



# ROK NA WSI

Projekt w współpracy LGD Místní akční skupina  
Hlučínsko i LGD Płaskowyz Dobrej Ziemi

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach działania 19. „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER”, poddziałania 19.3 „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



# PRZEDMOWA

Drogi czytelniku, trzymasz w ręku jeden z efektów projektu Rok na wsi. Książka ta jest wynikiem współpracy LGD „Místní akční skupina Hlučínsko“ z LGD Płaskowyż Dobrej Ziemi, dwóch organizacji które działają na terenie rozdzielonego granicą państwową Górnego Śląska. Wybór partnerów projektu wynika z długotrwałej współpracy, wspólnej granicy, wspólnych dziejów i więzi.

Nasz projekt realizowany był od 2019 do 2022 roku. Poprzez przeprowadzane warsztaty staraliśmy się przybliżyć Państwu tradycyjne sposoby gospodarki, rzemiosł, miejscowych tradycji i zwyczajów Płaskowyżu Głubczyckim i Ziemi Hluczyńskiej. Niniejsza broszura podsumowuje w skrócie najważniejsze spostrzeżenia z jedenastu przeprowadzonych warsztatów o różnorodnej tematyce.

Projekt zrealizowano w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014 - 2020 oraz Programu rozvoje venkova 2014 - 2020 dofinansowanych przez Unię Europejską.

# TRADYCYJNE PRZETWORY PŁONÓW Z NASZYCH OGRODÓW

Bohuslavice, 21. 9. 2019

Owoce, warzywa i mleko od dawna były najważniejszymi składnikami przygotowywanych dań naszej wsi. Dlatego też warsztaty w Bohuslavicach poświęcone były tradycyjnym metodom przetwarzania i krótkim łańcuchom dostawczym w regionie Hlučín, kiedy to surowce trafiają od hodowcy i rolnika bezpośrednio do konsumenta.

Z Radimem Lokočem przyjrzelśmy się różnorodności uprawianych jabłek i gruszek oraz innych gatunków owoców w regionie Hlučín, pani Eva Peterková zaprezentowała tradycyjne dania i przepisy z naszego obszaru ze swojej bogatej kolekcji. Rodzina Halfarów poczęstowała nas własnoręcznie wyprodukowanymi serami kozimi i krowimi. Odbyły się pokazy wytwarzania masła i jogurtu oraz zwiedzanie koziej farmy. W gospodarstwie „U Veverků“ hodowany jest mak, kminek, a zwłaszcza czosnek, który można wykorzystać na wiele sposobów - można go skosztować nie tylko na surowo, ale także suszony, w zalewie, w postaci pasty, marynowanych szypulek czy pesto.

Przypomnijmy sobie niektóre z tradycyjnych przepisów zapisanych i przygotowywanych przez panią Evę Peterkovą z Kravař.

## Jabłka

Jabłka to owoce, którymi cieszymy się od lata aż do następnej wiosny. Kuchni bez jabłek nie można sobie wyobrazić. Spożywamy je na surowo, produkujemy soki, kompoty, dżemy, herbaty. Jabłka też suszymy. W regionie Hlučina suszone jabłka nazywano „pieczki“. Nasi przodkowie wiedzieli, że jabłonie należą do drzew, których nie może zabraknąć w żadnym ogrodzie. Wsadzano je również wzdłuż dróg i owocowych sadów.



## Šimlana

Tradycyjny zimny sos, znany również jako šivulena.

*Składniki: 150 g powideł śliwkowych, około 1 l mleka, 150 g cukru pudru, 1 śmietanka 30%, 1 opakowanie cukru waniliowego.*

Mleko wymieszcmy z powidłami śliwkowymi aż do uzyskania gęstego zimnego sosu. Sos możemy podawać z knedlami z ciasta drożdżowego albo ciasta ziemniaczanego.



## Bryja

Bryja to tradycyjna gęsta zupa, którą przyrządzano na przykład w Święta Bożego Narodzenia. Przygotowywano ją z sezonowych owoców a czasem suszonych.

*Składniki: 2 jabłka, 2 gruszki, 10 śliwek, 2 łyżki stołowe mąki tortowej, 1 dl śmietany 12-18%, mielony cynamon, cukier, szczypta soli*

Do garnka z wodą dodamy pokrojone jabłka, gruszki, śliwki bez pestek, szczyptę soli, cynamon. Wszystko gotujemy. Zupę zagęścimy roztworem kwaśnej śmietany z mąką i ponownie zagotujemy.

## **Dania z mleka i mąki**

W regionie Hlučina od dawna wykorzystywano mleko krowie i kozie pod wieloma postaciami. Gorące, zimne, słodkie, kwaśne, śmietaną, zbierane czy spuszczone (kiedy spuszczone go przez otwór na dnie naczynia). Mleko było spożywane codziennie. Obchodzono się z nim oszczędnie, produkowano z niego jogurty, twaróg i sery. Znane jest zsiadłe mleko z ziemniakami na kolację, czy serwatka powstająca podczas prasowania twarogu albo maślanka powstająca przy ubijaniu masła. Potrawy z mleka bezpośrednio związane są również z daniami z mąki lub w postaci różnych kasz, które z reguły gotowano w mleku.

## **Tarta**

*Składniki: 1 l mleka, 200 g mąki pszennej, 2 jajka, 40 g masła, 60 g cukru, kompot, sól*

Mąkę przesiejemy na stolnicę, dodamy jajka, sól. Zagniatamy gęste ciasto, które następnie zetrzemy na tarce o dużych oczkach. Utarte ciasto pozostawiamy do wyschnięcia na około 20 minut, a następnie wkładamy do gotującego się mleka, do którego dodaliśmy soli. Gotujemy około 10 minut, cały czas mieszając. Pod koniec dodamy świeże masło. Do ugotowanego dania dodamy cukier, włożymy do misek na kompot i zostawimy do wystygnięcia. Po wystygnięciu wylejemy na talerz, udekorujemy owocami lub syropem, albo bitą śmietaną. Możemy również spożywać na gorąco, podobnie jak kaszkę manną, posypując cukrem cynamonowym.

## **Czosnek**

Czosnek znany jest jako jarzyna, przyprawa albo jedno z najbardziej skutecznych naturalnych lekarstw. Od dawna używany był jako środek przeciw pasożytom. Stosowanie czosnku było niegdyś obowiązkowe w czasie trwania różnych pandemii. Pochodzi z Azji Środkowej a najstarsze wzmianki o nim odkryto na tabliczkach sumeryjskich z okresu 2600 – 2100 lat p.n.e.

W obecnych czasach uprawa czosnku jest rozpowszechniona nawet w wiejskich ogrodach. Dodajemy go do wieprzowiny, dziczyzny, zup czy past. Często wykorzystujemy wyciąg czosnkowy, czosnek macerowany w oleju czy czosnek suszony w proszku.



## **Zupa czosnkowa**

*Składniki: 10 ząbków czosnku, 100 g żółtego sera, 1 łyżka majeranku, plaster mięsa wędzonego, 2 łyżki smalcu, 2 kromki chleba, 1 cebula, 2 ziemniaki średniej wielkości, 1 l rosółu z kury, pieprz, sól*

Czosnek oczyścimy, ząbki czosnku rozkroimy i wyjmujemy zielony środek. Ząbki czosnku rozgnieciemy nożem, tak by wypłynął z nich sok a następnie utrzymy nożem albo praską. Drobnopokrojoną cebulę razem z pokrojoną w kostkę wędliną usmażymy na smalcu. Zalejemy rosółem i dodamy czosnek. Obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki dodamy do zupy i gotujemy przez 10 minut. Przed końcem gotowania dodamy pieprz i sól. Zupę podajemy na talerzu, posypujemy tartym serem. Podajemy ze świeżo pieczonym chlebem. Chleb można też pokroić w kostkę, opiec i dodać do zupy w postaci grzanek.

# PRZETWÓRSTWO OWOCÓW I WYRÓB DOMOWYCH SYROPÓW I NALEWEK

Czyżowice, 20. 10. 2019

Przetwórstwo owoców w postaci soków, syropów, wina czy destylatów ma długoletnie i szeroko zakrojone tradycje na wsi. Prawie w każdym domu nawet w obecnych czasach tłoczy się owoce czy pozostawia się do fermentacji. Nowym trendem jest produkcja napoju typu cydr. Odradza się tradycja wyrobu polskich likierów. Jednym z największych znawców tej dziedziny jest Hieronim Błażejka. Jego znajomość dawnych przepisów, wieloletnie bogate doświadczenia i precyzja z jaką tworzy smakowite i pachnące produkty z prawie każdego rodzaju owocu mogli ocenić uczestnicy warsztatów w Czyżowicach. Oprócz degustacji mnóstwa produktów pana Błażejka, można było porównać smak różnych syropów, soków i owoców suszonych.

## **Nalewki**

Nalewki pojawiły się na ziemiach polskich w połowie XVII wieku, kiedy upowszechniła się u nas sztuka destylacji. Tradycja tworzenia nalewek była przekazywana z pokolenia na pokolenie. Na początku XIX wieku powszechnie serwowano nalewki w pałacach magnatów i w zamożnych dworach. Początek XX wieku to prawdziwy rozkwit sztuki domowych trunków. Dwory szlacheckie prześcigały się w komponowaniu przez określone grupy zawodowe: adwokatów, aptekarzy. A w spiżarniach pojawiły się znakomicie zaopatrzone „apteczki”. Renesans nalewek przyszedł niedawno. Pierwsze konkursy pojawiły się pod koniec lat dziewięćdziesiątych XX w. O tym, że jakiś alkohol jest nalewką decyduje trzyetapowość jego otrzymywania. Najpierw jakaś fabryka albo winiarz otrzymuje czysty alkohol. Potem na nim tworzony jest nastaw. Następnie w odpowiednich warunkach ten alkohol dojrzewa.

## **Owoce**

Nalewkę wprawdzie możemy zepsuć na każdym etapie produkcji, ale tak naprawdę najważniejszym warunkiem udanego trunku jest użycie odpowiednich owoców.

Jakie zatem powinny być owoce bądź kwiaty, z których robimy nalewki? Pierwszym i niezbędnym warunkiem jest to, by były maksymalnie wolne od zanieczyszczeń chemicznych. Taka nalewka to powoli działająca trucizna. Poza tym chemia używana w rolnictwie, czy do oprysków leśnych, a także zanieczyszczenia przemysłowe lub drogowe sprawią, że w nalewce nie rozwinie się w pełni piękny bukiet. Są również zanieczyszczenia, które nalewkę po prostu zepsują.

## **Woda**

Od wody w dużej mierze zależy jakość alkoholu w nalewce. Woda musi być smaczna, najlepiej źródłana, jak najmniej zmineralizowana, o lekkim zasadowym odczynie. Oczywiście nie może mieć żadnych obcych smaków ani zapachów. Idealnie byłoby, gdyby była to woda naturalna, ze źródła wypływającego niedaleko miejsca, gdzie zbieramy owoce. Jeśli nie mamy takiej, śmiało sięgnijmy po wody butelkowane.

## **Alkohol**

Do wyrobu nalewek powinniśmy używać alkoholi, których moc regulujemy we własnym zakresie przez doliczenie spirytusu wysokiej jakości do wody. Do nalewek używamy spirytusu zbożowego ze wszystkich naturalnie w Polsce uprawianych zbóż. Możemy również użyć destylatów owocowych, które będą komponowały się ze smakiem i aromatem owoców, które zamierzamy macerować. Nie powinno się raczej stosować spirytusu kukurydzianego ani ziemniaczanego. Nalewki mogą być wtedy zbyt agresywne w smaku i zapachu.

Stężenie alkoholu dobieramy w zależności od rodzaju nalewki. Wódkę otrzymaną ze zmieszania

spirytusu z wodą odstawiamy w zamknięciu przynajmniej na miesiąc. Sformułowanie „by się przegryzło” nie jest wcale figurą retoryczną, ale wyraża konieczność otrzymania takiej jakości alkoholu, który doskonale wyeksponuje zalety nastawu. Koniecznie jest pozabawienie go minerałów i zanieczyszczeń, które osadzą się na dnie.

### **Naczynia i niezbędne akcesoria**

Potrzebna nam będzie odpowiednia ilość szklanych butli, urządzenie do mierzenia zawartości alkoholu i waga. Warto mieć również moździerz, noże ze szlachetnej stali, która nie wchodzi w reakcje chemiczne przy krojeniu owoców i ziół. W przypadku nalewek bardzo ważne jest zachowanie laboratoryjnej wręcz czystości. Musimy pamiętać, że alkohol utrwała i wzmacnia zapachy oraz smaki, również te niepożądane.

### **Nalewki w kuchni i przy stole**

Wielki niewykorzystany dotąd potencjał tkwi w nalewkach jako składnikach wykwintnych marynat i dodatku do sosów. Jak doskonale komponują się z dziczyzną, z ptactwem, jak świetnie współgrają z niektórymi serami, a nawet z pieczonymi rybami czy owocami morza!

Przy tworzeniu nalewek zostają odcedzone owoce. To doskonale uzupełnienie farszów, świetny dodatek do pasztetów i pieczonych mięs. Nalewki i owoce z nalewek to również doskonały składnik wytwornych auszpików i galantyn. Osobnym rozdziałem są oczywiście desery: lody i torty, doskonałe sorbety i kremy.

### **Nalewka z owoców czarnego bzu**

Owoce zbieramy najpóźniej jak się da. Zależy to od miejsca, zależy to od roku; czasem dobrą porą na zbiór jest wrzesień a czasem listopad. Ważne, by nie było czerwonych, niedojrzałych jagód. Trzeba je dokładnie oczyścić. To żmudna praca, ale do nalewki nie powinny się dostać się szypułki. 14 kg oczyszczonych owoców zasypujemy 3 kg cukru. Zostawiamy w ciepłe na dobę często mieszając, tak by cukier się rozpuścił. Jeśli jesień jest pogodna, zostawiamy naczynie na słońcu. Następnie zalewamy owoce 96 % spirytusem. Na tę ilość owoców i cukru zażyjemy go 9 litrów. Po dwóch miesiącach przechowywania w temperaturze pokojowej zlewamy nalew z owoców, wyciskamy je i otrzymany płyn łączymy z nalewem. Całość zostawiamy do sklarowania. Nalewkę zlewamy znad osadu, osad filtrujemy i płyn dodajemy do nalewki, którą odstawiamy na minimum rok. Cierpliwi odkryją w smaku i w zapachu pięcioletniej nalewki z owoców czarnego bzu nuty kakao i czekolady. Jednak jej jakość w dużym stopniu zależy od siedliska rośliny i jakości owoców.

### **Wiśniówka**

Do wiśniówki używamy najstarszych odmian owoców, takich jak 'Nadwiślanka odrostówka', czy 'Łutówka'. Owoce muszą być lekko przejrzałe. Na 10 kg wiśni w 3 kg zostawiamy pestki, resztę drylujemy. Owoce wraz z kawałkami cynamonu i trzema laskami wanilii zasypujemy 3 kg cukru ( jeśli ktoś gustuje w słodkich nalewkach, może dodać więcej). Zostawiamy słońcu, od czasu do czasu wstrząsając nim. Po dwóch, maksimum pięciu dniach, cukier się rozpuści (nie należy dopuścić do fermentacji!).

Kiedy sok sięgnie ponad poziom owoców, dolewamy 5 litrów czystego spirytusu, jeśli soku jest mniej - zalewamy owoce 70 % alkoholem. Nastaw trzymamy najpierw na słońcu, potem przenosimy pod dach. Również w czasie słonecznego lata i jesieni na każdą noc wnosimy nalewkę do domu, by uniknąć niekorzystnego wpływu zbyt dużej różnicy temperatur. Nalewkę trzymamy na wiśniach do stycznia. Pierwszy nastaw odlewamy, a owoce zalewamy ponownie 40 % alkoholem. Macerujemy je jeszcze miesiąc, od czasu do czasu wstrząsając naczyniem. Drugi nastaw zlewamy do osobnego naczynia. Oddzielnie też przechowujemy sok odcisnięty z owoców. Właściwą nalewkę komponujemy z trzech wyciągów, z których pierwszy jest bazą. Po zmieszaniu nalewów odczekujemy przynajmniej miesiąc. Nalewka powinna być gotowa po 9 miesiącach od zasypania owoców cukrem.



# PRZYGOTOWANIE TRADYCYJNYCH PIEROGÓW

Nowa Wieś Głubczycka, 23. 11. 2019

Pierogi wraz z bigosem to najbardziej znane polskie tradycyjne dania. Te małe pierożki z makaronowego ciasta o kształcie półkrążka, trójkąta czy paska, mogą być napełniane najrozmaitszymi farszami. Najpopularniejszymi są pierogi nadziewane mięsem, pierogi z kapustą i grzybami. Przygotowuje się też wariacje słodkich pierogów z owocami. Pierogi nadziewane serem i podawane z ziemniakami zwane są pierogami ruskimi.

Uczestnicy warsztatów, pracowali w kilkusobowych zespołach. Podczas warsztatów nauczyli się przygotowywać pierogi z kilku rodzajami farszu. Poszczególne zespoły współzawodniczyły między sobą. Podczas konkursu oceniany był nie tylko smak, ale też wygląd pierogów. W zamian za to, gospodynie z obszaru Hlučina przygotowały tradycyjne czeskie „knedliczki“ z ziemniaków z wędliną i farszem z powidła.



## Ciasto na pierogi

*Składniki: 0,5 kg mąki tortowej, 1 jajko, szklanka ciepłej wody, 1 łyżka oleju rzepakowego, pół łyżeczki soli.*

Składniki mieszamy i wyrobimy ciasto, następnie ciasto cienko rozwałkujemy. Wycinamy za pomocą szklanki, literatki itp., w zależności jakiego wielkości pierogi chcemy uzyskać. Wycięte kawałki ciasta nadziewamy farszem i lepimy pierogi (kształt dowolny). Ugotujemy.



## **Pierogi z mięsem**

*Składniki: 60 dkg mięsa wieprzowego, cebula, sól, pieprz, maggi*

Mięso gotujemy, mielimy na drobnym oczku. Cebulkę smażymy i dodajemy do mięsa, farsz przyprawiamy solą i pieprzem oraz maggi.

## **Pierogi z borówkami**

*Składniki: 1 kg Borówki*



## **Pierogi z kapustą i grzybami**

*Składniki: 1 kg kiszonej kapusty, 1 kg pieczarek (grzyby leśne), cebula, sól, pieprz, maggi*

Kapustę ugotujemy, zmielimy na grubym oczku, a następnie dobrze odsączymy z wody. Grzyby ugotujemy i zmielimy na grubym oczku i również odsączymy. Kapustę i grzyby mieszamy, dodajemy usmażoną cebulkę i farsz, przyprawiamy solą, pieprzem, maggi do smaku. Gdy farsz jest zbyt płynny dodajemy trochę tartę bułki.



## **Pierogi „Ruskie”**

*Składniki: 1 kg ziemniaków, 25 dkg twarogu, cebula, sól, pieprz*

Ziemniaki ugotujemy, odsączymy i wraz z twarogiem przepuścimy przez praskę do ziemniaków. Dodajemy usmażoną cebulę, następnie doprawiamy solą i pieprzem



## **Knedle ziemniaczane z mięsem (wędlinami, kiełbasą)**

Popularne na Morawach i Śląsku knedle ziemniaczane przyrządza się nie tylko z nadzieniem owocowym, ale także z wędzonym mięsem czy salami. Kapustę kiszoną podajemy jako dodatek.

*Składniki: 1 kg ziemniaków, 250 g mąki pszennej, 1 łyżka mąki ziemniaczanej, 2 jajka, sól, mięso gotowane lub wędzone, lub salami, cebula*

Ziemniaki ugotujemy w skórce, po wystudzeniu obierzemy i zetrzemy na drobnej tarce i kładziemy na deskę wysypaną mąką albo do miski. Dodamy jajka, sól i mąkę ziemniaczaną – wymieszać i na końcu dodamy mąkę pszenną. Ciasto wymieszać, uformujemy małe okrągłe placki. W środek każdego kładziemy mięso pokrojone w grubą kostkę. Ilość nadzienia zależy od tego jak duże knedle chcemy zrobić. Zazwyczaj kładziemy około dwóch małych łyżek. Następnie zawijamy i robimy kulki. Wrzucamy do słonej, gotującej się wody i gotujemy przez 15 minut. Na sam koniec podsmażymy na tłuszczu drobno pokrojoną cebulę.



# WIEJSKIE TRADYCJE I ZWYCZAJE BOŻONARODZENIOWE

Kravaře, 7. 12. 2019

W sali parafialnej w mieście Kravaře panowała istna przedświąteczna atmosfera, której wtórował program kulturalny tutejszej szkoły artystycznej. I to właśnie zwyczaje z okresu adwentu i Świąt Bożego Narodzenia były głównym tematem warsztatów. Miejscowi rzeźnicy przygotowywali smakołyki ze świniobicia - kaszanke, wątrobiankę, smalec, mielonkę i czarną zupę. Członkinie tutejszego Klubu kobiet z Zamku - Ewa Peterková i Kristina Vilášková przedstawiły tradycje bożonarodzeniowe z okolic Hlučína, tradycyjne dania i ciasteczka. Uczestnicy mogli sami zrobić ciasteczka. Nie brakowało degustacji sosu świątecznego, kołaczyków z okolic Kravař czy kruchych ciasteczek linieckich. Z dużym zainteresowaniem spotkał się wyrób wiązanek i dekoracji bożonarodzeniowych oraz zwiedzanie wystawy bożonarodzeniowej na zamku w mieście Kravaře, która była zwieńczeniem miło spędzonego czasu i pełnej inspiracji soboty adwentowej.



## Adwent

Dawniej w okresie Adwentu gotowano bardzo umiarkowane potrawy. Potraw z mięsa prawie nie spożywano. Tradycyjne były poranne msze święte - roraty, którym towarzyszyły piękne śpiewy liturgiczne.

W miastach i wioskach w okolicach Hlučína pojawia się nowa tradycja, którą jest zapalanie choinki. Imprezie z reguły towarzyszą kolędy i pieśni ludowe często śpiewane przez dzieci.

Adwentu nie można wyobrazić sobie bez wieńca adwentowego. Dawniej wieszano go na środku pokoju albo kładziono w miejscu, w którym był stół. Wieniec był skromny, zrobiony z gałązek świerkowych, ozdobiony czterema świecami, szyszkami i kokardami. W obecnych czasach dekoracje

świąteczne są bardzo bogate. Zdobi się nie tylko pokoje, ale też okna i okolice domu. W gospodarstwach nie mogło zabraknąć jemioli, która jest symbolem szczęścia. Dlatego też gałązki jemioli wieszają się nad stołem w jadalni, czy wsadza do wiązanek.

W grudniu piecze się ciasteczka świąteczne a ich zapach roznosi się po całym domu. Niektóre gospodynie pieką ponad 20 rodzajów ciasteczek. Nie może zabraknąć rogalików, ciasteczek linieckich sklepanych dżemem i wielu innych rodzajów pieczonych i robionych na surowo ciasteczek (orzechowe, marcepanowe, itp.).

W dawnych czasach choinki przyozdabiano orzechami pokrytymi srebrną farbą, ciasteczkami linieckimi, jabłkami, suszonymi owocami i łańcuchami z papieru, które dzieci robiły same. Choinka była jednak tylko w domach bogatszych rodzin. Mniej zamożni musieli się bez niej obejść, byli wdzięczni za dania bardziej bogate niż w dni powszednie.

## **Wigilia**

W Wigilię (24. grudzień) w okolicach Hlučína był post. Śniadanie dozwolone było tylko małym dzieciom i starszym osobom. Na śniadanie spożywano kawałek chałki i czarną kawę, która była z reguły przyrządzana z prażonych ziaren. Starsze dzieci, tak jak ich rodzice, nie jadły w tym dniu niczego. Dorośli dzieciom obiecywali, że po zmroku zobaczą na niebie złote prosię.

Do świątecznego stołu zasiadano w chwili, gdy pojawiła się na niebie pierwsza gwiazda. Przed kolacją cała rodzina modliła się. W rodzinach, bardziej religijnych śpiewano też pieśni liturgiczne.

Spożywano zupę grochową, czasami zupę z fasoli, czy zupę z makaronem i zasmażką. Na przystawkę podawano kaszkę mannę posypaną tartym piernikiem albo cynamonem, czarny sos świąteczny (z powidłami śliwkowymi i piernikiem) a do niego małe, posmarowane miodem, kołaczki w mleku. Kołaczki zwane były „bobáčky“ czy „papučky“ (czyli małe kaptcie). Nie każdy mógł jednak pozwolić sobie podawać na kolację wigilijną smażonego karpia. Mniej zamożni zadowolili się marynowanymi na surowo śledziami albo smażonymi śledziami marynowanymi. Do głównego dania podawano ziemniaki lub knedle ziemniaczane. Na stole wigilijnym nie mogło zabraknąć świeżego chleba.

W niektórych domach utrzymywano tradycje siedmiu dań wigilijnych. Dbano na to aby do stołu podano dania przygotowane z wszystkiego co wyprodukowano w gospodarstwie.

Resztkami jedzenia z kolacji wigilijnej karmiono swoje zwierzęta, aby w przyszłym roku im się dobrze powodziło.

W dzisiejszych czasach menu wigilijne składa się przeważnie z zupy grochowej, sałatki ziemniaczanej i karpia smażonego. Na stole kładzie się ciasteczka, chałkę, owoce świeże i suszone (jabłka, pomarańcze, banany, figi, daktyle, orzechy).

Wigilia według wierzeń ludowych była najbardziej odpowiednim dniem do wróżenia przyszłości. Rano myto się zimną wodą ze studni czy strumyka, żeby przez cały rok być zdrowym. Po kolacji krojono jabłko w poprzek i według kształtu gniazda nasiennego wrócono jaki będzie przyszły rok. Do wody lano roztopiony ółów, niezamężne dziewczęta puszczały na wodę łupiny z orzechów z małymi świeczkami. Jedna łupina przedstawiała dziewczynę a druga łupina młodzieńca. Jeżeli łupiny zetknęły się to oznaczało miłość. Pod talerze wkładano pieniądze aby nie brakowało ich przez cały rok.

W dniu Bożego Narodzenia szykowano świąteczny obiad. W wielu rodzinach składał się z takich samych dań jak w Wigilię. W innych domach pieczono gęś albo kaczkę z własnej hodowli. W czasach obecnych w ten świąteczny obiad, zazwyczaj podaje się gęś, indyka lub kaczkę pieczoną z knedlem, duszoną kapustą albo kapustą czy z sałatką z białej albo czerwonej kapusty. Dawniej po południu odbywała się msza z błogosławieństwem. W kościele po mszy był podwieczorek albo kolacja.

Na Szczepana odwiedzano krewnych i przyjaciół. Dzieci chodziły po kolędzie odwiedzając

najbliższych krewnych i znajomych. Mężczyźni po mszy świętej udawali się do karczma „szukać Szczepana“, gdzie razem pili i biesiadowali. Wieczorem odbywały się zabawy taneczne. Advent skończył więc znowu można było tańczyć.



### **Sos świąteczny „mačka“**

Świąteczna albo inaczej Wigilijna mačka, to tradycyjne wigilijne danie. Spożywano ją jednak nie tylko w czasie świąt bożonarodzeniowych, ale też jako przystawkę na weselach albo do kielbasek. W większości podawano ją na Sylwestra. Zachowało się wiele odmian tej receptury. Poniżej podajemy przepis do sporządzenia 3 l sosu, jaki zapisała pani Eva Peterková z miasta Kravaře.

*Składniki: marchew, pietruszka, seler, 250 g masła, 250 g rodzynek, 3 szt. piernika do tarcia, ok. 500 g*

*orzechów włoskich i obranych migdałów, 500 g powideł śliwkowych, cukier puder, białe wino lub cytryna, rum, cynamon, ziele angielskie, cały pieprz, goździki, sól*

Na tarce o grubym oczku poszatkujemy surową marchewkę, pietruszkę, połowę małego selera, dodamy sól, ziele angielskie, kulki pieprzu i goździki. Wszystko ugotujemy do miękkości i przeciśniemy przez praskę. Uzyskujemy gorący podstawowy wywar, do którego stopniowo dodajemy: Zasmażkę z masła, ugotowane rodzyнки, starty piernik, zmielone orzechy włoskie i obrane ze skórki migdały, powidła śliwkowe, cukier i cynamon do smaku. Doprawiamy białym winem albo cytryną. Pod koniec gotowania dodamy rum.



### **Ciasteczka linieckie**

Ciasteczka, które piekły już nasze prababcie. Nie brakuje ich na świątecznym stole do dziś.

*Składniki: 750 g mąki, 500 g masła, 250 g cukru pudru, 3 żółtka, skóra z cytryny, dżem*

Masło rozkruszymy w mące, dodamy cukier, żółtka i startą skórkę z cytryny. Wyrobimy ciasto, które odstawiamy w chłodne miejsce na ok. 2-3 godziny. Deskę posypiemy mąką. Ciasto rozwałkujemy na desce.

Wycinamy kółka, gwiazdy a dla dzieci różne zwierzęta. Po upieczeniu ciasteczka sklejamy dżemem albo kremem masłowym. Ciasteczka sypujemy cukrem pudrem, ozdabiamy polewą rumową, cytrynową albo czekoladową.



### **Rogaliki waniliowe**

*Składniki: 250 g mąki tortowej, 210 g masła, 100 g mielonych orzechów włoskich, 70 g cukru pudru, 1 cukier waniliowy, 1 mniejsze jajko*

Z ciasta formujemy małe rogaliki, pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 150-160 °C. Upieczone rogaliki obtaczamy w cukrze, do którego wmięszaliśmy cukier waniliowy.

Zawód kowala, „pana na kuźni”, cieszył się zawsze poważaniem, a jego wiedza i umiejętności przekazywane były z pokolenia na pokolenie. Jeszcze w latach sześćdziesiątych ubiegłego wieku na kilka położonych blisko siebie miejscowości działała przynajmniej jedna kuźnia. I chociaż dzisiaj kuźnie, i tradycyjne kowalstwo stało się przede wszystkim elementem prezentacji rzemieślniczej tradycji i atrakcją turystyczną, magia tego zawodu nadal działa. Kunszt kowala i techniki kowalstwa można było zobaczyć na Stajni na Warszawskiej w Głubczycach.

Kowalstwo należy do najznamienitszych rzemiosł świata, a historia rozwoju tego zawodu jest w pewnym sensie historią rozwoju techniki i technologii. Kowal był niezbędny - wykuwał podkopy i hufnale (podkowiaki, duże gwoździe do przybijania podków), a także - jako tzw. podkuwacz - podkuwał konie i pielęgnował końskie kopyta. W pracy w polu również nie obyło się bez wyrobów kowala, jak pługi czy brony, zakończenia dyszli, zaczepy do uprzęży oraz innych przedmiotów: gwoździ, łańcuchów itp.



Najpopularniejszym na świecie kowalskim wyrobem jest z pewnością końska podkowa - fascynujący ludzi od wieków kształt, gwarancja powodzenia przez powieszenie nad drzwiami do domostwa, chroniące przed nieszczęściem w przypadku niesprzyjających okoliczności.

W miejscach, które dbają o zachowanie wiejskiej tradycji zobaczyć możemy również mniejsze i bardziej dekoracyjne przedmioty wykonywane w kuźniach: ozdobne klamki, zawiasy z bogatymi ornamentami na okuciach, ozdoby szczytowe domów (chorągiewki, koguty), zdobne okucia wozów, krzyże cmentarne i inne sakralne elementy. Przy pomocy młota i kowadła z rozżarzonego metalu powstawały bowiem nie tylko rzeczy praktyczne, ale ozdoby oraz dekoracje.

Zawod kowala w tej chwili pozwala również wprowadzać na współczesny rynek tak pożądane produkty, jak oryginalne misy, zestawy kominkowe, popielniczki. Co ważne, współcześni kowale w swoich kuźniach chętnie nawiązują do lokalnych i regionalnych tradycji zdobniczych, wpływając w ten sposób na zachowanie kulturowego dziedzictwa obszaru.

Coraz częściej we współczesnych pracowniach kowalstwa artystycznego wykorzystuje się nowoczesne urządzenia, mało przypominające wyposażenie dawnych kuźni. Jednak wciąż najbardziej wartościowe przedmioty wykonywane są w sposób tradycyjny, to jest bez wykorzystania urządzeń elektrycznych - wszystkie otwory są wykonywane ręcznie w gorącym materiale, bez użycia wiertarek, a do cięcia materiału stosuje się przecinaki lub podcinki, nie piły. Kształt nadaje się żłobnikami, gładzikami czy nadstawkami, a materiał łączy się za pomocą nitów lub metodą zgrzewania ogniowego. Podobne narzędzia pracy kowali, naznaczone już nieco czasem, można znaleźć wśród eksponatów w lokalnych muzeach i izbach regionalnych.

Meble, którymi się otaczamy. Dom, w którym mieszkamy. Ogrodzenie naszego ogrodu. Folder, który właśnie trzymamy w ręce. Nie powstałyby bez lasów – dostarczycieli najważniejszego na świecie tworzywa, jakim jest drewno. Mało energochłonny w uprawie, łatwy do pozyskania i w zasadzie będący odnawialnym źródłem surowiec o wyjątkowych właściwościach konstrukcyjnych towarzyszy człowiekowi od zawsze. Drewno ma bowiem bardzo dobre konotacje: jest ładne i bywa nawet luksusowo eleganckie, kojarzy się z ciepłem, naturą, zdrowiem. Jest też niezwykle praktyczne i wszechstronne.



W dawnej wsi drewno było jednym z tych surowców, które wykorzystywane były zarówno w rzemiośle, które dawało pracę, jak i codziennym życiu gospodarskiego obejścia. Miało też znaczenie w działaniach symbolicznych, w tym w sztuce oraz w sferze kultu. Wiedzę o nim i sposobach jego obróbki przekazywano z pokolenia na pokolenie, nic więc dziwnego, że w każdym obejściu znajdowały się narzędzia do obróbki drewna: siekiery, ciosła, ośniki, dłuta, świdry, piły, strugi.

Mieszkańcy wsi ze ściętego drzewa potrafili wykorzystać niemal wszystkie jego części: pień, pocięty na kłody, był podstawą przerobu tartaczego, z których uzyskiwało się belki, bale, deski; z odpadów był opał, który dawał ciepło, a po spaleniu jako popiół razem z korą i liśćmi zasilał uprawianą glebę. Drewno jest nie tylko surowcem podlegającym obróbce, w efekcie której powstają konkretne rzeczy, ale jest też materiałem wykorzystywanym w smolarstwie do produkcji węgla, smoły, terpentyny, garbników.

Na przestrzeni wieków ludzie eksperymentowali ze swoim najbardziej ulubionym surowcem, wprowadzając do jego obróbki kolejne rozwiązania, stosowane nawet dzisiaj: gotowanie drewna, które je uplastycznia i umożliwia gięcie, nasączenie alunem w celu uodpornienia drewna na ogień, nacieranie woskami i olejami, aby drewno zabezpieczyć. Popularność oraz łatwość wykorzystania drewna w budownictwie i meblarstwie związała na dziesiątki lat drewno właśnie z tymi branżami.

W budownictwie z drewnem związane było ciesielstwo i stolarstwo, a tym samym w naszych wsiach rozwijały się oba zawody. Ciesla odpowiada za konstrukcję budynku, a stolarz za podłogi, drzwi, okna. Więźby dachowe z dawnych lat zachwycają kunsztem, niesamowitą ozdobnością, jak i precyzją wykonania. W więźbach sprzed wieku można odnaleźć oznaczenia ciesielskie, które znajdowały się na poszczególnych drewnianych konstrukcjach. Miały one potwierdzać, skąd drewno pochodziło i kto poddał je obróbce.

Drewno towarzyszy ludziom od zawsze, a dawniej każdemu człowiekowi od narodzin do śmierci. W drewnianych kołyskach nowonarodzone dzieci układano do snu – drewno miało zapewnić zdrowie, dobry sen i godne życie. Na drewnianej, niepomalowanej desce układano natomiast zmarłych, którzy opuszczali swój dom po raz ostatni właśnie w ten sposób. Odpukiwanie w tę niemalowaną deskę miało odgonić od odchodzącej duszy wszystko, co złe. Dzisiaj inaczej żegnamy zmarłych, ale zwyczaj odpukiwania w niepomalowane drewno pozostał.



# PRZETWÓRSTWO MLEKA I PRODUKCJA WYROBÓW MLECZNYCH

Głubczyce, 25. 9. 2021

Dla dobrej gospodyni mleko zawsze było niezbędne i bardzo ważne do przygotowywania codziennych potraw. Mleko krowie, świeże, nie pasteryzowane, odstawione w ciepłe miejsce na kilkanaście godzin, staje się zsiadłe i pokrywa się gęstą, też już lekko skwaszoną śmietaną. Kwaśne mleko to doskonały i zdrowy dodatek do potraw ziemniaczanych, mięsnych i zbożowych, a zebrana z mleka śmietana jest znakomitym produktem również do przygotowania domowego masła.

Wśród tych, które wciąż są przygotowywane w domach i należą do grupy wiodących produktów tradycyjnych obszaru są sery podpuszczkowe i sery świeże (twaróg). Także przyczyniają się do zwiększenia atrakcyjności terenów wiejskich, rozwoju turystyki wiejskiej i agroturystyki.

Warsztaty, które odbyły się na terenie agroturystyki „Stajnia na Warszawskiej” poświęcone były tradycji przetwórstwa mleka. Robert Cygnarowicz z organizacji „Cheese koziłskie” przekazał nam duże doświadczenie w produkcji serów.



## Wyobraź sobie podstawowe zasady produkcji mleczarskiej

Podpuszczka powoduje ścinanie się mleka, dzięki zawartym enzymom, które oddzielają substancje stałe (skrzep) od substancji płynnych (serwatka). Jeśli pozostawimy mleko na kilka dni, samo się zsiądzie lecz stanie się kwaśne co wpłynie na smak mleka. Dlatego zaleca się stosowanie podpuszczki.

Dzisiaj można podpuszczkę kupić w specjalistycznym sklepie ale w przeszłości stosowano naturalnie występującą podpuszczką zwierzęcą lub roślinną.

Podpuszczka zwierzęca otrzymywana jest z czwartego żołądka cielęcia. W dawnych czasach po ubiciu cielęcia lub koźlęcia oczyszczano z zawartego w nim mleka (siary) następnie ponownie

napełniano mlekiem, czasami dodając drobno startego sera alby przyspieszyć proces powstawania podpuszczki. W ten sposób otrzymywano substancję skrzepiającą wykorzystywaną do produkcji sera.

Podpuszczka roślinna jest to wywar z roślin posiadających zdolności skrzepiające takich jak: pokrzywa, krwawnik pospolity. Powstały wywar należy przetrzeć przez sito, a powstały miąższ dodać do mleka. Należy jednak uważać ponieważ podpuszczka roślinna nadaje nieco gorzki smak i zbyt długo dojrzewający ser może być gorzki. Jako zakwasu można użyć maślankę, zsiadłe mleko, śmietanę

### **Tłusty twaróg śmietankowy**

*Składniki: 1l pełnego mleka, 1l śmietanki, 3 łyżki zakwasu*

Mleko i śmietanę mieszamy i zaszczepiamy zakwasem. Po upływie pół godziny podgrzewamy do temperatury 24 °C. Następnie dodajemy 6 kropli podpuszczki i dobrze mieszamy. Pod przykryciem garnek pozostawiamy w pomieszczeniu o stałej temperaturze wynoszącej 20-25 °C. Mleko powinno powoli się zsiadać i być skrzepnięte dopiero po 8-12 godzinach. Wówczas kroimy skrzep, po 15-20 minutach przerwy wlewamy go do chusty i wieszamy do ocieknięcia w chłodnym pomieszczeniu. Twaróg w chustce kilkakrotnie mieszamy i ponownie wieszamy. Dzięki temu serwatka odpływa szybko i równomiernie.



### **Domowy ser**

*Składniki: 1/2 kg twarogu (biały ser), posiekany kminek, sól, masło, czerwona papryka słodka, jajko.*

Ruszt około 1/2 kg twarogu (biały ser), dodać trochę posiekanego kminku i soli i pozostawić na 1-2 dni. Następnie wlać 5 dkg roztopionego masła i gotować mieszając tak długo aż ser jest całkowicie gładki. Na koniec dodajemy trochę czerwonej papryki słodkiej, żółtka, szybko wymieszać i wlać ser do głębokiej miski. Następnego dnia możemy wyciąć zimny i sżywny ser do plasterka.

### **Rolnicza rozprzestrzeniania**

Będziemy wycierać wiele ołomunieckich twarożków, dodać kawałek pełno tłuszczowego białego sera (twaróg), kawałek masła, trochę tartej cebuli, słodkiej czerwonej papryki, drobno posiekany szczypiorek, sól i drobno ubity kminek. Wszystko dobrze zamieszamy i wreszcie dodać trochę gęstego kremu (śmietanka słodką) lub jogurtu. Będziemy nakładać na czarny chleb i ozdabiać plasterkami rzodkiewki lub surowych startych marchewek i młodych kalarep.



W stajni należącej do plebanii w Biedrzychowicach znajduje się piec do pieczenia chleba. Uczestnicy warsztatów mieli okazję do zaznajomienia się z tradycyjnymi technikami pieczenia chleba, rodzajami chleba i wykorzystaniem różnych zbóż i składników używanych do pieczenia chleba. W tutejszym Muzeum Wsi można było obejrzeć eksponaty do obróbki ziarna, narzędzia i maszyny używane w dawnych gospodarstwach rolnych.



Zapewnia dostatek i zdrowie, gdy jest, a głód i śmierć, gdy go nie ma. Nic dziwnego zatem, że w niektórych językach świata określa się go po prostu: pokarm. Otoczony czcią i szacunkiem, przedmiot wielu wierzeń i tradycji. Bohater wierszy wielu polskich poetów i rozpraw naukowych, w tym tej najsłynniejszej: „Obrachunek wypieku chleba” Mikołaja Kopernika. Wymieniany w modlitwach i ewangeliach, przedmiot cudów opisanych w Nowym Testamencie. Związany z ludzkim życiem również przez przysłowia, zwane mądrością ludową.

Chleb w swojej historii zmieniał się od brudnego podplomyka pieczonego w popiele lub rozgrzanych kamieniach do nowoczesnych pieców chlebowych. Stawał się coraz bardziej pulchny, wilgotny i łatwiejszy do strawienia dzięki wykorzystaniu procesu fermentacji ciasta z poprzedniego zaczynu lub drożdży z osadów winiarskich. Zakwas - w swojej najprostszej postaci połączenie mąki i wody - został ponoć odkryty przez przypadek, po pozostawieniu mieszaniny na słońcu, które dokonało fermentacji. Aby nie stracić cennych produktów pierwsi twórcy chleba na zakwasie wykorzystali tę mieszaninę i okazało się, że taki wypiek jest dużo smaczniejszy. I tak od ponad 4000 lat chleb na zakwasie gości w naszym życiu.

Jak podkreśla Róża Zgorzelska, kustosz Farskiej Stodoły w Biedrzychowicach, promotorka wielokulturowości i ochrony dziedzictwa kulturowego obszaru LGD „Płaskowyż Dobrej Ziemi”, dawne gospodarstwa były samowystarczalne: kurniki dostarczały jaj, kur, gęsi, kaczek, indyków. Hodowano tuczniaki na mięso i bydło, aby dostarczało też mleka, masła, twarogu. Kiszono kapustę i ogórki,



szkrywano weki z owoców z przydomowych sadów, a z ziół rosnących w ogrodach przygotowywano susz na herbatę. Na porządku dziennym było przygotowywanie własnych wypieków, w tym chleba. W wielu wiejskich domach obszaru LGD „Płaskowyż Dobrej Ziemi” były piece chlebowe do pieczenia chleba (tzw. wielalki), w których przygotowywano również kołacz i gęsi, a jesienią konfitury zasmażane w specjalnych glinianych garnkach. Był to piec wyjątkowy i na specjalne okazje - rozgrzewanie wielalki trwało nawet trzy dni, ale gdy chleb wreszcie wyłożono na stół (nigdy spodem do góry, bo to sprowadziłoby na dom kłótnie

i nieszczęścia!) robiono na nim znak krzyża. Nawet małe kawałeczki chleba, który upadł na ziemię był podnoszony z szacunkiem, całowany i spożywany. Ta tradycja została upamiętniona w wierszu C.K. Norwida i słynnych wersach: Do kraju tego, gdzie kruszynę chleba podnoszą z ziemi przez uszanowanie dla darów Nieba....Tęskno mi Panie...

Zapach świeżo upieczonego chleba to wrażenie niezapomniane dla każdego, kto tego doświadczył, a pajda takiego chleba to najpyszniejsze danie: wystarczy kromka i świeże masło, aby nasycić każdego. Proste dania z chleba na obszarze LGD „Płaskowyż Dobrej Ziemi” znano od dawna: na rozgrzaną blachę pieca kuchennego (tzw. kachlałka kuchennego) kładło się kromki chleba posmarowane czosnkiem i masłem, z czerstwego chleba robiono zupełną wodziankę albo tzw. armeriter, czyli pieczoną na patelni pokrojoną w plastry kromkę nasączoną mlekiem z roztrzepanym jajkiem, posypaną cukrem pudrem. Spragnionym rolnikom ukojenie przynosił między innymi schłodzony kwas chlebowy.

Dzisiaj chleb jako wypiek domowy powraca do łask, chociaż nie w każdym domu stoją chlebowe piece. Jeden z nich można podziwiać w Farskiej Stodole w Biedrzychowicach (gm. Głogówek), wyjątkowym w skali kraju muzeum, w którym zgromadzono eksponaty dowodzące niezwykle ciekawej wielokulturowości obszaru. Piec chlebowy w Farskiej Stodole to nie tylko eksponat - tutaj piecze się najważniejszy wypiek zgodnie z tradycją, a chętni mogą brać udział w warsztatach, podczas których poznają drogę chleba od ziarna zboża po rodzinny stół.

### **Tradycyjny chleb ze Śląska Opolskiego**

Jest to tradycyjny przepis na śląsku opolskim, który stosowany i przekazywany przez pokolenia pokoleń.

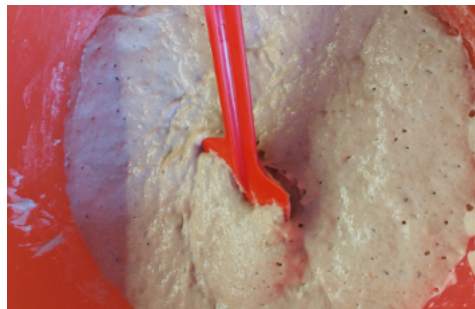
*Składniki: 40 g zakwasu chlebowego (suchy, naturalny), 700 g mąki pszennej (typ 650), 500 g wody o temperaturze ok. 30 °C, 10 g soli (2 płaskie łyżeczki)*

Do wody wsypać suchy zakwas i ok. 350 g mąki i wymieszać mikserem, nasadkami do ubijania, na maksymalnych obrotach przez 3 minuty. Następnie dodać sól i pozostałą mąkę. Mieszać ręcznie do połączenia składników (ok 2 minut). Przełożyć do foremki z powłoką nieprzywierającą i odstawić do wyrośnięcia (temperatura pokojowa ok. 22 °C, na 24 godziny, można wstawić do piekarnika). Należy piec chleb w temperaturze 200 °C przez 30-40 minut

### **Przyrządzanie zakwasu**

*Składniki: 100 g mąka żytnia, ciepła woda (tem. ok. 38°C)*

Łączymy tak aby powstała gęsta masa i odstawiamy w ciepłe miejsce (temp. Ok. 25 °C). Codziennie przez 5 dodajemy garść mąki i wody aby masa nie zmieniła gęstości, masę należy wymieszać co 12 godzin. Na piąty dzień zakwas gotowy, z powstałej ilości odkładamy ok 50-100 g na potrzeby przyszłego zakwasu.





Symbol polskiej wsi, czyli poetycka „wierzba rosochata”, pochylone nad rzeczkami „wierzby płaczące”, witki wplatane w palmy wielkanocne, odrodzenie – chyba nie ma w kraju popularniejszego drzewa, które jednak w związku z regulacją terenów rolnych oraz rzek powoli staje się przeszłością. Dzięki rzemieślnikom i twórcom przywracającym wartość wyrobów wikliniarskich powstają jednak plantacje tej rośliny, a wyplatanie powraca w formie edukacji, rekreacji i sztuki, również na obszarze LGD „Płaskowyż Dobrej Ziemi”.

Wierzbowe witki, młode pędy, gięte, elastyczne, mało łamliwe od wieków są wykorzystywane w wytwórczej działalności człowieka. Wiklina rośnie bardzo szybko, w ciągu roku od posadzenia gotowa jest do zbiorów. Koszenie wikliny przeprowadza się jesienią, z użyciem specjalnych noży (sierpaków), skoszone pędy wiąże się w snopki, które następnie ustawia się w stożki w celu wstępnego osuszenia. Wiklina zostaje potem poddana kolejnym etapom przygotowania surowca do wyplatania: gotowania, korowania, suszenia i sortowania według rozmiaru, wagi, odcienia. Najcenniejsza jest wiklina biała, którą uzyskuje się wkładając pędy, które puściły pierwsze liście do basenów z wodą, chroniąc je przed słońcem i deszczem. Tak zwane moczarkowanie pozwala również na łatwe okorowanie pędów – przeprowadza się je od marca do czerwca. Gotowanie, czyli warzenie wikliny, które może trwać cały rok, również zapewnia oddzielenie kory od drewna pędu i daje najpopularniejszy odcień surowca: jasnobrazowy. W indywidualnej praktyce stosuje się też wikliny nieokorowane, świeże i barwione – najważniejsze, by pędy były odpowiednio wilgotne podczas wyplatania, co gwarantuje ich elastyczność.

Splatane wiklinowe wyroby to umiejętność, z której ludzka kultura korzystała od czasów starożytnych. Były to głównie przedmioty użytkowe, najpopularniejszymi wyrobami w tej kategorii są kosze. Dzięki tej technice stawiano ogrodzenia, wzmacniano ściany, tworzone meble i zabawki.

Plecionkarstwo rozwinęło się w Polsce zwłaszcza w wieku XIX, kiedy z zachodniej Europy przysłała moda na niezwykle zdobione meble wykonywane z wikliny, rogożyny i słomy. Wtedy też, obok tradycyjnych surowców, pojawiły się na meblarskim rynku meble i inne przedmioty plecione z egzotycznych, pozyskiwanych z zamorskich krajów roślin.

Obszar LGD „Płaskowyż Dobrej Ziemi”, podobnie jak cała Polska, korzystał z dostępności surowca, który do czasu wyparcia przez tani towar z Chin w latach dziewięćdziesiątych, był wykorzystywany do produkcji mebli, zwłaszcza ogrodowych i koszy. Razem z transformacją gospodarczą upadały przedsiębiorstwa, które zajmowały się produkcją wyrobów z wikliny, a tradycje rzemieślnicze powoli odchodziły w niepamięć. Na szczęście dla współczesnych, jeszcze w 1901 roku rzemiosło to weszło w krąg zainteresowania Towarzystwa Polskiej Sztuki Stosowanej i dzięki idei „Arts and Crafts” rozpoczęto działania, których celem było uszlachetnienie tradycyjnych wzorów przy zachowaniu ich ludowego pochodzenia. Wiklina stała się surowcem artystów i nie przestała nim być do dzisiaj, stając się czymś tym samym nośnikiem tradycji i sztuki, który nie zniknął wraz z zanikającym zawodem.

Ze względu na swoją specyfikę sztuka wyrabiania wyrobów wikliniarskich traktowana jest jako dziedzictwo kulturowe i jako takie jest objęte ochroną zgodnie z podjętą w 2003 roku Konwencją UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego.

Co więcej, czasy obecne przyniosły innowacyjne rozwiązania, zgodne z trendami ekologicznymi, tzw. żywą architekturę, czyli wykorzystanie roślin jako tworzywa do tworzenia obiektów plenerowych: altan, płotów, parawanów, ławek, rzeźb, a nawet całych placów zabaw. Podążanie za oryginalnością i życiem w zgodzie ze środowiskiem staje się coraz ważniejsze również dla mieszkańców obszaru LGD „Płaskowyż Dobrej Ziemi”. Dlatego też coraz częściej w ofercie kulturotwórczej i rekreacyjnej znajdują się warsztaty wikliniarskie. Dlatego nie może zabraknąć jej wśród działań Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu.



Świat przyrody będzie zawsze piękniejszy od świata, które stworzył człowiek. Zawsze jednak starał się go naśladować, na przykład tworząc kopie kwiatów. Do dziś w domach, kościołach, kapliczkach i krzyżach LGD „Płaskowyz Dobrej Ziemi“ można zobaczyć wieloletnią papierową dekorację we wzór polnych i polnych kwiatów: maków, chabrow, stokrotek i niezapominajek. Mimo upływu lat jest to możliwe dzięki stosowanej dawniej technice maczania kwiatów w płynnym wosku pszczelim, co chroniło kwiat przed utratą kształtu i koloru pod wpływem warunków atmosferycznych.

Kiedyś były wykonane każdego papieru, który się nadawał i był dostępny, później z dostępnej na rynku kolorowej bibuły i krepiny. Zwłaszcza kobiety uczestniczyły wtedy razem w tworzeniu ozdób, w czasie wolnym od pracy w gospodarstwie, najczęściej w zimowe wieczory. Tych spotkań było całkiem sporo - przygotowywanie ozdób na śluby i wesela, święta kościelne, dożynki, narodziny i śmierć w rodzinie (do dzisiaj w wieńce pogrzebowe wplata się papierowe kwiaty). Podczas uroczystości wiejskich w kwiaty z papieru strojono też konie, sanie i wozy. Na świątecznej choince wisiały oryginalne papierowe ozdoby, a do wielkanocnego koszyka wsadzano papierowy kwiat jako piękną i własnoręcznie wykonaną dekorację - najmilszy dar serca.



Zdobienie kwiatami z bibuły nie było przypadkowe: girlandy, składające się z wielu pojedynczych kwiatów okalały ramy świętych obrazów, kwiatowy łuk zdobił figurę świętego lub krzyża, kwiaty w wazonach lub mocowane na patykach stawiano w domowych ołtarzykach.

Do dzisiaj do wykonywania kwiatów z papieru stosuje się bibułę - kolorowy, marszczony papier, delikatny i wiotki oraz nieco grubszą krepinę, która jest elastyczna, zachowuje więc sprężystość podczas rozciągania. Czasami kwiat uzupełnia się innymi rodzajami papieru. Mocowaniem są obecnie druty (najczęściej florystyczne), a wcześniej: drewniane patyki.

Najważniejszą zasadą kwiaciarek (tak nazywały siebie gospodynie tworzące papierowe ozdoby) jest ta, która zaleca rozpoczynającej naukę od wykonywania kwiatów prostych, średniej wielkości, ale o małej liczbie płatków. Tworzenie róż czy piwonii jest zarezerwowane dla adeptek sztuki z dużym doświadczeniem. A kolejne rady są już bardzo praktyczne: do wycinania wykorzystujemy środek a nie czubek nożyczek, każdy płatek wykonujemy oddzielnie, palcami uwypuklamy płatek i go fałdujemy, wywijamy ostrzami nożyczek, a prążkujemy paznokciami. Najważniejsze są ręce, nożyczki i wyobraźnia. Co charakterystyczne dla tej wytwórczości, w przeciwieństwie do innych rzemiosł, bibulkarstwo nie miało cech charakterystycznych dla danego regionu. Identyczne papierowe maki i chabry mogły zdobić każdy polski dom, zwłaszcza gdy na początku XX w. papiernie zaczęły wprowadzać na rynek marszczone, kolorowe bibułki. Ponieważ nie były drogim towarem, dostępnym również dla

mieszkańców wsi, to niebawem potrzebę dekorowania domostw, kościołów i ozdób świątecznych odkryli wśród swoich klientek domokrażcy i małe sklepiki, a grupy kobiet, które przez zimę przygotowywały wiele papierowych kwiatków również chętnie sprzedawały je później na targach, czasami zasilając budżet rodziny, czasami swojego kościoła.

Wraz z czasem pojawiały się nowe techniki tworzenia kwiatów: wycinanie, skręcanie, zwijanie i rolowanie, cukierkowanie (zawijanie bibuły jak cukierek). Mimo odsyłania bibułkarstwa na półkę ginących umiejętności, kwiaty z papieru zyskują coraz większe zainteresowanie. W domach kultury obszaru LGD „Płaskowyż Dobrej Ziemi” organizowane są warsztaty, z których chętnie korzystają mieszkańcy.



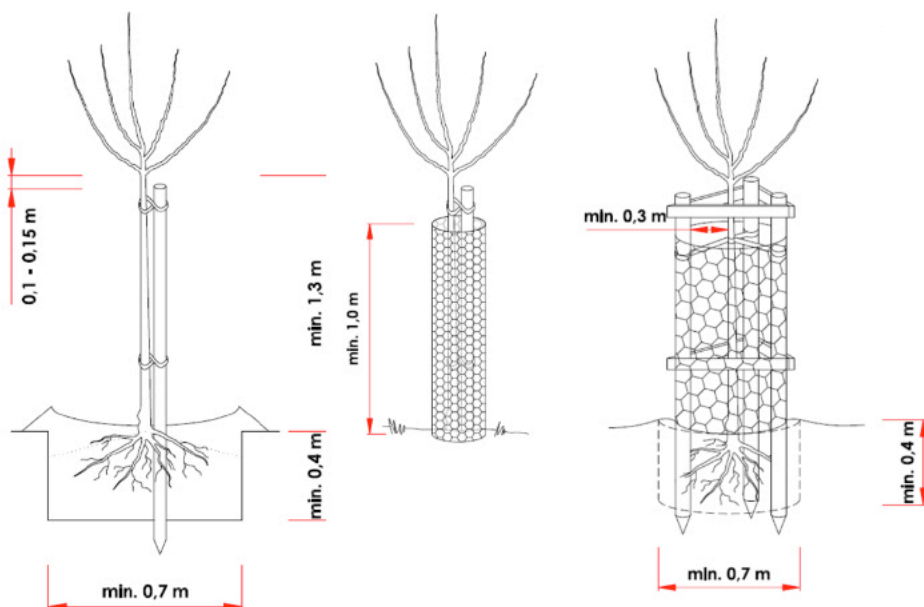
# PIEŁĘGNACJA DRZEW OWOCOWYCH ROSNĄCYCH W OGRODACH I POZA OGRODAMI

Oldřišov, 26. 2. 2022

Drzewa owocowe to naturalna i niezastąpiona część środowiska wiejskiego. Jak w innych częściach naszego kraju, tak i w regionie Hlučín uprawa drzew owocowych ma długoletnią tradycję. Podstawowymi gatunkami to jabłonie, grusze, śliwy, czereśnie i wiśnie. Uprawiane są też ciepłolubne gatunki owoców jak morele, brzoskwinie i orzechy włoskie. Aby osiągnąć wysokiego poziomu sadów, które w przyszłości będą bujnie owocowały i przynosiły nam radość, musimy wybrać właściwe gatunki, odpowiednio posadzić i też o nie odpowiednio dbać. Oświatą w dziedzinie sadownictwa zajmują się kółka ogrodnicze i również organizacja ochrony przyrody pod nazwą „Základní organizace Českého svazu přírody Levrekův ostrov“ z wioski Vřesina. Członkowie tej organizacji przygotowali warsztaty w gminie Oldřišov jak również opracowali poniższe materiały.

## Podstawowe zasady sadzenia drzew owocowych

1. Sporządzamy plan sadzenia, mierzymy miejsce sadzenia (przy użyciu metra, sznurka i kołków)
2. Wykopujemy dołek - głębokość 50 cm, średnica 50-100 cm. Oddzielnie kładziemy żyzną glebę od pozostałych warstw. Dno dołka spalczymy.
3. Od strony południowej wbijamy na dno dołka palik w celu podparcia i ochrony pnia przed ostrym wiosennym słońcem. Drewniany trójnóg do podpory możemy umieścić po zasadzeniu drzewka.
4. Na dnie dołka można kłaść kompost albo mieszanekę nawozów fosforowego i potasowego. Trzeba uważać aby nawóz nie dotykał korzeni.
5. W przypadku sadzenia jabłoni wkładamy kosz dla ochrony przed gryzoniami. Jego końce skierujemy do góry tak by po zasypaniu dołka znajdowały się nad powierzchnią ziemi.
6. Korzenie drzewka przycinamy do żywego drewna. Wzmocnimy tym samym wzrost systemu korzeniowego drzewka.



7. Drzewko umieścimy w dołku przysypując korzenie lekko żyzną glebą. Podlewamy wodą. Drzewkiem w powstałej zawieszinie delikatnie potrząsamy podnosząc do góry, tak aby miejsce szczepienia znalazło się ok. 10-20 cm nad poziomem gleby (gleba z czasem opadnie o ok. 5 cm). Do gleby możemy wprawić kompost. Darnią z górnej warstwy wykopu, niezbutwiałym materiałem oraz obornikiem nie należy wypełniać dołka wokół korzeni drzewka! Wokół korzeni nie powinny być także pustej przestrzenie.
8. Dolnymi warstwami wykopanej gleby przysypujemy krawędzie dołka. Dosypujemy żyznej gleby, przycinamy ochronę przeciw gryzoniom. Górną warstwę tworzymy z darni, które odłożyliśmy na bok, obracając je korzeniami do góry.
9. Drzewko ponownie podlewamy.
10. Drzewko przywiązujemy taśmą do palika (luźno) i otaczamy ochroną przeciw gryzoniom.
11. W przypadku sadzenia na wiosnę, drzewko przycinamy), w przypadku sadzenia jesienią, drzewko nie obcinamy.

### **Cięcie formujące w pierwszym roku po posadzeniu**

- Wykonujemy wiosną (również drzewka posadzone jesienią).
- Wzmacnia system korzeniowy poprzez zmniejszenie powierzchni korony i ze względu na to, że drzewko przy wyjmowaniu z gleby w szkółce straciło znaczną część korzeni.
- Formujemy przewodzący pęd i pozostawiamy 3-4 pędy boczne, z których uformują się główne konary.
- Cięcie przeprowadzamy nad pąkiem skierowanym na zewnątrz korony (w przypadku poziomo rosnących gałęzi wyjątkowo można przycinać za pąkiem skierowanym do środka korony).
- Pędy skracamy o 2/3 długości do 2-3 oczek. Dbamy na to, by wszystkie oczka były mniej więcej na tej samej wysokości. Kierujemy się według najniższej wyrastającego pędu.
- Główny pęd skracamy na wysokości ok. 15-20 cm nad pędami bocznymi.
- Jeżeli drzewko posadzimy na wiosnę stosujemy głębsze cięcie (tzn. skracamy bardziej).
- Konary powinny być w odpowiedniej odległości zapewniającej równomierne rozmieszczenie gałęzi - zapobiegamy późniejszemu wyłamywaniu się gałęzi.
- Idealny kąt odchylenia konaru od przewodnika to 45°, zapewni nam odpowiednie owocowanie i obniża ryzyko wyłamywania.
- Formując koronę w przypadku drzew z wyraźnym pędem centralnym stosujemy cięcie na zmianę, w miejscu, w którym chcemy uformować koronę pozostawiamy 4-5 oczek.



*W przypadku gatunków, u których gałęzie są tej samej wysokości za oczkami skierowanymi na zewnątrz korony.*



*W przypadku gatunków, u których gałęzie wyrastają pod właściwym kątem obcinamy za oczkiem skierowanym do środka korony.*



*W przypadku korony z dwoma bocznymi pędami odcinamy u nasady a przewodnik obcinamy za szóstym oczkiem w celu uzyskania nowej korony.*

# DBAŁOSC O ZABUDOWANIA WIEJSKIE I ICH OTOCZENIE

Bolatice, 30. 4. 2022

Skansen Tradycji Ludowych i Rzemiosła w gminie Bolatice przedstawia wiejską architekturę Ziemi Hluczyńskiej. Z tego też względu, obiekt skansenu był doskonałym miejscem do przeprowadzenia warsztatów na temat naprawy i odnowy zabytkowych budynków naszego obszaru wiejskiego w tym również praktycznych wskazówek jak pracować z materiałami, które używano do budowy, takimi jak drewno, cegły wypalane, kamień czy żelazo.

A jakie są charakterystyczne cechy gospodarstw na Ziemi Hluczyńskiej? Wszystkie zabudowania mieszkalne i gospodarskie tworzyły prostokąt, którego krótszy bok zwykle przylegał do rynku wiejskiego albo ulicy. Od strony ulicy była dwuskrzydłowa brama wjazdowa z furtką. Między ulicą i budynkiem był mały ogródek przed okienny a dopiero za nim był szereg budynków. Pierwotnie chodziło o zabudowania drewniane. Stopniowo zastępowały je murowane z kamienia budynki a w późniejszym okresie budynki z cegieł. Pierwszym w rzędzie był budynek mieszkalny ze szczytem i oknami jednego pokoju skierowanymi do ulicy.

Wspólnym i charakterystycznym znakiem zabudowań obszarów Opawy, Raciborza i Głubczyc jest połączenie części mieszkalnej i gospodarczej jednym dachem.

W gospodarstwach wiejskich zaraz za częścią mieszkalną gospodarza była stajnia. Lokacja stajni nie była przypadkowa, bowiem gospodarze uważali konie za najcenniejsze zwierzęta. Do stajni przylegała obora dla bydła a za nią był chlew dla świń i zagroda dla owiec (o ile hodowano owce). Na końcu były pomieszczenia dla gęsi i innego drobiu. Te ostatnie czasami budowano oddzielnie w innym miejscu podwórza.

Do pomieszczeń dla zwierząt dołączona była piętrowa szopa, często od frontu była otwarta. Trzymano w niej narzędzia do pracy w polu i powozy. Po zbiorach stawiano tam wozy ze zebranymi plonami.



Wzdłuż części mieszkalnej i budynków gospodarczych był przydomowy chodnik z kamieni i cegieł, który zwano „pohradka“.

Dawniej w okolicach Hlučina, w każdej wiosce, budowano małe budynki gospodarsze, zwane „sрубky“, czyli małe chatki. Obecnie można je jeszcze spotkać w gminach Koberice i Rohov. Były to niewielkie, jedno lub dwupiętrowe budynki bez okien. Służyły jako magazyn drobnych narzędzi, ale głównie przeznaczone były do magazynowania

żywności (zboże, mąka, słonina i wędliny, smalec lub owoce).

Częścią gospodarstwa było też mieszkanie przeznaczone dla gospodarza na wymowie. Gospodarze budowali je dla siebie aby zapewnili sobie mieszkanie na starość, po tym jak przekażą gospodarstwo nowemu właścicielowi. Wymowa znajdowała się zwykle po przeciwnej stronie budynku gospodarza. Prostokątna szopa zbudowana była tradycyjnie umiejscowiona na końcu szeregu budynków pod kątem prostym do części mieszkalnej i gospodarczej. Szopa tym samym chroniła podwórze przed wiatrem i zawiejami.

Na podwórzu za szopą umieszczone były inne proste zabudowania - różne zadaszone miejsca na narzędzia, drewnitnie, chlewiki, kurniki, gołębniki czy klatki dla królików.



Do pokrycia dachów używano słomy a później dachówek ceramicznych, łupka kamiennego i blachy.

Oprócz tradycyjnych zabudowań mieszkalnych i gospodarczych we wsi znajdował się szereg zabudowań technicznych (kuźnie, gorzelnie, remizy strażackie itp.) oraz budynków sakralnych. Oprócz kościołów i kaplic były to drobne obiekty takie jak kapliczki przydrożne, drogi krzyżowe i krzyże przydrożne.

### **Dziesięć reguł opieki i odnowy tradycyjnych zabudowań**

1. Wszelką wodę trzeba od domu odprowadzić, nie wolno dopuścić aby woda zaciekała do domu albo ciekła po murach. Woda to główna przyczyna większości awarii. Chodzi o wodę podziemną, ale zwłaszcza wodę z opadów deszczu.
2. Starannie czyść rynny i przewody do odprowadzania wody deszczowej, naprawiaj niezwłocznie poluzowane dachówki aby nie unikać o wiele większych problemów. Pół godziny na drabinie może zaoszczędzić wielomiesięczne remonty.
3. Jeżeli budujesz albo remontujesz dom, utrzymuj formę i kolor tradycyjnej architektury. Utrzymuj siodłowy dach i prostokątny kształt domu zgodnie ze sąsiednimi zabudowaniami albo odnośnie do nie istniejących już zabudowań.
4. Dachy należy pokryć materiałem w postaci dachówek, dotrzymując zarówno typowy dla regionu kolor (czarny - łupek kamienny, czerwony - dachówka ceramiczna).
5. Unikaj używania blachy, kominy buduj w klasycznym stylu z blaszaną obudową aby były one jednolite.
6. W przypadku okien, zachowaj tradycyjny podział poszczególnych skrzydeł. Okna to oczy domu. Nie psuj wyglądu domu, tylko po to aby mieć w środku więcej światła. Drewno impregnowano tylko warstwą ochronną (nierzadko w wielu odcieniach), farby syntetyczne to nowoczesny wynalazek.
7. Zalecany jest gładki tynk, malowany. Prościej będzie go naprawiać. Kolorystycznie używaj jasnych odcieni, najlepiej białego koloru, jasnych, naturalnych kolorów, które są też tradycyjne i odpowiednie.
8. Chodniki i pozostałe powierzchnie wokół domu utwardzaj tylko w najbardziej potrzebnych miejscach a najlepiej aby były to powierzchnie przepuszczające wodę i były zasiane trawnikiem. Betonowe powierzchnie, przylegające wprost do muru, to najczęstsza przyczyna wilgoci w tynku i niszczenia cokołów.
9. Buduj drewniane i przepustowe ploty. Nieprzeniknione ploty z betonu zamykają cię i przeszkadzają w przestrzeni ulicznej.
10. Ogródki przed okienne to skarby ulic, zachowaj je i troszcz się o nie.



## **ROK NA WSI**

### *Teksty*

Radim Lokoč, Eva Peterková, Adriana Dziačyzszyn,  
Hieronim Błażej, Robert Cygnarowicz,  
Dagmara Duchnowska, Dalibor Halátek

### *Zdjęcia*

Lokalne Grupy Działania Hlučínsko, LGD Płaskowyz  
Dobrej Ziemi, Archiwum Radima Lokoča, Dalibor Halátek

### *Ilustracja*

Kateřina Prařáková

### *Wydawca*

Lokalne Grupy Działania Hlučínsko  
i LGD Płaskowyz Dobrej Ziemi

### *Miejsce wydania*

Hlučín, Kietrz

### *Druk*

Bittisk s r. o.

### *Rok wydania*

2022