

Z ŻYCIA ŚODR

- 1 Akademia zakiszania - seminarium
2 Olimpiada Młodych Producentów Rolnych
4 Forum Rolnicze Podbeskidzia
5 Poferment nawozem dla rolnictwa - seminarium

**SPECJALIŚCI
RADZĄ**

- 6 Jakie siał odmiany zbóż jarych w woj. śląskim.
9 Nawożenie rzepaku wiosną
10 Zagrożenia wynikające z nadmiernych uproszczeń zmianowania
12 Gospodarka pasieczna kluczem do dobrego zdrowia pszczół
13 Prawnik radzi - pamiętajmy o umowach dzierżawnych

**ŚRODOWISKO
W KTÓRYM ŻYJEMY**

- 18 Dofinansowanie WFOŚiGW do wyjazdów młodzieży
19 Żywność wytwarzana metodami rolnictwa ekologicznego

**ROZWÓJ OBSZARÓW
WIEJSKICH**

- 14 Płatność za zazielenienie w roku 2015
16 Zmiany w programie rolnośrodowiskowym PROW 2007-2013

WYWIAD MIESIĄCA

- 20 Wielkanocny baranek z Olsztyna

NOTOWANIA

- 24 Ceny rynkowe

SYGNAŁY

- 28 Co na Święta przyniesie baranek a co zajacek wielkanocny?
30 Seminarium pszczelarskie w Dąbrowie Górniczej
31 Międzynarodowe Targi Ferma Bydła Świń i Drobiu 2015
32 III Dąbrowski Wyszukubek 2015
33 Seminarium pszczelarskie w Nędzy
34 Wyniki Oceny Wartości Użytkowej Bydła Mlecznego w woj. śląskim w 2014 r.
35 Raciborscy rolnicy w Skaryszewie

DOM I OGRÓD

- 36 Święta Wielkanocne
38 Potrawy nie tylko na Wielkanoc
40 Pyszne sałatki

HARMONOGRAMY

- 41 Wykaz dyżurów w punktach konsultacyjnych



Przyjmujemy do druku
REKLAMY, OGŁOSZENIA, ARTYKUŁY
SPONSOROWANE - zgodnie z cennikiem.

Drobne ogłoszenia rolników
zamieszczamy bezpłatnie.

PRENUMERATEJ można zamówić
bezpośrednio w redakcji lub u doradców.

*Redakcja nie odpowiada za treść reklam, ogłoszeń
i artykułów sponsorowanych.*

*Redakcja zastrzega sobie prawo do dokonywania
skrótów i przetwarzania materiałów prasowych.*

Adres wydawcy i redakcji
ŚLĄSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
ODDZIAŁ W MIKOŁOWIE

ul. Gliwicka 85, 43-190 Mikołów, skr. poczt. 85
tel.: 32 325 01 41, 32 325 01 57, fax 32 325 01 44
e-mail: M.Hankiewicz@odr.net.pl

Redakcja: Maurycy Hankiewicz - redaktor naczelny,
Barbara Gąsiorowska, Karina Kwaśniewska,
Bernadeta Pieter

Fot. na okładce - K. Kwasniewska

ŚODR, nr 3/2015, nakład 2600 egz.

Wielkanocny baranek z Olsztyna



„...pielegnujmy dawne przodków obrzędy; to co weszło w zwyczaj, niech zwyczajem zostanie, a to, co było, cośmy od Ojców zasłyszeli, lub sami jeszcze widzieli, przekażmy tym co po nas przyjdą, pomni, że gdzie była przeszłość, tam i przyszłość będzie.”

(L. Potocki)

Symbolika baranka sięga jeszcze czasów długo przed narodzeniem Chrystusa. Związana jest z wieczerzą paschalną, którą Żydzi do dziś spożywają na pamiątkę wyjścia z niewoli egipskiej – stąd pascha, po hebrajsku pesach znaczy „przejście”. Jak baranek znalazł się na katolickim stole wielkanocnym? W XIV wieku taki zwyczaj wprowadził papież Urban V. Chciał, aby uczującym wiernym przypominał o sensie świąt. W Polsce wielkanocny baranek pojawił się w XVII wieku i był nazywany Agnuszką - od Baranka Bożego (łac. Agnus Dei). Figurki wykonywano z gipsu, gliny, szkła lub wosku, a wkrótce zaczęto je piec z ciasta, formować z masła, wreszcie z masy cukrowej.

Z panią **Anną Robakowską** z Olsztyna k. Częstochowy, która zajmuje się produkcją baranków wielkanocnych, rozmawia Danuta Tomza.

Danuta Tomza: *Pani Aniu, jednym z najważniejszych wielkanocnych symboli jest baranek, który jest również ozdobą wielkanocnego koszyka i stołu. Jak zaczęła się produkcja baranków cukrowych w podczęstochowskim Olsztynie?*

Anna Robakowska: W naszej okolicy nie było firmy, która by zajmowała się produkcją baranka cukrowego. Do prowadzenia tej działalności zachęcił nas wuj, który z zawodu był cukiernikiem. Wielkanocny baranek wypiekany jest według specjalnego przepisu. Receptura na cukrowe baranki w naszej rodzinie jest od pokoleń. Udoskonalamy ją i dostosowujemy do obecnych standardów, ale nadal stanowi tajemnicę firmy. Wyrobem baranków zajmujemy się od 35 lat.

D.T.: *W czym tkwi tajemnica produkcji baranka cukrowego?*

A.R.: Musi być wyjątkowa receptura która, jak już wspomniałam, chroniona jest tajemnicą oraz odpowiednia forma.

D.T.: *Kiedy trzeba rozpocząć produkcję baranków, aby były gotowe na święta wielkanocne?*

A.R.: Mamy dużo zamówień, dlatego produkcję zaczynamy zawsze w pierwszych dniach nowego roku.

D.T.: *Chociaż przygotowanie świątecznych baranków jest bardzo czasochłonne, mam nadzieję że w najbliższym czasie nie zamierzają Państwo z tej produkcji i podtrzymywania tradycji rezygnować?*

A.R.: Ma Pani rację. Bardzo zżyliśmy się z tą tradycją i wytwarzaniem baranków, ale muszę przyznać jest to bardzo ciężka

praca. Jednak obserwując poziom bezrobocia w naszym regionie i w kraju, myślimy raczej o rozbudowie zakładu i o dodatkowym zatrudnieniu.

D.T.: *Przez cały ten okres firma pracuje na pełnych obrotach i wytwarza setki baranków dziennie - i to tylko tych najpopularniejszych, stojących na zielonej trawce, niewielkich i mieszczących się do wielkanocnego koszyka. Oprócz nich, przygotowywane są baranki duże, stojące i leżące, w sam raz na stół czy sklepową witrynę. Są też te bardziej realistyczne i pieczołowicie zdobione. Ile wzorów baranków wykorzystuje się do produkcji?*

A.R.: Posiadamy trzy wzory małych baranków i jeden duży.

D.T.: *Przyzna Pani jednak, że trudno zmienić wzór świątecznego baranka. Musi on przecież kojarzyć się z Wielkanocą i pasować do koszyka ze święconką. Poza słodkim smakiem, chodzi przecież o zachowanie wielowiekowej tradycji. Można go zdobić w różne sposoby, ale baranek pozostaje barankiem. Proszę powiedzieć jakich artykułów spożywczych i przemysłowych używa Pani do produkcji i dekoracji baranka?*

A.R.: Podstawą jest cukier i barwniki naturalne. Do dekoracji używamy najczęściej suszonej trawy i gałązek bukszpanu.

D.T.: *Czy produkowany przez Panią baranek ma czerwoną chorągiewkę?*

A.R.: Tak zgodnie z wielowiekową tradycją, zawsze staramy się, aby miał czerwoną chorągiewkę i czerwoną kokardkę na szyi.

D.T.: *Na co trzeba zwrócić przy produkcji baranka, aby produkt zawsze się udał?*

A.R.: W produkcji baranka najtrudniejsze jest przygotowanie masy. Temperatura gorącej masy musi zgadzać się co do jednej kreski z tą, która jest w recepturze.



D.T.: Czy zna Pani jakieś wierzenia ludowe związane z wielkanocnym barankiem?

A.R.: Myślę, że najważniejszym przesłaniem jest to, że baranek – jest symbolem Zmartwychwstałego Chrystusa. Baranek wielkanocny, to najważniejszy i najgłębszy znak wiosennych świąt dla każdego chrześcijanina. Pomimo jego potulności, nigdy nie był on obnoszony z wielką nabożnością. Jego przeznaczeniem było stawać się ofiarą. Baranek ten był zapowiedzią złożenia ofiary przez Chrystusa, który właśnie jako ofiarny baranek, miał ocalić od śmierci wiecznej cały rodzaj ludzki.

D.T.: Jak na przestrzeni ostatnich lat ocenia Pani zainteresowanie tą formą dekoracji wielkanocnego koszyka? Czy baranek wciąż może śmiało konkurować z wielkanocnym zajączkiem? Czy jednak nasza Polska tradycja może być zagrożona?

A.R.: Zajączek w wielu kulturach, począwszy od starożytności, kojarzony był z płodnością, przyrodą, odrodzeniem, ruchliwością oraz tchórzliwością. Dopiero w XVII wieku połączono ten symbol ze Świątami Wielkanocnymi. Do Polski zwyczaj ten dotarł z Niemiec na początku XX wieku. Zajączek jest raczej rekwizytem niż bohaterem obrzędu. Z wieloletniej obserwacji zauważyłam, że klienci szukają tradycyjnego baranka cukrowego. Myślę, że zainteresowanie barankami np. czekoladowymi, jest mniejsze niż barankiem cukrowym, bo to on przede wszystkim króluje w wielkanocnym koszyku i na stole wielkanocnym.

D.T.: Proszę powiedzieć gdzie poza Olsztynem można spotkać pani wyroby?

A.R.: Baranki wysyłamy do sklepów w wielu województwach. Kiedyś uczestniczyłam w konkursie „Nasze Kulinarne

Dziedzictwo” w Parku Etnograficznym w Chorzowie i tam też można było spotkać nasze wyroby. Często też baranki kupowane są w formie prezentów w okresie wielkanocnym i wysyłane są poza granice naszego kraju.

D.T.: Najważniejszą tradycją Wielkiej Soboty jest oczywiście święcenie potraw i baranka. Specjalnie przygotowane potrawy wielkanocne zwie się „święconką” lub „święconym”. Tradycja ta wywodzi się z judaizmu i wiąże z ofiarą składaną z baranka w święto Paschy. W XIV wieku papież, bł. Urban V wprowadził tradycję ozdabiania stołu wielkanocnego barankiem. Tradycja ta jest żywa do dziś, a baranek w różnych regionach zrobiony jest z masła, czekolady lub cukru.

Dziękuję za rozmowę i życzę Pani na nadchodzące Święta Wielkanocne zdrowia oraz tego, abyśmy z szacunkiem kontynuowali lokalne tradycje i obrzędy.

„Nasz stół wielkanocny haftowany w kwiaty.

W borówkowej zieleni listeczków skrzydlatych lukrowana baba rozpycha się na nim, a przy babie – mazurek w owoce przybrany.

Na półmisku rośnie owies - jak przystało - prababci ręką wysiany, cukrowy baranek skubie go nieśmiało, a obok misa pisanek.

Pisanki, pisanki - z tęczy malowanki, przedziwne kolory, napisy i wzory. „

(E. Skarżyńska)

Danuta Tomza
PZDR w Częstochowie