

## Kołocz, kołacz, kołaczyki

*Kołacze grunt wszystkiemu, a można rzecz śmieie,  
Bez kołaczy nie było wesele.  
Laską w próg uderzono, już kołacze dają,  
A przed kołaczami panie nadobnie śpiewają (...)*

Szymon Szymonowic (1558-1629)



*Kołocz, śląski kołocz, obojtnie z czym: z syrym, z makiem czy z jabłkami - ni ma różnice, byle by był kołocz.*

Tak o swoim ulubionym cieście pisze jeden z internautów. Nie jest na pewno osamotniony, bo kołocz to jedno z najwspanialszych ciast, znane od dawna na całym Śląsku. Pieczone do dziś w okrągłych formach (Cieszyn) lub w prostokątnych (Opolskie). Nie można sobie wyobrazić żadnych świąt bez kołowca, ani dożynek, ani tego, że przed weselem nie zostaną nim obdarowani sąsiedzi i znajomi, którzy nie zostali zaproszeni na wesele, ale o których młoda para i rodzice pamiętają. A niedziela? Cóż to za niedziela bez takich delicyj.

Teraz zrobiło się o kołowcu głośno, bo Opolszczyzna stara się o zarejestrowanie go jako produktu tradycyjnego w Unii Europejskiej. Tyle tylko, że fakt wypiekania go od dziesięcioleci trzeba jeszcze udowodnić.

W dodatku, po zarejestrowaniu go jako produktu tradycyjnego, wszyscy producenci muszą wypiekać go według jednej receptury. Będzie wów-

czas mógł stosować specjalny znaczek produktu tradycyjnego, a jak wskazują badania marketingowe prowadzone na Zachodzie wskazują - towary opatrzone takim znacznikiem sprzedają się nie tylko drożej, ale i w większej ilości.

**W zespole pracującym nad tym w Urzędzie Marszałkowskim jest dwóch cukierników z powiatu strzeleckiego: Paweł Grabowski z Otmic i Paweł Schlensag z Jemielnicy.**

Ich wypieki zostały też uhonorowane tytułem „Najlepszy produkt powiatu”. Paweł Schlensag zdobył go za kołowca śląskiego, natomiast Paweł Grabowski za sernik z brzoskwiniami, co nie oznacza, że w jego cukierni nie wypieka się kołowca. Wręcz przeciwnie: w zwykły dzień piecze się go 20 blach, a przed weekendem – 40.

**Z czym?**

- Z serem, makiem, jabłkami (sami ich nie trzymamy, używamy już gotowych) i innymi owocami: śliwką (z owoców świeżych i mrożonych), natomiast od sezonowych ciast należy kołowca z jagodami i rabarborem.

Próbowaliśmy piec kołowca z jagód mrożonych – mówi **Paweł Grabowski** - ale ponieważ zdecydowanie lepiej smakuje ze świeżych, zaprzestaliśmy takich prób. Natomiast kołowca tylko z posypką jest najmniej popularny – w ciągu tygodnia piecze się nie więcej niż dwie blachy.

- **A jaki pan najbardziej lubi?**  
- Z owocami.

- **Skąd przepis?**

- To stara tradycja rodzinna. Ja sam, jako Paweł Grabowski, piekłem go jeszcze w Krośnicy, od 1973 roku, w piekarni GS, natomiast moja firma według tej samej receptury piecze go od 1999 r.

**Pan Paweł Schlensag** również sięgnął do tradycyjnych domowych przepisów, czyli do zeszytu swojej babci. Ocenia więc, że receptura liczy ok. 60 lat.

- Tylko w zeszycie babci przepis był na kołaczyki, a nie na jeden duży kołowca. Nie ma to jednak większego znaczenia, bo wystarczy zmienić tylko proporcje, by uzyskać przepis na dużą blachę.

- **Chećcie ujednoczyć recepturę?**

- Cukiernicy – jeśli chcemy powalczyć o rejestrację produktu tradycyjnego – muszą dojść do porozumienia. I chyba to nie będzie zbyt trudne, bo gdy spotkaliśmy się po raz pierwszy i porównaliśmy własne receptury, okazało się, że tak naprawdę niewiele nas różni. Zasadnicza różnica tkwi nie w używanych podstawowych produktach i zasadach przygotowania ciasta, ale w technice wykonania. W jednej cukierni używa się na przykład jabłek tartych we własnym zakresie, w innej – przygotowanych już wcześniej i kupowanych w wiaderkach. Podobnie jest z serem: jedni używają zmielonego przez siebie, inni kupują już mielony.

Obaj panowie zgodni są co do tego, że ujednoczenie przepisów jest pożądane: zapobiegnie stosowaniu tańszych produktów (na przykład masło nie zostanie zastąpione margaryną), a tym samym zapewni wysoką jakość.

\*\*\*

Dodajmy jeszcze, że „Kołowca śląski” (woj. opolskie) 5 marca 2007 roku został wpisany na krajową Listę Produktów Tradycyjnych w kategorii Wyroby piekarnicze i cukiernicze.

M. Górka

## Dania w kuchni śląskiej na Wielkie Świąta

**Kołocz**

*Szykowanie do Świąt zaczynało się od kołowca, piekacz zapowiadał wcześniej kiedy będzie piekł kołowca i na tyn czas należało kołowca przyszykować. Blachy z surowym kołowcem wiozły się na sonkach, wozku, na trągoczu albo niosło pod parzą (żeby komuś nie przyszło do głowy, że surowy kołowca niosło się pod pachą jak zwiniętą gazetę wyjaśniam- blachę z kołowcem jedną stroną opierało się o biodro, a z drugiej strony trzymało dłońią) od piekarza tak samo, ciepły kołowca tak wionął (pachniał), że dzieci nie miały cierpliwości donieść go do domu, szkuwały go od skrajów albo wydziubywały posypki. Piekło się też plecionki z makiem lub cynamonem, oraz rolady z makiem.*

*Kołowca piekło się z makiem, serem a czasem jeszcze z marmoladą, było to danie na wielkie święta Boże Narodzenie, Wielkanoc, Pierwszą Komunię czasem odpust. Dziś kołowca u piekarza piecze się jeszcze rzadziej, bo tylko na wesele. Moda na pieczenie kołowca skończyła się, gdy pojawiły się prociże, baby piekły babki itp. wypieki w domu.*

### Różne przepisy na kołowca śląski z posypką

**Katowickie**

Przygotować na ciasto:

1 kg mąki, 6 dkg drożdży, około 1/2 l mleka, 20 dkg masła, 20 dkg cukru, 4 żółtka, 2 całe jajka, startą skórkę cytrynową, cukier waniliowy, sól, tłuszcz do smarowania blachy.

Przygotować na posypkę (kruszonkę):

50 dkg mąki, 25 dkg masła lub margaryny, 25 dkg drobnego cukru, paczkę cukru waniliowego.

Wyrobić starannie ciasto, dodając do przesianej mąki podrośnięty rozczyln drożdżowy, dobrze ubite z cukrem jaja i żółtka, sól, skórkę cytrynową, cukier waniliowy i tłuszcz. Dobrze wyrobione ciasto postawić w ciepłe do wyrośnięcia. W tym czasie przyrządzić posypkę: mąkę wymieszać z cukrem i cukrem waniliowym, masło (zimne z lodówki) rozdrobnić na małe kawałki, wszystko razem przesiekać i zagnieść nie wyrabiając zbyt długo. Posypkę wstawić do lodówki lub wynieść w zimne miejsce. Posmarować blachy tłuszczem. Wyrośnięte ciasto ułożyć na blasze, rozciągnąć je natłuszczonymi palcami. Pozostawić je chwilę w ciepłe żeby wyrosło, po czym posmarować mlekiem z rozpuszczoną w nim łyżką cukru, a z wierzchu posypać grubo kruszonką. Wstawić do wygrzanego pieca lub piekarnika i piec ok. 45-50 minut.

Źródło: [www.guchnia.24polska.pl](http://www.guchnia.24polska.pl)

**Koźle**

Składniki:

Ciasto: 0.5 l mleka, 2 kg mąki, 5 jaj, 25 dkg cukru, 1 paczka (podwójna) cukru waniliowego, 25 dkg masła, 16 dkg drożdży

Posypka:

1 kg mąki, 50 dkg cukru, 50 dkg ma-

sta, 2 żółtka, 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

Przygotować ciasto drożdżowe jak na kołowca weselny. Ser biały zmielić w maszynce do mielenia mięsa. Żółtka utrzeć z masłem i cukrem w donicy, dodać zmielony ser, budyń, startą skórkę cytrynową i rodzynek, a następnie zagnieść rękami. Do masy na koniec dodać ubitą na sztywną pianę z białek i wymieszać.

Źródło: [www.us.edu.pl](http://www.us.edu.pl)

**Rozmierz**

*(liczący kilkadziesiąt lat przepis z domu Piontków)*

rozczyln:

1/2 kostki drożdży, 4 łyżki mąki pszennej, 3 łyżki cukru, 200 ml mleka, ciasto: 2 jajka, 4 łyżki cukru, 50 dag margaryny, 800 dag mąki pszennej

posypka:

1/2 kostki margaryny, 6 łyżek cukru, cukier waniliowy, 10 łyżek mąki pszennej

Do letniego mleka wrzucić skruszone drożdże, mąkę i cukier, wymieszać dokładnie i odstawić do wyrośnięcia.

W osobnym naczyniu roztrzepać 2 jaja, dosypać cukier, wlać wcześniej roztopioną i już wystudzoną margarynę, dodać 6 łyżek mąki. Gdy zaczyn drożdżowy wyrośnie, dolać go do reszty ciasta i wyspać mąkę, wyrabiać aż do uzyskania właściwej konsystencji.

Ciasto wyłożyć na blachę. Posypać posypką, wykonaną wg następującego przepisu: margarynę roztopić, do ostudzonej dodać pozostałe składniki, dokładnie wymieszać i wyrobić ciasto.

dok. ze str. 1

obsługi, a także organ prowadzący i organ nadzorujący placówkę placówki oświatowej) jak i zewnętrznych. Dlatego uważam, że należy stale zbierać opinie o dostarczanych usługach (nie tylko edukacyjnych), dokonywać ciągłej oceny i analizy ich potrzeb, i opracowywać sposoby poprawy jakości pracy. W konsekwencji ma to zwiększyć zadowolenie klienta i przyczynić się do większej promocji szkoły. Systematycznie będą wdrażane nowe pomysły, np. program adaptacji uczniów klas I, teczki osiągnięć uczniów klasy (portfolio) prowadzone przez wychowawców klas, upowszechnienie Inicjatywy Komisji Europejskiej Europass, konkurs na logo szkoły,

- **Jaki cel uważa pani w swojej pracy za najważniejszy?**

W poszukiwaniu własnego oblicza szkoła powinna się skupić na

swych szczególnie mocnych stronach i wykorzystać je tak, by stała się instytucją różniącą się na tle innych swoją wyjątkową ofertą edukacyjną oraz wysokim poziomem pracy, utrzymanym dzięki systematycznej i wielostronnej kontroli wewnętrznej, stosowaniu rzetelnego systemu oceniania nauczycieli i uczniów oraz włączających się w pracę wychowawczo-dydaktyczną rodziców. należy zadbać o wysoką jakość naszych usług, budowę autorytetu nauczycielskiego własnym postępowaniem, prestiżem, kompetencją zawodową. Uczniowie bowiem obserwują wnikliwie, jacy jesteśmy, czy utożsamiamy się z tym, czego od nich żądamy.

- „Dobra szkoła” - to znaczy jaka? Wystarczy, że będzie „szkołą bez przemocy”? I czy rzeczywiście ZSZ nr 1 jest taką szkołą?

Kiedyś przeczytałam wypowiedź Jana Pawła II, która wg mnie doskonale oddaje sens dobrej szkoły: *Dobra szkoła to przede wszystkim mądra szkoła. Niechaj w pracy wychowawczej wszyscy zaangażowani w nią ludzie poczują się związani najpiękniejszym zadaniem - zadaniem cierpliwego i pełnego spokojnej mądrości ukazywania dojrzewającym ludziom, jak być człowiekiem naprawdę...*

Współczesna dobra szkoła to taka, która jest nie tylko dobrze wyposażonym budynkiem, miejscem przekazywania i nabywania wiadomości, ale przede wszystkim miejscem, gdzie spotykają się ludzie dlatego, że tego sami pragną, wzbogacając przy tym własną osobowość.

- **Najważniejsze, co szkoła powinna przekazać swoim uczniom to...** Dzisiejsze przemiany cywilizacyjne

wymuszają potrzebę takiego kształcenia, którego wytworem będzie człowiek twórczy, przejawiający inwencję, przewidujący i umiejący się poruszać wśród ogromu informacji. Szkoła powinna stwarzać okazje do korzystania ze wszystkich dostępnych źródeł wiedzy, takich jak książka, prasa, radio i telewizja, teatr, film, turystyka, a także muzea i wystawy i uczyć jak dokonywać właściwej i pozytywnej selekcji materiału dostarczanego przez wspomniane środki.

- **Dlaczego wybrała pani kiedyś zawód nauczyciela, a teraz zdecydowała się pani na funkcję bardziej administracyjną?**

Studiując ekonomię na Akademii Ekonomicznej w Katowicach nie przyznaczałam, że zostanie kiedyś nauczycielem, raczej myślałam o pracy biurowej. O pracy w szkole zdecydował przypadek, pracowałam w

zastępstwie w szkole podstawowej przez 4 miesiące, i wtedy stwierdziłam, że nauczanie to jest to co chcę robić. Nigdy nie żałowałam tej decyzji, a teraz zdecydowałam się na funkcję bardziej administracyjną, ponieważ chętnie podejmuję nowe wyzwania, nie rezygnując zupełnie z uczenia. Pracuję w Zespole Szkół Zawodowych nr 1 od 16 lat, wicedyrektorem jestem od 7 lat.

- **I kilka słów o sobie...**

Jestem mężatką, mam dwoje dzieci: córka Iza lat 18 oraz syn Patryk lat 11. Aktualnie uczęszczają do strzeleckich szkół (Liceum Ogólnokształcące oraz Szkoła Podstawowa). Nasze hobby to wycieczki rowerowe, chętnie również zwiedzamy jaskinie wszędzie tam, gdzie są udostępniane turystom.

Rozmawiała Marta Górka

## Dobra szkoła to mądra szkoła