

Tradycja i historia wsi w Polsce i Ukrainie



Jesień

- 1) wrzesień – październik
- 2) zbiory zboża, ziemniaków, warzyw korzeniowych, jabłek
- 3) zmiana koloru i opadanie liści;



Przedzimie

- 1) okres między późną jesienią a początkiem zimy (listopad – grudzień)
- 2) krótsze dni, chłodne poranki, pierwsze przymrozki
- 3) zakończenie prac polowych przez rolników;



Kiszonki



Kiszonki

- 1) Kiszenie – jedna z najstarszych metod konserwacji żywności.
- 2) Polega na fermentacji mlekowej – naturalnym procesie, który przedłuża trwałość jedzenia.



Historia



- 1) Mezopotamia
– 2400 lat
p.n.e. (ogórki)
- 2) Chiny – 2000
lat p.n.e.
(kapusta)
- 3) Europa
Środkowa –
średniowiecze
(kapusta,
ogórki)

Kiszenie w Polsce



Dlaczego kiszone na wsi?



- 1) Brak lodówek i nowoczesnych metod przechowywania.
- 2) Konieczność zapewnienia jedzenia na zimę i wczesną wiosnę.
- 3) Źródło witamin i pożywienia w trudnych czasach.
- 4) Tradycja przekazywana z pokolenia na pokolenie.
- 5) Pokarm dający siłę do pracy w gospodarstwie.

Kiszonki w Polsce (w różnych miesiącach):

- kapusta kiszona (klasyk, baza bigosu)
- ogórki kiszane (do zup i sałatek)
- buraki (zakwas buraczany)
- marchew
- papryka
- jabłka
- grzyby.



Tradycyjne metody kiszenia kapusty



(październik – listopad)

- 1) Szatkowanie – ręcznie w dużych drewnianych misach.
- 2) Układanie w beczkach – warstwa po warstwie, czasem z dodatkiem soli i kminku.
- 3) Ubijanie kapusty nogami – metoda szczególnie znana na wschodzie Polski; pozwala wydobyć sok i usunąć powietrze.
- 4) Przykrycie i fermentacja – liście kapusty, deska i obciążenie kamieniem; przechowywanie w piwnicy.



Zwyczaje

- 1) Jesienne rytuały – spotkania przy szatkowaniu kapusty rodzin i sąsiadów.
- 2) Śpiew i wspólna praca – codzienność świętem społeczności.
- 3) Przekazywanie przepisów – ile domów, tyle przepisów (różne proporcje soli, dodatków).



WYKOPKI



Wykopki:

- 1) jesienne zbiory ziemniaków (wrzesień)
- 2) od kilku dni do kilku tygodni
- 3) zaangażowanie całej rodziny i sąsiadów.





Przebieg:

- 1) Kopanie redlin wczesnym rankiem.
- 2) Zbieranie ziemniaków do koszy przez młodszych.
- 3) Odkładanie większych kartofli na przechowanie przez starszych.
- 4) Wspólny posiłek na koniec dnia.

Tradycja społeczna

- 1) Integracja
- 2) Pomaganie sąsiadom w zamian za ich pomoc przy wykopkach
- 3) Organizowanie spotkań, śpiewów, potańcówek po zakończeniu prac.



Ziemniak w kulturze polskiej

- 1) Podstawa wyżywienia w wielu regionach
- 2) Powstanie wielu potraw: placków, babki ziemniaczanej, kopytek
- 3) Postrzeganie wykopków jako symbol zakończenia rocznego cyklu żniw.



Skubanie pierza



Proces

- 1) Chów gęsi w wielu gospodarstwach
- 2) Oddzielanie miękkiego puchu od twardych lotek (skubanie)
- 3) Robienie kołdry, poduszki czy pierzyny.



Praca zimowa – od późnej jesieni do lutego.



Przebieg

- 1) Schodzenie się kobiet do jednej chałupy
- 2) Przygotowywanie przez gospodynię poczęstunku
- 3) Śpiewanie, żartowanie, opowiadanie historii
- 4) Słuchanie bajek i legend przez dzieci.

Znaczenie obrzędowe i społeczne

- 1) Jedno z najważniejszych spotkań kobiet
- 2) Przychodzenie młodzieży „pod okno” (okazja do flirtów i poznawania się)
- 3) „Pierzowiny” (małe przyjęcie) po zakończeniu skubania
- 4) Wykonanie pierzyny – posag dla córki.



Dziękujemy za uwagę!