



# GAZETKA FESTIWALOWA



## XLII MIFZG



Nr 2

# ZAKOPANE 2010

Z radością informujemy, że pierwszy numer „Gazetki Festiwalowej” spotkał się z dużym uznaniem wśród czytelników. Rozśpiewany Festiwal cieszy się ogromnym zainteresowaniem turystów i mieszkańców Zakopanego, a także zwrócił na siebie uwagę ogólnopolskich mediów.

### ROZPOCZĄŁ SIĘ XLII MIĘDZYNARODOWY FESTIWAL FOLKLORU ZIEM GÓRSKICH W ZAKOPANEM!



Festiwalowa niedziela rozpoczęła się Mszą Świętą Ekumeniczną w Kościele Świętego Krzyża. Celebrował ją Ksiądz Proboszcz Stanisław Szyszka. Gospodarz Festiwalu Zespół „Watra” przygotował w gwarze góralskiej psalmę. Kościół był wypełniony przez wszystkie zespoły uczestniczące w Festiwalu. Na nabożeństwo przybyli tłumnie goście i turyści. Modlono się o pokój na świecie. Była to wielka międzynarodowa manifestacja pokoju i przyjaźni.

Barwny korowód złożony z zespołów jak co roku ruszył ulicami miasta, zatrzymując się, by zaprezentować swe stroje i tańce licznie zebranych turystom. W korowodzie nie zabrakło władz miasta i rady miasta. Wzięły w nim udział również delegacje miast partnerskich Zakopanego - z Saint-Die-des-Vosges (Francja) oraz ze Stryja (Ukraina).



Do tradycji korowodu należy udział hodowców owczarków podhalańskich wraz ze ich pupilami. Wspaniała pogoda, wielobarwny pochód zespołów oraz tysiące turystów i mieszkańców miasta stworzyły niezapomnianą atmosferę.



Zespoły miały możliwość zaprezentowania się publiczności w krótkich występach.

Na Dolnej Równi Krupowej można było obejrzeć Krajową Wystawę Owczarków Podhalańskich.

Koncert inauguracyjny, jak co roku, wypełnił namiot festiwalowy po brzegi. Na widowni zasiedli m.in. przedstawiciele władz miasta z Burmistrzem Zakopanego, Januszem Majchrem, władz powiatu ze Starostą Tatrzańskim, Andrzejem Gąsienicą Makowskim, władz Związku Podhalań, z Maciejem Motor Grelakiem i władz Związku Podhalań w Ameryce ze Stanisławem Zagatą.

Publiczność wspaniale bawiła się przy popisach wszystkich festiwalowych zespołów, chętnie im przytupując i przyklaskując. Widać było, że tylko ograniczona ilość miejsca powstrzymuje ich od ruszenia w tany.

Wspaniałym zwieńczeniem tego pełnego wrażeń dnia był taniec zbójnicki z pochodniami w wykonaniu zespołu „Watra”. Ogień został przeniesiony przez zbójników do wioski festiwalowej, gdzie palić się będzie przez cały czas trwania Festiwalu.

Na zakończenie organizatorzy przygotowali pokaz sztucznych ogni.



## WYSTAWA FOTOGRAFICZNA „PORTRET GÓRALI ŚWIATA”



Jerzy Z. Kosiuczenko

Wernisaż odbędzie się 24.08 (wtorek), godz.19:30 w Domu Ludowym Kościelisko Chotarz nr 453. Wernisaż połączony z występem zespołu z Serbii „Prvi Partizan”. Zbiór autora fotografii powstał w czasie wielu lat podróży i obecności na festiwalach i koncertach, m.in. w Polsce, Austrii, Włoszech, Niemczech, Hiszpanii i Portugalii. Wystawa będzie czynna w okresie do 24.09 od poniedziałku do piątku w godz. 10:00 do 17:00.

### DZIEŃ BUŁGARSKI

W związku z odbywającym się w poniedziałek Dniem Bułgarskim odwiedziliśmy stoisko z tradycyjnymi bułgarskimi smakotkami. Dowiedzieliśmy się, że sprzedawane tam produkty cieszą się ogromną popularnością. Ludzie kupują przede wszystkim bakłażany, miód sosnowy i wszelakie sosy. Zwłaszcza te ostatnie, dzięki swej oryginalnej, tajnej recepturze, naturalnym składnikom i przyprawom oraz unikalnej konsystencji, „uwiodły” polskich smakoszy. Zresztą trudno się dziwić – wśród szerokiego wachlarza smaków, od słodkich, przez kwaskowe, po te najostrejsze, każdy znajdzie coś dla siebie. Klientom-kucharzom najwidoczniej nie brakuje weny twórczej co do spożytkowania zakupów ze stoiska bułgarskiego. Jak zauważają sprzedawczynie, choć klientów nie brakuje, nikt jeszcze nie pytał o przepisy na konkretne dania tamtejszej kuchni... Jednak dzięki uprzejmości pilota, Gosi Chorażewskiej, studentki wydziału prawa i administracji UJ, udało się zaprosić przedstawicielkę zespołu „Nikoła Jankow Waptzarow”, która zdradziła nam kilka przepisów na potrawy z dzisiejszego menu, np. Katino Meze (wieprzowina smażona z cebulą, pieczarkami, przecierem pomidorowym i czarnym pieprzem), pieróg Banica (ciasto z nadzieniem z białego sera, jajka, zsiadłego mleka), suszone mięso Suda (suszony udziec wieprzowy z dużą ilością soli), czy Babiczka (mielone mięso wieprzowe z kminkiem, czarnym pieprzem i czubricą). Smacznego!



## ROZMOWA Z GOSPODARZEM TEGOROCZNEGO FESTIWALU - KIEROWNIKAMI ARTYSTYCZNYMI ZESPOŁU „WATRA”, PAŃSTWEM CZESŁAWĄ I STANISŁAWEM SOBCZYKAMI

**Proszę powiedzieć kilka słów o zespole:**

Zespół „Watra” obchodzi w tym roku jubileusz 10-lecia. To wielopokoleniowa grupa licząca ok. 40 osób. O zespole mówi się często „z Czarnego Dunajca”, jednak my podkreślamy „z gminy Czarny Dunajec”, bo w naszym zespole tańczą i grają również mieszkańcy Ratułowa, Czerwiennego, Podczerwonego, Miętustwa, Koniówki, Załucznego i Odrowąży.



Czesława i Stanisław Sobczykowie

### Co dla Państwa oznacza rola Gospodarza?

Przede wszystkim wielki zaszczyt i powód do dumy. Kiedy zatelefonowała do nas pani Stanisława Trebunia Staszela z propozycją „gazdowania” na Festiwalu, byliśmy mile zaskoczeni, bo jesteśmy pierwszym od dwudziestu lat zespołem – gospodarzem z drugiej strony Gubałówki! Funkcja ta cieszy nas tym bardziej, że oznacza dla nas promocję, szansę pokazania się na Skalnym Podhalu.

### Na czym polega ta zaszczytna funkcja?

Nasz zespół poprowadził liturgię słowa podczas inauguracyjnej mszy świętej (czytania, psalmy w gwarze góralskiej), nasi pytacy prowadzili delegację w korowodzie ulicami miasta. Przez cały czas trwania Festiwalu nasza młodzież dyżuruje w klubie festiwalowym, służąc pomocą zespołom zagranicznym w nauce tańca i śpiewu góralskiego. Czynią to bardzo chętnie i widać, że sprawia im to radość.

**Dziękujemy za rozmowę i życzymy owocnych spotkań z międzynarodowym folklorem oraz wielu sukcesów artystycznych!**

**FESTIWAL NA ŻYWO W INTERNECIE!!!!!!!!!!  
Zachęcamy do odwiedzania strony internetowej [www.watra.pl](http://www.watra.pl), gdzie można oglądać na żywo wszystkie Festiwalowe wydarzenia.**

BIURO PRASOWE  
XLII MIĘDZYNARODOWEGO FESTIWALU FOLKLORU  
ZIEM GÓRSKICH ZAKOPANE 2010