

Niezwykła Łemkowszczyzna

Jedzenie i kultura



Niezwykła Łemkowszczyzna

Jedzenie i kultura

Wstęp

Publikacja, którą oddajemy w Wasze ręce jest rodzajem przepiśnika, gromadzącego wariacje kulinarne na temat tradycyjnej kuchni łemkowskiej. Obok przepisów znajdziecie tutaj opisy najważniejszych zjawisk kulturowych, które pozwolą zapoznać się z historią i kulturą Łemkowszczyzny. *Niezwykła Łemkowszczyzna. Jedzenie i kultura* jest efektem pracy projektowej Studentek i Studentów II roku komunikacji europejskiej SUM w ramach warsztatów Przybliżenia: Łemkowszczyzna na styku kultur. Zapraszamy do lektury, zachęcając do własnych poszukiwań kulinarnych i kulturowych, przełamujących i ożywiających tradycję.

Igor Ksenicz

Sylwia Szykowna

Kamil Wasilkiewicz

Niezwykła Łemkowszczyzna

Jedzenie i kultura

Autorki i Autorzy

Asesorova Yuliia
Fales Tetiana
Furman Iryna
Holovchuk Yurii
Julkowski Damian
Kharenko Sofiia
Khatsaiuk Iryna
Kowalska Barbara
Lesyk Marta
Movchan Iryna
Mykhalchuk Yana
Nebylovych Svitlana
Romaniuk Yuliia
Smoliar Nataliia
Tlumak Solomiia
Zaruba Yevheniia

Redakcja

Sylwia Szykowna
Kamil Wasilkiewicz

Gniezno 2021

HAŁUSZKI Z PIECZARKOWYM SOSEM



PRZYGOTOWANIE

HAŁUSZKI

Ugotowane ziemniaki przepuścić przez praskę, a surowe zetrzeć na tarce. Wbić jajko, dodać mąkę ziemniaczaną oraz sól. Wyrobić gładkie ciasto. Zagotować osoloną wodę. Formować kluseczki rękoma lub nabierać ciasto łyżką i kłaść na wrzątek. Gdy kluseczki wypłyną, wyłożyć je na talerz.

SKŁADNIKI

HAŁUSZKI

1 jajko
4 ziemniaki surowe
4 ziemniaki ugotowane
2 łyżki mąki ziemniaczanej
sól

SOS

200 g pieczarek
1/2 łyżki masła
1 mała cebula
1 ząbek czosnku
200 ml słodkiej śmietany 36%
sól
pieprz
1/2 łyżki posiekanej natki pietruszki

SOS

Pieczarki pokroić w plasterki, cebulę w drobną kostkę. Czosnek posiekać. Na patelni roztopić masło. Dodać cebulę i podsmażyć ją. Następnie dodać pieczarki z czosnkiem. Smażyć 7-10 min. Doprawić solą i pieprzem. Wlać śmietanę. Całość dokładnie wymieszać. Sos zagotować. Dodać posiekaną natkę pietruszki. Polać hałuszki sosem.

ŻYCIE CODZIENNE ŁEMKÓW



Mieszkańcy łemkowskich wsi trudnili się przede wszystkim uprawą roli i hodowlą zwierząt. Uprawiali zboża, głównie jare, oraz rośliny pastewne. Zakładali także sady, w których dominowały śliwy, czereśnie, jabłonie i grusze. Ich tradycyjnym zajęciem była hodowla owiec. Rolnictwo nie zawsze było gwarantem godnych warunków życia, dlatego Łemkowie imali się również innych prac. Zajmowali się wyrębem lasów, sprzedażą drewna i wyrobów drewnianych. Pracowali jako gonciarze i kowale. Trudnili się przędzeniem oraz tkactwem. Należy dodać, że na Łemkowszczyźnie funkcjonowało dużo ośrodków kamieniarskich. Pozyskane w nich materiały służyły do produkcji kamieni młyńskich, żaren, czy osełek. W regionie istniało również sporo wsi, które słynęły z wytwarzania pięknych krzyży i kapliczek.

DESER Z KASZY JAGLANEJ I MLEKA ROŚLINNEGO



PRZYGOTOWANIE

Kaszę jaglaną przepłukać na sitku pod strumieniem ciepłej wody. Przełożyć do rondla, wlać mleko, przykryć i zagotować. Zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem tak długo, aż kasza wchłonie mleko (ok. 15 min) i będzie miękka. Dodać kakao oraz syrop klonowy lub cukier (opcjonalnie można dodać też kilka kostek czekolady). Dokładnie wymieszać. Blendować aż do uzyskania gładkiej konsystencji, w razie potrzeby dodając więcej mleka.

SKŁADNIKI

1/2 szklanki kaszy jaglanej
1/2 szklanki mleka roślinnego
3 łyżki kakao
2 łyżki syropu klonowego lub
cukru
opcjonalnie 20 g ciemnej
czekolady

*Składniki na 2 porcje

JĘZYK ŁEMKOWSKI

Jarosław Horoszczak

СЛОВНИК

лемківско - польскій
польско - лемківскій

Słownik

łemkowsko - polski
polsko - łemkowski

КЛЕНІКЯ

Język łemkowski zalicza się do grupy języków wschodniosłowiańskich. Jest odmianą języka rusińskiego. Występuje w nim wiele zapożyczeń z języka polskiego i słowackiego, a w mniejszym stopniu także z węgierskiego i rumuńskiego. W Polsce posługuje się nim jedynie kilka tysięcy osób - najwięcej w woj. dolnośląskim i małopolskim. Ma status języka pomocniczego (mniejszości etnicznej).

Henryk Fontański
Mirosława Chomiak

Gramatyka języka łemkowskiego

Граматыка
лемківського
языка

А Б В Г Г Д Е
Є Ж З І И Ы
Й К Л М Н
О П Р С Т У
Ф Х Ц Ч Ш
Щ Ю Я Ъ Ь

PIECZONE KLUSKI Z KAPUSTĄ KISZONĄ



PRZYGOTOWANIE

Kapustę gotujemy, odciskamy, a następnie przesmażamy. Ziemniaki gotujemy w mundurkach, studzimy, obieramy i przepuszczamy przez praskę lub maszynkę do mięsa. Do ziemniaków dodajemy 1-2 łyżki masła, tyle samo mleka, jajka, odrobinę soli i mąkę. Ciasto wyrabiamy i formujemy w gruby wałek (o grubości ok. 7 cm). Odcinamy kawałki, które nadziewamy kapustą i serem. Dokładnie zlepiamy i formujemy na kształt bułek. Kluski smarujemy stopionym i wystudzonym masłem, a następnie układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 150°C przez 40 min. Podajemy z dowolnym sosem i surówką.

SKŁADNIKI

125 g sera mozzarella
500 g ziemniaków
200 g mąki
1-2 jaja
1 cebula
50 ml mleka
50 g masła
250-300 g kapusty kiszzonej
sól i pieprz

FOLKLOR

Charakter Łemków i sposób ich życia znalazły odzwierciedlenie w sztuce ludowej. Łemkowski folklor obejmuje wiele elementów - muzykę, taniec, strój, dialekt czy różnego rodzaju przedmioty. Pieśni opisują życie codzienne Łemków, ich pracę, towarzyszące im emocje. Często odnoszą się do chwil spędzanych w lasach i górach. W tańcach łemkowskich przenikają się wpływy różnych kultur, z którymi Łemkowie zetknęli się na przestrzeni wieków. Doskonałą okazją do poznania kultury Łemków jest Święto Kultury Łemkowskiej „Łemkowska Watra” w Zdyni. Warto również odwiedzić Muzeum Kultury Łemkowskiej w Zyndranowej i Muzeum Rzemiosła Łemkowskiego im. Stefana Czerhoniaka w Bielance. Ambasadorami kultury łemkowskiej są członkowie grupy LemOn, którzy część swoich utworów wykonują w języku łemkowskim (np. „Litaj ptaszko”).

Jednym z najbardziej znanych zespołów promujących kulturę łemkowską jest Łemkowski Zespół Pieśni i Tańca „Kyczera”.



FUCZKI



PRZYGOTOWANIE

FUCZKI

Kapustę poszatkować i dokładnie wymieszać z mąką, wodą, jajkiem, solą i pieprzem (można dodać także majeranek i oregano). Powstałą masę nakładać łyżką na patelnię z rozgrzanym olejem (1 placek - 1 łyżka) i smażyć przez chwilę z każdej strony. Gotowe fuczki przełożyć na ręcznik papierowy, aby odsączyć je z nadmiaru tłuszczu. Podawać z dipem.

DIP

Śmietanę połączyć z czosnkiem wyciśniętym przez prasę, drobno pokrojonymi koperkiem i pietruszką. Przyprawić solą i pieprzem.

SKŁADNIKI

FUCZKI

200 g kiszonej kapusty
100 g mąki pszennej
50 ml wody
1 jajko
sól i pieprz
opcjonalnie: majeranek i oregano
olej do smażenia

DIP

50 g śmietany
sól i pieprz
5 g koperku
5 g pietruszki
1 ząbek czosnku

STRÓJ ŚWIĄTECZNY ŁEMKÓW



Łemkowie nosili na święta białe, lniane koszule z haftowanymi elementami. Mężczyźni zakładali do nich grube spodnie (chołośnie), kobiety zaś szerokie, tradycyjnie białe, spódnice (kabaty). Na koszule mężczyźni wkładali ciemnoniebieskie kamizelki (bruśliki), a kobiety gorsety z ciemnego sukna (lajbiki). Okrywano się kurtkami (huniami) albo kożuchami, co zależało od zamożności danej rodziny. Zameężne kobiety przykrywały głowy, nosząc różnego rodzaju chusty. Mężczyźni wkładali czarne kapelusze (uherskie kapeluchy), a w chłodne dni futrzane czapki.



PLACKI ZIEMNIACZANE Z KURCZAKIEM I PIECZARKAMI



PRZYGOTOWANIE

SOS

Filet z kurczaka pokroić w kostkę, posypać solą i pieprzem. Pieczarki przekroić na pół. Cebulę posiekać w drobną kostkę. Na patelni roztopić masło z oliwą, dodać cebulę, zeszklić ją z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Dodać pierś z kurczaka. Całość smażyć przez chwilę, od czasu do czasu mieszając. Dodać pokrojone pieczarki. Doprawić solą i czarnym pieprzem. Wlać śmietankę, dodać natkę pietruszki i gotować przez kilka minut, aż sos zgęstnieje.

PLACKI

Ziemniaki, cebule i czosnek (opcjonalnie) obrać i przepuścić przez sokowirówkę. Odstać sok. Powstałą masę wymieszać z mąką i jajkiem, doprawić solą i pieprzem. Placki smażyć na rozgrzanym oleju. Podawać z sosem i świeżą, posiekaną zieleciną.

SKŁADNIKI

SOS

podwójny filet z kurczaka (0,5 kg)
sól, pieprz
200 g pieczarek
cebula
1 łyżka masła
1 łyżka oliwy
1-2 ząbki czosnku
130 ml śmietanki
natka pietruszki

PLACKI

1 kg ziemniaków
2 średnie cebule
2 ząbki czosnku
jajko
sól, pieprz
łyżka mąki pszennej
olej do smażenia



WIECZORNICE

Ludność łemkowska długie jesienne i zimowe wieczory spędzała na wspólnej pracy w ramach wieczornic. Podczas wykonywania obowiązków snuto opowieści o dawnych czasach, przekazywano historie o duchach, śpiewano. Rozbrzmiewały piosenki o różnym charakterze, często lekkie i przyjemne, a w okresie postu pieśni religijne.

Wieczornice odbywały się jednocześnie w kilku domach, najczęściej w tych, w których mieszkały panny. Dla młodych ludzi były okazją do bliższego poznania osoby, z którą można było założyć rodzinę.

Wieczornice były spotkaniami, podczas których młodzież mogła zaprzyjaźnić się ze sobą, zdobywać wiedzę od starszych, usłyszeć aktualne wiadomości.

GOŁĄBKI Z ZIEMNIAKÓW



PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki obrać, umyć i zetrzeć na tarce. Odcisnąć nadmiar wody. Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na oleju. Do ziemniaków dodać żółtko jajka, cebulę, mąkę, sól, pieprz, przeciśnięty przez praskę czosnek i ubite białko. Całość dokładnie wymieszać. Przygotowany farsz nakładać na liście kapusty. Zawijać gołąbki. Na dnie naczynia żaroodpornego umieścić liście kapusty. Na nie ciasno układać gołąbki. Przykryć je pozostałymi liśćmi kapusty. Zalać wodą albo bulionem. Naczynie przykryć pokrywką i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C na ok. 60 min. Gołąbki podawać z sosem pomidorowym.

SKŁADNIKI

główka włoskiej kapusty
1 kg ziemniaków
2 cebule
1 jajko
2 ząbki czosnku
1 łyżka mąki pszennej
sól
pieprz

WIGILIA BOŻEGO NARODZENIA

Wigilię obchodzono na Łemkowszczyźnie niezwykle uroczyście i starannie się do niej przygotowywano. Porządkowano gospodarstwa, sprzątno i przystrajano izby, przyrządzano świąteczne potrawy.

Wieczernę wigilijną nazywano „welija” lub „świata weczeria”. Wedle zwyczaju spożywano ją wyłącznie w gronie domowników. Oprócz nich na kolacji mogły pojawić się jedynie osoby samotne albo bezdomne.

Podczas Wigilii dzielono się prosforą — pszenicznym chlebem, używanym na co dzień w obrzędach liturgicznych. Po wieczery udawano się do cerkwi na pasterkę.

Przy wigilijnym łemkowskim stole zostawiano jedno wolne miejsce. Było przeznaczone dla osoby, która zmarła w minionym roku, a której dusza mogła zawitać na świąteczną kolację.



ŁEMKOWSKIE HOMIŁKI



PRZYGOTOWANIE

Ser z masłem wyrabiamy na gładką masę. Dodajemy miętę, kiełki buraka i słonecznika. Mieszamy. Z masy formujemy kulki, układamy na blaszce i wkładamy do rozgrzanego piekarnika (75°C) na 45 min (drzwiczki pozostawiamy lekko uchylone). Po wyjęciu z piekarnika kulki odstawiamy w suche, chłodne miejsce na min. 10 godz. Następnie przekładamy je do miski i zalewamy olejem z bazylią, solą i czosnkiem.

SKŁADNIKI

1 kg tłustego sera białego
1 łyżka masła
3 łyżeczki suszonej mięty
1 l oliwy z oliwek
3-4 ząbki czosnku
suszona bazylia
25 g kiełki buraka
25 g kiełki słonecznika
sól



RELIGIA ŁEMKÓW

Łemkowie są chrześcijanami, którzy deklarują przynależność do wschodniej wspólnoty religijnej. Wśród nich są zarówno osoby prawosławne, jak i grekokatolicy. Istotną rolę w ich życiu odgrywa Cerkiew. Jest ona miejscem odprawiania obrzędów, oazą pozwalającą na odpoczynek od codziennych problemów, a przede wszystkim jest symbolem odrębności od Zachodu. Elementem życia codziennego rodzin łemkowskich jest wspólna modlitwa. Łemkowie odmawiają ją na głos, co stanowi wyraz ich pobożności.

Na płytach nagrobnych Łemkowie umieszczają trzyramienne krzyże z napisami w rodzimym dialekcie. Miejsca pochówków otoczone są głęboką czią.

Łemkowie są przykładem społeczności rozdartej między Wschodem a Zachodem. Wspólne pochodzenie prawosławia i grekokatolicyzmu sprawiło, że mogli oni pogodzić te dwa obrządki.

GRZYBY W ŚMIETANIE



PRZYGOTOWANIE

Grzyby dokładnie umyj i pokrój na kawałki. Na patelni lub w rondlu stop masło z oliwą. Zeszklij na nim cebulę pokrojoną w drobną kostkę. Dodaj do niej grzyby. Posól wg uznania. Przykryj pokrywką i duś 20 min, mieszając od czasu do czasu, żeby grzyby nie przywarły do dna. Dodaj śmietanę. Przypraw świeżo zmielonym pieprzem. Posyp natką pietruszki.

SKŁADNIKI

świeże grzyby (najlepiej różnych gatunków: podgrzybki, maślaki, prawdziwki, koźlarze, kurki)
1 cebula
2 łyżki masła
łyżka oliwy
szklanka kwaśnej śmietany
sól, pieprz
natka pietruszki

ARCHITEKTURA SAKRALNA

Świątynie łemkowskie są oryginalne, budowane w stylu, który wyróżnia je na tle obiektów sakralnych wznoszonych przez inne mniejszości etniczne. Pierwotny typ cerkwi łemkowskiej został uformowany na przełomie XVI i XVII w. Zakładał trójdzielność świątyni - z przedsionkiem, nawą i prezbiterium. Odpowiadało to powszechnemu wyobrażeniu o strukturze wszechświata na sferę sacrum i profanum. Do XVIII w. Łemkowie wznosili cerkwie z drewna, a dopiero później zaczęli wykorzystywać do ich budowy cegły i kamienie. Cerkwie łemkowskie zazwyczaj były kryte gontem. Posiadały elementy architektoniczne zapożyczone z kościołów tradycji łacińskiej, takie jak sygnaturki czy hełmy o formach zbliżonych do barokowych.



16 unikalnych drewnianych świątyń, znajdujących się w Polsce i na Ukrainie, zostało w 2013 r. wpisanych na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO.

WAR ZE ZLEPIEŃCAMI



ZLEPIEŃCE

Jagnięcinę, która była podstawą waru, drobno pokroić, a następnie dodać do niej posiekany czosnek, olej i doprawić majerankiem, solą oraz świeżo zmielonym pieprzem. Składniki wymieszać. Farsz odstawić na 60 min. W tym czasie przygotować ciasto z mąki i gorącej wody. Rozwałkować je i wyciąć kółka (np. za pomocą szklanki). Następnie nakładać na nie po łyżeczce farszu i zlepić brzegi. Gotować we wrzącej, osolonej wodzie 2 min. od momentu wypłynięcia zlepieńców. War podawać ze zlepieńcami, grillowanymi pomidorkami oraz świeżo posiekanym szczypiorkiem.

PRZYGOTOWANIE

WAR

Jagnięcinę zalać zimną wodą. Zagotować, a następnie zmniejszyć temperaturę i zszumować wywar. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, ziarna czarnego pieprzu, sól. Gotować 90 min. Dodać warzywa (marchewki, pietruszki, seler, por, cebulę, czosnek, natkę pietruszki). Gotować 90 min. Następnie dodać sok z kiszonej kapusty (na 1 l wywaru 0,5 l soku), majeranek, czosnek niedźwiedzi, kminek. Gotować 30 min. Wywar przecedzić, doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem. Gotować 15 min.

SKŁADNIKI

WAR

2 jagnięce golenie, 3 l wody, 3 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, 6 ziaren pieprzu czarnego, 2 marchewki, 2 pietruszki, 1/4 selera, por, cebula, 4 ząbki czosnku, 4 gałązki natki pietruszki, sok z kiszonej kapusty (na 1 l wywaru 0,5 l soku), sól, pieprz, kminek, majeranek, czosnek niedźwiedzi - wg uznania

ZLEPIEŃCE

Farsz:

Posiekana jagnięcina, która była podstawą waru
4 ząbki czosnku, 2 łyżki oleju rzepakowego
Sól, pieprz i majeranek - wg uznania

Ciasto:

2 szklanki mąki pszennej + mąka do podsypywania
3/4 szklanki gorącej wody

Dodatki:

Pomidorki koktajlowe (3 na porcję)
Szczypiorek



Motywy łemkowskie w kulturze polskiej

Kultura łemkowska jest żywo obecna we współczesnej kulturze polskiej. Jej ślady możemy dostrzec nie tylko w literaturze, m.in. działalności wydawniczej i pisarstwie Andrzeja Stasiuka czy Rafała Nahacza ale także w muzyce grupy LemON czy filmie, m.in. obrazie Krzysztofa Krauze wspominającym nieznaną szerzej postać malarza Nikifora Krynickiego. Niezwykle malownicze tereny Beskidu Niskiego historycznie zamieszkiwane przez łemkinie i łemków stały się także tłem dla filmowych opowieści zawartych m.in. w *Domu złym* Wojciecha Smarzowskiego, *Ogniem i mieczem* Jerzego Hoffmana czy nagrodzonej Oscarem *Zimnej wojnie* Pawła Pawlikowskiego. Ciekawym zjawiskiem jest rosnące zainteresowanie typowymi dla kultury łemkowskiej motywami wzorniczymi, które pojawiają się we współczesnym designie.

GRZYBY ZE ŚLIWKAMI



PRZYGOTOWANIE

W trzech garnkach osobno ugotować grzyby, śliwki i makaron. Grzyby gotować w posolonej wodzie z zieleń angielskim i liśćmi laurowymi. Śliwki w wodzie z cukrem. Grzyby i śliwki odcedzić, zachowując oba wywary. Drobnio je pokroić i wrzucić do wywaru grzybowego, a następnie dolać trochę wywaru śliwkowego. Cebulę i czosnek posiekać, podsmażyć na maśle na złoty kolor. Wszystkie składniki połączyć i dokładnie wymieszać. Dodać makaron.

SKŁADNIKI

100 g makaronu Pastani (świderki)
200 g grzybów suszonych
200 g suszonych śliwek
0,5 łyżeczki cukru
3 cebule
4 ząbki czosnku
150 g masła
3-4 ziarna ziela angielskiego
2-3 liście laurowe
sól, pieprz

Niezwykła Łemkowszczyzna

Jedzenie i kultura

Bibliografia

Beskid Niski. Od Komańczy do Wysowej, Sklep Podróżnika 2015.

M. Y. Taras, Ukrayinska sakralna derevyana arkhitektura, Lviv 2006.

<https://localhistory.org.ua/texts/reportazhi/svit-iakogo-bilshe-nemaie/>

<https://www.etnozagroda.pl/test/gwara-ciekawostki-gwarowe-w-regionach>

<https://historia.org.pl/2015/05/31/sladam-lemkowskiej-kultury-i-religii-charakterystyka-mniejszosci-etnicznej/>

<https://malopolskatogo.pl/archiwum/artykuly/134/swiadomosc-odrebnosci>

<http://www.krynica.pl/Wygl%C4%85d-zewn%C4%99trzny-c168.html>

<https://lemky.lviv.ua/?p=2064>

Źródła fotografii

Narodowe Archiwu Cyfrowe - www.nac.gov.pl

POLONA - www.polona.pl