



Zeskanuj kod QR i przeczytaj przegląd prasy w Serwisie Biura Prasowego

PRZEGLĄD PRASY

19 sierpnia 2013 roku

Urząd Marszałkowski
Województwa Świętokrzyskiego w Kielcach
Biuro Prasowe
tel. (41) 342-13-45; fax. (41) 344-60-46
rzecznik prasowy tel. (41) 342-17-54

„Bździeł” wypłynął w swój dziewiczy rejs

Wielka feta na brzegu Wisły w Borusowej koło Nowego Korczyna. Zrekonstruowany wodny młyn wyruszył do Włocławka



„Chleb jest Twoim celem, miel zboże w swych żarnach, nazywam cię Bździelem” - wygłosiła matka chrzestna Aleksandra Imosa i wrzuciła kwiatny wianek w nurt Wisły.



Patroni rejsu i budowy młyna dzieliли bochny chleba z mąki zmielonej przez żarna „Bździeła”.

Kilkuset fanów wodniactwa oraz historii młynarstwa zęgało zrekonstruowany po dziesiątkach lat wodny młyn pływający, który odpłynął w niedzielę w południe w swój dziewiczy rejs z Borusowej koło Nowego Korczyna do Włocławka.

Przy przystani promowej zgromadziło się dziesiątki reporterów i kilkuset widzów a oprawę artystyczną zapewniali: najstarsza w Polsce Orkiestra Dęta z Nowego Korczyna i kapela Działoszacy. Nie zabrakło Zbója Madeja i trudnej do wyliczenia liczby gości z całej Polski, sponsorów i patronów na czele z europosłem Czesławem Siekierskim, marszałkiem Adamem Jarubasem, dyrektorem Muzeum Wsi Kieleckiej Januszem Karpińskim, burmistrzem Pińczowa Włodzi-

mierzem Badurakiem i wójtem Nowego Korczyna Pawłem Zagają. Pożegnalne show przy mikrofonach prowadzili Wit Chamera i Adam Ochwanowski - główny organizator rejsu.

„Chleb jest twoim celem, miel zboże w swych żarnach, nazywam cię Bździelem, twym portem Tokamia” - taką formułę wygłosiła matka chrzestna młyna - Aleksandra Imosa z Muzeum Wsi Kieleckiej i wrzuciła piękny wianek pod koło młyńskie „Bździeła”. Młyn jest

własnością Muzeum Wsi Kieleckiej a wykonali go w całości pasjonaci sztuki, sportów wodnych i żeglugi z Klubu Wodnego Kon Tiki w Pińczowie przy wydatnym zaangażowaniu Stowarzyszenia Historyczno-Kulturalnego z Chrobrza. Inspiracją budowy stało się opracowanie Bogumili Szurowej pt. „Młyny pływające na Nidzie i Wiśle w XVIII i XIX wieku w Kieleckiem” opublikowane w II tomie Kieleckiej Teki Skansenowskiej z 2002 roku.

Ważący około 6,5 tony „Bździeł” został przetransportowany z zalewu w Pińczowie do Borusowej i tutaj zmontowany i wyposażony tak, aby sprostać wielokilometrowej podróży. Celem wyprawy jest promocja regionu Świętokrzyskiego, Muzeum Wsi Kieleckiej a przede wszystkim zdrowej żywności z naszego województwa w tym przetworów zbożowych. Młyn już w przeddzień rejsu odwiedzany był przez setki ciekawskich a czterosem osobowa załoga złożona z wodniaków Kon Tiki prezentowała proces mielenia ziarna i powstawania mąki bez udziału energii innej niż wodna. W niedzielę z tej mąki były już upieczone wielkie bochny chleba, który krojono i rozdawano widzom.

Po wodniackim chrzcie na pokład zamustrowano gości - patronów rejsu i młyn majestatycznie odbił od nabrzeża ruszając w kilkunastodniowy rejs. /red/

SPRAWDZILIŚMY „Bździeł”

Termin jest gwarowym określeniem młynów wodnych pływających, które przez kilka stuleci funkcjonowały na polskich rzekach świadcząc usługi młynarskie dla ludności. W Europie Środkowej młyn taki funkcjonuje nadal na Słowacji, na odnodze rzeki Dunaj w miejscowości Kolarova, gdzie jest atrakcją turystyczną.

Trasa rejsu

Poziom rzek w tym Wisły jest rekordowo niski. Młyn ma zanurzenie zaledwie 35 centymetrów i będzie eskortowany niemal na całej trasie. W poniedziałek zacumuje Szczucinie, we wtorek w Winnicy koło Polańca, w środę w Sandomierzu. 22 sierpnia - w Kazimierzu Dolnym, a w niedzielę 25 sierpnia w Porcie Żerańskim w Warszawie. 28 sierpnia młyn powinien dopłynąć do Płocka, a następnego dnia do Włocławka. Kapitanami będą na przemian bardzo doświadczeni wodniacy i budowniczy jednostki - Maciej Nowacki i Piotr Siemiński.



INTERNET

Zobacz >
Galeria zdjęć z uroczystości w Borusowej na

WWW.ECHODNIA.EU

Burmistrz Pińczowa Włodzimierz Badurak i dyrektor Muzeum Regionalnego Jerzy Znojek pomagali przy zacumowaniu młyna przy „naszym świętokrzyskim brzegu Wisły”.