

Ugotujmy łemkowskie potrawy



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i budżet państwa w ramach Programu
Współpracy Transgranicznej Rzeczpospolita Polska-Republika Słowacka 2007-2013



WIGOTUJMY ŁEMKOWSKIE POTRAWY



Obec Jarabina



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i budżet państwa w ramach Programu
Współpracy Transgranicznej Rzeczpospolita Polska-Republika Słowacka 2007-2013

OPRACOWANIE I REDAKCJA WERSJI POLSKIEJ:

Fundacja Viribus Unitis w Nowym Sączu

www.unitis.pl



ZDJĘCIA:

strony 3, 4, 5, 12, 13, 19, 20, 22, 23

- archiwum Zjednoczenia Łemków w Gorlicach

strona 17 - Paulina Załęska

pozostałe - TVKrynica

WSPÓŁPRACA:



PRZYGOTOWANIE POTRAW:

Karczma Gościenna Chata w Wysowej Zdrój

Łemkowskie jadło - w Krynicy Zroju

Pani Anna Kłapyk- Łosie

SKŁAD I ŁAMANIE:

Centrum Druku, Poligrafia Małopolska

DRUK:

Centrum Druku, Poligrafia Małopolska

Podziękowania za pomoc w opracowaniu publikacji

i nieodpłatne udostępnienie materiałów:

Zjednoczenie Łemków w Gorlicach

Wszelkie prawa zastrzeżone

Jarabina 2011

EGZEMPLARZ NIEODPŁATNY

Łemkowie

Łemkowie, zwani też Rusinami lub Rusnakami należą do Słowian Wschodnich, którzy w Polsce zamieszkiwali od wieków północne stoki Karpat. W świadomości narodowej Łemków istnieje przekonanie, że wywodzą się z plemienia Białych Chorwatów, które już w V wieku żyło w Karpatach, było dobrze zorganizowane i rozwinięte.

W VII wieku większość tego plemienia przesiedliła się na Bałkany, a pozostała część, w X wieku podbiła Ruś Kijowska. Potwierdzenie istnienia plemienia Białych Chorwatów można znaleźć w pracach współczesnych historyków.

Przyjmuje się, że nazwa „Łemko” (Łemkini, Łemkowie) została utworzona na bazie językowej i powstała prawdopodobnie w I połowie XIX wieku na pograniczu łemkowsko-bojkowskim. Początkowo było to przezwisko stosowane dla tych Rusinów, którzy w swej mowie używali słowa: „łem”. Z czasem straciło ono charakter przerwiska i stało się nazwą neutralną stosowaną w literaturze popularno-naukowej. Sami Łemkowie używający do samookreślenia terminu „Rusin”, „Rusnak”, powoli zaczęli przejmować tę nazwę, choć do I wojny światowej była ona prawie nieznaną. W okresie międzywojennym używali jej aktywiści łemkowscy, a po II wojnie, na-

zwa „Łemko” stała się dominująca i wyparła dawną nazwę „Rusnak”.

Łemkowie są wyznawcami chrześcijaństwa wschodniego, a wielu z nich szczyli się przyjęciem chrztu w IX wieku od Świętych Cyryla i Metodego. Kręte drogi sprawiły, że są oni obecnie podzieleni na prawosławnych i grekokatolików. Wspólnym jest jednak fakt, iż cerkwie, wschodni obrządek, kalendarz juliański, śpiew, księgi liturgiczne zapisane cyrylicą są najtrwalszym znamieniem ich odrębności.

Terytorium uznawane przez Łemków jako ich lokalna ojczyzna, zwana też Łem-



kowyną, sięga na zachód do Pienin (wsie: Szlachtowa, Jaworki, Biała Woda, Czarna Woda), zaś na wschodzie do ujścia Osławy do Sanu.

Przed II wojną światową Łemkowie stanowili w Polsce zwartą populację w ponad 300 miejscowościach. Po II wojnie - zgodnie z ideą przekształcenia Polski z państwa wielonarodowego w państwo jednonarodowe - postanowiono zlikwidować mniejszość łemkowską, dokonując w pierwszym etapie przesiedlenia na Ukrainę (1945-1946). Na wiosnę zaś 1947 roku tych, co jeszcze pozostali (ok. 40 tys.) brutalnie deportowano na Ziemie Odzyskane, rozpraszając ich tak, by nigdzie nie zamieszkiwali w większym skupisku. Opornych osadzono w obozie Jaworzno (Akcja „Wisła”).

W 1956 roku powstała krótkotrwała możliwość powrotu w ojczyście strony, o czym dowiedzieli się tylko nieliczni. Niektóre wsie zniknęły z mapy.

Przesiedlenia i oderwanie „od korzeni” doprowadziły do zniszczenia wielu zabytków, zaniknięcia tradycji i kultury Łemków. Przez wiele lat trwały próby ratowania przez działaczy łemkowskich pozostałości rodzimej tradycji i kultury, lecz dopiero lata 80-te XX wieku przyniosły ożywienie w tych sprawach. Powstał Zespół Pieśni i Tańca „Łemkowyna”, wydano dwujęzyczne łemkowsko-polskie tomiki wierszy Petra Murianki, Władysława Grabana, Stefanii Trochanowskiej, Pawła Stefanowskiego.

W 1983 roku po raz pierwszy zorganizowano „Łemkowską Watrę” - wielkie święto łemkowskiej kultury i miejsce spotkań Łemków z całego świata. Powstały nowe zespoły folklorystyczne, cyklicznie odbywają się imprezy kulturalne, rozwija się nauczanie języka łemkowskiego.

Od roku akademickiego 2001/02 na Akademii Pedagogicznej w Krakowie można studiować filologię rosyjską ze specjalizacją języka rusińsko-łemkowskiego

Ludowy strój Łemków, podobnie jak wśród Polaków, był wewnątrz różnicowany i zależny od regionu, lecz posiadał pewne wspólne cechy, które pozwalają go wyodrębnić jako całość.

*Na podstawie: R. Reinfuss,
Strój Łemków,
w: Nad rzeką Ropą, Kraków 1965*



Lemkovia

Lemkovia, nazývaní aj Rusínmi alebo Rusnákmi, patria k východným Slovanom, ktorí po stáročia obývali v Poľsku severné svahy Karpát. V národnom povedomí Lemkov existuje názor, že pochádzajú z kmeňa Bielych Chorvátov, ktorí už v 5. storočí žil v Karpatoch a bol dobre zorganizovaný a rozvinutý. V 7. storočí väčšia časť tohto kmeňa odišla na Balkán a zvyšok si v 10. storočí podmanila Kyjevska Rus. Existenciu kmeňa Bielych Chorvátov potvrdzujú práce súčasných historikov.

Predpokladá sa, že názov „Lemko“ (Lemkíni, Lemkovia) vznikol pravdepod-

dobne v prvej polovici 19. storočia na lemkovsko-bojkoskom pohraničí. Spočiatku to bola prezývka pre tých Rusínov, ktorí používali slovo „lem“. Po čase sa vytratil charakter prezývky a slovo sa stalo neutrálnym názvom používaným vo vedecko-populárnej literatúre. Samotní Lemkovia, ktorí používali pre sebaurčenie termín „Rusín“, „Rusnák“, pomaly začali preberať tento názov, hoci do 1. svetovej vojny bol takmer neznámy. V medzivojnovom období ho používali lemkovskí činitelia a po 2. svetovej vojne názov „Lemko“ sa stal dominantný a nahradil starý predtým používaný názov „Rusnák“.



Lemkovia vyznávajú východné kresťanstvo, a mnohí sú hrdí, že prijali kresťanstvo v 9. storočí od svätých Cyrila a Metoda. Kľukaté cestičky spôsobili, že v súčasnosti sa delia na pravoslávnych a gréckokatolíkov.

Spoločná je tá skutočnosť, že kostoly - chrámy, východný obrad, juliánsky kalendár, spev, liturgické knihy písané v cyrilike, sú trvalým znamením ich osobitosti.

Územie, ktoré Lemkovia považujú za svoju vlasť, nazývané Lemkovina, siaha na západ k Pieninám (obce: Szlachtowa, Jaworki, Biała Woda, Czarna Woda) a na východ k ústiu rieky Osława do Sanu.

Pred 2. svetovou vojnou Lemkovia tvorili v Poľsku ucelenú populáciu vo viac ako 300 obciach. Po 2. svetovej vojne v súlade s ideológiou prerodu Poľska z mnohonárodného štátu na štát s jednou národnosťou – bolo rozhodnuté o likvidácii lemkovskej menšiny, čo sa v prvej etape odohralo tak, že boli presídlení na Ukrajinu (1945-1946). Na jar v roku 1947 tých, čo ešte zostali (asi 40 tisíc) brutálnym spôsobom deportovali na západné znovunadobudnuté územie tak, aby na jednom mieste nebývala väčšia skupina Lemkov. Tých, ktorý sa postavili na odpor, umiestnili v tábore Jaworzno (akcia „Wisła“).

V roku 1956 vznikla krátkodobá možnosť návratu na rodnú zem, o čom sa

dozvedelo len pár osôb. Niektoré dediny zmizli z mapy.

Presídľovanie a odtrhnutie „od koreňov“ viedli k tomu, že sa zničilo množstvo kultúrnych pamiatok, zanikla tradícia a kultúra Lemkov. Lemkovskí aktivisti sa mnoho rokov pokúšali zachrániť zvyšky rodnej tradície a kultúry, ale až 80. roky 20. storočia priniesli oživenie v tejto záležitosti. Vznikol súbor piesní a tancov „Lemkowyna“, boli vydané dvoj-jazyčné lemkovsko-poľské zbierky básni básnikov Petra Murianku, Władysława Grabana, Stefanie Trochanowskiej, Pawła Stefanowského.

V roku 1983 sa po prvýkrát konala „Lemkovská vatra“ veľký sviatok lemkovskej kultúry a miesto stretnutí Lemkov z celého sveta. Vznikli nové folklórne súbory, pravidelne sa konajú kultúrne podujatia, rozvíja sa vyučovanie lemkovského jazyka. Počnúc akademickým rokom 2001/02 sa na Pedagogickej akadémii v Krakove môže študovať ruská filológia so špecializáciou na rusínsko-lemkovský jazyk.

Eudový kroj Lemkov, podobne ako kroj Poliakov, bol vnútorne rôznorodý a závisel od regiónu, ale mal spoločné trvalé vlastnosti, ktoré ho odlišujú ako celok.

Podľa: R. Reinfuss, Kroj Lemkov, v diele: Pri rieke Ropa, Krakov 1965.

Kuchnia łemkowska

OD OBIDU DO WECZERII

Tradycyjne łemkowskie gospodarstwo to ciągnąca się po przeciwległych stronach drogi wąska, a długa parcela, na której stała drewniana chyża. Mieszkała w niej rodzina gospodarza oraz będący na tzw. komirstwie bezrolni pomocnicy. Pod tym samym dachem były pomieszczenia dla inwentarza. Kuchennego pieca nie wygaszano prawie nigdy. Na solidnej żeliwnej płycie przez cały dzień stał garnek, w którym dochodziły kasze, polewki, gotowały się ziemniaki. W piecu chlebowym piekł się chleb na zakwasie lub tertianyky - rodzaj placków ziemniaczanych na liściu kapusty. Dobra gospodyni wstawiała przed wszystkimi, żeby nastawić wodę do zagotowania i wydoić krowy, których zwykle nie było więcej niż dwie czy trzy. Wracając od krów, gospodyni mogła na wrzącą już wodę wsypać mąkę razową, żeby przygotować zamiszkę. Było to popularne danie na śniadanie, czyli po łemkowsku obid. Kiedy indziej robiła mastyło z białej mąki rozprowadzonej na mleku z wodą z dodatkiem masła lub skwarek. Dla wychodzącego w pole gospodarza przygotowywała meryndię - w ceramiczne dzwiniata, czyli dwojaki, nakładała ugotowanych ziemniaków i kwaśnego mleka. Ledwie wszyscy zjedli obid, a gospodyni już musiała myśleć o południku, posiłku spożywanym w południe, bo przecież pancąky czy inne kasze musiały się swój czas gotować. Właśnie wówczas podawa-

no największą różnorodność dań, bo też od rana gospodyni miała więcej czasu na ich przygotowanie.

Robiła więc hałuszki - kluseczki z odcudzonych tartych ziemniaków z jajkiem wrzucane na wrzątek, a podawane z mlekiem, masłem i cebulką, pancąky ze skwarkami lub masłem albo kieselić. Jest to zbliżona do żurku, przygotowywana z kiszzonej mąki owsianej i żytniej zupa. Ostatnim posiłkiem dnia była weczeria, podawana po zmierzchu kolacja. Zwykle skromniejsza niż południk. To na nią podawano obariane komperi, czyli ziemniaki w mundurkach z mlekiem lub maślanką, albo też war z komperami, czyli ziemniaki z wodą z kiszzonej kapusty na ciepło.

CZYM CHATA BOGATA

Na łemkowski stół trafiały płody z przydomowego ogródka, z pola i grzyby z okolicznych lasów. Nie marnowało się nic, bo na to żadna łemkini by nie pozwoliła. Z kilku najprostszych składników potrafiła przygotować całą różnorodność dań. W niektórych domach zachowały się jeszcze stupiry, czyli inaczej stępy, w których właśnie fuszczono ziarna zbóż na kasze, a te - podawano z masłem, skwarkami czy olejem lnianym. Sama mąka wystarczała do przygotowania bobalków (podłużne kluseczki z mąki razowej podawane z omastą), oplacków (placuszki wyrabiane z mąki

z odrobiną oleju i podawane z zupą ziemniaczaną) czy adzymki (placek z jasnej mąki z dodatkiem kwaśnego mleka i sody). Woda z kiszzonej kapusty z dodatkiem ugotowanych ziemniaków to podstawa waru z komperami, a że w każdym domu kisiła się przynajmniej jedna beczka kapusty, danie to miało ważne miejsce w jadłospisie. Grzyby leśne smażono ze śmietaną, suszono lub kiszono. Na dno glinianego garnca wkładano kromkę żytniego chleba, wypełniano garniec szczelnie grzybami,

które były ukiszone, jak tylko nabrały intensywnego koloru. Z wyjątkiem soli przypraw właściwie nie używano, a na co dzień aromat potrawom nadawały kawałki oszczędnie dzielonej słoniny. Za to w gospodarstwach, w których trzymano krowy, nie brakowało nabiału - masła, śmietany czy mleka. Olej też wyrabiano domowym sposobem. Rozbite i podgrzane siemię lniane wkładano do lnianych woreczków i w nich prasowano ziarna. Olej służył do gotowania, a lniane makuchy do karmienia cieląt.



CZASEM ŚWIĘTO, PRZED NIM POST

Prawdziwą odmianę od skromnej codziennej kuchni przynosiły dni świąteczne. W niedużych łemkowskich gospodarstwach zwierząt hodowano niewiele, więc mięso pojawiało się na stole tylko przy wielkich okazjach. Na wesele, kermesz - czyli odpust - czy też z okazji innego święta. Prawdziwym rosołem z kury częstowano wówczas liczną rodzinę. Przygotowywano też przy tej okazji jedno z niewielu w kuchni łemkowskiej dań mięsnych, czyli maczanę. Jest to rodzaj wołowego gulaszu z gęstym sosem, który podawano na stół w misce, z której biesiadnicy nabierali go nie sztućcami, a kromką chleba. Jedna miska dla wszystkich miała symboliczne znaczenie - była jeszcze jedną okazją do podkreślenia wspólnoty pomiędzy członkami rodziny. Daniem odświętnym były też pierogi z ziemniakami i białym serem lub bryndzą albo kapustą. Dziś jedzenie na łemkowskich weselach jest inne, bogatsze i bardziej urozmaicone, to towarzyszący biesiadzie śpiew pozostał ten sam.

Wielkanoc i Boże Narodzenie były i są dla Łemków przede wszystkim świętem duchowym. Taki ma też wymiar zapowiadający je powszechnie przestrzegany surowy post, kiedyś zaczynany od dokładnego mycia garnków i kuchennych przyborów. Postne dania to zupa kminkowa, ziemniaki czy kapusta z łyżką lnianego oleju - jedyne dozwolone w tym okresie tłuszczy.

Choć w Kościele wschodnim Wielkanoc jest ważniejszym świętem, to i z Wigilią łączy się wiele wyjątkowych i innych

niż w polskich domach zwyczajów, a każdy ma swą symbolikę. Przede wszystkim, w Wigilię obowiązuje od rana post tak ścisły, że gospodyni nie wolno nawet próbować przygotowywanych przez nią dań. Złośliwi dodają, że gospodyni przez cały rok powinna tak się nauczyć gotować, żeby w przeddzień Bożego Narodzenia nie musiała już dań próbować. Przygotowując się do wieczery, mężczyźni i młodzi chłopcy idą nad rzekę, gdzie symbolicznie obmywają twarz w lodowatej wodzie. Dla pozostałych domowników przynoszą wiadro zimnej wody, aby mogli to samo uczynić w izbie. Przed Wigilią, najczęściej rano, w cerkwiach odbywają się nabożeństwa, podczas których, ksiądz obdziela rodziny prosforą, praśnym chlebkiem, który spełnia funkcję opłatka. Przed samą wieczerzą gospodarz wchodzi do domu, wnosząc snopek słomy, trochę siana pod obrus, woreczek z owsem, na którym kładzie chleb. Na tym chlebie stawia garnuszek zboża, do którego wkłada świeczkę. Wieczerzę rozpoczyna się od podzielenia prosfory i złożenia sobie życzeń. Potem wszyscy jedzą chleb z czosnkiem, „aby wszyscy zdrowi byli”. Gospodyni podaje ciepłe dania - kiesyłęć, ziemniaki, grzyby na oleju z cebulką, groch, kapustę, fasolę, bób i pierogi z suszonymi śliwkami. Podawane w maślano-miodowym sosie są wystarczającym pretekstem, by w te okolice przyjechać raz jeszcze.

*Tekst za Ola Lazar
miesięcznik „Kuchnia”*

A faint, stylized map of the Lemko and Prešov regions is visible in the background at the top of the page. The map shows geographical features and labels for 'LEMKOVSKÁ OBLASŤ' and 'PREŠOVSKÁ OBLASŤ'.

Lemkovská kuchyňa

OD OBIDU DO VEČERI

Tradičné lemkovské gazdovstvo tvorí úzka a dlhá parcela, tiahnuca sa po obidvoch stranách cesty, na ktorej stála chyža. Žil v nej gazda s rodinou a bezzemkovia, ktorí pomáhali na gazdovstve. Pod tou istou strechou boli miestnosti pre živý inventár. V kuchynskej peci sa takmer vždy kúrilo. Na pevnej liatinovej platni po celý deň stál hrniec, v ktorom sa dovárala kaša, polievka, varili sa zemiaky. V chlebovej peci sa piekol chlieb vymiešený na zákvase alebo tertianyky – druh zemiakových placiek na kapustnom liste. Dobrá gazdiná vstávala zavčas ráno, kým ostatní spali, postavila vodu na varenie a podojila kravy, ktoré boli poväčšine dve alebo tri. Keď sa vrátila od kráv, do vriacej vody nasypala ražnú múku, na prípravu zamišky. Bolo to rozšírené jedlo na raňajky, po lemkovsky obid. Inokedy robila mastylo z bielej múky rozhabarkovanej v mlieku s vodou, s troškou masla alebo oškvarkov. Pre gazdu, ktorý pracoval na poli, pripravovala meryndiu – do keramikých dzviniat, čiže dvojakov, vložila uvarené zemiaky a kyslé mlieko. Len čo všetci zjedli obid, gazdiná už myslela na poludenku, jedlo konzumované na poludnie, pretože pancaky a iné kaše sa museli dosť dlho variť. Práve vtedy sa podávali najrozmanitejšie jedlá, na prípravu ktorých mala gazdiná viac času.

Navarila teda halušky – pokrm z odcedených trených zemiakov s vajítkom, hádzaných do vriacej vody, ktoré sa

podávali s mliekom, maslom a cibuľkou, pancaky sa podávali s oškvarkami alebo s maslom alebo s kyselicou. Je to polievka, ktorá sa podobá poľskému žurka a pripravuje sa z kvasenej ovsenej a ražnej múky. Posledným jedlom dňa bola večeria, po súmraku podávaná večera. Obyčajne bola skromnejšia ako poludenok. Podávali sa obarované komperí (parené zemiaky), teda zemiaky varené v šupke s mliekom alebo podmaslím, ale aj var s komperami, čiže teplé zemiaky s kapustnicou.

ČO PRÍBYTOK MÁ, TO PONÚKA

Na lemkovský stôl sa dostali plody z domácej záhradky, z poľa a huby z okolitých lesov. Nič nevyšlo nazmar, lebo žiadna lemkovská gazdiná by to nedovolila. Z niekoľkých jednoduchých zložiek dokázala pripraviť rôznorodé jedlá. V niektorých domoch sa zachovali aj stupiry, teda žarnovy, v ktorých sa mlelo obilie na kašu a kaša sa podávala s maslom, oškvarkami alebo ľanovým olejom. Samotná múka stačila na prípravu bobáľkov (pozdlžne cestoviny z ražnej múky, podávané omastené), oplackov (placky z múky s troškou oleja a podávané so zemiakovou polievkou) alebo adzymky (koláč zo svetlej múky, do ktorej sa pridalo kyslé mlieko a sóda). Voda z kvasenej kapusty (kapustnica), do ktorej sa pridali uvarené zemiaky, tvorila základ „war s komperami“, a nakoľko v každom dome sa kvasil aspoň

jeden sud kapusty, toto jedlo malo svoje dôležité miesto v jedálničku. Lesné huby sa sušili, kvasili alebo vysmázali na smotane. Kvasili sa tak, že na dno hlineného hrnca sa položil krajec ražného chleba, do hrnca sa vrchovate naložili huby, ktoré po čase získali intenzívnu farbu, čo znamenalo, že už sú vykvasené. S výnimkou soli sa nepoužívali takmer žiadne prísady, denne dodávala jedlám arómu slanina, šetrne nadelená do jedla. Na gazdovstve, kde sa chovali kravy, nechýbali mliečne výrobky – maslo, smotana alebo mlieko. Aj olej sa vyrábala podomácky. Rozomleté a zohriate ľanové semeno vložili do ľanových vreciek a v nich sa semeno lisovalo. Olej sa používal na varenie a ľanové výlisky na kŕmenie teliat.

RAZ ZA ČAS SVIATOK, PRED NÍM PÔST

Naozajstnú zmenu, ktorá sa líšila od skromnej každodennej kuchyne, prinášali sviatočné dni. V nevelkých lemkovských gazdovstvách nechovali veľa zvierat, preto sa mäso na stole objavilo len pri významnej udalosti: svadba, kermeš, čiže hody alebo z príležitosti iného sviatku. Naozajstný slepačí vývar ponúkali vtedy celej rodine. Vtedy sa tiež pripravovalo jedno z mála mäsitých jedál lemkovskej kuchyne, tzv. mačanka. Je to druh hovädzieho guľášu s hustou omáčkou, ktorý sa na stôl podával v miske a z nej si stolujúci naberali krajcom chleba – nie príborom. Jedna miska pre všetkých mala symbolický význam – bola ešte jednou príležitosťou na zdôraznenie jednoty všetkých členov rodiny. Sviatočným pokrmom boli aj pirohy so zemiakmi a bielym tvarohom, bryndzou alebo kapustou. V súčasnosti sa na lemkovských svadbách podáva iné jedlo, bohatšie a pestrejšie. Len spev, ktorý sprevádza hosti, zostal ten istý.

Veľkonočné a vianočné sviatky boli a sú pre Lemkov predovšetkým duchovným sviatkom. Takýto istý rozmer má aj všeobecne dodržiavaný prísny pôst, kedy si sa začínal dôkladným umývaním hrncov a kuchynského riadu. Medzi pôstne pokrmy patrí rascová polievka, zemiaky alebo kapusta s lyžicou ľanového oleja – jediného tuku, ktorý bol v tomto období povolený. Aj keď vo výchoďte cirkvi je Veľká noc dôležitejším sviatkom, tak aj s Vianocami sú spojené mnohé výnimočné zvyky, ktoré sú iné ako v poľských domácnostiach, pritom každý má svoju symboliku. Predovšetkým na Štedrý deň sa od rána dodržiava taký prísny pôst, že ani gazdinka nesmie ochutnať pripravované pokrmy. Zlé jazyky tvrdia, že gazdinky by sa mali v priebehu roka naučiť tak variť, aby na Štedrý deň nemuseli ochutnávať jedlo. Pred štedrou večerou muži a mladší chlapi idú k potoku, kde si symbolicky umývajú tvár v ľadovej vode. Ostatným v domácnosti prinášajú vedro studenej vody, aby sa umyli v izbe. Pred štedrou večerou, najčastejšie ráno, sa v kostoloch konajú pobožnosti, počas ktorých kňaz rozdáva rodinám prosforu - chlebič, ktorý plní funkciu hostie. Pred samotnou večerou do domu vchádza gazda so snopom slamy, otiepkou sena pod obrus, prináša aj vrecko s ovsom, na ktoré kladie chlieb. Na tento chlieb kladie hrnček s obilím, do ktorého vloží sviečku. Večera sa začína delením prosfory a vzájomným vinšovaním. Potom všetci jedia chlieb s cesnakom, „aby všetci zdraví boli“. Gazdina podáva teplé jedlá – kyselicu, zemiaky, huby na oleji s cibuľkou, hrach, kapustu, fazuľu, bôb a pirohy so sušenými slivkami. Pirohy podávané v maslovo-medovej omáčke sú postačujúcim dôvodom na to, aby sa tu hosť vrátil ešte raz.

Text Ola Lazar mesačník „Kuchnia”



Zawody

O tradycyjnych zawodach wykonywanych przez Łemków na ziemiach polskich, opowiada Pani Anna Kłapyk - przewodniczka po muzeum „Zagroda maziarska w Łosiach”, filii „Muzeum Dwory Karwacjanów i Gładyszów w Gorlicach”.

DRUCIARZE

Trudnili się drutowaniem glinianych garnków w celu przedłużenia ich żywotności. Zagłębiem druciarzy były dwie wsie położone na tzw. Rusi szlachtowskiej: Jaworki i Szlachtowa. Współcześnie, w Polsce zawód ten wymarł całkowicie, natomiast na Słowacji tradycje te są kulturowane do dzisiaj.



ŁYŻKARZE

W Nowicy do lat 70. nie było prądu i tu właśnie zachowały się tradycje ręcznego wyrobu drewnianych łyżek. Najpierw

obciosywano siekierą z drewna jaworu kształt łyżki, później formowano tzw. czerpak, a na końcu, przy użyciu ręcznej tokarki zwanej smykową lub sznurkową, pociągając lewą ręką za sznurek przymocowany do sprężystego leszczynowego kija, wprawiano w ruch obrotowy łyżkę, a prawą za pomocą noża obrabiano i wygładzano okrągłą rączkę. Łyżki, a także inne przedmioty domowego użytku jak wałki, stolnice czy maselnice produkowano również w Leszczynach.

GONCIARZE

W Nowinach i sąsiednich miejscowościach robiono gonty w tzw. gonciarniach. Są dwa rodzaje gontów: cięte i szczypane. Dłużej służą te szczypane, bo po żywicznych słojach spływa woda nie wsiąkając w głąb drewna. Gonty układano „z włosem”.

SZKLARZE

W Łosiach od XVII wieku były huty szkła. Mężczyźni trudnili się szkleniem okien. Szli od wsi do wsi, od domu do domu, przeważnie jesienią. Na wielkich „krosnach” nosili tafle szyb.

KAMIENIARZE

Wieś Bartne i okolica, dzięki bogatym pokładom piaskowca twardego i mięk-

kiego, wyspecjalizowała się w kamieniarstwie. Wytwarzano tu: osełki, koła młyńskie, figurki sakralne, kapliczki, krzyże, drobną architekturę kościelną i cmentarną oraz inne przedmioty codziennego użytku. Kamieniarzy też już niestety nie ma. Można ich kunszt podziwiać jedynie na specjalnych pokazach.

ZABAWKI

W Kunkowej wyrabiano zabawki i kołatki wielkanocne. Oczywiście drewniane – ptaszki, wózki, koniki dla dzieci.

DZIEGCIARZE

Na skraju wsi, u zbocza góry lub pagórka ustawiano tzw. mielesze, czyli małe smolarnie, które wypełniano szczapami karpiny. Te „szczypty” wyrabiano z drewna sosnowego z odziomkowej części pnia i korzeni. Układano je szczelnie w mielesz, następnie okrywano gliną, darnią i mchem. Potem zostawiając dwa otwory – jeden z boku, drugi u góry – podpalano, inicjując tym samym proces suchej destylacji drewna.

W zależności od tego jak dużo było karpiny, po jakimś czasie – kilkanaście godzin, kilka dni – do tego naczynia spływała terpentyna, czyli rozpuszczalnik.

Drugim produktem był dziegieć. Używany jako lekarstwo na wszystkie choroby skóry, zarówno ludzi jak i zwierząt. Leczone nim wszelkiego typu grzybice, liszaje, łupież, końskie kopyta, raciczki.

Trzecim produktem była maź, inaczej zwana kołomazią. Jest to smar do drewnianych osi kół. „Mazi, mazi kup sąsiedzie, kto smaruje, ten też jedzie” wołali okoliczni handlarze tego poszukiwanego i cennego produktu.

Czwartym produktem była gęsta smoła używana do impregnacji drewna. Konserwowano drewno pod budowę, przed insektami, przed chłodem.

MAZIARZE



Pod koniec XIX w, kiedy w okolicach Gorlic rozwinął się przemysł naftowy, maziarze zaprzestali produkcji mazi droga prymitywnej destylacji drewna. Łosianie wymyślili destylację ropy naftowej. Używano do tego 300-400 litrowych beczek nazywanych maziarkami. Napełniano je do 3/4 ropą naturalnie wypływającą z ziemi. Do szpuntu doczepiano 10m wąż i spiralę. Zanurzano je w wodzie, dlatego produkcja musiała być zlokalizowana przy potokach. Ustawiano beczki na specjalnych stelażach, podestach i podpalano. W ten sposób inicjowano proces

frakcjonowania ropy. Przez odparowywanie otrzymywali trochę benzyny, trochę nafty, trochę oliwy i bardzo dużo mazi. Dzięki powszechnej dostępności surowca maziarstwo rozślawiło Łosie i Łosian, którzy zaczęli bardzo dobrze zarabiać. Na początku XX wieku maziarze zaprzestali chałupniczej produkcji mazi, zaczęli maż czyli smar kupować w pobliskich zakładach naftowych. Na wiosnę gaziarz zaprzęgał konie do swojego wyładowanego towarem wozu i wyruszał na handlowy szlak, z którego wracał dopiero jesienią. Łosiańscy maziarze wędrowali po całej ówczesnej środkowej i wschodniej Europie: Austro-Węgrach, Rosji, Prusach. Ich wozy zwane z węgierska segerami docierały do Warszawy, Rygi, Wilna i Jekateryneburga. Profesja ta upadła po II wojnie światowej, kiedy granice odcięły dawne rynki zbytu, wysiedlenia w czasie akcji „Wisła” wyludniły wsie, a zmiany technologiczne ograniczyły popyt na maziarskie produkty.



A: Słyszałem, że ta ropa była zbierana za pomocą końskich ogonów.

R: Tak. Przyczepność ropy do końskiego ogona jest nadzwyczajna. Jeśli nie było końskiego ogona, to splatano specjalnie trawki. W okolicach Borysławia zbieracze nazywali się łebacy.

A: Stroje, które nosili maziarze to nie tradycyjne stroje łemkowskie, bardziej przypominają węgierskie.

R: Tak, gaziarze nosili się bardzo szykownie, bo byli zamożnymi ludźmi. Każdy maziarz miał porządne buty, spodnie, palto z wyłogami. W sąsiednich miejscowościach nikt tak nie chodził. Istniały dwie kategorie maziarzy: jedni posiadali własne wozy i jeździli bardzo daleko, dzięki czemu mogli drożej sprzedawać towar, drugą kategorię stanowili będący na tzw. dorobku. Posiadali jedynie kolaski, które ciągnęli ręcznie, swój towar sprzedawali w pobliskich miejscowościach na targach, jarmarkach, czy też domokrażnie. W czasie podróży maziarze nigdy nie spali na wozach. Nocowali w specjalnych pomieszczeniach przeznaczonych dla ludzi i zwierząt przy dworach, folwarkach albo u gospodarzy. Rzeczy osobiste trzymali w kuferku, który mieli z tyłu na wozie w tzw. kielni tylniej. Maziarz nigdy nie jeździł sam, zawsze z pomocnikiem. Poszczególne rodziny miały swoje, określone z roku na rok, trasy i nie konkurowały ze sobą. Pod nieobecność męża domem zajmowała się żona. Organizowała prace, często wynajmując do pracy ludzi z sąsiednich miejscowości.

A: Podobno maziarze wrócili...

R: Tak, w maju 2005 roku zorganizowany został przejazd wozów maziarskich na trasie Łosie-Konieczna-Bardejowskie Kupele-stebnik-Wysowa-Łosie. Służył promocji rzemiosła i kultury ludowej

A: Dziękuję za rozmowę i zapraszam do Zagrody Maziarskiej w Łosiu.

Remeslá

O tradičných remeslách, ktoré Lemkovia vykonávali na poľskom území, rozpráva pani Anna Kłapyk – sprievodkyňa v múzeu „Gazdovstvo kolomazníků“ v Łosiach, ktoré je pobočkou „Múzea usadlosti Karwacjanov a Gładyšov v Goričiach“.

DROTÁRI

Zaoberali sa drôtovaním hlinených hrncov, aby predĺžili ich životnosť. Kolískou drotárov boli dve dediny, ktoré sa nachádzali na tzv. Rusi šľachtovskej: Jaworki a Szlachtowa. V súčasnosti toto remeslo v Poľsku úplne vymrelo. Na Slovensku sa tieto tradície pestujú do dnešného dňa.

LYŽIČKÁRI

V Nowicy do 70. rokov minulého storočia nebol zavedený elektrický prúd a práve tu pretrvala tradícia výroby drevených lyžíc. Najskôr sa kus javorového dreva osekával sekerou do tvaru lyžice, potom sa formoval tzv. črpák a nakoniec, s použitím ručného sústruhu sa opracovala a vyhladila okrúhla rúčka. Používal sa pritom špagát upevnený na pružnú lieskovú tyč a pravou rukou sa nožíkom opracovala rúčka. Lyžice a iné predmety domácej spotreby, také ako valčeky, kuchynské dosky, maselnice, sa tiež vyrábali v Leszczynach.

ŠINDLIARI

V dedine Nowiny a v susedných obciach sa vyrábal šindel v tzv. šindliarňach. Sú dva druhy šindľa: rezaný a štiepaný. Dlhšie slúži štiepaný šindel, pretože po živých slojoch voda stečie a drevo do hĺbky nenasiakne. Šindel sa kladol „s vlasom“.

SKLÁRI



V Łosach od 17. storočia boli sklené hute. Muži sa zaoberali zasklievaním okien. Chodili od dediny k dedine, od domu k domu, obvyčajne v jesennom období. Vo veľkých krošniach nosili tabuľové sklo.

KAMENÁRI

Dedina Bartne a okolie, vďaka bohatým zásobám tvrdého a mäkkého pies-



kovca, sa špecializovali na kamenárstvo. Vyrábali sa tu: ocieľky, mlynské kolesá, sakrálné sošky, kaplnky, kríže, drobná sakrálna a cintorínska architektúra, ako aj rôzne predmety každodennej spotreby. Bohužiaľ, ani kamenárov už niet. Ich zručnosť môžeme obdivovať počas špeciálnych výstav.

HRAČKY

V Kunkowej sa vyrábali hračky a veľkonočné rapkáče. Samozrejme drevené – vtáčiky, vozíky, koníky pre deti.

MAZIARI

Na konci devätnásteho storočia, keď sa v okolí Gorlic vyvinul ropný priemysel, dechtári zastavili produkciu mazu prostredníctvom prvej destilácie dreva. Łosiania vymysleli niečo zvláštne - destiláciu naftovej ropy. Používali 300 až 400 litrové súdky, nazývané maziarkami. Naplnili ich do 3/4 ropou prírodne vytekajúcou zo zeme. K zátke pripevnili 10 m hadicu a špirálu. Celý súdok ponorili do vody, preto tento proces realizovali pri potoku. Súdky kládli na špeciálne podesty a zapálili. Tento postup zahájil proces destilácie. Odparovaním bolo možné získať malé množstvo benzínu, nafty, trochu oleja a veľké množstvo maziva. Vďaka dostupnosti surovín v oblasti Łos sa kolomazníctvo preslávilo a Łosania začali dobre zarábať. Na začiatku dvadsiateho storočia ukončili maziari domácu výrobu mazu a

začali maz kupovať v blízkych výrobniach nafty. Na jar maziari zapriahol kone, na voz vložil tovar a vyrazil na obchodnú cestu, z ktorej sa vrátil až na jeseň. Łosiarski maziari vandrovali po celej strednej a východnej Európe: Rakúsko-Uhorsko, Rusko, Prusko. Ich vozy, ktoré sa nazývali seger (maďarský názov) jazdili do Warszawy, Rígy, Litvy, Vilniusa a Jekaterinburgu. Profesia maziara upadla do zabudnutia po

druhej svetovej vojne, kedy zmenené štátne hranice zmenili aj staré obchodné trasy. Maz bol potrebný pri gazdovstve a vysídlení Lemkov počas operácie "Visła" zostali opustené dediny bez hospodárstiev. Tieto zmeny znížili dopyt po produktoch maziarov.

A: Počul som, že ropu zbierali pomocou konských chvostov.

R: Áno. Priľnavosť na konský chvost bola veľmi dobrá. Ak nebol naporúdzi konský chvost, zapletali sa špeciálne druhy trávy. V okolí Borysławia zberačov nazývali lebací.

A: Kroje, ktoré nosili maziari, nie sú tradičné lemkovské kroje, ale skôr sa podobajú na maďarské kroje.

R: Nosili kroje veľmi elegantné, pretože to boli zámožní ľudia. Každý maziar – mal poriadne topánky, nohavice, kabát s výložkami. V susedných obciach nikto nechodil takto oblečený. Boli dve kategórie maziarov – jedni mali vlastné vozy a cestovali ďaleko, vďaka čomu mohli drahšie predať svoj tovar. Druhí boli chudobní, bez vozov, len ručne ťahali vozíky, produkty predávali v okolitých obciach, na trhoch a

jarmokoch po dedinách. Maziari nikdy nespali na voze. Spali v špeciálnych miestnostiach určených pre ľudí a pre zvieratá, pri dvoroch, kolvarkoch alebo u gazdov. Osobné veci mali umiestnené v kufríku vzadu na voze, v tzv. zadnej kielni. Maziar nikdy nechodil sám, chodil vždy s pomocníkom. Jednotlivé rodiny mali svoje trasy, ktoré si na každý rok plánovali. Rodiny medzi sebou nekonkurovali, pretože každá mala svoju obchodnú trasu. V neprítomnosti muža sa o domácnosť starala žena. Organizovala práce, často zo susedných obcí najímala ľudí na prácu.

A: Maziari sa ale vrátili

R: Áno, v máji 2005 bola organizovaná prehliadka maziarskych vozov na trase z poľského Łosie do Bardejovských kúpeľov a cez Wysowu naspäť do Łosie. Prejazd bol propagáciou remesiel a ľudovej kultúry.

A: Ďakujeme a prijímate pozvanie do maziarskej usadlosti v Łosie (Zagroda Maziarska w Łosiu).

Przez kuchnię do kultury

JAKI ZWIĄZEK MA KUCHNIA Z KULTURĄ?

Na pierwszy, przysłowiowy rzut oka niewielki i pierwsza myśl jaka przychodzi mi do głowy to kultura jedzenia. Tym bardziej jeśli myślimy o kulturze w kategoriach ogólnych, jako całokształt duchowego i materialnego dorobku społeczeństwa. Rozdrabniając ten termin możemy pomyśleć o kulturze na przykład, jako o charakterystycznym wzorze postępowania dla danej grupy etnicznej, która organizuje i tworzy wokół siebie przestrzeń, a dzięki określonym już wzorcom i tradycji, identyfikuje się i przynależy do sformowanej grupy narodowej.

I tu właśnie wyłania się obraz kultury, jako dużej potrawy, dania złożonego z wielu składników i doprawionego najrozmaitszymi przyprawami tak, ażeby dać jeszcze i wystrzyć smak.

Kultura Łemków jest właśnie takim daniem wieloskładnikowym. Trzeba ją zgłębiać wielopłaszczyznowo i smakować uwzględniając wszelkie uwarunkowania, ponieważ wszystko, co tworzymy i co nas otacza, również w odniesieniu historycznym, daje pełny ogląd sprawy, dzięki któremu możemy w pełni odczuć smak.

ŚWIĘTO KULTURY ŁEMKOWSKIEJ ŁEMKOWSKA WATRA W ZDYNI (ŁEM. - ŻDYNIA)

Przez stulecia tożsamość Małopolski tworzyli mieszkańcy różnych wyznań i narodowości.

Łemkowska Watra w Zdyni nawiązuje do dawnego wielokulturowego krajobrazu regionu, ale przede wszystkim to czas corocznych, niezwykle ważnych dla Łemków spotkań: pokoleniowych, rodzinnych, przyjacielskich. Przybywający z różnych regionów świata Łemkowie rozpalają w lipcu watrę-ognisko, która płonie przez trzy kolejne dni od piątku do niedzieli.

Zdyniańska Watra ma przede wszystkim bardzo ważną misję, integruje potomków akcji „Wisła” rozsypanych po całej Polsce, po świecie, właśnie tu na skrawku Ziemi Pradziadów. Spotkania te jednoczą uczestników wspólną pieśnią, gromadzą wokół spraw ważnych.

Watra co roku gromadzi ok 10-12 tysięcy osób, mieszkańców Beskidu Niskiego, gości i turystów z kraju oraz z zagranicy m.in. z: Kanady, Ukrainy, Słowacji, USA, Chorwacji, Serbii, Węgier, Austrii. Na scenie zdyniańskiego amfiteatru występuje kilkuset wykonawców muzyki ludowej, rockowej, folkowej, jazzowej.

Stałym elementem corocznego programu są prezentacje kuchni łemkowskiej z możliwością degustacji, tradycyjne przejazdy wozu maziarskiego przypominające





o dawnym fachu i wyrobach naftowych mazajarzy z Łosia oraz pokazy ginących rzemiosł: łyżkarstwa, gancarstwa, dzięgiarstwa. Bogaty program imprezy i towarzyszące świętowaniu dodatkowe wydarzenia, jak Łemkowska Spartakiada, wystawy, konkursy, sprawiają, iż Watra to swoistego rodzaju połączenie tradycji kulturowych ze współczesną formą rekreacji.

Prezentowany podczas imprezy folklor pogranicza regionu nadaje przedsięwzięciu wymiar dialogu międzykulturowego. Możemy zobaczyć Rusinów z Serbii, Górali i Pogórzezan, Łemków mieszkających na Ukrainie i tych z Łemkowszczyzny.

Dla Łemków, miłośników kultury łemkowskiej, jak i samych organizatorów zdyniańskie spotkania są również doskonałą okazją od rejestracji procesów, które zachodzą w tej kulturze. Zmieniający się pod wpływem różnych prądów kulturowych folklor jest świadectwem żywej kultury, co jednocześnie sprawia, że „Łemkowska Watra” ma też charakter kulturotwórczy.



Łemkowska Watra w Zdyni została w 2007 r. wyróżniona przez Kapitułę Konkursu Pro Publico Bono za Najlepsze dzieło Obywatelskie.

*Natalia Hładyk
Zjednoczenie Łemków Gorlicze*

www.watrzdynia.pl



Cez kuchyňu ku kultúre

AKO SÚVISÍ KUCHYŇA S KULTÚROU?

Na prvý pohľad takmer nesúvisí. Prvé, čo ma napadne, je napríklad kultúra stravovania. O to viac, ak máme uvažovať o kultúre vo všeobecných kategóriách, v rámci duchovného a materiálneho výdobytku spoločnosti. Ak tento pojem rozmeníme na drobné, môžeme uvažovať o kultúre, ako o charakteristickom postupe pre danú etnickú skupinu, ktorá organizuje a vytvára okolo seba priestor a vďaka určitým vzorom a tradíciám sa zviditeľňuje a pričleňuje sa k už vytvorenej národnej skupine.

A práve tu sa vynára obraz kultúry ako obrovského prestretého stola, zloženého z množstva jedál, ochutených rôznorodými prísadami tak, aby jedlo výborne chutilo. Kultúra Lemkov je práve takýmto viaczložkovým pokrmom. Treba sa na ňu pozeráť vo viacerých rovinách a po zohľadnení všetkých podmienok, v akých vznikala, si ju vychutnať. Pretože všetko, čo vytvárame a čo nás obklopuje z historického pohľadu vytvára celkový obraz diania, vďaka ktorému môžeme dokonale precítiť chuť.





SVIATOK LEMKOVSEJ KULTÚRY LEMKOVSKÁ VATRA V ZDYNI (LEMKOVSKY: ŽDYNIA)

Po stáročia totožnosť malopoľského územia tvorili obyvatelia rôzneho vierovznanania a národnosti.

Lemkovská vatra v Zdyni nadväzuje na starú krajinku regiónu, v ktorej sa snúbilo mnoho kultúr. Pre Lemkov je to predovšetkým obdobie každoročných, veľmi dôležitých stretnutí: generačných, rodinných, priateľských. Lemkovia prichádzajúci z rôznych kútov sveta v júli zapália vatru – ohnisko, ktorá horí tri po sebe nasledujúce dni od piatku do nedele. Vatra v Zdyni plní predovšetkým veľmi dôležitú misiu, integruje potomkov udalosti „Visla“ rozosiaych po celom Poľsku, po svete, práve tu, na tomto malom oškvaru Zeme Pradedov. Tieto stretnutia zjednocujú účastníkov spoločnou piesňou, sústreďujú okolo dôležitých vecí.

Vatra každý rok zhromažďuje od 10 do 12 tisíc osôb, obyvateľov Nízkych Beskýd, hostí a turistov z tuzemska a zo zahraničia, okrem iného z Kanady, Ukrajiny, Slovenska, USA, Chorvátska, Srbska, Maďarska, Rakúska. Na javisku amfiteátra v Zdyni vystupuje niekoľko stoviek členov ľudových, rokových, folkových a džezových súborov a skupín.

Pevným prvkom každoročného programu sú prezentácie lemkovskej kuchyne s možnosťou ochutnávky, tradičná ukážka kolomaznického vozu, ktorá pripomína staré remeslo kolomazníkov a naftových výrobkov z Łosia, ako aj ukážky už zabudnutých remesiel, ako sú: lyžičkári, hrnčiari, dechtári. Rôznorodý program podujatia a sprievodné udalosti, také ako lemkovská spartakiáda, výstavy, kvízy sú dôkazom toho, že Vatra je svojho druhu spojením kultúrnych tradícií so súčasnou formou rekreácie.

Folklór prihraničného regiónu prezentovaný na podujatí, dáva tejto slávnosti rozmer dialógu viacerých kultúr. Môžeme tu vidieť Rusínov zo Srbska, Goralov a Podhorcov, Lemkov, žijúcich na Ukrajine a tých z územia, ktoré patrilo Lemkom.

Pre Lemkov, milovníkov lemkovskej kultúry a pre samotných organizátorov, stretnutia v Zdyni sú ideálnou príležitosťou k monitorovaniu procesov, ktoré sa odohrávajú v tejto kultúre. Folklór, ktorý sa mení vplyvom rôznych kultúrnych prúdov svedčí o živej kultúre, ktorá zároveň spôsobuje to, že „Lemkovská vatra“ má kultúrotvorný charakter.

Lemkovskej vatre v Zdyni v roku 2007 Inštitút občianskej spoločnosti Pro Publico Bono udelil cenu za Najlepšie občianske dielo.

Organizátor Združenie Lemkov

www.watrazdynia.pl

Koń huculski

Obecnie w Beskidzie Niskim ulokowały się największe w Europie stadniny koni rasy huculskiej: Stadnina Koni Huculskich Gładyszów, Zootechniczny Zakład Doświadczalny Odrzechowa i prywatna stadnina koni huculskich i arabskich w Izbach. Działa tu też wielu innych mniejszych hodowców i użytkowników koni, którzy wiążą swój los i życie z tą rasą. Ten, jakże niewielki konik, lecz o olbrzymim sercu, m.in. dzięki kinematografii rozwinął swoje skrzydła. Zaczął być podziwiany w polskich filmach: pierwszym był „VIP” w reżyserii Juliusza Machulskiego, kolejnymi: „Ogniem i mieczem” Jerzego Hoffmana, „Quo Vadis” Jerzego Kawalerowicza, „Stara baśń - kiedy słońce było bogiem” Jerzego Hoffmana.

Oglądany i doceniany jest na pokazach, w tym tych najbardziej prestiżowych, jak Mistrzostwa Świata w Zaprzęgach Parokonnnych Poznań 1993, na Wystawach Zwierząt Hodowlanych. Ludzie związani z tym koniem zaczęli wyłącznie dla niego organizować święta i zawody. Do największych zaliczyć należy „Dni Huculskie” organizowane w Regietowie (SKH Gładyszów) we wrześniu.

Konie huculskie zyskują coraz większe znaczenie i zainteresowanie nie tylko w Polsce. Międzynarodowe imprezy dla koni huculskich odbywają się w Czechach, Austrii, Niemczech.

Z uwagi na swoje cechy charakteru - wyjątkową cierpliwość i łagodność - konik

huculski coraz częściej jest wykorzystywany w hipoterapii, tj. rehabilitacji i terapii poprzez kontakt z koniem, jazdę konną. Koń wyzwala emocje. Od strachu po miłość, uczy wrażliwości i opiekuńczości, ale też stanowczości i umiejętności podejmowania szybkich decyzji. Motywuje do działania, daje chęć do zmagania się z przeciwnościami losu. Jest to wyjątkowa metoda usprawniania, dzięki obecności czworonożnego terapeuty - konia.



Hucúlsky kôň

V Nížkych Beskydách sa v súčasnosti nachádzajú najväčšie stáda huculských koní v Európe: Žrebčín huculských koní Gładyszów, Zootechnická výskumná stanica Odrzechowa a súkromný žrebčín huculských a arabských koní v Izbach. Pôsobí tu aj mnoho menších chovateľov a milovníkov koní, ktorí svoj život a osud spájajú s týmto plemenom koňa. Tento vzrastom malý koník, ale s veľkým srdcom, okrem

inéno vďaka kinematografii rozprestrel svoje krídla. Obdivovali ho v poľských filmoch. Prvým filmom bol VIP v réžii Juliusza Machulského, ďalšími: Ohňom a mečom Jerzeho Hoffmana, Quo Vadis Jerzeho Kawalerowicza, Stará povest' – keď slnko bolo bohom Jerzeho Hoffmana.

Je možné ho vidieť a obdivovať na prehliadkach koní, z ktorých najprestížnejšie boli majstrovstvá sveta v konskom dvojzáprahu v Poznani v roku 1993, na výstavách chovných zvierat. Ľudia, ktorí svoj život spojili s týmto koňom, začali len pre neho organizovať preteky a rôzne podujatia. K najväčším patria Hucúlske dni, organizované v septembri v Regietowe (SKH Gładyszów).

Huculské kone získavajú čoraz väčší význam a záujem nielen v Poľsku. Medzinárodné podujatia pre huculské kone sa organizujú v Čechách, Rakúsku a v Nemecku.

Vzhľadom na svoj charakter – sú mimoriadne trpezlivé a mierumilovné – huculský koník je čoraz častejšie využívaný pri hipoterapii, t.j. rehabilitácii spočívajúcej v jazde na koni a v terapii pre kontakt s koňom. Kôň uvoľňuje emócie. Od strachu k láske, učí citlivosť a starostlivosť, ale aj rozhodnosť a schopnosť prijímať rýchle rozhodnutia. Motívuje k činnosti, dodáva chuť v prekonávaní osudových prekážok. Je to výnimočná metóda uzdravovania vďaka prítomnosti štvornohého terapeuta – koňa.



O łemkowskich pisankach



Na Łemkowszczyźnie począwszy od Wielkiego Czwartku kobiety zabierają się do farbowania i zdobienia jaj (pisanek), którymi w czasie świąt dzieli się przy składaniu życzeń, a dziewczęta wykupują się nimi w drugie święto od polewania wodą.



Do malowania używa się przede wszystkim naturalnych barwników. Zielień daje wywar z widłaka, liści pokrzywy, barwinka, kwiatu fiołka, jemiolo, a przede wszystkim z młodego żyta ozimego. Fiolet uzyskuje się z wywaru ciemnej małwy. Na czerwono farbuje się jajka w mieszaninie łupin cebuli i kory dębowej, krokusie, szyszkach olchowych, owocach czarnego bzu, suszonych jagodach lub w odwarze z robaczków zwanych czerwcami. Warto dodać, że to

właśnie łuski cebuli dają kolor czerwony symbolizujący krew przelaną przez Chrystusa na krzyżu. Ciemną żółć uzyskuje się, gotując jaja w łupinach cebuli. Jasny odcień żółci daje kora młodej jabłonki, kwiaty majówki błotnej lub suszone płatki jaskra.

Do tradycji Łemkowszczyzny należy odwiedzanie grobów w Świętej Wielkiej Nocy. Ksiądz odprawia na cmentarzu uroczystą liturgię za zmarłych, a na grobie lub obok kładzie się święcone jajko lub paschę.

Na Łemkowszczyźnie ozdabiano pisanki szlachetną, batikową techniką. Polega ona na ozdabianiu pisanek woskiem i ścieraniu go. Dawniej używano w tym celu wosku pszczelego, jednak łatwiej przypalał się. Współcześnie zdoła się tego rodzaju pisanki stearyną. Bardzo ładne pisanki wykonuje się na lekko ciepłych jajkach. Wówczas kreseczka wzoru rozplywa się ładnie na ciepłej skorupce. Jest to szpilkowa technika dająca wzory - łezki. Drugą, późniejszą, bardzo rozpowszechnioną techniką ozdabiania pisanek na Łemkowszczyźnie było wyskrobywanie wzorów na zafarbowanym jajku. Pisanka ma wtedy tylko jednokolorowe tło i białe wzory. Aby otrzymać precyzyjne, śliczne wzorki, trzeba się bardzo napracować. Używa się do tego skalpela. O wiele szybciej wykonuje się pisanki techniką batikową, niż techniką drapaną.

*Opracowano na podstawie książki
Romana Reinfussa „Śladami Łemków”
wydanej w Warszawie w 1990 roku*

O lemkovských krasliciach

Na území Lemkov už od Zeleného štvrtku ženy začínajú vyfarbovať a zdobiť vajíčka (kraslice), ktoré sa neskôr počas sviatkov rozdávaajú vinšovníkom a dievčatá, aby sa na veľkonočný pondelok vyhlí polievačke, sa nimi vykupujú.

Na farbenie sa používajú predovšetkým prírodné farbivá. Zelenú farbu dáva odvar z plavúňa, žihľavy, zimozelene, z kvetu fialky, imela a predovšetkým z mladej ozimnej raže. Fialová farba sa získava z odvaru tmavej malvice. Načerveno sa vajíčka sfarbia v zmesi šupiek z cibule, dubovej kôry, krokusa, šišíek jeľše, plodov bazy čiernej, sušených čučoriedok alebo v odvare z chrobákov, nazývaných červotočmi. Je treba pripomenúť, že práve šupky z cibule dávajú červenú farbu, ktorá je symbolom krvi vyliatej Kristom na kríži. Tmavá žltá farba sa získava vtedy, keď vajíčka varíme v šupinách z cibule. Svetlý odtieň žltej farby dáva kôra mladej jablone, kvet záružlia močiarného alebo sušené lupene iskerníka.

Na území Lemkov sa cez veľkonočné sviatky už tradične navštevujú hroby blízkych. Na cintoríne kňaz odslúži slávnostnú liturgiu za zomrelých a na hroby sa dávajú svätené vajíčka alebo pascha (veľkonočný koláč).

Na území Lemkov sa kraslice zdobili ušľachtilou technikou – batikovaním. Spočíva v zdobení kraslíc voskom, ktorý sa následne zotrie. Dávnejšie sa k tomu používal včelí vosk, ale ten sa rýchlo pripálil. V súčasnej dobe sa kraslice zdobia stearínom. Veľmi pekné kraslice sa dosiahnu na mierne zohriatej škrupinke. Je to špendlíková technika, ktorou sa dosiahnu zvláštne vzory – slzy. Iná, neskôr rozšírená technika na území Lemkov, je vyškrabávanie vzorom na vyfarbenom vajíčku. Kraslica má vtedy biele vzory na jednofarebnom pozadí. Na to, aby sme dosiahli pekné, precízne vzory, treba vynaložiť veľa úsilia. Používa sa k tomu skalpel. Oveľa rýchlejšie než vyškrabávaním, sa kraslice vyrábajú batikovaním.

*Spracované podľa knihy
Romana Reinfussa
„Śladami Lemków”*





Z wizytą w „Gościńskiej chacie” w Wysowej

A: Jesteśmy w Wysowej Zdrój przed karczmą „Gościńska Chata”. Moim rozmówcą jest Pani Irena Sulicz, która, wspólnie z mężem Romanem od 2000 roku prowadzi regionalną gospodę.

Pani Ireno, proszę wprowadzić naszych czytelników w świat kuchni łemkowskiej.

IS: Dzień dobry. Witam w naszej karczmie „Gościńska chata”. Serwujemy kuchnię typowo łemkowską, z której kilka dań chciałabym państwu zaprezentować.

Wybrałam pięć sztandarowych potraw, bardzo prostych w przygotowaniu, bo i kuchnia łemkowska była i jest bardzo prosta. Składa się przede wszystkim z produktów zebranych z pola i w lesie – z darów, które Łemkowie mogli w każdej chwili zasadzić czy pozbić. Dominują w niej przede wszystkim ziemniaki i kapusta. Inne typowe produkty to dynia, mleko, ser, mięta, grzyby. Były to potrawy mało przetworzone i łatwe w przygotowaniu.

Każda potrawa miała swoje znaczenie, np. homiłka, czyli kulka z sera krowiego z miętą była szykowana w sierpniu w okresie święta Najświęt-

szej Marii Zielnej. U katolików dzień ten wypada 15 sierpnia, natomiast na Łemkowszczyźnie święto to jest przesunięte zgodnie z kalendarzem juliańskim. Do tego czasu przez dwa tygodnie trwał post. Później, po poście pierwszą potrawą, którą jedzono była właśnie homiłka.

A: Post był ścisły?

IS: Tak. Na łemkowszczyźnie każdy post jest ścisły. Nie jadano ani mleka, ani sera, ani masła. Jadano tylko ziemniaki i ewentualnie coś na wodzie. Tak, jak np. war, o którym później Państwu opowiem. To jest potrawa, którą przede wszystkim jedzono w czasie postu, w okresie jesiennym do świąt Bożego Narodzenia.

A: Posty były podyktowane względem i religijnymi?

IS: Tak. Na Łemkowszczyźnie tradycje te są dalej zachowane i przestrzegane. Łemkowie do dzisiaj jedzą potrawy, których przygotowanie było przekazywane z dziada pradziada, i dzięki temu można je teraz odtworzyć. Jak już wspominałam, jedną z takich potraw jest homiłka, czyli kulka serowa z masłem i suszoną miętą. Homiłka jest bardzo prostą potrawą, którą można przygotować w każdej chwili.

Jest smaczną przystawką przed każdym daniem obiadowym. Aby była gotowa do zjedzenia musi poleżeć przynajmniej do następnego dnia w ciepłym piekarniku. Ser musi troszeczkę odparować. Dawniej takie kulki serowe wrzucano do ciepłego pieca chlebowego. Były one bardziej wysuszone. Wówczas przytrzymywano je bez oliwy, natomiast teraz trochę zmodyfikowano homiłki, bo wkładamy je do oliwy z czosnkiem i z miętą. Dla smaku, do kąpieli oliwnej można dorzucić bazylię, czosnek, troszkę soli.

Drugą potrawą będzie masłito. Robi się je bardzo prosto i jest pożywne. Było szykowane wcześniej rano, zwłaszcza dawniej. Łemkowie wychodzili w pole i wracali dopiero późno wieczorem. W piecu palono tylko rano, więc musieli przygotować takie potrawy, które mogli spożywać przez cały dzień. M.in. było to właśnie masłito, które jadano zarówno na ciepło i na zimno. Na zimno brano je do glinianych garnków, noszono w pole i tam jedzono. Smarowano tym chleb i dlatego pewnie nazywa się masłito - bo maszczono nim chleb. Albo jadano go rano na ciepło, jako posiłek przed wyjściem, czyli śniadanie. Wychodzi z tego coś w formie jajecznego budyniu na słono. Każda gospodyni słynęła z tego, że przy robieniu masłita nie robiły się jej kluski. Musi to być gładka konsystencja budyniu. Była to bardzo pożywna i tania potrawa, bo tak jak mówię składała się tylko z jednego jajka.

Następną potrawą, którą dzisiaj przygotowuję jest war. Jest to zupa na warzywnym wywarze z baraniny z dodatkiem soku z kiszzonej kapusty. Oczywiście najlepiej mieć swoją kiszzoną kapustę. Tak jak my to robimy

– kisimy w beczkach kapustę. Wtedy ta woda ma całkiem inny smak. Nie ma w sobie żadnego octu, jedynie naturalny kwas z kiszzonej kapusty. Dawniej na zagotowaną wodę wlewano sok z kapusty, omaszczono to skwarkami i to podawano z gotowanymi ziemniakami. W tej chwili ta kuchnia jest bogatsza, bo są dodane warzywa: marchew, pietruszka, seler i czosnek oraz przyprawy: ziele i liść laurowy, podaje się z koperami, czyli ziemniakami. U nas w karczmie podajemy to natomiast ze zlepieńcami, czyli pierogami z farszem mięsem. Mięso wieprzowo-wołowe i trochę baraniny.

Innym typowym daniem są hałuszki, czyli kluski z tartych ziemniaków. Do przygotowania ich będą nam potrzebne surowe ziemniaki. W oryginalne hałuszki były robione tylko ze startych surowych ziemniaków z dodatkiem odrobiny mąki ziemniaczanej oraz jajka. Teraz hałuszki robimy ze startych surowych ziemniaków z dodatkiem ziemniaków gotowanych, do tego również dodajemy jajko i mąkę ziemniaczaną. Hałuszki są bardzo smaczne. Mogą być podawane z tłuszczem, ze skwarkami lub maczanką. Po łemkowsku maczanka to sos, czyli gulasz z wołowiny lub baraniny. Te kluski robiono również w okresie postnym i wtedy omaszczano lnianym olejem. Chociaż w okresie postnym jadano mało potraw gotowanych.

Wigilia była szczególnym dniem u Łemków. Wiązało się z nią szeregiem zwyczajów, nakazów i zakazów, a ich przestrzeganie zapewniało pomyślność człowieka i całego gospodarstwa przez następny rok. W czasie wieczery Łemkowie najpierw dzielili się prosforą (chlebek pieczony przez

księdza), następnie jedli czosnek, maczany w soli, później dawano żur (kieselycia), kapustę z grochem, kluski z makiem, sos grzybowy, pieczone jabłka, groch, bób, fasolę, pęczak lub kaszę ze śliwkami, kompot z suszonych owoców (jucha). Wszyscy jedli z jednej miski. Potrawy maszczono olejem (najczęściej lnianym) własnego wyrobu. Podane podczas degustacji dania przygotowano według starych, domowych receptur. Amatorom tej doskonałej ludowej kuchni proponujemy zlepienice ze śliwką suszoną.


Potrawą charakterystyczną dla okresu Bożego Narodzenia są zlepienice ze śliwką suszoną. Zlepienice to inaczej pierogi. Do przygotowania ciasta będzie nam potrzebna mąka, jajka, letnia woda i oliwa, jako farsz posłużą sparzone suszone śliwki. Do miski wsypujemy mąkę, dodaje-

my jajko i letnią wodę. Całość mieszamy ugniatając rytmicznie ciasto. Gdy dodamy do niego trochę oliwy, robi się bardziej elastyczne i miękkie. Przekładamy ciasto na stolnicę i wyrabiamy od czasu do czasu posypując mąką. Następnie ciasto należy cienko rozwałkować. Gdy ciasto jest rozwałkowane, wycinamy szklanką lub większym kieliszkiem krążki, a na nie wkładamy śliwki. Następnie należy dobrze zlepić pierogi. Tak ulepione pierogi będziemy wrzucać na wrzątek, a na koniec, po ugotowaniu i wyjęciu na talerz, omaszczać miodem. Tak robiono to dawniej, we współczesnej kuchni łemkowskiej używamy sosu miodowego na maśle z dodatkiem wanilii.

A: Dziękuję bardzo serdecznie

IS: Dziękuję i życzę czytelnikom smacznego.





Na návšteve v „Gošcinnej Chate” vo Wysowej

A: Sme vo Wysowej Zdrój pred krčmou „Gošcinna Chata”. Rozprávam sa s pani Irenou Sulicz, ktorá spoločne s manželom Romanom od roku 2000 prevádzkuje regionálne pohostinstvo. Pani Irena, povedzte našich čitateľov do sveta lemkovskej kuchyne.

IS: Dobrý deň. Vitajte v našej krčme „Gošcinna chata”. Naša kuchyňa je typickou lemkovskou kuchyňou, chcem Vás teda oboznámiť s niekoľkými typickými jedlami.

Vybrala som päť štandardných jedál, s jednoduchou prípravou, pretože lemkovská kuchyňa bola a je veľmi jednoduchá. Pozostáva hlavne zo surovín, ktoré ponúka pole a les – z darov, ktoré si Lemkovia zasadili alebo nazbierali. Prevládajú v nej predovšetkým zemiaky a kapusta. Inými typickými surovinami sú tekvica, mlieko, syr, mäta a huby. Jednalo sa o jedlá s minimálnou úpravou a jednoduché v príprave. Každé jedlo malo svoj význam. Napríklad homilka, čiže gulka kravského tvarohu s mäťou sa pripravovala v auguste na sviatok Nanebovzatia Panny Márie. Tento sviatok pripadá na 15. august, ale na lemkovskom území je tento sviatok posunutý podľa juliánskeho kalendára. Do tej doby bol dvojtýždňový pôst.


Neskôr, po skončení pôstu, prvým jedlom, ktoré sa jedlo, bola práve homilka.

A: Bol tento pôst prísny?

IS: Áno. Na lemkovskom území je prísny každý pôst. Nejedlo sa ani mlieko, ani tvaroh, ani maslo. Jedli sa len zemiaky, prípadne niečo pripravené na vode. Tak, ako napríklad war, o ktorom Vám porozprávam neskôr. Je to jedlo, ktoré sa jedlo predovšetkým počas pôstu, v jesennom období až do Vianoc.

A: Pôst sa riadil vierovyznaním?

IS: Áno. Na lemkovskom území sa tieto tradície zachovávajú a dodržiavajú. Lemkovia dodnes jedia jedlá, ktorých spôsob prípravy bol odovzdaný z pokolenia na pokolenie, a vďaka tomu sa teraz môžu obnoviť. Jedným z tých jedál je homilka, ako som spomínala, čiže tvarohová gulka s maslom a sušenou mäťou. Homilka je veľmi jednoduchým jedlom, ktoré je možné kedykoľvek pripraviť. Je chutným predjedlom pred každým obedom. Aby chutila, musí sa nechať odležať do druhého dňa vo vyhriatej rúre. Tvaroh sa musí trochu vydýchať – odpariť. Kedysi takéto tvarohové gulky vkladali do chlebovej



pece. Vtedy boli viac vysušené. Neboli uchovávané v olivovom oleji tak, ako sa to robí dnes, keď ich s cesnakom a mäťou nakladáme do olivového oleja. Pre zvýraznenie chuti do olejového kúpeľa je možné pridať bazalku, cesnak, trochu soli.

Druhým jedlom bude mastylo. Pripravuje sa veľmi jednoducho a je veľmi výživné. Pripravovalo sa zavčasu ráno, zvlášť v minulosti. Lemkovia odchádzali na pole a vracali sa neskorú večer. V peci sa kúrilo len ráno, preto museli pripraviť také jedlá, ktoré sa dali konzumovať po celý deň. Okrem iného bolo to práve mastylo, ktoré sa požívalo tak studené, ako aj teplé. Studené sa vkladalo do hlinených hrncov, odnášalo sa na pole, kde sa ponúkalo. Natierali ho na chlieb a snáď preto dostalo názov mastylo, lebo sa ním mastil chlieb. Alebo sa teplé požívalo ráno, ako jedlo pred odchodom, čiže raňajky. Vyzerá to ako slaný vaječný pudिंग. Každá gazdina bola známa tým, že pri výrobe mastyly sa jej nerobili hrudky. Musí to byť jemná hladká konzistencia pudingu. Bolo to veľmi výživné a lacné jedlo, pretože ako hovorím, bolo v ňom iba jedno vajčičko.

Ďalším jedlom, ktoré dnes pripravujem, je war. Je to polievka na zeleninovom vývare z baraniny, do ktorého sa pridala surová kapustnica. Samozrejme, najlepšia je kapustnica z vlastnej kvasenej kapusty. Tak, ako to robíme my – kvasíme si kapustu v sudoch. Vtedy tá kapustnica celkom ináč chutí. Neobsahuje ocot, len prírodnú kyselinu z kvasenej kapusty. Kedysi sa do vriacej vody vlievala kapustnica, omastila sa oškvarkami a takto sa podávala s varenými zemiakmi. Dnes je táto kuchyňa bohatšia, pretože sa pridáva zelenina: mrkva, petržlen,

zeler, cesnak a také prísady, ako je nové korenie, bobkový list, podáva sa s koperami, čiže so zemiakmi. V našej krčme ju podávame s lepenkami, čiže pirohmi, plnenými mäsovou plnkou. Pripravujeme ju z bravčového, hovädzieho a baranieho mäsa.

Iným typickým jedlom sú halušky, čiže jedlo z potretých zemiakov. K ich príprave potrebujeme surové zemiaky. Kedysi sa originálne halušky varili len z potretých surových zemiakov s pridaním zemiakovej múčky a vajčička. Teraz halušky pripravujeme z potretých surových zemiakov s pridaním varených zemiakov, pridáme vajčičko a zemiakovú múku. Halušky sú veľmi chutné. Môžu sa podávať omastené, s oškvarkami alebo s mačankou. Po lemkovsky mačanka je omáčka, teda guláš z hovädziny alebo baraniny. Halušky sa pripravovali aj v pôstnom období, vtedy sa mastili ľanovým olejom. Aj napriek tomu, že sa v pôstnom období jedlo málo varených jedál.

Štedrý deň bol pre Lemkov mimoriadnym dňom. Spájalo sa s ním veľa zvykov, príkazov a zákazov. Ich dodržiavanie malo zaručiť úspech človeka a celého gazdovstva v nasledujúcom roku. Počas štedrej večere sa Lemkovia najskôr delili prosforou (chlebík, ktorý piekol kňaz), následne jedli cesnak máčaný v soli, neskôr sa podával žur (kyselica), kapusta s hrachom, rezance s makom, hubová omáčka, pečené jablká, hrach, bôb, fazuľa, pencak (jačmenná kaša) alebo kaša so slivkami, kompót zo sušeného ovocia (jucha). Všetci jedli z jednej misky. Jedlá boli omastené olejom (najčastejšie ľanovým) vlastnej výroby. Pokrm, ktoré boli podávané počas ochutnávky sme pripravili podľa starých domácich receptov. Amatérom tejto jedinečnej ľudo-

vej kuchyne ponúkame zlepence so sušenou slivkou.

Charakteristickým jedlom pre vianočné obdobie sú zlepence so sušenou slivkou. Zlepence sa ináč volajú pirohy. Na prípravu cesta budeme potrebovať múku, vajíčka, vlažnú vodu a olivový olej, plnkou budú obarené sušené slivky. Do misky nasypeme múku, pridáme vajíčko a vlažnú vodu. Všetko vymiešame a rytmicky vypracujeme cesto. Ak pridáme trošku olivového oleja, bude pružnejšie a mäkkšie. Cesto na doske prekladáme,

vypracováваме a občas posypeme múkou. Potom cesto na tenko rozvalkáme. Pohárom vykrajujeme kolieska, na ktoré ukladáme slivky. Pirohy treba dobre zlepiť. Takto zlepené pirohy vložíme do vriacej vody, uvaríme, vyložíme na tanier a polejeme medom. Takto sa to pripravovalo kedysi, v súčasnej lemkovskej kuchyni používame medovú polevu na masle s pridaním vanilky.

A: Srdečná vďaka

IS: Ďakujem a čitateľom prajem dobrú chuť.





HOMIŁKI

HOMILKY

1 kg tustego białego sera
1 łyżka masła
2-3 łyżeczki suszonej mięty
1 l oliwy

1 kg pľnotučného bieleho tvarohu
1 lyžica masla
2-3 lyžičky sušenej mäty
1 l olivového oleja

Ser wyrabiamy na gładką masę z dodatkiem masła i mięty. Formujemy zgrabne małe kulki, które rozkładamy na blasze. Blachę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 75°C i zostawiamy lekko uchylone drzwiczki. Po 45 min suszenia kulek w piekarniku wyjmujemy je i odstawiamy na pół dnia w ciepłe i suche miejsce. Następnie ostrożnie przekładamy kuleczki do dużego słoja i zalewamy oliwą. Tak zakonserwowane homiłki możemy przechowywać przez miesiąc.

Tvaroh vymiesime na hladkú hmotu, pridáme maslo a mäťu. Vytvarujeme pekné malé guľky, ktoré poukladáme na plech. Plech vložime do rúry vyhriatej na 75°C a ponecháme trochu pootvorené dverka. Po 45 minútach, keď guľky obschnú, vyberieme ich a necháme odpočívať pol dňa na teplom a suchom mieste. Následne ich opatrne preložíme do veľkého pohára a zalejeme olivovým olejom. Takto naložené homilky môžeme uskladňovať aj viac ako mesiac.



MASTYŁO

(dla 4 osób)

1 litr mleka
1/2 litra wody
5 kopianych łyżek mąki pszennej
sól
jajko
masło lub skwarki na okrasę

Zagotowujemy pół litra mleka z połową litra wody. Do pozostałego mleka dodajemy 5 kopianych łyżek mąki pszennej, jajko, odrobinę soli i wszystko dokładnie mieszamy. Mleko z mąką wlewamy na gotujące się mleko z wodą. Chwilę gotujemy na małym ogniu, cały czas mieszając, żeby się nie przypaliło. Podajemy z chlebem, okraszone masłem lub skwarkami

MASTYŁO

(pre 4 osoby)

1 liter mleka
1/2 litra wody
5 kopcovitých lyžíc pšeničnej múky
soľ
1 vajčko
maslo alebo oškvarky na omastenie

Uvaríme pol litra mleka s pol litrom vody. Do druhej časti mleka pridáme 5 kopcovitých lyžíc pšeničnej múky, vajce, štipku soli a všetko dôkladne premiešame. Mlieko s múkou vlejeme do vriaceho mleka s vodou. Chvilku povaríme na miernom ohni, sústavne miešame, aby sa nepripálilo. Podávame s chlebom, omastené maslom alebo oškvarkami.



WAR
ZUPA NA SOKU
Z KISZONEJ KAPUSTY
(dla 5 osób)

VAR
POLIEVKA
Z KAPUSTNICE
(pre 5 osôb)

3 marchewki
1 seler
2 pietruszki
lubczyk
3 ziemniaki
2 litry wody
4 zębki czosnku

½ litra soku z kiszzonej kapusty
½ kg baraniny z kością
sól i pieprz do smaku

3 mrkvy
1 zeler
2 petrżleny
ligurček
3 zemiaky
2 litre vody
4 strúčky cesnaku

½ litra kapustnice
½ kg baraniny s košťou
soľ a čierne koren timer na dochutenie

Do garnka dajemy opltukane mięso z kością i zalewamy zimną wodą. Doprowadzamy do wrzenia. Usuwamy szumowiny. Zmniejszamy ogień. Dodajemy obrane i poporcjowane warzywa. Dopraviamy solą. Gotujemy na małym ogniu pod przykryciem ok. 2 godz. Pod koniec wlewamy sok z kiszzonej kapusty i dopraviamy pierzem.

Do hrnčka vložíme umyté mäso s košťou a zalejeme studenou vodou. Privedieme do varu. Z povrchu zbierame vzniknutú penu. Zmiernime oheň. Pridáme očistenú a pokrâjanú zeleninu. Osolíme. Varíme na miernom ohni pod pokrievkou asi 2 hodiny. Nakoniec vlejeme kapustnicu a dochutíme čiernym koren timer.



HAŁUSZKI

0,5 kg utartych surowych ziemniaków
30 dkg ziemniaków gotowanych
1 jajko
mąka ziemniaczana
skwarki do omasty

Starte ziemniaki wrzucamy do miski, dodajemy do nich gotowane ziemniaki. Na kilogram surowych ziemniaków, dajemy 30 dkg ziemniaków gotowanych. Wszystko mieszamy i robimy z tego ciasto. Trzeba je bardzo dobrze wymieszać, w razie potrzeby można dodać jeszcze gotowanych ziemniaków. Najlepszym sposobem dodania mąki ziemniaczanej do ciasta na hałuszki jest przekrojenie ciasta na cztery części i nasypiania tyle mąki ziemniaczanej, co ¼ ciasta. Mieszamy aż do uzyskania jednolitej masy. Do tego dodajemy jajko. Wykładamy je następnie na stolnicę i ręcznie formujemy kluseczki. W tym czasie nastawiamy osoloną wodę, doprowadzamy do wrzenia i wrzucamy do niej hałuszki.

HALUŠKY

0,5 kg potretých surových zemiakov
300 g varených zemiakov
1 vajíčko
zemiaková múčka
oškvarky na omastenie

Zemiaky zotrieme, vložíme do misky, pridáme varené zemiaky. Na 1 kg surových zemiakov pridáme 300 g varených zemiakov. Všetko zamiešame a vypracujeme cesto. Je potrebné všetko dobre premiešať, prípadne pridať ešte trochu varených zemiakov. Najlepším spôsobom ako pridať do cesta zemiakovú múčku je rozdelenie cesta na štyri časti a pridáme také množstvo zemiakovej múky, ktoré sa rovná ¼ cesta. Miešame dovtedy, kým sa nevytvorí jednoliata hladká hmota. Pridáme vajíčko. Vyrožíme na dosku a ručne vytvárame halušky. Na sporáku pripravíme slanú vodu, privedieme do varu a vhadzujeme do nej halušky.



PIEROGI
(ZLEPIEŃCE)
Z SUSZONYMI ŚLIWKAMI
(na 25 sztuk)

PIROHY
(ZLEPENEC)
SO SUŠENÝMI SLIVKAMI
(na 25 kusov)

CIASTO:

2 szklanki mąki,
3/4 szklanki wody,
ew. 1 jajko

FARSZ:

około 25 suszonych śliwek bez pestek
(najlepiej podwędzanych polskich węgierek),
4 łyżeczki cukru waniliowego,
150 ml miodu
20 dkg masła

CESTO:

2 poháre múky,
3/4 pohára vody,
prípadne 1 vajíčko

PLNKA:

asi 25 sušených vykôstkovaných sliviek
(najlepšia je zaúdená bystrická slivka),
4 lyžičky vanilínového cukru,
150 ml medu
20 dkg masla

Z mąki i wody zagniatamy ciasto. Jeśli lubimy odrobinę twardsze, dodajemy jeszcze jajko. Zwijamy ciasto w kulę i przykrywamy ściereczką. Śliwki zalewamy ciepłą wodą, odstawiamy na 10 min, a następnie odcedzamy. Rozwałkowujemy ciasto na podsypanej mąką stolnicą i szklanką wycinamy krążki, na których układamy po jednej śliwce. Zlepimy brzegi ciasta i gotujemy pierogi we wrzącej wodzie posłodzonej 2 łyżeczkami cukru waniliowego. W rondelku topimy masło, dodajemy miód i pozostawiamy 2 łyżeczki cukru waniliowego. Pierogi podajemy polane miodowo-maślanym sosem.

Z múky a vody zamiesime cesto. Ak máme radi tvrdšie cesto, pridáme vajíčko. Z cesta vytvarujeme guľky a prikryjeme obrúskom. Slivky zalejeme teplou vodou, necháme odstáť 10 min a ocedíme. Cesto rozvaľkáme na doske pomúčenej múkou a pohárom vykrajujeme kolieska, na ktoré dáme vždy jednu slivku. Kraje cesta zalepíme a varíme vo vriacej vode, do ktorej sme predtým vsypali 2 lyžičky vanilínového cukru. V hrnčeku roztopíme maslo, pridáme med a zvyšné 2 lyžičky vanilínového cukru. Pirohy polejeme medovo-maslovou polevou a takto podávame.



KESEŁYCA

Kiszenie płatków owsianych

2 l wody
0,5 kg płatków owsianych

Wodę przegotować, płatki wsypać do glinianego garnka i zalać przestudzoną wodą. Przykryć gazą i postawić w ciepłe miejsce na ok. tydzień czasu.

Zupa

20 dkg boczku
20 dkg kielbasy
majeranek, liść laurowy, ziele angielskie

Przecedzony zakwas z płatków owsianych wlewamy do garnka, dodajemy 3l wody, wsypujemy 3g majeranku, liść laurowy i ziele angielskie. Wstawiamy całość na ogień. Pokrojony boczek i kielbasę przysmażamy i dodajemy do wywaru. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem oraz świeżym czosnkiem.

KYSELICA

Kvasenie ovsených vločiek

2 l vody
0,5 kg ovsených vločiek

Uvaríme vodu, ovsené vločky nasypane do hlineného hrnčeka a zalejeme prevarenou vychladnutou vodou. Zaviažeme gázou a takto prikryté necháme kvasiť na teplom mieste asi týždeň.

Polievka

20 dkg bôčika
20 dkg klobásy
majorán, bobkový list, nové korenje

Precedený zákvas z ovsených vločiek nalejeme do hrnca, dolejeme 3 l vody, pridáme 3g majoránky, bobkový list a nové korenje. Všetko dáme variť. Nakrájaný bôčik s klobásou zvlášť osmažíme a pridáme do vývaru. Dochutíme podľa chuti soľou, čiernym korením a čerstvým cesnakom.



GRILOWANE OSZCZYPKI Z ŻURAWINĄ

GRILOVANÉ OŠTIEPKY S BRUSNICAMI

2 oszczyпки tzw. gółki

2 łyżki konfitury z żurawiny

2 mieszanka ziół (najlepiej prowansalskich)

2 oštiepky tzv. guľky

2 lyžice zaváraných brusníc

2 zmesi bylínok (najlepšie provensálskych)

Oszczypek kroimy na plastry o grubości ok. 1 cm i kładziemy na patelnie bez dodatku tłuszczu. Obsmażamy z obu stron do czasu, gdy ser zaczyna się topić. Plastry zgrilowanego sera przekładamy na talerze posypujemy ziołami. Podajemy z konfiturą z żurawiny.

Oštiepok pokrójame na plátky o hrubý asi 1 cm a poukladáme na panvici bez tuku. Osmažíme z obidvoch strán dotedy, kým sa oštiepok nezačne rozlievať. Plátky ugrilovaného syra preložíme na taniere a posypeme bylínkami. Podávame so zaváranými brusnicami.



SZASZŁYK Z BARANINY

JAHŇACIE ŠPÍZY

1 kg baraniny bez kości
3-4 cebule
tłuszcz do smażenia
sok z cytryny
ocet winny
wytrawne czerwone wino
sól i pieprz do smaku

1 kg vykostoné baranie mäso
3-4 cibule
tuk na vyprážanie
citrónová šáva
vinný ocot
suché červené víno
soľ a korenie podľa chuti

Z soku z cytryny, octu winnego, czerwonego wytrawnego wina, soli i pieprzu przygotować marynatę. Mięso umyć, pokroić na kawałki grubości około 1 cm. Cebulę obrać, pokroić w talarki. Mięso przekładając cebulą włożyć do emaliowanego naczynia, zalać marynatą, odstawić w chłodne miejsce na 10-12 godzin.

Zamarynowane mięso nadziewać razem z cebulą na specjalne szpadki, smażyć na patelni lub w piekarniku czy elektrycznym grillu, polewając czas od czasu przyrządzoną marynatą.

Z citrónovej šavy, octu, suchého červeného vína, soli a korenia pripravíme marinádu. Mäso umyjeme a nakrájame na asi 1 cm hrubé kúsky. Cibulú ošúpeme a nakrájame na plátky. Mäso nakladáme striedavo s cibuľou do nádoby, zalejeme marinádou, a uložíme v chlade na dobu 10-12 hodín.

Naložené mäso s cibuľou napichujeme na špízové paličky alebo špajle. Mäso smažíme na panvici alebo v rúre a sem tam podlejeme marinádou.



„NALEWESZ”

LEWESZ,
ZUPA ZIEMNIACZANA
ZUPA KOMPERIANA

(na 2,5 litra zupy)

„NALEVESZ”

LEVEŠ,
ZEMIAKOVÁ POLIEVKA
POLIEVKA KOMPERIANA

(na 2,5 litra polievky)

5-6 ziemniaków

2 marchewki

1 pietruszka

1/4 części selera

2-3 grzybki suszone

2-3 ząbki czosnki

liść laurowy, ziele angielskie

kminek, pieprz, sól do smaku

1 kawałek (mały) papyrki ostrej

3 łyżki kwasu z kiszzonej kapusty

2 pełne łyżki mąki

10 dkg słoniny na zasmażkę, cebula

natka pietruszki, koper, lubczyk

5-6 zemiakov

2 mrkvičky

1 petržlen

1/4 buľvy zeleru

2-3 sušené huby

2-3 strúčky cesnaku

bobkový list, nové korenie

rasca, čierne korenie, soľ podľa chuti

1 malý kúsok štipľavej papriky

3 lyžice kyslej kapustnice

2 plné lyžice múky

10 dkg slaniny na zasmažku, cibuľa

petrželiová vňať, kôpor, ligurček (vegeta)

Obrać marchew, pietruszkę oraz seler i pokroić. Warzywa wrzucić do 2 litrów wody, dodać grzyby i gotować do częściowego zmięknienia. Pokrojone w kostkę ziemniaki wrzucić do wrzątku z jarzynami, dodać czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, kminek, pieprz, sól, ostrą paprykę (mały kawałek). Zupę zagęszczamy i podprawiamy zasmażką.

Zasmażka:

10 dkg słoniny pokroić w drobną kostkę i wysmażyć, dodać cebulę. Do wysmażonej słoniny dodać mąkę i szczyptę soli. Podsmażyć na złoty kolor. Mieszając zasmażkę, dolać wody i doprowadzić do zagotowania. Do gotujących się ziemniaków z jarzynami dodać zasmażkę i całość wymieszać, zagotować i posypać natką pietruszki, kopru i lubczyku oraz polać kwasem z kapusty.

Zupę można wzbogacić dodając pokrojone w kostkę gotowane mięso i jarzyny.

Mrkvu, petržlen a zeler očistíme a pokrájame. Zeleninu vložíme do 2 litrov vody, pridáme huby a varíme, kým čiastočne nezmäknú. Zemiaky pokrájame na kocky a pridáme do vriacej vody k zelenine, pridáme cesnak, bobkový list, nové korenie, rascu, čierne korenie, soľ, štipľavú papriku (malý kúsok). Polievku zahustíme a dochutíme zasmažkou.

Zasmažka:

10 dkg slaniny pokrájame na drobné kocky a posmažíme. Pridáme cibuľu, múku, štipku soli a popražíme do červena. Za stáleho miešania pridáme vodu a privedieme do varu. K zemiakom, ktoré sa varia spolu so zeleninou pridáme zasmažku a všetko premiešame, prevaríme. Nakoniec posypeme petržlenovou vňaťou, kôprom, ligurčekom a vlejeme kapustnicu. Polievku môžeme obohatiť pridaním vareného mäsa a zeleniny, ktoré pokrájame na kocky.



ZUPA SAŁATOWA

ŠALÁTOVÁ POLIEVKA

1,5 litra maślanki lub serwatki
1/2 główki zielonej sałaty
0,5 kg ziemniaków
(średnich lub małych, najlepiej w całości)
1 łyżka koperku
sól do zmiękczenia sałaty i do smaku
10 dkg słoniny
2 pełne łyżki mąki

1,5 litra podmaslia alebo srvátky
1/2 hlávkového šalátu
0,5 kg zemiakov
(stredných alebo malých, najlepšie v celku)
1 lyžica zeleného kôpru
soľ – aby šalát bol mäkkší a na dochutenie
10 dkg slaniny
2 plné lyžice múky

Obrane ziemniaki gotujemy.

Postawić na ogniu garnek z maślanką (serwatką). Doprowadzić do wrzenia. W międzyczasie rwiemy na drobne kawałki sałatę, solimy i mieszamy (gnieciemy), odstawiamy na bok. Następnie robimy zasmażkę ze słoniny i mąki. Dodajemy ją do gotującej się maślanki, mieszamy i zdejmujemy z ognia. Odciskamy sałatę (dość mocno) i dorzucamy do zasmażonej maślanki. Mieszamy doprawiając solą. Po dodaniu sałaty, nie można jej już gotować. Odstawiamy przykryty garnek na bok. Ugotowane ziemniaki posypujemy koperkiem i wykładamy na miskę lub małe talerzyki. Zupę podajemy w głębokich talerzach lub miseczkach. Jemy na przemian: raz zupę, raz ziemniaki itd. (podane na osobnych talerzach).

Očistené zemiaky povaríme.

Na sporák položíme hrnček s podmaslím (srvátkou). Pomaly necháme zovrieť. Medzitým šalát natrháme na drobné kúsky, osolíme a zamiešame (postláčame), odložíme nabok. Potom pripravíme zasmažku zo slaniny a z múky, pridáme ju za stáleho miešania do vriaceho podmaslia a odstavíme zo sporáka. Šalát dôkladne vytlačíme a pridáme k zasmaženému podmasliu. Miešame a dochutíme soľou. Keď je už v polievke pridaný šalát, vtedy ju už nesmieme variť. Prikrýty hrniec s polievkou odstavíme nabok. Uvarené zemiaky posypeme kôprom, uložíme ich na hlboké tanierre alebo na misky. Jeme striedavo: raz polievku, raz zemiaky atď. (podávame každé zvlášť – na dvoch tanieroch).



Znani Łemkowie

Bohdan Ihor Antonycz
właśc. Wasyl Kot

poeta i prozaik ur. w Nowicy k.Gorlic

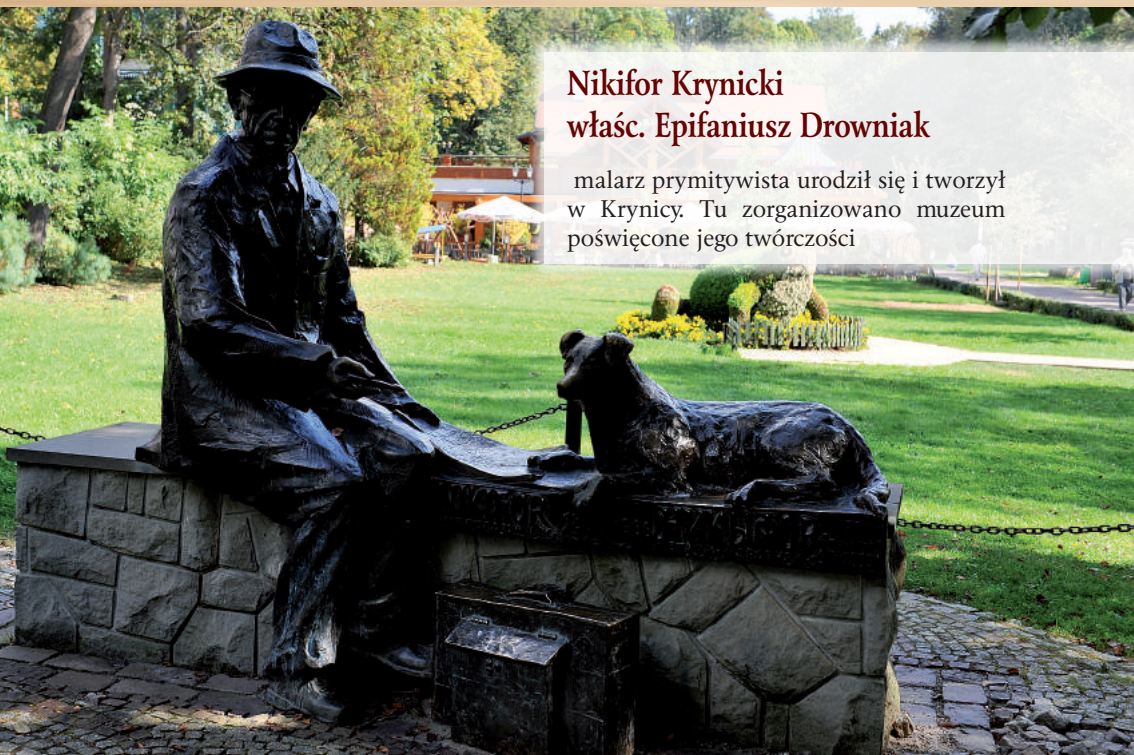


Jerzy Nowosielski

malarz, rysownik, scenograf, filozof
i teolog prawosławny. Najwybitniejszy
współczesny malarz ikon.

Andy Warhol

malarz amerykański, syn łemkowskich
emigrantów (nazwisko rodowe Warhola)



Nikifor Krynicki
właśc. Epifaniusz Drowniak

malarz prymitywista urodził się i tworzył
w Krynicy. Tu zorganizowano muzeum
poświęcone jego twórczości

Łemkowskie jadło



Karczma Gościnna Chata

F.H.U.T. Pensjonat „Ramis”
Roman Sulicz

38-316 Wysowa Zdrój 131

tel. +48 (18) 353 21 74
kom. +48 601 684 357

www.karczma-goscinna-chata.pl

Hotel i Restauracja Nikifor

artNIKIFOR

ul. Świdzińskiego 20
33-380 Krynica-Zdrój

tel. +48 (18) 477 87 00
fax +48 (18) 477 87 01

kom. +48 662 198 328



www.nikifor.pl