



Ex oriente lux

POLONIA CHARKOWA



Nr 12 (98)
2010 r.

PISMO STOWARZYSZENIA KULTURY
POLSKIEJ W CHARKOWIE

www.polonia.kharkov.ua

Święto pojednania i miłości



19 grudnia 2010r. w Obwodowym Centrum Twórczości Ludowej odbyło się spotkanie opłatkowe Stowarzyszenia Kultury Polskiej w Charkowie. Słuchacze kursów języka polskiego przygotowali przedstawienie jasełkowe połączone z koncertem kolęd. A na koniec każdy sam mógł dotknąć najważniejszej polskiej bożonarodzeniowej tradycji - podzielić się opłatkiem, a tym samym wpuścić do swojego serca pokój, dobroć i miłość.

Ciąg dalszy na str. 10.

W numerze m. in.:

- Wigilia po staropolsku
- Święteczna pomoc Senatu dla rodaków na Wschodzie
- Kraków wybrał najpiękniejszą szopkę
- Wigilia na Aleksiejewce
- Памяти Анджее Пшевозника

- Uroczysta Pasterka w katedrze w Charkowie
- Święto pojednania i miłości
- Wywiad z nowo wybraną prezes FOPnU Emilią Chmielową
- Wybory w Federacji Organizacji Polskich na Ukrainie
- Kuchnia Polska – Karp wigilijny

Wigilia po staropolsku, czyli karp bez kości i inne potrawy

Już za kilka godzin usiądziecie do wigilijnego stołu. Pojawi się na nim karp, czerwony barszcz lub zupa grzybowa, pierogi i wszelkie inne smakołyki. Jak jednak przygotowywano je kilka wieków temu? Krótkie wskazówki kulinarne znajdziemy w pierwszej polskiej książce kucharskiej pt. „Compendium Ferculorum albo zebranie potraw”, wydanej w 1682 roku.



Z czym kojarzy się kuchnia staropolska? Większości z Was zapewne z golonką, schabowym i inną masą tłuszczowego mięsiwa. Tymczasem nowożytnie obyczaje kulinarne nieco odbiegają od powszechnych wyobrażeń. Polska kuchnia okresu świetności Rzeczypospolitej pełna była bowiem dań postnych, pozbawionych nie tylko mięsa, ale i tłuszczu, serów czy jajek. Mówi się nawet, że ówczesny kalendarz świąt i postów wpływał na to, że przeciętny mieszkaniec Korony i Litwy mógł pościć w sumie nawet pół roku. Nie dziwi więc różnorodność dań przygotowywanych specjalnie na takie okazje.

Świadectwem tego – zadziwiającego dla nas – przyzwyczajenia do poszczenia może być zbiór przepisów proponowanych przez Stanisława Czernieckiego, kuchmistrza wojewody krakowskiego Aleksandra Michała Lubomirskiego, zebranych w pierwszej polskiej książce kucharskiej pt. *Compendium Ferculorum* albo zebranie potraw. Po raz pierwszy wydano ją w roku 1682. Zawiera ponad 100 receptur na dania mięsne, rybne oraz mleczne. Spis ten wzbogacają liczne przystawki, dodatki i drobne przy-

smaki. Jest to księga w dużej mierze odzwierciedlająca ówczesne przyzwyczajenia kulinarne oraz staropolską sztukę gotowania. Silnie zaznaczyły się w niej nie tylko rodzime tradycje. Widoczne są wpływy baroku, wymagającego od artystów finezji i zaskoczenia. Gotowanie było w istocie sztuką, zwłaszcza na dworach magnackich, gdzie spełniało rolę nie tylko czysto praktyczną. Dobrze przygotowana i podana potrawa dodawała prestiżu i splendoru. Podkreślała status gospodarza nie mniej niż obrazy, rzeźby czy wszelkiego rodzaju fundacje. W świecie, w którym opinia osób trzecich często była ostatecznym kryterium przynależności do określonej warstwy wewnątrz stanu, wrażenie – wywarne na gościach ujętych wspaniałą ucztą – miało niebagatelne znaczenie.

Warto tu przytoczyć legendę kulinarną, o której wspomina profesor Jarosław Dumanowski. Ponieważ, jak pisałem, w kuchni barokowej ważny był nie tylko smak, ale i sposób podania oraz pomysłowość wykonania, kucharze sięgali częstokroć do pomysłów iście szatańskich.

W książce Czernieckiego czytamy między innymi o kapłonie we flaszy, czyli sposobie włożenia całego tłuszczu kapłona do butelki. Szczytem inwencji było jednak wykonanie kapłona zlatującego ze stołu. Potrawa ta miała charakter żartu i na dobrą sprawę nie wiadomo, czy kiedykolwiek została wykonana. Na początek brano kapłona i ogłuszano go, pojąc alkoholem. Następnie oskubywano go, nieco przypiekano i przyprawiano, tak

można się więc dziwić, że kuchmistrz poświęcił temu zagadnieniu dużo miejsca.

Na początku Czerniecki zwraca uwagę, iż wziąć należy karpia dobrego i zdjąć z niego skórę. Czynić to należy jednakże z ogromną delikatnością, żebyś dziary nie uczynił (nie zepsuł skóry). Pozostałe głowy, według kuchmistrza, należy usmażyć. Następnie przystępujemy do obierania ryby z mięsa. Mięso szatkujemy, a tę sieka-



Zamek w Wiśniczu. Własność Aleksandra Michała Lubomirskiego. To tu kucharzył autor Zebrania potraw

aby wyglądał jak upieczony, ale zachował życie. Kiedy głodna osoba wbijała widelec w pozornie przygotowanego kapłona, ten zrywał się na nogi i uciekał ze stołu.

W obliczu świąt spróbujemy się zatem pobawić i zajrzeć do książki Czernieckiego, aby dowiedzieć się, jak mistrz kuchni dworu Lubomirskich przygotowałby wigilijną wieczerzę, uwzględniając zarówno walory smakowe, jak i estetyczne potraw.

Po pierwsze karp

Trudno wyobrazić sobie stół wigilijny bez karpia. Choć coraz częściej zastępuje się go inną rybą, chcąc uniknąć przykrego obowiązku dokonania egzekucji na biednym zwierzątku, to wciąż pozostaje on symbolem wigilijnej kolacji. Czerniecki podaje nam wiele sposobów na jego wyborne przygotowanie.

Moją uwagę przykuł przepis na – jak pisze autor – karpia bez kości. Człowiek może zacząć latać na księżyc i podbijać nowe światy, ale rybie ości zawsze będą stanowić dla niego jeden z kluczowych problemów. Nie

ninę smażymy w maśle lub oliwie. Do tego dodajemy podprażoną, drobno posiekaną cebulkę oraz rodzynki. To wszystko posypujemy pieprzem i solą oraz odrobiną cynamonu, a następnie dodajemy do tego również trochę tartego chleba. Całość mieszamy i zawijamy w zdjętą uprzednio skórę karpioową, a następnie kładziemy w glinianą bryttwannę, do której wlewamy oliwę lub masło, aby karp zamókł. Do tego dokładamy wcześniej usmażone głowy. Wszystko polewamy winem lub octem winnym oraz limoniom (sokiem z cytryny); posypujemy cynamonem, cukrem i pieprzem. I tym sposobem otrzymujemy pierwszą ze staropolskich potraw, którą możemy podać na wigilijny stół.

Innym ciekawym daniem może być bigos karpioowy. Przygotowuje się go bardzo podobnie do wcześniej wspomnianego karpia bez kości. Na początku należy zdjąć z ryby skórę, a następnie drobno posiekać pozbawione ości mięso. Dodać do tego poszatkowaną cebulę i smażyć na oliwie lub maśle niesolonym (margarynie).



Zarumienione mięso zalać trzeba winem lub octem winnym i doprawić pieprzem, cukrem i cynamonem oraz dodać rodzynki. Wszystko to połać sokiem z cytryny, a na koniec odsmażyć łby i dodać je do bigosu.

Wielu z Was zapyta pewnie, gdzie w tym bigosie kapusta. Otóż w epoce staropolskiej bigos nie był tym, czym jest teraz. Określano tak potrawy, które składały się z drobno poszatkowanych produktów doprawianych kwasem z cytryny. Według historyków, kapusta w bigosie to wynalazek z XIX wieku, kiedy to zakwaszanie cytryną zastąpiono kiszoną kapustą. Można więc zaryzykować stwierdzenie, że obecny bigos jest odmianą dla ubogich tego staropolskiego dania.

Według przepisów Czernieckiego, karpia można było też podawać z grzankami, szpinakiem, lub juszycą (czerniną). Do potraw rybnych zaliczyć możemy też galarety na post, czyli znaną nam rybę w galarecie. Przyrządzano ją ze szczupaka. Na początek odcinano mu głowę i ogon, a następnie krojono go w paski i wrzucano do garnka. Gotowano go razem z pietruszką do czasu aż od kości odpadnie. Wywar solono do smaku, a następnie przecedzano rosół przez serwetę. Dodawano wina, cukru, cynamonu, goździków i wyciśniętej cytryny. Później do wywaru wrzucano kawałki mięsa, a potem wlewano wszystko do oddzielnej misy i czekano aż zgęstnieje.

Polewka z grzybami, barszcz i pierożki

Na polskich stołach wigilijnych króluje także czerwony barszcz i zupa grzybowa. W książce Czernieckiego tę drugą potrawę odnajdujemy pod nazwą polewki grzybowej.

Na początku musimy ugotować suche grzyby wraz z nacią pietruszki w przestronnym garze. To wszystko zalamy wedle smaku. Do polewki przygotowujemy grzanki z białego chleba. Z wywaru wyjmujemy grzyby i odsmażamy je na oliwie lub na maśle. Do polewki dodajemy odrobinę oliwy, a następnie pospołu wkładamy grzyby z grzankami.

Nie mniej interesująco był przygotowywany barszcz królewski. Najpierw wykonujemy zakwas z żytnich otręb. Następnie przygotowujemy suche grzyby oraz kawałki ryb – szczupaka, łososa, jesiota i śledzi morskich. Dodajemy również botwiny, czyli liści z buraków. To wszystko gotujemy, przyprawiając dużą ilością kminku i soli do smaku, a następnie podajemy. Do barszczu dodać możemy również żółtek jajecznych oraz oddzielnie ugotować jajka i po obraniu dorzucić do zupy.

W łatwy sposób wykonać można również pierogi. Najważniejsze jest wyrobienie ciasta. Czerniecki sugeruje, że najlepsze do wykonania pirożków będzie ciasto francuskie. Potrzebna do tego jest mąka pszenna najpiękniejsza. Do niej należy dodać wody i zarobić tak, aby się ciasto ciągnęło. Następnie trzeba dodać do niego kilka jajek i porządnie je rozrobić, aby najmniejszej okruszyny nie było, a w końcu rozwałkować je, aby było grube na jeden palec.

To tylko kilka współczesnych potraw wigilijnych, które odnaleźć możemy w Compendium Ferculorum. Życząc więc smacznej kolacji wigilijnej, życzymy jednocześnie aby żaden kapłon ani karp nie zbiegł Wam ze stołu.

Sebastian Adamkiewicz

Świąteczna pomoc Senatu dla rodaków na Wschodzie

Ponad 625 tys. zł przeznaczył w 2010 r. Senat na świąteczną pomoc dla Polaków na Wschodzie. Dzięki tej kwocie sfinansowane zostały akcje i inicjatywy podejmowane przez organizacje, stowarzyszenia i fundacje, a nawet klub sportowy. Jej największą część otrzymała Caritas Polska na paczki świąteczne dla 1000 Polaków na Białorusi, 1000 na Ukrainie i 500 na Litwie

Na zlecenie Prezydium Senatu oprócz Caritas takie akcje realizują też Fundacja "Oświata Polska za Granicą", Stowarzyszenie "Wspólnota Polska", Fundacja "Pomoc Polakom na Wschodzie" ("Świąteczna Paczka"), Forum Organizacji Pozarządowych Działających Na Rzecz Osób Niepełnosprawnych, Chorych i Ich Rodzin "Razem" z Zabrza ("Paka dla Polaka"), Stowarzyszenie "Nasza Gmina" w Dulczu Małym, Warszawskie Towarzystwo Przyjaciół Grodna i Wilna, białostocka Fundacja na Rzecz Pomocy Dzieciom z Grodzieńszczyzny ("Podarujmy Dzieciom Świąta"). Świąteczne paczki dotrą do Polaków na Ukrainie, Białorusi, Litwie, Łotwie i w Obwodzie Kaliningradzkim. Pomoc przekazywana jest przez parafie, szkoły sobotnie, szkoły parafialne, organizacje polskie.

Fundacja Przyjaciół Wilna i Grodna "Serce dzieciom" w Gdyni od 18 lat zaprasza dzieci polskie z sierocińców na Litwie - Szkoły Internatu nr 3 w Nowej Wilejce, Domu Dziecka nr 3 w Wilnie, Solecznikowskiego Domu Dziecka, aby spędziły Święta Bożego Narodzenia u rodzin na Pomorzu.

Regionalna Rada Polskiego Komitetu Olimpijskiego w Częstochowie oraz Międzyszkolny Klub Sportowy "PADWA" w Zamościu przygotowują programy integracyjne dla uczniów szkół polskich z Litwy i Ukrainy. W Zamościu odbędą się I Mikołajkowe Spotkania z Polską, w których



wzmą udział uczniowie miejscowych szkół wraz z dziećmi i młodzieżą polską z Ukrainy, uczęszczającą do Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej we Lwowie i zrzeszoną wokół Stowarzyszenia Kultury Polskiej im. Władysława Reymonta na Rówieńszczyźnie. W Częstochowie odbędzie się "Polonijna integracyjna gwiazdka na sportowo", w której uczestniczyć będą uczniowie z 11 szkół polskich rejonu solecznickiego na Litwie.

Podczas pakowania i transportu paczek z organizacjami współpracują liczni wolontariusze. Mając wsparcie Senatu, organizacje często przeprowadzają społeczne akcje zbiórki darów, mobilizując w ten sposób Polaków w kraju. W trakcie takich zbiórek niejednokrotnie udaje się zebrać bibliotekę polskiej literatury pięknej. W akcje pomocy Polakom na Wschodzie angażują się także władze lokalne oraz sponsorzy prywatni.

Wiele spotkań opłatkowych zaplanowano w ramach działalności organizacji polskich w świecie oraz punktów nauczania przedmiotów ojczystych. Wydarzenia te, integrujące społeczność polską poza granicami kraju, odbywają się zwykle w siedzibach organizacji. Utrzymanie infrastruktury i bazy lokalowej oraz działalność programowa wielu z nich także znajduje wsparcie ze środków Senatu.



Kraków wybrał najpiękniejszą szopkę

Już po raz 68. rozstrzygnięto Konkurs Szopek Krakowskich, organizowany przez Muzeum Historyczne Miasta Krakowa. W salach muzeum odbyło się uroczyste ogłoszenie wyników, rozdanie dyplomów i otwarcie wystawy pokonkursowej, która potrwa do 27 lutego.

W tym roku jurorzy oceniali 110 szopek. W grupie szopek dużych pierwsze miejsce zajęli: Marek, Renata, Edward i Marek (junior) Markowscy. Wśród szopek średnich najwyższą ocenę otrzymała praca Piotra Michalczyka. W grupie szopek małych najpiękniejszą okazała się budowla wykonana przez Macieja Moszewska, a wśród miniaturowych – szopka skonstruowana przez Wiesława Barczewskiego.

Nagrodę specjalną imienia Zofii i Romana Reinfussów otrzymał Dariusz Czyż, a Nagrodę imienia dyrektora Muzeum Historycznego Miasta Krakowa, Jerzego Dobrzyckiego za całokształt twórczości szopkarskiej otrzymał Maciej Moszewski.

Zgodnie z tradycją konkursu krakowskich szopek rozpoczyna się w pierwszy czwartek grudnia, kiedy to szopkarze przynoszą swoje arcydzieła, nad którymi pracują niekiedy przez cały rok, pod pomnik Adama Mickiewicza na Rynku Głównym. Po prezentacji, wśród zachwytów krakowian i wśród rozbłyśków fleszy aparatów turystów z całego świata, szopkarze przenoszą swe arcydzieła do muzeum, aby ocenili je jurorzy.

Najwyższe ze zgłoszonych w tym roku szopek dochodziła do 5 m. Tradycyjnie krakowskie szopki wykonywane są z kolorowej folii aluminiowej, kartonu, papieru i drewnianych listewek, ale pojawiają się też bardziej wyszukane tworzywa.

Krakowskie szopki nawiązują głównie do gotyckiej i renesansowej architektury Krakowa i tym różnią się od innych na świecie. Niekiedy wiernie ją naśladują, częściej stanowią fantazyjną syntezę elementów Bazyliki Mariackiej, Wieży Ratuszowej, Wawelu czy Sukiennic.

Sceny rodzajowe przy żłóbku także posiadają krakowskie akcenty - obok obowiązkowej Świętej Rodziny tradycyjnymi bohaterami szopek są laleczki w regionalnych strojach, Lajkonik, Smok Wawelski, hejnalista, czasem pojawia się Pan Twardowski, kominiarz, strażak. Figurki są z porcelany, drewna, modeliny i plasteliny, ciasta i kartonu.

Konstruowanie szopek jest domeną krakowian, ale na konkurs przyjeżdżają też szopkarze z innych miast. Szopki są przynoszone przez przedszkolaków, uczniów, studentów, reprezentantów najróżniejszych zawodów, pensjonariuszy domów opieki i emerytów. Niektóre szopki z racji dużych rozmiarów przywożone są na dwukołowych wózkach.

Tradycja szopki krakowskiej wywodzi się z jasełek, które organizowano w okresie Bożego Narodzenia w kościołach. Najstarsze figurki jasełkowe przechowywane w Krakowie pochodzą z XIV w. i znajdują się w kościele św. Andrzeja. Do końca XIX w. wyrobem szopek zajmowali się



murarze z krakowskich przedmieść. W czasie świąt chodzili oni z szopkami po domach.

– Tradycja budowania szopek w świecie chrześcijańskim jest bardzo stara. W Krakowie - jak widać po szopkach - Chrystus jakby nie urodził się w ubogiej stajence, lecz w przepysznym pałacu - podkreśla znawczyni szopek Anna Szałapak, która od lat opiekuje się konkursem z ramienia Muzeum Historycznego Miasta Krakowa.

Konkurs Szopek organizowany jest od 1937 r. Do rywalizacji stanęło wówczas 86 osób. Po przerwie, spowodowanej wybuchem wojny, konkurs wznowiono w 1945 r., kiedy na miejscu zburzonego pomnika Adama Mickiewicza znów pojawili się szopkarze. Od tego czasu konkursy są organizowane nieprzerwanie co rok.

Muzeum Historyczne Miasta Krakowa kupuje niektóre szopki do swej kolekcji. Najstarsza w zbiorach tego muzeum jest szopka Michała Ezenekiera z ok. 1900 r.

PAP

Wigilia na Aleksiejewce



Wspaniała szopka stanęła w Charkowie z okazji świąt Bożego Narodzenia obok nowego, jaszczere niedobudowanego kościoła Świętej Rodziny na Aleksiejewce.

W dniu 25 grudnia w kościele odbył się odpust parafialny – uroczystość Świętej Rodziny. Mszę świętą odprawił biskup ordynariusz diecezji charkowsko-zaporoskiej Marian Buczek. W nabożeństwie uczestniczyli duchowni i wierni z sąsiednich charkowskich parafii.

W kościele między dwiema choinkami można było zobaczyć starannie wykonaną niewielką szopkę bożonarodzeniową. Przed kościołem – pod dużym namiotem – zobaczyliśmy oryginalną czterometrową konstrukcję szopki. Stajenka betlejemka na tle choinkowego krajobrazu służyła za godne miejsce przedstawienia wielkiej tajemnicy narodzin Syna Bożego. Podziwialiśmy tu figurki bohaterów: Dzieciątka w żłóbku, Maryi, Józefa, pasterzy, królów i zwierząt. Na tę, chyba największą szopkę w Charkowie, zwracali uwagę liczni

mieszkańcy Aleksiejewki, którzy przechodzili obok. Niestety nie wszyscy rodzice potrafili prawidłowo odpowiedzieć swoim dzieciom na pytanie „Co to jest?”

Oleg Czernijenko, zdjęcia autora



Памяти Анджея Пшевозника



Торжественная церемония чествования памяти бывшего Секретаря Охраны Памяти и Мученичества Республики Польша Анджея Пшевозника состоялась 4 декабря на Украинско-польском Мемориале жертвам тоталитаризма в Лесопарке.

В торжественном возложении цветов и высадке памятного дерева приняли участие заместитель Харьков-

ского городского головы Игорь Терехов, первый заместитель председателя Харьковской облгосадминистрации Владимир Бабаев, действующий Секретарь Охраны Памяти и Мученичества, Министр Республики Польша Анджей Кунерт, Генеральный Консул Республики Польша в Харькове Ян Гранат, учащиеся Харьковских школ и представители духовенства.

«В этой святой земле покоятся представители разных национальностей, не пережившие период сталинских репрессий: украинцы, поляки, русские. Они пожертвовали собой ради того, чтобы мы могли жить. Мы всегда должны помнить об этих людях, – сказал заместитель Харьковского городского головы Игорь Терехов, обращаясь к участникам церемонии. – Анджей Пшевозник был другом Харьковского региона. Дуб, который мы посадили здесь в память об этом прекрасном человеке, будет расти и крепнуть. Уверен, так же будут развиваться и украинско-польские отношения».

Справочно:

Анджей Пшевозник был одним из инициаторов и участников создания Украинско-польского Мемориала жертвам тоталитаризма. Он занимал пост Секретаря Охраны Памяти и Мученичества Республики Польша в 1992-2010 гг. Трагически погиб в авиакатастрофе под Смоленском в апреле 2010 г.



Uroczysta Pasterka w katedrze w Charkowie



Dnia 24 grudnia o godz. 20.00 uroczystą Pasterkę w katedrze w Charkowie celebrował biskup diecezji Charkowsko-Zaproskiej Marian Buczek wraz z kapłanami posługującymi w parafii katedralnej.

W homilii biskup przypomniał wiernym, że człowiek przychodzi na świat jak Dziecią Jezus w naturalnej rodzinie, gdzie jest ojciec i matka, a rodzi się w sposób naturalny bez ingerencji pseudo biologii. Zachęcił też do dawania świadectwa o wierze katolickiej dla tych, co jeszcze nie znaleźli drogi do Kościoła czy cerkwi. Zachęcił wiernych, którzy przychodzą do świątyni tylko na święta, aby nie bali się korzystać z łaski Chrystusa i Jego Kościoła przez cały rok.

Mszę św. koncelebrował też proboszcz parafii greckokatolickiej w Charkowie ks. Mikołaj, który przybył wraz z przedstawicielami swoich parafian. Na zakończenie złożył rzymo katolikom życzenia. Udział wziął konsul generalny RP w Charkowie ambasador Jan Granat. Po zakończeniu uroczystej liturgii biskup wraz z kapłanami podzielił się opłatkiem ze wszystkimi wiernymi uczestniczącymi w tym nabożeństwie.

www.rkc.kh.ua



Święto pojednania i miłości

19 grudnia 2010r. w Obwodowym Centrum Twórczości Ludowej odbyło się spotkanie opłatkowe Stowarzyszenia Kultury Polskiej w Charkowie. Słuchacze kursów języka polskiego przygotowali przedstawienie jasełkowe połączone z koncertem kolęd. A na koniec każdy sam mógł dotknąć najważniejszej polskiej bożonarodzeniowej tradycji – podzielić się opłatkiem, a tym samym wpuścić do swojego serca pokój, dobroć i miłość.



Boże Narodzenie to jedno z najważniejszych i najcudowniejszych chrześcijańskich świąt. To wyjątkowy czas pełen wzruszeń, wspomnień i niezapomnianych chwil. To także czas pokoju, harmonii i pojednania. Nie można wyobrazić sobie Bożego Narodzenia bez rodzinnego ciepła i serdecznych życzeń. Nawet powietrze pachnie wtedy zupełnie inaczej.

Właśnie taka atmosfera panowała na świątecznym spotkaniu Stowarzyszenia Kultury Polskiej w Charkowie, które odbyło się 19 grudnia 2010 r. w Obwodowym Centrum Twórczości Ludowej.

Zaszczycili nas swoją obecnością zacni goście: Konsul Generalny RP w Charkowie Jan Granat z żoną, pracownicy Konsulatu oraz ojciec Leonid – proboszcz parafii pod wezwaniem Świętej Rodziny.

Uroczystość rozpoczęła się od wystąpienia prezes Stowarzyszenia – Józefy Czernijenko, która powitała licznie zgromadzonych gości. Złożyła serdeczne życzenia z okazji świąt Bożego Narodzenia i zbliżającego się Nowego Roku.

Następnie głos zabrał Konsul Generalny Jan Granat. Opowiedział o tym, jak Boże Narodzenie obchodzone jest w polskich rodzinach, o tradycji dzielenia się opłatkiem. Na zakończenie swojego wystąpienia dodał: «Przepraszam za powtórzenie, ale tradycja właśnie dzięki temu istnieje, że jest powtarzana».

Najlepsze życzenia złożył wszystkim ojciec Leonid. Odczytał fragment z Biblii i poświęcił opłatki.

Przyszedł czas na występ studentów kursów języka polskiego pod kierunkiem nauczycielki z Polski, Katarzyny Bąk. Zaprezentowali oni licznie zgromadzonej publiczności jasełka. Jest to teatralna inscenizacja wydarzeń z Biblii, dotyczących narodzenia Pana Jezusa, wzorowana na średniowiecznych misteriach franciszkańskich. Najczęściej połączona jest ze śpiewem kolęd, stanowiących ilustrację wydarzeń na scenie.

Uczniowie bardzo starannie przygotowali się do tego widowiska, samodzielnie szyjąc kostiumy. Sympatyczne wrażenie zrobiły czerwone czapki jak u świętego Mikołaja, które założyli członkowie chóru śpiewającego kolędy. Można było zauważyć jak razem z Panią Katarzyną niepokoili się wszyscy artyści. Niewątpliwie był to dla nich mały egzamin z języka polskiego. Na szczęście studenci poradzili sobie bez problemu. Z łatwością recytowali swoje kwestie i pewnie śpiewali po polsku, mimo że niektórzy z nich swoją przygodę z językiem polskim rozpoczęli niespełna trzy miesiące wcześniej.





Po bajkowym przedstawieniu muzycznymi prezentami obdarowały wszystkich obecnych Katarzyna Korżawina, Anna Mołodecka oraz Swietłana Pronenko z Ludmiłą Kabanec. Do wspólnego śpiewania polskich i ukraińskich kolęd dołączyła cała widownia. Wśród obecnych było kilkoro dzieci, co sprawiło, że w sali zapanowała ciepła, rodzinna atmosfera.

Mogłoby się wydawać, że impreza dobiegła końca, ale w rzeczywistości rozpoczęła się część najważniejsza – dzielenie się opłatkiem. Ta tradycja to nie tylko łamanie się kawałkiem przaśnego chleba, ale także dzielenie się ciepłem

i życzliwością. To symbol przebaczenia i pojednania, znak przyjaźni i miłości.

Mieliśmy możliwość wzajemnie złożyć sobie życzenia, przeprosić za błędy, zapomnieć o nieporozumieniach i wpuszczać do swojego serca pokój, dobroć i miłość. Sprzyjał temu nawet wystrój sali: na ścianach wyszywane ręczniki, obrazy i inne rękodzieła.

To spotkanie dostarczyło wielu pozytywnych emocji. Ale przecież nie mogło być inaczej, ponieważ Boże Narodzenie to szczególny czas:

To właśnie tego wieczoru,
gdy mróz lśni, jak gwiazda na dworze,
przy stołach są miejsca dla obcych,
bo nikt być samotny nie może.

To właśnie tego wieczoru,
gdy wiatr zimny śniegiem dmucha,
w serca złamane i smutne
po cichu wstępuje otucha.

To właśnie tego wieczoru
zło ze wstydu umiera,
widząc, jak silna i piękna jest Miłość,
gdy pięści rozwiera.

To właśnie tego wieczoru,
od bardzo wielu wieków,
pod dachem tkliwej kolędy
Bóg rodzi się w człowieku.

Pozostaje życzyć aby dobro, przebaczenie i zgoda były dla nas najważniejsze nie tylko od święta, ale przez cały rok.

Julia Jelczyszczewa

Słuchaczka kursu języka polskiego przy Stowarzyszeniu



Wybory w Federacji Organizacji Polskich na Ukrainie

Fenomenem FOPnU jest jej rozpiętość geograficzna. Potwierdzeniem tego była obecność na V Sejmiku organizacji 280 prezesów organizacji polonijnych od Symferopola po Donieck. Organizacji suwerennych i działających niezależnie, jak podkreślała wybrana na kolejną kadencję, prezes Emilia Chmielowa.



Uczestnicy sejmiku - delegaci Stowarzyszenia Kultury Polskiej w Charkowie (od lewej): Tamara Stocka, Hanna Krawczenko, Józefa Czernijenko, Iryna Karaś (pierwsza od prawej)) razem z wybranym prezesem Federacji Emilią Chmielową i wiceprezesem Teresą Dutkiewicz.

11 grudnia w Równem, ustępujący IV Zarząd Federacji Organizacji Polskich na Ukrainie dokonał podsumowania swojej pięcioletniej działalności i wybrał nowe władze Federacji. Wśród zaproszonych gości można było wypatrzeć Olgę Iwaniak – prezes Fundacji „Pomoc Polakom na Wschodzie”, Łukasza Abgarowicza - senatora RP, Krzysztofa Stanowskiego – podsekretarza stanu w polskim MSZ, Michała Dworczyka – członka zarządu Stowarzyszenia „Wspólnota Polska”, Grzegorza Opalińskiego – Konsula Generalnego RP we Lwowie oraz Tomasa Janika – Konsula Generalnego RP w Łucku.

Wśród dokonań, zupełnie zresztą niegorszych, można wymienić: zorganizowanie akcji pomocy powodziannom, serię festiwali, począwszy od takich jak Festiwal Kultury Polskiej, Spotkania Polskich Rodzin Muzykujących, skończywszy na takim jak Festiwal Kultury Polskiej w Mrągowie, organizowany we współpracy z TVP. Kon-

certy w ramach Roku Chopinowskiego. Konferencje i spotkania naukowe, wśród których ogromnie ważne miejsce zajmuje program studencki polsko – żydowsko – ukraiński „Arka”. Działalność wydawnicza, na którą składa się dwumiesięcznik „Nasze drogi” czy też książka Marka Gierczaka „Historia wsi Strzałkowice”. Do tego całe mnóstwo przedsięwzięć na szczeblu lokalnym. Ten cały szereg wydarzeń mógł mieć miejsce tylko i wyłącznie dzięki filozofii prowadzenia działalności tak ogromnej organizacji, która opiera się przede wszystkim na koordynowaniu i wspieraniu inicjatyw, a nie scentralizowanym rządzeniu.

Oczywiście różowo nie jest. A media nie byłyby mediami, gdyby nie skupiły się na tym, co się nie udało w ciągu tych pięciu lat. Zresztą, podczas debaty nie uciekano od problemów. Problemów szczególnie nękających szkolnictwo.



Nowy zarząd Federacji Organizacji Polskich na Ukrainie

– Życie polskiej mniejszości narodowej na Ukrainie może być kontynuowane jedynie przez oświatę – podkreślał prezes Centrum Metodycznego Nauczania Języka Polskiego w Drohobyczu, Adam Chłopek – Wielu z nas, szczególnie za Zbruczem, nie włada językiem polskim. To świadczy o tym, że udzielamy za mało uwagi rozwojowi oświaty polskiej na Ukrainie. Narzeka się, że wciąż brakuje podręczników. To nie jest najważniejszy problem. Problem polega na tym, że nie ma dla kogo ich drukować. Dopóki nie zaczniemy do swoich dzieci i wnuków mówić po polsku, nie będzie zapotrzebowania na nowe podręczniki.

Racja, ale chyba nie warto też wzgardzić obietnicami przez senatora RP Łukasza Abgarowicza dodatkowymi pieniędzmi na rozwój nauki języka polskiego. Podczas swojego przemówienia, senator wspomniał o jeszcze jednej istotnej sprawie – położeniu większego nacisku na pracę z młodzieżą. Zresztą, nie wiem czy nie był to temat numer jeden obrad Sejniku.

Praca z młodzieżą to nie tylko konkursy recytatorskie, teatry, warsztaty i polonijne zloty. Owszem, to bardzo ważne, ale najważniejsza jest codzienna praca u podstaw. Ważne by młodzi ludzie znajdowali stałe miejsce w strukturach polonijnych. By naprawdę byli dumni z tego, że są Polakami. Dlatego bardzo istotną była deklaracja Emilii Chmielowej o przekazywaniu coraz większej ilości zadań i funkcji młodzieży, podczas pracy w organizacjach polskich na Ukrainie.

Budowa Domu Polskiego we Lwowie, powołanie Rady Prezesów, zrealizowanie Zjazdu Młodzieży Polskiej z Ukrainy – jest jeszcze całe mnóstwo problemów, z którymi należy się uporać. W tym wypadku prezes Chmielowa miała świętą rację:

– Nie wystarczy mówić o problemach, trzeba szukać rozwiązań.

Myślę, że ożywione dyskusje i spotkania świadczą, że owe rozwiązania są aktywnie poszukiwane, a i daj Boże, wchodzą w stadium realizacji.

Joanna Demcio

Rezultaty wyborów V Zarządu FOPnU:

Prezes: Emilia Chmielowa

Członkowie Zarządu: Maria Siwko, Kijów; Teresa Dutkiewicz, Lwów; Adam Chłopek, Drohobycz; Eugeniusz Deneka, Kijów; Władysław Strutyński, Czerńiowce; Teresa Teterycz, Mościska; Marek Gierczak, Strzałkowie; Renata Tereszczenko, Symferopol; Władysław Bagiński, Równe; Czesław Lewandowski, Kijów; Stanisław Durys, Lwów; Alisa Paczewska, Winnica; Józefa Czernijenko, Charków; Andżelika Wiśniewska, Połonne (Chmielnicka obł.); Olga Draczowska, Gródek Podolski;

Komisja Rewizyjna:

Eleonora Popowicz, Borysław
Włodzimierz Kuczyński, Sumy
Konstanty Kosakowski, Kijów
Ludmiła Wolska, Nowograd Wołyński
Erka Szewczuk, Dubno

Komisja orzekająca:

Czesława Maliszewska, Humań
Michał Gryziuk, Bukowina
Wojciech Gabrielski, Różyn
Wiktoria Szewczenko, Dowbysz
Walentyna Sytnicka, Dowbysz

<http://www.kresy.pl>

W kuluarach o kilka słów poprosiłem nowowwybraną prezes Emilię Chmielową

– Moim oczkiem w głowie, czy to się komuś podoba, czy nie, była i pozostaje młodzież”

Emilia Chmielowa

– Stawianie na młodzież, którą tak wyraźnie wyartykułowałaś w swoim wystąpieniu programowym na Sejmiku to nowy trend programowy, czy też założenia takie realizowaliście wcześniej?

– Jedenaście lat temu, na spotkaniu prezesów Europejskiej Unii Wspólnot Polonijnych we Lwowie w dyskusji dotyczącej przyszłości ruchu powiedziałam w ten sposób: „Szanowni Państwo – pomyślmy o tych następach, którzy przejmą rozpoczęte przez nas dzieło. Nie zapominajmy, iż przyjdzie czas i staniemy się przysłowiowym „Domem Starców” a zatem proponuję, aby na następne spotkanie prezesów każdy z Was przywiózł ze sobą lidera młodzieżowej organizacji”. Niektórzy się obrazili, choć było to tylko moje pobożne życzenie. Aczkolwiek na następnym podobnym spotkaniu na Zamku w Pułtusku niektórzy prezesi przyjechali w asyście młodzieży, a niektórzy – co stwierdziłam z przykrością - przywieźli ze sobą swoje żony...

– Dużo młodsze?

– Dokładnie!

– Czyli nie zrozumieli..?

– Tak nie zrozumieli do końca przesłania.

– A może żony mogły przejąć tę pałeczkę?

– Nie, raczej nie o to chodziło, a zatem ten pomysł upadł.

– I co dalej?

– Otóż po pewnym czasie dowiedziałam się, że Pani Maria Piotrowicz, prezes Oddziału Stowarzyszenia Wspólnota Polska w Łodzi, wzięła sprawy młodzieży w swoje ręce. Kilka spotkań, które przeprowadziła ona poza Łodzią, a na które zaprosiła przedstawicieli młodzieży z kilku państw, stworzyły podwaliny dla załączka ruchu młodzieżowego. Powstała niezależna organizacja młodzieży polonijnej, która stała się członkiem Europejskiej Unii Wspólnot Polonijnych.

Obecnie u steru tej organizacji stoi Julia Łokietko, (notabene, wnuczka śp. profesora polonistyki ze Lwowa), która niedawno poprosiła mnie o pomoc w rozbudzeniu zainteresowania młodzieży ukraińskiej udziałem w tej organizacji.



Myślę, że zrobimy takie spotkanie z EUWP, żeby pokazać młodzieży polskiej z Ukrainy, że tam jest perspektywa, że tam jest coś, co będzie pracowało dla młodzieży. Ja będę pomagać młodzieży, oczywiście nie zaniedbując spraw starszego pokolenia, którym pomagaliśmy przez wiele lat i pomagać będziemy.

– Wracając do Sejmiku. Jak oceniasz jego przebieg, atmosferę sali?

– Pojawiło się coś w ludziach nowego. Są bardziej swobodni w wypowiedziach, nie boją się wypowiadać, – a taki okres mieliśmy. Panowała wspaniała atmosfera radości i wielkiej życzliwości ku sobie. A to jest bardzo ważne.

– Dziękuję i życzę udanej kadencji!

Stanisław PANTELUK
www.dk.com.ua

Karp wigilijny

Składniki na 6 porcji:

- 1,5 kg karpia
- 1 szkl. bułki tartej
- 2 jajka
- 3 łyżki mąki
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oleju
- 1 cytryna

Na masło ziołowe:

- 1/4 kst. masła śmietankowego
- 2 ząbki czosnku
- 2-3 łyżki posiekanego koperku
- szczypiorek, natki, estragon
- sól, biały pieprz
- starta gałka muszkatołowa
- starty świeży imbir
- 2 łyżki startego żółtego sera
- plasterki cytryny do dekoracji



Przygotowanie:

- Karpia oczyścić z łusek, wypatroszyć. Sprawioną rybę starannie opłucz pod bieżącą wodą, osusz papierowym ręcznikiem. Pokrój na dzwonka. Oprószyć solą. Cytrynę sparzyć, przekroić na pół. Wycisnąć sok bezpośrednio na dzwonka karpia. Każdą porcję oprószyć mąką, zanurzyć w roztrzepanych jajkach. Oprószyć tartą bułką
- Na patelni o grubym dnie rozgrześć olej z dodatkiem 1 łyżki masła. Na rozgrzany tłuszcz porcjami wkładać dzwonka karpia. Smażyć na złoty kolor z obu stron. Usmażonego karpia przełożyć do żaroodpornego naczynia. Wstawić na około 10-15 minut do piekarnika uprzednio rozgrzanego do temperatury 150 st. (aby ryba "doszła").
- Masło utrzyj. Wymieszaj z serem, ziołami, rozartymi ząbkami czosnku oraz przyprawami. Przygotowane masło ziołowe mocno schłódź. Następnie powycinaj z niego foremką kółka. Gotowe dzwonka karpia przełóż na półmisek. Na każdym umieść porcję masła ziołowego. Udekoruj koperkiem i cytryną.



Zespół Redakcyjny: Oleg Czernijenko (red. naczelny),
Eleonora Bawykina, Irena Jacenko,
Sergiusz Bobrow (opracowanie komputerowe)
Józefa Czernijenko, Katarzyna Bąk

Adres redakcji: Ukraina 61057 Charków
ul. Krasnoznamionnaja 7/9 m.125
Tel./fax. +38 (057) 336 65 73

Dla korespondencji: Ukraina 61202 Charków
pr. Pobiedy 48 m. 295
E-mail: poloniacharkowa@gmail.com

Redakcja pracuje na zasadach społecznych. Redakcja dziękuje

Senatowi RP i Fundacji "Pomoc Polakom na Wschodzie" za pokrycie kosztów druku i papieru oraz wyposażenia technicznego

Газета зареєстрована Державним комітетом інформаційної політики, телебачення та радіомовлення України за № 816, серія ЖК