

Turniej Sołectw w Szadku

Konkurowano w trzech kategoriach - najsmaczniejsza tradycyjna potrawa, najładniejsza wystawa i najlepsza prezentacja sceniczna. I tak pierwsze do rywalizacji przystąpiło sołectwo Dziadkowice, które podało pysznego królika w śmietanie, a przy swoim stoisku zaprezentowało zainscenizowaną dawną kuźnię z oryginalnymi starymi narzędziami. Poza tym pokazało bogaty zbiór zebranych ziół. Następne sołectwo Huta Wałowska-Janolin przedstawiło liczne wyroby rękodzieła w zbiorze zatytułowanym „Czar drobiazgów”. Reprezentantki Borek Prusinowskich zaserwowały smaczne kluski żelazne ze skwarkami, a tego kapusta z grochem. Ponadto pokazały zbiór dawnych narzędzi używanych na wsi. Kobiety z Branicy i Rembieszowa podały żur z białą kielbasą w małym bochenku tradycyjnie wypieczonego chleba. Natomiast ich ekspozycją była zainscenizowana chłopska chata ozdobiona koronkami i innymi wyrobami rękodzieła.

Sołectwo Bieniec zaserwowało zupę dyniową z grzankami, a jako przekąskę - cebulaczki, czyli smaczne ciasteczka z cebulą. Natomiast na ich ekspozycji uwagę przyciągały ładne figurki zwierząt z siana. Panie z sołectwa Boguszyce podały tradycyjne kluski, a ich stoisko ozdabiały m.in. ciekawe wyroby i ozdoby wykonane na szydełku. Załęczce Wielkie pochwaliło się smaczną karkówką faszerowaną żurawiną, a pieczoną wewnątrz chleba na zakwasie.

Członkinie Koła Gospodyń Wiejskich z Wilamowa podały pieczony schab z zalewy podany z ziemniaczkami, buraczkami i gotowaną kapustą. Ich ekspozycją był zainscenizowany pokój muzyka z instrumentami, nutami oraz różnymi przedmiotami codziennego użytku. Ekspozycje należały głównie do muzyka ludowego Władysława Adamka, który zmarł w 2006 roku w wieku 96 lat.

Panie z Sikucin podały pieczoną tartę z mięsem i grzybami, a do niej pyszny barszczyk czerwony. Na ich wystawę składały się głównie własnoręcznie wykonane ozdoby. Sołectwo Przatów zaserwowało płonącą kaczkę nadziewaną pęczakiem z wątróbką. Natomiast panie z tamtejszego KGW okazały się mistrzyniami haftu krzyżykowego. Wrażenie robiły wyszywane obrazy.

KGW z Szadku ugotowało zupę z zielonych ogórków z grzankami, oraz zaprezentowało własne wyroby rękodzieła artystycznego, głównie z kwiatowymi motywami. Natomiast sołectwo Szadkowice- Ogrodzim przygotowało kacze nóżki pieczone ze śliwkami i jabłkami. Jako przystawkę podano buraczki z żurawiną. Na wystawie pokazano dawne przedmioty użytkowe oraz wyroby rękodzieła, wśród których uwagę przyciągały kwiaty Haliny Mielczarek.

Gospodynie z Celigowa zaserwowały żeberka duszone z warzywami, a do tego pikantne grzanki. Ozdobę stoiska stanowiły wyroby gliniane, wiklinowe oraz haftowane chusty, serwety, makatki. Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Choszczewo podało dwa gatunki kielbasy po choszczewsku - białej i wędzonej. Oba pyszne! Jednocześnie prezentowano pokaz przygotowania tych wyrobów wędliniarskich.

Dawną tradycję kulinarną przypomniały panie z Krokocic, które podały prażuchy okraszone skwarkami z zasmażaną kapustą. Danie proste, smaczne, bez zbędnych uduziwnień. Ozdobą stoiska były przedmioty używane dawniej na wsi. Sołectwo Wielenin przedstawiło duży wybór przetworów z ogórków, w tym np. pikantne ogórki na wodzie... termalnej. Przed stoiskiem witał gości kombajn zrobiony ze słomy. Ponadto pokazano różnorodne wyroby rękodzielnicze, a wśród nich ciekawe, realistyczne rzeźby w glinie.

Gospodynie z Izabelowa podały „tradycyjny rwany chleb”, a do niego masło, zioła i polewkę.

Pochwaliły się też swoim rękodziełem. Sołectwo Dąbrowa Wielka, jak nazwa sugeruje, znajduje się w pobliżu lasu, więc nie ma się co dziwić, iż przygotowano gulasz leśny z grzybami, wieprzowiną i wołowiną. Reprezentacja Bełtowa Osiedla zaserwowała smaczne pyzy nadziewane mięsem, a podano je w pięknie przystrojonej izbie łowickiej. Gospodynie nie tylko ubrane były w piękne stroje ludowe, lecz nawet śpiewały tradycyjne przyśpiewki.

KGW z Górnej Woli wybrało sobie niełatwe zadanie. A mianowicie podano czarninę i kaczkę nadziewaną pieczarkami, a do tego pieczone ziemniaki i buraczki. Na ekspozycji uwagę zwracały ręcznie wykonane stroiki. Sołectwo Grabowiec nie zaprezentowało talentów kulinarnych, lecz ich stoisko przyciągało uwagę wyrobami z drewna - szopką, starą zagrodą wiejską, a także piękną płaskorzeźbą przedstawiającą Matkę Boską z Dzieciątkiem.

Gospodynie z Grzybowa podały jagnięcinę po staropolsku z ziemniakami i surówką (tak pysznej marchewki z chrzanem nigdy wcześniej nie jadłem!). A wszystko podane w oryginalny sposób na drewnianych krążkach. Przy tym zaprezentowano różnorodne wyroby rękodzielnicze, a wśród nich nawet „łapacze snów”.

Dość dziwną potrawę podały reprezentantki wsi Annapole Nowe, a była nią rolada szpinakowo-łososiowa... Natomiast panie KGW w Woźnikach wybrały bardziej tradycyjne kluski parowe z sosem gulaszowym oraz pieczonymi buraczkami z sosem miodowym. Jeszcze bardziej przywiązane do tradycji okazały się gospodynie ze Strońska, które przygotowały zalewajkę na zakwasie z kiełbasą, suszonymi grzybami, skwarkami i ziemniakami. Natomiast ich ekspozycja nosiła nazwę „Od ziarenka do bochenka” i przybliżała proces wypieku chleba.

Po południu rozpoczęły się występy artystyczne w dużej, drewnianej muszli koncertowej. Poza konkursem zaprezentowała się zdolna młodzież z Zespołu Pieśni i Tańca „Zduńskowolanie”. Natomiast do rywalizacji na scenie pierwszy przystąpił trzyosobowy kabaret z Dziadkowic w gminie Szadek. Pomysł skeczu był dość oryginalny, gdyż pokazywał zespół disco polo, który próbuje przekonać wójta, żeby zaangażował ich na koncert. Jednak pozostałych aktorów zdominowała Martynka „o złotym głosie”, która „na Chopinie zęby zjadła”. Dziewczyna niewątpliwie na duży talent komediowy. Widać, że na scenie czuje się jak ryba w wodzie. Gra nie tylko głosem, lecz całym ciałem, mimiką. Niektóre fragmenty programu były znakomite, pełne świeżości, jednak całości brakowało spójności oraz sensownego zakończenia. Gdyby ten program dopracować i rozpisać rzeczywiście na trzy osoby, wtedy kabareciarze z Dziadkowic mogliby osiągnąć nawet ogólnopolski sukces.

Następnie na scenie zaprezentowało się sołectwo Bieniec z gminy Pątnów. Zaprezentowano program artystyczny oparty na ludowym zwyczaju skubania pierza. Uwagę zwracała młoda, utalentowana wokalistka Aleksandra Konieczna. Jest głos to nie oszlifowany diament, natomiast w jej stroju ludowym zachwył miłośników folkloru mogła budzić wełniana kiecka z 1922 roku, wykonana przez prababcie dziewczyny. Przód miała typowy, gładki, natomiast boki i tył były plisowane. Podczas obrotów ta spódnica zmieniała kolor! Tak dobrze zachowane stare, plisowane kiecki typu sieradzkiego to prawdziwy unikat.

Kolejnymi wykonawcami na scenie byli reprezentanci Boguszyc, którzy przedstawili program prezentujący dawne obyczaje ludowe. Ale wyróżniali się tym, że cały scenariusz napisany był prawdziwą gwarą. Niestety, końcówka była wyraźnie słabsza.

Ciekawie zaprezentował się również zespół z Załęcza Wielkiego, który oparł swój program na ludowych piosenkach biesiadnych. To był dopiero ich czwarty występ publiczny, więc z pewnością mogą poprawić swoje umiejętności wokalne.

„Pierzaczka” to tytuł prezentacji przedstawionej przez sołectwo Celigów, a pokazującej zwyczaj ludowy zainspirowane tradycyjnym darcie pierza, ale tym razem nawiązano też do współczesności poprzez postać zmanierowanej, rozkapryszanej nastolatki.

Pełne humoru i zabawy widowisko zaprezentowali reprezentanci Wielenina. Program nosił nazwę „Dziadek, ojciec, syn – wspólnie wiodą prym”, a stanowił on nieobliczalną mieszankę tańca, śpiewu, humoru, a nawet parodii. Choć nie było to zbyt ambitne, to publiczność, niezależnie od wieku, bardzo dobrze przy tym się bawiła. Domyślać się można, że wykonawcy, dorośli i dzieci, są rodziną, czy też bliskimi znajomymi. A więc tego typu teatrzyk mógłby znakomicie sprawdzić się w innych rodzinach.

Powrotem do ludowych tradycji była „Scena żniwna” zainscenizowana przez sołectwo Strońsko. Temat może nieodkrywczy, lecz całkiem niezłe zaprezentowany. Warto byłoby to przedstawienia dopracować, nieco skrócić, a następnie nagrać i udostępnić w internecie.

Pięciosobowe jury pod przewodnictwem Carlosa Gonzaleza-Tejera w kategorii „najsmaczniejsza potrawa” przyznało następujące nagrody: I miejsce dla sołectwa Przatów za kaczkę nadziewaną pęczakiem z wątróbką. II - dla Grzybowa, a III - dla Szadkowic Ogrodzimia. Dwa równorzędne wyróżnienia otrzymały sołectwa Bieniec i Strońsko. Wszyscy laureaci pochodzą z gminy Szadek.

W kategorii najciekawsza prezentacja zwyciężyło Belchów Osiedle z gm. Nieborów. Miejsce II przypadło dla Dziadkowic, a III - dla Wilamowa. Wyróżnienia otrzymały sołectwa Grabowiec i Celigów.

W obu powyższych kategoriach według jury poziom był wysoki. Carlos Gonzalez-Tejera stwierdził nawet, że takich potraw jak tutaj, nie znajdzie się w najlepszych restauracjach w Polsce. Znakomita była jakość wykorzystanych mięs, warzyw, owoców... Jednak problemem okazały się przyprawy, które często bardziej szkodziły niż wzbogacały smak potraw. Sypanie do tradycyjnych dań wielu różnorodnych przypraw egzotycznych jest pomyłką. Mamy własne cenne przyprawy. A już niedopuszczalne jest używanie glutaminianów sodowych i innych sztucznych „polepszaczy smaku”. Problemem dla gotujących osób był niewątpliwie upał panujący na początku września i on również mógł wpłynąć na ostateczny smak zgłoszonych do konkursu dań.

Najwięcej problemów sprawiły jurorom występy sceniczne. Ostatecznie I miejsce przyznano dla sołectwa Wielenin w gm. Uniejów, II - dla Boguszyca, a III - dla Załęczna Wielkiego. Wyróżnienia otrzymały zespoły z Bieniec i Strońska.

Regionalny Turniej Sołectw w Szadku to wspólna, całodniowa impreza dla całych rodzin. Można było tutaj nie tylko zjeść smaczne potrawy, spróbować przeróżnych wypieków, lecz poznać sztukę ludową, dawne obyczaje, pobawić się, pośpiewać i miło spędzić czas. Miejmy nadzieję, że za rok wszystkie kucharki odpowiednio przyprawią potrawy, a lokalne zespoły dopracują swoje programy i zaprezentują pełnię swoich możliwości.

Paweł Reising