

# Święto Chleba w stolicy

W słoneczną niedzielę na początku października mieszkańcy stolicy i turyści mieli okazję zobaczyć piękny korowód wieńców i chlebów dożynkowych, który przy akompaniamencie Młodzieżowej Orkiestry Dętej ze Zwierzyńca przeszedł po zakończonej Mszy świętej w kościele św. Anny przy Krakowskim Przedmieściu na Rynek Nowego Miasta. Tam dopełniono tradycyjnego obrzędu dożynkowego i rozpoczęto XII Warszawskie Święto Chleba i XXI Krajowe Dni Ziemniaka.



– Tak pięknie z poszanowaniem tradycji i ciężkiej pracy rolnika dziękuje się w naszym kraju za plony – powiedział **Ryszard Miazek** dyrektor Centralnej Biblioteki Rolniczej im. Michała Oczapowskiego, główny organizator tego święta. – Pragniemy tym świętem podtrzymać tradycje kultury agrarnej, wnieść je do kultury wielkomiejskiej, aby najmłodsze pokolenia obcowały z polską obrzędowością i знаły nasze stare piękne zwyczaje. Pragniemy też pokazywać trud pracy rolnika.

**Prof. Edward Arseniuk** dyrektor IHAR-PiB w Radzikowie, który był również organizatorem tego wydarzenia, otwierając uroczystość pozdrowił wszystkich w imieniu polskiej nauki, która pracuje na rzecz hodowli ziemniaka i hodowli zbóż. Podkreślił, że nie z każdej mąki będzie chleb. – Chcemy Państwu zaprezentować odmiany, z których można wypieć wspaniałe chleb żytni, pszenny i pszenżytni. Przypomniat też, że w tej chwili w Polsce uprawia się zboża na 8 mln hektarów i jest to głównie żyto, pszenica, owies, jęczmień i pszenżyta. – Podobnie rzecz się ma z ziemniakami – nie z każdego

ziemniaka będzie pyszny polski placek ziemniaczany. Do tego potrzebne są wspaniałe rodzime odmiany ziemniaków, które są po prostu wysmienite.

Głos zabrał także poseł do Parlamentu Europejskiego, szef komisji rolnictwa **Czesław Siekierski**, który podziękował wszystkim biorącym udział w żmudnej drodze od pola do stołu: rolnikom, przetwórcom, przemysłowi spożywczemu. Życzył dostatku, by chleba nikomu nie brakowało. – Wspólna Polityka Rolna zapewniła to, że Europa, która doświadczyła w przeszłości braku żywności jest, teraz Europą, gdzie ma miejsce nadprodukcja żywności, ale jednocześnie w tej bogatej Europie 80 mln obywateli żyje poniżej granicy dolnego zabezpieczenia żywnościowego, a 40 mln żyje w ubóstwie. Jednocześnie są szacunki, że w skali świata do 30% żywności się marnuje. Gdyby udało się ten wskaźnik zmniejszyć tylko o połowę, to wówczas w skali świata 1 mld niedożywionych osób, zmniejszyłby się do 600-700 mln. Na świecie są ogromne różnicowania, jeśli chodzi o wyżywienie ludności. Problem po-

dejścia do żywienia staje się problemem globalnym – zauważył. – Eksperti mówią, że powinniśmy spożywać żywność, która jest wytwarzana w regionach, z których pochodzimy. Przez setki lat nasz organizm był przyzwyczajony do rodzimej żywności. Dużo stawia się obecnie w Parlamencie Europejskim i instytucjach unijnych na badanie, rozwój, innowację, jako te obsza-



ry, które będą kreować przyspieszony wzrost gospodarczy. Jednocześnie będą działać na rzecz bezpieczeństwa żywnościowego – powiedział europoseł podkreślając, że ogromne zasługi ma na tym polu polska nauka, która zasilona zostanie środkami unijnymi.

Uroczysty list gratulacyjny od Marszałka Województwa Mazowieckiego **Adama Struzika**, który był patronem honorowym tego wydarzenia, odczytała **Walentyna Rakiel-Czarnecka**:

– Ta impreza kultywuje i propaguje obrzędy mazowieckiej wsi i piękne zwyczaje dożynkowe, jak też docenia i sławi walory polskiego chleba, który jest silnie zakorzeniony w naszej narodowej tradycji i zajmuje w niej miejsce wyjątkowe. Jest nie tylko symbolem ciężkiej pracy i stanowi pokarm, ale jest darem nieba, który symbolizuje życie, dostatek i pomyślność. Warszawskie Święto Chleba od lat stanowi ważne wydarzenie zarówno wśród mieszkańców stolicy jak i odwiedzających ją turystów. Jest okazją do pielęgnowania tradycji dożynkowych, wspólnego radowania się na zakończenie gospodarskich prac rolników i tegorocznych zbiorów. Jest też okazją, by podziękować mieszkańcom mazowieckiej wsi za ich caloroczny wysiłek. Musimy bowiem pamiętać, że to dzięki sumienności, wytrwałości i cierpliwości rolników oraz ich nieustannemu zmaganiu się z siłami natury możemy wszyscy korzystać ze wspaniałych owoców





ich ciężkiej pracy i cieszyć się każdego dnia z bogactwa darów ziemi.

Tradycyjnie odbył się obrzęd wręczenia chlebów dożynkowych gościom honorowym oraz współorganizatorom. Chleby co roku przygotowane są przez poszczególne piekarnie warszawskie, misternie zdobione i przyrządzone według starych receptur z mąki z tegorocznych zbiorów. Piękne, pachnące, prawdziwe chleby z rąk przedstawicielek kół gospodyń wiejskich i stowarzyszeń odebrali obecni na scenie goście. Czesław Siekierski przyjmując chleb powiedział, że w symbolicznym geście wręczy wspaniałą i smaczną polski chleb całej Europie.

**Stefan Putka** Starszy Cechu Piekarzy Warszawskich podkreślał, że nie samym chlebem żyje człowiek życzył zebranim wielu niezapomnianych smaków.



I rzeczywiście różnorodnych smaków tego dnia nie brakowało, bo i przeróżne sery na czele ze sławnymi serami korycińskimi czy oscypkami i swojskie smakowite wędliny prezentowali przetwórcy na stoiskach obleganych przez klientów. Dużym zainteresowaniem cieszyły się domowe przetwory i soki tłoczone z jabłek z „Wiatrowego Sadu”.

Nie brakowało też pysznych i zdrowych przeróżnych gatunków miódów polskich, także miódów pitnych oraz innych produktów pszczelich i świcęwoskowych.

Jednocześnie odbywał się kiermasz pieczywa najlepszych mistrzów piekarstwa. Tego dnia można było zakupić ulubiony chleb i poznać wiele rodzajów wysmienitego pieczywa. Powodzeniem cieszyły się też wypieczone drożdżówki, słodkie domowe ciasta, tradycyjne sękacze i wykwinne ciasteczka.

Jak zawsze na stoisku Polskiego Związku Producentów Roślin Zbożowych można było posmakować wyborne go chleba z najlepszych polskich mąk. Ekspersi obecni na stoisku promowali spożycie chleba wypiekanego z mąki z pełnego przemiału ziarna. Chętnych do spróbowania chleba najwyższej jakości zdrowotnej nie brakowało. Przez cały dzień ustawały się kolejki, oblegające stoisko. Zainteresowani mogli się też zapoznać z publikacjami na temat wartości prozdrowotnych dobrego ziarna zbóż i chleba wypiekanego z takich właśnie ziaren najlepszych polskich odmian. Dostępne były opracowania naukowe i książeczki dla najmłodszych zjadaczy chleba, których od najmłodszych lat warto edukować.

Wśród stoisk piekarskich ekspozycji z Warszawskiego Muzeum Chleba prezentował **Marian Pozorek wraz z żoną Grażyną**. Oboje postanowili ocalić od zapomnienia



ginące dziś przedmioty ukazujące trudny kiedyś zawód piekarza. Małżonkowie od dawna zbierali pamiątki, wszelkiego rodzaju fotografie, maszyny i urządzenia piekarskie, które teraz prezentują w muzeum. – Trafiają one do nas w różny sposób. Kupowane są na giełdach staroci, na allegro oraz podarowywane przez kolegów piekarzy z Warszawy i z całej Polski – mówił zawodowy piekarz, ale i pasjonat swojego zawodu.

Do późnych godzin popołudniowych na scenie trwały występy kapel, zespołów ludowych i śpiewaczych z Mazowsza. Do wspólnej zabawy zachęcały występy „Krasnego”, „Przepióreczek”, „Etiudy i Sonaty”, „Karniewiaków”, „Małych Karniewiaków” oraz „Młodzieżowej Orkiestry Dętej ze Zwierzynca”. Gościem specjalnym był zespół „Dzkie



Jabłka”, który w swojej muzyce łączy folk polski i afrykański. Połączyła ich miłość do muzyki i naszych korzeni oraz idea promowania tolerancji i wielokulturowości. Swoją muzyką pokazuje, że każda kultura, która wyrasta z ziemi, niezależnie od tego, na którym kontynencie, dotyka tych samych miejsc w naszych duszach. Grają, jak twierdzą, by pokazać, że różnice nie są po to, by dzielić, ale żeby ubogacać. Zespół odkrył bowiem, że to, co żywe, posiada puls i – o ile kultury różnią się od siebie ogromnie – to puls jest często ten sam. Połączenie Afryki i Polski wynika więc tak naturalnie, jak jabłka łączą się z cynamonem.

Dzieci miały okazję wziąć udział w warsztatach: lepienia figurek z ciasta chlebowego czy wykonywania kwiatków bibułkowych pod kierunkiem Małgorzaty

Pełpowskiej, twórczyni ludowej z Węgrowa. Można też było zobaczyć i kupić wyroby twórców ludowych, nie tylko z Mazowsza, ale i innych regionów kraju takie jak rzeźby, zabawki, okaryny, ptaszki, żywieckie kwiaty z bibułki, koronki koniakowskie czy ceramikę siwą, a także biżuterię i przeróżne ozdoby.

Współorganizatorami imprezy byli: Cech Piekarzy w Warszawie, Spółdzielnia Piekarsko-Ciastkarska w Warszawie, Zakład Nasiennictwa i Ochrony Ziemiaków w Boninie, Stowarzyszenie Polski Ziemiak, Praska Giełda Spożywcza, Polskie Młyny SA, Państwowe Muzeum Etnograficzne, Towarzystwo Uniwersytetów Ludowych, Fundacja Moje Wojenne Dzieciństwo.

Katarzyna Pawlak