

Koza prostyńska



Autor: fot. arch. UMWM

Koza prostyńska nierozzerwalnie związana jest z **Prostynią (powiat ostrowski, gmina Małkinia Górna)**. Już od wielu dziesięcioleci wpisana jest w tożsamość kulturową Ziemi Prostynskiej i całego obszaru LGD „Zielone Sioło”. To **pieczywo odpustowe w kształcie kozy** z namalowanymi zdobieniami w kolorze czerwonym.

Kozia tradycja w Prostyni

Tradycja wypieku kóz ma bogatą historię i jest **związana z cudowną statua**. Na początku XVI w. biskup łucki Paweł Holszański ofiarował Prostyni rzeźbę Trójcy Przenajświętszej. Wysłannicy biskupa, aby przekazać cenny dar, przyплыли z Janowa Podlaskiego do Prostyni rzeką Bug. Według legendy, kiedy figura Trójcy Przenajświętszej dotarła do Prostyni, **pierwsze zobaczyły ją kozy** pasące się na nadbużańskich łąkach. Na widok przybyszów zaczęły beczeć. Tym samym wzbudziły zainteresowanie mieszkańców wioski. W ten sposób po raz pierwszy ujrzeli cudowną statua i zanieśli ją do kościoła.

Do wypiecenia kozy prostyńskiej potrzebne są: mąka, woda, odrobina drożdży i szczypta soli. Ciasto należy bardzo dobrze i gładko wyrobić. Pokrojone w wałeczki ciasto, przecina się nożem i nadaje kształt. Następnie uformowane figurki parzy się kilka minut w gorącej wodzie. Po wyciągnięciu i zahartowaniu zimną wodą, są dopracowywane i wygładzane. W piecu chlebowym lub piekarniku nagrzanym do 140 stopni pieką się około 70 minut. W ostatnim etapie przyrządzania kozy są malowane farbami spożywczymi z dodatkiem jajka i kaszy manny lub maku dla uzyskania faktury.

Bohaterscy Unici i kozy

Zwyczaj wypiekania i sprzedawania kóz prostyńskich szczególnie widoczny był **na przełomie XIX i XX w.** w związku z bohaterskimi Unitami Podlaskimi, którzy prześladowani przez carat, mieli zakaz przystępowania do sakramentów świętych w kościele. Dla niepoznaki przybyli tłumnie do Prostyni na odpust Trójcy Świętej oraz odpust Świętej Anny, niby prowadząc na targ kozy. Jednak po przywiązaniu ich do drzew mieszały się z tłumem pielgrzymów, którzy wchodzili do kościoła.

Na początku XX w. miejscowość Prostyn stała się głównym ośrodkiem wyrobu kóz prostyńskich. Wierni zakupione figurki wnosili do kościoła, co miało zapewnić pomyślność domowej hodowli. Do dnia dzisiejszego pieczywo odpustowe w kształcie kozy można kupić na odpustach w nadbużańskich miejscowościach, w Puszczy Białej i Kamienickiej. Zdarza się je spotkać także w innych regionach kraju, w muzeach etnograficznych, a swego czasu trafiły nawet do apartamentów Ojca Świętego Jana Pawła II.

Koza prostyńska uznawana jest za **talizman przynoszący szczęście** aż do kolejnego odpustu.

Podmiot udostępniający: Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Wytworzył: Agnieszka Kalińska (RW)

Data wytworzenia: 09.11.2023

Opublikował w BIP: [Urszula Sabak](#)

Data opublikowania: 09.11.2023 11:25

Ostatnio zaktualizował: [Urszula Sabak](#)

Data ostatniej aktualizacji: 09.11.2023 12:05

Liczba wyświetleń: 75

Rejestr zmian

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl