



Mikroregion Górolsko Swoboda



Izba Regionalna im. Adama Sikory Miejscowego Koła Polskiego Związku Kulturalno – Oświatowego w Jabłonkowie

Lasek Miejski w Jabłonkowie w sobotę 3 sierpnia i w niedzielę 4 sierpnia 2019r. z okazji
72. Międzynarodowych Spotkań Folklorystycznych „Gorolski Święto”
będzie miejscem spotkania mistrzów rzemiosła i rękodzieła.

- Swój kunszt pokażą kowale, „dzwonkarze”, garncarze i druciarze.
- Druciarze zaprezentują klasyczne i ozdobne drutowanie naczyń, wyrób drucianej biżuterii oraz różne techniki splatania drutu.
- Zwiedzający będą mogli podziwiać umiejętności mistrzów rzemiosła ciesielskiego tak przy ciesiołce, jak przy „srymbiyniu” (budowie węgła) chaty. Pokazane zostanie węzłowanie „trómów” (belek) „na rybi chwost, na zómek, na ciop, na kane”...
- W ciągu całego dnia przebiegać będzie pokaz wyrobu łupanych „szyndziółów” oraz „pocyńcio” (naczyń) sałasznicych.
- Odchodzące już w zapomnienie rzemiosła przypomni w naszym programie bednarz, kołodziej i wytwórca naczyń dłubanych (koryta, „troki”, niecki).
- Miłośnicy starych rzemiosł będą mogli podziwiać zręczność plecionkarza i powroźnika.
- Podziwiać będzie można wyrób tradycyjnych ludowych instrumentów muzycznych, na przykład piszczałek, „gajdów”, „tromb” i „rogów łowczorskich”.
- Uwagę zwrócą rękodzielnicy wykonujący stroje cieszyńskie oraz ich dodatki. Wyrób biżuterii do strojów cieszyńskich pokaże mistrz złotnik.
- Nie zabraknie przedstawicieli rzemiosła piernikarskiego.
- Będzie można prześledzić bardzo mozolny i skomplikowany proces pozyskiwania włókna lnianego i jego dalszej obróbki czyli: obrywanie główek nasiennych za pomocą żelaznych grzebieni („dziyrgani na dziyrgcach”), łamanie lnu na cierlicy, czesanie na szczotce zębatej („szczeczki”) i przędzenie na kołowrotku. Nie zabraknie również pokazu tkania na „krosnach” i „krymplowanie” (czesania) oraz spilśniania wełny.

Rynek Mariański 18, 739 91 Jabłonków, RC

☎ kom.: (+420) 608 942 387, e-mail: leszek.richter@gmail.com

<http://www.gorolskiswieto.cz>, <http://www.pzkojablonkow.cz/>, <http://www.regionalni-znacky.cz/gorolsko-swoboda/>





Mikroregion Górolsko Swoboda



Izba Regionalna im. Adama Sikory Miejscowego Koła Polskiego Związku Kulturalno – Oświatowego w Jabłonkowie

Zobaczymy baczującego gazdę podczas wyrobu sera. Sam wyrób sera przedstawiał się następująco:

Syr sie robił jak z mlyka łowczigo, tak aji krowskigo a kozigo.

Nadojone mlyko sie scedziło przez powiönzkym (ciynki płótno), sloło do koryta i niechało sie ustoć 12 godzin. Po tym sie podstawilo pod koryto putyrym, do kierej sie spuściło tzw. chude mlyko bez śmietónki. Śmietónkym zaś gazda slywoł do podstawionej łobłóńki. Śmietónkym w łobłóńce se gazda broł do domu i robili tam ś ni masło.

Chude mlyko sie z putyry przeloło do kotlika, kiery był zawieszóny na kluce nad watróm i tam sie przigrzywało na temperaturym udoju. Przigrzote mlyko sie przeloło spatki do putyry i przidało sie do niego klog. Klog – podpuszczka sie robił z cielyncigo żołóndka i słóził do zesyrzynio mlyka. Po 15 minutach łod przidano klogu mlyko zesyrzało i trzeba go było czoszczkym roztrzepać.

Po tym se gazda prziklynknył ku putyrze i łobiyoma rynkami ściskoł syr do grudy. Jak uformowól grudym, wżiön czistóm buzarkym z trokami (płóciynnóm płachte), podciógnół jóm pod grudym syra w putyrze, zawiönzół troki i powiesił w kumorce, aby łokapoła . Ze syra łokapuje do szafliczka siwula albo kapołka.

W putyrze zastała surowo žinczica, kiero sie wloła spatki do kotlika i podgrzywała tak dlógo, aż sie po krajach zrobił kozuch. Tyn sie zbiyroł zbiyraczkóm – wielkóm drzewiannóm łóžkóm, roztrzepól sie czoszczkym, posolił i była gotowo žinczica, kiero sie jadła na sałaszu rano i wieczór z chlebym. Žinczica sie piła z czyrpoków, kiere se nikierzi łowczorze sami robili.

W kotle zastała gorszo žinczica – siwula, kiero sie dowala bydłu albo też niechowała w piwnicy, w putyrze tak dlógo, aż zkwaśniła i zrobił sie ś ni gorskawy, orzeźwiajóncy napój. Górole go radzi pili latym, jak były hyca. Łokapany, pólsuchy syr sie wyjóno z buzarki i połožiło na drzewiannej półce w zadni czynści kolyby. Tam dozdrzywoł 3 – 6 dni, aż zaczón żółknyć i tworzić sie w nim charakterystyczne dziurki (Na sałaszach, na kierych sie w baczowaniu zmiyniali gazdowie, zustoł syr jyny do drugigo albo trzecigo dnia; gazda se broł do dziedziny jeszcze niewykwaszóny syr). Czyszcz szwiyžigo syra sie zjadła, jednak z wyynkszości sie robiła bryndza. Zdrzały syr sie krusziło palcami i wysypawało do sóndeczka. Tam sie miyszól ze solóm i kminym (w bogatszych rodzinach aji z masłym), przikrył dynkym i obcióžnił kamyniym. Tak sie ze syra wyciskała zielóno woda, kieróm sie co pore dni slywało. Po pore dniach syr w sóndeczku wyschnył. Potym sie go zalywało masłym, aby do niego niedochodził luft i dziynki tymu sie tak hónym nie zepsuł.

W ramach pokazu degustacja kilku rodzajów serów.

Rynek Mariański 18, 739 91 Jabłonków, RC

☎ kom.: (+420) 608 942 387, e-mail: leszek.richter@gmail.com

[http:// www.gorolskisiweto.cz](http://www.gorolskisiweto.cz), <http://www.pzkojablonkow.cz/>, <http://www.regionalni-znacky.cz/gorolsko-swoboda/>

