

Zatrzymać smaki
PRZESZŁOŚCI





ZATRZYMAĆ *smaki* PRZESZŁOŚCI

SPIS TREŚCI

WYDAWCA

Stowarzyszenie „Kraina Sanu” – Lokalna Grupa Działania
37-204 Tryńcza 127
tel. 16 642 23 20
e-mail: krainasanu.lgd@gmail.com, www.krainasanu.pl

OPRACOWANIE I REDAKCJA

Anna Pokrywka, Magdalena Rachwał

FOTOGRAFIE

Archiwum Stowarzyszenia „Kraina Sanu” – Lokalna Grupa Działania
Zdjęcie na str. 40 Stefan Tymaczkowski

OPRACOWANIE GRAFICZNE, SKŁAD

AB STUDIO Artur Buk
www.abstudio.com.pl

ISBN 978-83-62729-16-6

Nakład: 500 sztuk

© Copyright by Stowarzyszenie „Kraina Sanu” – Lokalna Grupa Działania

5

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA „KRAINA SANU”

6

WSTĘP

8

POTRAWY

- 8 Barszcz biały czysty wielkanocny
- 9 Chleb leżachowski
- 10 Chleb pszenno-razowy z piecowiska
- 11 Chleb pszenny dąbrowicki
- 12 Gołąbki z kaszą gryczaną i tartymi ziemniakami
- 13 Gościnnik chlebowy
- 14 Jagodzianki
- 15 Kaczka leżachowska pieczona
- 16 Kapuśniaczki leżachowskie
- 17 Kasza jagłana z marchwią
- 18 Kasza pęczak z suszkami
- 19 Kielbasa szmalcówka
- 20 Kołduny
- 21 Korował weselny
- 22 Leżachowskie rurki z masą
- 23 Morawski miód rzepakowy
- 24 Pierożki leżachowskie
- 25 Pieróg z kaszy gryczanej
- 26 Pieróg z kaszy gryczanej z Dąbrowicy
- 27 Szyszka weselna grodziska
- 28 Szyszki piwne
- 29 Syrnik z krupami
- 30 Wilijnik
- 31 Zupa z jagód



32

PRZYRODA

34

ATRAKCJE TURYSTYCZNE

36

FOTOGALERIA





*Rodzina... zapamiętana, poukładana na zdjęciach,
opowiedziana przez bliskich.
Rodzina... ta z zieloną gałązką
i ta z pisanką... odświeżona...*

*Kiedy przysmykam oczy, dopiero całą ją czuję...
Babcine dłonie i moje, na pierogowym cieście,
zapach kapusty i grzybów w ganku i przed domem.
Smak, który farbuje język, a potem zostaje na życie całe,
Zapach, który podąża za mną, jak cień...
Którego szukam nieustannie...*

*Rodzina otulona kuchennym fartuchem,
smakiem rogali z jabłkami,
sytością gorącej zupy,
ciepłem kaflowego pieca
...to ciepło otrzyma na zawsze...*

*Rodzina... ze spiżarni kradzione powidła
soki wypijane w upał,
i miód tak cenny, że tylko na lekarstwo...
to wszystko... i w to wpłatane słowa...
i oczy pełne też czasem, lecz miłości zawsze...*

*Ciasteczka szklanką wycinane z braćmi,
zapach z wędzarni tylko przed świętami,
herbata z lipy kiedy przeziębienie,
to wszystko... i dom drewniany stawał się pałacem,
i serce biło, stworzone wszystkimi zmysłami...*

*Wracaj do przeszłości, żeby tam odnaleźć siebie,
Niechby więzka siana, niechby kromka chleba...
Powracaj bogatszy i dumny...
ze śladami na dłoniach, stworzonej przez czas tradycji...*

Elżbieta Starzak

LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA „KRAINA SANU”



Stowarzyszenie „Kraina Sanu” – Lokalna Grupa Działania (LGD) powstało w 2006 r. w ramach Schematu I Półrocznego Programu Ledaer +. W tworzeniu Stowarzyszenia brali udział przedstawiciele trzech sektorów: publicznego, społecznego i gospodarczego.

Krajinę Sanu tworzy obszar siedmiu gmin położony w trzech sąsiadujących ze sobą powiatach: dwie gminy z powiatu leżajskiego: Grodzisko Dolne, Kuryłówka, trzy gminy z powiatu przeworskiego: Adamówka, Tryńcza Sieniawa (gmina miejsko-wiejska) oraz dwie gminy z powiatu jarosławskiego: Wiązownica i Jarosław.

Działalność LGD jest nastawiona na aktywizację środowisk lokalnych i wspieranie inicjatyw mających na celu zrównoważony rozwój w obszarze turystyki i kultury. Rolą LGD jest bycie „strażnikiem źródeł”, podtrzymywanie i wzmacnianie specyficznych dla Krainy Sanu wartości we współpracy ze środowiskami lokalnymi

Obszar działania Krainy Sanu skupia w sobie uwarunkowania naturalne, dziedzictwo historyczno-kulturowe przy jednoczesnym ukazaniu dóbr kultury materialnej i duchowej. Najważniejsze zasoby kulturowe Krainy Sanu to m.in. drewniana architektura wiejska, pozostałości dawnych dworów magnackich, bardzo liczne kapliczki i krzyże przydrożne o ciekawych rozwiązaniach architektonicznych a także tradycje i obrzędy, do dzisiaj kultywowane przez liczne zespoły ludowe i śpiewacze.

Dużą popularnością wśród turystów odwiedzających nasz obszar cieszą się ścieżki edukacyjne i zdrowotne, ze względu na panujący tu mikroklimat. Turyści spędzający czas aktywnie podziwiają piękne krajobrazy podczas wycieczek wzdłuż kulturowych szlaków rowerowych. Na miłośników marszu z kijami czeka ponad 280 km tras do uprawiania nordic walking wchodzących w skład Nordic Walking Park Podkarpacie Centrum.

W każdej gminie zlokalizowany jest 1 Nordic Walking Park o określonej trudności i długości tras, a poszczególne gminy połączone zostały trasami łącznikowymi, co stworzyło w konsekwencji „pajęczynę” tras. Zwiedzający obszar działania Krainy Sanu mogą skorzystać nie tylko z noclegów i wiejskiego jadła oferowanych przez gospodarstwa agroturystyczne, ale również z atrakcji turystycznych takich jak jazda konno, przejażdżki bryczką, kuligi, spływy kajakowe oraz biesiadowanie pod gołym niebem.

Istotnym składnikiem zasobów kulturowych tego obszaru jest tradycyjne rękodzieło oraz kulinaria. Koła Gospodyń Wiejskich przywracają smaki dzieciństwa, przestrzegając tradycyjnych receptur, a nowe pomysły na potrawy są kontynuacją inwencji przodków.

Dzięki pasji i zaangażowaniu lokalnych twórców ludowych można zapoznać się z technikami wytwarzania produktów tradycyjnych oraz podziwiać rękodzieło ludowe tj.: rzeźby, obrazy, wyroby z bibuły i krepiny, wyroby z wikliny oraz hafty. ■



Opis przygotowania potraw i ich pochodzenia sporządzony został zgodnie z życzeniem Pań, których wyroby zostały zamieszczone w niniejszej publikacji...

Szanowni Państwo,

Niniejsza publikacja poświęcona jest produktom tradycyjnym z terenu objętego działaniem Lokalnej Grupy Działania „Kraina Sanu”, które oczekują na wpis na polską Listę Produktów Tradycyjnych. Lista powstała na mocy ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. Na Listę mogą zostać wpisane wyroby o udokumentowanej co najmniej 25-letniej tradycji wytwarzania.

Opisane w publikacji produkty to pierwsze kulinarne specjalności z terenu Krainy Sanu, których producenci ubiegają się o ten wpis.

Tak duża ilość zgłoszonych produktów jest wynikiem podjętych przez Stowarzyszenie „Kraina Sanu” – Lokalna Grupa Działania zadań prowadzących do identyfikacji produktów lokalnych wytwarzanych metodą tradycyjną na tym obszarze.

Produkty tradycyjne i lokalne z Krainy Sanu posiadają specyficzny charakter oraz niezwykle walory smakowe. Wytwarzanie tych produktów jest pewnego rodzaju ceremoniałem, a wyjątkowy smak bywa często na nowo odkrywany przez mieszkańców oraz turystów odwiedzających Krainę Sanu, czego dowodzi popularność jaką cieszą się imprezy promujące żywność tradycyjną i lokalną.

Tradycyjna żywność to szansa przede wszystkim dla niewielkich gospodarstw rolnych oraz małych firm rodzinnych. Przy dobrym pomyśle i odpowiedniej promocji może to być dobre źródło dochodu, gdyż konsumenci są skłonni płacić coraz więcej za jakość i niepowtarzalność wyrobu.

Tradycja i jakość ma swoją cenę, którą klienci płacą za dobry surowiec pochodzący często z czystych ekologicznie terenów oraz za gwarantujące jakość tradycyjne metody: pieczenia chleba na zakwasie czy pieczenia ciast według starych receptur.

Pamiętając, że dziedzictwo kulinarne odgrywa dziś niezwykle ważną rolę w kreowaniu wizerunku każdego regionu, jesteśmy przekonani, że opracowanie to będzie dla Państwa ciekawym przewodnikiem kulinarnym po Krainie Sanu oraz zachęci do smakowania naszych regionalnych specjalności. ■

**Stowarzyszenie „Kraina Sanu”
– Lokalna Grupa Działania**



BARSZCZ *biały* CZYSTY WIELKANOCNY

Zakisić wcześniej zakwas: mąkę żytnią zalać wodą, dodać sól, czosnek i skórkę chleba. Trzymać w ciepłym miejscu.

Zamiast mąki 2 - 3 tygodnie wcześniej można zalać ziarna pszenicy i trzymać na tzw. przypiecku. Dodatki: szynka, boczek, kielbasa, marchew, pietruszka – do ugotowania wywaru.

W wielkanocny poranek zagotować wodę z kawałkiem szynki, boczku, kielbasy i warzyw. Po ok. 1 godz. gotowania na słabym ogniu, wyjąć wędliny i warzywa i wlać zakwasu ile potrzeba, by uzyskać lekko kwaśny smak. Można dosolić, dopieprzyć, a także utrzyć świeżego chrzanu. Na talerze pokroić tzw. święconkę (wędlinę, jajka, gomółki, starty chrzan, chleb pokrojony w kostkę) i bezpośrednio przed spożyciem zalać bardzo gorącym barszczem. ■

Maria Drapała, Gospodarstwo agroturystyczne „Nad Sanem”
ul. Sanowa 6, 37-530 Sieniawa, tel. 16 6227571



CHLEB *Leżachowski*

Najpierw gospodyni musi mieć zakwas: do trochę ciepłej wody w dzieży dodać kilka garści mąki żytniej oraz trochę kwasu z dna słoja, w którym kiszono żur (barszcz biały). Dzieża powinna być w ciepłym miejscu, aż zakwas się spieni, ukiśnie (kilkanaście godzin). Potem zakwasem jest do następnego wypieku resztkę kwaśnego ciasta, zostawionego w dzieży, której nie wolno myć. Do zakwasu dodaje się drożdże rozrobione z solą, wodę, mąkę żytnią i mąkę pszenną. Rozrobić i postawić ten rozczyn na ok. 4 - 5 godz. do wyrośnięcia (przykryć ścierką) w ciepłe, na zapiecku. Z tych proporcji wychodzi 4 duże chleby. Zamieszenie: do rozczynu, gdy wyrośnie, dodać mąkę pszenną, stopniowo dodawać i miesić ręką w dzieży (ustawionej na dużym krześle w rogu – żeby nie spadła), w jedną stronę od klepek dzieży, do środka. Miesić powoli, ale miarowo ok. 1 godz., aż ciasto odchodzi od ręki (ma być raczej gęste). Dodać olej rzepakowy i ziarna kminku. Przykrywamy lnianą ścierką i stoi w cieple ok. 2 godz., aż wyrośnie. Wkładamy rękami (moczonymi w wodzie) ciasto do blaszek, smarujemy je wodą i posypujemy kminkiem (lub makiem). Ciasto rośnie w blaszkach. W tym czasie palimy w piecu chlebowym – długie, drobno rąbane sosnowe polana ustawione w przedniej części pieca, potem przesuniętą kaciubą do tylnej ściany. Gdy w piecu gorąco, a wewnątrz czerwone (ocenia się na podstawie doświadczenia), wygarnia się kaciubą żar na nalepę, trochę zostawiając przed drzwiczkami w piecu. Nad każdym bochenkiem kreśli się znak krzyża i na łopacie wsuwa do pieca. Piecze się ok. 1,5 godz. pierwszy bochenek się sprawdza pukając pięścią w spód. Wyjmuje się kaciubą, wysypuje chleb z blachy na stół przykryty ścierkami jeszcze bardzo gorący smaruje się kawałkiem słoniny (która się topi pocierana), żeby były „wypucowane” (błyszczące) i wszystkie chleby przykrywa szczelnie ścierkami, a na nie kładzie się koc. Dzięki temu po wystygnięciu chleb nie jest suchy, ale elastyczny, sprężysty, a jego skórka równocześnie jest chrupiąca, ale nie twarda. ■



Danuta Krupka, KGW w Leżachowie
Leżachów 129, 37-530 Sieniawa, tel. 793 610 830

Chleb PSZENNO-RAZOWY Z PIECOWISKA



Przemiesiamy mąkę, w dużym naczyniu robimy rozczyń z serwatki, drożdży, soli, mąki pszennej i mąki razowej, mieszamy i odstawiamy na ok. 2 godz. do wyrośnięcia. Gdy rozczyń wyrośnie dodajemy mleko, wsypujemy resztę mąki i wyrabiamy ciasto. Całość odstawiamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości. Porcje ciasta układamy na stolnicę posypaną mąką, lekko podgniatamy i wkładamy do słomianego koszyka oprószonego mąką razową. Gdy ciasto w koszykach trochę podrośnie układamy je drewnianą łopatą posypaną mąką razową, po wierzchu obmywamy wodą i wsadzamy do dobrze nagrzanego pieca (na podłogę pieca). Pieczemy w piecu opalonym drzewem (najlepiej olchowym) ok. 1 godz. w temp. od 200 do 150°C.

Składniki: serwatka, mąka pszenna, mąka pszenno-razowa, mleko słodkie, drożdże, sól. ■

Maria Żak, Zespół śpiewaczo-obrzędowy „Leszczyńka”
37-306 Wólka Grodziska 63, tel. 17 2436614

CHLEB *pszenny* DĄBROWICKI



Rozczyń: ziemniaki, drożdże, sól, cukier, mąka pszenna, woda, olej – smalec, jajo, słonina. Ziemniaki pokroić w grubą kostkę, ugotować nie odcedzając rozkłócić tłuczkiem i dodać do tego zimnej wody, aby było ciepłe. Następnie do dziczki dać rozkłócone ziemniaki, rozprowadzone drożdże, mąki ile zabierze, tak aby uzyskać konsystencję śmietany. Odstawić na noc. Rano do rozczyń dodać sól, olej lub smalec i mąki dodawać partiami tak długo, aż ciasto będzie odstawać od ręki. Odstawić do wyrośnięcia. W tym czasie rozpalić w piecu piekarskim, posmarować olejem brytfanki, jak ciasto będzie wyrośnięte wkładać do brytfanek ciasto i odstawić ponownie do wyrośnięcia. Przed samym włożeniem do pieca posmarować rozkłóconym jajkiem. Piec w dobrze nagrzanym piecu 1 godz. Po wyjęciu z pieca posmarować słoniną. Dawniej pieczono chleb na liściu kapusty lub na trzonie, a teraz w brytfankach. ■

Joanna Staroń,
Dąbrowica 48, 37-303 Kuryłówka, tel. 691785882

GOŁĄBKI *z kaszą gryczaną* *i tartymi* ZIEMNIAKAMI



Z kapusty wykroić głąb, po czym włożyć kapustę do wrzącej wody i obgotować. Kolejno zdjąć delikatnie liście. Przygotowujemy farsz. Kaszę przepłukać i ugotować w wodzie. Ziemniaki obieramy, myjemy i ucieramy na drobnej tarce. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę i smażymy na maśle. Do ugotowanej i przestudzonej kaszy dodajemy starte ziemniaki i podsmażoną cebulę. Dopraviamy solą i pieprzem do smaku, dokładnie mieszamy. Nakładamy na każdy liść farsz, formujemy z każdego liścia wałek (zwijanie zawsze zaczynamy od nasady liścia), zwijając do środka boki. Dno opiekacza wykładamy liśćmi kapusty, wtedy gołąbki nie będą przywierały do garnka i układamy gołąbki jeden obok drugiego. Dodajemy masło i pieczemy w nagrzanym piekarniku.

Pieczemy ok. 1,5 godz. Gdy gołąbki się wypiekają, przyrządzamy sos grzybowy. Namoczone wcześniej grzyby, płuczemy, siekamy i gotujemy. Dodajemy do smaku sól, pieprz. Zagęszczamy śmietaną rozmieszaną z mąką. Gorące gołąbki polewamy sosem grzybowym. ■

Anna Suszyło, KGW Grodzisko Dolne
37-306 Grodzisko Dolne 531 A, tel. 17 2436409

Gościnnik CHLEBOWY

Gościnnik chlebowy to normalny chleb; ciasto pszenne od razu wyrabiane bez rozczynu, łączone wszystkie składniki, dobrze wyrobione i musiało dobrze wyrosnąć, żeby go nałożyć w foremki lub piec z łopaty, ale zawsze na liściu kapusty. Na jednym z chlebów były nakładane ozdoby, motywy kłosów i kwiatów. Chleb zawsze jest pieczony w piecu palonym drzewem, gdzie się układa polana drzewa, zawsze trzynaście polan. Chleb po upieczeniu ma jasno brązową skórę, a Gościnnik różni się tym, że na nim są ozdoby lekko białe. Tradycja polegała na tym, że jak gospodyni szła z wizytą do rodziny to zabierała ten Gościnnik i dawała tej gospodyni do której przyszła. To był symbol dostatku. Jak gospodyni miała córki na wydaniu to taki Gościnnik piekła z córkami i zapraszała kawalerów, żeby zobaczyły jaki to Gościnnik upiekły córki. Kawalerowie byli częstowani Gościnnikiem. Jest to dawna tradycja jak sięgam pamięcią z dziecinnych lat czterdziestych; tak zawsze był pieczony chleb i Gościnnik. Ja nie zmieniam receptur, piekę pół wieku. Chcę ocalić od zapomnienia tradycję, smak, to piękno, zapach, tworzyć klimat ziemi sieniawskiej, to co dobre i piękne niech trwa.

Składniki: Rozczyn, serwatka, woda, ziemniaki gotowane, drożdże, sól, mąka razowa, mąka pszenna. ■

Bronisława Bajor,
Pigany 115, 37-500 Sieniawa, tel. 602108846



JAGODZIANKI

Przygotować odpowiednią ilość mąki, drożdże rozbić z mlekiem i odrobiną cukru. Pozostawić do wyrośnięcia. Rozczyn wymieszać z roztrzepanymi jajkami, z cukrem i mlekiem. Połączyć go z mąką i wyrobić. Pod koniec dodać wyklarowane masło, wyrobić, pozostawić do wyrośnięcia. Formować krążki, nadziewać jagodami obsypanymi mąką i cukrem. Piec po wyrośnięciu na złoty kolor.

Składniki: mąka, jajka drożdże, mleko, masło, cukier, sól, jagody. ■

Elżbieta Starzak,

Cieplice 171 A, 37-534 Adamówka, tel. 880593379



KACZKA *Leżachowska* PIECZONA



Kaczka wyhodowana w stadzie we własnym gospodarstwie rolnym dla własnych potrzeb. Po uboju ręcznie oskubana, opalona słomą i następnie wypatroszona – wszystko wg tradycji przechodzącej z pokolenia na pokolenie. Kaczkę umyć dokładnie, natrzeć solą, pieprzem, rozmarynem i zduzonym czosnkiem oraz miodem. Pozostawić na kilka godzin, aż „przejdzie”. Z umytych twardych jabłek (renety) usunąć gniazda nasienne; pokroić na pół. Do środka kaczki włożyć jabłka, zszyć brzegi skórki lub złączyć wykałaczkami szczelnie. Do brytfanki wlać wody troszkę na wcześniej rozgrzane masło; włożyć kaczkę, wkroić korzeń selera, marchew, liście selera, kilka ziaren ziela angielskiego oraz listków laurowych. Piec w przykrytej brytfance ok. 1.5 godz. Podczas pieczenia zaglądać. Jeśli trzeba dolać wody, aby się nie spaliła. Polewać wytworzonym sosem w trakcie pieczenia. Przed końcem pieczenia zdjąć pokrywkę, aby kaczka pięknie się zarumieniła. Trzymać po upieczeniu w piekarniku trochę, aby mięso było kruche i mięciutkie. Po upieczeniu wyłożyć na półmisek podawać na gorąco. Goście lub gospodyni kroją porcje na biesiadnym stole. Można podawać do kaszy gryczanej i surówki z kiszonej kapusty lub kiszonych ogórków (swojskich), do swojskiego czerwonego wina. ■

Alicja Wawryszko, KGW w Leżachowie

Leżachów 100, 37-530 Sieniawa, tel. 693 452 608

Kapuśniaczki LEŻACHOWSKIE

Przygotować farsz: kapustę kwaszoną odgotować, gdy wystygnie – odcisnąć i drobno pokroić na desce. Grzyby suszone namoczyć, następnie dobrze umyć i ugotować do miękka. Drobno pokroić. Przesmażyć na oleju rzepakowym z pokrojoną cebulką. Kapustę słodką poszatковать, ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić i przesmażyć na oleju. Połączyć wszystkie składniki, przyprawić solą, pieprzem, zmiądzonym czosnkiem do smaku.

Przygotowanie ciasta: smalec, masło (lub margaryna), jajka, żółtka, śmietana, mleko, cukier, sól, mąka pszenna. Drożdże rozdrobnić z cukrem i solą. Na stolnicy wyrobić ciasto tak, jak na pierogi. Zostawić chwilę do wyrośnięcia. Gdy podrośnie, wałkować, nakładać farsz, zawijać w rulony, zlepić brzegi, smarować pozostałym białkiem, posypać kminkiem. Oстрым nożem ciąć rulon na kawałki 3 - 4 cm długie. Kłaść na posmarowaną blachę. Zostawić chwilę do wyrośnięcia. Piec na złoto – rumiany kolor. ■

Danuta Krupka, KGW w Leżachowie
Leżachów 129, 37-530 Sieniawa, tel. 793 610 830



KASZA *jaglana* Z MARCHWIĄ



Kaszę wypłukać, kilkakrotnie sparzyć wodą na sicie. Wsypać do gorącej wody z mlekiem, dodać sól, cukier do smaku i tak gotować, od czasu do czasu mieszając drewnianą łyżką, aż kasza zgęstnieje. Dodać marchew startą na drobnej tarce. Gotować, aż kasza będzie miękka, po czym odstawić. Ugotowaną kaszę z marchwią włożyć do żeliwnego naczynia do pieca po chlebie. Można podawać z mlekiem. Najlepiej smakuje podczas upałów.

Składniki: kasza jaglana, woda, mleko, starta marchew, masło, cukier, sól do smaku. ■

Anna Suszyło, KGW Grodzisko Dolne
37-306 Grodzisko Dolne 531 A, tel. 17 2436409

KASZA PĘCAK

z suszkami



Przepisy na potrawy gotowane z kaszy pęczak przekazywane były z pokolenia na pokolenie. Potrawa jest tania w przygotowaniu gdyż produkty do jej przygotowania są łatwo dostępne: jęczmień, owoce były i są uprawiane w każdym gospodarstwie domowym. Pęczak z suszkami spożywano na zimno i na gorąco. Podczas żniw zabierano w pole słodzony w piwnicy i spożywany był przez żniwiarzy. Kaszę wypłukać kilkakrotnie, sparzyć wodą na sicie. Wsypać do gorącej wody, dodać suszone owoce, wcześniej namoczone i wypłukane oraz cukru do smaku i tak gotować ok. 1,5 godz. na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając drewnianą łyżką, aż kasza zgęstnieje i będzie miękka. Po czym odstawić. Ugotowaną kaszę z suszkami podajemy schłodzoną. Najlepiej smakuje w czasie upałów.

Składniki: kasza jęczmienna (pęczak), woda, suszone gruszki, śliwki, jabłka, cukier do smaku. ■

Maria Rydzik
37-306 Grodzisko Dolne 490

KIEŁBASA *szmalcówka*



Kiełbasa zapiekana w smalcu. Oddzielić mięso z szynki wieprzowej od kości i przemleć przez maszynkę do mięsa. Dokładnie wymieszać mielone mięso, drobno posiekany czosnek, sól, pieprz i niewielką ilość wody. Mięso nadziewamy w jelita i wieszamy na drążku w wędzarni. Wędzenie na wolnym ogniu, palić najlepiej drewnem wiśniowym lub olchowym. Po wystygnięciu kielbasy zwinąć do słoika, zalać roztopionym smalcem, słoiki zakręcić, a następnie dobrze zapiec w piecu ok. 1 godz. Najlepiej przechowywać w słoiku na gumkę i sprężynkę.

Taki sposób przechowywania kielbasy pamiętają mieszkanki Ubieszyna już od lat. Był to niejako jedyny sposób na dłuższe przechowywanie produktu.

Wtedy, gdy nie było jeszcze na wsi słoików to kielbasy zalewano smalcem w garnkach „kamieniakach”.

Kiełbasę tak przygotowaną na wsi podawano jedynie z okazji Świąt Bożego Narodzenia. Smalec wykorzystywano do smarowania chleba lub robiono na nim żurek. Można go również było dać do kapusty z grochem. ■

Kluczkowska Maria, KGW w Ubieszynie
Ubieszyn 19, 537-204 Tryńcza, 509727958, 16 6421519



KOŁDUNY



Specjalnością kresowej kuchni były kołduny (zwane też kudłaje, szwaby, granaty, kudłacze) przygotowywane z tartych ziemniaków. Podawano je wówczas ozdobione masłem lub skwarkami, gotowane a potem często odgrzewane w piecu. Były prostym przysmakiem wszystkich domowników.

Przygotowanie: Ugotować ziemniaki, odcedzić, podusić tłuszczem. Ziemniaki surowe zetrzeć na tarce i odcisnąć przez ścierekę do naczynia. Pozostawić sok do ostania skrobi, która będzie potrzebna. Z ugotowanych ziemniaków odłożyć trochę ziemniaków do farszu. Ziemniaki gotowane i surowe połączyć z jajkiem, mąką ziemniaczaną, przyprawami i skrobią (w zależności od potrzeby). Wyrobić ciasto ziemniaczane. Nie mieszać zbyt długo ponieważ może stać się rzadkie. Na niewielkiej ilości tłuszczu podsmażyć cebulkę. Zrobić farsz – wymieszać: ziemniaki, ser cebulkę, przyprawy. Z przygotowanej masy ziemniaczanej utworzyć niewielkie kulki. Następnie kulkę rozpląszyc na dłoni, nałożyć odrobinę farszu. Ponownie zlepić formując owalny kształt. Zrobić krochmal i wlać na gotującą wodę. Do wrzącej wody wrzucać gotowe kołduny. Po wypłynięciu na wierzch gotować jeszcze 8 minut. Wyciągnąć na cedzak do ocieknięcia wody. Stopić słoninę i przysmażyć cebulkę. Skwarkami z cebulką okrasić kołduny.

Składniki: ziemniaki gotowane, ziemniaki surowe tarte, mąka ziemniaczana, jaja, sól, pieprz, pieprz ziołowy, ser biały, cebula, słonina. ■

Monika Goch,

Dąbrowica 145, 37-303 Kuryłówka, tel. 669053641



Korowal WESELNY

Pzesiewamy mąkę do niecek lub do innego naczynia i robimy dołek na rozczyń. Do tego dodajemy drożdże, sól, mleko i zaczynamy rozczyń, po czym odstawiamy go w ciepłe miejsce. Gdy rozczyń zaczyna rosnąć (podwaja swoją objętość) wsypujemy cukier, wbijamy jajka i dosypujemy resztę mąki. Teraz wyrabiamy ciasto rękami tak długo, aż zacznie odstawać od ręki (ok. 20 min.) i znów odstawiamy do wyrośnięcia. Gdy ciasto podrośnie o połowę układamy je do wysmarowanej tłuszczem okrągłej formy, a z kawałka ciasta pleciemy warkocz i formujemy go wokoło bochenka. Ciasto smarujemy rozbitym jajkiem i pieczemy w piecu opalonym drzewem na mocno rumiany kolor ok. 1 godz.

Składniki: słodkie mleko, mąka, cukier, jajka, drożdże, sól. ■

Maria Żak, Zespół śpiewaczo-obrzędowy „Leszczyńska”

37-306 Wólka Grodziska 63, tel. 17 2436614



Leżachowskie RURKI Z MASĄ

Ciasto: mąkę tortową wysiekać z masłem. Do tego dodawać po trochu śmietany. Zagnieść ciasto i włożyć na kilka godzin do lodówki. Przygotowanie masy do nadzienia: Z mąki pszennej, ziemniaczanej, jajka, cukru i laski wanilii oraz mleka ugotować budyni. Jest gęsty – uważać, aby się nie przypalił. Budyń odstawić do wystudzenia. Utrzeć wałkiem w makutrze masło do białości.

Do utartego masła dodawać po łyżce budyniu i ucierać aż do połączenia, na puszystą masę. Ciasto wyjąć z lodówki i rozwałkować na grubość 3 - 4 mm. Pociąć w paski na ok. 2 cm szerokości, nawijać na foremki do rurek. Ułożyć na blasze. Piec na złoty kolor (w temp. ok. 190°C). Po ściągnięciu foremek, po ostudzeniu nadziewać masą. Przez sitko posypać cukrem pudrem. ■

Danuta Krupka, KGW w Leżachowie
Leżachów 129, 37-530 Sieniawa, tel. 793 610 830



MORAWSKI *miód* RZEPAKOWY

Miód rzepakowy jest mało znany i niechętnie akceptowany ze względu na jego wygląd i konsystencję. Po odwirowaniu krystalizuje się bardzo szybko w ciągu kilku dni, przyjmując kremową konsystencję o kolorze białym i jasno – szarym. Posiada duże wartości odżywcze, znalazł też zastosowanie w leczeniu chorób układu krążenia, serca, wątroby i dróg żółciowych. Cenny jest jako środek pomocniczy w schorzeniach nerek i układu moczowego.

Kiedy ramki z plastrami są napełnione miodem i zasklepione, wyjmujemy z ula i zanosimy do pracowni;

- odsklepiamy plastry i wkładamy do wirówki,
- kręcimy kilka minut,
- miód spływa po ściankach na dno zbiornika.

Cedzimy miód przez sitka i rozlewamy do odстойnika na kilka dni;

- wyparzamy słoiki i zakrętki,
- rozlewamy do słoików o poj. 450 g i 850 g
- zakręcamy słoiki,
- naklejamy etykiety.



J.N. Leban, Gospodarstwo rolno-pasieczne,
Morawsko 20, 37-514 Munina, tel. 504725609, 16 6232846

Pierozki LEŻACHOWSKIE



Farsz: kasza gryczana, woda, masło, sól do smaku. Kaszę odsiać na sicie, przepłukać wodą, przebrać z chorych ziaren. Wsypać do wrzącej osolonej wody z dodatkiem masła. Gotować na małym ogniu, na początku zamieszać. Gdy wchłonie płyn – nie mieszać. Przykryć i dogotować, tzn. odstawić na bok płyty lub wypiec w średnio nagrzanym piecu (po pieczeniu chleba) – ok. 1 godz. Dogotować można też tradycyjnym sposobem: zawinąć garnek z kaszą w ścierki i wstawić do łóżka pod pierzynę, aż kasza dojdzie (na ok. 2 - 3 godz.). Przygotować ser biały (o rzadszej konsystencji, najlepiej swojskiego). Zimną kaszę przełożyć do większego garnka, dodać ser, doprawić do smaku solą i czarnym mielonym pieprzem oraz zmiażdżonymi polskimi ząbkami czosnku (do smaku). Wszystko dobrze wyrobić dłonią. Ma być zwarta konsystencja nadająca się do zawijania i zlepienia w pierożkach.

Przygotowanie ciasta: mąka pszenna, sól, drożdże, kwaśna śmietana, masło. Przesiać mąkę na stolnicę, drożdże rozmieszać ze śmietaną. Składniki dodać do mąki, wysiekać nożem i zagnieść ciasto. Ma odstawać od dłoni i być elastyczne. Odłożyć na chwilę by podrosło. Odkrawać po kawałku, rozwałkować na grubość 0,5 cm wykrawać krążki szklanką. Przygotować blaszki – posmarować je tłuszczem (olej rzepakowy). Na krążki nakładać łyżką farsz i mocno zlepić brzegi (tak jak w pierogach ruskich). Gotowe pierożki kłaść na blaszki, posmarować rozbitym jajkiem i posypać kminkiem. Upiec w średnio nagrzanym piekarniku na złoty kolor. Uważać by się nie przypaliły – zaglądać do nich. Najlepiej smakują gorące. Można je potem odgrzewać w piekarniku. Pyszne są też na zimno – do czerwonego barszczu, mleka lub piwa. ■

Lidia Mróz,
Leżachów 47, 37-530 Sieniawa, tel. 721532048

Pieróg Z KASZY GRYCZANEJ

Farsz: ugotować ziemniaki, nie odcedzać, poddusić i wsypać do tego kaszę, sól, pieprz do smaku. Wymieszać tłuczkiem, potrzymać na małym ogniu lub schować w koc.

Ciasto: Przygotować odpowiednią ilość mąki. Zrobić dołek w mące i dodać drożdże, mleko, jajko, żółtko, masło, margarynę (roztopić), sól i cukier do smaku. Zagnieść ciasto, przykryć, aż podrośnie. Następnie lekko rozwałkować, przełożyć na szeroką blachę, na środek wyłożyć ciepły farsz, wymieszany ze sporą ilością podsmażonej cebuli. Brzegi ciasta nałożyć na farsz, uformować okrągły „bochen”, posmarować roztrzepanym jajkiem, włożyć do pieca rozgrzanego do temperatury ok. 180 - 200°C. Zmniejszyć temperaturę do 160°C, gdy skórka zacznie się przypiekać. Piec ok. 1 godz. ■

Maria Drapała, Gospodarstwo agroturystyczne „Nad Sanem”
ul. Sanowa 6, 37 - 530 Sieniawa, tel. 16 6227571



PIERÓG *z kaszy gryczanej* Z DĄBROWICY

Piróg z kaszy gryczanej obecny był zawsze w czasie świąt, odpustów, wesel czy innych uroczystości rodzinnych. Gospodynie domowe piekły pieroga z kaszy „Tak na niedzielę” dla poczęstunku domowników po ciężkiej tygodniowej pracy na roli.

Farsz: ugotować ziemniaki, nie odcedzać. Wsypać do tego kaszę i utłuc tłuczkiem. Wstawić do nagrzanej brandury. Kiedy kasza zaparzy się dodać śmietanę, ser, masło, podsmażoną słoninę i cebulę. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Blaszkę wysmarować masłem i włożyć kaszę do blaszki. Piec w temp. 160°C przez około 1 godz. 40 min.

Składniki: kasza gryczana, ziemniaki, ser, jajka, sól, pieprz czarny i ziołowy, śmietana, masło, słonina, cebula. ■

Leokadia Beńko, Dąbrowica 21
37-303 Kuryłowka, tel. 17 2439711



SZYSZKA *weselna* GRODZISKA



Zmleka, drożdży, soli i mąki zrobić rozczyń i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto zacznie rosnąć dodać cukier, roztopioną margarynę, żółtka i resztę mąki. Dobrze wyrobić, aż ciasto zacznie odstawać od ręki. Znowu odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość wykładamy je na stolnicę posypaną mąką i rozwałkowujemy na grubość 1 cm. Kroimy nożem paski długości 15 cm i szerokości 1,5 cm. Ciasto zawijamy w środku tak, jak byśmy wiązali supełek. Smarujemy rozbitym białkiem. Z mąki i margaryny wyrabiamy ciasto na kruszonkę wysiakuje je nożem. Potem zagniatamy lekko i rozkruszając w rękach posypujemy szyszki. Pieczemy 10 minut w mocno nagrzanym piecu.

Kruszonka: margaryna, mąka.

Składniki: mleko, mąka, cukier, drożdże, margaryna, sól, jajka. ■

Maria Żak, Zespół śpiewaczo-obrzędowy „Leszczynka”
37-306 Wólka Grodziska 63, tel. 17 2436614

Szyszki PIWNE

Szyszki piwne były wykonywane z podanych składników, które były dobrze wyrobione na gładką masę. Szyszki były wyrabiane i kładzione na foremkach wyłożonych pergaminem, potem suszone w piecu po chlebie. Zwyczaj był taki, że szyszki były zawsze robione po świętach wielkanocnych, czyli na pierwszą niedzielę po świętach – niedzielę przewodnią. Wysuszone szyszki były kładzione na przetaku wyłożonym ściereczką. Gospodarz kupował ćwiartkę piwa, małą beczułkę, przychodziła rodzina i sąsiedzi, a wtedy gospodyni częstowała szyszkami i popijano piwo. To była bardzo piękna tradycja, gdzie spotykały się rodziny i sąsiedzi, to była więc rodzinna, były przyjaźnie sąsiedzkie. Robię szyszki wiele lat, tak jak robiła babcia wierzę, że tradycja wróci i więc rodzinna i dawne przyjaźnie. Szyszki były wyrabiane w miejscowości Dobra – Czerce na terenie gminy Sieniawa.

Składniki: ser, jajka, sól, przyprawy. ■

Bronisława Bajor,
Pigany 115, 37-500 Sieniawa, tel. 602108846



SYRNIK z krupami



Ten syrnik, nietypowy wypiek odtworzyłam ze starej kartki po mojej mamie. Niegdyś bieda galicyjska zmuszała kobiety z terenów Sieniawszczyzny do wymyślania przeróżnych kombinacji kulinarnych. Ten syrnik wyróżnił się tym, że zawsze miał kratę na wierzchu z ciasta i w tę kratę były wrzucone krupy. Krupy były także w serze. Po upieczeniu krata miała kolor lekko brązowy. Syrnik ma zawsze pulchny, ciekawy smak i zapach. To tradycja rodzinna przekazywana z pokolenia. Syrnik był pieczony w miejscowości Dobra – przysiółek Poręby. Pamiętam nawet przyśpiewkę; kiedy mama robiła jakieś ciasto to śpiewała. „Oj Poręby – Poręby piękna Porębianka dała mi gęby”. Zapamiętałam mały fragment piosenki. Kobiety śpiewały przy wyrabianiu ciasta. Mówiono, że jak gospodyni ładnie śpiewa to ciasto po upieczeniu nie będzie miało zakalca. Ja zawsze tak samo piekę pół wieku i nic się nie zmienia.

Składniki: ser, jaja, masło, cukier, sól, kasza gryczana.

Składniki ciasto: żółtka, masło, smalec, cukier, amoniak, kwaśna śmietana. ■

Bronisława Bajor,
Pigany 115, 37-500 Sieniawa, tel. 602108846

WILIJNIK

Ten wilijnik wykonywany był zawsze tak samo i dziś tak samo się go wykonuje. Ucierany w donicy z zawsze świeżych składników. Pieczony w piecu chlebowym jak się piecze chleb zawsze z przodu, czyli w czeluściu, żeby się nie spalił. Jest pieczony na święta Bożego Narodzenia. W moim domu zawsze był podawany po wieczery wigilijnej do kompotu z suszonych owoców. Wilijnik zawsze się udaje, ma kolor bursztynu, niepowtarzalny smak i zapach. Sekret zapachu i smaku tkwi w tym, że składniki muszą być świeże i pieczone w piecu chlebowym palonym drewnem. Ten wilijnik piekę już pięćdziesiąt lat wcześniej piekła babcia, mama, teraz piecze już moja córka. To jest podtrzymywanie tradycji nie tylko w naszej wiosce Pigany, ale także w rejonie Sieniawszczyzny. **Składniki:** jajka, cukier, olej, zapach, mąka, buraki starte, marchew starta, orzechy, sól, soda. ■

Bronisława Bajor,
Pigany 115, 37-500 Sieniawa, tel. 602108846



Zupa DZIADOWSKA

Przygotować odpowiednią ilość mąki i wody. Zagnieść kluski. Zagotować trochę wody z pokrojonymi w kostkę ziemniakami, gotować do miękkości. Do ugotowanych ziemniaków dodajemy darte kluski (urywamy kawałki bezpośrednio do garnka). Do ugotowanych ziemniaków z kluskami dodajemy mleko i sól. Spożywamy na gorąco.

Składniki: mąka pszenna, ziemniaki, mleko, sól, woda. ■



Zupa Z JAGÓD



Przygotować odpowiednią ilość mąki, jajka, wodę i zagnieść ciasto na kluski. Kroić na 3 cm kluski, grubsze od makaronu. Wodę zagotować z odpowiednią ilością jagód, doprawić cukrem i cynamonem, zagęścić mąką. Zagotować. Pod koniec dodać garść jagód i przygotowane kluski. Podawać na ciepło i zimno. ■

Elżbieta Starzak,
Cieplice 171 A, 37-534 Adamówka, tel. 880593379

REZERWAT LEŚNY LUPA

utw. 1953, pow. 4,23 ha.

We wschodniej części Kotliny Sandomierskiej położony jest rozległy kompleks leśny zwany Lasami Sieniawskimi. W pobliżu wsi Dobra w gminie Sieniawa zachował się fragment drzewostanu przypominający prastarą Puszcę Sandomierską. W tym niewielkim rezerwacie znajdziemy sporo okazów pięknych buków, dębów i jodeł. Niektóre mają około 200 lat. Na dnie lasu leżą zwalone pnie drzew, będące środowiskiem życia wielu gatunków małych ssaków i owadów. Drzewostan rezerwatu tworzy 11 gatunków. Sporą część tego terenu zajmują mokradła. Wśród roślin runa na uwagę zasługują storczyki: kruszczyk szerokolistny i gnieźnik leśny. Ze względu na duże nagromadzenie cennych okazów flory i fauny planowane jest poszerzenie rezerwatu do ponad 20 ha. Rezerwat znajdujący się niedaleko wsi Dobra w leśnictwie Witoldówka położony jest tuż przy asfaltowej drodze leśnej. Jest ona zamknięta dla normalnego ruchu pojazdów, ale rowerem czy pieszo można dotrzeć tu bez przeszkód.

REZERWAT FLORYSTYCZNY ZMYŚŁÓWKA

utw. 1953, pow. 2,44 ha.

Położony niedaleko Grodziska Dolnego rezerwat powstał by chronić stanowisko modrzewia polskiego. Nigdzie indziej w Puszczy Sandomierskiej ten gatunek nie występuje w takim skupisku. Rosną tu także dwa pomnikowe dęby o średnicy 115 i 108 cm.

REZERWAT LEŚNY BRZYSKA WOLA

utw. 1997, pow. 154,93 ha.

Rezerwat powstał na terenie kompleksu Lasy Sieniawskie, pomiędzy Kuryłówką a Tarnogrodem. Ochroną objęto lasy łąkowe (ze starodrzewem dębowym) i bory mieszane o dużym stopniu naturalności.

KURYŁOWSKI OBSZAR CHRONIONEGO KRAJOBRAZUPowierzchnia 13 500 ha, na terenie gmin:
Kuryłówka i Leżajsk.

Najczęściej występują tu bory mieszane, grądy oraz łęgi. Najciekawszy fragment lasu, przypominający dawną Puszcę Sandomierską objęto ochroną w rezerwacie przyrody „Brzyska Wola”. Koło Cieplic znajdziemy jezioro polodowcowe. Wiosną uwagę zwracają żółte łąki kwitnącej knieci błotnej. Atrakcją turystyczną jest zalew w Ożannie.

SIENIAWSKI OBSZAR CHRONIONEGO KRAJOBRAZU

Powierzchnia 52 408 ha, na terenie gmin: Jarosław, Wiązownica, Stary Dzików, Oleszyce, Adamówka, Sieniawa i Tryńcza oraz miasta Sieniawa.

Obszar ten został utworzony dla ochrony Lasów Sieniawskich, jednego z największych kompleksów leśnych w województwie, będącego częścią Puszczy Sandomierskiej. Jak wyglądała dawna puszcza można zobaczyć w rezerwacie „Lupa”. Na przylegających do lasów łąkach spotkamy wiele osobliwości botanicznych. W okolicach Sieniawy występują m.in. pełnik europejski i kosaciec syberyjski.

ZMYŚŁOWSKI OBSZAR CHRONIONEGO KRAJOBRAZU

Powierzchnia: 6 310 ha, na terenie gmin: Grodzisko Dolne, Leżajsk, Białobrzegi i Żółnia.

Teren leżący w południowo-wschodniej części Płaskowyżu Kolbuszowskiego w dolinie Wisłoka. Krajobraz ma charakter rolniczy, urozmaicony lasami, które zajmują około 20% opisywanego Obszaru. Przeważają bory sosnowe i mieszane. Osobliwością przyrodniczą jest to, że obok gatunków nizinnych występują w nich rośliny charakterystyczne dla Karpat. W rezerwacie przyrody „Zmysłówka” chronione jest stanowisko modrzewia polskiego.



POZOSTAŁOŚCI DAWNYCH RODÓW SZLACHECKICH I MAGNACKICH

Ważnym elementem obszaru jest występowanie miejsc związanych z największymi rodami szlacheckimi:

- obiekty związane z Potockimi: folwark i budynek mieszkalny z ok. 1840 r. wraz z dawnym spichlerzem i owczarniami z XIX w.; leśny park; kapliczka (1923 r.), poświęcona „Kochanej Dziuli, ze Steckich Adamowej Potockiej”,
- obiekty związane z Czartoryskimi: dwór w Kuryłowie, zabytkowy zespół pałacowo-parkowy książąt Czartoryskich w Sieniawie, rodowa krypta 22 członków rodu Czartoryskich w kościele parafialnym w Sieniawie (unikatowa w skali Europy), pałac murowany z przełomu XIX i XX wieku w Pełkiniach, wokół pałacu park z początków XX wieku (gmina Jarosław)
- pozostałości po zabudowaniach dworskich z XVIII wieku należących do Fredrów w Surochowie
- park dworski z XIX wieku w Tryńczy, park z XVIII wieku w Rudce,
- drewniany dworek z XVII wieku w Cieplicach, dwór w Dąbrowicy (Kuryłówka),
- pozostałości założenia pałacowego (Kuryłówka), zespół folwarczny w Wierzawicach (oficyna dworska z 1880 r. oraz spichlerz),
- ratusz w Sieniawie i resztki bastionu obronnego.

KAPLICZKI I FIGURY PRZYDROŻNE

Występowanie kapliczek i figur przydrożnych to jeden z najbardziej specyficznych elementów obszaru. Zlokalizowane są one w taki sposób, że tworzą spójne ciągi, najczęściej powiązane ze szlakami pątniczymi, między innymi związanych z kultem Maryjnym OO. Dominikanów w Jarosławiu.

Kapliczki pochodzą z XVIII - XIX wieku. Odnaczają się wystrojem nawiązującym do lokalnej kultury (m. in. ludowa polichromia we wnętrzach) oraz różnorodnością form architektonicznych – kapliczki: domkowe, szafkowe, wnękowe oraz figury postumentowe i słupowe. Występują one w każdej z gmin należących do obszaru LSR, stąd stanowią element lokalnej specyfiki w pełnym zakresie obszaru, a jednocześnie element jego spójności kulturowej.

POZOSTAŁOŚCI WIELOKULTUROWEGO SPOŁECZEŃSTWA

Na obszarze występują obiekty o znaczeniu sakralnym, które są pozostałością wielokulturowej społeczności lokalnej. Na terenie tym bowiem żyły cztery nacje – polska, ukraińska i żydowska oraz w mniejszym stopniu niemiecka. Wśród obiektów obecnie występujących należy wymienić:

DAWNE I OBECNE CERKWIE

- dawna cerkiew w Dąbrowicy (obecnie kościół rzymskokatolicki), prawosławna w Kulnie i greckokatolicka w Kuryłowie – gmina Kuryłówka
- zespoły cerkiewne w Leżachowie, Rudce i Dobrej, podlegające ścisłej ochronie konserwatorskiej – gmina Sieniawa,
- cerkiew greckokatolicka pw. Św. Mikołaja (obecnie kościół rzymskokat.) w Kuryłowie.
- cerkiew greckokatolicka pw. ŚŚ. Kosmy i Damiana w m. Zapałów,
- cerkwie greckokatolickie (obecnie kościoły rzymskokatolickie) w miejscowościach Cetula, Mołodycz, Ryszkowa Wola (Gm. Wiązownica) Pełkinie, Tuczempy, Makowisko, Surochów (gm. Jarosław).

CMENTARZE

- cmentarz żydowski (kirkut), greckokatolicki choleryczny w Leżachowie oraz greckokatolicki w Czerwonej Woli – podlegają ochronie krajobrazu,
- cmentarze wojenne zlokalizowane głównie w gminie Adamówka, Sieniawa, Tryńcza i Wiązownica.

Ponadto występują zabytkowe kościoły, klasztory, kaplice. Na obszarze objętym LSR liczba tych obiektów jest stosunkowo duża (dwadzieścia dwa kościoły, jeden klasztor, zespół klasztorny, trzy zespoły kościelne oraz trzy kaplice). Są one obiektami zabytkowymi stanowiącymi ważne zasoby lokalne o wartości historycznej i architektonicznej.

OBIEKTY I MIEJSCA PAMIĘCI

- kopiec w Jagielle, usypany ku czci Króla W. Jagiełły z 1910 r.,
- pomnik „Wołyniaka” – partyzanta 1944 - 1947.

ARCHITEKTURA DREWNIANA

Na całym terenie występują charakterystyczne drewniane chałupy z przełomu XIX i XX wieku. Posiadają one ozdobne ganki wnękowe i stolarkę drzwiową oraz okienną. Ciekawostką są również zagrody z rynkiem, w których budynek mieszkalny i gospodarczy stoją względem siebie równolegle, a od ulicy są ogrodzone przepierzeniem z desek.

ZBIORY, KOLEKCJE

Na terenie objętym LSR funkcjonują ciekawe zbiory. W posiadaniu zespołu folklorystycznego „Grodziszczoki” (gmina Grodzisko Dolne) znajdują się autentyczne ludowe stroje kobiece z przełomu XIX i XX wieku. W gminie Sieniawa znajduje się unikatowa w skali kraju i Europy kolekcja wieńców żałobnych rodu Czartoryskich wykonanych z naturalnych i szlachetnych materiałów. Kolekcja obejmuje tzw. wieńce paryskie wykonane dla Adama Jerzego Czartoryskiego oraz jego rodziny i wieńce wiedeńskie wykonane dla rodziny Konstantego Czartoryskiego.

DOBRA KULTURY ODDZIAŁUJĄCE NA OBSZAR (NIE NALEŻĄCE DO OBSZARU)

Do zasobów mających istotne oddziaływanie na obszar LSR należą:

- Jedyne w Polsce zbiory eksponatów w Muzeum Prowincji Ojców Bernardynów w Leżajsku (obrazów, rzeźb i wytworów rzemiosła artystycznego) pochodzących z klasztorów bernardyńskich z Polski i ze Wschodu.
- Rynek w Jarosławiu wraz ratuszem, kamienicą Orrsettich i podziemną trasą turystyczną,
- Bazylika OO. Dominikanów oraz Opactwo Benedyktynów w Jarosławiu.





Zespół śpiewaczo-obrzędowy „Leszczynka” z Wólki Grodzkiej.
Konkurs Wielkanocny, Grodzisko Górne 2012 r.



KGW z Tryńczy.
III Targi Lokalnych Grup Działania, Rzeszów 2011 r.



Gościnnik chlebowy Bronisławy Bajor z Pigan.



Stowarzyszenie Aktywne w Sieniawie.
Konkurs Wielkanocny, Ropczyce 2011 r.



Stół wigilijny.
Stowarzyszenie „Wólczenie” z Wólki Pełkińskiej.



Prezentacja lokalnych potraw z terenu LGD
podczas dożynek gminnych, Gorzyce 2010 r.



Stowarzyszenie „Wólczenie” z Wólki Pełkińskiej.
Dożynki gminne w Surochowie, 2010 r.



Stowarzyszenie „Wólczenie” z Wólki Pełkińskiej.
II Targi Lokalnych Grup Działania, Rzeszów 2010 r.



Stowarzyszenie „Wólczenie” z Wólki Pełkińskiej.
Konkurs wielkanocny, Wyszatyce 2010 r.



Zespół śpiewaczy „Jarzębina” z Kuryłówek,
prezentacja lokalnych potraw, Kolbuszowa 2012 r.



Osetka masła Bronisławy Bajor z Pigan.



Kosz wielkanocny.
Stowarzyszenie „Razem w przyszłość w Morawsku”.



Stowarzyszenie „Wólczenie” z Wólki Pełkińskiej.
II Targi Lokalnych Grup Działania, Rzeszów 2010.



Tradycyjne kulinaria.
Stowarzyszenie „Kobiet aktywnych w Surochowie”.



Stowarzyszenie „Kobiety dla Makowiska”.
Dożynki gminne.



Gomółki z sera.
Stowarzyszenie „Wólczenie” z Wólki Pełkińskiej.



KGW Gorzyce, KGW Ubieszyn, KGW Wólka Ogryzkowa.
II Edycja Konkursu „Pisanka i ozdoba wielkanocna”, Tryńcza 2011.



Pieróg z kaszy gryczanej Marii Drapały z Sieniawy.



Zespół śpiewaczo-obrzędowy „Leszczynka” z Wólki Grodzkiej.
Konkurs Wielkanocny Grodzisko Górne 2012 r.



Wielkanocne wypieki.
KGW Leżachów, Sieniawa 2012 r.



Pierogi ruskie i kapusta z grochem.
Stowarzyszenie „Wólczenie” z Wólki Pełkińskiej.



Prezentacja gospodarstwa rolno-pasiecznego J.N. Leban
z Morawska, Kolbuszowa 2012 r.



Chrzan z jajkami.
Stowarzyszenie „Wólczenie” z Wólki Pełkińskiej.



Stowarzyszenie „Aktywne w Sieniawie”.
Konkurs Wielkanocny Ropczyce 2011 r.





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

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007 - 2013 Oś 4 Leader działanie 431 Funkcjonowanie lokalnej grupy działania, nabywanie umiejętności i aktywizacja. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007 - 2013 – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.