



## Za nami druga część warsztatów artystycznych „Czerwone Korale” - „Wokół Chleba”

**W sobotę 8 sierpnia odbyła się druga część projektu „Wszystko w twoich rękach - Wokół chleba, zorganizowanego przez Warsztaty Artystyczne „Czerwone Korale” z Pisarzowej oraz przy gościnnym udziale Zespołu „Kijom Worci” z Pisarzowej.**

Uczestnicy projektu mieli okazję spróbować swoich sił w młóceniu zboża cepami, zarabiać w dzieży ciasto na chleb i podpłomyki, zrobić ser i upiec pyszne drożdżowe buchty. Goście warsztatów wspólnie mogli posmakować wykonanych przez siebie wypieków.

Małgorzata Górka - pomysłodawczyni przedsięwzięcia, na co dzień prowadząca Warsztaty Artystyczne „Czerwone Korale” opowiedziała o roli chleba, który był tematem tegorocznych warsztatów oraz procesie jego wytwarzania i związanych z tym obrzędach-



*„W dawnej Galicji chleba nie kupowało się w sklepie, jak obecnie. Był on produktem bardzo ciężkiej pracy wielu, wielu ludzi. Niewielkie poletka, które posiadali rolnicy, wymuszały wielką staranność, żeby dały jak najwyższe plony, szanowało się każdy kłos, bo ziarna musiało wystarczyć nie tylko na mąkę czy kaszę, ale część musiała posłużyć jako ziarno siewne w następnym roku. Kiedy zboże rosło, rolnikom nieustannie towarzyszyła obawa przed gradem, mokrym rokiem czy zniszczeniem zasiewów przez zwierzęta leśne. Często na tzw. „przednówku” niestety brakowało mąki na chleb i kaszę i ludzie cierpieli głód.(...) Zanim przyszło do samego pieczenia, ktoś musiał wybudować dobry piec, zrobić i to ręcznie mnóstwo narzędzi i naczyń, najczęściej drewnianych: wystrugać dzieże, zrobić przetaki, upleść koszyki do rośnięcia bochenków, zrobić łopatę do pieca, przygotować suche polana do palenia. Samo wyrabianie ciasta również wymagało ciężkiej, ręcznej pracy. Pieczenie chleba to był rytuał, czynność celebrowana niemal jak święto, a umiejętności mistrzowskiego wypieku dziewczęta uczyły się od swoich babek i matek od dziecka. Czas rośnięcia, pieczenia, temperatura wewnątrz pieca chlebowego - ta wiedza wymagała lat obserwacji i praktyki. Gospodynie miały również swoje sposoby na zachowanie świeżości chleba przez długi czas (dodawały mielonych, gotowanych ziemniaków czy serwatki do ciasta), i wzbogacenia jego smaku (posypywały bochenki ziarnami czarnuszki czy kminku) - mówiła do uczestników projektu Małgorzata Górka. Nic więc dziwnego że z chlebem związanych jest tyle wierzeń, przysłów a nawet czynności, pełnych przeświadczenia o magicznej mocy chleba:*

wodą, którą obmywało się bochenki, smarowano dziewczęce policzki dla zdrowych rumieńców i urody, przed krojeniem chleb żegnało się znakiem krzyża, upuszczony na ziemię podnosiło się i całowano z szacunkiem, a dzielenie się chlebem było symbolem miłości. - dodaje



Filmik z drugiej części zajęć jest dostępny pod linkiem:  
[https://www.youtube.com/watch?v=A620yunpbhM&feature=youtu.be&fbclid=IwAR3uP7k8Rh5C87sQUNb\\_yYniL9hEHHIKN9GsSetq3DV1xxgfQ0415vyPuvc](https://www.youtube.com/watch?v=A620yunpbhM&feature=youtu.be&fbclid=IwAR3uP7k8Rh5C87sQUNb_yYniL9hEHHIKN9GsSetq3DV1xxgfQ0415vyPuvc)



źr.: UG Limanowa