

ŚLĄSKIE
Oblaty



Teksty: Lucjan Czerny
Redakcja: Jan Kochańczyk
Opracowanie graficzne: Jacek J. Zygmunt
Agencja Reklamowa Artisco
www.artisco.pl
Wydawca: Visa Bell Sp. z o.o.
43-200 Pszczyna
Rynek 20
Marketing i promocja: Karolina Zygmunt i Julia Czerny
Skład i druk: PW „TOLEK” – Drukarnia im. Karola Miarki
ul. Żwirki i Wigury 1
43-190 Mikołów
www.tolek.com.pl

© Copyright by Visa Bell Sp. z o.o., Poland, Katowice 2008
ISBN: 978-83-927062-0-5



... nie tak dawno, przez moment powróciłem do dziecięcych lat. Zakręciłem się na weneckiej karuzeli, która wyrosła nagle w centrum Katowic w czasie Adwentu 2007. Trzymając Oblat, przypominałem sobie dawne smaki, a starsi ludzie stawali obok mnie i wspominali... tak, to ten sam – wreszcie powrócił!

Dlatego przenieśmy się do swojskich miejsc, jak jarmarki, odpusty i festyny, gdzie wirowały karuzele, a nasz śląski Oblat cieszył podniebienia – jak prawdziwy przysmak.

Tym, których może zaskoczą wyrażenia śląskiej gwary, polecam słowniczek na końcu książki.

Lucjan Czerny

Oblaty, Oblaty, Oblaty!
Olo bajtli, mamulki i taty,
I staroszkom by sie zdały,
Aoby zymby nie bolały!



... tak prostym rymem ten swoisty śląski wypiek polecany był przez popularnych **oblaciorzy**, obleganych szczególnie przez dzieci.

Sami wiemy: gdy byliśmy **bajtlami**, ileż to wspaniałości przyciągało naszą uwagę, a słodkości aż kusiły. Takimi były kolorowe lizaki, gwizdki z cukru, lody na patyku, cukrowa wata, piernikowe kostki, które wielu z nas pamięta. Proponujemy jednak zatrzymać się przy Oblatach.

Oblaty, jak niektórzy wspominają, mogły być robione na własny rachunek w domach, ale tu potrzebne było narzędzie (taka **presa**), zwane różnie: Oblatowe **żelozka** czy **kłyszczce**. Łatwiej było jednak Oblat kupić, ale nie wszędzie swoje miejsce miał. Takim wybranym była półeczka w sklepikach, piekarniach, cukierniach, czy wrośniętych w śląski krajobraz „zielonych budkach”.

Za to najlepszą reklamę, nawet zabawną (jak wyżej) tworzyli Oblatom wędrowni **szpekole** od drobnego **gyszeftu**. Pomyśleć, że dziś przy natłoku reklam, brakuje nam prawdziwie swojskich i czytelnych ich form.



Festyn w Świętochłowicach



Czy Oblaty były wszędzie? Na Śląsku – tak, a przede wszystkim tam, gdzie towar sam zalecał się klientom, podobnie jak dziś w hipermarketach. Jaka to cenna lekcja od naszych przodków. Nic więc dziwnego, że przez stulecia delikatne krążki Oblatów w śląskich miastach i miasteczkach były przysmakami dla młodych, jak i dla „starszyny”.

W czasie odpustów zachwycali się nimi – nie mniej od **makronów**, pierników czy cukrowej waty, parafianie poszczególnych gmin z przyległymi do nich sołectwami.

Widocznie Oblaty miały swój tajemniczy urok. Mistrzowie wypieku wiedzieli, że oprócz koloru czy składników ciasta liczył się zapach. Może też pomocnym w tworzeniu aromatów było smarowanie formy od wewnątrz surową **szpyrką** czyli skórką słoniny, woskiem, olejem o posmaku orzechów, migdałów, a nawet zamorskich korzeni.



Różne wzory form do wypieku
Oblatów (XIX – XXI w.)

Różnie na Śląsku wymawiano to słowo: raz **obląty**, innym razem **oufblaty**... Ale dla najmłodszych te odmienności nie miały żadnego znaczenia; ważne, że początek tych słów kojarzył się im z kochanymi dziadkami, **ômami** i **ôpami**, którzy z reguły nie żalowali wnukom grosika na ulubione Oblaty.

Dzieci wyrastały, Oblatów nie porzuciły, bo to było im pisane... jak dorosłym smakowanie wybornego wina domowej roboty, czy nawet odświętne zapalenie wonnego cygara.

Warto wiedzieć, że przysmaki, takie jak pomarańcze czy czekolada, były dla dzieci tylko od święta, natomiast Oblat miał prawo być codziennością. Nikomu się nigdy nie przejadł i nie doprowadził, broń Boże, do jakiegokolwiek niestrawności.



Znamy takie wypieki, jak poznańskie rogalce na św. Marcina, toruńskie pierniki, krakowskie preclę, sandomierskie koguty, czy wadowickie kremówki. Są one jednak przypisane konkretnemu miastu.

Śląskie Oblaty są w większości miast naszego regionu znane od wielu pokoleń. Nasi przodkowie, przywiązani do tradycji, mawiali: **Jak za starego piyrwy ktoś coś porządnego miodł, dobrze by przy tym trwoł!**

Formy do wypieku



Presa, **oblatnik**, **oblatowe żelozko** lub **klyszcz**e. Czy tak się nazywało od początku **nocynie** do wypieku Oblatów? Tu, na Górnym Śląsku, najstarsi wspominali dzieciom, że to wszystko jak już, to ponoć zaczęło się w pierwszych latach wieku XVII od niejakiego Walentego Hercoga. A był z niego **chop** nie byle kto! **Kowol** nad **kowo-**

le! Któregoś dnia został spadkobiercą największej karczmy na szopienickim Roździeńcu. Odziedziczył ją po ojcu, który siedł za szybko przez życie i **borok**, jako klient pierwszy i ostatni w swoim własnym szynku, niespodzianie zapił się na śmierć.

Karczma okazała, jak stała tak stała, ale umoczona w długach aż po dach. Teraz spadek z wszystkimi wierzycielami przypadł Walentemu, który musiał ich spłacić. Gdyby miał odegrać to, co ojciec przegrał w karty, to jedynie za starym powiedzeniem: „różnij Walenty”. Ale orznać nikogo mu się nie udało. Nie karty były pisane, by szczęście mu dać.

Walentemu wszyscy się dziwili: właściciel pięknej kuźni, karczmy, a po cichu musiał się zapożyczać nawet u własnych czeladników! Szkoda **chopa**, bo szalała była ci z niego nie lada, miejsce w sądach miał wpisane w życiorys; procesował się nawet z właścicielką „klucza myśłowickiego”, panią Salomonową, ale wszystkie procesy i tak przegrał, aż w końcu trafił za kraty i to żelazo, na którym mógł zrobić duże pieniądze widział tylko w gęstych prętach małego okienka celi – najpierw w myśłowickim więzieniu, a potem w Pszczynie. Żywiony chlebem i wodą, myślał o czymś słodszy...

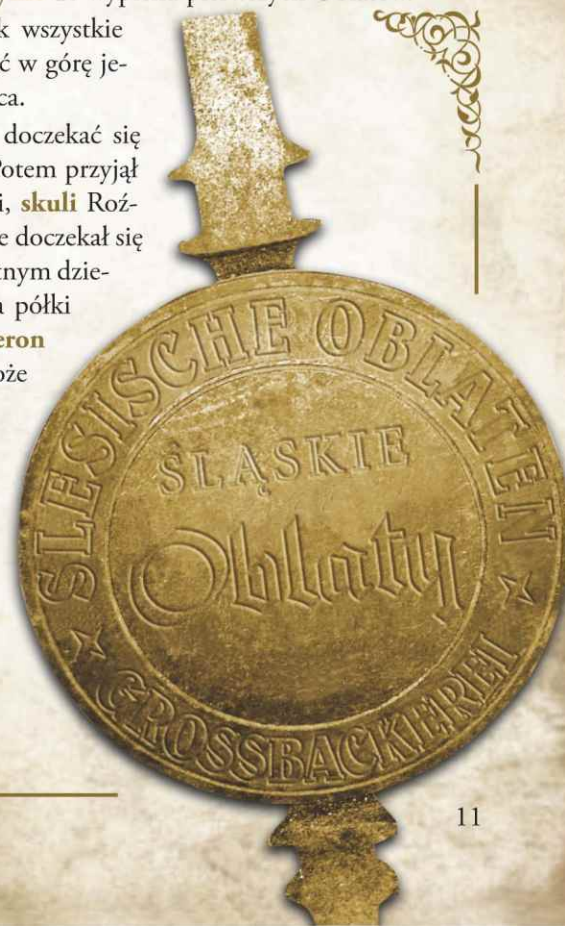
Do dziś nie wiadomo, czy wyszedł z więzienia, czy uciekł, ale skoro już opuścił mury, zaczął nosić w głowie pomysł wypiekacza z dwóch żelaznych krążków na **zowiasie**,

w którym po podgrzaniu – z garstki pocukrzanej mąki można było zrobić duży, słodki opłatek. Duży, jasny, jak słońce, którego tak mu brakowało w więziennej celi. Do tej pory Walenty znał małe Oblatniki do wypieku opłatków, a teraz chciał zrobić większe **żelozko** do pieczenia dużych, słodkich kólek. Nasz Walenty może chciał być święty, jak jego patron, stróż zakochanych, by swym dobrym uczynkiem dać początek nowego żywota człowieka pocziwego. Wymyślił **nocynie** do wypieku pierwszych Oblatów.

Zawojowały one cały Śląsk. Gdyby tak wszystkie Oblaty spożyte od tych czasów dzisiaj spać w górę jeden za drugim, w łańcuch, sięgnęłyby słońca.

Ile to w życiu trzeba **napłochać**, żeby doczekać się rozgrzeszenia, a Walentemu to się udało. Potem przyjął szlachecko brzmiące nazwisko Roździeński, **skuli** Roździeńca, miejsca swego urodzenia. I wreszcie doczekał się czasów, w których jego opowieść o „szlachetnym dziele żelaznym”, „Officina Ferraria”, ozdobiła półki bibliotek. A gdyby dzisiaj żył i piórem **pieron** chciał utrwalić jakiś niefortunny rym, może bliski byłby temu:

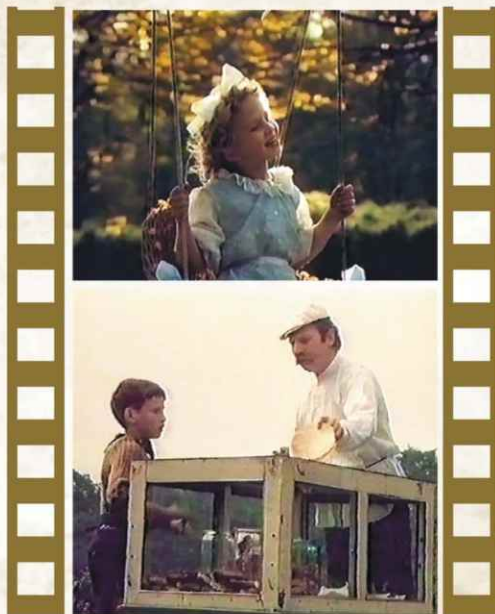
Oj, Oblacie, Oblacie!
Jo ci kształt piyrwotny nadał.
Boś na mnie spoziyroł,
W miejscu, w kerym bych nie życzył,
Coby jedyn drugiego zawiyroł!



Oblaty w filmie

GRZESZNY ŻYWOT FRANCISZKA BUŁY
z roku 1980, w reżyserii Janusza Kidawy

Bohater filmu, Franek, był wychowywany w biedzie, lecz wyrósł z niego **wyżgierny gryfcok**. Dnia któregoś, nieświadomie (jak w zamieszczonych obok kadrach), będąc jeszcze małym chłopcem, zakochał się w dziewczynce z bogatej rodziny, mieszkającej „na dworze” – w pałacyku za wysokim murem. Ona była dla niego niczym anioł, nieuchwytna jak mgła. Niespodzianie natrafiła się okazja: spotkania przy tylnej ogrodowej furcie, oko w oko... Temu przyczynił się obwoźny sprzedawca jakiegoś nic, a jednak **cosik**. Tym **cosikiem** był nasz śląski Oblat. Franek, częstując Karinkę, dostrzegł w jej oczach szczerzy zachwyt. Coś zaiskrzyło. Podarował jej kruchy krążek, a co na to dziewczynka



Lucek Czerny – ten, który bezwiednie Oblatem zachęcił Franka do jego pierwszych czułych spojrzeń



z dobrego domu? – Była zaskoczona.

– Co to jest Oblat? – spytała.

– „...to jest bardzo fajne, my to zawsze **jymy**”.

Widocznie do tej pory dawano panience same droższe, w sreberkach łakocie. Jej by nawet nie przyzwolono wziąć do ręki czegoś bez zgody rodziców. A jednak zasmakowało i pozostało na dłużej.

Obyczaj dzielenia się Oblatem przez zakochanych być może młody Franek Buła podpatrzył u starszych. Bo przecież w parkach, czy na ławeczkach, spotykali się zakochani – a tam jakże często wyznawali sobie miłość, niekiedy dzieląc się właśnie Oblatem. Był to z pewnością bardziej elegancki zwyczaj aniżeli chodzenie za panną „z fłaszczką wina”, jak ten Karliczek z popularnej pieśniczki, który za swą Karoliną poszedł aż do Gogolina. Mądre to, bo w ten sposób kawalerzy dawali do zrozumienia, że lepiej być abstynentem, a wtedy łatwiej przypodobać się lubej. Kto wie, może

młody Franuś już podświadomie wyczuł uchwyconą przez nas symbolikę dzielenia się śląskim Oblatem, co traktowano wtedy jak delikatny, kruchy dar serca.

Ten kultowy film Janusza Kidawy był i na pewno pozostanie wielkim przebojem kinowym, nie tylko u nas na Śląsku.

Cała Polska, a i Ślązacy, których losy rzuciły gdzieś tam w obce strony, mogli poprzez żywot Franka Buły poznać bliżej obyczaje „ziemi czarnej”, jej historię i problemy międzywojnia Górnego Śląska.



Oblaty na Śląsku

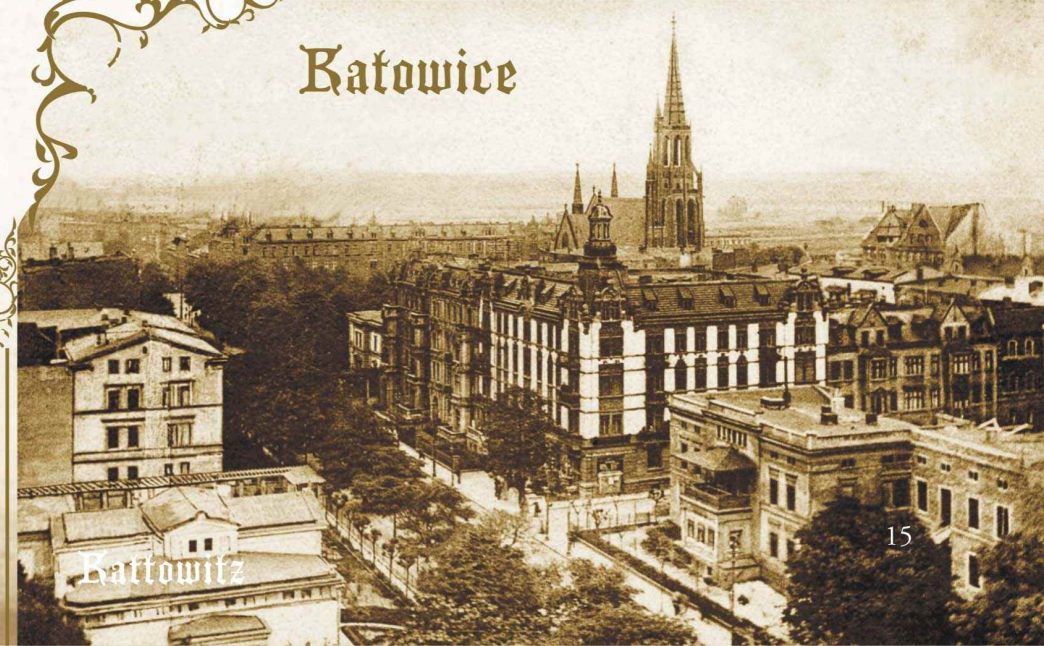


Nie było odpustu bez Oblatów! Gdy nastąpił czas na **romel** a **kecioki** poszły w ruch, widać było, jak wokół kręcili się sprzedawcy z białymi wózkami, albo z **kastlikami** – skrzynkami domowej roboty, zawieszonymi na naszyjnych lub naramiennych paskach, a w nich Oblaty!

Z pewnością legendarny, czcigodny sołtys wsi Katowice – Kazimierz Skiba, dobrze czuł się w podobnym, radosnym zgietku. Stwierdzić należy, że nasz rodzimy Oblat nie zniknął także z wielkomiejskich pejzaży.



Katowice



Wielkie Katowice zmieniły Górny Śląsk. Oblat z odpustowych **romli** poszedł na wielkomiejskie place i ulice. Widział to ostatni sołtys, który pochodził z chłopskiej rodziny, zasiedziały w Katowicach co najmniej od początku XVIII wieku. Kiedy ustępował z urzędu około roku 1859, jego rodzinna wieś zamieniła się w metropolię. Józef Lompa w tamtym czasie pisał: „Katowice będą wzrastać jak miasto amerykańskie. Obok gęstnie, często okazale wystawionych domów powstają ciągle nowe... Pożycie tutejsze ma barwę wielkiego miasta”. Im więcej ludzi przybywało, tym więcej pojawiało się smakoszy Oblatów.

Wielkie Katowice zyskały prawa miejskie w 1865 roku. Miały wtedy blisko 5000 mieszkańców. Tam, gdzie były duże piece, ta nasza chrupka kruszyna mogła być produkowana na większą skalę. Praca **wypiekorza** Oblatów na pewno była znacznie przyjemniejsza niż praca górnika, hutnika czy robotnika w cegielni. Ten, co **szafnął** ten fach, już go nie wypuścił z ręki i... dziękował serdecznie swemu patronowi, świętemu Klemensowi, redemptoryście z Moraw, który przez ponad 20 lat mieszkał w naszym kraju.

Bogucice (dziś dzielnica Katowic), miały swój początek dzięki kuźnicy, znanej już w XIV wieku. Tam się produkowało wszystko, co metalowe, a między innymi w późniejszym czasie **żelozka** i **kłyszczce** do wypieku Oblatów.

Centrum Katowic, prawie 100 lat temu... Ujęcie z dachu Teatru Śląskiego

Kattowitz O.-S. Ring mit Marktbuden.



Bogucice i katowicki Muchowiec łączyło popularne miejsce spacerowe prowadzące z Zawodzia od **Drajo-ka** przez Dolinę Trzech Stawów. Po Wielkanocy polne drogi czy dróżki wśród zieleni i rozlewnych stawów wypełniały śląskie rodziny. Na majówki szło się z koszykami. Famile były liczne, otoczone **czelodką**. Podczas posiłków na świeżym powietrzu spożywano przygotowane wcześniej smakołyki, a dzieci od **szpekoli** mogły kupić watę cukrową i Oblaty. To były ulubione przysmaki, bo przede wszystkim „takie duże” – a dzieci także „jedzą oczami”.

Obwoźni sprzedawcy turlali na „resorowanym” podwoziu z dziecięcego wózka swój kramik z Oblatami niekiedy przez całe miasto. Ciągęli po kocich łbach, ku uciesze dzieci, bo wózki były kolorowe, ozdobione serduszkami, całującymi się gołąbkami... Taki mały świat iluzji.

Podobne specjały śląskie można było spotkać na spacerowych szlakach Parku Kościuszki. Mężczyźni popijali piwo jasne, kobiety ciemne, a dzieci miały w rękach swoje Oblaty – jedyny luksus dostępny dla każdego – nie trzeba go było przecież kupować na **splat**, jak wmawiali sprzedawcy kupującym:

Oblaty, Oblaty, Oblaty!
U mnie za grosze!
To jedyny maszket,
Którego nie będziesz
Nabywać na splaty!



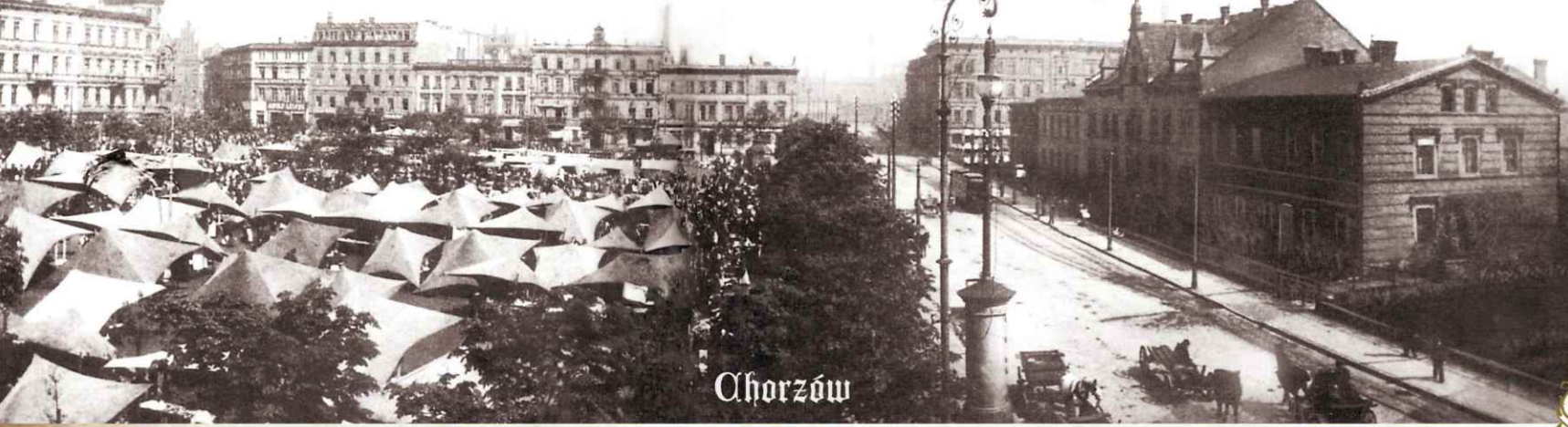
Katowice

Oblaty były znane w wielu miastach regionu. Chętnie kupowane w Katowicach, Zabrze, Opolu, Siemianowicach, Piekarach, czy nawet w Cieszynie, gdzie stanowiły wyzwanie, kto sprzeda więcej, póki jeszcze ciepłe.

Róg Młyńskiej i Pocztowej. Z katowickiego młyna niejeden worek mąki trafiał do „oblatnika”



Kattowitz



Chorzów

Pierwszy plac targowy w osadzie Królewskiej Huta (dziś **Chorzów**) powstał w pierwszej połowie XIX wieku. Wówczas miasto uzyskało prawo do jarmarków. Targi odbywały się w środy i soboty.

W roku 1905 w centrum Królewskiej Huty zbudowano pierwszą na Górnym Śląsku nowoczesną halę targową. Posiadała oświetlenie elektryczne i została połączona z bocznica kolejową. Wyposażona była w maszynę chłodniczą oraz 3 wyciągi do przewożenia towarów z piwnic na parter. Ponadto mieściła się tam jedna restauracja, dwa składy, 56 komórek chłodni do magazynowania mięs, 44 jatki, 417 innych miejsc oraz 153 galerie dla handlarzy galanterią i innym „towarem łokciowym”.

Rozrabiały tam wróble, łakomie spoglądając na miejsca, gdzie można coś dziubnąć!

Dzisiejsi mieszkańcy **Świętochłowic** wspominają miejsca, gdzie Oblaty były sprzedawane pod przenośnymi daszkami z płótna, które chroniły delikatne przysmaki przed deszczem i wiatrem.



Königshütte



Świętochłowice

Schwientochlowitz



Beuthen

W **Bytomiu** tłumnie odwiedzany był plac króla Fryderyka Wilhelma IV, gdzie mieściła się ujeżdżalnia koni garnizonu wojskowego. Chłopcy na koniach w pełnym galopie starali się uchwycić z rąk kolegów Oblaty, aby potem wręczyć je ukochanym. W dniach paradnych słodkie krążki były symbolami miłości.



Bytom

Piekary Śląskie



Piekary – duchowa stolica Górnego Śląska, sławne miejsce pielgrzymkowe, związane z kultem maryjnym. W okresie międzywojennym rozpoczęto organizowanie pielgrzymek stanowych: niewiast i panien 15 sierpnia oraz mężczyzn i młodzieńców w ostatnią niedzielę maja.

W ciągu minionego stulecia przewinęły się tutaj miliony pielgrzymów. Niejeden z nich miał okazję poznać smak śląskiego Oblatu z Piekar – miasta patronującego piekarzom.

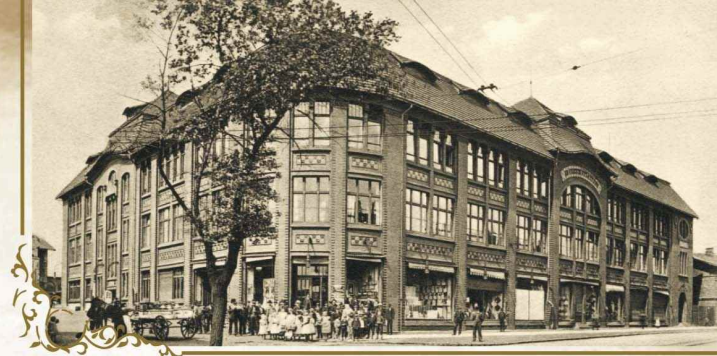
Zabrze



Hindenburg



Do roku 1922 **Zabrze** było największą wsią Europy! Liczyło sobie 65 tysięcy mieszkańców. W tutejszym Towarzystwie Polek panie mogły prowadzić ożywione dyskusje na temat różnego rodzaju wypieków.



Ruda Śląska słynęła już od dawna nie tylko z hut ołowiu i żelaza, kopalń ale również z... młynów.

Widoczny na starej pocztówce „Kaufhaus” to pierwszy dom towarowy na Śląsku. Obecnie wraz z budynkiem dawnej piekarni i osiedlem stanowi unikalny kompleks architektoniczny. Fachowcy wyuczeni w piekarni przy Kaufhausie do dziś stanowią elitę w swoich zawodach.

W roku 1440 zbudowano w Bielszowicach pierwszy na obszarze dzisiejszego miasta drewniany kościół. Dziś Ruda – największa gmina górnicza w Europie, słynie aż z osiemnastu wyjątkowo pięknych kościołów, takich jak ten pw. Św. Pawła Apostoła.

W pobliżu świątyń na odpustach spotykali się od wieków Ślązacy, smakowali słodkości z odpustowych straganów, wśród których królowały **makrony**, **bezyje** i okrągłe Oblaty.

Ruda
Śląska



„Graf Zeppelin” Gleiwitz 1931



Na początku XX wieku **Gliwice** były jedynym miastem na niemieckim Górnym Śląsku, posiadającym lotnisko, a przez to połączenie z międzynarodowym ruchem powietrznym. Wspominaliśmy, że lotniska były dawniej miejscem spacerów i pikników, gdzie Oblaty znajdowały godne siebie miejsce. Wiele było dodatkowych atrakcji, jak ta sensacyjna wizyta sterowca „Graf Zeppelin”, uwieczniona na starej pocztówce.

Gdyby tak dzisiaj można było na bokach sterowca umieścić reklamę Oblatu...





Rybnik, miasto kwiatów i ogrodów, niegdyś uznawane za najpiękniejsze, obok Poznania, miasto w Polsce. Była to osada rybacka, którą odwiedził onegdaj święty Wojciech. Tysiąc lat później zatrzymał się tu na jakiś czas młody Karol Wojtyła, przyszły papież.



Na **mikołowskie** jarmarki, które odbywały się w każdy poniedziałek i piątek, zjeżdżali kupcy z Krakowa, Oświęcimia, Bytomia, Raciborza, Żywca, Zatora, a nawet z Brna. Rozpoczyły się o szóstej, a jesienią i zimą o siódmej, a kończyły – niezależnie od pory roku – o czternastej. Wyroby piekarnicze miały miejsce na zachodniej stronie rynku, wśród zboża, warzyw strączkowych, kasz i kwiatów.



Pszczyna



Rynek



Centrum **Pszczyny** to zabytkowy Rynek, jeden z największych i najpiękniejszych na Śląsku.

Otaczają go pełne uroku kamieniczki, kościoły katolicki i ewangelicki, Ratusz oraz Zamek.



Zamek w Pszczynie

W XIX wieku Oblaty na Śląsku można było spotkać nawet na salonach! Kto wie, czy nie trafiły kiedyś do rąk najpiękniejszej Europejki, księżnej Daisy z **Pszczyny**. Miała swoje kaprysy, wszystko chciała poznać, wszystkiego skosztować. Dzielenie się Oblatem było symbolem daru miłości. Było to bliskie samarytańskiej duszy Daisy, która w czasie I wojny światowej porzuciła pałac i zamieniła się w siostrę miłosierdzia, ratując żołnierzy na froncie serbskim, francuskim i austriackim.

Na pszczyńskim placu targowym pojawiali się służący księcia Henryka XV w pięknych liberjach... Przechodzili też nieopodal więzienia, gdzie kiedyś marzył o słonecznym świetle nasz dzielny bohater, Walenty Róźnieński...

Pod skrzydłami Śląskiego Orła



Po wojnie narzędzia do wypieku Oblatów zaczęły znikać i niekiedy bezmyślnie wyrzucano je na złom. Ale jeszcze w połowie lat osiemdziesiątych XX wieku spotykało się cukierników, którzy pielęgnowali tradycję wypieku z użyciem starych form.

Nasi ojcowie zapewne sami nie wiedzieli o tym, że „wynaleźli” zdrową żywność, na miarę przyszłych czasów! Ślązacy, ludzie ciężkiej pracy, wierzyli w magiczną siłę mielonego zboża. Mawiali: „**Chop** karmiony żurem z mąki żytniej ma siłę, jak koń pasiony owsem! Jak **sie pojod** żuru, był jak z muru!”.

Nie z każdej mąki mógł być chleb, nie z każdej wyjdzie Oblat. Ten śląski ma swoje tajemnicze składniki. Najważniejsza jest mąka pszenna, specjalnie produkowana w starym młynie.

Z radością obserwujemy dzisiaj triumfalny powrót śląskich Oblatów. Uznano je za najlepszy polski produkt regionalny w roku 2007.

Tego wypiekanego specjału strzeże teraz Śląski Orzeł, utrwalony na krążkach Oblatów. W uznaniu zasług za promocję regionu, śląski Oblat uzyskał zgodę na używanie herbu województwa – ma więc na sobie symbol rodzinnej ziemi i posiada ochronę prawną na terenie Unii Europejskiej.

Słowniczek

bajtle	dzieci, dzieciaki	Oblat	czytaj i wymawiaj ‘oułbat’ lub ‘öblat’, bo ten nasz pyszny przysmak czułby się niesmacznie, gdyby go wysławiać tak, jak w prostym zapisie
bezyje	bezy	ôma	babcia
borok	nieszczęśnik	ôpa	dziadek
bydzie	będzie	pieron	słowo uniwersalne, tu: twardy chłop
chop	mężczyzna, mąż	pliczek	niewielki plik
cosik	coś, cokolwiek	presa	prasa, ścisk
czelodka	gromadka dzieci	pyszniły się	były z siebie dumne
Drajok	nazwa stawów	romel	wesołe miasteczko
gizd	paskuda	sie pojod	najadł się
gorolik	góral w stroju ludowym	splat	splacanie rat
gryfcok	piękniś, przystojniak	szpekole	specjaliści
gyszeft	interes	spozyroł	spoglądał
jymy	jemy	szafnął	osiągnął, zdobył
kastlik	skrzyneczka	szpyrka	ślonina lub skwarki z niej wytopione
keciok	karuzela łańcuchowa	trwoł	trwał
klyszcze	forma do wypieku, obcęgi	w kerym	w którym
kopalnioki	cukierki ślazowe	wypiekorz	wypiekacz
kowol	kowal	wyzgierny	szykowny
ku uciesze	ku zadowoleniu	za starego piyrwy	za dawnych lat
lauba	przybudówka przed sienią	zawiyroł	zamykał
makrony	kokosanki	z kuli (skuli)	z powodu
maszkety	słodczyce, łakocie	zymby	zęby
mioł	miał, posiadał	zelozko	forma do wypieku
nocynie	narzędzie		
nadoł	nadał		
napłochać	platać figle		
na zowiasie	na zawiasie		



Bibliografia

- Czajkowski Andrzej, „Wielki słownik śląsko-niemiecko-angielski”, Kaga-Druk, Katowice 2006
- Dzieje Katowic 1299–1945, oprac. Joanna Stankowska, MHK, Katowice 1990.
- Pollak Roman, „Staropolska opowieść o szlachetnym dziele żelaznym”, [w:] Officina ferraria, Zakład im. Ossolińskich, Wrocław – Warszawa – Kraków 1962.
- Rożdżeński Walenty, Officina ferraria, abo huta y warstat z kuźniami szlachetnego dzieła żelaznego, Zakład im. Ossolińskich, Wrocław – Warszawa – Kraków 1962.
- Słownik łaciny średniowiecznej w Polsce, tom VI, Ossolineum 1985–1992.
- Szołtysek Marek, Kuchnia Śląska, Śląskie ABC, Rybnik 2003.
- Światała-Trybek Dorota, Święto i zabawa. Odpusty parafialne na Górnym Śląsku, PTL, Wrocław 2000.

Materiały udostępnił:

- Muzeum Chleba w Radzionkowie
- Muzeum Miejskie w Rudzie Śląskiej
- Muzeum Miejskie w Rybniku
- Muzeum Miejskie w Świętochłowicach
- Kolekcjoner pocztówek – pan Andrzej Klukowski



Zespół redakcyjny składa podziękowania
za pomoc w realizacji niniejszej publikacji:

Urzędowi Marszałkowskiemu Województwa Śląskiego
Reżyserowi – panu Januszowi Kidawie
Bibliotece Śląskiej w Katowicach



Spis treści

Wstęp	3
„Oblaty, Oblaty, Oblaty...”	4
Formy do wypieku	10
Oblaty w filmie	12
Oblaty na Śląsku	15
Pod skrzydłami Śląskiego Orła	32
Słowniczek	33
Bibliografia	34

