



ZBIGNIEW SMÓŁKO

ZAPIECEK OD KUCHNI

HISTORIA Z GARNKAMI W TLE





Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Publikacja opracowana przez Lokalną Grupę Działania „Zapiecek” współfinansowana jest ze środków EFRROW w ramach działania 19. Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER, poddziałanie 19.2 „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



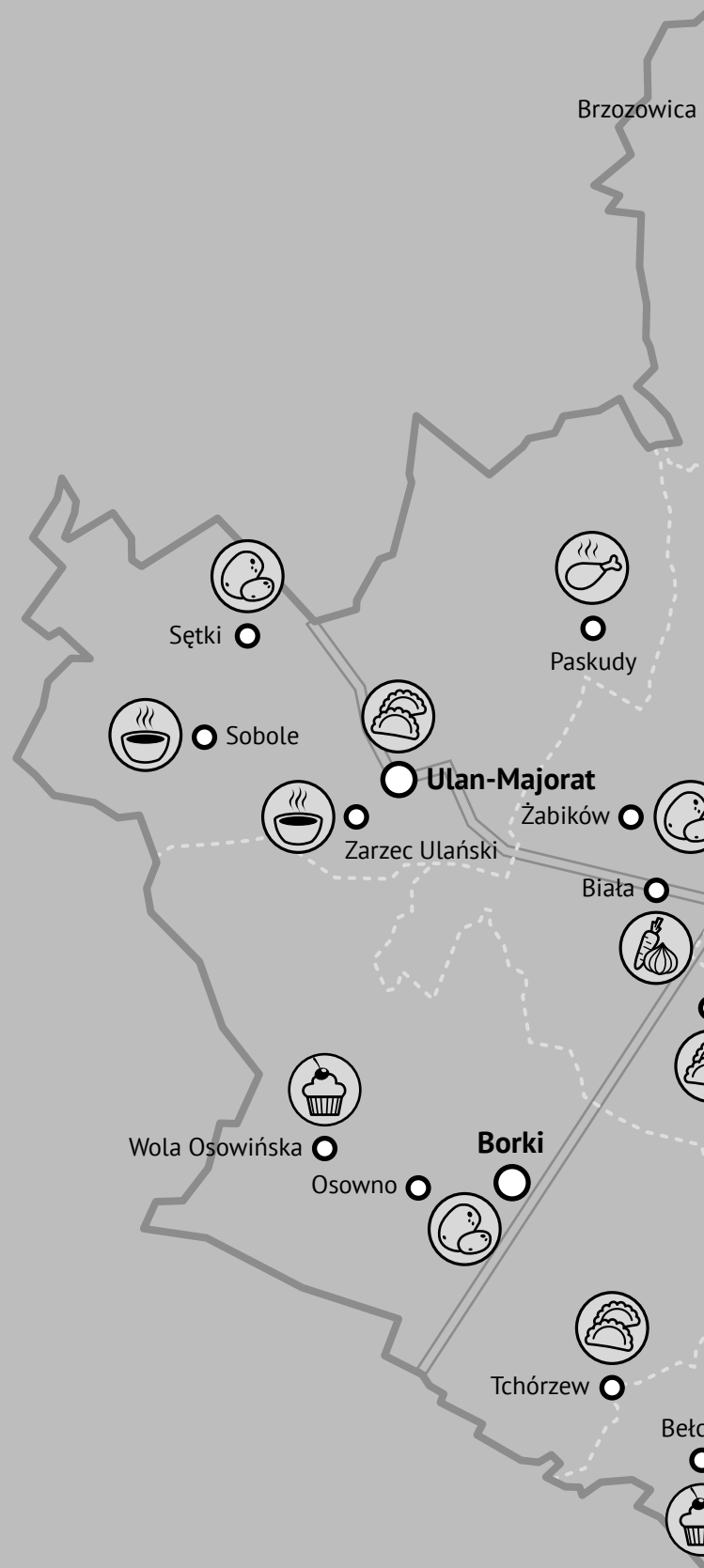
SZLAK ZAPIECEK OD KUCHNI

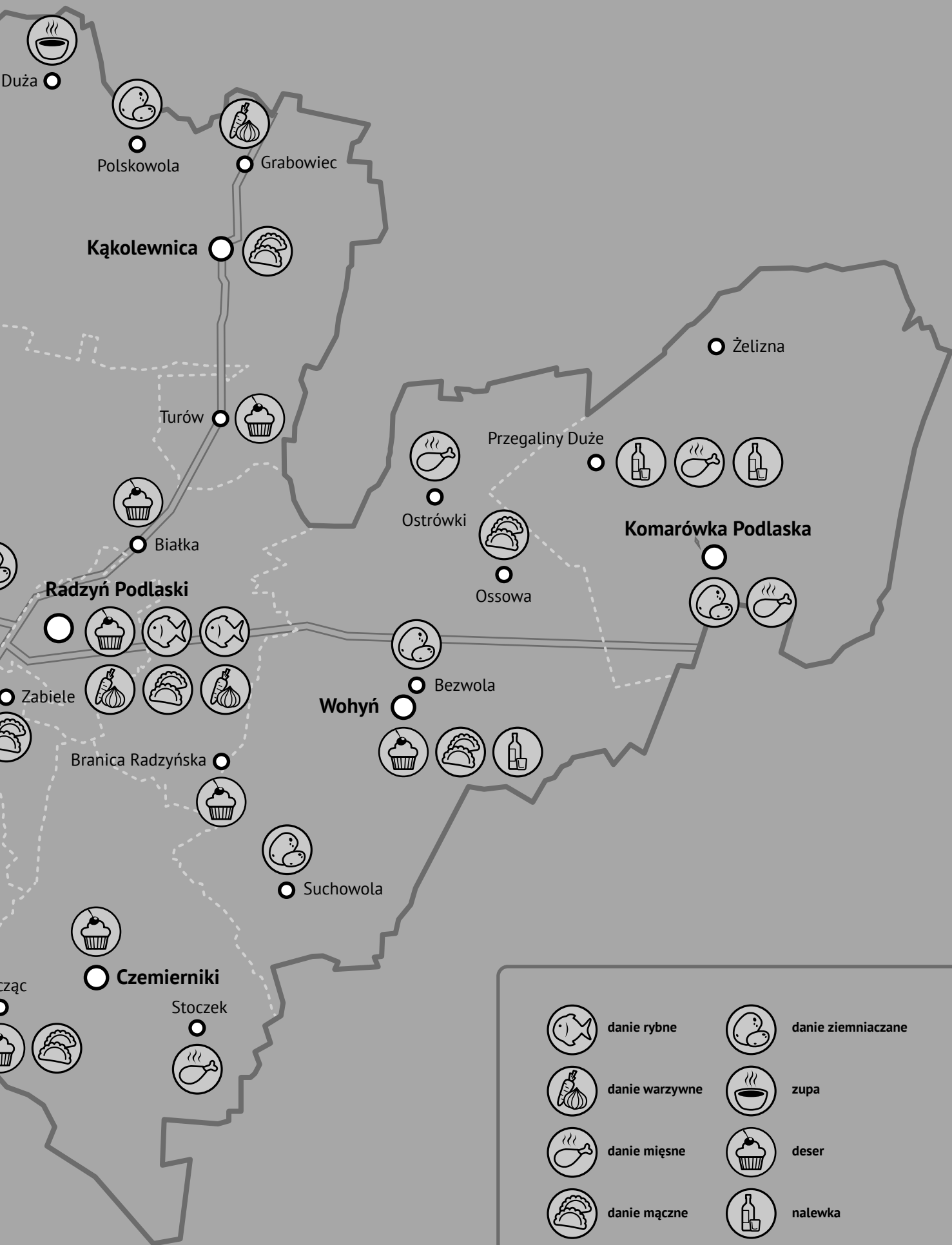
LEGENDA:

-  granice powiatu radzyńskiego
-  granice gmin
-  drogi krajowe
-  lokalizacje zabytków, społeczności i potraw

Lokalna Grupa Działania
„ZAPIECEK”
21-300 Radzyń Podlaski,
ul. Ostrowiecka 17/21

tel. 83 352 16 00, 500 146 461,
e-mail: biuro@lgdzapiecek.pl





	danie rybne		danie ziemniaczane
	danie warzywne		zupa
	danie mięsne		deser
	danie mączne		nalewka

ZBIGNIEW SMÓŁKO

ZAPIECEK OD KUCHNI
HISTORIA Z GARNKAMI W TLE

ZBIGNIEW SMÓŁKO

ZAPIECEK OD KUCHNI

HISTORIA Z GARNKAMI W TLE

Radzyń Podlaski, 2023

ISBN 978-83-939511-2-3

(wydany dla Przedsiębiorstwa Handlowo-Usługowego AD REM Zbigniew Smółko)

Wydawca:

Lokalna Grupa Działania „Zapiecek”

Teksty:

Zbigniew Smółko

Fotografie:

Aneta Sarna-Blachani

oprócz

Katarzyna Stadnicka - str. 30, 57 (góra), 101 (góra), 123 (z prawej), 124 (z prawej);

Marta Belniak - str. 93 (dół);

KGW Przegalinianki - str. 95 (dół);

Dariusz Hankiewicz - str. 21 (góra), 61 (góra), 65, 93 (góra), 97 (góra), 102-103, 105 (z lewej),
115 (z lewej), 116 (z lewej), 123 (z lewej), 124 (z lewej);

Daniel Księżopolski - str. 63 (góra), 115 (z prawej);

Wiesław Małachowski - str. 10;

UG Ulan Majorat - str. 5;

SM Spomlek - str. 40-41, 110 (z lewej);

Zbigniew Smółko - str. 19 (dół)

Skład:

Przemysław Krupski

Druk:

Oficyna Wydawnicza Liber Novum
ul. Nakielska 156 C, 85-391 Bydgoszcz

Nakład 1000 egzemplarzy

© Wszystkie prawa majątkowe zastrzeżone dla Lokalnej Grupy Działania „Zapiecek”

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Publikacja opracowana przez Lokalną Grupę Działania „Zapiecek” współfinansowana jest ze środków EFRROW w ramach działania 19. Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER, poddziałanie 19.2 „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Smakowci: Pamięć

Poprzestać na powiedzeniu, że niniejsza publikacja jest odpowiedzią „na zdiagnozowaną potrzebę społeczności lokalnej w postaci stworzenia oferty wsparcia i zainspirowania aktywności mieszkańców obszaru a w szczególności młodzieży, osób starszych i aktywnych poprzez zbadanie, skatalogowanie, opis, promocję lokalnej tradycji kultury kulinarnej i materialnej, jej powiązania z obecnie podejmowanymi formami aktywności społecznej i kulturalnej, przedstawienie jej znaczenia i związku z innymi obszarami dziedzictwa historycznego, kulturalnego, społecznego” to jakby powiedzieć wszystko i nic.

Dlatego z nieskrywaną przyjemnością oddajemy do Państwa dyspozycji tę publikację, promującą walory, tym razem kulinarne, obszaru Lokalnej Grupy Działania „Zapiecek” i zapraszamy w podróż śladem tradycyjnych smaków tej ziemi.

Lokalna Grupa Działania „Zapiecek” od początku swego funkcjonowania wspierała rozwój życia społecznego i biznesu, w szczególności dając paliwo do działania różnym podmiotom wywierającym twórczy wpływ na upowszechnianie i kultywowanie dziedzictwa historycznego i kulturowego Regionu

Zawsze dostrzegaliśmy rolę naszej kultury kulinarnej. Cieszymy się, że staje się ona coraz bardziej rozpoznawana i doceniana. Dzieje się tak także dlatego, że jest w sposób świadomy popularyzowana i promowana przez LGD „Zapiecek” a polityka rozwoju i promocji znajduje odzwierciedlenie choćby w Lubelskim Szlaku Kulinarным, który powstał w ramach realizacji projektu współpracy, znalazło się na nim pięć obiektów gastronomicznych i przetwórczych z naszego terenu.

Dzisiejsza zachęta do lektury jest jednocześnie zaproszeniem do podróży przez smakowitości – od nalewki ziemiańskiej rodem z Przegalin, przez pieczoną w rozmarynie stocką jagnięcinę, po sętkowską szczawiową



z łąki. Książka składa się z 41 opowieści, które przedstawiają miejsca i wydarzenia historyczne, niekiedy legendy, a nade wszystko ludzi dbających o te miejsca, tworzących historię i pracujących dla zachowania tego, co z dumą nazywamy wspólnym dziedzictwem. W tych opowieściach wielokrotnie zawiera się podsumowanie wieloletniej współpracy z LGD-em, a puentą każdej z nich są smakowicie opisane potrawy, które albo mają głębokie osadzenie w którymś z wydarzeń historycznych, albo wprost wynikają z tradycji kulinarnych przez całe lata przekazywanych kolejnym pokoleniom.

Za pracę nad przygotowaniem publikacji serdecznie dziękuję wszystkim, którzy potrawy ze swych miejscowości odkryli i dla nas przygotowali. Dziękuję Autorowi Zbyszkowi Smółko za nie mniej smakowite opisanie miejsc, wydarzeń, ludzi i potraw, a uczynił to ze swadą wartą najwyższych nagród. Podziękowanie kieruję także do Maryli Burczaniuk, dyrektora Biura LGD-u za troskę i ustawiczną dbałość o losy tej książki i innych spraw Stowarzyszenia.

Książka powstała dzięki pomysłowi i zachęcie Katarzyny Krupskiej-Grudzień, przedwcześnie zmarłej założycielce i długoletniej prezesse „Zapiecka”. Jej inspiracja wynikała także z tego, że Kasia nie tylko uwielbiała atmosferę i wspólnotę stołu, będąc wrażliwą słuchaczką i współbiedniczką, ale sama była też świetną kucharką i gospodynią. Ceniła sobie bardzo kulturę i historię lokalną a nade wszystko ludzi dbających o te wartości. Dlatego też, jako cała społeczność Lokalnej Grupy Działania „Zapiecek”, niniejszą publikację poświęcamy właśnie pamięci Kasi.

Życzę miłej lektury.

Prezes LGD „Zapiecek”

Józef Włodarczyk

Tytułem wprowadzenia

Ziemia Radzyńska, Powiat, Zapiecek...



Dzisiejsze pojęcie Ziemi Radzyńskiej, z grubsza rzecz biorąc, odpowiada granicom Powiatu Radzyńskiego. Po reformie administracyjnej w 1998 ukształtowanie jednostki administracyjnej wynikało w dużej części z, dość skomplikowanych, dyskusji, argumentacji i gier politycznych.

Na Ziemi Radzyńskiej – czyli gdzie?

Kryterium historyczne niekoniecznie było tym pierwszorzędnym. W granicach znalazły się – co było przecież nieoczywiste – Czemierniki, które tradycyjnie ciążyły w kierunku Lubartowa, Ulan-Majorat pod wieloma względami bliższy Łukowowi niż Radzyniowi. W okolicach Kąkolewnicy słychać było wtedy głosy, że wolą ze swoimi sprawami jeździć do Międzyrzecza Podlaskiego (choć tam powiat, koniec końców nie powstał). Z kolei w powiecie parczewskim znalazły się m.in. Milanów, Cichostów i Oka-

lew, mocno niegdyś ciężące w kierunku Radzyna (a dokładnie Wohynia i Suchowoli), podobnie mogło niektórych dziwić umieszczenie w innym powiecie Rudna a w innym, siostrzanych pod wieloma względami, Bezwoli i Komarówki. Koniec końców narysowana w 1998 roku linia okazała się być w praktyce dość sensowną i funkcjonalną. Nie jest najmniejszą przesadą stwierdzenie, że po ćwierćwieczu możemy mówić o poczuciu lokalnej tożsamości, umocnionych albo powstałych powiązaniach, w ogromnej ilości inicjatyw i działań pojawia się motywacja oparta o świadomość wspólnoty nie tylko administracyjnej ale również na najprostszym poziomie sąsiedzkim, koleżeńskim i ludzkim. Jest w tym wielka zasługa liderów społecznych w osobach samorządowców, animatorów kultury, działaczy organizacji trzeciego sektora czy duchowieństwa.



Radzyński kościół św. Trójcy jest najważniejszym zabytkiem sakralnym regionu

Powiat, gminy, diecezje, parafie

Dziś nie do końca czytelna jest dla nas ogromna rola, jaką niegdyś dla naszych przodków odgrywała organizacyjna sieć kościelna. Tu też powiat radzyński jest miejscem spotkania. Parafie Czemierniki i Suchowola należą do archidiecezji lubelskiej, cała reszta biskupa ma w Siedlcach. Kiedyś dominującym na wsiach wyznaniem chrześcijańskim był grekokatolicyzm, większość terytorium należała do diecezji włodzimiersko-brzeskiej ale Ruskowola (dziś Polskowola) do diecezji chełmskiej.

Patrząc zaś z zewnątrz, do radzyńskiego powiatu (tak tłumaczymy rosyjskie słowo „ujezd” – ta struktura w czasach zaborów miała zupełnie inne zadania!) w XIX wieku należały obszary sięgające aż het het pod Włodawę.

Po prostu Zapiecek

Bardzo lubię nazywać Ziemię Radzyńską po prostu „Zapiecek”, które to słowo ukute zostało i karierę zrobiło w środowisku tejże nazwy Lokalnej Grupy

Działania, która od 2008 roku w oparciu o kolejne Lokalne Strategie Rozwoju podejmuje oddolne działania wspierające samorządy, stowarzyszenia, przedsiębiorców i wszystkich ludzi dobrej woli, odważnych pomysłów i skutecznego działania. Inicjatywą LGD Zapiecek jest m.in. powstanie niniejszej publikacji. Jest to też słowo, w którym jest wszystko, co potrzeba: ciepła staroświeckość, trwanie w tym, co dobre, bezpieczeństwo, serdeczna pochwała świata w którym podobieństwo do ojca i dziadka jest powodem do dumy. Zapiecek to miejsce, gdzie z lubością włazi dwuletni berbec i które zastrzeżone jest dla nestora rodu. To miejsce, które tracimy z oczu tylko wtedy, kiedy wychodzimy do pracy albo kościoła.

Jest to też miejsce przylegające do najważniejszej części domostwa, jaką oczywiście jest kuchnia.

Połączeni granicami

Dla zrozumienia specyficznego dziedzictwa kulturowego i cywilizacyjnego Ziemi Radzyńskiej kluczowe jest podkreślenie jej wielowątkowości. Ani dzieje



W wielu miejscach Zapiecka znajdziemy oryginalne zabytki dawnej wsi w jej szlacheckim i ludowym kontekście (dom w Przegalinach).

polityczne ani pejzaż społeczny nie mają w sobie nic z linii, są to wielobarwne i wykonane za pomocą różnych środków mozaiki i witraże.

Już próba określenia naszej tematyki prostymi kategoriami geografii historycznej wskazuje, że mamy do czynienia z terenem o dużej dynamice dziejowej. Prześledźmy. Na samym początku był tu las. W średniowieczu takich jak dzisiaj linearnych granic po prostu nie było, nie stanowiły one poważniejszej bariery i w zasadzie z Kijowa do Paryża można było dostać się nie niepokojonym przez żadne straże graniczne. Gdzieś nas kraju poszczególnych stref wpływów okoliczni książęta czy kniaziowie osadzali jakieś posterunki wojskowe (pewnie takim np. było, wspomniane w XIII-wiecznej ruskiej kronice „niewielkie sioło na pograniczu o nazwie Woiń”), ktoś komuś płacił jakieś daniny i tyle było wszelkiej administracji. Do XV wieku wydaje się, że najistotniejszymi bliskimi ośrodkami były z jednej strony Brześć i Chełm, z drugiej Lublin. A dorzecze Tyśmienicy i Białki po środku.

Teren był sporny: w XIII wieku przechodził z rąk do rąk między książętami piastowskimi a ruskimi, acz były to kwestie iluzoryczne: kiedy w 1415 roku dobry król Jagiełło nadawał Mikołajowi Cebulce ziemie na których dziś jest Radzyń, pisze o „pustkowiach nad rzeką Białką”. Przez dzisiejszy powiat radzyński biegła granica: część jest w Wielkim Księstwie Litewskim, część w Koronie. Ba! W 1568 roku to w Wohyniu obraduje sejm Wielkiego Księstwa, gdzie waga się losy zawarcia unii, która do historii przejdzie jako Lubelska. Spory i procesy graniczne trwają do Sejmu Wielkiego, kiedy stają się bezprzedmiotowe, bo Rzeczpospolita staje się państwem unitarnym. Potem trzeci rozbiór (bo najwidoczniej Habsburgom nie starczyły Triest i Wiedeń i uparli się, że muszą jeszcze mieć np. Zbuntów i Krasew...), Księstwo Warszawskie, Kongresówkę w kilku mutacjach, w 1912 roku powstała gubernia chełmska Imperium Rosyjskiego do której włączono część dzisiejszej gminy Komarówka Podlaska. W sierpniu 1915 roku przyszli z okupacją Niemcy,

potem II Rzeczpospolita, Generalne Gubernatorstwo, Sowietci ze sługusami, PRL, III Rzeczpospolita...

Cudna mozaika

W mozaikę układały się narodowości. Oprócz Polaków, byli tu też Żydzi (w ośrodkach miejskich takich jak Radzyń, Czemierniki czy Wołyń stanowiący nawet połowę mieszkańców), ludność wiejska jeszcze w XIX wieku mówiła o sobie jako „Rusinach” (co nie miało dzisiejszego sensu politycznego, bardziej odnosiło się do wyznania), w Cichostowie i Okalewie w XIX wieku siedzieli też niemieccy osadnicy, w Ossowie Tatarzy, wędrowali Cyganie. Żeby nie było zbyt jednostajnie: rozmieszczenie nacji i wyznań nie było równomierne. Centralne miasto Radzyń stanowiło, z grubsza po połowie, konglomerat polsko-żydowski (w XIX wieku z wyraźnym udziałem rosyjskich urzędników i, pochodzących z wszystkich nacji Imperium, żołdatów). Dzisiejsze gminy Komarówka Podlaska, Wołyń i wschodnia część gminy Kąkolewnica miały, zwłaszcza na wsiach, wyraźny komponent wschodni, objawiający się, przede wszystkim, obecnością w krajobrazie cerkwi: pierwsza chrystianizacja przysła tu niewątpliwie z prawosławnymi mnichami z Kijowa, potem w 1596 po unii brzeskiej parafijki te, zachowując wschodni obyczaj uznały władzę papieża. Dzisiejsza gmina Ulan-Majorat była znacznie bardziej monoetniczna - nie miała wiodącego ośrodka miejskiego a, jako leżąca



Najważniejszym śladem dawnego wschodniostowiańskiego elementu w historii Ziemi Radzyńskiej są unickie polichromie w kościele w Przegalinach

najbardziej na zachód, już w orbicie prawie że mazowieckiego Łukowa, związana była z obrządkiem i kulturą łacińską. Borki, Czemierniki i południowo-zachodnia część gminy Radzyń zaś to już pogranicze z Małopolską, z wszystkimi tego kulturowymi konsekwencjami. Nawet bliższe przyjrzenie się charakterystycznemu słownictwu albo i wsłuchanie w melodię języka pozwolą dostrzec wyraźne różnice.

Potłuczony witraż

Paskudny wiek XX brutalnie potłukł ten witraż. Choć w zasadzie nieszczęście zaczęło się już w poprzednim stuleciu. Po powstaniu styczniowym Moskale wpadli na pomysł uczynienia z podlaskich włościan Rosjan. Uważając, że skoro chłopci modlą się po wschodniemu, między sobą mówią językiem, któremu bliżej do gwar ruskich niż klasycznej polszczyzny i nie biegną masowo do polskich powstań, pewnie łatwo będzie ich zrusyfikować. Nie docenili jednej z najistotniejszych cech naszej duchowej konstrukcji: Świętego Uporu Chłopa Podlaskiego. Kiedy Moskale spróbowali unickie cerkwie zamienić na prawosławne, włościanie stanęli w ich obronie, mężnie znieśli budzące grozę prześladowania a sojuszników i obrońców znaleźli wśród polskiego ziemiaństwa (zwłaszcza Czetwertyńskich i Łubieńskich) oraz u rzymskokatolickich księży. W ciągu kilkunastu lat w wielu miejscach nastąpiło zbliżenie nie tylko z obrządkiem łacińskim ale i polską kulturą. Tam, gdzie w 1874 roku były cerkwie unickie, w 1918 albo zaraz potem powstały parafie rzymskokatolickie. Spisy powszechne dwudziestolecia międzywojennego liczące grupy prawosławnych notują tylko w okolicach Wors, Szóstki i, leżącego wtedy w powiecie radzyńskim, Międzyrzecza. Ostatni cios tej społeczności zadały wydarzenia II wojny światowej oraz powojenne przesiedlenia dobrowolne i niedobrowolne. Wojna wyznaczyła też koniec, mającej prawie 500 lat tradycji, obecności Żydów na Zapiecku. Przedwojenni osadnicy niemieccy uciekli razem z okupantami. W latach sześćdziesiątych XX wieku niesławnej pamięci Gomułka zabronił wędrować taborom i osiaść Romom w jednym miejscu, co potłukło kolejną szybkę.

W ostatnich kilkunastu latach odnotować należy pojawienie się w lokalnej społeczności gości z Cze-



Fortalicja w Czemiernikach od XVI do XX wieku przyciągała kwiat polskiej magnaterii i ziemiaństwa

czeniu, krajów Kaukazu i – w ostatnich miesiącach przyjmowanych szczególnie życzliwie – obywateli Ukrainy.

Na straży pamięci

Warto podkreślić, że element wielokulturowości, wieloetniczności i wieloreligijności jako konstytutywnej cechy naszej przeszłości i powodu do dumy jest chętnie badany, eksplorowany i w rozmaitych formach opowiadany nie tylko przez podmioty mające takie zadania w zakresie obowiązków statutowych i zawodowych, ale również ciekawych świata i mądrych społeczników. Ogromne zasługi w dziele wskrzeszania pamięci o obecności Żydów w Radzynie i okolicach ma pastor miejscowego zboru zielonoświątkowego wielebny dr Tomasz Mańko. Wiele uwagi tej tematyce poświęcają w swojej działalności dydaktycznej i publicystycznej panie dr Agnieszka Gątarczyk i Jolanta Bilśka z Zespołu Szkół im. Jana Pawła II w Radzynie Podlaskim. Wspaniale na potrzeby opowiadania o wielokulturowej przeszłości Wohynia i okolic odpowiadają różne i liczne inicjatywy podejmowane w tamtejszej szkole. Jest ona

zwłaszcza ośrodkiem pamięci o, patronujących tej placówce, Unitach Podlaskich. W popularnej formie historię regionu przybliża Radzyńska Grupa Rowerowa z panem dyrektorem Tadeuszem Pietrasem na czele. Wymieniać można by długo.

Tradycja szlacheckich dworców

Równie ciekawa jest panorama społeczna. Przyglądać się jej zaczniemy od góry. Polityczną stolicą regionu była rezydencja radzyńska, wokół której ukształtowało się założenie miejskie. Pierwotnie była to siedziba Kazanowskich, potem Mniszców z rąk których przewędrowała do Stanisława Antoniego Szczuki. Kolejnymi właścicielami byli Potoccy, w czasach których pałac zyskał swój ostateczny kształt. Potem Sapiehowie, Czartoryscy, wreszcie, niżsi może nieco urodzeniem lecz potężni zmysłem organizacyjnym i majątkiem, Szlubowscy. Ale przecież nie tylko Radzyń! W Czemiernikach u Firlejów w gościnie przez pół roku siedział Zygmunt III i znad Tyśmienicy zarządzał krajem, potem była to domena m.in. Krasieńskich i Raczyńskich. W Milanowie, Planicie i Suchowoli siedziby rodzinne mieli Światopełk

- Czwartyńscy a ich dwory były ośrodkami intelektualnie i politycznie promieniującymi daleko poza granice regionu.

Piętro niżej było okoliczne ziemiaństwo. Nazwiska Grocholskich z Planty, Jaźwińskich z Bork, Ośniałowskich z Żabikowa, Szaniawskich z Przegalin, oznaczały gwarancję nie tylko sensownego zarządzania majątkami ale też głębokiego, mającego silne moralne i intelektualne podstawy, patriotyzmu i petyzmu wobec dawnej tradycji. Kolejna grupa społeczna to drobniejsza szlachta. Niektóre wsie miały tradycyjnie charakter szlachecki: Przegaliny, Lichty, Zabiele... Jeszcze kilka lat temu kwestia formalnego pochodzenia społecznego była kwestią braną pod uwagę przy ustalaniu małżeństw!



Obraz św. Izzydora pędzla Buchbindera ukazuje świętego w stroju podradzyńskiego chłopa końca XIX wieku (Kościół Sw. Trójcy w Radzyniu)

Kościół i synagoga

Wyraźnie zarysowany stan mieszczański, charakteryzujący się porzuceniem pracy na roli na rzecz handlu, rzemiosła, udziału w administracji bądź pracy w oświacie lub wolnych zawodach, uchwytany był w samym mieście Radzyniu, Wołyniu i Czemiernikach, gdzie jednak o możliwość prosperowania trzeba było twardo rywalizować z Żydami. Obydwie wspólnoty żyły obok siebie, można jednak mówić bardziej o koegzystencji niż kooperacji. Nie było to tak wielkie oddalenie, jak w większych ośrodkach, gdzie wielu starozakonnych, mimo że ich rodziny żyły w Rzeczypospolitej od kilku stuleci, zupełnie nie mówiło po polsku – mieli swoją szkołę, sklep, synagogę i kwartał zamieszkania, więc kontakty z gojami należały do zupełnie zbędnych. Poza miastami zdarzały się rodziny żydowskie, które mieszkaly we wsiach. Prawo zabraniało im posiadania ziemi, więc zwykle trudniły się drobnym handlem. Zwycię to właśnie oni prowadzili karczmę. Moment największej prosperity nastąpił w połowie XIX wieku, kiedy do Radzynia z Izbicy przeniosła się rodzina chasydów Leinerów. Najgłośniejszy z nich, Gershon, zasłynął nie tylko wśród współwyznawców nadzwyczajną mądrością i uczonością także w sprawach świeckich. Ogłosił, że zidentyfikował biblijną rybę chilazon, z której to krwi sporządza się zgodnie z przepisami kultowymi barwnik do tałasów czyli chust modlitewnych: efektem był nie tylko rozwój manufaktur ale też zbudowanie silnej religijnej marki radzyńskiej szkoły chasydyzmu.

Największa tragedia – potop!

Potężnym ciosem w funkcjonowanie miast był potop szwedzki. Najpierw w końcu 1655 roku i dwa lata później wiele ośrodków regionu zostało spalonych, wobec potężnego kryzysu gospodarczego runęły podstawy funkcjonowania szlaków handlowych. Przez kilka lat nie udało się zebrać, kiepskich skądinąd akurat, plonów. Liczba ludności spadła według różnych szacunków o kilkadziesiąt procent. Powrót do wcześniejszej rangi nigdy, w gruncie rzeczy, nie nastąpił a zwykłe odtworzenie substancji i struktur miejskich nastąpiło dopiero w XIX stuleciu.

W cieniu wiejskiej chaty

Pozostał wreszcie stan chłopski. Jest to najsłabiej rozpoznana grupa ludności. We wschodniej części powiatu, jak była o tym mowa wyżej, byli to niemal wyłącznie wyznawcy prawosławia a potem unii (wyjątkiem były np. Ostrówki, które były od swoich początków łacińską enklawą między wschodnimi sąsiadami). W zachodniej i południowej części dzisiejszego powiatu włościanie uczęszczali do kościoła katolickiego. Jedna i druga grupa była z zasady niepiśmienna, wolność osobistą i materialną (czasem bardzo pozorną) zyskała w połowie XIX wieku.

Kucharska unia narodów

Wskazane wyżej różnice doskonale odbijały się oczywiście w kuchni. Ponieważ założeniem tej książki było ukazanie lokalnej kuchni w takim stanie, w jakim zastaliśmy ją w roku 2023, poza zakresem naszej opowieści pozostał cały szereg pasjonujących i pociągających pod każdym względem obszarów związanych z dawną wielokulturowością, wielonarodowością i wieloreligijnością regionu. Wiek XX sprawił, że – nad czym serdecznie ubolewamy – na-

sze podlaskie miasteczka nie pachną już w piątkowy wieczór przygotowanym przez żydowskie panie domu czulentem (cudowna zapiekanka z kaszy, gęsiny, fasoli i jajek w skorupkach!), słowo „cymes” jest coraz rzadziej kojarzone ze słodkością marchewki. Doskonały cygański pomysł, żeby kurę piec w popiele w kołderce z ciasta zbliżonego do pierogowego został zupełnie zapomniany. Podobnie jak, na przykład, będące emblematyczne dla kuchni tatarskiej, smażone w oleju pierogi z wołowiną czyli czebureki. Z wschodnim obrządkiem w chrześcijaństwie związane były potrawy spożywane w niektórych momentach roku liturgicznego, np. „koliwo” – danie z miodu i pszenicy święcone i jedzone w czasie Wielkiego Postu.

Kuchnia naszych dziadków

W czasie rozmów z gospodarzami naszych spotkań dowiedzieliśmy się wiele o kuchni głęboko archaicznej, „kuchni ubogich” podlaskiego przednówka, opartej o najprostsze produkty zbożowe (nabiał był rzadkim zbytkiem, nie wspominając o mięsie...) i nie tylko. Jest to doskonały materiał do badań et-



Bez Boga ani do proga. Ciągłe żywą tradycją jest majowe odmawianie wraz z sąsiadami Litanii Loretańskiej



W Zabelu, zanim usiedliśmy do stołu, obserwowaliśmy, mający długą historię, zwyczaj święcenia pól

nograficzno-historycznych, zwyciężyła w nas jednak chęć podania propozycji dań, które Łaskawi Państwo będą mogli sami wypróbować. Choć smak np. podplomyków z mąki z łubinu okazał się inspirowany i pewnie przyjdzie czas, żeby dalej nad nim i jego pochodnymi popracować. Czytelny sygnałem okazała się frekwencja dań mięsnych: wśród 41 receptur znalazło się ich tylko dziesięć, w większości mięso stanowiło tylko dodatek. Obecność dań z udziałem dziczyzny odsyła nas do tradycji zamożnego, ziemiańskiego dworu. Na drugim biegunie jest reprezentacja potraw zbożowych i kartoflanych. Teren gmin Kąkolewnica i Borki nie słynie ze szczególnie urodzajnych gleb, co nie stało na przeszkodzie (a może go nawet wymusiło) rozwoju nadzwyczajnej kultury kulinarnej. Praktyczne doświadczenie wykazało, że nawet między poszczególnymi wsiami tej samej gminy (a w szczególnym wypadku miejscowości Kąkolewnica jednej wsi!) pozornie dość zbliżone receptury realizowane są nieco inaczej, zostawiając dużo miejsca na autorską interpretację. Kuchnia Zapiecka okazała się też

być organizmem żywym i zjawym. Przykładem nieustannej kreatywności jest np. rosnąca popularność i frekwencja na, współorganizowanym przez LGD, dorocznym konkursie nalewek (też tradycja bardziej ziemiańska i mieszczańska niż chłopska!) w Kąkolewnicy.

To wasze przepisy

Przy konstruowaniu i doborze przepisów do niniejszej publikacji staraliśmy się, żeby jak najpełniej pokazywała ona doświadczenia i preferencje naszych Partnerów a nie nasze wyobrażenie o nich. Dlatego z pełnym zaufaniem przyjmowaliśmy ich decyzje co do receptur i aranżacji. W trakcie pracy nad książką odbyliśmy w każdej gminie spotkania, na których zdobywaliśmy wiedzę i dyskutowaliśmy o kuchni regionalnej, potrawach i związanych z nimi tradycjami i znaczeniami. Ostatnim, najmilszym, pełnym dobrych emocji, życzliwości i uśmiechu elementem pracy był cykl 41 spotkań, w trakcie których powstawały potrawy, wspólnie przygotowywaliśmy ich aranżacje i wykonywaliśmy fotografie.

Przyjmowano nas po podlasku, czyli z największą możliwą, nie pozowaną gościnnością, jak sąsiadów, którzy wpadli po sól albo kogoś z rodziny, kto akurat przechodził obok. Ciekawość zmagala się ze wzruszeniem, kiedy panie z Branicy pozwoliły nam modlić się z nimi w trakcie, ostatniej w tym roku „majówki” przy kapliczce. Wielkie wrażenie zrobili na nas nasi przyjaciele z Zabiela, prezentując swoje przygotowania do obrzędu święcenia pól, które w tej miejscowości ma charakter uroczysty – obchodzi się ołtarze z feretronami, chorągwiami kościelnymi i w pełnej gali strojów ludowych. To tylko czubek góry lodowej.

Dobrzy ludzie z aparatem

Autorem znakomitej większości zdjęć w tej publikacji jest Aneta Sarna-Blachani, lubelska artystka specjalizująca się w dokumentowaniu przestrzeni miejskiej Koziego Grodu i fotografii produktowej. Pomimo, że znałem wcześniej wszystkie miejsca i ludzi, do których ją zaprosiłem, po powrocie z trasy i obejrzeniu efektów jej pracy, miałem wrażenie uczestniczenia w swoistym odkryciu. Na ostatnim etapie prac życzliwym wsparciem fotograficznym wykazali się sprawdzeni druhowie (Nie prowdy sukaj ino kolegów – uczył ks. Tischner!) Kasia Stadnicka i Dariusz Hankiewicz.

Dziękuję!

Nawiązywanie właściwych kontaktów było zadaniem tyleż przyjemnym co nieskomplikowanym. Od 15 lat Lokalna Grupa Działania „Zapiecek” jest nie tylko uczestnikiem ale i animatorem wielu działań społecznych opatych o potencjał i aktywność „trzeciego sektora”. Poza tym każdy, kto przemieszkwał choć kilka miesięcy na Południowym Podlasiu wie, że można tu przeżyć nie wiedząc kto jest premierem albo posłem. Do wszystkiego bowiem wystarczy znajomość szefa lokalnej Ochotniczej Straży Pożarnej i szefowej Koła Gospodyń Wiejskich. Jak masz tych dwoje za sobą to nie ma rzeczy niemożliwych. Oddzielne podziękowania zechcą przyjąć nasi przewodnicy po drogach i bezdrożach Zapiecka, którzy wykazali się nadzwyczajną troską, cierpliwością i życzliwością, otwierając swoim autorytetem drzwi i ułatwiając nawiązanie niezbędnych znajomości: pani Monika Jeż-Cholew z Czemiernik, pani Karolina Mazur z Bork, pani Magda Domańska z Ułana-Majoratu, pani Dorota Korszeń z Przegalin i pan Artura Fijałkowski z Radzyna. Jak zwykle w tego rodzaju projektach można było liczyć na wsparcie i wyrozumiałość ze strony pracowników biura LGD Zapiecek z panią Marylą Burczaniuk na czele. Kłaniam się nisko!



Nie tylko pani Monika Jeż-Cholewa i pan Marian Mazurek okazali się kapitalnymi przewodnikami po przeszłości i terażniejszości Zapiecka. Dziękuję.





WIMMERBACH
MARKTSTÄNDL

2



Skąd na Podlasiu bierze się poezja



Kiedy w okolicach Radzyna - a zwłaszcza koło Czemiernik - mówi się „Marianna”, nie dodając do tego żadnych dodatkowych określeń, należy rozumieć, że mowa o Mariannie Bocian, pochodzącej z Belcząca, zmarłej w 2003 roku wybitnej poetce. Przez większość żywota mieszkała we Wrocławiu i była wybitną postacią tamtejszego środowiska literackiego, jednak często można było ją spotkać w trakcie prac w rodzinnym gospodarstwie w Belczącu. Wielu sąsiadów nie do końca było świadomych, że mijają się z wybitną literatką: dla nich była po prostu tutejszą dziewczyną, która przyjeżdżała latem, do „gniazdowska”, pomóc bratu. Cała jej poezja była stąd. Sama mówiła, że wiele wierszy powstało w czasie wędrówki za pługiem.

Była jak tutejsi: trzeba było tworzyć - tworzyła, płakać - płakała, robić - robiła, iść na demonstrację i rzucać się kamieniami z ZOMO - też umiała (tu piękne wspomnienie Mirosławy Łątkowskiej o wspólnym pobycie „na dołku”: kiedy o 22 zgaszono światło *...wstała i krzyknęła wielkim głosem, w najszczerzym oburzeniu; nie było w tym ani krzty gry czy zadęcia jakiegoś, poży: „Kto, do kurwy nędzy, gasi światło!!! Poecie! Poecie światło gasić?”* Zdarzało się nam kilka razy czytać, że była „Norwidem w spódnicy”. Kilka podobieństw rzeczywiście jest. Chodzi nie tylko o odważne zejście z utartej ścieżki poezji, skutkujące tym, że oboje docenieni zostali dopiero po śmierci. Ale to Cyprian Kamil przecież napisał o nierozzerwalnym związku pracy i sztuki.

Marka podlaskiej kultury

Jej podlaskie pisanie do tej pory jest wyzwaniem dla czytelników, krytyków literackich i uczonych. Nie jest to poezja łatwa, prosta i intuicyjna w obsłudze. Ma mnóstwo warstw, kontekstów, sensów i planów. Z czasem intryguje coraz bardziej. Wiele działań i projektów poświęconych Mariannie inspirowanych jest przez Czemiernickie Towarzystwo Regionalne, aktywną grupę pasjonatów potrafiącą animować ważne zdarzenia kulturalne, naukowe i wydawnicze. Stałym punktem kalendarza regionu jest konkurs recytatorski, na którym gościli m.in. p. Magdalena Rózcicka, czy Emilian Kamiński.

Najprawdziwszy chleb

Nie wiemy co lubiła jeść Marianna. Jej dieta nieznacznie tylko wykraczała poza hektolitry kawy i mnóstwo papierosów. Ale jednym z najczęściej spotykanych motywów w jej poezji jest chleb. W Czemiernikach pieczono go na liściu chrzanu albo kapusty. Nadawało to bochenkom specyficzny aromat i świeżość.

Rzecz jes stosunkowo prosta. Najlepszy wychodzi na naturalnym zakwasie z razowej mąki żytniej.



W grę nie wchodzi oczywiście żadne ulepszczenie, upieram się, że wyrabianie ręczne ma też zbawienny wpływ na końcowy rezultat. Potem już mąka pszenna, trochę oleju, wody, soli i cukru. Potrzeba też cierpliwości: dobry wiejski chleb musi wyrastać dwa razy po dwie godziny a potem przemocować w lodówce. Dopiero rano ciasto układamy na lekko posmarowanych olejem liściach chrzanu, czekamy godzinę i wkładamy do pieca. Może to i nie jest proste tyle czekać, ale poezja od tego chleba też łatwa nie jest.

PRZEPIS NA STR. 104



Trochę mąki, trochę sody, zsiadłe mleko. I zaczynają działać się cuda

Unia znaczy jedność. Zresztą o co się kłócić...



Pierwsza chrystianizacja wschodniej części dzisiejszego powiatu radzyńskiego przysłała nie od Czechów, Gniezna i Mieszka I a od kijowskich mnichów, uczniów ascetów z Atosu i świętych Cyryla i Metodego. Gdzie powstawała wioseczka tam i stawała cerkiewka. Dopiero w XV w większych ośrodkach osiedlali się Polacy, którzy wznosili świątynie obrządku łacińskiego. W 1596 roku w Brześciu część biskupów prawosławnych w Rzeczypospolitej zawarła unię z papieżem o następującej treści: zostają prz swoich obrzędach, zwyczajach i odrębnościach ale uznają nad sobą władzę Rzymu. Na południowym Podlasiu rzecz przyjęła się dość łatwo i szybko, przez kolejnych 250 lat z górką w każdym miasteczku były dwie świątynie katolickie: „rzymski” kościół i „grecka” cerkiew. Jak był odpust u łacinników to kazanie mówił proboszcz unicki, jak się księdzu unicie

urodziło dziecko to brał w kumy kolegę z kościoła, mimo że na wzajemność specjalnie liczyć nie mógł. W 1874 roku Moskale próbowali przemocą zagonić wiernych do prawosławia. Spotkali się z oporem, w Pratulinie i Drelowie na progach szturmowanych przez wojsko cerkwi padali zabici. Unici gotowi byli przyjąć każde represje, żeby tylko nie przekroczyć progu, tak kochanej kiedyś, świątyni, obróconej na prawosławną. W Bezwoli nawet pogrzeby odprawiano nocą w tajemnicy na cmentarzu, oznaczając tylko sekretnymi znakami miejsce gdzie ułożono zmarłego. Istnieje przekaz, że kiedy car chciał rozebrać cmentarny mur, włościanie jednej nocy przykryli kamienne ogrodzenie grubą warstwą ziemi. Do tej pory samoidentyfikacja jako „potomków unitów” jest wyjątkowo silna.

Nie ma że się nie da

A Podlasiak (a Podlasianka jeszcze bardziej!) jak już co postanowi i weźmie się do roboty, robi to porządnie. To nie jakieś historie sprzed stu pięćdziesięciu lat. Konkret, tu i teraz.

W środowisku wołyńskiej szkoły działa Fundacja Dziedzictwo Unickie. Oprócz stróżowania nad lokalną pamięcią (opieka nad cmentarzem unickim i kirkutem) grupa ludzi o nieograniczonej niczym odwadze i wyobraźni zrealizowała kilkanaście projektów dotyczących rozmaitych aspektów niegdyśszego i obecnego bogactwa wielokulturowości. Wydają broszury, organizują wydarzenia kulturalne i artystyczne, pomagają kopać studnie w Burkina Faso.

Dobroć w prostocie

Czy istniało coś takiego jak kuchnia unicka? Obrządek wschodni popularny był głównie wśród chłopstwa, był wyznaniem wiejskim. Tedy i kuchnia była nieskomplikowana. Oparta na tym, co łatwo dostępne. Okolice Wohynia mają wiele żyznych gleb, z dobrą pszenicą. Mleko krowy dają wyjątkowe. Woda – najlepsza w okolicy. Niegdyś jako główny spulchniacz używana była soda – tańsza i bardziej przewidywalna niż drożdże. Przysmakiem były placki: trochę mąki, trochę zsiadłego mleka, jajko, sól i pół łyżeczki sody. Zagnieść, wyciąć szklanką,



zaczekać, położyć na rozgrzanej blasze starego pieca albo suchej patelni. Proste to, jak czynienie dobra w Wohyniu.

PRZEPIS NA STR. 105



Młodzię po sześćdziesiątce i smalec bez smalcu

Radzyńskie Anioły Stróże i dawni mistrzowie



Mimo niewielkich rozmiarów jest z pewnością jednym z najciekawszych obiektów na całym Południowym Podlasiu. Subtelna, sześcioboczna bryła, zwieńczona kształtnym dachem z latarnią, doświetlona okulusami, z niszami w ścianach. Kiedy w 2009 roku w Radzynie rozpoczęto remont niewielkiego, kojarzonego jako dawna kostnica budynek przy zbiegu ulic Sitkowskiego i Grobli Kasztanowej, nikt nie spodziewał się rewelacji. Szybko jednak spod warstwy tynku ukazały się autografy jego budowniczych. Była to ta sama ekipa, która budowała nieodległy, pochodzący z pierwszej połowy XVII wieku kościół św. Trójcy!

To tu był pierwszy kościół

Samo wezwanie Kaplicy Aniołów Stróżów świadczy o dawnej metryce obiektu. Dziś rzadko poświę-

ca się kościoły Aniołom, zdaje się, że z braku relikwi (choć pamiętamy pióro Gabriela, które w „Krzyżakach” Sanderus chciał opchnąć rycerzom z Bogdańca!). Kiedy dzięki rodzinie Cebulków w XV wieku z Koziego Rynku powstawało wyposażone w zameczek założenie miejskie, powstał też pierwszy kościół. Nosił wezwanie Trójcy Świętej a zbudowano go ok. 1470 roku na południe od fortalicji. Druga, również drewniana świątynia parafialna, pierwotnie pw. Zwiastowania Najświętszej Marii Pannie, została wzniesiona w 1523 roku tam, gdzie stoi dzisiaj kościół Trójcy Świętej. W połowie stulecia, na fali reformacji, obie przeszły w ręce protestantów, których protektorem był ówczesny pan Radzyna, Jan Kazanowski. Pochowano go w kościele Trójcy. Dokonana w 1602 roku wizytacja biskupia podaje, że fakt pochowania heretyka profanuje miejsce.

Głównym ośrodkiem życia religijnego stała się więc młodsza świątynia. Oddany do użytku w 1644 roku, imponujący i dzisiaj, wzniesiony na miejscu dawnego Zwiastowania kościół przejmując najdawniejsze wezwanie Trójcy. W tym też mniej-więcej czasie, na miejscu najstarszego kościoła, zostaje wymurowana kapliczka z wezwaniem Aniołów Stróżów. Fundatorem był pewnie jeszcze Stanisław Antoni Szczuka, kolejny właściciel Radzyna i jeden z głównych rozgrywających na politycznej scenie Rzeczypospolitej.

Smalec bez smalcu a'la PCK

Odkrywanie radzyńskiej przeszłości odbywa się nie tylko w drodze akademickich dociekań. Fascynujące jest zbieranie „historii mówionych”, mikro-opowieści osób, które pamiętają miasto i region sprzed wielu dziesięcioleci. Uwielbiam spotkania z, prowadzonym przez Polski Czerwony Krzyż, Klubem Seniora. Pełni wigoru, otwarci na świat państwo mają więcej ciekawości świata niż większość małałatów. Wszystko ich ciągle cieszy: angielski, rękodzieło, historia lokalna, taniec, basen, wycieczki. O gotowaniu gadać można godzinami.



O przepisach babci, o ziołach z ogrodu, o pomyślach na przetwory. W każdej Gesslerowa siedzi, tylko trzeba podpuścić... Ponieważ ciągle lubią się bawić a wątroba czasem już nie ta, cudownym patentem okazało się zastąpienie tradycyjnego smalcu ze skwarkami znacznie lżejszym smarowidłem z kaszy i fasoli. Urzekło mnie. Delikatne, subtelne a jednocześnie treściwe. Ach, być kiedyś jak oni, gotować jak oni...

PRZEPIS NA STR. 105



W Ostrówkach narobili pasztetu

Barok wśród bagien



Pradawne może i Ostrówki nie są, ale swoje 550 lat mają. Końcówka wieku XV była czasem ożywionego osadnictwa w tej części Podlasia: z zachodu nadciągać zaczęli przybysze głównie z Mazowsza, wydzierający miejscowym bagnetom kawałek ziemi uprawnej po kawałku. Wiele odczytać można i z obecnej topografii wsi: jest ona rozrzucana wzdłuż kilku dróg i koloni, niewątpliwie stanowiących niegdyś suche enklawy wśród moczaru. Wyspę przypominały Ostrówki i z drugiego powodu: na pograniczu Księstwa z Koroną dominującym żywiołem byli prawosławni Rusini, w Ostrówkach zaś zawsze dominowali mówiący po polsku łacinnicy.

Prawdziwą perełką jest świątynia. Takiego drewnianego baroku to na naszym Podlasiu chyba nigdzie indziej nie ma. Najstarszy kościół stanął w końcówce wieku XVI z fundacji Lwa Sapiehy. Do tej pory łacinnicy w święto musieli do najbliższego Międzyrzecza drałować 18 kilometrów. Tę świątynię zniszczyli Szwedzi i Węgrzy w czasie potopu. Odbudowano ją szybko, bo po 3 latach ale już w początkach wieku XVII wizytatorzy określali ją jako ruinę. W 1737 roku stanęła więc nowa i tę możemy do dzisiaj oglądać.

Najbardziej lubię patrzeć na kościelne wieże z odległości. Przypominają palące się świece, aż trudno uwierzyć, że to kościół nie cerkiew. Ba-

rok w Ostrówkach jest konsekwentny. W ołtarzu głównym na zmianę a to św. Stanisław wskrzesza Piotrawina, a to św. Dominik kontempluje swoje powołanie. Sam ołtarz niezwykle harmonijny, ozdobiony dobrymi rzeźbami, zaskakująco wręcz wysmakowany. Jedyne, czego można żałować patrząc na przecudną ambonę, to to, że proboszczowie w ostatnich latach rządziej z nich korzystają, grząc na wiernych od ołtarza. Na ścianach niepowtarzalne wizerunki Apostołów. Brody smoliste, miny tęgie, sarmackie typy...

Zgrana ekipa z Ostrówek

Być może ze względu na wielowiekowe doświadczenie wyrywania naturze i opanowywania trudnego terenu i oddalenie od innych miejscowości, lokalna społeczność musi być szczególnie zgrana i umieć współpracować. Panie z Koła Gospodyń Wiejskich spotkaliśmy w trakcie przygotowań do jednego z wielu konkursów. Szybko, jedna po drugiej zbiegły się w domu ludowym, rozłożyły deski, noże, talerze, półprodukty i spod ich rąk zaczęły wyskakiwać pyszności. W żadnej restauracji nie widziałem tak zgranej ekipy, może dlatego, że najwyraźniej dziewczyny się autentycznie lubią. Bo na Podlasiu wszystko opiera się na pozytywnych relacjach międzyludzkich.

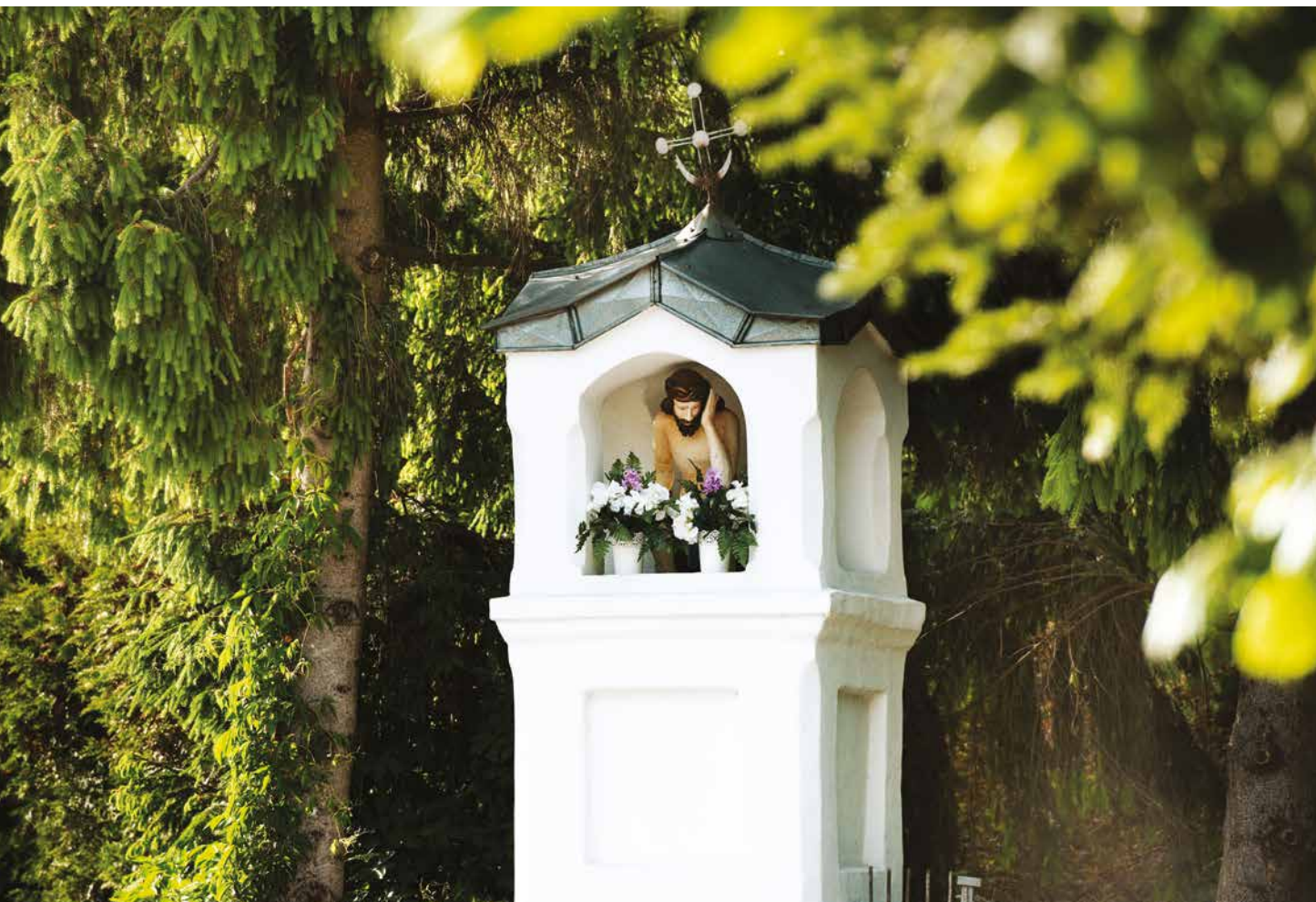
Pasztet jak królewski

Na zaglądaniu kucharkom przez ramię i próbowaniu przysmaków zeszło nam całe przedpołudnie. Największe wrażenie zrobił pasztet z gęsiny z żurawiną. Potrawa w polskiej kuchni dziś nieco nie doceniana, uważana za okazję do utylizacji gorszych kawałków mięsa. Kiedyś jednak pasztety były uważane za danie królewskie, specjalność narodową. W Ostrówkach dostaliśmy dowód dlaczego. Doskonałej jakości gęsiną z podrobami, przełamana słodką, suszoną i potem namoczoną w czymś dobrym żurawiną, precyzyjnie upieczona tak, żeby się nie wysuszyła – mistrzów poznaje się właśnie po umiejętności robienia rzeczy pozornie prostych...

PRZEPIS NA STR. 106



Nazwa, która zupełnie nie pasuje



Podobno kiedyś miejsce, przy samej granicy powiatów radzyńskiego i łukowskiego, sami mieszkańcy nazywali ładnie „Zieloną Dąbrową”. Aż jakiś waźniak, turlający się karetą nie wiadomo gdzie i po co, urwał sobie tutaj koło. Wysiadł i zaczął wrzeszczeć, że to nie żadna Dąbrowa tylko jakieś Paskudy. I niby tak zostało. Coś mogło być na rzeczy, bo teren był bardzo bagnisty. Przepytywani uczeni skłaniają się, że pochodzi od jakiegoś osobnika o takim przydomku, który musiał być ważną osobą w początkach jej istnienia. Czy był rzeczywiście nienachalnej urody czy słynął z lubieżności (bo takie było pierwotne znaczenie słowa „paskudzić”!) chyba już nie dojdziemy.

Wieś ma historię sięgającą co najmniej XV wieku. Wiemy o niej stosunkowo dużo. Zachowało się wiele dokumentów, przodków sprzed trzystu lat może-

my zidentyfikować z imienia i nazwiska. Zasiedlona była zarówno przez drobną szlachtę jak i włościan. Nie wydaje się, aby między jednymi a drugimi była wyraźna różnica w standardzie życia. Kilku mieszkańców poszło do powstania styczniowego, co przypłaciło zsyłkami. 12 sierpnia 1915 roku Legiony Polskie stoczyły tu bitwę z Rosjanami. W czasie II wojny światowej aktywnie działała tu Armia Krajowa.

A tak naprawdę Paskudy są wręcz urocze. Jak urzeczony stałem w centrum wsi przed kapliczką z Chrystusem Frasobliwym. W trudnym do oceny wieku, bo wielokrotnie starannie odnawiana, ale kute krzyże kowalskie na szczycie wskazują nawet na początek XX wieku. Zadumałem nad rolą, jaką w pejzażu Zapiecka odgrywają właśnie elementy przydrożnego sacrum. Jest ich u nas wyjątkowo dużo, są ciągle odnawiane a nawet stają nowe. Naj-

starsze o konstrukcji słupa, mniejsze, w których jak w dziuplach mieszczą się ikony Matki Boskiej, biało-błękitne posągi Maryi stawiane w rocznice dogmatu o Niepokalanym Poczęciu, rozstajne Nepomuki, krzyże drewniane i metalowe na miejscu szczęścia i nieszczęścia, strzeżące od zarazy karawaki albo zdobione insygniami Męki Pańskiej. Gloger ponad 120 lat temu obawiał się, że z czasem znikną, ale jednak nie. A na pewno nie u nas. Nie u nas. Wyobraźcie sobie Paskudy bez tego Chrystusa...

Dziewczyny zupełnie nie paskudne...

Dzisiaj do nietypowej nazwy podchodzi się z ogromnym dystansem i poczuciem humoru. - Przynajmniej każdy zapamięta! - A co, może pan myślał, że my tu brzydkie dziewczyny mamy? - żartowały jedna przez drugą panie z Koła Gospodyń Wiejskich, Obok druhów z Ochotniczej Straży Pożarnej stanowią one o aktywności lokalnej i kapitale ludzkim wsi.

Brawa za przystawkę

Kuchnia jest ich wielką pasją i pochodzą do niej w sposób bardzo twórczy. W arsenale mają m.in.



świetne pierogi, racuchy i niebezpiecznie pyszne nalewki. Potrafią też realizować własne patenty. Długo zastanawiałem się nad pewną przekąską, za którą dziewczyny na jednym weselu dostały brawa na stojąco. Pyszny farsz z mięsa i pieczarek został zamknięty w roladę w przemyślnie zmiekkczonym arkuszu cukierniczego wafla, pokrojony w plastry i tak zapieczony. Aż mi głupio było sięgać po czwartą porcję...

PRZEPIS NA STR. 106



Ach, te komarowskie ziemniaczki...

Energiczny ksiądz Jan i jego parafianki



Komarówka Podlaska, ongiś miasteczko, dzisiaj siedziba uroczej gminy, pod koniec XIX wieku znaczeniem i rozmiarami ustępowała kilku innym okolicznym wsiom: barwnym Przegalinom czy będącej siedzibą władz Żeliźnie. W połowie XIX wieku spalił się kościół, który odbudowywano etapami i dość mozolnie. Poza tym trochę wiejskich chałup, i ze dwa sklepy prowadzone przez starozakonnych.

Aż na przełomie wieków trafił tu ks. Jan Rudnicki. Jego to niezrównanej energii parafia zawdzięcza dokończenie budowy okazałej świątyni. Postać proboszcza przewija się w aktach założycielskich powstających jedna po drugiej ochotniczych straży pożarnych. Powołuje do życia spółdzielcze kasy zapomogowo-pożyczkowe, stworzone zostają mechanizmy reasekuracji rolniczej, pojawia się niewielki szpitalik, urząd pocztowy, we wsiach powoływane są towarzystwa samokształceniowe. Najważniejszym być może dziełem księdza Jana jest powołanie - wraz z kilkoma okolicznymi duchownymi - w 1914

roku stałych kursów nauczycielskich, które po odzyskaniu niepodległości zamieniły się w szkołę rolniczą. Dzięki państwowej subwencji utrzymywała się przez całe dwudziestolecie. Jeszcze po zakończeniu II wojny światowej Rudnicki reanimuje szkołę pod marką Spółdzielni Oświatowej jako prywatne gimnazjum. Koniec końców zostaje ona państwowym liceum, trwającym zresztą jako jedna z nielicznych wiejskich szkół tego typu do dziś dnia. Śmiało można powiedzieć, że swoją rolę stolicy gminy i istotnego ośrodka kulturalno -społecznego Komarówka zawdzięcza właśnie energii i kreatywności ks. Jana Rudnickiego. Jego postać uhonorowana jest stojącym przed kościołem popiersiem oraz nazwą jednej z najważniejszych we wsi ulic. Warto też pamiętać, o dwóch braciach księdza Jana: Mikołaj był profesorem slawistyki a Józef burmistrzem Radzyna i pierwszym po wojnie starostą bialskim, którego uporowi Biała zawdzięcza m.in. ocalenie resztek Zamku.

Kobitki co w domu nie usiedzą

Klimat twórczej energii i umiejętność budowania wspólnoty w Komarówce przechował się w Kole Gospodyń Wiejskich. Panie trochę narzekają, że młode dziewczuchy się nie garną, ale przecież obecnej ekipie kreatywności i zapału nie brakuje. Każda okazja czy świecka czy kościelna jest dobra: natychmiast w umówionym miejscu pojawia się grupa odzianych w efektowne ludowe stroje pań które sprawnie zajmą miejsca w kuchni, na scenie i wszędzie, gdzie jest potrzeba żeby były.

Jest taka babka w Komarówce....

Jesienią organizują nawet specjalną imprezę „Ach te ziemniaczki”, której celem jest promocja miejscowej tradycji kulinarnej, której niebagatelną częścią są dania z kartofli właśnie. Nie mogliśmy się doczekać spróbowania tutejszej babki ziemniaczanej (w części powiatu zwanej też „tartunem”). Dostaliśmy w wersji „na bogato” – z aromatycznym mięsem z mocno przyprawionych wędzonych żeberek. Zdaniem wielu najlepiej smakuje odsmażona na drugi dzień na smalcu albo polana kwaśną śmietaną. Uczciwie ostrzegamy: wtedy tyłek szybko rośnie. Ale co tam, przecież warto!

PRZEPIS NA STR. 107



W Sętkach umieją "w kartofle"

Król na wielbłądzie, warcaby i dzielni legioniści



Wielką przyjemnością jest spacer po łąkach nad meandrującą przez okolicę Bystrzycą. Nikt nie wpadł – chwała Bogu – na pomysł, żeby ją regulować, zachowała więc swój pierwotny naturalny charakter. Po raz pierwszy w źródłach historycznych Sętki pojawiają się w XV wieku – rzeka była bowiem zawsze naturalną osią osadnictwa. Kiedyś okolica była znacznie bardziej gwarna, leżała na dość ruchliwym szlaku kupieckim z Mazowsza na wschód.

Wędrował tędy nawet sam król! Na przełomie 1708 i 1709 roku bawił tu Stanisław Leszczyński. Szedł bogatym orszakiem: były w nim wielbłądy, które budziły przerażenie u miejscowej ludności. Sam król nocował najpewniej w Wólce Domaszewskiej, jego świta w Domaszewnicy. W Sętkach, w dobrach należących do Stanisława Rozwadowskiego zaś rozłożył się, towarzyszący królowi, najważniejszy w orszaku, szwedzki generał. Panowie czas spędzali na głównie rozrywkach, zachowany diariusz z podróży świadczy, że głównie grali w warcaby i tryktraka i biesiadowali.

Bez szwanku udało się wyjść z dramatycznych wydarzeń sierpnia 1915 roku.

Pisze August Krasicki, oficer Legionów Piłsudskiego, który szedł tędy na czele swojego oddziału. Dokonuje wielu obserwacji i wielkie wrażenie robi na nim upór tutejszych włościan:

„...zatrzymujemy się w Sętkach, ta wieś ocalała od spalenia, jak opowiadali ludzie, dzięki komendantowi, pptk. rosyjskiemu, Polakowi, który wsi nie pozwolił spalić. Chłopi tutejsi bardzo rezolutni, opowiadają jak Moskale rabowali i palili, z nienawiścią też zwracają się do Moskali, a wojska austriackie i Legiony witają jak zbawców. Jeden chłop opowiada, że Moskalom uciekł z Brześcia w ten sposób, że przyczepił się do osi wagonów, pod spodem i tak udało mu się wyjechać i przyjechać do Łukowa.” Społeczność potrafiła też wyłaniać silnych liderów. W dwudziestolecie międzywojennym wójtem gminy a potem posłem na sejm był Władysław Górski. W czasie wojny więziony był przez Niemców w Radzyniu i Lublinie, po wojnie, jako wroga gnębili go komuniści.

To nie jest koniec historii

Dzisiaj wieś ma około 250 mieszkańców ale nadal sporo w niej dobrych zdarzeń. Miejszem spotkań jest dobrze wyposażona wiejska świetlica, w której seniorzy z całej gminy mogą spędzać wolny czas. Ochotnicza Straż Pożarna pracuje od 1925 roku. Aktywnie działają też panie z Koła Gospodyń Wiejskich. Oczywiście ich specjalnością jest kuchnia. Podobnie jak w reszcie pogranicza Południowego Podlasia z Ziemią Łukowską gleby nie są szczególnie żyzne i miejscowa kuchnia musiała wyspecjalizować się w potrawach z ziemniaków i łatwiejszych w uprawie zbóż.

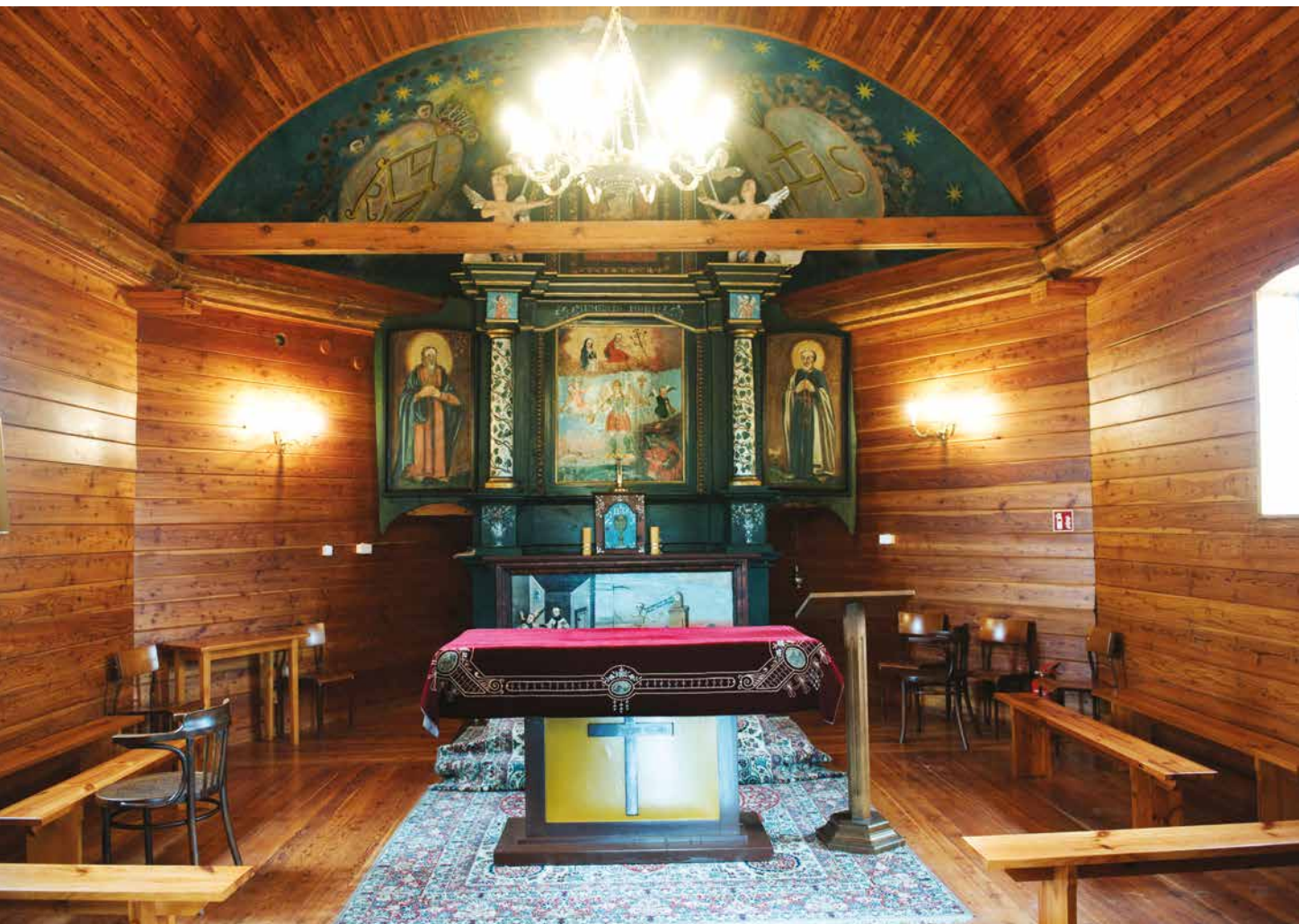
Placki ziemniaczane po sętkowsku

Doskonałym jej przykładem okazały się placuszki z gotowanych ziemniaków i pszenicznej mąki. Delikatne, puchate ciasto, z wierzchu chrupiące, w środku cudownie puchate i delikatne, same w sobie mogą służyć jako samodzielne danie albo przystawka. Pierwszy raz jedliśmy je na ciepło, z sosem pieczarkowym oraz śmietaną. Pod koniec biesiady nie mogłem się powstrzymać i sięgałem też po zimne. Takie to dobre!

PRZEPIS NA STR. 107



W Ulanie nie marnują czasu na dumanie



Patrząc z zewnątrz trudno domyślić się, że pochodząca z ok. 1849 roku cmentarna kaplica św. Michała Archanioła na cmentarzu przy drodze z Ułana do Zarzeca Ulańskiego kryje w sobie jeden z bardziej fascynujących zabytków regionu. Budynek jest dosyć standardowy, widać, że architekci bardziej koncentrowali się na walorach użytkowych niż urodzie. Stoi na cementowej podmurówce, wzniesiony na planie prostokąta, z trójkątnie zamkniętym prezbiterium. Dach niegdyś kryty był gontem, obecnie blachą. Nad nim oktagonalna wieżyczka z sygnaturką w formie latarni. Powyżej wejścia w trójkątnym szczycie wisi figura Chrystusa na krzyżu. Być może przy budowie użyto elementów z dawniejszego budynku, którego moment budowy szacowany jest na okolicę roku 1810.

Kiedy jednak uprzejmy pan kościelny otworzy drzwi, trzeba nam będzie na dłuższą chwilę usiąść przed zabytkowym drewnianym ołtarzem. Jest on bowiem jednym z, bardzo nielicznych już, przykładów sztuki wanitatywnej. Łacińskie „vanitas” znaczy tyle co „marność”. W dawnych wiekach, zwłaszcza w epoce baroku, artyści opowiadający sprawy boskie za pomocą kolorów i rzeźbiarskiego dłuta, często ostrzegali odbiorcę, że jest na ziemi tylko przechodniem i, niezależnie od swojego stanu, płci, wieku i zamożności skończy jednak: jako rozkładający się w grobie nieboszczyk, drżący przez Sądem Bożym. Do tego obszaru należy też ołtarz w Zarzecu: mamy obraz Sądu Ostatecznego z trąbami anielskimi i całą nędzą potępionych, straszliwą głowę szatana pożerającą dusze, rywalizujących przy łóżku umierającego anioła i diabła oraz opartego o zegar kościotrupa

z kosą przestrzegającego „Czuwajcie, bo nie znacie dnia ani godziny”. W centralnym punkcie ołtarza znajduje się napis „Memento Mori” – Pamiętaj, że umrzesz. Wszystkie te pouczenia flankują wizerunki świętych Piotra i Pawła.

Szkoła, wakacje, piłki ręczne i nożne...

Na razie jednak nikt się w Ulanie na cmentarz nie wybiera, nie ma czasu. Potężną siłą społeczną jest Ulańskie Forum Inicjatyw Społecznych. Liczbę zrealizowanych działań, projektów i pomysłów liczyć można w dziesiątki. Stałą ofertą dla dzieci są wyjazdy letnie i zimowe – pod komendą pani Eulalii Mikołajuk wypoczywa zwykle kilka turnusów młodzieży. Dziecięcy zespół taneczny „Ulaniacy”, odziany w efektowne stroje ufundowane przez LGD Zapiecek, nie tylko uświetnia liczne imprezy ale i zdobywa nagrody na krajowych przeglądach. Piłkarze ręczni z klubu Sprint są regionalną potęgą, futboliści z Absolwenta Domaszewnica bywają.

Szczaw – przysmak zerwany na łące

W kuchni i za stołem UFiS też radzi sobie znakomicie. Trafiliśmy doskonale, bo wiosennym ulań-

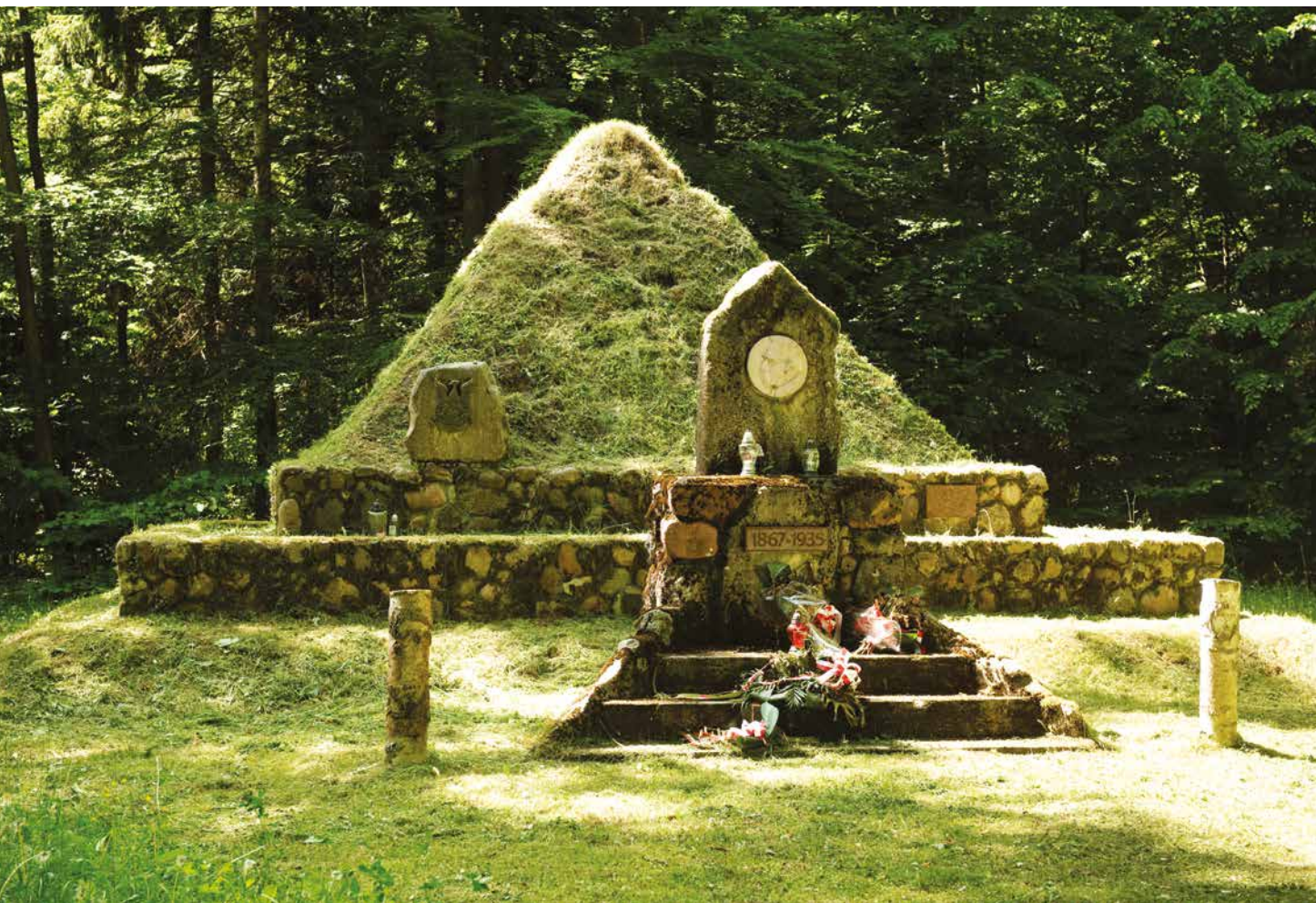


skim specjałem jest zupa szczawiowa. Miejskowa kuchnia chętnie korzysta z najłatwiej dostępnych składników a tutaj wszystko czeka na łące. Przyrodzona szczawiowi kwaśność świetnie bilansowana jest pysznym domowym jajkiem i słodyczą śmietanki. Podawana bywa w wersji postnej albo też na wywarze mięsny. Zapobiegliwi w maju listki upychają i pasteryzują w słoikach. Bo przecież byśmy umarli z tęsknoty...

PRZEPIS NA STR. 108



Śladem podlaskiego Kmicica



Zbudowany w lesie koło Brzozowicy w pierwszą rocznicę śmierci Marszałka Piłsudskiego okazały kopiec zawiera w sobie garstki ziemi z kopca krakowskiego. Wzniesiona z inicjatywy miejscowego leśniczego konstrukcja nie znalazła się tu przypadkowo. W sierpniu 1915 przez okolicę szły oddziały Legionów Polskich a w nieodległym Grabowcu stoczono krwawą bitwę. Po raz drugi historia wpadła z impetem w roku 1920. W czasie wojny polsko-sowieckiej i legendarnej polskiej kontrooofensywy znad Wieprza, Ziemia Kąkolewnicka była areną niesłychanie widowiskowej operacji polskiej kawalerii. Jednym szalonym rajdem oddział dowodzony przez majora Feliksa Jaworskiego, dokonując cudów odwagi i wojskowej sprawności, rozbił bolszewików w proch i pył – z radzyńskiego Pałacu uciekali tak szybko, że marmietki nie zdążyły nawet głów wysuszyć.

Jaworski wraz ze swoim oddziałem był legendą polskiej kawalerii: najpierw na Podolu bronił polskich szlacheckich dworów, potem sformował oddział złożony w dużej części z największych obwieśiów, jacy tylko pod jego skrzydłami mogli szukać schronienia przed ręką sprawiedliwości. Kompania pana Andrzeja Kmicica wyglądała przy nich na bractwo różańcowe. Mądry Piłsudski zaś zrozumiał, jaki diament ma w garści: zarządził, że jaworczyacy mają być oddziałem wydzielonym, podlegać w zasadzie tylko jemu i po prostu łać sowieciarzy! A że przy okazji, jak to rozbujana kawaleria, byli dość uciążliwi dla cywilów - to trudno, skutek uboczny. Jak w piosence: *...z konia zsiądę, prawo złamię...* Sądy wojskowe coś tam próbowały w tych sprawach robić, ale nieprzesadnie energicznie.

Sprytne dziewczyny z Brzozowicy

Kiedy spotkałem się z Kołem Gospodyń Wiejskich Jarzębina z Brzozowicy Dużej, tematów do rozmowy było mnóstwo. Świetnie zorganizowane panie są pełne werwy i pomysłów: mają zespół śpiewaczy kultywujący dawne tradycje, nie ma akcji charytatywnej w którą by się nie zaangażowały. Z konkursów kulinarnych zawsze wracają z nagrodami. Ugotować potrafią wszystko, tradycyjnym produktem są genialne parowańce z kapustą i grzybami, ale przecież jasne jest, że rozpędzeni jaworczyki nie czekali na zagniecenie ciasta.

Rosół doda animuszu

Co więcej: musieli pewnie trochę liczyć na samych siebie, bo ojcowie i mężowie żony przed nimi – i słusznie! - skrzętnie pochowali...

Co więc im biednym pozostało jak nie złapać kureę i po prostu wrzucić ją do gara? To i największa oferta w szwadronie przecież potrafiła. Ale dziś rosół w Brzozowicy robi się inaczej. Powoli, gotując długo, ubierając ślicznie zieleniną. Najpierw panie starannie dopilnowują, żeby kurak był porządny:



żaden masowy ze sklepu, to ma być ptaszek, który deptał po podwórku i sam sobie smakołyki w trawie wynajdywał. Poza tym rosół nie podaje się tu z makaronem a z, rodzonymi przez tutejszą ziemię w obfitości i najlepszej jakości, ziemniakami. Żółty rosół, na środek spora piramidka tłuczonych kartofli i nie dziw, że ułani mieli dość siły żeby kacapów pogonić!

PRZEPIS NA STR. 108



Podlaska ziemia gromadzi prochy



Sierpień 1915 był jednym z najbardziej dramatycznych momentów w całych dziejach regionu. Już w lipcu carscy urzędnicy oraz prawosławne duchowieństwo zaczęło głosić że kiedy nadejdą wojska Państw Centralnych z pewnością dopuszczą się najstraszliwszych zbrodni. W krótkim czasie z pasa między Suwałkami a Hrubieszowem na wschód ruszyło w desperackiej próbie ewakuacji nawet 2 miliony ludzi, głównie z ośrodków wiejskich. Tylko część z nich powróciła, niektórzy po latach. Kiedy zaś w połowie sierpnia wróg rzeczywiście nadciągnął, Rosjanie postanowili pozostawić za sobą spaloną ziemię. Płonęły budynki, kościoły, świeżo zebrane albo i nie plony. Kąkolewnica nie została spalona dzięki interwencji u władz carskich ks. Kozłowskiego. Moskale prowadzili działania opóźniające, przeciwnik zaś starał się za wszelką cenę szybko przelamać linię. O życie żołnierzy nikt nie dbał. Razem z ówczesnymi sojusznikami szły też oczywiście oddziały I Brygady Legionów.

Mnóstwo krwi kosztowała obie strony bitwa o Międzyrzec. VIII Korpus Austro-Węgierski na-

cierał na osi szosy radzyńskiej. Do krwawego starcia doszło na wysokości Grabowca. Umierali jedni i drudzy, dzielni byli jedni i drudzy ale to Węgrzy z 37 Dywizji Kawalerii byli dzielni o chwilę dłużej.

Ofiary pochowano niedaleko miejsca boju. Wojska CK Monarchii i Cesarstwa Niemieckiego były pod tym względem wyjątkowo skrupulatne. Nie można wykluczać, że leżą tam też polegli żołdaci, bo w tamtej wojnie okazywano jeszcze wrogom szacunek. Cmentarz otoczono wałem, oznaczono kwatery grobowe. Nawet dziś można je zidentyfikować. Nie był to jednak ostatni pochówek w tym miejscu. Miejscowa tradycja przekazuje, że kolejnych żołnierzy nekropolia w Grabowcu przyjęła w roku 1920. Wtedy, niemal równiutko pięć lat później, kawaleria majora Jaworskiego goniła tędy bolszewików. Polskie straty były niewielkie, ruskie znaczne. Nie wiemy o żadnym innym cmentarzu wojskowym w okolicy, więc możliwe jest, że grabowiecka ziemia gromadzi prochy przedstawicieli znacznie większej liczby narodów niż przypuszczamy.

Bóg nagrodzi porządnych

Kiedy raz na jakiś czas zaglądałem na nekropolię, z największym szacunkiem myślałem o ludziach, którzy sprawują nad tym miejscem opiekę. Myliłby się ten, kto by mniemał, że władze Niemiec, Austrii czy też polskie spieszą się z nakładami. Wręcz przeciwnie. Owszem, jest krzyż, jest tablica, ale przede wszystkim są porządni sąsiedzi. Państwo Prokopiakowie i ich przyjaciele dbają, żeby trawa była w czas wykoszona, żeby krzaki nie wlaźły, żeby czasem paliła się świeczka. Tylko tyle, aż tyle.

Specjał tylko podlaskiej kuchni

Do stołu usiedliśmy nad potrawą, która na Podlasiu jest arcylokalna, acz ma sporo wariantów. Niejednego pomysłu łączenia kapusty z grochem mocno zaskoczył, ale jest to zaskakująco dobre. Podawać można razem albo osobno, z kapustą młodą i kiszoną, na Wigilię i na codzień. Wersja grabowiecka ma swoją specyfikę: zamiast grochu jest fasola no i towarzyszą im żeberka wieprzowe. Absolutna rewelacja.

PRZEPIS NA STR. 109



Olej nie tylko w głowie

Ossowa – unicy, Tatarzy, Moskale i pesto z rzodkiewki



Początek i koniec wsi Ossowa, tak jak i wielu innych w regionie, wyznaczają sześcioramienne krzyże typu karawaka. Stanowiły one szaniec przeciw, prześladowającym niegdyś ludność cyklicznie, zarazom. Były też miejscem, do którego sąsiedzi i przyjaciele odprowadzali zmarłego w jego ostatnią drogę. Wieś dzisiaj spokojna i idylliczna ma jednak dość barwną historię.

O Tatarach z Kruszynian i Bohonik wie każdy, o tych ze Studzianki i Lebedziewa pod Białą Podlaską wie wielu, ale że w początkach XVIII wieku siedzieli też we wsi Ossowa, wiedzą tylko nieliczni! Byli tu też osadzani jacyś jeńcy przywiezieni z Rosji, o czym świadczy nazwa dzielnicy Moskowica. Nie było to zjawisko trwałe, bo się szybko zasymilowali (bo dziewczyny mamy ładniejsze a że, kiedy są zdrowe to coś mówią...), jednak warto pamiętać

o tym barwnym kamyczku w wohyńskiej mozaice narodów

Tradycyjnie mieszkańcy byli wiernymi parafii unickiej, uczęszczającymi do cerkwi w Przegalinach. W latach 1874 – 1875 stawiali twardy opór rusyfikacji i przymusowemu przejściu na prawosławie. Kiedy po 1905 roku każdy mógł wybrać sobie wyznanie (jednak nie było opcji powrotu do unii), o nowych wiernych zabiegały trzy parafie łacińskie: Wohyń, Komarówka i Ostrówki. A było o co zabiegać!

Posłuchajcie o Ossowie

Opisywał rzecz ze swadą wędrowny kramarz i poeta, Mikołaj Juchnowicz z Wohynia:

Pokąd żyjem Bóg dał zdrowie

Posłuchajcie o Ossowie

Jaka tam nowina słynie

*Jak nie słycać w Ukrainie.
Wieś Ossowa wystawiona
Na trzy części podzielona
Komarówka i Wohynie
A Ostrówek też nie minie.
Tam chatupy malowane
Drzwi i okna heblowane
Latem i w zimowej porze
Jeżdżą bryczką na resorze.
Dokąd jeszcze był unitą
Dotąd jemu boki bito:
Tysiąc rubli dałby z krzykiem
Żebym został katolikiem.*

*Gdy był obchód po wsiach wszędzie
Postuchajcie co to będzie
Nawet muzykanci grai
Osovscy wiwat wołali!*

Nie obyło się bez, bardzo pobożnej, awantury, koniec końców szala przechyliła się w stronę Przegalin.

Tradycja dawna, pomysły nowatorskie

Dzisiaj prace nad zidentyfikowaniem, opisaniem i przekazaniem śladów kolorowej pamięci prowadzi Stowarzyszenie Przyjaciele Ossowy. Wyszpecjalizowali się w pisaniu projektów, za pozyskane drobne wydalili planszówkę o historii Ossowy, zorganizowali wystawę, kilka wielce udanych imprez dla



społeczności lokalnej. Zawsze przy tej okazji można coś dobrego zjeść. Sławę w całej okolicy zdobyły tłoczone na zimno, aż pachnące zdrowiem, oleje produkowane przez pana Marka Korczyka, który wyrabia je z roślin zamawianych u tutejszych rolników. Urzekła nas ossowska wizja połączenia kuchni tradycyjnej i nowoczesnej, podlasko-włoskie fusion. Kiedy na drewnianym stole stanął przed nami talerz makaronu z pesto z natki rzodkiewki (za skarby świata nie wyrzucajcie!), orzechów laskowych, cudnie intensywnego oleju z ossowskiego rzepaku i radezyńskiego bursztynu, wiedzieliśmy, że tak gotować mogą tylko tutejsi.

PRZEPIS NA STR. 109



Od ławeczki przed chatą do wielkiej technologii



Radzyńskie sery są marką o skali międzynarodowej. Znajomy kucharz z Lyonu, prosząc o przywiezienie kilku kawałków zastrzega sobie zawsze utrzymanie prośby w dyskrekcji, ale doświadczyłem też, że są świetnie rozpoznawane przez szefów i sprzedawców np. w Tbilisi oraz Bukareszcie.

A zaczęło się w 1909 roku od lokalnej inicjatywy w Woli Skromowskiej. Idea spółdzielczości podbijała kolejne miejscowości – Białkę, Paszki, Wołyn, wreszcie Radzyń Podlaski. Pierwsza siedziba mieściła się na Bulwarach. Wieczorami można było zobaczyć ludzi wiadrami dostarczających całodniowy udój, z którego produkowano m.in. twarde żółte sery. Po wojnie powstawały kolejne zlewnie. Przed wieloma domami stawały ławeczki, na których rano ustawiano kanki, zbierane przez umyślnego furmana. W latach sześć-

dziesiątych, wobec rosnącej skali przedsięwzięcia, zakład wyprowadzono na peryferie miasta, na dzisiejszą ulicę Kleeberga. Inauguracja nowoczesnego obiektu miała miejsce w 1971 roku. Radzyńska spółdzielnia szybko stała się liderem regionalnym. W latach 2010-2013 dołączyły oddziały: w Chojnicach i Młynarach. Zakład był nieustannie modernizowany, zarówno jeśli chodzi o infrastrukturę, jak i technologię oraz portfel produktów. To w Radzynie zaczęto produkować pierwszy polski ser z dziurami Radamer. To tutaj powstała pierwsza, polska serowa marka Serenada oraz sery długodojrzewające: Bursztyn, Rubin i Szafir. Mleczarnia w Radzynie słynie również z produktów proszkowanych, wysokobiałkowych, specjalistycznych tj. koncentratów i izolatów białek serwatkowych.

Firma dalej z Radzyna

Będąc poważnym graczem na rynku światowym Spomlek rozumie swoją rolę w społeczności lokalnej. Jest sprawdzonym przyjacielem i sojusznikiem wielu inicjatyw i działań. Nazwa spółdzielni zrosła się z nazwą radzyńskiego klubu piłkarskiego Orleńta, na wsparcie mogą liczyć muzyczne Dni Karola Lipińskiego, Wielka Orkiestra Świątecznej Pomocy, Szlachetna Paczka. Charakterystyczne czarne i żółte kropki można zobaczyć w wielu placówkach medycznych, gdzie mali pacjenci w „Serenadowych kącikach zabaw” mogą bezpiecznie poczekać na wizytę. I tak trzeba, i tak to wyglądać powinno.

Ser robi różnicę

Za opowiadanie o radzyńskich serach brali się Karol Okrasa, Pascal Brodnicki, Tomasz Jakubiak ale to tylko wierzchołek piramidy. Ilość przepisów w książkach kucharskich, blogach, gazetach które w recepturach zalecają użycie dokładnie jednego z typów radzyńskich serów jest niepoliczalna. Furore robi firmowa, warszawska Restauracja Bursztynowa, która wykorzystuje sery z mleczarni Spomlek



we wszystkich swoich recepturach. Zauroczyła nas zapiekanka z bakłażanów. Podlaskie fusion: dobrze znany śródziemnomorski koncept oparty o naturalną dobroć pomidorów, bazylii i „gruszki miłości” został rewelacyjnie podkreślony przez użycie jako kluczowego dodatku wyraźnego, charakternego, długodojrzewającego sera Bursztyn.

PRZEPIS NA STR. 110



Komosę jedzą w królewskiej wsi. Kto bogatemu zabroni?

Biała – tu się wszystko zaczęło



Osadnictwo w tym miejscu niewątpliwie istniało już w XIV wieku, w XV istnienie wsi potwierdzają już twarde dowody. Pierwsza wzmianka pisana pochodzi z 4 kwietnia 1415 roku. Tego właśnie dnia w Kaliszu Król Władysław Jagiełło nadał Mikołajowi Cebulce, sekretarzowi księcia Witolda, „pustkę nad rzeką Białką w powiecie łukowskim”. Dopiero z rąk Cebulków okoliczne królewszyny przechodzą w ręce podkomorzego lubelskiego i starosty kazimierskiego Grota z Ostrowa a ten podejmuje jako zasadzca fundację Radzyna. W 1473 r. magnat ten sprzedaje, za zgodą króla, wójtostwo radzyńskie, Dominikowi Kazanowskiemu, który przejął również w dzierżawę okoliczne dobra królewskie, w tym królewską wieś Biała. W wieku XVII główny ciężar ośrodka osadniczego przenosi się w kierunku założenia rezydencjonalnego, ale, przede wszystkim,

kościół Świętej Trójcy. Co nie stało jednak na przeszkodzie bogaceniu się ludności; położenie blisko magnackiego ośrodka i fakt, że w Radzynie i pobliskiej Białej krzyżowały się takie znaczące drogi jak: do Czemiernik, Międzyrzecza Podlaskiego i Białej Księżęcej oraz do Lublina, Dębłina, Kocka i dalej na Litwę, były okolicznościami pozwalającymi nie tylko na efektywne gospodarowanie, ale i łatwy zbyty produktów. W XVII wieku w Białej znajdowały się gorzelnia i browar. Pierwsza - w sąsiedztwie folwarku - na dwa kotły gorzałczane. Piwo warzono w pobliżu wsi, w miejscu zwanym Gradowcem. Pod koniec XIX w. w Białej wybuchł groźny pożar, który spustoszył większość zabudowań w tzw. Starej Wsi. Część gospodarzy odbudowała swoje domostwa na pogorzelsku, jednak większość przeniosła się nad bity trakt Radzyń – Łuków. W ten sposób powsta-

ły kolonie Białej z nowymi zabudowaniami, później zwane Nową Wsią. Ciekawostką jest fakt osiedlenia się w początkach XX wieku kilku rodzin z Podhala, w tym krewnych słynnego proboszcza Stolarczyka.

Tradycje które tworzą przyszłość

Dzisiaj wieś pozostaje atrakcyjną lokalizacją, zwłaszcza dla młodych rodzin. Z Radzyniem, Żabikowem i Bedlnem tworzy praktycznie jedną aglomerację, będąc rozsądnym kompromisem między „blisko” a „spokojnie”. Ośrodkiem życia społecznego są szkoła i dom ludowy, w którym urzęduje Koło Gospodyń Wiejskich Bielanki na czele z sołtyską panią Hanią Gołoś, znawczynią lokalnej kultury, historii i obyczajów oraz aktywną animatorką. O tradycje kulinarne dba też Stowarzyszenie Białe Róże: o piwniczce z przetworami pani Mirki Piasko krążą legendy jak o Sezamie.

Szpinak? Po co? Mamy komosę!

Absolutnym zaskoczeniem był dla nas poczęstunek potrawką z komosy (chodzi o *Chenopodium album* zwana tutaj też lebiodą albo – myląco – gorczy-



cą). Coś, co do tej pory braliśmy za uciążliwy chwast, w swojej wiosennej wersji okazało się mieć liście delikatniejsze niż szpinak, bardziej aromatyczne, świetnie radzące sobie zarówno w towarzystwie jajka na miękko albo – w sumie królewska wioska, stać nas! – złotych skwarek. Równie dobrze sprawdzają się jako podstawa pesto. A rosną tego całe trawniki, tylko się schylić.

PRZEPIS NA STR. 110



Wielkie pyzy w cieniu wielkiej historii

Pałac w Żabikowie – przyjeżdżajcie, podziwiajcie



Obecny kształt pałacu w Żabikowie nadano mu w początkach XX wieku, ale historia rezydencji jest znacznie dawniejsza. W XVI wieku dwór postawili tu Bartłomiej i jego syn Jan Kazanowscy. Była to budowla łącząca cechy rezydencji i obronne, co było znaczącym, świeżo zaczerpniętym z Włoch, novum. Kazanowscy często bywali na królewskim dworze i mieli możliwość podpatrywania najlepszych. Parterowa, mocno usadowiona budowla, miała cztery narożne wieże, z czego przednie miały cechy obronne. Była jednakowoż też otoczona barokowym ogrodem. O wielu elementach możemy tylko domniemywać, ale najpewniej stanowiły pionierskie w skali całego kraju połączenie renesansu z wczesnym barokiem. W XIX wieku kompleks został przebudowany przez rodzinę Ośniałowskich. Dobudowano piętro, co nadało mu wygląd pałacu, zmieniło

też rolę i postrzeganie frontowych wież. Zmodernizowano plan ogrodu – zamiast kwiatowych kwater i kobierców dokonano nasadzeń drzew, które nadały cechy parku krajobrazowego. Pobudowano cały szereg nowych budynków: rządówkę, wozownię, spichlerz, czworaki, lodownię. Po wojnie zatracił się przede wszystkim, wystrój wnętrza. W budynku umieszczono szkołę podstawową. Za każdym razem kiedy na nią patrzę, myślę z zazdrością o przewadze, jaką wyobraźnia i poczucie estetyki tutejszych dzieciaków mają nad ich rówieśnikami z „tysiąclatek”. To ciągle wielka architektura.

Żabików – tu nie jest nudno

Zupełnie fascynującym zjawiskiem jest aktywność społeczna w Żabikowie. Być może patrząc z zewnątrz widać ją szczególnie dobrze, bo miejscowi

najwyraźniej po prostu przywykli. Miejscowość ma niecałe 500 mieszkańców. - Ot, jak jest coś do zrobienia to się parę osób zbiera i robimy – wzruszają ramionami pani Basia Palica i jej koleżanki. Te „parę osób” to m.in. piłkarze z klubu Unia (całkiem niedawno wygrali rozgrywki klasy okręgowej!), zawsze gotowi pomóc w każdej zupełnie sprawie strażacy z OSP (niezmiennie jedna z najprężniejszych placówek w powiecie, mimo że za płotem mają silną konkurencję druhów z Bedlna), panie z kółek modlitewnych i cała masa innych ludzi dobrej woli i jeszcze lepszej roboty. Wiele miłych chwil zdarzyło mi się przeżyć w położonym koło szkoły amfiteatrze, który chętnie gości różne spotkania kulturalne i społeczne.

Pyzy z serca. Między innymi

Kuchnia jest taka, jak i mieszkańcy. Rzetelna, stawiająca na nogi, swojska i oparta na dużej ilości serducha. Tym razem jak najdosłowniej, w grę wchodziły podroby: doskonale znana w regionie koncepcja kartoflanych pyz tym razem dopełniona została farszem z podrobów, cebulki i boczku. Porcje słuszne, trzy na chłopa to już dużo. Charakterystyczną cechą



podlaskiej kuchni jest organiczna wręcz niechęć do wyrzucania i marnowania czegokolwiek,. Kiedy na Zachodzie „wymyślono” całą ideę „zero waste” my już byliśmy wybitnymi praktykami: dania z podrobami, wątróbkami, żołądkami i sercami wieprzowymi czy drobiowymi zawsze cieszyły się dużą estymą. Do wyboru była też świetna babka ziemniaczana, którą tu polewa się kwaśną śmietaną. Och, nie jest prostą sprawą pisanie o podlaskiej kuchni...

PRZEPIS NA STR. 111



Ziemniaczane kluchy z kaszą gryczaną

Bezwolska Axis Mundi



Paryż ma Pola Elizejskie, Londyn ma Big Bena, Warszawa Kolumnę Zygmunta a Południowe Podlasie ma małe, drewniane kościółki. Znak rozpoznawczy, nieomylnie informujący wędrowca gdzie jest a miejscowego, że jest po prostu u siebie, tu, gdzie być powinien. Nie zamierzam przekonywać, że są jakimiś szczególnymi cudami architektury, bo przeważnie nie są. Ich (a także ich poprzedników, bo dawniej świątynie rzadko przeżywały więcej niż 150 lat...) dzieje są przeważnie dość skomplikowane: zbudowane gdzieś w końcu XV wieku jako prawosławne, potem zaraz po 1596 roku przyjęły zasady unii brzeskiej (wschodnia liturgia ale uznanie władzy papieża!), w 1875 przymusowo przekazane na cerkiew prawosławną i praktycznie pozbawione wiernych, w 1918 roku przejęte przez rzymskich katolików. Jedno pozostało niezmiennie: dla mieszkańców stanowią Axis Mundi, symboliczną, niezmienną

Oś Świata. Takie są też jest w wypadku kościółka w Bezwoli. Otaczany jest szczególnym pietyzmem i miłością. Kiedy szkoła w Wohyniu szła sobie sztandar, na rewersie jako symbol lokalności znalazł się właśnie kościółek (nigdy nie mówi się „kościół!”) znad Bobrówki. Zbudowany jako cerkiew unicka pw. św. Nikity w 1728 z fundacji księcia Eustachego Potockiego był świadkiem oporu przeciw rusyfikacji i zniewoleniu religijnemu oraz męczeństwa unitów w 1874. Kiedy obrócono go na świątynię prawosławną, nikt nie chciał chodzić i batiuszka (podobno zasadniczo dobry był chłop...) ze zgryzoty umarł. W niepodległej Polsce pobożne zakonnice prowadziły tu sierociniec. W 1995 roku spłonął w pożarze, ale dzięki mądrości, dobroci i pracowitości parafian i ks. Czesława Andrzejuka został odbudowany w oryginalnym kształcie. Dziś w przedśionku wisi, pierwszy w okolicy, Laur Konserwatorski.

Tacy sami od stuleci

Kilkanaście lat temu uczyłem w Wohyniu historii i patrząc w dziennik widziałem nazwiska potomków unitów, te same, które wieczorami wynotowywałem z ksiąg parafialnych. Był to dla mnie sygnał, że druga niezmienną lokalnej tożsamości jest charakter mieszkańców. Serdecznych i gościnnych. Potrafiących zbalansować otwartość na innych i stałość w swoich przekonaniach. Tu się żadne kręctwo nie ostoi, tu sprawy są stawiane jasno.

Ziemniaki, gryka i co więcej do szczęścia trzeba?

Uwielbiam spotykać się z miejscowym Kołem Gospodyń Wiejskich Bezwolanki. Kilka razy widziałem jak pracują, szykując się do wiejskiego czy parafialnego festynu albo jednego z wielu konkursów. Uwaga, koncentracja, staranność której nie przeszkadzają salwy śmiechu, bo przecież lepiej śmiać się niż płakać. Do swojej wersji klusek ziemniaczanych dodały skromną ale pyszną i aromatyczną kaszę gryczaną. Sieje się ją tylko w tej części gminy – w wielu innych miejscach okazuje się, że gleba jest zbyt dobra i gryka buja na chłopa wysoko. Takie pyzy doskonale zgrywają się ze skwarkami albo sosem ze świeżych grzybów. Jesienią w bezwolskim lesie trudno znaleźć w odkosie miejsce na samochód, grzybiarze aż



się nosami zderzają, ale i tak dla wszystkich starcza. Wszystkiego innego też.

PRZEPIS NA STR. 111



Najlepsza mąka, najlepsze ziemniaki, najlepsza soczewica

Ziemiańska tradycja w okolicy Bork



Dzisiejsza gmina Borki w swojej historii nie miała nigdy wiodącego ośrodka miejskiego. Jej teren pokrywają niewielkie, wyraźnie wyodrębnione z otoczenia w XV wieku, osiedla wiejskie, zajmujące przestrzeń w trójkącie Czemierniki – Kock – Radzyń. Jako pewna całość gospodarcza i społeczna „klucz borkowski” zaczął być postrzegany w końcu XVIII wieku. Z rąk Humieckich przeszedł w ręce Kajetana Świdzińskiego, który potem sprzedał go w 1802 roku pułkownikowi Czerskiemu. Wydaje się, że to w tym momencie Borki zyskały swoją „stołeczną” rolę. Po nich poszedł cały szereg Jaźwińskich. Po uwłaszczeniu chłopów w 1864 dość archaiczny majątek był poważnie zagrożony, co wymusiło modernizację. Jej najdonioślejszym przejawem była budowa przez Zygmunta Jaźwińskiego w 1894 nowoczesnego młyna wodnego posadowionego na

Bystrzycy. Produkowana mąka była najwyższej jakości więc znalazł się pewny odbiorca w postaci armii rosyjskiej. Eksportowana była w głąb Imperium, nawet do garnizonów na Dalekim Wschodzie. Wtedy wykopano też potężne stawy hodowlane, przeprowadzono melioracje, uporządkowano gospodarkę leśną, zbudowano gorzelnię, założono stadninę. Większość tego została zniszczona w czasie przejścia frontu w 1915 roku. Potomkowie Zygmunta starali się prowadzić gospodarstwo do 1944 roku, kiedy komuniści wyrzucili ich z rodzinnego domu a majątek rozparcelowali. Śladami po dawnej ziemiańskiej tradycji są dwa zabytkowe pałacyki. Borkowski, zbudowany według wzorców klasycystycznych około 1816 roku dla Jaźwińskich, na miejscu dawniejszego dworku Czerskich. Znacznie dawniejszą metrykę ma założenie parkowo-pałacowe w Woli Osowiń-

skiej, zainicjowane jeszcze przez Firlejów. Ostatnim przedwojennym właścicielem był Edward Krzemiński.

Na straży tradycji

Na słynne woleńskie kartoflaki zaprosiło nas Koło Gospodyń Wiejskich „Osowianki” z Osowna. Potrafią wszystko. Działają od 1978 i od tamtego czasu można na nie liczyć przy każdej okazji. Czy to święto parafialne, czy dożynki, czy doroczne tradycyjne Dokopiny, Sejmik Teatrów Wiejskich, festiwal w Kazimierzu, Spotkania z Tradycją Wesełną albo Tradycją Wielkopostną – nie obędzie się bez Osowianek. Oprócz śpiewu są specjalistkami od plastyki obrzędowej, tkactwa itd. Barwne stroje ludowe zrobiły sobie same. No i gotują.

W krainie ziemniaka i soczewicy

Fantastyczne, zwężłe, gładkie w fakturze (większość ciasta stanowią ziemniaki gotowane, tarte są tylko dodatkiem), nadziane pysznym farszem. Może być różnoraki, co ma wpływ na kolor całej potrawy. Najpopularniejsza wersja zawiera, niesłychanie popularną w chłopskiej kuchni w całym



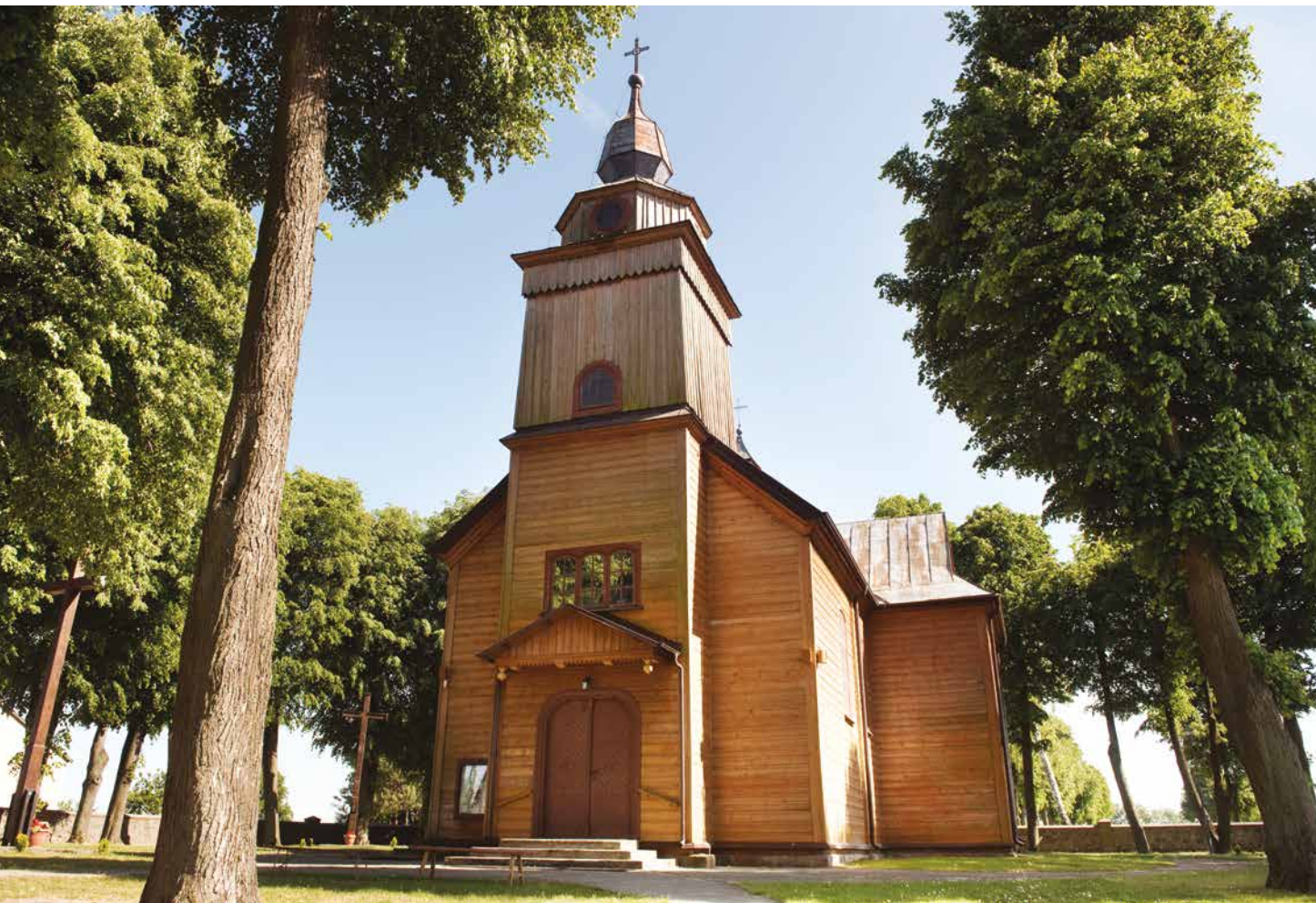
powiecie, zieloną soczewicę. Nadziewano je jednak też grochem (raczej młodym, mimo że danie jest z ziemniaków, to nie obciąża specjalnie żołądka), niepalona kasza gryczana sprawia, że ciasto robi się wręcz złociste. Produkt został zarejestrowany u marszałka województwa jako tradycyjny pod nazwą kartoflaków woleńskich, ale stanowi wspólne dziedzictwo całej okolicy. Tu o dobre nikt nie jest zazdrosny.

PRZEPIS NA STR. 112



Jak Ruskowola stała się Polskowolą

Wyjątkowa historia i wyjątkowe pyzy



Kiedyś miejscowość nazywała się Ruskowola. W poprzednich wiekach była bowiem terenem osadnictwa wschodniego, jej mieszkańcy byli wyznawcami kościoła unickiego, łączącego wschodnią liturgię z przynależnością do Kościoła Katolickiego. Nawet jednak i w tych ramach miała swoją odrębność: w odróżnieniu od większości regionu przynależała do greckokatolickiej diecezji chełmskiej. Cerkiew zbudowano w XVIII wieku. W 1875 roku, parafię przemianowano na prawosławną, czego jednak miejscowi nie uznali. Przy pierwszej okazji, kiedy tylko carski ukaz pozwolił, w 1905 roku pobiegli zapisać się do parafii łacińskiej w Trzebieszowie. Cerkiew, stojąca niegdyś na północ od wsi, zaczęła świecić pustkami, po brzegi zaczęła zapełniać się, filialna wobec Trzebieszowa, świątynia łacińska w nieodległej Kąkolewnicy.

W 1919 dla wszystkich oczywistym było, że zaczyna się nowa epoka. Uszkodzoną w czasie I wojny światowej cerkiew rozebrano. Mieszkańcy, chcąc wyraźnie odróżnić się od Rosjan (których, nieprecyzyjnie ale za to często, nazywano Ruskimi właśnie), zaczęli apelować do władz o zmianę nazwy, czemu uczyniono zadość. Zbudowano nowy kościół św. Jana Apostoła. Drewniany, na porządnej kamiennej podmurówce. Znakiem po unickiej przeszłości jest, wiszące w prezbiterium, ikona św. Paraskiewy.

Tragedia w cieniu świątyni

Utrwalony patriotyzm miejscowych oraz położenie w pewnym oddaleniu od głównych ośrodków sprawiły, że okolica Polskowoli w czasie II wojny światowej i zaraz po niej, stała się miejscem działania struktur niepodległościowego podziemia. Ludzie, rodziny

i cała wieś były ofiarami różnorodnych prześladowań: aresztów, zsyłek, pobić, morderstw i pacyfikacji. Proboszcz Lucjan Niedzielak był kapelanem Armii Krajowej ale jego misja nie wygasła wraz z ucieczką Niemców. Starannie zbierał informacje o zbrodniach komunistycznej, sowieckiej i polskojęzycznej bezpieki, która m.in. na uroczysku Baran koło Kąkolewnicy dokonywała egzekucji na wrogach nowego reżimu. 5 lutego 1947 roku został zamordowany trzema strzałami w głowę przez funkcjonariuszy Urzędu Bezpieczeństwa w Radzynie Podlaskim. Jednak i to nie wystarczyło żeby zatrzeć ślady.

Gdzie kucharek sześć, tam nakarmią i dwa tuziny

Dzisiejsza Polskowola jest miejscem przede wszystkim bezpiecznym, ciepłym i przyjaznym dla mieszkańców i gości. Duża w tym zasługa energicznych, pomysłowych i kreatywnych pań z Koła Gospodyń Wiejskich oraz, świętującego akuratnie dziesiąte urodziny, zespołu „Zorza”. Do tańca i różańca babki. A kiedy wchodzi do kuchni, zaczynają się dzieć cuda. Barszcz z botwiny to oddzielna historia, ale ich największą specjalnością są pyzy polskowolskie,



będące produktem tradycyjnym zarejestrowanym nawet na liście marszałka województwa. Rzecz wielce oryginalna: w arcydelikatnym cieście zbliżonym do znanego z kopytek, zamknięte jest wyraziste, odważnie przyprawione, kruche mięso wieprzowe albo z dziczyzny. I jeszcze na tą puchatą, złocistą, mięciutką kluchę trafiają cudnie chrupiące brązowe skwarki.

Oj, warto do tej Polskowoli jeździć...

PRZEPIS NA STR. 112



O dzielnych żołnierzach nad miską pierogów

Szlak pod Kock wiódł przez Tyśmienicę



Kiedy woda na Tyśmienicy opada niżej, niedaleko od mostu między Bełczącem a Tchórzewem wprawne oko może dostrzec sterczące z dna pale. Są one resztkami dwóch mostów. Po nich w ostatnich dniach września 1939 roku przekraczali rzekę żołnierze, którzy kilkanaście godzin później zaczną toczyć bitwę pod Kockiem i Wolą Gułowską.

Przeprawa była jednym z ostatnich punktów bohaterkiej odysei. Oddziały dowodzone przez generała Franciszka Kleeberga szły z Polesia, zbierając w jedną Grupę elementy innych jednostek: najwięcej piechoty, trochę artylerzystów, byli też marynarze Flotyli Pińskiej. Przez Bug przeszli pod Włodawą, rozbili pod Jabłoniem i Milanowem Sowietów po czym (relacja pułkownika Eplera): „...koto godziny 23 maszerowały oddziały, wypoczęte, w doskonałym nastroju, przez Cichostów – Suchowolę – Paszki do rejonu

Sitno-Borki – Wola Osowińska – Radzyń, by wyrównać front z dywizją „Brzoza”, która przeszła Parczew i w rejonie lasów Czemiernik przygotowywała pod osłoną dywizji gen. Podhorskiego przeprawę przez bagnistą rzekę Tyśmienicę na Kock”. Ułani „Zazy” Podhorskiego przyszli z Białostoczczyzny. Przez dwie noce przez rzekę przeszło może nawet 10000 żołnierzy. Widok żołnierzy wywarł niezatarte wrażenie na miejscowych. „Duch patriotyzmu przemawiał z ust ludu zniszczonego wrześnieowymi walkami. W Branicy, na przejściowej kwaterze dowództwa dywizji, młoda dziewczyna tłumaczy żołnierzowi naszej dywizji, marynarzowi batalionu morskiego, swemu narzeczonemu, że ma wrócić do domu dopiero po skończonej wojnie, a nie tak jak inni”.

Pamiętką przeprawy przez Tyśmienicę są dwa kamienie: jeden od strony Bełcząca, drugi od Tchórzewa. A jeszcze więcej zostało w ludzkiej pamięci.

Okolice Radzyna miały jakieś szczególne szczęście do lotników: z Branicy Suchowolskiej pochodzili piloci bombowców bracia Jan i Kazimierz Artymiukowie (jeden z nich jako pierwszy bombardował Berlin!), ze Stoczka as dywizjonu 303 Aleksander Chudek, zaś z Woli Osowińskiej założyciel tej jednostki, Zdzisław Krasnodębski.

Aktywni Słowianie z gminy Borki

Ku jego pamięci organizowany jest w Borkach doroczny bieg terenowy. Jednym z jego organizatorów jest, niezwykle prężnie działająca, Fundacja My Słowianie. Organizują też pikniki, warsztaty, prowadzą Klub Pasji, przeprowadzają różne konkursy, świetnie współpracują ze strażakami, lokalnymi KGW, każdym, kto chce i umie swoją energią służyć całej społeczności.

Soczewica jest dobra na wszystko

Częścią pielęgnacji miejscowej tradycji są też oczywiście kulinaria. Mięso jeszcze kilkadziesiąt lat temu bywało na chłopskich stołach gościem dość rzadkim, na który pozwalano sobie tylko z okazji



święt. Zupełnie inaczej traktowano też posty. Doskonałym źródłem białka była za to soczewica, którą spotykamy w dużej ilości receptur. Znakomicie sprawdziła się jako farsz do borkowsko-tchórzewskich pierogów. Zamknięte zostały w doskonałym, delikatnym i miękkim cieście robionym tutaj bez udziału jajek. Po takim posiłku żadna robota nie straszna. A jak jeszcze skwarkami polali...

PRZEPIS NA STR. 113



Seniorzy radzą wójtowi. I sobie w kuchni

Barokowa perła Ułana



Parafia w Ułanie należy do najstarszych w regionie. W swoich początkach była filią, mającej jeszcze dawniejszą metrykę łukowskiej, ale już w 1440 roku uzyskała kościelną samodzielność. Pierwsze świątynie były oczywiście drewniane, więc dość szybko jedna musiała zastępować drugą. „Kościółek błahy albo raczej szopa” – napisał wizytujący go w 1680 roku dziedzic z Przegalin Samuel Szemiot.

Z całą pewnością jednak nikt by tak nie określił kościoła wzniesionego po 1771 roku. Wprawdzie po dziesięciu latach inwestycji stały jeszcze same ściany ale kwesty wśród miejscowej szlachty pozwoliły na doprowadzenie sprawy do końca. Oryginalnie zbudowany z czerwonej cegły, kilka razy był prze-malowywany. Obecna biel jest efektem kolejnego remontu dokonanego w latach siedemdziesiątych XX wieku. Czytając o dziejach świątyni można odnieść

wrażenie, że jej znaczne rozmiary i efektowny kształt powodowały, że wspólnota i dobrodziejcie mieli ustawiczne kłopoty ze sprostaniem jej potrzebom. Dopiero w koncówce XX wieku energiczny ksiądz Musiej nadał jej dzisiejsze, imponujące oblicze.

Wewnątrz świątyni znajduje się wiele cennych elementów wyposażenia. Ołtarz pochodzi z końcówki XVIII wieku. Oryginalny obraz św. Małgorzaty jest zasuwą dla obrazu Matki Boskiej Częstochowskiej. W ołtarzu bocznym z lewej strony znajduje się obraz Matki Boskiej pochodzący najpewniej ze starej świątyni, opatrzony sukienką z 1758 roku. Warto u jej dołu dostrzec postacie pobożnych fundatorów, szlacheckiej rodziny Szabrańskich: ona z książeczką do nabożeństwa, on z podgolonym czubem i przy szabli!

Istnieją też legendy o mających rzekomo istnieć pod kościołem podziemiach i kryptach. Niektóre

z nich mają sięgać aż do cmentarz pod Zarzecem. Bardzo żałujemy, ale to raczej nieprawda.

Senior ma głos!

Nie jest tajemnicą, że w ostatnich latach we wszystkich lokalnych społecznościach regionu średnia wieku podnosi się znacząco. Jest to efekt m.in. coraz dłuższego i bardziej aktywnego życia seniorów. Kluby Seniora, Uniwersytety Trzeciego Wieku, różne inicjatywy trzeciego sektora sprawiają że osoby kończące aktywność zawodową nie muszą nudzić się przed telewizorem. Ich, ciągle obecny i cenny, potencjał jest wykorzystywany. Ciekawe rozwiązanie przyjęto w gminie Ulan. Powołano Radę Seniorów, która jest społecznym ciałem doradczym samorządu. Szybko nawiązana została współpraca ze szkołami, dialog międzypokoleniowy, zorganizowany został szereg imprez kulturalnych i towarzyskich. Nawet wójt wie, że ma się starszych zapytać. I dobrze, i z pożytkiem.

Pierogi ruskie czyli polskie i ulańskie

W sprawie kuchni ulańscy seniorzy zachowują jednak konserwatyzm. W naszej książce nie mogło



zabraknąć najbardziej tradycyjnych polskich pierogów, czyli „ruskich” – zwanych ostatnio „ukraińskimi” – ale to tylko na przekór Moskalom. Podawane w sposób najbardziej klasyczny z możliwych, czyli ze skwarkami. Ach, jakaż biedna by była polska kuchnia bez ruskich, tataru, śledzia po żydowsku, barszczu ukraińskiego i sznycla...

PRZEPIS NA STR. 113



Kąkolewnickie pierogi ponad wszystko!

Podlascy synowie świętego Floriana



Rozmaite rzeczy i sytuacje Zapiecek widział. Zmieniały się granice, powstawały i znikwały państwa i imperia. Ludzie mówili różnymi językami, żyli w zgodzie albo się kłócili. Zmieniano religie, stroje, systemy polityczne. Oj, działo się wiele. Ale jednego tutaj nikt nie uświadczyl.

Nie zdarzyło się bowiem, że w razie pożaru nie było komu pobiec z pomocą albo wyjechać ze strażackiej remizy bojowym wozem – nieważne, czy trzeba było zaprząć konia czy też odpalić silnik wielkiego MANa. Nie zdarzyło się, żeby w zalanym domu ludzie zostali sami. Żeby na miejscu nieszczęścia nie było paru silnych rąk gotowych do roboty. Żeby w Wielki Piątek przy Grobie Pańskim nie było warty odzianej w hełmy i granatowe mundury. A kiedy jest wiejski festyn albo inna potupajka to nie obędzie się bez świetnie zorganizowanej grupy ludzi, którzy wszystko ogarną. Bo nigdy nie zabrakło Ochotniczych Straży Pożarnych.

Od kiedy w 1895 roku powstała jednostka w Radzyniu Podlaskim a potem kolejne w Wohyniu, Czemiernikach, Komarówce i następne – strażacy

ochotnicy są ważnym elementem społecznego pejzażu regionu. Widać to w czasie hucznych obchodów Dnia Strażaka, świętowanych na początku maja przy okazji święta świętego Floriana. Znaczący jest fakt, że protektorem od ognia i opiekunem strażackiej braci jest święty, jest jeden z patronów całej Polski. Największa z kilku jego figur stoi w Żelźnie.

Ponieważ być strażakiem to też wielki prestiż, do wielu OSP garnie się młodzież obojga płci, często rozpoczynająca przygodę w Młodzieżowych Drużynach Pożarniczych.

Strażacy dumni z poprzedników

Sami druhowie dużo uwagi poświęcają pielęgnowaniu tradycji i pamięci o swoich poprzednikach. Kilkanaście lat temu pokazny zbiór interesujących eksponatów zebrał komendant Mirosław Walicki w siedzibie Państwowej Straży Pożarnej w Radzyniu. Dawną remizę z Bedlna przeniesiono do skansenu w Lublinie.

Bardzo energicznie w tej dziedzinie działają druhowie z OSP Kąkolewnica. Stworzyli grupę rekon-

strukcyjną: w 2013 roku nabyli i odrestaurowali wóz sikawkowy, którego zazdroszczą im inne jednostki. W 2017 roku Lokalna Grupa Działania Zapiecek wsparła ich przy zakupie piętnastu mundurów, takich, jakie noszono w momencie powstania jednostki, w 1921 roku. Jak się tym nie chwalić?

Chwała pierożnikom!

Skoro jechaliśmy na zaproszenie naczelnika Daniela Buca do kąkolewnickiej remizy, łatwo było zgadnąć, co zobaczymy na stole. O mieszkańcach tej gminy często mówi się żartobliwie „pierożnicy”, bo rzeczywiście rozmaite dania z mąki i ziemniaków są podstawą tutejszej kuchni. Co roku organizowana jest przez Gminny Ośrodek Kultury wspólna impreza, gdzie panie z Kół Gospodyń chwalą się swoim mistrzostwem w tej dziedzinie. Siedemnaście takich potraw zarejestrowanych jest na liście produktów tradycyjnych marszałka województwa. W samej Kąkolewnicy wersji jest kilka: w Południowej robią tertuny z soczewicą, we Wschodniej klasyczne pierogi ze smażonymi ziemniakami. Wielkim specjałem są marchwiaki – fantazyjnie zwinięte roladki ze słodkim farszem z marchewki w środku.

PRZEPIS NA STR. 114



Suchowola – miejsce inspiracji



Wieś w gminie Wołyń położona jest atrakcyjnie, na przecięciu szlaków komunikacyjnych, blisko prowadzącego ze wschodu do Małopolski przejścia przez Tyśmienicę. W swojej historii miała nadzwyczajne szczęście do znakomitych obywateli. Popatrzmy.

W końcu XVIII wieku osiedli tu i władali Matuszewiczowie. Tadeusz był jednym z najwybitniejszych polityków swojej epoki. W czasie Sejmu Czteroletniego zasłynął jako świetny mówca, w Księstwie Warszawskim i Królestwie Polskim pełnił kilka razy urząd ministra finansów. Dość wcześnie owdowiał, więc opiekę nad jego córką sprawowała, księżna Izabela Czartoryska z Puław. Na jej dworze Zosia rozkwitła w zachwycającą piękną, dobrą i mądrą kobietę. Zakochał się w niej sam książę Adam Jerzy, ale swój sprzeciw ogłosiła (w zasadzie wyrzeczka...) jego jędzowata siostra, Zofia Zamoyska. W efekcie Adam ożenił się z Sapieżanką (ślub w Świętej

Trójcy w Radzynie), Zosia zaś wyszła za generała Ludwika Kickiego. Ku powszechnej boleści zmarła młodo a Ludwik został z dwójką dzieci i Suchowolą. Jako lekko starszawy pan, kilka chwil po wybuchu powstania listopadowego, wziął ekspresowy ślub z dużo młodszą od siebie kuzynką, Natalią z Bispinów, po czym niemal natychmiast pojechał na wojnę i zginął pod Ostrołęką. Żona pielęgnowała pamięć o bohaterze: stąd m.in. wezwanie kaplicy św. Ludwika w Czemiernikach oraz tablica, którą na jej wyraźne życzenie umieścili w zbudowanym przez siebie kościele, kolejni właściciele Suchowoli, książęta Czetwertyńscy. Suchowola przeżywała wtedy swój złoty wiek. Gorzelnia a zwłaszcza stadnina były markami znanymi w całej Polsce. Do zbudowanego na początku XX wieku pałacu zjeżdżał kwiat arystokracji oraz elita polityczna i artystyczna kraju. Cała posiadłość, z pięknie zaaranżowanym parkiem, tętniła gwarem, licznie zjeżdżających do stóp księżnej

Zofii z Przeździeckich, wnucząt i kuzynostwa. Po wojnie pałac stał długo pusty, wreszcie urządzono w nim szpital psychiatryczny. Od tego czasu wszelkie remonty zupełnie pominięły walor konserwatorski, podobnie swoje wybitne zalety zatracił park. Warto za to wstąpić do kościoła św. Jana Apostoła.

Aktywne centrum kultury

Wieś nie zatraciła jednak swojego, pełnego dobrej energii, charakteru. Wokół Młodzieżowego Centrum Kultury gromadzi się wiele aktywnych osób, tworzących, różnie aranżowaną w zależności od potrzeb ale cudnie zgraną, grupę nieformalną. Wernisaże sztuki, imprezy dla dzieciaków, wspieranie potrzeb szkoły, warsztaty dla gospodyń (najfajniejsze poprowadziły panie z Afganistanu, które los rzucił ostatnio do Suchowoli właśnie!) - wystarczy trochę wyobraźni.

Jak już jeść szybko to chociaż dobrze...

A że na głodnego to nie robota... Specjalnością ekipy z Suchowoli stał się placek po węgiersku (co cie-



kawe: rzecz zupełnie nieznaną na Węgrzech!) Tłumaczy nam zarządzająca kuchnią pani Beata: jak jest dużo roboty, to nie ma czasu na długie gotowanie a jeść przecież trzeba i dużo i dobrze. A ja jeszcze nie spotkałam kogoś, kto by nie lubił dobrych placeków ziemniaczanych z porządnym gulaszem.

Logika żelazna!

PRZEPIS NA STR. 114



Muzyczna radzyńska sztafeta pokoleń

Sandacz po staropolsku w Pałacu Potockich



Nie wiem, kto jest największym skrzypkiem w dziejach, ale z pewnością drugi jest Karol Lipiński - przewrotnie mawiał Nicolo Paganini. Wielu ekspertów uważa, że jedyne w czym Włoch mógł mieć przewagę nad synem radzyńskiego kapelmistrza Potockich, urodzonym najpewniej w którejś z sypialń rezydencji nad Białką - to autokreacja i umiejętność rzucania bon-motami...

A przecież poza genialnym wirtuozem skrzypiec miasto nad Białką może pochwalić się całym szeregiem muzycznych znakomitości. To tutaj urodził się przecież wybitny jazzman Włodzimierz Nahorny! Mimo, że był to tylko krótki epizod, maestro zawsze do miejsca przyjscia na świat odnosi się ze szczególną życzliwością. To tutaj jest rodzinne gniazdo Prejznerów z którego wyfrunął do „Dudka”, „Szpaka” i Stodoły Tadeusz, wspaniały kompozytor, akom-

paniator i aranżer tysiąca nuconych przez cały kraj piosenek. A i dziś bard Jacek Musiatowicz, rockndrollowiec Wojtek Molas Gil z przyjaciółmi wreszcie Arti Sentemo, genialny zespół akordeonistów dowodzony przez maestro Zbigniewa Czuryłę sprawiają, że każdy niegłuchy obywatel znajdzie coś dla siebie.

Dziedzice Lipińskiego, uczniowie Czuryły

Szczególnym zaś powodem do dumy całej społeczności jest, mieszcząca się w Pałacu Szkoła Muzyczna, naturalnie imienia Karola Lipińskiego, która od lat pozwala rozwinąć, pod okiem wybitnych pedagogów, talenty muzyczne dzieciakom z bliższej i dalszej okolicy. Starsi słuchacze spotykają się co roku na, organizowanych przez Radzyńskie Towarzystwo Muzyczne, „Dniach Karola Lipińskiego”, które zdo-

były sobie stałe miejsce w kalendarzu kulturalnym nie tylko regionu a poziomem mogą zadowolić najbardziej wymagających melomanów.

Sandacz po staropolsku godny Pałacu

Dawna polska kuchnia dworska, wedle, szokujących dzisiejszych dietetyków, opisów np. księdza Kitowicza, była ciężka, mocno korzenna (bo mięso się psuło), oparta o wielkie tłustości, nawet francuskiej proveniencji ciasta przygotowywano na przepieczonym maśle. Dopiero w późnych czasach saskich nabrała finezji i zaczęła iść w paragon z resztą Europy. Ba, w niektórych dziedzinach wyraźnie ją wyprzedziła. Cudzoziemscy goście zachwycali się polskimi nalewkami z dereniówką na czele, na każdym porządnym dworze był oddzielny kucharz-pasztetnik. Największy jednak podziw gości wywoływała nadzwyczajna biegłość w przyrządzaniu dań z ryb słodkowodnych. Pójdziemy tym tropem, bo w progach Pałacu Potockich i Szkoły Muzycznej, w świątyni sztuki wysokiej, wręcz nie przystoi ukontentować się czymś o krótszej niż dwa wieki historii. Może i trudno dziś np. o sandacza, niegdyś łatwego



do schwytania i w Tyśmienicy, ale poszukać go za prawdę warto. Podany w aromatycznym, złocistym, starannie i z wyobraźnią skomponowanym maślano-winnym sosie, pokryty posiekanymi jajkami na twardo, skontrowany ziołami, korzeniami i kaparami, w akompaniamencie prostych, uwypuklających zalety ryby, ziemniaków z wody, ponad wszelką wątpliwość często gościł na stołach Potockich, Sapiechów i Czartoryskich.

PRZEPIS NA STR. 115



Piłkarze muszą jeść zdrowo

Wszyscy na stadion!



Stojąc na głównym boisku stadionu Orłąt patrzymy na szary obiekt stojący za bramką, obok znacznie większego głównego budynku klubowego. Dwie bryły, przedzielone prześwitem, pokryte dwupoziomowym dachem, sfinalizowanym spiczastym łukiem. W pamięci szukamy czegoś podobnego, ale skojarzenia zaskakują nas samych: góralszczyzna! Jakby z farby obdrzeć to można by śmiało przenieść do Zakopanego! Kwerenda w archiwach fotograficznych wykazuje, że również w takiej stylistyce utrzymana była – nieistniejąca już niestety – brama oraz zwieńczenie najstarszej trybuny! Dzisiaj w tzw. „starej szatni” mieszczą się pomieszczenia gospodarcze i izba pamięci. Gromadzone w niej dyplomy, wyciniki, protokoły, pamiątki i puchary są bezcennym źródłem do badania historii radzyńskiego sportu.

Gospodarzem i głównym lokatorem zbudowanego w latach trzydziestych XX wieku stadionu od począt-

ku jest klub Orłęta, powołany do życia w 1924 roku. Nie jesteśmy pewni, gdzie rozgrywano pierwsze mecze, bo hrabia Szlubowski fragment gruntu podarował miastu dopiero kilka lat później. Ale pewnie ówczesni piłkarze nie byli pod tym względem zbyt wymagający.

Czytamy w starej broszurze: „*Teren był podmokły, sąsiadujący z rzeczką, osuszenie którego, wyrównanie, budowa basenu pływakiego, bieżni, boiska do piłki nożnej, ręcznej i trybun wymagało dużych nakładów finansowych*”. Z pewnością największą popularnością cieszyła się odkryta pływalnia, stanowiąca ośrodek życia towarzyskiego młodzieży. Po wojnie, ponieważ oryginalna nazwa uznana była za mało „polityczną”, przez jakiś czas klub nazywał się Spójnia. Do oryginalnej wrócono po 1956 roku. Przeglądając dawną prasę można odnieść wrażenie, że do sportu garnęły się tłumy: oprócz udziału w lokalnych

rozgrywkach ligowych organizowano zawody lekkoatletyczne, pływackie, hokejowe, siatkarskie i szachowe.

Orlęta poleciały wysoko!

Wielkim przełomem było zaangażowanie się we wspieranie klubu w 2004 roku Spółdzielni Mleczarskiej Spomlek. Wybudowano budynek klubowy, trybunę, boczne boiska i stworzono drużynę, która zamiast mierzyć się z Unią Żabików i Orłętami Łuków śmiało w III lidze piłkarskiej podjęła rywalizację (często zwycięską!) z takimi firmami jak Motor Lublin, Stal Stalowa Wola, Hutnik Kraków czy Korona Kielce. Marka Orłąt stała się rozpoznawalna w całej Polsce. Wszyscy są jednak zgodni, że największym osiągnięciem klubu jest rzesza ponad 200 zawodników i zawodniczek trenujących w drużynach młodzieżowych.

Jedzenie ważne jak trening

Przeminęły już czasy, kiedy z piłkarzami można było spotkać się przy stole zastawionym golonką i piwem. Nawet w trzeciej lidze poziom świadomości zawodników jest zaskakująco wysoki. Dużo wie



o tym przyjaciel klubu Daniel Książkowski, który sam grywał a teraz zawodowo gotuje. - A chłopie, ryż, białko, kurczak, rybka... Chcesz wzorcowy posiłek dla Orłęciaka? Żeby i była siła do biegania i żeby smakowało? Proszę...

Kiedy stanął przede mną talerz ze szczupakiem i sałatką ze szpinaku znowu zachciało mi się zostać piłkarzem. Tylko żeby tak jeść po trzy porcje...

PRZEPIS NA STR. 115



Lotnicy, muzycy i gulasz z sarniny

Komarówka – samolot mają pod samą szkołą



Ale jak on tu wylądował? - dopytywał ze śmiechem kolega, którego pierwszy raz w życiu oprowadzałem po Komarówce Podlaskiej. Ten „on” był to TS Bies-8, polski samolot treningowy produkowany w latach pięćdziesiątych i sześćdziesiątych. Zachowało się dotychczas tylko pięć egzemplarzy, ale o tym w Komarówce nie wiedzą nawet lotnicze encyklopedie. Stoi na betonowej podstawie, przy samym wejściu do szkoły podstawowej. Skąd taki nietypowy pomnik?

Wyjaśnieniem jest imię szkoły, której patronem są Bohaterowie Lotnictwa Polskiego. W nieodległej Bezwoli mieściła się lotnicza jednostka wojskowa (był to skład materiałowy, nie posiadała lotniska). Kiedy posiadała pełną obsadę, mieszkali tam też zawodowi żołnierze. Dzieci najczęściej posyłali do szkół w Komarówce, bo tu mieściło się nawet liceum.

A że wojsko i oficerowie w PRLu mogli dużo pomóc, wtedy sama szkoła zabiegała o dobre relacje. Ich elementem było m.in. podarowanie placówce odmalowanego Biesa.

Pierwsze szkoły na ziemi komarowskiej powstały po 1874 roku i w zamyśle zaborcy miały być narzędziem rusyfikacji. Włościanie nawet za cenę grzywny nie chcieli posyłać tam dzieci, uważając to za grzech nie tylko przeciw polskości ale i religii. Po odejściu Rosjan, z inspiracji proboszcza Rudnickiego powstały nawet Szkoła Rolnicza, która wypuściła w teren ponad 700 absolwentów. Bohaterską kartę zapisali komarowscy nauczyciele w czasie II wojny światowej. Dzięki Walerianowi Batce, Julianowi Beniowi, Stanisławowi Kalinowskiemu, Annie Stasiak i wielu innym (pełna lista znajduje się na stojącym koło szkoły pomniku) zaraz po wojnie wydano ponad sto

świadectw maturalnych! Sprawnie powołano Spółdzielnię Oświatową, która przeistoczyła się najpierw w Gimnazjum a potem Liceum. Szkoła przez długie lata zmagala się z brakiem jednej, odpowiedniej siedziby. Doczekało się jej w roku 1961. Młodzież z okolic Komarówki otrzymała szansę na zdobywanie dobrego wykształcenia niedaleko od rodzinnego domu.

So Easy... znaczy Tak Łatwo...

Znakomitymi przewodnikami po Komarówce okazali się muzycy z zespołu So Easy, w większości absolwenci komarowskiego LO właśnie. Pod każdym względem „stara dobra szkoła”, taka, po której nie wie się nic o muzycznych dokonaniach Kasi Cichopek, za to wie się wszystko o Joe Cockerze, Stone-sach, Joan Baez oraz Manaaamie i Irenie Santor. Wokalistki Dorota i Kaśka, perkusista Bogdan, basista Adam, oraz dwóch wielofunkcyjnych gitarzystów Janusz (bokiem też stand-up...) i Marek, który oprócz solówek dostarcza sarniny na sporządzany przez Dorotę gulasz.

Pokaż mi twój gulasz a powiem ci...

Znam takich, co gulasz traktują jako przegląd lodówki i okazję do pozbycia się mięsa, z którego nie



da się zrobić nic ciekawego. Sarnina w wersji komarowskich muzyków to jednak przemyślana kompozycja. Z intro w czasie którego udziec marynuje się w czerwonym winie, tłem z gęsiego smalcu, kontrpunktami z dzikich grzybów i wreszcie finiszem tymianku i cząbrku... Ech, gdyby John Lennon jadł to a nie sushi to by pewnie żył.

PRZEPIS NA STR. 116



Kotlet z dzika po piłkarsku

Czemierniki – chwilowa stolica Polski



Czemierniki mają fascynującą historię i ciekawą, przyjazną teraźniejszość.

Żyjący w XVI wieku Jan Firlej był jednym z głównych wojowników reformacji w Rzeczypospolitej. Może wobec tego i lepiej że nie dożył chwili, kiedy wdowa po nim, Barbara z Mniszchów ich małego synka wychowała w duchu jak najbardziej katolickim. Edukacja u jezuitów była tak skuteczna, że Henryczek sam obrał stan duchowny i nawet z czasem został prymasem Polski! Była to jedna z kluczowych ról nie tylko w Kościele ale i w państwie, więc musiał postarać się o odpowiednią rezydencję. Był światowcem, więc i rezydencję miał według włoskiego wzoru włoskich palazzo in fortezza: wygodnego pałacu, który miał też walor obronny. O skali i jakości przedsięwzięcia może świadczyć fakt, że wobec trapiącej Warszawę cholery król Zygmunt III Waza

na kilka miesięcy przeniósł się do Czemiernik właśnie i stąd zarządzał państwem. Wprawdzie, jak to on, zarządzał raczej kiepsko, ale jednak nie ma ani krzty przesady w twierdzeniu, że Czemierniki były wtedy stolicą Rzeczypospolitej. Rozwój ośrodka przerwał potop szwedzki i wojny początków XVIII wieku, kiedy kilka razy miasto spalono. Choć dalej przyciągało jak magnes: po Firlejach władali tu Sobiescy (Jan III i jego syn Jakub). Stanisław Małachowski – marszałek Sejmu Wielkiego, Wincenty Krasiński słynny dowódca szwoleżerów spod Somosierry i ojciec wieszczki Zygmunta (kazał na ścianie pisać, z właściwym sobie zarozumiałstwem: „*Firlej Postawił, Czas Zrujnował, Wincenty Hr. Krasiński Restaurował, pod zarządem Józefa Kotarbińskiego rok 1852*”, cała galeria Raczyńskich... Po drugiej wojnie światowej zorganizowano tu dom dziecka, obecnie rezydencja

jest w rękach prywatnych i dość rzadko otwiera swoje podwoje.

Wszyscy na stadion!

Ważnym ośrodkiem życia społecznego jest stadion. Rozgrywają na nim mecze drużyny Orła Czemierniki – a jest ich kilka. Od piłkarskiego narybku po weteranów białkopodlaskiej ligi okręgowej, ponoć najbardziej pasjonujących i zaskakujących rozgrywek w tej części Europy. Na codzien chłopaki do serca przyłoż, dziewczyny się aż pchają, ale kiedy sędzia gwizdnie – budzą się w nich lwy i tygrysy.

Jeden kotlet z trzech

Wspaniałość fortalicji i waleczność Orłów kierują nasze myśli w stronę kuchni właściwej staropolskiej rezydencji magnackiej. Jej ważnym składnikiem była dziczyzna. Lasy były pełne zwierza, polowanie zaś było bardziej sportem niż zapełnianiem pałacowych spiżarni. Nie jestem pewien, czy przyrządzane ówczesną modą mięso (z całym mnóstwem przypraw, żeby ukryć pojawiający się szybko zapaszek – wszak to epoka polodowcowo-przedlodówkowa!) przy-



padłoby nam do gustu, zachwyceni za to jesteśmy kotлетem z dzika w wersji zaproponowanej przez prezesa Orła, Bartka Mańko. Słusznie uznał, że sam schab jest zbyt suchy i nudny (w Orzełku nic nie może być nudne i na sucho!) więc dwa plastry przełożył trzecim, z karkówki! Więc potrzebne już było tylko nieco soli i pieprzu... Efekt okazał się być godny stołu Firlejów!

PRZEPIS NA STR. 116



Spełniona tęsknota za jagnięciną

Stoczek – od Firlejów do KGW „Babiniec”



Miejscowość Stoczek w początkach XV wieku była wymieniana jako wchodząca w skład parafii Czemierniki. Przez całą swoją historię jej losy również związane były z dziejami sąsiadującego miasteczka. Folwark był elementem włości kolejnych właścicieli miasta. Była to galeria znakomości. Po Firlejach przyszli Sobiescy (król Jan i jego syn), Humieccy, Małachowscy (m.in. Stanisław, marszałek Sejmu Wielkiego). Potem trafia drogą dziedziczenia do rodziny Steckich w ręce Aleksandry. O rękę posażnej panny postarał się Michał Gedeon Radziwiłł, późniejszy wódz powstania listopadowego. Małżonkom około 1821 udało się powykupować rozproszone rodzinnymi działami kawałki wokółczemiernickiego majątku. W tym czasie dokonano się wyręb lasu a na pozyskanych gruntach rolnych powstał fowark Zapowiednik (dziś Zapowitka). Po śmierci męża Radziwiłłowa

sprzedała majątek Wincentemu Krasieńskiemu, dowódcy legendarnego pułku napoleońskich szwoleżerów a potem dość zenującemu lizusowi carskiemu, ojcu wieszczki Zygmunta. Na cześć poety kolejny zabrany lasowi obszar Stoczka nazwano Zygmuntem. Po Wincentym dziedziczył jego wnuk, też Zygmunt. Zmarł młodo i majątek przeszedł na siostrę Marię Beatrix, kobietę nadzwyczajnych talentów i urody, w której durzył się król Szwecji. Zanim doszło do ślubu Karol XV zmarł a panna wyszła za Edwarda Raczyńskiego. Po nich dziedziczył Karol Roger, bardzo barwna postać, m.in. pierwszy w kraju posiadacz samochodu. Po II wojnie światowej majątek został upaństwowiony i rozparcelowany.

Większość właścicieli w Czemiernikach i Stoczku bywała rzadko, ale w ich imieniu zarządzał Józef Kotarbiński, ojciec Józefa znanego pisarza i czło-

wieka teatru, Miłosza - wybitnego malarza i dziadek Tadeusza - słynnego filozofa.,

W latach siedemdziesiątych XIX wieku w Stoczku zbudowano prostokątny dwór, będący centrum szerszego założenia: utworzono sad, kwatery ogrodowe oraz czworaki i zabudowania gospodarcze, w tym duże oborę i stodołę (dziś nieistniejące). Wszystko obsadzono alejami lip i akacji.

Babiniec – to brzmi dumnie!

Dziś dworek znajduje się w rękach prywatnych. Jego gospodynią jest pani sołtys Anna Abramek, która lideruje również Kołu Gospodyń Wiejskich „Babiniec”. Panie wypełniają dobrą energią zadbany dom ludowy, przy którym dzieciarnia i młodzież mogą korzystać z rozbudowanego placu zabaw i siłowni. Szczególną uwagę poświęcają tradycji kulinarnej, organizowały m.in. warsztaty kulinarne „Cuda z sadu i ogrodu” i piknik rodzinny, gdzie wszyscy mogli podziwiać bukiety z rzodkiewki i porów.

Stoczek pachnący mięsem i rozmarynem

Lokalną specjalnością jest baranina, niegdyś powszechna i łatwo dostępna, dziś nieco mniej popu-



larna. Pieczony mostek jagnięcy w wykonaniu pań z „Babińca” może zachwycić nawet najwybredniejszych. Delikatne mięso, marynowane z dużą ilością wiosennych ziół z wiodącą nutą rozmarynu, pieczone z wielką troską, żeby się nie wysuszyło, cudownie harmonizowało z klimatem dawnego, pamiętającego XIX wiek dworu. Choć przy tych ludziach to „złoty wiek” jest właśnie teraz.

PRZEPIS NA STR. 117



Poważne żarcie wielkich facetów na motorach

Każda droga zaczyna się i kończy w Przegalinach



Z panem Samuelem Szemiote, XVII-wiecznym dziedzicem Przegalin i poetą, było tak: nie wiemy do końca, jak nagrzeszył, ale sądząc z jego barokowych wierszy, to chyba bardziej myślą niż uczynkiem. Choć różnie to być mogło. A może nie chęć pokuty, tylko po prostu wspaniała cecha ciekawości kazała mu porzucić dworek, lipy, dogłądanie włości i ruszyć na objazd wszystkich miejsc świętych Królestwa Polskiego? Nie dojdziemy, skutek wszak był taki, że zebrał kilku godnych kompanów, na koń wsadził trochę czeladzi asysty i pojechali! Aż pod same Tatry dotarli! Kraków ominęli, bo akurat była zaraza, ale zobaczyli szmat świata. A że pan Samuel był bystrym obserwatorem, to wszystko skrupulatnie notował. Opisywał głównie napotkane sanktuaria, ale też wspominał o miejscach, gdzie przyszło mu nocować, wieczerzać i śniadać, często wystawiał świadectwo gościnności panów braci. W efekcie powstał, zupełnie niechcący, pierwszy polski prze-

wodnik turystyczny. W Przegalinach postawiono mu pomnik. Nie wiedzieć czemu akurat w kształcie Chrystusa Frasobliwego, bo cała jego twórczość jest raczej pogodna. Zadaszona rzeźba stanowi harmonijne uzupełnienie zespołu architektonicznego dawnej cerkwi unickiej pw. Opieki Matki Bożej, dziś kościółka rzymskokatolickiego.

Jest droga to trzeba jechać

Piękną tradycję wiercipięstwa kontynuuje klub motocyklowy Panther, który mimo sławy w kraju i za granicą, korzenie ma właśnie w maleńkich Przegalinach. Dobre to chłopcy i dziewczyny ponad wszelką wątpliwość. Co roku w pierwszy weekend lipca za ich sprawą cicha okolica rozbrzmiewa rykiem silników oraz salwami rockowych gitar i perkusji. Zjeżdża się parę tysięcy gości, wielu z nich systematycznie i co roku, niektórzy mają do przejechania tysiące kilometrów. Pantherzy organizują Motopiknik: trzydniowe święto motorów, muzyki i dobrej zabawy.

Tłumnie walą też piechurzy i dwuśladowcy: ileż to razy sam stałem w parku maszynowym i marzyłem... Od kilkuset pojazdów jadących na wspólną paradę motocyklową oczu nie można oderwać. A wieczorem: jakież gwiazdy tu nie grały, ile przyjaźni zawarto! Nadmieniamy, że dzięki rozsądkowi gości i organizatorów nikt nigdy nie ucierpiał. Ba! Kilku się pewnie urodziło!

Motopiknik długie lata gościł w nieodległej Komarówce, teraz wrócił na włości Szemiota.

Golonka dodaje sił i animuszu

A że tęgie to chłopcy te Panthery, to i zjeść potrafią. Golonkę tradycyjnie na przykład. Czasem jedną, częściej dwie, to nie jest gra dla mięczaków. Wielką mistrzynią tego dania jest dobra dusza całego zanego towarzystwa, Justyna Babicz. Mięso, z kością oczywiście, marynuje całą noc w wielkim garnku z warzywami, potem pozwala zaprzyjaźnić mu z miodem, musztardą, piwem, octem balsamicznym i czosnkiem. Dopiero wtedy trafiają do pieca, skąd wychodzą pięknie zezłoczone. Dobrze jest takie kaloryczne danie czymś równie kalorycznym popić, ale potem mądre Panthery to już chodzą piechotą.

PRZEPIS NA STR. 117



Apollo i konie na dachu Oranżerii



Budowa Pałacu Potockich wraz z wszystkimi jego przyległościami trwała bez mała dziesięć lat i zakończyła się ok. 1759 roku. Wzniesienie w barokowym ogrodzie Oranżerii było najpewniej jednym z ostatnich elementów wielkiego planu. Może dlatego Jan Chryzostom Redler, autor najlepszych rzeźb w budowanym przez Eustachego Potockiego i Mariannę z Kątskich pałacu ora zarchitekt całości Jakub Fontana byli artystycznie „rozgrzani” i dlatego akurat wtedy w najwyższej formie? Może dlatego to przy niej padają słowa ekspertów o najwybitniejszym przykładzie polskiego rokoka? Bryła jest rzeczywiście wyjątkowo subtelna, na planie dwóch skrzyżowanych prostokątów, z ładną linią okien i foremnym dachem. Wielka szkoda, że nie możemy ocenić jej w naturalnym otoczeniu ogrodu założonego tu przez kolejnego wielkiego mistrza, ogrodnika

Marcina Knackfusa – tutaj czas okazał się być wyjątkowo bezlitosny a ludzie pewnie przejęli się powiedzeniem o nie żałowaniu róż...

Sama nazwa jest nieco myląca bo w całym założeniu budynek pełnił też inne role niż miejsca hodowli egzotycznych owoców i kwiatów. To tutaj mieścił się dworski teatr, to tu wystawiano po francusku i – rzadziej – po polsku przedstawienia, w których udział brała nawet rodzina właścicieli. Bogać tam! Jeśli gdzieś mały Karol Lipiński dał swój juvenilijny pierwszy koncert, pewnie prywatny, to pewnie właśnie tutaj.

Na wieńczący dach Rydwan Apollina można patrzeć godzinami. Dynamika zapisana w kamieniu, konie, które na ziemię nie wałą się tylko powstrzymane boskim palcem! Każdy z trójki, jak to w Polsce, ciągnie w inną stronę. Apollo młody, piękny,

pełen energii, jak to mówią radziniacy „ładny jak żadny”, nie traci głowy, mimo że dwa zwierzaki odwracają pysk w jego stronę i wydaje się, że mają coś do powiedzenia. Może to kwestia sentymentu, ale radzyński chyba jest nawet lepszy od ciężkawego Rydwanu z Teatru Narodowego albo pełnego przesady z berlińskiej Bramy Brandenburskiej.

Akademicy z Oranżerii

Od osiemnastu lat Radzyń jest miastem akademickim a to za sprawą Uniwersytetu Trzeciego Wieku. W 2005 roku, pod oświeconymi rządami magnificencji Dariusza Gałana grono ciekawych i ambitnych ludzi postanowiło szukać swojego dobrego pomysłu na spędzenie czasu, który niegdyś kojarzył się z siedzeniem i wyglądaniami przez okno. Oni zaś wybrali inną drogę: uczenia się, dowiadywania nowych rzeczy, przejścia szlaków, na które wahają się wstąpić małolaty.

Biało-fioletowa eksplozja smaku

Kiedy spotkałem się z nimi pierwszy raz, wykład poświęciłem ascetycznej kuchni rozmaitych klasztorów. Teraz oni pochwalili się swoimi kucharski-



mi osiągnięciami. Przypomnieli mi danie którym, dziecięciem będąc, zjadalem się u babci. Delikatne, pachnące, prężyście uginające się w ustach... Śnieżnobiałe ale po chwili uwalniające ze środka jagodowe nadzienie (no i co, że plama na koszuli! Warto!). Parowańce! I do tego kropla słodkiej śmietany... Za każdym razem mam tak samo: wydaje mi się, że więcej ich zjeść nie mogę a nawet nie powinienem. Jednak „silna wola” zwycięża i jem dalej...

PRZEPIS NA STR. 118



Przydrożny Chrystus z Zabiela



Na rozstaju drogi do Paszk Dużych i Zabiela, w otoczeniu kwiatów, stoi wyjątkowa figura. Wysoka na 4,5 metra góruje nad krajobrazem i zadziwia nietypowym przedstawieniem Chrystusa. Równie ciekawe są okoliczności jej powstania i symbolika.

Rzeźba przedstawia Chrystusa ukrzyżowanego, ale bez krzyża. Imitują go rozłożone ramiona i ułożenie całej postaci – typowe dla ukrzyżowania. Wykonana jest z dębowego drewna. Ustawiona jest na betonowym cokole otoczonym metalowym ogrodzeniem i kwiatami, pielęgnowanymi przez mieszkańców od pokoleń.

Figura stoi na miejscu zniszczonego krzyża, wzniesionego w latach 30. XX w. przez Jana Buchaja. Ponad 50 lat później, w 1883 r., jego wnuk – artysta Krzysztof Toczyński pochodzący z Zabiela – wyrzeźbił i posadził tu zupełnie inne wyobrażenie Ukrzyżowanego. Brak krzyża, w zamysle artysty symbolizuje zmartwychwstanie.

Rzeźba powstała z pomocą mieszkańców, którzy wyszukali w lesie odpowiednią kłodę dębu i prze-

wieźli do warsztatu stolarskiego ojca artysty. Wkrótce z dębowego pnia, przy pomocy siekiery i dłuta, wyłoniła się postać Chrystusa. Jego twarz to autoportret twórcy. Był koniec wakacji 83 roku, w Polsce trwał jeszcze stan wojenny i wszelkie inicjatywy religijne nie były – delikatnie mówiąc – mile widziane. Dlatego figura została posadowiona nocą, w tajemnicy. Pytani o Chrystusa przez milicję mieszkańcy nie zdradzili autora i jego pomocników. Po zniesieniu stanu wojennego krzyż poświęcono. 30 lat później został odrestaurowany.

Ale historia wsi jest znacznie dawniejsza. Już w XVI wieku był tu typowy, znany znakomicie i skądinąd, szlachecki zaścianek. Lichty, Paszki, Zabele – do dziś powszechna tu jest w wielu rodzinach świadomość pochodzenia od „panów braci”. Nie ma to nic wspólnego z zadzieraniem nosa a częściej ze szczególnym poczuciem odpowiedzialności.

Dobre miejsce do mieszkania

W ostatnich latach wieś wydaje się rozkwitać. Jako miejsce dość ciche ale nieodległe od Radzyna stano-

wi atrakcyjną alternatywę dla ludzi, którzy chcą się budować. Nie tylko fajne miejsce do mieszkania ale też ze swoim charakterem. Wiele, żeby go zachować i zapisać to, co najlepsze w miejscowej tradycji, czyni Stowarzyszenie dla Zabiela Zaścianek. Nie ma gminnej i kościelnej uroczystości, żeby w oczy nie rzucały się wielobarwne, starannie i z dużą świadomością uszyte, stroje ludowe. Żeby nie było słyhać radośnej muzyki zespołu Czerwone Korale. Na obrzęd poświęcenia pól idzie się tu w pełnej ludowej gali, z chorągwiami, feretronami, zaangażowana jest cała wieś. A kto nie bywa na cyklicznej imprezie „Wiosna w Oplótkach” to ma czego żałować.

Czy wy wiecie co to moczka?

Takim samym pietyzmem otaczana jest tradycja kulinarna. Kiedy umówiliśmy się na wspólne gotowanie, pomysłów było kilka, między innymi będące uosobieniem kuchni ludowej ubogich pierogi dzia-dowskie. Koniec końców stanęło na parowańcach z kaszą jaglaną, do których genialnym dodatkiem jest miejscowy specjał czyli „moczka” - doskonała mieszanka delikatnego domowego twarożku i aromatycznej, słodkiej śmietany.

Nie da się nic lepszego zrobić na kolację.

PRZEPIS NA STR. 118



Chatwa jest dobra na wszystko!

Wohyńska Rzeczpospolita Wielu Narodów



Kiedy oprowadzam gości po swoim ukochanym Wołyniu zaczynam od informacji, że kiedyś mówiło się tu jedenastoma językami. Słuchacze wtedy unoszą ze zdumienia brwi do góry, a ja zaczynam wyliczać. Owoż w kościele św. Anny Mszę Świętą odprawiano po łacinie ale parafianie mówili po polsku. W unickiej cerkwi św. Dymitra językiem Boskiej Liturgii był starocerkiewno-słowiański a słuchali jej włościanie, którzy w domach rozmawiali „po tutejszemu”, „po swojemu” – jak to zwał, tak to zwał. Tam, gdzie dzisiaj jest bank, stała synagoga. Znowuż dwa języki: hebrajski w modlitwie i ijdysz (czyli taki żydowski niemiecki, ale z poczuciem humoru!). W Cichostowie i Okalewie mieszkała m.in. silna grupa niemieckich luterańskich osadników.

Zresztą po trzecim zaborze Radzyń i okolice znalazły się w zaborze austriackim! Jeszcze barwniejszą kropeczką była XVIII-wieczna Ossowa: król osadził tu kilka rodzin tatarskich, część wsi do tej pory nazywa się „Tatarszczyzna”. Wprawdzie dość szybko, niechybnie pod wpływem miejscowych piękności, dzielni potomkowie Tuhaj-beja się zasymilowali, ale pamięć pozostała i do naszego rachunku języków wliczamy arabski Koranu. Rejon ulicy Kraszewskiego w Wołyniu nazywa się popularnie „Cyganami” bo tam właśnie było ich stałe obozowisko, pełne wozów kolorowych, natchnionych skrzypków, genialnych tancerek, kowali, kotlarzy i fachowców od kilku innych, bardziej kontrowersyjnych, rzemiosł. Do tego doliczyć musimy w czasach zaborów rosyjski oraz or-

miański – kiedyś przebiegało tutaj mnóstwo szlaków handlowych, więc i najsprawniejsi w Europie kupcy z rynków wschodnich byli tu częstymi gośćmi.

Dom dla uchodźców

Dwudziesty wiek przetoczył się przez tę barwną mozaikę jak walec i wyglądało, że niewiele – poza pamięcią – z niej zostało. Pan Bóg jednak widocznie szczególnie tutaj lubi używać wielobarwnych kredek. W 2008 roku do Bezwoli zaczęli zjeżdżać uchodźcy z całej biedy świata: Czeczeni, Gruzini, Osetyńcy, Abchazowie, Ingusze, Persowie, Ukraińcy. Wśród nich oczywiście były też dzieci, które znalazły miejsce i szeroko otwarte ramiona w miejscowych szkołach. Przez klasy przewinęło się setki młodych ludzi, którzy w każdej sytuacji spotykają się tu z otwartością i życzliwością. Przelamywanie naturalnych barier zaczęło się zresztą od kuchni. Na pierwszej wywiadówce każda nacja wystawiła swoje stoisko kulinarne – były szaszłyki, płow (pilaw), miodowe ciasteczka i chaczapuri. Potem było już z górki.

Sama słodycz

No i było oczywiście spełnienie marzeń łasuchów: kaukaska chałwa! Różni się od klasycznej



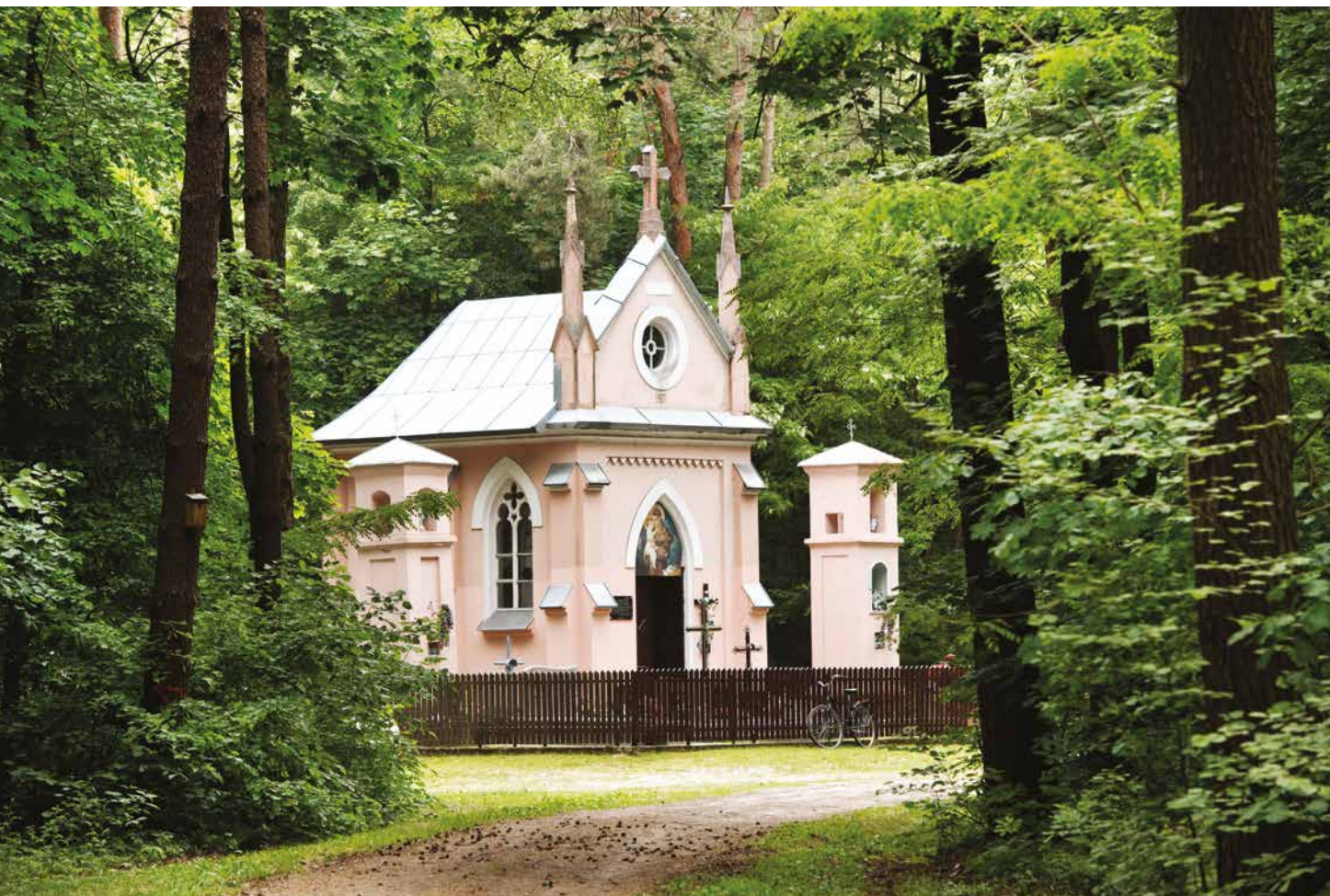
dość mocno: nie jest zrobiona z potłuczonego sezamu a składników nieporównanie mniej kosztownych: smażonego w głębokim oleju cieniutko wywałkowanego ciasta z dodatkiem sody, dużej ilości miodu i bakalii. Nie ma w sobie nic ze słodkiego ulepka, jest nieporównanie delikatniejsza. Formuje się ją w duże, szerokie, okrągłe formy i kroi jak tort. Wiem, że u pań z Czeczenii podpatrzyły ją miejscowe kucharki i nawet twórczo modyfikują przepis.

PRZEPIS NA STR. 119



Święty Antoni i turowskie racuchy

Święty wybrał sobie środek lasu



Podkąkolewnicki Turów to co ma najważniejsze, skrywa w peryferyjnym lesie. Opisy spotkania świętego Antoniego Padewskiego z turowskimi włościanami są dość nietypowe. Żadnych wielkich prawd nie wygłosił, cudów wielkich nie uczynił. Usiadł, o los wypytał, o urodzaj, pobłogosławił. Choć znaki szczególnej łaski widać: w lesie mnóstwo drzew połamanych, niektóre potężne, a kapliczki sobie stoją. W XVII wieku nad odcisniętą w sośnie stopką świętego postawiono pierwszy budynek, ledwie mieszczący celebransa. Przesunięto go w kąt w 1908, kiedy ufundowano murowaną, neogotycką kaplicę. Ołtarz wyrzeźbił znany radzyński artysta Fręchowicz. W 1831 r. w lesie pochowano powstańców z oddziału generała Ramorino. Nad grobem insurgentów co roku organizowano uroczystości: w 1934 r. do lasu zawitał nawet hrabia Andrzej Potocki z Międzyrzecza, który na pamiątkę zasadził

dwie czerwone dęby. Nie były to ostatnie pochówki w tym miejscu. Każdy grób to oddzielna historia: rodzeństwa Kurasiów, zamordowanego za opór wobec wywózki na roboty, partyzantów, młodego chłopaka, który rozbroiwszy Niemca życiem go darował, a ten sukinsyn wrócił po godzinie z kamratami i bronią maszynową. Jest nawet dwóch zabłąkanych Węgrów, co na własną zgubę przystali do Wehrmachtu, a zginęli od przypadkowego wystrzału z sowieckiego czołgu stojącego gdzieś pod Bedlnem.

Kiedyś byłem tam z kolegą. Warszawiak, uczony bezbożnik, ale człowiek wrażliwy. Pokręcił się, popatrzył i mówi: - Wiesz, to się czuje, że tutaj jest namodlone. A do Antoniego ludzie modlą się przy każdej okazji, Znajdujący zguby i rozwiązujący sprawnie najtrudniejsze problemy należą do najbardziej zapracowanych mieszkańców nieba (oraz Turowa...)

Dla KGW zaraz stuknie 90 lat

Dowodnym znakiem życzliwości Antoniego est działanie miejscowego Koła Gospodyń Wiejskich oraz, towarzyszącego mu, zespołu „Niezapominajki”. W okolicach Kąkolewnicy w każdym sołectwie jest KGW, stanowią tu potężną siłę. Turowskie wyróżnia się jednak dawnością: powstało w 1934 roku i działa bez przerwy. W początkach panie były promotorkami nowoczesnego rolnictwa, po wojnie organizowały doraźne miejsca opieki nad dziećmi, organizowały kursy szycia, kroju, masarstwa, prowadziły wypożyczalnię sprzętu domowego (przebojem była jedyna we wsi Frania!). Dziś chętnie uświetniają wszelkie uroczystości gminne i parafialne, „Niezapominajki” uczestniczą z sukcesami w przeglądach piosenki, o dawnych tradycjach opowiadają w szkołach.

Albo nienaganna linia albo racuchy

Ich flagowy, zarejestrowany na liście produktów regionalnych, przysmak ma tylko jedną wadę. Nie da się zjeść jednego racucha turowskiego. Niby prosty placek, trochę mąki, jajko, nieco mleka, soli



i drożdży, owalny, usmażony na złoto na tłuszczu. Na przednówku w wersji prostej, za to w święta nadziany delikatnym, miejscowym najlepiej (to robi różnicę!) serkiem albo słodkim twarożkiem z wanilią. Można też posypać cukrem pudrem albo leśnymi owocami (święty Antoni dba o urodzaj). Można też zjeść tego ze dwie patelnie zanim wystygnie. Ja tak robię.

PRZEPIS NA STR. 119



Mansjonaria zapachniała miodem i kardamonem

Wielki kościół w małym miasteczku



Czemiernicki kościół pw. św. Stanisława Biskupa widoczny jest z daleka i wyraźnie dominuje nad całym miasteczkiem. Jest świadectwem czasów świetności ośrodka, złotej epoki Firlejów, początków XVII wieku. Parafia jest oczywiście starsza, XIV-wieczna. W końcówce XVI wieku przez chwilę jej, drewniany wtedy, kościółek znalazł się w rękach protestantów, protegowanych mocno przez Jana Firleja. Jego syn i dziedzic Henryk, katolicki biskup, dla podkreślenia zerwania z wyborami religijnymi ojca, nadał miastu herb z Matką Boską i zbudował nowy kościół. Potężną inwestycję ukończono w roku 1617. Twardo stawiała opór dziejowym zawieruchom. Potop przetrwała bez większego szwanku, spalony w 1711 dach udało się sprawnie odbudować, sto lat później, po wojnach napoleoń-

skich, trzeba było wymienić pokrycia wież. Dzisiejszy kształt otrzymała w drugiej połowie XIX wieku. Ciągłe zachowuje dobre cechy tzw. „renesansu lubelskiego” przechodzącego w barok. W środku znajdziemy m.in. imponujące, odnowione niedawno, wielobarwne sztukaterie na suficie i sporo niezłego malarstwa sakralnego, m.in. męczeństwo św. Stanisława pędzla Kazimierza Krzyżanowskiego. Obok kościoła stoi, znacznie prostszy w formie ale równie wiekowy, budynek mansjonarii. Był to dom księży, którzy nie byli wikariuszami w parafii ale na mocy polecenia przełożonych przebywali przy niej i sprawowali wyznaczone im role: najczęściej chodziło o odprawianie zamówionych Mszy świętych. Zwykle tacy rezydenci umieszczani byli przy katedrach i najznacniejszych parafiach. A że tu kościół

fundował sam późniejszy prymas Polski to i na dodatkowe etaty kościelne nie pożałował.

Módl się i działaj

W ostatnich latach zabytkowy budynek zatętnił gwarem dziecięcych zabaw. Z inicjatywy księdza Michała Znoja, męża tyleż pobożnego co biegłego w pisaniu projektów, powstała świetlica środowiskowa „Dom integracji Mansjonaria”, przeznaczona dla dzieci z Czemiernik. Każdy może, choćby wracając ze szkoły, wstąpić, pobycić ile chce, otrzymać pomoc przy odrobieniu prac domowych, obejrzeć film, pograć w planszówki, posiedzieć przy herbacie z przyjaciółmi. Dużą w tym rolę dorosłych wolontariuszek, które oferują swój czas, wiedzę, umiejętności, energię i dobre emocje. Czemierniki mają zresztą szczęście do kreatywnych duchownych. Wieloletni proboszcz Jan Poddębniak słynął jako świetny organizator i animator życia społecznego oraz otrzymał tytuł Sprawiedliwego Wśród Narodów Świata.

Pszczoły pracowite jak panie z Czemiernik

Gdzie są dzieci, tam nie może obyć się bez czegoś słodkiego. Dla nas mansjonaria na zawsze już



będzie miała zapach miodu i korzeni. Młodzież znakomicie poradziła sobie z upieczeniem pierników. Ich podstawowym składnikiem był miód z pasieki pani Anety Majchrzak ze Stoku. W Czemiernikach pszczoły mają co robić od wczesnej, znacznej zawilcami wiosny aż po kończące lato grykę i nawłóć. Zgodnie z tradycją, ciastka miały przeróżne kształty i zostały fantazyjnie udekorowane.

PRZEPIS NA STR. 120



Podwieczorek z herbatą z werbeny

Jakie tajemnice kryje wzgórze w Białce?



Zalety osiedlania się na wzgórzu w Białce odkryto już w XV wieku. Od tamtego czasu powstawały tu różne osiedla, o charakterze w różnych proporcjach łączących ze sobą walory gospodarcze i rezydencyjne. Mogło mieć też cechy obronne: dawne przekazy mówią o położonych niedaleko okopach z czasów potopu szwedzkiego a w trakcie prac rolnych do dziś zniechancka potrafią z ziemi wyskoczyć stare cegły. Może są to relikty jakiejś fortecy z początków XVI stulecia? Kto wie?

Przez całą swoją historię Białka był to jeden z peryferyjnych ośrodków w stosunku do Pałacu radzyńskiego. Stąd do dziś krążą legendy

o tajnych podziemnych przejściach, jakie miały łączyć obie siedziby. W 1823 właścicielką została Anna z Sapiehów Czartoryska, żona wybitnego polityka, księcia Adama Czartoryskiego. Kiedy po powstaniu listopadowym właściciele udali się na emigrację do Paryża, majątek sprzedano Antoniemu Szlubowskiemu. Ten niezwykle sprawny gospodarz wprawdzie nie mógł się z poprzednikami równać listą antenatów ale wokół Radzyna zbudował świetny zespół gospodarczy. Jego syn Stanisław, który w wyniku podziałów rodzinnych otrzymał m.in. Białkę, wznosił znany nam dziś pałac. Kolejni dziedzice: najpierw Henryk Szlubowski a potem Bronisława Doria

Dernałowiczowa ciągle coś dobudowywali albo przebudowywali, efekt należy jednak uznać za korzystny: budynek zachował gustowny, klasycystyczny charakter, dokładnie taki, jakiego po domu zamożnego ziemiaństwa możnaby się spodziewać. W czasie wojny umościł się tu oficerowie Luftwaffe. Po 1949 roku był tu dom dziecka, prowadzony najpierw przez zakonnice a potem państwowy. Nie służyło to zabytkowej substancji, jednak nastąpił pozytywny zwrot akcji.

Cudownie, że właśnie Ty umiesz piec ciasta...

Obecnie w pałacu swoją siedzibę ma prywatna szkoła, która naucza dzieci metodą Montessori. Jest to coś dość oryginalnego: młodzi ludzie, oprócz programu edukacyjnego, mają m.in. cały szereg obowiązków związanych z prowadzeniem przyszkolnego gospodarstwa: jest pasieka, są kozy, wspaniały ogród. Koncept polega na tym, żeby w uczniu zidentyfikować jego mocne strony, pasje i jak najszerszej je rozwinąć. Doskonałym przykładem było dla nas spotkanie z Amelką, która odnalazła w sobie talent cukiernika i wszystkie szkolne imprezy uświetniane są jej wypiekami, m.in. delikatną, godną właśnie pałacowych wnętrz, bezą.

Podlasie ma swoją herbatę

Nie jestem w stanie wymyślić lepszej scenarii do podwieczorku. Z jednej strony imponuje harmonijny, czterokolumnowy portyk witający gości. Otwarty taras na tyłach otwiera perspektywę na kilkunastohektarowy park aż wołający, żeby spędzić w nim w ciszy co najmniej kilka godzin.

Na starym stole misterna beza Amelki. A tu jeszcze pani Ela, szefowa szkoły, podzieliła się z nami innym kulinarnym odkryciem. W szkolnym ogrodzie od jakiegoś czasu gości werbena cytrynowa, podstawa kapitalnej ziołowej herbaty. Niesamowite wręcz zaskoczenie: ileż to razy przechodziliśmy obok, nie wiedząc, ile w tym smaku, zapachu, ponoć też zdrowia!

Tak. To naprawdę jest pałac.



W kuchni u Potockich



Zwykle pisząc o radzyńskim pałacu wymienia się właścicieli: Potockich, Sapiehów i Szlubowskich, budowniczych Fontanę, Redlera i Plerscha. A o kucharza – to nikt nie zapyta? A przecież musieli tam gdzieś w kuchni siedzieć nie mniejsi fachowcy. Opisuje ksiądz Kitowicz gotowanie na wielkich dworach:

„...Różnica także nastąpiła między kucharzami; jedni byli z nich do gorących potraw to jest do warzonego, i ci byli drożsi, drudzy do pieczystego, i ci byli tańsi; nazywali się pasztetnikami, lubo nie do samych tylko pasztetów należeli, ale do wszelkich potraw z pieca wychodzących, jako to: torty, ciasta, leguminy, mięsowa i zwierzyzny, które przemysł kucharski nie w rondlu ani na rożnie, ale w piecu przyprawiał. Dalej jeszcze panowie polscy, powracający z cudzych krajów, przywieźli z sobą montkochów to jest górnych kucharzów.

Ci montkochowie nie mieli do siebie ciżby od miernych panów, mieścili się rzadko gdzie po najpryncypalniejszych kuchniach, gdyż to już był zbytek nad zbytkami; montkoch brał na miesiąc duk. 12; przyjmując służbę wymawiał sobie, żeby nie należał do wszystkiej roboty kuchennej, tylko do tylu potraw, do wielu się zgodził, najwięcej do sześciu i to dla samego pana; a gdy ten nie miał być u siebie na obiedzie, montkoch nie zajrzał do kuchni, choć w niej dla innych domowników albo familiji pańskiej obiad gotowano. Potem montkochowi musiało być nagotowane wszystko pod ręką, co on miał gotować, tak żeby nie miał więcej pracy, tylko włożyć w rondel i z niego wyłożyć na półmisek, a potem, umaczawszy palec w sosie i oblizawszy, powiedzieć: „bon sos!” Co też i kuchmistrzowie przy zastawianiu stołów robili, rekomendując jaką osobliwą potrawę i naprawując do niej apetyt...”

Kolejni mistrzowie się szkolą

Żeby porozmawiać o kuchni dworu Potockich spotykam się z młodzieżą z klasy gastronomicznej tutejszego Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Pawła II oraz ich nauczycielką panią Małgorzatą Tokarską. Młodzi kucharze nie po raz pierwszy sięgają do lokalnej tradycji kuchni wysokiej. Kilka lat temu podbili serca i żołądki jurorów prestiżowego kulinarnego konkursu swoją wersją „jagnięciny a’la księżę Czetyrtyński”, którą podawano nie tylko w Suchowoli ale i Hotelu Europejskim w Warszawie. Ostatnio ich przebojem jest „Tort Hrabiny Potockiej”.



Tort godny najpiękniejszego Pałacu

Marianna z Kątskich była wielką miłośniczką słodkości i sama miała wspierać kucharzy w poszukiwaniu idealnego ciasta. Być może zainspirowała się kuchnią swoich radzyńskich sąsiadów - Żydów. Rzecz przypomina bowiem nieco słynny „tort żydowski” - złożone jest z wielu arkuszy cieniutkiego ciasta przypominającego macę i przelozzonego smakowitym, bardzo słodkim kremem.

Młodzi kucharze ze swoim flagowym produktem poszli, zgodnie z prawami swojego wieku - chwala im! - bez kompromisów. Arkusze ciasta były idealnie cienkie, masa delikatna, puszysta o niezatykającej słodocy. Całość zaś została jeszcze udekorowana warstwą czekolady, na której ktoś z wdziękiem wymalował zarys Pałacu. Trudno chyba wymyślić lepszą wizytówkę miasta.

PRZEPIS NA STR. 121



Pałac jak z dawnej bajki



Branica (później dookreślona jako Radzyńska, w odróżnieniu od sąsiadującej Suchowolskiej) w źródłach historycznych pojawia się już w XV wieku, potem istniała tu niewielka, podmiejska rezydencja Potockich. Niewielka nie znaczy że licha. O budynku nie wiemy zbyt wiele, ale otaczało go rozbudowane założenie ogrodowe, mające kilka kwater roślinności, pawilony a nawet fontannę. Złoty wiek nastaje, kiedy w 1884 roku dziedzic Stanisław Szlubowski, będąc już blisko emerytury, wybudował tutaj swój pałac a folwark uczynił, znaczącym w całej okolicy, ośrodkiem nowoczesnego i dobrze zarządzanego klucza rolno-przetwórczego. W jego skład wchodziły m.in. owczarnia, stadnina koni półkrwi i angielskiej, gorzelnia, młyn oraz jedna z największych i najstarszych w Kongresówce cukrowni. Miejscowe ziemianstwo nie miało w sobie nic z „klasy próżniaczej”!

Pałac zbudowano jako bryłę dość nieregularną, ułożoną w kształt litery T, z malowniczą, czterokondygnacyjną wieżyczką nad głównym wejściem. Ten brak prostej symetrii nie był jednak efektem chaosu

ani późniejszych przebudówek, lecz przemyślanego, konsekwentnie przeprowadzonego, zamiaru. Opisywacze obiektu mają pewien problem z klasyfikacją, odnajdują w nim najwięcej elementów klasycyzmu ale najbezpieczniej mówić o wielostylowości czyli eklektyzmie. Szlubowski przebudował też ogród i park: w nowej wersji zyskał pewne cechy, bardziej naturalnego acz precyzyjnie prowadzonego, ogrodu angielskiego. Wojnę pałac przetrwał bez żadnych strat (nawet niemiecka żandarmeria pielęgnowała tutaj sze róże ale figurę Matki Boskiej trzeba było wynieść z ogrodu – pobożni mieszkańcy ustawili ją na nieodległym rozstaju). Potem jednak prezycja i kompletność całego założenia zaczęły ulegać zacieraniu: ziemię rozdzielono między mieszkańców, stare zabudowania folwarczne rozprzedano albo rozebrano. W budynku jeszcze niedawno działała szkoła podstawowa.

Sadowniczeki zwłaszcza do tańca

Drogę z Radzyna do Branicy gęsto obsadzają szpalery drzewek owocowych, ale nie tylko jabł-

ka są bogactwem naturalnym miejscowości. Dużo dobrego dzieje się dzięki, niezwykle prężnie działającemu, Stowarzyszeniu Ziemi Branickiej. Imponują ilością pomysłów oraz łatwością i wdziękiem ich realizowania. Warsztaty kulinarne, przegląd teatralny, pikniki rodzinne, wreszcie, słynące w całym powiecie, potańcówki tematyczne w czasie których panie oszałamiały wręcz stylizacjami a'la np. „lata dwudzieste, lata trzydzieste” – jak ci ludzie potrafią się świetnie bawić! Dorocznym świętem jest jesienne Branickie Święto Owoców i Warzyw „Czerwone Jabłuszko” – pracownicy branicki sadownicy mają się zawsze czym pochwalić.

Tutaj wystarczy po prostu kosz jabłek

Urodzaj i jakość miejscowych owoców sprawiły, że miejscowe kucharki i kucharze doszli w ich przyrządzaniu do wielkiej biegłości. Mistrz Jacek Michalak pokazał nam, co przytomny kucharz może zrobić mając do dyspozycji branickie jabłko, trochę karmelu, orzechy i wyobraźnię... A w kwitającym sadzie smakuje to szczególnie.

PRZEPIS NA STR. 121



Sernik z prosa, czyli jaglaniak

Woleńska skarbnica pamięci



Ktoś powie: przecież tu nigdy królewska noga nie stanęła, nie było żadnej bitwy, jeśli jakiś geniusz się urodził to go raczej nie rozpoznano! O czym tu gadać? Ale właśnie chyba tutaj najwięcej uwagi poświęca się, może i pozbawionej fajerwerków ale bliskiej i serdecznej, historii Małej Ojczyzny.

Uwielbiam odwiedzać Muzeum Regionalne w Woli Osowińskiej. Aż tylko sześć sal poświęconych różnym aspektom wiejskiego życia: sień, dawna kuchnia, dawny pokój, tkactwo, wystawa historyczna oraz kancelaria szkolna. Zawsze zatrzymuję się przed wycinkiem ze starej gazety, w której nieznany nam bliżej Stasiak z Opoła, ułan Jaworskiego, opisuje Wolę Anno Domini 1921. „... Lud tu pracowity a co do oświaty, zda się, za innymi w tyle nie zostaje, bo ma własną szkółkę, sklep, w którym sprzedaje pocziwy sklepowy wybornej jakości rozmaitej

kupię potrzebną dla wioski. (...) Lecz ogół z rozważnych jest tu gospodarzy. Każdy z nich o szczęściu wspólnem wioski marzy, aby rozdrobione we wąskie zagony złączył do jedności, na osady nowe rozejść się, założyć osady wzorowe, które przy uprawie dadzą wszystkim złoto. (...) Ot piękne w tych stronach staropolskie stroje wyrabiają hoże tutejsze dziewoje, różnokolorowe i przeróżne tkaniki, których pozazdrościć mogą i księżanki...” Ot i cała prawda, po 102 latach.

Dziedzictwo pokoleń

Muzeum powstało w 1978 z inicjatywy miejscowego nauczyciela i regionalisty, Wacława Tuwałskiego. Przekonał do swojej idei wiele osób, uczniowie znieśli od rodziców i dziadków pierwsze eksponaty, zebrano relacje mówione, zapisano teksty piosenek, opisy obrzędów. Potem zorganizowano cały szereg konferencji naukowych, których efek-

tem były cenne publikacje. Ot, otwieram pierwszą i czytam wspomnienie pani Aliny Tuwalskiej Brynczak: „...Na śniadania Babcia gotowała jakąś mleczną zupę, a oprócz tego robiła najczęściej różne pierogi z serem, kaszą jaglaną lub gryczaną (bardzo nie lubiłam pierogów z serem z dodatkiem mięty). Oczywiście, nie wszystko zjadano rano i na rozgrzanym kominie stały te przysmaki w miskach, a domownicy w miarę potrzeby w ciągu dnia dożywiali się...”

Delikatny sernik z jagłami

W Muzeum często możemy spotkać jego społeczną opiekunkę, panią Krystynę Kozuch, prezes Towarzystwa Regionalnego im. Wacława Tuwalskiego. Co roku wraz z grupą wolontariuszy organizuje Noc Muzeów. Doskonale rozumie, jak ważne dla zrozumienia sytuacji i historii człowieka jest jego jedzenie. Jej popisowymi daniami są kapusta z grochem (tu podaje się je wymieszane, w północno-wschodniej części powiatu oddzielnie) oraz, będący niesłychanie twórczym rozwinięciem miejscowej tradycji, sernik jaglany. Cudownie delikatny, lekki, można się pokusić i o pięć dokładek.



Jagły czyli proso, jako dość niewymagające glebowo, były niegdyś stosunkowo popularną uprawą na Podlasiu. Pomysł, żeby połączyć ugotowaną na mleku kaszę z twarogiem i odrobiną cukru to jest właśnie to, co w kuchni najbardziej podziwiam: niebanalne, pełne wdzięku wykorzystanie z tego, co w każdym gospodarstwie było.

PRZEPIS NA STR. 122



Dworek pachnący jabłkami i gruszkami

Bełczańska kuźnia talentów wszelakich



Belcząc to nie jest byle jaka wioska. W Bełczacu trzeba uważać. Ot, choćby kiedy cię jakiś mały lat piłką trzaśnie albo rowerem po butach przejedzie to zanim mrukniesz: „uwważaj smarkaczu!” wiedz, że szansa iż mówisz do przyszłego posła, wojewody albo wybitnej artystki jest większa niż gdziekolwiek indziej. Przedwojenny poseł Franciszek Pietrzela, Władysław Cholewa – delegat na województwo lubelskie Rządu londyńskiego, pierwszy powojenny wojewoda, Stanisław Łucek – działacz ludowy i poseł na sejm PRL, Tadeusz Sławecki - wielokrotny poseł i sekretarz stanu w ministerstwie edukacji, przez Boga dotknięta poetka Marianna Bocian... Z wielkim rozrzewnieniem dzieciństwo spędzone w Bełczacu wspomina też wspaniała aktorka pani Anna Milewska.

Piękna ziemiańsko – inteligencka tradycja ognisku-je się dziś w uroczym, klasycystycznym, niedawno

odnowionym dworku. Zbudowano go na przełomie ubiegłych stuleci, w miejsce starszego, będącego centrum świetnie funkcjonującego folwarku. W Bełczacu był bowiem m.in. potężny staw rybny, imponujący, dostający na wystawach rolniczych nagrody za gospodarność ogród a nawet okazały browar. Przemiany drugiej połowy XIX wieku spowodowały zmiany całej struktury agrarnej, ale dalej nikt, jeśli się mocno nie uparł, głodny w okolicy nie chodził.

Pamięć ma swoich opiekunów

Dworek dzisiaj mieści gminną bibliotekę i jest, zawsze gościnnym i otwartym, miejscem inspirujących spotkań. W jego progach witają nas państwo z Koła Gospodyń Wiejskich w Bełczacu oraz zespołu śpiewaczego „Zorza”. Barwne stroje, idealnie zgodne z tymi, które noszono tu i 150 lat temu, głęboka znajomość miejscowej tradycji muzycznej,

dawnego obyczaju, serdeczna tkliwość wobec najbardziej nawet archaicznych elementów wspólnego dziedzictwa, połączone są z zupełnie nowoczesną sprawnością, otwartością i kreatywnością w czynieniu dobra.

Jabłka i gruszki dla żołnierzy i nie tylko

Wypełniony miłością, wzajemną życzliwością ziemiański dom miał również swoje obyczaje kulinarne. Poczynając od wybieranych przez podrostków z gniazd kuraków, które były pieczone w popiele w czasie pasienia krów, przez szparagi ze specjalnej szparagarni, przetwory z własnoręcznie zbieranych owoców. Pisze pani Milewska: „...na Wielkanoc wielki stół umajony widłakiem, zastawiony wspaniałymi, domowymi wędlinami, wypiekami: baby, mazurki, strucle, pachnące przepysznie...”. Wreszcie ten ostatni widok, z upalnego września 1939 roku: „...w naszym ogrodzie sypały się dosłownie z drzew jabłka i gruszki. Pyszne, dojrzałe, zbieraliśmy je z Terenią i zanosiliśmy żołnierzom polskim...”

Mimo, że to dopiero końcówka maja, zapach jabłek ze starego sadu czuliśmy nieledwie fizycznie. Po chwili zaś kosztowaliśmy absolutnie genialnej



szarlotki w wersji bełczańskiej. Kruchość ciasta, kwasowość jabłek i słodycz gruszek, świadczą o mistrzostwie kucharki pianka na wierzchu... Pewnie gdzieś za worek dukatów możesz dostać bardziej wyrafinowane ciasta, ale możliwości posiedzenia (siedz długo, w razie czego dostaniesz dokładkę...) pod lipami i topolami bełczańskiego ogrodu nie kupisz. Możesz wyłącznie dostać za darmo.

PRZEPIS NA STR. 122



Najlepszy miód Rzeczypospolitej

Pasje Szaniawskich z Przegalin



Nazwa wsi Przegaliny głośna była w międzywojennych warszawskich kawiarniach. Co ciekawe, goście Hotelu Europejskiego należącego do księcia Seweryna Czterwertyńskiego nie słyszeli nic o Szemiocie, ślicznym unickim kościółku, sadach jabłoniowych i odkryciach astronomicznych miejscowego dziedzica. Oni wołali o tamtejszy miód pitny!

Oryginalny przepis na dwójniak przegaliński pan Wiktor Szaniawski znalazł ponoć w XVIII-wiecznej silwie – rodzinnej księdze w której zapisywano najważniejsze wydarzenia, obserwacje, rachunki domowe a czasem nawet utwory literackie. W 1866 car nałożył akcyzę, która produkcję miodu uczyniła nieopłacalną. W Przegalinach została więc pełna piwniczka, która czekała na lepsze czasy. Po pierwszej wojnie światowej taki żelazny zapas okazał się być zbawieniem. Ktoś pomyślał, żeby lo-

szek zamurować, żeby żołdactwo się nie dobrało. Dzięki temu dotrwał do 1919 roku nienaruszony. W Dwudziestoleciu zaś w przegalińskim dworze mieszkał potomek Wiktora, Władysław. Była to postać zupełnie nadzwyczajna: astronom, który w zbudowanym przez siebie – dziś nieistniejącym – obserwatorium dokonywał znaczących obserwacji, publikował artykuły w najbardziej prestiżowym piśmie naukowym. Skonstruował samodzielnie nawet samochód, co ciekawe: jeżdżący! W ocaleniu zadłużonej majątności odwołał się do ostatniej rezerwy i zaczął, cudownie ocalone z wojennej zwieruchy, garnce miodu sprzedawać do Warszawy. Najmłodsze miały po lat siedemdziesiąt! Bibosze wariowali ze szczęścia i za kieliszek płacili fortunę. Władysław gospodarował jednak oszczędnie i spory zapas przetrwał do wybuchu II wojny. Wtedy niestety trunek wpadł w ręce kra-

snoarmiejców, a tu zacytować należy pana Onufrego Zagłobę: „Szkoła takiego miodu na wasze chamskie gardła”...

Miód sam się nie wykręci...

Nie dziwi, że w świat poszła sława podlaskiego miodu. Nie na darmo niegdyś od pszczelarzy nie odbierano w sądzie przysięgi zakładając, że sam fach jest rękojmią żelaznej uczciwości. Dzisiaj też można na nich liczyć: świętem dla całej okolicy jest np. organizowany przez Koło Pszczelarzy w Wołhyniu piknik pszczelarski, w czasie którego rozstrzyga się m.in. konkurs plastyczny „Pszczola to Skarb” – uczestniczy w nim nawet i ćwierć tysiąca dzieciaków z całego Zapiecka. Przyjaciele pszczół nie tylko chwala się pasją, ale i hojnie dzielą innymi efektami swojego trudu: misternymi świeczkami, pyłkiem, propolisem, częstują miodowymi ciastami a nawet kropelką krupniku.

Jeśli ktoś ma na zbyciu ćwierć tony miodu...

Receptura na dwojniak przegaliński zachowała się w Bibliotece Narodowej. Jest dość skompliko-



wana, określa nawet typ garnka, jaki ma być użyty. Pan Szaniawski jednorazowo w kocioł pakował nawet 240 litrów płynnego złota i drugie tyle wody. Drożdży używał piwnych, dosypywał też chmielu. Podstawowa faza produkcji trwała pół roku, ale potem pan Władysław kazał czekać lat kilkanaście. Ale znam ja Was, musiałby ten miód mieć rogi i kopyta i bósć, żeby tyle ustał...

PRZEPIS NA STR. 123



A jeżeli do pigwowca dodać trochę miodu i wanilii...

Przegaliny – gdzie Wschód spotkał się z Zachodem



Często zdarza mi się bez innego powodu skręcić z drogi krajowej 63, żeby tylko przejechać przez Brzeziny i Przegaliny. Przyciąga widok i zapach wiosną kwitnących a jesienią czerwonych od jablek sadów. Zawsze fascynują niepowtarzalna uroda starych domów z węglami na trzy okna i cisza przełamywana krzykiem żurawi w tle nadzwyczajnej urody drewnianego kościółka. Wybudowany został w 1820 roku jako unicka cerkiew. Ludek tu mieszka pobożny i uprzejmy ale kiedy Moskale w 1874 roku próbowali miejscowych zmusić do przejścia na prawosławie, opór był bardzo zdecydowany. Wielu parafian zostało uwięzionych, niektórzy trafili na Sybir. Po odzyskaniu niepodległości powstała tu parafia rzymskokatolicka, bo księża unickich już nie było, poza tym parafianie uważali, że jest to pewniejsze oparcie niż, trochę już odległy czasowo,

obrządek wschodni. W odróżnieniu od wielu innych miejsc, gdzie w odzyskanej świątyni proboszczowie szybko próbowali zamazać ślady dawnego wystroju (po chwili o tym, że kiedyś intonowano na Podlasiu „Hospody pomyluj” świadczyły tylko wpisy w księdze parafialnej!) w Przegalinach zachowały się ślady barwnej przeszłości. Parafia dalej jest pod bizantyjskim w tradycji wezwaniem Opieki Matki Bożej. Nikt też nie zakrył polichromii. Zobaczymy więc m.in. piękne Zaśnięcie Matki Bożej (Uspienije) oraz wizerunki świętych popularnych bardziej na chrześcijańskim Wschodzie niż Zachodzie: cesarową Helenę i cesarza Konstantyna oraz, nazywanych apostołami Rusi, księżnę Olę i księcia Włodzimierza. W przedścionku zobaczymy kamień z cyrylickim napisem, z pewnością przeniesiony z dawniejszej cerkwi.

Wszystko potrafią: ugotować, zaśpiewać, motorem jeżdżą

Przegaliny są też wyjątkowe pod względem aktywności społecznej. Motocykliści z klubu Panther i Motopiknik, sprawna Ochotnicza Straż Pożarna, coś ciekawego zawsze dzieje się przy parafii ale wisienką na torcie są panie z Koła Gospodyń Wiejskich Przegalinianki (zresztą, jak to w małych ośrodkach często bywa, grupy te często się przenikają...)

- No to jak wygraliście ten ostatni konkurs kulinarny Bitwa Regionów? - dopytuję gratulując sukcesu - A sposobem! Bo wiesz, pieczeń to miałyśmy jak pieczeń, taką dość zwyczajną, młoda kapusta też normalna, ale jak przyszła komisja to wyciągnęłyśmy gitarę i zaczęły śpiewać. No i to chyba zadecydowało - odpowiada Dorota. A ja wiem, że ich chytry plan nie miał słabych punktów... To się musiało udać.

Nalewka z długą tradycją

Jednym ze specjałów lokalnej kuchni regionu jest, produkowana w okolicach Przegalin, nalewka ziemiańska. Tradycja jej wytwarzania sięga co najmniej okresu międzywojennego ale w ostatnich latach recepturę i metodę przygotowania dopracowała pani Zofia Kowalczyk. Polega ona na użyciu najlepszej jakości alkoholu, owoców pigwowca, wanilii i miodu akacjowego. Umiejętnie wymieszane, w proporcjach



o mocy odpowiadającej gustom autora, jeśli pozwolimy im razem odstać kilka miesięcy, zadowolą najbardziej wybredniejszych smakoszy.

PRZEPIS NA STR. 123



Nalewka z bzu rozjaśnia nawet mrok dziejów

Korona do Litwy! Litwa do Korony!



Jedna z najstarszych informacji źródłowych o okolicach Radzyna, zawarta w XIII-wiecznym staroruskim roczniku, wspomina o „niewielkiej osadzie przy granicy o nazwie Woiń”. Rzeczywiście bowiem teren powiatu radzyńskiego był miejscem spotkania się i przenikania rozmaitych politycznych i kulturalnych struktur społecznych. Korona i Litwa, chrześcijaństwo w wersji łacińskiej i bizantyjskiej, judaizm a nawet islam, Polacy, Rusini, Żydzi (też zróżnicowani!), Niemcy, Cyganie, wielka magnateria, szlachta, mieszczaństwo i chłopci...

Widowym tego symbolem są kamienie wyznaczające granicę między Koroną a Wielkim Księstwem. Niegdyś było ich może nawet około dziesięciu ale teraz zachowało się tylko kilka. Najbardziej efektywny z nich znajduje się w lesie między Wohyniem, Branicą a Suchowolą. Odcisnięty na nim ślad kopyta

ponoć zostawił książę Leszek Czarny, który zatrzymał się tu na chwilę w pogoni za Jaćwingami. Po-tem przygraniczne położenie przynosiło miasteczku same korzyści: było ośrodkiem handlowym na szlakach z Wilna do Krakowa i Lwowa do Warszawy, działało kilkanaście karczm, gdzie na wędrowców czekało piwo, miód a nawet gorzałka. W 1568 roku zebrał się w Wohyniu sejm szlachty litewskiej, obradujący nad zawarciem unii, która potem przeszła do historii jako Lubelska. Sam król Zygmunt August kilka razy musiał udać się znad Bystrzycy nad Piwo-nię, żeby przekonywać nieufnych Litwinów. Udało się nie bez trudności.

Rowerem przez wieki i granice

Pierwszy raz do kamieni granicznych zaprowadził nas pan Jurek Drzymała, szef wohyńskich Rowe-

raków, zacnego stowarzyszenia które turystykę na dwóch kółkach konsekwentnie łączy z poznawaniem i opisywaniem wołyńskich i nie tylko dawności: śladów po II wojnie światowej, wąskotorowce łączącej niegdyś Bezwolę z Suchowolą, tutejszych Żydach. Jak wyglądało zgodne życie obywateli Rzeczypospolitej Obojga Narodów Roweraki tłumaczą czytelnie, przejrzysto i w sposób łatwy do zapamiętania. Owoż kiedy radzynieak stanie ze swojej strony kamienia a wołyniak z drugiej, łatwo mieszkańcy jednego dziś powiatu mogą do siebie przepijać małym kieliszeczkiem i pozdrawiać się ciepło: Korona do Litwy! Litwa do Korony!

Kieliszek jest niewielki, bo przeważnie w planie jest dalsza rowerowa włóczęga, dlatego napełnić go trzeba trunkiem szlachetnym.

Bez czarny jak książę Leszek

Piękną i żywą w tym środowisku tradycją jest sporządzanie domowych nalewek: dereniówki, pigwocówki, śliwkówki w wielu odmianach. Wiosną zaś nieodmiennie słoiki zapełniają się kwiatami czarnego bzu. Zalewać go należy alkoholem o mocy ok. 35% a po tygodniu kwiecie dobrze jest odsączyć i wymienić na nowe - otrzymuje się wtedy napitek podwójnie esencjonalny! Przyprawić go należy odrobiną cukru i soku z cytryny albo limonki. Ponieważ wszystko w promieniu stu kilometrów od Buga jest



umowne, to powiem tak: odstać nalewka musi z pół roku - ale takie to dobre, że nigdy chyba nie odstała. Korona do Litwy! Litwa do Korony!

PRZEPIS NA STR. 124



Ogród nieograniczonej wyobraźni i grzybowa z łazankami

Sobole – pół hektara brakującej historii



No dobrze, na koniec trochę się pobawmy. W końcu coś się Państwu za dotarcie aż tutaj należy.

Podobno było tak: w 1848 roku z rzeki Zbrucz, koło Husiatyna, niedaleko góry zwanej Sokalichą, wydobyto - trzema parami wołów bo ważyło toto z pół tony - pogańskie bożyszczce. Potem trzy lata słup leżał u chłopa za stodołą. W końcu zjechali uczeni z Krakowa i stwierdzili, że to Światowid. Jak żywy! - powiadają! Rzeźba miała kształt 2,5 metrowego czworoboku, podzielonego na trzy sektory. U góry kończyła się twarzami, mającymi jedną, wspólną czapkę. Archeologowie i historycy zaczęli toczyć homeryckie boje: jedni twierdzi-

li, że jakiś dawny lud musiał to przywieźć z Azji. Inni, że to najpiękniejszy zabytek słowiańskiego pogaństwa. A inni, że to mająca kilkadziesiąt lat podrzucona podróba. Tak czy siak: stoi Światowid ze Zbrucza w Krakowie w Muzeum.

Ale założmy, że takich „Światowidów” w Galicji było więcej... I tak się zdarzyło, że pochodzący z Wołynia przodkowie Zygmunta Adamczyka, dziś obywatela gminy Ulan-Majorat i sołectwa Sobole, gdzieś tam u siebie znaleźli drugiego takiego, lepiej zachowanego? Wypolerowali, pomalowali i teraz ten drugi, znacznie lepszy i ładniejszy, Światowid ze Zbrucza stoi w ogrodzie w Sobolach?

Święty Jacek pod Ulanem?

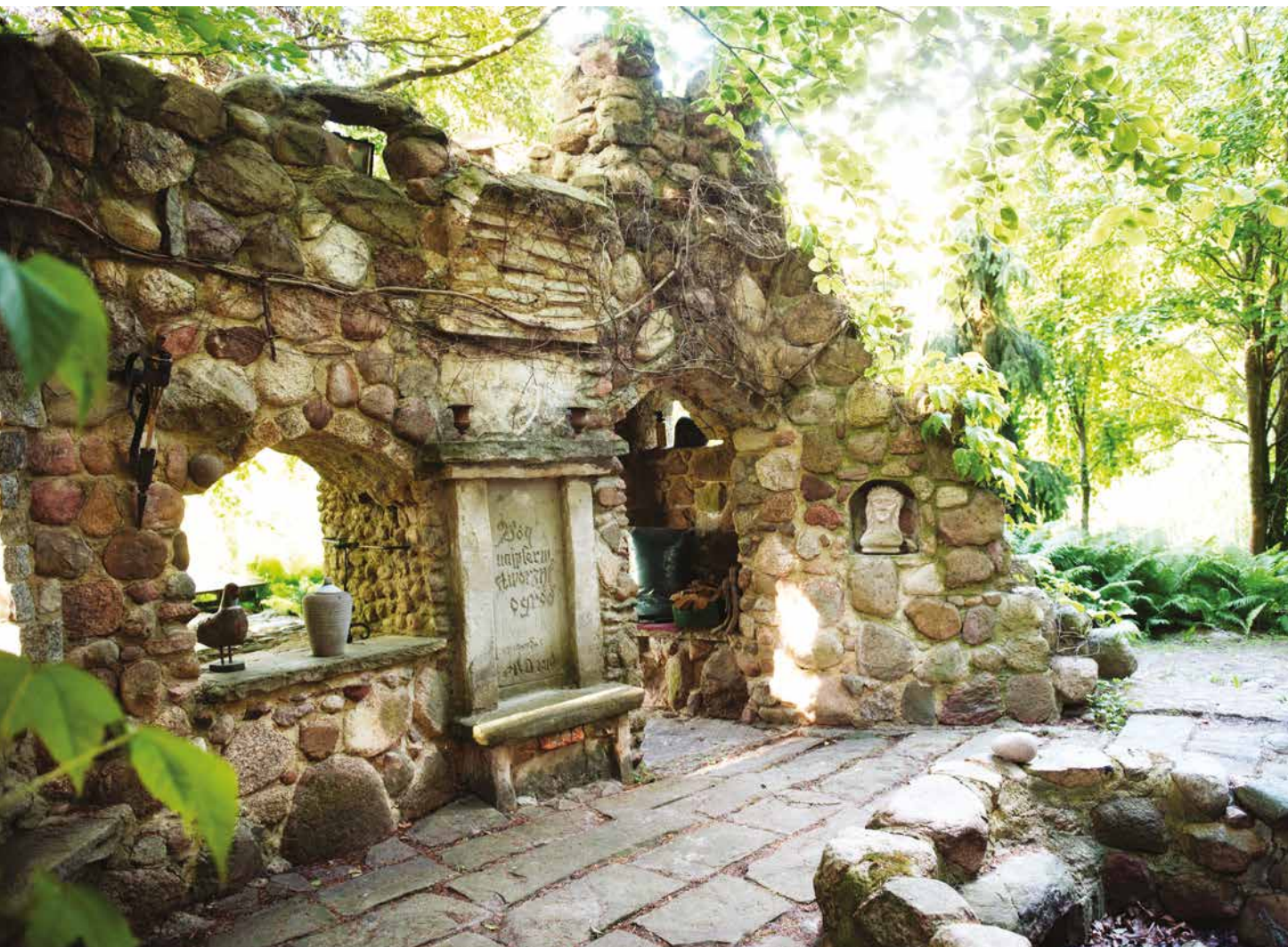
A widzieliście kiedyś z bliską kapliczkę romańską? Taką z białego kamienia, z absydą, kolebkowym sklepieniem, portalem, tympanonem, małymi okienkami, świecami, lampkami i krucyfiksem takim, jak ten od świętego Franciszka z San Damiano? Jeżeli jeździliście do Irlandii, Francji, Włoch – pewnie tak. Cudna sprawa.

Ale wiecie, że w powiecie radzyńskim też jedną mamy? Skąd? Nie jesteśmy pewni, ale chyba było tak: kiedy święty Jacek Odrowąż szedł z Gdańska do Kijowa zakładać klasztor dominikański, to miał ze sobą jednego takiego uczonego szpeca od murarki, rodem z Majorki. I jak szli przez Sobole, to ten majster zakochał się w córce sołtysa. A że z Soból ludziska mieli daleko do kościoła w Łukowie, to sołtys rzekł mu: *jeśli pojąć chcesz dziewicę, to wymuruj nam kaplicę*. No i chłop wymurował, został i żył długo i szczęśliwie. A okolicy, na cześć rodzinnych stron murarza, dano nazwę Majorat. A jak 770 lat później rzeczony Zygmunt Adamczyk z Soból kupił miejsce na ogród i wyciął krzaki, to się okazało, że ta kapliczka dalej stoi. Nie wierzycie? Wasza sprawa.

Warneńczyk nie zginął!

Ale to nie koniec. Wiedzą Państwo, że ciała Władysława Warneńczyka nigdy nie znaleziono? Bo nie tu szukali! Owszem, widziano go ostatni raz w 1444 roku w dość podejrzanych okolicznościach. Nad brzegami Czarnego Morza, kiedy na czele polskich i węgierskich rycerzy uderzał na wiele razy liczniejszych Turków. Ale przecież żaden polski król nie zginął w boju! Więc pewnie i Władysław jakoś cudem się wymigał. A że chłop był honorny to się w Krakowie po klęsce niespecjalnie chciał pokazywać. Po tym, jak pod Warną Wenecjanie go zdradzili uznał, że polityka nie dla niego. Osiadł jako pustelnik gdzieś przy granicy Polski z Litwą, znalazł takie miejsce, gdzie stała opuszczona romańska kapliczka... Sam zaczął sobie nawet z kamieni coś nowszego, zgodnie z nowoczesnym kanonem gotyckim budować... Bo co w sumie lepszego miał do roboty w Sobolach. Kiedy 550 lat później pan Adamczyk wycinał krzaki w ogrodzie, w pewnym momen-





cie zdziwił się niepomernie... „Ruina czy w ogóle tego nie skończyli?” - pomyślał.

900 roślin i niespodzianki

No dobrze. Nie będę dłużej zarabiał na opinię pleciugi. Obiekty, które opisałem powyżej, naprawdę istnieją. I naprawdę znajdują się w ogrodzie we wi Sobole. I nie jest to jarmarczna tandeta tylko z akademicką precyzją przeprowadzone rekonstrukcje. I naprawdę zbudował to mój przyjaciel Zygmunt Adamczyk. Nie sam: jak każdy wielki człowiek ma za sobą wspaniałą kobietę, która stoi i słuchając męża przewraca oczami. Eleonora z wielkim ciepłem i z całego serca wspiera pasję męża i sama jest najcenniejszym kwiatem w jego czarodziejskim herbarium. Oprócz fenomenalnych rekonstrukcji ogród romantyczny (czyli taki wyglądający na chaotyczny ale w gruncie rzeczy precyzyjnie rozplanowany i głęboko przemyślany!) ma ponad 900 różnych roślin, niekiedy przywiezionych z końca świata,

część z nich w Polsce zobaczyć można tylko tutaj. Dwoje ludzi wielkiej pasji, która pokazuje, że jedynym ograniczeniem jest nasza wyobraźnia. Bo można poradzić sobie nawet z brakiem oryginalnej romańszczyzny w gminie Ulan.

Starczy dla wszystkich.

Dlaczego Państwu to opowiadam? Nie, nie chodzi o to, żebyśmy chcieli mieć jakąś inną historię. Wielkie zabytki, ślady świętych, pamiątki po królach, muzeum jakiejś bitwy, najlepiej na tle jakiejś góry albo z niebieskim jeziorem. Nie, poradzimy sobie bez tego. Wiem, że Czemierniki mogą być jak Kazimierz nad Wisłą, Pałac w Radzynie jak Wilanów albo co najmniej Łańcut, Motopiknik może być jak Jarocin. Tylko po co? Tutaj jest nasza Axis Mundi, nasz kawałek świata, którym się chętnie z Wami podzielimy. Tak jak dzieli się kawałkiem chleba, miską zupy (do której w razie czego dolejemy szklanę wody więcej ale przynajmniej nikomu nie będzie przykro), talerzem z ko-



mosą i kolejną wersją klusek z kartofli. Nalewki też starczy, twórców ludowych mamy niesłychanie zdolnych.

Tak czy siak – kończy się grzybową z łazankami

Kiedy odwiedza się ogród państwa Adamczyków zapomina się o jedzeniu, ale cudowni gospodarze sami przypominają. Posiłek jest zwykle okazją do kolejnych opowieści o roślinach, ludziach, krajach, ale przeważnie wraca temat korzeni. Co być nie robił, czego byś nie spróbował w Meksyku albo Skandynawii, to w drewnianym domu obrośniętym wisterią najlepiej smakować ci będzie tradycyjna grzybowa zupa z łazankami. Grzyby oczywiście zebrać można najlepiej za płotem, w zagajniku nad Bystrzycą a łazanki robią się odruchowo, bo uczyła robić je mama. I taka to prawda o gotowaniu na Zapiecku.

PRZEPIS NA STR. 124









Uwagi do przepisów

1.

Przyjęliśmy, że szklanka ma 250 mililitrów, szklanka cukru waży 220 gram, mąki zwykłej 160, ziemniaczanej 185

2.

Szklanka oleju rzepakowego to ok. 225 gram

3.

Łyżka cukru waży ok. 13 gram, łyżka cukru pudru jest nieco lżejsza

4.

Łyżka mąki pszennej to ok. 10 gram, mąki ziemniaczanej – 12, masła margaryny – 15 gram

5.

Łyżeczka to ok. 5 ml. Łyżeczka cukru to niecałe 5 gram, mąki pszenicznej 5, proszku do pieczenia 5, soli ok. 6 g

6.

Kuchnia to nie apteka. Nie tylko szklanka szklance nie równa, ale i mąka mące – czasami różnica wagowa może sięgać nawet 10 procent.

7.

Podane propozycje dotyczące przyprawiania oraz podania i aranżacji potraw są tylko naszymi pomysłami, możecie zrobić to po swojemu, to Wam ma smakować.

8.

W razie niejasności po prostu zadzwońcie – 502 037 695.



Chleb na liściu chrzanu - taki jak u Marianny

Zaczyn

150 gram aktywnego zakwasu żytniego

150 gram mąki żytniej 2000

100 ml letniej wody

Mieszamy i odstawiamy w ciepłe na dobę.

Zaczyn, 85 dkg mąki pszennej, łyżeczka cukru, łyżeczka soli, dwie łyżki oleju, 450 gram wody

Wyrabiamy na odchodzące od rąk ciasto.

Odstawiamy na 2-3 godziny.

Chwilę znowu wyrabiamy.

Odstawiamy na 2-3 godziny.

Przekładamy do foremki wyłożonej liśćmi chrzanu albo kapusty.

Błogosławimy i znaczymy znakiem krzyża.

Pieczemy ok. 40 min. w 220 stopniach.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Wołyńskie proste placki na sodzie

Z 500 gram jasnej mąki,
200 ml kefiru albo maślanki,
pół łyżeczki sody (broń Boże nie więcej!),
łyżeczki soli, łyżeczki cukru

*wyrabiamy elastyczne ciasto,
odstawiamy na kwadrans.*

Rozwałkujemy na placek grubości 2 cm.

*Wycinamy szklanką okrągłe placki, pozwalamy im
znowu odpocząć co najmniej 15 minut.*

*Pieczemy na suchej patelni na niewielkim ogniu,
aż będą złote z dwóch stron.*

*Podawać z masłem ziołowo-czosnkowym
(100 gram masła, dwa rozciśnięte ząbki czosnku
i nasze ulubione zioła).*



Smalec z fasoli a'la Seniorzy z PCK

Gotujemy

*1 szklankę palonej kaszy gryczanej
w niecałych dwóch szklankach wody.*

Odstawiamy w ciepłe na godzinę.

*Przesmażamy razem jedną drobną posiekaną cebulę,
dwa ząbki czosnku i potarte kwaśne jabłko.*

*Do blendera wkładamy zawartość patelni, dwóch puszek
białej fasoli, trochę natki, trochę pikantnej papryki,
dwie łyżki sosu sojowego, dwie łyżki oliwy oraz kaszę.*

Miksujemy, ale nie na idealnie jednolitą masę.

*Podajemy z pieczywem, ogórkiem, można posypać
uprażonymi pestkami słonecznika albo garstką uprażonej
na patelni kaszy gryczanej.*



Pasztet z gęsi z żurawiną z Ostrówek

Około kilograma posiekanej gęsiny (może być tłusta), wątróbkę i serduszeko przesmażamy na gęsim tłuszczu albo gotujemy do miękkości.

Suchą kajzerkę moczymy w mleku kwadrans, odciskamy.

Mięso i bułkę mielimy (co najmniej dwa razy na drobnych oczkach).

Dodajemy 5 jajek, 50 gram suszonej żurawiny i wyrabiamy na jednolitą masę.

Dopiero teraz solimy i przygotowujemy.

Przekładamy do wyłożonej cienkimi plasterkami boczku (ok. 100 gram) keksówki.

Pieczemy około godziny w 180°.

Sprawdzamy "na patyk" – jeśli wyjęta wykałaczka jest sucha, pasztet jest gotowy.



Zawijaniec z Paskud

Dwa arkusze wafli cukierniczych przykrywamy na godzinę wilgotną ścierką aż zmiękną.

300 gram mięsa z piersi kurczaka mielimy na maszynce, przygotowujemy.

Jedną cebulę i 300 gram posiekanych pieczarek przesmażamy na patelni z solą i pieprzem.

Ścieramy 150 gram żółtego sera.

Składamy roladę: wafel, mięso (wzdłuż dłuższego końca zostawiamy z każdej strony 3 cm miejsca na sklejenie), pieczarki, ser.

Zwijamy ciasno.

Roladę kroimy w plastry grubości 2-3 cm.

Panierujemy w mące, jajku, bułce tartej i smażymy na złoto.

Podajemy z ziemniakami albo na zimno jako przekąskę.



Babka fajnych babek z Komarówki

2 kg ziemniaków, 2 cebule, 3 ząbki czosnku *ścieramy na tarce albo puszczone przez maszynkę.*

Dodajemy 4 jajka, 2 kopiate łyżki mąki, sól, pieprz, gałkę muskatołową, majeranek.
Mieszamy na jednolitą masę.

Dodajemy 200 gram aromatycznego mięsa z wędzonych żeberek albo boczku.

Opcjonalnie: zamiast mięsa dodajmy potartą cukinię.

Układamy w keksówkach.

Pieczemy w 180° przez godzinę, sprawdzamy "na patyk"- jeśli wetknięta wykałaczka jest sucha, można jeść!

Możemy podać polaną kwaśną śmietaną

Drugiego dnia odsmażamy w plastrach na smalcu.



Placuszki ziemniaczane z Sętek

(ok. 30 sztuk)

Kilogram obranych ziemniaków ugotować i przepuścić przez maszynkę. Wystudzić.

Dodać przesiane dwie szklanki mąki, 2 średnie jajka i łyżeczkę soli.

Mocno wyrobić, jak najbardziej napowietrzając.

Uformować nawilżonymi rękami placuszki wielkości dłoni i grubości małego palca.

Usmażyć na oleju rzepakowym na złoto.

Po pierwszej porcji sprawdź, czy temperatura była odpowiednia – mają być chrupkie na zewnątrz i kremowe w środku.

Podawać z kwaśną śmietaną albo sosem grzybowym (masło - cebula - leśne grzyby - śmietana).



Ulański barszcz szczawiowy

Gotujemy przez godzinę wywar z pół kilograma wędzonych kości, marchewki, pietruszki, kawałka selera, kawałka pora.

W trakcie zbieramy pianę. Odcedzamy.

Dodajemy do wywaru pół kilograma posiekanego świeżego szczawiu bądź ok 300 ml. ze słoiczka.

Jeśli możemy, szczaw zbieramy daleko od drogi.

Zagotowujemy.

Dodajemy hartowaną śmietanę (wymieszaną wcześniej w miseczce z kilkoma łyżkami wywaru).

Przyprawiamy solą i pieprzem.

Na wydaniu dodajemy na środek talerza stożek puree ziemniaczanego oraz usmażony na chrupko pasek wędzonego boczku.



Rosół ulański z Brzozowicy

Łapiemy albo kupujemy porządną, domową, wiejską, grzebiącą kurę.

Tu nie ma kompromisów.

Wkładamy do dużego garnka do zimnej wody, zaczynamy powoli podgrzewać.

W trakcie zbieramy łyżką cedzakową pianę.

Dodajemy marchewkę, spieczoną nad ogniem cebulę, pietruszkę, selera, liść laurowy, ziele angielskie i pieprz ziarnisty, można też lubczyk.

Gotujemy im dłużej i wolniej tym lepiej.

Podajemy odcedzony, z połówkami gotowanych kartofli posypanymi zieleniną.

Mięso, zmielone i mocno przyprawione, może trafić do np. pyz polskowolskich.



Grabowiecka kapusta z fasolą (i żeberkami!)

Szklankę białej fasoli *namoczyć na noc.*
Rano odlać wodę, zalać nową i gotować,
aż fasola będzie miękka.
Od biedy można użyć z puszki.

Pół kilograma kapusty kiszzonej (można dodać też ćwierć świeżej) *zalewamy* litrem wywaru warzywnego *i dusimy godzinę.*

Dodajemy fasolę razem z wodą z gotowania.

Dusimy razem przez godzinę. Przyprawiamy solą, pieprzem, liściem laurowym, możemy dodać też tymianek albo majeranek.

W wersji z żeberkami: *natarte solą i pieprzem żeberka dokładamy do już gotującej się kapusty.*



Pesto z rzodkiewki z olejem z Ossowy

Z pęczka rzodkiewki odcinamy młodą natkę,
pluczemy, osuszamy i siekamy.
Garść orzechów laskowych
prażymy chwilę na suchej patelni.
Obieramy ząbek czosnku.

Wszystko umieszczamy w blenderze, dodajemy 80-100 ml.
oleju rzepakowego tłoczonego na zimno i miksujemy.
Przyprawiamy solą i pieprzem.

Gotujemy makaron. Pod koniec gotowania odbieramy
pół szklanki wody. Odcedzamy mocno al dente.
Wrzucamy z powrotem do garnka, dolewamy odebraną
wodę i wrzucamy nasze pesto, chwilę podgrzewamy.

Posypujemy dojrzałym radzyńskim serem.



Spomlekowska zapiekanka

Plastry bakłażana grubości ok. 1 cm
układamy na papierze, solimy.

Kiedy wypłynie wilgoć, starannie ocieramy ją ręcznikiem
kuchennym. Lekko panierujemy je w mące
i szybko obsmażamy na złoto na oliwie albo
oleju słonecznikowym.

Na dnie naczynia do zapiekania układamy posiekane po-
midory z bazylią, czosnkiem i innymi wybranymi zio-
łami. Można użyć dobrej gotowej passaty.

Na to warstwę bakłażana i znowu trochę pomidorów.
Można zrobić kilka. Na całości układamy dużo wiórków
albo kawałków z mocno dojrzałego bursztyna.

Zapiekamy 40 minut w 180 stopniach.



Podlaski szpinak czyli komosa

Zebrane daleko od drogi 500 gram
liści młodej komosy płuczemy i blanszujemy
we wrzątku przez minutę.

Odcedzamy. Siekamy parę razy nożem.

Na patelni rozgrzewamy trzy łyżki oliwy albo oleju rze-
pakowego i jedną masła. Wrzucamy komosę, dusimy na
małym ogniu 10 minut.

Przyprawiamy solą, czarnym pieprzem i gałką
muszkatołową, opcjonalnie czosnkiem.

Podajemy z jajkiem sadzonym albo – wersja de luxe –
skwarkami ze słoniny.

Można też dodać łyżkę słodkiej śmietany
i potraktować jako sos do spaghetti.



Żabikowskie pyzy

Dwa kilogramy obranych ziemniaków
gotujemy i przepuszczamy przez maszynkę.

Pół kilograma ziemniaków surowych ścieramy
na drobnej tartce, mocno odciskamy przez lnianą ścierkę.
Wyrabiamy ręcznie ciasto, jeśli jest zbyt luźne dodajemy
łyżeczkę krochmalu.

Lekko solimy.

Przesmażamy cebulkę, podroby i zbywające kawałki
mięsa, przepuszczamy przez maszynkę.

Mocno przyprawiamy pieprzem, może być też czosnek.

Formujemy kluski o kształcie wrzeciona, nakładamy farsz
i zamykamy go w środku.

Gotujemy w osolonej wodzie 4-5 minut od wypłynięcia.

Można podać ze skwarkami.



Bezwolskie kluchy z kaszą gryczaną

Gotujemy trzy porcje mączystych ziemniaków
i przeciskamy przez praskę.

Jedną porcję ziemniaków ścieramy na tarce i odciskamy.
Wodę odstawiamy żeby wytrąciła się mąka ziemniaczana.
Wyrabiamy jednolite ciasto, dodając pozyskaną mąkę i sól.

Gotujemy kaszę gryczaną z solą i łyżką masła.

Kiedy woda się wchłonie przykrywamy garnek
i odstawiamy na dwie godziny pod pierzynę.

Ciasto dzielimy na porcje, formujemy placek
wielkości dłoni i nakładamy porcję kaszy.

Nadajemy kształt owalny.

Gotujemy w osolonej wodzie 5 minut
od wypłynięcia.



Kartoflaki woleńskie i osowińskie

Namoczoną soczewicę wrzucamy do wrzącej osolonej wody, zmniejszamy ogień i pozwalamy się gotować do miękkości. Odcedzamy.

Na patelni przesmażamy na małe skwarki 100 gram podgardla wieprzowego.

Na tłuszcz wrzucamy posiekaną cebulkę i chwilę smażymy.

Soczewicę i skwarki mielimy razem.

Takim farszem nadziewamy ciasto sporządzone tak, jak w przepisie na "Bezwolskie kluchy z kaszą gryczaną".

Na wydaniu można połączyć skwarkami albo posypać np. siekanym szczypiorkiem.

Można spotkać też wersje z farszem z fasoli albo grochu.



Pyzy polskowolskie

Ciasto przygotowuje się jak na kopytka.

Obrany 1 kg ziemniaków najlepiej odmiany Wineta gotujemy i ciepłe (będzie łatwiej) przeciskamy przez prasę, solimy, dodajemy ok. 200 gram mąki pszenicznej

- nie przesadzić, bo będzie twarde.

Zagniatamy szybko ciasto.

Gotujemy 500 gram dobrej wieprzowiny albo dziczyzny, przesmażamy jedną posiekaną cebulę.

Mielimy albo – najlepiej! - siekamy.

Ciasto dzielimy na osiem porcji.

Z każdej kształtujemy placek, napętniamy farszem i formujemy owal ok. 12 cm.

Gotujemy 3 minuty od wypłynięcia.

Jasne, że można ze skwarkami!



Pierogi tchórzewskie z soczewicą

Ciasto na pierogi jest najprostsze na świecie.

Na stolnicę przesiewamy pół kilograma jasnej pszenicznej mąki, dodajemy 2 łyżki oleju, szczyptę soli i ok. 230 ml gorącej wody.

Niektóre gospodynie dodają jajko (wtedy mniej wody!), ale ciasto jest wtedy twardsze.

Szybko zagniatamy. Dzielimy na części, rozwałkowujemy cieniutko.

Wykrawamy szklanką kółka, każde jeszcze rozciągamy delikatnie w rękach.

Soczewicę namaczamy godzinę i gotujemy do miękkości, mielimy i przyprawiamy zgodnie z gustem.

Sklejamy, gotujemy 3 minuty od wypłynięcia.



Ulańskie ruskie pierogi

Jak sama nazwa wskazuje pierogi te są podstawą polskiej kuchni.

Ciasto robi się dokładnie tak samo jak na tchórzewskie z soczewicą, tylko ponoć trzeba zrobić dwa razy więcej.

Farsz składa się ze smażonej posiekanej cebulki oraz w równych proporcjach ugotowanych i przepuszczonych przez praskę kartofli oraz tłustego twarogu.

Przyprawia się solą i grubo mielonym pieprzem.

Niektóre gospodynie dodają też w sezonie mięty albo szałwi – wtedy podają pierogi ze śmietaną.

Poza postem doskonałym dodatkiem są oczywiście skwarki.



Strażackie pierogi z Żakowoli i Kąkolewnicy

Każda gospodyni w gminie Kąkolewnica ma swoją wersję idealnego ciasta pierogowego, jest to kwestia gustu i cech mąki. Przeważnie robi się je tak samo, jak na tchórzewskie z soczewicą.

Farsz przyrządza się z posiekanej cebuli i potartych ziemniaków, przesmażonych na złoto i chrupko na drobnych wieprzowych skwarkach i mocno przyprawionych czarnym pieprzem.

Alternatywną wersję robi się jeszcze m.in. w Olszewnicy: tam farsz jest z kaszy gryczanej i pieczarek, co zadowala zwłaszcza wegan.

Jest też świetna wersja z bobem.



Suchowolski placek po węgiersku

200 gram ziemniaków surowych ścieramy na tarce i nieco odciskamy z soku.

Dodajemy jajko i łyżkę mąki – ciasto powinno być nieco gęstsze niż na placki ziemniaczane.

Przyprawiamy solą i pieprzem zielonym.

Na patelni smażyjemy na złoto jeden duży placek.

Na drugiej patelni przesmażamy cebulkę, dosypujemy do niej łyżeczkę papryki słodkiej i troszkę ostrej. Kiedy się rozpuści wrzucamy pokrojone w kostkę mięso.

Smażymy chwilę na dużym ogniu, potem zmniejszamy i dusimy do miękkości.

Wykładamy na placek, dekorujemy kleksem ze śmietany i natką.



Sandacz po polsku u Lipińskiego

Filet z sandacza (może być i szczupaczysko...) nacieramy solą, białym pieprzem i skrapiamy sokiem z cytryny. Delikatnie panierujemy w mące.

Smażymy z dwóch stron w sporej ilości sklarowanego masła i odkładamy w ciepłe miejsce.

Do patelni wlewamy nieco białego wina, pozwalamy mu się zredukować.

Do sosu wrzucamy posiekane jajko na twardo.

Na talerzu układamy kilka młodych ziemniaków, natkę i ćwiartki cytryny.

Rybę polewamy sosem z masła i wina, na niej układamy jajka.



Szczupak w sosie szafranowym

Filety płuczemy i starannie osuszamy papierowym ręcznikiem. Oprószamy solą, białym pieprzem i skrapiamy sokiem z cytryny.

Układamy w naczyniu do gotowania na parze i gotujemy ok. 10 minut.

Sos szafranowy robi się zupełnie prosto: Szafran zagotowuje się w kilku łyżkach białego wina, następnie dodajemy śmietanę 30%, doprawiamy solą i redukujemy do odpowiedniej konsystencji. Alternatywnie można zrobić z proszkiem curry.

Rybę układamy na kremie.

Podajemy z sałatką ze szpinakiem i pomidorem.

Sos można stosować też do innych potraw rybnych i warzywnych.



Taki Łatwy So Easy gulasz z sarny

60 dkg (na trzech rockmanów!) udźca z sarny
pozbawiamy błon, kroimy w kostkę.

Marynujemy przez dobę w lodówce z pieprzem,
jałowcem, zieleń, liściem
i czerwonym wytrawnym winem.

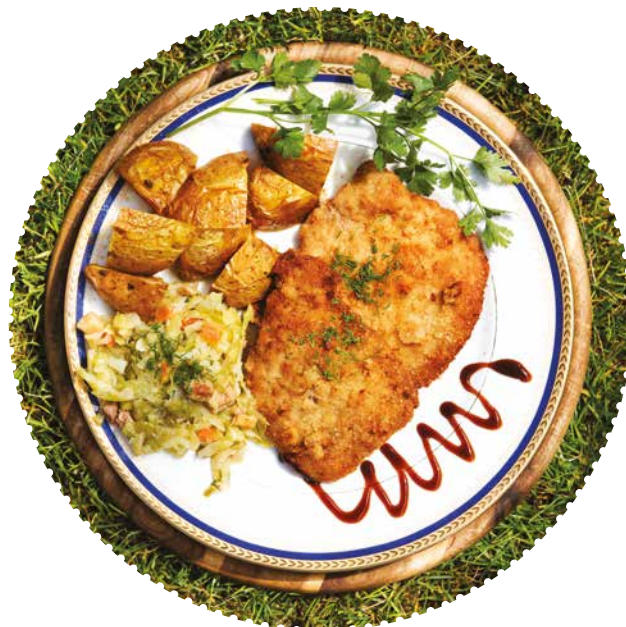
Potem wyjmujemy, nie może być zimne.

Na patelni rozgrzewamy tłuszcz (najlepiej smalec gęsi!),
przesmażamy cebulę i mięso. Zalewamy gorącą (ważne!)
wodą i dusimy powoli 2 godziny.

Pod koniec dodajemy dużo cząbrku i tymianku.
Solimy dopiero na koniec.

Podajemy z kaszą gryczaną ulubioną zieleniną.

Do duszenia można dodać też namoczone suszone
grzyby razem z płynem.



Piłkarski schabowy z dziczyzny

Wykrawamy dwa duże kotlety schabowe z dzika,
najlepiej ze środkowej części.

Rozbijamy dość cienko. Marynujemy przez noc
w mleku z dodatkiem pieprzu, cebuli i tymianku.
Rano płuczemy, osuszamy, solimy. Mleko zostawiamy.

Trzeci kotlet wykrawamy z karkówki,
rozbijamy, solimy i pieprzymy, odstawiamy na noc.

Składamy „kanapkę”: schab, karkówka, schab,
dociskamy.

Panierujemy w mące, mleku z marynowania i bułce.

Smażymy na smalcu najpierw mocno, potem delikatniej,
możemy wstawić na chwilę do pieca, żeby „doszły”.

Podajemy z ziemniakami.



Jagnięcina po stoczkowsku

Cały mostek jagnięcy *ptuczemy*,
starannie wycieramy ręcznikiem i marynujemy
przez noc na sucho z solą, pieprzem,
roztartym czosnkiem, tymiankiem,
rozmarynem i odrobiną oregano.

Przed pieczeniem nacinamy mięso między żebrami – dzięki
temu potem łatwo będzie można podzielić
na porcje z kostkami.

Wkładamy do pieca rozgrzanego do 190 stopni,
najlepiej z termoobiegiem. Po 20 minutach zmniejszamy
temperaturę do 160 i pieczemy godzinę.

Potem przykrywamy folią aluminiową
i jeszcze pół godzinki...

Na wydaniu polewamy wytopionym sosem.



Golonka po motopiknicku

2 golonki z kością, po 60 dkg sztuka - *optukać*,
przełożyć do garnka, obłożyć marchewką, porem,
pietruszką, czosnkiem, zielem angielskim,
liściem laurowym, zalać wodą
z czubatą łyżką soli.

Garnek na noc do lodówki. Rano wyjąć mięso,
zagotować wodę, włożyć z powrotem i na małym ogniu
gotować 90 minut.

Po łyżce miodu, musztardy i octu balsamicznego
- wymieszać razem.

Golonki ułożyć w naczyniu żaroodpornym, wysmarować
marynatą i piec w 190 stopniach polewając jasnym piwem
aż skórka się zarumieni.

Można podać z chrzanem i musztardą, ale są tak dobre...



Akademickie parowańce z jagodami

Mieszmamy 7 gram suszonych drożdży, dwie łyżki mąki, łyżeczkę cukru i pół szklanki ciepłego mleka.

Mieszmamy, odstawiamy na kwadrans (rozczyn).

Przesiewamy 500 gram mąki, dodajemy pół szklanki ciepłego mleka, 2 ciepłe jajka, łyżkę miękkiego masła i rozczyn.

Wyrabiamy ciasto i odstawiamy na godzinę.

Dzielimy na 12 porcji. W misce mieszmamy 150 gram jagód i łyżeczkę mąki ziemniaczanej.

Na każdym placku umieszczamy łyżeczkę farszu, zaklejamy, formujemy kulkę. Pozwalamy wyrosnąć a potem gotujemy na parze (albo tetrowej chuście) 12-15 minut.

Podajemy ze śmietaną.



Zabielskie kluchy parowane z jagłami i moczka

Samo ciasto drożdżowe na bułeczki (zwane też w różnych częściach powiatu pampuchami albo buchtami)

robi się tak samo jak na

„Akademickie parowańce z jagodami”.

Farszem jednak jest gotowana na mleku kasza jagłana:

200 gram przepłukanej wrzątkiem wrzucamy do 400 ml gorącego mleka, parzymy tak 10-15 min., dodajemy łyżkę cukru, mieszmamy, zostawiamy pod przykryciem na 15 minut, odsączamy).

Kluczowym dodatkiem jest moczka:

różnie przyprawiana mieszanka delikatnego, najlepiej domowego twarożku i śmietany, podawana jako dodatek do rozmaitych dań nabiatoowych i bułek.



Chatwa kaukasko-wohyńska

W dużej misce przesiewamy pół kilograma jasnej mąki, dodajemy pół łyżeczki (nie więcej!) sody, pół szklanki kefiru, jajko, szczyptę soli i zagniatamy elastyczne ciasto.

Dzielimy na porcje, wykładamy na stolnicę i wałkujemy jak najcieniej. Kroimy na włókienka 0,5/5 i więcej centymetrów. „Makaroniki” smażymy szybko na oleju, osuszamy papierem.

W garnku rozpuszczamy pół litra miodu, 2 łyżki cukru i podgrzewamy 15 minut.

Upieczone i wystudzone ciasto, migdały, rodzyunki, orzechy zalewamy syropem miodowym, formujemy wybrany kształt.

Można przechowywać nawet dwa miesiące.



Racuchy turowskie

Robimy rozczyn jak w „Akademyckich parowańcach z jagodami”. Do miski przesiewamy 350 gram mąki pszennej, dodajemy dwa ciepłe jajka, łyżkę cukru, szczyptę soli, rozczyn i wyrabiamy na gładkie ciasto. Miskę przykrywamy i odstawiamy na godzinę.

W tym czasie 200 gram twarożku mieszamy z dwoma łyżkami cukru waniliowego i łyżką słodkiej śmietany.

Ciasto dzielimy na osiem części, każdą spłaszczamy ręką. Na środku układamy twarożek, formujemy owalny placek długości 10-12 cm. Smażymy na oleju z łyżką masła na złoto z dwóch stron.

Osuszamy papierem, posypujemy cukrem pudrem.



Pierniki z Mansjonarii

1 kg mąki i łyżeczkę proszku do pieczenia
przesiewamy przez sito.

Cztery żółtka *oddzielamy od białek, białka ubijamy.*
Do mąki *dodajemy* 200 gram roztopionego masła,
800 gram płynnego miodu, zmielone kardamon,
cynamon, gałkę muszkatołową, suszony imbir,
goździki, liść laurowy, ziarenka wanilii,
dwie łyżki brązowego cukru,
dwie łyżki powideł śliwkowych.

Wszystko wymieszać, na koniec dodać pianę z białek.

Odstawić na 3 dni (albo 3 miesiące!) w chłodne.

*Rozwałkować na grubość palca, wykroić kształty,
piec ok. 15 minut w 170 stopniach.*

Zaczekać 3 dni i dekorować.



Herbata z werbeny i beza z truskawkami

*Łyżkę suszonego ziela zalewamy szklanką wrzątku
i zaparzamy kwadrans pod przykryciem.
Można dosłodzić miodem albo dodać cytryny.*

*Beza: Ciepłe pięć białek ubijamy ze szczyptą soli.
Porcjami, delikatnie mieszając dodajemy 2 łyżeczki
cukru pudru, potem sok z cytryny i łyżeczkę mąki
ziemniaczanej.*

Wykładamy na papier do pieczenia, spłaszczamy.

Wkładamy do piekarnika (130° góra-dół).

*Po 10 minutach zmniejszamy do 110,
uchylamy drzwiczki i zostawiamy na 90 minut.*

*Przed podaniem dekorujemy bitą śmietaną zmieszaną
z mascarpone, owocami i miętą.*



Pałacowy tort hrabiny Potockiej

Zagniatamy ciasto z 9 żółtek i jednego jajka, łyżki masła, 3 łyżek śmietany, łyżki cukru pudru, jednego cukru waniliowego i 900 gram mąki.

Wyłożyć na stolnicę i tłuc wałkiem 10-15 minut.

Odpocząć.

Podzielić na 15 części, rozwałkować na cieniutkie placki i kolejno upiec w 180 stopniach na złoto.

Zawinąć w folię i odstawić na tydzień.

Na parze ubić 4 jaja (nie zagotować!).

800 gram masła ukręcić w mikserze z czterema łyżkami cukru. Dodać powoli przestudzoną masę jajeczną, na koniec cztery łyżki kakao i około 100 ml spirytusu.

Dwa dni przed podaniem połączyć placki z masą.



Branickie jabłka z orzechami i karmelem

Wybieramy jabłka dość twarde, niezbyt słodkie, proponujemy antonówkę. Ścinamy górę, wydrążamy gniazdo nasienne, zostawiamy nienaruszony spód.

Do środka dajemy szczyptę soli (a tak! Podciągnie smak!), łyżkę miodu (może być gryczany), łyżkę płynnego karmelu oraz przesiekane nożem orzechy włoskie albo inne, nasze ulubione, korzenie i bakalie.

Przykrywamy górką, wkładamy do pieca rozgrzanego do 180 stopni na około 20 minut – jabłka powinny zachować jędrność.

Dekorujemy kawałkami laski cynamonu.



Woleński jaglaniak

3/4 szklanki kaszy jaglanej gotujemy 15 minut w 3/4 szklanki mleka, wyłączamy, odstawiamy w ciepłe na dwie godziny.

Kiedy wystygnie, mieszamy z 60 dkg tłustego twarogu i mielimy na najdrobniejszej siatce.

Dodajemy 6 żółtek, 1 duży budyń śmietankowy, 1 aromat pomarańczowy i mieszamy.

Białka ubijamy na pianę ze szczyptą soli i powoli dodajemy do masy.

Boki tortownicy albo najlepiej prodiża smarujemy masłem i wylewamy masę. Pieczemy 50 minut w 180 stopniach, potem pozwalamy stygnąć w piekarniku przez 20 minut.

Można udekorować kakao.



Szarlotka bełczącka

250 gram zimnego masła posiekać, dodać 5 żółtek, 400 gram mąki pszennej, 3 łyżki cukru, łyżeczkę proszku do pieczenia.

Szybko ugnieść ciasto, owinąć folią, schować do lodówki.

Przygotować masę jak na „Bezę z truskawkami”.

Kilogram kwaśnych jabłek (np. szarej renety) obrać, pokroić w kawałki, wymieszać z dwoma łyżkami cukru i budyń w waniliowym.

Ciastem wyłożyć tortownicę i włożyć do pieca do 180 stopni na 15 minut.

Potem szybko rozłożyć jabłka, na tym rozsmarować delikatnie bezę i piec pół godziny w 180 stopniach.

Pozwolić wystygnąć w piekarniku.



Najlepszy dwojniak przegaliński

Wersja nieco uproszczona na 10 litrów.

Zagotować razem 3,5 litra miodu lipowego i 6,5 litra wody, gotować pół godziny zbierając pianę.

W innym naczyniu zagotować litr wody, wrzucić 25 gram aromatycznego chmielu, gotować godzinę. Odcedzić.

Wywar dodać do miodu, gotować godzinę.

Spuścić płyn do gąsiora. Po wystudzeniu zadać, przygotowanymi zgodnie z zaleceniami producenta, najlepszej jakości drożdżami winnymi.

Fermentować w 22 stopniach 2 miesiące. Po fermentacji i sklarowaniu przelać do czystego naczynia i zaczekać tak mniej-więcej 5 lat.

Zabutelkować.



Nalewka ziemiańska z Przegalin

Kilogram mocno dojrzałych owoców pigwowca japońskiego umyć, pozbawić pestek, pokroić w plasterki, umieścić w słoju.

Zalać 60 procentowym alkoholem (w sklepie takich nie ma...) na dwa palce wyżej niż owoce. Dodać dwie rozcięte wzdłuż łaski wanilii.

Po 2 miesiącach zlać płyn, na owoce zaś wlać szklanekę miodu (najlepszy delikatny akacjowy), wymieszać i zaczekać miesiąc.

Wytworzony syrop wymieszać z pierwszym nalewem.

Odstawiamy w ciemne na 3 miesiące.

Najlepsza po trzech latach.

Osadem się nie martwimy, zawsze będzie.



Roweracka nalewka z kwiatów bzu

50 kwiatostanów czarnego bzu, z jak najmniejszą ilością gałązek i liści,
zerwanych w słoneczny dzień
rozkładamy na dwie godziny na jasnym obrusie,
żeby owady sobie poszły.

Układamy w szklanym słoju.

Zalewamy 3 litrami dobrej jakości bezwonnego alkoholu o mocy do 35%. Odstawiamy na 10 dni,
potem wymieniamy kwiaty na nowe.

Czekamy miesiąc. Odsączamy, przyprawiamy zgodnie z gustem syropem cukrowym i sokiem z cytryny,
powinno być dość rześkie.

Czekamy, tyle ile się da radę powstrzymać apetyt.

Podajemy przyjaciółom lekko schłodzoną.



Sentymentalna grzybowa z Soból

Gotujemy 2 litry wywaru warzywnego z tymiankiem i rozmarynem. Redukujemy o połowę.
Dodajemy 300 gram świeżych i 50 gram namoczonych suszonych prawdziwków albo podgrzybków (suszone razem z wodą), gotujemy powoli pół godziny.

Wykańczamy solą, pieprzem, można też dać łyżkę masła i śmietany.

Teraz łazanki: przesiewamy 300 gramów mąki i łyżeczkę soli. Wbijamy dwa jajka, łyżkę oliwy i wyrabiamy ciasto. Wałkujemy cienko, kroimy na kwadraty, gotujemy dwie minuty od wypłynięcia.

Wyławiamy łyżką cedzakową, płuczemy, układamy w talerzu, zalewamy zupą, dekorujemy koperkiem.



SPIS TREŚCI





Jarosław Koczkodaj „Zapiecek” zawsze wspierał kulturę kulinarną	5
Tytułem wprowadzenia - Ziemia Radzyńska, Powiat, Zapiecek	7
Skąd na Podlasiu bierze się poezja	
BEŁCZĄC, CZEMIERNICKIE TOWARZYSTWO REGIONALNE, CHLEB NA LIŚCIU CHRZANU ▶ STR. 104	18
Unia znaczy jedność. Zresztą o co się kłócić	
WOHYŃ - BEZWOLA, FUNDACJA „UNICKIE DZIEDZICTWO”, PLACKI NA SODZIE ▶ STR. 105	20
Radzyńskie Anioły Stróże i dawni mistrzowie	
KAPLICA ANIOŁÓW STRÓŻÓW, KLUB SENIORA PCK, SMALEC Z FASOLI ▶ STR. 105	22
Barok wśród bagien	
KOŚCIÓŁ ŚW. STANISŁAWA W OSTRÓWKACH, KGW OSTRÓWKI, PASZTET Z GĘSINY ▶ STR. 106	24
Nazwa, która zupełnie nie pasuje	
KAPLICZKA CHRYSYTA FRASOBLIWEGO W PASKUDACH, KGW PASKUDY, ZAWIJAŃCE ▶ S. 106	26
Energiczny ksiądz Jan i jego parafianki	
KOŚCIÓŁ NAJŚWIĘTSZEGO SERCA PANA JEZUSA W KOMARÓWCE, KGW KOMARÓWKA PODLASKA, BABKA ZIEMNIACZANA ▶ STR. 107	28
Król na wielbłądzie, warcaby i dzielni legionieści	
PRZEŁOMY BYSTRZYCY W SĘTKACH, KGW SĘTKI, PLACUSZKI ZIEMNIACZANE ▶ STR. 107	30
W Ulanie nie marnują czasu na dumanie	
KAPLICA ŚW. MICHAŁA ARCHANIOŁA W ZARZECU ULAŃSKIM, ULAŃSKIE FORUM INICJATYW SPOŁECZNYCH, BARSZ ZE SZCZAWIU ▶ STR. 108	32
Śladem podlaskiego Kmicica	
KOPIEC PIŁSUDSKIEGO W BRZOWICY DUŻEJ, KGW BRZOWICA DUŻA, ROSÓŁ UŁAŃSKI ▶ STR. 108	34
Podlaska ziemia gromadzi prochy	
CMENTARZ ARMII AUSTRO-WĘGERSKIEJ W GRABOWCU, PAŃSTWO PROKOPIUKOWIE Z PRZYJACIÓŁMI, KAPUSTA Z FASOLĄ ▶ STR. 109	36
Ossowa – unicy, Tatarzy, Moskale i pesto z rzodkiewki	
KRZYŻE KARAWAKA W OSSOWIE, STOWARZYSZENIE PRZYJACIÓŁ OSSOWY, PESTO Z RZODKIEWKI ▶ STR. 109	38
Od ławeczki przed chatą do wielkiej technologii	
SPOMLEK, ZAPIEKANKA Z BAKŁAŻANEM I BURSZTYNEM ▶ STR. 110	40
Biała – tu się wszystko zaczęło	
KRÓLEWSKA WIEŚ BIAŁA, KGW BIELANKI, POTRAWKA Z KOMOSY ▶ STR. 110	42
Pałac w Żabikowie – przyjeżdżajcie, podziwiajcie	
ŻABIKÓW, GRUPA NIEFORMALNA PRZY SZKOLE, PYZY Z PODROBAMI ▶ STR. 111	44
Bezwolska Axis Mundi	
KOŚCIÓŁEK ZMARTWYCHWSTANIA PAŃSKIEGO W BEZWOLI, KGW BEZWOLANKI, KLUCHY ZIEMNIACZANE Z KASZĄ GRYCZANĄ ▶ STR. 111	46

Ziemiańska tradycja w okolicy Bork	
MŁYN WODNY NA BYSTRZYCY W BORKACH, KGW OSOWNO, KARTOFLAKIE WOLEŃSKO-OSOWSKIE ▶ STR. 112)	48
Wyjątkowa historia i wyjątkowe pyzy	
KOŚCIÓŁ ŚW. JANA APOSTOŁA W POLSKOWOLI, KGW POLSKOWOLA I ZESPÓŁ ZORZA, PYZY POLSKOWOLSKIE ▶ STR. 112	50
Szlak pod Kock wiódł przez Tyśmienicę	
KAMIENIE - POMNIKI KLEEBERGA I PODHORSKIEGO, FUNDACJA MY SŁOWIANIE, PIEROGI Z SOCZEWICĄ ▶ STR. 113	52
Barokowa perła Ulana	
KOŚCIÓŁ ŚW. MAŁGORZATY, ULAŃSKA RADA SENIORÓW, PIEROGI RUSKIE ▶ STR. 113	54
Podlascy synowie św. Floriana	
STATUA ŚW. FLORIANA W ŻELIŹNIE, OSP KĄKOLEWNICA, PIEROGI ŻAKOWOLSKIE I KĄKOLEWNICKIE ▶ STR. 114	56
Suchowola – miejsce inspiracji	
KOŚCIÓŁ NAJŚWIĘTSZEGO SERCA PANA JEZUSA W SUCHOWOLI, GRUPA NIEFORMALNA WOKÓŁ GMINNEGO CENTRUM KULTURY, PLACEK PO WĘGIERSKU ▶ STR. 114	58
Sandacz po staropolsku w Pałacu Potockich	
PAŁAC POTOCKICH, SZKOŁA MUZYCZNA IM. KAROLA LIPIŃSKIEGO, SANDACZ PO STAROPOLSKU ▶ STR. 115	60
Wszyscy na stadion	
STARA SZATNIA NA WARSZAWSKIEJ W RADZYNIU, ORLĘTA RADZYŃ PODLASKI, SZCZUPAK W SOSIE Z SZAFRANU ▶ STR. 115	62
Komarówka – samolot mają pod samą szkołą	
SAMOŁOT TS BIES 8, ZESPÓŁ SO EASY, GULASZ Z SARNY ▶ STR. 116	64
Czemierniki – chwilowa stolica Polski	
REZYDENCJA FIRLEJÓW, ORZEŁ CZEMIERNIKI, KOTLET Z DZIKA ▶ STR. 116	66
Stoczek – Od Firlejów do KGW „Babiniec”	
DWOREK W STOCZKU, KGW STOCZEK, JAGNIĘCINA PO STOCZKOWSKU ▶ STR. 117	68
Każda droga zaczyna się i kończy w Przegalinach	
POMNIK SAMUELA SZEMIOTA, KUB MOTOCYKLOWY „PANTHER”), GOŁONKA PO MOTOPIKNICKU ▶ STR. 117	70
Apollo i konie na dachu Oranżerii	
ORANŻERIA POTOCKICH W RADZYNIU PODLASKIM, UNIWERSYTET TRZECIEGO WIEKU, PAROWAŃCE Z JAGODAMI ▶ STR. 118	72
Przydrożny Chrystus z Zabiela	
FIGURA CHRYSTUSA BEZ KRZYŻA, STOWARZYSZENIE DLA ZABIELA ZAŚCIANEK, PAROWAŃCE Z KASZĄ JAGLANĄ I MOCZKĄ ▶ STR. 118	74
Wołyńska Rzeczpospolita Wielu Narodów	
KOŚCIÓŁ ŚW. ANNY W WOHYNIU, DZIECI Z WOHYŃSKIEJ SZKOŁY, CHAŁWA CZECZEŃSKA ▶ STR. 119	76

Święty wybrał sobie środek lasu	
KAPLICA ŚW. ANTONIEGO W TUROWIE, KGW I ZESPÓŁ „NIEZAPOMINAJKI, RACUCHY TUROWSKIE ▶ STR. 119	78
Wielki kościół w małym miasteczku	
KOŚCIÓŁ ŚW. STANISŁAWA W CZEMIERNIKACH, WOŁONTARIUSZE I DZIECI Z MANSJONARII, PIERNIKI MIODOWE ▶ STR. 120	80
Jakie tajemnice kryje wzgórze w Białce	
PAŁACYK SZLUBOWSKICH W BIAŁCE, SPOŁECZNOŚĆ SZKOŁY MONTESSORI, HERBATA Z WERBENY I BEZA ▶ STR. 120	82
W kuchni u Potockich	
PAŁAC POTOCKICH W RADZYNIU PODLASKIM, UCZNIOWIE I PROFESOROWIE ZESPOŁU SZKOŁ PONADPODSTAWOWYCH W RADZYNIU PODLASKIM, TORT HRABINY POTOCKIEJ ▶ STR. 121	84
Pałac jak z dawnej bajki	
PAŁAC SZLUBOWSKICH W BRANICY RADZYŃSKIEJ, STOWARZYSZENIE ZIEMI BRANICKIEJ, NADZIEWANE JABŁKA ▶ STR. 121	86
Woleńska skarbnica pamięci	
MUZEUM REGIONALNE W WOLI OSOWIŃSKIEJ, TOWARZYSTWO REGIONALNE IM. WACŁAWA TUWALSKIEGO, JAGLANIAK ▶ STR. 122	88
Bełczańska kuźnia talentów wszelakich	
DWOREK W BEŁCZĄCU, KGW BEŁCZĄC, SZARLOTKA BEŁCZAŃSKA ▶ STR. 122	90
Pasje Szaniawskich z Przegalin	
PAŁACYK SZANIAWSKICH W PRZEGALINACH, KOŁO PSZCZELARZY W WOBYNIU, DWOJNIAK PRZEGALIŃSKI ▶ STR. 123	92
Przegaliny – gdzie Wschód spotkał się z Zachodem	
KOŚCIÓŁ OPIEKI MATKI BOŻEJ, KGW PRZEGALINIANKI, NALEWKA ZIEMIAŃSKA ▶ STR. 123	94
Korona do Litwy! Litwa do Korony!	
KAMIENIE GRANICZNE, ROWERAKI, NALEWKA Z KWIATU Z CZARNEGO BZU ▶ STR. 124	96
Sobole – pół hektara brakującej historii	
OGRÓD ROMANTYCZNY, PAŃSTWO ELEONORA I ZYGMUNT ADAMCZYKOWIE, GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI ▶ STR. 124	98
Przepisy	104

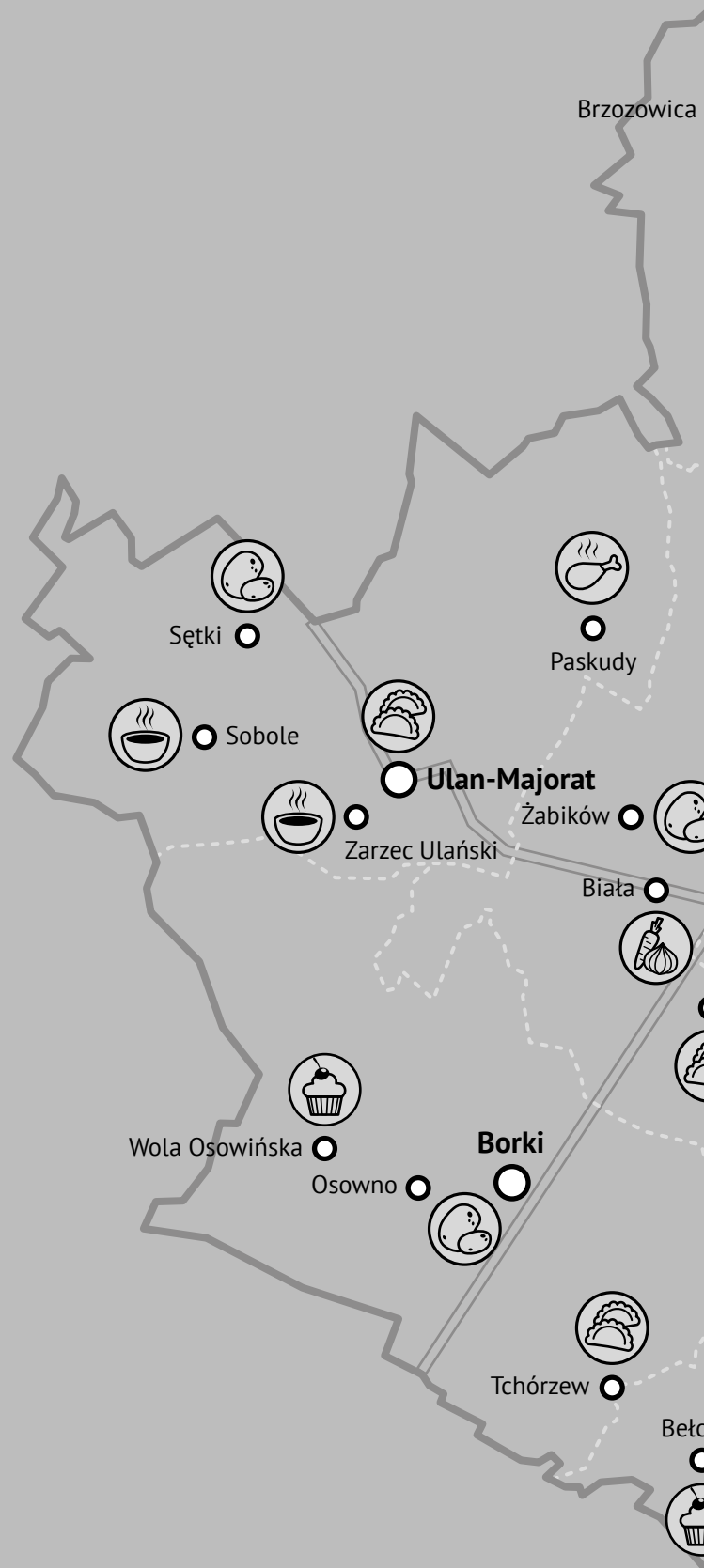
SZLAK ZAPIECEK OD KUCHNI

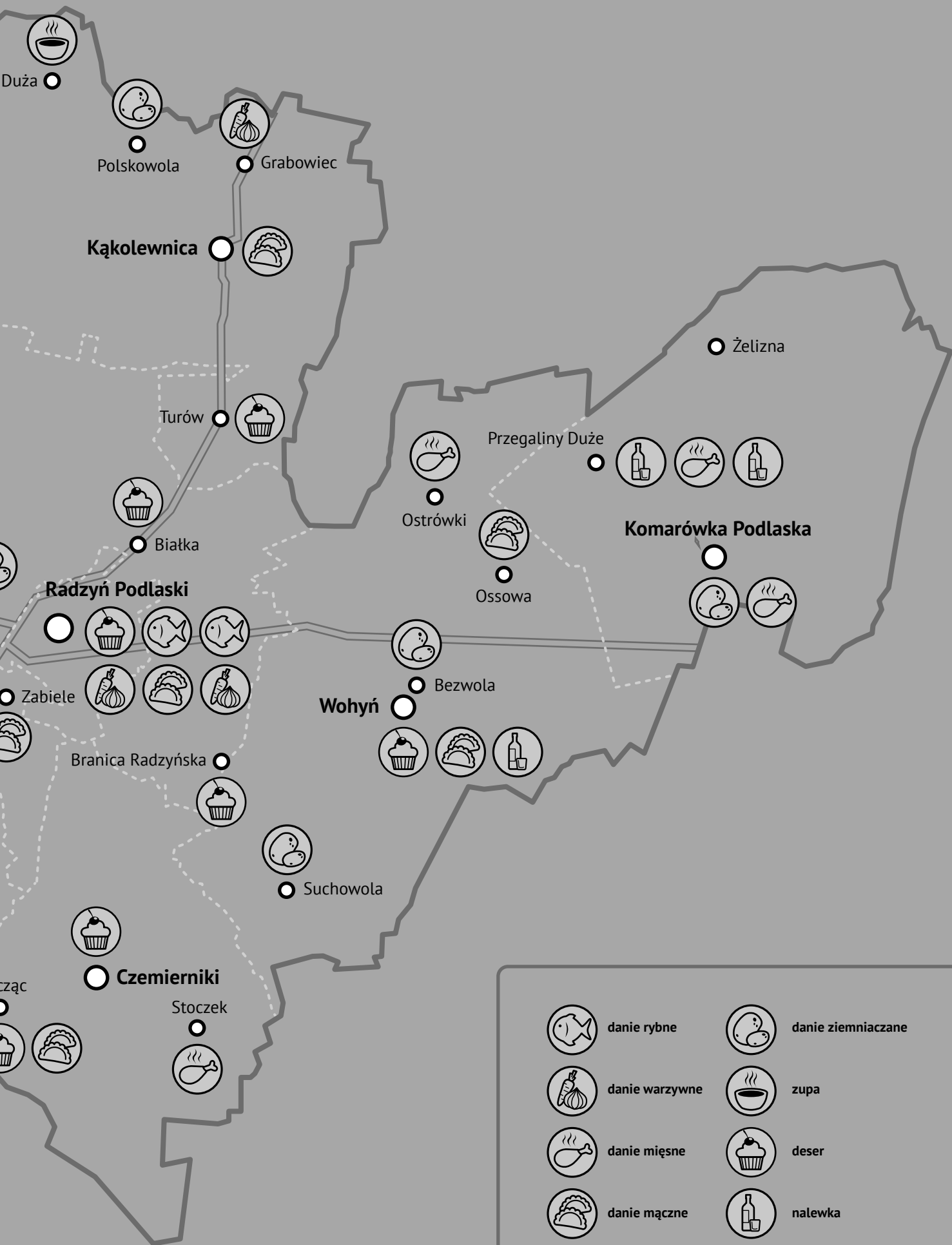
LEGENDA:

-  granice powiatu radzyńskiego
-  granice gmin
-  drogi krajowe
-  lokalizacje zabytków, społeczności i potraw

Lokalna Grupa Działania
„ZAPIECEK”
21-300 Radzyń Podlaski,
ul. Ostrowiecka 17/21

tel. 83 352 16 00, 500 146 461,
e-mail: biuro@lgdzapiecek.pl





	danie rybne		danie ziemniaczane
	danie warzywne		zupa
	danie mięsne		deser
	danie mączne		nalewka

...Posiłek jest zwykle okazją do kolejnych opowieści o roślinach, ludziach, krajach, ale przeważnie wraca temat korzeni. Co byś nie robił, czego byś nie spróbował w Meksyku albo Skandynawii, to w drewnianym domu obrośniętym wisterią najlepiej smakować ci będzie tradycyjna grzybowa zupa z łazankami. Grzyby oczywiście zebrać można najlepiej za płotem, w zagajniku nad Bystrzycą a łazanki robią się odruchowo, bo uczyła robić je mama. I taka to prawda o gotowaniu na Zapiecku.

(z rozdziału
"Pół hektara brakującej historii")

