

Wiadomości

Środa, 25 września 2013

Kolejny sukces KGW z Kokotowa!

W przeglądzie wzięło udział KGW z Kokotowa wspierane przez Stowarzyszenie Przyjaciół Kokotowa.

Komisja Artystyczna pracowała w składzie: Maria Brylak-Zaluska (etnograf z Nowego Sącza, przewodnicząca), Lucyna Kmak (specjalistka ds. gospodarstwa wiejskiego i agroturystyki z Małopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Karniowicach, Jadwiga Adamczyk (muzyk, folklorysta z Małopolskiego Centrum Kultury SOKÓŁ w Nowym Sączu i Benedykt Kafel (etnograf z MCK SOKÓŁ). Jury obejrzało występy artystyczne (scenki i pieśni ludowe), skosztowało wspianiałych potraw, oceniło wykonane podczas konkursu tradycyjne palmy i krzyżki wielkanocne.

Do rywalizacji przystąpiło 11 kół z 8 powiatów Małopolski (chrzanowskiego, limanowskiego, myślenickiego, nowosądeckiego, nowotarskiego, oświęcimskiego, suskiego, wielickiego). W łącznej punktacji **KGW z Kokotowa zajęło II miejsce**. A w konkurencji na tradycyjną potrawę znów wygrało (3 raz z rzędu) - prezentując Syrwoconkę - potrawę przygotowywaną z serwatki pozostałej z wyrobu białego sera. Świadczy to o tym, że kokotowskie gospodynie gotują najlepiej w województwie małopolskim. Warto nadmienić, że w tym roku panie również zdobyły I miejsce na gminnym przeglądzie potraw, który odbył się w Jankówce za „Kurę po wiejsku”.

Przy kompletowaniu roślin do tradycyjnej palmy, panie udały się do Ogrodu Botanicznego w Krakowie, gdzie dzięki życzliwości dyrektora **prof. UJ dr hab. Józefa Mitki**, pracownicy ścieli dla nich gałęzie szakłaku i kłokoczki - roślin, które w XIX wieku były składnikami tradycyjnych palm z regionu wielickiego, oprócz brzeziny, leszczyny, wikliny, trzciny i jałowca.

Jako tradycyjną scenkę ludową **KGW z Kokotowa** przedstawiło „Wypiórki”. Cała scenka przygotowana została na podstawie materiałów otrzymanych od kustosza Muzeum Etnograficznego im. Seweryna Udzieli w Krakowie pani Alicji Małety z działu Dokumentacji Kontekstów Kulturowych (Archiwum MEK). Zwyczaj wspólnego skubania pierza, był formą pomocy sąsiedzkiej (najczęściej bezpłatnej), obligującej jednak do zrewanżowania się podobną pracą w kolejnych domach. Sama czynność skubania, bardzo pracołonna, polegała na oddzielaniu chorągiewek pióra najczęściej gęsiego, od jego stosiny, co dawało pierze i puch. Najwięcej pracy było zawsze w domach gdzie pannom na wydaniu przygotowywano posag, którego nieodłącznym elementem były pierzyny i kilka poduszek. Spotkania te były dla kobiet nie tylko wspólną pracą, ale także atrakcyjną formą życia towarzyskiego w sezonie jesienno-zimowym, bowiem skubanie pierza rozpoczynano na przełomie listopada i grudnia. Na zakończenie prac gospodyni

przygotowywała poczęstunek, a tam gdzie były panny, przychodzili kawalerowie i spotkanie kończyło się śpiewem oraz tańcami przy akompaniamencie muzykantów.