



Jeszcze Polska nie zginęła... — 90 lat temu Mazurek Dąbrowskiego stał się hymnem Polski



W Wilnie wiele razy brzmiała melodia Mazurka Dąbrowskiego

Fot. Marian Paluszkiwicz

26 lutego 1927 roku zmodyfikowana wersja Mazurka Dąbrowskiego, popularnej pieśni patriotycznej, została ogłoszona oficjalnie hymnem narodowym. Utwór powstały we Włoszech nie od razu stał się hymnem po odzyskaniu przez Polskę niepodległości. Kłócono się o niego w sejmie. Były inne propozycje hymnu: „Boże, coś

Polskę”, „Warszawianka”, „Rota”, „Legiony”, czyli pieśń I Brygady Legionów Piłsudskiego.

W maju 1797 r., po wydaniu przez gen. Jana Henryka Dąbrowskiego odezwy do rodaków, do Włoch przybywali Polacy, by służyć u boku Napoleona, który, jak wierzyli, pomoże im odzyskać utraconą ojczyznę.

Str. 16-17

Środa Popielcowa, czyli początek Wielkiego Postu Str. 4

Danuta Lipska — prezesem związku „Elipsa” Str. 9

Żołnierz AK w Tuskulanum: Edward Raczkowski Str. 10-11



ISSN 1392-0405



9 771392 040035

KURIER WILEŃSKI

Sobota

Luty 2017

25

Imieniny: *Adama, Antoniny, Cezarego, Justa, Konstancjusza, Lubarta, Modesta, Romeusza, Tolisława, Walburga, Wiktora i Wiktoryna*

TRZY PYTANIA DO...

ks. Kęstutisa Draveckasa, kierownika wspólnoty „Aš esu” („Ja jestem”).

1. Co to jest za wspólnota, którą ksiądz prowadzi i jak dawno powstała?

Wspólnota powstała stosunkowo niedawno. Służy pomocą i fachowymi poradami rodzinom, które mają do czynienia z osobami uzależnionymi. Pomocy i leczenia potrzebują nie tylko uzależnieni, ale także ich rodziny, które z tego powodu niekiedy przeżywają istne piekło, wiele rodzin się rozpada.

2. Uzależnień jest bardzo wiele, które są najtrudniejsze?

Każde uzależnienie jest trudno uleczalne, tylko że jedne uzależnienia są lżejsze, inne bardzo trudne. Do tych ostatnich zaliczyłbym: gry hazardowe, lekomanię, alkohol oraz narkotyki. Nasza wspólnota pracuje właśnie z takimi grupami. Każde też tych uzależnień rujnuje i niszczy nasze komórki mózgowe. Po pewnym czasie po prostu nie potrafimy już trzeźwo i racjonalnie myśleć. Tego rodzaju chorzy wymagają leczenia w specjalnym ośrodku, a ich rodziny wsparcia psychicznego, aby po powrocie chorego do domu wiedzieli, jak z nim postępować nie wytykając jego grzechów, ale wykazać maksimum ciepła rodzinnego. Aktualnie na stałym leczeniu przy ul. św. Stefana 37, koło Dworca Kolejowego, w byłym klasztorze męskim, mamy 20 osób, w tym cztery kobiety. Mamy też fachowych lekarzy, w większości wolontariuszy.

3. Czy przeważnie są to ludzie z marginesu społecznego?

Często są to ludzie uczuciowi i delikatni. Nierzadko też są bardzo uzdolnieni, ale chorzy. Z rodzinami tych chorych spotykamy się w tym samym miejscu, w każdy poniedziałek o godz. 18.00. Tel. kontaktowy 8 699 68 409

Rozmawiała Julitta Tryk

Władze Litwy trwają w antypolskiej tradycji

Społeczność polska na Litwie, jak i władze Państwa Polskiego, oczekiwały, że nowe Sejm i Rząd Litwy po wielokrotnych deklaracjach potrafią przełamać lody w stosunkach pomiędzy naszymi narodami.

Mieliśmy nadzieję, że nowe władze Litwy odważą się na zrealizowanie naszych postulatów, które są ignorowane od ćwierćwiecza.

Niestety, mimo ogólnych frazesów o potrzebie naprawy stosunków z Polską, pierwsze posunięcia nowych władz świadczą, że są one zakładnikami starej, wywodzącej się z okresu przedwojennego, antypolskiej tradycji.

Już wiadomo, że Sejm RL nie zamierza pochylić się nad przyjęciem ustawy o mniejszościach narodowych. Nie widać najmniejszych kroków w rozwiązywaniu problemów polskiego szkolnictwa na Litwie. Z kolei w kuluarach sejmowych krążą projekty tworzenia specjalnych funduszy mających finansować „integrację” litewskich Polaków z państwem litewskim, a właściwie mających jeszcze bardziej wzmocnić politykę lituanizacji.

Na Litwie bardzo głośno mówi się o potrzebie walki z rosyjską propagandą, o dominacji na Wileńszczyźnie mediów rosyjskich, ale nie robi

się nic, aby wzmocnić media tworzone przez Polaków na Litwie. Dyskusja o rozpoczęciu retransmisji Telewizji Polskiej na Wileńszczyznę pozostaje pustym dźwiękiem.

W tegorocznym budżecie na ten cel nie przyznano ani jednego centa. Wreszcie, państwowy Fundusz Wspierania Prasy, Radia i Telewizji drugi rok z rzędu drastycznie tnie wsparcie dla Kuriera Wileńskiego, jedynego polskiego dziennika na Litwie.

Udzielanie wsparcia finansowego dla poszczególnych mediów przez rząd jest przejawem polityki informacyjnej państwa. Imitacja udzielania takiego wsparcia jest również przejawem polityki informacyjnej państwa. Redakcja „Kuriera Wileńskiego” nie godzi się z taką polityką rządu imitującą wspieranie mediów polskich na Litwie. Mimo bardzo trudnej sytuacji finansowej, gdy w budżecie redakcyjnym liczy się każdy cent, Kurier Wileński rezygnuje z pieniędzy przyznanych przez Fundusz Wspierania Prasy, Radia i Telewizji. □

**Redakcja
Kuriera Wileńskiego**

KURIER WILEŃSKI

Ukazuje się od 1 lipca 1953 roku
Birbynių g. 4a, 02121-30 Vilnius,
Lietuvos Respublika, tel./fax 260 84 44



DZIENNIK NALEŻY
DO EUROPEJSKIEGO
STOWARZYSZENIA GAZET
CODZIENNYCH MNIEJSZOŚCI
NARODOWYCH



POMOC
POLAKOM
NA WSCHODZIE

Redaktor naczelny: Robert Mickiewicz [tel. 260 84 44, redaktor@kurierwilenski.lt]. **Zastępca red. nacz.:** Aleksander Borowik [info@kurierwilenski.lt, tel. 260 84 46] **Sekretarz redakcji:** Lucja Stankevičiūtė [tel. 260 84 47, sekret@kurierwilenski.lt] **Dziennikarze:** Honorata Adamowicz, Justyna Giedrojć, Ilona Lewandowska, Brygita Łapszewicz, Anna Pieszko, Marian Paluszkiewicz — fotoreporter **Współpracownicy:** Helena Gładkowska, Witold Janczys, Jadwiga Podmostko, Alina Sobolewska, Krzysztof Subocz, Julitta Tryk **Dział Promocji:** Andrzej Podworski — prenumerata [tel. 212 30 40, kolport@kurierwilenski.lt], Diana Kaczan — reklama [tel. 260 84 44, reklama@kurierwilenski.lt]. **Wydawca:** VšĮ „Kurier Wilenski” **Druk:** VšĮ „Vilnijos žodis” **Nakład:** 3000 egz.

Materialów niezamówionych redakcja nie zwraca. Zastrzega sobie prawo do skracania i adiustacji tekstów. Za treść ogłoszeń redakcja nie odpowiada. Opinie Czytelników zawarte w ich listach nie zawsze są zbieżne z opinią redakcji.

Redaktor dyżurny: Alicja Klonowska



SENAT
RZECZYPOSPOLITEJ
POLSKIEJ

Projekt współfinansowany w ramach sprawowania opieki
Senatu Rzeczypospolitej Polskiej nad Polonią i Polakami za granicą

Wileńskie obchody Dnia Żołnierzy Wyklętych

Wilnie rozpoczęły się obchody Narodowego Dnia Pamięci Żołnierzy Wyklętych. Ambasada RP w Wilnie oraz Wileńska Młodzież Patriotyczna zaprosiły w czwartek do Domu Kultury Polskiej w Wilnie na pokaz filmu „Historia Roja”

To pierwszy film fabularny o Żołnierzach Wyklętych, nazywanych też Niezłomnymi.

Projekcję filmu poprzedziło wystąpienie historyka Piotra Łapińskiego z oddziału Instytutu Pamięci Narodowej w Białymstoku.

Zgromadzonych powitał też ambasador RP na Litwie Jarosław Czubiński. Witając licznie zebraną młodzież, zachęcił ją do zastanowienia się nad tym, jaka byłaby Polska, gdyby nie było Żołnierzy Niezłomnych.

„Polska na pewno byłaby inna. Dzięki nim jednak, ich walce i śmierci, dzisiaj tak drażliwie troszczymy się o swą historię. Pamięć o tych ludziach jest bowiem elementem naszego codziennego patriotyzmu” – powiedział ambasador.

Dyplomata zaprosił również młodzież do wzięcia udziału w Biegu Pamięci Żołnierzy Wyklętych „Tropem Wilczym”, który odbędzie się już w najbliższą niedzielę o

godzinie 12.00 w wileńskim parku Zakret. Bieg organizuje Wileńska Młodzież Patriotyczna. Ambasada RP zaprasza też na inne uroczystości z okazji Narodowego Dnia Pamięci Żołnierzy Wyklętych.

1 marca, w środę, o godz. 10.00, w Narodowym Dniu Pamięci Żołnierzy Wyklętych, ambasador RP Jarosław Czubiński wraz z pracownikami polskiej placówki dyplomatycznej, złoży kwiaty na grobie Sergiusza Kościakowskiego, ostatniego wileńskiego Żołnierza Niezłomnego, na cmentarzu na Rossie.

Później uda się na cmentarz parafialny do Ejszyszek, gdzie złoży wieniec w kwaterze wojskowej, w której spoczywają żołnierze, których zwłoki ekshumowano z nieupamiętnionych wcześniej miejsc pochówku w okolicach wsi.

Kwaterna uchodzi m. in. za symboliczny grób legendarnego dowódcy AK na Wileńszczyźnie por. Jana Borysewicza, pseud. „Kryśia”

1 marca o godz. 18.00 w Domu Kultury Polskiej odbędzie się prelekcja dr Kazimierza Krajewskiego z Biura Badań Historycznych IPN w Warszawie po której, o godz. 19.00, odbędzie się projekcja filmu Arkadiusza Gołębiewskiego „Inka. Zachowałam się jak trzeba”

L24.lt

BIEG „TROPĘM WILCZYM” W WILNIE

Zachęcamy do przyścia do parku Zakret (Vingis) z rodzinami i przyjaciółmi, ponieważ także i dla osób niebiorących udziału w biegu są przewidziane atrakcje.

Partner biegu — Wojsko Litewskie — zaprezentuje uzbrojenie oraz sprzęt używany przez nasze siły zbrojne. Zebranych będzie także częstować gorącą herbatą.

Do obejrzenia będzie również wystawa, poświęcona współpracy polsko-litewskiej z zakresu obronności.

Przedsięwzięcie ma odbyć się przy estradzie (adres: M. K. Čiurlionio 100) w parku Zakret (Vingis) w Wilnie, od godziny 10.30. Początek biegu o godzinie 12.00

Organizatorzy

PULS KURIERA

ZDJĘCIE DNIA



W piątek cała Litwa pisała dyktando narodowe

Fot. ELTA

KOMENTARZ DNIA

Juncker niszczy Europę



Dokładnie — jak w tytule. Przewodniczący Komisji Europejskiej, Jean-Claude Juncker postuluje „głęboką reformę” Unii Europejskiej, która zasadniczo miałaby polegać na podzieleniu krajów członkowskich na dwie grupy — ważne i podejmujące decyzje, oraz takie, które musiałyby się podporządkować i nie mieć nic do gadania. Jakkolwiek byłoby to wierne programowi reprezentowanej przez Junckera zachodnioeuropejskiej liberalnej lewicy, dążącej do uczynienia Unii jeszcze bardziej scentralizowaną biurokratyczną dyktaturą — to po takiej „reformie” nie byłaby to już Europa.

Ojcowie Unii Europejskiej — Robert Schuman, Otto von Habsburg i inne najzaciejsze umysły epoki — mieli wizję Europy narodów, szanujących swoją odmienność i interesy, ale potrafiących współpracować i współżyć. Budowali Unię, której siłą napędową miał być właśnie szacunek, a nie prawo siły, w której mały Luksemburg mógłby mieć tyle samo do powiedzenia, co duże Niemcy — i jego głos byłby słyszany i równie ważny. Zależało im na Europie opartej na filarach chrześcijańskiej etyki, klasycznej logiki i poszanowania prawa własności. Postulaty Junckera mają z tymi filarami mało wspólnego — więcej raczej ze wschodnim zamordyzmem i siłą pięści.

Rajmund Klonowski

CYTAT DNIA

„Jestem pierwszym, który chciałby, by nikt nie posiadał broni nuklearnej, ale my nigdy nie będziemy w tyle za żadnym państwem, nawet sojusznikiem; nie będziemy w tyle w kwestii potencjału nuklearnego” — oświadczył prezydent USA Donald Trump

LICZBA DNIA

636,9

euro — tyle wynosi średnia płaca zarobkowa (netto) na Litwie

Polskie firmy zamieniają Wyspy na południowego sąsiada

Czechy są o krok od zastąpienia Wielkiej Brytanii na pozycji drugiego odbiorcy polskiego eksportu. Polscy przedsiębiorcy coraz śmieiej wchodzą na ten rynek — pisze „Puls Biznesu”.

Najnowsze prognozy eksperckie wykazują, że w 2017 r. polski handel zagraniczny czekają istotne zmiany, co jest podyktowane planowanym wyjściem Wielkiej Brytanii z Unii Europejskiej.

„Zapowiadany przez brytyjskie władze proces opuszczania struktur UE rodzi niepewność polskich przedsiębiorców dotyczącą przyszłości warunków handlu transgranicznego ze Zjednoczonym Królestwem. Efektem tych nastrojów jest wzrost tempa eksportu do naszych południowych sąsiadów” — czytamy w artykule.

Pierwsze symptomy spowolnienia tempa eksportu w kierunku Wielkiej Brytanii są już zresztą widoczne. Ze wstępnych szacunków GUS wynika, że w 2016 r. wywóz towarów do Czech rósł w tempie 1,2 proc. rok do roku, podczas gdy na Wyspy mocno wyhamował, wykazując wzrost jedynie o 0,1 proc.

Tym samym niewykluczone, że wkrótce to właśnie

Czesi uplasują się na drugiej pozycji na liście głównych odbiorców polskich towarów i usług.

„**Nawet po wyjściu** Zjednoczonego Królestwa z Unii Europejskiej wiele firm będzie chciało kontynuować współpracę z brytyjskim rynkiem. Jednak część branży może stracić zainteresowanie, jeśli nowe regulacje handlowe będą np. nakładały cła czy ograniczenia w czasie wwozu danego typu towarów. Czechy, jako drugi najbardziej znany kierunek polskiego eksportu

będą cieszyły się dużym zainteresowaniem” — twierdzi Radosław Jarema, szef polskiego oddziału Akcenty, instytucji płatniczej realizującej i zabezpieczającej międzynarodowe transakcje walutowe dla eksporterów i importerów.

Polska, zgodnie z danymi Wydziału Promocji Handlu i Inwestycji Ambasady Rzeczypospolitej Polskiej w Pradze, jest trzecim partnerem Czech zarówno w imporcie, jak i eksporcie. Obecnie dodatnie saldo polskiego eksportu na ten rynek wynosi ponad 2 mld euro. □



Niewykluczone, że wkrótce to właśnie Czesi uplasują się na drugiej pozycji na liście głównych odbiorców polskich towarów Fot. archiwum

Milionowe inwestycje Orlenu

Polski Koncern Naftowy Orlen, poprzez swoją spółkę zależną Solino, zainwestuje łącznie ponad 200 mln zł w podziemne magazyny ropy i paliw.

Strategia Solino obejmuje kilkanaście zadań inwestycyjnych, których wykonanie podniesie zdolności operacyjne podziemnych magazynów węglowodorów, a tym samym zagwarantuje spełnienie wymogów nowej ustawy o zapasach

obowiązkowych, której zapisy wejdą w życie z początkiem roku 2018.

Kolejną inwestycją jest budowa ok. 45 km nowych rurociągów oraz modernizacja ok. 56 km już istniejących.

Głównym celem nowych instalacji będzie umożliwienie przesyłu solanki z Kopalni Soli „Mogilno” do Kopalni Soli i Podziemnego Magazynu Ropy i Paliw w Górze.

Modernizacja istniejących

instalacji, w tym rurociągu wodnego, pozwoli na osiągnięcie 50 proc. wzrostu produkcji solanki w Kopalni Soli „Mogilno”. Spółka w najbliższym czasie planuje ponadto uruchomienie kolejnych otworów eksploatacyjnych w obydwu należących do niej kopalniach. Chodzi o odwiercenie dwóch otworów eksploatacyjnych w Kopalni Soli i Podziemnym Magazynie Ropy i Paliw w Górze oraz jednego otworu w Kopalni Soli „Mogilno”. □

PLUS - MINUS

Polska na targach CeBIT w Hanowerze



Polska zorganizuje ceremonię otwarcia na targach CeBIT w Hanowerze — jednym z

największych spotkań przedstawicieli sektora teleinformatycznego na świecie.

„Dość powiedzieć, że przed nami partnerami w organizacji tych targów były USA i Indie. Poprzeczka jest ustawiona bardzo wysoko. W Hanowerze Polska pokaże to, co ma najlepszego w dziedzinie innowacji” — powiedział szef Polskiej Agencji Inwestycji i Handlu Tomasz Pisula.

Rośnie kolejka do polskich firm

Rośnie zainteresowanie zagranicznych firm polskim rynkiem. Świadczy o tym znaczący wzrost zleceń na zbadanie ryzyka z potencjalnymi polskimi partnerami.

O informacje do wywiadowni gospodarczych zwracają się m. in. Amerykanie, przedsiębiorcy z Wielkiej Brytanii, a także firmy działające w krajach Ameryki Łacińskiej. Największym zainteresowaniem cieszą się polskie spółki informatyczne.

Przybywa stabilnej pracy

Firmy tworzą coraz więcej etatów. Dobra koniunktura i zmiany w przepisach wypychają umowy cywilnoprawne z rynku pracy.

Z badania aktywności ekonomicznej ludności (BAEL) wynika, że w czwartym kwartale liczba osób bez pracy spadła poniżej miliona, a stopa bezrobocia obniżyła się do 5,5 proc. Spadek odsetka bezrobotnych dotyczył wszystkich, niezależnie od wieku czy wykształcenia.

Jeszcze Polska nie zginęła... – 90 lat temu Mazurek Dąbrowskiego stał się hymnem Polski

ze str. 1 »

Do służby w Legionach zaangażowało się wówczas ok. 7 tysięcy żołnierzy.

– Józef Wybicki napisał Pieśń Legionów we Włoszech nie jako hymn, tylko jako piosenkę żołnierską. Pieśń powstała w 1797 roku, gdy Polski nie było już na mapie Europy. Przez wiele lat towarzyszyła Polakom w najcięższych walkach i zmaganiach o odzyskanie niepodległości. W tym okresie podlegała licznym przeróbkom i zmianom. Obecna wersja Mazurka Dąbrowskiego jest zmodyfikowana. Zachowały się jednak faksymile rękopisu, który, niestety, zaginął podczas II wojny światowej. Kopie te są w ekspozycji naszego muzeum – powiedziała Kurierowi Wileńskiemu Małgorzata Gańska, kustosz jedynego na świecie Muzeum Hymnu Narodowego w Będominie.

W okresie powstania listopadowego sytuacja z pieśnią Wybickiego zaczęła się zmieniać.

– Słowa bardzo mocno podtrzymywały Polaków na duchu i zaborcy szybko zorientowali się, że jest to bardzo niebezpieczna pieśń, dlatego Mazurek trafił na indeks pieśni zakazanych, za którego słuchanie można było nawet trafić do więzienia. Za słuchanie utworu były przewidziane również kary pieniężne. Pierwszy wyrok skazujący wydano w 1873 roku. Takich wyroków było dużo. Na ekspozycji prezentujemy donos na karczarza, który ośmielił się w swoim domu śpiewać Mazurka. Otrzymał za to dozór policyjny. Polacy, żeby mogli słuchać Mazurka i jednocześnie ustrzec się więzienia, stosowali różne triki. Jeden z nich to pozytywki, które można było ukryć w różnych przedmiotach. W muzeum mamy takie pozytywki ukryte w zegarach gabinetowych, w krzyżu i kapliczce ludowej. Najcie-



Wjazd gen. Jana Henryka Dąbrowskiego do Rzymu (obraz Janusza Suchodolskiego)

kawszą jest właśnie ta ostatnia, ponieważ ukrywa dwie melodie. Jedną z nich jest zakazany w okresie zaborów Mazurek, drugą czeska melodia ludowa. W momencie gry, gdy przychodziła jakaś osoba, odnośnie której nie było pewności, czy nie doniesie, można było przełączyć muzykę na tę dozwoloną melodię i w taki sposób zabezpieczyć swoją rodzinę przed aresztem.

XIX wiek to okres największych prześladowań publicznych tej pieśni. Później, już w XX wieku, zaborcy chodzili przede wszystkim o to, by wykorzystać polskich żołnierzy w walkach. Cenzura pozwalała nawet na jakieś druki Mazurka. Zdarzało się, że w Prusach drukowano dla Polaków patriotyczne karty ze słowami hymnu. Dziś dziwnie to wygląda, ale również pozytywki produkowa-

no poza Polską na ziemiach zaborców – wyjaśnia Małgorzata Gańska.

Tekst oryginału pisanego przez Wybickiego nie zachował się.

– W ekspozycji muzeum posiadamy jednak faksymile, dzięki którym wiadomo, jak brzmi oryginalny tekst. To jest nasz wielki sukces. Potomkowie Wybickiego w czasie drugiej wojny światowej mieszkali w Berlinie i pod koniec wojny ukryli całe swe archiwum w banku Rzeszy, w tym prawdopodobnie rękopis. Gdy do Berlina wkroczyły wojska radzieckie, depozyty zostały opróżnione. Jeżeli fizycznie rękopis istnieje, jest on w Rosji. Nie mamy jednak takiego potwierdzenia, czy na pewno jest tam – zaznacza kustosz Muzeum Hymnu Narodowego Polski (MHN).

Muzeum w miejscowości Będomin powstało w lipcu 1978 roku. Dwór szalchecki, w którym w 1747 r. przyszedł na świat i spędził pierwsze lata swojego życia twórca tekstu Mazurka, Józef Wybicki, jest dziś siedzibą MHN. Placówka jest częścią Muzeum Narodowego w Gdańsku. W lipcu przyszłego roku będzie obchodziła 40-lecie swej działalności.

– MHN w Będominie jest jedyną tego rodzaju placówką na świecie. Co prawda w 2010 roku Francuzi otworzyli muzeum Marsylianki, ale w 2016 roku to muzeum zostało zamknięte. Na razie więc nadal jesteśmy jedynym Muzeum Hymnu Narodowego. Corocznie odwiedza nas około 40 tys. ludzi, przede wszystkim są to uczniowie i młodzież, dla których organizujemy lekcje muzealne. Nasze imprezy plenerowo-patriotyczne ściągały turystów w sezonie letnim. Największą jest Batalia Napoleońska. Pokazujemy nie tylko walki, ale też działanie sądu wojennego, szpitali polowych, pojedynki, które w tamtych czasach się odbywały, życie codzienne w dworze szlacheckim – kontynuuje Małgorzata Gańska.

Zbiory Muzeum dotyczą nie tylko historii polskiego hymnu na terenie kraju, ale również na świecie.

W zbiorach są nuty i teksty Mazurka Dąbrowskiego wydane w Paryżu w 1856 roku w języku polskim i francuskim, dwie trawestacje hymnu w języku niemieckim, płyta gramofonowa z nagraniem pieśni „Jeszcze Polska nie zginęła,” wydana w 1902 r. przez Columbia Phonograph Company.

Wymienione eksponaty wchodziły w skład najcenniejszej kolekcji muzeum, jaką są „Muzyka patriotyczna.” Kolekcja ta ma duże znaczenie w dokumentacji i upowszechnianiu historii Mazurka Dąbrowskiego.

str. 17 »

str. 16 » *Jeszcze Polska nie zginęła... – 90 lat temu Mazurek Dąbrowskiego stał się hymnem Polski*

Jest tu kilkadziesiąt płyt gramofonowych z najstarszymi nagraniami polskich pieśni patriotycznych: „Boże coś Polskę”, „Warszawianka”, „Chorał”, „Rota” i inne.

– W ramach obchodów jubileuszowych przygotowaliśmy szereg imprez. Obecnie w Warszawie odbywa się nasza wystawa z okazji 90-lecia uznania Mazurka Dąbrowskiego za hymn Polski. W niedzielę, 26 lutego, dokładnie w dzień rocznicy, odbędą się uroczystości w Bedominie. Wszystkie imprezy odbywają się pod hasłem jubileuszu Mazurka. Tak się złożyło, że w tym roku przypada 220. rocznica powstania Pieśni Legionów oraz Legionów Polskich, 270. rocznica urodzin oraz 195 rocznica śmierci autora hymnu. Chcemy także przypomnieć, że Józef Wybicki jest autorem nie tylko Mazurka, ale także wielu sztuk teatralnych, które są wystawiane w naszych czasach – dodaje kustosz MHN.

Mazurek Dąbrowskiego powstały do melodii ludowego mazurka po raz pierwszy publicznie odśpiewano 20 lipca 1797 r. Okólnikiem z 26 lutego 1927 r. Ministerstwo Spraw Wewnętrznych ogłosiło Mazurka Dąbrowskiego hymnem narodowym. W porównaniu z oryginałem, w tekście pieśni nastąpiły zmiany. Zrezygnowano z dwóch zwrotek (4 i 6) oraz zmieniono rymy: „nie umarła – wydarła” na „nie zginęła – wzięła”.

– To pieśń, która jednoczy wszystkich Polaków ze względu na swą treść. I taką właśnie rolę powinien spełniać hymn. Wierzę, że każdy Polak żyjący na Litwie posiada emocjonalny związek z Polską. Dla osób urodzonych w Polsce, które mieszkają w naszym kraju, Mazurek Dąbrowskiego ma ogromny sens, oni są, że tak powiem, zrośnięci z nim od dzieciństwa. Zupełnie inne znaczenie hymn narodowy ma dla Polaków z Wileńsz-

czyzny. Przedstawicielom diaspory polskiej, urodzonym i mieszkającym poza Macierzą, tą pieśnią numer jeden będzie hymn kraju, w którym mieszkają. Na Litwie dla Polaków swego rodzaju hymnem jest pieśń „Rota” – powiedział w rozmowie z Kurierem Wileńskim Edward Trusewicz, wiceprezes Związku Polaków na Litwie, dyrygent oraz muzykolog.

Zdaniem rozmówcy, Polakom mieszkającym na Litwie warto posiadać głębszą wiedzę o hymnie narodowym Polski.

– W szkołach polskich na Wileńszczyźnie z wielu względów należałoby przeanalizować treść hymnu z uczniami starszych klas. Nie każdy ją rozumie, bo zawiera ukryte treści. Jest to pieśń, która powstała pod wpływem patriotycznego zrywu serca, jest impulsywna, pozytywna, o porwującej linii melodycznej. 90. rocznica byłaby dobrą okazją, żeby nasi nauczyciele przybliżyli ten utwór swym wychowankom – podsumował Edward Trusewicz. □

Justyna Giedrojć
Fot. Marian Paluszkiwicz



Imprezy plenerowo-patriotyczne ściągają do Będmina turystów w sezonie letnim



Kustosz Muzeum Hymnu Narodowego Polski, Małgorzata Gańska [z prawej] z grupą turystów
Fot. archiwum MHN



Jedynie na świecie Muzeum Hymnu Narodowego w Będminie w przyszłym roku będzie obchodziło 40-lecie swej działalności

PORADY BABUNI

Przykre zapachy

Żeby pozbyć się zapachu pokrojonej cebuli lub czosnku z dłoni, po prostu potrzyj nimi o zlew ze stali nierdzewnej lub łyżkę. Ten rodzaj stali pochłania zapachy.

Przesolona zupa

Jeśli zdarzy ci się przesoliczyć zupę, wrzuc do garnka obranego ziemniaka. Zaabsorbuje on nadmiar soli. Można też wsypać herbatnią łyżeczkę cukru.

Co nie lubi być w lodówce

Nigdy nie wkładaj do lodówki cytrusów lub pomidorów. Niska temperatura niszczy ich aromat i smak.

Przypalony ryż

Przypaliłaś ryż? Połóż na wierzch kawałek zwykłego białego chleba i pozostaw na 5-10 minut. Białe pieczywo zaabsorbuje smak spalenizny. Uważaj jednak, żeby przez przypadek nie podać gościom przypalonego ryżu z dna rondla!

Stare pojemniki

Stare, ale jare – plastikowe pojemniki na żywność lekko natłuść w środku. Dzięki temu nie zabarwią się od przecieru pomidorowego, sosu chili czy dowolnego innego sosu, który mógłby je zniszczyć.

Jak czyścić patelnię

Żeby łatwo usunąć przypalone jedzenie z patelni, skrop jej dno 1-2 kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie napełnij patelnię wodą. Umieść ją na kuchence i doprowadź wodę do wrzenia. Spaleniznę wylejesz wraz z wodą do zlewu.

Dom pełen dobrych duszków

W młodości, kiedy budziliśmy się wczesnym rankiem i widzieliśmy, że jest uprzątnięte mieszkanie, bądź są upieczone świeże bułeczki, pytaliśmy swoich rodziców, kto i kiedy to zrobił.

Rodzice często odpowiadali, że to dobre duszki. Z takich fantazji zbudowane było nasze dzieciństwo. „Dobrymi duszkami” były zwykle nasze babcie i dziadkowie, zwane największym skarbem wnuków. To właśnie oni opowiadają wnukom ciekawie historie, uczą ich nowych umiejętności. Niedawno taką rodzinę właśnie poznałam. To bardzo pobożna i przepojona zdrowym patriotyzmem rodzina. Tu dzieci zawsze uczęszczały do polskiej szkoły i modliły się po polsku. Nikt nie myślał, aby chodzić do rosyjskich szkół. Nawet za czasów sowiektów zachowano polskość. Takich rodzin, jak ta, nie jest dużo na Wileńszczyźnie.

Przedstawiam rodzinę Bożeny i Roberta Anuszkiewiczów z podwileńskiej Rzeszy. Oboje wywodzą się z rodzin o głębokich tradycjach. Po prostu wysłali polskość z mlekiem matki, a może nawet dostali w darze od Boga poprzez babkę i prababkę. Bożena i Robert są po wyższych studiach. Bożena ukończyła cybernetykę ekonomiczną i informatykę na uniwersytecie w Gdańsku, potem zrobiła studia podyplomowe. Pracowała w bankowości w Polsce, teraz, w tej samej prawie branży, w Wilnie. Mąż ukończył cybernetykę i ekonomię w Wilnie. Oboje pracują i wychowują trójkę dzieci. Najstarsza, Emilka, jest w szóstej klasie, Łukasz w drugiej, a mały Rafał ma dopiero cztery latka. Ponieważ praca mamy jest związana z częstymi delegacjami, to chyba nie bardzo by sobie poradzili, gdyby nie te „dobre duszki” w osobie babci Władzi i dziadka Fryderyka. Od nich się wiele nauczyli i rodzice, i teraz wnuki.



Mama Bożena przy tradycyjnej dawnej płycie **Fot. archiwum**

Emilka bardzo chętnie piecze ciasteczka, chłopcy pomagają jej wycinać ciastka foremkami i tak, niemal zawsze, są w domu własne ciasteczka. Preferowana jest wyłącznie kuchnia domowa. Nikt nie kupuje pizzy ze sklepu, sałatek czy mięs. Kupują ćwiartkę mięsa u gospodarza na wsi, warzywa mają własne i to stanowi ich podstawowe menu. A dalej już działa kulinarna fantazja. Mama bardzo lubi eksperymentować, jeśli chodzi o jedzenie. Ponieważ całą rodziną dużo podróżują, przywożą ciągle jakieś nowe dania z innych krajów, ale nie zapominają też o starych, babcinych przepisach.

W całkiem nowoczesnym urządzonej mieszkaniu jest dawna kaflowa płyta, na jakiej kiedyś gotowali ich dziadkowie.

– Gotuję na niej dość często, piekę też często coś w prawdziwej „duchowce” (tak dzisiejszy piekarnik nazywali dziadkowie i rodzice), bo jedzenie ugotowane na „żywym” ogniu, ma zupełnie inny smak – twierdzi mama Bożena. Kulinarną specjalnością Bożeny jest domowy chleb. Piecze żytni czarny i biały pszenny na prawdziwym zakwasie. Jej chlebem objadają się wszyscy w rodzinie, a także koledzy w pracy. Zamiłowanie do ognia i ogniska odziedziczyli po pra-

dziadku, Piotrze, także dwaj synowie Bożeny i Roberta, Łukasz i Rafał. Bardzo lubią rozpalać ogień w płycie, piecu, czy kominku. Na pytanie, jak się udało stworzyć tak dobrą, ładną i zgraną rodzinę, rodzice trójki dzieci zgodnie odpowiadają, że do wszystkiego trzeba mieć serce: do wychowania i do robienia obiadów też. Bardzo ważne jest również wzajemne zrozumienie oraz wewnętrzny spokój i cierpliwość. Emilka przypomina sobie, jak to mama śpiewała im kołysanki do snu.

Jedną z nich pamięta do dziś. „Idzie niebo ciemną nocką/ Ma w fartuszkach gwiazd/ Gwiazdki świecą i migocą/ Aż wyjrzały ptaszki z gniazd/ Jak wyjrzały, zobaczyły/ To nie chciały więcej spać/ kaprysiły, grymasiły, żeby im po jednej dać/ Kiedy padały słowa „Cicho dzieci, cicho sza/ bo przyleci kot kulawy/ I te gwiazdki pozjadą/ wszystkie pociechy natychmiast zasypiały. Inną „zasypianką” była kołęda „Lulajże, Jezuniu”.

Tato Robert bardzo często czytał i nadal czyta dzieciom różne bajeczki i opowiadania, by były jakieś pouczające. Mimo że cała rodzinka jest bardzo zajęta, to na wszystko znajduje czas. Nie na próżno się mówi, że śpieszyć się trzeba powoli i wtedy wszędzie zdążysz. □

Julitta Tryk

Tradycyjne kołduny litewskie

Składniki na farsz

- 500 g mielonej baraniny z karku i pachwin
- 500 g mielonej połównicy wołowej
- 200 g sparzonego i mielonego łoju z 4 nerek cielęcych
- 4 wołowe kości udowe pokrojone na kawałki
- 1 główka czosnku
- 1 l bulionu
- 1 kg białej, słodkiej cebuli pokrojonej w drobną kostkę
- 100 g masła
- suszony majeranek
- Sól, pieprz

Przygotowanie

Część bulionu podgrzej w dużym rondlu. Gotuj w nim kości wołowe, tak by ugotować znajdujący się w nich szpik. Będzie gotowy, jeśli po nakłuciu wypłynie z niego krew. Gotowe kości należy wyjąć z bulionu i ostudzić.

Cebule zeszklij na maśle. W moździerzu utrzyj czosnek, sól, popierz, majeranek.

Do miski przełóż zmieloną połównicę, baraninę i łój z nerek cielęcych. Dodaj zimną cebulę i przyprawy wymieszane w moździerzu. Dokładnie wyrób farsz rękoma. Dodaj wystudzony szpik kostny. Uważaj na temperaturę farszu. Jeśli jest zbyt ciepły, tłuszcz się

wytrąci. Jeśli musisz ostudzić farsz, dodaj do niego zamrożone kostki bulionu. Dopraw do smaku solą i pierzem.

Miskę z farszem włóż do większej miski wypełnionej lodem. Nakryj ściereczką i wstaw do lodówki.

Składniki na ciasto


- 500 g mąki pszennej typ 500
- sól
- letnia woda

Przygotowanie

Mąkę przesiej na stolnicę, dodaj sól. Stopniowo dolewaj ciepłą wodę. Zagniatą ciasto do momentu, aż przestaniesz

wyczuwać wilgoć. Gotowe ciasto nakryj miską i poczekaj, aż wystygnie. Podziel je na kilka części. Każdą cienko rozwałkuj, wykrawaj małe kwadraty. Na środek każdego kwadratu ułóż farsz. Sklej kołduny, gotuj w bulionie. Kołduny litewskie są gotowe, kiedy ciasto zacznie się marszczyć. Wykładaj je na talerz wysmarowany masłem, by się nie skleily.

Składniki na sos

- 250 ml bulionu
 - 200 g masła
 - świeży lubczyk
 - 1 łyżka octu spirytusowego
- Podawaj na gorąco zalane sosem. 



Jak Zapusty to oczywiście kołduny

Fot. archiwum

Jak czyścić srebrne sztucce

Warto wiedzieć jak szybko i skutecznie wyczyścić srebrne sztucce, tym bardziej że często towarzyszą naszym rodzinom przez pokolenia. Niestety, z biegiem czasu ciemnieją i tracą wyjątkowy wygląd. Jest jednak prosty i szybki sposób, aby przywrócić im dawny blask.


Wbrew pozorom odnowienie srebrnych sztucców nie jest ani trudne, ani też czasochłonne — możemy to zrobić we własnej kuchni w zaledwie kilka chwil.

W tym celu potrzebne nam będą:

- 1 litr wody
- 1 łyżka sody oczyszczonej
- arkusz folii
- szczypce kuchenne
- garnek, w którym zmieszczą się położone płasko sztucce
- ręcznik papierowy

Wodę wlejmy do garnka, dodajmy sodę oczyszczoną, a na dnie rozłożmy arkusz folii aluminiowej. Następnie umieścimy garnek na kuchence i do-

prowadźmy wodę do wrzenia. Sztucce po kolei umieszczamy w gotującej się wodzie. W zależności od stopnia zabrudzenia trzeba gotować je od 15 sekund do 3 minut (najlepiej na bieżąco kontrolować ich wygląd i wyjmować w momencie, gdy są już czyste). Wyczyszczone sztucce zostawmy do ostygnięcia.

Gdy nie będą już gorące, dokładnie opłuczmy je w gorącej wodzie i wytrzyjmy papierowym ręcznikiem. I gotowe! Nasze sztucce są jak nowe. 

PORADY BABUNI

Jak czyścić mikrofalówkę

Zmieszaj 2 szklanki wody z 1 łyżeczką ekstraktu waniliowego. Umieść roztwór w pojemniczku nadającym się do podgrzewania w mikrofalówce. Włóż go do ustawionej na dużą moc mikrofalówki na 5 minut. Następnie wyjmij pojemnik i przetrzyj wnętrze mikrofalówki. Cały osad zniknie, a kuchenka będzie pachnieć wanilią.

Świeże ciasteczka

Jeśli nie lubisz, gdy chrupiące na początku ciastka robią się wilgotne i miękkie, włóż do pojemniczka z ciastkami kawałek skórki od czarnego chleba. Wchłonie ona wilgoć, a ciasteczka dłużej pozostaną świeże.

Mole spożywcze

Włóż do mąki, cukru, ryżu i wszystkich innych miejsc, gdzie żerują mole liście laurowe. Satisfakcja gwarantowana.

Wyłap skorupkę

Jeśli mały kawałek skorupki wpadnie do miski z surowym jajkiem, namocz palec w wodzie, zanim spróbujesz go wyłowić. Zdziwisz się, jak łatwo ci pójdzie.

By woda nie przelała się z garnka

Umieść drewnianą łyżkę na wierzchu garnka, a gotująca się w nim woda się nie przeleje.

Dobrze ubita śmietana

Aby dobrze ubić śmietaną, należy ją uprzednio schłodzić, a w trakcie ubijania dodać szczyptę soli. Dobrze też jest schłodzić miskę i trzepaczkę.

Strony przygotowała
Julitta Tryk



Siemanko! Właśnie rozpoczęliśmy ostatni tydzień karnawału, a to znaczy, że zbliża się czas wielkiego postu, a po nim Wielkanoc!!!

Radosne Święto wszystkich chrześcijan. Zanim jednak na siedem tygodni wyciszmy się, trzeba należycie pożegnać karnawał. W czwartek pączki były, a faworki czy chrusty?

Już słyszę Wasz chichot: „Ależ zbędne pytanie – pewnie, że były i to duuuużo!”. I dobrze, bo właśnie tak być musiało i być musi przez ten ostatni weekend. Jeszcze ja-



kiś czas temu w polskich domach obok słodkości przygotowywało się też tłuste kielbasy, kasze, słoninę, skwarki i inne potrawy jak najbardziej tłuste.

Wszystko po to, aby nasycić organizm mięsiwem i słodkościami przed zbliżającym się okresem postu, kiedyś bardzo ścisłego i szczerze przestrzegane.

Zapusty: korowody przebierańców



KOROWODY PRZEBIERAŃCÓW

Tłusty Czwartek był jednak tylko wstępem do hucznych zabaw i różnorodnych zwyczajów, które odbywały się w ostatnie trzy dni karnawału.

Podczas tych dni starano się najeść do syta dobrych rzeczy, aby przed zbliżającym się Wielkim Postem, wytańczyć, wybawić, wyśmiać i wykrzy-

ścić. Tańczono więc do upadłego w domach i w karczmach, a na ulice wsi, miasteczek i przedmieść wielkomiejskich wychodziły korowody wesoło pląsających i płatających figle przebierańców.

Przebijanie się i wkładanie masek, czy choćby tylko czernienie sobie twarzy sadzą, było w ostatki regułą. Na wsi, która najdłużej zachowywała dawne swe zwyczaje, biegały po drogach i przychodziły do domów przebrane postacie, a wśród nich postacie zwierzęce, znane z wcześniejszych obchodów kolędniczych: koza, turoń, niedźwiedź i konik, a także bocian i żuraw (zwiastuny wiosny).

Wierzono powszechnie, że wraz z nimi przychodzi do domów dostatek i urodzaj. Po ulicach biegali mężczyźni poprzebierani za kobiety, czarne, roga-

te diabły i inne cudacznie przyrodziane postacie, zaczepiając przechodniów, porywając ich do tańca, ściskając i całując, a przy okazji czerniąc im twarze i ubrania sadzą. Wszyscy bez wyjątku przebierańcy natarczywie domagali się datków.

Zapusty

Czyli polska nazwa karnawału. Coraz rzadziej jest stosowana w naszym języku i mało znana młodszemu pokoleniu. Spośród wielu tradycji zapustowych najbardziej znane są: tłusty czwartek i ostatki.

Tylko w niektórych regionach do dzisiaj zachował się jeszcze zwyczaj chodzenia w zapusty przebierańców. Rzadko już można spotkać postacie z kolędowania, przebrane za żydów, cy-

ganów, niedźwiedzie, kozy, turonie, bociany itp., które chodziły od domu do domu, śpiewając przyspiewki.

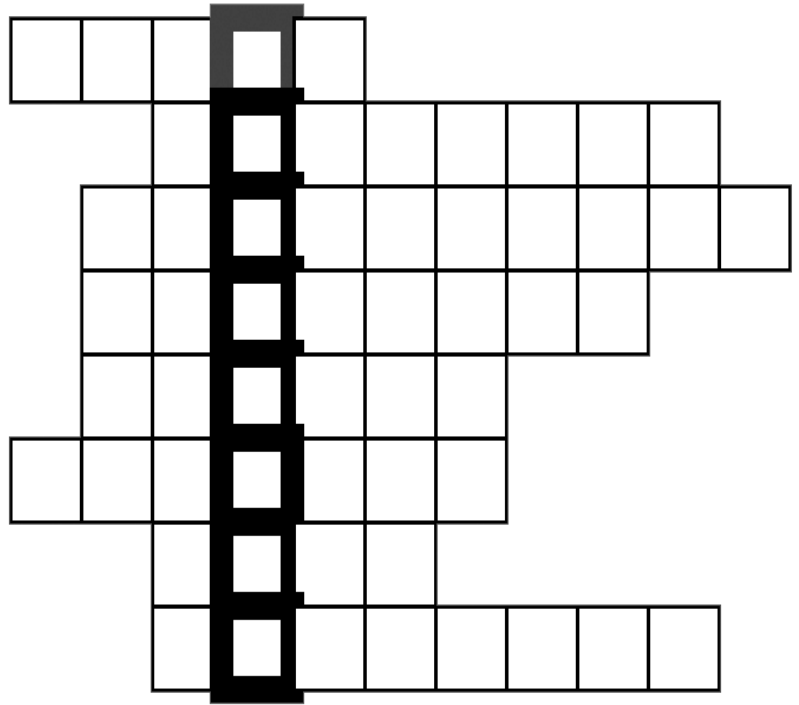
Przyspiewka

Przyszliśmy tu na ostatki bez ojca ani bez matki. Ojciec z matką wyjechali i na dziady nas wystali. Dajcie pączka na widelec i pieniążka na popielec. Ostatni dzień dziś się bawimy i do was właśnie przychodzimy.



KRZYŻÓWKA KARNAWAŁOWA DLA BYSTRZAKÓW

Wpiszcie do logogryfu nazwy podanych niżej znaczeń. Odczytajcie hasło w oznaczonej kolumnie.



1. Zakładamy ją na twarz podczas zabawy karnawałowej.
2. Różnokolorowe upiększają sale naszych zabaw.
3. Papierowe, różnokolorowe i mocno kręcone „owijają” całą salę.
4. Papierowe kółeczka wystrzeliwane w Nowy Rok i karnawale.
5. Różnokolorowe stożki zakładane na głowę przez dzieci w święta.
6. Zakładany na szyję przez mężczyzn na wizytową koszulę.
7. On i ona.
8. Skrzynki, dzięki którym muzyka gra dużo głośniej.

Ostatkowe gry i zabawy

„Pieczenie chrustu” – dzielimy się na dwa zespoły i ustawiamy się jeden za drugim.

Przed każdą grupą stoi miska i wycięte z kolorowego papieru romby, które mają nacięcie w środku. Na znak rozpoczęcia pierwsi uczestnicy

sięgają do miski po kartonik, przewleką jeden róg kartonu przez nacięcie, tak by powstał tzw. chrust, wrzucają go do miski i biegną na koniec kolejki.

Wówczas do zadania przystępują następni itd. Grupa, która pierwsza

„upiecze chrust” wygrywa.

„Zawody w jedzeniu pączków” – potrzeba dużo gazet, z których „wyrabia się” pączki (zgniatając gazety i tworząc kule). Układa się je w wyznaczonym miejscu.

Następnie, kolejno, z zawiązanymi oczami każdy podchodzi do pączków i próbuje nabrać w dłoń jak największą ilość gazetowych kul. Ten, kto chwyci ich najwięcej, zostaje mistrzem w jedzeniu pączków. Otrzymuje medal Wielkiego Pączka.

Pokoloruj karnawałowy rysunek



PODCHWYTLIWE PYTANIA

1. Czym kończy się wieczór i zaczyna rano?
2. Jakie gwiazdy mieszkają w oceanie?
3. Dlaczego księżyc jest zawsze biały?

Który z Was, moi Przyjaciele, jest najbystrzejszy i jako pierwszy przyśle do mnie odpowiedzi na pocztę e-mail: danutakamilewicz@poczta.onet.pl, otrzyma niespodziankę!

