



Wydawnictwo współfinansowane jest ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Osi IV LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.

ZACHOWAĆ W PAMIĘCI

kulturowe, krajobrazowe i kulinarne
dziedzictwo ziemi puławskiej

PRESERVE IN MEMORY

Cultural, Landscape and Culinary
Heritage of Puławy Land

Powiatowa Biblioteka Publiczna w Puławach / Public Poviats Library in Puławy
2010

R. Orlik



Wydawnictwo współfinansowane jest ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Osi IV LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.

ZACHOWAĆ W PAMIĘCI kulturowe, krajobrazowe i kulinarne dziedzictwo ziemi puławskiej

PRESERVE IN MEMORY Cultural, Landscape and Culinary Heritage of Puławy Land

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



Zachować w pamięci – kulturowe, krajobrazowe i kulinarne dziedzictwo
ziemi puławskiej

Preserve in Memory – Cultural, Landscape and Culinary Heritage
of Puławy Land

Komitet Redakcyjny / Editorial Committee:

Danuta Szlendak, Katarzyna Adamowska, Andrzej Wenerski

Opracowanie etnograficzne / Ethnographic Analysis:

Katarzyna Adamowska

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

Aleksandra Kozak, Teresa Orlik obraz: „Drzemiący pastuszek”

Tłumaczenie / Translation

Małgorzata Bartnik

Autorzy zdjęć / Photographs

Katarzyna Adamowska, Dariusz Malinowski

Zrealizowano przy pomocy finansowej / Realised by financial help:

Starostwa Powiatowego w Puławach

Druk i skład / Printy and edition: ELKO Końskowola

Wstęp

„Zachować w pamięci – kulturowe, krajobrazowe i kulinarne dziedzictwo ziemi puławskiej” to już trzecia pozycja książkowa wydana przez Powiatową Bibliotekę Publiczną w Puławach poświęcona tradycjom regionalnym naszej Małej Ojczyzny.

Dwie poprzednie publikacje: „Wokół kuchni i stołu – tradycje ziemi puławskiej” i „Smaki ziemi puławskiej – turystyczne, przyrodnicze i kulinarne” zdobyły szerokie grono czytelników, zarówno wśród regionalistów, przewodników, bibliotekarzy, restauratorów, jak również wśród turystów i mieszkańców Lubelszczyzny. Książki cieszyły się uznaniem nie tylko w powiecie puławskim ale w całej Polsce, a także poza granicami kraju.

Tym razem za główny cel publikacji PBP w Puławach obrała promowanie walorów kulturowych, krajobrazowych i kulinarnych ziemi puławskiej.

I tak pierwszy rozdział: PROMOCJA LOKALNYCH I TRADYCYJNYCH PRODUKTÓW zawiera bogaty zbiór oryginalnych przepisów kuchni regionalnej, których nie można znaleźć we współczesnych książkach kulinarnych. Przepisy zostały zebrane podczas Dożynek Powiatowych 2009 w Janowcu i do tej pory nie były nigdzie publikowane. Specyficzne przysmaki kuchni regionalnej dzięki takiej formie promocji stać się mogą marką naszego regionu.

Rozdział drugi: ZACHOWANIE DZIEDZICTWA KULTUROWEGO dotyczy specyficznej obrzędowości ludowej ukazanej z perspektywy religii chrześcijańskiej (święta i sakramenty kościelne) wierzeń pogańskich oraz zmienności pór roku wyznaczających cykl prac rolniczych. Jest to próba opisu dzie-

Introduction

„Preserve in memory – cultural, landscape and culinary heritage of Puławy Land” this is the third book devoted to regional traditions of our Little Motherland and published by Public Poviats Library in Puławy.

Two former publications: “Around Kitchen and Table – Puławy Region Traditions” and “Tastes of Puławy Region – tourist, natural and culinary” attracted the public of large among regionalists, tourists guides, librarians, chefs and also among tourists and Lubelszczyzna inhabitants. The books were appreciated not only in Puławy Poviats but on the whole territory of Poland and abroad.

This time the main aim of PBP in Puławy chose promotion of cultural, landscape and culinary values of Puławy land.

And so the first chapter: LOCAL AND TRADITIONAL PRODUCTS PROMOTION contains a rich collection of original regional kitchen recipes, which cannot be found in any modern cookery-books. Recipes were collected during Poviats Harvest Ceremony in 2009 in Janowiec. So far they have not been published anywhere. Thanks to such form of promotion specific tastes of regional kitchen may become the quality brand of our region.

Chapter two: CULTURAL HERITAGE PRESERVING tells about specific folk customs presented in a perspective of Christian religion (holidays and church sacraments), pagan beliefs and changeability of seasons of a year marking agricultural cycle. It is an attempt of Lubelszczyzna cultural heritage description.

Chapter three: NATURAL HERITAGE PROTECTION is devoted to promoting land-

dziectwa kulturowego Lubelszczyzny.

Rozdział trzeci: OCHRONA DZIEDZICTWA PRZYRODNICZEGO poświęcony jest promowaniu walorów krajobrazowych 10 gmin powiatu puławskiego i gminy Wojciechów pod kątem turystycznym, ze zwróceniem szczególnej uwagi na zabytki przyrodnicze i architektoniczne znajdujące się na trasie 7 najważniejszych szlaków turystycznych.

PBP w Puławach wychodząc na przeciw oczekiwaniom czytelników postarała się, aby rozdział I i III został przetłumaczony na język angielski. Dodatkowo publikacja opatrzona jest serią zdjęć zabytków architektury oraz zdjęciami potraw regionalnych.

Autorzy mają nadzieję, że owa publikacja rozbudzi w czytelnikach chęć poznania naszego regionu i sprawi, że powiat puławski i gmina Wojciechów staną się obowiązkową atrakcją turystyczną na mapie Lubelszczyzny.

Redakcja

scape values of 10 Powiat Puławy municipalities as well as Wojciechów municipality in tourist aspect, with paying special attention to natural and architectonic monuments which can be found on seven main tourist routes.

According to readers' expectations PBP in Puławy managed to translate chapters I and III into English. Additionally publication is enriched by photos of architectonic monuments as well as pictures of regional dishes.

Authors hope to awake desire to know our region and make Wojciechów municipality and Puławy Powiat compulsory tourist attraction on Lubelszczyzna map.

Editorial Staff



Spis treści

Wstęp	3
Rozdział I:	
PROMOCJA LOKALNYCH I TRADYCYJNYCH PRODUKTÓW	7
• Zbiór przepisów:	7
polewki, bryje, zupy.....	7
kluski i pierogi.....	17
chleb	39
potrawy warzywne i owocowe.....	41
potrawy z ryb.....	59
potrawy mięsne i półmięsne	67
potrawy cukiernicze	79
napoje i nalewki	107
Rozdział II:	
ZACHOWANIE DZIEDZICTWA KULTUROWEGO	121
• Rolniczy cykl prac chłopskich.....	122
• Obrzędowe formy życia codziennego	126
• Obrzędowe formy życia podczas świąt.....	130
• Obrzędowe formy sakramentów chrześcijańskich.....	144
Rozdział III:	
OCHRONA DZIEDZICTWA PRZYRODNICZEGO I KULTUROWEGO..	150
• Ramy geograficzne powiatu puławskiego	150
• Walory krajoznawcze i turystyczne.....	154
• Szlaki turystyczne	182

Contents

Introduction	3
Chapter I:	
LOCAL AND TRADITIONAL PRODUCTS PROMOTION	7
• Recipes collection:	7
Polewki, bryje, soups	7
Noodles and dumplings.....	17
Bread.....	39
Fruit and vegetable dishes	41
Fish dishes	59
Meat and half-meat dishes	67
Cakes and sweetmeats	79
Drinks and liqueurs	107
Chapter II:	
CULTURAL HERITAGE PRESERVING	121
• Agricultural cycle of farmers' chores.....	122
• Ritual forms of everyday life	126
• Ritual forms of life during festivities.....	130
• Ritual forms of Christian Sacramentes	144
Chapter III:	
NATURAL AND CULTURAL HERITAGE PROTECTION	150
• Geographical frames of Pulawy County	150
• Sightseeing and tourist values.....	154
• Tourist routes.....	182

PROMOCJA LOKALNYCH I TRADYCYJNYCH PRODUKTÓW

Polewki, bryje, zupy

BARSZCZ WIGILIJNY CZYSTY

(Justyna Matraszek, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 50 dag buraków
- ❖ 25 dag włoszczyzny
- ❖ 2 lub 3 łyżeczki masła
- ❖ sól / pieprz
- ❖ ząbek czosnku
- ❖ ½ l. kwasu burakowego
- ❖ wywar z grzybów
- ❖ natka pietruszki

KISZENIE CZERWONEGO BARSZCZU

2 kg buraków pokroić w plastry i zalać ciepłą wodą w kamiennym garnku lub słoju. Dodać kromkę chleba żytniego ze skórka. Nakryć gazą i odstawić na kilka dni w temperaturze pokojowej. Przepędzić przez gazę i zlać do butelki odstawić do lodówki.

Wykonanie:

Włoszczyznę oczyścić i umyć, buraki pokroić w plastry i zalać zimną i osoloną wodą 1 l. lub 1, 5 l. powoli gotować z łyżeczką masła do miękkości. Odcedzić. Do wywaru dodawać czosnek, kwas burakowy, troszkę wywaru z grzybów, przyprawić do smaku. Przed podaniem dodać łyżeczkę masła i posypać natką pietruszki.

LOCAL AND TRADITIONAL PRODUCTS PROMOTION

Polewki, bryje, soups

CLEAR RED CHRISTMAS EVE'S BORSCHT

(Justyna Matraszek, Osiny- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 50 dag beetroots
- ❖ 25 dag mixture of vegetables
(eg. carrot, parsley, cabbage leaf,
celery, leek)
- ❖ 2-3 teaspoons butter
- ❖ salt/pepper
- ❖ garlic clove
- ❖ ½ l. beetroot acid
- ❖ mushroom decoction
- ❖ parsley

RED BORSCHT ENSILING

2 kg beetroots slice, put in a jar or a stone pot and cover with warm water. Add a slice of a rye bread. Cover with gauze and leave for a few days in a room temperature. Drain through the gauze, pour into the bottle and put into the fridge.

Preparation:

Clear and wash vegetables, slice beetroots. Cover with cold and salty 1 l water or 1,5 l. Cook slowly until soft with a teaspoon of butter. Drain. To prepared liquid add garlic, beetroot acid, a bit of mushroom decoction, add spices to taste. Before serving add a teaspoon of butter and pour with green parsley.

BARSZCZ WIGILIJNY

(Agnieszka Struska, SKA Markuszów)

Składniki:

- ❖ 5 dużych buraków (pokrojonych w plastry)
- ❖ 1 duża marchew (pokrojona w talarki)
- ❖ 1 pietruszka (pokrojona w talarki)
- ❖ 2 listki laurowe
- ❖ 5 ziaren ziela angielskiego

Wykonanie:

Warzywa zalać ok. 5 litrami wody, gotować pod przykryciem na małym ogniu przez ok. pół godziny. Zakwasić octem winnym, posolić, dodać cukier (według uznania).

Dodać pokrojone 2 cebule w talarki, kilka ogórków kiszonych pokrojonych w plasterki, wywar z gotowanych, suszonych grzybów i doprawić pieprzem. Następnego dnia barszcz przecedzić i doprawić do smaku, mocno podgrzać, ale nie gotować i dodać 2 łyżki oleju świątecznego.

BARSZCZ WIGILIJNY

(Mirosława Mikos, Zagórz – gmina Baranów)

Składniki:

- ❖ 1,5 kg buraków ćwikłowych
- ❖ 4 – 5 ząbków czosnku
- ❖ 10 ziarenek pieprzu prawdziwego
- ❖ 6 ziarenek ziela angielskiego
- ❖ kromka chleba razowego
- ❖ 2 liście laurowe
- ❖ 40 dag włoszczyzny
- ❖ 10 dag suszonych prawdziwków
- ❖ kieliszek czerwonego wina
- ❖ 1 łyżeczka cukru
- ❖ szczypta pieprzu i soli
- ❖ sok z cytryny
- ❖ olej

CHRISTMAS EVE'S BORSCHT

(Agnieszka Struska, SKA Markuszów)

Ingredients:

- ❖ 5 big beetroots (sliced)
- ❖ 1 big carrot (sliced)
- ❖ 1 parsley (sliced)
- ❖ 2 bay leaves
- ❖ 5 pimento seeds

Preparation:

5 l water pour over vegetables, cook under the cover on a small fire for about half an hour. Pickle with wine vinegar, add salt, sugar (as you wish).

Add 2 sliced onions, a few sliced pickled cucumbers, decoction from boiled, dried mushrooms. Add pepper.

On the next day drain borscht, spice to your taste, make it very hot, but not boil and add 2 tablespoons of Christmas olive oil.

CHRISTMAS EVE'S BORSCHT

(Mirosława Mikos, Zagórz- Baranów municipality)

Ingredients:

- ❖ 1,5 kg beetroots
- ❖ 4-5 garlic cloves
- ❖ 10 black pepper seeds
- ❖ 6 pimento seeds
- ❖ A slice of wholemeal bread
- ❖ 2 bay leaves
- ❖ 40 dag mixed vegetables
- ❖ 10 dag dried mushrooms
- ❖ 1 glass of red wine
- ❖ 1 teaspoon of sugar
- ❖ a pinch of pepper and salt
- ❖ lemon juice

Wykonanie:

Tydzień przed gotowaniem przyrządzić naturalny zakwas:

Obrać buraki i pokroić w talarki, ułożyć w słoju i zlać letnią, przegotowaną wodą. Dodać 2 ząbki czosnku, pieprz, ziele angielskie, 1 łyżkę oleju, a na wierzch położyć chleb. Słój obwiązać gazą i pozostawić w ciepłym miejscu. Po 3 – 4 dniach usunąć pianę a kwas zlać do słoików.

Z włoszczyzny i przypraw ugotować wywar. Osobno ugotować suszone, uprzednio namoczone grzyby. Do 1,5 l. przecedzonego wywaru z jarzyn wlać 1 szklankę wywaru z grzybów i 2 szklanki zakwasu z buraków. Doprawić przyprawami oraz dodać roztertę z solą 1-2 ząbki czosnku. Można wlać kieliszek czerwonego wina. W razie potrzeby barszcz można doprawić sokiem z cytryny. Barszcz podgrzać ale nie dopuścić do wrzenia.

BARSZCZ WIGILIJNY

(Lucyna Kowalik, Góra Puławska)

Składniki:

- ❖ 1 kg buraków ćwikłowych
- ❖ 2 litry wody przegotowanej
- ❖ 1 płaska łyżka soli
- ❖ 1 łyżka cukru
- ❖ skórka chleba razowego

Wykonanie:

Buraki opłukać, obrać, pokroić w grubsze plastry. Ułożyć w wysokim słoju lub kamiennym garnku. Wodę zagotować, posolić, dodać cukier i wystudzić. Gdy woda będzie lekko ciepła wlać do buraków. Na koniec wrzucić skórkę suchego, razowego chleba. Przykryć lnianą ściereczką, postawić w ciepłym miejscu. Po 7 dniach zakwas jest gotowy do sporządzenia barszczu na wigilię.

❖ olive oil

Preparation:

Prepare natural leaven a week earlier:

Peel the beetroots and slice them. Put in the jar and cover with warm, boiled water. Add 2 garlic cloves, pepper, pimento, 1 tablespoon oil, and put bread on the top. Cover jar with gauze and put in a warm place. After 3-4 days remove the foam and pour out acid to the jars.

Prepare decoction out of vegetables and spices. In another pot cook dried, earlier soaked mushrooms. To 1,5 l drained vegetable decoction pour 1 glass mushroom decoction and 2 glasses beetroot leaven.

Add spices and 1-2 garlic cloves crushed with salt. You can add a glass of red wine. If necessary you can add lemon juice. Warm borscht but do not allow to boil.

CHRISTMAS EVE'S BORSCHT

(Lucyna Kowalik, Góra Puławska)

Ingredients:

- ❖ 1 kg beetroots
- ❖ 2 l boiled water
- ❖ 1 flat tablespoon of salt
- ❖ 1 tablespoon sugar
- ❖ Bread crust of the wholemeal bread

Preparation:

Beetroots rinse, peel, cut in thick slices. Put in a high jar or a stone pot. Boil water, salt it, add sugar and cool. When the water becomes slightly warm pour it into beetroots. At the end add dry wholemeal bread crust. Cover with linen tea-towel and put in a warm place. After 7 days leaven is ready for preparing Christmas Eve's Borscht.

BARSZCZ WIGILIJNY:

Zagotować 1½ l. wody, wrzucić warzywa w całości i gotować do miękkości. Następnie wywar przecedzić i wlać zakwas z buraków (nie gotować). Można dosolić w miarę potrzeby.

BARSZCZ ŻELAZNY – CHŁODNIK ZAKOCHANYCH

(Dorota Góra, Jolanta Olszak, Borysów – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 litr wody
- ❖ 2 cebule
- ❖ 1 główka czosnku
- ❖ 1 pęczek szczypiorku
- ❖ 2 pęczki kopru
- ❖ 1 pęczek pietruszki
- ❖ 1 pęczek lubczyku
- ❖ 1 szklanka kwaśnej śmietany
- ❖ jajka ugotowane na twardo
- ❖ ziemniaki ugotowane w mundurkach
- ❖ sól / pieprz
- ❖ kwasek cytrynowy

Wykonanie:

Zagotować wodę a następnie ją wystudzić. Pokroić drobno cebulę, czosnek, koperek, szczypiorek, natkę pietruszki i lubczyk. Do wody dodać pokrojone warzywa i zioła. Doprawić kwaskiem cytrynowym, pieprzem i solą, zabielić śmietaną. Podawać z ziemniakami i jajkiem.

CHRISTMAS EVE'S BORSCHT:

Boil 1 ½ l water, throw vegetables and cook until soft. Next drain decoction and add beetroot leaven (do not boil). Salt can be added if necessary.

IRON BORSCHT- COOLER FOR LOVERS

(Dorota Góra, Jolanta Olszak, Borysów – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 l water
- ❖ 2 onions
- ❖ 1 whole garlic
- ❖ 1 bunch of chive
- ❖ 2 bunches of dill
- ❖ 1 bunch of parsley
- ❖ 1 bunch of lovage
- ❖ 1 glass sour cream
- ❖ Hard boiled eggs
- ❖ Potatoes cooked in skins
- ❖ Salt/pepper
- ❖ Lemon acid

Preparation:

Boil water then cool it. Chop onion, garlic, dill, chive, green parsley and lovage. Chopped vegetables and herbs add to water. Spice with lemon acid, pepper and salt, whiten with sour cream. Serve with potatoes and eggs.



BARSZCZ Z JABŁEK

(Danuta Wiejak)

Składniki:

- ❖ 5 jabłek
- ❖ ok. 4 l. wody
- ❖ mąka
- ❖ śmietana
- ❖ mleko
- ❖ cebula
- ❖ smalec
- ❖ sól
- ❖ cukier

Wykonanie:

Jabłka umyć i obrać, wydrążyć środki, pokroić w ósemki i wrzucić do wody. Zagotować. Gdy jabłka zaczną się rozpadać zrobić zaprawę ze śmietany, mąki i mleka. Zagotować i okrasić zarumienioną cebulką na smalcu.

ZUPA DZIADOWSKA DLA CHŁOPA

(Monika Szaruga, Borysów – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 20 dag mąki
- ❖ ziemniaki
- ❖ 1 szklanka wody
- ❖ cebula
- ❖ słonina

Wykonanie:

Z mąki i wody zagniatamy ciasto. Ziemniaki gotujemy na wodzie, pokrojone w kostkę, dodajemy do smaku sól i pieprz. Na wrzącą wodę z ziemniakami lekko miękkimi rwie my przygotowane wcześniej ciasto, na koniec podsmażamy pokrojoną w kostkę słoninę. Dodajemy cebulę a potem wrzucamy to do gotującej się zupy.

APPLE BORSCHT

(Danuta Wiejak)

Ingredients:

- ❖ 5 apples
- ❖ about 4 l water
- ❖ flour
- ❖ cream
- ❖ milk
- ❖ onion
- ❖ lard
- ❖ salt
- ❖ sugar

Preparation:

Wash and peel the apples, bore inside, cut into pieces and throw into water. Boil. When apples begin to crumble prepare seasoning out of cream, flour and milk. Cooke and adorn with onion fried to gold on lard.

DZIADOWSKA SOUP FOR PEASANT

(Monika Szaruga, Brysów- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 20 dag flour
- ❖ Potatoes
- ❖ 1 glass of water
- ❖ onion
- ❖ lard

Preparation:

Prepare dough out of water and flour. Boil cubed potatoes. Add salt and pepper. Tear the dough and put it with soft gestures into a boiling water. At the end fry lard cut in cubes. Add onions and throw into a boiling soup.

ZUPA DZIADOWSKA

(Klub Seniora działający przy Gminnym Ośrodku Kultury w Wojciechowie)

Składniki:

- ❖ ziemniaki - 1 kg
- ❖ marchewka - 0,5 kg
- ❖ pietruszka - 0,5 kg
- ❖ seler - 0,5 kg
- ❖ por, cebula
- ❖ przyprawy - listek laurowy
- ❖ ziele - 0,5 kg

Wykonanie:

Ziemniaki i marchewkę kroimy w kostkę. Pietruszkę, seler utrzeć na tartce, por pokroić. Wszystkie warzywa gotujemy do miękkości, zagniatamy ciasto na kluski. Do gotujących się warzyw rwiemy kluski. Gotujemy. Zakraśzamy zasmażką – stopioną słoninką z podsmażoną cebulką.

DZIADOWSKA SOUP

(different names – Guz with Kowalczyk Sprzęgacz)

Senior's Club by Municipality Cultural Centre in Wojciechów

Ingredients:

- ❖ 1 kg potatoes
- ❖ 0,5 kg carrot
- ❖ 0,5 kg parsley
- ❖ 0,5 kg celery
- ❖ 0,5 kg leek, onion,
- ❖ spices- bay leaf, pimento

Preparation:

Potatoes and carrots cut in cubes. Grate parsley and celery, cut leek. Cook all vegetables until soft. In the meantime knead dough for noodles. To boiling vegetables tear noodles. Cook everything together. Adorn with roux – melted lard with fried onion.



ZUPA GROCHOWA Z PYZAMI

(Stanisława Nowacka, Kotliny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 5 l. wody
- ❖ ½ kg grochu „Jaś”
- ❖ ½ kg żeberek
- ❖ 3 kg ziemniaków
- ❖ sól / pieprz
- ❖ ziele angielskie / liść laurowy / majeranek
- ❖ 1 duża cebula
- ❖ włoszczyzna
- ❖ 10 dag słoniny

Wykonanie:

Na żeberkach i włoszczyźnie ugotować wywar dodając uprzednio namoczony groch. Gotować do miękkości. Dodać przyprawy. Pod koniec gotowania wrzucić pyzy zrobione z tartych i gotowanych ziemniaków (½ kg ugotowanych ziemniaków przetrzeć przez praskę a 2½ kg zetrzeć na tarce i dobrze wygnieść, wszystko razem połączyć i dodać sól i pieprz do smaku). Grochówkę z pyzami dogotować 10 minut. Słoninę stopić na patelni i przysmażyć z cebulą. Wrzucić do zupy i doprawić do smaku.

**PEA SOUP WITH DUMPLINGS**

(Stanisława Nowacka, Kotliny- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 5 l water
- ❖ ½ kg big pea
- ❖ ½ kg ribs
- ❖ 3kg potatoes
- ❖ Salt/pepper
- ❖ pimento/ bay leaf/marjoram
- ❖ 1 big onion
- ❖ mixed vegetables
- ❖ 10 dag lard

Preparation:

Cook decoction on ribs and vegetables adding earlier soaked pea. Cook until soft. Add spices. At the end of cooking throw dumplings made of grated and boiled potatoes (½ kg boiled potatoes grate, knead carefully, add salt and pepper). Pea soup with dumplings cook for about 10 minutes. Melt lard on the frying pan and fry onion. Through into the soup and spice to taste.

ZUPA Z KASZY JAGLANEJ Z GROCHEM

(Leokadia Olszak, Żerdź – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 szklanka kaszy jaglanej
- ❖ 1 szklanka grochu
- ❖ cebula
- ❖ pieprz
- ❖ sól
- ❖ olej
- ❖ mąka do zasmażki

Wykonanie:

Groszek przebrać, opłukać, zalać zimną wodą na 2 godziny. Potem ugotować. Kaszę opłukać, zalać wrzącą wodą, gotować na małym ogniu, pod koniec gotowania dodać groch do kaszy i dalej gotować. Cebulę obrać, opłukać i drobno pokroić, następnie podsmażyć na oleju, oprószyć mąką, zasmażyć lekko rumieniąc. Połączyć z zupą, dodać przyprawy, chwilę pogotować i podawać.

ZUPA POROWA

(Brzeście – gmina Janowiec)

Składniki:

- ❖ 2 duże pory (części białe)
- ❖ ½ kg mięsa mielonego (wieprzowo – wołowego)
- ❖ 30 dag pieczarek
- ❖ 2 kostki bulionu drobiowego
- ❖ 2 serki topione (edamski lub gouda)
- ❖ 4 łyżki oleju
- ❖ 3 litry bulionu z kostek

Wykonanie:

Pory pokroić jak makaron i dusić na oleju. Odcedzić i przelożyć na talerz. W tym oleju (dodać troszkę wody) dusić mięso. Dodać pokrojone pieczarki (kapelusze w plastyry, ogonki

MILLET SOUP WITH PEA

(Leokadia Olszak, Żerdź- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 glass of millet
- ❖ 1 glass of pea
- ❖ Onion
- ❖ Pepper
- ❖ Salt
- ❖ Olive oil
- ❖ Flour to roux

Preparation:

Rinse peas, cover with cold water for about 2 hours. Then cook. Rinse millet, pour over with boiling water, cook on a low heat. At the end of cooking add pea to millet and continue cooking. Peel onion, rinse, cut fine, then fry on oil, sprinkle with flour, and fry to gold. Join with soup, add spices, cook for a moment and serve.

LEEK SOUP

(Brzeście – Janowiec municipality)

Ingredients:

- ❖ 2 big leeks (white parts)
- ❖ ½ kg minced meat (pork-beef)
- ❖ 30 mushrooms
- ❖ 2 cubes of chicken broth
- ❖ 2 cubes of soft cheese (edamski or gouda)
- ❖ 4 tablespoons olive oil
- ❖ 3 l broth made of cubes

Preparation:

Cut leek such as pasta and simmer on oil. Drain and put on the plate. Add a bit of water to the oil and simmer meat in it. Add sliced mushrooms. Throw everything to the

w kostkę). Wszystko wrzucić do bulionu. Rozetrzeć serki i wlać do bulionu. Gotować 10 – 15 minut. Do smaku dodać oregano, sól, majeranek i bazylię.

broth. Grate crush cheese and add to the broth. Boil 10-15 minutes. Add oregano, salt, marjoram and basil.

ZUPA Z DYNI NA OSTRO

(Wąwolnica)

Składniki:

- ❖ 1 kg dyni
- ❖ duża cebula
- ❖ imbir świeży lub mielony
- ❖ 1 l. bulionu drobiowego
- ❖ 2 ząbki czosnku
- ❖ 4 łyżki oliwy
- ❖ gałka muszkatołowa
- ❖ curry
- ❖ sól / pieprz
- ❖ szczypiorek
- ❖ kwaśna śmietana

Wykonanie:

Dynię obrać, usunąć nasiona, miąższ pokroić w kostkę. Cebulę i czosnek obrać, pokroić w kostkę. Na dużej patelni rozgrzać oliwę,

HOT PUMPKIN SOUP

(Wąwolnica)

Ingredients:

- ❖ 1 kg pumpkin
- ❖ 1 big onion
- ❖ Fresh and minced ginger
- ❖ 1l chicken broth
- ❖ 2 garlic cloves
- ❖ 4 tablespoons olive oil
- ❖ Nutmeg
- ❖ Curry
- ❖ Salt/pepper
- ❖ Chive
- ❖ Sour cream

Preparation:

Peel the pumpkin, remove seeds, pulp cut in cubes. Peel garlic and onion, cut in cubes. Warm oil on a big frying pan, add onion, gar-



wrzucić cebulę, czosnek i imbir, zeszklić, dodać dynię chwilę podsmażyć. Dolać bulion, dusić pod przykryciem aż dynia będzie miękka. Ostudzić, a następnie zmiksować, przyprawić solą, pieprzem, curry i gałką muszkatolową. Dodać śmietanę, wymieszać, mocno podgrzać i podawać w małych miseczkach z grzankami i posypaną szczypiorkiem.

lic and ginger. After a moment add pumpkin and fry for a while. Add broth, simmer under the cover until the pumpkin gets soft. Cool, then mix, spice with salt, pepper, curry and nutmeg. Add cream, mix, warm it and serve in little bowls with croutons and sprinkled with chive.

ZUPA GRZYBOWA

(Halina Jarosińska, Wojciechów)

Składniki:

- ❖ ziemniaki - 0,5 kg
- ❖ warzywa (marchew, pietruszka, seler, por) - 10 dkg
- ❖ grzyby suszone - 3dkg
- ❖ śmietana - 0,5 szkl
- ❖ jajko - 1 szt
- ❖ mąka - 1 szkl

Wykonanie:

Ziemniaki, warzywa, grzyby ugotować (można na kości). Z mąki i jajka zagnieść ciasto dość tępo. Jak już jest wszystko miękkie, zetrzeć ciasto na grubej tarce i zarzucić zupę. Zaprawić śmietaną, doprawić do smaku solą, pieprzem.

MUSHROOM SOUP

(Halina Jarosińska, Wojciechów)

Ingredients:

- ❖ 0,5 kg potatoes
- ❖ 10 dag vegetables (carrot, parsley, celery, leek)
- ❖ 3 dag dried mushrooms
- ❖ 0,5 glass cream
- ❖ 1 egg
- ❖ 1 glass flour

Preparation:

Cook potatoes, vegetables, mushrooms (you can use a meat bone). Knead dough out of flour and egg. When everything is soft grate the dough and throw into the boiling soup, when soft add cream, spice with salt and pepper to taste.

Kluski, pierogi

BOCIANY

(Eliza Okonowska, Kośmin – gmina Żyrzyn)

Składniki:

Ciasto:

- ❖ 2 szklanki mąki
- ❖ 1 jajko
- ❖ ok ½ szklanki wody
- ❖ sól do smaku

Nadzienie:

- ❖ 1 kg ziemniaków
- ❖ 2 cebule
- ❖ sól / pieprz ziołowy
- ❖ vegeta lub kucharek
- ❖ 20 dag boczku

Wykonanie:

Zagnieść ciasto tak jak na pierogi – elastycznie. Ziemniaki obrać, zetrzeć jak na placiki ziemniaczane. Dodać cebulę pokrojoną w kostkę, sól, pieprz i vegetę. Pokrojony w kostkę boczek zesmażyć na patelni, wrzucić na tłuszcz ziemniaki i smażyć chwilę, aby powstała jednolita masa.

Ciasto rozwałkować na grubość ok. 5 cm., na placek smarować ziemniaki, zwinąć jak roladę i kroić po skosie na ok. 2 cm. kawałki. Gotować ok. 10-15 minut. Podawać z tłuszczem i skwarkami lub jako dodatek do sosów zamiast ziemniaków.

BOCIANY

(Jadwiga Kowalik)

Składniki:

- ❖ 1 kg mąki pszennej
- ❖ 5 jajek
- ❖ sól / pieprz

Noodles, dumplings

STORKS

(Eliza Okonowska, Kośmin- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

Dough:

- ❖ 2 glasses flour
- ❖ 1 egg
- ❖ about ½ glass water
- ❖ salt

Stuffing:

- ❖ 1 kg potatoes
- ❖ 2 onions
- ❖ Salt/ herbal pepper
- ❖ Vegeta or kucharek spice
- ❖ 20 dag bacon

Preparation:

Knead the dough as if for dumplings- flexible. Peel the potatoes, grate as for potato pies. Add onion cut in cubes, salt, pepper and vegeta. Fry bacon also cut in cubes, add potatoes, fry for a while to get flat pulp. Pin out the dough to get 5 cm thickness, spread the dough with potatoes, roll as a collar, cut slanting to 2 cm wide pieces. Boil for about 10-15 minutes. Serve with grease and greaves or as addition to sauces instead of potatoes.

STORKS

(Jadwiga Kowalik)

Ingredients:

- ❖ 1kg wheat flour
- ❖ 5 eggs
- ❖ Salt/pepper

- ❖ ziemniaki
- ❖ cebula

Wykonanie:

Z mąki, jajek i soli ugniatamy ciasto jak na kluski. Ziemniaki ścieramy na tarce o drobnych oczkach dodajemy przyprawy i mąkę. Cebulkę kroimy drobno w kosteczkę i rumienimy na oleju, do cebuli dodajemy przygotowane ziemniaki i smażymy razem około 10 minut. Odstawiamy do ostygnięcia. Ciasto walcujemy w podłużny placek i nakładamy przestygnięte ziemniaki, następnie zwijamy dokładnie w rulonik i kroimy na kawałki. Wszystko wrzucamy do wrzątku i gotujemy 10 minut.

- ❖ Potatoes
- ❖ Onion

Preparation:

Knead dough out of flour, eggs and salt- similar to dough for noodles. Grate potatoes on a tiny hole grater, add spices and flour. Chop onion in tiny cubes and fry gold on oil. To the fried onion add prepared potatoes and fry together for about 10 minutes. Leave to cool. Pin the dough into an oblong pie and put cool potatoes on it. Roll everything carefully, cut in slices throw into boiling salty water and cook for about 10 minutes.



PIEROGI Z GROCHEM I MIĘSEM

(Marianna Kamola, Żerdź – gmina Żyrzyn)

Wykonanie:

Zagniatamy ciasto na pierogi. Groch gotujemy, dodajemy gotowane mięso. Doprawiamy solą, pieprzem do smaku i dodajemy podsmażoną cebulkę. Robimy pierogi. Podajemy okraszone cebulką lub skwarkami.

DUMPLINGS WITH PEA AND MEAT

(Marianna Kamola, Żerdź - Żyrzyn municipality)

Preparation:

Knead the dough for dumplings. Cook pea, add cooked meat. Spice with salt, pepper and add fried gold onion. Make dumplings. Serve adorned with onion or greaves.

PIEROGI Z SOCZEWICĄ I PŁUCEK WIEPRZOWYCH

(Marianna Plachta, Kośmin – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 kg płucek wieprzowych
- ❖ 0,5 kg soczewicy
- ❖ 0,2 kg podgardla
- ❖ 2 cebule
- ❖ tłuszcz
- ❖ sól / pieprz

DUMPLINGS WITH LENTIL AND PIG LUNGS

(Marianna Plachta, Kośmin – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 kg pig lungs
- ❖ 0,5 kg lentil
- ❖ 0,2 kg pork jowl
- ❖ 2 onions
- ❖ Grease
- ❖ Salt/pepper



Wykonanie:

Przyrządzić ciasto jak na pierogi. Soczewicę wypłukać, namoczyć na 2 godziny. Potem ugotować i odcedzić na durszłaku. Płucka i podgardle ugotować. Następnie zmielić w maszynce. Cebulę drobno pokroić, usmażyć na złoty kolor. Wszystko razem połączyć i doprawić do smaku solą i pieprzem. Ciasto rozwałkować, wyciąć kółka. Każde kółko nadziać farszem i dokładnie skleić brzegi. Wrzucać na gotującą się wodę i gotować do momentu, kiedy pierogi wypłyną na wierzch.

PIEROGI Z CHLEBA

(Zespół Śpiewaczy Baranów)

Składniki:

Ciasto:

- ❖ 1 kg mąki
- ❖ 1 jajko
- ❖ 1 łyżka masła
- ❖ sól

Farsz:

- ❖ 0,5 kg soczewicy
- ❖ 0,5 kg mięsa gotowanego lub pieczonego
- ❖ 20 dag pieczarek
- ❖ 1 cebula
- ❖ 3 dag tłuszczu
- ❖ 1 żółtko
- ❖ sól / pieprz

Wykonanie:

Soczewicę ugotować, przestudzić. Zemleć w maszynce. Również mięso zemleć w maszynce. Osobno dodać drobno posiekaną i zeszkłąną cebulę. Pieczarki zetrzeć na tarce o grubych oczkach i udusić z 1 łyżką oliwy lub masła – 10 minut. Dodać wszystkie składniki i wymieszać.

Preparation:

Prepare dough as for dumplings. Rinse lentil, soak for about 2 hours. Then cook and strain on a colander. Cook lungs and pork jowl. Then mince them. Fine chop the onion, fry into gold. Join all everything spicing with salt and pepper. Pin out the dough, cut out circles. Put stuffing onto each circle and carefully glue the edges. Throw onto the boiling water and boil to the moment when the dumplings appear on the surface.

DUMPLINGS OF BREAD

(Folk Band – Baranów)

Ingredients:

Dough:

- ❖ 1 kg flour
- ❖ 1 egg
- ❖ 1 tablespoon butter
- ❖ Salt

Stuffing:

- ❖ 0,5 kg lentil
- ❖ 0,5 kg boiled or roasted meat
- ❖ 20 dag mushrooms
- ❖ 1 onion
- ❖ 3 dag grease
- ❖ 1 yolk
- ❖ Salt/pepper

Preparation:

Cook lentil. Cool it and mince. Meat mince too. Separately cut fine onion and fry it for a moment. Mushrooms grate on a big-hole grater and simmer with 1 tablespoon of olive oil or butter - 10 minutes. Add all the ingredients and mix together.

Dumplings Dough: sieve flour with a pinch of salt, mound a mound on the pastry bo-

Ciasto pierogowe: mąkę przesiać ze szczyptą soli, usypać kopczyka na stolnicy, zrobić dołek i wlać roztrzepane jajko, stopniowo dolewając gorącą wodę. Na koniec dodać stopione masło. Ciasto powinno być elastyczne. Ciasto trzeba przykryć i pozostawić na 15 minut. Następnie ciasto należy cienko rozwałkować i szklanką wycinać kółka. W kółka nakładać farsz i dobrze skleić brzegi. Pierogi gotować w osolonej wodzie, aż wypłyną na powierzchnię. Po ugotowaniu wkładamy do wcześniej przygotowanego chleba. Duży okrągły chleb – kroimy z góry koło, środek wyjmujemy i pozostawiamy tylko grubą skórkę. Wierzch traktujemy jako formę przykrywkę.

ard, make a hole, pour beaten egg gradually adding boiling water. Finally add melted butter. Dough should be flexible. Cover it with a tea towel and leave for 15 minutes. Then pin out the dough thin and cut out circles with a help of a glass. Put stuffing onto the circles and glue the edges. Cook dumplings in a salty water to the moment they appear on the surface. When they are cooked we put them into previously prepared bread. Big round loaf - on the top we cut the circle, we take out all the inside, leaving only a thick bread crust. We treat the top of the bread as a cover.



PIEROGI Z KASZĄ, ZIEMNIAKAMI I GRZYBAMI

(Bronisławka – gmina Kurów)

Składniki:

- ❖ mąka
- ❖ kasza gryczana
- ❖ ziemniaki
- ❖ suszone grzyby

DUMPLINGS STUFFED WITH BUCKWHEAT, POTATOES AND MUSHROOMS

(Bronisławka - Kurów municipality)

Ingredients:

- ❖ Flour
- ❖ Buckwheat
- ❖ Potatoes

- ❖ sól / pieprz
- ❖ cebula
- ❖ olej

Wykonanie:

Zagnieść ciasto na pierogi. Ugotowane ziemniaki i kaszę (może być ta sama ilość) wymieszać z grzybkami, dodać przyprawy i podsmażoną na oleju cebulę. Robić nieduże pierożki. Najlepiej smakują podsmażone na oleju.

PIEROGI PIECZONE Z KAPUSTY KISZONEJ I KASZY JAGLANEJ

(Leokadia Okoń, Żerdź – gmina Żyrzyn)

Składniki:**Ciasto:**

- ❖ 2 kg mąki
- ❖ 10 dag drożdży
- ❖ 5 jaj
- ❖ 0, 5 kostki margaryny lub masła
- ❖ mleko lub śmietana
- ❖ sól

Farsz:

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

Wykonanie:

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

Przygotowanie farszu: kapustę obgotować kilka minut, odcedzić. Kaszę i grzyby ugotować. Podsmażyć na oleju cebulę z grzybami, dodać kapustę i poddusić razem kilka minut, wystudzić. Dodać pozostałe składniki i dosmakować.

- ❖ Dried mushrooms
- ❖ Salt/pepper
- ❖ Onion
- ❖ Olive oil

Preparation:

Knead the dumpling dough. Cooked potatoes and buckwheat (may be the same amount) mix with mushrooms, add spices and onion fried on oil. Form not very big dumplings. Taste the best fried a bit on oil.

DUMPLINGS BAKED WITH SAUERKRAUT AND MILLET

(Leokadia Okoń, Żerdź- Żyrzyn municipality)

Ingredients:**Dough:**

- ❖ 2 kg flour
- ❖ 10 dag yeast
- ❖ 5 eggs
- ❖ 0,5 packet of butter or margarine
- ❖ Milk or cream
- ❖ Salt

Stuffing:

- ❖ 3 kg sauerkraut
- ❖ 1,5 glass Millet
- ❖ Mushrooms
- ❖ Olive oil
- ❖ Salt/pepper/marjoram
- ❖ Egg to lubricate

Preparation:

Sieve flour, add the rest of ingredients, knead the dough cover with a tea-towel, wait till grow.

Stuffing preparation: Boil sauerkraut for a few minutes, strain. Boil millet with mushrooms. Fry onion with mushrooms on oil. Add sauerkraut and simmer altogether for a few minutes. Cool. Add the rest of ingredients and spice to taste.

Wyrośnięte ciasto rozwałkować, wykroić odpowiedniej wielkości krążki, nałożyć farsz i uformować pierogi. Układać na blaszce w odpowiednich odstępach, smarować jajkiem i odczekać aż podrosną, po czym wkładać do chlebowego pieca i piec aż się zarumienią.

PIEROGI Z KARTOFLAMI I GROCHEM

(Kotliny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

Ciasto:

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

Farsz:

- ❖ 1 kg ziemniaków
- ❖ ½ kg grochu
- ❖ 1 cebula
- ❖ 2 – 3 ząbki czosnku
- ❖ 3 łyżki smalcu
- ❖ 15 dag słoniny
- ❖ sól / pieprz ziołowy i naturalny

Wykonanie:

Ziemniaki i groch uprzednio namoczony ugotować i zemleć w maszynce. Dodać podsmażoną na smalcu cebulkę, posiekany czosnek, sól i pieprz. Wszystko połączyć i dokładnie wymieszać. Ciasto zagniatamy i wykrawamy skórki. Lepimy pierogi i gotujemy w osolonej wodzie aż wypłyną na wierzch. Stopioną słoninką polewamy ciepłe pierogi.

Pin out outgrown dough, cut out circles, fill with stuffing, form dumplings. Put on a baking tin at appropriate intervals, lubricate with egg, wait till they grow, then put into a baking stove and bake until gold.

DUMPLINGS WITH POTATOES AND PEA

(Kotliny- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

Dough:

- ❖ 1 kg flour
- ❖ 1 egg
- ❖ water
- ❖ salt

Stuffing:

- ❖ 1 kg potatoes
- ❖ ½ kg pea
- ❖ 1 onion
- ❖ 2-3 garlic cloves
- ❖ 2 tablespoons lard
- ❖ 15 dag bacon
- ❖ Salt/herbal and natural pepper

Preparation:

Potatoes and previously soaked pea cook and mince in a grinder. Add fried gold onion, chopped garlic, salt and pepper. Join everything and mix carefully. Knead dough and cut out circles. Form dumplings and boil in a salty water until they appear on the surface. Pour over dumpling with melted bacon.

PIEROGI Z SOJĄ I GOLONKĄ Z MAJERANKIEM

(Małgorzata Salamandra, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

Ciasto:

- ❖ 80 dag mąki pszennej
- ❖ 1 jajko
- ❖ 1 łyżka oleju
- ❖ ok 1 szklanka gorącej wody
- ❖ sól

Farsz:

- ❖ 25 dag soi
- ❖ 4 cebule
- ❖ 2 łyżki oleju
- ❖ ugotowana mała golonka
- ❖ słonina
- ❖ majeranek
- ❖ sól / pieprz

Wykonanie:

Mąkę przesiać, dodać jajko, gorącą wodę. Zagniatą ciasto na jednolitą masę. Soję należy przeddzień namoczyć na noc. Ugotować w tej samej wodzie, odcedzić i zmielić przez maszynkę. Golonkę ugotować i zmielić przez maszynkę. Cebule pokroić w kosteczkę i zeszklić na oleju. Dodać do zmielonej golonki i soi. Doprawić przyprawy do smaku. Nadziać pierogi. Podać polane tłuszczem i posypane odrobiną majeranku.

DUMPLINGS WITH SOY AND SHANK WITH MARJORAM

(Małgorzata Salamandra, Osiny – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

Dough:

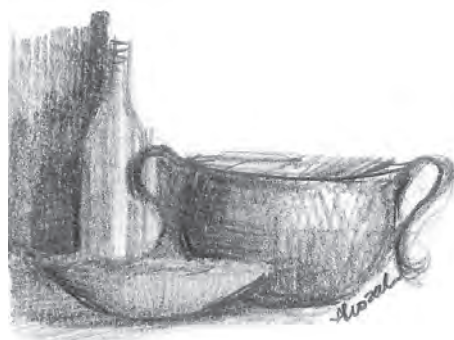
- ❖ 80 dag wheat flour
- ❖ 1 egg
- ❖ 1 tablespoon olive oil
- ❖ About 1 glass hot water
- ❖ Salt

Stuffing:

- ❖ 25 dag soy
- ❖ 4 onions
- ❖ 2 tablespoons olive oil
- ❖ Cooked little shank
- ❖ Bacon
- ❖ Marjoram
- ❖ Salt/pepper

Preparation:

Sieve flour, add egg, hot water. Knead dough to smooth mass. Soy should be soaked the night before. Boil in the same water, strain, mince in a grinder. Boil shank and also mince it in a grinder. Chop onion fine and fry a bit on oil. Add to minced shank and soy. Spice to taste. Stuff dumplings. Boil them. Served pour over with grease and sprinkled with marjoram.



PIEROGI BABUNI

(Eliza Okonowska, Kośmin – gmina Żyrzyn)

Składniki:

Ciasto:

- ❖ 3 szklanki mąki gryczanej
- ❖ 1 jajko
- ❖ 3 dag drożdży
- ❖ 2 łyżki oleju
- ❖ odrobina soli
- ❖ ciepła woda

Farsz:

- ❖ 1 kg kaszy gryczanej
- ❖ 25 dag białego sera
- ❖ 1 łyżka posiekanej świeżej mięty
- ❖ 1 cebula
- ❖ tłuszcz i skwarki
- ❖ śmietana do polania
- ❖ sól / pieprz

Wykonanie:

Przesianą mąkę wsypać na stolnicę, dodać pozostałe składniki i wyrobić elastyczne, miękkie ciasto. Cienko wałkować. Oplukaną kaszę ugotować w osolonej, wrzącej wodzie (2 szklanki). Stopić słoninę – skwarki wyjąć. Na tłuszczu zeszklić drobno pokrojoną cebulę. Kaszę włożyć do miski, dodać cebulę, pokruszony twaróg, przyprawy, mięte i zmielone skwarki. Połączyć wszystko ze sobą. Z ciasta wycinać placuszki, nadziewać farszem i zlepiać formując pierogi. Gotować 5 minut w osolonej wodzie i odcedzić. Podawać polane gęstą śmietaną.

PIEROGI GALIMATIAS

(Krystyna Jankowska, Henryka Kuźlik, Borysów – gmina Żyrzyn)

SKŁADNIKI

Ciasto: jak na pierogi

GRANDMA'S DUMPLINGS

(Eliza Okonowska, Kośmin – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

Dough:

- ❖ 3 glasses buckwheat
- ❖ 1 egg
- ❖ 3 dag yeast
- ❖ 2 tablespoons olive oil
- ❖ Pinch of salt
- ❖ Warm water

Stuffing:

- ❖ 1 kg buckwheat
- ❖ 25 dag cottage cheese
- ❖ 1 tablespoon freshly chopped peppermint
- ❖ 1 onion
- ❖ Grease and greaves
- ❖ Cream to pour over
- ❖ Salt/pepper

Preparation:

Sieve flour onto the pastry board, add the rest of ingredients and knead flexible, soft dough. Pin out thin. Rinsed buckwheat cook in a salty, boiling water (2 glasses). Melt bacon, take out greaves. On the left grease fry finely gut onion. Put buckwheat into a bowl, add onion, crumbled cottage cheese, spices, mint and minced greaves. Join everything together. From the dough cut out circles, stuff and form dumplings. Boil in hot water for about 5 minutes, strain. Serve poured over with thick cream.

DUMPLINGS MULL

(Krystyna Jankowska, Henryka Kuźlik, Borysów – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

Dough: as for the dumplings

Farsz:

- ❖ 2 cebule
- ❖ 2 papryki
- ❖ ½ kg soczewicy
- ❖ ½ kg grochu

Wykonanie:

Groch i soczewicę ugotować i zemleć. Na tłuszczu przysmażyć paprykę i cebule przyprawiając do smaku solą i pieprzem. Wszystko razem dokładnie wymieszać, a następnie wkładać jako farsz do pierogów.

PIEROGI ZIEMNIACZANE Z SOCZEWICĄ I KASZĄ JAGLANĄ

(Janina Wawer, Kośmin – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 szklanka kaszy jaglanej
- ❖ ¾ szklanki soczewicy
- ❖ 3 kg ziemniaków surowych
- ❖ 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- ❖ 1 cebula
- ❖ sól / pieprz
- ❖ tłuszcz do okraszenia

Wykonanie:

Kaszę i soczewicę ugotować do miękkości. 2 kg surowych ziemniaków zetrzeć na tarce i odcisnąć. 1 kg ziemniaków ugotować i przecisnąć przez praszkę. Wyciśnięte surowe ziemniaki połączyć z ziemniakami ugotowanymi, dodać mąkę ziemniaczaną i wyrobić. Soczewicę utrzeć w makutrze i połączyć z kaszą jaglaną, lekko okrasić, dodać usmażoną cebulkę, sól i pieprz do smaku. Z ciasta ziemniaczanego robić krążki i nadziewać farszem, skleić brzegi i formować „podłużne waleczki”. Wrzucać na wrzącą wodę i gotować. Po ugotowaniu odcedzić, połączyć tłuszczem ze skwarkami. Pierogi są też pyszne odgrzewane na tłuszczu.

Stuffing:

- ❖ 2 onions
- ❖ 2 paprikas
- ❖ ½ kg lentil
- ❖ ½ kg pea

Preparation:

Lentil and pea cook and grind. Fry paprika and onion on oil, spicing with salt and pepper. Mix everything carefully, next stuff the dumplings.

POTATO DUMPLINGS WITH LENTIL AND MILLET

(Janina Wawer, Kośmin- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 glass millet
- ❖ ¾ glass lentil
- ❖ 3 kg raw potatoes
- ❖ 3 tablespoons potato flour
- ❖ 1 onion
- ❖ Salt/pepper
- ❖ Grease to adorn

Preparation:

Millet and lentil cook until soft. 2 kg raw potatoes grate on a grater and squeeze. 1 kg boil and squeeze through the press. Squeezed raw potatoes join with boiled ones, add potato flour and knead. Lentil grate in a bowl and join with millet, adorn a bit, add fried onion, salt and pepper to taste. Make discs out of potato dough and stuff them, glue and form elongated rollers. Throw onto the boiling salty water and cook. When ready strain, pour over with grease with greaves. Dumplings are also marvellous when heated on grease.

PIEROGI WIGILIJNE Z FASOLI

(Lucyna Łagowska, Zagórz – gmina Baranów)

Ciasto: jak na pierogi**Wykonanie farszu:**

Ugotowana fasolę zemleć na maszynie, dodać sól, pieprz oraz podsmażoną cebulkę na oleju i dobrze wymieszać. Z ciasta wałkować placki, wycinać kółka. Nakładać na nie farsz i lepić pierożki. Gotować w osolonej wodzie aż wypłyną na wierzch.

PIEROŻKI Z GRZYBAMI

(Emilia Kozdrój, Żerdź – gmina Żyrzyn)

CIASTO Wykonanie: mąka / woda/ sól / olej. Wszystko razem zagnieść na lekkie ciasto. Rozwałkować i wycinać małe kółeczka.

FARSZ Wykonanie: Grzybki suszone możemy parę minut, potem obgotowujemy. Pieczarki obieramy i drobno trzemy na tarce i smażyjemy na oleju z cebulą. Potem dodajemy grzybki suszone i dosmażamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

(Maria Bukała, Zagórz – gmina Baranów)

Ciasto: jak na pierogi, z ciasta wałkować placki i wycinać kółka. Nakładać farsz i lepić pierogi.

Farsz: Kapustę kiszoną ugotować na miękko. Grzyby także ugotować a następnie zmielić w maszynie, dodać cebulę, sól i pieprz do smaku.

CHRISTMAS DUMPLINGS WITH THE BEAN

(Lucyna Łagowska, Zagórz- Baranów municipality)

Dough: as for dumplings**Stuffing:**

Cooked bean mince, add salt, pepper and fried gold onion. Mix fine. Pin out the dough, cut out circles. Stuff and stick dumplings. Cook in a boiling salty water until they are on the surface.

DUMPLINGS WITH MUSHROOMS

(Emilia Kozdrój, Żerdź – Żyrzyn municipality)

Dough:

- ❖ Flour
- ❖ Water
- ❖ Salt
- ❖ Olive oil

Knead everything to soft dough. Pin out and cut out little circles.

Stuffing:

Soak dried mushrooms for a few minutes, then boil. Peel mushrooms and grate fine. Fry with onion on oil. Then add dried mushrooms and fry everything. Spice with salt and pepper.

DUMPLINGS WITH SAUERKRAUT AND MUSHROOMS

(Maria Bukała, Zagórz- Baranów municipality)

Dough: as for dumplings, pin pies out of dough and cut out circles. Fill with stuffing and stick the edges.

Stuffing: Cook sauerkraut soft. Cook mushrooms too, and then mince them in a mincer, add onion, salt and pepper to taste.

**PIKANTNE PIEROGI PIECZONE DO
PIWA I BARSZCZYKU**

(Maria Struska, Markuszów)

Składniki:**Ciasto:**

- ❖ 4 szklanki mąki
- ❖ 25 dag masła
- ❖ 1 szklanka gęstej śmietany
- ❖ 2 dag drożdży
- ❖ 1 łyżeczka soli
- ❖ ½ galki muszkatolowej
- ❖ 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

Wykonanie:

Usmażyć pieczarki w całości. Zmleć razem z kielbasą na maszynie o grubych oczkach.

**SPICY ROASTED DUMPLINGS
SERVED WITH BEER OR BORSCHT**

(Maria Struska, Markuszów)

Ingredients:**Dough:**

- ❖ 4 glasses flour
- ❖ 25 dag butter
- ❖ 1 glass thick cream
- ❖ 2 dag yeast
- ❖ 1 teaspoon salt
- ❖ ½ nutmeg
- ❖ 1 egg to lubricate
- ❖ Caraway seeds for sprinkling

Stuffing:

- ❖ 0,5 kg Krakowska sausage or ham sausage
- ❖ 0,5 kg cultivated mushrooms
- ❖ Olive oil to fry mushrooms
- ❖ Salt, pepper

Preparation:

Fry whole mushrooms. Mince them together with a sausage in a big-holes mincer. Mix, spi-



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

PIEROŻKI DROŻDŻOWE SMAŻONE

(Zofia Paprota, Wólka Kątna)

Składniki:

Ciasto

- ❖ 1 kg mąki
- ❖ 10 dkg drożdży
- ❖ 15 dkg masła lub margaryny
- ❖ 8 żółtek
- ❖ ½ l mleka

Farsz

- ❖ ½ kg sera
- ❖ olejek śmietankowy
- ❖ ½ szklanki cukru
- ❖ cukier waniliowy
- ❖ 2 żółtka
- ❖ 2 łyżeczki kaszy manny

Wykonanie:

Drożdże rozrobić z trzema łyżkami cukru i połową mleka. Podgrzać, wlać do miski, dodać trochę mąki. Poczekać aż trochę podrośnie. Ubić żółtka, masło rozpuścić, dodać mąkę. Połączyć wszystkie składniki aż ciasto będzie odchodzić od ręki. Po wyrośnięciu formować kulki i robić pierożki nadziewać masą serową. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu (oleju). Po usmażeniu na złoty kolor posypać cukrem pudrem.

ce with salt and pepper.

Prepare dough. Chop flour with fat, add cream mixed with yeast. Add grated nutmeg, salt and knead the dough. Pin out the dough, cut out circles with a help of a cup bigger than a glass. Stuff, stick edges and put on lubricated baking pan. Lubricate with egg, sprinkle with caraway seeds and bake till gold.

FRIED YEAST DUMPLINGS

(Zofia Paprota, Wólka Kątna)

Ingredients:

Dough:

- ❖ 1 kg flour
- ❖ 10 dag yeast
- ❖ 15 dag butter or margarine
- ❖ 8 yolks
- ❖ ½ l milk

Stuffing:

- ❖ ½ kg cottage cheese
- ❖ Cream oil
- ❖ ½ glass sugar
- ❖ Vanilla sugar
- ❖ 2 yolks
- ❖ 2 teaspoons semolina

Preparing Dough:

Mix yeast with 3 tablespoons sugar and half of milk. Warm, pour into the bowl, add a bit of flour. Wait until grows. Beat the eggs, melt butter, add flour. Knead all the mixture as the dough stands out of hand. Form balls from the outgrown dough, make dumplings and fill them with stuffing made of all given ingredients. Fry on hot oil. After frying gold sprinkle with powder sugar.

**PIECZONE PIEROŻKI „MOJEJ
BABCI” NA ZSIADŁYM MLEKU**

(Elżbieta Wójtowicz, Wólka Kątna)

Składniki:**Ciasto:**

- ❖ 0,5 kg mąki
- ❖ 2 szklanki zsiadłego mleka
- ❖ 0,5 szklanki cukru
- ❖ 2 jaja
- ❖ łyżeczka sody oczyszczonej
- ❖ szczypta soli
- ❖ cukier waniliowy
- ❖ olej do smażenia

Farsz:

- ❖ 30 dag sera białego najlepiej swojskiego
- ❖ 1 jajo
- ❖ łyżka kaszy manny
- ❖ cukier do smaku
- ❖ sporo mięty świeżej lub suszonej

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta łączymy razem i wyrabiamy. Ciasto ma mieć wolną konsystencję. Przygotowujemy farsz. Do zmielonego sera dodajemy pozostałe składniki. Z przygotowanego ciasta skubimy nieduże kuleczki. Podsypujemy mąką, rozgniatamy dłonią i nakładamy ser, sklejąc i formując pierożki. Smażymy na patelni w dużej ilości gorącego oleju na jasny kolor.

PIEROGI Z KASZY GRYCZANEJ

(Leokadiów)

Składniki:

- ❖ 2 szklanki kaszy
- ❖ 2 szklanki grochu
- ❖ 1 średnia cebula

**MY GRANNY'S DUMPLINGS ON
CURD**

(Elżbieta Wójtowicz, Wólka Kątna)

Ingredients:**Dough:**

- ❖ 0,5 kg flour
- ❖ 2 glasses curd
- ❖ 0,5 glass sugar
- ❖ 2 eggs
- ❖ 1 teaspoon baking soda
- ❖ Pinch of salt
- ❖ Vanilla sugar
- ❖ Olive oil to fry

Stuffing:

- ❖ 30 dag white cheese - cottage the best
- ❖ 1 egg
- ❖ 1 teaspoon semolina
- ❖ Sugar to taste
- ❖ Mint fresh or dried

Preparation:

Join all the dough ingredients and knead. It should be soft. Prepare stuffing. Add all the ingredients to minced cheese. Form little balls out of dough, add flour, make circles with a hand and put cheese, sticking and forming dumplings. Fry to gold on a frying pan with a big amount of olive oil.

BUCKWHEAT DUMPLINGS

(Leokadiów)

Ingredients:

- ❖ 2 glasses buckwheat
- ❖ 2 glasses pea
- ❖ 1 medium onion

- ❖ olej
- ❖ pieprz / sól do smaku

Wykonanie:

Kaszę uprażyć w 4 szklankach wody. Groch namoczyć, następnie ugotować, po ostygnięciu zmielić go. Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na oleju. Połączyć groch, kaszę, cebulę wymieszać i przyprawić do smaku.

Ciasto na pierogi:**Składniki:**

- ❖ 1 kg mąki
- ❖ 1 jajko
- ❖ 2 łyżki oleju
- ❖ sól
- ❖ woda

Zagnieść ciasto, formować pierogi.

Uszka z grzybami

Ciasto: mąka / sól / jajko to wymieszać i zagnieść.

Nadzienie: suszone grzyby / tarta bułka/ pietruszka / olej / cebula / sól / pieprz

Wykonanie:

Grzyby namoczyć na noc, potem ugotować do miękkości, tak aby pozostało odrobinę wywaru. Cebulkę usmażyć na oleju na złoty kolor. Grzyby przepuścić przez maszynkę do mięsa, dodać bułkę tartą, cebulkę, natkę pietruszki, sól, pieprz do smaku.

Z ciasta podzielonego na dwie części:

- ❖ jedną pozostawić pod miseczką, aby nie wyschła,
- ❖ drugą rozwałkować, pokroić na kwadraciki (3 – 4 cm)

Nałożyć nadzienie, złożyć kwadrat po przekątnej, zlepiać brzegi, po czym dwa rogi u podstawy trójkąta zlepiać tak aby powstało uszko. Wrzucać do dużej ilości wrzącej osolonej wody. Gdy wypłyną zebrać łyżką cedzakową i przelać gorącą wodą, aby się nie kleiły lub dodać trochę masła.

- ❖ Olive oil
- ❖ Salt, pepper

Preparation:

Roast buckwheat with 4 glasses of water. Soak the pea, then cook, when cold mince it. Onion chop in cubes, and fry on oil. Join pea, buckwheat, onion, mix and spice to taste.

DUMPLINGS Dough:

- ❖ 1 kg flour
- ❖ 1 egg
- ❖ 2 tablespoons olive oil
- ❖ Salt
- ❖ Water

Knead the dough and form dumplings.

Tiny dumplings for borscht

Dough: flour, salt, egg - mix everything and knead.

Stuffing: dried mushrooms, bread crumbs, parsley leaves, oil, onion, salt, pepper

Preparation:

Let mushrooms soak for a night, then cook to soft. Some decoction should be left. Fry onion to gold. Mince the mushrooms, add bread crumbs, onion, parsley leaves, salt and pepper to taste.

Divide the dough into two parts:

- ❖ One covered with a bowl as not to get dry.
- ❖ The second pin out, cut into the squares (3-4 cm)

Put the stuffing onto squares, fold them diagonally, stick the edges, then stick together two bottom corners of the triangle. Boil in a great amount of salty water. When they appear on surface collect with a skimmer, and pour over with hot water with a bit of butter as they should not stick one to another.

USZKA DO BARSZCZU

(Maria Struska, SKA Markuszów)

Składniki:**Ciasto:**

- ❖ 25 dag mąki pszennej
- ❖ 1 jajko
- ❖ szczypta soli
- ❖ trochę ciepłej wody
- ❖ kilka łyżek margaryny

Farsz:

- ❖ 15 dag grzybów suszonych
- ❖ 15 dag kapusty kiszonej
- ❖ 1 cebula
- ❖ 2 łyżki oleju
- ❖ sól / pieprz

(można dodać mini kostkę „smażona cebula”)

Wykonanie:

Ugotować grzyby, zemleć w maszynce razem z cebulą. Kapustę ugotować, odcisnąć i pokroić nożem. Wymieszać kapustę z grzybami, przesmażyć na oleju, popieprzyć, dodać rozkruszoną mini kostkę.

Mąkę, jajko i sól połączyć, dodać trochę ciepłej wody i wyrabiać, dopóki nie znikną grudki, następnie rozwałkować i pokroić w kwadraty 3x3 cm. Nakładać na nie farsz i lepić uszka. Uszka wrzucać do wrzącej wody. Po ugotowaniu hartować zimną wodą i polać roztopioną margaryną.

USZKA Z KASZĄ GRYCZANĄ I Z GRZYBAMI

(Kotliny – gmina Żyrzyn)

Składniki:**Ciasto:**

- ❖ 1 kg mąki
- ❖ 1 jajko

TINY DUMPLINGS FOR BORSCHT

(Maria Struska, SKA Markuszów)

Ingredients;**Dough:**

- ❖ 25 dag wheat flour
- ❖ 1 egg
- ❖ A pinch of salt
- ❖ A bit of warm water
- ❖ A few tablespoons of margarine

Stuffing:

- ❖ 15 dag dried mushrooms
- ❖ 15 dag sauerkraut
- ❖ 1 onion
- ❖ 2 tablespoons olive oil
- ❖ Salt/pepper

(you can add spice – mini cube “Fried onion”)

Preparation:

Cook mushrooms, mince in a mincer together with onion. Cook sauerkraut, squeeze and cut with a knife. Mix sauerkraut with mushrooms, fry on oil, add pepper and crumbled mini cube. Flour, egg, and salt join adding a bit of warm water and knead to get smooth dough, then pin out and cut into squares 3X3 cm. Put the stuffing and form the dumplings as above. Throw dumplings into boiling salty water. When ready pour over with cold water and hot margarine.

TINY DUMPLINGS WITH BUCKWHEAT AND MUSHROOMS

(Kotliny- Żyrzyn municipality)

Ingredients:**Dough:**

- ❖ 1 kg flour
- ❖ 1 egg

- ❖ sól
- ❖ woda

Farsz:

- ❖ ½ kg kaszy gryczanej
- ❖ 25 dag suszonych grzybów
- ❖ 3 ziemniaki
- ❖ 1 cebula
- ❖ 2 – 3 ząbki czosnku
- ❖ 3 łyżki smalcu
- ❖ 15 dag słoniny
- ❖ sól / pieprz ziołowy i naturalny

Wykonanie:

Namoczone wcześniej grzyby, kaszę gryczaną i ziemniaki gotujemy do miękkości – osobno. Grzyby kroimy w kosteczkę, ziemniaki przepuszczamy przez praskę i dodajemy do kaszy. Podsmażoną na smalcu cebulkę, posiekany czosnek oraz sól i pieprz łączymy z farszem i dokładnie mieszamy. Zagniatamy ciasto, rozwałkowujemy i kroimy w duże kwadraty. Lepimy duże uszka i gotujemy w osolonej wodzie. Słoninę kroimy w kosteczkę, smażymy a następnie polewamy ciepłe uszka.

KLUSECZKI GRYCZANO – SEROWE

(Barbara Rułka, Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 20 dag mąki gryczanej
- ❖ 1 szklanka mleka
- ❖ 30 dag białego sera
- ❖ 3 jajka
- ❖ 1 łyżka masła
- ❖ sól

Wykonanie:

Przesianą mąkę wsypać do wrzącego mleka cały czas mieszając, nie dopuścić do powstania grudek. Gdy masa zacznie odstawać od ścianek rondelka przerwać gotowanie. Całość

- ❖ Salt
- ❖ Water

Stuffing:

- ❖ ½ kg buckwheat
- ❖ 25 dag dried mushrooms
- ❖ 3 potatoes
- ❖ 1 onion
- ❖ 2-3 garlic cloves
- ❖ 3 tablespoons lard
- ❖ 15 dag bacon
- ❖ Salt/ natural and herbal pepper

Preparation:

Earlier soaked mushrooms, buckwheat and potatoes cook to soft- separately. Mushrooms cut fine, press potatoes and add to buckwheat. Onion fried on lard, chopped garlic and salt with pepper join with stuffing and mix carefully. Knead the dough, pin it out, and cut in big squares. Stick rather big dumplings and cook in salty water. Cut bacon in cubes, fry and pour over the warm dumplings.

BUCKWHEAT-CHEESE NOODLES

(Barbara Rułka, Żyrzyn)

Ingredients:

- ❖ 20 dag buckwheat flour
- ❖ 1 glass milk
- ❖ 30 dag cottage cheese
- ❖ 3 eggs
- ❖ 1 tablespoon butter
- ❖ Salt

Preparation:

Sieved flour through onto the boiling milk mixing all the time, prevent the establishment lumps. Stop cooking when the mass stands out from the edges of the pot. Cool the mass,

ostudzić, dodać żółtka i zmielony ser. Dokładnie wyrobić ciasto, dodać ubitą na sztywno pianę z białek i delikatnie wymieszać. Zagotować wodę z dodatkiem soli i masła. Łyżeczką formować kluseczki i kłaść na wrzątek. Odcedzić. Podawać polane roztopionym masłem lub dowolnym sosem.

add yolks and minced cheese. Knead the dough carefully, add stiff tamped whites and mix gently. Boil water with salt and butter. Form noodles with a help of a teaspoon and put them on boiling water. Strain. Add poured with melted butter or any sauce.

BABCINA KRAJANKA Z KAPUSTA

(Janowiec)

Wykonanie:

Zagnieść ciasto na makaron i po rozwałkowaniu pokroić na małe kwadratowe kluseczki. Ugotować w lekko osolonej wodzie z paroma łyżkami oleju. Odcedzić i przelać zimną wodą. Osobno udusić poszatkowaną kapustę z pokrojoną w kostkę cebulą. Odparować. Doprawić usmażonym boczkiem i zeszkłą na rumiano cebulą. Kapustę połączyć z kluskami, doprawić solą i pieprzem oraz kilkoma łyżkami startego żółtego sera.

GRANDMA'S NOODLES WITH CABBAGE

(Janowiec)

Preparation: Knead the dough for pasta. Pin it out and cut into small square noodles. Cook in a slightly salted water with a few tablespoons of olive oil. Strain and pour with cold water. Separately simmer shredded cabbage with onion cut in cubes. Evaporate. Spice with fried bacon and onion(fried gold). Join cabbage with noodles, spice with salt, pepper and a few tablespoons of grated yellow cheese.



KLUSKI ZAWIJASY

(Marianna Kamola, Żerdź – gmina Żyrzyn)

Wykonanie:

Zagniatamy ciasto jak na pierogi. Następnie ziemniaki trzemy na tarce, odciskamy i doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy cebulę podsmażoną na tłuszczu. Ciasto wałkujemy, na nie nakładamy tarte ziemniaki. Zawijamy i kroimy pod kątem na kawałki. Gotujemy i podajemy okraszone cebulką ze skwarkami.

KLUSKI Z MAKIEM

(Zofia Stałęga, Żerdź – gmina Żyrzyn)

Wykonanie:

Mak sparzyć i ucierać w glinianej misie z dodatkiem miodu. Z mąki, wody i jajka zagnieść ciasto. Rozwałkować i pokroić w cienkie niteczki. Gotować w osolonej wodzie. A następnie wymieszać z makiem.

KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

(Agnieszka Struska, SKA Markuszów)

Składniki:

Ciasto na naleśniki:

- ❖ 35 dag mąki (2 szklanki)
- ❖ 500 ml mleka (lub pół na pół mleko z wodą)
- ❖ 4 jajka
- ❖ 50 ml oleju
- ❖ sól

Ubijamy mąkę z jajkami i mlekiem, dolewamy troszkę oleju i dodajemy szczyptę soli. Dokładnie mieszamy lub miksujemy.

Farsz:

- ❖ 80 dag kiszonej kapusty

NOODLE FLOURISHES

(Marianna Kamola, Żerdź- Żyrzyn municipality)

Preparation:

Knead the dough as for dumplings. Then grate potatoes, squeeze and spice with salt and pepper. Add onion fried on grease. Pin out the dough and put grated potatoes on it. Roll and slice. Boil and serve adorned with onion with greaves.

NOODLES WITH POPPY

(Zofia Stałęga, Żerdź- Żyrzyn municipality)

Blanch the poppy and pound in a clay bowl with the addition of honey. Knead the dough out of flour, water and eggs. Pin it out and cut in thin stripes. Cook in salty water. Next mix with poppy.

CROQUETTES WITH CABBAGE AND MUSHROOMS

(Agnieszka Struska, SKA Markuszów)

Ingredients:

Pancakes Dough:

- ❖ 35 dag flour (2 glasses)
- ❖ 500 ml milk (or fifty- fifty with water)
- ❖ 4 eggs
- ❖ 50 ml olive oil
- ❖ Salt

Beat flour, eggs and milk, add a bit of olive oil and a pinch of salt. Mix carefully.

Stuffing:

- ❖ 80 dag sauerkraut

- ❖ 1 kg grzybów
- ❖ 1 cebula
- ❖ sól / pieprz / ziarenka smaku

Do panierowania:

- ❖ 2 jajka
- ❖ 2 łyżki mleka
- ❖ bułka tarta

Wykonanie:

Kapustę gotujemy na miękko i odcedzamy, Grzyby kroimy w kostkę. Cebulę obieramy i kroimy w piórka, smażyemy na oleju lub maśle i dodajemy do grzybów. Dolewamy 2 łyżki wody i dusimy pod przykryciem pół godziny. Jeśli grzyby są już miękkie to dodajemy je do schłodzonej kapusty. Dodajemy sól, pieprz, ziarenka smaku i mieszamy. Smarujemy farszem naleśniki i zawijamy. Moczymy w jajku z mlekiem i obtaczamy w bułce tartej. Smażymy na złoty kolor.

KOPYTKA Z KASZY JAGLANEJ

(Justyna Matraszek, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 40 dag kaszy jaglanej
- ❖ 1 szklanka mleka
- ❖ 4 jajka
- ❖ 15 dag mąki pszennej
- ❖ 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- ❖ 2 łyżki masła
- ❖ posiekana natka pietruszki
- ❖ sól

Wykonanie:

Umytą kaszę jaglaną zalać wrzątkiem, odstawić na około pół godziny. Zagotować mleko z masłem i szczyptą soli, wrzucić do tego napęczniałą kaszę, gdy zawrze przykryć i wstawić na 45 minut do piekarnika (180 stopni C). Następnie gdy wystygnie przepuścić przez

- ❖ 1 kg mushrooms 1 onion
- ❖ Salt/pepper/spices

For breadcrumbing:

- ❖ 2 eggs
- ❖ 2 tablespoons milk
- ❖ Crumbs

Preparation:

Cook sauerkraut to soft and strain. Cut mushrooms in cubes. Peel onion and cut in thin stripes, fry on oil or butter add to mushrooms. Add 2 tablespoons of water and simmer under the cover for half an hour. When mushrooms are soft add them to cool sauerkraut. Add salt, pepper, spices and mix, lubricate pancakes with stuffing. Roll. Soak for a moment in milk with egg and grind in crumbles. Fry to gold.

MILLET NOODLES “KOPYTKA”

(Justyna Matraszek, Osiny- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 40 dag millet
- ❖ 1 glass milk
- ❖ 4 eggs
- ❖ 15 dag wheat flour
- ❖ 2 tablespoons potato flour
- ❖ 2 tablespoons butter
- ❖ Chopped parsley leaves
- ❖ Salt

Preparation:

Clean millet pour over with boiling water, put away for about half an hour. Cook milk with butter and a pinch of salt., add millet, when boils cover and put into the oven for 45 minutes (180 degrees Celsius). Then when cool mince it, add flour and eggs and chopped par-

maszynkę, dodać mąkę i jajka oraz posiekana natkę pietruszki. Wyrobić jednolite ciasto, które potem należy formować w waleczki i ciąć na kopytka. Gotować w osolonym wrzątku, aż wypłyną na wierzch. Można spożywać okraszone bądź z sosem grzybowym.

NALEŚNIKI TATARSKIE

(Krystyna Łowczak, Markuszów)

Składniki:

Ciasto naleśnikowe:

- ❖ szklanka mąki
- ❖ szklanka mleka
- ❖ szklanka wody najlepiej gazowanej mineralnej
- ❖ 2 jaja
- ❖ 2 łyżki oliwy
- ❖ szczypta soli

Farsz:

- ❖ 6 ziemniaków
- ❖ 25 dag białego sera (półtłusty)
- ❖ 15 dag żółtego startego sera
- ❖ cebula
- ❖ 2 łyżki masła
- ❖ 2 łyżki oleju
- ❖ sól oraz pieprz czarny i ziołowy do smaku

Wykonanie:

Ubijamy jaja z solą i dodajemy pozostałe składniki ciągle ubijając – aż do uzyskania jednorodnego ciasta. Smażymy następnie niezbyt grube naleśniki.

Gotujemy ziemniaki, po ostygnięciu mielemy razem z białym serem, dodajemy obsmażoną wcześniej na maśle na jasnożółty kolor cebulę. Dodajemy do farszu sól i pieprz (potrawa lepiej smakuje gdy dodamy go więcej). Farsz nakładamy równomiernie nie za grubo

sley. Knead smooth dough, which then form in rollers and cut noodles. Boil in salty water as they appear on the surface. Can be consumed adorned or with mushroom sauce.

TARTAR PANCAKES

(Krystyna Łowczak, Markuszów)

Ingredients:

Pancake Dough:

- ❖ 1 glass flour
- ❖ 1 glass milk
- ❖ 1 glass mineral sparkling water
- ❖ 2 eggs
- ❖ 2 tablespoons olive oil
- ❖ A pinch of salt

Stuffing:

- ❖ 6 potatoes
- ❖ 25 dag semi-fat cottage cheese
- ❖ 15 dag grated yellow cheese
- ❖ Onion
- ❖ 2 tablespoons butter
- ❖ 2 tablespoons olive oil
- ❖ Salt/ natural and herbal pepper

Preparation:

Beat eggs with salt, add the rest of ingredients still beating – to getting smooth dough. Fry not thick pancakes.

Boil potatoes, when cold mince together with cottage cheese, add onion earlier fried to gold. Add salt and pepper to the stuffing (dish tastes better if we add more pepper). Evenly put the stuffing on pancakes (not too thick), sprinkle with yellow cheese. Fold each pancake into four and fry in oil on both sides the frying pan, so that cheese inside melt. Then we also drain off pancakes of excess fat with

na naleśniki i posypujemy startym żółtym serem. Składamy każdy naleśnik na cztery (w chusteczkę) i obsmażamy na patelni na oleju z dodatkiem masła z dwóch stron, tak aby ser w środku się stopił. Następnie warto także odsączyć ręcznikami papierowymi nadmiar tłuszczu z naleśników. Podawać najlepiej z gęstym sosem grzybowym i natką pietruszki. Można je jeść także bez sosu np. z czerwonym barszczykiem.

paper towels. Serve preferably with a thick mushroom sauce and parsley. Can be consumed without any sauce eg. with red borscht.



Chleb: pieczywo obrzędowe, wypiek

CHLEB ŻYTNI NA ZAKWASIE

(Leokadia Olszak, Żerdź – gmina Baranów)

Składniki:

- ❖ mąka żytnia
- ❖ zakwas
- ❖ zsiadłe mleko
- ❖ drożdże
- ❖ sól

Wykonanie:

Wieczorem robimy zaczyn. Do dzieży przesiewamy połowę mąki, dodajemy zakwas, zsiadłe mleko, drożdże i mieszamy. Pozostawiamy w ciepłym miejscu na noc. Rano przesiewamy pozostałą mąkę, sól i wyrabiamy tak długo, aż ciasto będzie odstawać od ręki. Czekamy aż wyrośnie. Rozpalamy w piecu chlebowym, a ciasto wkładamy do brytfanek. Gdy piec będzie odpowiednio nagrany wkładamy chleb do pieca i pieczemy około 1 godziny.

Bread: ritual bread, baking

RYE BREAD ON LEAVEN

(Leokadia Olszak, Żerdź-Baranów Municipality)

Ingredients:

- ❖ Rye flour
- ❖ Leaven
- ❖ Curds and whey
- ❖ Yeast
- ❖ Salt

Preparation :

In the evening prepare leaven. Add half of sieved flour, leaven, curds and whey, yeast to the kneading-trough and mix all the ingredients. Leave in a warm place for the night. In the morning sieve and add the rest of flour and salt. Knead the dough so long as it stops sticking to your hands. Leave it to grow. Prepare the bread stove and put the dough into the baking tins. When the stove is hot enough put the baking tins into it and bake for about an hour.



KWAS CHLEBOWY NA MIODZIE

(Maria Struska, 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 rozarte 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

(Maria Struska, 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 of sugar. Add to the liquid. Then add yeast grated together with one tablespoon of sugar and leave under the cover for the next 12 hours. Then pour into bottles and store in a cool place for 2-3 days. After that time it is ready to consume.



Potrawy warzywne i owocowe

MARCHEW Z GROCHEM I ZIEMNIAKAMI

(Żyrzyn)

Składniki:

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

Wykonanie:

Groch zalać zimną wodą i zostawić do namoczenia na noc. Na następny dzień groch odcedzić zalać taką samą ilością wody, żeby dobrze go zakrywała. Do tak przygotowanego grochu dodać skórkę 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.

OGÓRKI MAŁOSOLNE Z LIŚCIEM CHRZANU

(Justyna Matraszek, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ ogórki średniej wielkości

Fruit and vegetable dishes

CARROT WITH PEA AND POTATOES

(Żyrzyn)

Ingredients:

- ❖ 0,5 kg carrot
- ❖ 0,5 kg potatoes
- ❖ 0,25 kg pea
- ❖ 0,5 kg smoked bacon
- ❖ Salt

Preparation:

Pea pour over with cold water and leave to soak for a night. Next day drain it and pour over with water to cover pea well. To such prepared pea add bacon rind, salt and cook for half an hour. Clean and rinse carrot, cut into a few pieces and add to boiling pea. Cook for 10 minutes. Then add peeled, rinsed and cut into a few pieces potatoes. Cook everything to soft (pay attention not to overcook). Drain and evaporate.

All the ingredients beat with a masher. Bacon cut in cubes and melt to get greaves. Hot carrot with pea and potatoes put on plates and adorn with greaves. Can be served with sweet milk to drink.

FRESH CUCUMBERS WITH HORSERADISH LEAF

(Justyna Matraszek, Osiny – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ Medium cucumbers

- ❖ woda gotowana, zimna
- ❖ 1 łyżka soli kamiennej
- ❖ średniej wielkości liść chrzanu
- ❖ koper
- ❖ gorczyca

Wykonanie:

Ogórki należy umyć i osuszyć. Do litrowego słoika lub naczynia z kamionki włożyć liść z chrzanu, następnie poukładać ogórki, dodać koperek i gorczycę. Zalać osoloną wodą. Odstawić w ciepłe miejsce, można spożywać już po 2-3 dniach.

- ❖ Boiled water (cooled)
- ❖ 1 tablespoon salt
- ❖ Medium horseradish leaf
- ❖ Dill
- ❖ Mustard seeds

Preparation:

Wash and dry cucumbers. To 1 l capacity jar or terrine pot put a horseradish leaf, next put cucumbers, add dill and mustard seeds. Pour over with cold, salty water. Leave in a warm place. Ready to consume after 2-3 days.



BUDYŃ Z GRZYBÓW

(Anna Sikora, Borysów – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 5 dag grzybów suszonych
- ❖ 20 dag kaszy manny
- ❖ 2 cebule
- ❖ łyżka masła
- ❖ sól / pieprz

Wykonanie:

Grzyby ugotować i drobno posiekać. Na wywarze spod grzybów ugotować kaszę. 2 cebu-

MUSHROOM PUDDING

(Anna Sikora, Borysów – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 5 dag dried mushrooms
- ❖ 20 dag semolina
- ❖ 2 onions
- ❖ 1 tablespoon butter
- ❖ Salt/pepper

Preparation:

Cook mushrooms and chop them fine. On the left mushroom decoction cook semolina.

le pokroić w plastry i przysmażyć na maśle. połączyć grzyby, kaszę, cebulę i 3 żółtka, przyprawić. Z 3 białek ubić pianę i dodać do masy. Dodać 2 jajka ugotowane na twardo. Włożyć masę do formy i ugotować na parze.

GRZYBY W SOSIE POMIDOROWYM

(Krystyna Nakonieczna, Borysów – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 2 kg grzybów
- ❖ 5 dużych cebul
- ❖ 1 szklanka oleju
- ❖ ½ szklanki octu
- ❖ 3 łyżki cukru
- ❖ słoiczek koncentratu pomidorowego

Wykonanie:

Grzyby należy dokładnie umyć i ugotować w osolonej wodzie. Cebule zeszklić na oleju i dodać do grzybów, w następnie dodawać cukier, ocet i koncentrat. Wszystko zagotować. Nakładać do słoików gorące i odwrócić do góry dnem. Nie trzeba pasteryzować.

MARYNOWANE GRZYBK Z DODATKIEM PRZYPRAW

(Barbara Rulka, Żyrzyn)

Oczyszczone kapelusze podgrzybków dokładnie umyć i obgotować w lekko osolonej wodzie dwa lub trzy razy. Odcedzić.

Zalewa:

- ❖ 1 szklanka octu 10%
- ❖ 2 szklanki wody
- ❖ 1 płaska łyżka cukru
- ❖ ½ łyżki soli
- ❖ ziele angielskie / liść laurowy

Wszystko razem zagotować.

Slice 2 onions and fry on butter. Join mushrooms, semolina, onions and 3 yolks, spice. Beat 3 whites and add to the mixture. Add 2 hardboiled eggs. Put into a pan and cook on steam.

MUSHROOMS IN A TOMATO SAUCE

(Krystyna Nakonieczna, Borysów- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 2 kg mushrooms
- ❖ 5 big onions
- ❖ 1 glass olive oil
- ❖ ½ glass vinegar
- ❖ 3 tablespoons sugar
- ❖ A jar of tomato paste

Preparation:

Wash mushrooms carefully and boil in a salty water. Fry onion a bit on oil and add to mushrooms, next add sugar, vinegar and tomato paste. Boil everything together. Put into the jars when hot, close the jar and put it upside down. It is not necessary to scald.

MUSHROOMS MARINATED WITH SPICES

(Barbara Rulka, Żyrzyn)

Mushroom caps wash carefully and cook in a slight salty water twice or three time. Drain.

Poured vinegar:

- ❖ 1 glass 10% vinegar
- ❖ 2 glasses water
- ❖ 1 flat tablespoon sugar
- ❖ ½ tablespoon salt
- ❖ Pimento/ bay leaf

Boil all the ingredients together.

Wykonanie:

Gorącymi grzybami napelnić słoiki i zalać gorącą zalewą. Słoiki szybko zamknąć. Nie pasteryzować. Tak zamarynowane grzybki, po ostudzeniu można podawać z przyprawami. Odcedzamy je wtedy dokładnie z marynaty i dodajemy:

- ❖ cebulkę pokrojoną w drobną kostkę
- ❖ drobno pokrojony czosnek
- ❖ vegetę do smaku
- ❖ gałkę muszkatołową mieloną
- ❖ odrobinę imbiru
- ❖ troszkę pieprzu mielonego prawdziwego i ziołowego.

Całość dokładnie wymieszać.

Preparation:

Fill the jars with hot mushrooms and cover with hot poured vinegar. Close the jars quickly. Don't scald. Marinated mushrooms, when cold can be served with spices.

In such a situation we drain them and add:

- ❖ Onion cut fine in cubes
- ❖ Fine chopped garlic
- ❖ Vegeta to taste
- ❖ Grated nutmeg
- ❖ A bit of ginger
- ❖ A bit of natural and herbal pepper

Mix everything carefully.

SROMOTNIKI Z PISKÓR

(Zofia Szaruga, Borysów – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 10 jajek ugotowanych na twardo
- ❖ 20 dag ugotowanych pieczarek
- ❖ 5 czerwonych pomidorów
- ❖ cebula

SROMOTNIKI Z PISKÓR

(Zofia Szaruga, Borysów- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 10 hardboiled eggs
- ❖ 20 dag boiled mushrooms
- ❖ 5 red tomatoes



- ❖ przyprawy: sól i pieprz
- ❖ dekoracja: ser żółty i majonez

Wykonanie:

Jajka obrać, ściąć ich czubki, tak aby można było wyjąć żółtko. Z żółtek, drobno posiekanych pieczarek i cebuli zrobić pastę i włożyć ją w miejsce wydrążonych żółtek. Na tacy ustawić przygotowane jajka, na nie położyć przekrojonego pomidora w kształcie kapelusza grzyba i przyozdobić kroplami z majonezu.

- ❖ Onion
- ❖ Spices:
- ❖ Salt and pepper
- ❖ Decoration: yellow cheese and mayonnaise

Preparation:

Peel eggs, cut off their tops, so as you can take out yolks. Make paste out of yolks, fine chopped mushrooms and onion, and put it into the whites. Put such prepared eggs on a tray, on tops put a tomato as a mushroom cap, decorate with mayonnaise drops.

ZAWIJAKI Z KASZY JAGLANEJ Z SOSEM GRZYBOWYM PO BORYSOWSKU

(Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 2 średniej wielkości całe główki kapusty kiszonej
- ❖ 0,5 kg kaszy jaglanej
- ❖ sól / pieprz
- ❖ cebula
- ❖ tłuszcz do podsmażenia
- ❖ grzyby (maślaki lub podgrzybki)

Wykonanie:

Kapustę wrzucić do wrzątku i lekko obgotować tak, aby porozdzielać liście. Kaszę wysypać na wrzątek i kilka minut gotować, potem odcedzić na durszlaku, wysypać na miskę, wlać do tego wcześniej podsmażoną cebulkę z tłuszczem. Doprawić wszystko do smaku i zawijać w liście kapusty. Ułożyć w garnku i gotować w niedużej ilości wody, aż liście będą miękkie.

Przygotowanie sosu należy rozpocząć od podsmażenia grzybów na tłuszczu z cebulką, po-

MILLET WRAPPINGS WITH A MUSHROOM SAUCE IN A BORYSÓW WAY

(Żyrzyn)

Ingredients:

- ❖ 2 medium cabbages
- ❖ 0,5 kg millet
- ❖ Salt/pepper
- ❖ Onion
- ❖ Oil to fry
- ❖ Mushrooms

Preparation:

Put cabbage into boiling water and let it boil for a few minutes, then separate leaves. Throw millet into the boiling water and cook for some minutes, then drain on a colander. Pour millet into the bowl, add earlier fried onion with grease. Spice to taste and wrap in the cabbage leaves. Put in the pot and cook in a small amount of water, as the leaves become soft.

Start preparing sauce from frying mushrooms on grease with onion, then add water, taste, add some sweet cream and a bit of flour mi-

tem podlewać wodą, dosmakować, dodać trochę słodkiej śmietany i trochę mąki rozbitej w wodzie wedle uznania. Gotowe zawijaki polewać sosem i podawać z surówką lub ogórkiem kiszonym.

KASZAK Z KASZY JAGLANEJ

(Zofia Paprota, Kaleń)

Składniki:

Ciasto

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

Wykonanie:

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

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

xed with water if you wish. Ready wrappings pour over with sauce and serve with salad or pickled cucumber.

MILLET KASZAK (ADDITIONAL RECIPE)

(Zofia Paprota, Kaleń)

Cake ingredients:

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

Cake preparation:

Prepare leaven of yeast, cream, a tablespoon sugar and a pinch of salt. Add the rest of flour., melted and cooled margarine, rubbed yolks with the rest of sugar and vanilla sugar. Knead dough and leave to grow. Pin out to a thin pie and put in a smeared baking tin.

Ingredients of stuffing with millet

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

Roast millet with milk. After cooling mince with cheese. Add eggs and yolks rubbed with sugar and oil. Mix well. Put on the top of dough. Bake for about 45 minutes in 180 degrees Celsius.

GOŁĄBKI Z KASZY GRYCZANEJ

(Zofia Stałęga, Żerdź – gmina Żyrzyn)

Wykonanie:

Uprażyć kaszę. Pieczarki udusić z cebulką na oleju. Gotowe produkty połączyć i doprawić solą i pieprzem. Kapustę obgotować i liście nadziewać farszem. Gotowe włożyć na pół godziny do piekarnika. W tym czasie przygotować sos grzybowy.

PASZTET Z CUKINII

(Drzewce, gmina Nałęczów)

Składniki:

- ❖ 1 cukinia
- ❖ 1 marchew
- ❖ 1 pietruszka
- ❖ 1 cebula
- ❖ 20 dag sera żółtego
- ❖ 1,5 szklanki bułki tartej
- ❖ 0,5 szklanki oleju
- ❖ 3 żółtka
- ❖ przyprawy: sól, pieprz, słodka papryka, gałka muszkatołowa

Wykonanie:

Cukinię, marchew, pietruszkę, cebulę oraz ser żółty zetrzeć na tarce, na dużych oczkach. Dodać bułkę tartą, olej i 3 żółtka. Przyprawić do smaku. Wszystko wymieszać, pod koniec mieszania dodać ubite białka. Włożyć do blaszki, a blaszkę do piekarnika. Piec ok. 70 minut w 200 stopniach. Smarować pasztetem chleb.

MILLET "PIGEONS"

(Zofia Stałęga, Żerdź- Żyrzyn municipality)

Preparation:

Roast millet. Mushrooms with onion simmer on oil. Join ready products and spice with salt and pepper. Precook cabbage. Put stuffing on leaves. Wrap. When ready put for half an hour to the oven. In the meantime prepare mushroom sauce.

COURGETTE PATE

(Drzewce – Nałęczów municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 zucchini
- ❖ 1 carrot
- ❖ 1 parsley
- ❖ 1 onion
- ❖ 20 dag yellow cheese
- ❖ 1,5 glass crumbs
- ❖ 0,5 glass olive oil
- ❖ 3 yolks
- ❖ Spices: salt, pepper, sweet paprika, nutmeg

Preparation:

Zucchini, carrot, parsley, onion and yellow cheese grate on a big-hole grater. Add crumbs, oil and 3 yolks. Spice to taste. Mix everything, when nearly ready add beaten whites. Put into a baking tin and into the oven. Bake for about 70 minutes at 200 degrees Celsius. Consume on bread.

PASZTET Z KARTOFLI I SERA

(Lucyna Kowalik, Góra Puławska)

Składniki:

- ❖ 10 kartofli (ugotowanych)
- ❖ ½ litra śmietany
- ❖ ½ kg sera
- ❖ 2 jaja
- ❖ ser żółty
- ❖ sól
- ❖ liść laurowy
- ❖ kminek
- ❖ pietruszka

Wykonanie:

Kartofle pokroić w talarki, ser utrzeć i wymieścić ze śmietaną i rozbitymi jajkami. Dodać liść laurowy, kminek i pietruszkę. Wszystko to wyłożyć na dobrze natartą czosnkiem i wysmarowaną masłem blachę. Posypać serem żółtym i piec 30 – 45 minut. Podawać z sosem pomidorowym lub jarzynami na kwaśno albo z ćwikłą.

PĄCZKI Z ZIEMNIAKAMI

(Leokadiów)

Składniki:

- ❖ 1 kg ziemniaków (obrać i ugotować)
- ❖ ½ kostki margaryny (rozpuścić)
- ❖ ok. 1 kg mąki
- ❖ 10 dag drożdży
- ❖ ½ szklanki cukru kryształu
- ❖ 4 jajka
- ❖ zapach pomarańczowy

(cukier rozmieszać z całymi jajkami i zapachem)

Wykonanie:

Do ugotowanych przekręconych przez maszynkę letnich ziemniaków dodać 10 dag

PATE WITH POTATOES AND CHEESE

(Lucyna Kowalik, Góra Puławska)

Ingredients:

- ❖ 10 boiled potatoes
- ❖ ½ l cream
- ❖ ½ kg cheese
- ❖ 2 eggs
- ❖ Yellow cheese
- ❖ Salt
- ❖ Bay leaf
- ❖ Cumin
- ❖ Parsley leaves

Preparation:

Slice potatoes, grate cheese and mix with cream and beaten eggs. Add bay leaf, cumin and parsley leaves. Put the mass into well smeared with garlic and butter baking sheet. Sprinkle with cheese and bake 30-45 minutes. Serve with tomato sauce or sour vegetables or beetroots.

DONUTS WITH POTATOES

(Leokadiów)

Ingredients:

- ❖ 1 kg potatoes (peel and boil)
- ❖ ½ packet of margarine (melt)
- ❖ About 1 kg flour
- ❖ 10 dag yeast
- ❖ ½ glass sugar
- ❖ 4 eggs
- ❖ Orange aroma (sugar mix with eggs and aroma)

Preparation:

To cooked and minced slightly warm potatoes add 10 dag yeast, warm margarine and the rest of ingredients. Add about 1 kg flour, knead

drożdży, ciepłą margarynę i pozostałe składniki. Do tego wsypać ok. 1 kg mąki, wyrobić ciasto, formować pączki i smażyć na oleju i smalcu.

KOTLETY ZIEMNIACZANE

(Krystyna Grzegorzak, Zagrody – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 kg ugotowanych ziemniaków
- ❖ 4 czubate łyżki mąki
- ❖ 4 jajka
- ❖ 1 łyżka masła
- ❖ 2 cebule
- ❖ 2 łyżki kopru
- ❖ sól / pieprz

Wykonanie:

Cebule obrać i pokroić, zeszklić na maśle. Ziemniaki zemleć, utrzeć z żółtkami, dodać cebule, mąkę i utrzeć, na końcu dodać pianę z białek i koper, dobrze wyrobić. Z masy zrobić kotlety, zanurzyć w rozbitym jajku i bułce tartej, smażyć na małym ogniu. Podawać z surówką.

KOTLETY JAGLANO - SELEROWE

(Barbara Rułka, Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 35 dag kaszy jaglanej
- ❖ 35 dag selera
- ❖ 10 dag cebuli
- ❖ 3 jaja ugotowane
- ❖ 10 dag masła
- ❖ ½ l. wywaru z włoścзыzn
- ❖ 2 jaja surowe
- ❖ ½ kg tartej bułki
- ❖ 2 pęczki koperku lub natki pietruszki
- ❖ sól

ad the dough, form donuts and fry on oil and lard.

POTATO CHOPS

(Krystyna Grzegorzak, Zagrody – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 kg boiled potatoes
- ❖ 4 full tablespoons of potato flour
- ❖ 4 eggs
- ❖ 1 tablespoon butter
- ❖ 2 onions
- ❖ 2 tablespoons dill
- ❖ Salt/pepper

Preparation:

Peel onions, chop and fry for a while on butter. Mince potatoes, pound with yolks, add onions, flour and at the end beaten whites and dill, knead well. Make cutlets out of the pulp, immerse in a beaten egg and bread-crumbs and fry over low heat. Serve with salad.

MILLET-CELERY CHOPS

(Barbara Rułka, Żyrzyn)

Ingredients:

- ❖ 35 dag millet
- ❖ 35 dag celery
- ❖ 10 dag onion
- ❖ 3 hardboiled eggs
- ❖ 10 dag butter
- ❖ ½ l vegetable decoction
- ❖ 2 raw eggs
- ❖ ½ kg breadcrumbs
- ❖ 2 bunches of dill or parsley leaves
- ❖ Salt

Wykonanie:

Oczyszczone selerę pokroić w cieniutkie pa-seczki. Kaszę opłukać i obgotować, odcedzić i zalać gorącym wywarem jarzynowym, dodać sól, masło i seler. Ugotować na pół sypko. Cebulę pokroić w kostkę i lekko zrumienić na złoty kolor. Jaja ugotowane pokroić w kostkę. ciepłą kaszę wymieszać z cebulą, surowymi jajkami i posiekany koperkciem lub natką. Do masy dodać pokrojone jajka i uformować kotlety. Panierować w tartej bulce i smażyć.

Preparation:

Clean celeries cut in thin stripes. Rinse and precook millet, drain and pour over with hot vegetable decoction, add salt, butter and celery. Cook half loose rice. Onion chop in cubes and fry to gold. Hardboiled eggs cut in cubes. Warm millet mix with onion, raw eggs, chopped dill and parsley. Add chopped eggs and form cutlets. Coat with breadcrumbs and fry.

BABKA ZIEMNIACZANA

(„Kotlinianki” Kotliny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 2½ kg ziemniaków
- ❖ 4 garście kaszy gryczanej
- ❖ 3 – 4 jajka
- ❖ 3 duże cebule
- ❖ 20 dag słoniny
- ❖ 1/3 szkl. oleju
- ❖ sól / pieprz ziołowy i naturalny

POTATO CAKE

(„Kotlinianki” Kotliny – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 2 ½ kg potatoes
- ❖ 4 handfuls buckwheat
- ❖ 3-4 eggs
- ❖ 3 big onions
- ❖ 20 dag bacon
- ❖ 1/3 glass olive oil
- ❖ Salt/ herbal and natural pepper



Wykonanie:

Ziemniaki surowe i 2 cebule obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Wsypać 4 garście kaszy gryczanej surowej i jajka. Słoninę pokroić w kostkę i usmażyć. Do podsmażonej słoninki dodać jedną cebulę i ją zeszklić. Do tego wlać olej, doprawić solą i pieprzem do smaku. Wszystko dobrze wymieszać, wlać do blachy i piec w piekarniku 1, 5 godziny. Najlepiej smakuje na zimno.

Preparation:

Peel raw potatoes and 2 onions and grate them on as small-hole grater. Add 4 handfuls of raw buckwheat and eggs. Bacon cut in cubes and fry. To fried bacon add 1 onion and fry for a moment., add oil, spice with salt and pepper. Mix all ingredients, pour into baking tin and bake in the oven for about 1.5 hour. The best when cold.

BABA KAPUŚCIANA

(„Śniadowianki”, Śniadowka – gmina Baranów)

Składniki:

- ❖ włoska kapusta
- ❖ 5 jajek
- ❖ 100 ml. kremówki
- ❖ sól
- ❖ pieprz
- ❖ olej
- ❖ kminek
- ❖ 2-3 marchewki

CABBAGE CAKE

(„Śniadowianki”, Śniadowka – Baranów municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 kale
- ❖ 5 eggs
- ❖ 100 ml cream
- ❖ Salt
- ❖ Pepper
- ❖ Olive oil
- ❖ Cumin
- ❖ 2-3 carrots



Wykonanie:

1. Kapustę oczyścić, wyciąć głąb i włożyć do wrzątku na 3 minuty. Zdjąć 6 liści.
2. Jajka roztrzepać ze śmietaną, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Połowę kapusty drobno posiekać. Marchew ugotować w osolonej wodzie i zetrzeć na tarce.
3. Posiekaną kapustę podsmażyć na oleju, wymieszać z marchewką i kminkiem. Żaroodporne naczynie posmarować olejem. Dno i boki wyłożyć odłożonymi liśćmi kapusty, dociskając je do ścianek.
4. Farsz przełożyć do formy, zalać śmietaną z jajkami. Piec całość w temperaturze 200 stopni C przez 20 – 30 minut. Po upieczeniu wyłożyć babę do góry dnem. Podawać na gorąco. Kroić na trójkąty.

KAPUSTA Z GROCHEM I GRZYBAMI

(Bronisławka – gmina Kurów)

Składniki:

- ❖ kapusta kiszona
- ❖ groch
- ❖ grzyby suszone
- ❖ olej
- ❖ cebula
- ❖ sól / pieprz

Wykonanie:

Kapustę, groch i grzyby ugotować – wszystko oddzielnie. Kapustę w 3 – 4 wodach. Kiedy kapusta będzie miękka dodać groch i grzyby. Cebulę pokroić w kosteczkę i podsmażyć na oleju – dodać 1 łyżkę mąki – zrobić zasmażkę i dodać do kapusty. Doprawić do smaku, Dusić.

Preparation:

Clean and cut out into the cabbage. Put into the boiling water for 3 minutes. Take off 6 leaves.

Mix fine eggs with cream, spice with salt and pepper. Chop half of the cabbage. Cook carrot in a salty water and rub it on the grater.

Chopped cabbage fry on oil, mix with carrot and cumin. Heat resistant steel vessel grease with oil. Cabbage leaves put onto the bottom and sides of the dish pressing to the sides.

Stuffing put to the form, pour over with cream with eggs. Bake in 200 degrees Celsius for 20-30 minutes. After baking take it out putting upside down. Serve hot. Cut in triangles.

CABBAGE WITH PEA AND MUSHROOMS

(Bronisławka – Kurów municipality)

Ingredients:

- ❖ Sauerkraut
- ❖ Pea
- ❖ Dried mushrooms
- ❖ Oil
- ❖ Onion
- ❖ Salt/pepper

Preparation:

Cook sauerkraut, pea and mushrooms- each ingredient separately. Sauerkraut 3-4 times changing water. When it is soft add pea and mushrooms. Cut onion in cubes and fry on oil- adding 1 tablespoon flour- prepare roux and add to sauerkraut. Spice to taste.

KAPUSTA Z ZIEMNIAKÓW Z DODATKIEM GROCHU

(Oblasy – gmina Janowiec)

Wykonanie:

Ziemniaki obieramy, kroimy w drobną kosteczkę. Zalewamy wodą i odstawiamy na parę godzin. Wody nie wylewamy, gotujemy w niej ziemniaki i solimy do smaku. Groch gotujemy do miękkości. Ziemniaki i groch odcedzamy i ucieramy na miazgę. Mieszamy razem. Dodajemy do tego słonię przysmażoną z cebulą, można dodać także kielbasę.

CABBAGE OF POTATOES WITH PEA

(Oblasy- Janowiec municipality)

Preparation:

Peel potatoes, cut in a tiny cubes. Cover with water and leave for a few hours. Do not pour out water, cook potatoes in it and spice with salt. Cook pea to soft. Drain potatoes and pea and rub to get pulp. Mix together. Add bacon fried with onion. Sausage can also be added.



KAPUSTA Z GROCHEM I ŚMIETANĄ

(Kazimiera Szlachetka, Cyganówka gm. Wojciechów)

Składniki:

- ❖ kapusta - 2 główki
- ❖ groch - 0,50 kg
- ❖ śmietana - ½ litra
- ❖ pieprz, kwasek, sól,

CABBAGE WITH PEA AND CREAM

(Kazimiera Szlachetka, Cyganówka – Wojciechów municipality)

Ingredients:

- ❖ 2 cabbages
- ❖ 0,5 kg pea
- ❖ ½ l cream
- ❖ Pepper, lemon acid, salt, roux

zasmażka z tłuszczem i mąki
❖ 20 dkg + 1 łyżka mąki

Wykonanie:

Kapustę owarzyć i odcedzić, groch ugotować rozetrzeć i dodać do kapusty, zrobić zasmażkę z tłuszczu i mąki doprawić do smaku.

KAPUSTA KISZONA Z PIECZARKAMI W WAFLACH

(Wiesława Trybuła, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ kapusta kiszona
- ❖ pieczarki
- ❖ wafle
- ❖ cebula
- ❖ przyprawy

Wykonanie:

Kapustę ugotować, pieczarki udusić na oleju z cebulką. Wymieszać i przyprawić. Gorące rozłożyć na wafle i zwinąć, pokroić na kawałki – 10 centymetrów. Wystygnięte maczamy w jajku i bulce tartej i smażyć.

KAPUSTA WIGILIJNA

(Teresa Nowaczek)

Składniki:

- ❖ 2 kg kapusty kwaszonej
- ❖ ½ kg fasoli
- ❖ 1 garść suszonych grzybów
- ❖ ¼ litra oleju rzepakowego
- ❖ 1 cebula
- ❖ liść laurowy
- ❖ ziele angielskie
- ❖ pieprz

of flour and lard
❖ 20 dag + 1 tablespoon flour

Preparation:

Cook cabbage and drain, rub pea and add to cabbage, prepare roux of flour and lard and spice to taste.

SAUERKRAUT WITH MUSHROOMS IN WAFERS

(Wiesława Trybuła, Osiny- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ Sauerkraut
- ❖ Mushrooms
- ❖ Wafers
- ❖ Onion
- ❖ Spices

Preparation:

Cook sauerkraut. Mushrooms simmer with onion on oil. Mix and spice. Hot put on waffer and roll, cut into 10cm pieces. When cold coat in egg and breadcrumbs and fry.

CABBAGE WITH MUSHROOMS AND DRIED PLUMS

(Teresa Nowaczek)

Ingredients:

- ❖ 2 kg sauerkraut
- ❖ ½ kg beans 1 handful dried mushrooms
- ❖ ½ l canola oil
- ❖ 1 onion
- ❖ Bay leaf
- ❖ Pimento
- ❖ Pepper

Wykonanie:

Kapustę opłukać, włożyć do garnka, zalać wodą i gotować. Jeżeli jest zbyt kwaśna, trochę wody odlać. W drugim garnku ugotować fasolę, która była moczona przez noc. Grzyby na noc namoczyć, odlać wodę i ugotować. Ugotowane grzyby odcedzić i drobno pokroić. Do ugotowanej kapusty dodać fasolę, grzyby i cebulę przysmażoną na połowie oleju. Następnie dodać zasmażkę z 1 łyżki mąki i reszty oleju. Doprawić do smaku.

Preparation:

Rinse sauerkraut, put into the pot, cover with water and cook. Pour out some water if it is too sour. In the next pot cook beans, which soaked previous night. Soak mushrooms for the night, pour out water and cook. Drain cooked mushrooms and cut fine. To cooked sauerkraut add beans, mushrooms and onion fried on a half of oil. Then add roux made of 1 tablespoon flour and the rest of oil. Spice to taste.

BURACARZ

(Anna Serewa, Kaleń)

Składniki:

- ❖ 0,5 kg mąki
- ❖ 0,5 litra ciepłego mleka
- ❖ 5 dkg drożdży
- ❖ 3 łyżki cukru
- ❖ 1 cukier waniliowy
- ❖ szczypta soli
- ❖ 0,5 kg buraków cukrowych

BURACARZ

(Anna Serewa, Kaleń)

Ingredients:

- ❖ 0,5 kg flour
- ❖ 0,5 l warm milk
- ❖ 5 dag yeast
- ❖ 3 tablespoons sugar
- ❖ 1 vanilla sugar
- ❖ A pinch of salt
- ❖ 0,5 kg sugar beet



Wykonanie:

Z powyższych składników, poza burakami, zrobić ciasto drożdżowe, odstawić na pół godziny w ciepłe miejsce. Kiedy wyrośnie, dodać starte na tarce ugotowane buraki cukrowe, wymieszać. Gotowe ciasto ułożyć w wysypanej tartą bułką blasze na wysokość ok. 4 cm. Można posypać kruszonką. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 40 min. Do ciasta można dodać garść maku i (lub) utartą odcisniętą marchew.

BURACARZ

(Klub 4 H działający przy Gminnym Ośrodku Kultury w Wojciechowie)

Składniki:

- ❖ burak cukrowy -2 sztuki
- ❖ mąka – garstka
- ❖ cukier – łyżka
- ❖ drożdże - 5 dkg
- ❖ mleko - 1 szklanka
- ❖ mąki - ile się wgniecie

Wykonanie:

Ugotować buraki a następnie obrać i zetrzeć na tartce jarzynowej. Drożdże wymieszać z cukrem i mlekiem. Z mąki oraz podanych składników zagnieść ciasto i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto przelać do formy do pieczenia i piec w gorącym piekarniku do uzyskania rumianego koloru.

LEMIESZKA

(Halina Jarosińska, kol. Wojciechów I)

Składniki:

- ❖ ziemniaki -1 kg
- ❖ mąka - 3 łyżki
- ❖ mleko - ½ szklanki

Preparation:

From given ingredients, except sugar beet, prepare yeast dough, leave for half an hour in a warm place. When grows, add rubbed on a grater cooked sugar beet, mix. Ready dough arrange on baking sheet sprinkled with bread-crumbs. Dough should be about 4 cm thick. Can be sprinkled with crumbles. Bake in the oven for about 40 minutes.

A handful of poppy or grated and squeezed carrot can be added to the dough.

BURACARZ

(Club 4 H Wojciechów)

Ingredients;

- ❖ 2 white beets
- ❖ Handful of poppy
- ❖ 1 tablespoon sugar
- ❖ 5 dag yeast
- ❖ 1 glass milk
- ❖ Flour

Preparation:

Cook white beets, peel and grate on a grater. Yeast mix with sugar and milk. Knead the dough from flour and given ingredients and leave in a warm place to grow. When ready pour into baking tin and bake in a hot oven till it is gold.

LEMIESZKA

(Halina Jarosińska, kol. Wojciechów I)

Ingredients:

- ❖ 1 kg potatoes
- ❖ 3 tablespoons flour
- ❖ ½ glass milk

- ❖ cebula - 1 mała
- ❖ słonina - 8 dkg
- ❖ śmietana do słoniny - ½ szklanki

Wykonanie:

Ziemniaki ugotować, gdy są miękkie wlać mleko, odparować.

Zdjąć z kuchni, wygnieść ziemniaki z mąką. Następnie jeszcze trochę podduścić.

Maczać łyżkę w tłuszczu kłaść kluski, połączyć słoniną z cebulą i śmietaną.

- ❖ 1 small onion
- ❖ 8 dag lard
- ❖ ½ glass cream

Preparation:

Boil potatoes, when soft and add milk, evaporate. Take away from stove and mash them with flour. Simmer a bit. Make noodles with a spoon dipped in fat, pour over with lard with onion and cream.

PARZYBRODA

(Halina Jarońska, kol. Wojciechów I)

Składniki:

- ❖ Kapusta 0,50 kg
- ❖ Ziemniaki 0,30-0,40 kg
- ❖ Boczek lub słonina 0,05 kg
- ❖ Mąka 0,02 kg
- ❖ Pieprz, kwas cytrynowy, sól, cukier

Wykonanie:

Kapustę obrać, pokroić w grubą kostkę zalać wrzącą wodą (1 szkl) dodać sól, szczyptę cukru 1dkg tłuszczu przykryć, gdy się zagotuje odkryć na chwilę. Kiedy kapusta jest prawie miękka dodać pokrojone w kostkę ziemniaki. Gdy jest już wszystko miękkie, wlać zasmażkę z boczku i zarumienionej mąki, zagotować, doprawić pieprzem i jak trzeba kwaskiem.

PARZYBRODA

(Halina Jarońska, kol. Wojciechów I)

Ingredients:

- ❖ 0,5 kg cabbage
- ❖ 0,3- 0,4 kg potatoes
- ❖ 0,05 kg bacon
- ❖ 0,002 kg flour
- ❖ Pepper, lemon acid, salt, sugar

Preparation:

Peel cabbage, cut in thick cubes, pour over with 1 glass of boiling water, add salt, a pinch of sugar, 1 dag fat, cover, when start boiling uncover for a moment. When cabbage is nearly soft add potatoes cut in cubes. When everything is nearly ready, pour roux made on bacon and fried gold flour, spice with pepper or when necessary lemon acid.

ŚLIWKI W OCCIE

(Halina Jarońska, kol. Wojciechów I)

Składniki:

- ❖ śliwki - 2 kg
- ❖ ocet - 0,5 litra
- ❖ woda - 0,5 litra
- ❖ cukier - ile wejdzie

PLUMS IN VINEGAR

(Halina Jarońska, Kol. Wojciechów)

Ingredients:

- ❖ 2 kg plums
- ❖ 0,5 l vinegar
- ❖ 0,5 l water
- ❖ Sugar

Wykonanie:

Śliwki drelujemy na połówki.

Zalewa: Roztworem z 0,5 litra octu, 0,5 litra wody przegotowanej chłodnej zalać wydrenowane śliwki – pozostawić na dobę. Potem odlać zalewę. Śliwki następnie ułożyć w słoikach: 1 warstwa śliwek (około 2 cm) i potem jedna warstwa cukru (około 0,5 cm) ostatnia warstwa musi być z cukru. Zakręcamy słoiki i nic więcej. Odlaną zalewę używamy jako ocet winny.

Preparation:

Divide plums into halves..

Vinegar solution:

Mix 0,5 l vinegar with 0,5 l water and pour over plums- leave for 24 hours. Then pour out liquid. Put the plums into the jars: 1 layer of plums (about 2 cm) and 1 layer of sugar (about 0,5 cm). The last should be sugar layer. Close the jars and nothing else. Liquid poured out of the plums use as wine vinegar.



Potrawy z ryb

Fish dishes

**KARP W GALARECIE**

(Witowice – gmina Końskowola)

Składniki:

- ❖ głowy karpia na galarecie
- ❖ 1 karp dzwonka
- ❖ włoszczyzna
- ❖ ziele angielskie
- ❖ liść laurowy
- ❖ sól / pieprz
- ❖ natka pietruszki
- ❖ plaster cytryny

Wykonanie:

1) Głowy i całego karpia sprawić, usuwając łuski. Oczyścić włoszczyznę i wstawić do garnka. Po zagotowaniu wywaru warzywnego do-

CARP IN JELLY

(Witowice – Końskowola municipality)

Ingredients:

- ❖ head carp for jelly
- ❖ 1 carp
- ❖ Vegetables
- ❖ Allspice
- ❖ bay leaf
- ❖ salt / pepper
- ❖ parsley
- ❖ lemon slice

Preparation:

Clean the head and the whole carp, removing the husk. Clean the vegetables and add to pot. After boiling, add the vegetable broth

dać głowy rybie i gotować na malutkim ogniu dodając przyprawę.

2) Po około 30 minutach dodać dzwonka karpia i dalej gotować bardzo wolno przez 15 minut. Wyjąć rybę na półmisek, doprawić solą i pieprzem.

3) Rybę ułożyć w naczyniu żaroodpornym, udekorować zieleniną, włoszczyzną i cytryną, a następnie delikatnie zalać zimnym wywarem, tak aby ryba była cała pokryta.

and cook the fish head on the fire by adding a little spice.

After about 30 minutes, add portions of carp and continue to cook very slowly for 15 minutes. Remove fish to a platter, season with salt and pepper.

Arrange fish in casserole, garnish with greens, vegetables and lemon, and then gently pour a cold brew, so that the whole fish was covered.

KARP W GALARECIE

(Małgorzata Salamandra, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ ok 2 kg karpia
- ❖ włoszczyzna
- ❖ 8 cebul
- ❖ liście laurowe
- ❖ kilka ziarenek ziela angielskiego
- ❖ 2 łyżki soku z cytryny
- ❖ sól / pieprz

Wykonanie:

Sprawione karpie oplucz i osusz. Odetnij głowy i płetwy. Gotuj ok. 20 minut. Do wywaru dodaj obrane jarzyny i gotuj kolejne 20 minut. Wyjmij warzywa i włóż rybę, gotuj, tak aby się nie rozpadła. Pod koniec gotowania dodaj pokrojoną w plastry cebulę oraz pieprz. Chwilę blanszuj, wyjmij rybę wraz z cebulą i wyłóż na półmisek. Zalej esencjonalnym wywarem i odstaw do lodówki do zastygnięcia.

CARP IN A JELLY

(Małgorzata Salamandra, Osiny – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ about 2 kg carp
- ❖ vegetables
- ❖ 8 onions
- ❖ Bay leaves
- ❖ A few seeds of pimento
- ❖ 2 tablespoons lemon juice
- ❖ Salt/pepper

Preparation:

Purified carp rinse and dry. Cut off the head and fins. Cook about 20 minutes. For the broth, add vegetables and cook another 20 minutes. Remove vegetables and add fish. Cook so that it is not broke. At the end of cooking, add sliced onion and pepper. Blanched moment, remove the fish with onions and lay off the dish. Pour with the brew put away to the fridge Allow to set.

KARP FASZEROWANY GRZYBAMI

(Kazimiera Wójtowicz, Drzewce – gmina Nałęczów)

Składniki:

- ❖ karp
- ❖ przyprawa do ryb
- ❖ sok z cytryny

Farsz:

- ❖ ¼ kostki masła
- ❖ 2 żółtka
- ❖ 20 dag grzybów
- ❖ 2 łyżki bułki tartej
- ❖ cebula

Wykonanie:

Karpia oczyścić i odciąć głowę. Odetnij mięso od ości, wyjmij ości od góry, uważając by nie uszkodzić brzucha ryby. Skrop sokiem z cytryny i posyp przyprawą. Grzyby zetrzyj na tarce lub drobno pokrój, podsmaż wraz z cebulką, dodaj przyprawę do ryb i bułkę tartą. Masło utrzyj z żółtkami dodaj ostudzone grzyby. Farszem nadziej karpia, zszyj lub zepnij u góry. Wysmaruj blachę. Piecz w piekarniku w temperaturze 180 – 200 stopni C około 50 minut. Karpia podawaj na zimno pokrojonego w dzwonki.

MARKUSZOWSKA RYBA PO ŻYDOWSKU

(Helena Opolska, Markuszów)

Składniki i wykonanie:

- ❖ 1 kg ryby – odfiletować
- ❖ 2 czerstwe bułeczki – namoczyć w mleku
- ❖ 1 mała cebula

Wszystko zmielić w maszynce do mięsa.

Dodać:

- ❖ 1 łyżeczkę masła

CARP STUFFED WITH MUSHROOMS

(Kazimiera Wójtowicz, Drzewce – Nałęczów municipality)

Ingredients:

- ❖ Carp
- ❖ Fish spice
- ❖ Lemon juice

Stuffing:

- ❖ ¼ bar of butter
- ❖ 2 yolks
- ❖ 20 dag mushrooms
- ❖ 2 tablespoons breadcrumbs
- ❖ Onion

Preparation:

Carp clean and cut off his head. Cut meat from bones, remove the bones from the top, being careful not to damage the stomach of the fish. Drizzle with lemon juice and sprinkle with seasoning. Mushrooms grate on the grater or finely cut, fry with onion add spice to the fish and bread crumbs. Butter rub with yolk, add the mushrooms cooled down. Stuff carp, staple or fasten at the top. Grease baking pan. Bake in oven at 180-200 degrees Celsius for about 50 minutes. Serve cold cut into pieces.

“MARKUSZOWSKA“ FISH IN JEWISH WAY

(Helena Opolska, Markuszów)

Ingredients and Preparation:

- ❖ 1 kg fish filleted
- ❖ 2 stale rolls – soak in milk
- ❖ 1 small onion

Mince everything.

Add:

- ❖ 1 teaspoon butter
- ❖ A bit of green parsley

- ❖ odrobinę natki pietruszki
- ❖ 1 jajko
- ❖ sól / pieprz
- ❖ cukier do smaku

Formować niewielkie pulpety i krótko gotować na wywarze z ryby i warzyw (marchew, pietruszka, seler, por). Pulpety układać na półmiskach i zalać w/w wywarem z rozpuszczoną żelatyną. Podawać z chrzanem.

- ❖ 1 egg
- ❖ Salt/ pepper
- ❖ Sugar to taste

Form small balls and cook briefly on the broth with fish and vegetables (carrot, parsley, celery, leek). Put the meatballs on plates and pour over with the brew with melted gelatin. Serve with horseradish.

RYBA W SOSIE LITEWSKIM

(Ewa Szymańska, Markuszów)

Składniki:

- ❖ 1 kg fileta ryby
- ❖ ciasto naleśnikowe – słone
- ❖ 4 cebule - pokroić w talarki
- ❖ 1 słoik papryki marynowanej – pokroić w paski
- ❖ 1 słoik ogórków konserwowych - pokroić w paski
- ❖ 30 dag pieczarek - pokroić w talarki

Wykonanie:

Wszystko udusić na oleju, dodać koncentrat pomidorowy i w razie potrzeby podlać wodą. Przyprawić keczupem, cukrem i solą. Ryby w panierce naleśnikowej przekładać warstwami z przygotowanym sosem.

FISH IN LITHUANIAN SAUCE

(Ewa Szymańska, Markuszów)

Ingredients:

- ❖ 1 kg filleted fish
- ❖ Salty pancake dough
- ❖ 4 onions – sliced
- ❖ 1 jar of pickled paprika – cut in stripes
- ❖ 1 jar pickled cucumbers – cut in stripes
- ❖ 30 dag mushrooms – slice

Preparation:

All ingredients simmer in oil, add tomato paste and pour with water if necessary. Spice with ketchup, sugar and salt. Fish in pancakes batter put in layers with the prepared sauce.

KALEŃSKA RYBA A'LA GRECKA

(Teresa Nowaczyk, Markuszów)

Składniki:

- ❖ 1 kg filetów z mintaja
- ❖ 3 marchewki
- ❖ 1-2 pietruszki
- ❖ 1 mały seler

“KALEŃSKA” FISH A'LA GREEK

(Teresa Nowaczyk, Markuszów)

Ingredients:

- ❖ 1 kg Pollock fillet
- ❖ 3 carrots
- ❖ 1-2 parsleys
- ❖ 1 small celery

- ❖ 1 por
- ❖ 1 koncentrat pomidorowy
- ❖ ½ szklanki oleju
- ❖ musztarda
- ❖ papryka słodka
- ❖ liść laurowy / ziele angielskie

Wykonanie:

Warzywa zetrzeć na tarce jarzynowej, por pokroić w drobne paseczki. W garnku rozgrzać olej, wrzucić warzywa, dodać ½ szklanki wody i dusić na małym ogniu. Gdy warzywa będą miękkie dodać koncentrat pomidorowy, pieprz, 1 łyżeczkę musztardy i łyżeczkę papryki słodkiej, chwilę poddusić.

- ❖ 1 leek
- ❖ 1 jar or tin of tomato paste
- ❖ ½ glass oil
- ❖ Mustard
- ❖ Sweet paprika
- ❖ Bay leaf/ pimento

Preparation:

Grate vegetables, leek cut into small strips. Heat oil in a pot, add vegetables, add ½ cup water and simmer over low heat. When the vegetables are soft add the tomato paste, pepper, 1 teaspoon mustard and a teaspoon of sweet paprika, stew a while.

ŚLEDZIE KRYSI

(Krystyna Łowczak, Markuszów)

Składniki:

- ❖ ½ kg śledzi (matjasów) – marynujemy
- ❖ 3- 4 cebule – pokrojone w talarki
- ❖ 2 – 3 łyżeczki ziół prowansalskich
- ❖ 20 – 30 dag pieczarek

Wykonanie:

Pieczarki wrzucić na rozgrzaną patelnię, odparować z wody, posolić i dodać odrobinę czarnego zmielonego pieprzu. Cebule zeszklić na oleju aż będzie miękka, dodać zioła prowansalskie, koncentrat pomidorowy i odparowane pieczarki. Dodać sól i cukier do smaku, później wszystko wystudzić. W słoiku układać na przemian:

- warstwa śledzi pokrojonych w kawałki
- warstwa cebuli z pieczarkami

Bardzo dobre z ziemniakami z wody jako danie obiadowo – postne lub przekąska na stół wigilijny.

CHRISTINA'S HERRINGS

(Krystyna Łowczak, Markuszów)

Ingredients:

- ❖ ½ kg herrings - (matjas the best)- marinate
- ❖ 3-4 onions- sliced
- ❖ 2-3 teaspoons Provence herbs
- ❖ 20-30 dag mushrooms

Preparation:

Mushrooms put into the hot pan, the water evaporate, add a little salt and ground pepper. Fry onions in oil until soft, add the herbs de Provence, tomato paste and evaporated mushrooms. Add salt and sugar to taste, then cool it all. In a jar put on a change:

- layer of chopped herring pieces
- layer of the onion with mushrooms

Very good with boiled potatoes as a meal dinner - fasting or snack on the Christmas Eve table.

ŚLEDZIE WIKAREGO POD PIERZYNA

(Krystyna Łowczak, Markuszów)

Składniki i wykonanie:

- ❖ ½ kg śledzi – marynujemy i później kroimy w kostkę
- ❖ 2 – 3 cebule – kroimy w drobną kostkę
- ❖ 4 – 5 jajek – gotujemy na twardo i kroimy w kostkę
- ❖ majonez
- ❖ około 20 dag żółtego sera - trzemy na tarce jarzynowej (drobnej)
- ❖ suszone śliwki węgierki (około 10 sztuk na półmisek) – zalewamy wrzątkiem i kroimy w paski

Wszystko warstwami układamy na półmisku:
ŚLEDZIE – ŚLIWKI – CEBULA – JAJKA
– MAJONEZ

Całość dokładnie posypujemy startym serem żółtym. Najlepiej postawić przed podaniem na 2 – 3 godziny w chłodnym miejscu, żeby nabrało smaku.

VICAR'S HERRING OF QUILT

(Krystyna Łowczak, Markuszów)

Ingredients and Preparation:

- ❖ ½ kg herrings – marinate, then cut in cubes
- ❖ 2-3 onions – cut in fine cubes
- ❖ 4-5 eggs- hardboiled and cut in cubes
- ❖ Mayonnaise
- ❖ About 20 dag yellow cheese- grated on a small- hole grater
- ❖ Prunes (about 10 for a plate) – pour over with boiling water and cut in stripes

All ingredients put in layers on the plate:

Herrings – Prunes – onion- eggs – mayonnaise
Sprinkle all with grated yellow cheese. The best is to keep 2-3 hours before serving in a cool place, to get taste.



ŚLEDZIE PROBOSZCZA

(Maria Struska, Markuszów)

Składniki:

- ❖ 50 dag filetów śledziowych (najlepiej matias)
- ❖ 1 słoik marynowanych grzybków (najlepiej borowików)
- ❖ garść posiekanej natki pietruszki
- ❖ oliwa
- ❖ 2 cebule

Wykonanie:

Śledzie pokroić w dzwonki, grzyby w plasterki, cebulę w półkrażki lub niewielką kostkę. Na półmisku warstwami układać śledzie, cebulę, grzyby. Każdą warstwę należy posypać posiekaną natką pietruszki i pokropić oliwą.

ŚLEDZIE SMAŻONE

(Kazimiera Wójtowicz, Drzewce – gmina Nałęczów)

Składniki:

- ❖ śledzie mrożone lub świeże
- ❖ cebula
- ❖ olej rzepakowy

Wykonanie:

Śledzie jeżeli mrożone to rozmrozić, umiarkowanie posolić, obtoczyć w mące i smażyć na oleju na złoty kolor. Układać jeden obok drugiego, żeby wystygły. Na pozostałym oleju smażyjemy pokrojoną w kostkę cebulę na złoty kolor.

ZALEWA: 1 szklanka octu 10 %; 3 szklanki wody; 1 łyżka cukru, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie – ZAGOTOWAĆ.

W salaterce układać warstwę śledzi, warstwę cebuli. Zalać zalewą.

PASTOR'S HERRINGS

(Maria Struska, Markuszów)

Ingredients:

- ❖ 50 dag herring fillets
- ❖ 1 jar of marinated mushrooms
- ❖ A handful of chopped green parsley
- ❖ Olive oil
- ❖ 2 onions

Preparation:

Cut herrings in to pieces, slice mushrooms, onion in crescents or not big cubes. On the plate put in layers herrings, onion, mushrooms. Each layer sprinkle with green parsley and drizzle with olive oil.

FRIED HERRINGS

(Kazimiera Wójtowicz, Drzewce – Nałęczów municipality)

Ingredients:

- ❖ Fresh or frozen herrings
- ❖ Onion
- ❖ Canola oil

Preparation:

Salt herrings a bit, coat in flour and fry on oil to gold. Put one next to another, to cool them. On the left oil fry onion to gold.

Marinade: 1 glass 10% vinegar, 3 glasses water, 1 tablespoon sugar, pepper, bay leaf, pimento – BOIL!

In a bowl put the layer of herrings, onion layer and pour over with marinade.

SALATKA ŚLEDZIOWA

(Iwona Matysiak-Borucka, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki i wykonanie:

Ziemniaki ugotować w mundurkach, wystudzić i pokroić w dość grubą kostkę.

Cebulę pokroić w piórka lub kostkę.

Tusze śledzi oderwać od ości, wypłukać dwa razy i pozostawić w wodzie do wymoczenia na ok. 20 minut.

Ziemniaki, cebulę i pokrojone śledzie wymieszać, doprawić do smaku, dodać olej rzepakowy.

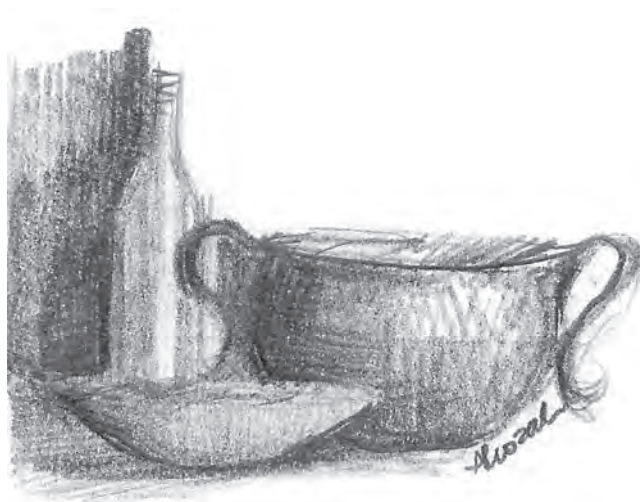
HERRING SALAD

(Iwona Matysiak-Borucka, Osiny – Żyrzyn municipality)

Ingredients and preparation:

Cook potatoes in peels. Cool them down and cut in quite big cubes. Onion chop or cut in fine cubes. Remove spines and bones of herrings, rinse twice and leave in water for about 20 minutes.

Potatoes, onions and cut herrings mix together, spice to taste, add canola oil.



Potrawy mięsne i półmięsne

Meat and half-meat dishes



KURCZAK FASZEROWANY GÓRSKI

(Teresa Kamińska, Irena Zamojska)

Składniki:

- ❖ kurczak średniej wielkości
- ❖ 10 dag ryżu
- ❖ 25 dag mięsa mielonego
- ❖ 2 jajka
- ❖ sól / pieprz
- ❖ przyprawa do kurczaka

Wykonanie:

Kurczaka wyluzować, korpus natrzeć przyprawą i odstawić na ok. 1 godzinę. Ryż ugotować, połączyć z mięsem, jajkami i doprawić do smaku solą i pieprzem. Przygotowanym farszem nadziać kurczaka, spiąć wykałaczką i upiec na złoty kolor.

MOUNTAIN STUFFED CHICKEN

(Teresa Kamińska, Irena Zamojska)

Ingredients;

- ❖ Medium chicken
- ❖ 10 dag rice
- ❖ 25 dag minced meat
- ❖ 2 eggs
- ❖ Salt/ pepper
- ❖ Chicken spice

Preparation:

Rub chicken with Spice and leave for about 1 hour. Boil rice, join with meat, eggs and spice to taste with salt and pepper. Stuff the chicken with prepared stuffing, fasten with a toothpick and bake to gold colour.

ROLADA Z KURCZAKA

(Gołęb – gmina Góra Puławska)

Składniki:

- ❖ 1 kurczak
- ❖ 25 dag mięsa mielonego
- ❖ 10 dag masła
- ❖ 2 łyżki bułki tartej
- ❖ 1 łyżka natki pietruszki
- ❖ 4 jajka
- ❖ 4 plasterki sera żółtego
- ❖ 3 łyżki mąki
- ❖ 2 marchewki (ugotowane)
- ❖ 1 cebula
- ❖ sól / pieprz

Wykonanie:

Kurczaka odfiletujemy od kości. Płat mięsa solimy, pieprzymy i odkładamy. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na maśle. Do mięsa mielonego dodajemy cebulę, bulkę tartą, 2 jajka, sól i pieprz do smaku. Z pozostałych 2 jajek oddzielamy białka i ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli. Następnie dodajemy żółtka, 3 łyżki mąki oraz posiekaną pietruszkę i smażyjemy omelet. Na płat kurczaka nakładamy mięso mielone, plastry sera, omelet oraz ugotowane marchewki. Zawijamy w folii aluminiowej i pieczemy ok. 1 godziny w temperaturze 180 – 200 stopni C.

ŻEBERKA OWOCOWE

(Iwona Matysiak-Borucka, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 2 kg żeberek (najlepiej pasków)
- ❖ słoik dżemu domowej roboty (jabłkowy, śliwkowy, morelowy itp.)
- ❖ mały słoiczek keczupu paprykowego
- ❖ 4 duże cebule

CHICKEN COLLAR

(Gołęb – Góra Puławska)

Ingredients:

- ❖ 1 chicken
- ❖ 25 dag minced meat
- ❖ 10 dag butter
- ❖ 2 tablespoons bread crumbs
- ❖ 1 tablespoon parsley leaves
- ❖ 4 eggs
- ❖ 4 slices of yellow cheese
- ❖ 3 tablespoons flour
- ❖ 2 boiled carrots
- ❖ 1 onion
- ❖ Salt/pepper

Preparation:

Remove bones from chicken. Spice the slice of meat with salt, pepper and leave. Cut onion in cubes and fry on butter. To the chicken add onion, bread crumbs, 2 eggs, salt and pepper.

Separate whites from the other 2 eggs, and beat them stiff with a pinch of salt. Then add yolks, 3 tablespoons of flour and chopped parsley and fry omelette. On the slice of chicken put minced meat, slices of cheese, omelette and cooked carrots. Roll in aluminium foil and bake for about 1 hour in 180-200 Celsius degrees.

FRUIT RIBS

(Iwona Matysiak-Borucka, Osiny – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 2 kg ribs (stripes the best)
- ❖ A jar of homemade jam (eg. apple, plum, apricot)
- ❖ A little jar of paprika ketchup
- ❖ 4 big onions

Wykonanie:

Żeberka pociąć na małe kawałeczki, na dwa dni włożyć w marynatę dość słoną z dodatkiem ziela, listka, pieprzu, czosnku i łyżeczki cukru.

Cebulę kroimy w większe piórka, dżem razem z keczupem mieszamy w jednolita masę. W gęsiarce układamy: warstwę masy, żeberka, cebulę oprószoną delikatnie solą i znów masę, żeberka i cebulę. Kończymy masą z keczupu i dżemu. Wstawiamy pod przykryciem do piekarnika na 1.20 min. w temperaturze 200 stopni C. Pod koniec pieczenia zdejmujemy przykrywkę, możemy delikatnie przekręcić mięso i ok. 15 minut pieczemy bez przykrycia.

SCHAB Z ŻUBRÓWKĄ

(Iwona Matysiak-Borucka, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ ok 1 kg schabu lub innego mięsa
- ❖ 1 łyżka ziół prowansalskich
- ❖ gorczyca
- ❖ 1 łyżka cukru
- ❖ olej
- ❖ pieprz / vegeta

Wykonanie:

Mięso kroimy skośnie na paski (kotlety) grubości 1,5 cm. Mieszamy wszystkie zioła, gorczycę, pieprz i vegetę. Obtaczamy mięso i odstawiamy na noc do lodówki. Na rozgrzany olej kładziemy mięso, rumienimy. Potem układamy w rondelku, dodajemy cukier i żubrówkę oraz odrobinę wrzącej wody. Dusimy na małym ogniu 5 min.

Preparation:

Cut the ribs into small pieces, and put them into a salty marinade with pimento, bay leaf, pepper, garlic and a teaspoon of sugar. Chop onion, join jam with ketchup into a smooth mass. In a baking pan put: mass layer, ribs, onion sprinkled with salt and mass, ribs, onion. We finish with mixture of ketchup and jam. Cover. Put in the oven for 1 hour 20 minutes in temperature 200 degrees Celsius. When baking is nearly finished uncover, gently turn meat and bake for 15 minutes without cover.

PORK LOIN WITH BISON VODKA

(Iwona Matysiak-Borucka, Osiny – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ About 1 kg pork loin
- ❖ 1 tablespoon herbs de Provence
- ❖ Mustard seeds
- ❖ 1 tablespoon sugar
- ❖ Oil
- ❖ Pepper/vegeta

Preparation:

Slice meat diagonally (chops) 1,5 cm thick. Mix all the herbs, mustard seeds, pepper, vegeta. Coat meat and leave for a night in a fridge. We put meat on hot oil, fry to gold. Then put in a pot, add sugar and bison vodka and a bit of boiling hot water. Simmer on low heat for 5 minutes.

SCHAB FASZEROWANY W GALARECIE ZE ŚLIWKĄ

(Agnieszka Struska, Markuszów)

Składniki:

- ❖ 1 kg schabu bez kości
- ❖ 2 łyżki oleju
- ❖ suszone śliwki
- ❖ sól

Wykonanie:

Schab umyć i usunąć ścięgna. Cienkim nożem przez środek schabu zrobić dziurki i włożyć w nie śliwki. Mięso posmarować olejem, posypać po wierzchu solą. Całość owinąć folią do pieczenia. Piec około 1 godziny. Odstawić do wystygnięcia. Pokroić w grube plastry, ułożyć na półmisku, zalać przestudzoną galareta.

PORK LOIN STUFFED WITH PRUNES AND IN JELLY

(Agnieszka Struska, Markuszów)

Ingredients:

- ❖ 1 kg boneless pork loin
- ❖ 2 tablespoons oil
- ❖ Prunes
- ❖ Salt

Preparation:

Wash pork loin, remove tendons. In the meat make tiny holes and put prunes inside them. Lubricate meat with oil, sprinkle with salt. Wrap in a baling foil. Bake for about 1 hour. Leave to cool. Cut in thick slices, and pour over with coagulating jelly.

SZYNKA Z PRZESZKODAMI SOŁTYSA

(Monika Szaruga, Borysów – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 kg golonek
- ❖ 1 świńska głowa

PARISH HAM WITH OBSTACLES

(Monika Szaruga, Borysów - Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 kg knuckle
- ❖ 1 pig's head
- ❖ 1 garlic bulb



- ❖ 1 główka czosnku
- ❖ ogórki kiszone
- ❖ sól / pieprz

Wykonanie:

Wszystko gotujemy aż odejdzie mięso od kości, następnie obieramy mięso. Wywar i mięso razem mieszamy i dodajemy przyprawy, czosnek i ogórki kiszone pokrojone w plasterki. Wkładamy wszystko w osłonkę na salceson i gotujemy jeszcze przez 15 minut na małym ogniu. Następnie przygniatamy czymś ciężkim.

POŁĘDWICA OBRONNA

(Małgorzata Salamandra, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 kg polędwicy
- ❖ ¼ kg śliwek
- ❖ 5 dag smalcu
- ❖ 1 cebula
- ❖ szczypta kminku

Wykonanie:

Polędwicę pół godziny przed pieczeniem nasolić. Smalec rozgrzać na patelni i polędwicę podsmażyć z obu stron. Dodać pokrojoną cebulę, zarumienić. Polędwicę podlać wodą (½ szklanki) dodać śliwki, kminek. Całość zapiekać w piekarniku często podlewając po wierzchu mięso sosem. Piec około 1 godziny. Podawać z duszonymi ziemniakami.

**BOMBY Z TARTYCH KARTOFLI
NADZIEWANE MIĘSEM MIELONYM**

(Maria Kamola, Żerdź – gmina Żyrzyn)

Wykonanie:

Kartofle surowe starte, gotowane przepuszczone przez maszynkę.

- ❖ Pickled cucumbers
- ❖ Salt/pepper

Preparation:

Cook everything as long as meat separates from bones. Separate meat. Mix decoction and meat together and add spices, garlic and sliced cucumbers. Put everything in a cap of a brawn and cook for 15 minutes on a low heat. Then take it out and press with something heavy.

DEFENSE LOIN

(Małgorzata Salamandra, Osiny – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 kg loin
- ❖ ¼ kg plums
- ❖ 5 dag lard
- ❖ 1 onion
- ❖ A pinch of cumin

Preparation:

Spice loin with salt and leave for half an hour before roasting. Warm lard on a frying pan and fry loin on both sides. Add chopped onion, fry to gold. Pour some water (½ glass), add plums, cumin. Bake in the oven frequently pouring over with sauce. Roast for about one hour. Serve with simmered potatoes.

**BOMBS OF GRATED POTATOES
STUFFED WITH MINCED MEAT**

(Maria Kamola, Żerdź- Żyrzyn municipality)

Preparation:

Raw grated potatoes, minced boiled. Stuffing from minced meat spiced with garlic,

Farsz z mięsa mielonego przyprawiony czosnkiem, solą i pieprzem.
Smażony boczek do okraszenia.

salt and pepper.
Fried bacon to adorn.

KLOPS Z JAJKIEM

(„Czołnowianki” Czołna – gmina Baranów)

Składniki:

- ❖ 80 dag mielonego mięsa wieprzowo-wołowego
- ❖ 2 bułki
- ❖ 2 jajka
- ❖ 4 jajka ugotowane na twardo
- ❖ 2 cebule
- ❖ 2 łyżki bułki tartej
- ❖ ½ łyżki masła
- ❖ 2 łyżeczki przyprawy do mięsa mielonego
- ❖ sól / pieprz
- ❖ tłuszcz i bułka tarta do formy

Wykonanie:

Cebule drobno posiekać. Bułki namoczyć, lekko odcisnąć. Mięso wymieszać z pozostałymi składnikami. Przyprawić solą i pieprzem. Dokładnie wyrobić, aby masa stała się kleista. Masę mięsną rozłożyć na stolnicy nadając jej kształt prostokąta. Pośrodku masy ułożyć obrane ze skorupki jajka. Ściśle zwinąć mięso i przełożyć do wysmarowanej formy. Skropić masłem. Piec w temperaturze 190 stopni C.

PIKANTNY PLACEK MIĘSNY

(Barbara Rulka, Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 kg ugotowanych ziemniaków
- ❖ 4 jajka
- ❖ 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- ❖ ½ kg gotowanego mięsa

KLOPS WITH EGG

(„Czołnowianki” Czołna- Baranów municipality)

Ingredients:

- ❖ 80 dag minced beef and pork
- ❖ 2 rolls
- ❖ 4 hardboiled eggs
- ❖ 2 onions
- ❖ 2 tablespoons breadcrumbs
- ❖ ½ tablespoon butter
- ❖ 2 tablespoons minced meat spice
- ❖ Salt/pepper
- ❖ Fat and breadcrumbs to form

Preparation:

Chop onion fine. Soak rolls, squeeze a bit. Mix meat with the rest of ingredients. Spice with salt and pepper. Knead well, as mass becomes viscous. Put mass on the pastry board and form rectangle of it. In the middle put eggs without shells. Tightly roll meat and put to the prepared form. Drizzle with butter. Bake in 190 degrees Celsius.

SPICY MEAT PIE

(Barbara Rulka, Żyrzyn)

Ingredients:

- ❖ 1 kg boiled potatoes
- ❖ 4 eggs
- ❖ 2 tablespoons potato flour
- ❖ 1.2 kg boiled meat

- ❖ 20 dag wędzonego boczku
- ❖ 2 papryki czerwone
- ❖ duża cebula
- ❖ 25 dag kiszonej kapusty
- ❖ 3 łyżki masła
- ❖ musztarda / sól / pieprz / olej / chili

Wykonanie:

Ugotowane ziemniaki zemleć. Dodać 2 jajka, mąkę, sól, pieprz i wymieszać. Na patelni rozgrzać olej i wysmażyć boczek pokrojony w kostkę. Do tego dodać cebulę i paprykę pokrojone w kostkę oraz kiszoną kapustę. Dusić na małym ogniu ok. 15 – 20 minut. Przyprawić do smaku solą, musztardą, pieprzem i chili. Ostudzoną masę połączyć z ugotowanym mielonym mięsem. Dodać pozostałe jaja i dokładnie wszystko wyrobić. Podłużną formę wyłożyć papierem do pieczenia i natłuścić masłem. Spód i boki formy obłożyć 1 kg masy ziemniaczanej. W środek włożyć farsz mięsny, przykryć resztą masy ziemniaczanej. Roztopić trochę masła i połać placek. Piec 30 minut w temperaturze 160 stopni C.

PASZTET Z KACZKI

(Halina Głuchowska, Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 kaczka
- ❖ 2 zwykłe bułki
- ❖ ¼ kg bułki tartej
- ❖ 3 całe jajka
- ❖ 20 dag podgardla
- ❖ sól / pieprz

Wykonanie:

Kaczkę gotujemy, wyjmujemy z rosołu, odzielamy mięso od kości. Gotujemy również podgardle. Wszystko razem przekręcamy przez maszynkę do mięsa, dodajemy wszyst-

- ❖ 20 dag smoked bacon
- ❖ 2 red paprika
- ❖ 1 big onion
- ❖ 25 dag sauerkraut
- ❖ 3 tablespoon butter
- ❖ Mustard/salt/pepper/oil/ chilli

Preparation:

Mince boiled potatoes. Add 2 eggs, flour, salt, pepper and mix. Warm oil on the frying pan and fry bacon cut in cubes. Add cubes of onion and paprika and sauerkraut. Simmer on low heat for 15-20 minutes. Spice with salt, mustard, pepper and chilli. Cooled mass join with boiled minced meat. Add the rest of eggs and knead everything. Put baking paper and fat in an oblong baking pan. 1 kg potato mass put on the sides and bottom of the form. Meat stuffing put in the middle, cover with the rest of potato mass. Melt some butter and pour over the pie. Bake 30 minutes in 160 degrees Celsius.

DUCK PATE

(Halina Głuchowska, Żyrzyn)

Ingredients:

- ❖ 1 duck
- ❖ 2 ordinary rolls
- ❖ ¼ kg breadcrumbs
- ❖ 3 eggs
- ❖ 20 dag pork jowl
- ❖ Salt/pepper

Preparation:

Cook the duck, take out from the decoction. Separate meat from bones. Cook pork jowl. Mince everything, add the rest of ingredients, mix, spice to taste. Bake in the oven.

kie składniki i dokładnie mieszamy, przyprawiamy do smaku. Następnie pieczemy w piekarniku.

SALCESON DOMOWY

(Wiesława Woźniak, Janowiec)

Wykonanie:

Głowę świni ugotować, pokroić w cienkie paski, dodać ugotowane serce, nerki i ozorek. Wymieszać.

Na koniec dodać sól, czosnek, pieprz i odrobinę rosółu janowieckiego. Nałożyć do świńskiego żołądka i ugotować. Jak przestygnie przynieść.

Podawać na zimno.

SALCESON

(Elżbieta Pecio, Zabłocie)

Składniki:

- ❖ 2 nóżki wieprzowe
- ❖ jedna duża chuda gołonka
- ❖ 70 dag podgardla
- ❖ 70 dag ozorków wieprzowych
- ❖ warzywa
- ❖ sól, pieprz, ziele, jałowiec
- ❖ czosnek
- ❖ żelatyna

Na marynatę:

- ❖ 5 l wody
- ❖ 2 garście soli do peklowania

Wykonanie:

Wszystkie składniki włożyć na 2 dni do przygotowanej marynaty. Wyjąć z marynaty opłukać i gotować na małym ogniu przez 3 godziny w małej ilości wody z warzywami i przyprawami. Wyjąć, ostudzić, pokroić na

HOMEMADE BRAWN

(Wiesława Woźniak, Janowiec)

Preparation:

Cook pig's head, cut in thin stripes, cook the heart, kidneys and tongue. Mix. Add salt, garlic, pepper and a bit of clear soup. Put into pig's stomach and cook. When cool press with something heavy. Serve cold.

BRAWN (ADDITIONAL RECIPE)

(Elżbieta Pecio, Zabłocie)

Ingredients:

- ❖ 2 pork legs
- ❖ 1 big lean knuckle
- ❖ 70 dag jowl
- ❖ 70 dag pork tongues
- ❖ Vegetables
- ❖ Salt/pepper, pimento, bay leaves, juniper seeds
- ❖ Garlic
- ❖ Gelatine

For marinade:

- ❖ 5 l water
- ❖ 2 handfuls pickling salts

Preparation:

All the ingredients put to prepared marinade for 2 days. Remove from marinade, rinse and simmer for 3 hours in a little water with vegetables and spices. Remove, cool, cut into

małe kawałki. Doprawić do smaku. W ½ l wywaru rozpuścić 2 łyżki żelatyny i wymieszać z pokrojonym mięsem. Nalożyć wszystko do woreczków. Gotować w woreczkach jeszcze pół godziny. Po wyjęciu ostudzić i obciążyć na 12 godzin.

small pieces. Season to taste.

In the fourth broth 2 tablespoons gelatin dissolve and mix with chopped meat. Put all into the bags. Boil in bags for another half hour. After removing cool and press with something heavy for 12 hours.



SMALEC WIEJSKI

(Kazimiera Wawer, Kotliny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 kg słoniny
- ❖ 1 kg chudego surowego boczku
- ❖ 10 dużych pieczarek
- ❖ 4 cebule duże
- ❖ 4 ząbki czosnku
- ❖ 3 łyżki majonezu
- ❖ 3 łyżki vegety

Wykonanie:

Wszystkie składniki zemleć w maszynce i topić razem przez 2 godziny ciągle mieszając. Najlepiej smakuje z wiejskim chlebem.

COTTAGE LARD

(Kazimiera Wawer, Kotliny – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 kg raw lard
- ❖ 1 kg lean raw bacon
- ❖ 10 big mushrooms
- ❖ 4 big onions
- ❖ 4 garlic cloves
- ❖ 3 tablespoons mayonnaise
- ❖ 3 tablespoons vegeta spice

Preparation:

All ingredients mince together and melt for 2 hours mixing all the time. The best with homemade bread.

SMALEC WIEJSKI

(Lucyna Kowalik, Góra Puławska)

Składniki:

- ❖ 1 kg słoniny
- ❖ ½ kg boczku
- ❖ ½ kg podgardla
- ❖ 1 kg cebuli
- ❖ sól / pieprz

Wykonanie:

Słoninę, boczek i podgardle mielimy w maszynce, mieszamy i wkładamy do głębokiego rondla. Wlewamy jedną szklankę wody. Stawiamy na ogniu, smażymy stale mieszając ok. 1 godziny. Podsmażony smalec dzielimy na 3 – 4 porcje i smażymy dodając grubo pokrojoną cebulę (też podzieloną na 3 – 4 porcje). Każdą część smalcu z cebulą smażymy osobno ok. pół godziny stale mieszając. Pod koniec smażenia dosypujemy płaską łyżkę soli i pół łyżki pieprzu. Zlewamy do glinianego garnka, wtedy kiedy skwarki będą koloru jasno brązowego.

COTTAGE LARD

(Lucyna Kowalik, Góra Puławska)

Ingredients:

- ❖ 1 kg raw lard
- ❖ ½ kg bacon
- ❖ ½ kg pork jowl
- ❖ 1 kg onion
- ❖ Salt/pepper

Preparation:

Lard, bacon and jowl mince together, mix and put in a deep pan. Pour 1 glass water. Put on the heat, fry mixing all the time for about 1 hour. When nearly ready divide lard into 3-4 portions and fry adding thick chopped onion (also divided into 3-4 portions). Each part of lard fry separately about ½ hour mixing all the time. At the end of frying add 1 flat tablespoon salt and ½ tablespoon pepper. Pour into a clay pot when the greaves are light brown.



GOŁĄBKI CHŁOPSKIE

(Nasiłów, gmina Janowiec)

Składniki:

- ❖ główki kapusty
- ❖ ziemniaki
- ❖ kasza manna
- ❖ cebula
- ❖ smalec
- ❖ boczek
- ❖ olej
- ❖ przyprawy (sól, pieprz)

Wykonanie:

Główki kapusty obgotować, zdjąć liście. Następnie zetrzeć ziemniaki, odcisnąć. Dodać zarumienioną na złoto na smalcu cebulę, boczek, kaszę mannę i przyprawy. Wszystko wymieszać i nakładać w liście kapusty i zawijać w gołąbki.

Garnek wyłożyć liśćmi, podlać olejem i włożyć gołąbki. Dusić. Podawać z sosem pomidorowym.

PEASANT'S PIGEONS

(Nasiłów, Janowiec municipality)

Ingredients:

- ❖ Cabbage heads
- ❖ Potatoes
- ❖ Semolina
- ❖ Onion
- ❖ Lard
- ❖ Bacon
- ❖ Oil
- ❖ Spices (salt/pepper)

Preparation:

Precook cabbage heads, take out leaves. Grate potatoes, squeeze. Add fried to gold onion, bacon, semolina and spices. Mix everything and put mixture onto cabbage leaves and wrap pigeons. Put leaves into the pot, add oil and put pigeons inside. Simmer. Serve with tomato sauce.

FLAKI Z KASZĄ JAGLANĄ

(Maria Struska, Markuszów)

Składniki:

- ❖ 1 kg ugotowanych i pokrojonych w paseczki flaków
- ❖ kawałek wołowiny rosółowej
- ❖ 1 marchewka
- ❖ 1 pietruszka
- ❖ kawałek selera
- ❖ 1 cebula
- ❖ sól, pieprz, majeranek, papryka ostra, kardamon mielony
- ❖ kostka rosółowa
- ❖ 0,5 szklanki kaszy jaglanej

TRIBE WITH BUCKWHEAT MILLET

(Maria Struska, Markuszów)

Ingredients:

- ❖ 1 kg boiled and sliced in strips of tripe,
- ❖ a piece of beef broth,
- ❖ 1 carrot,
- ❖ 1 parsley,
- ❖ a piece of celery,
- ❖ 1 onion,
- ❖ salt / pepper / marjoram / cayenne pepper / ground cardamom
- ❖ stock cube,
- ❖ 0.5 cup Millet

Wykonanie:

Ugotować ok. 3,5 l rosółu z wołowiny. Wołowinę wyjąć i chude kawałeczki mięsa pokroić w paseczki. Do rosółu wsypać kaszę jaglaną, dodać warzywa starte na grubych oczkach tarki oraz pokrojone ugotowane wcześniej flaki. Gotować na małym ogniu aż kasza będzie miękka. Na tłuszczu zasmażyć paprykę i dodać do flaków. Doprawić solą pieprzem i majerankiem. Dodać kardamon i kostkę rosołową. Całość zagotować. (Nie dodawać zasmażki).

Preparation:

Boil about 3.5 l of beef broth. Remove beef and lean pieces of meat cut into strips. Stir in broth for millet porridge, add the grated vegetables in the thick mesh of graters and cut tripe cooked in advance. Cook on low heat until millet is soft. Fry peppers on fat and add to the tripe. Season with salt, pepper and marjoram. Add cardamom and stock cube. Total boil. (Do not add roux).



Potrawy cukiernicze

PLACEK DROŹDŹOWY Z DYNI

Składniki:

- ❖ 2 szklanki pokrojonej w drobną kostkę dyni
- ❖ 1 kg mąki pszennej
- ❖ 1 szklanka mleka
- ❖ 5 dag drożdży
- ❖ 2 jajka
- ❖ 15 dag cukru
- ❖ 10 dag margaryny
- ❖ 1 łyżeczka cukru waniliowego
- ❖ 1 jajko do smarowania ciasta
- ❖ sól

Wykonanie:

Drobno pokrojoną dynię zalać kilkoma łyżkami mleka i dodać cukier waniliowy. Następnie dusić pod przykryciem. Miękką dynię przetrzeć przez sitko i wlać pozostałe lekko podgrzane mleko w takiej ilości, aby całość wraz z przecierem wyniosła pół litra. Dodać utarte z łyżeczką cukru drożdże oraz połowę mąki. Całość zamieszać, energicznie roztrzepać łyżeczką, posypać warstwą mąki i pozostawić do wyrośnięcia. Po 2-3 godzinach wyrośnięte ciasto powinno skłębnać i wtedy należy je wyrobić dodając pozostałą mąkę, sól, ukręcone z cukrem żółtka, a pod koniec wyrabiania stopioną margarynę i ubitą pianę z białek. Prawidłowo wyrobione ciasto powinno odchodzić od brzegu naczynia i od rąk. Powierzchnie ciasta należy posmarować tłuszczem aby zapobiec utworzeniu się skorupy i odstawić do wyrośnięcia. Gdy wyrosnie ułożyć w natłuszczonej blasze i poczekać aż znów wyrosnie. Po czym posmarować rozbełtanym jajkiem i wstawić do gorącego piekarnika. Piec ok. 1 godziny.

Cakes and sweetmeats

YEAST CAKE WITH PUMPKIN

Ingredients:

- ❖ 2 glasses of pumpkin cut into small cubes
- ❖ 1 kg of wheat flour
- ❖ 1 glass of milk
- ❖ 5 dag of yeast
- ❖ 2 eggs
- ❖ 15 dag of sugar
- ❖ 10 dag of margarine
- ❖ 1 teaspoon of vanilla sugar
- ❖ 1 egg to spread onto cake
- ❖ Salt

Preparation:

Pour a few teaspoons of milk onto small cubes of pumpkin and add the vanilla sugar. Then simmer covered. Soft pumpkin rub through a sieve and add the rest of lightly warmed milk in such quantities, to get in whole, with puree, the half of litre. Add yeast beaten with sugar and half of flour. Mix whole, fluff with a teaspoon vigorously, cover with flour and leave for grow. After 2-3 hours the outgrown pastry should subside and then should be knead by adding the rest of the flour, salt, eggs mixed with sugar. At the end of kneading the melt margarine and tamped whites should be added. Properly kneaded pastry should detach from the edge of dish and hands. The surface of pastry should be spread by fat, to prevent the creation of crust and leave for growing. When it grows put into stuffed baking sheet and wait till it grow again. Then spread the lightly beaten egg onto it and put into heated oven. Bake for 1 hour.

CIASTO DYNIOWE Z CYKATĄ

(Małgorzata Salamandra, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 2 szklanki pokrojonej w kostkę dyni
- ❖ 1 kg mąki pszennej
- ❖ 1 szklanka mleka
- ❖ 5 dag drożdży
- ❖ 2 jajka
- ❖ 15 dag cukru
- ❖ 10 dag margaryny
- ❖ 1 łyżeczka cukru waniliowego
- ❖ sól
- ❖ jajko do smarowania ciasta

Wykonanie:

Dynię zalać kilkoma łyżkami mleka, dodać cukier waniliowy i udusić pod przykryciem. Dynię przetrzeć przez sito i wlać pozostałe lekko podgrzane mleko w takiej ilości, aby całość wraz z przecierem wyniosła pół litra. Dodać utarte z łyżeczką cukru drożdże oraz połową mąki i pozostawić do wyrośnięcia. Po 2 godzinach wyrobić dodając pozostałą mąkę, sól, ukręcone z cukrem żółtka, a pod koniec wyrabiania stopniowo dodawać margarynę

PUMPKIN CAKE WITH "CYKATA"

(Małgorzata Salamandra, Osiny – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 2 glasses of pumpkin cut into small cubes
- ❖ 1 kg of wheat flour
- ❖ 1 glass of milk
- ❖ 5 dag of yeast
- ❖ 2 eggs
- ❖ 15 dag of sugar
- ❖ 10 dag of margarine
- ❖ 1 teaspoon of vanilla sugar
- ❖ 1 egg to spread onto cake
- ❖ Salt

Preparation:

Pour a few teaspoons of milk onto small cubes of pumpkin and add the vanilla sugar, simmer covered. Pumpkin rub through a sieve and add the rest of lightly warmed milk in such quantities, to get in whole, with puree, the half of litre. Add yeast beaten with a teaspoon of sugar, and half of flour, leave for grow. After 2 hours knead and add the rest of



i ubitą pianę z białek. Ciasto dobrze wyrobione powinno odchodzić od ręki. Odstawić do wyrośnięcia. Wrzucić garść cykаты dyniowej. Gdy urośnie włożyć w natłuszczoną blaszkę i zaczekać aż znów wyrośnie. Posmarować jajkiem. Piec w gorącym piekarniku ok. 1 godziny.

Cykata: Twarde części dyni pokroić w kostkę, zasypać na noc cukrem ok. ½ kg cukru na 2 l. dyni. Jak dynia puści sok dodać 1 cukier waniliowy i łyżeczkę kwasu cytrynowego. Zagotować. Odlać sok. Dynie rozłożyć na blaszce i suszyć w lekko nagrzanym piekarniku.

PLACEK „JABŁCOK”

(Monika Szaruga, Borysów – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1, 5 kg jabłek
- ❖ ¾ margaryny
- ❖ 4 jajka
- ❖ 3 szkl. mąki
- ❖ 3 łyżki kwaśnej śmietany
- ❖ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ❖ cynamon

Wykonanie:

Ugniatamy ciasto ze składników. Dzielimy na dwie części, pierwszą część kładziemy w blasze posypujemy cynamonem na to układamy jabłka pokrojone w ósemki, przykrywamy drugą częścią ciasta. Pieczemy ok. 1 godziny. Do dekoracji może być cukier puder lub kruszonka.

flour, salt, egg lightly beaten with sugar, and at the end of kneading add margarine and tamped whites bit by bit. Properly kneaded pastry should detach from hand. Leave for growing. Throw a handful of pumpkin cykata. When grows put into baking sheet and leave till it grow again. Bake in hot oven, about 1 hour.

Cykata: hard parts of pumpkin cut into cubes, overwhelm with sugar for night. About ½ kg of sugar for 2 l pumpkin. When pumpkin let the juice add 1 vanilla sugar and a teaspoon of citric acid. Boil. Cast the juice. Pumpkin put into bake sheet and dry up in the oven.

“JABCOK” CAKE

(Monika Szaruga, Borysów – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 1,5 kg of apples
- ❖ ¾ of margarine
- ❖ 4 eggs
- ❖ 3 glasses of flour
- ❖ 3 spoons of sour cream
- ❖ 1 teaspoon of baking powder
- ❖ Cinnamon

Preparation:

Knead the dough from the ingredients. Divide into 2 parts, first part put in baking sheet, powder with cinnamon, then put apples cut into eights, cover by the second part of dough. Bake for about 1 hour. The icing sugar or crumble can be used for decoration.

KOPERTY Z JABŁKIEM

(Emilia Kozdrój, Żerdź – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 kostka masła
- ❖ 3 szkl. mąki
- ❖ 1 szkl. śmietany
- ❖ aromat waniliowy
- ❖ cukier puder
- ❖ jabłka

Wykonanie:

Z podanych składników zagnieść ciasto i na godzinę włożyć do lodówki. Następnie rozwałkować i pokroić na małe kwadraty. Na każdym kwadraciku ułożyć ćwiartki obranych jabłek i zagiąć rogi do góry, aby powstała koperta. Upiec na złoty kolor i posypać cukrem pudrem.

BULECZKI Z JAGODAMI

(Halina Matraszek)

Składniki:

- ❖ 1 kg mąki tortowej
- ❖ kostka masła
- ❖ 15 dag drożdży
- ❖ 7 jaj
- ❖ 1½ szklanki cukru
- ❖ ½ l. mleka
- ❖ esencja waniliowa
- ❖ 25 dag jagód

Wykonanie:

Mąkę przesiać przez sito. Drożdże i 2 łyżki cukru rozprowadzić w ½ szklanki ciepłego mleka, wlać do mąki i pozostawić na 15 minut. Gdy rozczyń podrośnie, wbić do mąki 6 jaj, dodać cukier, rozpuszczone masło, esencję zapachową. Wyrabiać ciasto ok. 20 minut (powinno odchodzić od ręki), dolewając po

ENVELOPES WITH APPLE

(Emilia Kozdrój, Żerdź – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 bar of butter
- ❖ 3 glasses of flour
- ❖ 1 glass of cream
- ❖ Vanilla aroma
- ❖ Icing sugar
- ❖ Apples

Preparation:

Of the following ingredients knead the dough, and put into a fridge for 1 hour. Then roll and cut into small squares. On each square put a quarter of peeled apples, and fold corners up, to make an envelope. Bake until gold and powder by icing sugar.

BUN WITH BLUEBERRIES

(Halina Matraszek)

Ingredients:

- ❖ 1 kg of 'tortowa' flour
- ❖ Bar of butter
- ❖ 15 dag of yeast
- ❖ 7 eggs
- ❖ 1 ½ glass of sugar
- ❖ ½ litre of milk
- ❖ Vanilla essence
- ❖ 25 dag of blueberries

Preparation:

Flour sift through a sieve. Yeast and 2 spoons of sugar melt in ½ glass of warm milk, pour into flour and leave for 15 minutes. When leaven will grow, add to the flour 6 eggs, sugar, melt butter and vanilla essence. Knead for 20 minutes (it should detach from hand), adding the rest of milk bit by bit. Leave the

trochu pozostałe mleko. Ciasto pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na ok. 1,5 – 2 godziny. Gdy podwoi swoją objętość, wyjąć na stolnicę posypaną mąką, szybko wyrobić i ucinąć ciasto po kawałku, rozciągając w palcach na placuszki, łyżeczką nakładać jagody i odrobinę cukru. Uformować podłużne babeczki (będzie ich około 30) i ułożyć na blaszce cienko posmarowanej masłem. Rozmącić masło i posmarować nim bułeczki. Wsunąć do nagrzanego piekarnika i piec ok. 150 minut.

BUŁECZKI DROŻDŻOWE Z JABŁKAMI

(Jadwiga Kwit, Żerdź – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 3 jajka
- ❖ ½ szkl. cukru
- ❖ 1 szkl. mleka
- ❖ 5 dag drożdży
- ❖ ½ kostka masła
- ❖ ok. 1 kg mąki

Wykonanie:

Jajka ubić z cukrem dodać tłuszcz, mąkę i mleko z rozdrobnionymi drożdżami. Wymieszać i zostawić do wyrośnięcia. Formować małe bułeczki i nadziewać jabłkami.

Jabłka obrać, zetrzeć na tarce i posłodzić.

Nadziane bułeczki posmarować jajkiem, posypać kruszonką (tłuszcz + cukier + mąka) i piec na złoty kolor.

RACUCHY Z JABŁKAMI

(Stanisława Olszak, Żerdź – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ drożdże

dough in a warm place for about 1,5 – 2 hours. When it double its size, put onto covered by flour, pastry board, knead quickly and cut by pieces, stretch in fingers for pancakes, put the blueberries and little sugar by the teaspoon. Form the oblong buns (it will be about 30 all together) and put onto baking sheet thin covered by butter. Whisk butter and spread onto buns. Put into heated oven and bake for 150 minutes.

YEAST BUNS WITH APPLES

(Jadwiga Kwit, Żerdź – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 3 eggs
- ❖ ½ glass of sugar
- ❖ 1 glass of milk
- ❖ 5 dag of yeast
- ❖ ½ bar of butter
- ❖ About 1 kg of flour

Preparation:

Eggs beat with sugar, add fat, flour and milk with fragmented yeast. Mix and leave for growing. Form small buns and stuff with apples.

Apples peel, rub on the grater, sweeten.

Stuffed buns spread with egg, sprinkle with crumble (fat+ sugar+ flour) and bake on gold colour.

PANCAKES WITH APPLES

(Stanisława Olszak, Żerdź – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ Yeast

- ❖ cukier
- ❖ mleko
- ❖ mąka
- ❖ olej do smażenia
- ❖ jabłka

Wykonanie:

Drożdże rozetrzeć z cukrem, rozprowadzić letnim mlekiem, pozostawić do wyrośnięcia. Dodawać jajka, mąkę i letnie mleko i soli do smaku. Ciasto wyrobić, dodać obrane i pokrojone jabłka i smażyć na rozgrzanym oleju. Podawać na ciepło, posypane cukrem pudrem.

- ❖ Sugar
- ❖ Milk
- ❖ Flour
- ❖ Oil to fry
- ❖ Apples

Preparation:

Yeast pulp with sugar, spread with warm milk, leave for growing. Add eggs, flour, warm milk and salt for taste. Make a dough, add peeled and cut apples and fry on hot oil. Serve warm, powdered with icing sugar.

RACUCHY WIGILIJNE

(Teresa Nowaczyk)

Składniki:

- ❖ 2 szkl. wody
- ❖ 3 szkl. mąki
- ❖ 3 łyżki cukru
- ❖ 5 dag drożdży
- ❖ 1 cukier waniliowy

Wykonanie:

Ciepłą wodę wymieszać z cukrem, drożdżami i cukrem waniliowym. Poczekać aż drożdże wyrosną, dodać mąkę, wyrobić dość luźne ciasto, odstawić do wyrośnięcia. Smażyć na oleju.

CHRISTMAS EVE PANCAKES

(Teresa Nowaczyk)

Ingredients

- ❖ 2 glasses of water
- ❖ 3 glasses of flour
- ❖ 3 spoons of sugar
- ❖ 5 dag of yeast
- ❖ 1 vanilla sugar

Preparation:

Warm water mix with sugar, yeast and vanilla sugar. Wait till yeast grow, add flour, make a loose dough, leave for growing. Fry on oil.

PIERNICZKI „CAŁUSKI”

(Kurów)

Składniki:

- ❖ 35 dag miodu
- ❖ 2 jajka
- ❖ 50 dag maki pszennej
- ❖ 1 łyżeczka przypraw korzennych (cynamon, goździki, ziele angielskie,

GINGERBREAD ‘KISSES’

(Kurów)

Ingredients:

- ❖ 35 dag of honey
- ❖ 2 eggs
- ❖ 50 dag of wheat flour
- ❖ 1 teaspoon of Spice (cinnamon, clove, pimento, ginger, nutmeg,

- imbir, gałka muszkatołowa, czarny pieprz – wszystko zmielone)
- ❖ 23 dag cukru
 - ❖ 1 łyżeczka sody
 - ❖ 1 łyżeczka masła do wyrabiania ciastek

Wykonanie:

Miód rozpuścić i lekko przyrumienić. Jajka utrzeć z cukrem, wlać przestudzony miód, wsypać część mąki, dodać przyprawy korzenne i sodę rozpuszczoną w małej ilości wody. Początkowo ciasto mieszać drewnianą łyżką, a następnie wyrabiać ręką, aby było tak gęste jak na bułki. Po dobrym wyrobieniu ciasto formować w wałki o średnicy 3-4 cm, kroić na kawałki wielkości orzecha włoskiego. Kulki układać na blasze lekko wysmarowanej woskiem pszczelim. Piec w temperaturze 190 stopni C ok. 10-12 minut. Gdy się zanadto rozlewają, dodać nieco mąki. Przechowywać w szczelnych puszkach, gdyż łatwo chłoną wilgoć. Z powyższej proporcji otrzymamy ok. 100 ciasteczek.

RACUCHY Z MIODEM „CAŁUSKI”

(Bogumił Grzęda, Danuta Stałęga, Borysów – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 litr mleka
- ❖ 10 dag drożdży
- ❖ 2 jajka
- ❖ ok. 2 kg mąki
- ❖ szczypta soli
- ❖ miód

Wykonanie:

Sporządzić rozczyń z mleka, drożdży, jajek, soli i mąki. Pozostawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu ciasta smażyć racuchy na oleju. Podawać polane miodem.

- black pepper - all grind)
- ❖ 23 dag of sugar
 - ❖ 1 teaspoon of soda
 - ❖ 1 teaspoon of butter for cakes forming

Preparation:

Melt honey and brown it a little. Eggs beat with sugar, pour the cool honey, put some flour into it, add spice and soda melt in small amount of water. Initially mix by wooden spoon, and then by hand, till get the dense dough like for rolls. After good kneading, form rolls with the 3-4 cm diameter, cut into pieces of walnut. Balls put into baking sheet smeared by beeswax. Bake in temperature of 190 degrees Celsius for about 10-12 minutes. When its spill too much, add some flour. Store in sealed cans, because it absorb the moisture very easily. From above proportion we get about 100 cakes.

PANCAKES WITH HONEY ‘KISSES’

(Bogumiła Grzęda, Danuta Stałęga, Borysów – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 litre of milk
- ❖ 10 dag of yeast
- ❖ 2 eggs
- ❖ About 2 kg of flour
- ❖ Pinch of salt
- ❖ Honey

Preparation:

Make a leaven from milk, yeast, eggs, salt and flour. Leave for growing. After the dough grow, fry the pancakes on oil. Serve topped with honey.

RACUCHY Z WIŚNIAMI

(Elżbieta Pecio, Zabłocie)

Składniki:

- ❖ 0,5 kg mąki
- ❖ 2 dag drożdży
- ❖ 6 dag masła
- ❖ szklanka mleka
- ❖ 2 jaja
- ❖ cukier puder do posypania
- ❖ olej do smażenia
- ❖ sól
- ❖ wydrylowane wiśnie

Wykonanie:

Sporządzić rozczyzn z mąki drożdży i mleka. Wbić jaja, wlać rozpuszczone masło. Dodać tyle mąki aby ciasto spływało z łyżki. Dodać odrobinę soli i dwie łyżki cukru. Dodać wydrylowane wiśnie. Po wyrośnięciu smażyć na oleju. Posypać cukrem pudrem.

**PANCAKES WITH CHERRIES
(EXTRA RECIPE)**

(Elżbieta Pecio, Zabłocie)

Ingredients:

- ❖ 0,5 kg of flour
- ❖ 2 dag of yeast
- ❖ 6 dag of butter
- ❖ Glass of milk
- ❖ 2 eggs
- ❖ Icing sugar for dredge
- ❖ Oil for frying
- ❖ Salt
- ❖ Pitted cherries

Preparation:

prepare the mixture from flour, yeast and milk. Add eggs, pour the melt butter. Add the flour in that amount to get the dough streaming down from the spoon. Add the pinch of salt and 2 spoons of sugar. Add pitted cherries. After growing fry on the oil. Sprinkle with the icing sugar.

CIASTEczKA GRycZANKI ZOSI

(Zofia Grzegorzak, Zagrody)

Składniki:

- ❖ 25 dag mąki gryczanej
- ❖ 25 dag mąki pszennej
- ❖ 30 dag tłuszczu
(margaryna + smalec)
- ❖ 3 dag drożdży
- ❖ 3 żółtka
- ❖ 1 jajko
- ❖ ½ szkl. śmietany
- ❖ 2 łyżki cukru
- ❖ olejek rumowy

Wykonanie:

Obie mąki wymieszać, dodać tłuszcz i posie-

ZOSIA'S BUCKWHEAT CAKES

(Zofia Grzegorzak, Zagrody)

Ingredients:

- ❖ 25 dag of buckwheat flour
- ❖ 25 dag of wheat flour
- ❖ 30 dag of fat (margarine + lard)
- ❖ 3 dag of yeast
- ❖ 3 yolks
- ❖ 1 egg
- ❖ ½ glass of cream
- ❖ 2 spoons of sugar
- ❖ Rum oil

Preparation:

Mix both flours, add fat and chop. Yeast pulp with sugar and cream, add to the flour. Then

kać. Drożdże rozetrzeć z cukrem i śmietaną, dodać do mąki. Następnie dodać żółtka i jajko oraz zapach, zagnieść ciasto. Na stolnicy wałkować ciasto, wycinać kółka moczyć w białku i cukrze i piec na złoty kolor w nagrzanym piekarniku.

CIASTKA PRZEZ MASZYNKĘ

(„Czołnowianki” Czołna – gmina Baranów)

Składniki:

- ❖ 1 kg mąki
- ❖ 1 kostka smalcu
- ❖ 2 kostki margaryny
- ❖ 1 szkl. cukru
- ❖ 4 żółtka
- ❖ cukier waniliowy
- ❖ 2 łyżeczki amoniaku

Wykonanie:

Ze składników zagnieść ciasto. Wstawić na 20 min. do lodówki. Następnie ciasto przepuścić przez maszynkę z nałożoną formą do ciastek. Ciastka układamy w blaszce i pieczemy na złoty kolor.

PIEROGI GOSI

(Małgorzata Urban, Cholewianka – gmina Kazimierz Dolny)

Składniki:

- ❖ 1 kg maki
- ❖ ½ szkl. cukru
- ❖ 1 jajko
- ❖ cukier waniliowy
- ❖ ok. ½ szkl. mleka kwaśnego
- ❖ do wyboru: jabłka (starte na tarce), śliwki, ser biały

Wykonanie:

Wsypać mąkę na stolnicę, wbić jajo i doda-

add yolks, egg and aroma, knead the dough. Roll the dough on the pastry board, cut into circles, wet in white and sugar. Bake in heated oven on gold colour.

CAKES THROUGH THE MINCER

(„Czołnowianki” Czołna – Baranów municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 kg of flour
- ❖ 1 bar of lard
- ❖ 2 bars of margarine
- ❖ 1 glass of sugar
- ❖ 4 yolks
- ❖ Vanilla sugar
- ❖ 2 teaspoons of ammonia

Preparation:

Knead the dough from the ingredients. Put into a fridge for 20 minutes. Then pass the dough through the grinder with imposed form for cakes. Put the cakes into bake sheet and bake on gold colour.

MAGGIE DUMPLINGS

(Małgorzata Urban, Cholewianka - Kazimierz Dolny municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 kg of flour
- ❖ ½ Glass of sugar
- ❖ 1 egg
- ❖ Vanilla sugar
- ❖ Ok ½ glass of curd
- ❖ To choose: apples (rub on grater), plumps, cottage cheese

Preparation:

Tip the flour onto pastry board, add the egg

wać kwaśne mleko, zagnieść elastyczne ciasto (takie jak na pierogi). Ciasto partiami rozwałkować, wykrawać krążki, na każdy nakładać porcję nadzienia, zlepiać. Smażyć na głębokim tłuszczu na złoty kolor.

and curd. Knead the elastic dough (same like for dumplings). Roll in parties, cut into circles, stuffed with filling, stick. Fry on deep fat till get gold colour.



SERNIK „UROCZYSTY”

(Maria Struska, Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych Markuszów)

Składniki:

- ❖ 1½ kg sera,
- ❖ 12 jajek
- ❖ 1½ szklanki cukru pudru
- ❖ 1 szklanka cukru kryształu
- ❖ 2 budynie
- ❖ 1 olejek cytrynowy
- ❖ ½ olejku waniliowego
- ❖ 35 dag masła

Wykonanie:

Masło utrzeć z cukrem pudrem, dodawać po 1 żółtku, ucierać. Następnie ciągle ucierając dodać ser, budyń, olejek i pianę z białek ubitą ze szczyptą soli i cukrem. Blaszkę wyłożyć papierem i herbatnikami.

FESTIVE CHEESECAKE

(Maria Struska, SKA Markuszów)

Ingredients:

- ❖ 1 ½ kg of cottage cheese
- ❖ 12 eggs
- ❖ 1 ½ glass of icing sugar
- ❖ 1 glass of crystal sugar
- ❖ 2 puddings
- ❖ 1 lemon aroma
- ❖ ½ vanilla aroma
- ❖ 35 dag of butter

Preparation:

Butter pulp with icing sugar, add yolks one by one, grind. Then while still grinding add cottage cheese, pudding, aroma, and foam made from whites, with sugar and pinch of salt. Put the paper and biscuits into the baking sheet.

**MAKOWIEC NA KRUCHYM
SPODZIE**

(Stanisława Jabłońska)

Składniki:

Ciasto:

- ❖ 25 dag mąki
- ❖ 25 dag margaryny
- ❖ 2 żółtka + 1 całe jajko
- ❖ 20 dag cukru pudru
- ❖ 1 cukier waniliowy
- ❖ 1½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ❖ 1½ łyżki śmietany

Masa:

- ❖ ½ kg maku
- ❖ 10 dag masła
- ❖ 4 białka
- ❖ 25 dag cukru pudru
- ❖ 1 olejek migdałowy

Wykonanie:

Mak gotować 15 minut, przekręcić maszynką 2 razy, dodać cukier puder i masło. Białka z olejem ubić na sztywno. Wymieszać.

MAKOWIEC GÓRSKI

(Teresa Kamińska, Irena Zamojska)

Składniki:

Ciasto:

- ❖ 2 szklanki mąki
- ❖ 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- ❖ 1 szklanka cukru
- ❖ 1 kostka margaryny
- ❖ 4 jajka
- ❖ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ❖ olejek migdałowy

Masa makowa:

- ❖ 30 dag maku
- ❖ ½ szklanki cukru pudru

**POPPY SEED CAKE ON THE
CRUMBLE BOTTOM**

(Stanisława Jabłońska)

Ingredients:

Cake:

- ❖ 25 dag of flour
- ❖ 25 dag of margarine
- ❖ 2 yolks + 1 whole egg
- ❖ 20 dag of icing sugar
- ❖ 1 vanilla sugar
- ❖ 1 ½ teaspoon of baking powder
- ❖ 1 ½ spoon of cream

Mass:

- ❖ ½ kg of poppy seed
- ❖ 10 dag of butter
- ❖ 4 whites
- ❖ 25 dag of icing sugar
- ❖ 1 almond oil (aroma)

Preparation:

Boil the poppy seed for 15 minutes, grind two times, add icing sugar and butter. Beat the egg whites until they are stiff. Mix.

MOUNTAINOUS POPPY SEED CAKE

(Teresa Kamińska, Irena Zamojska)

Ingredients:

Cake:

- ❖ 2 glasses of flour
- ❖ 4 spoons of potato flour
- ❖ 1 glass of sugar
- ❖ 1 bar of margarine
- ❖ 4 eggs
- ❖ 2 teaspoons of baking powder
- ❖ Almond oil (aroma)

Poppy seed mass:

- ❖ 30 dag of poppy seed
- ❖ ½ glass of icing sugar

- ❖ 2 jajka
- ❖ 1 łyżka dżemu śliwkowego
- ❖ bakalie

Wierzch:

- ❖ 4 białka
- ❖ ½ szklanki cukru

Wykonanie:

Margarinę utrzeć z cukrem, dodawać po 1 żółtku, następnie ucierając dodawać obie maki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać kilka kropli aromatu migdałowego i białka ubite na pianę, delikatnie wymieszać.

Mak sparzyć wrzątkiem i dwukrotnie przemieścić w maszynie. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem, dodać mak, dżem, białka ubite na pianę, na końcu bakalie, delikatnie wymieszać.

Przygotować warstwę wierzchnią: białka ubić na pianę, pod koniec dodać cukier.

Do wysmarowanej blachy włożyć ciasto, na nie masę makową, a na wierzch pianę.

Piec około 50 minut w temperaturze 200 stopni.

- ❖ 2 eggs
- ❖ 1 spoon of plum jam

Mincemeat

Cover: (top)

- ❖ 4 egg whites
- ❖ ½ glass of sugar

Preparation:

Margarine rub with sugar into a paste, add yolks one by one, then, while rubbing add both flours mixed with baking powder. At the end add few drops of almond oil (aroma) and egg whites beat onto stiff foam, mix delicately.

Parboil the poppy seed with the boiling water, and grind two times. Yolks rub with icing sugar, add poppy seed, jam, egg whites beaten onto foam and the mincemeat at the end. Mix delicately. Prepare the cover (top layer): egg whites beat onto foam, add sugar at the end.

Put the cake into spread baking sheet, then the poppy seed mass onto it, and the foam at the top. Bake for 50 minutes in the temperature of 200 degrees Celsius.

CIASTO „GÓRY”

(Teresa Kamińska, Irena Zamojska)

Składniki:

Biszkopt:

- ❖ 6 jajek
- ❖ 5 łyżek cukru
- ❖ 7 łyżek mąki
- ❖ ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Ciasto karparkowe:

- ❖ 1 szklanka wody
- ❖ ½ kostki margaryny
- ❖ 1 szklanka mąki
- ❖ 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia
- ❖ 1 łyżka cukru
- ❖ 4 jajka

“MOUNTAIN” CAKE

(Teresa Kamińska, Irena Zamojska)

Ingredients:

Sponge – cake:

- ❖ 6 eggs
- ❖ 5 spoons of sugar
- ❖ 7 spoons of flour
- ❖ ½ teaspoon of baking powder

‘Karparkowe’ cake:

- ❖ 1 glass of water
- ❖ ½ bar of margarine
- ❖ 1 glass of flour
- ❖ 1/3 teaspoon of baking powder
- ❖ 1 spoon of sugar
- ❖ 4 eggs

Wykonanie ciasta karpatkowego:

Wodę z margaryną zagotować, dodać mąkę i dobrze wymieszać, podgrzewać ok. 5 minut. Następnie wystudzić (40 stopni C), wbijać po jednym jajku i ucierać. Formować w szpiczaste paluszki i upiec w dobrze nagrzanym piekarniku.

Masa:

- ❖ 2 kostki masła
- ❖ 4 jajka
- ❖ 8 łyżek cukru
- ❖ 1 opakowanie cukru waniliowego
- ❖ 1 szklanka orzechów

Wykonanie masy:

Masło utrzeć, jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym na parze, wystudzić i połączyć z utartym masłem, na koniec dodać orzechy.

Polewa:

- ❖ 1½ szklanki cukru
- ❖ ½ szklanki wody
- ❖ 25 dag margaryny
- ❖ 3 łyżki kakao
- ❖ 25 dag mleka w proszku

Wykonanie polewy:

Cukier, wodę i cukier waniliowy gotować do nitki, po zestawieniu z ognia dodać margarynę i wymieszać. Następnie dodać mleko w proszku i dobrze utrzeć. Podzielić na dwie części, do jednej dodać kakao. Cienki placek biszkoptowy nasączyć ponczem, posmarować masą, ułożyć paluszki i połączyć polewą dwukolorową.

PYSZNE WAFLE DOMOWE

(Anna Serewa)

Składniki:

- ❖ ½ kostki margaryny
- ❖ 1 szklanka kwaśnej śmietany
- ❖ 1 galaretka owocowa
- ❖ ½ szklanki cukru
- ❖ aromat

Preparation of karpatkowe cake:

Boil water with margarine, add flour and mix well, warm up for about 5 minutes. Then cool (40 degrees Celsius), add eggs one by one, and rub into paste. Form into pointed fingers and bake in the well heated oven.

Mass:

- ❖ 2 bars of butter
- ❖ 4 eggs
- ❖ 8 spoons of sugar
- ❖ 1 packet of vanilla sugar
- ❖ 1 glass of nuts

Mass preparation: rub the butter, eggs beat with sugar, and vanilla sugar on steam, cool and mix with rubbed butter, add nuts at the end.

Custard:

- ❖ 1 ½ glass of sugar
- ❖ ½ glass of water
- ❖ 25 dag of margarine
- ❖ 3 spoons of cocoa
- ❖ 25 dag of milk powder

Custard preparation:

sugar, water and vanilla sugar boil till thread, after removing from fire, add margarine and mix. Then add the milk powder and mix well. Divide into two parts, add cocoa to one of them.

Thin sponge – cake impregnate with punch, spread the mass onto it, put the fingers, and glaze with the two – colour custard.

DELICIOUS HOMEMADE WAFER

(Anna Serewa)

Ingredients:

- ❖ ½ bar of margarine
- ❖ 1 glass of sour cream
- ❖ 1 fruit jelly
- ❖ ½ glass of sugar
- ❖ Aroma

Wykonanie:

Wszystkie składniki zagotować, aż do rozpuszczenia. Po przestudzeniu smarować wafle.

Preparation:

All ingredients boil, till get melt. After cooling, spread onto wafer.

SZYSZKI ŚWIĄTECZNE

(Alina Strzelecka, Zagórz – gmina Baranów)

Składniki:

- ❖ opakowanie preparowanego ryżu
- ❖ 15 dag cukierków krówek
- ❖ 15 dag cukierków toffi
- ❖ 15 dag masła
- ❖ łyżka kakao

Wykonanie:

Ryż dmuchany, mieszając zarumienić na suchej patelni a następnie przesytać do dużej miski. Pozostałe składniki umieścić w rondlu i mieszając rozpuścić na bardzo małym ogniu. Gorącą masę wlać do miski z ryżem i dokładnie wymieszać. Rękami formować szyszki.

CHRISTMAS CONE

(Alina Strzelecka, Zagórz – Baranów municipality)

Ingredients:

- ❖ A pocket of cooked up rice
- ❖ 15 dag of 'krówka' candies
- ❖ 15 dag of toffee candies
- ❖ 15 dag of butter
- ❖ A spoon of cocoa

Preparation:

Puffed rice, brown on a dry frying pan, and put into a big bowl. The extant ingredients put into saucepan, mix till get melt, on a very low fire. The hot mass put into a bowl with rice and mix well. Form the cone by hands.



WISIENKI

(Alina Strzelecka, Zagórz – gmina Baranów)

Składniki:

- ❖ 2 kieliszki setkowe wody
- ❖ 1 galaretka wiśniowa
- ❖ 1½ kg cukru pudru
- ❖ 5 łyżeczek żelatyny
- ❖ olejek cytrynowy

Wykonanie:

Do przegotowanej wody wsypać żelatynę i ucierać nad parą. Wlać szybko do cukru pudru. Wyrabiając dodawać olejek i galaretkę. Formować wisiенki i obtaczać je w cukrze kryształ. Na koniec powtykać sosnowe igielki.

ANANASOWIEC

(Halina Kołodyńska, Zagórz – gmina Baranów)

Składniki:**Ciasto:**

- ❖ 6 jaj
- ❖ 1 szklanka cukru
- ❖ 1½ szklanki mąki
- ❖ 1½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ❖ 2 łyżki octu

Masa:

- ❖ 0,5 l. mleka
- ❖ ½ szklanki cukru
- ❖ 2 łyżki mąki pszennej
- ❖ 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- ❖ 2 łyżki budyniu śmietankowego
- ❖ 1 masło
- ❖ 1 puszka ananasów
- ❖ Dekoracja: delicje i galaretka

Wykonanie:

Jaja ubić z cukrem. Dodać ocet, mąkę, proszek. Mleko z cukrem zagotować i połączyć

CHERRIES

(Alina Strzelecka, Zagórz – Baranów municipality)

Ingredients:

- ❖ 200 ml of water
- ❖ 1 cherry jelly
- ❖ 1 ½ glass of icing sugar
- ❖ 5 teaspoons of gelatine
- ❖ Lemon oil (aroma)

Preparation:

Add the gelatine to the overcooked water, and rub over the steam. Pour quickly to the icing sugar. Add lemon oil and jelly while mixing. Form cherries and coat them in the crystal sugar. Put the pine needle at the end.

PINEAPPLE CAKE

(Halina Kołodyńska, Zagórz – Baranów municipality)

Ingredients:**Cake:**

- ❖ 6 eggs
- ❖ 1 glass of sugar
- ❖ 1 ½ glass of flour
- ❖ 1 ½ teaspoon of baking powder
- ❖ 2 spoons of vinegar

Mass:

- ❖ 0,5 litre of milk
- ❖ ½ glass of sugar
- ❖ 2 spoons of wheat flour
- ❖ 2 spoons of potato flour
- ❖ 2 spoons of creamy pudding
- ❖ 1 bar of butter
- ❖ 1 can of pineapples
- ❖ Decoration: 'delicje' cakes and jelly

Preparation:

Eggs beat with sugar. Add vinegar, flour and

z mąką. Wystudzić budyń i dodać masło. Wstawić do piekarnika.

baking powder. Boil the milk with sugar and mix with flour. Cool the pudding and add butter. Put into the oven.

ORZESZKI

(Wanda Świech, Zagórz – gmina Baranów)

Składniki:

Ciasto:

- ❖ 1 szklanka śmietany
- ❖ ½ szklanki cukru
- ❖ ½ łyżeczki sody
- ❖ 3 żółtka
- ❖ 2 łyżki octu
- ❖ 5½ szklanki mąki
- ❖ 1 kostka margaryny
- ❖ 2 łyżki smalcu

Wszystko razem zagnieść i formować w kulki. Piec na złoty kolor w formie na orzeszki.

Masa:

- ❖ 3 łyżki mąki
- ❖ 1 cukier waniliowy
- ❖ 1 szklanka mleka
- ❖ 15 dag cukru

Z tego ugotować budyń i dodać:

- ❖ 1½ kostki margaryny (lub masła)
- ❖ 1½ łyżki kakao

Masę utrzeć razem a następnie napelnić połówki orzeszków i sklejać razem.

KOKOSKI

(Leokadiów)

Składniki:

- ❖ ½ kostki masła
- ❖ 2 żółtka
- ❖ 2 paczki herbatników

PEANUTS

(Wanda Świech, Zagórz – Baranów municipality)

Ingredients:

Dough:

- ❖ 1 glass of cream
- ❖ ½ Glass of sugar
- ❖ ½ teaspoon of soda
- ❖ 3 yolks
- ❖ 2 spoons of vinegar
- ❖ 5 ½ glass of flour
- ❖ 1 bar of margarine
- ❖ 2 spoons of lard

Knead all ingredients and form into balls. Bake in the special for nuts baking sheet on gold colour.

Mass:

- ❖ 3 spoons of flour
- ❖ 1 vanilla sugar
- ❖ 1 glass of milk
- ❖ 15 dag of sugar

Make a pudding from above ingredients and add:

- ❖ 1½ bar of margarine (or butter)
- ❖ 1½ spoon of cocoa

Rub the mass onto paste, then fill the halves of peanuts, and stick them together.

COCONUT CAKES

(Leokadiów)

Ingredients:

- ❖ ½ bar of margarine
- ❖ 2 yolks
- ❖ 2 pockets of biscuits

- ❖ 1 szklanka cukru pudru
- ❖ 2 łyżki gęstej śmietany
- ❖ 2 łyżki kakao
- ❖ 1 szklanka orzechów
- ❖ 1 paczka wiórków kokosowych
- ❖ ½ szklanki rodzynek

Wykonanie:

Herbatniki i orzechy zmielić. Utrzeć cukier puder z masłem i żółtkami. Połączyć wszystkie składniki razem i wymieszać. Wstawić do lodówki na 3 godziny. Następnie formować kulki i obtaczać je w wiórkach kokosowych.

- ❖ 1 glass of icing sugar
- ❖ 2 spoons of thick cream
- ❖ 2 spoons of cocoa
- ❖ 1 glass of nuts
- ❖ 1 pocket of coconut
- ❖ ½ glass of raisins

Preparation:

mince biscuits and nuts. Rub icing sugar, with yolks and margarine into paste. Mix all ingredients together. Put to the fridge for 3 hours. Then shape balls, and grind them in coconut.

AMONIACZKI

(Elżbieta Pecio, Zabłocie)

Składniki:

- ❖ 0,5 kg mąki
- ❖ 8 dag margaryny
- ❖ 12 dag cukru pudru
- ❖ 1 jajo
- ❖ 2 żółtka
- ❖ 1 białko do smarowania
- ❖ pół szklanki mleka
- ❖ 1 dag amoniaku
- ❖ olejek waniliowy
- ❖ siekane orzechy włoskie i cukier kryształ do posypania
- ❖ ubita słodka śmietanka do przełożenia

Wykonanie:

Mąkę z amoniakiem przesiać na stolnicę. Posiekać z margaryną. Dodać żółtka, jaja, cukier puder, olejek i tyle mleka aby zagnieść ciasto rzadsze jak na kluski. Włożyć do lodówki na 30 minut. Wałkować na grubość ok. 3-4 mm. Wykrawać kółka szklanką. W połowie kółek wyciąć małe okrągłe dziurki. Układać na posmarowanej blasze. Smarować białkiem i kół-

'AMONIACZKI'

(Elżbieta Pecio, Zabłocie)

Ingredients:

- ❖ 05 kg of flour
- ❖ 8 dag of margarine
- ❖ 12 dag of icing sugar
- ❖ 1 egg
- ❖ 2 yolks
- ❖ 1 egg white for spreading
- ❖ Half glass of milk
- ❖ 1 dag of ammonia
- ❖ Vanilla oil (aroma)
- ❖ Chopped walnuts and crystal sugar for dredging
- ❖ Beaten sweet cream for put in layers

Preparation:

flour with ammonia put through the sieve onto pastry board. Chop with margarine. Add yolks, egg, icing sugar, vanilla oil and milk in proper amount to get the thinner dough than for noodles. Roll on the 3-4 mm thickness. Cut circles by the glass. In the centre of circles cut small round holes. Put onto spread baking sheet. spread them with egg white, and circles with holes, dread with crystal sugar

ka z otworkami posypywać grubym cukrem i orzechami. Po upieczeniu na jasno złoty kolor i wystudzeniu przekładać bitą śmietaną. Składać po dwa kółka na spód pełne a na wierzch z oczkiem.

PĄCZKI

(Helena Kula, Żerdź – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 10 dag drożdży
- ❖ mleko
- ❖ mąka
- ❖ 2 całe jaja
- ❖ 1 żółtko
- ❖ cukier waniliowy

Wykonanie:

Przygotować rozczyzn z drożdży i mleka, dodać pozostałe składniki, wyrobić ciasto i formować małe pączki. Nadziewać marmoladą i odstawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte smażyć na oleju i posypać cukrem pudrem.

PĄCZKI Z ZIEMNIAKAMI

(Halina Jarosińska, kol. Wojciechów I)

Składniki:

- ❖ tłuszcz - około 1kg
- ❖ ziemniaki gotowane - 0,5 kg
- ❖ margaryna - 12 dkg
- ❖ cukier - ½ szklanki
- ❖ jajka - 5
- ❖ drożdże - 15 dkg
- ❖ spirytus lub ocet - kieliszek
- ❖ mąka - ile wejdzie

Wykonanie:

Ziemniaki ugotować, przekręcić przez maszynkę, margarynę rozpuścić, łyżkę cukru rozrobić

and walnuts. After baking on light gold colour and cooling, put in layers the sweet cream. Piece two circles together, without holes on the bottom, and with holes on the top.

DOUGHNUTS

(Helena Kula, Żerdź – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 10 dag of yeast
- ❖ Milk
- ❖ Flour
- ❖ 2 whole eggs
- ❖ 1 yolk
- ❖ Vanilla sugar

Preparation:

Prepare the mixture from yeast and milk, add the extant ingredients, knead the dough, and form into small doughnuts. Stuff with marmalade and leave for growing. Fry on oil, and powder with icing sugar.

DOUGHNUTS WITH POTATOES

(Halina Jarosińska, kol. Wojciechów)

Ingredients:

- ❖ About 1 kg Fat
- ❖ 0,5 kg Boiled potatoes
- ❖ 12 dag Margarine
- ❖ ½ glass of Sugar
- ❖ 5 Eggs
- ❖ 15 dag Yeast
- ❖ 100 ml Spirit or vinegar
- ❖ Flour – to get the thick dough

Preparation:

boil the potatoes, then mince them by the grinder, melt the margarine. 1 spoon of sugar

z drożdżami resztę cukru ubić z jajkami. Do ubitych jajek dodać drożdże z ziemniakami, margarynę, mąki ile wejdzie. Na koniec dodać spirytus. Przykryć ściereczką do wyrośnięcia, formować pączki partiami tyle ile wrzuca się na tłuszcz żeby nie czekały długo na smażenie bo przerosną.

OPONKI DROŻDŻOWE Z ZIEMNIAKAMI

(Teresa Rutkowska, Kośmin – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 kg mąki
- ❖ 25 dag ugotowanych ziemniaków
- ❖ 3 całe jaja
- ❖ 1 szklanka mleka
- ❖ ½ kostki margaryny
- ❖ 2 cukry waniliowe
- ❖ 10 dag drożdży
- ❖ ½ szklanki cukru
- ❖ 1 łyżka spirytusu lub octu
- ❖ szczypta soli
- ❖ 4 kostki smalcu do smażenia

Wykonanie:

Mąkę przesiać na stolnicę dodać przecięsnięte przez praskę ziemniaki i wymieszać z mąką, wbić całe jajka. Drożdże rozrobić w ½ szklanki mleka z połową cukru i dodać do mąki. Następnie oddać resztę cukru, margarynę, 1 cukier waniliowy i łyżkę spirytusu. Resztę mleka dodawać powoli zagniatając ciasto tak, aby było lekkie. Jeżeli ciasto jest zbyt ściśle należy dodać trochę więcej mleka. Nie odstawiać ciasta do wyrośnięcia.

Zagniecione ciasto rozwałkować na grubość palca. Następnie wycinać szklanką kółka a kieliszkiem środki. Wyciętych oponek nie zostawiać do wyrośnięcia, lecz po wykorzy-

mince with yeast, the rest of sugar beat with eggs. To the beaten eggs add yeast with potatoes, margarine, and flour to get the thick dough. add spirit at the end. Cover by the cloth and leave for growing. Form the doughnuts in parts, as much as thrown on the hot oil, they can't wait too long for frying, because they will surpass.

YEAST 'OPONKI' WITH POTATOES

(Teresa Rutkowska, Kośmin – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 kg of flour
- ❖ 25 dag of boiled potatoes
- ❖ 3 whole eggs
- ❖ 1 glass of milk
- ❖ ½ bar of margarine
- ❖ 2 vanilla sugars
- ❖ 10 dag of yeast
- ❖ ½ glass of sugar
- ❖ 1 spoon of spirit or vinegar
- ❖ A pinch of salt
- ❖ 4 bars of lard for frying

Preparation:

Flour sieve onto pastry board, add minced potatoes and mix it with flour, add whole eggs. Fragmented yeast melt in ¼ glass of milk with half of sugar and add to the flour. Then add the rest of sugar, margarine, one vanilla sugar and a spoon of spirit. The rest of milk add slowly to the knead dough, to get the dough light. If the dough is too dense, add more milk. Do not leave the dough for growing.

The knead dough roll on the finger thickness. Then cut circles by the glass, and the midpoints by the small glass. Do not leave the cut 'oponki' for growing, after using whole dough, put a part onto warmed up oil, and fry to get strong gold colour. Fried 'oponki' drain on the

staniu całego ciast, partiami kłaść na rozgrzany tłuszcz i smażyć na mocny, złoty kolor. Usmażone osączyć na durszlaku i obsypywać cukrem pudrem zmieszany z cukrem waniliowym.

strainer, and dredge by icing sugar mixed with vanilla one.

PLACKI NA BLASZE

(Klub 4 H działający przy Gminnym Ośrodku Kultury w Wojciechowie)

Składniki:

- ❖ kwaśne mleko - 2,5 szklanki
- ❖ mąka - 2 kg
- ❖ jaja - 2 sztuki
- ❖ cukier - 0,75 szklanki
- ❖ sól - szczypta
- ❖ soda - 1,5 łyżeczki
- ❖ mak -0,5 szklanki

Wykonanie:

Na dzień przed pieczeniem placków pozostawić naturalne krowie mleko w ciepłym miejscu aby się zsiadło. Mąkę rozprószyć na drewno

PIE ON THE BAKING SHEET

(Club 4H, operating at Culture Centre in Wojciechów municipality).

Ingredients:

- ❖ 2,5 glass Clabber
- ❖ 2 kg Flour
- ❖ 2 Eggs
- ❖ 0,75 glass of Sugar
- ❖ Salt – pinch
- ❖ 1,5 teaspoons of Soda
- ❖ 0,5 glass of Poppy seed

Preparation:

one day before pie baking, leave the natural cow milk in a warm place to get set. Put the flour through the sieve, onto wooden pastry



nianej stolnicy wbić jajka, wsypać sól, cukier, mak i sodę. Stopniowo wlewać zsiadłe mleko – ugnieść gładkie ciasto. Z małych części ciasta uformować placki. Dawniej tak przygotowane placki przekładało się na rozgrzaną blachę pieca i piekło się do zarumienienia. Następnie trzeba było piec wszystkie boki placka. Aby to zrobić trzeba było ustawić je pionowo oparte o kafle pieca lub garnek i co kilka minut przekręcać aby wszystkie boki się opiekle. Współcześnie tylko nieliczni posiadają w swoich domach piece kaflowe, dlatego można je również piec na patelni na kuchni gazowej. Należy tylko pamiętać że musi to być żeliwna patelnia gdyż do pieczenia placków nie używa się tłuszczu.

SERNIK Z ZIEMNIAKAMI

(Alina Ciosek, Kośmin – gmina Żyrzyn)

Składniki:

Ciasto pod ser:

- ❖ 2 szklanki mąki
- ❖ ½ kostki margaryny
- ❖ ¼ kostki smalcu
- ❖ 3 żółtka
- ❖ 2-3 łyżki śmietany
- ❖ 3 łyżki cukru
- ❖ 1 pełna łyżeczka proszku do pieczenia
- ❖ aromat arakowy
- ❖ bułka tarta do posypania blachy

Masa serowa:

- ❖ 1 kg białego sera (najlepiej swojskiego)
- ❖ 1 kostka margaryny
- ❖ 2-3 średniej wielkości ugotowane ziemniaki
- ❖ 10 jajek
- ❖ 1¼ szklanki cukru

board, add eggs, salt, sugar, poppy seed and soda. Add the clabber steadily – knead smooth dough. from the small parts of dough form pies. Once, prepared like that pies, were putted onto heated baking sheet, and baked till got light brown. Then had to bake all pie edges. To do that, they had to be placed vertically, leaned to the bake tiles or pot, and turned every few seconds, to baked all sides. Nowadays, only few, have the tiled stove at home, that is why it is possible to bake them on the gas cooker. But have to be remembered that it should be iron frying pan, because for pie baking, oil is not used.

CHEESECAKE WITH POTATOES

(Alina Ciosek, Kośmin – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

Cake underneath the cheese

- ❖ 2 glasses of flour
- ❖ ½ bar of margarine
- ❖ ¼ bar of lard
- ❖ 3 yolks
- ❖ 2-3 spoons of cream
- ❖ 3 spoons of sugar
- ❖ 1 whole teaspoon of baking powder
- ❖ Arakowy aroma
- ❖ Breadcrumbs to dredge the baking sheet

Cheesecake mass:

- ❖ 1 kg of cottage cheese (the best is homely)
- ❖ 1 bar of margarine
- ❖ 2-3 middle size boiled potatoes
- ❖ 10 eggs
- ❖ 1 ¼ glass of sugar
- ❖ Raisins

- ❖ rodzynki
- ❖ aromat cytrynowy lub waniliowy

Wykonanie:

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać miękką margarynę i smalec. Lekko zagnieść aby składniki połączyły się ze sobą. Żółtka i cukier ubić i dodać do ciasta. Wsypać proszek do pieczenia, dodać kilka kropli aromatu oraz śmietanę. Wszystkie składniki połączyć ze sobą zagniatając ciasto. Następnie rozwałkować je i wyłożyć na blachę posmarowaną margaryną i posypaną bułką tartą.

Rodzynki namoczyć w wodzie na ok. 30 minut. Ser przekręcić przez maszynkę, potem margarynę na końcu ugotować ziemniaki. Żółtka ubić z cukrem, dodać skręconą margarynę i ucierać aż połączy się z żółtkiem. Porcjami dodawać przekręcony ser i ucierać. Następnie dodać przekręcone ziemniaki i nadal ucierać. Ubić pianę z białek i dodawać porcjami do sera ciągle ucierając. Rodzynki odsączyć z wody i dodać do sera. Na końcu dodać aromat i dokładnie wymieszać. Tak przygotowaną masę serową wyłożyć na ciasto do blachy. Piec około 1 godziny aż wierzch sernika będzie miał jasnozłoty kolor.

KALEŃSKI STARY DOBRY PIERNIK

(Anna Serewa)

Składniki i Wykonanie:

4 całe jaja ubić z 1 szklanką cukru, dodać 1 szklankę mocnej herbaty, 1 szklankę miodu sztucznego, 1 szklankę oleju. Dodać 3 szklanki mąki oraz przyprawę do piernika, 2 płaskie łyżeczki sody, bakalie, dżem wiśniowy, wiórki kokosowe. Włożyć do piekarnika.

- ❖ Lemon or vanilla aroma

Preparation:

flour sieve onto pastry board, add soft margarine and lard. Knead lightly to mix all ingredients all together. Yolks beat with sugar and add to the dough. Add baking powder, few drops of aroma and cream. Mix all together kneading the dough. then roll it, put onto baking sheet spread with margarine and dredge with breadcrumbs.

Soak the raisins in water for about 30 minutes. Cheese mince by the grinder, then margarine, at the end boil the potatoes. Yolks beat with sugar, add minced margarine and rub to join the yolk. Add the minced cheese in portions, rub. Beat the whites on foam, add in portions to the cheese, still rubbing. Strained raisins add to the cheese. Add the aroma at the end and mix well. So prepared mass put on dough. Bake for about 1 hour till the top of the cheesecake get the light gold colour.

OLD GOOD 'KALEŃSKI' GINGERBREAD

(Anna Serewa)

Ingredients and preparation:

4 whole eggs beat with 1 glass of sugar, add one glass of strong tea, 1 glass of honey, 1 glass of oil. Add 3 glasses of flour, condiment for gingerbread, 2 flat spoons of soda, mince-meat, cherry jam, coconut. Put into the oven.

MARKUSZOWSKI PIERNIK Z WIŚNIAMI

(Henryka Haba)

Składniki:

Ciasto I:

- ❖ 7 jaj
- ❖ 1 szklanka cukru
- ❖ 5 łyżek mąki pszennej
- ❖ 2 łyżki kakao
- ❖ 1 łyżka proszku do pieczenia

Wykonanie:

Ubić pianę z białek, dodać cukier i ubić. Dodać po 1 żółtku. Do ubitych jaj dodać mąkę i proszek do pieczenia oraz kakao, razem delikatnie wymieszać i piec w temperaturze 140 stopni C. Po upieczeniu przekroić na połowę.

Ciasto II:

- ❖ 25 dag suszonych orzechów
- ❖ 5 białek
- ❖ 20 dag cukru
- ❖ 1 łyżka miodu
- ❖ 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- ❖ 1 łyżka mąki pszennej
- ❖ 1 łyżka proszku do pieczenia

Wykonanie:

Ubić pianę, dodać cukier i ubijać. Dodać pozostałe składniki (orzechy: połowę zmielić a drugą część pokroić). Na wyłożoną folią aluminiową blaszkę wyłożyć ciasto i piec w niskiej temperaturze ok. 35 minut.

Masa:

- ❖ 5 żółtek
- ❖ 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- ❖ 2 czubate łyżki mąki pszennej
- ❖ 20 dag cukru
- ❖ ½ litra mleka

Z tych składników zagotować budyń i wystudzić.

'MARKUSZOWSKI' GINGERBREAD WITH CHERRIES

(Henryka Haba)

Ingredients:

Dough I:

- ❖ 7 eggs
- ❖ 1 glass of sugar
- ❖ 5 spoons of wheat flour
- ❖ 2 spoons of cocoa
- ❖ 1 spoon of baking powder

Preparation:

beat the egg whites, add sugar and beat. Add yolks one by one. To the beaten eggs add flour, baking powder and cocoa, mix delicately, bake in temperature of 140 degrees Celsius. After baking cut into halves.

Dough II:

- ❖ 25 dag of dried nuts
- ❖ 5 egg whites
- ❖ 20 dag of sugar
- ❖ 1 spoon of honey
- ❖ 1 spoon of potato flour
- ❖ 1 spoon of wheat flour
- ❖ 1 spoon of baking powder

Preparation: beat the foam from egg whites, add sugar and beat. Add the rest of ingredients (nuts: melt half of them, and the second half cut). put the dough onto padded by aluminium foil, baking sheet, and bake in low temperature for 35 minutes.

Mass:

- ❖ 5 yolks
- ❖ 1 spoon of potato flour
- ❖ 2 spoons of wheat flour
- ❖ 20 dag of sugar
- ❖ ½ litre of milk

From above ingredients boil the pudding, then cool.

Wykonanie:

Rozetrzeć 30 dag masła i dodawać porcjami wystudzony budyń, następnie dodać 3 łyżki kakao rozpuszczone w małej ilości wody, dodać 3 łyżki soku z wiśni. Odłożyć trochę masy do posmarowania wierzchu. Do reszty dodać drelowane wiśnie. Część odłożyć do udekorowania.

KOLEJNOŚĆ: ciasto I / masa / ciasto II / masa / ciasto I

Preparation:

rub the 30 dag of butter and add in portions the cool pudding to that. Then add 3 spoons of cocoa, melt in small amount of water, add 3 spoons of juice from cherries. Leave some mass to spread the top. Add pitted cherries to the rest of mass. Leave part of them for decoration.

Sequence: dough I/ mass/ dough II/ mass/ dough I

WIGILIJNY PIERNIK STAROPOLSKI

(Małgorzata Salamandra, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ ¼ litra miodu
- ❖ 25 dag cukru
- ❖ ½ szklanki wody
- ❖ 1 łyżka przyprawy korzennej
- ❖ ½ kg mąki
- ❖ 4 jaja
- ❖ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ❖ ½ łyżeczki sody
- ❖ 1 łyżeczka oliwy
- ❖ po 6 dag: figi, cykata, migdały, skórka pomarańczowa, orzechy

Wykonanie:

Cukier i wodę zagotować z dodatkiem przyprawy korzennej. Do miski wsypać mąkę, zrobić dołek i wlać rozpuszczony gorący miód i dobrze energicznie walcem do wyrabiania ciasta mieszać, aż ciasto będzie miało konsystencję gęstej śmietany. Jaja ubić z dodatkiem sody na pianę, dodać do ciasta. Wymieszać delikatnie na gładką masę. Na koniec dodać resztę składników, wymieszać. Ciasto wylać na posmarowaną tłuszczem blachę i piec w temperaturze 180 stopni C ok. 50 minut.

**THE CHRISTMAS EVE GINGERBREAD
MADE IN OLD POLISH STYLE**

(Małgorzata Salamandra, Osiny- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ ¼ litre of honey
- ❖ 25 dag of sugar
- ❖ ½ glass of water
- ❖ 1 spoon of spicy condiment
- ❖ ½ kg of flour
- ❖ 4 eggs
- ❖ 1 teaspoon of baking sugar
- ❖ ½ teaspoon of soda
- ❖ 1 teaspoon of olive
- ❖ 6 dag of: fig, cykata, almonds, orange zest, nuts.

Preparation:

Boil sugar and water with the spicy condiment. Put the flour into a bowl, make a pit into it, tip hot melt honey, mix it energetically by the roll to the dough kneading, till get the consistency of thick cream. Beat eggs with soda to get the foam, add to the dough. mix delicately to get the smooth mass. Add the rest of ingredients at the end, mix. Pour the dough into spread with butter, baking sheet, and bake in temperature of 180 degrees Celsius for about 50 minutes.

PIERNICZKI ŚWIĄTECZNE

(Aneta Walasek, Żerdź – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 kg mąki
- ❖ kostka margaryny
- ❖ 5 jajek
- ❖ 2 szklanki cukru
- ❖ 1 średni słoik miodu
- ❖ 1 małe opakowanie kakao
- ❖ 2 opakowania przyprawy do piernika
- ❖ łyżka cynamonu
- ❖ 1,5 łyżki amoniaku
- ❖ 2 łyżki proszku do pieczenia

Wykonanie:

Margarynę roztapiamy i odstawiamy by ostygła. Amoniak rozpuszczamy w odrobinie zimniej wody. Do mąki dodajemy kolejno: margarynę, jajka, cukier, miód, kakao, przyprawę do piernika, cynamon, amoniak, proszek do pieczenia. Wyrabiamy i zostawiamy ciasto na noc w lodówce. Następnie wycinamy foremkami pierniczki i pieczemy ok 10 minut w temperaturze 180 stopni C.

PIERNIK Z CUKINIĄ

(Zofia Grzegorzak, Zagrody – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 3 jajka
- ❖ 1½ szklanki cukru
- ❖ 1½ szklanki mąki pszennej
- ❖ 1½ szklanki mąki gryczanej
- ❖ 1 szklanka oleju
- ❖ niepełne dwie szklanki cukinii
- ❖ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ❖ 1 łyżeczka sody
- ❖ 1 łyżeczka cynamonu
- ❖ 1 łyżka kakao

CHRISTMAS GINGERBREAD

(Aneta Walasek, Żerdź- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 kg of flour
- ❖ 1 bar of margarine
- ❖ 5 eggs
- ❖ 1 glass of sugar
- ❖ 1 medium jar of honey
- ❖ 1 small pocket of cocoa
- ❖ 2 pockets of gingerbread condiment
- ❖ Spoon of cinnamon
- ❖ 1,5 of ammonia
- ❖ 2 spoons of baking powder

Preparation:

melt the margarine and leave to cool. Melt the ammonia in a small amount of cold water. Add in sequence: margarine, eggs, sugar, honey, cocoa, gingerbread condiment, cinnamon, ammonia, baking powder. Knead the dough and leave in the fridge for night. Then use the biscuit cutter to cut the dough, and bake for about 10 minutes, in temperature of 180 degrees Celsius.

GINGERBREAD WITH COURGETTE

(Zofia Grzegorzak, Zagrody – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 3 eggs
- ❖ 1½ Glass of sugar
- ❖ 1½ glass of wheat flour
- ❖ 1½ glass of buckwheat flour
- ❖ 1 glass of oil
- ❖ 2 incomplete glasses of courgette
- ❖ 1 teaspoon of baking powder
- ❖ 1 teaspoon of soda
- ❖ 1 teaspoon of cinnamon
- ❖ 1 spoon of cocoa

Wykonanie:

Jajka utrzeć z cukrem, cukinię obrać zetrzeć na tarce o większych oczkach. Mąki wymieszać, dodać kakao, cynamon, proszek do pieczenia, sodę. Wymieszać z jajkiem, wlać olej a na koniec dodać cukinię. Gdy ciasto będzie gotowe przełożyć do blaszki i piec.

Preparation:

eggs rub with sugar, peel the courgette, and grate on the grater with bigger wholes. Mix both flours, add cocoa, cinnamon, baking powder and soda. Mix with egg, tip the oil, and add the courgette at the end. When the dough will be ready, put it in the baking sheet and bake.

KEKS MARCHWIOWY

(Maria Struska, Markuszów)

Składniki:

- ❖ 3½ szklanki mąki
- ❖ 1½ szklanki cukru
- ❖ 3 jajka
- ❖ 1 szklanka posiekanych orzechów włoskich
- ❖ 2/3 szklanki oleju
- ❖ ½ kg marchwi
- ❖ 10 dag rodzynek

CARROT CAKE

(Maria Struska, Markuszów)

Ingredients:

- ❖ 3½ glass of flour
- ❖ 1½ glass of sugar
- ❖ 3 eggs
- ❖ 1 glass of chopped walnuts
- ❖ 2/3 glass of oil
- ❖ ½ kg of carrot
- ❖ 10 dag of raisins
- ❖ 1 teaspoon of soda



- ❖ 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- ❖ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ❖ szczypta soli
- ❖ 1 cytryna

Wykonanie:

Olej, cukier, sól, skórkę z cytryny ubić trzepaczką lub mikserem. Dodawać po jednym jajku i dalej ubijać aż powstanie puszysta masa. Mąkę wymieszać z sodą i proszkiem do pieczenia, przesiać i po trochu dodawać do masy. Na koniec dodać marchewkę startą na drobnych oczkach tarki, rodzynek i posiekane orzechy. Wszystko delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć do dwóch keksówek wysmarowanych margaryną i wysypanych bułką tartą. Piec 50-60 min. w piekarniku nagrzanym do 180°C.

- ❖ 2 teaspoons of baking powder
- ❖ Pinch of salt
- ❖ 1 lemon

Preparation:

oil, sugar, salt and lemon zest beat with mixer or whisk. Add eggs one by one, and beat till get the fluffy mass. Flour mix with soda and baking powder, put it through the sieve and add to the dough in portions. Add the carrot grated on the small holes of grater, raisins and chopped walnuts. Everything mix delicately. Put the dough into two special baking sheets, spread with butter and dredge with breadcrumbs. Bake in heated to the temperature of 180 degrees Celsius oven, for about 50-60 minutes.

BLOK CZEKOLADOWY

(Maria Struska, Markuszów)

Składniki:

- ❖ 25 dag masła
- ❖ 2 szklanki cukru
- ❖ ½ szklanki wody
- ❖ ½ kg mleka w proszku
- ❖ 3 – 5 łyżek kakao
- ❖ 2 paczki herbatników
- ❖ pokruszone wafle (mogą być nadziewane)
- ❖ bakalie

Wykonanie:

Wodę, masło i cukier zagotować i lekko przestudzić. Mleko i kakao wymieszać, przesiać przez sitko. Połączyć składniki i dokładnie utrzeć. Dodać bakalie, pokruszone wafle i herbatniki. Wymieszać. Przełożyć do wyłożonej folią aluminiową keksówki. Wstawić do lodówki do zastygnięcia.

CHOCOLATE BLOCK

(Maria Struska, Markuszów)

Ingredients:

- ❖ 25 dag of butter
- ❖ 2 glasses of sugar
- ❖ ½ glass of water
- ❖ ½ kg of powder milk
- ❖ 3-5 spoons of cocoa
- ❖ 2 packs of biscuits
- ❖ crushed waffles (they can be stuffed)
- ❖ decacies

Preparation:

boil the water, with sugar and butter. Then cool it down a bit. Mix the powder milk and cocoa, put through the sieve. Mix the ingredients and rub it well. add mincemeat, crushed waffles and biscuits. Mix. put the dough onto padded by aluminium foil, baking sheet. Put into the fridge for congeal.

ROŻKI – PIWOSZKI

(Leokadiów)

Składniki:

- ❖ ½ szklanki piwa
- ❖ 2 szklanki mąki
- ❖ 1 margaryna

Wykonanie:

Margarynę zamrozić, następnie zetrzeć ją na tarce i połączyć z mąką i piwem. Zagnieść ciasto i odstawić na 10 godzin w chłodne miejsce. Następnie rozwałkować cienko i wycinać kwadraty. Na każdy kwadrat kłaść łyżeczkę marmolady i składać w trójkąty, lekko sklejać brzegi. Piec lekko zarumieniając w temperaturze 150 stopni C. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

BEER DRINKER HORNS

(Leokadiów)

Ingredients:

- ❖ ½ glass of beer
- ❖ 2 glasses of flour
- ❖ 1 bar of margarine

Preparation:

freeze the margarine, then rub it onto the grater, and mix with flour and beer. Knead the dough and leave for 10 hours in a cold place. Then roll it thin and cut into squares. On each square put some marmalade and shape into triangles, sticking edges lightly. Bake till get light brown, in temperature of 150 degrees Celsius. Dred with icing sugar after baking.



Napoje i nalewki

Drinks and liqueurs

NAPÓJ MIĘTOWY

Składniki:

- ❖ 1 kg jabłek
- ❖ 1 szklanka cukru
- ❖ 0,5 szklanki miodu
- ❖ świeża mięta lub suszona

Wykonanie:

Jabłka gotujemy w 3 litrach wody, następnie odcedzamy. Miętę zaparzamy niewielką ilością wody. Następnie łączymy wywar z jabłek z naparem z mięty. Dodajemy cukier i miód do smaku.

MIĘTÓWKA

(Stanisława Jabłońska, Kaleń)

Składniki:

- ❖ 1 garść liści świeżej mięty
- ❖ 1 litr spirytusu
- ❖ ¾ kg cukru
- ❖ 1 litr wody

Wykonanie:

Miętę zalać spirytusem, odstawić na tydzień. Po tygodniu odcedzić spirytus. Cukier rozpuścić w wodzie, trzymając roztwór na małym ogniu, aż do całkowitego rozpuszczenia. Wodę ostudzić i połączyć z przecedzonym spirytusem. Nalewkę zlać do karafki.

NALEWKA Z KWIATU CZARNEGO BZU

(Krystyna Wawer, Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 50 baldachów bzu
- ❖ 4 cytryny

MINT DRINK

Ingredients:

- ❖ 1 kg apples
- ❖ 1 glass of sugar
- ❖ half glass of honey
- ❖ fresh or dried mint

Preparation:

Boil apples in 3 litres water, then drain. Brew mint in a little amount of water. Join the two liquids. Add sugar and honey according to your taste.

MINT LIQUEUR

(Stanisława Jabłońska, Kaleń)

Ingredients:

- ❖ 1 handful of fresh peppermint leaves
- ❖ 1 l spirits
- ❖ ¾ kg sugar
- ❖ 1 l water

Preparation:

Spirits pour over the leaves and put away for a week. After this time drain spirits. Dissolve sugar in water, keeping the solution on a low heat, until it completely dissolves. Cool water and join with drained spirits. Pour liqueur into a carafe.

LIQUEUR FROM ELDER FLOWERS

(Krystyna Wawer, Żyrzyn)

Ingredients:

- ❖ 50 elder umbels
- ❖ 4 lemons

- ❖ 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 gąsiorka włożyć kwiaty bzu przekładając plasterkami z dwóch cytryn. Zalewamy syropem. Odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 10 dni i przykrywamy pergaminem. Przecedzony syrop połączyć ze spirytusem dodać sok z dwóch cytryn i arcydzięgiel. Można dodać ½ szklanki miodu. Odstawić na dwa tygodnie. Po tym czasie przefiltrować i rozlać do butelek.

TARNINÓWKA

(Krystyna Wawer, Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 50 dag przemrożonych owoców tarniny
- ❖ 1 szkl. cukru
- ❖ ½ l. wódki
- ❖ 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 sześć tygodni. Co kilka dni wstrząsnąć. Zlać płyn z nad owoców, przefiltrować, rozlać do mniejszych butelek i odstawić na sześć miesięcy by dojrzała.

- ❖ 80 dag sugar
- ❖ 1 l spirits
- ❖ 1 l spring water
- ❖ 1 teaspoon of dried angelica

Preparation:

Make syrup of 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 of 2 lemons and angelica. ½ glass of honey can be added. Store for 2 weeks. Then filter and pour into bottles.

BLACKTHORN LIQUEUR

(Krystyna Wawer, 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)

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, filter, pour into minor bottles and leave for 6 months to ripe.



NALEWKA WIŚNIOWA

(Helena Wójcik)

Składniki:

- ❖ 1 kg dojrzałych wiśni
- ❖ ½ l. spirytusu
- ❖ ½ l. wódki
- ❖ 40 dag cukru lub 20 dag miodu

Wykonanie:

Owoce oplukać na sicie zimną wodą. Odsączone włożyć do słoja, zlać wódką i spirytem, dobrze zamknąć i potrząsać co jakiś czas przez 2-3 tygodnie. Zlać syrop, a pozostałe wiśnie zasypać cukrem na ok. 2-3 tygodnie, potrząsać słojem co jakiś czas, do momentu aż cukier się rozpuści. Zlać syrop do nastawu i pozostawić go do sklarowania, po czym zlać płyn znad osadu. Rozlać w butelki.

Nalewka wiśniowa im dłużej stoi tym jest smaczniejsza.

CHERRY LIQUEUR

(Helena Wójcik)

Ingredients:

- ❖ ½ kg riped cherries
- ❖ ½ l spirits
- ❖ 1/4 l clear vodka
- ❖ 40 dag sugar or 20 dag honey

Preparation:

Rinse fruits on the sieve, use cold water. Drained put into a jar. Pour over with spirits and vodka. Close tightly and shake every couple of days during 2-3 weeks. Pour out liquid, and the left fruits cover with sugar for 2-3 weeks, shaking the jar from time to time, until sugar melts. Join the two liquids and leave to clarify. Then pour out the clear liquid. Pour into bottles. Cherries liqueur is the better the older it is.

NALEWKA Z WIŚNI

(„Śniadowianki” Śniadowka – gmina Baranów)

Składniki:

- ❖ 1 kg wiśni
- ❖ 1 l. spirytusu 95 %
- ❖ ½ l. czystej wódki 45 %
- ❖ łyżka cukru

Wykonanie:

Świeże owoce zalać wódką i spirytusem. Zakorkować, macerować 4-6 tygodni, co kilka dni potrząsając butelką. Następnie zlać płyn nad owoców, a do owoców wsypać cukier i trzymać w ciepłym miejscu 2-3 tygodnie. Wytworzony syrop przecedzamy i łączymy z poprzednio zlanym płynem. Wszystko jeszcze raz przecedzamy i przelewamy do butelek. Im dłużej nalewka stoi tym jest lepsza.

WIŚNIÓWKA

(Teresa Nowaczyk, Kaleń)

Składniki:

- ❖ 1,5 kg wiśni
- ❖ 1 kg cukru
- ❖ 0,5 litra spirytusu

Wykonanie:

Do słoika o pojemności ok. 3 litry należy wsypać wiśnie, zasypać cukrem, zalać spirytusem. Odstawić w ciemne miejsce np. do piwnicy i od czasu do czasu potrząsać, aż do rozpuszczenia cukru. Po 4 miesiącach zlać wiśniówkę do butelek, a wiśnie zamknąć w słoiku, znakomicie nadają się jako dodatek do różnego rodzaju ciast.

CHERRY LIQUEUR

(„Śniadowianki” Śniadowka – Gmina Baranów)

Ingredients:

- ❖ 1 kg cherries
- ❖ 1 l spirits 95%
- ❖ ½ l clear vodka 45%
- ❖ 1 tablespoon sugar

Preparation:

Pour vodka and spirits over fresh fruits. Close tightly and leave for 4 – 6 weeks, shaking the bottle every couple of days. Then pour out clear liquid, add sugar to the fruits and keep in a warm place for 2-3 weeks. Filter such a syrup and join with a previous liquid. Filter mixture once again and pour into bottles. Cherry liqueur the longer stays the better is.

CHERRY LIQUEUR

(Teresa Nowaczyk, Kaleń)

Ingredients:

- ❖ 1,5 kg cherries
- ❖ 1 kg sugar
- ❖ 0,5 l spirits

Preparation:

Pour cherries in a jar of capacity about 3 litres, cover with sugar, pour over spirits. Put into a dark place eg. cellar and shake from time to time until sugar melts. After 4 months pour cherry liqueur to the bottles, and cherries close in the jar. They are perfect addition to different types of cakes.



MALINÓWKA

(Stanisława Jabłońska, Kaleń)

Składniki:

- ❖ 1 kg dojrzałych malin
- ❖ 1 litr spirytusu
- ❖ 25 dag cukru

Wykonanie:

Maliny przepłukać i osuszyć na sicie. Następnie włożyć do gąsiora i zalać litrem spirytusu. Szczelnie zamknąć gąsior, odstawić w słoneczne miejsce. Po miesiącu zlać nalewkę i przefiltrować ją przez bibułę kuchenną. Wsypać do rondla cukier, zalać litrem wody, gotować aż cały cukier dobrze się rozpuści. Nalewkę połączyć z syropem cukrowym, następnie przelać do butelek, szczelnie zamknąć i odstawić co najmniej na tydzień.

RASPBERRY LIQUEUR

(Stanisława Jabłońska, Kaleń)

Ingredients:

- ❖ 1 kg ripe raspberries
- ❖ 1 l spirits
- ❖ 25 dag sugar

Preparation:

Rinse raspberries and dry on a sieve. Put into a jar and pour over spirits. Close the jar tightly and put into a sunny place. After a month pour out liquid and filter it through a kitchen blotting paper. Pour sugar in a pot, add 1 l water, boil until sugar completely dissolves. Join liquid with fruit syrup, then pour into bottles, close tightly and put away for at least a week.

PAULINÓWKA**Składniki:**

- ❖ ½ l. spirytusu
- ❖ ½ l. wódki
- ❖ ½ l. wody
- ❖ ½ l. rumu
- ❖ ½ l. miodu wielokwiatowego
- ❖ sok z ½ kg cytryn

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć w słoju. Wstrząsnąć, po 3 dniach nadaje się do picia, ale swój smak uzyskuje po kilku tygodniach (lepiej smakuje gdy jest przecedzona).

NALEWKA ARONIOWA

(Krystyna Wawer, Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 kg aronii
- ❖ 200 liści wiśni
- ❖ 1½ spirytusu 96 %
- ❖ 1 czubata łyżeczka kwasu cytrynowego
- ❖ 80 dag cukru

Wykonanie:

Liście wiśni opłukać, następnie gotować ok. 20 min. licząc od zagotowania, przecedzić, do płynu dodać opłukaną aronię, gotować ok. 15 minut i znów przecedzić.

Do otrzymanego wywaru dodać cukier i gotować mieszając by cukier się rozpuścił, ok. 15 minut na wolniejszym ogniu. W trakcie gotowania dodać kwasek cytrynowy i jeszcze trochę pogotować. Do ostudzonego wywaru dodać spirytus, wymieszać i rozlać do butelek, szczelnie zamknąć, odstawić na pół roku by dojrzała.

PAULINÓWKA**Ingredients:**

- ❖ ½ l spirits
- ❖ ½ l vodka
- ❖ ½ l water
- ❖ ½ l multiflorous honey
- ❖ ½ l rum
- ❖ Juice made of ½ kg lemons

Preparation:

Mix all the ingredients in a jar. Shake. It is ready to consume after 3 days, but the best is after a few weeks. Tastes better when filtered.

ARUM LIQUEUR

(Krystyna Wawer, Żyrzyn)

Ingredients:

- ❖ 1 kg arum berries
- ❖ 200 cherry leaves
- ❖ 1 ½ l spirits 96%
- ❖ 1 full teaspoon lemon acid
- ❖ 80 dag sugar

Preparation:

Rinse the leaves, the boil for about 20 minutes counting from the moment they boil, filter the liquid. Add rinsed arum, boil for 15 minutes and filter once again. Add sugar and boil until sugar melts – for about 15 minutes – on small fire. Meanwhile add spirits, mix and pour into bottles, close tightly. Leave for about a half of the year.



SOSNOWKA „2 W 1”

(Justyna Matraszek)

Składniki:

- ❖ ½ litrowego słoika młodych pędów sosnowych, zbieranych na początku maja
- ❖ cukier
- ❖ ok. 1 l. czystej wódki (40-45 %)

Wykonanie:

Młode pędy umieścić w słoiku i zasypać cukrem tak, aby były w całości przykryte. Słoik umieścić na nasłonecznionym oknie i codziennie energicznie nim potrząsać, do chwili, gdy cukier się rozpuści. Otrzymany syrop ostrożnie zlać do butelki z ciemnego szkła i przechowywać w lodówce, natomiast pędy zalać wódką i odstawić na 3-4 miesiące, po czym przefiltrować (najlepiej przez papierowy filtr do kawy) i przelać do butelek.

Nalewka jest doskonałym lekarstwem na schorzenia dróg oddechowych.

PINE LIQUEUR “2 IN 1”

(Justyna Matraszek)

Ingredients:

- ❖ ½ l jar of young pine shoots
- ❖ Sugar
- ❖ About 1l clear vodka (40-45%)

Preparation:

Young shoots put into the jar and cover with sugar. All of them should be covered completely. Put the jar on a sunny windowsill and shake strongly everyday until sugar melts. The syrup pour carefully to the dark glass bottle and store in the fridge, shoots cover with vodka and leave for 3-4 months, then filter (the best is coffee paper filter) and pour into bottles.

Liqueur is a marvelous medicine for chest infections.

SOSNÓWKA

(Józef Matraszek, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ ½ kg pędów sosny, zbieranych pod koniec kwietnia
- ❖ ½ kg cukru
- ❖ ½ l. spirytusu 95 %
- ❖ ½ l. wody źródlanej / mineralnej

Wykonanie:

Pędy układamy w słoju i zasypujemy cukrem. W ten sposób otrzymujemy syrop wykorzystywany w leczeniu schorzeń górnych dróg oddechowych.

Nalewkę otrzymujemy z wtórnego wykorzystania owych pędów, które zalewamy spirytusem i odstawiamy na 2 tygodnie, co drugi dzień mieszając. Po upływie tego czasu zlewamy i dodajemy wodę źródlaną. To odstawiamy na ok. 1 miesiąc, do sklarowania, po tym czasie filtrujemy i rozlewamy do butelek. Pełnie smaku osiąga po pół roku.

PINE LIQUEUR

(Józef Matraszek, Osiny - Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ ½ kg pine shoots, collected at the end of April
- ❖ ½ kg sugar
- ❖ ½ l spirits 95%
- ❖ ½ l spring or mineral water

Preparation:

Put the shoots into the jar and cover with sugar. In that way we get syrup used in curing chest infections.

Liqueur we get from the left shoots which we cover with spirits and leave for 2 weeks, mixing every second day. After this time pour the liquid and add spring water. Leave it for about a month to clarify, then filter and pour into the bottles. The richest taste is after a half of a year.



ORZECHÓWKA

(„Czołnowianki” Czołna – gmina Baranów)

Składniki:

- ❖ 8 sztuk zielonych orzechów włoskich
- ❖ ½ l. spirytusu

Wykonanie:

Zielone, młode orzechy pokroić i zalać spirytusem. Odstawić na miesiąc, aż ściemnieje. Doskonała na zatrucia pokarmowe.

ORZECHÓWKA

(Józef Matraszek, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 30 orzechów włoskich, zbieranych przed dniem św. Jana
- ❖ 2 szkl. cukru
- ❖ garść płatków z róży cukrowej
- ❖ skórka z jednej, dużej cytryny
- ❖ cynamon
- ❖ ¼ l. spirytusu
- ❖ 1 szkl. wody źródlanej / mineralnej

Wykonanie:

Orzechy nakłuwamy wykałaczką. Przygotować syrop z 1 szklanki wody i cukru. Orzechy, płatki różane, skórkę z cytryny i cynamon zalać syropem, dodać spirytus (90%). Szczelnie zamknąć i ustawić na słońcu na 2 miesiące, po czym przefiltrować i przelać do butelek. Dobrze wpływa na trawienie, a także niestrawności i rozstroje żołądka.

WALNUT LIQUEUR

(„Czołnowianki” Czołna – Baranów municipality)

Ingredients:

- ❖ 8 green walnuts
- ❖ ½ l spirits

Preparation:

Chop young, green walnuts and cover with spirits. Leave for months until it darkens. Excellent for food poisoning.

WALNUT LIQUEUR

(Józef Matraszek, Osiny – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 30 dag walnuts, collected before 24th June (Saint John's Day)
- ❖ 2 glasses sugar
- ❖ Handful of sugar rose petals
- ❖ Peels from one big lemon
- ❖ Cinnamon
- ❖ ¼ l spirits
- ❖ 1 glass of spring or mineral water

Preparation:

Prick the walnuts with a toothpick. Prepare syrup out of 1 glass water and sugar. Walnuts, rose petals, lemon skin and cinnamon pour over with syrup, add spirits (90%). Close tightly and put in the sunlight for 2 months, then filter and pour into bottles. Helps in problems with digestion, indigestion and stomach upset.

ORZECZÓWKA

(Leokadiów)

Składniki:

- ❖ 20 zielonych orzechów
- ❖ ½ l. spirytusu
- ❖ 1 szklanka wódki
- ❖ 1 szklanka wody
- ❖ 6 łyżek miodu

Wykonanie:

Orzechy umyć, założyć rękawiczki na ręce i pokroić orzechy na plastry. Zalać w słoiku spirytusem i odstawić w ciemne miejsce. Zalewa najpierw stanie się zielona, potem ciemnobrunatna. Po 3 tygodniach spirytus zlać do butelek. A orzechy zalać wódką i wodą i dodać miód. Po kolejnych 3 tygodniach zlać powstały likier i połączyć ze spirytusem.

NUT LIQUEUR

(Leokadiów)

Ingredients:

- ❖ 20 green walnuts
- ❖ ½ l spirits
- ❖ 1 glass vodka
- ❖ 1 glass water
- ❖ 6 tablespoons honey

Preparation:

Wash the walnuts. Put on the gloves and slice the walnuts. Put them into the jar, pour over with spirits and leave in a dark place. The liquid first becomes green, then dark brown. After the 3 weeks pour spirits to the bottles. Nuts cover with vodka and water and add honey. After the next 3 weeks pour out liqueur and join with spirits.



NALEWKA NA LIŚCIACH MIĘTY PIEPRZOWEJ

(„Śniadowianki” Śniadowka – gmina Baranów)

Składniki:

- ❖ 20 dużych liści mięty pieprzowej
- ❖ 0, 5 l. wódki czystej 45 %

Wykonanie:

Liście mięty pieprzowej umyć, osuszyć, wstąpić do szklanego naczynia, zalać wódką. Szczelnie zamknąć. Ustawiać w ciepłym miejscu na 3-4 tygodnie. Potem płyn przecedzić do butelek, zakorkować i wynieść do piwnicy na 6 miesięcy.

Lek na wszelkie dolegliwości żołądkowe.

ŚLIWOWICA

(„Kotlinianki” Anna Nowacka, Kotliny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 10 kg śliwek węgierek
- ❖ 3 kg cukru
- ❖ 2 l. spirytusu

Wykonanie:

Delikatnie przemrożone, wypestkowane śliwki wkładamy do słoika lub gąsiorka. 10 kg śliwek zasypujemy 3 kg cukru i czekamy 2 miesiące. Zlewamy syrop i dodajemy 2 l. spirytusu i znów czekamy 2 miesiące. Jak się sklaruje to zlewamy do butelek i lakujemy. Najlepiej zakopać butelki do ziemi lub trzymać w ciemnej i zimnej piwnicy. Do picia jest dobra po roku.

LIQUEUR ON PEPPERMINT LEAVES

(“Śniadowianki” Śniadowka- Baranów municipality)

Ingredients:

- ❖ 20 big peppermint leaves
- ❖ 0,5 l clear vodka (45%)

Preparation:

Wash the peppermint leaves, dry, put into the glass jar, cover with vodka. Close tightly. Leave in a warm place for 3-4 weeks. Filter the liquid, pour into bottles, close tightly and put in a cellar for 6 months.

Medicine for stomach aches.

PLUM LIQUEUR

(“Kotlinianki” Anna Nowacka, Kotliny – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 10 kg plums
- ❖ 3 kg sugar
- ❖ 2 l. spirits

Preparation:

Slightly frozen plums with removed pits put into the jar. 10 kg plums cover with 3 kg sugar and wait for 2 months. Pour out syrup. Add 2 l spirits and wait for another 2 months. When clarified pour into bottles and seal them. The best is to bury the bottles in the ground or keep in the dark, cold cellar. Ready to drink after a year.

KRUPNIK STAROPOLSKI

(Małgorzata Salamandra, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ szklanka miodu
- ❖ ¼ l. wody
- ❖ ½ l. spirytusu 95 %
- ❖ ¼ laski wanilii
- ❖ ¼ gałki muszkatołowej
- ❖ 1 dag cynamonu
- ❖ 2 goździki
- ❖ kawałek skórki cytrynowej i pomarańczowej

Wykonanie:

Zagotować wodę z miodem, wrzucić utłuczone przyprawy i gotować kilka minut, po czym odstawić na pół godziny. Przepędzić i jeszcze raz zagotować. Gdy przestygnie dodać spirytus. Podawać podgrzany w małych kieliszkach do wódki.

LIKIER KASZTELAŃSKI KAWOWY

(Małgorzata Salamandra, Osiny – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 28 dag kawy
- ❖ 2 l. wody
- ❖ 1 2/3 kg cukru
- ❖ laska wanilii
- ❖ 1 l. spirytusu 95 %
- ❖ 1 szkl. rumu

Wykonanie:

Zmieloną kawę zalać wrzącą wodą, przykryć i zostawić na noc. Esencję kawową odlać, odfiltrować. W garnku esencję podgrzać z cukrem i laską wanilii, chwilę zagotować i odstawić z ognia. Gdy wywar kawowy będzie chłodny dodać spirytus i rum. Przebrać do butelek i odczekać 6 miesięcy aż nabierze smaku i aromatu.

TRADITIONAL POLISH KRUPNIK

(Małgorzata Salamandra, Osiny- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ A glass of honey
- ❖ ¼ l water
- ❖ ½ l spirits 95%
- ❖ ¼ vanilla cane
- ❖ ¼ nutmeg
- ❖ 1 dag cinnamon
- ❖ 2 cloves
- ❖ A piece of of lemon and orange skin

Preparation:

Boil water with honey, add crushed spices and boil for a few minutes, then put away for half an hour. Drain and boil once again. When cold add spirits. Serve in warm, small vodka glasses.

CASTELLAN COFFEE LIQUEUR

(Małgorzata Salamandra, Osiny – Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 28 dag coffee
- ❖ 2 l water
- ❖ 1 2/3 kg sugar
- ❖ Vanilla cane
- ❖ 1 l spirits 95%
- ❖ 1 glass of rum

Preparation:

Grinded coffee pour over with boiling water, cover and leave for a night. Pour out coffee essence and filter. Warm the essence with sugar and vanilla cane in a pot. Boil for a moment and put away from fire. When coffee liquid is cold add spirits and rum. Pour into bottles and wait 6 months until it gets taste and aroma.

LIMONKA

(Marianna Plachta, Kośmin – gmina Żyrzyn)

Składniki:

- ❖ 1 l. spirytusu
- ❖ 8 szt. cytryn
- ❖ 0,8 kg cukru
- ❖ 1 l. wody

Wykonanie:

Cytryny umyć w gorącej wodzie, obrać ze skórki. Same skórki włożyć do słoja i zalać spirytusem i odstawić na 2 tygodnie. Po upływie tego czasu odcedzić, skórki wyrzucić. Cukier zagotować z wodą i ostudzić. Następnie połączyć spirytus z ostudzonym syropem.

LIME LIQUEUR

(Marianna Plachta, Kośmin- Żyrzyn municipality)

Ingredients:

- ❖ 1 l. Spirits
- ❖ 8 lemons
- ❖ 0,8 kg sugar
- ❖ 1 l water

Preparation:

Wash the lemons in a hot water. Peel them. Put the peels in as jar and pour over with the spirits. Leave for 2 weeks. Drain after that time, throw away the peels. Sugar boil with water. Then cool it. Join the spirits with the cooled syrup.



ADWOKAT

(Halina Jarosińska, kol. Wojciechów I)

Składniki:

- ❖ spirytus - 0.25 litra
- ❖ cukier puder - 0,40 dkg
- ❖ jajka - 8 żółtek
- ❖ mleko - 0,5 litra
- ❖ wanilia - 1 laska

Wykonanie:

Mleko z wanilią zagotować, żółtka z cukrem dobrze utrzeć. Wlewać cienkim strumykiem gorące mleko do jajek i ucierać, a gdy masa jajowo mleczna wystygnie, wlewać po troszku spirytus i ucierać.

ADVOCAT

(Halina Jarosińska, kol. Wojciechów I)

Ingredients:

- ❖ 0,25 l spirits
- ❖ 40 dag powder sugar
- ❖ 8 egg yolks
- ❖ 0,5 l milk
- ❖ 1 vanilla cane

Preparation:

Cook milk with vanilla. Mix yolks with sugar. Pour hot milk carefully in a thin stream to eggs and mix. When mass is cool add very carefully spirits and mix all the time.



Zachowanie dziedzictwa kulturowego Cultural heritage preserving

Na kalendarz kultury ludowej wpływają trzy czynniki:

- pory roku i cykle wegetacji roślin decydujące o charakterze prac polowych i ich natężeniu;
- obserwacja przesileni słonecznych, na podstawie których ustaliły się rytualne wierzenia pogańskie;
- tendencje religijne wyznaczone na podstawie kalendarza kościelnego.

(Bielawski Ludwik, Mioduchowska Aurelia, *Kaszuby, Cz. 1, Pieśni obrzędowe*, s. 78)



Dożynki 2009 Janowiec

Czas w kulturze ludowej wyznaczany jest poprzez odwoływanie się zarówno do religii chrześcijańskiej, wierzeń pogańskich, jak i agrarnej koncepcji pracy na roli. Kulturę społeczności wiejskiej cechuje podział czasu na świecki, czyli *profanum* i święty, czyli *sacrum*. Czas świecki odnosi się do realnego życia człowieka, jego codzienności i fizycznej aktywności. Sacrum to czas działania Boga. Czas sakralny wyznacza poszczególne cykle obrzędowe i charakterystyczne dla kalendarza kościelnego dni świąteczne. Dаты te stanowią punkty graniczne przerywające ciągłość czasu zwykłego wypełnionego pracą. Przejście z czasu świeckiego do czasu świętego wymagało określonych zabiegów tzn. **obrzędów przejścia**. Obrzęd przejścia składał się z trzech etapów: *etap wyjścia* żegnający stary porządek, *etap przejścia* między jednym stanem a drugim i *etap wejścia* witający nowy porządek (Stomma Ludwik, *Słońce rodzi się 13 grudnia*, s. 117).

Czternaście dat w ciągu roku wyznacza takie właśnie momenty przelomowe:

1. św. Mikołaj 6 XII
2. św. Łucji 13 XII
3. Boże Narodzenie 25 XII
4. Nowy Rok 1 I
5. Trzech Króli 6 I
6. Matki Boskiej Gromnicznej 2 II
7. Matki Boskiej Bolesnej 25 III
8. św. Jerzego 23 IV
9. św. Wita 15 VI
10. św. Jana Chrzciciela 23 VI
11. św. Piotra i Pawła 29 VI
12. Wniebowzięcie Najświętszej Maryi Panny 15 VIII
13. św. Michała Archanioła 29 IX
14. św. Marcina 11 XI.

(Stomma Ludwik, *Antropologia kultury wsi polskiej XIX wieku*, s. 151 – 168).

Kultura ludowa w sposób specyficzny wartościuje czas momentów przełomowych przypisując mu działanie magiczne. Poszczególne daty obwarowane są licznymi zakazami i nakazami, które spełniają dwie funkcje. Mają chronić przed demonicznymi siłami zła oraz zapewnić powodzenie w życiu osobistym, jak również w pracach gospodarczych i rolniczych.

W wierzeniach mieszkańców wsi ważna jest także opozycja noc – dzień. *Wschód słońca* nierozzerwalnie związany jest ze światłem i jasnością i wzbudza pozytywne emocje. To swoisty znak rozpoczynający ranną porę dnia, a co za tym idzie wszelkie ludzkie działanie. Natomiast *zachód słońca* to czas, kiedy stopniowo zapada ciemność, nastaje wieczorna pora dnia przeznaczona na odpoczynek. Wierzą, że noc to czas działania złych mocy i demonów. Ciemności sprzyjają także pojawianiu się dusz zamaryłych.

Spółeczność wiejska dzieli także przestrzeń na dwie opozycje: „swoje”: „obce”. Granice bezpiecznego świata zamykają się w obrębie domu, gospodarstwa i pola. Jest to miejsce pracy i życia. Natomiast przestrzeń niebezpieczna dla mieszkańców wsi to las, bagna oraz miejsca, gdzie krzyżują się drogi. Oby oswoić „obcą” przestrzeń na rozstajnych drogach stawiano kapliczki, a przy miejscach niebezpiecznych palono ogniska.

Lubelszczyzna a w tym powiat puławski to region o niezwykle ciekawej tradycji kulturowej. Obrzędy doroczne i rodzinne charakteryzują się bogactwem form świętowania i posiadają bardzo ciekawą symbolikę. Zwyczaje ludowe przekazywane z pokolenia na pokolenie stanowią dziedzictwo kulturowe naszego województwa i powiatu. Utrwalony spo-

sób zachowania podczas ważnych dla społeczności wiejskiej uroczystości sprawia, że mieszkańcy wsi zachowują odrębną i specyficzną tożsamość kulturową. Swoją obrzędowość i rytualne zachowania posiadają zarówno święta kościelne, ludowe zwyczaje a także prace na roli. Tradycje ludowe wyznaczane są na podstawie zmienności pór roku.



Dożynki 2009 Janowiec

1) Rolniczy cykl prac chłopskich

Życie mieszkańców wsi wyznaczone jest przez cykliczny tryb prac rolniczych. Prace na polu bezpośrednio wiążą się ze zmiennością pór roku. W zależności od pory roku dominuje albo rolnicza aktywność człowieka, albo gospodarsko – domowy odpoczynek od prac polowych. Kalendarz mieszkańców wsi ustalany jest zatem na podstawie natężenia pracy w zależności od pory roku. Tydzień składa się

z dni powszednich, w czasie, których dominuje działalność rolnicza i prace polowe oraz dnia świętego, czyli niedzieli, kiedy to praca na polu jest zabroniona a czas wypełnia hołd składany Bogu, udział we Mszy Świętej i mo-

„Jeśli Piotr święty z świętym Pawłem płaczą, to i ludzie przez tydzień słońca nie zobaczą.” (Ludowe Przysłowia, s. 45),
 „Na święty Gustaw kopy w polu ustaw.” (Ludowe Przysłowia, s. 50),



Dożynki 2009 Janowiec

dlitwa. Bardzo ważny był także moment rozpoczęcia prac polowych. Za najlepszy dzień początku pracy uważano sobotę, dzień Matki Boskiej. Unikano rozpoczynania działalności rolniczych w poniedziałek i piątek. W kulturze ludowej poszczególne dni w roku miały swoich patronów. W związku z tym przyjął się system wyznaczania dat odwołujący się do świętego, który przypisany był do konkretnego dnia. Na tym schemacie opierają się liczne przysłowia nawiązujące do aury pogodowej danej pory roku i do działalności rolniczej w danym okresie:

„Na świętego Grzegorza idzie zima do morza.” (Ludowe Przysłowia, s. 26),
 „Święta Dorota suszy chusty u płota.” (Ludowe Przysłowia, s. 21),

„Siac w wigilię ścięcia św. Jana chroni od grabobicia.” (Ludowe Przysłowia, s. 52),
 „Na świętego Michała ziemia marznie cała.” (Ludowe Przysłowia, s. 57).

ZIMA

Okres przesilenia zimowego jest czasem sprzyjającym życiu społecznemu a co za tym idzie jest okresem wzmożonej działalności folklorystycznej. Czas wolny jednoczy mieszkańców wsi, spotykają się oni na wspólnych wieczorkach, podczas których razem biesiadują. Darcie pierza czy porządki stają się tłem dla wspólnego śpiewania, grania, opowiadania klechd i bajek.

WIOSNA

W wierzeniach mieszkańców wsi wiosna to początek nowego roku wegetacyjnego i gospodarskiego. Charakterystyczne w tym okresie są rytuały związane z oczyszczeniem ziemi z istot pełzających, palenie starych rzeczy, śmieci oraz zamiatanie domu i całego obejścia. Czynności te miały na celu zapobieganie działaniom złych mocy. Powszechnie uważano, że w okresie od jesieni do wiosny ziemia jest „zamknięta”, znajduje się w stanie spoczynku. W związku z tym do określonego momentu nie wolno było wykonywać żadnych prac w polu. Dzień Zwiastowania Najświętszej Maryi Panny (25 marca) był datą, która wyznaczała początek działalności rolniczej, wtedy ziemia budziła się do życia.

Wiosna to czas bogaty w obrzędowość związaną z pracami polowymi i gospodarczymi.

Pierwszym najważniejszym obrzędem było **okrażanie pól** przed wiosennymi pracami.

Na ten czas przypada bowiem:

Pierwsza orka. Przed rozpoczęciem orania narzędzia (pług, zaprzęgi) oraz zwierzęta pociągowe (najczęściej konia) gospodarz kropił święconą wodą i okadzał poświęconymi ziołami. Po grzbiecie i bokach konia toczono jajko, zabieg ten sprawić miał, że zwierzę będzie silne, zdrowe i pracowite. Na pług kładziono bochenek chleba co miało zapewnić urodzaj i obfitość polonów pod które dokonywana była orka. Oracz i zwierzę przed rozpoczęciem pracy dostawali kromkę chleba z miodem, aby starannie uprawili zagon i wytrwale pracowali pomimo zmęczenia.

Pierwszy siew. Siewca wychodził w pole wraz ze wschodem słońca. Zanim wyruszył do pracy był oblewany wodą, co miało zapewnić dostatek deszczu do właściwego wzrostu zboża, natomiast gospodarza obrzucano ziarnem by zapewnić gospodarstwu obfite plony. Na



Dożynki 2009 Janowiec

workach z ziarnem pod zasiew oraz na pierwszej bruździe na chwilę kładziono bochenek chleba, który symbolizować miał dar który wkrótce urodzi obsiewane pole. Do pierwszej garści siewu dodawano: ziarna z przepiórki (ostatni nieskoszony łan zboża podczas żniw), z wieńca dożynkowego, okruchy palmy wielkanocnej oraz proch z ziół poświęconych na święto Matki Boskiej Siewnej. Podczas pierwszego siewu nie wolno było się obracać, rozglądać a także rozmawiać aby nie zakłócać przyszłego wzrostu zboża.

Pierwszy wypęd bydła na pastwisko. Głównym zabiegiem przez wyprowadzeniem bydła na pastwisko były obrzędy związane z ochroną zwierząt przez chorobami i czarami. Zaczynano więc od starannego czyszczenia bydła. W oborze żegnano je znakiem krzyża oraz skrapiano święconą wodą. Smagano palmą wielkanocną i okadzano święconym zielem. Szczególne zabiegi dotyczyły krów, gdyż



Dożynki 2009 Janowiec

wierzono że czarownice są w stanie zabierać i popsuć mleko, więc smarowano rogi dziegiem oraz kładziono na progu obory ostre przedmioty (kosę, sierp, siekierę). Obfitości mleka zapewniano poprzez obławanie gospodarza wodą i obdarowywanie pastuszka pieniędzmi i dobrym jabłkiem.

(na podstawie: Hryń – Kuśmerek Renata, *Encyklopedia tradycji polskich*)

LATO

Czas żniw. Lato dla mieszkańca wsi jest okresem największego nasilenia prac rolniczych. To czas żniw, kiedy chłopci zbierają plony jakie „urodziło” zasiane wiosną ziarno. Praca rozpoczyna się o wschodzie słońca, a kończy wraz z jego zejściem za horyzont i zapadnięciem zmroku. Momentem odpoczynku jest wybicie godziny 12. Południe to czas przerwy w pracy, zregenerowania się i na-

brania siły do dalszych czynności rolniczych. W południe bowiem podczas żniw na polach pojawia się południca: *‘wę dawnych wierzeń ludowych demon powietrzny męczący rolników i niszczący ich plony, wyobrażony, jako kobieta piękna, bardzo wysoka, ubrana na biało albo niezwykle brzydka i odrażająca’* (*Słownik współczesnego języka polskiego*, Bogusław Dunaj). Początek żniw ustalano na podstawie obserwacji zboża oraz wierzono że znakiem gotowości do pracy jest głos przepiórki. Żniwa rozpoczynano zazwyczaj w sobotę (dzień Matki Boskiej), przed pracą świecono sierpy i kosy i żegnano pole znakiem krzyża. Pierwszy kłos ścinał sam gospodarz i układał w znak krzyża. W pierwszy dzień żniw wszyscy ubrani byli w odświętne stroje na znak szacunku dla pracy, która zapewnić ma dobrobyt na czas zimy. Podczas pracy nie wolno było odwracać się plecami do słońca, aby na zboże nie zesłać nieurodzaju. Okres żniw kończy się wspólną modlitwą i podziękowaniami za Bożą pomoc i opiekę w czasie pracy. Aby zboże dobrze się zachowało w rogu zapola umieszczano poświęcony w Boże Ciało wianek. Podczas zwalania pierwszego wozu ze zbożem należało zachować bezwzględne milczenie, miało to sprawić, że myszy nie zjedzą plonów.

(na podstawie: Adamowski Jan, *Z polskich obrzędów dorocznych – Dożynki*)

JESIEŃ

W religijnym kalendarzu społeczności wiejskiej datą kończąca rok obrzędowy jest dzień 11 listopada, nad którym patronat obejmuje św. Marcin: „Od św. Marcina zima się zaczyna” (*Ludowe Przysłowia*, s. 64). W tym czasie rolnicy przygotowują swoje gospodarstwa do nadejścia najzimniejszej pory roku. Od tego dnia nie wypędzają bydła na pastwisko i zaczynają żyć z tego, co zgroma-

dzili podczas letnich i jesiennych zbiorów. Jest to czas wzmożonego życia rodzinnego. W tym okresie najczęściej na wsi odbywa się wesel. Społeczność wiejska świętuje w gronie najbliższych i odpoczywa, regenerując siły przed rozpoczęciem następnego sezonu wiosennego, który wyznacza cykl prac rolniczych.

2) Obrzędowe formy życia codziennego

ZIMA

Karnawał

W zimie przypada **czas karnawału**. Karnawał to okres dominacji aktywności muzycznej i tanecznej. Najważniejszym zwyczajem przestrzegającym w czasie karnawału było spożywanie mięsa. Istniał przesąd, że kto mięsa nie zje temu lato przyniesie nieurodzaj. Stąd nazwa **mięsopust**. Piekło się specjalne słodkości: pączki, chrust, ciastka podługowate, bliny, pampuchy, racuchy.

Jest to czas ożywionych kontaktów towarzyskich, szczególnie aktywne w tym czasie są kobiety. Ostatni tydzień karnawału trwający od tłustego czwartku do kusego wtorku **ozn. zapusty**. Huczne, taneczne zabawy odbywały się wyłącznie w karczmach i integrowały całą wiejską zbiorowość. W zapustny wtorek w karczmie odbywała się zabawa dla kobiet, podczas której do grona mężatek włączane były młode dziewczyny dopiero po ślubie – **wkupienie do bab**.

Rytualnym zamknięciem karnawału był **ozn. pogrzeb basa** – punktualnie o północy w karczmie milkła muzyka i tańce. Muzycanci odstawiali instrumenty i chowali je do futerałów lub do skrzyni. Kropiono je alkoholem niby wodą święconą, formowano orszak pogrzebowy i wyprowadzano instrumenty z karczmy.

(na podstawie: Ogrodowska Barbara, *Zwyczaj, obrzędy i tradycje w Polsce*)



WIOSNA

Topienie Marzanny

Obrzędy **topienia Marzanny** to symboliczne wypędzenie poza obręb wsi zła, a także zadośćuczynienie obrzędowi przywołującemu szczęście. Wierzono, że pozostawienie w domu kukły Marzanny wróży pannom

niach lub otwartej przestrzeni. Zawsze najpierw gaszono wszystkie ogniska w domach. Wierzono, że tam gdzie jest widoczny płomień ogniska, grad nie zniszczy urodzaju. Ogień była talizmanem chroniącym przed nieczystymi siłami, obrzęd palenia ogniska miał więc moc niszczenia diabelskich czarów. Zwyczajem towarzyszącym obrzędowi było ska-



staropanieństwo, krowy przestaną dawać mleko a letni grad zniszczy plony. Do wsi w tym czasie wprowadzano symbol wiosny **Gaik – Maik**, umieszczoną na kiju dekoracje z kwiatów i zielonych gałązek.

LATO

Noc Świętojańska

Charakterystycznym ludowym zwyczajem związanym z porą letnią jest dzień **24 czerwca**, czyli **wigilia św. Jana**. Święto Kupały, pierwotna nazwa sobótki wywodzi się z tradycji prawosławnej. Okres ten naznaczony był symboliką erotyczną, to czas miłości i płodności. Najbardziej charakterystycznym rytuałem nocy świętojańskiej były **ogniska**, palone przez mieszkańców wsi na wzniesie-

kanie przez ognisko. Skoki te miały lecznicze właściwości. Zebrany z ogniska popiół rozsypywano na polach, aby zapewnić bogate plony i bezpieczeństwo całemu gospodarstwu. Wokół ogniska często przeganiano bydło, aby zabezpieczyć zwierzęta przed chorobami.

W wigilię św. Jana ważną rolę odgrywała także **woda**. W tę noc miała ona właściwości oczyszczające. Dlatego często uczestnicy sobótki wrzucali się nawzajem do wody, aby zapewnić sobie zdrowie, siłę i urodę. Skropienie „poświęconą przez św. Jana” wodą pól przynieść miało obfity zbiór. Szczególną moc miały też zioła szczególnie **BYLICA**, chroniła ona przed czarownicami, odpędzała zło, chroniła od bóli krzyża, była także lekarstwem na płodności i lekkie porody.

Głównym elementem obrzędu było **wi-**



cie wianków przez dziewczyny i puszczanie ich o północy na wodę. Na drewnianych krzyżach umieszczano wianek z palącą się świeczką i karteczką z imieniem. Puszczanie wianków miało charakter wróżebny. Dziewczyna, na której wianku świeca paliła się najdłużej, miała wyjść za mąż najszybciej. W zależności od tego ile razy wianek dotknął brzegu tyle lat pozostawało pannie do dnia ślubu. Gdy wianek został dla zabawy wyjęty z wody lub utonął wróżyło to właścicielce

staropanieństwo. Było też tak, że dziewczyna wiała dwa wianki, jeden z nich symbolizował ukochanego chłopca. Jeśli wianki płynęły razem oznaczało to szczęśliwe życie tych dwojga. Jeżeli wianek chłopca odłączył się albo zatonął związek nie miał szans na przetrwanie. (na podstawie: Gierała Zenon, *Cztery pory roku w obrzędach i podaniach ludowych*)

Z obchodami sobótkowej nocy związana jest także **legenda o poszukiwaniu kwiatu paproci**. Kwiat paproci świecił w nocy nie-



zwykłym blaskiem, wskazywał drogę do ukrytych w ziemi skarbów, a ten kto go odnajdzie, zapewniał sobie wielkie bogactwo i szczęście. Należało go zerwać dokładnie o północy. Gdy kwiat się ukaże należy go delikatnie zdjąć z paproci na białe płótno, zawinąć i mocno zawiązać materiał. Kwiat w milczeniu należało zanieść do domu i położyć pod świętym obrazem. Zabieg ten miał zesłać na gospodarstwo dobrobyt, radość i mądrość.

(na podstawie: Ogrodowska Barbara, *Polskie obrzędy i zwyczaje. Doroczne*)

Dożynki

Najważniejsze święto w kalendarzu rolniczym mieszkańców wsi to święto plonów – **dożynki**, urządzenie po zakończeniu żniw. Inaczej zwane **okrężne** – od obrzędowego okrążania pól po żniwach lub **wieńcowe** – od najważniejszego atrybutu wieńca dożynkowego. Najczęściej organizowane w sierpniu (po święcie Wniebowzięcie Maryi Panny). Obrzęd składał się z trzech etapów:

1. Obrzędowe ścięcie ostatniego kłosa.
2. Wicie wieńca żniwnego i pochód.
3. Uczta i zabawa.

Na polu żniwiarze zostawiali ostatnią kępę zboża zwaną **przepiórka**, według ludowych wierzeń to w niej tkwi istota zboża. Otaczano ją kamiennym kręgiem, oczyszczano z chwastów i przybierano kwiatami. Poczyn następowal rytuał **oborywania przepiórki**, polegający na trzykrotnym ciągnięciu za nogi najlepszej żniwiarki dookoła kępki zboża. Przepiórka pozostawała jakiś czas na polu i ścinał ją sam gospodarz. Wszystkie te zabiegi miały zapewnić ciągłość wegetacji i obfite plony. Z ostatniego kłosa żniwiarki wili wieńec dożynkowy. Formowano orszak, w pierwszym rzędzie szli najlepsi żniwiarze: przewodnicy

i przewodnice z wieńcem i z chlebem. Wszyscy uczestnicy pochodu byli odświętnie ubrani i śpiewali pieśni dożynkowe, w których komplementowano gospodarza, opisywano trudny pracy i cieszą się na przyszłą zabawę. Pierwszy przystanek robiono w kościele, gdzie święcono wieńec, potem droga wiodła przez wieś aż do domu gospodarza. Gospodarz witał orszak, przewodnica wręczała mu wieńec lub wkładała na głowę. W ramach podziękowania gospodarz rzucał w tłum drobne monety i zapraszał wszystkich na biesiadę. Wieńec stawiano na honorowym miejscu na stole. Przechowywano go aż do wiosny.

(na podstawie: Ogrodowska Barbara, *Zwyczaje, obrzędy i tradycje w Polsce*)



Dożynki 2009 Janowiec

JESIEN

Katarzynki oraz Andrzejki

Czas miłosnych wróżb. W wigilię św. Katarzyny z 24 na 25 listopada wróżyli sobie chłopcy, natomiast noc z 29 na 30 listopada to czas zarezerwowany dla dziewcząt.

miski z wodą i interpretowanie powstałych kształtów.

(na podstawie: Hryń – Kuśmierk Renata, *Polskie tradycje doroczne*)



Rano w dzień św. Katarzyny chłopcy losowali karteczki z imionami dziewcząt zgodnie z powiedzeniem: „W noc św. Katarzyny są pod poduszką dziewczyny”.

W Andrzejki prorocze były sny, dlatego dziewczyny rano starały się zapamiętać to co im się przyśniło. Starano się więc aby nie przyśniły się koszmary, dlatego przed snem należało zjeść 3 ząbki czosnku. Dziewczyny ucinają gałązkę wiśni lub czereśni wkładają do wody i czekały. Jeżeli gałązka zakwitła to był to znak że owa panna stanie na ślubnym kobiercu. Kolejna popularna wróżba to losowanie symbolicznych przedmiotów (np.: pierścionek – ślub, różaniec – zakon, listek lub kwiat – staropanieństwo, lalka ze szmatek – nieślubne dziecko, ziemia – śmierć) oraz lanie wosku przez dziurkę od klucza do

3) Obrzędowe formy życia podczas świąt

Obrzędowość związana z obchodzeniem świąt kościelnych stała się podstawą do wyodrębnienia specyficznych zachowań mieszkańców wsi wyróżniających ich spośród innych grup społecznych. Ludność wiejska tworzyła własne obyczaje związane z danym świętem. Tradycje wzbogacała odrębna przestrzeń tekstowa i muzyczna. Charakterystyczne formuły modlitewne, kołędowanie, przedstawienia obrzędowe oraz cała gama niespotykanych instrumentów muzycznych towarzyszących wszelakim pieśniom o tematyce religijnej. Społeczność wiejska tworzy silną grupę, którą wiąże wiara w Boga. Religia ma charakter zbiorowy. Każdy, kto jest chrześcijaninem jest

„swój”, a kto nie przestrzega „Dziesięciu przykazań” jest wykluczany ze społeczności, należy do „obcych”.

ZIMA

Okres Świąt Bożego Narodzenia

Wigilia

24 grudnia, w dzień poprzedzający Boże Narodzenie najważniejsza jest uroczysta wieczerza wigilijna. Nazwa „wigilia” pochodzi od łacińskiego słowa „vigilia” – czuwanie, nocna warta. Przed rozpoczęciem obrzędowej uczyty gospodarz wychodził przed dom

przypadek nie wyrządzić krzywdy duszom.

W ten dzień obowiązywały liczne zakazy: trzeba było wstać skoro świt, żeby zapewnić sobie dobre samopoczucie na cały rok, po czym trzeba było umyć się w bieżącej wodzie (rzece lub strumieniu) aby zachować zdrowie i siły. Nie należało także kłaść się w ciągu dnia bo mogłoby się zboże położyć na polu. W wigilię obowiązywał też kategoriyczny zakaz pożyczania, bo mogłoby to się skończyć utratą mienia. W tym dniu dopuszczano się też drobnych kradzieży, bo uważano, że przynosi to szczęście w sprawach hodowli zwierząt. Mimo postu należało zjeść kawałek chle-



Powiatowy Dzień Kultury 2009 Kurów

i zapraszał zwierzęta, głównie dzikie, aby także zechciały przyjść na wieczę. Uważano, że jak przyjdą w tę noc to w ciągu roku nie będą już nachodzić gospodarstwa. Wierzono także, że pod postacią dzikich zwierząt ukrywają się dusze zmarłych przodków, które w ten szczególny wieczór chcą być ze swoją rodziną. Unikano więc prac związanych z syciem, aby przez

ba lub oplatka posmarowanego miodem oraz wypić kieliszek wódki, aby przez cały rok nie brakowało jedzenia i picia. Wszystkie prace należało zakończyć przed pierwszą gwiazdką.

Najważniejsze ozdoby wigilijne:

DZIAD lub KRÓL – snopy zboża (żyto/owies/pszenica/jęczmień) stawiane w 4 kątach

izby, wieszane pod sufitem i kładzione pod stołem.

SŁOMA – kładziona na podłodze. Wierzono, że jest to symbol przejścia między dwoma światami. Słomę zanoszono później do obory i do kurnika obwiązywano nią również drzewka owocowe, aby zdrowo rosły.

PODŁĄŻNIK – „pierwsza choinka”, zielona, rozwidlona gałązka z drzewa iglastego, najczęściej świerkowa albo sosnowa zawieszana nad stołem wigilijnym. Podłóżnik ozdabiano jabłkami, orzechami, złożonymi nasionami lnu, ciasteczkami, krążkami z opłatka oraz ozdobami z papieru. Na środku, nieco niżej zawieszano „świat”, kulisty, barwny model ziemi zrobiony z opłatka. Gałąź na podłóżnik ścinano w lesie wczesnym rankiem, szybko wracano z nim do domu, bo zboże gospodarza, który jako pierwszy wróci z ozdobą wszędzie najwcześniej. Podłóżnik wieszano w ciszy, najczęściej przy zgaszonych światłach. Potem obsypywano go siewką ze słomy, ziarnem a następnie wieszano ozdoby. Czynność ta miała zapewnić urodzaj i obfite plony. Podłóżnik miał chronić domowników przez złem i chorobami, zwierzęta przed wilkami i zarazą. Sprowadzał na gospodarstwo urodzaj i dobrobyt. Podłóżnik pełnił też rolę „swata”. Gdy kawaler pojawiał się z wizytą u młodej panny i siadał właśnie pod podłóżnikiem to oznaczało to jego poważne zamiary wobec dziewczyny. Gdy chciał zerwać z nią związek lub orzech, a dziewczyna go zachęcała to był to znak, że odwzajemnia jego uczucia. Wierzono, że gdy podłóżnik długo zachowuje swoją świeżość to w nowym roku można spodziewać się szczęścia i dobrych zbiorów. Natomiast, gdy gałązka szybko usychała była to zapowiedź jakiegoś nieszczęścia, choroby czy nieurodzaju.

CHOINKA – na wsi pojawiła się dopiero w okresie międzywojennym (lata 20 XX w.). Las traktowany był przez mieszkańców wsi jako miejsce obce, dlatego uważano, że jak uda się wynieść z niego choinkę to na dom spadnie szczęście i urodzaj. Początkowo dekorowano choinkę tak jak podłóżnik. Z czasem zaczęto własnoręcznie wykonywać ozdoby z papieru, słomy, wydmuszek i piórek.

Stół na wieczerze wigilijną także był specjalnie przygotowany. Kładziono na nim grubą warstwę siana i dopiero potem kładziono lnianą płachtę lub biały obrus. Na obrus sypano ziarno i kładziono świeżo upieczony bochenek chleba. Na środku kładziono opłatek. Obok stołu ustawiano **maselnicę**, aby krowy dobrze się doily oraz **skopek**, do którego odkładano odrobinę każdej potrawy i dodawano kolorowy opłatek, na dostatek, dobre plony, zdrowy i liczny przychówek trzody. Stół obwiązywano grubym sznurem lub łańcuchem, żeby chleb był zawsze w domu, a pod stołem kładziono ostre przedmioty (kosę, sierp), aby szkodniki (gł. krety) nie niszczyły plonów.

Wieczerze wigilijną rozpoczynano wraz z pojawieniem się na niebie pierwszej gwiazdki. Pierwszym obrzędem wigilijnym było dzielenie się opłatkiem. Opłatek był symbolem miłości, zgody, harmonii i wzajemnego szacunku. Opłatkiem z dodatkiem ziół (ruty) dzielono się także ze zwierzętami, aby były zdrowe i chronione przed złymi urokami. Opłatkiem dzielono się także ze zmarłymi kładąc rytualnie kawałek opłatka na dodatkowym nakryciu.

Specyficzne było także jedzenie przygotowywane na Wigilię. W ten dzień zachowywano post, dlatego nie wolno było spożywać mięsa, tłuszczów pochodzenia zwierzęcego, nabiału oraz słodczy. Na stole musiało znaleźć się 12 potraw na znak 12 apostołów i 12

miesiący w roku. Do najważniejszych zaliczają:

- barszcz z maki żytniej lub barszcz bu-raczany,
 - kaszę gryczaną z sosem grzybowym,
 - kapustę faszerowaną,
 - kaszę jaglaną,
 - kluski z makiem,
 - pierogi z grzybami/ soczewicą/ jabłkami/ śliwkami,
 - racuchy,
 - kisiel owsiany lub żurawinowy
 - kutię
 - kompot z suszu
- oraz ciasta: strucla makowa oraz pier-nik miodowy.

Należało spróbować każdej z potraw, aby zapewnić sobie szczęście do następnej Wigilii. Potrawy powinny składać się ze składników pochodzących z gospodarstwa: „wszystko, co w polu, sadzie, ogrodzie, lesie, wodzie”. Charakterystycznym elementem były składniki, które stanowiły podstawę dla pożywienia żalobnego: ciemny mak, groch, fasola, bób, jabłko, miód.

Do stołu zawsze powinna zasiadać parzysta liczba osób, w przeciwnym razie ktoś z domowników mógłby umrzeć w ciągu tego nowego roku. Miejsca przy stole zajmowano według starszeństwa, czyli w kolejności odchodzenia z tego świata. W przeciwnym razie śmierć mogłaby zabrać młodego albo dziecko. Zanim usiadło się na krześle należało dmuchnąć, bo mogła już na nim siedzieć dusza zmarłego członka rodziny.

Nie wolno było wstawać od stołu zanim wszyscy nie skończyli spożywać wierzery i kłaść łyżek na stole. Trzymano je w zębach albo za paskiem. Wigilijnego stołu nie sprzątało aż do II dnia świąt i do Bożego Narodzenia nie gaszono w izbie światła był to czas Wigilii dla zmarłych.

Aby zapewnić plonom urodzaj stosowano dwa obrzędy. Pierwszym z nich było „**ci-skanie kop**”, czyli podrzucanie pod sufit garści słomy. Słoma musiała zaczepić się o belki i pozostać tam aż do Nowego Roku, aby nie stracić magicznej skuteczności. „**Podrzucanie kutii na łyżce**”, która też powinna przykleić się do sufitu.

W dniu wigilijnym czyniono wróżby:

1) Na pogodę:

- obserwacja aury jakie 12 dni po Wigilii takie 12 miesięcy Nowego Roku,
- gwiazdzone niebo w noc wigilijną – dobre plony, obfitość jajek,
- zamglone niebo w noc wigilijną – wilgotny rok, sprzyjający szkodnikom,
- zachmurzone niebo ale dobrze widoczna droga mleczna - dostatek mleka.

2) Na małżeństwo:

- z której strony zaszczeka pies – stamtąd przyjdzie mąż,
- w wynoszone w wigilijny wieczór śmieci dziewczęta wkładały kij, w którą stronę się przechylił stamtąd przyjdzie kawaler,
- gdy któraś z gwiazd jaśniej świeciła nad domem – wkrótce będzie w nim wesele,
- liczenie kółków w płocie: „kawaler”, „wdowiec”.
- wyciąganie siana spod obrusa:
 - źdźbło zielone – wkrótce ślub,
 - źdźbło zwiędłe, wyblakłe – długie czekanie na ślub,
 - źdźbło kruche, poczerniałe – brak widoków na ślub.

3) Na zdrowie i życie:

- wyciąganie siana spod obrusa:
 - źdźbło żółte – rychła śmierć,
 - źdźbło rozdzielone – ciekawe, ale pełne kłopotów życie,
 - źdźbło długie i mocne – zdrowe życie.

- obserwowanie cienia na ścianie:
 - cień wyraźny – długie i zdrowe życie,
 - cień niewyraźny – choroba,
 - cień słaby lub niewidoczny – śmierć.

Po wieczerzy wspólnie śpiewano pastorałki, czyli kolędy w który pojawiały się wątki ludowe (głównie opis wędrówek pasterzy do żłóbka).

O północy wszyscy szli na Pasterkę. Liczył się czas i kolejność przybycia do Kościoła. Bo kto pierwszy ten ma zapewnione powodzenie w pracach gospodarskich i polowych.

Wierzono też że o 12 w nocy dzieją się w naturze liczne cuda: zakwitają kwiaty pod śniegiem, woda przemienia się w miód/wino/ płynne złoto a zwierzęta mówią ludzkim głosem.

(na podstawie: Ogrodowska Barbara, *Święta Polskie: Tradycja i Obyczaj* / Ogrodowska Barbara, *Polskie obrzędy i zwyczaje. Doroczne*)

Boże Narodzenie – staropolskie **GODY, GODNE, GODNE ŚWIĘTA** (od gody – rok)

W tym dniu należało wstrzymać się od wszelkich prac gospodarczych a także nie wolno było przeglądać się w lustrze, aby nie ściągnąć na siebie choroby a także w ciągu dnia kłaść się spać, żeby zasiane zboże nie kładło się na polu.

W tym dniu unikano wychodzenia w gościnę, spędzano ten dzień w gronie rodzinnym.

25 XII odbywał się także obrzęd „**godzenie służby**”, czyli zwolnienia ich z dotychczasowej umowy, następnie w dzień św. Szczepana ustalano nowe warunki pracy i zapłaty za nią. W tym dniu obserwowano także niebo nocą, bo jak mawiano: „jak Gody widne – to stodoły ciemne (czyli pełne), a jak Gody ciemne – to stodoły widne (puste)” (Ludowe Przysłowia, s. 15).



Powiatowy Dzień Kultury 2009 Kurów

II dzień Świąt „Św. Szczepana”

Najważniejszym rytuałem tego dnia było święcenie owsa i obsypywanie nim księdza a następnie siebie na cześć męczeńskiej śmierci św. Szczepana. Obrzęd ten miał także zapewnić urodzaj i wszelką pomyślność. Poświęcone ziarno dawano kurom żeby dobrze się nosły a jajka były świeże i smaczne. Święcone ziarno dodawano także do pierwszego siewu. (na podstawie: Hryń – Kuśmierk Renata, *Encyklopedia tradycji polskich*)

Nowy Rok

Mieszkańcy wsi świętowali wieczór sylwestrowy w gronie rodzinnym urządzając uroczystą kolację. W pierwszy dzień Nowego Roku gospodynie wypiekały małe chlebki zwane „szczodrakami” albo „nowymi latkami” i rozdawano je w prezencie domownikom oraz gościom, na szczęście i pomyślność. Chlebki podawano także bydłu, aby się dobrze chowało. Kolejnym noworocznym wypiekami były tzn. „byśki”, figurki zwierząt hodowlanych, które także rozdawano z najlepszymi życzeniami na Nowy Rok.

Młodzi chłopcy z ubogich rodzin 1 stycznia **chodzili po szczodrakach**, składali życzenia licząc na datki. Na dom który odwiedzili sphywać miał dostatek i urodzaj.

W tym dniu najważniejszą potrawą był groch z kapustą, który spożywano w intencji obfitych plonów. W pierwszym dniu Nowego Roku należało unikać kłótni, żeby nie doświadczać niezgody przez 12 miesięcy oraz trzeba było wstać wraz ze wschodem słońca, aby zapobiec lenistwu. Znanym przesądem noworocznym była wróżba dotycząca płci osoby pierwszej wchodzącej do domu. Jeżeli był to mężczyzna to gospodarstwo zapewnione miało szczęście, zdrowie i udane plony. Jeśli pierwsza do izby weszła kobieta to wróżono pasmo nieszczęść na dom i domowników.

(na podstawie: Ogrodowska Barbara, *Święta Polskie: Tradycja i Obyczaj*)

Trzech Króli

Najważniejszym elementem Mszy Świętej odprawianej w dniu 6 stycznia jest poświęcenie kredy, którą później na drzwiach domów pisano pierwsze inicjały Trzech Króli: **Kacper + Melchior + Baltazar**. Święcono także kadzidło przyrządzone z jałowca, ziół i żywicy. Tym kadzidłem okadzano chorych ludzi i zwierzęta.

To czas ożywionych kontaktów towarzyskich i ostatni dzień chodzenia kolędników.

W tym dniu do wiejskich chat zaglądali kolędnicy przebrani za Trzech Króli. Składali życzenia: „Winszujemy wam wszystkiego najlepszego z trzema królami”, odśpiewali kolędę: „Mędrcy świata monarchowie” i odgrywali scenkę złożenia pokłonu przy żłóbku Pana Jezusa.

(na podstawie: Adamowski Jan, Tymochowicz Mariola, *Obrzędy i zwyczaje doroczne z obszarów województwa lubelskiego*)

SZCZODRE DNI – okres od dnia św. Szczepana (26 XII) do dnia Trzech Króli (6 I)

Jest to czas kolędowania. Wszyscy mieszkańcy wsi bardzo chętnie przyjmowali kolędników, bo wierzono, że wraz z nimi do domu przychodzi urodzaj, obfite plony, zdrowie i szczęście. Za swoje artystyczne popisy kolędnicy otrzymywali dobry poczęstunek i drobną zapłatę.

Do najbardziej znanych obchodów kolędniczych należą:

1) CHODZENIE Z GWIAZDĄ

Młodzi chłopcy w wieku 6-13 lat w 3 – 6 osobowych grupach z własnoręcznie wykonaną gwiazdą podchodzili pod okna domów i śpiewali kolędy. Środek tarczy zrobiony był z tek-

turowej obręczy do której mocowano ramiona z cienkich listewek. Gwiazdę oklejano bibułą, papierem, wycinankami i świętymi obrazkami. Ozdabiano ją frędzlami z pociętej na paski bibuły a do środka konstrukcji wkładano zapaloną świeczkę. Gwiazdę niósł najstarszy i najwyższy z chłopców z poczernioną sadzą twarzą i w odwróconym na lewą stronę kożuchu, nazywany Gwiazdorem lub Gwiazdlichem.

2) CHODZENIE Z ŻYWYMI ZWIERZĘTAMI

Jedna z najstarszych form kolędniczych. Gospodarze z przystrojonymi we wstążki i kwiaty z bibuły zwierzętami (najczęściej z koniem, krową, owcą) chodzili po domach sąsiadów i składali im najserdeczniejsze życzenia.

3) CHODZENIE Z TURONIEM

Pięciu mężczyzn odgrywających rolę Turonia, Dziada, Cygana, Cyganki i Żyda chodzili z kolędą. Maski Turonia składała się z masywnej głowy osadzonej na drewnianym kijku i obitej kożuchem. Do paszczy przybijano zrobiony z filcu lub materiału czerwony język. Do dolnej szczęki przyklejano cienką bródkę i dzwoneczek a do górnej małe gwoździki mające imitować ostre zęby. Rytuał oparty był na schematycznych zachowaniach kolędników. Turoń wpadał do izby, biegał, tańczył, skakał i straszył klapiąc paszczą. Dziad odmawiał różaniec, Cyganka wróżyła a Cygan usiłował sprzedać Turonia gospodarzom. Na koniec Turoń upadał na ziemię i udawał martwego. Wszyscy rzucali się do cucenia zwierzaka. Elementem wracającym mu życie był kieliszek wódki. Kolędnicy żegnali domowników słowami: „Gdzie turoń chodzi tam się żytko rodzi”.

4) CHODZENIE Z KOZĄ

Kolędnicy chodzili od domu do domu z kozą. Na drewnianym kijku osadzano głowę kozy z ruchomą zuchwą, obitą futrem z długimi

mi i ostrymi rogami. Na progu składali życzenia a w izbie odgrywali schematyczne przedstawienie (porównaj: Chodzenie z Turoniem).

5) CHODZENIE Z KONIKIEM

Młodzi kawalerowie 16 – 20 letni kolędowni „z kobyłką”. Konik miał drewnianą głowę pomalowaną farbami lub uszytą z tkaniny wypchanej trocinami. Do paszczy miał przypiętą uzdę z dzwoneczkami. Tułów miał zrobiony ze starego kosza wiklinowego bez dna obitego kocem. Jeździec który prowadził konia ubrany był w strój regionalny bądź mundur. Towarzyszyli mu Żyd, Cygan, Cyganka, Dziad oraz Muzycy. Na progu składali życzenia a w izbie odgrywali schematyczne przedstawienie (porównaj: Chodzenie z Turoniem).

6) CHODZENIE Z NIEDŹWIEDZIEM

Od 3 do 5 chłopców brało udział w kolędowaniu z niedźwiedziem. Jeden z nich przebiegał się w odwrócony na lewą stronę kożuch i zakładał maskę niedźwiedzia. Prowadzony był przez Cygana na powrozie ze słomy. Na progu składali życzenia a w izbie odgrywali schematyczne przedstawienie (porównaj: Chodzenie z Turoniem).

7) HERODY

Przedstawienie o królu Herodzie, w którym występowały następujące postaci: Herod, Świta Królewska (Marszałek, Adiutant, Żołnierze), Dziad, Żyd, Grabarz, Anioł, Diabeł i Śmierć. Postaci kreowane były tylko przez mężczyzn. Aktorzy korzystali z tekstów udostępnianych przez księdza, odpisywali je lub poszczególne role przekazywano sobie ustnie i uczono się jej na pamięć.

Schemat przedstawienia:

- Wprowadzenie: Adiutant pyta o zgodę na wprowadzenie tronu dla króla Heroda.
- Rozwinięcie, losy Heroda:
 - otrzymanie wiadomości o narodzinach Jezusa,

- wydanie rozkazu o zabiciu wszystkich chłopców do lat dwóch,
 - zobaczenie głowy własnego synka,
 - klótnia Diabła i Śmierci o duszę króla Heroda.
 - Zakończenie: Śmierć obcina głowę królowi i woła:
„Królu Herodzie, za twe straszne zbytki.
Chodź do piekła, boś ty brzydki”.
 - Złożenie życzeń szczęścia i pomyślności.
- (na podstawie: Ogrodowska Barbara, *Święta Polskie: Tradycja i Obyczaj*)

WIOSNA

Okres Świąt Wielkiej Nocy

Środa Popielcowa

(Wstępna Środa) / Wielki Post

Środa Popielcowa to dzień rozpoczynający okres Wielkiego Postu. W tym dniu wierni udawali się do kościoła aby na znak pokuty posypać głowę popiołem. Popiół pochodził zawsze ze spalonych zeszlorocznych palm wielkanocnych.

W tym czasie piętnowano także staropanieństwo, bo wierzono, że jeśli ktoś w porę nie wypełni obowiązków rodzinnych to może tym samym zakłócić ład życia i rytm przyrody. Na drzwiach domu starych panien i kawalerów rysowano sadzą nieskromne rysunki tzn. **mazuchy** lub **krocaki**. Zaprzęgano ich także do **kłody popielcowej**, czyli do sporego kawałka pnia i wśród śmiechów kazano iść do karczmy. Była to kara za brak obowiązków małżeńskich.

Młodzi mieszkańcy obwozili po wsi na wózku lub sankach **Bachusa, czyli lalkę ze słomy i grochowin**, która w rękach trzymała dzbanek, w który należało złożyć datki przeznaczone na alkohol. Była to bowiem ostatnia możliwość skosztowania trunku.

Charakterystycznym obrzędem był taniec na urodzaj „*na wysoki len*”, w którym gospodarze czynili bardzo wysoki podskoki, które miały zapewnić bujny i obfity przyrost zboża. Natomiast skoki gospodyń miały przyczynić się do wysokiego wzrostu lnu i konopi.

W ten dzień także starannie myto i wyparzano garnki, aby w postnym jedzeniu nie znalazło się zakazane pożywienie. Gospodynie na przypiecku stawiały żur, który był najważniejszym daniem okresu wielkopostnego. Spożywano także: kartofle, gotowaną rzepę, zupę z kapusty – kapuśniarkę, gęstą zupę sliwkową z niewielką ilością solonych śledzi – pamułę, barszcz grzybowy, kaszę gryczaną i jęczmieniową na oleju, groch, prażony len. Potrawy lekko kraszono olejem lnianym lub konopnym.

W połowie postu obchodzono tzn. **półpoście**. Była to hałaśliwa i wesoła zabawa, podczas której rozbijano garnki z popiołem. Oprawę muzyczną stanowił dźwięk kołatek, grzechotek i terkotek.

Obrzędem kończącym Wielki Post był zwyczajowy **pogrzeb żuru i śledzia**. Gar z żurem z dodatkiem popiołu, plew i śmieci oraz szkielek śledzia na żerdzi lub imitacja wycięta z tektury były koniecznymi atrybutami formowanego konduktu pogrzebowego. W kondukcje szedł „grabarz” z łopata i pomocnik, który pomagał dźwigać gar.

Wieszano sagan z żurem na drzewie a grabarz rozbijał gar łopata. Żur oblewał zwyczaj uczestnika tzn. „fuksa”, który nie znał tego obyczaju. Resztki żuru chowano pod drzewem. Była to kara za 7 tygodni postzczenia.

(na podstawie: Ogrodowska Barbara, *Święta Polskie: Tradycja i Obyczaj*)

Niedziela Palmowa

Czwarta niedziela wielkiego postu – niedziela palmowa, kwietna, wierzbna.



Palmy pani Heleny Dziągiew z Opoki

Najważniejszym atrybutem Niedzieli Palmowej jest **palma wielkanocna**, wiązanka z gałązek wierzbowych z baziemi, leszczynowych, trzciny wodnej, barwinka, widłaka, bukszpanu ozdabiana suszonymi kwiatami i wstążeczkami. Wierzba to drzewo rosnące w każdych warunkach, które jako pierwsze zazielenia się. Symbol zmartwychwstania i nieśmiertelności duszy. Najczęściej gałązki wierzbowe na palmę ścinano w środę popielcową i wkładano do wody, aby się zazieleniła. Palma jest też rekwizytem traktowanym jako amulet zapewniający zdrowie, siłę, dostatek i urodę. Dlatego po powrocie z Mszy poświęconą palmą delikatnie uderzano się nawzajem. Palmą kropiono także dom i obejście, aby zapewnić sobie szczęście. Wkładano ją za święty obraz, a do drzwi wej-

ściowych przybijano uformowany z kawałków palmy krzyżyk. Gospodarze wierzyli, że jeżeli poświęconą palmą pogładzi się bok krowy a nad jej głową uczyni znak krzyża to w gospodarstwie nie zabraknie mleka. Kawałki palmy wkładano także do gniazd kaczyc i gęsi, aby odpędzić ewentualne złe uroki. Kuleczki bazi połykano w ramach leczniczych – chroniły od bóli gardła, głowy i brzucha.



Palmy pani Heleny Dziągiew z Opoki

(na podstawie: Oгородowska Barbara, *Zwyczaj, obrzędy i tradycje w Polsce*)

Wielki Tydzień:

- Wielki Poniedziałek i Wtorek

Pierwsze dwa dni Wielkiego Tygodnia w całości przeznaczone były na sprzątanie i robienie porządków w domu i obejściu. Przystrajano także izby na Wielką Niedzielę. Malowano szlaczki, wzorki na ścianach. Przybijano także wycinanki z motywami roślinnymi z papieru i wieszano pająki.

- Wielka Środa

W tym dniu następowało uroczyste otwarcie drzwi do nawy głównej kościoła oraz zgaszenie świec na ołtarzu.

- Wielki Czwartek

W tym dniu milkły dzwony kościelne – **zawiązanie dzwonów**. Ich dźwięk zastępowały kołatki, z którymi młodzi chłopcy biegali po wsi. Od Wielkiego Czwartku aby zapobiec burzom z piorunami nie wolno było aż do Wielkanocy prac za pomocą kijanki (drewnianego kija, którego odgłos przypominał dźwięk grzmotu).

- Wielki Piątek

W Wielki Piątek obowiązywał ścisły post. Należało zjeść tylko 3 posiłki w tym tylko jeden do syta. W tym dniu odbywał się też rytualny pogrzeb żuru i śledzia, kończący okres Wielkiego Postu. W Wielki Piątek należało też zakończyć wszystkie świąteczne przygotowania a przede wszystkim wypieki ciast. Z samego rana zgodnie z wierzeniami należało umyć się w bieżącej wodzie albo w misce na dnie której leżała moneta, co gwarantowało cały rok w zdrowiu i dostatku. Aby nie oddać szczęścia domowego był kategoryczny zakaz pożyczania czegokolwiek. Od tego dnia Straże Grobowe zaczynały pełnić honory przy grobie Jezusa. Wartę w mundurach galowych pełnili przede wszystkim strażacy z Ochotniczej Straży Pożarnej.

- Wielka Sobota

To dzień święcenia wody, ognia i pokarmów tzn. **święconki**. Pokarmy święcono w domu najbogatszego gospodarza, albo w centralnym miejscu wsi np. przy kapliczce. W koszu nie mogło zabraknąć jaj, bochenka chleba, kiełbasy, boczku, sera, masła a także chrzanu i soli. Zawsze sprawdzano czy wszystko włożono do koszyka, bo brak choćby jednego pokarmu przynosił nieszczęście. Koszyk

przykrywano lnianym ręcznikiem, który później wykorzystywano do zapewnienia urodzaju kapuście. Wieczorne ognisko rozpalano z gałęzi tarniny. Tarninę zatykano w zagonach, aby uchronić uprawy przed gradobiciem i wtykano za święty obraz aby zabezpieczyć dom piorunami i pożarem.

(na podstawie: Adamowski Jan, Tymochowicz Mariola, *Obrzędy i zwyczaje doroczne z obszarów województwa lubelskiego*)

Wielkanoc

Rezurekcję rozpoczynała tzn. **salwa** – głośny huk, który imitować miał odgłos z jakim osuwał się kamień zamykający grób Chrystusa. Po porannej Mszy, każdy gospodarz chciał jak najszybciej powrócić do swojego domu, bo ten kto jako pierwszy pojawił się w gospodarstwie miał także najwcześniej zakończyć obfite żniwa. A ten kto pierwszy wszedł do domu mógł liczyć na łaskawość losu.

Zaraz po rezurekcji następowało tzn. **święcone**, czyli uroczyste wielkanocne śniadanie. Przed rozpoczęciem jedzenia należało podzielić się święconym jajkiem z domownikami i złożyć sobie serdeczne życzenia. Centralne miejsce na stole zajmowała figurka baranka (symbol Chrystusa Zmartwychwstałego). Przysmakiem wielkanocnego śniadania był tradycyjna biała kiełbasa. Do najbardziej znanych ciast wielkanocnych należała: BABA, MAZUREK i SERNIK tzn. przekładaniec. Śniadanie to nazywane było śniadaniem „bez dymu” bo w tak wielki dzień nie godziło się rozpalać ognia pod kuchnią.

Jajko to symbol życia. Wierzono, że ma ono niezwykle moce. Skorupki poświęconych jaj rzucano w kąty izby, żeby chronić dom przed insektami. Na urodzaj w Wielkanoc zakopywano jajko w skibach pól i grządek. Sko-



rupki z pisanek wrzucano także do sadów pod owocowe drzewka, aby zapewnić obfite plony i chronić je przed szkodnikami. Wkładano je także pod pierwszy snop zboża w stodole, aby chronić plony przed gryzoniami. Jajko miało też zastosowanie w hodowli trzody, szczególnie krów i koni. Toczone je po grzbietach i bokach, aby zwierzęta były tłuste, zdrowe i silne. Dodawano skorupki z jaj do paszy kurkom, aby dobrze się niosły. Wierzono także, że umycie się w naczyniu, na którego dnie leży pisanek zapewni zdrowie i urodę.

Inne poświęcone pokarmy też miały magiczne właściwości. Poświęconą słoniną smarowano sobie ręce i nogi, aby ich nie pokaleczyć podczas żniw. Kawalek słoniny chowano także do skrzyni co miało zagwarantować zdrowy chód świniom. Poświęconą sól wysypywano do studni, aby mieć czystą wodę. Kości ze święconki zakopywano w ogrodzie, co miało odstraszać krety. Dawano je także psom, bo chroniły je przed wścieklizną. Kawalek kar-

tofla zakopywano w miejscu ich posadzenia, aby lepiej rosły.

W tym okresie obowiązywały liczne zakazy. Nie wolno było zamiatać, aby kury nie rozgrzebywały grządek w ogrodzie. Nie należało też wołać głośno kur do kurnika, bo mogłyby zacząć się nieść u sąsiada. Nie należało też kłaść czapki na stole, bo sprowadzano na pole krety. Całoroczny ból głowy można było na siebie sprowadzić, gdy usnęło się w ciągu dnia.

Atrybut wielkanocny – malowane jajka

BYCZKI – jednokolorowe jajka.

KRASZANKI – jaja wielkanocne malowane gładko, bez ozdobników. Najczęściej na kolor czerwony, który symbolizował piękno i dobro. PISANKI – to jaja wielkanocne ozdobione wzorami. Najstarszą techniką wzorniczą jest **BATIK**. Metoda ta polega na „pisaniu” wzorków roztopionym woskiem za pomocą specjalnego urządzenia zaopatrzonego w mały



lejek (najczęściej w skuwkę od sznurowadła) albo za pomocą zwykłej szpilki. Następnie jajko zanurza się w barwniku, kolorem pokrywa się cała powierzchnia oprócz woskowych wzorów. Najczęstszymi motywami malowanymi na pisankach były: ROZETY, PROMIENIE, ZNAKI KRZYŻA oraz SYMBOLE GEOMETRYCZNE (paseczki, szlaczki, kreski, kropki), MOTYWY ROŚLINNE (gałązki, listki, kwiatki) oraz MOTYWY ZWIERZĘCE (baranki, kurczęta, kacuszki, ptaki).

Różnorodne kolory uzyskiwano poprzez naturalne barwniki z wywarów roślinnych:

- kolor brązowy – wywar z cebuli,
- kolor niebieski – wywar z bławatka,
- kolor czerwony – wywar z kory buku,
- kolor fioletowy – wywar z płatków malwy,
- kolor zielony – wywar z pędów młodego żyta, widłaka, mchu,
- kolor różowy – wywar z buraka,
- kolor czarny – wywar z kory olchowej, dębowej lub z łupin orzech włoskiego.

Z czasem gospodynie zaczęły stosować technikę RYTOWNICZĄ, polegającą na wyskrobывaniu wzorów ostrym narzędziem.

(na podstawie: Ogrodowska Barbara, *Zwyczaj, obrzędy i tradycje w Polsce* / Ogrodowska Barbara, *Święta Polskie: Tradycja i Obyczaj* / Adamowski Jan, Tymochowicz Mariola, *Obrzędy i zwyczaje doroczne z obszarów województwa lubelskiego*)

Lany Poniedziałek – II dzień świąt

Najważniejszym obrzędem tego dnia był zwyczaj polewania się wodą.

Rano przed wschodem słońca skrapiano pola święconą wodą i czyniono znak krzyża na dobry urodzaj.

Zielone Świątki

Święto zesłania Ducha Świętego odbywało się w 7 niedzielę po Wielkanocy.

Najważniejszym obrzędem związanym z obchodami Zielonych Świątków jest **majenie domów** świeżymi gałązkami a nawet całymi małymi drzewkami brzożowymi. Zabieg ten miał chronić przed złem i sprzyjać obfitości plonów.

Podwórko należało także zaścielić tatarakiem, aby chronić gospodarstwo przed insektami. W tym dniu należało bardzo wcześnie rano wprowadzić bydło na pastwisko, bo wierzone,



że tylko tak można zapewnić sobie dostatek mleka. Krowy przystrajano także wiankami z kwiatów, ziół i zielonych gałązek tzn. **ma-idłami**. Pastuszkom wracającym po całym dniu pracy tego dnia dawano lepsze jedzenie i większa zapłatę. Obchodzono także pola z obrazem świętym i modlono się o urodzaj. (na podstawie: Adamowski Jan, Tymochowicz Mariola, *Obrzędy i zwyczaje doroczne z obszarów województwa lubelskiego*)

Boże Ciało

Święto obchodzone 10 dni po Zielonych Świątkach. W tym dniu odbywają się procesja wiernych, która w uroczystym pochodzie obchodzi wieś robiąc cztery przystanki przy czterech samodzielnie wykonanych ołtarzach. Należało z każdego ołtarza zabrać do domu **gałązkę brzoową**. Wkładano je za święty obraz, w oborach i stodołach zapewniając sobie zdrowie a gospodarstwu opiekę przed pożarami. Wtykano je także we wszystkie narożniki pola, aby chronić przyszłe plony

przed burzami i gradem. Ważnym obrzędem było **święcenie wianków**. Wianek pleciono z rozchodnika, kopytnika, macierzanki, rosiczki a także jaśminu, dzikiej róży i piwonii. Wianek należało pozostawić w kościele 8 dni, aby nabrał swojej leczniczej mocy. Potem wieszano je przy drzwiach wejściowych, aby chroniły dom i całe gospodarstwo. Wianek ten często podkładano zmarłym pod głowę.



(na podstawie: Adamowski Jan, Tymochowicz Mariola, *Obrzędy i zwyczaje doroczne z obszarów województwa lubelskiego*)

LATO

Matki Boskiej Zielnej

WNIEBOWSTĄPIENIE NAJŚWIĘTSZEJ MARI PANNY

Najważniejszym pośrednikiem między Bogiem a światem ludzi jest Matka Boska, patronka społeczności wiejskiej. Święta Maryjne mają w kulturze ludowej wielkie znaczenie.

W tym czasie obowiązują zakazy moralne, które nie są tak restrykcyjnie przestrzegane przy okazji innych świąt. Najważniejsze przypada jednak na dzień 15 sierpnia. Matka Boska jako patronka ziemi sprawuje opiekę na wszelkimi uprawami (zboże, zioła, len, kwiaty, warzywa i owoce), dlatego w tym dniu w kościele święcone są specjalnie przygotowane **zielone bukiety**, nazywane *zielnicami*, *równiankami*, *kwietkami*. Wierzono, że poświęcony bukiet ma właściwości lecznicze i ochronne. Po powrocie z kościoła zostawiano więc bukiet w bruzdach ogródkowych, aby chronić uprawy przed szkodnikami. Bukiet przechowywano w domu za świętym obrazem aż do kolejnego święta. Dodawano go także do ziarna pierwszego wiosennego siewu. Zioła z bukietu dodawano do herbaty, aby zapewnić sobie zdrowie.

JESIEN

Zaduszki

W okresie jesieni najważniejszym świętem kościelnym były dla mieszkańców wsi Zaduszki. W dzień ten nie wolno było wykonywać różnych czynności. Między innymi nie należało szyć, tkąć i prząść, ponieważ w ten sposób można było odgonić dusze szukające swojego ziemskiego domu. Zakaz zmiatania i wylewania wody również miał pomóc duszom zmarłych odnaleźć swoje miejsce. Nie wolno było także tańczyć, śpiewać i gwizdać, aby nie sprowadzić do domu diabła. Przy cmentarzach 2 listopada gromadzili się żebracy (dziady kościelne), którzy zbierali datki i pożywienie. Otwierano także na noc drzwi kościoła, aby dusze mogły znaleźć we wnętrzu kaplicy ukojenie oraz wszystkie furtki i drzwi, gdyby zmarły chciał odwiedzić swoje gospodarstwo. A w pobliżu cmentarza i na rozwidleniu dróg palono **ogień zaduszkowe**, aby dusze mogły

się ogrzać i ochronić przed złymi duchami. (na podstawie: Ogrodowska Barbara, *Polskie obrzędy i zwyczaje. Doroczne*)

Adwent inaczej PRZEDGODY

Czterotygodniowy okres poprzedzający Boże Narodzenie. Obowiązywał post, który wykluczał spożywanie mięsna oraz potraw zawierających tłuszcz pochodzenia zwierzęcego. Nie wolno było także pić alkoholu, a w środy i piątki jeść nabiału. Należało w tym czasie uczestniczyć w porannej mszy świętej tzn. roratach, często się modlić i przystąpić do spowiedzi świętej a następnie przyjąć komunię. W czasie adwentu obowiązywał odświętny strój, który miał podnosić rangę oczekiwania na narodziny Jezusa Chrystusa.

Znanym obyczajem było **trąbienie na Adwent**, specjalne sygnały dźwiękowe wydawane przez długie, drewniane trąby z drzewa lipy lub wierzby - **ligawki**. Na ten znak należało zakończyć zabawę, tańce i muzykowanie.



(na podstawie: Adamowski Jan, Tymochowicz Mariola, 2001)

Adwent nazywano także **czasem swadziebnym**, był to bowiem okres kojarzenia i swatania młodych par. Podczas gdy kobiety w izbie skubały pierze lub przędły pod okna zakradali się mężczyźni i pukając w okna, naśladowując odgłosy duchów straszili młode panny. Często wpadali do izby w przebraniu i czynili różne poty, aby zwrócić na siebie uwagę. (na podstawie: Ogrodowska Barbara, *Polskie obrzędy i zwyczaje. Doroczne*)

4) Obrzędowe formy sakramentów chrześcijańskich:

Chrzest

Chrzest był pierwszym z sakramentów włączających nowo narodzonego członka rodziny w obręb rodziny chrześcijańskiej, a co za tym idzie przyjęciem go do grona „swoich”. Dlatego chrzest odbywał się kilka dni

po narodzinach. Najważniejszy był wybór rodziców chrzestnych – **proszenie w kumy**. Były to najczęściej osoby spokrewnione lub blisko związane z rodziną. Ludzie zasługujący na szacunek i poważanie. Uważano bowiem, że pewne cechy charakteru mogą przejść na chrzczone dziecko. Jednak gdy w rodzinie niemowlaki umierały tuż po porodzie w kumy proszono osoby przypadkowe, żebraków lub grabarzy. Wierzono, że ci ludzie mają moc zmylenia złego i Bóg jako pierwszych słucha ich modlitw. Nie wolno było odmówić pójścia w kumy, bo to źle wróżyło maleństwu. Chrzestnymi w parze nie mogły zostać małżeństwa i narzeczeni. Na matkę chrzestno nie proszono też nigdy kobiety w ciąży. Do kościoła nieśli dziecko kumowie, mieli oni sprawować nad nim opiekę od momentu chrztu i potem przez całe jego życie. Przed wyjściem rodzice całowali swoje dziecko w czoło, aby było grzeczne, dobre i szczęśliwe. Matka chrzestna w darze dla maleństwa przynosiła białą, lnianą koszulkę oraz czapkę, najczęściej własnoręcznie uszytą.



Z zachowania dziecka podczas chrztu można było wyczytać jego przyszłe losy. I tak, jeśli dziecko głośno krzyczało i wierciło się to znak że będzie się zdrowo choowało. Natomiast jeśli było ciche, spokojne albo śpiące to uważano, że będzie chorowite. Na pytanie księdza: „Czego żądacie od Kościoła Bożego dla tego dziecka”. Rodzicie chrzestni musieli bardzo głośno odpowiedzieć „wiary”. Tę odpowiedz musieli usłyszeć wszyscy znajdujący się w kościele, miało to zapewnić dziecku ochronę przed złymi duchami. Po powrocie do domu dziecko podawano najpierw matce ze słowami: „Wzięliśmy ci matko poganina, przynosimy ci chrześcijanina”. Potem na ręce dziecko brał ojciec i podnosił je do góry a następnie kład blisko progu i pod stołem, aby symbolicznie potwierdzić swoje ojcostwo. Matka chrzestna brała na ręce dziewczynkę i obchodziła z nią izbę pokazując jej narzędzia i sprzęty gospodarskie (garnki, kądziel), ojciec chrzestny pokazywał chłopcu narzędzia rolnicze i polowe. Czyniono tak, aby przyswoić dzieci do swoich przyszłych obowiązków. (na podstawie: Ogrodowska Barbara, *Zwyczaje, obrzędy i tradycje w Polsce*)

Ślub i Wesele

Spoleczność wiejska wypracowała własny rytuał świętowania zawarcia małżeństwa. Składał się on z kilku etapów.

Najpierw były ZWIADY, czyli szukanie we wsi gospodarzy, którzy mieli niezamężne córki. Znakiem panieństwa czy kawalerstwa były pomalowane na niebiesko lub w białe paski okiennice, płoty i drzwi domów oraz ochlapane wapnem szyby.

Pierwszym obrzędem były SWATY, czyli wstępna wizyta w domu panny młodej. Wyślannik rodziny kawalera, najczęściej brat, kuzyn albo sąsiad odwiedzał dom, w którym



znajdowała się panna na wydaniu. Swat zaczynał wizytę od pytania o możliwość kupna najczęściej jałówki i o jej ewentualną cenę. Najlepszymi dniami na swaty były czwartki i soboty. Unikano wizyt zwłaszcza w piątki. Swat przychodził późnym popołudniem albo wieczorem, po zakończeniu prac na roli.

Potem ZMÓWINY, po wstępnej zgodzie swat i ojciec panny młodej ustalali kwestie finansowe. Ustalano **posag**, czyli dobra, które do małżeństwa wносиła żona, podzielony na WIANO (żywy inwentarz) i WYPRAWĘ (skrzynia z osobistymi rzeczami i sprzętami gospodarskimi). Po ustaleniach majątkowych swat wyciągał przyniesioną butelkę wódki i prosił o kieliszki. Jeżeli ojciec podawał je z ochotą i szybko, oznaczało to zgodę na małżeństwo. Jeśli natomiast ociągał się z podaniem szkła, wyrażał tym samym swoją dezaprobatę. Podanie kieliszków było też znakiem, że do rozmów może dołączyć panna.

ZARĘCZYNINY / ZRĘKOWINY następowały zazwyczaj jeszcze tego samego dnia co zmówiny. Narzeczony pojawiał się w domu przyszłej żony z wódką i dobrze wypieczonym chlebem. Swat wiązał nad chlebem dłonie narzeczonych chustą i skrapiał wodą święconą. W ten dzień ustalano także termin ślubu i dawano na zapowiedzi.

OPATRY były to odwiedziny rodzinny panny młodej w domu kawalera. Odbywały się one w niedzielę po porannej Mszy.

ROZPLECININY polegały na rytualnym rozpleceniu warkocza młodej. Druhny ozdabiały włosy panienki kwiatami, kokardkami i zielonymi gałązkami, śpiewając przy tym żałobne pieśni. Następnie zakładały na głowę dziewczyny chustkę. Do drzwi izby podchodził orszak na czele ze starostą weselnym i drużbami. Starosta ściągał chustkę z głowy młodej i rozplątywał warkocz. Druhny w tym czasie zbierały datki na grzebień.

OCZEPININY. Młoda mężatka przez swoje druhny prowadzona była do bocznej izby. Sądzano ją na odwróconej do góry dnem dzięży. Następowal obrzęd zamienienia weselnego wianka na małżeński czepiec oraz rytualne ścięcie warkocza. Panna młoda trzykrotnie zrzucała czepiec, pozwalala go sobie włożyć w momencie gdy na głowie poprawiał go sam pan mody. Śpiewano przy tym pieśń weselną „Oj chmielu, chmielu”. Często panna młoda zbierała datki „na czepek”, czyli na dobry start w nowym domu.

ODWIEZININY, był to moment ostatecznego pożegnania panny młodej z rodzinnym domem. Pan młody w towarzystwie drużby i muzykantów przychodził po żonę. Druhny pakowały posag młodej i układały go na wozie. Na końcu kładziono skrzynie z wyprawką, najczęściej była ona otwarta, żeby każdy mógł zobaczyć jej zawartość. Panna młoda zęgną

się z rodzicami, symbolicznie pozorowała także swoją ucieczkę odwołując rozstanie. Druhny odprowadzały młodą aż do granic wsi. W domu męża witała dziewczynę teściowa z chlebem w dłoni, którym synowa musiała obdzielić przybyłych na uroczystość gości. Teściowa przypinała także synowej do paska klucze do spiżarni i komory upoważniając ją tym samym do pełnienia honorów pani domu. Młodą żonę do domu na rękach lub na skrzyni posagowej wnosił mąż. Na koniec odbywały się ZASIEDLININY, czyli przyjęcie zorganizowane przez teściów na powitanie nowej córki.

Znanym obrzędem weselnym było **chodzenie po Inowalnym**, była to kwesta panny młodej, która zbierała datki na len, czyli na potrzeby swojego nowego gospodarstwa.

Do najważniejszych atrybutów weselnych należały:

WIANEK WESELNY – wity w wieczór poprzedzający dzień ślubu w domu panny młodej przez jej druhny. Wianek pleciono z mitru lub ruty, ziola te miały, bowiem moc odpędzania złego i odczarowywania uroków.

CZEPIEC – nakrycie głowy młodej mężatki uszyte z białego płótna, misternie haftowane, najczęściej był podarunkiem od matki chrzestnej.

ORSZAK WESELNY – składał się z dwóch drużyn. Pierwsza z nich była to grupa rówieśników państwa młodych. Niezależnie siostry, kuzynki, przyjaciółki, druhny z wiankami na głowach oraz kawalero wie, bracia, koledzy, drużbowie z kwiatami i wstążeczkami na kapeluszach i z przypiętymi do marynarek bukietami. Drugą drużynę stanowili starsi z obu rodzin, przede wszystkim rodzice, kumy, swaty. Do orszaku należała także orkiestra, kucharki i pozostali goście. Najważniejszą godność w orszaku i na

całym weselu sprawował MARSZAŁEK weselny. Był niejako przewodniczącym uroczystości, dyrygował orszakami, wygłaszał przemówienia i zapowiadał kolejne etapy wesela. Był opiekunem pary młodej i gości. Znakiem rozpoznawczym sprawowanej funkcji był haftowany ręcznik przewieszony przez ramię marszałka oraz bukiet kwiatów przypięty do kapelusza. Marszałek w ręce trzymał laskę przybraną wstęgami i kwiatami. Uderzał nią o podłogę, gdy zabierał głos.

RÓZGA WESELNA – najważniejszy rekwizyt orszaku weselnego. Różga zrobiona była z rozwidlonej gałęzi drzewa iglastego (sosny lub świerku), którą ozdabiała jabłka, orzechy, zioła, kwiaty, wstążki. Jej przygotowaniem zajmowały się druhny w wieczór przedślubny, były to **różgowiny**. Różga była przekazywana w ręce marszałka weselnego, który w najważniejszych momentach uroczystości podnosił ją do góry. Różga podczas wesela zajmował honorowe miejsce na stole państwa młodych. Po oczepinach rzucano pod nogi młodej jabłka, dekorujące różgę, aby miała liczne i zdrowe potomstwo.

(na podstawie: Hryń – Kuśmierz Renata, *Encyklopedia tradycji polskich* / Ogrodowska Barbara, *Zwyczaje, obrzędy i tradycje w Polsce* / Drożdż Anna, Pieńczak Agnieszka, *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. VIII, *Zwyczaje i obrzędy weselne*)

Pogrzeb

Wierzono, że odgłos szczekania psa, trzaskanie w kominie i dźwięk spadających pokrywek oznacza, że do domu zbliża się śmierć.

Specjalny rytuał miało też zawiadomienie o śmierci. Wiadomość o zgonie mieszkańca wsi docierała poprzez przekazywanie sobie krucyfiksu ze słowami „Weźcie krzyż”.

Było to symboliczne przyjęcie zaproszenia do udziału w nocnym czuwaniu i pogrzebie. We wsi rozdzwaniały się dzwony, było to tzn. „**podzwonne**”, bicie dzwonów opłacone przez rodzinę zmarłego. Słychać też było głośny lament kobiet należących do rodziny zmarłego. Na podwórzu rozsypywano wióry z trumny i słomę na której nieboszczyk odszedł z tego świata. Na drzwiach wejściowych wieszano czarną zasłonę z przypiętym do niej krzyżem i świętym obrazkiem. Wóz na którym miała być wieziona trumna odwracano do góry.



Szczególny obrzęd obowiązywał, gdy zgon nastąpił w nocy. Wszyscy domownicy musieli wstać z łóżek i do czasu pogrzebu nie wolno było spać w domu. Budzono także zwierzęta i przewracano ziarno w stodole.

Ciało zmarłego przebywało w izbie, w otwartej trumnie przez okres tzn. „**pustych nocy**”, czyli przez 3 noce od chwili zgonu. Był to czas wspólnego czuwania i modlitwy najbliższej rodziny i sąsiadów. W tym czasie uchylano także drzwi i okna, aby dusza zmarłego mogła opuścić domostwo.

Nikt z bliskich nie mógł przygotować zmarłego, ponieważ nieboszczyk mógł zabrać ze sobą kogoś z rodziny. Rytuał oporządzania wyglądał następująco. Najpierw zamykano oczy nieboszczykowi, przyciskając powieki monetami (symboliczne wkupne dla św. Piotra). Następnie zamykano zmarłemu usta, aby dusza nie wyleciała z ciała i zmarły nie stał się upiorem. Później myto zwłoki, wodę po umyciu ciała nieboszczyka nazywano „**martwą wodą**”, była ona szkodliwa, dlatego zakopywano ją lub wylewano na skrzyżowaniu dróg. Ubierano nieboszczyka początkowo w nową płócienną koszulę z czasem w odświętny, galowy strój. Często zdejmowano z palca zmarłego obrączkę, aby nie zabrał na tamten świat ze sobą współmałżonka. Ręce nieboszczyka oplatano różańcem i wkładano w nie modlitewnik i obrazek z wizerunkiem Matki Boskiej. Trumnę (w jasnym kolorze dla młodych, ciemną dla starszych) wypełniano wiórami. Do trumny wkładano ulubione przedmioty

zmarłego, żeby nie wrócił się o nie upomnieć. Obok trumny ustawiano krzesło, na którym stawiano miskę z wodą i ręcznik oraz coś do jedzenia i kieliszek wódki na znak ostatniego pobytu zmarłego w domu. Zastłano także lustra i okna, przewracano do góry stołki i sprzęty domowe oraz zatrzymywano zegar. Należało przerwać także wszystkie prace w polu i domu i nie rozpalać ognia pod kuchnią. Na ostatnie pożegnanie dzieci całowały zmarłego w rękę, starsi w czoło i policzek. Trumnę zamykali niespokrewnieni mężczyźni zabijając wieko osikowymi kolkami, mającymi stanowić ochronę przed upiorami. Na progu kładziono ostre przedmioty, aby uniemożliwić zmarłemu powrót z zaświatów. Nad progiem trzykrotnie opuszczano trumnę i stukano nią o próg, aby „odpukać” zło. Kondukt żałobny odprowadzał zmarłego do symbolicznego końca wsi, czyli do skrzyżowania dróg. Ostateczne pożegnanie ze zmarłym następowało w momencie uderzenia grudką ziemi o wierzch trumny. Wierzono że wtedy dusza łączy się z ziemią.

Po pogrzebie urządzano stypę, czyli obzędowy poczęstunek na którym wspominano zmarłego. Na Lubelszczyźnie równorzędnymi kolorami żałoby były biel i czerń. (na podstawie: Ogrodowska Barbara, *Zwyczajy, obrzędy i tradycje w Polsce*)



Bibliografia:

Adamowski Jan, *Z polskich obrzędów dorocznych – Dożynki* [w:] Wychowanie muzyczne w szkole nr 4, Lublin 2009.

Adamowski Jan, Tymochowicz Mariola, *Obrzędy i zwyczaje doroczne z obszarów województwa lubelskiego (próba słownikowa)* [w:] Dziedzictwo Kulturowe Lubelszczyzny, pod red. A. Gaudy, Lublin 2001, s. 35- 62.

Bielawski Ludwik, Mioduchowska Aurelia, *Kaszuby, Cz. 1, Pieśni obrzędowe*, Warszawa 1997.

Drożdż Anna, Pieńczak Agnieszka, *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego, t. VIII, Zwyczaje i obrzędy weselne*, Wrocław – Cieszyn 2004.

Gierała Zenon, *Cztery pory roku w obrzędach i podaniach ludowych*, Warszawa 2001.

Hryń – Kuśmierk Renata, *Encyklopedia tradycji polskich*, Poznań 2000.

Hryń – Kuśmierk Renata, *Polskie tradycje doroczne*, Poznań 2005.

Ogrodowska Barbara, *Zwyczaje, obrzędy i tradycje w Polsce*, Warszawa 2000.

Ogrodowska Barbara, *Święta Polskie: Tradycja i Obyczaj*, Warszawa 2000.

Ogrodowska Barbara, *Polskie obrzędy i zwyczaje. Doroczne*, Warszawa 2009.

Stomma Ludwik, *Słońce rodzi się 13 grudnia*, Warszawa 1981.

Stomma Ludwik, *Antropologia kultury wsi polskiej XIX wieku*, Warszawa 1986.

Ludowe Przysłowia – „a jak będzie słońce i pogoda”, czyli ludowe przysłowia, przepowiednie, przesady i przypowieści związane z pogodą, oprac. Agata Skrukwa, Poznań 2000.

OCHRONA DZIEDZICTWA PRZYRODNICZEGO I KULTUROWEGO

Ramy geograficzne powiatu puławskiego

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 warty odwiedzenia. Puławy to dawna siedziba książąt Czartoryskich, po których pozostał tu zespół pałacowo-parkowy z liczny-

NATURAL AND CULTURAL HERITAGE PROTECTION

Geographical frames of 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 picture-

mi 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 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, Wąwolnica 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 rów-

neque 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 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

niez: 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 podstrefy 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

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 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 - Annopol) 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



801 (Puławy-Warszawa) i 824 (Puławy-Anno-pol). W 2008 r. została oddana do użytku nowa przeprawa mostowa przez Wisłę, stanowiąca fragment pierwszego etapu obwodnicy Puław. Przez powiat prowadzi również linia kolejowa łącząca Lublin z Warszawą i Radomiem.

Powiat puławski ma także wiele do zaoferowania pod względem kulturalnym. Kazimierz 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
Ziemie Puławską.*

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 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.*

Walory krajoznawcze i turystyczne

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 koron-

Geographical frames of Puławy County

Puławy

The town was first mentioned in old archives of 1489 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



ny Stanisław Herakliusz Lubomirski wznosił pałac, który został spalony w 1706 r. podczas 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 po-

erected a palace that was burnt down in 1706 during the Northern War. New owners 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

wstał tutaj ośrodek kulturalno - artystyczny i naukowy, konkurujący ze stolicą.

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 Sybilla 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.

centre competing with the capital arose.

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 czar ordered the change of town's name to New Alexandria. In 1886 Puławy became the seat of province, and on 7th September 1906 czar 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 przełom 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 gorzałki, 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 zagłębienie* 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, Ogiński 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 Kreutz. 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, Ogiński 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 następujących 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: Leśniowscy, 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 Leśniowscy, 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 Opola 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 Lanscape 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 Gołębiewie 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 gołąbską.

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 gołąbską Confederation.

In the vicinity of the camp were Gołąb deployed troops during the great coronny 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 rezerваты przyrody: florystyczny „Łęg na Kępie”, chroniący pozostałości lasu łąkowego 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 voivod 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 esejistka.

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.



Wojciechów

Gmina Wojciechów leży na zachód od Lublina, na obrzeżu trójkąta turystycznego Nałęczów – Kazimierz Dolny – Puławy. Warunki mikroklimatyczne, krajobrazowe i przyrodnicze sprawiają, że gmina posiada duże walory turystyczne.

Wojciechów znany jest w całym kraju z imprez kowalskich. Co roku odbywają się Ogólnopolskie Warsztaty Kowalskie i Ogólnopolskie Targi Sztuki Kowalskiej, a co dwa lata – Ogólnopolskie Spotkania Kowali.

Krajobraz gminy jest bardzo urozmaicony, poryty gęstą siecią lessowych wąwozów. Znaczną część zajmują lasy o łącznej powierzchni 450 ha z mieszanym drzewostanem i liczną zwierzyną. Największą rzeką gminy jest Bystra, będąca prawobrzeżnym dopływem Wisły.

Historia Wojciechowa sięga VIII wieku. Źródła kościelne odnotowują nazwę “Woycechow” w 1328 r. W połowie XIV wieku rozpoczęto budowę fortyfikacji obronnych, które otaczała fosa. Pierwszym znanym ze źródeł historycznych właścicielem Wojciechowa był kasztelan lubelski, Jan ze Szczekockich herbu Odrowąż. W 1599 r. Wojciechów przeszedł na własność podkomorzego chełmskiego, Pawła Orzechowskiego herbu Rogala. W 1778 r. Orzechowscy sprzedali Wojciechów. Ostatnim właścicielem była rodzina Popławskich.

Zabytki Wojciechowa

Wieża “Ariańska”: Została wybudowana w latach 1520-1530. Jest to jedyna na Lubelszczyźnie tego typu gotycko-renesansowa budowla.

Kościół pw. św. Teodora: Późnobarokowy, drewniany kościół pw. św. Teodora wybudowa-

Wojciechów

The Gmina of Wojciechów lies west of Lublin on the border of the Nałęczów – Kazimierz Dolny – Puławy tourist triangle. Given the climatic and topographical conditions, the gmina is an attractive tourist destination. Wojciechów owes its national fame to its artistic metalwork events. The National Smithery Workshop and the National Artistic Smithery Fair are held annually and the National Meetings of Blacksmiths is organised every two years.

Topographically diverse, the whole area is covered with loessial ravines and fine mixed deciduous and coniferous forests extending over 450 hectares, home to numerous game species. The Bystra, a right tributary of the Vistula.

Wojciechów history reaches VIII c. Ecclesiastical sources report the existence of “Woycechow” in 1328. What is known as the dry moat dates back to the second half of the 14th c. when defence fortifications were erected. According to historical sources, Wojciechów belonged to Jan Szczekocki of the Odrowąż coat of arms, a castellan of Lublin. In 1599 Paweł Orzechowski, a landed royal officer from Chełm, became the owner of Wojciechów. In 1778 Wojciechów was sold. The last owner was Popławski Family.

Monuments of History

Arian Tower: Built in the years 1520-1530 in Gothic and Renaissance style, the Arian Tower is the only such structure in the Małopolska Region.

St Theodore’s Church: St Theodore’s Church, a late Baroque wooden structure, was



ny został w 1725 r. Jego fundatorem był Teodor Orzechowski. Wnętrze kościoła wykonano w stylu późnobarokowym. W drewnianym, barokowym ołtarzu głównym umieszczony jest obraz Matki Boskiej Nieustającej Pomocy. Ołtarze zdobią bezcenne kurdybany – skóry o bogatym ornamentem tłoczonym, malowane i złożone. Na cmentarzu kościelnym znajduje się drewniana, czworoboczna dzwonnica. Na wschód od kościoła znajduje się cmentarz grzebalny założony w 1846 r. połączony ze świątynią wspianą aleją kasztanową.

Kościół pw. Matki Bożej Królowej Polski i Judy Tadeusza w Łubkach: Świątynia położona na wzniesieniu w latach 1949-1958 według projektu arch. T. Witkowskiego. Jest to kościół murowany, jednonawowy z sześcioma zagłębieniami utworzonymi przez 2,5 – metrowe ściany podtrzymujące półkoliste sklepienie. Wnętrze zdobione jest unikalnymi mozaikami. W prezbiterium znajduje się ołtarz murowany z obrazem Matki Boskiej z Dzieciątkiem.

funded in 1725 by Teodor Orzechowski. The high altar made of wood features a painting of Mother of Good Counsel dating back and side altars are decorated with richly ornamented embossed leather. The graveyard has a fine wooden quadrangular bell tower. An alley lined with fine chestnut trees, east of the church, leads to another cemetery established in 1846.

Our Lady Queen of Poland and Saint Jude the Apostle Church in Łubki: Designed by T. Witkowski and built on a hill in the years 1949-1958, this fine single nave and six 2,5 metre walls that support the semicircular vault is richly decorated with unique mosaics. The chancel features a brick altar with a painting of Our Lady with Baby Jesus.

Gmina Office Building: This manor house with a porch supported by four columns was built in the second half of the 19th c, most likely by Felicjan Grodzicki.

Manor house and Park Complex in Pa-

Budynek Urzędu Gminy: Dwór wybudowany w II poł. XIX w. prawdopodobnie przez Felicjana Grodzickiego. Założony na planie prostokąta, murowany, z ganeczkiem na czterech kolumnach.

Zespół dworsko-pałacowy w Palikijach: Pierwszy dwór w Palikijach powstał w latach 1470-80 i miał charakter obronny. Kolejny dwór wzniesiony został w XVII w. przez Orzechowskich. Dwór zachwyca ciekawą architekturą, otoczony parkową zielenią i stawami.

Zespół dworsko-pałacowy z XIX w. w Łubkach: Klasyczny, drewniany dwór z połowy XIX w. położony na wzgórzu nad rzeką Czerką. Pozostałości parku zawierają cenne okazy przyrodnicze, uznane za pomnik przyrody – dęby szypułkowe i sosnę czarną.

W Wojciechowie znajdują się też muzea: Muzeum Kowalstwa, Wojciechowskie Muzeum Regionalne oraz jedna z najslawniejszych kuźni w Polsce Romana Czernieca.

likije: The first manor house in Palikije, largely as a defensive structure, was built in the years 1470-80. The next one was erected in the 17th c. by the Orzechowski Family. Manor house surrounded by a park and ponds.

Manor house and Park Complex in Łubki: Located on a hill top upon the river Czerka, this Classicist wooden manor house was built in the second half of the 19th c. The surrounding park has many fine trees including English oaks and European black pines considered nature monuments.

In Wojciechów they are museums: Museum of Smithery, Wojciechów Regional Museum and the most famous smithies in Poland – Smithy of Roman Czerniec.



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 →
Nasiłów → 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

Szlaki turystyczne Wojciechowa / Tourist Trails of Wojciechów

Szlak pieszy Wyżyny (zachodni) – czerwony / Western Upland Hiking Trail – red

Kazimierz Dolny → Rąblów → Wąwolnica → Nałęczów → Wojciechów → Motycz → Dąbrowica → Lublin (60 km)

Szlak rowerowy – czerwony / Cycling Trail – red

Kazimierz Dolny → Rąblów → Kębło → Wąwolnica → Nałęczów → Wojciechów → Miłocin → Dąbrowica → Lublin (62 km)



Dożynki Powiatowe 2009, Janowiec



