

# Nie masz nic lepszego nad chleb z masłem i kawą zbożową

dok. ze str. 1

Dzięki tym wszystkim czynnikom, pieczenie chleba w rodzinie Schlappa to nie tylko czynność potrzebna, by zaspokoić głód. W tym domu jest to akt celebrowany niemalże przez całą rodzinę. Ścisłej rzecz ujmując należałoby użyć słowa „był”, bo ostatni chleb, który został wyjęty z rodzinnego wielocha (to piec do pieczenia chleba) to wielki bochen, upieczony specjalnie z okazji organizowania przez wieś Borycz dożynek gminnych w 2004 roku.

Od tamtej chwili upłynęło już 6 lat, a cała rodzina do dziś doskonale pamięta tamten wypiek chleba.

Opowieści babci uzupełniane są przez rezolutną 15-letnią wnuczkę Patrycję i synową Klauđię. Kiedy mąż pani Jadwigi i zarazem jej rówieśnik – Józef - wraca z pola, także przyłącza się do rozmowy. Każdy ma jakieś wspomnienia, każdy chce dopowiedzieć coś od siebie. Nawet małe wnuki: 5-letni Oliwier i 2-letni Arek biegają wokół stołu i demonstrują narzędzia używane do wypieku chleba.

Używając modnych ostatnio określeń, powiedzielibyśmy, że chleb od Schlappów jest trendy, bo jest „bio” lub „eko”. Wszystkie składniki były w 100% naturalne. Ziarna żyta zawożone były w workach do pobliskiego młyna (ciągle działa jeszcze młyn w Otmicach). Gospodarze z powrotem otrzymywali czystą mąkę i otręby żytnie, które zabierali do domu i dawali zwierzętom. W młynie płaciło się tzw. „pytlówkę” - opłatę od każdego worka, nie była to jednak wielka suma, jakieś 10 zł.

Mąka była przechowywana w workach na strychu. Zgodnie z tradycyjnymi obyczajami, gdy zakwitły śliwy, gospodarze szli na strych, aby te worki połuźnić i trochę nimi poruszać. Z mąki i wody robiło się kwas, potrzebny do „zołcyny”, który kwił się parę dni. Sama „zołcyna” też była przygotowywana dzień wcześniej: cała noc była potrzebna, by się kisić. Rano wyrabiano się ciasto z „zołcyny”, wody, mąki i soli – w tzw. „dziysce”, czyli ogromnej drewnianej misce, wąskiej u gardła i szerokiej na spodzie. Pani Jadwiga początkowo wyrabiała ciasto w 50-letniej „dziysce”, jeszcze po swojej babci, z czasem jednak nie nadawała się ona już do dalszego użytkowania i mąż zrobił pani Jadwidze nową. Ciasto rosło w niej i dopiero w momencie, gdy chciało już się „wydostać”, przekładano się je na specjalnie zrobioną deskę. Następnie ponownie się je wyrabiało, co wymagało nie lada wprawy i doświadczenia. Ostatecznie – formowało się chleby. Nie koniec na tym.

Uformowane okrągłe bochenki przekładane były na posypane mąką



W wielochu rozpalano tylko brzożowym drewnem

słomianki. Ciasto miało dalej wyrażać.

Do rozpalania pieca używano się brzożowego drewna, musiało być już trochę podsuszone, żeby spalało się do końca. W wielochu, który nie jest typowym piecem, składa się ogień około 2 godzin przed planowanym pieczeniem. Drewno, dokładane dwukrotnie, musi się dokładnie spalić 2 razy, żeby była osiągnięta odpowiednia temperatura, co oznacza, że dokłada się je dwukrotnie. A jak poznać, czy to już czas? Po kolorze cegieł: jeśli piec jest odpowiednio nagrany, cegły robią się białawe. Teraz przychodzi kolej na następną czynność: czyszczenie pieca „pomietłem”, czyli małą słomianą miotką, zamoczoną w wodzie, żeby nie daj Boże nie zapaliła się od pieca.

Do tak przygotowanego pieca trafiało ciasto chlebowe, które do tej pory rosło w słomiankach. Chleby piekło się 2 godziny, ale po pół godzinie 6 bochenków było wyjmowanych, „przesadzanych” i smarowanych ciepłą wodą, dzięki czemu każdy miał apetyczną, rumianą skórkę. Chleba nie smarowało się pędzelkiem, nie bardziej mylnego! Służyła do tego „muskacka”, czyli pędzelek robiony raz w roku z gęsiich piórek.

Pieczenie chleba pani Jadwiga Schlappa opanowała do perfekcji, ani razu nie było zakalca. Upieczony chleb trzymało się w wilgotnych komorach, dzięki czemu długo utrzymywał swoją świeżość, można go była jeść ze smakiem jeszcze 1,5 tygodnia. Ale postęp techniczny dotarł wszędzie - w ostatnich czasach upieczony chleb był chowany do zamrażarki, jednakże po rozmrożeniu nie nie tracił z swojego smaku.

Za czasów młodości pani Jadwigi chleb był miarą płatności za pomoc przy żniwach. Każdy z pomocników otrzymywał w nagrodę grubo posmarowaną masłem pajdę. Nie

było lepszego smakołyku nad chleb ze swojskim masłem, popijanym kawą zbożową. Czasami zdarzyło się, że w niedzielę dla dzieci znalazł się i kawałek kielbasy, albo ewentualnie wędzonka lub „leberwuszt”.

Rodzina Pani Jadwigi była bardzo liczna, było ich w domu ośmioro rodzeństwa: sześciu braci i dwie siostry. Życie jednak nie rozpierzchło pokolenia pani Jadwigi, straciła rodziców gdy miała 19 lat, dwóch braci nie wróciło z wojny. Nie było jednak czasu na skarżenie się nad swoim losem, trzeba było pracować na roli i zajmować się domem. Rodzeństwo musiało poradzić sobie samo, pani Jadwiga wzięła na siebie obowiązek pieczenia chleba. Był to podstawowe pożywienie, zjadane do ostatniej kromki. Nie marnowało się nic, z resztek robiono „brołtkę” lub dawano się zwierzętom. W końcu chleb ten był „pracowity” jak określiła Pani Jadwiga. Nie trzeba nikogo przekonywać do wyższości chleba swojskiego nad chlebem kupionym nawet w najlepszej piekarni. Patrycja z rozbawieniem opowiada, jak w szkole koleżanki prosiły żeby zamieniała się z nimi śniadaniem, „Ty masz go na co dzień, a my nie” - mówiły.

Olpa Józef dołącza się do rozmowy przyznając, że na początku bardzo brakowało swojskiego chleba, teraz jednak przekonał się do chleba razowego, czego kompletnie nie podziela jego żona.

„Nierozł udół mi się ja osydzic i kupujam tyn czorny chlyb” - śmieje się pan Józef. Mimo, iż chleb z piekarni, co dzień świeży też jest bardzo dobry. Pani Jadwiga podkreśla, jak trudno jest się nim najeść: tego pieczonego u siebie wystarczyła kromka, aby człowiek był już syty. W obliczu tak wielu zalet swojskiego chleba, trochę dziw bierze, że rodzina Schlappa zaprzestała już jego wypieku. A zaczęło się od tego, że żyto nie dało spodziewanych plonów. Drugim powodem jest nic innego jak zdrowie: pani Jadwiga nie ma już tyle sił co kiedyś, a że gospodarstwo duże, jedno z największych i najlepiej prosperujących we wsi, to i młodzi mają mało czasu na tę czynność. Praca na roli jest co dzień, dla wszystkich, dla rodziców, starszych dzieci: 20-letniego Pawła, 18-letniego Andrzeja i 15 letniej córki Patrycji. Nawet dziadek w miarę możliwości coś jeszcze pomoże.

Ale na pytanie, czy nie warto oddać wszystkich przyrządów używanych do pieczenia chleba do izby regionalnej lub skansenu, wszyscy jednomyślnie kiwają głową - „jeszcze nie”...

Bo może jednak kiedyś znów upieczemy nasz swojski chleb - mówią.

Karina Altman



Jadwiga Slappa z wnuczkami: Patrycją, Oliwierem i Arkiem pokazują sprzęt używany do wypieku chleba

## Zapraszamy na żniwniki



### PROGRAM - 5 WRZEŚNIA 2010

11.00 - msza św. w kościele parafialnym w Ujeździe w intencji rolników i mieszkańców

#### RYNEK MIASTA

- 12.00 - zbiórka korowodów dożynkowych
- 13.00 - koncert orkiestry dętej
- 13.30 - przemarsz korowodu ulicami miasta do parku miejskiego

#### PARK MIEJSKI

#### 14.30-15.30 - CZĘŚĆ OFICJALNA

- prezentacja korowodów dożynkowych
- ceremonia wręczenia chleba
- wystąpienie Burmistrza Tadeusza Kaucha i zaproszonych Gości
- złożenie koron żniwnych

#### 15.30-20.00 - CZĘŚĆ ARTYSTYCZNA:

- koncert orkiestry dętej
- ogłoszenie wyników konkursu koron i korowodów
- występ zespołu ludowego Chojnioki z Chojna, gmina Pakosławice
- występ zespołu śpiewaczego Frohsinn z Ujazdu
- 17.00-18.00 - koncert zespołu Gang Marcela
- 18.00 -20.00 - Wiesiada Śląska z zespołem B.A.R.
- 20.00 -01.00 - zabawa taneczna z zespołem Context z Jarzyszowa

#### IMPREZY TOWARZYSZĄCE:

- konkurs koron żniwnych
- warsztaty kowalskie
- przejazdki konne
- konkurs korowodów
- sprzedaż miodu i śląskiego kołacza

Organizatorzy zapewniają namiot biesiadny, stoiska gastronomiczne, wesole miasteczko, śląski kołacz i dużo wspaniałej zabawy

#### SERDECZNIE ZAPRASZAMY

Burmistrz Ujazdu, Rada Miejska, M-G Ośrodek Działalności Kulturalnej

## Przegląd Dorobku Artystycznego Zespołów Mniejszości Niemieckiej w ramach



## Dożynki Gminnych Leśnica 2010

11-12 września 2010 r.,

## DOLNA - ogród przy plebanii

sobota 11 września 2010 r.

XX lecie istnienia Towarzystwa Społeczno-Kulturalnego Niemców na Śląsku Opolskim

- godz. 16.00 msza św. w kościele pw. Świętych Piotra i Pawła w intencji żyjących i zmarłych członków TSKN
- godz. 17.00 część oficjalna w namiocie festynowym
- godz. 17.15 - występy artystyczne
- CROSTWITZER MUSIKANTEN**
- MARLENKI**
- FROHSINN**
- TOBY**
- godz. 20.00 zabawa taneczna z zespołem FANTASTIC

#### Organizatorzy:

- Śląskie Stowarzyszenie Samorządowe,
- Burmistrz Leśnicy,
- Sołectwo Dolna,
- Zarząd Miejsko-Gminny TSKN

#### Przedsięwzięcie zrealizowano dzięki dotacji:

- Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji,
- Konsulatu Generalnego Niemiec we Wrocławiu

#### Współpraca:

LOKIR, Towarzystwo Przyjaciół Wsi Dolna, Związek Śląskich Kobiet Wiejskich koło Dolna, koło TSKN w Dolnej, OSP Czarnocin, OSP Zalesie Śl.

## ZAPRASZAMY

Na miejscu stoiska gastronomiczne, wesole miasteczko i inne atrakcje dla dzieci

niedziela 12 września 2010 r.

- 13<sup>00</sup> wymarsz korowodu - skrzyżowanie ulic Wiejska - Krótka w Dolnej
- 14<sup>00</sup> CROSTWITZER MUSIKANTEN
- 15<sup>00</sup> przekazanie chleba
- 15<sup>45</sup> MAŁOŻETKI SŁONECZKA z Leśnicy
- 16<sup>00</sup> DOMINIKA I JANUSZ ŻYLKA
- 17<sup>30</sup> wręczenie pucharów i dyplomów w konkursie koron
- 18<sup>00</sup> zespół wokalny ARIAM
- 18<sup>30</sup> wokalistka MIRELA STROKOSZ
- 18<sup>40</sup> ARIAM i wokalistka JUSTYNA GRELICH
- 19<sup>30</sup> zabawa taneczna z zespołem BIS

Śląskie Stowarzyszenie Samorządowe

