

Łubnieńskie proziaki podbijają Podkarpacki Bazarek

Z Panią Stanisławą Kobak, przewodniczącą KGW w miejscowości Łubno Opace, rozmawia Klaudia Konieczna z PODR w Boguchwale.



*Stanisława Kobak, przewodnicząca KGW Łubno Opace
Fot. Anna Bielańska*

Pani Stanisławo, Wasze Koło może pochwalić się dość długim stażem...

Zgadza się. KGW zostało założone w 1947 r. z inicjatywy kobiet wiejskich z myślą o współpracy z ludźmi i aktywnym działaniu w celu zbudowania tożsamości lokalnej. Minęło już 75 lat, a my nadal podtrzymujemy tę ideę, rozwijając nasze Koło poprzez korzystanie z różnych form finansowania. Ludzie są dla nas bardzo ważni, jesteśmy otwarci na udzielenie im wszelkiej pomocy, chociażby w prowadzeniu gospodarstwa.

Czym zajmujecie się w Kole?

Jako Koło bierzemy udział w różnych imprezach gminnych, robimy m.in. wieńce dożynkowe, zajmujemy się rękodziełem. Ponadto, promujemy nasze regionalne dania, takie jak: kołacz, pierogi, proziaki. W 2014 r. został założony z inicjatywy Kół Gospodyń Wiejskich Łubno Opace i Łubno Szlacheckie zespół ludowy „Dworzanie” promujący kulturę ludową, tradycje i zwyczaje związane z gminą Tarnowiec.

W ostatnim czasie prawdziwy fenomen przechodzą koła gospodyń wiejskich, co jest tego powodem?

Uważam, że wynika to z tego, że ludzie coraz chętniej poszukują potraw ekologicznych i tradycyjnych, a należy przyznać, że KGW wyróżniają się regionalnymi potrawami, które cieszą się teraz bardzo dużym zainteresowaniem.

Czy w XXI wieku, czasie niesamowitego postępu i nowoczesności, podtrzymywanie tradycji jest ważne?

Tak, jest bardzo ważne, ponieważ współczesna młodzież mało wie o tradycjach. Koła gospodyń wiejskich świetnie mogą te braki nadrobić i dlatego bardzo istotne jest głośne mówienie i kultywowanie tradycji zarówno o regionie, jak i kuchni. My te zwyczaje przekazujemy młodszemu pokoleniu na różnych spotkaniach z dziećmi oraz na imprezach okolicznościowych, takich jak: pieczenie chleba, kiszenie kapusty, ozdabianie pierników, malowanie pisanek i wiele innych. Cieszy nas fakt, że działalność naszego Koła spotyka się z dużym zainteresowaniem.

Jak liczne jest Wasze Koło? Czy młodzież również chętnie angażuje się w jego działalność?

Zrzeszamy 42 osoby w różnym wieku, a jeżeli chodzi o młodzież to zaangażowanie jest niestety, mniejsze. Staramy się jednak zainteresować również osoby młodsze i pokazać, że ta działalność jest naprawdę ciekawa i warto podejmować nowe wyzwania.

Możecie się pochwalić jakimiś osiągnięciami?

Oczywiście. Nasze największe osiągnięcie to zajęcie 1 miejsca na Gospodynie Roku. Zajęliśmy również 1 miejsce za pierogi na Festiwalu Pierogów w Tarnowcu oraz w Częstochowie za wieniec dożynkowy. Na swoim koncie mamy też wiele innych wyróżnień za udział w konkursach kulinarnych i nie tylko.

Od wielu lat współpracują Panie z Podkarpackim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego? Jak układa się współpraca?

Współpracujemy z doradcami z Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Jaśle. To właśnie od nich, dowiedziałyśmy się o możliwości promocji i sprzedaży naszych wyrobów na Podkarpackim Bazarze w Boguchwale. Skorzystałyśmy z zaproszenia, które okazało się strzałem w dziesiątkę. Jesteśmy dumne, że nasze proziaki mają szansę znaleźć nowych miłośników z terenu całego województwa podkarpackiego.

Od samego początku przyjeżdżacie do Boguchwały na Podkarpacki Bazar, a po proziaki ustawia się zawsze długa kolejka... Jakie są Wasze wrażenia?

Zgadza się, jesteśmy częstym gościem w Boguchwale. Od listopada 2021 r. uczestniczymy w każdej edycji tego wydarzenia. Za każdym razem prezentujemy proces powstawania proziaków, który cieszy się ogromnym zainteresowaniem wśród odwiedzających. Podajemy świeże, ciepłe proziaki z różnymi dodatkami. Faktycznie ustawia się długa kolejka. Sprawia nam dużą radość, że współtworzymy tę wspaniałą inicjatywę.

Dziękuję za rozmowę.



*Gospodynie na Podkarpackim Bazarze w Boguchwale
Fot. Anna Bielańska*