

Kurier Kromnowski

Zapraszamy Państwa do współredagowania naszego Kuriera Kromnowskiego. Prosimy o przekazywanie rysunków dzieci związanych z naszą wsią. Prosimy o dostarczanie tekstów oraz ważnych ogłoszeń. (red)



by Adam Szlach

DNI KROMNOWA PO RAZ JEDENASTY

Tegoroczne już XI. Dni Kromnowa zostały zainaugurowane dożynkami w kościele kromnowskim pod wezwaniem św. Jerzego. Jak kaže tradycja, u stóp ołtarza pojawiły się kłosa zbóż, warzywa i owoce. Na ołtarzu natomiast złożono dożynkowy chleb oraz wino mszalne. Po Mszy św. wierni udali się do przykościelnej, niegdyś katechetycznej salki, gdzie zasiedli przy stołach. Obecni mieli możliwość wzięcia udziału w degustacji wspaniałych ciast upieczonych przez grono młodych pań. Ciasta wybornie smakowały do kawy czy herbaty. Przed poczęstunkiem parafianie mogli uraczyć się dowolnym kawałkiem okazałego świątecznego chleba.



Drugi dzień kromnowskiego święta miał miejsce tym razem prawie tydzień później, dokładnie w kolejną sobotę. Obchody tradycyjnie rozpoczęło spotkanie mieszkańców wsi w Artystycznej Galerii Izerskiej, w czasie którego dokonano podsumowania XI. Konkursu „Ogród jak z Bajki”. Tegoroczni laureaci konkursu otrzymali okazałe dyplomy oraz upominki w postaci pięknych ogrodowych wrzosów. Ponadto laureaci pierwszych miejsc w obu kategoriach konkursowych otrzymali miód z kromnowskiej „Paseki pod Lipą”, prezent sponsorowany przez jej właściciela pana Jana Wójcika. Atrakcją spotkania była rozpoczęta w tym dniu loteria fantowa. W kolejnym punkcie programu doszło do spotkania przedstawicieli Fundacji Kobold z kromnowskimi dziećmi. Oczywiście spotkanie miało charakter udanej zabawy naszych milusińskich pod okiem wspaniałych animatorów dziecięcej aktywności. W tym czasie ich mamy miały doskonałą okazję na towarzyskie rozmowy przy kawie i również znakomitym cięście. Maluchy natomiast miały do dyspozycji owoce i napoje. Dużym zainteresowaniem cieszyły się również szczególnie wśród dzieci nieco starszych zmagania na strzelnicy. Chętni próbowali z widocznym powodzeniem strzelać do tarczy z wiatrówki oraz z łuku. Nie był to jednak koniec zabawy, bowiem w następnej kolejności na „arenę” w Artystycznej Galerii Izerskiej wkroczyła grupa karateków z jeleniogórskiego klubu pod wodzą ich trenera pana Wojciecha Ligiżyńskiego, niezwykle utytułowanego w tej dyscyplinie sportowca. Spotkanie

rozpoczęły pokazy walk w wykonaniu młodych zawodników i trenera, następnie do udziału w walkach zaproszono chłopców i dziewczynki z widowni. Trzeba obiektywnie przyznać, że wykazali oni pomimo braku



wyszkolenia niezwykłą wolę walki, za otrzymali rzesiste oklaski. Spotkania mieszkańców w AGI dobiegły do końca. Dzieci wraz z mamami przeniosły się na plac przed remizą strażacką, gdzie czekały na nie kielbaski z różną sponsorowaną i przygotowane przez druhów z kromnowskiej OSP. Kiedy zmęczone i pełne wrażeń wróciły do domu, kielbaskami i pysznym bigosem raczyli się wyłącznie dorośli mieszkańcy.

Jestem przekonany, że na zakończenie relacji wypada podziękować wszystkim osobom, które z pełnym zaangażowaniem przygotowały tegoroczne święto naszego Kromnowa. Nie życzyły sobie publikowania ich nazwisk, spełniamy więc ich wolę. Być może tak jest lepiej. Istotne jest jednak to, że kolejne święto Kromnowa przygotowali młodzi ludzie i ten fakt pozwala patrzeć optymistycznie w przyszłość małej społeczności kromnowskiej.



20 września 2017 roku uroczystość jubileuszu 80. Urodzin obchodziła

Pani Jadwiga Ruchała

*Szanownej Jubilatce życzymy stu lat w zdrowiu -
Grono serdecznych przyjaciół oraz mieszkańcy
wsi Kromnów*

KROMNÓW OD KUCHNI

Jesień trwa, zapasy żywności na zimę spokojnie oczekują na spożycie na półkach w domowych spiżarniach. Jeśli znajdziemy wśród nich cukinię, możemy przyrządzić **łososia z cukinią**. Surowego łososa w cienkich plastrach kupimy w każdym supermarkecie. Potrawę sporządzamy bardzo szybko.

1. Surowego łososa posypujemy przyprawą do ryb lub ulubioną przyprawą ziołową. Odstawiamy w chłodne miejsce na kilka minut.
2. Cukinię po obraniu ze skórki porcjujemy na cienkie plastry. Następnie przez 4 minuty parzymy plastry cukinii w gorącej wodzie. Po wystudzeniu plastry cukinii układamy na łososiu. Całość rolujemy. Roladki umieszczamy na patyczkach.
3. Po skropieniu oliwą z oliwek smażymy na grillu lub na patelni.
4. Gotowe roladki posypujemy świeżym oregano.

Danie jest proste w wykonaniu i bardzo smaczne. Warto w domowym jadłospisie dokonywać pewnych zmian, które urozmaicają posiłki. Nie trzeba przekonywać o wartościach odżywczych proponowanego dania. Zatem smacznego!

Żeby zakończyć ostatecznie propozycje dań z wykorzystaniem wspaniałych walorów smakowych cukinii, proponuję danie bardziej ambitne i w ostatecznym efekcie wyborne. **Zapiekanka z łososem cukinią i ziemniakami** jest daniem wyjątkowym, dlatego idealnie nadaje się na niedzielny stół obok lub zamiast tradycyjnego rosółu. Skład jak zawsze można modyfikować po swojemu, według własnych upodobań kulinarnych. Popatrzmy na skład:

800 g ziemniaków, 300 g łososa surowego, 600g cukinii, 2 łyżki masła, 6 łyżek śmietany kremowej 30%, 100g sera camembert, 1 pełna łyżka maki

ziemniaczanej, 2 surowe żółtka lub 1 całe jajko, 30g tartego parmezanu, świeże oregano lub inne ulubione zioła.

Wykonanie:

1. Zaczynamy od przygotowania ziemniaków. Należy je oskrobać, opłukać, następnie pokroić na cienkie plasterki. Zagotować i odcedzić.
2. Łososa obrać ze skórki, opłukać, osuszyć, usunąć ości, pokroić na kawałeczki.
3. Cukinię obrać ze skórki, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Na patelni rozpuścić 1 łyżkę masła, dodać cukinię i smażyć krótko mieszając. Dodać sól, czarny pieprz. Dodać też śmietanę, ser camembert w kawałeczkach i wymieszać. Wcześniej odlać ½ szklanki soku z cukinii, wymieszać go z mąką ziemniaczaną. Wlać na patelnię, wymieszać i spokojnie zagotować. Odstawić z ognia, dodać jajko (żółtka płynne).

4. Zimne już ziemniaki podzielić na 3 części. W formie kładziemy pierwszą warstwę ziemniaków i posypujemy pieprzem. Następnie układamy połowę cukinii i na nią kolejną warstwę ziemniaków i znów posypujemy pieprzem. Wykładamy cukinię i następnie rozkładamy kawałki łososa, które przykrywamy ziemniakami. Na koniec należy zetrzeć parmezan i wstawić do piekarnika. Piec w temperaturze 180 stopni 10 minut, później 5 min pod grillem lub kolejne 10 minut jak poprzednio. Całą zapiekankę posypać świeżymi ziołami.

Przygotowanie zapiekanki nie wymaga wyjątkowych umiejętności kulinarnych. Danie przygotowujemy w naczyniu żaroodpornym. Jeśli niespodziewani goście trafią na gotową zapiekankę, mogą uznać, że są pupilami bogów. To jest bowiem wyjątkowo pyszne jedzonko. Smacznego!

Uwaga Czytelnicy!

Ponownie przypominamy, że nie przestajemy zbierać plastikowych nakrętek od opakowań. Ta zbiórka trwać będzie do końca świata, dopóki dzieci będą potrzebowały protez lub wózków inwalidzkich. Pomóżmy im. To takie proste, wystarczy o tym odruchu pamiętać.

Nadmiar makulatury w domu można oddać w sołectwie. Pozyskane pieniądze wykorzystamy na poczęstunek dla dzieci.

Artystyczna Galeria Izerska doczekała się oświetlenia elewacji. Cieszymy się z tego ogromnie bowiem oświetlenie obiektu (dzięki środkom sołeckim) w pełni pozwoliło wyeksponować go nocą. Widok AGI stał się

dotatkową atrakcją dla przejeżdżających podróżnych.

Uczestnicy zajęć na sołectwie siłowni zakupili z własnych pieniędzy praktyczny mebel do szatni. Dzięki nowej szatni w sieni znikną buty i odzież z sali siłowni i poprawią się tym samym warunki higieniczne na zajęciach.

Przypominam, że w dalszym ciągu mamy dług wobec jednego z mieszkańców Kromnowa, który wyłożył brakującą kwotę na zakup wykładziny do kościoła. Kwota zadłużenia jest pokaźna. Sprawy nie możemy pozamiatać pod nową wykładzinę czyli pozostawić nie załatwioną.

Księga historii wsi Krommenau cz.VIII

Restauracje. Kluby

Herbert Dressler

We wsi były trzy restauracje. Każda miała salę, w której podłogi wyłożone były parkietem. Restauracje miały też scenę teatralną. W dolnej wsi był „Gasthoff zu Gemütlichkeit” Należał do Otto Heubaum. W środkowej wsi był Gerichtskretschan. Ta restauracja miała największą salę. Prowadzona była przez Berharda Stelzera. Tutaj najczęściej odbywały się imprezy wszystkich stowarzyszeń (Czerwonego Krzyża, straży pożarnej itd. Przyp. red.). Trzecia restauracja była „Luftschänke” Hansa Scholza, która znajdowała się w Lufthausern (Latoniów). Restauracja ta cieszyła się wielkim powodzeniem wśród turystów. Z tego miejsca można było w 20 minut dojść piechotą do Bibersterne (Bobrowe Skały). Z tamtej wieży widokowej był piękny widok na całe Riesengebirge (Karkonosze) i na całą Kotlinę Jeleniogórską. W „Luftschänke” zatrzymywały się autokary z turystami na kawę. Kierowcy celowo zatrzymywali się tutaj, aby pokazać swoim pasażerom piękne widoki na nasze Karkonosze. Już wtedy przyjeżdżało do nas bardzo dużo gości z różnych stron kraju. Przeważali goście z Lipska.

Najstarszym klubem w naszej wsi był „Militär und Kriegerverein” („Militarny i Wojenny”). Klub ten został założony w roku 1843 przez pana Söndel z Seiferschau (Kopańca). Z okazji 70. Rocznicy powstania klubu gośćmi byli na tych obchodach tacy ludzie jak starosta Bitter i hrabia Friedrich von Schaffgotsch. W tym czasie przewodniczącym tego klubu był Gustav Seifert. W roku 1933 na jubileusz 90 rocznicy powstania klubu był Paul Fischer. Wprowadził on nową flagę klubu. Rok 1933 był rokiem politycznie krytycznym. Nikt nie chciał wystąpić z przemówieniem. W końcu zdecydował się na przemówienie superintendent Weske z Seiferschau. Gdy w roku 1943 klub świętował swoje sto lat powstania przewodniczącym był Willi Ausorge. Z jeleniej Góry na tę uroczystość przyjechał inspektor finansowy pan Brandel. Z powodu sytuacji politycznej jak i wojny obchody świętowano w „Luftschänke” bez wielkiej pompy. Gdyby nie wojna, pewnie byłoby to ogromne święto.

Kolejnym starym klubem był „Ojczyźniany Związek Kobiet z Czerwonego Krzyża”. W ostatnich czasach tę wspólnotę prowadziły Flora Biemelt i Meta Kittelmann. Niestety, nie wiadomo w którym roku klub ten został założony. Kobiety z tego klubu zajmowały się przeważnie sprawami socjalnymi.

W roku 1920 Bernhard Stelzer założył „Związek Strzelecki”. Prowadził go aż do swojej śmierci 8 lipca 1942 roku. Po nim przejął kierownictwo pan Reinhold Seifert, który mieszkał pod nr 72. Przewodniczył związkowi do końca wojny. Wcześniej, bo w 1939 roku odbył się ostatni bal strzelców. Wtedy królem strzelców

został właśnie późniejszy, ostatni prezes związku Reinhold Seifert. We wsi działał też klub „Solidarität” („Solidarność”). Zrzeszał pracowników i rowerzystów. Jego szefem był Robert Geier. Byli żołnierze frontowi z I wojny światowej połączyli się pod przewodnictwem kantora Berneta i utworzyli wspólnotę, która nosiła nazwę „Stahlhelm”.

Dzięki traktatowi pokojowemu 11 listopada 1918 nasze wojska lądowe zostały zminimalizowane do 100 000 żołnierzy. Dlatego na początku lat dwudziestych powstawały w obszarach przygranicznych tzw. „Grenschutz – Abteilungen” (Oddziały ochrony granic). Taki powstał również u nas w Krommenau. Członkowie tego oddziału byli absolutnie ochotnikami. Zgromadzali się jeden raz w tygodniu na szkoleniu teoretycznym i w niedzielę przed południem ćwiczyli w terenie. W ten sposób zostali oni całkowicie militarnie wyszkoleni. Instruktorami tej grupy byli starzy oficerowie pod dowództwem pułkownika Mantela z Schreiberhau. Mundury i broń dostarczyła 5. Hirschberger Jäger. Przechowywano je w szkole zawodowej w Hirschberg. W niedzielne poranki już o godzinie 6.30 wszyscy stali kompletnie umundurowani, z bronią przy nodze i gotowi do wymarszu na ćwiczenia w terenie. Jak ćwiczenia trwały długo, z pomocą przychodziła kuchnia polowa Hirschberger Jäger. Dla wzmocnienia serwowano zupę grochową. Stosunki między oficerami a młodymi rekrutami były bardzo dobre i przyjacielskie. W roku 1933 grupa ta została rozwiązana i przejęta przez S.A. Wielu ludziom się to nie podobało, ponieważ S.A. była organizacją podległą NSDAP. Każdy starał się jak najszybciej z tej organizacji wypisać. (W rzeczywistości jak wielu? Przypis red.)

Chór kościelny mieliśmy już w dawnych czasach. Prowadzony był zawsze przez kantora i organistę. W wielkie święta śpiewano w kościele. Chór śpiewał też na pogrzebach. Przed I wojną światową mieliśmy w Kromnowie chór męski. Podczas wojny nie śpiewano, nie było prób chóru. Dopiero w 1935 roku utworzono chór ponownie. Z szesnastoma członkami był to najmniejszy chór w całych Karkonoszach. Jednakże, kiedy chór brał udział w różnych konkursach, jego osiągnięcia były niebywałe. Przy 148 chórach zawsze był w czołówce. Zawdzięczano to kantorowi Noackowi, który był jego kierownikiem. Przed wybuchem drugiej wojny światowej były u nas w Krommenau jeszcze dwa kluby. Klub Sportów Zimowych oraz Klub Turystyczny. Oba te kluby postarały się, że do naszej wsi zaczęło zaglądać coraz więcej turystów.

tłumaczenie Janina Bilińska

Sezon na grzyby trwa i można uznać, że w tym roku jest udany. Jak zawsze w tym czasie mają miejsce dyskusje na temat grzybów, ich walorów smakowych i sposobów przyrządzania. Jest taki grzyb, który jest wyjątkowo smaczny, ale ciągnie się za nim niestety raczej ponura legenda. Tym grzybem jest kania, naukowo zwana czubajką kanią. Skąd bierze się ta ponura sława grzyba, który jak wielu uważa, jest smaczniejszy od schabowego kotleta? Dzieje się tak, ponieważ istnieje wiele gatunków grzybów trochę lub bardzo podobnych do kani. Mniej doświadczeni grzybiarze mogą łatwo pomylić się. Pomylenie kani z muchomorem sromotnikowym jest raczej niemożliwe. Ten ostatni ma kapelusz bez łatek zielonawy lub białej. Kania natomiast ma kapelusz nakrapiany brązowymi łatkami. Inny podobny grzyb to muchomor plamisty ma podobny kapelusz, ale zdecydowanie grubszy trzon (mniej smukły) i nie ma ruchomego pierścienia. Ponadto blaszki u kani są

ZBIERAĆ NIE ZBIERAĆ

koloru kawy z mlekiem, a u muchomora plamistego są białe. Jak nie mamy pewności czy grzyb u naszych stóp jest kanią, możemy przełamać kapelusz grzyba. Jeśli będzie czerwieniał po przełamaniu, oznaczać to będzie, że mamy do czynienia z sinoblaszkim czerwieniącym, bodaj najbardziej do kani podobnym. Dla łatwiejszego rozpoznania, pamiętajmy, że nie ma na trzonie typowego wężkowatego desena. Pomimo, że niektórzy zbieracze jedzą sino blaszka, trzeba wiedzieć, że wywołuje on biegunkę lub dokuczliwą niestrawność. Są jeszcze z wyglądu miniaturowe wersje kani, które nazywają się czubajeczkami. Niestety, zawierają bardzo toksyczne anatoksyny. Zawiera je muchomor sromotnikowy. Czubajeczka cielistka mająca kapelusz jak kania, pozbawiona jest ruchomego pierścienia, mimo to najczęściej dochodzi do zatrucia tym

grzybem. Przyznaję, że nie wiem jak u nas, ale na Kaszubach w piaszczystych lasach sosnowych i mieszanych rosną dorodne kanie. Zbiera się dorosłe osobniki o niemal płaskich kapeluszach. Małych grzybów tego gatunku o mocno kulistych kapeluszach nie zbiera się wcale. Nie mają walorów smakowych jak dorosłe, są ciężkostrawne. Kaszubi odradzają spożycia młodych osobników. Kania jest grzybem nadającym się na patelnię lub na płytę wiejskiego pieca opalanego drewnem. Nigdy nie zapominajmy, że zarówno kanię jak i wszystkie inne grzyby należy podgrzać przed jedzeniem. Grzyby zawierają agarytynę, składnik, który sprzyja powstawaniu nowotworów. Trzeba grzyby podgrzać, żeby agarytynę zniszczyć. Ponadto zimne grzyby powodują niezwykle bóle żołądkowe, torsje trudne do wyleczenia. Jest to efekt zatrucia pokarmowego.

Grzybiarz w stanie spoczynku E.B

Jak pies z kotem żyją

Powiedzenie „Jak pies z kotem żyją” znane jest przynajmniej od XVI wieku. Oznacza, że źle z sobą żyją, gryzą się, drapią się, po prostu nie znoszą się. Wiemy jednak, że szczenię i kotek wychowane razem tworzą zgraną parę. Zarówno psy jak i koty, nawet nigdy nie szczute, mają tendencję chwytania i co najmniej tarmoszenia wszystkiego, co przed nimi ucieka, a nie jest od nich zdecydowanie silniejsze. Im lepiej poznajemy zwierzęta, tym bardziej się przekonujemy, że ich zwierzęcą osobowość kształtuje doświadczenie. Zwraca nam na to uwagę nasz przewodnik po przysłowia i powiedzeniach Władysław Kopaliński. Wracając do powiedzenia o psie i kocie stwierdzamy, że jest ono również dzisiaj bardzo aktualne. Wystarczy przyjrzeć się relacjom w otaczającym nas życiu. W szkole w pewnym, na pewno wczesnym wieku ucznia, powiedzenie pasuje idealnie do relacji między chłopcami, a dziewczynkami, którzy wobec klasy nie lubią się, dokuczają sobie. Bywa, że w skrytości ducha czują do siebie sympatię. Ten stan rzeczy odnosi się często do relacji między rodzeństwem. Bardziej drapieżne są relacje nastolatek rywalizujących o chłopaka, czy nawet atrakcyjny, modny wygląd. Wtedy rzeczywiście często

gryzą się i drapią. W życiu dorosłym żyją jak pies z kotem sąsiedzi, pracownicy żądni awansu, zazdroścący sukcesów zawodowych koleżance lub koledze. Relacje takie mają miejsce w przypadku zależności służbowych między podwładnym, a zwierzchnikiem. Wtedy jest już bardzo źle. Niejako ze wstydem trzeba wspomnieć o

dokuczliwych relacjach w domu między małżonkami, a w tyle nie pozostają w swoich zachowaniach pozostali członkowie rodziny. Widoczne to jest choćby w zabiegach o spadek. Jak pies z kotem walczą bracia o samowar ojca, lub siostry o naszyjnik z czeskiego złota po matce.

O ile zachowanie psów i kotów na domowym podwórku jest czymś zupełnie naturalnym, o tyle podobne postawy ludzi bez względu na ich wiek są trudne do zaakceptowania. Wyrażana agresja, dokuczliwe zachowanie bez żadnego poważnego powodu, po prostu tylko dlatego, że ktoś kogoś swoją obecnością denerwuje, jest bez sensu, a w kategoriach moralnych niegodziwe. Niestety, relacje, o których piszę

przypominając znane powiedzenie „Jak pies z kotem żyją” będą występować zawsze. Taka jest bowiem konstrukcja psychiki człowieka, że woli, jak może, dominować tak jak pies nad kotem, czy kot nad myszą.

Edward Biliński



KULTURA

*Wszystko można stracić, poczynając od wstydu.
Carlos Ruiz Zafon*

W naszych prezentacjach dorobku mistrzów sztuk plastycznych sięgnę dzisiaj do czasów nieco bardziej odległych, bo do pierwszej połowy XIX wieku. I znowu naszym bohaterem jest Francuz. Nazywa się Jean – Auguste – Dominique Ingres (czyt. ę:gr). Pierwszą w swoim artystycznym życiu nagrodę otrzymał jako dwudziestoletni uczeń słynnego malarza Jacques'a – Louisa Davida. Nagrodę nie tyle jaką, bo Prix de Rome (Pri de Rom) za obraz „Posłowie Agamemnona”. Na skutek toczących się działań wo-jennych w epoce napoleońskiej, do Rzymu artysta dotarł dopiero w 1806 roku. Po czternastu latach wyjechał do Florencji, gdzie tworzył do 1824 roku. Brak zainteresowania jego twórczością znosił z pokorą. Mając u boku wspianą towarzyszkę życia żonę Madeleine Chapelle, dzielił z nią trudy i niedostatki życia. Po powrocie do Paryża jest już dojrzałym artystą. Wkrótce spływają na niego zaszczyty. Otrzymuje Legię Honorową, zostaje członkiem Akademii Sztuk Pięknych, otwiera własną pracownię. Ma już 44 lata. Uznawany za reprezentanta klasycyzmu stawiany zostaje w zdecydowanej opozycji do Eugene Delacroix (czyt. Delakrla) przedstawiciela romantyzmu. Obrazy Ingresa charakteryzuje spokój, pewna stylizacja i linearyzm. Artysta w swoich pracach poszukiwał piękna absolutnego nie dbając o realizm. W malowanych portretach oddawał głębię psychologiczną modelu. Jest twórcą obrazów historycznych, scen mitologicznych, scen z literatury, aktów i wielu portretów. Po śmierci Madeleine Chapelle jego drugą żoną została bardzo młoda Delfine Ramel. Artysta zmarł w 1867 roku w Paryżu. Inspirował twórczość już poznanego przez nas na łamach *Kuriera* Edgara Degasa. W naszej kolekcji obrazów proponuję niezwykle

piękny obraz zatytułowany „Madame Moitessier namalowany przez mistrza w 1856 roku. Obraz ma wymiary 120 x 92 (cm). Oryginał podziwiałem z żoną w Londynie w National Gallery. Modelka przedstawiona na obrazie inspirowała wielokrotnie mistrza. Na tym obrazie ubrana jest we wzorzystą, niezwykle bogatą suknię. Uśmiech kobiety jest pełen uroku i być może bardziej zagadkowy niż uśmiech słynnej Mona Lizy Leonarda da Vinci. Detale na obrazie zachwycają niezwykle precyzją. Przyglądanie się temu dziełu jest dla mnie zawsze niepowtarzalną ucztą, nawet jeśli jest to jedynie reprodukcja. Zresztą o jej dobrą jakość jak zwykle zadbał Adam Spolnik. Myślę, że czytelnik podzieli moje zdanie.

