrębnili się z niej rusińscy górale – Łemkowie, wchodzący niemal z marszu w bliskie relacje z sąsiadami z północy.

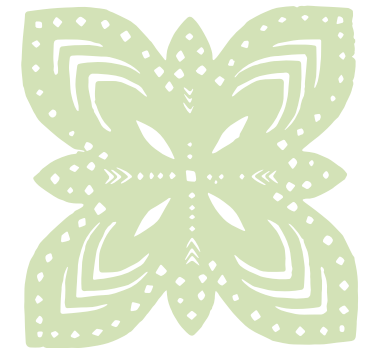
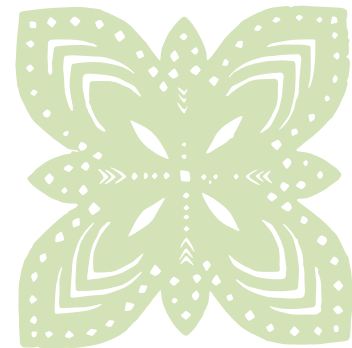
Kontakty obu grup, ich odmiennych zwyczajów, obrzędów i folkloru, zaowocowały powstaniem nowej kultury, której cechą charakterystyczną była jej niejednorodność, z pewnymi jednak wyróżniającymi się elementami, z których szczególnie silne są do dzisiaj wpływy krakowskie oraz węgierskie i słowackie.

Bogactwo tutejszej kultury w największym chyba stopniu odzwierciedla budownictwo – od zarania dziejów drewniane, łączące w sobie liczne style i rozwiązania architektoniczne. Przez ziemie Pogórza wiedzie małopolski Szlak Architektury Drewnianej, na trasie którego znajdują się dziesiątki niezwykłych dworów, domów mieszkalnych, zabudowań gospodarczych i świątyń. Niektóre z nich, jak np. modrzewiowy kościół św. Filipa i Jakuba z XVI w., którego urodę przelewali na płótno najznamienitsi polscy malarze: Stanisław Wyspiański, Teodor Axentowicz czy Włodzimierz Tetmajer, ze względu na swoje wybitne walory estetyczne i krajobrazowe wpisane zostały na listę światowego dziedzictwa UNESCO.

Czymś, co czyni ów region wyjątkowym, jest także jego naftowa przeszłość. Nowatorska działalność Ignacego Łukasiewicza, której efektem był skokowy rozwój przemysłu wydobywczego w połowie XIX stulecia w tej części Polski, sprawił, że nazwy takie jak: Bóbrka, Krosno czy Gorlice (pierwsze na kuli ziemskiej miasto, w którym – w 1854 r. – zapłonęła uliczna lampa naftowa) zyskały ogólnoświatowy rozgłos.

Kopalnie, destylarnie i rafinerie ropy naftowej nieodparcie kojarzą się z zanieczyszczeniem i degradacją środowiska naturalnego. Paradoksalnie jednak, pomimo faktu, iż pogórzańskie złoża nadal są eksploatowane, region ten uchodzi za czysty ekologicznie i bardzo atrakcyjny przyrodniczo.

Pogórze zdołało zachować perfekcyjny balans pomiędzy pędem ku nowoczesności a chęcią do życia w harmonii z naturą.





Przedstawiciele Koła Gospodyń Wiejskich w Kobylance podczas Konkursu; fot. KPRP

Zwyczaje ostatkowe na Pogórzu

Inscenizacja zaprezentowana przez Koło Gospodyń Wiejskich w Kobylance nosiła tytuł „Cesia się nie wydała”, a obrazowała popularny nie tylko w południowej Polsce obyczaj „ciągnięcia kłoca”.

Pod koniec ostatków – zwykle w Środę Popielcową – pannom (rzadziej kawalerom), które osiągnęły już stosowny wiek, a nie zawarły w czasie karnawału małżeństwa, ani się też nie zaręczyły, przywiązywano ciężką drewnianą kłodę, którą – w asyście mężatek i przebierańców, przy akompaniamencie szyderstw i złośliwych przyśpiewek – ciągnęły one do karczmy. Tam dopiero mogły pozbyć się brzemienia, płacąc za ten przywilej wódką.

W zależności od regionu (najczęściej w miastach) zamiast kłód panny przywiązywano niekiedy do ubrań lżejsze drewniane klocki lub tzw. materklasy, czyli bezużyteczne przedmioty takie jak: laleczki-potworki, drobiowe głowy, łapki i kostki, rybie szkielety, skorupki jajek, czy gałganki.

Dziewczęta biorące udział w zabawie traktowały ją jako upokorzenie. Małżeństwo uważano tradycyjnie za najbardziej podstawowy obowiązek społeczny, a uchylających się od niego karano – nie tylko przykrym słowem, ale nawet fizyczną przemocą. Czynność ciągnięcia masywnego kłoca pełniła funkcję zadośćuczynienia za unikanie ciężarów życia małżeńskiego oraz czerpanie korzyści z przywilejów i swobód przynależnych wyłącznie osobom stanu wolnego.

U swoich pierwotnych podstaw zwyczaj ów pełnił jednak inną funkcję – zabiegu magicznego, mającego dopomóc pannom w znalezieniu męża i rozpoczęciu świętego cyklu życia. Mając to na względzie, wiele dziewcząt chętnie godziło się na udział w ceremonii, mniejszą wagę przykładając do jego przykrych aspektów.



SKŁADNIKI CIASTA

- | | |
|------------------------|--------------------|
| • 1 kg mąki pszennej | • 2 szklanki |
| • 100 ml oleju lub 1/2 | gorącej wody |
| kostki roztopionego | • 1 szklanka mleka |
| masła | • 2 jajka |
| | • 1 żółtko |

SKŁADNIKI FARSZU

- | | |
|----------------------|----------------------|
| • 1 kg ziemniaków | • sól, pieprz |
| • 600 g sera białego | • 1/2 kg słoniny lub |
| • 3 cebule | boczku |

WYKONANIE

Ugotowane i ostudzone ziemniaki przepuścić razem z serem przez maszynkę. Słoninę lub boczek pokroić w kostkę i razem z pokrojoną cebulką podsmażyć na złoty kolor. Połowę tłuszczu dodać do farszu, a połowę zostawić do okraszenia pierogów. Wszystkie składniki farszu dokładnie wymieszać, dodać sól i pieprz. Mąkę przesiać do miski, dodać sól, gorącą wodę z rozpuszczonym masłem lub olejem, jajka, i mleko. Wymieszać łyżką, a następnie przelać na stolnicę i wyrabiać ok. 10 minut, aż ciasto stanie się gładkie i elastyczne. Po wyrobieniu włożyć ciasto do miski i przykryć na ok. 30 minut. Po tym czasie rozwałkować ciasto na grubość 1-2 mm i wykrawać kwadraty lub kółka. Na środek kłaść farsz i dokładnie zlepiać brzegi. Pierogi układać na tackach posypanych mąką. W dużym garnku zagotować wodę i lekko osolić, wrzucać pierogi na wrzącą wodę, gotować aż wypłyną ok. 5 minut. Gotowe wylawiać cedzakiem, podawać okraszone skwarkami z cebulą. Pierogi można zamrozić surowe lub gotowane.



Stanowisko konkursowe

Najpopularniejszym rękodzielnictwem uprawianym w Kobylance jest do dzisiaj bibułkarstwo, toteż na stanowisku przygotowanym przez tamtejsze Koło znalazło się wiele pięknych ozdób wykonanych z bibuły i krepiny – przede wszystkim wielobarwnych kwiatów różnych kształtów i wielkości.

Z bibuły również oraz słomy – jako materiału wiodącego – wykonane były efektowne pająki.

Kuchnia ziemi gorlickiej – choć bogata, czerpiąca szeroko z wpływów tak odmiennych kultur i nacji jak Krakowiacy, Łemkowie, Żydzi, Węgrzy, Austriacy – chlubi się potrawami prostymi, znanymi w regionie od stuleci: żurem z mąki razowej oraz pierogami.

Te drugie reprezentowane były przez słynne „Wylepianki z Kobylanki” – ręcznie robione pierogi z nadzieniem z sera i ziemniaków oraz słodkiej kapusty.

Ta sama kapusta stanowiła również główny składnik innego konkursowego dania: gołąbków z kaszą jęczmienną, mięsem wieprzowym i grzybami.

Mięsa w Beskidzie Gorlickim jadano niewiele, jeśli już trafiało ono na stół, najczęściej pochodziło z królika. Nawiązując do kulinarnej spuścizny przodków członkinie Koła przygotowały królika w śmietanie, hojnie potraktowanego ziołami, z dodatkiem białego wina.

Słodkościami typowymi dla gorlickich ostatków są ucierane pączki oraz róże chrustowe – kruche ciasteczka, delikatne jak chrust i tak jak on smażone na głębokim tłuszczu. Jako najbardziej charakterystyczny i obowiązkowy wręcz element kobylańskiego karnawału, puentowały one poczęstunek przygotowany przez Koło z województwa małopolskiego.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu; fot. KPRP

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo mazowieckie Koło Gospodyń Wiejskich w Niemojkach



miejsowość: Niemojki

gmina: Łosice

powiat: łosicki

region etnograficzny: Podlasie Południowe



KGW w Niemojkach istnieje od 2018 r. Jego członkinie aktywizują lokalną społeczność organizując wydarzenia kulturalne dla dzieci, seniorów i kobiet, warsztaty rękodzielnicze oraz spotkania edukacyjno-historyczne. Inicjują także akcje dobroczynne, zdrowotne oraz ekologiczne. Ponieważ ich pasją jest gotowanie, reprezentują swoją miejscowość w rozmaitych konkursach kulinarnych o zasięgu regionalnym i ogólnopolskim.

Chętnie podnoszą również swoje kwalifikacje poprzez udział w różnego rodzaju szkoleniach i warsztatach, zaś wolny czas spędzają razem, ponieważ, jak same mawiają, w Kole odnalazły swój „drugi dom”.

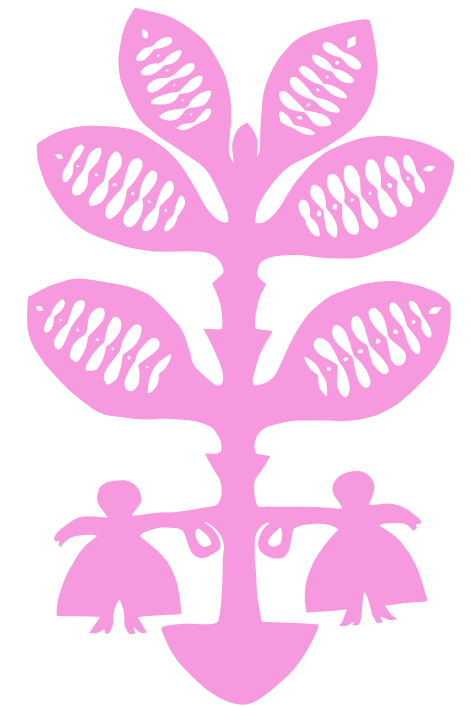
Wydaje się jednak, iż słowem, które znaczy dla nich najwięcej, jest „tradycja”. Z miłości do niej panie przygotowują corocznie festyn o nazwie „Dzień Pieroga Niemojskiego”, czyli święto potrawy wpisanej ich staraniem na listę produktów tradycyjnych.

Z tego samego powodu, z myślą o następnych pokoleniach, gromadzą dawne przepisy kulinarne, pieśni i przyśpiewki oraz stare, wycofane z użytku sprzęty gospodarstwa domowego, a następnie przekazują je działającej przy szkole podstawowej w Niemojkach Izbie Pamięci Narodowej. Dzięki uzyskanemu przez Koło dofinansowaniu mógł ukazać się album „Ziemia najbliższa w zbiorach Izby Pamięci Narodowej”.

Dla członkiń KGW w Niemojkach regionalne tradycje, które pielęgnują z wielkim oddaniem są pomostem łączącym minione pokolenia z dzisiejszymi, a jednocześnie fundamentem, bez którego nie da się zbudować własnej tożsamości, tej lokalnej i ponadlokalnej.

Niemojki są dużą wsią położoną na południowym Podlasiu, w malowniczej scenerii wzgórz morenowych, nieopodal dawnego szlaku handlowego wiodącego z Mazowsza na północny-wschód, w kierunku ziem litewskich i ruskich.

Historia wsi sięga przynajmniej XV w., gdyż wg zapisów w 1448 r. powstała tu parafia wraz z kościołem, zniszczonym dwa wieki później podczas



(poprzednia strona) Członkinie Koła Gospodyń Wiejskich w Niemojkach; fot. własna Koła

potopu szwedzkiego. W 1793 r. wzniesiono nową świątynię w stylu klasycystycznym, odrestaurowaną następnie na początku XX w. Jej elegancka fasada i bogate wnętrze do dziś świadczą o dawnym statusie Niemojek. Pełen zabytków jest również tutejszy cmentarz, na którym można natrafić na dziewiętnastowieczne katakumby i nagrobki. Jeden z nich należy do Franciszka Katerli, oficera wojsk Księstwa Warszawskiego, uczestnika bitwy raszyńskiej, a zarazem brata dziadka Stefana Żeromskiego. Sam pisarz często gościł w majątku, w skład którego wchodziła niegdyś cała wieś.

Cenne pamiątki z przeszłości ziemi łosickiej gromadzi także tutejsza Izba Pamięci. Bogate zbiory archeologiczne, etnograficzne i biograficzne chętnie udostępnia się turystom, uczniom i studentom, ponieważ mieszkańcy Niemojek są ze swojego dziedzictwa niezwykle dumni i z radością się nim dzielą.

Podlasie Południowe, zwane też Lubelskim, było przez stulecia obszarem pogranicznym, targanym sporami pomiędzy książętami ruskimi, litewskimi i mazowieckimi. Ów charakter pogranicza zachowało do dzisiaj, leżąc na styku województw lubelskiego, mazowieckiego i podlaskiego, w pobliżu granicy z Białorusią. I jak każdy tego typu obszar wyróżnia się spośród innych zasobnością kultury materialnej i niematerialnej.

Południowe Podlasie nie jest regionem geograficznym, który można by znaleźć na mapie. Nazwa ta powstała raczej z potrzeby określenia poczucia tożsamości kulturowej i obyczajowej mieszkańców, w ogólnym pojęciu, dawnego województwa białokopodlaskiego.

Jest ono bardzo zróżnicowane pod względem etnicznym. Od wieków żyli tu obok siebie: katolicy, prawosławni i muzułmanie, Polacy, Białorusini, Litwini, Ukraińcy, Żydzi, Tatarzy i Cyganie. Różniło ich prawie wszystko, a jednak do czasów II wojny światowej udawało się im żyć obok siebie w zgodzie, tolerancji i poszanowaniu swojej odmienności.

Warto poświęcić kilka zdań tutejszemu krajobrazowi, który – płaski, nieco nawet monotony, pełen lasów i łąk, z rzadką zabudową – sprzyja wypoczynkowi na łonie natury: turystyce pieszej, rowerowej, konnej oraz wędkarstwu.

Najcenniejszym przyrodniczym klejnotem regionu jest bez wątpienia Podlaski Przełom Bugu. Rzeka wije się tutaj – co krok zwężając się i rozszerzając – wśród morenowych wzniesień sięgających kilkadziesiąt metrów wysokości. Jej toń przecinają piaszczyste wyspy i łachy, brzegi

pełne są urokliwych zakamarków: starorzeczy, mokradeł i oczek wodnych, a bogactwo fauny – szczególnie ptactwa – przyprawia o zawrót głowy.

Oprócz walorów przyrodniczych i kulturowych Podlasie kojarzone jest również z kuchnią opartą na produktach pochodzących z własnych gospodarstw, z charakterystycznymi blinami, babką ziemniaczaną i sękaczem na czele. Tradycją i dumą południowego Podlasia są jednak także pieremiace – drożdżowe pierożki, które pozostawili po sobie Tatarzy zamieszkujący na tym terenie w XVII w., żydowskie golasy, czyli owalne placki z kaszy gryczanej i białego sera oraz pochodzące z Kresów Wschodnich kakory – chrupiące pierożki nadziewane soczewicą ze smażoną cebulą i przyprawami.

Zwyczaje ostatkowe na Podlasiu Południowym

Koło Gospodyń Wiejskich z Niemojek zaprezentowało przed Komisją Konkursową kulturowany kiedyś na Podlasiu Południowym zwyczaj czyszczenia garnków popiołem, zwany „piołunkami”.

Po zakończeniu ostatniej karnawałowej biesiady, dom, w którym odbywała się zabawa, porządkowano, a naczynia – zwłaszcza garnki i patelnie używane do przygotowania tłustych karnawałowych potraw – starannie szorowano.

Przygotowana przez członkinie Koła inscenizacja miała formę rozmowy pomiędzy kobietą czyszczącą garnek, a towarzyszącą jej kumą.

W tradycji judeochrześcijańskiej popiół symbolizował ludzką ułomność, śmiertelność, przemijanie (*prochem jesteś i w proch się obrócisz*), a jednocześnie oczyszczenie i odrodzenie. Szorowanie garnków popiołem (powstałym w wyniku spalania palm wielkanocnych z poprzedniego roku) miało wymiar praktyczny, a zarazem symboliczny: pozbywając się śladów tłuszczu kojarzonego z dozwolonym jeszcze do niedawna uctwowaniem, przechodzono w okres Wielkiego Postu – czasu zadumy, skupienia na wartościach duchowych i umartwiania.

Wyszorowane popiołem garnki i patelnie trafiały następnie do spiżarni lub na strych (czasem demonstracyjnie wyrzucano je również za okno), do kuchni zaś wracały dopiero w czasie przygotowań do Świąt Wielkiej Nocy.

Popiół pełnił i pełni niezwykle istotną funkcję w liturgii Kościoła Rzymskokatolickiego – w rozpoczynającą Wielki Post Środę Popielcową



SKŁADNIKI CIASTA

- 1,2 kg ziemniaków
- 2 szklanki mąki
- 1 jajko
- 2-3 łyżki mąki ziemniaczanej

SKŁADNIKI FARSZU

- 200 g boczku wędzonego
- 2 cebule
- 0,5 kg białego sera
- sól, pieprz, kminek

SKŁADNIKI OKRASY

- masło
- bułka tarta
- olej do smażenia

WYKONANIE

Ugotować ziemniaki, ostudzić i przecisnąć przez praskę. Dodać pozostałe składniki. Z ziemniaków, mąki oraz jajka przygotować ciasto. Podsmażyć cebulę i drobno pokrojony boczek, połączyć z białym serem, a następnie doprawić do smaku solą, pieprzem i kminkiem. Z farszu uformować kulki. Z przygotowanego ciasta formować placuszki, nakładać na nie kulki farszu, a następnie zlepić, położyć na deskę i spłaszczyć. Serowniki można podawać w dwóch wersjach: gotowane i smażone.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. własna Koła

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot.
KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

w kościołach posypuje się nim głowy wiernych, co interpretowane jest jako akt pokuty za popełnione grzechy.

Popielec był jednak dniem specyficznym, łączącym w sobie zarówno powagę nadchodzącego postu, jak i wesoły nastrój ostatków. Kontynuowano jeszcze karnawałowe figle i psoty polegające m.in. na obsypywaniu się popiołem czy zakładaniu nietypowych pułapek na bywalców karczm (po przekroczeniu progu gospody na głowę amatora trunków z procentami mogło spaść naczynie wypełnione szarym proszkiem).

Stanowisko konkursowe

Jednym z wyróżniających się elementów wystroju stoiska Koła z Niemojek był drewniany płot, na którego sztachetach zawieszono gliniane i metalowe naczynia, zaś pod nim ustawiono puszkę z popiołem drzewnym. Przedmioty te jeszcze do niedawna użytkowane były na co dzień przez ich właścicieli. Na potrzeby Konkursu zostały one zabrane z domowych strychów, odkurzone i odnowione. Na stole konkursowym wspaniale prezentował się – wypożyczony z niemojskiej Izby Tradycji – ręcznie wykonany wełniany obrus z wyszywanymi czerwonymi kwiatami, na którym ułożono łyżki oraz naczynia-dłubanki (tzw. kopańki) wykonane z pojedynczych kawałków drewna przez dziadków i ojców członkiń Koła, oraz ręcznie malowane – już przez nie same – butelki.

Na stole pojawiły się typowe dla Podlasia Południowego potrawy, takie jak: pączki z ziemniaków, ciasto drożdżowe z dynią i kruszonką, pasztet z żurawiną, bigos pieczony czy niemojskie pierogi z lebiodą.

Daniem, którym gospodynie chwaliły się najchętniej, były jednak serowniki słowiańskie. Te wyjątkowe placki ziemniaczano-mączne z farszem z boczku, cebuli i białego sera, goszczące niegdyś w chłopskich jadłospisach jedynie „od święta”, zaś na szlacheckich dworach wschodniego Podlasia często i powszechnie, mają – w zgodnej opinii mieszkańców Niemojek – wszelkie szanse na to, aby stać się kulinarną perłą regionu. Czynione są starania, aby potrawa ta została wpisana na listę produktów tradycyjnych.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot.
KPRP

Województwo opolskie

Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich

w Chróscinie



miejscowość: Chróscina

gmina: Lewin Brzeski

powiat: opolski

region etnograficzny: Śląsk Opolski



Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróscinie działa od 2017 r. na terenie województwa opolskiego, będącego prawdziwym tygłem narodowości i kultur, z których na pierwszy plan wybijają się, ta rodzima – śląska, oraz napływowa – kresowa.

Dzisiejsi mieszkańcy Chrósciny w znacznej części są potomkami przesiedleńców z ziemi lwowskiej. Tamtejsze zwyczaje mają dla nich bardzo duże znaczenie. Członkinie Koła mówią o swojej działalności, że duszą jest ona na wschodzie, a ciałem na zachodzie. Na konkursy kulinarne przygotowują potrawy, które przywołują pamięć o „małych ojczyznach” ich przodków – np. zabużańskie gołąbki ziemniaczane z sosem grzybowym czy zupę rakową. Co roku tworzą korony dożynkowe nawiązujące do wzorów kresowych.

Wielką ich zasługą i sukcesem zarazem jest umiejętne łączenie obu tych kultur, dzięki czemu powstaje nowa – żywa i kreatywna, a nie odtwórcza.

Działania Koła nie są ukierunkowane wyłącznie na przeszłość. Panie organizują pikniki rodzinne i spływy kajakowe. Pozyskują środki finansowe na poprawę infrastruktury wsi, inicjują zbiórki darów dla dzieci z Domów Dziecka oraz pieniędzy dla osób będących w potrzebie.

A ponieważ są osobami obdarzonymi dużym poczuciem humoru i lubiącymi dawać radość innym – stworzyły kabaret „Babsztylę”, z którym występują np. podczas akcji charytatywnych.

Chróscina jest jedną z wielu miejscowości na tzw. Ziemiach Odzyskanych zasiedlonych po II wojnie światowej przez repatriantów ze Wschodu.

Opuszczający wieś, noszącą wówczas nazwę Weissdorf, Niemcy pozostawili po sobie typową dla Śląska Opolskiego zabudowę oraz ogrody pełne starych gatunków drzew i kwiatów. Przez lata krajobraz ten ulegał jednak zmianom i trwa to po dziś dzień za sprawą Kresowiaków i ich potomków.



(poprzednia strona) Członkowie Samodzielnego Koła Gospodyń Wiejskich w Chróscinie; fot. własna Koła

Chróścinę nazywa się miejscem spotkań i rozwoju. Oba te pojęcia są ze sobą powiązane, ponieważ owocem spotkania się kultury materialnej dawnych gospodarzy tych ziem z obyczajowością i folklorem przybyszy ze Wschodu jest rozwój miejscowości i jej mieszkańców na wielu płaszczyznach.

Choć pojęcie „**Śląsk Opolski**” ukute zostało stosunkowo niedawno, dzieje regionu sięgają wielu wieków wstecz. W średniowieczu na ziemiach tych istniało piastowskie księstwo opolsko-raciborskie. Następnie władali nimi Czesi, Austriacy i Niemcy. Rzeczpospolita wróciła na Opolszczyznę dopiero w 1945 r., jednak polski żywioł zawsze był tu silny i nigdy – nawet pomimo pruskiego „Kulturkampfu” i germanizacji – nie pozwolił się ugasić.

Obecnie Śląsk Opolski traktowany jest jako historyczny region Górnego Śląska, jednak szereg czynników sprawił, że oba obszary mocno się od siebie różnią. Ścierające się tu prądy polityczne i kulturowe niesione przez Polaków, Ślązaków, Czechów i Niemców – a po zakończeniu II wojny światowej również repatriantów ze Wschodu – spowodowały, że dzisiejsza Opolszczyzna to region o bogatej i nieoczywistej strukturze etnicznej. Jest ona taka, jak cała współczesna Europa – wielobarwna i wielokulturowa.

Zwyczaje ostatkowe na Śląsku Opolskim

W ramach przygotowanej przez siebie inscenizacji Koło zaprezentowało obrzęd „wodzenia niedźwiedzia”, znany na terenie całego Górnego Śląska, ale kojarzony przede wszystkim ze Śląskiem Opolskim. Ceremonia regularnie odbywa się również w Chróścinie.

Barwny i głośny korowód w towarzystwie grajków wędrował po wsi od domu do domu. Składał się z przebierańców – zwyczajowo mężczyzn, najczęściej kawalerów – wcielających się w różnorakie postaci, takie jak diabeł, kominiarz, policjant, strażak, aptekarz czy państwo młodzi. Najważniejszą z nich był jednak niedźwiedź, prowadzony na postronku przez dziada albo Cygana.

Mężczyzna odtwarzający rolę niedźwiedzia ubrany był w futro lub kostium z grochownicy i słomy. Niekiedy na twarz nakładał maskę, pozostali przebierańcy czernili zaś swoje sady. Po wejściu na podwórze

uczestnicy korowodu rozbiegali się po obejściu, figlując i dokazując. Niedźwiedź podrygiwał w rytm odgrywanej melodii, dokuczał mieszkańcom, zaczepiał dziewczęta. Porywał do tańca gospodarzy, co zapewnić im miało szczęście, dostatek i urodzaj. W zamian, powinni oni obdarować przybyszów smakołykami – wódką, słoniną, jajkami, często także pieniędzmi. Jeśli poskąpili tych dóbr, przebierańcy brali je sobie sami, zaś kominiarz i diabeł smarowali domowników sady. Produkty, które udało się zebrać, przydawały się później podczas zabawy organizowanej w karczmie.

W oczach mieszkańców wsi „ber” był postacią niejednoznaczną. Symbolizował zło, okrucieństwo i nieludzką siłę, pełniąc funkcję kozła ofiarnego obarczanego winą za wszystkie nieszczęścia, jakie spadały na wspólnotę w ciągu roku. Z tego powodu na zakończenie obrzędu powinien stracić życie – aby zniszczone zostało zło, a dobro, tak jak przyroda po mroźnych miesiącach, mogło się odrodzić. Bywał więc zabijany, skazywany na śmierć, palono również jego słomiany kostium. Niedźwiedziowi przypisywano jednak równocześnie cechy pozytywne. Wierzono, iż podczas snu zimowego udaje się w zaświaty, skąd z końcem zimy powraca obdarzony tajemną wiedzą, uzdrowicielskimi mocami i siłami witalnymi. Postrzegano go jako symbol bogactwa i płodności, dlatego też gospodynie wyskubywały z jego stroju źdźbła słomy, a następnie podkładały je domowemu ptactwu i rozrzucały po polach, aby zwierzętom i ziemi udzieliła się niedźwiedzia witalność.

Obecnie część symboliki obrzędu (zwanego też „wodzeniem bera”, „kluczeniem bera”, „berami”, „Tanzberem”, „bakusami”) przestała już być czytelna, niezmiennie żywa jest jednak jego wartość jako wydarzenia spajającego lokalną społeczność.

W 2019 r. zwyczaj wodzenia niedźwiedzia na Śląsku Opolskim wpisany został na Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego, prowadzoną przez Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego we współpracy z Narodowym Instytutem Dziedzictwa.

Pranzunki z maślanką i popcornem



SKŁADNIKI

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 300 g boczku surowego wędzonego
- 1-2 łyżeczki soli
- 100 g kaszy gryczanej
- olej do smażenia

WYKONANIE

Ugotować ziemniaki, w trakcie gotowania posolić. Ugotowane, gorące i odcedzone ziemniaki ugniatać w garnku na małym ogniu, równocześnie dodając mąkę ziemniaczaną. Boczek usmażyć na skwarki. Kaszę gryczaną wrzucić na gorący olej i chwilę smażyć. Kiedy masa ziemniaczano-mączna będzie „gumowata”, łyżką do zupy oddzielać z niej małe kawaleczki, wrzucić je do miski i obficie polać skwarkami. Podawać ze szklanką kwaśnego mleka lub maślanki.

W dniu 1 czerwca 2020 r. pranzunki zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych woj. opolskiego. W wielu opolskich domach przygotowuje się je jako danie będące wspomnieniem smaków dzieciństwa, bo choć uważane są za potrawę biedną, to stanowią przysmak w niejednej rodzinie. Pranzunki są potrawą sycącą i stanowią posiłek jednodaniowy, a tradycja ich przygotowywania przekazywana jest z pokolenia na pokolenie.



Stanowisko konkursowe

Na stworzonym przez Koło stanowisku konkursowym królowało śląskie rękodzieło.

Stół nakryto lnianym obrusem obszytym bawełnianą koronką szydełkową, do którego przymocowano kwiaty z liści kukurydzy, nasion i zbóż, z dodatkiem atłasowej wstążki i bibuły. Uroku dodawały mu także ręcznie wykonane szydełkowe serwetki. Całość tej aranżacji wykonały samodzielnie mieszkanki Chróściny.

Ważnym obiektem prezentowanym przez Koło był promujący jego działalność kuferek, w którym umieszczono produkty wykonane przez jego członkinie: szydełkowe chusty, aniołki z kolorowej włóczki, modułowe orgiami, serwety ze sznurka bawełnianego oraz uszyte samodzielnie zabawki i przytulanki.

Na zastawie obiadowej wyprodukowanej na terenie Opolszczyzny podano typowo śląskie kulinaria: sałatkę ziemniaczaną z harynkami, czyli płatami śledziowymi w cebulowej zolzie (sosie), golonkę w kapuście z grochem oraz pranzunki – jednodaniową, sycącą potrawę z gotowanych kartofli, okraszoną tłuszczem i podawaną z podsmażonym boczkiem i cebulą.

Słodkich doznań zapewniły krajanki, czyli pulchny, drożdżowy wypiek z nadzieniem makowym, jabłkowym lub serowym oraz przysmaki, bez których nie sposób wyobrazić sobie śląskiego karnawału – chrust (faworki) i kreple, czyli śląskie pączki.

Ze zwyczajami zapustnymi szczególnie mocno wiążą się właśnie owe kreple. Smażyły je panny, chcąc wykazać się przed kawalerami swoimi kulinarnymi talentami. W jednym z pączków zawsze ukrywały, zamiast słodkiej marmolady, musztardę, pieniądze lub inne nieoczywiste nadzienie, naigrywając się z pechowca, który nieopacznie sięgnął po to „zgniłe jajo”.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu; fot. KPRP

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo podkarpackie

Koło Gospodyń Wiejskich „Aktywni Razem” w Wólce Sokołowskiej



miejscowość: Wólka Sokołowska
 gmina: Sokołów Małopolski
 powiat: rzeszowski
 grupa etnograficzna: Lasowiacy



Koło Gospodyń Wiejskich „Aktywni Razem” w Wólce Sokołowskiej współtworzą kobiety i mężczyźni. Powstało ono w 2018 r., a głównym celem, jaki postawili sobie jego założyciele, jest wszechstronna działalność na rzecz rodzinnej miejscowości oraz jej mieszkańców.

Działania podejmowane przez Koło polegają m.in. na organizowaniu przyjemniających czas wydarzeń towarzyskich, takich jak obchody Dnia Dziecka, Dnia Seniora, święta pieczonego ziemniaka, pikniki rodzinne z atrakcjami, a także wycieczki do atrakcyjnych turystycznie rejonów kraju. Koło troszczy się również o sąsiadów – starszych i będących w potrzebie, a ponadto inicjuje wspólne sprzątanie rodzinnej wsi, po to, aby wszystkim żyło się w Wólce Sokołowskiej wygodniej i przyjemniej.

Doceniając wartość dziedzictwa pozostawionego im przez przodków, członkowie Koła dbają o jego kultywowanie. Wykonują wieńce dożynkowe, palmy wielkanocne i stroiki. Przygotowują inscenizacje jasełek, „Herodów” i „Męki Pańskiej” oraz śpiewają razem kolędy i piekają z dziećmi pączki i chrust w ostatnie dni karnawału.

W swoim gronie starają się przebywać tak często, jak to tylko możliwe, traktując wspólne spotkania jako sposobność do oderwania się od problemów dnia codziennego, a jednocześnie świetną okazję do dyskusowania na temat dalszej, pożytecznej działalności dla całej Wólki Sokołowskiej.

Wólka Sokołowska jest wsią mocno zakorzenioną w regionie, pełniącą w niej istotną rolę (choćby ze względu na funkcjonującą na jej terenie szkołę podstawową), malowniczo położoną na obszarze dawnej Puszczy Sandomierskiej, stanowiącej w dalekiej przeszłości naturalną granicę oddzielającą ziemie polskie od etnicznie ruskich.

Gmina Sokołów Małopolski, w skład której wchodzi Wólka Sokołowska, ma charakter rolniczy – dużo łatwiej natrafić tutaj na sędziwy przydrożny krzyż (typowy element krajobrazu tej części Podkarpacia), niż na jakikolwiek zakład przemysłowy.



(poprzednia strona) Członkowie Koła Gospodyń Wiejskich „Aktywni Razem” w Wólce Sokołowskiej; fot. własna Koła



Przedstawiciele Koła Gospodyń Wiejskich w Wólce Sokołowskiej podczas Konkursu; fot. KPRP

Cennym zabytkiem jest postawiona w 1915 r. w Wólce Sokołowskiej kapliczka, w której umieszczony został akt poświęcenia się mieszkańców wsi Najświętszemu Sercu Pana Jezusa, ale podobnych perełek nie brakuje również w Sokołowie – osadzie podniesionej do rangi miasta przez króla Zygmunta Augusta. Wśród nich można wymienić fragmenty ziemnych wałów obronnych datowanych na początek XVII w. i jeden z najlepiej zachowanych na Podkarpaciu cmentarzy żydowskich z macewami pochodzącymi z XVIII w. Do rejestru zabytków wpisany jest także układ urbanistyczny samego Sokołowa.

Wiele pomników upamiętnia radosne i smutne wydarzenia z dziejów regionu, z których najbardziej dramatyczne, to działalność obozu przejściowego NKWD w pobliskiej Trzebusce. W 1944 r. nieustalona liczba przebywającym w nim więźniów, w większości żołnierzy Armii Krajowej, została zamordowana i pogrzebana w lesie turzańskim. Prawdę o tej zbrodni można było ujawnić dopiero po upadku systemu komunistycznego.

Mieszkańcy Podkarpacia znani są ze swojego patriotyzmu, którego nieodłącznym elementem jest umiłowanie tradycji. Tradycją zaś, do której odwołują się członkowie KGW „Aktywni Razem”, jest kultura i folklor grupy etnograficznej zwanej „Lasowiakami”.

Lasowiacy zamieszkują północną część Kotliny Sandomierskiej – tereny znajdujące się w widłach Wisły i Sanu, stanowiące obszar dawnej Puszczy Sandomierskiej. Etniczne pochodzenie Lasowiaków jest złożone i miało ścisły związek z wielowiekową akcją osadniczą na obszarze Puszczy, na tereny której od XV w. napływała ludność z Mazowsza i Małopolski. Z powodów politycznych i ekonomicznych przybywała tu także ludność polsko-ruska, rusko-wołoska, turecko-tatarska (jako jeńcy wojenni), a nawet litewska. Śladem tej barwnej etnicznej różnorodności są m.in. nazwy miejscowości: Szwedzi, Moskale czy Rusinowska Wola. Do tego narodowościowego tygła w drugiej połowie XVIII w. zostali wrzuceni dodatkowo – w ramach austriackiej akcji kolonizacyjnej – Niemieccy przesiedleńcy.

Na tak specyficznym fundamencie narodzili się Lasowiacy. Według jednej z hipotez tłumaczącej źródłosłów nazwy tej grupy etnograficznej jej przedstawiciele sami siebie nazwali „Lesiokami”, co może w pewnym sensie potwierdzać ich świadomość odrębności w stosunku do sąsiadów, a także wyjaśnia szacunek, jakim od zawsze darzyli puszcę.



Głównym zajęciem Lasowiaków była uprawa roli, jednak z powodu niskiej jakości tutejszej gleby, źródeł zarobkowania musieli szukać również gdzie indziej – przede wszystkim w rzemieślnictwie, szczególnie tym związanym z gospodarką leśną: bednarstwie, ciesielstwie, bartnictwie i pasiecznictwie. Wyrabiali także smołę, terpentynę, potaż, dziegieć i węgiel drzewny. Zasłużoną ponadregionalną sławą cieszyli się stolarze z Kolbuszowej i Sokołowa Małopolskiego, a wytwarzane przez tych pierwszych od XVIII w. meble i dębowe podłogi zdobiły wnętrza najznamienitszych rezydencji swojej epoki: Pałacu Biskupów Krakowskich w Kielcach, zamku w Szydłowcu czy pałacu w Wilanowie.

Lasowiacy byli ludźmi hardymi, charakternymi, a zarazem głęboko wierzącymi i pobożnymi. Sakralizowali swoje otoczenie, czego widoczną do dzisiaj pozostałością są niezwyklej urody przydrożne krzyże i kapliczki. Ich religijność przybierała czasem oryginalną formę, na co wpływ miało odosobnienie, w jakim żyli, oraz pochodzenie etniczne. Odcięcie od innych skupisk ludzkich czyniło z Lasowiaków grupę zamkniętą i konserwatywną.

Zachowawczość oraz prostota dostrzegalne były również w ich ubiorze. Codzienny lasowiacki strój męski tworzyły: wypuszczona na wierzch koszula, długie odzienie wierzchnie – tzw. płótnianka, przewiązana sznurkiem lub skórzanym pasem, portki, chodaki lub łapcie z łyka lipowego oraz słomiany kapelusz. W dni świąteczne Lasowiak uzupełniał swoją garderobę o sukmanę oraz czapkę-magierkę z brązowego sukna (jej górną część obszywano czerwonym wełnianym sznurkiem), z którego sporządzano też najbardziej ozdobny element całości, czyli przyszywane na czterech rogach magiery pompony. Powszedni strój kobiecy stanowiły: koszula, kamizelka, spódnica zwana fartuchem, zapaska, płachta pokrywająca ramiona oraz rańtuch – nakrycie głowy z tkaniny samodziałowej. Jego wersję odświętną znaczył biały, czarny lub czerwony haft. Podobnie jak w przypadku mężczyzn, także Lasowiaczki nosiły oryginalne nakrycie głowy – zakładany na drewnianą obręcz czepiec (tzw. chamełka) lub chustę czepcową, której właściwe zawiązanie wymagało znacznej biegłości.

Wszystkie te ubrania wykonywane były samodzielnie z materiałów wytwarzanych we własnych gospodarstwach, zwykle lnu i konopi.

Lasowiacy starali się być samowystarczalni w każdej dziedzinie życia i w jak najmniejszym stopniu zależni od czynników pochodzących spoza znanego im puszcząńskiego świata.

Przedstawiciele Koła w tradycyjnych strojach lasowiackich; fot. własna Koła

Zwyczaje ostatkowe u Lasowiaków

Inscenizacja przygotowana przez Koło nawiązuje do tradycyjnych zwyczajów zapustnych obchodzonych u Lasowiaków. Należały do nich m.in. odwiedzanie domostw przez Drabów, tańce na urodzaj oraz ciągnięcie kłoca przez niezamężne panny.

Zapusty na Podkarpaciu obchodzono hucznie. Organizowano spotkania sąsiedzkie, na które zapraszano muzykantów, tańczono oraz ucztowano. Taniec zaś w tym szczególnym czasie miał charakter magiczny. Kobiety tańczyły „na len i konopie, a mężczyźni „na proso i owies”. Podczas tańca wyskakiwano jak najwyżej, by równie wysoko wyrosły rośliny.

W czasie zapustów panny, które nie wyszły za mąż, były wytykane i szykanowane. Powszechnie było, iż kawalerowie do domu takiej panny przyciągali kloc (kłodę) i przywiązywali go do dziewczyny. Aby się go pozbyć, nieszczęśnica musiała się wykupić pieniędzmi. Do panny ciągnącej kłoca wołano:

*Kiedys się nie wydała w mięsopusty, to teraz dźwigaj kłoca,
i dopóty go będziesz dźwigać, jaż się mi okupić musisz.*

Na wsi, w ostatki, po domach chodzili także przebierańcy, nazywani Drabami. Byli to Dziad i Baba – on w stroju kobiecym, ona w męskim, przy czym byli tak przebrani, że nie można ich było rozpoznać. Ich odwiedziny były zapowiedzią dobrobytu i urodzaju, a także wierzono, że budzą oni przyrodę i zapowiadają szybkie nadejście wiosny. Draby wpadały do domu, krzyczały, smarowały domowników, a zwłaszcza panny, sadzą i dopominały się o dary. Draby często śpiewały:

*Przyszliśmy tu po zapuscie,
tylko nas tu nie opuście,
choć jedno jajeczko do koszyka włóżcie.*

Po otrzymaniu podarunków, najczęściej jedzenia, udawały się do kolejnych gospodarzy.

Na okres zapustów przygotowywano dużo jedzenia, ponieważ wierzono, iż jego obfitość sprowokuje urodzaj i dobrobyt na cały rok. Mówiono, żeby jeść wtedy tyle razy, ile razy pies zamerda ogonem, a więc często. Ważne było, aby najeść się przed nadejściem postu, szczególnie mięsa i tłuszczów zwierzęcych.

*Pierogi z kapustą
kiszoną
i grzybami leśnymi*



SKŁADNIKI CIASTA

- 600 g mąki pszennej
- 50 g masła
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki soli
- 400 ml ciepłej wody

SKŁADNIKI FARSZU

- 1 litrowy słoik suszonych grzybów
- cebula
- sól
- 2 kg kiszzonej kapusty
- pieprz do smaku

WYKONANIE

Grzyby zalać zimną wodą i odstawić na całą noc. Następnego dnia zagotować, a gdy będą miękkie odcisnąć z wody i dodać do wcześniej ugotowanej i odcisniętej kapusty. Na patelni zeszklić na oleju cebulę i dodać do farszu. Składniki farszu dobrze wymieszać, dodać sól i pieprz do smaku. Wszystkie składniki na ciasto połączyć i wyrobić na stolnicy. Ciasto rozwałkować i wycinać szklanką kóteczonek. Na środek nakładać farsz, składać na pół i zlepiać brzegi. Gotować przez około 3 minuty. Omaszczyć usmażoną na słoninie cebulką.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot.
KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Wesoła zabawa, śpiew i muzyka cichły o północy z wtorku na Środę Popielcową. Na znak nadejścia postu basista zrywał strunę, kobiety zdejmowały ozdoby i korale, aby założyć je ponownie dopiero na Wielkanoc. W domach szorowano wrzątkiem garnki, aby nie został w nich tłuszcz z gotowanego wcześniej mięsa. Odtąd, aż do świąt Wielkiej Nocy jedzono tylko postną kaszę, ziemniaki i żytni barszcz.

Stanowisko konkursowe

Na pięknie nakrytym białym, koronkowym obrusem stole wyeksponowane zostały potrawy konkursowe oraz lokalne wyroby rękodzielnicze.

Na ziemi sokołowskiej na zapusty przygotowywano słodkie pączki, chrust, bułki z ciasta drożdżowego oraz kasiaki i ryziaki. Z dań wytrawnych królowały suto omaszczona kapusta oraz pierogi z kapustą i grzybami. Na stole nie mogło zabraknąć również słoniny i salcesonu (niekwestionowanym przysmakiem był przede wszystkim ten drugi). Gotowano bigos z dużą ilością grzybów (ponieważ wróżyło to ich urodzaj w danym roku), ale bardzo ważne było również jedzenie przez trzy dni jajecznicy ze skwarkami, jajka były bowiem symbolem życia. Pito ponadto dużo alkoholu.

Opierając się o tak bogatą tradycję członkowie Koła przygotowali na konkurs słodki chrust oraz ryziaki, zaś na słono – bigos, pierogi oraz jajecznicę ze skwarkami.

Stanowisko konkursowe udekorowano girlandą z zielonego barwinku oraz kwiatami z bibuły. Na stole ustawiono wyplecione z wikliny koszyki i tacki oraz drewniane deseczki. Do aranżacji wykorzystano także przedmioty codziennego użytku, powszechnie stosowane niegdyś w każdym gospodarstwie. Wszystko prezentowało się wspaniale!

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiętkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot.
KPRP

Województwo podlaskie Koło Gospodyń Wiejskich w Długołęce



miejscowość: Długołęka
 gmina: Krypno
 powiat: moniecki
 region etnograficzny: Podlasie



KGW w Długołęce zostało zarejestrowane w 2018 r. W swojej działalności członkinie Koła łączą miłość do kultury i obrzędowości Podlasia z dążeniem do aktywnego wpływania na kształt ich „małej ojczyzny”.

Połączywszy swoją fascynację podlaskimi tradycjami oraz chęć do przekazania wiedzy o niej następnym pokoleniom, panie założyły amatorski zespół teatralny, inscenizujący – na podstawie informacji uzyskanych od najstarszych mieszkańców okolicy – dawne zwyczaje i obrzędy regionu.

Ta sama fascynacja wsparta zamiłowaniem do gotowania zaowocowała zorganizowaniem przez panie warsztatów kulinarnych, na których uczą one wszystkich chętnych, przyrządzania potraw opartych o przepisy autorstwa długołęckich senierek.

Uzdolnione artystycznie i plastycznie, członkinie Koła ciągle szukają okazji do zdobywania nowych umiejętności, a następnie dzielą się nimi podczas organizowanych przez siebie zajęć (np. z szydełkowania, kroju i szycia, wykonywania ozdób świątecznych, ale również z obsługi komputera) skierowanych do osób w bardzo różnym wieku.

KGW w Długołęce chętnie włącza się do akcji pomocowych, szczególnie aktywnie działało w okresie pandemii COVID-19 oraz po rosyjskiej agresji na Ukrainę. Jego członkinie wzięły wówczas m.in. udział w koncercie, z którego dochód przeznaczono na rzecz ofiar napaści.

Muzykowanie jest zresztą tą właśnie aktywnością, której długołęczanki oddają się najchętniej. Śpiewają, kiedy tylko mogą – pieśni ludowe, patriotyczne, religijne i biesiadne, biorąc sobie do serca słowa Johanna Wolfganga Goethego: *Gdzie słyszysz śpiew/tam idź, tam dobre serca mają/Żli ludzie – uwierz mi/ – ci nigdy nie śpiewają.*

Długołęka to zaciszna i spokojna wieś usytuowana pomiędzy Tykocinem a Knyszynem, w otulinie Puszczy Knyszyńskiej, w pobliżu Biebrzańskiego Parku Narodowego. Na pierwszy rzut oka nie różni się ona zbyt wiele od innych okolicznych osad. Jednak z dużym prawdopodobieństwem



(poprzednia strona) Przedstawicielki Koła Gospodyń Wiejskich w Długołęce; fot. KPRP

można założyć, iż jest to jedyne miejsce na świecie, które daje okazję odbycia – w zaledwie kilka chwil – spaceru zarówno ulicami Warszawy, jak i Paryża. Jest to możliwe, bo Warszawa i Paryż są potocznymi określeniami dzielnic Długołęki. A zostały one nadane przez stacjonujące tu krótko w okresie wojen napoleońskich oddziały polskie i francuskie, które zajęty przez siebie fragmentom wsi nadali nazwy swoich stolic. Wkrótce obie armie ruszyły na Moskwę, a jedynym śladem obecności wojaków w Długołęce jest jej topografia.

Podlasie to region historyczny, którego terytorium znalazło się w większości w granicach administracyjnych obecnego województwa podlaskiego i które zachowało, jak żaden inny region współczesnej Polski, wielokulturowy i wielonarodowościowy charakter dawnej Rzeczypospolitej. Na obszarze tym od wieków mieszały się z sobą wpływy polskie, litewskie i rusińskie. Mieszkali i nadal mieszkają tu Polacy, Białorusini, Litwini, Ukraińcy, Tatarzy i Żydzi. Każda z tych grup przez stulecia wytworzyła bogatą kulturę, której wpływy widoczne są do dzisiaj w języku, religii, kuchni czy architekturze.

Najmocniejszą stroną regionu są jego walory turystyczne: dzika przyroda, czyste powietrze oraz zabytki będące świadectwem przenikania się kultur. Podlasie to także raj dla łasuchów, oferujący smaki niespotykane w innych częściach Polski. Na stołach królują babka i kiszka ziemniaczana, u podlaskich Tatarów można spróbować kołdunów, bielusza lub pieriekaczewnika, zaś z dawnej kuchni żydowskiej zachowały się tu cymes, kugel czy kreplech.

Zwyczaje ostatkowe na Podlasiu

KGW z Długołęki zaprezentowało widowisko ukazujące sposób, w jaki współcześnie bawi się w ostatki wspólnota wiejska na Podlasiu. Znalazło się w nim miejsce dla kilku najbardziej charakterystycznych dla tego regionu obrzędów.

Pierwszym z nich był korowód przebierańców (m.in. kozy, bociana i niedźwiedzia), będących personifikacją najbardziej pożądanых cech natury, takich jak witalność, płodność i siła.

Kolejnym zaprezentowanym zwyczajem były tańce „na urodzaj”, czyli skoki nad przyciągniętą przez gości kłodą. Kobiety skakały „na wysoki len”, a mężczyźni „na owies”. Im wyższy podskok, tym lepsze miały być plony.

Ciekawy motyw stanowiła również para małżonków, tzw. dziady, która podczas karnawału przehułała cały swój majątek, i aby nie umrzeć z głodu musi podkraść jedzenie ze stołów zamożniejszych gospodarzy, na co ci łaskawie przyzymkają oko.

Inszenizację zakończył obrzęd szorowania garnków popiołem – symbolicznego oczyszczania gospodarstwa przed wejściem w okres Wielkiego Postu.

Na dawnym Podlasiu zapusty obchodzono hucznie. W tłusty czwartek nawet najmniej majątni gospodarze obficie raczyli się tłustymi, mięsnymi potrawami, a zasobność spiżarni nadwyrężano także w kolejnych dniach, aż do zapustnego wtorku.

Popularnością cieszyły się pochody przebierańców, w których szczególną funkcję pełnił niedźwiedź. Prowadzony na sznurku, z czerwoną, chroniącą przed złymi czarami wstążką, oraz zawieszonym na niej dzwonkiem, którym radośnie pobrzękiwał, niedźwiedź zapraszał do tańca młode dziewczęta, a te, które zaproszenie przyjęły, mogły mieć nadzieję na rychłe zaślubiny.

Wiele zabaw tego okresu obracało się zresztą wokół instytucji małżeństwa. Młode mężatki wkupywały się wówczas do grona statecznych gospodyń, a działo się to w trakcie ceremonii, w której głównym rekwizytem było urządzenie zwane „stępą”, służące do rozdrabniania różnego rodzaju materiałów (np. ziarna na kaszę). W obrzędzie natomiast używano wody, której wychłapywane na boki strugi i krople miały przynosić dostatek młodej rodzinie.

Woda jako kluczowy rekwizyt pojawiała się również w obrzędzie adresowanym do starych kawalerów. Do ich domów przyciągano ciężką kłodę, obficie ją polewając, co miało ułatwić obróbkę drewna przed przerobieniem go na kołyskę. Tę złośliwą zabawę przerywała dopiero wnoszona przez gospodarza opłata w formie – jakże by inaczej – alkoholu.

Mrowisko



SKŁADNIKI CIASTA

- 3 szklanki mąki
- 9 łyżek masła
- 6 jaj
- mała śmietana 18%
- płaska łyżeczka soli
- 2/3 szklanki cukru pudru
- mały kieliszek spirytusu
- olej do smażenia

SKŁADNIKI SYROPU

- 50 ml wody
- 20 g masła
- kopiaista łyżka cukru
- 150 g miodu
- mak i rodzynki

WYKONANIE SYROPU

Wszystkie składniki roztopić w rondelku i gotować na wolnym ogniu 10 minut. Lekko studzić.

WYKONANIE CIASTA

Masto ucierać z cukrem. Dodać po jednym jajku oraz śmietanę i spirytus. Następnie partiami wypywać mąkę i wyrabiać. Aby napowietrzyć ciasto należy długo ubijać go wałkiem. Wyrobiec ciasto owinąć folią i włożyć na 30 minut do lodówki. Następnie wałkować jak najcieńsze placki, ciąć je w prostokąty i smażyć na złoty kolor. Odsączyć je na papierowym ręczniku. Ułożyć warstwami w kopczyk, skropić syropem i posypać makiem i rodzynkami.



Stanowisko konkursowe

Stanowisko konkursowe Koła z Długołęki zdobiła makieta izby z podlaskiej chaty wykorzystana w inscenizacji. Wykonana z kartonu i papieru kuchnia wyglądała jak najprawdziwsza, kaflowa, a autentyzmu dokonanej kreacji dodawały drobiazgi: wyszyty na tkaninie święty obrazek, ręcznie haftowany obrus, szydełkowe serwetki, bibułkowe kwiaty oraz gliniane, słomiane i żeliwne naczynia.

Wśród smakołyków przygotowanych na tę okazję przez reprezentantów Podlasia znalazły się m.in. drożdżówki z kruszonką i owocami, chrust, kaczka nadziewana jabłkami oraz rolada z żółtego sera.

Nie zabrakło też potraw z dziczyzny – sarniny z Puszczy Knyszyńskiej oraz dużego asortymentu wędlin (co zresztą nie powinno zaskakiwać, wzięwszy pod uwagę położenie geograficzne Długołęki), a także osławionego podlaskiego mocarza znanego pod nazwą „ducha puszczy”.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

(il. 2 i 3) Stanowisko konkursowe przygotowane przez
Koło; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo pomorskie

Koło Gospodyń Wiejskich

w Sokolu



miejscowość: Sokole
 gmina: Czarne
 powiat: człuchowski
 region etnograficzny: Pomorze Gdańskie



KGW w Sokolu zostało zarejestrowane w 2018 r., ale początki jego działalności sięgają wielu lat wstecz.

Panie reprezentujące Koło nie ustają w wysiłkach, których celem jest integracja lokalnej społeczności oraz zaangażowanie jej w jak największym stopniu w organizowane przez siebie przedsięwzięcia. Osiągają na tym polu niemałe sukcesy, o czym świadczy wsparcie, jakie okazują im mieszkańcy Sokola.

Koło szczególną troską otacza dzieci i młodzież: nie tylko daje im sposobność do atrakcyjnego spędzenia wolnego czasu, ale również popularyzuje wśród nich kulturę ludową i historię swojego regionu, aby wiedzieli, skąd się wywodzą i jakiego dziedzictwa są spadkobiercami.

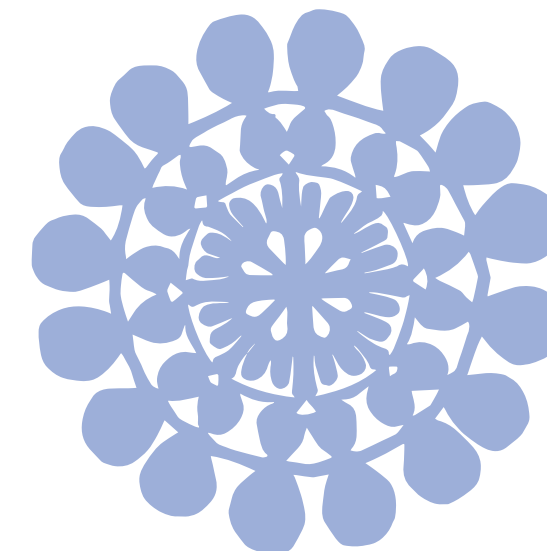
Społeczność Sokola tworzą potomkowie osób, które na Pomorze trafiły po zakończeniu II wojny światowej jako ludność napływowa; dużą ich część stanowili przedstawiciele mniejszości ukraińskiej.

Pamięć o korzeniach jest dla dzisiejszych mieszkańców Sokola ważna. We wsi działa Centrum Integracji Kultury Ukraińskiej, a samo Koło od lat organizuje polsko-ukraińskie biesiady, podczas których serwuje słynne na całą okolicę pierogi z ziemniakami i twarogiem. Z otwartymi ramionami przyjmowani byli tu także przybysze ze wschodu, zmuszeni do opuszczenia swoich domów wskutek rosyjskiej agresji z 2022 r.

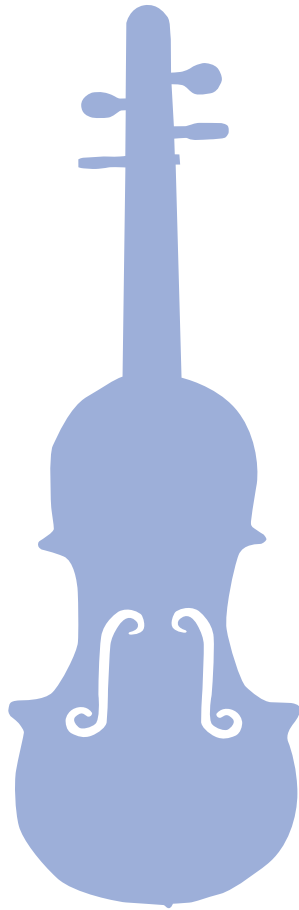
Inspiracji do swoich aktywności członkinie Koła poszukują wszędzie, a dzięki talentowi do pozyskiwania funduszy z różnorodnych źródeł są w stanie nadawać realne kształty nawet najbardziej śmiałym planom.

Sokole to malownicza wieś położona w otoczeniu lasów i jezior Pomorza Gdańskiego, która może poszczycić się długą historią, gdyż pierwsze wzmianki na jej temat pochodzą z XIV w.

Tragicznym epizodem w dziejach Sokola, noszącego wtedy nazwę Falkenwalde, był okres wojen polsko-szwedzkich. W pierwszej połowie XVII stulecia, pod pobliskim Czarnem, oddziały koronne starły się zwycięsko



(poprzednia strona) Członkinie Koła Gospodyń Wiejskich w Sokolu; fot. własna Koła



z najeżdżcą, tutejsze gospodarstwa zostały jednak splądrowane, a sama wieś zupełnie opustoszała.

Kluczowym – rok 1945, kiedy to wraz z zakończeniem II wojny światowej na terenie tym nastąpiła całkowita wymiana ludności: autochtoniczna została zastąpiona przez osadników przybyłych z głębi Polski. Wydarzenie to stało się przyczyną powstania w Sokolu oryginalnej społeczności: zwartej, mającej oparcie w dawnych, jeszcze przedwojennych stosunkach rodzinnych i sąsiedzkich, ale wkomponowanej w inną rzeczywistość i w inne warunki.

Tożsamość, kultura i tradycje Sokola – już teraz silne i godne uwagi – mogą budzić zainteresowanie z tego choćby względu, iż ciągle są one jeszcze na etapie tworzenia.

Współczesność **Pomorza Gdańskiego** i jego najdawniejsza przeszłość spięte są ze sobą kłamrą. Od samego początku stanowiło ono część państwa polskiego i znajduje się w jego granicach do dziś. Pomiędzy tymi dwoma punktami na osi czasu działa się burzliwa i trudna historia, wypełniona walką o wpływy toczoną przez Polaków i Niemców.

Ten bowiem, kto władał Gdańskiem i okolicznymi ziemiami, sprawował kontrolę nad Wisłą – rzeką stanowiącą główną arterię handlową I Rzeczypospolitej. I o ile dla Niemców kontrola ta oznaczała przede wszystkim konkretny zysk ekonomiczny, o tyle dla Polaków miała wartość niewymierną – stanowiła „być albo nie być” polskiej państwowości. Siłą rzeczy takie położenie geograficzne było dla Pomorzan zarówno błogosławieństwem, jak i przekleństwem. W czasach pokoju pozwalało wzrastać w dostatku, ale w czasach konfliktu przynosiło pożogę i zniszczenie.

Dzisiejsze województwo pomorskie cieszy się statusem jednego z najlepszych miejsc do życia w Polsce, jest też jednym z najczęściej odwiedzanych przez turystów regionów naszego kraju.

Łatwiej niż słowami opisać Pomorze kolorami: wszystkimi odcieniami tęczy fasad gdańskich kamienic, czerwienią cegieł krzyżackich zamków, zielenią Borów Tucholskich, błękitem toni tutejszych rzek i jezior, srebrem wód Bałtyku, złotem najpiękniejszych polskich plaż.

Zwyczaje ostatkowe na Pomorzu Gdańskim

Sokole jest miejscowością położoną na obszarze o charakterze etnograficznego pogranicza – silny wpływ na jego rozwój miały duże grupy

egzystujące w sąsiedztwie: Krajniacy, Borowiacy i Kaszubi; ponadto lokalna obrzędowość w znacznym stopniu została zbudowana w oparciu o odmienne tradycje przywiezione przez powojennych osadników z ich rodzinnych stron, dlatego też opracowana przez Koło inscenizacja przybrała formę kolażu łączącego w sobie motywy ostatkowe typowe tak dla Pomorza, jak i innych zakątków naszego kraju.

Na początku panie zaprezentowały scenkę przedstawiającą sposoby świętowania ostatków na współczesnej polskiej wsi, a następnie wyświetliły dwa krótkie filmy ukazujące dawne obrzędy zapustne oraz wizję, jak mogą one wyglądać w przyszłości. Na zakończenie wykonały tradycyjne przyspiewki reprezentujące różne odcienie polskiego folkloru.

W okresie karnawału na pomorskich drogach pełno było rozśpiewanych przebierańców – niedźwiedzi, koni, kozłów, czy bocianów – wędrujących od domu do domu, przynoszących gospodarzom szczęście i pomyślność. Szczególnie chętnie odwiedzano swoich bliskich i sąsiadów, co stanowiło zwykle świetną okazję do rozpoczęcia biesiady. Jedzono tłusto, słodko i „do syta” – plinice (placki ziemniaczane), purcle (pączki, często z nadzieniem ze słoniny lub mięsa), chrusty, serniki i ciasta drożdżowe. Co ciekawe, wierzono, że takie obżarstwo uchroni od dokuczliwych ukąszeń komarów latem. Rozpoczętą w domach zabawę, kontynuowano w karczmach, gdzie tańczono zarówno ceremonialne tańce „na urodzaj”, jak i zwykłe polki czy kujawiaki.

Warto zaznaczyć, iż swój odrębny, oryginalny rytuał posiadali rybacy. Spotykali się oni w domu szypra, aby wspólnie szyć sieć do połowu łososi. Podwieszali ją następnie do sufitu i huścili się na niej; miało to zagwarantować każdemu z nich pomyślny i bezpieczny połów.

Podczas zabawy nie szczędzono jadła, a jeszcze bardziej napitku. Niektórzy, rozochoceni upojną zabawą, nie byli skorzy, aby szybko ją zakończyć. Na straży porządku – i dobrego obyczaju – stał więc „śledziowy łachmaniarz”, który wkraczał do karczmy w zapustny wtorek o północy, dzierżąc w dłoni postnego śledzia, i obwieszczał kres karnawału. Ociągających się smagał batogiem i wypędzał do domów.

Na Pomorzu uważano, że w ostatki huczna zabawa jest nie tylko przywilejem, ale wręcz obowiązkiem, dlatego mawiano: *Zapust smutny, post wesoły, będziesz człeku przez rok goły*.

Zapusty z jelenia



SKŁADNIKI

• 1 kg mięsa	• szklanka bulionu
• 2 cebule	• 2 łyżki masła
• 5 ogórków kiszonych	• musztarda
• 400 g słoniny	• sól, pieprz
• szklanka białego wina	

WYKONANIE

Mięso pokroić w plastry, rozbić, oprószyć solą i pieprzem. Cebulę pokroić w piórka i usmażyć na maśle. Każdy rozbity płat mięsa posmarować musztardą, ułożyć na nim szupek słoniny, cebulę i szupek ogórka. Zawinąć ciasno, obtoczyć w mące i usmażyć. Następnie, podlewając bulionem dusić przez 1,5 godziny. Dolać wino i dusić jeszcze przez chwilę. Podawać z kaszą gryczaną lub kluskami śląskimi, posypane natką pietruszki.



Stanowisko konkursowe

Stanowisko konkursowe stworzone przez KGW z Sokola zdobyły ręcznie wykonane przez jego członkinie przedmioty, takie jak haftowane ściągami krzyżykowym serwetki, uplecione ze sznurka koszyki, fantazyjne maskotki, czy makatki. Kolorem dominującym na stole – dzięki żywym dekoracjom roślinnym – była natomiast zieleń, przywodząca na myśl wiosnę, która budzi się do życia mocą odprawianych w ostatki rytuałów.

W takiej oprawie wybornie prezentowały się – i tak samo smakowały – potrawy autorstwa gospodyń z Sokola: faworki z konfiturą sporządzaną wedle starych, rodzinnych receptur z owoców pochodzących z miejscowych sadów, czekoladowe doniczki (jadalne w całości!), pierogi (z grzybami leśnymi lub z farszem z kaszy gryczanej – wizytówka KGW z Sokola i przebój lokalnych festynów), śledzik z rodzynkami oraz zrazy z jelenia, przywołujące tradycje łowieckie z zamierzchłej przeszłości ziemi pomorskiej.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu; fot. KPRP

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiętkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo śląskie

Koło Gospodyń Wiejskich „Czerwona Jarzębina”

w Kamesznicy



miejscowość: Kamesznica

gmina: Milówka

powiat: żywiecki

region etnograficzny: Żywiecczyzna

(Górale Żywieccy)



Pierwsze koło gospodyń wiejskich powstało w **Kamesznicy** w 1958 r. „**Czerwona Jarzębina**” została zarejestrowana sześćdziesiąt lat później i od tego czasu aktywnie uczestniczy w kształtowaniu życia społecznego swojej wsi, organizując spotkania towarzyskie, wycieczki krajowe i zagraniczne, pielgrzymki, szkolenia oraz rozmaite kursy, kwesty i akcje charytatywne. Członkinie Koła chętnie biorą udział w wydarzeniach, które dają im możliwość zaprezentowania swoich talentów wokalnych i tanecznych – konkursach, festynach, kiermaszach, odpustach czy dożynkach.

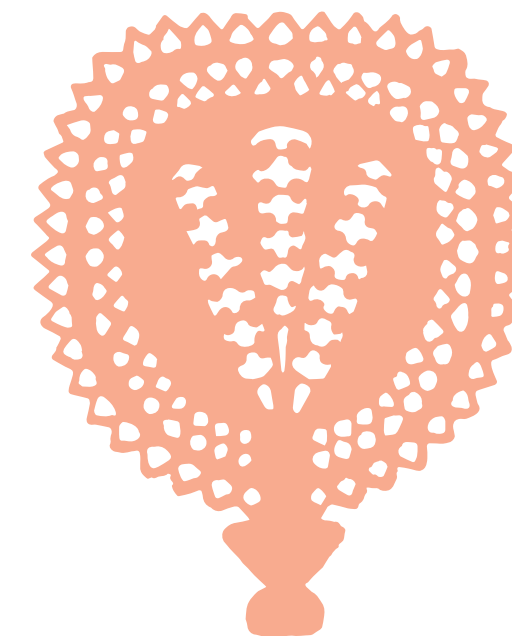
Panie bardzo dużą wagę przywiązują również do kultywowania tradycji i historii Ziemi Żywieckiej. Dzięki ich staraniom w Kamesznicy utworzona została Izba Regionalna, w której udało się zgromadzić wiele cennych eksponatów przekazanych przez okolicznych mieszkańców – przedmiotów codziennego użytku, narzędzi gospodarczych czy ozdób. Członkinie Koła otoczyły miejsce opieką, a nawet oprowadzają po nim grupy szkolne i turystyczne, dbając w ten sposób o to, by pamięć o przeszłości dawnej Żywiecczyzny była wciąż żywa.

To również z ich inicjatywy ukazały się dwie publikacje: „Śpiewnik kamesznicki” oraz zbiór przepisów na najsmakowitsze potrawy regionu. Potraw tych można zresztą spróbować choćby podczas „Godów Żywieckich” – corocznego cyklu imprez, których celem jest upamiętnianie i upowszechnianie lokalnych zwyczajów.

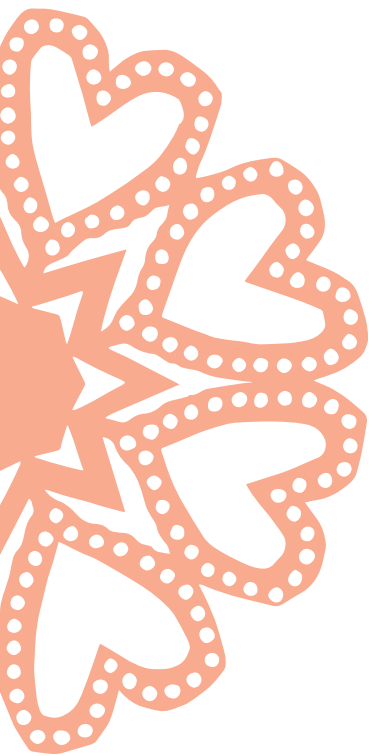
W 2017 r., w odbywających się w pobliskiej Milówce „Godach” wziął udział Prezydent RP Andrzej Duda.

Kamesznica to beskidzka wieś położona malowniczo u stóp masywu Baraniej Góry; po jego drugiej stronie swój bieg rozpoczyna Królowa Polskich Rzek – Wisła.

Nazwę Kamesznica ludowe podania wywodzą od zalegających na tym terenie „lśniących kamieni”, wśród których odnajdowano ponoć cenne kruszce. Tyle legenda. Pewne jest natomiast to, że w XVII i XVIII



(poprzednia strona) Członkinie Koła Gospodyń Wiejskich „Czerwona Jarzębina” w Kamesznicy; fot. własna Koła



stuleciu wydobywano tutaj rudę żelaza, przetwarzaną następnie w jednej z kilku okolicznych hut.

Będąc osadą o charakterze pogranicznym (władzą nad tymi obszarami wymieniali się w przeszłości m.in. książęta oświęcimscy, polscy królowie oraz austriaccy cesarze), Kamesznica musiała w przeszłości godzić się ze wszystkimi wynikającymi z tego faktu trudnymi konsekwencjami.

Leżąc na południowych rubieżach Rzeczypospolitej, w okresie rozbiorów została od niej oderwana w pierwszej kolejności – już w 1772 r. Stąd łupieskie rajzy na Śląsk, Orawę i Słowację urządzał najsłynniejszy harnaś Ziemi Żywieckiej – Jerzy Fiedor zwany „Proćpakiem”, prowokując tym samym wyprawy odwetowe. To tutaj w początkach września 1939 r. heroiczny opór przeważającym siłom wroga postawili polscy żołnierze, bijąc się tak dzielnie, iż szereg stoczonych w okolicy bitew zyskał miano „Westerplatte południa”.

Obecnie to peryferyjne położenie – w otulinie gór, z daleka od wielkiego przemysłu i silnych zewnętrznych oddziaływań kulturowych – traktować należy raczej jako zaletę niż wadę. Pozwoliło ono m.in. na zachowanie w dobrym stanie regionalnej odrębności, obyczajowości i gwary.

Wywodzący się z niedalekiej Milówki bracia Golcowie, piewcy żywieckiego folkloru, bohaterami jednej ze swoich piosenek („Wyseł”) uczynili młodzieńca o złamanym sercu, który wspina się na Baranią Górę, aby tam, po raz ostatni przed odebraniem sobie życia, spojrzeć na Kamesznicę. Bo trzeba wiedzieć, że rozpościerająca się ze szczytu panorama jest rzeczywiście unikalna w swej urodzie.

Jak przystało na górali, mieszkańcy **Ziemi Żywieckiej** to ludzie twardzi, odważni, niezależni i rozkochani w wolności. Ich charakter wykreśliły trudne warunki życia: surowy klimat, uboga, nieurodzajna gleba oraz ucisk miejscowych możnowładców.

Niektórzy jedyną szansę na poprawę swojego losu widzieli w zbójnictwie. Wśród beskidzkich mieszczan, chłopów i „leśnych ludzi” harnasio- wie wzbudzali strach i zarazem podziw, a imiona wielu z nich przetrwały w legendach i do dzisiaj przywołują jednoznaczne skojarzenia z regionem.

Fenomenem na skalę kraju jest tutejszy folklor, a decydujący wpływ na jego kształt mieli przybywający z Wołoszczyzny pasterze. Przynieśli oni z sobą obfitującą w magiczne motywy obrzędowość, oryginalną muzykę oraz instrumentarium niespotykane w nizinnych częściach Polski, jak

fujarki, trombity czy żywieckie dudy. W połączeniu z kulturą zastaną, zaowocowało to powstaniem wyjątkowej mieszanki dźwięków, kolorów i zapachów, z dumą prezentowaną przez mieszkańców Żywiecczyzny podczas licznych wydarzeń folklorystycznych.

O odrębności i wyjątkowości regionu świadczy także jego architektura. „Pętla beskidzka” Szlaku Architektury Drewnianej liczy sobie ponad 100 km, a znajdują się na niej takie arcydzieła rzemiosła ciesielskiego jak XVI-wieczne kościoły w Bielowicku i Cięcinie, chałupa w Milówce z I połowy XVIII w., ponad dwustuletni Dom Tkacza w Bielsku-Białej czy pałacyk myśliwski Habsburgów w Wiśle z 1897 r.

Największym skarbem Żywiecczyzny jest jednak bez wątpienia natura. Gładkie i rozległe szczyty górskie, cieniste rzeczne doliny, groźne skalne osuwiska, majestatyczne wodospady i gęste, rozkołysane mocnym wiatrem lasy to atrakcje, które ściągają w te rejony turystów z całego kraju. Wielu z nich uważa widok z Babiej Góry – najwyższego wzniesienia Beskidów Zachodnich – za najpiękniejszy w Polsce. Nagrodą dla wytrwałych, którzy zdecydują się doczekać na szczycie wschodu słońca, może być – przy odrobinie szczęścia – oszałamiająca panorama zasłanej mgłami przestrzeni rozciągającej się od Babiej Góry aż po nieodległe już Tatry.

Zwyczaje ostatkowe u Górali Żywieckich

Koło Gospodyń Wiejskich „Czerwona Jarzębina” w Kamesznicy w swojej inscenizacji zaprezentowało taniec na urodzaj (zwany również „bonem”), bez którego Górale Żywieccy nie wyobrażali sobie zapustnego świętowania.

Okres pomiędzy Bożym Narodzeniem a Wielkim Postem był czasem przerwy od prac polowych, który wykorzystywano do innych zajęć gospodarskich, takich jak darcie pierza czy przędzenie wełny, wykonywanych wspólnie, w gronie rodziny i sąsiadów. Spotkania takie kończyły się najczęściej poczęstunkiem, a nierzadko także zabawą z muzyką i tańcami. Sprzyjały one zacieśnianiu więzów społecznych i umilały trudny, zimowy czas.

W przeddzień Środy Popielcowej, popołudniem lub wieczorem, zamężne kobiety gromadziły się w budynku posiadającym dużą izbę – np. w gospodzie lub w zamożnym domu, aby poprzez taniec zapewnić sobie wysokie plony i urodzaj. W zabawie czynny udział mogły brać tylko mężatki,





Przedstawiciele Koła Gospodyń Wiejskich w Kamesznicy podczas Konkursu; fot. KPRP

a te z kobiet, które swój stan cywilny zmieniły w minionym roku, były podczas uroczystości przyjmowane do grona kobiet zamężnych. Pozostali zaś, czyli dziewczęta i mężczyźni, mogli się jedynie przyglądać obrzędowi.

Kobiety tańczyły „na len, na mak, na kapustę, na kwacki [brukiew]” – a więc rośliny, których uprawą zajmowały się tylko gospodynie. Tworzyły dwa poruszające się w przeciwnych kierunkach okręgi – do wewnątrz wchodziły młode mężatki, na zewnątrz zaś znajdowały się starsze. Wznosząc pieśni i przyśpiewki przytupywały głośno do rytmu. Był to kluczowy element choreografii, ponieważ tupanie miało na celu wybudzenie przyrody z zimowego snu i wznowienie cyklu życia. Taniec taki mógł trwać nawet dwie godziny.

Stopniowo do zabawy włączali się mężczyźni, którzy wcześniej przemierzali wieś wraz z „Mięsopuśnikami” („Pielgrzymami”).

Owi przebierańcy pod koniec karnawału wędrowali od domu do domu, śpiewając żartobliwe piosenki, drwiąc z dziewcząt, które nie znalazły sobie mężów, psocąc oraz domagając się datków. Kluczowe role pełniły: Koń, Diabły i Śmierć. Symbolizujący witalność Koń (jego strój składał się z malowanego, drewnianego łba przymocowanego do pasa jeźdźca ubranego w kolorową spódnicę) brykał i popisывał się swoją sprawnością, jeździec zaś strzelał z trzymanego w dłoni bata. Diabły – ubrane w wywrócone na wierzch kozuchy, z wymazanymi sadzą twarzami – harcowały, usiłując zrzucić z pieca garnki lub ubrudzić ich wnętrza popiołem. Gospodarze częstowali przebierańców wódką i smakołykami, wynagradzali ich też datkami pieniężnymi. Jeśli byli skąpi – Śmierć niosła na drzwi wiodące do chlewu, stajni czy na psiej budzie znak krzyża, grożąc w ten sposób, że „tu cosik w tym roku zdeknie”.

Po obejściu wszystkich domostw przebierańcy wraz z pozostałymi mieszkańcami wsi spotykali się w którymś z gospodarstw i tam wspólnie kontynuowali zabawę.

W ostatki na Żywiecczyźnie jedzono tłusto i obficie – wieprzowinę (najchętniej „świńskie ryło” na kwaśnicy), kapustę z mięsem i skwarkami, raczono się herbatą z rumem i alkoholem. Takie ucztowanie miało bowiem zapewnić dobre plony i dostatek.

Wraz z nadejściem Środy Popielcowej szorowano garnki tak, aby nie pozostał na nich żaden ślad niedawnej rozpusty oraz „solono” dudy, skrzypce i basy, czyli odkładano je na cały okres Wielkiego Postu.

Ciasto drożdżowe z serem i posypką



SKŁADNIKI CIASTA

- 1/2 kg mąki
- 50 g drożdży
- 150 g masła
- 1 szklanka mleka
- 1 jajko całe
- 3 żółtka
- 150 g cukru
- szczypta soli

SKŁADNIKI MASY SEROWEJ

- 1 kg sera
- 1 kostka masła
- 6 jajek
- 200 g cukru
- budyni waniliowy lub śmietankowy
- cukier waniliowy

SKŁADNIKI POSYPKI

- 200 g masła
- 200 g cukru pudru
- 100 g mąki
- cukier waniliowy

WYKONANIE

Drożdże rozpuścić w cukrze i ciepłym mleku, poczekać, aż wytworzy się zaczyn. Następnie dodać resztę składników, wymieszać, a na koniec dodać roztopione masło i dobrze wyrobić drewnianą łyżką lub ręką. Po wyrośnięciu ciasto rozwałkować i wyłożyć na blachę. W międzyczasie, kiedy ciasto wyrasta, przygotować masę serową i posypkę. Ser zmielić, masło, żółtka jajek i cukier utrzeć, a następnie ubić na sztywno białka. Wszystko razem wymieszać i wyłożyć na ciasto. Wszystkie składniki posypki zagnieść razem. Posypać nią wierzch ciasta. Piec w nagrzanym piekarniku 1 godzinę w temperaturze 180° C.



Stanowisko konkursowe



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot.
KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Najwięcej kolorytu stanowisku Koła z Kamesznicy nadawały same jego przedstawicielki, wspaniale prezentujące się w efektownych strojach ludowych typowych dla regionu Beskidu Żywieckiego. Niektóre elementy ich garderoby, jak kopytka, czyli zrobione na drutach wełniane skarpety, oraz kabotek – część kobiecego stroju góralskiego, wykonana z aksamitu, wyszywana muliną we wzory kwiatowe, zostały pomysłowo wkomponowane w przygotowaną przez panie ekspozycję.

W jadłospisie mieszkańców Ziemi Żywieckiej tradycyjnie ważne miejsce zajmowały biała kapusta (także kiszona) oraz brukiew. Te niedrogie i łatwo dostępne produkty dostarczały organizmom – szczególnie w okresie zimowym – niezbędnych dla nabycia odporności i zachowania zdrowia witamin i mikroelementów.

Na konkursowym stole „Czerwonej Jarzębiny” znalazły się aż trzy potrawy przygotowane w oparciu o te właśnie warzywa: bigos, kapuśnica (kwaśnica na żeberku) oraz zupa kwackówka.

Innym z najczęściej spożywanych przez Górali Żywieckich produktów był od niepamiętnych czasów ser, dlatego nie mogło go zabraknąć podczas Konkursu, na którym pojawił się jako jeden z głównych składników drożdżowego ciasta. Zajęło ono miejsce obok powszechnie spożywanego w okresie ostatnich w całym kraju – a więc również i na Żywiecczyźnie – chrustu.



Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot.
KPRP

Województwo świętokrzyskie

Koło Gospodyń Wiejskich „Jaworzanki”

w Jaworzu



miejscowość: Jaworze

gmina: Zagnańsk

powiat: kielecki

region etnograficzny: świętokrzyski

(Małopolska)



W 2023 r. KGW „Jaworzanki” z Jaworza obchodziło pięćdziesięciolecie swojego istnienia.

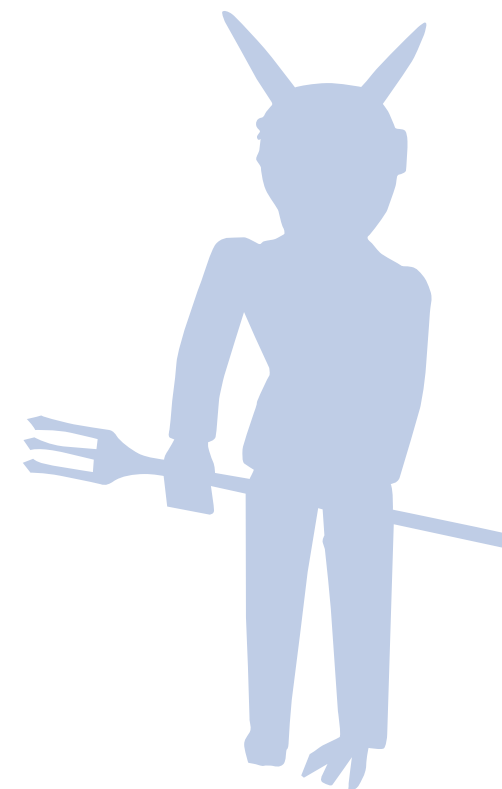
Celem, jaki stawiają przed sobą jego członkinie i członkowie, jest popularyzacja tradycji ludowych regionu. Robią to na wiele sposobów, a ponieważ wywodzą się z zespołu śpiewaczego – najchętniej poprzez śpiew i muzykę.

Z dużym zaangażowaniem prezentują świętokrzyskie obrzędy podczas przeglądów sztuki ludowej, konkursów regionalnych i ogólnopolskich, czy koncertów charytatywnych. Dowodem na wysoki poziom artystyczny zespołu są prestiżowe trofea – m.in. Nagroda Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego za przedstawienie obrzędu „Nase pranie pod lipom” na 37. Sejmiku Teatrów Wsi Polskiej w 2020 r.

Nagrywają filmy uwieczniające odtwarzane przez siebie zwyczaje oraz płyty z muzyką i pieśniami rejonów wiejskich województwa. Współpracują owocnie na tym polu z instytucjami promującymi folklor ziemi świętokrzyskiej, takimi jak Wojewódzki Dom Kultury w Kielcach czy Muzeum Wsi Kieleckiej, co znacznie zwiększa grono osób, do których docierają. Stworzyli lokalną Izbę Pamięci i sprawują nad nią opiekę, a także prowadzą kronikę dokumentującą na bieżąco działalność Koła. Publikują też przepisy regionalnych potraw. Zakres ich działalności jest więc naprawdę szeroki.

Fakt, że tradycje ziemi świętokrzyskiej są wciąż silne i żywe, stanowi również ich zasługę. „Jaworzanki” doskonale wiedzą, iż mogą one przetrwać tylko wtedy, jeśli będzie się o nich przypominać najmłodszym, dlatego też Koło jest wielopokoleniowe, a dużą część swoich aktywności kieruje właśnie do dzieci i młodzieży.

Jaworze to niewielka miejscowość położona w dawnym kompleksie Puszczy Jodłowej, na terenie gminy Zagnańsk – słynnej na cały kraj, jako dom dębu „Bartek”. To najstarsze w Polsce, liczące sobie tysiąc lat drzewo,



(poprzednia strona) Członkowie Koła Gospodyń Wiejskich „Jaworzanki” w Jaworzu; fot. własna Koła

swoją majestatyczną postacią uosabia piękno i potęgę świata przyrody oraz dawne dzieje tego regionu.

Podobnych, równie interesujących obiektów jest w bezpośredniej okolicy Jaworza wiele. Wymienić warto choćby ruiny huty „Józef” w Samsonowie, czy też kamieniołom w Zachełmiu, w którym na początku obecnego stulecia dokonano sensacyjnego odkrycia najstarszych na świecie – pochodzących sprzed czterystu milionów lat – tropów tetrapodów, lądowych kręgowców, będących przodkami dzisiejszych płazów, gadów, ptaków i ssaków.

To unikalne połączenie prehistorii, historii oraz wspaniałej świętokrzyskiej przyrody – niewysokich górskich szczytów, rozległych lasów iglastych i liściastych, rzek, źródełek, powstałych w górniczych wyrobiskach oczek wodnych – pozwala postrzegać ów region jako jeden z najciekawszych i najbardziej fascynujących w Polsce

Natura obdarowała **ziemię świętokrzyską** wyjątkowo hojnie. Widać to w jej krajobrazie – urozmaiconym, obejmującym tak różniące się od siebie tereny jak łagodne wzniesienia Łysogór (należących do najstarszych pasm górskich w Europie), Ponidzie z jego podmokłymi łąkami, torfowiskami, relikdami roślinności stepowej i poletkami lawendy, czy unikatową w skali świata Puszcę Jodłową, której – przepojony nostalgią – opis przedstawił Stefan Żeromski w dziele o tym samym tytule.

Tutejsza przyroda zawsze była przychylna ludziom i nie szczędziła im swoich darów (w tym służących ich zdrowiu wód leczniczych bijących ze źródeł w Busku czy Solcu). Mieszkańcy regionu okazywali jej swoją wdzięczność nie ingerując w nią z nadmiarem, dlatego też województwo świętokrzyskie należy do ulubionych kierunków wypraw turystów, ceniących sobie wypoczynek na świeżym powietrzu: piesze wycieczki, rekreację rowerową czy narciarstwo.

Turystów przyciąga także historia, z jaką obcuje się tutaj na każdym kroku. Jej śladami są zabytki, takie jak m.in. romańska kolegiata w Opatowie, klasztorne kompleksy cysterskie w Jędrzejowie, Koprzywnicy i Wąchocku, królewski zamek w Chęcinach, ruiny warownej siedziby magnackiej Krzyżtopór oraz sanktuarium na Świętym Krzyżu.

Choć powierzchniowo niewielkie (spośród wszystkich województw w kraju mniejsze jest jedynie opolskie), świętokrzyskie ma niezwykle dużo do zaoferowania zarówno swoim mieszkańcom, jak i przybyłym z różnych stron Polski i Europy.

Zwyczaje ostatkowe w regionie świętokrzyskim

Koło z Jaworza zaprezentowało przed Komisją Konkursową dwa tańce obrzędowe odtworzone i przygotowane na bazie rozmów z najstarszymi mieszkańcami gminy Zagnańsk.

Oba ściśle wiążą się z zapustami, na ziemi świętokrzyskiej zwanymi „kusokami” lub „kusakami”, a więc tą porą roku, kiedy zwyczajowo koczono pary, ale także wypatrywano już wiosny i szykowano się powoli do rozpoczynania prac polowych.

Pierwszy to tzw. taniec „na pnioku”, wykonywany przez świeżo upieczonych narzeczonych na pniu o niedużej średnicy. Zadaniem młodych było utrzymać się na nim jak najdłużej, co miało stanowić dobrą wróżbę dla ich przyszłego pożycia.

Drugi to rytualny taniec „na len, na konopie”, w którym główne role pełniły gospodynie. Wołając: *Na len, na konopie, żeby się rodziły/żeby nasze dzieci nago nie chodziły* wbiegały one na środek izby karczemnej i podskakiwały w tańcu tak, jak tylko potrafiły najwyżej. Obrzęd miał spowodować urodzaj na len i konopie, a więc rośliny, z których sporządzano niezbędne w każdym gospodarstwie przedmioty: płótno, powrozy czy olej.

Niekiedy kobietom towarzyszyli mężowie, a z czasem wprowadzono także nowe elementy tych obrzędowych pląsów, jak podrzucanie przez mężczyzn czapek wysoko pod sufit lub skoki przez ławkę. Jednak ich cel był cały czas ten sam – zagwarantowanie pomyślnych plonów.

Nazwa „kusoki” określała nie tylko ostatnie dni karnawału, ale również grupy kawalerów odwiedzających w przebraniu domy panien na wydaniu. Warto dodać, iż z owymi wizytami związany był ciekawy obrzęd zwany „sadzeniem panien”. Polegał on na malowaniu sadzą przez przebierańców policzków dziewcząt, które nie nosiły obrączek, co miało je nakłonić do szybkiego zamążpójścia.

Mięso pieczone



SKŁADNIKI

- ok. 1,5 kg mięsa (pasek żeberka wieprzowych, karczek, boczek surowy)
- czosnek, cebula
- suszone grzyby
- sól i pieprz
- zioła suszone

WYKONANIE

Mięso umyć i natrzeć ziołami - czosnkiem z solą, majerankiem, solą i pieprzem. Dodać liść laurowy oraz ziele angielskie. Opcjonalnie można również dodać cebulkę duszoną z grzybami suszonymi. Odstawić na kilka godzin do lodówki, po czym piec lub dusić w piekarniku do miękkości, podlewając wywarem, aby się nie przypaliło.



Stanowisko konkursowe

Przygotowane przez reprezentantów województwa świętokrzyskiego stanowisko należało, pomimo silnej konkurencji, do najbardziej kolorowych, przy czym zdecydowana większość tworzących je przedmiotów była dziełem rąk członkiń i członków Koła z Jaworza.

Panie samodzielnie uszyły m.in. stroje, w które przebrane zostały lalki-Jaworzanki oraz wykonały „wianek z kogutem” – ozdobę, którą najlepsza żniwiarka zanosila gospodarzowi na zakończenie żniw, w zamian za co była sownie wynagradzana.

Zaprezentowane przez Jaworzanki potrawy nawiązywały do tradycyjnej kuchni świętokrzyskiej, wywodzącej się z kultury chłopskiej, bazującej na surowcach prostych i łatwo dostępnych: kapuście, ziemniakach, cebuli, owocach z przydomowych sadów i mięsie z własnego chowu.

Porka, czyli danie z ugotowanych kartofli, okraszone podsmażonym boczkiem i cebulką, oraz barszcz biały kiszony, to typowe świętokrzyskie kulinaria, goszczące niegdyś często na tamtejszych stołach. Natomiast pieczone mięso wieprzowe, podawane z dodatkiem warzyw i grzybów, serwowano raczej na wyjątkowe okazje. Na deser najchętniej jadano słodkości na bazie owoców – stąd obecność na stole, wśród wielu smakołyków, placaka z jabłkami czy sernika z rodzynkami.

Osobnej wzmianki wymaga w tym miejscu wkład męskiej części Koła w aranżację stanowiska. Panowie, zawołani tancerze, odpowiedzialni na co dzień za oprawę muzyczną występów, są jednocześnie uzdolnionymi rzemieślnikami, a budujące autentyzm ekspozycji rekwizyty, takie jak miotły z gałązek brzozy i wystrugana z drewna niecka, zostały wykonane właśnie przez nich.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu; fot. KPRP

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo warmińsko-mazurskie

Koło Gospodyń Wiejskich „ZaMożne” w Możnych



miejsowość: Możne

gmina: Olecko

powiat: olecki

region etnograficzny: Mazury



Choć KGW „ZaMożne” z miejscowości Możne działa od niedawna, bo zostało założone w 2019 r., to jednak jego aktywność robi wrażenie. Nie powinno to wszakże dziwić, jeśli weźmie się pod uwagę, że jest ono organizacją niezwykle liczną – składającą się z kilkudziesięciu członków w różnym wieku, o różnych zainteresowaniach i specjalizacjach zawodowych, ale jednakowo dynamicznych i pełnych zapału w dążeniu do tego, aby uczynić świat naokoło siebie choć odrobinę lepszym.

Owocem tych wspólnych działań było m.in. usunięcie zniszczonego, szpecącego krajobraz blaszanego przystanku autobusowego i zastąpienie go nowym – ekologicznym, drewnianym, z „hotelem dla owadów” i kwiatami na dachu.

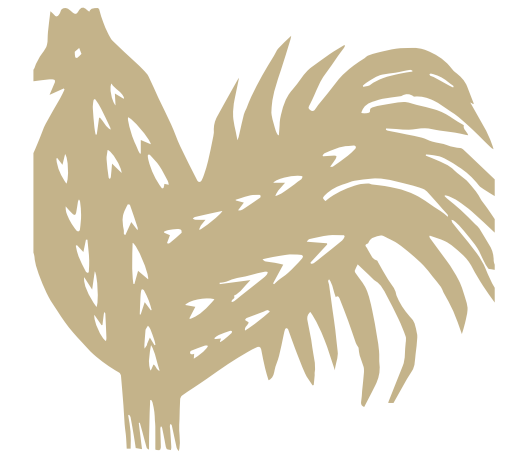
„ZaMożne” czerpią z bogatego folkloru Mazur Garbatych – ich tradycji kulturowych, dziedzictwa kulinarnego, zwyczajów i obyczajów. Promują swój przepiękny region biorąc udział w warsztatach i konkursach kulinarnych, dożynkach gminnych czy świętach produktów lokalnych.

Jedną z wartości, o które dba się w Kole najbardziej, jest wychowywanie młodego pokolenia w duchu tolerancji, patriotyzmu i poszanowania tradycyjnych wartości.

Przykładem troski o młodych i najmłodszych są chociażby organizowane cyklicznie Orszaki św. Mikołaja w okresie Bożego Narodzenia oraz Zajęcia na Wielkanoc, które wędrując po okolicznych wsiach, obdarowują zamieszkujące je dzieci świątecznymi upominkami.

Wieś **Możne** szczyci się udokumentowaną historią sięgającą blisko pół tysiąca lat wstecz. Została założona w 1564 r. przez Michała Możnego – to jego nazwisku miejscowość zawdzięcza swoją nazwę.

Wzrastając w sąsiedztwie znacznego ośrodka miejskiego – Olecka, rozwijała się wraz z nim (szczególnie intensywnie w latach 20. i 30. XX w. na polu turystyki i rekreacji), ale również wraz z nim cierpiała, choćby podczas obu wojen światowych.



(poprzednia strona) Członkowie Koła Gospodyń Wiejskich „ZaMożne” w Możnych; fot. własna Koła

Obecnie jest niedużą, cichą i spokojną wsią, której mieszkańcy czerpią radość z faktu zamieszkiwania w jednym z najbardziej urokliwych regionów Polski, jakim bez wątpienia są **Mazury Garbate**.

Według dawnych podań Bóg, przyglądając się światu, który powołał do życia, spostrzegł, że w kieszeni pozostały mu resztki materii. Nie chcąc, żeby się zmarnowała, rozsypał ją hojnie – i w ten sposób stworzył Mazury Garbate.

Kraina ta znajduje się w północno-wschodniej części Pojezierza Mazurskiego, obejmującej powiaty: ełcki, gołdapski i olecki. Jej granice nie mają ścisłego określenia geograficznego, a obejmuje obszar, który dawniej określany był jako Pruski Grzbiet.

Nie funkcjonują tu żadne większe zakłady przemysłowe, za to znaczny obszar zajmują puszcze: Romincka i Borecka. Szlaki turystyczne piesze i rowerowe, jeziora i rzeki, infrastruktura sportowa i rekreacyjna – wszystko to sprzyja uprawianiu czynnego wypoczynku.

Tutejsze powietrze uważane jest za najczystsze w kraju, zaś Gołdap, w której działają tętnie solankowe i pijalnia wód, cieszy się statusem miasta-uzdrowiska.

Mazury Garbate splatają w sobie nie tylko rozmaite formy przyrodnicze, ale także burzliwe dzieje różnych kultur oraz narodów. Na każdym kroku natrafić można na relikty polsko-prusko-niemieckiej przeszłości, często trudnej, ale również barwnej i ciekawej. Mosty kolejowe w Stańczykach, Botkunach i Kiepojciach, piramida w Rapie czy najstarszy na Mazurach drewniany kościół w Wieliczkach, urokliwie wkomponowane w miejscowy pejzaż, to obiekty wyjątkowe w skali Europy.

Okolice reprezentuje bogatą mieszankę kulturową, a jednym z dowodów tych wzajemnych wpływów jest lokalna kuchnia. Kartacze, gulasz żarkoje, różne rodzaje pierogów (w tym rosyjskie pielmieni i tatarskie czebureki) oraz kiszka ziemniaczana, to tylko drobna część wspaniałego dziedzictwa tego regionu.

Jednym z kultowych smaków tej części Mazur jest sękacz, ciasto pieczone na rożnie, bez którego nie może się tu odbyć żadna ważna uroczystość. Tradycja wypieku ciasta w ogniu sięga na tych ziemiach czasów pogańskich, kiedy zamieszkujące je bałtyckie plemiona (m.in. Jaćwingowie) czcili swoje bóstwa, składając im ofiary z mięsa, miodu i ciast. Jedna z legend mówi, że pierwszy sękacz podano na dworze w Bereźnikach koło

Sejnu królowej Bonie, która zachwyciła się nim tak, że ciasto to pojawiło się wkrótce na królewskim stole na Wawelu.

Być może jednak najbardziej charakterystyczną cechą Mazur Garbatych jest tutejszy klimat, należący do najzimniejszych w Polsce (średnia temperatura roczna w powiecie oleckim wynosi zaledwie 6 stopni Celsjusza). Nie powinno to jednak zaskakiwać, skoro sąsiadują one bezpośrednio z Suwalszczyzną – polskim biegunem zimna.

Zwyczaje ostatkowe na Warmii

Jako że wieś Możne położona jest na Mazurach – regionie zamieszkałym dawniej w większości przez ewangelików, którzy nie obchodzili ostatków, toteż Koło przygotowało na Konkurs występ zawierający elementy tradycji zapustnych katolickiej Warmii.

Podczas inscenizacji przedstawiono scenę rozgrywaną się w gospodzie, we wtorek przed Środą Popielcową, podczas ostatniej karnawałowej zabawy. Do izby wchodzi przebrani zapustnicy – niedźwiedź oraz koza siedząca na ciągniętych przez niego saniach. Pojawia się też niespodziewany gość, nieznajomy mężczyzna, który zagaduje kobiety i namawia je do tańca. Gdy zbliża się północ, jedna z nich szczególnie wytrwale opiera się nakazowi przerwania zabawy. Koza bezskutecznie próbuje odciągnąć ją od tancerza. Gdy nagle rozlega się pianie koguta – czar pryska i okazuje się, że przybyszem jest diabeł.

Zabawę zapustną nazywano na Warmii „gielłą”. Parobkowie w sprytny sposób starali się zdobyć środki na jej przygotowanie. Zaczepiali np. dziewczęta i prześcigając się w pochwałach wygłaszanych pod adresem ich urody, strojów i szczodrości, w zamian oczekiwali datków.

Popularny był też w tych stronach zwyczaj przemierzania wsi przez chłopców przebranych za niedźwiedzie, którzy tańczyli przed chałupami dopóty, dopóki nie otrzymali zapłaty. Dziewczęta skakały „na len” – najwyżej jak się da, aby zapewnić dobre plony, a warmińska młodość płci obojga wędrowała po wsi w tanecznym korowodzie zwanym „Bugeltancem” (przypominającym rodzimego poloneza). Starsi mężczyźni grali w tym czasie w karty, zaś gospodynie smażyły pączki i plńce z pomoćką, czyli tłuste placki ziemniaczane z gęstym sosem śmietanowo-twarogowym.

Plince z pomoćką



SKŁADNIKI PLINCÓW

- 1 kg ziemniaków
- 1 duża cebula
- 1-2 jajka
- 1/2 szklanki mąki
- sól, pieprz, kminek, majeranek, siekany szczypiorek

SKŁADNIKI POMOĆKI

- 250 g tłustego twarogu
- 3-4 łyżki śmietany 18%
- 1 mała cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- sól i pieprz

WYKONANIE

Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce, podobnie jak dużą cebulę, którą należy dodać do ziemniaków. Do masy wbić jajka, dosypać mąkę i dokładnie wymieszać, pod koniec doprawiając solą, pieprzem, kminkiem, suszonym majerankiem i posiekanym szczypiorkiem. Z ciasta formować placki o średnicy około 10 cm. Smażyć na złoty kolor z obu stron, najlepiej na oleju rzepakowym. W międzyczasie przygotować pomoćkę. Twaróg rozgnieść widelcem, dodać śmietanę, startą małą cebulę oraz 2-3 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę. Wszystko dobrze wymieszać doprawiając solą i pieprzem. Na usmażone placki nakładać łyżkę masy twarogowej i obficie posypać szczypiorkiem.



Przedstawiciele Koła podczas oczekiwania na prezentację inscenizacji przed Komisją Konkursową; fot. KPRP

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Wszyscy razem spotykali się na uczcie, po której następowały tańce, a jeśli dopisywała pogoda, chłopcy zabierali dziewczęta nad jezioro, gdzie tańczono i śpiewano przy akompaniamencie muzyki. Kres zabawie przynosiła północ, ogłaszana biciem kościelnych dzwonów.

Zaczynał się okres Wielkiego Postu; symbolicznym gestem potwierdzającym jego nadejście było wyniesienie patelni do lasu.

Stanowisko konkursowe

Tradycyjną kulturę Warmii i Mazur cechują skromność i prostota. Odzwierciedleniem tych wyznawanych przez mieszkańców regionu wartości było stanowisko konkursowe przygotowane przez przedstawicieli wsi Możne.

Znalazło się na nim miejsce dla przedmiotów użytkowych niezbędnych w każdym gospodarstwie, takich jak drewniany skopek na mleko, sosnowa dzieża do wyrabiania ciasta chlebowego czy zabytkowe mosiężne żelazko „z duszą”, bez którego właściwa prezentacja lnianych serwet i obrusów nie byłaby możliwa.

Pod względem kulinarnym stołem zawładnęły potrawy mączne – wytrawne i słodkie. Te pierwsze reprezentowane były przez słynne plінce z pomoćką, dzindzałki z hreczką i skrzeczkami (pierożki nadziewane farszem z kaszy, grzybów, kapusty kiszonej i gęsiego mięsa) oraz delikates kojarzony z Polską północno-wschodnią, czyli babka ziemniaczana z boczkiem. Wszystkie te dania – wysokokaloryczne, acz niedrogie w wykonaniu – przez stulecia dawały Mazurom i Warmiakom siłę do ciężkiej pracy fizycznej.

Wyroby cukierniczymi przygotowanymi przez Koło były słodkie, chrupiące ciasteczka zwane prażynkami oraz podawany zwyczajowo na koniec zapustowego spotkania – tak, aby na czas Wielkiego Postu pozostawić na podniebieniu smak słodczy i dostatku – drożdżowy kuch.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo wielkopolskie

Koło Gospodyń Wiejskich

„Imielnianki to fajne Babki” w Imielnie



miejscowość: Imielno
 gmina: Zagórów
 powiat: słupecki
 region etnograficzny: Wielkopolska



KGW „Imielnianki to fajne Babki” zostało zarejestrowane w 2018 r. i jest następcą koła istniejącego w Imielnie w latach 1965-1990. Jego ówczesne członkinie to mamy, babcie i prababce dzisiejszych działaczek.

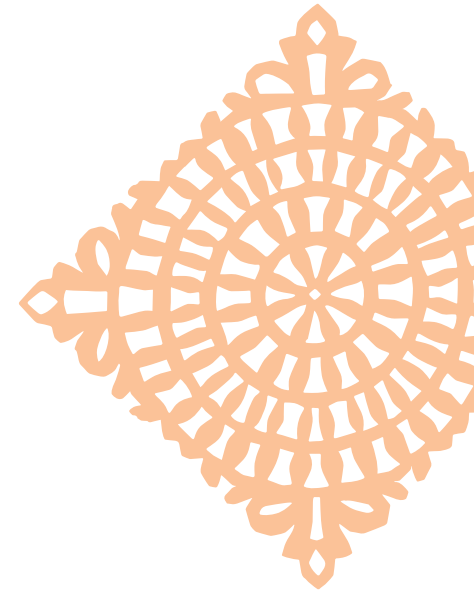
Zakres aktywności podejmowanych przez Imielnianki – choć szeroki – mieści się w ramach przyjętych dla stowarzyszeń o takim charakterze: panie zdobywają nowe umiejętności (np. w dziedzinie gotowania i cateringu) na różnego rodzaju kursach i szkoleniach, a następnie prezentują swoje talenty kulinarne na rozmaitych piknikach czy festynach. Integrują lokalną społeczność organizując czas wolny sobie i sąsiadom poprzez wspólne obchody świąt, wycieczki, kuligi oraz biesiady. Troszczą się także o zdrowie mieszkańców wsi i gminy.

Skala przedsięwzięć, w jakie angażują się członkinie Koła jest znaczna, a ich skuteczna finalizacja nie byłaby możliwa bez współpracy z lokalnymi władzami, Ochotniczą Strażą Pożarną oraz mieszkańcami wsi. Jednak głównym czynnikiem decydującym o powodzeniu jest zapał członkiń Koła oraz energia, która zdaje się nie opuszczać ich ani na chwilę.

Przykładem inicjatywy, którą Koło zrealizowało z dużym sukcesem, są wznowione – po kilkudziesięcioletniej przerwie – dożynki w Imielnie. Nad ich organizacją pracowała cała wieś, wspólnie wypłatając wieniec dożynkowy, piekąc chleb i ciasta, lepiąc pierogi, szykując dekoracje i występy artystyczne. Impreza udała się wspaniale i od tej pory odbywa się ona cyklicznie, z roku na rok z coraz większym rozmachem, z udziałem coraz to większej liczby uczestników, zyskując opinię jednego z najważniejszych wydarzeń kulturalnych i rozrywkowych na terenie gminy i powiatu.

W 2022 r., w dowód uznania za skuteczne promowanie kultury i tradycji regionu, Koło Gospodyń Wiejskich „Imielnianki to fajne Babki” w Imielnie zostało uhonorowane nadawaną przez samorząd odznaką „Zasłużony dla Powiatu Słupeckiego”.

(poprzednia strona) Członkinie Koła Gospodyń Wiejskich „Imielnianki to fajne Babki” w Imielnie; fot. własna Koła





Imielno jest niedużą, zamieszkałą przez niespełna 350 osób wsią pięknie położoną pośród lasów i łąk wschodniej Wielkopolski.

Dziką przyrodę ma się tutaj niemal na wyciągnięcie ręki – na imielniańskich polach i pastwiskach częstymi gośćmi bywają sarny, wczesnym rankiem słychać tu klangor żurawi, a dodatkowo okolicę tę upodobały sobie bociany, w tym rzadko spotykany na terenie Polski bocian czarny.

Warto wspomnieć również, iż w położonym nieopodal Nadwarciańskim Parku Krajobrazowym łęgi odbywa ponad 150 gatunków ptaków (m.in. zimorodek, rycyk i czajka). Widok setek gęsi na łąkach i rozlewiskach łagodnie meandrującej Warty potrafi zapaść w pamięć każdego, kto choć raz ujrzał go na własne oczy.

Ta część historycznej Wielkopolski to nie tylko sanktuarium przyrodnicze o znaczeniu wykraczającym daleko poza granice regionu, ale również obszar bogaty w zabytki wysokiej klasy, takie jak np. opactwo pocysterskie w Łądzie czy pałac biskupów poznańskich w Ciężeniu.

Imielnianki nazywają swoją krainę „rajem dla ptactwa i dzikiej zwierzyny”, ale jest ona przyjazna również ludziom – zarówno miejscowym, jak i przyjezdnym.

Wielkopolska jako region historyczny – najstarsza dzielnica Polski, kolebka jej państwowości – jest obszarem położonym w dorzeczu środkowej i dolnej Warty. Trudniejszym zadaniem jest natomiast określenie jej jako regionu etnograficznego, którego granice wyznaczane są najczęściej przez warunki geograficzne. Tak też – choć tylko częściowo – dzieje się w przypadku Wielkopolski: jej północne rubieże zamyka Noteć, południowe – szeroka, bagienna dolina Baryczy. Mniej oczywista jest granica zachodnia, rozciągająca się od pojezierza leszczyńskiego oraz rzeki Odry w swoim dolnym biegu aż po Noteć, zaś największy problem sprawia określenie granicy wschodniej, czego powodem jest brak występujących tam przeszkód naturalnych. Obecnie przyjęło się, że stanowi ją linia rozciągająca się pomiędzy miejscowościami Koło i Kępno.

Czynników decydujących o kształcie regionu etnograficznego jest oczywiście więcej, a bywają nimi chociażby konsekwencje działań podejmowanych na najwyższych szczeblach władzy.

W wyniku rozbiorów i wojen napoleońskich (oraz ustanowionemu po ich zakończeniu porządkowi europejskiemu) Wielkopolska uległa podziałowi. Większości jej obszaru, z Poznaniem na czele, posiadały Prusy,

zaś Rosja musiała zadowolić się niewielką częścią z Kaliszem. Odtąd losy mieszkańców tej dzielnicy potoczyły się w różnych kierunkach, czego powodem była m.in. odmienna polityka prowadzona przez zaborców wobec miejscowej ludności (sprzyjająca rozwojowi gospodarczemu, ale utrudniająca kultywowanie polskości po zachodniej stronie granicy, pozwalająca – przynajmniej początkowo – na opieranie się wynarodowieniu, za to w mniej korzystnych realiach ekonomicznych, po stronie wschodniej). Odciskała ona swoje piętno na wszystkich aspektach życia społecznego, obyczajowości, podejściu do tradycji.

Bez wątpienia występują tu jednak pewne cechy kultury ludowej wspólne dla całego wielkopolskiego regionu etnograficznego.

Za jedną z nich można uznać muzykę. W szczególny sposób wyróżniają instrumentarium, na czele z dudami (w Polsce spotykanymi jeszcze tylko na Podhalu i Żywiecczyźnie) oraz ich odmianami, typowymi właśnie dla Wielkopolski, czyli kozłem i siesieńkami.

Odrębność regionu podkreślają także tutejsze tańce, takie jak: wiwaty, przodki czy chodzone, pełne powagi i dostojeństwa oraz mniej żywiołowe niż w innych częściach kraju. Godne zainteresowania są również tutejsze tańce obrzędowe, w których wykorzystuje się liczne rekwizyty, m.in. chusteczki i batogi.

Walorem oryginalności – niezależnie od swoich wersji lokalnych – odznaczają się również wielkopolskie stroje ludowe. Ubiory męskie cechuje stała kolorystyka, z dominantami w postaci granatu, czerni i czerwieni. Mniejszą wagę przywiązuje się tu do zdobień, a większą do jakości użytego materiału oraz staranności wykonania. Inaczej wygląda to w przypadku ubiorów kobiecych, których najbardziej dekoracyjnym i efektownym elementem są nakrycia głowy, tzw. czepki lub kopki o niezwykle bogatych formach i skomplikowanych technikach kroju. Niektóre z nich to prawdziwe arcydzieła rzemiosła hafciarskiego.

Zwyczaje ostatkowe w Wielkopolsce

Dzień, podczas którego w ostatki bawiono się najhucniej, czyli wtorek przed Środą Popielcową, zwany był w Wielkopolsce „podkoziółkiem”. Mianem tym określano również odbywającą się wówczas tradycyjną zabawę dziewcząt, które w trakcie mijającego karnawału nie zdołały wyjść za mąż.



SKŁADNIKI

- 20 żółtek
- 1 kostka drożdży (100 g)
- ok. 2 kg mąki tortowej
- szczypta soli
- 1 szklanka oleju
- olej do głębokiego smażenia
- 2 cukry wanilinowe
- powidła śliwkowe
- 1 l mleka
- cukier puder
- 4 łyżki cukru
- 8 łyżek spirytusu

WYKONANIE

Dwie szklanki mleka podgrzać, wsypać cukier, 3 łyżki mąki oraz wkruszyć drożdże. Wymieszać i zostawić do wyrośnięcia. Do miski przesiać ok. 1,5 kg mąki, wsypać cukier wanilinowy, sól, pozostałe 2 szklanki mleka, rozczyń drożdżowy, żółtka i spirytus. Wymieszać. Na końcu dodać olej i dobrze wyrobić. Odstawić do wyrośnięcia. Na wysypany mąką blat wyłożyć ciasto, rękami równo i płasko rozłożyć do wysokości ok. 3 cm. Szklanką wycinać paczki. Odstawić do wyrośnięcia. Smażyć na rozgrzanym oleju. Po wystudzeniu szprycą nadziewać, posypać cukrem pudrem.



Drewniana figurka koziołka wykorzystywana przez Koło podczas inscenizacji; fot. KPRP

Członkinie Koła z Imielna podczas zmagañ konkursowych zaprezentowały swoją interpretację podkociołkowych harców.

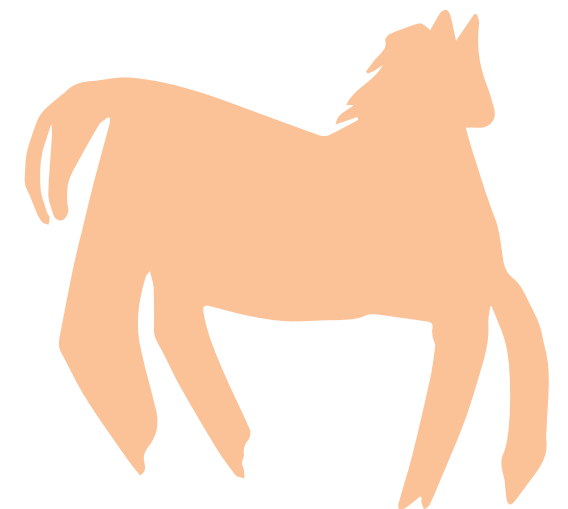
Ponieważ zwyczaj ten, charakterystyczny nie tylko dla obszaru Wielkopolski, ale i Kujaw, bardziej szczegółowo został opisany w części dedykowanej Kołu reprezentującemu drugi z wymienionych powyżej regionów, w tym miejscu więcej uwagi poświęcone zostanie innemu chętnie obchodzonemu w dawnej Wielkopolsce zwyczajowi, znanemu jako „chodzenie z rożnem”.

W ostatnie dni zapustów nadwarciańskie wsie przemierzały hałaśliwe grupy parobków, niekiedy w zwierzęcych przebraniach niedźwiedzi czy małp, wędrując od domu do domu i domagając się podarków. Wręczane im monety chowali oni do woreczków, zaś masło, ser czy jaja – do koszyków, wędliny zaś nadziewali na żelazne rożny. Ze zgromadzonych wiktuałów na koniec przygotowywana była wieczerza ze śpiewem i tańcami.

Zamiast szpikulca chłopcy zabierali czasem ze sobą koguta na kółkach – wówczas mówiło się nie o „chodzeniu z rożnem”, a o „obwożeniu kura”. Cel jednak pozostawał ten sam – urządzenie wieczorem ze zdobytych darów uczty (zwanej „podkurkiem”) i godne zakończenie karnawału.

Typowym dla regionu zwyczajem było również „przyjęcie młodzieńcowej”, będące formą wykupienia się młodych mężatek do grona ich starszych koleżanek.

Polegał on na tym, iż gospodynie „najeżdżały” dom dziewczyny, wśród śmiechów i przekomarzań wywlekały ją na zewnątrz, sadzały na taczce przerobionej i przystrojonej tak, że przypominała elegancką karocę, po czym wywoziły do miejscowej gospody. Po drodze, dla większej wesołości, niby to przypadkowo wywracały kilkukrotnie taczkę. W karczmie młoda mężatka częstowała porywaczki gorzałką, uzyskując w ten sposób zgodę na przyjęcie do ich grona.





Stanowisko konkursowe

Ekspozycję KGW z Imielna kolorystycznie zdominowały polskie barwy narodowe. To właśnie w odcieniach czerwieni i bieli zostały przygotowane kompozycje kwiatowe na konkurs oraz uszyte stroje pań.

Potwierdzeniem niezaprzeczalnych talentów manualnych Imielniczerek były drewniane ozdoby wykonane metodą laserową – w tym najważniejsza z nich, tradycyjny wielkopolski podkoziołek, która została wykorzystana podczas inscenizacji konkursowej.

Innym dowodem na talenty plastyczne pań była aranżacja stołu i konkursowych potraw, serwowanych na białej zastawie, gustownie udekorowanej żywymi roślinami.

Największe wrażenie robiła natomiast sama zawartość talerzy. Zapustne pączki (oprószone cukrem-pudrem, podawane z gałązkami czerwonej porzeczki), jagodowe muffinki z owocami z nadwarciańskich lasów, a także potrawy mięsne, jak kociołek gołębich uszek, golonka wieprzowa ze słodką kapustą oraz gęś nadziewana kaszą (której nie mogło zabraknąć w menu konkursowym Koła, jako że region zagórski słynie z hodowli drobiu) stanowiły ciekawe połączenie dawnych lokalnych tradycji z nowoczesnymi, autorskimi pomysłami członkiń Koła. Dania te prezentowały się i smakowały wybornie.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu; fot. KPRP

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Spotkanie z Komisją Konkursową; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo zachodniopomorskie

Koło Gospodyń Wiejskich „Domysłów”

w Domysławie



miejsowość: Domysłów

gmina: Wolin

powiat: kamieński

region etnograficzny: Pomorze Zachodnie



Koło Gospodyń Wiejskich „Domysłów” powstało w 2019 r. na bazie działającego od 2017 r. Zespołu Ludowego Domysłów.

Obie inicjatywy były efektem oddolnych działań mieszkańców wsi, którzy zapragnęli stworzenia własnego unikalnego folkloru, w którym połączone zostałyby nowe pomysły na ożywienie lokalnej kultury z tradycjami przyniesionymi na Pomorze Zachodnie przez – przybyłych po II wojnie światowej z Wileńszczyzny lub Wołynia – rodziców czy dziadków.

Najpierw zaczęto komponować pieśni, które obecnie składają się na miejscowy, unikalny śpiewnik. Następnie powstawały wiersze, baśnie i scenariusze dla teatru wiejskiego, a także „Domysłowska Książka Kucharska”. W ten sposób Koło stworzyło fundament nowej, lokalnej kultury ludowej.

Dzisiaj KGW Domysłów organizuje wydarzenia artystyczne, m.in. „Wspólne śpiewanie z Zespołem Domysłów”, bierze udział w spotkaniach kół gospodyń wiejskich i regionalnych konkursach. Domysłowianie mogą pochwalić się I Nagrodą w XIX Konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo za Domysłowskie Maślaczki oraz wyróżnieniem w „Bitwie Regionów” za materiał o Domysłowskim Bigosie. Brali także udział m.in. w ogólnopolskich dożynkach w Bobolicach, Międzynarodowej Wystawie Rękodzielnictwa oraz Turnieju KGW w Barzkowicach.

Ponadto, Koło aktywnie propaguje tworzenie lokalnej kultury na trudnym pod tym względem terenie Pomorza Zachodniego, m.in. za pomocą prowadzonych przez siebie mediów społecznościowych.

W ramach podejmowanych inicjatyw, współpracuje z miejscową „Fundacją Teatr Teatr”, a także z Radiem Szczecin, będącym partnerem medialnym organizacji. Wsparcia Kołu udzielają także oddział terenowy KOWR w Szczecinie oraz Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach.

(poprzednia strona) Przedstawiciele Koła Gospodyń Wiejskich „Domysłów” w Domysławie; fot. KPRP

Gmina Wolin położona jest w powiecie kamieńskim, w północno-zachodniej części województwa zachodniopomorskiego. Liczy około 11 tysięcy mieszkańców i zajmuje 2/3 powierzchni wyspy Wolin. W granicach gminy znajduje się Woliński Park Narodowy z rzadkimi przykładami fauny i flory.

Wieś **Domysłów**, dawniej zwana Dannenberg, położona jest w samym sercu wyspy Wolin, wśród łąk, pól i lasów, w otoczeniu jezior i blisko morza. Miejscowe lasy obfitują w grzyby, jeżyny, maliny i zioła, co sprzyja podejmowaniu kulinarnych wyzwań przez członków KGW. Pierwsza wzmianka o miejscowości pochodzi z 1294 r., jednak jej historię zaczęto pisać od nowa po II wojnie światowej, kiedy na ziemie te przybyli repatrianci i przesiedleńcy – najczęściej z dawnych Kresów II Rzeczypospolitej.

Historia wyspy Wolin i szerzej – całego **Pomorza Zachodniego** – od samego początku nacechowana jest przenikaniem się kultur. Przybywali tu Słowianie, Germanie i Wikingowie, a w późniejszych wiekach o władzę nad tym terenem walczyli Polacy, Niemcy, Duńczycy i Szwedzi.

Przez stulecia, będąc we władaniu Prus, a następnie Rzeszy Niemieckiej, Pomorze Zachodnie zdominowane było przez wpływy niemieckie. Miejskowy folklor jest więc rezultatem kulturowych zderzeń i asymilacji, gdzie na podwalinach autochtonicznych tradycji dawnych plemion pomorskich osadzały się i kumulowały obce, przenoszone przez kolejne fale osadnictwa, tendencje kulturowe z różnych regionów i okresów historii.

Po zakończeniu II wojny światowej obszar dzisiejszego województwa zachodniopomorskiego stał się pewnego rodzaju „białą kartą” na mapie etnograficznej Polski. Ciągłość miejscowej tradycji, po przesiedleniu ludności niemieckiej, została przerwana, a panujące na tzw. Ziemiach Odzyskanych przez długie lata poczucie tymczasowości, a także różnice między osadnikami, spowodowały, że nowe tradycje rodziły się powoli. I tak naprawdę dopiero w latach 60. i 70. XX w. wykształciły się w tym regionie lokalne społeczności i zbudowano nową tożsamość kulturową w oparciu o wpływy polskie, litewskie, białoruskie, ukraińskie oraz dziedzictwo poprzednich mieszkańców. Z tego powodu na Pomorzu Zachodnim można spotkać ukraiński haft krzyżykowy oraz haft kaszub-

ski, wileńskie palmy wielkanocne, batikowe pisanki wykonane na wzór huculskich i usłyszeć pieśni Górali Czadeckich. W regionie zachowała się także swoista enklawa kultury tradycyjnej w Pyrzycach.

Zwyczaje ostatekowe na Wileńszczyźnie

Podczas inscenizacji konkursowej Koło Gospodyń Wiejskich w Domysłowie zaprezentowało stworzone przez siebie pieśni, luźno związane z tematyką ostateków, w których przywołane zostały m.in. piękno miejscowej natury, lokalne potrawy oraz pamięć o przodkach.

A warto wspomnieć, iż wśród przodków dzisiejszych mieszkańców Pomorza Zachodniego, jest wielu przybyłych po 1945 r. osadników z Wileńszczyzny, dla których ziemie te stały się nowym domem, do którego przywieźli ze swoich dawnych, lokalnych ojczyzn tradycje i muzykę, co zmieniło oblicze kulturowe i społeczne ich nowego miejsca zamieszkania.

Dlatego też zasadnym wydaje się, by w tym miejscu przywołać wspomnienie zwyczajów zapustnych kulturowych na dawnych północno-wschodnich Kresach i Litwie.

Szczególne miejsce wśród nich zajmowały barwne korowody maszkarowe składające się z przebierańców, którzy mieli symbolizować wysłanników z innego świata. Kobiety często przebierały się w męskie, a mężczyźni w kobiece stroje. Popularne było zakładanie masek, w szczególności zwierząt, by ukryć swoją tożsamość, a także by zrównać status wszystkich uczestników zabawy. Obecność przebierańców w domu miała zwiastować budzenie się przyrody do życia i dostatek, dlatego też chętnie ich goszczono i częstowano, choćby przygotowanymi na tę okazję blinami.

Jednym z kluczowych elementów zapustowych pochodów była wykonywana ze słomy kukła Morè (imię More wywodzi się z praindoeuropejskiego rdzenia „mor”, czyli „śmierć”), będąca uosobieniem zimy i śmierci. W głośnym i barwnym korowodzie wynoszono ją poza miejscowość, a następnie palono na ognisku, by przywołać jak najszybciej wiosnę, a tym samym odrodzenie.

W litewskiej tradycji zapusty trwały tydzień, a ich kulminacyjnym dniem był wtorek, kiedy to należało najeść się do syta, w szczególności mięsa, zanim nadejdzie Środa Popielcowa.

Domysłowskie maślaczki



SKŁADNIKI

• świeże maślaki	goździk, ziarna
• cebula	jałowca
• marchewka	• ocet
• ziele angielskie, liść laurowy, gorczyca,	• cukier, sól
	• woda do zalewy

WYKONANIE

Maślaczki obrać ze skórki, zblanszować. Przygotować zalewę, w proporcji 4:1 – 1 szklanka octu, 4 szklanki wody, pół szklanki cukru, łyżka soli. Wszystko zagotować z przyprawami. Ciepłe, zblanszowane maślaczki przełożyć do słoików, dodając świeżą marchewkę i cebulą pokrojoną w plastry. Zalać gorącą zalewą i zawekować.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Spotkanie z Komisją Konkursową; fot. KPRP

Podczas zabaw śpiewano:

Kiej ostatki, to ostatki,

Ciescie się dziouchy i matki.

Kiej ostatki, to ostatki,

Niech zatańczą wszystkie babki...

Nie należy zapominać też o wileńskiej tradycji czasu przełomu, tzn. o odbywających się na początku marca (na koniec karnawału lub na początku Wielkiego Postu), kaziukach.

Ich tradycja sięga 1604 r., kiedy to w katedrze wileńskiej odbyła się uroczysta kanonizacja Kazimierza Jagiellończyka zakończona wielkim odpustem. Od tego czasu co roku organizowany jest jarmark, czyli Kaziuki Wileńskie, podczas którego w atmosferze radosnego świętowania, celebryje się tradycje ludowe, w tym lokalne rzemiosło oraz kuchnię. Nieodzownymi obecnie atrybutami wydarzenia są pierniki, tzw. kaziukowe serca oraz miejscowy symbol – wileńskie palmy.

Stanowisko konkursowe

KGW „Domysłów” na stanowisku konkursowym pochwaliło się lokalnymi specjami, m.in.: Domysłowskimi Maślaczkami, Świnkami drożdżowymi, „Chrustem Królowej Wyspy Wolin” oraz śledzikiem z grzybami.

Prezentację kulinariów dopełniały wspaniałe wyroby rękodzielnicze – wyszywane obrusy i makatki, malowane pisanki, a także mydełka i świece.

Członkinie Koła ubrane były w domysłowskie stroje „ludowe” stworzone przez jego przewodniczącą, mieszkankę wsi Domysłów. Strój kobiecy składa się z białej bluzki wyszywanej w domysłowskie szlaczki, serdaczka z haftkami ozdobionego koralikami i cekinami oraz przymocowanymi do ramion wstążkami, uszytej z koła spódnicy ozdobionej kolorowymi tasiemkami, koralikami i koronką, białej lnianej halki obszytej koronką, białych rajstop oraz czarnych butów. Uzupełnieniem stroju jest kolorowa, robiona na szydełku chusta zakończona barwnymi pomponami. Strój ten używany jest głównie przez członków Zespołu Domysłów działającego przy Kole Gospodyń Wiejskich.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiętkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Finał II edycji Konkursu w Otrębusach



25 czerwca 2022 r. w siedzibie Państwowego Zespołu Ludowego Pieśni i Tańca „Mazowsze” w Otrębusach odbył się etap ogólnopolski, a zarazem finał II edycji Konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę **Małżonki Prezydenta RP**. Szesnaście kół z całej Polski walczyło o laur zwycięstwa, a ich zmaganiom przyglądała się Pierwsza Dama Agata Kornhauser-Duda.

Na specjalnie przygotowanych stanowiskach uczestnicy Konkursu zaprezentowali regionalne potrawy związane z ostatnimi dniami karnawału, bowiem motywem przewodnim etapu ogólnopolskiego tej edycji Konkursu były „Ostatki w polskiej tradycji”. Na stołach nie zabrakło także elementów barwnego folkloru, w tym przykładów lokalnego rzemiosła.

Drugą część zmagani finalistów stanowiły prezentacje tradycyjnych zwyczajów ostatkowych w formie inscenizacji słowno-muzyczno-ruchowej.

Zanim jednak ogłoszono laureatów, Małżonka Prezydenta odwiedziła wszystkie stanowiska, nie tylko aby skosztować regionalnych przysmaków i obejrzeć misternie przygotowane wyroby rękodzielnicze, ale także porozmawiać o współczesnej polskiej wsi i roli kobiet w lokalnych społecznościach.

Laureatami etapu ogólnopolskiego Konkursu zostały:

1. Koło Gospodyń Wiejskich w Zagrodach (woj. lubelskie),
2. Koło Gospodyń Wiejskich w Kobylance (woj. małopolskie),
3. Koło Gospodyń Wiejskich „Jaworzanki” w Jaworzu (woj. świętokrzyskie).



Laureaci etapu ogólnopolskiego Konkursu: KGW w Zagrodach, KGW w Kobylance, KGW „Jaworzanki” w Jaworzu; fot. KPRP

Prowadząca i członkowie Komisji Konkursowej podczas ogłoszania wyników Konkursu; fot. KPRP



Spotkania Małżonki Prezydenta RP z kołami gospodyń wiejskich na stanowiskach konkursowych; fot. KPRP





Komisja Konkursowa przy pracy; fot. KPRP

Ogłoszenie wyników II edycji Konkursu podczas Dożynek Prezydenckich 2022



Wystąpienie Małżonki Prezydenta RP podczas ogłoszenia wyników II edycji Konkursu dla KGW w przeddzień Dożynek Prezydenckich; fot. KPRP

Podczas Dożynek Prezydenckich 2022 ogłoszono wyniki Konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP.

Bardzo się cieszę, że mogłam zainicjować ten konkurs, i że jego rozstrzygnięcie będzie stałą częścią Dożynek Prezydenckich. Drogie Panie, niech Dożynki Prezydenckie staną się także świętem gospodyń wiejskich, kobiet, które potrafią łączyć pasję z pracą na rzecz innych, a troskę o wspólne dobro z budowaniem więzi społecznych – powiedziała Pierwsza Dama.

W sobotę poprzedzającą główne uroczystości dożynkowe Pani Prezydentowa wręczyła statuetki oraz listy gratulacyjne zdobywcom II i III miejsca w konkursie dla KGW. Szczęśliwcami okazały się kolejno: Koło Gospodyń Wiejskich w Kobylance oraz Koło Gospodyń Wiejskich „Jaworzanki” w Jaworzu.

- Ujmuję mnie to, że członkinie i członkowie Kół Gospodyń Wiejskich działają wielopłaszczyznowo i odgrywają kluczową rolę w swoich lokalnych społecznościach.

Zwycięskie Koło Gospodyń Wiejskich w Zagrodach zostało uhonorowane podczas niedzielnego Ceremoniału Dożynkowego. Reprezentanci Koła odebrali z rąk Małżonki Prezydenta RP, na scenie w obecności Głowy Państwa, statuetkę oraz nagrody rzeczowe: korale dla pań i szpile dla panów.

Laureaci mieli także możliwość zaprezentowania przygotowanych przez siebie specjałów kulinarnych podczas tradycyjnego Gościńca Prezydenckiego.



Zdobywcy II miejsca w Konkursie dla Kół Gospodyń Wiejskich – KGW w Kobylance; fot. KPRP

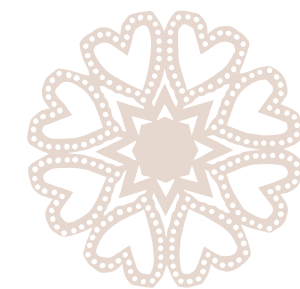
Zdobywcy III miejsca w Konkursie dla Kół Gospodyń Wiejskich – KGW „Jaworzanki” w Jaworzu; fot. KPRP



Małżonka Prezydenta RP w otoczeniu członków KGW w Zagrodach; fot. KPRP

(na następnej stronie) Pamiątkowe zdjęcie KGW w Zagrodach z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Pamiątkowe zdjęcie finalistów Konkursu dla KGW z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP





Pamiętkowe zdjęcie KGW w Zagrodach z Parą Prezydencką podczas Dożynek Prezydenckich; fot. KPRP

(na następnej stronie) Wręczenie przez Małżonkę Prezydenta RP pamiętkowej statuetki oraz nagród rzeczowych zwycięskiemu Kołu w Zagrodach; fot. KPRP





Spotkanie Finalistów Konkursu dla KGW z Parą Prezydencką na przygotowanych stoiskach degustacyjnych podczas Gościńca Prezydenckiego

(na poprzedniej stronie) Na stoisku KGW w Kobylance; fot. KPRP

Na stoisku KGW „Jaworzanki” w Jaworzu; fot. KPRP

(powyżej) Na stoisku KGW w Zagrodach; fot. KPRP

Wizyta Małżonki Prezydenta RP w siedzibie Koła Gospodyń Wiejskich w Zagrodach



Laureatem II edycji Konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP zostało KGW w Zagrodach. Zgodnie z zapisami Regulaminu Konkursu jedną z nagród była wizyta Pierwszej Damy w siedzibie zwycięskiego koła.

26 czerwca 2023 r. Agata Kornhauser-Duda odwiedziła gminę Żyrzyn, gdzie spotkała się z członkami Koła oraz przedstawicielami lokalnej społeczności.

Małżonka Prezydenta rozmawiała z gospodyniami m.in. o działalności KGW, o życiu lokalnej społeczności, działaniach zrzeszających mieszkańców oraz aktywizacji seniorów.

Podczas spotkania poruszona została także kwestia wolontariatu i pomocy Ukrainie, w którą zaangażowało się wiele osób. Pani Prezydentowa podziękowała mieszkańcom gminy za tak liczną pomoc ofiarom wojny.

Państwa energia jest godna pozazdroszczenia. Widać, że panuje między Państwem atmosfera pełna sympatii, wzajemnej życzliwości i wsparcia. Życzę dalszych sukcesów i niesłabnącej radości, którą zarażają Państwo innych – powiedziała Agata Kornhauser-Duda.

Panie z Koła Gospodyń Wiejskich zaprosiły Pierwszą Damę do wspólnego przygotowania tradycyjnych lubelskich bocianów, czyli smażonych pierogów z farszem z ziemniaków. Pochwaliły się także tworzonym przez siebie rękodziełem, gdyż panie zajmują się szydełkowaniem, haftowaniem, malowaniem czy wykonywaniem ozdób z krepiny.



Wizyta Małżonki Prezydenta RP w siedzibie Koła Gospodyń Wiejskich w Zagrodach; fot. KPRP

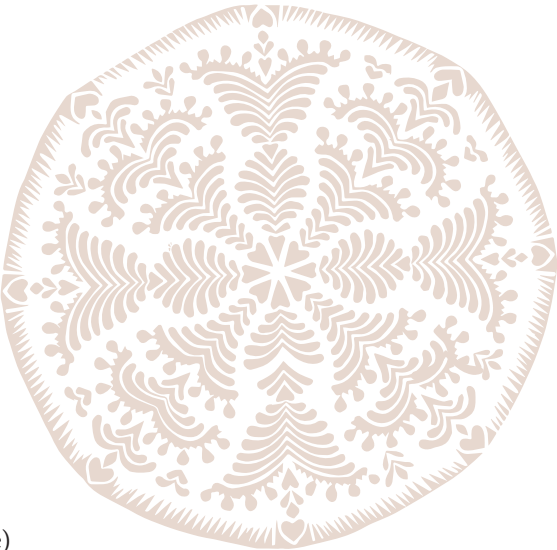
Koła gospodyń wiejskich biorące udział w II edycji Konkursu

1. Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Boruchowie (woj. wielkopolskie)
2. Koło Gospodyń Wiejskich „Aktywni Razem” w Wólce Sokołowskiej (woj. podkarpackie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
3. Koło Gospodyń Wiejskich „Bieśniczanin” w Bieśniku (woj. małopolskie)
4. Koło Gospodyń Wiejskich „Borowiacka Kraina” w Bysławiu (woj. kujawsko- pomorskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
5. Koło Gospodyń Wiejskich „Borowianki” w Borowym Młynie (woj. pomorskie)
- LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
6. Koło Gospodyń Wiejskich „Brzeziolączanki” w Brzeziej Łące (woj. dolnośląskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
7. Koło Gospodyń Wiejskich „Celinianki” w Celinach (woj. świętokrzyskie)
8. Koło Gospodyń Wiejskich „Czerwona Jarzębina” w Kamesznicy (woj. śląskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
9. Koło Gospodyń Wiejskich „Dębnowolanki” w Dębnowoli (woj. mazowieckie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
10. Koło Gospodyń Wiejskich „Domysłów” w Domysławowie (woj. zachodniopomorskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
11. Koło Gospodyń Wiejskich „Dziedziczki” w Szymankowszczyźnie (woj. mazowieckie)
12. Koło Gospodyń Wiejskich Dzierżążenko „Dziarskie Babki” (woj. wielkopolskie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
13. Koło Gospodyń Wiejskich Goździczanki w Goździku (woj. mazowieckie)
- LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
14. Koło Gospodyń Wiejskich „Grądowiacy” w Grądach Wielkich (woj. podlaskie)
- LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
15. Koło Gospodyń Wiejskich „Herbaciarki” w Sulisławicach (woj. świętokrzyskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
16. Koło Gospodyń Wiejskich „Imielnianki to fajne Babki” w Imielnie (woj. wielkopolskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
17. Koło Gospodyń Wiejskich „Jaworzanki” w Jaworzu (woj. świętokrzyskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM

18. Koło Gospodyń Wiejskich „Kobylińskie Maczki” w Kobylinie-Borzymach (woj. podlaskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
19. Koło Gospodyń Wiejskich „Łętowe” w Łętowie (woj. małopolskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
20. Koło Gospodyń Wiejskich „Marianki” w Marianowie (woj. wielkopolskie)
21. Koło Gospodyń Wiejskich „Na Fali” w Dźwirzynie (woj. zachodniopomorskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
22. Koło Gospodyń Wiejskich „Nowinka” w Nowym Ciechocinku (woj. kujawsko-pomorskie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
23. Koło Gospodyń Wiejskich „Pruszcz” w Pruszczu (woj. kujawsko-pomorskie)
24. Koło Gospodyń Wiejskich „Przebojowe” w Psarach (woj. śląskie)
25. Koło Gospodyń Wiejskich „Rakowianki” w Milejczycach (woj. podlaskie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
26. Koło Gospodyń Wiejskich „Rybki z Drzewian” w Drzewianach (woj. zachodniopomorskie)
- LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
27. Koło Gospodyń Wiejskich „Rzeńskie Baby” w Kramarzewie (woj. warmińsko- mazurskie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
28. Koło Gospodyń Wiejskich „Sięganowianki” w Sięganowie (woj. łódzkie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
29. Koło Gospodyń Wiejskich Sołectwo Modła Królewska w Modle Królewskiej (woj. wielkopolskie)
30. Koło Gospodyń Wiejskich „Sreberka” w Srebrnej (woj. podlaskie)
31. Koło Gospodyń Wiejskich „Strażniczki Tradycji” w Pisarzowicach (woj. śląskie)
32. Koło Gospodyń Wiejskich „Swojaki” w Tarzymiechach Trzecich (woj. lubelskie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
33. Koło Gospodyń Wiejskich „Tymienianki” w Tymienicy Starej (woj. mazowieckie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
34. Koło Gospodyń Wiejskich „Umianowice” w Umianowicach (woj. świętokrzyskie)
35. Koło Gospodyń Wiejskich „WojciechoWIANKI” w Wojciechowie (woj. wielkopolskie)
36. Koło Gospodyń Wiejskich „ZaMożne” w Możnych (woj. warmińsko-mazurskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
37. Koło Gospodyń Wiejskich w Bęczynie (woj. lubelskie)
38. Koło Gospodyń Wiejskich w Brodziszewie (woj. wielkopolskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
39. Koło Gospodyń Wiejskich w Bukowie (woj. śląskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
40. Koło Gospodyń Wiejskich w Bziu (woj. śląskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM

41. Koło Gospodyń Wiejskich w Charzynie (woj. zachodniopomorskie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
42. Koło Gospodyń Wiejskich w Cierpiszu (woj. podkarpackie)
43. Koło Gospodyń Wiejskich w Czemlewie (woj. kujawsko-pomorskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
44. Koło Gospodyń Wiejskich w Czyżowicach (woj. śląskie)
45. Koło Gospodyń Wiejskich w Dalewie (woj. wielkopolskie)
46. Koło Gospodyń Wiejskich w Długim Kącie (woj. śląskie)
47. Koło Gospodyń Wiejskich w Długołęce (woj. podlaskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
48. Koło Gospodyń Wiejskich we Włochach (woj. opolskie)
49. Koło Gospodyń Wiejskich w Górznej (woj. wielkopolskie)
50. Koło Gospodyń Wiejskich w Grodźcu (woj. opolskie)
51. Koło Gospodyń Wiejskich w Haczowie (woj. podkarpackie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
52. Koło Gospodyń Wiejskich w Hajdukach Nyskich (woj. opolskie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
53. Koło Gospodyń Wiejskich w Hołowienkach (woj. mazowieckie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWODZKIM
54. Koło Gospodyń Wiejskich w Irządzach (woj. śląskie)
55. Koło Gospodyń Wiejskich w Iwaniskach (woj. świętokrzyskie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
56. Koło Gospodyń Wiejskich w Janczowej (woj. małopolskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
57. Koło Gospodyń Wiejskich w Jawiszowicach (woj. małopolskie)
58. Koło Gospodyń Wiejskich w Józefowie (woj. lubelskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
59. Koło Gospodyń Wiejskich w Kobylance (woj. małopolskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
60. Koło Gospodyń Wiejskich w Kobylnicy Ruskiej (woj. podkarpackie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
61. Koło Gospodyń Wiejskich w Kocinie (woj. wielkopolskie)
62. Koło Gospodyń Wiejskich w Kolechowicach (woj. lubelskie)
- LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
63. Koło Gospodyń Wiejskich w Kowalewie „Kowalewianki” (woj. lubuskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM

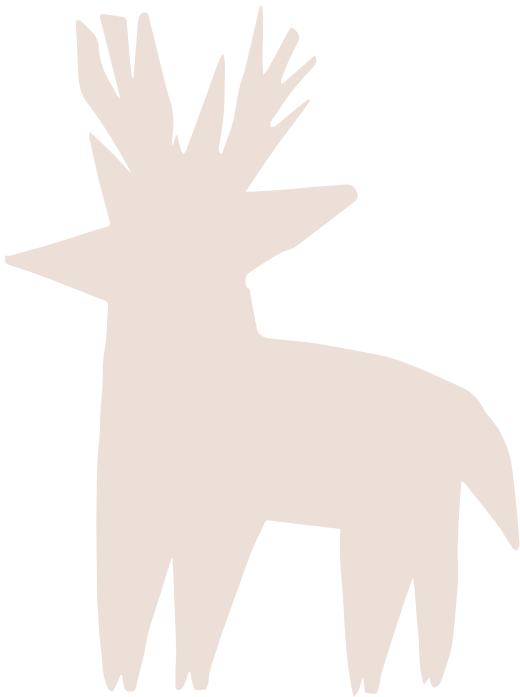
64. Koło Gospodyń Wiejskich w Lipcach Reymontowskich (woj. łódzkie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
65. Koło Gospodyń Wiejskich w Mniszkach A (woj. wielkopolskie)
- LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
66. Koło Gospodyń Wiejskich w Mniszku (woj. lubelskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
67. Koło Gospodyń Wiejskich w Mogilnie Małym (woj. łódzkie)
- LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
68. Koło Gospodyń Wiejskich w Niedyszynie (woj. łódzkie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
69. Koło Gospodyń Wiejskich w Niemojkach (woj. mazowieckie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
70. Koło Gospodyń Wiejskich w Nowym Jasieniu „Jasienianki” (woj. łódzkie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
71. Koło Gospodyń Wiejskich w Paniówkach (woj. śląskie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
72. Koło Gospodyń Wiejskich w Pęczerczewie (woj. wielkopolskie)
73. Koło Gospodyń Wiejskich w Pierzchowie (woj. małopolskie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
74. Koło Gospodyń Wiejskich w Podbuczu „Fajne Babeczki” (woj. śląskie)
75. Koło Gospodyń Wiejskich w Potworowie „Potworowianki” (woj. wielkopolskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
76. Koło Gospodyń Wiejskich w Rdzawce (woj. małopolskie)
77. Koło Gospodyń Wiejskich Wręczycy Wielka (woj. śląskie)
- LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
78. Koło Gospodyń Wiejskich w Rusku (woj. wielkopolskie)
79. Koło Gospodyń Wiejskich w Sadłowicach (woj. świętokrzyskie)
80. Koło Gospodyń Wiejskich w Sieniawie (woj. małopolskie)
81. Koło Gospodyń Wiejskich w Sieronowicach (woj. opolskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
82. Koło Gospodyń Wiejskich w Skarżysku Kościelnym (woj. świętokrzyskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
83. Koło Gospodyń Wiejskich w Skokumiu – Jaglanki (woj. wielkopolskie)
84. Koło Gospodyń Wiejskich w Sławnikowicach (woj. dolnośląskie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM





- 85. Koło Gospodyń Wiejskich w Sokolu (woj. pomorskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 86. Koło Gospodyń Wiejskich w Sokołowie (woj. kujawsko-pomorskie)
- LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 87. Koło Gospodyń Wiejskich w Stężycy (woj. pomorskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 88. Koło Gospodyń Wiejskich w Strojcu (woj. opolskie)
- LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 89. Koło Gospodyń Wiejskich w Świeszynie „Marysieńki” (woj. zachodniopomorskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 90. Koło Gospodyń Wiejskich w Trzemesnej (woj. małopolskie)
- 91. Koło Gospodyń Wiejskich w Wielu (woj. kujawsko-pomorskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 92. Koło Gospodyń Wiejskich w Wilkowicach (woj. łódzkie)
- 93. Koło Gospodyń Wiejskich w Woli Czołnowskiej „Wolawianki” (woj. lubelskie)
- 94. Koło Gospodyń Wiejskich w Wyrzece (woj. wielkopolskie)
- 95. Koło Gospodyń Wiejskich w Zagaciu (woj. małopolskie)
- 96. Koło Gospodyń Wiejskich w Zagrodach (woj. lubelskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 97. Koło Gospodyń Wiejskich w Zakręcie (woj. mazowieckie)
- 98. Koło Gospodyń Wiejskich w Zarzeczcu (woj. podkarpackie)
- LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 99. Koło Gospodyń Wiejskich w Żabieńcu (woj. kujawsko-pomorskie)
- 100. Kółko Rolnicze Dobrzechów (woj. podkarpackie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 101. Kółko Rolnicze – Koło Gospodyń Wiejskich w Kępicach „Kępiczanki” (woj. pomorskie)
- 102. Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróścinie (woj. opolskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 103. Stowarzyszenie HopoBabki (woj. pomorskie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 104. Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich w Dąbrówkach (woj. podlaskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 105. Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich w Olpuchu (woj. pomorskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 106. Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich w Ostrowie (woj. podkarpackie)
- 107. Stowarzyszenie „Koło Gospodyń Wiejskich Wsi Pobiednik Mały” (woj. małopolskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM

- 108. Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich w Sławsku (woj. wielkopolskie)
- 109. Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Radlina i Gminy Górno – Koło Gospodyń Wiejskich „Radlinianki” z Radlina (woj. świętokrzyskie)
- LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 110. Stowarzyszenie Tokarzanki (woj. małopolskie)
- 111. Stowarzyszenie „3 Wionki” w Jastrzębi (woj. małopolskie)
- LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWODZKIM
- 112. Związek Śląskich Kobiet Wiejskich (woj. opolskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM





Bibliografia

- Brencz Andrzej, *Wielkopolski rok obrzędowy. Tradycja i zmiana*, Poznań 2006
- Chłosta Jan, *Doroczne zwyczaje i obrzędy na Warmii*, Olsztyn 2009
- Figiel Stanisław [i in.], *Beskid Żywiecki: przewodnik*, Pruszków 2012
- Gaweł Artur, *Rok obrzędowy na Podlasiu*, Białystok 2012
- Gierała Zenon, *Szczodraki, kusaki, lany poniedziałek...: polskie tradycje ludowe*, Kielce 2019
- Gloger Zygmunt, *Rok polski w życiu, tradycyi i pieśni*, Warszawa 2012
- Janicka-Krzywda Urszula, *Zwyczaje, tradycje, obrzędy*, Kraków 2013
- Lange Roderyk, Krzyżaniak Barbara, Pawlak Aleksander, *Folklor Kujaw*, Poznań 2001
- Ogrodowska Barbara, *Święta polskie. Tradycja i obyczaj*, Warszawa 1996
- Ogrodowska Barbara, *Zwyczaje, obrzędy i tradycje w Polsce*, Warszawa 2001
- Pawłowska Krystyna, Wąsik Beata, *Kujawskie zapusty: od obrzędu do zabawy*, Włocławek 2014
- Rosiek Barbara, „Z KONIEM PO MIĘSOPUŚCIE” – *zapusty u górali żywieckich*, w: *Świat na opak. Ludowe zapusty, wczoraj i dziś, na przykładzie wybranych regionów w Polsce. Materiały z konferencji naukowej poświęconej obrzędowości zapustnej zorganizowanej przez Muzeum Ziemi Kujawskiej i Dobrzyńskiej we Włocławku w dniu 19.02.2009 r.*, Włocławek 2009
- Rosiek Barbara, *Zwyczaje i obrzędy doroczne*, w: *Kultura ludowa Górali Żywieckich* [praca zbiorowa pod redakcją Ceklarz Katarzyny i Rosiek Barbary], Kraków 2018
- Rybicki Hieronim, Zdrojewski Eugeniusz Z. [red.], *Dzieje ziemi człuchowskiej*, Poznań 1975
- Witkowski Czesław, *Doroczne polskie obrzędy i zwyczaje ludowe*, Kraków 1965
- Woźniak Hieronim, *Żywiecczyzna w XX wieku: kronika wydarzeń, materiały źródłowe*, Żywiec 2018

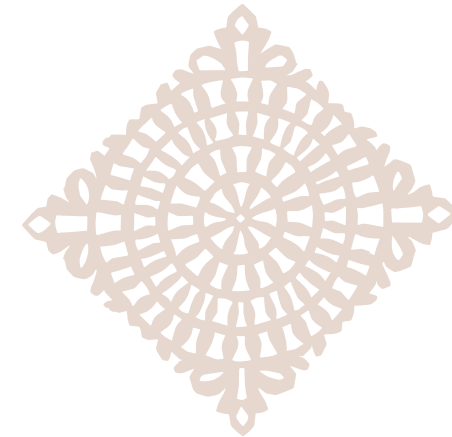
- <https://bialystok.tvp.pl/20803404/najbardziej-europejska-wies-podlaska>
- <https://czarne.pl/solectwo-sokole.html>
- <https://dabrowachelminska.pl/turystyka.html>
- <https://domsztukiludowej.pl/2021/02/14/zapusty/>
- <https://dziedzictwowsipolskiej.pl/pl/regiony/malopolska/powisle-lubelskie>
- https://egoturystyka.pl/strona-3483-flora_i_fauna_ego.html
- https://expresskaszubski.pl/pl/545_historia/640_kartuzy-i-kaszuby-z-dawnych-lat/51840_w-ostatki-na-kaszubach-pojawialy-sie-maszmary-i-sledziowy-lachmaniarz.html

- <https://gazetakrakowska.pl/nauczycielka-z-kobylanki-napisala-ksiazke-o-wiosce-i-jej-mieszkancach/ar/3653260>
- <https://gazetaolsztynska.pl/sport/656785,Siedlisko-Cztery-Zywioly-Twoj-mazurski-raj.html>
- https://geoportal.pgi.gov.pl/zrozumiec_ziemie/wycieczki/swietokrzyskie_1/dzien_V/punkt_5_1
- <https://gmina.gorlice.pl/asp/kobylanka,58,artykul,1,323>
- <https://goksirlipce.pl/wp/?p=733>
- <https://golec.pl/wp-content/uploads/2020/11/WYSEL.pdf>
- <https://gorlice.naszemiasto.pl/wigilia-w-kobylanskiej-chacie-to-przedswiateczne-spotkanie/ar/c11-9564705>
- <https://histmag.org/Jak-dawniej-w-Polsce-obchodzono-Wielkanoc-23907>
- <https://karpating.pl/marka-lokalna>
- https://kobylanka.saletyni.pl/?page_id=2943
- <https://kulturaludowa.pl/aktualnosci/wyjatkowa-publicacja-o-tradycji-wielkanocnego-bebnienia-w-polsce/>
- <https://kurozweki.com/pl/poznaj-obiekt/historia>
- <https://lasowiacki.pl/lasowiacy-zyli-po-sasiedzku-a-do-kolbuszowej-zjezdza-w-dzien-targowy-2/>
- <https://lowicz.gosc.pl/doc/6734487.Zapusty-zapusty-konczy-sie-tydzien-tlusty>
- <https://medievalheritage.eu/pl/strona-glowna/zabytki/polska/wroclaw-kosciol-nmp-na-piasku/>
- <https://milowka.pl/solectwa/kamesznica>
- <https://milowka.pl/zabytki/izba-regionalna-w-kamesznicy>
- <https://mnwr.pl/wiejskie-tance-na-urodzaj/>
- <https://muzeum-miedzyrzecz.pl/historia-ziemi-lubuskiej-w-pigulce/>
- <https://muzeumslaskie.pl/ostatkowe-wodzenie-niedzwiedzia/>
- <https://nikidw.edu.pl/2021/02/17/gdy-w-popielec-pogoda-sluzy/>
- <https://nikidw.edu.pl/2022/01/17/wodzenie-niedzwiedzia-na-slasku-opolskim-stary-karnawalowy-zwyczaj-wpisany-na-krajowa-liste-niematerialnego-dziedzictwa-kulturowego/>
- <https://parki.lubelskie.pl/obszary-chronionego-krajobrazu/obszar-chronionego-krajobrazu-pradolina-wieprza/o-ochk>
- <https://parki.lubelskie.pl/parki-krajobrazowe/park-krajobrazowy-podlaski-przelom-bugu/o-parku>
- <https://pismofolkowe.pl/artykul/koniec-karnawalu-w-ciekotach-5401>
- <https://pismofolkowe.pl/artykul/przekraczanie-progu-3804>
- <https://pogorzanie.gorlice.pl/elementarz-regionu-podgorza/>
- <https://poznajwilno.pl/miasto/swieta-i-tradycje/zapusty/>
- <https://regionwielkopolska.pl/kultura-ludowa/folklor-muzyczny/>
- <https://regionwielkopolska.pl/kultura-ludowa/folklor-taneczny/>
- <https://regionwielkopolska.pl/kultura-ludowa/stroje-regionalne/>
- <https://rme.cbr.net.pl/index.php/kultura-i-tradycje-ludowe/1309-folklor-lowicki>
- <https://sad.slaskie.travel/>



<https://sokolow-mlp.pl/gmina-i-miasto/historia-gminy>
<https://strojeludowe.net/stroje/lasowiacki/>
<https://strojeludowe.net/stroje/lowicki/>
<http://szlichtyngowa.pl/index.php/ogolne/5-dawne-nasze-miasto>
<https://sztuka.agraart.pl/licytacja/270/17203>
<https://teatrnn.pl/leksykon/artykuly/etnografia-lubelszczyzny-region-lubelski-i-jego-granice/>
<https://twojaslupca.pl/kgw-imielno-zasluzone-dla-powiatu-slupeckiego/>
https://uzdrowskogoldap.pl/mazury-garbate/?gad_source=1&gclid=EAIaIQobChMI6Ia2gaWjhQMV2UJ-BAh0sMgTIEAMYASAAEgIrZfD_BwE
<https://wbp.poznan.pl/folklor/folklor-wielkopolski/>
<http://wielkopolska.travel/nadwarcianski-park-krajobrazowy/>
https://wmuzeach.pl/wszystkie-obiekty/ggbj6HhwAtEPUfvMjYe5_koza-rekwizyt-obrzedowy-
<http://www.dialektologia.uw.edu.pl/index.php?l1=mapa-serwisu&l2=&l3=&l4=&l5=lowickie-kultura->
[-obrzeddy-doroczne-i-rodzinne](#)
<https://www.etnozagroda.pl/pogorzenie>
<https://www.gdynia.pl/spoleczenstwo,7580/kaszubski-karnawal,562679>
<https://www.gorlice.pl/pl/375/0/i-na-swiecie-uliczna-lampa-naftowa.html>
<https://www.gov.pl/web/kultura/lubuskie2>
<https://www.gov.pl/web/kultura/tradycje-srody-popielcowej>
<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/pierogi-niemojskie>
<https://www.jedlinsk.pl/59,jedlinskie-kusaki>
<https://www.kalendarzrolnikow.pl/13009/poznaj-nasze-kgw-kolo-gospodyn-wiejskich-sokole>
<https://www.kalendarzrolnikow.pl/13087/poznaj-nasze-kgw-kolo-gospodyn-wiejskich-brzeziolaczanki>
<http://www.muzeumkolbuszowa.pl/skansen/grupy-etnograficzne/lasowiacy>
https://www.polinow.pl/losice_i_okolice-niemojki
<https://www.polskieradio.pl/8/194/artykul/1618144,lasowiacy-krotki-opis-ciekawego-ludu-i-czemu-winni->
[-etnografowie](#)
<http://www.slownik.ihpan.edu.pl/search.php?id=19823>
<https://www.swietokrzyskie.pro/perly-ziemi-swietokrzyskiej-nowy-przewodnik/>
<https://www.turystyka.torun.pl/art/320/ziemia-chelminska.html>
<http://www.tygodnik.lt/200609/bliska1.html>
<https://www.um.olecko.pl/czasy/34.htm>
<https://www.um.olecko.pl/strona-1011-historia.html>
https://www.zbojnickiszlak.pl/index.php?menu=d&id_menu=186
https://zagnansk.pl/asp/pl_start.asp?typ=14&menu=41&strona=1&sub=300&subsub=9
<https://zesmakiem.opolskie.pl/kraple-na-liscie-produktow-tradycyjnych/>

<http://zoniemojki.szkolnastrona.pl/gim/a,663,ziemia-najblizsza-w-zbiorach-izby-pamieci-narodowej>
<https://zoomnawies.pl/kolo-gospodyn-wiejskich-jaworzanki-ma-juz-50-lat/>
<https://zpkww.pl/parki/nadwarcianski-park-krajobrazowy/walory-przyrodnicze/>
<https://zw.lt/kultura-historia/zapusty-na-litwie/>
<https://zyrzyn.pl/zyrzyn/gmina-zyrzyn/informacje-o-gminie-zyrzyn/>



Konkurs dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP
Edycja II. OSTATKI W POLSKIEJ TRADYCJI

Teksty: zespół Biura Wydarzeń Krajowych KPRP

Projekt graficzny, skład i łamanie: Rafał Kossowski Białý Kos

Kancelaria Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej

Warszawa 2024