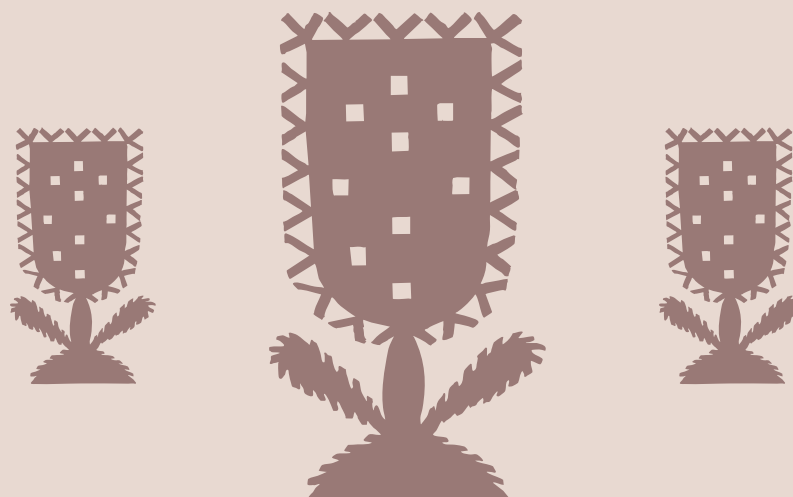




Konkurs dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP

Edycja III. Polskie zwyczaje żniwne i dożynkowe

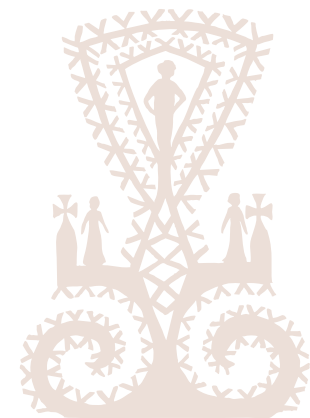
KPRP

Kancelaria Prezydenta
Rzeczypospolitej
Polskiej

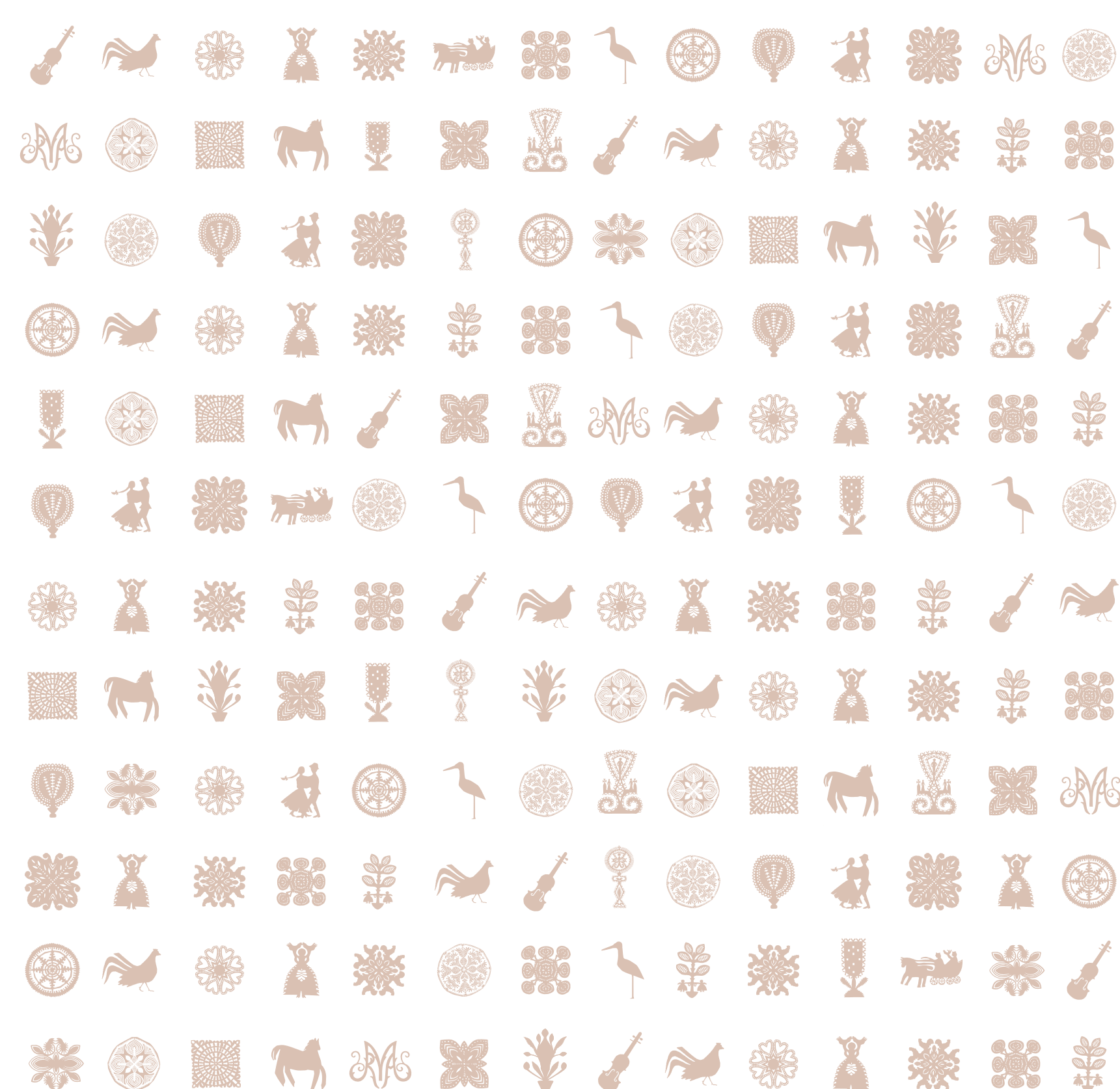




Spis treści



Informacja o III edycji Konkursu _____	5
Polskie zwyczaje żniwne i dożynkowe _____	11
Koło Gospodyń Wiejskich w Sławnikowicach _____	36
Koło Gospodyń Wiejskich w Radojewicach _____	44
Aktywne Koło Gospodyń Wiejskich w Zalesiu _____	50
Koło Gospodyń Wiejskich „Na Obcasach” w Studzieńcu _____	58
Koło Gospodyń Wiejskich w Nowym Jasieńcu „Jasienianki” _____	64
Koło Gospodyń Wiejskich Moszczenica Niżna _____	72
Koło Gospodyń Wiejskich w Hołowienkach _____	80
Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróścinnie _____	88
Koło Gospodyń Wiejskich w Warzycach _____	94
Koło Gospodyń Wiejskich w Długolęce _____	102
Koło Gospodyń Wiejskich w Sokolu _____	110
Koło Gospodyń Wiejskich w Zdowie „Borowianki” _____	116
Koło Gospodyń Wiejskich w Unikowie _____	124
Koło Gospodyń Wiejskich w Liskach _____	130
Koło Gospodyń Wiejskich w Kocinie _____	138
Koło Gospodyń Wiejskich w Kowańczu „Sikoreczki” _____	146
Finał III edycji Konkursu w Otrębusach _____	154
Ogłoszenie wyników III edycji Konkursu podczas Dożynek Prezydenckich 2023 _____	158
Wizyta Małżonki Prezydenta RP w siedzibie Koła Gospodyń Wiejskich w Sokolu _____	164
Koła gospodyń wiejskich biorące udział w III edycji Konkursu _____	166
Bibliografia _____	172



Wstęp

Informacje o III edycji Konkursu

– *Koła są miejscem spotkań, wzajemnej pomocy i budowania wspólnotowych więzi. Cieszę się, że coraz częściej zrzeszają młodych, którzy z dumą pielęgnują spadek regionalnego dziedzictwa* – powiedziała Pierwsza Dama, Agata Kornhauser–Duda.

Konkurs dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP jest inicjatywą Pani Prezydentowej, Agaty Kornhauser-Dudy, został także objęty jej Honorowym Patronatem. 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.

Pani Prezydentowa wielokrotnie podkreślała, iż koła stanowią niezwykle cenny kapitał społeczny, a ich członkinie i członkowie nie tylko pielęgnują przeszłość, ale także odważnie patrzą w przyszłość, stając się liderami lokalnych społeczności i inspiracją dla innych. Skupiając w swych szeregach osoby w różnym wieku, łączą pokolenia ucząc się od siebie nawzajem.

– *To jest wspaniałe, że mamy w Polsce koła z wieloletnią tradycją, w których zasiadały babcie i matki, a teraz córki i wnuczki, ale jednocześnie wciąż powstają nowe. Panie postanawiają się jednoczyć z szacunku dla regionu i tradycji, ale też, by wspólnie się rozwijać, uczyć od siebie wzajemnie i po prostu miło spędzać razem czas* – podkreśliła Pierwsza Dama.

Tematem przewodnim III edycji tego szczególnego projektu były „Polskie zwyczaje żniwne i dożynkowe”. W ramach dwuetapowego wydarzenia wyłoniono szesnaście najlepszych w Polsce kół gospodyń wiejskich, których działalność zasługiwała na wyróżnienie.

Podczas etapu wojewódzkiego panie i panowie mieli możliwość zaprezentowania swoich działań oraz pochwalenia się osiągnięciami. Ani jednym, ani drugim nie brakowało.



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



Powitanie Małżonki Prezydenta RP w siedzibie Zespołu Pieśni i Tańca „Mazowsze”; fot. KPRP

Spotkanie Małżonki Prezydenta RP z Komisją Konkursową; fot. KPRP

(następna strona) Spotkanie koła z Komisją Konkursową; fot. KPRP

Koncert Zespołu „Mazowsze”; fot. KPRP

Koła nie tylko bowiem promują tradycję, folklor, lokalną kulturę i kuchnię, ale także angażują się w różnorodne inicjatywy na rzecz swoich społeczności. Biorą udział m.in. w projektach związanych z poprawą stanu zdrowia, aktywnością fizyczną, prowadzeniem zdrowego trybu życia. Realizują akcje charytatywne, warsztaty edukacyjne oraz różnorakie wydarzenia dla dzieci i seniorów. Dbają także o samorozwój.

Chętnie biorą również udział w najróżniejszych konkursach, w których niejednokrotnie sięgają po laury. Aktywność i zaangażowanie gospodyń stanowią siłę napędową do rozwoju ich miejscowości oraz przyczyniają się do poprawy poziomu życia mieszkańców.

Oceny działalności kół – na podstawie przesłanych przez nie materiałów – dokonuje specjalnie powołana Komisja Konkursowa. Wybiera ona po pięć kół z każdego województwa według największej uzyskanej liczby punktów, aby następnie z tego zacnego grona wytypować laureatów etapu wojewódzkiego, którzy będą stanowić reprezentację swojego regionu na etapie ogólnokrajowym.

Decyzją Komisji Konkursowej w III edycji konkursu do etapu ogólnopolskiego zostało zakwalifikowanych szesnaście kół reprezentujących każde z województw:

Koło Gospodyń Wiejskich w Sławnikowicach
z województwa dolnośląskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Radojewicach
z województwa kujawsko–pomorskiego

Aktywne Koło Gospodyń Wiejskich w Zalesiu
z województwa lubelskiego

Koło Gospodyń Wiejskich „Na Obcasach” w Studzieńcu
z województwa lubuskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Nowym Jasieniu „Jasienianki”
z województwa łódzkiego

Koło Gospodyń Wiejskich Moszczenica Niżna
z województwa małopolskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Hołowienkach
z województwa mazowieckiego

Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróscinie
z województwa opolskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Warzycach
z województwa podkarpackiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Długolece
z województwa podlaskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Sokolu
z województwa pomorskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Zdowie „Borowianki”
z województwa śląskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Unikowie
z województwa świętokrzyskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Liskach
z województwa warmińsko–mazurskiego

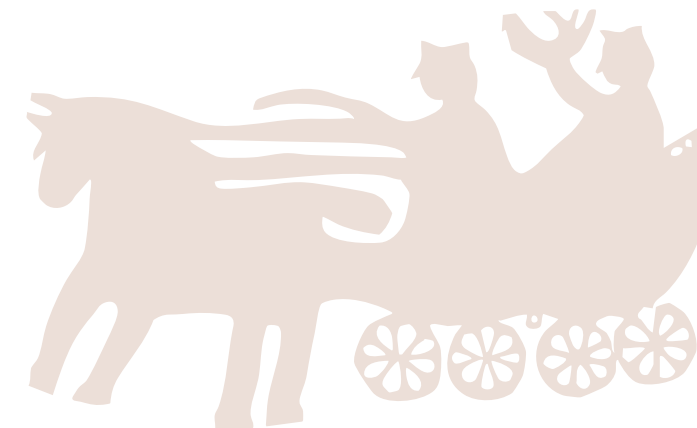
Koło Gospodyń Wiejskich w Kocinie
z województwa wielkopolskiego

Koło Gospodyń Wiejskich w Kowańcu „Sikoreczki”
z województwa zachodniopomorskiego

Finał Konkursu z udziałem Małżonki Prezydenta RP odbył się 1 lipca 2023 r. w gościnnych progach Państwowego Zespołu Ludowego Pieśni i Tańca „Mazowsze” im. Tadeusza Sygietyńskiego w Otrębusach.

Stając w szranki, koła gospodyń przygotowały związane z tematem przewodnim III edycji potrawy z ziemniaków, aranżację stanowiska z uwzględnieniem elementów lokalnego folkloru oraz inscenizację słowno-muzyczno-ruchową na temat żniwnych i dożynkowych zwyczajów charakterystycznych dla reprezentowanego przez nie regionu.

Obecna na wydarzeniu Pierwsza Dama miała okazję nie tylko do osobistego zapoznania się z dorobkiem kół, ale także sposobność do



rozmów, podczas których mogła dowiedzieć się z jakimi problemami zmagają się współczesna wieś oraz jak zmienia się jej oblicze za sprawą podejmowanych przez koła lokalnych inicjatyw. Każde z tych wyjątkowych spotkań uwieńczyła pamiątkowa fotografia.

Podsumowaniem tego niezwykle emocjonującego dnia było wręczenie wszystkim finalistom dyplomów i nagród rzeczowych oraz krótki koncert Zespołu „Mazowsze”.

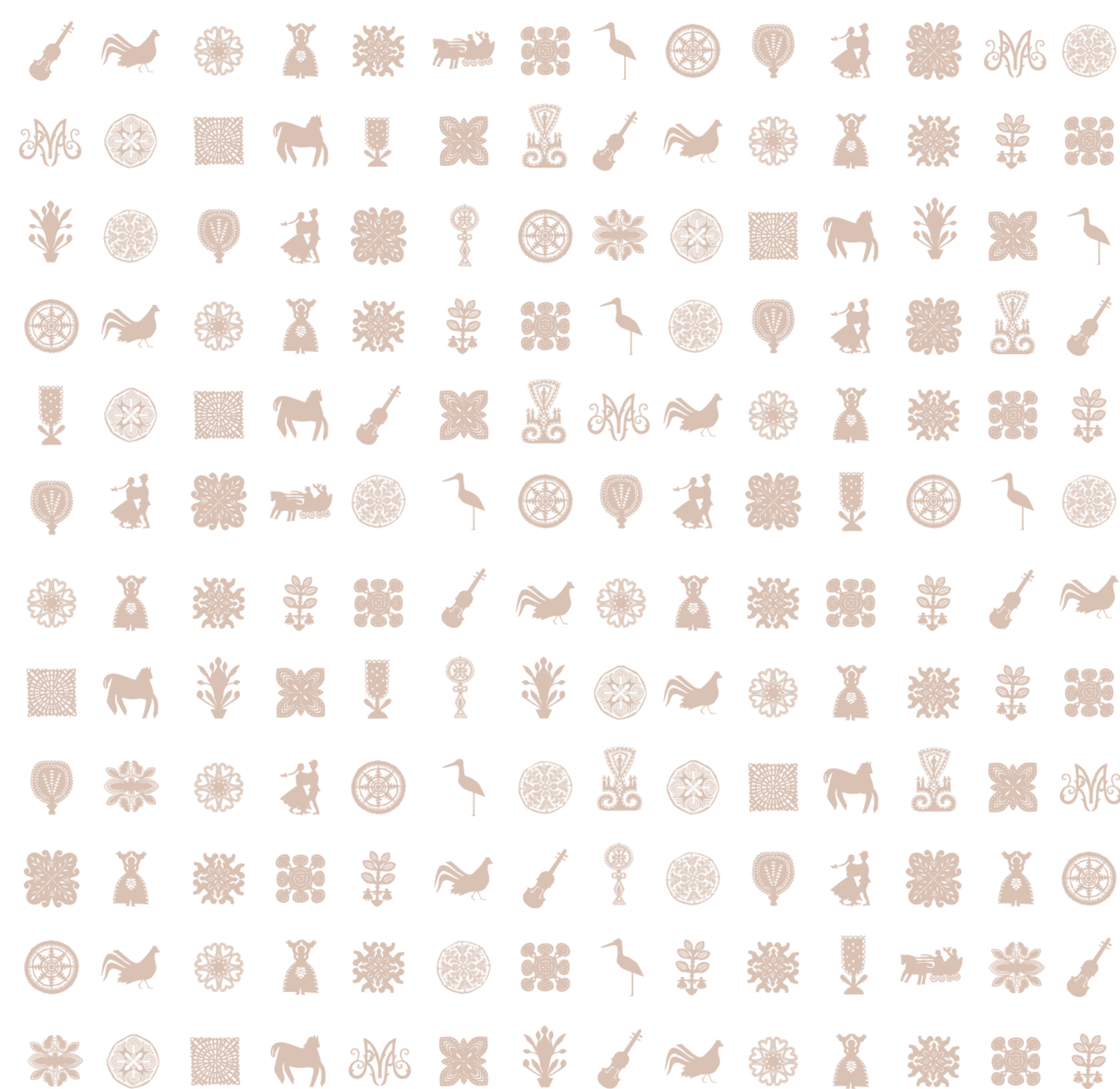
Rozstrzygnięcie Konkursu oraz wręczenie nagród laureatom przez Małżonkę Prezydenta RP odbyło się natomiast – wzorem lat ubiegłych – podczas Dożynek Prezydenckich w dniach 23-24 września 2023 r.

Pani Prezydentowa odwiedziła również zwycięskie Koło w jego siedzibie, chcąc w ten sposób dodatkowo docenić pracę, pasję, umiejętności i zaangażowanie jego członków w rozwój swojej wsi, a tym samym potwierdzić jego znaczenie w życiu lokalnej społeczności.



(poprzednia strona) Spotkanie Małżonki Prezydenta RP z kołem gospodyń wiejskich przy stanowisku konkursowym; fot. KPRP

Pamiątkowe zdjęcie uczestników Konkursu z Komisją Konkursową; fot. KPRP



Dziedzictwo

Polskie zwyczaje żniwne i dożynkowe

*Kiedyż się rolnik ma weselić i Bogu pokłonić
i ziemi błogosławić i ludziom za pomoc dziękować,
jeżeli nie wtedy, gdy pod dach swój zgromadzi owoce
pracy mozolnej i zabiegów całorocznych?*

Zygmunt Gloger

Późne lato i początek jesieni to czas dożynek. Dla niewtajemniczonych – dożynki, zwane z dawna również „obżynkami”, „okrężnym” lub „ograbkiem” – to największe i najbardziej uroczyste święto polskich rolników, stanowiące zwieńczenie ich całorocznego wysiłku. Etymologię słowa wywodzi się od czasownika „żąć”, czyli ścinać zboże. A więc dożynki to nic innego jak święto zebranych plonów, podczas którego rolnicy składają Bogu dziękczynienie za uzyskane zbiory oraz proszą o urodzaj w przyszłych latach. To czas radości i zabawy po trudach pracy na roli.

Z dożynkami wiązał się cały szereg interesujących zwyczajów i tradycji. Dzisiaj większości z nas znany jest jedynie obyczaj wicia wieńca dożynkowego, który następnie niesiony jest do kościoła. Jednak zwyczajów takich było kiedyś znacznie więcej, i to nie tylko dożynkowych, ale również żniwnych. Wiele z nich miało wymiar religijny, ponieważ wyrosły na głębokiej wierze ludu, a w szczególności na umiłowaniu Najświętszej Marii Panny.

Dożynki, jako dziękczynienie za zebrane plony, nie są wyłącznie polską tradycją – pojawiają się niemal we wszystkich kulturach plemion słowiańskich, bałtyckich i germańskich.

Jak podaje etnograf Janina Dydowiczowa, tradycja ta posiada rodowód pogański, a jej głównym celem było *zachowanie ciągłości wegetacji, wspomóżenie żywotnych sił przyrody w ich walce z siłami przeciwnymi życiu.*





Już w starożytnej Grecji zakończenie zbiorów świętowano oddając cześć Demeter, bogini urodzaju, a podobne obchody miały miejsce również w antycznym Rzymie. U ludów słowiańskich, w czasach przedchrześcijańskich, święto plonów przypadało na równonoc jesienną 23 września, i poświęcone było bogom Perunowi i Dadźbogowi Swarożycowi. Jednak pierwotnie obrzęd ten powiązany był z kultem roślin i drzew, a dopiero z czasem z rolnictwem.

Warto zaznaczyć w tym miejscu, iż zbiór plonów miał kiedyś zarówno pogański, jak i chrześcijański wymiar, przy czym tradycje te funkcjonowały obok siebie, przeplatając się wzajemnie. I co ciekawe, niektóre z tych pierwotnych zwyczajów długo jeszcze po przyjęciu wiary chrześcijańskiej funkcjonowały w tradycji ludowej.

Dożynki w formie uroczystości uświetniających zakończenie prac na roli, z wieńcem w roli głównej, zaczęły funkcjonować w Polsce od XVI w. i obchodzono je zwykle po święcie Matki Boskiej Zielnej, patronki dobrych zbiorów, w myśl przysłowia: *na Wniebowzięcie pokończzone żęcie*.

Na ziemiach polskich istniały wcześniej dwa bardzo podobne do siebie święta – „okrężne” i dożynki. To pierwsze celebrowano w chwili, gdy z pola zwieziono ostatnie zboże i rolnicy z rodzinami sprząтали pola, dożynki zaś to moment, gdy z ostatnich łąnów zboża wyplatano wieniec, który następnie niesiono do domu dziedzica. Z czasem oba te święta połączyły się w jedno.

Na początku dożynki odbywały się tylko na dworach, w majątkach właścicieli ziemskich. Urządzano je dla żniwiarzy, aby wynagrodzić im ciężką pracę przy żniwach i podziękować za zebrane plony. Towarzyszyły im biesiady z poczęstunkiem i tańcami.

Pod koniec XIX w. dożynki zaczęły powoli zmieniać swój charakter. Organizowano je już nie tylko na dworach, ale często także bogaci gospodarze wyprawiali je dla swoich parobków i najemników. Jednak jeszcze do połowy XX w. uroczystości dożynkowe przypominały te sprzed wieków pod względem wielości i różnorodności zwyczajów i obrzędów. Wszystko zaczęło się zmieniać dopiero w okresie międzywojennym, kiedy to zaczęto obchodzić święto plonów oddzielnie w wymiarze społecznym i oddzielnie w religijnym. Organizowano dożynki gminne, wojewódzkie, parafialne, przez co niemal każda wioska miała swoje odrębne uroczystości.



Po raz kolejny formuła dożynek zmieniła się po zakończeniu II wojny światowej, kiedy na skutek nowej sytuacji politycznej zabroniono stosowania jakichkolwiek akcentów chrześcijańskich, które do tej pory stanowiły naturalną część tego święta.

Swój rolniczo-chrześcijański charakter dożynki odzyskały w Polsce wraz z upadkiem komunizmu. Powróciły wówczas uroczyste pochody z wieńcami do kościołów oraz nabożeństwa dziękczynne.

Zwyczaj organizowania obchodów dożynkowych zachował się w całej Polsce do dziś, a ich zwieńczeniem są dożynki prezydenckie, kiedy to Głowa Państwa, dziękując rolnikom za trud ich pracy oraz zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego wszystkim Polakom, zaprasza ich do swojej siedziby, aby wspólnie cieszyć się z zebranych plonów.

Zanim jednak nastał ten czas radosnego świętowania...



Maria Konopnicka „Żniwa”

*Idą, idą polem żniwa,
Brzęczą sierpy, brzęczą kosy,
Ciężkie ziarnem lecą kłosy.
Dana! Da-dana!*

*A ode wsi słyhać śpiewki,
Śpieszą chłopcy, śpieszą dziewczki,
Niosą grabie, w pole dążą,
Za żeńcami snopy wiążą.
Dana! Da-dana!*

*Co powiążą ciężkie snopy,
To składają je na kopy;
Dobra ziemia, łaska boża,
Będzie chlebek z tego zboża.
Dana! Da-dana!*



Jan Nepomucen Lewicki, *Wołyńianki*, 1841 r.; domena publiczna

Początek żniw przypadał zwykle na drugą połowę lipca. Jednak w tradycji ludowej przyjęło się, że sygnałem do ich rozpoczęcia był głos przepiórki, której rytmiczne nawoływanie: *pit pi-lit, pit pi-lit*, tłumaczono jako: *pójdźcie żąć, pójdźcie żąć* i traktowano jako wezwanie do pracy.

Wierzono również, iż w tygodniu były dobre i złe dni na rozpoczęcie ważnych prac w polu. Nigdy np. nie zaczynało się żniw w poniedziałek, ponieważ – ze względu na bliskość niedzieli – nie wróżyło to powodzenia, ani w piątek, który, w myśl przysłowia: *w piątek zły początek*, uważany był za dzień feralny (także jako dzień męki i śmierci Chrystusa). Tego dnia nie zabierano się zresztą za żadne prace polowe.

Najlepszym dniem była sobota, czyli dzień poświęcony Matce Bożej, który sprzyjał zarówno kończeniu, jak i inicjowaniu różnych zajęć. Ludzie wierzyli, że w sobotę zawsze, choć na chwilę, pokaże się słońce, ponieważ tego dnia Matka Boża suszyła pieluszki Pana Jezusa. Szczególna pozycja soboty wynikała też z faktu, że następował po niej dzień świąteczny.

Na Kaszubach przestrzegano tej tradycji przodków i pierwsze uroczyste ścięcie kłosów przeprowadzano zawsze w sobotę. Także w Krajinie – regionie leżącym na pograniczu Wielkopolski i Kaszub – dawny zwyczaj nakazywał rozpoczęcie koszenia zboża wyłącznie w sobotę. Miało to zapewnić opiekę Maryi na czas zbiorów. Jeżeli była wówczas nie sprzyjała, praca miała charakter wyłącznie symboliczny, robiono np. tylko kilka pokosów.

Dobrym dniem była także środa, a dopuszczalnymi wtorek i czwartek.

W jednej z wielkopolskich wsi żniwa rozpoczynano 25 lipca, zgodnie z przysłowiem: *Święty Jakub, żniwa zakup*.

Dziś zwyczaje te dla jednych gospodarzy nadal są świętością, dla innych już tylko zabobonem...

W niektórych regionach Polski – dla zapewnienia opieki Bożej na trudy żniw – przed pierwszym koszeniem święcono sierpy i kosy, a niekiedy nawet zamawiano uroczystą mszę świętą, podczas której kapłan poświęcał narzędzia rolne, a po jej zakończeniu, znakiem krzyża, błogosławił także pola.

W Wielkopolsce próbowano zapewnić sobie dar błogosławieństwa obwiązując słomą przydrożny krzyż lub kapliczkę z wizerunkiem ukrzyżowanego Jezusa.

Zanim żniwiarze wyszli na pola, bardzo starannie przygotowywano się do rozpoczęcia pracy.

Przede wszystkim sprawdzano stan słomy i twardość ziarna. Jeśli słoma nabierała charakterystycznego złotego koloru, a ziarno dawało się przełamać na pół, można było zaczynać żniwowanie.

Z wielką dbałością szykowano narzędzia: klepano i ostrzono kosy oraz mocowano do nich tzw. obłąk, czyli wykonaną z giętkiej gałązki obręcz, dzięki której pokos równo się układał, ułatwiając pracę podbierającym zboże kobietom.



Zanim na pola wyjechały maszyny, przez długie lata zboże żęto sierpem. Jako że był on lekkim narzędziem, pracowały nim najczęściej kobiety. Sposób pracy przy jego użyciu tak opisał Oskar Kolberg:

Metoda prowadzenia żniwa sierpem jest następująca; na zagon 8-ski-bowy idzie dwóch żniwiarzy, którzy żną i jedną garść składają, i układają ją tak, aby kłosy nie spadały w bruzdy dla ochrony zboża od porostu w razie deszczu; po zupełnym wyschnięciu, dwóch żniwiarzy zbiera zboże na powrósł już przygotowane ze słomy żytniej, a za nimi postępuje jeden robotnik i garście leżące na powrósłach wiąże w snopy; dalej za 5-ciu wiązaczami postępuje jeden robotnik i snopki znosi w jedno miejsce dla zbierania ich na furmanki. Jeżeli zachodzi potrzeba lepszego wysuszenia, układa się je w mendle do środka kłosami, a w cztery strony konwiami

Kosy na polach pojawiły się pod koniec XVIII w., ale do koszenia zboża zaczęto je wykorzystywać dopiero na krótko przed wybuchem I wojny światowej. Chłopi długo nie mogli się do nich przekonać, uważając sierp za najbardziej ekonomiczne narzędzie do zbioru zbóż, z powodu małych strat ziarna oraz faktu, że pozostawiał on słomę prostą. Kosa zaś, jak wówczas mówiono, „barłoczyła” (czyli mierzwiła) zboże, przez co uzyskiwało się tworzywo gorszej jakości, które znajdowało mniej zastosowań niż to żęte sierpem. A warto zaznaczyć, że w tym czasie większość dachów wiejskich zabudowań była pokryta słomianą strzechą, do produkcji której potrzebny był równy, najlepszej jakości materiał.

Na dawnych kresach Polski, m.in. na Wołyniu, do zbioru żyta i pszenicy długo używano wyłącznie sierpa. Na Lubelszczyźnie zaś kosę trak-



Kanuty Rusiecki, *Żniwiarka*, 1844 r.; domena publiczna

Aleksander Makowski, *Żniwa*, 1896 r.; domena publiczna

towano jako atrybut śmierci, nie dopuszczano więc, aby ciąć nią zboże, z którego powstawał chleb – symbol życia.

Z czasem jednak dostrzeżono zalety kosi i zaczęto powszechnie jej używać, co zdecydowanie przyspieszyło czas zbiorów.

Wychodząc w pole żniwiarze wkładali schludne, zwykle jasne ubrania. Oskar Kolberg pisał: *Do żniwa tak kobiety, jak i mężczyźni ubierają się czysto; parobcy i dziewczki przystrajają głowy w kwiaty.*

Na Podlasiu pilnowano, aby w trakcie przejścia na pole żniwiarzom nie przecięła drogi osoba niosąca puste wiadro, gdyż mogło to spowodować małe plony. Przed pracującymi żniwiarzami nie powinny też przechadzać

się żadne osoby postronne, ponieważ mogło to skutkować pokaleczeniem sobie przez nich rąk.

Zwyczajowo koszenie rozpoczynano od miejsca obsianego święcym ziarnem w formie krzyża. Wykonywano przy tym pewne rytuały religijne, jak znak krzyża oraz wezwanie do Najwyższego, najczęściej wyrażone słowami: *Boże dopomóż!* Pierwsze kłosy ścinano w milczeniu i składano „na krzyż”. Na polu ustawiano się tyłem do słońca i poruszano w kierunku ze wschodu na zachód. Taki kierunek zapewniał dobry skutek pracy, ponieważ naśladował wędrówkę słońca po nieboskłonie. Za każdym kosiarzem szła kobieta, która zbierała i wiązała zboże w snopki.

U Kurpiów, na terenie Puszczy Białej, dzięki etnografce Wandzie Modzelewskiej zachowało się takie wspomnienie:

Kośnik „obalał” pokos na ścianę stojącego zboża „na pniu”, a idąca za nim podbieraczka z sierpem w ręku zbierała za nim pokos i wiązała w snopy wiązadłami, które kręciła z prostej słomy. Spieszyć się musiała bardzo, żeby sprzątnąć skoszone zboże przed następnym kośnikiem i jego narzędziem. Pierwszy kośnik ze swoją podbieraczką byli to „przodownicy”. Oni nadawali tempa jako najzręczniejsi i najbardziej ambitni. Czasem pomagała trzecia młodsza osoba, której zadaniem było przygotowanie garści słomy na pas do związania snopka.

Dodajmy w tym miejscu, iż na Kurpiach, na Mazowszu i Podlasiu koszone na tzw. ścianę, zaś na Warmii, Mazurach i Pomorzu kładziono pokos na ściernisko bez podbieraczki i po kośbie dopiero wiązano i składano „w kopy”.



Praca przy żniwach była ciężka i mozolna, szczególnie dla kobiet, które przez cały dzień odbierając zboże za kosiarzem pracowały pochylone, często więc śpiewały, aby rytmem pieśni pomóc sobie w utrzymaniu tempa pracy i dodać ducha.

Śpiewanie okolicznościowych przyśpiewek zaczynało niekiedy jeszcze przed przystąpieniem do ścinania zboża. Kiedy bladym świtem wyruszano na pole, m.in. na Mazowszu i Kielecczyźnie wznoszono taką oto przewrotną śpiewkę:

Jan Piotr Norblin, *Chłop z kosą*; domena publiczna



*Kosiarze stoją, stoją, żytką się boją!
Kosiarze nie stójcie, żytką się nie bójcie!
Najlepiej z rana, z rosą, żąć zboże kosą.*

Na Podlasiu natomiast, zmęczone upałem i pracą kobiety śpiewały:

*Zachodźże, słoneczko, skoro masz zachodzić,
bo mnie ręce bolo za kośnikiem chodzić.
Ręce bolo robić, nóżki bolo chodzić,
zachodźże słoneczko, skoro masz zachodzić.*

Na ziemi radomskiej znana była następująca pieśń:

*Pożynaj, pożynaj mała żniwiareczko,
masz rączki malucie, zostałaś dalecko.
Chociaż żem została, nie będę płakała,
Bo by mnie od płaczu, główeczka bolała.*

Na Mazurach nie było bardziej popularnej pieśni na rozpoczęcie i zakończenie żniw, niż ta, dwunastozwrotkowa, powstała na początku XVIII w., nosząca tytuł *Pola już białe*:

*Pola już białe, kłosa się kłaniają,
Stworzycielowi cześć i chwałę dają.
Wołają: Pójdźcie, sierpy zapuszczajcie
i Pana wielbić nie zapominajcie.
Rok czekaliśmy, dobrotliwy Boże,
Pókiś na pokarm nam gotował zboże.
Gdy już je dajesz, chętnie je zbieramy.
Z Twej tylko ręki szczodrej żywność mamy.*

Przy żniwach pracowano od świtu, choć nie tak wcześnie jak przy sianokosach. W zależności od pogody na pole wychodzono najczęściej około godziny ósmej rano, kiedy rosa nieco już obeschła. Pracowano do południa, a następnie, po godzinnej przerwie, żęto zboże aż do zmierzchu. Gdy słońce pojawiała się w zenicie, żęncy przerywali pracę, aby się posilić i odpocząć. Rzadko wracano na posiłek do domu, zwykle jedzono na polu. W cieniu drzew spożywano najczęściej chleb, biały ser, jajka na twardo, owoce z sadu, czasem smażone racuchy. Na

Wojciech Weiss, *Stogi siana na polu*; domena publiczna

ugaszenie pragnienia najlepsza była zimna woda, kawa zbożowa oraz kwaśne mleko.

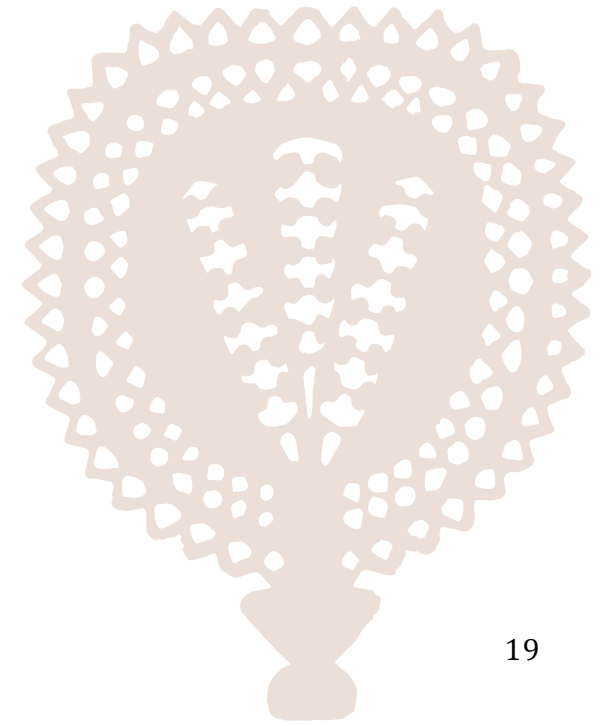
Odpoczywano w samo południe, gdyż wierzono, że w tym czasie na ziemię przybywają demony i duchy: „planetnicy”, którzy sprowadzali deszcz w porze żniw, „południce”, które powodowały łamanie w kościach, dusiły śpiących żniwiarzy i porywały dzieci pozostawione bez opieki, oraz „dziwożony”, wabiące ludzi tańcami, od których można było umrzeć lub postradać zmysły.

Szczególnie uważano na południce. Te ubrane w białe szaty kobiety pojawiały się na polach w środku dnia, by atakować śpiących w południowej przerwie żniwiarzy oraz bawiące się dzieci. Były one szczególnie złośliwe i bezwzględne dla osób, które zamiast pracować przy żniwach – odpoczywały.

Wiara w południcę wywodzi się prawdopodobnie z wczesnego średniowiecza i przetrwała aż do II połowy XX w., szczególnie silnie na terenach zachodniej Polski – Wielkopolski i ziemi lubuskiej. Na Mazowszu znana była ona pod nazwą „przypołudnicy”, zaś na ziemiach wschodnich i południowo-wschodnich była *żytnicą*, *żytnią babą*, *babą o żelaznych zębach*, a także *żytnią rusalką*, czy *polnym diabłem*.

Na Lubelszczyźnie oraz w okolicach Białegostoku południce były przedstawiane jako istoty nieszczęśliwe, bezcelowo blakające się po polach i całkowicie nieszkodliwe dla człowieka. Na zachodnich ziemiach Polski wyobrażano je sobie jako młode, piękne dziewczęta w białych, zwiewnych szatach i ślubnym wianku na głowie; czasem w dłoniach trzymały sierp lub bukiet polnych kwiatów. Na ziemi radomskiej południce miały przybierać formę białych lub szarych ptaków. Mazowiecka przypołudnica była natomiast szpetną staruchą odzianą w stare łachmany, która pojawiała się na polach w towarzystwie stada demonicznych ogarów. Czasami przypołudnica przyjmowała ponadto postać kościotrupa z żelaznymi zębami i kosą lub sierpem w ręku.

Żniwiarze schodzili z pola o zmierzchu. Obawiano się pracować po zmroku, gdyż wierzono, że można było wówczas łatwo paść ofiarą złośliwych boginek, topielców oraz diabłów. Pilnowano również, aby po zakończeniu pracy nie zostawić na polu naostrzonej kosy, aby *czort nie kosił*. Dodatkowo, dla wzmocnienia bezpieczeństwa, każdego dnia po zakończeniu prac żniwiarze pozostawiali na zagonie skrzyżowane wiązki zboża.





W żniwach brali udział wszyscy mieszkańcy wsi – każdy, kto tylko był zdolny do pracy. Jako że od przebiegu żniw zależała ludzka egzystencja, traktowano je bardzo poważnie i sumiennie się do nich przykładano.

Z tego też powodu żniwa miały swoje odwieczne zwyczaje.

Dzień, w którym rozpoczynano żniwowanie, nosił nazwę „zażynka”. Był to bodaj najważniejszy zwyczaj żniwny, który polegał na zżęciu pierwszych kłosów, posiadających – jak wierzył lud – magiczną, leczniczą moc. Zażynek rozpoczynano w określony dzień tygodnia, najczęściej w sobotę. Rozpoczynano go „z Bogiem”, czyniąc znak krzyża nad polem i pozdrawiając żniwiarzy odwiecznym „Szczęść Boże”. Następnie gospodarz lub właściciel częstował pracowników symboliczną ilością alkoholu, a resztę z kieliszków strzepywał na pole oraz kładł na ozdobnej serwecie, tzw. obrusie, kawałek chleba. Wszystko po to, aby „żyto było chlebne” i aby zapewnić sobie urodzaj w kolejnym roku. Dopiero po odprawieniu tych rytuałów przystępowano do żęcia.

Ścięcia pierwszych kłosów dokonywał zwykle sam gospodarz, po czym obowiązkowo składał je na krzyż.

W dniu rozpoczęcia żniw, w niektórych dworach, a nawet i u bogatszych gospodarzy odbywały się również „obłożyny”, czyli powitanie pierwszego snopa. Polegały one na podłożeniu pod nogi gospodarza, wizytującego żniwiarzy na polu, takiego właśnie snopka zboża. Gospodarz musiał wtedy poczęstować pracujących wódką lub wykupić się pieniędzmi. Czasami, tego samego dnia wieczorem, dziedzic urządzał zabawę dla żniwiarzy.

Z początkiem żniw wiąże się także ciekawy zwyczaj zwany „frycym”, czyli swoista inicjacja żniwna młodego kosiarza.

Dopuszczenie młodego chłopaka do košby stanowiło dla niego nie małe wyróżnienie, a zarazem było równoznaczne z uznaniem go za dorosłego. Aby jednak zasługiwał na miano pełnoprawnego kosiarza, młodzieniec musiał przejść rytuał wyzwolin.

W różnych regionach Polski ów obrzęd inicjacyjny zwany był także „wilkiem”, „frycem” albo „frycowaniem kosiarza”.



Młody parobek swoją pracę musiał udowodnić pozostałym, że jest dobrym kosiarzem, co nie było łatwą sprawą, ponieważ starano mu się w tym skutecznie przeszkadzać.

Przed wszystkim bardzo często dostawał źle naostrzoną kosę, musiał więc pracować ciężiej niż pozostali. Czasami inni kosiarze rzucali mu na jeszcze nieskosizone, stojące przed nim zboże, swój pokos, tak, że musiał on odrzucać dwa pokosy, przez co zostawał w tyle. Czasem fryca ustawiano na przedzie, aby nie widział pozostałych kosiarzy i nie utrzymywał takiego tempa jak inni. Wszystkie te utrudnienia i przeszkody miały zmusić go do późniejszego wykupienia się gorzałką.

„Wyzwoliny” odbywały się zwykle na koniec pierwszego dnia pracy. W jednych regionach miały one miejsce na polu, w innych – w karczmie.

Egzamin obejmował teorię i praktykę żniwną. W województwie kujawsko-pomorskim egzamin prowadził, tzw. marszałek, którym był najbardziej doświadczony košnik.

Włodzimierz Tetmajer, *Żniwa*, 1902 r., olej na płótnie; domena publiczna



„Wilk” musiał m.in. wymienić wszystkie elementy kosi i skosić trawę w jakimś trudnym miejscu. Musiał też wykazać się znajomością innych narzędzi rolniczych i uzasadnić, że nadaje się na kosiarza. Jeśli odpowiedzi uznano za niewystarczające, młodzieniec otrzymywał „lanie”.

Sprawdzano także pracę fryca, obchodząc pole. Jeśli i jej efekty były niezadawalające, kładziono go na ziemi i bito słomianym batem.

Egzaminujący fryca cały czas pouczali go, jak ma kosić, a zadawanym pytaniom towarzyszyły szturchańce, aby „lepiej zapamiętał”. Ostatecznie nowicjusz, w uroczystym pochodzie, w towarzystwie muzykantów i starszych kośników, był prowadzony do domu gospodarza, a następnie do karczmy, gdzie ogłaszano go pełnoprawnym kosiarzem.

Warto również wspomnieć, iż dawniej chętnie pomagano sobie wzajemnie, jeśli tylko pojawiała się taka potrzeba. Szczególnie osoby samotne, starsze, czy z innych powodów niebędące w stanie wykonać jej samodzielnie, mogły liczyć na bezinteresowną pomoc swoich sąsiadów. Ów zwyczaj gromadnej pomocy sąsiedzkiej, który przetrwał na wsi do II połowy XX w., nosił nazwę „tłoki”.

Według Zygmunta Glogera „tłoka” to *piękny słowiański obyczaj ludu rolniczego [...]. Cechował on sąsiedzką wzajemność i ludzką uczynność naszych praojców, bo polegał na bezpłatnej pomocy niesionej przez gromadę sąsiadowi, który wywdzięczał się za to tylko poczęstunkiem dla tłoczników i gotowością służenia im wzajemnie, gdy który potem zapotrzebował tłoki. Skoro bowiem nieraz gromadna pomoc może uratować mienie sąsiada, ojcowie nasi uświęcili obowiązek tej pomocy prawem zwyczajowym, od którego nikt wylać się nie śmiał. Więc na zaproszenie śpieszą wszyscy, aby np. żniwo sąsiadowi dokończyć lub zwieźć drzewo na budowę.*

Pracę taką wykonywano zawsze nieodpłatnie, a jedyną formą wynagrodzenia był obfity poczęstunek z jadłem i napojami.

Dziś większość żniwnych obrzędów odeszła w niepamięć. W miarę wzrostu postępu, tradycja zeszła na drugi plan, dlatego tak ważna jest rola kół gospodyń wiejskich, które z wielkim oddaniem i zaangażowaniem przekazują młodym pokoleniom wiedzę o tym, jak to *drzewiej na wsi bywało...*



W różnych regionach Polski dożynki nosiły różnorakie nazwy: „wyżynki” i „obżynki” – nawiązujące do słowa „żąć”, „okrężne” – pochodzące od obrzędowego obchodzenia pól, lub „wieńcowe” czy „wieńczyny” – od głównego atrybutu tego święta, czyli wieńca żniwnego. Na Mazurach natomiast uroczystości dożynkowe nazywano „plonem”.

Już od XVI w. uświetniały one zakończenie prac na polu i były świętem, które jednoczyło mieszkańców wsi.

W dawnej tradycji w obchodzeniu dożynek wyróżniano trzy główne etapy. Wszystko zaczynało się od obrzędowego ścięcia ostatnich kłosów z pola. Następnie kobiety wyplatały wieniec dożynkowy – symbol zebranych plonów, aby na końcu w uroczystym pochodzie przekazać go gospodarzowi, który w podziękowaniu za wykonaną pracę zapraszał na biesiadę z muzyką.

Pierwszy etap – dziś już prawie zapomniany – ściśle łączył się z końcem pracy na polu i tradycyjnym pozostawieniem na ściernisku ostatniej garści lub pasa niezżętego zboża dla zachowania ciągłości urodzaju. Zboże to stało na polu do czasu głównych uroczystości dożynkowych, po czym ścinano je i wplatało w wieniec dożynkowy. Była to typowa ofiara z pierwocin, składana w podzięcie za obfite zbiory, charakterystyczna dla wierzeń przedchrześcijańskich.

W „przepiórcie” dopatrywano się również dawnych pogańskich obrzędów, podczas których ludzie próbowali przekupić demony zamieszkujące okolicę.

Ta ostatnia kępka zboża zwana była inaczej w różnych regionach Polski i wiązały się z nią nieco odmienne obrzędy i rytuały.

Na Mazowszu i Podlasiu była to „przepiórka” – ponieważ to na schronienie dla tego właśnie ptaka pozostawiano ją w polu, na dawnych kresach wschodnich mówiono „perepełka”, we wchodniej części Mazowsza „broda”, w Małopolsce „koza”, zaś „pęp” lub „pępek” – w Poznańskim. Gdzeniegdzie jeszcze zwano ją „wiązką”, „wiązanką” lub „garstką”. Zygmunt Gloger w IV tomie „Encyklopedii staropolskiej” wyjaśniał, iż przepiórką zowie *lud ostatnią garść zboża niezżętego w końcu pola. Kępkę taką kłosów podczas wicia wieńca dożynkowego wiążą żniwiarki u góry, dołem zaś oczyszczają ziemię z chwastu i na płaskim kamyku kładą pośrodku kawałek chleba. Wszystko to robią, jak każe odwieczny symboliczny zwyczaj, aby zboże było tak czyste w roku przyszłym i chleb*





z tegorocznego wystarczył do żniw następnych a przepiórka miała kłosy dla siebie.

Na Podlasiu, ostatniego dnia żniw, kiedy na polu pozostała już tylko niewielka kępka niezżętego zboża, kobiety wyplatały z niej przepiórkę. Wyrwawszy z kępki środek, pozostałe w okręgu kłosy dzieliły na trzy części i z każdej plotły warkocz. Następnie łączyły je u góry, tuż przy kłosach, a na dole rozchylały i ustawiały pod nią – niczym stół – płaski kamień nakryty lnianą serwetką. Na „stole” kładziono chleb i sól, jako symbole podziękowania za plony i prośbę o dobre przyszłe zbiory.

Podczas wiązania przepiórki śpiewano:

*Wylitaj, perepiółka,
bo ju nas żyta toł'ka.
Ne budu wylitaty,
budu tut zimowaty.*

Znana była również następująca przyśpiewka:

*Oj wyleć, wyleć raby (pstry) sokole,
Bo już nie przyjdziem w to czyste pole.
Oj wyleć, wyleć raba przepiórko,
Bo już nie przyjdziem w to czyste pólko.*

Warto zaznaczyć, iż przepiórka była ulubionym ptakiem chłopów, kojarzonym przez nich z rytmem prac na roli. Wierzono, iż jej głos mówił na wiosnę: „Pójdźcie pleć”, w lecie: „Pójdźcie żąć”, a na jesieni: „Nie ma nic!”.

W wielu regionach Polski, w tym m.in. na Podlasiu i Kurpiach, ciągnięto wokół przepiórki po ściernisku kolejno wszystkie dziewczyny pracujące przy żniwach, co nazywano „oborywaniem przepiórki”. Miało ono na celu „zaczarowanie” dobrych zbiorów w przyszłym roku.

Na Kurpiach z „przepiórką” wiązał się jeszcze jeden charakterystyczny dla tzw. wsi puszczańskich zwyczaj. Wierzono tam, iż nocą przychodzi do niej Matka Boska. Aby nie pokaleczyła sobie na rżysku nóg, przygotowano dla Niej specjalną ścieżkę. W tym celu usuwano resztki rżyska, tworząc dojście od drogi do „przepiórki”. Oczyszczano też teren wokół niej.

Dziś na polach trudno już spotkać rytualne „przepiórki” i podobnie jak ten, większość żniwnych obrzędów odeszła w niepamięć, spychając, wraz z postępem, tradycję na dalszy plan. Jednak dla dawnych mieszkań-

*Przepiórka, ilustracja z „Encyklopedii staropolskiej”
Zygmunta Glogera; domena publiczna*

ców wsi, pojmujących rzeczywistość w sposób mityczny, był to bardzo ważny moment.

Rytualne było nie tylko jej postawienie, ale także ścięcie. W niektórych częściach Polski mógł ją skosić wyłącznie gospodarz, najlepszy żniwiarz lub najlepiej pracująca dziewczyna, w innych zaś, gdzie czynność ta nie była uważana za zaszczyt, do jej wykonania wręcz zmuszano, najczęściej największych wałkoni i obiboków.

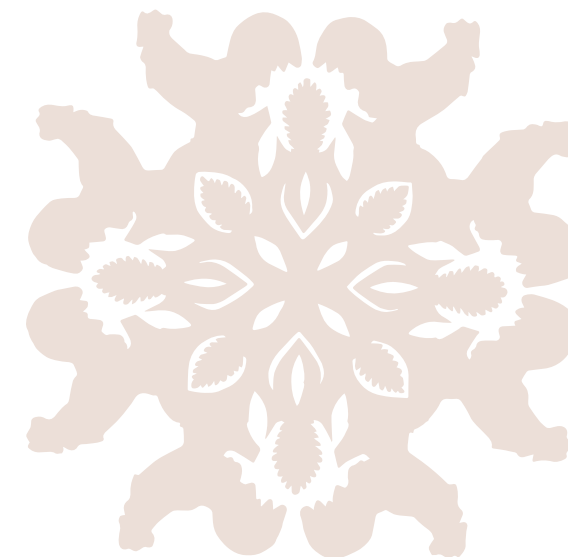
W województwie pomorskim ostatnie pozostałe na polu kłosy zboża zwane były „babą” i do ich zebrania typowano najbardziej leniwą dziewczynę, która słabo pracowała i odstawała od reszty. Wśród śmiechów i drwin przymuszano ją do ścięcia kłosów i nadawano przydomek „baby”. W dawnym województwie krakowskim kobietę taką dodatkowo wsadzano w środek snopa, tak, że wystawała jej tylko głowa, po czym śmiejąc się i żartując, wieziono do domu gospodarza. Oblewano ją przy tym wiadrami wody, aby zapewnić przyszłorocznym plonom odpowiednią ilość deszczu.

Zupełnie inaczej natomiast podchodzono do owych ostatnich kłosów w okolicach Wieliczki. Ich skoszenie traktowano tu jako wielkie wyróżnienie, a wszystkie pracujące w polu dziewczęta za wszelką cenę chciały dostąpić tego zaszczytu, wierząc, że przyniesie im to szczęście w życiu.

Na Mazowszu, w okolicach Jagodnego, gdzie ostatnia garść kłosów zwana była „brodą”, ten, komu przypadło w udziale jej ścięcie, musiał dodatkowo również „oborać ją” własnym ciałem. Łapano taką osobę za nogi i ciągnięto ją przez brodę wśród uciechy przyglądających się. Czynność ta było tam tak popularna i pożądana, że dopuszczano do niej tylko przodowników. W trakcie oborywania brody śpiewano:

*Kto brody nie orze,
temu się nie rodzi zboże.
Hej, kto brodę będzie orał,
ten będzie miał pełne spichrze zboża.*

Z kolei w Małopolsce i na Lubelszczyźnie przystrojona kwiatami ostatnia kępa zboża zwana była „kozą”. I w tym przypadku, w niektórych wioskach kazano ją ścinać osobie gnuśnej i leniwej, a w innych wręcz zabiegano o jej zebranie, aby zapewnić sobie pomyślność. Dla podniesienia rangi tego rytuału, udekorowaną odpowiednio „kozę” koszone ze



szczególnym namaszczeniem. Tak samo postępowano na ziemi krakowskiej, gdzie ów ostatni pas nieżętego zboża ścinali po kawałku wszyscy żniwiarze, aby każdy mógł być uczestnikiem tego przynoszącego szczęście obyczaju. Podczas ceremonii śpiewano:

*Ej, kto kozy nie piele,
Ten nie doczeka niedziele.
A kto będzie kozę plił,
będzie, będzie wódkę pił,
będzie sto lat żył!*

I tutaj panował zwyczaj oborywania kozy, polegający na przeciągnięciu gospodarza za nogi wokół niej. Barbara Bojarska: *Z ostatnim zbożem na zagonie zostawiano grzywę zboża. Nazywali to zboże zostawione kozą, by później złapać gospodarza i wyorać nim bruzdę dookoła kozy. Przywiązywali go do tego nieszczęsnego zboża. Wówczas chłopcy od gospodarza otrzymywali obietnicę, że będzie poczęstunek i potańcówka. Jak ten potwierdził, to go odwiązywali.*

Owo oborywanie miało symboliczne znaczenie. Poprzez kontakt człowieka z ziemią starano się wpłynąć na jej żyzność, a przekazując glebie ludzką energię wzmagano jej siły i płodność. Ponadto, wykonując bruzdę dookoła tej ostatniej kępki, odcinano ją niejako od reszty pola i ze zwykłej przestrzeni przenoszono do strefy sacrum.

To ścinane na ostatku zboże nazywano również „pępkiem” – przez podobieństwo do pępowniny noworodka, którą jest połączony z matką. Podobnie jak odcinano tamtą pępowninę, tak również te ostatnie kłosa odłączano od Matki Ziemi. Z powodu tego skojarzenia żadna dziewczyna nie chciała ścinać „pępa” obawiając się zajścia w ciążę przed zamążpójściem. Każda więc jak tylko mogła wymigiwała się od tej niewdzięcznej czynności.

Także mieszkańcy Poznańskiego znają zwyczaj wiązania bukietu z kłosów pępa, z dodatkiem mleczy, gryki oraz zielonych gałązek i wstążek. Bukiet ten, podobnie jak wieniec, wręczany był gospodarzowi.

Gloger podawał również, iż „pępek” to zwyczaj przekazywania przez żniwiarzy do dworu ostatniego snopka zboża. Znany był on m.in. na Kujawach.

Do ostatniej garści ściętego zboża dodawano polne kwiaty i wszystko razem przewiązywano ciasno tuż pod kłosami wstążką lub powrośłem. Tak udekorowany, przypominający wyglądem mały snopek, „pępek”, uroczyście, czasami nawet w towarzystwie muzykantów, zanoszono do dworu.

Wręczenie go gospodarzowi oznaczało, że z pola zebrano już całe zboże, co dawało początek radosnemu świętowaniu.

Drugi, bardzo ważny etap uroczystości dożynkowych stanowiło wicie wienca żniwnego. Była to czynność niezwykle czasochłonna i pracochłonna, wymagająca precyzji i kreatywności. Tradycyjnie wiły go kobiety, najlepsze żniwiarki.

W przeciągu stuleci wience przybierały rozmaite kształty. Początkowo miały one niewielkie rozmiary. Mogły być nimi małe wianki wykonane z jednego rodzaju zboża, które zakładano na kosę, pęczki zboża związane w bukiet, na Pomorzu zwany „krutką”, a w innych regionach „równianką” lub „pępkim”, lub też okazałe wience żniwne.

Równianka to wyjątkowy bukiet dożynkowy o trzech odnogach przewiązanych tasiemką. Wyglądem przypominał nieco snopek zboża, gdyż formowany był na jego obraz. Łodyżki tworzących go zbóż i kwiatów miały, podobnie jak źdźbła w snopie, równą długość i były ciasno obwiązane wstążką. Kwiaty zaś, tak jak kłosa, rozchylały się na boki. W równiance powinny się znaleźć różnorodne płody rolne: zboża, warzywa, owoce oraz polne i ogrodowe kwiaty. Dodatkowo powinny ją zdobić kolorowe wstążki.

Wieniec mógł być również wykonywany jako korona na głowę. Zygmunt Gloger: *Pod wieczór dożynkowy żniwiarki zebrane razem wiją z kłosów żyta, pszenicy i kwiatów polnych wieniec w kształcie piramidalnej korony, wysoki, wspinały. Wplatają doń liście laskowych orzechów, owies, jęczmień a nawet niekiedy pierniki i owoce.*

Z biegiem czasu jednak rozrastał się on i zmieniał. Przybierał m.in. kształt wielkich kół, których szkielet tworzyły wykonane z łubu lub wikliny obręcze, pokryte kłosami, kwiatami polnymi, ziołami, sitowiem i leszczyną. Kolistą formą wienca nie była tu bez znaczenia, gdyż koło uważano za najdoskonalszą figurę geometryczną, wierząc, że ma w sobie moc przeciwstawienia się złym siłom i że jest symbolem złączenia początku z końcem, zamknięciem, pełnią.



Równianka, ilustracja z „Encyklopedii staropolskiej” Zygmunta Glogera; domena publiczna

Wieniec dożynkowy z okolic Tykocina, ilustracja z „Encyklopedii staropolskiej” Zygmunta Glogera; domena publiczna



Jan Nepomucen Lewicki, *Okrężne w Sandomierskiem*; domena publiczna

Najczęściej jednak wieńce swoim wyglądem nawiązywały do regaliów, a zwłaszcza do korony lub mitry. Najbardziej popularna była korona węgierska, na którą składała się tzw. obrączka, czyli gruby warkocz wpleciony ze słomy, do którego mocowano wygięte kabłąkowo dwa inne warkocze. Miejsce ich krzyżowania się przewiązywano żółtymi, czerwonymi i chabrowymi wstążkami.

Dziś przyjmuje się, że tradycyjny wieniec dożynkowy powinien mieć kształt proporcjonalnej korony, złożonej z czterech, sześciu bądź ośmiu ramion. Powstaje on poprzez oplecenie kłosami zbóż szkieletu wykonanego z wikliny lub innych giętkich gałązek. Zgodnie z tradycją, do przygotowania wieńca nie używa się żadnych metalowych elementów, a poszczególne jego części powinny być łączone ze sobą za pomocą lnianych sznurków i nici.

Podstawą jego wykonania tak dawniej, jak i dziś, są niemłócone kłosa zbóż: pszenicy, żyta, owsa i jęczmienia, którymi oplatanio ramiona wieńca i inne części konstrukcyjne, a następnie dekorowano ogrodowymi i polnymi kwiatami, ziołami, orzechami laskowymi, jarzębiną, gałązkami leszczyny, kolorowymi wstążkami, a nawet wydmuszkami.

Niegdyś do wieńca obowiązkowo wplatano pierwsze i ostatnie kłosa zebrane z pola, aby połączyć „koniec z początkiem” i w ten sposób zapewnić pomyślną wegetację w kolejnym roku.

Czasami nakładano nań również słodkie pierniki (miały one charakter obrzędowy, jako że zawierają w sobie miód – plon pozyskiwany z pasiek znajdujących się na polach i w lasach). Ich składniki symbolizowały dostatek i szczęście.

Ciastem obrzędowym zwieńczającym wieniec była także kukielka, czyli pszenny wypiek przypominający kształtem człowieka.

Często do wieńca przywiązywano żywy drób, po to, aby zapewnić obfity i zdrowy przychówek gospodarski, a na podstawie zachowania zwierząt przepowiedzieć urodzaj w roku następnym.

Opisując okolice Sanoka i Krosna Oskar Kolberg przedstawił tamtejszy zwyczaj przywiązywania do szczytu korony przez sołtysa lub wójta koguta, kurczęcia lub kaczki. Jeśli ptak dziobał z wieńca ziarno, wróżyło to obfitość i dostatek, jeśli wyrwał się i piał głośno, oznaczało to głód. W innych częściach kraju bywało jednak odmiennie: *Wójt przywiązuje*

u wierzchołka wieńca koguta, który zaczyna wybierać ziarnka z kłosów. Jeżeli kogut pieje, wszyscy przytomni cieszą się i zawczasu przyobiecują sobie obfite zbiory i dobre przyjęcie u właściciela; lecz jeśli nie pieje, jest to złą wróżbą; oczekują zaś jeszcze gorszego roku, jeśli jeść nie chce...

Niektórym z elementów wieńca, oprócz wartości dekoracyjnej, przypisywano także dodatkowe znaczenie. Kwiaty miały np. symbolizować radość, a powiewające na wietrze wstążki – swobodę. Wierzono również, że umieszczenie w wieńcu jarzębiny w magiczny sposób zapewni urodzaj oraz pomyślność w rodzinie i w zagrodzie, oraz że w przyszłości ziarno będzie tak duże, jak jej owoce. Gałęzie leszczyny wraz z owocami umieszczano zaś na pamiątkę legendy, według której podczas ucieczki świętej rodziny do Egiptu to właśnie krzak leszczyny pochylił się nad nią i ochronił przed wzrokiem ścigających.

Ważnym elementem było również zwieńczenie kompozycji – czyli tej części wieńca, która skierowana była ku górze, ku słońcu, ku Panu Bogu – poprzez umieszczenie na jej szczycie symboli religijnych, takich jak krzyż czy hostia.

Ów najważniejszy atrybut uroczystości dożynkowych to symbol szczęśliwie zakończonej pracy i zebranych plonów, dar dziękczynny za urodzaj i zachowanie ludzkości przed głodem. Składany kiedyś gospodarzowi, przechowywany był troskliwie, a jego ziarno, dodawane do ziarna siewnego, miało zapewnić ciągłość wegetacji i urodzaj w następnym roku.

Dziś niezwykle istotną rolę w przygotowaniu wieńca dożynkowego odgrywają koła gospodyń wiejskich. Ich członkowie, kultywując tradycję przodków dbają o jej przekazywanie młodszymi pokoleniami, a ich zaangażowanie i czas poświęcony na wyplatanie wieńca służy również integracji lokalnej społeczności.

Ostatnim etapem dożynkowych obchodów był uroczysty pochód z wieńcem do domu gospodarza, niekiedy uczestnictwo w dziękczynnej mszy świętej oraz zabawa z muzyką, śpiewem i tańcami.

Zgodnie ze zwyczajem wieniec (lub niekiedy nawet kilka wieńców) niosły do dworu dziewczyny-przodownice. Pierwotnie miały one kształt korony składającej się z okręgu okalającego głowę oraz odchodzących od niego półkolistych zbożowych plecionek połączonych na górze, i były niesione na głowie lub na wyciągniętych rękach.



Przodownica z Mogilan pod Krakowem w wieńcu na głowie; domena publiczna



Jak zanotował Zygmunt Gloger: *Wieniec ten [...] jest symbolem wszelakich plonów rolnika. Przodownica, czyli postatnica, na dziewczyczych skroniach swoich, w otoczeniu całej gromady wiejskiej niesie go do domu gospodarza wyprawiającego dożynki.*

Największym pechem i nieszczęściem, jakie mogło spotkać dziewczynę, był upadek korony na ziemię. A trzeba pamiętać, że jej niesienie nie należało do łatwych, tym bardziej, że niekiedy oblewano dziewczynę wodą z wiader na dobrą wróżbę, aby nie było suszy.

Z czasem, kiedy wieniec stał się większy i cięższy, przodownice niosły go w rękach, nierzadko z pomocą silnych parobków, a nawet na białym płótnie lub drewnianym stelażu.

Wyznaczenie przez gromadę do niesienia wieńców było poczytywane za duży honor, ale zarazem wielką odpowiedzialność, ponieważ to właśnie wyróżnione dziewczęta były obarczane winą za ewentualne słabe plony.

W pochodzie dożynkowym obowiązywała ustalona kolejność. Czoło orszaku tworzyły przodownice i przodownicy. Jako pierwsze szły żniwiarki, które brały udział w przygotowywaniu wieńca, następnie żniwiarze, którzy nieśli kosy i sierpy przybrane kwiatami i ziołami. Kobiety często niosły również chleb upieczony z nowej mąki oraz – w chustach lub podwiązanych fartuchach – jabłka i orzechy. Wszyscy byli odświętnie ubrani.

Zanim ten barwny korowód dotarł do dworu, często najpierw udawał się do kościoła, aby poświęcić wieniec, co dodatkowo przydawało mu mocy (ziarno bowiem z poświęconych kłosów dodawano do ziarna przeznaczonego do siewu na przyszły rok).

Następnie z poświęconym już wieńcem pochód szedł przez wieś, a gdy dotarł na dwór, śpiewem przywoływał gospodarza. Pieśni dożynkowe wykonywane przez uczestników korowodu opowiadały najczęściej o trudzie pracy na roli i radości z jej ukończenia:

*Już pszeniczka zebrana
Przychodzemy do pana
Przychodzemy do pani
Nikt nam pracy nie zgani
Chociaż płynął pot z czoła
To gromadka wesoła*

Wacław Boratyński, *Dożynki w Łowickiem*, pocztówka; domena publiczna

*piosenkę se śpiewała
I pszeniczkę zbierała
Niech się państwo z bogaci
Niech nam pracę zapłaci
Bo jak zbiorą się grosze
Sypać będziem po trosze.*

Śpiewem wychwalano także dobroć i hojność pana oraz urodę jego żony, a także wyrażano nadzieję na dobre plony w przyszłym roku:

*Od Krakowa wielki wiatr
Nasz jegomość niby kwiat.
Od Krakowa wielka burza,
Nasza jejmość gdyby róża.*

Bardzo często dziedzic wraz z małżonką i rodziną oczekiwał już na ganku na żniwiarzy, ci zaś, stanąwszy już przed gospodarzem, śpiewali mu:

*Otwórz nam panie dziedziniec,
Niesiemy ci piękny wieniec,
Plon niesiem, plon!
Otwórz nam panie nowe wierzeje,
Bo się na polu już kłos nie chwieje,
Plon niesiem, plon!
Idzie chmureczka czarna, nie biała,
Idzie gromada duża, nie mała,
Plon niesiem, plon!
Otwórz nam panie szerokie wrota,
Niesiem wianeczek z szczerego złota,
Plon niesiem, plon!
Otwórz nam panie nowy swój dwór,
Bo ci niesiemy wszystek twój zbiór,
Plon niesiem, plon!
A wyjdźże panie na ten ganeczek,
Przyjm od dziewczyny z plonu wianeczek
Plon niesiem, plon!*



Przodownica wręczała gospodarzowi wieniec do rąk lub nakładała go gospodyni na głowę. Dziedzic otrzymywał również chleb, który z szacunkiem całował, po czym chwycił żniwiarkę za ręce lub za ramiona i oboje trzykrotnie okrążali się nawzajem. W magii ludowej okrążanie kogoś lub czegoś oznaczało przeniesienie właściwości z okrążającego na okrążanego. W tym konkretnym przypadku przodownica, oprócz fizycznego przekazania panu plonu w postaci wienca, oddawała mu go również w wymiarze symbolicznym, rozumianym jako przekazanie władzy nad zżętym już zbożem.

Podczas tańca pozostali uczestnicy pochodu śpiewali:

*Będziemy się krążyli
Oj będziemy się krążyli
Bośmy zytejka dozeli
Bośmy zytejka dozeli
Jaż nas rence rozboleli
Kołem gospodarzu, kołem
Kołem gospodarzu, kołem
Jest wieczera za stołem.*

Po wręczeniu darów dziedzic dziękował żniwiarzom za ich pracę i wznosił toast za pomyślność wszystkich zebranych. Do zwyczaju należało również chluśnięcie z kieliszka wódką na najlepszą żniwiarkę i obdarowanie jej datkiem. Aby go do tego zachęcić, śpiewano:

*Chodzi jegomość po sieni,
Trzymając ręce w kieszeni,
I po dukacie wyjmuję,
Dla przodownicy daruje.*

Następnie dziedzic osobiście wnosił do dworu wieniec i stawiał go na stole na honorowym miejscu. Po zakończeniu części oficjalnej właściciel majątku zapraszał na ucztę, która trwała do północy lub dłużej.

Uroczystości dożynkowe były nie tylko świętem dziękczynienia, lecz również okazją do refleksji nad zmiennością i różnorodnością rytmu życia – od wiosny do zimy, od zasiewów po zbiór plonów. Z efektów ciężkiej pracy mogli jednak cieszyć się tylko ci, którzy sumiennie wy-

pełniali swoje obowiązki, bo jak mówi ludowe przysłowie: *kto w żniwa próżnował, będzie w zimie biedował*.

Dożynki, choć symbolicznie kończyły czas żniw, nie oznaczały tak naprawdę końca pracy, której ostatnim etapem była zwózka zboża do stodoły. Z nią również wiązało się wiele ciekawych zwyczajów mających na celu ochronić ziarno – głównie przed gryzoniami.

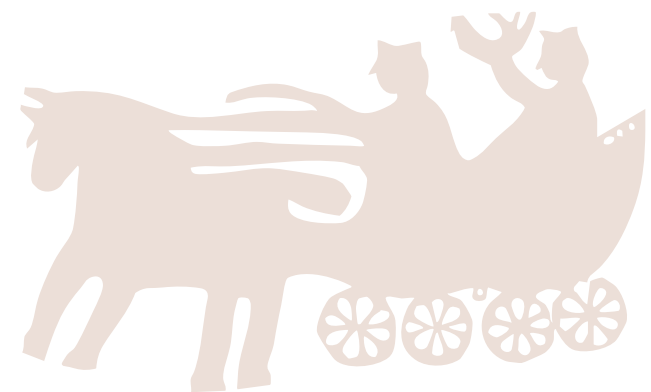
Pomóc miało w tym np. przestrzeganie przez gospodarza surowego postu albo milczenie podczas rozładunku pierwszej fury, po to, żeby myszy nie usłyszały i nie weszły do stodoły. Czesław Maj, twórca ludowy z Lubelszczyzny: *A jeszcze, jak sie zwoziło, był taki przesąd, żeby myszy nie jadły zboża. To było tak. Jak wyjizdzało sie po pierwszo fure zboża, to trzeba było nic nie mówić. Ani do konia, ani do nikogo, nic.*

Czasem decydowano się również na pozostawianie kilku snopków dla myszy na polu, aby nie przyszły za zbożem do stodoły.

Podobny cel miał obrzęd włożenia pod pierwszy snopek wielkanocnej paschy, ziół i wianków poświęconych na Boże Ciało albo pokropienie spichlerza święconą wodą. Ponownie Czesław Maj: *Wkładano też zioła święcone, ale to tylko w jeden róg. No były wianki przecież. To sie pielęgnowało te wianki [...]. I to wszystko też wkładano w jednym rogu stodoły.*

Ważne było również samo ułożenie zboża w stodole. Antonina Makuch, mieszkanka województwa lubelskiego: *Zboże jak sie do stodoły przywoziło, to sie zabezpieczało przed myszami. Układało sie go bardzo ściśle snopek koło snopka. Dociskało sie i tak kolejno rządami na całym zapolu. Chłop układał zboże do stodoły – wszystkie, a dwór zawsze na tym samym kawałku stawiał sterty.*

Na Kaszubach, gdy fura wjechała do stodoły, gospodarz zdejmował z niej pierwsze cztery snopki i układał je na kształt krzyża, a pod spodem umieszczał poświęcony wianek z ziół i kłosów zbóż. Wierzono, że wypełnienie tych praktyk ochroni zboże przed zagrożeniami.





Franciszek Ejsmond, *Dziewczyna obierająca ziemniaki*; domena publiczna

Kilka słów o ziemniakach...

Dziedzictwo kulinarne stanowi istotny składnik dziedzictwa kulturowego Polski. Odnajduje i chroni nasze narodowe specjały, zanim odejdą w niepamięć, wyparte przez nowoczesność. Zachwyca bogactwem i różnorodnością smaków, a zarazem prostotą użytych składników, kreatywnością receptur i finezją wykonania.

Chcąc promować tradycyjne smaki regionów, w ideę Konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich wpisano element kulinarny, którego tematem w III edycji Konkursu uczyniono potrawy z ziemniaka.

Dlaczego akurat to warzywo?

A to dlatego, iż mało który kraj może pochwalić się tyloma potrawami z ziemniaka, co Polska – trudno wyobrazić sobie tradycyjną polską kuchnię bez tego warzywa.

W naszym kraju pojawiło się ono za czasów Jana III Sobieskiego. Po zwycięstwie pod Wiedniem król przywiózł jego bulwy swojej małżonce, królowej Marysieńce, jako prezent. Królewski ogrodnik zasadził je w wilanowskich ogrodach, aby ich piękne kwiaty cieszyły oko królowej (początkowo uważano je bowiem jedynie za rośliny ozdobne i lecznicze). Na szeroką skalę zaczęto uprawiać ziemniaki dopiero na początku XVIII w. za panowania króla Augusta III Sasa. Wtedy też zaczęto wykorzystywać je w kuchni – najpierw na królewskich dworach, a z czasem również w chłopskich chałupach. Ten przysmak „królów i nędzarzy” jest dziś bazą wielu potraw i bardzo często gości na naszych stołach.

Wiele potraw z ziemniaka zna i ceni polska kuchnia regionalna. Każdy region posiada swoje unikalne i oryginalne przepisy, które urzekają różnorodnością, smakiem i prostotą zarazem.

Pokazała to III edycja Konkursu, podczas której można było skosztować ziemniaków w najdziwniejszych połączeniach, pod różnymi postaciami, na słodko i na wytrawnie.

Kulinarną podróż szlakiem ziemniaczanych rarytasów wypada rozpocząć od kuchni wielkopolskiej, która słynie z niespotykanych nigdzie indziej „pyr z gzikiem”, a także „szagówek”, pyz, szarych klusek czy „plyndz”.

Ziemniak króluje także w kuchni podlaskiej, pełnej kresowych akcentów. Dużą sławą cieszą się tutaj babka i kiszka ziemniaczana oraz

kartacze. Do mniej popularnych, ale równie smacznych, należą podlaskie „zaguby”, soczewiaki oraz bliny.

Podobnie jak podlaska, również kuchnia śląska jest mieszaniną wpływów różnych kultur, choćby niemieckiej, czeskiej i austriackiej. Do popularnych śląskich potraw z ziemniaków należą „kartoflak”, „mozgoł”, „panczkraut” oraz kluski śląskie.

Także Lubelszczyzna ma w swoich propozycjach wiele potraw z ziemniakiem w roli głównej. Do najbardziej tradycyjnych zalicza się „prażuchę”, „psiochę”, „tarciaucha” oraz lubelskie „bociany”. W wersji słodkiej zaś – sernik z kartoflami.

Ziemniaczanych rarytasów – takich jak pyzy, sałatka ziemniaczana, „rejbak” „nagus” – nie brakuje i w kuchni mazowieckiej.

Z kolei ukształtowana pod wpływem kuchni wiedeńskiej kuchnia małopolska posiada w swoim repertuarze m.in. „kugel kartoflany”, „zmio-carz” oraz „galosz”, czyli ziemniaczany sernik.

Ziemniakami stoi też kuchnia podhalańska, w której królują słynne „moskole”, „grule bryzgane” oraz „hałuski”.

Ziemniaki zajmują ważne miejsce również w kuchni kaszubskiej. Z „bulw” (jak są tam one nazywane) przygotowuje się m.in. pyzy, „grucholec”, kiszkę kaszubską oraz „golce”.

Kuchnia Warmii i Mazur, która łączy w sobie smaki kuchni staropolskiej, niemieckiej i kresowej, wśród największych ziemniaczanych przysmaków ma kartoflankę, „fraszynki”, „żelazne kluski” oraz „plńce z pomoćką”. Ziemniaki dodaje się tu także do pieczywa oraz słodkich wypieków.

Wśród ziemniaczanych potraw z Podkarpacia należy wymienić „fuczki” (rodem z Bieszczadów), „hałyszki”, lasowiackie pierogi, „paryje” czy gołąbki z nadzieniem z tartych ziemniaków.

Kończąc tę krótką wędrówkę tropem ziemniaczanych specjałów należy podkreślić, iż regionalne potrawy z tego pospolitego na pozór warzywa to nie tylko wspaniały smak, ale także nasze polskie dziedzictwo kulturowe. Każda z potraw ma swoją historię i znaczenie, które warto odkrywać i pielęgnować oraz przekazywać jak największy skarb kolejnym pokoleniom.



Województwo dolnośląskie Koło Gospodyń Wiejskich w Sławnikowicach



miejsowość: Sławnikowice
gmina: Zgorzelec
powiat: zgorzelecki
region etnograficzny: Dolny Śląsk



KGW w Sławnikowicach zostało założone w 2018 r. Nie jest zbyt liczne, ale za to różnorodne – członkami Koła są zarówno doświadczone gospodynie, jak i osoby młode, odkrywające lokalne tradycje. W organizacji znaleźli dla siebie miejsce także dwaj panowie.

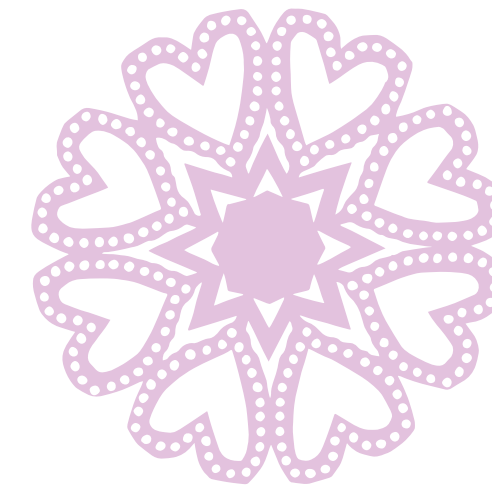
Swoją działalność Koło rozpoczynało „od zera” – gospodynie przynosiły z domów własne przybory kuchenne, by móc wspólnie gotować. Teraz KGW dysponuje profesjonalnie wyposażoną kuchnią, w której przygotowuje regionalne przysmaki. To tu powstają m.in. słynne już w całej gminie pierogi, Rogaliki Babci Albiny oraz nalewka Sławnikowiczanka.

Koło bardzo aktywnie działa na rzecz swojej wsi i jej mieszkańców. Wspiera działania samorządu i organizacji społecznych, współpracując m.in. z Urzędem Gminy w Zgorzelcu, Gminnym Ośrodkiem Kultury w Węglińcu czy Młodzieżową Drużyną Pożarniczą w Sławnikowicach.

Organizuje coroczne wydarzenia, zarówno dla dzieci – m.in. Dzień Dziecka i Mikołajki, kiedy to członkowie KGW odwiedzają z prezentami najmłodszych, jak i dla osób starszych – np. spotkania wigilijne; dzięki tej chwalebnej inicjatywie seniorzy mają możliwość wspólnego spędzenia czasu w radosnej atmosferze w tak ważnym dla wszystkich okresie świąt Bożego Narodzenia.

Gospodynie organizują także biesiadę z okazji Dnia Kobiety Wiejskiej oraz Dzień Babci. Chętnie biorą udział w jarmarkach, m.in. w lokalnej wersji Kaziuków, na których sprzedają własne kulinarne specjały i rękodzieło, dzięki czemu możliwe jest finansowanie organizowanych przez Koło spotkań oraz zakup paczek dla jego podopiecznych.

Koło w Sławnikowicach nie stroni także od rywalizacji – często uczestniczy w różnego rodzaju konkursach: na najlepsze wypieki, rękodzieło, ozdoby wielkanocne czy wieniec dożynkowy, traktując je jako okazję do zaprezentowania swoich umiejętności i talentów; w 2022 r., podczas wojewódzkiego etapu Bitwy Regionów, szersze grono osób mogło



(poprzednia strona) Przedstawiciele Koła Gospodyń Wiejskich w Sławnikowicach; fot. KPRP

skosztować ich znakomitych gołąbków z kiszonej kapusty zapiekanych w sosie z runa leśnego.

Sławnikowice to typowa wieś łańcuchowa. Zamieszkuje ją około 300 osób, których domy wyrastają po obu stronach długiej drogi, przecinanej raz za razem przez wijącą się tutaj urokliwą rzeczkę zwaną Żarskim Potokiem.

Położona na znanym z pięknych widoków Pogórzu Izerskim, w pobliżu granic z Niemcami i Czechami, najdłużej i najmocniej związana była z dziejami pierwszego z owych państw. Cały Dolny Śląsk to jednak od niepamiętnych czasów prawdziwy etniczny tygiel. Za postać-symbol tej dawnej dolnośląskiej wielokulturowości uznać można Ehrenfrieda Walthera von Tschirnhausa, wynalazcę sposobu produkcji słynnej na cały świat miśnieńskiej porcelany. Tschirnhaus, który urodził się i prowadził swoje badania właśnie w Sławnikowicach (ówczesnym Kieslingswalde), uważał się za rodowitego Niemca. Korzenie jego rodu sięgały jednak Czech, a on sam był zaś poddanym Augusta Wettina – króla Polski i elektora saskiego...

Początków wsi należy doszukiwać się w średniowieczu – dokumenty poświadczają istnienie na jej terenie gotyckiego kościoła już w 1346 r. Obecna, szesnastowieczna świątynia, a także zespół pałacowy wraz z parkiem z przełomu XVIII i XIX stulecia, stanowią najcenniejsze zabytki tej niewielkiej wsi o jakże bogatej przeszłości.

Tradycyjne związki miejscowości z Kościołem podkreśla dodatkowo fakt, że przez Sławnikowice przebiega Dolnośląska Droga św. Jakuba – jeden z najważniejszych europejskich szlaków pątniczych, wiodący pielgrzymów z różnych punktów Starego Kontynentu do sanktuarium w hiszpańskim mieście Santiago de Compostela.

Dzisiejsze Sławnikowice to miejscowość skromna, ale schludna i zadbane. Największą jej wartością są bez wątpienia mieszkańcy: ludzie niezwykle aktywni, troszczący się o dobro swojej niedużej społeczności, chętnie udzielający się w organizacjach pożytku publicznego, takich jak Koło Gospodyń Wiejskich, Ochotnicza Straż Pożarna czy Stowarzyszenie „Samarytanie ze Sławnikowic i Gronowa”.

Dolny Śląsk jest, obok Górnego Śląska i Śląska Opolskiego, jednym z podregionów śląskiego regionu etnograficznego. Skomplikowane, powojenne dzieje uczyniły z niego 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 nowogrodzkiego. 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 też przedstawiciele mniejszości narodowych i etnicznych – Ormianie, Tatarzy, Żydzi, Karaimi i Romowie. Akcja przesiedleńcza objęła ponadto 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.

Efektom procesu migracyjnego było duże zróżnicowanie etnograficzne, ale i bogactwo kulturowe, do którego przyczyniła się każda z tych grup, czyniąc ów region wyjątkowym.

Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie dolnośląskim

W konkursowej inscenizacji Koło zaprezentowało sceny przedstawiające ciężką pracę rolników podczas żniw, dawniej i dziś. Rekwizytami, które posłużyły do zilustrowania historii zbiorów na dolnośląskiej wsi, były m.in. sierp i kosa.

Gołąbki ziemniaczane

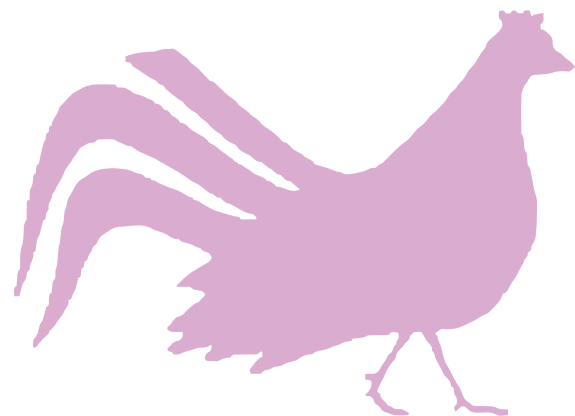


SKŁADNIKI

- 500 g mączystych ziemniaków
- 200 g kaszy gryczanej
- 1 łyżka mąki pszennej (typ 550)
- 3 łyżki suszonego majeranku
- 2 cebule
- 250 ml śmietany 30%
- 250 g suszonych lub świeżych grzybów
- 1,5 l bulionu grzybowego
- 2 łyżki masła klarowanego
- sól, pieprz do smaku

WYKONANIE

Ziemniaki zetrzeć na tarce o małych oczkach, tak jak na placki ziemniaczane. Dodać surową kaszę. Cebulę pokrojoną w drobną kostkę podsmażyć na masle; jeśli używamy świeżych grzybów, posiekać je i podsmażyć razem z cebulką. Grzyby suszone należy wcześniej obgotować. Podsmażone grzyby i cebulkę ostudzić i dodać do masy z ziemniaków i kaszy. Doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Zawijać ziemniaczane nadzienie w przygotowane wcześniej (sparzone) liście z kapusty. Gołąbki układać ciasno jeden przy drugim w naczyniu żaroodpornym. Bulion grzybowy połączyć ze śmietanką, doprawić solą i pieprzem. Zalać nim gołąbki tak, aby były całkowicie przykryte płynem. Piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 stopni Celsjusza przez około 1 godzinę. Po upieczeniu sos przelać na patelnię i zredukować. Można go zaciągnąć masłem, by był bardziej aksamitny. Na koniec doprawić go i polać nim gołąbki. Gołąbki można przygotować także z kiszonej kapusty.





Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

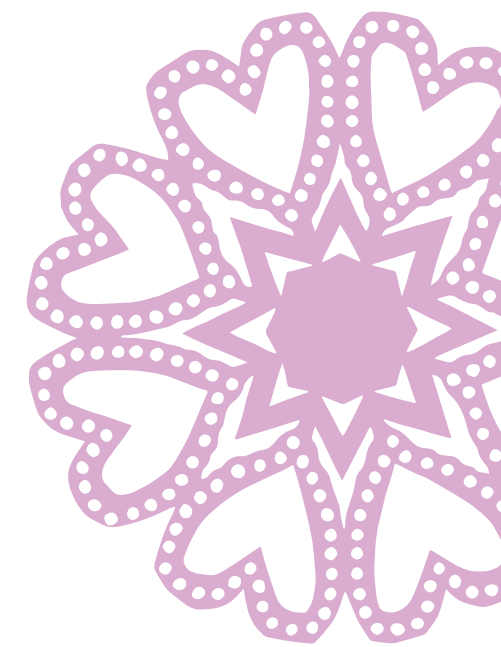
Długo, bo aż do okresu międzywojennego, a gdzieś tam nawet do połowy XX w., sierp – najstarsze znane ludzkości narzędzie żniwne – wykorzystywany był na polskiej wsi powszechnie; żęły nim głównie kobiety, gdyż podstawowym zadaniem mężczyzn było wiązanie i układanie snopków zboża. Dopiero proces wypierania sierpa przez kosę (w zależności od regionu – od wieku XIX po połowę XX), jako narzędzia prostszego w obsłudze, a przy tym daleko efektywniejszego przy większym areale upraw, wpłynął na zmianę ról przydzielanych podczas żniw gospodyniom i gospodarzom. Kobieta, która używała sierpa jako podstawowego narzędzia do ścinania zbóż, zastąpił mężczyzna – kosiarz, któremu pomagała „podbieraczka”, posługująca się sierpem już tylko jako narzędziem pomocniczym.

W tle inscenizacji, w której sceny ciężkiej pracy przeplatane były chwilami odpoczynku wśród zebranych plonów, zabrzmiała stara pieśń śpiewana podczas żniw:

*Żniwa Jasiu, żniwa,
Niemąło to niwa.
Oj, niemałe to pole
Dla nas tylko dwoje.
Żniwa, Jasiu, żniwa.*

W drugiej części przedstawienia, jako symbol współczesności, pojawił się – na wniesionej na scenę przez członka KGW planszy – nowoczesny kombajn, dzięki któremu praca na roli stała się nie tylko lżejsza, ale także bardziej wydajna i precyzyjna.

Na koniec inscenizacji członkowie Koła zaprezentowali radosny taniec symbolizujący zwieńczenie żniw i zapowiedź dożynek.





Stanowisko konkursowe

Stanowisko konkursowe przygotowane przez KGW w Sławnikowicach zdobiły m.in. biały obrus oraz ręcznie wykonane szydełkowe serwetki, stanowiące idealne tło dla bolesławieckiej ceramiki stołowej z zakładu w Rudzicy, mającego ponad 30-letnie doświadczenie w wytwarzaniu przedmiotów o unikalnym charakterze, ręcznie wykonywanych i dekorowanych.

Wśród konkursowych dań przyszykowanych przez KGW Sławnikowice znalazły się kluski śląskie z gulaszem z jelenia i glazurowanymi buraczkami z miodem, wiśniami i octem jabłkowym oraz pierogi z ziemniakami i kiszoną kapustą okraszone suto cebulką i boczkiem na śmietance.

Dania z dziczyzny były popularne w kuchni łżyckiej – traktowano je jako przygotowywany na specjalne okazje rarytas. Jako że w tym regionie nadal funkcjonuje wiele kół łowieckich, mieszkańcy do dzisiaj mają możliwość smakowania tego szczególnego rodzaju mięsa.

Jako danie autorskie zaprezentowano ziemniaki gratin z pieczonym schabem z kością, z dodatkiem gruszki zapiekanej z serem gorgonzola i migdałami.



Spotkanie z Komisją; fot. KPRP

Dania 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 kujawsko-pomorskie

Koło Gospodyń Wiejskich

w Radojewicach



miejsowość: Radojewice
gmina: Dąbrowa Biskupia
powiat: inowrocławski
region etnograficzny: Kujawy

KGW w Radojewicach działa od 1946 r., a w 2019 r. zostało wpisane do Krajowego Rejestru Urzędowego Podmiotów Gospodarki Narodowej. Do Koła należy kilkanaście pań w wieku od 50 do 78 lat, które chętnie współpracują z lokalnymi urzędami i instytucjami, niejednokrotnie uświetniając organizowane przez nie wydarzenia. Biorąc udział w konkursach śpiewaczych, kulinarnych i gawędziarskich zdobywają pierwsze nagrody. Angażują się w akcje charytatywne na rzecz dzieci i seniorów, a poprzez organizację spotkań opłatkowych czy wspólnego kolędowania przyczyniają się do integracji lokalnej społeczności. Członkinie Koła biorąc udział w rozmaitych szkoleniach i warsztatach, pielęgnują swoje talenty oraz dbają o rozwój.

W 1986 r., z inicjatywy miejscowej nauczycielki muzyki, przy Kole powstał zespół śpiewaczy „Radojewiczanki”, który z czasem – gdy jego skład zasilili panowie – zmienił swoją nazwę na „Radojewiczanie”. Zespół początkowo występował razem z kapelą, ale dopiero decyzja o śpiewaniu *a capella* zapoczątkowała trwające do dziś pasmo sukcesów.

W pierwszych latach istnienia uświetniał on swymi występami przede wszystkim lokalne wydarzenia i uroczystości, jednak z czasem odważył się wypłynąć na głębokie wody i zaprezentować szerszej publiczności na ponadregionalnych przeglądach i festiwalach.

Dziś „Radojewiczanie” z wielkim zaangażowaniem promują ze sceny kujawską ludową kulturę muzyczną. Są stałymi bywalcami wielu ogólnopolskich i międzynarodowych festiwali, na których zdobywają czołowe nagrody i wyróżnienia. Mają na swoim koncie także kilka płyt z pieśniami i piosenkami kujawskimi.

Za osiągnięcia i zasługi w kultywowaniu kujawskiej i polskiej kultury Ministerstwo Kultury uhonorowało „Radojewiczanie” odznaką „Zasłużony dla Kultury Polskiej”, zaś władze województwa nadały im Odznakę Honorową za Zasługi dla Województwa Kujawsko-Pomorskiego oraz Odznakę za Zasługi dla Kółek Rolniczych.



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



SKŁADNIKI

- *pląt boczku chudego bez skóry*
- *5 dużych główek czosnku*
- *2 garście suszonych borowików*
- *1,5 kg kapusty kiszonej*
- *sól, pieprz mielony i ziarnisty*
- *6 liści laurowych,*
- *10 ziaren ziela angielskiego*
- *majeranek*
- *tłuszcz wytopiony ze słoniny – 1/2 szklanki*

WYKONANIE

Borowiki zalać małą ilością gorącej wody. W tym czasie boczek umyć, osuszyć i naciąć ukośnie w kratkę. Drobnio posiekać czosnek. Wyjąć z wody borowiki i pokroić. Boczek posolić, dodać pieprzu i majeranku. W nacięcia wciskać część drobnio posiekanego czosnku i pokrojone borowiki. Pozostałe borowiki i czosnek wyłożyć na boczek. Znow lekko posolić oraz oprószyć pieprzem i majerankiem. Boczek delikatnie zrolować, aby farsz nie wypadł. Obwiązać grubą nicią dość luźno, żeby nie wycisnąć farszu. Uformowany boczek ułożyć na blasze i włożyć do nagrzanego piekarnika.

Dumą współczesnych mieszkańców **Radojewic** są monumentalne dęby, będące pozostałością dawnego parku dworskiego. Jeden z nich, zwany „Dębem Łokietka”, może liczyć sobie nawet siedemset lat, a według lokalnych podań miał pod nim zażywać odpoczynku sam król Władysław.

Nawet jeśli jest to wyłącznie legenda, może tkwić w niej jakieś ziarnko prawdy, ponieważ bez wątpienia Radojewice są miejscowością sędziwą, z udokumentowaną historią osadnictwa sięgającą wielu tysięcy lat wstecz.

Choć w przeszłości na mieszkańców Radojewic spadały nieszczęścia, jak zalanie przez wody jeziora Gopło chłopskich upraw w latach 1564-1565, czy wojenne zniszczenia z czasów potopu szwedzkiego, liczba ludności i poziom jej zamożności stale wzrastał. Działo się tak niezależnie od faktu, czy swoje rządy sprawowali na Kujawach panowie polscy, czy niemieccy.

Niezmiennie na przestrzeni wieków pozostało bowiem jedno: jakość tutejszej ziemi. To jej zawdzięczają swój dostatek dzisiejsi mieszkańcy tej części Polski – tak samo, jak niegdyś ich przodkowie. Kujawskie gleby – najlepsze z najlepszych – gwarantują wspaniałe plony i z tego powodu gmina Dąbrowa Biskupia nazywana bywa „warzywnym zagłębiem”, a dwie sztandarowe uprawy, z których słynie tutejsza okolica, promowane są od lat podczas cyklicznie organizowanego „Brokułowo–Cebulowego Festiwalu Smaku”.

Drugi największy atut Radojewic to bez wątpienia jej mieszkańcy: życzliwi, gościnni i zawsze skorzy do pomocy.

Kujawy są krainą położoną pomiędzy Wielkopolską, Pomorzem i Mazowszem. Ich wschodnia granica opiera się o Wisłę, zachodnia – o Noteć oraz jeziora, przez które ona przepływa, na północy zaś o pas lasów rozciągniętych pomiędzy obydwu tymi rzekami.

Co ciekawe, pomimo iż Kujawy słyną ze swojej niezwykle żyznej ziemi, nazwa regionu pochodzi od słowa oznaczającego coś całkowicie przeciwnego – glebę jałową, wydmy, czyli „kujawę”. Prawdopodobnie paradoks ów wziął się stąd, iż nazwa ta odnosiła się pierwotnie jedynie do niezbyt urodzajnych terenów położonych nad Wisłą, a dopiero później rozciągnięto ją na pozostały obszar.

Innym – obok płodów rolnych – źródłem dostatku mieszkańców Kujaw były w przeszłości bogate złoża soli, surowca zwanego w dawnych czasach „białym złotem”. Niebagatelne znaczenie miało również korzystne położenie geograficzne – przy strategicznie ważnych drogach

handlowych: starożytnym „bursztynowym szlaku” (wiodącym z południa ku Morzu Bałtyckiemu) i średniowiecznym trakcie ruskim (z Kijowa na północny-wschód – do Wielkopolski i na Pomorze Szczecińskie).

Położenie to bywało niekiedy przekleństwem – kusiło sąsiadów, z ządzością spoglądających na zamożne gospodarstwa Kujawian.

Państwo Goplan – ze stolicą w Kruszwicy – uległo presji Polan. Następnie o dzielnice tę mocowali się książęta polscy i Krzyżacy. Splądrowali ją Szwedzi, a po upadku I Rzeczypospolitej rozdzielili pomiędzy siebie Prusacy i Rosjanie. Tutejszą strukturę etniczną zmieniały także liczne fale osadnicze, płynące z Niemiec, Niderlandów, a także z innych obszarów Polski oraz spoza jej granic

To właśnie owa niesiona przez przybyszy różnorodność nadała kultu-rze regionu wyjątkowego blasku. A jednym z najłatwiej rozpoznawalnych przykładów unikatowej kujawskiej sztuki i kultury ludowej jest haft, z charakterystyczną bogatą ornamentyką roślinną.

Kolejnym – strój, uszyty z grubego płótna z dominantą barwy modrej i granatowej, którego wyróżniającym się elementem były nakrycia głowy, zarówno męskie (noszone przez zamożniejszych gospodarzy czarne fil-cowe kapelusze – cylindry, lub obszyte od spodu barankiem rogatywki), jak i kobiece (kolorowe jedwabne chusty, wybierane przez panny, lub białe czepki – kopki, przeznaczone dla mężatek).

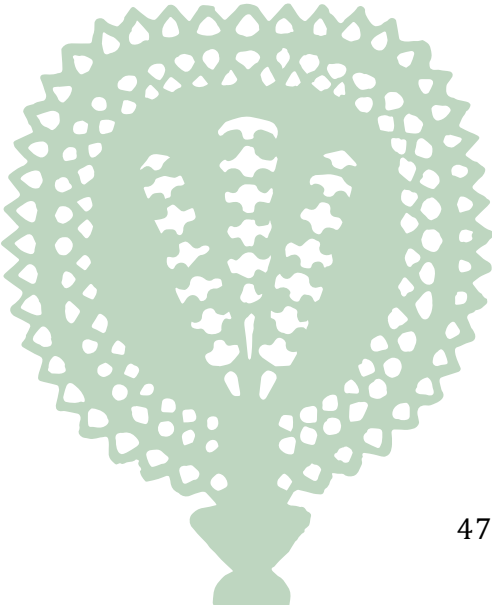
Być może najważniejszym zaś – kujawiak (znany również jako „śpią-cy” i „kolebany”), zaliczany do grupy polskich tańców narodowych, któ-rego melodia zdaje się nawiązywać do szerokiego i łagodnego krajobrazu ziemi kujawskiej.

Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie kujawsko-pomorskim

Na obraz folkloru kujawskiego składają się takie tradycje i obrzędy, jak chociażby „wyzwoliny młodego kosiarza”, „obłóżyń” oraz „okrężne”, zwane inaczej „wieńcowym”.

Jak to zwykle bywało na Kujawach, żniwowanie zaczynało ze śpie-wem. Fragmentem starej ludowej piosenki, ukazującej piękno ziemi nad Wisłą i Notecią, swoją inscenizację rozpoczęli także członkowie Koła:

Piec w temperaturze 180 stopni przez około 1,5 go-dziny (w zależności od grubości i wielkości boczku). W czasie pieczenia co jakiś czas polewać wytwa-rzającym się sosem. W czasie gdy piecze się boczek, przygotować kapustę. Kiszoną kapustę odgotować około 15 minut. Wy-cisnąć z kwaśnej wody i wlać na nowo wodę prze-gotowaną. Kwas zostawić w kubku. Kapustę przy-prawić pieprzem w ziarnach, liśćmi laurowymi oraz zielem angielskim Na patelni rozgrzać tłuszcz, wrzucić pokrojony w plasterki czosnek i lekko pod-smażyć. Następnie wlać do kapusty i gotować do miękkości. Upieczony boczek wyłożyć na talerz, zdjąć nici i pokroić w plastry, dołożyć kapustę. Można podawać z ziemniakami lub z chlebem.





Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło;
fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. własna Koła

*Słuchaj pilnie kto ciekawy, nie masz ziemi nad Kujawy.
Idź krajami dalekimi, nad Kujawy nie ma ziemi.
Na pastwisko wyjdź o wiosnie, już ci trawa po pas rośnie,
już na wietrze się chybota od rumianku cała złota.
A pszeniczka Bogu chwała, jak chłop setny wybujała,
Lśni się tęczą krople rosy, jak dukaty gną się kłosy.
Gną się kłosy ziarna pełne, owce sutą mają wełnę,
konie sielne, krówki dojne, wody rybne, lasy hojne.*

Na polu pracowano od świtu do zmierzchu, nie schodząc nawet na czas posiłku, który spożywano na miejscu. Jedzono głównie chleb ze smalcem, twaróg, pito kawę zbożową. Po krótkiej przerwie wracano do pracy. Mężczyźni kosili, a kobiety podbierały zboże, wiązały je w snopki i stawiały kopy.

Stanowisko konkursowe

Stanowisko konkursowe przygotowane przez reprezentantów województwa kujawsko-pomorskiego ozdabiały własnoręcznie wyhaftowane przez członkinie Koła serwety. Delikatny, biały haft kujawski pięknie prezentował się na tle czerwonej tkaniny.

Panie wymalowały również wzory na naczyniach stołowych oraz glinianych wazonach, które wykorzystały do dekoracji stołu. Całości dopełniały, wykonane z krepiny, czerwone maki i niebieskie chabry, charakterystyczne dla krajobrazu Kujaw.

Kujawy to jeden z najciekawszych regionów pod względem kultury ludowej. Oprócz hafciarstwa, koronkarstwa czy plecionkarstwa, najbardziej znanym i rozpoznawalnym elementem jego folkloru jest tradycyjny strój ludowy. Gospodynie z Radojewic zaprezentowały się we własnoręcznie wyhaftowanych kostiumach uszytych według wzoru zaczerpniętego z Muzeum Etnograficznego w Toruniu.

Z bogatego dziedzictwa kulinarnego wsi kujawskiej panie zaprezentowały pożywne dania przygotowane z prostych i łatwo dostępnych produktów, które rodzi urodzajna ziemia kujawska: ziemniaków, kapusty i marchwi. Komisja Konkursowa oraz uczestnicy konkursu mieli okazję spróbować zupy ziemniaczanej, klusek ziemniaczanych z kapustą kiszoną, kopytek z marchewką oraz ziemniaczanej zapiekanki.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo lubelskie

Aktywne Koło Gospodyń Wiejskich w Zalesiu



miejscowość: Zalesie

gmina: Ryki

powiat: rycki

region etnograficzny: ziemia stężycka



Aktywne Koło Gospodyń Wiejskich w Zalesiu powstało w 2019 r. Choć jest młodym Kołem, może pochwalić się już wieloma osiągnięciami.

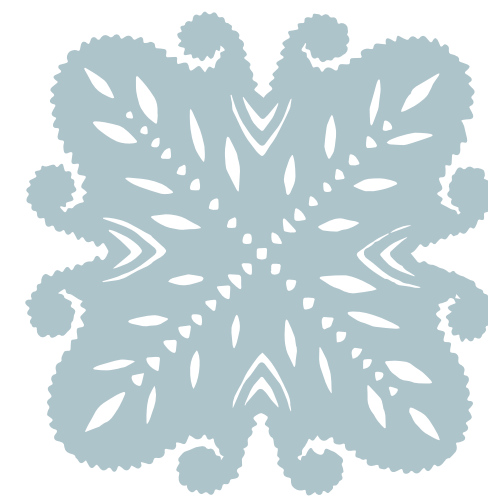
Od samego początku jako priorytet swej działalności obrało kultywowanie tradycji ludowych oraz promocję swojej małej miejscowości, dumnej z faktu, iż pochodzi z niej Marian Bernaciak ps. Orlik, Żołnierz Niezlomny, jeden z dowódców podziemia antykomunistycznego w Polsce. Aby zachować pamięć o nim i jego bohaterstwie, z inicjatywy Koła w 2021 r., w centralnym miejscu wioski, Prezydent RP Andrzej Duda zasadził dąb pamięci poświęcony majorowi Bernaciakowi.

Oprócz przywiązania do historii, Koło cechuje także troska o zachowanie miejscowych obyczajów i tradycji. We współpracy z najstarszymi mieszkańcami odtwarza dawne przepisy kulinarne, pieśni i piosenki ludowe oraz zapomniane już lokalne obrzędy i zwyczaje. A wszystko po to, aby młodsze pokolenia mogły czerpać z tej wyjątkowej spuścizny.

Panie są także niezwykle wrażliwe na potrzeby słabszych i potrzebujących, co potwierdzają swoim zaangażowaniem w liczne akcje charytatywne, które same zresztą często inicjują. Ich współpraca z lokalnymi organizacjami (takimi jak Ochotnicza Straż Pożarna), polegająca na przygotowywaniu rozmaitych wydarzeń okolicznościowych, przyczynia się do integracji mieszkańców Zalesia.

Panie chętnie podnoszą swoje umiejętności, m.in. poprzez udział w różnorodnych szkoleniach i warsztatach. Uczestniczą także w przeglądach oraz konkursach organizowanych na szczeblu gminnym, powiatowym, wojewódzkim oraz ogólnopolskim, a zdobywane przez nie wyróżnienia i nagrody przyczyniają się do promocji regionu, który reprezentują. Ich talenty zostały zauważone choćby na ogólnopolskim Festiwalu „Polska od kuchni”, w którym zajęły I miejsce.

Ich zaangażowanie przekłada się nie tylko na liczne sukcesy, ale przede wszystkim służy scalaniu lokalnej społeczności oraz przycy-



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

nia się do wzrostu zainteresowania historią i tradycją regionu wśród mieszkańców Zalesia.

Nazwa wsi wywodzi się z faktu, iż niegdyś z każdej strony otaczały ją nieprzebyte lasy. Z biegiem czasu okoliczny krajobraz uległ zmianie – dzisiaj wszędzie naokoło rozciągają się pola uprawne i łąki.

Zalesie zamieszkuje około 400 osób. Przepływa przez nie rzeczek Zalesianka – dopływ Wieprza, która przecina także pobliskie powiatowe Ryki. Miejscowość znana jest w Polsce szerzej dzięki osobie majora Mariana Bernaciaka; dla upamiętnienia niestrudzonej walki „Orlika” z komunistycznym aparatem terroru, w centrum Zalesia postawiony został pomnik w formie obelisku.

Wieś leży na styku Mazowsza, Podlasia i Małopolski, na terenie o charakterze pogranicza, który w przeszłości często zmieniał swoją przynależność administracyjną. Wchodził w skład województw sandomierskiego i lubelskiego, po trzecim rozbiórze Polski wchłonięty został przez Austrię, a w wyniku postanowień Kongresu Wiedeńskiego przypadł w udziale Rosji, w jej ramach podlegając bezpośrednio gubernatorowi podlaskiemu, to siedleckiemu.

Historycznie i etnograficznie jest to **ziemia stężycka**, tradycyjnie uważana za część ziemi sandomierskiej; ta zaś – wraz z ziemią krakowską – współtworzyła dzielnicę małopolską, będącą przez stulecia samym sercem polskiej państwowości.

Położony peryferyjnie, na obrzeżach województwa sandomierskiego, dawny powiat stężycki za sąsiadów miał ziemie: czerską (na północy) i łukowską (na wschodzie), od południa opierał się o Wieprz, od zachodu natomiast – o Wisłę.

Jego głównym ośrodkiem była Stężyca – osada o starannie wybranej lokalizacji, dającej gwarancję pomyślności i rozwoju: przy uczęszczanych duktach komunikacyjnych oraz ówczesnym ujściu Wieprza do Wisły.

Stężyca miastem stała się w 1442 r. za sprawą przywileju wydanego przez króla Władysława Warneńczyka. Kolejne dekady to najlepszy etap w jej dziejach; dzięki lustracji dóbr królewskich dokonanej w 1564 r. wiadomo, że znajdowało się w niej 137 domów, funkcjonował port rzeczny, działały jatki, warsztaty szewskie, młyny, warzono piwo. Miasto posiadało starostwo grodowe i sąd ziemski.

Musiało być już ono wówczas istotnym w skali kraju i zamożnym miejscem, skoro to do niego zwołano na obrady szlachtę, aby deliberować nad kwestią dalszego postępowania w obliczu niespodziewanej ucieczki z Polski króla Henryka Walezego. Przyjęcie, zakwaterowanie i wyżywienie wielotysięcznej masy ludzkiej wymagało odpowiednich warunków – nie każdy ośrodek miejski byłby w stanie im sprostać.

W 1580 r. miasto spłonęło niemal doszczętnie, i chociaż udało się podnieść je ze zgliszczy, spadały na nie inne jeszcze nieszczęścia i klęski: pożary i rabunki w czasach potopu, wojenna zaraza, a także zło największe – regularnie powtarzające się powodzie. W okresie rozbiorów ziemia stężycka utraciła ponadto swoją odrębność jako jednostka administracyjna, a ostateczny upadek ekonomiczny przyniosła miastu budowa nowej drogi pomiędzy Warszawą i Lublinem, pozostawiającej je na uboczu. Punktem kulminacyjnym procesu upadku Stężycy było odebranie jej praw miejskich 35 lat później.

Pamiętką dawnej świetności regionu są stężyckie zabytki (na czele z piętnastowiecznym kościołem gotyckim pw. św. Marcina), a także liczne zapisy w kronikach i nieusuwalne miejsce na kartach dziejów Polski.

Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie lubelskim

Żniwa były czasem wytężonej pracy i wysiłku, który wynagradzały zebrane z pól plony.

W zależności od warunków atmosferycznych, początek żniw przypadał zazwyczaj na drugą połowę lipca.

Zwyczajowo, jako pierwsze koszone było żyto, a kośbę rozpoczynano od miejsca obsianego w formie krzyża święconym ziarnem. Zanim rozpoczęto pracę, żegnano się i proszono Boga o pomoc.

Tak też swoją inscenizację rozpoczęli przedstawicieli Koła z Zalesia. Odziani w białe, lniane ubrania zaprezentowali dawne zwyczaje żniwne: od wyjścia w pole, przez pielienie i oborywanie brody, po wykonanie korony żniwnej. A wszystko to okraszono okolicznościowymi przyspiewkami.

Mężczyźni kosili kosami, zaś kobiety sierpami podbierały zboże, które następnie wiązały w snopki i formowały kopy.

Ziemniaki faszerowane



SKŁADNIKI

- 10 dużych ziemniaków
- 1 kg kaszanki
- 2 białe cebule
- 8 czerwonych cebul
- sól, pieprz
- lubczyk
- powidła śliwkowe

WYKONANIE

Ziemniaki w mundurkach obgotować, przekroić na pół i wydrążyć środki. Na oleju obsmażyć dwie cebule pokrojone w kostkę oraz kaszankę. Do kaszanki dołożyć pozostałe z drążenia środki ziemniaków i wszystko razem wymieszać. Przyprawić. Powstałym farszem nadziać wydrążone ziemniaki. Na patelni udusić do miękkości czerwoną cebulę i dodać do niej cztery łyżki powidel śliwkowych. Powstałą konfiturę rozłożyć na ziemniakach z farszem. Zapiec razem w temperaturze 180 stopni przez 30 minut w temperaturze 180 stopni przez około 1,5 godziny (w zależności od grubości i wielkości boczku). W czasie pieczenia co jakiś czas polewać wytwarzającym się sosem.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

Na zakończenie żniwowania odbywało się pielenie i oborywanie pozostawionej w rogu pola, nieskosszonej kępki zboża. Na taką kępkę, obwiązaną i udekorowaną polnymi kwiatami, mówiło się tu „broda”. Po przygotowaniu brody, teren wokół niej porządkowano i usuwano chwasty.

Oskar Kolberg pisał o tym:

Zwyczaj chce, aby żniwaki dochodząc już do końca resztowych (ostatnich) zagonów, zostawili w polu garść niezżętego zboża (lecz tylko żyta i pszenicy). [...] Ukończywszy tę czynność, wracając do zostawionej garści stojącego zboża, otaczają ją w koło i śpiewają stosowne pieśni, wyrrywając spośród niego wszelki chwast, co znaczy, jak się wyrażają: plić brodę. Następnie jedna ze starszych kobiet, wzięwszy i skręciwszy wszystkie kłosa w jedno (do kupy), zwraca je do ziemi i zawija w środek brody, poczem dziewczęta wiążą całą tę garść wstążką i ubierają kwiatami. Dopełniwszy tego odchodzą, pozostawiając ową brodę w polu, na pastwę ptactwa i myszy jako ofiarę.

Owa pozostawiona na polu broda to nic innego jak typowa dla czasów przedchrześcijańskich ofiara z pierwocin, składana kiedyś w podzięcie za szczęśliwe zbiory.

Na koniec miało jeszcze miejsce tzw. oborywanie brody, które na Lubelszczyźnie polegało na tym, że dziewczynę, która była najsłabsza w pracy i nie nadążała za resztą żniwiarzy, przewracano na ziemię, łapano za nogi i ciągnięto po rżysku dookoła brody, śpiewając przy tym okolicznościowe pieśni. Po tej czynności kobiety wypłatały ze zboża oraz kwiatów koronę, którą wręczały najsprawniejszej żniwiarce.

Inscenizację zakończył wymarsz żeńców, z przodownicą na czele, z pola do dworu, aby wręczyć gospodarzowi ową wyplecioną koronę żniwną – symbol zakończenia żniw.

Praca w polu przy użyciu kos i sierpów była ciężka, wykonywana nieraz w upale; często umilano ją sobie śpiewem, dlatego też reprezentanci Koła przedstawili regionalne piosenki i przyśpiewki, wykonywane podczas żniw i dożynek na terenie Lubelszczyzny.





Stanowisko konkursowe



Stanowisko konkursowe KGW w Zalesiu udekorowano ręcznie wykonanymi przez członkinie Koła ozdobami. Znalazły się wśród nich wyroby szydełkowe, takie jak obrusy, serwetki i bieżniki, utkane na krosnach kilimy, malowane deski oraz inne dekoracje wykonane z szyszek, bibuły i wstążek.

Komisja Konkursowa oprócz podziwiania aranżacji stołu, miała również sposobność skosztowania przygotowanych przez gospodynie z Zalesia wyjątkowych potraw z kartofli: kotletów ziemniaczano–serowych, ziemniaków faszerowanych kaszanką oraz charakterystycznych dla zachodniej Lubelszczyzny – „bocianów”. Te regionalne a’la pierożki spożywane były na tych terenach od pokoleń, najczęściej na przednówku, gdy w spiżarniach świeciło już pustkami. Wyglądem przypominają one duże kopytka, zaś smakiem – pierogi z tartymi ziemniakami. Powstanie nazwy tej ciekawej potrawy łączy się z okolicznościami, w jakich ją przygotowywano – zwykle robiono to bowiem w okresie powrotu bocianów z ciepłych krajów.

Na słodko gospodynie podały racuchy drożdżowe z jabłkami.



Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Aranżacja stołu konkursowego; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo lubuskie

Koło Gospodyń Wiejskich „Na Obcasach”

w Studzieńcu



miejscowość: Studzieniec

gmina: Kożuchów

powiat: nowosolski

region etnograficzny: ziemia lubuska



KGW „Na Obcasach” w Studzieńcu powstało w 2019 r. To młode stażem Koło wyróżnia się dużym potencjałem oraz apetytem na nowe wyzwania. Obecnie skupia 17 przebojowych kobiet, które pomimo odmiennych osobowości stanowią zgrany zespół. Czerwona szpilka, która znajduje się w logo Koła, symbolizuje ich kobiecą siłę, a zarazem delikatność. Jest pomostem łączącym kobietę tradycyjną z tą współczesną.

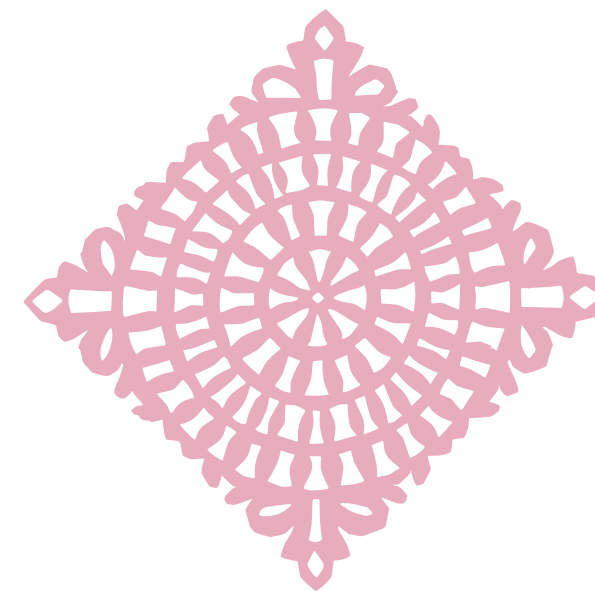
Pomimo iż panie są czynne zawodowo, to jednak znajdują czas, aby brać udział w lokalnych uroczystościach i wydarzeniach, które są doskonałą okazją do zaprezentowania ich talentów kulinarnych, cukierniczych oraz artystycznych.

KGW „Na Obcasach” niestraszna jest także rywalizacja. Odważnie bierze udział w rozmaitych konkursach, nierzadko zdobywając nagrody i wyróżnienia. Panie chętnie poszerzają też własną wiedzę i zdobywają nowe umiejętności poprzez udział w różnych szkoleniach i warsztatach.

Choć nie posiadają własnej siedziby, a jedynie gościnnie korzystają ze świetlicy po byłej szkole, w której brakuje niezbędnego wyposażenia (np. nowoczesnej kuchni), radzą sobie doskonale. Przede wszystkim działają na rzecz lokalnej społeczności. Organizują okolicznościowe zabawy i festyny, angażują się w akcje charytatywne oraz inicjatywy proekologiczne. Próbują również swoich sił w pisaniu i realizacji projektów.

Jak mówią same o sobie: są naturalne, pełne dobrej energii, wesołe i zaradne. Koło stało się dla nich odskocznią od codzienności. Cieszy ich wspólne działanie na rzecz innych, a jeszcze bardziej fakt, że są dzięki temu zauważane i doceniane. Bo to znaczy, że warto się poświęcać i angażować, i na dodatek czerpać z tego satysfakcję.

Studzieniec to niewielka wieś usytuowana na pograniczu ziemi lubuskiej i Dolnego Śląska. Na jej terenie funkcjonuje kilka organizacji działających aktywnie na rzecz lokalnej społeczności: Koło Gospodyń Wiejskich, Ochotnicza Straż Pożarna, Stowarzyszenie Przyjaciół Stu-



(poprzednia strona) Członkinie Koła Gospodyń Wiejskich „Na Obcasach” w Studzieńcu; fot. własna Koła

*Dzika babka
w leśnych smakach*



SKŁADNIKI NA BABKĘ

- 3 kg ziemniaków
- 3 średniej wielkości kielbaski
- 200 g boczeku
- 2 jaja
- 3 łyżki mąki
- po 1 łyżeczce soli, pieprzu i czerwonej suszonej papryki.

WYKONANIE BABKI

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce. Do startych ziemniaków wbić jajka, dodać trzy łyżki mąki pszennej oraz przyprawę. Masę dokładnie wymieszać. Na jednej patelni podsmażyć boczek, a na drugiej pokrojoną w kostkę kielbasę. Dodać do masy ziemniaczanej, wymieszać. Formę o wymiarach 22/28 cm posmarować tłuszczem i obsypać bułką tartą. Następnie umieścić formę w uprzednio nagrzanym do 200 stopni piekarniku. Wybrać opcję pieczenia góra-dół. Babkę piec do około półtorej godziny. Można ją jeść na ciepło lub odstawić do ostygnięcia, a następnie włożyć do lodówki do całkowitego schłodzenia. Po schłodzeniu babkę lepiej się kroi. W czasie gdy babka stygnie, można przygotować gulasz z dzika.

dzieńca. Ich członkowie starają się uczynić swoją rodzinną miejscowość dobrym miejscem do życia. Są oni zarazem świadomi jej sięgającego daleko wstecz – aż do czasów średniowiecza – rodowodu.

Z potwierdzonych źródeł wynika, że wieś powstała nie później niż w XIII w., i z tego właśnie okresu wywodzi się tutejszy – wzniesiony z kamienia i rudy darniowej – kościół. W jego wnętrzach odkryte zostały niedawno fragmenty kilkusetletniej ceglanej podłogi oraz oryginalnych malowideł naściennych. Pomimo kilku przebudów świątynia do dzisiaj zachowała wczesnogotycki sznyt.

U jej boku wyrasta drewniana dzwonnica z 1752 r., a innym jeszcze lokalnym zabytkiem o znacznej wartości historycznej są ruiny zespołu pałacowego, ufundowanego jako dwór obronny prawdopodobnie w XVI stuleciu. O dawnym pochodzeniu wsi świadczy również jej układ przestrzenny – jest to typowa dla wieków średnich „łańcuchówka”, z główną ulicą biegnącą wzdłuż strumienia i zabudowaniami ułożonymi po obydwu jej stronach.

Studzieniecka rzeczka nazywa się Mirotką, a wytyczony lata temu trakt tak samo jak niegdyś oceniają piękne, stare lipy, stanowiąc wspaniały łącznik pomiędzy przeszłością tej uroczej wioski, a jej chwilą obecną.

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

Kluczową rolę pełniła ona w planach Mieszka I oraz jego następców, zabezpieczając serce kraju – Wielkopolskę – przed najazdami z zachodu oraz ułatwiając 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 było umieszczenie tej krainy na kilka stuleci 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.

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 znakomitym symbolem 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.

Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie lubuskim

Tworzenie wieńca dożynkowego to najpiękniejszy znak końca żniw – ukoronowanie ciężkiej pracy rolnika. W regionie reprezentowanym przez Koło ta piękna tradycja jest kultywowana od dawna. Choć wymaga dużych nakładów pracy, w efekcie końcowym napawa dumą i radością.

Jednak nie tylko wieniec jest symbolem tego wyjątkowego zwyczaju polskiej wsi, jakim są dożynki. Podobną rolę odgrywa chleb – owoc ziemi i pracy człowieka na roli. Ten symbol życia, pomyślności i dostatku umieszczany jest często w środku wieńca dożynkowego.

Z szacunku do niego od pokoleń gospodarze dożynek przynoszą chleb, wypieczony z mąki z ostatnich zbiorów, na mszę dożynkową, aby następnie po poświęceniu podzielić go pomiędzy uczestników uroczystości, jako wróżbę przyszłych dobrych plonów i dostatku.

Do tych dwóch tradycji nawiązały podczas swojego przedstawienia panie z Koła w Studzieńcu. Nie mając jednak wywodzących się z regionu doświadczeń związanych z obrzędami dożynkowymi, wykazując się kreatywnością, stworzyły własny obraz tego wydarzenia.

Inscenizując zbieranie kłosów zboża potrzebnych do wykonania wieńca zaprezentowały ułożoną przez siebie śpiewkę, w której, w kilku zwrotkach, opowiedziały historię swojego Koła:

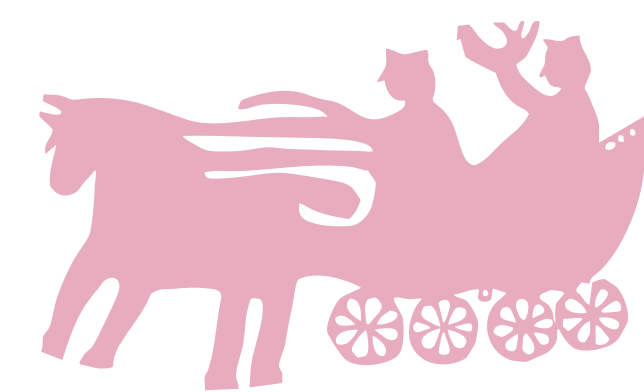
SKŁADNIKI NA GULASZ

- 500 g szynki lub łopatki z dzika
- smalec do smażenia
- 2 cebule
- 2 łyżki mąki pszennej
- 12 ziarenek ziela angielskiego
- 6 liści laurowych
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 125 ml bulionu
- opcjonalnie kilka suszonych grzybków

WYKONANIE GULASZU

Mięso pokroić w kostkę, dobrze obsmażyć ze wszystkich stron na smalcu. Przelać do rondla. Na pozostałym tłuszczu podsmażyć cebulę. Przelać do mięsa, dodać przyprawę. Wszystko zalać bulionem, dodać ziele angielskie i liść laurowy. Dusić na małym ogniu od półtorej do dwóch godzin. Mieszać od czasu do czasu. Pod koniec zaprawić mąką dla zagęszczenia sosu.

Babkę podawać z gulaszem lub opcjonalnie z grzybkami marnowanymi, ogórkiem kiszonym bądź surówką.





*Koło ze Studzieńca wisi na obcasach,
każdy w gminie powie dziolchy pierwsza klasa.
Śpiewać nie umiemy, bo głosu nie mamy,
poczuciem humoru za to nadrabiamy.*

Całość inscenizacji wieńczyła scena plecenia korony dożynkowej i dzielenia chleba. Recytując fragment wiersza Marii Konopnickiej pt. „Dożynki” panie zaprezentowały efekt swojej pracy oraz poczęstowały Komisję swoich pieczywem.

Stanowisko konkursowe

Niezaprzeczalnie najpiękniejszą ozdobą stanowiska konkursowego zaprezentowanego przez KGW „Na Obcasach” były jego członkinie w urokliwych kwiecistych sukniach i czerwonych wiankach na głowach. Całości dopełniały oczywiście czerwone szpilki – symbol ich kobiecej energii.

Jako że kolor czerwony grał na tym stoisku pierwsze skrzypce, nie mogło zabraknąć na nim obrusu w tym właśnie kolorze. Wrażenie robiły dekoracje własnoręcznie wykonane przez członkinie Koła, takie jak: ceramiczne wazony, makramy, drewniane kwiaty oraz ozdoby z szyszek.

Przygotowane przez Koło potrawy konkursowe pomysłowo wyeksponowano z wykorzystaniem porcelanowych, ceramicznych i drewnianych naczyń. Oceniająca je Komisja Konkursowa miała okazję skosztować m.in. „sińców pod białą pierzynką”. Te szybkie w przygotowaniu kluski ziemniaczane to bardzo sycące danie, które było idealnym posiłkiem po dniu ciężkiej pracy na roli. Sińce swoją nazwę zawdzięczają szaro-fioletowemu kolorowi ziemniaczanego ciasta, a ze względu na swój wyjątkowy smak wciąż są chętnie gotowane w wielu domach. Na stole konkursowym znalazły się także kotlety ziemniaczane z sosem grzybowym, stanowiące kiedyś tańszą alternatywę kotletów mięsnych, oraz dzika babka w leśnych smakach, która jest niczym innym jak przepyszną babką ziemniaczaną z dodatkiem dziczyzny. Obok tych tradycyjnych przepisów panie przedstawiły także potrawę autorską, ukazując ziemniaka w nowoczesnym ujęciu.

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 łódzkie

Koło Gospodyń Wiejskich

w Nowym Jasieniu „Jasienianki”



miejscowość: Nowy Jasień

gmina: Lubochnia

powiat: tomaszowski

region etnograficzny: ziemia rawska



KGW w Nowym Jasieniu „Jasienianki” zostało założone w 2019 r. Obecnie liczy 25 członkiń w różnym wieku, łącząc pokolenia zaangażowanych w życie lokalnej społeczności gospodyń.

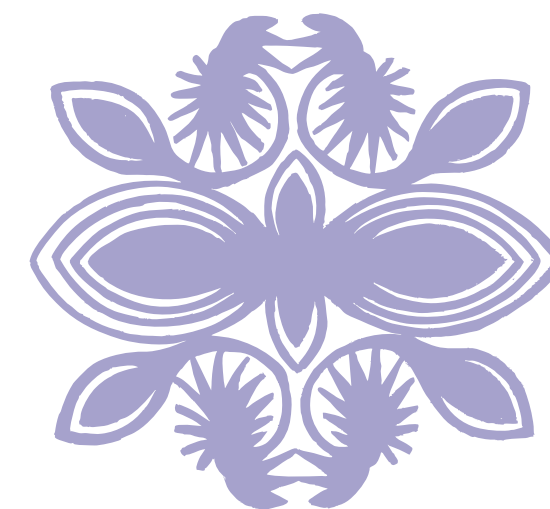
Inspirację dla swojej codziennej działalności panie czerpią z sąsiedztwa natury, zwłaszcza spalskich lasów. Dlatego też ich motto brzmi: „Naród bez tradycji to tak jak te drzewa w lesie - dużo ich, ale bez śpiewu ptaków jest niemy”.

Jasienianki pielęgnują miejscowe zwyczaje i krzewią kulturę swego regionu, a jednym z najważniejszych obszarów ich działalności jest przywracanie i kultywowanie lokalnych tradycji, takich jak dożynki, wypłatanie palm wielkanocnych, zdobienie pisanek oraz odtwarzanie dawnych przepisów kulinarnych. Działania te przyczyniły się m.in. do wydania albumu pt. „Wierne tradycji”, poświęconego miejscowemu folklorowi.

Koło często współpracuje z samorządem terytorialnym i lokalnymi organizacjami, biorąc udział w licznych wydarzeniach o zasięgu zarówno lokalnym, jak i ogólnopolskim.

Jako że siedziba KGW znajduje się w świetlicy Ochotniczej Straży Pożarnej, Jasienianki chętnie wspierają strażaków przy organizacji różnego rodzaju imprez integracyjnych, jak pikniki, bale karnawałowe czy kuligi dla dzieci. Organizują warsztaty tematyczne dla młodzieży oraz chętnie angażują się w działania charytatywne, okazując wielkie serce podczas zbiorów pieniędzy dla potrzebujących.

Koło posiada także sukcesy na niwie kulinarnej. Stworzyło własny produkt regionalny – „Jasieniotkę”, czyli ciasto pieczone z tradycyjnie wyrabianego masła lubocheńskiego, swojskich jajek, własnej mąki, jabłek z przydomowego sadu oraz mieszanki ziół „Przyprawa do Jasieniotki”, która nadaje ciastu niepowtarzalny smak. Wypiek zdobiony jest różami z jabłek oraz liśćmi świeżej mięty.



(poprzednia strona) Członkinie Koła Gospodyń Wiejskich w Nowym Jasieniu „Jasienianki”; fot. własna Koła

Porka z zarzucąjką na golonce



SKŁADNIKI PORKI

- 1 kg ziemniaków
- 2 szklanki mąki pszennej
- 200 g boczku
- 200 g słoniny
- 1 cebula
- sól i pieprz do smaku

SKŁADNIKI ZARZUCAJKI

- 1 golonka wieprzowa z kością
- 200 g boczku wędzonego
- 500 g kapusty kiszonej z marchewką
- 2 cebule średnie
- 1 marchew
- 1 por
- 1 korzeń pietruszki
- 1 korzeń selera
- liść laurowy, ziele angielskie, kminek, majeranek, sól, pieprz
- 2 łyżki oleju rzepakowego.

SKŁADNIKI ZASMAŻKI

- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki pszennej

WYKONANIE PORKI

Ugotować ziemniaki w osolonej wodzie. Gdy będą prawie miękkie, odcedzić pozostawiając około szklanki wody. Wsypać mąkę pszenną do ziemnia-

Wykorzystując bogaty potencjał przyrodniczy i kulturowy regionu, a także spuściznę kulinarną przodków, członkinie KGW starają się przekazać młodzieży wiedzę na temat wykorzystywania rosnących w najbliższej okolicy ziół – zarówno w lecznictwie, jak i w kuchni.

KGW specjalizuje się także w produkcji suszu wigilijnego z imbirem, licznych i nieoczywistych kompozycji herbacianych oraz soku z czarnego bzu, który jako produkt lokalny zamieszczony został w promującym gminę „Kuferku Lubocheńskim”.

Docenieniem zielarskiej pasji gospodyń było przyznanie w listopadzie 2023 r. „Jasieńskim Suszom Ziołowym” certyfikatu lokalnej marki „Dolina Pilicy, zwolnij bieg”.

Produkty wytwarzane przez Koło spotykają się z uznaniem na licznych konkursach. „Jasieniotka” zachwyciła jurorów dożynek wojewódzkich w Radomsku w 2022 r., gdzie zajęła II miejsce w Konkursie „Łódzkie smakuje”, w kategorii „Słodkie smaki Łódzkiego”. Z kolei wzbogacone ziołami dania Jasenianek zostały docenione rok później podczas dożynek wojewódzkich w Paradyżu, na których panie zdobyły II miejsce za „Kłosa zboża z bluszczykiem kurdybankiem na szparagowej lodydze” oraz w 2024 r., podczas dożynek wojewódzkich w Spale, gdzie ich „Pieczeń z dziczyzny w sosie z owoców »Drzewa Nietoperzy« na sałatce z nasturcji z ziołowymi kopytkami” zajęła także II miejsce.

Jasienianki brały ponadto udział w konkursie „Polska od Kuchni”, „Bitwa Regionów” czy „Zioła dla Zdrowia”, w którym zdobyły I miejsce w województwie łódzkim.

Nowy Jasień otaczają lasy spalskie, nazywane również Puszczą Pilicką. Ten urokliwy, pachnący sosnowym igliwem i polnymi ziołami zakątek Polski bardzo mocno upodobali sobie jej najważniejsi obywatele. Według lokalnych przekazów w gminnej obecnie Lubochni król Kazimierz Wielki nakazał wzniesienie myśliwskiego dworku, z którego zwykł wyruszać na polowania w okoliczne, pełne zwierzyny łownej bory. W okresie międzywojennym nieodległa Spała stała się z kolei letnią rezydencją prezydentów odrodzonej Rzeczypospolitej, a Ignacy Mościcki nadał nawet tamtejszemu kompleksowi pałacowemu status drugiej – po Zamku Królewskim w Warszawie – siedziby reprezentacyjnej Głowy Państwa. W okresie PRL w pobliskiej wsi Konewka utworzono natomiast ośrodek wypoczynkowy Urzędu Rady Ministrów, z którego chętnie korzystali partyjni dygnitarze.

Aby uzupełnić ów obraz warto jeszcze wspomnieć o znajdującej się zaledwie kilka kilometrów od Nowego Jasienia wiosce Małecz, która była własnością jednego z najwybitniejszych polskich myślicieli epoki renesansu, Andrzeja Frycza-Modrzewskiego, a wiele lat później na jej terenie urodził się bokser Jan Szczepański – zdobywca złotego medalu igrzysk olimpijskich w Monachium. W samym Jasieniu zaś w ostatnich latach swojego życia gospodarował Wojciech Bogusławski, określany często mianem „ojca teatru polskiego”.

To, co dawniej przyciągało ludzi w te strony, czyli bujna przyroda, niezmiennie pozostaje ich wielkim atutem. W tutejszy pejzaż wspaniale wpisują się także zabytki – niektóre z nich o niezmiennie wysokiej wartości historycznej i architektonicznej, by wymienić choćby romański kościół pw. św. Idziego w Inowłodzu. W takiej to właśnie niezwyklej przestrzeni prowadzą swoją działalność „Jasienianki”.

Wieś Nowy Jasień położona jest na pograniczu trzech krain etnograficznych: ziemi sieradzko-łęczyckiej, Małopolski oraz Mazowsza. Pod względem kultury ludowej przynależy do **ziemi rawskiej**, zwanej też rawsko-opoczyńską lub opoczyńską, ta zaś z kolei stanowi najdalej wysunięty na południowy zachód fragment regionu mazowieckiego.

Był to od zawsze obszar o charakterze rolniczym, z silnym i oryginalnym folklorem. Najbardziej rozpoznawalne jego wytwory to wycinanki i wielkanocne pisanki.

Wycinanki, jako element dekoracyjny, wykonywane były dawniej z kolorowego papieru glansowanego przy użyciu nożyc do strzyżenia owiec. Za najciekawsze z nich uchodzą tzw. różgi – ażurowe, pionowe, jednobarwne kompozycje z motywem roślinnym, uwieńczone zwykle parą kogutów.

Ważną funkcję pełniły pisanki (kraszanki). Wręczano je jako dowód miłości i sympatii – rodzice dzieciom, panny kawalerom, często nie na sztuki, a na kopy. Na ziemi rawskiej kraszanki wykonywano metodą batikową: na jajka za pomocą roztopionego wosku nanoszono wzór, następnie całość barwiono na jeden kolor, by po wyschnięciu usunąć wosk, w miejscu którego pozostawał odznaczający się ornament w naturalnym odcieniu skorupki.

Wyróżniającym się elementem tamtejszej kultury ludowej był także strój, nazywany opoczyńskim. Zmieniało się jego wzornictwo oraz ewolu-

ków i zostawić pod przykryciem na małym ogniu jeszcze na około 2 minuty, żeby się zaparzyły. Następnie drewnianą pałką utłuc ziemniaki, do momentu kiedy porka zacznie odchodzić od pałki i nie będzie miała grudek (wtedy jest dobrze utluczona). Doprawić do smaku pieprzem. Pod smażyć pokrojony wędzony boczek i słoninę na złociste skwarki dodając pod koniec cebulę pokrojoną w kostkę. Wyłożyć porkę do miski i okrasić skwarkami. Podawać na gorąco.

WYKONANIE ZARZUCAJKI
Oczyszczoną golonkę ugotować w wywarze warzywnym z przyprawami (liściem laurowym, ziele angielskim, solą, pieprzem ziarnistym) przez około 2 godziny. Ugotowaną golonkę wyjąć, a do wywaru dodać przepłukaną i pokrojoną kapustę kiszoną oraz jedną łyżeczkę kminku. Kapustę gotować na wolnym ogniu przez około pół godziny. Oddzielnie pod smażyć pokrojony wędzony boczek na złociste skwarki, dodając pod koniec cebulę pokrojoną w kostkę.

WYKONANIE ZASMAŻKI
Masło rozgrzać na patelni, dodać 1 łyżkę mąki pszennej i zasmażyć na złocisty kolor.

Do ugotowanej kapusty kiszonej dodać zasmażkę, a następnie skwarki z cebulką. Całość doprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem (warto zostawić sok z kiszonej kapusty, ponieważ można dodać go do zakwaszenia zarzucąjki). Całość gotować jeszcze około 10 minut. Wcześniej ugotowaną golonkę posmarować olejem rzepakowym i zapiec w piekarniku do uzyskania złocistej skórki (około 15-20 minut). Golonkę przełożyć do miski i zalać zupą.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

owała kolorystyka, z czasem coraz bogatsza, do tego stopnia, że na widok odświętnie ubranych mieszkańców ziemi rawskiej ich sąsiedzi mawiali ponoć: „Idą wszystkie kolory!”. Jego podstawę stanowiły samodzielne tkaniny lniane i wełniane, a elementem podkreślającym odrębność w stosunku do rejonów ościennych był haft krzyżykowy i płaski o motywach geometrycznych i zgeometryzowanych form roślinnych. Podobnie jak i w innych częściach południowo-zachodniego Mazowsza popularnością cieszyły się pasiaki, z których wyrabiano spódnice, zapaski i narzuty o żywym ubarwieniu.

Dla mieszkańców ziemi rawskiej ważna była także muzyka, która towarzyszyła im na każdym polu ich aktywności: podczas pracy, odpoczynku, uroczystości religijnych, zabawy. Najczęściej wykonywanymi melodiami tanecznymi były oberki, mazurki i polki. Klasyczne instrumentarium tworzyły zaś skrzypce, bębenek oraz basy, stopniowo wypierane przez harmonię i akordeon.

Z akompaniamentu tych właśnie instrumentów w trakcie swoich występów korzystają „Mali Lubochnianie”. Ten złożony z młodych mieszkańców gminy Lubochnia zespół pieśnią i tańcem opiewa piękno ziemi rawskiej i bogactwo jej tradycji ludowych, promując folklor muzyczny regionu w Polsce i za granicą.

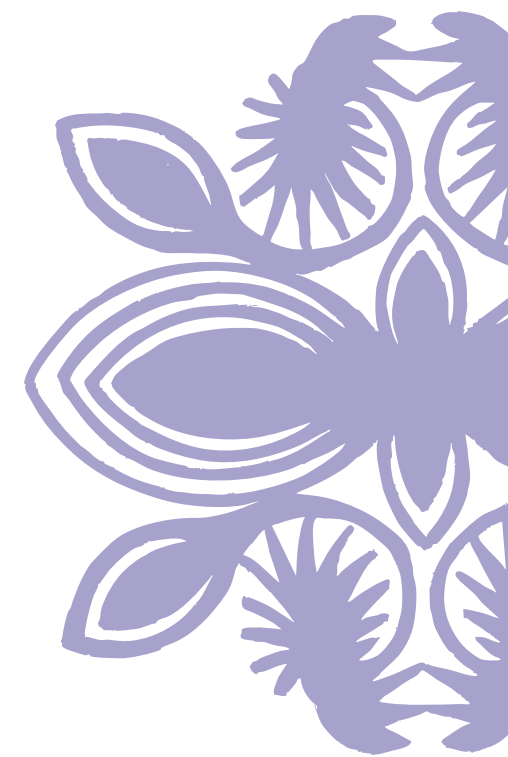
Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie łódzkim

W miejscowości Jasień w latach 1824-1829 żył i tworzył Wojciech Bogusławski – aktor, śpiewak operowy, reżyser i pisarz, a przede wszystkim współtwórca Teatru Narodowego w Warszawie.

Panie z KGW Jasienianki – zainspirowane jego twórczością – postanowiły podczas inscenizacji konkursowej zaprezentować tradycje dożynek we dworze.

Przygotowana przez nie scenkę otwierała i zamykała pieśń do melodii „O mój rozmarynie”, której tekst napisany został przez członkinie działającego dawniej w Jasieniu Koła.

Obchody dożynek rozpoczynano niegdyś od barwnego korowodu, w którym chłopcy szli do dworu, na czele z przodownicą niosącą mały





Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Danie konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. własna Koła

snopek zboża ustrójony polnymi kwiatami i przepasany kolorowymi wstążkami.

Gospodarze witali żniwiarzy chlebem i w podzięcie za trud i ciężką pracę urządzali dla nich huczną biesiadę.

Mowę dzięczczynną przedstawioną w inscenizacji stanowił monolog Wawrzyńca z opery „Krakowiacy i Górale”, autorstwa Bogusławskiego. Panie postarały się także odtworzyć stroje z epoki wielkiego twórcy – zarówno odświętny ubiór ludowy, jak i codzienny strój żniwiarzy.

Przygotowały tradycyjny snopek dożynkowy, wianki na głowy żniwiarów ze zboża i polnych kwiatów oraz bukiety z ziół, kwiatów i warzyw tradycyjnie przynoszone do poświęcenia podczas Święta Matki Boskiej Zielnej.

Stanowisko konkursowe

Stanowisko konkursowe „Jasienianek” ozdobiły dekoracyjne wianki, kompozycje z kwiatów, owoców i warzyw, snopek dożynkowy, palma wielkanocna oraz tzw. wachlarz kwiatowy, czyli kompozycja z sezonowych kwiatów, ozdobiona wstążkami. Wianki wykonane zostały z naturalnych materiałów dostępnych w ogrodach, a udekorowane świeżą zielenią oraz jagodzinami i mchem.

Na stole znalazły się regionalne potrawy i produkty wytwarzane własnoręcznie przez członków Koła, m.in. suszone zioła czy sok z owoców oraz kwiatu czarnego bzu.

Ze specjałów kuchni regionalnej gospodynie przygotowały: wspólną propozycję – „zarzucajkę z porką”, która została wzbogacona zapiekaną golonką, knedle z truskawkami podane z młodą kapustą (regionalne danie często goszczące na stołach zarówno dawniej, jak i dziś), a także prostą sałatkę ziemniaczaną z boczkiem. Jako potrawę autorską panie zaszerwowały „kłosy zboża na szparagowej łodydze z bluszczykiem kurdybankiem”, czyli kluski ziemniaczane w kształcie kłosek zboża ze szparagami zapiekanyimi z plastrem boczku, tworzącymi ich łodygi.

Na słodko panie zaprezentowały ciasto „Jasieniotka”, czyli szarlotkę z jabłek z przydomowego sadu.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo małopolskie

Koło Gospodyń Wiejskich

Moszczenica Niżna



miejscowość: Moszczenica Niżna
 gmina: Stary Sącz
 powiat: nowosądecki
 grupa etnograficzna: Lachy Sądeckie



KGW w Moszczenicy Niżnej zostało założone w 2015 r. przy Ochotniczej Straży Pożarnej, zaś w 2018 r. wpisano je do Krajowego Rejestru Kół Gospodyń Wiejskich prowadzonego przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

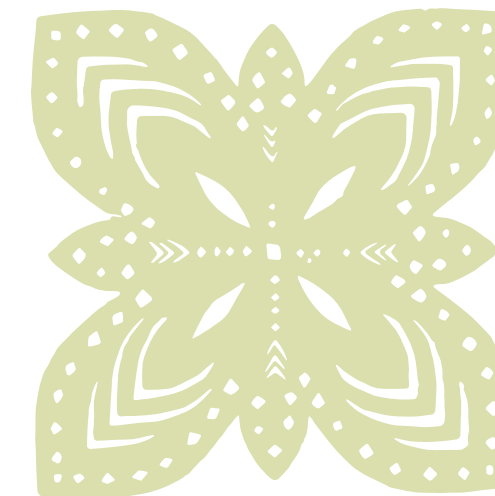
Priorytetami w działalności Koła są m.in: wszechstronny rozwój kobiet, wychowanie młodego pokolenia w duchu patriotyzmu i tolerancji, poszanowanie tradycyjnych wartości oraz kultywowanie lokalnych tradycji i dziedzictwa kulinarnego.

Członkowie Koła chętnie angażują się w życie społeczne i kulturalne wsi. W tym celu współpracują chociażby z Urzędem Gminy czy miejscową OSP. Wszystkie podejmowane przez nich działania mają zintegrować lokalną społeczność oraz uczynić ich „małą ojczyznę” atrakcyjnym miejscem do życia.

Koło ciągle się rozwija, a swoją energią zaraża innych. Liczne talenty jego członków sprawiają, że chętnie uczestniczą w różnych wydarzeniach regionalnych, festynach i konkursach kulinarnych, jak choćby: „Smakujemy Lokalnie”, „Polska od Kuchni”, „Bitwa Regionów” czy „Sądeckie Smaki od Pokoleń”. Spotkania te są wspaniałą okazją nie tylko do prezentacji lokalnych specjałów, ale także promocji ich miejscowości i gminy.

Każdego roku członkowie Koła angażują się w organizację Dnia Dziecka, Balu Sylwestrowego, czy zapewnienie atrakcji dla najmłodszych podczas ferii. Prowadzą także liczne akcje charytatywne, przygotowując m.in. posiłki dla bezdomnych, przekazując wyroby dla Fundacji Będzie Dobrze czy wspierając inne lokalne inicjatywy. W każdym aspekcie swojej działalności Koło to wspaniałe łączy tradycję z współczesnością.

Moszczenica jest wsią o długiej historii. Osada funkcjonowała w tym miejscu prawdopodobnie już w XIII w. Przez stulecia należała ona (podobnie jak wiele innych w okolicy) do klasztoru w Starym Sączu. Z tego okresu pochodzi kościół pw. św. Mikołaja, datowany na II połowę XVI



(poprzednia strona) Członkinie Koła Gospodyń Wiejskich Moszczenica Niżna; fot. własna Koła

w., w którym zachowało się cenne wyposażenie, takie jak m.in. obraz św. Zofii z 1480 r., późnogotycki krucyfiks oraz późnorenesansowy ołtarz główny z barokowym obrazem patrona świątyni. Kościół stanowi jeden z przystanków małopolskiego odcinka Szlaku Architektury Drewnianej.

Wieś liczy sobie około 1150 mieszkańców. Leży ona nad potokiem Moszczenica, będącym dopływem Dunajca, i jest świetnym punktem wypadowym do wędrówek po łagodnych grzbietach beskidzkich szczytów i malowniczych dolinach ścielących się u ich stop.

Obszar ten zamieszkuje grupa etnograficzna znana jako **Lachy Sądeckie**. Ojczyzną Lachów jest Kotlina Sądecka, z nieformalną stolicą we wsi Podegrodzie, głównymi ośrodkami miejskimi w Starym i Nowym Sączu, duchowym centrum zaś w klasztorze sióstr klarysek usytuowanym w pierwszym z tych dwóch miast.

Fundatorką klasztoru była królowna węgierska i święta Kościoła katolickiego Kinga. W dowód wdzięczności za wsparcie odbudowy kraju po niszczycielskim najeździe Tatarów małżonek Kingi, książę sandomierski i krakowski Bolesław, przekazał jej na własność Ziemię Sądecką. Ułatwiając osadnictwo w podległych sobie dobrach i roztropnie nimi zarządzając, księżna przyczyniła się do rozkwitu gospodarczego Sądecczyzny i wzrostu zamożności jej mieszkańców. Owidowiawszy przywdziała habit, a po śmierci została pochowana w kaplicy starosądeckiego klasztoru.

Swój dostatek włościanie zawdzięczali w głównej mierze tutejszym urodzajnym glebom, i to również dzięki nim (oraz prowadzonemu przez siebie trybowi życia) zyskali miano, którym są określane do dziś – „Lachami” bowiem nazywali górale mieszkańców nizin zajmujących się pracą na roli.

Położenie na styku kultur Karpat i Małopolski znalazło swoje odzwierciedlenie w lachowskim folklorze. Ów przejściowy charakter mocno odcisnął się na stroju – szczególnie w jego wersji świątecznej. Przeplatały się w nim motywy góralskie i krakowskie, zwracał on ponadto uwagę kolorystyką oraz bogatym zdobnictwem.

Charakterystycznym elementem stroju kawalerskiego były: kaftan w typie krakowskim, z granatowego sukna na czerwonym podbiciu, obficie udekorowany mosiężnymi guzami, jedwabnymi chwościkami, haftem we wzorach roślinnych lub geometrycznych i wyszywanymi bu-

kietami kwiatowymi, oraz sukienne spodnie „błokicie”, z haftowanymi czerwonymi lampasami i „sercówką” – ozdobą przypominającą góralską parzenicę. Góralskie pochodzenie miał również skórzany pas z kunsztownymi tłoczeniami, długi płaszcz zwany „gurmaną” oraz nieduży, czarny kapelusz, którego górną część okręcano czerwonym lub czarnym sznurkiem, z Małopolski natomiast wywodziło się inne popularne nakrycie głowy – rogatywka uwieńczona pawim piórem.

Zewnętrzne naleciałości zespalał w sobie także ubiór świąteczny lachowskich panien. Jego najbardziej charakterystycznymi elementami były: wykonany z czarnego aksamitu gorset, pięknie zdobiony buketami wyszywanymi wielobarwnymi koralikami i cekinami, oraz długie, szerokie, marszczone, najczęściej białe spódnice (układane po kilka dla poszerzenia sylwetki), z czasem zamieniane coraz chętniej na perkalowe odpowiedniki w różowo-biało-wiśniowej kolorystyce („różowiaki”).

Strój Lachów Sądeckich uważany jest przez liczne grono badaczy za jeden z najpiękniejszych w Polsce.

Spośród innych wyróżników ich folkloru warto jeszcze wspomnieć o tańcach – a właściwie popularnych tutaj zabawach tanecznych, których uczestnicy naśladowali pracę rzemieślników („kował”, „szewc”), oraz o specjałności lokalnej kuchni – „kukiełkach”, czyli słodkich bułkach wręczanych dzieciom przez ich rodziców chrzestnych z życzeniem, aby rosły zdrowo; jako że wypieki miały dowodzić poważnego podejścia kumów do przyjętej przez nich odpowiedzialności za nowonarodzone dziecko, potrafiły one osiągać nawet półtora metra długości.

Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie małopolskim

Przedstawienie, które zaprezentowało Koło podczas konkursu, miało formę przyśpiewki, na kanwie której ukazano, jak kiedyś wyglądały żniwa w Małopolsce. W inscenizacji użyto rekwizytów, które jeszcze nie tak dawno były nieodzowne w pracy, jak kosy, sierpy czy – podczas młócki – cepy.

Śpiewając, członkowie Koła przedstawili poszczególne etapy żniw. Wszystko zawsze zaczynało się od wyklepania kosy, która to czyn-



SKŁADNIKI NA 4 PORCJE

- 1 kg kapusty kiszzonej
- 1,5 litra wody
- 2 grzybki suszone
- 1 liść laurowy
- 1 szklanka krowiego mleka
- 1 kopiaista łyżka maki
- 1/2 szklanki słodkiej śmietany
- 1 ząbek czosnku
- 100 g wędzonego boczku
- 1 łyżka masła
- sól, pieprz do smaku
- 1 kg ziemniaków

WYKONANIE

Kapustę kiszoną podgotować w wodzie przez około 10 minut. Odcedzić. Wywar zachować, a kapustę można wykorzystać do innego dania. Do wywaru z kapusty dodać grzybki suszone, liść laurowy, czosnek oraz rozmieszaną mękę z mlekiem. Wszystko zagotować. Na koniec dodać śmietanę, doprawić do smaku solą i pieprzem (juha nie powinna być zbyt kwaśna). Jeszcze raz zagotować. Obrane i ugotowane ziemniaki połączyć z odrobiną masła i śmietany. Nałożyć na talerze, zalać juhą i okraszyć podsmażonym, chrupiącym boczkiem. Do dekoracji można użyć chipsa z boczku lub kielków rzodkiewki, które dodadzą odrobiny pikanterii, co sprawi, że nasze tradycyjne danie stanie się nowoczesną wariacją.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

ność była domeną mężczyzn. Na specjalnym klepadle kładziono ostrze i obijano je z dwóch stron młotkiem, a następnie szlifowano ostrze oselką.

Dopiero potem rozpoczynano koszenie. Kosili mężczyźni odkładając ścięte zboże w pokos, zaś kobiety, tzw. podbieraczki, odbierały je i formowały z niego snopki, które następnie wiązały skręconym ze zboża powrośsem. W celu doschnięcia zboża i ochrony przed deszczem snopy ustawiano w kopki zakończone chochołem.

Po kilku dniach suche snopki zwożono do stodoły, a całe pole zgrabiano, lub też ręcznie zbierano kłosy ze ścierniska tak, aby żaden się nie zmarnował.

Aby oddzielić ziarno od plew zboże młócono przy pomocy cepów. To popularne jeszcze do początku XX w. narzędzie składało się z dwóch związanych ze sobą kijów: krótszego i dłuższego. Dłuższy – dzierzak trzymano podczas młocki w rękach, a krótszym – bijakiem uderzano w kłosy, z których wysypywało się ziarno. Młócenie odbywało się zazwyczaj na klepisku, czyli specjalnie wydzielonym miejscu na podwórzu lub w środkowej części stodoły.

Na koniec ziarna mielono na domowych żarnach na mąkę, z której wypiekano chleb.





Stanowisko konkursowe



Gospodynie oczekujące na Komisję przy stanowisku konkursowym; fot. KPRP

Dania konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Stół konkursowy KGW z Moszczenicy przyozdabiałały szydełkowe serwetki oraz lniany obrus ręcznie haftowany białym kordonkiem. Ustawione na nim potrawy wyeksponowano na białej zastawie oraz drewnianych deskach, pomiędzy którymi rozmieszczono wplecione z zielonych liści i ozdobione kwiatami girlandy, bukieciki z kłosami zbóż oraz kwiaty z krepiny.

Całości aranżacji dopełniały same gospodynie: niezwykle sympatyczne i roześmiane, pięknie prezentujące się w swoich czerwono-białych kostiumach.

Przygotowane przez Koło potrawy nawiązywały do tradycji kulinarnych reprezentowanego przez nie regionu.

Dawna kuchnia mieszkańców górskich wiosek nie należała do specjalnie wykwintnych, smakowała jednak doskonale. Dania w głównej mierze opierały się na mące, ziemniakach, kapuście kiszonej oraz, rzadziej, mięsie. Posiłki zazwyczaj były gotowane. Jadało się m.in. ziemniaki z mlekiem, czyli tzw. juhę, której głównymi zaletami były szybkość jej wykonania, sytość oraz to, że składała się z łatwo dostępnych produktów.

Owa „moszczeńska juha” niestety powoli odchodzi w niepamięć, dlatego Koło postanowiło przypomnieć ją i zaprezentować podczas konkursu.

Kolejnym wyrobem regionalnym przygotowanym przez KGW był „moskol z pieczonym ziebrem i kapustą zasmażaną”. Moskol był bardzo ważnym składnikiem w jadłospisie górali. Podawano go z masłem, bryndzą lub wędzoną słoniną. Jedzono go w domach lub zabierano do pracy w polu. Warto dodać, iż placek ten w 2011 r. został wpisany na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w kategorii „Gotowe dania i potrawy” w województwie małopolskim.

Koło zaprezentowało również wiejski sernik ziemniaczany jako potrawę autorską oraz ziemniaka z bryndzą i oscypkiem jako przystawkę.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo mazowieckie Koło Gospodyń Wiejskich w Hołowienkach



miejsowość: Hołowienki

gmina: Sabnie

powiat: sokołowski

region etnograficzny: Podlasie Południowe



Koło Gospodyń Wiejskich w Hołowienkach działało od 1965 r. przy Związku Kółek i Organizacji Rolniczych, natomiast po wejściu w życie ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o kołach gospodyń wiejskich panie za-
dbały o dokonanie wpisu do Krajowego Rejestru Kół Gospodyń Wiejskich i obecnie funkcjonuje ono jako niezależna organizacja.

Aktualnie zrzeszonych jest w niej 49 członków, także z miejscowości ościennych. Siedzibą Koła jest remiza Ochotniczej Straży Pożarnej, co nie powinno dziwić, gdyż część członków KGW działa również w miejscowej OSP.

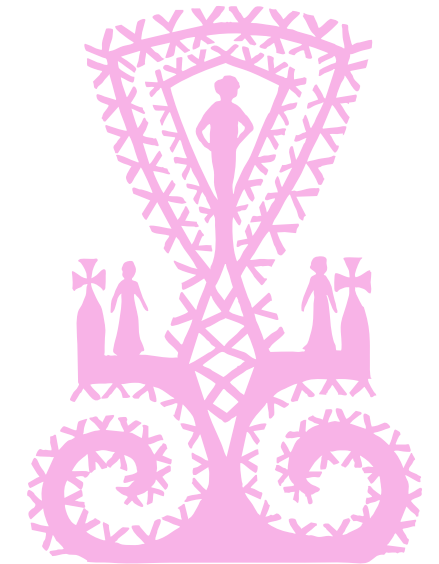
Wszelkie aktywności podejmowane przez Koło mają na celu poprawę warunków życia i bezpieczeństwa mieszkańców, estetyki miejscowości, a także rozwój działalności kulturalnej, wychowawczej i sportowej, a wszystko to poprzez aktywizację społeczności lokalnej.

Największą pasją członków KGW są jednak kulinaria – zarówno kuchnia tradycyjna, jak i współczesna. Dlatego też gospodynie z Hołowienek często przygotowują i prezentują swoje potrawy na konkursach, jarmarkach i akcjach charytatywnych. Chętnie wymieniają się przepisami z innymi podczas różnego rodzaju warsztatów i szkoleń.

Warto w tym miejscu wspomnieć, że panie dbają, aby jak najwięcej produktów, z których tworzą swoje kulinarne arcydzieła, pochodziło z własnych – ekologicznych upraw.

Wiele członkiń KGW na co dzień zajmuje się również rękodziełem – wykonują prace szydełkowe, makramy oraz haftują haftem krzyżykowym i robią na drutach swetry, skarpetki, rękawiczki, czapki, itp. Z bibuły, wstążek, juty czy opłatka tworzą dekoracje i stroiki okolicznościowe. Wyplatają również wieńce dożynkowe.

Panie chętnie pomagają innym biorąc udział w akcjach charytatywnych, jak zbiórki dla uchodźców z Ukrainy czy kiermasze na rzecz chorych dzieci.



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

Polarda z Hołowienek



SKŁADNIKI

- 1 młoda kura
- 800 g mięsa drobiowego
- 500 g mięsa wieprzowego
- 300 g boczk

- 2 jaja
- 2 czerstwe bułki
- natka pietruszki
- omlet z 3 jaj (ilość mięsa na farsz zależy od wielkości tuszki)

WYKONANIE KURY

Sprawioną tuszkę kury optukać i osuszyć. Odciać skrzydła do pierwszego stawu. Rozciąć nożem środek piersi od szyi wzdłuż tuszki i oddzielić ostrożnie skórę z mięsem od kości. Usunąć kości z nóg i szyi. Tuszkę natrzeć solą wymieszaną z przyprawą do kurczaka i pozostawić w lodówce pod przykryciem przez 1 dzień.

WYKONANIE FARSZU

Ugotować mięsa z dodatkiem włoszczyzny i przypraw. Wystudzić w rosole. Zimne mięso zmielić dwa razy w maszynce wraz z ugotowaną włoszczyzną i bułką namoczoną w rosole. Dodać jajka, przyprawić do smaku i wyrobić na puszystą masę.

Podejmowane przez nie inicjatywy skierowane są do wszystkich, niezależnie od wieku. Starsi mieszkańcy gminy zapraszani są m.in. na wspólne świętowanie dnia seniora czy spotkania edukacyjne, zaś dla dzieci organizowane są różnorakie zabawy, warsztaty i konkursy.

Koło angażuje się także w kultywowanie szeroko rozumianej pamięci regionalnej. Z jednej strony upamiętnia lokalnych bohaterów i ważne wydarzenia z bogatej historii gminy, z drugiej zaś podtrzymuje tradycje regionalne związane z miejscowym folklorem – gromadzi i udostępnia stare fotografie, dokumenty czy wyroby tkackie wykonane przez babcie i mamy członków Koła.

Oprócz miejscowej OSP, Koło na co dzień współpracuje również z samorządem terytorialnym oraz lokalnymi stowarzyszeniami.

Często staje także w szranki z innymi kołami, przede wszystkim w konkursach kulinarnych, na których przygotowywane przez nie przysmaki zdobywają liczne nagrody. Warto wymienić tu choćby przetwory mięsne, które otrzymały laur Marszałka Województwa Mazowieckiego, czy pieczone kotlety z buraka (I miejsce na IX Międzynarodowym Turnieju Smaków na Wielkim Gościńcu Litewskim) i babeczki czarnuszkowe z pastą bazyliową (II miejsce w Nadbużańskim Festiwalu Smaków).

Teren, na którym leżą **Hołowienki**, w przeszłości często zmieniał swoją przynależność państwową.

W drugiej połowie XV w. – a więc wtedy, gdy nazwa osady po raz pierwszy pojawiła się w oficjalnym dokumencie – były one własnością wielkich książąt litewskich, a większość mieszkańców stanowili Rusini.

Stan ten wraz z upływem lat ulegał zmianie. Książów zastąpili królowie, a tych – carowie, wśród miejscowych umacniało się poczucie polskości, mało znaczenie Kościoła prawosławnego, rosło zaś – unickiego i katolickiego.

Obecnie Hołowienki są niewielką wsią o charakterze rolniczym, położoną w otulinie Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego. Dzikie, szeroki Bug toczy swoje wody nieopodal, przez samą wieś przepływa za to znacznie skromniejszych rozmiarów rzeczka o nazwie Cetynia.

Tę urokliwą okolicę wybrała sobie jako miejsce do życia Helena Mniszkówna – jedna z najbardziej poczytnych pisarek dwudziestolecia międzywojennego. Autorka słynnej „Trędowatej” do chwili śmierci mieszkała

w rodzinnym majątku w sąsiadujących z Hołowienkami Sabniach, pochowana zaś została na cmentarzu parafialnym w niedalekim Zembrowie.

Warto podkreślić, iż Hołowienki, choć stanowią część województwa mazowieckiego, pod względem historycznym i kulturowym przynależą do Podlasia Południowego.

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 białkopodlaskiego.

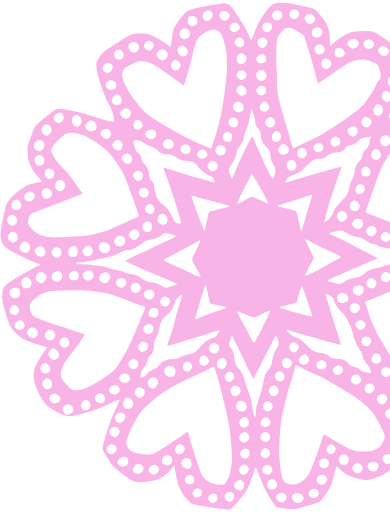
Jest ono bardzo zróżnicowane pod względem etnicznym. Od wieków żyli tu obok siebie: katolicy, prawosławni i muzułmanie, Polacy, Białorusini, Litwini, Ukraińcy, Żydzi, Tatarzy i Cyganie. Różniło ich prawie wszystko, a jednak do czasów II wojny światowej udawało się im żyć obok siebie w zgodzie, tolerancji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

Warto poświęcić też 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 wiję 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 „pieremiacze” – drożdżowe pierożki, które pozostawili po sobie Tatarzy

Usmażyć omlet. Posiekać drobno natkę pietruszki. Wyrobioną masą napętniać wnętrze kury, zaczynając od szyi. Uformować podłużny wałeczek, obtoczyć w natce i włożyć do szyi. Podobnie postąpić z nogami. Pozostałą masę uformować, obtoczyć w natce pietruszki, położyć na omlet i włożyć do wnętrza tuszki. Dokładnie uformować, zawinąć w omlet i zszyć tuszkę wzdłuż przecięcia. Blaszkę wyłożyć folią aluminiową, położyć kurę i polać roztopionym masłem. Do blaszki wlać odrobinę wody. Piec około 1,5 godziny. W czasie pieczenia polewać sosem. Po wystygnięciu obciążyć.





Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

zamieszkujący te tereny 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 żniwne i dożynkowe w województwie mazowieckim

W inscenizacji konkursowej przygotowanej przez KGW w Hołowienkach przedstawione zostały prace wykonywane przez gospodarzy podczas żniw i związane z nimi zwyczaje.

Żniwa rozpoczynano tu jeszcze w lipcu, aby był czas na dosuszenie skoszonego zboża, które ustawiano w „kuckach”. W zależności od tego czy w skoszonym zbożu było więcej czy mniej chwastów, kucka składała się z 6 do 10 snopów. Gospodarze bardzo dbali o to, aby nic, co wydała ziemia, nie zmarnowało się.

W przedstawionej scenie mężczyzna kosił kosą zboże, a towarzysząca mu żniwiarka zbierała je i wiązała w snopki.

Podczas przerwy w pracy, kiedy żniwiarz ostrzył kosę, kobieta zain-tonowała piosenkę „Zachodźże słoneczko”.

Przedstawienie zakończyła scena, w której gospodyni obwiązuje ko-lorową wstążką nieskoszoną kępkę zboża i kwiatów polnych, a w środek wkłada kromkę chleba.

Zwyczaj ten, nazywany „przepiórką”, jest doskonałym przykładem szacunku chłopów do otaczającej ich natury – nie chcieli oni pozbawiać przepiórki schronienia, jakim był łan zboża, w którym budowała gniazdo i wysiadywała młode, a pozostawiony chleb miał być pokarmem dla niej.

Wedle obyczaju, ową pozostawioną na polu „przepiórkę” żniwiarz musiał „oborać”, czyli chwycić żniwiarkę za nogi i przeciągnąć ją dookoła kępki zboża.

Na 15 sierpnia, w święto Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny, zwane świętem Matki Boskiej Zielnej, całe zebrane zboże powinno być już zwiezione do stodół. Tego dnia w kościołach święcono tzw. równianki – wiązanki z kłosów zbóż, lnu, makówek, marchwi, ziół i kwiatów, które następnie przechowywano w chacie za świętym obrazem.





Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Danie konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Nasiona z równianki skrupulatnie wysypywano i mieszano z nasionami wysiewanymi w następnym okresie wegetacyjnym. Miały one stanowić błogosławieństwo dla przyszłych, obfitych zbiorów.

Stanowisko konkursowe

Stół konkursowy przygotowany przez KGW w Hołowienkach przykrywał biały obrus szydełkowy autorstwa jednej z członkiń Koła, na którym wyeksponowano dekoracje z kwiatów i kłosów zbóż. Obok stołu, na dwóch drabinkach dumnie prezentowało się rękodzieło pań – serwetki szydełkowe, obrazki wykonane haftem krzyżykowym oraz obrazy olejne namalowane przez miejscowego artystę.

Wśród potraw konkursowych znalazły się m.in. lokalne pierogi z farszem ziemniaczanym, zwane podglebiakami, oraz „kartoflak rzeźnika”, czyli babka ziemniaczana z mięsem wieprzowym. Jako danie autorskie wystąpiła zupa krem z ziemniaków, zaś jako przystawka – rolada z puree ziemniaczanego. Przy każdym nakryciu ustawiono mały flakonik z kłosami zboża oraz kwiatami polnymi – rumiankami i chabrami.

Potrawy z ziemniaka od stuleci stanowiły podstawę wyżywienia Podlasian, jako że miejscowe gospodarstwa od zawsze były niewielkie, a ich właściciele – ubodzy.



Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo opolskie

Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróście



miejsowość: Chróście

gmina: Lewin Brzeski

powiat: brzeski

region etnograficzny: Śląsk Opolski



Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróście działa od 2017 r., a w swoich szeregach zrzesza 19 osób – zarówno pań, jak i panów.

Dzisiejsi mieszkańcy Chróście w znacznej mierze są potomkami przesiedleńców z ziemi lwowskiej, a tamtejsze zwyczaje mają dla nich bardzo duże znaczenie. Dlatego też członkowie Koła mówią o swojej działalności, że duszą jest ona na wschodzie, a ciałem na zachodzie. 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. Pannie 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. W okresie pandemii swoimi specjałami kulinarnymi wspomagały także szpitale oraz służby mundurowe.

Gospodynie z SKGW wyśmienicie gotują i pieką, czego rezultatem są liczne nagrody w konkursach kulinarnych, w tym dwie „Perły” zdobyte w konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo – Smaki Regionów” w Poznaniu, oraz wpisanie ich zupy rakowej na listę produktów tradycyjnych. Dla członków Koła ważne jest, aby inni mogli poznać ich rodzime smaki, dlatego z powodzeniem promują w całej Polsce zabużańskie gołąbki ziemniaczane z sosem grzybowym czy wspomnianą zupę rakową.

Gospodynie z Chróście mogą pochwalić się umiejętnościami także na polu rękodzielnictwa, w takich dziedzinach jak szydełkowanie, szycie, decoupage czy artystyczny recykling. Coroczną tradycją Koła jest tworzenie koron dożynkowych z zachowaniem elementów kultury kresowej.

Równolegle z Kołem działa, utworzone w 2019 r., Stowarzyszenie „Misja integracja”, które za cel postawiło sobie promowanie wartości społecznych oraz pomoc osobom potrzebującym.



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

Pymchy gryczane



SKŁADNIKI FARSZU

- 40 dkg kaszy gryczanej
- 30 dkg słoniny wędzonej
- 40 dkg twarogu półtłustego
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 pęczek kopru
- 1 pęczek szczypioru
- 2-3 ząbki czosnku
- sól, pieprz do smaku

WYKONANIE FARSZU

Ugotować mięsa z dodatkiem włoszczyzny i przypraw. Wystudzić w rosole. Zimne mięso zmielić dwa razy w maszynce wraz z ugotowaną włoszczyzną i bułką namoczoną w rosole. Dodać jajka, przyprawić do smaku i wyrobić na puszystą masę. Usmarzyć omlet. Posiekać drobno natkę pietruszki. Wyrobioną masą napętniać wnętrze kury, zaczynając od szyi. Uformować podłużny waleczek, obtoczyć w natce i włożyć do szyi. Podobnie postąpić z nogami. Pozostałą masę uformować, obtoczyć w natce pietruszki, położyć na omlet i włożyć do wnętrza tuszki. Dokładnie uformować, zawinąć w omlet i zszyć tuszkę wzdłuż przecięcia. Blaszke wyłożyć folią aluminiową, położyć kurę i polać roztopionym masłem. Do blaszki wlać odrobinę wody. Piec około 1,5 godziny. W czasie pieczenia polewać sosem. Po wystygnięciu obciążyć.

Chróścina 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 zostawili 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.

Chróscinę 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, wielobarwny i wielokulturowy.

Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie opolskim

Na potrzeby inscenizacji konkursowej Koło zaprezentowało scenkę przedstawiającą dawne dożynki we dworze.

Rozpoczynała się ona barwnym korowodem chłopów, którzy przybyszą do dworu gospodarza z chlebem i wieńcem, intonując:

*Otwieraj, panie, szeroko wrota,
niesiem ci wieniec z samego złota.
Plon niesiemy, plon, w gospodarza dom.
Otwórzcie nam, nasza wielmożna pani,
swe pokoje, pokoje,
a położymy ci, wielmożna pani,
nasz wianek na stole.*

Przechodząc pod bramą uplecioną ze zbóż, przekazali na ręce dziedzica chleb i wieniec, jako symbole zebranych plonów.

*Przyjmij panie wieniec, co go niesiem,
Niech na cały rok dostatek przyniesie.*

W podziękowaniu para gospodarzy zaprosiła przybyłych do suto zastawionego stołu, przy którym sama obsługiwała żniwiarzom.

Inszenizację zakończono radosnym tańcem i życzeniami chłopów dla gospodarzy:

*Za gościnę dziękujemy pięknie,
Niech wam od przybytku stodoła pęknie.
Niech ziaren zboża nikt nie zliczy,
Niech się komora nie domyka od nadmiaru pszenicy.*

SKŁADNIKI CIASTA

- 2 kg ziemniaków
- ½ kg mąki pszennej
- 2 jajka
- sól
- smalec

WYKONANIE CIASTA

Ziemniaki obrać, umyć i ugotować. Przecisnąć przez praskę, dodać mąkę, lekko posolić i wyrobić na jednolitą masę. Ciasto rozwałkować jak na pierogi, wykrawać krążki, nakładać farsz i zlepić jak pierogi. Następnie smażyć na głębokim smalcu na złoty kolor. Wyciągać na ręcznik papierowy w celu odsączenia nadmiaru tłuszczu. Podawać na ciepło z sosem z lebiody.

SKŁADNIKI SOSU Z LEBIODY

- 30 dkg liści lebiody
- 2 łyżki mąki
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki śmietany 18%
- sól, pieprz
- 20 ml mleka

WYKONANIE SOSU Z LEBIODY

Liście lebiody optukać, włożyć do garnka z wrzącą wodą i zaparzać przez około 3 minuty. Następnie odcedzić na durszlaku, ostudzić i posiekać drobno. Na patelni roztopić masło, dodać czosnek przeciśnięty przez praskę i lebiody oraz dusić do odparowania wody. Śmietanę, mleko, mąkę roztrzepać, aby nie było grudek. Całość wlać do lebiody, zagotować, doprawić solą i pieprzem do smaku.



Stanowisko konkursowe

Stanowisko konkursowe SKGW w Chróścinie zdobyły kwiaty i dekoracje wykonane z liści kukurydzy, nasion i zbóż.

Na stole rozłożono obrus sporządzony przez członkinie Koła z lnia-nego płótna obszytego bawełnianą koronką. Wyeksponowano na nim szydełkowe serwetki, ozdobione dawnymi oraz współczesnymi wzorami.

Elementy zastawy obiadowej, na której serwowano dania konkurso-we, zostały ręcznie pomalowane w motywy kwiatowe znane z opolskich kraszanek. Dodatkowo, na swoim stoisku Koło zaprezentowało kuferek promujący działalność SKGW, zawierający rękodzieło – wykonane na szydełku lub na drutach chusty, zabawki oraz aniołki.

Gospodynie pochwałyły się przed Komisją Konkursową także po-trawami, które ich przodkowie przywieźli na Opolszczyznę z dawnych Kresów.

Jako dania regionalne zaprezentowano te goszczące od pokoleń na stołach rodzin przesiedleńców: gołąbki z tartych ziemniaków w sosie borowikowym oraz wielokrotnie nagradzane „pymchy gryczane” (rodzaj pierogów ziemniaczanych), podane z sosem z lebiody.

Jako danie autorskie Koło zaszerwowało potrawę z ziemniaków, ka-pusty, kaszanki i boczku o tajemniczej nazwie „Kaszalot zapiekany”, a wśród przystawek znalazły się: róża ziemniaczana, pierogi oraz sałatka ogniskowa ze śledziami i upieczonymi w ognisku ziemniakami.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

Potrawa konkursowa przygotowana 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 w Warzycach



miejsowość: Warzyce

gmina: Warzyce

powiat: jasielski

grupa etnograficzna: Pogórzanie



KGW w Warzycach powstało w 2020 r. z inicjatywy sołtysa i rady sołectkiej wsi Warzyce. Koło liczące 86 członków, w którym działają zarówno gospodynie, jak i gospodarze, reprezentuje region Pogórza Jasielskiego, kultywując tradycje Pogórzan zachodnich.

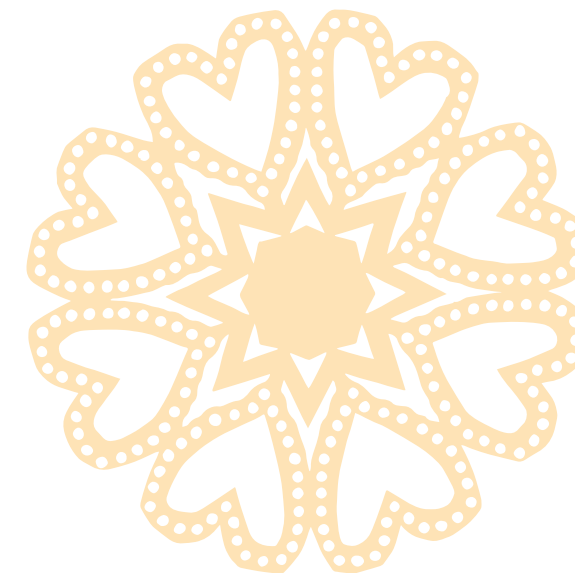
Celem organizacji jest prowadzenie działalności społeczno-wychowawczej i kulturalnej w swoim środowisku lokalnym. Organizuje konkursy, warsztaty, przedstawienia oraz imprezy okolicznościowe, mając na uwadze wszystkie grupy wiekowe mieszkańców.

Dbając o edukację patriotyczną młodzieży, z okazji Narodowego Święta Niepodległości organizuje m.in. marsz z flagą oraz biesiadę, podczas której śpiewane są pieśni patriotyczne. Dla najstarszych mieszkańców miejscowości organizowane są „Dni Seniora”, podczas których mogą oni miło spędzić czas biesiadując i śpiewając.

Koło organizuje ponadto warsztaty, na których wykonuje się stroiki bożonarodzeniowe oraz piecze i ozdabia świąteczne pierniki. Pielęgnując lokalne tradycje, członkowie KGW każdego roku przygotowują palmę wielkanocną oraz wieniec dożynkowy, a także angażują się w organizację inscenizacji Jasełek i Drogi Krzyżowej. Nie zapominają także o potrzebujących, dlatego z wielkim oddaniem udzielają się charytatywnie, m.in. podczas zbiórek prowadzonych na rzecz broniącej się Ukrainy czy akcji pomocowych dla powodzian.

Na co dzień KGW Warzyce współpracuje głównie z Gminą Jasło oraz lokalnymi instytucjami kultury, a poprzez spotkania organizowane na terenie całego kraju chętnie wymienia się doświadczeniem i pomysłami także z innymi kołami gospodyń wiejskich.

Koło nie boi się również wielkich wyzwań, dlatego wzięło czynny udział w organizacji XXII Dożynek Województwa Podkarpackiego, które odbyły się w 2022 r. pod Patronatem Honorowym Prezydenta RP. Zaprezentowało się także podczas XVII Międzynarodowego Festiwalu Folkloru



(poprzednia strona) Przedstawiciele Koła Gospodyń Wiejskich w Warzycach; fot. własna Koła

Karpat w Trzcinicy w 2022 r., na który przybyły zespoły ludowe z Węgier, Czech, Słowacji, Rumunii, Litwy i Ukrainy.

Odnosi także sukcesy w rywalizacji w dziedzinie kulinariów, zdobywając m.in. wyróżnienie podczas etapu wojewódzkiego VII edycji konkursu „Bitwa Regionów” za autorską zupę cebulową.

Warzyce leżą w Kotlinie Jasielsko-Krośnieńskiej, na urodzajnej równinie otwartej w kierunku południa, od północy zaś osłoniętej lesistymi wzgórzami.

Są trzecią co do wielkości wsią gminy Jasło, zamieszkałą przez ponad 1600 osób. Na jej terenie funkcjonuje szkoła podstawowa, Dom Ludowy z biblioteką, jednostka Ochotniczej Straży Pożarnej, wznosi się także zabytkowy, neoromański kościół.

To właśnie Kościół – jako instytucja – stał się inicjatorem założenia w tym miejscu osady. Od samego początku należała ona do opactwa benedyktynów z Tyńca, przestając być ich własnością dopiero pod koniec XVIII w. na skutek kasaty zakonu.

Pierwsza wzmianka o Warzycach – noszących wówczas jeszcze nazwę „Krotowice” – pojawiła się w dokumencie datowanym na lata 1123-1125. Parafia powstała tutaj prawdopodobnie w XIV stuleciu, a w czasach Jana Długosza jej centrum stanowiła drewniana świątynia, przy której przynajmniej od 1513 r. działała szkoła.

Chwilę swojego największego rozkwitu Warzyce przeżywały w okresie międzywojennym. Kres położyła mu niemiecka agresja na Polskę, która w pamięci mieszkańców wsi zapisała się jej wysiedleniem jesienią 1944 r., a nade wszystko zbiorowymi mordami dokonywanymi przez okupanta na Polakach, Żydach, Romach i jeńcach sowieckich w warzyckim lesie.

Lokalna społeczność wkłada wiele wysiłku w utrwalanie wiedzy o tych wydarzeniach. Co roku, w pierwszą niedzielę września, na miejscowym cmentarzu ofiar terroru hitlerowskiego obchodzone są uroczystości upamiętniające rocznicę wybuchu najstraszliwszej wojny w dziejach ludzkości. Celebrowanie tej pięknej tradycji jest wyrazem szacunku, z jakim ludność Warzyc traktuje pojęcie patriotyzmu.

Pogórzanie zamieszkują teren polskiego Podkarpacia pomiędzy Sanem na wschodzie a Białką (dopływem Dunajca) na zachodzie. Zastosowana wobec tej grupy etnograficznej nazwa ma charakter sztuczny – została ona ukuta w latach 30. ubiegłego wieku w wyniku przyjęcia

jako głównego kryterium zasięgu występowania stroju, który odróżniał Pogórzan od ich sąsiadów.

Obszar ów zwykle się dzielić na części zachodnią i wschodnią, z linią podziału na rzekach Wisłoka i Jasiołki, stanowiącą zarazem historyczną granicę odcinającą ziemie rdzennie polskie od Rusi Kijowskiej.

Pierwsza większa fala kolonizacyjna zaczęła spływać na Pogórze w XI w. i tworzyła ją w większości ludność polska z Sandomierszczyzny oraz terenów nadwiślańskich; zasiedlała ona przede wszystkim doliny rzeczne, nie wnikając głębiej w góry. Kolejna miała miejsce za panowania króla Kazimierza Wielkiego, a istotną funkcję pełnili w niej osadnicy pochodzenia niemieckiego. Ważną cezurę stanowiło ponadto pojawienie się na przyległym obszarze Beskidu Niskiego prawosławnej ludności wołosko-ruskiej, z której z czasem wyodrębnili się rusińscy górale – Łemkowie, wchodzący niemal z marszu w bliskie relacje z sąsiadami.

Wzajemne oddziaływanie na siebie elementów tej etnicznej mieszanki, wpływy zewnętrzne (najsilniejsze ze strony Słowaków i Węgrów), jak również usytuowanie Pogórza przy szlakach komunikacyjnych wiodących przez przełęcz karpackie ku południowej Europie, zaowocowało powstaniem kultury bogatej i zróżnicowanej.

Przykładem tego mogą być tutejsze koronczarki, które uczyniły z dzieła swoich rąk – delikatnej, ażurowej koronki klockowej – jedną z wizytówek całego regionu. Wysoki poziom kunsztu prezentowali także garncarze zajmujący się wyrobem nie tylko ceramiki użytkowej, ale i galanterii ceramicznej oraz zabawek.

Wielobarwność folkloru Pogórza w pełni oddaje również taniec, którego cechami charakterystycznymi były żywiołowość i różne tempo wykonania.

Kilka słów wypada poświęcić też ubiorowi, skoro to on właśnie stał się podstawą wyodrębnienia Pogórzan jako grupy etnograficznej. Współistnieją w nim zgodnie elementy typowe dla Małopolski oraz zapożyczenia zakarpackie. Wyróżnikiem stroju męskiego była tzw. cuwa – rodzaj obszernego płaszcza z dużym, opadającym na plecy prostokątnym kołnierzem, szyta najczęściej z białego, szarego lub brązowego sukna. Odświętny strój Pogórzanek był mniej zachowawczy niż jego męski odpowiednik. Dominowała w nim co prawda biel, nie brakowało jednak innych kolorów – fioletu, wiśni, ciemnej zieleni i czerni, szczególnie w takich częściach



garderoby jak gorset, kaftan, czy narzucana na ramiona chusta. Były one również często zdobione kunsztownym białym haftem lub koronką.

Tradycyjny strój wiejski Pogórze uległ niestety dość szybkiemu zanikowi, na co wpłynęło zapoczątkowane w połowie XIX w. odkrycie na tym terenie złóż ropy naftowej i szybkie uprzemysłowienie regionu.

Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie podkarpackim

Na potrzeby inscenizacji konkursowej KGW Warzyce zaprezentowało scenkę dożynkową przedstawiającą korowód żniwiarzy udający się z kościoła do dworu dziedzica.

Chłopi niosą poświęcony, wypleciony z zebranych zbóż wieniec oraz chleb upieczony ze świeżo zmielonej mąki, by wręczyć je gospodarzom.

– *Składamy plon, a z nim szczęście w dom* – mówi przodownica, wręczając dziedzicowi bochen chleba. Ten, w podziękowaniu za udane zbiory oraz trud żniwiarzy, zaprasza przybyłych gości na biesiadę.

Obrzędowi w wykonaniu członków KGW Warzyce towarzyszył charakterystyczny śpiew oraz wierszowane życzenia. Niektóre z wykorzystanych tekstów, zarówno mówionych, jak i śpiewanych, pochodzą z książki pt. „Opis powiatu jasielskiego” autorstwa ks. Władysława Sarny, pozostałe zaś zaczerpnięte zostały z przekazów ustnych najstarszych mieszkańców gminy. W warstwie muzycznej wykorzystano tradycyjne melodie z Pogorza.

Przedstawiony zwyczaj wyglądał podobnie w wielu zakątkach naszego kraju, gdzie po poświęceniu wieńca w kościele w uroczystość Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny (15 sierpnia), zwaną po dziś dzień świętem „Matki Boskiej Zielnej”, żniwiarze udawali się do dworu, aby odebrać zapłatę za swoją pracę. Zabawie towarzyszyło ośpiewanie wieńca, obtańcowanie dziedzica oraz zapłata dla żniwiarzek.

Śpiewano wówczas:

*Toczy się wianek z kościoła,
Do pańskiego pokoja.
My z wiankiem na podwórzec,
Co kopiczka to i korzec.*

*Na podwórku wielki kamień,
Nasz pan dziedzic siedzi na nim.
Siedzi, siedzi, uśmiecha się,
Kiedy róża rozkwita się.
Od Bierówki wielka burza,
Nasz pan dziedzic, kieby róża.
Kieby róża i lilija,
Po pokojach się uwija.
Gdzie się te kury podziały,
Co na tym wianku siedziały!
Od wiosny do wiosny,
Dwie kobiałki jaj zniosły.
Wychodźże dziedzic do nas,
Wykup se wianek od nas.
My ci go tanio sprzedamy,
Za sto złotych czerwonych.
A nasze panny jak fiołki,
Obiecały dać gorzałki.*

Wieniec przynosiła zwykle ta dziewczyna, która „hersztowała”, czyli zęła na pierwszym zagonie, innymi słowy – przodownica. Od niej zależało bardzo wiele, gdy pracowała szybko, to i inni musieli za nią nadążyć, by praca szła równo.

Dziedzic wręczał żniwiarkom datki, a wieczorem zapraszał na zabawę z tańcami.



Róża z ziemniaka



SKŁADNIKI

- 1 kg ziemniaków o podobnych, raczej regularnych podłużnych kształtach
- 80 g masła
- 2 ząbki czosnku
- plasterki boczku wędzonego
- kawałek twardego sera, np. parmezanu, grana padano, itp.
- sól, papryka słodka i pieprz do smaku

WYKONANIE

Ziemniaki pokroić w cieniutkie plastry używając krawalnicy lub ostrego noża. W garnuszku rozpuścić masło, dodać do niego rozdrobnione ząbki czosnku, sól, pieprz i ewentualnie ulubione przyprawy (np. zioła prowansalskie, rozmaryn itd.). Wszystko razem wymieszać. Plastry ziemniaków wrzucić do miski i zalać masłem z przyprawami. Mieszać w taki sposób, aby pokryć każdy kawałek. Następnie na desce do krojenia ułożyć plastry ziemniaków w rzędach na plasterkach boczku, tak, aby częściowo na siebie nachodziły. Zwijać je w rulony i przekładać do formy na muffiny (nie trzeba używać papilotek). Wypełnioną formę włożyć do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i piec przez około pół godziny, aż ziemniaki ładnie się zrumienią. Po upieczeniu oprószyć różyczki solą i startym serem. Doskonale smakują też podane z drobno posiekanym szczypiorkiem lub natką pietruszki.



Stanowisko konkursowe

Na stanowisku konkursowym Koło w Warzycach przygotowało m.in. potrawy z wykorzystaniem cebuli, która jest znakiem rozpoznawczym miejscowości. Do dziś mieszkańców Warzyc żartobliwie określa się mianem „cebularzy”.

KGW zaprezentowało gołąbki z farszem z tartych ziemniaków, kluski ziemniaczane, zupę cebulową jako potrawę autorską oraz przystawkę – roladki ziemniaczane z boczkiem.

W potrawie autorskiej wykorzystano produkty regionalne: miód z lokalnych pasiek oraz wino, jako że położone nieopodal Jasło zwane jest „miastem wina”, a w okolicznych miejscowościach, gdzie od kilkunastu lat funkcjonują winnice, corocznie odbywają się „Dni Wina”.

Na stole obok dań konkursowych znalazły się także pierniczki w kształcie cebuli, naczynia wykonane w lokalnej fabryce ceramiki oraz ozdobione makramą logo Koła wypalone na brzoźowej sklejce.

Dekoracją, która dodawała uroku aranżacji stanowiska, był ręcznie wykonany z kłosów pszenicy, jęczmienia, owsa i żyta wieniec dożynkowy. Towarzyszyły mu polne kwiaty: żółty wrotycz oraz kolorowe cebule różnych odmian, nawiązujące do tradycyjnych upraw w regionie.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot.
KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. własna Koła

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe 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. Obecnie działa w nim 15 pań, które w swojej działalności łączą miłość do kultury i obyczajowości Podlasia z dążeniem do aktywnego wpływania na kształt ich „małej ojczyzny”.

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

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

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.

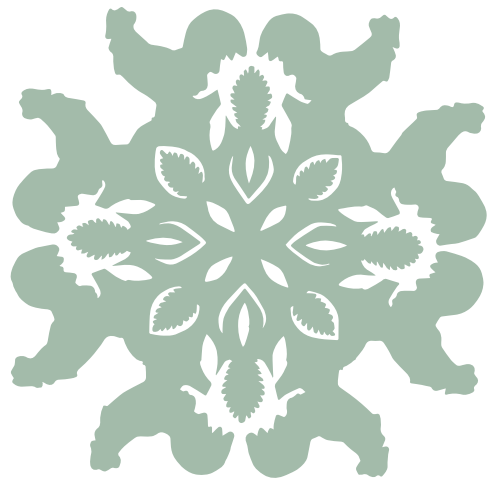
Potwierdzeniem ich rozlicznych talentów są nagrody i wyróżnienia zdobywane w wielu konkursach.

KGW w Długołęce chętnie włącza się także 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, przyjmując za swoją dewizę słowa Johanna Wolfganga Goethego: „Gdzie słyszysz śpiew/tam idź, tam dobre serca mają/Żli ludzie – uwierz mi/ – ci nigdy nie śpiewają”.



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



Warto podkreślić, iż dzięki ich zaangażowaniu wydany został śpiewnik z pieśniami ludowymi wykonywanymi przez zespół „Długołęczanki.”

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 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 zajęte przez siebie fragmentami 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 oraz architekturze.

Najmocniejszą stroną regionu są jednak 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 „pierekaczewnika”, zaś z dawnej kuchni żydowskiej zachowały się tu „cymes”, „kugel” czy „kreplech”.



Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie podlaskim

Żniwa na Podlasiu zaczynano zawsze w sobotę od „zażynek”, czyli zżęcia pierwszych kłosów zboża. Ścinano ich zwykle tyle, aby starczyło na kilka snopków, z których ustawiano pierwszą kopkę, tzw. dziesiątek.

Gospodarz (lub inna szanowana osoba) zdejmował z głowy kapelusz, mówił „Boże dopomóż”, po naostrzeniu kosy zęgał się i przystępował do pracy. Ważne było, aby zażynku dokonała właściwa osoba w ściśle określony sposób, gdyż powszechnie sądzono, że wtedy żniwa przebiegną szybko, w dobrej pogodzie i bez bólu pleców. Pilnowano przy tym, aby w zażynkach nie brała udziału ciężarna kobieta.

Pierwszą garść ściętego zboża podnosiła z ziemi „podbieraczka”. Na Podlasiu praktykowano zwyczaj układania na krzyż pierwszych ściętych garści zboża, na które czasem kładziono również kawałek chleba. Znak krzyża miał zapewnić Bożą opiekę nad polem i żniwiarzami, zaś chleb miał sprawić, że pole będzie go „rodziło”.

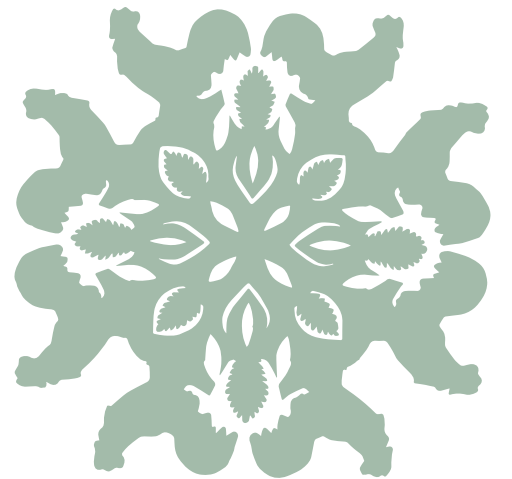
Po zebraniu odpowiedniej ilości kłosów na snop, podbieraczka kładła je na powrośle, na nim układała krzyż i wiązywała. Ów pierwszy snop miał szczególne znaczenie (m.in. w wigilię Bożego Narodzenia wnoszono go chałupy, dekorowano i ustawiano w rogu izby). Symbolizował on obfitość i pomyślność w przyszłym roku.

Wszystkie zabiegi stosowane podczas żniw miały przynieść dobry plon i dostatek.

Do żniw w Długołęce wychodzono zwykle całymi rodzinami, gdyż w tym czasie liczyła się każda para rąk do pracy. Zabierano także dzieci – małe, których nie było z kim zostawić w domu, sadzano najczęściej w cieniu drzewa, zaś starsze pomagały w pracy.

W swojej inscenizacji, członkowie Koła przedstawili ostatnią fazę żniw – zbieranie kłosów ze ścierniska i ubieranie „przepiórki”.

Przepiórka, na Podlasiu zwana też „perepelicą”, to ostatnia garść niezżętego zboża, którą wiązywano u góry słomą i ozdabiano kwiatami i wstążkami. Miejsce wokół oczyszczano z chwastów i otaczano kręgiem z kamieni, w środku którego umieszczano jeden płaski kamień, który pełnił funkcję stołu. Nakrywano go rozłożoną lnianą, białą chustką zwaną „obruskiem”. Na obrusku kładziono zazwyczaj jeden lub więcej kawałków





Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

chleba. Ów chleb z przepiórki miał znaczenie magiczne i był uważany za środek leczniczy na wiele dolegliwości.

Podczas przystrajania przepiórki kobiety śpiewały:

*Zachodźże, słoneczko, skoro masz zachodzić,
bo nas nogi bolą po tym polu chodzić.
Nogi bolą chodzić, ręce bolą robić,
zachodźże, słoneczko, skoro masz zachodzić.*

Z wiązaniem przepiórki łączył się ściśle obrzęd jej oborywania, który polegał na kilkukrotnym przeciągnięciu za nogi dziewczyny, najczęściej tej najlepiej pracującej przy żniwach, wokół ostatniej kępy zboża. Na Podlasiu praktykowano ten zwyczaj, gdyż wierzono, że w ten sposób kobieta przekazuje ziemi płodność, co z kolei przekładało się na przyszłoroczne zbiory.

Wszystko to odbywało się wśród śmiechu i żartów, czasami polewania wodą. Na zakończenie żniw formowano orszak dożynkowy, na czele którego szła przodownica z wieńcem dożynkowym, aby przekazać go gospodarzowi.

Śpiewano przy tym pieśni żniwne:

*Błogosławiony chleb ziemi czarnej,
wieczna miłość, wieczny trud.
Dar matczyny radosny, ofiarny.
Z łona ziemi - słońca cud.*

W ramach podziękowania gospodarz zapraszał uczestników koro-wodu na poczęstunek.



Zupa kartoflanka



SKŁADNIKI

- wywar mięsny
- 2 większe kartofle
- 1 korzeń pietruszki
- 1 marchew
- pęczek koperku
- pęczek szczypiorku
- kluseczki – zacierka
- sól, pieprz
- zasmażka

WYKONANIE

Wywar mięsny ugotować na żeberkach (3-4 żeberka na 3 litry wody). Do wywaru dodać pokrojone w kostkę warzywa. Kluski zagnieść z mąki, jajka i wody (1,5 szklanki mąki, 1 jajko, około 1/2 szklanki wody – wyrobić i rwać w rękach na małe kawałki) i wrzucić do wywaru. Dodać szczypiorek i koperek. Pod koniec gotowania dodać zasmażkę (do 1/3 szklanki śmietany 12% wsypać 2 łyżki mąki i rozprowadzić, aby powstała jednolita konsystencja). Doprawić solą i pieprzem.



Stanowisko konkursowe

Przygotowany przez Koło stół nakryto lnianym, haftowanym obrusem, na którym wyeksponowano dania konkursowe. Wśród specjałów kuchni regionalnej znalazła się kaszanka z dodatkiem ziemniaków z kiszonym ogórkiem oraz zupa kartoflanka. Jako potrawę autorską zaserwowano roladę ziemniaczaną na wafłu faszerowaną mięsem, a jako przystawkę – pierożki z kruchego ciasta z sosem jogurtowo-miętowym. Na stole nie zabrakło także słodkich akcentów w postaci mrowiska, kołacza oraz sernika.

Jako że na Podlasiu tworzenie rękodzieła jest bardzo popularne, panie z Długołęki przywiozły wiele własnoręcznie wykonanych przedmiotów potwierdzających ich rozliczne i niezaprzeczalne talenty. Uczestnicy konkursu mogli podziwiać wykonane z kolorowych wstążek metodą kanzashi ozdoby i dekoracje, bibułkowe kwiaty, haftowane obrazki oraz szydełkowe serwetki. Na stoisku pysznił się również wykonany ze słomy i bibuły pająk, niezwykła ozdoba, którą przed Wielkanocą wykonywano dawniej w każdym domu. Całości aranżacji dopełniły bukiety polnych i ogrodowych kwiatów.



Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Spotkanie z Komisją Konkursową przy stanowisku Koła; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo pomorskie Koło Gospodyń Wiejskich w Sokolu



miejsowość: Sokole

gmina: Czarne

powiat: człuchowski

region etnograficzny: Pomorze Gdańskie



Koło Gospodyń Wiejskich w Sokolu, działające na terenie powiatu człuchowskiego, powstało w 2014 r.

Obecnie zrzesza 15 gospodyń zaangażowanych w działania na rzecz integracji mieszkańców, podnoszenia oferty kulturalnej i turystycznej swojej „małej ojczyzny” oraz poprawy estetyki najbliższej okolicy.

Panie mówią o sobie, że są „kobietami kwiecistymi” – każda jest inna, ale wszystkie kochają kwiaty: „Latem jesteśmy jak czerwone polne maki, niebieskie chabry i promienne, słoneczniki. Jesienią jak liliowe wrzosi. Zimą zaś jak zimowy, magiczny las”. Aktywnie biorą udział w wydarzeniach promujących dziedzictwo kulturowe regionu, prowadzą warsztaty kulinarne i rękodzielnicze, organizują konkursy, pikniki rodzinne oraz imprezy okolicznościowe dla wszystkich grup wiekowych. Wspierają także akcje charytatywne, m.in. na rzecz broniącej się Ukrainy.

Chętnie wykazują się swoimi umiejętnościami, zwłaszcza rękodzielniczymi, uczestnicząc w rozlicznych konkursach, np. na najpiękniejszy stół wielkanocny, wianek świętojański czy wieniec dożynkowy.

Gospodynie z Sokola, realizując projekty na rzecz mieszkańców, współpracują z lokalnym samorządem, Czarneńskim Centrum Kultury oraz miejscowymi organizacjami pozarządowymi, takimi jak choćby Stowarzyszenie Mniejszości Ukraińskiej.

Warto w tym miejscu wspomnieć, iż społeczność Sokola tworzą potomkowie osób, które na Pomorze trafiły po zakończeniu II wojny światowej jako ludność napływowa; dużą ich część stanowili przedstawiciele mniejszości ukraińskiej. Pamiętając o przeszłości, w 2019 r. Koło wzięło udział w projekcie „Kultura polsko-ukraińska moją kulturą”, który zakończył się huczną biesiadą.

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.



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

Młody ziemniak pod kurkową pierzynką



SKŁADNIKI SOSU

- 500 g świeżych lub mrożonych kurek
- 2 cebule cukrowe – do 150 g
- 2 ząbki czosnku (można pominąć lub dać więcej)
- 70 g masła klarowanego – około 4 łyżki
- 150 ml szklanki śmietanki 30 %
- 1 łyżka soku z cytryny (można pominąć lub dać więcej)
- 1/2 płaskiej łyżeczki soli
- 1/3 płaskiej łyżeczki pieprzu
- mała garść natki pietruszki lub tymianku

WYKONANIE

Świeże kurki oczyścić z piasku myjąc pod bieżącą wodą. Należy to zrobić sprawnie, aby nie moczyć zbyt długo grzybów w wodzie. Każdą sztukę warto przepłukać osobno, a następnie delikatnie osuszyć ręcznikiem papierowym. Kurki zostawiać w całości. Tylko bardzo duże sztuki pokroić na pół. Jeśli użyjemy kurek mrożonych, należy je rozmrozić zostawiając je na talerzu, na blacie kuchennym. Rozmrożone kurki przelać na sitko i ostrożnie

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 z najeźdźcą, 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 klamrą. Od samego początku stanowiło ono część państwa polskiego i znajduje się w jego granicach do dziś. Pomiedzy 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 żniwne i dożynkowe w województwie pomorskim

Inscenizacji konkursowa przygotowana przez KGW z Sokola składała się ze scenek przedstawiających prace polowe – od zasiewu aż do żniw, a wszystko przeplatane motywami ludowej obrzędowości i wierzeń.

Inscenizację zaczęto od słów piosenki inspirowanej hymnem kaszubskim:

*Tam gdzie Wisła od Krakowa
W Polskie Morze płynie
Tradycja Pomorska
We wsi Sokole nigdy nie zaginie*

Następnie ukazano motyw siewcy, chłopą przywiązanego do ziemi swoich przodków. A jako że Pomorze słynie z legend i magicznych postaci, na scenie pojawiła się także Pólnica – bóstwo opiekuńcze upraw. Według wierzeń ludowych spotkanie z nią groziło nieszczęśliwą miłością.

Żniwa najchętniej rozpoczynano w dzień poświęcony Matce Boskiej, w środę lub sobotę. Przed początkiem prac kosiarze brali kąpiel, ubierali czystą bieliznę i spotykali się w kościele na mszy świętej w intencji dobrych zbiorów. Po nabożeństwie cała grupa, śpiewając pieśń „Kto się w opiekę odda Panu swemu”, wędrowała na pola.

Żniwa kończyły się radosnym świętowaniem, czyli dożynkami, podczas których nie mogło zabraknąć symboli zebranych plonów: wieńca oraz chleba, uroczyście składanego na ręce gospodarza.



przelać wrzątkiem, a następnie osuszyć ręcznikiem papierowym.

Rozgrzać większą patelnię z grubym dnem. Wyłożyć na nią masło klarowane oraz obraną i drobno posiekaną cebulę. Pod smażyć ją na średniej mocy palnika przez około 5-8 minut, aby się zeszkliła. Może się lekko zarumienić. Pod koniec smażenia cebuli można dodać kilka obranych i pokrojonych w plasterki ząbków czosnku.

Na patelnię dodać oczyszczone kurki. Doprawić je solą i pieprzem. Całość wymieszać i smażyć na średniej mocy palnika przez około 10 minut bez przykrycia. W ciągu paru minut kurki lekko się skurczą i puszczą trochę wody.

Po tym czasie na patelnię wlać 150 ml śmietanki kremówki 30%, ewentualnie 18%. Dodać sporą garść bardzo drobno posiekanej natki pietruszki oraz świeżo wyciskany sok z cytryny (1-2 łyżki w zależności od upodobań). Całość wymieszać i podgrzewać przez kolejne 5 minut. Sos powinien w tym czasie lekko zgęstnieć. Jeśli ilość sosu będzie niewystarczająca, należy dodać na patelnię kilka łyżek bulionu drobiowego lub warzywnego.

Sos kurkowy podajemy z młodymi ziemniakami ugotowanymi w mundurkach lub w koszyczku z ziemniaka (obrać dużego ziemniaka, wyciąć z niego koszyczek i usmażyć na głębokim oleju). Danie to można również podawać z mięsem.



Stanowisko konkursowe

Na potrzeby konkursu Koło przygotowało potrawy złożone z tradycyjnych, powszechnie dostępnych na Pomorzu – głównie w przydomowych ogródkach – produktów. W Sokolu królowały ziemniaki, krowie mleko, grzyby, dziczyzna oraz miód. Dlatego też wśród zaprezentowanych przysmaków znalazły się oparte o te składniki dania posiadające tak intrygujące nazwy, jak: „Młody ziemniak pod kurkową pierzynką”, „Ziemniak królem jest i basta” (czyli ziemniaczana zapiekanka z kielbasą) oraz sałatka ziemniaczana „Przysmak stonki”.

Jako potrawę autorską KGW zaprezentowało „Kartacze Rumcajsa” z nadzieniem z dziczyzny.

Stanowisko konkursowe KGW kipiało kolorami. Ozdabiały je liczne wyroby rękodzielnicze – bukiety z krepiny, ręcznie szyte maskotki, a także ozdoby wykonane na szydełku (poduszki, serwetki) i z witek brzoźowych (koszyki, doniczki, zwierzątka).

Koło zaprezentowało również dekoracje ściennie w formie ręcznie plecionej makramy oraz haftowanej makatki.

W roli naczyń degustacyjnych wystąpiły plastry drzewa oraz stylowe stojaki z brzozy. Na stole nie zabrakło również akcentów w postaci płonów ziemi, kwiatów, ziół, przetworów oraz suszu kwiatowego, które stanowiły oryginalną dekorację.



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 śląskie

Koło Gospodyń Wiejskich

w Zdowie „Borowianki”



miejscowość: Zdów

gmina: Włodowice

powiat: zawierciański

region etnograficzny: Małopolska/Śląsk

subregion: ziemia częstochowska



KGW „Borowianki” w Zdowie odrodziło się w 2019 r. po kilkudziesięciu latach niebytu. Nazwa Koła wywodzi się od borówki czerwonej, która rośnie obficie w zdowskich lasach.

Misją „Borowianek” jest uczynienie ich wioski piękniejszą oraz integracja jej mieszkańców. W tym celu organizują przeróżne wydarzenia, które odpowiadają potrzebom lokalnej społeczności, m.in. pikniki rodzinne, mikołajki, dożynki parafialne czy festyny.

Koło doskonale łączy tradycję z nowoczesnością. Podejmuje wiele inicjatyw, organizuje liczne spotkania oraz wydarzenia dla najmłodszych i najstarszych, pielęgnując jednocześnie kulturę ludową. „Borowianki” współpracują z wieloma instytucjami, m.in. z OSP Zdów, sołtysem i Radą Sołecką ze Zdowa, burmistrzem Miasta i Gminy Włodowice oraz z Fundacją Małych Stópek.

Członkowie Koła mogą również pochwalić się różnorakimi talentami, które są zauważane i nagradzane w wielu konkursach. Przykładem może być II miejsce w konkursie „Kobieta Gospodarna”, II miejsce w konkursie Miss Wdzięku na Festiwalu „Polska od Kuchni”, II i III miejsce w konkursie „Maszkiety i konkrety – przegląd kultury regionalnej” oraz II miejsce i wyróżnienie specjalne w konkursie ogólnopolskim „Kubek, dzbanek czy makatka... Rękodzieło to jest gratka!”.

Jednak głównym celem Koła jest aktywizacja lokalnej społeczności oraz pobudzanie i odnawianie więzi rodzinnych i międzypokoleniowych. Ważne jest również utrwalanie i propagowanie tradycji, a szczególnie polskiego i regionalnego folkloru oraz pamięci historycznej. Swoim zaangażowaniem i podejmowanymi działaniami „Borowianki” starają się przekazywać swoją miłość do Polski młodszemu pokoleniu.

Charakter Koła i jego członków najlepiej oddaje wykonywana przez nich piosenka:



(poprzednia strona) Członkowie Koła Gospodyń Wiejskich w Zdowie „Borowianki”; fot. własna Koła



*Nasze Koło wyjątkowe, na wyzwania wciąż gotowe
tańczy, śpiewa i gotuje, nam pomysłów nie brakuje.
Serca nasze dla wsi biją, z nami wszystkie smutki zginą,
Hej, hej, hej, Borowianki są okey.
Wspólnie działamy dla wioski, by tradycje pielęgnować,
Łączy nas ta jedna pasja, by społeczność integrować.
Przyjaźń, praca, wspólne cele - by osiągać ciągle wiele,
mamy siłę, mamy power i jesteśmy doskonałe.
Łączymy też pokolenia, czasem są chwile wzruszenia,
naszą wioskę rozkręcamy i do Zdowa zapraszamy.*

O istnieniu **Zdowa** wspominał już kronikarz Jan Długosz, toteż ko-
rzenie wsi sięgać muszą przynajmniej XIV w. Jest to więc miejscowość
wiekowa, o długiej i godnej szacunku historii.

To nie szlachetna patyna naniesiona przez czas uczyniła jednak Zdów
miejscem tak wyjątkowym, a jego usytuowanie.

Wieś znajduje się w północnej części Jury Krakowsko-Częstochow-
skiej, według opinii wielu osób – najpiękniejszej. Przez Zdów przebiegają
najważniejsze w regionie trasy turystyczne – Szlak Orlich Gniazd i Szlak
Warowni Jurajskich. W pobliżu, na stromym wzgórzu, wznosi się efek-
townie zrekonstruowany zamek w Bobolicach, nieopodal cieszą oczy nie
mniej zachwycające ruiny bliźniaczej twierdzy w Mirowie. Na południe
od Zdowa wyrastają Skały Rzędkowickie – spektakularna grupa ostańców
ułożonych w kształt muru o kilometrowej długości, a na wschód od nich
– Skały Kroczyckie, stanowiące szereg wzniesień i kamiennych iglic, ze
szczytów których rozpościera się bajkowy wręcz widok na gęstwinę drzew
i wyłaniające się gdzieś tam spomiędzy nich wapienne wieżyce. We
wnętrzach Góry Zborów kryje się zaś, udostępniona dla zwiedzających,
Jaskinia Głęboka, długa na niemal dwieście metrów, bogata w szatę na-
ciekową i – za sprawą nietoperzy – nadspodziewanie pełna życia.

Odrobinę tylko dalej, na północ od Zdowa, na turystę czekają inne
jeszcze intrygujące miejsca i atrakcje, by wymienić choćby pochłonięte
przez bukowy las ruiny zamku Ostrężnik, Pustynię Siedlecką (według
legendy powstała ona dzięki płomieniom, którymi zionął wściekle diabeł
usiłujący bezskutecznie dopaść umykającego przed nim na kogucie Pana
Twardowskiego), czy też Złoty Potok – dawny majątek hrabiów Raczyń-

skich, w którym już od stu kilkudziesięciu lat, w wodzie o najwyższej klasie
czystości, prowadzona jest hodowla pstrąga o niepowtarzalnym smaku.

Własną przyrodniczą ciekawostką może pochwalić się również i sam
Zdów. Tuż obok wsi bierze swój początek urocza rzeczka Białka, a czyni
to bardzo efektownie: w postaci łagodnie bijących źródełek oraz puls-
ujących na ich dnie pól piasku.

Zdów ma do zaoferowania, podobnie jak cała Jura, rzecz o nieoce-
nionej wartości: czystą ekologicznie przestrzeń, idealną do odpoczynku
od zgiełku wielkiego miasta.

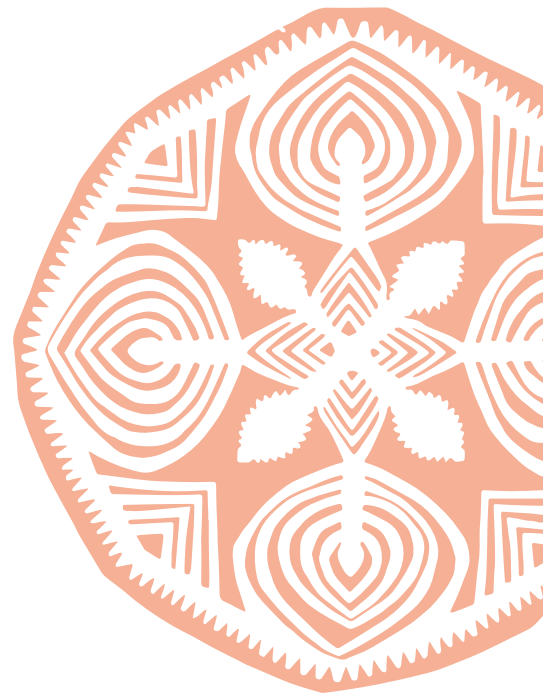
Województwo śląskie to obszar pełen kontrastów. Jest ono jednym
z najbardziej zurbanizowanych regionów Europy Środkowej, a jednak
znaczna część jego powierzchni zajmują góry: Beskidy i Sudety Wschod-
nie. Kojarzy się przede wszystkim z kulturą miejską, robotniczą, jednak
pochwalić się może bardzo bogatym folklorem i takimiż tradycjami
ludowymi.

Charakterystyczną cechą województwa stanowi właśnie jego olbrzy-
mia różnorodność widoczna w tradycyjnych ubiorach, budownictwie,
sposobie gospodarowania, czy gwarze. Dzięki tym elementom możliwe
jest wskazanie śląskich subregionów kulturowych. Najbardziej na północ
wysuniętym z nich jest **ziemia częstochowska**.

Obszar ten nie został jak dotąd należycie przebadany pod względem
etnograficznym, również ze względu na fakt, iż trudno jest określić jego
dokładny zasięg. Wpływ kulturowy wywierały na ziemię częstochowską
sąsiadujące z nią wielkie regiony: Małopolska, Wielkopolska i Śląsk.
Tutejszy folklor cechuje się też wyraźnymi naleciałościami sieradzkimi,
kieleckimi, radomszczańskimi i wieluńskimi. Wytworzeniu się spójnej
tożsamości kulturowej nie sprzyjały liczne zmiany przynależności admi-
nistracyjnej. Nie dziwi więc, że sami mieszkańcy mają kłopot z określe-
niem swojej przynależności regionalnej.

Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie śląskim

Podczas inscenizacji zaprezentowanej przez Koło zostały przedstawione
śląskie zwyczaje żniwne i dożynkowe. Całość okraszono licznymi przy-
śpiewkami i autorskimi piosenkami okolicznościowymi.





Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

W pierwszej części ukazano ciężką pracę podczas zbiorów, poczynając od klepania i ostrzenia kosi, poprzez koszenie i zbieranie zboża, aż po przygotowanie wieńca dożynkowego oraz wybór starosty i starościny dożynek.

Trud pracy na roli często umilał kobiecy śpiew. Nie inaczej było na Śląsku. Pracujące panie zdobywały się niekiedy nawet na małe złośliwości wobec kosiarzy, wytykając im słaby zapach do pracy.

*Kosiarze stoją, stoją łączki się boją
Kosiarze nie stójcie, łączki się nie bójcie,
Najlepiej z rana z rosą ciąć trawę kosą.
Gdy wiatr zawieje, wieje, znikną nadzieje
I trawa zwiędnieje, i kosa stępieje,
Najlepiej z rana z rosą ciąć trawę kosą.
Są kosi ładne, ładne, nie wszystkie sprawne,
Trza ostrzyć kamieniem, lżej będzie ramieniem.
Najlepiej z rana z rosą ciąć trawę kosą.*

W drugiej części inscenizacji przedstawiono zwyczaje dożynkowe. Na Śląsku uroczyste zakończenie zniw zwane jest „żniwniokiem” lub „żniwnym”. Ten czas odpoczynku i radości stanowił ukoronowanie i wynagrodzenie ciężkiej pracy rolników przez całe lato. Był to również czas podziękowań za uzyskane plony, albowiem panowało powszechne przekonanie, że pomyślne zbiory są zasługą nie tylko pracy rąk ludzkich, ale przede wszystkim Bożego błogosławieństwa.

Wszystko zaczynało się jeszcze na polu, kiedy do ścięcia pozostawały ostatnie kłosa. Śpiewając okolicznościowe pieśni kobiety i dziewczęta zaczynały wic koronę żniwną, którą następnie stroiły kolorowymi wstążkami i kwiatami. W tym czasie mężczyźni ozdabiali kosi i wozy drabiniaste. Gdy wszystko było już gotowe, formowano pochód i w radosnym korowodzie kierowano się do domu gospodarza. Śpiewano przy tym:

*Dożynki, dożynki wieniec dożynkowy,
Obrodziło zboże i będzie chleb nowy.
Będzie chleb, będzie chleb, bułeczki z pszenicy,
Dożynkowy wieniec niosą przodownicy.
Dożynki, dożynki wieniec dożynkowy,
Każdy rolnik na wsi ponieść go gotowy.*

*Kluski śląskie
z roladą wołową
i modrą kapustą*



SKŁADNIKI

- ziemniaki
- mąka ziemniaczana
- jajka
- mięso wołowe
- plastry boczku
- cebula
- ogórek kiszony
- musztarda
- czerwona kapusta
- przyprawy

WYKONANIE

Mięso umyć, pokroić w plastry, rozbić delikatnie tłuczkiem, uformować owalne plastry. Boczek, ogórki oraz cebulę pokroić w kostkę, doprawić do smaku. Przygotowany farsz porcjować na płaty wołowiny posmarowanej musztardą. Mięso zawinąć ciasno, spiąć wykałaczką i oprószyć mąką. Rolady obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu, następnie podlać wodą i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia podprawić sos zawieszoną, zagałować i doprawić. Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Lekko ostudzić, obrać i przecisnąć przez praskę do ziemniaków. Pozostawić do ostygnięcia. Ziemniaki przełożyć na stolnicę, dodać mąkę oraz jaję, zagnieść na jednolite ciasto. Z ciasta uformować walek. Następnie pokroić go na równe kawałki. Z każdej porcji uformować kulkę i kciukiem zrobić w niej dołeczek. W dużym garnku zagotować wodę. Wrzucać kluski do osolonego wrzątku partiami. Zamieszać delikatnie, aby nie przykleiły się do dna garnka. Od wypłynięcia gotować około 2 minuty na małym ogniu.



Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Dania konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

*Dożynki, dożynki zakończone żniwa,
Każdy rolnik we wsi teraz odpoczywa.
Popatrzcie popatrzcie na zebrane plony,
Ślijcie Panu Bogu dziękczynne pokłony.
Podziękujmy Bogu z wysokiego Nieba,
Żeby nie zabrakło ni kawałka chleba.*

Idący na czele starostowie dożynekowi nieśli chleb, który ksiądz uroczystie poświęcił w kościele, zaś starosta dożynekowy podczas hucznej zabawy częstował nim zaproszonych gości. Po głównych uroczystościach i przekazaniu korony gospodarzowi, który wieszał ją nad drzwiami w sieni, przychodził czas na zabawę. Ucztowano i tańczono zazwyczaj pod gołym niebem, często do późnych godzin nocnych.

Stanowisko konkursowe

Najpiękniejszą ozdobą stanowiska konkursowego KGW „Borowianki” były bez wątpienia same gospodynie. Wspaniale prezentowały się w swoich strojach misternie ozdobionych czerwonym haftem, a wianki z żywych kwiatów dodawały im młodzieńczej energii.

Przygotowane przez nie stoisko płonęło feerią kolorów za sprawą kwiecistych obrusów oraz wzorów na zastawie i na dekoracjach tekstylnych. Całości dopełniały żywe i sztuczne kwiaty oraz własnoręcznie wykonane ozdoby szydełkowe.

Przygotowane przez Koło specjały kuchni regionalnej podane zostały na oryginalnych drewnianych deskach, tacach i paterach. Znalazł się wśród nich tradycyjny śląski obiad – kluski śląskie z roladą wołową i modrą kapustą, którego wszystkie składowe zostały wpisane przez Ministerstwo Rolnictwa na listę tradycyjnych polskich potraw regionalnych.

Autorską potrawą „Borowianek” były pierogi z ziemniakami, serem i borówką brusznicą, obficie występującą w zdowskich lasach. Na stole znalazło się również śląskie danie przygotowywane z puree ziemniaczanego i kapusty, zwykle kiszzonej, tzw. ciap kapusta, oraz ulubiona przystawka w regionie – placek ziemniaczany ze śmietanką.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo świętokrzyskie Koło Gospodyń Wiejskich w Unikowie



miejsowość: Uników

gmina: Pińczów

powiat: pińczowski

region etnograficzny: świętokrzyski (Małopolska)



KGW w Unikowie powstało w 2018 r. i liczy obecnie 13 członków - zarówno kobiet, jak i mężczyzn.

Chociaż działa aktywnie na wielu płaszczyznach, nadrzędną ideą przyświecającą Kołu jest przede wszystkim aktywizacja lokalnej społeczności oraz promowanie tradycji i zwyczajów regionu Ponidzia.

Dlatego też gospodynie i gospodarze z Unikowa angażują się w liczne wydarzenia skierowane do mieszkańców gminy i powiatu, takie jak festyny, warsztaty tematyczne, uroczystości rocznicowe oraz spotkania okolicznościowe. W ramach podejmowanych inicjatyw współpracują z samorządem terytorialnym oraz Pińczowskim Centrum Kultury.

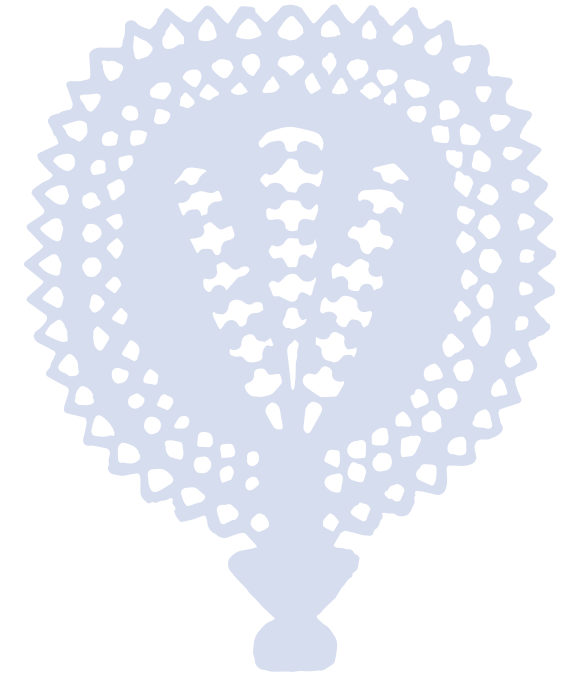
Najmłodsi, w tym podopieczni Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Pińczowie, także mogą liczyć na wiele atrakcji przygotowywanych przez Koło, m.in. z okazji Dnia Dziecka, Mikołajek i licznych świąt.

Ponadto KGW aktywnie uczestniczy w życiu kulturalnym i religijnym parafii w Szańcu – co roku bierze udział w Orszaku Trzech Króli, procesji Bożego Ciała, lokalnych odpustach, a także wykonuje scenografię do ruchomej szopki bożonarodzeniowej.

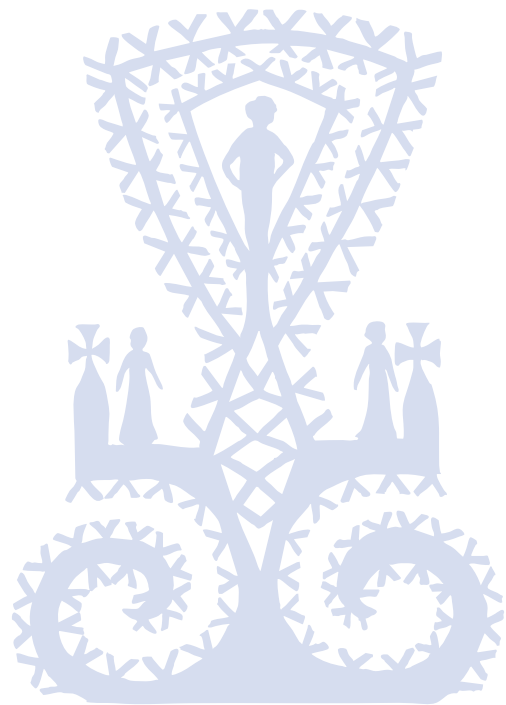
Koło z Unikowa chętnie sprawdza się także na polu rywalizacji, biorąc udział w konkursach, zarówno kulinarnych, jak i rękodzielniczych, na których nierzadko zdobywa najwyższe laury. Podczas zmagania konkursowych KGW prezentuje swoje przysmaki, a także samodzielnie wykonane palmy wielkanocne, wieńce dożynkowe czy tradycyjne ozdoby. W 2022 r. gospodynie z Unikowa wzięły udział w konkursie wojewódzkim pn. „Polskie tradycje i obrzędy ludowe”, w którym zdobyły III miejsce za filmik na temat tradycji puszczania wianków w Noc Świętojańską.

Uników to malownicza wieś położona na Ponidziu, w lesistej, pełnej ciszy i spokoju okolicy.

Ze wsi dostrzec można wieżę kościoła w Szańcu – wspaniałej, XV-wiecznej świątyni wzniesionej w stylu gotyckim. Jeszcze więcej wyso-



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



kiej klasy zabytków znajduje się w nieodległym Pińczowie, który w XVI w. zasłynął na cały kraj jako czołowy ośrodek ruchu reformacyjnego, a zarazem siedziba pierwszej na ziemiach polskich protestanckiej szkoły średniej – pińczowskiego gimnazjum zwanego „sarmackimi Atenami”. Świadectwem wzniosłej przeszłości miasta, związanej nie tylko z jego ewangelickimi, ale i katolickimi mecenasami, są obiekty takie jak m.in. Dom Ariański, zespoły klasztorne ojców paulinów i reformatów, czy też pałac magnackiego rodu Wielopolskich.

Przepływająca przez Pińczów Nida – lewy dopływ Wisły – dała nazwę całemu regionowi. Ponidzie, równinne na południu, pokryte gipsowymi skałami na północy, jest obszarem nieskażonym przemysłem, z czego korzyści czerpią zarówno natura, jak i człowiek. Na jego terenie umiejscowione zostały trzy parki krajobrazowe i liczne rezerваты, będące schronieniem dla występującego w bardzo dużej liczbie ptactwa wodnego i błotnego, a także gatunków roślin rzadko spotykanych w innych zakątkach Polski. Z przyrodą w symbiozie koegzystuje człowiek, którego obecność mocno zaznaczają rozciągające się aż po horyzont falujące pola. Występujące zaś obficie wody mineralne, wykorzystywane w leczeniu licznych schorzeń, ściągają od dziesięcioleci w ów rejon kraju tysiące kuracjuszy poszukujących odpoczynku i zdrowia.

Częścią tej pięknej krainy – tak różnorodnej, że bywa określana jednocześnie jako „polska Toskania” i „polski step” – jest właśnie Uników.

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 – przepełniony nostalgią – opis przedstawił Stefan Żeromski w dziele o tym samym tytule.

Tutejsza przyroda zawsze była przychylna ludziom i nie szczędziła im swoich darów. Mieszkańcy regionu okazywali jej swoją wdzięczność nie ingerując w nią zanadto, dlatego też województwo świętokrzyskie od dawna stanowi jeden z ulubionych kierunków wypraw turystów, którzy ceniących sobie wypoczynek na świeżym powietrzu: piesze wycieczki, rekreację rowerową oraz narciarstwo.

Turystów przyciąga także historia, z jaką obcuje się tutaj na każdym kroku. Jej śladami są zabytki, takie jak m.in. romańska kolegiata w Opotowie, 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 przybyszom z różnych stron Polski i Europy.

Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie świętokrzyskim

Na potrzeby inscenizacji konkursowej Koło zaprezentowało obrzęd przygotowany w oparciu o dostępną literaturę przedmiotu. Do scenariusza włączono zaczerpnięte z niej teksty żniwiarzy oraz przyśpiewkę związaną z dożynkami:

*Idzie chmura od jeziora,
Stanęła przed gankiem,
Przyjmijcie nas grzecznie Państwo
Z tym złocistym wiankiem.*

W przedstawionej scenie żniwiarze udają się do dworu dziedzica niosąc wieniec, symbol tegorocznych plonów, by złożyć go na ręce gospodarza.

Wieniec dożynkowy miały różne kształty, wielkości i dekoracje. Najczęściej wito je na wiklinowych obręczach w kształcie korony, splecionej ze związanych u góry pałaków czy słomianych warkoczy, ale zdarzało się, że wieniec był po prostu snop zboża. Na Kielecczyźnie wito go ze zbóż: żyta, pszenicy i jęczmienia (koniecznie musiały być wśród nich i te wyjęte z „przepiórki”). Wieniec przybierano gałązkami leszczynowymi, kwiatami, mirtiem, bukszpanem, sitowiem, orzechami, wstążkami i kolorowymi papierkami. Wianki z kłosów zbóż wkładały na głowę także idące na czele dożynkowego orszaku przodownice. Bardzo często na wierzchołku wieńca przywiązywano żywego ptaka (najczęściej koguta, kaczkę albo kurczę) lub figurkę bociana. W dożynkowym orszaku szli także odświętnie ubrani żniwiarze.

„Golki” ze skwarkami

SKŁADNIKI

- 1 kg ziemniaków
- 1 cebula
- 2-4 łyżki mąki pszennej
- 1 jajko
- sól
- 100 g słoniny
- woda

WYKONANIE

Ziemniaki obrać, opłukać i zetrzeć na tarce o małych oczkach. W woreczku lnianym lub w ściereczce odcisnąć sok. Nie wylewać, poczekać, aż na dnie ustoi się skrobia. Zlać sok. Do odcisniętych ziemniaków dodać biały osad z dna miski. Utrzeć cebulę, dodać jajko, sól do smaku. Następnie dosypać mąkę, aby otrzymać odpowiednią gęstość. Dokładnie wymieszać. W garnku zagotować wodę. Z przygotowanej masy formować kuleczki (wielkości orzecha włoskiego) i wrzucać na gotującą się wodę. Golki gotować około 10 minut. Wyjąć z wody, podawać z okrasą ze słoniny.



Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Dziedzic witał przybyłych chlebem i napitkiem, a w podziękowaniu za ciężką pracę zapraszał ich do radosnej zabawy, ucztowania przy suto zastawionym stole oraz tańców, wśród których królował oberek.

Oberek, zwany również obertasem, jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych polskich tańców ludowych. Jest symbolem polskości i ważnym elementem rodzimego folkloru. Jego historia sięga czasów średniowiecza, zaś terytorialnie polsko-czeskiego pogranicza. Wywodzi się z ludowych tańców pasterskich i góralskich z terenów Beskidów i Tatr, a jego nazwa pochodzi od czeskiego słowa „obrtat se”, czyli „kręcić się”.

W XVI-XVIII w. tańczono go na zarówno na wiejskich, jak i dworskich zabawach, zaś w okresie zaborów stał się symbolem patriotyzmu, często wykonywanym podczas manifestacji niepodległościowych.

Stanowisko konkursowe

Na stole konkursowym przygotowanym przez KGW w Unikowie znalazły się tradycyjne specjały goszczące dawniej i dziś na świętokrzyskich stołach. Jako zupę podano „zalewajkę z podpłomieniem” – potrawę chłopską, prostą w przygotowaniu, ale bardzo sycącą i smaczną. Kolejnym zaprezentowanym daniem były „goły ze skwarkami”, czyli tradycyjne, regionalne kluski ziemniaczane, dawniej będące jedną z podstawowych potraw codziennej kuchni kieleckiej. Na stanowisku znalazła się także zapiekanka mięsno-warzywna nosząca miano „dziadowizny” oraz kuleczki ziemniaczane – tzw. gniecione, podane z morwowiną. Wszystkie potrawy przygotowane zostały ze składników, które odnaleźć można w każdej świętokrzyskiej kuchni.

Oprócz dań konkursowych na stole znalazły się swojskie wyroby wędliniarskie, a także chleb i podpłomyki upieczone przez gospodynie.

Dekorację stołu uzupełniał biały płócienny obrus, gliniana zastawa, szydełkowe serwetki, koszyczki z papierowej wikliny, a także palma z krepiny oraz kwiaty z kukurydzy i kłosów zbóż.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo warmińsko-mazurskie

Koło Gospodyń Wiejskich

w Liskach



miejscowość: Liski

gmina: Pisz

powiat: piski

region etnograficzny: Mazury



KGW w Liskach powstało w 2020 r. z przekształcenia Nieformalnej Grupy Kobiet Kreatywnych w Liskach, działającej od 2014 r.

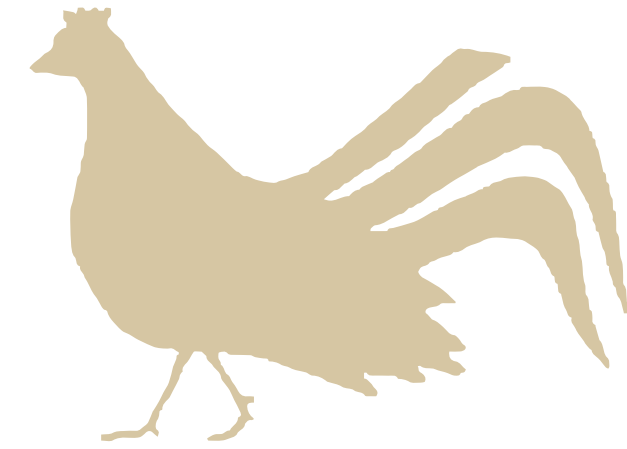
Koło prężnie uczestniczy w życiu lokalnej społeczności i regionu, aktywizując i integrując mieszkańców. Działa w różnych dziedzinach: od gotowania i rękodzieła, poprzez zbiórki charytatywne i akcje honorowego krwiodawstwa, po organizowanie czasu wolnego dzieciom i młodzieży oraz wydarzeń dla lokalnej społeczności (dzień rodziny, dzień seniora, mikołajki, spotkania opłatkowe).

Koło ściśle współpracuje z organizacjami pozarządowymi oraz instytucjami rządowymi. Udziela się na różnego rodzaju wydarzeniach i imprezach okolicznościowych, takich jak: dożynki, jarmarki, festyny.

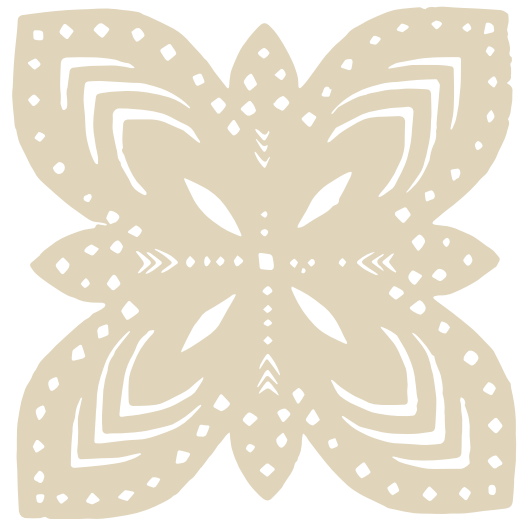
Dumą Koła są trzy stworzone przez jego członków produkty: „Gęsi Pipek” (zapomniane już, tradycyjne danie, prezentowane na licznych konkursach kulinarnych), ekologiczno-ekonomiczna torba wielokrotnego użytku oraz wypiekane przez członkinie KGW „Lisie Kołaczki”. „Gęsi Pipek”, czyli gęsia szyja nadziewana podrobami, w 2022 r. w Konkursie „Bitwa regionów” przyniósł im I miejsce oraz nagrodę pieniężną.

Każdy z członków posiada odmienne umiejętności i talenty, którymi chętnie dzieli się z innymi wspierając tym samym rozwój Koła oraz przyczyniając się do jego sukcesów. Potwierdzeniem tych słów jest tytuł „Najaktywniejszej Liderki KGW Województwa Warmińsko-Mazurskiego” przyznany w 2024 r. jednej z członkin Koła w ramach konkursu o tej samej nazwie, który swoim honorowym patronatem objął Marszałek Województwa.

Na terenie wsi **Liski** funkcjonuje szkoła podstawowa, świetlica sołecka, jednostka Ochotniczej Straży Pożarnej oraz Koło Gospodyń Wiejskich, a więc nadspodziewanie dużo instytucji i organizacji jak na stosunkowo niewielką miejscowość. Świadczy to o przedsiębiorczości i duchu społecznikowskim jej mieszkańców, których dodatkowo wy-



(poprzednia strona) Członkowie Koła Gospodyń Wiejskich w Liskach; fot. KPRP



różnia jeszcze jedna cecha: głębokie umiłowanie kultury i tradycji ich własnej ziemi rodzinnej.

Miejscowość, usytuowana wśród łąk, pól oraz obfitujących w grzyby, jagody i zioła lasów, stanowi fragment Krainy Wielkich Jezior Mazurskich. Jest to obszar urzekający, o niezwykle bogatym świecie przyrody, znaczących zabytkach historycznych i niezliczonych atrakcjach przeznaczonych zarówno dla miłośników ruchu na świeżym powietrzu, jak i zwolenników błogiego lenistwa.

Jedną z pereł regionu jest niewątpliwie jezioro Śniardwy, określane niekiedy jako „mazurskie morze”. Drugą – rozpościerająca się niemal tuż za rogatkami wsi Puszcza Piska, nazywana dawniej „Wielką Knieją”. Do dziś ten największy na Mazurach kompleks leśny zachował wiele ze swojej pierwotnej dzikości. Pełen strzelistych sosen i świerków, urokliwych jeziorzek o porośniętych trziną brzegach, z meandrującymi rzekami Pisą i Krutynią, cieszy oko o każdej porze roku. Prawdziwą zaś gratką dla ciekawskiego turysty może być poszukiwanie między drzewami pozostałości jednej z wielu „zaginionych wiosek”, bezpowrotnie opuszczonych przez autochtonów po zakończeniu II wojny światowej.

Wszystkich przyjezdnych mieszkańcy Lisków witają u siebie z szeroko otwartymi ramionami, oferując im odpoczynek w sielskiej, wiejskiej atmosferze oraz przepyszne potrawy lokalnej kuchni, bazującej na składnikach pochodzących z naturalnie czystych mazurskich pól i lasów.

Mazury tytułuje się często „Krainą Tysiąca Jezior”. Termin ten, choć efektowny, wprowadza jednak w błąd, jezior jest tu bowiem ponad dwa razy więcej. Wśród nich znaleźć można największe (Śniardwy) i najdłuższe (Jeziorak) w Polsce, a ponadto najrozleglejszą śródlądową wyspę (Wielka Żuława) oraz dziesiątki i setki innych, równie atrakcyjnych obiektów przyrody. Wymienić tu warto chociażby królową mazurskich rzek – Krutynię, będącą jedną z najbardziej malowniczych tras kajakowych w Europie, czy unikatowy projekt inżynierski – Kanał Elbląski.

Ten wyjątkowy pejzaż nie byłby kompletny bez śladów, jakie odcisnął na nim przez stulecia swojej obecności człowiek. Mazury, gdyby wyciąć z ich krajobrazu gotyckie zamki i kościoły z czerwonej cegły, dwory i pałacyki otoczone zaplanowanymi w najdrobniejszych szczegółach parkami, czy też przytulone do dróg szpalery lip, jesionów i dębów, stałyby się zupełnie innym miejscem – bez wątpienia uboższym...



Gospodarzami tych ziem byli w przeszłości Prusowie, Krzyżacy, Niemcy i Polacy. Wyznawali oni różne religie (na Mazurach – w przeciwieństwie do sąsiedniej Warmii – długo dominował protestantyzm) oraz celebrowali odmienne zwyczaje. Ich wzajemne obcowanie zaowocowało powstaniem oryginalnej kultury, której cechą charakterystyczną był właśnie eklektyzm, widoczny tak w przejawach życia duchowego, jak i w codziennej egzystencji.

Podobnie rzecz się miała z tutejszą kuchnią – ona również ukształtowana została w wyniku przenikania się wpływów różnych grup etnicznych, a daniami popisowymi mazurskich pań domu były potrawy o nazwach brzmiących tajemniczo, by nie powiedzieć wręcz bajkowo, np.: „dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami” (pierogi z kaszą i mięsem), „plńce z pomoćką” (placki ziemniaczane z sosem śmietanowo-twarogowym), „karmuszka” (czyli swojska zupa gulaszowa).

Głównym wabikiem dla tysięcy turystów z całego kraju, w każde wakacje tłumnie przybywających na Mazury, jest jednak natura. To dzięki walorom przyrodniczym, zdrowemu powietrzu i zrównoważonej sieci osadniczej region ten włączony został do obszaru „Zielonych Płuc Polski”, i to również za ich sprawą województwo warmińsko-mazurskie regularnie umieszczane jest na szczytach rankingów najczystszych ekologicznie rejonów kraju, stołeczny Olsztyn zaś – najlepszych miejsc do życia.

Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie warmińsko-mazurskim

KGW w Liskach zaprezentowało przed komisją konkursową przedstawienie obrazujące zwyczaje żniwne zaczerpnięte z dawnej mazurskiej tradycji. Źródłem do stworzenia scenariusza były ogólnodostępne publikacje oraz nagrania ze wspomnieniami najstarszych mieszkańców Mazur.

Zwyczaje dożynkowe na tych ziemiach łączyły w sobie trzy elementy: niezaprzeczalny związek z polskimi zwyczajami ludowymi, tradycje plemion Prusów i Jadźwingów zamieszkujących te tereny przed przybyciem osadników polskich, a także głęboką, wewnętrzną religijność miejscowej ludności.

Uroczystości żniwne były najbardziej popularnym zwyczajem ludowym na Mazurach. Do dziś stanowią one dla etnografów i historyków wdzięczny obszar badawczy.



Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

Potwierdzeniem, jak ważną rolę na tym terenie odgrywała religia i wiara, jest pieśń wykonana przez członkinie Koła:

*Pola już białe, kłosy się kłaniają,
Stworzycielowi cześć i chwałę dają,
Wołają: pójdźcie, sierpy zapuszczajcie!
I pana chwalić nie zapominajcie!*

Tą tradycyjną pieśnią żniwną rozpoczynano zwyczajowo pracę. Jej słowa rozbrzmiewały w czasie żniw na mazurskich polach, a śpiewaną ją także i w kościołach.

Kosiarz ścinał zboże, a kobiety zbierały je i wiązały w snopki. Jedna z kobiet przygotowywała „równiankę” – bukiet z najpiękniejszych kłosów i kwiatów zebranych w pęk ściśle jeden przy drugim, stawiany na trzech nogach splecionych jak warkocze. Równianka przypominała regularny snopeczek kwiatów, a jej nazwa wzięła się od równej i niezmierzwionej słomy użytej do jej wykonania. Na Mazurach równiankę wyplatano tradycyjnie obok wieńca dożynkowego.

Z nadejściem południa, kiedy słońce zaczynało mocno grzać, żniwiarze schodzili z pola. Odpoczynek łączono z posiłkiem, na który składały się: kołacz, ogórki, jaja, ser oraz kawa zbożowa.

Na koniec panie zaprezentowały zwyczaj „wiązań pępka”, czyli zaplatania ostatnich kłosów zboża, zostawianych najczęściej w rogu pola. Wierzone, że „pępek”, inaczej zwany też „babą”, sprawi, że myszy nie przyjdą do gospodarskiej stodoły i nie wyjedzą plonów.

Żniwowanie jak zaczynano, tak i kończono na chwałę Boga. Po skończonej pracy gospodynie śpiewały:

*Rok czekaliśmy, dobrotliwy Boże,
Pókiś na pokarm nam gotował zboże.
Gdy już je dajesz, chętnie je zbieramy.
Z Twej tylko ręki szczodrej żywność mamy.*



Zupa „Łyczki mazurskie”



SKŁADNIKI

- gęsina – porcja rosółowa
- warzywa – marchew, pietruszka, seler, por, cebula
- przyprawy – sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek
- kiszona kapusta wraz z sokiem (1/2 l)
- 1 kg ziemniaków
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 łyżki smalcu z gęsi
- śmietana 30%

WYKONANIE

Do garnka włożyć mięso oraz włoszczyznę, zalać wodą i ugotować wywar. W trakcie gotowania dodać liść laurowy i ziele angielskie. Posolić. Ziemniaki obrać i pokroić na połówki, a większe na ćwiartki. Oplukać i włożyć do wywaru. Podgotować 5 minut. Do zupy wlać pół szklanki soku z kiszonej kapusty, a kapustę poddusić na patelni z jedną łyżką smalcu z gęsi. Podduszoną kapustę dodać do garnka. Gotować 15 minut. Na patelni na pozostałym smalcu podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę oraz zrobić zasmażkę z mąki. Gotową zasmażkę dodać do zupy dobrze rozprowadzając, aby nie powstały grudki. Dodać majeranek. Ugotowane mięso można obrać i dodać do zupy, będzie smaczniejsza. Na koniec zupę zabielić śmietaną. Zupa najlepsza jest wówczas, gdy na ziemniakach powstanie skórka, lecz w środku będą miękkie.



Stanowisko konkursowe

Stanowisko konkursowe stworzone przez KGW w Liskach zdobił wspinały, zrobiony na szydełku biały obrus, na którym ustawiono przedmioty wykonane samodzielnie przez panie, jak koszyczki z suchołuską oraz kwiatami z wstążek czy obrazy wyszywane metodą krzyżykową. Całości dopełniały bujne bukiety z kłosów zbóż oraz dawne mazurskie akcesoria kuchenne. Przygotowane na potrzeby konkursu potrawy wyeksponowano na białej zastawie oraz ręcznie wykonanych deskach do krojenia, które dodatkowo ozdobiono szydełkowymi serwetami. Ta pełna subtelności i delikatności kompozycja stanowiła uroczne tło dla mazurskich specjałów kulinarnych.

Wśród dań regionalnych zaproponowanych przez panie znalazły się placki ziemniaczane z sosem grzybowym oraz „byczki mazurskie”. Placki od zawsze królowały na mazurskich stołach, w szczególności w okresie letnio-jesiennym, gdy lasy są pełne grzybów, a z pól zbiera się ziemniaki. Zaś oryginalnie brzmiące „byczki” to pożywna i smaczna zupa przygotowywana od pokoleń.

Autorskie danie Koła stanowiły policzki wieprzowe z krążkami ziemniaczanymi. Potrawą tą chciano przypomnieć, że zarówno ziemniaki, jak i głowizna były od zawsze wykorzystywane w kuchni mazurskiej. Na przystawkę, jako ukłon do spuścizny po kuchni żydowskiej, panie przygotowały prostą sałatkę ziemniaczano-śledziową.



Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło; fot. KPRP

Potrawa – zupa „byczki mazurskie”; fot. własna Koła

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiętkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Województwo wielkopolskie Koło Gospodyń Wiejskich w Kocinie



miejsowość: Kocina

gmina: Sośnie

powiat: ostrowski

region etnograficzny: Wielkopolska



KGW w Kocinie działa na terenie południowej Wielkopolski od lat 60. ubiegłego wieku, choć formalna rejestracja miała miejsce dopiero w 2018 r.

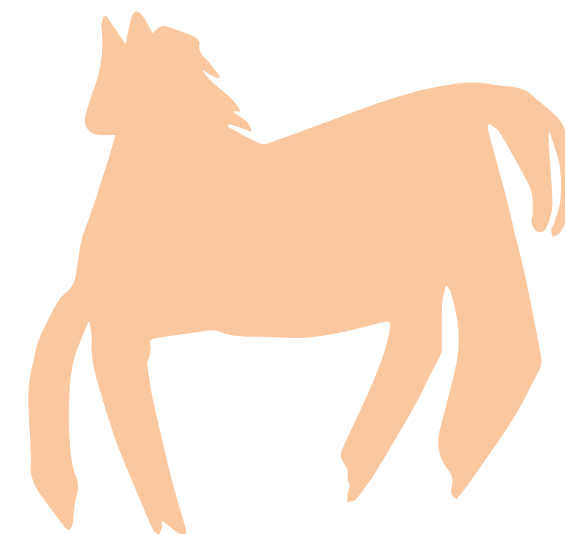
Członkowie Koła posiadają wiele zainteresowań. Zajmują się gotowaniem i pieczeniem, szydełkują, haftują metodą koralikową, krzyżkową, snutkową i frywolitkową. Wykonują haft płaski na płótnie i tiulu bawełnianym, szyją stroje ludowe dla zespołów folklorystycznych, rzeźbią i śpiewają.

Warto zaznaczyć, że w Kocinie działa również ludowy zespół śpiewaczy i kapela ludowa, do których od 2004 r. należy część członków KGW. Sztandarowym wydarzeniem realizowanym przez Zespół są „Tańce Blisko Ziemi”, czyli odbywające się cyklicznie potańcówki do tradycyjnej muzyki na żywo, w organizacji których aktywnie uczestniczy Koło z Kociny. Spotkania te adresowane są do pasjonatów kultury ludowej, a także osób niezwiązanych z folklorem, a ich celem jest popularyzacja tradycji południowej Wielkopolski.

Kocińskie gospodynie dołożyły swoją cegiełkę także do wyjątkowej publikacji – „Księgi smaków powiatu ostrowskiego”, ukazującej tradycje kulinarne regionu. Wydawnictwo to zawiera około czterystu przepisów, w zdecydowanej większości autorstwa pań z kół gospodyń wiejskich, a wśród nich również z KGW w Kocinie.

Od wielu lat Koło angażuje do pielęgnowania tradycji regionalnych najmłodszych. W okresie świąt Bożego Narodzenia przygotowuje wraz z nimi ozdoby choinkowe oraz potrawy świąteczne, dzieci zaprasza się także do przedstawień jasełkowych oraz wspólnego kolędowania.

Przed Wielkanocą Koło przygotowuje warsztaty zdobienia jaj i robienia palm wielkanocnych oraz organizuje spotkania świąteczne. Panie urządzają Dzień Matki, Dzień Ojca, Dzień Dziecka oraz festyny rodzinne.



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



Angażują się także w akcje charytatywne: szyją i haftują fanty dla WOŚP oraz organizują zbiórki pieniężne na rzecz osób potrzebujących.

Koło chętnie włącza się w projekty na rzecz szkół z terenu gminy. Współpracuje z GOK w Sośniach i MGOK w Międzyborzu, z OSP Pawłów, Wojskowym Kołem Łowieckim „Sokół” oraz z Zespołem Szkół w Sośniach i przedszkolami samorządowymi.

Członkinie Koła nie zapominają przy tym o własnym rozwoju. Uczestniczą w rozmaitych warsztatach, na których zdobywają specjalistyczną wiedzę i umiejętności, z radością dzieląc się nimi później z innymi. Wszystkie ich działania podejmowane są z myślą o zachowaniu tradycji regionu, z którego pochodzą, i z którego są bardzo dumne.

W **Kocinie**, jak i w jej najbliższym sąsiedztwie, rolnictwo nie pełniło nigdy tak ważnej funkcji jak w innych rejonach Wielkopolski. A wszystko to za sprawą niskiej jakości gleb. Ziemię pod osadnictwo i pod uprawę zdobywano tutaj od stuleci poprzez karczunek. Silne związki z lasem podkreśla zresztą etymologia nazw wielu okolicznych miejscowości (Piła, Chojnik, Sośnie), a także charakter niektórych zabytków, takich jak np. pochodzący z połowy XIX w. okazały pałacyk myśliwski w Mojej Woli, którego elewacja – co wyróżnia obiekt na mapie Europy – wyłożona została dębową korą.

Kocina niemal ze wszystkich stron zamknięta jest ścianą drzew, panuje tu spokój i uderzająca cisza. Być może to właśnie za sprawą odosobnienia we wsi zdołano zachować reliktową gwarę, dawne zwyczaje i tradycyjne pieśni obrzędowe, które – z sukcesami – prezentują na regionalnych i ogólnopolskich festiwalach i konkursach jej mieszkańcy skupieni w Zespole z Kociny. Dzięki ich uporowi w dążeniu do popularyzowania folkloru południowej Wielkopolski o niewielkiej Kocinie bywa głośno w różnych zakątkach kraju.

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.

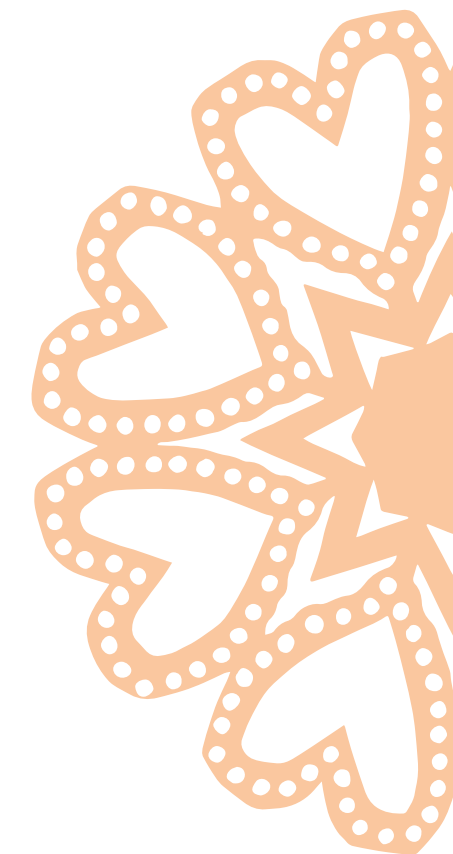
W wyniku rozbiorów i wojen napoleońskich oraz ustanowionemu po ich zakończeniu porządkowi europejskiemu, Wielkopolska uległa podziałowi. Większość jej obszaru, z Poznaniem na czele, posiadły Prusy, zaś Rosja musiała zadowolić się niewielką częścią z Kaliszem. Odtąd losy mieszkańców tej dzielnicy potoczyły się w różnych kierunkach, czego powodem była m.in. odmienna polityka prowadzona przez zaborców wobec miejscowej ludności, która odcisnęła piętno na wszystkich aspektach życia społecznego, obyczajowości oraz podejściu do tradycji.

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

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



Kaczka z kopytkami i modrą kapustą



SKŁADNIKI

- kaczka – około 2 kg

SKŁADNIKI MARYNATY

• 2 szklanki wytrawnego wina	• 1/2 łyżki pieprzu
• 2 szklanki wody	• 1 łyżka papryki słodkiej
• 1 szklanka oleju	• 2 łyżki majeranku
• 2 cebule	• 6 ziarenek ziela angielskiego
• 5 ząbków czosnku	• 4 liście laurowe
• 1 łyżka soli	

SKŁADNIKI KOPYTEK

• 1 kg ziemniaków	• 1 jajko
• 200 g mąki	• 1 łyżeczka soli

SKŁADNIKI MODREJ KAPUSTY

• 1 główka czerwonej kapusty	• 2 łyżki mąki
• 2 cebule	• ocet, sól, pieprz, cukier do smaku
• 3 łyżki oleju	

Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie wielkopolskim

W przygotowanej przez KGW w Kocinie inscenizacji przedstawiono dwa zwyczaje obecne w dawnej tradycji Wielkopolski, które kończyły prace przy żniwach – ozdabianie i ścinanie „pępka” oraz wybór przodownicy i korowód do domu gospodarza.

Przedstawienie rozpoczęło żniwną przyśpiewką, którą kobiety umilały sobie dekorowanie ostatniej garści nieściętego zboża:

*Wysokie, dalekie jest to zżęte pole,
nie będą tu chodzić więcej nogi moje,
ani nogi chodzić ani rączki robić,
musiałoby się tu samo złoto rodzić.*

W Wielkopolsce, po zżęciu wszystkich zbóż i ustawieniu je w snopy, na koniec wiązano jeszcze mały snopek z kłosów ostatniego nieściętego zboża i ozdabiano go kwiatami i wstążkami. Snopek ten nosił nazwę „pępka”.

Po skończonej pracy, gdy żniwiarze szykowali się do powrotu z pola, pępek ścinano i zanoszono do dworu. Niosła go zazwyczaj osoba, która go ścięła, i to ona wręczała go we dworze gospodarzowi, na znak, że prace w polu zostały zakończone.

Drugim zaprezentowanym przez Koło zwyczajem był wybór najlepszej żniwiarki i udekorowanie jej koroną żniwną uplecioną ze zbóż i kwiatów. Był to najważniejszy atrybut zakończenia żniw, gdyż wieniec z dojrzałych kłosów zboża uznawano za symbol plonów oraz ciągłości wegetacji.

Założenie na głowę dziewczyny wieńca było nie lada wyróżnieniem. Oznaczało to, że pracowała ona najlepiej ze wszystkich kobiet i w nagrodę za swoje zaangażowanie będzie – pięknie przybrana – przewodziła uroczystemu korowodowi do domu gospodarza.

Dekoracji przodownicy towarzyszyła pieśń:

*Przyjmij na głowę koronę z polnego ziela,
bo już zboże posprzątane, już czas wesela.
Przyjmij na głowę koronę, ze złotym zbożem
i poprowadź na gościnę na pańskim dworze.*

*Przyjmij na głowę koronę, całą ze złota,
Niech nam dadzą flaszkę wina, otworzą wrota.*

Następnie uroczysty pochód w towarzystwie muzykantów szedł ze śpiewem do dworu, gdzie przodownica wręczała koronę gospodarzowi, często też wykonywała z nim pierwszy taniec. Żniwiarze śpiewali okolicznościową pieśń, za pomocą której informowali pana o swoim przyjsciu wraz z plonem.

Członkowie KGW w Kocinie zakończyli występ następującą wersją tej popularnej pieśni dożynkowej:

*Plon niesiemy plon,
Jaśnie Państwu w dom.
Żeby zboże plonowało,
po sto korcy z mendla dało, na pieniążki nom.
Plon niesiemy plon,
Jaśnie Państwu w dom.
Żeby zboże plonowało,
po sto korcy z mendla dało, dałby nam Pan Bóg.*



WYKONANIE MARYNATY

Połączyć wszystkie składniki zalewy i zalać nimi kaczkę. Pozostawić kaczkę w marynacie na około 12 godzin. Po upływie tego czasu wyjąć kaczkę z zalewy i piec około 2,5-3 godziny w rękawie do pieczenia.

WYKONANIE KOPYTEK

Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić, przetrzeć przez praskę jeszcze gorące, aby uzyskać puree, i pozostawić do wystudzenia. Gdy ziemniaki całkowicie ostygną, dodać do nich pozostałe składniki. Delikatnie zagnieść ciasto i uformować z niego wałki. Kroić na szagę (po skosie) co 2-3 cm. Gotowe kluski wrzucać na osoloną, gotującą się wodę i gotować około 2 minuty.

WYKONANIE KAPUSTY

Kapustę poszatковать i ugotować w lekko osolonej wodzie. Odcedzić. W osobnym garnku podsmażyć na oleju pokrojoną cebulę, włożyć do niej kapustę i chwilę przesmażyć. Dodać mąkę i doprawić przyprawami do smaku.



Stanowisko konkursowe

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło obfitowało w autorskie wyroby rękodzielnicze oraz przedmioty użytkowe wykorzystywane niegdyś w wielkopolskich domostwach. Były więc malowane kufry na odzież, kołowrotek do przędzenia, balia z tarą do prania, gliniane naczynia i dzbany oraz drewniana maselnica. Pięknie wyeksponowano wyszywane makatki i serwety wykonane haftem snutkowym. Warto zaznaczyć, iż „snutka golińska” – odmiana haftu charakterystyczna dla Wielkopolski – jest jednym z bardziej czasochłonnych rodzajów haftu białego na płótnie.

Członkowie Koła pochwalili się również obrazami wyszytymi haftem koralikowym oraz rzeźbami sakralnymi z drewna lipowego. Wspaniale prezentowały się także same kocińskie gospodynie w białych koszulach z kryzami i misternie wyszywanych fartuchach.

Równie bogato jak całe stanowisko prezentował się stół konkursowy. Nakryty haftowanym w kolorowe kwiaty obrusem dźwigał wyeksponowane na białej zastawie wielkopolskie smakołyki.

Kategorię konkursową – potrawa regionalna – reprezentowały, przygotowywane od pokoleń, „prażuchy” z boczkiem i kapustą kiszoną. Ponieważ Wielkopolska słynie z wszelakich klusek oraz dań z drobiu, a kaczka króluje na stołach podczas niedzielnego obiadu i na uroczystościach rodzinnych, Koło zdecydowało się również na przyrządzenie kaczki z kopytkami i modrą kapustą.

Jako potrawę autorską zaprezentowano danie nawiązujące do bogactw wielkopolskich lasów, czyli roladki z mięsa jelenia z sosem grzybowym, żelaznymi kluchami i buraczkami. Na przystawkę podano gulasz warzywny na bazie ziemniaków.



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 zachodniopomorskie Koło Gospodyń Wiejskich w Kowańcu „Sikoreczki”



miejsowość: Kowańcz

gmina: Karlino

powiat: białogardzki

region etnograficzny: Pomorze Zachodnie



Zanim powstało obecne **KGW „Sikoreczki”**, w Kowańcu od lat 50. do końca lat 80. XX w. istniał i działał jego protoplasta.

Decyzja o utworzeniu nowej organizacji, która zrzeszałaby miejscowe gospodynie, zapadła w 2018 r. Wtedy też KGW w Kowańcu „Sikoreczki” zostało wpisane do Krajowego Rejestru Kół Gospodyń Wiejskich.

Chociaż panie i panowie są spadkobiercami wielokulturowości, która do dziś definiuje Pomorze Zachodnie, starają się przede wszystkim wpisywać polskość i typowo polskie tradycje ludowe w kulturowy krajobraz regionu.

Propagują zatem elementy folkloru z różnych zakątków naszego kraju – Mazowsza, Podkarpacia, Kujaw, Śląska, Małopolski czy dawnych Kresów Wschodnich, skąd wywodzą się mieszkańcy dzisiejszego województwa zachodniopomorskiego.

KGW bierze udział w różnego rodzaju wydarzeniach, zarówno na arenie regionalnej, jak i ogólnopolskiej, promując swoją „małą ojczyznę”.

W prowadzonej przez siebie działalności skupia się ono w szczególności na zachowywaniu ginących tradycji dla kolejnych pokoleń oraz aktywnościach na rzecz lokalnej społeczności.

Jedną z tradycji szczególnie bliskich sercom gospodyń z Kowańcza jest wyplatanie wieńca dożynkowego. Na tym polu KGW ma na swoim koncie niejeden sukces, a „Sikoreczki” regularnie biorą udział w dożynkach – lokalnych, regionalnych i ogólnopolskich.

Jednym z pierwszych projektów, w które zaangażowało się Koło, była budowa placu zabaw dla najmłodszych mieszkańców miejscowości. Szybko przyszły kolejne wyzwania, na które udało się pozyskać fundusze, np. utworzenie miejsca pamięci na terenie XIX-wiecznego cmentarza ewangelickiego, gdzie pochowani zostali dawni mieszkańcy tych ziem.

„Sikoreczki” organizują także akcje pomocowe na rzecz potrzebujących – w pandemii szyły maseczki i poduszki ortopedyczne dla zachodniopomorskich ośrodków zdrowia, a od 2022 r. wspierają ofiary wojny na Ukrainie.



(poprzednia strona) Członkowie Koła Gospodyń Wiejskich w Kowańcu „Sikoreczki”; fot. KPRP

Chętnie biorą także udział we wszelkiego rodzaju przeglądach folklorystycznych i przedsięwzięciach o charakterze rywalizacji. Do wydarzeń o długiej tradycji, w których uczestniczy Koło, można zaliczyć m.in. Regionalny Przegląd Zespołów Ludowych „Tychowo na Ludowo”, Przegląd Zespołów Folklorystycznych i Twórców Ludowych „Siemionalia” w Rosnowie, Prezentacje Folklorystyczne Pomorza Środkowego w Drawsku Pomorskim czy Międzynarodowe Spotkania z Folklorem „Interfolk” w Kołobrzegu. W VI edycji konkursu Bitwa Regionów w 2021 r. KGW „Sikoreczki” zdobyły II miejsce.

Kowańcz to nieduża wieś sołecka położona wśród pól północno-wschodniej części województwa zachodniopomorskiego, w pobliżu dróg łączących Szczecin z Gdańskiem oraz Kołobrzeg z Poznaniem. W średniowieczu przebiegał tędy „szlak solny” – jeden z najważniejszych w regionie traktów handlowych, wykorzystywany przez kupców transportujących surowiec zwany wówczas „białym złotem” znad Morza Bałtyckiego w głąb kontynentu europejskiego.

Osadą o dużym znaczeniu było już wtedy sąsiednie Karlino – poważny ośrodek miejski, siedziba biskupów kamieńskich, czołowy w okolicy ośrodek handlu, rzemiosła i (nieco później) przemysłu. Szczyt powodzenia miasta przypadł na przełom XIX i XX w., a przypominają o nim liczne zabytki architektury użytkowej: domy mieszkalne, spichlerz i ratusz.

Swojej „chwili sławy” Karlino doświadczyło niespodziewanie niemal pół wieku temu w związku z odkryciem na jego terenie złóż ropy naftowej. Pokłady surowca okazały się płytsze, niż zakładano, i miasto – wbrew nadziejom mieszkańców – nie stało się „polskim Kuwejtem”. Na domiar złego w grudniu 1980 r. doszło do brzemiennej w skutki awarii instalacji wiertniczej, a w jej następstwie do erupcji ropy naftowej, z którą przez 32 dni na oczach całego niemal świata zmagало się ponad tysiąc zaangażowanych w akcję ratunkową osób: strażaków, żołnierzy i cywilów.

Siłą rzeczy Kowańcz nie jest miejscowością ani tak znaną, ani tak wiekową jak gminne Karlino, nie odczuwa jednak ono z tego powodu żadnych kompleksów. Stanowi miejsce, w którym żyje się dobrze, a fakt ów zawdzięcza w głównej mierze przedsiębiorczości swoich mieszkańców, dzięki którym ta niewielka w sumie przestrzeń doczekała się np.

wielofunkcyjnego boiska z siłownią zewnętrzną, odnowionego placu zabaw dla dzieci czy też wiaty biesiadnej.

Godną pochwały inicjatywą Kowańczan było ponadto uporządkowanie przedwojennego niemieckiego cmentarza i utworzenie na jego terenie lapidarium: miejsca pamięci z tablicą informacyjną i ocalałymi płytami nagrobnymi. W tego typu działaniach łączą oni troskę o teraźniejszość z dążeniem do zachowania dziedzictwa minionych pokoleń.

Historia **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. Tutejszy 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 kaszubski, 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.





Kadr z inscenizacji prezentowanej podczas Konkursu;
fot. KPRP

Zwyczaje żniwne i dożynkowe w województwie zachodniopomorskim

KGW „Sikoreczki” na potrzeby konkursowej inscenizacji zaprezentowało scenki obrazujące tradycje związane z początkiem żniw na przełomie XVIII i XIX w.

W dniu rozpoczęcia zbiorów odbywały się tzw. obłożyny. Kiedy żniwiarzy odwiedzał na polach gospodarz, aby ocenić postęp prac, wówczas kładziono mu pod nogi pierwszy ścięty i związany snopek żyta. W zamian za to dziedzic musiał poczęstować pracujących napitkiem lub wykupić się pieniędzmi.

Pierwsze kłosy, ścinane na początku żniw, były traktowane z należytym szacunkiem, a zebrane zboże układano na polu w kształt krzyża.

Śpiewano wówczas:

*Najlepiej z rana, z rosą,
Ciąć żytko kosą...*

Podczas przerwy w pracach posilano się oraz doglądano dzieci, które towarzyszyły pracującym przy zbiorach rodzicom. Na polach pracowały całe rodziny, w domu zostawiali jedynie chorzy, a dzieci, nawet niemowlęta, bardzo często zabierano w pole. Starsze pociechy pomagały przy żniwach, bawiły się na miedzach, a najmłodsze leżały osłonięte od słońca.

Ze żniwami wiązał się także zwyczaj tzw. frycowego, czyli obrzędu inicjacyjnego młodego żniwiarza, który po raz pierwszy kosił w polu i musiał wkupić się do grona doświadczonych kosiarzy.

Musiał on udowodnić, że jest już wprawiony w pracach żniwnych, w czym przeszkadzali mu pozostali kosiarze. Dokuczając mu, powtarzali: *Tyś jest fryc, ty nie umiesz nic.*

Na zakończenie prac, gdy żniwiarze udawali się na spoczynek, wybrzmiewała przyśpiewka:

*Zachodźże, słoneczko,
skoro masz zachodzić,
bo nas nogi bolą,
po tym polu chodzić.*

*Zapalanka
z kurdzibankiem*



SKŁADNIKI

- żeberka
- ziemniaki
- marchewka
- seler
- por
- liść laurowy
- pieprz, sól
- mąka
- smalec
- jajko
- ziele kurdzibanka

WYKONANIE

Żeberka obgotować z dodatkiem przypraw przez około 1 godzinę. Wszystkie warzywa pokroić w kostkę i dodać do wywaru. Gotować około 20 minut do miękkości. Na smalcu podsmażyć mąkę na złoty kolor i zalać niewielką ilością wywaru. Całość przelać do zupy. Z mąki, wody i jajka z dodatkiem soli przygotować ciasto na kluseczki. Gotować je we wrzątku, w osobnym garnku. Odcedzić. Zupę z kluseczkami posypać rozdrobnionym kurdzibankiem.



Stanowisko konkursowe



Prezentacja stanowiska konkursowego przygotowanego przez Koło; fot. KPRP

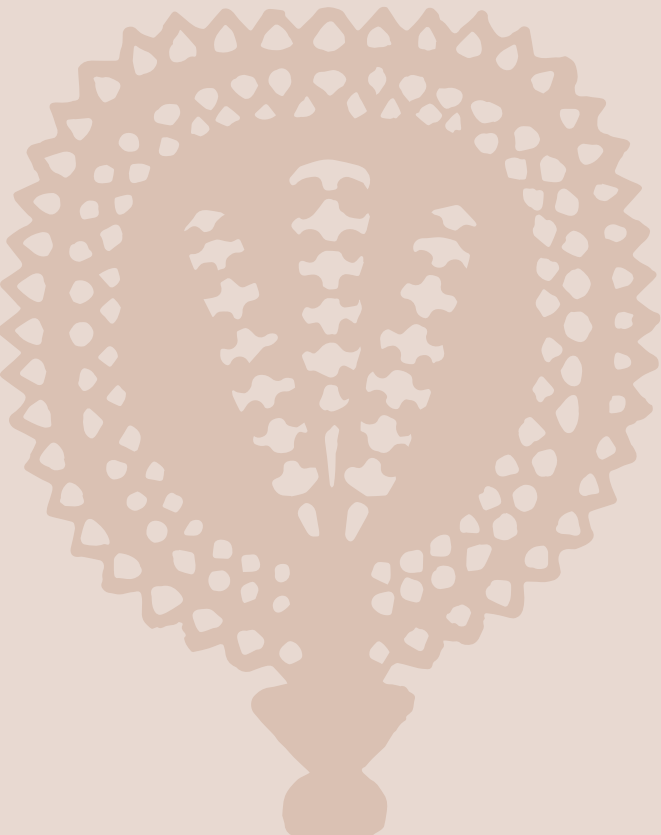
Spotkanie z Komisją Konkursową przy stanowisku Koła; fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Stanowisko konkursowe, z niezwykle rozmachem przygotowane przez Koło, ozdobiły ręcznie wykonane obrusy oraz serwetki – szydełkowe z nici bawełnianych, tkane i dekorowane ręcznie haftem płaskim oraz haftowane metodą richelieu, a ponadto ozdoby świąteczne tworzone metodą quilingu oraz kwiaty z bibuły i krepiny. Całości dopełniały obrazy haftowane metodą krzyżykową.

Wśród przygotowanych dań konkursowych znalazły się specjały kuchni regionalnej, takie jak „zapalanka z kurdybankiem”, czyli zupa na bazie bulionu z żeberek i warzyw, podawana z kluseczkami, oraz pierogi z ziemniakami i kiszoną kapustą.

Daniem autorskim, którym Koło pochwaliło się przed Komisją Konkursową, był topinambur na boczku. Natomiast jako przystawkę zaserwowano selerowo-ziemniaczane placuszki z powidłami śliwkowymi.



Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



Pamiątkowe zdjęcie z Małżonką Prezydenta RP; fot. KPRP

Finał III edycji Konkursu w Otrębusach



1 lipca 2023 r. w siedzibie Państwowego Zespołu Ludowego Pieśni i Tańca „Mazowsze” w Otrębusach odbył się etap ogólnopolski, a zarazem finał III edycji Konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP.

Szesnaście kół z całej Polski walczyło o laur zwycięstwa. Tematem przewodnim tegorocznej odsłony Konkursu były „Polskie zwyczaje żniwne i dożynkowe”. Na stoiskach konkursowych uczestnicy zaprezentowali specjały kuchni regionalnej z ziemniakiem w roli głównej oraz elementy lokalnego folkloru. Przygotowane z wielką pieczołowitością stoły kipiały kolorami, smakami i zapachami. Wyeksponowane na nich potrawy oraz dekoracje własnoręcznie przygotowane przez gospodynie zachwyciły pomysłowością i kunsztem wykonania. Stanowiły namacalne potwierdzenie talentów uczestników Konkursu. Koła – zgodnie z regulaminem – zaprezentowały również krótką inscenizację ukazującą tradycyjne zwyczaje żniwne i dożynkowe charakterystyczne dla reprezentowanego przez nie regionu.

Oceniająca je Komisja Konkursowa pod przewodnictwem pani dr Barbary Fedyszak-Radziejowskiej, jak co roku, miała nie lada dylemat, aby wskazać trzy najlepsze koła.

Zanim ogłoszono laureatów, Małżonka Prezydenta RP odwiedziła stanowiska wszystkich finalistów. Próbowała regionalnych potraw, rozmawiała z uczestnikami Konkursu o ich zaangażowaniu w pielęgnowanie tradycji i podtrzymanie lokalnego dziedzictwa, oraz wysłuchiwała opowieści o dawnych obrzędach żniwnych i dożynkowych.

Panie i panowie opowiadali także o współczesnej wsi, o swoim zaangażowaniu w lokalne inicjatywy oraz o codziennych problemach wiejskich kobiet. Każde spotkanie uwieczniła pamiątkowa fotografia z Pierwszą Damą.



(poprzednia strona) Spotkanie Małżonki Prezydenta RP z kołem gospodyń wiejskich przy stanowisku konkursowym; fot. KPRP

Spotkanie koła z Komisją Konkursową; fot. KPRP

Członkowie Komisji Konkursowej podczas ogłaszania wyników Konkursu; fot. KPRP



(il. 1 i 2) Spotkanie Małżonki Prezydenta RP z kołem gospodyń wiejskich przy stanowisku konkursowym; fot. KPRP

(il. 3) Uczestniczki Konkursu podczas ogłaszania wyników; fot. KPRP



Ogłoszenie wyników III edycji Konkursu podczas Dożynek Prezydenckich 2023



Podczas Dożynek Prezydenckich 2023 ogłoszono wyniki Konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP.

Pierwszego dnia uroczystości dożynkowych Pani Prezydentowa wręczyła statuetki oraz listy gratulacyjne Laureatom II i III miejsca. Szczęśliwcami okazały się kolejno: Koło Gospodyń Wiejskich „Na Obcasach” w Studzieńcu z województwa lubuskiego oraz Koło Gospodyń Wiejskich w Zdowie „Borowianki” z województwa śląskiego.

W swoim wstąpieniu skierowanym do laureatów Konkursu Małżonka Prezydenta RP mówiła:

– Za każdym razem jestem pod wrażeniem Państwa chęci, by robić coś dla innych i budować prawdziwą wspólnotę [...] Życzę, żeby to wszystko, co Państwo robią przynosiło jak najwięcej satysfakcji i żeby było inspiracją dla młodego pokolenia, które mam nadzieję, przejmie od Państwa pałeczkę i będzie kontynuowało to niezwykle dziedzictwo kulturowe polskiej wsi.

Zwycięskie Koło Gospodyń Wiejskich w Sokolu z województwa pomorskiego zostało uhonorowane podczas niedzielnej Ceremonii Dożynkowej. 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 wzięli także udział w tradycyjnym Gościńcu Prezydenckim, podczas którego mieli możliwość zaprezentowania przygotowanych przez siebie specjałów kulinarnych.



(poprzednia strona) Zdobywcy III miejsca w Konkursie dla Kół Gospodyń Wiejskich – KGW w Zdowie „Borowianki”; fot. KPRP



(poprzednia strona) Zdobywcy II miejsca w Konkursie dla Kół Gospodyń Wiejskich – KGW „Na Obcasach” w Studzieńcu; fot. KPRP

(poprzednia strona) Zdobywcy I miejsca w Konkursie dla Kół Gospodyń Wiejskich – KGW w Sokolu; fot. KPRP

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



Wręczenie przez Małżonkę Prezydenta RP statuetki zwycięzcom III edycji Konkursu KGW – Kołu Gospodyń Wiejskich w Sokolu; fot. KPRP

Pamiątkowe zdjęcie KGW w Sokolu z Parą Prezydencką; fot. KPRP

(następna strona) Spotkanie finalistów Konkursu dla KGW z Parą Prezydencką na przygotowanych stoiskach degustacyjnych podczas Gościńca Prezydenckiego – na stoisku KGW w Zdowie „Borowianki”; fot. KPRP

(następna strona) Spotkanie finalistów Konkursu dla KGW z Parą Prezydencką na przygotowanych stoiskach degustacyjnych podczas Gościńca Prezydenckiego – na stoisku KGW „Na Obcasach” w Studzieńcu; fot. KPRP



Wizyta Małżonki Prezydenta RP w siedzibie Koła Gospodyń Wiejskich w Sokolu



W III edycji Konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP zwyciężyło KGW w Sokolu z województwa pomorskiego. Zgodnie z zapisami Regulaminu Konkursu jedną z nagród była wizyta Pierwszej Damy w siedzibie zwycięzcy.

3 lipca 2024 r. Agata Kornhauser-Duda odwiedziła gminę Czarne, gdzie spotkała się z członkami Koła oraz przedstawicielami lokalnej społeczności.

Spotkanie rozpoczęło się od wspólnego spaceru, mającego na celu ukazanie uroków Sokola, malowniczo położonego wśród lasów i jezior Pomorza Gdańskiego. Następnie Pani Prezydentowa wzięła udział w niezwykle interesujących warsztatach tworzenia i komponowania herbat.

W trakcie wizyty Pierwsza Dama rozmawiała z gospodyniami o ich codziennym życiu, pomysłach na przyszłość oraz działalności Koła. Panie opowiadały o swoich działaniach na rzecz wsi oraz o inicjatywach skierowanych do mieszkańców całej gminy. Poruszono także temat znaczenia kół gospodyń w budowaniu międzypokoleniowych więzi.

Podczas spotkania nie zabrakło również tradycyjnego śpiewu i tańca, a całości dopełnił przygotowany przez panie poczęstunek złożony z lokalnych specjałów.

Odjeżdżając, Małżonka Prezydenta podziękowała gospodarzom za miłe przyjęcie i zaprosiła ich do Warszawy.

– *Ogromnie dziękuję za życzliwość, serdeczne przyjęcie, niezwykłą gościnę i cudowną atmosferę. Zapraszam do Pałacu Prezydenckiego – powiedziała na zakończenie Pierwsza Dama.*



(poprzednia strona) Wizyta Małżonki Prezydenta RP w siedzibie Koła Gospodyń Wiejskich w Sokolu; fot. KPRP

Spacer z Małżonką Prezydenta RP po Sokolu; fot. KPRP

Udział Małżonki Prezydenta RP w warsztatach tworzenia i komponowania herbat; fot. KPRP

Spotkanie Małżonki Prezydenta RP z przedstawicielami Koła Gospodyń Wiejskich w Sokolu; fot. KPRP

Koła gospodyń wiejskich biorące udział w III edycji Konkursu

1. Aktywne Koło Gospodyń Wiejskich w Zalesiu (woj. lubelskie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
2. Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich Krzczonów „Sołtysy” (woj. lubelskie)
3. Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Babicy (woj. małopolskie)
4. Koło Gospodyń Miejskich we Włodawie „Zosie Samosie” (woj. lubelskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
5. Koło Gospodyń Wiejskich „BOBROWIANKI” (woj. podkarpackie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
6. Koło Gospodyń Wiejskich Boroszów (woj. opolskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
7. Koło Gospodyń Wiejskich „Borowianki” w Borowym Młynie (woj. pomorskie)
– LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
8. Koło Gospodyń Wiejskich Borowiczanki w Harasiukach (woj. podkarpackie)
– LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
9. Koło Gospodyń Wiejskich Braniczanki (woj. mazowieckie)
10. Koło Gospodyń Wiejskich „Brzeziółczanki” w Brzeziej Łące (woj. dolnośląskie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
11. Koło Gospodyń Wiejskich Debrzno Wieś (woj. wielkopolskie)
12. Koło Gospodyń Wiejskich Dębowiec (woj. śląskie)
13. Koło Gospodyń Wiejskich „Dziarskie Babki” (woj. wielkopolskie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
14. Koło Gospodyń Wiejskich „Godziszowianki” w Godziszowie Trzecim (woj. lubelskie)
15. Koło Gospodyń Wiejskich Gorzyczany (woj. świętokrzyskie)
16. Koło Gospodyń Wiejskich Goździczanki w Goździku (woj. mazowieckie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
17. Koło Gospodyń Wiejskich GRONOWIANKI w Gronowie (woj. warmińsko–mazurskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
18. Koło Gospodyń Wiejskich Grzegorzowianki (woj. małopolskie)
19. Koło Gospodyń Wiejskich „Imielnianki to fajne BABKI” w Imielnie (woj. wielkopolskie)

20. Koło Gospodyń Wiejskich Istebnianki w Istebnej (woj. śląskie)
– LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
21. Koło Gospodyń Wiejskich Jankowiczanki w Jankowicach (woj. podkarpackie)
22. Koło Gospodyń Wiejskich Kołaczkowo (woj. kujawsko–pomorskie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
23. Koło Gospodyń Wiejskich „Kreatywne Czechowianki” w Czechowiznie (woj. podlaskie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
24. Koło Gospodyń Wiejskich Krowica Sama (woj. podkarpackie)
25. Koło Gospodyń Wiejskich Kryspinianki (woj. małopolskie)
26. Koło Gospodyń Wiejskich Leziona (woj. wielkopolskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
27. Koło Gospodyń Wiejskich Luba (woj. warmińsko–mazurskie)
– LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
28. Koło Gospodyń Wiejskich Małujowiczanki (woj. opolskie)
29. Koło Gospodyń Wiejskich Mikulin (woj. lubelskie)
30. Koło Gospodyń Wiejskich Mogilno Małe (woj. łódzkie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
31. Koło Gospodyń Wiejskich Moszczenica Niżna (woj. małopolskie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
32. Koło Gospodyń Wiejskich „Na Obcasach” w Studzieńcu (woj. lubuskie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
33. Koło Gospodyń Wiejskich Nowinka Nowy Ciechocinek (woj. kujawsko–pomorskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
34. Koło Gospodyń Wiejskich „Pasjonaci” (woj. mazowieckie)
35. Koło Gospodyń Wiejskich Pod Olchą w Olszance (woj. lubelskie)
36. Koło Gospodyń Wiejskich Polanki (woj. lubelskie)
– LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
37. Koło Gospodyń Wiejskich Poraj (woj. łódzkie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
38. Koło Gospodyń Wiejskich „Rzeńskie Baby” (woj. warmińsko–mazurskie)
39. Koło Gospodyń Wiejskich Sami Swoi (woj. lubelskie)
40. Koło Gospodyń Wiejskich Siemczynianki (woj. zachodniopomorskie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
41. Koło Gospodyń Wiejskich Społeczność Holendry (woj. łódzkie)
42. Koło Gospodyń Wiejskich Stare Kosiny (woj. mazowieckie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM

- 43. Koło Gospodyń Wiejskich „Stradunianki” w Stradunach (woj. warmińsko–mazurskie)
- 44. Koło Gospodyń Wiejskich „Strażniczki Tradycji” (woj. śląskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 45. Koło Gospodyń Wiejskich „Śwarne Kakonianki” w Kakoninie (woj. świętokrzyskie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 46. Koło Gospodyń Wiejskich „Umianowice” w Umianowicach (woj. świętokrzyskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 47. Koło Gospodyń Wiejskich w Brzeźnie (woj. mazowieckie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 48. Koło Gospodyń Wiejskich w Brzozowie (woj. kujawsko–pomorskie)
- 49. Koło Gospodyń Wiejskich w Brzózem MAK–Młode–Aktywne–Kreatywne (woj. mazowieckie)
- 50. Koło Gospodyń Wiejskich w Bukowcu (woj. podkarpackie)
- 51. Koło Gospodyń Wiejskich w Bukowie (woj. śląskie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 52. Koło Gospodyń Wiejskich w Chocianowcu (woj. dolnośląskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 53. Koło Gospodyń Wiejskich w Cichej Górze (woj. wielkopolskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 54. Koło Gospodyń Wiejskich w Czaszynie (woj. podkarpackie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 55. Koło Gospodyń Wiejskich w Czechach (woj. łódzkie)
- 56. Koło Gospodyń Wiejskich w Czemlewie (woj. kujawsko–pomorskie)
– LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 57. Koło Gospodyń Wiejskich w Długolęce (woj. podlaskie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 58. Koło Gospodyń Wiejskich „Werechanki” (woj. lubelskie)
- 59. Koło Gospodyń Wiejskich w Gąsinie (woj. wielkopolskie)
– LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 60. Koło Gospodyń Wiejskich w Gorenicach (woj. małopolskie)
- 61. Koło Gospodyń Wiejskich w Hajdukach Nyskich (woj. opolskie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 62. Koło Gospodyń Wiejskich w Hołowienkach (woj. mazowieckie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WJEWÓDZKIM
- 63. Koło Gospodyń Wiejskich Wilków (woj. dolnośląskie)
– LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM

- 64. Koło Gospodyń Wiejskich w Jejkowicach (woj. śląskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 65. Koło Gospodyń Wiejskich w Karczmiskach (woj. lubelskie)
- 66. Koło Gospodyń Wiejskich w Klaskach – Czerwone Korale (woj. mazowieckie)
- 67. Koło Gospodyń Wiejskich w Kocinie (woj. wielkopolskie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 68. Koło Gospodyń Wiejskich w Kowańcu „Sikoreczki” (woj. zachodniopomorskie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 69. Koło Gospodyń Wiejskich w Krościenku Wyżnym (woj. podkarpackie)
- 70. Koło Gospodyń Wiejskich w Krowicy Hołodowskiej (woj. podkarpackie)
- 71. Koło Gospodyń Wiejskich w Liskach (woj. warmińsko–mazurskie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 72. Koło Gospodyń Wiejskich w Lubiatowie (woj. łódzkie)
- 73. Koło Gospodyń Wiejskich w Łapszance (woj. małopolskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 74. Koło Gospodyń Wiejskich w Łubnicy (woj. wielkopolskie)
- 75. Koło Gospodyń Wiejskich w Mniszku (woj. lubelskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 76. Koło Gospodyń Wiejskich w Mokasie „Mokasianki” (woj. mazowieckie)
- 77. Koło Gospodyń Wiejskich w Niedyszynie (woj. łódzkie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 78. Koło Gospodyń Wiejskich w Niemojkach (woj. mazowieckie)
– LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 79. Koło Gospodyń Wiejskich w Nieporęcie „W Rumiankowym Ogrodzie” (woj. mazowieckie)
- 80. Koło Gospodyń Wiejskich w Nowym Jasieniu „Jasienianki” (woj. łódzkie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 81. Koło Gospodyń Wiejskich w Obrowie (woj. łódzkie)
- 82. Koło Gospodyń Wiejskich „Wolanki z Pasją” (woj. małopolskie)
- 83. Koło Gospodyń Wiejskich Wola Żydowska i Żydówek (woj. świętokrzyskie)
- 84. Koło Gospodyń Wiejskich w Pcimiu (woj. małopolskie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 85. Koło Gospodyń Wiejskich w Piotraszewie Kreatywne Babki (woj. warmińsko–mazurskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 86. Koło Gospodyń Wiejskich w Popowicach (woj. małopolskie)
- 87. Koło Gospodyń Wiejskich w Przyłęku Dużym (woj. łódzkie)
– LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM

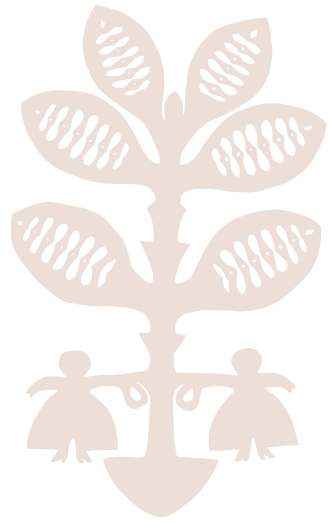




88. Koło Gospodyń Wiejskich w Puszcynie (woj. opolskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
89. Koło Gospodyń Wiejskich w Raciechowicach (woj. małopolskie)
90. Koło Gospodyń Wiejskich w Radojewicach (woj. kujawsko–pomorskie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
91. Koło Gospodyń Wiejskich w Rusocinach (woj. łódzkie)
92. Koło Gospodyń Wiejskich w Rybnej (woj. małopolskie)
93. Koło Gospodyń Wiejskich wsi Zalipie (woj. małopolskie)
94. Koło Gospodyń Wiejskich w Skarżysku Kościelnym (woj. świętokrzyskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
95. Koło Gospodyń Wiejskich w Sławnikowicach (woj. dolnośląskie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
96. Koło Gospodyń Wiejskich w Słupcu (woj. małopolskie)
97. Koło Gospodyń Wiejskich w Sokolu (woj. pomorskie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
98. Koło Gospodyń Wiejskich w Sokołowie (woj. kujawsko–pomorskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
99. Koło Gospodyń Wiejskich w Strawczynku (woj. świętokrzyskie)
– LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
100. Koło Gospodyń Wiejskich w Ślęzanach „Z Klasą” (woj. śląskie)
101. Koło Gospodyń Wiejskich w Tomicach (woj. opolskie)
102. Koło Gospodyń Wiejskich w Tynwałdzie (woj. warmińsko–mazurskie)
103. Koło Gospodyń Wiejskich w Ułężu (woj. lubelskie)
104. Koło Gospodyń Wiejskich w Unikowie (woj. świętokrzyskie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
105. Koło Gospodyń Wiejskich w Warzycach (woj. podkarpackie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
106. Koło Gospodyń Wiejskich w Wielkim Dworze SUPER BABKI (woj. warmińsko–mazurskie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
107. Koło Gospodyń Wiejskich w Zdowie „Borowianki” (woj. śląskie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
108. Koło Gospodyń Wiejskich w Zygmuntowie (woj. mazowieckie)
109. Koło Gospodyń Wiejskich w Żyrzynie (woj. lubelskie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
110. Koło Gospodyń Wiejskich z Zagorzyc Górnych (woj. podkarpackie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM

111. Kółko Rolnicze Koło Gospodyń Wiejskich w Chwaszczynie (woj. pomorskie)
– LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
112. Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróście (woj. opolskie)
– LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
113. Stowarzyszenie Kobiet i Gospodyń Wiejskich w Gąsiorowicach (woj. opolskie)
– LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
114. Stowarzyszenie Kobiet Wsi Bachórz (woj. podkarpackie)
115. Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich Krośnica (woj. opolskie)
116. Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich w Wysocicach (woj. małopolskie)
117. Stowarzyszenie „Nasza Zasań” (woj. małopolskie)
– WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
118. Stowarzyszenie „3 Wionki” w Jastrzębi (woj. małopolskie)
– LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM





Bibliografia

Zadrożyńska Anna, *Światy, zaświaty. O tradycji świętowań w Polsce*, Warszawa 2000

<https://ckis.kalisz.pl/folklor-zespoły/zespół-z-kociny/>
<https://dabrowabiskupia.pl/contents/content/95/3230>
<https://dabrowabiskupia.pl/contents/70>
<https://diecezja.rzeszow.pl/parafie/warzyce/>
http://dir.icm.edu.pl/pl/Slownik_geograficzny/Tom_XIV/542
<https://dziedzictwospolskiej.pl/pl/regiony/malopolska/lachy-sadeckie>
<https://dziedzictwospolskiej.pl/pl/regiony/malopolska/pogorzenie>
<https://dziedzictwospolskiej.pl/pl/regiony/mazowsze/region-rawski>
<https://dziedzictwospolskiej.pl/uploads/pdf/wyklady/warminsko-mazurskie.pdf>
<https://dzieje.pl/rozmaitosci/spala-azyl-krolow-carow-i-prezydentow>
<https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/Lachy;3929990.html>
<https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/Radojewice;3965519.html>
<https://ethnomuseum.pl/blog/dozynkowe-zwyczaj/>
<https://etnomuzeum.eu/zbiory/sierp-do-trawy>
<https://gk24.pl/aktywnie-w-kowanczu-treningi-na-boisku-i-silowni-pod-chmurka/ar/c15-15039316>
<https://gmina.zgorzelec.pl/slawnikowice/>
<https://ino.online/n.php?wiadomosc=20381>
<https://inowroclaw.naszemiasto.pl/w-radojewicach-postanowili-powrocic-do-dawnej-tradycji/ar/c13-9385741>
<https://instytutskrzyunki.pl/informacje/tradycje-i-zwyczaj-dozynkowe-w-wielkopolsce/https://karlino.pl/cms/3793/historia>
https://karlino.pl/cms/4546/_erupcja_ropy_
<https://kozuchow.pl/gmina-urząd/sołectwa/>
<https://kpcd.com.pl/2022/04/29/kujawiak-taniec-narodowy/>
<https://lubochnia.pl/dla-turysty-t126/historia-gminy-t317#!>
<https://lubochnia.pl/o-gminie-t12/lubochenska-kultura-ludowa-t340/zpit-lubochnianie-t345>
<https://mnwr.pl/dozynki/>
<https://muzeumrawa.pl/dzial-etnografii/>

<http://pik.kielce.pl/kultura-i-sztuka-ludowa/obyczaje/tradycja-dozynek.html>
<https://pinczow.com.pl/212-zabytki.html>
<http://powiat.hajnowka.pl/aktualnosci/print/kartka-z-puszczanskiej-kroniki-jak-niegdys-zniwa-w-sercu-puszcz-y-przebiegaly>
<http://sabnie.pl/gmina/helena-mniszek/>
<http://sabnie.pl/gmina/informacje-ogolne/>
<http://sabnie.pl/gmina/miejscowosci/holowienki/>
<https://samorząd.gov.pl/web/gmina-jaslo/warzyce>
<https://strojeludowe.net/stroje/kujawski/>
<https://strojeludowe.net/stroje/opoczynski/>
<https://strojeludowe.net/stroje/stroj-pogorzan/>
<https://swietokrzyskie.szlaki.pttk.pl/875-swietokrzyskie-ponidzie>
https://swietokrzyskie.travel/informator_turystyczny/miasta_i-regiony/ponidzie_ponidzie
<https://szczecin.tvp.pl/57205487/ocalic-od-zapomnienia-w-kowanczu-powstalo-lapidarium>
<https://teatrnn.pl/leksykon/artykuly/etnografia-lubelszczyzny-cykl-roczny-w-zyciu-wsi-lipiec/https://warmia.mazury.pl/turystyka-i-promocja/atracje-turystyczne>
<https://zawiercie.powiat.pl/gmina-wlodowice.html>
<https://www.agrofakt.pl/dawne-przygotowania-do-zniw-na-polskiej-wsi-jak-to-drzewiej-bywalo/>
<https://www.bialystok.lasy.gov.pl/puszcza-piska>
<http://www.dialektologia.uw.edu.pl/index.php?l1=kujawy-kultura2>
<http://www.dialektologia.uw.edu.pl/index.php?l1=mapa-serwisu&l2=&l3=&l4=kujawy-historia-regionu2>
<http://www.dialektologia.uw.edu.pl/index.php?l1=mapa-serwisu&l2=&l3=&l4=mazury-kultura>
<http://www.dialektologia.uw.edu.pl/index.php?l1=mapa-serwisu&l2=&l3=&l4=&l5=kujawy-kultura2-zwyczaj-zniwne>
<http://www.drewniana.malopolska.pl/?page=obiekty&id=124>
<https://www.etnozagroda.pl/lachy-sadeckie>
<https://www.etnozagroda.pl/pogorzenie>
<https://www.gmina-stezyca.pl/gmina/>
<https://www.it.mragowo.pl/jezioro-sniardwy,16,1124,pl.html>
<https://www.jedwabno.pl/14515/pola-juz-biale-czyli-o-tradycji-dozynkowej-na-mazurach>
<https://www.mwk.com.pl/o-muzeum/wystawy/7012-jak-to-ze-zniwami-bywalo>
http://www.parafiatrojca.com.pl/index.php?option=com_content&view=article&id=3:sawnikowce&catid=22:kosciol-slawnikowice&Itemid=22
<https://www.perlypolski.pl/regiony/oregionie/19-mazury/>
<https://www.pisz.pl/pl/artykul/145>
<https://www.pisz.pl/pl/artykul/162>



<https://www.polskatradycja.pl/folklor/regiony/folklor-kujawski.html>

<https://www.psl.pl/dozynki-tradycja-gospodarzy/>

<https://www.radiomaryja.pl/informacje/tradycja-dozynek-polsce/>

<https://www.ryki.pl/index.php/samorzad/historia>

<https://www.ryki.powiat.pl/powiat/historia.html>

<http://www.to.kulturnet.pl/tworcy/dawniej/ehrenfried-walter-von-tschirnhaus/?lang=pl>

<https://www.youtube.com/watch?v=jZZr7ARcDqY>

<https://www.zabytkowekoscioly.net/swietokrzyskie/382-szaniec-kosciol-wniebowziecia-nmp>



Konkurs dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP
Edycja III. POLSKIE ZWYCZAJE ŻNIWNE I DOŻYNKOWE

Teksty: zespół Biura Wydarzeń Krajowych KPRP

Projekt graficzny, skład i łamanie: Rafał Kossowski Biały Kos

Kancelaria Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej

Warszawa 2025