

Głos Soplicowa

w numerze majowym przeczytacie artykuły o

Polowanie z
obiektywem w
soplicowskim
borze
z podróżą w czasie

Soplicowo
pod lupą
i od podszewki

wywiad z
gwiazdami, które
zaszczyliły nasze
Soplicowo podczas
polowania

ciekawostki
o naszym
Sopilcowie i jego
mieszkańcach!

w rubryce
muzycznej
przeczytacie o
myśliwskim
instrumencie

w rubryce
kulinarnej radość
dla podniebienia
przepis na
staropolski
bigos

Redakcja klasa VI b SP I w Konstantynowie Łódzkim

Kiedy poszedłem do nowego muzeum
„Śladami Mickiewicza na Litwie”
by przeprowadzić wywiad z jego dyrektorem
i przy okazji je zwiedzić, spotkała mnie
niesamowita przygoda...

Podczas spotkania moją uwagę przykuł
piękny instrument - myśliwski róg.
Dyrektor zauważył moje zainteresowanie,
i powiedział: „Ten wspaniały instrument
był robiony na wzór tego z „POLOWANIA””
Nie zważając na żadne zakazy, dotknąłem
tego cuda, a wtedy...

Nagle znalazłem się w powietrzu i zacząłem
spadać, byłem przerażony, ale na szczęście
opadłem na miękką koronę rozłożystego
drzewa. Z zadumy wyrwał mnie dziki ryk i
odgłosy strzałów. Wtedy zrozumiałem,
że znajduję się na „POLOWANIU”...

To miejsce było naprawdę niesamowite,
przede mną rosta wielka, piękna litewska
puszcza. Postanowiłem udokumentować to
wydarzenie zdjęciami, chwyciłem szybko
aparat. Poniżej znajdziecie dokładniejsze
opisy tego miejsca i kilka wyjątkowych zdjęć.

Niesamowita
przygoda
naszego
reportera !!

Polowanie z
obiektywem
w soplicowskim
borze !!

Czy zakaz dotykania
eksponatów
w muzeach dotyczy
tylko ich ochrony ?

Na zdjęciu udało
mi się upolować
wielkiego, pięknego,
a zarazem
groźnego
niedźwiedzia,

Widziałem piękny,
wartki strumyk,
który wiał się
przez puszcze
niczym wąż.



Zdołałem zrobić
zdjęcie nawet
zajęcowi, który
zapewne
byłby ofiarą
niedźwiedzia.



Reporter: Edmund Raw

Gdzie leży Soplicowo?

Soplicowo to miasto które poznajemy zaraz na początku utworu, tuż po inwokacji. Ciężko jest dokładnie umieścić Soplicowo na mapie. Wiemy, że jest to miejscowość położona nad Niemnem na Litwie. Być może nazwę zaczerpnął poeta od znajdującej się na Nowogródzczyźnie osady Soplice. Nie jest to jednak kwestia ważna dla poematu, chociażby dlatego, że celem Mickiewicza nie było ukazanie konkretnego dworku szlacheckiego, ale typowego wiejskiego dworku.

Gospodarstwo Sopliców

Na gospodarstwo Sopliców składa się dwór i gumno, czyli przyległe budynki i okolice. Jest to posiadłość rodu Sopliców.

Tradycyjny polski, szlachecki, XIX w. dworek zbudowany z drewna położony jest na pagórku przy lesie. Obok znajduje się olbrzymia stodoła, w której przechowuje się siano i zboże. Brama do dworku jest zawsze otwarta, co pokazuje gościnność gospodarzy. Niedaleko budynku mieszkalnego rośnie ogromna topola. W środku dworku znajduje się wiele mebli oraz bardzo cenne dzieła sztuki. Wisi tam mnóstwo portretów ważnych osób, między innymi Tadeusza Kościuszko i Tadeusza Rejtana. W środku można też znaleźć cenne przedmioty, np. zegar kurantowy czy drewnianą szafę. Za domem znajduje się piękny i zadbane ogródek z mnóstwem kwiatów i ziół. Warto zapamiętać opis tego dworku, gdyż wejdzie on na stałe do literatury narodowej, jako przykład polskości. Soplicowo jest obrazem typowej polskiej wsi, w której życie płynie sielsko i spokojnie. Jest również mini ojczyzną, domem, w którym uczy się patriotyzmu i miłości do kraju.

Reporter: Aleksander Stasiak



Atrakcje w Soplicowie?

W Soplicowie czeka na nas wiele atrakcji i ciekawych miejsc. Jednym z nich jest np. Las Soplicowski, w którym odbyło się polowanie na niedźwiedzia. Na szczęście zakończyło się ono dobrze - nikt nie został ranny. Przez Soplicowo przepływa rzeka Ruczaj. Nad Ruczajem leży dworek sędziego Soplicy. Uwagę przyciąga też zamek który należy do Horeszków. Obok zamku jest piękny brzoźowy gaj.



Czy Soplicowo to piękne miasto?

Po wielu rozmowach z mieszkańcami Soplicowa naszą uwagę przykuła jedna wypowiedź - Tadeusza Soplicy:

- To miasto może i jest ubogie, lecz jest piękne i zawsze pozostanie w naszych sercach jako nasza ojczyzna.

Kiedy zapytaliśmy, co najbardziej podoba się Tadeuszowi, odpowiedział: - To, że wszyscy możemy tu razem mieszkać. Prawie każdy z ankietowanych odpowiadał podobnie. Jednak wypowiedź Tadeusza przepetniały emocje. Widać, że Soplicowo jest bliskie jego sercu.



Wywiad z gwiazdami polowania



W dzisiejszym wydaniu gazety przeprowadzimy krótki wywiad z Hrabią Horeszko i Tadeuszem Soplicą.

"I czarną łapą sięgał Hrabiego włosy połowy. / Zdarł by mu czaszkę z mózgow jak kapelusz z głowy". Co te słowa mają oznaczać? Dowiedzie się tego właśnie z naszego artykułu!

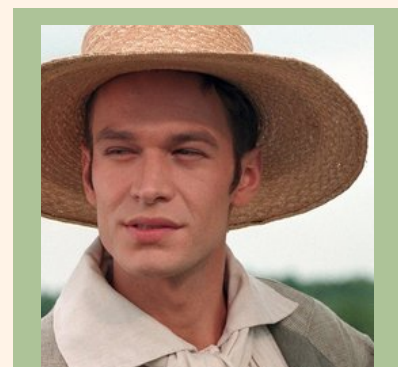
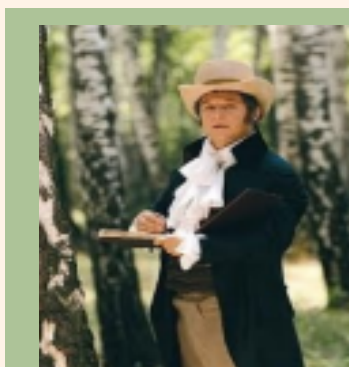
- Hrabio co czułeś przed polowaniem?
- Czuję się niepewnie, lecz miałem wrażenie, że to będzie dobre polowanie i pokonam bestię. Lecz sprawy potoczyły się inaczej....
- Co ma Hrabia na myśli?
- Podczas polowania doszło do pewnego incydentu, o którym nie mam ochoty mówić
- No dobrze, a mógłby Hrabia w skrócie opowiedzieć co się działo podczas polowania?
- Ehhhh. Dobrze, powiem Pani co się tam stało. Nie mogłem dłużej czekać. Pobiegłem, chociaż Wojski ostrzegał. Kiedy ujrzałem bestię i chybiłem czekałem aż Tadeusz wyda strzał. Napięcie rośnie. I właśnie w tamtej chwili, żałowałem, że nie usłuchałem Wojskiego. Niedźwiedź był wściekły. Taranował wszystko, co weszło mu w drogę podczas ucieczki na łękę. Następnie rzucił w nas wyrwanym z ziemi drzewem. Strach był paraliżujący. Bestia zarzuciła potężną czarną łapę na moją głowę i o mało co mnie nie oskalpował. Ksiądz Robak zabił niedźwiedzia, a ogary usiadły na nim jak na zdobyczy.

- Teraz zadamy parę pytań Tadeuszowi Soplicy.

- Czy miałeś wrażenie, że wygrasz na polowaniu?
- Owszem, na początku. Niestety nie wygrałem, lecz, również nie przegrałem.
- Co mianowicie się wydarzyło?
- Niech będzie, powiem co się stało. Ani ja, ani Hrabia nie mogliśmy czekać. Nie posłuchaliśmy Wojskiego i pobiegliśmy do lasu. Hrabia nie trafił, lecz ja też nie. Bestia była rozwścieczona. Emocje sięgały zenitu. Niedźwiedź uciekł na łękę. Rzucił w nas drzewem. Byłem przerażony. Podczas ucieczki o mało co nie oskalpował Hrabiego.

Rejent i Asesor chybili, a niedźwiedź i tak odskoczył w bok. Został obalony przez celny strzał Księdza Robaka

- Co sądzisz o postawie i umiejętności postugiwania się bronią przez Księdza Robaka?
- Moim zdaniem umiejętność postugiwania się bronią Księdza Robaka, to rzadko spotykana rzecz u księdza.



CIEKAWOSTKI

Czy kiedykolwiek zastanawialiście się komu Tadeusz zawdzięcza swoje imię? Albo jakie były tradycyjne potrawy w Soplicowie? W tym artykule dowiecie się właśnie tego, i jeszcze więcej!

1. Tadeusz zawdzięcza swoje imię Tadeuszowi Kościuszce, ale nie w związku ze Insurekcją z roku 1794, ale z wcześniejszą wojną polsko-rosyjską, wywołaną przez konfederację targowicką. Kościuszko wstąpił się w niej podczas bitwy pod Dubienką.
2. W 2009 roku za pierwszy paryski egzemplarz Pana Tadeusza nieznaną kolekcjoner zapłacił aż 99 tys. złotych!
3. Jak już wiemy, Pan Tadeusz został napisany trzynastozgłoskowcem *, lecz w pewnym momencie Adam Mickiewicz złamał metrum i chyba zrobił to specjalnie. Spójrzmy do księgi III:
"Domowemu to ptastwu taki ochmistrzini
Wymyśliła ogródek: sławna gospodyni.
Zwała się kokosznicka, z domu Jendykowi-
czówna; jej wynalazek epokę stanowi
W domowym gospodarstwie; dziś powszechnie znany."

Epilog napisany został jedenastozgłoskowcem *.

*trzynastozgłoskowiec - format wiersza sylabicznego, w którym w każdym wersie występuje trzynaście sylab

*jedenastozgłoskowiec - format wiersza sylabicznego, w którym w każdym wersie występuje jedenaście sylab.

4. Tradycyjne potrawy w Soplicowie to bigos, raki, zrazy, barszcz królewski, arkas, szczupaki, płatki z języków zwierząt.
5. W "Panu Tadeuszu" Adama Mickiewicza wielokrotnie pada słowo "ostatni", którym narrator podkreśla, że świat, który opisał należy do przeszłości.



Niesamowity Instrument

Zastanawialiście się kiedyś jak wygląda róg myśliwski?

Teraz możecie dowiedzieć się z czego jest zrobiony.

Róg (bo o nim będziemy dzisiaj mówić) to instrument dęty wykonany z pochwyt rógowej tura, żubra lub bydła domowego, niekiedy z kości. Był używany np. do dawania sygnałów na polowaniu.

Wojski zawsze nosił przy sobie długi, kręty i cętkowany bawoli róg.

Przypinał go do pasa na taśmie tak, aby mieć go zawsze pod ręką. Gdy zadął w niego z okazji wyjazdu na polowanie, wszyscy myśliwi umilkli zastuchani w piękną melodię łowów. Najpierw był to ton pobudki, który wzywał zebranych na tropienie niedźwiedzia, potem wydawał dźwięki jęków, które oznaczały skomlenie psów goniących zwierza oraz dźwięki przypominające strzały. Każdy kto słucha muzyki Wojskiego jest nią bardzo zachwycony.

• Utwory muzyczne na Róg.

- Marsz Myśliwski - Na 3 Naturalne Rogi Myśliwskie - Tibor Andrašovan
- Śpiewy Myśliwskie - Franciszek Ksawery Zaremba
- Poznański walczyk - Józef Czerniak
- Przysmak bociana - Józef Czerniak
- Wesoly zajaczek - Roman Idzikowski



BIGOS STAROPOLSKI

80 g borowików
250 g wędzonych śliwek
ok 3 szklanki czerwonego
wytrawnego wina
500 g wołowiny (antrykot lub
rostbef)
1,5 - 2 kg wieprzowiny (łopatka)
ok 300 g kielbasy jątowcowej
1,5 kg kiszanej kapusty
1 kg białej kapusty
1 l wody
ok 8 łyżek sosu sojowego
400 ml pomidorów z puszki

3 duże cebule
2 kwaśne jabłka
1 łyżeczka ziaren czarnego pieprzu
2 łyżeczki ziaren ziela angielskiego
2 łyżeczki jagód jątowca
1 i 1/2 łyżeczki ziaren gorczycy
2 łyżeczki soli
1 i 1/2 łyżeczki kminku
4 liście laurowe
1-2 łyżek miód
ok 2 łyżki powideł śliwkowych
2 łyżka masła
olej do smażenia

"...W kociotkach bigos grzany,
w słowach wydać trudno bigosu smak
przedziwiny, kolor i woń cudną..."



Przygotowanie

1. Mięso osuszamy i kroimy w kostkę.
2. Borowiki zalewamy zimną wodą, odsączamy, zalewamy zimną wodą i odstawiamy.
3. Śliwki przekrawamy na pół i zalewamy 1 szklanką wina, odstawiamy.
4. Na patelni rozgrzewamy olej, na silnym ogniu obsmażamy mięso ze wszystkich stron, mięso obsmażamy partiami, inaczej zacznie się gotować.
5. Obsmażone mięso przekładamy do dużego garnka.
6. W rondelku zagotowujemy 1 l wody z sosem sojowym, zalewamy obsmażone mięso.
7. Na patelni podprażamy przyprawy (pieprz ziarnisty, jątowiec, ziele, gorczycę i kminek) pilnujemy, żeby przyprawy się nie spaliły, kiedy zaczną wydzielać aromat wsypujemy do mięsa, przykrywamy całość i gotujemy ok 50-60 min.
8. Z kapusty usuwamy głąb obieramy zewnętrzne liści i siekamy w drobne paseczki, dorzucamy do podgotowanego mięsa, dodajemy również namoczone śliwki i namoczone grzyby z wodą, w której się moczyły, dolewamy wino, przykrywamy i gotujemy aż kapusta zmięknie, ok 15 minut.
9. Kiszoną kapustę płuczemy pod bieżącą wodą, odsączamy.
10. Cebule drobno siekamy, na patelni rozgrzewamy olej 2 łyżką masła, podsmażamy cebulę, następnie dodajemy pomidory z puszki i kiszoną kapustę, podsmażamy całość.
11. Zawartość patelni oraz mięso przekładamy do bardzo dużego garnka z grubym dnem lub do brytfanki, mieszamy, dodajemy obrane i starte jabłka oraz powidła.
12. Jeśli używamy brytfanki z pokrywką prażymy bigos w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, jeśli używamy garnka gotujemy bigos pod przykryciem na średnim ogniu, czas gotowania w obydwu przypadkach wynosi ok 2 godziny, mieszamy co jakiś czas aby nie przywarł do dna, podlewamy winem.
13. Na koniec dodajemy soli pieprzu, miód i ewentualnie przecieru pomidorowego
14. Bigos najlepiej smakuje po 2-3 dniach, codziennie powinniśmy go jednak zagotować, następnie odstawić w zimne miejsc.

SMACZNEGO

