

# Wiadomości

Wtorek, 8 września 2020

## Kiszenie kapusty - w beczce

W sierpniu, odbył się kolejny plener filmowy, w ramach którego zostało zrealizowane nagranie dotyczące, tak popularnego dawniej zajęcia, tj. **kiszenia kapusty w beczce**. Kiedyś w każdym domu taka beczka stała, ponieważ kapusta stanowiła podstawowy składnik wielu potraw. Kiszenie kapusty było obowiązkowym punktem przygotowań do zimy.

Pierwsze ujęcia do nagrania zostały nakręcone w polu z kapustą w os. Jamne w Ochothnicy Górnej. Kolejne sceny rozgrywały się już w izbie starego domu na Szlagówkach w Ochothnicy Górnej. Kapusta została pokrojona - starta na szatkownicy, po czym trafiła do beczki, gdzie jedna z gospodyń ją deptała. Całej scenie towarzyszyły wesołe rodzinne rozmowy oraz śpiew pracujących. Dzieci obierały bób i łuskały groch.

Dziękujemy wszystkim aktorom i osobom zaangażowanym w realizację kolejnego już nagrania. Podziękowania kierujemy do Wójta Gminy Ochothnica Dolna Tadeusza Królczyka, który udostępnił pole z kapustą. Dziękujemy Marii Urbaniak, która udostępniła wnętrze domu na nagrania. Dziękujemy Sołtysowi Sołectwa Ochothnica Dolna za pomoc w organizacji planu i udział w nagraniach. Dziękujemy reżyserowi Michałowi Buskowi oraz ekipie filmowej i zdjęciowej.

Nagrania realizowane są w ramach zadania „Gorczańskie smaki, góralskie nuty”, którego beneficjentem jest Koło Gospodyń Wiejskich w Ochothnicy Górnej.

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