

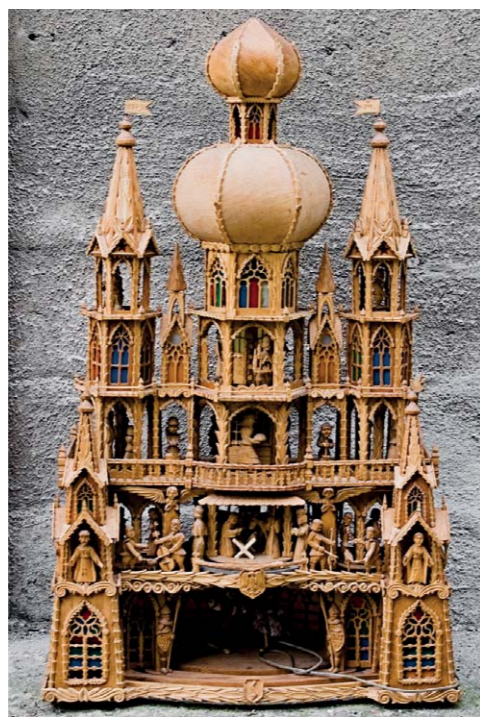
# Szopki bożonarodzeniowe w kolekcji Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu

**Tradycja wykonywania szopek bożonarodzeniowych wywodzi się od jasełek. Zwyczaj ten znany od XIII wieku, rozpowszechnił w Polsce i na Śląsku w okresie kontrreformacji bractwa zakonne.**

Skromne te początkowo przedstawienia z czasem przybrały formę wystawnych widowisk z kolorowymi figurkami panów, królów, Żydów, żołnierzy. Kolejny etap rozwojowy szopek stanowiło wprowadzenie mechanizmów, sprawiających, że postacie poruszały się w obrębie kompozycji. Wiele z nich znajduje się w kolekcji Muzeum Wsi Opolskiej

Prawdopodobnie na początku XIX wieku stacjonarne, kościelne jasełka przekształciły się w obnoszone przez kolędników szopki. Małe, wykonane z drewna i innych naturalnych surowców szopki przedstawiały uproszczoną scenę narodzin Jezusa Chrystusa. Kolędnicy obchodzili z nimi poszczególne domostwa, śpiewając kolędy i wypowiadając formuły życzeniowe, za co otrzymywali datki w postaci pieniędzy lub słodyczy. Z czasem, w XX wieku, w wielu domostwach zaczęto pod choinką umieszczać drewniane, gipsowe lub tekturowe figurki przedstawiające Boże Narodzenie. Niekiedy zdarzało się, że szopki były wykonywane przez domorosłych rękodzielników. W okresie po II wojnie światowej w Polsce nastąpił gwałtowny rozkwit twórczości ludowej, w tym również rzeźbiarstwa. Do najchętniej wykonywanych przez rzeźbiarzy przedstawień należą prace o tematyce sakralnej. Nawiązują one do dawnej tradycji świątkarskiej, charakterystycznej dla anonimowej rzeźby ludowej z XVIII-XIX wieku.

Do najciekawszych zaliczają się niewątpliwie dwie szopki autorstwa zamieszkałego w Sternalicach koło Olesna Stanisława Majewskiego (1922-1986), najwybitniej-



szego rzeźbiarza nieprofesjonalnego działającego na obszarze Opolszczyzny. Jego prace charakteryzują się kanciastymi, zdeformowanymi kształtami figur, ale są świetnie zakomponowane, posiadają ogromną dynamikę. Niezwykle skromne przedstawienia szopki oraz niewielkie figurki Świętej Rodziny, Trzech Króli, ludzi i zwierząt, dzięki prymitywizmowi wykonania podkreślają szczególny wymiar autentyczności przekazu emocjonalnego twórcy. Całość dzieła została pokryta polichromią. Autor kupował jedynie białą, czerwoną i pomarańczową farbę, recepturę pozostałych opracował na bazie produktów fabrycznych, z dodatkiem między innymi żywicy. Farby te dają efekt półmatowej powierzchni. Ten rodzaj polichromii jest znakiem firmowym artysty, który uważał, że tylko dzięki temu może uzyskać głębsze i ciekawsze efekty świetlne.

Bardzo interesującą i pięknie polichromowaną szopkę w formie tryptyku stwo-

**AUTOR:**  
Bogdan Jasiński,  
Muzeum Wsi Opolskiej  
w Opolu

**ZDJĘCIA:**  
Sławoj Dubiel

Muzeum posiada w swoich zbiorach ruchomą szopkę krakowską, wykonaną przez urodzonego koło Bochni, a zamieszkałego w Prudniku Mieczysława Trepę (1928-2007). Pierwszą pracą, którą samodzielnie stworzył, była tradycyjna szopka krakowska. Temat ten, podobnie jak szopki bożonarodzeniowe, artysta przedstawiał przez cały czas aktywności twórczej. Jakkolwiek poprawnie, cechuje je seryjna powtarzalność. Większość elementów zdobniczych została wykonana mechanicznie, a następnie ręcznie dopracowana. Ręcznie wykonane figurki są bardzo schematyczne. W przypadku szopki twórca zastosował proste mechanizmy napędowe, poruszające poszczególne postacie lub ich grupy. Za witraże wstawił kolorowe kartoniki podświetlane z tyłu żarówkami. W małej szopce betlejemskiej twórca stworzył podstawę iściany budowli z podstawek korkowych.



Szopka Stanisława Majewskiego

rzył osiadły w Krapkowicach Kazimierz Paluch (ur. 1951). Praca ta jest bardzo starannie wykonana i dopracowana w szczegółach. W centrum kompozycji twórca umieścił Świętą Rodzinę z Jezusem w żłóbku i owieczkami poniżej, w ruchomych, otwieranych skrzydłach ukazał pokłon Trzech Króli z darami oraz grających pastuszków z owieczkami. Zwieńczenie tryptyku stanowią grający aniołowie i symboliczny wizerunek Boga. Figury mają wyraźnie zarysowany rysunek oczu, twarze, jak i dłonie nieco owalne, bryły postaci krępe. Święta Rodzina i Trzej Królowie wyposażeni są w charakterystyczne dla nich atrybuty. Kolorystyka tła oraz postaci jest bardzo wyrazista, a całość kompozycji utrzymana w dosyć ciemnej tonacji.

Bardzo tradycyjną szopkę bożonarodzeniową stworzył znany opolski twórca ludowy Norbert Kleman (ur. 1941). Kompozycja jego jest prosta w formie, ma wyrazisty, ludowy styl, na który składają się ociosane z grubsza profile postaci i deformacja detali. Większość z nich artysta polichromuje, używając do tego celu farb olejnych lub akrylowych. Stosuje kolory podstawowe (nie miesza ich ze sobą), dzięki czemu postacie mają wyraziste, jaskrawe barwy. Podstawa szopki jest wykonana z drewna, a ściany i dach – z listewek, lekko pociągniętych bejcą. Za Świętą Rodziną twórca umieścił prawdziwe siano.

Część przedstawionych szopek, np. szopki Stanisława Majewskiego, Stanisława Trepę czy Norberta Klemana, można było nabyć na jarmarkach, targach sztuki ludowej. Zapewne w niektórych domach prace takie są wystawiane podczas świąt Bożego Narodzenia po dziś dzień.



Wiele kompozycji współczesnych rzeźbiarzy ludowych poświęconych jest scenom z życia Świętej Rodziny. Narodziny Jezusa Chrystusa, nazywane Bożym Narodzeniem, stanowią obok Frasobliwego i Ukrzyżowania jeden z najbardziej popularnych motywów obecnych w rzeźbie ludowej. Kilkanaście przedstawień o tym charakterze znajduje się również w zbiorach Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu. Na zdjęciu: tryptyk Kazimierza Palucha.



Szopka Norberta Klemana



Boże Narodzenie z członkami sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie

## Krucze ciasteczka z czekoladą

### SKŁADNIKI

- 1 miękkie masło
- 1,5 szklanki cukru brązowego
- 2 duże jajka
- 2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 szklanka mlecznych kropek czekoladowych

### PRZYGOTOWANIE

Nagrząć piekarnik do 180 stopni Celsjusza. Masło, cukier, jajka, mąkę, proszek do pieczenia i sodę oczyszczoną dokładnie wymieszać. Dodać szklankę kropek czekoladowych (można zastąpić pokrojoną w kostkę czekoladą). Uformować ciasto w kulki o średnicy około 2 centymetrów. Ułożyć na blaszce około 5 centymetrów od siebie. Piec 10 minut.

Autor:  
Restauracja Paradis  
ul. Próżkowska 73  
45-758 Opole  
77 474 00 61

## Pieczona kaczka noga ze smażoną wątróbką i domową konfiturą z żurawiny

Autor: Restauracja Paradis, ul. Próżkowska 73, 45-758 Opole, 77 474 00 61

### SKŁADNIKI

- 4 kaczki nogi
  - 2 szare renety
  - 1 łyżka miodu
  - 1 łyżka masła
  - sól, pieprz
  - łyżka tymianku
- Nadzienie:
- 400 g kaczjej wątróbki
  - 1 duża cebula
  - 4 łyżki oleju słonecznikowego
  - sól, pieprz
- Sos:
- 400 g żurawiny
  - 400 g cukru
  - 2 łyżki soku z limonki

### PRZYGOTOWANIE

Nagrząć piekarnik do 170 stopni Celsjusza. Kaczki nogi przyprawić solą, pieprzem, tymiankiem. Ułożyć je skórką do góry w naczyniu żaroodpornym lub na blaszce. Szczelnie przykryć pokrywką bądź folią aluminiową. Piec 65 minut.

Umyć żurawinę. Wstawić do zamrażarki na minimum 6 godzin (jeśli żurawina była zbierana po przymrozkach, można pominąć ten krok). Żurawinę dodać do rondelka o grubym dnie, przykryć cukrem. Zagotować. Po zagotowaniu zmniejszyć gaz i co jakiś czas mieszać. Dodać sok z limonki. Smażyć do uzyskania gęstej konsystencji.

Po 60 minutach odkryć kaczki nogi, dodać pokrojone, obrane jabłka. Roztopić masło z miodem. Pędzelkiem pokryć skórę kaczki. Piec kolejne 10-15 minut aż do zarumienienia się skórki. Wątróbkę obrać z błon, przepłukać zimną wodą. Na patelni rozgrzać olej. Pokroić cebulę w piórka. Dodać na patelnię cebulę, zeszklić. Na zeszkloną cebulę dodać wątróbkę. Smażyć z każdej strony około 5 minut.

Na talerz dać łyżkę konfitury z żurawiny, porcję wątróbki oraz jedną nogę z kaczki.



# Domowy piernik przełożony powidłami ze śliwek oblany polewą z czekolady

Autor:  
Restauracja Paradis  
ul. Próżkowska 73, 45-758 Opole, 77 474 00 61

## SKŁADNIKI

- 120 g masła
- 1 szklanka brązowego cukru
- 2 łyżki miodu lipowego lub wielokwiatowego
- 3 łyżki powideł śliwkowych
- 4 łyżeczki przyprawy korzennej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 3 łyżki kakao
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 duże jajka
- 250 ml mleka
- 300 g mąki pszennej

Powidła ze śliwek:

- 400 g śliwek
- 200 g cukru

Polewa z czekolady:

- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mleka
- 2 tabliczki gorzkiej czekolady



## PRZYGOTOWANIE

Śliwki włożyć do rondelka o grubym dnie, przykryć cukrem. Zagotować.

Po zagotowaniu zmniejszyć gaz i co jakiś czas mieszać. Smażyć do uzyskania gęstej konsystencji.

Nagrzać piekarnik do 175 stopni Celsjusza.

Na małym ogniu roztopić masło z cukrem. Dodać miód, powidła, przyprawy korzenne, cynamon, kakao. Wymieszać. Zdjąć z ognia. Gdy mikstura ostygnie, dodać sodę, proszek do pieczenia, mleko oraz jajka szybko mieszając - masa powinna się delikatnie spienić. Cały czas mieszając, stopniowo doda-

wać przesianą mąkę. Wymieszać do uzyskania gładkiej konsystencji.

Masę przełożyć do formy (jeśli chcemy uzyskać „tort”, to okrągłej o średnicy 20 cm). Piec przez 40-50 minut (aż do suchego patyczka).

Ostudzony piernik przekroić na pół i przełożyć resztą powideł ze śliwek.

W rondelku z grubym dnem roztopić dwie łyżki masła, mleko i czekoladę. Ciągłe mieszać, aż do uzyskania jednolitej gładkiej konsystencji. Oblać piernik.

Piernik udekorować laskami cynamonu, mandarynkami, pomarańczą, czerwoną porzeczką i gałązkami rozmarynu.

# Faworki z karpia

## SKŁADNIKI

- 2 filety z karpia
- 1 l oleju rzepakowego do smażenia
- 300 g mąki pszennej,
- sól

Marynata:

- 500 ml mleka
- 3 szt. liścia laurowego
- 5 szt. ziela angielskiego (rozgniecione)
- 1 ząbek czosnku (rozgnieciony)
- 1 biała cebula (posiekana)

## PRZYGOTOWANIE

Filet z karpia kroimy w paski około 2-3 cm szerokości. Na środku każdego wykonujemy ostrym nożem nacięcie (około 4 cm) na wylot. Przekładamy jeden koniec paska przez otwór na środku i zaciągamy, w taki sposób uzyskujemy kształt faworka. Powtarzamy czynność dla wszystkich pasków, jakie uzyskaliśmy po porcjowaniu fileatów. Do miski wlewamy mleko oraz dodajemy resztę składników potrzebnych do stworzenia marynaty. Przygotowane faworki wkładamy do marynaty i odkładamy na co najmniej godzinę do lodówki. Po wyciągnięciu ryby z marynaty osuszamy ją dokładnie ręcznikiem papierowym, przyprawiamy solą i obtaczamy w mące. Smażymy na dobrze rozgrzanym głębokim oleju. Po usmażeniu faworki powinny być złociste i kruche.

Faworki z karpia to bardzo uniwersalny sposób podania ryby. Największą zaletą takiej formy podania jest praktycznie znikoma ilość ości oraz brak nieprzyjemnego zapachu i posmaku mułu.

Autor:  
Bistro Finezja, FHU Finezja Galla Kinga  
ul. Porcelanowa 12, 49-130 Tułowice, +48730742286





## Pstrąg faszerowany

Autor: Kamil Klekowski, RLGD „Opolszczyzna”

### SKŁADNIKI (NA 6 PORCJI)

- 3 sztuki pstrąga poliwodkiego (w całości)
- 100 g kaszy jaglanej
- 50 g cebuli
- 0,5 g suszonego pomidora
- 50 g kaparów
- 2 pęczki natki pietruszki
- 3 jajka
- przyprawy (sól, pieprz, słodka papryka, oregano)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrąga pozbawić ości bez naruszenia skóry na kręgosłupie, a następnie natrzeć przyprawami i odstawić na czas przygotowania farszu.

Kaszę ugotować al dente, pomidory suszone pokroić w paski, natkę pietruszki posiekać, cebulę podsmażyć, a następnie wszystko wymieszać dodając kapary i jajka. Tak przygotowany farsz zawijać w zamarynowanego pstrąga, a następnie w folię spożywczą. Gotować na parze około 35 minut. Można podawać na zimno, jak również na ciepło. Podawać w całości lub pokroić na roladki.

Boże Narodzenie z Rybacką Lokalną Grupą Działania

## Pasztet z karpia

Autor: Kamil Klekowski, RLGD „Opolszczyzna”

### SKŁADNIKI (NA 2 FOREMKI)

- 1 kg filetu z karpia
- 500 g włoszczyzny (marchew 200 g, seler 100 g, pietruszka 100 g, por 100 g)
- 250 g cebuli
- 50 g imbiru
- gałka muskatołowa, sól, pieprz biały, majeranek
- 4 jajka
- śliwki suszone

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa umyć i rozdrobnić (kostka około 2 cm), karpia pokroić na mniejsze części.

Zaczynając od cebuli, podsmażyć wszystkie warzywa i dodać rybę. Wszystko dusić do zmiękczenia. Zmieszać dokładnie lub zmiksować i doprawić mocno do smaku. Dodać pokrojone śliwki i jaja, a następnie wymieszać. Przełożyć do foremek wysmarowanych masłem i piec około 1,5 godziny w temperaturze 160 stopni Celsjusza.

