

GAZETA POLSKA



Bukowiny

Видання Чернівецького обласного
Товариства польської культури
ім. Адама Міцкевича

Nr 31
(613)
Grudzień 2009 r.
Ukazuje się
od 30 lipca 1883 roku

Pismo społeczne, gospodarcze i literacko-kulturalne

Redakcja serdecznie dziękuje za dofinansowanie kosztów druku ze środków Senatu RP za pośrednictwem Fundacji «Pomoc Polakom na Wschodzie»

Obwodowemu Towarzystwu Kultury Polskiej im. Adama Mickiewicza – 20 lat

Bukowina z dawnych czasów była jednym z najbardziej wielonarodowościowych regionów Europy Środkowo-Wschodniej. Już od średniowiecza oraz nowych czasów pojawiają się tu również reprezentanci polskiego etnosu. Pouzyskaniu przez Bukowinę statusu kraju autonomicznego Cesarstwa Austriackiego w 1854 r., potwierdzonego przez konstytucję krajową z 1861 r. Przed Polakami, tak jak również przed innymi społecznościami narodowościowymi kraju, otworzyły się możliwości rozwoju swego ruchu narodowościowego w nowo-powstałym Księstwie Bukowińskim. Złączyli się oni i stworzyli w 1869 r. Polskie Towarzystwo Bratniej Pomocy oraz Czytelnię Polską, którą coraz częściej nazywano jedną nazwą – „Czytelnia polska” w Czerniowcach. Towarzystwo owocnie wprowadzało w życie inicjatywy dobroczynne i kulturalno-oświatowe na terenie miasta i kraju w ciągu lat 1869 – 1940 (po 1914 r. – z przerwami).

Podług przerw, pod koniec lat 80-tych XX w. rozpoczęło się odrodzenie ruchu narodowościowo-kulturowego w obwodzie Czerniowieckim. W grudniu 1989 r. grupa inicjatywna Polaków z Czerniowiec, mianowicie Jan Drozdowicz, Eberhard Gorodecki, Leopold Kałakajło, Jadwiga Kuczabińska, Ludwik Markulak, Tadeusz Rogowski, Jan Trusz, Olga i Elżbieta Fifar i in., zakładają polską organizację społeczną – Obwodowe Towarzystwo Kultury Polskiej im. Adama Mickiewicza. Do tego dołączyli się Michał Klusyk z Panki, Jadwiga Kriczko ze Storożynia, Katarzyna Drozdek ze Starej Huty, Maria Malicka z Dolnych Piotrowiec i in. Pierwszym prezesem Zarządu zostaje czerniowczanka p. Jadwiga Kuczabińska. Statut Towarzystwa został zarejestrowany przez władzę obwodową 21 lutego 1990 r. W grudniu 1997 r. na walnym zebraniu prezesem Towarzystwa Polacy obwodu Czerniowieckiego wybierają Władysława Strutyńskiego, docenta Uniwersytetu Narodowego im. Jurija Fedkowicza.

Faktycznie w tym roku obchodzimy 20 lat od czasu stworzenia Polskiego Towarzystwa Bratniej Pomocy oraz Czytelnia Polskiej i 20 lat od początku działalności naszego Towarzystwa. Napewnie to nie jest przypadkiem. Polacy poza granicami kraju zawsze jednoczą się w celu odrodzenia polskości, języka ojczystego, rozwoju kultury polskiej.

Mottem życia i działalności Polaków Bukowiny, odrodzonej w 2007 roku „Gazety Polskiej Bukowiny” były i są słowa, z których rozpoczynał się pierwszy numer „Gazety Polskiej” ukazującej się w Czerniowcach od 1883 r. do 1914 r.: „My Polacy chcemy być w Państwie, w którym żyjemy – elementem jego porządku, spokoju i społecznej zgody”.

Taki to styl działalności Zarządu Towarzystwa doceniany jest tak na Bukowinie, w Ukrainie, jak i w Polsce.

Witamy nauczycieli, uczniów, szkół w Czerniowcach, Storożyniu, Dolnych Piotrowcach, Starej Hucie, Pance, w których wykłada się język polski!!! Witamy 6 zespołów folklorystycznych, które aktywnie krzewią kulturę polską w środowisku bukowińskim!!! Z okazji 20-lecia jeszcze 2 zespoły z Bukowiny: dziecięcy – „Kwiaty Bukowiny” (Czerniowce) i „Dolinianka” (Stara Huta) zostały wyróżnione przez Państwo Polskie – „Zasłużony dla Kultury Polskiej” i przez to dołączyły się do „Wianeczka” (Dolne Piotrowce) i „Echo Prutu” (Czerniowce). Gratulujemy!!!

Witamy naukowców, działających w Centrum „Wschodnia Szkoła Studiów Polskich im. Antoniego Kochanowskiego”!!!

Witamy starsze pokolenie i młodzież, która aktywnie przejmuję i kultuwyje tradycje polskie!!!

Witamy serdecznie całą Polonię Bukowińską z okazji tych pięknych jubileuszy!!!

Zarząd Główny Obwodowego TKP im. Adama Mickiewicza
Redakcja „Gazety Polskiej Bukowiny”



Kochani, drodzy Rodacy, Bukowińczycy!

W imieniu Zarządu Głównego Obwodowego Towarzystwa Kultury Polskiej im. Adama Mickiewicza oraz Redakcji „Gazety Polskiej Bukowiny” witamy Państwa serdecznie z okazji zbliżających Świąt Bożego Narodzenia oraz nadchodzącego Nowego 2010 Roku!

Zbliża się chwila wzruszająca w życiu każdego Polaka – Wigilia Bożego Narodzenia. W całej Polsce oraz w rodzinach Polaków na Bukowinie Wigilia to najpiękniejszy, magiczny dzień i wieczór w roku. Ona potwierdza trwałość i siłę polskiej tradycji świątecznej, a szczególnie pięknej, polskiej tradycji wigilijnej.

W ten wieczór świąteczny, przy wigilijnym stole, śpiewaniu kołęd, w oczekiwaniu narodzin Jezusa Chrystusa, życzymy sobie nawzajem zdrowia, pokoju, miłości, sukcesów w działalności naszego Obwodowego Towarzystwa oraz jego Oddziałów w Czerniowcach, Storożyniu, Starej Hucie, Dolnych Piotrowcach, Pance, Terebleczu, Kocmaniu. Świąteczne pozdrowienia i podziękowania za aktywną działalność na rzecz odrodzenia oraz krzewienie języka polskiego i kultury polskiej nauczycielom w Czerniowcach, Starej Hucie, Pance, Dolnych Piotrowcach, Storożyniu, kierownikom zespołów folklorystycznych „Wianeczek” (Dolne Piotrowce), „Echo Prutu” (Czerniowce), „Dolinianka” (Stara Huta), „Kwiaty Bukowiny” (Czerniowce), „Bukowińskie

Kolory” (Czerniowce), „Dolina Seretu” (Tereblecz) i wszystkim członkom tych zespołów.

Niech przy żywicznym zapachu świerkającej choinki upłyną piękne chwile polskiej Wigilii ze wspólnie śpiewaną kołędą, upragnionym gościem przy stole, w kochającym rodzinnym kole.

Niech muzyka kołęd rozbrzmiewa nam w uszach każdego dnia anielskim śpiewem. Niech każdy prezent pod choinką odradza się każdego dnia dla naszych najbliższych i dla nas samych.

Niech w tym prezencie znajdzie się:
Zdrowie ogromne jak cały świat
Szczęście mądre jak sowa i
Miłość śliczna jak uśmiech dziecka.

У день святій Різдва Христово, бажаємо щастя
Вам простого, // Бажаємо в душах відродити уміння
вірноти й любити, // А Бог Вам щедрою рукою за віру
Вашу, за терпіння // Своє надасть благословення!
Христос народився!

Wesołych Świąt Bożego Narodzenia oraz szczęśliwego Nowego 2010 Roku!!!

24 grudnia 2009 r.
Dom Polski, Czerniowce, Bukowina.

З Різдвом Христовим!

ШАНОВНІ КРАЯНИ!

Від імені крайової влади щиро і сердечно вітаємо усіх, хто відзначає пресвітле Різдво Христове за католицьким обрядом!

Найвеличніше з-поміж християнських свят дарує людям непохитну віру у здійснення найзаповітніших мрій та задумів, сповнює людські душі світлою надією на краще та любов'ю до ближніх. Тож нехай цей величний день увійде до ваших осель радісним відлунням малинових дзвонів, з веселою колядою та запашною кутею. Хай Вифлеємська зоря слугує вам дороговказом щасливої долі, а цілоще Боже благословення завжди і всюди супроводжує вас та ваших близьких.

Зичимо вам міцного здоров'я, щастя, родинного затишку, життєвих гараздів, добра та злагоди!

Христос Рождається!

Голова обласної державної адміністрації
Володимир КУЛІШ,
голова обласної ради Іван ШИЛЕПНИЦЬКИЙ.

ШАНОВНІ ЧЕРНІВЧАНИ – СПОВІДНИКИ РИМО-КАТОЛИЦЬКИХ ТРАДИЦІЙ!

Звертаюся до вас із сердечними словами вітання у зв'язку зі світлим Різдвом Христовим і Новим 2010 роком.

Ці улюблені народом свята є одними із найбільших у християнському і світському календарях, бо несуть із собою людям життєдайну силу, віру у торжество добра над злом, краще майбуття міста, краю, України і її громадян.

Христос народжується! Прославляймо Його!

Чернівецький міський голова
Микола ФЕДУК.

Oplątek

Oplątek (z łac. oblatum – "dar ofiarny") - bardzo cienki biały plątek chlebowy, prażony (czyli niekwaszony i niesolony), wypiekany z białej mąki i wody bez dodatku drożdży, którym dzieli się chrześcijanie, zgromadzeni przy stole wigilijnym, składając sobie życzenia.

Jest to taki sam oplątek, jaki jest używany podczas mszy świętej w Kościele katolickim, z tym, że wigilijny oplątek w odróżnieniu od hostii nie jest konsekrowany.

Nie jest to zwyczaj wyłącznie polski, spotykany też na Litwie, Ukrainie, w Czechach i we Włoszech. Prawdopodobnie ma szlachecki rodowód i znany był powszechnie od XVII wieku. Szczególnego znaczenia nabierał w niektórych okresach historycznych, np. podczas zaborów.

Oplątek wigilijny jest symbolem pojednania i przebaczenia, znakiem przyjaźni i miłości. Dzielenie się nim na początku wieczery wigilijnej wyraża chęć bycia razem, bo przecież ludzie skłócenie nie zasiadają do wspólnego stołu. Ma swoją symbolikę w wymiarze nie tylko duchowym: sama materia oplątki: "chleb", podkreśla również doczesny charakter życia. W podtekście tego życzenia jest nawiązanie do modlitwy Ojciec Nasz: oby nam go nie zabrakło (chleba naszego powszedniego...). Symbolika chleba ma jeszcze inny wymiar: należy być jak chleb dobrym i jak chleb podzielnym.

Tradycja łamania się oplątkiem swoje korzenie ma w pierwszych wiekach chrześcijaństwa. Nie miała początkowo związku z Bożym Narodzeniem, była symbolem komunii duchowej członków wspólnoty. Zwyczaj błogosławienia chleba nazywano eulogiami. Z czasem na wigilijną mszę przynoszono chleb, który błogosławiono i którym się dzielono. Zabierano go też do domów dla chorych, czy tych, którzy z różnych powodów nie byli w kościele, przysyłano krewnym i znajomym.

Praktyka przysyłania sobie eulogii, popularna w pierwszych wiekach chrześcijaństwa, zanikać zaczęła w IX wieku na mocy dekretów synodów karolińskich, które chciały zachować zacierającą się różnicę między oplątkiem konsekrowanym a pobłogosławionym.



Oplątki wypiekano przy klasztorach oraz kościołach. Używano w tym celu specjalnych metalowych form, do których wlewano ciasto.

Na początku XIX wieku popularne stały się, znane tylko w Polsce, ozdoby z oplątki, które zawieszano nad stołem wigilijnym. Miały zapewnić szczęście i powodzenie w nadchodzącym roku.



Spotkanie prezesów organizacji polskich we Lwowie

20 grudnia we Lwowie, na zaproszenie Konsula Generalnego we Lwowie zebrali się Prezesi z całego Lwowskiego okręgu konsularnego. To było piękne spotkanie starych przyjaciół, i jednocześnie pożegnanie z działaczami polonijnymi Chmielnickiego obwodu, którzy teraz będą podporządkowani Konsulatowi Generalnemu w Winnicy.

Spotkanie rozpoczęło się koncertem tradycyjnych kolęd polskich w wykonaniu słynnego zespołu z Polski „VOX”. Koncert odbył się w Bazylice Archikatedralnej.

Po koncercie prezesi uczestniczyli w krótkiej części konferencyjnej, którą rozpoczął Konsul Generalny RP we Lwowie, Radca-Minister Grzegorz Opaliński. W tym spotkaniu brało udział kierownictwo „Fundacji Pomoc Polakom na Wschodzie”, przedstawiciele Zarządu Krajowego Stowarzyszenia „Wspólnota Polska”, konsulowie Konsulatu Generalnego RP we Lwowie. Zebrani ciepło żegnali się z Konsulem Damianem Ciarcieńskim, który sporo wysiłków dołożył do zorganizowania efektywnej działalności Konsulatu w sprawie „Karty Polaka”. My, jako Polacy z Bukowiny składamy mu szczere Bóg Zapłać i serdeczne podziękowanie za aktywną współpracę z Obwodowym TKP im. Adama Mickiewicza. Prezesi otrzymali sporo ciekawej i korzystnej informacji, która będzie sprzyjała dalszej aktywnej działalności polskich organizacji na zachodnich terenach Ukrainy. Konferencja zakończyła się oplątkowym spotkaniem oraz wspólnym śpiewem kolęd.



Również tzw. świąty, którymi dekorowane były zawieszane u sufitu podłazniczki wykonane były z kolorowego ciasta oplątkowego.

Oprócz białego oplątki, przeznaczonego na komunikanty i do łamania się podczas wigilii, wypieka się również kolorowy, przeznaczony dla zwierząt domowych i bydła. Na Śląsku znany jest tzw. "radośnik", czyli oplątek posmarowany miodem, dawany dzieciom.

W potoczny znaczeniu oplątek (zwany inaczej spotkaniem oplątkowym) oznacza rodzaj spotkania organizowanego w zakładach pracy w okresie Adwentu lub Bożego Narodzenia, połączonego z łamaniem się oplątkiem i składaniem życzeń.

I koncert, i łamanie się oplątkiem

W grudniową niedzielę w małej sali Kijowskiego konserwatorium odbył się wieczór, zadedykowany twórczości Fryderyka Chopina. Ponieważ przyszły, 2010 rok – jubileuszowy: 200 lat z dnia urodzin wybitnego polskiego kompozytora, a w październiku tego roku minęło 160 lat z dnia jego śmierci. Dlatego przyszły rok został ogłoszony przez UNESCO rokiem Chopina.

Właśnie temu wybitnemu wydarzeniu zadedykowany został koncert składający się z utworów kompozytora. Projekt ten został zorganizowany przez Federację Organizacji Polskich na Ukrainie dzięki poparciu Ambasady Rzeczypospolitej Polskiej na Ukrainie oraz towarzystw kultury polskiej w obwodach.

Najpierw do uroczystej imprezy doszło we Lwowie, następnie – w Barze obwodu winnickiego oraz w Winnicy.

Polonez, sonaty oraz inne ulubione utwory zwolenników muzyki klasycznej w wykonaniu solo oraz w różnych interpretacjach pianista Filharmonii Tarnopolskiej Wacław Zubkow, na skrzypcach z Gdańska Katarzyna Fejner, wiolonczelistka orkiestry B. Kotorowicza “Kijowscy soliści” Natalia Jaropud oraz narodowa artystka Ukrainy, solistka Opery Kijowskiej



Konsul Rzeczypospolitej Polskiej na Ukrainie p. Edward Dobrowolski wita gości i uczestników koncertu Fr. Chopina, gra trio: Katarzyna Fejner, Wacław Zubkow, Natalia Jaropud.

Iryna Dac.

Uczcili również pamięć wielkiego kompozytora członkowie Obwodowego Towarzystwa Kultury Polskiej im. Adama Mickiewicza.

Po koncercie doszło do jeszcze jednej imprezy świątecznej, zorganizowanej przez Polski dom narodowy Kijowa. Konsul Rzeczypospolitej Polskiej na Ukrainie p. Edward Dobrowolski,

Zdjęcia Teresy DUTKIEWICZ ze Lwowa.

prezes Federacji Organizacji Polskich p. Emilia Chmielowa, uczestnicy programu koncertowego oraz reprezentanci wspólnot polskich mile spędzili czas, bowiem słuchając oraz śpiewając kolędy, łamali się oplątkiem oraz przyjemnie rozmawiali ze sobą.

Julita BARTOSZ.

Storozyniec



Bukowińczykom w uznaniu zasług

W dniu 15 grudnia 2009 roku na podstawie decyzji Ministra kultury Rzeczypospolitej Polskiej w uznaniu zasług w propagowaniu kultury polskiej zespół dziecięcy “Kwiaty Bukowiny” (kierownicy Łucja Uszakowa, Halina Prowalska, Ała Zubczuk) i zespół dziecięcy Górali Czadeckich “Dolinianka” (kierownicy Regina i Tomasz Kałuscy) otrzymały odznakę “Zasłużony dla Kultury Polskiej”. Konsul Generalny Grzegorz Opaliński wręczył odznakę honorową “Zasłużony dla Kultury Polskiej” Halinie Prowalskiej, kierowniczce zespołu tanecznego “Kwiaty Bukowiny”. Uroczystość wręczenia odznak odbyła się w Sali Lustrzanej Lwowskiego Narodowego Teatru Opery i Baletu. Po zakończeniu uroczystości odbył się premierowy pokaz filmu “Popiełuszko” w reżyserii Rafała Wieczyńskiego.

10 років фахові «Міжнародні відносини»

Міжнародники факультету історії, політології та міжнародних відносин відзначили ювілей студентською науковою конференцією. Такі заходи вважаються невід’ємною формою висвітлення підсумків наукової роботи і водночас ефективним засобом об’єктивного вияву обдарованої студентської молоді, реалізації набутих ними знань, стимулювання потреби у їх творчому оволодінні, активізації навчально-пізнавальної діяльності.

Третя Всеукраїнська науково-практична конференція студентів та молодих вчених, яка відбулася у грудні в Чернівецькому національному університеті ім. Юрія Федьковича, мала особливе значення, оскільки була присвячена 10-й річниці початку підготовки фахівців за напрямком «міжнародні відносини» на факультеті історії, політології та міжнародних відносин.

Конференція присвячувалась актуальним проблемам зовнішньої політики України і проходила за підтримки управління у справах сім’ї, молоді та спорту Чернівецької ОДА.

Тепла атмосфера об’єднала півтори сотні студентів з понад двадцяти найпрестижніших українських вузів. Робота конференції проходила в чотирьох секціях за темами: «Видатні постаті української дипломатичної служби», «Актуальні проблеми міждержавних відносин», «Взаємовідносини України з державами-сусідами», «Співпраця України з міжнародними організаціями».

У секції «Видатні постаті української дипломатичної служби» однією з найцікавіших була доповідь Наталії Кішук, «Українські дипломати Анатолій Зленко та Володимир Огризко», де було проведено порівняльний аналіз двох яскравих представників сучасної української дипломатії. Актуальні проблеми міждержавних відносин торкалися великого спектру питань: від адаптування законодавства по боротьбі з організованою злочинністю, проблем політичної еліти та зовнішньої політики України на Близькому Сході до етносоціальних процесів в Україні у нових геополітичних реаліях.

У секції відносин нашої країни з державами-сусідами досить активно обговорювались питання двосторонніх відносин України та Польщі в аспектах енергетичної безпеки, історичному та військовому. Небайдужими залишилися студенти і до проблем сучасних українсько-польських відносин, пов’язаних з європейською інтеграцією. Варто, наприклад, виділити статтю Олега Митринюка «Чернівецька область у системі сучасних українсько-польських відносин» (науковий керівник доцент Струтинський В. Є.), в якій влучно проаналізовано розвиток прикордонного та міжрегіонального співробітництва двох країн.

Однією з найпоширеніших тем були протиріччя між Україною та Росією: Чорноморський флот, «газові війни», питання Криму, релігійний фактор. Досить активно обговорювались перспективи українсько-румунських відносин та проблеми острова Зміїного.

Щодо співпраці України з міжнародними організаціями, то найбільш представлено було євроатлантичний вектор та взаємини України із СOT.

Конференція успішно проходить вже третій рік і, порівняно з попередніми роками, відзначилась дуже високою активністю студентів, їх бажанням дискутувати та полемізувати. Саме на таких заходах під час наукових обговорень і народжується самостійність, оригінальність висловлювання, вміння обґрунтовувати чи спростовувати хибні думки, словом, студенти опановують мистецтво аргументованої полеміки. Разом з тим вони набувають професійний досвід, здобувають суспільне визнання в середовищі фахівців.

Маємо надію, що наступного року конференція не втратить свого розмаху та душевної атмосфери а, можливо, стане і міжнародною.

Олеся ПОКОРНА,
магістрант кафедри міжнародних відносин, факультету історії, політології та міжнародних відносин ЧНУ.

Zwyczaje bożonarodzeniowe w różnych krajach

Boże Narodzenie **na Słowacji** - krojenie jabłek, opasywanie stołu. Kolację wigilijną rozpoczyna się na Słowacji od modlitwy, skropienia stołu święconą wodą i podzielenia się opłatkiem z miodem i orzechami. Jest także opłatek z czosnkiem. Miód symbolizuje dobroć i miłość przez cały rok, a czosnek - zdrowie.

Na stole nie powinno zabraknąć orzechów. Każdy wybiera sobie jeden - jeśli trafi na dobry, to będzie miał szczęście przez cały rok. Inny wigilijny zwyczaj kulturowany na Słowacji to krojenie jabłka na pół - jeżeli okaże się zdrowe, z wszystkimi pestkami, to wszyscy domownicy spotkają się przy stole za rok.

Obowiązkową potrawą wigilijną jest kapustnica, czyli zupa z kiszzonej kapusty z grzybami, bez mięsa czy kielbasy. Kapustę gotuje się na miękko, potem dodaje do niej mleka i śmietany. W zależności od regionu jada się również słodką zupę z suszonych jabłek lub zupę z grochem i z soczewicą. I oczywiście karpia z sałatką ziemniaczaną i majonezem.

Popularne są również opiekańce - rodzaj ciasteczek z makiem, twarogiem lub dżemem. We wschodniej Słowacji nazywają je "bobalkami" i dodają do nich maku i mleka. Wigilijną specjalnością wschodniej Słowacji jest też sałatka ukraińska. Najpierw należy ugotować marchew, buraki i ziemniaki. Potem pokroić je w kostkę. Dodać groszku, kiszonych ogórków, cebuli, a do smaku oleju, soli i czarnych korzeni. Najlepiej przyprawiać wszystko dzień przed Wigilią.

Oczywiście należy wstrzymać się z jedzeniem aż do wigilijnej kolacji. I jeszcze jedno. Aby za rok wszyscy spotkali się znów przy tym samym stole, opasuje się go symbolicznym łańcuchem.

Boże Narodzenie **w Austrii** - w kolebce "Stille Nacht..."

W zależności od regionu w Austrii kultuwyje się różne zwyczaje. O ile w Wiedniu (wschód kraju) na wigilijnym stole króluje karp, o tyle w Klagenfurcie (Karyntia) główną potrawą jest pieczona kaczka. Nieodłączne jest ciasto z najprostszych produktów: mleka, mąki, soli, masła i miodu, które ma przynieść zdrowie w następnym roku. Święteczne przysmaki to także pierniki, wino z korzeniami, gorące kasztany i pieczone migdały. W zachodniej Austrii przestrzega się, by potrawy wigilijne były tylko na zimno.

Równie niezwykle są zwyczaje bożonarodzeniowe. W centralnym Tyrolu w każdy czwartek adwentu grupa chrześcijan chodzi od domu do domu, śpiewając stare pieśni i składając życzenia na nadchodzący rok. Po dniu św. Mikołaja przechodzą tzw. Krampusy, stwory odziane w skóry i futra, które straszą dzieci drewnianymi maskami i strzelaniem z biczów.

W Wigilię w małych tyrolskich miasteczkach wszyscy mieszkańcy zbierają się na rynku, by śpiewać kolędy. Warto pamiętać, że właśnie w Austrii, w Oberndorf, małej wiosce koło Salzburga, została 24 grudnia 1818 roku skomponowana najśłynniejsza kolęda świata: "Stille Nacht, Heilige Nacht" ("Cicha noc, święta noc") - słowa napisał ksiądz Joseph Mohr, a muzykę organista Franz Xavier Gruber.

Boże Narodzenie **w Danii** - choinka w chorągiewkach

Duńską choinkę można łatwo odróżnić od bożonarodzeniowych drzewek w pozostałych krajach chrześcijańskich. Jest ona gesto upstrzona małymi Dannebrogami - chorągiewkami duńskimi. Od wielu lat inflacja w Danii jest bardzo mała. Odwrotnie niż w zwyczaju używania symboli narodowych - w tej dziedzinie przekracza ona wszelkie granice.

Skoro więc Dannebrog nieodmiennie towarzyszy przedszkolakom, abiturientom, nowożeńcom, jubilatom, obchodzącym srebrne gody i Bóg jeden wie, komu jeszcze, dlaczego nie miałby zagościć na choince. Rozdawanie prezentów gwiazdkowych jest głównym punktem programu spotkania wigilijnego. W sklepach można kupić tzw. til-og fra kort. W dosłownym tłumaczeniu znaczy to "kartka od dla", którą można przykleić lub przypiąć do prezentu.

Na zakończenie wieczery wigilijnej podaje się ryż z owocami i przyprawami. Danie nazywa się ris r l'amande. Do jednej z miseczek wkłada się migdały i ten z biesiadników, który go znajdzie, otrzymuje dodatkowy prezent. Kiedy duńska rodzina upora się już z wigilijną wieczerzą, z obowiązkową kaczką pieczoną jako daniem głównym, kiedy św. Mikołaj rozda upominki, a biesiadnicy zdążą już się nimi nacieszyć, wszyscy wstają od stołu, biorą się za ręce i, śpiewając kolędy, tańczą wokół choinki. Gwiazdka od dawna jest w Danii wydarzeniem niemal całkowicie świeckim, nie przeto dziwnego, że refrenem jednej z najbardziej popularnych kolęd są słowa: "Julen varer laenge, koster mange penge" (Boże Narodzenie trwa długo i dużo kosztuje).

Boże Narodzenie **w Holandii** - nie gotowanie, lecz pisanie.

W Holandii nie ma ani wieczery wigilijnej, ani postu, ani prezentów pod choinką. Bo św. Mikołaj obdarował już szczerze dzieci 5 grudnia. Za to Holendrzy pielęgnują tradycję pasterki, uroczystej mszy wigilijnej. Ten jeden raz w roku kościoły są przepełnione wiernymi śpiewającymi pełną piersią kolędy nie tylko holenderskie, ale i niemieckie, i angielskie na powitanie nowo narodzonego Jezusa Chrystusa.

Holandia to kraj umiaru. Święta nie stoją pod znakiem suto zastawionych stołów, nie ma specjalnych potraw świątecznych czy wypieków. Za to Holendrzy pokazują zamożność na zewnątrz - drzewka przed domkami obwieszone są sznurami migocących lampek, a okna toną w czerwonych wstążkach i kartkach świątecznych. Bo dni przedświąteczne Holendrzy spędzają nie na gotowaniu, ale na pisaniu kartek. Przeciętnie każda rodzina wysyła ich z okazji świąt Bożego Narodzenia 30 - 50. A te, które sama dostaje, wywiesza w oknach lub stawia z namaszczeniem na etażerce.

Boże Narodzenie **w Niemczech** - gęś z jarmużem

W Niemczech nie ma jednolitych obyczajów wigilijnych. Różnice, zwłaszcza w świątecznych potrawach, można obserwować nawet w niewielkich miejscowościach.

Najpopularniejsza jest gęś pieczona z ziemniakami z wody i specjalnością północnoniemiecką - zasmażanym jarmużem. Gęś, którą teraz kupuje się zazwyczaj mrożoną (często z importu z Polski), faszeruje się jabłkami, suszonymi owocami i orzechami. Jak opowiada weterynarz, pod koniec pieczenia w piekarniku gęś smaruje się miodem, posypuje tymiankiem i bylicą pospolitą, rosnącą tu dziko przy każdej niemal drodze. Jarmuż smaży się na smalcu, często z podrobami, poszatkowanym świńskim żołądkiem. Dzieci, i nie tylko dzieci, dostają tu w Wigilię barwne talerze, zdobione motywami bożonarodzeniowymi, na których układa się owoce świeże i suszone, orzechy oraz słodczyce - zwłaszcza marcepany i pierniki, najlepiej własnej roboty. W tym regionie popularne są zwłaszcza tzw. brązowe pierniki, wypiekane z mąki, miodu, śmietany i syropu cukrowego.



U przyjaciół w Mülheim. Trzecia podróż do Niemiec

Do parafii św. Michała w niemieckim mieście Mülheim w Zagłębiu Ruhry jeździmy zawsze z wielką radością. Po pierwsze, jedziemy do dobrych znajomych, po drugie - wiemy, że czas spędzony u naszych przyjaciół będzie wypełniony ciekawym programem. Tak też było i tym razem. Po raz trzeci do Mülheim wyruszyliśmy 23 października. Pierwszy etap podróży do Lwowa odbyliśmy pociągiem. Drugi - ze Lwowa do Dortmundu pokonałszy szybko samolotem. Już sama podróż była dla większości pielgrzymów wielkim wyzwaniem i przeżyciem - lecieli pierwszy raz w życiu samolotem. Po niespełna dwugodzinnym locie, w Dortmundzie powitali nas parafianie św. Michała. Ostatni siedemdziesięciokilometrowy odcinek drogi pokonałszy samochodami autostradą E 34, mijając po drodze takie znane miasta jak Bochum i Essen.

Historia naszych kontaktów sięga 2005 roku, kiedy to grupa młodzieży ze storożynieckiej parafii św. Anny uczestniczyła w XX. Światowych Dniach Młodzieży w Kolonii i gościła w Mülheim. Od tego czasu rokrocznie

odbywają się nasze spotkania, które pozwalają nam bliżej poznać swoją kulturę i tradycje oraz przyrzeć się naszemu życiu i problemom z nim związanym.

Tegoroczna pielgrzymka liczyła 17 uczestników ze Starej Huty, Panki i Dolnych Piotrowiec na czele z proboszczem parafii św. Anny w Storożyncu księdzem Janem Trzopem oraz siostrą Elżbietą Cholewą. Program obejmował różne zagadnienia socjalne. Zapoznaliśmy się z pracą z dziećmi w grupie „Smiley Kids”, funkcjonowaniem grup samopomocy dla osób uzależnionych od alkoholu, domową opieką nad osobami chorymi, domami dla osób z zaburzeniami psychicznymi. Bardzo ciekawymi były zagadnienia związane z budownictwem ekologicznym i alternatywnymi źródłami energii. Odwiedziliśmy jedyny w Europie supermarket Tengelmanna, w którym wykorzystuje się energię słoneczną i wód geotermalnych. Sklep ten jest w stu procentach niezależny od tradycyjnych źródeł energii oraz wody wodociągowej. Podobny charakter miała wizyta w prywatnej firmie budowlanej „Essersbedachungen”,

która specjalizuje się w wykonywaniu dachów z bateriami słonecznymi.

Bardzo ważnym elementem naszej pielgrzymki była wspólna modlitwa i Eucharystia. Niezapomnianym dla wszystkich przeżyciem duchowym pozostała adoracja prowadzona przez grupę „Totus Tuus”.

Program turystyczny w tym roku obejmował poznanie najważniejszych zabytków oddalonych o 70 kilometrów Kolonii. Jest to jedno z najważniejszych niemieckich miast z bogatą wielowiekową historią. Odwiedziliśmy wspaniałe romańskie kościoły miasta oraz jedną z najwspanialszych świątyń Europy - kolońską katedrę, w której uczestniczyliśmy w modlitwie „Anioł

Pański”. Spacerowaliśmy po nadreńskiej promenadzie, zwiedziliśmy muzeum czekolady oraz spróbowaliśmy kolońskiego specjału - piwa. Bardzo ciekawy charakter miała również wizyta w gminie żydowskiej w Duisburgu oraz w miejscowej synagodze.

Tradycyjnle już wszyscy pielgrzymi mieszkali u rodzin. Jest to również bardzo ważny wymiar naszych spotkań. Wspólne posiłki, uczestniczenie w codziennym życiu naszych gospodarzy, wspólne spędzanie wolnego czasu - to elementy umacniające naszą przyjaźń, nasze kontakty. Wspaniała atmosfera pełna serdeczności i ciepła, ciekawy program edukacyjno-kulturalny, wzorowa organizacja naszego pobytu sprawiły, że tydzień spędzony w parafii św. Michała pozostanie na zawsze w naszej pamięci. Pozostaje mieć nadzieję, że będzie on równie owocnym, jak poprzednie wizyty.

Składamy serdeczne podziękowania wszystkim parafianom z Mülheim za wsparcie finansowe naszej pielgrzymki (opłacenie wiz i podróży), bez którego nie byłaby ona możliwa. Bóg zapłać!

Tomasz KAŁUSKI.

Stara Huta.

Pielgrzymka na Ukrainę po raz jedenasty

Są chwile, które pamięta się przez całe życie. Oto jedna z nich - pielgrzymka na Ukrainę.

We wczesnych godzinach porannych pokrzepieni modlitwą i pokropieni przez naszego ks. proboszcza Czesława Szweda, pełni nadziei, z pieśnią na ustach wyruszyliśmy w drogę do Czerniowiec na Ukrainie.

Grupa nasza liczyła 50 osób, wielu z nas wędrowało w te strony po raz pierwszy, byli jednak i tacy, którzy odwiedzali te strony z panią Heleną Musioł - organizatorem naszej pielgrzymki już po raz kolejny.

Nasz szlak pielgrzymkowy rozpoczęliśmy przez Czechy, Słowację w kierunku Czerniowiec na Ukrainie. Granicę słowacko-ukraińską przekroczyliśmy w Užhorodzie, gdzie polski ksiądz o. Vianney zapoznał nas krótko z historią swojego kościoła i miasta. Ciekawostką dla nas był przejazd w okolicy Mukaczewa obok prawdziwego taboru cygańskiego pełnego dzieci, psów i małych domków lepionych rękami z gliny, wszędzie ogromna bieda. Wiele ciekawych i niesamowitych informacji o taborach dostarczył nam jeden z uczestników pielgrzymki pan Jan Szczypka, który organizuje pomoc i jeździ z konwojami dla tutejszych cyganów.

Pierwszy nocleg spędziliśmy w Domu Pielgrzyma w Syniaku - przepięknej okolicy widokowo przypominającej nasze Beskidy. W drugim dniu wędrujemy dalej w kierunku Czerniowiec, przejeżdżamy przez Stryj, Stanisławów, Kołomyję i Śniatyn. W Stryju modlimy się i składamy swoje prośby w kościele u stóp Matki Bożej Stryjskiej - piastunki ludzkich nadziei, gdzie pracuje ks. Jan Nikiel z Wilkowic. W okolicach Kołomyji czeka na nas już ks. Marek Drożdżik, który odprawia dla nas Mszę św., podczas której niektórzy pielgrzymi służą przy ołtarzu, a następnie opowiada nam krótką historię kościoła i miasta. W Śniatyniu odwiedzamy grób bł. Marty Wieckiej - siostry zakonnej pochodzącej z Pomorza, beatyfikowanej w ubiegłym roku. Wieczorem

razem z ks. Markiem docieramy do celu naszej wyprawy - jesteśmy w Czerniowcach na Bukowinie.

Kolejny dzień naszej wędrówki to sobota, gdzie poznajemy historię Chocimskiej twierdzy położonej w Besarabii i Kamieńca Podolskiego. Zamek i miasto Chocim na trwałe zapisały się w dziejach Ukrainy, Mołdawii, Polski, Rosji i Turcji.

Kamieniec Podolski to miasto i twierdza o bogatej przeszłości, leżące w "objęciach" rzeki Smotrycz. Liczne zabytki świadczą o wspaniałej przeszłości miasta i przypominają o przynależności i związku kulturowym z Rzeczpospolitą. Dla nas, Polaków, na zawsze Kamieniec pozostanie sercem Podola. Wieczorem wracamy do Czerniowiec, gdzie jesteśmy zapraszani do polskich rodzin. To chwile chyba najbardziej wzruszające. Za serce chwyta nas gościnność i serdeczność gospodarzy oraz ich żal i ogromna tęsknota za ukochaną Polską. Spotkania te pozostawiły trwałe ślady w naszych sercach.

Niedziela to najpierw Msza św. sprawowana przez proboszcza ks. Marka Drożdżika, potem zwiedzanie miasta, m.in. Uniwersytetu w Czerniowcach, a po południu wszyscy wspólnie bawimy się na Festynie Parafialnym "Pod czeresnią". Podziwiamy występy dzieci, dorosłych, bierzemy udział w loterii, raczymy się barszczem ukraińskim, gołąbkami, domowym ciastem, a wspólne rozmowy i śpiewy rozbrzmiewają do samego wieczora.

Poniedziałek to dzień rozpoczęty Mszą św. sprawowaną przez ks. Marka i pożegnaniem z Czerniowcami, wyruszamy w kierunku Lwowa.

Pielgrzymi dziękują pani Helenie Musioł - kierownikowi i głównemu organizatorowi wyjazdu za serdeczność, życzliwość i wsparcie w pielgrzymkowej drodze.

Do zobaczenia za rok!

Urszula GREC.

Brenna - Czerniowce - Brenna.



Przybieżeli do Betlejem
pasterze,
Grając skocznie
Dzieciąteczku na lirze.
*Chwała na wysokości,
Chwała na wysokości,
A pokój na ziemi.*

Oddawali swe ukłony
w pokorze
Tobie z serca ohotnego,
o Boże!
Chwała na wysokości...

Anioł Pański sam ogłosił
te dziwy,
Których oni nie słyszeli,
jak żywi.
Chwała na wysokości...

Dziwili się napowietrznej
muzyce
I myśleli co to będzie
za Dziecię?

Chwała na wysokości...
Oto Mu się wół i osioł
kłaniają,
Trzej królowie podarunki
oddają.
Chwała na wysokości...

I Anieli gromadami pilnują,
Panna czysta wraz z Józefem
piastują.
Chwała na wysokości...

Poznali go mesyjaszem
być prawym,
Narodzonym dzisiaj Panem
łaskawym.
Chwała na wysokości...

My go także Bogiem, Zbawcą
już znamy,
I z całego serca wszyscy
kochamy
Chwała na wysokości...

Kącik dla dzieci

Halina GOLCZOWA

CHLEB MIŁOŚCI

A gdy zabłyśnie gwiazda
W błękitnej dalekości.
Będziemy z sobą dzielić
Opłatek – chleb Miłości.

A łamiąc okrusz biały,
Wśród nocy świętej ciszy,
Niechaj się serca nasze
Jak dzwony rozkołyszą.

Oto już cud się spełnia,
Już biją w niebo dzwony.
O witajże nam, Jezu,
W Betlejem narodzony.

Rozwarły się niebiosy,
Już kołęd płyną dźwięki:
O witajże nam, witaj,
Jezuniu malusieńki.

Ty, któryś jest Miłością
i Sercem tego świata,
Zagarnij serca nasze
I w Imię Swoje zbrataj.

Niechaj zamilkną swary,
Zawiści, ludzkie złości.
Noc święta, wigilijna...
Dzielmy –

CHLEB MIŁOŚCI.

Na Boże Narodzenie przybyło dnia na kurcze stąpienie

Najserdeczniejsze życzenia dla
WSzP Walentyny DIAKOWSKIEJ

Prezesa Czerniowieckiego Obwodowego Oddziału Ukraińskiego Funduszu Kultury, aktywnego propagandysty twórczości bukowińskich malarzy, rzeźbiarzy, w tym i polskiego pochodzenia, tak na terenach Ukrainy, jak i poza granicami Kraju za aktywną działalność, poświęcenie i ofiarną pracę na rzecz rozwoju wielonarodowościowej kultury Bukowińskiej z okazji swego pięknego jubileuszu, pierwszych 60 lat życia dla ludzi, kultury i naszej pięknej Bukowiny.

Zarząd Główny Obwodowego Towarzystwa Kultury Polskiej im. Adama Mickiewicza, Redakcja „Gazety Polskiej Bukowiny”.

♦ **HUMOR**

Student kończy czytać list od rodziców, gdy podchodzi do niego drugi student i pyta:
– Jakież wieści?
– Żadnych, ani grosza.

– Człowieku, opamiętaj się! Jak można tyle pić!
– To z przyzwyczajenia... Byłem w dzieciństwie karmiony butelką...

– Czym się różni student zaoczny od studenta dziennego?
– Student zaoczny po skończeniu studiów ma zdrowszą wątrobę.

Przepisy świąteczne

Karp w winie
Składniki: 1 karp o wadze ok. 2 - 2,5 kg, 6 łyżek masła, 1 szklanka wytrawnego (białego lub czerwonego)wina, sól, 3 łyżki posiekanego szczypiorku, 1 rozarty ząbek czosnku, 2 cebule pokrojone w kostkę, 1/2 łyżeczki lubczyku, 6 pieczarek drobno posiekanych, zielona pietruszka, pieprz.
Oczyszczyć, sprawić karpia, wypłukać, osuszyć, odfiletować pozostawiając skórę, pokroić na porcje, posolić, odstawić na 30 minut. Potem obtoczyć w mące. Masło rozgrzać w płaskim, szerokim rondlu (lub na patelni), obsmażyć rybę z obu stron na jasnożółty kolor, przełożyć na talerz. Po obsmażeniu wszystkich kawałków ryby, do masła, w którym smażyono karpia, dodać cebulę i czosnek, smażyć minutę mieszając, wysypać pieczarki, smażyć mieszając 2-3 minuty, dodać szczypiorek, przyprawić solą, lubczykiem, pieprzem, wlać wino, zamieszać. Dusić na małym ogniu 10-12 minut.

Karkówka z jabłkami i suszonymi śliwkami
Składniki: ok. 1,5 kg schab karkowy, 150 g suszonych śliwek, 2 winne jabłka, pół łyżeczki soli, po 2 szczypty pieprzu i imbiru, 4 łyżki tłuszczu do smażenia, ok. 1,5 szklanki bulionu mięsnego, pół szklanki śmietany, łyżka galaretki z porzeczek.
Śliwki zalać wodą, zagotować, zdjąć z ognia i wyjąć pestki. Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne i pokroić w gruba kostkę. W schabie naciąć głęboka kieszeń, nacięcie natrzeć solą, pieprzem i imbirem. Kieszeń nappełnić nadzieniem z jablek i śliwek, zszyć, a mięso mocno obwiązać nitą. Tłuszcz rozgrzać mocno obsmażyć mięso, wlać 3/4 szklanki bulionu i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 180 st. Mięso piec 1-1,5 godzin. (aż będzie miękkie). W razie potrzeby dolewać gorący bulion.

Mięso wyjąć, usunąć nić, pokroić w plastry. Do sosu pozostałego po pieczeniu wlać śmietanę, dodać galaretkę, posolić, popieprzyć. Podawać razem z mięsem.

Słodkie Gwiazdeczki
Składniki: 5 żółtek z jaj ugotowanych na twardo, torebka cukru waniliowego 15 dag masła, 20 dag mąki, 3-4 łyżki cukru pudru.
Żółtka utrzeć z cukrem waniliowym, dodać roztopione wcześniej i schłodzone masło, a następnie mąkę i szybko wyrobić ciasto. Włożyć je to torebki foliowej i schłodzić w



lodówce, a później rozwałkować na placek grubości 3-4mm. Foremkami wykrawać ciastka w kształcie gwiazdek. Ułożyć je na blasze wyścielonej pergaminem lub folią aluminiową i wstawić do piekarnika nagrzanego do 150°C. Piec na blad złoty kolor przez około 20 min. Jeszcze ciepłe posypać cukrem pudrem i udekorować.

Świąteczne pierniczki
Składniki: 1/2 kg miodu, 2 szklanki cukru, 25 dag masła, 0,5 kg mąki pszennej, 0,5 kg mąki żytniej, 3 jajka, 3 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej, 1/2 szklanki mleka, 1/2 łyżeczki soli, 2-3 torebki przyprawy do piernika lub jedna duża.
Na kuchence należy podgrzać wolno miód, cukier i masło – musi być gorące, ale nie doprowadzamy do zagotowania się. Odstawiamy na kilka minut do ostygnięcia. Gdy będzie już letnie, dodajemy stopniowo (wyrabiając ciasto ręką i możemy zaangażować do pomocy kogoś z rodziny), mąkę, trzy płaskie łyżeczki sody rozpuszczonej w zimnym mleku, sól i przyprawę. Ciasto starannie wyrabiamy. Lepimy kulę i wkładamy najlepiej do kamionkowego garnka. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w chłodne miejsce, by dojrzewało przez 3-4 tygodnie. Dojrzałe ciasto dzielimy na 2-3 części. Każdą porcję należy rozwałkować, włożyć do natuszczonych formek i piec około 10 minut w temp. 180°C. Pierniki trzeba upiec 4-5 dni wcześniej, bo zaraz po upieczeniu są twarde i trzeba czasu, by skruszały.

Palce lizać!

VIII światowe zimowe igrzyska polonijne Zakopane-2010

Stowarzyszenie "Wspólnota Polska" rozpoczyna rekrutację zawodników z Europy Środkowej i Wschodniej na "VIII ŚWIATOWE ZIMOWE IGRZYSKA POLONIJNE", które odbędą się w Zakopanem w dniach 6-14 marca 2010 r.

Rekrutacja i informacje dla pozostałych uczestników za pośrednictwem strony **www.igrzyskapolonijnezakopane.pl**

W załączeniu przedstawiamy regulamin uczestnictwa zawodników z Europy Środkowej i Wschodniej. Prosimy o zapoznanie się z w/w dokumentem. Do regulaminu dołączamy dwa wzory zgłoszeń: zgłoszenie zbiorcze oraz zgłoszenie indywidualne. Prosimy o rzetelne wypełnienie w/w dokumentów oraz przesłanie ich do 16 stycznia 2010 r.

Po nadesłaniu zgłoszeń, Komisja Stowarzyszenia "Wspólnota Polska", dokona weryfikacji nadesłanych zgłoszeń i w ciągu siedmiu dni poinformuje zainteresowane osoby o ostatecznej kwalifikacji.

W roku bieżącym rekrutację prowadzi Krakowski Oddział Stowarzyszenia „Wspólnota Polska”. W przypadku pytań prosimy o kontakt na adres e- mail: **biuro@swp.krakow.pl** oraz **pod numerami telefonów: +48 12 422 43 55 lub 422 61 58.**

Regulamin rekrutacji uczestników z europy środkowej i wschodniej na viii światowe zimowe igrzyska polonijne zakopane 2010 na stronie internetowej **www.swp.org.pl** lub **www.swp.krakow.pl**

Zgłoszenia należy dokonywać na specjalnie opracowanym formularzu zgłoszeniowym dostępnym w Domu Polonii w Krakowie nr telefonu **+48 12 422-43-55, 422 61 58** lub na stronie internetowej **www.swp.org.pl** lub **www.swp.krakow.pl**

GAZETA POLSKA Bukowiny

«Газета польська Буковини»
Реєстр. св-во серія ЧП №346-26р
Засновник:
Чернівецька обласне Товариство польської культури ім. А.Міцкевича
Вydawca:
Redakcja czasopisma «Bukowina».

«Газета польська Буковини»
виходить раз на місяць.
Газета розповсюджується через первинні організації Товариства польської культури ім. А.Міцкевича і продається у римо-католицькому костелі в Чернівцях та у костелах області.
Ціна договірна.

Za treść reklam i ogłoszeń redakcja nie ponosi odpowiedzialności, rękopisów nie zwraca i pozostawia sobie prawo do skrótów i korekt.
Materiały podpisane nie zawsze odpowiadają opinii redakcji.

Rada Redakcyjna:
Władysław STRUTYŃSKI
Antonina TARASOWA
Katarzyna DROZDEK
Orest KLAJNYK
Anna KYSEŁYCZUK
Maria MALICKA
Gizela SZENDEROWA
Walentyna WYSZNIAK

Adres redakcji:
58000 Czerniowce, ul. Ukraińska 22 p. 22.
Адреса редакції: 58000 м. Чернівці, вул.Українська, 22, к.22.
Tel. : 0372/ 52-52-78, tel./fax: (0372) 55-26-59.

Strona internetowa Obwodowego TKP im. Adama Mickiewicza oraz "Gazety Polskiej Bukowiny" **www.bukpolonia.cv.ua**

Zespół redakcyjny:
Antonina TARASOWA (Redaktor Naczelny)
Władysław Strutyński,
Łucja Uszakowa,
Sergij Szwydiuk, Andrzej Goruk,
Piotr Żukowski,
Oleg Slusar,
Tomasz Kałuski,
Walentyna Karpiak.