

Monika Dudek

POWIAT KRAKOWSKI

**paleta barw,
smaków i tradycji**

Wydawnictwo camVERS

Publikacja przygotowana we współpracy ze Starostwem Powiatowym w Krakowie



Rok 2014 został ogłoszony rokiem Oskara Kolberga, etnografa, folklorysty, muzyka, wybitnego i wszechstronnego badacza polskiej kultury ludowej, który pozostawił po sobie bezcenne dziedzictwo, niezastąpione źródło informacji o naszej kulturze, do tej pory zamknięte w 85 tomach. Dzieło „Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce”, a szczególnie tomy poświęcone regionowi krakowskiemu stały się i dla mnie zachętą do porównania tego co już odeszło, z tym co pozostało w naszej pamięci.

Wydawnictwo, które Państwu przedstawiamy jest próbą pokazania tylko niewielkiej części tradycyjnej spuścizny, której ślady możemy jeszcze dostrzec pośród nas. Czasem przejawiają się one w gromadnym kultywowaniu dorocznych świąt, częściej w pieczeniu drożdżowego ciasta w zaciszu własnego domu. Wspominamy dawne zwyczaje, sięgamy do prostych domowych przepisów kulinarnych, obrazujących codzienność mieszkańców dawnych wsi powiatu krakowskiego. Niektóre zwyczaje, jak np. dożynki, są obchodzone w niemal każdej gminie. Inne, kultywowane przez niewielką grupę mieszkańców świadczą o przechowanej przez pokolenia tradycji, wywodzącej się często z przedchrześcijańskich czasów. Które z nich żyją jeszcze wśród nas? Zapraszam do lektury.

Monika Dudek



Szanowni Państwo!

Z prawdziwą przyjemnością zapraszam do lektury kolejnego wydawnictwa, które prezentuje bogactwo i urodę powiatu krakowskiego. Mam nadzieję, że ta publikacja przyczyni się do umieszczenia naszej ziemi na szlakach Państwa wędrówek oraz zachęci do lepszego poznania bogatej historii tego wyjątkowego miejsca.

Powiat krakowski z pewnością należy do najatrakcyjniejszych powiatów w Polsce. Słynny jest urzekającym pięknem krajobrazu, bogactwem zabytków i kultury oraz niepowtarzalnym charakterem, które doskonale uzupełniają się z przywiązaniem mieszkańców do lokalnych, podkrakowskich tradycji i obyczajów. To prawdziwa Perła wśród Pereł! Tym bardziej się cieszę, że możemy ją przedstawić Państwu podczas równie wyjątkowego, organizowanego przez nas już po raz piąty koncertu „Perły Powiatu”, prezentującego młodych, uzdolnionych muzyków i wokalistów.

Proszę, obejrzyjcie koncert, przeczytajcie książkę i zachwyćcie się powiatem krakowskim !

Józef Krzyworzeka
starosta krakowski

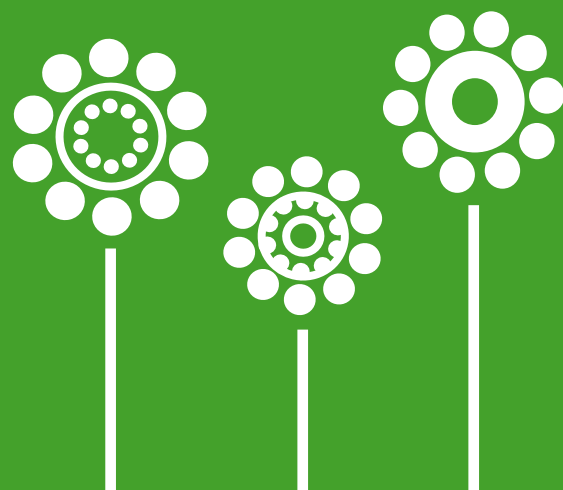
Kraków, 12 października 2014 roku

WIOSNA

Suchy marzec, mokry maj, będzie żytko jako gaj.

Wiosna. *Budzimy się do życia, wraz z całą ziemią i przyrodą. Pierwsze promienie słońca skłaniają do wyjścia z domu, otwarcia okien, wiosennych porządków. Na wiosnę rozpoczynano czas orki i siewu, a od tego czy zasiano i zebrano zależało, co rodzina będzie jeść, gdy nadejdzie zima i przednówek.*

Tradycyjny ludowy rok obrzędowy i słoneczny zaczynał się od dnia Wigilii, w porze zimowego przesilenia słońca. Ale my zaczniemy nietypowo – od wiosny – bo większość z nas, żyjących współcześnie, na tę porę roku czeka najbardziej.

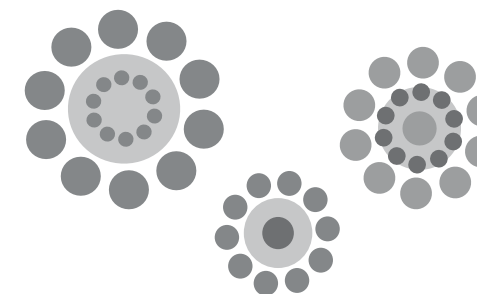
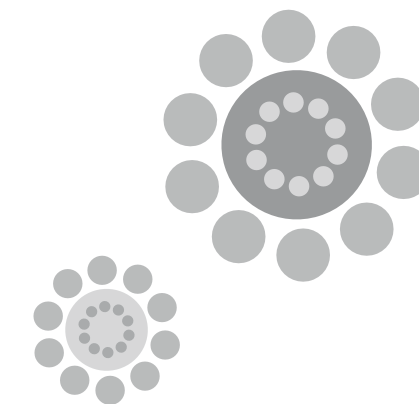




*Wyjechołem w pole orać
jeszcze nie był dzień
hej, hej, jeszcze nie był
napotkołem pielareczke
jak plewiła len*

*Szczęść ci Boże pielareczko,
musisz moją być
hej, hej, musisz moją być
dziękuję ci kawalerze
nie umiem robić*

*Nie frasuj się moja Maryś
nie szkodzi to nic
hej, hej, nie szkodzi to nic
bo jo ciebie pomalutku
nauce robić*



MARZANNA

*„Topią bałwana pod Krakowem, tak jak się to praktykuje u wszystkich ludów.
Jest to bowiem uzmysłowiony pogrzeb zimy, a witanie wiosny w czasie,
gdy około uroczystości Zwiastowania N. Maryi Słońce wchodzi w znak barana,
a przyroda budzi się zrzucając śnieg i lody.”*

Współcześnie o „topieniu bałwana” nikt nie pamięta, wiemy za to sporo o topieniu Marzanny, szczególnie za sprawą podtrzymujących tę tradycję przedszkolaków. Ale, że i topienie Marzanny (jej nazwa została wywiedziona prawdopodobnie od słów „mara”, „zmora”) stało się nieekologiczne, jej kukła jest najczęściej palona. Bo bałwan ten, czy też współczesna Marzanna, to kukła, dawniej zrobiona ze słomy, ubrana w prosty biały strój, a w niektórych regionach przystrojona odświętnie. Symbolizowała zimę ale i śmierć, chorobę i wszelkie trudności, związane z ciężkim okresem zimy i przednówku, a topiono i palono ją powszechnie prawie w całej Polsce. Obrzęd ten miał w przeszłości ogromne, magiczne znaczenie, przywoływał jednak wiosnę. Orszak z Marzanną, niesioną najczęściej przez młode dziewczęta, przemierzał całą wieś. Niosąc ją od domu do domu, wyganiano nieszczęścia i niedostatek, śpiewając śmierć się wije u płotu szukający kłopotu....

Topienie Marzanny ma miejsce w pierwszym dniu wiosny, a zwyczaj ten przetrwał do dzisiaj tylko w formie dziecięcej zabawy.

Gołym okiem widać jednak, że ma moc rytuału, przygotowującego nas na nowe, podobnie jak gruntowne wiosenne porządki. Łatwo to zrozumieją ci, którzy wraz z pierwszym promieniem słońca biorą się za mycie okien, pranie firanek i trzepanie dywanów.



„Głównym pożywieniem są ziemniaki, kapusta kiszona, bób (zwany bober), rzepa, groch, fasola, kasza jęczmienna (pęczak), kasza jaglana z proso i żytnia mąka.”

Podstawą pożywienia ludności wiejskiej były produkty przygotowywane na bazie zbóż. Jadano przede wszystkim kasze, w tym bardzo często pęczak z dodatkiem np. grochu czy sliwek, oraz wszelakie placki z mąki, często zarobione tylko wodą i smażone na blasze. W czasie prac polowych ubogie placki z żytniej mąki pieczono w popiele. Ale choć takie proste, były niezwykle zdrowe, bo stosowano głównie mąkę z pełnego przemiału.



Wodzionka

Bardzo popularna zupa, zwłaszcza w dawnych, niebogatych czasach, także w czasie postu, wtedy podawana bez zasmażki. Nazywana też ironicznie polskim rosołem. W innych wersjach, z okrasą ze skwarków ze słoniny.



2 l wody
2 łyżki masła
2 łyżki mąki
średniej wielkości marchewka
pietruszka, korzeń i natka
grzybek suszony
sól, pieprz, ząbek czosnku

Pokrojoną marchew, cały korzeń pietruszki i grzybka zalewamy wodą, solimy. Gotujemy do miękkości. Następnie z masła i mąki robimy zasmażkę na złoty kolor, dodajemy do zupy, gotujemy 5 minut. Drobno pokrojony czosnek i natkę pietruszki dorzucamy do zupy. Podajemy z ziemniakami, chlebem lub grzankami.



Prażuchy

Najważniejszym składnikiem tej tradycyjnej potrawy jest dobra mąka, koniecznie z pełnego przemiału. Można zemleć ją samemu w domu, a do tego służy młynek do zboża zwany na wsiach „bąkiem”.

Składniki na 4-5 osób:

0,5 kg mąki razowej (ew. pszennej)
trochę więcej niż pół litra przegotowanej, gorącej wody z łyżeczką soli
cebula, smalec lub boczek na omastę

W garnku lub patelni z grubym dnem podgrzewamy mąkę, przez około godzinę, cały czas ją mieszając, na bardzo małym ogniu, aż powstałe grudki się rozpadną i mąka delikatnie zbrązowieje. Wlewamy bardzo ostrożnie i powoli gorącą, osoloną wodę, cały czas mieszając i rozcierając powstałe kluchy, tak by powstała gładka masa (około 10 minut). Następnie przykrywamy naczynie pokrywką i odstawiamy na bok, aby potrawa napęczniała. Po 20 minutach kładziemy kluseczki dużą łyżką na talerz i okraszamy wybraną omastą. Prażuchy doskonale smakują z mlekiem lub okraszone boczkiem i cebulką. Podawano ją na śniadanie i na obiad.

PÓŁPOŚCIE

Obwarzanki w półpościu

Od niepamiętnych już czasów, zawsze po trzeciej niedzieli postu, w nocy z wtorku na środę, na drzewach w Rudnie pojawiają się związane w pęki obwarzanki. Tymi słodkimi ciasteczkami okrasza się dzieciom czas postu i wyrzeczeń.

Dawniej okres postu był bardzo ciężki, z końcem karnawału wszystkie naczynia, garnki, a nawet łyżki były dokładnie myte i wyparzone, by nigdzie nie została nawet odrobinka tłuszczu. Posiłki były ubogie, składały się głównie z kaszy, ziemniaków i warzyw. Dla wszystkich był to trudny okres, zwłaszcza dla dzieci. Dlatego taki słodki akcent w półpościu dawał im dużo radości. Tuż po wschodzie słońca wybiegały z domów, by pozbierać przysmaki. Śmiechu i radości było co niemiara. Na pytanie kto je tu zawiesił, starsi odpowiadali, że to kawki pieką je w nocy na zamku w Rudnie i przynoszą dzieciom. Mali mieszkańcy Rudna wierzyli, a nawet widzieli wieczorem z wtorku na środę smużki dymu unoszące się nad ruinami.

Czasy się zmieniły, post nie jest tak rygorystycznie przestrzegany, a i słodczy dzieciom nie brakuje, ale w Rudnie, Zalasiu i Tenczynku – bo i tam ten zwyczaj zwędrował – nadal można o świcie, we środę, w połowie postu znaleźć obwarzanki zawieszane na drzewach. Znajoma kawka podpowiedziała nam jak je upiec...

Tradycyjne obwarzanki z Rudna

*1 kg mąki, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, 2 margaryny (0,5 kg),
mała śmietana 18%, 10 dag drożdży, sól, 4 jajka*

Mąkę wsypać do miski, dodać cukier waniliowy, łyżeczkę proszku do pieczenia i szczyptę soli. Rozgnieść (pokroić nożem) dwie margaryny, dodać cztery całe jajka, wymieszać dobrze z mąką; dodać drożdże rozrobione ze śmietanką i 6 łyżkami cukru. Zagniecione ciasto włożyć do woreczka, schować do lodówki, schłodzić (nawet do 3 godzin).

Rozwałkować ciasto na stolnicy, wałkować, wycinać wąskie paski, formować ręcznie obwarzanki. Piec na brytfannie 15 minut, w dobrze nagrzanym piekarniku.





NIEDZIELA PALMOWA

Niedziela Palmowa w kościele katolickim to święto triumfalnego wjazdu Jezusa do Jerozolimy. Jadąc na osiołku, witany był przez lud, który rzucał mu pod nogi gałązki oliwne i palmowe.

Polska palma to wierzbowe lub leszczynowe gałązki, ustrojone wstążkami i bibułkowymi lub suszonymi kwiatkami, przybrana zielonymi gałązkami bukszpanu, świerku i cisu. Wierzba ma wielką chęć życia, rośnie w najmniej żyznych miejscach, a ucięta i wstawiona do wody szybko się zieleni. Jest symbolem życia i zmartwychwstania. Palmy, uroczyście obnoszone w procesjach, święcono i zabierano do domu, by chroniły od złego, od burzy i gradobicia, zapobiegały chorobom, wspomagały rolników.

Zamiast kupować gotową palmę na bazarze lub w sklepie, warto wybrać się z rodziną na łąkę i do lasu, by własnoręcznie przygotować palmę wielkanocną, która dzięki temu nabierze jeszcze większego znaczenia. Potrzebujemy między innymi: leszczyny, wierzby, jałowca, borowiny, trzciny, bukszpanu.

Popularne bazie będą chronić dom przed uderzeniami pioruna, a połknięcie kotka z poświęconej palmy zapobiegnie chorobom gardła. Wierzbowe krzyżyki, przybite na drzwiach stodoły i zatknięte na polu, pod pierwszą wiosenną skibą, ustrzegą przed gradobiciem i szkodnikami.

W palmie koniecznie powinien znaleźć się jałowiec, gdyż to symbol gwoździ, którymi przybito Jezusa do krzyża, a kolce głogu przypominają o cierniowej koronie. Brzozowe witki umieszczamy na pamiątkę biczowania, a leszczyna, uważana za krzew Matki Bożej, to także symbol nadziei i zwiastun wiosny.

O budzącej się do życia przyrodzie przypomina także bukszpan, barwinek lub tzw. bór, czyli krzew borówki brusznicy, zbierany w lesie, którym przystrajamy kilka dni później wielkanocne koszyki.

Trzcina (trzcinnik piaskowy) to symbol władzy Jezusa, wręczony mu przed męką. Dereń zaś, poprzez swój kolor, nawiązuje do przelanej krwi Ukrzyżowanego.

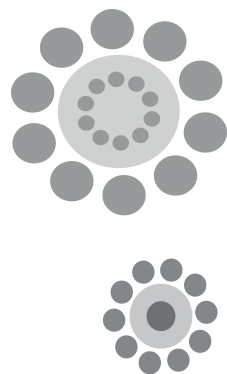
Tradycyjną palmę przystrajamy paskami kolorowej bibuły i bibułkowymi kwiatami. Własnoręcznie wykonana będzie cieszyć nasze oko, pogłębi nasz kontakt z naturą, da okazję do spędzenia kilku godzin w oderwaniu się od codzienności, zgiełku i pośpiechu. A o to przecież także chodzi przy wszystkich świętach...

Palma bije, nie ja biję!

W Liszkach powszechny był zwyczaj okładania się palmami. W bitwie brali udział młodzi chłopcy i mężczyźni, którzy na dany znak zaczynali bitwę na palmy, jeszcze nie poświęcone. Ponoć bicie się palmami pomagało na bóle kręgosłupa i gwarantowało bogactwo.

Podobny zwyczaj, bicia się palmami z głośnym krzykiem, istniał w gminie Czernichów. W tych miejscowości o palmie, zrobionej z wikliny i mocno związanej, mówiono bagnięć. Nazwa odnosi się do bagien, na których zbierano rośliny na palmę. Aby przygotować tradycyjną palmę według okolicznej tradycji, już na początku Wielkiego Postu należało zerwać gałązki właściwych roślin, w tym leszczyny, szakłaku, brzozy, wierzby, trzciny i kłokoczki, wstawić je do wody i umieścić w ciepłym miejscu. Rośliny, ułożone w odpowiedniej kolejności, na końcu trzeba było opleść korzeniem lub korą. Zabronione jest umieszczanie w palmie suszonych lub sztucznych roślin i kwiatów, a prawdziwa bagnięć musi być zielona. Dawniej wykonaniem takiej palmy zajmowali się wyłącznie mężczyźni.

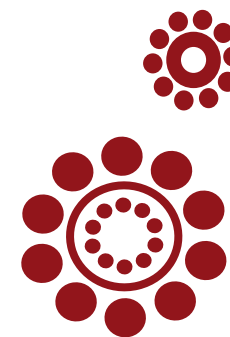
Od 2004 roku w Kamieniu, w gminie Czernichów, organizowany jest przez Towarzystwo Przyjaciół Kamienia konkurs na najpiękniejszą bagnięć.



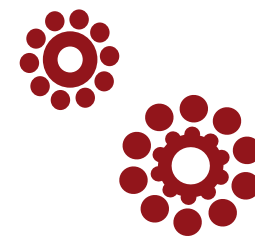


PUCHEROKI

*Niech będzie pochwalony
Jezus Chrystus!
Dopiero my się dowiedzieli
o kwietniej niedzieli
kiej wsiący Judasi
za stołem siedzieli
Judasi, Judasi
stwórcy pana mego
boście mnie poznali
jak siebie samego.
Byłem za woźnice
miałem swaka wisielaka
ciotke carownice.*



***Pucheroki** (z łac. puer – chłopiec) to zwyczaj, który do podkrakowskich wsi, szczególnie Bibic i Zielonek, przeniknął ze środowiska krakowskich żaków. O jego pochodzeniu świadczy m. in. powtarzany do dziś wierszyk:*



*Ja mały żaczek
wylazłem na pniaczek
a z pniaczka na wodę
stłukłem sobie brodę.*



W **Niedzielę Palmową**, w Bibicach, Trojanowicach, Zielonkach i Tomaszowicach, chłopcy w kolorowych czapkach z tektury, przybranych bibułkowymi wstążkami, przepasani powróstami ze słomy, w kozuchach wywróconych na lewą stronę, biegają od domu do domu wygłaszając zabawne oracje, a w nagrodę gospodynie częstują je smakołykami. Pucheroki twarze mają umazane sadzą (także dziewczynki, które się do tego zwyczaju współcześnie garną), w jednej ręce trzymają koszyczek na dary, wyścielany słomą lub sianem, a w drugiej puchę – laskę w kształcie młotka z długą rękojeścią, którą uderzają w podłogę wygłaszając ułożone na tę okazję oracje. Traktowały one zazwyczaj o przygodach chłopców, ich poczynaniach, podróżach, a jeszcze wcześniej o trudach studenckiego życia. Żacy w ten sposób zbierali datki na jedzenie, współcześnie dzieci i nastolatki po prostu dobrze się bawią, ale przede wszystkim dzięki swojemu zaangażowaniu kultywują lokalną tradycję, która trwa już ponad 300 lat.

Z Krakowa żacy wyruszali także do podkrakowskich wsi, by tam podreperować swój mizerny budżet i zdobyć pożywienie, m.in. jajka.

*Paciorecki dębionecki
Za pasem was nosę
a was gospodenią
o parę jaj prosię*

Zwyczaj chodzenia po pucherokach, jeszcze przed I wojną światową, obejmował swym zasięgiem ponad pięćdziesiąt podkrakowskich wsi, położonych przede wszystkim na terenie dzisiejszego powiatu krakowskiego. Rozpowszechnił się na terenach wiejskich od momentu, gdy w 1780 roku został wydany zakaz chodzenia „na pueri” (rubaszne często rymy i obyczajowość studentów razila tak księży, jak i chłopów). Wówczas to zwyczaj ten przejęli chłopcy z podkrakowskich wsi.



Od wielu lat Centrum Kultury, Promocji i Rekreacji w Zielonkach wraz z sołectwem Bibice organizuje Przegląd Pucheroków, zawsze w Niedzielę Palmową. Podczas przeglądu przebierańcy prezentują zawartość swoich koszyków, wygłaszają oracje i relacjonują „chodzenie po pucherach”.



Wielkanoc

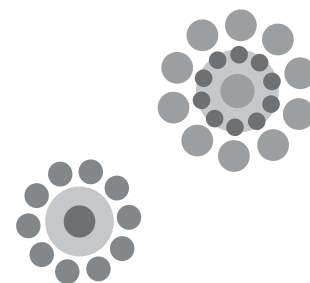
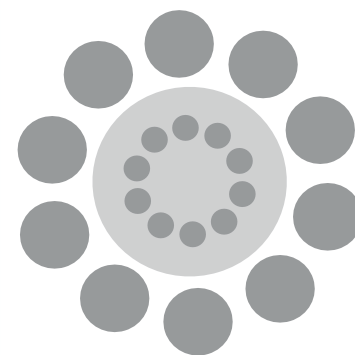
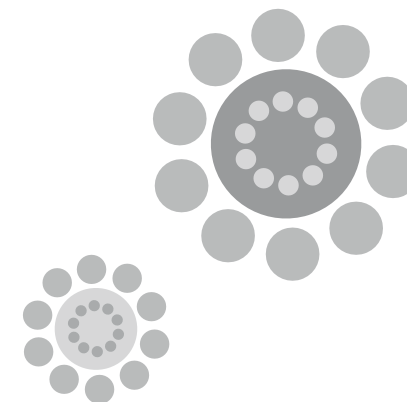
*W wielki czworteK po obiedzie
som Pon Jezus, przez wieś idzie
Idzie sobie na obchody
piękna panna niesie wodę*

*Piękna panno daj mi wody
umyje se moje nogi
kiej ta woda nie jest cysto
bo w ni pełno prochu, liścio*

*Tyś jom panno zamąciła
gdys swe dziatki potopiła
cóżeś ty za prorok taki
ześ ty poznoł moje znaki*

*Poznałam go ze to jest Bóg
upadłam mu nisko do nóg
stańże panno nie lynkoj sie
idź do ksiyndza, spowiajoj sie*

*Tak się scyrze spowiadata
aze pod niom zymia drżała
same organy jej grajom
jak jom w niebo wprowadzajom*

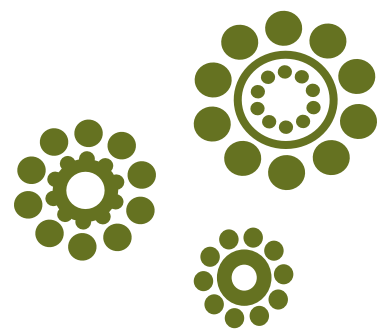


Symbolika świąt wielkanocnych łączy się ze zmartwychwstaniem Chrystusa, zwycięstwem życia nad śmiercią, obietnicą nieśmiertelności. Nieodległe to od zwycięstwa wiosny nad zimą i corocznym odradzaniem się przyrody. W chrześcijaństwie Wielkanoc obchodzimy zawsze w pierwszą niedzielę, po pierwszej wiosennej pełni księżyca, między 22 marca a 25 kwietnia.

To także bardzo ważny czas dla rolników, dlatego wszystkie ludy rolnicze, europejskie i azjatyckie, obchodziły swoje święta wiosenne. Po czterdziestodniowym poście to wreszcie okres obfitości i smacznej święconki.

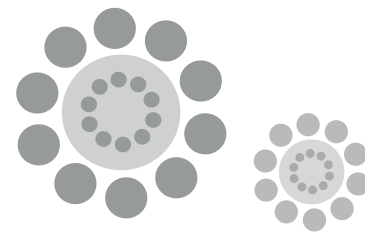
Niegdyś święcono wszystkie potrawy, przygotowane na Wielkanoc: jaja, mięsa i kiełbasy, ciasta, osełki masła, chleby i kołaczki. Produkty układano w wielkich koszach i nakrywano białym płótnem. Święcenie odbywało się w domach bogatych sąsiadów, którzy mieli sposobną ku temu izbę - tam czekano na księdza. Kosze i niecki z jedzeniem przynoszono także na wiejskie place i cmentarze, a zwyczaj święcenia jadła w kościele przyszedł później. Wierzono, że poświęcony pokarm nie może zaszkodzić, nawet jeśli zbyt popołączymy sobie przy stole.

Współcześnie do dużo mniejszych koszyczków wkładamy przede wszystkim wędliny, chleb i wielkanocne baby, chrzan i ćwikłę, sól, baranka symbolizującego Zmartwychwstałego Chrystusa i przede wszystkim jajka.



„Na Wielkanoc strzedz należy, aby kury nie jadły święconego (nie trzeba im okruch z niego rzucać), bo będą piałe, a jaj nie będą miały (niosły). Giebułtów.”





Wielkanoc symbolizuje zmartwychwstanie, odrodzenie, nowe życie. A gdzie znajduje się zarodek życia? Oczywiście w jajku - symbolu płodności, miłości, szczęścia. To przydatny rekwizyt w rytuałach płodności, zabiegach magicznych i leczniczych. Odstraszał czarownice i złe moce, stąd w czasie Zielonych Świątek i palenia sobótek, zwyczaj smażenia jajecznic na polanie.

W tradycji chrześcijańskiej to przede wszystkim symbol świąt wielkanocnych i zmartwychwstania Chrystusa. Jajka święcono wraz z innymi pokarmami w Wielką Sobotę. To także pierwszy i najważniejszy wielkanocny posiłek i dar dla chodzących po dyngusie.

Nie ma Wielkanocy bez pisanek, tego szczególnego jajka, zachowującego wszystkie swoje moce, a dodatkowo jeszcze uświęconego w kościele. Świecenie jaj, zaakceptowanych przez Kościół jako element obrzędowości wielkanocnej dopiero w XII wieku, miało służyć właśnie oczyszczeniu ich z magicznych i pogańskich właściwości. Takie poświęcone jajko dopiero wtedy nabierało wybitnych magicznych mocy!

W Wielki Czwartek jajkiem smarowano też pług przed pierwszą wiosenną orką, by wpłynąć na obfitość zbiorów. Jajka kładziono pomiędzy bruzdami przed wiosennymi robotami w polu i rozsypywano skorupki na roli, także te uzyskane ze święconki. Zakopywano je pod węgly domów (pokarm dla duchów i gwarancja uspokojenia demonów), skorupy wieszano zaś u powały, jako ochronę przed nieczystymi mocami.

W tradycji ludowej to silny amulet mogący odegnać nieszczęście i zło. Przy ich pomocy leczono, przenosząc na nie choroby, a następnie wyrzucano je na rozstajnych drogach. Toczono je także po ciele zwierząt, by były zdrowe. Chorych okadzano dymem ze skorupki święconego jajka, a przekrwione i chore oczy leczono przykładaniem połówki gotowanego jajka.



Jajka miały silną pozytywną moc, ale jako przedmiot nacechowany sakralnością, powiązane były również z mocami z zaświatów. I tak przejście po skorupach mogło spowodować łupież, zaś spalenie ich - wrzody. Jeśli kobieta ciężarna nosiła w fartuchu jajko, dziecko mogło urodzić się łyse. Ale już kąpanie noworodka w wodzie, do której włożono jajka, gwarantowało, że będzie pełne i okrągłe.

Popularność zdobienia jaj, jako bardzo starego zwyczaju, potwierdzają badania archeologiczne. Powtarzalne były też kolory zdobień, wśród nich najczęściej czerwony (witalność, rozrodczość, małżeństwo), niebieski i żółty lub złoty (zaświaty). Motywy zdobień, często roślinne, zawsze nawiązywały do odradzającego się życia.

Jeszcze sto lat temu gospodynie nosiły do święcenia zwyczajne, ugotowane, białe jajka, często już obrane. Teraz, w wielu wsiach naszego powiatu, jajka gotujemy w łupinach cebuli, która pięknie barwi je na różne odcienie brązu, a gdy skorzystamy z czerwonej cebuli, to na ciemnoczerwono. Kiedy zaś nałożymy na nie gumki recepturki, powstaną białe wzorki. Inne metody naturalnego barwienia to gotowanie jajek w młodym życie, pokrzywie, marchwi, soku z buraka czy też w wywarze z kory dębu. Pisanki zdobiono także poprzez wydrapywanie wzorów na wcześniej zabarwionym jajku, pisanie woskiem, obrabianie kordonkowym wzorem, czy też, dawniej, owijanie kolorową włóczką.

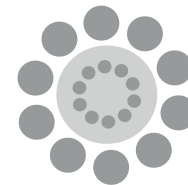
Dzielenie się poświęconym jajem ma takie symboliczne znaczenie jak dzielenie się chlebem, opłatkiem, w czasie wigilii. Wymiana jajek to dar dla współbiedniaków, dodane do tego życzenia, to kolejny dar, nawiązujący także do znaczenia słowa kołęda.



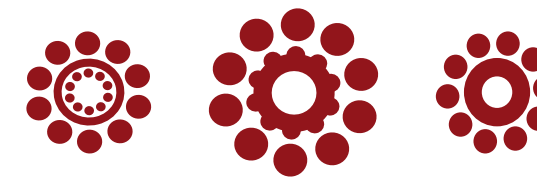
Kwaśnica wielkanocna

1 kg kapusty kiszzonej
60 dkg żeberek wędzonych
2 sztuki cebuli
1/2 kg słoniny
kminek
sól, pieprz do smaku

Kapustę szatkujemy i gotujemy do miękkości. Żeberka kroimy w paski i także gotujemy do miękkości. Cebulkę kroimy w kostkę, by zeszklić na tłuszczu. Po ugotowaniu łączymy wszystkie składniki wraz z wywarem. Dodajemy sól, pieprz do smaku. Przed podaniem polewamy utopioną słoniną.



Wielkanocna BABKA UCIERANA



Bardzo lekka i puszysta. Słodka na tyle, że nie trzeba jej polewać lukrem lub polewą. Wystarczy lekko oprószyć cukrem pudrem. Wygląda przepysznie i najlepiej smakuje do kawy czy herbaty, a do tego jest łatwa w przygotowaniu. Owinięta w folię zachowuje świeżość przez parę dni. Będzie się dobrze prezentować na Wielkanocnym stole.

*180 g masła
4 jajka 1/4 szklanki cukru
1 1/2 szklanki mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
50 ml mleka lub spirytusu*

Z pomocą miksera ucieramy masło z cukrem na jasną i kremową masę. Do masy dodajemy po jednym jajku. Kolejne jajka dodajemy dopiero wtedy gdy poprzednie dobrze połączy się z masą. Gdy ciasto będzie gładkie i jednolite dodajemy mleko. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia i dodajemy porcjami do ciasta wsypując jednorazowo nie więcej niż 1/4 szklanki. Po dodaniu całej mąki ciasto mieszamy jeszcze około minuty. Formę na babkę smarujemy tłuszczem i wysypujemy bułką tartą. Przekładamy ciasto do formy. Babkę pieczemy w temperaturze 170 stopni przez około 40-50 minut z termo obiegiem, do tak zwanego suchego patyczka. Jeżeli nie mamy termo obiegu pieczemy w 180 stopniach.

MAJÓWKI

pod kapliczką i na pikniku



*Winszowana wiosna o niebieskim raju / ptaszkiwie niebiescy (2x) / wesolo śpiewają
Wszystko się raduje wdzięcznej wiosny czasem / a słowiczek śpiewa (2x) / bardzo wdzięcznym głosem
Łagodnie więc dzisiaj Panienska Maryja / Matuchna majowa (2x) / nas do siebie wzywa
Jam jest wasza matka, a wy moje dziatki / pójdźcie do mnie wszyscy (2x) / jako do swej matki*



Wiejskie kapliczki to nieodłączny element polskiego krajobrazu. Ustawiano je zwyczajowo na skrzyżowaniach dróg, w miejscach objawień religijnych lub ważnych dla społeczności lokalnej wydarzeń. Na rozstajach dróg miały chronić przed złym. Te najprostsze, to drewniane skrzynki z obrazem lub rzeźbą, umieszczone na słupie, te bardziej rozbudowane, murowane, często są przeszklone i przyozdobione kwiatami.

To ważne symbole religijności i polskiej tradycji, z którymi jesteśmy zżyci i do których jesteśmy przywiązani od dzieciństwa. To także miejsca kultu, gdzie odprawiano między innymi nabożeństwa majowe, szczególnie gdy we wsi nie było kościoła.

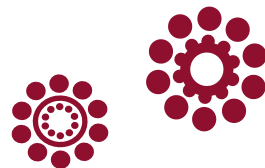
Ale nawet teraz, gdy praktycznie każda wieś ma swój kościół lub kaplicę, echa pieśni maryjnych rozbrzmiewają wieczorami przy przydrożnych kapliczkach. Majówki śpiewane są w Polsce od 1852 roku! Wtedy to odbyło się pierwsze nabożeństwo w kościele Ojców Misjonarzy p.w. św. Krzyża w Warszawie.

Od dziesiątek lat ta tradycja kontynuowana jest także w wielu wsiach powiatu krakowskiego. Kobiety – bo to one najczęściej odprawiają majówki – przez cały miesiąc, poświęcony tradycyjnie w kościele katolickim Matce Boskiej, spotykają się przy kapliczkach, które są wcześniej odpowiednio umajone. Czasem są to tylko trzy, cztery osoby, czasem większa grupa. Chociaż całe nabożeństwo panie zachowują w pamięci, czasem wspierają się starymi zapisami pieśni, odziedziczonych po mamach i babciach. W ten sposób pieśni te przechodzą z pokolenia na pokolenie i nadal w majowe wieczory możemy usłyszeć tę pieśń:

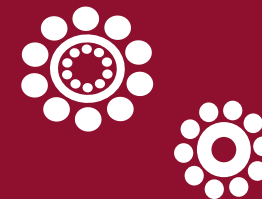
Po górach, dolinach rozlega się dzwon,
Anielskie witanie ludziom głosi on

Ave, Ave, Ave Maryja,
Zdrowaś, Zdrowaś, Zdrowaś Maryja

Majówka to także okazja do wyjazdu za miasto, na łono przyrody, do lasu, na piknik. Wystarczy koc, kanapki i butelka z wodą, dobra książka i wypoczynek zapewniony! Majówkę można też świętować bardziej elegancko.



Od kilku lat w Krzeszowicach, mieszkańcy miasta, gminy i przybyli turyści świętują imieniny hrabiny Zofii Potockiej, nazwane przez organizatora wydarzenia - Centrum Kultury i Sportu w Krzeszowicach – Majówką Hrabiny Zofii. W tym dniu kobiety i mężczyźni mają niezwykłą okazję przenieść się około 200 lat wstecz, przebierając się w stroje luźno stylizowane na epokę hrabiów Potockich, jeżdżąc bryczką, jedząc śniadanie na trawie przed Pałacem Potockich.

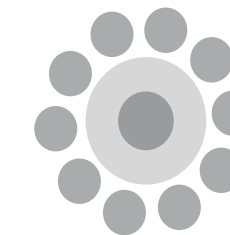




ZIELONE ŚWIĄTKI

„W dzień Zielonych Świątek, pod wieczór gdy zmrok padać zaczyna, w Krakowskim tyśiące zapala się ogni, na przestrzeni okiem nieprzejrzanej. Bliższe odbijają się w nurtach spokojnie płynącej Wisły, dalsze aż ku Karpatom, gdzie powierzchnia ziemi wzniesiona, błyszczą w oddaleniu niby gwiazdy zamdlone. Niektóre ognie ukazują się pojedynczo, inne znów świecą po kilka i więcej razem zapalonych. Ognie te po parę godzin goreją wieczorem, tak w pierwsze jak i w drugie święto, a niekiedy i przez kilka dni z rzędu.”

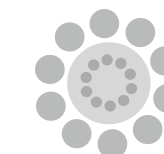
Zesłanie Ducha Świętego, potocznie nazywane Zielonymi Świątkami to święto kościelne przypadające zawsze pięćdziesiąt dni po zmartwychwstaniu Jezusa. Ale wśród ludu było to raczej święto rolnicze i pasterskie, a ten dzień związany był przede wszystkim z obrzędami powitania wiosny. Przyroda, pobudzona już do życia, kusila bujną zielenią, a życiodajne soki wiosennych drzew niosły powodzenie i chroniły od wszelkiego złego. Dlatego domy i płoty majono zielonymi gałęziami, najczęściej brzożowymi, podłogi, podwórka i psie budy wyściełano tatarakiem, tak dla świątecznej dekoracji i zapachu, jak i przeciw pchłom czy komarom. Niektórzy stawiali też przy drzwiach czy w obejściu małe brzożowe drzewka. To oczywiście archaiczne, magiczne praktyki, zachowane do dzisiaj tylko w szczątkowej formie.



Na Zielone Świątki palono w Małopolsce sobótki. Inaczej niż w całym kraju, nie w Świętego Jana, a właśnie w to święto, w niedzielę lub poniedziałek. Na granicach pola lub wsi rozpalano ogniska, a młodzi chłopcy z metalowych puszek przygotowywali kadzidła, zwane też kociołkami, do środka których wkładano szyszki i suchą trawę. Po rozpaleniu kręcono nimi nad głową. Z zapalonymi żerdziami biegano także wzdłuż granic uprawnych pól, machając nimi na wszystkie strony i naśladując błyskawicę, aby zboże przyzwyczało się do nich i do groźnych burz. W okresie późniejszym zasiane pola obchodziły procesje, niesiono chorągwie i święte obrazy. Bydło okadzano dymem ze spalonych święconych ziół i majono, czyli przystrajano wieńcami i kwiatami, a po grzbietach i bokach toczono jajka.

Palenie ognisk wiązało się także z uctowaniem i śpiewami. Smażono jajecznicę, najlepiej na słoninie i z dodatkiem kielbasy, bo jajko oczywiście było silnym środkiem ochronnym przeciwko czarownicom i czarom. Ten zwyczaj zachowują do dziś mieszkańcy Dubia, w gminie Krzeszowice.

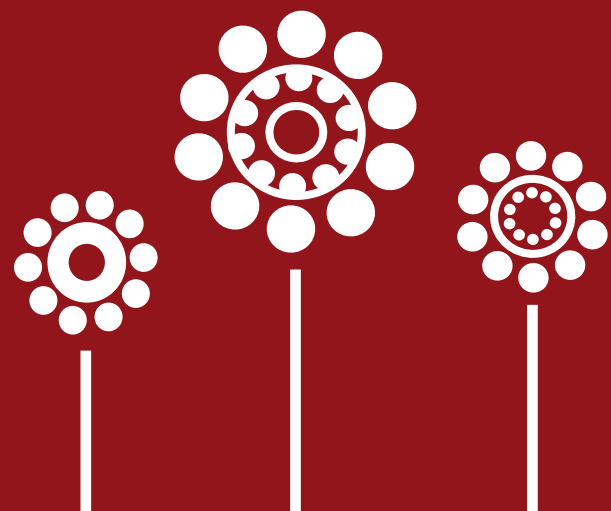
Już nie na polanie w lesie, ale pod skałką we wsi, lub w czasie deszczu we własnym ogródku, przygotowują jajecznicę, na którą jajka, 50-60 sztuk, zbierają przez cały tydzień wraz z sąsiadami. Po rozpaleniu ogniska z przygotowanego wcześniej chrustu i drewna, ustawiają na ogniu duży rondel, na podstawie zrobionej z drutu. Pomału wytapiają na nim słoninę i boczek, wbijają jajka, doprawiają solą, pieprzem i zielonymi pędami cebuli. W czasie przygotowywania jajecznicy wspólnie śpiewają i opowiadają sobie zasłyszane historie. Nie tylko potrawy z grilla ale i jajecznicza na świeżym powietrzu smakuje wyjątkowo!



LATO

*Oj w lecie, w lecie słońce gorące
pała dziewczyna wołki na łące*

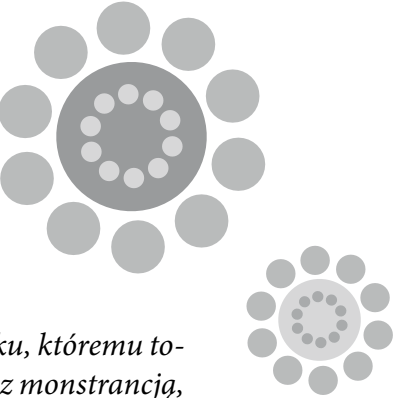
Lato – dawniej czas wielkiego wysiłku, pracy na roli, zbierania plonów. Obecnie, coraz częściej to czas organizowanych wspólnie weekendowych festynów i pikników.





BOŻE CIAŁO

„Jest mniemanie, że kto nie był przynajmniej na pierwszej i ostatniej processyi, ten w ciągu roku umrze; wszyscy więc z całej parafii, starzy i młodzi, kobiety i niedorostki, śpieszą do kościoła. Znoszą wianki z rozchodniku, kopytniku, bobowniku, niezapominajek i macierzanki, które przez rok następny mają im służyć za lekarstwo (a raczej za prezerwatywę od chorób), zwłaszcza jeśli je ksiądz otrze o monstrancję lub poświęci.”

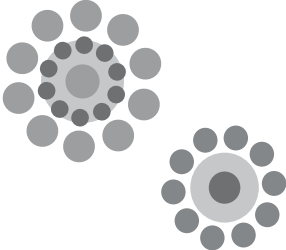


Boże Ciało, święto Eucharystii, w Polsce celebrowane od XV wieku, któremu towarzyszą jedne z najbarwniejszych procesji. Procesję prowadzi ksiądz z monstrancją, za nimi w orszaku ministranci z dzwonkami, kobiety niosące feretrony, dziewczynki w strojach krakowskich sypiące kwiatki, dzieci w strojach komunijnych. Wielkie święto, tłumny orszak i uroczysta atmosfera. Tak przemierzają wieś, idąc od ołtarza do ołtarza, przygotowanego specjalnie na ten dzień przez wiernych.

Nasi przodkowie wierzyli, że tego dnia sam Jezus zstępuje z ołtarza i wychodzi z kościoła by iść z nimi w procesji. Była to rzadka okazja do bliskiego obcowania z Bogiem. A skoro Bóg idzie z nami, to ścielono mu pod stopy kwiaty, formowano barwne chodniki, bito w bębny, śpiewano pieśni. Ustrajano płoty bibułkowymi wstążkami i kwiatami, w oknach domów szykowano małe ołtarzyki.

Po procesji na zakończenie oktawy Bożego Ciała każdy zabierał do domu brzozową gałązkę, z drzewek stojących przy ołtarzach. Taka gałązka przesiąknięta sacrum, poświęcona i okadzona miała wielką moc! Chroniła plony od gradobicia, chroniła dom i jego mieszkańców.

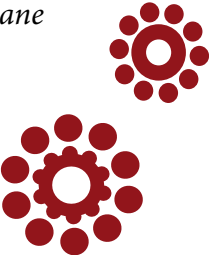
Współcześnie uczestnicy procesji zabierają gałązki już w czasie pierwszej procesji w Boże Ciało, szczególnie, że gdzieśgdzie zdarza się, że ksiądz po pierwszej procesji każe usunąć brzozowe drzewka...



Podobną moc miały święcone w tym dniu wianki.

W czasach, gdy po lekarstwo szło się na łąkę i na pole, a nie do apteki, przez cały rok korzystano z okazji by wzmocnić moc leczniczych roślin i ziół. Zaczynano te zabiegi już przy układaniu wielkanocnej palmy, a na Boże Ciało wito wianki z ziół rosnących przy domach, pożytecznych, przydatnych cały rok i niewysokich, czyli jeśli z krwawnika to tylko z listków. Cały krwawnik wkładano natomiast do bukietów na Święto Matki Boskiej Zielnej. Popularna była także macierzanka, kurdybanek, babka, z której wito ładne wianuszki, układane „w kokardkę”. Wianki z jednego lub dwóch, trzech ziół, wiązano razem wstążeczką. Niektórzy zostawiali je w kościele po pierwszej procesji przez osiem dni. Niektórzy przynosili je do kościoła dopiero w oktawę Bożego Ciała i w tym dniu były poświęcane. W domu wieszano je nad drzwiami wejściowymi albo w izbie.

Pamiętano także o zwierzętach! Kto miał mleczną krowę ten bardzo o nią dbał, dlatego do kościoła zanoszono także wianek uwity tylko z pokrzywy, który w potrzebie był lekarstwem dla zwierzęcia. Należało przelać przez niego mleko i dać krowie do picia. Współcześnie wiemy, że w uzdrawianiu krowy dużą zasługę miało zawarte w pokrzywie żelazo. W niektórych parafiach w oktawę Bożego Ciała, błogosławi się szczególnie dzieciom, a wszystkie dzieci uczestniczące w procesjach, są obdarowywane słodyczami i owocami.

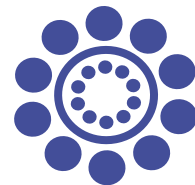


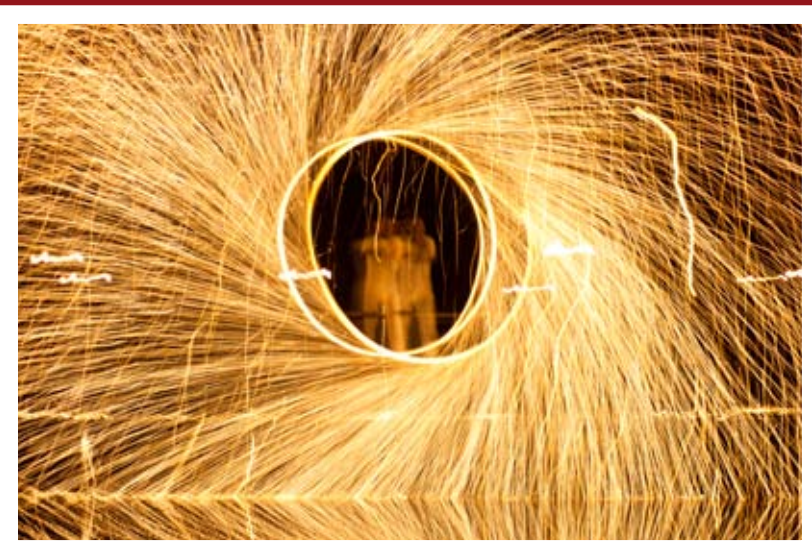
NOC ŚWIĘTOJAŃSKA

Noc Kupały, słowiańskie święto związane z letnim przesileniem Słońca, obchodzone w najkrótszą noc w roku, z 20 na 21 lub 21 na 22 czerwca. Było to święto ognia, wody, słońca i księżyca, urodzaju, płodności, radości i miłości, obchodzone na obszarach zamieszkiwanych przez ludy słowiańskie, bałtyckie, germańskie i celtyckie. Późniejsza wigilia św. Jana - potocznie zwana też nocą świętojańską - obchodzona jest z 23 na 24 czerwca i ustanowiona została przez Kościół w miejsce święta pogańskiego. Od tej nocy, gdy Jan „ochrzcił” już wodę, można było kąpać się w stawach i jeziorach - siedliskach demonów i boginek.

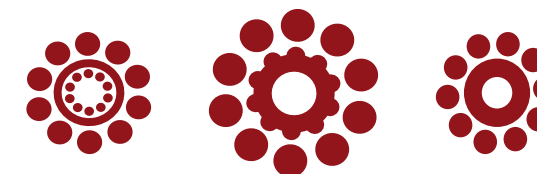
Według Pawła Jasienicy, ostatni zarejestrowany przypadek prawdziwie pogańskiego świętowania kupały miał miejsce w 1937 r. na Opolszczyźnie.

Choć w Małopolsce sobótki palono głównie na Zielone Świątki, w świadomości mieszkańców całego powiatu obecna jest Noc Świętojańska, tak za sprawą św. Jana jak popularnych ognisk sobótkowych. W tę noc także ogień miał niezwykłą, oczyszczającą moc.





W powiecie krakowskim zwyczaj ten próbuje wskrzesić m. in. Fundacja Kobieta w Regionie, która od trzech lat organizuje obchody Nocy Świętojańskiej w Tenczynku, kładąc nacisk na obecność żywiołów wody i ognia. Gdy nastaje ciemność, rozświetlony setkami lampek i pochodni rozspiewany korowód kilkuset osób wyrusza nad Staw Wroński, gdzie następuje kulminacja imprezy przy dźwiękach folkowej muzyki. Na mostku przerzuconym nad stawem odbywają się tańce z pochodniami, teatr cieni i ognia. Dziewczeta rzucają na wodę swoje wianki, a tafla stawu rozświetlona jest blaskiem świec i pochodni. Główną rolę odgrywają tej nocy ogień i woda. Obchody Nocy Świętojańskiej są też organizowane w innych miejscowościach powiatu krakowskiego, np. w Jerzmanowicach, czy Zielonkach.





WIANKI

*Poszła sobie do ogrodu
trzy wianki uwiała
Jeden jemu, drugi sobie
trzeci powiesiła*

Ruciany, wiecznie zielony i mirtowy lub rozmarynowy, czasem liliowy – o takich wiankach najczęściej śpiewano przy okazji wesela, w pieśniach zalotnych i miłosnych. Wianek to jeden z najważniejszych symboli w kulturze ludowej, uosabiający niewinność, dziewictwo, panieństwo.

Powieszony w oknie domu wianek informował: tu mieszka panna na wydaniu!

W tradycyjnej kulturze ludowej „utrata wianka” przez pannę nie była mile widziana, a zdarzało się to nader często, co wnioskujemy z tekstów ludowych przyśpiewek, często ironicznym, złośliwym, a nawet prześmiewczym. Utrata wianka, czyli utrata niewinności, niejedną dziewczynę drogo kosztowała. Śpiewano o tym i wytykano jej to mniej lub bardziej otwarcie, a wśród słowiańskich – odległych na szczęście tradycji - był zwyczaj zakładania słomianych wieńców na głowę panien, które zbyt wcześnie utraciły dziewictwo.

Dziś w wianku do ślubu chce iść każda panna młoda i pozostał on już tylko kwiatowym rekwizytem. Na weselu rzuca się nim w tłum panien, nie okazując mu zbyt dużego szacunku... Ale popularność wianków wśród dziewcząt nie mija, szczególnie przy okazji wszelakich obchodów Nocy Świętojańskich, gdzie można wystąpić w wianku uplecionym przez siebie i na tę jedną noc zamienić się w leśną pannę. Słowiańskie rusałki wyobrażano sobie właśnie z rozpuszczonymi włosami i w wianku na głowie. Aby wieniec w magiczny sposób chronił nas samych, należy pamiętać o wpleceniu w niego ziół – szczególnie w Noc Świętojańską – które chronią przed czarownicami! Trzeba zadbać o bylicę, szalwię, dziurawiec.

Wianek jest także elementem stroju krakowskiego. Pamiętajmy jednakże o tym, aby nosiły go tylko panienki, nigdy – mężatki!

Na Wniebowzięcie pokończone żęcie!

Święto Matki Boskiej Zielnej

Święto Matki Boskiej Zielnej to ludowa nazwa katolickiego Święta Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny. W tradycji ludowej, zioła i kwiaty na bukiet, zwany także zielem, zbierało się o poranku w dniu 15 sierpnia. Poświęcony bukiet suszyło się, a zioła z niego wykorzystywało przez cały rok - do leczenia ludzi, wspomagania zwierząt, okadzania domu i pól. Resztki ziela palono i wysypywano na pola, nie można go było wyrzucić.

Według przekazów kobiet, które z pokolenia na pokolenie kultywują tradycję robienia bukietów, ziele to nie kwiatny bukiet, ale ociepka ziół, i to takich, które nam coś dają, służą ludziom i zwierzętom.

Powinno w nim być bardzo dużo ziół, nawet kilkadziesiąt, w tym m. in. nostrzyk, wrotycz, lebbiodka, kalina, nawłóć, klindonium pospolite, dziurawiec, jasnota biała, czarnuszka, krwawnik, rzepik, skrzyp czy popularna szalwia i mięta. Do tego kwiaty: malwy, kosmosy, tysonie, giergonie, rudbekie.

Święcenie bukietów to kolejna okazja w roku, by wzmocnić moc roślin, które na co dzień wykorzystywano w codziennych dolegliwościach i bardziej zaawansowanej, ludowej medycynie, do której teraz powszechnie wracamy. Nie mogło się obyć bez jabłka, nabitego na patyk, czasem podzielonego na tyle części, ilu było domowników. Jabłko zajmowało centralne miejsce w bukiecie.

Od kilku już lat coraz popularniejsze są konkursy na tradycyjny bukiet, przygotowywany na Święto Matki Boskiej Zielnej. Pozwalają one na zachowanie ciągłości tradycji i popularyzację wciąż żywego na terenie naszego powiatu, ale nie zawsze znanemu młodszemu pokoleniu święta.



W 2013 roku w Zielonkach, uroczystości dziękczynne – zamiast tradycyjnych dożynek - odprawiono 15 sierpnia, w Święto Matki Boskiej Zielnej, a bukiet od parafian złożono na ręce proboszcza parafii. Przy tej okazji zorganizowano także konkurs na najpiękniejszy bukiet maryjny, skierowany do mieszkańców sołectwa Zielonki i Parafii Narodzenia Najświętszej Maryi Panny.

W gminie Krzeszowice taki tradycyjny bukiet nazywany jest zielem, a wydarzenie pod nazwą „Ziele z ziół...” od 2013 roku organizuje w Rudnie Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Rudno oraz fundacja Kobieta w Regionie. Rozstrzygnięcie konkursu następuje po uroczystej mszy św., odprawianej w małej, lokalnej kaplicy pw. św. Rafała Kalinowskiego, położonej wśród pól i łąk, w sąsiedztwie ruin zamku Tęczyn.

DOŻYNKI

„Przy dokończeniu żniwa pszenicznego, kiedy już ostatnia garść położona, ostatni związany jest snopek, dziewczki i niewiasty poczynają na stronie lub w ukryciu wić z wielu kłosów pszenicznych wieńce, służące następnie dziewczkom do odbyć się mającego wyżynku.”



Żniwa na wsi były zwieńczeniem wszystkich najważniejszych prac gospodarskich i całorocznej rolniczej, często niedocenianej współcześnie pracy. Począwszy już od XVI lub XVII wieku, żniwiarze, zakończywszy robotę w polu, przychodzili do pana z wieńcem, śpiewając:

*U nasego jegomościa stoi lipa w polu
nie było tam i nie będzie w pszenicy kąkołu*



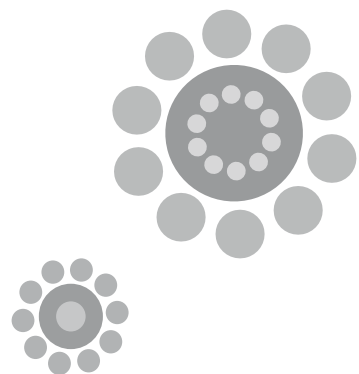
*U nasego jegomościa dębowo podłoga
zjeżdżają się goście jak do Pana Boga*



*Zabij nom jegomość tłustego barana
Bo my se potłukli po ścierni kolana*

*Nasa pani miła wódkę postawiła
Bodej by nom nasa pani dwieście lot pozyła!*

Orszak kobiet i mężczyzn, na czele z przodownikiem udawał się do dworu, by tam domagać się od pana lub ekonomy zapłaty za żniwa. Młodsze kobiety miały na głowach pszeniczne wieńce, starsze – wianki zrobione z kąkołu, badyli i innych polnych chwastów, za które też, żartobliwie, domagały się zapłaty. Na przedzie niesiono duże wieńce, podarunek dla pana, za który musiał on zapłacić, częstując dodatkowo przybyłych wódką. Dopiero po zakończeniu żniw, a nawet i po wykopkach, dziedzic organizował dla wszystkich wyżynki – zabawę z muzyką i tańcami. Choć rolników coraz mniej, uroczystości dożynkowe mają się dobrze, a zamiast do pana, przychodzimy z kopką do gospodarza gminy, burmistrza, starosty czy wojewody. Zdarza się, że rolnicy to najmniej liczna grupa uczestników dożynek, dlatego na dożynkach słychać mniej tradycyjne, dopasowane do rzeczywistości samorządowej i układane współcześnie przyspiewki. Zamiast kopek często wręczane są chleby, przyozdobione okolicznościowym napisem.



CHLEB

*Za chłopa się wydawała, chleba upiyc nie umiała
Hop siup tra la la, hop siup tra la la, nie umiała*

*Ale się roz odwozyla i na chlebuś zamiesiła
Hop siup tra la la, hop siup tra la la, zamiesiła*

Nasze babcie całowały go, gdy upadł na ziemię. Przed ukrojeniem pierwszej kromki czyniono na nim znak krzyża. Przygotowywało się go długo i wyrabiało z namaszczeniem, a wolno to było robić tylko kobietom. Mężczyzna, wpuszczony do kuchni, był gwarancją nieudanego wypieku. Narzędzia służące do pieczenia chleba miały również wiele magicznych, rytualnych właściwości, choćby dzieża, na której starościny sadzały pannę młodą w chwili oczepin. Chleb służył jako pieczywo obrzędowe, nie tylko przy okazji wesela czy dożynek, ale też przy okazji wielu dorocznych świąt, gdy zanoszono go zmarłym na groby. Jedzony był głównie od święta, dlatego nie marnowano żadnej okruszynki, a upieczony na domowym zakwasie smakował wyśmienicie. Dziś w dużych sklepach kupujemy produkty „chlebobodobne”, puste w środku, rozsypujące się przy krojeniu, o nieokreślonym smaku i z ogromną ilością ulepszczy. Dlatego warto docenić te produkty i te społeczności, w których pamięta się o tradycyjnym wypieku. A przykładem tego niech będzie kukielka lisiecka, wyrabiana tylko z mąki, soli, drożdży oraz wody. Cały sekret pieczenia kukielki to między innymi dobry piec opalany drewnem.

W czasach gdy w wielu gminach rolnictwo już nie istnieje, a na tradycyjnych dożynkach najmniej jest tradycji i rolników, dobrym pomysłem może być organizowanie uroczystości poświęconych płodom ziemi. W Prusach, w gminie Kocmyrzów-Luborzyca, już w czerwcu, odbywa się od kilku lat wyjątkowa uroczystość: Dożynki Pierwocin Płodów Ziemi, jedyne takie dożynki na terenie całej Małopolski. Podczas uroczystej mszy świętej wierni ustawiają przed ołtarzem kosze pełne warzyw i owoców, które są poświęcane przez kapłana.



Lato to sezon owocowych przetworów. Zatrzymajmy ich smak w słoiczku, a wtedy będziemy wiedzieli co podajemy naszym dzieciom na śniadanie. Przygotujmy np. dżem, który zadziwia smakiem i daje szansę wykorzystania tego, co rośnie za oknem.

Dżem truskawkowy z miętą

Składniki na około 4 słoiczki 270 ml

1 kg truskawek, sok z połowy cytryny, 40 dag cukru, 2 łyżki posiekanej mięty

Truskawki myjemy, szypułkujemy, wkładamy do rondla, delikatnie uciskamy, dodajemy sok z cytryny, zagotowujemy. Następnie dodajemy cukier, mieszamy do zaniku piany, dodajemy 2 łyżki posiekanych listków mięty. Słoiczki wyparzamy, przelewamy dżem do słoiczków, mocno zakręcamy, układamy do góry dnem, na około 15 minut.

Ogórki małosolne

Świeżo zebrane ogórki myjemy, można je także namoczyć wcześniej w zimnej wodzie, jeśli są przywiędłe. Obcinamy delikatnie końcówki ogórków z dwóch stron. Przygotowujemy gliniane naczynie lub szklany słoik, do którego wkładamy koper, umyte liście dębu, chrzanu lub czarnej porzeczki oraz kilka ząbków czosnku. Zagotowujemy wodę z solą (1 łyżka soli na litr wody) i zalewamy nią ogórki. Po czterech dniach są gotowe, a dzięki liściom dębu bardzo chrupiące!



Czosnek w czekoladzie

20 ząbków czosnku, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, mielona kawa, czekolada

Obieramy i blanszujemy ząbki czosnku, a następnie dokładnie je osuszamy. Wkładamy czosnek do rondelka i zalewamy oliwą. Przesz godzinę trzymamy na małym ogniu, najlepiej w temperaturze ok. 60 stopni Celsjusza. Rondelkę odstawiamy i czekamy, aż czosnek wystygnie. Po wystygnięciu wyjmujemy go z oliwy i usuwamy resztki tłuszczu. Ząbki nadziewamy na patyczki do szaszłyków i zanurzamy w roztopionej wcześniej czekoladzie. Na koniec posypujemy kawą. Spożywamy jako pralinki.

Syrop miodowo-czosnkowy

1 litr przegotowanej wody, 4 łyżki stołowe miodu, Sok z czterech cytryn, 8-12 ząbków czosnku

Czosnek miażdżymy drewnianą pałeczką w porcelanowym naczyniu. Następnie mieszamy ze sobą wszystkie produkty, wlewamy do szczelnej butelki (koniecznie ciemnej) i wstawiamy do lodówki na 12 dni.

JESIEŃ

*Kochałam na wiosnę
kochałam i w lecie,
aliści w jesieni
znów kochanie trzecie*

*Jesienne kwiateczki
blado wyglądają
o takie to chłopcy
nie wiele już dbają*

*Gdy zima zawita
świat zmrozi dokoła
nietknięty wianeczek
sam mi spadnie z czoła*





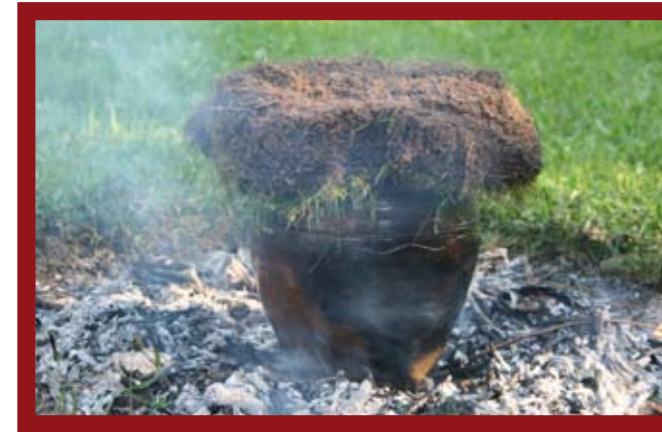
Wrzesień – nazwę swoją zawdzięcza wrzosom, roślinie traktowanej przez rolników jako chwast, który degradowuje glebę. Za to dla pszczół wrzosowiska były idealnym pastwiskiem.

Roboty w polu prawie zakończone, palą się ogniska, dzieci wybierają z popiołu ziemniaki, upieczone w żarze z badyli, najczęściej już po wykopkach. Był to najłatwiejszy do przygotowania ciepły posiłek.

Tradycyjne pożywienie mieszkańców wsi miało zawsze charakter rodzimy i opierało się głównie na płodach rolnych i własnej produkcji hodowlanej. Oczywiście dominowały produkty mączne i kasze, ale w mniej urodzajnych regionach, niedobór mąki rekompensowano ziemniakami, które odgrywały podstawową rolę w wyżywieniu tradycyjnej wsi. Spożywano je pod różnymi postaciami: tartych placków, klusek, tzw. kłysu – ugotowanych ziemniaków wymieszanych z kapustą, często też wymieszanych z fasolą. Jedzone z jednej miski były dodatkiem do zup. Na przednówku, kiedy i tego brakło, często wykorzystywano nawet zmarznęte ziemniaki, które suszono i mielono, a z mąki gotowano prażuchy czy kluski.

Teraz nikt już nie kojarzy ziemniaków jako pożywienia ubogich, a zapiekanki, popularne purée, placki ziemniaczane czy sałatki są nadal podstawą polskiej kuchni.

W wielu wsiach zachował się zwyczaj robienia tzw. pieczonych (prażonek, duszonek), czyli pieczenia ziemniaków w glinianej babce lub żeliwnym garnku, wprost na ognisku. Pieczenie ziemniaków jest doskonałą okazją do towarzyskich i rodzinnych spotkań przy ognisku.



PIECZONE

Najważniejsze składniki to krojone w kostkę ziemniaki, cebula, marchewka, do tego kiełbasa, boczek, smalec lub słonina. Oczywiście sól, pieprz i dużo zielonej pietruszki, koperku i młodej zielonej cebulki, czyli tzw. bąków.

Jeśli damy skórę ze słoniny lub boczku na samo dno, ziemniaki nie będą przywierać. Ułożone warstwami produkty przykrywamy liśćmi kapusty, które też dodają potrawie zapachu i dzięki którym do garnka nie dostanie się ziemia, z nałożonego na sam koniec na kapustę darnia, zawsze ziemią do góry, trawą na kapustę... Ziemniaki pieczemy około godziny, a zaostrzonym patyczkiem sprawdzamy czy są miękkie.

Najlepiej smakowały podawane na liściach kapusty, a zamiast widelców używało się cieniutko zastruganych dzidek z drzewa liściastego.



KUDŁOCE

7 dużych ziemniaków
0,5 litra mleka

Zetrzeć ziemniaki, tak jak na placki ziemniaczane. Wygnieść mocno masę, odsączyć wodę przez lnianą ściereczkę, w garnku zostanie tzw. mułek. Odlać wodę, mułek wlać do masy ziemniaczanej, wyrobić ręką.

Formować małe kluseczki i gotować w lekko osolonej wodzie (nie więcej niż litr). Po 10 minutach dolać surowe mleko i zagotować. Podawać z mlekiem.

Według przekazu kudłocze gotowano najczęściej w piątek, ze względu na obowiązujący w tym dniu w kościele katolickim post. Nazwa pochodzi od charakterystycznych "kudełków" przy kluskach powstałych po ugotowaniu.



ANDRZEJKI

W noc świętego Andrzeja pannom z wróżby nadzieja...

Poszukujący i pytający współczesny człowiek może znaleźć za pośrednictwem prasy, książek, internetu odpowiedzi na wszystkie pytania. Niestety, nikt nie powie mu czy będzie szczęśliwy, czy spotka wielką miłość, czy i kiedy urodzi dziecko, co mu pisane. Te pytania nurtowały ludzkość od zawsze, a więc szukano sposobów by na nie odpowiedzieć. Jedną z niezawodnych metod to oczywiście wróżby.

Wróżby były proste i podobne w całej Polsce, a stosowane już w XVI wieku. Traktowane bardzo poważnie, były zarezerwowane tylko dla panien na wydaniu, nigdy mężatek, czy też płci męskiej. Najpopularniejsze były te Andrzejkowe, znane w całej Europie, przypadające na przełomie starego i nowego roku obrzędowego. Św. Andrzej to opiekun panien na wydaniu, ale także rybaków, rzeźników i górników, mąż cnotliwy i pobożny. Oprócz wznoszonych do niego modlitw, wigilię jego imienin dziewczęta wykorzystywały na poznanie imienia przyszłego męża czy określenie daty zamążpojęcia.

Wkładano karteczki z imionami pod poduszkę, ustawiano rzędkiem buty, od pieca do drzwi, a której panny but pierwszy „wyszedł” za drzwi, ta najpierw miała wyjść za mąż. Kartki z imionami zawijano także w mączne kluski, a zwiastunem szczęścia była pierwsza, która wypłynęła po ugotowaniu.

Co bardziej zdeterminowana niewiasta gotowała - jak podaje Oskar Kolberg - trzy potrawy, a stół nakrywała dla dwóch osób. Następnie należało wyrzec słowa: „W imię Ojca, Syna, Ducha! Proszę Ciebie na wieczerzę, Amen!”, a wtedy przyszły ukochany pojawiał się na pewno. Mógł przyjść także w czasie snu, to wymagało jednak umieszczenia pod poduszką choćby kawałka męskiej koszuli.

Losowano również przedmioty ukryte pod odwróconymi miseczkami. Pierścionek symbolizował małżeństwo, różaniec - stan zakonny, laleczka zaś nieślubne dziecko. Oczywiście najbardziej popularne było lanie wosku na wodę i odgadywanie kształtu woskowej rzeźby. Tę wróżbę najczęściej dzisiaj wykorzystujemy, także podczas popularnych zabaw andrzejkowych, które w tej chwili są już tylko kolejną okazją do wyjścia z przyjaciółmi na dyskotekę lub bal.

A jeśli zajęci zabawą andrzejkową nie zdążyliśmy sobie powróżyc, pamiętajmy, że wróżbę można powtórzyć również w wigilię Bożego Narodzenia. Wtedy, po wigilii, słuchamy między innymi szczerki psa. Z której strony ono dobiegnie, z tej nadjedzie nasz narzeczony.

POLSKIE ZADUSZKI...

W naszej świadomości 1 i 2 listopada to często dwa takie same święta i dlatego w pierwszym dniu listopada odwiedzamy tłumnie cmentarze, paląc świece i składając kwiaty na grobach najbliższych. Tymczasem 1 listopada w uroczystość Wszystkich Świętych, powinniśmy wspominać i czcić wszystkich tych, którzy po śmierci dostąpili zbawienia, w tym świętych i męczenników, a w drugim dniu powinniśmy modlić się za zmarłych, oczekujących zbawienia, także tych, pokutujących w czyśćcu. Stąd właśnie nazwa zaduszki, sugerująca modlitwę za dusze.

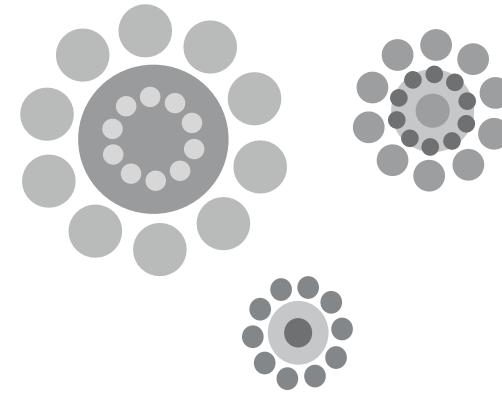
Narzucony przez Kościół obowiązek chowania zmarłych na cmentarzach, znajdujących się obok kościoła, a co za tym idzie, w miejscu poświęconym (wcześniej były to święte gaje, pola, lasy, polany czy wzgórza), umiejscowił kult zmarłych w przykościelnych nekropoliach, nadając im jednocześnie charakter powagi i skrupienia. Chrystianizacja Słowian i przejście od obrządku ciałopalnego do inhumacji, zaowocowało stworzeniem przez lud nowych norm, szeregu zakazów i nakazów dotyczących zmarłych, zwalczanych następnie przez Kościół, a przestrzeganych przez lud polski jeszcze w XIX wieku, a może i dłużej.

Obchodom świąt, poświęconym zmarłym zawsze towarzyszyły modły i ofiary i od czasów pogańskich pamiętano o tym, by zadbać należycie o byt pośmiertny dusz. W całej Polsce wierzono, że dusze zmarłych w noc poprzedzającą Dzień Zaduszny odwiedzały swe domy, stąd obok grobów porządkowano też obejścia domów, a zmarłym zostawiano chleb, a nawet wódkę, na parapecie okna. To samo czyniono w wigilię Bożego Narodzenia, bo i wtedy dusze zmarłych odwiedzały swe rodziny.

Współczesne palenie zniczy na grobach, to nie tylko symbol światełka, które prowadzi do nieba ale i sposób na ogrzanie „zmarzniętych” dusz.

Nie zapominano o modlitwie, za którą chętnie płacono stojącym pod kościołom dziadom, wierząc, że ich modlitwa ma szczególnie posłuch u Boga. Dziś składamy ofiarę u księdza na tzw. wypominki, czyli wspomnianie w czasie nabożeństwa w kościele imion zmarłych i modlitwę. Wierzono także, że i sami zmarli biorą udział w nabożeństwach, odprawianych np. przez zmarłych księży.

Współcześnie nie przygotowujemy się już na odwiedziny dusz naszych bliskich zmarłych, ale dzień Wszystkich Świętych stał się okazją do rodzinnych spotkań i wzajemnych wizyt, tak na cmentarzach jak i w domach. Często to jedyna okazja w roku by zobaczyć żyjących krewnych...



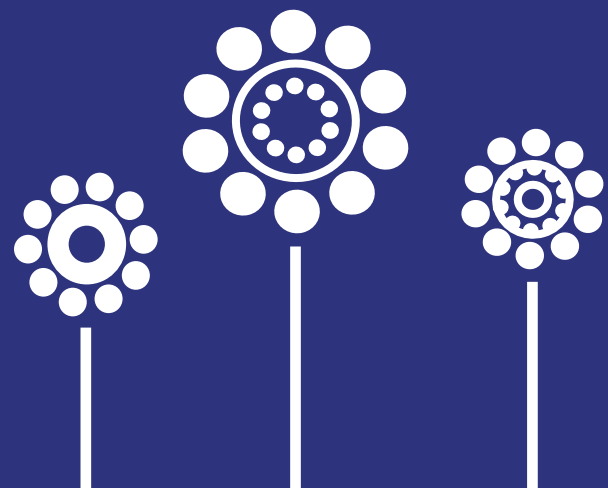
Jeśli wizyta na grobach to koniecznie z donicami chryzantem. To tzw. rośliny krótkiego dnia, które w jesieni obficie kwitną, stąd są najczęściej wybieraną ozdobą grobów. Niestety, nawet niewielki przymrozek, z łatwością pokona ten kwiat.



ZIMA

*Upadł śnieg po kostki
Będzie piękna sanna
chciałbym tam pojechać
Gdzie jest piękna panna*

*Kto lubi wozową
A ja lubię sannę
Kto lubi mężatkę
A ja lubię pannę*



ŚWIĘTA ŁUCJA

Pasjami oglądamy prognozy pogody, słuchając niezawodnego pana Wicherka czy ulubionej pani Chmurki. Tymczasem, bez konieczności włączania telewizora i z dużą łatwością możemy przepowiedzieć pogodę na cały rok.

Należy zacząć oczywiście w dniu św. Łucji, 13 grudnia. Pierwszy dzień to pogoda na styczeń, kolejny zapowiada luty itd. Co gorliwsi, dzielą kartkę na trzy i zapisują pogodę rano, w południe i wieczorem, co daje jeszcze dokładniejszą prognozę.

Aby potwierdzić pogodowe przewidywania, wróżbę można powtórzyć, rozpoczynając tym razem zapiski od dnia wigilii Bożego Narodzenia.

Nawet przy tak nieprzewidywalnych współcześnie czterech porach roku na pewno uda nam się przewidzieć kiedy będzie najlepszy czas na pracę i na urlop!



BOŻE NARODZENIE

„Wiadomo, że w ten dzień w całej Polsce raz tylko na dzień jedzono i to ówczas dopiero, kiedy gwiazda zeszła. Gospodynie czynią wielkie przygotowania na tę wieczorną biesiadę postną; na niej wszyscy domowi, krewni i przyjaciele (którzy u siebie kuchni nie mają) muszą być z obowiązku.

Gdzie rodzina liczna, dorosłe zaś dzieci na swoim chlebie, tam schodzą się do naczelników całej rodziny, wiekiem zwykle najstarszych.”

Każdy z nas ma swoje wyobrażenie tego, jak powinny wyglądać Święta Bożego Narodzenia, jakie zwyczaje muszą im towarzyszyć, jakie potrawy powinniśmy przygotować, kogo odwiedzamy w pierwszy, a kogo w drugi dzień Świąt. I najczęściej każdy z nas jest przekonany, że to nasze świętowanie jest tym prawdziwym, tradycyjnym. Niech tak będzie!

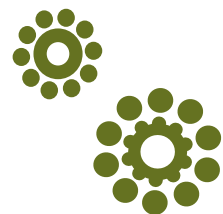
Po to przecież – poza aspektem religijnym – świętujemy Boże Narodzenie, aby podtrzymać domowe zwyczaje, odczuć to wyjątkowe rodzinne ciepło, bliskość drugiego człowieka, bezpieczeństwo domowego zacisza.

I najbardziej magiczny wieczór – wigilia, kolacja do której najmocniej i najstaranniej się przygotowujemy. Dla Polaków nie ma wigilii bez opłatka, sianka pod obrusem, barszczu z uszkami lub fasolą, klusek z makiem, ryby i kolęd. Celebруем dzielenie się opłatkiem, pilnujemy ilości potraw na stole, koniecznie dwunastu, zostawiamy dodatkowe nakrycie dla samotnego człowieka, który być może zapuka do naszych drzwi. Wolne miejsce przy stole może być także miejscem dla tych, którzy już odeszli.

Nasi dziadowie wierzyli, że i tego dnia, w nocy, dusze zmarłych przybywają do swych domostw, aby z najbliższymi cieszyć się świątecznym czasem.

W wigilię pilnowano, by nie wszczynać kłótni i nie wpuszczać do domu jako pierwszej kobiety, bo wierzono że powodzenie gwarantuje raczej wizyta mężczyzny. Rano udawano się do pobliskiego strumienia, by umyć się w zimnej wodzie, co gwarantowało zdrowie przez cały rok.

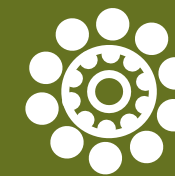
Potem cały dzień gotowano, pieczono, smażyono i poszczono! Wigilia była jeszcze postną kolacją, a uciechy stołu zaczynały się dopiero następnego dnia, w Boże Narodzenie, po czterech tygodniach oczekiwania na przyjście nowo narodzonego Jezuska. Wtedy udawano się do kościołów, aby pokłonić się Małemu w żłobku.



Piernik bożonarodzeniowy

400 dag mąki, 250 dag cukru, 120 dag margaryny, 2 jajka, 4 łyżki powidła,
3 łyżeczki kakao, 1 opakowanie przyprawy do piernika, 1 szklanka mleka,
1 łyżeczka sody, bakalie

Margarynę roztopić i wystudzić. Jajka ubić z cukrem (mikserem), dodać mleko, kakao, mąkę zmieszaną z sodą i przyprawą do piernika. Mieszając dodać powidła, następnie wlać tłuszcz i mieszać do uzyskania jednolitej masy. Oprószone mąką bakalie dodać do ciasta. Piec ok. 60 minut w piekarniku o temperaturze 180 st. C.



Choinka – zielone drzewko symbolizujące drzewo życia, oś świata, dla wielu magiczny rekwizyt, rozświetlony wielobarwnymi lampkami, radujący tak dzieci jak i dorosłych. Choince zawdzięczamy magiczny nastrój i zapach lasu, rozchodzący się po pokoju. To pod nią zaglądamy po wigili, szukając prezentów od najbliższych. Ale w niektórych miejscowościach powiatu prezenty wręczane są wcześniej, w dniu świętego Mikołaja.

Choinka weszła na stałe do naszej tradycji dopiero w XIX wieku, głównie za przyczyną niemieckich ewangelików. Na wsiach powszechny był zwyczaj umieszczania w rogach izby obfitych snopów zbóż, co zapewniało powodzenie plonów przez cały rok. Słomę lub siano ścielono także pod biały obrus na stole, a nawet pod stołem. Z wyciągniętych ze snopków źdźbeł można było także wróżyć, a ze słomy robiono powróśla, którymi obwiązywano drzewa w sadzie.

Świąteczną ozdobą była także **podłaźniczka**, zwana także sadem, czyli ucięty czubek świerka lub sosny, wieszany u powały, ozdobiony jabłkami, orzechami, ciasteczkami i papierowymi łańcuchami. Zielonymi gałązkami dekorowano także ściany i święto obrazy, drzwi chałupy, a nawet stodoły. Na podłaźniczce wieszano także światy, ozdoby zrobione z opłatków, symbolizujące kulę ziemską, czyli właśnie cały świat.



Kolędy

To jedne z najbardziej wzruszających pieśni polskich, znane każdemu z nas. I choć najczęściej pamiętamy tylko dwie pierwsze zwrotki, ochoczo rwiemy się do kolędowania, a zaczynamy już po zakończeniu wigilii.

Kolędy śpiewane przez całą rodzinę podkreślają jeszcze wyjątkową atmosferę tego dnia, a kiedy już odejdziemy od stołów, gromkie „Bóg się rodzi...” rozlega się w kościołach, podczas tradycyjnej pasterki.



Zbierzcie się bracia wszyscy z wieczora
pójdziemy naprzód do tego dwora
pójdźcie duzi, pójdźcie mali,
zeby nam go prędeż dali
hej kolęda, kolęda!



Pójdzie ta z nami i ten seroki,
wpod do przykopy bardzo głęboki,
nie miał go kto poratować,
musiał do dnia pokutować,
hej kolęda, kolęda!



Słowo kolęda oznaczało dar, podarunek dla tych, którzy przyszli po kolędzie. Byli to zwyczajowo młodzi chłopcy, parobcy, którzy, począwszy od św. Szczepana, obchodzili ze śpiewem kolejnych gospodarzy, na wzór pastuszków opowiadając o narodzinach Jezusa. Było to także okazja do odwiedzenia panien na wydaniu. W tym czasie domy odwiedzali też miejscowi proboszczowie, w towarzystwie ministrantów, chodząc „po kolędzie” z dobrym słowem, a przy okazji aktualizując spis parafian i rozdając pamiątkowe obrazki ze świętymi.

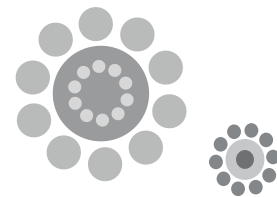
W krakowskim kolędowano z szopką, w której główną rolę grały drewniane kukielki, gwiazdą i turoniem. Bardzo oryginalnym i popularnym do dziś zwyczajem są tzw. Herody.

HERODY

Odwiedziny grup kołędniczych w okresie Bożego Narodzenia były wyczekiwane, szczególnie przez młode panny, ale i gospodarzy domu, bo okoleńdowanie przynosiło szczęście. Czasem grupa kołędników - a mogli to być wyłącznie mężczyźni - była bardzo liczna i barwna, tak jak w przypadku Herodów, którzy tworzyli przedstawienie na miarę amatorskiego teatru ludowego, tyle w nim postaci i opartego na Ewangelii dramatu. Ich przedstawienie dotyczy wydarzeń, które działy się na dworze króla Heroda, gdy ten podjął decyzję o rzezi niewiniątek. Kołędnikom przewodził oczywiście sam król, a w jego orszaku podążali za nim marszałek, feldmarszałek, Turek, hetman, ułan, Żyd, śmierć i diabeł.

Wśród wątków prezentowanych przez kołędników znajduje się prezentacja postaci Heroda, przekazanie mu wiadomości o narodzinach Jezusa, wydanie rozkazu zabicia niemowląt, w końcu targ o jego duszę i ciało i na końcu śmierć złego króla.

Mimo wątków dramatycznych tej opowieści, kołędnicy prezentują także żartobliwe scenki, przede wszystkim z udziałem Żyda. Nie mogło się też obejść bez wspólnego śpiewania kolęd, rymowanych życzeń dla gospodarzy i specjalnych przyspiewek dla domowników.



*Po kolędzie zaś do tego klasztoru
wstąpmy, bo tu dobra nasza podpora*

*Każą winą po pół garca nalewać
my też nie ustaniemy grać i śpiewać*



*W Centrum Kultury i Sportu w Krzeszowicach odbywa się od pięciu lat Przegląd
Pastorałek i Kolęd Ludowych, obecnie o zasięgu powiatowym.*

Prezentowane są na nim przede wszystkim pastorałki, kolędy ludowe i gospodarskie.

„Powiat krakowski. Paleta barw, smaków i tradycji” to książka pomyślana jako odbicie czterech pór roku, pamiętajmy jednak, że to niewielki fragment tego, co możemy jeszcze zaobserwować w siedemnastu gminach powiatu. Nasi przodkowie żyli zgodnie z cyklem natury i kalendarzem świąt dorocznym. Szli spać, gdy zapadała ciemność i wstawali gdy zaczynały pisać kury. Dziś Boże Narodzenie lubimy spędzać w ciepłych krajach, a tradycja to słowo coraz bardziej egzotyczne.

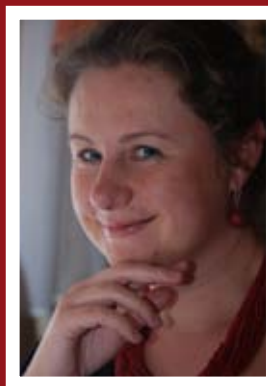
Niech ten niewielki wycinek tradycji, który tutaj prezentujemy, wspomnienie dawnych czasów, przyozdobione fotografiami miejsc, przedmiotów, zmieniających się pór roku będzie dla Państwa inspiracją i zachętą do zachowania w swojej wiosce, gminie, a przede wszystkim w sobie, tego, co najważniejsze – pamięci o korzeniach i kulturze naszych przodków, tej, z której wyrosliśmy i z której codziennie czerpiemy.

Monika Dudek

Wszystkie cytaty, zaczerpnięte z dzieła Oskara Kolberga są oznaczone cudzysłowem.

Oskar Kolberg, *Lud. Jego zwyczaje, sposób życia, mowa, podania, przysłowia, obrzędy, gusła, zabawy, pieśni, muzyka i tańce*,

Krakowskie, cz. II. Dzieła wszystkie, t.6, Wrocław-Poznań 1963; Krakowskie, cz. I. Dzieła wszystkie, t. 5, Wrocław - Poznań 1962



O autorce

Monika Dudek - etnolog, regionalistka, animatorka kultury, miłośniczka folkloru, pieśniarka i tancerka. Gromadzi ludowe pieśni, zapisuje opowieści o dawnych czasach, dokumentuje przeszłość i historię. Kolekcjonuje drewniane sprzęty i ratuje je przed spalaniem. Mieszka na wsi pod Krakowem i dobrze jej tam.

TEKST:
Monika Dudek

PROJEKT I SKŁAD:
Dorota Buda - camVERS

KOREKTA:
Małgorzata Zięć; Elżbieta Ranuszkiewicz - camVERS

DRUK:
Drukarnia Abedik Bydgoszcz



WYDAWCA:
camVERS s.c., 85-746 Bydgoszcz, ul. Towarowa 36
tel. +48 52 524 00 61, +48 52 524 00 62, fax +48 52 584 83 58
e-mail: biuro@camvers.pl, www.camvers.pl

ISBN 978-83-62011-66-7



KONCEPCJA PUBLIKACJI:
Biuro Promocji i Współpracy Starostwa Powiatowego w Krakowie,
Al. Słowackiego 20, 30-037 Kraków
www.powiat.krakow.pl

SPONSORZY:
Krakowski Bank Spółdzielczy – www.kbsbank.com.pl
Goodman – www.krakowlogisticscentre.com
TREKO-LASER Sp. z o.o. – www.treko-laser.pl

ZDJĘCIA:
Archiwum Działu Promocji, Informacji i Współpracy CKPiR w Zielonkach, str. 9; Archiwum Gminnego Ośrodka Kultury w Mogilanach, str. 17; Archiwum Starostwa Powiatowego w Krakowie, str. 52, 70; Archiwum Urzędu Gminy w Czernichowie, str. 32; Archiwum wydawnictwa camVERS, str. 6, 26, 59; Katarzyna Blicharska-Cholewa, str. 30; Rafał Brzeźniak, str. 5, 68; Andrzej Chlebowski, str. 72, 75; Monika Dudek, str. 36; Mirosław Golanko, str. 14; o. Piotr Hensel OCD, str. 74; Krzysztof Kamiński, str. 55, 57; Dagmara Kwiatek-Kamińska, str. 22, 29, 39, 41, 51, 62, 71; Marian Lewicki, str. 35, 45, 48, 65; Sylwia Mossakowska, str. 40; Anna Nowak, str. 16; Iwona Opałka, Dział Promocji, Informacji i Współpracy CKPiR w Zielonkach, str. 18, 21; Przemysław Pituch, str. 13, 25, 56, 61; Ryszard Ptasinski, str. 37; *Wiejska kapliczka*, akwarela, Krzysztof Sęk, Zalas, str. 30; Krzysztof Ślusarczyk, str. 11; Hubert Węglarski, Arkadiusz Szałata, str. 46; Łukasz Wnęk, str. 67

AUTORZY PRZEPISÓW KULINARNYCH:
„*Wodzionka*”, Barbara Ptasinska, Rudno, str. 10; „*Prażuchy*”, Elżbieta Augustynek, Zalas, str. 11; „*Tradycyjne obwarzanki z Rudna*”, Maria Dębska, Dorota Kurdziel, Rudno, str. 12; „*Kwaśnica wielkanocna*” Urszula Stochel, Skawina, str. 29; „*Wielkanocna babka ucierana*” Katarzyna Blicharska-Cholewa, Tenczynek, str. 30-31; „*Dżem truskawkowy z miętą*”, Katarzyna Blicharska-Cholewa, Tenczynek, str. 56; „*Ogórki małosolne*”, Przemysław Pituch, Tenczynek, str. 56; „*Czosnek w czekoladzie*”, Zofia Buczek, Prandocin, [w:] *Kuchnia pachnąca czosnkiem, potrawy regionalne ziemi słomnickiej*, publikacja opracowana przez Miejsko – Gminne Centrum Kultury w Słomnikach, str. 57; „*Syrop miodowo-czosnkowy*”, Genowefa Marchewka, Prandocin, [w:] *Kuchnia pachnąca czosnkiem, potrawy regionalne ziemi słomnickiej*, publikacja opracowana przez Miejsko-Gminne Centrum Kultury w Słomnikach, str. 57; „*Pieczone*”, Monika Dudek, Tenczynek, str. 61; „*Kudłoco*”, Maria Dębska, Rudno, str. 61; „*Piernik bożonarodzeniowy*”, Urszula Stochel, Skawina, str. 70

Wydawnictwo nie ponosi żadnej odpowiedzialności za aktualność informacji zamieszczonych w publikacji.

© Copyright 2014 Wydawnictwo camVERS s.c.



Jesteśmy Twoim Bankiem, zawsze blisko Ciebie!

Polecamy nowoczesne produkty:

- rachunki dla firm i osób fizycznych (ROR, ROR Debiut, ROR Student, ROR Senior, ROR VIP)
- karty płatnicze i kredytowe
- bankowość biometryczną
- bankowość mobilną
- systemy bankowości internetowej dla korporacji KBSNet i osób fizycznych KBS24
- kredyty
- lokaty
- ubezpieczenia
- leasing, faktoring i inne

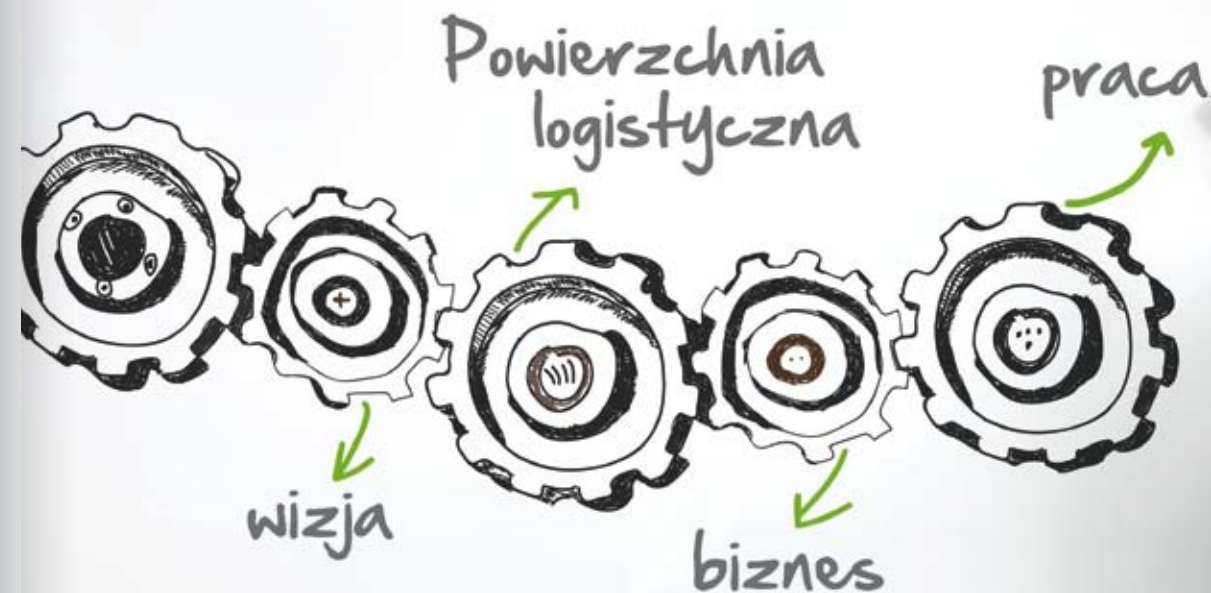
Blżej Twoich potrzeb!



Krakowski Bank Spółdzielczy

Polski Bank www.kbsbank.com.pl

Krakowski Bank Spółdzielczy z siedzibą w Krakowie, Rynek Kleparski 8, 31-150 Kraków



**Przestrzeń
do rozwoju+**

Nowe możliwości rozwoju w Krakowie

Jeśli chcesz rozwijać swój biznes, Kraków Airport Logistics Centre oferuje elastyczne i nowoczesne rozwiązania magazynowe. Naszym celem jest ciągłe wspieranie rozwoju biznesu w regionie. Skorzystaj z doskonałych możliwości komunikacyjnych i dostępu do wykwalifikowanej kadry w wyjątkowej lokalizacji.

Skontaktuj się z nami +12 265 12 06 lub odwiedź naszą stronę www.krakowlogisticscentre.com

Globalny ekspert w dziedzinie powierzchni logistycznych+

Goodman



Spółka Treko Laser powstała w 1992 r. jako firma o charakterze usługowym z działalnością ukierunkowaną na obróbkę metali.

Od ponad 20 lat w swej działalności Spółka stara się wyróżniać profesjonalizmem oraz dbać o rozwój technologiczny i organizacyjny. Będąc nastawioną na stały rozwój, korzysta z szansy, jaką dają dotacje ze środków Unii Europejskiej – inwestowania w innowacyjne technologie. Dzięki temu Treko Laser stale rozszerza obszar działalności i park technologiczny, a tym samym staje się konkurencyjna nie tylko na polskim rynku.

Spółka wdrożyła System Zarządzania Jakością ISO 9001:2008 oraz Środowiskiem ISO 14001:2005. Corocznie od 10 lat poddaje się weryfikacji, uczestnicząc w programie „Przedsiębiorstwo Fair Play”, przez co jasno deklaruje zasady, jakimi kieruje się w swej działalności

Oferta handlowa Spółki obejmuje kompleksową obróbkę blach przy wykorzystaniu parku maszynowego CNC:

- wycinanie laserowe 2D • wycinanie laserowe 3D • gięcie blach i kształtowników
- spawanie laserowe • spawanie zrobotyzowane i manualne • frezowanie CNC • zwijanie blach • współrzędnościowa kontrola wykonywanych podzespołów.

