

Żywe lekcje tradycji w wiślańskim Muzeum

Data publikacji: 10.08.2014 19:15

Po raz kolejny goście odwiedzający Muzeum Beskidzkie w Wiśle oprócz obejrzenia ekspozycji mieli okazję wziąć udział w Żywych Lekcjach Tradycji.

9 sierpnia w Enklawie Budownictwa Drewnianego przy Muzeum Beskidzkim w Wiśle był łowczorz z sałasu Piotra Kohuta z Koniakowa, który od rana w kolybie przygotowywał ser owczy z 30 litrów mleka uzyskanego z wydojonych 50 owiec. Grała kapela Rajwach z Koniakowa, tańczył zespół Urszuli Gruszki z Koniakowa, którego członkowie porwali do tańca ludzi z widowni. Rzeźbiarz Jarosław Gluza cały czas pokazywał swe rzemiosło, a chętni mogli spróbować sami wziąć do ręki dłutko i zatopić je w lipowej desce lub przygotowanym wcześniej kawałku drzewa w kształcie serduszka, konika czy kozy. W nowo otwartej starej szkole pracownicy Muzeum Agnieszka Macoszek i Agata Janiec prowadziły żywe lekcje tradycji ucząc chętnych pisania gęsim piórem czy malowania wzorów charakterystycznych dla zdobnictwa ziemi cieszyńskiej.

- **Sensem całego projektu są właśnie te żywe lekcje tradycji. Pracownicy Muzeum opowiadają o starej szkole, o wszystkim, co w stare szkole było** – mówi Małgorzata Kiereś, kierownik Muzeum Beskidzkiego w Wiśle wyjaśniając, że Stara Szkoła funkcjonuje codziennie za wyjątkiem poniedziałku. Można uczyć się w niej starego, dziewiętnastowiecznego zdobnictwa, wyszywania, robienia czepców, dawnych technik zdobniczych. – **Natomiast w soboty wszystko zwieńcza się również wokół stołu, gdzie pokazujemy pożywienie, częstujemy, żeby goście poczuli smak naszej tradycyjnej kuchni. W każdą sobotę poczęstunek przygotowuje inne gospodarstwo agroturystyczne** – dodaje Małgorzata Kiereś zapraszając na kolejne sobotnie Lekcje Żywej Tradycji: 16 sierpnia zobaczyć można będzie doroczne świętowanie, 23 sierpnia zespół z Istebnej pokaże prawdziwe góralskie wesele, a 30 sierpnia zobaczymy tańce, gry i zabawy dziecięce

Ostatnie spotkanie odbywało się wokół rzeźbiarstwa i owczarstwa. - **Dla wielu gości wielkim zaskoczeniem był smak autentycznego sera owczego** – zauważyła Małgorzata Kiereś. Jeszcze bardziej obcy naszym rodakom jest smak baraniego mięsa. - **Islandczycy jedzą 7 kg mięsa baraniego na osobę rocznie, w Polsce... 4 deko** – zauważył Józef Michałek.

Zapytaliśmy około pół setki osób stojących w kolejce do degustacji ile z nich wcześniej kiedykolwiek jadło baraninę. Ręce podniosło... 5 osób. - **Kiedyś w Polsce było 5 milionów owiec, obecnie jest niespełna 200 tysięcy** – uzupełnił Michałek polecając do skosztowania rosół z baraniny, gulasz barani i kawałki gotowanej baraniny. Wszystko to przygotowała rodzina Cieślarów z Gospodarstwa Agroturystycznego U Gazdy na Breńskiej Malince.

Projekt Żywe Lekcje Tradycji – zachowanie wspólnego dziedzictwa kulturowego Górali Śląskich na pograniczu polsko-czeskim powstał dzięki współpracy Powiatu Cieszyńskiego jako jednostki prowadzącej Muzeum Beskidzkie w Wiśle z Miejscowym Kołem w Mostach Koło Jabłonkowa Polskiego Związku Kulturalno-Oświatowego w Republice Czeskiej i zyskał dofinansowanie z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

(indi)