

## Najlepsze smaki lokalne

## Gicz na kapuście

**KGW Chorki zwyciężyło w finale ogólnopolskiego konkursu „Smakujemy Lokalnie”. Z Dorotą Subocz, przewodniczącą Koła Gospodyń Wiejskich w Chorkach, rozmawia Izabela Pysera.**

– *Etnografowie, folklorystki i miłośnicy sztuki ludowej z pewnością cieszą się z każdej nowej organizacji, która bez względu na modę czy zmiany cywilizacyjne chroni tradycję i więzi kulturowe regionu. Czy taką też misję przyjęliście w Chorkach?*

– Koło Gospodyń Wiejskich w Chorkach od początku swojej pięcioletniej działalności realizuje zadania statutowe, mające na celu między innymi przekazywanie tradycji regionu. Wszystkie zaplanowane działania przyczyniają się do odbudowania zapomnianej sztuki ludowej oraz pięknego folkloru łęczyckiego. Wśród inicjowanych przez nas projektów znajdują się: spotkania, pikniki, lokalne wydarzenia kulturalne i obyczajowe. Ważnym przedsięwzięciem było pozyskanie łęczyckiego stroju ludowego wraz z unikatową chustą kamelową. Przekazujemy młodemu pokoleniu tradycję wicia wieńca dożynkowego, robienia wycinanek czy elementy dziedzictwa kulinarnego naszego regionu. Każde spotkanie lokalnej społeczności daje szansę na skosztowanie wyszukanych regionalnych dań. To także

przestrzeń poświęcona śpiewaniu ludowych pieśni. Realizujemy warsztaty, które przybliżają sztukę ludową, pokazując piękno zapomnianych obyczajów, pozwalają poznać materialne i niematerialne dziedzictwo naszego narodu. Doceniamy to, co powstaje powoli i zgodnie z naturą. Podejmowane przez nas działania odzwierciedlają silną potrzebę dbania o tradycję oraz obyczajowość.

– *Kiedy właściwie pojawił się pierwszy pomysł założenia koła?*

– Pomysł zrodził się znacznie wcześniej, ale oficjalnie działamy od 24.02.2019 r. Natomiast zarejestrowanie naszej działalności w ARiMR miało miejsce 13.03.2019 r. To ustawa o kołach gospodyń wiejskich najbardziej nas zmobilizowała do założenia tej organizacji.

– *Od czego zaczęło się funkcjonowanie Waszej organizacji? Jak często i gdzie się Panie spotykają?*

– Z inicjatywą założenia KGW wyszliśmy razem z panią sołtys. Spotkanie dla zainteresowanych

kobiet zorganizowałyśmy w udostępnionym dla nas budynku Szkoły Podstawowej w Chorkach. Nasza remiza OSP nie była wtedy jeszcze wyremontowana. Zastanawiałyśmy się, czy będą chętne osoby, aby działać w KGW. Ku naszemu zdziwieniu zgłosiło się około 25 pań (choć liczyłyśmy na 10 osób). Spotykamy się w zależności od potrzeb, a przy większych wydarzeniach – udzielamy się niemal przez cały tydzień. Naszą siedzibą jest obecnie remiza OSP Chorki – na zasadach użyczenia lokalu. Doposażyłyśmy w niej kuchnię, zaczynając praktycznie od podstaw. Pozyskałyśmy też środki pieniężne z funduszu sołectkiego na cele remontowe.

– *Z ilu członkiń w tej chwili składa się Wasze Koło? Czy należą do niego tylko osoby starsze, czy również młodzież angażuje się w tę działalność?*

– W tej chwili jest nas 36 osób. Przedział wiekowy wynosi od 20 do 82 lat. Angażujemy poprzez nasze działania także młode pokolenie.

– *W jaki sposób zachęciłaby Pani młode dziewczyny i kobiety do wstą-*

***pienia w szeregi takich organizacji jak koła gospodyń wiejskich?***

– Sądzę, że ważny jest przekaz, że każdy, kto zechce, może należeć do KGW. Dlatego bardzo staramy się dotrzeć do najmłodszych. Przygotowujemy wiele atrakcji dla dzieci, aby pokazać im naszą pracę i zachęcić do współdziałania. Kiedy zaproponowałyśmy organizację tradycyjnego kolędowania i przygotowaliśmy stroje, młodzież bardzo chętnie się w ten projekt zaangażowała: wyruszyła na obrzęd ludowy związany z okresem świąt Bożego Narodzenia, polegający na obchodzeniu domów przez kolędników. Organizujemy też dużo konkursów i warsztatów dla młodszych mieszkańców naszej gminy, zwłaszcza dla uczniów Szkoły Podstawowej w Chorkach. To wszystko ma na celu zachęcenie kolejnych osób do wstąpienia w szeregi naszego koła.

***– Czy jest jakiś podział ról wśród kobiet i mężczyzn w Państwa kole?***

– Na tę chwilę członkami koła są same panie, choć dotarły do nas informacje, że panowie też chcieliby należeć do naszej organizacji. Bardzo się z tego cieszymy, choć oficjalnie żaden się jeszcze nie zapisał. Trzeba podkreślić, że mężowie chętnie nam pomagają w cięższych pracach, np. przy rozkładaniu namiotów. Zawsze możemy też liczyć na niezrzeszonych mieszkańców wsi.

***– Jakie są pozytywne aspekty bycia członkiem koła gospodyń wiejskich?***

– Jest ich bardzo wiele. Myślę, że najważniejsza jest praca dla społeczności, poczucie sprawstwa i wpływu na proces odnowienia tradycji ziemi łęczyckiej. Z pewnością bardzo atrakcyjne są wszelkie wyjazdy i formy integracji. To wszystko scala naszą małą społeczność. Dzięki członkostwu panie mogą brać udział w wycieczkach i poznać różne rejony Polski. Wiele satysfakcji sprawia nam fakt, że możemy ze sobą pobyć, porozmawiać i wymienić się doświadczeniami. Potrafimy ze sobą współpracować.

***– Co daje największą radość z działalności koła?***

– Największą radością są nasze sukcesy. Zeszły rok był dla nas bar-

dzo pomyślny, ponieważ udało nam się uzyskać kilka grantów w ramach konkursu Fundacji BGK „Gospodynie do dzieła” oraz z Fundacji PKO S.A. na stroje ludowe. Ostatnim wspinałym sukcesem była główna nagroda zdobyta w ogólnopolskim konkursie grantowym „Smakujemy lokalnie”. Przekonałyśmy się, że osiągnięcia motywują do prężnego działania. Mimo mniejszej aktywności w czasie pandemii, teraz jesteśmy bardziej zintegrowane i zmobilizowane do działania.

***– Z jakich inicjatyw jesteście najbardziej dumni?***

– Nieskromnie powiem, że wiele udało nam się do tej pory osiągnąć i z naszych dokonań jesteśmy bardzo dumne. Najfajniejsze jest to, że mamy swoją świetlicę – przestrzeń do wspólnych spotkań. Podejrzewam, że bez naszego zaangażowania nie byłaby ona aż tak doposażona. Mamy w planach przygotować w jej wnętrzu na ścianie prezentację z naszymi zdjęciami, z podziękowaniami i udokumentowanymi osiągnięciami. Prowadzimy też kronikę, więc wszystko zostanie upamiętnione dla następnych pokoleń.

***– Co można powiedzieć o integracji grona działającego w kole gospodyń?***

– Integracja to wyróżnik kół gospodyń wiejskich. To także efekt zainteresowania nami osób postronnych. Jest ona dla nas bardzo istotna, dlatego staramy się angażować ludzi nawet spoza organizacji. Zapraszamy wszystkich z naszej miejscowości oraz okolic. Myślę, że nawet na poziomie gminnym mamy taką opinię. Wszyscy mówią: „Wy tak fajnie działacie”. Wiele da się zrobić, wystarczy chcieć. Początkiem integracji jest proponowanie czegoś ciekawego. Jak coś zorganizujemy, to informacja o takim przedsięwzięciu pójdzie dalej w świat i wyciągnie z domu kolejnych zainteresowanych ludzi. W efekcie promocji przychodzą na spotkania lub zgłaszają się na wspólny wyjazd. Osoby spoza koła robią to bardzo chętnie. Myślę, że to bardzo pozytywny przejaw naszej działalności. Nie ma problemu, żeby kolejne takie koło powstało w są-

siedniej miejscowości i angażowało do działania wszystkich wspaniałych i aktywnych ludzi.

***– Kto z Wami współpracuje?***

– Bardzo cenimy sobie współpracę i kontakty z Urzędem Gminy, Starostwem, Szkołą Podstawową w Chorkach, Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego, Urzędem Marszałkowskim, jak i innymi kołami gospodyń wiejskich.

***– Z jakimi problemami w dzisiejszych czasach przychodzi zmierzyć się członkiniom takich organizacji jak koła gospodyń wiejskich?***

– Najwięcej skupienia i systematyczności wymaga zdobywanie środków pieniężnych, ale obecnie to nie jest aż takie trudne. Dostępność instytucji, sprzyjające środowisko i udogodnienia prawne sprawiały, że każdy nasz wyjazd był z jakiejś strony finansowo wspomagany. Myślę, że jak są chętne osoby, to problemy z wydatkami da się rozwiązać, choć nieraz jest z tym dużo pracy dokumentacyjnej.

***– Czy, Pani zdaniem, tradycja i regionalizm są istotne w dzisiejszych czasach?***

– Osobiście uważam, że są bardzo ważne. Panie w kole również tak sądzą. Wspólnie w tym kierunku działamy. Odnowienie tradycji jest dla nas priorytetem. Mamy już cztery komplety strojów łęczyckich, brakuje nam jeszcze tylko butów – ale to mały problem. Korzystamy z różnych książek oraz z doświadczenia etnografów pracujących w naszym muzeum. Zorganizowałyśmy spotkanie z Anną Dłużewską-Sobczak, która nam podpowiedziała, w jakim kierunku podążać. Zdobyłyśmy dwie unikatowe chusty kamelowe, a to dla nas duży sukces. Mamy także bluzki łęczyckie z haftem krzyżkowym, suknie w kolorze zielonym, zapaski i wełniane pasiaki. Występujemy w tych strojach, aby odpowiednio reprezentować nasz region. Dofinansowanie pozyskałyśmy z PKO S.A. W kwestii stroju zainspirował nas ubiorem Łowicz. Byłyśmy kiedyś w Dąbrowie Górniczej na *Mlecznym Festiwalu*, gdzie panie bardzo ładnie się prezentowały, dlatego też postanowi-



łyśmy występować w tradycyjnych strojach. Nie jest to łatwe, ponieważ pasiak łączycycki jest już tradycją zagubioną, tj. trudno o taką tkaninę. Niemniej jednak są jeszcze jakieś pracownice krawieckie, które potrafią wykonać cudeńka i tam udało nam się zamówić ten strój. Byłyśmy też w muzeum, w celu podejrzenia pewnych elementów ubioru. Wydaje się, że jest on bardzo ciepły, ale wełna *robi swoje*, tzn. zatrzymuje i oddaje ciepło. Teraz wybieramy się na konkurs „Modna Gospodyni pięknym życie czyni”, gdzie chcemy pokazać chustę kamelową i nasz łączycycki strój. Na dożynkach wojewódzkich prezentujemy tradycyjne lokalne dania, dodatkowo bierzemy udział w konkursach kulinarnych, które ogłasza Urząd Marszałkowski. Zawsze przyjeżdżamy z innym tradycyjnym samkołykiem. W ostatnim czasie brałyśmy udział w eliminacjach powiatowych "Bitwy regionów" w Tumie, odwiedziliśmy także dożynki wojewódzkie w Paradyżu, dożynki gminne, pojechaliśmy na „Hubertusa” łączycyckiego i „Barwy jesieni”.

– **W jaki sposób ludzie reagują na to, co Panie robią? Czy są oni zadowoleni z tego, że na różnych wydarzeniach publicznych pojawiają się stoiska z typowo regionalnym jedzeniem?**

– Uczestnicy takich wydarzeń bardzo chętnie próbują dań regionalnych i uważam, że pozytywnie nas odbierają. Są także ciekawi miejscowych legend, np. opowieści o diable Borucie. Niektórzy znają nasz rejon, mówią, że byli w naszych stronach.

– **Ostatnio Wasze koło wzięło udział w konkursie „Smakujemy Lokalnie”.**

– Startujemy w większości organizowanych konkursów, przeznaczonych dla kół gospodyń wiejskich. W „Smakujemy Lokalnie” brałyśmy udział po raz drugi. Udało nam się w tym roku zdobyć grant za danie *gicz na kapuście*, które zaprezentowałyśmy wcześniej na konkursie powiatowym w Łęczycy. Teraz wzbogacone było jedynie o szagówki. Skąd pomysł na ten specjał? Gicz to inaczej go-

loneczka w formie bawarskiej. Zna na jest dzięki osadnikom holenderskim w Grabowie – i to było naszą inspiracją do stworzenia tej potrawy. Wykorzystałyśmy gicz pochodzącą z naszych gospodarstw. Kapusta to kolejny, prosty i dostępny składnik, a dzięki współpracy z Grzegorzem Augustowskim, który lokalnie zajmuje się kiszeniem kapusty, skorzystałyśmy z jego oferty. Do tego dodałyśmy jeszcze ziemniaki w formie klusek. Nazwa „szagówki”, czyli kopytka, jest troszeczkę zaciągnięta z Wielkopolski, ale po konsultacji z Anną Dłużewską-Sobczak z muzeum wiemy, że takie określenie też było u nas używane.

– **Jakie wrażenia wyniosły Panie z tego konkursu?**

– Bardzo pozytywne. Pojechałyśmy z praktycznie gotowym daniem, ale można było je przygotować na miejscu od podstaw. Udostępniona została kuchnia oraz wszelkie potrzebne sprzęty. Spotkałyśmy się z innymi gospodyniemi, zatem bardzo cenna była wymiana doświadczeń i poglądów. Panowała wspaniała atmosfera – każde koło zrobiło degustację dla pozostałych uczestników. Często stowaliśmy się, opowiadając o swojej pracy w kole. Później była gala i wręczenie nagród oraz wspólne pozowanie do zdjęć.

– **Ile czasu zajęło Wam przygotowanie się do konkursu?**

– Wszystko zrobiłyśmy dzień wcześniej, ponieważ czekał nas wyjazd dość wcześnie rano. „Szagówki” zostały przygotowane tak, aby były świeże. Gicz natomiast zapiekałyśmy w piwie w dniu wyjazdu – zachowała ciepłą temperaturę przez cały dzień pobytu w Warszawie.

– **Czy uczyły Panie swój sukces?**

– Będziemy go świętować... Planujemy Dzień Kobiet dla wszystkich naszych członkiń. Chcemy tę uroczystość spokojnie zorganizować.

– **Jakie macie plany na przyszłość?**

– Będziemy dalej brać udział w konkursach i w akcjach polegających na promowaniu regionu. Integracja społeczeństwa naszej

miejsowości jest dla nas głównym wyzwaniem i celem do realizacji. Dlatego stale będziemy zachęcać do rozpoczęcia działalności w kole. Jest to trochę pracochłonne, ponieważ nieraz trzeba poświęcić cały dzień, przygotować wyjazd. Trzeba również wykazać się bystrością umysłu, ponieważ niekiedy zniechęca jesteście nagrywane.

– **Czego może Paniom życzyć?**

– Dalszej owocnej współpracy, abyśmy się nie zniechęcały. Niech nasze sukcesy będą motywacją do dalszych działań, abyśmy chciały nadal się spotykać i wspólnie podejmować nowe wyzwania. Bardzo ważna jest dla nas integracja, która zacieśnia relacje, łączy pokolenia i motywuje do pracy na rzecz lokalnej społeczności.

**I tego w imieniu pracowników Ośrodka Doradztwa Rolnictwa w Bratoszewicach Paniom życzymy.**

**Gicz na kapuście z szagówkami**

**Składniki:** *golonki wieprzowe przednie 4 szt., kapusta kwaszona 1 kg, ziemniaki 1 kg, majeranek, cebula 0,5 kg, mąka pszenna 1kg, masło 150 g, 2 jaja, sól i pieprz, piwo ciemne 2 l*

**Przygotowanie:** ziemniaki ugotować, wystudzić, przecisnąć przez praskę. Golonki oczyścić, natrzeć solą, odstawić do lodówki na 12-24 godz. Obgotować w wodzie, a następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego, zalać częścią piwa i piec w piekarniku ok. 1,5 godz. pod przykryciem w temp. 180°C. Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na maśle, dodać kapustę ze szczyptą majeranku, doprawić przyprawami (można podlać wywarem z golonki). Z ziemniaków, mąki, jajek i soli zagnieść ciasto. Formować wałki, wycinać romby, gotować kopytka w osolonej wodzie, aż wypłyną. Miękką golonkę wyjąć, powstały wywar zaciągnąć mąką podsmażoną z masłem, aby powstał sos. Golonkę polaną sosem podać na kapuście wraz z szagówkami.

– **Dziękuję za rozmowę**