

Smak na produkt

Promocja i rozwój obszaru
w zakresie turystyki, dziedzictwa i kulinariów

Taste for a product

Promotion and development of the area
in the tourism, heritage and culinary fields



Smak na produkt Taste for a product

ISBN 978-83-65551-84-9



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

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

Publikacja opracowana przez LGD „ZIEMIA PRZEMYSKA”, współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania 19.3 Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania, PROW 2014-2020

Smak **na** produkt

Promocja i rozwój obszaru
w zakresie turystyki, dziedzictwa i kulinariów

Taste for a product

Promotion and development of the area
in the tourism, heritage and culinary fields

Smak **na** produkt

Promocja i rozwój obszaru
w zakresie turystyki, dziedzictwa i kulinariów

Taste for a product

Promotion and development of the area
in the tourism, heritage and culinary fields



Autorzy tekstów / Authors of texts
LGD „Ziemia Przemyska”, LGD „Zielone Bieszczady”, LGD Nasze Bieszczady,
Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Körös Völgye

Korekta / Proofreading
Małgorzata Kuźniar

Tłumaczenie na język angielski / Translation into English
VERTE – Biuro Tłumaczeń w Rzeszowie

Zdjęcia / Photos
Kulinaria / Culinary: Tadeusz Poźniak

© Copyright by Lokalna Grupa Działania „Ziemia Przemyska”, 2018

ISBN 978-83-65551-84-9

Opracowanie graficzne, skład i przygotowanie do druku
Graphic design, DTP and prepress

WYDAWNICTWO
EDYTORIAL

35-216 Rzeszów
ul. H. Sienkiewicza 8/66
tel. +48 730 999 731, 730 999 732
e-mail: redakcja.edytorial@gmail.com
www.edytorial.com

Przemysł 2018

Projekt współpracy	6
The cooperation project	7



8

Chleb domowy i podplomyki ze smalcem i kiszonym ogórkiem	9
Home-made bread and flatbreads with lard and pickled cucumber	
Szybkie gołąbki	11
Quick cabbage rolls	
Gołąbki Ciotki Marysi z omastą i maczką	12
Aunt Mary's stuffed cabbage with "omasta" and "maczka" (mushroom sauce)	
Barszcz kiszony z pierogiem z ziemniakami i kaszą gryczaną	14
Pickled beetroot soup with pirog (pie) with potatoes and buckwheat	
Sernik cytrynowy	16
Lemon cheesecake	
Gmina Bircza	
Neogotycki pałac Humnickich z XIX w. w Birczy	17
Bircza Municipality	
19th century Neo-Gothic Humnicki palace in Bircza	
Gmina Fredropol	
Zespół małomiasteczkowy drewniano-murowany w Kalwarii Pałacowskiej oraz Sanktuarium Męki Pańskiej i Matki Bożej	18
Fredropol Municipality	
A wooden-brick small town complex in Kalwaria Pałacowska and the Sanctuary of the Passion and the Mother of God	
Gmina Krasieczyn	
Zespół Pałacowo-Parkowy w Krasieczynie	20
Krasieczyn Municipality	
Palace and Park Complex in Krasieczyn	



31

Bieszczadzkie knysze	32
Bieszczady knish	
Fuczki – bieszczadzkie placki z kiszonej kapusty	33
"Fuczki" – Bieszczady sauerkraut pancakes	
Gołąbki z ziemniaków	34
Stuffed cabbage with mashed potatoes	
Karpacka baba drożdżowa	35
Carpathian yeast cake	

Gmina Medyka	
Zespół Parkowo-Pałacowy w Medyce	22
Medyka Municipality	
Park and Palace Complex in Medyka	
Gmina Orły	
Kościół Rzymskokatolicki pw. Matki Bożej Częstochowskiej w Drohojowie	24
Orły Municipality	
Roman Catholic church of Our Lady of Częstochowa in Drohojów	
Gmina Przemysł	
Kompleks obronny budowli i umocnień Twierdzy Przemysł	26
Przemysł Municipality	
Defensive complex of buildings and fortifications of the Przemysł Fortress	
Gmina Stubno	
Zespół cerkiewny i malowidła ścienne dawnej cerkwi w Stubienku	29
Stubno Municipality	
Orthodox church complex and wall paintings of the former Orthodox church in Stubienko	
Gmina Żurawica	
Arboretum w Bolestraszcach	30
Żurawica Municipality	
Arboretum in Bolestraszcze	
Proziaki	37
"Proziaki" – Polish pitta bread	
Gmina Czarna	
Jaskinia w Rosolinie	40
Czarna Municipality	
Cave in Rosolin	
Gmina Lutowiska	
Cerkiew w Smolniku nad Sanem	42
Lutowiska Municipality	
Orthodox church in Smolnik nad Sanem (Smolnik on the San)	

Gmina Olszanica	
Pałac w Olszaniczy	44
Olszanica Municipality	
Palace in Olszanica	
Gmina Sanok	
Rynek w Mrzygłodzie	46
Sanok Municipality	
Market square in Mrzygłód	
Gmina Solina	
Zapora wodna w Solinie	48
Solina Municipality	
Dam in Solina	



54

Gmina Baligród	
The Baligród municipality	55
Gmina Cisna	
The Cisna municipality	59
Gmina Komańcza	
The Komańcza municipality	63
Miasto i Gmina Lesko	
The Lesko Town and Municipality	67
Miasto i Gmina Zagórz	
The Zagórz Town and Municipality	72



77

Ciasto z twarogiem	81
Cheese-curd pie	
Haluska z serem twarogowym	82
Cheese-curd haluska	
Sum z papryką i makaronem z sera twarogowego i grzybami	83
Szarvas catfish paprikás with cheese-curd noodle and mushroom	
Węgierski gulasz / kociołek z plaży Körös	84
Hungarian kettle goulash of the Körös beach	
Węgierskie pogacze	85
Crackling scone	
Zacierka chłopska z kielbasą	86
Egg barley of peasants with sausage	
Zupa z fasolki szparagowej z wędzoną kielbasą	87
Soup from French beans with smoked sausage	
Arboretum	88
Arboretum	
Centrum historycznych Węgier i historyczna ścieżka pamięci – Szarvas	89
Centre of Historical Hungary and the Historical Memorial Path – Szarvas	

Gmina Tyrawa Wołoska	
Galeria rzeźby „Quo Vadis” Bogusława Iwanowskiego	50
Tyrawa Wołoska Municipality	
"Quo Vadis" sculpture gallery by Bogusław Iwanowski	
Gmina Ustrzyki Dolne	
Szlak turystyczno-krajoznawczy „Korona Ustrzyckich Gór”	52
Ustrzyki Dolne Municipality	
Tourist and sightseeing trail 'Korona Ustrzyckich Gór' ('The Crown of the Ustrzycki Mountains')	
Pierogi z tartych ziemniaków	58
Dumplings with grated potatoes	
Krem z dyni	62
Cream of pumpkin soup	
Sernik z rosą	66
Cheesecake with "dew"	
Karkówka	71
Pork shoulder	
Żurek z białą kielbasą	75
Sour rye soup with white sausage	
Zajazd Kondoros (Csárda) – Kondoros	90
Kondoros (Csárda) Inn – Kondoros	
Tama Miklós Horthy – Békésszenandrás	91
Miklós Horthy Dam – Békésszenandrás	
Mini Hungary – Jedyny interaktywny park modelarski na Węgrzech (Szarvas)	92
Mini Hungary – The only interactive model park in Hungary (Szarvas)	
Region wód	93
Region of the waters	
Muzeum Tessedik Sámuel w Szarvas	94
Tessedik Sámuel Museum – Szarvas	
„Wielki” kościół luterański w Békéscsaba	95
The 'big' Lutheran church – Békéscsaba	
Zamek Bolza w Szarvas	96
The Bolza Castle – Szarvas	
Csabai Kolbász (kielbasa) i Park Csaba – Békéscsaba	97
The Csabai Kolbász (sausage) and the Csaba Park – Békéscsaba	
Muzeum Mihály Munkácsy – Békéscsaba	98
The Mihály Munkácsy Museum – Békéscsaba	
Teatr wodny w Szarvas	99
Water Theatre – Szarvas	

pn. „Smak na produkt – promocja i rozwój obszaru
w zakresie turystyki, dziedzictwa i kulinariów”

jest realizowany w ramach poddziałania
19.3 „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania”
objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

TYTUŁ PROJEKTU: „Smak na produkt – promocja i rozwój obszaru w zakresie turystyki, dziedzictwa i kulinariów”

OKRES REALIZACJI: sierpień 2018 – marzec 2019

CEL PROJEKTU: Poprawa jakości życia mieszkańców oraz promocja i rozwój obszarów objętych projektem współpracy w zakresie dziedzictwa i kulinariów oraz walorów turystycznych poprzez organizację warsztatów kulinarnych, pokazu plenerowego, wydanie publikacji, utworzenie podstrony internetowej, przeprowadzenie szkoleń z zakresu certyfikacji produktów tradycyjnych oraz udział w wyjeździe studyjnym i konferencji międzynarodowej.

PARTNERZY: LGD „Ziemia Przemyska”, LGD „Zielone Bieszczady”, LGD „Nasze Bieszczady”, Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Körös Völgye

OPIS PROJEKTU: W realizacji projektu biorą udział trzy Lokalne Grupy Działania z Województwa Podkarpackiego, tj. LGD „Ziemia Przemyska”, LGD „Zielone Bieszczady” i LGD „Nasze Bieszczady”, które sąsiadują terytorialnie ze sobą, mają zbliżoną kulturę i tradycję, podobne kulinaria oraz podobne potrzeby i dążenia oraz Partner zagraniczny Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Körös Völgye z Węgier. Obszary objęte działaniem partnerskich LGD cechują wybitne walory turystyczne, dlatego też wszystkie grupy zaangażowane w realizację projektu dostrzegają możliwość wykorzystania potencjału, jakim jest dziedzictwo kulinarne w rozwój obszaru i podniesienie jego atrakcyjności turystycznej. Na terenie każdej LGD istnieje szansa powiązania produktów tradycyjnych zwłaszcza kulinariów z ruchem turystycznym oraz zapotrzebowaniem lokalnej społeczności. W wielu przypadkach zdarza się, że mieszkańcy i turyści nie wiedzą o dostępności produktów posiadających wieloletnią tradycję, a w obecnych czasach turystyka kulinarna coraz bardziej zyskuje na popularności. Bardzo ważnym działaniem jest więc identyfikacja lokalnych produktów oraz ich ochrona i promocja, co przyczynia się do zachowania dziedzictwa kulturowego, rozwoju poszczególnych regionów oraz umocnienia tożsamości społeczności lokalnych.



itled “Taste for a product – promotion and development
of the area in the tourism, heritage and culinary fields”

is implemented as sub-measure
19.3 “Preparation and implementation of activities in the field of cooperation with the local action group”
covered by the Rural Development Program for the years 2014-2020

PROJECT TITLE: “Taste for a product – promotion and development of the area in the tourism, heritage and culinary fields”

IMPLEMENTATION PERIOD: August 2018 – March 2019

AIM OF THE PROJECT: Improvement of the quality of life of residents and promotion and development of areas covered by the cooperation project in the heritage and culinary fields as well as tourist attractions by organizing culinary workshops, an outdoor show, publishing, creating a website, conducting training in the certification of traditional products and participation in a study trip and international conference.

PARTNERS: LAG „Ziemia Przemyska”, LAG „Zielone Bieszczady”, LAG „Nasze Bieszczady”, KÖRÖSÖK Valley Association for Rural Development

DESCRIPTION OF THE PROJECT: The project involves three Local Action Groups from the Podkarpackie Voivodship, i.e. LAG “Ziemia Przemyska”, LAG “Zielone Bieszczady” and LAG “Nasze Bieszczady”, which are territorially adjacent to each other, have similar culture and traditions, similar cooking and similar needs and aspirations, and a foreign Partner, the Körös Völgye Rural Development Association from Hungary. The areas covered by partner LAGs are characterized by outstanding tourist attributes, which is why all of the groups involved in the implementation of the project see the possibility of using the potential of culinary heritage in the development of their area and increasing its tourist attractiveness. In the area covered by each of the LAGs there is a chance to link traditional products, especially culinary products, with tourist traffic and the needs of the local community. In many cases it happens that residents and tourists do not know about the availability of products that have a long tradition, and nowadays culinary tourism is becoming increasingly popular. It is very important, therefore, to identify local products and their protection and promotion, which contributes to the preservation of cultural heritage, the development of individual regions and the strengthening of the identity of local communities.

Lokalna Grupa Działania „ZIEMIA PRZEMYSKA” powstała 27 grudnia 2007 r. podczas Walnego Zebrania Członków. Stowarzyszenie zostało powołane przede wszystkim w celu stymulowania lokalnych inicjatyw na rzecz rozwoju obszarów wiejskich oraz włączania partnerów społecznych i gospodarczych do planowania i wdrażania lokalnych projektów. Poprzez swoje działania LGD ma przyczynić się do lepszego wykorzystania potencjału rozwojowego terenów wiejskich, poprawy ich konkurencyjności jako miejsca zamieszkania i prowadzenia działalności gospodarczej, a także przyczynić się do aktywizacji oraz współpracy mieszkańców wsi.

Lokalna Strategia Rozwoju to dokument strategiczny opracowany dla obszaru działania LGD „ZIEMIA PRZEMYSKA”. Swoim zasięgiem obejmuje osiem gmin powiatu przemyskiego, tj.: Birczę, Fredropol, Krasiczyn, Medykę, Orły, Przemysł, Stubno i Żurawicę. Działania zawarte w LSR koncentrują się wokół czterech najważniejszych celów ogólnych, których osiągnięcie zagwarantuje zrównoważony i stały rozwój obszaru. Są to:

- Poprawa estetyki wiejskiej
- Rozwój przedsiębiorczości wiejskiej poprzez lepsze wykorzystanie lokalnego potencjału
- Ochrona i wykorzystanie zasobów przyrodniczych i kulturowych obszaru
- Wzmocnienie kapitału ludzkiego

Lokalna Grupa Działania „ZIEMIA PRZEMYSKA” działa w ramach osi IV LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej. Program ten ma na celu przede wszystkim poprawę jakości życia oraz wspieranie różnorodności gospodarczej na obszarach wiejskich. W ramach PROW 2014-2020 realizowane są następujące działania:

- Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność
- Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania
- Wsparcie na rzecz kosztów bieżących i aktywizacji

The Local Action Group “ZIEMIA PRZEMYSKA” (“Land of Przemysł”) was founded 27 December 2007 during a General Meeting of Members. The association was established primarily to stimulate local initiatives for rural development and to involve social and economic partners in the planning and implementation of local projects. Through its activities, the LAG is intended to contribute to a better use of the development potential of rural areas, to improve their competitiveness as a place to live and do business, and to contribute to the activation and cooperation of rural residents.

The Local Development Strategy is a strategic document developed for the area of the “ZIEMIA PRZEMYSKA” LAG. Its range covers eight municipalities of the Przemysł district, namely: Bircza, Fredropol, Krasiczyn, Medyka, Orły, Przemysł, Stubno and Żurawica. The activities included in the LDS focus on four major general objectives that will ensure the achievement of balanced and sustainable development of the area. These are:

- Improvement of rural aesthetics
- Development of rural entrepreneurship through better use of local potential
- Protection and use of the natural and cultural resources of the area
- Strengthening human capital

The Local Action Group “ZIEMIA PRZEMYSKA” operates under the IV axis of the LEADER Rural Development Program for the years 2014-2020, co-financed from European Union funds. This program is primarily aimed at improving quality of life and promotion of economic diversification in rural areas. As part of the RDP 2014-2020, the following activities are implemented:

- Support for implementation of operations as part of a community-led local development strategy
- Preparation and implementation of activities in the field of cooperation with the local action group
- Support for running costs and activation

Chleb domowy i podpłomyki ze smalcem i kiszonym ogórkiem

Składniki na chleb:

10 dag drożdży
4 l wody
4 łyżki ziarna lnu
3 łyżki oleju
2 łyżki soli
20 dag mąki żytnio-razowej
4-5 kg mąki pszennej

Rada:

Jeśli nie widziałeś procesu pieczenia chleba w piecu piekarskim, to zachęcamy do osiągnięcia rady od osoby, która piecze chleb w piecu.

Dla tych, którzy nie mają pieca piekarskiego, a chcą upiec chleb: należy zrobić ciasto z ¼ podanych produktów i upiec w blaszkach w piekarniku. Ciasto może być luźniejsze. Pieczemy około 1 godz. w piekarniku.

Sposób przygotowania:

Mąkę żytnią, 5 dag drożdży, len, 1 l wody dajemy do większego garnka, mieszamy i zostawiamy na kilka godzin (2-4). Następnie dodajemy pozostałe składniki i wyrabiamy ciasto, aby było bardzo gęste. Pozostawiamy do wyrośnięcia. W tym czasie rozpalamy w piecu piekarskim i palimy, aby dobrze się nagrzał – ok. 1,5 godz. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, nakładamy do koszyczków i zostawiamy do wyrośnięcia. Ciasto wystarcza na 4 koszyczki i około 10 placków – podpłomyków o grubości 1 cm i średnicy ok. 12-18 cm. Rozkładamy na stolnicy, posypujemy mąką. Gdy piec jest biały, nagrany i nie ma czarnych miejsc, to wygartamy kociubą resztki ognia, wycieramy piec wilgotną szmatką i wkładamy podpłomyki. Pieczemy około 5 minut z jednej i z drugiej strony. Po wyjęciu podpłomyków wkładamy chleb na łopacie do pieca i pieczemy około 2 godz. Po godzinie chleb leżący z tyłu przekładamy do przodu i odwrotnie. Po wyjęciu z pieca przykrywamy mokrą ścierką, żeby skórka zmiękała.



Home-made bread and flatbreads with lard and pickled cucumber

Preparation method:

Put the rye flour, 5 dag of yeast, the flax seed and 1 litre of water into a large pot, mix and leave for a few hours (2-4). Then add the remaining ingredients and knead the dough so that it is very thick. Leave it to rise. During this time, light the fire in a baker's oven and burn so that it warms well – about 1.5 hours. When the dough doubles its volume, put it in a basket and leave it to rise. The dough is enough for 4 baskets and about 10 patties – flatbreads with a thickness of 1 cm and a diameter of approx. 12-18 cm. Spread it on a work surface, sprinkle with flour. When the oven is white, heated up and there are no black spots, scoop out the remains of the fire with a rake, wipe the stove with a damp cloth and put in the flatbreads. Bake for about 5 minutes on each side. After removing the flatbreads, put the bread on

a blade into the oven and bake for about 2 hours. After an hour, move the bread lying in the back to the front and vice versa. After removing from the oven, cover with a damp cloth to soften the crust.

Advice:

For those who have not seen the process of baking bread in a baker's oven, we encourage you to seek advice from a person who bakes bread in a baker's oven. For those who do not have a baker's oven but want to bake bread: you should make a dough with 1/4 of the given products and bake in a baking tin in a domestic oven. The dough may be looser. Bake about 1 hour in the oven.

Smalec z przyprawami

Składniki:

1 kg mięsa (szynka, łopaska)
kroimy drobno lub mielimy na grubym sitku
1 kg słoniny (może być boczek)
mielimy na grubym sitku
1-2 cebule kroimy w paski
3-4 ząbki czosnku miążdzymy
1 łyżeczka pieprzu ziołowego
1 łyżeczka ziół prowansalskich
1 łyżeczka majeranku
vegeta
sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Słoninę smażymy, aż będzie przezroczysta. Dodajemy pozostałe składniki i smażymy, aż mięso zmięknie. Doprawiamy do smaku. Kiedy przestygnie, przekładamy do glinianego naczynia lub słoików. Z podanej ilości składników wychodzi około 2 litrów gotowego wyrobu.

Lard with spices

Ingredients:

1 kg of meat (ham, shoulder) cut finely or ground on a thick sieve
1 kg of pork fat (or bacon) ground on a thick sieve
1-2 onions cut into strips
3-4 cloves of garlic, crushed
1 teaspoon of herbal pepper
1 teaspoon of Provencal herbs
1 teaspoon of marjoram
vegeta
salt and pepper to taste

Preparation method:

Fry the pork fat until it is transparent. Add the remaining ingredients and fry until the meat becomes tender. Season to taste. When it cools, transfer it to a clay pot or jars. Approximately 2 litres of the finished product can be produced from the given amounts of ingredients.

Ogórki kiszzone

Układamy ogórki w słoikach, dodajemy czosnek, korzeń chrzanu i kwiat kopru. Na koniec dodajemy zalewę w zależności od ilości – na 1 litr wody 1 łyżka soli.

Koło Gospodyń Wiejskich w Książcach

Pickled cucumbers

Put the cucumbers into jars, add garlic, horseradish root and dill flower. Finally add the brine depending on the amount – 1 tablespoon salt for 1 litre of water.

Country Housewives Circle in Książce

Szybkie gotówki

Składniki na kotleciki:

0,5 kg mielonego mięsa drobiowego
0,5 kg białej kapusty
1 średniej wielkości biała cebula
2 małe jajka
0,5 szkl. surowego ryżu
natka pietruszki
sól, pieprz
olej do smażenia

Składniki na sos pomidorowy:

3 szklanki bulionu
3 czubate łyżki przecieru pomidorowego
0,5 szkl. słodkiej śmietanki
1 łyżka słodkiej papryki (najlepiej wędzonej)
1 łyżka cukru
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Kapustę drobno posiekaj i wrzuć do 2 litrów wrzącej wody. Gotuj przez minutę. Następnie przelóż na cedzak i przelej zimną wodą. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na patelni. Do miski włóż mięso, podgotowaną kapustę, cebulę, surowy ryż, natkę pietruszki oraz jajka, dopraw solą i pieprzem, wyrób na jednolitą masę (jeśli będzie rzadka, dodaj trochę tartej bułki). Formuj podłużne kotlety, które później obsmażaj z wszystkich stron (tylko do zmiany koloru). Przygotuj sos – poprzez dokładne wymieszanie wszystkich składników. Ułóż kotlety w formie do zapiekania i zalej sosem, tak by je przykrył. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i zapiekaj przez godzinę.

Stowarzyszenie „Wspólna Sprawa” w Drohojowie



Quick cabbage rolls

Preparation method:

Chop the cabbage finely and put it into 2 litres of boiling water. Boil for a minute. Then place it in a colander and pour on cold water. Dice the onion and sauté in a frying pan. Put the meat, precooked cabbage, onions, raw rice, parsley and eggs into a bowl, season with salt and pepper, make a homogeneous mass (if it is thin, add some breadcrumbs). Form longitudinal chops, and later fry on all sides (only to change the colour). Prepare the sauce – by thoroughly mixing all of the ingredients. Arrange the cutlets in a baking mould and pour over the sauce to cover them. Put in an oven preheated to 180°C and bake for one hour.

„Wspólna Sprawa” (“Common Cause”) Association in Drohojów

Ingredients for patties:

0.5 kg of minced poultry meat
0.5 kg of white cabbage
1 medium white onion
2 small eggs
0.5 glass of raw rice
parsley
salt, pepper
oil for frying

Ingredients for tomato sauce:

3 cups of stock
3 heaped tablespoons of tomato puree
0.5 glass of sweet cream
1 tablespoon of sweet pepper (preferably smoked)
1 tablespoon of sugar
salt, pepper

Gołąbki ciotki Marysi

Składniki:

1 główka kapusty
2 ząbki czosnku
0,5 kg kaszy gryczanej
2-3 ziemniaki
ziele angielskie
2 liście laurowe
sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Przygotuj duży garnek, w którym zmieści się główka kapusty. Zagotuj w nim wodę, a następnie sparz warzywo, tak aby jego liście były miękkie, lecz wciąż chrupiące. W tej samej wodzie ugotuj ziemniaki, po czym delikatnie roztlucz.

Jeśli zależy Ci na maksymalnym bogactwie wartości odżywczych Twojej potrawy, wybierz kaszę gryczaną w formie luźnej (nieporcjowanych w osobnych woreczkach). Wsyp 0,5 kg kaszy do gotującej się wody (1 l), dopraw solą, pieprzem, dodaj ziele angielskie i liście laurowe. Kiedy wywar ponownie zacznie się gotować, zmniejsz ogień do minimum i duś go przez ok. 7 min.

Rozduszone ziemniaki, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz ugotowaną kaszę połącz i dopraw pieprzem i solą. Farszem wypełnij sparzone liście kapusty i formuj w tradycyjny sposób. Powstałe gołąbki układaj w żaroodpornym naczyniu, podlanym wodą (kapuśniaki nie przywra wówczas do dna). Zapiekaj całość przez ok. 1,5 godz.

Aunt Mary's stuffed cabbage

Ingredients:

1 head of cabbage
2 cloves of garlic
0.5 kg of buckwheat
2-3 potatoes
allspice
2 bay leaves
salt and pepper to taste

Preparation method:

Prepare a large pot in which the head of the cabbage will fit. Bring water to the boil in it and then blanch the vegetable so that its leaves are soft but still crunchy. Boil the potatoes in the same water, then gently crush.

If you care about the maximum richness of the nutritional value of your food, select buckwheat groats in a loose form (not packed in separate bags). Pour 0.5 kg of groats into boiling water (1 l), season with the salt, pepper, allspice and add the bay leaves. When the water returns to the boil, reduce the heat to a minimum and let it simmer for about 7 minutes.

Combine the boiled potatoes, pressed garlic and boiled groats, and season with pepper and salt. Fill the blanched cabbage leaves with the filling and form in the traditional way. Place the resulting stuffed cabbage in a heat-resistant dish, with some water poured in (so the cabbage will not stick to the bottom). Bake the dish for about 1.5 hours.

Omasta

Składniki:

2 cebule
3 łyżki oleju lnianego

Sposób przygotowania:

Na osobnej patelni przygotuj omastę z cebulki i oleju lnianego.

“Omasta” (oil for serving)

Ingredients:

2 onions
3 tablespoons of linseed oil

Preparation method:

In a separate frying pan, prepare the “omasta” with onion and linseed oil.

Maczka

Składniki:

garść suszonych grzybów
2 ząbki czosnku
1 cebula
2-3 łyżki kwaśnej śmietany
1 łyżka mąki

Sposób przygotowania:

Idealnym towarzyszem gryczanych gołąbków jest maczka, czyli regionalny sos grzybowy. Namoczone grzyby pokrój na mniejsze kawałki i gotuj razem z czosnkiem i przysmażoną cebulką. Gdy składniki zmiękną i uwolnią swój aromat, dodaj śmietanę i połącz z mączną zasmażką. Duś i mieszaj, aż do uzyskania idealnej, gęstej konsystencji.

Polane maczką i cebulką gołąbki podawaj na gorąco.

Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Leszna

“Maczka” (mushroom sauce)

Ingredients:

a handful of dried mushrooms
2 cloves of garlic
1 onion
2-3 tablespoons of sour cream
1 tablespoon of flour

Preparation method:

The ideal companion of buckwheat stuffed cabbage is “maczka”, a regional mushroom sauce. Soak and cut the mushrooms into smaller pieces and cook together with the garlic and fried onions. When the ingredients have softened and released their aroma, add the cream and combine with the flour roux. Simmer and stir until a perfect, thick consistency is obtained.

Serve the stuffed cabbage leaves with the mushroom sauce and onion poured over them.

Leszno Development Association



Barszcz kiszony

Składniki:

2 kg buraków
0,5 kg pietruszki
1 seler
3 korzenie chrzanu
2 główki czosnku
nasiona kopru
liść laurowy
ziele angielskie
kminek, sól i cukier do smaku

Sposób przygotowania:

1. Buraki i warzywa płuczemy, dokładnie szorujemy i cienko obieramy. Czosnek obieramy, bardzo duże ząbki możemy pokroić na mniejsze kawałki. Gotujemy wodę, dodajemy sól i cukier, dokładnie mieszamy. Zostawiamy do przestygnięcia.
2. Do kamiennego garnka lub dużego słoja wkładamy warzywa. Wsypujemy kminek, dodajemy chrzan i zalewamy przestudzoną wodą. Całość przykrywamy kromkami chleba. Wierzch naczynia przykrywamy gazą i zabezpieczamy gumką recepturką albo sznureczkiem. Naczynie stawiamy w ciepłym miejscu i zostawiamy na 4-7 dni – zależy, jak ciepło jest w pomieszczeniu.
3. Gdy na wierzchu utworzy się kożuch, delikatnie go zdejmujemy i odcedzamy barszcz. Taki kiszony barszcz możemy pić po prostu sam, jest bardzo smaczny i zdrowy. Możemy też użyć go do przygotowania zupy, np. barszczyku wigilijnego. Zakwas możemy przechowywać w zamkniętej butelce w lodówce nawet kilka tygodni.

Stowarzyszenie Mieszkańców Wsi Torki „NIE TYLKO DLA SIEBIE”

Pickled beetroot soup

Ingredients:

2 kg of beets
0.5 kg of root parsley
1 celeriac
3 horseradish roots
2 heads of garlic
fennel seeds
bay leaf
allspice
caraway seeds, salt and sugar
to taste

Preparation method:

1. Rinse the beets and vegetables, thoroughly scrub and thinly peel. Peel the garlic, very large cloves can be cut into smaller pieces. Boil and add the salt and sugar, mix thoroughly. Leave to cool.
2. Put the vegetables into a stone pot or large jar. Add the caraway seeds and horseradish and pour in the cooled water from boiling. Cover with slices of bread. Cover the top of the dish with gauze and secure with a rubber band or string. Put the dish in a warm place and leave for 4-7 days – depending on how warm it is in the room.
3. Once a skin has been created on top, gently take it off and drain off the pickled beetroot soup. We can drink this just by itself, it is very tasty and healthy. We can also use it to prepare a soup, such as Christmas beetroot soup. The sourdough can be stored in a closed bottle in the fridge for up to several weeks.

**Torka Village Residents Association
“NIE TYLKO DLA SIEBIE” (“NOT ONLY FOR OURSELVES”)**



Pieróg z ziemniakami i kaszą gryczaną

Składniki:

2 kg ziemniaków
20 dag kaszy gryczanej prażonej
2-3 łyżki
masła (w zależności od tego
jak suche lub mokre są nasze
ziemniaki)
sól i pieprz do smaku
30 dag mąki (typ 650)
1 dag drożdży
około 200 ml wody
2 łyżki oliwy
1 łyżka majeranku

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obieramy i gotujemy. Po ugotowaniu odcedzamy i jeszcze gorące dźgamy, dosypując kaszę gryczaną (nieugotowaną) i masło. Dźgamy razem, aby kasza z ziemniakami dokładnie się połączyła, doprawiamy solą i pieprzem. Odstawiamy do wystygnięcia.
2. W międzyczasie zagniatamy ciasto. Ma być elastyczne – wodę dodajemy powoli, żeby ciasto nie było za luźne. Jeżeli użyjemy mąki 650, to powinno wystarczyć 200 ml, przy mące zwykłej typ 500 – używamy mniej wody. Odstawiamy na pół godziny.
3. Po tym czasie cienko rozwałkujemy ciasto, wykładamy na nie farsz uklepując je na kształt bochenka chleba. Następnie zbieramy ciasto z boków – wyciągając je delikatnie w górę i dociskając do farszu oblepiamy boki. Wszystko, co nam zostanie na górze, zrywamy zostawiając odkryty farsz, aby para miała ujście.
4. Całość smarujemy rozbełtanym jajkiem, wsadzamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 1 godz. w temp. 180°C (góra-dół bez termoobiegu). Po upieczeniu odstawiamy do wystygnięcia. Gotowe możemy kroić jak grubsze pajdy chleba.

Stowarzyszenie Mieszkańców Wsi Torki „NIE TYLKO DLA SIEBIE”



Pirog (pie) with potatoes and buckwheat

Ingredients:

2 kg of potatoes
20 grams of roasted buckwheat
groats
2-3 tablespoons of butter
(depending on how dry or wet
the potatoes are)
salt and pepper to taste
30 dag of flour (type 650)
1 dag of yeast
about 200 ml of water
2 tablespoons of oil
1 tablespoon of marjoram

Preparation method:

1. Peel the potatoes and boil. After boiling, strain and while still hot mash them, pouring on the buckwheat (uncooked) and butter. Mash together to make the potato and buckwheat thoroughly mixed, season with salt and pepper. Leave to cool.
2. Meanwhile, knead the dough. It has to be flexible – add water slowly so that the dough is not too loose. If using 650 type flour, 200 ml should be enough, with standard 500 type flour – use less water. Let stand for half an hour.
3. After this time, roll the dough out thinly, put the filling onto it, patting it into the shape of a loaf of bread. Then pick up the dough on the sides – pulling it gently upwards and pressing it onto the filling, cover the sides. Tear the dough that is left on top leaving the stuffing uncovered for the steam to have an outlet.
4. Spread the whole pirog with a lightly beaten egg, put in a preheated oven and bake for 1 hour at 180°C (top-bottom without a fan). After baking, leave to cool. When it is ready, cut like thick slices of bread.

**Torka Village Residents Association
“NIE TYLKO DLA SIEBIE” (“NOT ONLY FOR OURSELVES”)**

Sernik cytrynowy

Składniki:

1 kg sera białego
0,5 szkl. oleju
10 dag masła (topionego)
1,5 szkl. cukru (do smaku)
1 kisiel cytrynowy
5 jaj (białka oddzielamy od żółtek)
sok i skórka z cytryny
2 łyżki kaszy manny
(opcjonalnie: bakalie)

Sposób przygotowania:

Wszystko dokładnie zmiksować (oprócz białek!). Białka ubijamy na sztywno i dodajemy do powstałej masy. Łączymy ostrożnie mieszając. Całość przekładamy do formy i pieczemy około 1 godz. w piekarniku nagrzanym do temp. 180°C. Sernik możemy piec na cieście np. kruchym czekoladowym lub po prostu sam sernik.

UWAGA! Jeżeli do pieczenia używamy dużej formy, należy powielić porcję

Koło Gospodyń Wiejskich Buszkowiczanki w Buszkowicach

Lemon cheesecake

Ingredients:

1 kg of curd cheese
0.5 glass of oil
10 dag of butter (melted)
1.5 glasses of sugar (to taste)
1 lemon kissel
5 eggs (whites separated from yolks)
lemon juice and peel
2 tablespoons semolina
(optional: dried fruit)

Preparation method:

Mix everything thoroughly (except the egg whites!). Whip the whites firmly and add them to the resulting mass. Combine by stirring gently. Put into a mould and bake for about 1 hour in an oven preheated to 180°C. The cheesecake can be baked on a cake, for example crunchy chocolate, or simply cheesecake.

NOTE! If you use a large mould for baking, you should increase the size of the portion

Buszkowice Country Housewives Circle in Buszkowice



Gmina Bircza

Neogotycki pałac Humnickich z XIX w. w Birczy

Pierwsza wzmianka o zamku w Birczy pochodzi z I połowy XVIII wieku. Jednak historycy przypuszczają, że już dużo wcześniej była tu budowla obronna. Zamek znajdował się bowiem na tzw. szlaku węgierskim i często był nękany przez najazdy tatarskie. Należał do kolejnych właścicieli Birczy, m.in. rodziny Humnickich, która opierając się na murowanych piwnicach, w miejsce drewnianego, wybudowała murowany, prostokątny zamek. Kolejną przebudowę w XIX wieku wykonała rodzina Kowalskich. Dobudowano wówczas m.in. dwie charakterystyczne baszty.

Do dziś po dawnych właścicielach pozostał na jednym z balkonów herb rodziny Kowalskich, który był jednocześnie herbem Birczy. Do tej pory dzięki projektowi unijnemu, udało się odbudować piwnice, które z miejsca stały się atrakcją przyciągającą tu turystów. Z remontu zamku cieszą się także mieszkańcy gminy. Na razie jednak – ze względu na koszty takiego przedsięwzięcia – pod okiem konserwatora trwają pojedyncze prace zabezpieczające i rekonstrukcyjne.

Bircza Municipality

19th century Neo-Gothic Humnicki palace in Bircza

The first mention of a castle in Bircza comes from the first half of the 18th century. However, historians speculate that there had been a defensive structure there much earlier. The castle was located on the so-called Hungarian route and was often harassed by Tatar invasions. It belonged to the subsequent owners of Bircza, among others the Humnicki family, who built a rectangular brick castle based on brick cellars in place of a wooden one. Another reconstruction was carried out in the 19th century by the Kowalski family. Then, among others, two characteristic towers were added.

To this day, what has remained from the former owners is the coat of arms of the Kowalski family, which was also the coat of arms of Bircza, on one of the balconies. So far, thanks to an EU project, we have managed to rebuild the cellars, which have become an attraction bringing tourists here. The inhabitants of the municipality are happy with the renovation of the castle. For now, however, due to the cost of such a project, individual protection and reconstruction works are taking place under the supervision of the conservator.



Pałac Humnickich w Birczy, fot. B. Kuźniar
Humnicki palace in Bircza, photo by B. Kuźniar

Gmina Fredropol

Zespół małomiasteczkowy drewniano-murowany w Kalwarii Paclawskiej oraz Sanktuarium Męki Pańskiej i Matki Bożej

Zespół zabudowy małomiasteczkowej – osada Kalwaria Paclawska powstała w 1668 roku równocześnie z zespołem klasztornym oo. Franciszkanów, na gruntach wsi Paclaw. Do rangi miasta podniesiona została na początku XVIII wieku. Położona poza obrębem fortyfikacji klasztornej stanowiła bazę noclegową dla przybywających pątników. Świadczy o tym m.in. jej charakterystyczna zabudowa – podcieniowe domy przystosowane do przyjmowania dużej liczby gości. Zachowane do dziś budynki pochodzą w przeważającej części z II połowy XIX wieku.

Sanktuarium kalwaryjskie to miejsce, w którym znajduje się cudowny obraz Matki Bożej Kalwaryjskiej, nieznanego autorstwa. Do roku 1672 znajdował się on w kościele Franciszkanów w Kamieńcu Podolskim. Modlili się przed nim m.in. królowie: Jan Kazimierz oraz Jan III Sobieski. Po zdobyciu Kamieńca Podolskiego przez Turków, obraz przywieziono do Kalwarii Paclawskiej.

Lokalizacja klasztoru w tym terenie związana była z koncepcją tworzenia nad rzeką Wiar szeregu twierdz, które miały za zadanie wzmocnić „bramę przemyską”. W czasie budowy założenia klasztornego rozpoczęto prace przy wznoszeniu fortyfikacji wokół obiektów franciszkańskich. Kościół i klasztor otoczono pięcioboczną fortecą bastionową. Po stronie zewnętrznej wytyczono fosy. Z lotu ptaka linie zewnętrzne kreśliły obraz gwiazdy.

Usytuowanie Kalwarii na wzgórzach wykazuje duże podobieństwo do krajobrazu wokół Jerozolimy. Istniejąca tu Droga Krzyżowa ma długość ok. 1,6 km. Na wzgórzach znajduje się 35 murowanych i 6 drewnianych kaplic kalwaryjskich. Na terenie Kalwarii Paclawskiej znajduje się jeszcze 5 kaplic, których nie wlicza się do obchodów kalwaryjskich.



Sanktuarium Męki Pańskiej i Matki Bożej Kalwaryjskiej, fot. B. Kuźniar
Sanctuary of the Passion of Christ and Our Lady of Kalwaria, photo by B. Kuźniar

Fredropol Municipality

A wooden-brick small town complex in Kalwaria Paclawska and the Sanctuary of the Passion and the Mother of God

The small-town building complex – the settlement of Kalwaria Paclawska, was established in 1668 simultaneously with the Franciscan monastery complex on land in the village of Paclaw. It was elevated to the rank of the town at the beginning of the 18th century. It was the accommodation base for arriving pilgrims, located outside of the monastery's fortifications. This is evidenced by, among others its characteristic buildings – arcaded houses adapted to receive a large number of guests. The buildings preserved to this day originate mainly from the second half of the 19th century.

The Sanctuary of Kalwaria is a place where there is a miraculous image of Our Lady of Kalwaria, of unknown authorship. Until 1672, it was in the Franciscan church in Kamieniec Podolski. Kings including Jan Kazimierz and Jan III Sobieski prayed before it. After the capture of Kamieniec Podolski by the Turks, the painting was brought to Kalwaria Paclawska.

The location of the monastery in this area was associated with the idea of creating a series of fortresses on the River Wiar, which were to strengthen the “Przemysł gate.” During the construction of the monastery, work began on the construction of fortifications around the Franciscan buildings. The church and monastery were surrounded by a pentagonal bastion fortress. On the outer side, a moat was marked out. From a bird's eye view, the outer lines traced the image of a star.

The location in the hills of Kalwaria bears a strong resemblance to the landscape around Jerusalem. The existing Way of the Cross is about 1.6 km long. On the hills there are 35 brick and 6 wooden Kalwarian chapels. In the area of Kalwaria Paclawska there are 5 chapels which are not included in the Kalwaria celebrations.



Cudowny obraz Matki Bożej Paclawskiej, fot. B. Kuźniar
Miraculous painting of Our Lady Paclawska, photo by B. Kuźniar



Kaplica św. Anny, fot. B. Kuźniar
Chapel of St. Anne, photo by B. Kuźniar



Stacja drogi krzyżowej, fot. B. Kuźniar
Station of the cross, photo by B. Kuźniar

Zespół Pałacowo-Parkowy w Krasieczynie

Położony na trasie Przemyśl-Sanok, w pobliżu przeprawy przez San, zamek w Krasieczynie należy do najpiękniejszych pomników polskiego renesansu. Jego budowę rozpoczął pod koniec XVI wieku Stanisław Krasicki – kasztelan przemyski. Z kolei Marcin Krasicki, uznawany za jednego z najwybitniejszych wówczas mecenasów sztuki w Polsce, przekształcił surowy zamek obronny wzniesiony przez ojca we wspaniałą, wielkopańską rezydencję.

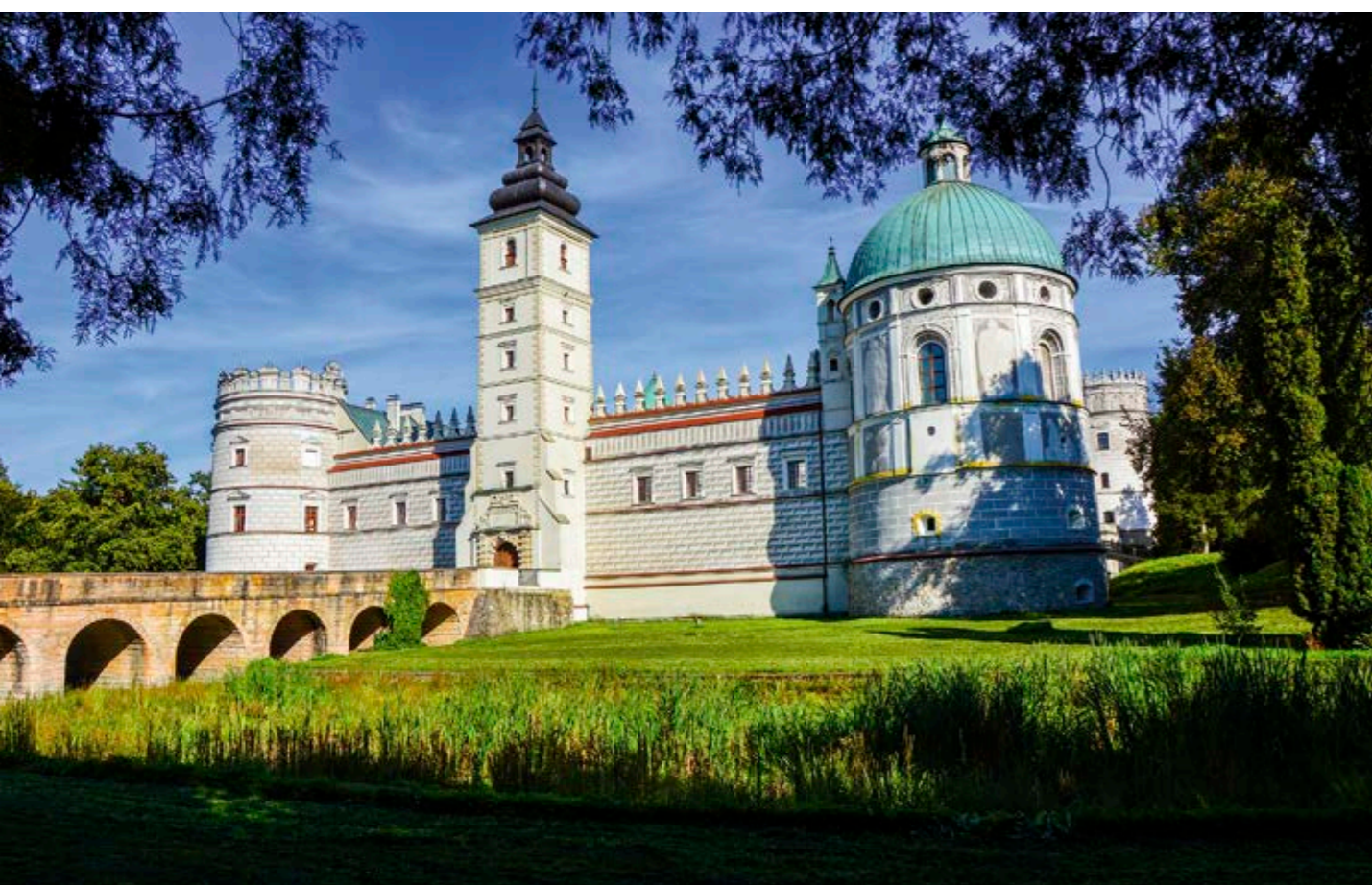
Zamek, pomimo licznych pożarów i wojen, zachował prawie niezmienną sylwetkę, jaką nadano mu na początku XVII wieku. Wybudowany w formie czworoboku zorientowany został ścianami według stron świata. W narożach stoją cztery cylindryczne baszty: Boska, Papieska, Królewska i Szlachecka (Rycerska). Prostokątny, rozległy dziedziniec otaczają od północy i wschodu skrzydła mieszkalne, a od południa i zachodu mury kurtynowe zakończone piękną, ażurową attyką. Pośrodku skrzydła

zachodniego znajduje się przedbramie z bramą i kwadratową Wieżą Zegarową. Tędy przez zwodzony, a później kamienny most, prowadziła droga z istniejącego niegdyś miasta do zamku.

Jednym z najcenniejszych elementów architektonicznych zamku jest mieszcząca się w Baszcie Boskiej kaplica. Na uwagę zasługują również bogato rzeźbione portale, loggie, arkady i unikalne dekoracje ścienne, tzw. sgraffita (ich całkowitą powierzchnię oblicza się na około 7000 m²).

Zamek otoczony jest jednym z najpiękniejszych parków krajobrazowych w Polsce. Najstarsze założenia parku sięgają XVII wieku i mają charakter geometryczny. Już wtedy obok rezydencji Krasickich od strony wschodniej rozciągały się ogrody zwane „Zwierzyńcem”.

W parku rośnie ponad 200 gatunków drzew i krzewów z całego świata.



Zamek w Krasieczynie, fot. B. Kuźniar
Castle in Krasieczyn, photo by B. Kuźniar

Palace and Park Complex in Krasieczyn

Located on the Przemyśl-Sanok route, near the crossing of the San, the castle in Krasieczyn is one of the most beautiful monuments of the Polish Renaissance. Its construction was begun at the end of the sixteenth century by Stanisław Krasicki – castellan of Przemyśl. In turn, Marcin Krasicki, considered one of the most prominent patrons of art in Poland, transformed the raw fortified castle erected by his father into a magnificent, grandiose residence.

The castle, despite numerous fires and wars, retained almost an unchanged outline, which it was given at the beginning of the seventeenth century. Built in the form of a quadrilateral, it was oriented with walls according to the sides of the world. In the corners there are four cylindrical towers: Divine, Papal, Royal and Noble (Knightly). The extensive rectangular courtyard is surrounded by residential wings from the north and east, and from the south and west the curtain walls are finished with a beautiful,

openwork attic. In the middle of the western wing is the gateway to the gate and the square Clock Tower. This way through a drawbridge, and later a stone bridge, led the way from the former town to the castle.

One of the most valuable architectural elements of the castle is the chapel located in the Divine Tower. Also noteworthy are the richly carved portals, loggias, arcades and unique wall decor, so-called sgraffito (their total area is calculated as being approximately 7000 m²).

The castle is surrounded by one of the most beautiful landscape parks in Poland. The oldest foundations of the park date back to the 17th century and have a geometric character. Already then, next to the Krasicki residence on the east side, there was a garden called “Zwierzyńiec” (“Menagerie”).

Over 200 species of trees and shrubs from around the world grow in the park.



Baszta królewska, fot. B. Kuźniar
Royal tower, photo by B. Kuźniar



Wieża zegarowa, fot. B. Kuźniar
Clock tower, photo by B. Kuźniar

Gmina Medyka

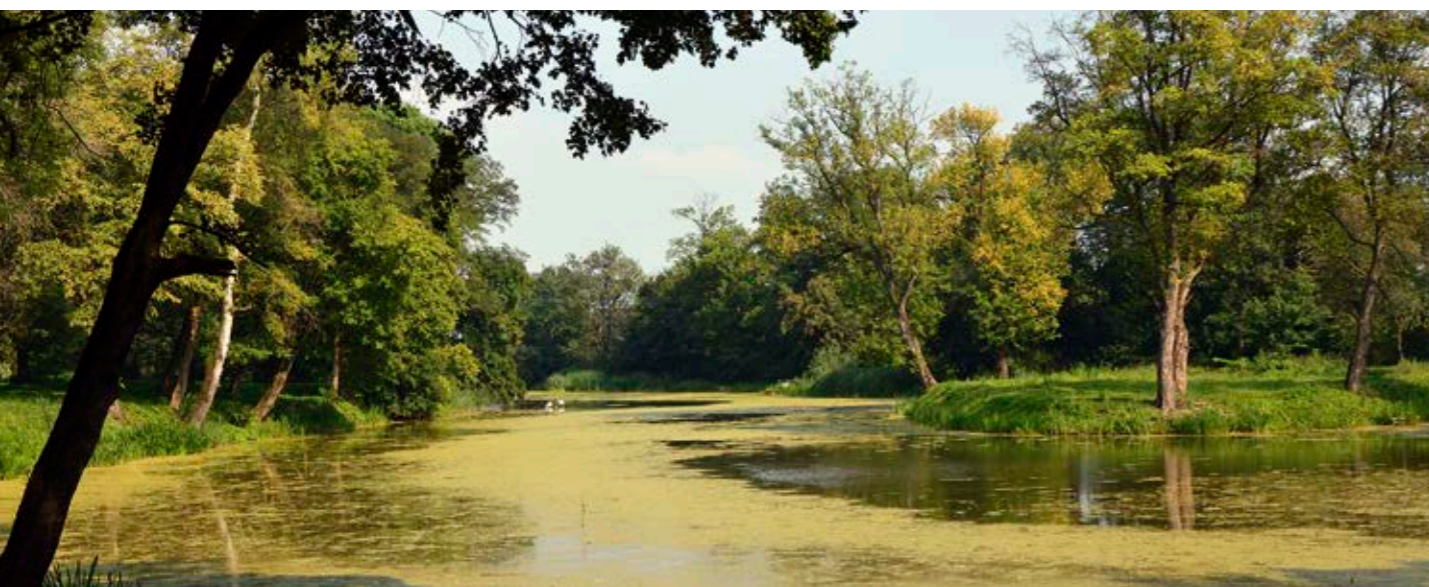
Zespół Parkowo-Pałacowy w Medyce

Zespół dworski znajduje się w północnej części miejscowości, na terenie stosunkowo płaskim, zawiera w swoim obszarze starorzecze rzeki San oraz wyspę otoczoną jego wodami. Od południa i zachodu ogranicza go zabudowa wsi, od północy łąki i pola uprawne.

Dom gościnny usytuowany jest w południowej części założenia, na wyspie oblanej wodami starorzecza, która od początków założenia mieściła zabudowę mieszkalną. Budynek o rzucie zbliżonym do prostokąta, wybudowany został w modnym na przełomie XIX i XX w stylu szwajcarsko-uzdrowiskowym. Ściany wymurowane zostały z cegły, w górnych partiach w konstrukcji szachulcowej,

dachy kryte dachówką ceramiczną i blachą zakładkową. Poddasze wykonane w konstrukcji tzw. pruskiego muru. Elewacje są niesymetryczne, z dachami na różnej wysokości, otworami okiennymi różnej wielkości, prostokątnymi i zakończonymi od góry półkoliście. Wnętrze zachowało swój pierwotny układ o trzech traktach podłużnych.

Park krajobrazowy, dawniej wzorowo utrzymany i prowadzony na wysokim poziomie, podupadł po II wojnie światowej. Zachowały się do dziś jedynie nieliczne skupiska starodrzewu pochodzenia obcego i rodzimego, m.in.: lipy, dębu i jesiony oraz platana, miłorzębu, orzecha czarnego i dębu czerwonego.



Park przypałacowy w Medyce, fot. B. Kuźniar
Palace park in Medyka, photo by B. Kuźniar

Medyka Municipality

Park and Palace Complex in Medyka

The manor complex is located in the northern part of the village, in a relatively flat area, it contains in its area an old oxbow lake of the San river and an island surrounded by its waters. To the south and west it is bordered by village development, to the north by meadows and arable fields.

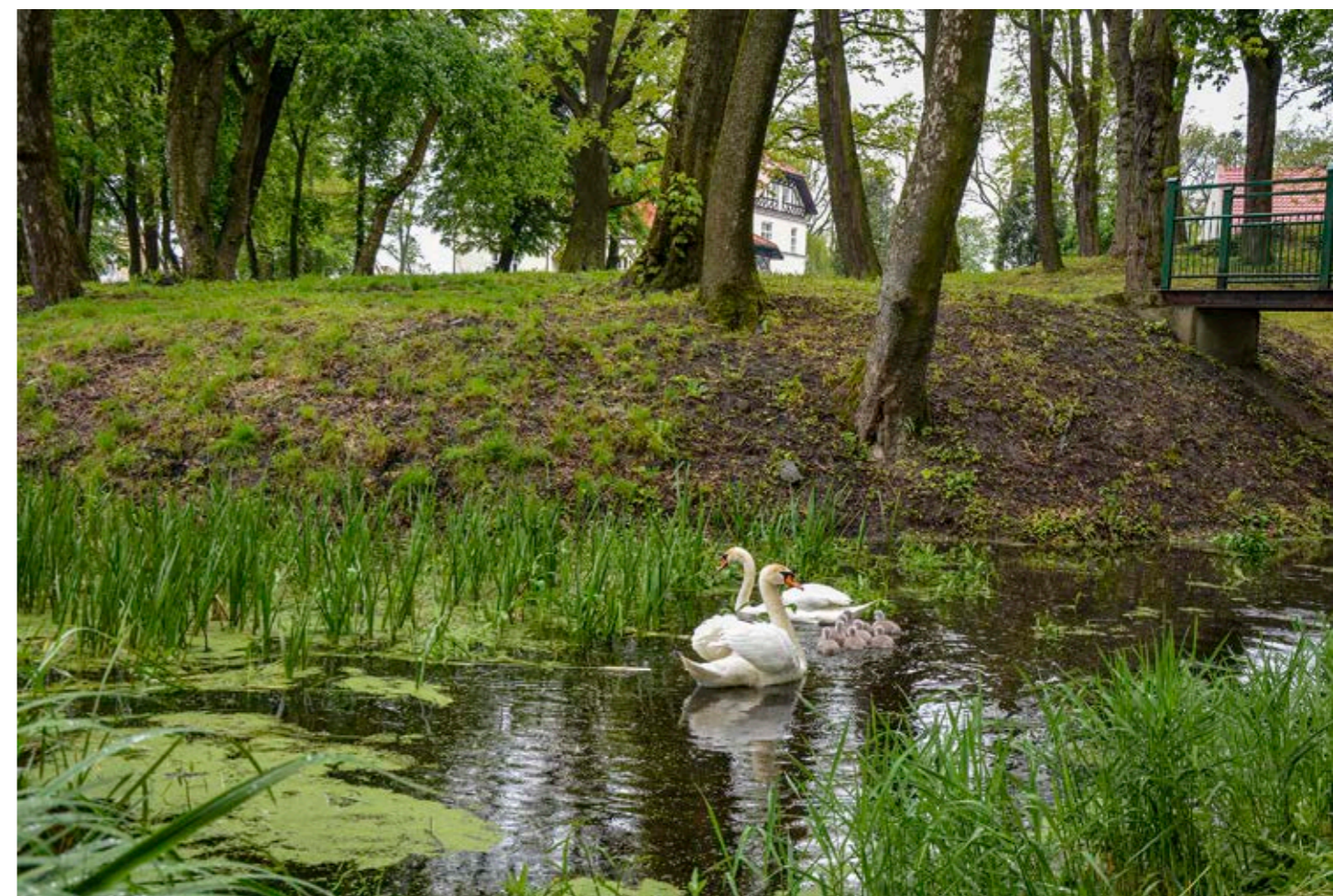
The guest house is located in the southern part of the establishment, on an island lapped by the waters of the oxbow lake, which from the beginning of the foundation housed residential buildings. The building, with an almost rectangular plan, was built in the Swiss-spa style that was fashionable at the turn of the 19th and 20th centuries. The walls were made of brick, in the upper parts in

half-timbered construction, the roofs were covered with ceramic tiles and overlapping sheet. The attic was created by the construction of a so-called Prussian wall. The facades are asymmetrical, with roofs of different heights, window openings of various sizes, rectangular and topped semi-circularly from above. The interior has retained its original layout with three longitudinal routes.

The landscape park, formerly well-kept and maintained at a high level, declined after World War II. Only a few clusters of ancient alien and native trees have survived to this day, including linden, oak, ash, plane tree, ginkgo, black walnut and red oak.



Dawny dom gościnny. Dzisiaj Gminne Centrum Kultury w Medyce, fot. arch. LGD „Ziemia Przemyska”
Former guest house. Today Municipal Cultural Center in Medyka, photo LAG “Ziemia Przemyska” Archive



Park przypałacowy w Medyce, fot. arch. LGD „Ziemia Przemyska”
Palace park in Medyka, photo LAG “Ziemia Przemyska” Archive

Kościół Rzymskokatolicki pw. Matki Bożej Częstochowskiej w Drohojowie (dawniej Cerkiew Pokrow Bogarodzicy w Drohojowie)

Świątynia (dawna cerkiew greckokatolicka – Cerkiew Pokrow Bogarodzicy w Drohojowie) powstała w latach 1869–1878, a jej obecny kształt architektoniczny pochodzi z 1927 r., kiedy zakończono jej odbudowę po zniszczeniach I wojny światowej. Parafia należała do greckokatolickiego dekanatu przemyskiego (wcześniej radymniańskiego). Do 1860 r. należała do parafii w Łętowni, później funkcjonowała samodzielnie, z filialnymi cerkwiemi w Bełwinie, Kuńkowcach i Łętowni. Po wojnie przejęta przez kościół rzymskokatolicki. Obecnie jest siedzibą parafii rzymskokatolickiej w Drohojowie. Cerkiew – obecny kościół parafialny – jest murowany. W 1914 r. w czasie I wojny światowej ładunkiem wybuchowym zniszczona została murowana kopuła. W 1917 r. wykonano ją z drewna.

Do 1945 r. był kościołem greckokatolickim, a dekretem Kurii Biskupiej obrządku łacińskiego w Przemyślu z dnia 4 kwietnia 1946 r. ustanowiono „Kościół wyznania Katolickiego w Drohojowie.” W 1998 r. rozpoczęto prace remontowe – wykonano remont elewacji. W latach 1999–2014 wykonano następujące prace: prace niwelacyjne, nasadzenia krzewów, budowa chóru z drewna modrzewiowego, wymiana instalacji elektrycznych i nagłośnieniowych, wymiana okien, wymiana drzwi do zakrystii, izolacja ścian i malowanie elewacji, budowa drogi procesyjnej, wykonanie nasadzeń, budowa parkingu i remont ogrodzenia, wymiana ogrzewania. Większość wykonanych prac została dofinansowana ze środków Unii Europejskiej.



Kościół pw. Matki Bożej Częstochowskiej (dawna cerkiew Pokrow Bogarodzicy) w Drohojowie, fot. B. Kuźniar
Church of Our Lady of Częstochowa (the former Orthodox church of the Protection of the Holy Virgin) in Drohojów, photo by B. Kuźniar

Roman Catholic church of Our Lady of Częstochowa in Drohojów (formerly the Orthodox Church of the Mother of God in Drohojów)

The temple (a former Greek Catholic church – Orthodox Church of the Holy Mother of God in Drohojów) was built in 1869-1878, and its current architectural shape dates back to 1927, when it was rebuilt after the destruction of World War I. The parish belonged to the Greek Catholic deanery of Przemyśl (previously Radymniański). Until 1860, it belonged to the parish in Łętownia, later it functioned independently, with branch churches in Bełwin, Kuńkowce and Łętownia. After the war, it was taken over by the Roman Catholic church. Currently, it is the seat of the Roman Catholic parish in Drohojów. The Orthodox church – the present parish church – is made of brick. In 1914, during the First World War, the brick dome was destroyed by explosives. In 1917, it was built with wood.

Until 1945, it was a Greek Catholic church, and the decree of the Curia of the Latin Rite in Przemyśl on 4 April 1946 established the “Catholic Church in Drohojów.” In 1998, renovation works were started – renovation of the facade. In the years 1999-2014, the following works were performed: levelling works, planting of shrubs, construction of a larch wood choir, replacement of electrical and public address installations, replacement of windows, replacement of the sacristy door, wall insulation and painting of the façade, construction of a procession route, planting, car park construction, renovation of the fence and replacement of heating. Most of the work has been co-financed by the European Union.



Ambona, fot. B. Kuźniar
Pulpit, photo by B. Kuźniar



Chrzcielnica, fot. B. Kuźniar
Baptismal font, photo by B. Kuźniar



Kopuła, fot. B. Kuźniar
Dome, photo by B. Kuźniar



Wnętrze kościoła, widok na ołtarz główny, fot. B. Kuźniar
Interior of the church, view of the main altar, photo by B. Kuźniar

Gmina Przemyśl

Kompleks obronny budowli i umocnień Twierdzy Przemyśl, w ramach którego 45 fortyfikacji i obiektów zlokalizowanych jest na terenie 5 gmin Powiatu Przemyskiego. Na terenie gminy Przemyśl: Fort GW V „Grochowce”, Fort W VIII „Łętownia”

Twierdza Przemyśl na początku XX wieku zaliczana była do największych twierdz Europy. Zastosowano w niej najnowocześniejsze rozwiązania ówczesnej technologii. Trzykrotnie oblegana była świadkiem krwawych walk wielu narodów. Została wysadzona w marcu 1915 roku. Dziś ruiny twierdzy należą do najważniejszych zabytków architektury obronnej w Polsce i cieszą się coraz większym zainteresowaniem miłośników fortyfikacji i turystów odwiedzających miasto.

Fort GW V „Grochowce” – położony na południe od Przemyśla, typowy fort jednowałowy artyleryjski, zbudowany został w latach 1883–1885. W części szczytowej fortu długie koszary, w których mieściły się izby żołnierskie, kuchnia, magazyn żywności, pomieszczenia dla oficerów i komendanta, wartownia, areszt. W symetrycznie zbudowanym wzdłuż osi fortu schronie głównym mieścił się magazyn amunicji, przez którego środek przebiega poterna pro-

wadząca do kaponier osiowej broniącej czołowej części fosy. Z dwóch schronów pogotowia prowadziły poterny do kaponier barkowych.

Fort W VIII „Łętownia” – typowy fort jednowałowy artyleryjski, pierwszy tego typu w Przemyślu, a zarazem najmniejszy, wybudowany w latach 1881–1882. W szyi ulokowano koszary, w centralnej części znajdował się schron główny zawierający magazyn artylerii, dwa schrony pogotowia i ubikacje. Na wale między stanowiskami artyleryjskimi umieszczono poprzecznicę ze schronami pogotowia. Z poprzecznic na styku barków i czoła wału oraz jednej z poprzecznic czołowych prowadziły poterny do kaponier (osiowej i barkowych) broniących okalającej fort fosy. Na forcie zachowały się w dobrym stanie koszary szczytowe, schron główny, większość schronów pogotowia na wale oraz poterny prowadzące ze schronów do ruin kaponier w fosie.



Fort GW V „Grochowce”, fot. B. Kuźniar
Fort GW V „Grochowce”, photo by B. Kuźniar



Przemyśl Municipality

Defensive complex of buildings and fortifications of the Przemyśl Fortress, under which 45 fortifications and facilities are located in 5 municipalities of the Przemyśl District. In the Przemyśl municipality: Fort GW V “Grochowce”, Fort W VIII “Łętownia”

At the beginning of the 20th century the Przemyśl Fortress was considered one of the largest fortresses in Europe. The most modern solutions of the contemporary technology were used in it. Besieged three times, it witnessed the bloody battles of many nations. It was blown up in March 1915. Today, the ruins of the fortress are among the most important monuments of defensive architecture in Poland and are becoming more and more popular among lovers of fortifications and tourists visiting the city.

Fort GW V “Grochowce” – located south of Przemyśl, a typical single-rampart artillery fort, was built in 1883–1885. In the neck section of the fort there were long barracks, in which there were military chambers, kitchen, food store, rooms for officers and the commander, guardhouse and prison. In the main shelter, constructed symmetrically along the axis of the fort, there was an ammunition warehouse, through the middle of which

passes a postern leading to an axial caponier defending the leading part of the moat. A postern led from two emergency shelters to the shoulder caponier.

Fort W VIII “Łętownia” – a typical single-rampart artillery fort, the first of its kind in Przemyśl, and the smallest one, was built in 1881–1882. In the neck section, a barracks was located, in the central part there was a main shelter containing an artillery warehouse, two emergency shelters and toilets. On the rampart between the artillery stands, there are traverses with emergency shelters. From the traverses at the interface of the shoulders and the front of the rampart and one of the front traverses, posterns led to the caponiers (axial and shoulder) defending the surrounding fort moat. The neck barracks, the main shelter, most of the emergency shelters on the rampart and the postern leading from the shelters to the ruins of the caponier in the moat have survived on the fort.



Fort W VIII „Łętownia”, centrum koszar, fot. B. Kuźniar
Fort W VIII „Łętownia”, barracks center, photo by B. Kuźniar



Fort W VIII „Lętownia”, centrum koszar, fot. B. Kuźniar
Fort W VIII „Lętownia”, barracks center, photo by B. Kuźniar



Schron główny, fot. B. Kuźniar
Main shelter, photo by B. Kuźniar

Gmina Stubno

Zespół cerkiewny i malowidła ścienne dawnej cerkwi w Stubienku

Cerkiew greckokatolicka pw. Narodzenia Bogarodzicy w Stubienku, obecnie rzymskokatolicki kościół filialny pw. Podwyższenia Krzyża Świętego – świątynia wzniesiona w 1849 roku na miejscu starszej drewnianej cerkwi. W niewielkiej odległości od cerkwi, od południowego zachodu, drewniana dzwonnica. Zespół otoczony starodrzewem. Przy cerkwi znajduje się cmentarz. Wszystkie połączenia dachowe pokryte blachą, ściany deskowane pionowo. Wnętrze dekorowane iluzjonistyczną polichromią z końca XIX wieku, przemalowaną w latach 70. XX wieku. Malowidła ze scenami figuralnymi i dekoracją ornamentalną oraz malowanymi elementami architektonicznymi pokrywają ściany i strop świątyni.

Pierwotnie był to budynek dwudzielny, następnie został rozbudowany w latach 90. XIX wieku o babiniec. W 1900 roku do wnętrza wstawiono nowy ikonostas z ikonami autorstwa Józefa Sydorowicza. Po wysiedleniu ludności ukraińskiej cerkiew przekazano Kościołowi rzymskokatolickiemu, lecz nie była użytkowana. W latach 60. XX wieku zaadaptowana na magazyn zboża, następnie opuszczona i zamknięta. Od 1973 roku pełni funkcję kościoła katolickiego. Ikonostas tej cerkwi znajduje się obecnie w wyposażeniu współcześnie wybudowanej cerkwi greckokatolickiej w Mokrem (Bieszczady).



Dawna cerkiew pw. Narodzenia Bogarodzicy w Stubienku, fot. B. Kuźniar
Former Orthodox church of the Nativity of the Holy Virgin in Stubienko, photo by B. Kuźniar



Dzwonnica przy dawnej cerkwi, fot. B. Kuźniar
The belfry of the former Orthodox church, photo by B. Kuźniar

Stubno Municipality

Orthodox church complex and wall paintings of the former Orthodox church in Stubienko

The Greek Catholic Orthodox church of the Nativity of the Mother of God in Stubienko, currently the Roman Catholic church of the Exaltation of the Holy Cross – a temple erected in 1849 on the site of an older wooden church. Not far from the church, to the south-west, there is a wooden belfry. The complex is surrounded by old trees. There is a cemetery next to the church. All of the roof surfaces are covered with sheet metal, the walls are boarded vertically. The interior is decorated with illusionistic polychrome from the late nineteenth century, repainted in the 1970s. Murals with figural scenes and

ornamental decoration as well as painted architectural elements cover the walls and ceiling of the temple.

It was originally a bipartite building, then it was expanded in the 1890s with a women's gallery. In 1900, a new iconostasis with icons by Józef Sydorowicz was placed in the interior. After the Ukrainian population was displaced, the church was handed over to the Roman Catholic Church, but it was not used. In the 1960s, it was converted into a grain warehouse, then abandoned and closed. Since 1973, it has been a Catholic church. The iconostasis from this church is currently in the collection of the newly built Greek Catholic church in Mokre (Bieszczady).



Arboretum w Bolestraszcach, Muzeum Przyrodnicze, fot. B. Kuźniar
Arboretum in Bolestraszyce, Natural History Museum,
photo by B. Kuźniar



Arboretum w Bolestraszcach, fot. B. Kuźniar
Arboretum in Bolestraszyce, photo by B. Kuźniar

Gmina Żurawica

Arboretum w Bolestraszcach

Arboretum położone w odległości 7 km na północny wschód od Przemyśla należy do cennych zabytków przyrody i kultury Polski, spełniających różnorodne zadania jako: obiekt przyrodniczy, kulturowy, dydaktyczny i naukowy. Pierwotnie utworzone na terenie historycznego założenia dworsko-ogrodowego, w którym w połowie XIX wieku mieszkał i tworzył malarz Piotr Michałowski.

Arboretum powstało w 1975 roku. Organizatorem i konsekwentnym wykonawcą w latach 1975–2002 był dr hab. Jerzy Piórecki. W pierwszym okresie powierzchnia Arboretum wynosiła 9,23 ha, obecnie – 308,13 ha; w tym w oddziale w Cisowej – 283,13 ha i fort XIIIb – 2,8 ha. W Bolestraszcach zrujnowane budynki dworskie z końca

XVIII wieku wyremontowano i zaadaptowano na pracownię, sale muzealne, pomieszczenia socjalne i gospodarcze. Przed nowymi nasadzeniami wykonano szczegółową inwentaryzację układu przestrzennego w oparciu o pomiar sytuacyjno-wysokościowy, inwentaryzację dendrologiczną oraz dokumentację architektoniczną dotyczącą rekonstrukcji i renowacji historycznych budowli.

W Arboretum w Bolestraszcach zgromadzono kilka tysięcy gatunków, odmian, form roślin w kolekcjach m.in. dendrologicznej, pomologicznej, roślin wodnych, bagiennych, rzadkich, zagrożonych, ginących i chronionych we florze polskiej, roślin z rodziny wrzosowatych oraz szklarniowych, użytkowych i biblijnych.

Żurawica Municipality

Arboretum in Bolestraszyce

The arboretum, located 7 km north-east of Przemyśl, is one of the most valuable natural and cultural monuments in Poland, fulfilling various roles as: a natural, cultural, didactic and scientific site. It was originally created in the area of a historic manorial garden, where in the mid-nineteenth century, the painter Piotr Michałowski lived and created.

The Arboretum was founded in 1975. The organizer and diligent servant in the years 1975–2002 was dr hab. Jerzy Piórecki. In the first period, the area of the Arboretum was 9.23 ha, currently – 308.13 ha; including in the Cisowa section – 283.13 ha and fort XIIIb – 2.8 ha. In Bolestraszyce, ruined manor buildings from the late 18th century were

renovated and adapted for workshops, museum rooms, social and business rooms. Before the new plantings, a detailed inventory of the spatial layout was made on the basis of situational-height measurement, dendrological inventory and architectural documentation regarding the reconstruction and renovation of historical buildings.

In the Arboretum in Bolestraszyce, several thousand species, varieties, and plant forms have been gathered in collections, including dendrological, pomological, aquatic, wetland, rare, threatened, endangered and protected species among Polish flora, heath, greenhouse, utility and biblical plants.



Lokalna Grupa Działania „ZIELONE BIESZCZADY” jest partnerstwem składającym się z przedstawicieli sektora publicznego, gospodarczego, społecznego i mieszkańców. Teren działania obejmuje terytorium siedmiu gmin województwa podkarpackiego, do których należą gminy: Czarna, Lutowiska, Ustrzyki Dolne, Solina, Olszanica, Tyrawa Wołoska i Sanok.

Obszar LSR obejmuje tereny góryste o dużej wartości przyrodniczej odznaczające się na tle województwa jak i kraju, czystością środowiska oraz dużym zalesieniem. Główne atrakcje turystyczne regionu to masywy górskie, walory krajobrazowe, jeziora Solińskie i Myczkowieckie o pierwszej klasie czystości wód wraz z infrastrukturą rekreacyjno-wypoczynkową oraz przede wszystkim specyficzny bieszczadzki klimat. Przyciąga także tutejsza bogata kuchnia regionalna, do której należą m.in.: knysze, fuczki, proziaki, pierogi z kapustą i z grzybami, gołąbki z tartych ziemniaków, babka ziemniaczana. Osobliwość tego obszaru wynika również z niesamowitej mieszanki kulturowej i narodowościowej. Bieszczady dzięki kolejnym migracjom ludności stały się bowiem symbolem tolerancji kulturowej, znanym wszystkim Polakom. Charakterystycznymi dla terenu stały się dwie grupy etnograficzne – Bojków i Łemków, które łączyło wyznanie greckokatolickie, różniły natomiast sposoby ubierania się, budowania domów i cerkwi oraz język.

LGD stara się, aby Bieszczady postrzegane były jako miejsce turystyki aktywnej i ambitnej z wykorzystaniem walorów kulturowych i naturalnych regionu, jednakże w zgodzie z naturą, w którym zrównoważony rozwój społeczny i gospodarczy oparty jest na czystym środowisku przyrodniczym, dziedzictwie historyczno-kulturowym oraz partnerskiej współpracy samorządów, przedsiębiorstw i organizacji społecznych, która umożliwi obecnym oraz przyszłym mieszkańcom Bieszczadów warunki do trwałego polepszania jakości życia, a odwiedzającym je turystom warunki do atrakcyjnego wypoczynku i rekreacji.

Przykłady działań aktywizacyjnych w ramach wdrażania LSR: Dzień Drwała w Bukowcu, Bieszczadzkie Święto Pszczoły w Pszczelinach, Bieszczadzki Festiwal Sztuk w Czarnej, Święto Chleba w Ustrzykach Dolnych, Festiwal Twórczości Ludowej w Tyrawie Wołoskiej, Kermasz Karpackich Smaków w Mrzyglodzie, Biesiada Kół Gospodyń Wiejskich z terenu Gminy Olszanica.

The Local Action Group “ZIELONE BIESZCZADY” (“GREEN BIESZCZADY”) is a partnership made up of representatives of the public, economic, social and residential sectors. Its area of activity covers the territory of seven municipalities of the Podkarpackie Voivodeship, which are: Czarna, Lutowiska, Ustrzyki Dolne, Solina, Olszanica, Tyrawa Wołoska and Sanok.

The LDS area covers mountainous areas of high natural value, relative to the voivodeship and the country, environmental purity and large-scale afforestation. The main tourist attractions of the region are mountain ranges, landscapes, lakes Solina and Myczkowieckie, with first class water quality and recreational and leisure infrastructure, and, above all, the specific Bieszczady climate. Visitors are also attracted by the rich regional cuisine, which includes, among others: knish, sauerkraut pancakes, Polish pitta bread, dumplings with cabbage and mushrooms, stuffed cabbage with mashed potatoes, potato pound cake. The singularity of this area is also due to the incredible ethnic and cultural mix. Thanks to subsequent migrations of the population, the Bieszczady have become a symbol of cultural tolerance, known to all Poles. Two ethnographic groups – the Boyks and the Lemks – became characteristically associated with the area, connected by the Greek Catholic religion, but differing in their ways of dressing, building of houses and churches as well as language.

The LAG strives to ensure that the Bieszczady Mountains are seen as a place of active and ambitious tourism taking advantage of the cultural and natural attributes of the region, but in harmony with nature, where sustainable social and economic development is based on a clean natural environment, historical and cultural heritage and partnerships between local governments, enterprises and social organizations that will enable current and future residents of Bieszczady to improve the quality of life and the conditions for attractive leisure and recreation for visiting tourists.

Examples of activation measures within the implementation of the LDS: Lumber Day in Bukowiec, the Bieszczady Bee Festival in Pszczeliny, the Bieszczady Festival of Arts in Czarna, the Bread Festival in Ustrzyki Dolne, the Folk Creativity Festival in Tyrawa Wołoska, the Carpathian Tastes Fair in Mrzyglód, the Rural Housewives’ Country Feast from the area of the Olszanica municipality.

Bieszczadzkie knysze

Składniki na ciasto:

0,5 kg mąki poznańskiej
2 szkl. zsiadłego mleka
(ewentualnie kefiru)
1 płaska łyżeczka sody
oczyszczonej
szczypta soli

Składniki na farsz:

0,5 kg ziemniaków
0,25 dag sera białego
1 cebula przesmażona
na 2 łyżkach masła
ulubione zioła, np. majeranek,
tymianek
sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki na ciasto mieszamy, ciasto musi być dosyć gęste, „nielejące” (ale nie tak gęste jak na pierogi). Odstawić na chwilę, aby „odpoczęło”.

Ziemniaki ugotować, przepuścić przez praskę, dodać biały ser pokruszony widelcem, podsmażoną i ostudzoną cebulkę. Doprawić na „ostro” solą, pieprzem i ziołami. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm i wykrywać krążki, na każdy nałożyć łyżeczkę farszu, skleić jak pierogi. Smażyć z obu stron ok. 10 min na głębokim oleju.

Koło Gospodyń Wiejskich Babiniec w Czarnej



Bieszczady knish

Ingredients for the dough:

0.5 kg of Poznań flour
2 cups of curdled milk (or kefir)
1 level teaspoon baking soda
pinch of salt

Ingredients for the filling:

0.5 kg of potatoes
0.25 dag of white cheese
1 onion fried in 2 tablespoons
of butter
favourite herbs, e.g. marjoram,
thyme
salt and pepper to taste

Preparation method:

Mix all the ingredients for the dough, the dough must be quite thick, not “runny” (but not as dense as for dumplings). Set aside for a moment to “rest”.

Boil the potatoes, pass through a press, add the white cheese crushed with a fork and the fried and cooled onion. Season strongly with salt, pepper and herbs. Roll out the dough to a thickness of about 0.5 cm and cut out discs, place a teaspoon of stuffing on each, stick together like dumplings. Fry on both sides for approx. 10 minutes in deep oil.

Babiniec Country Housewives Circle in Czarna

Fuczki – bieszczadzkie placki z kiszonej kapusty

Składniki:

300 g kapusty kiszonej
1 szkl. mąki pszennej
1 jajko
¾ szklanki mleka
kminek mielony, majeranek
olej do smażenia
2 łyżki majonezu
2 łyżki jogurtu naturalnego
1 ząbek czosnku
zioła prowansalskie do smaku
sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy jajko i mleko. Miksujemy, aż ciasto będzie gładkie. Kapustę kiszoną odciskamy z nadmiaru soku, drobno kroimy i dodajemy do ciasta naleśnikowego. Ciasto przyprawiamy do smaku kminkiem, majerankiem oraz solą i pieprzem. Na patelni rozgrzewamy olej. Za pomocą łyżki kładziemy placuszki i smażymy z każdej ze stron na złoty kolor. Usmażone placuszki kładziemy na ręczniku papierowym, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.

Majonez łączymy z jogurtem naturalnym. Dodajemy wyciśnięty przez praskę czosnek, zioła prowansalskie oraz sól i pieprz do smaku.

Usmażone placuszki podajemy z sosem.

Koło Gospodyń Wiejskich w Stańkowej

“Fuczki” – Bieszczady sauerkraut pancakes

Ingredients:

300 g of sauerkraut
1 glass of wheat flour
1 egg
¾ cup of milk
ground caraway, marjoram
oil for frying
2 tablespoons of mayonnaise
2 tablespoons of natural
yoghurt
1 clove of garlic
Herbes de Provence to taste
salt and pepper to taste

Preparation method:

Pour the flour into a bowl, add the egg and milk. Mix until the dough is smooth. Add the sauerkraut with excess juice, finely cut and add to the pancake batter. Season the batter with caraway, marjoram, salt and pepper. Heat the oil in a frying pan. Using a spoon, place pancakes and fry on each side until golden. Place the fried pancakes on a paper towel to drain off excess fat.

Combine the mayonnaise and natural yoghurt. Add garlic, Herbes de Provence and salt and pepper to taste.

Serve the fried pancakes with the sauce.

Stańkowa Country Housewives Circle



Gołąbki z ziemniaków

(Przepis na 20 porcji)

Składniki:

1 główka kapusty o średniej wielkości
3 kg ziemniaków
3 cebule
30 dag sera białego
tłuszcz
sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Kapustę zaparzyć, ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Część ziemniaków przelewamy przez sito, aby trochę odciekły. Do gotowych ziemniaków dodajemy usmażoną cebulę, ser i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Robimy gołąbki, gotujemy na wolnym ogniu około 2 godz. Podajemy z usmażoną cebulką lub usmażoną śmietaną.

Potrawa ta zachwyca swoim smakiem, robiono ją już z dziada pradziada ciągle ulepszając. Babcię nasze surowe zrobione gołąbki zalewały słodką śmietaną i one, gotując się na wolnym ogniu, nabierały smaku. Przy wykopkach głównym posiłkiem były gołąbki.

Koło Gospodyń Wiejskich w Uhercach Mineralnych

Stuffed cabbage with mashed potatoes

(Recipe for 20 servings)

Ingredients:

1 head of medium-sized cabbage
3 kg of potatoes
3 onions
30 dag of white cheese
fat
salt and pepper to taste

Preparation method:

Blanch the cabbage, peel the potatoes and finely grate. Pass some of the potatoes through a sieve to let them drain a little. Add the fried onion and cheese to the boiled potatoes and season to taste with salt and pepper. Wrap in the cabbage leaves and bake on a low heat for about 2 hours. Serve with fried onion or cream.

This dish delights with its taste, it has been passed down through generations who constantly improved it. Our grandmothers poured sweet cream onto stuffed cabbage and they took on the flavour when cooking on a low heat. The main meal at the trenches was stuffed cabbage.

Uherce Mineralne Country Housewives Circle



Karpacka baba drożdżowa

(Przepis na 20 porcji)

Składniki na ciasto:

1 kg mąki pszennej
10 dag drożdży
10 jaj
2 szkl. cukru
2 cukry wanilinowe
1 kostka masła
2 szkl. mleka
kandyzowana skórka
z pomarańczy
10 dag rodzynek
szczypta soli

Składniki na kruszonkę:

10 dag margaryny
10 dag mąki
10 dag cukru pudru

Sposób przygotowania:

Z drożdży, łyżki cukru, łyżki mąki i 3 łyżek mleka zrobić rozczyń, przykryć miskę suchą ściereczką i odstawić do wyrośnięcia.

9 żółtek i 1 całe jajo utrzeć z cukrem i cukrem wanilinowym na puch.

Mąkę przesiać do miski, dodać wyrośnięty rozczyń, podgrzane mleko, jaja z cukrem i dokładnie wymieszać (ok. 10 min).

Dodać roztopione masło, skórkę z pomarańczy oraz sparzone rodzyunki. Mieszać tak długo, aż ciasto zacznie „odchodzić” od ręki. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość (ok. 1 godz.).

Przełożyć ciasto do dużej blachy na 15 min.

W międzyczasie przygotować kruszonkę, łącząc wszystkie składniki ze sobą. Włożyć do lodówki na około 1 godzinę.

Zetrzeć na wierzch ciasta zimną kruszonkę, ciasto wstawić do rozgrzanego piekarnika. Piec 60 minut w temp. 180°C.

Koło Gospodyń Wiejskich w Polanie

Carpathian yeast cake

(Recipe for 20 servings)

Preparation method:

Prepare a solution with the yeast, a tablespoon of sugar, a tablespoon of flour and 3 tablespoons of milk, cover the bowl with a dry cloth and set aside to rise.

Whip 9 egg yolks and 1 whole egg with the rest of the sugar and the vanilla sugar until fluffy.

Sift the rest of the flour into a bowl, add the prepared solution, warmed milk, the eggs and sugar mixture and mix thoroughly (about 10 minutes).

Add melted butter, orange peel and blanched raisins. Stir until the dough begins to “pull away” from the hand. Put in a warm place to rise, it will double its volume (about 1 hour).

Put the dough into a large baking tray for 15 minutes.

In the meantime, prepare the crumble, combine all ingredients together. Put in the fridge for about 1 hour. Spread the cold crumble on the top of the dough and put into a preheated oven. Bake for 60 minutes at 180°C.

Polana Country Housewives Circle

Ingredients for the dough:

1 kg of wheat flour
10 dag of yeast
10 eggs
2 glasses of sugar
2 vanilla sugars
1 cube of butter
2 glasses of milk
candied orange peel
10 dag of raisins
pinch of salt

Ingredients for the crumble:

10 dag of margarine
10 dag of flour
10 dag of castor sugar



Proziaki

Składniki:

1 kg mąki pszennej
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżka soli
2 jaja
0,5 l kwaśnego mleka lub kefiru (można zwiększyć ilość w zależności od tego, ile „zabierze” mąka)

Sposób przygotowania:

Do miski wsypujemy mąkę, sodę, sól, wbijamy jaja i wlewamy po trochu kwaśne mleko i razem wyrabiamy. Ciasto ma być „luźniejsze”, miękkie.

Wykładamy na stolnicę, rozwałkowujemy na grubość 1 cm, wykrawamy szklanką i pieczemy na blasze.

Masło czosnkowe:

Domowe masło mieszamy z posiekanym czosnkiem niedźwiedzim i odrobiną soli. Proziaki podajemy z masłem czosnkowym lub konfiturą.

Koło Gospodyń Wiejskich w Orelcu

“Proziaki” – Polish pitta bread

Ingredients:

1 kg of wheat flour
1 teaspoon of baking soda
1 tablespoon of salt
2 eggs
0.5 l of sour milk or kefir (you can increase the amount depending on how much the flour “takes”)

Preparation method:

Pour the flour, baking soda, salt and beaten eggs into a bowl, then pour in a little of the sour milk and knead together. The dough should be “loose” and soft.

Place it onto a pastry board, roll it out to a thickness of 1 cm, cut out circles with a glass and bake them on a baking tray.

Garlic butter:

Mix homemade butter with chopped wild garlic and a pinch of salt. Serve the proziaki with the garlic butter or jam.

Orelec Country Housewives Circle





Gmina Czarna

Jaskinia w Rosolinie

Jaskinia w Rosolinie jest jednym z ciekawszych miejsc, które warto odwiedzić w Gminie Czarna. Jaskinia znajduje się w nieistniejącej obecnie wsi Rosolin nad potokiem Czarny u podnóża stóp Moklika (675 m n.p.m.). Grota swoje istnienie zawdzięcza płynącemu u jej podnóża potokowi Czarny, który przez lata w skalnym urwisku wyżłobił kilka wnęk, z których największa ma około 8 m głębokości. Do

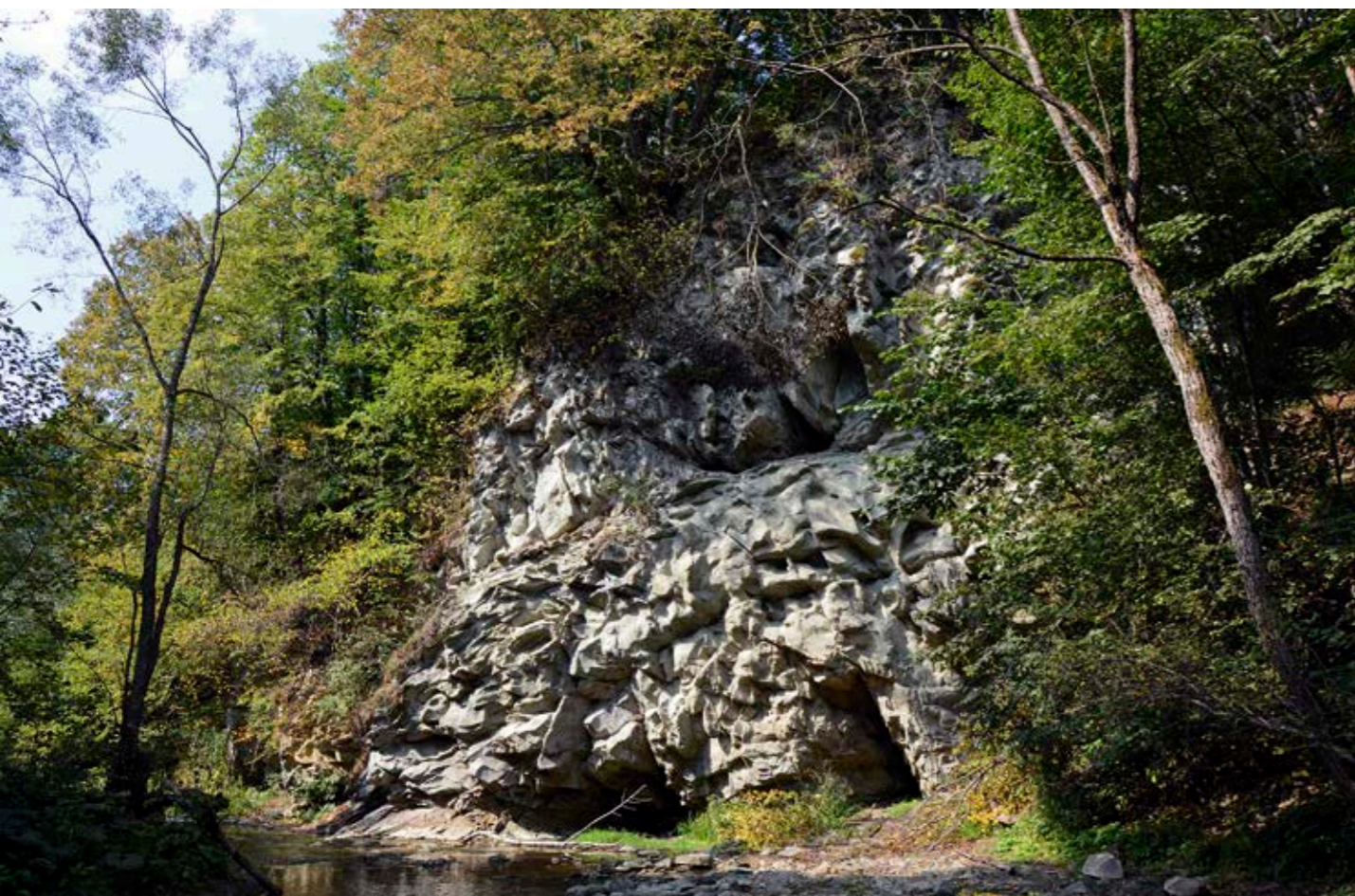
groty prowadzi ścieżka historyczno-przyrodnicza „Jaskinia w Rosolinie” oznaczona zielonym kolorem, rozpoczynająca się w miejscowości Polana na skrzyżowaniu szlaku niebieskiego PTTK z drogą leśną. Długość ścieżki wynosi 9,3 km. Grota oraz skała przy jaskini robią na odwiedzających to miejsce duże wrażenie, ponieważ jest to bardzo rzadko spotykana forma krajobrazu na tym terenie.

Czarna Municipality

Cave in Rosolin

The cave in Rosolin is one of the most interesting places to visit in the Czarna Municipality. The cave is located in the now defunct village of Rosolin over the Czarna stream at the foot of Moklik (675 m a.s.l.). The cave owes its existence to the Czarna stream flowing at its foot, which for years has carved out several recesses in the rock cliff, the largest of which is approximately 8m deep.

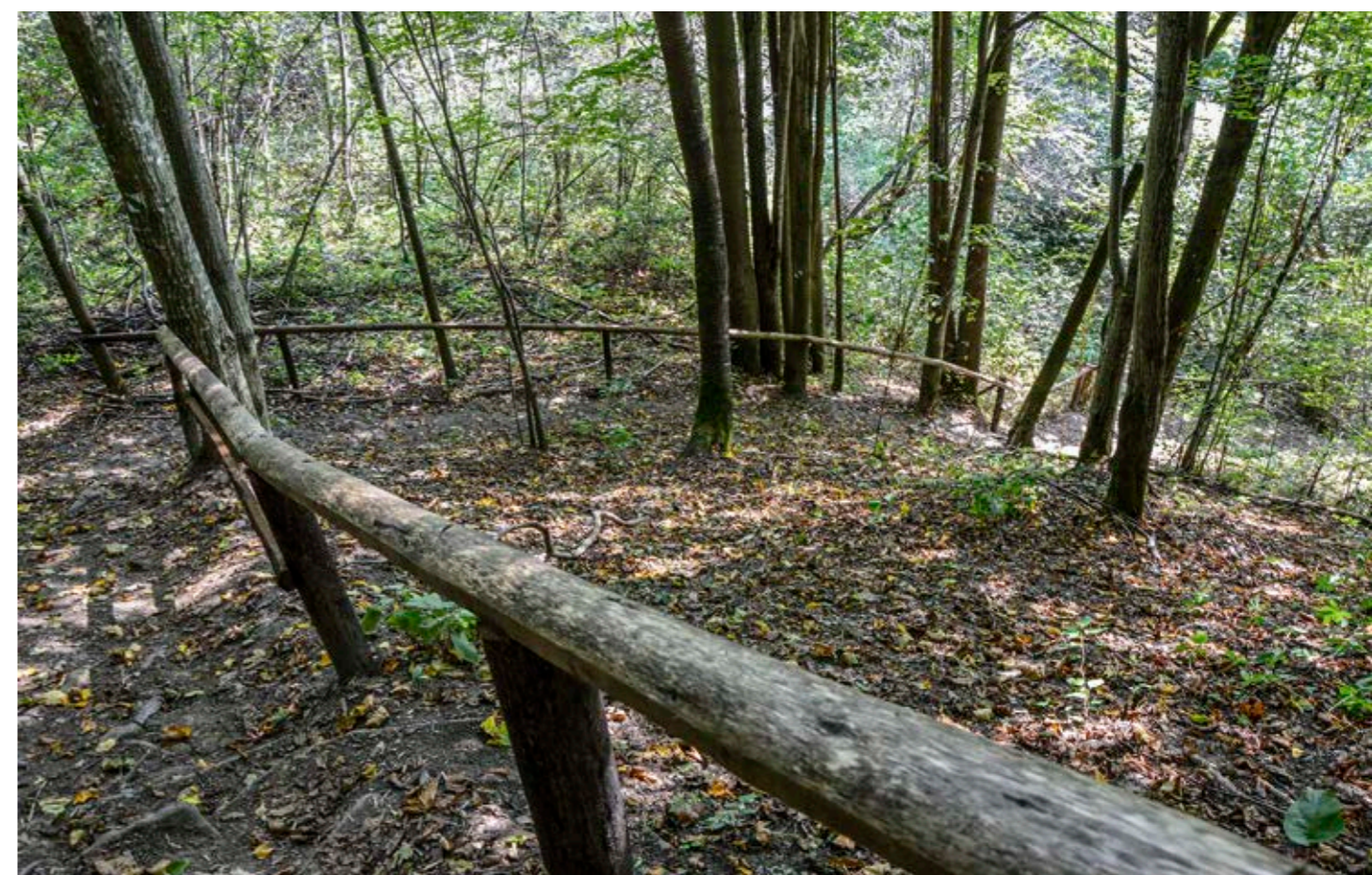
A historical-nature path, “Cave in Rosolin”, marked in green, leads to the cave starting in the village of Polana at the intersection of the Polish Tourist and Sightseeing Society’s blue trail with the forest road. The trail is 9.3 km long. The cave and the rock near the cave make a great impression on visitors, because it is a very rare form of landscape in this area.



Jaskinia w Rosolinie nad potokiem Czarny, fot. B. Kuźniar
Rosolin Cave by the Czarny stream, photo by B. Kuźniar



Widok na teren dawnej wsi Rosolin, fot. B. Kuźniar
View over the area of the former village of Rosolin, photo by B. Kuźniar



W drodze do jaskini, fot. B. Kuźniar
On the way to the cave, photo by B. Kuźniar



Cerkiew w Smolniku nad Sanem, fot. B. Kuźniar
Orthodox church in Smolnik nad Sanem (Smolnik on the San), photo by B. Kuźniar

Gmina Lutowska

Cerkiew w Smolniku nad Sanem

Cerkiew w Smolniku nad Sanem włączona została do podkarpackiego Szlaku Architektury Drewnianej i jest jednym z najpiękniejszych zabytków obiektów sakralnych w Bieszczadach. Wzniesiono ją w 1791 roku jako cerkiew greckokatolicką pw. św. Michała Archanioła. Świątynia zbudowana została jako budowla trójdzielna o konstrukcji zrębowej, każda z nich posiada dach namiotowy z załosem.

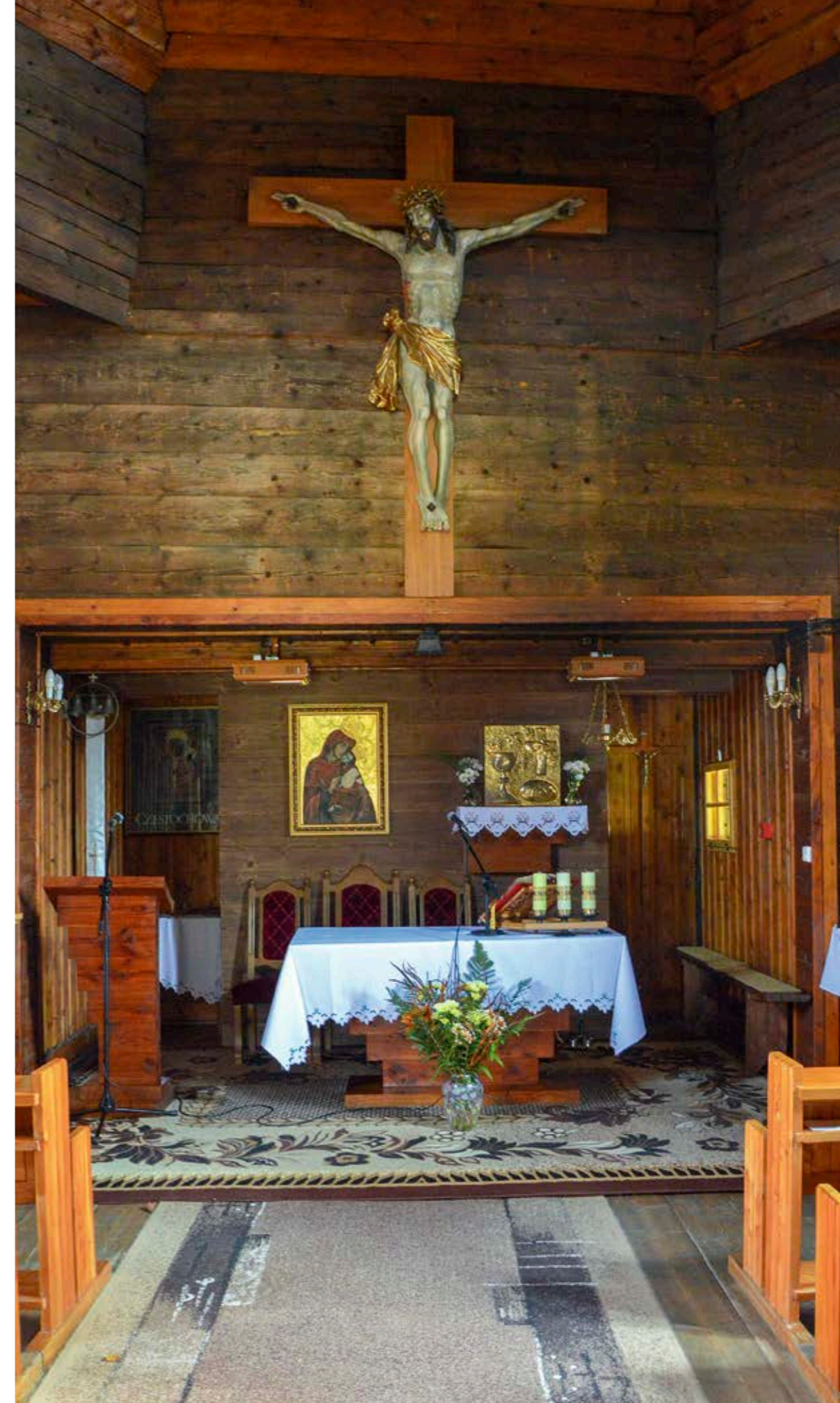
Lutowska Municipality

Orthodox church in Smolnik nad Sanem (Smolnik on the San)

The Orthodox church in Smolnik nad Sanem was incorporated into the Podkarpackie Wooden Architecture Route and is one of the most beautiful monuments of sacred buildings in the Bieszczady Mountains. It was erected in 1791 as the Greek Catholic church of St. Michael the Archangel. The temple was built as a log construction with a three-part structure, each of which has a pavilion roof with an alcove.

W 1956 roku świątynię umieszczono w wykazie cerkwi zabytkowych, a w 1969 roku wpisano do rejestru zabytków. W 1974 roku cerkiew została konsekrowana na filialny kościół rzymskokatolicki pw. Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny. Od 2013 roku jest wpisana na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO.

In 1956, the temple was placed on the list of historic Orthodox churches, and in 1969 it was entered into the register of monuments. In 1974 the church was consecrated as the filial Roman Catholic church of the Assumption of the Blessed Virgin Mary. Since 2013 it has been on the UNESCO List of World Heritage sites.



Wnętrze cerkwi w Smolniku nad Sanem, fot. B. Kuźniar
The interior of the orthodox church in Smolnik nad Sanem (Smolnik on the San), photo by B. Kuźniar

Gmina Olszanica

Pałac w Olszanicy

Gmina Olszanica położona między Ustrzykami a Leskiem, jest jednym z bardziej atrakcyjnych pod względem turystycznym i rekreacyjnym regionów kraju. Wśród zabytków szczególne znaczenie ma eklektyczny pałac, który powstał w 1905 roku.

Pałac w swej budowie posiada wieżę z charakterystyczną kopułą, składającą się z czterech małych wieżyczek. Całość otoczona jest nawodnioną fosą. W bliskim otoczeniu znajdują się zabudowania dworskie, czyli oficyna i kuźnia.

Olszanica Municipality

Palace in Olszanica

The Olszanica municipality, located between Ustrzyki and Lesko, is one of the most attractive regions of the country in terms of tourism and recreation. Amongst the monuments, the eclectic palace, which was created in 1905, is of particular importance.

The palace in its construction has a tower with a characteristic dome, consisting of four small towers. The whole is surrounded by an irrigated moat. In the immediate surroundings are court buildings, i.e. an annex and a forge.

Pałac otoczony jest rozległym parkiem dworskim z XIX wieku. Romantyczne aleje, nastrojowe latarnie sprawiają, że otoczenie staje się bajkowe.

Obecnie pałac pełni rolę ośrodka konferencyjno-wczasowego. Kompleks posiada 125 miejsc noclegowych, do których należą apartamenty, pokoje, family room oraz domek „Marianna”. Na strefę wypoczynku składają się m.in.: basen, sauna, siłownia, szachy plenerowe i plac zabaw dla dzieci.

The palace is surrounded by a large court park from the 19th century. Romantic avenues and atmospheric lanterns create a fairy-tale environment.

The palace currently serves as a conference and holiday centre. The complex has 125 beds, which include apartments, rooms, a family room and the “Marianna” house. The leisure zone consists of, among others, a swimming pool, sauna, gym, outdoor chess and a children’s playground.



Park pałacowy, fot. B. Kuźniar
Palace park, photo by B. Kuźniar



Pałac w Olszanicy, fot. B. Kuźniar
Palace in Olszanica, photo by B. Kuźniar

Gmina Sanok

Rynek w Mrzygłodzie

Mrzygłód, dawne miasteczko położone w dolinie Sanu na obrzeżu Gór Czarnych. Szeroką Dolinę zamyka od zachodu Pasma Sosne z kulminacjami Polanka 505 m n.p.m. oraz Głęboka 526 m n.p.m., od północy Góra Przysłup 445 m n.p.m., od wschodu za rzeką San Diabla Góra 334 m n.p.m. oraz masywy leśne Gór Sanocko-Turczańskich.

Zabytkowy układ architektoniczny rynku jest jedną z najciekawszych atrakcji regionu. Domy rozmieszczone wzdłuż pierzei rynku wzniesione zostały po pożarze w 1893 roku. Ustawione do niego kalenicowo lub szczytowo, drewniane, konstrukcji zrębowej. Parterowe, na murowanych piwnicach. Dachy dwuspadowe, kryte

blachą, szczyty szalowane deskami, niekiedy z ozdobną wycinanką. Na rynku znajduje się Kuźnia – dom nr 12. Zbudowana koźcem XIX wieku, konstrukcji zrębowej, połączona z budynkiem gospodarczym. W XVII wieku Mrzygłód znany był z wyrobu ceramiki, mieszkańcy trudnili się również flisactwem, spławiając sól, drewno i dziegieć. Według miejscowej legendy przy budowie kościoła pracowali Krzyżacy – jeńcy spod Grunwaldu.

Rynek miejski zdobi pomnik Władysława Jagiełły. Pomnik postawiony w 1910 roku, został zniszczony przez Niemców w 1942 roku. Posąg odtworzono w 1960 roku, następnie w 2010 roku.

Sanok Municipality

Market square in Mrzygłód

Mrzygłód, an old town in the San valley on the edge of the Black Mountains. Szeroka Dolina ('Wide Valley') is closed from the west by Pasma Sosne ('Pine Range') with the peaks of Polanka 505 m above sea level. and Głęboka 526 m a.s.l., from the north Mt. Przysłup 445 m a.s.l., from the east behind the river San Mt. Diabla 334 m a.s.l. and the forest massifs of the Sanocko-Turczańskie Mountains.

The historic architectural layout of the market square is one of the most interesting attractions of the region. Houses arranged along the side of the square were built after a fire in 1893. They were set up with a ridged or peaked wooden one-story ground floor construction, on brick basements with pitched roofs, covered with

sheet metal, peaks planked with boards, sometimes with a decorative cut-out. There is a Forge in the square – house no. 12, built at the end of the 19th century, with a log construction, connected to an outbuilding. In the 17th century, Mrzygłód was known for making pottery, the inhabitants were also involved in rafting, drifting salt, wood and tar. According to a local legend, Teutonic Knights – prisoners from Grunwald – worked on the construction of the church.

The town square is adorned with a monument to Władysław Jagiełło. The monument, erected in 1910, was destroyed by the Germans in 1942. The statue was reconstructed in 1960, and again in 2010.



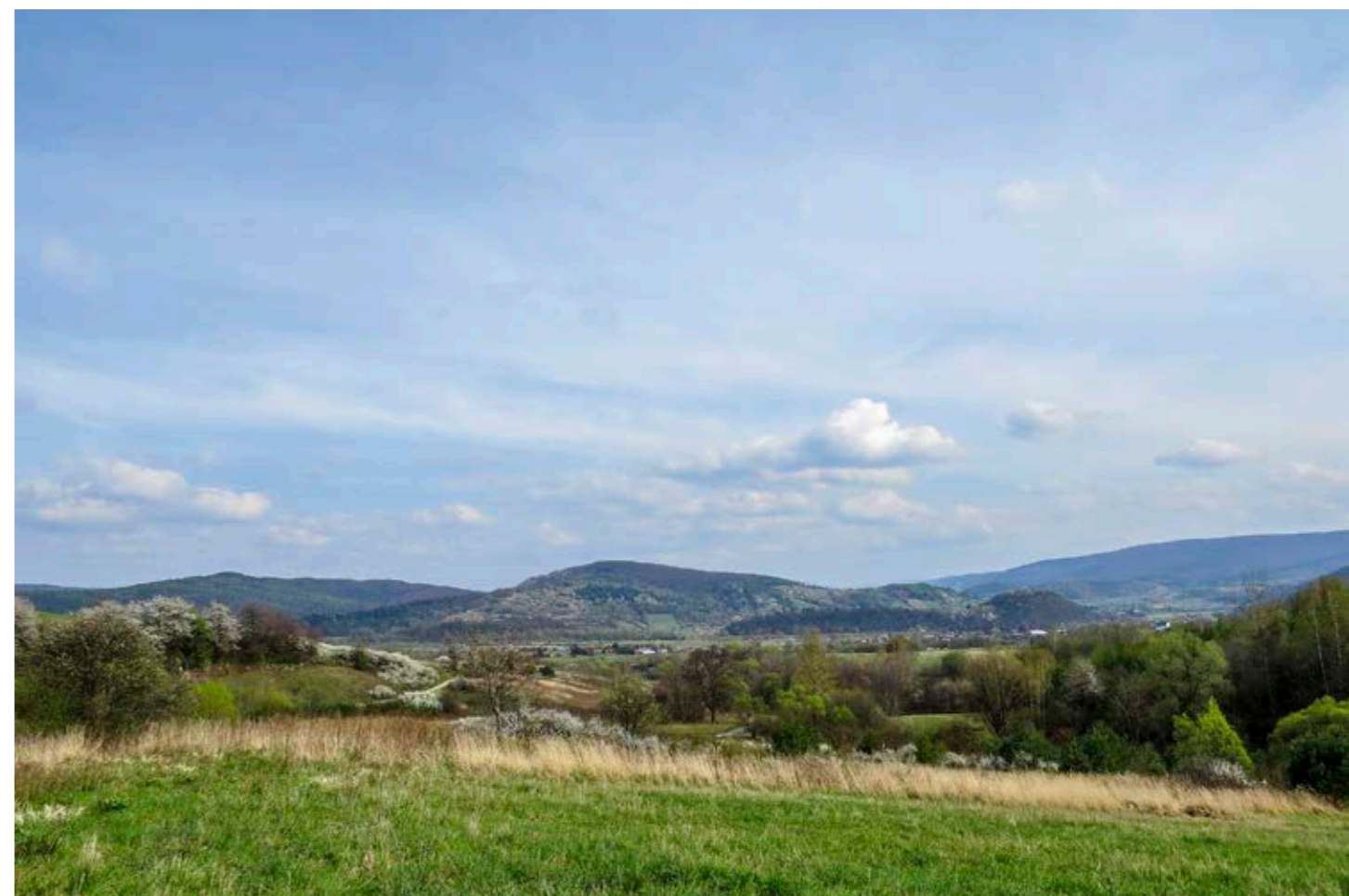
Mrzygłód, zabudowa miasteczka galicyjskiego, fot. S. Orłowski
Mrzygłód, development of the Galician town, photo by S. Orłowski



Pomnik króla Władysława Jagiełły w rynku w Mrzygłodzie, fot. S. Orłowski
Monument of King Władysław Jagiełło in the market square in Mrzygłód, photo by S. Orłowski



Rynek w Mrzygłodzie, fot. S. Orłowski
Market square in Mrzygłód, photo by S. Orłowski



Mrzygłód, panorama na wieś z Przełęcz pod Przysnopem, fot. S. Orłowski
Mrzygłód, panorama to the village from Przełęcz under Przysnop, fot. S. Orłowski

Gmina Solina

Zapora wodna w Solinie

Zapora wodna w Solinie przyciąga co roku rzesze turystów z całej Polski i coraz więcej obcokrajowców. Mierzy 82 m wysokości oraz 664 m długości i tworzy największy sztuczny zbiornik w Polsce – Jezioro Solińskie. Tama powstała w latach 60. XX wieku i spiętrza wody dwóch rzek: Sanu oraz Solinki. W 2018 roku mija 50 lat od jej powstania. Jest jednym z najpopularniejszych deptaków spacerowych w kraju.

W 2015 roku na jednej ze ścian zapory utworzony został największy na świecie ekomural. Po jeziorze pływają statki spacerowe, a przy jego linii brzegowej funkcjonuje wiele wypożyczalni sprzętu wodnego. Akwen ten jest rajem

dla żeglarzy, co roku odbywają się na nim liczne zawody w tej dyscyplinie.

Poza spacerem po koronie zapory, możemy również zwiedzić jej wnętrze. Więcej informacji na ten temat znajdą Państwo na stronie www.solina.pl.

Zapora wraz z zalewem tworzą niepowtarzalny i korzystny dla zdrowia mikroklimat uzdrowiska w Polańczyku. Czysta woda i górskie powietrze sprzyjają również relaksowi i rekreacji.

Wokół jeziora znajduje się wiele szlaków i ścieżek spacerowych. Na odwiedzających Gminę Solina czekają liczne zabytki architektury sakralnej oraz nowo powstałe Regionalne Centrum Kultury w Myczkowie.

Solina Municipality

Dam in Solina

The Solina dam attracts crowds of tourists from all over Poland and an increasing number of foreigners every year. It measures 82 m in height and 664 m in length and creates the largest artificial reservoir in Poland – Lake Solina. The dam was built in the 1960s and collects the water of two rivers: San and Solinka. 2018 is the 50-year anniversary of its existence. It is one of the most popular walking promenades in the country.

In 2015, the largest ecomural in the world was created on one of the walls of the dam. There are pleasure craft on the lake, and many water equipment rentals operate on its shoreline. This reservoir is a paradise for sailors, every year there are numerous competitions in this discipline.

In addition to walking along the crown of the dam, we can also visit its interior. More information on this subject can be found on the website www.solina.pl.

The dam together with the lagoon create the unique and beneficial microclimate of the spa in Polańczyk. Clean water and mountain air are also conducive to relaxation and recreation.

Around the lake there are many trails and walking paths. Numerous sacred architecture monuments and the newly created Regional Centre of Culture in Myczków await visitors to the Solina Municipality.



Jezioro Solińskie, fot. K. Ulanowski
Lake Solina, photo by K. Ulanowski



Jezioro Solińskie, fot. B. Kuźniar
Lake Solina, photo by B. Kuźniar



Zapora na Solinie, fot. Ł. Kuczmarz
Solina Dam, photo by Ł. Kuczmarz

Gmina Tyrawa Wołoska

Galeria rzeźby „Quo Vadis” Bogusława Iwanowskiego

W gminie Tyrawa Wołoska jedną z najciekawszych atrakcji turystycznych jest galeria rzeźby „Quo Vadis”. Należy ona do znanego artysty Bogusława Iwanowskiego. Rzeźbiarz ponad 30 lat temu osiadł w malowniczej wsi otoczonej Górami Słonnymi, która swym wyglądem przypominała mu rodzinną wioskę Dorguń, leżącą na terenach dzisiejszej Białorusi.

W plenerowej galerii stoi ponad sto rzeźb. Wśród nich 40 figur związanych z historią Jana Pawła II o nazwie „Droga

życia.” W swojej bogatej kolekcji B. Iwanowski posiada trzy zbiory rzeźb związanych z Papieżem Polakiem. Do najciekawszych ekspozycji można zaliczyć także kolekcję składającą się z 74 płaskorzeźb przedstawiających władców Polski oraz ich herby.

Dramatyczna historia życia artysty spowodowała powstanie nietuzinkowej galerii, która swoimi pracami zmusza do refleksji nad własnym życiem.

Tyrawa Wołoska Municipality

“Quo Vadis” sculpture gallery by Bogusław Iwanowski

In the Tyrawa Wołoska municipality one of the most interesting tourist attractions is the sculpture gallery “Quo Vadis.” It belongs to the well-known artist Bogusław Iwanowski. The sculptor, over 30 years ago, settled in the picturesque village surrounded by the Słonne Mountains, which in its appearance reminded him of his family village of Dorguń, lying on the territory of today’s Belarus.

The outdoor gallery has over one hundred sculptures. Among them, 40 figures related to the history of John

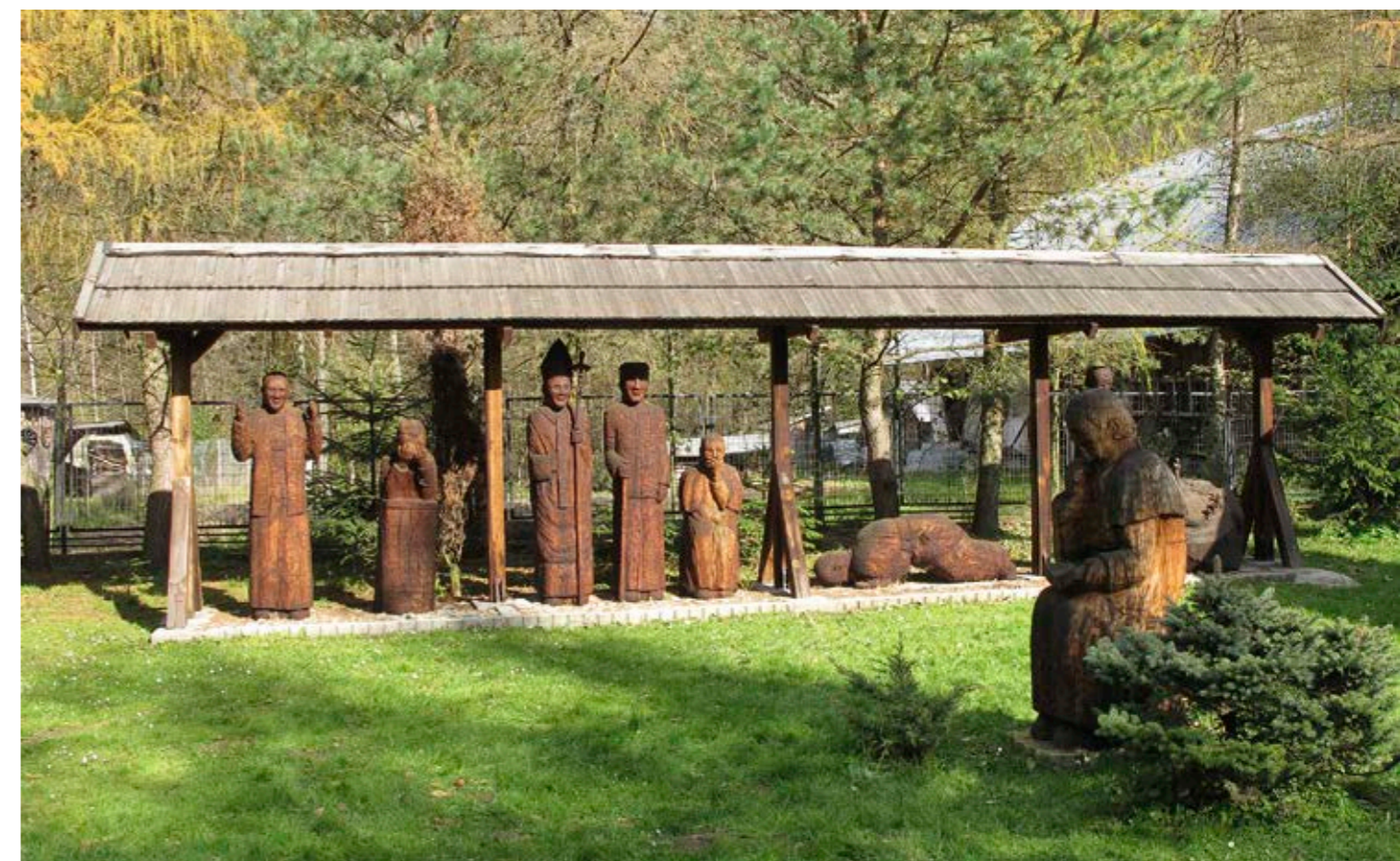
Paul II called “The Way of Life.” In his rich body of work, B. Iwanowski has three collections of sculptures related to the Polish Pope. The most interesting exhibits also include a collection consisting of 74 reliefs depicting Polish rulers and their coats of arms.

The dramatic history of the artist’s life has resulted in the creation of an extraordinary gallery whose works force you to reflect on your own life.



Bogdan Iwanowski, fot. S. Orłowski
Bogdan Iwanowski, photo by S. Orłowski

Galeria rzeźby „Quo Vadis” w Tyrawie Wołoskiej, fot. S. Orłowski
“Quo Vadis” sculpture gallery in Tyrawa Wołoska, photo by S. Orłowski



Gmina Ustrzyki Dolne

Szlak turystyczno-krajoznawczy „Korona Ustrzyckich Gór”

Korona Ustrzyckich Gór jest jednym z ciekawszych walorów turystycznych gminy Ustrzyki Dolne. Nowo powstały szlak turystyczno-krajoznawczy składa się z pięciu ustrzyckich szczytów: Kamienna Laworta, Mały Król, Holica, Gromadzyń oraz Orlik. Trasa szlaku pokrywa się z trasami szlaków spacerowych wokół Ustrzyk Dolnych oraz ze szlakiem turystycznym PTTK. Istnieje możliwość zdobycia każdego szczytu z osobna.

Celem utworzenia szlaku Korony Ustrzyckich Gór jest propagowanie zdrowego stylu życia, promocja terenów okalających miasto Ustrzyki Dolne, a także popularyzacja turystyki rodzinnej i kwalifikowanej przyjaznej mieszkańcom i turystom odwiedzającym gminę.

Ciekawą możliwością ofertowaną przez Bieszczadzkie Centrum Turystyki i Promocji w Ustrzykach Dolnych jest opcja uzyskania Certyfikatu Korony Ustrzyckich Gór po zdobyciu wszystkich pięciu wzgórz.

Ustrzyki Dolne Municipality

Tourist and sightseeing trail 'Korona Ustrzyckich Gór' ('The Crown of the Ustrzycki Mountains')

The Crown of the Ustrzycki Mountains is one of the most interesting tourist attractions of the municipality of Ustrzyki Dolne. The newly created tourist and sightseeing trail consists of five Ustrzycki peaks: Kamienna Laworta, Mały Król, Holica, Gromadzyń and Orlik. The route of the trail coincides with the routes of walking routes around Ustrzyki Dolne and the Polish Tourist and Sightseeing Society's tourist trail. It is possible to reach each summit separately.

The aim of establishing the route of the Crown of the Ustrzycki Mountains is to promote a healthy lifestyle, promotion of the area surrounding the town of Ustrzyki Dolne, as well as to promote family tourism with the qualified and friendly residents and tourists visiting the municipality.

An interesting opportunity offered by the Bieszczady Centre for Tourism and Promotion in Ustrzyki Dolne is the option of obtaining a Certificate of the Crown of the Ustrzycki Mountains after conquering all five peaks.



Korona Ustrzyckich Gór, Mały Król (642 m), fot. B. Kuźniar
The Crown of the Ustrzycki Mountains, Mały Król (642 m), photo by B. Kuźniar



Kamienna Laworta, fot. E. Baraniewicz
Kamienna Laworta, photo by E. Baraniewicz



Holica, fot. B. Kuźniar
Holica, photo by B. Kuźniar

Lokalna Grupa Działania Nasze Bieszczady swoim działaniem obejmuje pięć gmin, położonych w południowo-wschodniej części województwa podkarpackiego, w obszarze o wybitnej atrakcyjności turystycznej, która cechuje Beskid Niski i Bieszczady – są to Baligród, Cisna i Lesko z powiatu leskiego oraz Komańcza i Zagórz z powiatu sanockiego. Łącznie zajmują one powierzchnię 1171,42 km² (6,6% obszaru województwa podkarpackiego), zamieszkiwaną przez 34 493 osoby. Obszar działania Lokalnej Grupy Działania Nasze Bieszczady jest obszarem spójnym przestrzennie w kontekście geograficznym (każda para gmin pozostaje w bezpośrednim lub przynajmniej w dalszym sąsiedztwie, tworząc tym samym zwarty geograficznie obszar). W granicach obszaru objętego Strategią Rozwoju Lokalnego występują 2 miasta (Zagórz i Lesko) o liczbie mieszkańców nieprzekraczającej 20 tys., więc fakt ich włączenia do obszaru objętego przedmiotową LSR nie rzutuje na spójność tego obszaru. Podstawą działania naszego Partnerstwa jest Lokalna Strategia Rozwoju, której celem jest wspieranie rozwoju sektora turystyczno-rekreacyjnego w oparciu o zasoby przyrodnicze, kulturalne i historyczne regionu oraz wspieranie zaplecza kulturalnego na potrzeby tak mieszkańców, jak i turystów. Przeglądanie kart tej publikacji można porównać z wędrówką po malowniczych terenach gmin Baligród, Cisna, Komańcza, Lesko i Zagórz, posiadających niezwykle walory turystyczne. Jest to okazja, żeby zobaczyć ten uroczy zakątek Bieszczadów, stworzony przez matkę naturę i pracę ludzkich rąk.



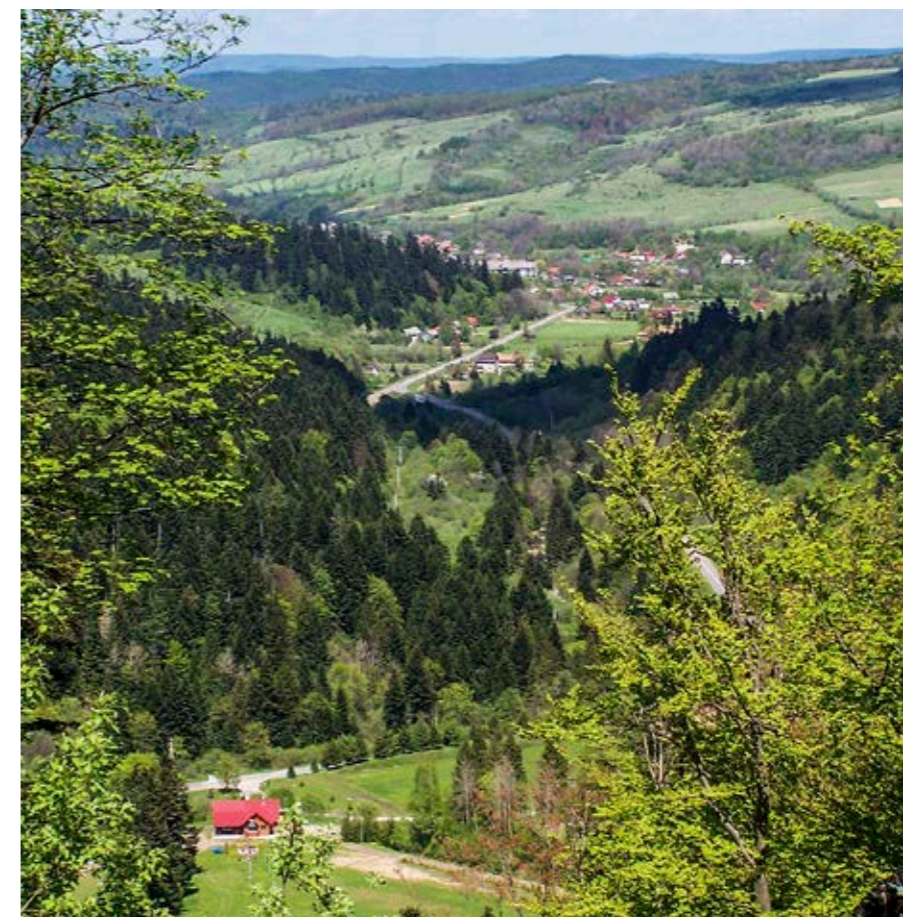
The Local Action Group Nasze Bieszczady (Our Bieszczady) covers five municipalities in its activity, located in the south-eastern part of the Podkarpackie Voivodeship, in an area of outstanding tourist attractiveness characteristic of the Beskid Niski and Bieszczady Mountains – these are Baligród, Cisna and Lesko in the Lesko district, as well as Komańcza and Zagórz in the Sanok district. In total, they cover an area of 1171.42 km² (6.6% of the Podkarpackie Voivodeship), inhabited by 34 493 people. The area of operation of the Local Action Group Nasze Bieszczady is a spatially coherent area in the geographical context (each pair of municipalities is either directly contiguous at least in the vicinity of each other, thus creating a geographically compact area). Within the area covered by the Local Development Strategy, there are two towns (Zagórz and Lesko) with a population not exceeding 20,000, so the fact that they are included in the area covered by the LDS in question does not affect the cohesion of this area. The basis for the operation of our Partnership is the Local Development Strategy, whose aim is to support the development of the tourism and recreation sector based on the natural, cultural and historical resources of the region and to support cultural facilities for the needs of both residents and tourists. Browsing through the pages of this publication can be compared with a walk through the picturesque areas of the municipalities of Baligród, Cisna, Komańcza, Lesko and Zagórz, which have extraordinary tourist attributes. It is an opportunity to see this charming corner of the Bieszczady Mountains, created by mother nature and the work of human hands.

Gmina Baligród leży w południowej części województwa podkarpackiego, w powiecie leskim. Położona jest na pograniczu Beskidu Wschodniego, w rejonie Bieszczadów Zachodnich, w obszarze Międzynarodowego Rezerwatu Biosfery „Karpaty Wschodnie” oraz w znacznej części w granicach Ciśniańsko-Wetlińskiego Parku Krajobrazowego. Ponadto gmina leży na trasie dużej obwodnicy bieszczadzkiej, stanowiącej główny szlak komunikacyjny Bieszczadów. Jest doskonałym miejscem wypadowym zarówno w góry, jak i nad wody Zalewu Solińskiego.

Dziewicza przyroda, brak obiektów przemysłowych w okolicy, duże zalesienie wraz z bogatą fauną i florą, gęsta sieć rzek i potoków górskich o kryształowej barwie, czyste powietrze oraz barwne dzieje tych okolic sprawiają, że jest to doskonale miejsce wypoczynku nie tylko dla miłośników ciszy i spokoju, fotografów i obserwatorów niepowtarzalnych widoków. Na amatorów sportu czekają tu trasy turystyczne piesze i rowerowe, a zimą wyciąg narciarski. Do ciekawych i godnych polecenia miejsc należą niewątpliwie rezerваты i pomniki przyrody: ponad 300-letni grab w Baligrodzie, „Cisy na Górze Jawor” w Kołonicach, „Woronikówka” w Jabłonkach „Gołoborze” w Rabem, Jeziorko Bobrowe k. Huczwic. Wszystkich zainteresowanych bieszczadzką fauną i florą z pewnością zaciekawi też ekspozycja Muzeum Przyrodniczo-Łowieckiego „Knieja” w Nowosiólkach.

The Baligród municipality is located in the southern part of the Podkarpackie province in the district of Lesko. It is situated on the border of the Eastern Beskids in the Western Bieszczady mountains in the International Biosphere Reserve “Eastern Carpathians” and for the most part it is located within the Ciśniańsko-Wetliński Landscape Park. Furthermore, the municipality lies on the route of the large Bieszczady pass which is the main route of the Bieszczady Mountains. It is an excellent starting point for trips both into the mountains and towards Lake Solina.

These are areas of outstanding natural beauty; there is no industry; instead, there are many forests with rich wildlife, rivers and crystal-clear mountain streams, clean air and the colorful history of this area. All these factors make it a perfect holiday destination for those who seek peace and quiet, for photographers and nature lovers as well as for sports enthusiasts, who can go hiking, mountain biking and skiing in winter. The places that are undoubtedly worth recommending are reserves and natural monuments, such as the over-300-year-old hornbeam in Baligród, “Yews on Jawor Mountain” (“Cisy na Górze Jawor”) in Kołonicze, “Woronikówka” in Jabłonki, “Gołoborze” in Rabe, “Beavers Lake” in Huczvice. Those who are interested in Bieszczady wildlife should also see the exhibits of the Museum of Nature and Hunting “Knieja” in Nowosiółki.



Widok na Baligród z wyciągu narciarskiego w Bystrem, fot. Archiwum gmina Baligród
View of Baligród from the ski lift in Bystre, photo Baligród municipality Archive



Baligród centrum, fot. Archiwum gmina Baligród
Baligród centre, photo Baligród municipality Archive



Jeziorko Bobrowe w Rabem k. Huczwic, fot. S. Orłowski
The Bobrowe Lake in Rab near Huczvice, photo by S. Orłowski



Cmentarz Wojskowy w Baligrodzie, fot. Archiwum gmina Baligród
Military Cemetery in Baligród, photo Baligród municipality Archive



Muzeum Przyrodniczo-Lowieckie „Knieja” w Nowosiółkach, ekspozycja, fot. B. Kuźniar
Museum of Nature and Hunting „Knieja” in Nowosiółki, exhibition, photo by B. Kuźniar

Pierogi z tartych ziemniaków

Składniki:

2 kg surowych ziemniaków
1 kg ugotowanych ziemniaków
5 łyżek mąki ziemniaczanej
5 łyżek mąki zwykłej
3 cebule
10 dag słoniny
10 dag boczku
1 kg kapusty kiszzonej
sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania masy:

2 kg ziemniaków zetrzeć na tarce, odcisnąć przez gazę, dodać ziemniaki ugotowane, obydwie mąki, sól, pieprz i wymieszać wszystko razem.

Sposób przygotowania farszu:

Boczek i słoninę pokroić w kostkę, podsmażyć, dodać pokrojone cebule i smażyć jeszcze chwilę. Kapustę ugotować, odcisnąć, pokroić drobno, doprawić solą i pieprzem, dodać usmażony boczek ze słoniną i cebulkami (trochę tłuszczu zostawić do okraszenia pierogów).

Sposób wykonania:

Z przygotowanej masy formować małe placuszki na środek każdego z nich dać farsz i sklejać, formować na owalny kształt.

Pierogi gotować w osolonej wodzie, delikatnie zamieszać, po wynurzeniu się pierogów z wody ugotować jeszcze ok. 5 min. Wyjąć z wody cedzakiem, okrasić tłuszczem.

Z podanej porcji wychodzi około 10–12 sztuk, w zależności od wykonanej wielkości pierogów.

KGW Zahoczewie



Dumplings with grated potatoes

Ingredients:

2 kg of raw potatoes
1 kg of boiled potatoes
5 tablespoons of potato flour
5 tablespoons of normal flour
3 onions
10 dag of pork fat
10 dag of bacon
1 kg of sauerkraut
salt and pepper to taste

The method of mass preparation:

Grate the 2 kg of potatoes, squeeze through a gauze, add the boiled potatoes as well as the flour, salt and pepper, then mix everything together.

Method of preparation of filling:

Cut the bacon and pork fat into cubes, fry, add chopped onions and fry for a while. Boil the cabbage, squeeze, cut finely, season with salt and pepper, add the fried bacon with fat and onions (leave some fat to coat the dumplings).

Method of preparation:

Form small pancakes with the prepared mass and on the centre of each of them place some of the filling and stick together, forming into an oval shape.

Boil the dumplings in salt water, stir gently, after the dumplings begin to float on the water, boil for about 5 minutes more. Remove from the water with a colander, add the fat.

The given portion produces approximately 10-12 pieces, depending on the size of the dumplings made.

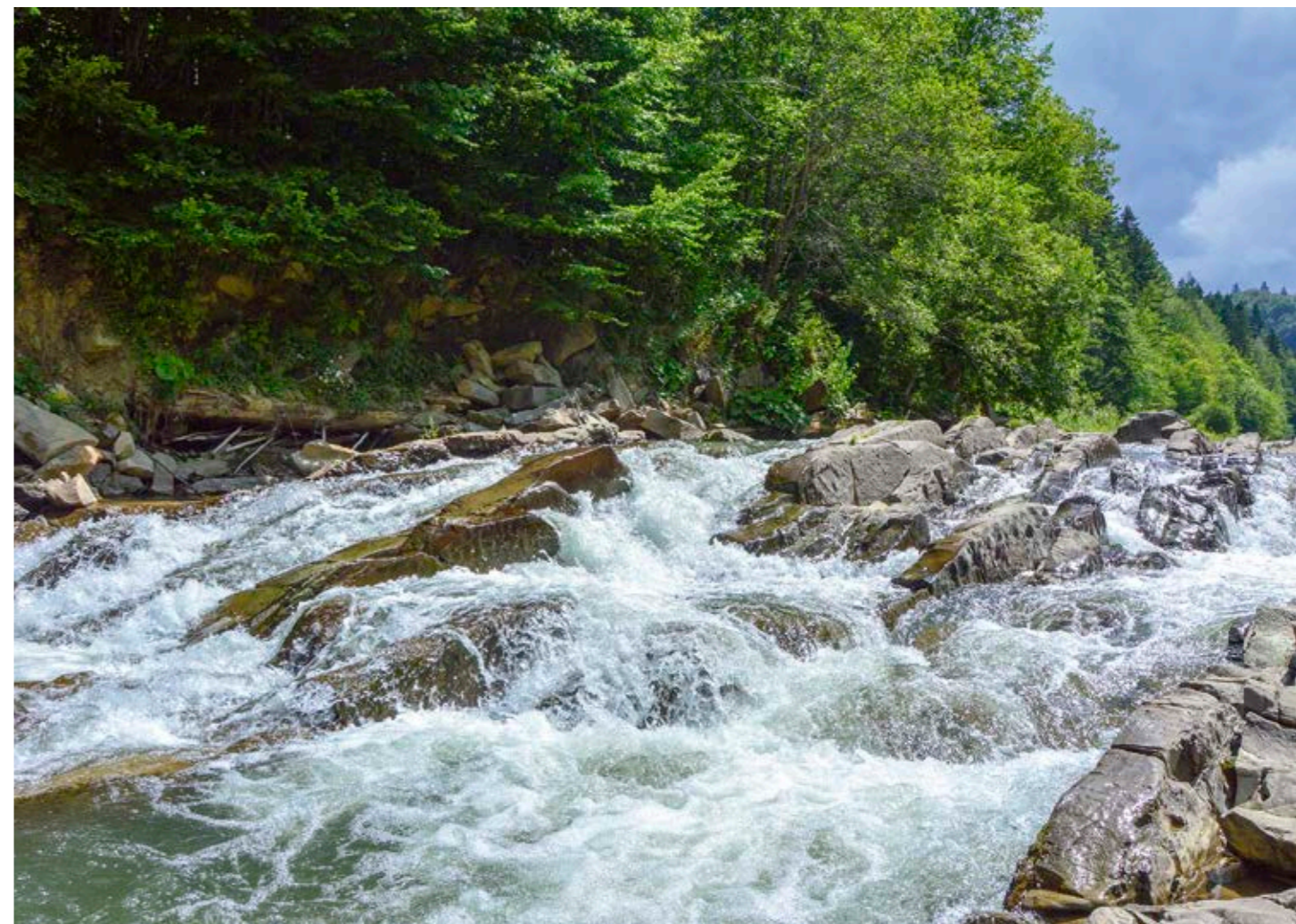
Zahoczewie Country Housewives Circle

Gmina Cisna to jeden z najczystszych i najmniej ludnych zakątków Polski, leżący w paśmie malowniczych Bieszczadów, z charakterystycznymi trawiastymi połoninami. Żyje tu ogromna ilość chronionych zwierząt, m.in: rysie, wilki, bobry, borsuki, niedźwiedzie, żbiki, orły przednie czy puchacze, a także zwierzyzna łowna: jelenie karpackie, sarny, dziki, lisy czy zające. Flora Bieszczadów liczy niepełna tysiąc gatunków.

W gminie Cisna panują wspaniałe warunki uprawiania turystyki aktywnej przez cały rok. Zimą dominuje tu narciarstwo biegowe i zjazdowe, jazda skuterami śnieżnymi czy kuligi. W pozostałym okresie zainteresowaniem cieszą się wycieczki górskie, nordic walking, jazda konna oraz sporty ekstremalne – w parku linowym czy jazda quadem. Obowiązkowym niemal punktem wizyty na terenie gminy jest odwiedzenie rezerwatu „Sine Wiry”. Jego osobliwością jest pozostałość osuwiska skalnego i jeziora zaporowego – Jezioro Szmaragdowe. Powstało ono po gwałtownych i długotrwałych opadach deszczu, piętrząc wody Wetliny.

The Cisna municipality is one of the cleanest and the least populated places in Poland; it lies along the range of the picturesque Bieszczady and is characterized by grassy połoniny meadows. It is home to many protected animals, such as lynxes, wolves, beavers, badgers, bears, wildcats, golden eagles, and eagle-owls; there are also game species such as Carpathian red deer, roe deer, boars, foxes and hares. Moreover, there are almost a thousand plant species in the Bieszczady.

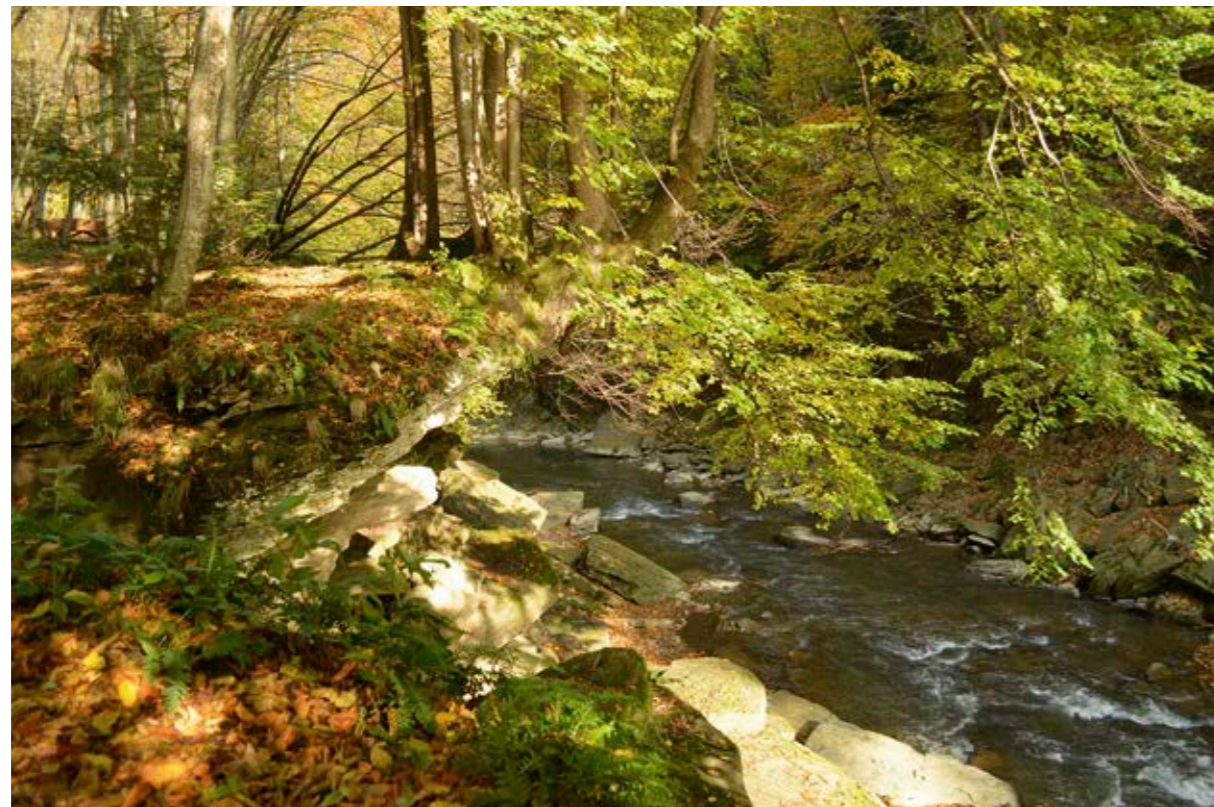
The municipality of Cisna and the whole Bieszczady have excellent conditions for active hiking throughout the year. In winter, you can go cross-country skiing and downhill skiing, snowmobiling or sleigh riding. At other times, you can go mountaineering, Nordic walking, horse riding, quad riding or try some extreme sports in the adventure park. The place that is a must-see when in the Cisna municipality is the “Sine Wiry” reserve. Its main attraction is the Emerald Lake (Jezioro Szmaragdowe). It was created after heavy rainfalls as a result of a landslide, which blocked the riverbed of the Wetlina.



Rezerwat przyrody „Sine Wiry”, fot. B. Kuźniar
Nature reserve “Sine Wiry”, photo by B. Kuźniar

Atrakcje kulturowe to bardziej kultura żywa niż zabytki, bowiem skutkiem dramatycznych losów tej ziemi po II wojnie światowej materialnych pamiątek przeszłości nie pozostało wiele. Tym bardziej warto zwrócić uwagę na dawną cerkiew greckokatolicką pw. św. Paraskewii z 1757 r. w Łopience, zrujnowaną po II wojnie światowej, lecz odnowioną staraniem pasjonatów skupionych wokół Towarzystwa Opieki nad Zabytkami.

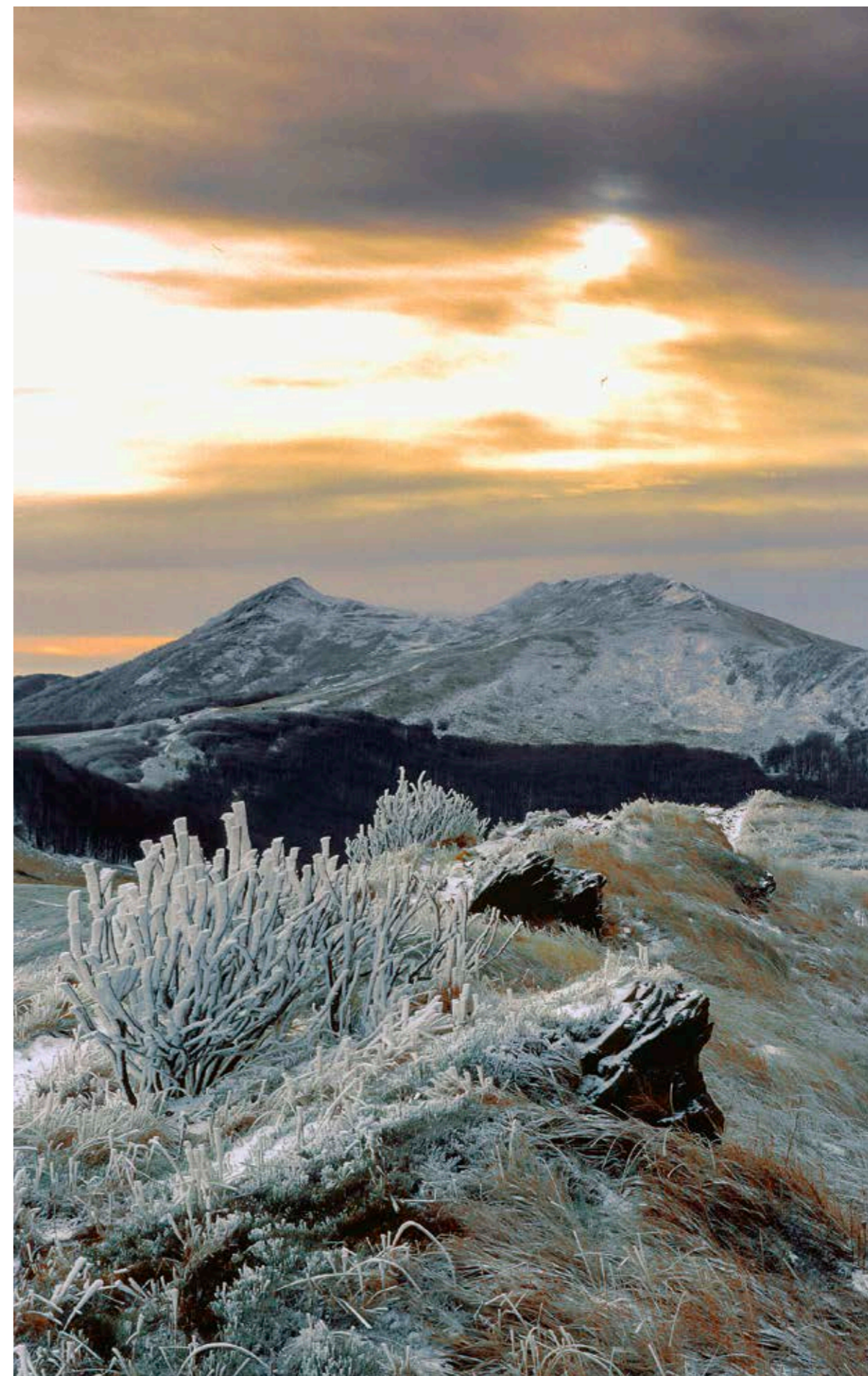
The local culture is mostly of living nature, because as a result of tragic events after World War II there are not many monuments left. That is why tourists should not miss the old Orthodox church of Saint Paraskeva in Łopienka from 1757, which was ruined after World War II, but it was later rebuilt thanks to the members of the Society for the Preservation of Historical Monuments.



Rezerwat przyrody „Sine Wiry”, fot. P. Kutiaak
Nature reserve “Sine Wiry”, photo by P. Kutiaak



Dawna cerkiew greckokatolicka w Łopience, fot. Ł. Kuczmarz
Former Greek Catholic church in Łopienka, photo by Ł. Kuczmarz



Smerek zima, fot. Archiwum gmina Cisna
Winter in Smerek, photo Cisna municipality Archive

Krem z dyni

Z poniżej podanej receptury można wykonać około 2 litry

Składniki:

2 kg dyni
1,5 l bulionu/rosolu
1 łyżka masła
1 duża cebula
0,5 szkl. śmietany kremówki
pół pęczka natki pietruszki
sól, pieprz, curry, imbir, chili do smaku

Sposób przygotowania:

1. Dynię obieramy, wykrawamy gniazda nasienne i kroimy w kawałki. Cebulę siekamy w kosteczkę. Na rozgrzane masło (w sporym garnku) wrzucamy cebulkę i chwilę smażyjemy, dodajemy dynię i razem smażyjemy przez 5–6 min. Zalewamy całość bulionem, gotujemy do miękkości dyni.

2. Przyprawiamy do smaku, blenderujemy i w razie potrzeby jeszcze raz doprawiamy. Podajemy według uznania – z grzankami, pestkami dyni lub groszkiem ptysiowym, z kleksem ze śmietany, posypujemy posiekaną natką pietruszki.

KGW Glinne



Cream of pumpkin soup

The recipe below makes about 2 litres

Ingredients:

2 kg of pumpkin
1.5 l of broth/stock
1 tablespoon of butter
1 large onion
0.5 glass of whipping cream
half a bunch of parsley
salt, pepper, curry, ginger, chili
to taste

Preparation method:

1. Peel the pumpkin, cut out the seeds and cut into pieces. Chop the onion into cubes. In a large pot, place the onions onto hot butter and fry for a moment, add the pumpkin and fry together for 5-6 minutes. Pour on the stock and boil until the pumpkin is soft.

2. Season to taste, blend and season again if necessary. Serve as desired – with croutons, pumpkin seeds or puff pastry croutons, with a blot of cream, sprinkle with chopped parsley.

Glinne Country Housewives Circle

Gmina Komańcza liczy ponad 45,5 tys. ha, rozłożonych na pograniczu Beskidu Niskiego i Bieszczadów. 74,5% powierzchni gminy zajmują lasy, cechujące się wyjątkowym bogactwem świata roślin i zwierząt, charakterystycznego dla całych Karpat Wschodnich. Wśród leśnych ostępów żyją niedźwiedzie, wilki, żubry, rysie, żbiki, sarny, jelenie, dziki. Spotkać tu można czarnego bociana, orlika krzykliwego, czaple, dzikie kaczki i gęsi, ale przede wszystkim orła przedniego i puchacza. Z mniejszych ssaków mieszkają tu borsuki, tchórze, kuny, łasice i wiewiórki.

Od 1990 r. uchwałą Rady Gminy cała gmina stała się gminą ekologiczną. Na jej terenie znajduje się dwa parki krajobrazowe, pięć rezerwatów i liczne pomniki przyrody. Gminę obejmuje także Europejska Sieć Ekologiczna „Natura 2000”, a także dwa obszary chronionego krajobrazu.

Wśród nich znajduje się najczęściej odwiedzany rezerwat w Bieszczadach – „Zwieszło”, zlokalizowany w pobliżu jedyne w swoim rodzaju przełomu Oslawy, tzw. „Łokcia”. Są nim najbardziej tajemnicze i rzadkie na tym terenie jeziora osuwiskowe, zwane Duszatyńskimi. Powstały całkiem niedawno, bo w 1907 r., podobno nie bez ingerencji sił nieczystych.

Elementem pejzażu kulturowego Gminy Komańcza są krzyże i kapliczki przydrożne, lemkowski chył oraz przede wszystkim XIX-wieczne cerkwie, ocalałe z wojennej zawieruchy i nadal co niedzielę gromadzące wiernych.

Jeszcze w latach międzywojennych Komańcza zaczęła się rozwijać jako wieś letniskowa, o czym świadczą zachowane drewniane pensjonaty – schronisko turystyczne PTTK oraz Klasztor Sióstr Nazaretanek. To właśnie tu w klasztorze podczas internowania prymasa powstały Śluby Jasnogórskie. Tu kilkakrotnie przebywał ks. Karol Wojtyła, późniejszy papież, a dziś Święty Jan Paweł II.

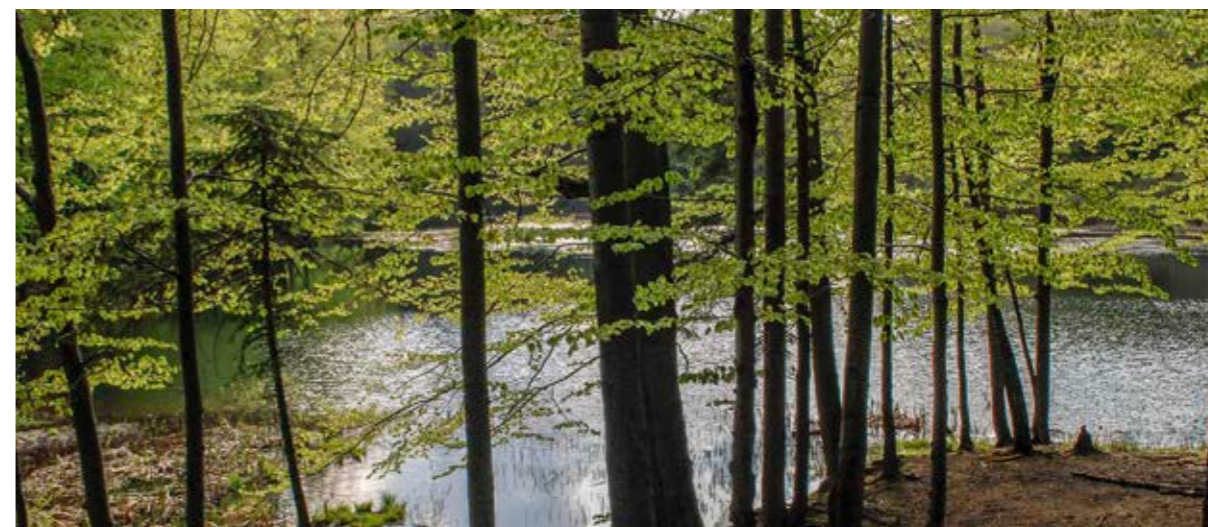
The Komańcza municipality covers over 45.5 thousand hectares on the borderland of the Lower Beskid and Bieszczady. 74.5% of the municipal area is covered by forests, abundant in wildlife that is typical of the Eastern Carpathians. The forests are home to bears, wolves, wisents, lynxes, wildcats, roe deer, red deer and wild boars. You can also find such birds as black storks, lesser spotted eagles, herons, wild ducks and geese, but most of all, golden eagles and eagle-owls. Smaller mammals are represented by badgers, polecats, martens, weasels and squirrels.

In 1990, the Municipal Council declared Komańcza an ecological municipality. Within its area there are two landscape parks, five reserves, and many natural monuments. The municipality is also included in the European ecological network Natura 2000 as well as in two Landscape Protection Areas.

Among the protected areas is the most frequently visited reserve in the Bieszczady, called Zwieszło. It is located near a unique gorge on the Oslawa river, the so-called Łokieć (Elbow). You can see there the most mysterious and rare landslide lakes, called Duszatyńskie Lakes. They were formed not very long ago (in 1907), and it is said that some evil powers had something to do with it.

A vital part of the cultural landscape of the Komańcza municipality are crosses and roadside shrines, Lemko chyła huts and above all, the 19th-century Orthodox churches, which managed to survive the turmoil of war and where people still come to pray every Sunday.

Komańcza began to develop as a holiday village as early as in the interwar period, as evidenced by wooden PTTK (Polish Tourist and Sightseeing Society) lodging houses and the Convent of the Sisters of Nazareth, which is where the Polish Primate of the Millennium Stefan Wyszyński was imprisoned and where the Jasna Góra Vows were written. It is also the place where Father Karol Wojtyła, the future pope and now Saint John Paul II, used to stay.



Jeziora Duszatyńskie, fot. Archiwum gmina Komańcza
Duszatyńskie Lakes, photo Komańcza municipality Archive



Klasztor Sióstr Najświętszej Rodziny z Nazaretu w Komańczy, fot. P. Kutiak
 Convent of the Sisters of the Holy Family of Nazareth in Komańcza, photo by P. Kutiak



Cerkiew w gminie Komańcza, fot. Archiwum gmina Komańcza
 Orthodox church in the Komańcza municipality, photo Komańcza municipality Archive



Kaplica w Klasztorze Sióstr Najświętszej Rodziny z Nazaretu w Komańczy, fot. S. Orłowski
 Chapel in convent of the Sisters of the Holy Family of Nazareth in Komańcza, photo by S. Orłowski



Leśna willa im. Ignacego Zatwarnickiego w Komańczy, fot. Ł. Kuczmarz
 'Ignacy Zatwarnicki' forest villa in Komańcza, photo by Ł. Kuczmarz

Sernik z rosą

Składniki na ciasto:

2 szkl. mąki
0,5 szkl. cukru
2 żółtka
1 jajko
2 łyżeczki proszku do pieczenia
0,5 kostki miękkiej margaryny

Masa serowa:

1,5 kg twarogu półtłustego
2 szkl. cukru
1 szkl. oleju
2 szkl. mleka
2 budynie śmietankowe bez cukru
10 jaj

Rosa:

6 białek
1 szkl. cukru

Ingredients for the cake:

2 glasses of flour
0.5 glass of sugar
2 egg yolks
1 egg
2 teaspoons of baking powder
0.5 cube of soft margarine

Cheese mass:

1.5 kg of half-fat cottage cheese
2 glasses of sugar
1 glass of oil
2 glasses of milk
2 cream puddings without sugar

10 eggs

Dew:

6 egg whites
1 glass of sugar

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagnieść ciasto. Wstawić na 30 min do lodówki.
2. Twaróg zemleć dwa razy, dodać pozostałe składniki i całość dokładnie zmiksować. **Uwaga!** Masa serowa jest bardzo rzadka, ale taka musi być.
3. Białka z dodatkiem szczypty soli ubić na sztywną pianę. Ubijając, stopniowo dodawać cukier.

Uwaga! Białka ubijać podczas pieczenia sernika, najlepiej przed samym włożeniem piany na sernik.

4. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Do formy przełożyć ciasto. Na ciasto wylać masę serową i upiec. Pieczemy bez piany 1 godz. w temp. 180°C. Wyciągamy ciasto. Nakładamy pianę i pieczemy dodatkowe 15 min. Po upieczeniu ciasto studzić przez 30 min przy lekko uchylonym piekarniku. Następnie wyjąć i całkowicie ostudzić. Gdy ciasto będzie zimne, to będzie tworzyć się rosa. Sernik przechowywać w lodówce.

KGW Szczawne – Kulaszne

Cheesecake with “dew”

Preparation method:

1. Form a dough from these ingredients and knead. Put in the fridge for 30 minutes.
 2. Mill the curd twice, add the remaining ingredients and mix thoroughly.
- Note!** The cheese mass is very thin, but this is necessary.
3. Whip the whites with a pinch of salt into a stiff foam. While beating, gradually add sugar. **Note!** Whip the whites while baking the cheesecake, preferably just before putting the foam on the cheesecake.

4. Lay some baking paper on a baking sheet. Put the dough into a mould. Pour the cheese mass onto the cake and bake it. Bake without the foam 1 hour at 180°C. Take out the cake, put the foam on and bake for an additional 15 minutes. After baking, cool the cake for 30 minutes with the oven door slightly ajar. Then remove and cool completely. When the cake is cold, it will produce dew drops on the top. Store the cheesecake in the fridge.

Szczawne – Kulaszne Country Housewives Circle



Miasto i Gmina Lesko – tu zbiegają się główne szlaki turystyczne prowadzące w Bieszczady, jeden z najatrakcyjniejszych regionów Polski, pełen uroku i tajemniczości. Każdy zaczyna bądź kończy swoją niezapomnianą bieszczadzką przygodę w Lesku. O turystycznej atrakcyjności Leska decyduje piękne, malownicze otoczenie, warunki przyrodniczo-krajobrazowe oraz pomniki wielokulturowej przeszłości. Wyjątkowe jest już samo położenie miasta – rozciągającego się na wysokości od około 320 aż po 420 m n.p.m., na prawym brzegu Sanu, na stoku widokowej Góry Baszta (421 m).

The Lesko Town and Municipality – here is the meeting point of the main hiking trails leading to the Bieszczady Mountains, one of the most attractive regions of Poland, full of charm and mystery. It is in Lesko that everyone starts or ends their unforgettable adventure in the Bieszczady. Lesko is an attractive place for tourists because of its beautiful, scenic surroundings, natural landscape and monuments commemorating its multicultural past. The very location of the town is exceptional – it extends at a height from about 320 up to 420 m above sea level, on the right bank of the San, on the slopes of spectacular Baszta Mountain (421 m).



Zamek w Lesku, fot. Archiwum gmina Lesko
Castle in Lesko, photo Lesko municipality Archive

Pierwsza wzmianka o Lesku pochodzi z 1436 r., wspomiane jest jako osada w rozległych dobrach możnego rodu Kmitów z Wiśnicza herbu Szreniawa. Dobra te zostały Kmitom nadane na przełomie XIV i XV w. przez króla Władysława Jagiełłę, a ich ośrodkiem był zamek Sobień, w Manastercu koniecznie trzeba wspiąć się na wzgórze Sobień, aby obejrzeć ruiny starego zamczyska Kmitów i zachwycić się jedną z najpiękniejszych panoram Sanu w Bieszczadach. Samo wzgórze jest zresztą rezerwatem przyrody, chroniącym rośliny zielne w runie leśnym i rzadką tu faunę kserotermiczną.

W XVI w. Kmitowie przenieśli się ze swojej posiadłości do Leska, w którym wzniesli murowany zamek, położony na wzgórzu nad Sanem.



Sobień, platforma widokowa, fot. S. Orłowski
Sobień, viewing platform, photo by S. Orłowski

Leska synagoga, zabytek sakralny stanowiący niemal symbol miasta, wspaniały przykład architektury manierizmu i wczesnego baroku cudem ocalały z zawieruchy dziejowej. Dziś mieści się tu galeria sztuki, dysponująca bodaj największym wyborem prac bieszczadzkich artystów. Na sąsiednim wzgórzu znajduje się leski kirkut, założony przed 1548 r., jeden z najcenniejszych cmentarzy żydowskich w skali całego kraju. Zajmuje powierzchnię około 3 ha, na której zachowało się około dwa tysiące nagrobków, w tym 29 z XVI w. – najstarszy pochodzi właśnie z 1548 r. Wśród pozostałych wartych uwagi zabytków Leska warto wspomnieć ratusz z 1896 r., cmentarz wojskowy z okresu I wojny światowej oraz ukryte na wzgórzu nad Sanem bunkry Linii Mołotowa i Pozycji Granicznej Galicja.

The first reference to Lesko comes from 1436; it is mentioned as a settlement in the vast estates of the wealthy Kmita family from Wiśnicz of the Szreniawa coat of arms. These goods were given to the Kmitas at the turn of the 14th and 15th centuries by King Władysław Jagiełło, and their centre was the Sobień castle. In Manasterzec you must climb the Sobień hill to see the ruins of the old castle of the Kmitas and admire one of the most beautiful panoramas of the San River in the Bieszczady Mountains. The hill itself is a nature reserve, protecting herbaceous undergrowth and rare xerothermic fauna. In the 16th century the Kmitas moved from Sobień to Lesko, where they built a stone castle situated on a hill overlooking the San.

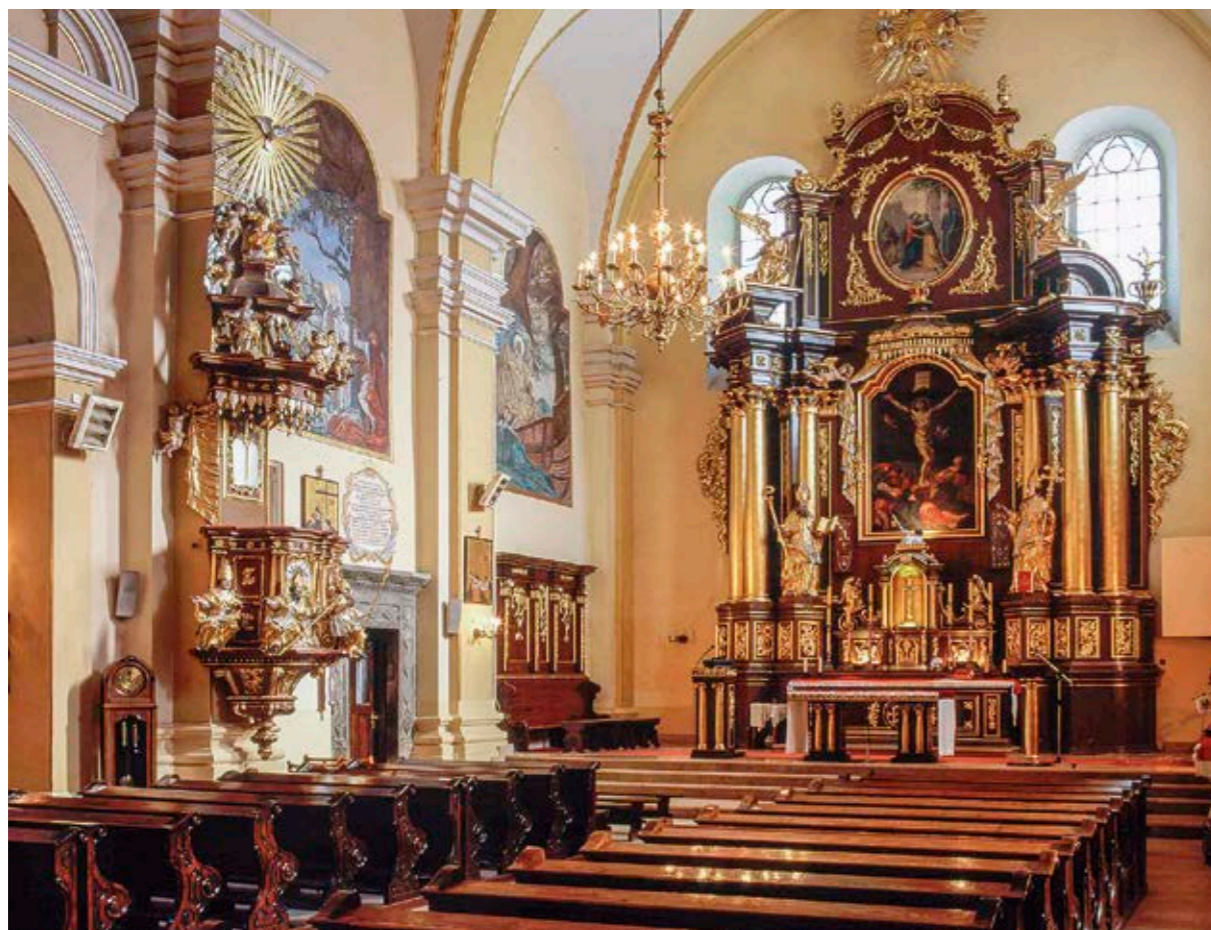
Lesko synagogue is another sacred monument, which is almost the symbol of the town. It is a splendid example of the architecture of Mannerism and early Baroque, which miraculously survived historical turmoil. Today it houses an art gallery with probably the largest selection of works by artists from Bieszczady. On the neighbouring hill there is a Jewish cemetery, founded before 1548, which is one of the most important Jewish cemeteries in the country. It occupies an area of about 3 hectares, and contains about two thousand tombstones, including 29 from the 16th century; the oldest one comes from 1548. Among the other interesting monuments there are also the Town Hall from 1896, the military cemetery from World War I, and the bunkers of the Molotov Line and the Galicia Border Position, hidden on a hill overlooking the San.



Synagoga w Lesku, fot. Archiwum gmina Lesko
Synagogue in Lesko, photo Lesko municipality Archive



Cmentarz Żydowski w Lesku, fot. Archiwum gmina Lesko
Jewish cemetery in Lesko, photo Lesko municipality Archive



Wnętrze Kościoła Parafialnego w Lesku, fot. Archiwum gmina Lesko
Interior of the Parish Church in Lesko, photo Lesko municipality Archive



Widok na ruiny zamku Sobień, fot. S. Orłowski
View of the ruins of Sobień Castle, photo by S. Orłowski

Karkówka

Składniki:

2,5 kg karkówki
6 jaj
6 łyżek mąki ziemniaczanej
6 łyżeczek majeranku
6 łyżeczek papryki słodkiej
6 łyżeczek papryki ostrej
6 łyżeczek przyprawy
z suszonych warzyw
1 łyżeczka musztardy
3 cebule
1,5 szkl. bulionu

Danie, które przygotowano bardzo rzadko, najczęściej pojawiało się na dworach po świniobiciu przy różnego rodzaju uroczystościach. Przepis – może nie do końca taki – przyniósł nasz pradziadek, który pracował na dworze u Państwa Czerkawskich. Była to karkówka w jajkach i przyprawach ziołowych.

Sposób przygotowania:

Karkówkę pociąć w plastry i lekko rozbić. Do miski wbić jajka, dodać mąkę, wszystkie przyprawy, musztardę i dobrze wymieszać. Każdy plaster karkówki obtoczyć w marynacie i zostawić do następnego dnia. Karkówkę obsmażyć z obu stron, ułożyć w naczyniu żaroodpornym i przełożyć pokrojoną w plastry cebulą. Zalać 1,5 szklanki bulionu i dusić w piekarniku przez ok. 1 godz.

KGW Bezmiechowa Górna



Pork shoulder

Ingredients:

2.5 kg of pork shoulder
6 eggs
6 tablespoons of potato flour
6 teaspoons of marjoram
6 teaspoons of sweet pepper
6 teaspoons of hot pepper
6 teaspoons of dried vegetable seasonings
1 teaspoon of mustard
3 onions
1.5 cups of stock

This dish, which was prepared very rarely, most often appeared in the courts after pig slaughtering at various ceremonies. The recipe – perhaps not quite the same as this – was brought by our great-grandfather, who worked at the Czerkawski court. It was pork shoulder in eggs and herbal spices.

Preparation method:

Cut the pork shoulder into slices and lightly break up. Break the eggs into a bowl, add the flour, all of the spices, the mustard and mix well. Place each slice of pork shoulder in the marinade and leave until the next day. Fry the pork shoulder on both sides, place in a casserole dish and put on the sliced onion. Pour in 1.5 cups of stock and stew in the oven for about 1 hour.

Bezmiechowa Górna Country Housewives Circle

Miasto i Gmina Zagórz rozpościera się w dolinie rzeki Oslawa, na pograniczu Beskidu Niskiego i Zachodnich Bieszczadów. Jest stolicą dla ponad 13 tysięcy mieszkańców gminy o barwnej, ponad 600-letniej historii i bogatym potencjale rozwojowym. To właśnie w Zagórz, nazywanym często „Bramą Bieszczadów”, krzyżują się szlaki komunikacyjne wiodące na Ukrainę i Słowację. Z Zagórza wyruszał na swe bieszczadzkie wędrówki ks. Karol Wojtyła – późniejszy papież Święty Jan Paweł II, o czym przypomina obelisk znajdujący się obok zagórskiej stacji kolejowej, jak również Szlak Papieski wiodący na górę Chryszczata.

O bogactwie kulturowym Zagórze i jego okolic świadczą liczne zabytki architektury sakralnej, na czele z górującymi nad Zagórzem monumentalnymi, XVIII-wiecznymi ruinami Klasztoru oo. Karmelitów Bosych, ufundowanego przez Stadnickich. Zwieńczeniem zapoczątkowanego w 2011 r. kolejnego etapu gruntownej rewitalizacji tego obiektu stało się urządzenie na jednej z klasztornych wież tarasu widokowego oraz odtworzenie dawnego ogrodu klauzury. Nieopodal klasztornej wzgórza usytuowany jest XVIII-wieczny kościół parafialny, noszący od 2007 r. zaszczytne miano Sanktuarium Matki Nowego Życia. Największym skarbem zagórskiej świątyni jest łaskami słynący, późnogotycki obraz Zwiastowania Najświętszej Marii Panny. Sanktuarium i zespół klasztorny łączy trakt, na którym usytuowano wyjątkową Drogę Krzyżową w formie Plenerowej Galerii Rzeźby Bieszczadzkiej.

The Town and Municipality of Zagórz lies in the valley of the Oslawa river on the border of the Low Beskid and the Western Bieszczady Mountains. It is the capital of the municipality with a population of 13 thousand, and a colourful, over-600-year history and a strong growth potential. Zagórz, often called “the Gate to the Bieszczady”, is the place where the routes to the Ukraine and Slovakia intersect. It is from Zagórz where Father Karol Wojtyła, the future Pope St. John Paul II, set off on his expeditions to the Bieszczady; this fact is commemorated by an obelisk next to the railway station in Zagórz as well as by the Papal Trail leading up Chryszczata Mountain.

You can see plenty of examples of religious architecture in Zagórz and its surroundings. First of all, there are the 18th century ruins of the Discalced Carmelites Monastery, founded by the Stadnicki family, which rise over Zagórz. The major renovation of the building, launched in 2011, was completed with the creation of an observation deck on one of the towers and the restoration of the former enclosed garden. Near the monastery hill, there is an 18th-century parish church, which since 2007 has been honourably called the Sanctuary of the Mother of New Life. The greatest treasure of the temple is a miraculous, late Gothic painting of the Annunciation of the Blessed Virgin Mary. The sanctuary and the monastery are joined by a route along which is situated a Way of the Cross in the form of an Outdoor Sculpture Gallery of the Bieszczady.



Odtworzony dawny przyklasztorny ogród, fot. B. Kuźniar
Recreated former monastery garden, photo by B. Kuźniar



Ruiny Klasztoru oo. Karmelitów Bosych w Zagórz, fot. B. Kuźniar
Ruins of the Monastery of the Discalced Carmelites in Zagórz, photo by B. Kuźniar



Ruiny Klasztoru oo. Karmelitów Bosych w Zagórz, wieża widokowa, fot. B. Kuźniar
Ruins of the Monastery of the Discalced Carmelites in Zagórz, observation tower, photo by B. Kuźniar



Ruiny szpitala i muru klasztornego w Zagórz, fot. S. Orłowski
Ruins of the hospital and monastery wall in Zagórz, photo by S. Orłowski



Rzeźby zagórskiej Drogi Krzyżowej, fot. S. Orłowski
Zagórz sculptures of the Way of the Cross, photo by S. Orłowski

Żurek z białą kielbasą

Składniki na żur:

2 szkl. zakiszzonego żuru
3 kości schabowe
plaster boczku wędzonego
20 dag kielbasy białej
5 szkl. wody
duża cebula
4 jajka
0,5 szkl. śmietany
3 ząbki czosnku
0,5 łyżki tartego chrzanu łyżka
smalcu
sól i pieprz do smaku
włoszczyzna

Kiszenie żuru:

Do kamiennego naczynia włożyć 10 dag żytniej mąki razowej, 2 ząbki czosnku, skórkę razowego chleba i zalać 2 szklankami letniej, przegotowanej wody, przykryć ściereczką. Odstawić w ciepłe miejsce na 4 do 5 dni, po tym czasie powinien być wyczuwalny kwaśny zapach. Następnie zakwas należy przelać do słoików i przechowywać w lodówce.

Wykonanie żuru:

Przygotować wywar z kości i włoszczyzny, następnie precedzić. Cebulę zeszklić na boczku, smalcu i dodać kielbasę. Do wywaru wlać zakwas, następnie pozostałe składniki, mieszać i doprawić do smaku, gotować na małym ogniu. Podawać z gotowanym jajkiem w czarkach chlebowych.

Biały barszcz, inaczej zwany żurek jest wyśmienitą zupą na każdą porę roku. Może być podawany z białą kielbasą, z jajkiem lub grzankami. Żurek stanowi jedno z podstawowych dań na stole wielkanocnym w wielu częściach Polski, również tu w Beskidzie Niskim. Koło Gospodyń Wiejskich w Czaszynie proponuje żurek na naturalnym, żytnim zakwasie, gotowany na wędzonce, z dużą ilością warzyw. Taka zupa jest energetyczna, smaczna, ma wyjątkowy zapach ze względu na rzadko spotykaną w zupach kwasowość. Ciekawym sposobem podawania, jest serwowanie jej w chlebowych czarkach lub w glinianych miseczkach, które długo utrzymują wysoką temperaturę. W tej wersji zupa ma wkładkę w postaci białej kielbasy, wyrabianej tradycyjnymi metodami. Całe danie nie zawiera chemicznych konserwantów.

KGW Czaszyn

Sour rye soup with white sausage

Ingredients for the sour soup:

2 glasses of sour rye
3 bone pork chops
a slice of smoked bacon
20 dag of white sausage
5 glasses of water
a large onion
4 eggs
0.5 glass of cream
3 cloves of garlic
0.5 tablespoon of grated horseradish
a spoon of lard
salt and pepper to taste
mirepoix (soup vegetables)

Pickling the sour soup:

Put 10 dag of rye wholemeal flour, 2 garlic cloves, wholemeal bread crust into a stone vessel and pour in 2 cups of lukewarm, boiled water, cover with a cloth. Set aside in a warm place for 4 to 5 days, after this time a sour smell should be perceptible. Then the sourdough should be transferred into jars and refrigerated.

Making the sour soup:

Prepare the broth from the bones and mirepoix, then strain. Baste the onion with bacon, lard and add sausage. Pour the sourdough into the broth, then the remaining ingredients, mix and season to taste, cook over a low heat. Serve with boiled egg in bread bowls.

White borscht, otherwise known as sour rye soup, is an excellent soup for every season of the year. It can be served with white sausage, with eggs or croutons. Sour rye soup is one of the basic dishes on the Easter table in many parts of Poland, including here in the Low Beskids. The Czaszyn Country Housewives Circle offers sour rye soup from natural rye sourdough, cooked with smoked bacon and a lot of vegetables. This soup is energetic, tasty and has a unique smell due to the acidity rarely found in soups. An interesting way of serving is to serve in bread bowls or in clay bowls that keep the temperature high for a long time. In this version, the soup has an addition in the form of white sausage, made using traditional methods. The whole dish contains no chemical preservatives.

Czaszyn Country Housewives Circle



Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Körös Völgye – Wstęp

Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Koros Volgye obejmuje 20 miejscowości (7 miast i 13 miasteczek [wsi]), a liczba mieszkańców tego regionu wynosi około 70 000. Obszar ten rozciąga się w południowo-wschodniej części nizin zwanych Wielką Niziną Węgierską, zajmując tereny komitatu Békés przy granicy z Rumunią aż do komitatu Jász-Nagykun-Szolnok. Cechą łączącą wszystkie te miejscowości – a tym samym niosącą ze sobą symboliczną wartość – jest to, że większość z nich leży wzdłuż rzek Körös lub w ich pobliżu, również na dawnych terenach zalewowych.

Gospodarkę tego regionu wciąż definiuje sektor rolniczy, głównie z powodu obecności na tych terenach żyznych gruntów rolnych i sprzyjających warunków klimatycznych. Oprócz pól pełnych bujnej roślinności rozwija się tu także przemysł przetwórczy oparty na hodowli zwierząt. Dlatego też w naszej strategii ważne jest wspieranie produkcji i sprzedaży lokalnych produktów żywnościowych przemysłowych i wyrobów rękodzielniczych. Coraz więcej osób zajmuje się produkcją żywności domowej w oparciu o stare, tradycyjne zwyczaje i doświadczenia. Są to na przykład kielbaski przygotowywane z suszoną czerwoną papryką i inne produkty mięsne, miody, sery, przetwory owocowe, dżemy, brandy (czyli pálinka, rodzaj alkoholu przygotowywanego z zacieru owocowego, który jest poddawany procesowi fermentacji z zawartością alkoholu wynoszącą 40–50%). Z uwagi na typowe cechy i tradycję regionu rzeki Körös dużą część jego historii stanowią wyroby z wikliny i ceramika.



KÖRÖSÖK Valley Association for Rural Development – Introduction

KÖRÖSÖK Valley Association for Rural Development local action group belong 20 settlements (7 towns and 13 townships [villages]), inhabitants of the region is about 70 000 people. The area is located on the south-east part of the lowlands named the Great Plain, it crosses Békés County from the Romanian border to Jász-Nagykun-Szolnok County. One of the main common points – a symbolic value at the same time – that the majority of the settlements lie along the Körös rivers and their backwaters, also on their old flood areas.

The agricultural sector still determines the economy of the region. The main reason for this that the agricultural lands of the most excellent quality can be found here and the climate conditions are also favourable. Besides the field growing of plants, animal husbandry can be found



Zdjęcie znaku towarowego – Rzeka Körös
Trademark photo – The Körös River



Pszenica
Wheat

Dobrze znane, tradycyjalne produkty tego regionu powiązane są z kuchnią, w której znaleźć można wiele wybitnych pozycji o dużym krajowym znaczeniu. Co więcej, stanowią one ważną część tzw. hungarikum, czyli typowo węgierskich produktów oznaczonych specjalnym znakiem towarowym. Jest to na przykład Rumianek z Wielkiej Niziny Węgierskiej, rosnący na obszarze Békésszentandrás i Szarvas, kielbasa Csabai lub gruba kielbasa Csabai, miód akacjowy, bydlę węgierskie szare (szürkemarha), których największą populację można znaleźć usuwamy „w Planie

here and also the processing industry based on these. That's why it is important in our Strategy to support the producing and sales of the local food industrial products and the handicraft items. Basing on the old traditional habits and experiences more and more people produce foods of home character – sausage (made with ground red paprika) and meat products, honey, cheese, products of fruits, jams, brandys (pálinka which is cooked from mash fermented from origin fruit with a 40-50% alcohol content). Based on the characteristics and traditions of the Körös rivers' watery habitats the osiery and pottery making has a big past.

Well-known and traditional food products of the region link to the gastronomy, among which there are many of outstanding national value, moreover, these ones strengthen the group of Hungarikums. These are the Lowlands Camomile found on the territory of Békésszentandrás and Szarvas, the Csabai Sausage or Csabai Thick Sausage, the acacia-honey, the hungarian grey cattle (szürkemarha) of which greatest population can be found on the action plan in the farm of Körös-Maros National Park, or the Békési Plum Brandy (szilvapálinka).

The Körös Rivers's Valley has got on the touristic plan of the country in the past years, it became a popular beauty spot for tourism. This is owing to not only the thermal water spas but to the active and agrotourism organised for the recognising the wonderful landscape and the natural values, and also owing to the developments realized on the area of the accommodation facilities which are the other



Kielbasy
Sausages



Brandy
Pálinka

Działania”, na farmie Parku Narodowego Körös-Maros, czy też brandy śliwkowe Békési (szilvapálinka).

Dolina rzeki Körös w ostatnich latach stała się ważnym punktem na mapie turystycznej kraju, a także popularnym i atrakcyjnym miejscem dla turystów. Jest to zasługą nie tylko spa z wodą termalną, ale też ciekawych aktywności i agroturystyki organizowanej w celu uznania wspaniałego krajobrazu i naturalnych wartości oraz dzięki rozwojowi sieci hotelarskiej i noclegowej, który jest także jednym z głównych elementów naszej strategii. Wynikające z bliskiej obecności rzeki Körös, sporty wodne są tu niezmiernie popularne, a region oferuje również wspaniałe warunki do jazdy konnej, kolarstwa i pieszych wycieczek. Ogromny rozwój turystyki można zaobserwować, również jeśli chodzi o wędkarstwo i łowiectwo. Jak dotąd możliwości zakwaterowania w tym rejonie obejmują wszystkie możliwe kategorie: od czterogwiazdkowych hoteli wellness, przez apartamenty rodzinne, aż po niskobudżetowe kempingi dla młodzieży.

Region zamieszkuje liczne mniejszości pochodzenia szwabskiego/niemieckiego i słowackiego. Mniejszości narodowe wzbogacają zróżnicowanie kulturowe naszych miejscowości, również pod względem folkloru i gastronomii. Szczególnie widoczne są zwyczaje i tradycje mniejszości pochodzenia słowackiego, nie tylko podczas świąt narodowych, ale także w życiu codziennym. Niemal w każdej miejscowości można znaleźć gospodarstwa, które są przykładem tej kultury.

Można stwierdzić, że społeczeństwo jest aktywne, głównie pod względem programów kulturowych, sportu i pomocy społecznej.

W ubiegłych latach w dwunastu miejscowościach w Planie Działania utworzone zostały Lokalne Komitety Kulturowania Wartości. Te instytucje skupiają się nie tylko na gromadzeniu miejscowych wartości, ale w sposób ciągły nadzorują, aktualizują i konserwują istniejące inwentarze i są w stanie poświęcać uwagę przedstawianiu – często

main elements of our Strategy. Connecting with the Körös rivers the water sport facilities appear everywhere, besides also the conditions of the horse-riding, cycling and hiking are given. But there is a big development in the angling and hunting tourism too. To this day it can be said that considering the accommodation facilities you can find every category in the area from the 4-stars wellness hotel via the family apartmans to the cheapest youth campings.

In the region a considerable number of Swabian/German and Slovakian minorities are living. The national minorities enrich the cultural diversity of our settlements, also on the fields of folklore and gastronomy. Especially the habits and traditions of the Slovakian minority appear really, not only on national holidays, but in the everyday life. In almost every settlement there is a house of landscape.

We can say the civil society is active, mainly on the area of cultural programmes, sport and giving social assistance.

In the past years Local Value Store Committees have formed on the 12 settlements of the Action Field. These



Miód akacjowy
The acacia-honey

zapomnianych lub nigdy niepoznanych – wartości, utrwalaniu ich w świadomości publicznej i tworzeniu z nich kapitału kulturowego. Aktualnie istnieje ponad pół tysiąca wymienionych pomników i budowli, które objęte są lokalną i krajową ochroną budowli historycznych, a obok nich można znaleźć wartości miejscowości zebrane w miejscowych rejestrach wartości.

Połowa z miejscowości należących do Lokalnej Grupy Działania dołączyła już do programu LEADER + z chwilą wstąpienia do Unii Europejskiej w 2004 roku, a w latach 2007-2013 miał miejsce okres planowania wdrożenia naszej własnej strategii rozwoju. Jej założeniem jest aktywna logika interwencji w ubiegłych latach oraz w latach 2014-2020, tak więc skupia się ona na naszych własnych mocnych stronach i możliwościach.

W naszych planach skupiamy się na międzynarodowej współpracy w wyżej wymienionych obszarach, a ogólnie prowadzimy rozważania na temat zorganizowania wyjazdów terenowych, których celem byłoby dzielenie się dobrymi praktykami, wymiana doświadczeń i nawiązanie wzajemnych relacji.

Kontakt:

Nazwa lokalnej grupy działania (HACS):

KÖRÖSÖK Valley Association for Rural Development

Biuro: 5600 Békéscsaba, Mednyánszky u. 2. I/10.

Adres: 5600 Békéscsaba, Pf.: 142.

Tel./Fax: +3666430355

Email: korosokvolgye@invitel.hu

WWW: www.korosokvolgye.hu

Język kontaktowy: węgierski, angielski

Zdjęcia / The photos were made by: Bakula János, Jenei Péter and Pál Hodálík



Liget Wellness Hotel
Liget Wellness Hotel

corporations established not only another collection of the local values, but continuously supervise, actualize and maintenance the existing inventories but are able to pay attention to the introducing of the – often forgotten or never known – values and knowing them with the public mind and also forming from them a cultural capital. On the Action Field there are more than half a thousand listed monuments and structures under local and nationwide protection of historic buildings, these are supplemented by the settlement values stated in the local value store registers.

Half of the settlements of the Action Group has already joined the LEADER + Programme at the EU accession in 2004, between 2007-13 there was already a whole planning period available for the implementation of our own development Strategy. The Strategy follows an offensive intervention logic in the past years and also in the period of 2014-20, thus it concentrates on our own strengths and opportunities.

We are planning international cooperation in the above topics, or in general we are thinking in the organizing of field trips to share the good practices, exchange our experiences, build relationships.

Contact:

Name of the Local Action Group (HACS):

KÖRÖSÖK Valley Association for Rural Development

Office: 5600 Békéscsaba, Mednyánszky u. 2. I/10.

Address: 5600 Békéscsaba, Pf.: 142.

Tel./Fax: +3666430355

Email: korosokvolgye@invitel.hu

Web: www.korosokvolgye.hu

Language of contact: hungarian, english

Ciasto z twarogiem

Składniki:

40–45 dag mąki
1 jajko
pół paczki drożdży
rozpuszczonych w 100 ml
cieplej wody
2 łyżki kwaśnej śmietany
4 łyżeczki cukru
0,5 łyżeczki soli
15 dag tłuszczu lub masła

Sposób przygotowania:

Dobrze wyrób ciasto, na koniec dodaj 15 dag tłuszczu lub masła. Przykryj ciasto i zostaw do wyrośnięcia na godzinę. Posmaruj formę tłuszczem, rozwałkuj ciasto, włóż do formy, po czym poczekaj jeszcze kwadrans aż podrośnie.

Składniki na masę:

1 kg twarogu
4 żółtka
4 paczki cukru wanilinowego
1 szklanka śmietany
10 dag roztopionego masła
0,5 łyżki soli
garść mąki
40 dag cukru

Sposób przygotowania:

Wymieszaj składniki, ubij pianę z 4 białek i dokładnie wymieszaj z pozostałą masą. Połóż masę na ciasto i piecz przez 30 minut w średnio intensywnej temperaturze.



Cheese-curd pie

Ingredients:

40-45 dkg flour
1 egg
half packet of yeast run up in
1 dl lukewarm water
2 spoons of sour cream
4 teaspoons of sugar
half teaspoon of salt
15 dag fat or butter

Preparation method:

Mould the paste well, at the end of it mould 15 dkg fat or butter in it. Covered and let it raise for an hour. Grease the skillet with fat, roll out the paste, put it on the skillet, after this wait for another quarter of an hour for raising.

Ingredients of the filling:

1 kg cheese-curd
egg-yolk of 4 eggs
4 packets of vanilla sugar
1 glass of sour cream
10 dkg melted butter
half spoon of salt
a handful of flour
40 dag sugar

Preparation method:

Mix the ingredients, make foam from the egg-white of the 4 eggs, and mix carefully with the mass of the filling. Put the mass on the paste of pie and bake it for 30 minutes on middle-intensive fire.

Haluska z serem twarogowym

Składniki na 8 osób:

1 kg mąki
2 jajka
2 łyżki soli
3 dag tłuszczu
0,5 kg twarogu lub
0,5 bryndzy (twardy węgierski
ser twarogowy)

Sposób przygotowania:

Haluska – potrawę można zrobić także z bryndzy (twardego sera twarogowego), który zdecydowanie podkreśla kulinarne smaki regionu w sercu rzeki Körös i cieszy się dużą popularnością na tym terenie. Składniki można nabyć od lokalnych producentów na rynku w Szarvas.

Wsymp 1 kg mąki do miski, dodaj 2 jaja i trochę letniej wody, dzięki czemu sól i cukier lepiej się rozpuszczą. Po 20 minutach można rozwałkować ciasto do grubości 4–5 mm. Następnie należy nawinąć ciasto na wałek do ciasta, pociąć go na długość od wałka do ciasta. Prostokąty zdjąć z wałka do ciasta, złożyć na siebie i pociąć na paski o szerokości 0,5 cm. Gotuj w lekko słonej wodzie. Wymieszaj z serem twarogowym, włóż do foremki wysmarowanej tłuszczem (posmaruj wierzch odrobiną tłuszczu). W zależności od upodobania możesz dodać bekon pokrojony w kostkę. Piec w piekarniku rozgrzanym wcześniej, aż do momentu kiedy dno i krawędzie się zarumienią.

Cheese-curd haluska

Ingredients
for 8 persons:

1 kg flour
2 pcs of eggs
2 tablespoons of salt
3 dkg fat
0,5 kg cheese-curd or 0,5 brindza
(hungarian strong cheese-curd)

Preparation method:

The haluska can be made also with brindza (strong cheese-curd) which determines sharply the culinary mood of the heart of Körös rivers and is very popular in this countryside. Ingredients can be purchased from local producers on the market in Szarvas.

Pour 1 kg flour into a bowl, add the 2 eggs and little lukewarm water, in this way the salt and the sugar can better dissolve. After a 20 minutes rest you can roll out the paste to 4-5 mm thickness. After this roll up the paste onto a rolling pin, cut it in the length of it from the rolling pin. Take it off the rolling pin, fold it on each other and cut into stripes with 0,5 cm width. Boil it in mild salty water. Mix it with the cheese-curd, put it in a baking pan greased with little fat (put a little fat also on the top of it). By your taste put some bacon cutted into cubes in it. Bake it in a cooking oven warmed up previously until the bottom and the edge of it turns brown.



Sum z papryką i makaronem z sera twarogowego i grzybami

Składniki dla 4 osób:

1 kg suma
12 dag wędzonego boczku
10 dag cebuli
4 dag przyprawy – papryki
(papryka mielona)
20 dag pieczarek
6 dag mąki
sól, czarny pieprz mielony
200 ml śmietany
40 dag makaronu do gotowania
25 dag twarogu

Sposób przygotowania:

Wyfiletuj suma i pokrój w kostki o wymiarach 2 x 2 cm, posól i pozostaw na chwilę do zmacerowania. Wędzony boczek pokrój w drobną kostkę, podsmaż, a następnie na tym tłuszczu podsmaż cebulkę wcześniej pokrojoną na bardzo małe kawałki. Dodaj umyte i pokrojone wcześniej w plasterki grzyby i podduś je przez chwilę. Dopraw słodką mieloną papryką, szybko wymieszaj i od razu po dodaniu papryki wlej wodę do garnka. Dopraw solą i pieprzem. Włóż kręgosłup suma bez fileta i gotuj przez godzinę na wolnym ogniu. Następnie usuń kręgosłup i dodaj rybę pokrojoną w kawałki, zagęść kwaśną śmietaną, zagotuj i możesz podać. Do potrawy można dodać makaron z sera twarogowego i okrasić skwarkami.



Szarvas catfish paprikás with cheese-curd noodle and mushroom

Ingredients
for 4 persons:

1 kg catfish trunk
12 dag smoked bacon
10 dag common onion
4 dag seasoning paprika
(ground paprika)
20 dag champignon
6 dag flour
salt, black ground pepper
2 dl sour cream
40 dag noodle for boiling
25 dag cheese-curd

Preparation method:

Fillet the catfish trunk, cut them into 2 x 2 cm-sized cubes, salt and let them have a rest. Cut the smoked bacon into tiny cubes, roast them on fire, in this fat roast the common onion previously cutted into very tiny pieces. Put the mushroom that you cleaned and cutted into slices in it and stew it for a while. Sprinkle it with sweet ground paprika, mix it in it fast, and put water into the pan right away after the paprika. Flavour it with salt and little pepper. Into this liquid put the backbone of the catfish remained from the fillet, and cook it for an hour on a slow fire. After that remove the backbone, put the catfish cubes in it, concentrate it with sour cream mixing, boil it, and you can serve it up. You can add to the dish cheese-curd noodle with cracklings as a garnish.

Węgierski gulasz / kociołek z plaży Körös

Składniki na 10 osób:

1,5 kg wołowiny lub wieprzowiny
20 dag cebuli
1 główka czosnku
2 łyżki soli
1 łyżeczka pieprzu
1 łyżeczka mielonego kuminu
2 łyżki przypraw w proszku
15 dag pomidorów
papryka
2 kg ziemniaków
15 dag zacierki
10 dag tłuszczu
10 dag zmielonej papryki (słodkiej)
2 dag zmielonej papryki (gruboziarnistej)

Sposób przygotowania:

Podsmażyć pokrojoną cebulę, doprawić do smaku. Usuń z ognia i dodaj zmieloną paprykę. Uważaj, aby papryka się nie przypaliła. Dodaj mięso, dolej 1 litr wody i gotuj przez godzinę. Dodaj ziemniaki pokrojone w kostkę i resztę składników (oprócz zacierki), następnie wlej 2 litry wody. Gotuj przez 2 godziny na wolnym ogniu. Kiedy mięso stanie się prawie miękkie, dodaj do niego zacierki. Jeśli uważasz, że ilość zupy jest niewystarczająca, wlej do niej wodę i dopraw do smaku.



Hungarian kettle goulash of the Körös beach

Ingredients for 10 persons:

1,5 kg beef or pork
20 dag common onion
1 bulb of garlic
2 tablespoons of salt
1 coffee-spoon of pepper
1 teaspoon of ground cummin
2 tablespoons of seasoning powder
15 dag tomato
paprika
2 kg potatoes
15 dag egg barley
10 dag fat
10 dag ground paprika (sweet)
2 dag ground paprika (strong)

Preparation method:

Fry the chopped onion on fire, flavour it. Remove it from the fire and add the ground paprika to it. Take care of the paprika not to burn. Add the meat to it, pour 1 l water to it, and cook it for an hour. Add the potatoes sliced into cubes and pour another 2 l water into it. Cook it for 2 hours on slow fire. When the meat became almost soft, add the egg barley to it. If you consider the quantity of the soup not being enough, pour water in it and flavour it.

Węgierskie pogacze

Składniki:

1 kg mąki
200 ml śmietany
5 dag drożdży
odrobina cukru
szczypta soli
mleko

Sposób przygotowania:

Ze składników – dodając tyle mleka, ile weźmie ciasto – zagnieć ciasto i dobrze wyrób. Zostaw do wyrośnięcia, tak aby dwukrotnie zwiększyło swoją objętość. W trakcie wyrastania ciasta dodaj 30 dag skwarek z solą i zmielonym pieprzem. Rozwałkuj ciasto, posmaruj je skwarkami. Złóż w ćwiartkę i poczekaj, aż podniesie się ponownie dwa razy tyle. Powtórz tę czynność jeszcze 3 razy, w ten sposób otrzymasz warstwową bułeczkę. Następnie potnij ciasto na małe kwadraty i ponacinaj je. Nasmaruj górną część bułeczek roztrzepanym jajkiem, umieść na blaszce, piecz w rozgrzanym piekarniku.



Crackling scone

Ingredients:

1 kg flour
2 dl sour cream
5 dag yeast
little sugar
little salt
milk

Preparation method:

From the ingredients – with as much milk as the paste takes up – make raised paste, mould it well, and let it raise twice the size of it. While it raises, flavour 30 dag ground crackling with salt and ground pepper. Roll out the raised paste, grease it with the crackling. Fold it to the quarter of its size, and wait until it raises again to the twice size of it. Repeat this operation yet 3 times, in this way you get a layered scone. After the final rolling out slit the top of it in squared patterns than cut it out. Grease the top of the scones with mixed egg put previously into the skillet, bake it in warmed up oven.

Zacierka chłopska z kiełbasą

Składniki na 12 osób:

1 kg zacierki
1,2 kg ziemniaków
0,5 kg bekonu
1,5 kg cebuli
1 kiełbasa
2 całe pomidory
2 papryki w całości bez ogonka (wydrążone)
5 łyżek słodkiej zmielonej papryki
1 kopiata łyżka grubo zmielonej papryki
12 kostek rosółowych z papryką
1 sztuka pasty paprykowej (węgierska nazwa produktu: Piros Arany)
sól i pieprz

Ingredients for
12 persons:

1 kg egg barley
1,2 kg potatoes
0,5 kg bacon
1,5 kg onion
one sausage
2 whole tomatoes
2 pcs of paprika in a whole taking out its stalk (filling)
5 tablespoons of sweet ground paprika
1 humped tablespoon of strong ground paprika
12 pcs of seasoning cubes of hungarian paprikash
1 pcs of condensed sweet paprika cream (hungarian brand name: Piros Arany)
salt and pepper

Sposób przygotowania:

Ugotuj umyte i pokrojone w kostkę ziemniaki (nie powinny być zbyt miękkie lub zbyt twarde, odmiana pomiędzy). Podsmaż w rondlu bekon pokrojony w kostkę, a gdy na spodzie z bekonu zbierze się tłuszcz, a bekon nie będzie jeszcze wysmażony, dodaj posiekaną cebulę. Gdy cebula się zarumieni, dodaj zacierki stale mieszając, aż uzyskają ładny złocisty kolor. Gdy zacierki się zarumienią, dodaj 5 łyżek zmielonej papryki, 1 łyżkę grubo zmielonej papryki, wymieszaj wszystko z zacierkami i po 3-5 minutach dolej 2 litry wody. Dodaj kostki rosółowe, Piros Arany oraz dopraw solą i pieprzem. Dodaj 2 całe pomidory, paprykę oraz kiełbasę pokrojoną wedle uznania. Gotuj, mieszając od czasu do czasu. Jeśli potrawa jest zbyt gęsta, dolej trochę wody. Gdy zacierki będą już prawie gotowe (miękkie na zewnątrz, w środku twarde), dodaj uprzednio na wpuł ugotowane ziemniaki, stale mieszając, ponieważ potrawa gęstnieje i może łatwo się przypalić. Potrawa jest gotowa, gdy woda wyparuje, a wszystkie składniki będą miękkie.

Egg barley of peasants with sausage

Preparation method:

Boil the cleaned potatoes also cutted into cubes in a half extent (not soft and not hard, between the two). Fry the bacon cutted into cubes in the kettle, and when it has liquid fat in the kettle, but bacon is still not brown, add the chopped onion. When the onion is getting brown in a half extent, add the egg barley, which stir continuously till it gets a nice yellow-brown colour. When the egg barley becomes brown, add the 5 tablespoons of ground paprika, and the 1 tablespoon of strong ground paprika, mix them with the egg barley, and after 3-5 minutes pour 2 l water into this. Add the seasoning cubes of hungarian paprikash, Piros Arany, and by taste flavour with salt and pepper. Add the 2 whole tomatoes, paprika without its stalk, and sausages sliced according to your taste. Cook it stirring occasionally. If it is too thick, add some water. When the egg barley is almost ready (outside of it is soft, inside it is hard), add the previously half-boiled potatoes, stir it continuously, because it is getting thicker and thicker, may get brown easily. It is ready, when the water disappears, and all the ingredients are soft.



Zupa z fasolki szparagowej z wędzoną kiełbasą

Sposób przygotowania:

Pokrój warzywa i ziemniaki oraz ugotuj je w 1,5 litra słonej wody razem z papryką, pomidorem i cebulą dodaną w całości. Dodaj kiełbaski pokrojone w grubsze kawałki. W międzyczasie zrób zasmażkę z tłuszczu i mąki, do których na końcu należy dodać drobno pokrojony czosnek, zieloną pietruszkę i mieloną paprykę. Gdy warzywa zmiękną, dodaj do zupy zasmażkę, śmietanę i dopraw octem. W zależności od smaku można doprawić zupę koperkiem i zieloną pietruszką.

Składniki:

50 dag fasolki szparagowej
2 marchewki
2 pietruszki
30 dag ziemniaków
1 papryka
1 pomidor
5 dag tłuszczu
mąka
1 łyżeczka zmielonej papryki
1 pęczek zielonej pietruszki
5-6 łydż świeżego koperku
1 mniejsza cebula
20 dag wędzonej kiełbasy
200 ml śmietany
sól
ocet winny

Ingredients:

50 dag French beans
2-2 pcs of carrot and parsley
30 dag potatoes
0-1 pcs of paprika and tomato
5 dag fat
flour
1 coffee-spoon ground paprika
1 bunch of parsley green
5-6 strands of fresh dill
1 pcs smaller common onion
20 kg smoked sausage
2 dl sour cream
salt
vinegar

Soup from French beans with smoked sausage

Preparation method:

Divide up the vegetables and the potatoes and cook them in 1,5 l salty water with the paprika, tomato and onion letting them in a whole. Add the sausages having sliced them in thicker pieces. Meanwhile make thickening sauce from the fat and the flour to which add the small-sliced garlic, parsley green, and the ground paprika at the end. When the vegetables in the liquid boiled soft, add the thickening sauce to it, put the sour cream and flavour with vinegar. By taste you can flavour the soup with dill and parsley green having put in the thickening sause before putting into the soup.





Arboretum
Arboretum

Arboretum

Największe na Węgrzech arboretum zajmuje 82 ary. Leży nad brzegiem rzeki Körös. Earl Pál Bolza rozpoczął sadzenie na dużą skalę pod koniec 1880 roku. W wyniku tego sprowadzono tu wiele rzadkich gatunków roślin z całego świata. Unikatowy zbiór nadrzewnych roślin w arboretum liczy ponad 1600 gatunków roślin. Harmonijny ogród i zadbane trawniki zapewniają ekscytujące wrażenia dla miłośników przyrody, szczególnie w czasie wiosennego kwitnienia. Niemniej jednak szeroki wachlarz interesujących programów i usług – muzyczne koncerty, wystawy sztuki, rzemiosło i teatr, nocne wycieczki, obozy

przyrodnicze – dodają więcej radości podczas zwiedzania tego miejsca. Park Leśny i Baza Edukacyjna, a także interaktywne Muzeum Botaniczne oferują niezliczone ciekawe doświadczenia dla turystów.

Szarvas, I. kk. 9
Tel.: +36-66-312-344
www.pepikert.hu
pepikert@pepikert.hu
Facebook.com/pepikert

Arboretum

Hungary's largest Arboretum occupies a total of 82 acres. It lies on the shores of River Körös. Earl Pál Bolza began a large scale planting at the end of the 1880s. As a result, many rare species of plants were brought here from around the world. The unique collection of arboreal plants of Arboretum comprises of more than 1600 types of plants. This harmonious garden and its well-kept lawn provide an exhilarating experience for nature-loving visitors especially at the time of spring blooming. Nevertheless, a wide range of interesting programs and services – music

concerts, arts exhibitions, crafts- and playhouse, night tours, nature camps – may add more enjoyment to the adventure. The Forest Park and Educational Base, as well as the interactive Botanical Museum offer countless interesting experiences for tourists.

Szarvas, I. kk. 9
Tel.: +36-66-312-344
www.pepikert.hu
pepikert@pepikert.hu
Facebook.com/pepikert



Arboretum
Arboretum



Paw
Peafowl

Centrum historycznych Węgier i historyczna ścieżka pamięci – Szarvas

Pomnik w kształcie wiatraka stoi na brzegu rzeki Körös od 1939 roku. Wyznacza on geograficzne centrum historycznych Węgier. Rodowe rzeźbione bramy dwóch siostrzanych miast siostry Transylwanii Szarvas Szentegyháza i Barót stoją na początku i na końcu 1250-metrowej

historycznej ścieżki pamięci od 2000 roku. Historyczna ścieżka pamięci składa się z siedemnastu drewnianych rzeźb przedstawiających najważniejsze historyczne wydarzenia na Węgrzech.

Centre of Historical Hungary and the Historical Memorial Path – Szarvas

The windmill-shape memorial has been standing on the bank of Körös River since 1939. It designates the geographical centre of Historical Hungary. The ancestral carved gates of the two Transylvanian sister cities of Szarvas Szentegyháza and Barót stand at the beginning

and at the end of the 1250 meter long Historical Memorial Path since the year 2000. The Historical Memorial Path consists of seventeen wooden statues demonstrating the most important historical events of Hungary.



Centrum historycznych Węgier
Centre of Historical Hungary



Historyczna ścieżka pamięci
Historical Memorial Path

Zajazd Kondoros (Csárda) – Kondoros

Najsłynniejszy budynek w Kondoros, zajazd Kondoros (Csárda), został zbudowany około 1740 roku na skrzyżowaniu 8 dróg. Drogi te prowadziły między innymi do Szarvas, Békéscsaba, Gyula i Arad. Pierwotnie budynek został zbudowany z gliny i słomy oraz posiadał dach ze strzechy. Zajazd Kondoros to najważniejszy pod wzglę-

dem historycznym zajazd w rejonie Bekes. Romantyzm rozbójników oraz legenda związana z Rozsa Sándor ściśle wiążą się z historią kraczmę. Rozsa Sándor, król banitów, uważany za „węgierskiego Robin Hooda”, jest szczególnie szanowaną postacią w mieście Kondoros.



Zajazd Kondoros
Kondoros Inn

Kondoros (Csárda) Inn – Kondoros

The most famous building in Kondoros, the Kondoros (Csárda) Inn, was built around 1740 at the junction of 8 roads. These roads led to Szarvas, Békéscsaba, Gyula and Arad among other places. This first building was built out of clay and straw and had a thatch roof. The Kondoros Inn is the most significant historic inn in Bekes County.

The romanticism of the highwaymen along with the legend of Rozsa Sándor is closely linked to the Inn. Rozsa Sándor, the King of the Outlaws, who is considered to be „the Hungarian Robin Hood”, is an especially respected figure around Kondoros.



Zajazd Kondoros
Kondoros Inn



Tama Miklós Horthy
Miklós Horthy Dam

Tama Miklós Horthy – Békésszentandrás

15 października 1942 r. węgierski gubernator Miklós Horhty rozpoczął swoją najbardziej kosztowną inwestycję – stworzenie tamy, dzięki której można było pływać po rzece Hármas-Körös łodzią. Woda w powstałym zalewie

zapewniła lokalne nawadnianie rolnictwa, co przyniosło więcej lepszych plonów i większe zyski. Jest kilka pomników upamiętniających regulację rzeki i pracujących robotników.

Miklós Horthy Dam – Békésszentandrás

On October 15th, 1942 Hungary's governor Miklós Horhty initiated his costliest investment – the dam's creation, which enabled the river Hármas-Körös to be navigable by boat. The backed-up waters afforded local

agriculture irrigation, which yielded more secure and larger crops and larger profits. There are several memorial plaques commemorating the river's regulation and the construction laborers.

Mini Hungary – Jedyny interaktywny park modelarski na Węgrzech (Szarvas)

Jedyny interaktywny park modelarski na Węgrzech, gdzie można zobaczyć prawie pół setki unikalnych modeli, wszystkie wykonane specjalną techniką. Mini Węgry dają każdemu odwiedzającemu nie tylko zapierający dech w piersiach spektakl, ale także interaktywne doświadczenie w mieście Szarvas. Niewielkie wersje najbardziej spektakularnych budowli węgierskich z drobnymi szczegółami można zobaczyć w Miniaturé Hungary Interactive Center, w samym sercu historycznych Węgier. Zlokalizowany w największym w kraju ogrodzie botanicznym, park został zbudowany w 2013 roku, a do jego kolekcji zostały dodane popularne dziś zabytki transsyberyjskie i słowackie, a tak-

że miniaturowe wersje znanych zakarpackich zamków. Kilkaset lat historii, tradycji i architektury ożywają na naszych oczach. Dotknięcie przycisku uruchamia pociągi ze swoich legendarnych stacji, statki delikatnie kołyszają się na Dunaju, muzyka i słyszalna narracja czekają na te zdumiewające małe zamki i kościoły. Modelowe pociągi Miniaturé Hungary przejeżdżają najdłuższy, 600-metrowy, otwarty tor szynowy kraju.

Szarvas, I. kk. 9. Telefon: +36-66-312-344 info@minimagyarorszag.hu, www.minimagyarorszag.hu



Mini Hungary – Jedyny interaktywny park modelarski na Węgrzech
Mini Hungary – The only interactive model park in Hungary



Mini Hungary – The only interactive model park in Hungary (Szarvas)

The only interactive model park of Hungary, where nearly half a hundred unique models can be seen, all of them made with a special technique. The Mini Hungary gives every visitor not only a breathtaking spectacle, but also an interactive experience in Szarvas. Small-scale versions of Hungary's most spectacular buildings featuring minute details can be seen at the Miniaturé Hungary Interactive Center, in the very heart of the historical Hungary. Located in the country's largest botanical garden, the park was built in 2013 and by present days popular Transylvanian and Slovakian sights as well as miniaturé

versions of well-known Transcarpathian castles have been added to its collection. Several hundred years of history, tradition and architecture come alive in front of our eyes. The touch of a button launches trains from their legendary stations, ships gently rock on the Danube, music and audible narration awaits those marveling in the tiny castles and churches. The model trains of Miniature Hungary roll through the longest - 600 metres long - open airtracks of the country.

Szarvas, I. kk. 9. Telefon: +36-66-312-344 info@minimagyarorszag.hu, www.minimagyarorszag.hu



Rzeka Körös
Körös river

Region wód

Osady naszego regionu są silnie związane z rzeką Körös. W mieście Szarvas można znaleźć zalew Körös, Holt-Körös (rozlewisko) o długości 29,4 km. Biorąc pod uwagę jego powierzchnię, jest to piąty co do wielkości naturalny zbiornik wodny na Węgrzech. Miasto Gyomaendrőd posiada 13 rozlewisk. Są one bardzo ważne z turystycznego punktu widzenia, ponieważ w każdym miasteczku znajduje się jedna lub więcej bezpłatnych plaż, wśród których najbardziej znana jest bezpłatna plaża w Békés-dánfok.

Region of the waters

The settlements of our region have a strong linkage to the Körös rivers. In Szarvas can be the backwater of Körös found, the Holt-Körös (backwater) has a 29,4 km length and considering its area it is the fifth biggest natural standing water in Hungary. And the town of Gyomaendrőd possesses 13 backwaters. They are very important in the aspect of tourism, since there are one or more free beaches on every settlement among which the best known free

Można wybrać się na wycieczkę po wodzie, uprawiać sporty wodne, łowić ryby i pływać.

Drugą co do wartości tego regionu jest woda termalna. Uzdrawiska zbudowane na nich (Békéscsaba, Gyomaendrőd, Békés, Szarvas) mają działanie nie tylko lecznicze (nasze wody lecznicze są odpowiednie przede wszystkim w leczeniu chorób lokomocyjnych i ginekologicznych), ale wspierają też rekreację, sport i odpoczynek.

beach is the one in Békés-dánfok. You can go on a water hike, do water sports, fish and swim.

The other watery value of this region is the thermal water. Spas built on this (Békéscsaba, Gyomaendrőd, Békés, Szarvas) serves not only medical (our medicinal waters are suitable for first of all locomotor and gynaecological diseases) but recreation, sporting and resting needs.



Rzeka Körös
Körös river



Muzeum Tessedik Sámuel
Tessedik Sámuel Museum

Muzeum Tessedik Sámuel w Szarvas

Dzisiejsza siedziba Muzeum Tessedik Sámuel została zbudowana w 1791 roku. Pierwotnie została wybudowana dla celów pierwszej Węgierskiej Szkoły Rolniczej. Po zamknięciu Szkoły Rolniczej Tessedik najpierw w szkole w stylu

barokowym uruchomiono liceum, a później kolegium nauczycielskie i akademik. Budynek został zrekonstruowany w roku 2018.

Tessedik Sámuel Museum – Szarvas

The present-day seat of Tessedik Sámuel Museum was built in 1791. Originally it was constructed with the purpose to give home to Hungary's first School of Agriculture. After the closure of Tessedik's School of Agriculture, first

a high school, and, later a teachers' training college and dormitory were operated in the baroque-style building. The building is being reconstructed throughout the year of 2018.

„Wielki” kościół luterński w Békéscsaba

Leżący około 10 metrów od „małego” kościoła, największy luterński kościół w Europie środkowo-wschodniej znajduje się po drugiej stronie ulicy. Styl, w którym „wielki” kościół został wybudowany w latach 1807–1824, nazywa się stylem „imperialnym” i jest dość rzadko spotykany na Węgrzech. Jego trzy piętrowa wieża wraz z zegarem

ma 75 metrów wysokości. Architekci Frantz Pumperger z miasta Arad i Joseph Hoffer ze starego miasta Arad jako pierwsi otrzymali zlecenie zaprojektowania kościoła, ale ostatecznie zatwierdzono projekt Antala Cziglera z Gyula. Chociaż kościół liczy 3500 miejsc, może z łatwością pomieścić 5000 osób naraz.

The 'big' Lutheran church – Békéscsaba

Lying some 10 metres from the 'small' church, the largest Lutheran church in Eastern Central Europe is across the street. Called 'empire', the style in which The 'big' church, erected between 1807 and 1824, was built in the special 'empire' style, which is quite rare in Hungary. Its three-storey tower, complete with a clock embattlement, is 75 metres high. It was architects Frantz Pumperger

from Arad and Joseph Hoffer from old Arad who were first commissioned to design the church but, finally, the designs of architect Antal Czigler from Gyula were approved. Though the church has a seating capacity for 3,500 people, it can easily accommodate a congregation of nearly 5,000.



„Wielki” kościół luterński
The 'big' Lutheran church



Zamek Bolza
The Bolza Castle



Zamek Bolza w Szarvas

Rodzina Bolzów miała włoskie korzenie, a na terenie Węgier osiedliła się w XVIII wieku w wyniku zawartego małżeństwa. Na przestrzeni lat ród ten zasymilował się z węgierskim społeczeństwem i zyskał spory szacunek mieszkańców Szarvas. Prawdę mówiąc, rodzina Bolzów pozostawiła po sobie bogatą spuściznę, której najbardziej spektakularnym elementem jest Zamek Bolza. Wygląd zamku, który możemy podziwiać dzisiaj, jest końcowym efektem pomysłów Pál Bolzy. Hrabia rozpoczął plany przyciągających uwagę ogrodów uprawianych na brzegu rzeki

Körös. Jako część budowli postawiono betonową ścianę chroniącą wybrzeże i schody prowadzące do wejścia do zamku. To właśnie Pál Bolza rozpoczął pracę nad krajobrazem Szarvas. Wtedy też zasadzono ogromnego, białego cyprysa. Jak wiadomo, dał on początek wspaniałym białym cyprysom rosnącym wzdłuż rzeki Körös. U dołu schodów – jako symbol włoskiego pochodzenia rodziny – Pál Bolza wybudował replikę posągu wilczyca Romulusa i Remusa, legendarnych założycieli Rzymu (widok na rzeźbę jedynie z zewnątrz).

The Bolza Castle – Szarvas

The Bolza family was of Italian origin and settled in Hungary in the 18th century through marriage. Over the years they assimilated and became highly respected by the citizens of Szarvas. As a matter of fact, the Bolza family left behind a rich legacy, the most spectacular of which is the Bolza Castle. The castle, as it is seen today, has taken shape in the wake of Pál Bolza's ideas. The Earl began to work out the plans of an eye-catching garden on the bank of Körös. As part of the construction, a concrete

wall for shore protection and a set of stairs leading to the entrance of the castle were set up. It was Pál Bolza who initiated landscaping in Szarvas. The huge white cypress was also planted then. As we know, it is the „parent” of the spectacular white cypresses along the River Körös. At the bottom of the stairs – as a remainder of the family's Italian origin – Pál Bolza erected a replica of the wolf statue of Romulus and Remus, the legendary founders of Rome (It is on view from outside only).

Csabai Kolbász (kielbasa) i Park Csaba – Békéscsaba

Kielbasy i Festiwal kielbas Csabai to pierwsze skojarzenia z miastem Békéscsaba. Nie jest to jednak zbieg okoliczności, ponieważ miejscowość ta nazywana jest stolicą kielbasy. Kielbasa Csabai jest węgierskim przysmakiem znanym na całym świecie, a Festiwal kielbasy jest największym kulinarnym wydarzeniem regionu, upamiętniającym tradycję sztuki przygotowywania tego rodzaju mięsa.

Festiwal, który odbywa się w październiku, stał się jednym z najbardziej rozpoznawalnych i najważniejszych wydarzeń kulinarno-kulturowych dla turystów w Środkowo-Wschodniej Europie. Zawody, w których kielbasa gra pierwsze skrzypce, trwają przez całe cztery dni festiwalu.

Są to na przykład kolbászgyúrás (zagniatanie przyprawionego i zmielonego ciasta na kielbasę), w których udział bierze 500 zespołów oraz wystawy wędzonej i nadziewanej kapusty.

Zajmujący obszar 45 hektarów na granicy miasta, Park Csaba stanowi centrum dla rozrywek i wydarzeń, które towarzyszą sławie kielbasy Csabai kolbász. Kompleks dba o podtrzymanie tradycji i unowocześnienie warunków technicznych przygotowywania tego przysmaku, służy jako tło produkcji kielbas premium Csabai kolbász o kontrolowanej jakości i wspiera producentów w rozwoju produkcji.

The Csabai Kolbász (sausage) and the Csaba Park – Békéscsaba

Sausages, and the Csabai Sausage Festival are what first come to people's mind when they hear the name of the town Békéscsaba. This is no mere coincidence, since Békéscsaba is the capital of sausages. The Csabai sausage is a world famous Hungarian speciality and the Sausage Festival is the biggest gastronomic event in the region applying the traditions of sausage making art.

Held in October, the Sausage Festival of Csaba has by now become one of the best-known and most important gastro-cultural events for tourists in East Central Europe. Competitions with sausages as their main theme are organised during the four days of the festival. For example

the “kolbászgyúrás” (kneading of seasoned ground sausage meat) involving more than 500 teams, the exhibit of smoked and stuffed cabbage

Lying in a 45-hectare parkland on the boundary of the city, Csaba Park is an entertainment and events centre that taps into the fame of the Csabai kolbász (sausage). The complex maintains the traditions of Csabai kolbász-making, upgrades the technical conditions of production, serves as a basis for the manufacture of quality-controlled premium Csabai kolbász and assists producers increase production.



Park Csaba
The Csaba Park



Muzeum Mihály Munkácsy
The Mihály Munkácsy Museum

Muzeum Mihály Munkácsy – Békéscsaba

Zbudowane w 1914 r. Muzeum Mihály Munkácsy w pobliżu Domu Pamięci zawiera osobiste przedmioty i dokumenty malarza, a także wykonane przez niego zdjęcia.

Mihály Munkácsy opuścił miasto Békéscsaba ze statusem ubożego, aby powrócić kilka lat później jako jeden z najbardziej znanych i sławnych obywateli miasta. Choć spędził tylko kilka lat w Békéscsaba, jego pamięć w tym

mieście przetrwała w niespotykany sposób. Najbardziej kompletna na świecie kolekcja obrazów Munkácsy'ego, jego osobiste pamiątki, dzieła stolarskie wykonane, gdy był jeszcze stolarzem, nagrody oraz miejsca noszące jego imię – tj. plac, ulica, most oraz kilka tablic pamiątkowych, świadczą o tym, że Munkácsy żył w tym mieście.

The Mihály Munkácsy Museum – Békéscsaba

Built in 1914, the Mihály Munkácsy Museum in the vicinity of the Memorial House contains the painter's personal items and documents as well as the photos taken of him.

Mihály Munkácsy left Békéscsaba as a holder of a pauper's certificate only to return a few years later as one of the city's best-known and most famous citizens. Although

he only spent a few years in Békéscsaba, his memory is preserved by the city in an unparalleled way. The world's most complete collection of Munkácsy's paintings, his personal memorabilia, the pieces of carpentry made when he was still a joiner, his awards and a square, a street, a bridge and several memorial plaques bearing his name all attest to the fact that Munkácsy lived here once.

Teatr wodny w Szarvas

Teatr wodny w miejscowości Szarvas to teatr na wolnym powietrzu usytuowany nad rzeką Körös. Ten wyjątkowy architektoniczny cud powstał w samym sercu Europy Środkowej, u bram hrabstwa Békés w roku 2011. Przypomina delikatną mieszankę stylizowanego zamku i amfiteatru w malowniczym otoczeniu rzeki Körös. Teatr zaprasza turystów i mieszkańców na różne programy kulturalne. W weekendy można zobaczyć tańce i produkcje muzyczne

z udziałem znanych węgierskich artystów, jak również artystów z zagranicy. Ta niepowtarzalna atmosfera i zapierające dech w piersiach otoczenie oraz występy zapewniają niezapomniane wrażenia kulturowe, które odwiedzający zapamiętują przez całe życie.

Szarvas, Petőfi u. 7-9
www.viziszhaz.hu



Teatr wodny
Water theatre



Fontanna
Fountain

Water Theatre – Szarvas

Water Theatre is an open-air theatre by the River Körös in the town of Szarvas. This unique architectural wonder was set up in the heart of Central Europe, at the gate of Békés County in the year of 2011. It resembles to a gentle blend of a stylized castle and an amphitheater in picturesque surroundings by the Körös. The Theater welcomes tourists and local people alike to its various cultural programs. At weekends dance and music productions can

be seen featuring famous Hungarian artists even from across the borders. This unique atmosphere and breath-taking ambience and up to performances provide an unforgettable cultural experience which visitors may retain as a memory of a lifetime.

Szarvas, Petőfi u. 7-9
www.viziszhaz.hu

