

II szkolenie „Tradycyjna gołka podhalańska – wyrób i historia tego sera”



W dniu 23.11.2023 r. w budynku administracyjno – biurowym Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce-Zdroju odbyło się drugie szkolenie z wyrobu sera gazdowskiego zwanego *gołką*. Szkolenie zostało zorganizowane przez Fundację Rozwoju Regionu Rabka w ramach zadania publicznego „Zasmakuj w Małopolsce!” realizowanego przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego. Formuła spotkania została pomyślana jako forum wymiany doświadczeń i miejsce spotkania tradycji z nowoczesnością. Podczas warsztatów zaprezentowano tradycyjną i współczesną metodę wyrobu gołki podhalańskiej. Warsztaty poprowadził baca Józef Barnaś, który od ponad trzydziestu lat zajmuje się wyrobem serów. Natomiast współczesną metodę zaprezentował Maciej Kopytek prezes zarządu FRRR, który od lat zajmuje się tą dziedziną. Historię i tradycję przetwórstwa mleka przybliżyli Wojciech Kusiak – Dyrektor Muzeum i Małgorzata Wójtowicz-Wierzbička – etnograf, zastępczyni Dyrektora. Muzeum przygotowało również ekspozycję dotyczącą naczyń i narzędzi potrzebnych do przetwórstwa mleka (redykołki, obońki, prasy do sera, gielety, itp.). Zgromadzeni goście mieli możliwość poznania tajników wyrobu sera podpuszczkowego, a także własnoręcznego „pucenia gołki”.



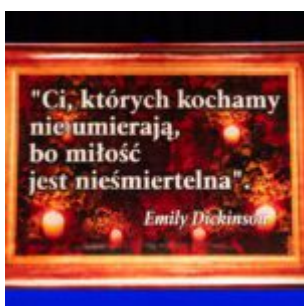








XIII Zaduszki Rabczańskie



„Ci, których kochamy nie umierają, Bo miłość jest nieśmiertelna”

Te słowa Emily Dickinson jak co roku towarzyszyły Zaduszkom Rabczańskim, które odbyły się 10 listopada 2023 roku w Teatrze Lalek „Rabcio” w przeddzień Święta Odzyskania Niepodległości.

Dyrektor Muzeum im. Władysława Orkana Wojciech Kusiak witając zgromadzonych licznie gości, podziękował za zainteresowanie i wsparcie dla tej inicjatywy. „Cieszę się, że możemy w ten sposób realizować naszą misję, misję ale też zadanie – aby pamięć o tych, którzy budowali i tworzyli historię naszego miasta nie została zapomniana. To nasz wspólny obowiązek wobec pokoleń, które przeminęły, ale też które wędrują za nami”.

Śp. Jadwigę Handzel wspominała Bożena Sularz, śp. Lidię Kloc wspominała wicedyrektor Liceum Romera Joanna Lichoń, śp. Jana Koleckiego wspominała Monika Krzemińska, śp. Ewę Marcinkównę wspomniała dyrektor Teatr Lalek „Rabcio” Krystyna Kachel, śp. Emila Myszora wspominała prezes RSM Teresa Pabiś, śp. Hannę Rypel wspomniała Grażyna Lysy, śp. Leszka Szarawarskiego wspominał syn Marek Szarawarski, śp. Mieczysława Sularza wspominała żona Bożena Sularz.

Po prezentacjach głos zabrał Burmistrz Rabki-Zdroju Leszek Świder, który podziękował za organizację kolejnych już Zaduszek Rabczańskich, które na trwałe wpisały się w kalendarz imprez w mieście.

Na koniec zgromadzona publiczność wysłuchała koncertu w wykonaniu Chóru „Adoramus” ze Rdzawki pod batutą Marcina Zborka, a chórzystów bez bisów nie chciano wypuścić ze sceny.

Organizatorami wydarzenia byli: Muzeum im. Władysława Orkana, Teatr Lalek „Rabcio”, Urząd Miejski w Rabce-Zdroju, Centrum Kultury, Sportu i Promocji w Rabce-Zdroju.

Patronat medialny: rabka.pl, gorce24.pl.

fot. Piotr Kuczaj



"Ci, których kochamy
nie umierają,
bo miłość
jest nieśmiertelna".

Emily Dickinson

N.Kleśk



















Tradycyjna gołka podhalańska – wyrób i historia tego sera – szkolenie



W dniu 08.11.2023 r. w budynku administracyjno – biurowym Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce-Zdroju odbyło się szkolenie z wyrobu sera gazdowskiego zwanego gołką. Szkolenie zostało zorganizowane przez Fundację Rozwoju Regionu Rabka w ramach zadania publicznego „Zasmakuj w Małopolsce!” realizowanego przy wsparciu finansowym Województwa Małopolskiego. Formuła spotkania została pomyślana jako forum wymiany doświadczeń i miejsce spotkania tradycji z nowoczesnością. Podczas warsztatów zaprezentowano tradycyjną i współczesną metodę wyrobu gołki podhalańskiej. Warsztaty

poprowadził baca Józef Barnaś, który od ponad trzydziestu lat zajmuje się wyrobem serów. Natomiast współczesną metodę zaprezentował Maciej Kopytek prezes zarządu FRRR, który od lat zajmuje się tą dziedziną. Historię i tradycję przetwórstwa mleka przybliżyli Wojciech Kusiak – Dyrektor Muzeum i Małgorzata Wójtowicz-Wierzbicka – etnograf. Muzeum przygotowało również ekspozycję dotyczącą naczyń i narzędzi potrzebnych do przetwórstwa mleka (redykołki, obońki, prasy do sera, gielety, itp.). Zgromadzeni goście mieli możliwość zadawania pytań ekspertom, a także własnoręcznego „pucenia gołki” jak i degustacji wyrobów. W spotkaniu uczestniczyła przedstawicielka Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego p. Beata Chadzińska Regionalny Koordynator Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Małopolski.

Kolejne spotkanie odbędzie się

















XIII Zaduszki Rabczańskie

Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce-Zdroju, Teatr Lalek „Rabcio”, Centrum Kultury, Sportu i Promocji w Rabce-Zdroju, oraz Urząd Miejski w Rabce-Zdroju serdecznie zapraszają na XIII Zaduszki Rabczańskie.

W tym roku wspominać będziemy zasłużonych Rabczan: śp. Jadwigę Handzel , śp. Jana Kapłona, śp. Lidię Kłoc, śp. Jana Koleckiego, śp. Ewę Marcinkówną, śp. Emila Myszora, śp. Hannę Rypel, śp. Leszka Szarawarskiego oraz śp. Mieczysława Sularza.

Zaduszki odbędą się w piątek **10 listopada o godz. 17.00** w Teatrze Lalek „Rabcio” przy ul. Orkana 3C w Rabce-Zdroju.

zapraszamy, wstęp wolny

XIII Zaduszki Rabczańskie

pod patronatem Burmistrza Rabki - Zdroju

10. XI. 2023 r.

godz. 17:00

**Teatr Lalek RABCIO,
ul.Orkana 3 c**

“TYCH, KTÓRYCH ZNALIŚMY, KOCHALIŚMY, A ODESZLI”

Handzel Jadwiga
Kapłon Jan
Kloc Lidia
Kolecki Jan
Marcinkówna Ewa
Myszor Emil
Rypel Hanna
Szarawarski Leszek
Sularz Mieczysław

