

Stół wielkanocny (nie tylko) na pokaz

Autor: Mariusz Drożdż

Data: 1 kwietnia 2018



Na Opolszczyźnie wielowiekowe tradycje świąteczne z pewnością nie zginą. W wielu wsiach przed Wielkanocą członkinie Związku Kobiet Śląskich i Kół Gospodyń Wiejskich organizują pokazy tego, czego się nauczyły od swoich mam i babć. Można więc śmiało powiedzieć, że w ich wykonaniu stół wielkanocny jest na pokaz!

Wiele osób, szczególnie kobiet, bierze udział w różnego rodzaju pokazach, np. prezentujących stół wielkanocny i tradycyjne potrawy świąteczne.

Stół wielkanocny na pokaz



fot. Mariusz Drożdż

Krystyna Richter z Koła Gospodyń Wiejskich z Krośnicy

– *Nam to daje satysfakcję, że możemy gdzieś jechać, spotkać się. I tak dalej planujemy to ciągnąć*
– mówi **Krystyna Richter z Koła Gospodyń Wiejskich z Krośnicy.**

– *Wszystko robimy: również szykujemy się na dożynki u nas do kościoła też parafialne i gminne* –
podkreśla **Halina Pelczar z Koła Gospodyń Wiejskich z Jodłowa.**

Tradycyjne potrawy na pierwszym planie

Na wielkanocnych stołach nie może zabraknąć ciast, jajek i różnych potraw oraz stroików.



fot. Daniel Biernat, agrofakt.pl

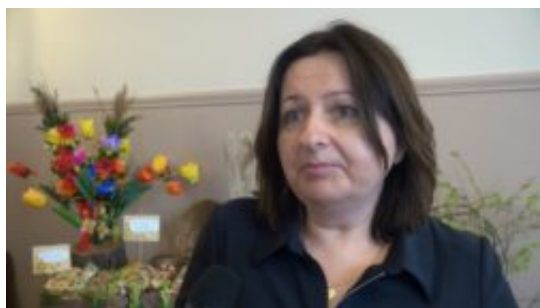
Stół wielkanocny zawsze jest suto zastawiony.

– *Dzisiaj przygotowaliśmy schab po królewsku, typowy na Wielkanoc. To jest schab cały z kością, z żebrami, skórą, słoniną. On był wcześniej marynowany, a potem pieczony w piecu chlebowym. Są też ciasta, m.in. sernik, taki inny, z karmelem, torty... Poza tym są polędwiczki, paszteciki, ciasta, babeczki* – wymienia **Halina Węgrzynowska z Koła Gospodyń Wiejskich z Piotrowic Nyskich.**

– *Przygotowaliśmy pierś pod pierzynką, gęś pieczoną w warzywach. Jest też pascha wielkanocna, jak zawsze, co roku* – zauważa **Krystyna Kaczorowska, sołtys Lubiętowa.**

Stół wielkanocny to też promocja regionu

Wielkanocne biesiady w każdym powiecie stały się już tradycją.



fot. Mariusz Drożdż

Elżbieta Harhura, prezes Lokalnej Grupy Działania „Nyskie Księstwo Jezior i Gór”

– *To nie są zwykłe produkty, są one wytworzone w sposób tradycyjny, który dla większości osób żyjących w mieście jest już historią. Pokazując takie produkty, czy dając możliwość tym osobom promocji, idziemy w kierunku promowania tego naszego dziedzictwa kulinarnego* – wyjaśnia **Elżbieta Harhura, prezes Lokalnej Grupy Działania „Nyskie Księstwo Jezior i Gór”.**

Dzięki takim pomysłom i tego typu promocji, powinniśmy pamiętać, że święta są wesołe, pełne kolorów. Danuta Bajak

– *Dzięki takim pomysłom i tego typu promocji, powinniśmy pamiętać, że święta są wesołe, pełne kolorów. Powinny one też być smaczne, ale nie do przejedzenia się* – śmieje się **Danuta Bajak, prezes Opolskiego Związku Rolników i Organizacji Społecznych w Opolu.**

Tygiel kulturalny na wielkanocnym stole

Ponieważ na Opolszczyźnie mieszka wielu przesiedleńców ze Wschodu, ich śląskie tradycje zostały wzbogacone przez zwyczaje z kresów Wschodnich.



fot. Mariusz Drożdż

Czesław Biłobran, starosta nyski

– *Są tu potrawy z różnych regionów: góralskie – nowosądeckie, kresowe. Także bardzo się tego cieszę* – podkreśla **Czesław Biłobran, starosta nyski**.

– *Dzięki temu, Opolszczyzna jest wręcz kulinarnym tygłem* – zauważa **Antoni Konopka, członek zarządu Urzędu Marszałkowskiego w Opolu**.

Wspólne spotkania pań i prezentacja potraw to także okazja poznania nowych przepisów. Młode kobiety uczą się od starszych i wzajemnie od siebie, a czasami piecze jedna drugiej. Bo ważne jest wspólne działanie i wzajemna integracja.