

Aktualności

Gosposie z Mszany Górnej podsumowują swój pierwszy rok działalności

04/02/2020, dodał: **Magda Polańska**



W marcu 2019 r. swoją działalność rozpoczęło Koło Gospodyń Wiejskich „Gosposie z Mszany Górnej”.

Już na samym początku Koło mocno zaznaczyło swą obecność w Gminie Mszana Dolna, m. in. biorąc udział w Zagórzańskim Lecie 2019, potem w XIX Powiatowym Przeglądzie Dorobku Kulinarnego i Artystycznego Kół Gospodyń Wiejskich Powiatu Limanowskiego. Pod koniec 2019 roku „Gosposie z Mszany Górnej” podjęły kolejne, tym razem podwójne wyzwanie; postanowiły zorganizować warsztaty z kuchni regionalnej dla dzieci i młodzieży z terenu Gminy Mszana Dolna oraz zaprezentować grupę śpiewaczą podczas 45. Festiwalu Folklorystycznego „Limanowska Słaza”.

Pierwsze zadanie było realizowane od 18 listopada do 15 grudnia 2019 r. Miało ono na celu, przede wszystkim kultywowanie tradycji i zwyczajów ludowych Zagórzan poprzez upowszechnianie zagórzańskiej kuchni regionalnej w Gminie Mszana Dolna. Warsztaty odbywały się w budynku OSP w Mszanie Górnej. Ogółem uczestniczyło w nich 45 młodych adeptów kuchni lokalnej w wieku od 2 do 19 lat. Zajęcia były prowadzone w dwóch odrębnych grupach (zorganizowano 8 spotkań po 4 godziny). Przygotowania i prowadzenia warsztatów podjęły się członkinie koła: Małgorzata Kowalczyk, Józefa Wąchała, Krystyna Płachytka, Marta Kamińska, Halina Grzędziak, Danuta

Grzędziak, Kazimiera Dudzik, Helena Uchacz, Zofia Dawiec, Bogumiła Pytel, Agnieszka Albrzykowska. Nad właściwym przebiegiem zajęć i bezpieczeństwem uczestników czuwała Prezes KGW, Maria Jania.

W czasie zajęć mali i młodzi kucharze uczyli się przygotowywania wielu tradycyjnych zagórzańskich potraw wigilijnych, np. *piyrog* z *kapustom* i *grzybami*, *cyrwony borzc* z *uskami* z *grzybami*, *zupa korpielonka*, *zupa grzybowo* z *zimniokami*. Oprócz tego dzieci piekły chleb, ciastka różnego rodzaju, pierniki i ozdabiały je własnoręcznie zrobionym lukrem. Wszystkie były zafascynowane, bardzo zaangażowane i chętne do samodzielnego wykonywania poszczególnych czynności kulinarnych. Najbardziej jednak podobało im się gotowanie *razowych rozgarnianych klozek ze skwarkami* i *zimniocanych kyciokow z omastom* oraz *robiynie masła w maśnicce*.

Organizatorki warsztatów starały się też przekazać uczestnikom wiedzę na temat odżywiania się tutejszej ludności w dawnych czasach, kiedy gospodarze byli samowystarczalni, a podstawowymi produktami w kuchni były: jajka, mleko, mąka, ziemniaki i owoce. Na bazie tych produktów dzieci przygotowały m. in. drożdżowe racuchy z jabłkami, naleśniki z serem, zacierkę. Uczestnicy zajęć dowiedzieli się, że w dawnych czasach właśnie takie proste potrawy stanowiły podstawę codziennych posiłków w każdej zagórzańskiej rodzinie. Wszystkie przygotowane podczas warsztatów regionalne specjały były od razu, na miejscu, w całości skonsumowane przez uczestników i ocenione jako bardzo zdrowe i wyjątkowo smaczne, o wiele lepsze niż jakieś tam nowoczesne hot dogi, frytki, czy inne fast – foody.

Dzieci były zachwycone organizacją warsztatów, zafascynowało je niezwykle kulinarne bogactwo kuchni dawnych Zagórzeń – wspominają gospodynie z Mszany Górnej. Okazało się, że pozornie proste, gospodarskie potrawy, kryją w sobie wyjątkowe smaki, zapachy - po prostu samo zdrowie. Niektóre dzieci brały udział w zajęciach kilka razy. Połączyła je pasja przygotowywania smacznych, ekologicznych potraw w gronie rówieśników, a sprzyjała temu niezwykła, przyjazna atmosfera, łatwość w porozumieniu i współpracy międzypokoleniowej. Wszyscy uczestnicy warsztatów wyrazili potrzebę kontynuacji działań tego typu, aby mogli dokładnie poznać wartościowe kulinarne tradycje dawnych Zagórzeń i później przekazać je następnym pokoleniom i w ten sposób ocalić je od zapomnienia. Warsztaty bardzo podobały się też rodzicom; niektóre mamy przychodziły do remizy, gdzie z zainteresowaniem i aprobatą przyglądały się poczynaniom swych pociech, przyszłych kucharzy, piekarzy. Stwierdziły, że działania tego typu w środowisku lokalnym są bardzo potrzebne, wspaniale integrują mieszkańców, dają wiele radości ze wspólnego planowania i wykonywania pracy, uczą wzajemnej tolerancji, życzliwości, wzbudzają chęć niesienia pomocy, być może pomagają odkryć zainteresowania, talenty kulinarne. Jednak najważniejsze jest to, że warsztaty były dla dzieci odskocznią od dnia codziennego. Uczestnicy mogli poznać nowe, jakże ciekawe sposoby aktywnego spędzania czasu wolnego, choć na chwilę oderwali się od ekranu komputera czy komórki – podkreślają Gosposie.

Realizacja powyższego zadania została sfinansowana przez Gminę Mszana Dolna w drodze dotacji udzielonej na realizację zadania publicznego „Upowszechnianie kuchni regionalnej”. KGW „Gosposie z Mszany Górnej” w ramach tego zadania uzyskało także środki finansowe na zakup 6 kompletów strojów regionalnych, w których grupa śpiewacza reprezentująca koło wystąpiła 28 listopada 2019 r. podczas 45. Festiwalu Folklorystycznego „Limanowska Słaza”. Wyjazd grupy na festiwal zrealizowano również w ramach tego zadania publicznego.

Helena Flig