

Iwona Konopko • Zabytkowa Willa Koszalin

Odkryj świąteczny
KOSZALIN



Autorka: Iwona Konopko

Zdjęcia: Iwona Konopko, Jacek Wingert



Ilustracja na okładce: Artur i Sylwia Gawlikowscy

Korekta tekstu: autorka

Wydanie I, 2024

Copyright ©



Bez pisemnej zgody autorki, ten ebook ani żadna z jego części nie może być w jakikolwiek sposób przedrukowywany lub odczytywany publicznie, rozpowszechniany, kopiowany i reprodukowany. Ja autorka dołożyłam wszelkich starań, aby zapewnić temu ebookowi najwyższy standard i jakość. Nie biorę odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z informacji w nim zawartych. W niniejszym ebooku znajdują się podpięte linki do stron zewnętrznych innych niż strona www.zabytkowawillakoszalin.pl, jako autorka nie odpowiadam za treści w nich ulokowanych, zatem proszę Cię mój czytelniku o zapoznanie się z polityką prywatności tych witryn i stron internetowych.



Iwona Konopko

ZabytkowaWillaKoszalin

KOSZALIN

grudniowe atrakcje i wydarzenia

przewodnik na ten niezwykły czas



ŚWIĄTECZNĄ PLAYLISTĘ

podczas czytania polecam



tu posłuchasz na Spotify

S P I S T R E Ś C I

- 5** **WPROWADZENIE**
Wiadomość od autorki
- 6** **BOŻE NARODZENIE W
PRZEDWOJENNYM KOSZALINIE**
- 9** **24 GRUDNIA 1945 W KOSZALINIE**
- 12** **PIERWWSZAJ WIGILIA 1945 WE
WSPOMNIENIACH MIESZKAŃCÓW**
- 17** **ŚWIĄTECZNE SMAKI POMORZA**
- 20** **WYDARZENIA KULRURALNE W KOSZALINIE**
- 28** **GRUDNIOWE ILUMINACJE**
- 33** **ŻYCZENIE ŚWIĄTECZNE**

Wiadomość od autorki

Koszalin jest dla mnie jak stary, ukochany przyjaciel – zawsze czeka, nieważne jak daleko zaprowadzi mnie życie. To tutaj zaczęła się moja historia, a teraz ja mam szansę opowiadać historię tego niezwykłego miasta i jego tajemniczych miejsc, takich jak zabytkowa willa przy ulicy Piłsudskiego 53.

Rok 2024 zapisał się w mojej pamięci jako czas niezwykłego twórczego wyzwania. Wtedy właśnie ukończyłam i opublikowałam eBook o historii tej wyjątkowej willi – budynku, który od ponad wieku tkwi w sercu Koszalina, będąc cichym świadkiem zmian, jakie przeszło to miasto. W publikacji tej zebrałam wszystko, co udało mi się odkryć o jej przeszłości – od architektonicznych detali po fascynujące historie ludzi, którzy tu mieszkali. Każda strona tego eBooka to ukłon w stronę historii Koszalina, zakotwiczonej w codziennym życiu i wielkich przemianach.

Równocześnie podjęłam się innego projektu – opowiadałam o willi i jej miejscu w Koszalinie na profilu @zabytkowawillakoszalin. Tam dzieliłam się z Wami nie tylko opowieściami z przeszłości, ale i refleksjami o teraźniejszości miasta.

W każdej z tych historii staram się oddać ducha Koszalina – miasta z ponad 750-letnią historią, które łączy w sobie odległą przeszłość i współczesność. To miasto, ukształtowane przez ludzi z różnych zakątków Polski po II wojnie światowej, opowiada o nas wszystkich. Jego dusza odbija się w murach budynków, w codziennych rozmowach mieszkańców i w świątecznym blasku, który w grudniu ożywia każdą ulicę.

Koszalin w świątecznej odświeżeniu to miejsce, które koniecznie trzeba zobaczyć. To czas, kiedy magia dawnych opowieści łączy się z ciepłem teraźniejszości. Jeśli chcecie poznać to miasto z innej strony – tej osobistej i nostalgicznej – serdecznie zapraszam. Odkryjcie Koszalin, jego uroki, jego historię i ludzi, którzy czynią go wyjątkowym.

Z nadzieją na wspólne przeżywanie tej magii,

Pozdrawiam Was serdecznie.

Jwona Kenopka

@zabytkowawillakoszalin



WWW.ZABYTKOWAWILLAKOSZALIN.PL

BOŻE NARODZENIE W PRZEDWOJENNYM

w Koszalinie



POCZĄTKI OBCHODÓW BOŻEGO NARODZENIA W PRZEDWWOJENNYM KOSZALINIE

W przedwojennym Koszalinie, cztery tygodnie przed Bożym Narodzeniem, zaczynały się przygotowania do tego wyjątkowego czasu.

W pierwszą niedzielę Adwentu ulice i domy zaczynały przeistaczać się w magiczną krainę oczekiwania. Tradycja ta miała głębokie korzenie w religijności oraz w poczuciu wspólnoty, które panowało w tym czasie wśród koszalińskich rodzin. Wianki adwentowe, wykonane z gałązek jodły lub świerku, zdobiły okna, stoły, a czasem także drzwi, wprowadzając do domów nastrój zadumy i radości. Fioletowa wstążka symbolizowała oczekiwanie, zaś świeczki, które zapalano każdej niedzieli, rozświetlały ciemności i przypominały o nadchodzącym narodzeniu Zbawiciela. Wianki były czymś więcej niż tylko ozdobą – stanowiły swoisty rytuał, pełen nadziei i refleksji.

Każda zapalona świeca była jak mały kamień w mozaice oczekiwania na święta, a czwórka zapalonych świec stawała się zapowiedzią świątecznego cudu. Tak właśnie zaczynały się przygotowania, pełne symboliki, które wypełniały serca koszalinian nadzieją i wiarą w lepsze dni. Jednak te tradycje sięgały znacznie głębiej – były to zwyczaje, które nie tylko wiązały się z religijnym oczekiwaniem, ale także z historycznym kontekstem Koszalina, niemieckiego miasta, które przez wieki było mieszkanką kultur i narodów.

Kalendarze adwentowe w kształcie domków z dwudziestoma czterema okienkami były prawdziwą radością, zwłaszcza dla dzieci, które codziennie odkrywały słodkie niespodzianki. Kiedyś wypełnione były czekoladkami, dzisiaj często cukierkami czy drobnostkami, ale ich rolą było zawsze budowanie atmosfery oczekiwania. Choinki, które stawiało się kilka dni przed Wigilią, były pełne symboliki, podobnie jak drewniane żłóbki i stajenki, które towarzyszyły w każdym koszalińskim domu.

Kiedy mówimy o ówczesnych świątecznych tradycjach, nie można pominąć niemieckich rodzin, które piekły imbirowe ciasteczka w kształcie ludzików i domków. Te kruche arcydzieła nie tylko ozdabiały choinkę, ale stały się także częścią niemieckiego dziedzictwa, które, mimo upływu lat, nie straciło na popularności. Wspomnienie o tym obyczaju przypomina, że święta w Koszalinie, podobnie jak w innych niemieckich miastach, miały charakter pełen ciepła rodzinnego oraz tradycyjnych potraw.

Adwent w Koszalinie nie byłby pełny bez kiermaszu bożonarodzeniowego, który odbywał się co roku na rynku. W powietrzu unosił się zapach grzanego wina, cynamonu i korzennych przypraw, a w tle wesoło rozbrzmiewały kolędy.

Stoiska kusiły różnorodnymi ozdobami choinkowymi, ręcznie robionymi prezentami, a także słodkościami, które można było zabrać do domu lub podarować bliskim.

Wigilia, obchodzona w gronie rodziny i przyjaciół, miała w tym mieście swój szczególny charakter.

Zamiast tradycyjnej pasterki, wieczór wigilijny rozpoczynał się od nabożeństwa w kościele, które miało miejsce po południu. W domach, gdzie królowała sałatka kartoflana, pieczona kiełbasa i potrawy z kiszanej kapusty, świąteczne spotkania były pełne serdeczności. Dzieci, które czekały na prezent, nie musiały czekać na pierwszą gwiazdkę. Prezenty czekały na stole – to był moment, który szczególnie zapadał w pamięć.

A po Wigilii – na stole wciąż gościły przepyszne pierniczki z lukrem i strucla z bakaliami, będąca jednym z najbardziej popularnych ciast bożonarodzeniowych. Pieczona gęś, która była tradycyjną potrawą, z pewnością dostarczała niezapomnianych smaków, a rodzinne chwile spędzane przy stole wypełniały ciepło i radość.

Nieodłącznym elementem koszalińskich świąt były również kolędy, które śpiewano w gronie najbliższych. W szczególności na sercach mieszkańców Koszalina pozostawały kolędy takie jak „Stille Nacht, Heilige Nacht!” oraz „O Tannenbaum”, które wciąż można usłyszeć w niemieckich domach, a także w wielu domach w Koszalinie.

Ich melodia przenosiła w czasie, łącząc pokolenia, a wciąż żywe tradycje bożonarodzeniowe były świadectwem niezmiennej siły rodzinnych więzi.



24 GRUDNIA 1945
w KOSZALINIE



Rok 1945 to czas, w którym Pomorze Zachodnie, podobnie jak cała zachodnia i północna Polska, zaczęły wychodzić ze zniszczeń wojennych. Przemiany te były bolesne, szczególnie w obliczu obecności stacjonujących wojsk radzieckich, które nie miały żadnych zahamowań. To był okres, w którym organizowanie świąt, przynajmniej w tradycyjnym, znanym nam dzisiaj rozumieniu, wydawało się mało prawdopodobne. A jednak, święta obchodzono.

Dnia 24 grudnia zakłady pracy w Koszalinie nadal funkcjonowały, gdyż nie można było pozwolić sobie na przestój, zwłaszcza w czasie, gdy każda godzina i każdy dzień pracy były niezwykle ważne.

ŚWIĄTECZNA MSZA I WSPÓLNOTA

Kościół katolicki odegrał w tym czasie kluczową rolę, organizując msze święte, które miały charakter zarówno religijny, jak i psychologiczny. Dla wielu ludzi był to moment powrotu do normalności. Po raz pierwszy od lat mogli uczestniczyć w obrzędach w pełni, bez obawy o konsekwencje polityczne czy społeczne. Msze odprawiane były w języku polskim, co miało ogromne znaczenie symboliczne.

W niektórych miejscach, choć nielicznych, odbywały się nabożeństwa prowadzone przez pastorów, w języku niemieckim, ale to już nie miało takiego znaczenia. Ważniejsze było to, że ludność katolicka mogła wreszcie w pełni uczestniczyć w obchodach Świąt.

WIGILIA W KOSZALINIE

Choć warunki materialne były trudne, a dostęp do żywności ograniczony, świąteczne stoły w 1945 roku wyglądały tak, jak pozwalały na to okoliczności. Były to często skromne posiłki, przygotowywane z tego, co udało się zdobyć. W wielu domach, szczególnie w miastach, wigilijny stół pełen był prostych, lecz starannie przygotowanych potraw.

Choinka, choć nie zawsze pięknie udekorowana, znajdowała się niemal w każdym domu. Najczęściej pochodziła z pobliskiej wycinki w lesie lub była zwykłym iglakiem, który udało się zdobyć. Dla dzieci był to czas szczególny – same chętnie angażowały się w ozdabianie drzewka, wykorzystując wszystko, co tylko miały pod ręką. Zamiast kupnych dekoracji pojawiały się ręcznie wykonane łańcuchy papierowe, świece (oszczędzane i traktowane bardziej jako źródło światła niż ozdoba), a także papierowe kwiatki, owoce lub inne drobiazgi, w zależności od możliwości.

Kolędowanie, mimo trudności, wciąż miało miejsce

Odbywało się nie tylko w same święta, ale także wcześniej, w okresie przygotowań do Wigilii. Kolędy śpiewano z radością i nadzieją, nawet jeśli warunki były dalekie od komfortowych. Melodie rozbrzmiewały przy wigilijnym stole, zarówno w gronie rodzinnym, jak i wśród sąsiadów – ludzi, którzy wspólnie na nowo tworzyli wspólnotę w zniszczonym świecie.

W śpiewaniu kolęd można było odnaleźć chwilę normalności i radości, nawet w czasach pełnych niepewności. Czasem towarzyszył im akompaniament prostych instrumentów, które dodawały uroku doniosłej atmosferze świąt.

Wszystko to stanowiło pewien paradoks: mimo wojennych zniszczeń i trudności materialnych, te pierwsze powojenne Święta stawały się symbolem nadziei i odbudowy. Ludzie pielęgnowali tradycje, bo choć ślady wojny były widoczne na każdym kroku, to właśnie te zwyczaje pozwalały zachować człowieczeństwo w trudnym czasie.



PIERWSZA WIGILIA 1945

we wspomnieniach mieszkańców



Boże Narodzenie 1945 roku było inne niż jakiegokolwiek wcześniej. Dla wielu ludzi w Europie oznaczało ono pierwszy świąteczny czas w pokoju po sześciu latach wojny.

Dla innych jednak była to chwila pełna niepewności i bólu, gdy ich domy leżały w ruinie, a rodziny były rozdzielone.

Koszalin w tamtych czasach, jak opowiadała moja ciocia, wyglądał jak gruzowisko. Mimo to święta pamiętała bardzo dobrze. W domu była świeża choinka, a dzieci zajmowały się jej zdobieniem. W ruch szło wszystko, co było pod ręką. Robiono ręcznie papierowe łańcuchy, nawet kilka bombek z orłem w koronie udało się uratować. Tak przystrojoną choinkę oświetlały małe świece, bo elektryczności nie było.

Choinkę ubierano w Wigilię. Kilka dni wcześniej przygotowywano zakwas z buraków na barszcz zdobytych na wsi lub gotowano zupę owocową zabielańską, podawaną z domowymi kluskami. Na stole pojawiły się smażone ryby, pierogi z kapustą, kutia i babka. Zamiast opłatka używano chleba, a do picia podawano kompot z suszonych owoców. Stół nakrywano białym obrusem, ozdabiano gałązkami świerkowymi, a pod obrus kładziono garść sianka.

Kolacja wigilijna rozpoczynała się, gdy na niebie pojawiała się pierwsza gwiazdka. Najstarszy mężczyzna w rodzinie, zazwyczaj dziadek lub ojciec, zaczynał kolację modlitwą, po czym łamał się chlebem z bliskimi, składając każdemu życzenia zdrowia i spokoju. Po kolacji śpiewano kolędy, a dzieci czekały na Gwiazdora, który przynosił prezenty. Wtedy były to ciepłe własnoręcznie robione skarpety.

Wieczór grudniowy 1945 kończył się spacerem pieszo. Ciocia z całą rodziną szła ulicą Zwycięstwa do katedry na pasterkę. Wspominała, że było mroźnie, padał śnieg. W tamtych czasach nie zapominano o samotnych ludziach – pusty talerz nigdy nie pozostawał pusty. Zapraszano na Wigilię osoby samotnie mieszkające w tej samej kamienicy lub współdzielące mieszkanie. Później jeżdżono na święta na wieś, do rodziny, która miała gospodarstwo i lepszy dostęp do jedzenia niż to, które pochodziło z UNRY.

W Koszalinie mieszkali wtedy ludzie z różnych stron Polski: z Lwowa, Łucka, Warszawy, Wilna, Gniezna, Wielkopolski i Świętokrzyskiego. Byli tam również Niemcy, którzy byli traktowani w sposób okrutny przez żołnierzy radzieckich. Mimo to ludzie byli wobec siebie bardzo życzliwi. Nie było wtedy radia ani telewizji, dlatego ludzie spotykali się, aby porozmawiać, pośpiewać i powspominać.

W pierwszym i drugim dniu Świąt, pomimo tego, że tradycja wymagała odpoczynku, w Koszalinie nie było miejsca na długotrwały relaks. Oczywiście, była to chwila wytchnienia od codziennej pracy, ale zbliżający się koniec roku oznaczał nieuchronną konieczność myślenia o kolejnych krokach, o planach i zadaniach do wykonania w nowym roku aby miasto podnieść z gruzów. W 1945 roku Świąta były w Koszalinie nie tylko skromne, ale także pełne niepokoju.

Zima, która przyszła tego roku, była mroźna i bezlitosna, a jeszcze gorsze były warunki społeczne i polityczne. Mimo że dla wielu mieszkańców miasta nadchodził czas odpoczynku, inne drzwi wciąż pozostawały otwarte. Nie tylko te w domach, ale i te, które prowadziły do nieznanym i pełnym strachu wciąż zakamarków.

Mieszkania i domy w koszalińskich domach, a także w pobliskich wsiach, i pobliskich miasteczkach, były częstym celem złodziei. Złodzieje ci nie byli zwykłymi bandytami. Dobrze wiedzieli, jak postępować, aby nie zwrócić na siebie uwagi. Często przebierali się w mundury milicji obywatelskiej, czy też mundury sowietów, by nie wzbudzać podejrzeń. To, co w normalnych czasach mogłoby być przejawem władzy, teraz służyło jedynie jako maska, pozwalająca na bezkarne rabowanie.

Nie było w tym roku świąt bez strachu. Zima była mroźna, ale nocy pełnych niepewności i beznadziei było jeszcze więcej. Te świąta, zamiast radości, były czasem, w którym nie tylko trzeba było walczyć z mrozem, ale także z samym sobą, z poczuciem zagrożenia, które wisiało nad mieszkańcami Koszalina. Były to czasy, kiedy w miastach i wsiach rządziły nie tylko władze centralne, ale również grupa tych, którzy w imię porządku, tworzyli chaos. W domach trzymano broń do samoobrony.

Kiedy nadchodził wieczór, a rodziny starały się zasiąść do wigilijnych stołów, na ulicach miast i wsi panował niepokój. Kiedy domownicy przygotowywali wigilijne potrawy, nie wiedzieli, że zaraz ktoś przekroczy ich próg, by zrabować resztki, które udało się zdobyć w tych trudnych czasach.

Często złodzieje działali szybko i brutalnie. Zanim ktokolwiek zdążył zareagować, oni już byli w środku, terroryzując domowników, a często także ich bijąc. Liczyła się tylko jedna rzecz – zdobycie jakiegokolwiek rzeczy, która mogła się jeszcze przydać, przynieść zysk lub stanowić wartość w tym zniszczonym świecie.

Niestety, ci, którzy byli powołani do ochrony porządku – milicjanci obywatelscy – nie byli w stanie nadążyć za taką falą przestępstw. W 1945 roku braki kadrowe w służbach porządkowych były ogromne. Milicja była nieprzygotowana na to, by skutecznie stawić czoła rozwojowi sytuacji, której nikt nie przewidział.

Owszem, interwencje były podejmowane, ale często ograniczały się do opóźnionych reakcji, które nie mogły przywrócić równowagi w tym zniszczonym społeczeństwie.

Złodzieje zdawali sobie sprawę, że w tym czasie, kiedy większość ludzi była zamknięta w swoich domach, rozmawiając przy wigilijnych stołach, są najłagodniejszymi celami. Taki czas sprzyjał temu, by łamać nie tylko prawo, ale i morale. I mimo że w wielu domach zapalano świeczki na choince, w innych gasły światła w atmosferze strachu i niepewności. W taki sposób upływały święta w Koszalinie i okolicach, w 1945 roku, pełne cienia, który nakładał się na światło.

Ziemia koszalińska, jak wiele innych wówczas miejsc, była podzielona przez przeszłość. Wszędzie krążyły echa dawnych walk, nie tylko tych toczonych w czasie wojny, ale również tych, które miały miejsce w samej ludzkiej psychice. Niemcy, Polacy, Ukraińcy – ich losy splatały się w trudnej rzeczywistości powojennej.

Większość nowo osiedlonych była z przymusu, wpychana przez władze w obce ulice, do obcych domów, w których wcześniej mieszkali inni, także obcy, ale w inny sposób.

Konflikt, choć nie zawsze wprost widoczny, był w każdym kącie. Nieufność, strach, a czasem wręcz wrogość, były codziennością. A jednak, jak to bywa w takich momentach, coś się zmieniało.

Najpierw to dzieci zaczęły być nośnikami tej zmiany. W 1945 roku otworzono szkoły podstawowe, a dla wielu maluchów, które wkrótce zaczęły się pojawiać w szkolnych ławach, Boże Narodzenie było pierwszym okresem, kiedy czuły się częścią nowej rzeczywistości. Zresztą to dzieci – z różnych stron, z różnych narodowości i różnych doświadczeń – stały się cichymi bohaterami tych pierwszych lat po wojnie. Nie znały jeszcze pełni znaczenia historycznych podziałów.

Dzieci, nie mając jeszcze przeszłości pełnej głębokich ran, potrafiły przezwyciężyć to, co dorośli nie byli w stanie. W szkole – w tej małej przestrzeni, gdzie nauka i zabawa łączyły ich w coś większego – zaczynały się rodzić pierwsze, prawdziwe więzi, które dawały nadzieję, że choć na początku były to tylko ziarenka, kiedyś wyrosną z nich pełne drzewa współpracy.

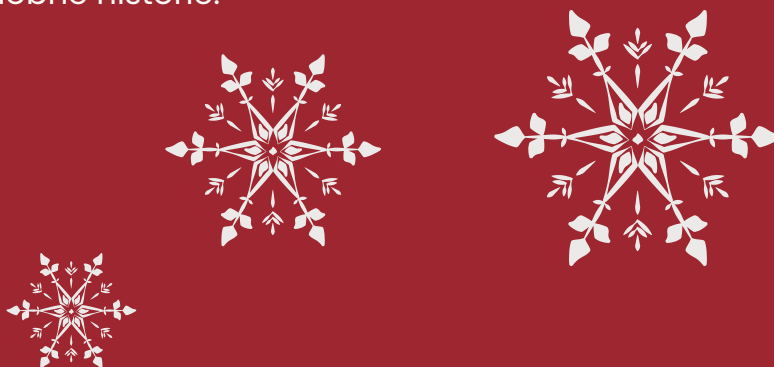
Z tego powodu szkoła stała się miejscem nie tylko nauki, ale i cichym świadkiem procesów, które dla dorosłych były niewidoczne. To dzieci były kluczowym elementem w budowaniu nowego społeczeństwa, bo nie znały granic, które kładła im historia, ani podziałów, które niosły ze sobą konflikty między grupami.

Paradoksalnie, to właśnie szkoła była tym pierwszym kamieniem milowym w procesie integracji, choć początkowo nie można było mówić o jakiegokolwiek pełnej jedności. Dzieci, szczególnie te na wsiach, musiały odbyć wielokilometrową drogę pieszo, bez opieki dorosłych, czy w grupach razem.

Z opowieści moich bliskich wiem, że najtrudniejsze chwile przypadają na zimę lub jesień, gdy drogi wiejskie były zasypane śniegiem, a roztopy lub ulewne deszcze zamieniały teren w nieprzejezdne błoto.

Mimo tego, to one, poprzez wspólne chwile w szkołach, zabawach na śniegu, stawały się pierwszymi pionierami nowego porządku, który z każdą kolejną dekadą miał się pogłębiać. I choć w 1945 roku nie było jeszcze pełnej jedności, to właśnie w tych małych gestach, w tej niewielkiej, ale pełnej nadziei zmienności, ukrywała się siła, która zmieniała przyszłość Koszalina i okolic.

Te dzieci to dziś moi rodzice, wujkowie i ciocie – być może także ktoś z Twojej rodziny pamięta podobne historie.



ŚWIĄTECZNE smaki Pomorza



Oddaję w Wasze ręce zbiór wyjątkowo starych przepisów, które były wykorzystywane przez niemieckich mieszkańców Pomorza podczas Świąt Bożego Narodzenia, a które wciąż znajdują swoje miejsce w domach ich spadkobierców żyjących dziś w Niemczech.

Przepisy inspirowane książkami kucharskimi z Pomorza z końca XIX i początku XX wieku, zaadoptowane do współczesnych realiów, odzwierciedlają kulinarne tradycje tamtych czasów, w których prostota szła w parze z dbałością o smak.

GĘŚ PIECZONA NA SPOSÓB POMORSKI

Składniki:

- 1 gęś (sprawiona i dobrze wymoczona)
- 250 g suszonych śliwek bez pestek
- 250 g kwaśnych, niedużych jabłek
- 3 łyżki świeżego tymianku (lub pieprz do smaku)
- Sól i pieprz do smaku
- Opcjonalnie: cebula (kilka sztuk)

Sposób przygotowania:

1. Gęś dokładnie natrzeć solą i pieprzem z każdej strony. Do wnętrza również włożyć tymianek (lub pieprz). Pozostawić na noc, aby mięso się marynowało.
2. Następnego dnia nadziewamy gęś suszonymi śliwkami i jabłkami (opcjonalnie można również dodać cebulę). Zasyć otwór w gęsi.
3. W dużym naczyniu do pieczenia wlać trochę wody, umieścić gęś piersią w dół.
4. Piec gęś w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 3 godziny, regularnie obracając ją, aby była równomiernie przyrumieniona.
5. Podczas pieczenia podlewać gęś sosem, który wytworzy się z tłuszczu oraz wody. Ja osobiście pod koniec delikatnie smaruję gęś miodem aby skórka była bardziej rumiana.
6. Po upieczeniu wyciągnąć nici, a owoce wyłożyć na półmisek razem z gęsią.
7. Powstały sos rozcieńczyć wodą i zagęścić mąką ziemniaczaną, a następnie polać nim gęś, podawać z ziemniakami oraz czerwoną kapustą.

Porady:

To danie jest popularne szczególnie w okresie Nowego Roku oraz podczas obchodów Świętego Marcina na Pomorzu podane z czerwoną kapustą.

CZERWONA KAPUSTA ZIMOWA



Składniki:

- 1 średniej wielkości główka czerwonej kapusty
- 4 kwaśne jabłka, obrane
- 3 łyżki octu 10%
- 2 łyżki smalcu
- 200 g kiszonej kapusty
- 1 łyżeczka kminku, podprażonego na patelni
- Sól, cukier, pieprz do smaku
- Majeranek i tymianek (do smaku)

Sposób przygotowania:

- Przygotowanie kapusty: Kapustę drobno pokroić. Następnie wrzucić kapustę do garnka i zalać gorącą wodą. Po kilku minutach odcedź wodę. W starych przepisach wskazują na kilkukrotne zagotowanie i odcedzanie kapusty w wodzie.
- Dodanie jabłek i przypraw: Do kapusty dodać obrane, pokrojone na ćwiartki jabłka, smalec, kminek oraz kiszoną, posiekaną kapustę. Całość dusić, aż kapusta będzie półmiękka.
- Doprawienie i gotowanie: Pod koniec gotowania dodać ocet, a następnie doprawić solą, pieprzem i cukrem do smaku. W zależności od preferencji, ocet można zastąpić czerwonym winem lub innym octem według własnych preferencji smakowych.
- Serwowanie: Czerwoną kapustę zimową najlepiej podać jako dodatek do pieczonych mięs szczególnie gęsi lub kaczki. Doskonale komponuje się również z kluskami kładzionymi.

Dodatkowe wskazówki:

- Kapusta będzie miała jeszcze głębszy smak, jeśli doda się do niej trochę majeranku i tymianku.
- Można również eksperymentować z różnymi rodzajami octu, w zależności od tego, jaki smak preferujemy.
- To tradycyjna potrawa, która doskonale sprawdza się podczas zimowych obiadów, w szczególności w połączeniu z tłustymi, pieczonymi mięsami

PRZEPIS NA OSZUKANEGO ZAJĄCA

Składniki:

- 0,5 kg mielonej wołowiny
- 0,75 kg zmielonej wieprzowiny
- 100 g boczku pokrojonego w grubszą kostkę
- 300 g ugotowanych i zmielonych ziemniaków
- 1 duża cebula, starta
- 3 namoczone bułki kajzerki, odciśnięte
- 1 całe jajko
- 2 żółtka
- 100 g masła
- Bułka tarta do posypania stolnicy
- Przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, majeranek, gałka muskatołowa (do smaku)

Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie masy mięsnej: W dużej misce wymieszaj mieloną wołowinę, mieloną wieprzowinę, ugotowane i zmielone ziemniaki, pokrojony boczek, startą cebulę, namoczone i odciśnięte bułki, jajko, żółtka oraz przyprawy (sól, pieprz, ziele angielskie, majeranek i gałka muskatołowa). Wszystko dobrze wymieszaj, aż uzyskasz jednolitą masę.
2. Formowanie kształtu: Na stolnicy posypanej bułką tartą, uformuj z przygotowanej masy podłużny kopczyk, nadając mu kształt przypominający zająca lub zajączego combra.
3. Pieczenie: Ustaw piekarnik na 180°C. W brytfance roztop masło, a następnie umieść w niej przygotowane w formie "zająca" mięso. Piecz w piekarniku 1 godzinę, przykrywając naczynie. W trakcie pieczenia polewaj mięso sosem, który powstaje w wyniku pieczenia.

Podawanie: Oszukanego zająca podawaj zarówno na zimno, jak i na ciepło. Pokrój na plastry i podawaj z tartym chrzanem lub sosami.



PRZEPIS NA ZRAZY CIEŁĘCE

• Składniki:

- 1 kg cielęciny zrazowej
- 1 namoczona kajzerka w mleku
- 50 g rozpuszczonego masła klarowanego
- 50 g twardego masła klarowanego
- 1 jajko
- 1 łyżeczka świeżo otartej skórki z cytryny
- 5 plasterów cytryny, wcześniej sparzonej
- Sok z jednej cytryny
- 3 drobno posiekane szalotki
- 2 cebule
- 3 posiekane anchois
- Sól, pieprz, gałka muskatołowa (do smaku)



Sposób przygotowania:

- **Przygotowanie mięsa:** Cielęcinę pokroić na plastry, a następnie rozbić tłuczkiem z obu stron.
- **Farsz:** Pozostałą część mięsa pokroić drobno. Namoczoną kajzerkę (butkę) odcisnąć mocno z mleka. Połączyć ją z drobno posiekanymi szalotkami, skórką cytrynową, rozpuszczonym masłem, jajkiem oraz przyprawami: solą, pieprzem i tartą gałką muskatołową. Całość dokładnie wymieszać.
- **Formowanie zrazów:** Na każdy plaster cielęciny nałożyć przygotowaną masę i zwinąć mięso w formie zraza. Związujemy każdy zraz nitką lub wykałaczkami, aby zachował kształt podczas gotowania.
- **Gotowanie:** Do dużego garnka wlać 2 litry bulionu (może być wołowy lub drobiowy ja zawsze mam zamrożony). Włożyć do niego zrazy i gotować przez kilka minut, aż się zagotują. Dodać resztę twardego masła oraz pokrojone w piórka cebule. Doprawić solą i pieprzem. Przykryć garnek i dusić przez około 2 godzin do miękkości.
- **Przygotowanie sosu:** Na patelni rozgrzać masło klarowane i zrumienić w nim mąkę, następnie dodać sardele i sok z pod zrazów. Doprawić sokiem z cytryny oraz solą i pieprzem. Przetrzeć sos przez sito, aby był gładki.
- **Serwowanie:** Zrazy wyłożyć na talerz, polać przygotowanym sosem i dodać plastry sparzonej cytryny. Przed podaniem pamiętać o ściągnięciu nitek, które trzymały zrazy.

Dodatkowe wskazówki:

- Do sosu można dodać odrobinę świeżych ziół, jak np. tymianek, dla wzbogacenia smaku.
- Zrazy świetnie smakują z ziemniakami lub kaszą.
- To klasyczny przepis na zrazy cielęce w stylu pomorskim, który łączy bogaty smak mięsa z delikatnym, cytrusowym akcentem.

MASŁO RAKOWE



Składniki:

- 30 sztuk pancerzy ugotowanych raków (lub jedna szklanka suszonych pancerzy)
- 200–250 g masła
- Sól do smaku


Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie pancerzy: Pancerze ugotowanych raków dokładnie utłucz w moździerzu, na drobne kawałki.
2. Rozpuszczenie masła: W rondlu na małym ogniu roztop masło, uważając, aby go nie przypalić.
3. Smażenie pancerzy: Wrzuć utłuczone pancerze do roztopionego masła i podsmażaj na niewielkim ogniu, cały czas mieszając. Celem jest wydobyć z pancerzy pięknego koralowego koloru oraz aromatu.
4. Przechodzenie: Po uzyskaniu intensywnego koloru i aromatu, przecedź masło przez gazę lub gęste sitko aby usunąć resztki pancerzy.
5. Przechowywanie: Gotowe masło przelej do czystych, szklanych pojemniczków lub słoików. Przechowuj w lodówce lub zamrażarce.

Dodatkowe wskazówki:

- Aby wzbogacić smak, dodaj podczas smażenia przyprawy, takie jak liść laurowy lub ziele angielskie.
- Masło rakowe jest doskonałe do smarowania pieczywa (np. grzanek, tostów) lub do polewania warzyw.

Ten przepis jest adaptacją tradycyjnej receptury, zachowując kluczowe elementy, a jednocześnie dopasowując go do współczesnych preferencji



CIASTECZKA ZE SKWARKAMI

Składniki:

- 200 g słoniny
- 100 g cukru
- 200 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka zmielonych goździków
- 0,5 łyżeczki gałki muskatołowej
- 1 łyżka rumu lub koniaku
- Skórka otarta z jednej cytryny
- pół łyżeczki soli
- 2 jaja

Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie skwarków: Słoninę zmiel na drobnym sitku, a następnie przetop na patelni. Tłuszcz przelej do miseczki i i odstaw do ostudzenia.
2. Zagniecenie ciasta: W misce połącz przestudzone skwarki, cukier, mąkę, cynamon, goździki, rum, skórkę z cytryny, sól i jajka. Zagnieć ciasto, aż składniki dobrze się połączą.
3. Schłodzenie ciasta: Włóż ciasto do lodówki na około 45 minut, by stwardniało.
4. Formowanie ciastek: Rozwałkuj schłodzone ciasto na lekko podsypanej mąką stolnicy. Wykrawaj ciasteczka w dowolnym kształcie i rozmiarze.
5. Pieczenie: Układaj ciasteczka na blasze wyłożonej pergaminem i piecz w temperaturze 180°C przez około 10-15 minut, aż staną się złociste i rumiane.
6. Opcjonalne wykończenie: Ciasteczka można posmarować lukrem lub posypać odrobiną grubej soli na wytrawnie.

Wskazówka: Ciasteczka są łatwe w przygotowaniu, kruche i długo zachowują świeżość, pasują do herbaty lub zimnego piwa.

Wydarzenia Kulturalne w Koszalinie GRUDZIEŃ 2024



PIERWSZE WYDARZENIA

Grudzień w Koszalinie to czas pełen emocjonujących wydarzeń kulturalnych, które wprowadzają mieszkańców w świąteczny nastrój.

Od spektakli teatralnych, przez koncerty, wystawy, aż po jarmarki i warsztaty – Koszalin staje się miejscem, gdzie kultura spotyka się z tradycją. Oto najciekawsze wydarzenia, które czekają na Ciebie w grudniu 2024. Więcej informacji o grudniowych wydarzeniach znajdziesz tu ([klik](#)).



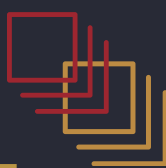
1. SPEKTAKLE TEATRALNE W BAŁTYCKIM TEATRZE DRAMATYCZNYM:

- 8 grudnia (niedziela), 19:00 – „Szalone Nożyczki” – zabawa w kryminał z nutką komedii
- 15 grudnia (niedziela), 15:00 i 18:30 – „Goło i wesolo” – spektakl pełen humoru i muzyki
- 31 grudnia (wtorek), 18:00 i 21:30 – Premiera „Boeing, Boeing” – sylwestrowa komedia pełna zwrotów akcji



2. KONCERTY MUZYCZNE W FILHARMONII KOSZALIŃSKIEJ:

- 15 grudnia (niedziela), 12:00 – „Filharmonia Świętego Mikołaja” – koncert edukacyjny dla dzieci i dorosłych
- 20 grudnia (piątek), 18:30 – Koncert symfoniczny z flecistą Sewerynem Zapłatyńskim
- 28 grudnia (sobota), 18:00 – „Wielka Gala Muzyki Filmowej” – charytatywny koncert z najpiękniejszymi melodiami filmowymi



3. WYSTAWY I WERNISAŻE:

- 11 grudnia (środa), 18:00 – „Rozłamy” – wystawa Juliana Marcjanika
- 12 grudnia (czwartek), 18:00 – „Artyści na Pomorzu” – przegląd współczesnych artystów regionu



4. WYDARZENIA FILMOWE W KINO KRYTERIUM:

- 10 grudnia (wtorek), 18:00 – „Zła nie ma” – projekcja filmu o współczesnym społeczeństwie
- 17 grudnia (wtorek), 18:00 – „Ojciec roku” – emocjonujący film o relacjach międzyludzkich
- 23 grudnia (poniedziałek), 20:00 – „Wanda Rutkiewicz. Ostatnia Wyprawa” – film dokumentalny o legendzie himalaizmu



5. WARSZTATY I ANIMACJE W ZAGRODZIE JAMNEŃSKIEJ:

Zagroda Jamneńska w Jamnie

- 14 grudnia (sobota), 10:30–12:30 – Warsztaty: Własnoręczne malowanie bombek
- 13:30–15:00 – Warsztaty: Wytwarzanie drewnianych ozdób choinkowych

Amfiteatr w Koszalinie

- 19–22 grudnia (Amfiteatr w Koszalinie),
- 11:00–20:00 – Animacje dla dzieci: Naturalne ozdoby świąteczne



6. GRUDNIOWE SPOTKANIA Z MIKOŁAJEM W KOSZALINIE:

- 21–22 grudnia (sobota i niedziela), 13:00–18:00 – Zagroda Św. Mikołaja w Amfiteatrze – spotkanie ze Świętym Mikołajem i jego reniferami

7. JARMARK BOŻONARODZENIOWY W KOSZALINIE PRZED AMFITEATREM (19–22 GRUDNIA):

- 19 grudnia (czwartek), 11:00–12:00 – Oficjalne otwarcie Jarmarku z Prezydentem Miasta Koszalina i koszalińskimi przedszkolakami
 - 12:30–16:00 – „Wigilia naszych przodków. Między magią a tradycyjnym jadłem” (prowadzenie: Łukasz Gładysiak)
 - 16:30–17:30 – Występ Studium Wokalnego CK105
 - 17:45–20:00 – Świąteczne Kolędowanie
- Dodatkowe atrakcje:
- 11:00–20:00 – Karuzela dla dzieci
 - 16:00–17:00 – Świąteczne warsztaty rękodzielnicze
 - 17:00–20:00 – Spotkanie ze Św. Mikołajem
- 20 grudnia (piątek), 13:00–16:00 – „Wigilia naszych przodków. Między magią a tradycyjnym jadłem.



8. WYDARZENIA CK105 KOSZALIN:



- 29 grudnia (niedziela):
 - Świąteczny koncert Studium Wokalnego
 - HISTORIA BOŻEGO NARODZENIA – spektakl artystyczny
 - ŚWIĘTA W HOGWARCIE – magiczny spektakl inspirowany światem czarodziejów
 - Interaktywny koncert muzyki bajkowej
- 31 grudnia (wtorek):
 - Szampański koncert sylwestrowy z Waldemarem Malickim i Małgorzatą Krzyżanowicz

Koszalin w grudniu to prawdziwa uczta kulturalna – koncerty, spektakle, wystawy i warsztaty. Miejsca takie jak Bałtycki Teatr Dramatyczny, Filharmonia Koszalińska, oraz Jarmark Bożonarodzeniowy zapewniają niezapomniane przeżycia. Z pewnością każdy znajdzie coś dla siebie w tym magicznym okresie.

GRUDNIOWE iluminacje

Od ponad dekady dnia 1 lub 6 grudnia mieszkańcy Koszalina mają okazję uczestniczyć w magicznym spektaklu świateł, który został uruchomiony z inicjatywy Urzędu Miasta.

W centrum miasta, od rynku po najbardziej malownicze zaułki, uroczyście zapalane są kolorowe iluminacje, tworząc niepowtarzalną atmosferę świąteczną.

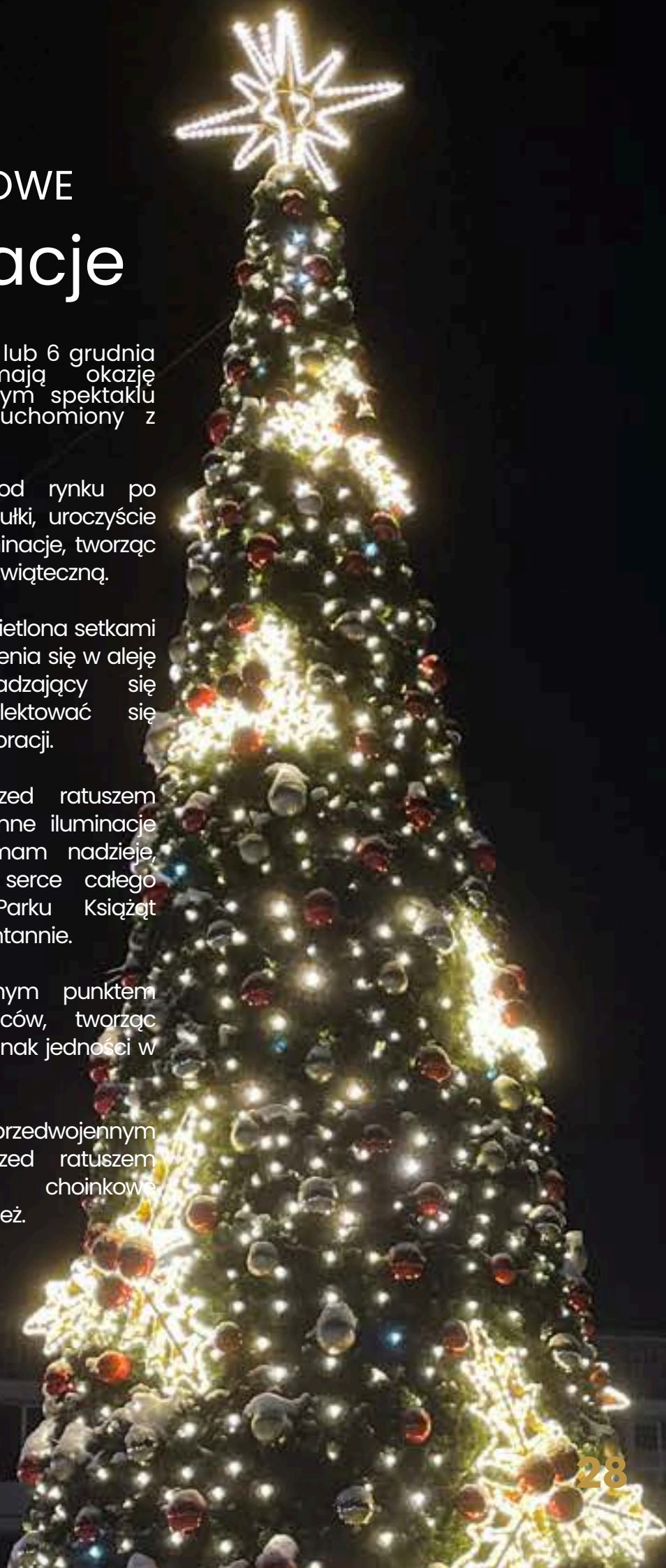
Główna arteria miasta, oświetlona setkami migoczących lamp, przemienia się w aleję świateł, gdzie przechadzający się mieszkańcy mogą delektować się blaskiem świątecznych dekoracji.

Na głównym placu przed ratuszem zapalana jest choinka i inne iluminacje świetlne. W tym roku mam nadzieję, że podobnie jak 2023 serce całego widowiska zabije w Parku Księżąt Pomorskich przy głównej fontannie.

Park stał się centralnym punktem skupienia dla mieszkańców, tworząc jednocześnie symboliczny znak jedności w okresie świątecznym.

Musicie wiedzieć, że w przedwojennym Koszalinie na placu przed ratuszem dekorowano drzewka choinkowe lampkami i ozdobami również.

zobacz na mapie











HOLIDAY MAIL

Znów nadszedł ten magiczny czas... To kolejne piękne Święta w Koszalinie. A które to dla naszej willi? To już 120 lat! Zabytkowa willa od ponad wieku cieszy oko mieszkańców Koszalina, i to nie tylko podczas Świąt.

O tych nieznanym faktach możecie dowiedzieć się z ebooka „Historia dawnego muzeum” mojego autorstwa, którą znajdziesz [tu](#).

Nie pozostaje mi nic innego, jak w tym szczególnym dla wszystkich okresie życzyć Wam, aby te dni były dokładnie takie, jakie pamiętacie z dzieciństwa – pełne ciepła, niesamowitej atmosfery i zachwytu. Pełne tajemnicy i emocji, które wywołają nie tylko prezenty pod choinką, ale także wspólnie spędzony czas z rodziną.

Niech w Święta 2024 każdy z Was znów stanie się dzieckiem, choćby na krótki moment. Wtedy stanie się prawdziwa magia!

A co przyniesie rok 2025?
Zmiany – ale tylko te na lepsze...
Tego nieustająco życzymy Wam na nadchodzący rok 2025!

Dziękuję
Jwona

Odwiedź

Instagram i Facebook

Blog

[@ZABYTKOWAWILLAKOSZALIN](#) WWW.ZABYTKOWAWILLAKOSZALIN.PL



ŚLĘ ŻYCZENIA ZDROWYCH I
RADOSNYCH
ŚWIĄT BOŻEGONARODZENIA
ORAZ
SZCZĘŚLIWEGO NOWEGO
2025



Poznaj nasze wcześniejsze publikacje

Zachęcamy do zapoznania się z naszymi wcześniejszymi ebookami, które przybliżają historię Koszalina oraz naszej zabytkowej willi. Obie publikacje są dostępne do pobrania na stronie: www.zabytkowawillakoszalin.pl.

1. „Historia dawnego budynku muzeum w Koszalinie” – fascynująca podróż w czasie, która odkrywa tajemnice naszego regionu i willi jako wyjątkowego miejsca na mapie Koszalina
2. „Koszalin atrakcje świąteczne” – zbiór wspomnień i opowieści o świątecznych tradycjach w przedwojennym i powojennym Koszalinie.

Pobierz, przeczytaj i daj się porwać magii przeszłości!



[pobierz e-book](#)



[pobierz e-book](#)