

# Wiadomości

Wtorek, 25 sierpnia 2020

## W Ochotnicy Górnej zniwowali

**Koło Gospodyń Wiejskich w Ochotnicy Górnej** realizuje nagrania związane z dawną tradycją kulinarną w ramach zadania „Gorczańskie smaki, góralskie nuty” dofinansowanego z programu „EtnoPolska 2020”. W związku z tym w ubiegłym tygodniu odbyły się tradycyjne zniwa, podczas których została pokazana **droga ziarna**.

Nagrania rozpoczęły się na polu ze zbożem, które zostało skoszone, tak jak kiedyś tj. kosami. Gospodynie podbierały zboże, robiły snopki i powróśla. Praca szła pełną parą. Po ciężkiej pracy przyszedł czas na odpoczynek i posiłek. Jedzono kluski skubane i placki z blachy z bryndzą. Potem zboże było składane w kopy, aby wyschło. Na końcu zboże, wozem drabiniastym zaprzęgniętym w konia zostało zwiezione do stodoły.

To jednak nie był koniec prac.... Gdy już zboże znalazło się w stodole trzeba było je omłócić. Młocka odbyła się **cepami!** Tak otrzymane ziarna trafiły do **żaren**, gdzie zostały zmielone na mąkę. Mając wreszcie mąkę można było upiec chleb - tradycyjny, swojski i zdrowy! Chleb, na liściu kapusty, był wypiekany w dawnym piecu. Po upieczeniu został wyjęty na łopacie, a gospodyni zrobiła na nim znak krzyża i pokroiła. Był gotowy do jedzenia.

Podczas nagrań sceneria na polu ze zbożem, położonym w Ochotnicy Górnej, była bajkowa. W oddali pasły się gęsi, dziecko spało w „oktusce” zawieszanej na „zyrdce”, jedna z gospodyń przędła len i doglądała śpiącego dziecka. Dało się także słyszeć śpiew pracujących i radosne krzyki biegających dzieci.

Dziękujemy wszystkim aktorom za ciężką pracę, zaangażowanie i swój wkład w budowanie i kontynuowanie tradycji naszej Małej Ojczyzny. Powstały materiał filmowy będzie cennym źródłem informacji i wiedzy dla najmłodszych mieszkańców Ochotnicy i Tylmanowej.

Dziękujemy Paniom z Koła Gospodyń Wiejskich w Ochotnicy Górnej za organizację pleneru i innych scen filmowych. Dziękujemy Pani Mari Czajce za gościnę i za przygotowanie poczęstunku dla aktorów oraz ekipy filmowej i zdjęciowej. Dziękujemy gospodarzom Panu Józefowi Sobania za udostępnienie pomieszczenia z żarami oraz za użyczenie wozu drabiniastego i konia oraz Państwu Janowi i Janinie Cajka za udostępnienie stodoły na młockę cepami. Dziękujemy Pani Janinie Król za pokaz pieczenia chleba. Dziękujemy Michałowi Buskowi za opracowanie scenariusza i nadzór artystyczny. Dziękujemy wszystkim osobom, które poświęciły swój czas, aby nagranie mogło powstać.

Dofinansowano ze środków Narodowego Centrum Kultury w ramach programu „EtnoPolska 2020”.