



PL-SK  
2007-2013  
PROGRAM SPOLUPRÁCE A COOPERACE



PREŠOVSKÝ  
KRAJ



EURÓPSKA UNIA  
EUROPSKÝ FOND  
REGIONÁLNEHO ROZVOJA

# Kuchárska kniha Lemkov – Rusínov



Publikácia bola spolufinancovaná Európskou úniou  
z prostriedkov Európskeho fondu regionálneho rozvoja a štátnym rozpočtom  
v rámci Programu cezhraničnej spolupráce Poľsko - Slovenská republika 2007 - 2013



... partnerstvom k spoločnému rozvoju ...



EURÓPSKA ÚNIA  
EURÓPSKY FOND  
REGIONÁLNEHO ROZVOJA



# KUCHÁRSKA

# KNIHA

# LEMKOV-RUSÍNŇOV



Obec Jarabina



FUNDÁCIA ROZVOJU  
REGIONÁLNEHO

Publikácia bola spolufinancovaná Európskou úniou  
z prostriedkov Európskeho fondu regionálneho rozvoja a štátnym rozpočtom  
v rámci Programu cezhraničnej spolupráce Poľsko - Slovenská republika 2007 - 2013

**TEXT:**

Ingrid Bajáková

Marcela Martinková a kolektív

**FOTO:**

súkromné zbierky

TVKrynica

Skansen Stará Ľubovňa a Svidník

**PRÍPRAVA JEDÁL A RECEPTOV:**

FS Poľana a obyvatelky obce Jarabina

**GRAFICKÁ ÚPRAVA A TLAČ**

Centrum Druku Poligrafia Małopolska

**NÁZOV PROJEKTU:**

Uvarme si jedlá Lemkov

**ČÍSLO PROJEKTU:**

PL-SK/PO/IPP/II/083

**PRIORITNÁ OS:**

**III Podpora miestnych iniciatív (mikroprojekty)**

Publikácia bola spolufinancovaná Európskou úniou z prostriedkov Európskeho fondu regionálneho rozvoja a štátnym rozpočtom v rámci Programu cezhraničnej spolupráce Poľsko - Slovenská republika 2007 - 2013

**Podakovanie patrí obyvateľom obce Jarabina za spoluprácu pri príprave jedál a receptov použitých v publikácii**

Všetky práva vyhradené

Publikácia nepredajná

**Jarabina 2011**

**ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY**

Čaplovič Ján : Obrázky zo Slovenska, Zlatý fond 2007

Kronika obce Jarabina zv. I

Mušinka Mikuláš, Mušinka Alexander : Národnostná menšina pred zánikom ?, Prešov 2011

Štefaniková Žaneta, Derevjanik Mikuláš: ViViT, s.r.o. Kežmarok 2007

Magocsi Paul Robert, *Národ znikadiaľ* - ilustrovaná história Rusínov, Prešov 2007

Magocsi Paul Robert, *Východní Slovania v Karpatoch, Združenie inteligencie Rusínov* 2000

<http://www.jarabina.ocu.sk/index.php?ids=49>

<http://www.holosy.sk/node/885>

<http://www.rusin.sk/data/files/8.pdf>

# Karpatskí Rusíni, Rusíni, Lemkovia, lemkovskí Rusíni

## NÁROD ŽIJÚCI V SRDCI STREDNEJ EURÓPY, POZDĽ SEVERNÝCH A JUŽNÝCH SVAHOV KARPÁT.

Karpatskí Rusíni patria už niekoľko storočí k pôvodnému obyvateľstvu regiónu pozdĺž južných a severných svahov severocentrálnej reťaze Karpát. Toto teritórium je dnes súčasťou štyroch štátov: Ukrajiny (Zakarpatská oblasť), Poľska (najmä lemkovský región na juhovýchode krajiny), Slovenska a Rumunska (Marmarošská oblasť).

Na Slovensku žijú karpatskí Rusíni ako právne uznaná národnostná menšina. Obývajú najmä severovýchodné časti Slovenska - Prešovský a Košický kraj.

Na severných svahoch Karpát žili tradične v juhovýchodnom Poľsku, oblasti známej ako lemkovský región. Po druhej svetovej vojne boli lemkovskí Rusíni deportovaní z karpatskej oblasti. Niekoľkým tisícom z tých, ktorí zostali v Poľsku, sa podarilo vrátiť do Karpát, hoci väčšina zostala roztrúsená v západných (Sliezsko) a severných oblastiach krajiny.

Niekoľko karpatsko-rusínskych dedín sa nachádza južne od rieky Tisa v Maramureši (severné Rumunsko) a niekoľko usadlostí leží v severovýchodnom Maďarsku.

Najväčšia komunita karpatských Rusínov mimo svojej domoviny žije v USA. V rokoch 1880-1914 sa za more vysťahovalo asi 225 000 karpatských Rusínov. Nie je možné uviesť presný počet karpatských Rusínov roztrúsených v mnohých krajinách, no primeraný odhad naznačuje, že vo svete je ich asi 1 500 000.

Podkarpatská Rus je historický názov územia, ktoré sa z prevažnej časti rozkladá na území dnešnej Zakarpatskej oblasti Ukrajiny, čiastočne na území dnešného Prešovského a Košického kraja na Slovensku, malou časťou tiež na území Poľska a župy Maramureš v Rumunsku. Hlavným mestom Podkarpatskej Rusi bol Užhorod.

Do roku 1945 veľká väčšina Rusínov obývala asi 1 000 malých dedín v karpatskej domovine s priemerným počtom 600-800 obyvateľov.

*„29. júna 1945 bola v Moskve uzavretá zmluva medzi ČSR a ZSSR o Zakarpatskej Ukrajine. Bolo dohodnuté, že Zakarpatská Ukrajina (pomenovanie v zmluve) v súlade so želaním jej obyvateľstva a na základe priateľskej dohody medzi oboma zmluvnými stranami sa včleňuje do Ukrajinskej sovietskej socialistickej republiky.”*

V roku 1946 bolo územie Podkarpatskej Rusi začlenené do Ukrajinskej sovietskej socialistickej republiky v rámci ZSSR.

Početní Česi a Slováci žijúci v Podkarpatsku dostali možnosť získať česko-slovenské občianstvo.

## ŽIVOT RUSÍNŮV V MINULOSTI

Karpatskí Rusíni boli väčšinou poľnohospodári, chovatelia dobytky (predovšetkým oviec) alebo pracovali v lese. Hornatý terén, charakteristický pre oblasti obývané Rusínmi, neumožňoval rozsiahlu poľnohospodársku produkciu. Preto boli Rusíni obyčajne chudobní, aby prežili, často boli nútení pracovať v susedných krajinách alebo museli natrvalo emigrovať do cudziny, predovšetkým do USA.

Po druhej svetovej vojne boli v karpatskej domovine (alebo neďaleko nej) postavené priemyselné podniky a veľa Rusínov sa z dedín presťahovalo do neďalekých miest. Tieto mestá (Užhorod, Mukačevo, Prešov, Humenné, Košice, Michalovce, Sánok, Nowy Sacz, Gorlice, Novi Sad) sa väčšinou nachádzajú mimo karpatsko-rusínskeho etnolingvistického územia. Mnohí Rusíni, ktorí odišli, si v mestách založili rodinu, navštevovali slovenské, poľské, ruské, ukrajinské či srbské školy a nakoniec sa vzdali svojej karpatsko-rusínskej identity.



*Jarabina 1927*



# Rusini Karpaccy, Rusini, Łemkowie, łemkowscy Rusini

## NARÓD ŻYJĄCY W SERCU ŚRODKOWEJ EUROPY, WZDŁUŻ PÓŁNOCNYCH I POŁUDNIOWYCH STOKÓW KARPAT

Rusini Karpaccy stanowią już wiele wieków część obywatelstwa regionu, wzdłuż południowych i północnych stoków północno-centralnego łańcucha Karpat. To terytorium jest dzisiaj częścią czterech państw: Ukrainy (Rejon Zakarpacki), Polski (przede wszystkim łemkowski region północno-wschodniej części krainy) Słowacji i Rumunii ( Marmarošská).

Na Słowacji Rusini karpaccy żyją jako prawnie uznana mniejszość narodowa. Zamieszkują przede wszystkim północno-wschodnią część Słowacji - Preszowski i Koszycki Region.

Na północnych grzbietach Karpat w południowo-wschodniej Polsce, w części znanej jako Region Łemkowski żyli tradycyjnie. Po drugiej wojnie światowej łemkowscy Rusini zostali deportowani z karpackiej części. Wielu tysiącom z tych, którzy zostali w Polsce, udało się wrócić do Karpat, chociaż większość została rozproszona w zachodnich (Śląsk) i północnych częściach kraju.

Kilka karpacko-rusińskich wsi położona jest na południe od rzeki Tisa w Górach Maramuresz (północna Rumunia), a kilka siedlisk znajduje się w północno-wschodnich Węgrzech.

Największa grupa karpackich Rusinów żyje poza swoją ojczyzną w USA. W latach 1880-1914 za morze wyemigrowało około 225 000 karpackich Rusinów. Nie jest możliwe podanie dokładnej liczby karpackich Rusinów rozproszonych po wielu krainach, ale szacunkowo ocenia się ją na 1 500 000 na świecie.

Podkarpacka Ruś to historyczna nazwa ziemi, która w przeważającej części znajduje się na terenie dzisiejszego Zakarpackiego obszaru Ukrainy, częściowo na terenie dzisiejszego Preszowskiego i Koszyckiego kraju na Słowacji, małej części Polski i na obszarze Maramuresz w Rumunii. Stolicą Podkarpackiej Rusi był Wysogród.

Do roku 1945 większość Rusinów zamieszkiwała około 1 000 małych wiosek na karpackiej ziemi ze średnią liczbą ludności 600-800 mieszkańców.

*„29 czerwca 1945 w Moskwie podpisano umowę między Czechosłowacją i ZSRR o Zakarpackiej Ukrainie. W niej ustanowiono, że Zakarpacka Ukraina (wymieniona w umowie) w zgodzie z życzeniem jej mieszkańców i na podstawie przyjacielskiego porozumienia pomiędzy*

*dwiema stronami umowy, zostanie przyłączona do Ukraińskiej Socjalistycznej Republiki Radzieckiej”... ..*

W roku 1946 ziemie Podkarpacciej Rusi zostały przyłączone do Ukraińskiej

socjalistycznej Republiki Radzieckiej w ramach ZSRR. Liczni Czeši i Słowacy żyjący na Podkarpaciu dostali możliwość uzyskania czechosłowackiego obywatelstwa.

## ŻYCIE RUSINÓW W PRZESZŁOŚCI

Rusini Karpaccy byli przede wszystkim rolnikami, hodowcami bydła (przede wszystkim owiec) lub pracowali w lesie.

Górzysty teren, chatakterystyczny dla ziemi zamieszkiwanej przez Rusinów, uniemożliwiał zaawansowaną produkcję rolniczą. To było powodem, że Rusini byli zwyczajnie biedni, aby przeżyć, często byli zmuszeni do pracy w sąsiednich krainach lub musieli na zawsze emigrować zagranicę, przede wszystkim do USA.



Po drugiej wojnie światowej na karpacciej ziemi (albo niedaleko niej) postawiono fabryki przemysłowe i wielu Rusinów przeprowadziło się z wiosek do pobliskich miast. Te miasta (Wyszogród, Mukaczewo, Preszów, Humenne, Kozszyce, Michalowce, Sanok, Nowy Sącz, Gorlice, Nowy Sad) w większości znajdują się poza karpacko-rusińskim etnolingwistycznym obszarem. Wiele Rusinów, którzy odeszli do miast, założyło rodzinę, uczęszczało do słowackiej, polskiej, rosyjskiej, ukraińskiej lub serbskiej szkoły, a następnie porzuciło swój karpacko-rusiński rodowód.

# Duchovný život Rusínov

Náboženstvo a cirkev zohrávali v dávnej i nedávnej minulosti Rusínov osobitnú úlohu a úplne ju nestratili dodnes. Vedomie príslušnosti ku gréckokatolíckej a pravoslávnej cirkvi dlhé obdobie nahrádzovalo etnickú identitu Rusínov a nábožensko-cirkevná pospolitosť do istej miery nahrádzala ich národné spoločenstvo. Z náboženského hľadiska boli Rusíni od Užhorodskej únie roku 1646 v podstate až do roku 1950 etnikom jednej - gréckokatolíckej cirkvi. Modernizácia spoločnosti prinášajúca vytlačanie náboženského vplyvu, prenikanie pravoslavia po prvej, ale najmä po druhej svetovej vojne narušili homogénnu náboženskú štruktúru Rusínov na Slovensku. Náboženská a etnická viacfarebnosť východného Slovenska a z nej vyplývajúci každodenný kontakt ľudí patriacich krôznym cirkevným a jazykovým spoločenstvám, rôznosť liturgických jazykov, inakosť náboženských obradov a cirkevných sviatkov sa odrazili aj vo vytvorení spoločenských vzťahov, pre ktoré bola nevyhnutná vzájomná tolerancia.

V obci Jarabina má významné miesto pravoslávna aj gréckokatolícka cirkev. Na základe ústneho podania bol do roku 1803 v obci Jarabina drevený chrám. Podľa ústneho podania bol prevezený do obce Hraničné. Za zmienku stojí, že v gréckokatolíckom chráme sa nachádzala veľká knižnica založená v prvej polovici 19. storočia s počtom 2 000 kusov kníh. Knižnica obsahovala latinské, grécke, ruské, nemecké, maďarské, poľské, staroslovienske a české knihy a aj rukopisy z nedatovaného obdobia. Tieto historické materiály boli odovzdané do Marti-

na a Prešova (Pravoslávny biskupský úrad). Na pôvodnom mieste jarabinského dreveného chrámu bol postavený v r. 1803 - 1809 nový murovaný gréckokatolícky chrám.

Po roku 1990 začali práce na výstavbe nového pravoslávneho chrámu. Vysvätený bol v roku 1996. Zvony do pravoslávneho chrámu boli objednané a dovezené z Poľska. Ikonostas bol postavený ukrajinským ikonopiscom a majstrom Vasilijom Zajšlym. Maľbu previedli ruskí ikonopisci pod vedením prof. Vladimíra Ščerbina z Moskovskej akadémie slavjanskej kultúry. Chrám je zasvätený Zosnutiu Presvätej Bohorodičky (Uspeniju Presvjatoji Bohorodici). Neoddeliteľnou súčasťou pravoslávnej cirkvi v obci je spev Pravoslávneho zboru chrámu Uspenijua Presvjatoji Bohorodici, pod vedením PaedDr. Anny Derevjanikovej, PhD., ktorý od roku 1994 účinkoval na rôznych medzinárodných festivaloch a duchovných návštevách v Európe a USA.

V strede obce Jarabina sa nachádza gréckokatolícky chrám (cerkov), ktorý sa začal budovať v r. 1803 na mieste starého dreveného chrámu prevezeného do obce Hraničné. V roku 1809 bol gréckokatolícky chrám dokončený a zasvätený Narodeniu Presvätej Bohorodičky (Roždestvu Presvjatoji Bohorodici). V priebehu rokov je chrám udržiavaný a rekonštruovaný (plynofikácia, elektroinštalácia, medená strešná krytina, výstavba chodníka k dverám, výmena drevenej podlahy na chóre, uloženie novej dlažby). Dôležitým faktom ostáva existencia dvoch takmer kompletných kolekcí ikon (na drevenej podložke a na plátne).



**Gréckokatolícky chrám  
Narodenia Presvätej  
Bohorodičky  
(Roždestvo Presvjatoji  
Bohorodicy)**

Kościół pod wezwaniem Narodzeni  
Przenajświętszej Bogurodzicy



**Pravoslávny  
chrám Zosnutia  
Presvätej Bohorodičky  
(Uspenije Presvjatoji  
Bohorodicy)**

Kościół jest pod wezwaniem  
Śmierci Świętej Bogarodzicy

# Życie duchowne Rusinów

Wyznanie i kościół odgrywały w przeszłości Rusinów szczególną rolę i zupełnie jej nie stracili do dzisiaj. Świadomość przynależności do grekokatolickiego i prawosławnego kościoła wiele lat kompensowało etniczki rodowód Rusinów, a wyznaniowa pospolitość do pewnej miary zastępowała im narodowe społeczeństwo. Z punktu widzenia wyznania Rusini od Wyszogrodzkiej unii w roku 1646, aż do roku 1950 byli częścią jednego grekokatolickiego kościoła. Modernizacja społeczeństwa przynosząca wyparcie religijnego wpływu, rozszerzenie prawosławia po pierwszej, ale przede wszystkim po drugiej wojnie światowej, naruszyły homogenną religijną strukturę Rusinów na Słowacji. Religijna i etniczna różnorodność wschodniej Słowacji i z niej wypływający codzienny kontakt ludzi należących do różnych cerkiewnych i językowych wyznawców, odbiło się na wytworzeniu relacji społecznych, dla których, konieczna była wzajemna tolerancja.

We wsi Jarabina ważne miejsce zajmuje prawosławna i grekokatolicka cerkiew. Na podstawie ustnego podania do roku 1803 w Jarabinie stał drewniany kościół. Według tego podania kościół ten przewieziono do wsi Graniczne. Warto wspomnieć, że w grekokatolickim kościele znajdowała się duża biblioteka, założona w pierwszej połowie XIX wieku, gromadząca 2000 pozycji książek. Biblioteka zawierała łacińskie, greckie, rosyjskie, niemieckie, węgierskie, polskie, starosłowackie i czeskie książki oraz rękopisy z niedatowanego okresu. Te historyczne materiały zostały przekazane do Martina i Przeszowa (Prawosławny Urząd Biskupstwa) Na pierwotnym miejscu jarabińskiego

drewnianego kościoła postawiono w latach 1803-1809 nowy murowany grekokatolicki kościół.

Po roku 1990 rozpoczęły się prace nad budową nowego prawosławnego kościoła. W 1996 r. został poświęcony. Dzwony do kościoła prawosławnego zamówiono i dowieziono z Polski. Ikonostas postawił ukraiński mistrz Vasilij Zajsla. Sztukę malarską pokazali rosyjscy malarze ikon pod przewodzeniem prof. Vladimira Scerbina z Moskiewskiej Akademii Słowiańskiej Kultury. Kościół jest pod wezwaniem Śmierci Świętej Bogarodzicy. Nerozłączną częścią prawosławnego kościoła we wsi jest śpiew prawosławnego chóru kościoła p.w. Śmierci Świętej Bogarodzicy, pod przewodnictwem PaedDr. Anny Derewjanikowej, PhD, który od 1994 r. brał udział na różnych międzynarodowych festiwalach i duchowych wizytach w Europie i USA.

W centrum Jarabiny znajduje się grekokatolicki kościół, którego budowa rozpoczęła się w 1803 roku, na miejscu starego, drewnianego kościoła przeniesionego do Granicznego. W roku 1809 grekokatolicki kościół został dokończony i poświęcony Narodzeniu Przenajświętszej Bogurodzicy (Roźdestvu Presvjatoji Bohorodici). W przeciagu lat kościół jest utrzymywany i rekonstruowany (instalacja gazowa, elektryczna, miedziane pokrycie dachowe, budowa chodnika do drzwi, wymiana drewnianej podłogi na chórze, położenie nowej podłogi). Ważnym faktem pozostaje egzystencja dwóch kompletnych kolekcji ikon (na drewnianej podstawie i na płótnie).

# Kultúra Rusínov

Kultúra Rusínov je známa svojráznou a neopakovateľnou architektúrou vo forme drevených chrámov stojacich na vrchoch kopcov. Väčšina z nich bola postavená v 18. alebo začiatkom 19. storočia.

V prvej polovici 20. storočia vytvorili karpatskí Rusíni jedinečnú maliarsku školu tzv. „podkarpatský Barbizón“. Približne v tom istom čase rusínsky život lemkovského regiónu zobrazil na plátne svetoznámy naivný umelec Nykyfor Drovnjak.

Eudová kultúra Rusínov je založená na dedinskom živote, ku ktorému neodmysliteľne patria tkaniny, výšivky, koža a maľované veľkonočné kraslice. V múzeách existujú stále výstavy karpatsko-

-rusínskeho ľudového umenia, ikon a maliieb. Jedinečná kultúra ľudovej poézie, hudby a tanca je prezentovaná na folklórnych festivaloch.

V obciach s rusínskym obyvateľstvom vznikli knižnice s ruskou i ukrajinskou literatúrou.

Život minulých generácií Rusínov na Slovensku zachytávajú expozície s tradičnou rusínskou domácou architektúrou v skanzenoch v Bardejovských Kúpeľoch, Svidníku, Humennom a Starej Ľubovni.

Veľkou pýchou Rusínov na Slovensku je Divadlo Andreja Duchnoviča v Prešove, jediné profesionálne divadlo rusínskej kultúry na svete.



# Kultura Rusinów

Znana jest ze swojej niepowtarzalnej architektury w formie drewnianych kościołów stojących na wierzchołkach kopców. Większość z nich była postawiona w XVIII lub na początku XIX wieku.

W pierwszej połowie XX wieku karpaccy Rusini stworzyli jedyną malarską szkołę tzw. „podkarpacki Barbizon”. W tym samym czasie rusiński żywot łemkowskiego regionu zobrazował na płótnie światowej sławy artysta Nykofor Drovnjak.

Ludowa kultura Rusinów opiera się na wiejskim życiu, do którego jednoznacznie należą tkaniny, wyszywanie, wyroby ze skóry i malowane wielkanocne ozdoby. W muzeach wciąż istnieją wysta-

wy karpacko-rusińskiej sztuki ludowej, ikon i obrazów. Kultura ludowej poezji, muzyki i tańca jest prezentowana na festiwalach folklorystycznych.

We wsiach z mieszkańcami pochodzenia rusińskiego, powstały biblioteki z rosyjską i ukraińską literaturą.

Życie poprzednich pokoleń Rusinów na Słowacji uchwyciły ekspozycje z tradycyjną rusińską architekturą w skansenach w Bardejowie, Świdniku, Humennym i Starej Lubowli.

Wielką dumą Rusinów na Słowacji jest Teatr Andreja Duchnovica w Preszowie - jedyny profesjonalny teatr rusińskiej kultury na świecie.



# KARPATSKÁ RUS, 1919–1939







# Tradičné ľudové remeslá

Nedostatok obživy z pôdy viedol k niekoľkým remeslám, najprv ako doplnkovým zamestnaniam, neskôr k typickým remeslám oblastí. Na severovýchodnom Slovensku sa tak rozvinulo drotárstvo. V poľskej lemkovskej oblasti to bola výroba a predaj kolomazu - maziva na osi vozových kolies.

## DROTÁRSTVO

Do polovice 20. storočia sa drotárstvo stalo charakteristickým remeslom pre obec Jarabina. Ivan Ivanovič Kindja vo svojej knihe „Drotári“ píše, že nebolo v Európe rieky, v ktorej by sa jarabinskí drotári neboli okúpali. Prácu s drôtom si našli v Európe, ale aj v zámorí.

Drotári vandrovali z dediny do dediny, od mesta k mestu, od domu k domu a ponúkali svoju prácu. Do drôtených sietí opletali hlinené, porcelánové, kameninové a sklenené nádoby. Drotári dokázali opraviť prasknutý alebo aj na dva až tri kusy rozbitý hrniec, mliečnik, pekáč alebo tanier. Neskôr vyrábali z plechu rôzne nádoby, pekáče, lopatky, strúhadlá a iné potreby pre domácnosť. K pracovným nástrojom pribudli nožnice na plech, letovačky, nity, a pod. Na potulkách za prácou brávali so sebou celú svoju „dielňu“ v koženej taške prevesenej cez plece, neskôr v drevenej alebo plechovej krošni na chrbte.

Kronika obce Jarabina zv.I. uvádza (v pôvodnom znení): „NASLIDNIKI NAŠI VNUKI I PRAVNUKI KOTORIJE POSLI NAŠICH

VREMEN BUDETE SPOMINATI SVOJICH PREDKOV NEVSTYDAJTESJA TOHO, ŽE VAŠI PREDKI BYLI „DROTARI“. NIT ONI BYLI TVORITELI ISKUSTVENNOJ RUČNOJ ROBOTY KLAMPNERSTVA. ONI BYLI SOVISTNYJE ROBOTNIKI, S NEOCINNENNYMI TRUDAMI. ONI BYLI ĽUDI, KOTORYJE S VELIKIMI ŽERTVAMI, OSTAVALI SVOJI RODNY SEMJI I NASODKI KILOMETROV OT SVOJEHO RODNAHO SELA V DALEKOJ ČUŽINI S TVERDYMI MOZOLISTYMI NO LOVKIMI RUKAMI ZARABOTILI TOTY TVERDY HELLERY, KOTRYMI VOZDERŽOVALI SVOJI SEMJI...”

*Preklad: „Potomkovia naši, vnuci a pravnuci, ktorí po našej smrti budete spomínať na svojich predkov, nehanbite sa za to, že vaši predkovia boli „drotári“. Nie, oni boli tvorcami umeleckej ručnej práce - klampiarstva. Boli to svedomití robotníci,*



*Jarabinskí drotári so svojimi výrobkami v prvej polovici 20.storočia*



*nedocenerení vo svojom diele. Boli ľuďmi, ktorí s veľkými obeťami zanechávali svoje rodiny a aj stovky kilometrov od svojej rodnej obce, v ďalekej cudzine, tvrdými mazoľnatými, no šikovnými rukami ťažko zarábali haliere, ktorými vydržovali svoje rodiny. Prihliadnuc na to, že naši ľudia chodili a chodia za hranice, sú múdri, svetaznalí a hovoriaci niekoľkými jazykmi. Hovoria jazykom rumunským, veľkoruským, srbským, maďarským, nemeckým a anglickým. Niektorí muži ovládajú tri až štyri jazyky.”*

## TKÁČSTVO

Tkanie na dedinách bolo vždy údelom žien, ktoré sa starali, aby mala rodina dostatok plátna a súkna na odev a iné účely v domácnosti. Základnou surovinou na výrobu tkanín boli ľan, konope a ovčia vlna.

## SPRACOVANIE ĽANU

Ľan sa sial v apríli alebo máji. Po dozretí (júl, august) sa ručne trhal, viazal do menších snopkov, v stodole sa búchaním

a česaním sťahovali zo stebľa semienka, týždne sa ľanové stebľa močili vo vode, ďalšie týždne sa sušili na poliach, neskôr dosušali doma za pecou. Dratím a mlátením - pukaním sa vypracovával ľan na hebkejší materiál nitkového tvaru. Výsledné vlákno rôznej kvality bolo spriadané počas zimy na tenké vlákenko, z ktorého sa tkalo na krosnách - tkáčskom stave plátno. Ľanové plátno sa v popolovom lúhu vyvarilo, rozprestrela na čistú lúku, polievalo čistou vodou a slnkom vybielilo. Z bieleho ľanového plátna šili ženy hotové výrobky - odevy a úžitkové predmety do domácnosti - utierky, závesy, na ktoré vyšivali typické dedinské vzory, hlavne z červených nití.

## VÝROBA SÚKNA Z OVČEJ VLNY

Ovce neodmysliteľne patrili k spôsobu života Rusínov. Ovce strihali 1 - 2 krát do roka. Ostrihanú ovčiu vlnu oprali, očistili a česaním na drôtených keľách spracovali na hebké kúdele vlny, aby zjemne-





la a nebola spletená. Z rozčesanaj vlny sa z kúdele ručne na vreteno spriadali vlnené nite, z ktorých sa na krosnách tkalo súkenné plátno. Súkenné plátno bolo riedke, preto bolo nutné plátno valchovať - splstiť (sparením a ubíjaním) na potrebnú kvalitu. Súkno bolo tepelne odolná, pevná a hryzavá látka, z ktorej v minulosti vyrábali teplé odevy. Z ovčej vlny bolo vyrábané súkno štyroch farieb. Jednofarebné - biele, čierne a sivé súkno bolo používané na odevy (nohavice, rukavice a kabáty), súkenné topánky (kapce) a súkenné čizmy. Zo vzorovaného súkna boli vyrábané deky používané ako prikrývky na spanie a prikrývky na prikrývanie dobytku.

## OBCHOD

Pašeráctvo zohrávalo v minulosti veľkú úlohu vzhľadom na blízkosť poľských hraníc. Z Poľska sa pašovali kone, kravy, teľce, prasce. Rovnako prekvital aj cezhraničný obchod. Syr, maslo, vajcia, med

a iné domáce produkty boli predávané hlavne v poľskej Ščavnicí a zasa z Poľska boli privezené múka, soľ, petrolej a hlavne alkohol.



## ĽUDOVÝ ODEV

Odev je súčasťou rusínskej kultúry. Výnimkou nie je ani ľudový odev v obci Jarabina. Z ľanového plátna boli ušité košele, spodná bielizeň, sviatočné aj bežné odevy. Zo súkna sa vyrábali nohavice „chološní“, dámske a pánske dlhé čierne kabáty. Súčasťou bežného odevu - kroja boli aj iné materiály - modrotlač, šatky, čipky, lemovky, výšivky, čipky, stuhy, perličky a korálky, a iné ozdoby, ktoré boli pašované z Poľska alebo donesené drotármi z okolitých krajín ba aj z Ameriky. Zo spracovanej kože boli vyrábané trojštvrťové kabáty na zimné obdobie.



# Tradycyjne ludowe rzemiosła

Niedostatek płodów ziemi wiódł ku wielu rzemiosłom, na początku jako dodatkowemu zatrudnieniu, potem jako typowym rzemiosłom obszaru. W północno-wschodniej Słowacji w ten sposób rozwinęło się drutarstwo. W polskiej łemkowskiej ziemi była to produkcja i sprzedaż smaru na osi kół od wozu.

## RZEMIEŚLNICZE I ARTYSTYCZNE WYROBY Z DRUTU

Do połowy XX wieku wyroby z drutu stały się charakterystycznym rzemiosłem wsi Jarabina. Ivan Ivanovič Kindľa w swojej książce „Rzemieślnicy drutu“ napisał, że nie było w Europie rzeki, do której jarabińscy rzemieślnicy wyrobów z drutu by nie dotarli. Pracę z drutem znaleźli w Europie, ale również za morzem.

Rzemieślnicy wyrobów z drutu wędrowali od wsi do wsi, z miasta do miasta, od domu do domu i oferowali swoją pracę. Drucianymi siećmi oplatali gliniane, porcelanowe, kamienne lub szklane naczynia. Owi rzemieślnicy potrafili naprawić popękany na dwa lub trzy kawałki rozbity garnek, naczynie na mleko, naczynia do pieczenia, talerz. Później wyrabiali z drutu różne naczynia.... łopatki, tarki oraz inne przedmioty gospodarstwa domowego. Do narzędzi pracowniczych przyłączono nożyczki do blachy, lutownice, nici itd. Podczas tułania się za pracą nosili ze sobą cały swój „warsztat“ w skórzaney torbie prze-

wieszoney przez ramię, później drewniany lub blaszany plecak noszony na grzbiecie.

Kronika wsi Jarabina pisze ( w oryginalnym brzmieniu): „NASLIDNIKI NAŠI VNUKI I PRAVNUKI KOTORIJE POSLI NAŠICH VREMEN BUDETE SPOMINATI SVOJICH PREDKOV NEVSTYDAJTESJA TOHO, ŽE VAŠI PREDKI BYLI „DROTARI“ . NIT ONI BYLI TVORITELI ISKUSTVENNOJ RUČNOJ ROBOTY KLAMFNERSTVA. ONI BYLI SOVISTNYJE ROBOTNIKI, S NEOCINNENYMI TRUDAMI. ONI BYLI LUDI, KOTORYJE S VELIKIMI ŽERTVAMI, OSTAVALI SVOJI RODNY SEMJI I NASODKI KILOMETROV OT SVOJEHO RODNAHO SELA V DALEKOJ ČUŽINI S TVERDYMI MOZOLISTYMI NO LOVKIMI RUKAMI ZARABOTILI TOTY TVERDY HELLERY, KOTRYMI VOZDERŽOVALI SVOJI SEMJI ...”.

(po słowackiej korekcie)

*Potomkowie nasi, wnucy i prawnucy, którzy po naszej śmierci wspominać będącie na swoich przodków, nie wstyďte się za to, że wasi przodkowie byli „rzemieślnikami z drutu”. Nie, oni byli twórcami artystycznej pracy ręcznej. Byli świadomymi pracownikami, niedocenionymi za ich dzieło. Byli ludźmi, którzy poświęcili swoje rodziny, setki kilometrów od swojej wsi, w dalekiej obcej ziemi, ciężką i mozolną pracą, sprawnymi rękoma zarabiali pieniądze, dzięki którym utrzymywano rodziny. Uwzględniając to, że nasi ludzie wyjeżdżali i wyjeżdżają zagranicę, są mądrzy, światowi, mówiący kilkoma językami. Porozumiewają się w języku rumuńskim, wielkorosyjskim, serbskim, węgierskim niemieckim i angielskim. Niektórzy mężczyźni komunikują w trzech, a nawet czterech językach.*

## TKACTWO

Na wsi tkanie było zawsze udziałem kobiet, które dbały o to, aby rodzina miała dostatek płótna i materiału na odzież i inne cele w domu. Podstawowym produktem do wyrobu tkanin był len, konopie i owcza wełna.

## PRZETWARZANIE LNU I WYRÓB PŁÓTNA

Len zasiewano w kwietniu lub w maju. Gdy dojrzał (lipiec, sierpień) zrywano go ręcznie, wiązano w mniejsze snopki, w stodole uderzaniem i ciosaniem, ściągano ze źdźbłów nasiona, tygodniami lniane źdźbła moczyły się w wodzie, kolejne tygodnie suszyły się na polach, później dosuszano je w domu, za piecem. Rwaniem i młuceniem - poprzez podział, wytworzono len na gładszy materiał o nitkowatej formie. Finalne włókno różnej jakości było przędzone podczas zimy na cieniutkie włókienka, z którego tkano na krosnach. Lniane płótno wygotowywano w wywarze z popiołu, rozkładano na czystą łąkę, polewano czystą wodą, słońko je wybieliło. Z białego lnianego płótna kobiety szyły gotowe wyroby- ubrania, przedmioty użytkowe do domu - ścierki, firany, na których wyszywano typowe wiejskie wzory, głównie z czerwonych nici.

## WYROBY Z OWCZEJ WEŁNY

Owce niewątpliwie wpisane są w życie Rusinów. Owce strzyżono 1-2 razy w roku. Owczą wełnę prano, czyszczono, a poprzez czesanie drucianymi szczotkami, tworzone gładkie kłębki wełny, aby stała się jeszcze bardziej miękka i nie poplątała się. Z rozczesanej wełny przędło się na wrzecionie wełniane nici, z których na krosnach tkało się płótno. Materiał ten

był rzadki, dlatego też konieczne było valchovať - splstiť (sparzyć i ubijać), aby uzyskać potrzebną jakość. Materiał zatrzymywał ciepło, mocny i gryzący rodzaj materiału, z którego w przeszłości wyrabiano odzież zimową. Z owczej wełny wyrabiano materiał w czterech kolorach. Jednobarwny - biały, czarny i siwy materiał wykorzystywano na odzież (spodnie, rękawice, płaszcz), buty materiałowe (kapatce) i ciżmy. Z materiału wzorzystego wyrabiano koce używane jako kołdry do spania lub narzuty do przykrycia mebli.

## HANDEL

Przemysł odgrywał w przeszłości wielką rolę ze względu na bliskość polskich granic. Z Polski przemycano konie, krowy, byki i świnie. Równocześnie kwitł transgraniczny handel. Ser, masło, jajka, miód i inne domowe produkty były sprzedawane głównie w polskiej Szczawnicy, a z Polski przywożono mąkę, sól, naftę, ale przede wszystkim alkohol.

## STRÓJ LUDOWY

Odzież jest częścią rusińskiej kultury. Wyjątkiem nie pozostaje strój ludowy we wsi Jarabina. Koszule, bielizna, świąteczne i codzienne ubrania były uszyte z lnianego płótna. Z sukna szyto „cholosni“- damskie i męskie długie czarne płaszczki. Częścią codziennego ubioru - stroju były również inne materiały-farbowane na niebiesko z drukowanym wzorem, chustki, koronki, wstążki, perły, korale i inne ozdoby, które dotarły z Polski lub przynieśli je rzemieślnicy wyrobów z drutu z okolicznych krajów bądź z Ameryki. Z wyrobionej skóry szyto płaszczki na zimowe pory.

Obecnie jarabiński strój ludowy stał się ważną cześcią świątecznego wiejskiego życia.



# Gastronómia Rusínov

Úroda polí zaručovala obživu pre rodiny. Poľnohospodárske plodiny typické pre oblasť Rusínov boli ovos, kukurica, jačmeň, zemiaky, tekvica a kapusta. Chov oviec a kôz, neskôr kráv zaručoval dostatok mlieka, masla, syrov a iných mlieč-

ných výrobkov. V miestnych lesoch a lúkach rastú huby, čučoriedky, brusnice, maliny a rôzne liečivé byliny, ktoré sú až dodnes zbierané, spracovávané a pridávané do jedál pre jedinečnú chuť a vôňu.

# Gastronomia Rusinów



Urodzaj pól gwarantował pożywienie dla rodzin. Uprawami typowymi dla ziem Rusinów były: owies, kukurydza, jęczmień, ziemniaki, dynia i kapusta. Hodowla owiec, kôz, a później krów gwarantował dostatek mleka, masła, serów oraz innych mlecznych produktów. W miejscowych lasach i łąkach rosną grzyby, jagody, żurawina, maliny i różne lecznicze rośliny, które są zbierane do dziś, przetwarzane i dodawane do posiłków tworzą niesamowity smak i zapach.



## PIROHY

## PIEROGI

### **CESTO :**

500 g polohrubej múky

200 ml studenej vody

soľ

maslo

### **PLNKA:**

500 g zemiakov

250 g bryndze

soľ

### **CIASTO :**

500 g maki

200 ml zimnej vody

sól

maslo

### **NADZIENIE:**

500g ziemniakov

250 g bryndza

sól

Zemiaky na plnku uvaríme v šupke v slanej vode do mäkka. Po očistení, scedení a vychladení ich postrúhame alebo pretlačíme a vymiešame s bryndzou na jemnú hmotu a podľa chuti osolíme.

Z múky, vody a soli spracujeme v miske tvárne cesto v podobe bochníka. Z pripraveného cesta v minulosti odtrhávali kúsky cesta, ktoré na dlani sformovali do okrúhleho tvaru. Do vytvorených jednotlivých kruhov lyžičkou vkladali plnku.

Dnes spracované cesto rozvaľkáme a okrúhlo vykrajovačkou (širokým pohárom) vykrojíme z cesta kruhové tvary. Preložením kruhu vytvoríme plnený polkruh - piroh, ktorý poriadne po okrajoch stláčaním medzi prstami zlepíme. Vytvorené pirohy varíme vo väčšom množstve osolenej vriacej vody asi 7-10 min, ktoré po vyplávaní na povrch povaríme ešte pár minút. Uvarené pirohy vyberáme z horúcej vody do nádoby, v ktorej je studená voda, scedíme a necháme odkvapkať. Odkvapkané pirohy vložíme do misky, kde ich polejeme prepraženým rozpusteným maslom s cibuľou alebo osmaženou slaninou.

Aby získali nadzienie, gotujeme zemiaky ze škorčá v slanej vodzie do mielkkości. Po odcedeniu, oczyszczeniu, i ostudzeniu, ziemniaki ucieramy lub mielimy i mieszamy z bryndzą na jednolitą masę, do-prawiamy solą.

Z maki, wody i soli robimy w misce ciasto w kształcie bochenka. Z przygotowanego ciasta odrywamy kawałki ciasta, które na dłoni wyrobimy do okrągłego kształtu. Na poszczególne kręgi, łyżeczką nakładamy nadzienie. Tak przygotowane ciasto rozwałkujemy, a okrągłą wykrajawaczką (szerokim kieliszkiem) wykrawamy z ciasta okrągłe placki. Składając placki na pół, robi się napelniony półokrąg - pieróg, który dokładnie na krajach, przyciskając między palcami skleamy. Uformowane pierogi gotujemy w dużej ilości solonej wody około 7-10 minut. Po wypłynięciu na powierzchnię zagotujemy jeszcze kilka minut. Ugotowane pierogi wybieramy z gorącej wody do naczynia, w którym znajduje się zimna woda, odcudzimy i pozostawimy do ocieknięcia. Pierogi przekładamy do miski, gdzie polejemy je podsmażonym i rozpuszczonym masłem z cebulą.



## ŠVABČANIKY – ZEMIAKOVÉ PLACKY

## PLACKI ZIEMNIACZANE

500 g zemiakov

soľ

tuk na vyprážanie

500 g ziemniaków

sól

tłuszcz do smażenia

Očistené surové zemiaky postrúhame alebo zmixujeme a vložíme do širokej misy. Zemiakovú zmes necháme postáť. Na dne nádoby sa usadí zemiakový škrob, ktorý použijeme na krochmal - puding. Preto oddelíme zemiaky od usadeniny na dne do inej misy. Do masy zemiakov pridáme soľ a premiešame. Pripravenú zmes scedíme cez cedidlo a lyžičkou naberaíme zo zemiakovej zmesi na dlaň ruky, sformujeme tzv. švabčanik - malú okrúhlu zemiakovú placku a pečieme na horúcom tuku v panvici jeden vedľa druhého.

Obrane, surowe ziemniaki ścieramy na tarce lub miksujemy, przekładamy do miski. Powstałą masę ziemniaczaną na chwilę odstawiamy. Na dnie naczynia osadzi się skrobia ziemniaczana, którą wykorzystamy do przygotowania krochmalu-puding. Oddzielamy ziemniaki od osadu powstałego na dnie do innej miski.

Do masy ziemniaczanej dodajemy sól i mieszamy. Przygotowaną masę odcedzamy przez sitko. Łyżeczką nabieramy masę na dłoń i formujemy mały okrągły ziemniaczany placek. Smażymy go na rozgrzanym tłuszczu na patelni jeden obok drugiego.





## KROCHMAŁ - PUDING

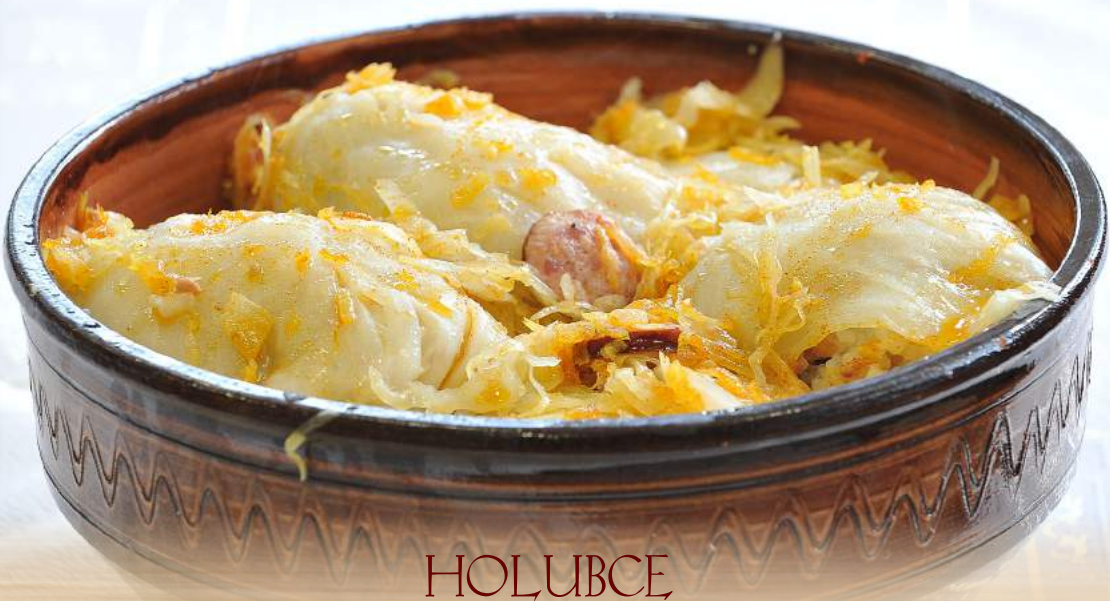
*1 dl mleka na 1 łyż. škrobu*

Usadený zemiakový škrob osolíme, osladíme, zalejeme vodou a vymiešame. Do vriaceho mleka za stáleho miešania lejeme zmes zemiakového škrobu až do zhustnutia, tým nám vzniká tzv. krochmaľ. Po vychladení namáčame švabčaničky do krochmaľu a takto konzumujeme.

## KROCHMAŁ - PUDING

*100 ml mleka na 1 łyżkę skrobii*

Odsączoną skrobię ziemniaczaną (z przygotowania placków ziemniaczanych) solimy, słodzimy, zalewamy wodą i mieszamy. Następnie masę wlewamy do wrzącego mleka cały czas mieszając, aż do zagęszczenia. Po wystygnięciu pudingu moczymy w nim placki ziemniaczane.



## HOLUBCE

1 ks hlávky kapusty zo suda,  
v ktorom vykysla spolu s kapustou  
500 g kyslej kapusty  
soľ  
bravčová masť

PLNKA:  
500 g bravčového mletého mäsa  
1 hrnček premytej ryže  
200 g slaniny  
100 g údenej klobásy  
soľ, čierne korenie  
1 ks cibule

Hlávku kyslej kapusty premyjeme v teplej vode, vykrojíme nožikom hlúbik. Necháme odkvapkať, odberáme lístky z hlávky kapusty, narežeme stredovú žilku tak, aby sa jednotlivý list dal tvarovať.

V prípade ak nemáte hlávku kapusty vykysnutej v sude, použíte hlávku sladkej kapusty. Z hlávky kapusty vykrojíme nožikom hlúbik a vložíme ho do osolenej vriacej vody. Kapustnú hlávku po uvarení do mäkka, vyberieme, necháme odkvapkať a vychladnúť. Po vychladnutí oddeľujeme listy od seba, z listov vyrežeme alebo narežeme stredovú žilku tak, aby sa jednotlivý list dal tvarovať.

**Plnka:** Predvarenú a vychladenú ryžu zmiešame s mletým mäsom, mletou červenou paprikou, pridáme čierne kore-

nie, soľ a nadrobno nakrájanú, osmaženú slaninu.

Do upraveného, mäkkého kapustného listu vložíme plnku (cca 2 pol. lyžice) a zvinieme a zrolujeme do tvaru valčeka tak, aby sa holubec neatvoril.

Pol diela kyslej kapusty položíme na bravčovú masť, pridáme korenie, a po vrstvách ukladáme hotové holubce do širokého hrnca. Medzi jednotlivé vrstvy holubcov pridáme trochu kyslej kapusty, pokrújanú údenú klobásu a hrniec ukončíme vrstvou kapusty, ktorý zalejeme osmaženou slaninkou na cibulke a paprike. Hrnec podlejeme vodou a prikrytý dusíme (cca 1 hod) na miernom ohni.



## GOŁĄBKI

1 szt. główki kapusty z beczki,  
w której została ukiszzona  
500 g kiszona kapusta  
sól  
smalec

FARSZ:  
500 g mięso wieprzowe mielone  
1 kubek umytego ryżu  
200 g słoniny  
100 g wędzonej kielbasy  
sól, pieprz  
1 cebula

Główkę kiszzonej kapusty myjemy w ciepłej wodzie, odkrawamy nożem głąb. Pozostawiamy do ocieknięcia, następnie bierzemy liście z główki kapusty, nadkrawamy średnią żyłkę tak, aby każdy liść dał się formować. Jeśli nie mamy główki kapusty kiszzonej w beczce, można wykorzystać słodką kapustę.

Główkę słodkiej kapusty z wykrojonym głąbem wkładamy do osolonej wrzącej wody. Gotujemy do miękkości, następnie wyciągamy, odcedzamy i pozostawiamy do wystygnięcia. Po wystygnięciu rozdzielamy liście od siebie, z liści wykrawamy lub nadkrawamy średnią żyłkę tak, aby poszczególne liście dały się formować.

**Farsz:** Na wpóługotowany i ostudzony ryż mieszamy z mięsem mielonym,

mieloną czerwoną papryką, dodajemy pieprz, sól i drobno pokrojoną i podsmażoną słoninę. Do przygotowanych wcześniej liści kapusty nakładamy nadzienie (ok. 2 stołowe łyżeczki), zawijamy i rolujemy do kształtu walca tak, aby gołąbek się nie otworzył.

Półowę kiszzonej kapusty wkładamy do smalecu, dodamy przyprawy i warstwami układamy gotowe gołąbki w rondlu. Między poszczególne warstwy gołąbków, dodajemy trochę kiszzonej kapusty, pokrojoną wędzoną kielbasę, ostatnią warstwą ma być kiszona kapusta. Całe naczynie zalewamy podsmażoną słoniną na cebuli i papryce. Garnek podlewamy jeszcze wodą i dusimy (ok. 1 godz.) na średnim ogniu.



## PEČENÉ PIROHY

500 g zemiakov  
tuk na vyprážanie  
soľ

PLNKA:  
500 g zemiakov  
250 g bryndze  
soľ

Zemiaky na plnku uvaríme v slanej vode do mäkka. Po scedení a vychladení ich vymiešame s bryndzou na jemnú hmotu a podľa chuti osolíme. Z plnkovej hmoty vytvoríme pevné podlhovasté hrudky veľkosti väčšieho orecha.

Postup: Očistené surové zemiaky postrúhame alebo zmixujeme a vložíme do širokej misy. (Ak chceme namáčať pirohy do krochmaľu, zemiakovú zmes zalejeme studenou vodou. Na dne nádoby sa usadí zemiakový škrob, ktorý môžeme použiť na krochmaľ - puding. Preto oddelíme zemiaky od usadeniny na dne.) Do masy zemiakov pridáme soľ, zlejeme zbytočnú vodu a premiešame.

1. spôsob prípravy : Do dlane si lyžičkou naberieme zo zemiakovej zmesi a asi do stredu dlane pridáme hrudku plnky a prstami plnku zavrieme. Takto pripravený piroh vložíme do horúceho tuku a z oboch strán pečieme.

2. spôsob prípravy : Do rozohriateho tuku polievkovou lyžicou vložíme zemiakovú zmes a mierne rozotrieme. Do stredu uložíme hrudku plnky a prikryjeme druhou lyžicou zemiakovej zmesi. Po opečení prevrátíme pečený piroh na druhú stranu.

Pečené pirohy chutia vynikajúco namáčané v krochmali, ale aj samostatne.



## SMAŻONE PIEROGI

500 g ziemniaków  
tłuszcz na smażenie  
sól

FARSZ  
500 g ziemniaków  
250 g bryndza  
sól

Ziemniaki na nadzienie gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Po odciedzeniu i wystygnięciu mieszamy je z bryndzą na jednolitą masę i według gustu solimy. Z masy na nadzienie zrobimy podłużne grudki wielkości większego orzecha.

Obrane surowe ziemniaki ścieramy na tarce lub miksujemy do szerokiej miski. (Jeśli chcemy maczać pierogi w krochmalu, masę ziemniaczaną zalejemy zimną wodą. Na dnie naczynia osiądzie skrobia ziemniaczana, którą możemy wykorzystać na krochmal-puding. Oddzielimy masę ziemniaczaną od osadu na dnie.) Do masy ziemniaczanej dodamy sól, zlewamy niepotrzebną wodę i mieszamy.

1. Sposób przygotowania: Nakładamy na dłoń łyżeczką masę ziemniaczaną, na środek dłoni kładziemy grudkę nadzienia i palcami nadzienie zamkniemy. Tak przygotowany pieróg wkładamy do gorącego tłuszczu i z obu stron smażymy.

2. Sposób przygotowania: do rozgrzanego tłuszczu łyżką stołową nakładamy masę ziemniaczaną i delikatnie rozkładamy. Do środka kładziemy grudkę nadzienia i przykryjemy drugą łyżeczką masy ziemniaczanej. Po podsmażeniu przewrócimy pieróg na drugą stronę.

Smażone pierogi smakują niesamowicie namoczone w krochmalu, ale również niezależnie od niego.



## RYŽA S KYSLOU KAPUSTOU

## RYŻ Z KISZONĄ KAPUSTĄ

500 g kyslej kapusty

2 ks cibule

1 hrnček ryže

bravčová masť alebo rastlinný olej

200 g údenej slaniny

sól, červená paprika, čierne korenie

500 g kiszzonej kapusty

2 cebule

1 kubek ryżu

smalec lub olej roślinny

200 g wędzonej kiełbasy

sól, czerwona papryka, pieprz

Očistíme a nakrájame nadrobno cibuľu a slaninu. Na tuku opražíme do zlatista cibuľu a slaninu. Pridáme prepláchnutú kyslú kapustu a spolu podusíme 20 - 30 min. Do polomäkkej kyslej kapusty pridáme premytú ryžu, osolíme, okoreníme, podusíme a pridáme vodu podľa pomeru 1diel ryže a 1,5 dielu vody.

Cebulę i słoninę obieramy i drobno kroimy. Podsmażymy na tłuszczu na złoto. Dodamy opłukaną kiszoną kapustę i dusimy razem 20-30 minut. Do prawie miękkiej kiszzonej kapusty dodajemy umyty ryż, solimy, dodajemy przyprawy, dusimy i podlewamy wodą według proporcji 1 porcja ryżu na 1,5 dawki wody.



## GULAŠ (MÄSO S CIBUĽOU)

## GULASZ (MIĘSO Z CEBULĄ)

500 g bravčového mäsa  
500 g cibule  
soľ, čierne korenie, červená paprika  
bravčová masť alebo olej  
100 g hladkej múky

500 g mięsa wieprzowego  
500 g cebuli  
sól, pieprz, czerwona papryka  
smalec lub olej  
100 g maki

Očistené mäso pokrájame na kúsky. V širšom hrnci do zlatista na tuku opečieme cibuľu a pridáme mäso. Osolíme, okoreníme a dusíme cca 1 hod, podľa potreby podlievame vodou. Gulaš je uvarený, keď je mäso mäkké a cibuľa je predusená, akoby spojená s mäsom. Podľa potreby gulaš zahustíme zásmážkou pripravenou z horúceho tuku, na ktorom sme popražili cibuľku a pridali hladkú múku a červenú papriku.

Veľmi chutnou kombináciou je doloženie jedla Ryža s kyslou kapustou do gulaša.

Umyte mięso kroimy na kawałki. W rondelku podsmażamy na złoty kolor cebulę i dodajemy mięso. Solimy, dodamy przyprawy i dusimy ok. 1 godz., według potrzeby podlewamy wodą.

Gulasz jest ugotowany, gdy mięso jest miękkie, a cebula podduszona i jakby połączona z mięsem. Gulasz, według uznania możemy zagęścić zasmażką przygotowaną na gorącym tłuszczu, na którym smażyliśmy cebulkę i mąki z czerwoną papryką.

Polecamy podawać z ryżem z kiszoną kapustą.



## BYLINKOVÝ ČAJ

*čerstvé alebo sušené byliny  
(alchemilka, prvosenka, šalvia,  
skorocel, mäta, materina duška, repík...)  
horúca voda*

Zohrejeme vodu do bodu varu. Do sklenej nádoby vložíme čerstvé alebo sušené byliny, zalejeme horúcou vodou a prikryjeme. Po 15 min vyberieme byliny a nápoj precedíme cez sitko. Takto pripravený nápoj môžeme ochutiť medom alebo cukrom.

## HERBATA ZIOŁOWA

*świeże lub suszone zioła (przywrotnik  
mięta, melisa, lawenda, pierwiosnek,  
szałwia, tymianek)  
gorąca woda*

Podgrzewamy wodę do momentu wrzenia. Do szklanego naczynia wkładamy świeże lub suszone zioła, zalewamy gorącą wodą i przykrywamy. Po 15 minutach wyjmujemy zioła i napój precedzimy przez sitko. Tak przygotowaną herbatę możemy postodzić miodem lub cukrem.





## KUKURIČANKA KUKURIČNÁ KAŠA

150 g kukuričnej múky  
soľ  
1,5 l vody  
150 g masla alebo  
slanina

V hrnci necháme zovrieť vodu. Do vriacej vody za stáleho miešania postupne sypeme kukuričnú múku. Po čase kaša zhustne a kukurica zmäkne. Zmes mierne osolíme, miešame lebo kaša husto bubľuje. Po získaní správnej hustoty kukuričanku vlejeme do pripravenej misky.

Slaninu nakrájame na malé kúsočky a na panvici opečieme do ružovohnej farby. Na vrch uvarenej kukuričanky pridáme maslo, čím kašu ochutíme.



## KUKURYZČANKA KASZA KUKURYZDZIANA

150 g mąki kukurydzianej  
sól  
1,5 l wody  
150 g masła  
lub słoniny

W garnku gowujemy wodę. Do wrzącej wody wsypujemy mąkę kukurydzianą, cały czas mieszając. Po chwili kasza zgęstnieje, a kukurydza stanie się miękka. Masę delikatnie solimy, mieszamy ponieważ kasza jest gęsta. Po uzyskaniu odpowiedniej gęstości kukuryczankę przelewamy do przygotowanej miski.

Słoninę kroimy na małe kawałeczki i podsmażymy na patelni na różowy kolor. Na wierzch zamiast słoniny możemy dodać masło.



## DZADY

500 g zemiakov  
150 g hrubej múky  
2 ks cibule  
údená slanina

Očistené zemiaky pokrájame na kúsky, osolíme a dáme variť. Počas varenia, keď sú už zemiaky mäkké vsypeme do hrnca múku, zavrieme a necháme prejsť 2 - 3 minúty varom. Zmes poriadne vymiešame najlepšie pučidlom na zemiaky, až kým nie je zmes hustá, mäkká a zároveň tvárna.

Z misy vyberáme lyžicami namočenými vo vode a tvarujeme dzady do veľkosti malého vajčka. Údenú slaninu upražíme na masť, pridáme nakrájanú cibuľu a polejeme hotové dzady.

## DZADY

500 g ziemniaków  
150 g maki  
2 cebule  
wedzona słonina

Obrane ziemniaki kroimy na kawałki, solimy i gotujemy. Podczas gotowania, gdy ziemniaki będą miękkie, do garnka wsypujemy mąkę, przykrywamy i pozostawimy 2-3 minuty, aby ostygło. Masę dokładnie mieszamy (najlepiej tłuszczem do ziemniaków) do chwili kiedy masa będzie miękką i da się kształtować.

Masę z miski nabieramy łyżeczkami namoczonymi w wodzie i tworzymy dzady wielkości małego jajka. Wędzoną słoninę podsmażamy na tłuszczu, dodajemy pokrojoną cebulę i zalejemy nią gotowe dzady.



## ŠKVARKY A BRAVČOVÁ MAŠŤ

## SKWARKI I SMAŁEC

*Neúdená slanina*

Ostrým nožom nakrájame bravčovinú na kúsky cca 2 x 3 cm. Nakrájané kúsky vložíme do rozohriatej panvice a za občasného miešania škvaríme až kým nie sú mäsové škvarky upražené do červena. Škvarky sitkom vyberieme a osolíme. V hrnci nám zostane kvalitná bravčová masť, ktorá je chutná, osolená a vhodná na chlieb a s cibuľou. Túto masť bežne používame pri príprave jedál namiesto tuku.

*Niewędzona słonina*

Ostrym nożem kroimy wieprzowinę na kawałki ok. 2-3 cm. Pokrojone kawałki wrzucamy na rozgrzaną patelnię i od czasu do czasu mieszając smażymy, dopóki mięsne skwarki nie nabiorą czerwonego koloru. Wybieramy je przez sitko i solimy.

W garnku pozostanie dobrej jakości smalec, który jest smaczny. Posolony nadaje się na chleb z cebulą. Smalec można również wykorzystać podczas przygotowywania potraw zamiast tłuszczu.

# Kuchársky slovník

RUSÍNSKY	POĽSKY	SLOVENSKY
adzimka	<i>jedzenie, pieczywo</i>	<i>jedlo, posúch, pagáč</i>
bľacha	<i>blacha</i>	<i>plech</i>
bobaľka	<i>drożdżowe bułki</i>	<i>opekanec</i>
bobaľky	<i>smażone kawałki ciasta posypane makiem, twarogiem</i>	<i>opekané kúsky cesta posypané napr. makom, tvarohom</i>
bodenka	<i>maselnica</i>	<i>maslianka (nádoba na výrobu masla)</i>
brezľi	<i>bułka tarta</i>	<i>strúhanka</i>
brjuch	<i>brzuch</i>	<i>brucho</i>
bulka	<i>bułka</i>	<i>žemľa</i>
cebuľa	<i>cebula</i>	<i>cibuľa</i>
cuker	<i>cukier</i>	<i>cukor</i>
cukernik	<i>cukierek</i>	<i>cukrík</i>
čereva, flaky	<i>flaki</i>	<i>črevá</i>
čerhati	<i>stukać</i>	<i>hrkať, štrngaf</i>
červeňák	<i>grzyb kozłarz</i>	<i>hríb kozák osikový</i>
česnok	<i>czosnek</i>	<i>cesnak</i>
denko	<i>deska do krojenia</i>	<i>lopár</i>
dikyj	<i>dziki</i>	<i>divý</i>
domašnyj	<i>domowy</i>	<i>domáci</i>
dopečy	<i>dopiec</i>	<i>dopieť</i>
doška	<i>drewniana deska</i>	<i>drevená doska, lopár</i>
drušľak	<i>durszlak, sito</i>	<i>sito, cedník</i>

# Słownik kuchenny

# Kuchársky slovník

---

dzady	<i>potrawa z ziemniaków i mąki</i>	<i>jedlo zo zemiakov a múky</i>
dzban	<i>dzban</i>	<i>krčah</i>
fartuch	<i>fartuch</i>	<i>zástera</i>
fasuľa	<i>fasola</i>	<i>fazuľa</i>
feferminc	<i>mięta</i>	<i>mäta prieporná</i>
fryštyk	<i>śniadanie</i>	<i>raňajky</i>
graty	<i>naczynia kuchenne</i>	<i>kuchynský riad</i>
gruľa	<i>ziemniak</i>	<i>zemiak</i>
gruľovyj	<i>ziemniaczany</i>	<i>zemiakový</i>
grys	<i>kasza</i>	<i>krupica</i>
grysová muka	<i>mąka</i>	<i>hrubá múka</i>
hornočok	<i>kubek</i>	<i>hrnček</i>
holodnyj	<i>głodny</i>	<i>hladný</i>
holubec	<i>gołąbek</i>	<i>kapustný list plnený mletým mäsom</i>
hornec	<i>garnek</i>	<i>hrniec</i>
horoch	<i>groch</i>	<i>hrach</i>
chabz	<i>bez</i>	<i>báza</i>
chľib	<i>chleb</i>	<i>chlieb</i>
jafyry	<i>jagody</i>	<i>čučoriedky</i>
japka	<i>jabłka</i>	<i>jablká</i>
jarec	<i>jeczmień</i>	<i>jačmeň</i>
jašnica	<i>jajecznicza</i>	<i>praženica</i>
jisty	<i>jeść</i>	<i>jesť</i>
kačaľnica	<i>walec</i>	<i>valček</i>
kajstron	<i>płytkie kuchenne naczynie</i>	<i>plytka kuchynská nádoba</i>

# Słownik kuchenny

---

karpel	<i>brukiew, karpień</i>	<i>kvaka</i>
kľag	<i>dodatek na výrobu sera</i>	<i>prísada na výrobu syra – syridlo</i>
kmyň	<i>kmínek</i>	<i>rasca</i>
kolomaž	<i>bardzo tłusta wazelina do osi kół wozu</i>	<i>veľmi mazľavá wazelina na osi kolies vozov</i>
kolos	<i>kłos</i>	<i>klas</i>
kolotiti	<i>wyrabiać masło, mieszać coś</i>	<i>mútiť maslo, miešať niečo</i>
kolofovka, kolofov	<i>drewniane mieszadło</i>	<i>habarka</i>
krepľa	<i>pączek</i>	<i>šiška</i>
krochmal	<i>skrobia</i>	<i>škrob</i>
kukuričanka	<i>kasza kukurydziana</i>	<i>kukuričná kaša</i>
kuch	<i>ciasto</i>	<i>koláč</i>
kvasne moloko	<i>kwaśne mleko</i>	<i>kyslé mlieko</i>
kvasnyj	<i>kwaśny</i>	<i>kyslý</i>
kypity	<i>wrzeć, kipieć</i>	<i>vrieť</i>
kyršyty	<i>kruszyć</i>	<i>krúšiť, drobiť</i>
lyžka	<i>łyżka</i>	<i>lyžica</i>
lyžočka	<i>łyżeczka</i>	<i>lyžička</i>
merinda	<i>prowiant, jedzenie na drogę</i>	<i>desiata, jedlo na cestu</i>
mórkov	<i>marchew</i>	<i>mrkva</i>
nabrezle molo-ko	<i>siadłe mleko</i>	<i>zrazené mlieko</i>
nalesnik, šva-bčanik	<i>placek ziemniaczany</i>	<i>zemiaková placka</i>
okyršyna	<i>odrobina</i>	<i>odrobinka, omrvinka</i>
oldomaš	<i>gościna po zakończeniu pracy</i>	<i>pohostenie pri ukončení práce</i>

# Kuchársky slovník

---

opachaty	<i>powąchać</i>	<i>ovoňat'</i>
paca, sviňa	<i>świnia</i>	<i>ošípaná, prasa</i>
palačinkarňa	<i>patelnia</i>	<i>panvica</i>
paľinka	<i>silny napój alkoholowy</i>	<i>silný alkoholický nápoj</i>
paradička	<i>pomidor</i>	<i>paradajka</i>
pečinka	<i>wątroba</i>	<i>pečeň</i>
pečy	<i>piec</i>	<i>piecť</i>
petruška	<i>pietruszka</i>	<i>petržlen</i>
pjirohy	<i>pierogi</i>	<i>pirohy</i>
poper	<i>pieprz</i>	<i>čierne korenie</i>
popriga	<i>papryka</i>	<i>paprika</i>
prekusyty	<i>przekąsić coś</i>	<i>zajesť dačo</i>
pyst	<i>post</i>	<i>pôst</i>
puľka	<i>indyk</i>	<i>moriak</i>
riskaša	<i>ryż</i>	<i>ryža</i>
rizanka	<i>makaron</i>	<i>rezance</i>
rizati	<i>kroić</i>	<i>krájať</i>
risky	<i>kotlety</i>	<i>rezne</i>
runkľa	<i>biała rzepa</i>	<i>křmna repa</i>
rychtovaty	<i>przygotowywać się</i>	<i>chystať, pripravovať</i>
sverbohuzky	<i>owoc dzikiej róży, owoc szybszyny</i>	<i>šípky</i>
sypanec	<i>stodoła- miejsce na składowanie zboża</i>	<i>sýpka na uskladňovanie potravín a obilia</i>
šafel'	<i>drewniane naczynie na mycie i kąpanie</i>	<i>drevená nádoba na umývanie a kúpanie</i>
škvarky	<i>skwarki</i>	<i>oškvarky, škvarky</i>

# Słownik kuchenny

---

šmalec	<i>smalec</i>	<i>bravčová masť</i>
šovdra	<i>szynka</i>	<i>šunka</i>
šparhet	<i>kuchenka</i>	<i>sporák</i>
tanir	<i>talerz</i>	<i>tanier</i>
tej	<i>herbata</i>	<i>čaj</i>
tepša	<i>blacha na pieczenie</i>	<i>plech na pečenie</i>
terky, ternina	<i>śliwa tarnina</i>	<i>tínky, tínka</i>
terlečko	<i>tarka</i>	<i>strúhadlo</i>
terty	<i>tarkować</i>	<i>strúhať, trieť na strúhadle</i>
tísto	<i>ciasto</i>	<i>cesto</i>
tovčok	<i>tluczek</i>	<i>tlčik (na mäso)</i>
trochy	<i>trochę</i>	<i>malé množstvo, trochu</i>
var	<i>sok z kiszanej kapusty</i>	<i>šľava z kyslej kapusty</i>
varyška	<i>warzychew, warzecha</i>	<i>varecha</i>
viničky	<i>porzeczki</i>	<i>říbezle</i>
uvca	<i>owca</i>	<i>ovca</i>
zakusity	<i>przekąsić</i>	<i>zajesť</i>
zmetanka	<i>śmietana</i>	<i>smotana</i>
žentyca	<i>żetyca (produkt mleczny otrzymywany z owczego mleka, serwatka owcza)</i>	<i>žinčica (mliečny produkt z ovčieho mlieka, syrovátka)</i>
žiľa	<i>ziola</i>	<i>bylinky</i>
żyto	<i>żyto</i>	<i>žito</i>





# Inštitúcie prezentujúce rusínsku kultúru

## Múzeum rusínskej kultúry Prešov

Masarykova 10, P.O.Box 91  
080 01 Prešov

kontaktné spojenie:

+421 51 773 1526

+421 907 814 793

muzeum.rkpo@gmail.com,

www.snm.sk

## Múzeum ukrajinsko - rusínskej kultúry vo Svidníku

Centrálna 258

089 01 Svidník

kontaktné spojenie:

+421 54 788 21 00

## Národopisná expozícia v prírode SNM - Múzea ukrajinskej kultúry vo Svidníku

kontaktné spojenie:

+421 54 752 22952

<http://www.svidnik.sk/turista/skanzen/>

Každoročne v polovici júna sa okresné mesto Svidník stáva centrom ukrajinsko-rusínskej kultúry. Priestory skanzenu ožijú hudbou, tancom a spevom. V meste prebiehajú výstavy, prednášky, semináre, konferencie a pod.

Slávnosti sú zdrojom nevyčerateľného bohatstva kultúry, ktorú pre nás zanechali predchádzajúce generácie Rusínov.

## Umelecko-historická expozícia – Galéria Dezidera Millyho SNM-MUK

Expozícia predstavuje vývoj ľudového a profesionálneho výtvarného umenia Rusínov-Ukrajincov na Slovensku od 16. storočia po súčasnosť. Dominantou expozície je vzácny súbor ikon, ktoré patria medzi najstaršie a najcennejšie zbierkové predmety SNM – Múzea ukrajinskej kultúry vo Svidníku. Expozícia sa nachádza v barokovom kaštieli z 18. storočia.

kontaktné spojenie:

+421 54 7521 68

+421 54 245 10 06

[www.snm.sk/?uvodna-stranka-millyho](http://www.snm.sk/?uvodna-stranka-millyho)

## Rusínske národno - cirkevné múzeum v obci Čirč

Múzeum podáva krátke informácie z histórie obce, ponúka prehliadku cirkevných dokumentov, kníh a artefaktov hovoriacich o bohatej minulosti tejto starobylej farnosti. Múzeum mapuje život a pôsobenie kňaza, významnej osobnosti v Čirči o. Myrona Podhajeckého a ďalších kňazov pôsobiacich v Čirči.

<http://www.circ.ocu.sk/index.php?ids=31>



## Skanzen - Múzeum ľudovej architektúry v Bardejovských kúpeľoch

Na ploche 1,5 ha je v parkovej a záhradnej úprave - etnoparku rozmiestnených 24 expozičných objektov, ktoré prezentujú ľudovú kultúru a staviteľstvo dvoch etník: slovenského a rusínskeho obyvateľstva, žijúceho v regióne horného Šariša a severného Zemplína. Pochádzajú z 19. a 20. storočia a typologicky patria k dreveným stavbám karpatského typu.

## Šarišské múzeum

086 31 Bardejovské Kúpele

**Kontaktné spojenie:**

+421 54 / 472 2072

[www.muzeumbardejov.sk/expozic/skanzen.htm](http://www.muzeumbardejov.sk/expozic/skanzen.htm)

## Skanzen Stará Ľubovňa

Nachádza sa v podhradí Ľubovnianskeho hradu. V jednej z dreveníc nájdeme jednoduché a účelné zariadenie rusínskej rodiny - nábytok, detské hračky a každodenne používané predmety v kuchyni a na poli. Šikovnosť žien je zachytená na výšivkách zdobiacich steny drobných izbiatok.

Najcennejším historickým výtvarom ľudských rúk v tomto skanzene je drevený gréckokatolícky kostolík sv. Michala archanjela, pochádzajúci z roku 1833 z obce Matysová. Vzácnosťou sú jeho doplnky - ikony pochádzajúce zo 17. storočia.

Návštevníci majú v skanzene možnosť okrem drevených domčekov vidieť i starú kováčsku dielňu s náradím, pravú hájovňu, školu s lavicami, uhlíkom a tabuľkou a taktiež mlyn zo Sulína, ktorý bol v minulosti neodmysliteľnou súčasťou dediny.





# Instytucje prezentujące rusińską kulturę

## Muzeum rusińskiej kultury Preszów

Masarykova 10, P.O.Box 91  
080 01 Prešov

**kontakt:**

+421 51 773 1526,  
+421 907 814 793

[muzeum.rkpo@gmail.com](mailto:muzeum.rkpo@gmail.com),  
[www.snm.sk](http://www.snm.sk)

## Muzeum ukraińsko-rusińskiej kultury w Świdniku

Centrálna 258  
089 01 Svidnik

**kontakt:**

+421 54 788 21 00

## Etnograficzna wystawa w przyrodzie Słowackiego Muzeum Narodowego - Muzeum ukraińskiej kultury w Świdniku

**kontakt:**

+421 54 752 22952

<http://www.svidnik.sk/turista/skanzen/>

Co roku, w połowie czerwca powiatowe miasto Świdnik staje się centrum ukraińsko-rusińskiej kultury. Skansen ożywa muzyką, tańcem i śpiewem. W mieście odbywają się wystawy, wykłady, seminaria, konferencje itd.

Festiwal jest źródłem niewyczerpalnego bogactwa kultury, którą nam przekazały poprzednie pokolenia Rusinów.

## Artystyczno-historyczna wystawa – Galeria Dezidera Millyho Słowackiego Muzeum Narodowego – Muzeum Kultury Ukraińskiej

Ekspozycja przedstawia dzieje ludowej i profesjonalnej sztuki plastycznej Rusinów-Ukraińców na Słowacji od XVI wieku po czasy współczesne. Główną wystawą jest cenny zbiór ikon, które należą do najstarszych i najcenniejszych przedmiotów Słowackiego Muzeum Narodowego - Muzea Ukraińskiej Kultury w Świdniku. Ekspozycja znajduje się w barokowym dworze z XVIII wieku.

**kontakt:**

+421 54 7521 68,  
+421 54 245 10 06

<http://www.snm.sk/?uvodna-stranka-millyho>

## Rusińskie narodowo - kościelne muzeum we wsi Čirč

Muzeum przedstawia krótkie informacje z historii wsi, oferuje przegląd kościelnych dokumentów, książek i artefaktów mówiących o bogatej przeszłości tej starej parafii. Muzeum przedstawia życie i działalność księdza, wielkiej indywidualności w Čirču o. Myrona Podhajeckiego i innych książy działających w Čirču.

<http://www.circ.ocu.sk/index.php?ids=31>

## Skansen - Muzeum architektury ludowej w uzdrowisku w Bardejowie

Na powierzchni 1,5 ha w układzie parkowo-ogrodowym etnoparku rozmieszczone są 24 obiekty, które prezentują ludową kulturę i inżynierię dwóch etnik: słowackiego i rusińskiego społeczeństwa, żyjącego w regionie górnego Spisza i północnego Zemplina. Pochodzą z XIX i XX wieku, a typologicznie należą do drewnianej architektury karpackiego typu.

## Šarišske muzeum

086 31 Bardejovské Kúpele

Kontaktné spojenie:

+421 54 / 472 2072

<http://www.muzeumbardejov.sk/expozic/skanzen.htm>

## Skansen w Starej Lubowli

Znajduje się w podzamczu Lubowlańskiego zamku. W jednym z drewnianych domów odnajdziemy proste i użytkowe wyposażenie rusińskiej rodziny - meble, dziecięce zabawki i codzienne używane przedmioty w kuchni i na polu. Zaradność kobiet została uchwycona w wyszywankach zdobiących ściany małych izb.

Najcenniejszym historycznym wytworem ludzkich rąk w tym skansenie jest drewniany grekokatolicki kościół św. Michała Archaniola, pochodzący z roku 1833 ze wsi Matysowa. Najwspanialsze są jego ozdoby - ikony pochodzące z XVII wieku.

Odwiedzający mają w skansenie możliwość oprócz drewnianych domków zobaczyć stara kuźnię z narzędziami, dom polownika, szkołę z ławkami, tabliczką i węgielkiem, a także młyn ze Sulina, który był w przeszłości niewątpliwie częścią wsi.



# Michal Strenk

(seržant americkej námornej pechoty 1919 - 1945)

Narodil sa 10. novembra 1919 v Jarabine. V roku 1922 odišiel so svojimi rodičmi do USA. Vyštudoval strednú školu v Pensylvánii a v októbri 1939 vstúpil ako dobrovoľník do námornej pechoty. Michal Strenk je zrejme najznámejší Slovák, ktorý slúžil ako seržant v americkej námornej pechote. Počas 2. svetovej vojny velil hliadke, ktorá v bojoch o japonský ostrov Iwo Jima vztýčila na vrchole jeho vyhasnutej sopky Mount Suribachi víťaznú zástavu. Tento moment svojim fotoaparátom zvečnil americký fotoreportér Joe Rosenthal. Za snímku neskôr získal prestížne novinárske ocenenie – Pulitzerovú cenu. Fotografia sa stala tiež predlohou poštovej známky, vydanaj v USA na počesť víťazstiev amerických vojakov na bojiskách druhej svetovej vojny. Rovnako bola konceptom pre vytvorenie dvadsaťštyrimetrového súsošia znázorňujúceho tento triumfálny moment. Odliete je zo sto ton bronzu a stojí vo Washingtone pri Arligtonskom národnom cintoríne.



# Michał Strenk

(sierżant amerykańskiej piechoty morskiej) (1919-1945)

Urodził się 10 listopada 1919 w Jarabinie. W roku 1922 wyemigrował ze swoimi rodzicami do USA. Skończył szkołę średnią w Pensylwanii, a w październiku 1939 r. wstąpił jako wolontariusz do amerykańskiej piechoty morskiej. Michał Strenk jest najbardziej znanym Słowakiem, który służył jako sierżant w piechocie morskiej. Podczas II wojny światowej dowodził oddziałem, który w walce o japońską wyspę Iwo Jima wbił flagę na szczycie wygasłego wulkanu Mount Suribachi Rosenthal. Ten moment

swoim aparatem uwiecznił fotoreporter Joe Rosenthal. Za zdjęcie potem uzyskał prestiżową dziennikarską nagrodę Pulitzera. Fotografia stała się też szablonem pocztowego znaczka, wydanego w USA na cześć zwycięstwa amerykańskich żołnierzy na polach bitwy drugiej wojny światowej. Równocześnie była konceptem na wytworzenie 24-metrowej rzeźby oddającej ten triumfalny moment. Odlew ma ok. sto ton brązu i stoi w Waszyngtonie przy narodowym cmentarzu w Arlingtone.



# V ýznamní Lemkovia



## Andy Warhol

Americký maliar, syn lemkovských emigrantov (rodné priezvisko Warchola).

## Bohdan Ihor Antonycz vlastným menom Wasyl Kot

Básnik a prozaik narodený v Nowici neďaleko Gorlic.



## Jerzy Nowosielski

Maliar, ilustrátor, scénograf, filozof i pravoslávny teológ. Najznámejší súčasný ikonopisec.

## Nikifor Krynicki vlastným menom Epifaniusz Drowniak

Insitný maliar, narodil sa a tvoril v Krynici. Tu vzniklo múzeum venované jeho tvorbe.

