

Święto Chleba. Piknik Rodzinny 2010

Najpiękniejsza korona



Wszystkie dożynki za nami. Korony dawno upieczone, poświęcone podczas mszy dziękczynnych za plony. Jedna (ta z Piotrówki) trafiła nawet za pośrednictwem Spały do pałacu prezydenckiego w Warszawie. A jednak... 3 października jeszcze raz wróciliśmy do tych chwil, kiedy z zapartym tchem podziwialiśmy te wszystkie żniwne piękności po raz pierwszy, podczas dożynek. Na Święcie Chleba mogliśmy to robić po raz kolejny!

Wszystkie gminy naszego powiatu były reprezentowane w konkursie. Swoje mistrne dzieła przywiozły sołectwa: Olszowa, Staniszcze Wlk., Wysoka, Kielcza, Krośnica, Kadłub-Piec i Jemielnica.

Wydawać by się mogło, że w temacie „korona żniwna” powiedziano, a raczej – wpleciono – już wszystko. Od tylu dziesiątków lat przecież ta tradycja trwa... A jednak ciągle, co roku, jesteśmy zaskakiwani zarówno oryginalnością twórców, jak i ich wyobraźnią, wydawałoby się – ograniczoną przez formę. Każde takie dzieło to dzieło wielu rąk i miesięcy pracy. Pierwsze kłosa zbiera się jeszcze, gdy zboże zielone... A potem dobiera się kolejne, późniejsze. Ostateczny efekt jest wspaniały. Czy można się dziwić, że w konkursie na „Najpiękniejszą Koronę Powiatu Strzeleckiego” wzięło udział ponad 1200 mieszkańców powiatu?

I nie mieli wcale łatwego wyboru. Bo trudno się zdecydować, czy głosować raczej za bardziej tradycyjnym „krojem”, czy też zupełnie nowoczesnym. Czy wybrać koronę z kłosów, czy też tę z ziaren? Kierując się lokalnym patriotyzmem wybrać tę z rodzinnej miejscowości, czy jednak inną, ku której rwą się oczy?

Ostatecznie w konkursie za najpiękniejszą uznano koronę z Olszowej. I chyba nie było to takie wielkie zaskoczenie, skoro już podczas korowodu rozpoczynającego całe Święto Chleba dało się słyszeć głosy widzów „ta wygra”! Projekt korony - Teresa Podolska, konstrukcja - Hubert Kotyrbka, Irena Podolska elementy klejone, elementy plecione: Krystyna Garbas, Tiel Adelajda, Teresa Podolska, Krystyna Michalik i inne osoby, które zbierały zboże

Na drugim miejscu uplasowała się korona z Kadłuba Pieca. Pomysłodawczyni projektu - Magdalena Kasprusz, ale plotło ponad 20 osób, tyle samo też zbierało zboże, plectenie trwało ok. 6 tygodni

A na trzecim – korona z Wysokiej. Twórcy to - grupa ok. 15-20 osobowa, pomysł i wizja - Stefan Rudol, grupa składała się z młodzieży i starszych dziadków i rodziców, (razem ok. 700 godzin pracy).

Chleb alpejski najlepszy!

Pierwsze Święto Chleba oczywiście **musiało** wiązać się z wyborem najlepszego chleba w powiecie strzeleckim. Niedziela jednak nie bardzo „leżała” piekarzom – gdybyż to był inny dzień! – wzdychali przy zaproszeniach.

Ostatecznie w konkursie zdecydowali się wziąć udział właściciele 3 piekarni działających na terenie naszego powiatu: Edyty Grabowskiej z Otmic, Bernarda Kały z Suchej, Ewy Winnik ze Strzelc Opolskich. Pięknie wypieczone chleby, ozdobione niebanalnie i odświętnie, przyciągały oko. Ale przecież to podniebienia mieszkańców miały zdecydować o wyborze tego jednego, najsmaczniejszego. Wystawcy odpowiednio się przygotowali – małe kęseczki przygotowane były na każdym stoisku piekarniczym. I cieszyły się ogromnym powodzeniem: zniknęły w oka mgnieniu! Ale nie szybkość z jaką zniknęły przesądzała o przyznaniu tytułu najlepszego. Decydowało głosowanie.

Konkurs – pierwszy w historii – spodobał się licznie zgromadzonej publiczności. Na pewno nie wszy-

scy próbujący chleba wrzucali swe głosy do urny (choć zapewne magnesem mogła być tu nagroda – cyfrowy aparat fotograficzny), a i tak komisja naliczyła blisko 1500 głosów!

Za „**Najsmaczniejszy chleb**” na **Rodzinnym Pikniku uznano chleb alpejski z piekarni Bernarda Kały z Suchej.**

Gdy rozmawiam z nim następnego dnia po Święcie Chleba, słyszę, że długo nie mógł się zdecydować, który gatunek zaprezentować w konkursie. I... urządził prawyborę. To głosy klientów, choć nie ustawał żadnej urny, zadecydowały o wyborze, on sam skłaniał się raczej do tego, by ocenie głosujących poddać wypiekany przez siebie chleb żytni. No ale przecież „klient nasz pan!”. I jeśli klient wybrał alpejski, to piekarzowi nie zostało nic innego, jak zrobić podobnie.

To chleb z mąki mieszanej, pszennej i żytniej z ziołami, tzw. „dodatkiem alpejskim”.

To nowość w mojej piekarni – mówi pan Bernard. – Chleb alpejski pięknie zaledwie od pół roku. I jak widać, staje się coraz popularniejszy:

co dzień sprzedaje ok. 50 bochenków „alpejskiego” na 500 wypiekanych we wszystkich gatunkach (a ile ich jest – wymieniać można by długo).

Gatunków jest dużo, ale przecież Kałowie to ród piekarzy z tradycjami i tradycyjnym pieczywem! Wprawdzie obecna piekarnia w Suchej funkcjonuje dopiero od roku 1989, ale przecież i dziadek był piekarzem, i ojciec. A przerwa w prowadzeniu rodzinnego interesu? Prozaiczna: w gospodarce uspołecznionej tępono prywatną własność. Można było do niej wrócić po przełomie 1989. Pan Bernard to trzecie pokolenie fachu w rodzinie, ale na nim się nie kończy – w ślady przodków już poszedł syn, czyli przedstawiciel pokolenia czwartego!

Chleb alpejski konkurował z chlebkiem sezamowym z piekarni Ewy Winnik ze Strzelc Opolskich oraz chlebem żurawinowym z piekarni Edyty Grabowskiej z Otmic. Ten ostatni po raz pierwszy wypieczony został właśnie z okazji Święta Chleba! - Ale będzie w stałej sprzedaży - zapewniają państwo Grabowscy.



Wszyscy laureaci konkursów z nagrodami



Dawnych zawodów czar