



Magia Świąt Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy spotkanie z tradycją

*The Magic of Christmas and Easter – meeting with tradition
Магия Рождества и Магия Пасхи – встреча с традицией*



Powiatowa Biblioteka Publiczna w Puławach
District Public Library in Puławy
Районно-общественная Библиотека в Пулавах
2015





Komitet Redakcyjny/Editorial committee/Редакционный Комитет

Danuta Szlendak, Katarzyna Adamowska-Kane

Opracowanie etnograficzne/Ethnographic elaboration/Этнографический редактор

Katarzyna Adamowska-Kane

Opracowanie graficzne i projekt okładki/Graphic elaboration and Cover design/Графический редактор

Jolanta Wawer

Tłumaczenie na język angielski/Translation/Перевод

Barbara Koniarz

Tłumaczenie na język rosyjski/Translation/Перевод

Klaudia Bakiera

Korekta/Correction/Корректор

Monika Wesołowska

Druk i skład/Printing and composition/Печать и содержание

ELKO Końskowola





**„Magia Świąt Bożego Narodzenia - spotkanie z tradycją”
Spis treści**

I. „Magiczny obyczaj świąteczny”

1. Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź
LIGAWKA
2. Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy
POCHÓD Z GWIAZDĄ NA PASTERKĘ
3. Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny
OZDOBY ŚWIĄTECZNE: CHOINKA I PODŁAŻNICZKA
4. Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna
WIĄZANIE DRZEWEK OWOCOWYCH SŁOMĄ
5. Żyrzyn – Izba Tkactwa – Borysów
WIĄZANIE SŁOMĄ DZIEWCZAŁ

II. „Magiczne przepowiednie świątecznego czasu”

1. Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź
WRÓŻBA NA ZAMAŻPÓJŚCIE
2. Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy
WRÓŻBA NA ZAMAŻPÓJŚCIE
3. Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny
WRÓŻBA NA ZDROWIE
4. Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna
WRÓŻBA NA PLONY
5. Żyrzyn - Izba Tkactwa – Borysów
WRÓŻBA NA ZAMAŻPÓJŚCIE

III. „Magiczna potrawa świąteczna”

1. Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź
RACUCHY
2. Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy
KOTLETY ZE ŚLEDZI
3. Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny
KAPUŚNIAK
4. Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna
GROCH ZALEWANY KOMPOTEM Z SUSZU
5. Żyrzyn - Izba Tkactwa – Borysów
KAPUSTA Z GRZYBAMI I GROCHEM



Content

I. „Magic Christmas custom”

1. Baranów – The country housewives’ association – Zagózdź
LONG WOODEN TRUMPET
2. Janowiec – The country housewives’ association – Oblasy
MARCH WITH A STAR ON MIDNIGHT MASS
3. Kazimierz Dolny – A club of folk artists – Kazimierz Dolny
CHRISTMAS DECORATIONS: A CHRISTMAS TREE
AND A BUNCH
4. Markuszów – Active women’s association – Wólka Kątna
BONDING FRUIT TREES WITH STRAW
5. Żyrzyn – Weave regional house – Borysów
BONDING GIRLS WITH STRAW

II. „Magic prophecy of Christmas time”

1. Baranów – The country housewives’ association – Zagózdź
DIVINATION ON MARRIAGE
2. Janowiec – The country housewives’ association – Oblasy
DIVINATION ON MARRIAGE
3. Kazimierz Dolny – A club of folk artists – Kazimierz Dolny
DIVINATION ON HEALTH
4. Markuszów – Active women’s association – Wólka Kątna
DIVINATION ON CROPS
5. Żyrzyn – Weave regional house – Borysów
DIVINATION ON MARRIAGE

III. „Magic Christmas dish”

1. Baranów – The country housewives’ association – Zagózdź
CRUMPETS
2. Janowiec – The country housewives’ association – Oblasy
CUTLETS FROM HERRINGS
3. Kazimierz Dolny – A club of folk artists – Kazimierz Dolny
CABBAGE SOUP
4. Markuszów – Active women’s association – Wólka Kątna
FLOODED PEA WITH DRIED FRUIT COMPOTE
5. Żyrzyn – Weave regional house – Borysów
CABBAGE WITH MUSHROOMS AND PEAS



Содержание

I. «Магический праздничный обычай»

1. Баранув - Круг Сельских Домохозяек – Загузьдь
ЛИГАВКА
2. Яновец - Круг Сельских Домохозяек – Обласы
ШЕСТВИЕ СО ЗВЕЗДОЙ НА РОЖДЕСТВЕННУЮ ЛИТУРГИЮ
3. Казимеж Дольны - Клуб Народных Художников – Казимеж Дольны
ПРАЗДИЧНЫЕ УКРАШЕНИЯ: ЕЛКА И ПОЛАЗНИК
4. Маркушув - Общество Активных Женщин – Вулка Контна
ВЯЗАНИЕ СОЛОМОЙ ФРУКТОВЫХ ДЕРЕВЬЕВ
5. Жижин - Ткацкая Региональная Палата – Борисов
ВЯЗАНИЕ СОЛОМОЙ ДЕВУШЕК

II. «Магические предсказания праздничного времени»

1. Баранув - Круг Сельских Домохозяек – Загузьдь
ПРЕДСКАЗАНИЕ ЗАМУЖЕСТВА
2. Яновец - Круг Сельских Домохозяек – Обласы
ПРЕДСКАЗАНИЕ ЗАМУЖЕСТВА
3. Казимеж Дольны - Клуб Народных Художников – Казимеж Дольны
ПРЕДСКАЗАНИЕ ЗДОРОВЬЯ
4. Маркушув - Общество Активных Женщин – Вулка Контна
ПРЕДСКАЗАНИЕ УРОЖАЯ
5. Жижин - Ткацкая Региональная Палата – Борисов
ПРЕДСКАЗАНИЕ ЗАМУЖЕСТВА

III. «Магическое праздничное блюдо»

1. Баранув - Круг Сельских Домохозяек – Загузьдь
ОЛАДЬИ
2. Яновец - Круг Сельских Домохозяек – Обласы
КОТЛЕТЫ ИЗ СЕЛЬДИ
3. Казимеж Дольны - Клуб Народных Художников – Казимеж Дольны
КИСЛЫЕ ЩИ
4. Маркушув — Общество Активных Женщин – Вулка Контна
ГОРОХ ЗАЛИТЫЙ КОМПОТОМ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ
5. Жижин - Ткацкая Региональная Палата – Борисов
КАПУСТА С ГРИБАМИ И ГОРОХОМ



„Magia Świąt Wielkiej Nocy - spotkanie z tradycją”

Spis treści

I. „Magiczny obyczaj świąteczny”

1. Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagórz
CHODZENIE Z PASYJKĄ, CHODZENIE Z GAIKIEM
2. Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy
BĘBNI
3. Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny
KTO PIERWSZY ZE ŚWIĘCONKĄ
4. Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna
CHODZENIE PO DYNDUSIE
5. Żyrzyn - Izba Tkactwa – Borysów
KTO PIERWSZY PO REZUREKCJI

II. „Magiczne przepowiednie świątecznego czasu”

1. Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagórz
OCHRONA PÓL PRZED CHWASTAMI
2. Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy
ZAKAZ JEDZENIA ŚWIĘCONEGO POKARMU
3. Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny
WRÓŻBA NA DOBRE PLONY
4. Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna
WRÓŻBA NA DOBRE PLONY I ZDROWIE
5. Żyrzyn - Izba Tkactwa – Borysów
ZAKAZ OBIERANIA

III. „Magiczna potrawa świąteczna”

1. Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagórz
BARSZCZ CZERWONY
2. Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy
DROŻDŻOWE CIASTO Z RODZYNKAMI
3. Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny
SZYNKA W MARYNACIE
4. Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna
BUŁECZKI DROŻDŻOWE
5. Żyrzyn - Izba Tkactwa – Borysów
MAZUREK





Content

I. „Magic Easter custom”

1. Baranów – The country housewives’ association – Zagózdź
WALKING WITH SMALL CRUCIFIX
2. Janowiec – The country housewives’ association – Oblasy
DRUMS
3. Kazimierz Dolny – A club of folk artists – Kazimierz Dolny
WHO IS FIRST WITH THE BASKET FULL OF FOOD TO BE BLESSED
4. Markuszów – Active women’s association – Wólka Kątna
WALKING IN WET MONDAY
5. Żyrzyn – Weave regional house – Borysów
WHO IS FIRST AFTER RESURRECTION

II. „Magic prophecy of Easter time”

1. Baranów – The country housewives’ association – Zagózdź
PROTECTION OF FIELDS FROM WEEDS
2. Janowiec – The country housewives’ association – Oblasy
THE PROHIBITION OF EATING BLESSED FOOD
3. Kazimierz Dolny – A club of folk artists – Kazimierz Dolny
GOOD HARVEST’S DIVINATION
4. Markuszów – Active women’s association – Wólka Kątna
GOOD HARVEST AND HEALTH’S DIVINATION
5. Żyrzyn – Weave regional house – Borysów
THE PROHIBITION OF PEELING VEGETABLES

III. „Magic Easter dish”

1. Baranów – The country housewives’ association – Zagózdź
RED BORSCH
2. Janowiec – The country housewives’ association – Oblasy
YEAST CAKE WITH RAISINS
3. Kazimierz Dolny – A club of folk artists – Kazimierz Dolny
PICKLED HAM
4. Markuszów – Active women’s association – Wólka Kątna
YEAST ROLLS
5. Żyrzyn – Weave regional house – Żerdź
SHORTCRUST TART BAKED AT EASTER





Содержание

I. «Магический праздничный обычай»

1. Баранув - Круг Сельских Домохозяек – Загузьдь
ХОЖДЕНИЕ С КРЕСТОМ, ХОЖДЕНИЕ С МАЙСКИМ ДЕРЕВОМ
2. Яновец - Круг Сельских Домохозяек – Обласы
БАРАБАНЫ
3. Казимеж Дольны - Клуб Народных Художников – Казимеж Дольны
КТО ПЕРВЫМ С ОСВЯЩЕННЫМИ ЯЙЦАМИ И КУЛИЧАМИ
4. Маркушув – Общество Активных Женщин – Вулка Контна
ОБРЯД ОБЛИВАНИЯ ВОДОЙ
5. Жижин - Ткацкая Региональная Палата – Борисов
КТО ПЕРВЫМ ПОСЛЕ ПАСХАЛЬНОЙ ЗАУТРЕНЕЙ

II. «Магические предсказания праздничного времени»

1. Баранув - Круг Сельских Домохозяек – Загузьдь
ЗАЩИТА ПОЛЯ ОТ СОРНЯКОВ
2. Яновец - Круг Сельских Домохозяек – Обласы
ЗАПРЕТ КУШАНЯ ОСВЯЩЕННОЙ ПИЩИ
3. Казимеж Дольны - Клуб Народных Художников – Казимеж Дольны
ПРЕДСКАЗАНИЕ ХОРОШЕГО УРОЖАЯ
4. Маркушув - Общество Активных Женщин – Вулка Контна
ПРЕДСКАЗАНИЕ ХОРОШЕГО УРОЖАЯ И ЗДОРОВЬЯ
5. Жижин - Ткацкая Региональная Палата – Борисов
ЗАПРЕТ ЧИЩЕНИЯ

III. «Магическое праздничное блюдо»

1. Баранув - Круг Сельских Домохозяек – Загузьдь
КРАСНЫЙ БОРЩ
2. Яновец - Круг Сельских Домохозяек – Обласы
ПИРОЖКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ИЗЮМОМ
3. Казимеж Дольны - Клуб Народных Художников – Казимеж Дольны
ВЕТЧИНА В МАРИНАДЕ
4. Маркушув - Общество Активных Женщин – Вулка Контна
БУЛОЧКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА
5. Жижин - Ткацкая Региональная Палата – Борисов
МАЗУРКА



Boże Narodzenie i Wielkanoc to wyjątkowy czas. Okres, który jak żaden inny obfituje w oryginalne tradycje, obrzędy i obyczaje przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Pięć gmin należących do powiatu puławskiego. Pięć ciekawych tradycji oraz pięć magicznych przepowiedni, a na koniec pięć smacznych przepisów. Oto nasza książka, która powstała na podstawie rozmów z mieszkańcami danego terenu. Może więc nieco odbiegać od zwyczajów, obyczajów i tradycji, jakie podawane są przez źródła etnograficzne. Bowiem głównym celem naszej publikacji było utrwalenie tego, co pamiętają ludzie. Czasem są to jednostkowe tradycje charakterystyczne tylko dla jednego domostwa, ale przecież równie ważne i tak samo ciekawe. Obyczaje, które stopniowo zacierają się w pamięci naszych rozmówców. Chcemy uchronić je od zapomnienia i pokazać jak dana tradycja mogła wyróżniać poszczególne gminy na tle całego powiatu a nawet kraju. Książka może stać się inspiracją dla młodego pokolenia, dla którego okres świąteczny został sprowadzony do komercyjnego pośpiechu i manii zakupów. Czasem, gdy w naszych domach zabraknie już dziadków, zapominamy o tym, co było dla nich ważne. Zapominamy, jak wyglądały święta, które obchodziliśmy razem z nimi. Chcemy pokazać, jak wiele nam umyka. Doceniemy nasze korzenie. To coś co nas wyróżnia, umacnia naszą tożsamość narodową i sprawia, że cały czas czujemy wspólnotę z naszymi bliskimi poprzez kontynuowanie ich tradycji.

Czasem obyczaje świąteczne powtarzały się i zazębiały, występowały na tych samych terenach, czasem były charakterystyczne tylko dla jednej gminy, tak jak janowieckie bębny czy baranowska ligawka. Jednak każdy opis tradycji był inny, na swój sposób oryginalny. Bogactwo ciekawostek było zasługą przede wszystkim naszych informatorów, którzy w niezwykle barwny sposób opowiadali o zapamiętanych obyczajach.

Nasi informatorzy:

- Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź z Gminy Baranów
(Jan Białek, Maria Bukała, Halina Kołodyjska, Barbara Kucio, Lucyna Łagowska, Mirosława Mikos, Alina Strzelecka, Marian Strzelecki, Wanda Świech, Stanisław Ziemka)
- Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy z Gminy Janowiec
(Zofia Kot, Maria Stawińska, Helena Wójcik, Helena Wrótniak)
- Klub Twórców Ludowych z Kazimierza Dolnego
(Małgorzata Urban, Urszula Wojtalik-Sarnecka)
- Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych z Gminy Markuszów
(Kazimiera Janek, Zofia Paprota, Elżbieta Wójtowicz)
- Izba Tkactwa – Borysów z Gminy Żyrzyn (Feliksa Barańska, Krystyna Nakonieczna)

Nasza najstarsza informatorka ma 93 lata. Pamięta więc doskonale wielowiekowe tradycje, jakie kultywowano w jej domu podczas świąt. Takie powroty do wspomnień były także miłym zaskoczeniem dla samych rozmówców. Przypominali sobie lata swojej młodości. I tradycje bez jakich nie mogły odbyć się żadne święta.

Zapraszamy więc do lektury i do czerpania inspiracji, aby nasze święta za każdym razem były magiczne.

Redakcja





Both Christmas and Easter creates a very special time. A period which like no other is full of original traditions, rituals and customs which are transferred from generation to generation. Five communes belonging to the Puławy district. Five interesting traditions, five magic prophecies and finally five recipes for delicious dishes. Here is our book which was created thanks to conversations with inhabitants of given areas. Hence, it might differ from traditions and customs which are provided by ethnographic sources. But yet, the main aim of our publication was to strengthen what is remembered by people. Sometimes, these are particular traditions characteristic only for individual household, not less however, they are as interesting and important as many other rituals. Customs which gradually fade away in the memory of our interviewees. All we want to do is to protect them from oblivion and show how a given tradition could distinguish individual communes among not only the district but the whole country. This book may become an inspiration for the younger generation for whom Christmas period was brought down to the commercial rush and shopping mania. Sometimes, when in our houses our grandparents are no longer there, we seem to forget what was so important for them. Now, we want to show how much we're missing. Let's appreciate our roots. In the end, this is something that makes us special, strengthens our national identity and makes us feel the community with our loved ones by continuing their traditions.

There were times when Christmas customs repeated and linked with each other, occurred in the same areas, sometimes, they were characteristic only for one commune, such as drums from Janowiec or long wooden trumpet from Baranów. However, every description of tradition was different, original. The richness of pieces of information was the merit of our informants who were reporting about remembered rituals and customs in a very interesting way.

Our informants:

- The country housewives' association – Zagózdź in Baranów commune (Jan Białek, Maria Bukała, Halina Kołodyjska, Barbara Kucio, Lucyna Łagowska, Mirosława Mikos, Alina Strzelecka, Marian Strzelecki, Wanda Świech, Stanisław Ziemka)
- The country housewives' association – Oblasy in Janowiec commune (Zofia Kot, Maria Stawińska, Helena Wójcik, Helena Wrótniak)
- A club of folk artists from Kazimierz Dolny (Małgorzata Urban, Urszula Wojtalik-Sarnecka)
- Active women's association from Markuszów commune (Kazimiera Janek, Zofia Paprota, Elżbieta Wójtowicz)
- Weave regional house – Borysów in Żyrzyn commune (Feliksa Barańska, Krystyna Nakonieczna)

Our oldest informant is now 93 years old. That is why she remembers perfectly centuries-old traditions which were cultivated in her home during the Christmas time. Such returns to the memories were also a nice surprise for the interlocutors. Thanks to the interview, they could remember the years of their youth and traditions that were an essential part of every Christmas. Now, we would like to invite you for the reading and gaining inspiration, so that our Christmas will be magical every time.

Editorial





Рождество и Пасха – это исключительное время. Период особенно богат в традиции, обряды и обычаи, передаваемые из поколения в поколение.

Пять общин, принадлежащих к пулавскому району. Пять интересных традиций и пять магических предсказаний, а на заключение пять вкусных рецептов. Вот наша книга, которая возникла на основании разговоров с жителями данного региона. Она может отличаться от обрядов, обычаев и традиций, которые указаны в этнографических источниках. Главная цель нашего издания заключается в закреплении того, что помнят люди. Иногда это единичные традиции, характерные только для одной семьи, однако не менее важные и одинаково интересные. Обычаи, которые постепенно стираются с памяти наших собеседников. Мы хотим спасти их от забвения и показать, как данная традиция могла отличать отдельные общины на фоне целого района, а даже страны. Книга может оказаться вдохновением для молодого поколения, для которого праздничный период сводится к коммерческой торопливости и мании покупок. Иногда, когда в наших домах уже нету с нами бабушек и дедушек, мы забываем о том, что для них являлось важным. Мы забываем, как выглядели праздники, которые мы вместе с ними отмечали. Мы хотим показать, как много мы теряем. Мы должны признавать наши корни. Именно это нас отличает, укрепляет наше национальное тождество и способствует тому, что все время мы чувствуем общность с нашими близкими благодаря продолжению их традиций.

Время от времени праздничные обычаи повторялись и сцеплялись, встречались в тех же регионах, иногда были типичными только для одной общины, так как барабаны из Янова или лигавка из Баранова. Однако каждое описание традиций было другое, по-своему оригинальное. Богатство любопытства являлось заслугой, прежде всего, наших информаторов, которые очень интересным образом рассказывали о обычаях, которые они запомнили.

Наши информаторы

- Круг Сельских Домохозяек – Загузьдь из Общины Бараныв (Ян Биалек, Мариа Букала, Халина Колодыйска, Барбара Кучо, Луцина Лаговска, Мирослава Микос, Алина Стжелецка, Мариан Стжелецки, Ванда Свех, Станислав Земка)
- Круг Сельских Домохозяек – Обласы из Общины Яновец (Зофия Кот, Мариа Ставиньска, Хелена Вуйчик, Хелена Врутниак)
- Клуб Народных Художников из Казимежа Дольного (Малгожата Урбан, Уршула Войталики-Сарнецка)
- Общество Активных Женщин из Общины Маркушув (Казимера Янек, Зофия Папрота, Елжбиета Вуйтович)
- Ткацкая Региональная Палата – Борисов из Общины Жижин (Феликса Бараньска, Крыстына Наконична)

Нашей самой пожилой рассказчице 93 года. Она отлично помнит многовековые традиции, которые были у нее дома культивированы во время праздников. Такие возвращения к воспоминаниям, являлись милой неожиданностью даже для наших собеседников. Они





воспоинали годы своей юности, и традиции, без которых не могли состояться никакие праздники.

Итак мы приглашаем Вас к чтению и черпанию вдохновения, чтобы наши праздники были магическими каждый раз.

Редакция



Magiczny obyczaj świąteczny • Magic Christmas custom Магический праздничный обычай

Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź

W gminie Baranów wiadomo było, kiedy zbliżają się święta. Znak, że to już czas Bożego Narodzenia słycać było w całej wsi. A to za sprawą ligawki, zwanej tutaj ligowką. Czyli drewnianej trąby z drzewa lipowego kształtem przypominającej długą, zagiętą rynnę. Ligawkę moczyło się w zimnej wodzie, aby obmarzła, co gwarantowało, że wydobywający się z niej dźwięk będzie donośniejszy. Po poście a przed Bożym Narodzeniem gospodarz wychodził przed dom, opierał ligawkę o płot i ile sił w płucach trąbił ogłaszając czas zabawy, czas radości, czas świętowania. We wsi Zagózdź do tej pory jedna gospodyni przypomina w ten sposób wszystkim, że nadeszły już święta.

Baranów – The country housewives’ association – Zagózdź

In Baranów commune it is perfectly known when the Christmas is coming. A sign, that it is time for Christmas to begin, was heard in the whole area. This was a result of “ligawka”, long wooden trumpet made of lime tree. Its shape was similar to a long bent spout. “Ligawka” was soaked in cold water to freeze a little, which meant to guarantee that the sound coming out of it would be louder. Just after the fast and before Christmas, a host used to go out of the house, based “Ligawka” on a fence and trumpeted announcing a time of fun, joy, celebration. There is still one woman in Zagózdź, who reminds her neighbors every year that it’s time for Christmas.

Баранув - Круг Сельских Домохозяек – Загузьдь

В общине Баранув было известно когда приближались праздники. Признак, свидетельствующий о том, что это уже Рождество, было слышно во всей деревни. А это из-за лигавки, которую в этом регионе называют лиговкой. Лиговка – это деревянная труба, сделанная из липового дерева, формой напоминающая длинный, согнутый желоб. Лиговку замачивали в холодной воде, так чтобы она обмерзла. Это было гарантией, что произносимый звук будет более звучным. После поста, но перед Рождеством, хозяин выходил перед свой дом, опирал лиговку на забор и из-за всех сил трубил, объявляя время веселья, радости, празднования. В деревне Загузьдь до сих пор одна из хозяек таким образом напоминает всем, что наступило праздничное время.

Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy

Szczególny obyczaj obowiązywał w gminie Janowiec. Na pasterkę szło się tu bowiem w towarzystwie „gwiazdy”. Każda wieś przygotowywała swoją „gwiazdę” wykonując ją z tekturowego



Dźwięk ligawki – znak, że to już czas Bożego Narodzenia





kartonu, ozdabiając kolorową bibułką i złotkiem. W centralnym miejscu przymocowywano świeczkę, a całość mocowano na drewnianym stelażu. Osoba niosąca „gwiazdę” szła pierwsza, a za nią wszyscy mieszkańcy wioski. Nieodzownym elementem tego pochodu było śpiewanie kolęd. Pierwszą z nich była zawsze pastorałka „Wśród nocnej ciszy”. Po przyjeździe do kościoła „gwiazdy” umieszczane były w nawie i stały tam aż do święta Trzech Króli.

Janowiec - The country housewives' association – Oblasy

In Janowiec commune, a special ritual took place every year. Namely, going to a Midnight Mass in company of a “star”. Every village used to prepare their own “stars” from cardboard and decorated it with blotting paper and silver foil. All was attached to a wooden frame with a candle in a central location. A person who was carrying a “star” went first and behind him/her all the inhabitants of the village. Singing carols was another essential part of the procession. The first carol that was to be sung was entitled: “The silence of the night”. After all the “stars” were delivered to the Church they had to be placed in the nave and stood there till the Epiphany.

Яновец - Круг Сельских Домохозяек – Обласы

Особенный обычай обязывал в общине Яновец. На рождественскую литургию здесь шли со «звездой». Каждая деревня должна была подготовить свою «звезду», которую делали из картона, украшали разноцветной тонкой бумагой и фольгой. В центре прикрепляли свечку и все вместе закрепляли на деревянной палке. Человек, который нес «звезду» шел первым и за ним все жители деревни. Необходимым элементом этого шествия являлось пение колядок. Первой была всегда песнь «К пастырям ночью голос прозвучал». Когда люди приходили в костел, они оставляли там все «звезды», которые стояли до момента праздника Трех Королей.

Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny

Choinka w gminie Kazimierz Dolny była bardzo ważnym elementem świątecznym. Najczęściej przynoszona dopiero w wigilijny poranek prosto z lasu. Wszystkie choinkowe ozdoby musiały być zrobione z naturalnych składników. Wśród nich królowały rajskie jabłuszka, które zbierano już we wrzeźniu i przechowywano w skrzynkach wypełnionych sianem. W takich warunkach wybarwiały się one na czerwono. Na choince zawieszano również orzechy w naturalnej postaci; symbolizowały one zdrowie i umocnienie rodziny. Własnoręcznie wykonywano ozdoby z papieru i bibuły. Kolorowe łańcuchy, słomkowe ludziki, bałwanki i mikołaje z wydmuszek. Oprócz choinki niezbędną ozdobą świąteczną była „podłazniczka”, sosnowa lub świerkowa gałązka zawieszana pod sufitem w izbie, gdzie spożywano kolację wigilijną, ozdobiona łańcuchami, słomkami i bibułką.

Kazimierz Dolny - A club of folk artists – Kazimierz Dolny

A Christmas tree was a very important element in Kazimierz Dolny commune. Usually, it was brought home in the morning of Christmas Eve. Every part of a decoration had to be made of natural





Na pasterkę w towarzystwie „gwiazdy”





ingredients. Among them dominated apples that were harvested in September and stored in boxes filled with hay. In such conditions, apples were becoming red. You could also find nuts in their natural form on the Christmas tree ; which was thought to symbolize health and strengthen families. Decorations were handmade from paper and blotting paper. Colorful chains, straw fellows, snowmen and Santa out of shells. Apart from the Christmas tree, pine or spruce twig (called „podłaźniczka”) was another crucial ornament. Such a twig was hung under a ceiling in the room where a Christmas dinner was eaten. Usually, pine twigs were decorated with chains, straw and blotting paper.

Казимеж Дольны - Клуб Народных Художников – Казимеж Дольны

В общине Казимеж Дольны елка являлась очень важным праздничным элементом. Обычно ее приносили прямо с лесу только в сочельник утром. Все елочные украшения должны быть сделаны из натуральных элементов. Среди них доминировали райские яблочки, которые собирались уже в сентябре и сохранялись в наполненных сеном ящиках и в этих условиях они краснели. На елке вешали также орехи в натуральном виде; они символизировали здоровье и укрепление семьи. Собственноручно делали украшения из бумажек и тонкой бумаги: разноцветные елочные гирлянды, соломенные человечки, снеговики и деды морозы из выдутых яиц. Кроме этого, обязательным украшением являлся полазник – сосновая или еловая ветка, украшенная гирляндами, соломинками и тонкой бумагой. Полазник подвешивали у потолка в избе, где встречали сочельник.

Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna

W gminie Markuszów bardzo ważnym obyczajem wigilijnym było obwiązywanie drzewek owocowych słomą. Tradycja ta miała zapewnić urodzaj i dobre przyszłoroczne plony. Przed Pośnikiem szedł gospodarz wraz z gospodynią do sadu, zabierając ze sobą powrósełko ze słomy. Szczególnie ważne było, aby rytuał ten czyniła para mieszana. Czyli chłopak i dziewczyna. Pierwszym etapem było obchodzenie drzewka owocowego dookoła. Następnie odgrywano swego rodzaju przedstawienie. Mężczyzna pytał: „Będiesz rodzić? bo Cię zetnę”, w imieniu drzewka odpowiadała kobieta: „Będę, będę, nie ucinaj”. Potem gospodarz za aprobatą gospodyni obwiązywał drzewko, licząc na udane zbiory.

Markuszów - Active women's association – Wólka Kątna

In Markuszów commune, tying fruit trees with a straw was an essential Christmas Eve custom. This tradition was supposed to ensure a good harvest and good crop next year. Before a person, traditionally called “Pośnik” , a host and a hostess went to an orchard, taking a straw wisp with them. It was especially important that the ritual had to be done by a mixed couple – so a boy and a girl. Going around a fruit tree was the first stage. Furthermore, a special kind of show had to be played. A man asked: “Will you give a birth? Otherwise, I will cut you down” Then, a woman called on behalf of the tree: “I will, I will, don't cut me down”. After that, a host for approval hostess, tied the tree, counting on successful harvest.





Маркушув - Общество Активных Женщин – Вулка Контна

В общине Маркушув очень важным обычаем являлось обвязывание соломой фруктовых деревьев. Эта традиция должна была гарантировать урожай и высокий сбор в будущем году. Перед Сочельником хозяин вместе с хозяйкой забирали соломенный пучок и шли в фруктовый сад. Особенно важным являлось, чтобы этот ритуал исполняла смешанная пара. Значит парень и девушка. Первый этап – это обхождение фруктового дерева вокруг. Потом исполняли своего рода представление. Мужчина спрашивал: «Ты будешь рожать? Если не – срежу тебя», женщина отвечала от имени дерева: «Я буду, буду, не срежай». Затем хозяин, с согласия хозяйки, обвязывал дерево, рассчитывая на высокий урожай.

Żyrzyn - Izba Tkactwa – Borysów

W gminie Żyrzyn po kolacji wigilijnej następował czas młodzieńczych zalotów. Rozrzucana na podłodze słoma, służyła jako pretekst do okazywania zainteresowania młodym pannom. Schodzili się chłopcy z okolicznych domów i przy aprobacie domowników starali się przewrócić wybraną dziewczynę na słomę. Gdy to się już udało, kolejnym etapem było obwiązanie jej nóg i rąk powrósełkami ze słomy. Każda z dziewcząt musiała się nie lada natrudzić, żeby zostać rozwiązana. Im częściej dziewczyna w wigilijny wieczór zaliczyła „leżakowanie na słomie”, tym samym największym cieszyła się powodzeniem we wsi. Zabawa trwała aż do Pasterki.

Żyrzyn - Weave regional house – Borysów

In Żyrzyn commune, every year there was a time for youthful courtship after Christmas Eve dinner. The straw which was scattered across the floor, served as a pretext for showing interest in young girls. Many boys from the neighborhood used to come and with the approval of the household members, they tried to fall over a particular girl on the straw. After they managed to do so, another step was to bind the girl's feet and hands with straw-ropes. Unfortunately, it was not that easy for girls to untie themselves. The more times girl was lying on the straw, the more interest she gained in the village among boys. This game usually lasted till the Midnight Mass.

Жижин - Ткацкая Региональная Палата – Борисов

В общине Жижин после сочельника наступало время юношеских ухаживаний. Разбросанная на полу солома служила, как предлог, на проявление интереса к девушкам. С близлежащих домов приходили юноши и, с согласия домочадцев, пытались опрокинуть выбранную девушку на солому. Когда им это уже удавалось, следующим этапом было обвязывание ног и рук девушки соломенным шнуром. Каждая девушка должна была очень постараться, чтобы ее развязали. Чем чаще в сочельник девушка лежала на соломе, тем она пользовалась большим успехом в деревне. Игра длилась до Рождественской литургии.





Obwiązywanie drzewek owocowych słomą



Magiczne przepowiednie świątecznego czasu • Magic prophecies of Christmas time • Магические предсказания праздничного времени

Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź

W gminie Baranów każda panna zawczasu wiedziała, kiedy nadejdzie długo oczekiwany przez nią dzień ślubu. A skąd taka wiedza? Po kolacji wigilijnej młode dziewczyny wyciągały spod obrusa jedno źdźbło siana i obserwowały ilość zadr na słomce. W zależności od liczby niedoskonałości na łodydze właśnie tyle pozostawało lat do zamążpójścia. Kiedy w domu było kilka dziewcząt, sposobem na sprawdzenie, która pierwsza założy białą suknię było ciągnięcie sianka i porównywanie jego długości. Której panny źdźbło było najdłuższe, ta jako pierwsza do następnego Bożego Narodzenia miała zmienić stan cywilny.

Baranów - The country housewives' association – Zagózdź

In Baranów commune, every girl knew in advance when exactly she was to get married. But how did she know that? After Christmas Eve dinner, young girls used to pull out one blade of hay from under the tablecloth. Then, they counted the amount of splinters on the straw. It was the amount of splinters from which it depended how much time was left to a wedding. When there were a few girls in one house, the best way to check who would be the first one to get married was to pull out hay and compare its length. A girl who pulled out the longest straw was the first to change her marital status till the next Christmas.

Баранув - Круг Сельских Домохозяек – Загузьдь

В общине Баранув каждая девушка заранее знала, когда найдет долгожданный день свадьбы. А откуда она об этом знала? После сочельника девушки вытягивали из-под скатерти одну соломинку и смотрели сколько на ней заноз. В зависимости от количества несовершенств на стебли, столько лет осталось ей до свадьбы. Когда дома было несколько девушек, способом, чтобы проверить, которая из них первая наденет белое платье, была проверка и сравнение длины стебли. Девушка, стебель которой была длиннее, первой к следующему Рождеству изменит гражданское положение.

Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy

Gdy jakaś panna z gminy Janowiec chciała się dowiedzieć, z której wioski pochodzić będzie jej przyszły mąż - nic prostszego - wystarczyło, że po kolacji wigilijnej wyszła przed dom i głośno krzyknęła: „Hej hop, hej hop, z której strony przyjdzie chłop”. Z której strony odezwało się echo,



Wrózenie „na urodzaj”





z tamtej przyjąć miał wymarzony kawaler. Bywało, że na wołanie odzywał się pies. Z jego szczekania również można było wywnioskować stronę przybycia przyszłego ukochanego. Czasem składało się tak, że pies zaszczekał akurat u sąsiada.

Janowiec - The country housewives' association – Oblasy

In Janowiec commune, when a girl wanted to know from which village her future husband would come from – that was simple – it was enough to go out of the house after a Christmas Eve dinner and shout : “yo-heave-ho, from which side will come my boy”. Her future husband was supposed to come from the side from which the echo was heard. It could happen that a dog responded on the girl’s call. Its barking could also be treated as a prompt. Sometimes, just neighbor’s dog was barking.

Яновец - Круг Сельских Домохозяек – Обласы

Когда какая-нибудь девушка из общины Яновец хотела узнать из которой деревни будет ее будущий муж – ничего более простого – хватило, что после сочельника, девушка вышла перед дом и громко крикнула: «Эй-хоп, эй-хоп, с какой стороны придет любовь». Со стороны, с которой прозвучало эхо, придет суженный ряженный. Бывало, что когда девушка крикнула, отозвалась собака. С ее лая можно было понять с какой стороны придет будущий любимый. Время от времени случалось так, что лаяла как раз собака соседа.

Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny

W gminie Kazimierz Dolny po kolacji wigilijnej można było dowiedzieć się, jaki rok czeka każdego domownika, jeżeli chodzi o zdrowie. Sprawdzanie stanu zdrowia polegało na obserwacji cienia. Zapalano świeczkę i oświetlano nią ścianę. Potem każdy z domowników siadał tak, aby na ścianie pokazał się jego cień. Jeżeli cień był wyraźny i dobrze widoczny wróżyło to cały rok w zdrowiu. Natomiast jeśli cień był niewyraźny, ledwo widoczny, przewidywano, że domownika tego nie miną choroby. Wierzono także, że jeśli cienia nie było widać wcale, domownik ten może nie dożyć do przyszłej wigilii.

Kazimierz Dolny - A club of folk artists – Kazimierz Dolny

In Kazimierz Dolny commune, after the Christmas Eve dinner everyone could learn what kind of year awaits for each member of the household when it comes to health. Health checkups involved the observation of the shadow. People used to lit a candle and illuminate a wall. Then, every member of the household had to sit so that the wall showed his shadow. If the shadow was clear and visible it meant a very healthy year. However, if the shadow was less visible and indistinct, people believed that it meant a year full of illnesses. It was also believed that someone will be gone till the next Christmas if the shadow wasn’t visible on the wall at all.





Wrózenie „na zamążpójście”





Казимеж Дольны - Клуб Народных Художников – Казимеж Дольны

В обществе Казимеж Дольны после сочельника можно было узнать, каким будет новый год для каждого домочадца, если речь идет о здоровье. Проверка состояния здоровья заключалась в наблюдении тела. Зажигали свечку и освещали ней стену. Потом каждый из домочадцев сидел так, чтобы на стене показалась его тень. Если тень была четкой и хорошо видимой – это предсказывало целый год здоровья. Зато когда тень была нечеткой и плохо видимой – это означало, что этот домочадец не избежит болезни. Кроме этого верили, что если тени вообще не видно, тогда этот домочадец может не дожить до будущего сочельника.

Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna

W gminie Markuszów pożądana była wiedza, jakie będą przyszłoroczne plony. Podczas wigilii wrózano więc „na urodzaj”. Gospodarz wyjmował garść słomy ze snopka (zwanego tutaj *królem*) ustawianego w kącie izby i rzucał jedną garść za obraz. Ile słomek się zaczepiło, tyle podczas żniw zebranych zostanie kop zboża. (Jedna kopa to 60 mendli zboża.) A więc im więcej słomek za obrazem, tym więcej monet w sakiewce. Gospodarz miał więc czas, aby się dobrze przygotować do żniw.

Markuszów - Active women's association – Wólka Kątna

In Markuszów commune, the knowledge about next year's crop was valued. During the Christmas Eve dinner, people forecasted their harvests. The host used to grab one handful of straw from the sheaf of hay (called "król") which was placed in the corner of the room and threw this handful behind the picture. The more straws stayed behind the picture, the more corn stacks would be collected during the harvest. The more straws behind the picture, the more coins in the purse. The host had the time to get prepared for the harvest.

Маркушув - Общество Активных Женщин – Вулка Контна

В общине Маркушув все хотели знать, какой будет урожай в будущем году. Из-за этого, во время сочельника гадали «на урожай». Хозяин вынимал со стоящего в углу izбы снопа (здесь называемого королем) горсть соломы и бросал ее за картину. Чем больше соломинок зацепилось, тем больше урожая мог ожидать хозяин. И так, чем больше соломинок за картиной, тем больше монет в кошельке. Так, что хозяин имел время, чтобы подготовиться к жатве.

Żyrzyn - Izba Tkactwa – Borysów

Młode dziewczęta w gminie Żyrzyn bardzo chętnie wychodziły w wigilijny poranek przynieść drewna na opał. Nie wynikało to wprawdzie tylko z ich uczynności i pracowitości, ale przede wszystkim z chęci pozyskania wiedzy o dacie swojego ślubu. Brały wtedy w ręce jak najwięcej, ile tylko zdołały unieść, nie mogąc jednak liczyć drewnienek w trakcie nakładania. Dopiero po przyjeździe do domu następowało liczenie. Jeśli ilość drewnienek była do pary, to dziewczynę czekał ślub jeszcze w tym roku, jeżeli ich liczba była nieparzysta, na swoje wesele musiała czekać kolejny rok.





Żyrzyn - Weave regional house – Borysów

Young girls, in Żyrzyn commune, were always willing to bring some firewood in the morning of the Christmas Eve. However, it was not a result of their diligence and helpfulness but a wish to acquire the knowledge about their wedding date. All they needed to do was to take as much firewood as they could but without counting them. Only after returning home, girls could finally count the wood they brought. If the number of pieces of wood was even, it meant that a girl would get married this year. However, if the number of the firewood was odd, a girl had to wait for her wedding until the next year.

Жижин - Ткацкая Региональная Палата – Борисов

В сочельник утром, молодые девушки в общине Жижин очень охотно выходили за дровами. По правде говоря, это не было только из-за их услужливости и трудолюбия, но главной причиной было то, что они хотели узнать дату своей свадьбы. Девушки брали на руки столько дров, сколько они могли поднять, однако они не могли считать деревяшек во время накладывания. Только когда девушки возвращались домой могли их посчитать. Если количество деревяшек было четным, тогда девушку ждала свадьба еще в этом же году. Если количество было нечетным, тогда ей надо было ждать свадьбы в следующем году.



Magiczna potrawa świąteczna • Magic Christmas dish • Магическое праздничное блюдо



Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź

W karcie dań świątecznych w gminie Baranów nie mogło zabraknąć racuchów. Każda szanowana się gospodyni zawsze stawiała je na swoim wigilijnym stole.

PRZEPIS

Składniki:

- 1 kg mąki
- 20 dag drożdży



- 0,5 l przegotowanej letniej wody
- szczypta soli
- cukier kryształ na posypkę

Przygotowanie:

Wszystkie składniki należy ze sobą wymieszać drewnianą łyżką do uzyskania konsystencji gęstej śmietany. Odstawić do wyrośnięcia (ok. 45 minut). Na patelni należy rozgrzać olej (najczęściej rzepakowy) i łyżką kłaść na patelnię kolejne porcje ciasta. Na koniec posypać racuchy cukrem.

Baranów – The country housewives' association – Zagózdź

In a festive menu in Baranów commune, crumpets were essential. Every self-respecting hostess had always have them on a Christmas table.

RECIPE

Ingredients:

- 1 kilo of flour
- 20 decagrams of yeast
- 0,5 liter of boiled lukewarm water
- A pinch of salt
- Granulated sugar to sprinkle the top

Preparation:

Mix all the ingredients with a wooden spoon to get a consistency of a thick cream. Leave it grow (about 45 minutes). Heat the oil in a frying pan (rape oil will be the best) and put separate portions of dough on a frying pan. At the end, sprinkle crumpets with sugar.

Баранув - Круг Сельских Домохозяек – Загузьдь

В праздничном меню в общине Баранув не могли отсутствовать оладьи. Каждая уважаемая себя хозяйка ставила их на своем праздничном столе.

РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

- 1 кг муки
- 200 г дрожжей
- 0,5 л теплой кипяченой воды
- щепотка соли
- сахарный песок для посыпки

Способ приготовления:

Все ингредиенты вымешать деревянной ложкой, так чтобы получить консистенцию густой сметаны. Отставить, чтобы выросло (около 45 минут). На сковороде разогреть масло (обычно рапсовое) и при помощи ложки класть на нее следующее порции теста. На конец обсыпать оладьи сахаром.





Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy

Tradycyjną potrawą świąteczną charakterystyczną tylko dla gminy Janowiec były kotlety ze śledzi.

PRZEPIS

Składniki:

- śledzie
- cebula
- bułka tarta
- jajko
- pieprz

Przygotowanie:

Wymoczyć śledzie w wodzie tak, aby nie były one zbyt słone. Przepuścić przez maszynkę razem z cebulą i doprawić pieprzem, bułką tartą i jajkiem. Formować kotleciki. Następnie smażyć na oleju (rzepakowym lub lnianym).

Niezwykle ciekawym i oryginalnym przepisem były także pierogi z suszu.

PRZEPIS

Ciasto jak na pierogi.

Przepis na farsz: Gotujemy kompot z suszu (nie może zabraknąć śliwek, jabłek i gruszek), odcedzamy go, a susz lekko wyciskamy, żeby nie był rzadki i mielimy przez maszynkę. Następnie nakładamy jako farsz do pierogów.

Janowiec - The country housewives' association – Oblasy

Cutlets from herring were a traditional Christmas dish only for Janowiec commune.

RECIPE

Ingredients:

- Herring
- An onion
- Bread crumbs
- An egg
- Pepper

Preparation:

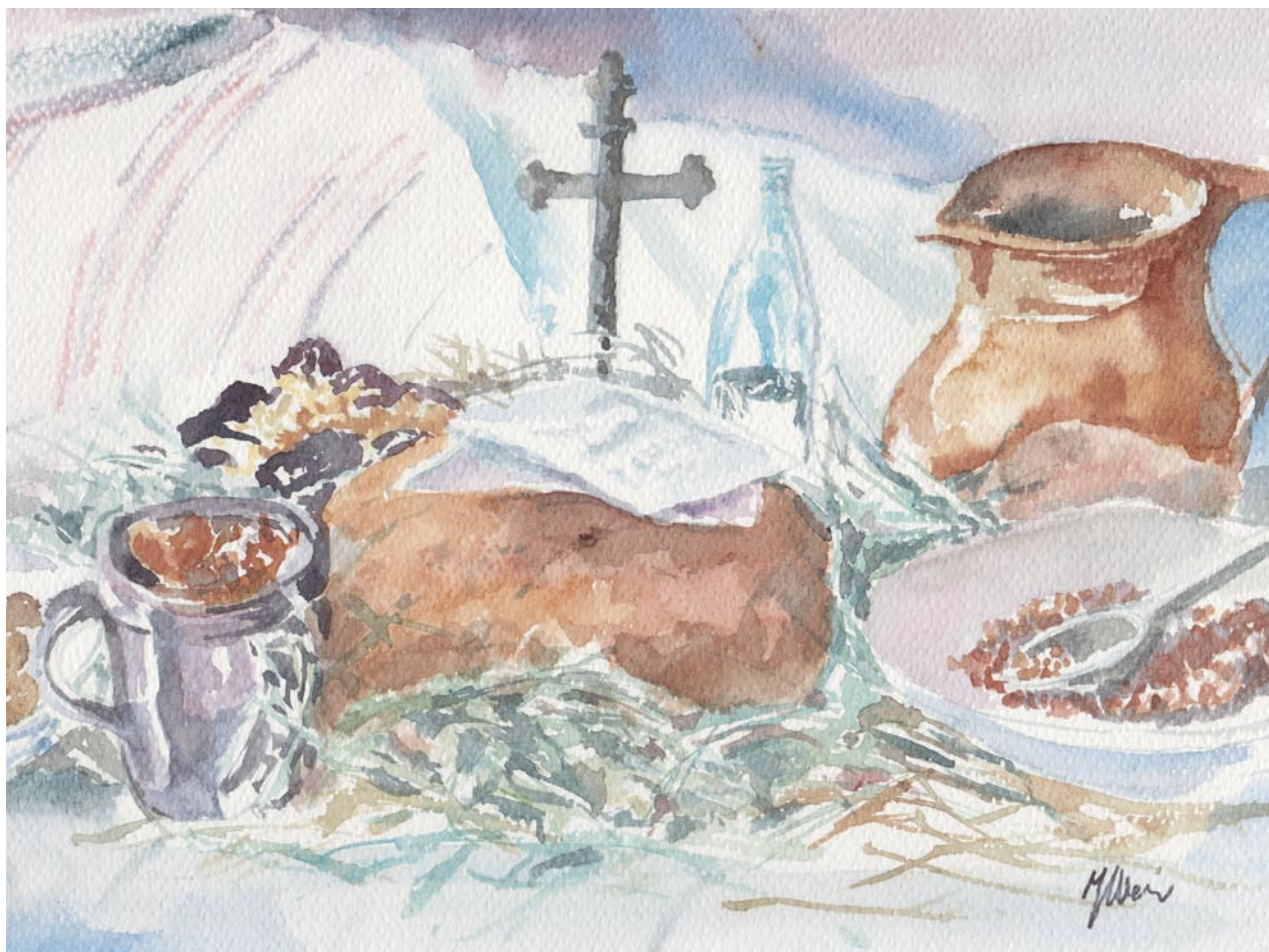
Soak herring in the water so that they are not too salty. Grind herring and an onion together, season it with pepper, bread crumbs and an egg. Form small cutlets. Then, fry them on a frying pan (rape oil or linseed oil).

Another interesting and original recipe were also dumplings with dried fruits.

RECIPE

Dough as for dumplings.





Recipe for stuffing: Cook a compote from dried fruits (plums, apples and pears are crucial), remove water, gently dry the fruits so that they are not too watery and grind it. After that, put the stuffing into dumplings.

Яновец - Круг Сельских Домохозяек – Обласы

Традиционным праздничным блюдом, характерным только для общины Яновец являлись котлеты из сельди.

РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

- сельдь
- лук
- панировочные сухари
- яйцо
- перец





Способ приготовления:

Сельдь вымочить в воде, так чтобы они не были слишком соленые. Пропустить через мясорубку сельдь и лук, заправить перцем, панировочными сухарями и яйцом. Сделать котлеты. Затем жарить на масле (рапсовом или льняном).

Очень интересным и оригинальным рецептом были вареники с сушеных фруктов.

РЕЦЕПТ

Тесто как на вареники. Рецепт на фарш: сварить компот из сушеных фруктов (добавить сливы, яблока и груши), отцедить сушеные фрукты, выжать компот, фрукты пропустить через мясорубку. Затем добавить как фарш для вареников.

Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny

W wigilię w gminie Kazimierz Dolny podawano oryginalną zupę.
A mianowicie specyficzny rodzaj kapuśniaku.

PRZEPIS

Składniki:

- kapusta kiszona
- grzyby
- groch
- sól
- pieprz
- liść laurowy

Przygotowanie:

Kapustę kiszoną należy ugotować w samej wodzie dodając sól, pieprz i liść laurowy do smaku. Następnie ugotować grzybki i groch. Przekręcić grzyby i groch przez maszynkę. Wszystko wymieszać ze sobą i dodać zasmażkę zrobioną na oleju lnianym z cebulki i mąki. Kapuśniak jest tym lepszy, im gęstsza jego konsystencja.

Kazimierz Dolny - A club of folk artists – Kazimierz Dolny

In Christmas Eve, In Kazimierz Dolny commune an original soup was served. Namely, a specific type of a cabbage soup.

RECIPE

Ingredients:

- Sauerkraut
- Mushrooms
- Peas
- Salt and pepper
- Bay leaf





Preparation:

Boil the sauerkraut adding some salt, pepper and a bay leaf. Then, boil mushrooms and peas. Grind the mushrooms and peas. Mix all the ingredients and add the roux made on linseed oil and flour. The denser is a cabbage soup, the better.

Казимеж Дольны - Клуб Народных Художников – Казимеж Дольны

Во время сочельника в общине Казимеж Дольны подавали оригинальный суп. Это был специфический вид кислых щей.

РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

- кислая капуста
- грибы
- горох
- соль



- перец
- лавровый лист

Способ приготовления:

Кислую капусту сварить только в воде, добавляя соль, перец и лавровый лист для вкуса. Затем сварить грибы и горох и пропустить их через мясорубку. Все вымешать и добавить зажаренную на льняном масле приправу из муки и лука. Чем кислые щи более густые, тем они более вкусные.

Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna

Bardzo ciekawy przepis na potrawę wigilijną zachował się w gminie Markuszów. W świąteczny wieczór na stole pojawiał się groch zalewany kompotem z suszu. Na wigilijnej kolacji nie mogło zabraknąć grochu, wierzono bowiem, że jest on symbolem żywotności. Groch zalany kompotem z suszu, zwany gruszcanką, nadawał potrawie „słodkiego” posmaku.

W gminie Markuszów w niektórych wsiach pojawiała się tradycja 7 potraw, które musiały znaleźć się na świątecznym stole. Wierzono, że lepiej dla domowników, kiedy dań jest nie do pary. Wszystkie składniki należało zebrać z pola, ogrodu, lasu i wody. A więc wszystko to, co urodziła ziemia.

Do 7- daniowego zestawu wigilijnego należały:

1. Ryba, najczęściej śledź
2. Barszcz czerwony bez uszek, ale z samymi grzybami
3. Ziemniaki gotowane w mundurkach, drobno krojone, a następnie docieplane na oleju rzepakowym z cebulką
4. Kapusta kiszona z grochem i grzybami
5. Kluski z makiem ucieranym obowiązkowo przez dziewczyny
6. Racuchy
7. Gruszcanka – kompot z suszu

Markuszów - Active women's association – Wólka Kątna

A very interesting recipe for a Christmas dish survived in Markuszów commune. In a Christmas evening, peas with poured compote of dried fruits. On a Christmas Eve dinner peas was necessary because it was believed to be a symbol of life. Peas with poured compote, called “gruszcanka”, gave the dish a sweet flavor.

In Markuszów commune, in some areas there was a tradition of 7 dishes, that had to be on a Christmas table. It was believed, that it would be better for members of the household if there was an odd number of dishes on a table. All the ingredients had to be collected from the field, garden, forest or water. Therefore, everything that the earth gave birth to.

To a 7-dish Christmas menu belonged:

1. A fish, usually herring
2. Borsch without ravioli but with mushrooms



3. Potatoes cooked in their skins, chopped and then fried on a frying pan with an onion and linseed oil
4. Sauerkraut with peas and mushrooms
5. Noodles with poppy seed obligatory minced by girls
6. Crumpets
7. “gruszczanka” – a compote from dried fruits

Маркушув - Общество Активных Женщин – Вулка Контна

Очень интересный рецепт на праздничное блюдо сохранился в общине Маркушув. Вечером, во время сочельника, на столе появлялся горох, залитый компотом из сушеных фруктов. Во время сочельника не могло не хватить гороха потому, что люди верили, что он является символом жизненности. Горох, залитый компотом из сушеной груши, давал этому блюду более сладкий вкус. В общине Маркушув, в некоторых деревнях существовал обычай, что было 7 блюд, которые обязательно должны появиться на праздничном столе. Люди верили,





что это лучше для домочадцев, когда количество блюд является нечетным. Все ингредиенты, они должны собрать с поля, сада, леса или воды. Это значит – все, что родила земля.

К этим 7 блюдам принадлежали:

1. Рыба, обычно сельдь
2. Красный борщ без ушек, но с грибами
3. Картошка в мундире, мелко нарезана, а затем подогреваемая с луком на рапсовом масле
4. Кислая капуста с горохом и грибами
5. Лапша с маком, стиранным девушками
6. Оладьи
7. Компот с сушеной груши

Żyrzyn - Izba Tkactwa – Borysów

Ważną potrawą w gminie Żyrzyn, której nie mogło zabraknąć na wigilijnym stole, była kapusta z grochem i grzybami.

PRZEPIS

Składniki:

- groch
- kapusta kiszona
- grzyby

Przygotowanie:

Wszystkie składniki ugotować w oddzielnych garnkach. Grzyby pokroić w drobną kosteczkę. Groch utłuc tłuczkiem. Dodać do kapusty i dokładnie wymieszać. Dodać przysmażoną na lnianym oleju cebulkę.

Na żyrzyńskim wigilijnym stole musiały się też znaleźć wszystkie rodzaje kasz, a więc: jaglana, gryczana i jęczmienna.

Żyrzyn - Weave regional house – Borysów

A very important dish that was always on the Christmas table was a cabbage with peas and mushrooms.

RECIPE

Ingredients:

- Peas
- Sauerkraut
- Mushrooms

Preparation:

Boil all the ingredients but in separate pots. Chop mushrooms and mash peas with a pestle. Add peas and mushrooms to the cabbage and mix it carefully. Then, add an onion fried on linseed oil.

On a Christmas table in Żyrzyn, every kind of grit was essential such as millet, buckwheat and barley.





Жижин - Ткацкая Региональная Палата – Борисов

Важным блюдом, которого не могло не хватить на праздничном столе была капуста с горохом и грибами.

РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

- Горох
- кислая капуста
- грибы

Способ приготовления:

Все ингредиенты сварить в отдельных кастрюлях. Грибы нарезать на мелкие кусочки. Горох размять пестиком, добавить к капусте и аккуратно вымещать. Добавить поджаренный на льняном масле лук. В Жижине на праздничном столе должны найтись также все виды крупы, значит: пшенная, гречневая и ячменная.





Kilka słów o świątecznym stole

Stół to bardzo ważny element każdego domu. Mebel ten jak żaden inny potrafi zjednoczyć całą rodzinę. To przy stole spotykamy się podczas świąt, aby wspólnie cieszyć się tym radosnym czasem. Warto więc pamiętać, jak powinien być nakryty tradycyjny świąteczny stół.

Stół wigilijny

Na samym środku stołu należało umieścić sianko. A na rogach położyć tzw. „kanapeczki”, czyli kromki chlebka z kawałkiem kolorowego opłatka. Jest to kolęda dla zwierząt, o których nie wolno zapominać w czasie świąt. W gminie Żyrzyn kolędę dla trzody chlewnej kładziono w trzech końcach stołu: wschodnim, południowym i zachodnim. Stół przykrywano białym obrusem. Był on używany tylko raz w roku, właśnie w czasie Wigilii.

Do stołu zasiadano w kolejności od najstarszego do najmłodszego członka rodziny. Taka bowiem miała być kolejność odchodzenia z tego świata, nie wolno było więc zakłócić tej hierarchii. Starano





się także, aby do kolacji wigilijnej zasiadła parzysta liczba gości. Wróżyło to bowiem szczęście. Zawsze zostawiano puste nakrycie dla niespodziewanego gościa. Na początku najstarszy z rodziny wstawał i dzielił opłatek mówiąc: „Abyśmy doczekali do drugiego roku, w szczęściu, w zdrowiu i w błogosławieństwie Bożym”. Popularne były też życzenia: „Na szczęście, na zdrowie na tę Świętą Wigilię, żebyśmy byli zdrowi, weseli jak w niebie anieli”. W gminie Janowiec dzielenie opłatkiem odbywało się zgodnie z ruchem słońca czyli od wschodniego do zachodniego końca stołu. Na blacie od razu stawiano wszystkie potrawy. Nie odchodziło się bowiem od stołu aż do skończenia kolacji. Nie należało także kłaść na stół łyżki, którą się jadło. Trzeba było trzymać ją cały czas w dłoni. Gdy ktoś o tym zapomniał i odłożył sztućce, mógł mieć pewność, że w nowym roku najczęstszą jego dolegliwością będzie ból krzyża. Każdy musiał spróbować wszystkich znajdujących się na stole potraw. Chociażby po kawałeczku, aby zapewnić sobie szczęście do następnej Wigilii. W gminie Markuszów przestrzegano zasady, aby do Pośnika nie zasiadać ubranym w coś czerwonego, kolor ten bowiem miał moc wywoływania chorób. Trzeba było pamiętać także, aby w każdym z czterech rogów izby umieścić snopek ze zbożem, a na podłodze rozścielić słomę.

A few words about a Christmas table

A table is a very important element in every house. This piece of furniture can unite a whole family. During Christmas time we meet at the table to celebrate happy moments. That is why it is worth remembering, how should we lay a Christmas table.

Christmas table

In the middle of the table, a hay had to be put. At the corners, slices of bread with a piece of colored wafer should have been placed. That was a carol for animals, about which we couldn't forget during Christmas time. In Żyrzyn commune, a carol for pigs was placed at three corners of the table: east, south and west. The table was covered with a white cloth which was used only once a year, during Christmas Eve.

People sat at the table in the order from the oldest to the youngest member of the household. That reflected the order in which people die and this hierarchy couldn't be disrupted. It was also preferable to have an even number of guests because that was thought to bring luck. There was always an empty space left for an unexpected guest. At the beginning, the oldest member of the family used to stand up and share the wafer saying: "Hope we will live till the next year, in happiness, health and blessing of God." Another saying was also popular: "For happiness, for health on this holy Eve, hope we will be healthy and cheerful as angels in heaven." In Janowiec commune, sharing a wafer was done with the movement of the sun, so from the eastern to the western end of the table. All the dishes were placed at once on the table because everyone was sitting there till the end of a dinner. What is more, a spoon which was used to eat a meal should not have been put on a table. Instead, it should have been hold in a hand all the time. If someone forgot about that and had put cutlery on a table, that person could be certain that in the next year the most common complaint would be the backache. Everyone





had to taste every dish that was on a table. At least a small piece to provide happiness till the next Christmas Eve. In Markuszów commune, a special rule had to be followed. Namely, no one could sit at a table wearing something red until the Christmas Eve dinner, because this color had a power of causing diseases. It also had to be remembered to place a sheaf of grain in every corner of a room, and dispose straw on the floor.

Несколько слов о праздничном столе

Стол является очень важным элементом каждого дома. Эта мебель, как никакая другая, умеет объединить всю семью. Именно за столом встречаемся во время праздников, чтобы вместе радоваться этому радостному времени. Поэтому, стоит помнить, каким образом должен быть накрыт традиционный праздничный стол.

Праздничный стол

По середине стола надо было поместить сено. В каждом угле надо было положить «бутерброды», значит куски хлеба кусочками разноцветной облатки. Это был рождественский подарок для животных, о которых нельзя забывать во время праздников. В общине Жижин такой подарок клали на трех углах стола: восточном, южном и западном. Стол накрывали белой скатертью, которую использовали только один раз в год – во время Сочельника.

К праздничному столу члены семьи садились согласно возрасту – с самого пожилого по самого молодого. Такой должна быть последовательность ухода из этого мира, поэтому нельзя было нарушать этого порядка. Старались также, чтобы при праздничном столе сидело четное количество гостей. Это предсказывало счастье. Для неожиданного гостя всегда был оставлен пустой прибор. Сначала, самый пожилой член семьи, вставал и делил просфору, говоря при этом: «Чтобы мы дождались следующего года в счастье, здоровьи и Божьем благословении». Популярными были также пожелания: «На счастье, на здоровье на этот Святой Сочельник, чтобы мы были здоровыми и веселыми как ангелы в небе». В общине Яновец просфорой делились согласно движению солнца, значить с восточного по западной угол стола. На столе сразу ставили все блюда. Нельзя было отойти от стола, пока ужин не окончился. Нельзя было также класть на стол ложку, которой ели. Ее надо было держать в руке. Если кто-то об этом забыл и положил ложку на стол, он мог быть уверен, что в будущем году самой частой болью будет боль поясницы. Каждый был обязан попробовать все находящееся на столе блюда, хотя бы кусочек, чтобы обеспечить себе счастье к следующему сочельнику. В общине Маркушув соблюдались принцип, чтобы к сочельнику не садиться в красной одежде, потому что именно этот цвет имел мощь вызывания болезней. Надо было также помнить, чтобы в каждом из четырех углов избы поместить сноп с хлебом, а на полу разбросать солому.





Chodzenie z Gaikiem



Magiczny obyczaj świąteczny • Magic Easter Custom • Магический праздничный обичай

Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź

W gminie Baranów w Lany Poniedziałek już od samego rana słycać było hałas we wsi. Od chaty do chaty chodzono bowiem z wielkanocną kolędą.

Już z pierwszymi promieniami słońca młodzi chłopcy wyruszyli z Pasyjką. Krzyżek przystrojony był w bibułkowe kwiaty. Jeden z chłopców w ręce niósł misę ze święconą wodą oraz kropidło. Nie mogło zabraknąć też koszyczka na dary. Chłopcy obchodzili całą wieś, zaglądając do każdego domostwa. Głośno pukali do drzwi lub okien i śpiewali wielkanocną pieśń: „Chrystus zmartwychwstan jest”. Po przekroczeniu progu składali serdeczne życzenia zdrowia i pomyślności oraz obfitych plonów. W ramach podziękowania za miłe słowa gospodarz obdarowywał gości drobną nagrodą, najczęściej były to jajka. W tym samym czasie młode dziewczęta rozpoczynały pochód z Gaikiem. Gaikiem nazywano świerkową gałązkę przyozdobioną świętym obrazkiem z wizerunkiem Pana Jezusa oraz kwiatami z bibuły, papieru i złotka. Dziewczęta na progu każdego domu odśpiewywały fragment piosenki zaczynającej się słowami:

„My z gaikiem wstępujemy, szczęścia, zdrowia winszujemy. Zdrowia, szczęścia i wszystkiego od Jezusa, od samego”.

Za życzenia gospodarz odwdzięczał się skromnym poczęstunkiem.

Baranów – The country housewives’ association – Zagózdź

In Baranów commune on Easter Monday, the noise coming from the village was heard from the very morning. People used to go from one cottage to another with an Easter carol.

With the first rays of the sun, young boys used to set off with a Procession Cross. The Cross was decorated with flowers made of blotting paper. One of the boys was carrying a bowl with holy water and a sprinkler. A basket for gifts could not be missed as well. Boys were going around the entire village entering into every household. They were knocking at the door or windows very loudly and were singing an Easter carol: “Christ is risen”. After passing the threshold they wished a lot of health, prosperity and abundant crops. Within the confines of thanks for some nice words, the host gave the guests a fine reward, it was usually eggs.

At the same time, young girls began a procession with a spruce twig called “Gaik” which was decorated with a holy picture with the image of Lord Jesus, flowers made of blotting paper and silver foil. On the threshold of every house, girls were singing a fragment of a song starting with: “We enter with a “Gaik”, wishing you happiness and health. Health, happiness and everything from Jesus.”

The host usually repaid the wishes with a modest refreshments.



Chodzenie „po Dyndusie”





Баранув - Круг Сельских Домохозяек – Загузьдь

В общине Баранув в Пасхальный понедельник уже ранним утром был слышен шум в деревне. От дома к дому ходили с пасхальными пожеланиями.

Как только появлялись первые солнечные лучи, юноши отправлялись с крестом, украшенным цветами из тонкой бумаги. Один из мальчиков держал в руках миску со святой водой и кропило. Они не могли также забыть о корзинке на подарки. Юноши обходили всю деревню, заглядывая в каждый дом. Громко стучали в дверь или окно и пели пасхальную песню «Христос воскрес». Как только переступали через порог, желали домочадцам здоровья, благополучия и богатого урожая. В знак благодарности за такие милые пожелания, хозяин одаривал мальчиков подарками, обычно яйцами. В то же время молодые девушки начинали шествие с майским деревом. Майским деревом называли еловую веточку, украшенную иконой с изображением Иисуса Христа, а также цветами из тонкой бумаги и фольги. На пороге каждого дома девушки пели куплет песни, которая начиналась так: «Мы приходим с майским деревом, здоровья и счастья желаем. Здоровья, счастья и всего от Иисуса самого». За эти пожелания, хозяин благодарил скромным угощением.

Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy

Niezwykle oryginalnym obrzędem występującym tylko w gminie Janowiec jest „Bębnienie”. Tradycja ta odbywa się na pamiątkę zmartwychwstania Jezusa Chrystusa. Bicie w bębny oznacza ogłaszanie ważnej wiadomości słyszalnej w całej wsi. Młodzi chłopcy w wieku 15-20 lat zbierają się w Wielką Sobotę około godziny 20.00 po Mszy Świętej. Pierwszym etapem jest rozpalenie ogniska i wytyczenie trasy przejścia. Chłopcy pukają do każdego domu i ogłaszają jego mieszkańcom radosną nowinę o tym, że Pan Jezus zmartwychwstał. Każdy z gospodarzy powinien otworzyć drzwi i sam uderzyć w bęben oraz nagrodzić „gości” drobnym poczęstunkiem. Jeżeli gospodarz nie zaprosi bębniarzy do środka i pozostanie głuchy na odgłos bębna, czeka go sroga kara. Chłopcy bowiem takiemu gospodarzowi mają prawo spleść jakiegoś figla, łącznie z wniesieniem jego wozu na dach stodoły. Docelowym miejscem spotkania wszystkich bębniarzy jest plac przy kościele. Bębnienie kończy się bowiem wraz z rozpoczęciem rezurekcji. Bęben odzywa się jeszcze raz podczas Mszy w czasie podniesienia.

Ciekawostką jest to, że kiedyś Janowiecki Kościół miał dwa bębny. Obydwa zostały zniszczone podczas II wojny światowej. Lecz jeden z mieszkańców wsi, wybierając się na szaber w zachodnią część Polski, wrócił z jednym bębнем и ofiarował go mieszkańcom Janowca.

Яновец - Круг Сельских Домохозяек – Обласы

Необыкновенно оригинальным обрядом, который встречается только в общине Яновец, является «битье в барабаны». Эта традиция в память воскресения Иисуса Христа. Битье в барабаны обозначает объявление важной вести, так чтобы ее было слышно во всей деревне.





Молодые мальчики, в возрасте 15-20 лет собираются в Великую субботу около 20:00 вечером, после богослужения. Первым этапом является разжечь костер и определить маршрут шествия. Юноши стучат в каждый дом и объявляют его домочадцам радостное известие о том, что Господь Иисус воскрес. Каждый хозяин должен открыть дверь и сам ударить в барабан, а затем наградить «гостей» небольшим угощением. Если хозяин не пригласит юношей в дом и не отзовется на звук барабанов, его ждет строгое наказание. Мальчики вправе сыграть шутку с таким хозяином, в том числе даже внести его воз на крышу овина. Местом назначения встречи всех юношей является площадь при костеле. Юноши перестают барабанить только тогда, когда начинается пасхальная литургия. Барабан звучит еще раз во время литургии, во время возношения просфоры.

Интересным является факт, что когда-то в костеле в Янове были два барабана. Они пропали во время Второй мировой войны. Однако один из жителей деревни, который занимался расхищением оставленного имущества, вернулся с западной части Польши с одним барабаном и подарил его жителям деревни.

Janowiec - The country housewives' association – Oblasy

There is an extremely original ritual that appears only in Janowiec commune, it is “drumbeat”. This tradition always takes place to commemorate resurrection of Jesus Christ. Beating the drums means announcing important news that can be heard in the whole village. Young boys aged from 15-20 gather on Easter Saturday at 8 o'clock p.m. after a Mass. The first step is to light a bonfire and to plan routes of transition. Boys knock to every door and announce to members of the households that the Lord Jesus is risen. Every host should open the door and beat the drums by himself. Apart from that, guests should be rewarded with a refreshments. However, if a host won't open the door, he gets punished. In such a situation, boys have a right to play a trick including bringing a cart to the roof of the barn. A target place of the meeting of all drummers is a square at the Church. Beating the drums ends while the Resurrection begins. We can hear the beating one more time during the Mass at the time of raising.

An interesting fact is that a Church in Janowiec used to have two drums. Both of them were destructed during the Second World War. One of the inhabitants of the village came back from the looting on the west side of Poland with one drum and dedicated it to residents of the city.

Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny

W gminie Kazimierz Dolny w Wielką Sobotę po uroczystym poświęceniu pokarmów na placu kościelnym panował niezwykle rozgardiasz. Każdy się gdzieś śpieszył, szybko opuszczał kościół, nie zatrzymując się nawet na krótką pogawędkę z sąsiadem. Powodem tego był ciekawy obyczaj „ścigania się” ze święconką. Polegało to na tym, że po poświęceniu koszyczka każdy ile sił w nogach biegł prosto do domu. Nie wolno było się zatrzymywać, rozglądać, a nawet odpoczywać. Należało się spieszyć, gdyż kto pierwszy postawił swój koszyczek na stole, temu cały rok miało sprzyjać szczęście i spełniać się marzenia.





Kazimierz Dolny – a club of folk artists – Kazimierz Dolny

In Kazimierz Dolny commune on Easter Saturday after a solemn blessing of the food in the Church square, there was an unusual bustle. Everyone was hurrying somewhere, leaving the Church quickly, without even stopping for a short talk with a neighbor. The reason for this behavior was a very interesting tradition called “racing” with blessed food eaten for Easter Sunday breakfast. “Racing” meant getting home with already blessed food as quickly as it was possible. No one could stop, look around or even rest for a while. Everyone had to hurry because the first person who was able to put a basket on a table could be sure to have a very lucky year.

Казимеж Дольны - Клуб Народных Художников – Казимеж Дольны

В общине Казимеж Дольны в Великую субботу после торжественного освящения пищи, на площади при костеле царила необыкновенная суматоха. Все куда-то спешили, быстро выходили из костела, не останавливаясь даже, чтобы поговорить минуточку с соседом. Причиной являлся интересный обычай «состязаться» с освященной пищей. Это заключалось в том, что после освящения корзинки каждый из-за всех сил бежал прямо домой. Нельзя было останавливаться, оглядываться, а даже отдыхать. Надо было спешиться, потому что кто первым поставил свою корзинку на столе, у того будет счастье и исполнятся его мечты.

Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna

Mieszkańcy gminy Markuszów wczesnym rankiem w Lany Poniedziałek mogli liczyć na niezawodną pobudkę. Młodzi chłopcy wraz z pierwszymi promieniami słońca rozpoczęli chodzenie „po Dyndusie”. Pukali w okno każdego domu i głośno wołali:

„Czy wy śpicie czy nie śpicie? Czy nam śpiewać pozwolicie?”

Każdy gospodarz miał niepisany obowiązek wpuścić chłopców i wysłuchać pieśni, z którą przychodzili:

„My chodzimy po Dyndusie i śpiewamy o Jezusie. O Jezusie i o Synie, kto w Boga wierzy, nie zginie. Wielki Czwartek, Wielki Piątek cierpiał Pan Jezus za nas rany, bośmy wszyscy chrześcijany. Trzej żydowcy jak katowcy Pana Jezusa umęczyli, najświętszą krewkę wypuścili, gdy się o tym w raju dowiedzieli, to po tą krewkę przybieżeli, pozmywali, pościerali i z powrotem do raju odesłali. Pietrze, Pawle bierzcie klucze idźcie wypuścić dusze. Tylko jednej nie wypuszczajcie, która najwięcej nagrzeszyła na ojca, matkę się wymierzyła. Uderzenie to się zgoi, a wymierzenie w mierze stoi. Od jeżyny do jeżyny wstawaj (imię dziewczyny mieszkającej w danym domu) spod pierzyny. Nie przyszliśmy tutaj kręcić, wstawaj gospodarzu żyta święcić. Za kolędę dziękujemy, zdrowia, szczęścia winszujemy”.

W zamian za życzenia „Dyndusi” dostawali zapłatę w postaci jajek lub czegoś słodkiego.

Gdy któryś z gospodarzy nie otworzył drzwi, mógł liczyć na słowne „pogróżki”: „W tej chałupce gołodupce. Nic nie mają (...)”





„Bębnienie” w gminie Janowiec





Markuszów - Active women's association – Wólka Kałna

On Easter Monday, all residents of Markuszów commune could count on a reliable wake up call. Young boys within the first rays of the sun, began walking from house to house. They used to knock on the windows and asked loudly: “Do you sleep or not? Will you let us sing?”

Every host had an obligation to let the boys in and to listen to a song they sang:

“We are walking on Easter Monday and singing about Jesus Christ. About Jesus and Son, who believes in God will not die. Easter Thursday, Easter Friday, our Lord suffered for us, because we are all Christians. Three Jews like tormentors, harrowed our Jesus Christ, let the most blessed blood out. When they found out in the paradise, they came there to clean this blood and went back to their heaven. Saint Peter and Saint Paul, take the keys and let souls out. All but one, which sinned the most. The wound will heal and the punishment will occur. (A name of a girl living in a house) get up from a bed. We are not here to play games, wake up host! Go and bless your rye. Thank you for your hospitality, we wish you health and happiness.”

In exchange for wishes, boys could get some sweets or eggs.

If a host did not open the door, he could be certain to hear:” In this house there are all misers. They have nothing (...)”

Маркушув - Общество Активных Женщин – Вулка Контна

В Пасхальный понедельник жители общины Маркушув могли рассчитывать на ранее пробуждение. Когда появлялись первые солнечные лучи, молодые юноши начинали обряд обливания водой. Они стучали в окно каждого дома и громко кричали: «Спите ли вы или не спите? Петь ли нам позволите?» Каждый хозяин должен впустить юношей и выслушать песню, с которой приходили: «Мы ходим с водой все и поем о Иисусе Христе. О Иисусе и о Сыне, кто верит в Бога, тот не погибнет. В Великий четверг, Великую пятницу страдал Господь Иисус за наши раны, потому что мы все христиане. Трех евреев как палачи Господа Иисуса замучили, святейшую кровь выпустили, когда об этом в рае узнали, тогда за этой кровью побежали, помыли, постирали и обратно в рай отослали. Петр, Павел, берите ключи, идите выпустить души. Только одну не выпускайте, которая наиболее нагрешила, отца, мать ударила. Рана вылечится, а удар останется. От малины до малины вставай (имя девушки, живущей в данном доме) из-под перины. Мы не пришли сюда, чтобы хитрить, вставай хозяин рожь святить. За подарок благодарим, здоровья, счастья желаем». За свои пожелания юноши получали плату, в виде яиц или чего-то сладкого. В случае, когда хозяин не открыл двери, он мог услышать угрозы: «В этом доме бедняки. Ничего не имеют (...)».

Żyrzyn - Izba Tkactwa – Borysów

W gminie Żyrzyn obowiązywał ciekawy obyczaj pośpiesznego powrotu z rezurekcji. Każdy z gospodarzy chciał bowiem zapewnić swojemu domostwu szczęście. Aby tego dokonać należało właśnie jako pierwszym przekroczyć próg swojego mieszkania po porannej Mszy Świętej. Wozy





Wrózenie „na dobre jajeczne zbiory”





wymijały się więc na drodze, niezważając na możliwość zderzenia. Niektóre lądowały nawet w przydrożnych rowach. Aby zapewnić sobie zwycięstwo, czasami gospodarze gotowi byli na lekkie oszustwa, specjalnie naruszali konstrukcję wozów swoich sąsiadów. Posuwali się nawet do chowania ważnych elementów, bez których wóz nie był w stanie ruszyć z miejsca. Niektórzy więc zostawali i pilnowali swoich wozów, by móc jako pierwszym wyruszyć w drogę powrotną. Po Mszy Świętej zewsząd słychać było głośne nawoływania członków rodziny; był to sposób na dokonanie szybkiej rodzinnej zbiórki. Niektórzy nawet, aby prędzej dotrzeć do swojego wozu, specjalnie zajmowali miejsca w tylnej części kościoła. Warto było się starać, bo przecież kto pierwszy dotrze do domu, ten cały rok będzie pierwszy kończył wszystkie prace rolne i nie będzie narzekał na swoje zbiory.

Żyrzyn - Weave regional house – Borysów

In Żyrzyn commune, a very interesting custom used to take place. Namely, to go back home as quickly as it was possible after the morning Mass. It was obvious that every host wanted to provide a lot of happiness to his family. There was an only condition to make it happen, a host had to be the first who crossed the threshold of a house. That is why, all carts were passing on the road oblivious to the possibility of collision. Some of them landed in roadside ditches. Sometimes, to ensure victory, hosts were able to cheat a little. They violated constructs of their neighbors' carts. It happened even that a host was pushed to hide important elements without which the car was unable to move. That is why, some drivers decided to stay and keep an eye on their carts. After the Mass, loud shouting could be heard, it was the best and the quickest way to call all the family members back into one place. Some people used to occupy space in the back of the Church so they could get to their carts very quickly. All of it was worth trying because the first person who got back home was said to end his agricultural work as the first one and would never complain about the harvest.

Жижин - Ткацкая Региональная Палата – Борисов

В общине Жижин обязывали интересный обычай быстро возвращаться домой с пасхальной заутрени. Причиной являлся факт, что каждый хозяин хотел обеспечить счастье своему дому. Чтобы обеспечить счастье, надо было после утреннего богослужения, первым переступить через порог. На дороге возы обгоняли друг друга, не учитывая того, что они могут столкнуться. Некоторые из них съезжали в ров. Чтобы обеспечить себе победу, хозяева, время от времени, были готовы на мелкие мошенничества, специально повреждали конструкцию возов своих соседей. Они даже могли спрятать важные элементы, без которых воз не мог сдвинуться с места. Поэтому некоторые из них оствались и смотрели за своими возами, чтобы была возможность первыми отправиться в обратный путь. После богослужения отовсюду были слышны громкие призывы членов семьи. Это был способ, чтобы быстро собрать семью. Некоторые, чтобы быстрее дойти к своему возу, занимали место в задней части костела. Было очень важным вернуться домой первым, потому что тот, кто был первым весь год будет первым заканчивать все работы на поле и не будет жаловаться на урожай.



Magiczne przepowiednie świątecznego czasu • Magic prophecy of Easter time • Магические предсказания праздничного времени

Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź

W gminie Baranów bardzo dbano o swoje pola. Starano się je chronić zwłaszcza od wszelkich chwastów. Dobrym sposobem na to było rozsypanie śmieci pozostałych po wielkich wielkanocnych porządkach w miejscu, gdzie rośnie najwięcej „badyli”. W Wielką Niedzielę obowiązywał też całkowity zakaz spania. Bo gdy gospodarz zastosował się do tej reguły i w tym dniu zrezygnował z małej drzemki, mógł liczyć na to, że w jego ogrodzie rosnąć będzie tylko to, co on sam zasadził.

Baranów - The country housewives' association – Zagózdź

In Baranów commune it was very important to take care of fields. They were protected especially from any weeds. A good way to do it was to scatter garbage which was left after the Easter cleaning in those places where there were the most weeds. On Easter Sunday there was also a complete ban sleeping. If a host followed this rule, he could be certain that in his garden would grow only what he planted himself.

Баранув - Круг Сельских Домохозяек – Загузьдъ

В общине Баранув все очень заботились о своих полях. Старались защищать их, прежде всего, от сорняков. Хорошим способом являлось разбрасывание мусора, который остался после большой праздничной уборки, в место где растет больше всего сорняков. В Воскресение Христово обязывал полный запрет сна. Если хозяин в этот день отказывался от сна, мог рассчитывать, что в его саду будет расти только то, что он сам посадил.

Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy

W gminie Janowiec kategorycznie przestrzegano zasady, że święconego pokarmu nie należy spożywać w Wielką Niedzielę po zachodzie słońca. Złamanie zakazu groziło bowiem utratą wzroku, tzw. „kurzą ślepotą”.

Janowiec – The country housewives' association – Oblasy

In Janowiec commune, it was obeyed not to eat holy meal on Easter Sunday after the sunset. Breaking this rule could end with a loss of an eyesight, so-called “night blindness”.



Яновец - Круг Сельских Домохозяек – Обласы

В общине Яновец категорически соблюдали принцип, что в Воскресение после заката солнца, нельзя было есть освященной пищи. Нарушение этого принципа грозило потерей зрения, так называемой куриной слепотой.

Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny

Jajka to niezaprzeczalnie symbol Świąt Wielkiej Nocy. W gminie Kazimierz Dolny dbano więc o to, aby ich nigdy nie zabrakło. Co należało zrobić, aby zapewnić sobie ten jajeczny dobrobyt? Wierzono, że kury świetnie się niosą, gdy w Wielką Niedzielę w kurniku na sianie zostanie położona poświęcona pisanka.

Kazimierz Dolny - a club of folk artists – Kazimierz Dolny

Eggs are a remarkable part of Easter. In Kazimierz Dolny commune, people cared to always have them. What could they do to provide themselves this kind of prosperity? It was believed, that hens lay eggs much better when a holy Easter egg is put in chicken coop on Easter Sunday.

Казимеж Дольны - Клуб Народных Художников – Казимеж Дольны

Бесспорно, яйца являются символом Пасхи. Поэтому в общине Казимеж Дольны заботились о том, чтобы их всегда хватало. Что надо было сделать, чтобы обеспечить себе это яичное благосостояние? Люди верили, что курицы будут прекрасно нестись, если в Воскресение в курятнике на сене они положат освященную писанку.

Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna

Aby zapewnić sobie obfite plony, w gminie Markuszów wszystkie skorupki z poświęconych jajek zbierano, a następnie zakopywano w polu i ogrodzie. Skorupki zanoszono także do kurnika, należało je dobrze ukryć, by kury od razu ich nie wydziobały, bo to wróżyło nieszczęście. Kury dzięki temu miały się dobrze nieść i nie chodzić „z wizytą” do sąsiadów. Należało także zostawić kość z poświęconego kawałka mięsa. Wierzono bowiem, że ma ona moc leczenia wszystkich guzów na ciele człowieka.

Markuszów - Active women's association – Wólka Kątna

To provide abundant crops, in Markuszów commune, all holy eggs' shells were collected and then, buried in gardens and fields. Shells could also be carried to chicken coops. But then, they had to be hidden carefully because it could bring bad luck if hens would find them quickly. Thanks to that custom, hens were supposed to lay eggs better. Apart from shells, it was also good to leave a bone from holy piece of meat. It was believed, that such a bone had a power to heal every tumor on a human body.





Wyścigi po rezurekcji





Маркушув - Общество Активных Женщин – Вулка Контна

В общине Маркушув, чтобы обеспечить хороший урожай собирали все скорлупы с освященных яиц и затем закапывали их в поле или в саду. Скорлупу заносили также в курятник, однако надо было ее хорошо спрятать, так чтобы куры сразу ее не склевали, потому что это предсказывало несчастье. Благодаря этому, куры должны хорошо нестись и не ходить «с визитом» к соседям. Надо было также оставить кость с освященного кусочка мяса. Люди верили, что она может помочь при лечении всех опухолей в человеке.

Żyrzyn - Izba Tkactwa – Borysów

W gminie Żyrzyn w Wielką Niedzielę gospodynie miały troszkę mniej kuchennej pracy. W tym dniu obowiązywał bowiem całkowity zakaz obierania. Nie wolno było więc skrobać ziemniaków czy innych warzyw. Wszystko to musiało być przygotowane w Wielką Sobotę. Złamanie zakazu mogłoby bowiem sprowadzić na dom nieszczęścia.

Żyrzyn - Weave regional house – Borysów

In Żyrzyn commune on Easter Sunday, housewives had a little less kitchen work. On that day, however, there was a complete ban peeling. No one could peel potatoes or other vegetables. All of this had to be done on Easter Saturday. Breaking the ban could end with bringing a bad luck on the members of the family.

Жижин - Ткацкая Региональная Палата – Борисов

В Воскресенье в общине Жижин хозяйки делали немножко меньше кухонной работы. Причиной являлся факт, что в этот день обязывал полный запрет очищения овощей или фруктов. Нельзя было чистить картофель или другие овощи. Все надо было подготовить в Великую субботу. Нарушение этого принципа могло навлечь беду на дом.



Magiczna potrawa świąteczna • Magic Easter dish • Магическое праздничное блюдо



Baranów - Koło Gospodyń Wiejskich – Zagózdź

Najważniejszą wielkanocną potrawą zapisaną jako pozycja pierwsza w karcie menu gminy Baranów był barszcz czerwony.

PRZEPIS

Składniki:

- **Zakwas:** 1 kg czerwonych buraków obrać, pokroić w plastry i zalać przegotowaną wodą, dodać kromkę chleba razowego
- 30 dag żebrek



- 25 dag włoszczyzny
- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 35 dag podsuszanej kiełbasy
- 30 dag gotowanego lub pieczonego mięsa
- 20 dag białego sera
- sól i pieprz
- chrzan tarty z octem

Przygotowanie:

Pierwszym krokiem jest ugotowanie wywaru z żeberek i włoszczyzny. Doprawia się go do smaku solą, a następnie przecedza. Żeberka oddziela się od kości i kroi. Do pokrojonego mięsa z żeberek dodajemy kiełbasę i pieczone lub gotowane mięso też pokrojone w kostkę. Do wrzącego wywaru dodajemy ukiszony barszcz z buraków i podgrzewamy, żeby był gorący, ale nie dopuszczamy do zagotowania, aby nie stracił wyrazistego czerwonego koloru. Na talerzach rozkładamy wszystkie poświęcone pokarmy, a więc: po jednym jajku pokrojonym w ósemki, mięsną mieszankę, biały ser podrobiony w kawałeczki oraz łyżeczkę chrzanu. Zalewamy gorącym barszczem.

Baranów – The country housewives’ association – Zagóźdź

The most important dish in Baranów commune, which was always placed on the first position in menu was borsch.

RECIPE

Ingredients:

- Sourdough: 1 kilo of red beets, peel them, chop and pour with boiled water, add one slice of whole meal bread
- 30 decagrams of ribs
- 25 decagrams of soup vegetables
- 6 hard-boiled eggs
- 35 decagrams of dried sausage
- 30 decagrams of boiled or baked meat
- 20 decagrams of white cheese
- Salt and pepper
- Grated horseradish with vinegar

Preparation:

The first step is to boil a decoction of the ribs and soup vegetables. Add some salt and then strain it. Separate the ribs from bones and cut them. To the ribs, add sausages and boiled, chopped meat. To boiling decoction, add borsch with beets. Heat it, but don't let it boil to prevent it from losing the expressive color. On plates we put all the holy meals: one boiled egg for each member of the household, meat mix, white cheese forged in pieces and one spoon of horseradish. We pour it all with a hot borsch.





Баранув - Круг Сельских Домохозяек – Загузьдь

Самым важным пасхальным блюдом, которое находилось на первом месте в меню общины Баранув, являлся красный борщ.

РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

- Опара: очистить 1 кг красной свеклы, нарезать дольками и залить кипяченой водой, добавить кусок ржаного хлеба
- 300 граммов ребер
- 250 граммов зелени
- 6 яиц вкрутую
- 350 граммов высушенной колбасы
- 350 граммов варенного или печенного мяса
- 200 граммов творога
- соль и перец
- тертый хрен с уксусом





Способ приготовления:

Первый шаг – сварить отвар с ребер и зелени. Надо его приправить солью, а затем процедить. Ребра надо отделить от костей и нарезать. К нарезанному мясу добавляем колбасу и печенное или варенное мясо, также нарезанное кубиками. К кипящему отвару добавляем заквашенный борщ со свеклы и подогреваем, так чтобы был горячим, но не доводим до кипения, так чтобы не потерял выразительного красного цвета. На каждую тарелку накладываем освященную пищу: нарезанное на кусочки яйцо, все виды мяса, творог нарезанный кусочками, а также ложечку хрена. Все заливаем горячим борщом.

Janowiec - Koło Gospodyń Wiejskich – Oblasy

Na wielkanocnym stole w gminie Janowiec główne i niejako honorowe miejsce zajmowało drożdżowe ciasto z rodzynkami.

PRZEPIS

Składniki:

- 1 kg mąki
- 10 dag drożdży
- 2 cukry waniliowe
- 1 szklanka cukru
- 4 całe jajka + 4 żółtka
- kostka margaryny lub masła
- 1 szklanka mleka
- szczypta soli
- rodzynki

Przygotowanie:

Przygotować rozczyn z drożdży oraz połowy cukru, mleka i mąki. Pozostawić w ciepłym miejscu. Trzepaczką rozbić jajka z resztą cukru i cukrem waniliowym. Gdy drożdże zaczną rosnać, dodać je do mąki wraz z ubitymi jajkami. Zacząć wyrabiać ciasto. Pod koniec wyrabiania dodać roztopiony tłuszcz oraz rodzynki i dalej wyrabiać. Gdy ciasto zacznie odchodzić od rąk, zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto zacznie zwiększać swoją objętość, należy je przełożyć do foremek. Wyrośnięte w foremkach ciasto należy posmarować rozbitym żółtkiem i wstawić do piekarnika (nagrzanego do 180 – 200°C). Ciasto przed włożeniem do pieca można posypać kruszonką. Przepis na kruszonkę: zagnieść razem: cukier puder, masło i mąkę.

Janowiec - The country housewives' association – Oblasy

On the Easter table, in Janowiec commune, the main and honorable place was occupied by a yeast cake with raisins.

RECIPE (according to a recipe by Genowefa Koniarz)

Ingredients:





- 1 kilo of flour
- 10 decagrams of yeast
- 2 vanilla sugar
- 1 glass of sugar
- 4 eggs + 4 yolk
- 1 margarine or butter
- 1 glass of milk
- A pinch of salt
- Raisins

Preparation:

Prepare a leaven of yeast and half glass of sugar, milk and flour. Leave it in a warm place. With an eggbeater, beat the eggs with the rest of sugar and vanilla sugar. When the yeast starts to grow, add them to flour together with beaten eggs. Start to knead. When the dough won't be so sticky anymore, leave it in a warm place to grow. After the cake begins to increase its volume, it must be placed into molds. Glair the grown dough with a beaten yolk and put it into the oven (heated to 180-200 degrees of Celsius). The cake can be also sprinkled with a crumble. A recipe for crumble: knead flour together with butter and powdered sugar.

Яновец - Круг Сельских Домохозяек – Обласы

В общине Яновец, на пасхальном столе главное и, в некоторой степени, почетное место занимали пирожки из дрожжевого теста с изюмом.

РЕЦЕПТ (согласно рецептуре Геневефы Кониаж)

Ингредиенты:

- 1 кг муки
- 100 граммов дрожжей
- 2 пачки ванильного сахара
- 1 стакан сахара
- 4 целые яйца + 4 желтка
- брусок масла или маргарина
- 1 стакан молока
- щепотка соли
- изюм

Способ приготовления:

Приготовить опару из дрожжей и половины сахара, молока и муки. Поставить в теплое место. При помощи мутовки взбить яйца с остальным сахаром и ванильным сахаром. Когда дрожжи начнут расти, добавить их к муке вместе со взбитыми яйцами. Начать замешивать тесто. Затем добавить растопленное масло и изюм, дальше замешивать тесто. Когда тесто перестанет клесться к рукам, отставить его в теплое место, чтобы подошло. Когда тесто





начнет увеличиваться в объеме, стоит переложить его в небольшие формы. Подошедшее в формах тесто надо намазать желтком и вставить в духовку (нагретую до 180-200°C).

Перед отправкой теста в духовку, его можно украсить посыпкой.

Рецепт на посыпку: замесить вместе: сахарную пудру, масло и муку.

Kazimierz Dolny - Klub Twórców Ludowych – Kazimierz Dolny

Jak sprawić, by mięso zachowało swoją świeżość od Świąt Bożego Narodzenia aż do Wielkanocy? Oto sekretny sposób pani Małgorzaty Urban, a właściwie jej mamy. Receptura przekazywana z pokolenia na pokolenie. A oto szczegóły. Surowe, świeże mięso należy podzielić i dokładnie osolić. A następnie włożyć do garnków. Garnki należy najpierw odpowiednio przygotować. Na dnie garnka pierwszą warstwę stanowi sól. Dopiero wtedy należy szczelnie układać kawałki mięsa. Mięso należy wcześniej dokładnie osolić, dodać przyprawy i odrobinę saletry. Nie wolno jednak przesadzić z saletrą. Garnek należy przykryć odwróconą pokrywką i przycisnąć najlepiej kamieniem oraz odstawić w chłodne miejsce. Jeżeli marynatę robiono w okresie wiosennym, przed przykryciem mięsa jako ostatnią warstwę należało położyć ścięte pokrzywy. Nie mogły być one jednak w okresie kwitnięcia. Co parę dni należało mięsne kawałki przemieszać i ponownie szczelnie przykryć. Dzięki temu zabiegowi mięso nie traciło swojego koloru i smaku.

Przepis na 1 kg mięsa:

- ok. 7 dag soli
- 1 dag saletry
- zmielone przyprawy: pieprz czarny, ziele angielskie, liść lauowy, kolendra.

Wszystko należy wymieszać i dokładnie nacierać mięsne porcje. A następnie układać w garnku.

Jeżeli szynka w marynacie miała być później pieczona, należało wyjąć odpowiedni kawałek mięsa z garnka i wymoczyć go w wodzie, aby zmniejszyć zasolenie. Następnie pod koniec pieczenia dodać pokrojoną w plasterki cebulkę.

Gdy kawałek mięsa miał być wędzony, wystarczyło go raz opłukać pod bieżącą wodą i bez żadnych dodatkowych przypraw poddać wędzeniu.

Kazimierz Dolny - a club of folk artists – Kazimierz Dolny

Is it possible for meat to stay fresh from Christmas until Easter? Here is a secretive manner of Małgorzata Urban and properly her mother's. This is a recipe passed down from generation to generation. Here's some details : divide into pieces a sour, fresh meat, add some salt. Put them to a pot. However, a pot must be properly prepared. At the bottom of the pot there is only salt. Then, place tightly the pieces of meat. But before that, make sure that meat is properly seasoned and salted. You can also add some nitrate. Cover the pot with a lid upside down and press it with a stone. Then, put it In a cold place. If a marinade was prepared in the spring time, the last layer could be nettles. They couldn't be, however, Turing the flowering period. Every few days, the meat must be remixed and re-covered. Thanks to that, the meat didn't lose its colour and flavour.





A recipe for 1 kilo of meat:

- 7 decagrams of salt
- 1 decagram of nitrate
- Blended spices: black pepper, allspice, bay leaf, coriander

Mix all the spices and rub carefully every piece of meat. After that, place them in a pot.

If a canned ham was to be baked later, the meat needed to be taken out of the pot and soak in water to reduce the salinity. Then, at the end of cooking, add one chopped onion.

However, if a piece of meat was to be smoked, it was enough to rinse once with tap water and could be smoked without additional spices.

Казимеж Дольны – Клуб Народных Художников – Казимеж Дольны

Что можно сделать, чтобы мясо было свежим с Рождества до Пасхи? Вот секретный способ Малгожаты Урбан, а точнее ее матери. Рецепт передаваемый из поколения в поколение.

А теперь рецепт. Сырое, свежее мясо надо поделить и аккуратно посолить. Затем вложить в горшки. Сначала горшки стоит соответственно подготовить. На дне горшка первый





слой – это соль. Затем надо герметично укладывать кусочки мяса. Перед этим мясо надо тщательно посолить, добавить приправы и немного селитры. Однако нельзя переусердствовать с селитрой. Горшок надо прикрыть гнетом и прижать камнем, затем отставить в холодном месте. Если маринад делали весной, тогда перед прикрытием мяса, на верх надо было положить срезанную крапиву. Однако она не могла быть срезана в период цветения. Через несколько дней надо было перемешать кусочки мяса и затем снова герметично прикрыть. Благодаря этому, мясо не теряло своего цвета и вкуса.

Рецепт на 1 кг мяса:

- около 70 граммов соли
- 10 грамм селитры
- смолотые приправы: черный перец, пимент, лавровый лист, кориандр.

Все ингредиенты надо аккуратно вымещать и натирать мясо. Затем мясо уложит в горшок. Если ветчину хотели потом печь, надо было вынуть данный кусок мяса и вымочить его в воде, так чтобы убрать лишнюю соль. Затем, когда мясо запекалось, надо было добавить нарезанный лук кольцами. Когда кусок мяса хотели коптить, хватало один раз ополоснуть его в проточной воде и коптить без никаких дополнительных приправ.

Markuszów - Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych – Wólka Kątna

W gminie Markuszów dbano o to, aby na świątecznym stole zawsze znalazły się słodkie bułeczki drożdżowe.

PRZEPIS

Składniki:

- 500 g mąki
- 2 jajka
- ¼ szklanki cukru
- 1 szklanka mleka
- 50 g drożdży
- łyżka roztopionego masła
- szczypta soli
- jajko do posmarowania

Kruszonka: 2 łyżki masła + 3 łyżki mąki + 3 łyżki cukru

Przygotowanie:

Przygotowanie rozczyну: drożdże rozkruszyć i zasypać łyżką cukru, poczekać, aż cukier sam się w drożdżach rozpuści. Dodać łyżkę mąki i ciepłe mleko. Wszystko razem wymieszać. Odstawić do wyrośnięcia (około 15 minut). Wyrośnięte ciasto ponownie należy wyrobić tak, aby odchodziło od ręki. Ciasto należy podzielić na kilkanaście równych części, z każdej z nich zrobić kulkę i lekko spłaszczyć w dłoni. Ułożyć na blasze, pamiętając o zachowaniu odległości, by bułeczki miały szansę swobodnie rosnąć. Odstawić do ponownego wyrośnięcia (około 15 minut). W tym czasie przygotować





kruszonkę. Masło rozpuścić, wsypać mąkę i cukier. Wymieszać łyżeczką. Bułeczki należy posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać kruszonką. Piec w temperaturze 180°C przez około 20 min.

Markuszów - Active women's association – Wólka Kątna

In Markuszów commune, it was really important that sweet yeast buns were always on Easter table.

RECIPE

Ingredients:

- 500 grams of flour
- 2 eggs
- A quarter of glass of sugar
- 1 glass of milk
- 50 grams of yeast
- One spoon of melted butter
- A pinch of salt
- An egg to lubricate

A crumble: 2 spoons of butter + 3 spoons of flour + 3 spoons of sugar

Preparation:

How to prepare a dilution: crush the yeast and sprinkle it with a spoon of sugar. Wait, until sugar melts on it. Add one spoon of flour and warm milk. Mix it all together. Leave it to grow for about 15 minutes. A grown dough knead one more time, to make it less sticky. Divide the dough into many small pieces, create a ball from every piece and flatten each of them gently. Place them on a baking tray. Remember about leaving some space between balls. Leave it again for about 15 minutes. During this time you can prepare a crumble. Melt butter, add flour and sugar. Mix it with a spoon. Lubricate your buns with a beaten egg and sprinkle it with a crumble. Bake it in the oven at 180 degrees of Celsius for about 20 minutes.

Маркушув - Общество Активных Женщин – Вулка Контна

В общине Маркушув заботились о том, чтобы на праздничном столе всегда нашлись сладкие булочки из дрожжевого теста.

РЕЦЕПТ:

Ингредиенты:

- 500 граммов муки
- 2 яйца
- 1/4 стакана сахара
- 1 стакан молока
- 50 граммов дрожжей
- ложка растопленного масла
- щепотка соли





- яйцо для намазывания

посыпка: 2 ложки масла + 3 ложки муки + 3 ложки сахара

Способ приготовления:

Способ приготовления опары: дрожжи покршить и засыпать их ложкой сахара, подождать пока сахар растворится в дрожжах. Добавить ложку муки и теплое молоко. Все вместе вымесать. Отставить, чтобы подошло. Когда тесто подошло надо его еще раз вымесить, так чтобы не клеилось к рукам. Тесто надо разделить на несколько равных частей, с каждой из них сделать шарики и легко сплющить в руке. Уложить на протвине. Надо помнить, чтобы оставить расстояние, так чтобы булочки могли свободно вырастить. Отставить, чтобы снова подошли (около 15 минут). В то же время приготовить посыпку. Растворить масло, добавить муку и сахар. Вымешать ложечкой. Булочки надо намазать взбитым яйцом и посыпать посыпкой. Печь при температуре 180°C около 20 минут.

Żyrzyn - Izba Tkactwa – Borysów

Na wielkanocnym stole w gminie Żyrzyn nie mogło zabraknąć mazurka. Ciasto to było najważniejszym świątecznym smakołykiem.

PRZEPIS

Składniki:

- 3 szklanki mąki
- kostka margaryny
- łyżka smalcu
- 1 jajko + 2 żółtka

Przygotowanie:

Ciasto wyrobić i schłodzić, włożyć na około 1 godzinę do lodówki bądź chłodnego miejsca.

Ciasto rozwałkować bardzo cienko na blaszce, a dookoła uformować rulonik, na którym następnie palcem należy zrobić delikatny ślad. Ciasto posmarować białkiem, a następnie położyć bardzo cienką warstwę maku lub marmolady ze śliwek (najlepiej smażonej 2 tygodnie). Osobno należy upiec cienki placek, który następnie kładziemy na wierzch, tak, by nie przykryć rulonikowatego brzegu. Mazurek należy cieniutko posmarować lukrem i poukładać na nim orzechy i połówki suszonych śliwek. Mazurek piecze się około 40 minut.

Żyrzyn - Weave regional house – Borysów

On Easter table, in Żyrzyn commune, an Easter shortcake couldn't be missing. This kind of cake was the most important Easter delicacy.

RECIPE

Ingredients:

- 3 glasses of flour
- One margarine



- One spoon of lard
- 1 egg + 2 egg yolks

Preparation:

Knead the dough and cool it, put it into a fridge for about 1 hour.

Roll out the dough on a baking tray and form a roll around it. Lubricate the dough with a white, then, put a very thin layer of poppy seed or plump's marmalade (best fried 2 weeks). Bake separately one thin cake, which later will be put on the top in such a way to not to cover the roll which is around. Lubricate the cake with frosting and place some nuts and halves of plumps on it. Bake it for about 40 minutes.

Жижин - Ткацкая Региональная Палата – Борисов

На пасхальном столе в общине Жижин не могло не хватить мазурки. Именно это пирожное являлось самым важным праздничным лакомством.





РЕЦЕПТ

Ингредиенты:

- 3 стакана муки
- брусок масла
- ложка смальца
- 1 яйцо + 2 желтка

Способ приготовления:

Тесто вымесить и остудить, положить на 1 час в холодильник или оставить в холодном месте.

Тесто очень тонко раскатать на противне, а вокруг сформировать рулон, на котором надо сделать пальцем нежный след. Тесто намазать белком, а затем положить очень тонкий слой мака или мармелада со слив (который был жарен 2 недели). Стоит отдельно испечь тонкий пирог, который затем надо положить на верх, так чтобы не прикрыть берега из рулона. Мазурку надо очень тонко намазать глазурью и уложить на нее орехи и половинки сушеных слив. Мазурку надо печь около 40 минут.





Kilka słów o świątecznym stole • A few words about a Easter table

Несколько слов о пасхальном столе

Stół wielkanocny

Honorowe miejsce na wielkanocnym stole zajmowała święconka. Stawiano ją zaraz po sobotnim święceniu pokarmów na środku stołu i nie wolno jej było stamtąd ruszać aż do wielkanocnego śniadania. Każde przestawienie koszyczka wiązało się z całoroczną „wizytą” mrówek. Stół przykrywano białym, dobrze wykrochmalonym obrusem. Na nim stawiano wazon z gałązką wiśni. Gałązkę ucinano i wstawiano do wody kilka dni wcześniej, tak, aby na wielkanocne śniadanie zdążyła wypuścić listki i zakwitnąć. Nie mogło także zabraknąć zielonego bukietu, którego podstawą był barwinek oraz kolorowych pisanek. Na świąteczny czas dekorowano także cały dom. W każdej izbie zawieszano tzw. pająka, pod każdym obrazem przyczepiano różgi ozdobione bibułkowymi kwiatkami. W oknach zawieszano firaneczki z papieru i cienkiej bibuły z kwiatowym motywem. Najstarszy członek rodziny dzielił się święconym jajkiem, składając życzenia zdrowia, szczęścia i wszelkiej pomyślności. Jajka z odrobiną chrzanu, przyprawione solą i pieprzem leżały na białym talerzyku obok święconki. Każdy gość, który przekraczał próg mieszkania, musiał pamiętać, aby przywitać się słowami: „Jezus zmartwychwstał”, na co gospodarz trzykrotnie odpowiadał: „prawdziwie, prawdziwie, prawdziwie”.

Easter table

A basket with blessed food has always occupied an honorary place. It was put there just after Saturday blessing and no one could move it till the Easter breakfast. Every time the basket was moved to a different place, people could expect ants to stick around the house for the whole year. The table used to be covered with a white, well-starched tablecloth. A vase with a sprig of cherry was placed on it. The sprig was cut short a few days before Easter, so that it could blossom for the Easter breakfast. A green bouquet could not be missing as well. It was usually made of periwinkle and colored Easter eggs. The whole house was also decorated for Easter. In every room you could find a so called “spider” which was hanged. Under every painting, rods decorated with paper flowers were placed. Windows were decorated with curtains made of paper with flowery pattern. The oldest family member was sharing the blessed egg with other members of the house wishing a lot of health, happiness and prosperity. Eggs with a bit of horseradish, seasoned with salt and pepper were laying on a plate next to the basket. Every guest who crossed the threshold had to remember to welcome everyone with words :”Jesus rose from the dead”. Then, the host repeated three times :”Truly, truly, truly”.

Пасхальный стол

Почётное место на пасхальном столе занимала корзинка с освященной пищей. После субботнего освящения пищи, корзинку ставили посередине стола и нельзя было её оттуда



убирать до пасхального завтрака. Каждое переставление корзинки обозначало ежегодий «визит» муравьёв. Стол накрывали белую, хорошо накрахмаленной скатертью. На неё ставили вазу с веткой вишни. Веточку срезали и вставляли в воду несколько дней раньше, так чтобы она успела выпустить листки и расцвести к пасхальному завтраку. Не могло также не хватить зелёного букетика, основой которого являлся барвинок, а также многоцветных яиц. На праздничный период люди украшали также целый дом. В каждой избе вешали так называемого паука – многоцветное украшение, сделанное из тонкой бумаги. У каждой картины прицепливали розги, украшенные цветами из тонкой бумаги. В окнах вешали занавески с цветочным мотивом, сделанные из бумаги. Самый пожилой член семьи делился освященным яйцом, желал здоровья, счастья и благополучия. Яйца с небольшим количеством хрена, приправленные солью и перцем лежали на белой тарелке рядом с корзинкой. Каждый гость, который переступал порог дома должен помнить, чтобы поздороваться словами «Христос воскрес!», на эти слова хозяин отвечал три раза «Воистину воскрес!».

