

Bogactwo Krainy wokół Lublina

- tradycyjne potrawy i produkty regionalne
- rękodzieło artystyczne
- malarstwo
- garncarstwo
- kowalstwo
- poezja ludowa

Kraina wokół Lublina zaprasza!



Publikacja wydana przez
Lokalną Grupę Działania na Rzecz Rozwoju Gmin
Powiatu Lubelskiego „Kraina wokół Lublina”

Zdjęcia użyte w publikacji pochodzą ze zbiorów:
- archiwum biura LGD,
- archiwów urzędów gmin członkowskich LGD,
- strony www.lubelskie.pl
- osób, podmiotów prezentujących swoje produkty.



Lokalna Grupa Działania
na Rzecz Rozwoju Gmin Powiatu Lubelskiego
„Kraina wokół Lublina”

Bogactwo Krainy wokół Lublina



www.krainawokollublina.pl



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 Leader
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

GMINY TWORZĄCE OBSZAR LGD

trzyнадцать gmin wiejskich i dwie gminy miejsko-wiejskie* (dane z 31 grudnia 2008)



PRODUKT REGIONALNY

OBSZARU LGD „KRAINA WOKÓŁ LUBLINA”

Niniejsze wydawnictwo ma na celu przybliżyć Państwu charakterystyczne dla obszaru Lokalnej Grupy Działania „Kraina wokół Lublina” produkty regionalne.

Znajdziecie tu Państwo informacje zarówno o lokalnych wyrobach gastronomicznych, rękodzielniczych jak i pracach artystów (malarzy, rzeźbiarzy, poetów), tworzących na naszym terenie.

Chcemy popularyzować to, co tradycyjne, dawne, ale także piękne, wyjątkowe, smaczne czy po prostu ciekawe. To, co kultywowane i przekazywane z pokolenia na pokolenie trwa, rozwija się, zmienia formę wyrastając z dawnych korzeni przybliża nas do cennego dziedzictwa, jakie otrzymaliśmy od naszych przodków.



Pragniemy, by szeroko rozumiane produkty lokalne stały się znane i dostępne wszystkim zainteresowanym. Mamy również nadzieję, że znajdzie się liczne grono osób, które po zapoznaniu się z tą publikacją zainteresuje się skarbami naszej małej ojczyzny.



„Bogactwo Krainy wokół Lublina” to próba pokazania zasobów dziedzictwa wsi podlubelskich. Nie sposób bowiem przedstawić całego bogactwa tego regionu, wszystkich pasji, miejsc i ludzi mających coś ciekawego do zaprezentowania.

Zapraszamy na wycieczki po terenie LGD, podczas których będziecie mieli Państwo okazję zobaczyć z bliska wciąż jeszcze żywą kulturę ludową. Odkryjecie zwyczaje związane z produkcją żywności tradycyjnej, poznaacie utalentowanych malarzy, rzeźbiarzy, garncarzy, bukieciarki, hafciarki i innych twórców ludowych.

KUCHNIA REGIONALNA

Są takie miejsca, w których zwykle, proste potrawy smakują wyjątkowo, gdzie odkrywamy i doceniamy walory prostoty wiejskich dań tradycyjnych.

W każdej wsi gospodynie przyrządzają potrawy według starych receptur i przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Jak zawsze chętnie dzielą się swoimi sekretami kulinarnymi, a efekty ich pracy przedstawiamy poniżej.

Dowiecie się Państwo, co kryje się pod nazwą „trzoniak”, „zawijas” czy „topielec”. Zapraszamy w interesującą podróż śladami tradycyjnych smaków, w które niezwykle bogata jest kraina wokół Lublina.



Kakalarz



Bułka z cukrem



Topielec

Parowanki z Olszanki



Pirogi z kaszy jaglanej

PIEROGI GAŁĘZOWSKIE Z GMINY BYCHAWA

Okolice Bychawy są zagłębiem pierogowym. A najlepsze pierogi – ruskie, z kapustą czy kaszą – robią w pobliskim Gałęzowie. Z tego powodu na temat gałęzowskich pierogów przez lata powstało wiele zabawnych historii. Na przykład: gdy gospodynie w Gałęzowie gotują pierogi, nad wsią unosi się mgła. Albo: gdy ktoś kiedyś w Gałęzowie zrzucił pieróg ze stołu, to zabił on kurę z dwanaściorgiem kurczątkami! Takie to były potężne pierogi!

Dziś żarty się skończyły. Choć w Polsce aż roi się od festiwali pierogów, to na ich majowe święto w Bychawie co roku przyjeżdżają tysiące smakoszy tej potrawy. A gospodynie z Gałęzowa przygotowują na ten dzień niezliczone ilości pierogów w różnych smakach.

Pierogi gałęzowskie mogą być ruskie, z kaszą i serem, albo z kapustą i grzybami. Ale kiedy spytać miejscowych, bez wahania dowiemy się, że najlepsze są te ostatnie. Gospodynie posiadają też swoje sekrety kulinarne, którymi chętnie się z innymi dzielą. Sekret pierwszy to dobra mąka. A mąka mące nierówna. Sekret drugi to nadzienie z kapustą. Kapusta też kapuście nierówna. Trzeci sekret to gotowanie. Trzeba wiedzieć, kiedy wrzucić pierogi i kiedy wyjąć. A czwarty i ostatni sekret gałęzowskich pierogów jest następujący: Usmażyć dobry boczek na skwarki i zlać do słoika. Jak są pierogi, wyjąć łyżką smalcu, podgrzać i polać świeże pierogi. Ekspertkami w dziedzinie lepienia pierogów są gospodynie z Koła Gospodyń Wiejskich w Gałęzowie: Janina Flis, Janina Wiechnik i Barbara Korba.

Pierogi gałęzowskie i ich bychawska odmiana (serwowana w barze „U Sazy” nad zalewem w Bychawie) zyskują coraz większą popularność. Dzieje się to głównie dzięki festynowi „W Krainie Pierogów”, organizowanemu od 2000 roku przez Bychawskie Centrum Kultury na stadionie w Bychawie. Impreza, na której oprócz dobrej muzyki serwowane są pierogi była oryginalnym pomysłem dyrektora i pracowników Bychawskiego Domu Kultury na nową formułę Dni Bychawy. Obecnie stanowi świetną promocję Bychawy w kraju i za granicą.

Kontakt:

M.J. Piłsudskiego 34

23-100 Bychawa

Tel. 81 566 01 24

E-mail: sekretariat@ebck.pl



PIRÓG DROŻDZOWY Z GMINY JABŁONNA

Tradycja pieczenia *pirogów drożdżowych* w gminie Jabłonna jest bardzo stara. Pierwsze wzmianki gospodyń pochodzące z początku XX wieku mówią o popularności tego przysmaku na stołach chłopskich od wielu pokoleń. Na Lubelszczyźnie *piróg drożdżowy* był wyplekiem świątecznym, serwowanym przy okazji uroczystych przyjęć i spotkań rodzinnych. W dawnych czasach ciasto drożdżowe było wyrabiane jedynie z mąki, mleka, drożdży i soli. Tylko w zamożniejszych domach dodawano do ciasta cukier. Na ogół gospodynie, żeby osłodzić ciasto dodawały buraki cukrowe surowe lub gotowane drobno starte lub marchew. W innej wersji do ciasta drożdżowego dodawano ugotowane i utłuczone ziemniaki, które dawały pulchność ciastu. *Pirogi* były wypiekane w piecach chlebowych. Niektóre gospodynie piekły cienkie placki na trzonie tzw. podplomyki lub w prostokątnej blasze z nadzieniem otulone drożdżowym ciastem. Z czasem do ciasta zaczęto dodawać jajka i tłuszcz.

Aby przypomnieć smak domowego ciasta drożdżowego, jakie piekły nasze babcie, gmina postanowiła wypromować ten produkt podczas cyklicznej imprezy „Festyn Piroga Drożdżowego gminy Jabłonna”. Przez ostatnie dwa lata *piróg drożdżowy* był promowany na dożynkach gminnych i powiatowych oraz innych imprezach w regionie, między innymi w Kazimierzu Dolnym i Końskowoli.

Nazwy *pirogów*, jakimi posługiwano się na terenie gminy to: budyniarz, kakalarz, kasiarz, jaglaniarz, buracz, marchwiarz, kapuściarz, jabczar, macarz, cebularz. Są one związane z nadzieniem, jakiego używały gospodynie do pieczenia poszczególnych rodzajów *piroga*.

Tradycja wypieku *pirogów* z oryginalnych receptur przetrwała w gminie Jabłonna do dziś. Niewątpliwie jest to zasługą gospodyń zrzeszonych w ośmiu Kołach Gospodyń Wiejskich aktywnie działających na terenie gminy.

Kontakt:

Gminne Centrum Kultury
w Piotrkowie

Tel. 81 561 30 21

E-mail:

gokpiotrkow@wp.pl



Koło Gospodyń Wiejskich z Olszanki w gminie Krzczonów

Członkinie KGW od kilku lat prezentują potrawy i produkty tradycyjne regionu krzczonowskiego, uczestniczą w konkursach kulinarnych organizowanych w gminie, w powiecie i w województwie. Przygotowują też potrawy na stoły wigilijne i z kolegą uczestniczą w tradycyjnej wigilii. Chętnie prezentują swoje wyroby na jarmarkach, festynach, pokazach, wystawach rękodzieła ludowego i potraw regionalnych.

Oto niektóre potrawy przygotowywane według starych receptur:

PAROWANKI Z OLSZANKI

Parowanki są znanymi i smacznymi pierogami przyrządzanymi na parze. Występują w północno-wschodniej części województwa lubelskiego. Po uparowaniu mają wygląd spłaszczonej kuli. W regionie krzczonowskim podawane są jako parowane bułeczki z sosem koperkowym lub ze świeżo smażonymi skwarkami. Można je również podawać na słodko z roztopionym i lekko upalonym cukrem.



Ciasto na parowanki jest wyrabiane z mąki pszennej, drożdży, mleka, jaj, soli, cukru.

Gleby w regionie krzczonowskim są dobrej jakości i od wielu lat umożliwiają uprawianie dużych ilości pszenicy, zaś dobre zbiory pszenicy sprawiały, że do przygotowywania posiłków powszechnie stosowano mąkę pszenną. Oprócz parowanek popularne były i są do dziś gotowane pierogi i pieczone pierogi drożdżowe.

PIEROGI NA DWA ROGI

Pierogi znane były w Polsce już w średniowieczu. Na nasze stoły przybyły prawdopodobnie z Dalekiego Wschodu przez Rosję. We wsi Olszanka w Regionie Krzeczowski *pierogi na dwa rogi* są leplone ręcznie i wykonuje się je w każdym domu.

Ciasto na pierogi wyrabiane jest z mąki, jaj, z dodatkiem ciepłej wody oraz soli do smaku. Głównymi składnikami nadzienia są: ugotowana kasza gryczana, twaróg wiejski, jaja, kapusta kiszona, grzyby suszone, cebula, ser, ziemniaki, mięso, kasza gryczana. Występują też sezonowo z jagodami i truskawkami. Pierogi są podawane: z tłuszczem topionym i skwarkami, z wiejską śmietaną, z topionym masłem.



W biednym regionie trzeba się było nauczyć przyrządzać coś z niczego. Gospodynie doszły do mistrzostwa w przygotowywaniu prostych, ale bardzo smacznych potraw. Tradycja nie ginie. Pierogi nadal są główną potrawą podawaną podczas festynów i konkursów kulinarnych promujących regionalne kulinaria.

W 2003 roku Marszałek Województwa Lubelskiego wręczył dyplom członkiniom KGW z Olszanki. Bogumiła Wójcik za *pierogi wigilijne* otrzymała dyplom Marszałka Województwa Lubelskiego w III Edycji Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

KAPUSTA CHŁOPIJSKA



Typowo wiejska kapusta młoda lub kiszona w beczkach dębowych (obwarzona) z dodatkiem mięsa, jakie było dostępne w kuchni gospodyni (ilość i rodzaj mięsa zależał od zasobów tzw. komory - spiżarni i bogactwa gospodarstwa) z uduszoną na słoninie cebulą, z zasmażką z mąki pszennej, z zasmażonymi pomidorami, przyprawiona pieprzem i solą do smaku.

W ubogich gospodarstwach młoda kapusta występowała bez mięsa, lecz z koperkiem, zasmażką i śmietaną. Obecnie jest przygotowywana w każ-

dym domu i o różnym smaku. Gospodynie z KGW z Olszanki przygotowują kapustę chłopską ze średnim zasobem spiżarni pragnąc ocalić od zapomnienia pradawną recepturę i tradycję dawnej wsi polskiej.

CIASCIECZKA LUDOWE

Kruche ciasteczka o różnych kształtach - z marmoladą, z dżemem posypane cukrem pudrem. W Olszance wypiekane są ciasteczka: wodowe, miodowe, wiatraczki, maszynkowe, amoniaczki, z dziurką, ze skwarek, babeczki, pierniczki. Gospodynie z KGW przygotowują ciasteczka na święta, dożynki, festyny, jarmarki, wesela i potrzeby własne. Ciasteczka są różnie zdobione.

Składniki to: mąka, jaja, śmietana, miód pszczeli, masło lub inny tłuszcz, amoniak, soda lub proszek do pieczenia, cukier.



PRZEKŁADANIEC MIODOWY

Do ciasta upalamy połowę przewidzianego przepisem cukru, dodajemy margarynę i miód pszczeli rozpuszczając wszystko. Do wcześniej przygotowanej mąki dodajemy gorące rozpuszczone składniki i ostrożnie, tak aby się nie poparzyć, zagniatamy ciasto dodając jaja i sodę.



Z dobrze wyrobionego ciasta wałkujemy cienkie placuszki i pieczemy w prostokątnych blaszkach, w dobrze nagrzanym piekarniku lub jak dawniej w wypalonym piecu. Wystudzone placuszki przekładamy masą wykonaną z ugotowanej i wystudzonej kaszy manny, cukru i masła (można dodać do smaku sok z cytryny i zapach).

Przekładaniec zdobimy polewą z kakao, wylewając różne wzory.

Przekładaniec miodowy kruszeje z dnia na dzień.

TOPIELEC ZE SZCZYPIORKIEM

Nazwa ciasta drożdżowego „topielec” określa sposób wykonania ciasta. Ciasto wyrabiane jest ręcznie jak tradycyjne ciasto drożdżowe: mąkę wyrabia się z wyrośniętym rozczynem, dodaje jaja, mleko, sól i rozpuszczoną margarynę. Ciasto jest dobrze wyrobione kiedy „odchodzi od ręki”. Wkłada się wyrobione ciasto do woreczka foliowego i zarabia w zimnej wodzie, stąd nazwa „topielec”. Po 15-20 minutach ciasto pięknie wyrasta na wodzie. Należy je wyjąć z woreczka i zagnieść, następnie wałkować placek i nadziewać przygotowanym farszem z sera i lekko posolonego, pokrojonego szczypioru. Rozwałkowane ciasto zlepiać w kształcie koperty i smarować jajkiem, następnie nakłuć widelcem, aby równo rosło i rumienilo się. Piec 1 godzinę w prostokątnej blaszce.

W 2006 roku Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego przyznała wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” za wykonanie topielca ze szczypiorem dla członkini KGW z Olszanki Bogumiły Wójcik.



JABCARZ

Jabcarz to nazwa ciasta drożdżowego z nadzieniem jabłkowym.

Ciasto takie było przygotowywane na podwieczorek żniwny i na wykopki. Spożywano je z kawą białą lub mlekiem zasiadając na snopach zboża lub na miedzy.

Obecnie jabcarz występuje w Regionie Krzeczonowskim jako poczęstunek dla zwiedzających i jest przygotowywany jako ciasto drożdżowe lub jabcarz w cieście kruchym. Wykonywany jest prawie w każdym domu. Członkinie KGW przygotowują takie ciasta na konkursy kulinarne i kiermasze.



PIWO WIEJSKIE ŻNIWNE

Znane od dawna jako napój żniwny dla gospodarzy i gospodyń. Jest to napój przygotowany na wodzie osłodzonej cukrem z dodatkiem podpiwku i szyszek chmielowych oraz odrobiną drożdży.

Według receptury członkini KGW z Olszanki Hanny Dziadosz wodę z podpiwkami i szyszkami chmielowymi gotować 5 minut. Następnie wywar odcedzić i osłodzić. Odstawić do całkowitego wystudzenia, następnie dodać drożdże i wymieszać. Rozlewać w butelki i odstawić na 2 dni – przechowywać w temperaturze pokojowej.

W 2005 roku Hanna Dziadosz za tak przygotowane piwo otrzymała III nagrodę w konkursie organizowanym przez Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” i było nominowane do nagrody „Perła” w kategorii „Produkt regionalny”.

CHLEB DOMOWY ŻYTNI

Produkt domowy przygotowywany na zakwasie chlebowym.

Wyrabiany jest ręcznie z mąki żytniej z niewielką domieszką pszennej z zakwasem, drożdżami i serwatką lub mlekiem.

Dobrze wyrobione ciasto wkładamy do blaszek i po wyrośnięciu wkładamy na łopacie do wypalonego pieca. Pieczemy ok. godziny. Po wyjęciu z pieca smarujemy skórą ze słoniny.

Tak przygotowany przez Hannę Dziadosz chleb żytni w 2010 roku otrzymał dyplom uznania Dyrektora Muzeum Wsi Lubelskiej.

PIERNIK LUBELSKI Z GMINY JABŁONNA



Piernik lubelski został zarejestrowany w czerwcu 2009r. jako tradycyjna potrawa regionalna, a w sprzedaży jest od trzech lat. Pani Anna Sawa piecze go od ok. 1978 r. Przedtem plekły go jej mama i babcia.

Swój oryginalny smak zawdzięcza doskonałej mieszance aromatycznych przypraw:

goździków, imbiru, gałki muskatołowej, kolendry, kardamonu i ziela angielskiego. Do pieczenia wykorzystywane są starannie dobrane, ekologiczne składniki dzięki czemu pozostaje świeży przez długi czas. Wypiekany jest w Gospodarstwie Agroturystycznym SAWANNA założonym we wrześniu 2009 r. Pani Anna prezentowała piernik na kiermaszu produktów tradycyjnych organizowanym przez Urząd Marszałkowski w Warszawie, podczas Europejskiego Festiwalu Smaku, na Targach Natura Food w Łodzi, na Jarmarku Jagiellońskim, Jarmarku Hetmańskim, Europejskich Targach Produktów Regionalnych - Zakopane 2010, dwukrotnie w konkursie

Nasze Kulinarne Dziedzictwo

- Smaki Regionów, w którym zajęła trzecie miejsce w 2009r. I drugie miejsce w 2010r.

Najważniejszą nagrodą jest uzyskanie certyfikatu Wojewódzki Lider Smaku 2009.

Gospodarstwo Agroturystyczne SAWANNA

Jabłonna Majątek 120
23-114 Jabłonna
tel: 505 302 413
e-mail:
annamariasawa@gmail.com



CEBULARZ Z GMINY GŁUSK

Cebularz to jeden z najbardziej popularnych produktów tradycyjnych w województwie lubelskim. Pierwsze wzmianki o cebularzu i przekazywanej z pokolenia na pokolenie recepturze tego wyjątkowego, wywodzącego się z kuchni żydowskiej placka, sięgają dziewiętnastego stulecia. Cebularze jako pierwsi zaczęli wypiekać Żydzi z lubelskiego Starego Miasta. Potem receptura rozprzestrzeniła się na całą Lubelszczyznę. Trudno jednoznacznie określić, kiedy lubelscy rzemieślnicy zaczęli wypiekać cebularze, faktem jest jednak iż przysmak ten po wojnie szybko rozpowszechnił się w całym regionie.

Smak wyrobu z każdej piekarni jest nieco inny, jednakże zarówno rzemieślnicy, których piekarskie tradycje sięgają okresu okupacji, jak i zakłady prowadzące działalność od niedawna przyrządzają go z jednakowych podstawowych surowców według ściśle określonej receptury. Drobnoposzatkowana cebula z dodatkiem maku przygotowywana jest przed wypiekiem. Nadzienie jest delikatnie solone przed włożeniem cebularzy do pieca. Pszenne ciasto jest wyjątkowo smaczne i cenne odżywczo, a pokrojona cebula, sól oraz mak dodatkowo podnoszą jego walory smakowe, zapachowe i estetyczne, odróżniając cebularze od innych rodzajów pieczywa. Tak jak dawniej, gdy pieczywo to wypiekano w opalanych drewnem piecach, tak i dziś, gdy każda z piekarni to nowoczesny, zaawansowany technicznie zakład produkcyjny, cebularze z poszanowaniem tradycji formuje się ręcznie, zwracając baczną uwagę na zachowanie jednolitych proporcji – 15-20-centymetrowej średnicy i jednakowej na całym obwodzie, około 1,5-centymetrowej grubości placka. Piękny złocisty kolor, chrupiąca skórka oraz niepowtarzalny zapach sprawiają, że od lat na pierwszy rzut oka mamy chęć, gdy cebularz jest jeszcze ciepły. Ten placek z cebulą nie ma sobie równych i cała Lubelszczyzna jest z niego tak dumna, jak górale z oscypka. Każdego ranka do sklepów w całym regionie trafiają tysiące sztuk tego tradycyjnego przysmaku.



Jednym z licznych producentów cebularza na terenie LGD jest Pan Krzysztof Kuras – właściciel piekarni „Lux Piek” w Abramowicach Prywatnych 163 w gminie Głusk. Jest on jednym z inicjatorów rejestracji cebularza jako Lubelskiego Produktu Tradycyjnego.*

*Informacja o cebularzu pochodzi ze strony www.lubelskie.pl

ZAWIJAS NASUTOWSKI Z GMINY NIEMCE

Dom Nasutów w ramach swojej misji społecznej wyszukuje i promuje tradycyjne potrawy kulinarne z Lubelszczyzny. Przebojami na regionalnych stołach stały się odkryte na nowo potrawy: zawijasz nasutowski, szynka pieczona w macierzance, sałatka perłowa z lubczykiem, postniczki i burakowy bigos z fasolą.



Zawijasz nasutowski wywodzi się z okolic Lublina, ale jego korzenie sięgają odległych czasów i krajów. Zawijasz jest chłopską wersją francuskiego piroga podawanego w pałacu w Kozłowie już od połowy XIX wieku.

Zawijasz został zarejestrowany w 2008r. przez Ministerstwo Rolnictwa jako tradycyjna potrawa regionalna.

Skład: ziemniaki, cebula, mąka, jaja, olej, sól, pieprz.

Potrawy z Nasutowa były wystawiane i nagradzane w konkursach regionalnych i ogólnopolskich m.in. Lider Smaku, kulinarne Perły Lubelszczyzny. Prestiżowy Laur na najlepszą potrawę konkursu „Wojewódzki Lider Smaku” zdobyły bigos burakowy, paszтет „Dom Nasutów” i sałatka leśna z żurawiną. Zawijasz z Nasutowa zdobył wyróżnienie konkursu „Wojewódzki Lider Smaku” 2008r. Kuchnia „Dom Nasutów” zdobyła również uznanie krajowego konwentu wojewodów, zlotu miast partnerskich Lublina oraz Forum Ekonomicznego w Krynicy i Nowym Sączu.

Dom Nasutów

Nasutowskie Przedsiębiorstwo Społeczne sp. z o.o.

Nasutów 98A, 21-025 Niemce

Tel./fax: 81 756 79 01

www.nasutow.pl

TRZONIAKI KRZCZONOWSKIE

Produkt regionalny występujący na terenie gminy Krzczonów w dwóch wsiach - Walentynowie i nieistniejącym już Pamięcinie. Wytwarzany w piecach chlebowych przy okazji wypieku chleba stanowił posiłek dla licznych domowników (dzieci). Jego walorem było to, że był tani, smaczny i szybki w przygotowaniu.



Jest to wypiek z ciasta drożdżowego, w formie krótkich małych paluchów, lekko zarumieniony, zmieniający swoją objętość po przelaniu wrzątkiem.

Wypiekany w piecu opalonym drewnem sosnowym na tzw. „trzonie” tuż przed wypiekiem chleba. Bazę do przygotowania „trzoników” stanowiło ciasto chlebowe.

Produkcję „trzoników” rozpoczęli w swoim gospodarstwie państwo Anna i Andrzej Bartnik z Walentynowa. Kontynuacja wypieku trzoników została przekazana z rąk Zofii (mamy Andrzeja) na ręce Anny. Do produkcji tej potrawy używane są wyłącznie produkty z własnego gospodarstwa (mąka, mleko, jajka). Produkt ten wypiekany jest w piecu chlebowym.

Anna i Andrzej Bartnik

23-110 Krzczonów

Walentynów 31

Tel. 694 259 344

BUŁKA DROŻDZOWA Z CUKREM Z BYCHAWY

Tradycja ich wypieku w Bychawie sięga roku 1950. Recepturę wymyślił Henryk Kowalski, piekarz, ojciec właściciela istniejącej do dziś piekarni w Bychawie.

Bułka w kształcie prostokąta, po wypieku posypana cukrem, upieczona z tradycyjnego ciasta drożdżowego, w skład którego wchodzi: mąka pszenna, woda i drożdże. Nie nadziewana i zupełnie bez polepszczy. W jej smaku wyczuwana jest delikatna nuta drożdży.

Skład receptury wypiekanych bułek z cukrem, podobnie jak samo istnienie i usytuowanie Piekarni Kowalskich, nie zmieniło się przez lata. Bułki drożdżowe z cukrem można kupić tylko rano. Najlepiej je zjeść, gdy są jeszcze gorące. Są idealne na drugie śniadanie dla dzieci do szkoły. W pamięci wielu starszych i młodszych bychawian zapisał się ich smak i zapach, jako miłe wspomnienie z dzieciństwa. Ich miłośniczką jest też Magdalena Lipiec, redaktorka Radia Lublin. Dzięki niej, bychawskie bułki zasłynęły w takich audycjach radiowych jak: „Perty i perełki Lubelszczyzny”, „Apetyt na radio” oraz w programie telewizyjnym „Wakacyjne spotkania z... Bychawą”.



Bułki z cukrem można zakupić w
**Piekarni
Reginy i Janusza
Kowalskich**
w Bychawie,
ul. Ks. Dominika Maja 11
tel. 81 56 60 766.

PIERÓG GRYZANY Z GIEŁCZWI GM. WYSOKIE

Pieróg gryczany ma wygląd prostokąta płaskiego, składa się z dwóch warstw ciasta, pomiędzy którymi znajduje się farsz. Kolor rumiany do jasnobrązowego, pieróg w dotyku średnio miękki, pieróg ma zapach kaszy gryczanej, a smak słony lub słodkawy.

Należy zaznaczyć, że udany wypiek pieroga ma to do siebie, iż ciasto musi być odpowiednio rozwałkowane, aby po upieczeniu w całym pierogu było równej grubości. Składnikami niezbędnymi do wypieku placka są mąka, jajka, cukier, margaryna, śmietana, drożdże, kasza gryczana, ser biały twarogowy, masło naturalne, śmietana, mięta kędzierzawa, sól i mleko. Do wypieku pieroga gryczanego używa się jaj od kur z gospodarstw rolników oraz mleka, śmietany i masła, które również pochodzą z produkcji w gospodarstwach.

Z uwagi na to, że region lubelski jest typowo rolniczym, w dawniejszych czasach niemal w każdym gospodarstwie uprawiano grykę, z której we własnym zakresie można było uzyskać kaszę używaną jako składnik pierogów pieczonych w piecu, pierogów gotowanych oraz spożywaną bezpośrednio jako kaszę okraszoną masłem czy też z mlekiem lub miodem.



Pierogi gryczane od najdawniejszych czasów pieczone były w piecu na Wielkanoc, Boże Narodzenie oraz na większe uroczystości rodzinne takie jak: wesela, chrzciny, między innymi dlatego, że były smaczne i podzielne. Wpływ na popularność placka gryczanego miał również niski koszt jego wytworzenia, gdyż większość składników pochodziła z własnego gospodarstwa. Podczas uroczystości pieróg podawano gościom w przetaku lub sicie. Pierogi gryczane pieczono także w okresie żniw i wykopków, przy wykonywaniu tych prac polowych brały udział

całe rodziny oraz okoliczni sąsiedzi. Podczas przerwy wszyscy posilali się takim pierogiem, popijając go mlekiem. Działo się tak w okresie, kiedy zboże ścinano sierpem, a ziemniaki kopano motyką. Jednak w okresie późniejszym zwyczaj ten nie zanikł i trwa do dzisiaj.*

Tradycja pieczenia pierogów przekazywana z pokolenia na pokolenie przetrwała do dnia dzisiejszego w gminie Wysokie. Gospodynie z miejscowości Giełczew zrzeszone w Kole Gospodyń Wiejskich pieką pierogi według tradycyjnej receptury.

Produkt ten został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego.

**Stanisława Goleń
Giełczew**
Tel. 84 680 71 60

*Informacja o pierogu drożdżowym pochodzi ze strony www.lubelskie.pl

PSZCZELARSTWO

Tradycje pszczelarstwa na ziemiach polskich sięgają czasów osadnictwa słowiańskiego. Polska uchodziła za kraj „mlekiem i miodem” płynący, a bartnicy cieszyli się powszechnym szacunkiem. Pszczelarstwo w Polsce, to przede wszystkim pasja i miłość do pszczół. Szczególnie jest to widoczne na licznych spotkaniach i festynach pszczelarstkich, które jak Polska długa i szeroka odbywają się od stycznia do grudnia.

MIÓD MALINOWY I MIÓD GRYCZANY Z GMINY STRYŻEWICE

Pasieka hodowlana Zofii i Mieczysława Janików w Pszczelej Woli funkcjonuje od 30 lat. Hodowla pszczół to przede wszystkim pasja i hobby. Jest to pasieka średniej wielkości. Pracuje w niej cała rodzina – Państwo Janikowie na stałe a dorywczo córki Magdalena i Joanna. Jest to pasieka wędrowna prowadzona intensywnie. Pozyskuje się

w niej wszystkie możliwe produkty - miody odmianowe, takie jak: rzepakowy, malinowy, gryczany, lipowy, spadziowy, wrzosowy i wielokwiatowy, jak również propolis i pyłek kwiatowy. Dwa z wymienionych miódów zarejestrowane zostały na liście produktów tradycyjnych: miód malinowy, który został w bieżącym roku nominowany do tytułu „Perła” w konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo - smaki regionów” oraz miód gryczany z Lubelszczyzny.

Za wytwarzane produkty pasieka była wielokrotnie wyróżniana. W 2010 roku otrzymała tytuł Wojewódzkiego Lidera Smaku za miody odmianowe lubelskie. W pasiece realizowany jest autorski program hodowlany, w ramach którego prowadzi się selekcję i kontrolowany dobór osobników do rozrodu, wykorzystując sztuczne unasiennianie matek pszczelich.

Rejon działania pasieki usytuowany jest między Bugiem a Wisłą.

Mieczysław Janik
Pszczela Wola 1/24
23-109 Pszczela Wola
Tel. 81 562 80 19
janikpszczela@wp.pl



RĘKODZIEŁO

Tradycyjne dziedziny rękodzieła - rozumianego jako wytwórczość na potrzeby własnego gospodarstwa oraz wyspecjalizowanego rzemiosła - są spadkobiercami wielowiekowej tradycji, charakterystycznej dla kultury wsi epoki przedprzemysłowej, utrzymywały się na Lubelszczyźnie w niezmiennionej niemalże postaci (podobnie jak inne sfery kultury tradycyjnej: obyczaje, strój, pożywienie, produkcja rolna), jeszcze do połowy XX wieku, a niektóre trwają po dzień dzisiejszy zachowane i kultywowane w domach, utrwalane i pokazywane szerszemu gronu ludzi między innymi przez Koła Gospodyń Wiejskich.



HAFT I SZYDEŁKOWANIE

Haft w kulturze ludowej zajmował miejsce wyjątkowe bo haftowane wzory miały znaczenie magiczne i często stanowiły znaki ochronne, zdobiły elementy stroju, tkanin użytkowych i dekoracyjnych. Dziś przekształcone w przedmioty typowo ozdobne, podobnie jak wyroby szydełkowe sięgają tradycją i zamięłowaniem do ich wykonywania nawet kilka wieków wstecz.

Halina Grzesiak

Zamięłowanie do tradycji wyniosła z domu rodzinnego.

Od 1999 roku jest twórczynią ludową. Aktywnie działa w KGW z Olszanki i Klubie Twórców Ludowych.

Zajmuje się haftem i pisankarstwem. Uczestniczy w festynach, kiermaszach i przeglądach sztuki ludowej prezentując swoje wyroby ludowe.

W 2003 roku odznaczona Brązowym Krzyżem Zasługi za upowszechnianie kultury ludowej.

Za swoją pracę twórczą otrzymała wiele nagród, dyplomów i podziękowań.

Małgorzata Gut-Gustaw

Należy do młodego pokolenia twórców ludowych kontynuujących regionalne tradycje w dziedzinie haftu i plastyki obrzędowej.

Haftu nauczyła się od znanych twórczyń krzyczonowskich. Stosuje tradycyjne wzornictwo i techniki haftu na częściach strojów ludowych oraz przenosi je na serwety i obrusy.

Aktywnie uczestniczy w życiu kulturalnym swojego regionu, biorąc udział w kiermaszach, pokazach, konkursach i wystawach.



Koszule damskie haft krzyżykowy, wyk. H. Grzesiak



Haft krzyżykowy i krzyczonowski na serwetach i bieżnikach, wyk. H. Grzesiak



Jeden z elementów haftowanego obrusa w wykonaniu Małgorzaty Gut-Gustaw z Olszanki



Hafty krzyżykowe na serwetkach i bieżniku wykonała Hanna Dziadosz

Bogumiła Wójcik

Twórczyni ludowa zamieszkała w Olszance. Od dzieciństwa interesowała się sztuką ludową regionu krzyczonowskiego. W latach młodzieńczych odtworzyła haft krzyczonowski z oryginalnej dawnej koszuli.

W późniejszych latach odtworzyła ludowy strój damski i męski ze swoich rodzinnych stron. Jest wszechstronną twórczynią.

Obecnie zajmuje się haftem, szyciem strojów i pisankarstwem. Prace wykonywane przez nią są prezentowane na wielu wystawach w kraju i poza jego granicami. Jest zaangażowana w promocję sztuki ludowej regionu krzyczonowskiego. Chętnie pracuje społecznie z dziećmi, młodzieżą i dorosłymi - założyła w Krzyczonowie szkołę twórczości ludowej. Została odznaczona: odznaczeniem „Zasłużony Działacz Kultury”, Brązowym Krzyżem Zasługi, Odznaką Honorową „Zasłużony Dla Województwa Lubelskiego.” Otrzymuje wiele dyplomów, podziękowań, nagród i wyróżnień za swoją pracę, która zmierza zawsze do tego, aby krzyczonowski folklor nie tylko nie zaginął, ale stał się lepiej znany w Polsce i innych krajach.



Strój ludowy krzyczonowski wyk. Bogumiła Wójcik

Hanna Dziadosz

Należy od 2006 r. do Stowarzyszenia Twórców Ludowych.

Jako twórczyni ludowa promuje sztukę ludową szczególnie na Lubelszczyźnie.

Pisze pisanki z motywami krzyczonowskimi i haftuje haftem krzyżykowym: elementy do koszul, serwety i bieżniki.

Za swoje prace otrzymuje nagrody, wyróżnienia i podziękowania.

Organizuje pokazy i warsztaty twórcze dla dzieci, młodzieży i dorosłych.



Wzór haftu krzyżykowego, obrus wykonany przez Bogumiłą Wójcik

Regionalny Ośrodek Kultury i Sportu w Krzyczonowie

ul. Żeromskiego 8, 23-110 Krzyczonów, tel. 81 566-40-74
e-mail: rokiskrzyczonow@tlen.pl

SERWETKI Z GMINY ZAKRZEW

Szydełkowanie to obok tkactwa i haftu najpopularniejsza wśród gospodyń wiejskich gałąź rękodzieła. Kobiety ozdabiały uszyte przez siebie ubrania czy ręczniki haftem lub szydełkowymi aplikacjami.

Przekazywane od pokoleń z matki na córkę, szydełkowanie obecnie przeżywa swój renesans.



Zofia Skiba

Gospodyni z Baraków w gminie Zakrzew upodobanie do szydełkowania miała „od zawsze”. Liczne wzory serwet i obrusów otrzymała w spadku po babci.

Chętnie sięga do tamtych przedwojennych opisów i w oparciu o nie wykonuje swoje serwetki i serwety. Niezliczone prace szydełkowe zdobią jej dom a ponadto przekazuje je rodzinie i przyjaciółom w kraju i za granicą.

Zofia Skiba

Baraki 46
23-155 Zakrzew
Tel. 724 012 584



Pisanki wyk. Halina Grzesiak KGW Olszanka

niem wzoru na powierzchni jajka roztopionym woskiem, a następnie farbowanie go w jednym bądź kilku barwnikach. Do malowania używano naturalnych barwników roślinnych: młode pędy zbóż, łuski cebuli, kory dębowej, jabłoni i nasion widłaka. Kompozycja wzoru polega na podziale jajka na linie pionowe i poziome, często koncentracja wzorów mieści się na skrzyżowaniu linii. Najczęstsze motywy zdobnicze to wiatraczki, kurze łapki, różgi, grabki, zawijaki, gwiazdy, drzewka życia, stylizowane kwiaty.

Tradycyjne palmy wielkanocne wykonywano z kwitnących gałązek wierzbowych, z dodatkiem kwiatu trzciny wodnej, barwinka, sosny, widłaka, a czasem bibułkowych kwiatów. Po II wojnie światowej rozpowszechniły się tzw. palmy wileńskie. Wykonuje się je z suszonych, barwionych kwiatów, traw i mchu. Układa się w misterne wzory, a całość wiąże nićmi wózków łodyg trzciny. Wielu twórców wyspecjalizowało się w wykonywaniu palm.

OZDOBY ŚWIĄTECZNE

PISANKI I PALMY WIELKANOCNE

Z obrzędami wielkanocnymi najbardziej kojarzą nam się palmy i pisanki. W zależności od techniki zdobienia jajka nazywa się pisankami lub kraszankami. Na Lubelszczyźnie najczęściej stosowana jest technika batikowa, polegająca na pisa-



Pisanki Małgorzaty Gut-Gustaw o wzorach krzczonowskich wykonane techniką batikową

PISANKI Z GMINY KRZCZONÓW

Do znanych twórczyń w tej dziedzinie zaliczyć można panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Olszance.

Członkinie KGW wkładają dużo pracy i zaangażowania w popularyzację kultury, sztuki i stroju krzczonowskiego na terenie gminy Krzczonów oraz na terenie całej Polski i poza jej granicami.



Pisanki z wzorami krzczonowskimi
wyk. Hanna Dziadosz



Pisanki na jajach: strusim, gęsim, kaczym,
kurzym i przepiórczym. B. Wójcik



Pisanki opisane woskiem z motywami krzczonowskimi, wyk. B. Wójcik

OZDOBY NA CHOINKĘ

Tradycyjne obrzędy i zwyczaje ludowe powoli odchodzą w zapomnienie, a razem z nimi przygotowywane rekwizyty i stroje.

W czasie Bożego Narodzenia kolędnicy przygotowywali obrotowe gwiazdy, które czasami miały nawet ponad metr średnicy. Oklejano je różnokolorowymi papierami, środek gwiazdy wypełniały sceny z szopki, a końce ramion ozdabiano strzyżoną bibułą. Wykonywano także szopki ze słomianym dachem i rzeźbionymi figurkami Świętej Rodziny, zwierzątek, pastuszków, Heroda itp. W czasie Bożego Narodzenia wystawiano przedstawienia, tzw. „Herody”. Często przygotowywano bogato zdobione stroje, a elementy scenografii robiono z drewna, tektury i bibułki. Obecnie wiele akcesoriów można oglądać na przedstawieniach różnych zespołów obrzędowych.



TRADYCYJNE OZDOBY CHOINKOWE Z GMINY JASTKÓW

Jan Embinger

Emerytowany nauczyciel, mieszkaniec gminy Jastków, wędrując z „Herodami” od domu do domu zauważył piękne, ręcznie robione ozdoby choinkowe. Postanowił ocalić od zapomnienia te wytwory. Oplerając się na oryginalnych wzorach opracował około 20 wzorów ozdób choinkowych – gwiazdy, pająki, aniołki, dzbanuszki, kołyski, ptaszki, języki, bombki w kształcie wielościanów. Materiałem, z którego tworzy są słoma, bibułka gładka i marszczona, papier, paciorki. Jest członkiem Stowarzyszenia Twórców Ludowych w Lublinie. Prezentował swoje prace w Muzeum Wsi Lubelskiej oraz w Instytucie Kultury Polskiej przy Ambasadzie Rzeczypospolitej Polskiej w Wiedniu, prowadził warsztaty w 2 polskich szkołach podstawowych i średniej ukraińskiej we Lwowie.

Wykonuje również kartki świąteczne na Boże Narodzenie i Wielkanoc zdobiąc je haftem i wycinankami.

Prezentuje swoje prace oraz przeprowadza zajęcia warsztatowe dla dzieci w szkołach podstawowych w gminie Jastków.

Jan Embinger

Ul. Legionistów 2/3
21-002 Panieńszczyzna
tel. 81 502 22 43



RZEźBIARSTWO

Rzeźbiarstwo zajmuje poczesne miejsce w sztuce ludowej. Dawne rzeźby związane były z kultem religijnym. Stawiano krzyże, kapliczki, wykonywano postacie świętych. W XIX w. znane ośrodki rzeźbiarskie istniały w powiatach biłgorajskim, janowskim, lubartowskim, zamojskim. W dawnych kapliczkach na Lubelszczyźnie dominowała figura Chrystusa Frasobliwego, rzadziej Matki Boskiej i świętych (św. Jan Nepomucen, św. Mikołaj, św. Florian). Twórcami figur byli najczęściej wiejscy rzeźbiarze-samoucy, którzy wykonywali prace na zamówienie. Różny jest poziom i sposób wykonania - od kozika po zestaw dłut. Wzorów szukano w kościołach, więc wiele rzeźb nawiązuje do stylu gotyckiego i barokowego. Obok nich występują prymitywne prace samorodnych twórców o uproszczonych kształtach, zmiennych proporcjach ciała, frontalności układu. Na początku XX w. zmieniły się gusty ludności wiejskiej.

RZEźBIARZ Z GMINY KRZCZONÓW

Jan Krzos

Rzeźbiarz – samouk. Mieszka w Teklinie w gminie Krzczonów Pierwszą rzeźbę wykonał jako młody chłopak. Był to Chrystus Frasobliwy. Spotkała się z pozytywną oceną miejscowego proboszcza. To dodało mu wiary we własne siły i możliwości. Rzeźbi w drewnie od ponad 35 lat. Tematyka jest zawsze sakralna, bo jak mówi – rzeźba ludowa zawsze dotyczy tematyki kościelnej. Jego prace to zarówno rzeźby jak i płaskorzeźby. Najczęściej są to: Anioł, Chrystus Frasobliwy,

Matka Boska z Dzieciątkiem Jezus, pieta, święty Florian, krzyże, szopki. Często wzoruje się na znanych obrazach, ale równie często tworzy z wyobraźni, świętym dodając właściwe im atrybuty. Materiałem jest drewno lipowe.

Artysta od lat czynnie uczestniczy w życiu artystycznym swojej gminy biorąc udział w wystawach lokalnych. Wystawiał również swoje prace na festynach w Bychawie, Jastkowie, na Ogólnopolskich Targach Sztuki Ludowej w Kazimierzu Dolnym, Konkursie Szopek Przestrzennych w Puławach, Dożynkach Powiatowych w Radawcu. Często jest gościem w szkołach gdzie dzieli się z dziećmi swoją pasją pokazując jednocześnie tajniki warsztatu rzeźbiarza.

Jego liczne prace ukazują kunszt i dużą biegłość artysty. Szczególnie fascynujące są rzeźby Aniołów. Pan Jan posiada ich dużą kolekcję i wszystkie zachwycają nutką nostalgii, zadumania, ale też nieuchwytną i trudną do określenia nieziemskości. Każda z prac śmiało może pretendować do miana dzieła sztuki ludowej.

Jan Krzos

Teklin 53
23-110 Krzczonów
tel. 81 566 47 22



GARNCARSTWO

Garncarstwo lubelskie posiada bogatą i odległą tradycję. Od XVII wieku Lublin był dużym ośrodkiem tego rzemiosła. Przenosząc się z czasem na tereny wiejskie garnarze czerpali z bogatych wzorów ornamentów ludowych.

GARNCARZ Z GMINY NIEMCE

Andrzej Joński

Garncarz z Pryszczowej Góry w gminie Niemce od 10 lat prowadzi wraz z rodziną warsztat wyrobów garncarskich. Produkowane w pracowni wyroby, sprzedawane w całym kraju opierają się również na tych tradycjach. Ptaszki, aniołki, dzwoneczki, dzbanuszki czy patery zdobione są motywami ludowymi.



W najbliższej przyszłości Pan Andrzej Joński planuje prowadzenie zajęć warsztatowych i pokazów dawnego rzemiosła garncarskiego z kołem garncarskim.

Andrzej Joński

Tel. 504 612 921



KOWALSTWO

Kowalstwo, od czasu wytopu metalu z rud metali, stało się jednym z najważniejszych zawodów wykonywanych przez człowieka. Kowalstwo było cenione we wszystkich kulturach, którym znany był sposób na pozyskanie metalu.

Na terenie ziem polskich pierwsze wyroby żelazne pojawiły się ok. 700 lat p.n.e. jako przedmioty importowane z południa Europy. Żelazo wytapiano z rud darniowych w prymitywnych piecach zwanych dymarkami. Znalezione noże, toporki, narzędzia kowalskie dowodzą, że od dawna rzemiosło kowalskie odgrywało ważną rolę w życiu codziennym.

Kowalstwo wiejskie ograniczało się do usług dla rolnictwa i wykonywania prostych narzędzi. Dopiero w XIX wieku ważną rolę zaczęło pełnić zdobienie przedmiotów żelaznych jako dekoracja. Z czasem zdobnictwo weszło w modę i bardzo się

rozwinęło. Zdobiono okucia zarówno wozów jak i przedmioty domowego użytku - kaganki, świeczniki, a nawet siekiery i dusze do żelazek. Ornament był też znakiem firmowym i rozpoznawczym w razie zaginięcia lub kradzieży przedmiotu. Czasem pełnił rolę magiczną np. gwiazdy i półksiężycy miały chronić przed złymi mocami.

Dziś obserwujemy wzrost zainteresowania samych kowalów oraz klientów kowalstwem artystycznym. Aby sprostać oczekiwaniom odbiorców wykonywane są nowe przedmioty nie występujące w tradycyjnym kowalstwie ludowym, takie jak popielniczki, zestawy kominkowe ręcznie kute i nawiązujące do form regionalnych, w pewnej mierze zachowując swój ludowy charakter.



KOWAL Z GMINY JASTKÓW

Tomasz Gomoła

Pan Tomasz urodził się 1.08.1976r w Lublinie. Jest absolwentem Średniej Rzemieślniczej Szkoły Zawodowej w Lublinie. Przez 3 lata praktykował sztukę kowalstwa w Kuźni w Wojciechowie zdobywając tytuł czeladnika kowalstwa artystycznego. Jest też członkiem Stowarzyszenia Twórców Ludowych.

W 2000 roku została reaktywowana istniejąca przy Gminnym Ośrodku Kultury i Sportu w Dąbrowicy kuźnia, w której pracuje Tomasz Gomoła. Specjalizuje się w kowalstwie artystycznym. Swoją przygodę z kowalstwem zaczął w 1993 roku w kuźni Romana Czernieca w Wojciechowie. Jego unikatowe prace budziły zachwyt na licznych wystawach, konkursach i imprezach okolicznościowych. Na przełomie sierpnia i września 2006 roku prezentował swoją twórczość na indywidualnej wystawie w Galerii Sztuki Ludowej w Lublinie.



Jest wielokrotnym laureatem Konkursu Kowalstwa w Wojciechowie. Publiczność mogła zapoznać się z arkanami sztuki kowalstwa na licznych pokazach kucia artystycznego prowadzonych w Kazimierzu nad Wisłą, podczas Festynu w Parku Ludowym w Lublinie, podczas Jarmarku Jagiellońskiego w Lublinie, a także na Festiwalu Trzech Kultur we Włodawie.

Kontakt:

Tomasz Gomoła

e-mail: kowalstwo7@o2.pl

tel. 505 833 981

www.koval.lublin.pl



BIBUŁKARSTWO

Zwyczaj zdobienia domów wiejskich ozdobami z papieru ma bardzo długą tradycję. Kompozycjami z papierowych kwiatów dekorowano okna, wizerunki świętych, przydrożne krzyże i kapliczki. Kwiatami o mniej intensywnych barwach przystrajano nagrobki w dniu Wszystkich Świętych. Bibułkarstwem zajmowały się głównie kobiety-gospodynie wiejskie i panny. Piękne, misternie wykonane dzieła powstawały głównie w długie zimowe wieczory, kiedy czas był wolny od robót polowych. Wykonane ręcznie kwiaty z papieru lub bibuły to rzadkość w dzisiejszych czasach. Trudna sztuka bibułkarstwa związana jest z pracowitością tworzonych kompozycji.

GARBOWSKIE KWIACIARKI

Danuta Kulik, Elżbieta Prażmo, Anna Chojnowska

Przy Kole Gospodyń Wiejskich w Garbowie działają Danuta Kulik, Elżbieta Prażmo, Anna Chojnowska znane są pod nazwą „Garbowski Kwiaciarki”. Wykonują przepiękne kwiaty z krepiny i bibuły, bukiety, drzewka różane, ozdoby choinkowe i palmy wielkanocne. Do swoich misternych kompozycji używają głównie naturalnych produktów: traw, kory, drewna, suszonych kwiatów. Ich dzieła urzekają barwami, pomysłowością a przede wszystkim niesłychaną dokładnością. Panie są doceniane przez otoczenie i bardzo wspierane przez lokalne władze. Bardzo często są zapraszane na festyny, kiermasze i warsztaty do szkół i świetlic, gdzie przekazują tajniki wyrobu kwiatów najmłodszym. Swoje cieszące się ogromnym zainteresowaniem prace prezentują również na imprezach na skalę wojewódzką: m.in. na Jarmarku Jagiellońskim w Lublinie, Festiwalu Wsi Polskiej, Świątce Jesieni w Kazimierzu Dolnym.

Kontakt:
Elżbieta Prażmo
tel. 609 148 362



MALARSTWO

Historia malarstwa ludowego jest ściśle związana jest z kultem miejsc świętych. Odmianą tego malarstwa było malowanie na szkle. Najpopularniejszy był motyw róży o intensywnej, karminowej barwie, widzianej jakby z profilu i otoczonej z trzech stron płaskimi liśćmi. Tło obrazu wypełnione jest dużymi, elipsowatymi kształtami, zazwyczaj czerwonymi i otoczonymi jasną farbą. Poza Lubelszczyzną taka ornamentyka występuje tylko w rumuńskim malarstwie na szkle.

Po II wojnie światowej miejsce tradycyjnego malarstwa ludowego zajęło malarstwo świeckie. Wykonywano makaty, dywany, prace na płótnie i satynie. Typowe motywy to kwiaty, ptaki (gołębie, łabędzie), koty, pejzaże.

MALARKA Z GMINY JASTKÓW

Katarzyna Gospodarek

Pani Katarzyna maluje na szkle, porcelanie, płótnie, wykonuje też kwiaty z bibuły. Jest członkiem Klubu Twórców Ludowych przy Domu Chemika w Puławach. Prace swoje prezentowała na festynach gminy Jastków i innych imprezach lokalnych, Jarmarku Jagiellońskim w Lublinie, Cepeliadzie w Sopocie, Festiwalu Twórców i Spiewaków Ludowych w Kazimierzu Dolnym, Targach Rzemieślniczych pod Paryżem we Francji, w Debreczynie na Węgrzech.

Najczęstszym motywem prac artystki jest natura – motywy roślinne, kwiatowe – maki, słoneczniki. Maluje te rośliny, które można spotkać w polu i ogrodzie.

Najbliższe plany malarki to cykl obrazów na płótnie o tematyce obrzędowej. Malarka pragnie ocalić od zapomnienia obrzędy takie jak „Lany Poniedziałek”, dożynki, Boże Narodzenie.

Katarzyna Gospodarek

Panieńszczyzna 64
21-002 Jastków
Tel. 81 502 040 00
Tel. kom. 510 250 564



MALARKA Z GMINY KONOPNICA

Stanisława Duda-Kotarska

Pani Stanisława urodziła się i wychowała w Motyczu gmina Konopnica. Z wykształcenia jest technikiem technologiem produkcji rolno-spożywczej, zaś miejscem pracy jest własne gospodarstwo rolne. Ostatnie 5 lat nie oszczędziło jej poważnych



problemów życiowych, a lekarstwem na przetrwanie okazała się sztuka malarska. Inspiracją do twórczości było piękno podlubelskich miejscowości oraz arcydzieła dawnych mistrzów. Autorka jest członkiem Towarzystwa Przyjaciół Sztuk Pięknych w Lublinie przy ul. Grodzkiej. Miała kilka wystaw indywidualnych: w Radawczyku, Motyczu, Zawieprzycach oraz zbiorowych w TPSP przy ul. Grodzkiej w Lublinie, Świdniku, na Ratuszu w Lublinie. Jej obrazy znalazły uznanie odbiorców zarówno w kraju jak i za granicą.

Stanisława Duda-Kotarska

Kozubszczyzna 52
21-030 Motycz
dudakotarska@interia.pl



PLENER MALARSKI „GARBÓW MALOWANY”

Od dwóch lat na terenie gminy Garbów działa grupa profesjonalnych malarzy, plastyków i amatorów skupionych przy Towarzystwie Przyjaciół Ziemi Garbowskiej. Co roku organizują plener malarski i wystawy poplenerowe. W warsztatach oprócz malarzy biorą udział dzieci i młodzież gimnazjalna.

Celem pleneru jest:

- aktywizacja i integracja mieszkańców na rzecz zachowania lokalnego dziedzictwa kulturowego Garbowszczyzny.
- ukazanie najciekawszych zabytków i walorów przyrodniczych tego regionu,
- odkrycie i rozwijanie ukrytych talentów,
- ciekawe i pożyteczne spędzenie wolnego czasu.



Tematyka obrazów ma na celu promocję gminy Garbów, która wspiera finansowo warsztaty malarskie. Każdy z uczestników jest zobowiązany oddać jeden obraz wykończony na rzecz Urzędu Gminy (z przeznaczeniem na wystrój pomieszczeń biurowych, biblioteki, a w przyszłości Multimedialnej Izby Tradycji w Garbowskim pałacu).

Urząd Gminy Garbów

Garbów 28
21-080 Garbów
tel. 81 501 80 63
tel./fax 81 501 80 79
e-mail: ug@garbow.pl

MALARZ Z GMINY BORZECHÓW

Damian Skolimowski

Pan Damian urodził się 21.07.1987 roku w Lublinie. Mieszka i tworzy we wsi Borzechów Kolonia 123 w gminie Borzechów. Tworzy od trzech lat. Jest samoukiem, maluje z potrzeby serca. Zajmuje się malarstwem olejnym, do którego inspirację czerpie z piękna przyrody polskiej. W swoich zbiorach ma kilka prac o tematyce egzotycznej a także religijnej. Swoimi pracami obdarował licznych przyjaciół i znajomych, a jego prace zyskały nabywców spoza miejsca zamieszkania młodego artysty.

Wszystkich zainteresowanych obejrzeniem prac malarz zaprasza do domu rodzinnego w Borzechowie Kolonii.

Tel. 783 412 971



POEZJA LUDOWA

Poezja ludowa pierwotnie stanowiła anonimową twórczość ustną, najczęściej połączoną z muzyką. Od końca XIX w. pojawiają się w literaturze ludowej nowe zjawiska związane z systematycznym zanikiem analfabetyzmu i izolacji kulturowej wsi – twórczość podpisana i publikowana drukiem, w przeważającej części wiersze i pamiętniki.

POETA Z GMINY KONOPNICA

Czesław Maj

Pisarz i poeta urodzony 16.01.1923r. Mieszkaniec Motycza.

Debiutował 17 kwietnia 1954 roku w „Słowie Powszechnym” tekstem prozatorskim „Legenda o Motyczu”. Pierwszy wiersz „Ojczyzna” wydrukowała w 1975 roku „Chłopska Droga”. Najważniejszym zbiorem jego wierszy jest opublikowany w 1994 roku tomik „Zawieruchy”. Drugim jest tomik poezji „Utkane z pamięci” wydany w 2002 roku. Autor swoją twórczością daje świadectwo minionym czasom, przemianom społeczno-gospodarczym kraju. Spisuje legendy i podania związane z historią rodzinnej wsi Motycz i okolic, opisuje zwyczaje i obrzędy. W jego twórczości dominuje tematyka chłopska i religijna.

Przez całe życie pracował na własnym gospodarstwie. Ukończył w Motyczu miejscową szkołę powszechną. Swoje teksty ogłaszał w czasopiśmie.

Od 50 lat gra na instrumentach muzycznych, układa teksty pieśni, wiersze, pisze scenariusze programów artystycznych.

Jest członkiem Stowarzyszenia Twórców Ludowych i Archiwum Literatury Ludowej Muzeum Wsi Lubelskiej w Lublinie. Pan Czesław Maj promuje swój region w licznych konkursach twórców ludowych, w których zajmuje wysokie miejsca.

Jest laureatem wielu prestiżowych konkursów. W 1997 roku został uhonorowany ogólnopolską nagrodą im. Oskara Kolberga.

Swoimi występami uświetnia uroczystości religijne i uroczystości okazjonalne, organizowane przez gminę.

Za swoją twórczość i działalność artystyczną Pan Czesław Maj został uhonorowany odznaczeniem „Zasłużony dla Gminy Konopnica” (odznaczenie to przyznaje się osobom i organizacjom jako zaszczytne wyróżnienie za zasługi dla Gminy Konopnica we wszystkich dziedzinach życia).

Urząd Gminy Konopnica

Kozubszczyzna 127 A, 21-030 Motycz
Tel. 81 503 10 82, Fax 81 503 10 82



O LGD

Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania na Rzecz Rozwoju Gmin Powiatu Lubelskiego „Kraina wokół Lublina” zrzesza przedstawicieli sektora publicznego, społecznego i gospodarczego z terenu 15 gmin Powiatu Lubelskiego: Bełżyce, Borzechów, Bychawa, Garbów, Glusk, Jabłonna, Jastków, Konopnica, Krzczonów, Niedzwica Duża, Niemce, Strzyżewice, Wólka, Wysokie, Zakrzew.

Główne cele Stowarzyszenia to poprawa jakości życia w tym warunków zatrudnienia oraz waloryzacja zasobów przyrodniczych i kulturowych na obszarze Lokalnej Grupy Działania „Kraina wokół Lublina”.

Zadaniem LGD jest również udzielanie bezpłatnego doradztwa w zakresie przygotowywania wniosków o przyznanie pomocy w ramach działań: „Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw”, „Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej”, „Odnowa i rozwój wsi”, „Małe projekty”.

Za naszym pośrednictwem z dofinansowania w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 - Oś 4 LEADR mogą skorzystać: przedsiębiorcy, rolnicy, osoby fizyczne, organizacje pozarządowe, instytucje kultury, kościoły i związki wyznaniowe, samorządy.

Do dofinansowania rekomendujemy projekty mające na celu:

- Rozwój lokalnej przedsiębiorczości i samozatrudnienia na obszarach wiejskich
- Poprawę oferty spędzania wolnego czasu dla mieszkańców obszaru LGD
- Zachowanie wartości kulturowych i przyrodniczych
- Rozwój turystyki kulturowej i aktywnej, w tym agroturystyki i ekoturystyki
- Rozwój przetwórstwa rolno-spożywczego i rynków zbytu produktów rolnych

Zapraszamy do współpracy!

Biuro Lokalnej Grupy Działania „Kraina wokół Lublina”

ul. Karłowicza 4 lok.100
20-027 Lublin
Tel./fax 81 532 30 65
e-mail: biuro@krainawokollublina.pl
www.krainawokollublina.pl

Warsztaty „GINĄCE ZAWODY”



GROTA SOLNA

Firma Media Lux początkowo zajmowała się organizacją imprez plenerowych, festynów edukacyjno-integracyjnych dla dzieci, ale już w maju 2004 r. poszerzyła działalność i zrealizowała innowacyjne przedsięwzięcie w postaci budowy Groty Solnej – specjalnego pomieszczenia wspomagającego leczenie chorób dróg oddechowych i alergii.

Organizowane imprezy zaspokajają potrzeby mieszkańców okolicznych miejscowości oraz całego województwa lubelskiego. Festyny poświęcone są określonym

tematom, m.in.: „ginące zawody (kowal, garncarz, hafciarka)”, „podróże pirackim szlakiem”, „wędrownka z bajkowymi postaciami”. Inicjatywa organizowania czasu, który można spędzić aktywnie na świeżym powietrzu, poznawczo oraz leczniczo, cieszy się powodzeniem i coraz większym zainteresowaniem osób, organizacji i firm z całego województwa (przedszkola, szkoły, gminy, stowarzyszenia).

Zapewniamy:

- 30 minut w Grocie dla każdej grupy dzieci, podczas których dzieci poznają legendę o św. Kindze i ciekawostki o soli;
- warsztaty z kowalem, garncarzem, hafciarką;
- na festynie w godzinach 9-13 proponujemy gry i zabawy przy muzyce, prowadzone przez zespół animatorów;
- gwarantujemy kielbaski z ogniska i grilla oraz herbatę;
- zapewniamy: animatorów, profesjonalne nagłośnienie, opiekę w Grocie, bezpieczeństwo na terenie ogrodu, parking, czerństwo na siedzenia, kielbasę, piec, miejsca do siedzenia, kielbasę, pieczywo i dodatki, naczynia jednorazowe.

Rezerwacja terminów imprez:
693 139 694; 81 751 07 48
www.grotasolna.info.pl

Media Lux Ireneusz Brudzisz
Jakubowice Murowane 23
20-258 Lublin

