



A może Wielkanoc w krajeńskim stylu?

ZWYCZAJE W TYM ROKU ZŁOTÓW OBCHODZI JUBILEUSZ 650-LECIA, W ZWIĄZKU Z CZYM MIESZKAŃCY MIASTA CHĘTNIE POZNAJĄ JEGO HISTORIĘ ORAZ DZIELĄ SIĘ NIĄ Z SASIADAMI. DZIŚ PORCJA TRADYCJI PRAKTYKOWANYCH NA KRAJNIE W OKRESIE WIELKIEJ NOCY. „KRAJNA” TO HISTORYCZNA KRAJINA, DO KTÓREJ NALEŻY M.J.N. ZŁOTÓW, A KTÓRA ZASIĘGIEM SWOIM OBEJMOWAŁA RÓWNIEŻ DZISIEJSZĄ PIŁĘ, KAMIEN KRAJEŃSKI, SEPÓLNO KRAJEŃSKIE, WIĘCBORK, NAKŁO NAD NOTECĄ I DEBRZNO. W ZWIĄZKU ZE ZBLIŻAJĄCYMI SIĘ ŚWIĘTAMI WIELKANOCNYMI SPRAWDZAMY, CO DZIAŁO NA KRAJNIE W WIELKIM TYGODNIU ORAZ PODCZAS ŚWIĄT ORAZ PODPOWIADAMY, CO Z TEJ TRADYCJI MOŻEMY WYKORZYSTAĆ DZISIAJ. POLECAMY „WIELKANOC W KRAJEŃSKIM STYLU”!

W czasie wielkiego postu bardzo rygorystycznie przestrzegano ograniczeń pokarmowych – wszystko zaczynało się od tego, że gospodynie czyściły piaskiem garnki oraz patelnie aby pozbyć się resztek tłuszczu zwierzęcego.

Dieta podczas postu bazowała na śledziach, chlebie, ziemniakach oraz oleju lnianym. Potrawą postną była np. „kapuścianka”, która była robiona z wody

z kwasem kapuścianym – do wody wsiąkała się mąkę i gotując mieszało koziółkiem, spożywano z kartoflami. W każdą środę i piątek obowiązywał post ścisły – praktycznie nic nie jedzono. Różni się to znacząco od postanowień, które podejmujemy na początku Wielkiego Postu.

Na Krajinie palma wielkanocna była bardzo skromna – składała się z wierzbowych gałązek, przewiązanych wstążką, z zatkniętymi suchymi lub papierowymi kwiatami oraz trzciniowym „piórem”, a sporadycznie dodawano też gałązkę brzozy. Każdy element miał swoje znaczenie – przykładowo

gałązki wierzbowe symbolizowały odradzającą się po zimowym śnie przyrodę ze względu na przypisywaną im zyciodajną moc. W Niedzielę Palmową na mszę z palmami szły kobiety lub starsze dzieci.



NIEDZIELA PALMOWA jak wyglądała tradycyjna palma i jakie miała znaczenie?

Poświęcona palma miała wiele zastosowań:

- wkładano ją za obrazy religijne, aby chroniły domostwo przed uderzeniem pioruna oraz pożarem,
- paki wierzbowe z palmy dawano dzieciom do pońknięcia, ponieważ wierzono, że uchroni to przed chorobami gardła,
- zatykano także gałązki palmowe w pola, by chroniły przyszłe plony,
- dymem z palonej palmy okadzano chore zwierzęta. Przygotowane palmy zachowywano do kolejnej niedzieli palmowej, a następnie palono.

Zwyczaj „Boże rany odnosił się do ran Chrystusowych jedno z gospodarzy wczesnym rankiem, najpierw biło współmałżonka, potem dzieci, mówiąc „boże rany od deski do ściany” lub „Pan Jezus ciężko cierpiał i umarł za nas na krzyżu”. Najczęściej używano do chłostania gałązek tarniny, agrestu, rzadziej jałowca, paska czy patyka. Przed wschodem słońca myto się na dworze lub w strumieniu, rzecie czy jeziorze. Uważano, że taka kąpiel miała magiczną moc – zapewniała zdrowie i ładną cerę.

Barwienie jaj odbywało się w piątek lub sobotę i zajmowały się tym gospodynie wraz z córkami.

Święto Wielkiej Nocy to czas otuchy i nadziei, czas odradzania się wiary w siłę Chrystusa i w siłę człowieka.

Życzymy, aby obecna sytuacja, w której wszyscy się znaleźliśmy nie wpłynęła na atmosferę tegorocznych świąt wielkanocnych, ale spowodowała, że docenimy możliwość spędzenia ich w gronie najbliższych.

Niech Zmartwychwstanie, które niesie odrodzenie, napelni Was pokojem i wiarą, niech da siłę w pokonywaniu trudności i pozwoli z ufnością patrzeć w przyszłość

zyczą

Przewodniczący Rady Miejskiej
w Złotowie
Stanisław Wojtuń

Burmistrz Miasta Złotowa
Adam Pulit

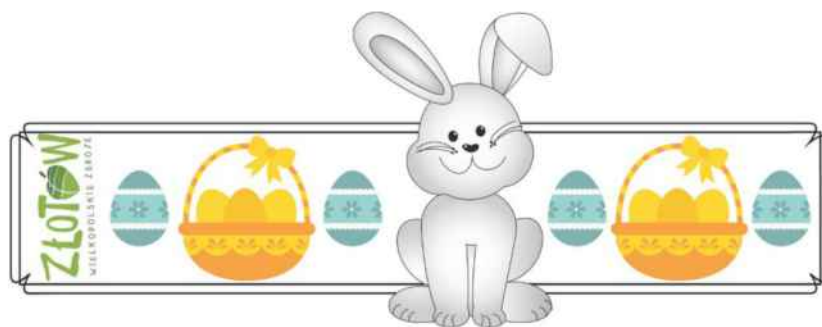
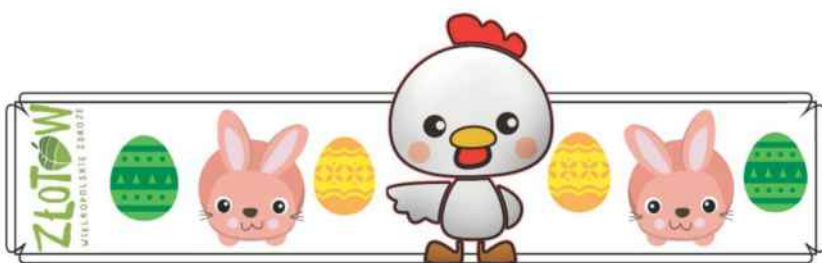
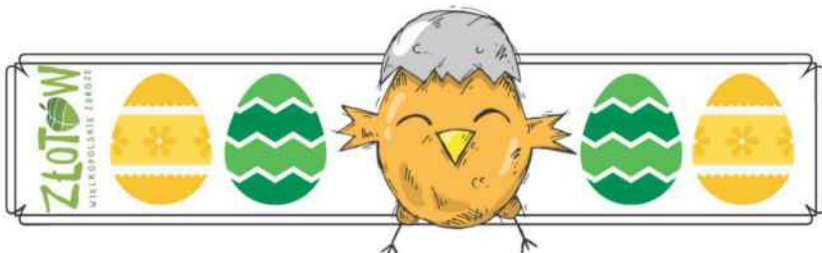
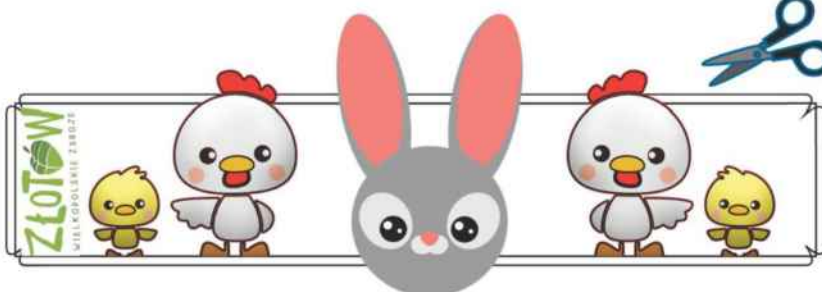
WIELKI POST



POMYSŁY WIELKANOCNE DLA NAJMŁODSZYCH

Zrób to sam

Ozdoby na jajka wielkanocne



Prawdopodobnie za początku XX wieku w okolicach Złotowa wykonywano jeszcze tradycyjne pisanki po przez malowanie na jajku wzorów woskiem, a następnie zanurzeniu ich w barwniku natomiast ten zwyczaj nie przetrwał do dnia

dzisiejszego. Do teraz zachował się za to zwyczaj wykonywania kraszank, tj. jaj barwionych na jeden kolor. Kraszanki początkowo barwiono w naturalnych, roślinnych barwnikach gotując jaja np. w cebuli, ozimieniu, owocach tarniny czy korze dębu.

W Wielką Sobotę święcono w kościołach: wodę i gałązki głogu, które miały chronić dom przed złem, a głównie przed uderzeniem pioruna oraz **święconkę** czyli koszyk udekorowany bukszpanem lub chustą, który zawierał jaja (po jednym dla każdego domownika), kiełbasę, szynkę, chleb, ciasto (kawalek babki), sól, chrzan, a od XX wieku baranka z masła lub czekolady. Święconkę

do kościoła zanosili głównie gospodynie, a obecnie robią zazwyczaj dzieci.

Kolejnym zwyczajem było palenie ogniska przed kościołem, a nie spalone gałązki cierni zatykano w pole by zapewniały urodzaj i chroniły plony przed gradobiciem. W XX wieku pojawił się na naszym terenie zwyczaj pochodzenia niemieckiego czyli robienie gniazdek dla zająca, w których dzieci odnadywały w niedzielę słodycze.



Niedzielę zaczynało rezurekcję po której odbywały się wyścigi wozów, a ścigali się gospodarze, ponieważ wierzono, że kto pierwszy do wsi dojedzie, ten pierwszy ukończy żniwa. Za to śniadanie wielkanocne rozpoczynało od zjedzenia laski chrzanu i przepicia wódką, dopiero

w XX wieku pojawił się zwyczaj dzielenia jajkiem, który był zalecany przez kościół. W związku z bardzo dużą ilością jedzenia przygotowanego na uroczyste śniadanie w niedzielę nie gotowało się obiadu tylko jedzono przez cały dzień potrawy przygotowane na śniadanie.



Na Krajnie za równo oblewanie wodą jak i chłostanie różgami nosiło jedną nazwę – dyngus, które pochodzi z języka niemieckiego i oznacza okup lub wykup. Co ciekawe nie stosowano nazwy śmigus. Dyngus polegał przede wszystkim na chłostaniu różgami. W poniedziałek chłopcy chłostali zieloną gałęzią jałowca lub brzozy dziewczęta, natomiast we

wtorek rolę się odwracali i to dziewczęta chłostali chłopców. Chodzący z gałązkami otrzymywali podarki w postaci jaj barwionych cebulą, a później datki pieniężne. Oblewanie wodą było dużo mniej popularne, ponieważ było znane dopiero na południe od linii Wągrowiec- Żnin.

Jakie tradycje zostały do dzisiaj, a które już zostały dawno zapomniane?

Jajka z bydlinkami czyli przedwojenna kuchnia wielkanocna

WIELKANOC OD KUCHNI NA DZISIEJSZYCH STOŁACH WIELKANOCNYCH POJAWIA SIĘ WIELE TRADYCYJNYCH ELEMENTÓW, ALE I NOWE KIEDYŚ NIEDOSTĘPNE PRODUKTY. WRAZ Z ROZWOJEM CYWILIZACJI I PRZYJŚCIEM NOWOCZESNOŚCI GOTOWANIE STAŁO SIĘ SZYBSZE I ŁATWIEJSZE DZIĘKI NOWYM PRZYRZĄDOM KUCHENNYM CZY PÓLPRODUKTOM Z KTÓRYCH MOŻEMY SKORZYSTAĆ, A CO MOŻNA BYŁO ZNALEZĆ NA WIELKANOCNYM PRZEDWOJENNYM STOLE? DLA ZAINTERESOWANYCH KILKA PRZEPISÓW – MOŻE KTOŚ SIĘ POKUSIĆ O ICH WYKONANIE?

31. Pasztet ze zająca.

Głowę ze szcypa, łopatki, żeberka, wątrobie i serce ze zająca wymoczyć i wymyć dobrze w wodzie, zastawić z 1–1½ funta (stosownie do wielkości zająca) tłustej wieprzowiny, dodać 3 grzybków suszonych, angielskiego korzenia i cebulkę, gotować w krótkim sosie, a na dogotowaniu włożyć dwie

hulki, żeby sos wpiły. Wątrobkę włożyć później, żeby się krótko gotowała. Gdy już ugotowane, włożyć wszystko, obrane z kości, a gdy zupełnie wystygnie, przerobić dwa razy w maszynce, dodać kawałek sproszonego masła, soli, pieprzu i dwa jajka, a po wymieszaniu włożyć w wysmarowaną i wysypaną tartą bułką formę i wstawić na godzinę w piec. Można podać ciepły, albo zimny.

3. Jajka sadzone.

Na zrumienione masło wbić ostrożnie jajka, jedno obok drugiego i na wolnym ogniu je usmażyć pod przykryciem, z wierzchu trochę posolić.

7. Grzybek z jaj.

3 jajka, 3 łyżki mleka, 3 łyżki maki, cukru łyżkę i na koniec noża proszku do pieczenia, wymieszać nalejnicie, wlać na patelnię z masłem i wstawić do pieczenia na pół godziny, lub smażyć na wolnym ogniu na obu stronach. Podaje się z konfiturami. Można także wziąć same żółtka, a białka ubić na pianę i na koniec domieszać do ciasta.

5. Jajka w szarym sosie.

Zrobić sos podany pod numerem 7., rozdział IV. Zagotować wodę z octem i solą, wbić ostrożnie

jajka jedno około drugiego, aby w całości pozostały. Gotować 5 minut tak, aby się białko stęgło, a żółtko pozostało miękkie, wyjąć i włożyć w zimną wodę. Ugotować kaszkę tatarską, włożyć naokoło półmiska, a w środek włożyć jajka, oblewając je sosem.

1. Jaja nadziewane.

Ugotować na twardo tyle jaj, ile potrzeba wymaga, przekrajać i wybrać z lupin, usiekać drobno i dodać tartą bułkę, pieprzu, siekanego szczypiorku, albo koperku, oseić i wlać trochę masła. Tą masą ponakładać poprzekrawane lupiny, posypać tartą bułką i obsmażyć w maśle, kładąc na patelnii przekrajaną stroną, aby się farsz zrumienił.

2. Jaja z bydlinkami.

Wziąć 2 bydlinki, zdjąć zwierzchnią skórkę, wybrać osei i usiekać drobniutko. Włożyć kawałek masła w rączkę, wlać 4 rozbite jaja, trochę pieprzu i soli, włożyć bydlinki i smażyć jak jajecznicę, ale uważać, aby się w rądku nie zgęstla.

3. Jajecznicia.

Rozpuścić 3 kawałki masła, albo smalcu w rądku, rozbić 8 jaj, 2 łyżki mleka, wlać na gorące masło, dodać szczypiorku i smażyć ciągle mieszając.

4. Jaja na miękko.

Kłaść w zagotowaną wodę jajka, gotować 5 minut i włożyć na sekundę w zimną wodę. Tak gotowane jaja daje się na stół z masłem, pieprzem i solą.

5. Żur.

Potrawa ta dawniej bardzo używana, coraz bardziej wychodzi z użycia, a można ją polecić jako bardzo zdrową i oszczędną supkę na śniadanie, czy też kolację, ale trzeba ją starannie przyrządzić. Chcąc mieć dobry żur, najlepiej zakwasić w garnku kamiennym albo glinianym kawałek ciasta wielkości jajka od piekarka, albo zostawić od pieczenia chleba. Ciasto rozmoczyć i dodać trzy łyżki rżanej maki i pół kwarty letniej wody i niech się pierwszy raz najmniej 48 godzin kwas w ciepłym miejscu albo na piecu kwas. Zagotować kwartę wody i na wrzącą wodę wlać tego kwasu filiżankę, zasolić, gotując wolno około ½ godziny, starannie go szumując. Dobrze ugotowany żur musi być przezroczysty, a nie kłajstrowaty i gęsty, i mieć przyjemny kwaśnowaty smak. Można go doprawić masłem lub smalcem. Podaje się do niego kartofle całe lub smażone. Gotując żur codziennie, trzeba co dzień 2 łyżki maki świeżo przysypać, i dodawszy letniej wody, dobrze rozbić. Gotując go rzadziej, trzeba zawsze 24 godziny przed gotowaniem odnowić, gdyż mające garnek zakwaszony, gdyby, dłuższy kisał, dostałby gorzkiego smaku.

OSTATNIE POŻEGNANIE RADNEGO

Odszedł bezinteresowny aktywista i społecznik

POŻEGNANIE 29 marca zmarł Zygmunt Muziol, radny Rady Miejskiej Złotowa. Miał 72 lata. Śp. Zygmunt Muziol przez lata swojej społecznej aktywności zasłużył się dla miasta Złotowa i jego mieszkańców. Był lubiany i ceniony za głos rozsądku, którym często się wykazywał oraz za właściwą sobie charyzme. Oto jak zapamiętali go Burmistrz Miasta Złotowa Adam Pulit oraz Przewodniczący Rady Miejskiej w Złotowie Stanisław Wojtuń.

ADAM PULIT, BURMISTRZ MIASTA ZŁOTOWA

„Radny Zygmunt Muziol to był mądry człowiek. Wielokrotnie imponował mi głosem rozsądku podczas wszelkiego rodzaju dysput i sesji. Był dla mnie przykładem radnego, który autentycznie interesował się losem społeczności złotowskiej, ponieważ zgłaszał się do mnie, zwracając uwagę na sprawy i problemy mieszkańców, które umykały uwadze innych – dla Niego liczyła się każda pojedyncza osoba. Głosił hasło „Zawsze możesz na mnie liczyć”, które praktykował na co dzień – dzięki Panu Zygmunutowi to hasło wybrzmiewało w Naszej



wieloletni Radny
Rady Miejskiej w Złotowie

ostatniej kampanii przy, której mieliśmy okazję współpracować.

Radny Zygmunt Muziol dzielił się tym co miał, a przykładem tego jest wydarzenie „Dzień dziecka” które organizował. Przez swoją ogromną charyzme nie miał najmniejszych problemów z pozyskiwaniem sponsorów niezbęd-

nych przy tego typu akcjach. Był to wyjątkowy człowiek, ponieważ najbardziej cieszył się radością innych – w szczególności najmłodszych.

Pan Zygmunt pozostanie w mojej pamięci jako inspiracja do czynienia bezinteresownego dobra! Spoczywaj w pokoju!”

STANISŁAW WOJTUŃ, PRZEWODNICZĄCY RADY MIEJSKIEJ, A ZARAZEM WIELOLETNI WSPÓŁPRACOWNIK „Zygmunta Muziola osobiście poznałem w 2002 roku. Wówczas pierwszy raz weszliśmy do Rady Miejskiej w Złotowie. Później startował jeszcze kilka razy, z różnych okręgów wyborczych i zawsze wygrywał mimo trudnych konkurentów. Radnym był bardzo aktywnym. Upominał się o poprawę życia osób mających trudną sytuację materialną. Znal ich problemy i bardzo dobrze reprezentował. Był inteligentnym człowiekiem, który w prostych słowach potrafił wyrazić swoje zdanie. W zasadzie byliśmy przez te lata zawsze po tej samej stronie. Na pewno zapamiętam go jako nietuzinkową i pozytywną postać. Żegnaj Zygmuncie.”

Utrata tak wyjątkowej osoby będzie odczuwalna dla całego społeczeństwa, jednak podążając przykładem Radnego Zygmunta pamiętajmy o tym, aby pomagać bezinteresownie osobom, które Nas otaczają – szczególnie w sytuacji, w której obecnie się znajdujemy.