

**Jeden duch po dwóch stronach granicy
– ocalmy wspólne dziedzictwo
kultury chrześcijańskiej**

**Jeden duch na oboch stranách hranice
– spoločne zachráňme dedičstvo
kresťanskej kultúry**



Gmina Raciechowice

Obec Hladovka

Obec Čimhová

Obec Vitanová



Szanowni Państwo,

Oddajemy w Państwa ręce publikację stanowiącą podsumowanie wspólnego projektu realizowanego przez samorządy: gminę Raciechowice oraz słowacką Hladovkę, Vitanovú i Čimhovú. Przedsięwzięcie pn. „Jeden duch po dwóch stronach granicy – ocalmy wspólne dziedzictwo kultury chrześcijańskiej” przyczyniło się do zachowania wybranych elementów kultury polsko-słowackiego pogranicza, kultury zakorzenionej w naszej religii.

Najważniejszym elementem projektu była jego część inwestycyjna – remont dwunastu przydrożnych kapliczek i krzyży – symboli wiary mieszkańców, miejsc otaczanych kultem. Ich renowacja pozwoliła na zachowanie przed zniszczeniem znacznej części dziedzictwa kulturowego obszaru naszych gmin, w tym prawdziwych perełek sztuki sakralnej.

Nie mniej istotna jest niematerialna strona kultury chrześcijańskiej pogranicza – jej właśnie poświęcone były cztery spotkania realizowane na terenie każdej partnerskiej gminy. Przyczyniły się one do przypomnienia i uwypuklenia wagi naszej religii w życiu codziennym, podczas prac polowych, rodzinnych uroczystości, wreszcie – świąt kalendarzowych nierozzerwalnie związanych z praktykami religijnymi mieszkańców. Dziedzictwu temu – wyrażanemu do dziś poprzez muzykę, obrzędy, zwyczaje, kulinaria poświęcona jest niniejsza publikacja.

Mamy nadzieję, że przybliży ona Państwu specyfikę obszaru i charakter czterech samorządów z Polski i Słowacji, które od dziesięciu już lat współpracują dla wszechstronnego rozwoju obszaru i jego mieszkańców – znosząc umowne już tylko granice między naszymi państwami.

Chcemy, by ta broszura zachęciła Państwa do odwiedzenia Raciechowic, Hladovki, Vitanovej i Čimhovej. Zapraszamy!

Marek Gabzdyl
Wójt Gminy
Raciechowice

Marián Brnušák
Starosta
Obci Hladovka

Daniela Tretinová
Starostka
Obci Čimhová

Dušan Ondřík
Starosta
Obci Vitanová

Vážení Čitatelia,

Odvodzám do vašich rúk publikáciu, ktorá zhrňuje spoločný projekt realizovaný samosprávami: obci Raciechowice a slovenskou Hladovkou, Vitanovou a Čimhovou. Projekt pod názvom „Jeden duch na oboch stranách hranice – spoločne zachráňme dedičstvo kresťanskej kultúry“ prispel k zachovaniu vybraných prvkov polsko – slovenskej pohraničnej kultúry, kultúry zakorenenej v našom náboženstve.

Najdôležitejším prvkom projektu bola jeho investičná časť – renovácia dvanástich kaplniek a krížov pri ceste – symbolov viery obyvateľov, uctievaných miest. Ich rekonštrukcia nám umožnila zachovať pred zničením významnú časť kultúrneho dedičstva oblasti našich obcí vrátane naozajstných perličiek cirkevného umenia.

Veľmi dôležitá je aj nemateriálna stránka kresťanskej kultúry pohraničia – práve jej boli venované štyri stretnutia realizované na oblasti každej partnerskej obce. Prispeli k pripomenutiu a zdôrazňovaniu dôležitosti nášho náboženstva v každodennom živote, počas poľných prac a rodinných osláv, v ostatných – sviatkoch neoddeliteľne spojených s náboženskými praktikami obyvateľov. Tomuto dedičstvu – vyjadrenému dnes prostredníctvom hudby, rituálov, zvykov a kuchyne je venovaná tato publikácia.

Dúfame, že Vám priblíži špecifickosť oblasti a charakter štyroch miestnych samospráv z Poľska a Slovenska, ktoré už desať rokov spolupracujú na komplexnom rozvoji tejto oblasti a jej obyvateľov – odstraňujúc už iba zmluvne hranice medzi našimi štátmi.

Chceme, aby vás táto brožúra povzbudila k návšteve Raciechowic, Hladovky, Vitanovej a Čimhovej. Pozývame!

Marek Gabzdyl
Wójt Gminy
Raciechowice

Marián Brnušák
Starosta
Obci Hladovka

Daniela Tretinová
Starostka
Obci Čimhová

Dušan Ondřík
Starosta
Obci Vitanová

Z koledą od kapliczki do kapliczki

Boże Narodzenie to nie tylko jedno z najważniejszych świąt kościelnych. Boże Narodzenie to w naszej tradycji czas rodzinny, przepełniony miłością, ciepłem, radością. Domy wypełnia śmiech dzieci cieszących się z prezentów, zapach świątecznych potraw i ciast, dźwięki śpiewanych koled. Po czterech tygodniach adwentowego oczekiwania na narodziny Pana Jezusa, wyrzeczzeń i skupienia zaczynają się karnawałowe zabawy i wygłupy.

W Hladovce tradycyjnej zabawie, w której biorą udział tłumy mieszkańców wioski i okolicznych miejscowości, towarzyszy także kultywowanie bożonarodzeniowych tradycji. W czasie spotkania na stołach dominują typowe słowackie potrawy, a starsi wspominają dawne czasy, gdy w okresie świąt śnieg skrzypiał pod nogami i mróz tego trzymał. Opowiadają o dzieciństwie, małych i dużych radościach i troskach towarzyszących obchodom Bożego Narodzenia i karnawału. A z Polski do Hladovki od prawie dziesięciu lat przyjeżdżają kolednicy. Tak przenikają się kultury partnerskich gmin, integrując mieszkańców, pokonując bariery dawnych granic.

S koledou od kaplnky po kaplnku

Vianoce nie sú iba jedným z najdôležitejších sviatkov. Vianoce v našej tradícii je to rodinný čas, plný lásky, tepla a radosti. Domy sú naplnené smiechom detí, ktoré sa tešia z darov, vôňou vianočných jedál a koláčov, zvukov spievaných koled. Po štyroch týždňoch Adventného očakávania na narodenie Ježiša, úspornosti a koncentrácii začína sa karnevalová zábava.

V Hladovke tradičnej zábave, v ktorej sa zúčastňujú zástupy obyvateľov dediny a okolitých dedín, sprevádza aj pestovanie vianočných tradícií. Počas stretnutia na stoloch prevažujú typické slovenské jedlá, a starší spomínajú na minulé už roky, keď počas vianočnej sezóny sneh škripal pod nohami a mráz zdravo držal. Spomínajú o detstve, malých a veľkých radościach a starostiach sprevádzajúcich oslavy Vianoc a karnevalu. A s Poľskými do Hladovky od takmer desať rokov prichádzajú koledníci. Takto sa kultúry partnerských obcí prelínajú, integrujú obyvateľov a prekonávajú bariéry starých hraníc.



Na Vianoce, sviatky narodenia Ježiša Krista, sa pripravujeme už štyri týždne dopredu. Počas tohto obdobia nazývaného Advent sú zakázané spoločné zábavy, svadby, nemalo by sa tancovať. Po prvej adventnej nedeli býva jú skoro ráno RORÁTY, čiže sv. omša pred svitaním, čím si pospolitý ľud pripomína smutné położenie ľudského pokolenia pred narodením Pána Ježiša. Svoje nezastupiteľné miesto má adventný veniec, častokrát z čečiny, ktorý je ozdobený štyrmi sviečkami zodpovedajúcimi počtu adventných nediel. Umocňuje vianočnú atmosféru je znamením nádeje a holdom tomu, ktorý prichádza.

4. decembra – **sv. Barbora** je späť s čerešňovou vetvičkou, ktorú si mali vydajachtivé dievky odlomiť a vziať domov. Ak im neskôr zakvitla, tak do roka by si mali nájsť ženícha.

6. decembra – **Sviatok sv. Mikuláša** majú radi najmä deti, ktoré počítajú dni a noci, kedy od neho do svojich vyleštených čižmičiek dostanú množstvo sladkých darčiekov. Tie si však musia pripraviť už v podvečer predchádzajúceho dňa a dať si ich vyčistené do obloka, aby si v nich ráno našli očakávané dobroty či iné milé prekvapenie.

13. decembra – **So sviatkom sv. Lucie** je spojených množstvo zvyklostí a obradov, mnohí gazdovia si od tohto dňa v priebehu 12 dní do Vianoc zapisujú predpoveď počasia pre budúci rok.

Jedným z najkrajších zvykov na Luciu je ľúbostné veštenie. Najčastejšie sa varili halušky s lístočkami 13 menami chlapcov, ktorí sa im páčili /múka aj voda museli byť kradnuté/. Prvý papierik spálili v deň sv. Lucie a posledný na Štedrý večer. Iba jediný papierik ostal nazvyš. Chlapec, ktorého meno bolo na ňom napísané, stal sa ich vyvoleným.



Na Božie Narodzenie, sviato narodzin Jezusa Chrystusa pripravujeme si juž čtyry tygodnie wcześnie. Podczas tego okresu nazywanego Adventem zakazane są wspólne zabawy, wesela, nie powinno się też tańczyć. Po pierwszej niedzieli adwentu odbywają się przed świtem RORATY, czyli msze św., które mają przypominać o smutnym losie ludzkości przed narodzinami Pana Jezusa. Istotne miejsce odgrywa tu adwentowy wieniec, często na jodle, ozdobiony czterema świecami symbolizującymi liczbę niedziel adwentowych. Podkreśla on świąteczną atmosferę, jest symbolem nadziei i holdem dla tego, który ma nadejść.

4 grudnia – **św. Barbara** związana jest z gałązką czereśni, którą panny pragnące zamążpójścia miały odłamać i zabrać do domu. Jeżeli gałązka później zakwitła, panna do roku miała sobie znaleźć narzeczonego.

6 grudnia – **św. Mikołaja** kochają nie tylko dzieci, które odliczają dni i noce do czasu, kiedy dostaną od niego do swych wypolerowanych bucików mnóstwo słodkich podarunków. Przygotowane i wypolerowane buty dzieci kładą na oknie już wieczorem, aby rano mogły znaleźć wyczekiwane smakołyki lub inne niespodzianki.

13 grudnia – ze świętem **św. Lucii** związanych jest wiele zwyczajów i obrzędów. Częstym zwyczajem było zapisywanie przez gospodarzy, począwszy od św. Lucii przez kolejnych 12 dni do Bożego Narodzenia, prognozy pogody na kolejny rok.

Jednym z najpiękniejszych zwyczajów związanych z dniem św. Lucii są wróżby miłosne. Najczęściej gotowano kluseczki (haluszki) z papierkami, na których widniało 13 imion chłopców, którzy się pannie podobali /mąka i woda na haluszki musiały być kradzione/. Następnie każdego kolejnego dnia, począwszy od św. Lucii aż do Wigilii palono po jednym papierku, tak by została tylko jedna karteczka. Chłopiec, którego imię było na niej napisane stawał się wybrankiem dziewczyny.



Vianočné zvyky

Vianoce sa tradične začínajú 24. decembra na Štedrý deň. Tento deň nazývame „vilija“ čo znamená predvečer sviatku. Na Štedrý deň sa zvykne držať pôst, ktorý končí východom prvej hviezdy. Deťom sa hovorí, že ak vydržia do večere nič nejst, uvidia zlatú hviezdu. Kým deti chystajú vianočný stromček, gazdinky pečú, varia a chystajú rôzne dobroty na štedrovečerný stôl. Medovníčky či iné koláče majú už napečené niekoľko dní dopredu. Ešte pred večerou gazda poobchádza statok a každé zvieratko poctí lámanou oblátkou. Podľa starých vianočných zvykov sa pod obrus na štedrovečernom stole dávajú peniaze. Zvyk však znamená jediné, aby ich rodina mala v budúcom roku dostatok.

Štedrá večera bola odjakživa rodinnou záležitosťou. Predchádza jej spoločná modlitba. Matka urobí deťom palcom, namočeným do medu, krížik na čelo, aby si ich každý oblúbil. Skôr ako sa začne jesť je prípitok s pohárom hriateho alebo vareného vína. Tiež sa uchováva zvyk prestierať o jeden tanier navyše pre prípad, že by počas večere prišiel náhodný hosť. Touto formou sa však vzdáva aj úcta zosnulému členovi rodiny, ktorý v tom roku zomrel.

Od štedrovečerného stola sa nesmie počas večere odbiehať, čo platí aj pre gazdinu, aby „vinník“ do roka nezomrel. Preto je vždy všetko jedlo buď na stole, alebo v jeho bezprostrednej blízkosti. Na bohato prestretom štedrovečernom stole nesmú chýbať cesnak, med, oblátky, jablko, kapustnica s hriabmi, polievka zo sušených sliviek, ryba, zemiakový šalát a opekance s makom. Po večeri sa rodina opäť pomodlí a Bohu poďakuje za jedlo, ktoré im doprial. Spievajú sa koledy, rozbalujú vianočné darčeky, na ktoré sa nielen deti veľmi tešia. Mnoho ľudí sa zúčastňuje polnočnej sv. omše, aby oslávili narodenie Ježiša Krista. V našom kraji sa „polnočná“ nesie v tradíciách našich otcov-v goralských krojoch za doprovodu goralskej muziky a spevu goralských piesní alebo kolied.

Najväčším sviatkom Vianoc je 1. sviatok vianočný (25. decembra) – deň Kristovho narodenia. V tento deň by sa nemalo nič robiť, ani len variť a tento sviatok by sa mal poctiť i tichou pokojnou atmosférou. Na návštevy sa zväčša začína chodiť až na Štefana, keď už začínajú aj prvé zábavy po advente.

Božonarodzeniowe zwyczaj

Zgodnie z tradycją Święta Bożego Narodzenia rozpoczynają się 24 grudnia w Wigilię. Słowo „wigilia“ oznacza przeddzień święta. W Wigilię zwykło się pościć aż do momentu pojawienia się pierwszej gwiazdki. Dzieciom mówi się, że jeżeli wytrzymają i nic nie zjedzą do wieczora, wówczas ujrzą złotą gwiazdę. Podczas gdy dzieci przygotowują choinkę, gospodynie pieką, gotują i przygotowują różne potrawy na wigilijny stół. Pierniki lub inne ciasta są przygotowane już parę dni wcześniej. Jeszcze przed wieczorem gospodarz obchodzi swój dobytek i każde zwierzątko błogosławi przełamanym opłatkiem. Zgodnie ze starym zwyczajem bożonarodzeniowym pod obrus na stole świątecznym kładzie się pieniądze, aby rodzina żyła w kolejnym roku w dostatku.

Kolacja wigilijna była od zawsze świętem rodzinnym. Poprzedza ją wspólna modlitwa. Matka robi dzieciom na czole krzyżyk palcem zamoczonym w miodzie, aby były lubiane. Jeszcze przed spożywaniem posiłków wznoszony jest toast kieliszkiem grzanego wina. Zachował się też zwyczaj nakrywania stołu z jednym dodatkowym talerzem na wypadek, gdyby podczas kolacji przyszedł nieoczekiwany gość. Gest ten to również hołd dla zmarłych członków rodziny, którzy tego roku odeszli.

Od stołu bożonarodzeniowego nie wolno odchodzić podczas kolacji i dotyczy to również gospodyni, w przeciwnym razie „winny“ do roku umrze. Z tego powodu zawsze cała kolacja znajduje się na stole lub bezpośrednio w pobliżu. Na suto zastawionym stole nie może zabraknąć czosnku, miodu, opłatków, jabłek, kwaśnicy z grzybami, zupy z suszonych slipek, ryby, sałatki ziemniaczanej i opiekańców z makiem. Po kolacji rodzina ponownie się modli, dziękując Bogu za pokarm. Śpiewane są koledy, rozpakowuje się prezenty, z których cieszą się nie tylko dzieci. Wiele osób uczestniczy w pasterce, aby świętować narodziny Jezusa Chrystusa. W naszych stronach na pasterkę zgodnie z tradycją naszych ojców, chodzi się w góralskich strojach ludowych, przy góralskiej muzyce i śpiewie góralskich pieśni i kolęd.

Najważniejszym świętem Bożego Narodzenia jest 1 dzień Świąt (25 grudnia) – dzień narodzin Chrystusa. Tego dnia nie powinno się nic robić, nawet gotować. Ten dzień należy też uczcić zachowując ciszę, spokojną atmosferę. Ze składaniem wizyt należy poczekać aż do dnia Stefana, kiedy to zaczynają się już pierwsze zabawy po adwencie.

Recept na opekance

- polohrubá múka – 400 g
- soľ
- drożdžie – 20 g
- mlieko
- maslo
- práškový cukor – 50g
- mak – 100g
- med

Múku so soľou preosejeme do misky a spracujeme s kváskom, ktorý pripravíme z 2 dl vlažného osladeného mlieka a droždí. Cesto dobre vypracujeme, vyklopíme na pomúčenú dosku a formujeme z neho tenké valčeky asi 1 cm, ktoré naukladáme na vymastený plech a necháme vykysnúť. Upečieme pri strednej teplote. Po upečení valčeky pokrájame na 2 cm kúsky a vložíme ich do nádoby. Vodu alebo mlieko dáme zovrieť a polejeme ňou opekance. Ihneď ich scedíme, aby veľmi tekutinou nepresiakli. Maslo roztopíme a nalejeme na opekance, ktoré ešte posypeme cukrom zmiešaným s makom a dobre premiešame. Nakoniec opekance polejeme rozpusteným medom.

Recept na „viliovú“ kapustnicu s hríbmami

Večer namočíme hríby a necháme ich do rána napučať. Ráno prilejeme vodu, aby toho bolo asi tak 1 l, trochu osolíme a dáme variť. Kapustu vyžmýkame a pokrájame nadrobno. Do druhého hrnca dáme zovrieť asi 1l vody a 1 lyžicu masla. Do toho dáme variť tú nakrájanú kapustu s rascou, bobkovým listom a korením. Pripravíme si svetlú zápražku z masla a hladkej múky. Zalejeme studenou vodou a za stáleho miešania rozvaríme. Keď sú hríby a kapusta uvarené, zmiešame to vo veľkom hrnci a vlejeme tam tú rozvarenú zápražku. Za miešania necháme spolu prevrieť. Ochutnáme a ak je to potrebné, prilejeme trochu vody z kapusty, ale nemá to byť veľmi kyslé.

Recept na slivkovú polievku

- sušené slivky (podľa chuti)
- klinčeky – 10-15 ks
- škoricca celá – 2 ks
- soľ
- vanilkový cukor (podľa chuti)
- biele víno – 1 hrnček
- maslo (môžeme si zo smotany a trochy teplej vody spraviť aj doma v maselnici)
- cukor (na karamel)
- Cesto:
- hladká múka (podľa chuti)
- vajce
- trošku vody

Do hrnca s vodou nasypeme sušené slivky. Prídáme škoricu, klinčeky, štipku soli a necháme variť.

Medzitým si pripravíme cesto: zmiešame hladkú múku s vajcom, prilejeme máľinko vody a vymiesime cesto. Vyvalkáme ho, pomúčime, preložíme napoly a nakrájame na hrubšie rezance, tie pokrájame na asi 1,5 cm dlhé rezancečky. V hrnci si spracujeme karamel z cukru, zalejeme ho jednou menšou naberačkou vody (môžeme použiť vodu, v ktorej sa varia slivky). Maslo necháme roztopiť na slabom ohni. Rezance dáme variť do vody, v ktorej sa varia slivky, až kým nevyplávajú na povrch a potom prilejeme roztopené maslo a karamel. Môžeme doliať aj biele víno a necháme prevariť.



Przepis na zupę śliwkową

- suszone śliwki (według uznania)
- goździki – 10-15 sztuk
- cynamon – 2 laski
- sól
- cukier waniliowy (według uznania)
- garnuszek białego wina
- masło (można zrobić samemu ze śmietany i odrobiny ciepłej wody)
- cukier (na karmel)
- Ciasto:
- mąka (według uznania)
- jajko
- odrobina wody

Do garnka z wodą wsypać suszone śliwki. Dodać cynamon, goździki, szczyptę soli i gotować. W międzyczasie przygotować ciasto: do mąki z jajkiem dolać odrobinę wody i wyrobić ciasto. Rozwałkować, oprószyć mąką, podzielić na pół i pokroić na grubsze kawałeczki, które kroimy na około 1,5 cm klusieczki. W garnku zrobić karmel z cukrem, zalać jedną mniejszą chochlą wody (można wykorzystać wodę, w której gotują się śliwki). Masło roztopić na wolnym ogniu. Klusieczki wrzucić do wody, w której gotują się śliwki do momentu wypłynięcia na wierzch, dodać roztopione masło i karmel. Można dolać również białe wino i wszystko razem zagotować.

Przepis na opiekańce

- mąka – 400 g
- sól
- drożdże – 20 g
- mleko
- masło
- cukier puder – 50g
- mak – 100g
- miód

Przesiać mąkę z solą do miski i połączyć z mieszaną powstałą z 20 ml posłodzonego mleka i drożdży. Ciasto dobrze wyrobić, ugnieść na oprószonej mąką desce i uformować cienkie, około 1 cm wałeczki, które następnie należy wyłożyć na blachę z tłuszczem, pozostawić aż wyrosną. Piec w średniej temperaturze. Po upieczeniu wałeczki pokroić na 2 cm kawałki i włożyć do naczynia. Przegotowaną wodą lub mlekiem polać opiekańce. Natychmiast je odcedzić, aby nie nasiąkły płynem. Masło roztopić i polać nim opiekańce, następnie posypać cukrem z makiem, wymieszać. Na końcu opiekańce polać rozpuszczonym miodem.

Przepis na „wigilijny“ kapuśniak z grzybami

Wieczorem namoczyć grzyby i zostawić do rana aż napęcznieją. Rano dolać mniej więcej 1 l wody, dodać szczyptę soli i gotować. Kapustę odcedzić i drobno pokroić. W drugim garnku zagotować około 1 l wody z 1 łyżką masła. Dodać pokrojoną kapustę z kminkiem, liściem laurowym i pieprzem. Przygotować zasmażkę z masła i mąki. Zalać zimną wodą i zagotować, ciągle mieszając. Gdy grzyby i kapusta będą ugotowane, zmieszać w dużym garnku i wlać do niego zasmażkę. Gotować, ciągle mieszając. Po spróbowaniu można dolać troszkę wody z kapusty, nie przesadzając z kwaśnością.

Májové spievanie pri soche Panny Márie

Máj – mesiac uctievania Matky Božej. Plný vóni farebných kvetov, prvých vonných bylín, teplejších večerov ohlasujúcich pomalý príchod leta. Katolíci sa stretávajú pri kaplnkách, modlia sa novému, odovzdávajú Marii svoje starosti a žiadajú o ochranu. S dediny do dediny počuť zvuky piesní, ktoré chvália Matku Božiu.

V partnerských, Slovenských obciach najmä Vitanovej, je to čas kultivovania tradícií súvisiacich s obdobím pytačky, manželstva a svadby. To tu pred domami dievčat strieľajú smerom k oblohe „mojki“ na vrchole so stromčekom zdobeným farebnými stužkami. Mládež a starší sa stretávajú, aby v plnej radosti atmosfére hovoriť o svadobných zvykoch ďalším generáciám, spoločné tančujú a spievajú, ochutnávajú jedlá a nápoje. Zábava ide ruka v ruku s dôležitým cieľom – udržiavanie miestnych tradícií. Veď to svedčí o našej kultúrnej identite.

Majowe śpiewanie przy figurze Matki Boskiej

Maj – miesiąc kultu Matki Bożej. Pełen zapachu wielobarwnych kwiatów, pierwszych wonnych ziół, coraz cieplejszych wieczorów zwiastujących powolne nadejście lata. Katolicy spotykają się przy kapliczkach, odmawiają nowenny, powierzają Maryi swoje troski, proszą o opiekę. Od wioski do wioski płyną dźwięki pieśni wychwalających Matkę Bożą.

W partnerskich, słowackich gminach, a szczególnie Vitanovej, jest to też czas kultywowania tradycji związanych z okresem narzeczeństwa, ślubu i wesela. To tu przed domami panien stają strzelające ku niebu „mojki” zwieńczone drzewkiem choiny przybranym kolorowymi wstążkami. Młodzież i starzy spotykają się, by w pełnej radości atmosferze przekazywać obrzędy i zwyczaje weselne kolejnym pokoleniom, wspólnie tańczą i śpiewają, degustują potrawy i napitki. Zabawa idzie w parze z ważnym celem – podtrzymywaniem lokalnych tradycji. Przecież to one świadczą o naszej kulturowej tożsamości.





Ľudové tradície spojené s obradom sobáša, odčepčením, stavanie mája

Tradičná slovenská svadba bola od nepamäti spájaná s množstvom obradných úkonov a zvykov, ktoré museli mladomanželia pred a počas vstupu do spoločného života absolvovať. V minulosti svadbu dohodovali rodičia, preto sa často stávalo, že sa ľudia sobášili skôr pre majetok, ako z lásky.

Predsvadobné prípravy

Potom, čo prebehli pytačky a zasnuby a rodičia budúcich manželov sa dohodli na svadbe, mohli sa začať predsvadobné prípravy. Po zasnubách, išli budúci manželia na faru spisovať ohlášky. Počas ohlášok, ktoré sa robia dodnes, sa v kostole tri nedele pred svadbou verejne ohlasovala budúca svadba. Svadba bola vždy veľkou udalosťou na príprave, ktorej sa podieľala celá rodina. Týždeň pred svadbou sa v dome nevesty aj ženicha pekli koláče a snúbenci sa nemohli stretávať počas celého týždňa, až na svadobný deň. Sobáš bol vždy doobeda a v pracovné dni, málokedy v sobotu, aby nevymeškali sv. omšu v nedeľu.

Odobierka

Odobierka sa robila u ženicha aj u nevesty pred sobášom. Počas odobierky mladí kľacia na zemi. Text, ktorým mladomanželia pýtali rodičov a súrodencov o odpustenie a za všetko ďakovali, predrie-kaval buď starejší, alebo prvý družba. Ženich aj nevesta museli texty trikrát zopakovať, boli pokropení svätenou vodou a rodičom bozkávali ruky. Rodičia im dávali na čelo znak kríža.

Po odobierke sa vytvoril svadobný sprievod. Na čele sprievodu ide nevesta s prvým družbom, za nimi ide ženich s prvou družicou, za nimi svadobní rodičia a potom všetci ostatní. Svadobný sprievod bol niekedy zastavený bránou, a ženich musel dávať výkupné v podobe peňazí alebo alkoholu.

Svadobná hostina sa uskutočňovala v dome nevestiných alebo ženichových rodičov podľa toho, kto z páru sa ku komu po sobáši presťahoval. Najčastejšie to však bolo v rodičovskom dome nevesty. Mladomanželia jedli z jedného taniera, jednou lyžicou i príborom, čo bol znak toho, že patria k sebe.

Tradície ľudové związane z obrzędem zaślubin, oczepinami, stawianiem „maja“

Tradycyjne wesele słowackie od niepamiętnych czasów było związane z licznymi obrzędami i zwyczajami, których nowożeńcy musieli przestrzegać zarówno przed jak i podczas wstępowania na wspólną drogę życiową. W przeszłości ślub ustalany był przez rodziców, dlatego często młodzi zawierali związek małżeński z powodu majątku, niekoniecznie z miłości.

Przygotowania przedweselne

Po swataniu i zaręczynach rodzice przyszłych małżonków ustalali szczegóły ślubu, rozpoczynały się przygotowania przedweselne. Po zaręczynach przyszli małżonkowie udawali się do plebanii, by zapisać tzw. ogłoszenia. Podczas ogłoszeń, które są zresztą praktykowane do dziś, przez trzy kolejne niedziele przed ślubem publicznie ogłaszano w kościele przyszły ślub. Ślub zawsze stanowił wielkie wydarzenie, a w przygotowaniach uczestniczyła cała rodzina. Tydzień przed weselem w domu panny młodej i pana młodego pieczono ciasta, a narzeczeni przez cały tydzień nie mogli się spotykać, dopiero w dzień ślubu. Ślub zawsze odbywał się do południa w dzień powszedni, rzadziej w sobotę, po to, by nie opuszczano mszy świętej w niedzielę.

Pożegnanie z krewnymi

Pożegnanie z krewnymi odbywało się u pana młodego i panny młodej przed ślubem. Podczas pożegnania młodzi klęczeli na ziemi. Tekst, który narzeczeni wypowiadali przed rodzicami i rodzeństwem, prosząc o odpuszczenie i dziękując za wszystko, powtarzali po staroście lub po pierwszym drużbie. Państwo młodzi musieli powtórzyć tekst trzykrotnie, a po pokropieniu wodą święconą, całowali ręce rodziców. Rodzice robili im na czole znak krzyża.

Po pożegnaniu tworzone orszak, na czele którego szła panna młoda z pierwszym drużbą, za nimi pan młody z pierwszą drużką, następnie rodzice młodych i pozostali goście. Orszak ślubny był czasem zatrzymany przez tzw. bramę, wówczas pan młody musiał dać zatrzymującym pieniądze lub alkohol.

Przyjęcie weselne miało miejsce w domu rodziców panny młodej lub pana młodego, w zależności od tego, kto do kogo miał się wprowadzić po ślubie. Najczęściej jednak był to dom panny młodej. Nowożeńcy jedli z jednego talerza, jedną łyżką i widelcem, co miało symbolizować przynależność do siebie.



Odčepčenie

Skladanie vienka sa považovalo za vrchol svadby. Vienok a parta boli znaky nevestinho panenstva a dievčenskej slobody. Funkciu skladania vienka mal prvý družba alebo staršie ženy. Družba sa nevesty trikrát pýtal, či chce radšej svoj vienok sňať, alebo hlávku sňať, pričom na tretí raz si ho už nevesta s plačom nechala zložiť z hlavy.

Pritom sa spievala pieseň:

Parta moja parta, zelený veniec, už ti je Anička už ti je koniec.
Stratila som partu nemôžem ju nájsť, našiel mi ju družba, nechce mi ju dať.
A ty milý družba, pekne Ťa prosím, dajže mi tú partu, rada ju nosím.
Keby si tú partu rada nosila, inakšie by si ty družbu prosila.

Potom sa neveste zloží veniec a dá sa jej na hlavu šatka, a ženíchovi klobúk, na znak toho, že sú už ako gazda a gazdiná. Potom nasleduje venčekový tanec, pri ktorom sa všetci chytia za ruky a urobia kruh, a mladomanželia tancujú v kruhu. Kto ide s nimi tancovať, dá do košíka peniaze. Ako prvý idú rodičia a potom ostatní.

Po skončení svadby sa išlo s nevestou do domu ženícha s výbavou. Súčasťou výbavy boli najmä periny, vankúše (hlavnice), bielizeň, šaty a riad.



Oczepiny

Punktem kulminacyjnym wesela było oddanie wianka. Był on symbolem dziewictwa i wolności dziewczyny. Czynność zdejmowania wianka należała do pierwszego družby lub starszych kobiet. Družba trzykrotnie pytał pannę młodą, czy woli oddać swój wianek, czy ściąć głowę, przy czym za trzecim razem panna młoda z płaczem oddawała wianek.

Podczas tego obrzędu śpiewano pieśń:

Wianuszek mój, wianuszek zielony, już ci Aniczko, już ci jest koniec.
Zgubiłam wianuszek, nie mogę go znaleźć, znalazł go družba i nie chce oddać.
A ty miły družbo, ładnie proszę, dajże mi ten wianek, chętnie go noszę.
Jakbyś ten wianek chętnie nosiła, inaczej byś družbę o niego prosiła.

Następnie panna młoda zdejmowała wianek, a w zamian dostawała na głowę chustę, jako symbol bycia gospodynią, a pan młody dostawał kapelusz, jako symbol bycia gospodarzem. Potem miał miejsce taniec, podczas którego wszyscy chwyтали się za ręce, tworząc krąg, a nowożeńcy tańczyli w jego środku. Kto chciał tańczyć z nimi, musiał włożyć pieniądze do koszyka. Pierwszeństwo w tańcu mieli rodzice.

Po zakończeniu wesela udawano się z niewiastą i jej wianem do domu pana młodego. Wiano stanowiły często pierzyny, poduszki, bielizna, suknie i naczynia.



Stavanie mája

Mesiac máj sa vo všeobecnosti považuje za obdobie lásky a zrodu nového života. Máj stavia obyčajne mládenec dievčaťu, o ktoré sa uchádza. Máje chlapci pripravovali aj celý mesiac dopredu. Išli na drevo – stromy museli byť rovné a dlhé. Chystalo sa aj pero so stužkami. Máje sa stavajú deň pred 1. májom. Chlapci za spevu rôznych piesní prišli do domu dievčaťa a s jej súhlasom postavili máj. Za postavenie mája sa ponúka pálenkou a vyberajú sa peniaze.

Stawianie „maja“

Miesiąc maj uznawany jest powszechnie za miesiąc miłości i początku nowego życia. Drzewka „maje“ stawiane były zwykle przez młodzieńców dla dziewcząt, na których im zależało. Drzewa musiały być proste i długie, a przygotowywano je nawet miesiąc wcześniej. Ozdabiano je piórami i wstążeczkami. Stawiane były na dzień przed 1 maja. Chłopcy odwiedzali dziewczęta w ich domach i za ich zgodą stawiali maje. Wszystkiemu towarzyszyły śpiewy. Za postawienie maja częstowani byli wódką i dostawali pieniądze.



Kult Panny Márie – piesne venované Panne Márii

Počas celého mesiaca máj sa konajú májové pobožnosti za spevu piesní.

Kráľovná nebies, Panna Mária, tys najkrajšia z hviezd, čistá lalia.
Ku tebe vzdychá zbožný národ tvoj, modlitba tichá zmierni nepokoj
Pritúl nás do svojho lona, k Tebe vinieme sa s dôverou, a keď telo naše skoná poslednou
Buď oporou.

R: K nám sa obráť, ó Matka láskavá, znie naša pieseň, naša oslava.
U syna svojho za nás oroduj, našu drahú vlasť matka ochraňuj.

Patrónka naša, Matka jediná, k Tebe sa vznáša prosba úprimná.
Všetci sme Tvoji, vieru našu stráž, v duchovnom boji pomoc preukáž.
Národ Tvoj Ťa o to prosí, Ty si Matka dobrá, láskavá, čo si dietky v srdci nosí,
Pred zlobou ich zastáva.

R: K nám sa obráť...

Kult Marii Panny – pieśni poświęcone Marii Pannie

Podczas całego maja odbywają się majowe nabożeństwa, którym towarzyszą śpiewy.

Królowo niebios, Panienko Mario, tyś najpiękniejsza z gwiazd, czysta lilia.
Do ciebie wzdycha pobożny naród twój, modlitwa cicha odsunie niepokój.
Przytul nas do swego łona, do ciebie lgniemy z ufnością, a gdy ciało nasze skona
Ostatnią bądź opoką.

Ref: Zwróć się do nas, o Matko łaskawa, brzmi nasza pieśń, twoja chwała.
U syna swego za nas się wstawiaj, nasz kraj drogi matko ochraniaj.

Patronko nasza, Matko jedyna, do ciebie wnosimy prośbę szczerą.
Wszyscy jesteśmy Twoi, wiarę naszą strzeż, w walce duchowej pomocy udziel.
Naród Twój o to błaga, Tyś Matka dobra, łaskawa, co w sercu dzieci nosi,
Przed złem chroni.

Ref: Zwróć się do nas...



Letnie podziękowanie Bogu za zbiory

Od wielu lat mieszkańcy Gminy Raciechowice spotykają się we wrześniu, by uroczystie świętować dożynki. Ze względu na sadowniczy charakter obszaru symbolizują one nie tylko zakończenie zbiorów zbóż, ale także pierwsze podsumowanie owocowych żniw. W jednym miejscu, wspólnie, rolnicy, sadownicy, ogrodnicy, członkinie kół gospodyń wiejskich, producenci tradycyjnej żywności, lokalni twórcy ludowi celebrują święto różnorodnych, raciechowickich plonów. Jest to czas prezentacji i degustacji pierwszych jabłek i gruszek, śliw, brzoskwiń i innych odmian owoców. Stoły uginają się pod ciężarem pachnącego chleba, owocowych ciast, przetworów, wonnych soków. Mieszkańcy poszczególnych wiosek dumnie prezentują dożynkowe wieńce, śpiewem i tańcem wyrażając przywiązanie do miejsca zamieszkania i – co niezwykle ważne – wdzięczność Bogu za urodzaj, ochronę przed mrozem, gradem czy suszą, opiekę nad rolnikami i błogosławieństwo dla ich ciężkiej pracy.

Wiele obrzędów dożynkowych w niemal niezmienionej formie dotrwało do dziś. Stanowią cenne dziedzictwo naszej kultury i wiary chrześcijańskiej. Są także okazją do integracji i jednoczenia się mieszkańców poszczególnych wsi.



Letné poďakovanie Bohu za úrodu

Mnoho rokov sa obyvatelia obce Raciechowice stretávajú v septembri na oslavu dozinkových slávností. Vzhľadom na ovocinársku špecifiku oblasti, slávnosti symbolizujú nielen koniec zberu obilnín a ovocnej žatvy. Na jednom mieste, spoločne, poľnohospodári, pestovatelia ovocia, záhradníci, spolok vidieckych gazdiniek, výrobcovia tradičných potravín, miestny umelci oslavujú sviatky rôznych raciechowickich plodín. Je to čas prezentácie a ochutnávky prvých jabĺk a hrušiek, sliviek, broskýň a iných odrôd ovocia. Štoly ťažejú pod váhou voňavého chleba, ovocných koláči, zaváranín a voňavých šŕav. Obyvatelia jednotlivých obcí hrdo prezentujú dozinkové vence, spevom a tancom vyjadrujú odanosť k rodnému miestu a – čo je mimoriadne dôležité – vďačnosť Bohu za zber, ochranu pred mrazom, krupobitím alebo suchom, starostlivosťou o poľnohospodárov a požehnaním pre ich náročnú prácu.

Mnohé dožinkové obrady v takmer nezmenenej forme prežili až dodnes. Sú hodnotným dedičstvom našej kultúry a kresťanskej viery. Sú tiež príležitosťou integrovať a zjednotiť obyvateľov jednotlivých obcí.



Chleb

– symbol dożynek – zawsze cieszył się ogromnym szacunkiem, zwłaszcza wśród osób mieszkających na wsi. Nie inaczej jest i dzisiaj – ten szacunek, przekazywany z pokolenia na pokolenie, mocno zakorzenił się w naszej tradycji. W dawnych czasach chleb był symbolem pomyślności, dostatku, dobrych plonów i bezpieczeństwa, a w wielu domostwach pojawiał się tylko z okazji ważnych świąt. Odgrywał ogromną rolę w całym roku obrzędowym i licznych obrzędach rodzinnych. Wierzo w ścisły związek chleba z religią i wiarą.

Chleb wiejski

(przepis na 4 bochny)

- 9 kg mąki pszennej (lub 7 kg pszennej i 2 kg razowej bądź orkiszowej)
- 12 dag drożdży
- 6 l słodkiego mleka
- 4 garści soli
- 2 łyżeczki cukru

Przygotować zakwas: 1,5 l mleka podgrzać, rozprowadzić drożdże, dodając 2 łyżeczki cukru i 1 kg mąki. Pozostawić na co najmniej 2 godziny. Pozostałą mąkę wymieszać z solą, następnie dodać zakwas i resztę ciepłego mleka. Wyrabiać co najmniej pół godziny do uzyskania jednolitego ciasta. Pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto podzielić na 4 części, utoczyć chleby na stolnicy, włożyć do słomianek do ponownego wyrośnięcia. Gotowe ciasto wkładać okrągłą, drewnianą łopatą do tradycyjnego pieca chlebowego, nagrzanego drewnem iglastym lub olchowym. Piec 1,5 godziny.

Domowy chleb Zosi

- 1 kg mąki pszennej
- 4 – 5 szklanek mąki pszennej razowej
- 1 szklanka płatków owsianych górskich
- 1 szklanka nasion (dynia, siemę lniane, słonecznik)
- 6 łyżek soli
- 3 łyżeczki cukru
- 6 szklanek ciepłej wody
- 10 dag drożdży
- 6 łyżek octu balsamicznego

Suche składniki wymieszać. Drożdże rozpuścić w wodzie, dodać ocet, wsypać suche składniki. Wyrobić ciasto (będzie miało konsystencję budyniu). Przełożyć do dwóch małych brytfanek wyłożonych papierem. Włożyć do zimnego piekarnika, piec 1 godzinę 50 minut z termoobiegiem w temperaturze 180/200°C. Od razu po upieczeniu wyjąć z brytfanek i ściągnąć papier.



Chlieb

– symbol dożynkových slávností – vždy sa veľmi vážil, predovšetkým medzi ľuďmi žijúcimi na dedine. Dnes to nie je iné – tento vzťah, odovzdávaný z generácie na generáciu, má pevné zakorenené v našej tradícii. V dávnych dobách bol chlieb symbolom priaznivosti, hojnosti, dobrých plodín a bezpečnosti a v mnohých domácnostiach sa objavoval len pri príležitosti významných sviatkov. Odohrával obrovskú úlohu v celom obradnom roku a početných rodinných rituáloch. Verilo sa v blízky vzťah chleba s náboženstvom a vierou.



Dedinský chlieb

(recept na 4 chleby)

- 9 kg pšeničnej múky (alebo 7 kg pšeničnej a 2 kg celozrnnnej alebo špaldovej)
- 12 g droždia
- 6 l sladkého mlieka
- 4 hrsti soli
- 2 lyžičky cukru

Pripraviť kvások: 1,5 l mierne zohriateho mlieka, rozmiešať drożdžie, pridať 2 lyžičky cukru a 1 kg múky. Nechať aspoň na 2 hodiny. Zvyšnú múku premiešať z soľou, potom pridať kvások a zvyšok teplého mlieka. Cesto miešať najmenej pol hodiny, kým nie je ľahšej konzistencie. Nechať vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdeliť na 4 časti, na drevenej doske urobiť chlebové valčeky, a vložiť do slamených ošatiek na ďalšie vykysnutie. Hotové cesto preložiť guľatou drevenú lopatu do tradičnej chlebovej pece, predhriatej ihličnatým alebo jelšovým drevom. Pečieme 1,5 hodiny.

Domáci chlieb Žofky

- 1 kg pšeničnej múky
- 4 – 5 pohárov celozrnnnej pšeničnej múky
- 1 pohár ovsených vločiek horských
- 1 pohár semien (tekvice, ľanové semienko, slnečnica)
- 6 lyžíc soli
- 3 lyžičky cukru
- 6 pohárov teplej vody
- 10 g droždí
- 6 lyžíc balsamikového octu

Zmiešať suché prísady. Droždzie rozpustiť vo vode, pridať ocot, pridať suché prísady. Cesto zamiešať (bude mať konzistenciu pudingu). Preložiť do dvoch malých plechov na pečenie vyložených papierom. Vložiť do studenej rúry, piecť 1 hodinu a 50 minút s teplovzdušným ohrevom pri 180 / 200°C. Ihneď po upečení vybrať s plechu a odstrániť papier.

Obok bochenka chleba symbolem dożynek jest wieniec – znak plonów, które zrodziła ziemia, urodzaju i dostatku. Każda wioska wypłata wieniec, rywalizując między sobą w pomysłowości co do formy i wykonania. Obok kłosów zbóż (najlepiej każdego gatunku) znajdują się w nim owoce i warzywa, a całość ozdabiają polne i ogrodowe kwiaty, jarzębina, wstążki z bibuły. Nie brakuje symboliki chrześcijańskiej i państwowej, bowiem święto plonów łączy ze sobą tradycje kościelne i patriotyczne.

Wieniec (a w przypadku Gminy Raciechowice – kilkanaście wieńców), symbol zebranych plonów, zostaje poświęcony podczas dożynkowej mszy świętej, a następnie na czele korowodu zostaje przeniesiony na miejsce świętowania dożynek. Tu następuje ośpiewanie i obtańczenie wieńca – często nawiązujące do bieżących wydarzeń z życia wioski czy gminy, zawsze jednak wyrażające podziękowanie Bogu za zebrane plony.

Plon niesiemy, plon, z Bożej dłoni on.
Każde serce się raduje, że Bóg nas tak opatruje.
Plon niesiemy, plon, Bożą chwałą on.

Próżny byłby trud, gdyby Boży cud
Nie kierował naszą ręką, każde życie jest udręką.
Choć niesiemy plon, Bożym dziełem on.

Dobry Ojciec Bóg każdą z ludzkich dróg
Sam obsiewa hojną dłonią, gdzie się zboża kłosa kłonią.
On staranie ma i potrzeby zna.

Przyjdzie piękny czas, kiedy każdy z nas
Zbierze z życia bujne kłosa, na dożynkach pod niebiosy
Plon niesiemy, plon, przed Ojcowski tron.



Okrem bochnika chleba symbolom dožinkových slávnosti je veniec – znamenie úrody, ktoré zrodila zem, plodnosti a hojnosti. Každá dedina vypletie veniec, ktorým si navzájom konkurujú v vynaliezavosti, ak ide o formu a vykonanie. Pri obilných klasoch (najlepšie každého druhu) je tu aj ovocie a zelenina, celok je zdobený poľnými a záhradnými kvetmi, jarabinou, stužkami s krepového papiera. Nechýbajú tiež prvky kresťanských a štátnych symbolov, lebo dožinkový festival spája cirkevné a národné – vlastenské tradície.

Veniec (a v prípade obce Raciechowice – niekoľko vencov), symbol zbieraných plodín, je posvätený počas dožinkových slávnosti na svätej omši, a potom na začiatku sprievodu je prenesený na miesto dožinkových slávnosti. Tu sa ošpevuje a obtancuje veniec – často sa odvolávajú k súčasným udalostiam života dediny alebo obce, ale vždy vyjadrujú vďaka Bohu za hojnú úrodu.

Plody nesieme, plody z Bożej ruky ony.
Każde serce sa raduje, že Boh nás tak opatruje.
Plody nesieme, plody k Božskej oslave ony.

Márna bola by námaha keby Boží zázrak
Neviedol našu ruku, každý život je trápenie.
Preto nesieme plody, Božie dielo ony.

Dobrý Otec Boh každú z ľudských ciest
Sám obdarúva štedrou rukou, kde sa obilia skloní klas.
On sa o to stará i naše potreby pozná.

Príde pekný čas, kedy každý z nás
Zhromaždí života hojne klasy, na dožinkách pod nebesia
Plody nesieme, plody pred Otcovský trón.



Jesenné dušičky pri Noech Ježiša Krista

Keď už sú zozbierané obilia z polí a zem vôňa vykopanými zemiakmi, to čas že jeseň je v plnom rozsahu. Dni plné slnka, zvýrazňujúce krasu farieb listov, striedajú sa s dažďom, hmlami, studeným vetrom ohlasujúcim príchod zimy. Začína sa čas melanchólie. V tejto atmosfére si spomínáme na našich zosnulých príbuzných a priateľov, navštevujeme ich hroby, zapalujeme sviečky. Venujeme väčšiu pozornosť starším ľuďom, počúvame ich spomienky, príbehy o minulých rokoch a o tých, ktorí už tu nie sú.

V Čimhovej prichádza čas odpustovej slávnosti – sviatku patróna – Imricha. Okrem cirkevných služieb to tiež znamená slávnostné stretnutie pri stole, kultúrne podujatia. Príbehy so starých časov, v ktorých ťažkosti každodenného života nezasahovali do radosti malých vecí a spomienky na zomrelých sprevádzali stretnutia pri pamiatke zosnulých v Čimhovej. Nad zamýšľaním vyššia bola radosť zo stretnutia sa obyvateľov štyroch partnerských obcí – posledného v rámci projektu. Spoločný spev a tanec opäť umožnil sa integrovať, zdôrazňujúc jeden temperament, veselý prístup k životu, a aj radosť so spolupráce medzi Poliakmi a Slovákmi.



Jesienne zaduszki u stóp Pana Jezusa

Kiedy z pól zebrane już zboża i ziemia pachnie wykopanymi ziemniakami, to czas, że jesień w pełni. Dni pełne słońca, podkreślającego pełną paletę kolorów liści, przeplatają się z deszczem, mgłami, zimnym wiatrem zwiastującym nadejście zimy. Zaczyna się czas melancholii. W tej atmosferze wspominamy naszych zmarłych bliskich i znajomych, odwiedzamy ich groby, zapalamy znicze. Większą uwagę otaczamy starszych, słuchamy ich wspomnień, opowieści o minionych latach i ludziach, których już nie ma.

W Cimbhovej przychodzi czas odpustu – święta patrona – Imricha. Poza nabożeństwami w kościele oznacza on także uroczyste spotkania przy stole, imprezy kulturalne. Opowieści o dawnych czasach, w których trudy codziennego życia nie przeszkadzały w radości z drobnych rzeczy i wspomnienia o zmarłych towarzyszyły zaduszkowemu spotkaniu w Cimbhovej. Nad zadumą górę wzięła radość ze spotkania się mieszkańców czterech partnerskich gmin – ostatniego w ramach projektu. Wspólny śpiew i taniec kolejny raz pozwoliły się zintegrować, podkreślając jeden temperament, pogodne podejście do życia, a także radość ze współpracy Polaków i Słowaków.



Zvyky a tradície počas jesene

Ludia si v minulosti aj počas jesenného obdobia, kedy sa dni začali skracovať a noci predlžovať, vymýšľali činnosti na spestrenie podvečerov. Po vykonanej práci na poliach sa schádzali a rozprávali sa, trávil spolu čas pri zábavkách, či iných činnostiach, ktoré bolo treba urobiť v dome.

Jesenný čas bol typický aj pre rozlúčkové zábavy a vyprevádzanie regrútov. Regrút bol povolanec, branec, odvedenec na vojnu. Na dedinách odvod na vojenskú povinnú základnú službu v 1. polovici 20. storočia znamenal významnú spoločenskú udalosť.

Nástup na vojenskú službu sa považoval za potvrdenie fyzickej vyspelosti a dospelosti mládencov, i keď sa nie vždy zo strany regrútov a príbuzných prijímal pozitívne. Odvody sa konali obyčajne v jar-nom termíne, skupinu mládencov celého ročníka odprevádzal starosta obce (richtár). Po odvode a návrate do obce nasledovala rozlúčková zábava (regrúcka zábava). Tesne pred narukovaním, koncom septembra sa konala opäť rozlúčková zábava a rodinné posedenie. Slávnostného vyprevádzania pri odchode mládencov z obce sa zúčastňovala rodina a ostatná mládež. Sprievodným znakom odvedenca na vojnu bol slávnostný odev, zvýraznený viacerými symbolmi – pierkom a stuhami na klobúku alebo pri-pnutými vo výške prs, ktoré nosili až kým v jeseni nenarukovali.

Počkajte regrúti bude vám dosť, pred pánom richtárom čaká vás voz.
Čaká vás voz, kone vrané, budete regrúti sadať na ne.

Keď sme si na voze posadali, tie naše frajerky zaplakali.
Frajerečky, čo plačete, veď za nás na vojnu nepôjdete.

Čoby sme za vami neplakali, keď sme vás tak verne milovali.
Milovali ako vtáčkov, a teraz vás vzali za vojačkov.



Tradycje i zwyczaje w okresie jesiennym

W przeszłości w czasie jesiennym, kiedy dni zaczynały się skracać, a noce wydłużać, wymyślano róż-ne czynności dla urozmaicenia wieczorów. Po wykonanej pracy w polu spotykano się i rozmawiano, spędzono razem czas przy zabawie i pracach domowych.

W czasie jesiennym miały też miejsce zabawy pożegnalne i odprowadzanie poborowych. Poboro-wi byli powoływani do wojska. Na wsiach w 1 połowie XX wieku odprowadzanie na obowiązkową służ-bę wojskową było ważnym wydarzeniem towarzyskim.

Wstąpienie do wojska było potwierdzeniem dojrzałości fizycznej i dorosłości młodzieńca, choć sami po-borowi i ich krewni nie zawsze przyjmowali ten fakt pozytywnie. Odprowadzanie odbywało się głównie w okre-sie letnim. Grupkę młodzieńców z całego rocznika odprowadzał wójt gminy (sołtys). Po odprowadzeniu i po-wrocie do wsi miała miejsce zabawa pożegnalna (zabawa poborowych). Tuż przed zaciągnięciem się do wojs-ka ponownie odbywało się spotkanie rodzinne i zabawa. W uroczystym odprowadzaniu młodzieńców brały udział rodziny i pozostała młodzież. Znakiem rozpoznawczym poborowego było uroczyste ubranie, podkreślone wieloma symbolami. Jednym z nich było piórko ze wstążkami przypięte do kapelusza lub na wysokości klat-ki piersiowej, które było noszone aż do momentu wstąpienia młodzieńca do wojska jesienią.

Poczekajcie poborowi będziecie zadowoleni, przed panem wójtem czeka na was wóz.
Czeka wóz, konie kare, będziecie rekruci wsiadać na nie.

Jak żeśmy na wozy wsiadali, nasze dziewczyny płakały.
Dziewczyny, co płaczecie, przecież za nas do wojska nie pójdziecie.

Co byśmy za wami nie płakały, jak żeśmy was wiernie miłowały.
Kochałyśmy jak ptaszyny, a teraz was biorą za żołnierzy.



„Dušičky“

je spoločné pomenovanie Sviatku všetkých svätých a Pamiatky zosnulých, ktoré sa oslavujú 1. a 2. novembra.

V minulosti sa k týmto dňom viazalo viacero tradícií. Gazdiná napríklad pekla koláče z bielej a tmavej múky. Tie prvé šli pre panstvo a druhé pre poddaných. V prvý deň sa robilo pečivo v tvare „hnátov“ položených do kríža, ktoré volali „kosti svätých“. Na pamiatku zosnulých robili zase koláč v tvare štvorca, ktorý sa plnil džemom alebo makom. Ten volali „dušičky“ a rozdávali ho chudobným ľuďom po ceste do kostola a cintorína.

Verilo sa, že počas dušičkovej polnoci majú duchovia bohoslužbu. Keď sa ráno ozvalo zvonenie z kostola, museli sa dušičky vrátiť späť do očistca. Taktiež sa hovorilo, že ak na Dušičky prší, duše zomrelých oplakávajú svoje hriechy. Iné ľudové tradície sa viazali k pohanským zvykom (hospodár plnil lampu maslom namiesto oleja, vhadzovanie pokrmov do ohňa).

Pamiatka zosnulých sa dnes oslavuje tak, že v noci z 1. na 2. novembra na stole nechávame časť večere, alebo koláčov (podľa starších zvykov) a na hroboch zapalujeme sviečky, modlíme sa za duše zosnulých, kladíme vence a kvetinovú výzdobu (novšie tradície). Keď nemôžeme ísť k hrobu nejakého blízkeho, tak zapalujeme sviečky aspoň pri centrálnom kríži, prípadne aj doma vo večerných hodinách. Pri tlejúcom plamienku potom spomíname na spoločné zážitky a rekapitulujeme niekedy i náš život.

Tento čas a tradície spájajú ľudí, rodiny, priateľov v spomienkach na tých, ktorí nám zostali navždy v našej pamäti. Zapálením sviečok za ich dušičky sme rozsvietili nielen spomienku a úctu k zosnulým, ale v túto chvíľu sa prejavilo v každom srdci dobro. A práve v takýchto chvíľach sa aspoň raz v roku všetci staneme milšími, myslíme na druhých a ponárame sa do seba samých, svojich myšlienok, ktoré sú to lepšie naše ja.

„Duszycki“

to wspólna nazwa dla święta Wszystkich Świętych i Dnia Zadusznego, które przypadają na 1 i 2 listopada.

W przeszłości z tym dniem związane były liczne tradycje. Gospodynie piekły np. ciasta z białej i ciemnej mąki. Pierwsze były dla państwa, a drugie dla poddanych. Pierwszego dnia pieczono pieczywo w kształcie kości i układano je w formie krzyża. Pieczywo to nazywano „kości świętych“. Na pamiątkę zmarłych robiono kolacze w kształcie prostokąta, które wypełniano dżemem lub makiem. Nazywano je „duszyckami“ i rozdawano biedocie w drodze do kościoła i cmentarza.

Wierzono, że w Duszycki o północy duchy odpowiadają modły. Dźwięk porannych dzwonów kościelnych oznaczał, że duszycki muszą wracać do czyśćca. Wierzono też, że gdy na Duszycki pada deszcz, dusze zmarłych oplakują swoje grzechy. Inne ludowe tradycje związane były z pogańskim zwyczajem (gospodarz napełniał lampę masłem zamiast olejem, wrzucano pokarm do ognia).

Obecnie w Święto Zmarłych w nocy z 1 na 2 listopada na stole zostawia się część kolacji lub ciast (zgodnie ze starszym zwyczajem), a na grobach zapala świece, modli się za dusze zmarłych, kładzie się wieńce i ozdoby z kwiatów (nowsza tradycja). Jeżeli nie możemy iść na grób krewnego, zapalamy świece przynajmniej przy krzyżu głównym, czasem też w domach w godzinach wieczornych. Przy tlejącym się płomieniu wspominamy wspólne przeżycia, często też rozmyślamy o własnym życiu.

Ten okres i tradycje łączą ludzi, rodziny, przyjaciół we wspomnieniach o zmarłych, którzy pozostaną na zawsze w naszej pamięci. Paląc świece za dusze zmarłych oświetlamy wspomnienia, przeżywamy szacunek do zmarłych, a w każdym sercu pojawia się dobro. I właśnie w takich chwilach przynajmniej raz w roku wszyscy powinni być miłsi, myśleć o innych i zanurzyć się w sobie, swoich myślach i lepszym „ja“.





Poslednou udalosťou, ktorej tradíciu v Čimhovej v jeseni oslavujeme, je odpust. Je to výročná slávnosť obce, osady v deň mena patróna.

V rôznych regiónoch Slovenska sa tento sviatok nazýva aj kermeš, hostina či hody. O čom sú hody? Pečená kačka, kapusta, knedlík a vínko. Stánky a kolotoče, príjemná sviatočná nálada. Hody sú odvodené od slova hodovať. Hody majú a južnom a západnom Slovensku.

Slovo „odpust“ však etymologicky súvisí so slovom „odpustiť“. Veriaci sa na odpustovú slávnosť pripravujú spoveďou, sú im odpustené hriechy a aj oni odpúšťajú svojim blízkym. Účasťou na sv. omši v deň odpustu zároveň získavajú úplné odpustky.

Na Orave je táto tradícia stále živá a keď v obci pripadne odpust na všedný deň, veriaci ho svätia a nepracujú. Slávnostné odpustové omše sa však konajú vždy v nedeľu. Je zaužívanou zvyklosťou, že kázeň na tejto bohoslužbe nemá miestny, ale pozvaný kňaz z inej farnosti.

Samozrejme, že k odpustu patrí aj slávnostné stolovanie a kultúrne podujatia.

V Čimhovej Farnosť sv. Imricha už niekoľko rokov organizuje v období tohto sviatku, ktorý pripadá v kalendári na 5. novembra, Dni sv. Imricha, počas ktorých nechýbajú v bohatom duchovnom programe okrem vysluhovania svätej spovede a svätých omší ani krížová cesta, modlitby Korunky Božieho milosrdenstva, vyloženie Sviatosti oltárnej a taktiež podnecujúce kázne pozvaných kňazov.



Ostatným tradičným wydarzeniem, ktoré ma miesto jesienią w Čimhovej, jest odpust. Jest to uroczystość we wsi w dzień jej patrona.

W zależności od regionu Słowacji święto takie nazywane jest: kermeš, hostina lub hody. Na czym polegają „hody”? Na pieczeniu kaczek z kapustą, knedlikami i winkiem. Na straganach, karuzelach i przyjaznej, odświętnej atmosferze. Słowo „hody” pochodzi od słowa „hodować” (ucztować). Hody organizowane są w południowej i zachodniej Słowacji.

Etymologia słowa „odpust” nawiązuje do słowa „odpuścić”. Wierzący do uroczystości odpustowej przygotowują się poprzez spowiedź, odpuszczenie grzechów, sami również wybaczą swoim bliźnim. Poprzez udział we mszy św. w dzień odpustu uzyskują odpust całkowity.

Na Orawie tradycja ta jest ciągle żywa, a gdy odpust przypadnie na dzień powszedni, wierzący we wsi nie pracują i świętują. Uroczyste msze odpustowe odbywają się jednak zawsze w niedzielę. Zwyczajem jest, że kazanie podczas nabożeństwa odprawia ksiądz z innej parafii.

Oczywiście do tradycji odpustu należą też imprezy kulturalne i uroczyste spotkania przy stole.

We wsi Čimhova parafia św. Imricha już od kilku lat w czasie święta, które przypada na 5 listopada, organizuje Dni św. Imricha, podczas których, oprócz spowiedzi św., nabożeństwa, drogi krzyżowej, koronki do Bożego Miłosierdzia, składania darów i fascynujących kazań księży z innych parafii, mają miejsce różne ciekawe wydarzenia.



Publikacja została przygotowana w ramach projektu „Jeden duch po dwóch stronach granicy – ocalmy wspólne dziedzictwo kultury chrześcijańskiej”.

Publikácia bola pripravená v rámci projektu „Jeden duch na oboch stranách hranice – spoločne zachráňme dedičstvo kresťanskej kultúry“.

Cel główny mikroprojektu: Ochrona materialnych i niematerialnych elementów dziedzictwa kultury chrześcijańskiej na obszarze gmin Raciechowice, Hladovka, Vitanova, Čimhová oraz ich promocja wśród turystów odwiedzających pogranicze polsko-słowackie.

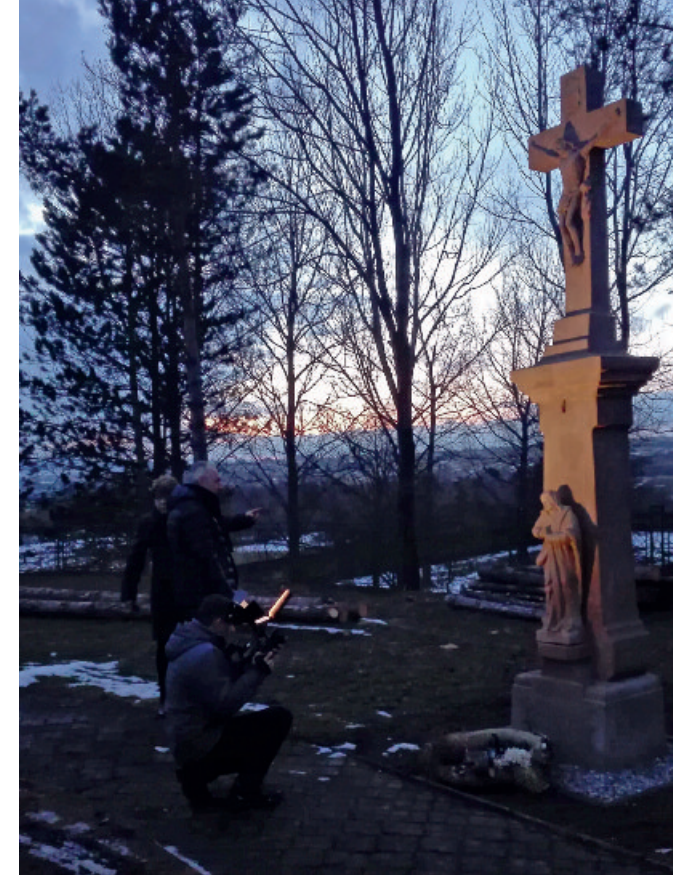
Cele szczegółowe:

1. Zmiana postrzegania przez mieszkańców czterech gmin dziedzictwa kultury chrześcijańskiej obszaru pogranicza polsko-słowackiego jako cennego elementu lokalnej tożsamości, który należy pielęgnować i zachować dla przyszłych pokoleń.
2. Zwiększenie znaczenia dziedzictwa kultury chrześcijańskiej w turystyce, w tym w turystyce religijnej – w jej przejawach materialnych i niematerialnych.

Hlavný cieľ mikroprojektu: Ochrana materiálnych a nemateriálnych prvkov kresťanskej kultúry na území obcí Raciechowice, Hladovka, Vitanová, Čimhová a ich propagácia medzi turistami, ktorí navštevujú polsko-slovenské pohraničie.

Špecifické ciele mikroprojektu:

1. Zmena vnímania, zo strany obyvateľov štyroch obcí, dedičstva kresťanskej kultúry územia polsko-slovenského pohraničia ako vzácneho prvku miestnej identity, o ktorý sa treba starať a zachovať ho pre budúce generácie.
2. Zvýšenie významu dedičstva kresťanskej kultúry v turistike, a to aj v náboženskej turistike – v jej materiálnych a nemateriálnych podobách.



Tekst i zdjęcia/Text i fotky:

Urząd Gminy Raciechowice
Obecný úrad Hladovka
Obecný úrad Čimhová
Obecný úrad Vitanová

Tłumaczenie/Preklad:

Małgorzata Mikoszewska
Elżbieta Góra

Adresy do korespondencji/adresa pre doručovanie:

Urząd Gminy Raciechowice
32-415 Raciechowice 277, Polska
tel. +48 12 37 25 203

Obecný úrad Hladovka
Hladovka 45, 027 13 Hladovka, Slovensko
tel.: + 421 43 539 77 02

Obecný úrad Čimhová
Čimhová 20, 027 12 Čimhová, Slovensko
tel. +421 90 379 24 64

Obecný úrad Vitanová
Vitanová 82, 027 12 Vitanová, Slovensko
tel. +421 43 539 41 06



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz ze środków budżetu państwa za pośrednictwem Euroregionu „Tatry”, w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Interreg V-A PL-SK 2014-2020

Projekt spolufinancovaný Európskou úniou z európskych fondov Fond regionálneho rozvoja a zo štátneho rozpočtu prostredníctvom Euroregiónu „Tatry“ v rámci programu cezhraničnej spolupráce Interreg V-A PL-SK 2014-2020

Egzemplarz bezpłatny/Exemplár bezplatný.

Wyłączną odpowiedzialność za zawartość niniejszej publikacji ponoszą jej autorzy i nie może być ona utożsamiana z oficjalnym stanowiskiem Unii Europejskiej oraz Euroregionu „Tatry” i Wyższej Jednostki Terytorialnej Żylna.

Za obsah tejto publikácie sú výhradne zodpovední autori a nie je možné ju identifikovať s oficiálnym postavením Európskej únie a Euroregiónu „Tatry“ a Vyššieho územného celku Žilina.