

03/10/2023 11:28, aktualizacja: 03/10/2023 13:38 | Zamieścił: Urszula Sabak, Autor: Magdalena Gliszczyńska (Muzeum Wsi Radomskiej w Radomiu)

Sukces Festiwalu Ziemniaka!



Autor: fot.

Sebastian Klochowicz

Festiwal Ziemniaka przyciągnął do Muzeum Wsi Radomskiej tłumy zwiedzających.

Tegoroczny Festiwal Ziemniaka cieszył się rekordowym zainteresowaniem. Radomski skansen – placówka kultury samorządu Mazowsza – przygotował moc atrakcji dla dużych i małych, którzy chcieli spędzić czas na świeżym powietrzu, a przy okazji dowiedzieć się więcej o dawnych zwyczajach i obyczajach.

– Każdego roku zaskakuje nas frekwencja. W dniu festiwalu skansen był wyjątkowo oblegany. Do godzin wieczornych goście bawili się na potańcówce, a dzieci i młodzież mogła skorzystać z ciekawych warsztatów. Przyszły tu całe rodziny. Widać, że ludzie lubią tu być, a to bardzo mnie cieszy. Serdecznie dziękuję mieszkańcom Radomia i okolic, że zechcieli przyjąć nasze zaproszenie i tak tłumnie pojawili się w Muzeum Wsi Radomskiej. Przygotowaliśmy dla nich wiele atrakcji. Królowały oczywiście potrawy z ziemniakiem w roli głównej, te zgłoszone do konkursu przerosły nasze kulinarne oczekiwania – nie kryła zadowolenia Ilona Jaroszek, dyrektor Muzeum Wsi Radomskiej.

Podczas wydarzenia zaprezentowało się w sumie 50 kół gospodyń wiejskich i około 100 wystawców, wśród nich twórcy ludowi, rękodzielnicy, rolnicy oraz pszczelarze. Wydarzenie sfinansowano ze środków Samorządu Województwa Mazowieckiego.

Była tradycyjna kuchnia i obrzędy ludowe

Wielbiciele ziemniaczanych potraw mieli w czym wybierać: od pieczonego ziemniaka w ogniu, porki, pyzów, placków ziemniaczanych, po regionalne gołąbki. Można było też obejrzyć tradycyjne obrzędy ludowe, takie jak wykopki, okrężna, szatkowanie i ubijanie kapusty czy pokaz wykonywania pajaków

ze słomy. Gościem specjalnym był znany kucharz Karol Okrasa.

Zajęcia w wiejskich zagrodach

W zagrodzie z Kłonówka można było oglądać pokaz szatkowania i ubijania kapusty, ręcznej obróbki lnu oraz stemplowania tkanin. W zagrodzie z Chomentowa Zespół Obrzędowy „Zaborowianki” zorganizował pokaz osnuwania warsztatu tkackiego w chałupie. Z kolei w zagrodzie z Alojzowa odbywał się pokaz darcia pierza w wykonaniu Zespołu Ludowego „Przystalanki” z Przysiałowic Małych, a w zagrodzie z Bartodziejów pokaz wyplatania koszy. W zagrodzie z Jastrzębi Zespół Folklorystyczny „Piątkowy Stok” z Pałek (gm. Zwoleń) pokazał obrzęd „Okreżna po wykopkach”. Zwyczaj ten związany był z zakończeniem prac polowych przy wykopkach. Do najważniejszego gospodarza przychodzili mieszkańcy wsi, niosąc wianek – symbol zakończenia zbiorów, na który składały się m.in. ziemniaki. Gospodarz dziękował za zbiory i zapraszał na ucztę, zwaną okreżną.

Prace na polu

Na skansenowskich polach można było spróbować swych sił przy tradycyjnym kopaniu ziemniaków, orce, bronowaniu i siewie. Nie brakowało tego, na co wiele osób czeka przez cały rok, czyli pieczenia ziemniaków w popiele.

Najlepsza potrawa z ziemniaków

Główną atrakcją festiwalu od lat jest konkurs „Potrawa regionalna z ziemniaków”. W tym roku najlepsze danie wybrała komisja konkursowa, której przewodniczył Karol Okrasa, znany polski kucharz, autor i prezenter telewizyjnych programów o tematyce kulinarnej. Pozostali członkowie to: Ilona Jaroszek – dyrektor Muzeum Wsi Radomskiej w Radomiu, Anna Ziółek – kierownik Działu Oświatowego oraz Aleksandra Żytnicka – etnolog.

– Dzięki konkursowi utrwalamy wiedzę o potrawach regionalnych z ziemniaków. Promujemy też tradycje kulinarne regionu radomskiego i budujemy tożsamość kulturową – wyjaśnia dyrektor Ilona Jaroszek.

W tym roku do konkursu zgłosiło się 38 kół gospodyń wiejskich, stowarzyszeń i zespołów folklorystycznych z regionu radomskiego. W sumie jury oceniało 35 potraw, m.in.: porka, trepy z mięsem i kapustą, gołąbki ziemniaczane – gruchacze, pierogi ziemniaczane, klapciuch postny w sosie betkowym, staropolskie pyzy ziemniaczane z mięsem, pyzy włochate, pazibrodę.

Zwyciężyło Koło Gospodyń Wiejskich „Zdziechowianki” ze Zdziechowa, miejsce drugie przypadło: Stowarzyszeniu „Aktywni Na Targowej” w Skaryszewie, a trzecie: Kołu Gospodyń Wiejskich „Piątkowy Stok”. Jury przyznało też trzy wyróżnienia dla Koła Gospodyń Wiejskich w Dąbrowie Kozłowskiej, Koła Gospodyń Wiejskich „Nowinki” w Mąkosach Nowych oraz dla Stowarzyszenia „Makowanie”.

Zabawa przy muzyce ludowej

Nas scenie pod dębem w zagrodzie z Jastrzębi prezentowały się kapele wiejskie: Skaryszewskie Zbóje, Henryka Gwiazdy, Tomasa Stachury oraz Zbigniewa Ciechowicza. Dechy przed sceną opanowało mnóstwo miłośników potańcówek – dominowały oberki, polki i mazury.

W tym roku najlepsze danie wybrała komisja konkursowa, której przewodniczył Karol Okrasa, znany pol kucharz, autor i prezenter telewizyjnych programów o tematyce kulinarnej. Pozostali członkowie to: Ilor Jaroszek – dyrektor Muzeum Wsi Radomskiej w Radomiu, Anna Ziółek – kierownik Działu Oświatowego oraz Aleksandra Żytnicka – etnolog.



fot. Sebastian Klochowicz

Wśród potraw królował pieczony w popiele ziemniak



fot. Sebastian Klochowicz

W zagrodzie z Kłonówka można było obejrzeć pokaz szatkowania i ubijania kapusty



fot. Sebastian Klochowicz

Dechy przed sceną opanowało mnóstwo miłośników potańcówek – dominowały oberki, polki i mazury.



fot. Sebastian Klochowicz

Tegoroczny Festiwal Ziemniaka cieszył się rekordowym zainteresowaniem



fot. Sebastian Klochowicz

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl