

Nr 02/2024

Kierunek Grunwald



Skierniewice, marzec 2024r. • Krąg Instruktorski „KIZO” • Dodatek specjalny do kwartalnika „NOWA WATRA” •



Fot. /Źródło: Pinterest/

A w średniowieczu w co się odziewano ...?

Sakiewka dla każdego giermka i rycerza wg własnego wzoru



1
Szykujemy skórzany pasek i dwie połówki koła także ze skóry. Jaka skóra? Dowolna. Ja mam stary pasek harcerski i dwie części koła ze starego rękawa zniszczonej kurtki. Pasek długości 50cm. Średnica koła 27-30cm. Do tego 2 rzemienie wycięte z kawałka skóry, która została z przycięcia połówek koła.



2
Po linii średnicy, w odstępach 0,5cm od brzegu na połówkach koła i pasku, przy pomocy przyrządu do wykonywania otworów w skórze, wykonujemy suchy szew pod przeszycie i połączenie paska i połówek rzeczywistej sakwy. Do oznaczenia można użyć widelca a następnie otwory wykonać szydłem.



3
Do szycia używamy pół tępej lub tępej igły 1,0 i nici woskowanej przeznaczonej do szycia skóry. Najlepsza do szycia będzie nić grubości 0,8-1mm w kolorze skóry



4
Szyjemy igłą pojedynczą lub w dwie igły jednocześnie tworząc pełny splot szycia. Każda część musi być ze sobą zszyta z obydwu stron.



5
6
Pętla paska jako szlufka ,musi mieć przepust na pas wysokości ok 4cm. Pozostawiamy oryginalne zapięcie paska harcerskiego ponieważ nie ma potrzeby rozpinania i ponownego nitowania. Wystarczy przeszzyć miejsce ograniczające przepustu dla paska. Otwory i szycie wykonujemy podobnie jak podstawowe składowe sakiewki.



Po zszyciu wszystkich składowych, posiłkując się szablonem z papieru, wyznaczamy miejsca na wycięcie otworów, przez które będziemy przewlekać rzemienie. Najlepiej aby była to liczba nieparzysta. W moim przypadku wyznaczyłem 19 miejsc w tym po jednym na początku i zakończeniu paska. Średnia odległość między otworami powinna wynosić około 2-2,5cm o ile średnica koła sakwy wynosi 27-30cm.



Do wykonania otworów używamy otwornicy do skóry lub wykonujemy je nożykiem albo zwyczajnie przebijamy skórę np. grubym gwoździem



Obydwa rzemienie należy ściągnąć tak, aby całość brzegów sakwy zwinęła się po środku tworząc koszyk bez otworu. W końcu chodziło o to aby talary czy dukaty albo zwykłe miedziaki nie wypadły z mieszka. Tak, tak. Miedziaki. W końcu nie każdy miał pełny trzos na miarę królów czy książąt. Nawet rycerstwo rzadko nosiło srebro czy złoto

Efekt końcowy

Tak już na koniec.

Każdy może zrobić podobny trzosik. Nie ważne czy ze skóry, czy ze zwykłej tkaniny. A może ze starego namiotowego brezentu. Wtedy będzie przypominał może pierwszy obóz, może pierwsze ognisko, a może pierwszego poznanego przyjaciela lub przyjaciółkę na całe życie.

Można w nim zamknąć wszystkie drogie rzeczy, z których najważniejsze są wspomnienia.





Jadło w średniowieczu czyli „Karczma Pod Śmiesznym Prosiakiem”

Kilka przepisów do wypróbowania. Pamiętajcie – „na własne ryzyko”

Przepis dla wyjątkowo „głodnych”

Jedną z najstarszych piwnych polewek jest Cesata, po raz pierwszy wzmiankowana w 1394 roku, z łaciny dosłownie znaczy „zmieszana z serem”. W średniowieczu wielu ludzi zaczynało od niej dzień? Poniżej przepis: jak zupę tę przyrządzano przed wiekami.

- 300 g boczku wędzonego surowego
- 1 łyżka smalcu
- 1 średniej wielkości por
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- 1 litr piwa pszenicznego niepasteryzowanego
- 250 g białej kapusty
- 0,5 litra mleka
- 3 ząbki czosnku
- 200 g serka topionego kremowego
- sól, pieprz do smaku
- 150g sera żółtego
- 1/2 pęczka szczypiorku

Całość posiekać, zalać piwem i gotować na „małym ogniu”.

Dla odważnych wersja na zimno:
składniki wymieszać i...smacznego!!!

/Źródło: Pinterest/



Przepisy dla przeciętniaków

Cretonnee z zielonego groszku podług mistrza Guillaume’a ‘Tailleventa’

Weźmij pół czerstwego chleba i zalej mlekiem do namoczenia. Następnie weźmij garnek i wlej doń kubek wody, wsyp wyłuskany zielony groszek i gotuj aż będzie miękki. Odcedź całość i ugnieć groszek na coś w rodzaju puree, apotem podsmaż na oliwie z oliwek dodając rozgnieciony widelcem chleb, imbir, szafran, sól i aframon podług smaku. Po zdjęciu z ognia wbij 4 żółtka i wmieszaj dokładnie. Na małym ogniu podsmaż na oliwie z oliwek mięso drobiowe z rosółu, którym podług smaku można wzbogacić smak Cretonnee.

Ciasteczka radości mniszki Hildegardy z Bingen

Weźmij 12 łyżek masła (200g), 3/4 kubka cukru trzcinowego (150g), łyżkę miodu (100g), 4 żółtka, 2,5 kubka mąki orkiszowej (400g), 1 łyżeczkę soli morskiej, 12 łyżek drobno pokrojonych orzechów (200g), 2 łyżki cynamonu (20g), 1 łyżkę goździków (10g), pół łyżeczki gałki muszkatołowej (2g). Ze składników zagnieć ciasto i odstaw w chłodne miejsce. Potem rozwałkuj i wykrawaj okrągłe kształty. Piecz w gorącym piecu, aż będą gotowe.

Gęś nadziewana

Weźmij szatwie, hyzop lekarski, cząber, pietruszkę, czosnek, gruszki, pigwę, winogrono i wymieszaj wszystko w dużej misce. Następnie wsadź wszystko do gęsi i zaszyj grubym sznurkiem. Piecz przez ok. 4 godziny w gorącym piecu, aż będzie gotowa. Po upieczeniu wyjmij nadzienie z gęsi do osobnego naczynia i dopraw solą, cukrem trzcinowym, gałką muszkatałową, cynamonem i odrobiną aframonu. Podgrzej całość na ogniu aż powstanie sos. Pokrój gęś i polej przygotowanym sosem.



Placek z grzybami

Weźmij mąkę (250 g), masło (150 g), 1 łyżeczkę soli, 1 jajko. Z tych składników zagnieć ciasto i odstaw w chłodne miejsce. Następnie przygotuj farsz z grzybów (1kg), startego wcześniej żółtego sera (ok. 2 kubki), 2 łyżeczki mieszanki przypraw: 3 łyżeczki imbiru, 2 łyżeczki cukru, 1,5 łyżeczki cynamonu, 1 łyżeczka goździków, 1 łyżeczka aframonu. Wymieszaj grzyby, ser i przyprawy. Następnie rozwałkuj ciasto i włóż do wysmarowanej masłem formy, rozłóż równomiernie farsz i piecz w ciepłym piecu.

Racuszki serowe na białym winie

Weźmij ser żółty (125 g), mąkę (125 g), jedno żółtko, białe wino (200 ml), oliwę z oliwek, sól. Następnie wysyp do miski mąkę i szczyptę soli, dodaj jedno żółtko, łyżkę oliwy z oliwek i białe wino. Mieszaj tak długo, aż otrzymasz jednolitą masę. Zetrzyj na tarce ser i wmieszaj w przygotowane wcześniej ciasto. Na rozgrzanej i posmarowanej oliwą blasze lub patelni rozkładaj ciasto formując okrągłe placki. Smaż z obu stron aż się zarumienią.

Sos musztardowy

Wsymp do miski 16 łyżek ziaren gorczycy i zalej 24 łyżkami białego wina. Odstaw na noc w ciepłe miejsce. Dodaj 2 łyżki cukru trzcinowego i 2 łyżki przygotowanej wcześniej mieszanki przypraw: 3 łyżeczki imbiru, 2 łyżeczki cukru trzcinowego, 1,5 łyżeczki cynamonu, 1 łyżeczkę goździków, 1 łyżeczkę gałki muszkatałowej. Wszystko wymieszaj dokładnie zgniatając ziarna gorczycy, aż powstanie jednolity sos.

Sos czosnkowy z orzechami

Weźmij garść orzechów włoskich (100 g) i ucieraj w makutrze dolewając doń pół łyżeczki białego wina, aż wszystkie zostaną utarte na jednolitą masę. W garnku podgrzej śmietanę (400 ml), dodając doń utarte orzechy, 2-3 rozrute ząbki czosnku podług własnego uznania, łyżeczkę mielonego imbiru, łyżkę octu winnego, 2 utłuczone ziarna aframonu i sól podług smaku.

Polewka ogórkowa

Weźmij jeden duży ogórek zielony i pokrój w niezbyt drobną kostkę, a następnie obsmaż na oliwie z oliwek. Dodaj drobno posiekaną pietruszkę i szczaw. Zalej rosołem, dodaj sól i aframon podług smaku. Kiedy zupa zawrze zdejmij z ognia i wbij doń dwa żółtka całość mieszając. Podawaj z opiekany chlebem.

Kasza manna

Weźmij 3 garści kaszy manny i ugotuj w 2 kubkach mleka migdałowego na małym ogniu. Dodaj doń 3 łyżki miodu i garść orzechów włoskich. Podawaj polane roztopionym masłem i posypane cynamonem.

<https://www.cieszy.pl/9-potraw-sredniowiecznych-ktore-warto-przyrzadzic-samemu-przepisy/>



/Źródło: Pinterest/



Na strunach średniowiecznej cytry czyli rzecz o muzyce



Źródło /pinterest/

Lutnia

Pierwsze lutnie europejskie znamy z ikono-grafii średniowiecznej. Były to instrumenty o gruszkowatym kształcie, niewielkich rozmiarów, na których grano używając plektronu (gęsiego pióra), później także szarpiąc struny palcami. Lutnie takie miały początkowo cztery chóry (pary strun) później liczba ta wzrosła do pięciu. Nazwa „lutnia” odnosi się do rodziny instrumentów zaliczanych do instrumentów szarpanych.

Jej przyswojenie przez kulturę europejską nastąpiło na styku z kulturą arabską. Pochodzi z arabskiej Hiszpanii lub z Sycylii, gdzie mogła trafić też za pośrednictwem muzyków bizantyjskich. W Europie grali na niej średniowieczni minstrele.

Lutnia bliskowschodnia przetrwała do dziś w niemal niezmienionym kształcie i jest obecnie najpopularniejszym instrumentem w krajach arabskich, Turcji i w Iranie. Lutnia europejska od czasów średniowiecza podlegała wielu modyfikacjom, aż w końcu została niemal zupełnie zapomniana na prawie półtora stulecia a rolę lutni barokowej przejęła mandolina. W Hiszpanii instrument ten przetrwał w nieco zmienionej formie i istnieje w muzyce hiszpańskiej do dziś jako lutnia współczesna (hiszp. *laud* – lutnia), lub jej mniejsza odmiana – *bandurria*.

Obecnie obserwuje się renesans lutni europejskiej związany ze wzrostem popularności muzyki dawnej i chęcią odtworzenia jej oryginalnego brzmienia, a także dużą liczbą współczesnych kompozycji pisanych na lutnię.

Lutnia charakteryzuje się gruszkowatym kształtem pudła rezonansowego, dość szeroką i krótką szyjką, oraz główką umieszczoną pod kątem prostym w stosunku do szyjki. Płyta wierzchnia, najczęściej wykonywana ze świerku, posiada umieszczony centralnie otwór rezonansowy (czasem kilka) zamknięty ozdobną rozetą wyciętą bezpośrednio w płycie. Do płyty przymocowany jest na stałe mostek, który również czasem przybiera ozdobne formy. Mostek nie posiada typowego dla np. gitary, dodatkowego siodełka a struny przymocowywane są bezpośrednio do znajdujących się w nim otworów.



Źródło /pinterest/

Tył pudła rezonansowego jest mocno wypukły, wykonywany z klejonych ze sobą listewek (z palisandru lub innego drewna). Listewki są odpowiednio wyprofilowane i sklejone ze sobą od środka za pomocą taśm papierowych, cała konstrukcja nie posiada więc belkowania. Ze względu na zastosowanie podwójnych strun (chórów) szyjka lutni jest dość szeroka. Na szyjce znajduje się (często palisandrowa) podstrunnica, która inaczej niż w gitarze, nie wystaje ponad poziom płyty wierzchniej, lecz jest z nią równa a jej koniec wpuszczony jest w płytę wierzchnią. Progi wykonane są ze strun jelitowych obwiązanych wokół szyjki, co umożliwia ich przesuwanie i dostrajanie instrumentu. Kilka najwyższych progów często przymocowanych jest już do płyty wierzchniej i wykonanych z drewna. Struny lutni tradycyjnie wykonywane były z jelit, jednak w dzisiejszych czasach często używa się nylonowych zamienników. Ułożone są one w parach, przy czym najwyższa struna jest często pojedyncza. Pary strun stroi się zawsze unisono, z wyjątkiem strun basowych, które czasem strojne są w oktawach. Lutnie średniowieczne posiadały 4 do 5 chórów. W czasach renesansu liczbę chórów zaczęto powiększać od 6 do 8. Wraz z rozwojem repertuaru lutniowego w dobie baroku powstały instrumenty basowe (arcylutnie, lutnia barokowa) posiadające 14 a nawet więcej chórów, przy czym struny basowe rozpięte były często na dodatkowej główce ("struny burdonowe").

Rozwój polifonii w późnym średniowieczu wpłynął na wykorzystywane instrumentarium. Pojawiały się bądź nowe instrumenty, bądź te już używane ewoluowały w formie. Taki los spotkał też lutnię. Zarzucono grę plektronem na rzecz szarpania strun palcami. Wprowadzono progi, stopniowo zwiększano też ilość strun, grupując je w chóry. Zarówno wysokie, jak i niskie brzmienia mogły być na niej łatwo wydobyte, a co więcej, była instrumentem lekkim, prostym w transporcie. Wszystko to wpłynęło na jej popularność w okresie nowożytnym. Była z powodzeniem wykorzystywana w całej Europie, nawet w Hiszpanii, choć paradoksalnie tam zyskała najmniejszą popularność. Około 1500 r. ukształtowała swój ostateczny kształt, zmieniała się tylko ilość strun, progów i długość szyjki.

Do dziś lutnia kojarzy się z muzyką średniowiecza, wraz z innymi bardziej lub mniej archaicznymi instrumentami. Kształt i dźwięk lutni są na tyle szczególne, że nie ma mowy aby pomylić ją z innym instrumentem.

Tekst: [Lutnia – Wikipedia, wolna encyklopedia](#)

Oto przykładowy utwór muzyczny na lutnię ["Lachrimae" by John Dowland \(youtube.com\)](#)



Źródło /pinterest/

„Działo się” mini – foto – relacja



DZIEŃ MYŚLI BRATERSKIEJ 22.02.2024r.

Pocztówki, które otrzymaliśmy podczas Zimowego Sejmiku Wspólnoty Drużyn Grunwaldzkich, przekazaliśmy zaprzyjaźnionym gromadom, drużynom, kręgom podczas imprezy zorganizowanej przez Komendę Hufca Skierniewice, w dniu 24.02.2024r.



**„KIZO”
na hufcowym
DMB**





Średniowiecze w telefonie

Jednym z zadań grunwaldzkich naszego Kręgu Instruktorów i Seniorów „Dębowy Liść” jest poznawanie historii lokalnej w kontekście średniowiecza. Chcielibyśmy wiedzieć co działo się w tych odległych wiekach na ziemi kutnowskiej. Taką oto informację znalazła dh. Iwona Zawadzka na FB kutnowskie.pl. „Kutno, Gołębiew, Gołębiewek mają ciekawą historię. Żona Siemowita IV kontrkandydata Jagiełły na tron Polski, była rodzoną siostrą Jagiełły, córką Olgierda i Julianny twerskiej, wnuczką Giedymina. Po śmierci Siemowita osiadła w Gołębiewie i tu potwierdziła prawa miejskie miastu Rawie Mazowieckiej na wzór Płocka. Giedyminowicze, z których wywodził się Jagiełło, mieli herb nawiązujący, być może, do jakichś wikingów. Wśród przodków Giedymina niekiedy wymienia się Skomanda, jednego z przywódców powstania pruskiego przeciw krzyżakom w XIII w. To ciekawy element w historii Kutna i Gołębiewa/ Gołębiewka.” To dla mnie nowe doświadczenie, ponieważ dotychczas uważałam, że takie historyczne poszukiwania należy przeprowadzać w bibliotece studiując opasłe tomy. Dzisiaj poszukiwanie historii może wyglądać zupełnie inaczej.

/ tekst: hm. Mariola Baranowska/

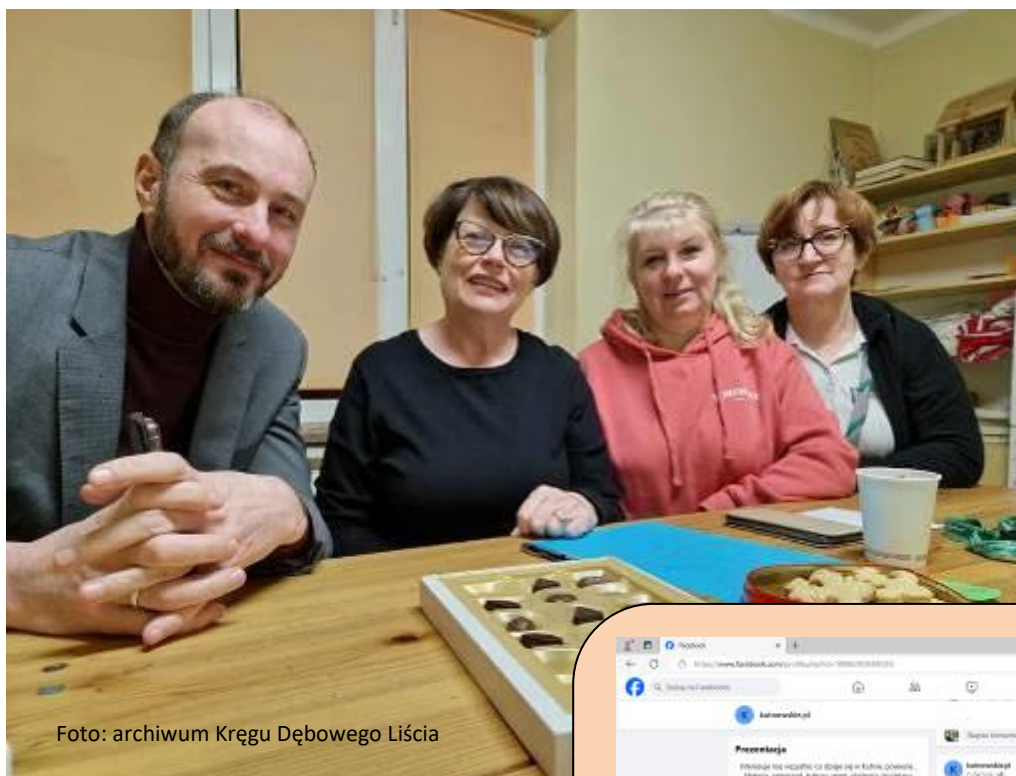


Foto: archiwum Kręgu Dębowego Liścia

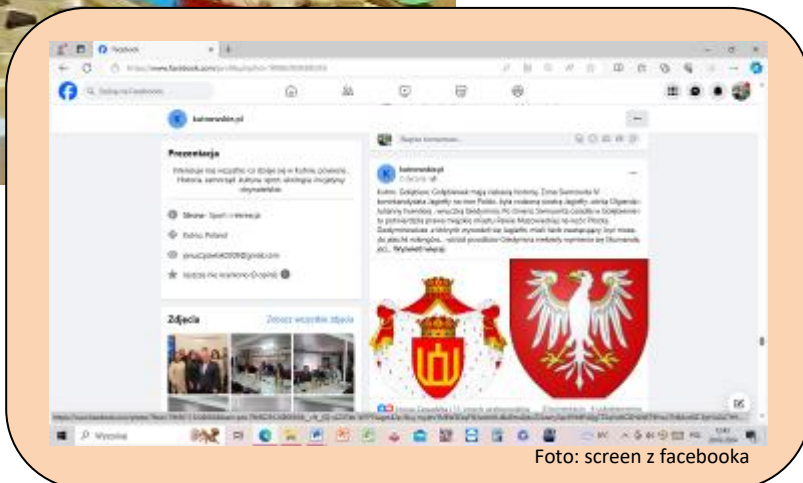


Foto: screen z facebooka



Pamiętacie naszą listopadową akcję: „Szlakiem Grunwaldzkich Mieczów”? No to po tej akcji, porozumieliliśmy się z Komendą Hufca Skierniewice i akcja ta została wpisana, jako stały element, do hufcowego planu pracy. Krąg „KIZO” jednak nie spoczął na laurach. To, że hufiec włączył się w akcję rozpalania świateł pamięci na grobach zasłużonych harcerzy i instruktorów nie zadowoliło nas na tyle, aby pozostać bezczynnie w kwestii lokalnej, ponad 100-letniej tradycji harcerskiej. Postanowiliśmy przygotować coś, co pomoże w zachowaniu pamięci o tym jak powstawało i jak działało harcerstwo na terenie miasta i w jego okolicach. Przygotowaliśmy zatem propozycję programową, która pomoże w zachowaniu pamięci.

Zaproponowaliśmy wszystkim harcerzom w hufcu zdobywanie odznaki „Strażnik historii i tradycji”. My, jako krąg napisaliśmy program oraz rozpisaliśmy zadania, a członkini komendy do spraw programowych przełożyła nasze założenia na tropy dla poszczególnych pionów metodycznych. Tak powstała ostateczna wersja tego, co mamy nadzieję na lata, zainteresuje młodych tym, co stworzyło podwaliny pod ich obecną działalność. Do odznaki zaproponowaliśmy indywidualną sprawność o tej samej nazwie, przy czym na chwilę obecną dalej pracujemy nad udoskonaleniem programu, ponieważ ten wspólny już teraz projekt: nasz i Komendy Hufca, ma być zaproponowany do realizacji właściwie już przed wakacjami. Kulminacją całej całorocznej akcji, ma być rozpalenie światła na grobach zasłużonych harcerzy, tak jak w zaproponowanej przez nas formule, natomiast kulminacją zaliczenia zadań ma być uroczyste wręczenie odznak w dniu 11 listopada na uroczystym apelu. Jak uda się połączyć z miejskimi obchodami Dnia Niepodległości – to już będzie „hicior nad hiciory”. Bądźmy dobrej myśli...

PROJEKT ODZNAKI



Przyjmijmy, że miecze są dwa, ale ponieważ na popiersie rycerza patrzymy bokiem, to z profilu widać tylko jeden miecz. Projekt odznaki wykonali: phm. Robert Skorutowski wraz z córką Wiktorią Skorutowską. Rycerz ewidentnie zawiązuje do naszego sztandarowego projektu zapoczątkowanego przez nas w ubiegłym 2023r. i oczywiście WDG. W podstawie odznaki, nad dolną szarfą umieściliśmy znicz z ogniem pamięci, który jest wynikiem realizacji zadań tych, którzy podchodzą do jej zdobywania.



"STRAŻNIK HISTORII I TRADYCJI" - ZAŁOŻENIA

1. Cele zdobywania odznaki:

- kształtowanie postawy harcerskiej i patriotycznej w oparciu o wartości, które przyświecały twórcom ponad 100-letniej historii i tradycji Hufca Skierniewice;
- kształtowanie postawy harcerza jako "aktywnego obywatela";
- rozbudzenie wśród zdobywających zainteresowania lokalną historią, która niejednokrotnie współtworzyła również historię Polski;
- zachowanie w pamięci tych harcerzy i instruktorów, którzy poprzez swoje czyny, w sposób szczególny zapisali się w historii hufca oraz pamięci lokalnej społeczności;

2. Warunki zdobycia odznaki:

- realizacja wymagań odznaki ma być adekwatna do wieku i umiejętności osób zdobywających.
- wszyscy zdobywający, muszą zrealizować 5 zadań w oparciu o zaproponowane zestawy zadaniowe,
- odznakę mogą zdobywać wyłącznie członkowie Związku Harcerstwa Polskiego;
- zuchy, harcerki i harcerze, harcerki starsze i harcerze starsi, wędrowniczki i wędrownicy zdobywają odznakę w swoich gromadach i drużynach grupowo: szóstkami, zastępem, patrolem;
- indywidualnie, odznakę mogą zdobywać instruktorki i instruktorzy, członkinie i członkowie starszyny i seniorów harcerstwa;
- odznakę można zdobywać w ciągu całego roku harcerskiego, przy czym złożenie raportu z wykonanych zadań powinno nastąpić nie później jak do 5 listopada danego roku kalendarzowego;

3. Weryfikacja zrealizowanych zadań i przyznanie odznaki

- podstawą do weryfikacji jest przedstawienie raportu z wykonanych zadań do dnia 5 listopada danego roku kalendarzowego. Raport powinien mieć formę kroniki i zawierać opisy, rysunki, zdjęcia dokumentujące wykonane zadania. Raport może mieć także formę krótkiego filmu;
- odznakę weryfikuje i przyznaje kapituła złożona z minimum 5 członków wybranych i powołanych przez Komendę Hufca Skierniewice. Kapituła będzie składać się z instruktorów, przedstawicieli poszczególnych pionów metodycznych tj: zuchów, harcerzy młodszych i starszych, wędrowników oraz członków starszyny i seniorów ZHP
- odznaka będzie przyznawana i wręczana w Dniu Święta Niepodległości, 11 listopada danego roku kalendarzowego na uroczystym apelu
- każde przyznanie odznaki będzie poświadczone legitymacją opatrzoną wpisem zawierającym: imię i nazwisko osoby, której odznakę przyznano, numerem legitymacji, datą i numerem rozkazu przyznania oraz podpisem i pieczęcią Komendanta Hufca Skierniewice
- interpretacja regulaminu zdobywania oraz dystrybucja odznaki należy wyłącznie do ZHP Hufiec Skierniewice



Powyżej grafika firmy „POLMET” wykonana na podstawie naszego projektu. Matryca odznaki jest już gotowa, a pierwsza próbna partia odznak, będzie niebawem dostarczona przez firmę „POLMET”

Opracowanie: „KIZO” luty 2024r.



Z okazji nadchodzących Świąt Wielkiej Nocy

**życzymy wszystkim zuchom, harcerzom,
wędrownikom, instruktorom
oraz starszyźnie i seniorom ZHP
błogosławieństwa bożego i wszelkiej
pomyślności oraz abyście te świąteczne dni,
spędzili w zdrowiu
oraz miłej rodzinnej atmosferze**

**Krąg Instruktorów Związanych Ogniem
„KIZO”**

Wielkanoc 2004r.

Na koniec szczypta średniowiecznej literatury



BOGURODZICA „Pieśń rycerstwa polskiego”

Jest najstarszą polską pieśnią religijną i najstarszym polskim tekstem poetyckim. Nie wiemy gdzie i kiedy powstała. Jednakże za hipotetyczną datę uznaje się przełom XII/XIII wieku. Pierwszy zachowany tekst „Bogurodzicy” pochodzi z 1407 roku, ze zbioru kazań Macieja z Grochowa (wikarego z Kcyni na Pałukach). Nie uznaje się jednak tej daty za moment powstania pieśni. Pełniła rolę hymnu państwowego do połowy XVI wieku. Była śpiewana przez rycerzy polskich, między innymi przed bitwą pod Grunwaldem, gdzie po stronie wojsk polsko-litewskich walczyli także Rusini, Czesi, Ślązacy oraz Tatarzy ze Złotej Ordy.

Najpóźniej w połowie XIV wieku „Bogurodzica” stała się pieśnią rycerską i de facto hymnem państwowym, śpiewanym przed ważnymi bitwami. Pierwsza wzmianka o tym pochodzi z przekazu Długosza o bitwie pod Grunwaldem: „Kiedy zaczęły rozbrzmiewać pobudki, całe wojsko królewskie zaśpiewało donośnym głosem ojczystą pieśń: „Bogurodzicę”, a potem wznosząc kopie rzuciło się do walki”. Określenie „Bogurodzicy” mianem „ojczystej pieśni” (w domyśle – z długą tradycją), wskazuje, że musiała ona upowszechnić się w stanie rycerskim co najmniej od kilku pokoleń. Z kolei w opisie bitwy z Krzyżakami pod Dąbkami (1431 r.) Długosz zanotował: „A zaśpiewawszy ojczystą pieśń Bogarodzica (...) wieśniacy z rycerzami (...)”. Sugeruje to wielką popularność tej pieśni oraz powszechne uznanie jej za „pieśń bojową”. Kolejny przekaz pochodzi również od Długosza, z opisu bitwy pod Wiłkomierzem (1435 r.): „Rycerstwo polskie obyczajem przodków zagrzmiato pieśń Bogarodzica, a prześpiewawszy kilka wierszy, spotkało się z nieprzyjacielem...”. Długosz wspomina także koronację Władysława III (Warneńczyka), która odbyła się po łacinie i tylko „Bogurodzicę” odśpiewano po polsku. Zwyczaj śpiewania „Bogurodzicy” przed bitwą chwilowo zaniknął w dobie Reformacji, ale powrócił wraz z panowaniem Zygmunta III Wazy.

<https://www.spiewnikniepodleglosci.pl/bogurodzica/>

Autor: Piotr Pacak

1. Bogv rodzicza dzewicza bogem slawena maria
Vtwego syna gospodzina matko swolena maria
Sziszczi nam spwczci nam kyrieleyson

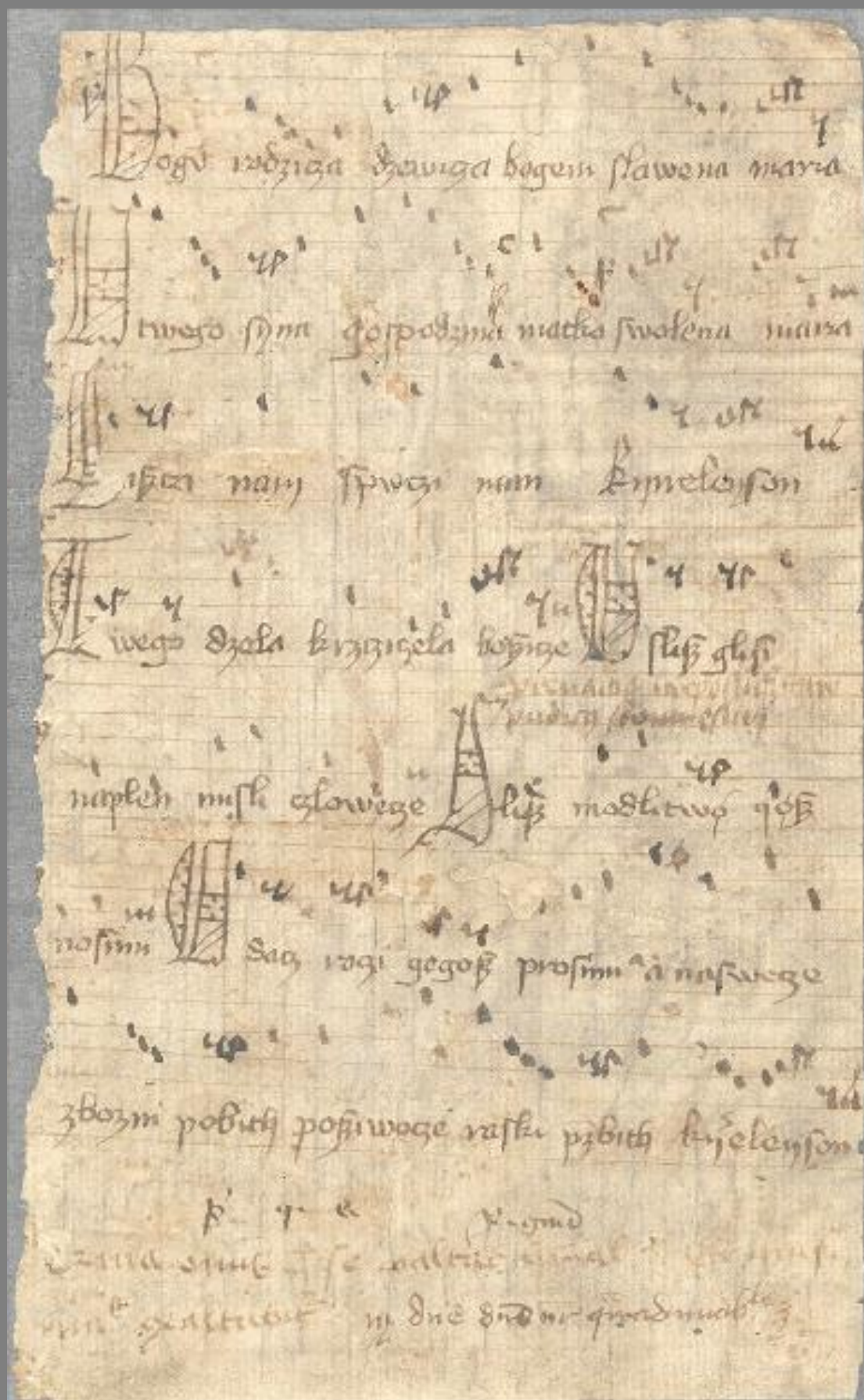
2. Twego dzela krzcziczela boszicze
Vslisz glosi naplen misli czlowecze
Slisz modlitwypysz nosimi
A dacz raczi gegosz prosimi
a naswecze zbozni pobith
posziwocze raski pzbith ky'eleyson

(tekst zapisany)

1. Bogu rodzica, dziewica, Bogiem sławiena Maryja!
U twego syna, gospodzina, matko zwolena Maryja,
Zyszczy nam, spuści nam.
Kiryjelejzon.

2. Twego dzieła krzyciela, bożycze,
Usłysz głosy, napętni myśli człowiecze.
Słysz modlitwę, jaż nosimy,
A dać raczy, jegoż prosimy,
A na świecie zbożny pobyt, Po żywocie rajski przebyt.
Kiryjelejzon.

(Po transkrypcji, poprawieniu błędów)



[illegible]

***Wszelkie materiały, zdjęcia, opisy zamieszczono
i wydano w celach edukacyjnych i informacyjnych***

Wydano ze środków własnych w formie elektronicznej oraz nakładem 20 sztuk w formie tradycyjnej,



opracowanie numeru 2/2024: „KIZO” p.m. Robert Skořutowski; kontakt: robert.skorutowski@zhp.net.pl
opracowanie graficzne: „KIZO”, Wiktoria Skořutowska