



**Konkurs dla Kół Gospodyń Wiejskich
o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP
Edycja IV. Polskie tradycje wielkanocne**

SPIS TREŚCI

Informacje o IV edycji Konkursu	3
Polskie zwyczaje wielkanocne	7
Koło Gospodyń Wiejskich „Brzeziółczanki” w Brzeziej Łące	24
Koło Gospodyń Wiejskich w Czemlewie	32
Koło Gospodyń Wiejskich „Górczanie” w Górkach	39
Koło Gospodyń Wiejskich Mogilno Małe	46
Koło Gospodyń Wiejskich Moszczenica Niżna	54
Koło Gospodyń Wiejskich w Hołowienkach	61
Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróście	69
Koło Gospodyń Wiejskich Szwedowianki w Szwedach	75
Koło Gospodyń Wiejskich w Długotęce	82
Koło Gospodyń Wiejskich w Stężycy	88
Koło Gospodyń Wiejskich „Mysłowianki” w Mysłowie	95
Koło Gospodyń Wiejskich „Umianowice” w Umianowicach	102
Koło Gospodyń Wiejskich w Wielkim Dworze „SUPER BABKI”	108
Koło Gospodyń Wiejskich Dzierżążenko „Dziarskie Babki”	115
Koło Gospodyń Wiejskich w Dalewie „Dalewianki”	122
Finał IV edycji Konkursu w Otrębusach	128
Ogłoszenie wyników IV edycji Konkursu podczas Dożynek Prezydenckich 2024	132
Wizyta Małżonki Prezydenta RP w siedzibie Samodzielnego Koła Gospodyń Wiejskich w Chróście	136
Regionalne wielkanocne przepisy kulinarne	139
Koła gospodyń wiejskich biorące udział w IV edycji Konkursu	155
Bibliografia	159

Informacje o IV edycji Konkursu

– *Niezwykłe podziękowania należą się Państwu, za wielkie zaangażowanie w funkcjonowanie lokalnej społeczności, za przekazywanie wiedzy kolejnym pokoleniom i za podtrzymywanie regionalnej kultury i dziedzictwa* – powiedziała Pierwsza Dama, Agata Kornhauser-Duda, zwracając się do uczestników IV edycji Konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich.

Konkurs dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP jest inicjatywą Małżonki Prezydenta RP, Agaty Kornhauser-Dudy, i został 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 znaczenie rodzimego fenomenu kół gospodyń wiejskich oraz ich pracę na rzecz dobra wspólnego. Zaznaczała także, że w ostatnich latach KGW przeżywają swoje odrodzenie – wiele z nich zostało reaktywowanych, a wciąż powstają nowe. Koła, nieustannie inicjując przemiany kulturowe i społeczne zachodzące na polskiej wsi, pozostają jednak wierne lokalnym tradycjom, rzemiosłom i kuchni.

– *Konkurs ten pokazuje, jak głęboką zmianę w ciągu ostatnich lat przeszła polska wieś, a przede wszystkim jej społeczność, która dąży do ciągłego rozwoju. Widać to zwłaszcza w kwestii aktywności mieszkańców, których priorytety uległy zmianie* – podkreślała Małżonka Prezydenta podczas spotkań z kołami w trakcie finału IV edycji Konkursu.

Tematem przewodnim IV edycji Konkursu były „Polskie tradycje wielkanocne”, a do walki o zwycięstwo w etapie ogólnopolskim stanęło 15 kół gospodyń wiejskich z całej Polski.

Oceny działalności kół – na podstawie przesłanych przez nie materiałów – dokonała powołana w 2021 r. Komisja Konkursowa. Co roku wybiera ona z każdego województwa po pięć kół, które zdobyły największą liczbę



punktów, aby następnie z tego grona wytypować laureatów etapu wojewódzkiego. To oni stanowią reprezentację swojego regionu na etapie ogólnokrajowym, będącym zarazem finałem Konkursu.



fot. KPRP

Decyzją Komisji do etapu ogólnopolskiego IV edycji Konkursu zakwalifikowane zostały następujące koła:

- Koło Gospodyń Wiejskich „Brzeziółczanki” w Brzezie Łące z województwa dolnośląskiego
- Koło Gospodyń Wiejskich w Czemplowie z województwa kujawsko-pomorskiego
- Koło Gospodyń Wiejskich „Górczanie” w Górkach z województwa lubelskiego
- Koło Gospodyń Wiejskich Mogilno Małe z województwa łódzkiego
- Koło Gospodyń Wiejskich Moszczenica Niżna z województwa małopolskiego
- Koło Gospodyń Wiejskich w Hołowienkach z województwa mazowieckiego
- Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróście z województwa opolskiego
- Koło Gospodyń Wiejskich Szwedowianki w Szwedach z województwa podkarpackiego
- Koło Gospodyń Wiejskich w Długołęce z województwa podlaskiego

- Koło Gospodyń Wiejskich w Stężycy z województwa pomorskiego
- Koło Gospodyń Wiejskich „Mysłowianki” w Mysłowie z województwa śląskiego
- Koło Gospodyń Wiejskich „Umianowice” w Umianowicach z województwa świętokrzyskiego
- Koło Gospodyń Wiejskich w Wielkim Dworze „SUPER BABKI” z województwa warmińsko-mazurskiego
- Koło Gospodyń Wiejskich Dzierżążenka „Dziarskie Babki” z województwa wielkopolskiego
- Koło Gospodyń Wiejskich w Dalewie „Dalewianki” z województwa zachodniopomorskiego

Finał Konkursu z udziałem Małżonki Prezydenta RP odbył się 29 czerwca 2024 r., tradycyjnie już w siedzibie Państwowego Zespołu Ludowego Pieśni i Tańca „Mazowsze” im. Tadeusza Sygietyńskiego w Otrębusach.

Biorące udział w rywalizacji koła gospodyń przygotowały potrawy związane ze Świętami Wielkanocnymi, inscenizacje na temat obrzędów i zwyczajów wielkanocnych charakterystycznych dla reprezentowanych regionów oraz aranżacje stoisk z wykorzystaniem elementów lokalnego folkloru, w tym ludowego rękodzieła.



fot. KPRP

Pierwsza Dama odwiedziła wszystkie przygotowane przez koła wielkanocne stoły, suto zastawione regionalnymi specjałami oraz własnoręcznie wykonanymi ozdobami. Podczas spotkań rozmawiano m.in. o bogatej i wielopłaszczyznowej działalności kół, o aktywizacji lokalnej społeczności, znaczeniu podtrzymywania regionalnych tradycji oraz zachęcania do tego młodzieży.

Emocje nie opuszczały uczestników do samego końca, gdyż zwieńczeniem finału było uroczyste wręczenie przez Komisję Konkursową dyplomów i nagród rzeczowych wszystkim kołom.

Ostatnim akcentem tego wyjątkowego dnia był występ Zespołu „Mazowsze”, który dostarczył zebrany w Otrębusach gospodyniom i gospodarzom niezapomnianych wrażeń.



fot. KPRP

Ogłoszenie laureatów oraz wręczenie przez Małżonkę Prezydenta RP nagród głównych odbyło się podczas Dożynek Prezydenckich w Warszawie, w dniach 14-15 września 2024 r.

Ponadto, wzorem poprzednich edycji Konkursu, Pierwsza Dama odwiedziła zwycięskie Koło w jego siedzibie.

Polskie tradycje wielkanocne

Rozpoczynający się w Niedzielę Palmową Wielki Tydzień poprzedza najważniejsze dla chrześcijan święto Zmartwychwstania Pańskiego.

To czas skupienia i rozpamiętywania ostatnich dni życia Jezusa, bogaty w obrzędy liturgiczne oraz zwyczaje ludowe, z których wiele przetrwało do dziś, stając się filarami naszej tożsamości narodowej.

Niedziela Palmowa

Niedziela Palmowa, zwana również Niedzielą Kwietną, Wierzbną lub Niedzielą Męki Pańskiej, obchodzona jest na pamiątkę uroczystego wjazdu Jezusa Chrystusa do Jerozolimy. Jej nieodłącznym atrybutem jest palma. W Polsce, gdzie ze względu na klimat palmy nie występują naturalnie, zastąpiono je ozdobą wykonywaną z gałązek wierzby, bukszpanu i innych roślin symbolizujących życie i odrodzenie.

Rodzaj materiałów użytych do wykonania palmy wielkanocnej nie był przypadkowy. I tak według polskiej tradycji ludowej wierzbowe baze symbolizowały przebudzenie natury, odrodzenie i wiosenną siłę, bukszpan – życie wieczne i nieśmiertelność duszy, jałowiec miał odpędzać złe moce, suszone kwiaty przypominały zaś o przemijaniu.

Odświętne procesje z palmami odbywały się już w IV stuleciu; na ziemi polskie trafiły one później, wraz z przyjęciem wiary chrześcijańskiej.

W dawnych czasach palmom przypisywano magiczne właściwości. Poświęcone w kościele, miały one chronić człowieka przed złymi duchami, urokami, klęskami oraz chorobami, służyły także do błogosławienia domu



Józef Ryszkiewicz, *Na Palmową*, 1920 r., pocztówka; domena publiczna

oraz obejścia. Gospodarze umieszczali je za świętymi obrazami lub pod strzechą, aby w ten sposób ustrzec swoje domostwa przed piorunami, i zakopywali w narożnikach pól, zabezpieczając uprawy przed szkodnikami.

Poświęconymi gałązkami uderzano się nawzajem, najczęściej tuż po wyjściu z kościoła, w celu przekazania sobie siły, zdrowia oraz ochrony przed chorobami; wołano przy tym: *nie ja biję, palma bije, za tydzień Wielki Dzień, za sześć noc Wielkanoc, lub: palma bije, nie zabije, za tydzień Wielkanoc.*

Z tego samego powodu uderzano nimi także wypędzane na pierwszy wypas bydło.

Wybitny polski etnograf, Oskar Kolberg, tak pisał o tym zwyczaju: *w Palmową Niedzielę pokropione święconą wodą krzyżyki wkłada się w brogi; palmą święconą uderzają bydłeta idące pierwszy raz do roboty lub w pole. Części palmy wsuwano do gniazd ptactwa oraz ula, żeby ptaki i pszczoły były zdrowe i dobrze się rozmnażały. Na Kaszubach wplatano je także w sieci, aby zapewnić sobie obfite połowy. Tradycyjnie kropiono nią chaty i obejścia, zatykano za ramy okienne, święte obrazy lub bezpośrednio w strzechę, jako ochronę przed burzą, gradem i piorunami. Wierzono też, że miała służyć zmarłym na tamtym świecie, dlatego wkładano ją do trumny. Dość powszechnym zwyczajem wśród chłopów było zostawianie poświęconej palmy przed progiem stodoły, chlewu czy obory, aby chronić gospodarstwa przed wszelakimi nieszczęściami. Ponadto przechowywali ją przez cały rok, a niektórzy także stawiali palmę w komorach i spichlerzykach na dobry, przyszłoroczny urodzaj.*

Palmę przechowywano w domu przez cały rok, po czym palono ją, a uzyskany z niej popiół rozrzucono po polach lub wykorzystywano do posypywania głów podczas następnej Środy Popielcowej.

Jednym z najciekawszych zwyczajów związanych z Niedzielą Palmową był pochod „pucheroków”, zapoczątkowany przez krakowskich żaków, którzy tego dnia chodzili przebrani po domach i zbierali produkty na zbliżające się święta. Nazwa obrzędu wywodzi się od łacińskiego słowa „puer” – chłopiec.



Piotr Stachiewicz, *Wiosenne bazie, pocztówka*; domena publiczna

Pierwsza wzmianka o tym osobliwym zjawisku występującym na terenie Krakowa i okolic pojawiła się w XVI w. Ponoć po niedzielnym nabożeństwie żacy formowali się w kościele w dwa rzędy i recytowali wierszowane oracje, często pełne niewybrednych żartów i sprośności. Z czasem kuria biskupia zakazała wystąpień pucheroków w świątyniach i zmusiła ich do przeniesienia się na podkrakowskie wsie.

Od rana w Wierzbną Niedzielę pucheroki – ubrani w wysokie, spiczaste czapy ozdobione kolorową bibułą oraz kozuchy odwrócone futrem na wierzch, ze słomianym powrośłem w pasie – pukali do drzwi i okien, prosząc gospodarzy o podarki. Wygłaszali przy tym zabawne mowy i zbierali do koszyków jajka i inne smakołyki. Dziś pucheroków można zobaczyć jedynie w kilku miejscowościach w Małopolsce.

Początek Wielkiego Tygodnia

Pierwsze trzy dni Wielkiego Tygodnia w tradycji katolickiej poświęcone były pojednaniu. Był to jednak również czas wielkich porządków, jako że Wielkanoc zbliżała się już wielkimi krokami. Do niedzieli wszystko musiało być gotowe i wyczyszczone – nie tylko dom i obejście, ale także dusze i ciała gospodarzy.

Owo wielkie świąteczne sprzątanie miało na celu nie tylko odświeżenie domostw, ale także pozbycie się z nich wszelkich chorób i zła. Obawiano się, że niedopełnienie tego obowiązku sprowadzi na rodzinę nieszczęście, dlatego bielono piece i ściany domów, myto podłogi, okna i obrazy, sienniki napychano nową słomą, na płotach wietrzono poduszki i pierzyny i poduchy, a na ścieżki wysypywano świeży piasek. Po wysprzątaniu domu i obejścia dekorowano je kwiatami. Wykonywano też piękne przedmioty z papieru – początkowo białego, później barwionego – i przyozdabiano nimi izby. Taka forma upiększania wnętrza pojawiła się na terenach dzisiejszej Polski w XIX w.

Pod sufitem wieszano najczęściej – wykonane ze słomy i kolorowych bibulek – pająki przypominające dzisiejsze zyrandole, zaś na podłodze w głównej izbie misternie usypywano piasek, tworząc z niego wyjątkowe, zwykle kwiatowe wzory. Ozdoba ta cieszyła oczy domowników do rozpoczęcia Świąt Wielkiej Nocy.

Wszelkie cięższe prace starano się wykonać do Wielkiej Środy, aby później już nie pracować, a w Wielki Piątek nie pieczono nawet chleba. Złamanie tego zwyczaju groziło „dopustem bożym”: klęskami żywiołowymi lub nieurodzajem.

Wielka Środa

Kiedy nadchodziła Wielka Środa, na ołtarzu gaszono świece, a kościół przeistaczał się w dom żałoby.

W tym dniu odbywały się nabożeństwa „Ciemnej Jutrzni”, podczas których wierni modlili się śpiewając psalmy aż do momentu zgaszenia ostatniej świecy. Biorący udział w jutrzni księża nie wchodzili do świątyni jak zwykle przez zakrystię, ale głównymi drzwiami, stukając przy tym brewiarzem o ławki. Kapłanów naśladowali mali chłopcy – uderzając kijami w ławki powodowali hałas, który przepowiadał nadchodzące zmiany. To wszystko czyniono na pamiątkę Męki Pańskiej.

Wielki Czwartek

Najważniejszą część Wielkiego Tygodnia stanowi tzw. Triduum Sacrum, czyli Trzy Święte Dni, na które składa się szereg obrzędów i nabożeństw odprawianych w Wielkie: Czwartek, Piątek i Sobotę.

Wielki Czwartek upamiętnia Ostatnią Wieczerzę. W kościołach milkną wówczas dzwony na znak żałoby po zdradzie Judasza, a zastępują je kołatki lub inne przedmioty do hałasowania, których zadaniem jest odpędzić złe moce. Na wspomnienie o pojmaniu, obnażeniu i uwięzieniu Jezusa, zdejmuje się wszystko z kościelnego ołtarza, a Najświętszy Sakrament zostaje przeniesiony do ciemnicy.

Tego dnia po wieczornym nabożeństwie w domach urządzano – na pamiątkę ostatniej wieczerzy – uroczyste, choć postne kolacje, na które zapraszano najbliższych członków rodziny oraz dusze zmarłych przodków; Wielki Czwartek od wieków uważany był bowiem przez Słowian za dzień, w którym dusze te mogły przybyć do świata żywych.

Ponieważ wierzono, że duchy zmarłych lubią przebywać w pobliżu pieców, tego dnia nie wolno było rozpalać ognia, aby nie wyrządzić im krzywdy. Jeżeli ktoś złamał ów zakaz, musiał zamówić mszę za ich dusze. Poza piecem duchy najchętniej przebywały na rozstajach dróg, pod kapliczkami i krzyżami, dlatego w miejscach



Adam Setkowicz, *Wesołego Alleluja!*, 1921 r., pocztówka; domena publiczna

tych rozpalano ogniska, aby wskazać im kierunek. Poza tym, jeśli gdzieś stał spróchniały przydrożny krzyż i trzeba go było zastąpić nowym, zmurszałe szczątki palono na rozstajach właśnie w ten dzień.

Najpopularniejszym wielkoczwartkowym zwyczajem praktykowanym jeszcze na przełomie XIX i XX stulecia w Polsce centralnej i południowej była „egzekucja Judasza”. Obrzęd ten miał symbolizować karę za zdradzenie Jezusa, a kronikarz Zygmunt Gloger w swojej książce „Rok polski w życiu, tradycji i pieśni” tak oto opisywał to osobliwe zjawisko:

W niektórych okolicach w Wielki Czwartek (zwany także cierniowym) gromada chłopców (...) zrobiwszy sobie Judasza ze słomy (...) szła do kościoła na »ciemną jutrznię«, Judasza z sobą niosąc. W kościele pod chórem wśród ludu stali uszykowani jako wojsko pod przywództwem jednego. Po skończonej jutrzni, na cmentarzu, chłostano Judasza kijami i siekano drewnianymi pałaszami wśród wrzawy i śmiechu zebranego ludu. Potem włożywszy go na taczki wieziono na plebanię i do dworu, gdzie powtarzano to samo widowisko. Z dworu udawano się z Judaszem do gospody, a wreszcie albo topiono go w rzece lub stawie, albo gdy się ściemniło, palono na wzgórzu nad wioską.

Również w Wielki Czwartek biskupi i królowie polscy obmywali nogi dwunastu biedakom na znak pokory i równości wobec Boga. Obrzęd ten – odprowadzany na pamiątkę obmycia nóg apostołom przez Chrystusa podczas Ostatniej Wieczerzy – znany i praktykowany jest do dziś.

Wielki Piątek

Dniem największego smutku i żałoby jest Wielki Piątek. Z ołtarzy znikają kwiaty i świece, tabernakula stoją puste, a obrazy z wizerunkiem Chrystusa są zasłonięte. W kościelnych nawach pojawiają się natomiast Groby Chrystusa, tłumnie odwiedzane przez wiernych.

W całym cyklu świąt wielkanocnych dzień ten jest najbogatszy w obrzędy i zwyczaje ludowe; część z nich została przejęta na użytek praktyki kościelnej z obrzędów pogańskich.

Od wieków tego dnia prognozowano pogodę i zależny od niej urodzaj, wierząc np., iż grzmot w Wielki Piątek przyniesie urodzaj, deszcz zapewni rok suchy, a dobra pogoda mokry. Jeśli w nocy pojawił się mróz, zapowiadał



Mistrz Księgi Domowej, *Chrystus myjący nogi apostołom*, 1475 r.; domena publiczna

udane sianokosy, jeśli w dzień – obfity zbiór fasoli. Twierdzono również, że „jaka będzie Wielka Środa, taka cała wiosna, jaki Wielki Czwartek, takie lato, jaki Piątek, taka jesień, a jaka Sobota – taka zima”. Potwierdzeniem tych wierzeń są funkcjonujące po dziś dzień przysłowia: *Jeśli w Wielki Piątek kropi – radujcie się chłopci, w Wielki Piątek jasno to w stodole ciasno.*

Urodzaj próbowano sobie również zapewnić wynosząc – przed wschodem słońca – na pola, do chlewów i na strychy krzyżyki zrobione z poświęconych w Niedzielę Palmową palm. Miały one ochronić plony przed gradobiciem i szkodnikami.

Według wierzeń ludowych w tym dniu woda w rzekach, potokach czy stawach nabywała niezwykłych właściwości. O północy, na pamiątkę krwawej ofiary Zbawiciela, miała przemieniać się w wino. Żeby uchronić się przed chorobami i zadbać o urodę, należało umyć się w niej przed wschodem słońca. Aby dodać obrzędowi powagi, modlono się przed ablucją i po niej. Wielkopiątkową wodę zabierano również do domów, aby w razie potrzeby obmyć nią chorych oraz spryskać inwentarz, a nawet stajnie i obory.

Powszechnie spotykanym w Wielkopolsce i na Kujawach zwyczajem było „pożegnanie żuru”, o którym tak napisał Oskar Kolberg:

W Wielki Piątek wynoszą żur na granicę wsi. W tym celu garnek duży, w którym żur kiszą, zawijają w płachtę i dziewczynie (pierwszej lepszej, którą napotkają lub wyszukają) nakazują mówiąc: „pódź-sa! Ty mas ten żur wynieść!” – kładą go jej na plecy, i gdy ona wyjdzie i żur wspomniony niesie, chłopaki idą za nią i kijem w garnek trzasną, że się ten stłucze i ją obleje.

Inny zachowany opis obrzędu pożegnania żuru pochodzi z Kujaw:

Od komina zaś jednej do komina drugiej przeciwległej chałupy, przeciągają w poprzek ulicy powrósł słomiane, z kilku powiązanych z sobą złożone części. W środku owego powrósła obniżonym nieco na kształt girlandy lub festonu, uwiązują garnek napełniony żurem, lub popiołem, który chłopcy swawolnie rozbijają kijami, właśnie wówczas, gdy ktoś przez ulicę pod owym powrósłem przechodzi, dla obsypania nieostrożnego przechodnia porządną dozą popiołu i sadzy.

Trudno się dziwić tym wyszukany formom eliminacji żuru, który w czasie postu spożywany był w chłopskich chatach niemal codziennie.

W Wielki Piątek praktykowano często również zwyczaj nazywany „Bożymi ranami”. Był on szczególnie popularny w południowej Wielkopolsce i odbywał się na pamiątkę cierpień zadanych Jezusowi. Najczęściej gospodyni, przy użyciu różgi, rozpoczynała okładanie wszystkich członków rodziny począwszy od męża – odpłacając mu za cały rok jego przewinień wobec niej, a kończąc na razach wymierzanych najmłodszym dzieciom.

W niektórych domach w Wielki Piątek wstrzymywano się od zaglądania do luster, aby nie ujrzeć w nich diabła.

Obowiązkowo tego dnia wypijano także kieliszek wódki, w której moczono korzenie tataraku. Ów gorzki napój spożywano na pamiątkę męki Chrystusowej, wierząc jednocześnie, że kto nie wypije alkoholu w Wielki Piątek, będzie pijakiem przez cały następny rok. Uważano również, iż zjedzenie korzenia chrzanu – a najlepiej pięciu kęsów odpowiadających pięciu ranom Chrystusa – wyleczy chory żołądek. Rytuał ten miał ponadto symbolizować ból i cierpienie Zbawiciela podczas drogi krzyżowej na Golgotę. Podobną symboliką przypisywano stawianiu na żelazo, które było pamiątką przybijania Jego rąk i nóg gwoździami do krzyża.

Tego dnia nie można było pracować w polu ani w ogrodzie. Nie wolno było także palić światła w mieszkaniu, leniuchować, ale przede wszystkim najadać się „do syta”.

Jako iż uważano Wielki Piątek za dzień, w którym czary działają z wyjątkowo dużą mocą, starano się przed nimi skutecznie zabezpieczać, chociażby poprzez wyrysowanie kredą na drzwiach trzech krzyżyków, uniemożliwiających nieprzychylnym gospodarzom ludziom i duchom wejście do środka.

Jest to zarazem czas wielkiego gotowania, ponieważ uważano, że przygotowane w tym dniu potrawy zachowają świeżość na długo.

Przed wszystkim jednak był to dzień zadumy i wyciszenia. Wierni masowo odwiedzali kościoły i kaplice, adorowali Krzyż i Grób Chrystusa, przy którym młodzi mężczyźni zaciągali warty.

W kilku rejonach Polski, między innymi na Mazowszu, Kujawach, Podkarpaciu i Pomorzu, można spotkać tzw. Turki, czyli męskie formacje strażników „Grobu



Józef Krasnowolski, *Wesołego Alleluja!*, 1932 r., pocztówka; domena publiczna

Pańskiego”. Uczestniczą oni w nabożeństwach wielkanocnych od Wielkiego Piątku wieczorem do Niedzieli Wielkanocnej, trzymając straż przy grobie Jezusa. Legenda wiąże ich pojawienie się w Polsce z odsieczą wiedeńską. Wracający z niej do domów żołnierze jako wojenne łupy przywozili ze sobą również tureckie stroje, a że czas ich powrotu zbiegł się z uroczystościami Wielkiego Piątku, zakładali je na siebie i tak przebrani stawali przed „Grobem Pańskim”.

W niektórych regionach Polski w Wielki Piątek odbywały się również procesje biczowników, którzy przez umartwianie własnych ciał starali się odpokutować za własne i cudze grzechy.

Wielka Sobota

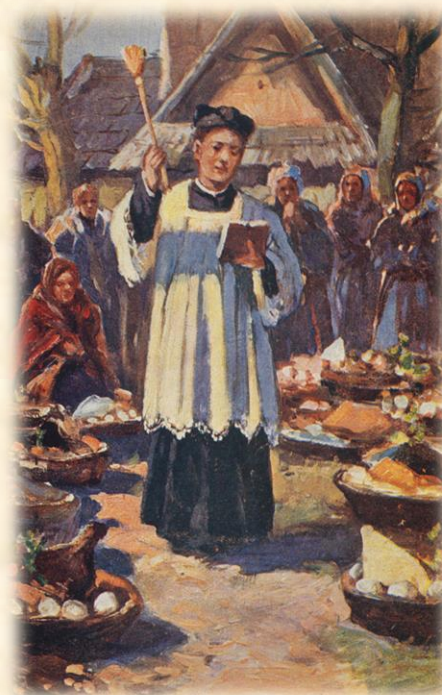
Wielka Sobota – ostatni dzień przed uroczystością Zmartwychwstania Pańskiego – to czas wyczekiwania. Jest ona niezwykle bogata nie tylko w rozbudowaną liturgię kościelną, ale także w tradycje ludowe. Oprócz uroczystości święcenia ognia, paschału i wody, w tym dniu najbardziej znanym jest rytuał święcenia pokarmów, które następnego dnia trafiają na świąteczny stół.

W sobotę wierni czuwają przy Grobie Pańskim, rozważając mękę i śmierć Chrystusa.

Od rana święci się również pokarmy. Zwyczaj ten w Polsce praktykowany jest od XIII-XIV w., jednak początkowo odbywał się on poza kościołem – przed dworem, chałupą zamożnego gospodarza albo na placu w centrum wsi. W kościołach lub na placach przykościelnych obrzęd święcenia potraw odbywa się od XVIII w.

Do poświęcenia przynoszono duże ilości pokarmu (umieszczanego w koszach lub drewnianych nieckach), gdyż w Wielkanoc starano się spożywać tylko i wyłącznie pokarm poświęcony w Wielką Sobotę.

W koszyku musiały znaleźć się: symbolizujący Jezusa kawałek chleba, oczyszczająca sól, kawałek chrzanu, który nawiązywał do cierpienia Chrystusa, oraz oczywiście jajka. W „święconkach” pojawiał się także baranek



Adam Setkowicz, *Wesołego Alleluja!*, pocztówka; domena publiczna

z chorągiewką jako znak Chrystusa Zmartwychwstałego, przy czym wierzono, że jego obecność zapewni domownikom ochronę oraz przychyłność sił natury.

Oprócz produktów obowiązkowych w różnych regionach Polski święci się dodatkowo biały ser, pieprz oraz wodę – symbol Ducha Świętego. W koszyczkach można znaleźć również kojarzonego z płodnością i odrodzeniem przyrody zajączka (szczególnie popularnego na Pomorzu, w Wielkopolsce i na Śląsku) oraz kurczaczka nawiązującego do Chrystusa, który wstał z grobu tak, jak kurczę z jaja.

W tym miejscu warto jeszcze poświęcić kilka dodatkowych słów jajku – jednemu z najważniejszych atrybutów Świąt Wielkanocnych. Jajo, będące metaforą życia oraz siły istnienia, dla Słowian miało magiczną moc, było darem życia, którym obdarowywano się z okazji świąt wiosennych. Chrześcijanom zaś przypominało o Jezusie, Jego triumfie nad śmiercią oraz zmartwychwstaniu.

Ogromne znaczenie miały także kolory, którymi barwiono jajka. Szczególnie pożądanym był czerwony, kojarzony z przelaną krwią Chrystusa i przypisywanym jej funkcjom ochronnym. Kolor zielony z kolei nawiązywał do odradzającej się przyrody, żółty – do słońca, a ciemne barwy do wielkopostnej żałoby.

Zwyczaj barwienia jaj ma korzenie przedchrześcijańskie; wierzono wówczas, iż takie magiczne działanie zwiększa moc jajka.

Ze święconką związane były różnorakie wierzenia.

Po obrzędzie poświęcenia niezamężne dziewczęta starały się jak najszybciej wrócić do domu, aby dzięki temu zapewnić sobie szybkie zamążpójście. Obowiązkowo obchodzono również z koszykiem trzykrotnie zagrodę, aby uchronić



Wacław Boratyński, *Wesołego Alleluja*, pocztówka; domena publiczna



Pisanki z Lubelskiego, pocztówka, 1909 r.; domena publiczna

domostwo przed szkodnikami. Wierzono ponadto, że zakopane na polach i w ogrodach święcone jajka przyniosą gospodarzom urodzaj.

Wieczorem w kościołach ma miejsce Wigilia Paschalna, podczas której święci się ogień i wodę.

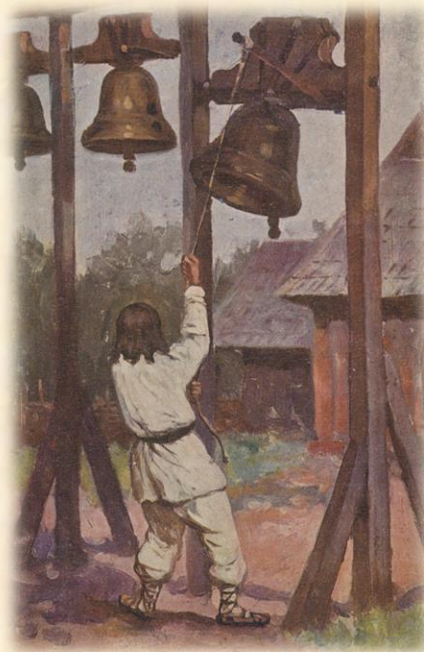
Przyjmuje się, że wodę święcono nawiązując do „umywania rąk przez Piłata”, a ogień – „ogrzewania się apostołów przy ognisku w momencie pojmania Jezusa”.

Również sobotniego wieczoru po raz pierwszy od czwartku w kościołach odzywiają się dzwony, z czym wiąże się również legenda o przykuciu Lucyfera przez Archanioła Gabriela – na rozkaz Jezusa – do kamiennego słupa w piekle. Próbując uwolnić się z więzów Lucyfer każdego dnia przegryzał jedno z ogniw. Z ostatnim z nich miał się uporać właśnie w Wielką Sobotę, ale zanim to zrobił, w kościołach odezwało się bicie dzwonów i rozbrzmiał śpiew. Na ten dźwięk w piekle wzmógł się ogień, powodując ponowne zrośnięcie ogniw. Od tego momentu przyjęto, że dopóki w Wielką Sobotę będzie słychać dzwony, a ludzie będą śpiewać „Alleluja”, dopóty Lucyfer pozostanie przykuty, a dzień Sądu Ostatecznego nie nadejdzie.

W Wielką Sobotę przed świątyniami lub na przykościelnych cmentarzach rozpalane były – ze starych krzyży i cierni – ogniska, od których kapłan zapalał paschał symbolizujący Zmartwychwstałego Jezusa. Wierni zabierali do domu nadpalone gałązki, które następnie gospodarze wkładali w węgiel budynku, aby chroniły dom od nieszczęść i pożarów. Dawniej przyniesionym z kościoła ogniem rozpalano w piecach i zapalano wieczne lampki, które oświetlały kąty w głównych izbach.

Również przyniesionej z kościoła wodzie przypisywano właściwości ochronne i lecznicze, dlatego kropiono nią dom, zagrodę, inwentarz oraz domowników. Używano jej również do święcenia ziarna przed pierwszym zasiewem, ziemniaków przed sadzeniem oraz bydła przed pierwszym wypasem.

Na przypomnienie zasługuje również dawny, wielkosobotni zwyczaj kąpieli. Przez bardzo długi czas chłopcy porządnie szorowali się tylko dwa razy w roku: przed Bożym Narodzeniem i właśnie przed Wielkanocą. W Wielką



Adam Setkowicz, *Wesołego Alleluja*, 1939 r.,
pocztówka; domena publiczna

Sobotę gotowano na ogniu wodę, wlewano ją do wielkiej bali i po kolei zażywano kąpieli. Czyszczono także odzież, pościel i obrusy.

Niedziela wielkanocna

Niedziela wielkanocna to najważniejsze i największe święto chrześcijan, święto Zmartwychwstania Pańskiego, czas odradzającego się życia, nadziei i wiosennej odnowy.

Rozpoczynała się ona poranną, uroczystą mszą rezurekcyjną połączoną z procesją wokół kościoła, której często towarzyszyło bicie w dzwony, bębny oraz – na pamiątkę hałasu odsuwanych sprzed grobu Jezusa kamieni – odgłosy wybuchu petard.

Po nabożeństwie każdy jak najszybciej chciał dotrzeć do domu. Wierzono bowiem, że tego, który jako pierwszy z całej wsi pojawi się w swojej zagrodzie, spotka wszelka pomyślność. Wchodząc do domu witano się słowami: „Chrystus zmartwychwstał”, na co odpowiadano: „Prawdziwie zmartwychwstał”.

Następnie spożywano rodzinne śniadanie wielkanocne składające się z pokarmów poświęconych w Wielką Sobotę. Dbano przy tym, aby posiłek ten był wyjątkowy i obfity. Oskar Kolberg tak oto opisywał wielkopolski stół wielkanocny:

Na środku izby stał stół przykryty czystym obrusem, a na nim zastawione jaja białe i malowane w zieleni, a kielbasy, jako węże koło nich się wiły; dalej szły szynki, cielęce pieczenie, placki, baby, chleb, ser, masło i owoce, wszystko w zieleni, a w środku stał baranek z masła z chorągiewką.

Bardziej wystawnie ucztowano w domach bogatych gospodarzy, o czym również możemy się dowiedzieć z przekazów tego wybitnego etnografa:



Wesołego Alleluja, pocztówka; domena publiczna

Na co zamożność domu, zręczność gospodyni i szafarki, kunszt pasztetnika i kucharza, często i dowcip pana dyrektora zdobyć się mogły, wszystkiego używano ku bogactwu i ozdobie Świąconego. Zastawiano niem stoły ogromne, ciągnące się wzdłuż sali jadalnej. W środku stał baranek z chorągiewką, misternie wyrabiany z masła, z wełną lekką jak puch, z oczyma drogich kamieni. W około zastawiano, wedle zamożności domu, to dziki, wieprze i jelenie upieczone w całości i wypchane



Adam Setkowicz, *Wesołego Alleluja*, 1939 r., pocztówka; domena publiczna

drobną zwierzyną, to szynki i prosięta lub drób, to zwoje kiełbas sięgające aż do pułapu, to różne wędzonki, ozory, półgęski i stosy jaj malowanych na rakowe. Dalej placki przeróżnego rodzaju i ciasta z bakaliją, baby potwornej wielkości, kołaczki i jajeczники, serowce, maczniczki, przekładańce i mazurki. Napitku wszelkiego rodzaju dostatek: wódki, piwa, miodu i wina w butlach, krużach, garncach i antałkach.

Powszechnie dziś praktykowany zwyczaj dzielenia się jajkiem podczas wielkanocnego śniadania nie ma zbyt długiej tradycji, a przed II wojną światową był praktycznie nieznany – przykładowo w Wielkopolsce czy na Warmii pojawił się on dopiero wraz z napływem na te tereny ludności z Kresów Wschodnich.

Dawniej w niektórych regionach Polski na początku zjadano mały kawałek chrzanu, dzieląc w ten sposób z Chrystusem gorycz, jakiej doznał przed śmiercią. Czasem do święconego chrzanu dodawano sól i pieprz, aby wypalić zło i zapewnić sobie dobre zdrowie. Potem zaś dopiero spożywano resztę poświęconych pokarmów.



Wincenty Wodzinowski, *Wesołego Alleluja: święcone*, pocztówka, 1912 r.; domena publiczna

Podczas wielkanocnego śniadania należało najeść się „do syta”, a przy tym skosztować potraw mięsnych, co dla niektórych mieszkańców dawnej wsi było nierzadko jedyną taką okazją w roku.

Z wielkanocnym śniadaniem wiązało się również wiele nakazów, zakazów oraz „przepowiedni”. Nie wolno było np. wyrzucać resztek poświęconego pokarmu, a skorupki z poświęconych jajek podkładano pod kapustę, żeby była twarda, lub też rozrzucano je po polu uprawnym, aby niszczyły chwasty. Poświęcone jajka toczono po grzbietach zwierząt, aby zapewnić im siłę, zdrowie i odporność na choroby.

Wierzono również, że wszystko to, co robiło się tego dnia, przełoży się na kolejne miesiące codziennego życia. Pilnowano więc, aby się nie pokłócić, ponieważ mogło to zaszkodzić rosnącemu na polu zbożu; w ciągu dnia nie kładziono się, aby nie narazić pszenicy na nieurodzaj, a siebie samych na ból głowy przez cały rok. W tym dniu do minimum ograniczano również wszelkie prace domowe i gospodarskie, a czas spędzano głównie w domu, wśród rodziny, gdyż wierzono, że wzajemne odwiedzanie się w tym dniu może przynieść domownikom nieszczęście.

Znanym po dziś dzień zwyczajem wielkanocnym jest tzw. walatka. Zabawa ta polega na stukaniu się jajkiem, przy czym wygrywa ta osoba, której jajko nie pęknie. Zwycięstwo stanowiło wróżbę szczęścia w nadchodzącym czasie. Zwyczaj ten wywodzi się z Bizancjum – na dworze cesarskim ceremonia rozbijania jaj stanowiła część obchodów Wielkiej Nocy.

Na Dolnym Śląsku i Łużycach znany był inny wielkanocny zwyczaj o interesującej nazwie: „kulanie jajec z górki”. Zabawa ta polegała na toczeniu pisanki w kierunku wyżłobionego w ziemi dołka. Zwycięzca otrzymywał wszystkie jajka, które potoczyły się w innym kierunku.

Ewenementem w skali kraju jest kultywowany w Koprzywnicy na ziemi świętokrzyskiej zwyczaj „plucia ogniem”, zwany „bziukami”.

Najstarsza wzmianka na jego temat pochodzi z XIX w. i tak jak wówczas, tak i dzisiaj nie zmieniła się jej formuła. Idący w procesji przed księdzem niosącym monstrancję z Najświętszym Sakramentem strażacy nabierają nafty w usta i wydychają ją na płonące pochodnie, tworząc w ten sposób widowiskowe słupy ognia.

Tradycja ta prawdopodobnie narodziła się po powstaniu styczniowym, kiedy władze carskie zakazały głośnych wystrzałów, towarzyszących zwyczajowo rezurekcji. Aby jednak oddać cześć Zmartwychwstałemu Jezusowi, wierni znaleźli sposób, aby zrobić to po cichu, ale w sposób spektakularny.

W niektórych społecznościach lokalnych można spotkać się również ze zwyczajem wielkanocnego kołędowania, który jest pokłosiem dawnych słowiańskich świąt wiosennych, tzw. jarych godów. Odwiedziny kołędników w tym dniu miały zapewnić urodzaj. Za taką wizytę należało im się odwdziżyć odpowiednim poczęstunkiem, który obowiązkowo musiał zawierać jajka. Zwyczaj ten występuje również w innych wariantach, jako „chodzenie z gaikiem” lub dyngusowe „chodzenie z kogutkiem”.

Ciekawym obrzędem, który odbywał się w Niedzielę Wielkanocną m.in. na Kujawach i w północno-wschodniej Wielkopolsce, były tzw. przywołówki, polegające na wygłaszaniu przez kawalerów z podwyższenia rymowanych wierszyków wychwalających zalety dziewcząt lub też ganiących ich wady. Wymieniając imiona panien dowcipnie, a czasem i złośliwie wytykano im przewinienia, zapowiadano także iloma kubłami wody zostaną one oblane w lany poniedziałek. Przywołówki były wstępem do śmigusa-dyngusa.

Poniedziałek wielkanocny

W poniedziałek wielkanocny, zwany również „lanym”, oblewano się wzajemnie wodą. Zwyczaj ten, o przedchrześcijańskich korzeniach, jest pozostałością wiosennych rytualnych kąpiei mających zapewnić zdrowie. Do dziś utrzymuje się przekonanie, że oblanie w śmigusa chroni przed pasożytami skóry.

W kulturze ludowej zwyczaj ten stanowił – akceptowany przez wiejską społeczność – rodzaj zalotów. Od rana po wsiach słychać było krzyki i śmiechy młodych dziewcząt polewanych wodą przez kawalerów. Dla każdej panny oblanie oznaczało, że ma powodzenie. I odwrotnie: czyste i suche ubranie świadczyło o jego braku.



Wacław Boratyński, *Wesołego Alleluja*, pocztówka; domena publiczna

Wierzono, że wzajemne wylewanie na siebie wiader wody, a nawet wrzucenie do strumyka lub stawu, zapewni dobre zdrowie, powodzenie oraz urodzaj. Od tego szczególnego rytuału panny mogły się wykupić obdarowując ulubionych kawalerów własnoręcznie wykonanymi pisankami.

Warto zacytować w tym miejscu Oskara Kolberga:

Pod Sandomierzem nazywają dzień ten dniem świętego Lejka. Parobcy z pełnemi wody konewkami, idą wtedy do tych chałup, gdzie są dorosłe dziewczęta. Jeśli dziewczyna się nie spostrzeże, zlaną jest przez wchodzącego od głowy do stóp. Jeśli zaś dostrzeże ich nim wejdą, ucieka na strych wzięwszy z sobą naczynie z wodą, i stamtąd oblewa wchodzących do sieni chłopaków. Gdy zejdzie ze strychu, parobcy odwzajemniają jej się, lubo już mniej natarczywie. Rodzice częstują tych gości plackiem, mięsem i wódką.

Na Kaszubach dyngowanie przybrało formę smagania dziewcząt po nogach gałązkami jałowca lub wierzby, od którego również mogły się one wykupić. Pod Kartuzami do dzisiaj kultywowany jest zwyczaj zwany „dëgùsë”, który polega na chodzeniu od domu do domu i „dyngowaniu”, czyli smaganiu po nogach gałązkami jałowca. W zamian za tę wątpliwą przyjemność wysmagani domownicy muszą obdarować odwiedzających słodyczami lub jajkami.

Według tradycji taka chłosta przenosiła siły witalne z zielonych części roślin na osoby nimi traktowane, wróżyła ona także młodym dziewczętom rychłe zamążpójście.

W poniedziałek wielkanocny, m. in. na Dolnym Śląsku i Mazowszu, chodzono z wózkiem dyngusowym zaopatrzonym w żywego koguta (z biegiem czasem zastąpionego drewnianą figurką). Chodzenie z kogutkiem po dyngusie miało przynieść odwiedzanym zdrowie oraz pomyślność. W zamian za życzenia i przyśpiewki gospodarze obdarowywali „kolędników” pisankami oraz drobnymi datkami.



Wacław Boratyński, *Wesołego Alleluja*, pocztówka; domena publiczna

Jedną z najstarszych, ciągle kultywowanych tradycji jest na Górnym Śląsku i Opolszczyźnie zwyczaj wielkanocnych procesji konnych, zwanych również „krzyżokami” lub „jazdą za Panem Bogiem”. Stanowi on prośbę o dobre plony, a na jego przebieg składa się objazd pól, wyścigi konne oraz nabożeństwo w kościele. Na czele każdej procesji jedzie gospodarz z krzyżem procesyjnym, a następnie jeźdźcy z krzyżem wielkanocnym oraz figurą Chrystusa Zmartwychwstałego.



Michał Kluczewski wg Stanisława Masłowskiego, *Kurek wielkanocny*, rycina; domena publiczna

Uczestnicy procesji po otrzymanym od księdza błogosławieństwie wyruszają na okoliczne pola. Zdobią ich wieńce wykonane z bukszpanu i białych, bibułowych kwiatów, zaś kawalerów wyróżniają dwa skrzyżowane na piersiach wieńce.

W drugi dzień Świąt Wielkanocnych na łowickie pola wyruszają natomiast tzw. Chorągwiarze. Tworzący ten osobliwy pochód mężczyźni zbierają się przed świtem, aby obchodzić pola. Podczas przemarszu śpiewają radosne pieśni wielkanocne. Tradycja owa jest w okolicach Łowicza przekazywana z pokolenia na pokolenie, a każda wioska ma swoją własną, wyjątkową i misternie przystrojoną chorągiew.

Wielkanoc to radosne święto odrodzenia. Związanych z nią zwyczajów jest wiele. Część z nich uległa już zapomnieniu, ale inne nadal są żywe, w dużej mierze dzięki staraniom kół gospodyń wiejskich, stanowiąc ważny element lokalnej i ponadregionalnej, polskiej tożsamości.



Wesołego Alleluja!, pocztówka, 1937 r.; domena publiczna

Województwo dolnośląskie

**Koło Gospodyń Wiejskich „Brzeziolączanki”
w Brzeziej Łące**



fot. KPRP

miejsowość: Brzezia Łąka
gmina: Długoleka
powiat: wrocławski
region etnograficzny: Dolny Śląsk



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Po zakończeniu II wojny światowej miejsce ludności autochtonicznej stopniowo zajmowali przybysze z różnych stron Polski (ziemia lwowska, Kielecczyzna) i Europy (Bukowina, Bośnia, Francja). Oprócz skromnego dobytku materialnego osiedleńcy przywozili ze sobą imponujący bagaż kultury niematerialnej w postaci pieśni, obrzędów, zwyczajów i całego zasobu wspomnień związanych z utraconą ziemią rodzinną. Obecnie z bogactwa tego czerpią – i na nim budują swoją tożsamość – członkinie KGW „Brzeziółczanki”.

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

Na Dolnym Śląsku w bardzo krótkim czasie doszło do niemal całkowitej wymiany ludności. Tę rdzenną, zamieszkałą tutaj przed 1945 r., wśród której byli m.in. Niemcy, Żydzi, Serbołużyczanie, Czesi czy austriaccy Tyrolczycy, zastąpili osadnicy z różnych stron Polski i Europy.

Nad Odrę, Bóbr i Oławę ściągali bowiem nie tylko Polacy z przeludnionych ziem krakowskiej, łódzkiej, warszawskiej czy z pobliskiej Wielkopolski, ale także repatrianci z byłych Kresów Rzeczypospolitej – z województwa lwowskiego, tarnopolskiego, stanisławowskiego, wołyńskiego, poleskiego, a w mniejszym stopniu również wileńskiego i nowogródzkiego. Jako że przywieźli ze sobą spory zasób wspomnień związanych z utraconymi „małymi ojczyznami”, region ten zaczął pełnić funkcję depozytariusza polskiej kultury kresowej.

Obok zabużan przybywali również 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. Swoją nowy dom znaleźli tu także polscy reemigranci z obszaru północnej Bośni, Francji i Belgii, Ukraińcy i Łemkowie przymusowo przesiedleni w ramach Akcji „Wisła”, zaś jako ostatni powojenni osadnicy dotarli na Dolny Śląsk Grecy i Macedończycy.

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

Zwyczaje wielkanocne na Dolnym Śląsku

Przygotowana przez Koło inscenizacja przedstawiała obrzędy i zwyczaje wielkanocne oraz około wielkanocne charakterystyczne dla Dolnego Śląska.



fot. KPRP

Nawiązano w niej m.in. do zwyczaju zasłaniania lustra w czasie Wielkiego Postu, mycia twarzy wodą z gotowanych jajek, tworzenia pisanek, czy tzw. walatki – zabawy polegającej na stukaniu jajkiem o jajko: osoba, której skorupka podczas uderzania nie pękła, mogła liczyć na szczęście w nadchodzącym czasie. Prezentację owych obrzędów okraszono pieśniami wielkanocnymi.

Jako iż obchodzenie Świąt Wielkanocnych na Dolnym Śląsku nie kończyło się na popularnym śmigusie-dyngusie w lany poniedziałek, pokazano również zwyczaj chodzenia z kurkiem lub gaikiem.



fot. KPRP

W roli kurka występował niegdyś żywy kogut, z czasem zastąpiony sztucznym – ulepionym z gliny lub wyciętym z deski i umocowanym na przyozdobionym wózku dyngusowym. Wędrowanie z nim i odwiedzanie gospodarstw miało na celu zapewnienie odwiedzającym zdrowia i pomyślności. Przy okazji zbierano również datki dla potrzebujących. Barwnym korowodom towarzyszyły śpiewy oraz tańce.

Stanowisko konkursowe

Na wielkanocnym stole u Dolnoślązaków króluje żurek z białą kielbasą. Muszą być też babki, mazurki oraz baranki z masła. I oczywiście święcone jajka, które są symbolem życia, oraz coś z chrzanem – na pamiątkę cierpienia Jezusa Chrystusa na krzyżu.

Wiedzą o tym również gospodynie z Brzeziej Łąki, dlatego na przygotowanym przez nie stanowisku podano m.in. żurek na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą. Taka zupa, będąca jednocześnie symbolem oczyszczenia i nowego początku, serwowana jest na Dolnym Śląsku jako pierwsze danie podczas wielkanocnego śniadania. Nie zabrakło również pieczonej białej kielbasy z farszem z czerwonej cebuli z dodatkiem chrzanu oraz pieczeni

z sosem chrzanowym autorstwa członkiń Koła. Jako iż tradycja wielkanocna na Dolnym Śląsku nakazuje dodawanie chrzanu do świątecznych dań, aby zapewnić sobie dobre zdrowie oraz duchową i fizyczną siłę, na stole pojawiły się również roladki chrzanowe. W roli słodkiego rarytasu wystąpiły serowe babeczki z musem malinowym.

Jako tło do wyeksponowania tych kulinarnych smakowitości panie wybrały ciemnozielony obrus przykryty białymi serwetami wyszywanymi haftem richelieu. Wszystkie zaprezentowane na stole dekoracje nawiązywały do Świąt Wielkiej Nocy: makramowe, szydełkowe i wiklinowe koszyczki, palmy, baze oraz pisanki.

Warto również dodać, iż na stoisku KGW z Brzeziej Łąki kolor zielony zdecydowanie dominował. Tej samej barwy co obrus były bowiem także sukienki pań, a całości wspaniałego obrazu Brzeziolaczanek dopełniały kolorowe wianki na ich głowach i uśmiechy, które nie schodziły im z ust.



fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP



fot. KPRP



fot. KPRP

Województwo kujawsko-pomorskie

Koło Gospodyń Wiejskich w Czemlewie



fot. KPRP

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



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

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

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

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

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

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

Wieś niemal ze wszystkich stron otaczają lasy, w pobliżu meandruje Wisła, a w małej odległości od niej znajdują się miasta o niezwykłych walorach turystycznych: pełna atrakcji stołeczna Bydgoszcz, perła gotyku – Toruń oraz Chełmno, nazywane – ze względu na swoją urodę oraz fakt, iż w jednym z tutejszych kościołów umieszczone zostały relikwie św. Walentego – miastem zakochanych.

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

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

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

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

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

Zwyczaje wielkanocne na Kujawach

Podczas inscenizacji Koło zaprezentowało zwyczaj tzw. przywołówek dyngusowych, zwanych również „przywoływkami” lub „krzykami”, który narodził się na Kujawach w połowie XIX w.

Przywołówki odbywały się w niedzielę wielkanocną. Tego dnia młodzieńcy o nieposzlakowanej opinii, cieszący się sympatią lokalnej społeczności, gromadzili się w centralnej części wsi. Kilku z nich wchodziło na najwyższe drzewo, dach lub dzwonnice, i rozpoczynało wywoływanie panien. Mężczyźni robili to zwykle w formie zabawnych, rymowanych wierszyków, za pomocą których informowali o zaletach lub wadach poszczególnych dziewcząt. Można się było z nich również dowiedzieć, kto za daną panną „stoi”, czyli kto jest nią zainteresowany matrymonialnie, oraz jaką ilością wody zostanie w dyngus oblana.

O tym, czy dziewczynę postrzegano jako ładną, pracowitą i posiadającą inne pożądane cechy charakteru, świadczyła dyngusowa kara.

Na cenioną i wartościową pannę wylewano zaledwie buteleczkę, naparstek czystej lub pachnącej wody, zaś panna niechlujna, niegospodarna i leniwa, która nie cieszyła się powodzeniem wśród kawalerów, mogła spodziewać się zmożenia „do suchej nitki”.

Czymś jednak, czego dziewczyna obawiała się w ten dzień najbardziej, było zupełne pominięcie jej w przywołówkach. Oznaczało to bowiem brak zainteresowania, a nawet pewnego rodzaju wykluczenie.

Jeden z najstarszych zachowanych w pamięci okolicznościowych wierszyków pochodzi z 1946 r. i zawiera przyganę w stosunku do jednej z miejscowych dziewcząt: *potrzeba tam na nią Atlantyck wody i dwie grace/niech sobie tam wykołacze/ta, co obcych kawalerów szanuje/a szymborskich chłopców krytykuje*.

Tradycja owych „przywołówek” pochodzi z regionu kujawsko-pomorskiego, a konkretnie z Szymborza koło Inowrocławia, i jest tam podtrzymywana po dziś dzień. Obecnie przywołówki organizowane są przez Stowarzyszenie Klubu Kawalerskiego, a chłopcy „przywołują” ze specjalnej konstrukcji, tzw. szubienicy.



fot. KPRP

Stanowisko konkursowe

Na stanowisku konkursowym Koła z Czemlewa bezsprzecznie dominowały jasne, neutralne barwy i naturalne tkaniny, poczynawszy od obrusów i serwet, a skończywszy na kostiumach gospodyń.

Lniany, obszyty koronkami obrus stanowił tło dla koronkowych serwet i białej delikatnej zastawy, na której wyeksponowano świąteczne specjały. Prym wśród nich wiódł barszcz biały serwowany z pasztetową – potrawa, która na ziemi chełmińskiej ma głęboko zakorzenioną, sięgającą średniowiecza historię. Na drugim miejscu znalazła się biała kielbasa w wersji zapiekanej, a dalej kopytka z buraczków według autorskiego przepisu Koła, ozory w galarecie, a na słodko – „jeż”, tort rodem z Kociwia, który wkraść się na wielkanocne stoły w tutejszym rejonie już dość dawno temu. Gospodynie zadbały, aby przygotowane potrawy były nie tylko smaczne, ale również, aby samym widokiem zachęcały do ich skosztowania.



fot. KPRP

Wszystko zostało pięknie podane i dyskretnie udekorowane gałązkami i wiankami z bukszpanu, które przenosiły odwiedzających w dawne czasy, tym bardziej, że stoisko wkomponowano w zabudowę wiejskiej izby. Święte obrazy, szydełkowe serwety pozyskane od mieszkańców Czemlewa, z pietyzmem przekazywane z pokolenia na pokolenie, palmy wielkanocne oraz ręcznie wykonane przez panie pisanki i kraszanki, pozwalały w pełni wczuć się w świąteczną atmosferę.



fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP



fot. KPRP

Województwo lubelskie

Koło Gospodyń Wiejskich „Górczanie” w Górkach



fot. KPRP

miejsowość: Górki
gmina: Sosnowica
powiat: parczewski
region etnograficzny: Polesie Zachodnie



Koło Gospodyń Wiejskich „Górczanie” w Górkach zostało założone pod koniec 2018 r. Od samego początku prężnie uczestniczy ono w różnorodnych projektach na rzecz lokalnej społeczności.

Jak mówią o sobie sami jego członkowie, głównym celem ich działalności jest zachowanie i promowanie lokalnego dziedzictwa kulturowego.

Spotykają się regularnie, aby wymieniać się doświadczeniami, umiejętnościami i pomysłami oraz po prostu po to, aby pobyć z sobą i cieszyć się swoim towarzystwem.

Organizują rozmaite warsztaty, wycieczki i eventy. Inicjują akcje i zbiórki charytatywne, współpracując z lokalnymi instytucjami. Nie stronią również od udziału w konkursach, podczas których wykazują się wieloma talentami.

O ich zaangażowaniu i osiągnięciach można dowiedzieć się z lokalnych mediów. Będąc z nimi w stałym kontakcie, mają nie tylko możliwość pochwalenia się swoimi sukcesami, ale także kształtowania pozytywnego wizerunku rodzinnej miejscowości. Dzięki wysiłkowi Górczan, którzy układają przyśpiewki o swojej okolicy i organizują sesje zdjęciowe w najpiękniejszych miejscach regionu, ich wioska przestaje być anonimowa. W przedsięwzięciach promocyjnych mogą liczyć na wsparcie sołtysa oraz radnych.

Do większości swoich działań Koło włącza młodzież, chcąc w ten sposób wpajać jej wiedzę o lokalnych tradycjach i wartościach. Pracuje również dla seniorów i osób samotnych, zapraszając ich na organizowane przez siebie wydarzenia.

Górczanie dynamicznie kształtują rzeczywistość wokół siebie, dając przykład innym, że warto dbać o swoje otoczenie i pielęgnować relacje sąsiedzkie.

Ich plany na przyszłość zakładają dalszą aktywizację mieszkańców, kultywowanie lokalnych tradycji, dbałość o środowisko oraz promocję ich pięknego regionu.

Górki to urokliwa miejscowość położona wśród lasów i bagien Poleskiego Parku Narodowego, w otoczeniu wód Pojezierza Łęczyńsko-Włodawskiego.

Jej korzenie sięgają czasów Wielkiego Księstwa Litewskiego; wieś znajdowała się na jego krańcach, zamieszkiwanych przez przedstawicieli różnych narodowości i wyznań: Polaków-katolików, prawosławnych i grekokatolickich Rusinów, Żydów.

Na krótką chwilę mieszkańcem tej ziemi stał się także Tadeusz Kościuszko. W 1775 r. zatrudniono go jako nauczyciela rysunku, matematyki i historii córek hetmana polnego litewskiego Józefa Sosnowskiego – właściciela pobliskiej Sosnowicy i licznych tutejszych włości. Kościuszko zakochał się z wzajemnością w jednej z panien, Ludwice, kiedy jednak poprosił ojca o jej rękę – spotkał się z odmową, hetman nie zamierzał bowiem wydawać ukochanej córki za mąż za ubogiego szlachetkę. Młodzi postanowili wówczas pobrać się w tajemnicy, ich ucieczka została niestety udaremniona, a zrozpaczony Kościuszko udał się za ocean, wkraczając tym samym na drogę, na której krańcu czekał już na niego tytuł amerykańskiego bohatera narodowego.

Materialną pamiątką po dawnych obywatelach Górek jest drewniany, pochodzący prawdopodobnie z końca XIX w. spichlerz – typowy dla architektury ludowej Polesia Zachodniego. Niematerialną spuściznę przodków przechowuje natomiast dla następnych pokoleń funkcjonujący we wsi od 2015 r. skansen starych rzemiosł.

Cały obszar, do którego przynależą Górki, można jednakże traktować jako pewnego rodzaju skarbiec, a najcenniejszym przechowywanym w nim depozytem jest tutejsza przyroda. Lasy, łąki i moczary Poleskiego Parku Narodowego najprzyjemniej zwiedza się spacerując po drewnianych kładkach i groblach wiodących do bagiennych jezior, wyrobisk po wydobyciu torfu czy wież widokowych umożliwiających obserwację dziesiątków gatunków ptactwa wodnego i błotnego. Odkrywać je warto o każdej porze roku, a szczególnie „złotą polską jesienią”, kiedy to drzewa i krzewy pokrywają się wszelkimi odcieniami pomarańcza, brązu i czerwieni, oraz wiosną, gdy na stawach gromadzą się powracające z południa ptaki.

Lokalną atrakcją samych Górek jest zaś niewątpliwie „krzywy las” – skupisko osobliwie wykręconych siłami natury sosen, wyrastające zaledwie kilkaset metrów za zabudowaniami wsi.

Górki usytuowane są na rozległej równinie rozciągającej się na terenach wchodzących współcześnie w skład trzech państw: Ukrainy, Białorusi i Polski. Niewielkie w skali całości polski fragment tego regionu określany jest jako **Polesie Zachodnie**, Lubelskie albo Podlaskie.

Specyfiką Polesia jest to, iż znaczną część jego powierzchni zajmują tereny podmokłe: płytkie jeziora, bagna, kompleksy torfowisk. Są one schronieniem dla wielu cennych gatunków roślin i zwierząt, takich jak chociażby żółw błotny. Aby zapewnić im wszystkim bezpieczeństwo i dobre warunki bytowania, w 1990 r. utworzono tutaj

park narodowy, będący – wyjątkową na mapie kraju – namiastką typowej dla stref subarktycznych tundry i lasotundry.

Przed II wojną światową polskie Polesie – wówczas znacznie obszerniejsze – uchodziło za miejsce niezwykle i tajemnicze. Przeciętny mieszkaniec Rzeczypospolitej wiedział o nim niewiele, często za to posługiwał się stereotypami, dotyczącymi chociażby zacofania cywilizacyjnego Poleszuków oraz wszechobecnej biedy. W tego typu opiniach było z pewnością nieco racji, Polesie miało jednak także swoje drugie, romantyczne oblicze: czarownej, niedostępnej krainy, zamieszkałej przez posługujących się melodyjnym językiem ludzi wiodących zadziwiająco proste życie – takie niemal jak w czasach biblijnych. Do tej krainy, uważano, trudno jest się dostać, ale warto, ponieważ czas zatrzymał się w niej dawno temu i odtąd płynie powoli.

Odrobinę tej magii przetrwało do dzisiaj. Pomimo upływu lat polskie Polesie nadal niezmiennie potrafi zachwycić pięknem nieskazitelnie czystej przyrody, dać odpoczynek zmęczonym zmysłom, ukoić zszargane nerwy – po prostu zaczarować.

Zwyczaje wielkanocne na Lubelszczyźnie

Inscenizacja przygotowana przez członków Koła powstała w oparciu o tradycje kultywowane na Lubelszczyźnie. Przedstawiała ona czas od Wielkiego Piątku do poniedziałku wielkanocnego. W krótkiej scenie członkowie Koła zaprezentowali zwyczaj wspólnego przygotowywania ozdób wielkanocnych oraz pokarmów do święcenia, podczas którego toczyły się opowieści o wielkanocnych obrzędach. Występ rozpoczynała i zamykała autorska przyśpiewka Koła promująca region lubelski.

Górczanie pokazali, jak wyglądała przedświąteczna krzątanka w typowej wiejskiej chacie sprzed lat. Można było zobaczyć m.in.: świąteczne wypieki, porządki, malowanie pisanek, szykowanie koszyczka ze święconką, wędzenie wędlin czy robienie masła, a wszystko to z wykorzystaniem rekwizytów z epoki.



fot. KPRP

Co zapamiętali oni z dawnych zwyczajów? A chociażby to, że w Wielkanoc z samego rana przynosiło się do domu wodę ze studni, nalewało ją do miednicy, wrzucało do środka grosiki i wszyscy obmywali się tą wodą na szczęście. W poniedziałek wielkanocny zaś, aby uniknąć oblewania wodą, dziewczyny szykowały cały koszyczek własnoręcznie zrobionych pisanek, aby móc wykupić się nimi od mocnego dyngusa.



fot. KPRP

Stanowisko konkursowe

Gospodynie z Górek – mając jako wsparcie jednego gospodarza – przygotowały swoje stanowisko z wielką dbałością o estetykę. Stół nakryły pasiakami, ręcznie tkanymi jeszcze przez ich babcię wełnianymi dywanami, udekorowały go także wydzierganymi na szydełku serwetkami. Potrawy pięknie wyeksponowały na starej porcelanie ozdobionej roślinnymi motywami.

Główne miejsce na stole zajął tradycyjny żurek lubelski podawany z jajkiem na twardo, kiełbasą i razowym chlebem. Oprócz tego panie zaprezentowały regionalny gryczak oraz białą kiełbasę po lubelsku. Jako potrawę autorską przygotowały kaczkę smażoną w przyprawach podawaną na plasterze kapusty z kluskami „tarcichami”. Na deser zaproponowały sernik z ziemniakami.

Dodatkowo, na drewnianych krążkach wyeksponowane zostały lokalne produkty: nalewki, miody i konfitury. W koszyczkach ozdobionych barwinkiem znalazły się kolorowe, własnoręcznie wykonane pisanki.

Całość wkomponowano w wnętrze wiejskiej chaty, takiej, jaką gospodynie zapamiętały u swoich dziadków – z pasiakiem na ścianie przy łóżku, na którym wisiał obraz z wizerunkiem Matki Boskiej (i za który zawsze wetknięta była palma bądź święcone zioła), z małymi okienkami, w których – prócz firanek – wisiały suszone zioła, z makatkami na ścianach. Jedna ze ścianek posłużyła jako ekspozycja rękodzieła; można było na niej podziwiać serwetki, chusty i zabawki robione na szydełku oraz obrazy wyszywane haftem krzyżykowym, zaś na stoliku obok – ręcznie malowane filiżanki, dekoracje ze sznurka jutowego, gipsowe figurki i obrazy, różnego rodzaju dekoracje wypalane w drewnie, świece, gliniane wazoniki oraz wiele innych pięknych przedmiotów.



fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP



fot. KPRP

Województwo łódzkie

Koło Gospodyń Wiejskich Mogilno Małe



fot. KPRP

miejsowość: Mogilno Małe
gmina: Dobroń
powiat: pabianicki
region etnograficzny: ziemia sieradzka



Koło Gospodyń Wiejskich Mogilno Małe niedługo będzie świętowało stulecie swojego istnienia. Obecnie tworzy je 38 pań. Mają one własny sztandar i charakterystyczny, tkany na krosnach strój ludowy, z którego są bardzo dumne.

Ich misją jest praca dla swojej miejscowości i jej mieszkańców, ale także pielęgnowanie lokalnych tradycji i rozślawianie walorów regionu, w którym żyją.

Chętnie uczestniczą w rozmaitych uroczystościach państwowych i kościelnych. Nie bojąc się rywalizacji, biorą udział w wielu konkursach kulinarnych i artystycznych. Są dwukrotnymi zdobywczyniami tytułu „Najpopularniejsze KGW powiatu pabianickiego” oraz „Sołectwo na plus”, a zorganizowane przez nie „Ogólnopolskie spotkanie z delegacjami mieszkańców miejscowości o nazwie »Mogilno«” stało się dużym wydarzeniem i zaowocowało poznaniem kultur, zwyczajów i obyczajów innych regionów. Dużą satysfakcję przynoszą im również warsztaty propagujące profilaktykę zdrowotną.

Członkinie Koła uczestniczą również w licznych warsztatach: kulinarnych, rękodzielniczych czy florystycznych; niektóre z nich zresztą same organizują. Szczególnie zaś dbają o dzieci, gdyż – jak mówią – ich uśmiechnięte buzie i radość są dla nich największą wartością. Przygotowują więc Dzień Dziecka, Mikołajki z prezentami, warsztaty oraz pikniki z konkursami, nagrodami i gwarantowaną dobrą zabawą. Współpracują z miejscowymi instytucjami: Urzędem Gminy, Lokalną Grupą Działania, Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego, jednostką Ochotniczej Straży Pożarnej oraz okolicznymi szkołami i przedszkolami, współtworząc m.in. warsztaty z cyklu „To potrafi moja babcia, mama i ja”. Za swoje zaangażowanie otrzymują liczne wyróżnienia, nagrody i podziękowania.

Mogilno Małe to miejscowość usytuowana niemal w samym sercu Polski, geometryczny środek kraju wytyczony został bowiem w oddalonym o 50 kilometrów w linii prostej miasteczku Piątek.

Wieś zamieszkuje 167 osób. Ze wszystkich prawie stron otaczają ją pola uprawne i łąki. Tym elementem okolicznego krajobrazu, który zdaje się najbardziej rzucać w oczy, są jednak strome, wysokie niekiedy na kilkanaście metrów piaszczyste wydmy oraz porastające je sosny. Na jednym z takich obszarów, w celu ochrony, utworzony został zespół przyrodniczy „Mogilno”. Ochroną objęto także ekosystemy bagienne z cennymi okazami flory i fauny.

Pierwsze ślady osadnictwa na terenie gminy datuje się na trzecie tysiąclecie przed naszą erą, o czym wiadomo dzięki odkryciu przez archeologów reliktyw niewielkiej społeczności na cmentarzu w Dobroniu. Sam Dobroń zaś jako osada funkcjonował na pewno już w XIV w.

Mogilno Małe nie może poszczycić się aż tak długą historią, walorem oryginalności odznacza się natomiast folklor wsi i jej okolic – wyrosły na pograniczu wpływów wielkich makroregionów: Wielkopolski, Śląska, Małopolski i Mazowsza, i dzięki temu bogaty i różnorodny. Pomimo iż wykazuje się pewnymi odrębnościami, uważa się, iż przynależy on do kultury ziemi sieradzkiej.

Pod względem geograficznym **ziemię sieradzką** rozumie się jako region leżący na zachodzie obecnego województwa łódzkiego, nad rzeką Wartą oraz jej prawobrzeżnymi dopływami: Widawką, Grabią i Niecieczą. Sąsiaduje on z regionami: piotrkowskim, wieluńskim, wielkopolskim oraz łęczyckim, wraz z którym przez kilka stuleci współtworzył krainę historyczną nazywaną „ziemią łęczycko-sieradzką”. Organizm ten pełnił w państwie Piastów bardzo ważną rolę – w okresie rozbicia dzielnicowego stanowił część dzielnicy senioralnej, której władca był zwierzchnikiem pozostałych książąt. Ziemia łęczycko-sieradzka weszła również w skład niewielkiego jeszcze wówczas rozmiarem państwa polskiego, przywróconego do życia za sprawą króla Władysława Łokietka; dzięki centralnemu położeniu, z dala od ognisk konfliktów, przez długie lata mogła ona cieszyć się spokojem i wzrastać w dostatku.

Ziemia sieradzka to obszar o charakterze rolniczym, gdzie miejscowa kultura silnie rezonuje z ludowością.

Repertuar muzyczny regionu opierał się na obrzędowości rodzinnej i dorocznej, związanej z uroczystościami takimi jak chrzty, wesela i pogrzeby, oraz świętami Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy. Najczęściej używanymi instrumentami były skrzypce wraz z towarzyszącymi im basami lub bębenkami, a najchętniej wygrywano na nich melodie taneczne. Wśród tutejszych tańców za wybitnie ciekawe należy uznać szczególnie dwa: „owijoka” oraz rodzaj polki zwanej „drygany”. Oba tańczono w dwóch kierunkach – pod słońce i ze słońcem, w obu też tancerze „wirowali”, co wymagało od nich dobrej kondycji fizycznej. Najbardziej rozpowszechniony był jednak owijok, wykonywany przy każdej nadarzającej się okazji przez dowolną liczbę tancerzy.

Nieklamany zachwyt budzą do dzisiaj tradycyjne sieradzkie wycinanki: „różgi” (kolorowe wyklejanki o kompozycji w formie drzewek z symetrycznym układem gałązek), jednobarwne wycinanki pasowe przedstawiające złożone dłońmi postaci ludzkie („lolki i kozoki”, czyli dziewczęta i chłopców) oraz „mazury”, tworzone poprzez naklejanie na siebie kilku zdobień o różnych wielkościach, kolorach i kształtach.

Na wysokim poziomie stało od zawsze w regionie również bibułkarstwo, choćby wyrób płaskich bukietów złożonych z różnych kwiatów, w tym najbardziej nietypowych – „orginiowych” – wzorowanych na georginiach, a ponadto garncarstwo i rzeźbiarstwo.

Często wyróżnikiem regionu etnograficznego bywa strój ludowy. Tak samo dzieje się też w przypadku ziemi sieradzkiej. Charakterystycznymi elementami ubioru mieszkańców Sieradza i okolic były przede wszystkim nakrycia głowy: u mężczyzn kaszkiety, maciejówki i słomiane kapelusze, zimą zaś czapki z siwym „barankiem”, u kobiet natomiast czepce – „kopki” – noszone przez mężatki, oraz panieńskie chusty, często zdobne w motywy kwiatowe umieszczane na kolorowym tle. Szybko postępująca industrializacja regionu łódzkiego zapoczątkowana w połowie XIX w. spowodowała jednak, iż już na początku następnego stulecia tradycyjny strój sieradzki przestał być powszechnie stosowany.

Zwyczaje wielkanocne na ziemi sieradzkiej

Wielkanoc to wyjątkowy czas, w którym w Mogilnie Małym kultywowane są piękne tradycje, przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Jest zaś to przede wszystkim wielkie święto religijne.

W obrzędowości z nim związanej niewątpliwie najbardziej charakterystycznym dla subregionu dobrońskiego, obok święcenia palm w Niedzielę Palmową oraz koszyczka wielkanocnego z tradycyjnymi potrawami w Wielką Sobotę, jest zwyczaj obchodzenia wsi z zielonym gaikiem i kogutkiem, historycznie wywodzący się z czasów prąsłowiańskich.

Ten wiernie odtworzony regionalny obrzęd dyngusowy został zaprezentowany przez panie w ramach zmagania konkursowych.



fot. KPRP

Z gaikiem zawsze chodzą dziewczęta. Ma on postać młodych gałązek brzozowych, sosnowych bądź świerkowych, przyozdobionych wstążkami, bibułą i innymi kolorowymi elementami. Rankiem, drugiego dnia świąt, dziewczęta spotykały się ubrane w charakterystyczne dla regionu stroje, i z gaikiem oraz ze śpiewem i muzyką wędrowały po wsi odwiedzając okolicznych mieszkańców. Idąca na przodzie panna niosła gaik, a pozostałe – koszyki na dary. Chodziły od domu do domu, śpiewając: *Idziemy z gaikiem koło sadzawecki, a chłopcy za nami jadum z koguteckim; Pani gospodyni w okieneczku stoi i w czepek rąbkowy od rana się stroi...*, i życzyły gospodarzom wszelkiej pomyślności. Za powinszowania otrzymywały od gospodarzy zapłatę w postaci jajek, mąki, ciasta czy jabłek.

Z kogutkiem zaś, zwanym również kurkiem, chodzili młodzi chłopcy. Kiedyś był to żywy ptak, dzisiaj na szczęście wykorzystywany jest jego drewniany odpowiednik obwożony przez chłopców na małym wózku z dyszlem.

Takie odwiedziny były wielkim zaszczytem i kończyły się zwykle „z przytupem”, gdyż, jak śpiewali młodzieńcy: *przyszliśmy tu po dyngusie, aby obtańcować córkę i mamusię*.

Najważniejszą rolą gaika oraz kogutka było zapewnienie odwiedzanym gospodarzom zdrowia, pomyślności i obfitych zbiorów.

Stanowisko konkursowe

Podczas Konkursu o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP w Otrębusach gospodynie z Mogilna Małego zaprezentowały wyjątkowe stanowisko wielkanocne, harmonijnie łączące tradycję, rękodzielnictwo i regionalne smaki.



fot. KPRP

Stół przykryto eleganckim białym obrusem, na którym położono seledynowy bieżnik, nadając aranżacji świeżości i wiosennego charakteru. Pod talerzykami deserowymi znalazły się serwetki szydełkowe, a obok talerzy – lniane, ozdobione bukszpanem. Na stole ułożono również wiele innych ręcznie wykonanych ozdób, które podkreślały świąteczny i tradycyjny charakter prezentacji, a wśród nich: baranka z masła oraz baranka z ciasta, palmy wielkanocne, kraszanki oraz koszyczek ze święconką. Całości dopełniały kolorowe kwiaty z krepiny.

W takiej świątecznej aranżacji zaserwowano konkursowe potrawy: żurek z białą kiełbasą i jajkiem, podany w chrupiących chlebkach, aromatyczną i soczystą szynkę wędzoną dymem jałowcowym, kurczaka faszerowanego ze słodkim dodatkiem w postaci borówki leśnej oraz pasztet z królika. Na deser podano zaś babkę wielkanocną, nieodzowny element świątecznego stołu.



fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP



fot. KPRP

Województwo małopolskie

**Koło Gospodyń Wiejskich
Moszczenica Niżna**



fot. własna Koła

miejsowość: 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, kultywowanie lokalnych tradycji oraz 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” miejscem atrakcyjnym do życia.

Koło ciągle się rozwija, a swoją energią zaraża innych do działania. 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 też zapewniają atrakcji dla dzieci 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 wspaniale 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 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 Sądeczyny i wzrostu zamożności jej mieszkańców. Owdowiawszy 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 bukietami 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 bukietami 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 specjalności 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 wielkanocne Lachów Sądeckich

Zaprezentowana przez Koło inscenizacja słowno-muzyczno-ruchowa przedstawiała przebieg Świąt Wielkanocnych na Ziemi Sądeckiej, poczynawszy od Środy Popielcowej aż do poniedziałku wielkanocnego.



fot. KPRP

Przedstawiono w niej w formie przyśpiewki najważniejsze elementy obchodów Wielkiego Postu i Świąt Wielkiej Nocy, takich jak: sprzątanie, przygotowywanie palm wielkanocnych, pieczenie, gotowanie, święcenie pokarmów, palenie ogniska, święcenie pól, śmigus dyngus oraz świętowanie w gronie najbliższych.



fot. KPRP

Stanowisko konkursowe

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło w Moszczenicy Niżnej można by najlepiej opisać mówiąc, iż piękno tkwi w prostocie. Stół, nakryty lnianym obrusem ozdobionym białym haftem, stanowił tło dla wyjątkowej, ceramicznej zastawy, na której wyeksponowano konkursowe potrawy. Zwiewności i delikatności dodawały szydełkowe serwety, zaś żywe kwiaty, zielone akcenty roślinne, pisanki oraz baranek wielkanocny, nadawały aranżacji świątecznego klimatu. Wszystko to wkomponowane zostało w makietę chłopskiej chaty.

Komisja Konkursowa odwiedzająca to wyjątkowe stoisko mogła spróbować potraw czerpiących z bogactwa sądeckiej kuchni. Różnorodnych i pysznych, których tajemnica smaku – jak mówiły same gospodynie – tkwi nie tylko w przepisie, ale przede wszystkim w najwyższej klasy naturalnych składnikach, źródlanej sądeckiej wodzie, klimacie, w jakim są przyrządzane, uśmiechu, z jakim są podawane, oraz życzliwości gospodarzy.



fot. KPRP

Na przystawkę podano chrzan z jajkiem w koszyczku z kiełbasą swojską. Kombinacja tych elementów tworzy klasyczne danie wielkanocne, które ma głębokie korzenie w polskiej kulturze i jest symbolem wiosennego odrodzenia.

Jako potrawę regionalną panie zaproponowały święconkę z jajkiem, kiełbasą i chipsem boczku – danie nieodłącznie kojarzone z świątecznym stołem w regionie sądeckim – oraz pasztet pieczony z królika z żurawiną, „proziakami” i dipem ziołowym.

Potrawa autorska Koła z Moszczenicy, czyli pierś z kaczki z pistacją, puree z pietruszki z karmelizowaną śliwką, jabłkiem oraz sosem z pomarańczy, stanowiła połączenie tradycyjnych polskich składników z nowoczesnym podejściem. W podobny sposób potraktowały panie zadanie przygotowania słodkiego akcentu na świątecznym stole. Serwując – zamiast tradycyjnego mazurka – tartaletkę mazurkową z malinową nutką, zaproponowały własną wersję tego klasycznego ciasta i pokazały jak wspaniale można połączyć tradycję z nowoczesnością w wymiarze kulinarnym.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP



fot. KPRP

Województwo mazowieckie

Koło Gospodyń Wiejskich w Hołowienkach



fot. KPRP

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 zadbały o dokonanie wpisu do Krajowego Rejestru Kół Gospodyń Wiejskich i obecnie funkcjonuje ono jako niezależna organizacja.

Obecnie zrzeszonych jest w niej 49 osób, 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 one 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.

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. Kniaziów zastąpili królowie, a tych – carowie, wśród miejscowych umacniało się poczucie polskości, malało znaczenie Kościoła prawosławnego, rosło zaś – unickiego i katolickiego.

Obecnie Hołowienki są niewielką wsią o charakterze rolniczym, położoną w otulinie Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego. Dziki, 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.

Należy 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, 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 wije się tutaj – co krok zwężając się i rozszerzając – wśród morenowych wzniesień sięgających kilkadziesiąt metrów wysokości. Jej toń przecinają piaszczyste wyspy i łachy, brzegi pełne są urokliwych zakamarków: starorzeczy, mokradeł i oczek wodnych, a bogactwo fauny – szczególnie ptactwa – przyprawia o zawrót głowy.

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

Zwyczaje wielkanocne na Podlasiu Południowym

Koło z Hołowienek zaprezentowało obrzęd chodzenia z gaikiem, który był kultywowany na Mazowszu w drugi dzień Wielkanocy i polegał na tym, że gromada dziewcząt obchodziła gospodarstwa w swojej wsi, niosąc pęk zielonych gałązek przystrojonych kolorowymi wstążkami; przed każdym domem dziewczęta śpiewały odpowiednią piosenkę oraz składały okolicznościowe życzenia, za co otrzymywały od gospodarzy datki.

Przy akompaniamencie akordeonu panie wniosły ze śpiewem drzewko młodej sosny ozdobione kwiatami z bibuły i wstążkami. Każda z nich trzymała w ręku wstążkę przyczepioną do gaiku:

*Gaiczek zielony pięknie ustrójony,
w czerwone wstążeczki, prześliczne dziewczeczki,
chodzi sobie chodzi, bo mu się tak godzi.
Do każdego wstępujemy,
zdrowia szczęścia winszujemy,
zdrowia szczęścia i wszystkiego,
od Jezusa, od samego.*



fot. KPRP

Panie zadbały również o odpowiednie stroje. Starsze z ich grona – mężatki – ubrane były w oryginalne odświętne stroje regionalne pochodzące z lat 60. ubiegłego wieku. Pozostałe nosiły stylizowane na ludowo zielone spódnice, czarne bluzki i kolorowe zapaski, na głowy zaś włożyły wianki z zielonych roślin udekorowane kwiatami z bibuły.

Komisja Konkursowa miała możliwość wysłuchania nie tylko okolicznościowych piosenek, ale również dowcipnych powinszowań.

Stanowisko konkursowe

Stanowisko konkursowe, które przygotowały gospodynie z Hołowienek, otaczał drewniany, brzozowy płotek, taki, jakim kiedyś ogradzano wiejskie ogrody kwiatowe. Stół nakryto białym koronkowym obrusem, po którym wiła się zielona girlanda ozdobiona kwiatami z bibuły. Do tego szydełkowe serwetki, pisanki i kwiaty w wiklinowych koszach. Świąteczny charakter dodatkowo podkreślały wspaniałe wypieki – baby wielkanocne, mazurki oraz okazałe sękacze.



fot. KPRP

Konkursowe menu wyeksponowano na okrągłych drewnianych podstawkach. Podano popularną na Mazowszu pularkę w sosie chrzanowo-malinowym oraz wędzone polędwiczki wieprzowe z marynowanymi grzybkami. Według gospodyń, wędzonki z mięsa wieprzowego były i są obowiązkową potrawą na Święta Wielkanocne, a obok jaj i chleba – najważniejszym produktem święconym w Wielką Sobotę.



fol. KPRP

Na przystawkę panie zaproponowały tradycyjną sałatkę jarzynową serwowaną w kruchej babeczce, zaś na słodko – mazurek orzechowy. W roli potrawy autorskiej wystąpił ozór wołowy w szarym sosie.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP



fot. KPRP

Województwo opolskie

Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróscinie



fot. własna Koła

miejsowość: Chróścina

gmina: Lewin Brzeski

powiat: brzeski

region etnograficzny: Śląsk Opolski



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

Dzisiejsi mieszkańcy Chrósciny 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 zarazem sukcesem – jest umiejętne łączenie obu tych kultur, dzięki czemu powstaje nowa: żywa i kreatywna, a nie odtwórcza.

Działania Koła nie są ukierunkowane wyłącznie na przeszłość. Panie organizują pikniki rodzinne i spływy kajakowe. Pozyskują środki finansowe na poprawę infrastruktury wsi, inicjują zbiórki darów dla dzieci z Domów Dziecka oraz pieniędzy dla osób będących w potrzebie. 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 w całej Polsce promują zabużańskie gołąbki ziemniaczane z sosem grzybowym czy wspomnianą zupę rakową.

Gospodynie z Chrósciny mogą pochwalić się umiejętnościami także na polu rękodzielnictwa, w takich dziedzinach jak szydełkowanie, szycie, decupage, 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”, którego celem jest zachęcanie mieszkańców do integracji społecznej oraz dbałości o otaczające ich środowisko.

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

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

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

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

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

Zwyczaje wielkanocne na Śląsku Opolskim

Inscenizacja przedstawiona przez Koło przybrała formę prowadzonej przy stole podczas wykonywania opolskich kraszanek rozmowy międzypokoleniowej. Najmłodsi członkowie rodziny mogli dowiedzieć się m.in. o dawnej śląskiej tradycji „palenia żuru” lub „palenia posta”, który stanowił symboliczne pożegnanie z postem oraz z tym, co stare i niepotrzebne, o wielkoczwartkowym zwyczaju robienia krzyżyków z palmowych gałązek, które następnie wynoszono na pola, aby zapewnić sobie urodzaj (ponoć gospodarz musiał zrobić tyle krzyżyków, ile miał kawałków pola) czy całowaniu „pon bucka” podczas adoracji Krzyża w Wielki Piątek. Na koniec odśpiewano wspólnie pieśń wielkanocną *Zmartwychwstał pan i żyje dziś, blaskiem jaśnieje noc!* oraz przedstawiono zwyczaj chodzenia z kogucikiem, mający na celu zapewnienie odwiedzanym gospodarstwom pomyślności na cały rok. Chodzący po domach, najczęściej w poniedziałek wielkanocny, chłopcy z kogutem na wózku lub w koszyku, śpiewali i składali życzenia, w zamian otrzymując od gospodarzy datki pieniężne lub drobne podarki.



fot. KPRP

Wszystkie z przedstawionych przez Koło zwyczaje są ważnymi elementami lokalnego dziedzictwa kulturowego i religijnego.

Stanowisko konkursowe

Czarny, ascetyczny obrus, którym nakryto stół konkursowy, stanowił oryginalne tło dla białej porcelany ozdobionej tradycyjnym opolskim wzorem – kolorowym i kwiecistym. Rozjaśniały go jasne serwetki obrobione misterną szydełkową koronką, a świątecznego klimatu nadawały wielkanocne zające i „kroszonki” oraz zielone gałązki bukszpanu. W centralnej części stołu na drewnianych paterach wyeksponowano pieczonego baranka oraz wielkanocne ciasta.

Wśród dań konkursowych królował królik w śmietanie z ćwikłą i chrzanem – potrawa, bez której Opolanie nie wyobrażają sobie wielkanocnego świętowania. Oprócz niej podano również wicyński barszcz chrzanowy z bułką drożdżową, białą kiełbasę w piwie, różowe jajka faszerowane, a na deser „szpajzę cytrynową”. Wszystko przygotowano z dbałością o każdy szczegół.



fot. KPRP

Aranżacji stanowiska dopełniał kuferek, w którym gospodynie zgromadziły wykonywane przez siebie rękodzieło – koronkowe serwetki, włóczkowe chusty, origami, oraz materiałowe zabawki.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP



fot. KPRP



fot. KPRP

Województwo podkarpackie

Koło Gospodyń Wiejskich Szwedowianki w Szwedach



fot. KPRP

miejsowość: Szwedzy
gmina: Jarocin
powiat: niżański
grupa etnograficzna: Lasowiacy



KGW Szwedowianki w Szwedach powstało w 2019 r.

Początkowo jego członkowie spotykali się w prywatnych domach, jednak niedawno doczekali się swojej własnej siedziby – pięknej świetlicy w Szwedach.

W Kole działają zarówno panie, jak i panowie, są osoby zaangażowane w działalność różnych innych organizacji i stowarzyszeń oraz osoby pełniące funkcje publiczne w regionie. Wszystkich ich łączy jednak wspólna pasja, a jest nią podtrzymywanie lokalnych tradycji w różnych wymiarach.

Członkowie Koła realizują się więc w działalności rękodzielniczej oraz muzycznej, ale przede wszystkim w kulinarnej, co niejednokrotnie bywało potwierdzone wygranymi w konkursach kulinarnych organizowanych dla KGW na szczeblu gminnym, powiatowym, wojewódzkim czy ogólnopolskim.

Ich najmocniejszą stroną są dania z dziczyzny. Potrawą o nazwie „Szwedzik” reprezentowali województwo podkarpackie w finale VII edycji Bitwy Regionów w Pułtusku, zajmując czwarte miejsce.

Prężnie działają na rzecz lokalnej społeczności. Organizują liczne spotkania, warsztaty, pikniki rodzinne, wydarzenia okolicznościowe oraz wycieczki rowerowe i autokarowe.

Kultywując tradycje swojej rodzimej ziemi, członkowie Koła angażują się również w „Festiwal Kultury Lasowiackiej”, którego celem jest ochrona i popularyzacja folkloru Lasowiaków jako ważnego elementu dziedzictwa i tożsamości tej części Polski. Podczas Festiwalu prezentowane jest m.in. rzemiosło, z którego słynie ta grupa etnograficzna, odbywają się pokazy wokalne i taneczne, warsztaty, degustacje oraz koncerty. Podczas ubiegłorocznego finału Festiwalu, który odbył się na zamku w Baranowie Sandomierskim, Szwedowianki pochwały się daniem o nazwie „Perepełka”, które wyróżniono nagrodą specjalną.

A wszystko to z potrzeby serca pasjonatów, twórców ludowych i społeczników, chcących promować lasowiackie dziedzictwo.

Życie osady **Szwedy** od niepamiętnych czasów związane było z lasem i w fakcie tym nie powinno być niczego zaskakującego, jako że z każdej niemal strony jest ona otoczona gęstą ścianą drzew.

Od rozległego obszaru Lasów Janowskich wieś oddziela jedynie klucząca wśród łąk i zagajników Bukowa – dopływ rzeki San. Jej pierwsi mieszkańcy zajmowali się bartnictwem – nazwę wsi wywodzi się od osoby o nazwisku „Szwedo”, która wżenić się miała w miejscową rodzinę hodowców leśnych pszczoł (według wersji

alternatywnej została ona natomiast zasiedlona w XVIII w. przez osadzenie pojmanych do niewoli szwedzkich żołnierzy).

A do tego Szwedy znajdują się na terenie przynależnym do kultury „Lasowiaków” – już samo określenie tej grupy etnograficznej przywołuje jednoznaczne skojarzenie z dominującym tutaj typem krajobrazu.

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

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

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

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

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

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

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

Zwyczaje wielkanocne u Lasowiaków

Inscenizacja stworzona przez Koło obrazowała przygotowania do świąt wielkanocnych w kulturze lasowiackiej.

Nad przebiegiem spektaklu czuwał narrator, zaś poszczególni członkowie przedstawiali obrzędy i zwyczaje panujące w ich regionie. Można było dowiedzieć się jak powstają słynne woskowe pisanki, palmy wielkanocne czy drewniane kołatki. Nie zabrakło również tematu świątecznych porządków, wykonywanych zazwyczaj na kilka dni przed Wielkim Czwartkiem. Gruntowne sprzątanie obejmowało nie tylko dom i obejście, ale i budynki gospodarskie. W tym czasie każdy kąt musiał być omieciony i oczyszczony.

Według Lasowiaków w wielkanocny poniedziałek *im więcej wody, tym większe powodzenie*. Ten, kto wstał najwcześniej, miał obowiązek pokropienia wszystkich domowników, wierzono bowiem, że polewanie wodą przynosi szczęście.



fot. KPRP

W całość przedstawienia umiejętnie wpleciono wątek „niesfornego Jacka”, prezentując w formie muzycznej najstarszy zachowany u Lasowiaków zwyczaj około wielkanocny. W okresie przed I wojną światową oraz w międzywojniu, w Wielkim Tygodniu ubodzy chłopcy – najczęściej dwójkami – chodzili po sąsiednich zamożnych wsiach, po prośbie „za jajkami” na święta. Jeden nosił „pasyjkę”, czyli krzyż, a drugi koszyk. Wędrowali od chałupy do chałupy, śpiewając piosenkę-prośbę, po odśpiewaniu której otrzymywali jajka lub – w biedniejszych domach – kawałek chleba:

*Jestem mały Jacek, wylazłem na krzaczek,
a z krzaczka na wodę, stłukłem sobie brodę.*

*Szedł Pan Jezus z nieba, dał mi kromkę chleba,
a ja mu za to kapelusz na lato, buciki na zimę i siup pod pierzynę.*

*A Jezus małuśki pogubił pieluszki,
ja pieluszki niosę, o jajeczko proszę.*

Stanowisko konkursowe

Suto zastawiony stół konkursowy Koła ze wsi Szwedzy ozdabiały liczne wyroby rękodzielnicze, podkreślając jego świąteczny charakter. Szczególną uwagę zwracały palmy wielkanocne wykonane z bibułkowych kwiatów, suszonych traw, ziół oraz kolorowych wstążek. Znalazło się również miejsce dla pisanek – woskowych (wykonanych z barwionych ugotowanych jaj malowanych woskiem) oraz sporządzonych z kordonka, a także koronkowych zajączków, glinianych i drewnianych naczyń, wazonów oraz figurek.

Odwiedzająca to niezwykle barwne stanowisko Komisja Konkursowa mogła skosztować wspaniałych wyrobów kulinarnych, które odzwierciedlają bogactwo i różnorodność kuchni lasowiackiej.

W roli dań regionalnych wystąpiły pierogi lasowiackie i gołąbki szwedowsko-lasowiackie. Na przystawkę podano barszcz biały zabielały śmietaną z kielbasą i chrzanem, na deser zaś tradycyjny sernik z frużeliną jagodową. Jako potrawę autorską panie zaserwowały swoje sztandarowe dzieło: „Szwedzik”, czyli żeberka z dzika i polędwicę z jelenia; określające je słowo stanowi połączenie nazwy wsi i rodzaju mięsa, z którego danie wykonano. Wszystko zostało przygotowane tradycyjnie na ognisku i podane z prażoną kaszą ze skwarkami, sosem czosnkowym oraz zasmażanymi buraczkami.



fot. KPRP

Panie poczęstowały także członków Komisji wspaniałymi świątecznymi ciastami, swojskimi wędlinami oraz własnoręcznie wypieczonymi chlebami. Smakowały te Szwedowianki wyeksponowały umieszczając je na białym obrusie ozdobionym wzorem lasowiackim, który wyszedł spod ręki najstarszej członkini Koła.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP



fot. KPRP

Województwo podlaskie

Koło Gospodyń Wiejskich w Długolece



fot. KPRP

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



KGW w Długołęce zostało zarejestrowane w 2018 r. Obecnie działa w nim 14 pań, które w swojej działalności łączą miłość do kultury i obrzędowości Podlasia z dążeniem do aktywnego wpływania na kształt ich ziemi rodzinnej.

Zafascynowane podlaskimi tradycjami panie założyły amatorski zespół teatralny, prezentujący – na podstawie informacji uzyskanych od najstarszych mieszkańców okolicy – dawne zwyczaje i obrzędy regionu, jedna z gospodyń wydała zaś śpiewnik – zbiór utworów wykonywanych przez zespół „Długołęczanki”, działający dawniej we wsi.

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, wytwarzania 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.

Przy Kole działa folklorystyczny zespół śpiewaczy „Przebojowe Babki”. Wykonuje on pieśni ludowe, biesiadne i patriotyczne. Panie śpiewają, kiedy tylko mogą, biorąc sobie do serca słowa Johanna Wolfganga Goethego: „Gdzie słyszysz śpiew/tam idź, tam dobre serca mają/Żli ludzie – uwierz mi/ – ci nigdy nie śpiewają”.

Długołęka to zaciszna i spokojna wieś usytuowana pomiędzy Tykocinem a Knyszynem, w otulinie Puszczy Knyszyńskiej, w pobliżu Biebrzańskiego Parku Narodowego. Na pierwszy rzut oka nie różni się ona zbyt 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 fragmentom wsi nadali nazwy swoich stolic. Wkrótce obie armie ruszyły na Moskwę, a jedynym śladem obecności wojaków w Długołęce jest jej topografia.

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

Zwyczaje wielkanocne na Podlasiu

Na Podlasiu przetrwało wiele pięknych obyczajów związanych ze Świętami Wielkanocnymi, jak choćby malowanie pisanek, wyścigi gospodarzy, „pogrzeb żuru”, wieszanie śledzia czy „konopielka”.

Podczas inscenizacji Koło zdecydowało się zaprezentować staropolski obrzęd – znany tylko w północno-wschodniej Polsce oraz w kilku regionach Litwy i Białorusi – zwany „chodzeniem z konopielką” lub „chodzeniem po wołoczebnym” (a czasem też „wielkanocnym kołędowaniem”). Polegał on na wędrowaniu od domu do domu i śpiewaniu pieśni – konopielek – w zamian za drobne podarunki.

Życzenia składano przy akompaniamencie harmonii, skrzypiec lub ustnej harmonijki. W pieśniach pannom i kawalerom życzono zmiany stanu cywilnego, a gospodarzom urodzaju. „Wołoczebnicy” za miłe słowa dostawali od gospodarzy zapłatę w postaci kiełbasy, jajek czy kieliszka wódki. Jeśli odmówiono im poczęstunku, śpiewali

złośliwe piosenki. Bano się takich uszczypliwości, bo wierzono, że gospodarzom wróżą one nieszczęście, a ich córkom – staropanieństwo.



fot. KPRP

Stanowisko konkursowe

Stanowisko konkursowe przygotowane przez Koło wyróżniało się prostotą i elegancją. Utrzymane w jasnych barwach, zachwycało haftowanymi obrusami i szydełkowanymi serwetami. Na drewnianych tacach wyeksponowano degustacyjne porcje dań konkursowych. Znalazł się tam tradycyjny barszcz biały z takąż kiełbasą i jajkiem oraz podlaski pasztet z królika. Jako potrawę autorską podano golonkę w galarecie chrzanowej, a na przystawkę – ser podpuszczkowy. W roli deseru wystąpił podlaski klejnot – „marcinek”: wyjątkowe ciasto, które zgodnie z tradycją tworzy się poprzez układanie na sobie kilkunastu warstw kruchego ciasta przełożonych bitą śmietaną.

Oprócz smakowitych potraw, na stole konkursowym znalazły się liczne wyroby rękodzielnicze przygotowane przez gospodynie, zaś na płotku wykonanym z gałęzi zawieszono gliniane dzbanki, kwiaty z bibuły oraz kosze wykonane ręcznie z gałązek wikliny.

Warto dodać, iż równie wspaniale, co wszystkie te smakowitości i wyszukane ozdoby, prezentowały się gospodynie z Długołęki w swoich pięknie haftowanych gorsetach i koszulach z bufiastymi rękawami. Uśmiechnięte i życzliwe, stanowiły najpiękniejszą wizytówkę województwa podlaskiego.



fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP

Województwo pomorskie

Koło Gospodyń Wiejskich w Stężycy



fot. KPRP

miejsowość: Stężycza

gmina: Stężycza

powiat: kartuski

region etnograficzny: Kaszuby



Koło Gospodyń Wiejskich w Stężycy powstało w 2019 r. Tworzące ją gospodynie i gospodarze traktują przynależność do niej jako misję, której celem jest szerzenie kultury kaszubskiej oraz przekazanie potomkom wiedzy o dawnych zwyczajach.

Aby wypełnić to zadanie, prowadzą warsztaty z gotowania oraz rękodzieła dla dzieci, młodzieży i dorosłych. Przygotowując i prezentując regionalne potrawy pokazują, jak dumni są ze swojej „małej ojczyzny”.

Biorą również czynny udział w wydarzeniach kulturalnych, charytatywnych oraz społecznych. Swoją obecnością i zaangażowaniem starają się uświetniać wydarzenia istotne dla ich miejscowości i gminy, takie jak dożynki, festyny, imprezy okolicznościowe czy kiermasze świąteczne.

Świadomi swoich talentów członkowie KGW w Stężycy chętnie uczestniczą także w rozmaitych konkursach i turniejach dla kół gospodyń wiejskich.

Rejon Stężycy, z której w większości pochodzą członkowie Koła, jest położony w samym sercu Szwajcarii Kaszubskiej, dzięki czemu dane jest im cieszyć się widokiem malowniczych wzgórz morenowych, jezior rynnowych i lasów. Przedstawiciele Koła czerpią radość z faktu, że wywodzą się z ziemi kaszubskiej, i z szacunkiem podchodzą do swojego dziedzictwa kulturowego, budowanego przez żywy język, muzykę, pieśni, haft. Kultywowanie tradycji i promocja regionu to dla nich przyjemność, ale przede wszystkim ogromny zaszczyt.

Stężycą to duża, ludna, licząca ponad 2300 mieszkańców wieś, malowniczo ulokowana pomiędzy jeziorami Stężyczym i Raduńskim Górnym, w pięknych dekoracjach Kaszubskiego Parku Krajobrazowego.

W dawnych czasach dzieliła się ona na dwie części, odgródzone od siebie rzeką Radunią: stanowiącą własność prywatną Stężycę Szlachecką, oraz Stężycę Królewską – przynależną, jak sama nazwa wskazuje, władcom Polski, reprezentowanym przez starostów z pobliskiej Kościerzyny.

W źródłach pisanych wieś występuje od XIV w., zakłada się jednak, że jej dzieje są starsze – historycy dopatrują się istnienia parafii i kościoła na terenie Stężycy nawet w XIII stuleciu.

Następczynią tamtej średniowiecznej świątyni jest barokowy, wzniesiony w latach 1701-1706 kościół pw. św. Katarzyny. Bogato wyposażony (zdobią go m.in. gotyckie drewniane płaskorzeźby liczące sobie niemal 600 lat), w wieku XVIII pełnił funkcję ważnego ośrodka kultu Najświętszego Serca Pana Jezusa, później zaś – w czasach porzoborowych – ostoja polskiej mowy i kultury na poddawanych intensywnej germanizacji Kaszubach.

Bez cienia wątpliwości można stwierdzić, że **Kaszuby** są jednym z najbardziej wyrazistych regionów kulturowych w Polsce. Niegdyś zajmowały one rozległy obszar od dolnej Wisły aż po dolną Odrę; obecnie zasięg Kaszubszczyzny ogranicza się jedynie do części Pomorza Gdańskiego pomiędzy ujściem Piaśnicy do Bałtyku, Wisłą i południowym biegiem Brdy.

Będąc narodem słowiańskim, mając za sąsiadów Polaków oraz Niemców, Kaszubi potrafili zachować przez stulecia swoją odrębność i etniczną tożsamość, wyrażaną do dzisiaj choćby poprzez mowę. Jej najbliższymi krewnymi są wymarłe już języki ludów połabskich oraz polski, ma ona jednak odmienną od stosowanej w polszczyźnie pisownię i gramatykę, a także wiele zapożyczeń z niemieckiego; warto zaznaczyć, iż „kaszëbskô mowa”, jako jedyna w Polsce, cieszy się od 2005 r. statusem języka regionalnego.

Kaszubi posiadają ponadto – i to również jest ewenement – własną flagę (dwa poziome pasy: czarny i żółty), godło (czarny gryf na złotym tle) oraz nieoficjalny hymn („Marsz kaszubski” – pieśń miejscowego poety Hieronima Derdowskiego, z melodią zbliżoną do „Mazurka Dąbrowskiego”).

Czymś, co wyróżnia Kaszubów spośród innych grup etnograficznych w Polsce, jest też z całą pewnością haft. Tradycyjnie wyszywa się go w siedmiu kolorach: zieleń nawiązuje do bujnych pomorskich łąk i lasów, niebieski (w trzech odcieniach, od błękitu po szafir) przywołuje na myśl morze, jeziora i niebo, żółty – życiodajne słońce, czerń symbolizuje codzienną ciężką pracę Kaszuby, natomiast czerwień – jego miłość do ziemi ojczystej. Duże znaczenie przykłada się do wzornictwa – najpopularniejsze są ornamenty roślinne, niekiedy w towarzystwie delikatnych motywów geometrycznych.

Ów wspaniały haft łatwo dostrzec na wytwarzanych współcześnie przedmiotach codziennego użytku: ubraniach, ceramice, meblach; piękno kaszubskiego folkloru – rzemiosła, malarstwa na szkle, muzyki – inspirowane kolejne pokolenia artystów i projektantów, sprawiając, że kultura ludowa tej ziemi nie traci niczego ze swojej żywotności i nieustannie zyskuje na popularności.

Mówiąc o Kaszubszczyźnie nie można nie wspomnieć o tabace – to właśnie z nią region bywa chyba kojarzony najczęściej. Według miejscowych regularne zażywanie tabaki – używki w formę mieszanki zmielonego na drobny proszek tytoniu oraz substancji wzbogacających smak i aromat, takich jak suszone owoce, zioła, kawa – działa korzystnie na zdrowie i poprawia samopoczucie. Czynność ta ma jednak znaczenie daleko większe –

proponując wspólne „tabaczenie” Kaszuba okazuje drugiej osobie swoją sympatię i szacunek, poczęstowanie nią nieznajomego może natomiast być pierwszym krokiem do nawiązania rozmowy, a niekiedy nawet przyjaźni.

Zwyczaje wielkanocne na Kaszubach

Wielkanoc w kaszubskich domach obfituje w mnóstwo zwyczajów, które przekazywane z pokolenia na pokolenie wciąż pozostają żywe.

KGW w Stężycy zaprezentowało, w jaki sposób świętuje się u nich poniedziałek wielkanocny. W wielu rejonach kraju dzień ten zwany jest „lanym poniedziałkiem”, jednak na Kaszubach nie polewa się wodą nikogo. Tamtejszą tradycją było natomiast smaganie brzożowymi witkami lub gałązkami jałowca. Mówi się zresztą, iż kaszubski „Dëgùs” to pamiątka po cierpieniach Chrystusa, szczególnie po jego biczowaniu i okaleczeniu cierniami.



fot. KPRP

Owo chłostanie było szczególnie istotne dla dziewcząt, ponieważ miało je ochronić przed staropanieństwem. Na Kaszubach smagali więc głównie chłopcy, tzw. wielkanocni kolędnicy, nazywani też „dyngownikami”, a sam dyngus miał formę zalotów

Obyczaj wymagał, aby starający się o względy pięknej panny dyngownik przyszedł do niej zaopatrzony w „bożą różgę” i ją „wydęgował”. Młodzieńcy o dużej odwadze zakradali się do dziewczęcych sypialni o świcie i po odrzuceniu pierzyny smagali swoje ofiary po nogach. Chłosta trwała tak długo, aż dziewczyna uwolniła się lub wykupiła datkiem – najczęściej w formie jajek, o czym mówiła przyśpiewka: *Śmigu, śmigu po dyngusie, to są rany po Chrystusie. Dyngu, dyngus aja aja, nie chcę chleba, jeno jaja.*

Swoje inscenizację Koło zakończyło wspólnym tańcem oraz odśpiewaniem kaszubskiej piosenki.

Stanowisko konkursowe

Na stanowisku konkursowym przygotowanym przez Koło ze Stężycy dominowała zieleń – obecna zarówno na stole, jak i w strojach gospodyń.

Dekoracja stołu była typowa dla kaszubskiego regionu, prosta, ale pełna nawiązań do wielkanocnych tradycji. Biały obrus lub serweta, zdobione charakterystycznymi kaszubskimi haftami, stanowiły tło dla przygotowanych dekoracji oraz potraw konkursowych.

Na stole znalazły się m.in. jajka tarkowane w cebuli, które są symbolem życia, odrodzenia i płodności, cebula zaś stanowi nie tylko dodatek smakowy, ale także symbol prostoty i poszanowania dla lokalnych składników. Wazon z baziami podkreślał związek święta z przyrodą i odradzającą się wiosną. Baranek z ciasta chlebowego symbolizował z kolei Chrystusa Zbawiciela, a użycie pieczywa jako surowca było hołdem dla prostoty i codzienności życia Kaszubów, gdzie chleb stanowił podstawę wyżywienia. Gałęzie wierzby w koszyku ze święconką, zawierającym jajka, sól oraz chleb, odzwierciedlały ducha religijności i wdzięczności: sól jest symbolem oczyszczenia, chleb to dar Boży, a jajka reprezentują odnowę życia.



fot. KPRP

Dania, które przygotowały członkinie Koła: śledzie po kaszubsku, kaczka z kluskami i regionalny rarytas – wędzona sielawa w wersji z plackami ziemniaczanymi, również nawiązywały do tradycji Kaszub.

Na koniec zaserwowano potrawę, bez której nikt na Pomorzu nie wyobraża sobie prawdziwego świętowania – kaszubski frykas, czyli kurę na słodko z białym sosem i ryżem, na deser zaś – leguminę, symbol kaszubskiej gościnności, łączący ludzi i umilający wspólne biesiadowanie.

Na świątecznym stole kaszubskim nie mogło zabraknąć również kompotu dyniowego, babki wielkanocnej oraz jabłecznika. Wszystkie elementy stanowiska konkursowego wyeksponowano otaczając je gałązkami bukszpanu, wiklinowymi koszyczkami i glinianymi dzbankami, które nadawały swojskiego klimatu i podkreślały związki z naturą.



fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP



fot. KPRP

Województwo śląskie

Koło Gospodyń Wiejskich „Mysłowianki” w Mysłowie



fot. własna Koła

miejsowość: Mysłów

gmina: Koziegłowy

powiat: myszkowski

region etnograficzny: Małopolska/śląsk

subregion: ziemia częstochowska



KGW „Mysłowianki”, założone w 1958 r., jest niezwykle dynamiczną organizacją, która od lat działa – z sukcesami – na rzecz lokalnej społeczności. W swoich aktywnościach skupia się na różnorodnych inicjatywach, których wspólnym mianownikiem jest wspieranie mieszkańców oraz integracja społeczności wiejskiej.

Koło liczy 41 dorosłych osób (33 kobiety i 8 mężczyzn) oraz 7 dzieci. W jego skład wchodzi zarówno osoby młode, jak i starsze, co sprzyja zacieraniu różnic pomiędzy pokoleniami.

„Mysłowianki” to zgrana grupa wyjątkowych osób z wigorem i zapałem do pracy, które umiejętnie łączą tradycję z nowoczesnością. Świetnie gotują, a ich dania popisowe to tradycyjna zupa grzybowa bazująca na lokalnych składnikach oraz niespotykana gdzie indziej potrawa wielkanocna o nazwie „magulum”.

Chętnie biorą udział w rozmaitych konkursach, zdobywając liczne nagrody i wyróżnienia. Na etapie wojewódzkim Festiwalu „Polska Od Kuchni” Koło zajęło trzecie miejsce w kategorii Kobieta Wyjątkowa i Gospodarna, zaś na Forum KGW w Nakle Śląskim – pierwsze za „ciasteczka radości”. Dzięki posiadanym umiejętnościom i talentom Mysłowianki trzykrotnie gościły w studio TVP 3 oraz odwiedziły Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi, godnie reprezentując swój region.

Głównym motorem napędowym działania Koła jest jednak pomaganie innym. Aby zdobyć środki dla potrzebujących, aktywnie uczestniczy w akcjach charytatywnych, inicjując zbiórki i współpracując na tym polu z innymi instytucjami i organizacjami.

Członkowie Koła regularnie odwiedzają domy opieki, oferując wsparcie i towarzystwo ludziom starszym i samotnym. Organizują warsztaty oraz spotkania dla dzieci, seniorów oraz osób niepełnosprawnych. Aktywności te nie tylko edukują i dostarczają rozrywki, ale także stanowią doskonałą okazję do budowania więzi społecznych i wspierania rozwoju osobistego uczestników.

„Mysłowianki” nie stronią również od udziału w okolicznościowych imprezach gminnych, powiatowych i wojewódzkich, promując w ten sposób lokalną kulturę i tradycję oraz integrując społeczeństwo.

Dzięki swojej wieloaspektowej działalności oraz zaangażowaniu, Koło Gospodyń Wiejskich „Mysłowianki” odgrywa istotną rolę w życiu społecznym i kulturalnym regionu, będąc prawdziwym źródłem wsparcia i inspiracji dla mieszkańców.

Mysłów położony jest wśród łagodnych, poprzecinanych rzecznyymi dolinami równin, na zachodnim skraju malowniczej Jury Krakowsko-Częstochowskiej: jej bukowych lasów, jaskiń, skalnych ostańców i wzniesionych na wapiennych skałach zamków Szlaku Orlich Gniazd.

Dziką przyrodę ma się tutaj „na wyciągnięcie ręki”: ostatnie zabudowania wsi stykają się niemal z rezerwatem „Cisy” – środowiskiem naturalnego występowania dużych stanowisk tych cennych ekologicznie drzew, objętych w Polsce ochroną już od czasów króla Władysława Jagiełły. Co ciekawe, Mysłów można uznać za równolatka zwycięzcy spod Grunwaldu – najstarszy dokument, który wymienia miejscowość, pochodzi bowiem z 1430 r.

Najbardziej sędziwym myśłowskim zabytkiem jest przydrożna murowana kapliczka z pierwszej połowy XIX stulecia. Obok niej ustawiona została tablica upamiętniająca straszną tragedię, jaką była zbrodnia dokonana przez żołnierzy niemieckich na mieszkańcach Mysłowa 3 września 1939 r. Według naocznych świadków doszło do niej za sprawą nieporozumienia: napastnicy omyłkowo odczytali wezwanie do gaszenia pożaru w pobliskim Rzeniszowie jako sygnał do walki. W odwecie Niemcy spalili osadę, mordując przy tym 22 osoby; wśród ofiar było również kilkoro dzieci.

Mysłów odrodził się z wojennych zniszczeń. Obecnie zamieszkuje go około 650 osób – mniej więcej tyle, ile pod koniec XIX w.; funkcjonuje w nim szkoła podstawowa i ośrodek zdrowia.

Mieszkańcy chętnie odwołują się do tradycji swoich przodków. Jednym z jej elementów – charakterystycznych tak dla Mysłowa, jak i całej gminy Koziegłowy – jest wyrób przedmiotów z osikowych wiórów. Drewno osiki jest elastyczne i łatwe do uformowania, a lokalni rzemieślnicy osiągnęli prawdziwe mistrzostwo w wykonywaniu z niego mat, koszy, kapeluszy i ozdób. Największe wrażenie sprawiają piękne i niezwykle kolorowe kwiaty, z malwami, makami, astrami, stokrotkami i chabrami na czele. Miejscowi twórcy słyną z nich na całe województwo.

Województwo śląskie zaś to niewątpliwie obszar pełen kontrastów. Jest ono jednym z najbardziej zurbanizowanych regionów Europy Środkowej, a jednak znaczną część jego powierzchni zajmują góry: Beskidy i Sudety Wschodnie. 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 olbrzymia 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 administracyjnej. Nie dziwi więc, że niekiedy sami mieszkańcy mają kłopot z określeniem swojej przynależności regionalnej.

Zwyczaje wielkanocne w okolicach Kozięglów

W Wielki Piątek lub w Wielką Sobotę podróżnych przejeżdżających przez Kozięglówki obok kościoła św. Antoniego z Padwy zadziwia widok niecodziennie ubranych postaci. Są nimi tzw. Turki, pilnujący symbolicznego Grobu Pańskiego.

Tradycja tego obrzędu sięga czasów carskich. Zgodnie z przekazem najstarszych parafian, jego kultywowanie zostało przez Rosjan zakazane, obawiali się oni bowiem zgromadzeń grupujących najbardziej wartościową młodzież męską.

Przywrócony został on – dzięki staraniom proboszcza Mieczysława Rogójskiego – w 1917 r. i obchodzony jest do dzisiaj.

Role „Turków” odgrywają młodzi mężczyźni, ubrani w spodnie z frędzlami, kolorowe spódniczki, swetry, peruki lub włosy z konopi, wysokie kolorowe czapki ozdobione piórami i kolorowymi kwiatami. Na twarzach noszą maski wyrażające grozę lub groteskę. Ich uzbrojenie stanowią piki i tarcze.

Tym wspaniałym i niezwykle kolorowym obrzędem podzielili się z Komisją członkowie Koła z Mysłowa, przytaczając zarazem opowieść o jego genezie. Po zwycięstwie króla Sobieskiego pod Wiedniem miejscowi



fot. KPRP

mężczyźni, wracając do domów w Wielki Piątek, mieli stanąć przed murami kościoła św. Antoniego. Przebrawszy się w zdobyczne tureckie szaty, postanowili zaciągnąć przed Grobem Chrystusa straż, aby w ten sposób podziękować mu za zwycięstwo i swoje ocalenie.

Być może taki był właśnie początek tej niezwykle tradycji, chętnie podtrzymywanej przez młodych ludzi do chwili obecnej.



fot. KPRP

Stanowisko konkursowe

Na stole konkursowym przygotowanym przez KGW w Mysłowie znalazły się tradycyjne specjały goszczące na Wielkanoc w śląskich domach. Na delikatnej jasnej porcelanie podano sztandarowe kluski śląskie z modrą kapustą i roladą wołową oraz danie z Podlesic na Jurze Krakowsko-Częstochowskiej – „kluski pałą bite”, które w zależności od statusu rodziny serwowano bez dodatków, z kwaśnym lub słodkim mlekiem albo okraszone słoniną i cebulą. Jako autorską potrawę Koło zaprezentowało zupełnie tajemniczej

nazwie „magulum” – charakterystyczną dla okolic Mysłowa. Jest to potrawa, która łączy mieszkańców podczas rodzinnych obiadów i świątecznych spotkań. Symbolizuje gościnność i ciepło domowego ogniska, a jej najważniejszym atutem jest to, iż wszystkie produkty pochodzą ze święconki.

Na świątecznym śląskim stole nie może zabraknąć również sałatki jarzynowej. Podczas Konkursu „śląski szalot” podano jako przystawkę. Słodki akcent stanowiła zaś popularna na Śląsku pascha wielkanocna.

Oprócz dań konkursowych na swoim stanowisku Mysłowianki zaprezentowały również wspaniałe świąteczne wypieki oraz regionalne wędliny. Stół zdobiły liczne wyroby rękodzielnicze, m.in. kwiaty z kordonka i bibuły czy samodzielnie wykonane serwetki. Dekoracje uzupełniały wyroby z osiki – kurki, koszyczki wielkanocne oraz kwiaty z delikatnych wiórków osikowego drewna. Te małe dzieła sztuki z Osikowej Doliny zachwycały precyzją wykonania, kolorystyką oraz świąteczną symboliką, idealnie komponując się z wiosennym klimatem świąt. Całości dopełniały obrazy ukazujące życie wsi, sceny kuchenne oraz fotografie przodków uchwyconych w chwilach prostego szczęścia. Nie brakło również rekwizytów z zamierzonych czasów: glinianych garnków, młynków do kawy, emaliowanych rondli oraz drewnianych łyżek i wałków, które budziły wspomnienia i zachęcały do rozmów o dawnym gotowaniu.



fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP



fot. KPRP

Województwo świętokrzyskie

Koło Gospodyń Wiejskich „Umianowice” w Umianowicach



fot. KPRP

miejsowość: Umianowice
gmina: Kije
powiat: pińczowski
region etnograficzny: świętokrzyski
(Małopolska)



KGW Umianowice zostało założone w 2019 r., a jego głównym celem jest kultywowanie świętokrzyskich tradycji oraz integrowanie społeczności wiejskiej.

Poprzez organizację wielu wydarzeń łączących pokolenia panie dbają o rozwój dzieci, młodzieży oraz seniorów. Najmłodsi uwielbiają organizowane przez nie Dni Dziecka oraz spotkania z Mikołajem, chętnie uczestniczą w wycieczkach i zabawach sportowych. Gospodynie stworzyły także amatorski teatrzyk, w ramach którego wystawiają Jasełka i inne przedstawienia okolicznościowe, umilając czas wszystkim widzom niezależnie od ich daty urodzenia.

Członkowie Koła czynnie uczestniczą we wszystkich obchodach świąt, zarówno religijnych, jak i świeckich. Kultywując tradycję, każdego roku wypłatają wieniec dożynkowy i tworzą palmę wielkanocną. Współpracują z OSP Umianowice, Urzędem Gminy Kije, Samorządową Instytucją Kasztelanii w Kijach i działającymi „po sąsiedzku” kołami kół gospodyń wiejskich.

Ich stoiska z rękodziełem i regionalnymi przysmakami często można spotkać na imprezach plenerowych. Starają się pomagać charytatywnie, uczestnicząc w zbiórkach dla potrzebujących i niestrudzenie pracując na rzecz lokalnej społeczności. Mogą pochwalić się licznymi sukcesami na wielu płaszczyznach, a ich kulinarne smakołyki cieszą się dużym uznaniem. Przygotowana przez nie zupa dyniowa zajęła pierwsze miejsce w konkursie kulinarnym „Fit zupa z KGW”. Wielokrotnie brały udział w konkursie „Polska Od Kuchni” i w Bitwie Regionów, zdobywając wiele wyróżnień.

Panie starają się również pozyskiwać fundusze z różnych programów skierowanych dla KGW – dzięki jednemu z nich otrzymały m.in. środki na prowadzenie „Letniej Kawiarenki”. Ich talenty kulinarne i rękodzielnicze sprawiają, że są zapraszane do programów radiowych i telewizyjnych, a w lokalnej prasie można przeczytać o nich niejeden artykuł.

Nieduże i skromne **Umianowice** mogą poszczycić się nie byle jaką, unikatową w skali Europy ciekawostką: jest nią śródlądowa delta Nidy, utworzona – inaczej niż w przypadku Wisły, Nilu czy wielu innych rzek – nie przy ujściu do morza, a na trasie swojego biegu. W pobliżu Umianowic nurt Nidy zwalnia, ona sama zaś rozdziela się na mniejsze, płynące równolegle odnogi, które łączą się ponownie w malowniczy sposób kilka kilometrów dalej.

Wspólnym mianownikiem dla miejscowości i opływającej ją rzeki jest też tutejsze Centrum Edukacji Przyrodniczej NIDARIUM, które stawia sobie za cel popularyzowanie wiedzy na temat flory i fauny regionu. Na zwiedzających czekają m.in.: wielkogabarytowe akwarium odwzorowujące życie drzemiące w Nidzie, woliery z dzikimi ptakami oraz zagroda ze zwierzętami hodowanymi. Inne natomiast atrakcje wiążą się z kolejową przeszłością Umianowic, które stanowiły niegdyś istotny przystanek na trasie Jędrzejowskiej Kolei Dojazdowej. Na terenie ośrodka znalazł się zabytkowy drewniany budynek stacyjny z początku ubiegłego stulecia, a zwiedzający mogą liczyć na przejażdżkę drezyną rowerową, dostając „w gratisie” – jak okiem sięgnąć – efektowne krajobrazy „polskiej Toskanii”.

Jędrzejowska wąskotorówka zaopatrywała miejscowe gospodarstwa domowe w towary pierwszej potrzeby, dostarczała surowce do tutejszych młynów, tartaków i cegielni, przewoziła także pasażerów – cywilów, a w okresie hitlerowskiej okupacji również funkcjonariuszy III Rzeszy. 28 lipca 1944 r. w okolicach Umianowic oddział Batalionów Chłopskich dokonał napadu na pociąg przewożący – jak się spodziewano – niemieckich żandarmów. Wewnątrz przebywali jednak świetnie uzbrojeni i wyszkoleni żołnierze powracający z frontu wschodniego. Atak zakończył się klęską, śmierć poniosło kilkunastu partyzantów, pochowanych następnie na cmentarzu w gminnych Kijach.

W długich, sięgających co najmniej XIII w., dziejach tej osady momentów radosnych było na szczęście znacznie więcej, a dzisiejsze Umianowice to miejsce, w którym czas płynie wolno i żyje się spokojnie.

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

Tutejsza przyroda zawsze była przychylna ludziom i nie szczędziła im swoich darów. 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 Opatowie, klasztorne kompleksy cysterskie w Jędrzejowie, Koprzywnicy i Wąchocku, królewski zamek w Chęcinach, ruiny warownej siedziby magnackiej Krzyżtopór oraz sanktuarium na Świętym Krzyżu.

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

Zwyczaje wielkanocne w województwie świętokrzyskim

Tłem dla opowieści o tradycjach wielkanocnych, które gościły kiedyś w domach gospodyń z Umianowic, było malowanie pisanek.



fot. KPRP

Swoje przedstawienie rozpoczęły one piosenką:

*Pisanki, pisanki jajka malowane,
nie ma Wielkanocy, bez barwnych pisanek...*

Panie gawędziły o tradycjach ostatkowych, o Niedzieli Palmowej i o rezurekcji, po której wszyscy jak najszybciej wracali do domów, gdyż wierzyli, że kto pierwszy dotrze do domu po nabożeństwie, ten pierwszy zacznie i zakończy żniwa. Wspominały również, jak po śniadaniu wielkanocnym ich ojcowie zakopywali w ziemi skorupki ze zjedzonych jajek, jako wróżbę udanych przyszłych plonów. Najwięcej jednak radości wzbudziły rozmowy o dyngusie, kiedy panie opowiadały o wylewanych na nie wiadrach wody, których ilość świadczyła o atrakcyjności dziewczyny.

Stanowisko konkursowe

Czerwono-zielona kolorystyka strojów gospodyń z Umianowic współgrała z aranżacją stołu konkursowego. Na świętokrzyskim pasiaku w formie bieżnika wyeksponowano potrawy konkursowe przygotowane przez panie. Na stole ustawiono także liczne świąteczne przekąski, słodkości oraz dekoracje.

Panie zaprezentowały dwa dania regionalne: białą kielbasę zapiekaną w sosie śmietanowo-chrzanowym oraz pasztet z królika faszerowany jajkiem z własnoręcznie wypiekanym chlebem. Jako potrawę autorską podały zupę dyniową z pulpecikami i grzankami, a na przystawkę – jajko w koszyczku chlebowym z sosem majonezowo-chrzanowym. Na deser zaś zaproponowały „sernik jajko sadzone” na cieście szpinakowym z brzoskwinia i galaretką.

Wszystkie te kulinarne arcydzieła ustawiono wśród własnoręcznie wykonanych ozdób, takich jak: kwiaty z bibuły, świece i obrazy z dodatkiem suszonych kwiatów, wyroby z papierowej wikliny oraz haftowane serwety. Świątecznego klimatu dodały również barwne pisanki, koszyczki oraz zielone gałązki bukszpanu.



fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP



fot. KPRP

Województwo warmińsko-mazurskie

Koło Gospodyń Wiejskich w Wielkim Dworze „SUPER BABKI”



fot. KPRP

miejsowość: Wielki Dwór
gmina: Małdyty
powiat: ostródzki
region etnograficzny: Mazury



KGW w Wielkim Dworze „SUPER BABKI” rozpoczęło swoją działalność z chwilą wpisu do rejestru Kół Gospodyń Wiejskich w 2019 r. Głównym bodźcem do podjęcia decyzji o zarejestrowaniu się był wybór nowej sołtys wsi Wielki Dwór, która postanowiła wziąć na siebie wszystkie niezbędne formalności z tym związane.

Od samego początku organizacja nastawiona jest na aktywizację społeczną, promocję wsi i okolicy oraz integrację mieszkańców.

Panie aktywnie współpracują z samorządem oraz mieszkańcami w zakresie propagowania zdrowia i produktów regionalnych, zdrowej żywności, aktywnego stylu życia.

Każda z gospodyń posiada swoje indywidualne predyspozycje, a ich kumulacja skutkuje powstaniem bardzo pozytywnej i pożytecznej dla społeczności lokalnej energii.

Wydarzenia organizowane przez nie dla współmieszkańców ujawniają rozliczne talenty i umiejętności posiadane przez panie. Główną uwagę poświęcają one dzieciom i młodzieży zgodnie z powiedzeniem: „Czym skorupka za młodu nasiąknie, tym na starość trąci”; wierzą, że dobre wzorce przekazywane młodym ludziom zbudują w przyszłości ich poczucie przynależności i odpowiedzialności za swoje miejsce na ziemi. Troską i zainteresowaniem gospodyń cieszą się również seniorzy, którym zapewniają one możliwość spotkania i aktywnego spędzania czasu.

W ciągu sześciu lat swojej działalności Kołu udało się zorganizować liczne wydarzenia dla mieszkańców Wielkiego Dworu i okolicy (m.in.: „Pierogową Spartakiadę”, bale karnawałowe dla dzieci, festyny oraz różnego rodzaju imprezy okolicznościowe), a ponadto wiele warsztatów edukacyjnych, ekologicznych, kulinarnych, patriotycznych i rękodzielniczych.

Z dużą starannością każdego roku panie celebrują dożynki, samodzielnie przygotowując okazały wieniec dożynkowy, z pasją i zaangażowaniem promując dziedzictwo kulturowe swojego regionu.

Wielki Dwór to miejscowość położona na samym skraju Mazur Zachodnich, tuż przy granicy z województwem pomorskim. Nieopodal, pośród pól i łąk, ma swoje źródło urokliwa rzeczka Dziergoń, blisko też stąd do jezior Pojezierza Hławsko-Ostródzkiego i słynnego Kanału Elbląskiego.

Początków wsi wypatrywać należy w połowie XIV w. Pierwsze wzmianki – z 1358 r. – wymieniają ją jako pruską osadę o powierzchni 8 włók. Z tego samego mniej więcej okresu pochodzi gotycki kościół w nieodległym

Jarnoławie; ulokowano przy nim lokalną atrakcję – „Zakątek Immanuela Kanta”: skwer z drewnianą figurą wielkiego niemieckiego filozofa oraz tablicami zawierającymi wybór jego najważniejszych myśli. Miejsce to przypomina o pobycie Kanta w Jarnoławie – w latach 1750-1754 pełnił on funkcję nauczyciela domowego w majątku barona von Hülsena.

Dzisiejszy Wielki Dwór jest miejscowością o rozproszonej zabudowie i rolniczym charakterze. Na jej terenie funkcjonuje Niepubliczna Szkoła Podstawowa z Oddziałem Przedszkolnym oraz jednostka Ochotniczej Straży Pożarnej, założona tuż po zakończeniu II wojny światowej. A także Koło Gospodyń Wiejskich, którego działalność cieszy się pełnym wsparciem wszystkich mieszkańców wsi.

Mazury tytułuje się często „Krajiną 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 inżynieryjny – 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 wątplenia 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), „plińce 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 wielkanocne na Warmii i Mazurach

Przez wieki dla mieszkańców Warmii i Mazur równie ważny, jak kalendarz świecki, był kalendarz liturgiczny. Ewangelickie Mazury i katolicka Warmia znacznie różniły się w kwestiach obchodzenia świąt religijnych, choć oba regiony łączyły też pewne wspólne elementy.

Przygotowana przez Koło inscenizacja została podzielona na trzy akty, na które składały się:

- krótka gawęda o regionie z użyciem lokalnej gwary;
- taniec – „szot warmiński”;
- scenka rodzajowa obrazująca tradycyjne „smaganki” witkami z wierzby lub gałązkami jałowca, po które mieszkańcy Mazur i Warmii udawali się do lasu po wielkanocnym obiedzie, oraz powitalne częstowanie przez gospodynie „kuchem drożdżowym” uczestników „smagania”.

„Chodzenie po smaganiu” zamiast tradycyjnego polewania się wodą – tak na Warmii i Mazurach obchodzono dawniej lany poniedziałek. Chłopcy biegali z wierzbowymi albo jałowcowymi gałązkami i chłostali



fot. KPRP

nimi po nogach młode dziewczyny, które im wpadły w oko – ta z nich, którą wysmagano najmocniej, mogła uważać się za najbardziej ponętną. Dla uniknięcia „tortury” można było spróbować wykupić się pisankami, czyniono to jednak raczej z przekory: w ten dzień nawet domostwa pozostawiano specjalnie otwarte po to, aby chłopcy bez przeszkód mogli wejść do izb i wysmagać swoje lube.

Prezentacji towarzyszyły stosowne do odtwarzanego obrzędu lub zwyczaju pieśni i przyśpiewki:

*Śmingus, dyngus po dyngusie, leży jajko na obrusie,
mama daje, tata kraje, a Pan Jezus Zmartwychwstaje...*

oraz:

*Chodzę, chodzę po dyngusie, opowiem o Jezusie.
W Wielki Czwartek i w Wielki Piątek miał Pan Jezus wielki smutek.
Żydowie Go umęczyli, Boga w grobie położyli.
Dziatki, dziatki, drobne kwiatki,
Czapeczka czarna, sznurek czerwony, niech będzie pochwalony.*

Stanowisko konkursowe

Tradycyjną kulturę Warmii i Mazur cechują skromność i prostota. Odzwierciedleniem tych wyznawanych przez mieszkańców regionu wartości było stanowisko konkursowe przygotowane przez KGW. Stół, przykryty prostym, lnianym obrusem, udekorowano zielonym bukszpanem oraz gałązkami wierzby. Oprócz dań konkursowych wyeksponowano na nim również wielkanocne rękodzieło w postaci wydmuszek barwionych w sposób naturalny, zgodnie z warmińskimi zwyczajami, m.in. w wywarze z czerwonej kapusty, cebuli, młodego żyta oraz w ultramarynie. Nad wszystkim czuwały warmińskie anioły.



fot. KPRP

Na stanowisku panie zaprezentowały również wykonane przez siebie chusty, serwety, świece z wosku pszczelego, ręcznie uszyte maskotki oraz palmy. Warto dodać, iż warmińskie palmy wielkanocne wykonywane były z gałązek wierzby z baziami, zielonych gałązek brzozy, barwinku, borówek i jałowca. Poświęcone w kościele, miały do spełnienia ważną funkcję: umieszczano je w polu i w obejściu, by chroniły zbiory oraz inwentarz przed chorobami, gradem i pożarem.

Aranżacji stoiska wspaniałe dopełniły same gospodynie w tradycyjnych strojach regionalnych, charakteryzujących się skromnym zdobnictwem i prostotą fasonu.



fot. KPRP

Przez dziesięciolecia tradycje wielkanocne na Mazurach i na Warmii nakazywały, aby niedzielne śniadanie było niewyszukane. Na stole pojawiał się twarożek, chleb, masło i ciasto. Wystawniejsza była dopiero kolacja, podczas której jadano wędliny, szynki, pieczone mięsa, boczek.

Odwiedzające stoiska Komisja Konkursowa mogła spróbować regionalnych smakołyków mniej postnych niż te spożywane tradycyjnie rankiem w Wielką Niedzielę. Były więc: pieczony boczek zwijany, okoń w galarecie z jajkiem ugotowanym na twardo oraz – jako autorska potrawa – pierogi w buraczkowym cieście z farszem z kaczki i żurawiną. Na przystawkę panie podały pasztet z mazurskiego suma, zaś jako potrawę słodką – baranka wielkanocnego z własnoręcznie przygotowanego marcepanu na trawniku z lnu.

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP



fot. KPRP

Województwo wielkopolskie

Koło Gospodyń Wiejskich Dzierżążenko „Dziarskie Babki”



fot. KPRP

miejsowość: Dzierżążenko
gmina: Złotów
powiat: złotowski
region etnograficzny: Krajna



KGW „Dziarskie Babki” zostało założone w 2019 r. i od początku aktywnie działa na rzecz integracji lokalnej społeczności, rozwoju osobistego członków Koła, kultywowania tradycji regionalnych oraz wzmacniania poczucia więzi z ich „małą ojczyzną”.

Koło zrzesza nie tylko kobiety, ale i mężczyzn w różnym wieku. Panowie chętnie udzielają się przy organizacji wydarzeń, to jednak panie zwykle wiodą prym i są najczęściej widoczne na pierwszym planie.

Od samego początku swojego istnienia Koło działa bardzo prężnie, pracując aktywnie przez cały rok. Członkinie i członkowie piszą projekty, pozyskują środki na ich realizację, przygotowują spotkania integracyjne dla rodzin i seniorów oraz uczestniczą w warsztatach i konkursach kulinarnych. Z pasją podtrzymują dawne tradycje, m.in. wypłatając wieńce dożynkowe, wianki świętojańskie oraz robiąc palmy wielkanocne.

Realizując projekty mające na celu podtrzymywanie dawnych tradycji i zwyczajów swojego regionu, członkowie Koła konsekwentnie budują poczucie więzi z Krajną.

Ci niezwykle aktywni i pełni energii ludzie swoim zaangażowaniem budzą niekłamany entuzjazm wśród lokalnej społeczności oraz stanowią siłę napędową rozwoju ich miejscowości.

Dzierżążenko jest wsią sołecką gminy Złotów. Za sprawą swojego położenia obszar ów już od czasów wczesnego średniowiecza stanowił naprzemiennie własność książąt pomorskich i wielkopolskich. Kiedy ci pierwsi uznali się poddanymi Mieszka I, Dzierżążenko i jego okolice po raz pierwszy znalazły się w orbicie wpływów państwa Piastów, na trwałe zaś wcielone zostały do niego staraniem Bolesława Krzywoustego – początkowo do dzielnicy wielkopolskiej, a w kolejnych stuleciach do województwa kaliskiego. Oderwana od Rzeczypospolitej w wyniku rozbiorów już w 1772 r., ziemia złotowska powróciła do niej dopiero w 1945 r. Pomimo nasilonej polityki germanizacyjnej, miejscowi Polacy niezłomnie trwali przy swojej wierze i gorącym patriotyzmie, co niewątpliwie ułatwiło ponowne zespolenie tej krainy z macierzą po zakończeniu II wojny światowej.

Obiektem, który przypomina mieszkańcom Dzierżążenka o minionych latach, jest ceglany, wzniesiony w 1905 r. wiatrak typu holenderskiego. W latach 60. ubiegłego wieku uległ on częściowemu spaleniu, czynione są jednak starania, aby przywrócić mu dawny wygląd.

Choć teren gminy Złotów w zdecydowanej większości tworzą użytki rolne, jego ukształtowanie jest urozmaicone i miłe dla oka. Wiodą tędy liczne szlaki piesze, znajdują się dwa rezerваты przyrody, jest też aż

dziesięć jezior – i nic w tym fakcie dziwnego, jako że wzmiankowany obszar stanowi fragment Pojezierza Krajeńskiego.

Pod względem historycznym przynależy on natomiast do regionu etnograficznego zwanego „Krajną”. Region ten umiejscowiony jest na pograniczu trzech innych, dużych i kulturowo silnych: Wielkopolski, Pomorza i Kujaw. Jego nazwa odnosi się do pogranicznego usytuowania – na rubieżach państwa Polan, a następnie Rzeczypospolitej, której częścią Krajna przestała być po pierwszym jej rozbiorze i wchłonięciu przez Prusy.

Władzom zaborczym zależało na szybkim i skutecznym związaniu nowych ziem z resztą terytorium, prowadzili więc konsekwentnie politykę germanizowania miejscowej ludności słowiańskiej oraz rozrzedzania jej skupisk poprzez intensywną akcję osadniczą. Działania te najtrwalsze rezultaty przyniosły w zachodniej części Krajny (z Piłą i Złotowem), której większość mieszkańców czuła się Niemcami; po zakończeniu I wojny światowej pozostała ona pod zarządem Berlina, w odróżnieniu od rdzennie polskiej Krajny wschodniej (z Nakłem), przyłączonej do odrodzonej po 123 latach niewoli Rzeczypospolitej. Efektem owego „rozcięcia” jest występujący do dzisiaj podział na Krajnę Złotowską i Krajnę Nakielską.

Po 1945 r. ludność niemiecka zaczęła opuszczać tę ziemię. Na jej miejsce przybywali mieszkańcy innych rejonów Polski, w tym repatrianci z Kresów Wschodnich. Przynosili oni z sobą bagaż wielopokoleniowych tradycji i zwyczajów, lokalna zaś, zastana kultura popadała stopniowo w zapomnienie lub też była marginalizowana.

W ostatnich latach obserwuje się na szczęście wzrost zainteresowania folklorem Krajny, a czynnikiem, który w największym stopniu wpłynął na ten stan rzeczy, jest tamtejszy haft.

Według opinii etnografów narodził się on w okresie międzywojennym w okolicach Złotowa. Widać w nim wyraźną inspirację haftem kaszubskim, przy zachowaniu jednak dużej dozy oryginalności. Krajeńskie hafciarki szczególnie mocno upodobały sobie motywy roślinne, nawiązujące do trzech sfer życia ludzkiego: sakralnej (lilie, dzwonki, owoce granatu), funeralnej (makowe główki) i agrarnej (kłosy zbóż), a najchętniej stosowanymi przez nie kolorami były: niebieski, granatowy, błękitny i czarny.

Przepiękny krajeński haft zdobi przedmioty codziennego użytku, ubrania, coraz częściej służy także do promocji lokalnych samorządów oraz ich inicjatyw. Staje się on popularnym symbolem całego regionu, udowadniając, że Krajna dysponuje wyjątkowym zapleczem kulturowym, którym można i należy się chwalić.

Zwyczaje wielkanocne na Krajinie

Podczas inscenizacji panie przedstawiły kilka tradycji wielkopostnych i wielkanocnych charakterystycznych dla Krajny Żłotowskiej. Uczyniły to w formie wierszy własnego autorstwa, napisanych specjalnie na Konkurs, recytowanych bądź czytanych przez przedstawicielki Koła wraz z wizualizacją ruchową tychże tradycji.

Zaprezentowane zostały wówczas:

- wiersz o palmie krajeńskiej;
- „Boże rany” – regionalny zwyczaj wielkopiątkowy, polegający na chłostaniu łydek kolczastymi gałązkami na pamiątkę Męki Pańskiej;
- gniazdo dla wielkanocnego zająca;
- wielkanocny zwyczaj obmywania twarzy w wodzie wielkanocnej;
- życzenia wielkanocne w gwarze krajeńskiej.

Palma wielkanocna na Krajinie była bardzo skromna. Składała się zwykle z wierzbowych gałązek przewiązanych wstążką, ozdobionych suchymi lub papierowymi kwiatami. Najważniejsze były w niej owe gałązki z wierzby, którym przypisywano życiodajną moc, i za sprawą których uznawaną ją za symbol odradzającej się po zimowym śnie przyrody.

W Niedzielę Palmową z palmami do kościoła chodziły kobiety, a po przyniesieniu ich do domu zatykały je za obrazy religijne, aby chroniły domy przed uderzeniem pioruna i pożarami, albo też wtykano je w pola, aby chroniły przyszłe plony.

Popularnymi symbolami Świąt Wielkanocnych na Krajinie były jajka i zające. Według tamtejszych wierzeń przyozdobione jajka posiadały właściwości odstraszać złe moce, zaś zajączek, jako symbol płodności, stanowił dobrą wróżbę przyszłych urodzajów. W czasie Wielkanocy przynosi on prezenty do gniazdek w ogródkach – początkowo jedynie kraszanki i pisanki, symbolizujące życie i odrodzenie.



fot. KPRP

Będący wyobrażeniem płodności zajęc jest wytworem folkloru niemieckiego i przywędrował do Wielkopolski wraz z kolonistami.

Innym znanym na Krajinie zwyczajem około wielkanocnym były odprawiane w Wielką Sobotę odmładzające kąpiele w rzece. O świcie w Wielką Sobotę dojrzałe kobiety oraz młode panny udawały się nad pobliskie jeziora, rzeczki i strumienie i kapały się w nich, szczególnie zwracając uwagę na obmycie twarzy. Wierzono, że tzw. żywa woda, czerpana o świcie, ma niezwykle właściwości lecznicze i oczyszczające – zarówno fizycznie, jak i duchowo. Dziewczęta zanurzały w niej twarz, by zachować urodę, zapewnić sobie zdrowie i płodność oraz zyskać powodzenie u kawalerów.

Stanowisko konkursowe

Stanowisko konkursowe Koła z Dzierżążenka zostało przygotowane z niezwykłym rozmachem. Tak na stole, jak i w strojach gospodyń dominował energetyczny niebieski kolor, przywodzący na myśl błękit krajeńskich jezior.

Stół zdobiły serwetki, tkane i dekorowane ręcznie motywami lokalnego haftu. Uwagę przykuwał również przyozdobiony 74 elementami haftu obrus wykonany przez członkinię Koła specjalizującą się w rękodzielnictwie. W oczy rzucała się mnogość drobnych ozdób: zielonych gałązek i kwiatów – żywych i z krepiny, wiklinowych koszyczków i porcelanowych zajęców. Z uwagi na temat przewodni IV edycji Konkursu, na stanowisku nie mogło zabraknąć wielkanocnych palm oraz pisanek z wydmuszek, malowanych również z wykorzystaniem motywu krajeńskiego haftu.

Wśród przygotowanych dań konkursowych znalazły się specjały kuchni regionalnej, takie jak „ślepe ryby z myrdyrdą”, czyli najślenniejsza dla Wielkopolski uboga postna zupa na bazie ziemniaków, oraz biała kiełbasa własnego wyrobu w towarzystwie ćwikły z chrzanem. Danie autorskim, którym Koło pochwaliło się przed Komisją Konkursową, była rolada z jelenia z suszonymi owocami. Jako przystawkę zaserwowano pasztet z królika,



fot. KPRP

natomiast na deser podano sernik wielkanocny, który jest drugim najpopularniejszym – obok baby wielkanocnej – ciastem na świątecznym stole w krajeńskich domach.



fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP

Województwo zachodniopomorskie

Koło Gospodyń Wiejskich w Dalewie „Dalewianki”



fot. KPRP

miejsowość: Dalewo

gmina: Drawsko

powiat: drawski

region etnograficzny: Pomorze Zachodnie



Założone w 2022 r. **KGW w Dalewie „Dalewianki”** jest Kołem stosunkowo młodym, ale za to wspina się rozwijającym.

„Dalewianki” współtworzą 22 osoby – 19 kobiet i 3 mężczyzn. Chętnie uczestniczą oni (i to z sukcesami) w licznych konkursach na szczeblu powiatu, gminy i województwa, takich jak np. „Festiwal Słodka”, „Festiwal Tradycji Pomorza Zachodniego”, „Bitwa Regionów” i „Polska Od Kuchni”.

Niedawno „Dalewianki” rozpoczęły prowadzenie cyklicznych spotkań o tematyce kulinarnej, na których testowane są pochodzące z różnych źródeł przepisy – od starych, przechowywanych w rodzinach „z dziada pradziada”, aż po współczesne.

Dla członkiń i członków Koła ważne jest podnoszenie swoich umiejętności manualnych, stąd ich udział w warsztatach haftu krzyżkowego czy tworzenia wyrobów z wikliny. Każda nowa aktywność skutkuje dalszym rozwojem uczestników, a zdobyta wiedza zwiększa ich apetyt na więcej.

Koło nawiązało interesującą współpracę z Muzeum PGR-u w Gudowie, co zaowocowało uczestnictwem w festynach „retro”

„Dalewianki” ponadto bardzo chętnie włączają się do działalności charytatywnej; jedną z ich inicjatyw są spotkania pokoleniowe, na których pojawiają się gromadnie zarówno ludzie starsi, jak i młodzi. Hasło spotkań – i ich główny motyw – brzmi: „Seniorze, wyjdź z domu!”. .

Dalewo to wieś o długiej, wielowiekowej historii. Wzmiankowana już w 1254 r., początkowo przynależała do zakonników z klasztoru w Białobokach, następnie zaś była własnością miejscowych rodów szlacheckich (a przez pewien czas nawet Krzyżaków).

Pamiętką minionych stuleci są liczne dalewskie zabytki. Do najważniejszych z nich należy z pewnością osiemnastowieczny kościół pw. św. Stanisława Kostki; usytuowany na niewielkim wzniesieniu, stanowi on centralny punkt historycznego układu przestrzennego wsi.

Innym godnym uwagi budynkiem jest pochodzący z I połowy XIX w. neobarokowy pałac; warto o nim wspomnieć choćby z tego względu, iż swoją siedzibę znalazły w nim „Dalewianki”. Za pałacem rozciąga się natomiast założenie parkowe z rosnącymi pojedynczo i w szpalerach klonami, grabami, lipami i topolami.

Przyroda jest niewątpliwie atutem Dalewa i jego okolic.

Przez osadę przepływa rzeka Drawa, której widok przywoływać może obrazy kojarzące się raczej z górami niż nizinami – a to za sprawą szybkiego nurtu oraz okalających jej koryto stromych zboczy.

Niewielkie, wartkie rzeczki stanowią zresztą swoistą wizytówkę Drawskiego Parku Krajobrazowego – atrakcyjnego przyrodniczo obszaru wyrastającego niemal tuż za samą wsią. Innym wyróżnikiem Parku są występujące tutaj obficie torfowiska oraz jeziora, w tym Drawsko – drugie pod względem głębokości (po Hańczy na Suwalszczyźnie) w Polsce.

Ten malowniczy, polodowcowy pejzaż, pełen moren, głazów narzutowych, ozów i bukowych lasów, człowiek przez stulecia umiejętnie uzupełniał o dzieła swoich rąk: zamki (np. zbudowany przez joannitów Drahim w Starym Drawsku), pałace (takie jak barokowy obiekt w Siemczynie) i kościoły (by wymienić tylko średniowieczny „mały kościółek” w Czaplinku).

Pięknym przykładem zgodnej koegzystencji ludzi i natury na ziemi drawskiej jest uzdrowisko Połczyn-Zdrój, w którym kuracjusze z całego kraju odbudowują nadwątlone zdrowie korzystając z naturalnych złóż torfu leczniczego (borowiny) oraz wydobywanych z głębokości 1200 m wód solankowych.

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.

Zwyczaje wielkanocne w województwie zachodniopomorskim

Inscenizacja konkursowa zaprezentowana przez Koło otrzymała formę krótkiego spektaklu ukazującego ceremonię przygotowywania potraw na wielkanocny stół. Najważniejszym jej elementem uczyniono kiszenie kapusty.

Kapusta królowała niegdyś niepodzielnie w jadłospisach mieszkańców Pomorza Zachodniego. Mawiano tam: „Gospodarz bez kapusty miewał brzuch pusty”. Każdy z gospodarzy musiał posiadać wielką beczkę, w której kisiło się ów surowiec. Kapustę najpierw gotowano, np. w niedzielę na cały tydzień, a następnie codziennie odgrzewano.

Podczas inscenizacji konkursowej panie obierały warzywa, a następnie wrzucały poszatowaną kapustę do dużej beczki. Wtedy jeden z członków Koła wskakiwał do środka i ugniatał ją „w starym stylu”, czyli boso, rytmicznie, w takt odtwarzanej muzyki.



fot. KPRP

Stanowisko konkursowe

Stanowisko konkursowe „Dalewianek” miało charakter dawnej izby wiejskiej. Stół nakryto białym obrusem, przystrojono fioletowym bieżnikiem oraz gałązkami lawendy. Wśród licznych wyrobów rękodzielniczych znalazły się m.in. obrazy wykonane haftem krzyżykowym, makramy, dekoracje kwiatowe oraz palmy wielkanocne. Dodatkowym elementem były koszyczki wiklinowe, wykonane samodzielnie na specjalistycznych warsztatach. Już z oddali rzucało się w oczy ręcznie malowane na płóciennej płachcie okno, zza którego wзираł piękny wiosenny pejzaż.

Pośród specjałów regionalnych zaprezentowanych przez Koło naczelne miejsce otrzymały sery dylewskie, których sporządzanie jest sekretem przekazywanym z pokolenia na pokolenie, oraz pasztet z królika z żurawiną. Jako potrawę autorską Koło zaproponowało zupę szczawiową z nutką pokrzywy. Owa zupa towarzyszy członkom Koła od dziecięcych lat, a jej składniki pochodzą z przydomowych ogródków i kurników; miejsce dla niej zawsze musiało znaleźć się na każdym pomorskim wielkanocnym stole. Na przystawkę podano śledzia w zalewie olejowo octowej, a jako potrawę słodką – zawijany makowiec drożdżowy, bez którego nikt nie wyobraża sobie Wielkanocy w tym regionie.



fot. KPRP

Spotkanie z Małżonką Prezydenta RP



fot. KPRP



fot. KPRP

Finał IV edycji Konkursu w Otrębusach



fot. KPRP

29 czerwca 2024 r. w siedzibie Państwowego Zespołu Ludowego Pieśni i Tańca „Mazowsze” w Otrębusach odbył się etap ogólnopolski, a zarazem finał IV edycji Konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP.

Tym razem tematem przewodnim tegorocznej edycji Konkursu były „Polskie tradycje wielkanocne”, o zwycięstwo walczyły zaś koła reprezentujące piętnaście województw.

Pierwsza Dama odwiedziła wszystkie ich stanowiska. Podziwiała kunsztownie wykonane dekoracje, próbowała lokalnych potraw, z zainteresowaniem wysłuchiwała opowieści o tradycjach wielkanocnych

właściwych dla różnych regionów Polski, szczególnie chętnie rozmawiała jednak z gospodyniami i gospodarzami o ich działalności, planach na przyszłość, radościach, ale również problemach i troskach.

Uwieńczeniem każdego spotkania była pamiątkowa fotografia członkiń i członków kół z Panią Prezydentową.

Wcześniej z finalistami Konkursu spotykała się Komisja Konkursowa. Jurorzy, na czele z dr Barbarą Fedyszak-Radziejowską, Doradcą Prezydenta RP, oceniali m.in. przygotowane na potrzeby Konkursu potrawy związane z tradycjami wielkanocnymi oraz aranżację stołów. Duże wrażenie na Komisji wywarły prezentowane dania: zarówno ich smak, jak i wygląd; podziw wzbudzało także zdobiące stanowiska rękodzieło.



fot. KPRP

Ocenie jury podlegały również inscenizacje słowno-muzyczno-ruchowe, opowiadające o regionalnych zwyczajach i tradycjach wielkanocnych z terenu całej Polski – od Beskidów aż po Morze Bałtyckie.

Nie inaczej niż w latach ubiegłych, decyzja Komisji o wytypowaniu trzech zwycięskich kół należała do niezwykle trudnych.

Po burzliwych debatach ustalono, iż z najlepszej strony pokazały się następujące spośród nich (uzyskując tym samym tytuł laureata etapu ogólnopolskiego):

- Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróście (województwo opolskie)



fot. KPRP

- Koło Gospodyń Wiejskich Szwedowianki w Szwedach (województwo podkarpackie)



fot. KPRP

- Koło Gospodyń Wiejskich w Stężycy (województwo pomorskie)



fot. KPRP

Ostateczne miejsca na podium Koła poznać miały w przeddzień Dożynek Prezydenckich.

Pięknym podsumowaniem tego pełnego emocji dnia był dedykowany uczestnikom Konkursu koncert Zespołu „Mazowsze”.



fot. KPRP

Ogłoszenie wyników IV edycji Konkursu podczas Dożynek Prezydenckich 2024

Podczas Dożynek Prezydenckich 2024 ogłoszono wyniki Konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP.

W sobotę poprzedzającą główne uroczystości dożynkowe Pani Prezydentowa wręczyła statuetki oraz listy gratulacyjne Laureatom II i III miejsca. Szczęśliwcami okazały się kolejno: Koło Gospodyń Wiejskich w Stężycy z województwa pomorskiego oraz Koło Gospodyń Wiejskich Szwedowianki w Szwedach z województwa podkarpackiego.



Zwracając się do laureatów Małżonka Prezydenta RP przypomniała, iż jednym z głównych celów konkursowej rywalizacji jest promowanie Polski lokalnej:

– Jestem przekonana, że to właśnie dzięki takim konkursom, a przede wszystkim Państwa pracy w Kołach Gospodyń Wiejskich, kultura wsi staje się coraz bardziej atrakcyjna.

Pierwsza Dama złożyła zebrany podziękowania za wielkie zaangażowanie w funkcjonowanie lokalnej społeczności, za przekazywanie wiedzy kolejnym pokoleniom i za podtrzymywanie regionalnej kultury i dziedzictwa; podkreśliła ponadto, że aktywność KGW stanowi ogromny wkład w budowanie tożsamości narodowej, która służy dobru wspólnemu wszystkich Polaków.

Zwycięzca Konkursu – Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróście z województwa opolskiego – 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.





©Grzegorz Jakubowski/KPRP

Wizyta Małżonki Prezydenta RP w siedzibie Samodzielnego Koła Gospodyń Wiejskich w Chróście

Laureatem IV edycji Konkursu dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP zostało Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróście z województwa opolskiego. Zgodnie z zapisami Regulaminu Konkursu jedną z nagród była wizyta Pierwszej Damy w siedzibie zwycięzcy.

14 marca 2025 r. Agata Kornhauser-Duda odwiedziła gminę Lewin Brzeski, gdzie spotkała się z członkami Koła oraz przedstawicielami lokalnej społeczności.



© Przemysław Keler/KPRP

Jako że specjalnością miejscowych mieszkanek Chróściny jest rękodzielnictwo, na spotkanie z dostojnym gościem przygotowały one warsztaty kroszonkarskie oraz prezentację autorskich wyrobów i osiągnięć.



© Przemysław Keler/KPRP

W trakcie wizyty Pani Prezydentowa rozmawiała z gospodyniami o ich licznych aktywnościach artystycznych i kulturalnych oraz o prowadzonej przez nie działalności na rzecz mieszkańców wsi i gminy. Znaczną część rozmowy poświęcono powodzi, która we wrześniu 2024 r. dramatycznie doświadczyła południową Polskę. Członkinie i członkowie Koła opowiadali o trudnej sytuacji regionu, a także o swojej pomocy dla ofiar, polegającej m.in. na kolportowaniu za pośrednictwem dostępnych kanałów komunikacyjnych informacji o bieżącej sytuacji powodziowej i aktualnych potrzebach poszkodowanych oraz na udziale w akcji zbierania darów dla tychże osób.

– *Są panie niezwykle przedsiębiorcze i zaradcze, co niezwykle ceni się w kontekście rozwoju dzisiejszej wsi* – powiedziała Pierwsza Dama, podkreślając, że różnorodność podejmowanych przez gospodynie działań niezwykle pozytywnie wpływa na społeczny odbiór ruchu kół gospodyń wiejskich w Polsce.



Regionalne wielkanocne przepisy kulinarne

WOJEWÓDZTWO DOLNOŚLĄSKIE Koło Gospodyń Wiejskich „Brzeziółaczanki” w Brzeziej Łące

Roladki z szynki z chrzanem

SKŁADNIKI

- 6-8 plastrów szynki
- 3 jajka
- 3 łyżeczki chrzanu ze słoiczka
- 1 łyżka majonezu
- sól
- pieprz
- szczypiorek

WYKONANIE

Jajka gotujemy na twardo, obieramy ze skorupki i ścieramy na tarce.

Do startych jajek dodajemy majonez, chrzan, sól, pieprz oraz posiekany szczypiorek.

Na środek każdego plastra szynki układamy porcję farszu i zawijamy w rulonik. Każdy rulonik przywiązujemy szczypiorkiem do dekoracji.

przepis ze strony internetowej: <https://przepiski.pl/roladki-z-szynki-z-chrzanem/>

WOJEWÓDZTWO KUJAWSKO-POMORSKIE
Koło Gospodyń Wiejskich
w Czemlewie

Tort „Jeż”

SKŁADNIKI BISZKOPTU

- 5 jajek
- 1 szklanka mąki
- 1/2 szklanki kartoflanki
- 3/4 szklanki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 cukier waniliowy
- 3 łyżki oleju
- 3 łyżki zimnej wody

SKŁADNIKI KREMU

- 4 jajka
- 2 kostki masła
- 1 szklanka cukru
- zaparzona kawa

- poncz do nasączenia
- słupki migdałowe

WYKONANIE

Jaja ubić z cukrem na puszystą masę, najlepiej na parze, dodać mąkę ziemniaczaną z proszkiem i delikatnie mieszać, na końcu dodać olej i wodę. Ciasto piec w metalowej misce – około 30 minut w 160 stopniach Celsjusza.

Białka ubić na sztywno, żółtka z cukrem ucierać aż do otrzymania jednolitej konsystencji, dodać masło, na końcu zaparzoną i przestudzoną kawę. Krem chłodzić w lodówce.

Upieczony biszkopt pokroić na trzy części, każdą nasączyć ponczem i posmarować kremem, wierzch „jeża” również należy posmarować kremem. Grzbiet wysadzić słupkami migdałowymi.

WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE
Koło Gospodyń Wiejskich „Górczanie”
w Górkach

Sernik z ziemniakami

SKŁADNIKI

- 1 kg domowego twarogu
- 4 duże ziemniaki
- 1,5 szklanki cukru
- 250 g masła
- 8 jajek
- skórka otarta z 2 cytryn

WYKONANIE

Ziemniaki ugotować w mundurkach, po ugotowaniu zdjąć skórę, zmielić i ostudzić. Ser zmielić dwa razy. Białka ubić na sztywną pianę. Żółtka utrzeć z cukrem i powoli dodawać wszystkie składniki: masło, ser i ostudzone ziemniaki. Ubite białka dodać na sam koniec i delikatnie wymieszać drewnianą łyżką. Masę przełożyć do formy i piec w piekarniku w 180 stopniach, przez 80 minut.

Sernik można upiec również na kruchym spodzie. W sezonie można go udekorować owocami, smarując wcześniej powierzchnię ciasta lukrem z utartej kwaśnej śmietany i cukru pudru.



WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE

Koło Gospodyń Wiejskich

Mogilno Małe

***Żurek wielkanocny z jajkiem i białą kielbasą,
podany w chrupiących chlebkach***



SKŁADNIKI

- 1,5 litra bulionu warzywnego
- 300 g wędzonki wieprzowej (np. boczku lub żeberka)
- 4 białe kielbasy (najlepiej domowe)
- 500 ml zakwasu żytniego
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 2 liście laurowe
- 3-4 ziarenka ziela angielskiego
- 1 łyżka majeranku
- 2 łyżki chrzanu
- 200 ml śmietany 18%
- sól i pieprz do smaku
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 4 małe okrągłe chlebki

WYKONANIE ŻURKU

W garnku podgrzać bulion warzywny. Dodać wędzonkę, liście laurowe, ziele angielskie oraz obraną cebulę i czosnek. Gotować na małym ogniu przez około 30 minut, aby bulion nabrał aromatu. Do bulionu dodać białą kielbasę i gotować przez około 20 minut. Po ugotowaniu kielbasę wyjąć i pokroić w plastry.

Do gorącego bulionu powoli wlać zakwas, cały czas mieszając. Gotować na małym ogniu przez kolejne 10 minut. Dodać majeranek, sól, pieprz oraz chrzan, dokładnie wymieszać. Śmietanę zahartować, mieszając ją z kilkoma łyżkami gorącego żurku, a następnie powoli wlać do garnka. Gotować jeszcze 5 minut.

WYKONANIE CHLEBKÓW

Odkroić górne części chlebków i wydrążyć środek, tworząc miseczki. Chlebki wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i podpiekać przez 5-7 minut, aby stały się chrupiące. Gorący żurek nalać do chrupiących chlebków. Do każdej porcji dodać pokrojoną białą kielbasę oraz połówki jajek na twardo. Podawać od razu, najlepiej z dodatkiem świeżego chrzanu.

WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE
Koło Gospodyń Wiejskich
Moszczenica Niżna

Święconka z jajkiem, kiełbasą i chipsem boczku

SKŁADNIKI

- *żeberko*
- *włoszczyzna*
- *sól, pieprz*
- *chrzan*
- *serwatka*
- *kiełbasa*
- *boczek wędzony*
- *śmietana*
- *jajko*
- *natka pietruszki*



WYKONANIE

Przygotować wywar na żeberku i włoszczyźnie. Dolać serwatkę. Do gotującej się serwatki wrzucić wędlinę i starty chrzan. Doprawić śmietaną, która złagodzi smak serwatki. Dodać przyprawy. Podawać z jajkiem.

WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE
Koło Gospodyń Wiejskich
w Hołowienkach

Sernik pistacjowy

SKŁADNIKI SPODU CIASTECZKOWEGO

- 200 g herbatników „Biscoff”
- 50 g masła

SKŁADNIKI MASY SEROWEJ

- 750 g twarogu sernikowego
- 250 g serka mascarpone
- 120 g śmietany 36%
- 5 jajek
- 1 białko
- 150 g cukru drobnego do wypieków
- 1 cukier wanilinowy
- 60 g skrobi ziemniaczanej
- 200 g pasty pistacjowej (100% pistacji)

SKŁADNIKI POLEWY

- 100 g białej czekolady
- 30 g śmietany 36%



WYKONANIE SPODU CIASTECZKOWEGO

Herbatniki zemleć na piasek w blenderze. W rondelku rozpuścić masło. Do zmielonych herbatników dodać przestudzone masło. Wymieszać. Tortownicę (24 cm) wyłożyć papierem do pieczenia (samo dno). Powstałą kruszonkę przesypać do przygotowanej wcześniej tortownicy, równomiernie rozprowadzić mocno dociskając łyżką do dna. Odstawić do lodówki.

WYKONANIE MASY SEROWEJ

Nagrzać piekarnik do 160 stopni. Do miski włożyć twaróg i mascarpone, dodać śmietanę, jajka, jedno białko, cukier, cukier wanilinowy, pastę pistacjową i skrobię ziemniaczaną. Zmiksować do uzyskania jednolitej konsystencji. Gotową masę przelać na wcześniej przygotowany ciasteczkowy spód. Na najniższym poziomie piekarnika umieścić płaskie naczynie żaroodporne z wodą (około 1 l). Sernik piec 70 minut na drugim od dołu poziomie piekarnika. Po upieczeniu

uchylić drzwiczki piekarnika i pozostawić do całkowitego ostudzenia (minimum 2 godziny). Następnie odstawić do lodówki na minimum 6 godzin (a najlepiej na całą noc).

WYKONANIE POLEWY

W rondelku podgrzać śmietanę, dodać rozdrobnioną białą czekoladę. Wymieszać do uzyskania gładkiej polewy.

Zimną polewą poleć wyjęty z lodówki sernik. Można go następnie udekorować np. posiekanymi pistacjami i liofilizowanymi malinami.

WOJEWÓDZTWO OPOLSKIE
Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich
w Chróście

Szpajza cytrynowa

SKŁADNIKI

- 5 jajek
- 5 łyżek cukru
- 4 łyżki żelatyny
- 50 g wody
- 2 cytryny (wyciśnięty sok z obu i starta skórka z 1 cytryny)
- ubita śmietana kremówka (do dekoracji)

WYKONANIE

Żółtka z cukrem utrzeć na puszysty krem. Dodać sok wyciśnięty z dwóch cytryn i startą skórkę. Białka ubić na sztywno. Do białek dodać żółtka z cytryną i lekko wymieszać. Na koniec dodać stopniowo żelatynę rozpuszczoną w wodzie i dobrze wymieszać, żeby nie było grudek. Pianę przelać do większej szklanej miski lub do kilku mniejszych pucharków i odstawić na kilka godzin do lodówki, żeby szpajza stężała. Przed podaniem można udekorować bitą śmietaną.

przepis ze strony internetowej: <https://zesmakiem.opolskie.pl/7127-2/>

W 2021 r. szpajza cytrynowa („citron śpajza”) została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych w kategorii „Wyroby piekarnicze i cukiernicze”.

WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE
Koło Gospodyń Wiejskich Szwedowianki
w Szwedach

Gołąbki lasowiackie („chapcie”)

SKŁADNIKI

- 1 kapusta
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżeczka kminku
- 2 liście laurowe
- 5 ziaren czarnego pieprzu
- 300 g kapusty kiszonej
- 20 g suszonych grzybów
- 50 g ryżu
- 50 g kaszy jęczmiennej

WYKONANIE

Kapustę obgotować, aby zmiękły liście. Kiszoną kapustę ugotować i wymieszać z pokruszonymi grzybami, ryżem, kaszą jęczmienną i przyprawami. Farszem nadziać kapuściane liście. Dusić na małym ogniu. Można dodać przecier pomidorowy i zapiec w piekarniku.

przepis ze strony internetowej: <https://www.przepisy.pl/przepis/chapcie-lasowiackie-golabki?menu-of-the-day=2017-11-18,main>

WOJEWÓDZTWO PODLASKIE
Koło Gospodyń Wiejskich
w Długołęce

Ciasto „marcinek”

SKŁADNIKI CIASTA

- 1 szklanka kwaśnej śmietany
- ½ szklanki cukru
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 cukier waniliowy
- 2 żółtka
- 1 kg mąki pszennej z naszych młynów
- 2 jajka
- 1 kostka margaryny



SKŁADNIKI MASY

- 1 cytryna duża – sok
- 3 szklanki śmietany 18% (kwaśnej)
- 3 szklanki śmietanki 30%
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- kilka kropel olejku śmietankowego

WYKONANIE CIASTA

Margarynę, jajka, żółtka, cukier waniliowy i ½ szklanki kwaśnej śmietany utrzeć mikserem na jednolitą masę. Dodać mąkę i sodę, rozpuszczoną margarynę w drugiej połowie szklanki kwaśnej śmietany – wszystko razem wymieszać i zagnieść na gładkie ciasto. Podzielić na 10-11 równych części i wałkować z nich cienkie placki, nakłuć widelcem (aby nie było pęcherzyków powietrza). Każdy z placków piec w temperaturze 200 stopni na lekko złoty kolor.

WYKONANIE MASY

Wszystko razem ubić na sztywną masę.

Placki przekładać masą. Wierzch posypać pokruszonym plackiem lub ozdobić śmietaną i kakao.

WOJEWÓDZTWO POMORSKIE
Koło Gospodyń Wiejskich
w Stężycy

Kaszubska legumina

SKŁADNIKI

- 4 świeże jajka
- 1 średnia cytryna
- 5 łyżek cukru
- 4 łyżeczki żelatyny

WYKONANIE

Jajka umyć i sparzyć. Ostrożnie oddzielić żółtka od białek. Do żółtek dodać 3 łyżki cukru i ucierać mikserem lub trzepaczką do momentu uzyskania jasnej i puszystej masy. W drugiej misce ubić białka na sztywną pianę. Dodać pozostałe 2 łyżki cukru i dalej ubijać, aż masa będzie lśniąca i gęsta.

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie (około 3 łyżki stołowe) przez 5-10 minut, aż zmięknie. Następnie podgrzać w kąpieli wodnej, mieszając, aż całkowicie się rozpuści. Do masy żółtkowej dodać ubite białka i delikatnie wymieszać, aby nie pozbawić masy puszystości. Dodać sok i startą skórkę z cytryny. Uważać przy tym, aby nie zetrzeć białej skórki, która jest gorzka i niesmaczna.

Powoli wlewać rozpuszczoną i przestudzoną żelatynę do masy jajecznej, ciągle mieszając, aby równomiernie się rozprowadziła. Gotową leguminę przelać do miseczek, wstawić do lodówki i chłodzić przez co najmniej 2-3 godziny, aż do całkowitego stężenia.

przepis ze strony internetowej:

<https://pysznosci.pl/nie-ma-bez-niej-kaszubskiej-imprezy-najlepszy-deser-na-cieple-dni,7027077149277152a>

WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE
Koło Gospodyń Wiejskich „Mysłowianki”
w Mysłowie

Tradycyjna świąteczna zupa „magulum”

SKŁADNIKI

- zsiadłe mleko
- boczek wędzony
- baleron
- kiełbasa swojska
- jajka
- korzeń chrzanu
- przyprawy (wszystkie składniki w ilości takiej, jak w święconce)



WYKONANIE

Mleko zsiadłe gotować na małym ogniu przez 3 minuty. Dodać pokrojoną w paski wędlinę, ugotowane jajka na twardo i zamieszać. Zdjąć z ognia i dodać świeży, starty chrzan, sól oraz pieprz do smaku.

WOJEWÓDZTWO ŚWIĘTOKRZYSKIE
Koło Gospodyń Wiejskich „Umianowice”
w Umianowicach

Smażona biała kiełbasa z sosem chrzanowym

SKŁADNIKI

- surowa biała kiełbasa
- cebula
- czosnek
- papryka
- marchew
- chrzan
- śmietana

WYKONANIE

Surową białą kiełbasę naciąć i podsmażyć na patelni. Następnie osobno podsmażyć posiekaną cebulę, czosnek, paprykę w kostkę i startą marchewkę. W naczyniu żaroodpornym ułożyć warzywa, a na nie podsmażoną białą kiełbasę. Wszystko zalać sosem przygotowanym z połączenia śmietany wiejskiej i tartego chrzanu (ilość według smaku). Przyprawić wedle uznania. Wszystko razem zapiekać w piekarniku w temperaturze 180 stopni przez 20-30 minut.



WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO-MAZURSKIE
Koło Gospodyń Wiejskich w Wielkim Dworze
„SUPER BABKI”

Baranek z marcepanu

SKŁADNIKI

- 250 g migdałów bez skórki
- 250 g cukru pudru (stosunek migdałów do cukru pudru ma być zawsze 1:1)
- 1/2 łyżeczki aromatu migdałowego
- 2 łyżki wody



WYKONANIE

Migdały zblanszować i zmielić w blenderze do uzyskania gładkiej mąki. Dodać cukier puder, aromat i wodę. Dokładnie połączyć wszystkie składniki i wyrobić masę – powinna być plastyczna. Wyścielić wnętrze formy folią spożywczą, nałożyć masę marcepanową i złożyć formę. Trzymać w lodówce, aż baranek marcepanowy stężeje.

Baranek to bodajże najważniejszy symbol Świąt Wielkiejnocy na Warmii, utrwalony – z przekłutym i krwawiącym bokiem – w herbie regionu. Wypiekano go w specjalnych foremkach z ciasta lub domowej produkcji marcepanu. Gotowego baranka stawiano na specjalnie przygotowanej na tę okazję zielonej łączce.

WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE
Koło Gospodyń Wiejskich Dzierżążenko
„Dziarskie Babki”

„Ślepe ryby z myrdyrdą”

SKŁADNIKI

- 1 kg mączystych ziemniaków
- pęczek włoszczyzny oraz dodatkowo 10-20 dag marchwi
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki mąki pszennej na myrdyrdę
- maślanka
- sól, pieprz do smaku
- natka zielonej pietruszki do posypania

WYKONANIE

Ugotować pokrojone w kostkę warzywa i ziemniaki. Gdy są miękkie, wszystko zblendować lub przetrzeć przez sito. Przyprawić solą i pieprzem. Przygotować zasmażkę, czyli myrdyrdę. Tłuszcz rozgrzać na patelni, dodać mąkę i zasmażyć do zrumienienia. Zaciągnąć zupę zasmażką i zabielić maślanką.

WOJEWÓDZTWO ZACHODNIOPOMORSKIE
Koło Gospodyń Wiejskich w Dalewie
„Dalewianki”

Zupa szczawiowa

SKŁADNIKI

- surowa biała kiełbasa
- 250-300 g mięsa drobiowego
- 200 g marchwi
- 100 g pietruszki korzennej
- 150 g pora
- 100 g selera
- 300 g szczawiu
- jajka i śmietana – opcjonalnie, w wybranej przez siebie ilości



WYKONANIE

Surowe porcje drobiowe wrzucić na zimną wodę i gotować, aż zmięknie. Wyciągnąć z garnka drób, do przygotowanego wywaru dodać wszystkie warzywa pokrojone w kostkę. Gdy nabiorą odpowiedniej miękkości, całość połączyć z wcześniej ugotowanym mięsem dodając szczaw podsmażony na patelni na maśle klarowanym. Blendować aby uzyskać jednolitą masę tworząc krem. Do takiej zupy dodać na parę sekund 6-8 listków pokrzywy, aby podkreślić smak. Podawać z ugotowanymi na twardo jajkami oraz śmietaną.

Sukcesem do uzyskania wyśmienitej zupy szczawiowej krem jest odpowiednia proporcja szczawiu oraz listków pokrzywy.

Koła gospodyń wiejskich biorące udział w IV edycji Konkursu

1. Koło Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Korytowie (woj. mazowieckie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
2. Koło Gospodyń Wiejskich – Bielewo (woj. wielkopolskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
3. Koło Gospodyń Wiejskich Boroszów (woj. opolskie)
4. Koło Gospodyń Wiejskich Borowiczanki w Harasiukach (woj. podkarpackie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
5. Koło Gospodyń Wiejskich „Brzeziółczanki” w Brzeziej Łące (woj. dolnośląskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
6. Koło Gospodyń Wiejskich Dzierżążenko „Dziarskie Babki” (woj. wielkopolskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
7. Koło Gospodyń Wiejskich Głogówek Winiary (woj. opolskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
8. Koło Gospodyń Wiejskich Gołkowice (woj. małopolskie)
9. Koło Gospodyń Wiejskich „Górczanie” w Górkach (woj. lubelskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
10. Koło Gospodyń Wiejskich im. Księżnej Heleny Jabłonowskiej w Straszęcinie (woj. podkarpackie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
11. Koło Gospodyń Wiejskich Istebnianki z Istebnej (woj. śląskie)
- LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
12. Koło Gospodyń Wiejskich Kaczyce (woj. świętokrzyskie)
- LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
13. Koło Gospodyń Wiejskich „Koło na wesoło” w Wiadrowie (woj. dolnośląskie)
- WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
14. Koło Gospodyń Wiejskich Mogilno Małe (woj. łódzkie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
15. Koło Gospodyń Wiejskich Moszczenica Niżna (woj. małopolskie)
- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
16. Koło Gospodyń Wiejskich „Mysłowianki” w Mysłowie (woj. śląskie)

- LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 17. Koło Gospodyń Wiejskich Nowinka Nowy Ciechocinek (woj. kujawsko-pomorskie)
 - LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 18. Koło Gospodyń Wiejskich Osiedla Matysówka (woj. podkarpackie)
- 19. Koło Gospodyń Wiejskich Patoczanki (woj. łódzkie)
 - LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 20. Koło Gospodyń Wiejskich Piątkowa (woj. podkarpackie)
- 21. Koło Gospodyń Wiejskich Przebieczany (woj. małopolskie)
- 22. Koło Gospodyń Wiejskich Stare Kosiny (woj. mazowieckie)
 - LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 23. Koło Gospodyń Wiejskich „Strażniczki Tradycji” (woj. śląskie)
 - WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 24. Koło Gospodyń Wiejskich Szwedowianki w Szwedach (woj. podkarpackie)
 - LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 25. Koło Gospodyń Wiejskich „Umianowice” w Umianowicach (woj. świętokrzyskie)
 - LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 26. Koło Gospodyń Wiejskich w Bobowej (woj. małopolskie)
- 27. Koło Gospodyń Wiejskich w Bukowie (woj. śląskie)
 - LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 28. Koło Gospodyń Wiejskich w Czaszynie (woj. podkarpackie)
- 29. Koło Gospodyń Wiejskich w Czemlewie (woj. kujawsko-pomorskie)
 - LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 30. Koło Gospodyń Wiejskich w Dalewie „Dalewianki” (woj. zachodniopomorskie)
 - LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 31. Koło Gospodyń Wiejskich w Długołęce (woj. podlaskie)
 - LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 32. Koło Gospodyń Wiejskich „WESOŁE BABKI” w Pisarzowicach (woj. dolnośląskie)
 - LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 33. Koło Gospodyń Wiejskich w Głowience (woj. podkarpackie)
- 34. Koło Gospodyń Wiejskich w Hajdukach Nyskich (woj. opolskie)
 - LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 35. Koło Gospodyń Wiejskich w Hołowienkach (woj. mazowieckie)
 - LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM

36. Koło Gospodyń Wiejskich w Liskach (woj. warmińsko-mazurskie)
 - LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
37. Koło Gospodyń Wiejskich „Włościanki” z Łoniowej (woj. małopolskie)
38. Koło Gospodyń Wiejskich w Miechucinie (woj. pomorskie)
 - LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
39. Koło Gospodyń Wiejskich w Narwi (woj. podlaskie)
 - LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
40. Koło Gospodyń Wiejskich w Niemojkach (woj. mazowieckie)
 - LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
41. Koło Gospodyń Wiejskich w Niestabinie (woj. wielkopolskie)
 - LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
42. Koło Gospodyń Wiejskich w Nieświastowicach (woj. wielkopolskie)
 - WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
43. Koło Gospodyń Wiejskich w Obarzymie (woj. podkarpackie)
44. Koło Gospodyń Wiejskich w Rogach (woj. podkarpackie)
 - WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
45. Koło Gospodyń Wiejskich w Sokołowie (woj. kujawsko-pomorskie)
 - LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
46. Koło Gospodyń Wiejskich w Stężycy (woj. pomorskie)
 - LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
47. Koło Gospodyń Wiejskich w Studniskach Dolnych „Studniczanki” (woj. dolnośląskie)
 - LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
48. Koło Gospodyń Wiejskich w Wielkim Dworze „SUPER BABKI” (woj. warmińsko-mazurskie)
 - LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
49. Koło Gospodyń Wiejskich w Wygance (woj. lubelskie)
 - LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
50. Koło Gospodyń Wiejskich w Wyrzece (woj. wielkopolskie)
 - LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
51. Koło Gospodyń Wiejskich w Zagaciu (woj. małopolskie)
52. Koło Gospodyń Wiejskich w Zagorzycach Górnych (woj. podkarpackie)
 - WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
53. Koło Gospodyń Wiejskich w Zawadce (woj. małopolskie)
 - WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM

- 54. Koło Gospodyń Wiejskich w Zielonkach (woj. małopolskie)
 - WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 55. Koło Gospodyń Wiejskich „Zajęczanki” (woj. mazowieckie)
 - WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 56. Koło Gospodyń Wiejskich „Zarudzianki” w Zarudziu (woj. lubelskie)
 - LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 57. Koło Gospodyń Wiejskich Zimna Wódka (woj. opolskie)
 - LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 58. Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Chróście (woj. opolskie)
 - LAUREAT PIERWSZEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 59. Stowarzyszenie Kobiet i Gospodyń Wiejskich w Gąsiorowicach (woj. opolskie)
 - WYRÓŻNIENIE NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 60. Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich „Gniewoszanki” w Nowosielcach (woj. podkarpackie)
 - LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 61. Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich Krośnica (woj. opolskie)
- 62. Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich w Wysocicach (woj. małopolskie)
 - LAUREAT DRUGIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM
- 63. Stowarzyszenie „Nasza Zasań” (woj. małopolskie)
 - LAUREAT TRZECIEGO MIEJSCA NA ETAPIE WOJEWÓDZKIM

Bibliografia

Gloger Zygmunt, *Rok polski w życiu, tradycji i pieśni*, Warszawa 2012

Kolberg Oskar, *Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce*, t. 1-86, różne miejsca i daty wydania

<https://bialystok.tvp.pl/20803404/najbardziej-europejska-wies-podlaska>

<https://ciechanow.cozadzien.pl/region/tradycje-wielkiego-piatku/12346>

<https://dabrowachelminska.pl/turystyka.html>

http://dir.icm.edu.pl/pl/Sloownik_geograficzny/Tom_VI/834

http://dir.icm.edu.pl/pl/Sloownik_geograficzny/Tom_XII/797

<https://drawsko.pl/warunki-naturalne-i-przyrodnicze.html>

<https://dziedzictwowsipolskiej.pl/pl/regiony/malopolska/lachy-sadeckie>

<https://dziedzictwowsipolskiej.pl/pl/regiony/ziemia-sieradzko-leczycka/region-sieradzki>

<https://dziedzictwowsipolskiej.pl/uploads/pdf/wyklady/warminsko-mazurskie.pdf>

<https://dzieje.pl/dziedzictwo-kulturowe/tradycja-wiosennego-koledowania-czyli-chodzenia-z-konopielka-w-podlaskiem> [WP]

<https://dzieje.pl/kultura-i-sztuka/wielki-tydzien-przygotowaniem-do-wielkanocy>

<https://elblag.gosc.pl/doc/6612180.Zakatek-Kanta-w-Jarnoltowie>

<https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/Lachy;3929990.html>

<https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/Polesie-Zachodnie;3959366.html>

<https://folklor.muzeum-sieradz.com.pl/indexSieradz.html#>

<https://historia.dorzeczy.pl/historia-wspolczesna/715725/ogien-woda-swieconka-ogrom-symboli-na-wielka-sobote.html>

<https://kije.pl/dla-turysty/walory-przyrodnicze/>
<https://kulturaupodstaw.pl/krajna-haftem-malowana/>
<https://lasowiacki.pl/lasowiacy-zyli-po-sasiedzku-a-do-kolbuszowej-zjezdza-w-dzien-targowy-2/>
https://lgdponidzie.pl/wp-content/uploads/2021/03/LGD-Ponidzie_Kije-13.03.2020.pdf
<https://liturgia.wiara.pl/doc/418574.Wielki-Czwartek-Ginace-tradycje>
https://lot-sercekaszub.pl/kultura_kaszubska/
<https://medievalheritage.eu/pl/strona-glowna/zabytki/polska/wroclaw-kosciol-nmp-na-piasku/>
<https://mmz.info.pl/jak-to-kiedys-bylo-czyli-wielkanoc-i-wielki-tydzien-w-tradycji-ludowej/>
<https://muzeumciechanow.pl/wielki-tydzien-poprzedzajacy-uroczystosci-swiat-wielkanocnych/>
<https://muzeum.czarnkow.pl/aktualnosci/5ab79df7e0eb9b5dbb2b1e584cb941c0.html>
<http://muzeumlowicz.pl/wp-content/uploads/2019/12/referat-4-Pawe%C5%82-J%C3%B3zef-Kiero%C5%84.pdf>
<https://muzeum.naklo.pl/strona/519-krajna>
<https://muzeum-zlotow.pl/?exhibition=kultura-ludowa-krajniakow-zlotowskich>
<https://nid.pl/2024/03/28/wielki-tydzien-w-polskiej-tradycji-i-zwyczajach-2/>
<https://nid.pl/2024/03/29/polskie-tradycje-i-zwyczaj-wielkanocne/>
<https://nowa.sosnowica.pl/2020/06/22/zarys-historyczny/>
<https://polpn.gov.pl/szlaki>
<https://pomorskie.travel/artykuly/co-o-kaszubach-turysta-wiedziec-powinien/>
<https://przepiski.pl/roladki-z-szynki-z-chrzanem/>
<http://sabnie.pl/gmina/helena-mniszek/>
<http://sabnie.pl/gmina/informacje-ogolne/>
<http://sabnie.pl/gmina/miejscowosci/holowienki/>
<https://samorząd.gov.pl/web/gmina-dobron/informacje-ogolne>
<https://strojeludowe.net/stroje/lasowiacki/>

<https://strojeludowe.net/stroje/sieradzki/>
<https://swietokrzyskakolejka.pl/pl/historia/>
<https://tugostynin.pl/sniadanie-wielkanocne-tradycje-kulinarne/>
<https://uzdrowisko-polczyn.pl/solanka>
<https://warmia.mazury.pl/turystyka-i-promocja/atracje-turystyczne>
<https://www.akademia-pol.edu.pl/wielkanocne-zwyczaje-czyli-jak-dawniej-swietowano/>
<https://www.bialystok.lasy.gov.pl/puszcza-piska>
<http://www.dialektologia.uw.edu.pl/index.php?l1=kaszubszczyzna>
<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=sieradzkie-historia>
<http://www.dialektologia.uw.edu.pl/index.php?l1=opis-dialektow&l2=dialekt-wielkopolski&l3=krajna&l4=krajna-geografia-regionu>
<https://www.dladziedzictwa.org/2012/04/06/wielkopiatkowa-obrzedowosc/>
<https://www.dladziedzictwa.org/2022/04/15/wielki-piatek-bogaty-w-obrzedu-i-zwyczaje-ludowe/>
<http://www.drewniana.malopolska.pl/?page=obiekty&id=124>
<https://www.etnozagroda.pl/lachy-sadeckie>
<https://www.gminastezyca.pl/pl/224/0/historia.html>
<https://www.gminastezyca.pl/pl/334/0/kosciol-pw-sw-katarzyny-w-stezycy.html>
<https://www.gminastezyca.pl/pl/579/0/liczba-ludnosci-224.html>
<http://www.gminazlotow.pl/zlotow/ssi/o-gminie.html>
<http://www.gminazlotow.pl/zlotow/ssi/o-gminie/historia.html>
<https://www.it.mragowo.pl/jezioro-sniardwy,16,1124,pl.html>
<https://www.kalendarzrolnikow.pl/13087/poznaj-nasze-kgw-kolo-gospodyn-wiejskich-brzeziolaczanki>
<https://www.kozieglowy.pl/kategorie/historia-gminy-kozieglowy>
<https://www.kozieglowy.pl/kategorie/kozieglowskie-wyroby-wiorowe>

<https://www.lasy.gov.pl/pl/edukacja/lesnoteka-1/drzewa/cis-pospolity>

https://www.lublin.lasy.gov.pl/aktualnosci/-/asset_publisher/H9HmG48Tuos2/content/parczewski-krzywy-las

<https://www.muzeum-kaszubskie.pl/artykuly/aktualnosci-3/597-historia-kaszub-w-pigulce>

<http://www.muzeumkolbuszowa.pl/skansen/grupy-etnograficzne/lasowiaci>

<https://www.perlypolski.pl/regiony/oregonie/19-mazury/>

<https://www.pisz.pl/pl/artykul/145>

<https://www.pisz.pl/pl/artykul/162>

<https://www.pk.kielce.pl/osrodek-edukacji-w-umianowicach/>

https://www.polskatradycja.pl/folklor/regiony/folklor-kaszubski.html#google_vignette

<https://www.polskieradio.pl/8/194/artykul/1618144,lasowiaci-krotki-opis-ciekawego-ludu-i-czemu-winni-etnografowie>

https://www.powiat.pabianice.pl/strona-1484-historia_gmin_powiatu_pabianickiego.html

<https://www.poznajkrajne.pl/strona/45-hafty-krajenskie>

<https://www.radiomaryja.pl/informacje/wielka-sobota-w-tradycji-ludowej/>

<https://www.turystyka.torun.pl/art/320/ziemia-chelminska.html>

<https://www.zawszepamorze.pl/artykul/2728,dyngowanie-czyli-wielkanocny-poniedzialek-po-kaszubsku>

<https://www.zpkwz.pl/index.php/parki-krajobrazowe/drawski-park-krajobrazowy>

<https://wydarzenia.interia.pl/ciekawostki/news-jak-dekorowano-domy-na-wielkanoc,nId,949565>

<https://zabytki.drawsko.pl/dalewo.html>

<https://zlotow.naszemiasto.pl/wiatrak-z-pomyslem/ar/c8-4022256>

Konkurs dla Kół Gospodyń Wiejskich o Nagrodę Małżonki Prezydenta RP

Edycja IV. POLSKIE TRADYCJE WIELKANOCNE

Teksty: zespół Biura Wydarzeń Krajowych KPRP

Kancelaria Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej

Warszawa 2025