

Wielkanocne przygotowania trwają!

Autor: Mariusz Drożdż

Data: 30 marca 2018



Na Opolszczyźnie z pewnością nie zaginą wielowiekowe tradycje świąteczne. Kulturowane są one zarówno w kołach gospodyń wiejskich, jak i w prywatnych domach. Świąteczne przepisy i zwyczaje przekazywane są kolejnym pokoleniom. Aktualnie trwają tam wielkanocne przygotowania.

Członkinie Koła Gospodyń Wiejskich w Wilamowicach Nyskich, które założyły również Stowarzyszenie Odnowy Wsi (SOW) już tydzień przed świętami rozpoczęły przygotowania.



fot. Mariusz Drożdż

Maria Rogucka, prezes SOW w Wilamowicach Nyskich

– Są szykowane różne rzeczy: przepiękne mazurki, baby, babeczki, jak również pieczone zające i gotowany żurek... Także jest wszystko to, co powinno być na wielkanocnym stole – podkreśla **Maria Rogucka, prezes SOW w Wilamowicach Nyskich.**

Przepisy te bardziej i mniej znane

Wspólne spotkania pań i prezentacja potraw to także okazja poznania nowych przepisów i przekazania tradycyjnych przepisów młodszym członkiniom Stowarzyszenia. Jedną z charakterystycznych potraw są babeczki z ciasta francuskiego.



fot. Mariusz Drożdż

Hanna Grabowska z SOW w Wilamowicach Nyskich.

– Te babeczki zostały włożone do pieca i przez około 15 minut będą pieczone. One są z ciasta kruchego, które później, po wyjęciu i po wystygnięciu będziemy dekorować. Mogą być one przygotowywane na słodko, czy np. na kwaśno – to już zależy od gustu – mówi **Hanna Grabowska z SOW w Wilamowicach Nyskich.**

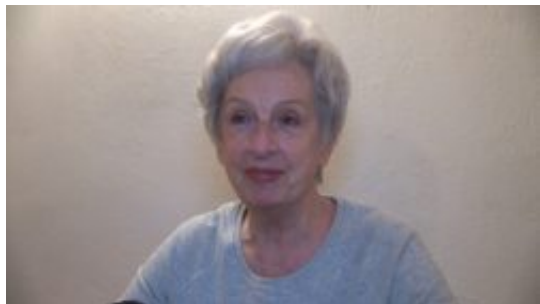
Na wielkanocnym stole nie może zabraknąć też żurku.

– W ostatniej fazie gotowania trzeba wlać według smaku naturalny zakwas, który my mamy zawsze

w naszym stowarzyszeniu, bo robimy chleb na naturalnym zakwasie. Nigdy go u nas nie brakuje – wyjaśnia **Maria Rogucka**.

Wielkanocne wypieki to podstawa!

Wykonanie baby wielkanocnej, fałszywego zająca, śląskiego kołacza, mazurka dla żadnej gospodyni nie stanowi problemu.



fot. Mariusz Drożdż

Izabela Czernocka z SOW w Wilamowicach Nyskich

– Pomagam, piekę, mieszam, dosypuję, co trzeba. Żeby było wszystko dobre. Ale na Wielkanoc specjalizuję się w mazurkach – mówi **Izabela Czernocka z SOW w Wilamowicach Nyskich**. – Zawsze wymyślam te mazurki sama – dodaje.

Tradycja wielopokoleniowa

Tradycja przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Młode kobiety i dziewczyny uczą się od starszych i wzajemnie od siebie, a czasami piecze jedna drugiej.



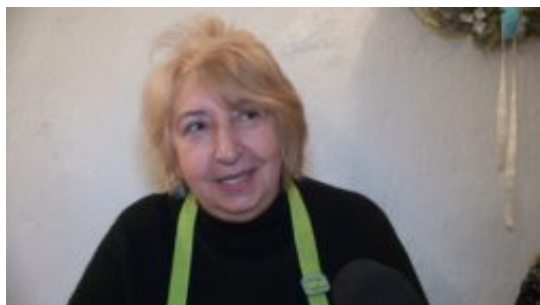
fot. Mariusz Drożdż

Wiktorja, obecna podczas przygotowań świątecznych w SOW w Wilamowicach Nyskich.

– Uczę się ozdabiać babkę, sprawia mi to wielką frajdę i bardzo lubię to robić – mówi Wiktorja, obecna podczas przygotowań świątecznych w SOW w Wilamowicach Nyskich.

Na koniec wypiekana jest baba wielkanocna. Baby są drożdżowe oraz piaskowe, do wypiekania których używa się mąki ziemniaczanej. Tradycyjna forma ma kształt spódnicy i często jest wypiekana w piecach opalanych drewnem. Baba ma przynosić dobrobyt w rodzinie. Tradycja ta przywędrowała w 15-tym wieku z Litwy i Białorusi.

Dlaczego baba jest babą?



Anna Prokop z SOW w Wilamowicach Nyskich

– Kiedyś ciasta, zwane dzisiaj babami były nazywane babimi kołaczami lub korowajami. Miały wzór zawoju tureckiego – wyjaśnia Anna Prokop z SOW w Wilamowicach Nyskich. – Natomiast ojcem chrzestnym słowa „baby wielkanocne” jest król Stanisław Leszczyński, który pod wpływem „Baśni Tysiąca i Jednej Nocy”, a szczególnie jednego bohatera – Ali Baby, użył pierwszy raz określenia „baba wielkanocna” – tłumaczy.

Wielkanocne przygotowania to też pokazy

Koła Gospodyń Wiejskich i Związek Kobiet Śląskich organizują pokazy swoich wyrobów. Można

powiedzieć, że to również są ich wielkanocne przygotowania.

Gospodynie swoje produkty wytwarzają nie tylko na pokaz, ale wiele z nich z tego żyje.

Ustawiają na stołach stroiki, kroszonki, pisanki, ciasta, króliki, zające i oczywiście potrawy typowe dla swojej miejscowości.

– Jeździmy na różne stoły wielkanocne, tak samo, jak i uczestniczymy innych tego typu innych imprezach – mówi **Maria Rogucka**.

– Ja to kocham. Na każde święta jeżdżę na różne imprezy... Zawsze biorę w nich udział, bo jest to bardzo sympatyczne – dodaje **Izabela Czernocka**.

Gospodynie swoje produkty wytwarzają nie tylko na pokaz, ale wiele z nich z tego żyje: swoje potrawy i rękodzieła serwują we własnych gospodarstwach agroturystycznych, a także sprzedają okolicznym mieszkańcom i turystom w ramach sprzedaży bezpośredniej.