

Rok szkolny 2012/2013  
Nr 1

Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 17 Specjalnych  
im. Karola Wojtyły - papieża Polaka  
w Kielcach

# EtnoGadulek

## ŚWIĘTOKRZYSKI

W tym numerze:

- Świętokrzyski strój ludowy.
- Tradycje świąteczne w Kowali.
- Warsztaty z etnografem.
- Tradycje karnawałowe.
- Kowalanki w naszej szkole.
- Muzeum Wsi Kieleckiej w Tokarni.
- Warsztaty pieczenia chleba.
- Tradycyjne potrawy regionalne.



### Grupa projektowa:

Paulina Haładaj, Wikotia Łęcka, Paulina Walkiewicz, Cezary Mazur,  
Piotr Goraj, Weronika Mróz, Dominik Milewski, Krystian Pyk

### Opiekunowie grupy:

Beata Rudkiewicz, Beata Orkisz

### Redakcja gazetki:

Beata Orkisz, Marzanna Milner

# Świętokrzyski strój ludowy

Elementem stroju ludowego regionu świętokrzyskiego była wełniana **chusta** w kwiaty, najczęściej czerwona, ozdobiona frędzlami, noszona i przez pannę, i przez mężatkę. Pod chustą mężatka zakładała czepek, zaś dziewczyna przypinała z boku kwiaty.

Na białą **koszulę**, której kołnierzyk i mankiety ozdobił haft krzyżykowy o geometrycznych motywach, zakładany był krótki wełniany **gorset** z baskinką, związany czerwoną wstążką. Wełniana **spódnica**, gładka lub pasiasta, przepasana była wełnianą **zapaską** uszytą z samodziału w czerwono-czarne paski. Jeśli dzień był chłodny, kobiety nosiły **zapaskę naramienną**, szytą z tego samego materiału, co zapaska do pasa. Odświętne skórzane **trzewiki** do połowy łydki oraz sznury czerwonych **korali** uzupełniały strój.





Na spotkaniu z paniami z Zespołu Obrzędowego „Kowalanki” mogliśmy z bliska zobaczyć świętokrzyski strój ludowy damski i poznać wszystkie jego elementy.



Dziewczyny bardzo chętnie przymierzały poszczególne części tych pięknych strojów.





# Tradycje świąteczne w Kowali



Jesteśmy ciekawi świata, dlatego z radością poznajemy tradycje i zwyczaje ludowe, przede wszystkim te związane z naszym regionem.

Nawiązaliśmy współpracę z paniami z **Zespołu Obrzędowego Kowalanki**, które zaprosiły nas do Izby Regionalnej w Kowali, gdzie poznaliśmy ludowe zwyczaje świąteczne.

Panie z ogromną cierpliwością uczyły nas robić tradycyjne ozdoby choinkowe. Pod kierunkiem wspaniałych instruktorek ludowego rękodzieła wykonaliśmy szyszki, choinki, łańcuchy, ozdobne kwiatki.



Świąteczną atmosferę potęgowały śpiewane przy pracy kolędy i pastorałki oraz opowiadane przez bajarkę – panią Henrykę wierzone historie o Bożym Narodzeniu. Nie zabrakło też regionalnego słodkiego poczęstunku, który był przepyszny!!!



# Warsztaty z etnografem



Święta Bożego Narodzenia były wspaniałą okazją, by dowiedzieć się o związanych z nimi ludowych tradycjach. Zaprośmy gościa z samej stolicy – panią Kaję Kojder-Demską – etnologa z Pracowni Etnograficznej.

Pani Kaja wyjaśniła nam skąd pochodzi tradycja przystrajania choinki, co to jest podłazniczka (i jak wygląda), opowiadała o ludowym zwyczaju robienia wycinanek.

Ale też dowiedzieliśmy się na czym polega praca etnologa, jak zbierać informacje o tradycjach i zwyczajach ludowych.

Graliśmy w Etno-bingo i zgadywanki. Nie zabrakło też zabaw i gier integracyjnych.

A na koniec – świąteczne pierniki przywiezione aż z Warszawy przez naszego gościa i... chleb ze smalcem i kiszonym ogórkiem przygotowany przez nas!. Palce lizać!





# *Tradycje karnawałowe*

## **Wystawa w Dworku Laszczyków**

Na koniec karnawału odwiedziliśmy oddział Muzeum Wsi Kieleckiej - Dworek Laszczyków.

Podziwialiśmy tam wystawę zatytułowaną „Jadą sanie, dzwonią janczary”

Dowiedzieliśmy się, że janczary to rodzaj instrumentu muzycznego w postaci niewielkich dzwoneczków. Mogą być one przywiązane do uprzęży konńskiej, skutkiem czego zaprzęg biegnąc wywołuje charakterystyczny dźwięk w rytm konskich kroków.

Poznaliśmy też znaczenie słowa kolęda. Pochodzi od łacińskiego „kalenda”, które oznaczało początek miesiąca. Dawno temu Rzymianie obchodzili kalendy noworoczne bardzo radośnie, bawili się, śpiewali, składali sobie życzenia i obdarowywali prezentami. Kościół katolicki zniósł pogański zwyczaj obchodzenia kalend, a kolędami nazwano pieśni sławiące narodziny Jezusa.

W Polsce pierwsze kolędy pojawiły się prawdopodobnie w XIII w.

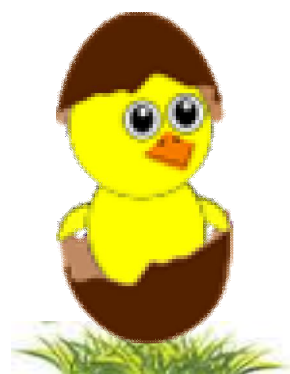
Widzieliśmy przebrania i rekwizyty kolędników, którzy w czasie karnawału chodzili po wsiach od domu do domu z życzeniami pomysłności w Nowym Roku.





# Kowalanki w naszej szkole

Przed świętami Wielkanocnymi panie z **Zespołu Obrzędowego Kowalanki**, z którymi jesteśmy już zaprzyjaźnieni odwiedziły naszą szkołę. Tym razem nasza grupa projektowa zorganizowała spotkanie dla wszystkich uczniów, żeby każdy mógł usłyszeć, zobaczyć i poznać tradycje naszego regionu.



Zatem usłyszeliśmy „godanie” bajarki pani Henryki o zwyczajach związanych z Wielkim Tygodniem i samą Wielkanocą, o przygotowaniach do Świąt, o przystrajaniu koszyczka, o wycinaniu serwetek i oczywiście palmach wielkanocnych.

Nie obyło się też bez ludowych przyspiewek, które nagradzane były gromkimi brawami.





A na koniec wszyscy wzięliśmy się do pracy – sami. Podzieleni na grupy wycinaliśmy serwetki z papieru i robiliśmy palmy! Oczywiście pod czujnym okiem naszych instruktorek.



A z czego się robi tradycyjne palmy wielkanocne?  
Z bazi wierzbowych, bukszpanu i krepiny. Przydaje się jeszcze drut, może być nitka i klej.





# *Muzeum Wsi Kieleckiej*

Byliśmy na wycieczce w Parku Etnograficznym w Tokarni, który jest oddziałem Muzeum Wsi Kieleckiej. Park jest bardzo duży i żeby zwiedzić cały, trzeba bardzo dużo czasu i...siły. My mieliśmy jeszcze w planie warsztaty tradycyjnego pieczenia chleba, dlatego Pani Małgosia, która była naszym przewodnikiem zaproponowała nam żebyśmy zobaczyli dwa sektory: budownictwa małomiasteczkowego i dworsko-folwarcznego.

I tak najpierw zwiedziliśmy dwór ziemianina-szlachcica, czyli człowieka bogatego mieszkającego na wsi. Budynek jest duży i bardzo ładny. Przed głównym wejściem znajduje się ganek z daszkiem. Na oknach są zewnętrzne okiennice. W budynku znajduje się część gospodarcza i pomieszczenia reprezentacyjne. We wnętrzach są stylowe meble, na ścianach bardzo stare ręcznie robione tkaniny oraz różne sprzęty z XVIII i XIX wieku.





W skansenie w sektorze budownictwa dworsko-folwarcznego zobaczyliśmy też **Ośmiorak** czyli typowy wielorodzinny budynek dla służby dworskiej z 1914 r. W zabytkowej stodole dworskiej urządzono wystawę powozów „**Masztalnia Dworska**”. Mogliśmy tam podziwiać zarówno furmanki chłopskie jak i eleganckie powozy, a także wozy „funkcyjne” takie jak wóz strażacki, pocztowy czy handlu obwoźnego.



W sektorze budownictwa małomiasteczkowego Muzeum Wsi Kieleckiej zwiedziliśmy zabytkowy kościół z 1763 r. pochodzący z Rogowa, dzwonnice z Kazimierzy Wielkiej z 1848r., bardzo ciekawe domy sklepikarza, aptekarza, lekarza, fotografa. Dowiedzieliśmy się, że zakłady rzemieślnicze i usługowe, sklepy, gabinety lekarskie znajdowały się zwykle w prywatnych domach ich właścicieli.





# *Warsztaty pieczenia chleba*

W wielu domach w naszym regionie do dzisiaj gospodynie pieką chleb w specjalnych piecach chlebowych. A jak przygotowują ciasto? Tak jak ich mamy i babcie – można usłyszeć prostą odpowiedź. My poprosiliśmy panie z Zespołu Obrzędowego „Kowalanki”, żeby pokazały nam jak się piecze chleb.

I tak umówiliśmy się, że w przepięknej scenerii Muzeum Wsi Kieleckiej zorganizujemy warsztaty pieczenia chleba. Pani Jadwiga Brzoza oraz panie Wiesia i Małgosia przedstawiły nam ten tradycyjny obrzęd.

Najpierw dowiedzieliśmy się jak można zrobić mąkę. Zwiedziliśmy wiatrak, gdzie mielono zboże na mąkę, a w jednej z chałup zobaczyliśmy żarna do ręcznego mielenia zboża.

Z dobrej mąki można zrobić ciasto na chleb.





Żeby chleb był dobry trzeba mieć dobrą zaczynkę, którą robi się dzień wcześniej. Do zaczynu dodajemy mąkę i wodę. I... wyrabiamy około godziny. Później ciasto trzeba odstawić w ciepłe miejsce, żeby odpowiednio wyrosło.



Następnie do nagrzanego pieca / koniecznie drewnem sosnowym/ wkładamy uformowane ciasto na chleb lub bułeczki i pieczemy.



My własnoręcznie lepiliśmy bułeczki pod fachowym okiem naszych instruktorek. Następnie bułeczki zostały upieczone.... Były pyszne!!!!





# *Prażoki czy prażucha?*

Zapytaliśmy nasze babcie i prababcie o potrawy, które pamiętają ze swojego dzieciństwa.

Okazało się, że najczęściej powtarzają się trzy nazwy: prażoki, prażucha i zalewajka.

Przypatrując się przepisom zobaczyliśmy, że: prażoki i prażucha to właściwie jedna potrawa, do przygotowania której potrzebujemy:

1 kg ziemniaków, 1 szklankę mąki, słoninę, cebulę.

A sposób przygotowania jest następujący:

Ziemniaki obieramy, zalewamy gorącą osoloną wodą. Gdy się zagotują wsypujemy mąkę równomiernie na całą powierzchnię ziemniaków.

Przykrywamy pokrywką i dalej gotujemy, aż ziemniaki będą miękkie.

Odcedzamy wodę od ziemniaków

(najlepiej do osobnego naczynia, bo może być potrzebna). Całość ubijamy drewnianą pałką (lub ubijakiem do ziemniaków)

tak długo aż powstanie jednolita, pulchna masa ziemniaczano-mączna, która będzie odchodzić od brzegów garnka

(podobna w konsystencji do puree ziemniaczanego).



Jeżeli prażoki będą zbyt suche i jeszcze z widocznymi drobinami mąki, należy dolać trochę wody z odciedzenia i dalej ubijać. Słoninę kroimy w kostkę, obsmażamy, następnie dodajemy cebulę również pokrojoną w kostkę i smażyemy. Prażoki przekładamy na półmisek lub bezpośrednio na talerze łyżką, którą każdorazowo zanurzamy w tłuszczu. Na koniec okraszamy skwarkami z cebulką.

Można podawać z dodatkiem mleka zsiadłego lub do mięsa z sosem i surówkami. Można też zamiast cebulką okrasić masłem i posypać koperkiem.



# Zalewajka świętokrzyska

Na tę zupę mieliśmy kilka podobnych przepisów. Okazuje się, że każda gospodyni gotuje ją troszkę inaczej. My wybraliśmy jeden z nich i zabraliśmy się do pracy. Do przygotowania zupy potrzebujemy:



Sposób przygotowania:

Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę. Słoninę kroimy drobno, obsmażamy, następnie dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę i dalej smażymy. Do garnka wkładamy pokrojone ziemniaki oraz kielbasę i dolewamy wodę. Dodajemy liść laurowy, ziele angielskie i ewentualnie namoczone wcześniej grzyby. Gdy ziemniaki będą miękkie dolewamy żur i śmietanę oraz dodajemy posiekany czosnek. Dokładamy skwarki z cebulką i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

