

A watercolor illustration of a forest scene. A path winds through trees with green and yellow foliage, leading towards a blue river or stream in the distance. The style is soft and painterly.

SMAKI ZIEMI PUŁAWSKIEJ
turystyczne, przyrodnicze i kulinarne

TASTES OF PUŁAWY REGION
tourist, natural and culinary

Powiatowa Biblioteka Publiczna w Puławach / Public Poviát Library in Puławy
2009

AS
Strojina

SMAKI ZIEMI PUŁAWSKIEJ
turystyczne, przyrodnicze i kulinarne

TASTES OF PUŁAWY REGION
tourist, natural and culinary

Powiatowa Biblioteka Publiczna w Puławach / Public Poviats Library in Puławy
Starostwo Powiatowe w Puławach / Starostwo Powiatowe w Puławach



Smaki Ziemi Puławskiej – turystyczne, przyrodnicze i kulinarne
Tastes of Puławy Region – tourist, natural and culinary

Komitet Redakcyjny / Editorial Committee:

Danuta Szlendak, Halina Solecka, Andrzej Wenerski, Katarzyna Adamowska

Opracowanie etnograficzne / Ethnographic Analysis:

Halina Solecka

Opracowanie graficzne i projekt okładki / Graphic analysis and cover project:

Aleksandra Kozak, Adriana Strojek

Tłumaczenie / Translation:

Małgorzata Bartnik, Edyta Bartnik

Autorzy zdjęć / Photographs:

Jolanta Pecio, Halina Solecka, Dariusz Malinowski

Zrealizowano przy pomocy finansowej / Realised by financial help:

Starostwa Powiatowego w Puławach i Galerii Zielona w Puławach.

Druk i skład / Printy and edition: ELKO Końskowola

„Smaki ziemi puławskiej” - turystyczne, przyrodnicze i kulinarne

W odpowiedzi na duże zainteresowanie czytelnicze pierwszą publikacją regionalną: „Wokół kuchni i stołu” – tradycje ziemi puławskiej Powiatowa Biblioteka Publiczna w Puławach przygotowała reedycję książki. Drugie wydanie ukazało się nie tylko pod zmienionym tytułem, ale zostało także wzbogacone o dodatkowe informacje z zakresu turystyki, przyrody i ekologii. Niniejsza pozycja ma na celu przybliżenie Czytelnikom nieodkrytych i niedocenianych miejsc powiatu puławskiego. Książka promuje walory turystyczne 10 gmin (Baranów, Janowiec, Kazimierz Dolny, Końskowola, Kurów, Markuszów, Nałęczów, gmina Puławy, Wąwolnica, Żyrzyn) zwracając uwagę na zabytki, architekturę krajobrazu a także na kulinarne dziedzictwo tego regionu. Autorzy dążą do rozbudzenia i delectowania się smakami ziemi puławskiej. Książka ta jest próbą docenienia powiatu puławskiego jako wspaniałego pomnika krajobrazowego, na firmamencie którego królują walory turystyczne, przyrodnicze i kulinarne.

Pozycja ta pełni więc rolę swoistego informatora, który stać się może przewodnikiem zachęcającym do wędrówek szlakami regionu. Każdy Czytelnik może odkryć smaki ziemi puławskiej najpierw na kartach owej książki, a potem jako turysta zwiedzający ten piękny zakątek naszego kraju.

Dodatkowym atutem tej pozycji jest fakt, że została ona w całości przetłumaczona na język angielski. Zabieg ten pozwoli także obcokrajowcom poznać atrakcje turystyczne powiatu i tajniki kuchni regionalnej.

„Tastes of Puławy Region” - tourist, natural and culinary

In response to great readers interest of the first regional publication “Around kitchen and table” – Puławy Region Traditions Public Poviats Library in Puławy prepared re-edition of the book. The second edition is under different title and is enriched with additional elements from tourism, nature and ecology. The aim of this book is closing –up some undiscovered and unappreciated places in Puławy Poviats. It promotes tourist values of 10 municipalities (Baranów, Janowiec, Kazimierz Dolny,, Kurów, Markuszów, Nałęczów, Puławy municipality, Wąwolnica, Żyrzyn) paying attention to old buildings, landscape architecture as well as culinary heritage of the region.

Authors aim awakening and relishing in Puławy region tastes.

The book is an attempt of appreciating Puławy Poviats as a wonderful landscape monument, the best of which are tourist, nature and culinary values.

So this book plays role of a guide, which may encourage to hikes along region’s routes. Every reader may discover tastes of Puławy region first on pages of the book, then as a tourist visiting this beautiful corner of our country.

Additional advantage of this position is the fact that as a whole is translated into English. This may also allow the foreigners to learn tourist attractions of poviats and secrets of regional kitchen.

„Smaki ziemi puławskiej” to książka upowszechniająca wiedzę przyrodniczą pod kątem ochrony środowiska. Ma ona na celu rozbudzenie w Czytelnikach świadomości ekologicznej.

Pozycja ta pretenduje też do miana książki kucharskiej. Znaleźć w niej możemy bogaty zbiór oryginalnych przepisów XX wiecznej polskiej kuchni regionalnej.

Aby usystematyzować informacje o regionie autorzy dokonali podziału książki na bloki tematyczne. We wstępie zakreślone zostały ramy geograficzne powiatu puławskiego. Pierwsza część to zaprezentowanie walorów krajoznawczych i turystycznych z zamieszczonymi trasami najważniejszych szlaków turystycznych. Kolejny blok tematyczny nawiązuje do kulinarnych smaków powiatu puławskiego. Autorzy opisują specyfikę kuchni ludowej, a także prezentują podział pożywienia i rodzaje potraw. W tej części zebrane też zostały najciekawsze przepisy na dania regionalne.

Obszar opisany w naszym przewodniku da się porównać do smakowitego ciasta, mało który region w Polsce jest tak „nafaszerowany” atrakcjami. To wspaniałe miejsce na aktywne spędzenie wolnego czasu i rekreacyjny wypoczynek. Zapraszamy więc wszystkich Czytelników na powiatowe szlaki ziemi puławskiej w poszukiwaniu walorów turystycznych, przyrodniczych i kulinarnych.

Rozsmakujmy się w tym ciekawym regionie Lubelszczyzny.

Redakcja

“Tastes of Puławy Region” is a book spreading nature knowledge especially environmental protection. The aim of it is awakening ecological awareness.

The book may be called a cookery-book. The rich collection of original recipes from XX c Polish regional kitchen may be found in it.

To systematize information about the region- authors divided the book into topical parts. In the introduction geographical frames of Puławy region are sketched. The first part it is a presentation of sightseeing and tourist values together with the main tourist routes. The next part is related with culinary tastes of our region. Authors describe the peculiarity of folk kitchen, and present division of the nourishment and kinds of dishes. In this part the most interesting regional dishes recipes are collected.

Region described in our guide can be compared to a tasty cake, not many regions in Poland are so stuffed with attractions. It is a gorgeous place for spending free time and recreational rest.

We invite all the readers to tourist routes of Puławy region in search of tourist, nature and culinary values. Delight in the taste of this interesting part of Lubelszczyzna.

Editorial Staff



Spis treści / Contents

Wstęp / Introduction	3
Ramy geograficzne powiatu puławskiego / Geographical frames of Puławy County	7
Walory krajoznawcze i turystyczne / Sightseeing and tourist values	11
Szlaki turystyczne / Tourist routs	36
Specyfika kuchni ludowej / Peculiarity of folk kitchen	37
Podział pożywienia / Nourishment division	39
Rodzaje potraw / Kinds of dishes:.....	43
polewki, bryje, zupy / polewki, bryje, soups	43
kluski i pierogi / Noodles and dumplings.....	53
placki i podplomyki / Cakes and podplomyki	63
chleb: pieczywo obrzędowe, wypiek / Bread: ritual bread, baking.....	65
potrawy warzywne i owocowe / Fruit and vegetable dishes	72
potrawy mięsne i półmięsne / Meat and half-meat dishes	92
potrawy cukiernicze / Cakes and sweetmeats	101
napoje i nalewki / Drinks and liqueurs	109

Powiat Puławski

Ziemia Puławska to jeden z najciekawszych regionów Polski. Łączy ona w sobie niepowtarzalne walory krajoznawczo-przyrodnicze oraz bogatą historię z nowoczesnością. Powiat puławski to nie tylko trójkąt turystyczny „Puławy-Kazimierz-Naęczów”, ale także Zakłady Azotowe „Puławy” S.A. oraz 5 instytutów naukowych. To także znaczące miejsce na kulturalnej mapie Polski.

Powiat puławski jest jednym z większych powiatów województwa lubelskiego. W skład powiatu puławskiego wchodzi 11 gmin, w tym jedna miejska (miasto Puławy), dwie miejsko-wiejskie (Kazimierz Dolny i Naęczów) oraz 8 wiejskich (Baranów, Janowiec, Końskowola, Kurów, Markuszów, Puławy, Wąwolnica, Żyrzyn).

O wyjątkowych walorach turystycznych powiatu puławskiego decyduje ukształtowanie jego powierzchni oraz bogata historia. Ziemię Puławską tworzy bowiem malowniczy Płaskowyż Naęczowski, unikatowy w skali Europy Małopolski Przełom Wisły oraz słynący z bogactwa roślin i zwierząt teren Pradoliny Wieprza. Najciekawsze pod względem przyrodniczym tereny wchodzi w skład Kazimierskiego Parku Krajobrazowego, który zajmuje blisko 1/3 obszaru powiatu.

Na terenie powiatu nie brakuje również miejsc wartych odwiedzenia. Puławy to dawna siedziba książąt Czartoryskich, po których pozostał tu zespół pałacowo-parkowy z licznymi zabytkami (Pałac Czartoryskich, Świątynia Sybilli, Dom Gotycki). Kazimierz Dolny to perła polskiego renesansu. Malowniczy rynek z pięknymi kamieniczkami, klasztor i kościół farny, urokliwe uliczki miasteczka oraz przepiękny widok na Wisłę urzekły niejednego turystę, których co roku przybywa tu ponad

Puławy County

Puławy land is one of the most beautiful regions in Poland. It brings together unrepeatable tourist- natural qualities and rich history with modernity. Puławy County is not only a tourist triangle “Puławy- Kazimierz – Naęczów” but also Nitrogen Plants “Puławy” S.A. and 5 scientific institutes. It is also a significant place in the Polish cultural map.

Puławski County is one of the largest districts of the Lublin province. There are 11 municipalities including an urban (city of Puławy), 2 urban – rural (Kazimierz Dolny and Naęczów) and 8 rural (Janowiec, Baranów, Końskowola, Kurów, Markuszów, Puławy, Wąwolnica, Żyrzyn).

Relief and rich history determines about exceptional tourist values of Puławy district. This region is created by picturesque Naęczowski Plateau, Małopolski Vistula turning, unique in Europe, proglacial Wieprz valley famous for the richness of plants and animals. The most interesting in terms of natural areas are included in the Kazimierski National Park which covers about 1/3 county area.

Within the district there is no shortage of places well worth visiting. Puławy is the former seat of the Czartoryski Dukes, who left palace- park complex including many monuments of art (Czartoryski Palace, Sybilla’s Temple, Gothic House). Kazimierz Dolny is a pearl of Polish Renaissance. The picturesque market with beautiful tenement houses, monastery and parish church, enchanting town’s streets and the most beautiful view on The Vistula River charmed many tourists, who come here annually in the approximate number of 2 millions. Janowiec situated on the other bank of The Vistula River boasts

2 mln. Położony po drugiej stronie Wisły Janowiec może poszczycić się dobrze zachowanymi ruinami jednego z największych zamków obronnych w Polsce. Z kolei do znanego uzdrowiska w Nałęczowie przyciąga zdrowy mikroklimat, bogactwo wód leczniczych oraz malownicze szlaki spacerowe, po których niegdyś wędrowali Bolesław Prus i Stefan Żeromski.

Dzięki nieskażonemu w dużej mierze środowisku naturalnemu w gospodarce powiatu ważną rolę odgrywa rolnictwo. Użytki rolne stanowią ponad 60% powierzchni powiatu. Do głównych upraw zalicza się pszenicę, żyto, ziemniaki, buraki cukrowe, warzywa i owoce, chmiel, tytoń. Na terenie powiatu położone jest „zagłębie różane” - z uprawy krzewów różanych słynie gmina Końskowola. Jest ona ośrodkiem produkcji szkółkarskiej. Na terenie powiatu rozwija się także sieć gospodarstw agroturystycznych m.in. w okolicach Kazimierza Dolnego, Wąwolnicy i Janowca.

Powiat puławski ma też drugie, nowoczesne oblicze, na które składają się przemysł i nauka. O znaczeniu Ziemi Puławskiej na gospodarczej mapie Polski decydują przede wszystkim Zakłady Azotowe „Puławy” S.A. Firma jest największym przedsiębiorstwem branży nawozowo-chemicznej w Polsce i liczącym się dostawcą na rynkach światowych. Jest także największym pracodawcą Lubelszczyzny. Zakłady stale unowocześniają swoją ofertę, a poprzez proekologiczne inwestycje dbają o to, aby przyroda okolic Puław mogła powrócić do swego pierwotnego stanu. Firmami o znaczeniu ponadlokalnym są również: Mostostal Puławy S.A., Prefabet Puławy sp. z o.o. oraz Biowet Puławy sp. z o.o. Na firmy, chcące zainwestować w Puławach, czekają gotowe tereny inwestycyjne w ramach Puławskiego Parku Przemysłowego, oraz pod-

well-preserved ruins of one of the greatest defensive castles in Poland. What's more healthy climate, abundance of healing waters and picturesque hiking routes, visited once by Bolesław Prus and Stefan Żeromski, attract to Nałęczów.

Thanks to unspoilt natural environment farming plays important role in the district economy.

Arable land constitutes 60 % of the district area. The main crops include wheat, rye, potatoes, sugar beets, vegetables and fruits, hops and tobacco. “Rosefield” is also situated here - Końskowola commune is famous for rose bushes. It is a rose-nursery centre. Agro-tourist farming is developing in the region e.g. near Kazimierz Dolny, Wąwolnica or Janowiec.

There is also the second, modern side of Puławy County, presented by industry and education. Nitrogen Plant “Puławy” S.A. decide about the importance of Puławy Region on the industrial map of Poland. The firm is the biggest producer of chemical fertilizer's branch in Poland and important supplier to world markets. It is also the largest employer in Lubelszczyzna province. The firm constantly modernizes its offer, and through the green investment actions, they ensure that the natural surroundings of puławy was able to return to its original state. Other firms of greater importance are: Mostostal Puławy S.A., Prefabet Puławy sp. z o.o. and Biowet Puławy sp.z o.o. For a company wishing to invest in Puławy ready investing areas are waiting in Puławski Industrial Park, or sub-zone of Special Economic Zone Starachowice.

Puławy is also the seat of 5 scientific institutes, working mainly for farming purposes. Among them is the National Veterinary Institute, which laboratory upgraded with

strefy Specjalnej Strefy Ekonomicznej Starachowice.

Puławy są także siedzibą 5 instytutów naukowych, pracujących przede wszystkim dla potrzeb rolnictwa. Wśród nich jest Państwowy Instytut Weterynaryjny, którego laboratorium, zmodernizowane z funduszy unijnych, należy do najnowocześniejszych w Europie oraz Instytut Uprawy, Nawożenia i Gleboznawstwa. Na terenie powiatu znajdują się wyższe uczelnie: Puławska Szkoła Wyższa, Nauczycielskie Kolegium Języków Obcych w Puławach, Kolegium Sztuk Pięknych UMCS w Kazimierzu Dolnym.

Puławy stanowią też ważny węzeł komunikacyjny. Przez teren powiatu przebiegają drogi krajowe nr 12 (Radom-Lublin) i 17 (Warszawa-Hrebenne) oraz drogi wojewódzkie 801 (Puławy-Warszawa) i 824 (Puławy-Annapol). W 2008 r. została oddana do użytku nowa przeprawa mostowa przez Wisłę, stanowiąca fragment pierwszego etapu obwodnicy Puław. Przez powiat prowadzi również linia

EU funds is now one of the most modern in Europe. There are also Institute of Crops, Fertilizing and Soil. On the terrain there are some academies: Puławska Szkoła Wyższa (Puławy Academy), Nauczycielskie Kolegium Języków Obcych w Puławach (Foreign Languages Teacher's Training College), Kolegium Sztuk Pięknych w Kazimierzu Dolnym (College of Arts).

Puławy is also an important communication junction. Domestic roads nr 12 (Radom-Lublin) and 17 (Warszawa - Hrebenne) and province roads 801 (Puławy - Warszawa) and 824 (Puławy - Annapol) are here. In 2008 the new bridge over The Vistula river was completed, which is a part of the first stage of Puławy ringroad. A railroad operates here linking Lublin with Warsaw and Radom.

Puławy Region has a lot to offer in terms of culture. Kazimierz Dolny it is a town full of galleries and painters' artistic bohemian headquarters. Annually Ogólnopolski Festiwal Kapel i Śpiewaków Ludowych (National



kolejowa łącząca Lublin z Warszawą i Radomiem.

Powiat puławski ma także wiele do zaoferowania pod względem kulturalnym. Kaziemierz Dolny to obfitujące w galerie miasteczko malarzy oraz siedziba artystycznej bohemy. Co roku odbywa się tu również Ogólnopolski Festiwal Kapel i Śpiewaków Ludowych, Festiwal Filmowy „Dwa Brzegi”, zaś w Puławach mają miejsce Międzynarodowe Warsztaty Jazzowe oraz Ogólnopolskie Spotkania Lalkarzy. W stolicy powiatu, za sprawą Puławskiego Ośrodka Kultury „Dom Chemika”, kwitnie amatorski ruch artystyczny, a na terenie powiatu nie brakuje twórców ludowych.

Powiat jest również widoczny na sportowej mapie Polski, przede wszystkim za sprawą występującego w ekstraklasie piłkarzy ręcznych klubu „Azoty Puławy”. Prężnie rozwija się również sport młodzieżowy. W kalendarzu imprez sportowych ważne miejsce zajmują rozgrywane w Puławach: „Ogólnopolskie Biegi o Błękitną Wstęgę Wisły” i „Biegi Niepodległości” oraz Bieg Sylwestrowy „Nałęczów- Sao Paulo”.

*Zapraszamy na gościnną
Ziemię Puławską.*

Festival of Folk Singers and Bands), Film Festival Two Banks, and in Puławy International Jazz Meetings and Polish Puppet-Show Operators Meetings take place. In capital of the district , thanks to Puławy Cultural Centre”Dom Chemika” amateur’s artistic movement is developing, and there are many folk artists in the region.

Powiat is also recognizable on a sport’s map of Poland, primarily because of inherent in the Handball Extra League players of “Azoty Puławy”. Youth sport movement also develops enterprisingly. In a sports events calendar there are races held in Puławy “Polish Blue Vistula’s Ribbon Race“, “Independence Race” and New Year’s Eve Race “Nałęczów - Sao Paulo”.

*Welcome to the hospitable
Puławy Region.*

Puławy

Miejscowość po raz pierwszy występuje w księgach ziemskich z roku 1489 jako wieś Pollawy. Położenie i sama nazwa wiążą je z rzeką. Sugerowała ona, że miejscowość leży „po”, czyli przy „ławie”, a tak określano kiedyś bród, czyli przejście przez rzekę. Początkowo była to mała osada handlowo-rybacka. Puławy przeżywały swój rozkwit w pierwszej połowie XVII w. Posiadały wtedy prom, magazyn solny, port rzeczny oraz filię toruńskiego przedsiębiorstwa kupca Samuela Edwardsa, z pochodzenia Szkota. Potop szwedzki zahamował rozwój gospodarczy ówczesnych Puław. W latach 70. XVII w. marszałek wielki koronny Stanisław Herakliusz Lubomirski wznosił pałac, który został spalony w 1706 r. podczas

Puławy

The town was first mentioned in old archives of 1849 as a village called Pollawy. Location and the name are strictly associated with the river. It was suggested that the city is „on” or the „bench” and once described as dirt, that is, the river passage. Initially it was a small trading and fishing settlement. The time of Puławy prosperity was in XVII c. Ferry, salt warehouse, river port were there as well as Samuel Edwards’, merchant of the Scottish origin, Toruń branch of the firm. The Swedish Deluge stopped industrial development of Puławy. In the 70s of XVII c. Crown Marshal Stanisław Herakliusz Lubomirski erected a palace that was burnt down in 1706 during the Northern War. New owners



wojny północnej. Jego odbudowę zajęli się kolejni właściciele - Sieniawscy, a następnie Czartoryscy. Dzięki temu ostatniemu rodowi, a zwłaszcza Izabeli z Flemingów Czartoryskiej i Adamowi Kazimierzowi Czartoryskiemu powstał tutaj ośrodek kulturalno - artystyczny i naukowy, konkurujący ze stolicą.

Sieniawscy, and then Czartoryscy focused on reconstruction of the palace. Thanks to latter family, especially with Izabela from Flemings Czartoryska and Adam Kazimierz Czartoryski- important cultural, artistic and scientific centre competing with the capital arose.

Na puławskim dworze hojny mecenas znaleźli wybitni malarze, pisarze i uczeni epoki oświecenia: Julian Ursyn Niemcewicz, Grzegorz Piramowicz, Franciszek Dionizy Kniaźnin, Jan Paweł Woronicz, Franciszek Zabłocki, Piotr Norblin, Aleksander Orłowski, oraz kompozytor Franciszek Lessel.

Pamiętką po „złotym wieku” Puław jest zespół pałacowo-parkowy, a w nim: Pałac Czartoryskich, Pałac Marynki, Domek Grecy, Altana Chińska, Świątynia Sybilli i Domek Gotycki, w którym mieściło się pierwsze polskie muzeum, Brama Rzymska, Domek Żółty (Aleksandryjski) i kaplica zbudowana na wzór rzymskiego Panteonu (obecnie kościół „na górze”). Wiele spośród nich powstało wg projektów Chrystiana Piotra Aignera.

In Puławy Palace outstanding painters, writers and scientist of the Age of Enlightenment: Julian Ursyn Niemcewicz, Grzegorz Piramowicz, Franciszek Dionizy Kniaźnin, Jan Paweł Woronicz, Franciszek Zabłocki, Piotr Norblin, Aleksander Orłowski and the composer Franciszek Lessel found the generous patronage.

The memento after the “Golden Age” of Puławy is palace-park complex consisting of: Czartoryski Palace, Marynka Palace, Greek House, Chinese Summer-house, Sybilla’s Temple and Gothic House, in which there was the first Polish museum, Rome Gate, Yellow House (Aleksandryjski) and a Chapel built on the model of Roman Pantheon (now church “on a hill”). Many of the projects were designed by Chrystian Piotr Aigner.



Poza zespołem pałacowo – parkowym w Puławach, na Włostowicach obejrzeć można barokowy kościół z lat 1725-28 pod wezwaniem św. Józefa. Został wzniesiony według projektu Franciszka Magiera. Wyposażenie świątyni pochodzi z końca XVIII w. W ołtarzach znajdują się obrazy K. Wojniakowskie-

Apart from palace- park complex in Puławy, in Włostowice you may visit a baroque St. Joseph church of 1725 – 28. It was built to the design by Franciszek Magier. Interior fittings of the church originate from the end of XVIII c. Paintings by K. Wojniakowski, M.Bacciarelli’s pupil are still on the altars.

go, ucznia M. Bacciarellego. Na włostowickim cmentarzu, jednym z najstarszych w Polsce, znajduje się wiele nagrobków o historycznej i artystycznej wartości.

Po upadku powstania listopadowego dobra puławskie uległy konfiskacie, a w przebudowanym pałacu w 1843 r. Rosjanie ulokowali Aleksandryjski Instytut Wychowania Panien, zwany też Instytutem Maryjskim. Od 1846 r. nakazem cara nazwa miasta została zmieniona na Nową Aleksandrię. W roku 1866 Puławy stały się siedzibą powiatu, a 7 września 1906 r. car Mikołaj II nadał im prawa miejskie.

W okresie międzywojennym Puławy, stały się rolniczym ośrodkiem naukowym, na bazie utworzonego jeszcze przez władze carskie w 1869 r. Instytutu Politechnicznego i Rolniczo-Leśnego. Tradycje te są kontynuowane przez działające obecnie w Puławach: Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa, Państwowy Instytut Weterynaryjny, Instytut Nawozów Sztucznych, Oddział Pszczelnictwa Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarstwa, Ośrodek Badań Weterynaryjnych Wojskowego Instytutu Higieny i Epidemiologii oraz Zakład Produkcji Bioweterynaryjnej "Biowet".

Do podniesienia potencjału naukowego miasta przyczyniają się również: Puławska Szkoła Wyższa i Nauczycielskie Kolegium Języków Obcych.

Głównym organizatorem życia kulturalnego miasta jest POK „Dom Chemika”, w którym m.in. odbywają się corocznie Ogólnopolskie Spotkania Lalkarzy, Międzynarodowe Warsztaty Jazzowe, a od niedawna również warsztaty bluesowe. Dom Chemika jest również miejscem licznych wystaw i prężnie działającym ośrodkiem amatorskiego ruchu artystycznego.

Z Puławami związanych jest wielu współczesnych pisarzy i ludzi kultury, spośród

At Włostowice cemetery, one of the oldest in Poland, there are many tombstones of historic and artistic value.

After the fall of the November Uprising all the Puławy lands were confiscated, and in a rebuilt palace the Russians located Aleksandrian Institute Of Maidens Education., also known as Maria's Institute. From 1846 tzar ordered the change of town's name to New Alexandria. In 1886 Puławy became the seat of province, and on 7th September 1906 tzar Nikolai II gave Puławy civic rights.

In the period between two World Wars, Puławy ,on the base of established by tzarist authorities Politechnic Institute and Agro – Forestry Institute ,became farming scientific centre, These traditions are continued by working nowadays Institute of Cultivation, Fertilizing and Soil (IUNG), Institute of Chemical Fertilizers (INS), Beekeeping Department of Pomology and Floriculture Institute, Military Veterinary Research Institute of Hygiene and Epidemiology and Bioveterinary Plant "Biowet".

In increasing the scientific potential of the town Puławy Academy and Foreign Languages Teachers Training College play significant role.

The main organizer of Puławy cultural life is POK "Dom Chemika", where annual Polish Puppet-Show operators, International Jazz Meetings, and not long ago Blues Meetings take place. Dom Chemika is a place of many exhibitions and active centre of amateur artistic movement.

Many contemporary writers and people of culture are related with Puławy, the best Known of whom is an outstanding poet Bohdan Zadura. Singer Danuta Błażejczyk and actor Marian Opania come from Puławy too.

nich najbardziej znany jest wybitny poeta Bohdan Zadura. Swoje korzenie z Puław wywodzą m.in. piosenkarka Danuta Błażejczyk oraz aktor Marian Opania.

Dzisiejsze Puławy to synteza trzech tradycji: wielkiego ośrodka politycznego i kulturalnego przełomu XVIII i XIX w., ośrodka nauk, głównie rolniczych oraz najmłodszej - nowoczesnego przemysłu. W latach 60. XX w. powstały Zakłady Azotowe „Puławy” S.A., których obecność zmieniła oblicze miasta.

Puławy, będąc nowoczesnym ośrodkiem miejskim, zachowały swą wspaniałą tradycję „Aten Północy” i unikatowe walory krajobrazowe.

Ze względu na infrastrukturę i liczne szlaki turystyczne Puławy są dobrym punktem wypadowym do zwiedzania okolicznych miejscowości.

Baranów

W roku 1544 na polach wsi Laskowice za zgodą Zygmunta I Starego, Piotr Firlej - wojewoda ruski, starosta kazimierski i radomski, lokuje prywatne miasto Baranów. Okres swojej świetności miasto miało w czasach, gdy przebiegały tędy główne szlaki komunikacyjne i handlowe. W 1870 r. Baranów utracił status miejski na skutek restrykcji nałożonych przez władzę zaborczą po powstaniu styczniowym, a także w związku z budową nowych szlaków komunikacyjnych i handlowych.

Do naszych czasów zachowała się dawna zabudowa miejska z prostokątnym rynkiem. Istniejący do dziś kościół pw. św. Jana Chrzciciela, mimo licznych remontów, zachował cechy charakterystyczne dla późnego baroku. Przed świątynią znajduje się pomnik upamiętniający pobyt w Baranowie Marszałka

Contemporary Puławy is a synthesis of three traditions: big political and cultural centre through the XVIII and XIX c. turning, scientific centre, mainly agricultural and the youngest- the habitats of modern industry. In the 60s XX c. Nitrogen Plants “Puławy” S.A. arose, and their presence changed the face of the town and still has an impact on it.

Being a modern town centre, Puławy preserved its marvelous tradition of “North Athens” and unique landscape values.

Due to the infrastructure and numerous hiking routes Puławy is a good starting point for exploring the surrounding towns.

Baranów

In the year of 1544 in the areas of rural Laskowice, with Zygmunt I Stary agreement, Piotr Firlej Russian Voivode, Kazimierz and Radom Starost, located a private town Baranów. The period of prosperity of the town was in the times when the main trading and communication routes were there. In 1870 Baranów lost its urban status as a result of restrictions imposed by the foreign ruler's authorities after the January Uprising as well as building new trade and communication routes.

The old town buildings with the square market are preserved till today. Still existing St John Baptist church, apart from numerous repairs, retains the characteristic features typical to the late baroque. In front of the temple there is a monument commemorating Marshal

Józefa Piłsudskiego podczas wojny w 1920 r. Na miejscowym cmentarzu znajduje się mogiła uczestników powstania styczniowego. Polegli i ranni powstańcy oraz rosyjscy żołnierze

Józef Piłsudski visit in Baranów during the War in 1920. On the local cemetery there is a grave of January Uprising participants. Dead and wounded insurgents and Russian



zostali przywiezieni do Baranowa po bitwie żyrzyńskiej 8 sierpnia 1863 r. Wielu z nich zmarło w tutejszym lazarecie.

Okolice Baranowa położone są w obszarze krajobrazu chronionego „Pradolina Wieprza”. Tworzą go wzniesienia morenowe pokryte lasem oraz malownicze meandry, starorzecze, rozlewiska i mokradła jednej z nielicznych w Europie, mało przekształconej działalnością człowieka, „dzikiej” rzeki - Wieprz.

Bogata roślinność nadrzeczna jest siedliskiem rzadkich gatunków zwierząt, takich jak: żółwie błotne, perkozy, derkacze, remizy, łabędzie nieme, błotniaki, pustułki, wydry i bobry.

Miłośnikom natury oraz wędkarstwa tereny te mogą dostarczyć niezapomnianych wrażeń.

troops were brought to Baranów after Żyrzyńska Battle 8 August 1863. Many of them died in a local field hospital.

Baranów countryside is situated in the protected area of landscape park “Proglacial Wieprz valley”. It consists of morainic hills covered with woods and picturesque windings, old river-bed and swamps of one of a few “wild” rivers in Europe unchanged by human’s activity.

Rich riverside flora is habitat for rare animal species, as; swamp turtles, grebes, corncrakes, singing tits, silent swans, harriers, kestrels, otters and beavers.

Nature and fishing lovers may find unforgettable impressions in this area.

Janowiec

Historia Janowca sięga XIV w. Wieś po raz pierwszy została wymieniona w dokumentach z 1325 r. jako siedziba parafii pod nazwą Serokomla. Około 1350 r. wybudowano tu pierwszy murowany kościół w stylu gotyckim. W 1537 r. ówczesny właściciel Serokomli, kasztelan wiślicki, a później wojewoda ruski - Piotr Firlej, uzyskał od Zygmunta I zgodę na lokowanie na jej gruntach miasta Janowiec.

Z dawnej zabudowy zachował się czworoboczny rynek, renesansowy kościół pw. św. Stanisława oraz górujące nad miasteczkiem ruiny zamku, który wybudował tu w XVI w. Piotr Firlej. Później zamek był rozbudowywany i przebudowywany, a ostatecznie przyjął kształt okazałej rezydencji magnackiej Tarłów, a następnie Lubomirskich. Kolejni właściciele Janowca, przedstawiciele wielkich polskich rodów, zatrudniali wybitnych artystów. Znalazł się wśród nich Santi Gucci - rzeźbiarz i architekt Zygmunta I Starego i Stefana Batorego, twórca nagrobków tych monarchów w katedrze na Wawelu. We wnętrzu janowieckiego kościoła znajduje się renesansowy nagrobek Andrzeja i Barbary Firlejów przypisywany temu artyście. Z Janowcem związany był też Tylman van Gameren uważany za najwybitniejszego architekta polskiego baroku.

Z upadkiem Rzeczypospolitej związany był proces degradacji miasteczka i zamku. Utraciło ono, jak wiele innych, prawa miejskie po powstaniu styczniowym.

Ciekawostką może być, iż po II wojnie światowej zamek w Janowcu był jedynym w Polsce obiektem tego typu znajdującym się w prywatnych rękach. Właściciel Leon Kozłowski odsprzedał go państwu dopiero w 1975 r.

Obecnie w odbudowanej części zamku prezentowane są ekspozycje muzealne.

Janowiec

Janowiec history reaches XIV c. The village was mentioned in documents for the first time in 1325 as a headquarter of the parish called Serokomla. About 1350 the first brick church in gothic style was built here. In 1537 the then owner of Serokomla, Wiślica Castellan, and then Russian Voivode – Piotr Firlej, achieved agreement from king Zygmunt I to locate on this area the town Janowiec.

Square market, renaissance St Stanisław church and ruins of the built in XVI c. by Piotr Firlej castle dominating the town are the preserved remains of the old buildings. Then the castle was extended and rebuilt and eventually became a splendid magnate mansion Of Tarlo family, and of Lubomirski next. Following Janowiec owners, representatives of great Polish houses, employed outstanding artists. Among the others was Santi Gucci-sculptor and architect of Zygmunt I Stary and Stefan Batory, creator of the monarch's tomb-stones in a Wawel Cathedral. Inside janowiecki Church there is a renaissance tomb-stone of Andrzej and Barbara Firlej thought to be made by this artist. Also Tylman van Gameren who was said to be one of the most outstanding architects of Polish baroque is connected with Janowiec.

With the fall of Polish country was related the process of degradation both of the town and the castle. As many others it lost civic rights after the January Uprising.

Interesting is the fact, that after II World War Janowiecki castle was the one of such buildings that was still the private property. The owner Leon Kozłowski sold it to the authorities in 1975.

Now in the renovated part of the castle museum exhibitions are presented. Many

Na zamku mają miejsce przyciągające wielu widzów imprezy, m.in. widowiskowy turniej rycerski, odbywający się w okresie wakacji. W parku w pobliżu zamku znajduje się zespół dworski, zabytkowy dwór szlachecki z XVIII w., przeniesiony tu z Moniaków oraz kilka budynków gospodarczych. Można tu obejrzeć wnętrza z wystrojem typowym dla dworu szlacheckiego, a w spichlerzu - wystawę etnograficzną. Opiekunem wszystkich obiektów jest Muzeum Nadwiślańskie w Kazimierzu Dolnym.

Usprawnieniem komunikacyjnym i atrakcją dla odwiedzających są uruchamiane latem przeprawy promowe Janowiec- Kazimierz oraz Bochothnica - Nasilów.

Pobliskie Janowice oferują możliwość

performances attracting people are held in a castle e.g. spectacular knight's tournament, which is held during summer holidays. In the park near the castle there is a manor complex, monumental manor-house from XVIII c. moved from moniaki and some outbuildings. You may see interiors decorated typically to manor- houses, and in the granary - ethnographic exhibition. The protector of the whole complex is Nadwiślańskie Museum in Kazimierz Dolny.

The communication improvement as well as a big attraction for the visitors are ferries Janowiec- Kazimierz and Bochothnica- Nasilów available in summer.

Nearby Janowice offer a possibility of relax by the bay, and numerous tourist routes



wypoczynku nad zalewem, a liczne szlaki turystyczne pozwalają poznać i docenić walory krajobrazowe okolic. Szczególnie malowniczy jest widok z wysokiej skarpy nadwiślańskiej na przelom rzeki.

allow to know and appreciate landscape values of the countryside. Especially picturesque is a view from a high Vistula bank on the river's ravine.

Kazimierz Dolny

Początki Kazimierza Dolnego sięgają wczesnego średniowiecza. Jego powstanie łączy się z osobą księcia Kazimierza Sprawiedliwego i klasztorem sióstr Norbertanek ze Zwierzynca pod Krakowem. Od tegoż księcia pochodzić ma nazwa miejscowości.

Odnotowano ją po raz pierwszy w źródłach pisanych w roku 1249. Nie znamy daty nadania praw miejskich, bo dokumenty z czasów Jagielly mówią jedynie o ich potwierdzeniu. Największy rozkwit miasta przypadł na wiek XVI i pierwszą połowę XVII, kiedy to Kazimierz był wielkim centrum handlu zbożem i produkcji piwa. Pomyślna koniunktura gospodarcza i wzrost zamożności mieszczan kazimierskich wpłynęły na kształt architektoniczny miasta. Dzięki budowlom powstałym w czasach świetności Kazimierz uznawany jest dziś przez wielu za najpiękniejsze miasteczko renesansowe w Polsce. Cały miejski zespół urbanistyczny posiada zabytkowy charakter. O „złotym wieku” Kazimierza przypominają dziś: ruiny zamku wzniesionego przez

Kazimierz Dolny

Beginnings of Kazimierz Dolny reach early Middle Ages and are related with Prince Kazimierz Sprawiedliwy and sisters Norbertanki from Zwierzyniec near Kraków nunnery. The name of the town comes from the name of this prince and was firstly noticed in written sources in 1249. We do not know the accurate date of granting the town with the civic rights, because documents from Jagiello times confirm the fact only. The time of town's prosperity was in XVI and the first half of XVII c., when Kazimierz was a big centre of wheat trade and beer production. Economic boom and increase in Kazimierz merchants' wealth influenced architectonic shape of town. Thanks to buildings made in prosperity time Kazimierz is thought by many people to be the most beautiful renaissance town in Poland. Whole town's urban complex has monumental character. Today about the "Golden Age" of Kazimierz resemble: ruins of the castle built by Kazimierz the Great, stone tower from XIV c., firstly gothic, then rebuilt



Kazimierza Wielkiego z kamienną basztą z XIV w. (pierwotnie gotycki, przebudowany w XVI w. na renesansowy), kościół farny, kościół św. Anny, kościół i klasztor Reformatorów z lat 1680-1690, usytuowane wzdłuż Wisły spichlerze z pierwszej połowy XVII w. oraz renesansowe kamienice mieszczańskie. Najbardziej znane to kamienice podcieniowe braci Przybyłów, św. Krzysztofa i św. Mikołaja z 1615 r., kamienica Gdańska z przełomu XVII i XVIII w., Górskich z około 1607 r., Biała z pierwszej połowy XVII w. i Celejowska z około 1635 r.

Już za czasów Kazimierza Wielkiego w miasteczku istniała gmina żydowska, a w okresie międzywojennym Kazimierz Dolny stał się jednym z większych ośrodków żydowskich. Żydzi mieli również duży wpływ na architektoniczne oblicze miasta. Do dziś istnieje w Kazimierzu synagoga zbudowana w 1677 r. oraz budynek dawnych jatek z pierwszej połowy XIX w. Przy ul. Czerniawy zlokalizowany jest kirkut żydowski założony przez gminę żydowską w połowie XIX w.

Swoją pozycję miasto straciło dopiero w czasach Księstwa Warszawskiego. Symbolem upadku Kazimierza było odebranie mu praw miejskich po powstaniu styczniowym, w roku 1869.

Zainteresowanie przeszłością oraz malowniczość miasteczka i jego okolic od dawna przyciągały ludzi kultury, malarzy, literatów i wielu turystów. Już od drugiej połowy XIX w. Kazimierz nabierał charakteru miejscowości letniskowo-wypoczynkowej. Zamieszkiwała tu na stałe duża grupa artystów. Tradycje te kontynuowane są do dziś. W miasteczku mieści się wiele galerii, odbywają się plenery malarskie, swoją siedzibę ma uczelnia artystyczna.

in XVI c. to renaissance Parish Church, St. Ann's Church, Reformation Church and Monastery from 1680-1690, granaries situated along the Vistula banks from the first half of XVII c. and renaissance merchant's houses. The most known are arcades houses of brothers Przybyła, St. Christopher and St. Nicholas from 1615, Gdańsk House from the turning of XVII and XVIIIc., Górskich House from about 1607, White House from the first half of XVII c. and Celejowska from about 1635.

Even in the times of Kazimierz the Great there was a Jewish Borough in the town, and in the period between World Wars Kazimierz Dolny became one of the greatest Jewish centres. Jews had also a great influence on the architectonic shape of the town. In Kazimierz Jewish synagogue built in 1677 still exists as well as the building of the old butchers' from the first half of XIX c. In Czerniawy Street Jewish Cemetery founded by Jewish borough in half of the XIX c. is located.

Town lost its position not until the times of The Grand Duchy of Warsaw. The symbol of Kazimierz fall was taking away the civic rights after January Uprising in 1869.

History interest and beauty of the town and its countryside have attracted people of culture, painters, writers, and many tourists for a long time. From the second half of the XIX c. Kazimierz became a summer resort. Large group of artists has constantly lived here. These traditions are continued until today. There are plenty of art galleries in the town, plein - air painting schools, and artistic College has its headquarters here.

Local Nadwiślańskie Museum presents the rich collections in an old granary, where there is its department - Museum of Natural Science, and in Celejowska building, where

Miejscowe Muzeum Nadwiślańskie swe liczne zbiory prezentuje w zabytkowym spichlerzu, gdzie mieści się jego oddział - Muzeum Przyrodnicze oraz w Kamienicy Celejowskiej, gdzie można zobaczyć zbiory archeologiczne, rzemiosła i galerię malarstwa. W dzwonnicy przy Rynku mieści się Muzeum Sztuki Złotniczej, a w willi „Pod wieświórką” - muzeum Marii i Jerzego Kuncewiczów.

Miasto znajduje się na terenie Kazimierskiego Parku Krajobrazowego, pełnego malowniczych, lessowych wąwozów i lasów. Wisła oraz rezerwat ornitologiczny „Krowia Wyspa”, położony na rzecznych lachach, tworzą niepowtarzalny charakter okolic Kazimierza. Panorama Kazimierza można podziwiać z licznych gór i wzniesień, wśród których najbardziej znana jest Góra Trzech Krzyży.

W bezpośredniej jego bliskości znajduje się: Mięćmierz - dawna wieś rybacka ze starymi chatami przeniesionymi z okolic i adaptowanymi na domy letniskowe, Bochotnica z ruinami zamku z czasów Kazimierza Wielkiego, miał on być według legendy miejscem zamieszkania pięknej Estery oraz Kolonia Zbędownice z pomnikiem upamiętniającym wymordowanie jej mieszkańców przez Niemców w czasie ostatniej wojny.

Architektura oraz walory przyrodnicze Kazimierza i okolic czynią je wartymi odwiedzenia i sprawiają, że są to miejsca niezwykle nie tylko w skali kraju. Wyjątkowość nadwiślańskiego miasteczka podkreśla nadany w 1994 r. tytuł „Pomnika Historii”.

Dodatkowym atutem miejscowości są organizowane w tutejszej scenerii festiwale i koncerty, wśród nich: Festiwal Kapel i Śpiewaków Ludowych, festiwal filmowy „Dwa Brzegi” oraz wiele innych imprez kulturalnych.

archeological collections of craft and art gallery can be seen. In the bell tower at the market there is - the Museum of Contemporary Art and goldsmiths, and in the villa „Under squirrel” - museum of Mary and George Kuncewiczów.

The city is located in the Park Landscape, full of picturesque loess ravines and forests. Vistula and ornithological reserve „Cow’s Island” located on the river sandbanks create a unique character of the surrounding area of Kazimierz. Panorama of Kazimierz may be admired from numerous hills and mountains, among which the best known is the Mountain of Three Crosses.

In its direct proximity there are: Mięćmierz - the former fishing village with old huts transferred from the nearby area and arranged to summer cottages, Bochotnica with the ruins of the castle from the times of Casimir the Great, was to be according to legend a place of residence of the beautiful Esther and the Cologne Zbędownice commemorative monument from the slaughter population by the Germans during the war.

Architecture and natural beauty of Kazimierz and the surrounding area make it worth visiting and make it a unique place not only across the country.

An additional advantage of the village are festivals and concerts organized in the local scenery, among them: The band and the Festival of Folk singers, film festival “Two Banks, and many other cultural events.

The popularity of the town of Kazimierz Dolny as tourism weekend makes it gained the name of the „furthest suburbs of Warsaw.”

Kazimierz Dolny is unquestionable tourist attraction on Polish map, a place whe-

Popularność Kazimierza Dolnego jako miejscowości turystyki weekendowej sprawia, że zyskał on miano „najdalszego przedmieścia Warszawy”. Kazimierz Dolny to bezsporna atrakcja turystyczna na mapie Polski, miejsce gdzie dzieła przyrody i człowieka stworzyły harmonijną całość.

re masterpieces of nature and human created harmonious entirety.

Końskowola

Powstanie osady związane było bezpośrednio z rozwojem osadnictwa na terenach nadwiślańskich w XV w. Miejscowość po raz pierwszy odnotowano w dokumencie z 1409 r. pod nazwą Wytowa Wola (Witowska Wola). Od roku 1442 występuje jako Konińska Wola. Nazwa pochodziła od ówczesnych właścicieli – Konińskich, którzy wybudowali tu zamek. Następnie, w wyniku związków rodzinnych, majątek przeszedł w posiadanie rodziny Tęczyńskich. Prawa miejskie miejscowość otrzymała na prośbę Andrzeja Tęczyńskiego, przywilejem wydanym przez króla Zygmunta I Starego w 1532 r. Zapewniło to miejscowości pomyślny rozwój aż do

Końskowola

Formation sediments were directly related to the development of settlements on land near to the Vistula in the fifteenth century. The place was first reported in a document from 1409 under the name Wytowa Wola (Witowska Wola). Since 1442 there is a Konińska Wola. The name came from the then owner - Koniński, who built a castle here. Then the family relationship as a result of the property passed into possession of the Tęczyński family. The village has received civic rights as result of a request of Andrew Tęczyńskiego, with a privilege issued by King Sigismund I the Old in 1532. It provided a successful development of the village until



połowy XVII w. W roku 1712 otrzymała od Elżbiety Lubomirskiej przywileje pozwalające na pędzenie gorzalki, warzenie piwa i przerób miodów oraz na osiedlanie się w Końskowoli Żydów i nabywanie przez nich nieruchomości. W czasach wojen drugiej połowy XVII i początku wieku XVIII położenie osady na szlaku komunikacyjnym łączącym dzielnice lubelskie z Mazowszem i Polską środkową przyczyniło się do wielu zniszczeń, a w rezultacie do utraty wcześniejszego znaczenia Końskowoli. Dopiero książę Adam Jerzy Czartoryski, właściciel miasteczka od 1734 r. podniósł je z upadku. Końskowola stała się wówczas centrum administracyjnym nadwiślańskich dóbr Czartoryskich, ośrodkiem rzemiosła i rolnictwa. Książę chciał ulokować tu zakłady przemysłu włókienniczego. Sprowadził z Niemiec, głównie z Saksonii, fachowców. Miała tu powstać Mała Łódź – Klein Lodz. Klęska powstania listopadowego przekreśliła te plany, ale pozostały niemieckie rodziny asymilujące się z lokalną społecznością. Końskowola utraciła prawa miejskie, podobnie jak wiele innych miejscowości, po powstaniu styczniowym, w 1869 r.

Będąc w Końskowoli warto obejrzeć rynek z ratuszem z 1775 r., renesansowy kościół szpitalny pw. św. Anny z obrazem Świętej Anny z Najświętszą Panną i Dzieciątkiem Jezus autorstwa Stanisława Szczerbica datowany na rok 1618 oraz kościół parafialny pw. Znalezienia Krzyża Świętego z XVI w., przebudowany po pożarze w 1624 r. Zniszczony przez Szwedów podczas wojny północnej (1707 r.) został odbudowany pod nadzorem Franciszka Mayer'a. W kościelnej kaplicy znajduje się unikalny zabytek z XVII w. - sarkofag księżnej Zofii Lubomirskiej, wykonany wg projektu Tylmana z Gameren. Natomiast w niedawno odkrytych kryptach pod kościo-

the mid-seventeenth century The year 1712 Końskowola has received from Elizabeth Lubomirski privileges to produce vodka, brew beer and the honey processing and settlement of Jews in Końskowola and the acquisition of property by them. In times of wars the other half of the XVII and the beginning of the eighteenth century the position of settlements on the route connecting districts Lublin communication with central Poland has contributed to many disasters, and consequently to a loss of previous significance. It was not until Prince Adam Jerzy Czartoryski - owner of the town from 1734 raised it from destruction. Końskowola then became the administrative center of nadwiślańskich properties of Czartoryski, a center of crafts and agriculture. Duke tried to locate the plants in the textile industry. Brought professionals from Germany, mainly from Saxony. It had to be built a small Lodz - Lodz Klein. Defeat of the November Uprising rejected these plans, but remained assimilating German family with the local community. Końskowola lost civic rights, like many other places, after the January Uprising in 1869

While in Końskowoli worth watching are: market with the town hall from 1775, a Renaissance Hospital St. Anna Church, with a painting of St. Anne with the Blessed Virgin and the Baby Jesus by Stanislaw Szczerbica dated for the year 1618 and the Parish Church.under the name of Finding of the Holy Cross from the sixteenth century, rebuilt after a fire in 1624 destroyed by the Swedes during the Northern War (1707) has been rebuilt under the supervision of Francis Mayer. In the church's chapel there is a unique monument of the XVII century - Princess Sofia Lubomirski sarcophagus, made in accordance with the Tylman Gameren project.

lem obejrzyć można m.in. sarkofag z rzeźbą przedstawiającą motyw *vanitas*, związany z Łukaszem Opalińskim i jego żoną Izabelą z Tęczynskich. Na przykościelnym cmentarzu znajdują się nagrobki osób związanych z puławskim dworem: generała Józefa Orłowskiego i poety Franciszka Kniaźnina. Na uwagę zasługują także zespoły folwarczne z pozostałościami parków z XIX w. w Końskowoli, Starym i Nowym Pożogu.

Końskowola od dawna związana jest z naukami rolniczymi poprzez znajdujący się tu folwark. Dla usytuowanego w pobliskich Puławach rosyjskiego Instytutu Gospodarstwa Wiejskiego i Leśnictwa pełnił on rolę wzorcowego gospodarstwa rolnego, w którym studenci mogli odbywać praktykę zawodową, a uczelnia przeprowadzała doświadczenia i wdrażała nowe rozwiązania. Tę ostatnią działalność kontynuował w okresie międzywojennym Państwowy Instytut Naukowy Gospodarstwa Wiejskiego, powołany do życia w miejsce swojego rosyjskiego poprzednika. Dziś kontynuatorem tej tradycji jest Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego.

Końskowola wraz z sąsiednimi miejscowościami, a zwłaszcza Pożogiem, tworzy tzw. *zielone zagłębie* znane z produkcji szkółkarskiej obejmującej sadzonki drzew, krzewów owocowych i ozdobnych, w szczególności zaś krzewów róż. Najpiękniejsze kwiaty można podziwiać podczas odbywającego się tradycyjnie w lipcu Święta Róż.

Tereny leżące w południowej części gminy znajdują się w obrębie Kazimierskiego Parku Krajobrazowego i jego strefy ochronnej, wyróżniają się szczególnie urozmaiconą rzeźbą terenu, występują tu malownicze wąwozy o stromych ścianach i wąskich dnach.

In contrast, in recently discovered crypts under the church, you can see, among other sarcophagus with a sculpture representing the theme *VANITAS* associated with Łukasz Opaliński and his wife Izabela from Tęczynski. On nearby cemetery there are graves of those involved in puławski court: General Joseph Orłowski and poet Francis Kniaźnin. Worth our attention is also manorial farm complex from remnants of the parks of the nineteenth century in Końskowola, Old and New Pożog.

Końskowola has long been linked to the agricultural sciences through farm located here. For located in nearby Puławy Russian Institute of Agricultural and Forestry it held a flagship of the model farm where students can take practice and experience and college implemented new solutions. This last activity continued during the period between two World Wars by the State Agricultural Research Institute, set up in place of its Russian predecessor.

Today the continuator of this tradition is Lublin Agricultural Advisory Center.

Końskowola together with neighboring towns, especially Pożóg, creates so-called green basin known of involving the production of nursery seedlings of trees, fruit and ornamental shrubs, in particular rose shrubs. The most beautiful flowers may be admired during the annual July Rose Holiday.

Areas lying in the southern part of the municipality located in the Kazimierski Park and its protective zone, characterize with particularly varied surface features, there are picturesque gorges with steep walls and narrow bottoms.

Kurów

W 1442 r. Piotr Kurowski lokował tu miasto na prawie magdeburskim. Najwcześniejszy dokument wymieniający Kurów sięga jednak XII w., a wydany został 20 stycznia 1185 r. przez księcia mazowieckiego Leszka. W latach 1456-1466 miasto było siedzibą powiatu sądowego. Miejscowość w XVIII w. należała do Stanisława i Konstancji Marii Szczuków, a następnie do Potockich. Okres świetności miasta przypada zwłaszcza na czasy Ignacego Potockiego i jego brata Stanisława. Proboszczem Kurowa był wówczas ksiądz Grzegorz Piramowicz. W pobliskim Olesinie, w którym Potoccy zbudowali cały kompleks pałacowy i park na wzór angielski, bywali Czartoryscy, Lubomirscy, Ogińscy i inne osobistości zaangażowane w działalność patriotyczną.

Kurów był wielokrotnie świadkiem działań wojennych. Przetoczyły się przez niego wojska szwedzkie podczas potopu i wojny północnej, tu znajdował się obóz wojsk koronnych pod dowództwem ks. Józefa Poniatowskiego podczas wojny w obronie Konstytucji w roku 1792. Toczyły się walki podczas powstania listopadowego i potyczki w czasie styczniowego. 3 marca 1831r. generał Józef Dwernicki stoczył w okolicy zwycięską bitwę z rosyjskimi wojskami generała Kreutza. W 1920 r. rozbite zostały oddziały generałów Kaewra i Tuchaczewskiego. We wrześniu 1939 r. znaczna część Kurowa została dosłownie starta z powierzchni ziemi.

Pomimo burzliwej historii zachowało się tu wiele zabytków kultury materialnej. Wymienić można kościół pw. Narodzenia Najświętszej Marii Panny i św. Michała Archanioła z połowy XVI w., dzwonnice z pierwszej połowy XVIII w., murowaną kuźnię z około

Kurów

In 1442 the Peter Kurowski invested a town here according to the Magdeburg law. Kurów earliest document listing dates back to twelfth century, however, and was issued 20 January 1185 by Prince Leszek Mazovia. Between 1456-1466 the city was the seat of the district court. In the eighteenth century belonged to Stanislaw and Mary Constance Szczuka and then to Potocki. The period of glory for the city is especially times of Ignacy Potocki and his brother Stanislaus. The pastor in Kurów was then Father Grzegorz Piramowicz. The nearby Olesin in which Potockis built a palace complex and a park in English style, Czartoryscy, Lubomirscy, Ogińscy and other personalities involved in patriotic activities paid their visits.

Kurów has repeatedly witnessed the war. The Swedish army during the „flood” and the northern war rolled over it, there was the camp of crown troops under the command of Fr. Jozef Poniatowski during the war in defense of the Constitution in 1792. There were fights during the November and January Uprisings. On 3 March 1831r. General Joseph Dwernicki won the battle in the vicinity of Russian army of General Kreutz. In 1920, squads of general Kaewra and Tuchaczewski were broken. In September 1939, a significant part of Kurów was literally vanished from the earth’s surface.

Despite the turbulent history, there are a whole range of monuments of material culture. You can mention the church under the name of Nativity of the Blessed Virgin Mary and St.. Michael the Archangel from the mid-sixteenth century, a bell tower from the first half of the eighteenth century, a brick forge from about 1782r., Housing a parish and

1782r., w której mieści się muzeum parafialne oraz łaźnię żydowską z połowy XIX w. W sąsiedztwie kościoła znajduje się klasycystyczna plebania i budynek wikariatu związane z osobą proboszcza- księdza Grzegorza Piramowicza.

W bezpośredniej bliskości Kurowa, w Olesinie, zachowały się pozostałości zespołu pałacowo - parkowego, którego budowę nadzorował Chrystian Piotr Aigner.

W pobliskich Klementowicach znajduje się neogotycki kościół parafialny pw. św. Klementa i Małgorzaty z lat 1914-1927, dzwonnica i kostnica z około 1870 r., a także zespół Stacji Kolei Nadwiślańskiej z drewnianym budynkiem stacji z lat 70. XIX w.

Na terenie gminy znajdują się doliny rzeczne Kurówki i Bielkowej, zaś jej południowe krańce wchodzi w skład Płaskowyżu Nałęczowskiego z dominującymi w krajobrazie wąwozami lessowymi.

a Jewish bath from the middle of the nineteenth century. In the vicinity of the church there is a classical building and parsonage Vicariate associated with a person Pastor-Father Gregory Piramowicz.

In the immediate neighbourhood of Kurów in Olesin, there are remains of palace and park complex, the construction of which was overseen by Christian Piotr Aigner.

In nearby Klementowice there is a Neo-Gothic parish church of St. Clement and Margaret from the years 1914-1927, and the bell tower of the morgue from around 1870, and the complex of Nadwiślanska Railway Station with a wooden station building from the 70 s of the nineteenth century

In the municipality there are river valleys of Kurówka and Bielkowa, while its southern edges are included in the Nałęczowskie Plateau with dominating ravines in the landscape.



Markuszów

Pierwsze wzmianki o Markuszowie znajdują się w dokumencie z 1317 r., miejscowość występuje tu pod nazwą Markuszowice. Dzierżko i Ostasz - protoplasta rodu Firlejów - to pierwsi udokumentowani właściciele osady. Prawa miejskie Markuszów uzyskał około 1550 r. dzięki staraniom wojewody ruskiego Piotra Firleja. Firlejowie władali dobrami markuszowskimi do drugiej połowy XVII w., kiedy to Markuszów uległ zniszczeniu na skutek działań wojennych (powstanie Chmielnickiego, potop szwedzki). Kolejnym jego właścicielem został Jan III Sobieski, który chcąc podnieść miasto z upadku, nadał mu liczne przywileje, m.in. prawo odbywania sześciu trwających po trzy dni jarmarków rocznie, cotygodniowe targi zostały natomiast przeniesione z wtorków na niedziele, mieszczanie uzyskali prawo corocznego wybierania spośród siebie czterech kandydatów na wójta, z których dziedzic wybierał wójta Markuszowa. Sobieski zwolnił również Markuszów na osiem lat z wszelkich opłat i powinności. Właścicielami miejscowości w następnych wiekach byli: Hryniewieccy, Tarnowscy i Zbyszewscy.

Markuszów i okolice były miejscem ważnych wydarzeń podczas wojny w obronie Konstytucji 3 maja w lipcu 1792 r., w tym ostatniego starcia kawalerii koronnej pod dowództwem ks. Józefa Poniatowskiego z wojskami carskimi. Również tutaj w okresie powstania kościuszkowskiego prowadziły działania wojska gen. Zajączka, w czasie powstania listopadowego - oddziały gen. Dwernickiego, a burmistrz miasta Antoni Zdanowicz był jednym z naczelników wojskowych na województwo lubelskie w powstaniu styczniowym. W 1870 r. Markuszów został pozbawiony praw miejskich i zdegradowany do roli osady. Działania wojenne podczas I i II wojny świa-

Markuszów

The first mention of Markuszów are in the document from 1317. There is a place called Markuszowice. Dzierżko and Ostasz - ancestor of Firlej family - owners of the first documented settlement. Markuszów achieved civic rights about 1550 thanks to the efforts of Russian voivode Peter Firlej. Firlejowie ruled markuszowskie goods to the second half of the seventeenth century, when the Markuszów was destroyed by the acts of war (Chmielnicki Uprising, „Swedish Deluge“). Another owner was Jan III Sobieski, who wishing to raise a city from the fall, gave many privileges, including the right to 6 lasting three-day fairs a year, while the weekly fair were moved from Tuesdays to Sundays, townsmen obtained the right to annual choice from among them four candidates for mayor, the mayor was chosen out of those candidates by the heir of Markuszów. Sobieski exempted Markuszów for 8 years from all the fees and duties. The owners of the village in the following centuries were Hryniewieccy, Tarnowscy and Zbyszewscy.

Markuszów and surroundings were the place of important events during the campaign in defense of the 3rd May Constitution in July 1792, including last cavalry clashes under the command of the Crown, Fr. Jozef Poniatowski against the tsar's armies. Even here in the period of Kosciuszko Uprising military troops of general Zajączek led military action, during the November Uprising - troops of gen Dwernicki, and the mayor of the city Zdanowicz Antoni was one of the chief of the military, on the Lublin province in the January Uprising. In 1870, Markuszów has been deprived of civic rights and the role and degraded to a settlement. Activities during the war I and World War II led to its serious de-

towej spowodowały jego poważne zniszczenia, w ostatniej wojnie miejscowość utraciła około 70% mieszkańców.

W Markuszowie i jego okolicach zachowało się wiele interesujących zabytków architektonicznych: wybudowany w latach 1608-1609 przez włoskiego architekta Piotra Durie kościół szpitalny pw. św. Ducha, barokowy, z rokokowym wnętrzem; kościół parafialny pw. św. Józefa zbudowany w latach 1667-1682 z fundacji Jana i Andrzeja Firlejów, a także kościół starokatolicki parafii mariawitów w Łanach z roku 1907. Istnieje tu również tzw. nowy cmentarz żydowski założony na początku XIX w. z zachowanymi do dziś kilkunastoma nagrobkami.

Z Markuszowem związana jest postać poety ludowego - Jana Pocka, którego pomnik znajduje się w centrum miejscowości. Jego imieniem nazwana została ogólnopolska nagroda artystyczna przyznawana corocznie w Warszawie wybitnym twórcom ludowym w dziedzinie literatury i sztuki.

Okolice Bobowisk i Wólki Kątnej leżące w Obszarze Chronionego Krajobrazu „Kozi Bór” to nieskażone lasy, wspaniałe miejsca dla

struction, the last war, the village lost about 70% of the population.

In Markuszowie and its surroundings there are many interesting architectural monuments: built between 1608-1609 by an Italian architect Peter Durie church hospital pw. St.. Spirit, the Baroque, with the Rococo interior, the Parish Church. St.. Joseph was built in 1667-1682 with the foundations of John and Andrew Firlej, as well as the old-catholic parish church of mariawici in Łany in the year 1907. There is also so-called. new Jewish cemetery founded in the early nineteenth century, with many tombstones preserved to this day.

A folk poet - John Pock , whose monument is at the heart of the village, is linked with Markuszów. His name was given to the artistic nationwide prize awarded annually to outstanding creators in Warsaw in the field of folk literature and art.

Surrounding of Bobowiska and Wólka Kątna lying in the Protected Landscape Area „Kozi Bór” are natural, unpolluted forests, great place for mushroom pickers, fishermen, hunters, lovers of walking and cycling trips.



grzybiarzy, wędkarzy, myśliwych, miłośników wycieczek rowerowych i spacerów. Również okolice Olszowca, Zabłocia i Gór z urokliwą siecią wąwozów polodowcowych i bliskością Nałęczowa są atrakcyjnym miejscem na osiedlenie się lub wypoczynek.

Nałęczów

Tereny dzisiejszego Nałęczowa i jego okolic należały do istniejącego już w XIV w. klucza bochotnickiego - dóbr Mikołaja Kazimierskiego herbu Rawa.

W 1523 r. na mocy przywileju króla Zygmunta Starego dobra te przeszły w ręce rodziny Samborzeckich herbu Rawicz. Kolejnymi właścicielami tych terenów byli: Leśniowolscy, Rostworowscy, a z początkiem XVII w. Gałęzowscy. W 1751 r. Stanisław Małachowski herbu Nałęcz, pułkownik wojsk królewskich i starosta wąwolnicki, odkupił od Gałęzowskich owe dobra, ustanawiając Nałęczów centrum swojego majątku. Nazwa miejscowości pochodzi od herbu nowego właściciela. Wzniósł on tu pałac według projektu Ferdynanda Naxa, zwany obecnie pałacem Małachowskich, i założył park. Na początku XIX w., przy okazji poszukiwania rud, odkryto liczne źródła wód o właściwościach leczniczych. Małachowscy urządzili więc pierwszy zakład leczniczy, tzw. „łazienki”, które dały początek dzisiejszemu uzdrowisku. Niestety klęska powstania listopadowego spowodowała konfiskatę dóbr na rzecz zaborcy i uniemożliwiła dalszy rozwój uzdrowiska. Powtórne odkrycie Nałęczowa to zasługa lekarzy Sybiraków: Fortunata Nowickiego, Wacława Lasockiego i Konrada Chmielewskiego. Dzięki nim Nałęczów stał się znanym i uczęszczanym uzdrowiskiem. Jego szybki rozwój przypadł zwłaszcza na lata 80. XIX w.

Also Olszówka, Zabłocie and mountains with a charming network of ravines and postglacial Nałęczów proximity is an attractive place to settle or relax.

Nałęczów

Areas of present Nałęczów and its surroundings belonged to an existing in the fourteenth century bochotnicki key – properties of Nicholas Kazimierski coat of arms of Rawa.

In 1523 under the privilege of the king Sigismund the Old all these properties passed into the hands of the family Samborzecki coat of arms Rawicz. The next owners of the land were Leśniowolscy, Rostworowscy and in the beginning of the seventeenth century Gałęzowscy. In 1751 the coat of arms Nałęcz Stanisław Małachowski - the royal army colonel and prefect wąwolnicki redeemed the property from Gałęzowski setting up Nałęczów in the center of his property. The name comes from the arms of the village's new owner. A palace built on a designed by Ferdinand Naxa, called out Małachowskich palace and founded the park. At the beginning of the nineteenth century, accidentally by the search for ores, numerous sources of water for medicinal properties were discovered. So Małachowscy created the first medicinal plant, the so-called. 'bathroom', which gave the beginning of today's spa. Unfortunately, the fall of the November Uprising led to confiscation of the properties and prevented further development of the spa. Re-discovery of Nałęczów is a merit of doctors Sybirak: Fortunat Nowicki, Wacław Lasocki and Konrad Chmielewski. Thanks to them Nałęczów became known and attended spa. Its rapid development was particularly

W tym okresie w Nałęczowie chętnie bywali i tworzyli wybitni literaci: Henryk Sienkiewicz, Stanisław Przybyszewski, Stanisław Witkiewicz, Stefan Żeromski, Bolesław Prus, Zofia Nałkowska, Ewa Szelburg-Zarembina, dzięki czemu miasto zyskało zaszczytne miano kolonii literackiej.

Dzisiejszy Nałęczów to miasto ogród, popularna miejscowość uzdrowskowa, której głównymi walorami są: źródła wód mineralnych oraz specyficzny mikroklimat powodujący obniżanie ciśnienia tętniczego krwi i łagodzenie dolegliwości układu krążenia. Działalność leczniczą prowadzą tu: zakład leczniczy, liczne sanatoria oraz szpital kardiologiczny.

W Nałęczowie znajduje się również wiele godnych uwagi zabytkowych budowli: pałac z bogatym rokokowym i wczesnoklasycystycznym wystrojem pierwszego piętra, salą balową i przyległymi salonami ozdobionymi dekoracją stiukową, oficyna pałacowa przebudowana w drugiej połowie XVII w., znajdujące się w parku budowle sanatorium wzniesione

in the period of 80s. of the nineteenth century

During this period, Nałęczów was the seat and a place of work to many writers: Henryk Sienkiewicz, Stanisław Przybyszewski, Stanisław Witkiewicz, Stefan Żeromski, Bolesław Prus, Zofia Nałkowska, Ewa Szelburg-Zarembina, so that the city received the honorable name of literary colony.

Today Nałęczów is a town-garden, popular spa, which main assets are the sources of mineral waters and special microclimate causing the self-lowering blood pressure and cardiovascular problems mitigation. Therapeutic activities are led here by: the medicinal plant, a number of sanatoria and cardiological hospital.

In Nałęczów there is also a number of noticeable historical buildings: the palace with the rich Rococo interior and early classical the first floor, ballroom and adjacent lounges decorated with stucco, palace office was rebuilt in the second half of the seventeenth century, Situated in the park spa buildings were erected



w końcu XIX w., oraz wille przy ul. Lipowej i Armatniej Górze. Na przedmieściu Nałęczowa zobaczyć można barokowy kościół parafialny pw. św. Jana Chrzciciela.

W mieście znajdują się muzea: Bolesława Prusa w pałacu Małachowskich i Stefana Żeromskiego w pracowni pisarza, tzw. „Chacie Żeromskiego” zaprojektowanej przez Jana Koszczyca –Witkiewicza.

Turystom i wczasowiczom obok unikalnego mikroklimatu okolice Nałęczowa mogą zaoferować liczne trasy spacerowe, szlaki turystyczne oraz gęstą sieć wąwozów lessowych ze zróżnicowaną roślinnością.

Dodatkową atrakcją może być podróż kolejką wąskotorową z Nałęczowa do Opol Lubelskiego.

Gmina Puławy

Tereny gminy Puławy położone są po obu stronach Wisły. Północny skraj gminy stanowi obszar chronionego krajobrazu - „Pradolina Wieprza”. Południowy fragment jej lewobrzeżnej części leży w granicach otuliny Kazimierskiego Parku Krajobrazowego.

O historycznej przeszłości gminy świadczą liczne zabytki architektoniczne. Należy do nich m.in. kościół w Gołębiu pw. św. Floriana i św. Katarzyny, który jest rzadkim przykładem manierystycznego budownictwa sakralnego z lat 1628-1636. Zabytkowe są również: murowane ogrodzenie świątyni oraz kaplica pw. Matki Boskiej Loretańskiej (Domek Loretański) wraz z dekoracją architektoniczną, rzeźbiarską i wyposażeniem. W Gołębiu znajduje się XVIII-wieczny posąg św. Jana Nepomucena. W Bronowicach, miejscu urodzin Ewy Szelburg - Zarembiny,

ted at the end of the XIX c. as well as villas in .Lipowa and Cannonballs at the Mount streets. On the outskirts Nałęczowa you can see the baroque parish church. St.. John the Baptist.

There are museums in the town: Boleslaw Prusa Małachowskich in the palace and Stefan Żeromskiego in the studio of the writer, so-called. „Żeromski Cottage „designed by John Koszczyca-Witkiewicz.

Tourists and holidaymakers apart from the unique microclimate of Nałęczów can be offered offer a number of walking routes, tourist routes, a dense network of loessial ravines with diverse vegetation.

An additional attraction may be the journey of the narrow-gauge railway from Nałęczow to Opole.

Puławy Municipality

Areas of Puławy municipality are located on both sides of the Vistula River. Northern edge of the municipality is an area of protected landscape „Proglacial Wieprza Valley”. Southern section of the left bank lies within the limits of the coatings of Kazimierski Landscape Park.

Architectural monuments witness about the historical past of the municipality. These include, among others St.. and St. Florian church in Gołąb. St Catherine, which is a rare example of mannerism sacral construction of the years 1628-1636. Vintage is also the brick fence and the chapel Loretan God’s Mother with architectural decoration, sculpture and furnishings. In Gołąb there is the eighteenth-century statue of St.. John of Nepomuk. In Bronowice, place of birth of Eve Szelburg – Zarembina known novel writer and

znanej powieściopisarki i autorki książek dla dzieci, zwiedzić można zespół parkowy przekształcony na początku XIX w. w park krajobrazowy. W Górze Puławskiej godny uwagi jest parafialny zespół sakralny, który tworzą: barokowo-klasycystyczny kościół pw. św. Wojciecha, wzniesiony w 1781 r. z fundacji Augusta Aleksandra Czartoryskiego, murowana dzwonnica i plebania z końca XVIII w., murowane ogrodzenie cmentarza kościelnego z dwiema klasycystycznymi bramkami oraz teren cmentarza przykościelnego wraz z zadrzewieniem. W niedalekim Polesiu znajduje się cmentarz wojenny żołnierzy niemieckich z okresu II wojny światowej.

Tereny powiatu puławskiego były wielokrotnie tłem wydarzeń historycznych. W leżącym obok Puław Gołębiu w lutym 1656 r. miało miejsce starcie wojsk króla Szwecji Karola X Gustawa z oddziałami Stefana Czarnieckiego zakończone porażką Polaków. W roku 1672 zebrana tu szlachta zawiązała w obronie króla Michała Korybuta Wiśniowieckiego konfederację gołębską.

W okolicach Gołębia rozlokowany był

author of books for children. You may visit the park complex transformed in the early nineteenth century into a national park. In Góra Puławska there is a remarkable sacral parish complex, which consists of Baroque-Classical church. St.. Adalbert, erected in 1781 on the funds of Alexander Augustus Czartoryski, brick bell tower and the parsonage at the end of the eighteenth century, brick fence cemetery is not a classical church with two goals and I nearby cemetery area with trees.. On the other hand, in Polesie there is a nearby cemetery of German soldiers.

Areas of the puławski district were the background of many historical events. In a Gołąb in February 1656 was memorable battle troops of King Charles X Gustav of Sweden with branches terminated by Stefan Czarniecki It ended in the failure of Poles. In the year 1672, meeting has established a nobility in the defense of the king Michael Korybut gołębską Confederation.

In the vicinity of the camp were Gołąb deployed troops during the great koronnych maneuvers with 1791 followed by the rema-



obóz wojsk koronnych podczas wielkich manewrów z 1791 r. Pozostałe po nich fortyfikacje ziemne nazywane są niekiedy niesłusznie „szwedzkimi szańcami”.

Gmina Puławy jest bogata w walory rekreacyjno - turystyczne. W rejonie Gołębia znajdują się naturalne jeziora: Nur, Borowiec i Matygi, gdzie występują zbiorowiska rzadkich roślin wodnych. Można tu zaobserwować zarówno roślinność wodną, jak i szuwarową czy łąkową. Przyroda ta stanowi ostoję dla rzadkich gatunków ptaków: błotnika stawowego, kszczyka, kokoszki wodnej i derkacza. Jest także miejscem żerowisk dla pustulki i myszolowa.

W okolicach Gołębia funkcjonują dwa rezerwaty przyrody: florystyczny „Łęg na Kępie”, chroniący pozostałości lasu łęgowego w dolinie Wisły, i faunistyczny „Czapliniec”. Miłośnikom przyrody polecić można odwiedzenie pobraża Wisły między Wólką Gołębską, a Matygami. Oprócz unikalnego krajobrazu teren ten jest miejscem gniazdowania wielu gatunków ptaków.

Okolice Niebrzegowa i Niecieczy oraz miejscowości Bronowice, Łęka i Jaroszyn to tereny o walorach rekreacyjnych.

Wąwolnica

Wąwolnica należy do najstarszych osad na Lubelszczyźnie. Po raz pierwszy w dokumentach występuje jako Wawelnica. Źródła historyczne datują jej powstanie na przełom XI i XII w. W XIII w. był tu już gród obronny, a w wieku XIV istniała parafia. Czasy świetności Wąwolnicy przypadły na okres panowania Kazimierza Wielkiego. Król ten podniósł ją do rangi miasta, wybudował murowany zamek, a wzgórze otoczył murami. W miejsce dawne-

ining earthen fortifications are sometimes wrongly called „the Swedish entrenchments.”.

Puławy municipality is rich in recreational values - Tourist. In the Gołębia are natural lakes: Nur, and Borowiec Matygi, where there are pools of rare aquatic plants. You can see both the vegetation water, and the meadow and rush. Nature is a mainstay of the rare species of birds: a fender joint, snipe, corncrake, and Laying hens water. It is also a place for feeding and kestrel buzzard.

In the surroundings of Gołąb there are two nature reserves: floristic - „Łęg on Kępie”, which protects the forest sandbanks residues in the valley of the Vistula, and faunistic „Czapliniec”. Nature lovers can be recommended visiting the riverside of Vistula Wólka Gołębską and Matygi. In addition to the unique landscapes that land is a habitat for many species of nesting birds.

Niebrzegów and Nieciecz surroundings as well as Bronowice, Łęka and Jaroszyn are areas of great recreational value.

Wąwolnica

Wąwolnica is one of the oldest settlements in the Lublin voivodship. For the first time was mentioned in the documents as Wawelnica. The historical sources date back to the beginning of a breakthrough XI and XII w. In the thirteenth century there was a defensive fortress, and in XIV century there was the parish. Wąwolnica glory days coincided with the reign of Casimir the Great. The king lifted it to the rank of the city, built

go drewnianego kościoła wznosił murowany pw. św. Wojciecha. W 1567 r. po pożarze na polecenie króla Zygmunta Augusta wojewoda lubelski Jan Firlej założył miasto na nowo. Od XVII w. Wąwolnica była kolejno niszczone przez wojska rosyjskie, szwedzkie i saskie. Po powstaniu styczniovym utraciła prawa miejskie. Szczególnie dramatycznym wydarzeniem w historii miejscowości było jej spalenie przez Urząd Bezpieczeństwa w maju 1946 r. W wyniku dwukrotnego ataku sił UB zginęły 2 osoby, wiele ucierpiało na skutek oparzeń, zniszczeniu uległo 101 domów mieszkalnych i ponad 200 budynków gospodarczych.

Wąwolnica od wieków słynie jako miejsce kultu cudownej figury Matki Bożej Kębelskiej, jego początki wiąże się z najazdem tatarskim z 1278 r. Dziś do sanktuarium przybywają rzesze pielgrzymów z całego kraju.

Z dawnych budowli zachowała się kaplica zamkowa, do której 8 września 1700 r.

a stone castle, surrounded the walls of a hill. On the place of the old wooden church he erected the new - brick church. St.. Wojciech. In 1567 the city after the fire according to orders of King Sigismund Augustus Lublin vojvod John Firlej founded the city anew. From the seventeenth century Wąwolnica was then destroyed by the Russian army, the Swedish and Saxon. After the January Uprising Wąwolnica was not longer a town. Particularly dramatic event in the history of the village was burned down by the Office for Security in May 1946 as a result of double attack forces UB 2 people died, many suffered as a result of burns, 101 houses and over 200 buildings were completely burned down.

Wąwolnica for centuries was famous as a place of worship the statue of Our Lady of miraculous Kębelska, its origins are related to the Tartar invasion of 1278 Today, the shrine attracts crowds of pilgrims from all over the country.



przeniesiono figurę Matki Boskiej Kębelskiej oraz sąsiadujący z nią neogotycki kościół z lat 1907-1914.

W Wąwolnicy odbywają się coroczne festiwale piosenki pielgrzymkowej oraz piosenki rodzinnej i patriotycznej.

Duża część terytorium gminy leży w obrębie Kazimierskiego Parku Krajobrazowego i w jego strefie ochronnej. Malownicza dolina rzeki Bystrej, nadrzeczne łąki, lessowe wąwozy i porośnięte lasami wzgórza posiadają walory przyrodnicze i krajobrazowe. Powodzeniem wśród turystów cieszą się również stoki narciarskie, z wyciągiem i sztucznym zaśnieżaniem, w Rąbłowie i Celejowie.

Żyrzyn

Informacje o Żyrzynie odnajdujemy już w „Kronikach” Jana Długosza. Występuje tam jako wieś szlachecka należąca do parafii Końskowola. Jej właścicielem był Stanisław z domu Jarzyna. Wymienia go również, jako Stanisława z Żyrzyna, lubelska księga podkomorska (1486 r.) i dokument z kwietnia 1503 r., znajdujący się w Archiwum Sanguszków. Ostatnimi właścicielami Żyrzyna od XIX w. do 1944 r. byli Wesslowie i ich sukcesorzy.

Żyrzyn zapisał się w historii największą podczas powstania styczniowego, zwycięską bitwą polskich oddziałów powstańczych pod dowództwem gen. „Kruka” (M. Heidenreicha) z wojskami carskimi. Do starcia doszło 8 sierpnia 1863 r. Na miejscu bitwy znajduje się dziś pomnik poświęcony temu zdarzeniu, wybudowany w 1972 r.

W Żyrzynie zachował się pochodzący z połowy XIX w. klasycystyczny, zbudowany w formie rotundy, kościół pw. św. Apostołów

Out of the the old buildings there is a preserved castle chapel, to which the statue of the Virgin Mary Kębelska was transferred on 8 September 1700, and a neighbouring the Neo-Gothic church from the years 1907-1914.

In Wąwolnica annual pilgrimage festivals, songs and family and patriotic songs are held.

Much of the territory of the municipality lies within Kazimierski Park and its protection zone. Picturesque Bystra river valley, riverside meadows, loessial ravines and hills are covered with forests and natural landscapes. Success among tourists has also ski slope with artificial snow and lift in Rąbłów.

Żyrzyn

Information about Żyrzyn was first found in „chronicles,” by Jan Długosz. There is a village gentry there as belonging to the Końskowola parish (Steers Konyńska). The owner of the house was Stanisław Jarzyna. He is also mentioned as the Stanislaus Żyrzyn, Lublin podkomorska Paper (1486) and a document from April 1503, appearing in the Archives of Sanguszko. Recent Żyrzyn owners of the nineteenth century to 1944 were Wesslowie and the followers.

Żyrzyn signed up the highest in the history of the January Uprising, winning Battle of Polish troops under the command of Gen. „Kruk,” (M. Heidenreich), with the tsar’s armies. The clashes took place on 8 August 1863 In the battle field there is now a monument to commemorate this event. Monument was erected in 1972.

Preserved from the mid-nineteenth century, classical, constructed in the form of the

Piotra i Pawła oraz dzwonnica z 1869 r. Autorem projektu świątyni był znany architekt związany z dworem Czartoryskich w Puławach - Chrystian Piotr Aigner. W pobliżu kościoła znajduje się kaplica grobowa rodziny Wesslów z 1853 r. Poza tym w Żyrzynie zobaczyć można barokowo - klasycystyczny zespół dworsko - parkowy. W jego skład wchodzi dwór z połowy XIX w., murowane stajnie i stodoła z XIX w., budynki gorzelnii i magazyn z 1908 r. oraz oranżeria z XVIII w. Zachował się też park podworski założony w końcu XVIII w. W pobliskich Osinach znajdują się pozostałości XVIII - wiecznego dworu, a w Kośminie, dwór z początku XX w. związany z rodziną Kossaków. Urodziła się tu wnuczka wybitnego malarza Juliusza Kossaka - Zofia Kossak-Szczucka, znana pisarka i esetka.

Miłośników przyrody zainteresować może znajdujący się na terenie gminy rezerwat Piskory chroniący ekosystem zespołów wodnych, bagiennych i leśnych o dużej różnorodności biologicznej. Obszary te, zwłaszcza jezioro i porastająca je roślinność są siedliskiem wielu gatunków ptaków, takich jak: bąk, żuraw, gęś gęgawa, perkoz, czapla biała i siwa oraz wielu innych.

Church of the rotunda. St.. Apostles Peter and Paul and the bell tower of the author of the project in 1869 the temple was known architect associated with the court in Puławy Czartoryski - Christian Piotr Aigner. Near the church there is a sepulchral chapel of the Wessel family from 1853. In addition, you can see Żyrzyn Baroque - Classical manor - park. It consists of a manor house from the mid-nineteenth century, brick barn and stables of the nineteenth century, the distillery and warehouse buildings from 1908, and the hothouse of the eighteenth century preserved in the manor park founded at the end of the eighteenth century in nearby Osiny are remains of the eighteenth - century mansion. In Kośminie associated with the Kossak family, there is a manor house from the beginning of the twentieth century where granddaughter of an outstanding painter Juliusz Kossak - Zofia Kossak-Szczucka known writer and essayist was born.

Lovers of nature can interest on the nature reserve area Piskory teams protecting aquatic ecosystems, marshes and forests with high biodiversity. These areas, especially the lake and it porastająca vegetation are habitat of many species of birds such as bittern, crane, goose gęgawa, grebe, white heron, and Siwa, and many others.



SZLAKI TURYSTYCZNE / TOURIST ROUTS

Czarny Szlak /Black route (Siecią Lessowych Wąwozów) (through ravines)
– przebieg szlaku/ route:

Puławy osada pałacowa → Sadzawki/ Ponds → Sieć wąwozów/Ravines → Parchatka → Koi. Zbę-
dowice → Góra Trzech Krzyży nad Parchatką/ Mountain of Three Crosses → Parchatka → przy-
stanek MZK i PKS/bus stop

Niebieski Szlak/ Blue route – przebieg szlaku/ route:

Rąbłów → Bartłomiejowice → Drzewce → Bronice → Markuszów → Amelin → Kamionka → Lu-
bartów → Serniki → Kozanów → Ostrów Lubelski (rynek)(market)

Niebieski Szlak/ Blue route (Szlak Nadwiślański) (by The Vistula River)– przebieg szlaku/
route:

Dęblin PKP → Borowa → Wólka Profecka → Puławy → Włostowice → Zbędowice → Bocho-
tnica → Góry I → Kazimierz Dolny → Męcierz → Okale → Podgórz → Zastów Polanowski → Las
Dębowy → Kępa Gostecka → Piotrawin → Józefów n/Wisłą → Świeciechów → Annapol

Zielony Szlak/ Green route (Szlak Niepodległościowy) (Independence route) – przebieg
szlaku / route:

Bochoćnica → Wierzchoniów → Las Stocki → Końskowola → Osiny → Bałtów → Borysów →
Pole Bitwy pod Żyrzynem → Żerdź → Żyrzyn → Łysa Góra → Baranów

Zielony Szlak/ Green route (Szlak Wincentego Pola) (Vincenty Pol's route) – przebieg
szlaku / route:

Puławy (Al. Królewskie – wejście do parku, park entrance) → Góra Puławska → Sadłowice →
Nasilów → Oblasy → Janowiec (rynek)(market)

Czerwony Szlak / Red route (Szlak Wyżynny) (upland route) – przebieg szlaku / route:

Kazimierz Dolny (rynek) (market)→ Wylągi → Skowieszyn → Wojszyn → Rzeczyca → Rą-
błów → Stanisławka → Wąwolnica → Palikjye → Motycz → Dąbrowica → Wola Sławińska →
Lublin (Muzeum Wsi Polskiej – skansen)(Polish Folk Museum)

Zielony Szlak/ Green Route (gen. Franciszka Kleeberga) – przebieg szlaku / route:

Kopiec Okuszałego → Dęblin → Bobrowniki → Sarny → Ułęż → Sobieszyn → Wola Gułowska
→ Charlejów → Stoczek → Poizdów → Białobrzegi → Kock

SPECYFIKA KUCHNI LUDOWEJ

Pożywienie z przełomu XIX i XX w. miało wybitnie **roślinny charakter**. Oparte było na produktach pochodzących z gospodarstwa wiejskiego, nastawionego przede wszystkim na wytwórczość rolniczą. Hodowla była wówczas podrzędna w stosunku do rolnictwa.

PECULIARITY OF FOLK KITCHEN

Nourishment at the turn of XIX and XX century had markedly vegetable character. It was based on products from rural farm, first of all oriented toward rural production. Because farming was then on the second-rate towards agriculture.



Główny zasób pożywienia ludowego, stanowiły więc produkty roślinne, a wśród nich najważniejsze były zboża. Podstawą tradycyjnego pożywienia z przełomu XIX i XX w. była mąka. Warunkowała ona rodzaj ich przyrządzania bądź w formie *polewek*, bądź zagęszczonych *bryi*.

Jeszcze na przełomie XIX i XX wieku pożywienie mieszkańców wsi lubelskich było mało urozmaicone. W jadłospisie dominowały potrawy *mączne* oraz przyrządzane z *ziemniaków*, *kapusty*, *kaszy jęczmiennej i gryczanej*, *roślin strączkowych i mleka*.

The main supply of folk nourishment was constituted by vegetable products, and among them, the most important were grains. The base of traditional nourishment at the turn of XIX and XX century was flour. It determines the kind of preparing in from of gruel or condensed 'bryi'.

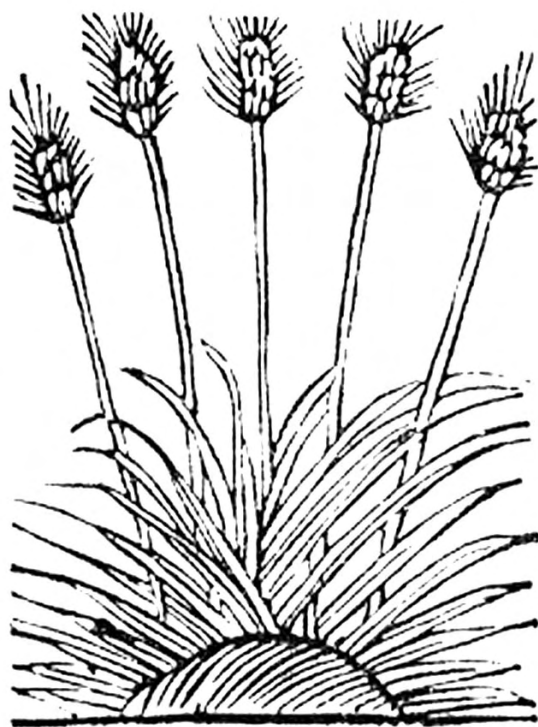
On the turn of XIX and XX century the nourishment of 'lubelskie' village dwellers was not so varied. In the menu the floury and prepared from potatoes, cabbage, pearl barley and buckwheat, leguminous plants and milk dishes were dominated.

Charakterystyczną cechą ówczesnej kuchni ludowej było łączenie ze sobą składników. Do najbardziej znanych potraw należał *groch z kapustą*, *brukiew z ziemniakami*, *ziemniaki z kapustą* oraz *kasza jęczmienna z grochem*.

Również badacze zajmujący się pożywieniem wiejskim z przełomu XIX i XX w. na naszym terenie, potwierdzają jego wybitnie roślinny charakter. Istotne jest też to, że było ono oparte na produktach pochodzących z własnego gospodarstwa, nastawionego szczególnie na terenach wschodnich, przede wszystkim na wytwórczość rolną.

The characteristic feature of folk kitchen was mixing ingredients. To the most known dishes belongs: *peas with cabbage*, (*brukiew*) with potatoes, potatoes with cabbage and *pearl barley with peas*.

Also the research workers who are taking up with agricultural nourishment at the turn of XIX and XX century in our region confirmed the markedly vegetable character. It's also essential, that it was based on products from own household, especially towards the eastern area, first of all on rural production.



Chude kłosy pszenicy, drzeworyt z Crescentiusza, rok 1571.

PODZIAŁ POŻYWIENIA

Uogólniając, **posiłki** podzielić można na: *codzienne, postne, świąteczne, obrzędowe i ilościściowe*.

Pożywienie codzienne w rejonie puławskim, nie odbiegało od wyżej wymienionego zestawu - na ogół roślinnych produktów. Pożywienie biedniejszych i bogatszych mieszkańców wsi, różniło się tylko ilością spożywanego mleka i tłuszczów oraz mięsa. Posiłki niedzielne zaczęły wyróżniać się od żywienia codziennego dopiero w miarę polepszania się sytuacji materialnej chłopów. Z czasem stały się pożądanym wzorem dla żywienia codziennego.

NOURISHMENT DIVISION

In general dishes can be divided to: daily, fast, festive, ceremonial and occasional.

Daily nourishment in puławski region didn't stray away from above-mentioned set - in general vegetable products. The nourishment of poorer and richer village dwellers were different only in quantitative of milk, fat and meat consumption. The Sunday meals became different from everyday nourishment, only then peasants material situation became better. In over time they became a welcome model for everyday nourishment.



Jedzenie na codzień

Posiłek codzienny stanowiły potrawy gotowane, w postaci płynnych polewek oraz zagęszczanych bryj, kasz, klusek i ziemniaków.

Względy gospodarcze decydowały też o wyeliminowaniu części żywności z trady-

Food for most of the time

Everyday meal makes boiled dishes, in form of liquids gruels and condensed 'bryi', groats, noodles and potatoes.

Economical considerations decides also about elimination part of food from tradi-

cyjnego menu ludności chłopskiej, zwłaszcza w pożywieniu codziennym. Były to bowiem produkty zbytu jak: mięso, jaja, masło, co prowadziło do minimalizmu konsumpcyjnego.

W spożyciu *nabiału* dominowało *mleko i ser biały*. *Jaja* jedzono sporadycznie (na Wielkanoc). *Mleko, maślanka, śmietana* służyły często za omastę potraw.

Pożywienie codzienne charakteryzowała z reguły znaczna oszczędność jakościowa, zwłaszcza w czasie tzw. „przednówka”, kiedy to kończyły się stare zapasy, a na nowe zbiory jeszcze trzeba było poczekać. Rekompensowano to ilością, niestety mało urozmaiconych produktów żywnościowych. O rozszerzeniu konsumpcji można mówić głównie w przypadku pożywienia świątecznego i okolicznościowego.

tional menu peasants population, especially in everyday nourishment. They were market products like: meat, eggs, butter, it lead to consumption minimalism.

In dairy products consumption predominate milk and cottage cheese. Eggs were eaten sporadically / at Easter/. Milk, buttermilk, cream were used like a fat to the dishes.

Everyday nourishment was characterized by substantial quality saving, especially in the time of ‘przednówek’, when the old stock were finished, and for the new crop it should be waited. In compensate of quantity, unfortunately not varied foodstuffs. About broaden of consumption it can be told only in case of festive and occasional nourishment.



Na świątecznym stole

Monotonię codziennego jadłospisu chłopskiego przerywały potrawy przygotowywane w okresie świąt i uroczystości rodzinnych.

W **Wigilię Bożego Narodzenia** przestrzegano, by przygotowywane jedzenie było postne. Najczęściej na wiejskich stołach było pięć, siedem lub dwanaście potraw. Do **tradycyjnych dań wigilijnych** w naszym regionie należały: *barszcz czerwony z pierogami z nadzieniem z grzybów, pierogi z kapustą i grzybami lub kaszą, kluski z makiem, kapusta, groch, kasza jaglana z polewką, kompot*

On the festive tables

The monotony of peasants everyday menu were broke by dishes prepared in time of feasts or family ceremony.

On Christmas Eve it was warned, that prepared food should be fast. Mostly on the rural table it was five, seven or twelve dishes. To the traditional food, served on Christmas Eve in our region, belongs: red borscht with dumplings with mushroom feeling, dumplings with cabbage and mushrooms or groat, noodles with poppy, cabbage, peas, millet with topping, compote made from dried fruits, ‘soloducha’, oat pudding and ‘kutia’.

z suszonych owoców, „soloducha”, kisiel owsiany i kutia.

Kutię przyrządzano z obtłukiwanego w stepie ziarna pszenicy, łączonego z miodem i makiem. W zapusty, a zwłaszcza w tłusty czwartek i ostatki – koniec karnawału, można było pokosztować *potraw mięsnych*. Podawano kielbasę i jajecznicę. Pieczono też pszenne bulki lub smażono na oleju *racuchy*.

Pożywienie świąteczne, zwłaszcza na Boże Narodzenie i Wielkanoc, było szczególnie obfite i wystawne, ponieważ składało się z produktów trudno dostępnych dla ludności wiejskiej. Wymienić należy głównie mięso, i to nie tylko w postaci gotowanej, ale pieczonej, polewki mięsne, wędliny, chleb, czy kołacz.

W *pożywieniu wielkanocnym* ważną rolę odgrywała wędzonka i jaja. Przed **Wielkanocą** odbywało się więc *świniobicie* i przygotowywano różne potrawy, jak chociażby kielbasę, będącą ważnym **składnikiem święconki**. Potrawy święcono w kościele w Wielką Sobotę. Dawniej gospodynie zanosily do świecenia wszystko, co przygotowały na święta. Duży koszt mieścił: cały bochenek chleba, bulkę pszenną, szynkę, kielbasę, żeberka wędzone lub boczek, głowiznę, słoninę, co najmniej dwa mendlę jaj, ser, masło, chrzan, sól i pieprz.

‘Kutia’ was made from wheat grain chipped in a steppe mixed with honey and poppy. In ‘zapusty’ and especially in Fat / Shrove Thursday and Shrovedite –the end of carnival, it was possible to taste meat dishes. Sausages and scrambled eggs were served. Wheat rolls were baked or doughnuts were fried on the oil.

The festive nourishment, especially Christmas and Easter, was particularly plentiful and sumptuous, because it was composed

of products which were difficult to obtain for rural population. It should be mentioned mainly meat, not only boiled, but also roasted, meat gruels, pork butcher’s products, bread or ‘kołacz’.

In Easter nourishment important role matter smoked bacon and eggs. Before Easter the pigsticking was held and different dishes, like sausages – which is very important ingredient

of ‘święconka’, were prepared. Dishes were blessed at the Church on Holly Saturday. In the past the housewives were carried to bless everything, what they prepare for Easter. A big basket contains: a loaf of bread, wheat roll, ham, sausage, smoked ribs or bacon, brawn, lard, at least thirty eggs, cheese, butter, horseradish, salt and pepper.



W niektórych miejscowościach rejonu puławskiego (np. Borysów, Żerdź) do święconego dodawano również surowy ziemniak, który jako pierwszy sadzono na wiosnę. Z poświęconymi potrawami wiązało się wiele praktyk magicznych. Przykładowo w Puławskim gospodynie rozrzuciły po kątach skorupki ze zjedzonych jaj, żeby chroniły dom przed robactwem. Podkładały je też w stodole pod pierwszy przywieziony snop żyta, aby zabezpieczały zboże przed myszami.

In some places of puławski area /i.e. Borysów, Żerdź/ to the basket was added fresh potato, which like a first was planted in Spring. With the blessed dishes it was connected many magic practises. For example in Puławski the housewives were scattered eggshells from eaten eggs, into the corners, it symbolizes protection from insects. They were putting them also under first brought sheaf, to protect wheat from mice.



Święcone. Rysunek Andriollego.

RODZAJE POTRAW

Potrawy stanowią szczególnie interesujący element struktury pożywienia ludowego. Ich sposób przyrządzania i łączenia na bazie tych samych surowców, daje wiele możliwości powstania różnorodnych produktów żywnościowych w zależności od regionalnej specyfiki żywieniowej. W tradycyjnym pożywieniu ludności wyróżnić można dwa podstawowe rodzaje potraw: 1) *płynne polewki* i 2) *zagęszczone bryje* oraz bliskie im pod względem konsystencji *kasze* i *kluski*. Potrawy te łączył sposób przyrządzania poprzez gotowanie. Najstarszym sposobem przygotowywania **potraw ze zbóż**, było *prażone ziarno*, dzięki czemu traciło ono gorzyc i nabierało słodkawego smaku.



Polewki, bryje, zupy

Gotowano je najczęściej z mąki sypanej na wodę lub mleko, a często też na maślanekę lub serwatkę. Zwłaszcza rozpowszechniona była polewka z serwatki, występująca w Polsce pod różnymi nazwami, np. polewka (Krakowskie), jucha (Myślenickie), słoducha (Rzeszowskie), brzęczka (Łowickie), *biały żur* (Śląsk Górny), zw. też *barszczem*. Do znanych i cenionych na terenie całego

KINDS OF DISHES

Dishes make especially interesting element of folk nourishment structure. They way of preparing and mixing on the base of the same sources, gives many possibilities to come into being various foodstuffs products depending on the regional foodstuffs specification.

In the traditional nourishment of population its possible to distinguish two basic kinds of dishes: 1) liquid gruels and 2) condensed 'bryje' as well as similar to them grits and noodles. These dishes were connected by way of preparing – boiling. The oldest way of preparing dishes from grain, was roasting grain, thanks to what it loose its bitter taste and grain sweetish taste.



Polewki, bryje, soups

Mostly they were boiled from flour strewed on the water or milk, and often also on buttermilk or milk or whey. Especially disseminated was whey gruel which appear in Poland under different names i.e. polewka /krakowskie/; jucha /Myślenickie/; słoducha /Rzeszowski/; brzęczka / Łowickie/; white żur /Śląsk Górny/ - known as borscht. To well known and valued in the whole country be-

kraju, należały *polewki kwaśne*. Sporządzano je np. na zakwasie z kiszzonej kapusty – np. *kwaśnica lub kapuśnica*.

Przede wszystkim ceniony był *żur* przygotowywany z zakiszzonej mąki żytniej, czasem jęczmiennej lub owsianej, znany pod nazwą barszczu. Odmiana żuru sporządzana z mąki gryczanej, znana była na terenach wschodnich pod nazwą *kwasz*.

Rzadziej gotowano polewki z dodatkiem warzyw: cebuli, czosnku, mięty, pietruszki lub roślin zbieranych jak: lebioda, pokrzywa, szczaw, a czasem z dodatkiem chleba. Tak przygotowane polewki nazywano *wodzianką*. W tradycyjnym pożywieniu znana była też *polewka z suszonych owoców* zwana *garusem*.

Oddzielną pozycję zajmuje *polewka z mięsa*, będąca potrawą okazjonalną. Wędzone lub solone mięso gotowano na wodzie, a na południu kraju na serwatce, mleku lub na kwasie z kiszzonej kapusty. Podawano też *polewki okazjonalne*, mające odległe tradycje i również szeroki zasięg występowania. Należała do nich polewka z gotowanego na wodzie i rozartego aż do otrzymania oleju *siemienia konopnego*, tzw. *siemieniatka*. Dodawano do niej gotowaną kaszę jaglaną lub gryczaną. Była to potrawa wigilijna, znana jeszcze przed II wojną światową nie tylko w Polsce.

Inną okazjonalną polewką, którą przynoszono idąc w odwiedzinę do położnicy, była tzw. *biermuszka* z suszonych śliwek, miękkich okruszków chleba i cukru, a czasem z dodatkiem piwa.

W dawnej Polsce powszechnie znana była też polewka, zw. *czarniną* lub *juchą* sporządzana z krwi gęsi, kaczki lub wieprza i gotowana z suszonymi owocami i korzeniami. Przyrządzana była zwłaszcza w okresie świniobicia lub jesiennego bicia gęsi, a czasem w czasie wesela.

longs ‘sour gruel’. It was prepared i.e. on sauerkraut acid – i.e. ‘kwaśnica’ or ‘kapuśnica’.

First of all valued was ‘żur’ prepared from pickled rye flour, sometimes barley flour or oat flour, known as borscht. Kind of ‘żur’ prepared from buckwheat flour was known on the eastern part of Poland as ‘kwasha’.

Gruels with vegetables: onion, garlic, mint, parsley or picked plants like: pigweed, nettle, sorrel and sometimes with bread, were boiled rarely. Prepared like that gruel were called ‘wodzianka’. In traditional nourishment was known gruel made from dry fruits called ‘garus’.

Separate position was occupied by ‘gruel from meat’ it was an occasional dish. Smoked or salted meat was boiled in the water, and on the south part of the country, on the whey, milk or acid from sauerkraut. Occasional gruels were served, which had distant traditions and also wide range of appearance. To that gruel belongs gruel from boiled on the water and grated till get oil (siemienia konopnego) called ‘siemieniatka’. To it was added boiled mullet or buckwheat. It was Christmas Eve dish, known before II World War not only in Poland.

Another occasional gruel which was brought during visit midwife, was called ‘biermuszka’ made from prunes, soft crumbs of bread and sugar, sometimes with addition of beer.

In old Poland common known was gruel called ‘czarnia’ or ‘jucha’ prepared from goose’s, duck’s or hog’s blood, and boiled with dry fruits and roots. It was especially prepared in period of pigsticking or Autumn’s geese slaughter, sometimes in wedding time.

Especially important place in village inhabitants everyday nourishment took ‘bryjo-

Szczególnie ważne miejsce w codziennym wyżywieniu mieszkańców wsi zajmowały **potrawy bryjowate**. Ze względu na gęstą konsystencję i skład jak zboża i rośliny strączkowe, potrawy te miały duże właściwości sycające i rozgrzewające. Rozpowszechniona była zwłaszcza *prażucha* (znana też pod nazwami: *duszka*, *pączek*, *kulasza*, *brażonka*), potrawa o archaicznej technice przyrządzania. Polegała ona na uprażeniu na sucho w żelaznym garnku mąki, gotowanej następnie aż do zgęstnienia na wodzie.

W tradycyjnym pożywieniu ludowym częstą potrawą była *gotowana brukiew zagęszczana mąką, groch, fasola, kapusta* oraz *kasza*, przy czym często składniki te łączono ze sobą.

Potrawy bryjowate doprawiano omastą, by podnieść ich walory smakowe i kaloryczność. Przy czym funkcję omasty pełniła zarówno słonina jak i w przypadku jej braku: mleko, śmietana, a w okresie postów – olej.

Uogólniając można powiedzieć, że polewki dały początek rozpowszechnionym później i bardziej urozmaiconym zupom.

wate dishes'. Because of thick consistency and composition like cereal or pod plants, these dishes had high nutritional and warm qualities. 'Prażucha' was very common (known as 'duszka', 'pączek', 'kulasza', 'brażonka') dish of archaic technique of preparation. It depends on dry flour roasting in iron pat and boiling on the water till become dense. In traditional folk nourishment very common dish was boiled rutabaga, thicken by flour, peas, beans, cabbage and grits – very often the ingredients were mixed.

'Bryjowate dishes' were season by 'omasta', to rise the taste qualities and calorific values. Whereupon the function of 'omansta' fulfil pork fat and also in case of lack: milk, cream and during fast-oil.

To generalize it can be said that gruels gives the beginning of common and diversified later on soups.



POLEWKA Z MAŚLANKI

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ szklanka maślanki,
- ❖ 2 łyżki mąki,
- ❖ 3 szklanki wody,
- ❖ sól,
- ❖ pół szklanki śmietany

Wykonanie:

Rozmieszać starannie śmietanę, maślanke i mąkę (czyli zrobić tzw. zaklepkę), wlać na wrzącą wodę i gotować. Podawać z odsmażonymi na słoninie lub na boczku ziemniakami.

POLEWKA Z SERWATKI

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ 1l świeżej serwatki,
- ❖ 5 łyżek mąki razowej,
- ❖ szklanka śmietany,
- ❖ sól do smaku

Wykonanie:

Serwatkę zagotować, a następnie dodać śmietanę z rozproszoną w niej mąką. Osolić do smaku. Podawać z grzankami.

POLEWKA PIWNA

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ 1l piwa,
- ❖ 3 żółtka,
- ❖ 4 łyżki cukru,
- ❖ pół szklanki śmietany,
- ❖ kilka goździków,
- ❖ szczypta cynamonu

Wykonanie:

GRUEL FROM BUTTERMILK

/Końskowola/

Ingredients:

- ❖ Glass of buttermilk
- ❖ 2 tablespoons of flour
- ❖ 3 glasses of water
- ❖ Salt
- ❖ Half glass of cream

Preparation:

Thoroughly mix cream, buttermilk and flour /or do so 'zaklepkę/ pour on boiling water and boil. Serve with potatoes fried on bacon.

GRUEL FROM WHEY

/Końskowola/

Ingredients:

- ❖ 1 litre of fresh whey
- ❖ 5 tablespoons of wholemeal flour
- ❖ Glass of cream
- ❖ Salt for taste

Preparation:

Whey boil, then add cream with diluted flour in it. Salt for taste. Serve with croutons.

BEER GRUEL

/Końskowola/

Ingredients:

- ❖ 1 litre of beer
- ❖ 3 egg yolks
- ❖ 4 tablespoons of sugar
- ❖ Half glass of cream
- ❖ A few cloves
- ❖ Pinch of cinnamon

Preparation:

Żółtka ubić z cukrem do białości, następnie dodawać „po trochu” śmietanę. Do podgrzewanej i ubijanej masy dodawać piwo. Pod koniec wrzucić cynamon i goździki. Podgrzewać tak długo, aż zupa zgęstnieje. Podawać z dobrze odcisniętym białym serem.

Whip egg yolks with sugar for white, then add a little cream. To the heated and whipped mixture add beer. At the end put the cinnamon and cloves. Heat until soup thickens. Serve with well squeezed cottage cheese.

ZARZUCAJKA

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ 5-6 ziemniaków,
- ❖ marchew,
- ❖ cebula,
- ❖ 0,5 l soku z kiszonej kapusty,
- ❖ 10 dkg słoniny lub boczku,
- ❖ 10 dkg kiszonej kapusty,
- ❖ 2 łyżki mąki,
- ❖ 1 l wody,
- ❖ sól, pieprz

Wykonanie:

Ziemniaki pokrojone w kostkę i starte warzywa ugotować w wodzie. Do miękkich dodać kwas i niewielką ilość drobno pokrojonej kapusty. Stopić słoninę, wyjąć skwarki, a z tłuszczu i mąki przygotować jasną zasmażkę. Doprawić zupę i zagotować. Przed podaniem wsypać skwarki.

ZARZUCAJKA

/Końskowola/

Ingredients:

- ❖ 5-6 potatoes
- ❖ Carrot
- ❖ Onion
- ❖ 0,5 litre of juice from sauerkraut
- ❖ 10 dag pork fat or bacon
- ❖ 10 dag sauerkraut
- ❖ 2 tablespoons of flour
- ❖ 1 litre of water
- ❖ Salt, pepper

Preparation:

Potatoes cut into cubes and grated vegetables boil in the water. When soft add acid and small amount of finely cut cabbage. Melt the fat, remove the greaves, from fat and flour prepare clear browned flour. Season soup and boil . before serve pour greaves into soup.

SŁODUCHA

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ 1 l mąki gryczanej,
- ❖ 1 l mąki żytniej,
- ❖ szklanka śmietany, sól

Wykonanie:

Mąki wymieszać, zalać przegotowaną wodą. Pozostawić w ciepłe na 2-3 dni. Następnie

SŁODUCHA

/Końskowola/

Ingredients:

- ❖ 1 kilo of buckwheat flour
- ❖ 1 kilo of rye flour
- ❖ Glass of cream, salt

Preparation:

Mix two kinds of flour and add boiled water. Put it in warm place for 2-3 days. Then stra-

przedzić przez sito. Zagotować, pamiętając o ciągłym mieszaniu. Podprawić śmietaną. Podawać z ziemniakami.

in on a sieve. Boil – remember about stirring. Season with cream. Serve with potatoes.

ZUPA OWOCOWA Z WIŚNI LUB CZEREŚNI

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ 1,5 l wody,
- ❖ 60 dkg owoców,
- ❖ szklanka śmietany,
- ❖ 2 łyżki mąki,
- ❖ 10 dkg cukru,
- ❖ goździki, cynamon

Wykonanie:

Owoce wrzucić na gotującą i osłodzoną wodę, ugotować. Można przetrzeć przez sito. Podprawić śmietaną z mąką. Podawać na zimno lub gorąco z makaronem.

FRUIT SOUP FROM CHERRIES

/Końskowola/

Ingredients:

- ❖ 1,5 litre of water
- ❖ 60 dag of fruits
- ❖ Glass of cream
- ❖ 2 tablespoons of flour
- ❖ 10 dag of sugar
- ❖ Cloves, cinnamon

Preparation:

Fruits add to sweet, boiling water and boil. Strain on a sieve. Season with cream mixed with flour. Serve cold or hot with pasta.

ZUPA Z DYNIA

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ 1,5 l mleka,
- ❖ 60-80 dkg dyni,
- ❖ 2-3 łyżki masła,
- ❖ 15 dkg mąki,
- ❖ jako,
- ❖ woda,
- ❖ sól, cukier do smaku

Wykonanie:

Dynię pokroić w kostkę, usunąć pestki, dodać masło, skropić wodą i dusić do miękkości, przetrzeć przez sito. Z mąki, jaja i wody zagnieść twarde ciasto i zetrzeć na tarce o grubych otworach. Mleko zagotować, włożyć zacierki i ugotować. Pod koniec gotowania

SOUP WITH PUMPKIN

/Końskowola/

Ingredients:

- ❖ 1.5 litre of milk
- ❖ 60 – 80 dag of pumpkin
- ❖ 2 – 3 tablespoons of butter
- ❖ 15 dag of flour
- ❖ Egg,
- ❖ water,
- ❖ Salt and sugar for taste.

Preparation:

Pumpkin cut into cubes, remove the seeds, add butter, sprinkle it with water and stew it to softness, put it through the sieve. From flour, egg and water make a hard dough and worn away at the thick mesh of grater. Boil milk, put grated dough and boil. At the end

włożyć przetartą dynie. Doprawić do smaku. Można dodać kilka utartych migdałów.

of boiling put the grated pumpkin. Season for a taste. A few stered almonds can be added.

BARSZCZ ZAPRAWNY

(Kazimierz Dolny)

Składniki:

- ❖ żeberka lub kości ze schabu,
- ❖ kapusta kiszona,
- ❖ śmietana,
- ❖ mąka,
- ❖ liść laurowy,
- ❖ ziele angielskie,
- ❖ sól

Wykonanie:

Ugotować wywar na żeberkach lub kościach. Dodać odcisniętą kapustę. Kiedy będzie już miękka dodać śmietanę wymieszaną z mąką i zagotować. Podawać z ziemniakami ugotowanymi w mundurkach lub ziemniaczanym puree (ugotowane ziemniaki, utłuc z przysmażoną na rumiano cebulą; cebulę zrumienić na usmażonej słonince, skwarki odłożyć; można nimi później posypać ziemniaki).

ZUPA ŻENIACE

(Kazimierz Dolny)

Składniki:

- ❖ 2 l wody,
- ❖ ½ kg ziemniaków,
- ❖ 3 marchewki,
- ❖ cebula

Przygotowanie:

Marchew i ziemniaki pokroić w kostkę, dodać przyprawy i gotować. Gdy ziemniaki zmiękną wlać ciasto i dalej gotować.

Ciasto:

- ❖ 1 jajko,

ZAPRAWIANY BORSCH

/Kazimierz Dolny/

Ingredients:

- ❖ ribs or pork loin bones
- ❖ sauerkraut
- ❖ cream
- ❖ flour
- ❖ bay leaf
- ❖ pimento
- ❖ salt

Preparation:

Boil the stock on ribs or bones. Add squeezed sauerkraut. When it will get soft add cream mixed with flour and boil. Serve with jacked potatoes or mashed potatoes /boiled potatoes, mash with fried flush onion; onion flushed on fried pork fat, greaves put away. Greaves can be used to sprinkle potatoes at the end.

ŻENIACE SOUP

/Kazimierz Dolny/

Ingredients:

- ❖ 2 litre of water
- ❖ ½ kilo of potatoes
- ❖ 3 carrots
- ❖ Onion

Preparation:

Carrots and potatoes cut into cubes, add seasoning and boil. When potatoes get soft pour dough into it and continue boiling.

Dough:

- ❖ 1 egg

- ❖ 3 łyżki mąki pszennej,
- ❖ trochę wody

Do garnuszka wlać trochę wody, wbić jajko, dodać mąkę pszenną ze szczyptą soli - wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji (trochę gęstszej niż ciasto naleśnikowe). Gotowe ciasto odrywać łyżeczką do gotującej się na małym ogniu zupy. W tym czasie na patelni rozpuścić tłuszcz, zeszklić cebulkę i dolać troszkę zupy, wymieszać i wlać do garnuszka z resztą zupy. Przyprawić do smaku.

- ❖ 3 tablespoons of wheat flour
- ❖ Some water

To the pot pour some water and drive an egg in, add wheat flour with pinch of salt – stir till get flat consistency /means a little bit thicker than pancakes pastry/. Ready dough take off by the teaspoon to the boiling, on a low fire, soup. In the meantime dissolve fat on the frying pan, glaze onion and pour some soup, stir and pour to the pot with the rest of soup. Season for a taste.

ZUPA DZIADOWSKA

(Baranów)

Ugotować wywar na kostce. Dodać pokrojone warzywa, przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy.

Kiedy ziemniaki będą miękkie dodać zasmażkę z cebuli i mąki. Zagotować (dodać kluseczki - szarpane lub krojone).

DZIADOWSKA SOUP

/Baranów/

Boil the stock on a stock cube. Add cut vegetables, seasoning: salt, pepper, pimento, bay leaf.

When potatoes get soft add browned flour from onion and flour. Boil /add noodles – rugged or sliced/.

BARSZCZ CZERWONY - KWASZONY

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ 1 kg buraków,
- ❖ 3-4 ząbki czosnku,
- ❖ liść laurowy,
- ❖ ziele angielskie,
- ❖ sól,
- ❖ kawałek suchego chleba razowego

Wykonanie:

Buraki obrać, pokroić, zalać 3-4 litrami lekko osolonej wody. Dodać czosnek, liść laurowy, ziele angielskie oraz chleb. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce. Po 3 - 4 dniach zebrać z wierzchu „rozmięknięty” chleb, zamieszać i odstawić jeszcze na około 5 dni. Zebrać

RED BORSCH - KWASZONY

/Końskowola/

Ingredients:

- ❖ 1 kilo of beetroots
- ❖ 3-4 cloves of garlic
- ❖ Bay leaf
- ❖ Pimento
- ❖ Salt
- ❖ A piece of dry wholemeal bread

Preparation:

Peel the beetroots, cut them, pour 3-4 litres, lightly salted water. Add garlic, bay leaf, pimento and bread. Cover and put it away into warm place. After 3-4 days take from the top moistened bread, mixed and put it away again for about 5 days. Take from the top moulded

z wierzchu spleśniałą warstwę, przegotować. Zlać do butelek lub słoików i gorąco zamknąć. Można przechowywać do 7 - 8 miesięcy.

layer, boil. Pour to the bottles or jars and close hot. It can be stored for 7-8 months.

BARSZCZ OWOCOWY

(Nałęczów)

Składniki:

- ❖ ½ kg owoców (wiśnie lub czereśnie lub 3-4 jabłka „cukrowa antonówka”),
- ❖ szklanka wiejskiej śmietany,
- ❖ 2 łyżki stołowe pszennej mąki,
- ❖ sól,
- ❖ cukier do smaku

Wykonanie:

Umyte, zdrowe owoce z pestkami lub ćwiartki jabłek gotować około 10 min. w ok. 3 l. lekko osolonej wodzie. Gdy barszcz nabierze koloru a owoce popękają - rozprowadzić mąkę w śmietanie i zaprawić barszcz. Chwilę pogotować, dodać cukier do smaku. Podawać z młodymi ziemniakami z wiejską okrasą lub chlebem pokrojonym w grubą kostkę i wrzuconym do talerza z barszczem.

FRUIT BORSCH

/Nałęczów/

Ingredients:

- ❖ ½ kilo of fruits / cherries, or 3-4 sour apples
- ❖ Glass of cottage cream
- ❖ 2 tablespoons of wheat flour
- ❖ Salt
- ❖ Sugar for taste

Preparation:

Cleaned, healthy fruits with seeds or quarters of apples boil about 10 minutes in about 3 litres lightly salted water. When borscht gets colour and fruits will snap – dilute flour with cream and season the borscht. Boil for a while, add sugar for taste. Serve with young potatoes with cottage butter or bread cut into thick cubes, and thrown into the plate with borscht.

SALACIANKA

(Nałęczów)

Składniki:

- ❖ ½ kg boczku lub żeberek wieprzowych,
- ❖ sałata „królowa majowa”,
- ❖ 1 szklanka wiejskiej śmietany,
- ❖ 2 łyżki stołowe mąki,
- ❖ ziele angielskie, liść laurowy, sól, kwasek cytrynowy

Wykonanie:

Gotujemy żeberka z przyprawami i solą do

SALACIANKA

/Nałęczów/

Ingredients:

- ❖ ½ kilo of bacon or pork ribs
- ❖ Lettuce ‘Queen of May’
- ❖ 1 glass of cottage cream
- ❖ 2 tablespoons of flour
- ❖ Pimento, bay leaf, salt, lemon acid

Preparation:

Boil ribs with seasoning and salt to softness. Lettuce crushed with salt, squeezed by hands and put it into stock with meat, add a pinch

miękkości. Sałatę miażdżymy z solą, odciskamy ręcznie i wkładamy do wywaru z mięsem, dodajemy szczyptę kwasku cytrynowego, gotujemy ok. 5 min. Rozprowadzamy mąkę ze śmietaną i dodajemy do gotującej się sałaty - chwilę gotujemy - doprowadzamy do smaku solą i kwaskiem. Podajemy jako zupę do chleba. Można dodać jajko na twardo.

ZUPA CEBULOWO-POROWA

Składniki:

- ❖ 3 duże cebule,
- ❖ 3 duże pory,
- ❖ 3 serki topione ziołowe,
- ❖ 4 l wody,
- ❖ 1,5 kg mięsa z łopatki,
- ❖ 1 jajko,
- ❖ oliwa do podsmażenia mięsa,
- ❖ kostka rosółowa, ziarenka smaku,
- ❖ zioła prowansalskie,
- ❖ kurkuma, sól, pieprz, ziele

Wykonanie:

Cebule i pory pokroić w półkrażki. Mięso (ok. 1 kg) zemleć, podsmażyć na oliwie, posolić i popieprzyć. Cebule, pory i mięso włożyć do wody i gotować aż cebula i pory rozplyną się. Dodać ziele, listek kurkumy, zioła, ziarenka smaku, kostkę rosółową i moment podgotować. Rozetrzeć serki w ciepłej wodzie, podprawić zupę i zagotować. Z 0,5 kg mielonego mięsa zrobić masę jak na kotlety, z której ulepić małe kuleczki i ugotować je w wodzie z dodatkiem kostki rosółowej. Kłaść po parę sztuk na talerz i zalewać gorącą zupą.

of lemon acid, boil for about 5 minutes. Dilute flour with cream and add to the boiling lettuce – boil for a while – season for taste with salt and lemon acid. Serve like a soup to the bread. Hard-boiled egg can be added.

ONION – LEEK SOUP

Ingredients:

- ❖ 3 big onions
- ❖ 3 big leeks
- ❖ 3 melted herb cheese
- ❖ 4 litre of water
- ❖ 1,5 kilo of shoulder meat
- ❖ 1 egg
- ❖ Olive to fry the meat
- ❖ Stock cube, seeds of taste
- ❖ 'prowansalskie' herbs
- ❖ Turmeric, salt, pepper, herb

Preparation:

Onions and leeks cut into half-circles. Grind the meat and about 1 kilo fried on the olive, put salt and pepper in. Onions, leeks and meat put into the water and boil till onions and leeks are well cooked. Add herb, leaf of turmeric, herbs, seeds for taste, stock cube, and boil for a moment. Rub the cheese into warm water, season the soup and boil. From about 0,5 kilo of grind meat make a mass like for a cutlets, from which moulded a small balls and boil them in the water with stock cube. Put few peaces on one plate and pour by the hot soup.

Kluski, pierogi

Ważne miejsce w pożywieniu ludowym zajmowały **potrawy mączne**, jak *kluski*. Były one cenione wyżej niż ziemniaki, ze względu na wartość kaloryczną i sycącą. Ponieważ były droższe, stanowiły często **potrawę świąteczną** lub **niedzielną**.

Niewątpliwie wśród potraw mącznych wyróżniają się *pierogi*, gotowane, pieczone, szczególnie popularne na terenach wschodniej i południowo- wschodniej Polski.

Także w naszym, puławskim rejonie znane są pierogi w wielu smakowych odmianach. Do dzisiaj przyrządza się nadzienie pierogów według dawnych receptur, jak pierogi z kaszą gryczaną, z serem i miętą, serem i ziemniakami, czy nadzieniem z kapusty kiszonej doprawianej na wiele sposobów.

PRAŻUCHA

Składniki:

- ❖ 2 szklanki mąki,
- ❖ 0,5 l wody,
- ❖ 5 dag słoniny

Wykonanie:

Przesianą mąkę zrumienić na suchej patelni na jasnożłoty kolor. Mąkę wsypać do garnka i zalać wrzącą osoloną wodą ciągle mieszając, aby nie powstały grudki. Ciasto pozostawić na gorącej płycie około pół godziny, nie dopuszczając do zagotowania. Łyżką maczaną w tłuszczu kłaść na talerz kluski prażuchowe. Polewać świeżą słoniną. Podawać z zsiadłym mlekiem.

Noodles, dumplings

Important role in the folk nourishment take floury dishes, like noodles. They were of higher respect than potatoes, because of their calorific and nutritional value. Because they were more expensive, they make often festive or Sunday dish.

Undoubtedly among floury dishes dumplings can be distinguished, boiled, baked, especially popular on the Eastern and south-eastern part of Poland.

Also in our 'Puławski' region well-known are dumplings in many taste variations. Till today filling is prepared according to old formula, like dumplings with buckwheat, white cheese and mint, white cheese and potatoes, or filling with sauerkraut seasoning on many ways.

PRAŻUCHA

Ingredients:

- ❖ 2 glasses of flour
- ❖ 0,5 litre of water
- ❖ 5 dag of pork fat

Preparation:

Sieved flour brown on dry frying pan on light- gold colour. Flour pour into pan and flood boiling hot, salted water, constantly stir to avoid lumps. Leave dough on hot plate for about half an hour, not allow to boiling. Put on the plate 'prażuchowe' noodles by spoon dipped in olive fat. Glaze by fresh pork fat. Serve with sour milk.

PIEROGI Z GROCHU LUB SOCZEWICY

(Kazimierz)

Składniki:

- ❖ ½ kg grochu lub ½ kg soczewicy,
- ❖ cebula,
- ❖ sól, pieprz,
- ❖ smalec

Przygotowanie:

Groch namoczyć na noc. Rano odcedzić, ugotować. Zmilić jeden raz.

Na tłuszczu zeszklić cebulkę, przyprawić do smaku i wymieszać z grochem.

Można dodać ziemniaki lub mięso.

DUMPLINGS WITH PEAS OR LENTIL

/Kazimierz/

Ingredients:

- ❖ ½ kilo of peas or lentil
- ❖ Onion
- ❖ Salt, pepper
- ❖ Lard

Preparation:

Peas soak for night. In the morning skim, boil. Grind up once. On the pork fat glaze an onion, season for taste and mix with peas.

Potatoes or meat can be added.

Prepare the dough like for a dumpling and



Przygotować ciasto jak na pierogi i nadziewać farszem. Pierozki gotować w osolonej wodzie.

Soczewicę wrzucić na zimną, osoloną wodę i ugotować. Odcedzić na sicie, ostudzić, przepuścić przez maszynkę. Można dodać mięso

stuff with filling. Boil dumplings in salted water.

Lentil throw into cold, salted water and boil. Skim on the sieve, cool, let it by a mincer. Meat or 2-3 boiled and mashed potatoes can

lub ugotowane dwa czy trzy ziemniaki przepuszczone przez praskę.

Na tłuszczu zeszklić cebulkę, przyprawić do smaku i wymieszać z soczewicą. Przygotować ciasto jak na pierogi i nadziewać farszem. Pieróżki gotować w osolonej wodzie.

PIEROGI PIECZONE Z KAPUSTY KISZONEJ

(Żyrzyn)

Ciasto:

- ❖ 2 kg mąki,
- ❖ 5 jaj,
- ❖ 0,5 kostki margaryny mleko lub śmietana, sól

Farsz:

- ❖ 3 kg kapusty,
- ❖ 1,5 szklanki kaszy jaglanej,
- ❖ grzyby,
- ❖ pieprz,
- ❖ sól,
- ❖ olej,
- ❖ majeranek,
- ❖ jajko do smarowania

Wykonanie:

Mąkę przesiać, dodać pozostałe składniki, zagnieść ciasto, przykryć ściereczką, odczekać aż wyrośnie.

Farsz: kapustę obgotować, za kilka minut odcedzić, kaszę grzyby obgotować. Podsmażyć na oleju cebulkę z grzybami, dodać kapustę, podduścić kilka minut. Wyrośnięte ciasto rozwałkować, wykroić odpowiedniej wielkości krążki, nałożyć farsz, uformować pierogi, układać na blasze w odpowiednich odstępach, smarować jajkiem i poczekać aż podrosną, po czym wkładać do chlebowego pieca, piec aż się zarumieni.

be added.

Glaze an onion on pork fat, season for taste and mix with lentil. Prepare the dough like for a dumplings and stuff with filling. Dumplings boil in salted water.

BAKED DUMPLINGS WITH SAUERKRAUT

Dough:

- ❖ 2 kilo of flour
- ❖ 5 eggs
- ❖ 0,5 lump of butter, milk or cream, salt

Filling:

- ❖ 3 kilo of sauerkraut
- ❖ 1,5 glass of millet
- ❖ Mushrooms
- ❖ Pepper
- ❖ Salt
- ❖ Oil
- ❖ Marjoram
- ❖ Egg to spread

Preparation:

Sieve the flour, add rest of ingredients, knead the dough, cover by cloth and wait till the dough rise.

Filling: boil the sauerkraut for a few minutes, skim, boil millet and mushrooms. Onion with mushrooms fry on the oil, add sauerkraut, stew for a few minutes. Well-risen dough roll out, cut well-shaped rings, put the filling in, form the dumplings, lay on baking sheet in right distance, spread the egg on, and wait till rise, after that put them into the oven, bake till got brown.

PIEROGI Z GROCHEM I KASZĄ JAGLANĄ

(Kośmin)

Składniki na farsz:

- ❖ 0,5 kg grochu „pisanego” 0,25 kg kaszy jaglanej /1 szklanka/,
- ❖ 0,5 kg surowego boczku,
- ❖ 2 średniej wielkości cebule,
- ❖ 3 ząbki czosnku,
- ❖ sól, pieprz do smaku,

Przygotowanie farszu:

Groch namoczyć w zimnej wodzie na noc. Nazajutrz zmienić wodę i gotować groch do miękkości.

Zagotować 2 szklanki wody lekko osolonej. Do gotującej się wody wsypać opłukaną w ciepłej wodzie kaszę i gotować około 10-15 min. Następnie zestawić z ognia, okręcić gorący garnek papierem i ręcznikami oraz owinać kocem i tak pozostawić na około 2 godziny aż kasza będzie miękka. Usmażyć boczek z cebulą. Groch przekręcić przez maszynkę o drobnym sitku, dodać kaszę, usmażony boczek z cebulą, zgnieciony czosnek oraz sól i pieprz do smaku. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

Składniki na ciasto:

- ❖ 1 kg mąki,
- ❖ 1 całe jajko,
- ❖ 1,5 - 2 szklanki wody

Przygotowanie ciasta:

Mąkę połączyć z jajkiem i 1 szklanką wody. Zagniatą ciasto dodając powoli pozostałą ilość wody tak, aby ciasto było „lekkie”, dokładnie wyrobić i podzielić na mniejsze części. Każdą część dobrze rozwałkować na cienki placek.

Wykonanie pierogów:

Z przygotowanego ciasta wycinać kółka

DUMPLINGS WITH PEAS AND MILLET

/Kośmin/

Ingredients for filling:

- ❖ 0,5 kilo of ‘written’ peas; 0,25 kilo of millet /1 glass/
- ❖ 0,5 kilo of fresh bacon
- ❖ 2 medium onions
- ❖ 3 cloves of garlic
- ❖ Salt, pepper for taste

Filling preparation:

Peas soak for night in cold water. The following day change the water and boil the peas till softness.

Boil 2 glasses lightly salted water. Into the boiling water pour, rinsed in warm water, millet and boil about 10-15 minutes. Then take from the fire, the warm pot wrap by the paper, towel and blanket and leave on about 2 hours till millet got soft. Fry bacon with onion. Peas grind up by mincer with sieve with small holes, add millet, fried bacon with onion, squashed garlic and salt with pepper for taste. Mix well all ingredients.

Ingredients for dough:

- ❖ 1 kilo of flour
- ❖ 1 egg
- ❖ 1,5 – 2 glasses of water

Dough preparation:

Mix flour with egg and 1 glass of water. Knead the dough with adding the rest of the water, till the dough get light. Knead well and divide into smaller parts. All parts roll out well on thin cake.

Making dumplings:

From ready dough cut circles using glass, stuff with filling and stick edges of the dumplings well. Ready dumplings throw into boiling water and boil till they begin to surface. Boiled

szklanką, nadziewać farszem i dokładnie zlepić brzegi pieroga. Gotowe pierogi wrzucać na gotującą się wodę i gotować do chwili aż wypłyną na wierzch. Ugotowane pierogi wyjmujemy łyżką cedzakową i krasimy tłuszczem ze skwarkami.

PIEROGI Z KASZY GRYCZANEJ Z SEREM

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ 1 szkl. kaszy gryczanej,
- ❖ 30 dkg twarogu,
- ❖ 2 jajka,
- ❖ cukier,
- ❖ mięta,
- ❖ śmietana

Wykonanie:

Kaszę gryczaną uprażyć. Do wystudzonej kaszy dodajemy twaróg, jajka, cukier, mięte i wyrabiamy.

Robimy ciasto na pierogi i nadziewamy farszem. Gotujemy w osolonej wodzie. Podajemy ze śmietaną osłodzoną cukrem.

PIEROGI Z SOCZEWICĄ I KASZĄ GRYCZANĄ

(Kotliny)

Ciasto:

- ❖ 1 kg mąki,
- ❖ 1 jajko,
- ❖ sól, woda

Farsz:

- ❖ ½ kg soczewicy,
- ❖ ½ kg kaszy gryczanej,
- ❖ 1 cebula,
- ❖ 2-3 ząbki czosnku,
- ❖ 3 łyżki smalcu,

dumplings take out by skimmer and pour the fat wit crackling over them.

DUMPLINGS FROM BUCKWHEAT WITH CHEESE

/Końskowola/

Ingredients:

- ❖ 1 glass of buckwheat;
- ❖ 30 dag cottage cheese
- ❖ 2 eggs
- ❖ Sugar,
- ❖ mint,
- ❖ cream

Preparation:

Roast the buckwheat. To the cool buckwheat add cottage cheese, eggs, sugar and mint – knead it.

Make a dough for dumplings and stuff them with filling. Boil in salted water. Serve with sweeten cream.

DUMPLINGS WITH LENTIL AND BUCKWHEAT

/Kotliny/

Dough:

- ❖ 1 kilo of flour
- ❖ 1 egg
- ❖ Salt, water

Filling:

- ❖ ½ kilo of lentil
- ❖ ½ kilo of buckwheat
- ❖ 1 onion
- ❖ 2-3 cloves of garlic
- ❖ 3 tablespoons of grease

- ❖ sól, pieprz,
- ❖ 10 dkg słoniny

Wykonanie:

Soczewicę i kaszę gryczaną ugotować osobno do miękkości w lekko osolonej wodzie. Po ugotowaniu soczewicę ucieramy w donicy dodajemy kaszę gryczaną i trochę smalcu. Dodać podsmażoną na smalcu cebulę i posiekany czosnek oraz sól i pieprz do smaku. Wszystko połączyć dokładnie wymieszając. Ciasto zagniatamy i wykrawamy skórki. Lepimy pierogi i gotujemy w osolonej wodzie, aż wypłyną na wierzch. Słoninkę kroimy w kosteczkę i smażymy a następnie polewamy ciepłe pierogi.

- ❖ Salt, pepper
- ❖ 10 dag pork fat

Preparation:

Boil the lentil and buckwheat separately till softness in lightly salted water. After boiling lentil grate in the bowl add buckwheat and a bit of lard. Add fried on lard onion chopped garlic, salt and pepper for taste. Mix everything precisely. Knead the dough and cut the edges. Stick the dumplings and boil in salted water, till they begin to surface. Diced the pork fat up and fried, then cover warm dumplings.



***PIEROŻKI Z NADZIENIEM
PIECZARKOWYM SMAŻONE NA
GŁĘBOKIM TŁUSZCZU***

(Wola Osieńska)

Ciasto:

- ❖ ½ kg mąki,
- ❖ 1 całe jajko,
- ❖ 2 dkg drożdży,
- ❖ szczypta soli,
- ❖ ciepłe mleko do wgniecenia

***DUMPLINGS WITH BUTTON
MUSHROOM FILLING, FRIED ON A
DEEP OIL***

(Wola Osieńska/

Dough:

- ❖ ½ kilo of flour
- ❖ 1 egg
- ❖ 2 dag of yeast
- ❖ Pinch of salt
- ❖ Warm milk to knead

Farsz:

- ❖ ½ kg pieczarek,
- ❖ 2 cebule,
- ❖ tłuszcz do smażenia,
- ❖ sól, pieprz

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta łączymy ze sobą dodając tyle mleka, aby uzyskać ciasto o dość zwęższej konsystencji (tak jak na zwykle pierogi). Ciasto dość szybko wyrasta dlatego farsz należy przygotować wcześniej aby po zagnieceniu od razu kleić pierogi. Należy pamiętać aby dobrze sklejać każdy pierożek, ponieważ podczas smażenia intensywnie rosną i mogą się otwierać. Smażymy w oleju do uzyskania złocistej barwy z obu stron. Najlepiej smakują na ciepło.

PIEROŻKI Z MIĘSEM PO KOŚMIŃSKU

(Kośmin)

Składniki na farsz:

- ❖ 0,5 kg mięsa z łopatki /surowego/,
- ❖ 0,5 kg surowego boczku /chudego/,
- ❖ 1 cebula /średniej wielkości/,
- ❖ 2 ząbki czosnku /średniej wielkości/,
- ❖ 1 mała marchewka /surowa/,
- ❖ 1 łyżeczka rozmarynu pieprz, sól /do smaku/

Składniki na ciasto:

- ❖ 2 szklanki mąki,
- ❖ 0,5 szklanki wody,
- ❖ 1 całe jajko

Przygotowanie farszu - surowe mięso, boczki i cebulę przekręcić przez maszynkę. Czosnek zetrzeć na drobnej tartce lub przeciśnąć przez wyciskacz. Marchewkę zetrzeć na drobnej tartce. Wszystkie składniki połączyć, dodać sól i pieprz do smaku i dokładnie wy-

Filling:

- ❖ ½ kilo of button mushrooms
- ❖ 2 onions
- ❖ Oil for frying
- ❖ Salt, pepper

Preparation:

Mix all ingredients for dough, add enough milk to get succinct consistency dough /like always for dumplings/. Dough rise quite fast, that's why filling should be prepared earlier, in order that after knead, at once form dumplings. It should be remembered that dumplings should be stick well, because during frying, they grow intensively and they can open. Fry in the oil until get golden-brown colour from both sides. Served hot taste best.

DUMPLINGS 'PO KOŚMIŃSKU' WITH MEAT

/Kośmin/

Ingredients for filling:

- ❖ 0,5 kilo of fresh shoulder meat
- ❖ 0,5 kilo of fresh bacon /Lean/
- ❖ 1 onion /medium size/
- ❖ 2 cloves of garlic /medium size/
- ❖ 1 small carrot /fresh/
- ❖ 1 teaspoon of rosemary, pepper, salt /for taste/

Ingredients for dough:

- ❖ 2 glasses of flour
- ❖ 0,5 glass of water
- ❖ 1 egg

Filling preparation:

Fresh meat, bacon and onion put by the mincer. Garlic grate on small grater or push through the squeezer. carrot grate on minor grater. Mix all ingredients, add salt and pepper for taste, and knead it properly.

robić.

Przygotowanie ciasta - wszystkie składniki połączyć i dokładnie wyrobić, aby ciasto było lekkie.

Ciasto rozwałkować żeby było cienkie. Wycinać kółka kieliszkiem, nadziewać farszem /formować małe kuleczki - około pół łyżeczki farszu/. Dokładnie skleić brzegi pieroga. Następnie skleić końce pieroga ze sobą na płasko tak, żeby powstała „mała czapeczka”

PIEROGI Z SEREM I MIĘTĄ

(Kośmin)

Ciasto:

- ❖ 0,5 kg mąki pszennej,
- ❖ 0,5 szklanki wody,
- ❖ 1 łyżeczka oleju,
- ❖ szczypta soli

Farsz:

- ❖ 0,5 kg białego sera /wiejskiego/,
- ❖ 0,5 szklanki cukru kryształu,
- ❖ około 1 łyżki stołowej mięty suszonej,
- ❖ 1 żółtko

Wykonanie:

Przygotowanie ciasta - mąkę połączyć z wodą, olejem i solą. Wyrobić ciasto o lekkiej gęstości. Przygotowanie farszu - ser przekręcić przez maszynkę lub praskę, dodać cukier, żółtko i miętę. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Ciasto rozwałkować, szklanką wyciąć kółka, nadziać farszem i dokładnie zlepścić brzegi. Wrzucić na gotującą się wodę. Kiedy pierogi wypłyną na wierzch wyjąć je łyżką cedzakową.

Można podawać na ciepło lub na zimno ze śmietaną ubitą z cukrem waniliowym.

Dough preparation:

Mix all ingredients and knead properly, to make a light dough.

Dough roll-out to make it thinner. Cut the circles using glass, stuff them with filling /orm small balls – about half teaspoon of filling/. Stick the edges of dumpling properly. Then stick on flat the edges of dumpling to get ‘small hat’.

DUMPLINGS WITH COTTAGE CHEESE AND MINT

/Kośmin/

Dough:

- ❖ 0,5 kilo of wheat flour
- ❖ 0,5 glass of water
- ❖ 1 teaspoon of oil
- ❖ Pinch of salt

Filling:

- ❖ 0,5 kilo of cottage cheese
- ❖ 0,5 glass of crystal sugar
- ❖ About 1 tablespoon of dry mint
- ❖ 1 yolk

Preparation:

dough preparing - mix the flour, water, oil and salt. Knead the light density dough. Filling preparing – cheese put by the mincer or mash, add salt, yolk and mint. Mix properly all ingredients. Roll out the dough, cut circles using glass, stuff with filling and stick edges well. Throw into boiling water. When they begin to surface, take them out by skimmer. It can be served hot or cold with whisked cream and with vanilla sugar.

PIKANTNE PIEROGI DO PIWA I BARSZCZYKU

(Markuszów)

Ciasto:

- ❖ 4 szklanki mąki,
- ❖ 25 dag masła,
- ❖ 1 szklanka gęstej śmietany,
- ❖ 2 dag drożdży,
- ❖ 1 łyżeczka soli,
- ❖ ½ gałki muszkatołowej,
- ❖ 1 jajko do smarowania,
- ❖ kminek do posypania

Farsz:

- ❖ 0,5 kg kielbasy krakowskiej lub szynkowej,
- ❖ 0,5 kg pieczarek,
- ❖ olej do smażenia pieczarek,
- ❖ sól, pieprz

SPICY DUMPLINGS SERVED WITH BEER OR BORSCH

/Markuszów/

Dough:

- ❖ 4 glasses of flour
- ❖ 25 dag of butter
- ❖ 1 glass of thick cream
- ❖ 2 dag of yeast
- ❖ 1 teaspoon of salt
- ❖ ½ of nutmeg
- ❖ 1 egg for spread
- ❖ Caraway for sprinkle

Filling:

- ❖ 0,5 kilo 'krakowska' or „ham sausage”
- ❖ 0,5 kilo of button mushrooms
- ❖ Oil for frying button mushrooms
- ❖ Salt, pepper



Usmażyć pieczarki w całości. Zmleć razem z kielbasą na maszynce o grubych oczkach. Wymieszać doprawić do smaku solą i pieprzem. Przygotować ciasto. Mąkę posiekać z tłuszczem, wlać śmietanę wymieszaną z drożdżami. Dodać startą gałkę, posolić i zagnieść ciasto.

Fry whole button mushrooms. grind up with sausage on the mincer with the sieve of big holes. Mix, add salt and pepper for taste. Prepare the dough. Chop the flour with fat, pour the cream mixed with yeast into it. Add grated nutmeg, put salt and knead the dough. Dough roll-out and cut circles using cup big-

Ciasto rozwałkować i wykrawać kółka filizanką większą od szklanki. Nakładać farsz, zlepiać pierogi i układać na wysmarowanej blaszce. Posmarować jajkiem, posypać kminkiem i piec do zrumienienia.

PARUCHY NADZIEWANE

(Góry)

Farsz

- ❖ 1 szklanka kaszy gryczanej,
- ❖ 0,5 l mleka,
- ❖ 0,5 kg twarogu,
- ❖ 1 jajo,
- ❖ cukier, sól do smaku,
- ❖ listki mięty

Kaszę uprażyć z mlekiem. Dodać twaróg, jajo, mięte, doprawić do smaku solą i cukrem.

Ciasto

- ❖ 0,5 kg mąki,
- ❖ 2 dag drożdży,
- ❖ 0,5 l mleka,
- ❖ sól, cukier

Z podanych składników zarobić dość luźne ciasto. Dokładnie wyrobić i formować jak pierogi. Ciasta ma być dość grubo. Parować 10 minut na parze. Podawać ze śmietaną. Można obsmażyć na tłuszczu.

ger than glass. Stuff with filling, stick dumplings and lay them on the greased cake tin. Spread the egg on, sprinkle the caraway and bake till get gold-brown colour.

STUFFED 'PARUCHY'

/Góry/

Filling:

- ❖ 1 glass of buckwheat
- ❖ 0,5 litre of milk
- ❖ 0,5 kilo of cottage cheese
- ❖ 1 egg
- ❖ Sugar, salt for taste
- ❖ Mint leaves

Roast the buckwheat with milk. Add cottage cheese, egg, mint, salt and sugar for taste.

Dough:

- ❖ 0,5 kilo of flour
- ❖ 2 dag yeast
- ❖ 0,5 litre of milk
- ❖ Salt, sugar

From given ingredients make a quite loose dough. Knead properly and form like for dumplings. The dough must be quite thick. Steam for 10 minutes. Serve with cream. It can be fried on fat.



Placki i podpłomyki

Popularne były też *prażsne placki* z mąki. Pieczono je na blasze pieca, w popiele, na rozgrzanej *nalepie pieca, lub żelaznych rusztach, czy piecu piekarskim*. Na przełomie XIX i XX w., utrzymywały się one w powszechnym użyciu w pożywieniu zwłaszcza ludności uboższej. Znano je na terenie kraju pod różnymi nazwami, z których najbardziej znane były: *moskale* (Podhale), czy *podpłomyki* (Lubelskie). Zastępowały one droższy chleb, wypiekany w tym okresie z okazji większych uroczystości rodzinnych lub kościelnych.

Cakes and crude biscuits

Very popular were also simple cakes from flour. They were baked on baking sheet, in the ash, on a warm top of the stove, iron grill or baking stove. At the turn of the XIX and XX centuries they were common food especially in a diet of poorer groups of population. They were known on the whole area of the country under different names, as *moskale* (Podhale) or *crude biscuits* (Lubelskie). They were replacing more expensive bread, which in those times was baked for important family or church celebrations.



Wypiek podpłomyków w Muzeum Wsi Lubelskiej (foto ze zb. prywat.)

CHLEB I PODPŁOMYKI

Składniki:

- ❖ mąka żytnia
- ❖ mąka pszenna
- ❖ drożdże
- ❖ masło
- ❖ kminek
- ❖ woda

Zakwas:

1-1,5 kg mąki żytniej wsypać do miski, roz-

BREAD AND CRUDE BISCUITS

Ingredients:

- ❖ Rye flour
- ❖ wheat flour
- ❖ yeast
- ❖ butter
- ❖ caraway
- ❖ water

Leaven:

1 – 1,5 kilo of rye flour pour into a bowl,



czynić z ciepłą wodą i odrobiną drożdży. Postawić w ciepłym miejscu na 3-4 dni, aby rozczyn fermentował. Po tym czasie dodać nieco więcej mąki, aby konsystencja rozczynu była gęściejsza i ponownie zostawić do fermentacji na jeszcze jeden dzień. Tak przygotowany zakwas – po przełożeniu do foliowego woreczka – można przechowywać w chłodnym miejscu do 2 tygodni.

add warm water and a bit of yeast. Leave in a warm place for 3 – 4 days, as to let it ferment. When the leaven is ready add some flour to make everything thicker and once again leave it to ferment for another day. So prepared leaven – after putting in a plastic bag - you can store up to 2 weeks.



Chleb: pieczywo obrzędowe, wypiek

Chleb jest podstawowym składnikiem pożywienia w naszej strefie geograficznej i naszej kulturze żywieniowej. Stąd tak wiele praktyk, mających na celu zapewnienie pomyslnego urodzaju. Najciekawsze pod względem nagromadzenia owych praktyk o szczególnie widowiskowym charakterze są zwyczaje żniwne.

Chleb - postrzegany jako owoc pracy, źródło życia - jest też symbolem wspólnoty i ludzkiej życzliwości. Najpiękniej oddają to strofy poezji ludowej:

„Pomiędzy chłopską dłonią
A małym ziarnem – wierzę –
Trwa jak uderzenie dzwonów,
I miłość i przymierze...”

Jeszcze na przełomie XIX i XX w., chleb nie stanowił pożywienia codziennego i otaczany był szczególną czcią. Z chlebem wiązano początek nowego życia, pomyslności i dobrobytu. Trafnie wyrażają więc znaczenie chleba w kulturze żywieniowej ludowe przy-

Bread: ritual bread, baking

Bread is a basic element of food in our geographic zone and in our eating habits culture. This is the reason of so many customs aiming fertility. The most interesting and the most spectacular are harvest customs and traditions.

Bread – seen as fruit of work, source of life – is also a symbol of community and human kindness. It is beautifully described in a folk poetry:

..... Between the farmer's hand
and a little seed – I believe
exist as bell's ringing,
both love and alliance

Still at the turn of XIX and XX c. bread was not the element of a common diet and was treated with a special respect. The beginning of a new life, fortune and prosperity were all connected with bread. Folk proverbs, noticed in old literature, aptly express the meaning of bread in feeding culture, e.g. “Barley bread not starving, modest shirt not naked-



słowia, odnotowane w dawnej literaturze jak: „Jęczmienny chleb nie głód, zgrzebna koszula nie nagota” (1890, O. Kolberg) czy: „Chleb i woda, nie ma głoda”, (1853, J.I. Kraszewski) lub: „Chleb daje rogi, a głód nogi, powiadają.” (1904, W. Reymont). Pomimo upływu wieków, stosunek do chleba, zwłaszcza w kulturze tradycyjnej wsi nie zmienił się. I tak, w Bochothnicy (pow. puławski) niezwykle szanowano chleb upieczony w domu z nowego zboża. Należało kłaść go na białej serwecie. Przed ukrojeniem (wcześniej odłamaniem) pierwszej kromki czyniono znak krzyża:

„Błogosławiony chleb ziemi czarnej
 Wieczna miłość wieczny trud
 Dar matczyny radosny, ofiarny
 Z łona ziemi słońca płód.
 Daj nam Ojczyce powszedniego chleba
 Daj nam Ojczyce słonecznego nieba
 Błogosławiona dobroć człowieka
 Niesie miłość wieczny dar”

(Fragmenty scenariusza poetyckiego widowiska teatralnego pt. „Chleb”, wg: Janina Głąbowa, Obrzędy i zwyczaje w Niedrzwicy Kościelnej, L-n, 2003)

Powszechnie znano też zwyczaj przenoszenia chleba do nowo wybudowanego domu. Zabierano go ze sobą opuszczając służbę i otrzymywano go w dniu jej rozpoczęcia. Pieczono też chleb nazajutrz po pogrzebie.

Naręczony przybywał na zrękowiny z wódką i dobrze wypieczonym bochenkiem chleba. Witano nim także nowożeńców.

Przykładem szczególnej roli chleba w wierzeniach mieszkańców wsi jest także **pieczywo obrzędowe**. Miało ono zapewnić zdrowie, pomyślność i powodzenie w nadchodzącym szczodrakami roku. *Chlebki* zwane *szczodrakami* rozdawano chłopcom, tzw. podłaźnikom lub szczodrakom, którzy chodzili

ness”, (1890, O. Kolberg) or: “Bread and water, there is no hunger”, (1853, J.I. Kraszewski) or “Bread gives horns, as hunger legs, they say.” (1904, W. Reymont). Despite passing centuries, attitude to bread, especially in a traditional village culture has not changed very much. And so, in Bochothnica, (puławski county) “Bread baked at home from the new seed was treated with special respect. It should be put on a white cloth. Before cutting (earlier breaking off) the first slice the sign of a cross was made”.

There was a common custom of taking bread into a new built house. It was taken by leaving employees and was given to the starting ones on their first day of work. Bread was also baked on the following day after the funerals.

Fiance was coming for the engagement with vodka and well baked loaf of bread. Just married couple was also welcomed with it.

The example of a special role of bread in village inhabitants beliefs is also **ritual bread**. It was thought to bring health, prosperity and fortune in a coming New Year.

Loaves called *szczodraki* were given to the boys, so called *podłaźnicy* or *szczodraki*, who visited houses with New Year’s wishes. Dough for *szczodraki* was made of wheat flour, but without any fat. Sometimes cabbage stewed with fat, cheese or sugar beets mixed with millet were wrapped inside. The tradition of baking *szczodraki* is of a wide general Slavic range.

On the southern east of Poland (and on Kurpie too) there was known a custom of baking special rolls in a shape of stork’s legs. This occasional baking was put to the nests to welcome the returning birds from the warm countries. Perhaps the reminiscence of

po domach z życzeniami na Nowy Rok. Ciasto na szczodraki robiono z mąki pszennej, ale bez tłuszczu. Do środka zawijano czasem duszoną z tłuszczem kapustę, ser lub buraki cukrowe zmieszane z kaszą jaglaną. Zwyczaj wypiekania szczodraków ma szeroki zasięg ogólnosłowiański.

Na terenie pld. – wsch. Polski (i na Kurpiach) znany był zwyczaj wypiekania specjalnych *buleczek* w kształcie *bocianich (busłowych) lap*. Te okazjonalne wypieki wkładano do gniazd na powitanie ptaków powracających z ciepłych krajów. Zapewne reminiscencją tego zwyczajowego wypieku jest obecnie nazwa jednej z potraw sporządzanych do dziś w naszym rejonie, o nazwie „*bociany*”. Podobną funkcję ofiarną, zapewniającą przyszły urodzaj, pełniły ulepione z ciasta miniaturowe narzędzia gospodarskie, jak brony czy plugi.

Pieczymy w związanym z magią hodowlaną były też noworoczne *szczodraki* i *nowe latka*, mające zapewnić pomyślny przychówek inwentarza w nadchodzącym roku.

Wymienione tu formy pieczywa obrzędowego tracą obecnie swój charakter i są zastępowane coraz częściej przez różnego rodzaju ciasta i torty.

Do niedawna **pieczenie chleba** odbywało się w każdym domu na wsi. Pieczenie chleba na tradycyjnej wsi należało do czynności każdej gospodyni i prawie każdy dom posiadał **piec chlebowy**. Do wyrobu chleba używano mąki żytniej, jęczmiennej, gdzieś indziej owsianej i gryczanej. W celach oszczędnościowych dodawano do ciasta dodatki niezbożowe, które miały też za zadanie spulchnienie ciasta lub zachowanie dłużej świeżości chleba. Były to gotowane ziemniaki, groch, bób, maślanka, a w czasie głodów: perz, żołądź, stokłosa. Fermentacja odbywała się przy pomocy zakwasu sporzą-

that traditional baking is the name of one of still existing dishes *storks*. Similar offering role, assuring future fertility, played molded from dough miniaturized farmer's accessories, such as plough or others.

Kinds of bread connected with 'breeding magic' were also *szczodraki* and *nowe latka*, the aim of which was securing fortunate young livestock in a coming year.

Types of ritual bread mentioned here are losing their character and are being replaced more and more frequently by different types of cake.

Not so long ago bread was baked in every village house. Baking bread in traditional rural areas was one of housewives' duties and nearly every house had a baking stove.

For making bread rye, barley, sometimes oat and buckwheat flour was used.

Because of economical reasons some non-wheat products were added, which had a



Pieczywo obrzędowe

dzanego z kawałka ciasta pozostawionego z poprzedniego pieczenia chleba (tzw. kwas lub na ciastek). Ciasto przygotowywano w *dzieżach*. Przykrywano je wiekiem drewnianym lub plecionym ze słomy. Przy czym nigdy nie myto dzieży, lecz skrobano ją łyżką z resztek ciasta, w celu utrzymania kwaśności nowego ciasta. Poza tym, po umyciu dzieży, nowe ciasto chlebowe nie chciałoby rosnąć. Po wyciągnięciu ciasta z dzieży, formowano bochenki i wkładano je do wiklinowych lub słomianych koszyków – by wyrosło. Wyrabiając ciasto korzystano z *niecek* lub *drewnianych miednic*. Niecki używano najczęściej podczas wypieku chleba pszennego, bez dodatku zakwasu i myto je każdorazowo. Od XVII w., zakwas stosowany do wypieku chleba żytniego zastępowały z czasem drożdże. W Polsce do niedawna spożywano chleb żytni, ale ostatnio obserwuje się przejście do konsumpcji chlebów żytnich zw. pytlowymi oraz pieczywa żytnio-pszennego lub pszennego.

Oto jak pokrótce wyglądał **wypiek chleba**. Otóż po napaleniu w piecu, węgle usuwano drewnianą *kociubą* lub *żelazną gracką*. Bochenki chlebowe wkładano do pieca przy pomocy *łopaty*. Wnętrze pieca zwilżano zmoczoną w wodzie miotłą, zw. *pomiotlem*, w celu zapobieżenia pękaniu bochenków. W lecie pod ciasto kładziono liść kapusty, dzięki czemu chleb nabierał lepszego smaku. Chleb wypiekano też na liściach tataraku, czy dębu – w nadziei, że dadzą one siły (dębowe) konsumentom. Przy jednym wypieku chleba pieczono od 4 do 6 czterokilogramowych bochenków, w zależności od wielkości rodziny.

task to thicken the dough or preserve longer freshness of bread. Among the others there were boiled potatoes, pea, broad beans, buttermilk, and in famine times: acorns, or wild plants. Fermentation happened by the help of leaven prepared of a piece of dough left from the previous baking. Dough was prepared in special wooden mixing bowls called *dzieże*. Then covered with wooden or woven of straw lids.

Worth noticing is the fact that *dzieże* were never cleaned, but scraped with a spoon from the dough leftovers, in order to preserve sour taste of new bread. What's more after washing bowls dough wouldn't grow. After taking the dough out of *dzieża*, loaves were formed and put into straw or wicker baskets – to let it grow. While preparing dough wooden basin or *niecki* were used. *Niecki* were used the most frequently while baking wheat bread, without leaven and were washed up every time.

From XVIIc. Leaven used in process of baking bread was replaced by yeast. As it is observed nowadays rye bread mostly eaten in Poland is gradually loosing with wheat bread.

This is the short description of how **baking bread** looked in the past. After lighting in the stove, lumps of coal were removed with special wooden stick called *kociuba* or iron scuffle hoe. Loaves of bread were put into the stove with a help of a shovel. Inside of a stove was dampened with a wet broom, called *pomiotło*, in order to prevent cracking of loaves. During the summer cabbage leaf was put under the dough, to make bread more tasty. Bread was also baked on the leaves of oak – hoping they will give the strength to the consumers. During the one-time process of baking from 4 to 6 4- kilo each loaves were baked, depending on the number of family members.

CHLEB ŻYTNI NA ZAKWASIE

(Kaleń)

Składniki na zakwas:

- ❖ 1 kg mąki żytniej,
- ❖ letnia woda,
- ❖ szczypta soli

Składniki na chleb:

- ❖ 2 kg mąki żytniej,
- ❖ 2,5 szklanki wody

Wymieszać mąkę na zakwas z niewielką ilością letniej wody i szczyptą soli, tak aby ciasto było dość luźne. Pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na ok. 12 godzin. Tak aby mogło podrosnąć, a następnie znów opaść do początkowego poziomu.

Po 12 godzinach dosypać pozostałą ilość mąki, całość wymieszać i wyrobić, aż ciasto będzie pulchne. Pozostawić do wyrośnięcia jak przy zaczynie. Podzielić ciasto na kawałki i formować bochenki. Wykładać je do przygotowanych blaszek lub foremek. Nakłuć w kilku miejscach patyczkiem. Przed włożeniem do pieca skropić wodą. Piec godzinę w temp. 200 stopni.

RYE BREAD ON LEAVEN

(Kaleń)

Leaven ingredients

- ❖ 1 kilo of rye flour
- ❖ warm water
- ❖ a pinch of salt

Bread ingredients

- ❖ 2 kilos of rye flour
- ❖ 2,5 glasses of water

To prepare leaven mix flour with a little of warm water and a pinch of salt, so that the dough is quite loose. Leave in a warm place for 12 hours. Letting the dough grow and then fall down to the starting level. After 12 hours add the rest of flour, mix and knead, to make it spongy. Leave to grow similarly as with the leaven. Divide the dough into pieces of which form the loaves. Put them into prepared forms or baking sheets. Prick with a stick in a few places. Before putting into the stove sprinkle with water. Bake for an hour in 200 degrees Celsius.



CHLEB ŻYTNIO - PSZENNY PIECZONY W PIECU CHLEBOWYM

(Śniadówka)

Składniki:

- ❖ 5 kg mąki żytniej pyłowej,
- ❖ 5 kg mąki pszennej,
- ❖ 1,5 litra zsiadłego mleka,
- ❖ 7 dag drożdży,
- ❖ 20 dag soli,
- ❖ około 6 litrów wody - zakwas

Sposób wykonania:

Około południa w dzień poprzedzający pieczenie chleba do dzieży, w której leżą sobie resztki ciasta pozostałe z poprzedniego wypieku, wlewamy około 1,5 litra wody. Wieczorem gdy suche ciasto rozmięknie, dosypujemy około 1 kg mąki i rozrabiamy rzadkie ciasto. W ten sposób przygotowaliśmy zaczyn. Dzieżę z zaczynem stawiamy w ciepłym miejscu i okrywamy kocem pozostawiając na noc. Rano gdy zaczyn jest już dostatecznie wyrośnięty dodajemy wodę, drożdże i żytnią mąkę. Wyrabiamy rzadkie ciasto i znowu odstawiamy w ciepłe miejsce na około 2,5 godz. Gdy ciasto wyrośnie dodajemy mąkę pszenną i sól. Wyrabiamy ciasto odpowiedniej gęstości do momentu aż będzie samo odchodziło od ręki (około 25 min). Pozostawiamy do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto nakładamy do brytfanek i wygładzamy je rękami zmoczonymi w zimnej wodzie. Znowu pozostawiamy do wyrośnięcia, w tym czasie pilnujemy pieca aby uzyskał odpowiednią temperaturę do pieczenia. W międzyczasie smarujemy ciasto ubitym jajkiem. Wyjmujemy węgle z pieca, sprawdzamy mąką ciepłość pieca i wkładamy brytfanki z ciastem na około 1,5 godz. Następnie wyjmujemy brytfanki z pieca, smarujemy bochenki zimną wodą a potem przykrywamy lnianą ściereczką. Po wystygnięciu chleb jest gotowy do spożycia.

RYE-WHEAT BREAD BAKED IN A BAKING STOVE

(Śniadówka)

Ingredients:

- ❖ 5 kg of rye flour
- ❖ 5 kg of wheat flour
- ❖ 1,5 litre of curds and whey
- ❖ 7 dag of yeast
- ❖ 20 dag salt
- ❖ about 6 litres water- leaven

Preparation:

At noon on the day before baking bread into the basin (dzieża), in which there are some scraps left after the previous baking, pour about 1,5 liters of water. In the evening, when the dry scraps become soften, add about 1 kilo of flour and we knead thin dough. In that way leaven is prepared. Basin with leaven we leave in a warm place and cover with a blanket for a night. In the morning when the leaven is quite ready add water, yeast and rye flour. Knead thin dough and once again leave it in a warm place for 2,5 hours. When the dough grows we add wheat flour and salt. Knead the dough as it stops sticking to your hands (about 25 minutes). Leave it to grow. Thick dough put into the baking tins and smooth it with hands wet in cold water. Again leave it to grow, in the meantime watch the stove to achieve appropriate temperature for baking. Meanwhile smear dough with a beaten egg. Take the lumps of coal out of the stove, check the temperature with some flour and put the baking tins inside for about 1,5 hours. Then take out the baking tins, smear loaves with cold water and then cover with a linen towel. After getting cold bread is ready to consume.

CHLEB DOMOWY

(Kośmin)

Składniki:

- ❖ 1,5 litra wody,
- ❖ 0,5 dkg drożdży,
- ❖ 2 kg mąki pszennej,
- ❖ sól do smaku (około ¼ łyżeczki)

Sposób wykonania:

Mąkę przesiać. Wszystkie składniki razem wymieszać w naczyniu wyrabiać ciasto do momentu, aż będzie odchodzić od ręki. Odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, włożyć do blaszki wcześniej posmarowanej tłuszczem. Ponownie poczekać aż ciasto wyrośnie. Przed włożeniem do piekarnika ciasto posmarować po wierzchu wodą. Do nagrzanego piekarnika wstawić przygotowane ciasto. Piec w bardzo gorącym piekarniku około 1,5-2 godzin (w zależności od wielkości bochenka) na mocny, złoty kolor. Po upieczeniu i wyjęciu z blaszek wierzch chleba posmarować skórką od słoniny. Przykryć serwetką, wystudzić.

HOMEMADE BREAD

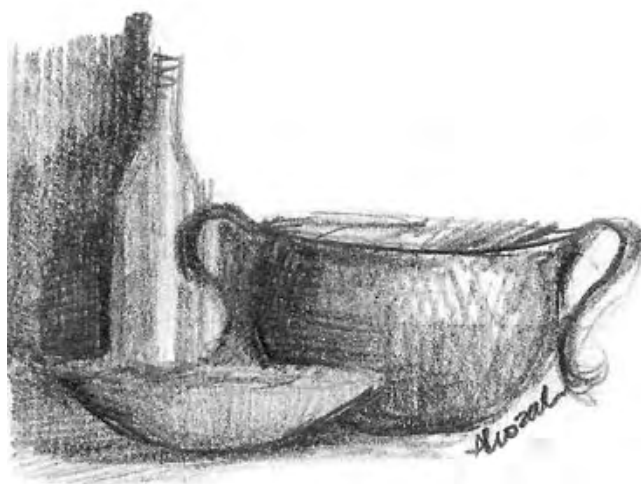
(Kośmin)

Ingredients:

- ❖ 1,5 litre water
- ❖ 0,5 dag yeast
- ❖ 2 kilo wheat flour
- ❖ salt to improve taste (about 1/4 teaspoon)

Preparation:

Sieve the flour. All ingredients mix together in a bowl. Knead the dough to the moment it sticks out of hand. Leave to grow. When the dough doubles its volume, put into the baking tin earlier spread with grease. One more time wait until dough grows. Before putting into the stove smear the top with water. Ready dough put into the warm stove. Bake in a hot stove for about 1,5 – 2 hours (depending on a size of a loaf) to get strong, gold colour. After baking and taking out of the tins the top of a bread smear with a lard skin. Cover with a cloth and let it get cold.



Potrawy warzywne i owocowe

Badacze zajmujący się pożywieniem wiejskim z przełomu XIX i XX w. na naszym terenie, potwierdzają jego wybitnie roślinny charakter. Istotne jest też to, że było ono oparte na produktach pochodzących z własnego gospodarstwa, nastawionego szczególnie na terenach wschodnich, przede wszystkim na wytwórczość rolną.

Poza *zbożami*, ważne miejsce zajmowały też *kasze* (zarówno w pożywieniu codziennym, jak i świątecznym). Z kasz najpopularniejsza była *kasza gryczana*, służąca do wyrobu *kaszanek*; *jaglana* – na potrawę wigilijną oraz *jęczmienna*, zw. *krupami* lub *pęczakiem*, będące również ważnym składnikiem tradycyjnych potraw. Kasze spożywano najchętniej z sosem grzybowym, rzadziej mięsny. Czasem kaszę jaglaną podawano na słodko.

Fruit and vegetable dishes

Explorers of country nutrition from the turn of the XIX and XX c. on our terrain, confirm its outstanding vegetable character. Essential is, that it was based on home grown products, coming from the own farm, directed on eastern terrain, especially on agricultural production.

Apart from wheat, vital role played groats (both in everyday and ceremonial nutrition). The most popular of all the groats was buckwheat, used in *kaszanka* production; millet – for Christmas Eve's dish and pearl barley, called *krupy* or *pęczak*, important element of traditional dishes. Groats were eaten with pleasure with a mushroom sauce, more rarely with meat sauce. Millet was sometimes served sweet.



Obok ziemniaków, olbrzymie znaczenie w kulturze żywieniowej miała *kiszona kapusta* oraz *groch*, o których tak pisał O. Kolberg: „Kiedy jest tylko groch w chałupie i kapusta w kłodzie (beczce), to bieda nie dobiedzie, boć kapusta to nasza gospodyni, a groch to gospodarz”(1875).

Inne warzywa jak: **czosnek**, **marchew**, **pietruszka**, **cebula** miały charakter dodatku do polewek. Sezonowo ten skład jadłospisu uzupełniał **bób**, **soczewica**, **ogórki**, **buraki**, **dynia**.

Warzywa spożywano najczęściej gotowane lub kiszone, a **brukiew** przypiekano też na blasze pieca.

W tradycyjnym pożywieniu pewną rolę odgrywały też **owoce**. Były to zwłaszcza śliwy, gruszki i jabłka, które **suszono**. Ze śliwek powszechnie robiono powidła, jabłka **kiszono** wraz z kapustą. Uzupełniającą rolę odgrywały też owoce dziko rosnące, np. jagody leśne.

Apart from the potatoes, huge role in nutritious culture had sauerkraut and pea.

Other vegetables such as: garlic, carrot, parsley, onion, were added to soups. In season the content of menu was enriched by broad beans, lentils, cucumbers, beetroots, pumpkins.

Vegetables were frequently eaten boiled or pickled.

In traditional diet fruit played also some part. They were plums, pears and apples, which were dried. Plums were used to prepare jams, apples were pickled with cabbage. Wild plants as blue berries played supplementary role .



KULEBIAKI

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ 1 kg mąki,
- ❖ 1 margaryna,
- ❖ ½ szkl oleju,
- ❖ 1 szkl cukru,
- ❖ szczypta soli,
- ❖ 0,5 l śmietany,
- ❖ 5 dag drożdży wymieszać razem

Wykonanie:

Z podanych składników zagnieść ciasto. Wałkować na grubość 0,5 cm i wykrawać nieduże krążki (najlepiej większym kubkiem), nakładać farsz, układać luźno na wysmarowanej blasze i odstawić do wyrośnięcia. Przed wstawieniem do pieca smarować jajkiem. Piec około 25-30 min w temp. 180 stopni.

Farsz do kulebiaków:

1. Kiszoną kapustę ugotować. Grzybki suszone namoczyć, ugotować a następnie przekręcić przez maszynkę. Połączyć z ugotowaną kapustą. Dodać przesmażoną na tłuszczu cebulkę. Doprawić solą i pieprzem.
2. Ugotowana i zmielona przez maszynkę soczewica (może być z dodatkiem gotowanego mięsa). Do tego dodać podsmażoną na tłuszczu cebulkę i doprawić do smaku.
3. 0,5 kg sera + 1 szkl. uprażonej kaszy jaglanej + garść suszonej mięty (roztartej), szczypta soli i cukru do smaku.

Prażenie kaszy jaglanej:

- ❖ 1 szkl. kaszy jaglanej,
- ❖ 1 szkl. mleka,
- ❖ 1 szkl. wody,
- ❖ szczypta soli, odrobina cukru

Wszystko razem chwilę pogotować i wstawić do nagrzanego piekarnika na 20-30 minut.

KULEBIAKI

(Końskowola)

Ingredients:

- ❖ 1 kilo flour
- ❖ 1 margarine
- ❖ ½ glass olive oil
- ❖ 1 glass sugar
- ❖ pinch of salt
- ❖ 0,5 litre cream
- ❖ 5 dag yeast mix together

Preparation:

Knead the dough from the given ingredients. Roll the pie crust flat to about 0,5 cm and cut out rings (the best size will be made by the big mug) fill with the stuffing, put freely on a greased baking sheet and put away to grow. Before putting into the baking stove smear the an egg. Bake for about 25-30 minutes at 180 degrees Celsius.

Stuffing for Kulebiaki

1. Boil sauerkraut, dry mushrooms put into water, boil, then mince through the mincer. Join with the boiled sauerkraut. Add onion fried on grease. Spice with salt and pepper.
2. Boiled and minced lentils (it may be with some boiled meat). Add onion fried on grease and spice to taste.
3. 0,5 kg cottage cheese + 1 glass roasted millet + a handful of dried, crushed mint, a pinch of salt and sugar to good taste.

Roasting millet

- ❖ 1 glass of millet
- ❖ 1 glass of milk
- ❖ 1 glass of water
- ❖ a pinch of salt, a bit of sugar

All ingredients cook together for a while, then put into the warm baking stove for about 20-30 minutes.

GOŁĄBKI Z KASZY GRYCZANEJ W SOSIE GRZYBOWYM

(Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 kg kaszy gryczanej,
- ❖ tłuszcz,
- ❖ cebulka,
- ❖ pieprz,
- ❖ czosnek,
- ❖ liście kapusty do zawijania

Sos grzybowy:

- ❖ woda,
- ❖ grzyby podsmażone na oleju,
- ❖ przyprawy do smaku,
- ❖ mąka do zagęszczenia

Uprażyć kaszę w małej ilości wody. Grzybki też ugotować. Uprażoną kaszę też doprawiamy do smaku. Liście z kapusty parzymy. Doprawioną kaszę owijamy w listek kapusty. Układamy w garnku, podlewamy wodą. Obsmażamy grzybki i przyprawiamy - sos zagęszczamy mąką.

GOŁĄBKI FROM BUCKWHEAT IN A MUSHROOM SAUCE

/Żyrzyn/

Ingredients:

- ❖ 1 kilo of buckwheat
- ❖ grease
- ❖ onion
- ❖ pepper
- ❖ garlic
- ❖ cabbage leaves to wrap.

Mushroom sauce:

- ❖ water
- ❖ mushrooms fried on olive oil
- ❖ spices
- ❖ thicken with flour

Roast buckwheat with a small amount of water. Mushrooms cook too. To roasted buckwheat add spices. Burn cabbage leaves with boiling water. Spiced buckwheat wrap in cabbage leaves. Put into the pot. Pour some water. Fry mushrooms and add spices. Then thicken the sauce with flour.



GOŁĄBKI ZIEMNIACZANE

(Zagrody)

Składniki:

- ❖ 1 główka kapusty białej,
- ❖ duża cebula,
- ❖ 3 kg ziemniaków,
- ❖ 5 dkg masła,
- ❖ 3 łyżki oleju,
- ❖ 2 czubate łyżki kaszy jęczmiennej,
- ❖ 1 czubata łyżka kaszy manny,
- ❖ sól,
- ❖ pieprz,
- ❖ słoninka i cebulka do okraszenia

Wykonanie:

Kapustę parzymy i oddzielamy liście, ostrożnie wycinamy nerw główny. Cebulę pokrojoną w kostkę rumienimy na złoty kolor na oleju z dodatkiem masła. Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce o drobnych otworach i odsączamy na sitku. Do takich ziemniaków dodajemy cebulkę, kaszę jęczmienną, mąkę, pieprz i sól. Wszystko dobrze wyrabiamy i nakładamy taki farsz na kapuściane liście. Układamy w garnku warstwami, a ostatnią warstwę przykrywamy liśćmi i zalewamy wodą. Gotować na wolnym ogniu około 1 godziny. Stopić słoninkę i przesmażyć z cebulką a potem połączyć gotowe gołąbki.

BOCIANY

(Borysów)

Produkty:

- ❖ 1 kg ziemniaków,
- ❖ sól,
- ❖ pieprz,
- ❖ mąka,
- ❖ woda

POTATO GOŁĄBKI

/Zagrody/

Ingredients:

- ❖ 1 white cabbage
- ❖ 1 big onion
- ❖ 3 kg potatoes
- ❖ 5 dag butter
- ❖ 3 table spoons of oil
- ❖ 2 table spoonfuls of pearl barley
- ❖ 1 table spoonful of semolina
- ❖ salt
- ❖ pepper
- ❖ lard and onion to pour over the dish

Preparation:

Burn cabbage with boiling water and separate leaves. Carefully cut out the main leaf nerve. Diced onion fry into gold colour on oil with some butter.

Peel potatoes and grate on a grater with small holes. Then put it on a sieve. To such prepared potatoes add onion, pearl barley, semolina, pepper and salt. Mix everything together and put such stuffing onto cabbage leaves. Wrap each leaf with stuffing separately. Put into the pot in layers, cover the top layer with cabbage leaves and pour some water over. Simmer for about an hour. Melt some lard and fry an onion on it, then pour it onto the ready Gołąbki.

BOCIANY /STORKS/

/Borysów/

Ingredients:

- ❖ 1 kg potatoes
- ❖ salt
- ❖ pepper
- ❖ flour
- ❖ water

Farsz:

Tarte ziemniaki podsmażyć na patelni aż odparuje woda doprawić solą i pieprzem. Ciasto jak na pierogi następnie nadziewamy ciasto farszem i gotujemy.

BOCIANY

(Kazimierz)

Składniki:

- ❖ 1 kg ziemniaków,
- ❖ 1 cebula,
- ❖ tłuszcz,
- ❖ sól, pieprz

Składniki do ciasta jak na pierogi:

Przygotowanie:

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach (jak na placki ziemniaczane). Odcedzić na sitku.

W tym czasie przygotować na patelni tłuszcz z cebulką - zeszklić. Do tego dołożyć odcedzone ziemniaki. Wymieszać, przypawić i smażyć na patelni, nie dopuszczając do przypieczenia (idealny jest siwy kolor smażonych ziemniaków - taki jak placki ziemniaczane mają w środku).

Usmażone ziemniaki odstawić. W tym czasie przygotować ciasto jak na pierogi.

Gotowe ciasto rozwałkować na duże, okrągłe placki, na których rozsmarowujemy upieczone ziemniaki i ciasto zwijać jak na roladę. Gotowe „rolady” kroimy na ok. 6 cm kawałki i gotujemy w osolonej wodzie do wypłynięcia.

Potrawę podajemy ze skwarkami lub z czerwonym barszczem.

Stuffing

Grated potatoes fry on the frying pan until most of the liquid has evaporated. Spice with salt and pepper. Dough similar to dumplings', then stuff the dough and boil.

BOCIANY /STORKS/

/Kazimierz/

Ingredients:

- ❖ 1 kilo potatoes
- ❖ 1 onion
- ❖ grease
- ❖ salt
- ❖ pepper
- ❖ ingredients for dumplings dough

Preparation:

Peel the potatoes and grate them on the grater with small holes. Put on the sieve.

Meanwhile fry onion on grease on the frying pan (to make it glaze). Add strained potatoes. Mix, add spices and fry, not allowing to roast (ideal is grey colour of fried potatoes - the same as potato pancakes have inside). Fried potatoes put aside. Meanwhile prepare the dough as for dumplings. Prepared dough roll into big, round pancakes, on which smear fried potatoes and roll them up. Ready rolls cut into 6 cm pieces and boil in salted water to the moment of floating. Serve the dish with fried pieces of lard or red borsh.

OGÓRKI KISZONE

(Kośmin)

Składniki:

- ❖ litr wody /najlepiej ze studni/,
- ❖ płaskie łyżki soli,
- ❖ 5 liści laurowych /średniej wielkości/,
- ❖ dużą koronę nasienną kopru /bez łodygi/,
- ❖ korzenie chrzanu /grubości palca/,
- ❖ ząbki czosnku /średniej wielkości/,

Wykonanie:

Przygotować zalewę rozpuszczając sól w zimnej wodzie. Słoiki o pojemności 1 l umyć i osuszyć. W słoikach ułożyć ściśle surowe ogórki. Do każdego słoika włożyć liście laurowe, koper, chrzan i czosnek. Następnie wlać do słoików przygotowaną wcześniej zalewę i zakręcić umyтыми i osuszonymi zakrętkami.

KAPUSTA Z GROCHEM I GRZYBAMI

(Kotliny)

Składniki:

- ❖ 4 kg kapusty,
- ❖ ½ kg grochu piechotnego,
- ❖ 20 dkg suszonych grzybów,
- ❖ 5 łyżek smalcu,
- ❖ 3 łyżki mąki,
- ❖ sól, pieprz,

Wykonanie:

Kapustę opłukać, ustawić i zagotować. Potem pierwszą wodę odlać i gotować do miękkości. Następnie ugotować grzyby, odlać, pokroić w drobną kostkę lub kawałeczki. Groch namoczony jeden dzień wcześniej ugotować i utłuc tłuczkiem. Do ugotowanej kapusty włożyć grzyby i groch. Na smalcu zrobić zasmażkę z mąki i wlać do kapusty. Doprawić solą, pieprzem i wymieszać.

PICKLED CUCUMBERS

/Kośmin/

Ingredients:

- ❖ 1 litre water (the best taken from well)
- ❖ flat table spoon of salt
- ❖ 5 bay leaves /medium size/
- ❖ big top of dill with seeds /without stem/
- ❖ roots of horseradish /of a finger thick/
- ❖ cloves of garlic /of medium size/

Preparation:

Dissolve salt in cold water. Prepare jars of 1 liter capacity, wash up and dry them. Raw cucumbers put tightly in the jars. Put bay leaves, dill, horseradish and garlic to each of the jars. Pour earlier prepared liquid over the jars close with clean and dry lids.

CABBAGE WITH PEA AND MUSHROOMS

/Kotliny/

Ingredients:

- ❖ 4 kg of cabbage
- ❖ ½ kg pea
- ❖ 20 dag dried mushrooms
- ❖ 5 tablespoons lard
- ❖ 3 tablespoons flour
- ❖ salt, pepper

Preparation:

Rinse cabbage, then boil. Pour out the first water and boil to softness. Poach mushrooms, pour out water, chop into small pieces. Boil pea soaked on a previous day and then grind with a pestle. Add mushrooms and pea to boiled cabbage. Brown flour and lard and pour into the cabbage. Spice with salt, pepper and stir together.

PYZY Z GROCHEM „BOMBY”

(Borysów)

Produkty:

- ❖ 3 kg ziemniaków,
- ❖ 0,5 kg grochu,
- ❖ sól,
- ❖ pieprz,
- ❖ cebula,
- ❖ czosnek

Sposób przygotowania:

1 kg ziemniaków obrać i ugotować, a następnie zmielić, 2 kg ziemniaków zetrzeć i oddusić. Połączyć je w ciasto.

Farsz:

Groch ugotować zmielić z dodatkiem czosnku, do smaku dodać soli i pieprzu, a do farszu dużą ilość tłuszczu z podsmażoną cebulą.

Następnie nadziewamy i gotujemy. Podawać polane skwarkami.

PYZY WITH PEA “BOMBS”

/Borysów/

Ingredients:

- ❖ 3 kg potatoes
- ❖ 0,5 kg pea
- ❖ salt
- ❖ pepper
- ❖ onion
- ❖ garlic

Preparation:

1 kg of potatoes peel and boil, then mince. 2 kg of potatoes grind and extract. Join into dough.

Stuffing:

Poach pea, mince adding some garlic, spice with salt and pepper. Add a lot of grease with fried onion to the stuffing. Next stuff the dough and boil. Serve poured with lard.



DUSOKI PO BORYSOWSKU

(Borysów)

Składniki:

- ❖ kg ziemniaków,
- ❖ 25 dag mąki pszennej lub żytniej razowej,
- ❖ woda,
- ❖ słonina,
- ❖ sól

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać, zalać wrzącą wodą, osolić i ugotować. Nieodcedzone rozetrzeć kopystką, następnie na wrzątek sypać mąkę rozcierając przy tym wszystko w garnku, aż nie będzie czuć surowizną. Potem wyłożyć na półmisek okrasić skwareczkami lub posypać białym serem. Można podawać z mlekiem kwaśnym lub słodkim.

BABKA ZIEMNIACZANA

(Zagrody)

Składniki:

- ❖ 2 kg ziemniaków surowych i kilka ugotowanych,
- ❖ szklanka kaszy manny,
- ❖ kilka łyżek mąki gryczanej,
- ❖ 4 jajka,
- ❖ cebula oraz smalec lub olej do jej podsmażenia,
- ❖ sól, pieprz ziołowy i naturalny

Wykonanie:

Ziemniaki surowe i ugotowane zetrzeć na tartce. Dodać jajka, kaszę manną, mąkę gryczaną, podsmażoną cebulę, sól i pieprze do smaku. Wszystko dobrze wymieszać. Blachę posmarować smalcem wyłożyć masę ziemniaczaną. Piec w gorącym piekarniku do odstania boków.

DUSOKI PO BORYSOWSKU

/Borysów/

Ingredients:

- ❖ 1 kg potatoes
- ❖ 25 dag wheat flour or rye whole meal flour
- ❖ water
- ❖ lard
- ❖ salt

Preparation:

Peel potatoes, pour them over with boiling salted water and boil. Not strained potatoes grind down with a tasting spoon. Then pour flour onto the poaching liquid grinding at the same time everything in a pot, to the moment when you stop smelling rawness. Put the dish onto the serving dish, pour with fried bits of lard or sprinkle with cottage cheese. May be served with both sweet or sour milk.

POTATO CAKE

/Zagrody/

Ingredients:

- ❖ 2 kg of raw potatoes and a few boiled
- ❖ 1 glass of semolina
- ❖ a few tablespoons buckwheat flour
- ❖ 4 eggs
- ❖ onion and lard or oil to fry it
- ❖ salt, herbal and natural pepper

Preparation:

Both raw and boiled potatoes grate on a grater. Add eggs, semolina, buckwheat flour, fried onion, salt and pepper. Mix everything well together. Baking pan lubricate with lard lay the potato mass out onto the baking pan. Bake in a hot stove to the moment when the sides begin to stick out.

BABKA ZIEMNIACZANA

(Kotliny)

Składniki:

- ❖ 2 ½ kg kartofli,
- ❖ 4 garści kaszy gryczanej,
- ❖ 3 - 4 jajka,
- ❖ 3 duże cebule,
- ❖ 20 dkg słoniny,
- ❖ 1/3 szklanki oleju,
- ❖ sól, pieprz ziołowy i naturalny

Wykonanie:

Ziemniaki surowe i 2 cebule obrać i zetrzeć na tartce. Wsypać 4 garści kaszy gryczanej surowej, jajka. Słoninę pokroić w kostkę i usmażyć. Do podsmażonej słoninki dodać 1 cebulę i ją zeszklić. Do tego wlać olej, doprawić solą i pieprzem do smaku. Wszystko dobrze wymieszać, wlać do blachy i piec w gorącym piekarniku 1½ godziny. Najlepiej smakuje na ciepło.

ZACIERAKI

(Puławy)

Składniki:

- ❖ kg ziemniaków surowych,
- ❖ jajka,
- ❖ sól,
- ❖ mąka,
- ❖ pieprz

Wykonanie:

Surowe utarte ziemniaki połączyć z dwoma jajkami, dodać szczyptę soli i pieprzu i tyle mąki, aby ciasto nie było za rzadkie. Zagotować posoloną wodę z dodatkiem 2 łyżek oleju, kłaść łyżką na gotującą się wodę, odcedzić na durszlaku po 3 minutach gotowania. Podawać okraszone skwarkami z boczkiem i cebulką.

POTATO CAKE

/Kotliny/

Ingredients:

- ❖ 2 ½ kg potatoes
- ❖ 4 handfuls of buckwheat
- ❖ 3 - 4 eggs
- ❖ 3 big onions
- ❖ 20 dag lard
- ❖ 1/3 glass oil
- ❖ salt, herbal and natural pepper

Preparation:

Raw potatoes and 2 onions peel and grate. Add 4 handfuls of buckwheat and eggs. Dice and fry the lard. To fried lard add 1 onion, and glaze it. Add oil, spice with salt and pepper. Stir everything thoroughly, pour into the baking pan and bake in a hot stove for 1 ½ hour. Served warm tastes the best.

ZACIERAKI

/Puławy/

Ingredients:

- ❖ 1kg of raw potatoes
- ❖ eggs
- ❖ salt
- ❖ pepper
- ❖ flour

Preparation:

Raw grated potatoes join with 2 eggs, add a pinch of salt, pepper and as much flour as not to make the dough too loosely. Boil salted water with 2 tablespoons of oil. Put the dough with the spoon onto the boiling water. Drain on the sieve after 3 minutes boiling. Serve with addition of bacon, fried lard and onion.

OBTURGAŃCE

(Kazimierz)

Składniki:

- ❖ 1 kg ziemniaków,
- ❖ mąka pszenna

Przygotowanie:

Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach (jak na placki ziemniaczane). Całość odcedzić na sicie. Przełożyć do miski, osolić i wymieszać.

Na desce rozsytać mąkę pszenną i obtaczać w niej ok. 8 cm waleczki ciasta. Wkładać do wody, gotować. Podawać ze skwarkami.

KAPUSTA DREWNIANA

(Kazimierz)

Składniki:

- ❖ 1 kg ziemniaków,
- ❖ 2 l wody,
- ❖ 1 łyżka octu,
- ❖ 1 szklanka kwaśnej śmietany,
- ❖ 1 łyżka mąki pszennej,
- ❖ tłuszcz

Przygotowanie:

Ziemniaki obrać i pokroić w drobną kostkę, wrzucić do lekko osolonej wody i gotować. Gdy ziemniaki będą półmiękkie, dodać łyżkę octu, ugotować i odcedzić.

Na patelni rozgrzać tłuszcz, zeszklić cebulkę. W kubku wymieszać jedną szklankę kwaśnej śmietany z łyżką mąki pszennej i szczyptą soli. Wlać do tego łyżkę tłuszczu i wymieszać. Rozczyn z kubka przelać na patelnię i połączyć. Następnie na patelnię położyć ok. dwóch łyżek ziemniaków, wymieszać, zagotować, a potem dolać całość do reszty ziemniaków. Doprawić do smaku.

OBTURGAŃCE

/Kazimierz/

Ingredients:

- ❖ 1 kg potatoes
- ❖ wheat flour

Preparation:

Peel the potatoes, grate on a grater with small holes (similar to potato pancakes). Everything drain on the sieve. Put into a bowl, add salt and mix. Sprinkle the board with flour and coat in it 8 cm long rolls of dough. Put into boiling water. Serve with pieces of fried lard.

WOODEN CABBAGE

/Kazimierz/

Ingredients:

- ❖ 1 kg of potatoes
- ❖ 2 l water
- ❖ 1 a tablespoon vinegar
- ❖ 1 a glass of sour cream
- ❖ 1 a tablespoon wheat flour
- ❖ grease

Preparation:

Potatoes peel, chop into small dice, through onto slightly salted water and boil. When potatoes are half-soft add the tablespoon of vinegar, boil and strain.

Warm grease on the frying pan, glaze the onion. In the mug mix 1 glass of sour cream with 1 tablespoon of wheat flour and a pinch of salt. To the mixture pour 1 tablespoon of grease and stir together. The liquid from the mug pour onto the frying pan and join. Next put about 2 tablespoons of potatoes onto the frying pan, mix, simmer, then add all of it to the rest of potatoes. Add spices.

KAPUSTA KISZONA ZASMAŻANA

(Nałęczów)

Skład:

- ❖ 1 kg kapusty kiszzonej,
- ❖ 2 cebule,
- ❖ 40 g słoniny,
- ❖ mąka na zasmażkę - 0,5 szklanki,
- ❖ liście laurowe,
- ❖ pieprz,
- ❖ sól

Wykonanie:

Kapustę zagotować w niewielkiej ilości wody, można dodać troszkę tłuszczu. Na patelni rzucić pokrojoną słoninę jak się tłuszcz wytopi wysypać cebule pokrojone w talarki na koniec dosypać mąki. Dodać do kapusty, doprawić pieprzem i solą.

PEŃZAK Z GROCHEM

(Nałęczów)

Składniki:

- ❖ 0,5 kg kaszy peęczak,
- ❖ 0,25 kg grochu,
- ❖ smalec,
- ❖ boczek,
- ❖ wywar z rosółu - szklanka,
- ❖ cebula,
- ❖ nać pietruszki

Wykonanie:

Groch wypłukać i zalać wodą - wody ma być dwa razy tyle, co grochu - i postawić na kilka godzin w chłodnym miejscu. Peęczak wypłukać i ugotować na pół sypko. Groch ugotować i zemleć na drobno w maszynie. Cebulę pokroić w pióra i podsmażyć na tłuszczu. Wszystkie składniki połączyć, zalać rosółem i wymieszać. Gotową potrawę polać tłuszczem ze skwarkami i posypać zieleniną. Podawać z kiszonymi ogórkami.

FRIED SAUERKRAUT

(Nałęczów/

Ingredients:

- ❖ 1 kg sauerkraut
- ❖ 2 onions
- ❖ 40 g of lard
- ❖ 0,5 glass flour for brown flour
- ❖ bay leaves
- ❖ pepper
- ❖ salt

Preparation:

Boil sauerkraut in a small amount of water, you can add a little of grease. Chopped lard put onto the frying pan. When it melts add sliced onion. Eventually sprinkle with flour. Add everything to cabbage, spice with pepper and salt.

HULLED BARLEY WITH PEA

(Nałęczów/

Ingredients:

- ❖ 0,5 kg hulled barley
- ❖ 0,25 kg pea
- ❖ lard
- ❖ bacon
- ❖ 1 glass brew of clear soup
- ❖ onion
- ❖ parsley leaves

Preparation:

Rinse pea, pour with water- water should be 2/3, pea 1/3 - leave for a few hours in a cool place. Hulled barley rinse and boil half-friable. Boil pea and mince. Onions slice and fry on grease. All ingredients join, pour with clear soup and mix. Ready dish lubricate with grease with small pieces of fried lard and sprinkle with cut parsley leaves. Serve with pickled cucumbers.

LEMIECHA

(Puławy)

Składniki:

- ❖ 2 kg ziemniaków,
- ❖ 6 łyżeczek mąki pszennej,
- ❖ cebula,
- ❖ 10 dkg słoniny,
- ❖ szklanka śmietany,
- ❖ szklanka mleka

Wykonanie:

Ugotować ziemniaki w lekko osolonej wodzie. Kiedy będą miękkie, odlać połowę wody i dolać szklankę mleka. Posypać mąką, przykryć pokrywką i odparować przez 5 min. Garnek zestawić i ziemniaki dobrze utłuc. Formować galki, układać na talerzu i polewać usmażoną z cebulą, słoniną z dodatkiem śmietany.

LEMIESZKA „PSIOCHA”

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ 2 kg ziemniaków,
- ❖ 25 dag mąki pszennej,
- ❖ cebula,
- ❖ 10 dkg słoniny

Wykonanie:

Obrane ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Nie odcedzając wody ziemniaki posypać mąką, przykryć pokrywką, odparować przez 5 minut. Gdy potrawa zgubi już zapach surowizny, wyłożyć ją łyżką na talerze formując zgrabne kopczyki. Okrasić słoninką ze skwarkami lub cebulką przyrumienioną na tłuszczu. Kiedy do ziemniaków zamiast białej mąki, doda się mąkę uprażoną na patelni na złocisto-brązowy kolor, lemieszka nabiera całkiem innej barwy i smaku. Również się ją okrasza. Obydwie lemieszki, biała i ciemniejsza dobre

LEMIECHA

/Puławy/

Ingredients:

- ❖ 2 kg of potatoes
- ❖ 6 teaspoons of wheat flour
- ❖ onion
- ❖ 10 dag lard
- ❖ 1 glass of sour cream
- ❖ 1 glass of milk

Preparation:

Boil potatoes in slightly salted water. When soft, pour out half of water and add 1 glass of milk. Sprinkle with flour. Cover with a lid and let evaporate for 5 minutes. Put away the pot and thoroughly mash the potatoes. Form scoops, put on the plate and lubricate with fried onion, lard with addition of cream.

LEMIESZKA “PSIOCHA”

/Końskowola/

Ingredients:

- ❖ 2 kg of potatoes
- ❖ 25 dag wheat flour
- ❖ onion
- ❖ 10 dag lard

Preparation:

Peeled potatoes boil in salted water. Not draining of water sprinkle potatoes with flour, cover with a lid, let evaporate for 5 minutes. When the dish loses its smell of rawness, take it out onto the plate with a spoon forming small piles. Pour with lard or fried onion. When you add to potatoes brown flour roasted on a frying pan instead of white flour, lemieszka will have different colour and taste. Both white and dark are tasty the next day, when cut into pieces or slices and fried on a frying pan. In such a case there is no need of

są na drugi dzień, krojone na kawałeczki lub plasterki i odsmażane na patelni. Wówczas się ich nie krasi. Zarówno jedna jak i druga, świeża lub odsmażana, najlepiej smakuje ze zsiadłym mlekiem.

pouring lard on the dish. Both fresh or fried on a second day are best with sour milk.

ZAWIJAKI Z KASZY JAGLANEJ Z SOSEM GRZYBOWYM PO BORYSOWSKU

(Borysów)

Składniki:

- ❖ 2 średnie, całe główki kapusty kiszonej,
- ❖ 0,5 kg kaszy jaglanej,
- ❖ sól,
- ❖ pieprz,
- ❖ cebulka,
- ❖ tłuszcz,
- ❖ grzyby maślaki lub podgrzybki

Sposób przygotowania:

Kapustę wrzucić do wrzątku, lekko obgotować, następnie pooddzielać na poszczególne liście, tak jak na gołąbki.

Kaszę wysypać na wrzątek, zagotować chwilę żeby się pogotowała, następnie odcedzić na durszlaku, wysypać na miskę do tego dolać rozgrzany tłuszcz z cebulką podsmażoną, sól, pieprz do smaku.

Kaszę doprawioną zawijamy w liście kapusty, potem gotujemy w niedużej ilości wody na małym ogniu, aż liście będą miękkie.

Przygotowanie sosu:

Grzyby podsmażamy na tłuszczu z cebulką, potem podlewamy wodą, sól, pieprz do smaku, dodać trochę słodkiej śmietany i trochę mąki rozbitej w wodzie, wedle uznania.

Gotowe gołąbki podajemy z sosem, świetnie smakuje z surówką i kwaszonym ogórkiem.

ZAWIJAKI PO BORYSOWSKU FROM MILLET WITH MUSHROOM'S SAUCE

/Borysów/

Ingredients:

- ❖ 2 medium, whole sauerkraut cabbages
- ❖ 0,5 kg millet
- ❖ salt
- ❖ pepper
- ❖ onion
- ❖ grease
- ❖ mushrooms

Preparation:

- cabbage put into the boiling water, boil for a while, then separate leaves, similar to Gołąbki
- pour millet onto boiling water, boil, let it boil for some time, then strain it on a colander, pour into a bowl add warm grease with fried onion, salt and pepper to taste
- millet prepared in such a way wrap in cabbage leaves, then simmer in a small amount of water, as the leaves are soft.

Sauce preparation:

- Fry mushrooms on a grease with onion, pour some water, add salt, pepper, add some sweet cream and a little of flour mixed with water.
- Ready gołąbki serve with sauce, the best is with fresh vegetable salad and pickled cucumbers.

MARCHEW Z GROCHEM I ZIEMNIAKAMI

(Kośmin)

Składniki:

- ❖ 0,5 kg marchwi,
- ❖ 0,5 kg ziemniaków,
- ❖ 0,25 kg grochu,
- ❖ 0,5 kg słoniny wędzonej ze skórą,
- ❖ sól do smaku

Sposób wykonania:

Groch zalać zimną wodą i zostawić do namoczenia na noc. Na następny dzień groch odcedzić i ponownie zalać taką ilością wody, żeby dobrze go zakrywała. Do tak przygotowanego grochu dodać skórę ze słoniny, sól do smaku i gotować około pół godziny. Marchew oskrobać, opłukać, pokroić na kilka części i dodać do gotującego się grochu. Gotować 10 minut. Następnie dodać obrane, opłukane i pokrojone na kilka części ziemniaki. Wszystko razem gotować do miękkości (tak, aby się nie rozgotowało). Odcedzić i odparować. Wszystkie składniki ubić tłuczkiem do ziemniaków. Słoninę pokroić w kostkę i stopić na skwarki. Gorącą marchew z grochem i ziemniakami nakładać na talerze i okrasić tłuszczem ze skwarkami. Można podawać ze słodkim mlekiem do popicia.

CARROT WITH PEA AND POTATOES

/Kośmin/

Ingredients:

- ❖ 0,5 kg carrots
- ❖ 0,5 kg potatoes
- ❖ 0,25 kg pea
- ❖ 0,5 kg smoked lard with the skin
- ❖ salt to taste

Preparation:

Pour cold water onto the pea and let it soak for overnight. On the next day strain it and once again pour cold water in such amount to cover the pea. To pea prepared that way add lard skin, salt to taste and boil for about half an hour. Peel and rinse the carrots, cut into a few pieces and add to boiling pea. Boil for 10 minutes.

Next add peeled, rinsed and cut into pieces potatoes. Everything boil together to softness, taking care not to overcook. Strain and evaporate. All the ingredients mash together. Lard cut into dice and melt it. Hot carrot with pea and potatoes put on the plates and pour with melted lard. It can be served with sweet milk to drink.



PARZYBRODA

(Bochotnica)

Składniki:

- ❖ główka białej kapusty,
- ❖ pół kg ziemniaków,
- ❖ 10 dag wędzonego boczku,
- ❖ łyżka mąki,
- ❖ bulion warzywny w płynie,
- ❖ łyżeczka nasion kminku,
- ❖ łyżeczka smalcu,
- ❖ łyżka soku z cytryny,
- ❖ sól, pieprz, cukier

Wykonanie:

Kapustę pokroić w grubą kostkę, zalać bulionem i gotować ok. 30 min.

Dodać obrane, pokrojone w kostkę ziemniaki, kminek, sól i pieprz.

Całość wymieszać i dusić ok. 20 min.

Usmażyć na patelni pokrojony w kostkę boczek, dodać smalec i mąkę, zasmażyć i rozprowadzić bulionem. Tak przygotowaną zasmażką zagęścić kapustę, doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny.

Dokładnie wymieszać. Podawać z razowym chlebem lub gotowanym grochem.

PARZYBRODA – INACZEJ

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ 1 kg kapusty,
- ❖ 1 kg ziemniaków,
- ❖ po trochu innych warzyw - marchewka, pietruszka, seler, por,
- ❖ 1 cebula,
- ❖ 2 łyżki smalcu,
- ❖ 2 łyżki mąki na zasmażkę

Wykonanie:

Umyte i pokrojone w kostkę warzywa ugotować w niewielkiej ilości osolonej wody. Jak

PARZYBRODA

/Bochotnica/

Ingredients:

- ❖ one head of white cabbage
- ❖ 0,5 kg potatoes
- ❖ 10 dag smoked bacon
- ❖ 1 tablespoon of wheat
- ❖ vegetable consomme
- ❖ 1 teaspoon caraway
- ❖ 1 teaspoon lard
- ❖ 1 tablespoon lemon juice
- ❖ salt, pepper, sugar

Preparation:

Cut the cabbage into big dice, pour over with the stock and boil for about 30 minutes. Add peeled, diced potatoes, caraway, salt and pepper. Mix everything and stew for about 20 minutes. Fry diced bacon, add lard and flour, brown and add stock. With such browned flour and lard thicken cabbage, add salt, pepper, sugar and some lemon juice. Mix thoroughly. Serve with whole meal bread or boiled pea.

PARZYBRODA – DIFFERENTLY

/Końskowola/

Ingredients:

- ❖ 1 kg cabbage
- ❖ 1 kg potatoes
- ❖ a few carrots, parsley, leeks, celeriac,
- ❖ 1 onion
- ❖ 2 tablespoons of lard
- v 2 tablespoons of flour to be browned

Preparation:

Washed and diced vegetables boil in a little amount of salted water. Strain when soft. Mash everything together. Fry onion into gold

będą miękkie odcedzić. Ugnieść wszystko tłuszczem do ziemniaków. Na tłuszczu pod-smażyć cebulkę na złoty kolor, dodać mąkę - zrobić zasmażkę. Wlać zasmażkę do ugnie-cionych warzyw, dokładnie wymieszać, zago-tować, doprawić solą, pieprzem prawdziwym. Można dodać też pokrojony w kostkę, pod-smażony, wędzony boczek.

SALATA PARZONA

(Kazimierz)

Składniki:

- ❖ ok. 3 główki sałaty,
- ❖ ½ l wody,
- ❖ ok. 1 szklanki kwaśnej śmietany,
- ❖ kwasek cytrynowy, sól i cukier do smaku

Przygotowanie:

Sałatę umyć, posiekać i zetrzeć z solą (łyżka) następnie po paru minutach przepłukać i odstawić.

Zagotować wodę z solą, kwaskiem cytrynowym i cukrem. Po zagotowaniu odstawić z ognia i włożyć do wody wcześniej przygoto-waną sałatę. Odstawić do całkowitego wysty-gnięcia. Gdy wystygnie wlać kwaśną śmietaną, doprawić do smaku.

BURACZAKI

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ 1 kg buraków cukrowych,
- ❖ łyżka cukru,
- ❖ 3 dag drożdży,
- ❖ mąka pszenna (ile się wgniecie),
- ❖ szklanka mleka,
- ❖ 5 dag maku,
- ❖ sól do smaku

on grease, add flour- brown it. Pour browned flour with lard to smashed vegetables, stir thoroughly, boil, spice with salt and pepper. Diced, fried, smoked bacon can be added.

BURNT HOT LETTUCE

/Kazimierz/

Ingredients:

- ❖ about 3 lettuces
- ❖ ½ l water
- ❖ about 1 glass of sour cream
- ❖ lemon acid, salt and sugar to taste

Preparation:

Wash lettuce, chop and grind down with salt (1 tablespoon). After a few minuets rinse And put away.

Boil water with lemon acid and sugar. When boils take away from heat and put lettuce into liquid. Put away until cold. When com-pletely cold pour sour cream, spice to taste.

BURACZAKI

/Końskowola/

Ingredients:

- ❖ 1 kg white beet
- ❖ 1 tablespoon sugar
- ❖ 3 dag yeast
- ❖ wheat flour (as much as dough needs)
- ❖ 1 glass of milk
- ❖ 5 dag poppy
- ❖ salt to taste

Wykonanie:

Ugotowane buraki zetrzeć na tarce jarzynowej, drożdże wymieszać z cukrem i mlekiem. Z mąki oraz podanych składników zagnieść ciasto, aby miało konsystencję ciasta drożdżowego i odstawić do wyrośnięcia. Formować placki wielkości spodeczka, układać je na blasze wysmarowanej tłuszczem, posypać cukrem, odstawić na parę minut do wyrośnięcia, a następnie upiec w dobrze nagrzanym piekarniku. Placki można podawać z mlekiem.

Preparation:

Grate boiled white beets, mix yeast with sugar and milk. Knead the dough out of flour and given ingredients until it has the consistency of yeast dough and put away to grow. Form pancakes in size of a saucer. Put on a lubricated baking pan, sprinkle with sugar. Put away for a few minutes to grow, then bake in a very warm baking stove. Pancakes can be served with milk.

KONFITURA Z OWOCÓW DZIKIEJ RÓŻY

Składniki:

- ❖ 50 dag owoców róży pomarszczonej,
- ❖ szklanka soku z jabłek,
- ❖ 50 dag cukru

Wykonanie:

Dojrzałe, jędrne, duże, kuliste owoce róży pomarszczonej przekrajając na połowy i bardzo starannie usunąć ze środka wszystkie ziarenka. Zagotować około 1 litr wody i włożyć połówki róży, gotować 3-4 minuty. Świeżo wyciśniętym sokiem z kwaśnych jabłek zalać cukier i zagotować. Do syropu włożyć starannie odcedzone, obgotowane połówki owoców róży, ponownie zagotować, zszumować i pozostawić do następnego dnia. Znowu zagotować, zszumować i pozostawić jeszcze na kilka godzin do wystudzenia, po czym ponownie zagotować i po dokładnym usunięciu piany złożyć do małych, wymytych i wygotowanych słoików. Natychmiast je zamknąć.

CANDIED DOG-ROSE FRUITS

Ingredients:

- ❖ 50 dag wrinkled rose fruit
- ❖ 1 glass of apple juice
- ❖ 50 dag sugar

Preparation:

Ripe, firm, big and spherical dog-rose fruits divide into halves and very carefully remove all the seeds. Boil about 1 liter of water halves of dog-roses put inside, boil for 3-4 minutes. Freshly squeezed juice from sour apples pour onto the sugar and boil. To such prepared syrup add carefully strained, precooked halves of dog-roses fruits, boil once again, remove the foam and leave to the next day. Again boil, remove the foam, and leave for a few hours to cool down, then boil once again and after careful removing the foam put inside little, clean and sterilized jars. Close at once.

KONFITURA Z PŁATEKÓW RÓŻY DZIKIEJ

Składniki:

- ❖ 1 kg płatków dzikiej róży,
- ❖ 1,20 kg cukru pudru,
- ❖ kwasek cytrynowy lub sok z cytryny

Wykonanie:

Zebrać czyste płatki róży. Wsypać do nich cukier puder i ucierać razem drewnianą pałką, aż płatki puszczą sok i powstanie przecier. Dodajemy kilka kropli rozpuszczonego kwasu cytrynowego lub soku z cytryny. Przekładamy do słoików, mocno ubijamy. Słoiki zamykamy i przechowujemy w chłodnym miejscu.

CANDIED DOG-ROSE PETALS

Ingredients:

- ❖ 1 kg petals of dog-roses
- ❖ 1,20 kg powder sugar
- ❖ lemon acid or lemon juice

Preparation:

Gather clean petals. Add powder sugar into them and grate together with a wooden pestle, to the moment when there is juice of dog-rose petals and mash. Add a few drops of melted lemon acid or lemon juice. Put into the jars, beat down hardly. Close the jars and store in a cool place.



BRZOSKWINIE W SOKU Z DZIKIEGO BZU

(Markuszów)

Składniki:

- ❖ 1 kg brzoskwiń,
- ❖ 1 l soku z dzikiego bzu,
- ❖ 1 szklanka cukru

Wykonanie:

Brzoskwinie umyć i oczyścić z pestek. Do soku z czarnego bzu dodać cukier i rozmieścić. Połówki brzoskwiń ułożyć w słoiku, następnie zalać sokiem i pasteryzować 30 minut.

PEACHES IN AN ELDER JUICE

/Markuszów/

Ingredients:

- ❖ 1 kg of peaches
- ❖ 1 litre of elder juice
- ❖ 1 glass of sugar

Preparation:

Wash the peaches and remove the pits. Add sugar to the elder juice and stir together. Peach halves put into the jars, then pour juice over it and pasteurize for about 30 minutes.



Potrawy mięsne i półmięsne

Wśród produktów pochodzenia zwierzęcego na wsi, największe znaczenie miał *nabiał* oraz *tuszcze* i *mięso wieprzowe*. Mięso jednak, i to głównie wieprzowe, spożywane było okresowo z okazji świąt i uroczystości. Ludność uboga spożywała też mięso królików. W zamożnych domach chłopskich jadano również drób czy baraninę, które zabijano na jesieni, by zaoszczędzić na paszy zimą. Częściej spożywano mięso jedynie w zimie, co wiązało się z okresowym świnobiciem. Na niektórych terenach spożywano również *mięso owiec*. Są także przesłanki wskazujące na pewien udział mięsa owiec w pożywieniu ludności na terenie naszego powiatu, np. w okolicach Janowca. Również sporadycznie spożywano mięso królików i kóz, a nawet gołębi, gęsi.

Jeśli wyjątkowo, na codzień mięso trafiło się na chłopskim stole, to było podawane w połączeniu z produktami roślinnymi, np. z kaszą, czy kapustą.

FLACZKI Z KASZA JAGLANĄ

(Kotliny)

Składniki:

- ❖ 1 kg flaków,
- ❖ ½ kg kaszy jaglanej,
- ❖ 5 litrów wody,
- ❖ 2 marchewki,
- ❖ 2 pietruszki, seler,
- ❖ 2 cebule,
- ❖ 1 kg kości,
- ❖ sól,
- ❖ pieprz,
- ❖ majeranek

Przygotowanie:

Na wodzie podgotować kości z warzywami

Meat and half-meat dishes

Among all the products of animal origin in the country, most significant were dairy products, fats and pork. Meat however, and mainly pork was eaten occasionally because of holidays and ceremonies. Rabbits' meat was also eaten by poor population. In wealthy farmers' houses poultry, or lamb was also eaten, which were killed in autumn, and was connected with saving feed for the winter. Meat was eaten more often only in winter what was related with occasional pigsticking. In some regions sheep meat was also eaten. There are some premises showing participation of sheep meat in people's diet in our county too, eg. Janowiec surroundings. Sporadically meat from rabbits, goats or even pigeons or geese was eaten.

If exceptionally there was meat on weekday on the peasants' table, was served with plant's products, eg. groats or cabbage.

FLACZKI WITH MILLET

/Kotliny/

Ingredients:

- ❖ 1 kg tripes
- ❖ ½ kg millet
- ❖ 5 liters of water
- ❖ 2 carrots
- ❖ 2 parsley, celeriac,
- ❖ 2 onions
- ❖ 1 kg meat bones
- ❖ salt
- ❖ pepper
- ❖ marjoram.

Preparation:

On water precook bones with vegetables and

i dodać kaszę jaglaną. Ugotować flaki i warzywa pokroić w paski i wrzucić do wywaru. Gotować wszystko 30 minut. Następnie przyprawić do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Na małym ogniu gotować jeszcze przez około 10 minut.

add millet. Cook tripes, and then spice to taste with striped vegetables add to the stock. Boil everything for 30 minutes. Then spice with salt, pepper and marjoram. Simmer for about 10 minutes.

WIEJSKA OKRASA DO ZIEMNIĄKÓW

(Nałęczów)

Składniki:

- ❖ ok. 20 dkg słoniny,
- ❖ 1 cebula,
- ❖ 2/3 szklanki śmietany,
- ❖ pęczek szczypiorku lub koperku

Wykonanie:

Słoninę kroimy w kostkę i smażymy w rondelku na złoty kolor. Jedną średniej wielkości cebulę kroimy w kostkę, dodajemy do słoniny i lekko podsmażamy. Następnie dodajemy śmietanę i chwilę gotujemy mieszając. Gotową okrasą polewamy młode ugotowane ziemniaki i posypujemy szczypiorkiem lub koperkiem. Starsze ziemniaki ubijamy z okrasą tłuszczem i podajemy z barszczem, zsiadłym mlekiem lub swojską maślanką.

COUNTRY GRAVY TO POTATOES

/Nałęczów/

Ingredients:

- ❖ about 20 dag of lard
- ❖ 1 onion
- ❖ 2/3 glass of cream
- ❖ wisp of dim or dill

Preparation:

Diced lard fry in a pan to get golden brown. I medium size onion cut into dice, add to the lard and slightly fry. Then add cream and cook for a while stirring. Such prepared gravy pour onto the young boiled potatoes and sprinkle with dim or dill. Older potatoes mash together with gravy and serve with borsch, sour milk or homely buttermilk.



SMALEC WIEJSKI

(Baranów)

Składniki:

- ❖ 1 kg słoniny,
- ❖ 1 kg boczku chudego,
- ❖ 4 duże cebule,
- ❖ 10 dużych pieczarek,
- ❖ 2 łyżki majonezu,
- ❖ 4 łyżeczki wegety,
- ❖ 4 ząbki czosnku

Wszystko przemielić przez drobną siatkę i to-
pić 2 godziny mieszając.

COUNTRY GREASE

/Baranów/

Ingredients:

- ❖ 1 kg lard
- ❖ 1 kg lean bacon
- ❖ 4 big onions
- ❖ 10 big mushrooms
- ❖ 2 tablespoons mayonnaise
- ❖ 4 teaspoons of seasoning
- ❖ 4 cloves of garlic

Melt everything together and melt for 2 ho-
urs stirring.

SMALEC Z MIĘSEM

(Kotliny)

Składniki:

- ❖ 1 kg sadła wieprzowego,
- ❖ ½ kg mięsa,
- ❖ 1 cebula,
- ❖ sól

Wykonanie:

Sadło i mięso pokroić w drobną kostkę i sto-
pić. Pod koniec dodać cebulkę pokrojoną
też w kosteczkę i podsmażyć lekko. Dodać
szczyptę soli i po przestudzeniu nalać do ma-
łego kamiennego garnka.

GREASE WITH MEAT

/Kotliny/

Ingredients:

- ❖ 1 kg pork suet
- ❖ 1/2kg meat
- ❖ 1 onion
- ❖ salt

Preparation:

Suet and meat dice and melt. In the end add
diced onion and fry slightly. Add a pinch of
salt and after cooling pour into a small stone
pot.

SMALEC Z JABŁKAMI I CEBULĄ

(Kośmin)

Składniki:

- ❖ 2 kg słoniny,
- ❖ 2 cebule /średniej wielkości/,
- ❖ 2 kwaskowe jabłka,
- ❖ 0,5 łyżeczki soli,
- ❖ szczypta pieprzu

Wykonanie:

GREASE WITH APPLES AND ONION

/Kośmin/

Ingredients:

- ❖ 2 kg of lard
- ❖ to medium onions
- ❖ 2 sour apples
- ❖ 0,5 teaspoon of salt
- ❖ a pinch of pepper

Preparation:

Słoninę przekręcamy przez maszynkę i topimy na wolnym ogniu. Kiedy skwarki dobrze się zrumienią wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulę. Smażymy ją około 10 minut żeby się trochę podrumieniła. Następnie dodajemy jabłka pokrojone w kostkę i gotujemy około 15 minut. Pod koniec gotowania wsypujemy sól i pieprz i utrzymujemy jeszcze na małym ogniu przez krótką chwilę. Wlewamy do naczynia i odstawiamy do ostygnięcia.

WIEJSKI SMALEC

(Żyrzyn)

Składniki - proporcje:

- ❖ 1 kg słoniny,
- ❖ 1 kg boczku chudego,
- ❖ 4 duże cebule,
- ❖ 10 dużych pieczarek,
- ❖ 2 łyżki majonezu,
- ❖ 4 łyżeczki wegety,
- ❖ 4 ząbki czosnku

Sposób przyrządzenia:

Wszystkie składniki przemielić maszynką do mięsa i topić 2 godziny mieszając.

KORONA MIĘSNA, PO „SADURSKU”

(Nałęczów)

Składniki:

- ❖ dwa paski żeberek- jak najdłuższych,
- ❖ przyprawy: pieprz naturalny, ziele angielskie, liść laurowy

Żeberka ugotować na wolnym ogniu z dodatkiem przypraw (czas gotowania ok. 40-50 minut). Ugotowane żeberka przestudzić a następnie przy pomocy nici połączyć i utworzyć koło. Wystające z żeberk kości umieścić w górnej części koła.

Nadzienie:

Mince the lard and melt on a low heat. When the cracklings become golden brown add diced onion. Fry for about 10 minutes. Then add diced apples and cook for about 15 minutes. At the end of cooking sprinkle salt and pepper and keep simmering for a while. Pour to pot and put away to cool.

HOMELY GREASE

(Żyrzyn/

Ingredients:

- ❖ 1 kg of lard
- ❖ 1 kg of lean bacon
- ❖ 4 big onions
- ❖ 10 big mushrooms
- ❖ 2 tablespoons of mayonnaise
- ❖ 4 teaspoons of seasoning
- ❖ 4 cloves of garlic

Preparation:

All ingredients mince together and melt about 2 hours stirring.

MEAT CROWN IN SADURSKI WAY

(Nałęczów/

Ingredients:

- ❖ 2 stripes of ribs – as long as possible
- ❖ Spices: natural pepper, pimento, bay leaf

Simmer ribs with spices(for about 40- 50 minutes) Cool boiled ribs and join with a help of a thread. Make a circle. Bones sticking out from the ribs put in the upper part of a circle.

Stuffing:

- ❖ Meat as for the pork chops
- ❖ Wheat flour (about. 3-4% of a meat

- ❖ mięso - jak na kotlety mielone np. z łopatką,
- ❖ mąka pszenna (ok. 3-4% ilości mięsa),

przyprawy do farszu:

- ❖ sól
- ❖ pieprz naturalny
- ❖ ziele angielskie
- ❖ smalec

Farsz można doprawić według gustu.

- ❖ Do dekoracji: pieczarki marynowane lub pomidory gronowe, koperek, natka pietruszki

Przestudzone żeberka umieszczamy w prodiżu lub innym naczyniu do pieczenia, wysmarowanym uprzednio smalcem, a następnie wypełnić koło z żeberek farszem mięsnym. Wygładzić powierzchnię mięsa (farszu) wilgotną ręką. Napelnione farszem żeberka wstawić do ogrzanego do temperatury około 100°C piekarnika i piec ok. 2 godzin stopniowo podnosząc temperaturę.

Upieczoną koronę wystudzić a następnie na wystające kości żeberek nadziewać pieczarki lub pomidory. Ewentualnie przystroić zieleciną. Koronę porcjować tak aby przy każdej porcji znajdowało się żeberko

PIECZEŃ Z DZIKA PO MYŚLIWSKU

(Wola Osińska)

„Weź słuszną sztukę przedniego mięsa. Szpi-kuj grubą a świeżą słoniną, potem nacieraj na wszystkie strony solą mialką mieszaną z pie-przem, siekana cebulą, pietruszką, tymianem i laurowym liściem, można też dać trochę szałwi drobno siekanej do tej mieszaniny. Osypuj nią dziczyznę i kładź w głęboką mi-skę, polewaj raz masłem topionym, drugi raz mocnym octem. Tak przez kilka dni od 4 do

quantity)

- ❖ Spices for stuffing:
- ❖ Salt
- ❖ Pepper
- ❖ pimento
- ❖ Grease

Stuffing may be seasoned according to your taste. To decorate you may use: pickled mu-shrooms, dill, parsley leaves, or cocktail toma-toes.

Cooled ribs put into a roasting pan, smeared with grease, and then fill the circle of ribs with the stuffing. Smooth the surface with the moist hand. Stuffed ribs put into a warm stove to about 100 degrees Celsius and bake for about 2 hours gradually increasing tempe-rature. Roasted crown cool down and stuff mushrooms or tomatoes onto the sticking rib bones. You may also decorate with dill or parsley leaves. Divide the crown in such a way that each portion has a rib.

ROASTED VENISON IN A HUNTSMEN WAY

(Wola Osińska/

“Take a pretty good piece of meat. Stuff with a thick and fresh lard, rub down all the sides with salt mixed with pepper, chopped onion, parsley, thyme and bay leaf, you can also add some chopped salvia to this mixture. Sprinkle venison with this mixture and put in a deep bowl, pour over once with melted butter and for the second time with a strong vinegar.

6 podług pory roku, każdego dnia na inną przewracając stronę. Gdy gotowa będzie, weźmiesz na rożen i sosem z marynaty polejesz. Do dziczyzny daje się sos ostry lub tatarski. Do upieczenia szynki trzeba półtorej godziny”.

Tak radziła prawie półtora wieku temu Karolina Nakowska w swoim niezwykle poczytnym wówczas „Dworze Wiejskim”.

PASZTET Z DZICZYZNY

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ 1kg dziczyzny,
- ❖ 0,5 kg wołowiny,
- ❖ 0,5 kg wieprzowiny,
- ❖ 0,5 kg podgardla wieprzowego,
- ❖ garść suszonych grzybów,
- ❖ włoszczyzna (marchew, seler, por),
- ❖ 2 duże cebule,
- ❖ 30 dkg wątróbki,
- ❖ 3 małe bułki,
- ❖ 6 jaj,
- ❖ 50 g koniaku lub 100 g czerwonego wytrawnego wina,
- ❖ przyprawy (sól, pieprz, jałowiec mielony, gałka muszkatołowa)

Wykonanie:

Wszystkie rodzaje mięsa ugotować razem z grzybami i włoszczyzną, dodać opieczoną cebulę. Wątróbkę sparzyć (nie gotować), bułki namoczyć w wywarze z mięsa. Przystudzone mięso wraz z warzywami, grzybami, wątróbką i namoczoną bułką zmielić 2 razy. Dodać przyprawy, jajka, koniak. Całość dokładnie wyrobić.

2 długie wąskie blaszki natłuścić i oprószyć tartą bułką. Przełożyć do nich zmieloną masę. Piec ok. 50 min. w temp. 150-160 stopni.

Continue for 4 to 6 days depending on the season of the year, each day turning from side to side. When ready put on the roasting-spit and pour over with the left sauce. You can serve it with spicy sauce. To roast ham you 1,5 hour is needed.”

This was a piece of advice given about 150 years ago by Karolina Nakowska in her popular and readable “Country Castle”.

VENISON PIE

(Końskowola/

Ingredients:

- ❖ 1 kg venison
- ❖ 0,5 kg beef
- ❖ 0,5 kg pork
- ❖ 0,5 kg chap
- ❖ a handful of dried mushrooms
- ❖ soup vegetables (carrot, celeriac, leek)
- ❖ 2 big onions
- ❖ 30 dag of liver
- ❖ 3 small rolls
- ❖ 6 eggs
- ❖ 50 g of cognac or 100 g dry red wine
- ❖ spices(salt, pepper, grind juniper, nutmeg)

Preparation:

All kinds of meat cook together with mushrooms, soup vegetables, add roasted onion. Liver burn hot (do not boil), moisten rolls in a meat stock. Cooled down meat and vegetables, mushrooms and moistened rolls mince twice. Add spices, eggs, cognac. Everything knead carefully. Two long roasting pans smear with grease and sprinkle with crumbs. Put the minced mass inside. Bake for about 50 minutes in 150-160 degrees Celsius.

SALCESON

(Baranów)

Składniki:

- ❖ 2 nóżki wieprzowe,
- ❖ chuda golonka,
- ❖ 70 dkg podgardla,
- ❖ 70 dkg ozorów wieprzowych

Wykonanie:

Wszystkie składniki włożyć do marynaty - 5l wody, 2 garści soli peklowanej na 2 dni.

Po dwóch dniach wyjąć z marynaty, opłukać i ugotować w małej ilości wody z warzywami, zielem i liśćmi gotować na małym ogniu 3 godziny.

Wyjąć, ostudzić, pokroić na małe kawałki. Doprawić do smaku solą, pieprzem, czosnkiem i odrobiną jałowca.

½ litra rosolu z gotowania, rozpuścić 2 łyżki żelatyny i wymieszać z mięsem. Nałożyć do dwóch worków na salceson o długości ½ metra. Gotować pół godziny. Odstawić do wystygnięcia, wyjąć z wody, obciążyć deseczką na 12 godzin.

SALCESON

/Baranów/

Ingredients:

- ❖ 2 pig's trotters
- ❖ lean hand of pork
- ❖ 70 dag chap
- ❖ 70 dag pig's tongues

Preparation:

All the ingredients put into the marinade – 5 l water, 2 handfuls of salt – for 2 days.

After 2 days take out of the marinade, rinse and simmer in a little quantity of water together with vegetables, pimento and leaves for about 3 hours.

Take out, cool down and cut into small pieces. Spice with salt, pepper, garlic and a bit of juniper.

In ½ liter of the left stock melt 2 tablespoons of gelatin and mix together with meat. Fill 2 special bags length about 0,5 m each with the mass. Boil for about half an hour. Put away to cool down, take out of water, leave pressed with a cutting board for 12 hours.



KIEŁBASA DOMOWA

(Baranów)

Składniki:

- ❖ 4 kg mięsa z łopatki,
- ❖ 70-80 dag słoniny,
- ❖ 4 g saletry,
- ❖ 12 dag soli,
- ❖ 5 ząbków czosnku,
- ❖ płaska łyżka pieprzu,
- ❖ kilka suchych jagód jałowca,
- ❖ jelito cienkie

Wykonanie:

Połowę mięsa pokroić w drobną kostkę, pozostałą część zemleć w maszynce z grubym sitem. Słoninę pokroić w cienkie słupki. Czosnek rozetrzeć z solą. Pieprz i jałowiec zemleć w młynku lub rozetrzeć w moździerzu. Mięso i słoninę wymieszać z solą, saletrą i przyprawami. Pozostawić w emaliowanej misce w temperaturze pokojowej do następnego dnia. Wlać szklankę przegotowanej, ostudzonej wody i mięso dokładnie wyrobić. Napęlić nim ciasno jelito, pamiętając, aby między porcjami mięsa nie pozostawały wolne przestrzenie. Kielbasę po jednodniowym obsuszaniu wędzić.

HOMEMADE SAUSAGE

(Baranów)

Ingredients:

- ❖ 4 kg of shoulder meat
- ❖ 70-80 dag of lard
- ❖ 4 g saltpetre
- ❖ 12 dag salt
- ❖ 5 garlic cloves
- ❖ 1 flat tablespoon of pepper
- ❖ a few dry juniper berries
- ❖ small intestine

Preparation:

Half of meat dice into small pieces, the rest mince in a mincer with a thick sieve. Lard cut into thin sticks. Garlic grind with salt. Pepper and juniper mill or grind in the mortar. Meat and lard mix together with salt, saltpeter and spices. Leave in an enameled bowl in a room temperature to the next day. Pour a glass of boiled and cooled down water and thoroughly knead the meat. Tightly fill the intestine with the meat, remembering not to leave free spaces between meat portions. After one day of drying the sausage should be smoked.



KISZKA WĄTROBIANA

(Baranów)

Składniki:

- ❖ 40 dag wątroby wieprzowej,
- ❖ 20 dag sadła,
- ❖ 8 dag czerstwej bułki,
- ❖ 0,5 szklanki słodkiej śmietanki,
- ❖ sól,
- ❖ pieprz,
- ❖ majeranek,
- ❖ gałka muszkatołowa,
- ❖ 5 dag słoniny,
- ❖ jelito grube

Wykonanie:

Wątrobę oczyścić z grubszych naczyń krwionośnych i zdjąć błonę. Wątrobę, słoninę, namoczoną i odcisniętą bułkę zemleć dwukrotnie w maszynce z drobnym sitkiem. Słoninę pokroić w drobną kostkę, włożyć na 2 minuty do wrzącej wody i przelać zimną wodą. Wszystko wymieszać razem ze śmietaną i doprawić przyprawami. Napęlić jelito, zaszyć końce. Gotować na małym ogniu 40-50 minut. Po wyjęciu obciążyć deseczką do wystudzenia.

KISZKA WĄTROBIANA – LIVER SAUSAGE

(Baranów)

Ingredients:

- ❖ 40 dag pork liver
- ❖ 20 dag fat
- ❖ 8 dag stale rolls
- ❖ 0,5 glass of sweet cream
- ❖ salt
- ❖ pepper
- ❖ marjoram
- ❖ nutmeg
- ❖ 5 dag lard
- ❖ large intestine

Preparation:

Remove thicker blood vessels from the liver and take off the membrane. Liver, lard, moistened and squeezed roll mince twice. Lard cut in a small dice, put into boiling water for 2 minutes and skim with cold water. Mix everything together with cream and add spices. Fill the intestine, sew up the ends. Simmer for 40 - 50 minutes. After taking out press with a cutting board until cooled down.



Potravy cukiernicze

Jest to rodzaj pożywienia okazjonalnego, na który miały wpływ przemiany kulturowe oraz zmiany zamożności mieszkańców wsi. Poszukiwanie pracy przez mieszkańców wsi w okolicznych miastach i kontakt z tamtejszą ludnością wpłynął na urozmaicenie tradycyjnych dotychczas wypieków, do których w tej dziedzinie należały jedynie *pszenne bulki* i *święteczne ciasto drożdżowe*. Obecnie wypieki te charakteryzują się dużą inwencją, połączeniem tradycyjnych składników z przepisami zaczerpniętymi z powszechnie dostępnych książek kucharskich.

MARCHWIAK

(Borysów)

Produkty:

- ❖ 4 jajka,
- ❖ 1 ½ szklanki cukru,
- ❖ 3 szklanki mąki,
- ❖ 2 szklanki marchwi,
- ❖ 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- ❖ 1 szklanka oleju,
- ❖ 1 łyżeczka sody

Sposób przygotowania:

Wymieszać wszystko uformować placek i piec.

MARCHWIAK

(Zagrody)

Składniki:

- ❖ 30 dkg mąki,
- ❖ 20 dkg mąki gryczanej,
- ❖ 40 dkg marchwi,
- ❖ 3 jajka,
- ❖ 12 dkg tłuszczu,
- ❖ 2 łyżeczki proszku do pieczenia,

Cakes and sweetmeats

It is a kind of occasional food, which was influenced by cultural changes as well as changes in wealth of country inhabitants. Seeking for job by country inhabitants in a nearby towns and relations with town's population enriched traditional baking, which till that moment consisted only of wheat rolls and holiday yeast cakes. Nowadays baking forms characterize with great creativity, joining traditional ingredients with recipes taken from widely available cookbooks.

MARCHWIAK

/Borysów/

Ingredients:

- ❖ 4 eggs
- ❖ 1 ½ glass of sugar
- ❖ 3 glasses of flour
- ❖ 2 glasses of grated carrot
- ❖ 2 teaspoons baking powder
- ❖ 1 glass oil
- ❖ 1 teaspoon soda

Preparation:

Mix everything, form the cake and bake.

MARCHWIAK

/Zagrody/

Ingredients:

- ❖ 30 dag of flour
- ❖ 20 dag buckwheat flour
- ❖ 40 dag carrot
- ❖ 3 eggs
- ❖ 12 dag grease
- ❖ 2 teaspoons baking powder

- ❖ 3 dkg drożdży,
- ❖ 2 łyżki śmietany,
- ❖ 30 dkg cukru,
- ❖ trochę maku do posypania

Sposób przygotowania:

Obie mąki wymieszać w misce, dodać ubite jajka z cukrem, tłuszcz, utartą marchew. Do tego wsypać proszek do pieczenia, drożdże utarte ze śmietaną i 2 łyżkami cukru. Wszystkie składniki dobrze wymieszać, włożyć do blaszki posypać makiem, piec w gorącym piekarniku kiedy ciasto trochę podrośnie.

- ❖ 3 dag yeast
- ❖ 2 tablespoons cream
- ❖ 30 dag sugar
- ❖ a pinch of poppy to sprinkle over the cake

Preparation:

Mix both kinds of flour in a bowl. Add whisked eggs with sugar, grease, grated carrot. Add baking powder, yeast grind with cream and 2 spoons of sugar. All the ingredients mix thoroughly, put into the baking pan, sprinkle with poppy, bake in a hot stove when the cake is a bit risen.



KASZAK Z KASZY JAGLANEJ

(Kaleń)

Składniki na ciasto:

- ❖ 3 szklanki mąki pszennej,
- ❖ 230 ml śmietany,
- ❖ 3 żółtka,
- ❖ 30 g drożdży,
- ❖ 4 łyżki cukru,
- ❖ cukier waniliowy,
- ❖ 8 dag margaryny,
- ❖ szczypta soli

Sposób przygotowania:

Przyrządzić rozczyń z drożdży, śmietany, łyżki cukru i szczypty soli. Dodać pozostałą mąkę, roztopioną i ostudzoną margarynę, żółtka utarte z resztą cukru i cukrem waniliowym. Wyrobić ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Ciasto rozwałkować na cienki placek i wyłożyć nim wysmarowaną blaszkę.

Składniki nadzienia z kaszą

- ❖ 0,5 kg kaszy jaglanej,
- ❖ 0,5 kg twarogu,
- ❖ 4 żółtka,
- ❖ 2 całe jaja,
- ❖ 0,5 szklanki oleju,
- ❖ 1 l mleka,
- ❖ 15 dag cukru

KASZAK - FROM MILLET

/Kaleń/

Dough ingredients:

- ❖ 3 glasses wheat flour
- ❖ 230 ml cream
- ❖ 3 yolks
- ❖ 30g yeast
- ❖ 4 tablespoons sugar
- ❖ vanilla sugar
- ❖ 8 dag margarine
- ❖ a pinch of salt

Preparation:

Prepare leaven of yeast, cream, 1 tablespoon of sugar and a pinch of salt. Add the rest of flour, melted and cooled down margarine, whisked yolks with the rest of sugar and vanilla sugar. Knead the dough and leave to rise. Roll the dough to a thin pancake and put it in a smeared baking pan.

Stuffing ingredients:

- ❖ 0,5 kg millet
- ❖ 0,5 kg cottage cheese
- ❖ 4 yolks
- ❖ 2 eggs
- ❖ 0,5 glass oil
- ❖ 1 l milk
- ❖ 15 dag sugar



Kaszę uprażyć z mlekiem. Po ostudzeniu zemleć wraz z serem w maszynce. Dodać jaja, żółtka utarte z cukrem i olej. Dobrze wymieszać. Wyłożyć na ciasto. Piec około 45 minut w temp. 180 stopni.

Parch millet with milk. After cooling down mince with cheese. Add eggs and whisked yolks with sugar and oil. Mix everything. Put on the dough. Bake for about 45 minutes in 180 degrees Celsius.

ROGALIKI CIOTUNI

(Borysów)

Produkty:

- ❖ dżem lub marmolada,
- ❖ 6 szklanek mąki,
- ❖ 1 margaryna,
- ❖ 1 cukier waniliowy,
- ❖ 10 dag drożdży,
- ❖ szczyptę soli,
- ❖ 2 jajka

Sposób przygotowania:

Zagnieść z produktów ciasto i na parę minut włożyć do lodówki. Potem rozwałkować w formie koła i pokroić na cztery części a środek posmarować dżemem lub marmoladą. Skręcić w formie rogalika.

AUNTIE'S CROISSANTS

/Borysów/

Ingredients:

- ❖ jam or marmalade
- ❖ 6 glasses of flour
- ❖ 1 packet of margarine
- ❖ vanilla sugar
- ❖ 10 dag yeast
- ❖ pinch of salt
- ❖ 2 eggs

Preparation:

Knead the dough from the given products and put it into the fridge for a few minutes. Then roll in shape of a circle, cut into four parts. The middle smear with jam or marmalade. Form croissants.

PIERNIK ROZCZYNIANY NA NOC

(Bochotnica)

Składniki:

- ❖ 1 kostka masła,
- ❖ 2 szkl. cukru (kryształ),
- ❖ 1 czubata łyżka kakao,
- ❖ ½ kg miodu,
- ❖ 5 szkl. mąki,
- ❖ 1 przyprawa do pierników,
- ❖ 1 ½ szkl. mleka,
- ❖ 1 szkl. zsiadłego mleka (może być kefir),
- ❖ 1 ½ łyżeczki sody oczyszczonej,
- ❖ 5 jajek,
- ❖ bakalie

GINGERBREAD BLENDED FOR A NIGHT

/Bochotnica/

Ingredients:

- ❖ 1 packet butter
- ❖ 2 glasses sugar
- ❖ 1 spoonful tablespoon cocoa
- ❖ ½ kg honey
- ❖ 5 glasses flour
- ❖ gingerbread spices
- ❖ 1 ½ glass milk
- ❖ 1 glass curdled milk
- ❖ 1 ½ teaspoon soda
- ❖ 5 eggs
- ❖ nuts and raisins

Wykonanie:

Zagotować masło, cukier, kakao i miód.

Do naczynia wsypać mąkę, wlać zagotowane składniki, wsypać przyprawę, dodać mleko, wymieszać. Pozostawić na noc.

Następnego dnia rano do masy dodać 1 szkl. zsiadłego mleka wymieszanego z sodą oraz 5 żółtek. Wszystko razem wyrobić, dodać bakalie oraz ubitą pianę z białek. Lekko wymieszać.

Ciasto wyłożyć do podłużnych blaszek i upiec w gorącym piekarniku.

Preparation:

Boil butter, sugar, cocoa and honey. Add flour into the bowl, pour boiled ingredients, add gingerbread spice, add milk, mix. Leave for the night.

In the morning of the next day add 1 glass of curdled milk mixed with soda and 5 yolks. Knead everything, add nuts and raisins and whipped egg whites. Gently stir. Put the dough into the rectangular baking pans and bake in a hot stove.

PAŹKI „RYFATKI”

(Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 kg mąki,
- ❖ 5 dkg drożdży,
- ❖ 3 jaja,
- ❖ 1 łyżka cukru,
- ❖ 1 cukier waniliowy,
- ❖ cukier puder do posypania,
- ❖ olej do smażenia

Wykonanie:

W letniej wodzie rozcieńczamy drożdże i cukier. Wsypujemy do tego mąkę i całe jajka. Mieszymy drewnianą łyżką i czekamy do wyrośnięcia.

DOUGHNUTS “RYFATKI”

(Żyrzyn)

Ingredients:

- ❖ 1 kg flour
- ❖ 5 dag yeast
- ❖ 3 eggs
- ❖ 1 tablespoon sugar
- ❖ 1 vanilla sugar
- ❖ powder sugar to sprinkle
- ❖ oil to fry

Preparation:

In a warm water blend yeast and sugar. Add flour and eggs. Mix with a wooden spoon and wait until rise. When risen put with a spoon on a hot oil and fry on both sides until



Gdy ciasto wyrośnie, na rozgrzanym oleju kładziemy łyżką ciasto i pieczemy z obu stron na złoty kolor. Po wyjęciu posypujemy cukrem pudrem.

Najlepiej smakują ciepłe, zaraz po usmażeniu.

golden-brown. After taking out sprinkle with powder sugar. The best are warm just after frying.

AMONIACZKI

(Baranów)

Składniki:

- ❖ 50 dkg mąki,
- ❖ 8 dkg tłuszczu,
- ❖ 12 dag cukru pudru,
- ❖ 1 jajo,
- ❖ 2 żółtka,
- ❖ 1 białko do smarowania,
- ❖ około 1/8 litra mleka,
- ❖ 1 dkg amoniaku,
- ❖ 5 dkg cukru kryształu do posypania,
- ❖ 2 dkg masła do formy

Wykonanie:

Mąkę przesiać z amoniakiem na stolnicę, część zostawić do posypania, posiekać z tłuszczem, wymieszać z cukrem, dodać żółtka,

AMONIACZKI

/Baranów/

Ingredients:

- ❖ 50 dag flour
- ❖ 8 dag grease
- ❖ 12 dag powder sugar
- ❖ 1 egg
- ❖ 2 yolks
- ❖ 1 egg white to lubricate
- ❖ about 1/8 l milk
- ❖ 1 dag ammonia
- ❖ 5 dag thick sugar to sprinkle
- ❖ 2 dag butter to smear the pan

Preparation:

Flour sieve together with ammonia onto the moulding-board, leave some to sprinkle, cut with grease, mix with sugar, add yolks, eggs,



jaja, cukier, wanilię i tyle mleka, aby dało się zagnieść ciasto rzadsze jak na kluski.

Zostawić w chłodnym miejscu na 30 minut. Wąłkować na grubość 1/3 cm, wykrawać foremki ciastka, układać na posmarowanej blasze, smarować białkiem, posypać grubym cukrem, nakłuć w wielu miejscach, można posypać orzechami. Piec na jasnozłoty kolor.

sugar, vanilla and as much milk as you need to knead the dough more loosely than you need for noodles. Leave in a cool place for 30 minutes. Roll to achieve circle about 1/3 cm thick, cut out cakes, put them on a baking sheet, onto the lubricated form, smear with egg white, sprinkle with thick sugar, prick in many places, may be sprinkled with nuts. Bake to golden brown.

ROGALE Z DZIKAĄ RÓŻĄ

(Końskowola)

Oczyścić płatki dzikiej róży z białych ogonków. 1 litr płatków (upchany) zasypać taką samą ilością cukru pudru na noc. Następnie ucierać w makutrze dodając sok z cytryny.

Składniki:

- ❖ 4-5 szkl. mąki,
- ❖ 1 margaryna,
- ❖ 10 dkg drożdży,
- ❖ 4 łyżki cukru,
- ❖ 0,5 szkl. mleka,
- ❖ 2 jajka,
- ❖ 1 żółtko,
- ❖ konfitura z płatków róży do nadzienia

Wykonanie:

Mąkę posiekać z margaryną. Drożdże rozpuścić z cukrem w mleku. Wszystkie składniki połączyć razem. Zagniecione ciasto schładzać pół godziny w lodówce, następnie podzielić na 4 równe części. Każdą część rozwałkować na grubość około 0,5 cm. Ciasto pokroić promieniście na 8 równych trójkątów. Na środek każdego nałożyć trochę konfitury i zawijając formować rogaliki. Położyć je na posmarowanej tłuszczem blasze i pozostawić do wyrośnięcia. Rogaliki posmarować rozbitym białkiem, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec do uzyskania jasnozłotego koloru.

CROISSANTS WITH DOG-ROSE

/Końskowola/

Clean dog-rose petals from white endings. 1 litre stuffed petals cover with the same amount of powder sugar. Leave for the night. Then grind down in a mixing bowl adding lemon juice.

Ingredients:

- ❖ 4-5 glasses flour
- ❖ 1 margarine
- ❖ 10 dag yeast
- ❖ 4 tablespoons of sugar
- ❖ 0,5 glass of milk
- ❖ 2 eggs
- ❖ 1 yolk
- ❖ dog-rose petals marmalade for stuffing

Preparation:

Hash flour with margarine. Melt yeast with sugar in milk. All ingredients join together. Cool down kneaded dough for half an hour in a fridge., then divide into 4 equal portions. Each portion roll to about 0,5 cm thickness. Cut the dough radiantly into 8 equal triangles. In the middle of each of them put a bit of marmalade, wrap and form croissants. Put on the smeared baking pan and leave to rise. Lubricate croissants with stirred egg white. Put into the warm stove and bake until they are gold.

RACUCHY

Składniki:

- ❖ 50 dag mąki,
- ❖ 2 dag drożdży,
- ❖ 6 dag masła,
- ❖ 0,25 l mleka,
- ❖ 2 jaja,
- ❖ sól,
- ❖ cukier puder do posypania,
- ❖ tłuszcz do smażenia

Wykonanie:

Rozczynić mąkę z drożdżami i mlekiem, wbić jaja, wlać masło i dodać tyle mąki, żeby ciasto było wolne, aby sphywało z łyżki. Wsypać odrobinę soli i 2 łyżki cukru, jeżeli racuchy mają być słodkie. Wyrobić je łyżką i pozostawić do wyrośnięcia. Rozgrzać tłuszcz, nakładać łyżką ciasto w okrągłym kształcie i smażyć na obydwie strony. Po wyjęciu obsypać cukrem, albo nakładać usmażoną na tłuszczu cebulę.

RACUCHY – A KIND OF PANCAKES

Ingredients:

- ❖ 50 dag flour
- ❖ 2 dag yeast
- ❖ 6 dag butter
- ❖ 0,25 l milk
- ❖ 2 eggs
- ❖ salt
- ❖ powder sugar to sprinkle
- ❖ grease to fry

Preparation:

Blend flour with yeast and milk, add eggs, pour milk and add as much flour as is needed to be very loose, to flow down from the spoon. Sprinkle a little of salt and 2 tablespoons of sugar, if pancakes are thought to be sweet. Knead it with the spoon, leave to rise. Warm the grease, put with a circular spoon and fry on both sides. After taking out sprinkle with powder sugar or put fried onion on top.



Napoje i nalewki

Pożywienie miało na celu nie tylko zaspokojenie potrzeby głodu, ale również było wyrazem nawyków i upodobań także w sferze życia społeczno-towarzyskiego.

Na potrzeby domowe robiono fermentujące napoje, z produktów roślin dostępnych w rejonie.

I tak piwo przyrządzano z różnych rodzajów zbóż, często mieszanych, bez uprzedniego składowania ziarna. Takim fermentującym napojem, nadającym się do szybkiego wypicia, było tzw. *skwaśniałe piwo* (odnotowane już w XII wiecznych Kronikach Galla Anonima).

W tradycji ludowej piwo robiono również z mrożonych owoców jagód, żurawiny i pito je w okresach postów kiedy to napojem zakazanym było mleko.

Innym ważnym składnikiem do słodzenia, konserwacji ale także łagodzącym smak zbyt ostrych i kwaśnych potraw był miód.

Miód odgrywał ważną rolę wśród bogatszych warstw społeczeństwa, ale znany był także i ceniony w tradycyjnej kuchni ludowej. Miód spożywano głównie w postaci sfermentowanego napoju z dodatkiem chmielu, korzeni, czy soków owocowych. Także lepsze gatunki piwa, mocniej nasycone były okazjonalnie spożywane, podobnie jak wino.

Dzisiaj na naszym terenie popularnym napojem orzeźwiającym jest kwas chlebowy. Popularne są też również różnego rodzaju nalewki na bazie owoców: orzechów, pigwy, aronii i innych oraz ziół np. mięty.

Drinks and liqueurs

Food aimed not only to quench hunger, but also it showed habits and likes in social sphere of life.

In house demand fermenting drinks were made out of products, plants available in the area. So beer was made from different kinds of wheat, often mixed, without previous seed storage. Such fermenting drink was so called sour beer (noticed in XIIc. Gall Anonymus chronicles).

In folk tradition beer was also made from frozen blackberries, cranberries and was drunk in the times of Lent or Advent when drinking milk was forbidden.

Honey was another important element for sweetening, maintenance but also soothing taste of too spicy and too sour dishes. Honey played important role in wealthier social classes, but was also known and appreciated in traditional folk kitchen. Honey was mainly consumed as fermented drink with addition of hops, roots, or fruit juice. Better kinds of beer, more saturated were occasionally consumed, similarly to wine. Nowadays popular drink available in our area is so called bread acid.

Different liqueurs based on fruits: nuts, quince, arum and other herbs eg. mint.



KWAS CHLEBOWY NA MIODZIE

(Markuszów)

Składniki:

- ❖ 1 kg razowego chleba,
- ❖ 12 litrów wody,
- ❖ 60 dag miodu najlepiej wielokwiatowego,
- ❖ 20 dag cukru,
- ❖ 1 op. rodzynek,
- ❖ 2 cytryny,
- ❖ 2 dag drożdży

Wykonanie:

Chleb pokroić w cienkie kromki, zrumienić w piekarniku. Wodę zagotować. Połową gorącej wody zalać sucharki. Do drugiej połowy wody dodać miód, pokrojoną w plasterki cytrynę, rodzynki i pozostawić na 12 godzin. Po tym czasie odcedzić i połączyć oba płyny. Sporządzić z cukru karmel. Dodać go do płynu. Następnie dodać drożdże roztertowane z łyżką cukru i zostawić pod przykryciem na kolejne 12 godzin. Po tym czasie rozlać do butelek i pozostawić w chłodzie na 2-3 dni. Po tym czasie jest gotowy do spożycia.

BREAD ACID ON HONEY

/Markuszów/

Ingredients:

- ❖ 1 kg black bread
- ❖ 12 l water
- ❖ 60 dag honey if possible multiflorous
- ❖ 20 dag sugar
- ❖ 1 packet of raisins
- ❖ 2 lemons
- ❖ 2 dag yeast

Preparation:

Cut bread into thin slices, brown in the stove. Boil water. Half of the water pour over the dry slices. To the second half add honey, sliced lemons, raisins and leave for 12 hours. Then drain and join both liquids. Prepare caramel from sugar. Add to the liquid. Then add yeast grated together with 1 tablespoon of sugar and leave under cover for the next 12 hours. Then pour into bottles and leave for 2-3 days. After that time it is ready to consume.



KOMPOT OWOCOWY

(Kotliny)

Składniki:

- ❖ 1 kg jabłek antonówek,
- ❖ 1 kg śliwek węgerek,
- ❖ kilka gruszek,
- ❖ cukier

Wykonanie:

5 litrów wody gotujemy w garnku i dodajemy umyte, wypestkowane i pokrojone owoce. Gotujemy jeszcze 10 minut. Kompot słodzimy do smaku i odstawiamy do ostygnięcia

ORZECHÓWKA

(Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 300 g zielonych orzechów włoskich,
- ❖ 0,5 litra czystego spirytusu 95% - dodać do niego 150 ml wody

Sposób sporządzenia:

Oplukane orzechy pokroić nierdzewnym nożem na drobne kawałki i wrzucić do gąsiorka, po czym zalać rozcieńczonym spirytusem i gąsiorek szczelnie zakorkować. Zawartość gąsiorka należy mieszać 2-3 razy w tygodniu. Okres maceracji orzechów spirytusem powinien trwać 4-6 tygodni. Po tym czasie płyn (ciemno-brązowej barwy) zlać ostrożnie z nad orzechów do czystego szklanego naczynia. Pozostałe orzechy zalać 200 ml wody i pozostawić na jedną dobę, po czym płyn zlać. Połączone płyny stanowią nalew, który należy pozostawić w ciemnym miejscu, szczelnie zamknięty na okres co najmniej 3 miesięcy. Po tym czasie, do 2 litrowego szklanego naczynia, zlać bardzo delikatnie klarowny płyn i przefiltrować pozostałość. Następnie do otrzymanego nalewu orzecho-

FRUIT COMPOTE

/Kotliny/

Ingredients:

- ❖ 1 kg sour apples
- ❖ 1 kg plums
- ❖ a few pears
- ❖ sugar

Preparation:

5 litres of water boil in a pot and add clean and stoned and cut into pieces. Boil for about 10 minutes. Spice with sugar and leave to cool down.

ORZECHÓWKA

/Żyrzyn/

Ingredients:

- ❖ 300 g green walnuts
- ❖ 0,5 l strong 95% spirits with 150 ml water

Preparation:

Rinsed walnuts cut with a stainless knife into small pieces and through in a demijohn, cover with spirits with water and close tightly. Stir the liquid 2-3 times a week. The period of maceration should last about 4-6 weeks. After that time dark brown liquid pour carefully to clean glass container. The left walnuts in the demijohn cover with 200 ml water and leave for 24 hours, then pour the liquid to the container. Joined liquids are the basis, which should be left in a dark place for at least 3 months. After that time to 2-litre glass container pour very carefully clear liquid and filter the rest. To such prepared basis add 500 ml strong 95% spirits which was previously diluted with 600 ml water and sugar syrup received from 10 dag sugar. Mix everything, close tightly and leave for 3-4 months, then filter

wego dodać 500 ml czystego spirytusu 95% uprzednio rozcieńczonego 600 ml wody oraz syrop cukrowy otrzymany z 10 dag cukru. Całość wymieszać, szczelnie zamknąć i pozostawić na 3-4 miesiące, po czym płyn przefiltrować i rozlać do butelek. Otrzymany trunk, to rodzaj nalewki orzechowej wytrawnej. 1-2 kieliszki popite gorącą gorzką herbatą mogą pomóc przy dolegliwościach żołądkowych.

Smak nalewki można wzbogacić poprzez dodanie do zielonych orzechów kilku ziaren kminku i odrobiny imbiru lub 4-6 goździków i odrobiny cynamonu.

NALEWKA WIŚNIOWA

(Wola Osińska)

Składniki:

- ❖ ½ dojrzałych owoców wiśni,
- ❖ ½ l spirytusu,
- ❖ ¼ l czystej wódki,
- ❖ 40 dkg cukru (lub 20 dkg + 25 dkg miodu)

Wykonanie:

Owoce opłukać na sicie z zimną wodą, osuszyć, wsypać do butelki. Zalać wódką i spirytusem, dobrze zakorkować. Postawić w ciepłym miejscu na 3 – 4 tygodnie, co kilka dni wstrząsając naczyniem, by owoce dobrze się zmacerowały. Następnie zlać do butelki przez lejek z watą lub gazą, zakorkować. Do pozostałych owoców wsypać cukier i dobrze wymieszać. Pozostawić w ciepłym miejscu do czasu rozpuszczenia się cukru. Powstały syrop zlać do otrzymanego poprzednio nastawu. Nalewkę pozostawić do sklarowania po czym zlać płyn znad osadu. Nalewka wiśniowa im dłużej stoi tym jest smaczniejsza.

the liquid and pour to bottles. Received drink is a kind of dry walnut liqueur. 1-2 glasses washed down with hot bitter tea may help in stomach aches.

The taste of liqueur may be enriched by addition of a few caraway seeds or a bit of ginger or 4-6 cloves and a bit of cinnamon.

CHERRY LIQUEUR

(Wola Osińska)

Ingredients:

- ❖ ½ kg riped cherries
- ❖ ½ l spirits
- ❖ ¼ l clear vodka
- ❖ 40 dag sugar (or 20 dag sugar + 25 dag honey)

Preparation:

Rinse fruits on the sieve, dry and put into the bottle. Pour over with spirits and vodka, close tightly. Leave in a warm place for 3-4 weeks, shaking the bottle every 3 or 4 days, For better maceration. Then filter the liquid to the clean bottle, close. Add sugar to the left fruits and stir well. Leave in a warm place to the moment sugar melts. Syrup received in such a way add to the liquid in a bottle. Leave the liqueur to clarify, then pour out the clear liquid. Cherries liqueur is the better the older it is.

LIKIER ORZECHOWY

(Śniadówka)

Składniki:

- ❖ litr spirytusu,
- ❖ szklanka wody,
- ❖ 50 dag pokrojonych na ćwiartki zielonych orzechów włoskich,
- ❖ 50 dag cukru,
- ❖ 3 gorzkie migdały,
- ❖ 10 goździków,
- ❖ kawałek kory cynamonu

Wykonanie:

Do gąsiorka wlać spirytus i przegotowaną, ostudzoną wodę, wrzucić umyte, osuszone i pokrojone na ćwiartki zielone orzechy włoskie, gorzkie migdały oraz cynamon i goździki. Gąsiorek zakorkować i odstawić na 3-4 tygodnie w ciepłe miejsce (codziennie nim potrząsać). Następnie nalew zlać, przefiltrować przez gazę lub bibułę. Cukier zalać szklanką wody i zagotować. Do gorącego syropu wlać ostrożnie orzechowy nalew, dokładnie wymieszać, porozlewać do butelek i odstawić na co najmniej rok w ciemne i chłodne miejsce. Gotowy likier ma piękny złotawy kolor, jest lekko gorzki i bardzo smaczny.

NALEWKA Z TARNINY

(Śniadówka)

Składniki:

- ❖ 1 kg przemarzniętych owoców tarniny,
- ❖ 60 dag cukru,
- ❖ 0,5 l czystej wódki,
- ❖ 0,25 l spirytusu

Wykonanie:

Owoce umyć, ponakłuwać szpilką, wrzucić do słoja, przesytać cukrem i odstawić. Po 2-3

NUT LIQUEUR

/Śniadówka/

Ingredients:

- ❖ 1 l spirits
- ❖ a glass of water
- ❖ 50 dag green walnuts cut in quarters
- ❖ 50 dag sugar
- ❖ 3 bitter almonds
- ❖ 10 cloves
- ❖ a piece of cinnamon bark

Preparation:

Pour spirits, boiled and cooled water into the demijohn. Add rinsed, dried and cut into quarters green walnuts, bitter almonds cinnamon and cloves. Tightly close the demijohn and put away for 3-4 weeks in a warm place (shake it everyday). Then pour out filtering. Pour 1 glass of water over sugar and boil. Nut liquid add gently to hot syrup, carefully mix, pour into bottles and put away for at least a year into a cool, dark place. When ready, liqueur has beautiful golden colour, is a bit bitter and very tasty.

BLACKTHORN LIQUEUR

/Śniadówka/

Ingredients:

- ❖ 1 kg frozen stiff blackthorn fruits
- ❖ 60 dag sugar
- ❖ 0,5 l clear vodka
- ❖ 0,25 l spirits

Preparation:

Wash the fruit, prick with a pin, throw into a jar, cover with sugar and put away. After 2-3

tygodniach, gdy puszcza sok, „potowe” owoców usunąć, odciskając z nich sok do słoja, a pozostałe zalać spirytem wymieszany z wódką, zamknąć i odstawić na 3-4 tygodnie. Następnie nalewkę starannie przefiltrować, rozlać do butelek, szczelnie je zakorkować i odstawić na półkę z przetworami w spiżarni. Po sześciu miesiącach będzie gotowa.

KONIAK DOMOWY

(Śniadówka)

Składniki:

- ❖ 28 dag suszonych śliwek bez pestek,
- ❖ litr wódki 40-proc.,
- ❖ 250 ml spirytusu

Wykonanie:

Do gąsiorka wrzucić wymyte i osuszone śliwki, zalać je wódką wymieszaną ze spirytem, szczelnie zakorkować i odstawić na 4 tygodnie. Następnie alkohol zlać, przefiltrować, porozlewać do butelek i starannie je zakręcić. Przetrzywać przynajmniej rok w chłodnym, suchym miejscu. Po tym czasie wódka uzyska smak bardzo podobny do smaku prawdziwego koniaku.

NALEWKA NA LIŚCIACH CZARNEJ PORZECZKI

(Śniadówka)

Składniki:

- ❖ 20 dużych liści czarnej porzeczki,
- ❖ 0,5 litra wódki czystej 45%

Sposób sporządzenia:

Liście porzeczki umyć, osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć, żeby alkohol nie wietrzył. Naczynie ustawić w ciepłym miejscu na 3-4 tygodnie. Potem płyn zlać, precedzić przez

weeks, when there is juice half of the fruits remove extracting juice to the jar, the rest cover with spirits mixed with vodka, close and leave for 3-4 weeks. Then filter liqueur carefully, pour into the bottles, close tightly and put on the shelf in a cellar. After six months will be ready.

HOMELY COGNAC

/Śniadówka/

Ingredients:

- ❖ 28 dag dried plums without stones
- ❖ 1 l vodka 40%
- ❖ 250 ml spirits

Preparation:

Washed and dried plums throw into the demijohn, cover with vodka mixed with spirits, close tightly and put away for 4 weeks. Then pour out alcohol, filter, pour to the bottles and close tightly. Store at least a year in a cool dry place. After the time vodka will get a taste very similar to real cognac.

LIQUEUR ON BLACKCURRENT LEAVES

/Śniadówka/

Ingredients:

- ❖ 20 big blackcurrent leaves
- ❖ 0,5 l clear vodka 45%

Preparation:

Blackcurrent leaves rinse, dry, put into a glass container and cover with vodka. Container close tightly. Place it in a warm place for 3-4 weeks. Then pour out the liquid, filter, pour to the bottles, cork tightly. Take out to the

bibulę filtracyjną, rozlać do butelek, zakorkować i zalakować, wynieść do piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać co najmniej przez 6 miesięcy (im dłużej, tym lepszego nabiera smaku). Nalewka ma piękny jasnozielony kolor, przyjemny zapach z wyraźnym akcentem czarnej porzeczki. Smakuje wybornie. Należy ją pić schłodzoną do 8-10°C.

Jest to dość skuteczny środek moczopędny zalecany w chorobach krążenia, serca i obrzękach o różnym pochodzeniu. Korzystnie wpływa także na korę nadnerczy, na błonę śluzową żołądka i jelit, zalecany w kamienicy nerkowej i zapaleniu pęcherza moczowego.

NALEWKA WIŚNIOWA

(Wola Osińska)

Potrzebne produkty:

- ❖ ½ kg dojrzałych owoców wiśni,
- ❖ ½ l spirytusu,
- ❖ ¼ l czystej wódki,
- ❖ 40 dkg cukru (lub 20 dkg + 25 dkg miodu)

Wykonanie:

Owoce opłukać na sicie zimną wodą, osuszyć, wsypać do butelki. Zalać wódką i spirytusem, dobrze zakorkować. Postawić w ciemnym miejscu na 3-4 tygodnie, co kilka dni wstrząsając naczyniem, by owoce dobrze się zmacerowały. Następnie zlać do butelki przez lejek z watą lub gazą, zakorkować. Do pozostałych owoców wsypać cukier i dobrze wymieszać. Pozostawić w ciepłym miejscu do czasu rozpuszczenia się cukru. Powstały syrop zlać do otrzymanego poprzednio nastawu. Nalewkę pozostawić do sklarowania po czym zlać płyn z nad osadu. Nalewka wiśniowa im dłużej stoi tym jest smaczniejsza.

cellar, where it should stay for at least 6 months (the longer the better taste). Liqueur has beautiful light green colour, nice smell with a clear blackcurrent accent. Tastes excellently. Should be served cooled from 8-10 degrees Celsius. It is an effective medicine recommended in circulation, heart diseases and swellings of various origin. It is also good for suprarenal gland, stomach mucous membrane and intestines, recommended in renal calculi stones and bladder diseases.

CHERRY LIQUEUR

(Wola Osińska)

Ingredients:

- ❖ ½ kg ripe cherries
- ❖ ½ l spirits
- ❖ ¼ l clear vodka
- ❖ 40 dag sugar (or 20dag sugar + 25 dag honey)

Preparation:

Rinse cherries on a sieve with cold water, dry, put into the bottle. Cover with spirits mixed with vodka, close tightly. Store in a dark place for 3-4 weeks, shaking the pot regularly, to macerate the fruits well. Then pour to the bottle filtering. To the left fruits add sugar and mix thoroughly. Leave in a warm place to the moment when sugar melts. Such a syrup add to previous liquid. Leave to clarify. Then pour out only clarified liquid. Cherry liqueur the longer stays the better is.

NALEWKA Z ARONII

(Puławy)

Składniki:

- ❖ 150 sztuk ziarenek aronii,
- ❖ 100 liści wiśni,
- ❖ ½ kg cukru,
- ❖ 1 łyżka kwasu cytrynowego,
- ❖ 1 szklanka spirytusu,
- ❖ ½ litra wódki

Wykonanie:

Zalać 1 litrem wody i gotować 20 minut (na małym ogniu), przecedzić. Do gorącego wywaru dodać ½ kg cukru i 1 łyżeczkę kwasu cytrynowego, wystudzić. 1 szklankę spirytusu i ½ litra wódki połączyć z wywarem, rozlać do butelki.

NALEWKA Z ARONII

(Końskowola)

Składniki:

- ❖ 1,20 kg aronii,
- ❖ 400 liści wiśni,
- ❖ 3 l. wody,
- ❖ 1,50 kg cukru,
- ❖ 5 dkg kwasu cytrynowego,
- ❖ 1 litr spirytusu

Etapy przygotowania:

- ❖ Aronie zamrozić na 24 godziny
- ❖ Do aronii dodać wodę oraz liście z wiśni i gotować 15 minut. Odstawić w chłodne miejsce na 24 godziny.
- ❖ Po odstaniu przecedzić, dodać do tego soku cukier, kwas cytrynowy i ponownie zagotować.
- ❖ Po ostudzeniu wlać spirytus i odstawić na cały dzień. Przebrać do butelek i nalewka gotowa.

ARUM LIQUEUR

/Puławy/

Ingredients:

- ❖ 150 arum berries
- ❖ 100 cherry leaves
- ❖ ½ kg sugar
- ❖ 1 teaspoon lemon acid
- ❖ 1 glass spirits
- ❖ ½ l vodka

Preparation:

Cover fruits with 1 l water and simmer 20 minutes, strain. Add ½ kg sugar and 1 teaspoon lemon acid to still hot liquid, cool down. Add 1 glass of spirits and ½ l vodka, pour out into the bottles.

ARUM LIQUEUR

/Końskowola/

Ingredients:

- ❖ 1,20 kg arum berries
- ❖ 200 cherry leaves
- ❖ 3 l water
- ❖ 1,5 kg sugar 5 dag lemon acid
- ❖ 1 l spirits

Preparation:

- ❖ Freeze arum for 24 hours
- ❖ Add water and cherry leaves and boil for 15 minutes. Store in a cool place for 24 hours
- ❖ Strain, add sugar, lemon acid and boil once again
- ❖ After cooling pour spirits and put away for one day. Then pour out to the bottles and the liqueur is ready.

SOK WIŚNIOWY

(Baranów)

Składniki:

- ❖ 200 owoców wiśni,
- ❖ 200 liści wiśni,
- ❖ 2 litry wody,
- ❖ 2 łyżki kwasu cytrynowego

Liście gotować około 10 minut, odcedzić. Do wywaru wsypać wiśnie i gotować 15 minut. Następnie dodać 2 kg cukru i gotować 20 minut.

NAPÓJ Z DARÓW LASU

(Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ liście poziomki, malin, jeżyny,
- ❖ liście jagody, porzeczki,
- ❖ kwiat głogu, tarniny, czarnego bzu, lipy,
- ❖ owoc aronii, dzikiej róży, cytryny,
- ❖ miód pszczeli,
- ❖ woda gotowana

Wykonanie:

Po dwie łyżki stołowe liści – do gotującej wody wrzucamy wszystkie składniki, przykrywamy garnek pokrywką i zestawiamy z ognia. Napar precedzamy. Słodzimy miodem.

NAPITEK NA WZMOCNIENIE

(Nałęczów)

Składniki:

- ❖ orzechy 100 g
- ❖ rodzynki 100 g
- ❖ morele 100 g
- ❖ śliwka suszona 100 g
- ❖ słonecznik 100 g
- ❖ cytryna 100 g

CHERRY JUICE

/Baranów/

Ingredients:

- ❖ 200 g cherries
- ❖ 200 cherry leaves
- ❖ 2 l water
- ❖ 2 teaspoons of lemon acid

Preparation:

Boil leaves for about 10 minutes, strain. Add cherries and boil for another 15 minutes. Add 2kg of sugar and boil for 20 minutes.

DRINK OF FOREST GIFTS

/Żyrzyn /

Ingredients:

- ❖ wild strawberry, raspberry and blackberry leaves
- ❖ blueberry, redcurrent leaves
- ❖ blackthorn, hawthorn, elder, lime flowers
- ❖ arum, dog-rose, lemon fruits
- ❖ honey
- ❖ boiled water

Preparation:

To boiling water add 2 tables spoons of each group of ingredients, cover pot with a lid and stop boiling. Filter. Sweeten with honey.

STRENGTHENING DRINK

/Żyrzyn/

Ingredients:

- ❖ 100 g nuts
- ❖ 100 g raisins
- ❖ 100 apricots
- ❖ 100 g dried plums
- ❖ 100 g sunflower seeds
- ❖ 100 g lemon

Wykonanie:

Wszystko zmielić dodać miód - 100 g, zlać do słoika. (Dorośli od 2 do 4 łyżeczek do herbaty dziennie).

Preparation:

Mince everything add honey – 100 g, pour into a jar. (Adults 2-4 teaspoon daily).

KWAS Z BURAKÓW

(Końskowola)

Obrane buraki pokroić w plasterki, włożyć do słoja lub kamiennego garnka, zalać ciepłą, przegotowaną wodą, dodać skórkę z razowego chleba i drobno posiekane ząbki czosnku. Słój obwiązać gazą i pozostawić w ciepłe na 5 dni. Zakwas codziennie mieszać. Gdy płyn nabierze lekko kwaśnego smaku, zlać do butelek, zakorkować i wynieść w chłodne miejsce. Podawać lekko osłodzony.

BEETROOTS ACID

/Końskowola/

Slice peeled beetroots, put into the jar or stone pot, pour over with warm water, add a piece of whole-meal bread skin and chopped garlic cloves. Tie the jar with a piece of gauze and store in a warm place for 5 days. Leaven stir everyday. When the liquid becomes slightly sour pour into the bottles and put in a cool place. Serve sweeten a bit.

PODPIWEK

Składniki:

- ❖ chleb razowy (skórki - około 1 kg),
- ❖ 40 dag cukru,
- ❖ 3 dag drożdży,
- ❖ 5 dag rodzynek,
- ❖ 5 l wody

Wykonanie:

Chleb zrumienić w piekarniku. Włożyć do kamiennego lub szklanego słoja. Zalać letnią przegotowaną wodą, przykryć i pozostawić na 10-15 godzin. Następnie płyn zlać ostrożnie gumowym węzłem. Dodać cukier i drożdże, pozostawić na 18-24 godzin. Gdy na powierzchni płynu pojawią się szumowiny, płyn należy ściągnąć węzłem do butelek. Do każdej wrzucić po kilka rodzynek i mocno zakorkować. Butelki napełniać tak, aby szyjka pozostała pusta. Butelki przenieść w chłodne miejsce na 4-5 dni. Podpiwek gasi świetnie pragnienie w czasie upałów.

PODPIWEK

Ingredients:

- ❖ Whole-meal bread (skins-about 1 kg)
- ❖ 40 dag sugar
- ❖ 3 dag yeast
- ❖ 5 dag raisins
- ❖ 5 l water

Preparation:

Brown bread in a baking stove. Put into a stone or a glass jar. Pour over with warm boiled water, cover and leave for 10-15 hours. Next carefully pour out the liquid with a help of a rubber hose. Add sugar and yeast, leave for 18-24 hours. When there is scum on the surface, the liquid should be poured into bottles with the help of a rubber hose. Put a few raisins into each bottle and close tightly. Bottles should be filled in such a way to leave the bottleneck empty. Store bottles in a cool place for 4-5 days. It is the best drink when the weather is hot.

BEZKSIĘŻYCOWA NOC

(Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 80 dag dojrzałych dużych czarnych porzeczek,
- ❖ ¾ litra spirytusu rektyfikowanego (95%),
- ❖ 80 dag cukru,
- ❖ 1 szklanka wody źródlanej,
- ❖ ½ laski wanilii

Wykonanie:

Porzeczki przejrzyć, umyć i osuszyć. Następnie przełożyć do wyparzonego dużego słoja lub jeszcze lepiej gąsiorka. Wanilię pokroić na małe kawałki, dodać do porzeczek. Zalać spirytusem i szczelnie zamknąć, odstawić na tydzień, co 2 dni potrząsać gąsiorkiem. Po upływie tego czasu zlać płyn z owoców do innego słoja i wstawić do lodówki lub w ciemne, chłodne miejsce. Owoce lekko rozgnieść, zasypać cukrem i dobrze wymieszać, najlepiej potrząsając gąsiorkiem. Otwór zamknąć kilkakrotnie złożoną gazą i pozostawić na słońcu. Codziennie trzeba gąsiorkiem potrząsać by wszystkie owoce równomiernie puszczały sok. Zazwyczaj proces ten trwa 2-3 tygodnie (zależy od owoców i pogody). Powstały syrop należy zlać przez bibułkowy filtr lub sitko i połączyć z ekstraktem spirytusowym. Pozostałe owoce przelać do ½ szklanki przegotowanej wody i dobrze potrząsać, a pozostałe „popłuczyny” przelać przez filtr do reszty nalewki. Gotowy likier przelać do opróżnionego gąsiorka i odstawić na 2-3 tygodnie do sklarowania, po czym znów przez filtr przelać do wyparzonych butelek lub karafek.

MOONLESS NIGHT

/Żyrzyn/

Ingredients:

- ❖ 80 dag big ripe blackcurrent
- ❖ ¾ l spirits 95%
- ❖ 80 dag sugar
- ❖ 1 glass clear water
- ❖ ½ vanilla cane

Preparation:

Check blackcurrents, wash and dry. Next put into scalded big jar, or even demijohn. Vanilla cut into small pieces, add to blackcurrents. Pour over with spirits and close tightly, put away for a week shaking the demijohn every 2 days. After the time pour out the liquid which is above the fruits. Put it in another jar and put into a fridge or in a dark and cool place.

Fruits crush a bit, sprinkle with sugar and stir well, the best will be by shaking the demijohn. Close the demijohn with a few layers of gauze, leave in a sun. It should be shaken every day to let all the fruits steadily release juice. Usually the process lasts about 2-3 weeks (depending on fruits and weather). Ready syrup filter and join with spirits extract. To the left fruits pour ½ glass of cool boiled water and shake well, such leftovers pour through the filter to the rest of liqueur. Ready liqueur pour to the empty demijohn and leave for 2-3 weeks to clarify, then filter once again to the scalded bottles.

NALEWKA Z KWIATU CZARNEGO BZU

(Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 50 baldachów bzu,
- ❖ 4 cytryny,
- ❖ 80 dag cukru,
- ❖ 1 litr spirytusu,
- ❖ 1 litr wody źródlanej,
- ❖ 1 łyżeczka suszonego arcydzięgla

Wykonanie:

Z cukru i wody zrobić syrop. Dwie wyszorowane cytryny pokroić w plastry. Do wyparzonego gąsiora włożyć kwiaty bzu przekładając plasterkami cytryn. Zalewamy syropem. Odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 10 dni. Przykrywamy pergaminem. Przecedzony syrop połączyć ze spirytusem, dodać sok z dwóch cytryn i arcydzięgiel. Można dodać ½ szklanki miodu. Odstawić na 2 tygodnie. Po tym czasie przefiltrować i rozlać do butelek.

TARNINÓWKA

(Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 50 dag przemrożonych owoców tarniny,
- ❖ 1 szkl. cukru,
- ❖ ½ l. wody,
- ❖ otarta skórka z jednej cytryny,
- ❖ 2 goździki,
- ❖ kawałek kory cynamonu
(nie musi być)

Wykonanie:

Owoce tarniny włożyć do słoja. Zasypać cukrem, zalać alkoholem i odstawić na 6 tygodni. Co kilka dni wstrząsnąć.

LIQUEUR FROM ELDER FLOWERS

/Żyrzyn/

Ingredients:

- ❖ 50 elder umbels
- ❖ 4 lemons
- ❖ 80 dag sugar
- ❖ 1 l spirits
- ❖ 1 l spring water
- ❖ 1 teaspoon of dried angelica

Preparation:

Make syrup from water and sugar. Slice two brushed lemons. To scalded demijohn put lemon slices between the layers of elder umbels. Pour over with syrup. Put away into a warm place for about 10 days. Cover with parchment. Strained syrup join with spirits, add lemon juice from 2 lemons and angelica. ½ glass of honey can be added. Store for 2 weeks. Then filter and pour into bottles.

BLACKTHORN LIQUEUR

/Żyrzyn/

Ingredients:

- ❖ 50 dag frozen blackthorn berries
- ❖ 1 glass sugar
- ❖ ½ l water
- ❖ grated lemon skin of 1 lemon
- ❖ 2 cloves
- ❖ a piece of cinnamon bark (not necessary)

Preparation:

Blackthorn berries put into a jar. Cover with sugar, pour over with alcohol and leave for 6 weeks. Shake every couple of days. Pour out the liquid from above the berries,

Zlać płyn z nad owoców, przefiltrować, rozlać do mniejszych butelek i odstawić na 6 miesięcy by dojrzała.

filter, pour into minor bottles and leave for 6 months to ripe.



Bibliografia /Bibliography

- Kazimierz Moszyński, Przechowywanie żywności i surowców [w:] Kultura materialna Słowian, Warszawa 1967.
- Anna Kowalska-Lewicka, Pożywianie [w:] Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej, Wrocław, 1976.
- Danuta Pawilońska-Mazur, Region Lubelski [w:] Tajemnice tradycyjnych kuchni, katalog wystawy, Lublin 2000.



zakupy w sercu miasta

GALERIA ZIELONA

70 sklepów 5 restauracji parking

Centrum Handlowo - Usługowe

GALERIA ZIELONA

Puławy ul. Lubelska 2



Zrealizowano przy pomocy
finansowej / Realised by
financial help:
Starostwa Powiatowego
w Puławach
i Galerii Zielona w Puławach.