



Potaczyc nas folklor...

*powiat kraśnicki –
rejon żółkiewski i tucki*

polsko-ukraińsko-angielska wersja językowa

Kraśnik 2005

Шановне панство!

З великою приємністю запрошуємо познайомитись з нашою листівкою „Зєднав нас фольклор”, що представляє польську та українську народню культуру. Видавництво, це частина проекту „В атмосфері традиції”, що реалізується Красьніцкім повітом за рахунок дофінансування Товариства Єврорегіон Буг в рамках проекту PHARE 2003. Це черговий крок у співробітництві нашого повіту з Луцьким та Жовківським районами на Україні.

Надіємось, що читання наблизить Вам кухню, культуру та звичаї наших східніх сусідів. А передусім дозволить краще познайомитись з нашими місцевими досягненнями...

Красьніцкій Староста

Dear Ladies and Gentelman

I invite you with a great pleasure to acquaint with our new brochure „The folklore joined us” which presents Polish and Ukrainian folk customs.

This publication is a part of project called „In a spirit of tradition” partly financed by The Association Euroregion Bug as a part of PHARE 2003 programme. This is the next step in the cooperation of our district with Luck and Żółkiew districts in Ukraine.

I hope that this publication will make the cuisine, culture and customs of our Eastern neighbours more familiar.

And above of all it will let you get to know our local heritage.

The Krasnik Starost



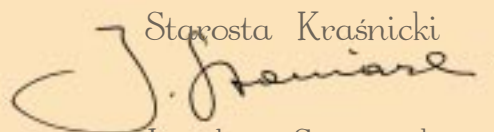
Szanowni Państwo,

Z przyjemnością zapraszam do zapoznania się z naszym nowym folderem "Połączył nas folklor", prezentującym ludową kulturę polską i ukraińską. Wydawnictwo to część projektu "W duchu tradycji", na którego realizację powiat kraśnicki otrzymał dofinansowanie ze Stowarzyszenia Euroregion Bug w ramach programu PHARE 2003.



Jest to kolejny krok na drodze współpracy naszego powiatu z rejonami łuckim i żółkiewskim na Ukrainie.

Mam nadzieję, że lektura przybliży Państwu kuchnię, kulturę i obyczaje naszych wschodnich sąsiadów. A przede wszystkim pozwoli bliżej poznać nasz lokalny dorobek...

Starosta Kraśnicki

Jarosław Stawiarski

SPIS TREŚCI

POLSKO - UKRAIŃSKIE SPOTKANIA
KULTUR 5

DZIEDZICTWO KULINARNE POWIATU
KRAŚNICKIEGO 15

KUCHNIA UKRAIŃSKA 27

NA SWOJSKĄ NUTE... 34

ZESPOŁY UKRAIŃSKIE 40

ŚLADAMI REKODZIELA 47

REKODZIEŁO UKRAIŃSKIE 54

ŚWIĄTECZNE KIERMASZE
REKODZIELA 58



POLSKO - UKRAIŃSKIE SPOTKANIA KULTUR

„W duchu tradycji” - to projekt zrealizowany przez Starostwo Powiatowe w Kraśniku wspólnie z Radą Kobiet Powiatu Kraśnickiego oraz dwoma zaprzyjaźnionymi Rejonami Ukraińskimi - Żółkiewskim i Łuckim. Projekt uzyskał dofinansowanie ze środków unijnych - w ramach programu PHARE 2003.

Do pierwszego spotkania doszło na Ukrainie,

gdzie 24 sierpnia 2005 r. w Żółkwi uroczystości z okazji rocznicy odzyskania niepodległości połączone zostały z **Międzynarodowym Festiwalem Roztoczańskim.**

Mieliśmy okazję pokazać tam nasze lokalne rękodzieło, przysmaki ludowej kuchni oraz młodych ludowych artystów z Kraśnika. I wchłaniać klimat ukraińskiego folkloru...



Rada Kobiet



Powiatu Kraśnickiego

Rada Kobiet Powiatu Kraśnickiego przygotowała regionalne produkty. Wśród nich był chleb ze smalcem, ogórki kiszone, grzaniec Marcina z Urzędowa, kraśnicka konfitura z malin.

Stoisko Powiatu Kraśnickiego cieszyło się dużym zainteresowaniem wśród społeczności ukraińskiej. Byli zachwyceni naszym chlebem ze smalcem i ogórkami kiszonymi. I oczywiście wyjątkowym aromatem kraśnickich nalewek...

Żółkiewska publiczność zgromadzona na Rynku ciepło przyjęła występ ludowego zespołu "Mały Jurśnik" z Osiedlowego Domu Kultury Spółdzielni Mieszkaniowej "Pomoc" w Kraśniku...





Na Rynku Starego Miasta
zorganizowana została
**Polsko-Ukraińska
Biesiada
Folklorystyczna.**

Była to dobra okazja, żeby rozkoszować się
smakiem ukraińskich pierogów, racuchów
i paczków nadziewanych makiem...

Wszyscy chętnie próbowali, jak smakuje
ukraińskie sało i kiszone pomidory...

Kolejne spotkanie odbyło się
4 września **w Kraśniku**
podczas **Dożynek Powiatowych.**

Uczestniczyli w niej
producenci kuchni regionalnej
i twórcy ludowego rękodzieła
z powiatu kraśnickiego oraz rejonów
ukraińskich: łuckiego i żółkiewskiego.
Do wspólnej zabawy przygrywały
kapele i zespoły folklorystyczne.

Panie z Rady Kobiet
Powiatu Kraśnickiego przygotowały
się wyjątkowo.





Wszystkie produkty Rady Kobiet w Kraśniku prezentowane już w Lublinie, Kazimierzu, a także w Warszawie i Poznaniu po raz pierwszy oferowane były do degustacji na taką skalę mieszkańcom powiatu.

Nie mogło zabraknąć oczywiście grzańca Marcina z Urzędowa. Był chleb ze smalcem, ogórki kiszone, malinóweczka, kraśnicka konfitura z malin.

Biesiada była niepowtarzalną okazją do degustacji wyśmienitych, naturalnych potraw kuchni ukraińskiej.

Specjalnie na biesiadę został przygotowany: barszcz ukraiński, pierogi z kapustą, pierogi z serem i ziemniakami. Niejeden po raz pierwszy w życiu miał okazję spróbować ukraińskich paczków nadziewanych makiem czy sałatki z buraczków i grochu.

A wszystko przygotowane przez gości z Ukrainy. Był przegląd różnorodnych form polskiej i ukraińskiej kultury ludowej: wystawa rękodzieła artystycznego połączona z kiermaszem prac.

Na Rynku nie zabrakło też ukraińskich pieśni ludowych w wykonaniu zespołów ludowych z Żółkwi.

Przygrywała również nasza kraśnicka **kapela "U Tadka"** działająca przy Osiedlowym Domu Kultury w Kraśniku.

Po południu nie lada niespodziankę przygotował Pan Włodzimierz Czerniec. Wielka kolejka ustawiała się do degustacji smacznego prosiaka. Zwłaszcza, że pierwsze kawałki rozdawał Starosta Kraśnicki Jarosław Stawiarski.



W ramach Polsko-Ukraińskiej Biesiady Folklorystycznej zespoły prezentowały się także na scenie kraśnickiego amfiteatru. Gromkimi brawami przyjęty został blok artystyczny w wykonaniu zespołów ukraińskich.





Prawdziwą atrakcją okazał się zespół folkowy Stonehenge grający muzykę celtycką. Ciekawą wartością koncertu były instrumenty. Na scenie wystąpiło 6 mężczyzn, którzy grali na 13 instrumentach. Wśród nich znajdowały się tak egzotyczne instrumenty jak szkockie dudy, różnorodne flety celtyckie, mandolina, banjo, irlandzki bęben wojenny. Tłumnie zgromadzona publiczność poddała się radosnemu nastrojowi... a także na moment przeniosła się w tajemniczy mrok krain celtyckich...

Wszyscy odwiedzający biesiadę nie mogli narzekać na brak rozrywki.

Dla najmłodszych przygotowano konkursy, zabawy i miłe niespodzianki.

Wiele emocji wywołały odpowiedzi dzieci na pytania, z czym kojarzy im się biesiada, dożynki i Ukraina.

Był to kolejny krok, aby poznać kuchnię, kulturę i obyczaje, zarówno polskie, jak i ukraińskie. A wszystko to przy słonecznej pogodzie i w atmosferze wspólnego biesiadowania.

Połączył nas folklor...



Польсько-Українські Зустрічі Культур

„В атмосфері традиції” проект реалізований спільно з Повітовим Староством в м.Красьнік і Радою Жінок Красьніцького Повіту та обома дружніми Українськими Районами Жовківським та Луцьким. Проект отримав дофінансування за рахунок коштів Євросоюзу в рамках програми ФАРЕ 2003.

Перша зустріч відбулась на Україні. 24 серпня 2005 року у Жовкві святкування з дня проголошення незалежності України поєднано з Міжнародним Розточанським Фестивалём. Ми змогли там показати наше місцеве рукоділля, ласоці народної кухні та молодих народних артистів з м.Красьнік. Поглинати настрій українського фольклору.

Рада Жінок Красьніцького повіту підготувала регіональні продукти а поміж ними був хліб зі смальцем, солоні огірки, гжансц (гаряче пиво) Марціна з Ужендова, красьніцькі варення з малини.

Стенд Красьніцького повіту був сприйманий з великим зацікавленням в українському населенні. Вони захоплювалися нашим хлібом зі смальцем та солоними огірками.

Та звичайно винатковими ароматами красьніцькіх настоянок...

Наші Жінки насолоджувалися смаком українських вареників, оладками та пампухами (пончиками) з маком... Була нагода нарешті попробувати смачне українське сало та солоні помідори... Жовківська публіка скупчена на Ринку тепло прийняла виступ народного ансамблю „Малий Юрсьнік”, що з Селищаного Будинку Культури КК „Допомога” в м. Красьнік. Чергова зустріч відбулася 4 вересня в м. Красьнік в час повітових Обжинок. На Ринку Старого Міста зорганізовано Польсько-Український Фольклорний бенкет. У ньому брали участь виробники регіональної кухні та творці народного рукоділля з Красьніцького повіту та українських районів: Луцького та Жовківського. До спільної забави пригравали капелі та фольклорні ансамблі. Жінки з Ради Жінок Красьніцького повіту підготувались винятково. Усі їхні продукти представлювані вже у містах Люблін, Казімеж, а також у Варшаві та Познані вперше у так великому масштабі були пропонувані для дегустації мешканцям повіту. Не могло збракнути звичайно гжаньця Марціна з Ужендова. Був хліб зі смальцем, солоні огірки, малінувечка (настоянка з малини), красьніцьке варення з малини. Бенкет був неповторною нагодою попробувати досконалих, натуральних страв української кухні. Спеціально на бенкет приготовлено: український борщ, вареники з капустою, вареники з сиром та картоплею. Не один вперше в житті мав змогу з'їсти українських пампуків з маком або вінегрет з буряків та гороху. А все підготовлене гістьми з України.

Був огляд різноманітних форм українського та польського народного мистецтва: виставка артистичного рукоділля проводилась одночасно з продажем праць. На Ринку не збракло також українських народних пісень, що виконувались народними ансамблями з м. Жовква. Пригравала також наша красьніцька капеля, що з Селищаного Будинку Культури „У Тадка” в м. Красьнік. Після обіду не будь-яку несподіванку приготував Владзімеж Чернец. Велика черга створилась до дегустації смачного жиреного порося. Тим більше, що перші кусочки роздавав красьніцький староста Ярослав Ставарські. В рамках Польсько-Українського Фольклорного Бенкету ансамблі показувались також на сцені красьніцького амфітеатру. Громкі оплески сипались на артистичну частину у виконанні українських ансамблів. Справжнім атракціоном виявився фольковий ансамбль Стонегенге, що вигравав кельтську музику. Цікаву вартість концерту представляли собою інструменти. На сцені виступало 6 чоловік, котрі виграли на 13 інструментах. Посеред інструментів були екзотичні інструменти такі як шотландські дуди, різноманітні кельтські флейти, мандоліна, банджо, ірландський воєнний барабан. Юрбою зібрана публіка піддалась радісній атмосфері... а також на хвилину перенеслась в таємничу темряву кельтських країн...

Усі, що відвідували бенкет не могли нарікати на брак розваги. Для малят приготовлено конкурси, ігри та приємні несподіванки. Багато емоцій викликали відповіді дітей на запитання з чим являється їм бенкет, обжинки, Україна. Це був черговий крок у пізнаванні кухні, звичаїв, культури однаково ж польської та української. А все це при сонячній погоді та настроях спільного бенкетування.

Нас з'єднав фольклор...

The Meetings of Polish and Ukrainian Culture

„In a spirit of tradition” is a project carried out by Starostwo Powiatowe in Kraśnik and the Women's Council of Kraśnik District as well as by two Ukrainian regions – Żółkiew and Łuck. This project is financed by EU within the PHARE 2003 programme.

The first meeting took place in Ukraine on 24 August 2005 in Żółkiew. The celebration of regaining country independence was joined with the International Festivities of Roztocze. We had an opportunity to present there our handicraft products, folk cuisine delicacies and young folk artists from Kraśnik. We also absorbed the atmosphere of Ukrainian folk customs.

The Women's Council of Kraśnik District prepared some regional products, such as bread with lard, pickled cucumbers, mulled wine of Marcin from Urzędów, raspberry preserves.

The Kraśnik district's stand was really popular among the Ukrainians. They were delighted with our bread with lard and pickled cucumbers. And with aroma of Kraśnik's liqueurs, of course...

Our ladies took great delight in taste of Ukrainian dumplings, drop scones and donughts with poppy stuffing. finally there was a chance to try Ukrainian „sało” and pickled tomatoes.

The Żółkiew's audience gathered on the main square welcomed warmly the performance of our folk band „Mały Jurśnik” from the city culture Centre „Pomoc” in Kraśnik.

The next meeting took place on 4 September in Kraśnik during the Regional Harvest Festival.

The Polish and Ukrainian Folk Feast was organized on the market square of old part of Kraśnik. Manufacturers of regional cuisine and folk artists from Kraśnik district as well as the Ukrainian regions of Żółkiew and Łuck took part in that event. We enjoyed ourselves listening to the folk bands.

Ladies from the Women's Council of Kraśnik District prepared themselves exceptionally. All their products already presented in Lublin, Kazimierz, Warsaw and Poznań were offered local citizens for the first time on such a wide range. There couldn't have been the lack of mulled wine of Marcin from Urzędów. There was bread with lard, pickled cucumbers, raspberry preserves.

The feast was a unique chance to taste delicious dishes of Ukrainian cuisine. Especially for this event there were: Ukrainian borsch, dumplings with cabbage stuffing, dumplings with cheese and potato stuffing.

Many people tried Ukrainian donughts with poppy stuffing or beet and pea salad for the first time in their lives. And everything prepared by our Ukrainian guests.

There was a review of various forms of Polish and Ukrainian folklore: the exhibition of handicraft with sale of works.

On the market square were also Ukrainian bands singing folk songs. Our band from Kraśnik called „U Tadka” which works in the community culture centre also gave the performance.

In the afternoon big roasted pig appeared on the square as a surprise prepared by Mister Włodzimierz Czerwiec. Long queue lined up to taste it and the first slices were given by Jarosław Stawiarski, starost of Kraśnik.

During this Polish and Ukrainian Folk Feast the bands gave their performances also on the stage of amphitheatre. The presentation of Ukrainian groups was given a loud applause.

The folk band „Stonehenge” which plays Celtic music turned out to be the real attraction of the programme. The instruments they used were very interesting. Six men performed on the stage and they played 13 different instruments, some of which were quite exotic: Scottish bagpipe, Celtic flutes, mandolin, banjo, Irish war drum.

Numerous public gave in to happy atmosphere... and just for the moment moved to mysterious darkness of Celtic countries.

All people visiting this feast could not complain on lack of entertainment. For the youngest there were prepared some competitions, games and nice surprises. Great excitement was evoked by children's answers about Ukraine, feast and harvest festival.

It was the next step to get to know the culture, cuisine and customs, both Polish and Ukrainian. Everything under the sunny sky in atmosphere of shared feast.

We were joined by folklore ...



DZIEDZICTWO KULINARNE POWIATU KRAŚNICKIEGO



Odkrywanie i pielęgnowanie tradycji kulinarnych to jedno z ważniejszych zadań, jakie stawia sobie Rada Kobiet Powiatu Kraśnickiego.

Panie sięgają po stare sprawdzone przepisy naszych babć. Chcą uchronić te wyjątkowe smaki przed zapomnieniem. Korzystają z każdej okazji, by zapromować swoje produkty, a tym samym powiat kraśnicki.

Podczas imprez o zasięgu wojewódzkim wiele osób trafia do naszego stoiska promocyjnego w poszukiwaniu swojskiego smaku smalczyku czy kiszonych ogórków. A nalewki takie jak: urzędowski grzaniec czy malinóweczka wypracowały sobie pozycję wizytówki naszego powiatu. Rada Kobiet cały czas pracuje nad poszukiwaniem kolejnych receptur... Na pewno już wkrótce zaskoczy nas następnym kulinarnym pomysłem...

Харчувальна спадщина Красьніцкаго повіту

Відкриття та піклування харчувальною спадщиною це одне із найважливіших завдань, якого підіймається зробити Рада Жінок Красьніцкаго повіту.

Жінки звертаються до старовинних, перевірених рецептур наших бабусів. Вони намагаються охоронити ці виняткові смаки перед забуттям. Використовують кожну нагоду, щоб промувати свої продукти, а з ними і Красьніцкій повіт. У заходах на рівні воєводському багато осіб трапляє на наш промоційний стенд в пошуках свійського смаку смальцю або солоних огірків.

А настоянки з малини або „ужендовський гжанец (гаряче пиво) вже названі паспортом повіту. Рада Жінок весь час працює при розшуках чергових рецептур...

Ми впевнені у цьому, що незабаром вони здивують нас новим кухарським рецептуром...

The cultural heritage of Kraśnik's district

One of the most important aims the Women's Council of Kraśnik District is discovering and cultivating the traditional cuisine.

Ladies reach for the old proven recipes of our grandmothers. They want to save those tastes from oblivion and take every opportunity to promote their products as well as Kraśnik district. During the events of voivodship range many people come to our promotional stand searching for well known taste of lard or pickled cucumbers.

The fruit home-made liqueurs such as mulled wine from Urzędów or raspberry liqueurs have gained the position of our district's showpiece. The Women's Council searches for the next recipes all the time...

Surely they will surprise us with the next culinary ideas...





GRZANIEC MARCINA Z URZĘDOWA -

to wizytówka powiatu kraśnickiego. Grzany napój alkoholowy z wina domowego z dodatkiem suszonych owoców, miodu i przypraw korzennych.

"Grzaniec Marcina z Urzędowa" - według przekazu starszych mieszkańców Urzędowa miał związek z Marcinem - lekarzem, botanikiem i zielarzem.

Datuje się właściwie od niepamiętnych czasów, przekazywany z pokolenia na pokolenie. Służył jako nalewka rozgrzewająca. Ma naturalne właściwości leczące przeziębienia, pobudzające apetyt i uspakajające.

*Producent: Rada Kobiet Powiatu
Kraśnickiego
23-210 Kraśnik
Al. Niepodległości 20
tel. 081 884 31 51*

I miejsce w konkursie "Dziedzictwo Kulinarne Lubelszczyzny" w kategorii Produkt regionalny - 19.05.2002 r.

I nagroda w konkursie "Nasze kulinarne dziedzictwo" dla Rady Kobiet Powiatu Kraśnickiego w wojewódzkim etapie III edycji konkursu - Lublin, 23.08.2003 r.

Perła 2004 dla Rady Kobiet Powiatu Kraśnickiego podczas targów Polarga-Farm - Poznań 08.10.2004 r.

"Złota Chochla" - dla Rady Kobiet Powiatu Kraśnickiego w plebiscycie "Smaki Lubelszczyzny" - Lublin, grudzień 2004 r.

Гжсанець Марціна з Ужсенова – паспорт Красьніцкога повіту, гарячий алькогольний напій з домашнього вина з додатком сушених фруктів, меду та приправи.

„Гжсанець Марціна з Ужсенова” – за переказами старших мешканців Ужсенова повязаний з Марцінем – лікарем, ботаніком та гербарієм. Його вік оцінюється на дуже старовинний, рецептур передається з покоління на покоління, та був як настоянка щоб зігрітися. В неї натуральні лікувальні властивості на простуду, на апетит та заспокоєння.

Виробник: Рада Жінок Красьніцкога повіту
23-210 Kraśnik, Al. Niepodległości 20
тел. 081 884 31 51

І місце у конкурсі „Кулінарна спадщина Люблінщини” в категорії Регіональний продукт – 19.05.2002 р.

І нагорода у конкурсі „Наша кулінарна спадщина” для Ради Жінок Красьніцкога повіту у воєводському етапі III видання конкурсу – Люблін, 23.08.2003 р.

Перлина 2004 для Ради Жінок Красьніцкога повіту у ярмарку Polarga-Farm – Poznań 08.10.2004 р.

„Золота Хохля” для Ради Жінок Красьніцкога повіту у конкурсі „Смак Люблінщини” – Люблін, грудень 2004 р.

Mulled wine of Marcin from Urzędów

The showpiece of Kraśnik district – it is an alcoholic drink made of home-made wine with dried fruit, honey and spices.

Mulled wine of Marcin from Urzędów – according to the elder Urzędów citizens – was connected with Marcin a doctor, botanist and herbalist. For a long time its recipe was handed down from generation to generation and was used as warming up liqueur. It also has natural property of healing cold, stimulating the appetite and calming.

Manufacturer: The Women's Council of Kraśnik District
23-210 Kraśnik, Al. Niepodległości 20
tel. 081 884 31 51

I-st place in The Culinary Heritage of Lubelszczyzna Competition in the category „product of the region” – 19.05.2002

I-st prize in the competition „Our culinary heritage” for the Women's Council of Kraśnik District in the provincial stage of III edition of this competition – Lublin 23.08.2003

The Pearl 2004 for the Women's Council of Kraśnik District during Polarga-Farm fair – Poznań 08.10.2004

The Golden Ladle for the Women's Council of Kraśnik District in the poll "Tastes of Lubelszczyzna" – Lublin, december 2004



MALINÓWECZKA

Maliny zasypujemy cukrem pozostawiamy do czasu aż zbieleją. Odlany sok pozostawiamy na ok. miesiąca, po czym dolewamy spirytus. Nalewka musi leżakować ok. 1 roku.

Puchar prezesa Agencji Nieruchomości Rolnych 2005

I miejsce w konkursie "Nasze kulinarne dziedzictwo" Lublin 2004

*Producent: Regina Żyła
Olbięcín 15, 23-231 Trzydnik
tel. 015 873 14 33*

Малинувечка

Малину засипуємо цукром та залишаємо аж стануть білими. Відлитий сік залишаємо на більш-менш 1 місяць, потім доливаємо спирту. Так зробленій настоянці потрібно стояти біля 1 року.

Бокал голови Агентства Аграрних Нерухомостей 2005| нагорода у конкурсі „Наша кулінарна спадщина” – Люблін 2004

*Виробник: Регіна Жила
Олбієцін 15
тел. 015 873 14 33*

The raspberry liqueur

Pour raspberries with sugar, leave them till they turn white. Pour out juice and leave it for about a month, then add some spirit. The liqueur must mature for one year.

*The cup of president of An Agricultural Estate Agency 2005
1-st place in the competition „Our culinary heritage” Lublin 2004*

*Manufacturer: Regina Żyła
Olbięcín 15 23-231 Trzydnik
tel. 015 873 14 33*

NALEWECZKA POZIOMKOWA LEŚNA

Poziomki leśne zalewamy spirytusem 50% na 24 godziny. Odlewamy sok, a owoce zalewamy syropem. Po kilku dniach owoce cedzimy i dolewamy sok. Nalewka gotowa jest do spożycia po 6 miesiącach.

I miejsce w konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo” Lublin 2005

*Producent: Janina Bańka
23-200 Kraśnik
ul. Kochanowskiego 3/56
tel. 081 884 32 73*

Сунична лісова настоянка

Лісові суниці заливаємо спиртом 50% на 24 години. Зливаємо сік, а фрукти заливаємо сиропом. Після декількох днів фрукти цідимо та доливаємо соку. Настоянка готова після 6 місяців.

I нагорода у конкурсі „Наша кулінарна спадщина” – Люблін 2005

*Виробник: Яніна Банька
23-200 Краśник, ул. Kochanowskiego 3/56
тел. 081 884 32 73*

The wild strawberry liqueur

Pour wild strawberries with 50% spirit and leave for 24 hours. Pour the juice out, fruit pour with syrup. After few days strain the fruit and add the juice back.

The liqueur is ready to drink after 6 months.

I-st place in the competition „Our culinary heritage” – Lublin 2005

*Manufacturer: Regina Bańka
23-210 Kraśnik, ul. Kochanowskiego 3/56
tel. 081 884 32 73*

GRUSZKÓWKA

Oryginalna nalewka alkoholowa. Rosnąca na drzewie mała gruszka umieszczona zostaje w butelce, gdzie rośnie do uzyskania dojrzałości. Po zerwaniu zostaje zalana 50% alkoholem i przechowywana jest w ciemnym miejscu ok. 5 miesięcy, w tym czasie nabiera wspaniałego smaku i aromatu.

I miejsce w konkursie "Produkty regionalne Lubelszczyzny" 2003
Wyróżnienie w konkursie "Nasze kulinarne dziedzictwo" 2004

Producent: Janina Bańka
23-200 Kraśnik, ul. Kochanowskiego 3/56
tel. 081 884 32 73



The pear liqueur

An original alcoholic liqueur. A small pear – still growing on the tree – is placed in the bottle where remains till being ripe. After picking it is poured with 50% alcohol and stored in a dark place for about 5 months. During that time it gains a wonderful taste and aroma.

*1-st place in the competition „Regional products of Lubelszczyzna” 2003
Honourable mention in „Our culinary heritage” 2004*

Manufacturer: Janina Bańka
23-210 Kraśnik
ul. Kochanowskiego 3/56
tel. 081 884 32 73

Грушуківка

Оригінальна алькогольна настоянка. Грушу, що росте на дереві, ще коли маленька вміщується у пляшці і там зростає аж дозріє. Після того коли її зірвуть, заливають її 50% алькоголем та переховують у темному місці біля 5 місяців, у тому часі набирає чудового смаку та аромату.

*I місце у конкурсі “Регіональні продукти Люблінщини” 2003
Відзнака у конкурсі „Наша кулінарна спадщина” 2004*

Виробник: Яніна Банька
23-200 Kraśnik, ul. Kochanowskiego 3/56
тел. 081 884 32 73

KRAŚNICKA KONFITURA

Z MALIN

Z cukru i soku z białych porzeczek przygotowujemy syrop, do którego po zszumowaniu wkładamy partiami żółte maliny. Maliny zanurzone w syropie pozostawiamy do następnego dnia. Konfiturę z malin trzykrotnie podgrzewamy i nakładamy do słoików. Bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników.

Przepis na kraśnicka konfiturę z malin odtworzony został z podań starszych mieszkańców powiatu kraśnickiego. W dawnych czasach każda gospodyni w swoim przydomowym ogródku miała maliny oraz białe porzeczki.

*Producent: Rada Kobiet Powiatu Kraśnickiego
23-210 Kraśnik, Al. Niepodległości 20
tel. 081 884 31 51*

Красьніцке варення з малини

З цукру та соку з білої порічки підготують сироп, до якого після того коли почне робитися піна кидаємо жовту малину. Малину залишають в сиропі на один день. Варення варимо трикратно і кидаємо в банки. Без консервантів та штучних пігментів.



Рецептур на Красьніцке варення з малини відтворений з переказів старків Красьніцкого повіту. В давнині кожна господині у своєму при домашньому саду мала малину та білу порічку.

*Виробник: Рада Жінок Красьніцкого повіту
23-210 Kraśnik, Al. Niepodległości 20
тел. 081 884 31 51*

Kraśnik's raspberry preserves

We prepare syrup from sugar and white currants and after skimming off scummy foam from it we add yellow raspberries. We leave raspberries dipped in the syrup till the next day. The preserves should be heated up three times, then put into the jars. The preserves are without any artificial preservatives and food colourings.

The recipe for Kraśnik's raspberrypreserves was reconstructed from the oral tradition of elder citizens of Kraśnik district. in the old times each housewife had raspberries and white currant bushes in her garden.

*Manufacturer: The Women's Council
of Kraśnik District
23-210 Kraśnik, Al. Niepodległości 20
tel. 081 884 31 51*



SMALCZYK

Świeżą słoninę zemleć, szynkę wieprzową poddusić, dodać cebulę, następnie wszystko drobno pokroić, wymieszać ze stopionym smalcem, doprawić do smaku solą, pieprzem i wegetą.

„Złota chochla” w plebiscycie „Smaki Lubelszczyzny”

Смальчик

Свіже сало змолоти, свинину тушкувати додати цибулю, після того все дрібно порізати, вимішати з жирним смальцем, додати для смаку сіллю, перцем, приправами.

„Золота Хохля” у конкурсі „Смак Люблінщини”

Lard

Mince fresh pork fat. Stew pork ham, add onion, then cut everything finely. Mix this with melted lard, flavour with salt, pepper and other spices.

„The Golden Ladle” in the poll „Tastes of Lubelszczyzna”

OGÓREK KISZONY

Ogórki uprawiane we własnym gospodarstwie metodami ekologicznymi. Woda do kiszenia pochodzi ze źródeł znajdujących się na terenie wsi. Przepis na kwaszenie ogórków pochodzi z przekazu starszych ludzi. Dawniej we wsi kiszono ogórki w beczkach, które zatapiało w stawach.

Zerwane ogórki po umyciu wkłada się do beczek, zalewa solanką, dodaje się przyprawy, takie jak: czosnek, koper, gorczycę, liść laurowy, gałązki wiśni, porzeczki czarnej i liście dębu. Kiszenie trwa ok. 2 m-cy, odbywa się w temp. 10-15°C. Ogórki mają oryginalny smak i zapach.

III miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, Lublin 2004

Producent: Mirosława Kobylska

*Rzeczycza Ziemiańska 44, 23-230 Trzydnik Duży
tel. 015 873 12 12*

Солоний огірок

Огірки вирощувані у своїм господарстві екологічними методами. Вода для квашення з джерел, що в селі.

Рецептур на солоні огірки переданий стариками з Красьніцького повіту.

У давньому селі огірки квашено в бочках, котрих потопали в ставах.

Зібрані вмиті огірки кидали у бочку залиє солянкою додавали приправи такі як: час крін, гірчицю, лавровий лист, галузки виш смородини та листя дуба. Квашення трі біля 2 місяців в темп. 10-15° С.

Огірки мають оригінальний смак і запах.

III місце у конкурсі „Наша кулінарна спадщина”, Люблін 2004

*Виробник: Мирослава Кобильська
Rzeczycza Ziemiańska 44, 23-230 Trzydnik Duży
тел. 015 873 12 12*

Pickled cucumber

Cucumbers are planted ecologically in our own farm and water for pickling comes from the springs in the village.

The recipe comes from the oral tradition.

Cucumbers used to be pickled in the barrels sunk in the ponds.

Wash freshly picked up cucumbers, put them in the barrel and pour brine over them.

Add some spices, for example garlic, dill, bay leaves, small branches of cherry tree and blackcurrant bush, some oak leaves. Pickling takes about 2 months in the temperature of 10-15 degrees of Celcius.

These cucumbers have original taste and smell.

III-rd place in the competition „Our culinary heritage” Lublin 2004

*Manufacturer: Mirosława Kobylska
Rzeczycza Ziemiańska 44, 23-230 Trzydnik Duży
tel. 015 873 12 12*

PIERÓG JAGLANY

Pieróg jaglany - to ciasto półkrucho.

Pieróg to nie tylko pyszne i delikatne ciasto, ale także bogactwo witamin i minerałów zawartych w kaszy jaglanej. Przepis na pieróg z kaszą jaglaną pani Ela dostała od swojej babci, która uprawiała proso i kaszę jaglaną wykorzystywane do potraw i ciast. Pieróg pieczono podczas wypieku chleba.

Kaszę jaglaną gotujemy tradycyjnie na mleku z dodatkiem masła, potem doparowujemy w piekarniku. Ser wiejski ścieramy na tarce, łączymy z kaszą, dodajemy jaja, tłuszcz i suszoną miętę. Farsz nakładamy na ciasto, przykrywamy wierzch ciastem, smarujemy jajkiem i pieczemy.

III miejsce jako produkt regionalny na "Festynie Agroturystycznym" w Muzeum Wsi Lubelskiej 2004

*Producent: Elżbieta Przywara
23-200 Kraśnik, ul. Ostrowiecka 13
tel. 081 825 26 70*

Пио́няний пирі́г

„Пио́няний пирі́г” це пісочне тісто. Пирі́г не тільки смачне та делікатне містечко, але й також багатство вітамінів та мінералів, що у пио́няній каші.

Рецептуру на пио́няний пирі́г я отримала від своєї бабусі, котра вирощувала просо а пио́няну кашу використовувала до страв та тіст. Пирі́г печено коли пекли хліб.

Пио́няну кашу варимо традиційно з молоком а потім доходить в печі. Сир стерти – додають до каші, а ткож яйця, жир та сушену м'яту. Фарш накладають на тісто та прикривають тістом, смакують яйцем та пекти.

III місце, як регіональний продукт на „Аграрнотуристичному ярмарку” у Музею Люблінського Села 2004



Виробник: Ельжбета Пшивара
23-200 Kraśnik, ul. Ostrowiecka 13
тел. 081 825 26 70

Dumpling stuffed with millet

This kind of dumpling is made of shortcrust. Not only it is delicious but also contains all variety of vitamins and minerals of millet. I got the recipe for dumpling stuffed with millet from my grandmother who grew this corn and then she used it for cooking and baking. The dumpling was usually baked along with bread.

Cook millet in milk with small amount of butter, then evaporate it in the oven. Stir cottage cheese on the grater, mix with millet, add some eggs, fat and dried mint. Put stuffing on the pastry, cover with another layer of pastry, paint it with an egg and bake.

III-rd place as regional product at Folk Festivities in The Open-air Ethnographic Museum of Lublin Region 2004

Manufacturer: Elżbieta Przywara
23-210 Kraśnik, ul. Ostrowiecka 13
tel. 081 825 26 70



Pickled crucian

Prepared crucians coat with flour and fry in deep fat with some butter. Next put them into the jars and pour with marinate with some spices: salt, sugar, pepper, allspice, bay leaves. Finally cover them with leaves of horseradish – it is the old method of preserving food. Keep them in a cold place for one week.

The recipe for this dish was reconstructed from the oral tradition of elder villagers from Rzeszyca Księża who used to fish in the Karasiówka river.

Manufacturer: Alina Głaz
Rzeszyca Księża
tel. 015 873 11 46

KARAS W MARYNACIE

Oczyszczone karasie obtaczamy w mące i smażymy w głębokim tłuszczu z dodatkiem masła. Wystudzone wkładamy do słoików i zalewamy na tydzień zalewą octową z przyprawami: sól, cukier, pieprz czarny, ziele angielskie, liście laurowe, po czym okrywamy liśćmi chrzanu – dawna metoda konserwacji. Przechowujemy w chłodnym miejscu.

Przepis na potrawę odtworzony został z podań starszych mieszkańców Rzeszyca Księżej, którzy łowili ryby w rzece Karasiówce.

Producent: Alina Głaz
Rzeszyca Księża, 23-230 Trzydnik
tel. 015 873 11 46

Карась з оцтом з приправами

Очищені карасі посипають мукою та смажити на жирі з добавкою масла. Остуджені вкладають в банку та заливають заливою з оцту та приправами: сіль, цукор, чорний перець, лавровий лист, після того прикривають листом хрину – це старовинний спосіб консерванту. Тримаємо в холодному місці.

Рецептур на страву відтворений з спогадів стариків селища Жечици Ксьонженцей, котрі ловили рибу у ріці Карасювка.

Виробник: Аліна Глаз
Рzeszyca Księża
tel. 015 873 11 46

KUCHNIA UKRAIŃSKA

Kto nie był na Ukrainie i nie próbował tamtejszych specjalów niech żałuje, bo jest czego. Tamtejsza kuchnia jest prosta, smaczna, sycaca i nieco podobna do naszej.

Nie ma chyba Polaka, który nie znalazłby barszczu ukraińskiego czy pierogów, które - w najprzeróżniejszych formach i odmianach - są niesamowicie popularne u naszego wschodniego sąsiada.



Ukraina nazywana jest przez niektórych kraina buraków. To najczęściej uprawiane warzywo, więc nie powinno dziwić, że tak często pojawia się na tamtejszych stołach. Przede wszystkim jako główny składnik zup - wszechobecnych barszczów, przygotowywanych często z zaprawą pomidorową. Powiadają, że ilu kucharzy, tyle przepisów na barszcz. Jego walory smakowe zależą przede wszystkim od ilości użytych przypraw, warzyw i rodzajów mięs, jakimi zupa została okraszona. I zdaje się, że coś w tym jest. **Kto nie wierzy, niech koniecznie pojedzie na Ukrainę...**

W kuchni tego kraju generalnie zupy zajmują poczesne miejsce. Uznaniem cieszą się ogórkowa, kapuśniak z grzybami, ostra soljanka (aczkolwiek niektórzy twierdzą, że wywodzi się z Rosji, a z kolei dużą popularnością cieszy się we wschodnich Niemczech) czy myśliwska. Geste, zawiesiste, sycace, często z wkładką mięsna, stanowią główny posiłek w ciągu dnia.

Ukraina to także wszechobecne dania maczne. Placki, racuchy, bliny, naleśniki... Pierogi w różnej postaci, z najprzeróżniejszymi farszami: kapusta,

z ziemniakami i grzybami, również z ziemniakami i serem lub mięsem.

Smacznego!

УКРАЇНСЬКА КУХНЯ

Хто не побував в Україні та не пробував тамтешніх спеціалів нехай жалкує, бо є і чого. Тамтешня кухня проста, смачна, нею можна наїстися і вона децю схожа на нашу. Хіба не має поляка, котрий б не знав, як смакує український борщ або вареники, які у різних видах та відмінах, неймовірно популярні у нашого східного сусіда. Україну деякі називають країною буряків. Ця городина вирощувана найчастіше, тому не повинна дивувати їхню присутність на тамтешніх столах. Перед усім, як головний компонент супу всеприсутніх борщів, приготуваних часто з томатною добавкою. Говорять, скільки поверів, стільки рецептур на борщ. Його якість залежить від кількості приправ, овочів та різноманітністю м'яса яким був добавлений суп. І здається, так і є. Хто не вірить обов'язково нехай їде в Україну...

В кухні цієї країни, на загал, суп займає достойне місце. Улюблені це огірковий суп, капустаний з грибами, гостра солянка (хоча деякі говорять, що вона із Росії, а величезний успіх здобула у східній Німеччині) або мисливський суп.

Густі, повноцінні часто з м'ясним додатком бувають головною стравою на протязі цілого дня. Україна це також страви з муки. Коржі, оладки, картопляні оладки, налисники (млинці)... Вареники у різних видах, з різноманітними фаршами: капустою, картоплею і грибами або картоплею і сиром чи м'ясом.

Смачного!

Ukrainian cuisine

Who has not been on Ukraine yet and has not tasted local delicacies let regrets because is what. Ukrainian cuisine is simple but tasty, filling and a little bit similiar to our Polish cuisine. There is not Pole who wouldn't have eaten Ukrainian borsch or various kinds of dumplings which are very popular in our eastern neighbour. Ukraine is sometimes called the land of beets.

It is the most often grown vegetable so it is no surprise that it appears on the Ukrainian tables a lot. It's the main ingredient of soups, omnipresent borsches often prepared with tomatoe seasoning. It is said that there is as many borsches as cooks. Its taste qualities depend on the amount of seasonings, vegetables and kinds of meat added to soup. There must be something in it. Who doesn't believe should visit Ukraine.

Generally soups takes very important part in Ukrainian cuisine. The most popular are cucumber soup, cabbage soup with mushrooms, heavily-spiced „soljanka” (although some people claim that it comes from Russia and is very popular in Eastern Germany). Thick, filling with meat – soups are the main meal of the day. Ukrainian cuisine has also many mealy dishes, like pies, drop scones, blinis, pancakes... Or dumplings prepared in many various ways with different stuffing: cabbage, potatoes and mushrooms or potatoes with cottage cheese, or with meat...

Have a nice meal!



PLACUSZKI GRYZANE

Ciasto przygotować na bazie drożdży. Mąkę gryczaną wymieszać z czwartą częścią mąki pszennej, dodać jajka i mleko.

Ciasto wymieszać jak na racuchy, dodać drożdże i wymieszać, by dobrze wyrosło. Smażyć na smalcu duże placki (na całą patelnię). Podawać ze skwarkami, mlekiem, kefirem, śmietaną.

PASZTECIKI

Pół litra zsiadłego mleka, pół kostki drożdży, 3 jajka, pół kostki margaryny, sól i cukier do smaku, mąka - tyle, by powstała jednolita masa, zagnieść. Nadzienie: kasza gryczana lub mięso z cebulą

PACZUSZKI Z CZOSNKIEM

1 litr ciepłego mleka, 1 litr ugotowanych przetartych ziemniaków, 100g drożdży, 3 jajka, sól do smaku.

Nabierać łyżką i smażyć na oleju. Gotowe posypać przyprawą i czosnkiem.

SZCZYPANKI (KLUSECZKI)

Ciasto wyrobione na wodzie z jajkiem, rozwałkować wałkiem na grubość 1-1,5 cm. Potem wyszczypywać niewielkie kawałeczki i rzucić do osolonego wrzasku. Można podawać z gorącym mlekiem, wywarem mięsno-warzywnym, smażyć z cebulą na oleju lub słonince.

CIASTKA RÓŻE

5 żółtek ugnieść z mąką jak na makaron, rozwałkować na grubość 0,5 cm. Szklanka wykrawać 3 koła (na jedno ciastko), nacinając boki kół nożem, jednak tak, by nie przeciąć koła. Wszystkie trzy koła połączyć pośrodku koła, maczając palec w białku, które oddzieliliśmy od żółtek.



Smażyć na oleju. Posypać cukrem pudrem.

PIEROGI Z MAKIEM

Składniki na ciasto: na 3 szklanki maki (50 dag) - 3/4 szklanki wody, 1 jajko, 1/2 łyżeczki soli.

Na 1,5 szklanki maku - 1/2 szklanki cukru.

Mak zalać wrzątkiem, zlać zanieczyszczenia, po czym ponownie zaparzyć i pozostawić na 10-15 min.

Po tym czasie wodę podgrzać, ale nie zagotować. Mak włożyć na sito i, po odciknięciu wody, utrzeć w makutrze (ewentualnie zemleć w maszynce do mięsa). Utarty mak wymieszać z cukrem i kontynuować ucieranie jeszcze przez 4-5 min.

Po ulepieniu pierogów od razu wkładać je do osolonego wrzątku i ugotować, ponieważ przetrzymywanie sformowanych pierogów spowoduje rozmoczenie ciasta wodą zawartą w maku.

Ugotowane pierogi podawać z cukrem lub z miodem.

ГРЕЧАНИКИ

Тісто готується на дріжджах. Гречана мука, додати чверть пшеничної муки, яйце, молоко. Тісто розмішувати як для оладок, додати дріжджі, щоб добре зійшло. Смажити на смальці великі коржі (на цілу сковороду). Їсти з шкварками, молоком, кисляком, сметаною.

ЧЕБУРИКИ

Пів літра кислого молока, пів стопсика дріжджів, 3 яйця, пів пачки маргарини, сіль, трішки цукру, муки замісити. Начинка: гречка або м'ясо з цибулькою.

ПАМПУШКИ З ЧАСНИКОМ

1 літр теплого молока, 1 літр перетертої вареної картоплі, 100 гр. Дріжджів, 3 яйця, сіль по вкусу. Брати ложкою і жарити в олії. Посипати готові приправою і часником.

ГАЛУШКИ

Тісто замішане на воді чи на сироватці з яйцем, розкачати качалкою товщиною 1-1,5 см. Потім вицпнати невеликі шматочки і кидати в підсолонений окріп. Можна вживати з кип'яченим молоком, м'ясно-овочевою юшкою, засмажити з цибулею на олії чи салі.

ТІСТЕЧКА РОЖИ

5 жовтків з мукою замісити як на макарон, розкачаємо на товщину 0,5 см. Склянкою вирізати 3 колеса (на одно тістечко), по боках ножем натинати по колу. Всі 3 колеса скріплюємо, вмокаємо пальчиком в білки які ми відділили від жовтків. Жирити на олії.

ВАРЕНИКИ З МАКОМ

Для виготовлення тіста на вареники: на 3 склянки пшеничного борошна 3/4 склянки води, 1 яйце, 1/2 чайної ложки солі.

На 1,5 склянки маку – 1/2 склянки цукру.

Мак заливають окропом і зливають сміття, що сплигло на гору, потім вдруге заливають окропом і залишають на 10-15 хв. В цей час воду підгрівають, але не переварюють. По цьому мак відкидають на сито і, коли стече вода, перекладають до посудини і труть. Розтертий мак вимішують з цукром і продовжують розтирати ще 4-5 хв. Далі ліплять вареники і відразу ж кладуть їх до посоленого окропу, бо тісто швидко розмокає від води, якою просякнув мак. Готові вареники подають до столу з цукром або медом.

Buckwheat pancakes

Make batter from yeast. Three quarters of buckwheat flour mix with one quarter of wheat flour; add some eggs and milk. Batter should be like for drop scones, then add yeast and mix it finely to grow well. Fry big pancakes on lard (in size of frying pan). Serve with pork scratchings, milk, kefir or cream.

Pates

Half of litre of sour milk, half of yeast cube, 3 eggs, half of margarine packet, salt and sugar for seasoning and flour enough to prepare homogeneous batter. Knead it. Stuffing: buckwheat or meat with onion.

Little doughnuts with garlic

1litre of warm milk, 1litre of boiled pureed potatoes, 100 grams of yeast, 3 eggs, salt to seasoning. Take the dough with spoon and fry on oil. When ready, pour with garlic and seasoning.

Noodles (szczypanki – pinched noodles)

Dough made on warer with egg roll up on the thickness of 1-1,5 cm. Then tear off small pieces of it and throw them into the boiling salty water. Noodles can be served with hot milk, meat-vegetable souce or fried with onion on oil or pork fat.

Rose cookies

5 yolks knead with flour like for the pasta, roll it up on the thickness of 0,5 cm. For one cake: cut out with a glass three circles, then cut the edge of each circle several times. All three circles join in the middle with finger dipped in egg white. Fry in oil. Before serving pour with icing sugar.



Dumplings with poppy

Ingredients for the dough:

3 glasses of flour (5-hundred-grams)

3/4 glass of water

1 egg

1/2 spoon of salt

For 1,5 glass of poppy – 1/2 glass of sugar

Poppy pour with boiling water; pour out the dirty water then again add boiling water and leave it for about 10-15 min.

After that heat but not boil the water. Poppy put on the strainer and, when it dries a little, grind it on meat mincer. Grinded poppy mix with sugar and mill it once again for 4-5 minutes. After making dumplings put them immediately to salty boiling water and cook them. Keeping dumplings uncooked causes them soggy because of water contained in poppy. Serve dumplings with sugar or honey.

NA SWOJSKĄ NUTĘ...



„Kapela Tadka” działa od kilku lat przy Osiedlowego Domu Kultury Spółdzielni Mieszkaniowej „Pomoc” w Kraśniku.

Graja w niej Panowie: Adolf Niedziałek (akordeon), Stanisław Ciempiel (bęben), Andrzej Zamłyński (klarnet, saksofon), Czesław Chamera (akordeon).

Repertuar kapeli sprowadza się nie tylko do piosenek ludowych i biesiadnych.

To także przeboje „Starej Warszawy” i słynne szlagiery taneczne. Kapela często uświetnia festyny i imprezy okolicznościowe na terenie powiatu. Bierze udział w wyjazdach promocyjnych powiatu. Można ją usłyszeć na dożynkach wojewódzkich, festynach agroturystycznych w Kazimierzu Dolnym nad Wisłą czy w Muzeum Wsi Lubelskiej.

Od marca 2001 r. przy Osiedlowym Domu Kultury Spółdzielni Mieszkaniowej "Pomoc" w Kraśniku działa **Zespół Tańca Ludowego "Mały Jurśnik"**. W skład zespołu wchodzi uczniowie szkół podstawowych i gimnazjalnych z Kraśnika i okolic. Kierownikiem artystycznym i choreografem jest Joanna Domzał.

Na repertuar zespołu składają się tańce regionalne: lubelskie, kurpiowskie, śląskie oraz narodowe: krakowiak, polonez, kujawiak. Zespół wykonuje także przyspiewki regionalne i obrzędowe.

Działalność "Małego Jurśnika" to kilkanaście koncertów rocznie - na imprezach w Kraśniku i w powiecie.

Zespół dwukrotnie występował także za granicą:

2001 r. - w Hajduboszormery na Węgrzech,

2005 r. - na Festynie Rostoczańskim w Żółkwi.



По-нашому...

Капеля Тадка діє від кількох років в Селищанському Будинку Культури КК „Допомога” в м. Красьнік.

Вигравають в неї мужчини: Адольф Недзялек (акордеон), Станіслав Цемпель (барабан), Анджей Замлінські (кларнет, саксофон), Чеслав Хамера (акордеон). Репертуар капелі зводиться не тільки до народних та бенкетних пісень. Це також пісні „Старої Варшави” та відомі танцювальні мелодії.

Капеля постійно приймає участь в святкуваннях які проводяться в повіті. Приймають участь у поїздках, що промують повіт. Можна її почути на воєводських обжинках, агротуристичних народних гуляннях в м. Казімеж Дольни над Віслою чи в Музею Села Люблінщини.

Від березня 2001 року в Селищанському Будинку Культури КК „Допомога” в м. Красьнік діє **Ансамбль Народного Танцю „Мали Юрсьнік”**. Колектив це учні початкових шкіл та гімназій з м. Красьнік та району. Артистичним керівником та хореографом є Йоанна Домжал. Репертуар групи складений з регіональних танців: люблінщини, курпівське, сілезький та національні: краков'як, польонез, куяв'як. Ансамбль виконує також регіональні та обрядові приспівки. Становлення „Малого Юрсьніка” це кільканадцять концертів в рік на ярмарках в м.Красьнік та повіті. Ансамбль двократно виступав за кордоном:

2001 р. – в Гайдубошормени на Угорщині
2005р. – Розточанська святкова забава в Жовкві.

On the familiar tune

The Tadka 's band has been working at the **Community Culture Centre of the housing association „Pomoc” in Kraśnik.**

The following gentlemen play in this band: Adolf Niedzialek (accordion), Stanisław Ciempiel (drums), Andrzej Zamłyński (clarinet, saxophone), Czesław Chamera (accordion). The band's repertoire consists not only of folk and popular songs, but they also play Old Warsaw 's hits and famous dance melodies.

The band often takes part in feasts and other occasional events in the district's area as well as in district promotional trips. Their performances can be watched during the provincial harvest festival or folk festivities in Kazimierz and in The Open-air Ethnographic Muzeum of Lublin Region in Lublin.

Since March 2001 the Community Culture Centre of the housing association „Pomoc” has an active folk dance group called „**Mały Jurśnik**”. The group is made up of students from primary and secondary schools from Kraśnik and the nearby area. Joanna Domżał is the creative manager and choreographer.

The repertoire includes regional folk dances from Lublin, Kurpie and Śląsk provinces and the Polish national dances like a cracovienne, kouiaviak and polonaise. The band also performs regional and ritual songs.

The artistic activity of „Mały Jurśnik” means several concerts a year – on the events in Kraśnik as well as in the district area.

The group gave their performances abroad twice: 2001 – Hajduboszormeny in Hungary 2005 – the International Festivities of Roztocze in Żółkiew.

Dziecięcy Zespół Tańca Ludowego ”Dzierzkowiacy”



Tradycja ludowa w gminie Dzierzkowice jest pielęgnowana od pokoleń.

Na przestrzeni lat powstawały liczne zespoły śpiewacze i obrzędowe, w skład których wchodziłi dorośli mieszkańcy gminy.

Aby dorobek pokoleń popularyzujący folklor i tradycje ludowe nie został zapomniany, w 1992 r. utworzono dziecięcy zespół tańca ludowego ”Dzierzkowiacy”. Zespół tworzą uczniowie Szkoły Podstawowej i Gimnazjum Zespołu Placówek Oświatowych w Terpentynie.

Zespół pracuje w dwóch grupach wiekowych:
10-12 lat i 12-16 lat.

Działa przy Gminnym Ośrodku Kultury
w Terpentynie, gm. Dzierzkowice.

Opiekunem i kierownikiem jest Elżbieta Bis,
instruktorem i choreografem Barbara
Zielińska.

Zespół jest zdobywcą licznych nagród
i wyróżnień. Do najważniejszych możemy
zaliczyć:

Puchar Przewodniczącego Rady Gminy
Chodel w 1999 r.,

I miejsce w kategorii zespołów podczas XXII
edycji konkursu "SCENA
MŁODYCH 2000" w Lublinie,

Puchar Burmistrza Miasta Lubartowa
w 2001 i 2002 roku,

II miejsce w kategorii grup młodszych
podczas "SCENY MŁODYCH 2002".

Zespół "DZIERZKOWIACY" można usłyszeć
i zobaczyć na wielu uroczystościach
powiatowych, gminnych i środowiskowych.
Repertuar zespołu to suita tańców
lubelskich, kaszubskich, wielkopolskich
i rzeszowskich oraz tańce narodowe:
polonez, mazur, kujawiak z oberkiem,
krakowiak.

Дитячий Ансамбль Народного Танцю „Дзежковяци”

*Народні звичаї в гміні
Дзежковіце доглядають від
поколінь. На просторі років
виникали численні співачі та
обрядові ансамблі складені
з дорослих жителів гміни.
Щоб досягнення поколінь,
що популяризують фольклор
та народні звичаї
не забулися, в 1992 р.
організовано дитячий
ансамбль народного танцю
„Дзежковяци”.*

*Ансамбль складений з дітей
Початкової школи та
Гімназії в Терпентині.
Ансамбль працює в двох
групах за роками: 10-12
років та 12-16 років.*

*Ансамбль працює у
Гмінному Будинку Культури
в м. Терпентині, гміна
Дзежковіце. Опікуном та
керівником є **Ельжбета Біс**,
інструктор та хореограф
Барбара Зелінска.*

*Ансамбль неоднократно
нагороджуваний та відзначений.
До найважливіших зараховуємо:*

*Кубок Голови Ради Гміни Ходель в 1999
р.,
I місце в категорії ансамблі у XXII конк
урсі „СЦЕНА МОЛОДИХ 2000”
у Любліні,
Кубок Мера Міста Любарт
ув в 2001 та 2002 році,
II місце в категорії молодісі групи
у конкурсі „СЦЕНА МОЛОДИХ 2000”*

*Ансамбль „ДЗЄЖКОВЯЦИ”
можна почути на багатьох
святкуваннях повітових, гміни
чи середовища. Репертуар
ансамблю це суїта танці
в любліниціни, кашубських,
жешовських та великопольських
та національні танці: польонез
мазур, куявяк з оберксем,
краковяк.*



ZESPOŁY UKRAIŃSKIE

The Ukrainian bands

Українські ансамблі

NOTA-NEO



Ludowy wokalny kwartet żeński "Nota-Neo", działający przy Łuckim Rejonowym Ośrodku Kultury jest znany i popularny zarówno w regionie wołyńskim, jak i na całej Ukrainie. Zespół powstał w 1994 roku, a jego kierownikiem jest Tatiana Kelebaj. Grupa wykonuje utwory neo-folkowe, czyli współczesne przeróbki ukraińskich pieśni ludowych i obrzędowych. Pierwszy wielki sukces zespół odniósł na Międzynarodowym Festiwalu Pieśni "Morze Przyjaźni-98" w Soczi (Rosja).

Zespół "Nota-Neo" jest laureatem Międzynarodowych i Ukraińskich Festiwali Współczesnej Piosenki Ukraińskiej "Wernisaz Pieśni", "Taras Bulba", "Czerwona Ruta", zdobywca Grand Prix II Otwartego Pucharu Europy "Nazwy Przyszłości".

W lutym 2005 roku grupa "Nota-Neo" dotarła do półfinału w ukraińskim konkursie kwalifikacyjnym na festiwal "Eurowizja-2005". W tym roku zespół wydał swoją pierwszą płytę kompaktową.

Народний вокальний жіночий
квартет „**Nota-Neo**”

Луцького районного будинку
культури – знаний і популярний
на Волині та Україні.

Створений гурт у 1994 році.
Художній керівник Тетяна
Келебай.

Стиль колективу неофолк,
тобто сучасні обробки
українських народних та
обрядових пісень.

Першу велику перемогу квартет
здобув на Міжнародному
пісенному фестивалі „Море
дружби-98” в місті Сочі (Росія)

Гурт „**Nota-Neo**” є лауреатом
Міжнародних та Всеукраїнських
фестивалів сучасної української
пісні: „Пісенний вернісаж”,
„Тарас Бульба”, „Червона рута”,
володар гран-прі II відкритого
Кубку Європи „Імена
майбутнього”.

У лютому 2005 року гурт
„**Nota-Neo**” брав участь
в півфіналі Всеукраїнськ
ого відбіркового конкурсу
„Євробачення-2005”.

Цього року колектив випустив
свій перший компакт-диск.

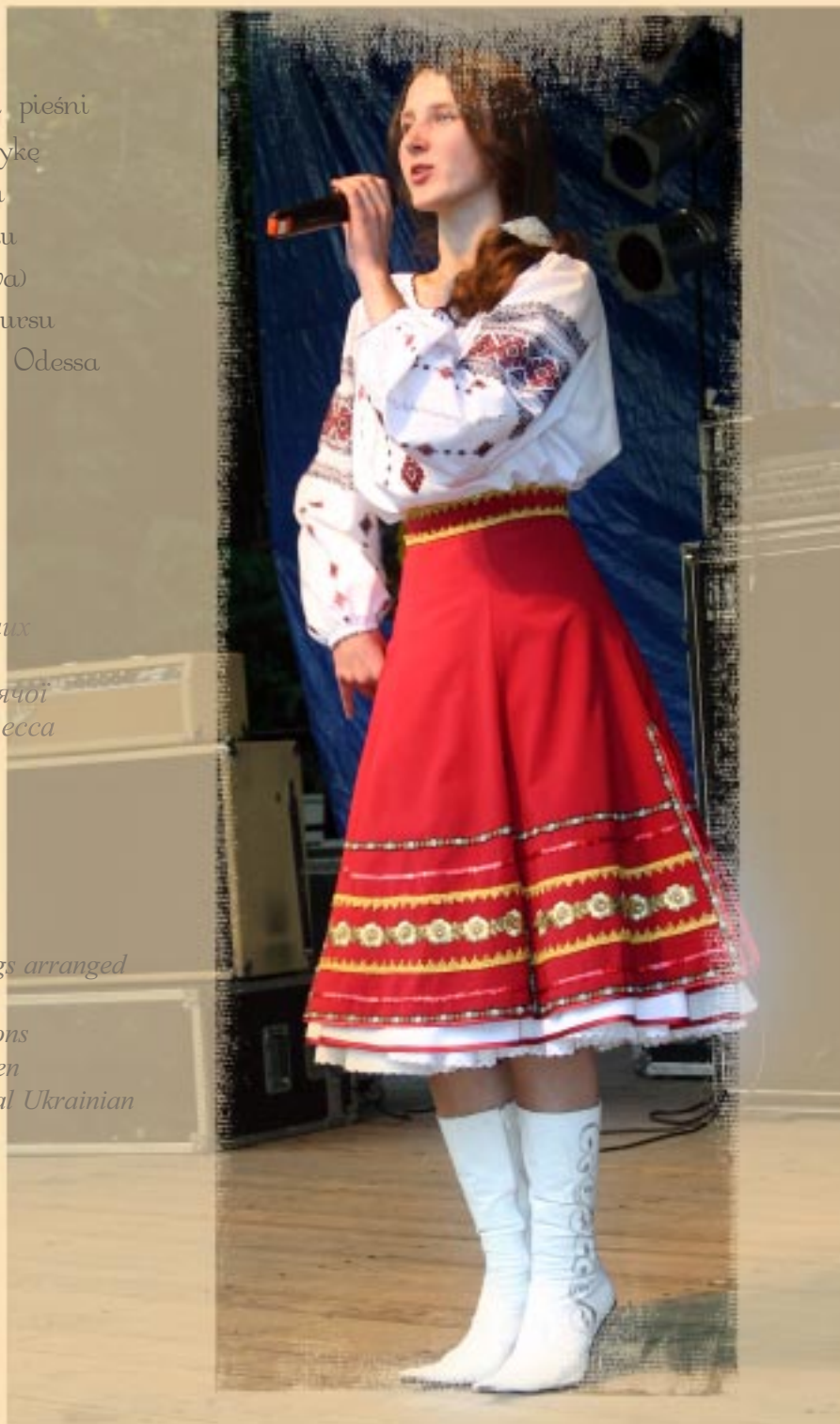
Folk vocal female quartet „Nota-Neo”, which is
active in the District's Culture Centre in Luck, is well known
and popular both in the Wołyń District and in whole Ukraine.
The band was established in 1994 year and its manager is
Tatiana Kelebaj. The group performs neo-folk pieces, that is
modern versions of Ukrainian folk and ritual songs.
The first big success of the band was achieved during
The International Festival „Sea of Friendship” – 98 in Soczia
(Russia). The group „Nota-Neo” is also a winner of the
International and Ukrainian Festivals of Modern Ukrainian
Songs „Vernissage of songs”, „Taras Bulba”, „Red rue”.
They also won the grand prize of the II open Euro-Asian Cup
„Names of the Future”. In February 2005 the group
"Nota-Neo" reached the semi-finals of Ukrainian qualifying
competition for the festival „Eurovision – 2005”.
In this year the band released its first compact disc.



Olga Hel ma 15 lat, śpiewa pieśni ludowe w aranżacji oraz muzykę estradową, jest laureatką wielu konkursów na poziomie obwodu (przyp. odpowiednik województwa) oraz Ogólnoukraińskiego Konkursu Twórczości Dzieci i Młodzieży Odessa 2005.

***Ольга Гель** 15 років, співає народні пісні в обробках та естрадні пісні, лауреат обласних конкурсів та лауреат Всеукраїнського Конкурсу дитячої та юнацької творчості в м.Одесса 2005 рік.*

***Olga Hel** is 15 years old, she sings arranged folk songs and stage music. Olga is a winner of many competitions of voivodeship range and the children and teenagers' artistic work National Ukrainian Competition – Odessa 2005.*





Kobieca grupa wokalna

"Żurawka" swoją twórczą działalność rozpoczęła w 1985 roku. "Żurawki" to nauczyciele z Dziecięcej Szkoły Muzycznej. Kierownik od początku ten sam - Daria Kuprowska. Przez lata pracy artystycznej zespołu twórczy dorobek powiększał się o pieśni kompozytorów ukraińskich oraz klasyków. Ze szczególną sympatią zespół śpiewa ukraińskie piosenki ludowe. Repertuar "Żurawek" jest na tyle obszerny, że wystarcza na ułożenie programów kilku koncertów.

Są to utwory z akompaniamentem oraz a cappella.

W 1990 roku zespół zaczęto określać mianem ludowy. Profesjonalne brzmienie, łagodność sprawiły, że zespół niejednokrotnie zdobywał miano laureata w obwodowym konkursie, a także był laureatem międzynarodowego konkursu "Złote trembity". Liczne koncerty "Żurawka" miała w rodzinnej Żółkwi, we Lwowie i na Lwowszczyźnie, na Kijowszczyźnie, Chersońszczyźnie, w miastach i wioskach Polski i Słowacji.

Жіночий вокальний ансамбль

„Журавка” розпочав свій творчий шлях в 1985 році. „Журавки” – це викладачі Жовківської ДШМ. Незмінний керівник Дарія Купровська.

За роки творчого становлення репертуар колективу поповнювався творами українських композиторів та композиторів-класиків. З особливою любов'ю ансамбль співає українські народні пісні. Репертуар „Журавки” настільки обширний, що дозволяє скласти кілька концертних програм. Це пісні з супроводом та а капела. У 1990 році колективу присвоєно звання Народного. Професійне звучання, злагодженість дозволило ансамблю бути неодноразовим лауреатом обласного конкурсу, лауреатом Міжнародного конкурсу „Золоті трембіти”.

Активна концертна діяльність „Журавки” проходила в рідній Жовкві, Львові та львівщині, на Київщині, Херсонщині, в містах та селах Польщі та Словаччини.

Women's vocal group „Żurawka”

started its artistic activity in the year 1985.

„Żurawka” gathers teachers from the Children Music School. Daria Kuprowska is the manager of the group since the beginning.

During the years of artistic activity the band's repertoire enlarged with the songs of Ukrainian composers and the world classic ones. The group especially likes singing the Ukrainian folk songs. The repertoire of „Żurawka” is wide enough to prepare the programme of few concerts. Some of the pieces are sung with the accompaniment but others are performed a capella.

In the year 1990 the band begun to be called the folk one.

The professional sound and gentleness resulted in winning in the competitions of voivodeship range many times as well as in the international competition „Złote trembity”.

„Żurawka” had numerous concerts in her home city Żółkiew, in Lwów and nearby area, in Kijowszczyzna, Chersońszczyzna, in Polish cities and villages as well as the Slovakian ones.

Męski wokálny kwartet RND

z Żółkwi pod kierownictwem Mykoły Kaczmaro.

Zespół składa się z wokalisty, 4 członków grupy i akompaniatora. Śpiewają ukraińskie pieśni powstańcze, liryczne, ludowe i o charakterze żartobliwym.



Чоловічий вокальний квартет РНД, м. Жовква, керівник Микола Качмар. Ансамбль складається з: вокаль, 4 учасників і акомпаніатора. Співають українські жартівливі, повстанські, ліричні, народні пісні.

Zespół folklorystyczny z Rejonowego Domu Kultury we Włodzimierzu Wołyńskim

został założony w 1991 roku. Kierownikiem zespołu jest Harbul Switłana kierownik Wydziału Kultury Rejonowej Administracji Państwowej.

W repertuarze zespołu znajdziemy ukraińskie pieśni ludowe, autentyczny folklor, obrzędy "Rozplatania warkocza", "Wypiekanie korowaja", "Dożynki".

Zespół uczestniczył w jarmarku "Z malowanej skrzyni" w Kętrzynie, festiwalu "Nadbużańskie spotkania artystyczne" w Hrubieszowie (Polska), był z programem koncertowym w Serbii.

Uczestnicy zespołu brali udział w międzynarodowym festiwalu folkloru ukraińskiego "Berehynia" w Łucku.

Stale uczestniczy w świętach obchodzonych we Włodzimierzu Wołyńskim i rejonie oraz miastach i rejonach obwodu

Men's vocal quartet RND from Żółkiew under the management of Mykoła Kaczmar.

The band consists of vocalist, four members of the band and an accompanist. They sing Ukrainian songs of different character: insurrectionary, lyrical, folk and humorous.

The folk band from the District Culture Centre in Włodzimierz Wołyński was established in the year 1991.

The manager of the band is Harbul Switłana – the manager of District Culture Department of State Administration. In the band's repertoire we can find the Ukrainian folk songs, authentic folk customs like „Undoing the plaits”, „Baking the korowaj” (a kind of Ukrainian ceremonial cake), „Harvest”.

The band took part in the fair called „From the painted case” in Kętrzyn, the festival "Nadbużańskie artistic meetings" in Hrubieszów (Poland) and they visited Serbia with concerts.

The members of band participated in the International festival of Ukrainian folklore „Berehynia” in Łuck. They always play a part in the holidays celebrated in Włodzimierz Wołyński and the cities of district.



Фольклорний колектив Володимир-Волинського районного будинку культури організовано в 1991 р.

Керівником колективу є Гарбуль Світлана Іванівна, начальник відділу культури райдержадміністрації.

В репертуарі колективу українські народні пісні, автентичний фольклор, обряд „Розплітання коси”, „Випікання короваю”, „Обжінки”.

Колектив побував на регіональному ярмарку „Змальованої скрині в м.Кентшині, фестивалі „Надбужанські споткання артистичні в м.Хрубешові (Польща), з концертною програмою в Сербії. Учасники колективу приймали участь в Міжнародному фестивалі українського фольклору „Берегиня в м. Луцьку. Постійно приймає участь в святах, які проводяться в місті та районі та містах та районах області.

ŚLADAMI RĘKODZIEŁA

Вслід за рукоділлям

Tracing the handicraft

GARNCARSTWO

Zygfryd Gajewski i jego syn Cezary jako jedyni w Urzędowie i okolicy uprawiają jeszcze zawód tak bardzo niegdyś popularny. W piecu garncarskim nadal wypalają tradycyjną tzw. ceramikę "zgrzebna" o kolorze czerwonym, częściowo polewanym zieloną glazurą w różnych odcieniach. Produkują oryginalne ozdoby i przedmioty codziennego użytku.

*Bęczyn, 23-250 Urzędów
tel. 081 822 54 99*

Гончарство

Зигфрид Гасєвскі та його син Цезари, як єдині в Ужєндові та околиці, ще займаються тим ремеслом, так популярним в минулому. В гончарському пічі досі випалюють традиційну кераміку „просту червоного кольору частинно политою зеленим глазуром в різноманітних відтінках. Виробляють оригінальні прикраси та посуд.

*Bęczyn, 23-250 Urzędów
tel. 081 822 54 99*



Pottery

Zygfryd Gajewski and his son Cezary are the only ones in Urzędów and neighbourhood still work in a profession which used to be so popular. In a pottery kiln they still bake traditional, so called severe pottery in red colour partly covered with green glaze. They make original ornaments and everyday items.

*Bęczyn, 23-250 Urzędów
tel. 081 822 54 99*

RZEŻBA

Szczepan Ignaczyński -

pasjonuje go głównie rzeźba figuralna, czyli kapliczki i postacie sławnych Polaków oraz rzeźba plenerowo-ogrodowa. Jego prace trafiły w tak odległe zakatki, jak Australia, Kanada, Holandia, Dania, Watykan.

23-200 Kraśnik
ul. Spółdzielcza 6/62
tel. 081 825 17 26



Скульптура

Щепан Ігначиньскі запалюється головно різьбою фігуральною каплиці та персонажі відомих поляків а також зовнішня різьба. Його продукти потрапили в такі далекі місця у світі як Австралія, Канада, Данія, Голландія, Ватикан.

23-200 Kraśnik, ul. Spółdzielcza 6/62
tel. 081 825 17 26

Sculpture

Szczepan Ignaczyński is fascinated by figural sculpture: chapels and figures of famous Poles as well as plein-air and garden sculpture. His works are in such remote places as Australia, Canada, Denmark, Holland, Vatican City.

23-200 Kraśnik, ul. Spółdzielcza 6/62
tel. 081 825 17 26



WIKLINA

Od swojego ojca **Jarosław Pizior** przejął warsztat wikliniarski. Wiklinowe kije w jego rękach zamieniają się w efektowne koszyki, kwietniki, ławy, krzesła. Jak przed laty... tak i teraz nie brakuje amatorów stylowych wiklinowych "bujaków".

*Kosin, 23-235 Annopol
tel. 015 831 05 00*

Лозоплетіння

Ярослав Пізор верстат лозоплетіння перейняв від батька. Лоза в його руках змінюється в ефектовні кошики, квітники, лави, крісла. Як перед роками... так і тепер не мало любителів стильових лозоплетених „качалок”.

*Kosin, 23-235 Annopol
tel. 015 831 05 00*

Wickerwork

Jarosław Pizior inherited wicker workshop from his father. Wicker sticks in his hands turn into stunning baskets, flower stands, banches and chairs. As in the past now there are also many amateurs of stylish wicker rocking chairs.

*Kosin, 23-235 Annopol
tel. 015 831 05 00*

OZDOBY Z PSZCZELEGO WOSKU

Pani **Bożena Wdowiak** zajmuje się produkcją miodu oraz ozdób z wosku pszczelego.

Ozdoby te są niezwykle ciekawym i modnym obecnie dodatkiem do różnego rodzaju kompozycji kwiatowych, doskonale prezentują się w świecznikach i służą do szeroko pojętej aromaterapii.



Szczególnym zainteresowaniem cieszą się świece okolicznościowe, które dodają klimatu świątecznym stolom.

Księżomierz Dzierzkowska 5, 23-275 Gościeradów
tel. 015 838 13 61

Прикраси з бджолиного воску

Пані Боżена Вдовяк займається продукцією меду та прикрас з бджолиного воску. Прикраси неймовірно цікаві та модні як додаток до різноманітних композицій з квітів, досконало представляються у свічниках та пристосовані до широко відомої ароматотерапії.

Особливим зацікавленням тішаться принагодицькі свчі, що творять атмосферу на святочних столах.

Księżomierz Dzierzkowska 5
23-275 Gościeradów
tel. 015 838 13 61

WARSZTATY TERAPII ZAJĘCIOWEJ STOWARZYSZENIA

”ARKA”

W ramach zajęć prowadzonych dla osób chorych i niepełnosprawnych wykonywane są artystyczne wyroby użytkowe z wełny, tkanin i włóczek.



Beeswax ornaments

Mrs Bożena Wdowiak produces honey and ornaments made of beeswax. Nowadays these ornaments are very interesting and fashionable addition to different flower compositions, they look very well on candlesticks and are used in aromatherapy. Especially popular are occasional candles which make every festive table unique.

Księżomierz Dzierzkowska 5, 23-275 Gościeradów
tel. 015 838 13 61

Należą do nich: swetry, poncza, czapki, szaliki, spódnice, suknie, serwetki, serwety, firany, kapelusze, torby itp.

Wysoka jakość wykonania, oryginalne wzornictwo oraz możliwość realizacji wg wzorów zleceńodawców powoduje, że wyroby te są cenione i poszukiwane nie tylko na lokalnym rynku.

*Kontakt: Wiesława Kalwasińska
tel. kom. 660 225 357*



Майстерня Терапії Заняттями Товариства „АРКА в рамках занять, що проводимуться для осіб хворих та неповносправних виконуватимуться артистичні продукти такі як: светри, пончо, шапки, шарфи, спідниці, сукні, серветки, сервети, завіски, капелюхи, сумки і т.п. Висока якість виконання, оригінальний узір та можливість виконання за узором замовника спричинюється до того, що ці рукоділля цінені та розшукувані не тільки на місцевому ринку.

*Контакт: Wiesława Kalwasińska
tel. kom. 0 660 225 357*



Workshops of occupational therapy of „Arka” association

During classes ill and disabled people make practical items of artistic value, such as: sweaters, ponchos, hats, scarves, skirts, dresses, table napkins, table clothes, sheer curtains, bags etc. These things are valued for high quality, original design and possibility of making according to employer's design. They are sought after not only on local market.

*Contact: Wiesława Kalwasińska
Cell phone number: 0 660 225 357*



HAFT RICHELIEU

Pani **Józefa Bożek** od dziecka pasjonuje się haftem Richelieu. Pierwszą serwetkę pod okiem babci wykonała, mając 7 lat. To zainteresowanie przetrwało do dziś. Jego efektem są dziesiątki pomysłów i wzorów na kolejne obrusy i serwety.

23-213 Zakrzówek, Zakrzówek Wieś 6
tel. 081 821 56 61

Вишивка Richelieu

Пані Юзефа Божек

з дитинства запалюється вишивкою Richelieu. Свою першу серветку під бабусиним наглядом зробила маючи 7 років. Зацікавлення вишивкою залишилось досі. Ефект, десятки задумів та узорів на чергові обриси та серветки.

23-213 Zakrzówek
Zakrzówek Wieś 6
тел. 081 821 56 61

Embroidery

Mrs Józefa Bożek is fascinated by the open-work embroidery since she was a child. Her first napkin she made when she was seven under her grandmother tutelage. That interest lasts till the present days. Many ideas of new designs for various table clothes are its result.

23-213 Zakrzówek
Zakrzówek Wieś 6
tel. 081 821 56 51

KOMPOZYCJE KWIATOWE Z SUSZONYCH KWIATÓW

Pani **Anna Cieślik** wykonuje głównie kompozycje z suszonych kwiatów w wiklinowych koszyczkach. Jej prace to gra barw i morze pomysłów, które - jak sama mówi - czerpie z podglądania przyrody. W jej pracach nie znajdziemy dwóch takich samych - każdy bukiet jest nietypowy...

*ul. Lasy 75, 23-200 Kraśnik
tel. 081 825 07 20*

Композиції з сушених квітів

Пані Анна Цесьлік головно виконує композиції з сушених квітів у плетених з лози кошичках. Її праці це гра кольорів та море задумів, котрі – як сама говорить – бере з природи. В її працях не знайдемо двох таких самих – кожен букет неповторний...

ul. Lasy 75, 23-200 Kraśnik
тел. 081 825 07 20

Compositions from dried flowers

Mrs Anna Cieślik mostly makes compositions from dried flowers in wicker baskets. Her works are full of colours and unusual ideas, which – as she says – come from admiring the nature. There are not two identical bouquets – each one is unique...

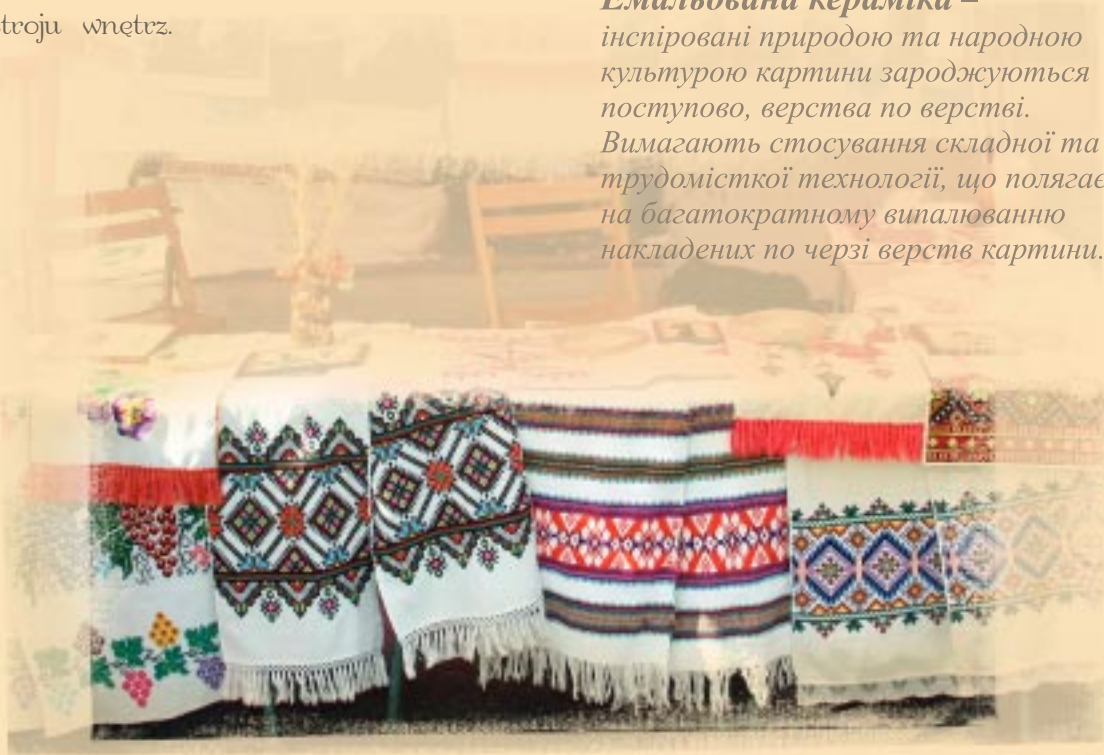
ul. Lasy 75, 23-210 Kraśnik
tel. 081 825 07 20



REKODZIEŁO UKRAIŃSKIE

KILIMY - użytkowe tkaniny służące do wystroju wnętrz. Ręcznie wyszywane, kolorowe niezwykle efektownie prezentują się chociażby na ścianie...

BIEŻNIKI - kolorowe, ręcznie haftowane bieżniki z charakterystycznym ukraińskim wzornictwem. W kulturze ukraińskiej bardzo często spotykany element wystroju wnętrz.



Українські рукоділля

Килими – тканина для користування оздоблення інтер'єру. Ручно вишивані, кольорові та незвичайно ефективно представляються хоча б на стіні...

Рушники – кольорові, ручно вишивані рушники з характерним українським узором. В українській культурі поширений елемент оздоблення інтер'єру.

Емальована кераміка – інспіровані природою та народною культурою картини зароджуються поступово, верства по верстві. Вимагають стосування складної та трудомісткої технології, що полягає на багатократному випалюванню накладених по черзі верств картини.

CERAMIKA SZKLIWOWA

Inspirowane przyrodą i kultura ludowa obrazy powstają stopniowo, warstwa po warstwie. Wymagają zastosowania skomplikowanej i pracochłonnej technologii, polegającej na wielokrotnym wypalaniu kolejno nakładanych warstw obrazu.



The Ukrainian handicraft

Kilims (carpets) – functional cloth for decorating interiors. Hand-made embroidered and colourful they look exceptionally beautiful on the walls...

Runners (table runners) – colourful, hand-made embroidered runners with characteristic Ukrainian design. In Ukrainian culture it is a very common item of rooms decoration.

Glazed pottery – pictures inspired by nature and folk culture are created gradually, layer by layer. This method requires very complicated and laborious technology which consists in repeated baking of picture's layers put one by one.

RZEŻBA

WYPALANKA W DREWNIĘ

Typowa metoda rękodziela ludowego. Wiodącymi tematami ukraińskich prac są zabytki i postaci sławnych osób. Na Biesiadzie Polsko-Ukraińskiej w Kraśniku mogliśmy oglądać prace przedstawiająca Tarasa Szewczenkę - ukraińskiego patriotę, poetę i malarza.

RZEŻBA UŻYTKOWA

Typowo dekoracyjne przedmioty o charakterze użytkowo-estetycznym.

Wykonane z drewna, płaskorzeźbione w motywy ludowe są oryginalną ozdobą każdej kuchni. Kubki, półmiski, deski, wałki, łyżki... Która pani domu nie miałaby ochoty przechowywać pieczywa w takim pięknym chlebaku? Albo przetrzymać biżuterię w oryginalnej, rzeźbionej szkatułce w stylu huculskim?

RZEŻBA FIGURALNA

Częstym motywem ludowej rzeźby ukraińskiej jest wielopokoleniowa rodzina. Świadczy to o dużym szacunku dla przodków i seniorów rodu.



Різьба

Випалювання в дереві – типовий метод народного рукоділля. Головною темою українських праць пам'ятки старовини та образи славних людей.

На польсько-українському Бенкеті в м. Красьнік ми мали змогу подивитись роботу, що представляє Тараса Шевченка українського патріота; поета та художника.

Різьба для користування (зовнішня) – типово декоративні предмети з задумом естетичним та для користування. Виконувані з дерева барельєфи з народними мотивами, вони оригінальна прикраса кожної кухні. Горнятка, полумиски, валок, ложки... котра ж хазяйка не мала б охоти зберігати хліб у цій прекрасній хлібниці? Або зберігати дорожочинності в оригінальній, різьбленій шкатулці в гуцульському стилі?

Фігуральна різьба – дуже часто мотивами української народної різьби є багатопокілінна сім'я. Свідчить це про велику пошану для предків та старшини роду.

Sculpture

Burning into the wood – typical method of folk handicraft. The most frequent topics of Ukrainian works of art are monuments and famous people. During the Polish-Ukrainian feast in Kraśnik we could admire the work presenting Taras Szewczenko – an Ukrainian patriot, poet and painter.

Functional sculpture – typically decorative items of functional – aesthetic character. They are made of wood, decorated with low reliefs showing folk motives and could be the pride of every kitchen. Cups, platters, chopping boards, spoons, rolling pins... Wouldn't every housewife like to keep bread in that beautiful bread container? Or to store her jewellery in the originally curved case in the Hucul style?

Figurative sculpture – the most frequent motive of Ukrainian folk sculpture is multigenerational family. It proves the great respect for the ancestors and seniors of the family.



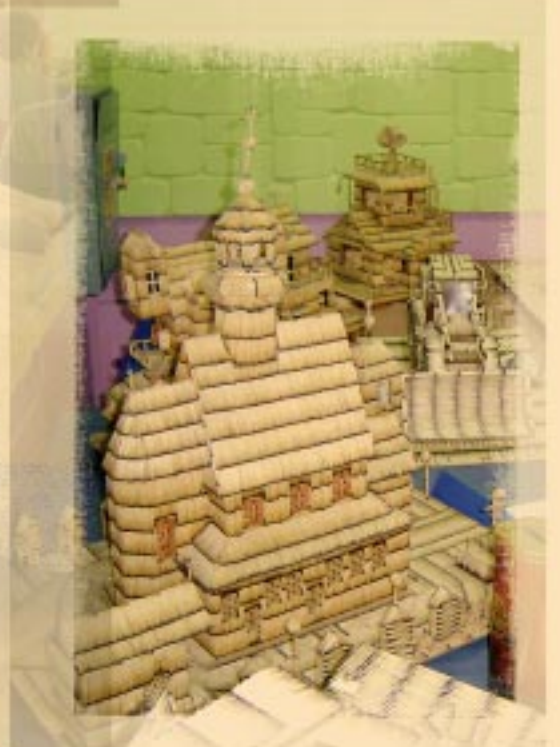


Twórcy ludowego rękodzieła
mają okazję prezentować szerokiej
publiczności swoje prace podczas
**Świątecznych Kiermaszów
Rękodzieła** organizowanych
przez **Starostwo Powiatowe
w Kraśniku** już od 5 lat...

*Творці народного рукоділля
мають нагоду представляти
широкій публіці свої продукти
у **Святочних Ярмарках
Рукоділля** організованих
Повітовим Староством
в м.Красьнік вже від 5 років...*

*The artists of folk handicraft have
the opportunity to present their works
in public during **the Festive Fair
of Handicraft** which is organised
by **the Office of Starost of Kraśnik
District** for 5 years...*





Materiały zebrali pracownicy Wydziału Promocji Starostwa Powiatowego w Kraśniku –
praca zbiorowa

Starostwo Powiatowe w Kraśniku

Polska, województwo lubelskie, powiat kraśnicki, Al. Niepodległości 20, 23-210 Kraśnik

tel. +48 81 825 58 99 fax +48 81 825 50 52

Dział Promocji: tel. +48 81 826 17 92

www.powiatkrasnicki.pl, e-mail: promocja@powiatkrasnicki.pl

Urząd Rejonowy w Żółkwi

Ukraina, obwód lwowski, ul. Lwowska 40, 80-300 Żółkiew

tel. +380 3252 21 432

www.geocities.com/zhovkvarda/

Urząd Rejonowy w Łucku

Ukraina, obwód wołyński

ul. Kowelska 53, 43-001 Łuck

tel. +380 332 22 8144

Projekt graficzny Графічний проект Graphic design Grażyna Dobromilska

Fotografie Фотографії Photos by Jan Jerzy Posuniak

Przekład Переклад English translation Anita Charchut, Irena Szostak-Kowalczyk

Skład albumu, korekta?Склад альбому Computer setting

Zakład Poligraficzno-Wydawniczy MAD Grażyna Dobromilska

Al. Niepodległości 34/21, 23-210 Kraśnik, tel./fax 081 825 63 41

www.madgraf.krasnik.com.pl, e-mail: madgraf@krasnik.com.pl

Druk Друк Printed at

Drukarnia MAGIC

ul. Spadochroniarzy 7, 20-043 Lublin

www.magic.lublin.pl, e-mail: info@magic.lublin.pl

Wydawca Wydawnictwo MAD Graf

Copyright by Starostwo Powiatowe w Kraśniku 2005

ISBN 83-89206-10-2



Niniejszy dokument powstał przy wsparciu
finansowym Unii Europejskiej.

Wyłączną odpowiedzialność za treść
niniejszego dokumentu ponosi Starostwo
Powiatowe w Kraśniku i w żadnym razie
nie może ona być utożsamiana
z oficjalnym stanowiskiem Unii Europejskiej.

Зєднав нас фольклор



Видавництво це частина проекту „В атмосфері традиції”



Wydawnictwo jest częścią projektu „W duchu tradycji”, na którego realizację powiat kraśnicki otrzymał dofinansowanie ze środków Unii Europejskiej



ISBN 83-89206-10-2

Potaczyc nas folklor...



*powiat kraśnicki –
rejon żółkiewski i tucki*

polsko-ukraińsko-angielska wersja językowa