

ANNA SZPURA

TRADYCJE KULINARNE OBRZĘDY I ZWYCZAJE GMINY STARA KORNICA



Mazowsze.
serce Polski



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Publikacja opracowana przez Panią Annę Szpurę na zlecenie Samorządu Województwa Mazowieckiego
Druk publikacji stanowi nagrodę za zajęcie III miejsca w konkursie na najaktywniejszą liderkę obszarów wiejskich
w Województwie Mazowieckim i jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. Instytucja Zarządzająca Programem
Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Wstęp

Tradycje kulinarne, zwyczaje i obrzędy Kornickie to spuścizna wielu pokoleń. To tu zachodziły skomplikowane przemiany kulturowe. Tereny naszej gminy na przestrzeni kilku wieków należały do różnych województw. W 1520 r. Kornica weszła w skład województwa podlaskiego ze stolicą w Drohiczynie, ale należała już do ziemi mielnickiej. Od połowy XV w. przypada na ok. 100 lat Litwie. Osiedlali się tu zarówno przybysze z Mazowsza, Litwy jak i z południowej i północnej Rusi. Przynosili ze sobą własne, odrębne zwyczaje, język i religię. W rezultacie na terenie Kornicy i pobliskich miejscowości wytworzyła się wspólna kultura, która na całym Wschodnim Mazowszu i Podlasiu nie była tak silna i wyrazista jak właśnie tutaj. Korniczanie nazywani byli Małorusinami podlaskimi lub polskimi. Przemieszani byli ze szlachtą polską, ukraińską tzw. bojarami, Żydami a nawet ludnością pochodzenia niemieckiego. Po III rozbiórce Polski, Kornica znalazła się w zaborze austriackim a od lutego 1832 r. ta część Podlasia była pod okupacją wojsk rosyjskich. W II połowie XX wieku tereny gminy Kornica należały do woj. białskopodlaskiego a w 1999 roku włączono je do powiatu łosickiego województwa mazowieckiego. W czasach przodków gmina nasza liczyła 6 wsi chłopskich, 3 szlacheckie i 1 szlachecko - chłopską.

Z pomocą najstarszych mieszkańców, chciałabym przedstawić wiele elementów tworzących tą charakterystyczną kulturę kulinarną, zwyczajową i obrzędową. Mam nadzieję, że w jakimś małym stopniu udało mi się ocalić od zapomnienia część naszej tożsamości i przekazać ją współczesnym pokoleniom.

Tradycje Kulinarne

Kuchnia na Wschodnim Mazowszu była bardzo ważnym składnikiem tradycji. Była ona zróżnicowana w różnych wsiach gminy Stara Kornica. Zupy stanowiły podstawę w żywieniu ludności wiejskiej w odległych czasach. Przeważały zupy gęste, ponieważ były syte i potrafiły zaspokoić głód. Przyrządzano je z warzyw, mięsa i oczywiście z owoców. W większości wsi gotowano zupy ziemniaczane, grochowe, fasolowe, kapustę, szczawiowe, barszcz buraczany, szary barszcz oraz kapłun. We wsi Szpaki charakterystyczną zupą była tzw. gruszcanka. Jest to zupa z suszonych dzikich gruszek, którą można było jeść samą lub jako dodatek do ziemniaków.

W Wyrzykach przeważały pomidorowa z makaronem, grzybowa, warzywna z baraniną. W Kobylanach zupy z przetartych kartofli tzw. kartoflanki. W Koszówce pojawiały się zupy z komosą, pokrzywą a nawet z brukwią.

W odległych czasach, gdy nie było lodówek, trzeba było radzić sobie w inny sposób. Po świniobiciu, mięso solono i trzymano w glinianych garach lub beczkach. Po 2 tygodniach szynkę obsuszano na surowo nad fajerkami albo pieczono w piecu chlebowym. Wyrabiano kiełbasy z mięsa wieprzowego, które krojono (w Walimie cięto nożycami) i napychano ręcznie w jelita za pomocą szkiełka od lampy nafto-

wej. Kiełbasa była także obsuszana na surowo nad kominem. Jak opowiada pani Maria Walczuk ze Szpak, u niej w domu robiono kiełbasy z wątrobą. Mieszkańcy nazywali ją czasami kiszką z wątrobą (jak napychano ją w grube jelita wieprzowe zw. kaszankowymi). Kiełbasa ta wkładana była po upieczeniu chleba do pieca na wcześniej ułożoną słomę. W późniejszym okresie pieczono ją w blaszkach. W taki sam sposób, czyli na ułożonej słomie pieczono boczek i szynki.

We wsi szlacheckiej Wyrzyki wędliny wędzono w wędzarkach bardzo przemysłnie zrobionych w dymnikach domów mieszkalnych. Szynkę trzymano w soli przez 2 tygodnie, a później 2 tygodnie wędzono ją w kominie. Wędzenie musiało przebiegać według odpowiedniego schematu, którego należało się trzymać. W piecu palono 2 razy dziennie tym samym drewnem przez okres 2 tygodni. Podobnie wędzono kiełbasy. W Wyrzykach bardzo szybko ludność zaczęła budować wolno stojące wędzarnie, pojawił się zawód masarza, który wykonywał różne produkty wędliniarskie m.in. salcesony czy faszzerowaną świńską głowę. We wsiach szlacheckich kultura jedzenia była inna niż we wsiach włościańskich. W Wyrzykach i Popławach w większości domów każdy z domowników miał swoje sztucce i nakrycie na stole, natomiast w Kornicy, Koszelówce i innych wsiach nawet podczas świąt jedzono z jednego talerza. Później to się zmieniło i te różnice zaczęły się zacierać. Kaszanki, kiszki ziemniaczane oraz kaszanka z palonej i mielonej pszenicy, wzbudzały zainteresowanie najbardziej odległych rejonów Polskich.

Najważniejszym zajęciem wiejskich kobiet było pieczenie chleba. Tradycyjny, na zakwasie, popularny był wszędzie; natomiast z czerwonymi burakami, pytlowy, cebulowy, marchewkowy czy „z duszą”, charakteryzował poszczególne wsie. W Koszelówce widać było duży wpływ kultury rosyjskiej, w Szpakach - Litewskiej a w Kornicy - żydowskiej. Wyrzyki natomiast odznaczały się typową kuchnią polską.

Kluski i placki to sama esencja kuchni Kornickiej. Kopytka, duszaniki, kluski mazowieckie, racuchy, placki sodowe na blasze czy placki marchewkowe to przysmaki wielu mieszkańców. Każdy mógł znaleźć coś dla siebie. Dzieci uwielbiały podplomyki.

Wytwarzano różnorodne sery. Ser ziemny, który powstawał ze śmietany z ziołami zakopanej w ziemi na 48 godzin. Po tym czasie uzyskiwano ser, którym smarowało się pieczywo. Oczywiście ser gotowany, twarogi słone i naturalne oraz ser ze słomy. W miejscowościach naszej gminy hodowano owce, z których pozyskiwano mięso, skóry i wełnę. Baraninę pieczono i gotowano. W Szpakach przed zbliżającymi się świętami Wszystkich Świętych, zabijano kilka owiec i przyrządzano różne pyszności, którymi częstowano przybyłych gości. W Walimie na Święta Bożego Narodzenia pieczono śledzie w cieście drożdżowym. Kapustę z mięsem w żeliwnych garnkach czy sadło.

Podstawowym ciastem była bułka drożdżowa, która przyrządzana była w postaci bułeczek nadziewanych, ciasta z serem („obertuch”), „Korowaja” (ciasto weselne), strucli, zawijańców i oczywiście wielkanocnych bab drożdżowych. Dzisiaj mamy metalowe formy do bab wielkanocnych, kiedyś używano do tego donic

z czerwonej cegły. Pieczono także pierniki, mazurki i różnego rodzaju ciastka oraz bankucheny.

Na terenie gminy Kornica suszono wiele warzyw i owoców. Dzikie jabłka i gruszki używane były do kompotów i zup. Suszone jagody dodawano do placków czy bułek drożdżowych. Do zup dodawano suszoną marchew lub zioła.

Zbliżającą się zimą zwiastowały prace związane z kiszeniem kapusty. Do beczek wkładano kapustę szatkowaną lub w główkach. Jak opowiada pani Leokadia Kijanowska, w Walimie do beczki na dno wkładano kapustę w główkach a na nią poszatkowaną. Czyniono tak dlatego, że dłużej pozostawała świeża. Byli smakosze, którzy gustowali w kiszonych liściach kapusty. W Kiełbaskach kiszono jedną beczkę kapusty w główkach a drugą poszatkowaną. W tejże wsi oraz we wsi Wygnanki, dodawano do kapusty całe jabłka. Podobno były bardzo smaczne, a kapusta bardziej aromatyczna.

Uprawa lnu, rzepaku i prosa, była bardzo popularna ale i niezbędna w gospodarstwach rolnych. Z lnu pozyskiwano włókna i siemię lniane, z którego robiono olej. Z rzepaku uzyskiwano olej a z prosa kaszę jaglaną. Kasza ta we wsi Kiełbaski stanowiła ważny produkt kulinarny. Kaszę gotowano ze skwarkami lub z mlekiem. Dawniej kaszę jaglaną podawano nawet na przyjęciach weselnych.

W czasie żniw zabierano ze sobą obiad w pole. Pożywienie to stanowiły jaja ugotowane na twardo, chleb, kartoflaniec, babka ziemniaczana, czy kiełbasa z wątroba.

We wsi Szpaki na wigilię Bożego Narodzenia przygotowywano kiszoną kapustę z grzybami (z zielonkami).

Ludność Kornicka słynęła z niezwyklej gościnności. Zgodnie z przysłowiem „Postaw się a zastaw się”, gdy przyjeżdżali goście, trzeba było pokazać się z jak najlepszej strony, nie licząc z poniesionymi kosztami. Jeszcze jedno przysłowie obrazuje charakter ludności wiejskiej z naszych terenów: „Gość w dom, Bóg w dom”. Zwyczaj ten nie zaginął do dzisiaj.

Ludność tej części Polski pomimo różnych trudnych sytuacji i zdarzeń potrafiła się bawić. Śpiewom i tańcom towarzyszyła degustacja miejscowych trunków.

Podstawowym alkoholem była wódka, którą można było kupić w sklepie, ale i pędzono bimber, wytwarzano wina oraz nalewki.

Lipówka Kornicka, nalewka z czarnej porzeczki, z owoców i kwiatów czarnego bzu, z dzikiej róży czy wino z pszenicy to nieliczne skarby wiejskich piwniczek w naszej gminie.

Po posiłku delectowano się herbatkami z lipy, mięty, suszonych owoców, kawą zbożową lub białą kawą (kawa z mlekiem).

Gospodarze, którzy mieli pszczoły robili kwas miodowy, kwas chlebowy, miody pitne i wiele innych smakołyków np. makagigi.

Podsumowując pragnę zaprezentować receptury, które udało mi się odnaleźć, które przedstawili najstarsi mieszkańcy naszej gminy.

Myślę, że każdy znajdzie tu coś dla siebie, a przede wszystkim pozna trochę zwyczaje kulinarne tej części Mazowsza.

POTRAWY Z ZIEMNIAKÓW

ZIEMNIAKI ZE ŚCIANÓWKI

Zimą, gdy nie było możliwości palić ogniska, ludność wiejska radziła sobie na różne sposoby. Aby było ciepło, palono w ścianówce drewnem. Po wytworzeniu się pewnej ilości węgla drzewnego do ścianówki wrzucano obrane ziemniaki, które piekły się, a zapach unosił się na całe mieszkanie. Potem wyjmowano je, obskrobywano popiołem, krojono na połowę i polewano kwaśną śmietaną.

PRAŻUCHA

ziemniaki 1,5 kg
mąka pszenna 25 dag.
słonina 30 dag.
cebula 1 szt.
sól

Ziemniaki umyć, obrać, ugotować w osolonej wodzie. Po ugotowaniu odcedzić i ugniatać na małym ogniu dosypując stopniowo mąkę, dolewając stopniowo usmażoną słoninę na skwarki z cebulką pokrojoną w drobną kostkę. Ogrzewać ciągle mieszając, aż powstanie jednolita, szklista masa. Wyjąć na talerz i podać z zsiadłym mlekiem.

KLUSKI DUSZANIKI

Ziemniaki umyć, obrać i ugotować w osolonej wodzie. Po ugotowaniu odcedzić, odparować i zestawić z ognia. Dokładnie podusić, w ziemniakach zrobić dołek i wsypać mąkę. Na 2 kg ziemniaków, ok. 25 dag mąki. Przykryć warstwą ziemniaków i odstawić na parę minut, żeby mąka się zaparzyła. Następnie trzeba dokładnie dusić duszakiem do ziemniaków, aż do uzyskania jednolitej masy. Formować kluski w kształcie kulek. Układać na talerze i polewać tłuszczem ze skwarkami. Na drugi dzień, można je odsmażyć na patelni.

TERTUN

1 kg ziemniaków
1-2 cebule
2-3 jajka
3-4 łyżki mąki
pieprz, sól majeranek
kilka plasterków boczku

Obrane ziemniaki i cebule zetrzeć na drobnej tarce, dodać jaja, mąkę, sól,

pieprz i inne przyprawy, wedle smaku. Część boczku kroimy w kostkę, podsmażamy i dodajemy do masy, mieszamy. Resztę plastrów boczku układamy w formie i wylewamy masę ziemniaczaną. Pieczemy ok. 1 godziny. Podajemy z surówkami.

PLACKI ZIEMNIACZANE

Przygotować masę ziemniaczaną tak jak przy tertunie. Na patelni rozgrzać tłuszcz, łyżką nakładać masę, formujemy małe placuszki i szybko smażymy na złoty kolor z obu stron. Podawać ze śmietaną, z cukrem lub z grzybowym sosem.

PLACKI ZIEMNIACZANE PIECZONE NA BLASZE

Przygotować masę ziemniaczaną tak jak przy tertunie. Jedynie mąki wsypać więcej, żeby masa była dosyć gęsta. Gdy blacha na kuchni kaflowej jest dobrze nagrzana, nakładać łyżką masę i często obracać, żeby się nie spaliły. Podawać polane tłuszczem ze skwarkami.

KOPYTKA

Ziemniaki ugotować, wystudzić i przekręcić przez maszynkę do mielenia mięsa. Dodać pszenna mąkę i zagnieść ciasto. Wyrabiać rękami cienkie wałeczki i kroić je na kawałki, prosto lub pod ukosem, wedle uznania. Gotować w osolonej wodzie. Podawać na gorąco, polane tłuszczem ze skwarkami lub na zimno ze śmietaną i cukrem.

PLACKI ZIEMNIACZANE Z CIASTA NA KOPYTKA

Zagnieść ciasto tak jak na kopytka. Wałkować okrągłe placki, smażyć na tłuszczu, na patelni lub piec na blasze.

KRAJANKA PLACKOWA Z MAKIEM

Mak ukurzyć z odrobiną wody i cukru. Placki z ciasta kopytkowego, pieczone na blasze pokroić w paski i wrzucić do makutry. Wszystko dobrze wymieszać.

PLACKI ZIEMNIACZANE Z MARCHWIĄ

Przygotować ciasto jak na kopytka. Dodać utartą na drobnej tarce marchew, odrobinę drożdży i troszkę cukru. Piec na blasze, tak jak placki ziemniaczane, pieczone na blasze.

KLUSKI MAZOWIECKIE

Przygotować ciasto pierogowe. Ziemniaki zetrzeć na tarce, odcisnąć, przygotować jak na tertuna. Ciasto pierogowe rozwałkować, posmarować masą ziemniaczaną i zwinąć w cienki wałek. Kroić na ukos, tak jak przy kopytkach, gotować w osolonej wodzie.

KLUSKI KOPYTKA Z SEREM ZE SŁOMY

Kluski - kopytka ugotować. Na patelni rozgrzać krowie masło, dodać liść laurowy. Masło zrumienić. Liść laurowy wyjąć. Kopytka wyłożyć na talerz, połączyć masłem i posypać utartym serem suszonym w słomie.

DUSZONKA Z ZIEMNIAKÓW

Ziemniaki ugotować w łupinkach. Obrać, pokroić w plastry. Jaja ugotować na twardo i pokroić w plastry. Tak samo w plastry pokroić cebulę. Układać warstwami w garnku. Na spód ziemniaki, potem jaja i cebulę. To wszystko połączyć tłustą śmietaną, posypać solą i pieprzem. Na to można ułożyć kolejną warstwę. Dusić na wolnym ogniu ok. 1 godziny.

KOPYTKA Z MAKIEM

Ugotować kluski - kopytka. Mak sparzyć i przekręcić przez maszynkę lub ukręcić w makutrze. Kluski wymieszać z makiem, można dosłodzić cukrem lub miodem. Jest to potrawa podawana na wigilię.

ZUPY

BARSZCZ BURAKOWY

buraki
fasola
sól
pieprz
warzywa do wywaru
żeberko wieprzowe

Do garnka wlać zimną wodę, wrzucić pokrojone buraki marchew fasolę, wieprzowe żeberka i gotować. Doprawić do smaku solą i pieprzem, zaprawić śmietaną.

SZARY BARSZCZ

żeberka wieprzowe
marchew
cebula
pieprz, sól
mąka pszenna
krew wieprzowa

Do garnka z wodą wrzucić żeberka, warzywa i ugotować wywar. Przepędzić

i postawić jeszcze raz do gotowania. Krew rozmieszać, dodać trochę mąki pszennej. Wywar zestawić z ognia, wlać krew ciągle mieszając aby wszystko dobrze się połączyło. Podawać z pieczywem lub grzankami.

GRUSZCZANKA

*(według przepisu **Pani Marii Walczuk ze Szpak** - jest to postna zupa z dzikich suszonych gruszek)*

Suszone gruszki wrzucić do garnka i ugotować. Po wyjęciu wyciąć środki z ziarnami i ogonki. Ponownie włożyć do garnka i gotować, aż będą miękkie.

Wyjąć, rozmiażdżyć lub zmiksować, następnie wrzucić ponownie do garnka i zagotować. Podawano ją do ziemniaków okraszonych olejem lnianym lub jako zupę owocową. Wtedy dodawano cukier.

KISIEL Z OWSA

Owies zemleć i zalać wodą. Po godzinie odcedzić. Do garnka wlać wodę z owsa, sól, trochę rozczywno chlebowego i gotować na małym ogniu przez 20 minut. Podawano go do ziemniaków.

KAPŁUN

Czerstwy chleb pokroić na kawałki i włożyć do miski. Na patelni rozgrzać tłuszcz ze skwarkami. Cebulę pokroić w drobną kostkę i posypać nią chleb. Polać tłuszczem ze skwarkami, doprawić pieprzem i solą. Zalać gorącą wodą i jeść.

ZUPA Z MARCHWI

25 dag marchwi
1 szt. pietruszki
seler, por
2 dag mąki pszennej
1 litr mleka
2 dag masła
cukier, sól

Warzywa umyć, obrać, pokroić w kostkę i ugotować we wrzącej osolonej wodzie, do miękkości. Wody powinno być tyle, aby warzywa swobodnie mogły w niej pływać. Gdy warzywa są ugotowane, odcedzić je i przetrzeć przez sito, wlać do wywaru. Całość połączyć z mlekiem, dodać zawiesinę z mąki (mąkę rozmieszać z kilkoma łyżkami wody). Wszystko zagotować i zdjąć z ognia, dodać masło i przyprawić do smaku solą i cukrem. Podawać z kawałkami ciasta makaronowego lub z makaronem.

ZUPA PRZTYCZKA

ziemniaki
marchew, pietruszka, por, seler
kostka rosółowa lub kość wieprzowa
sól, pieprz

Wodę wlać do garnka wrzucić warzywa, ziemniaki, kość i gotować, aż wszystko będzie miękkie. Następnie wyjąć warzywa i ziemniaki aby je zmiksować. Mięso obrać od kości i pokroić na drobne kawałki. Wszystko wrzucić ponownie do garnka, doprawić pieprzem i solą. Zagotować i odstawić. Podawać z pieczywem.

BARSZCZ SZCZAWIOWY Z JAJKAMI

mięso z kością
marchew, pietruszka
szczaw
sól, pieprz
majeranek
śmietana
jaja

Do garnka z wodą wrzucić pokrojone warzywa i mięso z kością. Gotować aż będą miękkie. Następnie wrzucić garść posiekanego szczawiu i zagotować. Doprawić pieprzem, majerankiem i solą, podbielić śmietaną. Jajo pokroić na ćwiartki i ułożyć na talerzu, zalać zupą. Podawać z pieczywem.

POMIDOROWA Z MAKARONEM

Z mąki, wody, żółtek zagnieść twarde ciasto, które następnie pokroić na pasczki i ugotować. Do garnka z wodą wrzucić warzywa, mięso wieprzowe i zagotować. Pomidory przetrzeć przez sito i wrzucić do wywaru. Wszystko zagotować, doprawić pieprzem i solą i zabielić śmietaną. Podawać z makaronem.

WĘDLINY I POTRAWY MIĘSNE

KASZANKA Z MIELONEJ PSZENICY

Pszenicę wysuszyć, zmielić zaparzyć gorącą wodą. Dodać sól, pieprz, skwar-ki, krew i wszystko wymieszać. Napychać w wieprzowe jelita, za pomocą szkiełka od lampy naftowej. Piec w piecu chlebowym.

SMALEC DOMOWY I

słonina świeża 1,5 kg (może być solona)
2 szt. cebuli

Słoninę oskrobać z soli, umyć i osuszyć czystą ściereczką. Pokroić w drobną kostkę i przełożyć do rondla. Smażyć z dodatkiem cebuli pokrojonej w ćwiartki, wrzuconej pod koniec smażenia. Cebula powinna być jasnozłota, a skwarki powinny być chrupiące. Po zdjęciu z ognia, smalec należy przecedzić i czysty wlać do kamiennego garnka. Skwarki można wykorzystać do żuru lub do ciastek.

SMALEC DOMOWY II

1,5 kg świeżej słoniny
0,5 kg słoniny wędzonej
0,5 kg kiełbasy
3 szt. cebuli
pieprz naturalny, ziołowy, sól

Słoninę pokroić w drobną kostkę i zemleć w maszynce do mielenia mięsa, wysmażyć jasnozłote skwarki, dodając cebulę pokrojoną w kostkę, zamieszać nie zdejmując z ognia. Dodać zmieloną kiełbasę i przyprawy. Całość wymieszać i po chwili zdjąć z ognia. Po przestudzeniu wlać do słoików lub kamiennego garnka.

GALARETA Z NÓŻEK

4 dorodne nóżki cielęce
2 nóżki wieprzowe
włoszczyzna, cebula
przyprawy korzenne
sól, pieprz
2 białka

Nóżki sparzyć wrzątkiem i zalać zimną wodą. Dodać do smaku przypraw korzennych, włoszczyzny, cebulę i gotować przez 3 do 4 godzin. Po tym czasie oddzielić mięso od kości, pokroić w kostkę, dodać soli i pieprzu. Wywar precedzić dodać 2 białka rozbite z wodą, zagotować i odstawić aby się ustało. Mięso włożyć do miski lub słoika, zalać wywarem precedzonym przez płótno i wynieść w chłodne miejsce.

SZYNKA Z PIECA

Szynkę wieprzową zasolić w garze i zostawić na 3 do 4 dni. Po wyjęciu włożyć do pieca chlebowego (po wyjęciu chleba), na ułożoną wcześniej słomę i piec przez kilka godzin. Gdy dobrze wystygła wynoszono ją w koszu wiklinowym na strych.

BARANINA W CEBULI

Ugotować baranie mięso z kością w lekko osolonej wodzie. Po ugotowaniu obrać od kości i układać warstwami w garnku, na przemian z cebulą pokrojoną w plastry. Doprawić solą i pieprzem. Dusić od 1 do 2 godzin na wolnym ogniu.

WĘDZONE SADŁO

Sadła 2 płaty rozłożyć płasko, natrzeć dobrze ze wszystkich stron solą i pieprzem, zwinąć ciasno w gruby rulon i wędzić przez 6 dni w zimnym dymie. Przechowywać w zimnym miejscu.

ŚWIŃSKI ŁEB FASZEROWANY

(Przygotować całą głowę wieprzową, dobrze oczyszczoną ze szczeciny, z nieuszkodzoną skórą)

Głowę zasolić i odstawić na 2 dni. Z zasolonej głowy usunąć kości, tak aby nie uszkodzić skóry, cały ryj oraz oczy zaszyć. Przygotować farsz: 1.5 kg wieprzowiny, wołowiny lub cielęciny przepuścić przez maszynkę do mięsa, dodać bułkę, jaja, przyprawy jak do kotletów mielonych, 40 dag wędzonego boczku i szynki, 40 dag wymoczonej wątróbki cielęcej pokroić na plastry, 6 jaj na twardo i kilka korniszonów pokroić na ćwiartki. Głowiznę napełnić warstwami tych wszystkich składników wraz z masą kotletową, tak aby wewnątrz głowizny całkowicie się zapełniło. Zaszyć głowiznę od strony szyi, włożyć do gara i zalać gorącą wodą. Dodać kości wyjęte z głowy, włoszczyznę, sól i pieprz, listek laurowy, cebulę i kilka łyżek mocnego octu. Gotować przez trzy godziny licząc od czasu zagotowania się wody. Po ugotowaniu, wyjąć z wody, wystudzić, zdjąć płótno i usunąć nici. Do stołu podawać ozdobioną galareta, którą robimy z waru, w którym gotowała się głowa.

KIEŁBASA SUSZONA

Na 3 części wieprzowiny bez kości przygotować jedną część wołowiny i 1 część słoniny. Mięso pokroić w drobną kostkę, słoninę posiekać. Wszystko dokładnie wymieszać, przyprawiając według smaku solą, pieprzem i angielskim zieleń z dodatkiem odrobiny saletry. Napełniać farszem bardzo ciasno jelita wieprzowe i obsuszać w przewiewnym miejscu, przez 5 do 6 tygodni,

albo powiesić nad fajerkami kuchni węglowej i suszyć przez tydzień. Można przechowywać ją w przewiewnym miejscu przez kilka miesięcy.

KIEŁBASA W SŁOIKU

Świeża słonina 40 dag
wieprzowina bez kości 4 kg
sól, pieprz, gorczyca, czosnek

Mięso zemleć w maszynce do mielenia mięsa wraz ze słoniną. Masę mięsną wymieszać z dodatkiem soli, pieprzu, niewielkiej ilości gorzycy i rozartego z solą czosnku. Gdy masa będzie dobrze wyrobiona, dodać do niej 2 łyżki wody, jeszcze raz wymieszać i przekładać do słoików. Szczelnie zakręcić, po czym gotować w kąpieli wodnej ok. 1 godziny. Po ugotowaniu słoiki wyjąć i wynieść w chłodne miejsce na 24 godziny, po upływie tego czasu ponownie gotować przez ok. 1 godzinę, następnie powoli wystudzić i przenieść do przechowywania w chłodne i ciemne miejsce.

WĘDZONE ŻEBERKA

5 kilogramów żeberek pociąć na kawałki, zmieszać z 0,5 kg soli, 2 dag przypraw korzennych (pieprz, ziele angielskie, liście bobkowe) i mieszaniną tą dobrze natrzeć żeberka. Włożyć je następnie do oczyszczonego i osolonego żołądka wieprzowego. Żołądek zaszyć, posolić z wierzchu i zostawić w przewiewnym miejscu, aby obsechł i wędzić w zimnym dymie, przez 4 dni. Żeberka wędzone tym sposobem, używane były jako dodatek do zupy szczawiowej, grochowej, kapuśniaku lub barszczu grzybowego.

POŁĘDWICA WIEPRZOWA

5 do 6 kg. schabu bez kości
20 dag soli
1 dag saletry
1 dag ziela angielskiego i pieprzu

Mięso zamarynować (mięso natrzeć dobrze solą zmieszaną z saletrą i przyprawami, włożyć do kamiennego gara, nakryć mięso denkiem i obciążyć kamieniem. Marynować przez 12 dni, obracając mięso każdego dnia na inną stronę). Po 8 do 10 dni, schab wyjąć, opłukać, obsuszyć na wietrze, zawinąć ciasno w błonę zdjętą z sadła, osznurować i wędzić w ciepłym dymie przez 4 dni.

SZYNKA Z DYMNIKA

Leżała w marynacie, w solance przez 2 tygodnie. Następnie zawieszano ją w dymniku na specjalnie zrobionym ruszcie i tak wędzono przez 2 tygodnie. Po-tem wynoszono ją na strych w wiklinowym koszu. Podobnie wędzono kiełbasy.

KIEŁBASA Z WĄTROBĄ

3 kg. mięsa wieprzowego (łopatka lub szynka) pokroić na kawałki wielkości 10 do 12 cm i lekko posolić. Odstawić do lodówki na 12 godzin. Mięso wyjąć z lodówki, pokroić w drobną kostkę. Dodać sól, pieprz i pokrojony drobno czosnek. Mięso miesić około pół godziny do chwili gdy zacznie się lepić.

Wątrobę wieprzową ugotować w lekko osolonej wodzie. Gotować tak, aby nie była surowa, ale i nie można przegotować, ponieważ będzie twarda i gorzka. Ostudzić i pokroić w kostkę. Do wymieszanej masy mięsnej, dodać wątrobę pokrojoną w kostkę. Wymieszać, ale nie za długo, żeby nie rozgnieść kawałków wątroby. Na szkiełko od lampy naftowej lub rurkę naciągnąć jelito wieprzowe, zawiązać je na końcu, palcami napełniać rurkę, przez którą masa mięsna przechodzi do jelita, tworząc kiełbasę. Nie napychać zbyt ciasno, bo popęka przy pieczeniu. Kiełbasę układamy w blaszce (kiedyś na słomie w piecu chlebowym). Nakłuwamy co kilka centymetrów patyczkiem. Pieczemy w piecu chlebowym lub w piekarniku.

NAPOJE I NALEWKI

SYROP Z BURAKÓW CUKROWYCH

Buraki krojono w kostkę i gotowano w garnku z wodą. Po jakimś czasie, kawałki buraka należało wyjąć, a syrop gotować, aż będzie gęsty. Syropem słodząco napoje.

NAPÓJ RABARBAROWO - MIODOWY

- 3 łodygi rabarbaru
- 3 szklanki wody
- 2 łyżki miodu

Umyte łodygi rabarbaru, zetrzeć na tarce i wycisnąć sok. Zmieszać z wodą, zagotować i przecedzić. Napój dosłodzić miodem. Podawać schłodzony, a w pole nosić w termosie.

HERBATA LIPOWA Z MIODEM I RABARBAREM

kwiat lipowy 2-3 dag
miód pszczeli 4 łyżki
sok wyciśnięty z rabarbaru ok. 0,5 szkl.
woda 4 szkl.

Kwiat lipowy sparzyć w 1 szkl. wody, odcedzić. 3 szkl. wody zagotować, dodać napar z lipy, sok z rabarbaru i zagotować. Dosłodzić miodem.

HERBATA LIPOWA Z MIODEM I SOKIEM MALINOWYM

kwiat lipy 2-3 dag
miód pszczeli 1 łyżka
domowy sok malinowy 3 łyżki
woda 4 szkl.

Kwiat lipy sparzyć w 1 szkl. wody, odcedzić. Dolać 3 szkl. wrzącej wody, miód i sok malinowy. Całość dokładnie wymieszać i podawać na ciepło.

HERBATA LIPOWA Z MLEKIEM

kwiat lipy 2-3 dag
cukier 8 łyżeczek
woda 1 szkl.
mleka 4 szkl.

Kwiat lipy zalać 1 szkl. wrzącej wody i pozostawić na brzegu pieca na ok. 15 minut. Mleko zagotować, połączyć z odcedzonym naparem lipowym, osłodzić do smaku i podawać na ciepło.

NAPÓJ Z KWIATÓW BZU CZARNEGO

kwiatostany bzu czarnego 6 szt.
Cukier 30 dag.
cytryna lub kwasek cytrynowy
woda 3 litry

Kwiatostany bzu czarnego opłukać, odciąć łodyżki od kwiatostanów, włożyć do dużego, zakręconego słoja, zalać przestudzonym syropem z wody i cukru oraz z sokiem z połowy cytryny. Pozostawić na tydzień w chłodnym miejscu szczelnie zamknięte. Po upływie tego czasu, przecedzić, dodać pokrojoną

w małe kawałki połowę cytryny i niewielką ilość startej skórki cytrynowej. Podawać na zimno.

MLEKO KWAŚNE INACZEJ

Zagotować litr niezbieranego mleka, gdy przestygnie ćwierć litra kwaśnej śmietany rozbić z jednym żółtkiem. Zaprawić ostudzone nieco, ale jeszcze ciepłe mleko, wstawić w piec po chlebie (jeszcze dobrze ciepły) na pół godziny, gdy zaczyna gęstnieć, wynieść do lodowni (piwnicy). Podawać z cukrem i cynamonem lub z solą do gorących ziemniaków.

KWAS JAŁOWCOWY

dojrzałe owoce jałowca 1 litr
cukier do drożdży 2-3 łyżki
drożdże 2-3 dag.
Woda 5 litrów
chmiel
cukier do smaku

Owoce jałowca zemleć w maszynce do mielenia mięsa i zalać 6 litrami wrzącej wody, przykryć i pozostawić na 24 godziny w ciepłym miejscu. Odcedzić i dodać drożdże utarte z cukrem. 0,5 półlitrowego garnuszka chmielu wsypać do naczynia z zimną wodą, zagotować i gotować ok. 0,5 godziny na wolnym ogniu. Wystudzić i połączyć z wywarem z jałowca. Wlać do garnka, przykryć ściereczką, obwiązać sznurkiem na krawędzi garnka i odstawić na 12 godzin w ciepłym miejscu do ponownej fermentacji. Następnie całość precedzić i przelać do butelek, pozostawić wolną przestrzeń w szyjce. Zakręcić lub zakorkować i pozostawić w chłodnym i ciemnym miejscu.

KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW

Zagotować wodę i dodać suszone owoce (śliwki, jabłka, gruszki). Dodać cukier do smaku.

KAWA ZBOŻOWA Z MLEKIEM

zmielone ziarna pszenicy, jęczmienia
cykoria
mleko

Wodę zagotować i wsypać zmielone ziarna, cykorię. Pogotować przez kilka minut i wlać mleko wedle uznania. Pić bardzo ciepłe.

WINO Z LANDRYNEK

paczka landrynek
woda

Landryny zalać przegotowaną wodą i odstawić na kilka tygodni.

WINO Z CHABRÓW

Płatki chabrów zerwać i zalać przegotowaną wodą z cukrem. Po 24 godzinach uzyskać różowy kolor.

WINO Z PSZENICY

*(według przepisu **Pani Kamińskiej z Wyrzyk**)*

5 litrów wody
1,5 kg cukru
5 dag drożdży
1,5 kg pszenicy

Wodę zagotować, zalać pszenicę, wsypać cukier i dobrze wymieszać, na koniec dodać drożdże. Postawić w ciepłe miejsce na ok. 1-1,5 miesiąca, do końca fermentacji. Zlać do butelek i odstawić na 3 miesiące.

PIWO NA PODPIWKU

cukier 60 dag
drożdże 1 dag
woda 10 litrów
podpiwek 1 paczka

Wodę zagotować i wrzucić do wrzątku podpiwek. Gotować około 10 minut, po czym odciedzić na sicie z gazą. Ostudzić. Do szklanki ostudzonego, letniego wywaru dodać drożdże i dokładnie je rozprowadzić, wlać do reszty płynu, dodać cukier, wymieszać, rozlać do butelek. Pierwszy dzień w ciepłym miejscu, potem do chłodnego pomieszczenia. Spożywać po 4 dniach.

WARZONKA

miód pszczeli 3 łyżki
cytryna 1 szt.
spirytus 300 g
cukier 10-15 dag

woda 2 litry
cynamon, goździki

Z cukru sporządzić karmel o jasnozłotej barwie. Dodać do niego sok z cytryny, miód, zmielone przyprawy korzenne wedle smaku oraz wodę. Wszystko dokładnie wymieszać, do chwili rozpuszczenia się karmelu, zagotować i zdjąć z ognia. Do wrzącego w emaliowanym garnku płynu, bardzo ostrożnie wlać spirytus, zamieszać czystą drewnianą łyżką. Podawać na gorąco.

LIPÓWKA KORNICKA

Kwiaty lipy zebrać w słoneczny dzień. Zalać je w słoju lub butelce, spirytem lub wódką. Odstawić na 10 dni, co jakiś czas potrząsając. W tym samym czasie zrobić nalewkę miodową z 0,5 litra wódki i 1-2 szkl. Miodu. Odstawić na 10 dni. Po 10 dniach, zlać alkohol z kwiatów lipowych i połączyć go z nalewką miodową. Dokładnie wymieszać.

CIASTA

PIERNIK Z MARCHWI

50 dag mąki pszennej(żytniej)
3 dag masła
35 dag cukru kryształu
2 jaja
40 dag marchwi
łyżeczka cynamonu
łyżeczka goździków
5 dag karmelu z cukru
0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
masło do wysmarowania formy

Marchew umyć, oskrobać i zetrzeć na drobnej tarce. Wycisnąć sok. Do soku z marchwi dodać przesianą mąkę, zmieszana uprzednio z sodą oczyszczoną, następnie dodać żółtka utarte z cukrem, stopione masło, przyprawy zmielone lub utłuczone i przesiane oraz karmel. Całą masę starannie utrzeć. Ubić pianę z białek, dodać do wyrobionej masy, lekko wymieszać. Masę wylać do formy wysmarowanej tłuszczem. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku ok. 1 godziny. Po wyjęciu z piekarnika i wystygnięciu, placek wyłożyć na stolnicę. Można go przełożyć kwaśną marmoladą.

CIASTKA SMALCOWE

2 kostki smalcu
0,5 l kwaśnej śmietany
1 cukier waniliowy
1 małe opakowanie proszku do pieczenia
mąki ile się wygniecie
marmolada do przykładania

Ciasto zagnieść i delikatnie rozwałkować. Wykrawać kwadraty. Na kwadraty nakładać marmoladę i ścisnąć przeciwne rogi. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

PIERNIK BABUNI ZWANY TYGODNIKIEM

6 jaj
2 szkl. cukru
1 przyprawa do piernika
1 kg mąki
2 łyżki sody oczyszczonej
0,5 kg. miodu

Śmietana
2 szkl. śmietany krowiej
0,75 szkl. cukru pudru

Jaja ubić z cukrem. Mąkę wymieszaną z sodą i przyprawą do piernika, dodać jaja ubite z cukrem, miód. Zagnieść ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na 7 - 10 dni. Po tym czasie ciasto podzielić na 3 części i piec w blaszkach. Upieczony piernik może leżeć nawet 0,5 roku i będzie nadal świeży. Piernik przekroić na połowę i przełożyć śmietaną ubitą z cukrem.

BANKUCHEN

*(według przepisu **Pani Pomagruk**)*

25 dag masła
25 dag cukru
7 jaj
5 dag migdałów
15 dag mąki pszennej
10 dag mąki ziemniaczanej
2 łyżki rumu

laska wanilii
tarta bułka

Cukier utrzeć z masłem na pulchną masę, dodać kolejno po jednym żółtku, zmielone migdały, wanilię, rum, zmieszane i przesiane mąki. Po wyrobieniu masy dodać ubitą pianę. Blaszkę dobrze nasmarować masłem i oprószyć tartą bułką. Do blaszki wlać 4 łyżki ciasta i równomiernie rozprowadzić. Wstawić na 5 minut do piekarnika. Na upieczoną warstwę wlać dalsze 4 łyżki ciasta i rozprowadzić. Piec 5 minut. Czynność tę powtórzyć aż do zużycia całej ilości ciasta. Po upieczeniu i ostudzeniu ciasta, na drugi dzień połączyć polewą cytrynową.

PIERNIK NA SKWARKACH

miód naturalny 50 dag
mąka 120 dag
skwarki 30 dag
cukier 40 dag
jaja 8 szt.
Soda 2 łyżki
Kakao 3 dag
przyprawa do pierników

Miód rozgrzać z cukrem w rondlu, dodać zmielone skwarki, przyprawę do piernika i wystudzić. Masę przełożyć do miski. Do chłodnej masy dodać przesianą mąkę, sodę, kakao i całe jaja. Całość dokładnie wymieszać i pozostawić w chłodnym miejscu na 4 dni. Po upływie tego czasu nałożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę i wypiekać w piecu chlebowym lub piekarniku w temperaturze 200 stopni.

KARTOFLANIEC

20 dag kartofli ugotowanych i przekręconych przez maszynkę
25 dag masła albo 15 dag smalcu trochę soli
20 dag cukru
2 żółtka
0,5 łyżeczki sody oczyszczonej mąki ile się wygniecie (ok 0,5 kg)
dowolny zapach

Wszystkie składniki wymieszać i piec w piecu chlebowym lub w piekarniku.

PLACKI I INNE RÓŻNOŚCI

PLACKI Z „MUCHAMI”

mąka żytnia
sól
woda
suszone jagody

Zagnieść ciasto z żytniej mąki soli i wody. Na koniec dodać suszone jagody, formować małe placuszki i piec na blasze wiejskiego komina. Po upieczeniu podawać ułożone w misce i polane tłuszczem ze skwarkami lub syropem z bu-raka cukrowego.

LEGUMINA

Kasza z prosa (jaglana) gotowana z mlekiem. Podawano ją dawniej na przyjęciach weselnych w Kobylanach.

NALEŚNIKI STAROKORNICKIE

ciasto:
1 szkl. mleka
0,5 szkl. wody
2 żółtka
3 dag masła roztopionego
mąki tyle, żeby ciasto było lejące

Połączyć wszystkie składniki i dodać pianę z białek. Rozpaloną patelnię rozgrzać, smarować skórką od słoniny. Naleśniki mają być cienkie.

Ser zemleć, dodać 3 żółtka, utrzeć z 3 łyżkami cukru, dodać wanilii. Serem smarować naleśniki, składać w trójkąty i smażyć na masełku. Podawać z kwaśną śmietaną.

PLACKI NA BLASZE SODOWE

Przygotować kwaśne mleko, dodać do niego trochę sody i wymieszać. Następnie posolić i dodać mąkę. Ciasto ma być takiej konsystencji żeby dało się robić placuszki. Placki te kłaść na oczyszczonej blachę. Podczas pieczenia szybko obracać żeby się nie przypaliły. Podawać z masełkiem.

KAPUSTA ZAPIEKANA Z MIĘSEM

Do żeliwnego garnka wkładać kapustę kwaśną lub słodką przyprawioną pieprzem, solą i ziołami. Do tego wrzucano mięso wieprzowe pokrojone w kostkę. Garnek zalepiano szczelnie ciastem chlebowym i wstawiano do pieca chlebowego. Po upieczeniu jedzono razem ze skorupką z chleba zalepiającego garnek.

JAJA FASZEROWANE

Jaja ugotować na twardo w osolonej wodzie. Po wystygnięciu przekroić wzdłuż na połowę ostrym nożem. Ze skorupki wydłubać część jaj, tak aby skorupki nie popękały. Jaja drobno posiekać, dodać zrumienioną, pokrojoną w kostkę cebulę, pokrojony szczypiorek, maselko, sól i pieprz do smaku. Starannie wyrobić. W skorupki wkładać farsz, smażyć na tłuszczu, namoczone w jajko i tartą bułkę.

SER ZIEMNY

śmietana z krowiego wiejskiego mleka
sól
zioła

Śmietanę lekko osolic i dodać zioła. Wlać do lnianego worka i zakopać w czarnej ziemi na głębokość 30 cm na 24 do 48 godzin. Po tym czasie wyjąć i można smarować pieczywo.

SER ZE SŁOMY

ser biały twarogowy
kminek
sól

Ser rozgnieść widelcem z solą i kminkiem bardzo dokładnie aby nie pozostały grudki. Uformować gomółki i suszyć zawinięte w słomie. Słomę dokładnie ułożyć, zwinąć w jednym końcu, włożyć gomółkę sera i związać słomę u dołu. Powiesić w przewiewnym miejscu aby wysychł. Gdy już będzie gotowy trzeć na tarce na kanapki lub posypać kluski.

PRZECHOWYWANIE MIĘSA I WYROBÓW MIĘSNYCH

1. SPOSOBY MIELENIA MIĘSA

1.1. Solenie na sucho

Do zapiekowania suchego, nadaje się każdy rodzaj mięsa – wołowina, wieprzowina, baranina, a także i drób – kaczkę, gęsi. Mięso dobrze zapiekowane na sucho jest bardzo trwałe. Można go przetrzymać przez dłuższy czas, nawet przez kilka miesięcy w stanie zupełnie nadającym się do spożycia, zwłaszcza w lodowni.

Sól do pekowania trzeba uprzednio uprzyżyć. Patelnię lub inne naczynie napełnione solą stawia się na ogniu i nagrzewa, ciągle mieszając, do czasu aż sól zacznie trzeszczeć. Do ostudzonej soli dodaje się saletrę i przyprawy mniej więcej w stosunku na 8 kg mięsa ¼ kg soli, 7 g. saletry, 7 g. pieprzu, 7 g. ziela angielskiego, 7 g. liści bobkowych, trochę majeranku, kolendra, goździki oraz czosnek do smaku. Wszystkie przyprawy rozdrabnia się i miesza z solą i saletrą.

Tak przygotowana mieszaniną wciera się starannie w każdy kawałek mięsa, ze wszystkich stron. Po posypaniu dna beczułki cienką warstwą samej soli lub mieszaniną soli z przyprawami przystępuje się do układania kawałków mięsa. Mięso trzeba układać szczerlnie, do siebie przylegającymi warstwami, przesypując każdą warstwę mieszaniną. Napełnione do samej góry naczynie pozostawia się w pokojowej temperaturze przez 3 dni, przekładając każdego dnia kawałki mięsa z dołu na górę.

Po trzech dniach mięso jeszcze raz przekładamy w naczyniu warstwami również bardzo szczerlnie przylegającymi do siebie, przesypując solą, tak aby pomiędzy poszczególnymi kawałkami mięsa nie było pustego miejsca.

Następnie należy beczułkę szczerlnie zamknąć denkiem i brzegi denka zalać lakiem, aby uniemożliwić dostęp powietrza. Zamkniętą beczułkę wynosi się do zimnej piwnicy na tak długo, jak to jest potrzebne. Beczułki dobrze zamknięte można przechowywać bez obawy zepsucia mięsa, przez kilka miesięcy. Po otwarciu beczułki mięso musi być zużyte w ciągu 2 do 4 tygodni. Po wyjęciu mięso w razie potrzeby wymoczyć. Mięso solone na sucho jest twardsze niż mięso solone na mokro, bardziej słone, ciemniejsze, lecz jest bardzo odporne na zepsucie, ponieważ zawiera mniej wody.

Mięso solone na sucho, nawet po długim przechowywaniu, nadaje się na wędlinę, zwłaszcza wędzone na zimno.

1.2. Solenie na mokro

Polega na ułożeniu kawałków mięsa w naczyniu i zalaniu go solanką sporządzoną z soli, saletry i przypraw korzennych. Sposobem tym soli się zwy-

kle mięso na potrawy lub wędzonki. Solanką (na 10 kg mięsa) przygotowuje się i na 5 litrów wody bierze się 250 g. soli, 20 g. saletry, po czym wszystko się zagotowuje, dodając przyprawy. Zalewę precedza się, wlewa do naczynia z mięsem przeznaczonym do zapiekowania (mięso musi być ułożone warstwami szczelnie do siebie przylegającymi), tak aby było całkowicie pokryte zalewą. Na mięso kładzie się denko i kamień. Temperatura solanki powinna być nie wyższa niż 10C. Mięso trzeba co pewien czas przekładać. Jeżeli pojawi się na solance piana, mięso należy wyjąć, beczkę wymoczyć, wymyć, solankę przegotować z dodatkiem soli lub sporządzić nową.

1.3. Solenie mieszane

Polega na natarciu mięsa mieszaniną soli i przypraw na sucho, a następnie na zalaniu go zalewą. Szynek pekluje się w ten sposób, że na 7 kg. mięsa bierze się 300 g. drobno utłuczonej soli (wyprażonej) i naciera się mocno szynkę natartą uprzednio czosnkiem. Następnie układa się szynkę do garnka, przykrywa denkiem, odstawia, a następnego dnia zalewa się ją solanką. Solankę przygotowuje się z 3 l wody, 160 g. soli, 5 g. kolendry, 10 g. saletry, 20 g. cukru, 4 listków bobkowych, 20 ziaren pieprzu, 2 ząbki czosnku i 3 goździki. Po przygotowaniu i studzeniu solanki zalewa się nią mięso i pozostawia na 20 dni. Peklowanie szynki można przyspieszyć przez wstrzykiwanie do mięśni solanki, a następnie zalanie jej solanką. Czas peklowania skraca się do 7 dni.

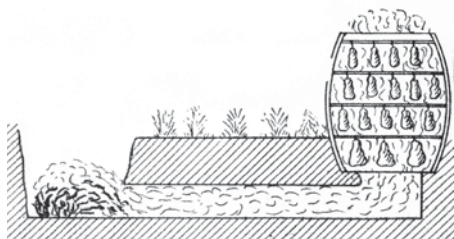
2. WĘDZENIE MIĘSA

Wędzenie jest obok solenia jednym z najdawniejszych sposobów utrwalania mięsa i wyrobów mięsnych. Trwałość mięsa wędzonego zwiększa się dlatego, że podczas wędzenia następuje częściowe wyparowanie wody, a ponadto dlatego, że dym, który w większym lub mniejszym stopniu przenika we wszystkie tkanki mięsa, ma właściwości konserwujące (bakteriobójcze). Konserwujące znaczenie wędzenia zwiększa się jeżeli wędzeniu poddaje się mięso spalone.

Wędzenie przetworów mięsnych powoduje więc odwodnienie mięsa, obesuszenie, odkażenie powierzchni, a częściowo i jego głębszych warstw. Wskutek wędzenia zmienia się barwa, smak i zapach mięsa. Na powierzchni mięsa wędzonego wytwarza się warstwa zasklepiająca pory i utrudniająca wskutek tego przenikanie powietrza i drobnoustrojów do wnętrza wędzonego produktu. Smak i zapach wyrobu mięsnego po uwędzeniu stają się przyjemne i apetyczne.

Wędzenie odbywało się w wędzarniach, które można było urządzić w rozmaity sposób.

W Koszelówce jak i w większości wsi gminy Kornica, gdzie gospodarstwo dysponowało podwórzem albo ogrodem, można było urządzić wędzarnię z beczki drewnianej, bez dna i wieka, do której dym doprowadzało się kanałem z ogniska znajdującego się w odległości ok. 2 m.



We wschodnich rejonach kraju spotykało się specjalnie wybudowane drewniane, wysokie wędzarnie. Po dzisiejszy dzień w gospodarstwach można zobaczyć wędzarnie tego typu, które są nadal wykorzystywane do wędzenia wędlin „własnej roboty”.

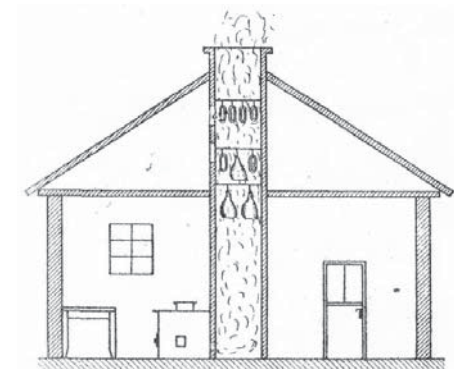
Stopień i rodzaj oddziaływania dymu w wędzarni jest różny i zależy w pierwszym rzędzie od temperatury i czasu wędzenia, od wilgotności i gęstości dymu oraz rodzaju wędzonego produktu i drewna użytego do wytwarzania dymu.

Rozróżniamy dwa rodzaje wędzenia: zimne i gorące.

Wędzenie gorące podzielić można na wędzenie w dymie ciepłym i wędzenie w dymie gorącym.

Wędzenie w dymie ciepłym odbywa się w temp. od 23 - do 45C, w czasie od 4 do 48 godzin. Dym może być rzadki lub gęsty, w zależności od potrzeby. W dymie ciepłym wędzi się wędzonki półtrwałe, wędzonki gotowane oraz pewne rodzaje kiełbas półtrwałych.

Wędzenie w dymie gorącym trwa znacznie krócej niż wędzenie zimne – od 50 minut do 2 godz. (przy czym



W Wyrzykach bardzo dobre wędzarnie robiono w przewodzie kominowym.

przeprowadza się go w trzech fazach). Temperaturę w wędzarni oraz gęstość dymu trzeba tak uregulować przez zwiększenie lub zmniejszenie dostępu powietrza do ogniska, aby:

- w I fazie nastąpiło tylko obsuszenie wędliny w temp. około 40C w czasie od 10 do 40 minut, przy czym powinno się ono odbywać prawie bez dymu lub w dymie bardzo rzadkim,
- w II fazie nastąpiło właściwe uwędzenie w temp. ok. 30C, w czasie od 30 minut do 1,5 godz., najpierw w dymie rzadkim, a później w gęstym,
- w III fazie nastąpiło powierzchniowe opieczenie kiełbas w dymie gorącym w temp. około 80C, w czasie 10 do 20 minut.

Sposób taki ma zastosowanie do kiełbas tzw. parzonych i wędzonych, które zwykle przechodzą jeszcze jedną fazę, a mianowicie po uwędzeniu w dymie gorącym poddawane są jeszcze parzeniu w wodzie w temp. ok. 80C, w czasie od 20 do 30 minut, a następnie ponownemu wędzeniu w dymie ciepłym.

Dawniej powszechnie stosowana była inna metoda wędzenia – wędzenie połączone z jednoczesnym pieczeniem zastępującym parzenie. Wyróżnia się trzy fazy:

- I faza – wędzenie w dymie rzadkim w temp. od 50 do 60C, wędzonka wtedy obsycha i zabarwia się na żółto,
- II faza – powierzchniowe przypieczenie w temp. 85 do 90C w czasie 2 do 4 godzin,
- III faza – całkowite upieczenie (również i wewnątrz) w temp. od 70 do 75C, w czasie od 3 do 10 godzin.

Wyroby wędzone tym sposobem są smaczniejsze od wędzone gotowanych, bardziej kruche i ładniej pachną, lecz straty wagowe są o wiele większe niż przy gotowaniu, gdyż dochodzą do 30%.

Przy wędzeniu gorącym wędliny zawieszają się w wędzarni znacznie niżej niż przy wędzeniu zimnym. Przy każdym wędzeniu wędliny powinny być rozwieszane na kijach w ten sposób, aby nie stykały się ze sobą.

Wędzenie zimne (w zimnym dymie – temp. od 16 do 22C) ma zastosowanie do wędzenia wędlin przeznaczonych do dłuższego przechowywania, tzw. wędlin trwałych – kiełbasy surowe, połędwice i innych.

Przy wędzeniu zimnym, ognisko powinno zaledwie lekko tlić się, a przetwory mięsne powinny być zawieszane w dużej odległości od ogniska (wysoko). Ognisko sporządza się w ten sposób, że najpierw układa się większe kawałki drewna, rozpala się je, a gdy się dobrze rozpala, zasypuje się ognisko mokrymi trocinami. Mokre trociny lub wióry stosujemy w tym celu, aby wytworzyć większą ilość dymu, a ponadto, aby dym ten był tzw. zimny i wilgotny. Dym suchy do wędzenia zwłaszcza zimnego nie nadaje się, gdyż powoduje szybkie wysychanie wędliny, co utrudnia przenikanie dymu do głębszych warstw produktu. W wytworzonym obfitym i zimnym dymie wędzi się mięso lub przetwory przez dwie godziny dziennie, po czym ognisko wygasza się, ale mięso lub przetwory pozostawia się w wędzarni. Czas wędzenia zimnego może trwać od 3 do 14 dni, a niekiedy nawet dłużej. W ten sposób w ciągu całego czasu wędzenia dym przenika stopniowo coraz głębiej do wnętrza wyrobu wędzonego, nadając mu smak, zapach i uodporniając go przed zepsuciem. Przy zimnym wędzeniu ognisko powinno znajdować się nie bezpośrednio pod wędzonymi przetworami, lecz z boku.

Ogólnie do wędzenia używa się drewna drzew liściastych. Najlepiej do tego celu nadaje się drewno dębowe, bukowe, olchowe, wiązowe, z drzew szpilkowych używać można jałowca.

Drewno drzew iglastych nie nadaje się do wędzenia, gdyż zawiera żywicę, która paląc się nadaje wędlinom posmak terpentyny i pokrywa powierzchnię czarną, lepką, brudzącą sadzą. Nie nadaje się do wędzenia drewno spróchniałe i spleśniałe.

Zależnie od użytego do wędzenia drewna otrzymuje się odmienne zabarwienie wędlin i odmienny nieco ich smak. Zabarczenie ciemnożółte aż do ciemnobrązowego nadaje wędlinom dym z drewna olchowego, zabarczenie jasne – dym z drewna bukowego i dębowego, dym z jałowca daje zabarczenie ciemne oraz charakterystyczny smak i zapach. Wędzenie dymem z jałowca stosowane jest prawie zawsze do kiełbas trwałych.



Piernik Babuni zwany Tygodnikiem



Piernik Babuni zwany Tygodnikiem



Kielbasa z wątróbką z Kornicy



Kluski Duszaniki



Placki sodowe pieczone na blasze



Placki ziemniaczane pieczone na blasze



Kornickie Jaja Faszerowane

3. CHŁODZENIE

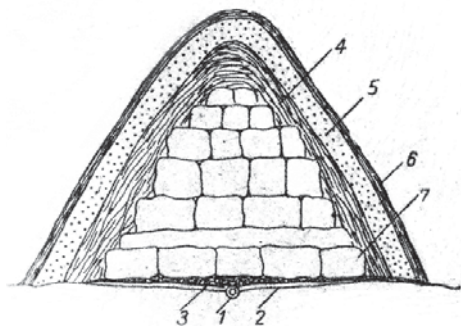
Najbardziej skutecznym sposobem przechowywania mięsa i produktów mięsnych jest chłodzenie i zamrażanie. Obecnie technika jest tak rozwinięta, że na rynku pojawiają się coraz nowsze urządzenia chłodnicze i zamrażarki.

Kiedyś produkty mięsne przechowywane w piwnicach lub tzw. lodowniach. Były to magazyny gospodarskie, w których przechowywane na okres lata lód naturalny zmagazynowany zimą.

Zmagazynowanie lodu w okresie mrozów w większej lub mniejszej ilości nie przedstawiała specjalnych trudności. Lód naturalny (rzeczny, stawowy, itp.) zgromadzono wówczas, gdy grubość tafli lodu była największa, a więc w styczniu i lutym.

Najstarsi mieszkańcy naszej gminy jeszcze pamiętają wyjazdy saniami, na rzekę Bug, po kostki lodu do lodowni.

Na magazyn lodu należało przeznaczyć miejsce suche i w miarę możliwości zacienione. Najtańszym i najprostszym sposobem przechowywania lodu jest jego zakopcowanie. Miejsce magazynowania należy uprzednio splantować robiąc dwa spadki do środka, wzdłuż podłużnej osi magazynu. W miejscu zetknięcia się spadków układało się dreny o średnicy 15 centymetrów. Całą powierzchnię pokrywało się następnie warstwą ubitego żużlu, tłuczeniem ceglanym lub żwirem. Na tak przygotowanym podłożu kładło się warstwę chrustu, na którym układało się równo wyrąbane bryły lodu.



Prymitywny magazyn lodu

- 1 - dren, 2 - żużel, 3 - chrust,
4 - słoma, 5 - ziemia, 6 - słoma, 7 - lód

Szparry między bryłami wypełniało się lodem drobno tłuczonymi (mocno ubijając), a każdą warstwę lodu polewało się wodą po to, aby wszystkie bryły lodu po zamrożeniu połączone były w jedną całość.

Po ułożeniu lodu kopiec pokrywało się warstwą słomy (trzciny, igliwia, plew, suchych liści) o grubości ok. 60 cm, a następnie warstwę ziemi o grubości ok. 30 cm. Przy układaniu lodu w przyzmię, na 1m² powierzchni magazynowało się od 2 ½ do 3 m³ lodu. Ubytek lodu wskutek tajania – przy dobrze zabezpieczonej lodowni – nie powinien wynosić więcej niż

40% przez cały sezon. Mięsa nie można było przechowywać bezpośrednio na lodzie, lecz w naczyniach na czystych deskach, itp.

4. KRÓTKOTRWALE SPOSOBY PRZECHOWYWANIA MIĘSA

Na krótki okres konserwowało się mięso za pomocą środków zawierających składniki bakteriobójcze, jak np. ocet – kwas octowy, kwaśne mleko lub serwatka – kwas mlekowy, pokrzywa – kwas mrówkowy, chrzan, cebula, czosnek – tzw. fitoncydy zabijające bakterie, itp.

Przechowywanie w liściach chrzanu

Mięso obkładano dokładnie czystymi, świeżo zerwanymi liśćmi chrzanu, następnie owijano papierem pergaminowym i umieszczano w chłodnym miejscu.

Przechowywanie w chrzanie struganym

Umyć dokładnie 2-3 korzenie chrzanu, zastrugać na cienkie wióry, obłożyć mięso ze wszystkich stron wiórkami, owinąć w papier pergaminowy i umieścić w chłodnym miejscu.

Przechowywanie w cebuli i czosnku

Mięso nacierano mocno czosnkiem, powierzchnię mięsa smarowano olejem jadalnym, wkładano do garnka, obkładano ze wszystkich stron surową cebulą pokrojoną w krążki i umieszczano w chłodnym miejscu. Sposobem tym najlepiej konserwowało się wołowinę, koninę, baraninę, i dziczyznę, gdyż pod wpływem soku cebulowego i czosnkowego mięsa te kruszały.

Przechowywanie w liściach pokrzywy

Płukano świeże liście pokrzywy, obsuszano, obkładano nimi mięso, zawijano w papier pergaminowy i umieszczano w chłodnym miejscu.

Przechowywanie w kwaśnym mleku

Mięso wkładano do garnka, zalewano kwaśnym mlekiem lub serwatką i umieszczano w chłodnym miejscu.

Przechowywanie w zalewie octowej

Przygotowywano zalewę w sposób następujący:

1 litr przegotowanej osolonej wody zmieszać z 1 litrem octu spirytusowego 6%, dodać przyprawy korzenne i całość zagotować. Mięso obkładano cebulą, zalewano zimną zalewą i umieszczano w chłodnym miejscu.

Na terenie naszej gminy stosowano jeszcze inne metody przechowywania mięsa:

Przechowywanie szynki niewędzonej

Po zasoleniu ściągnąć z powierzchni szynki wilgoć za pomocą noża, zanurzyć kilka razy we wrzącej wodzie, obsuszyć na wietrze i przechowywać w przewiewnym chłodnym, suchym miejscu. Przed użyciem wymoczyć przez kilka godzin.

Jeżeli szynkę przechowywano przez kilka miesięcy, to przed użyciem należało ją zawinąć w płótno i zakopać w średnio wilgotnej ziemi na 3-4 godziny.

Suszenie surowych wędlin

Po zrobieniu kiełbasy wieszano się na kijach nad kominem lub piecem w celu obsuszenia. Po obsuszeniu wynoszono na strych w wiklinowych koszach i stawiano w przewiewnym miejscu.

Przechowywanie wędlin w życie

Wędliny dobrze uwędzone układano w beczce, przesypując je warstwami suchego żyta. Na dno beczki oraz na górną warstwę wędlin należało również wsypać żyta. Kontrolowano wędliny raz na miesiąc. Jeżeli żyto stawało się wilgotne zsypany je i suszono na słońcu. Wędliny obsuszano i ponownie zapakowywano do beczki. Beczkę ustawiano w chłodnym, przewiewnym i suchym miejscu.

PRZECHOWYWANIE OWOCÓW I WARZYW

KOPCOWANIE

Na kopce wybierano suche miejsce – najlepszy był grunt piaszczysty. Najpierw kopano płytkie rowki o głębokości 20 cm i na marchew szerokości 50 cm, na kapustę 1,20 m. Do kopcowania wybierano warzywa zdrowe, średniej wielkości, kapustę o zwężonych, twardych główkach. Marchew układano w kopcu warstwami, przysypując każdą suchym piaskiem, z kapusty usuwano pierwsze liście i układano ją w rowku korzeniami do góry, następnie zasypywano suchym piaskiem.

Kopce okrywano warstwą słomy grubości 20 cm, a następnie przesypywano ją ziemią. W marcu lub kwietniu kiedy słońce przygrzało, można było kopce odkryć. Świeża, soczysta marchew doskonale smakowała i mogła być dodatkiem do śniadań szkolnych dla dzieci. Świeżą kapustę zużywano na surówki, do zup i jako dodatek do potraw z kapusty kiszzonej, która o tej porze była już kwaśna i sama nie bardzo nadawała się na kapuśniak czy bigos. Zmieszana ze słodką kapustą jest bardzo smaczna.

KONSERWOWANIE

Do najczęściej stosowanych sposobów konserwowania zaliczamy:

1. Pasteryzację przetworów w naczyniu zamkniętym

Butelki, w jakich konserwowało się owoce, mogły być różne – najlepiej do tego celu nadawały się butelki hermetycznie zamykane po wodach gazowanych. Jeśli takich nie było używano butelki po winie lub piwie, które miały szerokie otwory,

żeby owoce można było łatwo do nich nakładać i wyjmować. Do zamykania tych butelek potrzebne były dobre korki i lak lub parafina. Do konserwowania tym sposobem nadawały się owoce drobne i porzeczki, agrest, czarne jagody, wiśnie, czereśnie, borówki. Owoce do konserwowania powinny być zdrowe i świeże. Do butelek nakładano owoce potrząsając butelką, żeby jak najwięcej owoców się w niej zmieściło. Butelki hermetycznie zamykane, przykrywano korkiem, nie zamykając go, butelki inne lekko zakorkowywano wygotowanym korkiem, nie zaciskając. Następnie wstawiano butelki do kotła wyłożonego słomą lub sianem, którym należało je również poprzekładać. Nalewano do kotła tyle wody, żeby sięgała do $\frac{3}{4}$ wysokości butelek, kocioł przykrywano i ogrzewano, aż do zagotowania, a następnie gotowano na wolnym ogniu mniej więcej przez 30 minut. Po tym czasie należało kocioł odstawić, wyjmowano butelki, korki hermetycznie zamykano, inne korki należało wcisnąć, a po ostygnięciu butelek zalakować lub zaparafinować. W tym celu rozpuszczano lak lub parafinę w blaszce i do gorącej zanurzano główki, żeby całkowicie lak uszczelnić.

Z warzyw w butelkach pasteryzowano szczaw, pomidory i rabarbar w postaci miazgi. Zamiast butelek do pasteryzowania używano słoiki - weki. Napełniając wek należało pozostawić wolną przestrzeń mniej więcej 2 cm od górnego brzegu słoika, aby ogrzewany produkt rozszerzając się nie wypchnął uszczelki i nie uszkodził przez to hermetycznego zamknięcia. Po napełnieniu weka zakładało się uszczelkę, sprawdzając, czy przylega ona szczelnie do brzegu słoika, następnie przykrywało się przykrywką i zaciskało sprężyną. W słojach wekach można było konserwować kompoty z owoców, ale również można było w nich konserwować owoce w całości bez cukru, przeciery owocowe czy warzywne. Owoce krojono lub wrzucano w całości, zalewano zalewą z 1 litra wody i 20-40 dag cukru i zagotowywano.

KOMPOT Z CZARNYCH JAGÓD

Jagody starannie przebrać i przesypać cukrem w ilości 20 dag na 1 kg jagód, wymieszać i pozostawić jakiś czas, aby puściły sok. Następnie nałożyć do słoja, zalać wydzielonym sokiem, zamknąć i pasteryzować.

Można również przyrządzić kompot zalewając jagody w słoikach słodzoną zalewą. Na litrowy słoik 15-18 dag cukru.

SZCZAW PASTERYZOWANY

Na wiosnę lub po sianokosach, kiedy szczaw odrastał zrywano młode listki bez ogonków. Oczyszczano, płukano i obsuszano. Następnie szczaw przepuszczano przez maszynkę do mięsa z siatką o dużych oczkach. Otrzymywano miazgę, solono według upodobania (2 dag soli na kilogram), podgrzewać, aby usunąć z wnętrza pęcherzyki powietrza, na gorąco nakładano do weków, butelek i pasteryzowano.

2. Kwaszenie

Do kwaszenia używano kapustę, ogórki, buraki, pomidory, grzyby. Kwaszono je w beczkach (najlepiej z drzewa twardego – jak dąb, brzoza, buk), w garnkach kamiennych lub szklanych słojach. Ten sposób utrwalania warzyw i owoców nie wymagał specjalnych urządzeń i mógł być stosowany w każdym gospodarstwie domowym.

KWASZONA KAPUSTA

Na 100 kg kapusty bierzemy 2 kg soli. Możemy również dodać marchew, żurawiny, kminek, cukier (w ilości 25 dag na 100 kg). Oczyszczoną i poszatkowaną kapustę mieszać partiami z solą i cukrem, a następnie z pokrojona na plasterki marchwią (kminkiem czy żurawiną), wkładać do beczki wyłożonej liśćmi kapusty i ubijać. Na powierzchnię kapusty położyć kawałek wygotowanego płótna, denko i kamień.

KWASZENIE GRZYBÓW

Do kwaszenia nadają się wszystkie gatunki grzybów jadalnych, zdrowych i świeżych. Należy je umyć, obgotować przez 5-10 minut. Obgotowane grzyby układa się w kamiennym garnku lub drewnianej beczce, soli (na 1 kg grzybów 2-3 dag soli), przykrywa się czystym, wygotowanym płótnem i przyciska. Grzyby powinny być pokryte sokiem, jeżeli jest go mało, to należy dodać wody przegotowanej z solą, licząc 3 dag soli na 1 litr wody. Z kwaszonych grzybów można robić doskonałe sałatki, dusić je, smażyć, itd.

3. Suszenie

Suszenie owoców, warzyw i grzybów jest prostym i tanim sposobem utrwalania ich na dłuższy okres. Suszyć można na słońcu, nad kuchnią (dawniej w piecu chlebowym) lub piekarniku kuchennym.

Suszenie na słońcu jest najprostsze. Do suszenia powinno się używać sit. Można je zrobić samemu zbijając ramki z listewek drewnianych i obijając je siatką lub rzadką tkaniną. Przy suszeniu na sitach otrzymuje się susz czysty, równomiernie ususzony, nie spalony, o równym zabarwieniu. Należy pamiętać, że susze łatwo chłoną z otoczenia wszelkie zapachy, dlatego suszenie kiedyś należało przeprowadzać z dala od obór, śmietników i innych miejsc brzydko pachnących.

Podczas suszenia w piecu chlebowym lub piekarniku kuchennym trzeba było zostawiać drzwiczki nieco uchylone, aby para ulatniająca się z produktów mogła znaleźć ujście. Do suszenia potrzebna jest bowiem nie tylko odpowiednio wysoka temperatura, lecz również ciąg powietrza, który usuwałby parę wodną zbierającą się nad produktami suszonymi. Brak przepływu powoduje zaparzenie się suszu, który wtedy traci właściwości – barwę i smak. Przy suszeniu w za wysokiej temperaturze, zwłaszcza owoców zawarty w nich cukier karmelizuje się,

wskutek czego susz ciemnieje.

Na kilka godzin przed gotowaniem susz należy namoczyć w ciepłej wodzie i w tej samej wodzie go gotować. Susz wrzucony od razu do wrzącej wody staje się twardy, łykowaty i niesmaczny.

Z owoców można suszyć jabłka, gruszki, śliwki, czarne jagody, maliny, dereń, czarną porzeczkę, dziką różę i tarninę. Z warzyw natomiast najczęściej suszono zieloną pietruszkę, liście selera, koperek, pory, lubczyk, pokrzywę i inne.

4. Solenie

Ten sposób konserwowania może mieć zastosowanie tylko do tych warzyw, które dodaje się do potraw w niedużych ilościach, solić możemy np. koperek. W tym celu dobrze umyte i osączone z wody liście kopru układamy w garnku kamiennym, przysypując solą i przyciskając. Nasolony koper przykryć czystym wygotowanym płatkami płótna i przycisnąć tak jak kapustą, żeby puścił sok.

5. Utrwalanie cukrem

Do przetworów słodzonych należą syropy (soki słodzone), marmolady, powidła i konfitury. Powidła robiono z porzeczek, ze śliwek, jeżyn, rabarbaru, aronii, berberysu, agrestu, truskawek, malin wiśni, z dzikiej róży. Dżemy z tych samych owoców, a także z derenia, jarzębiny i rajskich jabłuszek.

6. Utrwalanie octem

Marynaty są to przetwory z grzybów, warzyw i owoców, zalane mocnym octem, który je konserwuje. Marynować można chrzan, grzyby, ogórki, dynię, śliwki i inne.

OBRZĘDY I ZWYCZAJE

WESELE I ZWYCZAJE Z NIM ZWIĄZANE

SWATY

Kiedyś o wyborze przyszłej żony dla swego syna decydowali wyłącznie rodzice. Młodzi potrzebowali pozwolenia obu rodziców. Rodzice dokonywali ze swojej rodziny, z sąsiadów lub znajomych tzw. „rajka”, z którym omawiali sprawę ożenku. Oczywiście musiał to być mężczyzna sprytny, rozsądny, cieszący się dobrą opinią.

Zgodnie ze zwyczajem „rajko” brał ze sobą pół bochenka chleba zawiniętego w biały lniany obrus i wódkę lub pieniądze, i z tym udawał się do rodziców młodej w takim czasie, aby znajdowali się w domu. Przyniesiony chleb miał przynieść szczęście. Po wejściu do chaty „rajko” mówił: „Niech będzie pochwalony Jezus Chrystus”, domownicy odpowiadali: „Na wieki wieków amen”.

Następnie oznajmiał cel przybycia mówiąc, że został wysłany od takiej to a takiej rodziny i takiego chłopca, który chciałby się ożenić z ich córką. Dalsze uzgodnienia odbywały się w toku długiej rozmowy przy butelce wódki.

Rodzice młodej mówili: „Niechaj przyjdzie, my go zobaczymy i z nim się zapoznamy”.

Młody przyjeżdżał poznać dziewczynę i jej rodziców. Jeżeli spodobał się jej rodzinie przyjeżdżał ponownie z „rajkiem” i rodzicami i dokładnie ustalono inne sprawy, a przede wszystkim to, ile posagu wniesie ze sobą dziewczyna, który stanowiła m.in. ziemia.

Jeżeli natomiast nie doszło do ugody wówczas strony rozchodziły się najczęściej w dobry sposób.

ZARĘCZYNY

Zaręczyny organizowane były zazwyczaj w soboty, ponieważ wtedy młodzi „nieśli na zapowiedzi do księdza”. W zależności od zamożności przyszłych domów weselnych, przyjęcie w domu pary młodej wyprawiano mniejsze lub większe, ale najczęściej na jeden lub dwa stoły.

O zaręczynach wiedziała cała wieś i dlatego pod oknami domu, w którym odbywało się przyjęcie stało wielu ciekawskich ludzi.

Gdy młody pochodził z innej wsi żądano od niego wódki jako okupu za dziewczynę.

Uczta przebiegała w dużym hałasie, podczas której delektowano się wieloma specjałami kornickiej kuchni, m.in. łamanym na kawałki suszonym serem.

Tradycją było oblewanie przez młode osoby lub dzieci zewnętrznej strony domu rozpuszczoną w wodzie kredą, której nigdy nie brakowało w Kornicy. Wczesnym rankiem w niedzielę domownicy mieli dodatkowy kłopot, bo zmuszeni byli czym prędzej zmywać, zanim ludzie zaczną iść do Kościoła.

Niekiedy zdarzało się i tak, że rozebrany na części wóz wciągnano na strzechę stodoły, którego zdjęcie przysparzało potem nie mało kłopotu.

SPRASZANIE GOŚCI

Goście na wesela byli proszeni już na dwa tygodnie przed uroczystością, podczas trwania trzech zapowiedzi, które ksiądz proboszcz ogłaszał w kościele, z ambony, w kolejne niedziele.

Panna młoda spraszła gości wraz ze swoją panną druhną, chodząc pieszo o ile było blisko, a jeśli trzeba było jechać gdzieś dalej, wtedy woził wozem starszy brat lub „drużbant”, czasami saniami, w zależności od pory roku. Konie musiały być dobre, jednej maści, zawiązując dla fasonu ogony, siedzenia z oparciami, zaścielone pięknymi wzorzystymi dywanami pochodzącymi z własnego wyrobu. Z daleka widać było, że to jedzie młoda. Obie panny były bardzo podobnie ubrane, czasami trudno było rozpoznać która z nich to panna młoda, a która druha.

Jeżeli chodzi o pana młodego, ten spraszał swoich gości w towarzystwie drużny i drużbanta. Zimową porą wszyscy ubrani byli w krótkie ładnie wyszywane malowane kozuski wykonane przez miejscowych kuśnierzy. Sanie już z daleka było słycać przez dzwoniące janczary, które przyciągały na drogę mieszkańców wsi.

Sanie te były specjalnie zdobione różnymi okuciami wykonanymi przez miejscowych kowali i przeważnie malowane na kolor czerwony, brązowy albo ceglasty.

Młody i Młoda po wejściu do mieszkania kłaniali się głęboko każdemu z domowników, a także obcym, którzy w tym czasie byli obecni, nie tylko można było pominąć nikogo i należało prosić o błogosławieństwo słowami:

-Proszę o błogosławieństwo.

- Niech Bóg Cię albo Was błogosławi – odpowiadali domownicy.

Domownicy spodziewali się tego, kiedy młodzi będą prosili na wesele i przygotowywali dla nich poczęstunek. Wszyscy chcieli z młodymi wypić alkohol przy tej okazji, a tym nie wypadało odmówić i czasami proszenie kończyło się bardzo szybko, gdy mieli „słabą głowę” do alkoholu.

Dawniej był taki zwyczaj, że panna młoda starała się być grzeczna, postępować bardzo rozważnie od dania pierwszej zapowiedzi aż do ślubu. Wierzono bowiem, że takie zachowanie będzie zapowiadało szczęśliwe życie małżeńskie.

PRZYGOTOWANIE DO WESELA

Wesela dawniej w Kornicy zaczynały się przeważnie we wtorki i trwały trzy dni aż do czwartku. Zależało to od tego kiedy kończyły się zapowiedzi. Jeżeli kończyły się w niedzielę trzeba było ze ślubem poczekać do środy.

W przygotowaniu uroczystości brały udział kobiety z rodziny i sąsiadki. W bardziej odległych czasach były to starsze kobiety tzw. kumy, które przygotowywały całe przyjęcie i ubierały pannę młodą.

Pożywienie ludności wiejskiej zmieniało się wraz ze wzrostem stopy życiowej mieszkańców wsi, rozszerzaniem asortymentu produktów pochodzących z własnego gospodarstwa i możliwościami zakupów artykułów oferowanych przez przemysł spożywczy.

Z wyrobów mięsnych wyrabiano takie wędliny jak: kiełbasa, salceson, ka-

szanka tzw. kiszka – najczęściej z kaszy gryczanej, ale i z prażonej pszenicy, kiełbasę z wątrową. Gotowano mięso, oddzielano od kości i krojono na kawałki i postawiono na stoły.

Z potraw gotowano: barszcz burakowy, kapustę, kaszę, galaretę z różek oraz rosół podawany do białego pieczywa. Wypiekano chleb i różne bułki drożdżowe z serem (obertuch) lub z makiem.

W przeddzień uroczystości przy domu weselnym gromadziło się pełno dzieci i młodzieży, które z ciekawością zaglądały do okien (niekiedy przez to zimową porą uszkadzając zagaty), oczekując na tzw. korowaje, czyli na małe pieczone z pszennej mąki bułeczki, ozdobione na wierzchu różnymi wzorami. Na jednych były ozdoby w kształcie szyszek, gałązek i inne.

Trzeba przyznać, że chociaż był to skromny upominek, to jednak dla dziecka sprawiał wielką radość i rodził w sercu zaufanie do całego domu, do ludzi w nim żyjących, bo przecież to były czasy, kiedy w wielu domach dzieci widziały bułkę tylko kilka razy w roku, tj. w czasie świąt.

W Kornicy był taki zwyczaj, że dzień przed ślubem pieczono jednego dużego korowaja, którego ozdabiano podczas tzw. „tańca korowaja”. Kobiety stawiały na środku izby taboret lub stolik z korowajem wokół którego tańczyły śpiewając piosenki. Z reguły były to dwie pieśni, podczas których co jakiś czas zatrzymywały się i przyklejały ozdoby wcześniej przez siebie wykonane, korowaj był ozdobiony tak jak zdążyły go udekorować kobiety.

Oto przyśpiewki jakie śpiewano przy pieczeniu korowaja w języku kornickim:

*A u naszej peczy,
Zołotyje peczy,
Załoto sia roztopiło,
Korowaj przytopiło.*

*U nas okna mihajut
A ławy dryhajut,
A Pecz rechacze
Bo korowaja chce.*

*U nasz oho hospodara
Hołoweńka kędzierawa,
On hołoweńku rozczesze
I horyłki prynese.*

*A też ta Tekla
Sama korowaje prekła,
Na warowi siedziała
Korowaje chładziła,*

*Żeb chłopcy ne wchopili
Za oknom ne dzielili.*

*Korowaju, Korowaju
No na tebe kosztu treba,
Koreć muki pszenicznej
I ceber wody zdrojowej,
I kalinońki zielonej.
I kalinonka nadzielona
I młoda Marysia zasmucona.*

*Kiedy Korowaj wsadzono
już do pieca śpiewano:*

*Oj de sia de sia podziała
Marysina mationka,
Czom ona ne ide, oj oczom ne przyjde
Korowaja żegnati.*

Gdy matka żyła, wówczas na te słowa zaśpiewane wedle zwyczaju przychodziła i żegnała korowaj wsadzany do pieca, a gdy matka młodej już nie żyła, wówczas

wszystkie kobiety żałośnie płakały, że matka już nie przyjdzie pożegnać korowaja.
Po wyjęciu korowaja z pieca kobiety nadal śpiewały:

*Wżeśmo sie obrobili
Korowaj wsadzili,
A samy sia obladałte
Nam korowaja dajcie.
Korowaj nasze ciasto
Wezite bez misto,
Wezione przez rynek
Stelisia jak barwinok.*

Jak kawaler chodził do panny,
przed weselem, dawniej
koleżeństwo mu śpiewało:

*I. Kiedy Janku pojedziesz
Po zagumieniu przez wieś.
Po zagumieniu pojedę
Do swej Marysi po radę.
II. A cóż tam będzie za rada
Kiedy najmiłsza nie gada.
Oj będzież ona gadała
Kiedy przyjeżdżać kazala.*

Inna pieśń weselna:

*I. Siadła pszczołka na jabłoni
I zapylila kwiat,
Po co żeś mnie moja miła
Zawiązała ten świat.
II. Jam ci światu nie wiązała
Zawiązał ci go ksiądz,
Jam cię tylko pokochała*

*Tyś mnie nie musiał wziąć.
III. Jam ci pięknie ubierała
Pięknie nosiła się,
A tyś myślał, że ja ładna
I tym uwiodłam cię.
IV. W lesie grzyby, w stawie ryby
W leszczynie orzechy,
Oj nie będziesz mój miły
Mieć ze mną pociechy.
V. Oj cyganko powiedz dla mnie
Z tych czarnych kart,
Za ile lat, miesięcy, dni
Opuszczę ja ten świat.
VI. Murarzyku zamuruj mi
Moje czarne oczy,
Żeby one nie widziały
Gdzie mój miły kroczy.*

Tuż przed ślubem
pannie młodej śpiewano:

*I. Oj kołem, kołem słońce zachodzi,
Młoda Kasieńka za mąż wychodzi.
II. Za mąż wychodzi rękę podnosi,
I Pana Boga o błogosławieństwo prosi.
III. Oj Boże Boże daj dobrą dołę,
Bo ja już idę w ciężką niewolę.
IV. W ciężką niewolę, w ciężkie kajdany,
O Boże, Boże, Boże kochany.*

ŚLUB

W tym dniu zaproszeni goście ucztowali w domu młodej (goście młodej), jak i w domu młodego (goście młodego).

Tuż przed ślubem pan młody przyjeżdżał ze swymi gośćmi do młodej. Starsza drużna młodego po przyjeździe do przyszłej żony, przywoziła na białej chusteczce wianek wity z mirtu zielonego, przystrojony białą wstążką i dawała go dla rodziców młodej. Teraz następował moment, kiedy drużbami młodego i młodej targowali się o wianek. Na oczach gości dochodzili do porozumienia. Drużny przypinały drużbantom białe kokardki dla kawalerów po lewej stronie marynarki, a żonatym po prawej.

Przed odjazdem do ślubu rodzina młodej stawiała do ukłonu na rozścielonym w tym celu dywanie.

Młoda zalewając się łzami klękała trzykrotnie przed rodzicami całując ich i dziękując za wychowanie po raz ostatni, podobnie rodzeństwu, przeprasząc ich za wszystko co było złego między nimi. To samo czynił młody, który dziękował za jej wychowanie. Za trzecim razem gdy młoda przyklękała, matka kładła na jej głowę na welon wianek i przypinała go agrafką do welonu.

Odległość od kościoła decydowała czy szło się pieszo czy jechało saniami lub wozami.

Tuż przed odjazdem konie strojono różnokolorowymi wstążkami wykonanymi z bibuły bądź też materiału. Po przyjeździe od ślubu młodych witali na progu weselnego domu rodzice młodej i młodego – chlebem, solą i wódką (tak jest i po dzisiejszy dzień).

Młodzi mocząc usta w kieliszkach z wódką (lub wypijając zawartość), resztę wylewali za siebie (czasem bito kieliszki na szczęście), całowali chleb (kawałek próbowali z solą). Rozpoczynała się uroczystość weselna, podczas której śpiewano różne pieśni.

I. Koło młyna rozmarynom

Krzaczek nie tykany,

W ogródeczku rozmaryjan

Gdzie się stroją panny.

II. Rozmaryjan i lelija

To pachnące ziele,

Nie rozmawiaj grzeszna panno

Z kawalerem śmielej.

III. Bo kawaler, bo kawaler

Boga sie nie boi

Rączkę ściska w twarz całuje

O duszę nie stoi.

IV. Rączki ściska w twarz całuje

I do Boga wdycha,

Zajrzyj, zajrzyj, w jego serce

W nim nadzieja licha.

Pieśń przed odjazdem młodej

*do ślubu (podana przez **Panią***

Marię Walczuk z Nowych Szpak):

Ref: Oj siadajże, oj siadajże kochanie moje

Bo już nic nie pomoże płkanie twoje,

Płkanieczko nie pomoże

Para koni stoi w wozie pozakładane.

Oj nie będę, oj nie będę

Jeszcze siadała,

Bo ja jeszcze swojej matce

Nie dziękowała.

Ref: Oj siadajże, ...

Dziękuję ci moja matko

Wychowałeś tak jak jabłko

Teraz nie będziesz.

Ref: oj siadajże, oj ...

Dziękuję Ci mój ojciec

Wychowałeś mnie jak słońce

Teraz nie będziesz.

Ref: oj siadajże, oj ...

Dziękuję Ci moja siostrzo

Że chodziłaś koło mnie ostro

Teraz nie będziesz.

Ref: oj siadajże, oj ...

Dziękuję wam moje progi

Żem pobiła nieraz nogi

Teraz nie będę.

Ref: oj siadajże, oj ...

Dziękuję wam moje ściany

Co wisiał wianek ruciany

Teraz nie będę.

Jak kawaler z Kornicy wziął

pannę młodą z sąsiedniej wsi

Nosów – Korniczanki na weselu śpiewały:

I. Korniczanka jedna Nosowianka druga,

Stańcie obie razem która mi się uda.

II. Nosowianka stała zaraz się udała,

Korniczanka poszła oczki zapłakała.

III. Oczki zapłakała rączki załamała,

O Boże mój Boże czemu ja źle się udałam.

IV. Kornickim panienkom

proszę ładnie zagrać,

A wszystkie nosowskie do stodoły zagnać.

V. Do stodoły zagnać dać im przebieranki,

Niech się nie mieszają między korniczanki.

Jak kucharki roznosiły jedzenie
na stoły weselne śpiewały:

I. Pijecie pijecie a nam nie dajecie,

Na Boga zważajcie choć kieliszek dajcie.

II. *Kieliszek braciszek, gorzałeczka siostra,*

Rączka przyjaciółką co do gęby nosła.

Kiedy dostały do wypicia wódkę śpiewały:

A kto nie wypije tego we dwa kije,

Łupu cupu tego we dwa kije.

Za stołem śpiewano:

I. Mamoż moja mamo

Czego wy płaczecie

Oddaliście za mąż

Teraz żałujecie.

II. Było nie oddawać,

Było nie żałować

Było mnie mamusi

Koło siebie chować.

III. *Oj kwitła ja kwitła*

Jak biała lilija,

Wyjdę ja na pole

Wiater mną powija.

IV. *Powiewaj powiewaj*

Wietrze południowy

Wywiewaj wywiewaj

Moje myśli z głowy.

V. *Moje myśli z głowy*

Moje pomyslenia

A gdzie się zadziało

Moje pocieszenie.

VI. *Czy na koniu jedzenie*

Czy piechotą chodzi

Ty mnie młodzusięńki

Z Rurutu wywodzisz.

Po skończonym weselu śpiewano:

I. Oj boli mnie głowa od samego czoła,

Mówiła mi mama połóż się synowa.

II. *Jeszczem się nie kładła i spać nie myślała,*

Wstawaj że synowa, jużes się wyspała.

Warto jeszcze wspomnieć, że kiedyś na weselu jadło się drewnianymi łyżkami z jednej miski. Wyjątkiem była wieś Wyrzyki, gdzie jedzono każdy z gości ze swojego talerza.

W trakcie wesela odbywały się oczepiny, podczas których zdejmowano młodej welon z wiankiem i nakładano czepek.

Przy zdejmowaniu wianka śpiewano:

I. Mój wianeczku lamentowy

Nie spadajże z mojej głowy.

Nie spadajże do niedzieli

Jak przyjadą przyjaciele.

Po zdjęciu wianka:

I. Włożyli mi takie sito

Co przyleci przez nie żyto.

II. *A w tym sicie białe nici*

Będę nosić całe życie.

Podczas oczepin dawano parze młodej pieniądze, ponieważ nie było w zwyczaju niesienia prezentów. Kwoty te miały ponieść koszt poniesiony na wesele.

W najbliższą niedzielę po weselu odbywały się poprawiny.

ANDRZEJKI

W Kornicy w wigilię Św. Andrzeja młodzież wróżyła sobie w następujący sposób:

Lanie wosku na wodę – z odlanych figów i kształtów przepowiadano sobie najbliższą przyszłość. Szczęście miała ta panna, której z wosku wylała się obrączka, zapewniające szybkie zamążpójście.

Liczenie sztachet w płocie na pewnym odcinku. Licząc powtarzano słowa: „pora nie pora” i tak do samego końca. Jeżeli na ostatniej sztachecie wyszło „pora” to oznaczało zamążpójście, natomiast „nie pora” oznaczało jeszcze długie panieństwo.

Liczenie porąbanych „skałek” drewna – „para” na końcu zapewniała pannie wieczne szczęście.

Przy każdej z wróżb powtarzano:

„Andrzejku, Andrzejku, ja na ciebie len sieju,
Daj mnie znać, z kim go będę rwać (albo ślub brać)”.

Układanie pantofli panienek do tzw. „kopańki”. Kopańka to naczynie wydłubane z części grubego drewna służące do mieszania ciasta. Kopańkę wyściełano jakimś materiałem, wkładano pantofle i potrząsano, który pantofel wypadł pierwszy, ta panna miała się spodziewać najwcześniejszego wyjścia za mąż z tych wszystkich.

Niektóre z tych wróżb stosuje się do dnia dzisiejszego, ale większość popadła w zapomnienie.

BOŻE NARODZENIE

Podczas świąt Bożego Narodzenia tradycje są prezentowane w sposób szczególny, jest to bowiem najpiękniejsza uroczystość w ciągu całego roku. Zbliżanie się tych właśnie świąt napełnia ludzkie serca nadzieją, a umysły zadumą.

Każdy z nas przeżywa je na swój sposób, ale tradycja gości w każdym domu i na każdym wigilijnym stole.

Świąteczne zwyczaje z przed wielu lat przedzierają się przez nowoczesność i współczesność naszego życia. Przypominają nam o tym kim jesteśmy, skąd pochodzimy i co możemy przekazać swoim dzieciom. Pięknie były przed laty w Kornicy świąteczne zwyczaje, o których dzisiaj należy przypominać, kultywować je i przekazywać młodszemu pokoleniom.

Świąt Bożego Narodzenia w szczególności oczekiwali dzieci, a młodzież już kilka tygodni przed zbliżającymi się świętami, czyniła pilne i staranne przygotowania do kolędowania z gwiazdą, szopką i żłobkiem, a dawniej również z koniem i kozą.

Dorośli przygotowywali się do ról „Z Herodem”, szyjąc dość kosztowne stroje, a dziewczęta dumaly nad tym, aby jak najlepiej wypaść jako „Krakowianki”.

Stroje szyto zazwyczaj w mieszkaniu jednego z uczestników kolędowania. To tam uczono się śpiewać kolędy i swoich ról. Wkładano w to wszystko dużo serca

i poświęcano mnóstwo czasu angażując nawet starsze osoby.

W tradycji naszej wsi kolęda oznaczała same święta Bożego Narodzenia, prezenty dawane dzieciom oraz żyto zawierające w swych kłosach ziarno, wnoszone w dzień Wigilii wraz z pewną ilością pachnącego siana związanego chustą do domu (chaty).

Dawniej wielkość tej Kolendy zależna była od tego ile pola posiadał gospodarz i jak wielki był jego majątek. Gdy wchodziło się do chaty, a w rogu widać było Kolendę wielkości snopa żyta, świadczyło to o tym, że gospodarz jest zamożny.

W latach, gdy byłam dzieckiem Kolenda była już wielkości garści zboża. Wykonana była z najładniejszych kłosów żyta ułożonych względem siebie wraz ze źdźbłami. Przewiązywano w kilku miejscach takim samym zbożem, ucinając je równo u dołu. Kolendę przygotowywał gospodarz domu w ciągu dnia przed wieczorem wigilijnym. Do chaty Kolendę wnosił najmłodszy lub najstarszy członek rodziny wraz z gospodarzem. Było już tak w zwyczaju, że po wejściu do izby z Kolendą mówiło się: „Winszuję was Kolendą”, na co gospodyni oczekująca jej nadejścia odpowiadała słowami „Dziękujemy” lub „Bóg zapłać. Po wniesieniu jej do chaty stawiało się ją w kącie izby na tzw. zydlu, gdzie stała choinka, a przy niej kładło się siano. Przed wigilijną wieczerzą gospodyni brała część przyniesionego siana i kładła je na stół pod lniany biały obrus. Reszta natomiast leżała na swoim miejscu przez cały okres świąt, a po nich karmiono nim zwierzęta domowe. Kolenda w innych miejscowościach gminy nosiła nazwę „król”.

Pierwsze wzmianki o choince i jej ubieraniu w Kornicy pojawiały się dopiero od I-ej wojny światowej. Choinka stała się rozweseleniem świąt, szczególnie dla małych dzieci. Pachnące żywicą świerki dodawały uroku i czyniły święta magicznymi, zdobiąc wnętrza kornickich chat. Obecnie choinkę można kupić bez problemu, natomiast dawniej trzeba było dużo zachodu, aby zdobyć drzewko wigilijne. W tym celu zbierało się najczęściej po kilku chłopców albo też starszych mężczyzn, ruszając nocną porą do dworskiego lasu, aby z ogromną ostrożnością wykraść parę drzewek. Trzeba było wracać do domu okrężną drogą, ponieważ zostawione na śniegu ślady mogły doprowadzić leśniczego do sprawy.

Choinę ubierało się w dzień Wigilii przed kolacją. Po ubraniu choinki zaszadano do wspólnej postnej wieczerzy. Podzieliwszy się opłatkiem spożywano potrawy wcześniej przygotowywane przez gospodynię. Najczęściej były to śledzie, karp, kluski z makiem, smażone grzyby, kapusta i oczywiście kompot z suszonych owoców. Potraw miało być 12, ale w trudnych czasach bywało różnie.

Mniej więcej na dwa tygodnie przed Bożym Narodzeniem wykonywano gwiazdę, którą ozdabiano kolorowym papierem i bibułą. Do budowy gwiazdy brano tzw. „obiecankę”, tj. starą obręcz z rzeszota, w której wycinano 6 kwadratowych otworów na rogi, aby potem blask zapalanej wewnątrz gwiazdy świeczki, rozjaśniał również rogi. Na stronie frontowej wykonanej z kilku kolorów papieru, naklejane były również ozdoby takie jak: księżyc, gwiazdeczki, aniołki, świerki i inne. Zakończenie każdego rogu stanowił pajak wykonany z kolorowej bibuły. Dla lepszego przepuszczania światła, papier był smarowany olejem.

Kolędowanie trwało od Bożego Narodzenia aż do Trzech Króli. Rozpoczęto się ono zwykle po południu i trwało przez kilka godzin. Jeden z kolędników szedł do każdego domu i pytał domowników słowami: „Przyjmiecie z gwiazdą?”, podczas kiedy reszta oczekiwała na dworze. Gdy mieszkańcy wyrazili zgodę wtedy wszyscy szli do chaty, zdejmowali czapki, zapalali świeczkę wewnątrz gwiazdy, zaczynali śpiewać kolędy. Noszący gwiazdę w czasie śpiewania kolęd cały czas ją obracał, tak że ona się kręciła.

Po zakończeniu kolędowania otrzymywano zapłatę i dziękowano słowami:

*„Za kolędę dziękujemy,
Szczęścia zdrowia wam życzymy,
Ażebyście długo żyli,
A po śmierci w niebie byli”.*

Po odśpiewaniu tych słów odchodzono do następnej chaty.

Był dawniej w Kornicy piękny zwyczaj, który zresztą przetrwał po dzień dzisiejszy, dawania swoim dzieciom, a także dzieciom krewnych, tzw. kolęd, czyli pewnych kwot pieniędzy.

Z rękopisu pana Franciszka Zańko: „W latach mojej młodości ze żłobkiem w Kornicy chodziło 4-ch żołnierzy – pastuszków i anioł. Łącznie 5 osób. Anioł ubrany był w białą komżę i srebrną koronę, a każdy z pastuszków posiadał na głowie wysoką czapkę wykonaną z tektury i kolorowego papieru, zakończoną wystającym czworokątnym daszkiem, z rogów którego zwisały cztery kolorowe wykonane z bibuły pająki. Na każdej czapce widniały ponaklejane sześcioramienne gwiazdki oraz inne wycinanki. Niektóre ozdoby pochodziły także z opakowań opłatków. Na ubrania żołnierzy – pastuszków nałożone były szerokie pasy z papieru wraz z pasami poprzecznymi (przez ramię). Wszystkie pasy przyozdabiano kolorowymi wycinankami. Każdy z żołnierzy posiadał również niewielki dzwonek.

Sam żłobek wykonany był z dwu cienkich deseczek długości około 0,5 mb i odpowiedniej szerokości, zbitych razem u spodu. Dwa szczyty posiadały formy trójkątów, nieco zaokrąglone u góry. Opierał się on na 4 nogach przybitych na krzyż parami w końcach żłobka. Na obu końcach żłobek posiadał półwy pukle nakrycia i wykonane najczęściej ze sklejki, a w środku zostawała wolna przestrzeń, wypełniona pachnącym zielonym sianem, na którym ułożona była gwiazda z opłatka, na której środku widniała postać dzieciątka Jezus. Cały żłobek oklejony był zielonym papierem, przyozdobionym niewielkimi gwiazdkami.

Po wejściu do mieszkania, ustawiono żłobek mniej więcej w środku izby i zapalano umieszczoną na nim świeczkę. Wszyscy pastuszkowie kładli się na bokach wokół żłobka. Uroczyste przedstawienie rozpoczynał stojący bliżej drzwi anioł słowami: „Gloria, gloria, in exelsis deo”. Później żołnierze wstawali i każdy z nich składał swoją ofiarę, mówiąc co daje i wkładając ją do żłobka.

Przy końcu przedstawienia trwającego ok. 20 minut wszyscy żołnierze

ładnie maszerowali jeden za drugim wokół żłobka, każdy dzwoniąc posiadanym dzwonkiem i razem śpiewając piosenkę zaczynającą się słowami: „Marsz, marsz my żołnierze” itd.

Na koniec odbierano zapłatę od domowników, gaszono świeczkę i wędrowano dalej w otoczeniu uradowanej dziatwy, która niemal zawsze towarzyszyła kołędownikom.”

Z HERODEM

Kolejnym zapomnianym zwyczajem, który poszedł już do historii są przedstawienia „Z Herodem”. Kiedyś w Kornicy każde święta Bożego Narodzenia związane były z tym pięknym ludowym zwyczajem kołędowania.

W przedstawieniu brało udział 11 osób, tj. Herod, Królowna, 2 żołnierzy, marszałek, kot, Żyd, śmierć, anioł oraz dwóch mężczyzn obsługujących zastolę, wykonaną z ciemnej płachty i dwóch kiji.

Najwięcej humoru na zewnątrz domostw wzbudzała wysoka, ubrana na biało śmierć. Gdy zobaczyła dziewczęta to zaraz goniła za nim aż do drzwi domu. Te natomiast z krzykiem i ze śmiechem uciekały do najbliższej chaty. Szczękanie, chrapanie i ostrzenie kosy oznaczały, że wnet będzie za kimś goniła. W przedstawieniu brała udział królowna, za którą był zawsze przebrany mężczyzna.

Więści o chodzącym „Z Herodem” roznosiły się bardzo szybko. Pomocni byli jadący saniami przez wieś młodzi, którzy ogłaszali, że już idą „Z Herodem”. Najwięcej uciechy wzbudzał Żyd, a także diabeł, posiadający rogi i ogon. Potrafili oni zaglądać do garnków w kuchni, urządzać żarty na koniec przedstawienia z młodymi dziewczętami, między które wciskał się powycierany Żyd. Przedstawienie trwało 20 minut, a żarł czasami drugie tyle, zależnie od ilości młodych i dzieci w chacie.

Przedstawienia „Z Herodem” rozpoczynano w dzień Bożego Narodzenia od swoich najbliższych sąsiadów, a potem wędrowano również po innych wioskach, aż do Trzech Króli, a nawet dłużej jak zachodziła taka potrzeba.

Konkurencja była czasami duża, a lokalna ludność wiedziała już wcześniej która z grup aktorskich przedstawia najlepiej. Im większa była konkurencja, tym i wyższy poziom wykonania strojów i gry aktorskiej.

ŚRÓDPOŚCIE

Wiele lat temu w Kornicy był taki zwyczaj, że jak mijała połowa postu, nasypany w stary gliniany garnek popiołu i rozbijano go w mieszkaniu lub w sieni. Najczęściej dokonywali tego sąsiedzi jeden dla drugiego, a potem uciekali ile sił w nogach. Kurzu było bardzo dużo, ale nikt nie robił z tego powodu zbytecznych awantur, choć takie się zdarzały. Przychodził ten czas i to było normalne, chociaż nie należało do przyjemności, że mieszkanie będzie zasypane popiołem. Każdy szanował ten zwyczaj wywodzący się ze starej tradycji ludowej.

WIELKANOC

Święta wielkanocne zawsze zwiastowały początek wiosny. Piękno budzącej się przyrody po długim śnie zimowym, nastrojało ludność kornicką pozytywnie i dawało dużo sił do przygotowania Świąt.

Ze świętami wielkanocnymi łączyło się wiele pięknych zwyczajów i tradycji zawsze pełnych wdzięku, sięgających wielu dziesiątków lat wstecz.

Dawniej na tydzień przed Wielkanocą, w tzw. Palmową Niedzielę, polne i wiejskie drogi przybierały jakby odświętną szatę. Widać było wiele idących do Kościoła kobiet niosących pęczki wierzbowych gałązek z baziami, przystrojonych zielenią, np. barwinkiem i różnobarwnymi wstążkami.

Do dnia dzisiejszego w większości gospodarstw naszej gminy jest zwyczaj uderzania palmami rankiem w Niedzielę Palmową. Uderzenie to było symboliczne i nie wyrządzało nikomu krzywdy, a dawało mnóstwo śmiechu. Kiedyś przeważnie zadawała te delikatne ciosy matka dzieciom, które trzeba było szybko ściągnąć z łóżek, a i mężowi oberwało się przy okazji. Powtarzała przy tym słowa:

*„Palma bije nie zabije,
Kości nie połamie,
Pamiętajcie chrześcijanie,
Że za tydzień Zmartwychwstanie”.*

Okresom poprzedzającym nadchodzące Święta Wielkanocne były także rekolekcje, prowadzone przez księdza, który przyjeżdżał z innej parafii. Ten Kościelny zwyczaj przetrwał do dnia dzisiejszego. Podczas rekolekcji odbywała się spowiedź, która była najważniejsza przed Wielkanocą.

Ludność wiejska w tym czasie miała dużo pracy. Gdy gospodynie pracowały w chatach to mężczyźni robili porządki wokół domostw. Zdejmowali „zagaty” stojące przy chatach i sprząтали po nich pozostałości, porządkowali podwórka po zimie, przygotowywali sieczkę i osypkę dla zwierząt.

Obok gotowania i sprzątania było jeszcze jedno zajęcie, które było bardzo ważne i bez którego nikt nie wyobrażał sobie świąt wielkanocnych. Było to pisanie pisanek.

Moja babcia miała specjalnie przygotowane urządzenie do pisania pisanek woskiem. Była to końcówka starego sznurowadła, włożona w rozszczepiony kawałek drewna, która była przymocowana za pomocą mocnej nitki (zamiast końcówki sznurowadła używano również mocnej stalówki pióra). Siadała na stołeczku przy taborecie obok otwartych drzwiczek komina. W kominie, nad płomieniami roztapiało się nakładany małymi drobinami na „pisaczek” wosk. Kobiety prześcigały się w wymyślaniu wzorów, których było bardzo dużo.

Były to jodełki, wiatraczki, wole oczka, pawie oczka i wiele innych wzorów czyniące z kurzych jajek pisanki. Jaja te farbowało się później na różne kolory, używając m.in.: łupin z cebuli, które dawały żółty lub brązowy kolor, w zależ-

ności od tego ile łupin cebuli wrzuciło się do wywaru; z kwiatów czarnej malwy uzyskiwano kolor fioletowy; z naparu rumianku oliwkowy; z naparu z czerwonej kapusty kolor morski. Aby uzyskać kolor jasnozielony na pisankach używano młodego, zielonego żyta.

Niezależnie od pisanek farbowane były także jaja niepisane, tzw. „byczki”.

W latach współczesnych do tego używano farby do farbowania domowej przędzy. Obecnie dostępne są specjalne farby do pisanek.

Kiedyś w Kornicy panował piękny zwyczaj obdarowywania się pisankami przez krewnych. Oprócz pisanek tradycyjnych robiono tzw. Wydmuszki. Było to jajo kurze, z którego za pomocą małej dziurki wyciągało się zawartość. Gdy jajko było już puste ozdabiano je kolorowym papierem, wstążkami i zaczętało sznureczek.

W Wielki Piątek obowiązywał ścisły post, który był w rodzinach ściśle przestrzegany nie tylko przez starszych, ale także przez małe dzieci. Obowiązywały tylko pokarmy postne i to w ograniczonych ilościach.

W kościele wykonywany był Grób Chrystusa, przy którym tradycyjnie na zmianę adorowała młodzież i swoją straż, pełniła w błyszczących kaskach miejscowa Ochotnicza Straż Pożarna. Tak jest po dzień dzisiejszy.

W godzinach popołudniowych, podobnie jak i w innych dniach tego tygodnia odprawiana była droga krzyżowa.

W Kornicy utarł się taki zwyczaj wysypywania podwórek żółtym piaskiem, którego w Kornicy nigdy nie brakowało. Podwórka te przyjmowały słoneczny wygląd, rozjaśniając całą wieś i delegując gospodarstwa na okres Świąt Wielkanocnych.

W Wielką Sobotę odbywało się święcenie pokarmów, kilkakrotnie w ciągu dnia. W latach międzywojennych proboszcz rozpoczynał święcenie pokarmów od dworów, majątków, dopiero później święcił w kościele. Na terenie Kornicy były także wyznaczone dwa lub trzy domy, gdzie znoszono koszyczki z pokarmami, do których przyjeżdżał ksiądz. Tak było i w innych wsiach w naszej gminie.

Kilkadziesiąt lat temu koszyczki były większych rozmiarów niż teraz. Ich zawartość także była bardziej obfita. Wewnątrz koszyczka układano pęto kiełbasy, kawałek polędwicy, ugotowanej szynki, jaja, boczku, pieprz, chrzan, masło, kawałek sera oraz żółtej babki, białego marmurka i oczywiście chleb. Wkładano także pisanki, które ładnie prezentowały się wraz z zielonym barwinkiem czy „szparagusem”. Koszyczki te były wiklinowe lub brzożowe, wyścielone białym obrusem.

Z biegiem lat rozmiar koszyczków i ich zawartość uległa zmianie. Obecnie do koszyczka wkłada się chleb, kiełbasę, sól, jaj, chrzan, kawałek babki i cukrowego baranka. Dekorowanie koszyczków także jest bogatsze niż kiedyś.

W Niedzielę rano odprawiano Mszę Rezurekcyjną. Po Mszy gospodyni przygotowywała śniadanie wszystkim domownikom, którzy najpierw podzielili się święconym jajkiem z solą i chlebem. W zależności od tego jak zamożny był dom, odpowiednikiem tego były pokarmy i napoje alkoholowe.

W Wyrzykach na wielkanocnym stole gościły pieczona szynka, kiełbasa,

wielkie lukrowane baby wielkanocne, obertuchy wiele innych smakowitości. Nalewki z czarnej porzeczki, wino z pszenicy, czy nalewki z kwiatów lipy dopełniły wygląd wielkanocnych stołów. Tak jak w każdej wsi, tak i w Wyrzykach mieszkali ludzie bardziej zamożni, u których na stołach gościły wykwintne potrawy.

Pierwszy dzień Świąt Wielkanocnych przeznaczony był dla najbliższych. Rodziny starały się pozostawać w tym czasie w domu. Dopiero na drugi dzień w tzw. Lany poniedziałek rodziny się odwiedzały. W tym dniu był zwyczaj oblewania się i wychodzono na „huśtawki”. Wszystko to uzależnione było od pogody jaka wówczas panowała.

HUŚTAWKI

Święta wielkanocne związane są przede wszystkim z obrzędami ludowymi, tj. z pisaniem pisanek i święceniem pokarmów. W Kornicy dochodził zaraz po wojnie jeszcze jeden. Były to huśtawki. Kiedy widać było zakończone budowy huśtawek w obrębie zabudowań, było to oznaką, że Wielkanoc jest już blisko. Zainteresowanie nimi przejawiali nie tylko młodszy, ale również i starsi, zarówno mężczyźni jak i kobiety, dla których stwarzały one pewną rozrywkę, przy której nigdy nie brakowało humoru. Był to zwyczaj dość powszechny wśród ludności kornickiej.

Huśtawki zbudowane były z dwóch słupków drewnianych, najczęściej sosnowych, posiadających u góry wykonane otwory na oś. Wkopane były w ziemię i wzmocnione podporami. U góry słupów zakładano drewnianą mocną oś, przeważnie dębową, posiadającą dwa wydłubane na wylot otwory do zakładania hołbli, na których u dołu znajdował się stołek z grubej deski, opierający się na dwu długich śrubach, względnie też metalowych prętach, przetkanych na hołoble.

Jak opowiadają starsi mieszkańcy były to czasy wesołe. Bawiono się tak nawet przez kilka tygodni, aż przychodził czas rozbiórki, a to już nie było wesołe. Żał było rozstawać się z dobrą zabawą. Obecnie zwyczaj ten zanikł, ale huśtawki można zobaczyć jeszcze w wielu gospodarstwach.

KOPANIE ZIEMNIAKÓW

Kilkadziesiąt lat temu z Kornicy dużo ludzi jeździło na zarobek do kopania ziemniaków w pobliskich majątkach. Przeważającą liczbę stanowiły kobiety, ale i wielu było mężczyzn.

Gdy zbliżały się „wykopki ziemniaków” wiejskie gospodynie zaczynały pracować na wielu etatach. Przed wyjechaniem do pracy w majątkach musiały wstać bardzo wcześnie rano (o godz. 3 lub 4), ugotować jedzenie domownikom, posprzątać i wykonać prace gospodarskie.

Najwięcej ludzi pracowało w majątku Wężyków w Nosowie oraz w majątkach w Hruszniewie i w Kobylanach. Panowie wysyłali parokonne wozy, aby

zwiozły pracowników na pola. Woźnica, gdy jechał przez wieś. Krzyczał „do kopania, do kopania”, a ludzie którzy byli zainteresowani wsiadali na wozy.

Jeśli chodzi o majątki w Huszlewie to parokonne wozy przyjeżdżały dnia poprzedniego, woźnica poszedł na nocleg do chłopca, a rano ruszali wszyscy do ciężkiej pracy. Pomimo tego, że jechali do tak ciężkiej pracy potrafili cieszyć się i śpiewać.

W Kornicy panował taki zwyczaj, że jadących do pracy słyszała cała wieś, śpiewano, bowiem różne ludowe piosenki, a trzeba przyznać, że ludność z Podlasia z dawien dawana była dosyć rozśpiewana. Na każdą okoliczność układane były pieśni, czasami humorystyczne, które pozwalały trochę łągodzić trud tej ciężkiej pracy.

Gdy zawieziono ludzi do majątku każdy dostawał jakieś zadanie. Kobiety zazwyczaj zatrudniane były przy kopaniu ziemniaków motyczkami, które musiały zabrać ze sobą z domu. Mężczyźni zaś pracowali przy znoszeniu ziemniaków i okrywaniu długich kopców. Kopce te okrywano słomą lub tzw. „maciną” z ziemniaków, czyli nadziemną, już suchą częścią rośliny.

Znaczna część ziemniaków odwożona była od razu do krochmalni w Nosowie, która w okresie wykopkowym pracowała przez okres 2-4 tygodni. Była ona własnością Wężyków. Krochmalnia funkcjonowała do lat 80-tych lub 90-tych XX wieku. Każdego dnia do pracy przychodziło ok. 200-300 ludzi. Pracownicy dobierali się w grupy 10 osobowe. Gdy przyjeżdżał zarządca to należność wypłacał dla grupy, a ludzie między sobą rozliczali się. Zarobki w tym czasie dochodziły do 1,30 zł.

Początkowo prace odbywały się na dniówkę, a później wprowadzono akord na tzw. „pręty”. Przy akordzie prace miały szybszy przebieg, ponieważ każdy chciał więcej zarobić. Gdy pracownicy wracali do domów, można było wziąć ze sobą ziemniaków, za co pilnujący pracy człowiek nie karał i pozwalał na to. Miało to dobre strony kiedyś i teraz, ponieważ odmiany tych ziemniaków przetrwały i do dzisiaj na terenie gminy Stara Kornica. Są to m. in. „irga”. Jak wspominają najstarsi mieszkańcy naszej gminy, motyczki, którymi kopano ziemniaki nie były dobrymi narzędziami do pracy. Używano wtedy motyczek o jednym zębie, kształtem zbliżone do trójkąta, które z dużym trudem wchodziły w ziemię, co trzeba było nadrabiać własną siłą. W okresie późniejszym, gdy zaczęto udoskonalać narzędzia, aby ułatwić sobie pracę, motyczki miały już 2 lub 3 zęby, które stosuje się u nas do dnia dzisiejszego.

Kornickie kobiety były silne, wesołe i wiele „uchodziło im na sucho”. Potrafiły ze śmiechem i żartem zmusić „gumiennego” do kopania motyczką ziemniaków, a i odwagi im nie brakowało żeby pożartować sobie z rządcy czy nawet z dziedzica.

Gdy tylko są na polu przyspiewywano im, a oni odpowiadali „rób tam rób, a nie będziesz śpiewać”.

Gdy zbliżał się wieczór, a ludzie byli już zmęczeni, kobiety zaczynały śpiewać dla nadzorującego:

*„Zaszło słońce zaszło, za głębokie wody,
Puszczaj nas do domu, nastawniku młody”
lub
„Zaszło słońce zaszło, za zielone wiśni,
Puszczaj nas do domu, nastawniku pyszny”.*

Po skończonej pracy wracali wozami do domów i pomimo tego, że byli zmęczeni radość ich nigdy nie opuszczała, a śpiew unosił się wysoko ku niebu i gwiazdom w podziękowaniu Bogu za mijający pracowity szczęśliwy dzień.

Kilku najstarszych mieszkańców pamięta część tych pieśni. Oto one:

W latach późniejszych wykopki wyglądały trochę inaczej.

Po wojnie każdy gospodarz miał kawałek ziemi, na którym mógł uprawiać ziemniaki. Nie sadzono ich dużo, ale pracy i tak było wiele.

W gminie Kornica sąsiedzi umawiali się między sobą, u kogo dzisiaj będą wykopki. W dniu kopania przychodziły kobiety z sąsiednich gospodarstw, aby wykonać całą pracę w ciągu jednego albo dwóch dni. Gdy zakończono wykopki u jednego to wszyscy szli do następnego gospodarza i tak do czasu, gdy zebrano wszystkie ziemniaki. Prace upływały szybko i wesoło w dużej grupie pracowników.

Pamiętam jak moja babcia chodziła na tzw. odrobek do kopania przez miesiąc lub dłużej.

OBRZĘDY A STOSOWANIE ZIOŁ

Dawne obrzędy związane były z religią, magią, a przede wszystkim z ziołami, które podczas nich używano.

Powszechnie znany był obrzęd „kadzenia”. Kadzenie miało na celu odpędzić złe duchy, złe moce, które sprawiały, że dziecko było chore. Do obrzędu kadzenia stosowano wianki święcone na oktawę Bożego Ciała. Zestaw roślin, z których robiono wianki był inny w każdej wsi.

Najczęściej wito wianki z mięty, rumianku, koniczyny białej, koniczyny czerwonej, rdestu ptasiego (sporyszu), rozchodnika, macierzanki, lipy, przywrotnika i chabra bławatka.

Do kadzenia używano także święconych bukietów, na które składały się m.in. piołun, rumianek. Dodawano do nich makówki, koniczynę polną oraz warzywa, np. marchew, której sok pito, żeby nie zachorować na żółtaczkę. Do kadzenia używano żaru z drewna, kruszono do niego zioła z poświęconych wianków lub bukietów. Nad dymem, który unosił się z żaru i ziół przekładano dziecko.

Kadzono mieszkanie w celu oczyszczenia. Jeszcze teraz w niektórych kościołach na święto Trzech Króli razem z kredą można zabrać do domu zioła do kadzenia mieszkania. Kadzono także szyszkojagodami jałowca, zielem macierzanki, kwiatem bratka polnego.

Aby odstraszyć złe duchy kadzono dom, a dookoła kropiono święconą wodą.

Aby ustalić przyczynę przestraszenia dziecka wylewano w naczyniu z wodą, nad głową wosk ze świecy gromnicy. To co ułożyło się z wylanego wosku świadczyło o tym, czego dziecko się wystraszyło.

Czerwona kokardka, która miała na celu ochronę maleństwa przed urokiem („złymi oczami”), była i pozostała do dzisiaj w większości wsi naszej gminy ważnym obrzędem.

W dzień Ofiarowania Pańskiego (2 lutego), czyli na Matki Boskiej Gromnicznej święcone były gromnice okręcone lnem. Po ten len sięgano najczęściej do palenia nad dzieckiem, które uległo przestraszeniu. Święconym lnem oka-

Jadąc do pracy

*Biczem konia biczem, a drugiego miczem,
A trzeciego nogą niechaj idzie drogą,
Biczem, biczem konia szalejącego,
Nichaj się pilnuje gościńca bitego.*

Przyśpiewki dla dziedzica

*Już słońce zachodzi, zimna rosa pada,
A nasz pan dziedzic na konika siada,
Na konika siada jego konik nosi,
Jego czeladeńka do domu się prosi.*

Przy końcu pracy

*Za las słońce, za las,
Nie patrzaj się na nas,
Napatrzysz się jutro,
Jak przyjdziem raniutko.*

Jak wracali do domu

*Jedźmy już do domu kornickie panienczki,
Zimna rosa pada na zimne wianeczki,
Niech pada, niechaj my już otrząśniemy,
My swoje wianeczki do domu zaniesiemy.*

dzano wrzody lub bolące zęby, owijano pasmem szyję, gdy bolało gardło.

Gdy ktoś był bardzo chory to przywożono księdza, który wkładał oleje święte kulkami zrobionymi z poświeconego lnu.

I. Zapaloną gromnicę stawiano w oknie, aby chroniła przed burzą.

II. Panna młoda dawniej na głowie nosiła wianek z mirtu, macierzanki lub ruty, który przypinano do włosów pod welon jako symbol czystości i dziewictwa panny młodej.

III. Podczas Zielonych Świątek brzezina przystrajano kościoły, gałązka brzeziny przyniesiona do domu była palona podczas burzy, aby uchronić domowników przed niebezpieczeństwem.

IV. Był również taki przesąd, że w pierwszych dniach po urodzinach nikt obcy nie powinien odwiedzać dziecka i matki, gdyż można rzucić urok, a jeśli już tak się stanie, że urok został rzucony należało splunąć przez ramię.

V. Święcona sól włożona do kieszeni miała również na celu chronienie dziecka przed urokami.

VI. Jak chciano uniknąć uroku nakładano koszulę na lewą stronę.

VII. Mówiono również, że gdy jaskółka przeleci pod wymieniem, wówczas krowa nie odda mleka. Kadzono wtedy zwierzę nawrotkiem.

VIII. Kawaler mógł się dowiedzieć czy szybko weźmie ślub wstawiając do

wody gałązkę czereśni. Jak zakwitła w dzień Wigilii Bożego narodzenia oznaczało to szybki ślub.

IX. Do becika dziecka wkładano monety, aby było bogate oraz książkę lub gazetę „by było mądre”.

X. W dniu chrztu becik dziecka dekorowano gałązkami jałowczyka (asparagusem południowoafrykańskim), liśćmi paprotki lub gałązkami mirtu.

XI. Mówiono, że tam gdzie jest gniazdo bociana, nigdy nie uderzy piorun w czasie burzy, a gospodarze będą mieli szczęści.

XII. Kto zabije kota lub psa czeka go 12 lat nieszczęścia.

XIII. Wycie psa jest zapowiedzią nieszczęścia lub śmierci.

XIV. Podczas Zielonych Świątek zarzucano podłogi mieszkania tatarakiem, po który chodziło się na stare torfowiska.

XV. Gdy zobaczyło się kominiarza trzeba było złapać się za guzik, bo czekało nieszczęście.

XVI. Niepowodzenie w załatwieniu sprawy czekało jak czarny kot przebiegł drogę lub kobieta przeszła z pustym wiadrem.

Zioła wykorzystywano także do zwalczania pasożytów i ochrony przed szkodnikami.

1. Przed pchłami i kleszczami chroniono zwierzęta wcierając w sierść czosnek, koper i smarowano octem.

2. Owady w domu likwidowano za pomocą pasty sporządzonej z czosnku i ziemniaków.

3. Na pchły i mole stosowano lawendę, którą rozkładano na pościel.

4. Mrówki likwidowano sokiem pomidorowym, piołunem i miętą.

5. Do walki ze szkodnikami w ogrodzie służył również gotowany ług (popiół zagotowany w wodzie).

6. Wołków ze zboża w spichrzu można było pozbyć się stosując piołun.

7. Do trucia much stosowano czerwony muchomor, który był przypieczony na węglach i posypany cukrem.

8. Wieszano pod sufitem bylicę – wieczorem zioła palono razem z muchami, które tam siadały.

9. Przed komarami chroniono się smarując twarz olejkami anyżowym.

10. Do zwalczania wszy używano nafty

11. W lesie zbierano tzw. swary babę, czyli pyłek z widłek widłaka. Pudru tego używano na różne dolegliwości zewnętrzne, np. na zaparzenia, otarcia, oparzenia, odmrożenia, ropiejące rany.

WIEŚ SZLACHECKA A WIEŚ WŁOŚCIAŃSKA

Wieś Kornica poprzez nadania w niej przed kilku wiekami dóbr ziemian-skich, stała się przez to samo wsią mieszaną, tj. włościańsko-szlachecką, oczywiście ze znaczną przewagą ludności pochodzenia włościańskiego. Jej wiekowe

sąsiedztwo, ze wsią gniazdową - szlachecką Wyrzyki, stwarza większą możliwość porównań życia i tradycji ludności tych wsi, tak charakterystycznych dla wschodniego Podlasia.

Ogólnie można stwierdzić, że ludność pochodzenia szlacheckiego posiadała nawet więcej swoich zwyczajów, wierzeń, obrzędów i przesądów od ludności włościańskiej. Jeszcze dzisiaj można usłyszeć, że ta lub inna rodzina szlachecka pieczołowicie przechowuje w swoim kuferku, dawny rodowy herb. Przykładem takiej rodziny jest rodzina Pani Janiny Wyrzykowskiej i jej córki Wandy Mieleško. Panie te pochodzą z rodu herbu Wyrzykowskich Ślepowron, który jest jednym z najbardziej znanych herbów rodu Wyrzykowskich w Polsce.

Względem ludności pochodzenia włościańskiego, ludność szlachecka wykazywała swoją pewną zauważalną wyższość i rodową odrębność.

Jak opowiadają najstarsi mieszkańcy, do II wojny światowej nie było słychać, aby panna szlacheckiego rodu z Wyrzyk czy Popław, wyszła za mąż, za kawalera włościańskiego pochodzenia, względnie też, aby kawaler z tych wsi, ożenił się z panną szlacheckiego rodu.

Zazwyczaj małżonków wybierano ze wsi szlacheckich znajdujących się w innych gminach. Wsiami tymi były Sarnaki, Chybów i Łosice. Bywało i tak, że pan i panna młoda pochodzili z jednej wsi.

Duży przełom nastąpił po II wojnie światowej, kiedy to różnice klasowe i rodowe zaczęły pomалу się zacierać chociaż część pozostała do dzisiaj. Najbardziej było to widoczne w ubiorze ludności szlacheckiej. Szczególnie w niedzielę pod kościołem, kiedy to panie z Wyrzyk szły dumnie ubrane w czapki i futerka, a kobiety ze wsi włościańskich w chustki, tzw. szali nówki i kozuchy.

.....

Serdeczne podziękowania składam wszystkim osobom, które udzieliły wywiadów, które chętnie podzieliły się swoimi wspomnieniami oraz osobom, które pomagały w redagowaniu tej publikacji.

Anna Szpura

.....

Tekst powstał na podstawie:

- wywiadów z mieszkańcami gminy Stara Kornica
- ks. Sawczuk Piotr, *Dzieje pisane krwią i kredą, Siedlce 2009*
- Geresz Józef, *Z historii wsi Kornica, Międzyżec Podlaski, 2009*
- Zańko Franciszek, *Na ojczyściej niwie, Miejska Biblioteka Publiczna, Dział Wiedzy o Regionie, Materiały niepublikowane Mn-94*
- Mirosław Angielczyk, *Obrzędy i tradycje zielarskie Regionu Nadbużańskiego 2011*

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich stanowi płaszczyznę porozumienia i wymiany doświadczeń dla osób i instytucji, zaangażowanych w rozwój obszarów wiejskich, przyczynia się do ożywienia współpracy w zakresie rozwoju obszarów wiejskich z wykorzystaniem instrumentów PROW na lata 2007-2013 i programów operacyjnych w ramach polityki spójności.

Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich w Województwie Mazowieckim, realizując założenia Planu Działania, od 2008 roku wspiera lokalne inicjatywy na obszarach wiejskich oraz propaguje regionalną kulturę i historię, podejmuje szereg działań informacyjno-promocyjnych, których celem jest aktywizacja społeczności lokalnej, wspieranie wymiany doświadczeń i dobrych praktyk oraz poszukiwanie rozwiązań innowacyjnych dla rozwoju obszarów wiejskich.



**Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie**

ul. Skoczylasa 4, 03-469 Warszawa

tel.: 22 59 79 701

e-mail: ksow@mazovia.pl

Zachęcamy do odwiedzenia strony internetowej:
www.mazowieckie.ksow.pl, gdzie można znaleźć informacje o bieżących inicjatywach.

ISBN: 978-83-63372-68-2

Województwo Mazowieckie

Redakcja, skład, projekt graficzny, druk:

PRESTIGE

www.agencjaprestige.com.pl