16. warsztaty etnograficzne

Ginące Zawody 2016

Robźëm masło,
fafernuchy,
pśecëm chlébek
jï pępuchy.

STOWARZYSZENIE ARTYSTÓW KURPIOWSKICH
SAK

Czesława Kaczyńska

prezes Stowarzyszenia Artystów Kurpiowskich

Kiedy warsztaty „Ginące zawody" były organizowane po raz pierwszy, wydawało mi się, że to będzie tylko ten jeden, jedyny raz. Nie myślałam, że będę je organizować po raz szesnasty. Ale kiedy na te pierwsze warsztaty przyszło półtora tysiąca dzieci, zapałałam chęcią kontynuacji tego przedsięwzięcia. Dzisiaj wiem, że warto je organizować dla tych młodych ludzi, którzy tak przeżywają swój kontakt ze sztuką ludową. Warto je też organizować ze względu na kurpiowskich twórców, którzy mogą dzielić się swoimi umiejętnościami, a także dla samych siebie – organizatorów, ponieważ jest to ogromna radość i satysfakcja.

Każdego roku warsztatom przyświeca inne hasło. W tym roku jest ono wyjątkowe i brzmi tak: „Robźëm masło, fafernuchy, pśecëm chlébek, jï pępuchy". Przez całe trzy dni będziemy nieustannie piec, mieszać, zagniatać ciasto i ubijać masło. Chcemy, aby dzieci nam pomagały, ale przede wszystkim, aby mogły skosztować pępuchów, fafernuchów i chleba wyjętego z pieca ze świeżym masłem. Mam nadzieję, że wszystkim będzie smakować tak, jak nam kilkadziesiąt lat temu. Pamiętam te smaki ze swoich lat dziecięcych. Urodziłam się w czasie II wojny światowej, były to więc czasy niespokojne. Była też skromna kuchnia. Najczęściej jadało się kapustę i ziemniaki. Mama piekła chleb - duże pieczywo, aż 7 blach. Robiliśmy też masło, ale nie zawsze to masło było do zjedzenia, bo czasem trzeba było je sprzedać. Za to, jak już przyszło lato, mieliśmy dużo miodu i korzystaliśmy z tego. Ponadto była gotowana kasza jaglana. Jadało się dużo warzyw: dynie, marchewki, fasolę – po kurpiowsku sabelak. Również inne produkty, które przeważnie samemu się wyhodowało. Dzisiejsza kuchnia jest inna. Mimo tego, że ta nowoczesna kuchnia jest tak wytworna, tyle jest różnych nieznanych czasami przypraw, to śmiem twierdzić, że ta kuchnia staropolska, tradycyjna kurpiowska była wcale nie gorsza, a wręcz lepsza, a o ile była zdrowsza - chyba nie muszę nikomu tłumaczyć. Były to proste zwyczajne potrawy, ale bez żadnych chemicznych dodatków. Nawet teraz, kiedy robię np. przetwory z borówek czy żurawiny, nie dodaję żadnych żelujących dodatków, tylko staram się, aby wszystko było jak najbardziej naturalne.

Oprócz naszego dominującego tematu na warsztatach, jak zwykle nie zabraknie innych dziedzin twórczości ludowej Kurpiów. Począwszy od wycinanki, haftu, koronki, kwiatków, pisanek, rzeźby, kowalstwa do plecionkarstwa i obróbki lnu. W tym roku do dyspozycji uczestników będzie ponad 30 warsztatów twórców i artystów ludowych.

Dziękując wszystkim, którzy włączają się w organizację, zapraszam serdecznie na 16. warsztaty etnograficzne „Ginące zawody"!

Kaczyńska Czesława

Kurpśoske jadło

Jak pisze ojciec regionalizmu kurpiowskiego Adam Chętnik w swoim sławetnym dziele „Pożywienie Kurpiów" o strawę w naszym regionie było trudno. Kurpie polowali na zwierzęta, łowili ryby, ale także zbierali jagody, owoce, kłącza i korzenie różnych roślin. W zamierzchłych czasach pożywienie Kurpiów składało się w znacznej części z mięsa. I jak to starsi mieszkańcy Puszczy powtarzali: „Było nięso, ale chleba nie było".

Później nadeszły czasy rolnictwa. Kurp musiał zmagać się z piaszczystą lub błotnistą glebą. Siano jednak żyto ozime i jare, pszenicę, groch, jęczmień, proso, owies i grykę.

Kuchnia kurpiowska nie była zbyt urozmaicona i bogata. Gospodynie starały się, aby była smaczna i zaspokajała głód domowników. Ciekawostką, a zarazem niezbyt modnym dzisiaj elementem tejże kuchni, było to, iż używano ponad miarę soli. Gospodynie kurpiowskie wolały przesolić posiłki, niż ich nie dosolić. Jedzenie bez soli uważały bowiem za największą biedę, dlatego gości często dopytywały: „cy aby słone"?

Obok kaszy i chleba podstawą pożywienia Kurpiów były kartofle. Kopano je niegdyś motykami, a zaraz po wykopaniu, wieziono do domu i wsypywano do piwniczek pod podłogą w chałupie. Resztę wsypywano do wykopanych dołów, gdzie leżały do wiosny. Ziemniaki gotowano, dodawano do barszczu lub do kapusty, robiono też kartofle z makiem, podawano je z mlekiem, ze śmietaną, a także z „pśeprzówką" - czyli z wodą zagotowaną z solą, pieprzem i cebulą. Z ziemniaków powstawały rejbaki – kluski, na które ziemniaki tarło się, czyli rejbowało na tarkach. Robiono także kluski kartoflane z na wpół ugotowanych kartofli. No i oczywiście powstawał także słynny kartoflak.

Na kurpiowskich stołach królowała także kapusta. Była najbardziej popularnym warzywem i była starannie przechowywana,

tak by jej zapas wystarczył na kilka miesięcy, a przynajmniej od Wszystkich Świętych do Wielkanocy. Kapusta przybierała różne postaci. Była podawana na kwaśno i na słodko, a wśród dzieci ogromną popularnością cieszyły się głąby kapuściane.

Może i dawna kuchnia kurpiowska nie była zbyt bogata i wyrafinowana, ale dziś w dobie kebabów i „hambuksów" (określenie hamburgera), ale także w dobie poszukiwania jak najbardziej naturalnych smaków, powraca do łask i cieszy się coraz większym zainteresowaniem.

Chléb

Chleb pełnił niezwykle ważną rolę w kuchni. Mąkę na chleb wyrabiano w żarnach i stępach. Robili to zwykle mężczyźni. Na Kurpiach tylko jeden rodzaj pieczywa zasługiwał na miano chleba. Był to chleb żytni. Jak podaje Adam Chętnik, do pieczenia chleba brano 1/4 korca mąki „razówki", następnie chleb rozczyniała na noc kobieta, sypiąc do dzieży parę kwart mąki, zalanej gotowaną wodą. Świeżo zrobiony rozczyn przez noc kisł i nieco fermentował, a to za sprawą tego, że dzieża po każdym chlebie była tylko wyskrobana łyżką, a resztki ciasta zostawały na ściankach. Rano dolewano ciepłej wody i odcedzano z rozczynu gęsty żur, który później gotowano do kartofli na śniadanie. Gospodyni, a czasem nawet gospodarz, zagniatała ciasto, dosypując mąki. Po wyrobieniu ciasta stawiano dzieżę przy piecu, nakrywszy ją wcześniej czystą płachtą i kożuchem. Czekano aż w ciągu dnia wyrośnie. Przed wieczorem palono intensywnie w piecu, po czym robiono z ciasta bochenki na łopacie lub w misce.

Łopatę pod chleb podsypywano otrębami, kładziono liście z chrzanu, kapusty lub tataraku. Gospodyni mokrymi rękami wygładzała chleb i nadawała mu kształt. Na pierwszym bochenku robiła znak krzyża, a przy krojeniu pierwszego bochenka robiła krzyż nożem w powietrzu. Duży chleb nazywał się na Kurpiach bochen, mniejszy – bochenek, a mały – bochenusek. Chleb przechowywano w bochenkach na poddaszu lub na podłużnych belkach, jakie były w starych chałupach.
Gdy chleb zaczynał się psuć, suszono go w piecu i używano potem do robienia kwasu.

Placky

Dawniej nazywano plackami lub placuszkami pieczywo rozgniecione w ręku na cienką warstwę i pieczone na węglach lub później na rozpalonych blatach kuchennych. Taki sam placek z mąki lub kartofli, smażony na patelni na tłuszczu, nazywało się „pępuchem". W roku 1936, czyli wtedy gdy powstawała książka „Pożywienie Kurpiów", plackiem nazywało się ciasto pszenne, pieczone w piecach na blasze posmarowanej tłuszczem. Jak pisał Chętnik „pępuchy" lub „pampuchy" były nieodzownym elementem zapustu, smażył je nawet najbiedniejszy Kurp. Smażono je na patelniach na słoninie. Do „pępuchów" brano mąkę pszenną, a jeszcze dawniej gryczaną. Ciasto wyrabiało się z drożdżami, a „pępuchy" takie często nazywano „drozdzåky".

Fafernuchy

Fafernuchy były pieczone na kształt orzechów. Cięto je nożem z kawałków ciasta, do którego dodawano pieprz mielony i często miód. Młodzież nosiła fafernuchy w kieszeniach i grała ze sobą w grę: „cet" i „lich". Gra polegała na zgadywaniu, czy w garści kolegi lub koleżanki jest fafernuchów na „cet", czyli do pary czy na „lich" - nie do pary.

Masło

Masło robiono ze zbieranej śmietany głównie na wiosnę i lato, kiedy było więcej mleka. Wówczas to masłem smarowano chleb, kraszono gorące kartofle. Masła na co dzień używali tylko bogatsi Kurpie, inni zaś jedynie w wielkie święta, takie jak np. Wielkanoc. Masło przeważnie było przeznaczone na sprzedaż.

Kapusta z kasó

Poleca Czesława

Składniki:

- 1 kg kiszonej kapusty
- 1/2 kg żeberek (lub innego mięsa z kością)
- 1/2 szklanki kaszy jęczmiennej
- można dodać (ale niekoniecznie) garść grzybów suszonych

Przygotowanie grzybów:

Grzyby zalewamy gorącą wodą i odstawiamy na 1 godz. do rozmoczenia. Jeżeli są to prawdziwki, to wodę, w której grzyby się moczyły również dodajemy później do ugotowanej kapusty. Grzyby po opłukaniu, kroimy w drobne kawałki.

Kapusta:

Kiszoną kapustę kładziemy do garnka. Zalewamy wodą i po zagotowaniu sprawdzamy czy nie jest za kwaśna (jeśli jest - odlewamy odpowiednią ilość wywaru i uzupełniamy czystą wodą), następnie wkładamy mięso, grzyby, kaszę i solimy do smaku. Gotujemy, aż będzie miękka.

Kapustę z kaszą przygotowywało się w każdym kurpiowskim domu. Stanowiła ona jedną z głównych potraw świątecznego stołu. W potrawie tej ważny był skład, czyli dobrze ukiszona kapusta (pochodząca najczęściej z przydomowego ogródka) z dodatkiem marchwi i soli. Oczywiście proces kiszenia odbywał się w specjalnym naczyniu z kamionki. Kapusta wymagała jeszcze przykrycia denkiem i dociążenia sporej wielkości kamieniem polnym.

Zupa grzybowa na kwaśe z kapusty

Składniki:

- 1/2 l soku z kapusty kiszonej
- suszone grzyby
- przyprawy

Przygotowanie:

Bierzemy 1/2 l soku z kapusty kiszonej, rozprowadzamy wodą do odpowiedniej kwaśności. Dodajemy cebulę, listek laurowy, ziele angielskie, jałowiec, pieprz, sól i suszone grzyby (wcześniej namoczone) i gotujemy od 40 do 60 minut. Pod koniec gotowania zabielamy śmietaną (najlepiej 30%, ponieważ się nie waży)

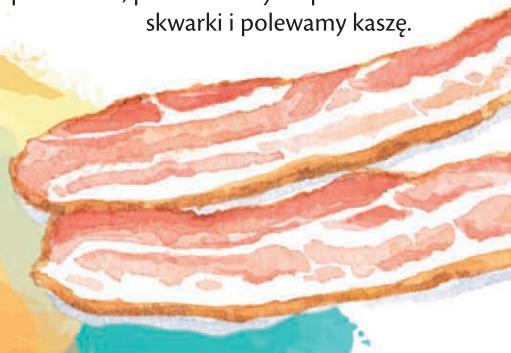
Kasa jeglana "ze skrzeckańi"

Składniki:

- 2 szklanki kaszy jaglanej
- mleko
- boczek

Przygotowanie:

Kaszę jaglaną opłukujemy zimną wodą, wkładamy do garnka i zalewamy 4 szklankami zagotowanej wody z dodatkiem mleka i szczyptą soli. Po zagotowaniu stale mieszamy i gotujemy przez ok. 5 minut. Następnie zdejmujemy garnek z ognia, zawijamy w koc i odstawiamy na 2 godziny. Po 2 godzinach kasza jest gotowa. Bierzemy dowolną ilość boczku – zależy od upodobania, przesmażamy na patelni na skwarki i polewamy kaszę.



Pępuchy

Składniki:

- 1 jajko
- 3 płaskie łyżki cukru
- 10 dag drożdży
- 1 l mleka
- 1 kg mąki
- szczypta soli (we dwa palce)
- olej lniany do smażenia

Przygotowanie:

❶ Do miski wbijamy jajko, dodajemy cukier i ucieramy tłuczkiem do ziemniaków.

❷ Następnie kruszymy drożdże i dokładnie mieszamy.

❸ Wsypujemy 1 kg przesianej mąki i dodajemy 1 l podgrzanego mleka, mieszamy.

❹ Wyrabiamy ciasto za pomocą tłuczka do momentu, aż ciasto nie będzie się przylepiało do tłuczka. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia.

❺ Na patelni rozgrzewamy olej (najczęściej piekło się na oleju lnianym, ale również i na rzepakowym), następnie łyżką maczaną w zimnej wodzie nakładamy ciasto (do mokrej łyżki nie przykleja się ciasto).

❻ Pieczemy z dwóch stron na złoty kolor.

Poleca Krystyna

Grycåky

Składniki:

- 1/2 kg ługotowanéch kartofly
- 3 jajka
- sól jï pśeprz do smaku
- mąky grycanéj tyle coby wgńéść w kartofle (mńe wychodźï praże kylo)
- gårzć pokrajanéch lyśćï pśetrusky jï bocek do zasmazëńå

Przygotowanie:

Kartofle przepuśćéć przez praskë, dodać jajka, sól, pśeprz jï mąkë. Wsystko wyrobźéć, formować pézåky jï wrzucać na wrzątek, gotować łaz wypłynó do źérzchu. Bocek łusmazéć, polać pézåky jï posypać pśetruskó.

Chléb na zakwaśe

Składniki:

- zåkwas (łok. 1/2 lytra)
- 3 kylo mąky zytnéj
- 2 deko śwézéch drozdzy
- woda do rozrobźëńå ćasta (łok. 2 lytry)
- 2 łyzky soly

Przygotowanie:

❶ Nåjprzód przygotowujë zåcyn: wyléwóm do dźézy/ ńïsky zåkwas dodajë pól kylo mąky jï tyle ćepłéj wody coby zåcyn ból jek gëstå śńåtana.

❷ Przykrywóm jï łostaźóm na łok. 10 godźin. Po tëm caśe łośéwóm reśtë mąky dodajë sól, wyrośńëte drozdze jï tyle ćepłéj wody zeby ćasto ńe béło za rzadke, lepśéj gëśćejse, terå przycyńóm łaz ćasto zrobźï śë gładke.

❸ Znacë krzyzëm, przykrywóm jï łostaźóm do wyrośńëćå na godźïnë.

❹ Blachy smarujë rozgrzanó słóńïinó, wykładóm na ńe porcje łobtocónégo w mące ćasta jï znowu łostaźóm do wyrośńęćå.

❺ Nagrzewóm pśekarńïk do 200°C wsadzóm blachy z chlebëm do pśeca. Jek śë trochë pońéćï łobńïzóm tëmperatórë do 180 jï łod tégo casu chléb pśece śë praźe 50 ńïnut.

❼ Po wyjęću z pśeca smarujë źimnó wodó zeby skórka na ńëm zńękła, wyjmujë z blachów jï przykrywóm do łostygńęćå.

Fafernuchy

Poleca Jadwiga

Składniki:

- 2 kg marchwi
- 1/2 szklanki cukru
- 5 łyżek miodu
- 1,5 kg mąki pszennej
- 0,5 kg mąki żytniej
- 1/4 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu mielonego
- 3 jajka
- 1 duża śmietana 12%
- 10 dkg drożdży
- 1/2 szklanki wody
- 2 łyżki oleju

Przygotowanie:

Surową marchew przecieremy na grubej tarce, dodajemy wodę, zasypujemy cukrem i czekamy aż marchew puści sok. Miód rozcieramy z pokruszonymi drożdżami. Dodajemy przesypaną przez sito mąkę, przyprawy, jajka, śmietanę, pokruszone drożdże. Zagniatamy tak długo, aż powstanie jednolite, gładkie i dość twarde ciasto.

Kroimy je nożem na kawałki (jak kopytka), podsypując mąką w razie potrzeby, bo ciasto nadal się klei. Przygotowane fafernuchy układamy na natłuszczonej i wysypanej mąką blasze, pieczemy na złoty kolor przez 30-40 minut w temp. 180°C.

Niejednego smakosza zachwycił miodowo-marchwiowy smak fafernuchów. Na Kurpiach przepis na ciasto znany był od dziesiątków lat. Fafernuchy stanowiły nieodzowny składnik jadłospisu... O fafernuchach pisze Marian Kalinowski w książce „Wspomnienia wieloletniego nauczyciela", w której opisuje swoje rodzinne strony, tradycje i obyczaje: „Dziewczęta na Nowy Rok piekły powszechnie „fafernuchy", jakby orzechy ze słodkiego ciasta (...) Fafernuchami częstowała się młodzież nawzajem, (...) Starzy w fafernuchy nie grali, bo by na pewno resztę zębów sobie nimi połamali."

Twórcy ludowi

Bacławski Józef
Łyse 96 | 07-437 Łyse
kom. 504 763 646
- obróbka drewna
- rzeźbiarstwo
- zabawki drewniane

Bacławski Stanisław
Czarnia 46 | 07-420 Kadzidło
kom. 692 247 934
- obróbka drewna
- rzeźbiarstwo
- zabawki drewniane

Bieńkowski Tadeusz
ul. Słowackiego 8
07-420 Kadzidło
kom. 695 489 790
- obróbka lnu

Bochomulska Bożena
Kadzidło
tel. 606 662 911
- szycie strojów ludowych

Bogdańska Wiesława
ul. Tatarska 11| 07-420 Kadzidło
tel. 29 761 82 19
- pieczywo obrzędowe
- plastyka obrzędowa (kierce, kwiaty, palmy wielkanocne, bukiety, pisanki, ozdoby choinkowe)
- wycinankarstwo

Chrostek Maria
Tatary 28 | 07-420 Kadzidło
tel. 29 761 89 44
- plastyka obrzędowa (wycinanki, bukiety, kierce, zabawki choinkowe)
- wycinankarstwo
- pieczywo obrzędowe.

Dawid Stefania
Jeglijowiec 8 | 07-420 Kadzidło
tel. 29 761 60 63
- krawiectwo (stroje regionalne)

Gałązka Czesława
ul. Kurpiowska 32 | 07-420 Kadzidło
kom. 505 281 058
- plastyka obrzędowa (kierce, kwiaty, palmy wielkanocne, bukiety, pisanki, ozdoby choinkowe)
- koronka

Grużewski Romuald
ul. Mostkowa 16 | 18-416 Zbójna
kom. 600 505 898
- kowalstwo

Kaczyńska Czesława
- Prezes Oddziału Kurpiowskiego STL
- pomysłodawca i organizator warsztatów „Ginące Zawody”

Dylewo, ul. Sachalin 45
07-420 Kadzidło
kom. 608 071 842
- hafciarstwo • koronkarstwo
- pieczywo obrzędowe
- plastyka obrzędowa (kierce, kwiaty, palmy wielkanocne, ozdoby choinkowe)
- potrawy regionalne
- tkactwo • wycinankarstwo

Kuskowski Wiesław
ul. Dzieci Polskich 8/52
07-410 Ostrołęka
tel. 29 760 81 99
kom. 507 873 614
- plecionkarstwo (materiał: wiklina, sitowie, słoma, korzeń sosny i jałowca)

Łaszczych Krystyna
ul. Armii Krajowej 9
07-420 Kadzidło
kom. 663 959 085
- plastyka obrzędowa (palmy, kierce, kwiaty, pisanki)
- potrawy regionalne (smalec, chleb) fafernuchy

Marchewka Czesława
ul. Kurpiowska 29
07-420 Kadzidło
tel. 29 761 81 80
- plastyka obrzędowa (kierce, palmy wielkanocne, kwiaty, bukiety)
- tkactwo
- wycinankarstwo

Murach Adam
Płoszyce 52 | 07-402 Lelis
tel. 694 042 891
- garncarstwo

Murzyn Władysław
Zalesie 88 | 07-430 Myszyniec
- plecionkarstwo (materiał: korzeń sosny, łodyga jałowca, słoma)

Niedźwiedzka Jadwiga
ul. Sosnowa 6 | 07-420 Kadzidło
tel. 29 761 84 51
- plastyka obrzędowa (palmy, kierce, kwiaty, pisanki)
- pieczywo obrzędowe
- wycinankarstwo

Niedźwiedzka Teresa
ul. Broniewskiego 20
07-415 Olszewo-Borki
tel. 29 761 32 26
- pszczelarstwo
- wyroby z wosku pszczelego

Nowak Apolonia
ul. Ogrodowa 19 | 07-420 Kadzidło
tel. 29 761 82 38
- folklor muzyczny (artystka obdarzona „białym głosem”, współpracuje z Zespołem Instrumentów Dawnych „Ars Nova”)
- plastyka obrzędowa (kierce, bukiety, palmy wielkanocne, pisanki)
- wycinankarstwo

Nurczyk Kazimierz
Chudek 77A | 07-420 Kadzidło
tel. 29 761 66 63
kom. 607 186 415
- rzeźba

Oślicka Aleksandra
ul. Kościuszki 51 | 07-420 Kadzidło
tel. 29 761 88 41
- pieczywo obrzędowe
- plastyka obrzędowa (kierce, kwiaty, bukiety)
- wycinankarstwo

Pabich Eugenia
Krobia 23 | 07-420 Kadzidło
tel. 29 761 96 61
- plastyka obrzędowa (kierce, bukiety)
- wycinankarstwo

Pajka Halina
ul. Kościuszki 41 B
07-420 Kadzidło
tel. 29 761 88 39
- plastyka obrzędowa (palmy, kierce, kwiaty)
- tkactwo (pokazy)
- wycinankarstwo

Pokora Marianna
Ostrołęka
tel. 516 925 788
- koronkarstwo, hafciarstwo, kwiaty z bibuły

Prusaczyk Elżbieta
Tatary 44 | 07-420 Kadzidło
tel. 29 761 85 76
kom. 889 202 713
- plastyka obrzędowa (palmy, kierce, kwiaty)
- potrawy regionalne

Ropiak Stanisław
Stary Myszyniec 156
07-430 Myszyniec
kom. 600 500 960
- pieczywo obrzędowe
- plastyka obrzędowa (kierce, kwiaty, pisanki)
- wycinankarstwo

Samsel Czesława
Zalesie 76 | 07-430 Myszyniec
tel. 29 772 18 85
- koronkarstwo
- tkactwo

Siemienowicz Kazimierz
ul. 11 listopada 14/15
07-410 Ostrołęka
tel. 29 760 39 21
kom. 606 174 271
- garncarstwo

Staśkiewicz Genowefa
Strzałki 1 | 07-420 Kadzidło
kom. 784 228 164
- hafciarstwo
- pieczywo obrzędowe
- plastyka obrzędowa (kwiaty, palmy wielkanocne, pisanki)
- wycinankarstwo

Staśkiewicz Stanisława
Strzałki 3 | 07-420 Kadzidło
tel. 29 761 85 15
- pisanki - pisane woskiem
- wycinankarstwo

Staśkiewicz Wiesław
ul. Sportowa 23
07-420 Kadzidło
tel. 29 761 84 04
- pieczywo obrzędowe
- plastyka obrzędowa (pisanki)
- wycinankarstwo

Suchecka Stanisława
Jeglijowiec 19
07-420 Kadzidło
tel. 29 761 60 53
- koronkarstwo
- szycie strojów ludowych

Świder Krystyna
ul. Świerkowa 12
07-420 Kadzidło
tel. 29 761 84 25
- elementy stroju kurpiowskiego
- hafciarstwo i koronkarstwo

Zdunek Ewa
Dylewo
tel. 500 045 695
- hafciarstwo, pisanki, palmy, kwiaty, ciasto obrzędowe

warsztaty etnograficzne

Ginące Zawody

odbywają się w Zagrodzie Kurpiowskiej w Kadzidle, ul. Trasa Mazurska 1b
tel. 29 761 82 00

biuro.sak@wp.pl
www.ginacezawody.eu

Organizator Stowarzyszenie Artystów Kurpiowskich SAK

Redakcja Iwona Choroszewska-Zyśk

Tekst Iwona Choroszewska-Zyśk
Krystyna Łaszczych
Bartosz Duda

Projekt, skład Bartosz Duda (biartek.pl)

Zdjęcia Adam Kazimierz Bakuła
Joanna Duda
Bartosz Duda

Druk i oprawa biartek.pl

Więcej na **www.ginacezawody.eu**

Organizator warsztatów:
Stowarzyszenie Artystów Kurpiowskich

Patronat sprawują:
Adam Struzik, Marszałek Woj. Mazowieckiego;
Stanisław Kubeł, Starosta Ostrołęcki;
Dariusz Łukaszewski, Wójt Gminy Kadzidło

Współpraca:
Związek Kurpiów, Muzeum Kultury Kurpiowskiej w Ostrołęce,
Starostwo Powiatowe w Ostrołęce, Urząd Gminy w Kadzidle,
Centrum Kultury Kurpiowskiej im. ks. M. Mieszki w Kadzidle

Projekt dofinansowany ze środków samorządów:

Mazowsze. serce Polski
Powiat Ostrołęcki
Gmina Olszewo-Borki
Gmina Kadzidło
Gmina Baranowo
Gmina Lelis
Wójt Gminy Łyse

MAZOWIECKI SZLAK TRADYCJI
co krok, to obyczaj

Sponsorzy:

WORD Ostrołęka
SIZER producent armatury ogrodzeniowej sp. j. M. A. Ciężar
Semlin Kurpiowska Wieś
Bank Spółdzielczy w Kadzidle
PEKPOL Ostrołęka
Nadleśnictwo Ostrołęka
Nadleśnictwo Myszyniec
Nadleśnictwo Parciaki
Nadleśnictwo Nowogród
Muzeum Kultury Kurpiowskiej w Ostrołęce
Związek Kurpiów
biartek.pl studio grafiki