

# Przed Świętem Chleba



Koniec lat 40 lub początek 50 - Leśnica

Przypominamy, że jesienią tego roku po raz pierwszy organizowane będzie w powiecie strzeleckim Święto Chleba. Wierzmy, że dzięki swemu niepowtarzalnemu klimatowi na stałe wejdzie do kalendarza powiatowych imprez jako rodzinny piknik z chlebem w tle. Chleb w wielu ujęciach – można będzie go skosztować, a na starych fotografiach zobaczyć, jak dawniej powstawał bochen chleba. Fototeka Śląska już dziś zapowiedziała, że udostępni swoje zdjęcia – obok publikujemy jedno z nich. Z serdeczną prośbą zwracamy się też do Państwa, byście przynosili do

nas stare fotografie, na których widnieją sceny z dawnych uroczystości dożynkowych, żniw, korony żniwne, czy fotografie dokumentujące pieczenie chleba.

A może zechcecie podzielić się także swoimi wspomnieniami z związanymi z chlebem? Jego smakiem, zapachem? Zbierzmy te wspomnienia i zdjęcia dawnych dożynek, koron, korowodów. Razem ocalmy to od zapomnienia.

Zapraszamy do nas – Starostwo Powiatowe w Strzelcach Opolskich, ul. Jordanowska 2 – pokój 310, nr tel. 77 440 17 13.

dok. ze str. 1

# Zapach chleba

Ale najważniejszy w tej opowieści był chleb. I jego zapach. Bo przecież, gdy matka pani Marii go piekla – to aż na drodze pachniało. A naraz piekło się z 8 bochnów i starczało go gdzieś na dwa tygodnie. I w ogóle nie wysychał w tym czasie. Było to zapewne zasługą sposobu przygotowania. Chleb oczywiście był na zakwasie. Robiło się potem rozczyn. Dodawało się świeżutkiej kiszkki i starannie miesiło mąkę. Jak się rano poruszało ciasto chlebowe, dodało sól, niekiedy trochę kminku, można było pacynki ułożyć na słomiankach i czekać, aż wyrosną. Jeszcze chleb (już bez plecionki słomianej oczywiście) przed pieczeniem trzeba było posmarować wodą, żeby bochenki po wyjęciu miały błyszczącą skórkę. Potem wędrowały do chlebowego pieca opalanego drewnem – wielochy. Zawsze musiała być porządnie uprzęgnięta – wymiałało się ją specjalną miotłą. Z pieczeniem gospodynie miały masę roboty, ale zapach pieczonego w domu chleba w pamięci pani Marii do dziś pozostał.

Sama zresztą też umiała go upiec, ale potem to już do piekarni ciasto się wozilo na taczkach. I było tego mniej, jak pamięta – cztery bochny. Bochny właśnie, nie bochenki, bo chleb był duży. A w czasie wojny, gdy zaczynało brakować mąki, dodawało się początkowo otręby, potem inne erzace... Chleb był ciemny, inaczej smakował i zupełnie inaczej pachniał. A czasem w ogóle go nie było. Były ziemniaki, jarzyny. Mąki przecież nie było, to i nie było z czego upiec nawet tego najczarniejszego. I jeszcze pani Maria pamięta, jak już po wojnie matka piekla chleb. Nie dla siebie. Dla Rosjan. Dobrze, że chociaż mąkę przynieśli do pieczenia...

Chleb szanowano. Nie to co dziś. – Ceniliśmy go bardziej – mówi pani Maria. – To była nasza ciężka robota na polu – od siewu po żniwa. Każdy z nas wiedział, co to oznacza. Dziś nie szanuje się powszechnego chleba, wyrzuca się resztki bez większych wyrzutów sumienia. Kiedyś było to nie do pomyślenia – wszystko zjadało się do ostatniego okruszka. Każdy bochen był też przeżegnany znakiem krzyża przed ukrojeniem pierwszej kromki. I krzyż zazwyczaj robiła matka, chyba że była chora – dopiero wtedy ojciec. Dziś i ten zwyczaj raczej odszedł w zapomnienie, nie w każdym domu już żegna się chleb.

A dożynki? Wiadomo, że trzeba było świętować plony i Bogu za nie dziękować. Więc oczywiście była msza święta w kościele. Z koronami dożynkowymi. Znacznie skromniejszymi niż dziś, ale szczerze zrobionymi. Do kościoła zanosilo się też wszelkie owoce i warzywa. Każdy przynosił, co miał, jedni więcej, inni mało – kogo jak było stać. Potem to zawozono do seminarium.

A po mszy był korowód dożynkowy i zabawa. Wszystko było skromniejsze, ale jakby więcej w tym było zapału, by jeszcze coś śmieszniejszego od innych wymyśleć. Jechało się w półkoszках, furmanach, ludzie byli różnie poprzebierani. Ale wcale nie było to obowiązkowe: jak ktoś nie chciał się przebierać, to tego nie robił, a i tak się dobrze bawił.

Marta Górka



Wesele w rodzinie p. Marii Pogodzik



Zawsze lubiłam pracę przy zwierzętach



Polowe prace w 1939r., gdy mężczyzn w rodzinie już nie było, w środku pomocnik przysłany do gospodarstwa - Walter Reichstein



Lata wojny - zupełnie bez mężczyzn



Prawdopodobnie lata 60.



## Najlepszy Produkt Powiatu Strzeleckiego 2010

**SZANOWNY PRZEDSIĘBIORCO, PRZYPOMINAMY!**

**Nie przegap swojej szansy!!  
Jesteś przedsiębiorcą z terenu Powiatu Strzeleckiego?  
Chcesz wypromować swój produkt lub usługę i zdobyć nowych klientów?**

Chcesz zyskać tytuł najlepszego produktu i otrzymać darmową reklamę na wielkoformatowym billboardzie a także w dwutygodniku „Powiat Strzelecki”?

**Jeszcze dziś prześlij zgłoszenie do konkursu na „Najlepszy Produkt Powiatu Strzeleckiego 2010”!**

Do konkursu zapraszamy wszystkie firmy działające na terenie Powiatu Strzeleckiego, które zechcą poddać ocenie swój produkt lub usługę / wytwarzany lub oferowaną w roku 2010.

**Zgłoszenia należy przysyłać do 31 października 2010 r. na adres:**

Starostwo Powiatowe w Strzelcach Opolskich, ul. Jordanowska 2, 47-100 Strzelce Op. z dopiskiem "Najlepszy Produkt Powiatu Strzeleckiego 2010" lub elektronicznie na adres e-mail: pp@powiatstrzelecki.pl lub też osobiście złożyć w sekretariacie starostwa (II piętro).

Szczegóły konkursu opisane są w regulaminie, który wraz z formularzem zgłoszeniowym jest dostępny na stronie internetowej www.powiatstrzelecki.pl lub w starostwie w pok. 310 (III piętro).

Wszystkie zgłoszone produkty/ usługi zostaną poddane ocenie przez Kapitułę Konkursu w trzech kategoriach:

- przetwórstwo rolno- spożywcze,
- działalność produkcyjna,
- działalność usługowa,

celem wyłonienia w tych kategoriach Najlepszego Produktu Powiatu Strzeleckiego 2010.

Ponadto mieszkańcy/ konsumenci w drodze głosowania wybiorą produkt/usługę, który otrzyma nagrodę konsumenta.

Wybór produktu/ usługi przez kapitułę nastąpi w terminie od 16 listopada 2010 do 15 grudnia 2010 roku. Mieszkańcy powiatu będą oddawać swe głosy od 16 listopada 2010 do 15 stycznia 2011 roku. Wśród głosujących zostanie rozlosowana cenna nagroda!

Pełny regulamin konkursu oraz karta zgłoszeń - na str. 6 i 7