



Socrates
Comenius

W świetle Lasowiaków, dawnych mieszkańców naszej ziemi

Fotoreportaż ze szkolnego spektaklu



Gimnazjum nr 3 w Tarnobrzegu

Czerwiec 2005

O spektaklu

Przedstawienie „W świecie Lasowiaków, dawnych mieszkańców naszej ziemi” przygotowała grupa uczennic pod kierunkiem nauczyciela historii, pana Piotra Dumy. Premiera spektaklu odbyła się 21 czerwca 2005 roku w Miejskiej Bibliotece Publicznej w Tarnobrzegu. Dziewczęta zgromadziły bogatą dokumentację ilustrującą kulturę i życie codzienne społeczności wiejskiej zamieszkującej okolice Tarnobrzega. Zebrały regionalne przepisy kulinarne, stroje, przyspiewki ludowe. Publiczność przybyła na prezentację sceniczną mogła przy okazji zapoznać się ze specjalnym wydaniem szkolnej gazetki poświęconej dawnym mieszkańcom ich ziemi. Podczas przedstawienia była obecna ekipa lokalnej stacji telewizyjnej, dzięki temu kilka dni później mogli je obejrzeć w swoich odbiornikach telewizyjne naszego miasta i najbliższych okolic.



Lasowiacka chata to miejsce pełne gwaru i muzyki.

Właśnie ta piosenka rozbrzmiewa w tej chwili w izbie, w której zebrały wiejskie kumoszki.

LASOWIAK

*Oj, nie widać, oj, nie słyhać
mego Lasowiaczka. (bis)
Pewnie on tam za góreczką
poprawia chodaczka. (bis)*

*Oj, spieszymy, oj, spieszymy
chłopaki na lewo. (bis)
Jak zabraknie nam obcasa
to tupniem cholewą. (bis)*

*Teraz Maryś, teraz Maryś
potańczymy sobie. (bis)
Jak mi kupisz sznur koralu
dam buziaka tobie. (bis)*



Mieszkanki lasowiackiej osady mówią gwarą. Młode aktorki świetnie ją opanowały.



Oj, zdarzyło się nieszczęście podczas prac polowych. Co robić? Pomocy trzeba poszukać u sąsiadów.



Rady medycznej trzeba poszukać nieco dalej...



Na szczęście wiejska znachorka przybywa z pomocą.

W labiryncie zagadek

Mieszkańcy lasowiackich wsi znali wiele zagadek, przysłów i porzekadeł. Dziewczęta zadają je sobie dla zabawy.

Co to jest?

1. *Pół myszy, pół ptaka, lata w nocy, sypia dniem, zgadnij, kto to, bo ja wiem.*
2. *Jeszcze się ojciec nie urodził, a syn już po dachu chodzi.*
3. *Lata ptaśek, Popod lassek, Zakrzywiony, Ma dziubasek.*
4. *Siwe, niwżywe, Popod ziemię chodzi.*
5. *Siwy wół, Wypije wody dół.*
6. *Stoi na drodze Na jednej nodze, Jak się go tknie, To bardzo kłnie.*
7. *W lesie było, liście miało, Teraz nosi duszę, ciało.*
8. *W lesie ścięte, W domu zgięte, Pod koźmi legało, Do niewiast biegalo.*

Odpowiedzi:

1. nietoperz, 2. dym, 3. sierp, 4. plug, 5. mróz, 6. oset, 7. kołyska, 8. sito



Oto tradycyjny strój lasowiacki.

Lasowiacy, *Lesioki* wykształcili się dzięki asymilacji Mazowszan, zachodnich Małopolan, grup ludności tatarskiej, ruskiej, szwedzkiej, litewskiej, wołoskiej i niemieckiej. Od XIV w. mieszkali między Wisłą a Sanem oraz na prawym brzegu Sanu, w Puszczy Sandomierskiej. Zajmowali się

łowiectwem, myślistwem, bartnictwem, wytapianiem rudy darniowej, smoły, wypalali węgiel drzewny. Byli mistrzami w bednarstwie, ciesielce, stolarstwie, kołodziejstwie, nawet zabawkarstwie. Rozwinęli wikliniarstwo, garncarstwo i tkactwo. Dzięki wyrębom i wypalaniu lasów uzyskali tereny uprawne. Mało żyzna gleba pozwalała im na uprawę żyta, owsa, tatarki, orkisz, ziemniaków i buraków pastewnych. Rozległe łąki i pastwisk sprzyjały hodowli bydła.



Spektakl ukazujący życie i kulturę Lasowiaków dobiegł końca. Reżyser przedstawienia Zachęca widzów do zapoznania się z przygotowanym przez młodzież Gimnazjum nr 3 folderem poświęconym dawnym mieszkańcom ziem położonych w widłach dwu rzek: Wisły i Sanu.



A teraz czas na miłą niespodziankę, czyli tradycyjne lasowiackie bułeczki.



Widzowie chętnie raczyli się regionalnymi wypiekami cukierniczymi...

W lasowiackiej kuchni

PODPŁOMYKI

Składniki:

2 dag drożdży

1 kg mąki

1 litr mleka

szczypta soli

Wykonanie:

Mieszmamy mleko z mąką i w ten sposób rozczyniamy ciasto. Czekamy, aż wyrośnie. Gdy jest gotowe, mieszmamy je z pozostałą częścią mąki i pozostawiamy, aby ponownie wyrosło. Teraz formujemy ciasto w placki wielkości dużego talerza. Do zapalonego pieca chlebowego, z którego zostały wybrane rozżarzone węgle, wkładamy uformowane placki. Pieczemy je około 5 minut. Wyjmujemy i czekamy do ostygnięcia.