

Święto Kwiatów w CKiS potrwa dłużej niż weekend

data aktualizacji: 2026.09.16 autor: Anna Wójcik-Brzezińska



(fot. Anna Wójcik-Brzezińska)

Klockowe miasta, żywe pająki, rasowe koty, jesień na tkaninach i konkurs na świąteczną Skierlotkę. Centrum Kultury i Sztuki przygotowało program dla tych, którzy lubią podczas święta zatrzymać się na dłużej. Niektóre wystawy zostaną w Skierniewicach także po zakończeniu wrześniowej imprezy - klocki aż do 9 października.

Jeden z gości zdjął buty, położył się na kanapie i odpoczął. Dyrektorka Centrum Kultury i Sztuki opowiadała o nim w rozmowie z „Głosem” po 45. edycji Święta Kwiatów, Owoców i Warzyw. W urządzanej wówczas w piwnicy strefie „Cicho Sza” właśnie o taki komfort chodziło. Ta drobna scena dobrze tłumaczyła pomysł na obecność instytucji podczas największej miejskiej imprezy: dać ludziom powód, żeby weszli do środka i poczuli się u siebie.

*- Istnieje potężna grupa ludzi, którzy nie chcą jedynie spacerować między straganami, ale szukają również atrakcji, chcą coś więcej zobaczyć - mówiła **dyrektor Anna Walczak**.*

W tegorocznym programie CKiS można zobaczyć rozwinięcie tamtego pomysłu. Centrum, którym

kieruje dziś Anna Walczak, zaprasza do budynku przy Reymonta 33, na otaczający go kiermasz i scenę oraz do Akademii Twórczości przy Piłsudskiego 2. Święto odbędzie się od 18 do 20 września, ale część wystaw będzie można odwiedzić jeszcze przez kolejne tygodnie.

Klockowe miasta zostaną do października

W galerii i atrium od 18 września będzie można oglądać modele, makiety i budowle z klocków. Organizator zapowiada autorskie konstrukcje, architekturę w miniaturze, sceny miejskie i elementy ruchome. Ekspozycja powstaje we współpracy z właścicielem kolekcji BAWSIEKOLEGO.PL. To niezależne przedsięwzięcie wystawiennicze.

W świąteczny weekend, od piątku do niedzieli, wystawa będzie czynna od godz. 10 do 20. Później również pozostanie dostępna: do 9 października w dni powszednie od godz. 10 do 19, a w pozostałe weekendy od godz. 10 do 18. Bilet normalny kosztuje 25 zł, ulgowy 20 zł, rodzinny dla dwojga dorosłych i dwojga dzieci 70 zł, a dla dwojga dorosłych i trojga dzieci 80 zł. Sprzedaż prowadzi kasa w holu CKiS.

Właśnie czas trwania wystaw był jednym z wniosków dawnej rozmowy z dyrektorką. Goście pytali wówczas, dlaczego ekspozycje klocków i pajaków zamykano po trzech dniach. Zapowiedź wydłużenia takiej oferty miała przy tym sens szerszy niż sprzedaż kolejnych biletów.

"Wystawa Lego okazała się pretekstem, by do CKiS zajrzały osoby, które pewno nigdy nie były naszymi odbiorcami. Takiego efektu nigdy bym nie osiągnęła, gdyby tej wystawy podczas święta nie było" – słowa dyrektora, tłumaczą także dziś dlaczego wystawa konsekwentnie znajduje się w programie dorocznej imprezy.

Pajaki i koty w salach CKiS

W sali 104 od 18 do 27 września będzie można oglądać żywe pajęczaki. Wśród zapowiedzianych okazów są czarne wdowy, ptasznik *Theraphosa stirmi* oraz skorpiony. Organizator przewidział prelekcje o każdej pełnej godzinie. Wizyta może więc objąć także rozmowę o prezentowanych zwierzętach i ich zwyczajach.

W piątek 18 września ekspozycja będzie czynna od godz. 10 do 18, w sobotę, niedzielę i poniedziałek od godz. 10 do 20, a od 22 do 27 września od godz. 10 do 18. Bilet normalny kosztuje 28 zł, ulgowy 22 zł, rodzinny dla dwojga dorosłych i dwojga dzieci 78 zł. Dzieci do czterech lat wchodzić bezpłatnie, z wyjątkiem grup zorganizowanych.

W sali 103 Supreme Cat Club przygotowuje „Koci Sad”, czyli pokaz kotów rasowych. Będzie dostępny wyłącznie w sobotę i niedzielę, 19 i 20 września, od godz. 10 do 18. Wstęp jest biletowany, a sprzedaż przewidziano przy sali. Planując rodzinne zwiedzanie, warto pamiętać o tej wcześniejszej godzinie zamknięcia.

Jesień zszywana z tkanin

Ogrodniczy temat święta znajdzie w CKiS również artystyczną interpretację. W holu zapowiedziano „Dary jesieni” – wystawę patchworków Stowarzyszenia Polskiego Patchworku. Technika łączenia kawałków tkanin pozwala budować kompozycję kolorem, wzorem i fakturą. To propozycja dla osób, które podczas kiermaszu najchętniej szukają śladów czyjejś cierpliwej, ręcznej pracy.

Drugim adresem dla miłośników rzemiosła artystycznego będzie Akademia Twórczości przy Piłsudskiego 2. W sobotę i niedzielę od godz. 12 do 18 będzie tam można obejrzeć „To, co zostaje”, wystawę ceramiki Jadwigi Dębskiej. Jej wernisaż odbył się 10 września, a ekspozycja pozostanie dostępna do 1 listopada.

Prace Dębskiej powstają w Pracowni Ceramiki DeJa w Łowiczu. W jej figurkach i formach wracają ludowe ornamenty i motywy, przetworzone we własnym języku artystki. Jak przypomina CKiS, w 2025 roku ceramiczne figurki z motywami łowickimi przyniosły jej Grand Prix drugiej edycji ogólnopolskiego konkursu „Pamiętka z Polski”. Dla gości święta będzie to okazja, by przyjrzeć się przedmiotom, w których regionalna tradycja nadal znajduje nowe zastosowanie.

Aleja Rękawiczki i świąteczne wypieki

Na teren przy CKiS powróci Aleja Rękawiczki z kiermaszem rękodzieła artystycznego. W dawnym wywiadzie dyrektorka wspominała, jak ważne było pozostawienie otwartego wejścia do centrum i nadanie stoiskom własnej oprawy. Goście fotografowali się przy konstrukcji ze skrzynek. Rękodzielnicy mieli tworzyć miejsce, do którego chce się zajrzeć

Tegoroczny kiermasz przy CKiS zaplanowano na 19 i 20 września, w godz. 10–19. Oferta miejsc obejmuje rękodzieło, rośliny, kwiaty i sadzonki, a także gastronomię oraz zabawki. Zainteresowanie twórców było duże już w sierpniu: Radio RSC, informując o naborze wystawców, podało, że wszystkie miejsca dla rękodzielników zostały zarezerwowane.

Do współtworzenia święta można dołączyć także z domowej kuchni. CKiS i miasto organizują konkurs na Świąteczną Skierlotkę. Zapraszają osoby indywidualne, koła gospodyń, szkoły i innych uczestników. Udział jest bezpłatny, a zgłoszenia przyjmowane są do czwartku 17 września, do godz. 15, m.in. telefonicznie pod numerem 693 698 011.

Ciasto należy dostarczyć w niedzielę 20 września na godz. 11 do stanowiska „Świąteczna Skierlotka” przy głównym wejściu do CKiS. Jury rozpocznie degustację o godz. 12 i oceni smak oraz wygląd wypieków. Rozstrzygnięcie zaplanowano tego samego dnia po południu na scenie plenerowej. Organizatorzy przewidzieli nagrody i wyróżnienia rzeczowe oraz upominki dla wszystkich uczestników.

Tańce łowickie obok muzyki rozrywkowej

Scena przy Reymonta będzie miała własny rytm. W sobotę o godz. 14.30 wystąpi Klaudia Zielińska, o godz. 15.30 Milano, a o godz. 17 Kapela Ludowa „Ziemia Skierniewicka”. W niedzielę od południa zaprezentuje się Akademia Tańca 4-20, o godz. 14 zagra Mejk, a godzinę później Norbi. Na godz. 17 przewidziano „Tańce i melodie łowickie” Amatorskiego Zespołu Regionalnego im. Władysława Stanisława Reymonta z Lipiec Reymontowskich. Wstęp na wydarzenia sceny tanecznej jest wolny.

Obecność lokalnych wykonawców ma tu szczególną wartość: pozwala zobaczyć efekty pracy ludzi, którzy tworzą kulturę w mieście i regionie przez cały rok. W czasie święta dostają szansę spotkania z publicznością przyjeżdżającą również spoza Skierniewic.

Rodzinny plan z miejscem na powrót

Przy układaniu trasy warto policzyć wydatki. Dwoje dorosłych z dwojgiem dzieci zapłaci za rodzinne bilety na wystawy klocków i pajaków łącznie 148 zł. Pokaz kotów wymaga oddzielnego biletu. Bez opłat można uczestniczyć w programie sceny tanecznej i w konkursie na Skierlotkę.

Dylemat związany z biletowaniem dyrektorka CKiS opisywała już w archiwalnej rozmowie. Z jednej strony stała dostępność samorządowej instytucji, z drugiej możliwość uzyskania pieniędzy na jej dalsze działania. Podkreślała, że w ówczesnym programie płatnym wystawom towarzyszyły bezpłatne warsztaty i koncerty. Tegoroczną ofertę również można ułożyć według własnych zainteresowań i budżetu.

Do CKiS najlepiej dotrzeć pieszo z pozostałych punktów święta: parkingi przed budynkiem i za nim będą zamknięte od 18 do 21 września. A jeśli w weekend zabraknie czasu na wszystkie sale, pozostaje możliwość powrotu. Pajaki będą czekały do 27 września, klockowe konstrukcje do 9 października, a ceramika w Akademii Twórczości do 1 listopada.

Przepisy na wynos

My już dziś przekazujemy przepisy na skierniewicką skierlotkę. Wszystkie sprawdzone, bo pozwalały zwyciężać uczestnikom konkursu w minionych latach.

Szarlotka tradycyjna Małgorzaty Zapalnik

Składniki

Ciasto:

- 4 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 2 całe jaja
- 2 żółtka
- 250 g masła
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa jabłkowa:

- 2,5 kg jabłek
- 1 szklanka cukru

Wykonanie:

Zagniatamy ciasto. Dzielimy je na dwie części. Większą rozwałkowujemy i wylepiamy brytfannę. Mniejszą wkładamy do zamrażarki na 20 min. Jabłka ścieramy na grubej tarce. Mieszmamy z cukrem. Wykładamy na przygotowane ciasto. Wierzch posypujemy ciastem z zamrażarki startym na tarce. Pieczemy 50 min. w temp. 150 stopni. Dekorujemy.

Szarlotka z kruszonką

Składniki:

- 5 jaj
- 3 szklanki mąki
- 1,5 szklanki cukru
- 1 kostka margaryny lub masła
- 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej
- 0,5 litra domowego musu jabłkowego

Wykonanie:

Z żółtek, połowy szklanki cukru, mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia i margaryny zagniatamy ciasto. Dzielimy je na 3 części. Dwie zamrażamy na pół godziny, trzecią część schładzamy w lodówce. Blachę wykładamy pergaminem, schłodzoną część ciasta układamy na spodzie formując dno widelcem. Kładziemy jabłka ze słoika, ścieramy część ciasta z zamrażalnika. Pianę z jajek ubijamy ze szklanką cukru i 2 łyżkami mąki ziemniaczanej. Rozkładamy na całości ciasta. Ścieramy pozostałą część ciasta. Pieczemy 50 min. w temp. 180 stopni. Posypujemy pudrem.

Szarlotka jubileuszowa Katarzyny Pięcek

Składniki:

Ciasto:

- 3 szklanki maki pszennej
- 5 jaj
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 kostka margaryny
- 0,5 kostki masła

Masa jabłkowa:

- 1,5 kg jabłek (antonówek)
- Szczypta cynamonu
- 1 szklanka cukru

Wykonanie:

Żółtka ucieramy z cukrem oraz cukrem waniliowym. Przesiana przez sito mąkę wysypujemy na stolnicę, dodajemy masło i margarynę, proszek do pieczenia i siekamy wszystko nożem. Dodajemy utarte żółtka. Wyrobite ciasto dzielimy na dwie nierówne części. Większą rozwałkowujemy na blachę i zapiekamy 15 minut. Mniejszą schładzamy 20 minut w lodówce.

Jabłka ścieramy na tarce, dodajemy cukier, cynamon, mieszamy. Delikatnie odciskamy sok. Masę kładziemy na podpieczoną część ciasta. Białka z jajek ubijamy na sztywną pianę, dodajemy pół szklanki cukru i pół łyżeczki proszku do pieczenia. Pianę wylewamy na jabłka, wierz posypujemy schłodzonym, startym ciastem. Pieczemy 0,5 godziny w temp. 180 stopni.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/45692-swieto-kwiatow-w-ckis-potrwa-dluzej-niz-weekend>