

DORUCHOWSKI FOLKLOR MIEWA SIĘ DOBRZE

Kolejny sukces Lecha Owczarka i „Doruchowian”

7 i 8 lipca w Brzezinach odbyła się BIESIADA FOLKLORU ZIEMI KALISKIEJ. Na zorganizowanej przez Centrum Kultury i Sztuki w Kaliszu imprezie nie mogło zabraknąć przedstawicieli powiatu ostrzeszowskiego. W konkursowe szranki stanął zespół „Doruchowianie”, rywalizując aż w trzech kategoriach. W kategorii „zespół śpiewaczy” zajęli dobre trzecie miejsce.

Jeszcze lepiej spisali się panowie - występując jako „Doruchowianie” - grupa męska - okazali się najlepszą! Zaś wśród solistów zwyciężył Lech Owczarek, znany już z wielu osiągnięć śpiewaczych.

Najważniejszą nagrodą za zwycięstwo I miejsca w Brzezinach jest udział w Festiwalu Kapel i Śpiewaków Ludowych w Kazimierzu Dolnym nad Wisłą. Przepomnijmy, że w ubiegłym roku Lech Owczarek wziął udział w tym znanym festiwalu, zajmując III miejsce wśród solistów, i jako laureat



- zgodnie z zasadami tego konkursu - będzie mógł dopiero w 2020 r. ponownie śpiewać tam jako solista. Za to w przyszłym roku wystąpi razem z kolegami z zespołu, a ich zwycięski kwintet tworzą: Henryk Jagielski, Stanisław Nowak, Zenon Dymarski, Franciszek Moska i Lech Owczarek.

- Jak tylko wstąpiłem do zespołu, marzyło mi się, by śpiewać na jakimś ważnym przeglądzie nie tylko biesiadne piosenki - mówi Lech Owczarek.

- Chciałem, żeby nasz zespół gdzieś dalej zaistniał. Zaświatała myśl, żeby stworzyć także grupę wokalną. Było nas czworo, ale doszedł kolega i teraz jest nas pięć. Wspólne próby przyniosły efekt, z czego bardzo się cieszymy. W Brzezinach zaśpiewaliśmy trzy piosenki: „Oj, siano, siano”, „Przeleciała siwo gąska” i „Niedaleko jeziora”. Apeluję, by młodzi ludzie garnęli się do śpiewania muzyki ludowej, bo w młodych głosach słońce.

Cieszy sukces panów z „Doruchowian”, zapewne w przyszłym roku w ich ślady pójda koleżanki z zespołu. Oznacza to, że doruchowski folklor miewa się dobrze, rozławiając swą miejscowość i cały powiat.

K.J.

PIERNIKOWY ŚWIAT W OSTRZESZOWSKIM MUZEUM



Ale ekspozycja nie byłaby tak pełna, gdyby nie zestaw stylowych mebli kuchennych, подарowany przez p. Leszka Stefańskiego i jego rodzinę. Inny ostrzeszowianin, p. Krzysztof Guzenda, dołączył do wystawy okazją „zabytkowy” piernik z 1973 r., jaki otrzymał od cioci, która przez długie lata pracowała w toruńskiej fabryce pierników „Kopernik”. Jak się okazuje, w tej piernikowej fabryce pracowało wielu mieszkańców naszego regionu. Przytoczono także dokument z 1349 r., który

pierników. Wiele uwagi przykładano do motywu produktu wypiekanego w specjalnych formach. Najpopularniejszy z nich, najbardziej uniwersalny, to serce, ale z piernika robiono właściwie wszystko - herby, kwiaty, karety, ludowe ornamenty i oczywiście popularne katarzynki, czyli piernik w formie sześciu złączonych kółek. Zwiedzający poznali nawet legendę dotyczącą tych pierników. Taki piernikowy świat to raj dla dzieci: ochoczo wałkowały ciasto, lepiły, wycinały formy... a i gotowymi pierniczkami nikt nie pogardził. Pan Krzysztof przybliżył też historię znanej w świecie, toruńskiej fabryki pierników, która rozpoczęła swe działanie 255 lat temu - 14 lutego 1763 r., w romantycznych okolicznościach - od ślubu pierwszego z właścicieli z wdową po mistrzu piernikarskim. Mijają wieki, zmieniają się smaki, a pierniki toruńskie zawsze tak samo cieszą podniebienia kolekcjonerów.

Zachęcamy do odwiedzenia i skosztowania odrobiny tej wystawy, z wielkim smakiem zrobionej.

K. Juszczyk

Baśniowy świat pachnący piernikiem możemy podziwiać w salach wystawowych Muzeum Regionalnego w Ostrzeszowie. W niedzielę, 8 lipca, odbył się wernisaż tej niecodziennej wystawy. Już sam jej tytuł: „ŚWIAT TORUŃSKIEGO PIERNIKA” wyjaśnia, że czeka nas podróż do piernikowej stolicy Polski. I tak jest istotnie, z tą różnicą, że

to nie my wybraliśmy się do Torunia, lecz toruńskie pierniki zawitały w gościnne progi grodu Kazimierza. Sprawcą całego „zamieszania” jest p. Krzysztof Lewandowski - pracownik Muzeum Okręgowego w Toruniu. To właśnie on postanowił przenieść na ostrzeszowski grunt, za namową tutejszych miłośników piernika, swoje pasje. To za ich wspólną sprawą

na ostrzeszowski Rynek wjechał TIR, wypełniony urządzeniami do wyrobu pierników, historycznymi eksponatami i wysmakowanymi ozdobiakami, a potem ten piernikowy ładunek zagościł w muzealnych salach, wystrojem i wonią wabiąc „starych pierników” i tych najmłodszych „pierniczków”.

mówi, że kupy, wędrując z Wrocławia do Torunia, zahaczali m.in. o Ostrzeszów.

Mistrz ceremonii - Krzysztof Lewandowski - ze znanstwem oprowadzał po piernikowym świecie, przytaczał stare receptury, podkreślał znaczenie miodu i zamorskich przypraw korzennych w produkcji

Dla twórczych piernikowych łasuchów mamy najstarszy znany przepis na PIERNIK TORUŃSKI, pochodzący z 1725 r.

Weź miodu praśnego, ile chcesz, wóź do naczyń, wlej do niego gorzalki mocnej sporo i wody, smaź powoli, szumując, aż będzie gęsty, wlej do niecki, przydadź imbiru białego, gwoździków, cynamonu, gałek, kubebów, kardamonu, hanyżu nietłuczonego, skórek cytrynowych drobno krajanych, cukru ileć się będzie zdało, wszystko z gruba przetłuknij, wsymp do miodu gorącego, miarkując, żeby niezbyt było, zmieszaj, a jak miodo ostygnie, że jeno letni będzie, wsymp mąki żytniej ile potrzeba, umieszaj, niech tak stoi nakryte, aż dobrze wystygnie, potem wyłóż na stół, niech jak najmocniej, przykładaj cykaty krajanej albo skórek cytrynowych w cukrze smażonych, znowu przegnij i zaraz formuj pierniki, wielkie według upodobania porobiwszy, możeś znowu po wierchach tu i owdzie wtykać cykatę krajaną, do wierchu pozyngowawszy piwem kładź do pieca i wyjąwszy je, jak się przepieka, znowu je zyngować miodem z piwem smażonym i znowu po wsadzeniu do pieca.

SMACZNEGO!



Cegielki

Twoje miejsce na wesele, przyjęcie okolicznościowe i niedzielny obiad

Informacja na temat oferty weselnej i rezerwacja stolików w restauracji:

609 609 225 oraz 609 609 240

Szklarka Myśliwiecka 101

www.facebook.com/CegielkiWLesie

Danie Dnia na nadchodzącą niedzielę: Zupa krem z cukinii, polędwica z dorsza nadziewana łososem z sosem porowym, pieczone ziemniaki oraz mix sałat