



Tradycyjne  
potrawy  
Gminy  
Skotyszyn



The background of the entire page is a collage of traditional food items. At the top left, there's a bowl of small, round, golden-brown fried items. To the right, there's a plate of what looks like fried dumplings or pierogi. Below these, on the left, is a bowl of yellow, round items, possibly cheese balls or small breads. On the right, there's a large, light-colored bowl. Overlaid on this collage are several stylized, wavy lines in gold and red, along with small, four-pointed starburst graphics. The title text is centered in the upper half of the image.

# *Tradycyjne potrawy Gminy Skotyszyn*



Opracowanie i projekt: Gminny Ośrodek Kultury i Czytelnictwa  
w Skołyszynie, Stowarzyszenie „Przysieki Nasz Dom”

Zdjęcia: Tomasz Czechowicz, Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania  
„LIWOCZ”, archiwalne

Wydawca: Stowarzyszenie „Przysieki Nasz Dom”

ISBN 978-83-7631-470-9

Skład, druk: Mała Poligrafia Redemptorystów w Tuchowie

Sierpień 2013

Nakład 500 egzemplarzy

Publikacja współfinansowana przez Szwajcarię w ramach  
szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami  
Unii Europejskiej

# SPIS TREŚCI

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. Wstęp .....                   | 5  |
| 2. Koła Gospodyń Wiejskich ..... | 7  |
| Lisów .....                      | 9  |
| Przysieki .....                  | 11 |
| Siepietnica .....                | 14 |
| Skołyszyn .....                  | 16 |
| Sławęcín .....                   | 18 |
| Święcany .....                   | 20 |
| 3. Zupy .....                    | 23 |
| 4. Dania główne .....            | 29 |
| 5. Ciasta i desery .....         | 43 |
| 6. Różne .....                   | 53 |
| 7. Informacja o projekcie .....  | 65 |





# Wstęp

Niniejsza publikacja powstała jako jeden z elementów projektu pn. „*Ludowo, smacznie i kolorowo - organizacja warsztatów i imprezy kulturalnej oraz wydanie publikacji promującej dziedzictwo kulinarne i artystyczne Gminy Skołyszyn*” współfinansowanego w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej (Szwajcarsko - Polski Program Współpracy, Projekt pn. „Alpejsko - Karpacki Most Współpracy”, Fundusz Promocji Produktu Regionalnego/Tradycyjnego/Ekologicznego - NGO, JST). Projekt realizowany był przez Stowarzyszenie „Przysieki Nasz Dom” wraz z Gminnym Ośrodkiem Kultury i Czytelnictwa w Skołyszynie zgodnie z umową zawartą ze Stowarzyszeniem na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia”.

Celem głównym projektu jest zachowanie dziedzictwa kulturowego regionu, a jego ważną część stanowi kuchnia regionalna. Teren obejmujący Gminę Skołyszyn jest bardzo bogaty w tradycje kulinarne. O obrzędach i zwyczajach z nimi związanych, z których kiedyś małe miejscowości były dumne, dziś już mało kto pamięta, podtrzymywane są głównie te związane ze Świętami Bożego Narodzenia czy Wielkanocnymi, a powszechnie wiadomo, że tradycje nie przekazywane zanikają. Wielu smacznych i zdrowych potraw dziś już się nie przyrządza, a dzieje się tak z różnych powodów – przebywanie poza rodzinną okolicą, brak przepisu czy też korzystanie z nowoczesnych, „szybkich” a nie zawsze zdrowych form żywienia. Ponadczasowe powiedzenie „Cudze chwalicie, swego nie znacie, sami nie wiecie, co posiadacie” – sprawdza się po raz kolejny. Niekiedy wybieramy modnie brzmiące dania



z kuchni włoskiej czy chińskiej, a nie zdajemy sobie sprawy jak bogata w historię i jak smaczna jest nasza kuchnia.

Niniejsza publikacja jest próbą ocalenia przepisów kulinarnych naszych matek, babek i prababek - znajdziemy tutaj wiele ciekawych dań, ciast i przekąsek - prostych w wykonaniu przepisów z dawnych lat sprawdzonych przez Panie z Kół Gospodyń Wiejskich z Gminy Skołyszyn.

Zapraszamy do zapoznania się z zawartością publikacji i życzymy smacznego!





*Koła Gospodyń  
Wiejskich  
z Gminy Skołyszyn*



# *Koło Gospodyń Wiejskich*

## *Lisów*



Działalność KGW w Lisowie rozpoczęła się w 1937 r. W 1946 r. z inicjatywy p. Genowefy Szafarz został założony amatorski zespół teatralny. W 1956 r. założono organizację pod nazwą „Liga Kobiet”, natomiast KGW wznowiło swoją działalność 14 września 1957 r. z inicjatywy Genowefy Szafarz oraz instruktorki powiatowej Genowefy Szerląg z Jasła. Przewodniczącą koła została Genowefa Szafarz, z-cą Stanisława Janiga, sekretarzem – Kazimiera Zięba, skarbnikiem – Stanisława Goleń, członek zarządu – Irena Dziedzic.

W chwili złożenia koło liczyło 20 członkiń, obecnie 68. Koło organizowało różne kursy – szycia, kroju, robót ręcznych, gotowania, ogródków działkowych (I miejsce w konkursie –

1 000 zł nagrody). Panie brały udział w czynach społecznych – budowa drogi Skołyszyn–Lisów, budowa szkoły podstawowej, domu nauczyciela, domu ludowego. Członkinie koła należą do OSP, współpracują z Komitetem Rodzicielskim, Radą Sołecką. Zorganizowały w 1971 r. dzieciniec letni a także choinki dla dzieci. W 1973 r. przewodniczącą koła została Stanisława Janiga. Z inicjatywy koła zostało zorganizowane przedszkole w 1981 r. W 1984 r. zmarła Przewodnicząca koła Stanisława Janiga. Wybrano nowy Zarząd – przewodnicząca – Irena Dziezic, z-ca Julia Zięba, sekretarz – Kazimiera Zięba, skarbnik – Stanisława Goleń, Maria Jajko, członek – Helena Kasowicz. Koło organizowało szkolenia, pokazy, wycieczki, zabawy, festyny z których dochód przeznaczony został na zakup strojów dla zespołu „Lisowianki”, sprzętu gospodarstwa domowego, naczyń do wypożyczalni i budowy szkoły oraz domu nauczyciela. Ponadto koło prowadziło odchownię kurcząt, zajmowało się rozprowadzaniem kurcząt. W 1988 r. w Domu Ludowym odbył się Telewizyjny Klub „Nowin”.

W 2001 r. został wybrany nowy zarząd koła. Przewodniczącą została Emilia Dziezic, z-ca Stefania Filus, sekretarz – Maria Wszolek, skarbnik – Bogumiła Kołodziej, członek – Zofia Kuś, Anna Furmanek, Małgorzata Furmanek, Halina Dziezic, Maria Zięba, Janina Kamińska, Zofia Szańska, Ewa Dziezic, Stanisława Sarnecka.

W 1977 r. z inicjatywy zarządu koła powstał zespół śpiewaczy „Lisowianki” – kierownikiem została Julia Zięba. Zespół swoimi występami uświetnia różne ważne uroczystości gminne. Występuje na przeglądach zespołów ludowych – wojewódzkich, powiatowych – KROPA w Korczynie, otrzymał wyróżnienie w Bukowinie Tatrzańskiej. W 2005 r. w Domu Ludowym w Lisowie odbyło się 25-lecie zespołu. W bieżącym roku zespół będzie obchodził 35-lecie.

*KGW Lisów*

Udostępnione przepisy – str. 24, 25



# *Koło Gospodyń Wiejskich*

## *Przysieki*



Koło Gospodyń Wiejskich rozpoczęło swoją działalność we wsi Przysieki w kwietniu 1960 r. Zrzeszało 50 członkiń. Funkcję przewodniczącej pełniła Genowefa Barzyk, z-ca Stefania Jurkowska, sekretarz Helena Słowik. W roku 1964 funkcję przewodniczącej koła objęła Janina Bara, którą sprawowała do 1990 r., z-ca przew. Maria Stój, sekretarz Zofia Olbrych, skarbnik Stanisława Wojnarowicz. Koło zrzeszało 40 członkiń i miało siedzibę w budynku Domu Ludowego w Klubie Rolnika. W związku ze zmianami jakie objęły nasz kraj KGW w 1991 r. zawiesiło swoją działalność.

W 1998 r. Czesław Barzyk sołtys wsi Przysieki doprowadził do utworzenia KGW. Przewodniczącą tej organizacji została Ryszarda Gorczyca, z-ca przew. Leokadia Śliwa, sekretarz Lucyna Dybaś. Koło zrzeszało 30 członkiń. Cotygodniowe

spotkania odbywały się w Wiejskim Domu Kultury, dawny biurowiec POM-u. Podczas cotygodniowych spotkań uczono się pieczenia, gotowania, robienia kwiatów z bibuły, dziergania na szydełku. Organizowano dyskoteki dla młodzieży oraz wycieczki dla dzieci ze wsi Przysieki.

W kwietniu 2003 r. przeniesiono siedzibę KGW i KER z pomieszczeń należących do dawnego POM-u do pomieszczenia w Domu Ludowym. Warunki były opłakane. Stanisław Pawluś – przewodniczący Klubu Emerytów i Rencistów nie szczędził sił i doprowadził sale do używalności. Co roku braliśmy czynny udział w Dniach Gminy Skołyszyn, na uroczystościach dożynkowych oraz Wigilii gminnej i w Jasielskim Domu Kultury. 15 grudnia 2007 r. odbyła się gminna Wigilia w Przysiekach w Domu Ludowym. Zaproszono gości, którzy chętnie skorzystali z naszych zaproszeń. Co roku koło zrzeszało coraz to mniej członkiń, więc postanowiono zrobić nowe wybory.

11 listopada 2008 r. odbyły się wybory nowej przewodniczącej, został wybrany nowy Zarząd. Przewodnicząca – Grażyna Hajduk, Zastępca – Anna Wojnarowicz, Skarbnik – Agnieszka Zawilińska, Sekretarz – Alicja Stawarska. Koło liczyło 21 członkiń. Bardzo ciężko jest w dzisiejszych czasach zmobilizować ludzi, a zwłaszcza młodzież do prac społecznych. Na dzień dzisiejszy Koło Gospodyń Wiejskich liczy 11 członkiń. Radzimy sobie dobrze. Często współpracujemy z Radą Sołecką i Komitetem Budowy Kościoła w Przysiekach. Razem organizujemy zabawy takie jak Dożynki, Andrzejki, Walentynki, Sylwestra i coroczny festyn Parafialny. Zarobione pieniądze przekazujemy na kaplicę w Przysiekach, jak również na remont Domu Ludowego.

Na dzień dzisiejszy przewodniczącą jest Grażyna Hajduk, z-ca przew. Bożena Kuchta, sekretarz Alicja Stawarska. KGW co roku robi wieniec dożynkowy. Ołtarz na Boże Ciało. W jesienne i zimowe wieczory organizujemy robótki ręczne; wyszywanie serwet, dzierganie szydełkiem. Często na różne



okazje robimy kwiaty z bibuły, palmy, stroiki świąteczne, pisanki, baranki. Bardzo często gotujemy nowe potrawy i pieczemy ciasto. Wyjeżdżamy na różne degustacje potraw regionalnych, robiąc różne smakołyki. Bierzymy udział w Dniach Gminy Skołyszyn, uczestniczymy w Wigiliu organizowanej przez nasze koleżanki z innych kół naszej gminy, przygotowujemy na nie tradycyjne, razowe pierogi z kapustą oraz ciasto. Delegacja naszego koła wyjeżdża na Wigilię co roku do JDK w Jaśle. Robimy 700 pierogów z kapustą i znikają jak kamfora. Nasze KGW zakupiło sobie naczynia takie jak: talerze płytkie, głębokie, deserowe, literatki, kieliszki, cukierniczki, salaterki na 120 osób. Kupiliśmy podłogę do naszego klubu w drugiej części Sali, ponieważ była bardzo zniszczona wykładzina dywanowa i nie praktyczna. W 2010 roku na dożynki p. Halina Lach uszyła nam nowe stroje.

*KGW Przysieki*

Udostępnione przepisy – na str. 28, 33, 35, 37, 38, 39, 44, 45, 47, 48, 49, 60, 61, 62



# *Koło Gospodyń Wiejskich* *Siepietnica*



Koło Gospodyń Wiejskich w Siepietnicy działa od 70 lat. W czasach PRL-u odbywały się szkolenia w zakresie: szycia, gotowania, pieczenia, uprawy warzyw, hodowli drobiu itp. W ostatnim 13-to leciu staramy się podtrzymywać tradycje organizując spotkania wigilijne, wykonując wieńce dożynkowe, palmy wielkanocne, pisanki, ozdoby choinkowe, kwiaty z bibuły, hafty a także spotkania towarzyskie z prezentowaniem nowych i tradycyjnych potraw.

*KGW Siepietnica*

Udostępnione przepisy – na str. 30, 36, 55, 56



# *Koło Gospodyń Wiejskich*

## *Skołyszyn*



Skołyszyn to duża wieś z przysiółkiem Lisówek, w której Koło Gospodyń Wiejskich działa od 1948 r. Po II wojnie światowej KGW działało wspólnie z Samopomocą Chłopską. W latach 1956-57 powstały Kółka Rolnicze i KGW. Pierwszą Przewodniczącą w Skołyszynie była Zofia Furmanek, członkinie były aktywne, pracowały społecznie, organizowane były różnego rodzaju szkolenia rolnicze, kursy racjonalnego żywienia, kroju, szycia. Działalność kulturalno-oświatowa koncentrowała się w istniejącym Klubie Rolnika.

W 1955 r. Przewodniczącą została Kazimiera Solecka, pełniła tę funkcję 18 lat. Pracowała nad poszerzeniem tej organizacji, jej liczebności i zwiększenia aktywności społecznej. Do zadań KGW należało organizowanie corocznych dożynek. Służba Rolna wówczas zatrudniona była w Urzędzie Gminy. Organizowane były również różnego rodzaju szkolenia rolnicze, szczególnie uprawa krzewów (porzeczki, maliny, agrest), roślin tj. tytoń, w dużej mierze rozwój hodowli, wychów kurcząt i indyków. W latach późniejszych działalność została bardzo osłabiona.

Dopiero znów w 2000 r. z inicjatywy Genowefy Szerłağ odbyło się spotkanie sześciu kół z terenu Gminy Skołyszyn, powstała Gminna Rada Kobiet. Nawiązano współpracę z oddziałem Doradztwa Rolniczego w Iwoniczu i w Skołyszynie. W 2000 r. nową Przewodniczącą została Teresa Radwan, która prowadziła działalność KGW 10 lat.

Od 2011 r. obowiązki Przewodniczącej pełni Krystyna Kołodziej. Koło liczy 15 członkiń. W czasach obecnych zadaniem organizacji jest kontynuowanie tradycji, polskich obyczajów i przekazywanie z pokolenia na pokolenie. Stąd też organizowane są spotkania wigilijne, wieńce dożynkowe, zabawy andrzejkowe.

*KGW Skołyszyn*

Udostępnione przepisy – na str. 26, 27, 34, 46, 52, 54, 57, 58, 59



# *Koło Gospodyń Wiejskich* *Sławęcín*



Początek tworzenia organizacji kobiet w miejscowości Sławęcín przypada na lata 1950. Pierwszą przewodniczącą KGW w Sławęcínie była Wiktoria Rosól. Następnie objęła tę funkcję Stanisława Ofiarska. W tym okresie KGW w Sławęcínie współpracowało z KGW w Skołyszynie, gdzie koła wspólnie organizowały wraz z członkami OSP zabawy taneczne z których dochody były przeznaczone na cele statutowe, dotyczące potrzeb wewnętrznych obu organizacji. W latach 1970-75 działał na terenie obu kół młodzieżowy zespół taneczny (tańce i przyśpiewki ludowe), którego choreografią zajmowała się Maria Grodecka, mieszkanka Sławęcína, działał też zespół taneczno-recytatorski osób dorosłych, którym kierował Mieczysław Ofiarski, brat mieszkańca Sławęcína Romana Ofiarskiego. Zespół ten wyćwiczył i przedstawiał tradycyjne wesele wiejskie, poza występami w naszej miejscowości był zapraszany do innych wiosek, m. in.: Lisów, Bączal, Harkłowa. Również nasze KGW, którego następnie przewodniczącą była Anna Filus, prowadziło kursy gotowania, szycia, robót ręcznych, gdzie wieczorami kobiety uczyły się różnych nowości. Na urządzone wiejskie dożynki koło nasze przygotowało wieńce dożynkowe, jak również różne potrawy, które były degustowane wspólnie z mieszkańcami wioski. Zaproszeni niejednokrotnie przedstawiciele służb rolniczych prowadzili pogadanki dotyczące ulepszania i unowocześniania życia na wsi. Ostatnią funkcję przewodniczącej objęła Natalia Wójcik, którą pełni do chwili obecnej.

*KGW Sławęcín*

Udostępnione przepisy – na str. 31, 32



# *Koło Gospodyń Wiejskich* *Święcany*



Koło Gospodyń Wiejskich w Święcanach istniało już przed II wojną światową, z przewodniczącą i założycielką koła Balbiną Sychtą. Na okres wojenny koło zawiesiło swoją działalność. Po wojnie kobiety znowu zaczęły się spotykać. Przewodniczącą została Stefania Dziedzic, a następnie Agnieszka Cuga. Kobiety organizowały kursy: gotowania i pieczenia, kroju i szycia oraz robótek ręcznych, pogadanki z zakresu higieny i ochrony zdrowia. Wspólnie z komitetem rodzicielskim przygotowywały poczęstunki z okazji Dnia Dziecka oraz zabawy noworoczne, a latem urządały półkolonie dla młodszych dzieci, same je obsługując. Oddzielnym rozdziałem pracy naszego koła są osiągnięcia w odchowcie kurcząt sięgające lat 60-tych. Kobiety z KGW uczyły się odchowu kurcząt na szkoleniach rolniczych oraz poprzez wycieczki do zakładów drobiarskich w Jarosławiu, Przemyśle, Sanoku i Poznaniu. Za pracę w drobiarstwie były nagradzane dyplomami i odznaczeniami.

Kobiety z KGW zawsze uczestniczyły w życiu swojej wioski m.in. poprzez czyny społeczne. W latach 80-tych w czasie budowy nowej szkoły przy prostych pracach takich jak porządkowanie sal lekcyjnych, mycie okien oraz niwelacja terenu wokół szkoły. Po przeniesieniu szkoły do nowego budynku kobiety z KGW otrzymały do dyspozycji dwie sale w starej szkole, gdzie odbywały się zebrania, kursy i pokazy.

Na przełomie lat 80/90, kiedy nastąpiły zmiany ustrojowe w państwie działalność koła uległa zawieszeniu. W 2000 roku KGW wznowiło działalność poprzez uczestnictwo w życiu kulturalnym wsi, gminy i powiatu. Na organizowanych co roku uroczystościach takich jak „Dni Gminy”, „Dożynki”, „Dni Jasia” oraz „Przy Wigilijnym Stole”, prezentujemy starodawne jadło takie jak: kołacz, makowiec, gomołki serowe, kapusta z grochem, gołąbki z grzybami i inne. W 2009 roku koło otrzymało nową siedzibę. Koło uczestniczy również w uroczystościach kościelnych z wieńcami dożynkowymi, własnoręcznie



wykonanymi. Rokrocznie organizujemy wycieczki turystyczne dla mieszkańców wsi. Od 2001 roku przewodniczącą KGW jest Maria Zborowska. Koło liczy 20 członkiń.

*KGW Świącany*

Udostępnione przepisy – na str. 40, 41, 50, 51, 63





# Zacierka z dynią

## *Składniki:*

- *dynia*
- *woda*
- *mleko*
- *mąka pszenno-razowa*
- *sól lub cukier*

## *Przygotowanie:*

*Dynie obrać, wyczyścić, pokroić w kostkę, zalać wodą i gotować do miękkości. W tym czasie robimy twarde ciasto jak na makaron. Do ugotowanej dyni wlewamy mleko i drobimy z ciasta kulki (można zetrzeć ciasto na grubej tarce). Gotujemy jeszcze chwilę, dodajemy sól lub cukier do smaku.*

*Przepis przekazywany od naszych dziadów i pradziadów.*

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Lisów*



# Żurek lisowski

## Składniki:

- garść grzybów suszonych (10 dag)
- 1 litr wody
- 1 szklanka zakwasu żytnio-owsianego
- 2 ząbki czosnku
- 10 ziarenek ziela angielskiego
- 4-5 listków laurowych
- sól
- pieprz
- majeranek

## Przygotowanie:

Grzyby zalać ciepłą wodą i moczyć 1 godzinę. Następnie drobno pokroić i gotować do miękkości. Wrzucić na gotującą wodę i chwilę pogotować. Zalać zakwasem, dodać przyprawy do smaku.

Żurek ten można podawać z kielbasą i jajkiem.

Przepis staropolski przekazywany z pokolenia na pokolenie.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Lisów*



# Barszcz biały

## Składniki:

- 25 dag mąki żytniej
- 0,5 l wody
- 3 ząbki czosnku, ziele, liść
- 4 łyżki śmietany
- 10 dag masła
- cebula, sól, pieprz, majeranek

## Przygotowanie:

Z mąki, wody zrobić zakwas, dodać skórkę z chleba i ząbek czosnku.

Odstawić na tydzień. Ugotować wywar na żeberkach z jarzynami dodać resztę czosnku, posolić i powoli wlać zakwas. Zagotować, dodać zrumienioną na maśle cebulę. Zabielić śmietaną, dodać majeranek. Podawać z jajkiem i białą kielbasą.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Skotyszyn*



# Krem borowikowy

## *Składniki:*

- 1 l bulionu drobiowego
- 0,5 kg borowików
- garść suszonych grzybów
- 0,2 l śmietany 30%
- 1 cebula, pieprz, sól
- 2 łyżki maki kartoflanej
- natka pietruszki do dekoracji

## *Przygotowanie:*

Pokrojone grzyby podsmażyć na maśle z cebulą, dodać bulion – gotować pół godz. Dodać śmietanę z mąką – zagotować. Doprawić solą i pieprzem. Zupę zmiksować. Podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Skotłyszyn*



# Zacierka razowa z banią

## Składniki:

- 1 kg bani
- 1,5 l mleka
- 1 l wody

## Zacierka:

25 dkg mąki pszennej, 25 dkg mąki razowej, 1 jajo, odrobinę soli, woda ciepła do zarobienia ciasta.

## Przygotowanie:

Oczyszczoną, obraną z łupiny i pestek banie pokroić w drobną kostkę. Ugotować w 1 l wody, gdy jest miękka rozwieść mątewką, dodać mleko i gotować zrobioną zacierkę z mąki pszennej i razowej (zacierka małe kuleczki). Pogotować (5-8 minut), doprawić solą do smaku. Podawać na słojo lub posłodzić cukrem.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*

# Paciarka razowa

1 l wody zagotować. Do gotującej się wody wsypać soli do smaku i przesianej mąki razowej do uzyskania gęstej konsystencji. Gotować od 3-5 minut.

Ugotowaną paciarkę podawać z mlekiem (można posłodzić do smaku) lub omaścić skwarkami.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*





# Kasza ze śliwami

## Składniki:

- ½ kg grubej kaszy
- 70 dag węgerek bez pestek
- sól
- cukier
- masło

## Przygotowanie:

Śliwki zalać wrzątkiem tak żeby śliwki były zanurzone, dodać cukier do smaku, pozostawić na kilka godzin, kaszę wypłukać, zalać sokiem ze śliwek z dodatkiem wody (1/2 litra kaszy, 1 litr wody), posolić, rozparzyć, wymieszać kaszę ze śliwami, polać masłem, zapiec w piekarniku. Nasze babcie zamiast masła używały wysmażonej śmietany.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Siepietnica*



# Kartacze z farszem mięsnym

## Przygotowanie farszu:

Zmilić 25 dag gotowanego mięsa, dodać posiekaną i usmażoną cebulę, przyprawić solą i pieprzem. Z 1,5 kg ziemniaków połowę ugotować w skórcie, połowę obrać i zetrzeć, odcisnąć sok, ugotowane ziemniaki obrać, zemleć, wymieszać ze startymi, posolić. Do ziemniaków wbić jajko i na posypanej mąką stolnicy zagnieść ciasto. Jeśli jest za rzadkie dodać 2 łyżki mąki, za gęste – wlać 2 łyżki soku. Placuszek z farszem zlepić. W dużym garnku zagotować wodę, posolić i porcjami wrzucać kluski, od chwili kiedy wypłyną gotować 5-6 min. Podawać ze skwarkami.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Sławęcin*



# Placki ziemniaczane z kiszoną kapustą

## *Składniki:*

- 40 dag kiszonej kapusty
- 1 kg surowych utartych ziemniaków
- 1 jajko
- cebula średniej wielkości
- olej
- sól
- pieprz
- kminek do smaku
- ewentualnie 2 łyżki mąki

## *Przygotowanie:*

Kapustę dusimy ok. 15 min. we własnym sosie, trochę ją trzeba ostudzić, odcisnąć sos i wymieszać z utartymi ziemniakami. Do masy tej dodajemy jajko i drobno posiekaną, podsmażoną na tłuszczu cebulę, doprawić do smaku solą, pieprzem i kminkiem, jeśli masa jest zbyt rzadka można dodać mąkę. Smażymy placki na oleju tak jak placki kartoflane i podajemy gorące, chrupiące, wprost z patelni. Można podawać z dodatkiem sosu pomidorowego. Zamiast we własnym sosie można dusić kapustę w rosole, jest smaczniejsze.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Sławęcin*



# Kotlety z jaj

## Składniki:

- 8 jaj
- 2 dag masła
- 1 cebula
- 1 ½ bulki czerstwej
- sól
- pieprz
- szczypiorek lub natka pietruszki
- bułka tarta
- tłuszcz do smażenia (smalec)

## Przygotowanie:

7 jaj umyć, ugotować na twardo, bułkę namoczyć w mleku lub wodzie. Cebulę zeszklić na tłuszczu na jasny kolor. Jaja pokroić w kostkę, bułkę rozetrzeć na gładką masę, dodać surowe jajo, pieprz, sól do smaku, na końcu posiekany szczypiorek lub natkę pietruszki. Wszystko wymieszać, formować małe kotleciki, obsypywać bułką tartą i smażyć na gorącym tłuszczu.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*



# Szpinakowa drożdżówka Ali

## Ciasto:

- ok. 80 dag mąki
- 1 szkl. mleka
- 1 szkl. oleju rzepakowego
- 2 dag drożdży
- 1 białko, 1 żółtko, sól, cukier

## Przygotowanie:

W misce zrobić ciasto dodając białko, mleko, olej, sól i drożdże z odrobiną cukru. To pozostawić chwilę do wyrośnięcia.

## Szpinak:

- ok. 40 dag szpinaku świeżego
- 20 dag fety
- 3 całe jajka
- pączek zielonych cebulek
- pączek kopru
- 3 łyżki oleju z oliwek, sól, pieprz

## Przygotowanie:

Szpinak obgotować w garnku z wodą, szczyptą soli i szczyptą cukru. (ok. 2 min. gotować). Dobrze odcedzić. Na patelni dać olej z oliwek, cebulę zieloną i szpinak – podsmażyć ok. 5 min. Dać pokrojony koperek, wymieszać i odstawić. Gdy troszkę ostygnie dać rozdrobnioną fetę, jajka, sól i pieprz. Dobrze wymieszać. Ciasto podzielić na 4 części. Rozwałkować, posmarować szpinakiem i zwijać jak makowce. Wyłożyć na dużą deskę. Poczekać aż podrosną, posmarować żółtkiem i piec w średnio gorącym piekarniku.

Przepis: *Koło Gospodyń Wiejskich Skotłyszyn*



# Kapusta parzybroda

## *Składniki:*

- 80 dag kapusty białej
- 15 dkg kielbasy
- 15 dag boczku
- 10 dag słoniny
- 3 dag maki
- sól
- pieprz do smaku
- roztarte 2 ząbki czosnku

## *Przygotowanie:*

Kapustę oczyścić, podzielić na duże kęsy (małe ćwiartki) i gotować w osolonej wodzie, dodać trochę margaryny. Gdy kapusta jest miękka dajemy zeszkloną na jasny kolor cebulę. Pod koniec smażenia cebuli dać pokrojoną kielbasę i boczek i wsypać do kapusty, dodać roztarty czosnek, zagotować. Dodać jasną zasmażkę. Wszystko razem zagotować. Można dać 2-3 łyżki kwaśnej śmietany.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*



# Pierogi z bobem

## Przygotowanie:

Ugotować bób, obrać ze skórki, usmażyć słoninę z dodatkiem boczku, odlać tłuszcz, zmielić bób ze skwarkami, doprawić solą i pieprzem i farsz gotowy.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Siepietnica*



# Pierogi razowe z kapustą

## Ciasto:

- 0,5 kg mąki pszennej
- 0,5 kg mąki razowej
- 1 jajko
- 3 łyżki oleju
- sól
- woda dobrze ciepła

## Farsz:

- jedna duża kapusta
- 2 średnie cebule
- margaryna
- 15 dag słoniny
- sól, pieprz



## Przygotowanie:

Z podanych składników zagnieść ciasto na pierogi. Kapustę ugotować w ćwiartkach, wygnieść, zmielić. Cebule pokroić w kostkę, zeszklić na masle lub margarynie. Dodać do kapusty zeszkloną cebulę i stopioną słoninę, doprawić do smaku solą i pieprzem. Wymieszać i dobrze wysmażyć. Ciasto rozwałkować, wykrawać szklanką krążki, nakładać farsz i dokładnie zlepić brzegi. Gotować około 5 minut w osolonej wodzie. Ugotowane pierogi maścić usmażoną słoniną lub masłem.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*



# Regionalne gołąbki ziemniaczane

## Składniki:

- 1,5 kg ziemniaków
- 1kg mięsa wieprzowego (łopatka)
- liście z kapusty
- sól
- pieprz
- margaryna
- 1 duża cebula

## Przygotowanie:

Ziemniaki obrać, wypłukać, zetrzeć na drobnej tarce (wycisnąć). Na margarynie zeszklić cebule. Mięso ugotować i zmielić. Do surowych i odcisniętych ziemniaków dodać mielone mięso, zeszkloną cebulę, sól, pieprz do smaku i wymieszać. Dużą główkę kapusty sparzyć w osolonej, gotującej wodzie, oddzielając pojedyncze liście. Zawijać przygotowany farsz w liście i układać ciasno w brytfannie. Piec w piekarniku na wolnym ogniu 1,5 godz. Podlewając odrobiną wody i oleju lub margaryny, aby się nie przypaliły.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*



# Zapiekanka z weka z jabłkami

## Przygotowanie:

1 1/2 szt. weka pokroić na kromki 3/4 l mleka, 2 jaja, 2 łyżki cukru roztrzepać trzepaczką. 1 kg jabłek obrać, pokroić w plasterki, przysypać cukrem, cukrem waniliowym i cynamonem. Rondel wysmarować margaryną i posypać bułką tartą. Kromki weka maczać w mleku, układać w rondlu, dodawać po kawałku margaryny, przykryć jabłkami do których dajemy cukru i cynamonu do smaku. Ułożyć tyle warstw ile starczy weka i jabłek, na zewnątrz ułożyć kromki weka i dodać kawałki margaryny. Zapiekać w piekarniku, aż jabłka się rozpuszczą.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*



# Kapusta z grochem

## Składniki:

- 1,5 – 2 kg kapusty kiszzonej (może być część białej)
- 1 marchewka, 1 cebula
- ½ kg żeberek wieprzowych
- kminek, sól, pieprz do smaku
- ½ kg fasoli białej

## Przygotowanie:

Fasolę namoczyć na noc. Rano ugotować do miękkości. Kapustę gdy zbyt kwaśna wypłukać i gotować dodając wypłukane żeberka, pokrojoną cebulę (można zeszklić na maśle), marchewkę startą na tarce oraz przyprawy, gdy ugotuje się do miękkości, wyjąć kości z żeberek. Groch rozdrobnić lub przetrzeć przez durszlak i dodać do kapusty, doprawić do smaku.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Świącany*



# Skrzydeltka w karmelu

## Składniki:

- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru
- $\frac{1}{2}$  małej magi z „Knorra”
- 2 główki czosnku
- 1 łyżka masła
- 1  $\frac{1}{2}$  - 2 kg skrzydelek

## Przygotowanie:

Z cukru usmażyć mocny karmel, wrzucić skrzydelka, dodać masło, magę i czosnek, przykryć i dusić często mieszając aż do miękkości, podawać z ryżem i surówką.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Świącany*







# CIASTA I DESERY



# Najlepsze ciasto drożdżowe

## *Składniki:*

- 10 dag drożdży
- 1 szklanka cukru
- 2 cukry waniliowe
- $\frac{3}{4}$  szklanki oleju
- kilka kropel olejku waniliowego
- 5 jaj
- $\frac{3}{4}$  szklanki mleka
- 2 szklanki mąki

## *Przygotowanie:*

Drożdże rozkruszyć i włożyć do miski, posypać cukrem, dodać cukry waniliowe i olejek waniliowy, roztrzepane jaja, mleko, mąkę przesianą przez sito. Ważne żeby tego nie mieszać, nie ugniatać, wsadzić do lodówki, przykryć ściereczką i zostawić na noc. Następnego dnia wymieszać dokładnie i dodać jeszcze 2 szklanki mąki oraz szczyptę soli. Drewnianą łyżką połączyć wszystko i dobrze wymieszać, nie wymaga wyrabiania. Wyłożyć na blachę, ułożyć owoce i kruszonkę. Ciasto bez wyrastania włożyć do piekarnika i piec.

## *Kruszonka:*

$\frac{1}{2}$  kostki masła,  $\frac{1}{2}$  szklanki cukru, cukier waniliowy, 1 szklanka mąki. Połączyć ze sobą. Kruszonka powinna być sypka.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*



# Ciastka z maszynki

## Składniki:

- $\frac{1}{2}$  kg mąki
- 25 dag margaryny
- 4 żółtka
- 1 całe jajo
- 1 szklanka cukru pudru
- proszek do pieczenia
- zapach (może być cukier waniliowy)

## Przygotowanie:

Ciasto dobrze wysiekać – zagnieść. Włożyć do lodówki na  $\frac{1}{2}$  godz. Schłodzone ciasto przepuścić przez maszynkę z foremką.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*



# Koperty z jabłkami

## Składniki:

- 1 margaryna
- 2 szkl. mąki
- 1 szkl. dobrej śmietany
- cukier puder do posypania
- cynamon, jabłka

## Przygotowanie:

Margarynę posiekać z mąką, dodać śmietanę – zarobić ciasto. Rozwałkować ciasto, pokroić na kwadraty. Na każdy kłaść kawałek jabłka posypanego cynamonem. Składać koperty. Upiec na złoto. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Skotyszyn*



# Placek z budyniem

## *Składniki:*

- 3 szklanki mąki
- 12 dag margaryny
- 3 łyżeczki amoniaku
- $\frac{1}{2}$  szklanki śmietany
- $\frac{3}{4}$  łyżki cukru
- 2-3 całe jaja

## *Krem:*

*2 budynie ugotować na mleku wg przepisu na opakowaniu.*

## *Przygotowanie:*

*Z podanych składników zarobić ciasto, podzielić na 2 części. Rozwałkować i upiec 2 placki. Ciasto przełożyć gorącym, ugotowanym budyniem. Zimny placek posypać cukrem pudrem.*

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*



# Placek kruchy z jabłkami

## Składniki:

- 0,5 kg mąki
- 20 dag margaryny
- 1 łyżka smalcu
- 5 żółtek
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- pół łyżeczki amoniaku
- 15 dag cukru
- 3-4 łyżki śmietany

## Przygotowanie:

Zarobić ciasto, podzielić na dwie części. Rozwałkować połowę ciasta, nałożyć 1,5 kg obranych i pokrojonych jabłek wymieszanych z cukrem do smaku i cynamonem. Przykryć drugą połową ciasta. Piec w nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu posypać cukrem mączką.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*



# Różki smalcówki z różą

## Składniki:

- 0,5 kg mąki
- 0,25 dag smalcu
- 2 jaja
- 3 dkg drożdży
- szczypta soli
- cukier waniliowy
- kwaśna śmietana (ile zabierze)
- Ciasto ma być takie jak na pierogi

## Przygotowanie:

Z podanych składników zagnieść ciasto i zostawić do wyrośnięcia. Formować małe różki nadziewając różą lub marmoladą. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*



# Babka drożdżowa

## Składniki:

- $\frac{1}{2}$  kg mąki
- 2 żółtka
- 1 całe jajko
- 1 szklanka letniego mleka
- $\frac{1}{2}$  szklanki cukru
- 3 dag drożdży
- 5 dag masła (lekko roztopione)
- otarta skórka z cytryny
- rodzynki

## Przygotowanie:

W przesianej mące zrobić dołek, wlać do niego rozczyn z drożdży i odrobinę mleka. Gdy rozczyn podrośnie dodać pozostałe składniki i dobrze wyrobić ciasto. Pod koniec wyrabiania dodać garść rodzynek, dać ciasto do formy, gdy podrośnie upiec.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Świącany*



# Szybki piernik

## Składniki:

- 3 całe jajka
- 1 żółtko
- 1 szklanka cukru pudru
- ½ kostki margaryny
- ½ paczki miodu sztucznego
- 3 ½ szklanki mąki
- 1 szklanka śmietany
- 1 łyżka sody oczyszczonej
- bakalie

## Przygotowanie:

Utrzeć margarynę z cukrem i żółtkiem, ucierając dodawać po 1 jajku, a następnie miód, mąkę oraz śmietanę, sodę i bakalie. Wlać ciasto do blachy wysmarowanej masłem i wyłożonej pergaminem. Można upiec w keksówce (1 duża lub 2 małe) piec w 180<sup>0</sup> aż będzie odstawało od blachy.

*Przepis: Kocioł Gospodyń Wiejskich Świącany*



# Ėabka

## Składniki:

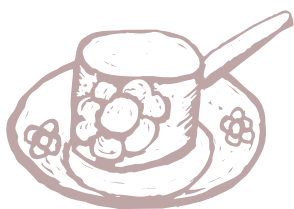
- 4 całe jajka
  - 1 szkl. cukru
  - 1 szkl. mąki
  - 0,5 szkl. mąki ziemniaczanej
  - 0,5 kostki margaryny
  - 2 łyżeczki proszku, można dodać do połowy ciasta kakao
- } ubić dobrze trzepaczką

## Przygotowanie:

Jajka ciepłe dobrze ubić z cukrem. Następnie dodać mąkę i proszek, na końcu ostudzoną margarynę - lekko wymieszać. Wlać do formy (żeby było pół) i piec 40-50 min.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Skotłyszyn*





# Salatka z jabłek, jajek i chrzanu

## Składniki:

- 5 jajek ugotowanych na twardo
- 3 średnie jabłka
- majonez, sól, pieprz
- słoiczek chrzanu

## Przygotowanie:

Jajka pokroić lub zetrzeć na tarce. Jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Wymieszać z majonezem i 2 łyżkami chrzanu. Doprawić pieprzem i solą. Posypać szczypiorkiem.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Skotłyszyn*



## Napój miętowo-jabłkowy na gorące dni

*Ugotować kompot z jabłek, zaparzyć kilka listków mięty, wymieszać, lekko posłodzić, dobrze wystudzić. Gasi pragnienie w gorące dni.*

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Siepietnica*



# Smalec do chleba

Po wysmażeniu smalcu po zabiciu świni pozostawała duża ilość skwarków. Nasze babcie dodawały do nich mięso kielbasiane (wg uznania), smażyły razem, mielili, doprawiały solą i pieprzem, przekładały do słoików i pasteryzowały. Dziś topimy słoninę, dodajemy zmielone mięso, zeszkloną cebulę, czosnek, sól i pieprz.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Siepietnica*



# Galaretka z kurczaka

## Składniki:

- 3 udka z kurczaka
- pęczek włoszczyzny
- liść laurowy, ziele, pieprz, sól
- 2 łyżki żelatyny
- 1 jajko ugotowane

## Przygotowanie:

Udka wraz z włoszczyzną zalać 2 l wody dodać liść laurowy, ziele – doprawić, ugotować rosół. Mięso wyjąć, drobno pokroić. Włoszczyznę wyjąć. Marchewkę pokroić w kostkę. Żelatynę wymieszać z rosółem - doprawić. Do foremki włożyć marchewkę, groszek, jajko pokrojone i mięso. Zalać galaretkę, schłodzić. Ozdobić plasterkami cytryny.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Skołyszyn*



# Ĳaszтет z selera i cebuli

## *Skladniki:*

- 2 średnie selery
- 2 cebule
- 1 szklanki bułki tartej
- 4 jajka
- 1 kostka margaryny
- sól, pieprz, zioła i inne przyprawy

## *Przygotowanie:*

Selery zetrzeć na tarce o małych oczkach, cebulę obrać i również zetrzeć na tarce. Dodać margarynę pociętą na kawałki i 3 łyżki wody. Wszystko razem dusić przez chwilę na patelni. Gdy selery zmiękną odstawić do przestygnięcia. Do wystudzonej masy dodać 1 szkl. bułki tartej i 4 żółtka. Białka ubić na sztywno i delikatnie połączyć z masą. Przyprawić według uznania solą, pieprzem i ziołami. Piec 45 min. w 180°.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Skotyszyn*



## Chleb pszenny

- 2 l wody
- 3 kg mąki typ 650
- 3 łyżki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 4-5 dag drożdży
- troszkę zakwasu
- z poprzedniego pieczenia

## Chleb razowy pszenny

- 2 l wody
- 1 ½ kg mąki pszennej
- 1 ½ kg mąki pszennej razowej
- 3 łyżki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 4-5 dag drożdży
- troszkę zakwasu
- z poprzedniego pieczenia

### Przygotowanie:

Do garnka z zakwasem (troszkę ciasta z poprzedniego pieczenia) wlać wodę, mąki ok. 60 dag i drożdże rozpuszczone w cukrze. To pozostawić na ok. 8 godz. Później dać 3 łyżki soli i resztę mąki – dobrze wymieszać (ok. 25 min.). Następnie pozostawić do wyrośnięcia na ok. ½ godz. Gdy ciasto trochę wyrośnie włożyć w 3 wąskie tacki wysmarowane tłuszczem. Uformować wierzch chleba i pozostawić do wyrośnięcia. Ciasto musi wyrosnąć więcej niż drugie tyle. Włożyć do piekarnika 200° C na ok. 60 - 65 min. Po upieczeniu wyciągnąć z tacki i posmarować wierzch chleba zimną wodą.

*Przepis: Koto Gospodyń Wiejskich Skotyszyn*



## Ĺasta z bobu do chleba

1 kg bobu ugotowaċ, obłuskaċ, zmieliċ. 20 dag masła utrzeċ, dodaċ zmielony bób, rozetrzeċ, dodaċ do smaku soli, pieprzu, troszkę majeranku, rozetrzeċ i smarowaċ chleb. Można daċ troszkę natki pietruszki.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*



# Ser z cybuchami

## Składniki:

- 1kg sera białego
- 1 szklanka śmietany
- 2 pęczki cybuchów
- sól do smaku

## Przygotowanie:

Do miski włożyć ser, rozetrzeć łyżką drewnianą, dodać śmietanę rozcierając dalej, dodać pokrojone cybuchy, wymieszać, dodać soli do smaku.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*



# Śmalec z jabłkami

## *Składniki:*

- 1 kg słoniny
- 2 kwaśne jabłka
- 4 cebule
- sól
- pieprz
- majeranek

## *Przygotowanie:*

*Słoninę pokroić w kostkę, stopić na małym ogniu, jabłka pokroić.*

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Przysieki*



# Domatki

## Składniki:

- 1 kg sera białego tłustego
- 6 żółtek
- sól, kminek do smaku

## Przygotowanie:

Ser zmielić. Wyrobić dobrze z przyprawami, formować w dłoniach kuleczki, układać w blaszce wyłożonej folią aluminiową. Suszyć w piekarniku na najmniejszym ogniu przy uchylonych drzwiach 2-3 godziny.

*Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Świącany*





## *Informacja o projekcie*

Projekt pt. „**Ludowo, smacznie i kolorowo – organizacja warsztatów i imprezy kulturalnej oraz wydanie publikacji promującej dziedzictwo kulinarne i artystyczne Gminy Skołyszyn**” realizowany od marca do września 2013 r. ma na celu pielęgnowanie tożsamości kulturowej poprzez promocję lokalnych produktów żywnościowych oraz twórczości artystycznej i kulturalnej z terenu gminy Skołyszyn.

W ramach projektu zaplanowano organizację warsztatów kulinarnych i artystycznych (malarskich, z rzeźby, z decoupage itp.) i imprezy kulturalnej promującej potrawy tradycyjne charakterystyczne dla Gminy Skołyszyn oraz kiermasz rękodzieła ludowego i wydanie publikacji.

## *Warsztaty decoupage*

10 maja 2013 r. w Gminnym Ośrodku Kultury i Czytelnictwa w Skołyszynie zorganizowano bezpłatne warsztaty decoupage dla dorosłych „Fantazje na różne okazje”.

***Decoupage*** to technika ozdabiania przedmiotów polegająca na przyklejaniu na odpowiednio spreparowaną powierzchnię (drewno, metal, szkło, tkanina, plastik, ceramika) wzoru wyciętego z papieru lub serwetki papierowej i pokryciu go wieloma warstwami lakieru tak, aby wtopił się całkowicie i nie był wyczuwalny przy dotknięciu. Ma on wyglądać jak malowany.

Uczestnicy warsztatów mieli możliwość własnoręcznego ozdobienia deseczek oraz słoików, które nabrały niecodziennego wyglądu i będą cieszyć oczy przez długi czas. Panie przekonały się ile radości daje ta prosta technika i jak wspaniale przy jej użyciu zmieniają się przedmioty codziennego użytku.





## Warsztaty rzeźby ludowej

14 maja 2013 roku w Gminnym Ośrodku Kultury i Czytelnictwa w Skołyszynie odbyły się warsztaty rzeźby ludowej. Gimnazjaliści z ZSP w Skołyszynie, dzięki informacjom przekazanych przez Jana Wojtasa pogłębili swoją wiedzę na temat twórczości ludowej. W trakcie warsztatów młodzież zapoznała się z technikami i narzędziami pracy rzeźbiarza oraz wykonała własne rzeźby.

*Jan Wojtas – mieszka w Przysiekach. Rzeźbą zajmuje się od 15 lat. Wykonuje rzeźby pełne, płaskorzeźby, makiety kościołów, cerkwi. Jego prace wystawiane były m.in. w Trebiszowie, w Muzeum w Jasle, Jasielskim Domu Kultury. Wystawiał swoje prace na wystawach zbiorowych i indywidualnych w pobliskich Domach Kultury. Wykonuje corocznie główną nagrodę „Festiwalu Folkloru Karpat” w Trzcinicy, statuetkę „Karpackiego grajka”.*





## *Warsztaty metaloplastyki*

17 maja 2013 roku w pracowni artysty Arama Shakhbazyana w Lisówku odbyły się warsztaty zorganizowane w ramach projektu „Ludowo, smacznie i kolorowo”, realizowanego przez Stowarzyszenie „Przysieki nasz dom” i Gminny Ośrodek Kultury i Czytelnictwa w Skołyszynie.

Aram Shakhbazyan - z pochodzenia Ormianin, obywatel Rosji. Od 1998 roku mieszka na stałe w Polsce, a od roku 2000 w Skołyszynie. Jest absolwentem Wydziału Rzeźby Instytutu Sztuki i Teatru w Erewaniu. Specjalizuje się w rzeźbie i metaloplastyce. Głównie zajmuje się rzeźbą w metalu. Realizuje tematy sakralne o wymiarach monumentalnych a także portrety, obrazy o tematyce batalistycznej i sceny rodzajowe. Jedną z jego prac - portret Leonarda da Vinci znajduje się od roku 1962 w Muzeum Narodowym im. Leonarda da Vinci w Mediolanie. Prace artysty znajdują się także w różnych muzeach Europy. Wykonał drzwi do kościołów w Skołyszynie, Opocznie, Pagorzynie, Rytrze, Nowym Sączu, Radomiu, Końskim, stację drogi krzyżowej na Liwocz.

Artysta zapoznał dzieci ze swoją twórczością oraz przedstawił kolejność powstawania pracy, od projektów po wykonanie w materiale. Uczestniczące w warsztatach dzieci ze Szkoły Podstawowej w Lisowie miały możliwość naszkicowania ornamentu, według wskazówek artysty oraz wykonywania motywu zdobniczego w metalu. Uczniowie poznali warsztat metaloplastyka - urządzenia i narzędzia potrzebne do wykonywania prac. Dzieci mogły również obejrzeć prace projektowe znajdujące się w pracowni. Wszyscy uczestnicy otrzymali od autora reprodukcje prac wraz z podpisem.





# Warsztaty malarstwa

4 czerwca 2013 r. w Gminnym Ośrodku Kultury i Czytelnictwa w Skołyszynie odbyły się warsztaty malarstwa, które prowadził Andrzej Garbiec, uczestniczyła w nich młodzież ze SP w Lisowie i Gimnazjum w Skołyszynie.

**Andrzej Garbiec** – *od pięciu lat mieszka na Podkarpaciu. Absolwent Państwowego Liceum Sztuk Plastycznych w Supraślu. W latach 1990-2000 pracował w kilku prestiżowych agencjach reklamowych w Katowicach. Jest członkiem Związku Polskich Artystów Plastyków. Brał udział w kilkunastu plenerach i wystawach zbiorowych i kilku indywidualnych. Jego prace znajdują się w kilkunastu krajach Europy, Stanów Zjednoczonych oraz Australii. Inspiracją dla niego jest zawsze natura, jej piękno i magnetyzm.*

Artysta opowiedział o sobie i swojej twórczości, pokazał uczestnikom zdjęcia swoich prac i kilka obrazów, zaprezentował warsztat malarza, wykonał także szkic konia. W drugiej części spotkania uczniowie mieli możliwość wykonania swojej pracy na przygotowanych przez malarza kartkach w technice frottage. Powstałe figury i motywy pobudziły wyobraźnię uczestników i powstały różnorodne tematycznie, ciekawe pastele i szkice ołówkowe. Na odwrocie prac uczniowie mieli okazję otrzymać dedykację z podpisem prowadzącego warsztaty.





## Warsztaty wikliniarskie

W dniach 12-13 czerwca 2013 r. w Domu Ludowym w Przysiekach odbyły się warsztaty wyplatania koszyków, które prowadził twórca ludowy z Pielgrzymki – Pan Kazimierz Stachurski. W warsztatach uczestniczyli mieszkańcy Przysiek oraz wychowankowie Środowiskowego Domu Samopomocy w Przysiekach.

**Kazimierz Stachurski** wyplataniem koszyków z tyka oraz wikliniarstwem zajmuje się ponad 50 lat. Sztuki wyplatania nauczył się od swojego ojca, w ich rodzinie ta tradycja przekazywana jest z dziada pradziada. Wyplata kosze różnej wielkości i przeznaczenia - na ziemniaki, jabłka, zboże i wiele innych rzeczy. Wyplatanie koszy z leszczyny to pasja i hobby pana Kazimierza. Swoje niepowtarzalne wyroby prezentuje na jarmarkach oraz wielu imprezach nie tylko w całym kraju, ale i za granicą. W ten sposób propaguje ten ginący zawód, którym zajmują się już tylko nieliczni.

Pan Stachurski na początku spotkania opowiedział o sobie i pokazał uczestnikom warsztatów kilka wykonanych przez siebie prac. Później zapoznał ich z poszczególnymi etapami obróbki leszczyny oraz zaprezentował podstawową technikę wyplatania koszy. Następnie przez dwa dni uczestnicy warsztatów pod okiem artysty mieli możliwość spróbować samodzielnego wyplatania koszyków, z czego bardzo chętnie skorzystali.





## *Warsztaty kulinarne*

20 czerwca 2013 r. w Domu Ludowym w Przysiekach odbyły się warsztaty kulinarne prowadzone przez Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Przysiekach, w których uczestniczyli uczniowie Szkoły Podstawowej w Przysiekach i Zespołu Szkół w Trzcinicy, wychowankowie Środowiskowego Domu Samopomocy w Przysiekach oraz mieszkańcy Gminy Skołyszyn.

Uczestnicy warsztatów mogli degustować potrawy przygotowane według dawnych przepisów udostępnionych przez mieszkańców i Koła Gospodyń Wiejskich z terenu Gminy Skołyszyn oraz pod okiem prowadzących poznać tajniki przygotowywania tradycyjnych potraw regionalnych m.in. amoniaczków, pasty z bobem, paciary ze skwarkami i mlekiem, gołąbków ziemniaczanych czy smalcu z jabłkami i cebulą.

W warsztatach uczestniczyła również Pani Agata Pucykowicz, prezes Regionalnego Stowarzyszenia Folklorystycznego „Wrzos” w Dębowcu, która zebrała przepisy regionalnej kuchni Jasła i okolic w unikatowej książce „Tradycja w Żywieniu i Kulturze Mieszkańców Ziemi Jasielskiej”. Przybliżyła ona zebranym tradycje związane z regionem jasielskim - dawniej potrawy przygotowywane na poczęstunek weselny czy świąteczny różniły się od tych codziennych, inaczej odżywiano się w dni postne czy przednówek, inne zwyczaje obowiązywały też przy obchodach świąt kościelnych.





# IMPREZA KULTURALNA „LUDOWO, SMACZNIE I KOLOROWO”

W dniu 4 sierpnia 2013 r. w Przysiekach odbyła się zorganizowana przez Stowarzyszenie „Przysieki Nasz Dom” wraz z Gminnym Ośrodkiem Kultury i Czytelnictwa w Skołyszynie impreza kulturalna pt. „**Ludowo, smacznie i kolorowo**” promująca dziedzictwo kulinarne i artystyczne Gminy Skołyszyn.

Dla uczestników przygotowano wiele atrakcji - wystawę prac lokalnych artystów i twórców sztuki ludowej, występy zespołów ludowych („Lisowianki” i Kaśka” z Dębowca) oraz dzieci i młodzieży, można było również degustować regionalne potrawy i wypieki przygotowane przez Koła Gospodyń Wiejskich z Gminy Skołyszyn. Impreza trwała do późnych godzin nocnych, a uczestnicy bawili się przy muzyce zespołu „RAFA”.

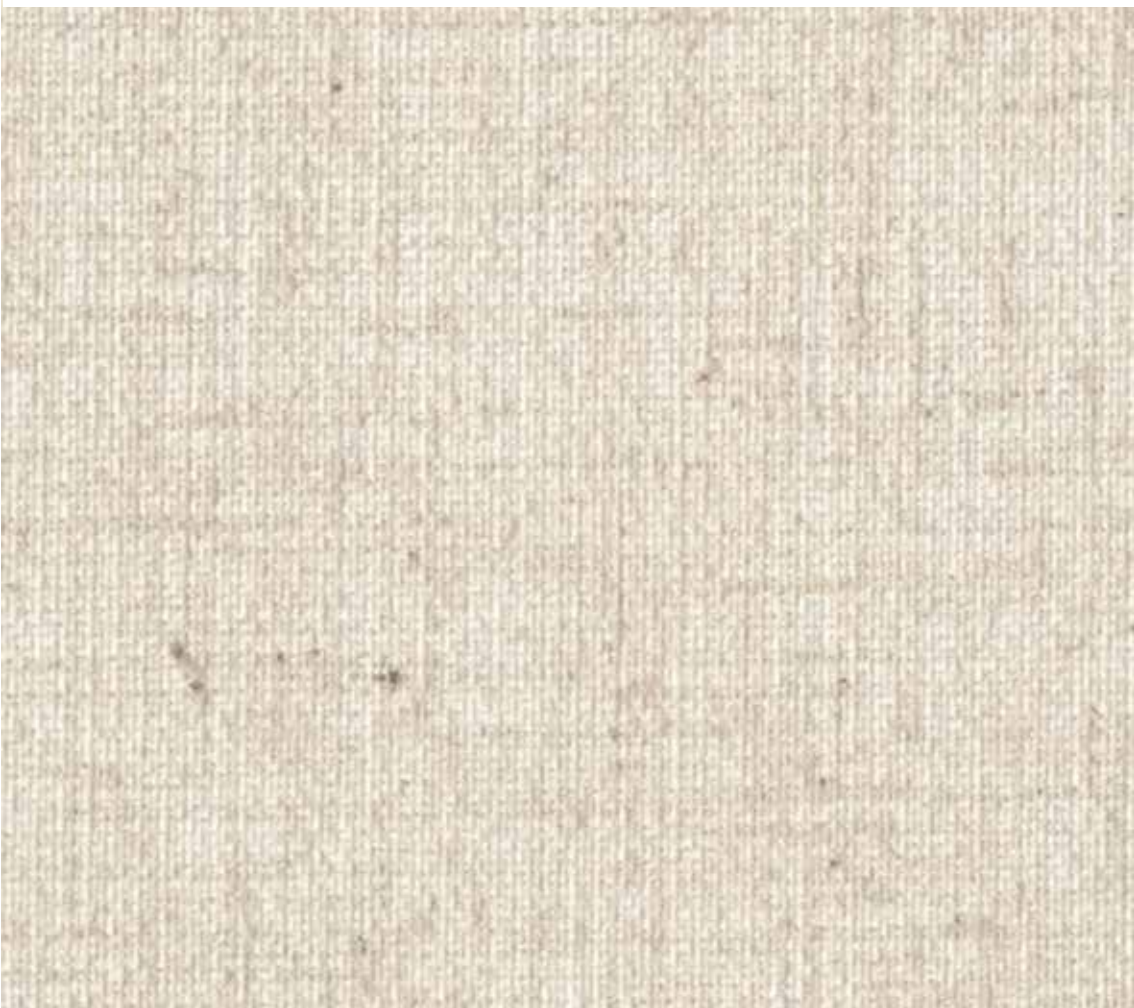












Publikacja współfinansowana przez Szwajcarię w ramach  
szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami  
Unii Europejskiej