

WOJSŁAWICE



*TRADYCJA
MA TU SWOJE MIEJSCE*

“Pozostańcie wierni tradycjom naszych ojców. Oni podnosząc wzrok z nad ziemi ogarniali nim horyzont, gdzie niebo łączy się z ziemią, i do nieba zanosili modlitwę o urodzaj, o ziarno dla siewcy, ziarno dla chleba

W nich zawarta jest wasza chrześcijańska godność. Nie dopuście, aby ją wam odebrano ...

Twórzcie kulturę wsi, w której obok nowych wymiarów, jakie niosą czasy, pozostanie - jak u dobrego gospodarza - miejsce na rzeczy stare, uświęcone tradycją, potwierdzone przez prawdę wieków.”

Jan Paweł II



*Synagoga - obecnie siedziba
Gminnego Centrum Kultury
w Wojślawicach*



*Kawiarenka internetowa
w GCK*

Przemierzając zakątki Lubelszczyzny, tej współczesnej - XXI wiecznej, przy odrobinie szczęścia możemy jeszcze trafić na miejsca, gdzie czas jakby się zatrzymał. Zatrzymał się nie dlatego, że nie dotarły tu dobra, które niesie cywilizacja, ale dla tego, że ludzie tu mieszkający robią wszystko, aby go zatrzymać, aby ocalić od zapomnienia to, co stanowiło kiedyś dzień powszedni, co było zwykłą szarą rzeczywistością, koniecznością w zmaganiu się z trudnościami w utrzymaniu rodziny i zapewnieniu jej bytu. W ten sposób dorobek przodków przekazywany jest z pokolenia na pokolenie, tworząc lokalną tradycję oraz nadając miejscowości dodatkowych barw do gamy i tak już pięknego i niepowtarzalnego kolorytu.



Wojsławice od strony północnej

We wschodniej części wyżyny Lubelskiej na terenie subregionu zwanego Działami Grabowieckimi, wśród pasma wzniesień charakteryzujących się pięknym, malowniczo pofalowanym urzeźbieniem terenu, w dolinie rzeki Wojsławki, tuż u jej źródeł rozlokowały się Wojsławice. Niegdyś miasteczko, leżące na szlaku bursztynowym, obecnie siedziba gminy.



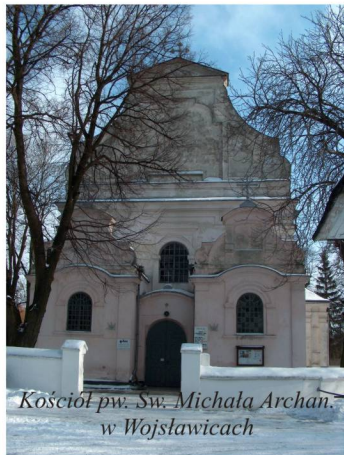
To właśnie w Wojsławicach postanowiono docenić i uhonorować tradycję wypieku chleba wiejskiego, będącego symbolem wszelkiego pokarmu, wspomnianego w codziennym pacierzu słowami: „Chleba naszego powszedniego daj nam dzisiaj” jedyne materialnego dobra, o które prosimy w tej modlitwie; chleba, któremu Cyprian Kamil Norwid poświęcił jedną z piękniejszych inwokacji, pisząc:

*„Do kraju, gdzie kruszynę chleba
Podnoszą z ziemi przez uszanowanie
Dla darów nieba ...
Tęskno mi Panie”*

[Moja piosnka II]

Chleb to najczcigodniejszy z pokarmów ludzkości, otoczony czarem legend i nimbem wierzeń, związany z licznymi obrzędami i zwyczajami.

W religii chrześcijańskiej ma on ogromne znaczenie. Samo Betlejem, kolebka wiary, znaczy: „Dom Chleba”. „Znak Bożej obecności”. Pod postacią chleba przyjmujemy „Ciało Chrystusa” jako symbol naszego odkupienia, więzi duchowej z Bogiem, świadectwo wiary, nadzieję na zmartwychwstanie i życie wieczne. Do dzisiaj dzielenie się opłatkiem w Wigilię Bożego Narodzenia oznacza dzielenie się chlebem w ogóle, jest wyrazem serdeczności, bliskości i braterstwa.



Chleb w postaci zbliżonej do obecnego wynaleźli Egipcjanie około 6000 lat temu. Wcześniejsze jego znane postacie niewiele przypominały chleb w obecnym jego kształcie, a były to pieczone przez długie wieki z utłuczonych, a później zmielonych w kamiennych żarnach ziaren zbóż, placki zwane podpałkami. Jeszcze wcześniej, starożytni Rzymianie spożywali namiastkę chleba, którą była gotowana gęsta polewka z rozdrobnionych ziaren zbóż. Egipcjanie po raz pierwszy do ciasta ze świeżej mąki dodali ciasto zakwaszone, zawierające naturalne drożdże, które dzięki zawartości cukrów, w świeżym cieście, znalazły odpowiednie środowisko i zaczęły się bardzo szybko mnożyć. Powstający dzięki drożdżom w czasie procesów fermentacyjnych dwutlenek węgla, nie mogąc przebić się przez pokrywającą piekący się chleb skórę, pozostawał w cieście, tworząc olbrzymią liczbę porów. To właśnie one (ich ilość i wielkość) decydują o jakości i są wizualnym znakiem udanego pieczywa.



Tradycyjny chleb wiejski

O wartości odżywczej każdego pieczywa, w tym również i chleba, decydują składniki użyte do wytworzenia ciasta, oraz sposób jego przyrządzenia. Pieczywo to głównie skrobia, cukry, białko i woda, a także śladowe ilości tłuszczów, soli mineralnych i witamin. Niestety, coraz częściej w pieczywie pojawiają się substancje chemiczne, bez których mechaniczny i wielkoseryjny wypiek byłby niemożliwy. Substancje te co prawda polepszają smak i wygląd pieczywa, ale odbywa się to w nienaturalny sposób i zapewne nie jest obojętne dla naszego zdrowia. Tradycyjny chleb wiejski nie zawiera substancji polepszających, używanych w produkcji masowej; cały jego proces wytwarzania oparty jest na naturalnych, znanych od tysięcy lat, procesach fermentacyjnych. Dlatego też jest to wyrób smaczny i zdrowy, chociaż pracochłonny. Wiedzieli o tym już nasi przodkowie twierdząc:

„Chleb własną pracą nabyty bywa smaczny i syty”

(przysłowie ludowe)

. Chleb w naszej kulturze jest produktem najczęściej spożywanym i to w takich ilościach, jak żaden inny artykuł żywnościowy. Służy jako dodatek do wielu posiłków. Praktycznie nie jesteśmy w stanie wyobrazić sobie życia bez jego udziału. Samo pieczywo nie jest w stanie jednak zagwarantować nam potrzebnej ilości składników pokarmowych, niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Słynna z przeszłości w więziennictwie dieta „O chlebie i wodzie” bardzo szybko wyniszczała organizm.



Pieczyno przemysłowe

Obecnie w sprzedaży znajduje się wiele różnych gatunków chleba. Dostępny jest chleb zwykły, tostowy, delikatesowy, pszenny, razowy, na miodzie, wileński itd. Jest to produkt o znormalizowanych recepturach oraz technologiach wypieku dostosowanych do piekarni mechanicznych, nastawionych na produkcję wielkoseryjną. Smakuje on zatem tak samo w Chełmie, w Lublinie, w Warszawie i Wojsławicach; z tym tylko wyjątkiem, że w Wojsławicach przy odrobinie chęci istnieje alternatywa - chleb wiejski.

Od niepamiętnych czasów chleb, wypiekany był przez nasze babcie i prababcie w piecach trzonowych, z naturalnych surowców, według receptur i technologii przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Smakuje on inaczej, nie tylko w sąsiedniej miejscowości, ale również w sąsiedniej zagrodzie. Jego smak to dorobek pokoleń, wypracowany metodą setek prób i pomysłowością osób, które do jego wypieku, oprócz niezbędnych składników, wkładały jeszcze coś, czego współczesny piekarz nie jest w stanie włożyć, a mianowicie: tradycję, wiarę i serce. Chleb taki wypiekany jeszcze ćwierć wieku temu w każdej wiejskiej zagrodzie, niestety dzisiaj należy już do rzadkości. Systematycznie wypiekany jest przez garstkę osób, których, niestety, corocznie coraz więcej ubywa.

Warsztaty, promujące wypiek pieczywa wiejskiego, to miejsce, gdzie przekazuje się młodemu pokoleniu unikatową wiedzę dotyczącą tego zagadnienia; to miejsce, gdzie przekazuje się naszą- polską tradycję.



Zakwas



Rozczyn

Z notatnika uczestnika warsztatów :

***Godz. 8³⁰** początek warsztatów. Wykonujemy w dzieży rozczyń¹ używając do tego celu: zakwasu², 2 czubatych talerzy mąki żytniej (miara używana przez osobę prowadzącą szkolenie), 4 litrów wody, 100 g drożdży. Po dokładnym wymieszaniu składników pozostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia³ na około 4 godziny. Następnie przygotowujemy mąkę potrzebną do kolejnego etapu: na stolnicę przesiewamy mąkę przez sitko (jedna porcja wsypywana na sitko to talerz mąki żytniej i pół talerza mąki pszennej, łącznie przesiewamy sześć talerzy). Tak przesianą mąkę pozostawiamy na stolnicy celem ogrzania. Sprawdzamy w jakim tempie rośnie rozczyń, możemy go w zależności od potrzeby: przemieszać - gdy rośnie za szybko , czy też dodatkowo ogrzać - gdy rośnięcie jest zbyt słabe. Należy również przemieszać znajdującą się na stolnicy mąkę w celu jej równomiernego ogrzania.*



Ciasto jest już gotowe do wyrobienia

Godz. 12³⁰ zagniatamy ciasto; do rozczyну dodajemy stopniowo wcześniej przygotowaną mąkę w ilości ok. 5 talerzy oraz dwie niewielkie garstki soli. Przez niektórych czynność ta określana jest również jako zamięs⁴. Po zagnieceniu pozostawiamy ciasto na około 1 godz. do wyrośnięcia. Czas ten wykorzystujemy na przygotowanie pieca. Rozpalamy stos drewna najlepiej grabowego, dosuszanego w piecu od ostatniego wypieku (w tradycji ludowej piec chlebowy nie powinien być nigdy pusty). Przygotowujemy formy do wypieku smarując je olejem lub słoniną. Sprawdzamy również, aby ciasto (na tym etapie bardzo szybko zwiększające swoją objętość) nie uciekło nam z dzieży.

Godz. 13³⁰ wyrabiamy ciasto⁵. Dzielimy zawartość dzieży na równe części i formując wstępnie kształt wkładamy do form (przygotowana przez nas porcja to wielkość na cztery formy).



Wyrabianie ciasta do foremek

Dłonią zmoczoną w ciepłej wodzie wyrównujemy ciasto w formach. Tak przygotowane pozostawiamy do wyrośnięcia (do uzyskania odpowiedniego kształtu). Sprawdzamy stan pieca, równomiernie rozmieszczamy żar na trzonie. Pozostawioną w dzieży garstkę ciasta zabezpieczamy na zakwas do następnego wypieku. Gdyby zdarzyło się, że zapomnieliśmy pozostawić ciasto na zakwas lub też z jakiegoś powodu utraciliśmy je, możemy w takim przypadku zastąpić zakwas „podmłodą”⁶



Sposób ułożenia drewna w piecu

***Godz. 14⁰⁰** - wypiek⁷. Wyrośnięte w formach ciasto smarujemy rozbitym białkiem kurzego jaja i posypujemy makiem. Usuwamy z pieca zbędny żar. Wkładamy doń formy z ciastem. Pieczemy około 2 godz. Czas ten przeznaczamy na posprzątanie oraz okresowe sprawdzanie zawartości pieca.*



Posypywanie ciasta makiem



Wkładanie ciasta do pieca

Godz. 15⁴⁵ - wyjmujemy upieczony chleb z pieca, jest piękny, a jak pięknie pachnie. Niestety nie będziemy go już spożywać. Musi ostygnąć i jutro w konkursie zająć pierwsze miejsce. Jeszcze tylko usuwamy resztki żaru z pieca, załadujemy do jego wnętrza kolejną porcję drewna, aby wyschła do następnego pieczenia.

Godz. 16⁰⁰ - koniec warsztatów. Ciekawi mnie, ilu uczestników tych warsztatów powtórzy przedstawiony powyżej scenariusz na własną odpowiedzialność. Jutro, po rozstrzygnięciu konkursu będziemy delektować się efektem naszej dzisiejszej całodzienniej pracy. Czas więc przypomnieć sobie kilka pryncypialnych podstaw etykiety obowiązującej w kręgach dyplomacji i biznesu. Należy do nich sposób w jaki spożywa się pieczywo. Bez względu na to, czy je się chleb, bułkę czy bagietkę postępuje się tak samo.



Końcowa faza wypieku chleba



Gotowy wypiek

Pieczywa się nie kroi, lecz łamie, nie smaruje się jego tak jak kanapek do pracy czy szkoły, lecz po ułamaniu kawałeczka nanosi nań odrobinę masła, dżemu, sera, czy też pasztetu i wsuwa delikatnie do ust. Jeśli na stół zostanie podane pieczywo w kromkach, to smaruje się jedynie takie kawałki, jakie wkładamy do ust. Wymaga tego szacunek jakim otaczany jest od niepamiętnych czasów chleb. A nasz chleb jest tego warty.

"Rozczyn" wykonuje się używając mąki, drożdży oraz zakwasu poprzez rozdrobnienie tych trzech składników, zalanie ciepłą wodą a następnie dokładne wymieszanie. Niektóre gospodynie dodają do rozczynu dodatkowo sól, inne uzupełniają potrzebną ilość wody serwatką lub niewielką ilością mleka, są to jednak indywidualne tajniki przekazywane z pokolenia na pokolenie, mające wpływ na specyficzny smak chleba.

Kolejne etapy wypieku chleba



²⁾**Zakwas** - to niewielka ilość ciasta (najczęściej wielkości bułeczki), którą pozostawia się do następnego wypieku w celu wykonania rozczynu. Zakwas najlepiej przechowuje się w szklanym naczyniu lub foliowym woreczku w lodówce. Nie należy go zamrażać.

³⁾**Rośnięcie ciasta** - to okres w którym proces fermentacji drożdży w cieście odbywa się (najczęściej w odpowiednio ciepłym miejscu) bez ingerencji człowieka.

⁴⁾**Zamiesz** - polega na połączeniu rozczynu z potrzebną ilością mąki oraz solą (o ile wcześniej nie została dodana do rozczynu lub zakwasu). Mąka - najczęściej mieszanka żytniej i pszennej (proporcje oraz sposób mieszania należą również do tajników gospodyni) winna być ogrzana i podawana stopniowo do zakwasu. Zamiesz wykonuje się ręcznie do chwili, aż ciasto zacznie odklejać się od rąk. Przez niektórych zamiesz zwany jest



Wystawa konkursowa



Komisja konkursowa przy pracy

⁹⁾ **Wyrabianie ciasta** - to dzielenie wyrośniętego ciasta na odpowiedniej wielkości części i wkładanie ich do formy. Obecnie jest to najczęściej blaszana foremka zwana popularnie blaszką; dawniej były to np. liście chrzanu lub kapusty na które układano wyrobione bochenki chleba, bardzo często również używano wyplatanych ze słomy foremek przypominających swoim kształtem kapelusz bez ronda. Po ułożeniu i wyrównaniu ciasta smaruje się je za pomocą ręki lub pędzelka z gęsich piór: wodą, jajkiem, białkiem lub też żółtkiem, posypuje w zależności od kultywowanej tradycji: otrębami, makiem, kminkiem, czarnuszką, słonecznikiem, siemieniem lnianym itd.

⁶⁾ **Pomłoda** - to pewien zamiennik zakwasu, stosuje się go wtedy, gdy nie posiadamy oryginału, specyfik ten, zwany też czasami pierwszym zakwasem, można zrobić na kilka sposobów, jednym z nich jest namoczenie rozdrobnionego czerstwego chleba bez skórki



Czasami też gospodynie dodają również szczyptę cukru lub drożdży i pozostawiają pod niezbyt szczelnym przykryciem w ciepłym miejscu na kilka lub kilkanaście godzin do uzyskania konsystencji wykazującej charakter rośnięcia z lekkim kwaskowym zapachem. Tak przygotowana „pomłoda” może zastąpić zakwas, pamiętać należy, że jest to jednak zamiennik a nie oryginał.



Czas na dyplomy i nagrody

Wypiek - odbywa się w piecu tak zwanym chlebowym, który był kiedyś nieodłącznym wyposażeniem każdej kuchni wiejskiej. W piecu takim palono suchymi szczapami drewna dębowego, grabowego, owocowego (jego rodzaj to również jeden z tajników każdej parającej się tym tematem gosposi). Trwa on zazwyczaj od półtora do dwóch godzin, w zależności od wielkości porcji znajdującej się w formie, najczęściej do uzyskania odpowiedniego koloru przez skórkę wypiekanego chleba, każda gospodyni właśnie po tym kolorze odczytuje

Wyniki konkursu
„Chleb wiejski - zdrowy i ekologiczny produkt turystyczny i kulturowy”
(wyciąg z protokołu)

Komisja konkursowa powołana do rozstrzygnięcia konkursu jw. w składzie:

1. Jolanta Pawlak-Paluszek - etnograf,
2. Bożena Dobosz - etnograf,
3. Antoni Skrzypa - mistrz piekarstwa,
4. Jacek Semeniuk - Wójt Gminy Wojsławice,
5. Jarosław Osuchowski - Dyrektor Gminnego Centrum Kultury;

stwierdza, że w konkursie „Chleb wiejski - zdrowy i ekologiczny produkt turystyczny i kulturowy” udział brało pięć grup warsztatowych:

- Grupa I - pod kierownictwem Pani Zdzisławy Gorzowskiej,
- Grupa I - pod kierownictwem Danuty Suwaluk,
- Grupa III - pod kierownictwem Mieczysławy Tarajko,
- Grupa IV - pod kierownictwem Marianny Osuchowskiej,
- Grupa V - pod kierownictwem Łukasza Folusza.

Komisja przyznała dwa równorzędne pierwsze miejsca Paniom: Zdzisławie Gorzkowskiej i Mariannie Osuchowskiej. Trzy drugie równorzędne miejsca Paniom: Danucie Suwaluk i Mieczysławie Tarajko oraz Panu Łukaszowi Foluszowi.

Komisja uznała, że wszystkie chleby są bardzo smaczne i wyrośnięte, laureaci I-ych miejsc najlepiej doprawili smakowo swój chleb.

„Słoma najtańszy i najpiękniejszy budulec rękodziela artystycznego”





Przykład wykorzystania słomy oklejonej gliną do konstrukcji ścian budynku gospodarczego

Słoma jako surowiec w tradycyjnej wiejskiej gospodarce była wykorzystywana w budownictwie i plecionkarstwie. W budownictwie wykorzystywano ją do konstrukcji ścian i pokrycia dachów. W ludowym budownictwie znano dwa sposoby konstrukcji ścian z wykorzystaniem słomy. Pierwsza to konstrukcja ryglowo-szachulcowa, w której drewnianą konstrukcję szkieletową wypełnia się mieszaniną gliny z plewami lub drobno pociętą słomą. Drugi sposób wypełnienia szkieletu budynku nazywa się konstrukcją strychulcową, polega na tym że mocuje się drewniane kołki, które oplata się słomą np. powrósłami tak przygotowaną ścianę obrzucano gliną. Takie cienkie i lekkie konstrukcje ścian stosowane były przeważnie w budynkach gospodarczych, chociaż i biedniejsi gospodarze stosowali je do budowy domów.



*Chata oraz stodola
kryte strzechą*

*Niestety coraz mniej
jest takich dachów*



Słoma w naszym regionie była najczęściej stosowanym materiałem pokrycia dachów budynków. Wybierano do tego długą i prostą słomę żytnią, wiązana była w snopki, które w zależności od sposobu związania nazywane były zakłośniakami, kiedy snopek związany był w kłoskach lub główaczami, kiedy snopki wiązano bliżej korzeni.

Od sposobu przygotowania słomy zależał wygląd dachu; pokryty zakłośniakami miał charakter schodkowy i takie dachy najczęściej były spotykane w Polsce południowo - wschodniej, dach pokryty główaczami był gładki.

W tradycyjnej wiejskiej gospodarce nastawionej na samowystarczalność znaczącą rolę odgrywało plecionkarstwo. Ludowe plecionkarstwo nie wyodrębniło się jak samodzielny zawód, umiejętność ta przekazywana z pokolenia na pokolenie wykorzystywana była na własny użytek w gospodarstwie.



Przykład połączenia słomy i łyka młodych drzew w plecionkarstwie.

To co było nadwyżką, zbywano niekiedy na okolicznych targach. Plecionkarstwem zajmowali się zazwyczaj ludzie starsi oraz małorolni chłopci. Było to zajęcie sezonowe, traktowane jako dodatkowe źródło dochodów. Podstawowe surowce plecionkarstwa to: wiklina, słoma, korzenie sosny, świerku, jałowca, rogożyna, pędy i łyko młodych drzew, trawa i sitowie. Wyplatając wyroby ze słomy stosowano następujące techniki: spiralną, spiralno-pętłkową zwaną niekiedy guzową. Ze słomy wyrabiano najczęściej beczki na zboże, naczynia zasobowe na kaszę i inne nasiona, ule, maty, kapelusze, gniazda lęgowe dla drobiu, buty zimowe traktowane jako dodatkowe ocieplenie nakładane na wierzch obuwia skórzanego, zabawki i ozdoby np.: pająki, ozdoby na choinkę. Wyrabiano również koszyki, formy do wypieku chleba, siedziska krzeseł, drobne meble. W plecionkarstwie używano głównie słomy żytniej, odpowiednio przygotowanej tj. zaparzano ją wrzątkiem co nadawało jej elastyczności i wytrzymałości lub prasowano.

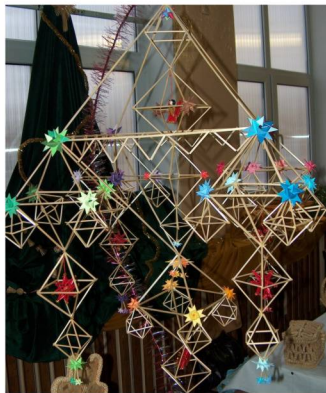


W tradycyjnej kulturze słoma miała nie tylko znaczenie użytkowe, dużą rolę odgrywała w obrzędach o charakterze magicznym. Traktowana jako symbol płodności, miała zapewnić dostatek i szczęście. Pojawiała się więc w izbie w czasie Świąt Bożego Narodzenia jako snop zboża stawiany w kącie (często zwano go królem) lub rozścielano pod stołem z wigilijną wieczerzą.

W dniu Wigilii obwiązywano słomą drzewka owocowe, co miało zapewnić ich obfitość w roku następnym.

Ze słomy wyrabiano różne ozdoby, najpopularniejsze były tzw. pająki. Były to zawieszane u sufitu konstrukcje przestrzenne z prostych słomek nawlekanych na nitki zdobione kolorowymi papierowymi kwiatkami, robiono je na Boże Narodzenie i na Wielkanoc. Inną bardzo popularną ozdobą ze słomy były zabawki choinkowe.

*Zdjęcie obok -
pająk - autor
Janina Kuchta
Gmina Kamień.*



*Zdjęcie poniżej -
ozdoby
choinkowe.*



Robiono głównie gwiazdy i łańcuch. Sam łańcuch zawieszony na choince jest dla chrześcijan ważnym symbolem upamiętniającym grzech pierworodny, ludzką skłonność do grzechu i moment narodzenia Jezusa. Ważne znaczenie ma fakt, że jest on wykonany ze słomy, która ma magiczną moc wzmagania płodności i urodzaju.

Widzimy więc, że słoma miała wiele różnych znaczeń w kulturze ludowej. O jej znaczeniu mówią przysłowia ludowe np.:

„Biedę kupuje, kto słomę marnuje”.

Obrazuje ono najpełniej jej znaczenie i wykorzystanie w gospodarce, rękodziele i życiu dawnej wsi.

*Etnograf
Jolanta. Pawlak - Paluszek*



Warsztaty, to nie tylko miejsce wymiany doświadczeń między twórcami ludowymi. Tutaj każdy mógł spróbować swoich sił pod okiem profesjonalisty.

Pobieranie lekcji u takiej mistrzyni to zaszczyt !



*Krzysztof Wrzyszczyk - Gmina Uchanie
przy pracy oraz wyróżnione jego dzieło -
kapliczka Świętego Antoniego*



*Słoma jako podstawowy budulec
przedmiotów codziennego użytku
w wyrobach Ireny Iwańczuk*



*Marianna Jaroszyńska
Gmina Dubienka*



*Irena Iwańczuk
Gmina Dorohusk*

*Udane połączenie słomy
z kruszynką w wyrobach
Marii Jaroszyńskiej*

*Starosta Chełmski - Kazimierz Stocki
ogląda wyroby Ryszarda Staińskiego -
reprezentanta Gminy Wojsławice.*

*Jego hobby to; nie tylko słoma, ale również
wyroby z drewna.*



Wyniki konkursu
„Słoma najtańszy i najpiękniejszy budulec rękodzieła artystycznego”
(wyciąg z protokołu)

Komisja konkursowa powołana do rozstrzygnięcia konkursu jw.. w składzie:

1. Jolanta Pawlak-Paluszek - etnograf,
2. Bożena Dobosz - etnograf,
3. Halina Melnerowicz - plastyk,
4. Jacek Semeniuk - Wójt Gminy Wojsławice,
5. Jarosław Osuchowski - Dyrektor Gminnego Centrum Kultury;

stwierdza, że w konkursie pt. „Słoma najtańszy i najpiękniejszy budulec rękodzieła artystycznego” udział wzięli: Irena Iwańczuk - Gmina Dorohusk, Marianna Jaroszyńska - Gmina Dubienka, Janina Kuchta - Gmina Kamień, Lucyna Złamańczuk - Gmina Leśniowice, Jadwiga Majówka - Gmina Sawin, Elżbieta Bednarska - Gmina Rejowiec Fabryczny, Krzysztof Wrzyszczyk - Gmina Uchanie, Ryszard Staiński - Gmina Wojsławice.

Komisja postanowiła przyznać I nagrodę w kwocie 350 zł Pani Elżbiecie Bednarskiej za zestaw prezentowanych wyrobów z wyróżnieniem szopki. II nagrodę w kwocie 300 zł Pani Lucynie Złamańczuk za zestaw prac z wyróżnieniem obrazu. III nagroda 250 zł Panu Ryszardowi Staińskiemu za kapelusz i zabawkę samolot.

Wyróżnienia w kwocie 150 zł otrzymali: Pani Irena Iwańczuk za pajaka, Pani Janina Kuchta również za pajaka, Pan Krzysztof Wrzyszczyk za obrazek - kapliczka Św. Antoniego.

Pozostali uczestnicy tj. Panie Jadwiga Majówka i Marianna Jaroszyńska otrzymują kwotę 100 zł za udział w konkursie.

Prawdziwym festiwalem chleba i słomy jest coroczne, hucznie obchodzone święto plonów. To właśnie dożynki najbardziej odzwierciedlają szacunek jakim od niepamiętnych czasów człowiek darzył chleb oraz słomę, dwa podstawowe elementy swojego bytu. To one dawały podstawy bytu, to one przetrwały w obrzędach, tradycji i religii przybierając niejednokrotnie wymiar symbolu. Chrześcijański zwyczaj dziękowania Panu za zbiory, to wyraz szacunku dla wszystkich tych pokoleń, które wykorzystując umiejętnie efekt pracy rolnika potrafiły nakarmić, ubrać, zapewnić ciepło i dach nad głową całym swoim rodzinom.

Organizowane dożynkowe konkursy na wypiek chleba wiejskiego oraz wieniec dożynkowy pozostały ostoją kultury i tradycji, pozostały spoiwem łączącym nas z tamtym światem, gdzie słoma i ziarno były nie tylko symbolem i tworzywem sztuki ludowej, ale również towarem, oznaką zamożności i gwarancją bytu całych pokoleń.





Wykorzystanie słomy jako budulca rękodzieła ludowego do budowy wieńców dożynkowych - najbardziej znanego przykładu sztuki obrzędowej. (wieńce te reprezentowały tradycję i kulturę swoich środowisk na Dożynkach powiatowych, oraz wojewódzkich w roku 2004).





*Wieniec wykonany przez zespół śpiewaczek ludowych "Majdaniarki" z Nowego Majdanu - Gmina Wojśławice.
Pierwsze miejsce na Dożynkach Powiatowych powiatu chełmskiego - Wojśławice 2004
Trzecie miejsce wśród wienców współczesnych na Dożynkach Wojewódzkich - Zamość 2004*

Niniejszy folder wydano dzięki dofinansowaniu ze budżetu państwa zadań własnych jednostki samorządu terytorialnego pn:

- 1. Akcja promocyjna zakończona konkursem pt. Chleb wiejski - zdrowy i ekologiczny produkt turystyczny i kulturowy (Działanie nr.2.2.4).*
- 2. Warsztaty artystyczne promujące rękodzieło ludowe ze słomy zakończone konkursem regionalnym pt. Słoma - najtańszy i najpiękniejszy budulec rękodzieła artystycznego (Działanie nr 2.3.4).*

Ujętych w kontrakcie dla Województwa Lubelskiego na rok 2004.



GMINNE CENTRUM KULTURY

22-120 WOJŚLAWICE

ul. Rynek 20 A

NIP 563-20-73-622

e-mail: wojslow-gci@o2.pl

tel/fax. 0-82-5669236

Tekst: Jolanta Pawlak Paluszek, Jarosław Osuchowski

Fotografie i projekt graficzny: Jarosław Osuchowski, Edward Osiewicz

Druk: Drukarnia "Korzan", 22-100 Chełm, ul. Szkolna 16