

Na  
Leczyńskim  
Stole

Stowarzyszenie  
Organizacji Kobiecej Powiatu Łęczyńskiego  
Łęczna 2003

Niniejsza publikacja powstała jako podsumowanie spotkań  
kulinarnych w ramach projektu „**Święto Stołów**”  
realizowanego przez Stowarzyszenie Organizacji Kobiecej  
Powiatu Łęczyńskiego.

Sponsorem projektu jest **Fundacja Wspomagania Wsi**  
w ramach programu **Kultura Bliska**.

*Serdeczne podziękowania dla Pań:  
Teresy Madejskiej, Elżbiety Wrońskiej  
oraz Marii Dwórnik, bez których zaangażowania  
wydanie niniejszej publikacji nie byłoby możliwe.  
M. Jarczyk*

# Na Łęczyńskim Stole

**Dania, przepisy, receptury i wskazówki kulinarne  
gospodyń z Łęcznej i okolic**

Łęczna 2003

Opracowanie i redakcja publikacji: **Monika Jarczyk**,  
koordynator projektu „Święto Stołów”

Korekta: **Elżbieta Wrońska, Monika Jarczyk, Teresa Madejska**  
Konsultacja i opieka metodyczna: **Zofia Juros**

Druk: Wydawnictwo Drukarnia **LIBER**, Dtp: **Apart**



**ISBN 83-919186-2-9**

Copyright © by Stowarzyszenie Organizacji Kobiecej  
powiatu Łęczyńskiego, 2003

**Stowarzyszenie Organizacji Kobiecej Powiatu Łęczyńskiego**  
**21-010 Łęczna, Al. Jana Pawła II 95a**

# Spis treści

<b>O Łącznej od kuchni.....</b>	<b>7</b>
<b>Kulebiaki i ciasta różne.....</b>	<b>11</b>
1. Sękacz.....	11
2. Omlet z powidłami lub dżemem truskawkowym.....	12
3. Racuchy z sera.....	13
4. Obwarzanki serowe („oponki”).....	14
5. Gryczak.....	14
6. Bułeczki drożdżowe z serem.....	16
7. Chleb na drożdżach.....	17
8. Kulebiak Generałowej Kickiej.....	18
9. Pączki na parze („pampuchy”, „parowańce”).....	19
10. Sernik teściowej.....	20
11. Kulebiaczki.....	22
12. Korowaj weselny.....	23
13. Ciasto rabarbarowe.....	24
14. Cebularz.....	25
<b>Potrawy z kapusty .....</b>	<b>27</b>
15. Racuchy z kapustą.....	27
16. Jarski bigos z kapusty.....	28
17. Łazanki z kapustą.....	28
18. Kapusta zasmażana.....	29
19. Bigos myśliwski.....	30
20. Bigos tradycyjny.....	31
21. Gołąbki.....	32
22. Kapusta Babuni.....	33

<b>Potrawy z mięsa.....</b>	<b>34</b>
23. Zraziki z mielonego mięsa.....	34
24. Pulpety z kury w sosie chrzanowym.....	34
25. Krupnik chłopski.....	36
26. Karczek pieczony w cieście.....	37
<b>Potrawy z ziemniaków, mąki i kaszy.....</b>	<b>39</b>
27. Pierogi.....	39
28. Kartoflak.....	41
29. Pyzy nadziewane serem.....	41
30. Prażucha.....	42
31. Placki „Przednówki”.....	43
32. Pierogi kryzysowe — „Kryzysy”, „Czarne z białym”.....	43
33. Knedle czeskie.....	44
34. Kluski ziemniaczane „gały”.....	45
<b>Przystawki.....</b>	<b>46</b>
35. Ser żółty.....	46
36. Śledzie poleskie.....	47
37. Śledzie zawijane.....	48
38. Chłodnik ze zsiadłego mleka.....	49
39. Pasztet z soczewicy.....	49
<b>Po co Święto Stołów? — raport.....</b>	<b>51</b>
<b>Święto Stołów — dodatek ilustrowany.....</b>	<b>55</b>
<b>Historia Łęcznej.....</b>	<b>63</b>
<b>Notatki Pani domu.....</b>	<b>67</b>

## ○ Łęcznej od kuchni

---

Więc kojarzy się nam z obfitością stołu, bo na stół dostarcza wszystkiego, co niezbędne - a skoro taka jest jej funkcja, warto opracować i opisać to, co jest charakterystyczne, znane, tradycyjne dla „podniebienia” w naszym wiejskim regionie. Warto pokazywać naszym gospodyniom, mamom, babciom, - zapraszając do współpracy także młode pokolenia - że coś potrafią i że to coś świadczy o ich kulturze i pielęgnowaniu tradycji oraz przyczynia się do promocji regionu, bo jest inne, ma swoją historię, a jakże przy tym smakuje!

W średniowieczu w najbliższych okolicach Łęcznej następowało stopniowe zagęszczanie osadnictwa. Odnotowane było posiadanie barci, stawów, roli, łąk, ogrodów. Uprawiano wolne łowy, działały młyny, funkcjonował zawód rzeźnika. Tworzenie osady miejskiej w XV w. wskazywało na silne zaplecze osadnicze i szeroki rynek zbytu towarów oraz doskonalenie gospodarki w różnych dziedzinach. Zostało to zahamowane na początku XVI w. na skutek najazdów tatarskich. Powstanie miasta Łęcznej w XV w. wiązało się z jego znaczącą rolą w wymianie handlowej, m.in. wożono sól z żup drohobyckich. W okolicach tych już od średniowiecza obserwowano silne osadnictwo Rusinów i w XV w. Żydów. Kupcy łączyńscy w Lublinie nawiązywali liczne kontakty i wymieniali towary z przybyszami z innych regionów Polski: sprzedaż głównie zbóż, mąki i miodu.

W okresie renesansu Łęczna należała do najważniejszych miast Lubelszczyzny. W XVIII i XIX w. jarmarki łączyńskie miały charakter międzynarodowy (kupcy z Podola, Wołynia, Ukrainy rosyjscy, tureccy, ormiańscy, niemieccy). Wszystko to wpłynęło na zwyczaje kulinarne i specyfikę potraw stołu łączyńskiego.

Regionalna kuchnia lubelska, z której czerpiemy najwięcej, była kuchnią ludzi ubogich, przeznaczających na sprzedaż każdy kilogram mięsa, czy osełkę masła, każde jajko i każdą sztukę drobiu. Potrawy przygotowywano w większości z mąki okraszając ją skwarkami z mięsa lub słoniną. W okresie letnim spożywano bardzo dużo surowych owoców i warzyw; w okresie zimowym w kuchni królowała kiszona kapusta. Na Lubelszczyźnie, podobnie jak na innych terenach na wschód od Wisły, charakterystycznym daniem były pieczone pierogi nazywane ziemniakami, serem, kapustą, grzybami, kaszą gryczaną i jagłą.

Potrawy kuchni dworskiej w odróżnieniu od chłopskich, charakteryzowały się różnorodnością produktów, z których były przygotowywane. Warzywa i owoce przetwarzano i dodawano do potraw na różne sposoby. Popularne były „gołąbki” czyli kasza, ryż lub mięso zawijane w liście kapusty. Ciekawą potrawą były placki „dziady” sporządzane z buraków cukrowych. Smażono je na Wszystkich Świętych i obdarowywano nimi żebraków pod kościołem. Na wiosnę przygotowywano na wsi potrawy z mąki i pozostałych jeszcze ziemniaków. Dziś dziwią nas ich nazwy: „lemieszka”, „prażucha”....

Oddajemy do rąk czytelników publikację traktującą o naszych kulinarnych łęczyńskich tradycjach. Jest ona próbą zebrania przepisów i receptur, które od lat - chciałoby się rzec, od pokoleń — funkcjonują na łęczyńskich stołach. Są daniami spożywanymi na co dzień jak i potrawami serwowanymi podczas rodzinnych uroczystości i świąt.



Chciałyśmy zebrać i przedstawić jak najwięcej potraw z naszego regionu. Mamy świadomość, że są wśród nich dania o rodowodzie „nie łęczyńskim”, ale na tyle już popularne i lubiane, że zadomowiły się na łęczyńskim stole. Prezentujemy też potrawy „modne”, tzn. często i chętnie przygotowywane przez nasze gospodynie mimo, iż składniki i sposób przyrządzania świadczą o braku historycznych korzeni dań w naszej kuchni...

Życząc przyjemności z kulinarnych doznań zapraszamy do korzystania z łęczyńskich przepisów.

**Monika Jarczyk, Stowarzyszenie Organizacji Kobiecej  
Powiatu Łęczyńskiego SOK,  
Zofia Juros, technolog żywności, wolontariusz SOK**

### **Bibliografia**

- Gorgol Zofia (1998). Lubelska kuchnia regionalna. Końskowola: WODR.
- Horoch Emil (red.)(1989). Łęczna. Studia z dziejów miasta. Łęczna: Towarzystwo Przyjaciół Ziemi Łęczyńskiej.

#### **Uwaga:**

znak „+” umieszczony w podanych przepisach oznacza użycie danego składnika według uznania, “do smaku”.



# Kulebiaki i ciasta różne

---

## 1. Sękacz

Składniki na przygotowanie 1 sztuki

### Składniki:

Jaja	60 sztuk
Mąka pszenna	1 kg
Cukier	1 kg
Masło	1 kg
Aromat do ciast (według uznania)	4 fiołki
Proszek do pieczenia	1 opakowanie
Sól	1 łyżeczka
Kwasek cytrynowy	duża szczypta

### Sposób wykonania:

Do pieczenia sękacza potrzebny jest piec węglowy, drobno porąbane drewno, najlepiej brzozone, specjalny rożen z długim wałkiem oraz „koszulka” czyli płócienny woreczek na wałek.

Wałek w „koszulce” należy nasmarować grubo masłem i przymocować na stelażu tak, aby swobodnie się obracał.

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywną pianę, a następnie dodać cukier. Dalej ubijać. Dodać żółtka i dokładnie wymieszać. Następnie mieszając dodawać powoli mąkę i pozostałe składniki. Na koniec dodać stopione, wystudzone masło.

Stelaż należy umieścić bezpośrednio nad ogniem i rozpocząć kręcenie wałkiem.

Gdy masło zaczyna się topić, polewać kręcony wałek porcjami ciasta (po łyżce). W ten sposób tworzą się warstwy sękacza. Po upieczeniu ostatniej warstwy zdjąć wałek ze stelażu i pozostawić do wystygnięcia.

Gdy sękacz ostygnie usunąć wałek w „koszulce” ze środka i postawić na podstawce. Kroić w poprzek.

W pieczeniu sękacza biorą udział co najmniej 2 osoby: jedna kręci wałkiem, druga nakłada porcje ciasta.

Wypiek trwa około 2 godzin.

Recepturę podały: Barbara Suska, Agnieszka Suska, Alicja Gajos,  
Zezulin, gm. Ludwin

## **2. Omlet z powidłami lub dżemem truskawkowym**

Waga 1 porcji: ok. 20 dag, składniki na 4 porcje.

### **Składniki:**

Jaja	8 sztuk
Mąka pszenna	8 łyżek
Mleko	5 łyżek
Sól	+
Masło do smażenia	4 łyżki
Powidła śliwkowe	1 słoik (25 dag)
Śmietanka (30 %)	0,5 szklanki
Cukier puder	4 łyżeczki

### **Sposób wykonania:**

Jaja umyć. Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę. Następnie lekko mieszając dodawać żółtka, mąkę i mleko.

Masę jajeczną podzielić na 4 części.

Na patelni rozgrzać łyżkę masła, wylać 1 część masy jajecznej i usmażyć z obu stron na złoty kolor. Tak postąpić z pozostałą masą jajeczną. Omlety posmarować powidłami i złożyć jeden na drugim. Przekroić pionowo na 4-6 porcji. Po wierzchu posypać obficie cukrem pudrem. Można także udekorować bitą śmietaną.

Recepturę podała: Maria Dwórnik, Lublin

### 3. Racuchy z sera

#### Składniki:

Ser biały	45 dag
Jaja	4 sztuki
Masło lub margaryna	1 łyżka
Mąka	1 łyżka
Mąka ziemniaczana	1 łyżka
Tłuszcz do smażenia	ok. 0,5 l

#### Sposób wykonania:

Ser przekręcić przez maszynkę. Żółtka utrzeć z masłem, dodać ser i mąkę oraz sól do smaku. Wymieszać. Następnie ubić pianę z białek i lekko połączyć z masą. Formować w mące okrągłe racuchy i smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Podawać z cukrem i ze śmietaną.

Recepturę podała: Renata Bernecka, Stara Wieś, gm. Łęczna

## 4. Obwarzanki serowe („oponki”)

### Składniki:

Mąka	3 szklanki
Margaryna	0,5 kostki
Jaja	3 sztuki
Twaróg (tłusty)	0,5 kg
Cukier waniliowy	1 opakowanie
Proszek do pieczenia lub soda	1 łyżeczka
Olej do smażenia	ok. 1 l
Cukier puder do posypania	ok. 0,5 szklanki

### Sposób wykonania:

Twaróg przekręcić przez maszynkę. Dodać tłuszcz oraz resztę składników. Rozetrzeć. Na końcu dodać mąkę. Zagnieść ciasto. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 2 cm, wykrawać literatką krążki. Robić dziurki po środku każdego krążka dla lepszego smażenia. Smażyć na gorącym tłuszczu na jasno brązowy kolor. Wyjąć, odsączyć i posypać cukrem pudrem.

Recepturę podała: Czesława Karczmarczyk,  
Stara Wieś, gm. Łęczna

## 5. Gryczak

Składniki na 2 blachy struclowe

### Składniki:

	Ciasto drożdżowe:	
Mąka pszenna		0,5 kg
Drożdże		3 dag
Mleko		1,5 szklanki
Jaja		1 sztuka

Cukier	2 łyżki
Margaryna lub masło	10-15 dag
Sól	szczypta

Nadzienie:

Kasza gryczana	1 szklanka
Woda	2 szklanki
Ser biały	25 dag
Cukier	2 łyżki
Mięta suszona	2 gramy
Jaja	1 sztuka

**Sposób wykonania:**

Kaszę przebrać. Wrzucić na wrzątek i zagotować: 2 objętości wrzątku — 1 objętość kaszy. Przykryć i wstawić do piekarnika w celu uprażenia. Wystudzić. Do kaszy dodać rozkruszony ser, jajko, cukier i suszoną miętę. Dobrze wymieszać.

Drożdże rozpuścić w mleku dodać sól, cukier i dwie łyżki mąki; wymieszać. Po ok. 10-15 minutach, gdy drożdże podrosną, dodać do pozostałych składników i wyrobić ciasto. Na koniec wyrabiania dodać stopiony tłuszcz. Przykryć płótnem i pozostawić do wyrośnięcia na kwadrans.

Ciasto podzielić na 2 części i rozwałkować na 2 prostokąty o grubości ok. 1 cm.

Na każdy rozłożyć farsz. Zwinąć jak strucle. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na ok. 10 minut. Następnie posmarować rozmaconym jajkiem, włożyć do dobrze nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180-200 ° C ok. 30-40 minut.

Recepturę podała: Halina Guz, gm. Spiczyn

## 6. Bułeczki drożdżowe z serem

### Składniki:

	Ciasto:	
Mąka		1 kg
Margaryna Kasia		1 kostka
Jaja		1 + 3 żółtka
Drożdże		10 dag
Cukier		3/4 szklanki
Mleko		0,5 l
Cukier waniliowy		1 opakowanie
	Masa serowa:	
Ser biały		70 dag
Budyń waniliowy		1 opakowanie
Żółtka		3 sztuki

### Sposób wykonania:

Drożdże rozetrzeć z połową cukru i 5 łyżeczkami mleka. Zostawić rozczyń do wyrośnięcia. Jaja zmiksować z cukrem, dodać mąkę, rozczyń i podgrzane mleko, zagnieść ciasto. Pod koniec zagniatania dodać rozpuszczoną margarynę. Ser zmiksować z żółtkami i budyniem. Z przygotowanego ciasta formować kuleczki z dołkiem na ser, wkładać masę serową, smarować rozmaconym jajkiem i posypać makiem. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku przez 20 minut.

Receptura: Jadwiga Grzesiak, Stara Wieś, gm. Łęczna



## 7. Chleb na drożdżach

### Składniki:

Woda	0,6 litra
Drożdże (świeże)	5 dag
Sól	2 łyżki
Cukier	1 łyżeczka
Mąka razowa lub pszenna typu 650	1 kg

Do blach:

Olej	2 łyżki
Otręby pszenne	2-3 łyżki

Można dodać do ciasta:

Otręby	4 łyżki
Siemię lniane	2 łyżki
Nasiona słonecznika	1 łyżeczka
Nasiona kminku	3 łyżki
Woda	3-4 łyżki

### Sposób wykonania:

Cukier i drożdże wymieszać z wodą. Pozostawić na ok. kwadrans do wyrośnięcia.

Mąkę wymieszać z solą, dodać rozczyń i wyrobić gładkie ciasto. Przykryć płótnem i pozostawić w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość. Przygotować 2 blachy o wymiarach: 24 x 30 cm. Wysmarować je olejem lub klarowanym masłem i oprószyć otrębami. Przełożyć ciasto, wyrównać jego powierzchnię i pozostawić ponownie do wyrośnięcia. Posmarować wodą. Można posypać po wierzchu ziarnem słonecznika lub kminkiem.

Wstawić do gorącego piekarnika. Piec w temperaturze 180-200° C przez 50-60 minut.

Recepturę podała: Helena Aftyka, Kolonia Garbatówka,  
gm. Cyców

## 8. Kulebiak Generałowej Kickiej

Składniki na przygotowanie dwóch kulebiaków

(2 blachy struclowe)

### Składniki:

Mąka	3 szklanki
Drożdże	2 dag
Mleko	1 szklanka
Jajko	1 sztuka
Żółtka	2 sztuki
Masło sklarowane	1 łyżeczka
Sól, cukier	+

### Farsz:

Kurczak	ok. 2 kg
Bułka	1 sztuka
Jajka	3 sztuki
Sól	1 łyżeczka
Marchew	2 sztuki
Pietruszka	1 sztuka
Pieprz mielony	0,5 łyżeczki

### Sposób wykonania:

Sprawioną tuszkę kurczaka ugotować wraz z marchwią i pietruszką do miękkości. Wyjąć z wywaru i ostudzić. Oddzielić mięso od kości; przemleć razem z warzywami przez maszynkę. Dodać jajka oraz namoczoną bułkę. Przyprawić do smaku.

Drożdże, mleko, cukier wymieszać i pozostawić na 10 minut, by drożdże podrosły. Do mąki dodać pozostałe składniki i rozczyln z drożdży. Wymieszać. Dobrze wyrobić ciasto na gładką masę. Na koniec wlać sklarowane masło i jeszcze wyrobić. Pozostawić do wyśnięcia.

Ciasto podzielić na 2 części.

Każdą rozwałkować w formie prostokąta. Wyłożyć farsz po połowie na 2 części ciasta, rozsmarować i zwinąć. Zlepić brzegi. Umieścić w blaszkach.

Można posmarować rozmaconym jajkiem.

Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 180-200° C ok. 40- 50 minut.

Recepturę podała: Czesława Szczepańska, Jaszczów,  
gm. Milejów

## **9. Pączki na parze („pampuchy”, „parowańce”)**

### **Składniki:**

#### Receptura I:

Mąka pszenna	0,5 kg
Drożdże	2 dag
Cukier	2 łyżki
Margaryna	1/4 kostki (6 dag)
Jaja	2 sztuki
Mleko	1 szklanka

#### Receptura II:

Mąka pszenna	0,5 kg
Drożdże	5 dag
Cukier	5 dag
Jaja	2 żółtka + 1 jajo
Mleko	1 szklanka

## **Sposób wykonania:**

W mleku rozpuścić drożdże, dodać odrobinę mąki — zrobić rozczyn i zostawić do wyrośnięcia. Jajka ubić z cukrem. Następnie połączyć wszystkie pozostałe składniki z mąką i rozczynek. Ponownie zostawić, aby wyrosło.

Wyłożyć na stolnicę, uformować placek grubości ok. 2 cm. Wykrawać szklanką placuszki.

Można nadziewać dżemem lub owocami odsączonymi z syropu — przygotowywać je formując jak pączki i układać do wyrośnięcia na stolnicy albo płótnie.

Większy garnek napełnić do połowy wodą; naciągnąć na wierzch gazę lub płótno (obwiązać nicią) i zagotować wodę. Kiedy woda zacznie wrzeć, ułożyć na płótnie 5-6 pampuchów (aby do siebie nie dotykały) i przykryć głęboką miską, by para nie uchodziła bokami.

Parować ok. 5 minut sprawdzając cienkim patyczkiem.

Podawać na ciepło. Można polać gęstą śmietaną i posypać cukrem.

Jeśli ostygną, wystarczy ponownie odparować je kładąc na płótnie nad gotującą wodą.

Receptury podały: Jolanta Wójcik, Radzic Stary, gm. Ludwin,  
Jadwiga Grzesiak, Stara Wieś, gm. Łęczna

## **10. Sernik teściowej**

Waga: 1 blacha wypieku: ok. 2 kg

### **Składniki:**

Mąka	3 szklanki
Cukier puder	0,5 szklanki
Kakao	2 łyżki
Masło	25 dag
Żółtka jajek	3 sztuki

Jajko	1 sztuka
Śmietana kwaśna	2 łyżki
Proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Masa serowa:

Ser biały	1 kg
Cukier	1, 5 szklanki
Masło	12, 5 dag
Jaja	5 sztuk
Mąka ziemniaczana	2 łyżki
Rodzynki	5 dag

### Sposób wykonania:

Masło posiekać z mąką. Dodać resztę składników i szybko zagnieść ciasto. Podzielić na dwie części. Jedną rozwałkować i wyłożyć do nasmarowanej uprzednio blachy. Na wierzch wyłożyć równomiernie masę serową i przykryć pozostałym ciastem rozwałkowanym na wielkość blachy.

Masa serowa:

Ser zemleć przez maszynkę (dawniej: przetrzeć przez sito). Żółtka jaj utrzeć z cukrem. Mieszając dodawać zmielony ser. Dobrze utrzeć. Białka ubić na sztywną pianę. Połączyć z serem; lekko ale dobrze wymieszać. Na koniec dodać rodzynki i mąkę ziemniaczaną. Włożyć do formy. Piec w temperaturze 170-180° C około 1 godziny.

Recepturę podała: Czesława Szczepańska, Jaszczów,  
gm. Milejów

## 11. Kulebiaczki

### Składniki:

	Ciasto:	
Mąka		0,5 kg
Margaryna		0,5 kostki
Drożdże		5 dag
Jaja		2 sztuki + 1 żółtko
Cukier		1 łyżeczka
Śmietana		1/3 szklanki
Sól		+
	Farsz:	
Kiszona kapusta		3/4 kg
Pieczarki lub grzyby		20 dag lub 5 dag
Cebula		2 sztuki średniej wielkości
Olej		1/3 szklanki
Sól, pieprz do smaku		+

### Sposób wykonania:

Drożdże rozpuścić z cukrem, dodać odrobinę mąki — zrobić rozczyn i pozostawić do wyrośnięcia. Z podanych składników zagnieść ciasto. Kiszoną kapustę ugotować, odcisnąć. Cebulę i pieczarki pokroić w kostkę i udusić na oleju. Jeżeli są to grzyby suszone, należy je po namoczeniu ugotować i pokroić wpaseczki. Farsz doprawić solą i pieprzem.

Ciasto wałkować na grubość 1 cm, wykrawać szklanką kólecza, nadziewać farszem i zlepiać kulebiaczki w kształcie oscypki.

Kulebiaczki przed włożeniem do pieca smarować rozbitym jajkiem. Piec ok. 40-50 minut w średnio nagrzanym piekarniku.

Recepturę podała: Irena Jarczyk, Stara Wieś, gm. Łęczna

## 12. Korowaj weselny

Waga: ok. 2kg

### Składniki:

Mąka	4 szklanki
Drożdże	5 dag
Mleko	1 szklanka
Żółtka jaj	5 sztuk
Jajko	1 sztuka
Cukier	3/4 szklanki
Masło sklarowane	0,5 szklanki (12 dag)

### Masa serowa:

Ser	30 dag
Jajko	1 sztuka
Żółtka	2 sztuki
Cukier	3 łyżki
Rodzynki	2 dag
Kasza manna	2 łyżeczki

Powidła śliwkowe (domowe)

### Sposób wykonania:

Z podanych składników zagnieść drożdżowe ciasto:

Z drożdży, kilku łyżek mąki, odrobiny mleka i cukru zrobić zaczyn. Pozostawić na ok. 10 minut, aż zaczyn urośnie. Połączyć z pozostałymi składnikami i dobrze wyrobić. Pod koniec wyrabiania dodać masło. Zostawić do wyrośnięcia.

Sporządzić masę serową: ser przetrzeć. Żółtka utrzeć z cukrem. Następnie dodać ser, rodzynki i kaszę manną. Utrzeć w donicy na jednolitą masę.

2/3 ciasta rozwałkować w kształcie dużego prostokąta. Wyłożyć blachę tak, aby ciasto wystawało poza brzegi blachy. Na ciasto rozsmarować powidlą. Przykryć pozostałym ciastem (1/3). Brzegi zlepić. Wyłożyć masę serową. Wyrównać wierzch i posmarować rozmaconym jajkiem. Ozdobić motywami roślinnymi zrobionymi z ciasta. Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 180° C ok. 50 minut.

Recepturę podała: Czesława Szczepańska, Jaszczów, gm. Milejów

### 13. Ciasto rabarbarowe

Składniki na 1 blachę

#### Składniki:

Mąka pszenna	0,5 kg
Masło	15 dag
Smalec	5 dag
Jaja	2 sztuki
Cukier puder do posypania	10 dag + 3 łyżki
Cukier waniliowy	1 opakowanie
Cukier kryształ	10 dag
Śmietana kwaśna	3-4 łyżki
Rabarbar	80 dag
Cynamon (ewentualnie)	0,5 łyżeczki

#### Sposób wykonania:

Ze składników zagnieść kruche ciasto, tzn. mąkę posiekać z masłem i smalcem a potem dodać resztę produktów i szybko zagnieść.

3/4 ciasta rozwałkować i umieścić w blasze o wymiarach: 30 x 40 cm. Resztę ciasta włożyć do zamrażalnika.

Rabarbar oczyścić, pokroić na kawałki ok. 1 cm. Posypać cukrem i pozostawić na 20 minut, po czym odsączyć i wyłożyć na



przygotowane ciasto. Schłodzone ciasto zetrzeć na tarce i posypać rozłożony równomiernie rabarbar. Wstawić do nagrzanego do 160° C piekarnika. Piec ok. 30 minut. Wystudzić i posypać cukrem pudrem.

Recepturę podała: Irena Spaczyńska, Garbatówka, gm. Cyców

## 14. Cebularz

Składniki na przygotowanie ok. 15 cebularzy

### Składniki:

Mąka pszenna	4 szklanki
Drożdże	5 dag
Mleko	1 szklanka
Jaja	1 sztuka
Cukier	1 łyżka
Olej lub margaryna (stopiona)	1/3 szklanki
Sól	1 płaska łyżeczka
Cebula	3 średnie sztuki
Mak	2 - 3 łyżki
Sól	1 płaska łyżeczka
Olej lub masło do smażenia	3-4 łyżki

### Sposób wykonania:

Drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać 2 łyżki ciepłego mleka. Połączyć z 3 łyżkami mąki. Tak przygotowany roztwór pozostawić na kilkanaście minut do wyrośnięcia (przykryć płótnem).

Do wyrośniętego roztworu dodać mąkę, jajko i mleko. Dobrze wymieszać. Dodać sól. Wyrabiać ręką ciasto do uzyskania zwartej konsystencji. Dalej wyrabiać, aż do pojawienia się w nim pęcherzyków powietrza. Dodać olej lub stopioną, ostudzoną margarynę. Ciasto dobrze połączyć z tłuszczem i pozostawić na kwadrans, aby wyrosło.

W tym czasie blachy nasmarować lekko olejem i przygotować stolnicę.

Cebulę obrać, pokroić w kostkę, posolić i zezłocić lekko na patelni. Dodać mak i wymieszać.

Wyrośnięte ciasto podzielić na ok. 3 części. Każdą część wykładać na stolnicę i rozwałkować na grubość ok. 1 cm.

Wykrawać krążki dużą szklanką, rozciągając je palcami (wielkość według uznania) i układać w blaszkach. Nakładać na wierzch porcję cebuli z makiem. Wkładać do dobrze nagrzanego piekarnika i piec 15-20 minut na złoty kolor.

Recepturę podała: Monika Jarczyk, Stara Wieś, gm. Łęczna

# Potrawy z kapusty

---

## 15. Racuchy z kapustą

### Składniki:

Mąka	2 szklanki
Jaja	4-5 sztuk
Mleko	1,5 szklanki
Woda	1,5 szklanki
Cebula (posiekana)	4-5 łyżek
Biała kapusta (posiekana)	3 szklanki
Masło lub margaryna	3 łyżki
Sól, pieprz	+
Olej do smażenia	ok. 0,5 litra

### Sposób wykonania:

Kapustę drobno posiekać i ugotować w osolonej wodzie. Cebulę podrumienić na maśle. Zrobić ciasto jak na naleśniki z mąki, mleka, wody i żółtek. Dodać do ciasta kapustę i cebulę, wszystko wymieszać. Na koniec doprawić przyprawami, dodać ubitą na sztywno pianę z białek, delikatnie wymieszać i kłaść łyżką na rozgrzany tłuszcz.

Recepturę podała: Renata Majewska, Stara Wieś, gm. Łęczna

## 16. Jarski bigos z kapusty

Składniki na ok. 5 porcji

### Składniki:

Kapusta	Średnia główka
Cebula	2 sztuki
Słonina	5 dag
Grzyby mieszane	30 dag
Tłuszcz	1 łyżka
Mąka	1 łyżka
Zielenina	+
Pomidory	2-3 sztuki

### Sposób wykonania:

Poszatkowaną kapustę zalać 2 szklankami wrzącej wody. Dodać drobno pokrojoną cebulę. Całość gotować pod przykryciem. Stopić słoninę, oddzielić skwarki. Na tłuszczu podsmażyć grzyby. Dodać do kapusty i razem gotować do miękkości. Pod koniec dodajemy mąkę, pomidory (obrane ze skórki i drobno pokrojone). Przyprawić do smaku solą i zieleniną. Podawać z dodatkiem ugotowanych oddzielnie ziemniaków lub makaronem (ewentualnie z kaszą).

Recepturę podała: Renata Bernecka, Stara Wieś, gm. Łęczna

## 17. Łazanki z kapustą

### Składniki:

Mąka	30 dag
Jaja	1 sztuka
Kapusta	75 dag
Cebula	2 sztuki (średniej wielkości)

Boczek wędzony	15 dag
Sól, pieprz	+

Sposób wykonania:

Zagnieść ciasto z mąki, jajka i odrobiny wody. Rozwałkować i pokroić na kwadraty lub romby o boku 1cm, ugotować w dużej ilości osolonej wody. Kapustę pokroić i ugotować w małej ilości wody, która pod koniec gotowania powinna odparować. Boczek drobno pokroić, stopić i usmażyć z posiekaną cebulą. Wymieszać łazanki z kapustą, przyprawić do smaku i okrasić boczkiem.

Recepturę podała: Renata Bernecka, Stara Wieś, gm. Łęczna

## 18. Kapusta zasmażana

### Składniki:

Kapusta cukrowa	1kg
Słonina	5 dag
Mąka	1 łyżeczka
Cebula	1 sztuka (średniej wielkości)
Koncentrat pomidorowy	1 łyżka
Nasiona kopru	+
Sól	+

### Sposób wykonania:

Drobno poszatkowaną kapustę i cebulę zalać w garnku wrzącą wodą (2 szklanki). Dodać do smaku trochę soli oraz nasion kopru i gotować około 25 minut. Stopić pokrojoną w kostkę słoninę, zasmażyć z mąką i dodać do kapusty. Na końcu dodać koncentrat pomidorowy i zagotować.

Recepturę podała: Renata Bernecka, Stara Wieś, gm. Łęczna

## 19. Bigos myśliwski

### Składniki:

Kapusta kwaszona	2 kg
Mięso(kawałki pieczeni wołowej, cielęcej, baraniej, wieprzowej, dziczyzny, drobiu)	1 kg
Kiełbasa (zwyczajna, białej, podwawelska)	25 dag
Boczek wędzony lub okrawki szynki	20 dag
Słonina lub smalec	5 dag
Cebula	1 duża sztuka
Mąka	1 łyżka
Grzyby suszone	1,5 dag
Powidła śliwkowe lub suszone śliwki	2 łyżki (lub kilka sztuk)
Wino czerwone(wytrawne)	0,1 l
Świeże masło	1 łyżka
Sól	+
Cukier	+
Pieprz, liść laurowy, ziele angielskie	+

Kwaszoną kapustę zalać niewielką ilością rosołu lub wrzącej wody i gotować bez przykrycia przez ok. 1 godzinę. Razem z kapustą gotować skórki ze świeżej lub wędzonej słoniny i boczek. Umyte i namoczone poprzedniego dnia grzyby ugotować i posiekać, a wywar wlać do kapusty. Dodać również mięso pokrajane w dość grubą kostkę razem z tłuszczem. Skórki i boczek wyjąć, boczek pokrajać w małą kostkę i włożyć z powrotem. Kiełbasę obrać ze skórki, pokrajać w talarki. Jeżeli do bigosu dodaje się okrawki szynki, również należy je pokrajać. Wszystkie składniki wymieszać i razem dusić. Dodać liść laurowy i ziele angielskie. Przesmażyć cebulę na smalcu lub słoninie,

wsypać mąkę, zarumienić na złoty kolor (zrobić zasmażkę) i podawać bigos.

Recepturę podała: Renata Bernecka, Stara Wieś, gm. Łęczna

## 20. Bigos tradycyjny

### Składniki:

Kapusta kiszona	3 kg
Mięso wieprzowe	1 kg
Boczek wędzony	0,5 kg
Kiełbasa zwyczajna	0,5 kg
Koncentrat pomidorowy	0,5 słoika
Kminek	1 łyżeczka
Sól, pieprz, gałka muskatołowa	+

### Sposób wykonania:

Z kapusty odcisnąć kwas i zalać wodą. Ugotować rosół z mięsa i warzyw (marchew, pietruszka). Kapustę ugotować i odcedzić, zalać rosółem z mięsa. Gotować około 1 godziny. Do gotującej kapusty dodać kilka liści laurowych, ziele angielskie i majeranek. Mięso, boczek i kiełbasę kroimy w kostkę i wraz z cebulą smażyć na patelni. Gdy kapusta będzie miękka dodać mięso, boczek, kiełbasę i koncentrat pomidorowy. Wszystko gotować mieszając drewnianą łyżką. Na patelni zrobić zasmażkę z 3 czubatych łyżek mąki. Ostudzić i rozprowadzić zimną wodą. Wlać do bigosu. Gotować na małym ogniu ciągle mieszając. Dodać łyżeczkę kminku mielonego. Pod koniec gotowania doprawić do smaku solą, pieprzem, papryką, gałką muskatołową.

Recepturę podała: Danuta Tomczyk, gm. Ludwin

## 21. Gołąbki

### Składniki:

Kapusta	2 główki (średniej wielkości)
Farsz:	
Ryż	0,5 kg
Mięso mielone	1,5 kg
Pieczarki	1 kg
Cebula	5 sztuk (średniej wielkości)
Sól, pieprz, pieprz ziołowy, papryka, przyprawa Kucharek	+ +
Sos pomidorowy:	
Koncentrat pomidorowy	1 sztuka
Woda	1 l
Mąka	6 łyżek
Śmietana kwaśna	1 szklanka
Liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, pieprz ziołowy, papryka ostra, przyprawa Kucharek, majeranek	+ + +

### Sposób wykonania:

Kapustę (wyciąć głąb) sparzyć gorącą wodą i oddzielić liście.

Ryż ugotować z dodatkiem soli i 3 łyżek oleju, aby się nie sklejał. Garnek z ryżem owinąć w koc. Pieczarki i cebulę pokroić w kostkę i smażyć na oleju. Wystudzić. Wszystkie składniki połączyć z mięsem, wymieszać i przyprawić.

Z liści kapusty usunąć grubsze nerwy. Na każdy liść układać porcję farszu i zawijać gołąbki. Brytfannę wyłożyć pozostałymi liśćmi i układać ciasno gołąbki 2-3 warstwy.



Przygotować sos pomidorowy:

Zagotować wodę z przyprawami, dodać koncentrat. Mąkę roztrzepać ze śmietaną, dodać odrobinę gorącej wody, wymieszać i wlać do wody z przyprawami. Gotować powoli, aż zgęstnieje. Tak przygotowanym sosem polać gołąbki w brytfannie i przykryć pokrywą. Piec w średnio nagrzanym piekarniku około 1 godziny. Po 40 minutach pieczenia zdjąć pokrywę.

Recepturę podała: Renata Bernecka, Stara Wieś, gm. Łęczna

## 22. Kapusta Babuni

### Składniki:

Młoda kapusta	2 średnie główki
Śmietana (kwaśna)	0,5 l
Fasola Jaś (przetarta)	0,5 l
Rosół	1 l
Koncentrat pomidorowy	2 łyżki
Sól, pieprz	+
Gotowane mięso kurczaka (ewentualnie)	25-30 dag

### Sposób wykonania:

Kapustę poszatkować, sparzyć wrzątkiem, odcedzić i gotować na rosole do miękkości. Do kapusty wlać śmietaną i ugotowaną wcześniej, roztartą fasolę. Gotować mieszając. Dodać sól i pieprz do smaku. Na koniec dodać koncentrat pomidorowy.

Kapustę można przyrządzić z gotowanym, pokrojonym mięsem z kurczaka dodając je pod koniec gotowania.

Recepturę podała: Janina Chocyk, Kolonia Stara Wieś, gm. Łęczna

# Potrawy z mięsa

---

## 23. Zraziki z mielonego mięsa

### Składniki:

Mięso mielone wieprzowe	0,5 kg
Bułka	1 sztuka
Pieczarki	15 dag
Natka pietruszki	1 mały pęczek
Tymianek suszony lub cząber	0,5 łyżeczki
Mleko	1 szklanka
Sól, pieprz	+

### Sposób wykonania:

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć i dodać do mięsa. Wbić jajo, wsypać przyprawy, wyrobić masę jak na kotlety. Pieczarki umyć, drobno pokroić, przyrumienić w małej ilości oleju, dodać posiekaną natkę, wymieszać. Z masy mięsnej formować placki i na każdym kłaść łyżkę pieczarek. Formować zraziki. Usmażyć na oleju, wyłożyć na półmisek. Podawać z ugotowanymi ziemniakami i zieloną sałata.

Recepturę podała: Renata Majewska, Stara Wieś, gm. Łęczna

## 24. Pulpety z kury w sosie chrzanowym

### Składniki:

Kurczak	1 sztuka - ok. 2,5 kg
Jaja	2 sztuki

Bułka czerstwa	1 sztuka
Cebula	1 sztuka
Sól, pieprz	+
Bułka tarta	0,5 szklanki
Tłuszcz do smażenia	ok. 0,5 litra
Sos chrzanowy:	
Woda	0,5 litra
Utarty chrzan	2-3 łyżki
Śmietana kwaśna	0,5 szklanki
Mąka pszenna	1 łyżeczka
Sól, pieprz biały, majeranek	+

### **Sposób wykonania:**

Z tuszki kurczaka odciąć szyję, skrzydełka oraz łapki. Oddzielić mięso od korpusu. Mięso zemieć przez maszynkę. Dodać namoczoną bułkę, jajo oraz cebulę pokrojoną w kostkę i zeszkłą na patelni. Wyrobić gładką masę. Uformować pulpety (ok. 8-9 sztuk) i obtoczyć w bułce tartej. Obsmażyć (2-3 minuty) na rozgrzanym tłuszczu na lekko złoty kolor. Tak przygotowane umieścić w rondlu, podlać wodą; przykryć i dusić na małym ogniu ok. godziny. w razie potrzeby podlewać wodą.

Sos: Mąkę rozprowadzić w śmietanie. Wszystkie składniki sosu wymieszać w garnku o pojemności 1 litra. Wlać do pulpetów i chwilę gotować. Podawać z ryżem na sypko, drobną kaszą jęczmienną lub ziemniakami pure'.

Recepturę podała: Maria Dwórnik, Lublin

## 25. Krupnik chłopski

Waga 1 porcji: ok. 400 g

Składniki na ok. 10 porcji

### Składniki:

Żeberka cielęce lub wołowe	0,5 kg
Marchew	3 sztuki
Pietruszka	1 sztuka
Ziemniaki	5 sztuk średniej wielkości
Kasza pęczak	3/4 szklanki
Śmietana 12%	0,5 szklanki
Woda	3 litry
Sól do smaku, liść laurowy, ziele angielskie, natka pietruszki, koperek	+

### Sposób wykonania:

Zagotować 3 litry wody, włożyć oczyszczoną marchew i pietruszkę pokrojone w kostkę oraz umyte i poporcjowane żeberka. Pod koniec gotowania dodać liście laurowe i ziele angielskie. Gotować ok. 20 minut.

Wsypać opłukany pod bieżącą wodą pęczak i pokrojone w kostkę ziemniaki.

Zmniejszyć ogień i gotować, aż kasza będzie miękka. Zdjąć z ognia. Do śmietany wlać powoli 2-3 łyżki zupy dokładnie mieszając a następnie wlać śmietanę do zupy. Zagotować. Dodać zieleń.

Recepturę podała: Maria Dwórnik, Lublin

## 26. Karczek pieczony w cieście

Waga 1 porcji: 10 dag

### Składniki:

Karczek wieprzowy		Ok. 2,5 kg
	Zalewa:	
Woda		1 litr
Ziele angielskie		3 ziarna
Pieprz		3 ziarna
Liście laurowe		2 sztuki
Saletra spożywcza		1 łyżeczka
Sól		2 łyżki
	Ciasto:	
Mąka pszenna		0,5 kg
Drożdże		2 dag
Sól		1 łyżeczka
Jajo		1 sztuka
Woda		1 szklanka
Cukier		1 łyżeczka

Przyprawa do pieczenia, sól, pieprz, majeranek

### Sposób wykonania:

Mięso umyć, osuszyć. Składniki zalewy (oprócz saletry) zagotować.

Wystudzić, dodać saletrę, włożyć mięso i marynować przez 24 godziny. Wyjąć z zalewy, opłukać i osuszyć. Obtoczyć w przyprawach według upodobania.

Obsmażyć na suchej patelni. Wystudzić.

Przygotować ciasto: Drożdże wymieszać z cukrem i wodą. Odstawić na 10-15 minut do wyrośnięcia. Połączyć z pozostałymi składnikami. Zagnieść gładkie ciasto. Rozwałkować prostokąt o grubości ok. 1 cm.

Po środku umieścić mięso i zawinąć je w ciasto dobrze zlepiając brzegi. Włożyć do odpowiedniej blachy lub brytwanny i pozostawić na 20 minut. Piec w temperaturze ok. 200° C. Czas pieczenia zależy od wagi mięsa (liczy się 60 minut na 1kg). Po wystudzeniu mięso w cieście pokroić w plastry.

Uwaga: Smażyć na patelni teflonowej. W przypadku innej dodać odrobinę tłuszczu do smażenia.

Recepturę podała: Maria Dwórnik, Lublin

# Potrawy z ziemniaków, mąki i kaszy

---

## 27. Pierogi

Składniki na ok. 10 porcji

### Składniki:

	Ciasto:	
Mąka		0,5 kg
Woda		ok. 2 szklanki
Sól		0,5 łyżeczki
Jaja		1 sztuka
	Farsz:	
Z kaszą i serem		
Kasza gryczana		2 szklanki
Ser biały (twaróg)		0,5 kg
Sól, cukier		+
Mięta suszona		+
	Z ziemniakami:	
Ziemniaki		1 kg
Jaja		2 sztuki
Cebula		1 sztuka
Mąka pszenna lub kasza manna		2-3 łyżki
Sól, pieprz		+
Thuszcz		1 łyżka
	Z soczewicą i mięsem:	
Soczewica		1/4 kg
Mięso mielone		1/4 kg
Cebula		2 sztuki
Pieprz, sól		+
thuszcz		1 łyżka

## **Sposób wykonania:**

Ciasto: Podane składniki połączyć i zagnieść ciasto o wolnej konsystencji. Ciasto rozwałkować na grubość kilku milimetrów; szklanką wykrawać krążki, które następnie nadziewać wymienionymi farszami.

Farsz 1: Kaszę przebrać. Wsypać na wrzącą osoloną wodę. Gotować kilka minut. Garnek szczelnie przykryć, owinąć w koc i pozostawić na kilka godzin do uparowania. Wyjąć i wystudzić. Połączyć wszystkie składniki i dobrze wymieszać. Przyprawić według uznania. Nadziewać pierogi. Pierogi z kaszą i serem podaje się na gorąco z kwaśną śmietaną lub tłuszczem i skwarkami. Można podawać je również smażone na złoty kolor.

Farsz 2: Ziemniaki umyć, obrać i zetrzeć na tarce o średnich oczkach. Odcisnąć sok, dodać jaja, przyprawy oraz dobrze zrumienioną na tłuszczu cebulę pokrojoną w kostkę. Mąką lub kaszą manną zagęścić farsz. Nadziewać pierogi. Można podawać j.w.

Farsz 3: Soczewicę ugotować do miękkości (tak jak groch, fasolę) . Po ostudzeniu przemleć przez maszynkę i dodać mielone mięso, trochę pieprzu, soli oraz zrumienioną na tłuszczu cebulę. Dobrze wymieszać. Nadziewać ciasto i gotować. Podawać z podsmażonym, pokrojonym boczkiem.

Recepturę podała: Renata Kotuła, Stara Wieś, gm. Łęczna



## 28. Kartoflak

### Składniki:

Ziemniaki	1 kg
Jaja	2 sztuki
Cebula	1 sztuka (średniej wielkości)
Boczek wędzony	20 dag
Mąka pszenna	3 łyżki

### Sposób wykonania:

Obrane ziemniaki i cebulę utrzeć na tarce o drobnych oczkach, odsączyć. Boczek pokroić w kostkę i usmażyć na patelni. Następnie wszystkie składniki połączyć, doprawić do smaku i wyłożyć do brytfanki. Piec około 1 godziny.

Recepturę podała: Teresa Madejska, Łęczna

## 29. Pyzy nadziewane serem

Składniki na 4 porcje

### Składniki:

	Ciasto:	
Gotowane ziemniaki		0,5 kg
Mąka ziemniaczana		3 łyżki
Mąka pszenna		2 łyżki
Jaja		1 sztuka
Sól		+
	Farsz:	
Ser biały (półtusty lub tusty)		15 dag
Jaja		1 sztuka
Cukier waniliowy		1 opakowanie

### **Sposób wykonania:**

Przygotować farsz: ser zemleć, dodać jajko i cukier waniliowy. Dobrze utrzeć.

Przygotować ciasto:

Ugotowane i ostudzone ziemniaki zemleć lub przepuścić przez praskę. Dodać pozostałe składniki. Wyrobić na gładką masę.

Z ciasta uformować wałek o grubości ok. 4 cm. Pociąć na około 20 kawałków. Każdą część nadziać farszem i uformować kulę. Uformowane pyzy gotować zaraz po przyrządzeniu we wrzącej, osolonej wodzie, aż wypłyną na wierzch.

Podawać na gorąco, polane stopionym masłem lub śmietanką.

Recepturę podała: Zofia Parasion, Kolonia Garbatówka, gm. Cyców

## **30. Prażucha**

Składniki na 4 porcje.

### **Składniki:**

Mąka pszenna	30 dag
Słonina	20 dag
Woda	0,5 l
Sól	+

### **Sposób wykonania:**

Mąkę pszenną lekko zarumienić na suchej patelni. Po ostudzeniu przesiać mąkę przez sito. Słoninę stopić na patelni. Wodę osolić do smaku. Gotując na wolnym ogniu, powoli wsypywać mąkę nie przerywając mieszania wody. Po uzyskaniu konsystencji budyniu wykładać na talerze. Podawać na gorąco ze stopioną słoniną.

Recepturę podała: Halina Pieczywek, Stara Wieś, gm. Łęczna

## 31. Placki „Przednówki”

Składniki na ok. 5 porcji

### Składniki:

Ziemniaki	1 kg
Jaja	1 sztuka
Mąka pszenna	2 szklanki
Drożdże	5 dag
Mleko	0,5 szklanki
Cukier	1 łyżeczka
Sól, pieprz	+
Olej do smażenia	ok. 0,5 l

### Sposób wykonania:

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Drożdże rozprowadzić w ciepłym mleku; następnie wymieszać z cukrem, łyżeczką mąki i pozostawić do wyrośnięcia. Utarte ziemniaki połączyć z jajkiem i mąką a na końcu z rozczyntem. Przyprawić pieprzem i solą; pozostawić do wyrośnięcia.

Na patelni rozgrzać olej i smażyć placuszki na złoty kolor z obu stron.

Recepturę podała: Marzena Gajkoś, Górne, gm. Milejów

## 32. Pierogi kryzysowe – „Kryzysy”, „Czarne z białym”

Waga 1 porcji: 200 g

### Składniki:

	Farsz:	
Ziemniaki		1 kg
Jaja		3 sztuki
Cebula		2 sztuki

Sól, pieprz	+
Tuszc (najlepiej smalec) do smażenia	ok. 3 łyżki
Ciasto:	
Mąka	1 kg
Jaja	2 sztuki
Woda	ok. 0,5 l
Sól	1 łyżeczka

### Sposób wykonania:

Ziemniaki zetrzeć na tartce wraz z cebulą. Tuszc rozgrzać na patelni, wyłożyć utarte ziemniaki. Dodać przyprawę. Mieszać, aż ziemniaki będą usmażone (ok. 5 minut). Na koniec smażenia dodać jaja. Zdjąć z ognia i wymieszać. Lekko ostudzić usmażony farsz. Zagnieść ciasto o konsystencji jak na pierogi. Rozwałkować w formie prostokąta. Rozsmarować farsz i zwinąć w płaski rulon o szerokości 5-7 cm. Pokroić delikatnie na kawałki (co 5 cm).

Wrzucać na wrzącą wodę. Gotować, lekko mieszając około 5 minut.

Podawać ze skwarkami z dodatkiem podsmażonej cebulki.

Recepturę podała: Beata Chapuła, Ciecchanki Krzesimowskie,  
gm. Łęczna

## 33. Knedle czeskie

Składniki na 4 porcje.

### Składniki:

Czerstwa bułka	15 dag
Wędzony boczek	15 dag
Mleko	250 ml
Mąka	35 dag
Drożdże	4 dag
Jaja	1 sztuka
Sól	+

### **Sposób wykonania:**

Bułkę i boczek pokroić w kostkę (tak jak na grzanki). Rozdrobniony boczek stopić na słabym ogniu nie rumieniąc. Dodać bułkę i podsmażyć. Z mąki, mleka, drożdży i jajka wyrobić ciasto drożdżowe. Do wyrobionego ciasta dodać boczek z grzankami. Ciasto odstawić, aby wyrosło. Następnie maczając ręce w letniej wodzie, formować dość duże kule z ciasta. Gotować je pod przykryciem przez ok. 15 minut w dużej ilości wody, aby swobodnie pływały. Podawać okraszane stopionym tłuszczem z dodatkiem surówki z kapusty lub kapusty zasmażanej.

Recepturę podała: Renata Bernecka, Stara Wieś, gm. Łęczna

## **34. Kluski ziemniaczane „gały”**

Składniki na 4 porcje

### **Składniki:**

Ziemniaki	2 kg
Mąka pszenna	2 łyżki
Cebula	1 sztuka
Sól	duża szczypta
Tłuszcz ze skwarkami do polania	100 g

### **Sposób wykonania:**

Ziemniaki obrać i opłukać. Podzielić na 3 części. Jedną część ugotować, pozostałe dwie części zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez prasę, natomiast starte lekko odcisnąć. Połączyć je i wyrobić ciasto dodając pozostałe składniki. Formować kulki i gotować na mocnym ogniu w dobrze osolonej wodzie 15 minut. Podawać polane tłuszczem.

Recepturę podała: Anna Drabik, gm. Ludwin

# Przystawki

---

## 35. Ser żółty

Waga 1 porcji: 12 dag

### Składniki:

Mleko (tłuste)	1 litr
Ser biały (twaróg)	1 kg
Masło	10 dag
Cukier	1 łyżka
Żółtka jaj	3 sztuki
Sól	1 łyżeczka
Ocet	2 łyżki
Soda oczyszczona	1 łyżeczka
Kninek, koper, itp. (ewentualnie)	+

### Sposób wykonania:

Do gotującego się mleka dodać dobrze rozdrobniony ser. Zagotować razem mieszając i odcedzić na sicie. W naczyniu rozpuścić masło. Dodać odcedzony ser, sól i ocet. Podgrzewać bardzo dokładnie mieszając. Dodać żółtka i gotować dalej mieszając, aż do osiągnięcia konsystencji kisielu. Pod koniec dodać sodę i chwilę jeszcze gotować. Można dodać kninek lub inne zioła według uznania. Wylać do salaterki i wystudzić.

Recepturę podała: Anna Sadura, gm. Ludwin

## 36. Śledzie poleskie

Składniki na 4 porcje.

### Składniki:

Płaty śledziowe solone	4 sztuki
Pory	1 sztuka
Fasola gotowana	20 dag
Majonez	4 łyżki
Cebula	1 sztuka
Pieprz	1/4 łyżeczki
Cukier (ewentualnie)	szczypta

Zalewa:	1 szklanka
Woda	1/4 szklanki
Ocet 6%	4-6 ziaren
Ziele angielskie	2 sztuki
Liście laurowe	1/4 szklanki
Wino białe wytrawne	ok. 100 g
Cebula	1 sztuka

### Sposób wykonania:

Sporządzić zalewę; wodę, ocet, cebulę i przyprawy zagotować. Wystudzić. Dodać wino i wymieszać.

Śledzie wymieszać i odsączyć. Umieścić w zalewie na 12 godzin. Pora oczyścić i pokroić w półtalarki, cebulę pokroić w kostkę. Dodać fasolę i majonez. Doprawić do smaku pieprzem i ewentualnie cukrem. Śledzie wyjąć z zalewy, odsączyć, ułożyć na półmisku. Obłożyć przygotowanym sosem majonezowo — warzywnym. Podawać z pieczywem lub pieczonymi ziemniakami.

Recepturę podała: Zofia Parasion, Kolonia Garbatówka, gm. Cyców

## 37. Śledzie zawijane

Składniki na 5 porcji

### Składniki:

Śledzie	5 sztuk
Ogórki kwaszone	1 sztuka
Musztarda	1 łyżka
Marchew	1 sztuka
Cebula	2 sztuki
Ocet 6%	0,5 szklanki
Cukier	1 łyżka
Pieprz	kilka ziaren
Ziele angielskie	kilka ziaren
Liść laurowy	kilka sztuk

### Sposób wykonania:

Wymoczone śledzie umyć i nie zdejmując skóry oddzielić filety. Ułożyć je skórką do spodu na szklanej lub porcelanowej deseczce. Posmarować musztardą i posypać drobno posiekaną jedną cebulą. Na brzegu każdego fileta położyć kawałek ogórka. Filety zwiijać i spinać wykałaczkami. Układać w słoju. Obraną marchew i drugą cebulę pokroić na plasterki i zalewać wodą (1,5 szklanki). Gotować. Po zagotowaniu dodać ocet i przyprawę. Słój ze śledziami napełnić zalewą. Słoik zawiązać pergaminem. Odstawić na 3-4 dni w chłodnym miejscu.

Recepturę podała: Renata Bernecka, Stara Wieś, gm. Łęczna



## 38. Chłodnik ze zsiadłego mleka

Składniki na ok. 5 porcji

### Składniki:

Botwina	1 pęczek
Rzodkiewka	1 pęczek
Ogórek	1 sztuka
Szczypiorek	1 pęczek
Koperek	1 pęczek
Zsiadłe mleko	1,5 l
Jaja	4 sztuki
Sól	+
Kwasek cytrynowy	+

### Sposób wykonania:

Botwinę umyć i drobno pokroić, zalać wrzącą wodą (3 szklanki). Gotować bez przykrycia 5 minut. Zakwasić kwaskiem cytrynowym i pozostawić do ostudzenia. Rzodkiew, ogórek, szczypior i koperek drobno pokrajać. Zsiadłe mleko roztrzepać. Dodać botwinę i warzywa. Przyprawić chłodnik do smaku solą. Pokroić jaja w ósemki; jedno jajo na jedną porcję. Podawać z razowym chlebem.

Recepturę podała: Renata Bernecka, Stara Wieś, gm. Łęczna

## 39. Paszтет z soczewicy

Waga 1 porcji: ok. 100 g

### Składniki:

Soczewica	0,5 kg
Jaja	2 sztuki
Grzyby suszone	3 g (2-3 sztuki)
Bułka tarta do formy	3 łyżki

Tłuszcz do formy	2-3 łyżki
Sól, pieprz, gałka muskatołowa	+

### **Sposób wykonania:**

Nasiona soczewicy opłukać, zalać przegotowaną wodą i moczyć kilkanaście godzin. Następnie dodać wypłukane i namoczone grzyby i razem ugotować. Ostudzić i przepuścić przez maszynkę do mięsa. Dodać jaja i przyprawy według uznania.

Dobrze wyrobić.

Formę o wymiarach 15 x 40 cm wysmarować tłuszczem i obsypać tartą bułką. w formie umieścić masę, dobrze ugnieść, wyrównać wierzch.

Piec w temperaturze 180-200° C około 20-30 minut. Pozostawić w formie do wystudzenia. Podawać z pieczywem.

Recepturę podała: Maria Jedut, gm. Spiczyn

## Po co Święto Stołów? – raport

---

Naszym celem było zintegrowanie środowiska kobiecego w naszym powiecie pod hasłem wspólnie realizowanego przedsięwzięcia. Pomysłem na wspólne działanie było po prostu gotowanie!

Chciałyśmy jednak, aby to gotowanie: rodzinne, sąsiedzkie, wielopokoleniowe nie polegało tylko na przygotowywaniu i spożywaniu przyrządzonych potraw, ale posłużyło:

- Pielęgnowaniu tradycji kulinarnych naszego regionu - części Lubelszczyzny, która posiada własną historię i specyfikę
- Wzajemnemu poznaniu się kobiet, gospodyń mieszkających w tej samej gminie, wsi, dla których nikt od dawna nie stworzył oferty spędzania wolnego czasu, a której one same nie były w stanie stworzyć
- Przekazywaniu zwyczajów i obrzędów kulinarnych młodszemu pokoleniu w celu podtrzymania zdrowych nawyków żywieniowych
- Wykreowaniu lub wzmocnieniu istniejących już w środowisku postaw organizatorskich wśród naszych członkiń
- Uświadomieniu kobietom, że posiadają bardzo konkretne umiejętności, które warto promować
- Wydaniu lokalnej książki kucharskiej jako trwałego rezultatu przedsięwzięcia, przygotowanej wspólnie przez uczestniczki projektu.

Projekt rozpoczęłyśmy zebraniem członkiń Stowarzyszenia, na którym zapoznałyśmy wszystkich z naszymi zadaniami i wydarzeniami, które zaplanowałyśmy w ramach programu. Na spotkanie zaprosiliśmy przedstawicieli prasy lokalnej. Od redakcji Tygodnika Łęczyńskiego

otrzymaliśmy deklarację opieki medialnej nad realizowanym przedsięwzięciem.

Tematyka „Święta Stołów” spotkała się z entuzjastycznym przyjęciem naszych członkiń i została szeroko rozreklamowana w gminach naszego powiatu, zwłaszcza w środowiskach wiejskich, na których integracji najbardziej nam zależało. Rozpoczęliśmy planowanie spotkań kulinarnych, których organizacją zajęły się przewodniczące poszczególnych Kół lub członkinie Stowarzyszenia, działające w danym terenie.

Opracowaliśmy **scenariusz spotkania** w ramach Święta Stołów, aby ujednoczyć ich formułę.

Spotkania, oprócz tematyki typowo kulinarnej miały także inny wymiar: odzwierciedlały obrzędowość związaną z wydarzeniami lokalnymi, także liturgicznymi. Pomysły na wzbogacenie scenariusza rodziły się i były chętnie realizowane przez organizatorki, co czyniło każde ze spotkań szczególnym dla środowiska, w którym się odbywało. Natomiast podobieństwem każdego z nich był finał - wspólne biesiadowanie, na którym Koła bawiły się wspólnie z rodzinami. Zapraszani na spotkania przedstawiciele władz lokalnych chętnie brali udział w biesiadach; każde spotkanie miało też swego opiekuna w osobach członkiń naszego Stowarzyszenia.

Efektom spotkań było: przekazywanie receptur na potrawy; nawiązanie kontaktów pomiędzy kobietami, a często całymi rodzinami; pozytywne doświadczenia płynące z pracy zespołowej oraz atrakcyjne relacje prasowe, które niemal z każdego ze spotkań pojawiały się w Tygodniku Łęczyńskim.

Zorganizowane zostały kolejno:

1. Spotkanie kulinarne w Starej Wsi, gm. Łęczna — opiekun: Renata Kotuła
2. Spotkanie kulinarne w Puchaczowie „Kusaki”- opiekun: Zofia Bachenek

3. Spotkanie kulinarne w Zezulinie, gm. Ludwin — opiekun: Joanna Gąsior
4. Spotkanie kulinarne w Łęcznej — pokaz z okazji Dnia Kobiet — opiekun: Teresa Madejska
5. Spotkanie kulinarne w Ludwinie — opiekun: Elżbieta Czarnecka
6. Spotkanie kulinarne w Milejowie — opiekun: Maria Dwórnik
7. Spotkanie kulinarne w Ciechankach Krzesimowskich, gm. Łęczna — opiekun: Elżbieta Wrońska
8. Spotkanie kulinarne w Ziółkowie, gm. Ludwin — opiekun: Elżbieta Wrońska
9. Spotkanie kulinarne w Garbatówce, gm. Cyców połączone z obchodami 20-lecia Koła Gospodyń Wiejskich — opiekun: Zofia Parasion
10. Biesiada kulinarna w Łęcznej zorganizowana przez Stowarzyszenie Organizacji Kobiecej z okazji obchodów Dni Łęcznej
11. Finałowy pokaz kulinarny połączony z podsumowaniem konkursu gastronomicznego podczas Babskiej Niedzieli 2003

Spotkania kulinarne wzbudzały duże zainteresowanie. Otrzymywałyśmy przepisy na potrawy regionalne od gospodyń niezwiązanych do tej pory z naszą organizacją z prośbą o zamieszczenie ich w Kąciku Kulinarным. Relacje i zdjęcia ze spotkań publikowane w prasie cieszyły zarówno same uczestniczki, jak i czytelników Tygodnika.

Sukcesywnie zbierałyśmy przepisy, które miały stać się podstawą do opracowania lokalnej książki kucharskiej.

Kulminacyjnym wydarzeniem w ramach programu był **finałowy pokaz kulinarny**, połączony z podsumowaniem konkursu na najbardziej regionalną potrawę zorganizowany podczas festynu „Babska Niedziela 1 czerwca 2003”. Ponieważ festyn ten

organizujemy corocznie, byliśmy pewne, że konkurs będzie idealnym dopełnieniem tej imprezy i zgromadzi liczną widownię.

Tak właśnie było. Chętnych do wzięcia udziału w konkursie było bardzo wielu. Z relacji wiemy, iż w niektórych Kołach Gospodyń przygotowania rozpoczęły na kilka tygodni przed terminem Babskiej Niedzieli!

Regulamin konkursu ogłoszony za pośrednictwem Tygodnika Łęczyńskiego również przysporzył nam uczestników. Za pośrednictwem jury, w którego skład wchodziły osoby blisko związane z naszym powiatem oraz specjaliści w zakresie gastronomii i żywienia przyznano nagrody w kilku kategoriach. Efektem pracy konkursowej i organizowanych przez kilka miesięcy spotkań kulinarnych we wszystkich łęczyńskich gminach jest lokalna książka kucharska, pn. „Na Łęczyńskim Stole — Dania, przepisy, receptury i wskazówki kulinarne gospodyń z Łęcznej i okolic”, która powstała jako końcowy rezultat projektu.

Mamy nadzieję, że będzie ona doskonałym dowodem na to, że łęczyńskie kobiety posiadają możliwości i umiejętności, i że te umiejętności z czasem staną się ich zasobem znanym nie tylko lokalnie, a rozpoznawalnym w Polsce i Europie. Wiedzą bowiem, jak pokazać tradycje i kulturę odślaniając wspaniałości Łęczyńskiego Stołu.

Monika Jarczyk

# Święto Stołów – dodatek ilustrowany

---



Obfitości stołu



Na stolnicy..



Pokaz kulinarny - na karnawałowym stole,  
Zezulin



Nasze gospodynie w akcji - spotkanie w Starej Wsi



Dekorowanie tortów i ciast kremem



Jak smażyć paczki?  
Przed pokazem  
w Tłusty Czwartek





Biesiada kulinarna -  
Ciechanki Krzesimowskie



Coś modnego...  
parówki w cieście.



Degustacja przygotowanych potraw  
przy wspólnym stole



A na scenie występy...  
Zespół Śpiewaczy z Garbatówki.



Wizyta Patricka L. Lahey -  
Przedstawiciela Ambasady USA w Polsce.



Co można zrobić z ziemniaków? Kluski, zapiekanki...



“Czekamy aż się upiecze...”



Nasze koleżanki z Organizacji Kobiety z Ukrainy podczas pokazu wypieku sękacza w Zezulinie



Spotkanie kulinarne w Starostwie Powiatowym w Łęcznej zorganizowane okazji Dnia Kobiet, 8.03.2003



Występy Kabaretu Wiejskiego  
“Klub AnimatoraKultury” z Zezulina



Degustacja w murach  
Starostwa Powiatowego.



Zespół Śpiewaczy “Jaszczowianki”  
podczas występu na Dzień Kobiet.





Pokaz rękodzieła ludowego.



Konkursowa wystawa potraw przyrządzonych przez Koła Gospodyń z każdej gminy.

# Historia Łęcznej

---

Przyjemności podniebienia mają swoje źródło w historii...

Bogactwo kuchni Powiatu Łęczyńskiego ma swoje źródła w bogatej historii tej części Lubelszczyzny. Stolica powiatu, Łęczna malowniczo położona w widłach Wieprza i Świnki jest bramą wjazdową na Pojezierze Łęczyńsko — Włodawskie. Teren gminy wyróżnia się wysokimi walorami krajobrazowymi i przyrodniczymi. Znaczne jej obszary objęte są ochroną: 20 proc. znajduje się w strefie Nadwieprzańskiego Parku Krajobrazowego, a dalsze 30 proc. stanowi otulina Parku. W jej granicach znajduje się tzw. Łęczyński Przełom Wieprza, jeden z najbardziej malowniczych odcinków Parku, uznany za jeden z najpiękniejszych zakątków krajobrazowych Lubelszczyzny. Walory turystyczno — krajobrazowe to nie jedyne atuty gminy i miasta o piętnastowiecznym rodowodzie.

Prawa miejskie Łęczna otrzymała 7 stycznia 1467 r. od króla Kazimierza Jagiellończyka, staraniem ówczesnego dziedzica, Jana Tęczyńskiego. Wraz z aktem lokacyjnym miastu nadano królewski przywilej na organizowanie dwóch jarmarków. W 1582 r. kolejni właściciele Łęcznej, Firlejowie uzyskali od króla Stefana Batorego przywilej na dwa nowe jarmarki, na Boże Ciało, w czerwcu, i na św. Mikołaja, w grudniu. Dzięki królewskim przywilejom oraz korzystnemu położeniu na ruchliwym szlaku handlowym w kierunku Rusi i Litwy nastąpił szybki rozwój miasta. W pierwszej połowie XVII w. miasto przeżywało okres najwyższego rozkwitu, gdy jego właścicielem był podkomorzy lubelski Adam Noskowski, który w 1647 r. u króla Władysława IV wystarał się o przywilej na trzy nowe jarmarki. W tym okresie powstały liczne budowle murowane, które uchodzą dzisiaj za ważniejsze zabytki kultury. Zaliczamy do nich Kościół parafialny p. w. Św. Marii Magdaleny wraz z Dzwonnica przykościelną, Mansjonarię oraz zabytkową Synagogę.

Regres w życiu miasta zapoczątkowały wojny nękające Rzeczpospolitą Polską od połowy XVII w. a także epidemie, klęski głodu i pożary. Wprawdzie w 1723 r. Łęczna uzyskała nowe przywileje targowe i przeniesiono tu nawet z Lublina targi na konie i bydło, jednak nowe przywileje nie zdołały jednak zapewnić oczekiwanego ożywienia a groźne pożary w latach 1746 i 1761 doprowadziły miasto do ruiny. Dopiero gdy w 1766 r. ówczesny właściciel miasta, biskup płocki Hieronim Szeptycki uzyskał od króla Stanisława Augusta Poniatowskiego przywilej na nowy dwutygodniowy jarmark na Św. Idziego i potwierdzenie danych przywilejów — jarmarki łęczyńskie urosły do rangi międzynarodowych. Ściągali na nie kupcy z najdalszych stron: Ukrainy, Mołdawii, Niemiec i Austrii. Do niewielkiej Łęcznej liczącej w 1797 r. zaledwie 1510 mieszkańców przybywało w czasie jarmarków kilkanaście tysięcy ludzi, a na oba jarmarki bożocielny i jesienny przypędzano prawie 30 tys. wołów i 10 tys. koni. O łęczyńskich jarmarkach pisał nawet Ignacy Krasicki a Jan Piotr Norblin utrwalił je na swoim obrazie „Foire de Lenczna”.

W XIX w., na skutek upadku Rzeczypospolitej, walk niepodległościowych, wytyczania nowych dróg handlowych i linii kolejowych które ominęły miasto oraz pożarów, które w 1846 i 1881 r. zniszczyły całą zabudowę jego centrum, jarmarki łęczyńskie straciły swój międzynarodowy charakter, a Łęczna już nie powróciła do dawnej świetności. W XX w. Była tylko jednym z wielu wegetujących miasteczek Lubelszczyzny.

Dopiero odkrycie w rejonie Łęcznej złóż węgla kamiennego i rozpoczęcie budowy Lubelskiego Zagłębia Węglowego spowodowało od połowy lat siedemdziesiątych przyspieszony rozwój 3-tysięcznego miasteczka. Miasto, liczące obecnie około 23 tys. mieszkańców, od stycznia 1999 r. pełni funkcję stolicy nowo utworzonego powiatu łęczyńskiego.

Ziemski powiat łęczyński obejmuje sześć gmin: Cyców, Ludwin, Łęczna, Milejów, Puchaczów i Spiczyn.



Pierwsze wzmianki o Cycowie pochodzą z 1421 r., zaś nazwa tej miejscowości wywodzi się od produkowanego w niej sukna zwanego „cycem”. Ludność gminy, składająca się z Polaków, Rusinów i Żydów, zajmowała się przede wszystkim pracą na roli. W czasie wojny polsko — bolszewickiej, 16 sierpnia 1920 r. pod Cycowem miała miejsce jedna z największych bitew tej kampanii. O znaczeniu bitwy cycowskiej świadczy fakt jej upamiętnienia na płycie Grobu Nieznanego Żołnierza w Warszawie.

Kolejny przystankiem jest gmina Ludwin. Walory przyrodniczo - turystyczne gminy powodują, że aż 67% jej obszaru objęto różnymi formami ochrony. Rejon miejscowości Jagodno wchodzi w skład Poleskiego Parku Narodowego, natomiast północna część gminy leży w granicach Parku Krajobrazowego „Pojezierze Łęczyńskie” i jego otuliny.

Gmina Ludwin znana jest głównie z walorów rekreacyjnych i ma ugruntowaną pozycję na mapie turystycznej Lubelszczyzny, a nawet kraju. O uroku tutejszych terenów decydują duże ilości łąk, torfowisk, lasów, a przede wszystkim jezior. Jezioro Piaseczno (najgłębsze na Pojezierzu), Łukcze, Zagłębcze i Rogóżno cenione za wysokie walory rekreacyjne, są intensywnie zagospodarowane i rokrocznie odwiedzane przez amatorów kąpeli i sportów wodnych. Jezioro Rogóżno jest rajem dla wędkarzy, którzy złowią tutaj szczupaka, karasia, płotkę, okonia, leszcza, lina, karpia i węgorza. W lasach zaś grzybiarze znajdą borowiki, kozłaki, podgrzebyki, gąski, kurki. W runie występują także jagody, borówki, poziomki i żurawiny.

Puchaczów położony jest w centralnej części powiatu łęczyńskiego. Przełomowym wydarzeniem w powojennej historii gminy był rok 1975, kiedy to decyzją ówczesnych władz rozpoczęto budowę kopalni węgla kamiennego „Bogdanka”, która zapoczątkowała powstanie Lubelskiego Zagłębia Węglowego. Obecnie kopalnia w Bogdance jest jednym z największych zakładów

przemysłowych Lubelszczyzny, a Puchaczów zaliczamy do jednej z najbogatszych gmin samorządowych w kraju.

W okresie od VII do X wieku w Spiczynie istniała osada otwarta. Pierwszy zapis o miejscowości pochodzi z 1383r., gdy jej właścicielem był Hieronim Spiczyński. Miejscowości o najbogatszych rodowodach w gminie to Kijany i Zawieprzyce.

Kjany położone malowniczo na lewym brzegu Wieprza istnieją od początku XI w. Dobra kijańskie kilkakrotnie zmieniały właścicieli. Kijany były gniazdem rodowym Kijańskich herbu Serokomla. W końcu XVIII w. Dobra były własnością książąt Sanguszków. W 1913 r. Lubelskie Towarzystwo Rolnicze Fundacji Erazma Pleińskiego odkupiło część dóbr zakładając tutaj szkołę rolniczą, która istnieje do dnia dzisiejszego pod nazwą Zespołu Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego.

Na prawym brzegu Wieprza leżą Zawieprzyce, będące od dawna siedzibą magnacką. W XVI w. miejscowość należała do Zawieprzańskich herbu Janina, którzy posiadali tu zamek obronny. Kolejnymi właścicielami byli m.in. Firlejowie i Gorajscy. Kolejny właściciel, wojewoda wołyński, utworzył tzw. klucz zawieprski i wybudował barokowy pałac.

W czasie swoich wakacji studenckich bywała tu noblistka Maria Skłodowska — Curie, której rodzina dzierżawiła majątek Ostrowskich, będących właścicielami Zawieprzyc do roku 1945.

Dzieje Powiatu Łęczyńskiego są pełne nagłych zwrotów i historycznych wydarzeń. Bogactwo obyczajów i tradycji przejawia się w wielu dziedzinach życia obecnych mieszkańców tych pięknych terenów. Każdy, kto docenia piękno przyrody, dobrodziejstwo czynnej rekreacji oraz wspaniałą regionalną kuchnię, poczuje się tutaj jak w domu.

Opracowała: Monika Cylińska, SOK.

Bibliografia:

„Powiat Łęczyński” wyd. Starostwo Powiatowe w Łęcznej, 2002



