

magura

BIULETYN MAGURSKIEGO PARKU
NARODOWEGO

nr 4 (22) PAŹDZIERNIK – GRUDZIEŃ 2020
(kwartalnik bezpłatny)

W numerze:

Żbik – dziki kot
z pogranicza

Buczynowa – nowa
ścieżka przyrodnicza!

Trzy kamienie z Krempnej



W numerze:

Od redakcji

2

Kim jest edukator
w parku narodowym?

3

Buczynowa – nowa ścieżka
przyrodnicza już otwarta!

3

Żbik – dziki kot z pogranicza

5

Trzy kamienie z Krempnej

9

O lesie

12

Beskid Niski od kuchni

16

Przyroda mniej znana

19

Ciekawostki z terenu

19

Młody Przyrodnik

20

Zdjęcie na okładce:
Żbik, fot. Damian Nowak

Redaguje zespół:

Sławomir Springer – red. naczelny
Magdalena Kuś, Iwona Sochacka,
Agnieszka Nowak, Małgorzata Pichura,
Ewa Wygonik, Urszula Olchawa, Sławomir Basista.

Wydawca:

Magurski Park Narodowy
Krempna 59, 38-232 Krempna
tel./fax: 13 441 40 99, 13 441 44 40
e-mail: mpn@magurskipn.pl

Skład i druk: AGENT PR

Niniejszy materiał został opublikowany
dzięki dofinansowaniu NFOŚiGW.
Za jego treść odpowiada wyłącznie
Magurski Park Narodowy.



Dofinansowano ze środków
Narodowego Funduszu
Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej

Od redakcji

Szanowni Czytelnicy

Dlaczego zasięg występowania żbika w Polsce jest mniejszy niż zasięg rysia? Przecież żbik jest mniejszy... Jak młodym drzewom w lesie udaje się „uciec” przed wargami roślinożernych ssaków i jak pomagają im w tym drapieźniki? Co wspólnego mają ze sobą trzy wiekowe rzeźby z Krempnej i ile w końcu jest gatunków klonów? Kim jest edukator i co robi Straż Parku? Między innymi te tematy są do dyspozycji Czytelników w ostatnim w 2020 roku numerze MA-GURY. A jako że kończy się ten niezwykły i trudny dla wszystkich rok, to składamy Państwu serdeczne życzenia spokojnych, radosnych i białych świąt oraz pomyślnego, nowego roku 2021!



Mała jodełka chroniona przez stare buki, fot. S. Springer

Czym zajmują się pracownicy Magurskiego Parku Narodowego. Część 1

Kim jest edukator w parku narodowym?

Magdalena Kuś

Kierownik Zespołu ds. Edukacji MPN

Sprawdziłam kiedyś w jednym przedszkolu jak dzieci widzą naszą pracę. Nazwałam to sama dla siebie „testem malarza”, ponieważ zanim przeszłam do edukatora w parku narodowym, zapytałam tych młodych ludzi o to, czym według nich zajmują się inne – lepiej im znane zawody. Dosyć gładko poszło nam z lekarzem, który leczy ludzi i malarzem, którzy maluje (czasem obrazy, a czasem ściany), a także kilkoma innymi zawodami. O edukatorze dzieci powiedziały, że uczy przyrody. Czy naprawdę tak jest?

Kiedy próbujemy w jak najkrótszy sposób wyjaśnić, na czym polega czyjaś praca, najczęściej opisujemy to, co jest jej celem. Myślę, że żaden lekarz nie byłby zadowolony, gdyby zamiast tym, który leczy ludzi, określono go tym, który używa stetoskopu. To oczywiste, że stetoskop jest tylko jednym z narzędzi wykorzystywanych w pracy lekarza. A co by było, gdyby pomyśleć w ten sam sposób o edukatorze? Gdyby jego „uczenie przyrody” było tylko tym przysłowio- wym lekarskim stetoskopem? Tak staramy się myśleć o naszej pracy jako edukatorki i edukatorzy MPN.

Widujecie nas w Ośrodku Edukacyjno – Muzealnym, na ścieżkach przyrodniczych czy przy żywych altanach. Ale kontakt bezpośredni to nie jedyny sposób na spotkanie. Czytacie nasze teksty, publikacje,



fol. M. Kuś

uczestniczycie w organizowanych przez nas wydarzeniach (teraz w większości on-line, ale lubimy też te off-line) lub słuchacie w słuchowiskach. Przygotowujemy dla Was konkursy, filmy, zagadki, zapraszamy gości i realizujemy wystawy. To jednak ciągle nasze „stetoskopy”. Za ich pomocą chcemy budować relacje na płaszczyznach człowiek – człowiek oraz człowiek – przyroda. To między innymi od ich kondycji zależy to, na ile będziemy czuli na świat, który nas otacza, a którego jesteśmy częścią.

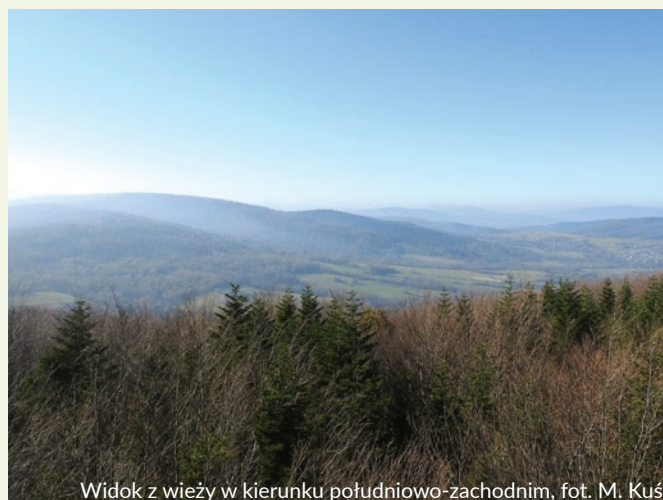
Buczynowa – nowa ścieżka przyrodnicza już otwarta!

Magdalena Kuś

Kierownik Zespołu ds. Edukacji MPN

W połowie października zakończył się projekt, w ramach którego powstała nowa ścieżka przyrodnicza, przebiegająca częściowo przez obszar Magurskiego Parku Narodowego. Realizowany był on przez Gminę Sękowa we współpracy z nami i Nadleśnictwem Gorlice. Wyznakowana

trasa ma formę pętli, rozpoczynającej się i kończącej w najmniejszym polskim uzdrowisku – Wapiennem. Po wybudowaniu w zeszłym roku wieży widokowej na szczycie Ferdel



Widok z wieży w kierunku południowo-zachodnim, fot. M. Kuś



Wieża widokowa na Ferdlu, fot. M. Kuś



Pokrzywione buki rosnące w trudnych warunkach, fot. M. Kuś

[648 m n.p.m.] jego okolice stały się popularnym celem wędrowek. Nowo powstała ścieżka ułatwia planowanie wycieczek w tym rejonie.

„Buczynowa” – bo tak została nazwana – jest pierwszą ścieżką monotematyczną. Oznacza to, że poświęcona została jednemu tematowi, który rozwijany jest na jej kolejnych przystankach. Kto choć raz wędrował tamtędy pewnie zrozumie, skąd ten pomysł. Zwłaszcza teraz, kiedy buki tracą liście, niezwykle wrażenie sprawia ich srebrna kora, która zdaje się otulać wędrowca. Aby pomóc wędrującym ścieżką turystom doświadczyć otaczającej ich przyrody, zamontowane zostały wzdłuż trasy trzy tabliczki z wizjerami. Zachęcamy do spojrzenia przez nie i zobaczenia wykadrowanego w ten sposób fragmentu lasu z ciekawymi detalami.

Ścieżka znajduje się w północno – zachodniej części pasma Magury Wątkowskiej. Początkowo wspina się po południowym stoku Ferdla i jego odnóg aż do osiągnięcia głównej grani. Po drodze dociera do granicy Magurskiego Parku Narodowego i wkracza na jego teren. Kulminacyjnym punktem ścieżki jest Ferdel ze znajdującą się tuż przy szczycie 25-metrową wieżą widokową. Ze względu na wysokość w Beskidzie Niskim występują tylko 2 piętra roślinności. Oznacza to, że nawet najwyższe jego szczyty porośnięte są lasem,



zatem widok z wieży znajdującej się ponad koronami drzew znacząco zmienia perspektywę. Oprócz wyznakowania ścieżki, wzdłuż niej w kilku miejscach rozmieszczono ławki i tablice z mapą i informacjami. Przygotowano również przewodnik, w którym znajdują się opisy wszystkich sześciu przystanków. Każdy z nich w jakiś sposób nawiązuje do buczyny i tego, co w danym miejscu można zobaczyć w terenie. Na tabliczkach przystankowych znajdują się wyłącznie numery przystanków, a ich opis znajduje się przewodniku. Jest to celowe działanie, ponieważ nie chcemy dużymi tablicami z tekstem zastaniać tego, o czym one opowiadają. Przewodnik po ścieżce dystrybuuje Gmina Sękowa, m.in. poprzez Dom Zdrojowy w Wapienem oraz Ośrodek Kultury w Sękowej. Będzie on też dostępny w Ośrodku Edukacyjnym im. Jana Szafrąńskiego w Krempnej. Wersję cyfrową można pobrać ze strony Magurskiego PN lub za pomocą QR kodów umieszczonych na tabliczkach z wizjerami wzdłuż ścieżki oraz poniżej. Zachęcamy do wędrowki „Buczynową”!



Martwe drewno to warunek istnienia prawdziwego lasu, fot. M. Kuś

Żbik

- dziki kot z pogranicza

Wojciech Tokarz

Uniwersytet Jagielloński

Instytut Nauk o Środowisku

Infografiki wykonała Małgorzata Pichura

Niewiele jest w krajowej faunie gatunków tak ciekawych i charakterystycznych, a jednocześnie tak rzadko rozpoznawanych. Podczas gdy dla większości z nas rozróżnienie ssaków drapieżnych nie stwarza najmniejszego kłopotu, a gatunki takie jak wilk czy niedźwiedź powszechnie uważane są za wręcz symboliczne, to w przypadku żbika sprawy mają się zupełnie inaczej. Pomimo, iż jest to jeden z zaledwie dwóch w polskiej faunie dziko żyjących przedstawicieli rodziny kotowatych, jego obecność nie jest oczywista nawet dla rodzimych mieszkańców miejscowości, wokół których występuje. Dzieje się tak zapewne ze względu na jego niebywale skryty tryb życia, kamuflujące umaszczenie oraz zewnętrzne podobieństwo do kota domowego, które to cechy znacznie utrudniają zarówno jego obserwację jak i identyfikację.

Jak rozpoznać żbika?

Występujący w Polsce żbik europejski *Felis silvestris silvestris*, najczęściej błędnie traktowany jako osobny gatunek, jest właściwie jednym z kilku wyróżnionych na podstawie analiz badaczy podgatunków żbika *Felis silvestris*. Już samo ustalenie pokrewieństwa pomiędzy poszczególnymi podgatunkami przysporzyło zoologom niemało kłopotu, o czym najlepiej świadczy fakt, iż początkowo, posługując się głównie metodami opartymi na wyglądzie i pomiarach rozmiarów różnych części ciała (morfometrycznymi) opisywano ich aż ponad dwadzieścia, a dopiero dzięki dostępności analiz genetycznych liczbę tę zredukowano do pięciu i jedynie trzy z nich odpowiadają wcześniej znanym. Wyróżnione podgatunki to żbik europejski, kot kafryjski, kot nubijski, kot stepowy i kot tybetański. Dorosłe samce żbika europejskiego mogą ważyć od 6 do 10 kg, a samice od 4 do 6 kg. Długość ciała to 44–64 cm u samic i 52–67 cm u samców, nie licząc ogona, który zazwyczaj ma długość od 25 do 35 cm. Umaszczenie żbika sprawia, że na pierwszy rzut oka przypomina on burego kota domowego. Posiada ono jednak zestaw cech uznawanych



Podczas zakładania obroży z nadajnikiem fot. P. Bogdanowicz

Jak go rozpoznasz?

- krępa sylwetka
- gruby ogon z czarnymi pręgami
- grube pręgi na głowie
- ciemna pręga od głowy do nasady ogona

♀ 4-6 kg

♂ 6-10kg

za unikalne dla tego podgatunku. Do najważniejszych z nich należą: gruby i tępo zakończony ogon, pokryty czarnymi, oddzielnymi od siebie pręgami, zamykającymi się w pierścienie; grube i zazwyczaj oddzielne pręgi (a nie cętki!) na głowie, tułowiu i kończynach; ciemna pręga biegnąca od głowy aż do nasady ogona (nie powinna ona biec przez ogon) oraz ciemne wybarwienie spodniej strony łapy. Żbiki są generalnie masywniejsze od kotów, nie licząc stosunkowo nowych w naszym kraju ras takich jak *Maine Coon* czy *kot norweski leśny*, lecz nie chodzi wyłącznie o ogólny rozmiar i wagę. Specyficzna jest sama budowa ciała tego kota, w tym: duża głowa, szerokie łapy oraz nieco inne proporcje wymiarów poszczególnych części ciała. Co prawda, jak wynika



Spód przedniej łapy, fot. W. Tokarz



Łapy żbika, fot. W. Tokarz



Żbik łacy wzdłuż potoku, fot. W. Tokarz

z porównania wyników badań morfometrycznych i genetycznych, nie można z całą pewnością rozpoznać żbika jedynie po wzorze umaszczenia. Dotyczy to szczególnie sytuacji, kiedy jest on widziany jedynie przez krótką chwilę lub kiedy oceny takiej próbujemy dokonywać jedynie na podstawie niedokładnej fotografii. Niemniej jednak, posiadanie przez danego osobnika większości lub pełnego zestawu opisanych wyżej cech, znacznie zmniejsza prawdopodobieństwo pomyłki.

Biologia i ekologia gatunku


Pokarmem żbików są drobne zwierzęta, przede wszystkim gryzonie i ssaki owadożerne, ale też ptaki. Okazjonalnie polują na większe ofiary, takie jak zajęce lub młode sarny, a w okresach niskiej dostępności pokarmu korzystają z padliny, np. resztek ofiar wilków lub pokarmu antropogenicznego, zakradając się do gospodarstw. Najczęściej wykazują aktywność zmierzchowo-nocną, choć mogą być aktywne również w dzień. Jak wynika z badań telemetrycznych, żbiki mogą pokonywać spore odległości, do 12 km na dobę, co dotyczy szczególnie samców. Najbardziej osiadłe są natomiast samice w okresie wychowu młodych. Podobnie jak wiele innych kotowatych mają doskonały węch i słuch, dobrze widzą również w ciemności.

Koty te prowadzą samotniczy tryb życia, z wyjątkiem okresu godowego, który przypada na okres lutego i marca, choć może być on dłuższy, co prawdopodobnie ma związek z długością okresu zimowego

w danym roku. Wtedy to samce poszukują samic, intensywnie znakują teren, pozostawiając charakterystyczny „koci” zapach i przystępują do rozrodu. Ciąża trwa od 63 do 69 dni, poród następuje na przełomie maja i czerwca, a samice rodzą zazwyczaj od 1 do 7 kociąt. Gniazda wybierają spośród miejsc ustronnych, takich jak wykroty skalne, przestrzenie pod karpinami drzew, puste kłody butwiejącego drewna, opuszczone nory lisów lub borsuków, sterty i zwałowiska gałęzi. Kocięta stają się samodzielne dopiero w 5–6 miesiącu życia, a dojrzałość płciową osiągają po około roku. Młode, samodzielne już osobniki, zazwyczaj odbywają wędrówki w poszukiwaniu dostępnych terytoriów, które mogą być długotrwałe i obejmować zasięgiem nawet kilkadziesiąt kilometrów.

Od wieków sądzono, iż żbik jest gatunkiem typowo leśnym, czy nawet puszczańskim, a pogląd ten, niejako ugruntowany przez lata w literaturze naukowej, pojawia się również obecnie. Tymczasem, jak wskazują wyniki współczesnych badań, żbiki chętnie wykorzystują zarówno lasy liściaste i mieszane, siedliska otwarte w postaci łąk i pól, jak i znajdujące się na ich pograniczu siedliska przejściowe (tzw. ekotonowe). Te ostatnie są przez nie szczególnie często zasiedlane, ze względu na dużą dostępność pożywienia, a przede wszystkim różnego typu kryjówek. W Beskidach żbiki często wykorzystują fragmenty lasów o bogatym podszyciu, młodniki, leśne polany, wszelkiego rodzaju zarośla, a wśród nich bardzo pospolite w Beskidzie Niskim zarośla z dominacją śliwy tarniny. Preferują również porośnięte różnorodną roślinnością doliny rzek i potoków, a wzdłuż samych cieków

Pokarm:

- często: 
gryzonie
ssaki owadożerne
ptaki
- rzadziej:
zajęce
młode sarny
padlina

Gniazda i kryjówki:

- wykroty skalne
- opuszczone nory lisów i borsuków
- sterty gałęzi
- wypróchniałe kłody
- pod korzeniami drzew

Gody i ciąża:

- okres godowy: luty-marzec
- ciąża: 63-69 dni
- poród: maj-czerwiec
- 1-7 kociąt w miocie



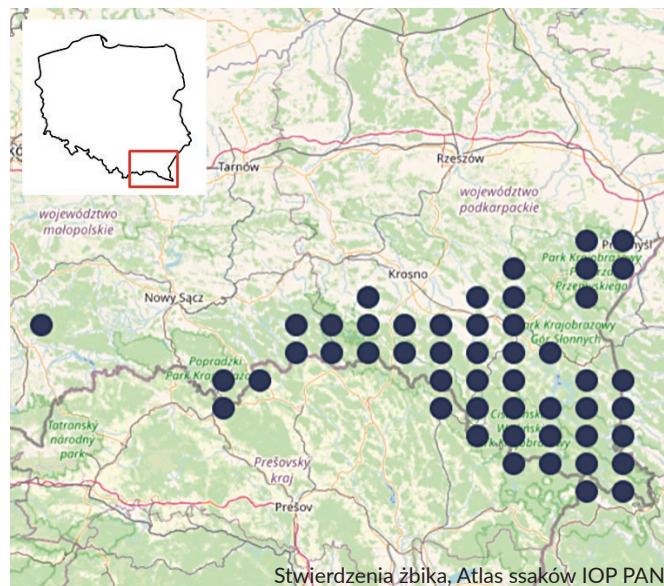
wodnych łatwo się przemieszczają. Brzegi górskich potoków i wysięków pełnią tu ważną funkcję szczególnie zimą, kiedy to gruba pokrywa śnieżna w znacznym stopniu utrudnia tym, jednak niewielkim, kotom swobodne poruszanie się po ich siedliskach.

Nie są to zwierzęta typowo terytorialne, nie przywiązują się ściśle do raz obranego terytorium i nie patrolują go systematycznie, a raczej wybierają kolejno mniejsze obszary służące im za łowiska i składające się na całość areafu osobniczego. Wzorce przemieszczania się i sposób wykorzystania areafu mogą różnić się w zależności od warunków siedliskowych, takich jak dostępność kryjówek, ukształtowanie terenu oraz zasobność pokarmowa. Zbadana w różnych krajach europejskich wielkość areafów osobniczych to od kilkuset do kilku tysięcy hektarów (Szkocja: średnio 1700 ha, Węgry: największe – ponad 8500 ha, Polska: największe ponad 2000 ha), przy czym u samców zazwyczaj są wielokrotnie większe niż u samic, a areafu osobniczy jednego samca może pokrywać się z areafami kilku samic.

Występowanie i stan populacji

Zasięg występowania żbika europejskiego obejmował początkowo większość terenu Europy, jednak ze względu na znaczne zmniejszenie powierzchni dogodnych siedlisk i tępienie go jako szkodnika na równi ze zdziczałymi kotami domowymi, obecnie ogranicza się do terenów zajmowanych przez kilka izolowanych populacji. Najliczniejsze z nich zasiedlają łuk Karpat i Bałkany, półwyspy Apeniński i Iberyjski, a także leśne tereny centralnej i wschodniej Francji oraz zachodnich Niemiec. Są to populacje obecnie stabilne, o wysokiej liczebności i zagęszczeniach na poziomie od 0,5–1,9 osobników/km² w Zachodniej części Karpat i do ok. 4 os./km² w górach Harzu. Zdecydowanie największą

jest populacja karpacka, licząca od kilku do nawet kilkunastu tysięcy osobników, w zależności od źródła przyjmowanych szacunków. Na terenie południowych Karpat żbik jest uważany za zwierzę pospolite, nie prowadzi się dokładnego monitoringu jego liczebności i zagęszczenia, a w Rumunii jeszcze do niedawna był gatunkiem, na który legalnie polowano. W przeciwieństwie do powyższych, najmniej liczne są populacje izolowane ze względu na bariery geograficzne (populacje wyspiarskie) oraz reliktowy charakter występowania (zasiedlenie niewielkich pozostałości wcześniej rozległych siedlisk). Występują one



m.in. na północnym-wschodzie Ukrainy czy na Sycylii, a zdecydowanie najmniej liczną jest ta zasiedlająca górskie rejony północy Wielkiej Brytanii. Obecnie liczy ona najwyżej kilkadziesiąt osobników i znajduje się na krawędzi wymarcia, powodując tym samym ogromny smutek Szkotów, dumnie uznających żbika za jeden ze swoich narodowych symboli, wywodzący się już z kultury celtyckiej. Ciekawostką stanowią koty występujące na Sardynii i Korsyce, które mimo iż dotychczas uważane były za autonomiczne populacje żbików, prawdopodobnie wywodzą się od prymitywnych odmian kotów domowych hodowanych na tych wyspach w czasach neolitu i genetycznie różnią się od swoich kontynentalnych krewniaków. W Polsce jeszcze przed ponad dwustu laty żbiki występowały na większości terenu kraju w jego współczesnych granicach. Obecnie ich zasięg ogranicza się wyłącznie do przygranicznego fragmentu południowo-wschodniej części kraju, w tym głównie: Beskidu Niskiego, Bieszczadów, Gór Sanocko-Turczańskich

i Pogórza Przemyskiego. Prawdopodobne jest również występowanie żbika w regionach przyległych, takich jak Beskid Sądecki, Gorce czy północno-wschodnia część województwa podkarpackiego. Występowanie gatunku wykazywano tam jeszcze kilkadziesiąt lat temu, a w ostatnich latach notowane są pojedyncze obserwacje, wskazujące na możliwość stałego zasiedlenia przynajmniej części tych regionów. Jego liczebność w Polsce oszacowana została w 2002 r. na ok. 100–150 osobników, a aktualnie ze względu na brak systemowego monitoringu gatunku, można na ten temat jedynie snuć przypuszczenia. Zauważalny jest

Występowanie w Polsce:

Karpaty, południowo - wschodnia część kraju



W Magurskim Parku Narodowym

znajduje dobre warunki do życia na granicy lasów i łąk

jednak fakt znacznego wzrostu liczby zgłaszanych obserwacji przygodnych, wskazujących na możliwy wzrost liczebności żbików w ostatnich dwóch dekadach. W Beskidzie Niskim żbik występuje stale, jednak jego liczebność jest najwyraźniej nierównomierna. Jest to efekt typowy dla obszarów znajdujących się na skraju zasięgu populacji, a zaznaczyć trzeba, że wszystkie występujące w Beskidach żbiki stanowią integralną część populacji karpackiej, która właśnie w tym regionie ma obecnie swój północny przyczółek.

Nie bez znaczenia pozostaje fakt, iż doprecyzowanie faktycznego zasięgu gatunku jest utrudnione, głównie ze względu na brak możliwości jednoznacznego ustalenia czy dana obserwacja dotyczy żbika, burego kota domowego czy też... hybrydy. Istnieje bowiem możliwość krzyżowania się żbików z kotami domowymi, których potomstwo zazwyczaj niewiele różni się zewnętrznie od dzikich rodziców.

Zagrożenia i ochrona

W klasyfikacji Międzynarodowej Unii Ochrony Przyrody (IUCN) żbik jako gatunek, a więc traktując wszystkie podgatunki łącznie, ze względu na bardzo szeroki zasięg występowania oraz znaczną liczebność w skali światowej został uznany jako obecnie niezagrożony wyginięciem (tzw. kategoria „Least Concern”). Nie oddaje to jednak skali regionalnie występujących zagrożeń dla mniejszych populacji, które to były powodem samego faktu uwzględnienia go w Czerwonej Liście Gatunków Zagrożonych Wyginięciem. W krajach Unii Europejskiej żbik jest chroniony prawem wspólnotowym, poprzez uwzględnienie w załączniku II „Konwencji Berneńskiej” oraz w IV Załączniku „Dyrektywy siedliskowej”. Jego ochrona jest również ustalona na mocy przepisów obowiązujących w poszczególnych państwach członkowskich, gdzie podobnie jak w Polsce jest objęty ścisłą ochroną gatunkową.

Pośród wielu potencjalnych zagrożeń dla tego gatunku, jako najważniejsze, obok utraty siedlisk, wskazywano hybrydyzację z kotem domowym. Obecnie istotność negatywnych skutków tego zjawiska dla przetrwania populacji żbika jest poddawana w wątpliwość, choć niezaprzeczalnie nie jest to efekt pozytywny. Szeroko pojęta działalność

Zagrożenia:

- fragmentacja i przekształcanie siedlisk
- krzyżowanie z kotem domowym



człowieka, w tym odlesienia stosowane w przeszłości na szeroką skalę, doprowadziła do znacznej fragmentacji i ograniczenia zasięgu siedlisk gatunku, czego doskonałym przykładem jest właśnie Polska. W i tak już ograniczonych siedliskach żbiki narażone są również na szereg zagrożeń naturalnych, co dotyczy w szczególności osobników młodych. Drapieżnictwo wilków, rysi, czy ptaków drapieżnych i sów w połączeniu ze srogimi beskidzkimi zimami, powodują niską przeżywalność tych kotów w pierwszych latach życia, a postępująca presja człowieka skutkuje modyfikacją siedlisk w stosunkowo krótkim czasie. Nie brak jednak aspektów pozytywnych. Dotychczas trochę zapomniane żbiki zaczynają stawać się obiektem coraz szerszego zainteresowania osób spoza kręgu specjalistów, leśników i myśliwych. Zmienia się to dopiero w ostatnich latach, głównie dzięki licznym fotografiom i filmom zamieszczanym w internecie przez osoby, które miały okazję spotkać je przypadkiem w najbardziej dzikich terenach południa Polski. Efekt ten pozwala mieć nadzieję, że z czasem wzrost poziomu świadomości społecznej w zakresie potrzeby jego ochrony przyczyni się do rozpoczęcia systemowych działań w tym zakresie. Populacji karpackiej sprzyjają też warunki środowiskowe. Ze względu na znaczną zmianę sposobu uprawy roli w obszarach górskich południa Polski, która nastąpiła skokowo w latach 90., zwiększyła się dostępność siedlisk optymalnych. Nie sposób nie odnieść wrażenia, że ekstensyfikacja rolnictwa, która doprowadziła do powstania w Beskidach nie-spotykane rozległych użytków zielonych graniczących z gęstymi strefami ekotonowymi, przypadkiem opłacała się żbikom. Niespodziewanie więc beskidzkie żbiki, w swoim stylu – niepostrzeżenie i bez wzbudzania większej uwagi, mogą znaleźć dla siebie nieco więcej przestrzeni, żyjąc jak dotąd na pograniczu siedlisk, populacji i przetrwania.

Trzy kamienie z Krempnej

Szymon Modrzejewski*
Stowarzyszenie Magurycz

Łemkowszczyzna, w tym obszar MPN, wielu ludziom kojarzy się ze znaczną liczbą krzyży przydrożnych. Taki sposób wyrażania uczuć religijnych nie byłby możliwy bez kamieniarzy, których – zwłaszcza na łemkowszczyźnie środkowej i zachodniej – niegdyś działało wielu.

W Krempnej istnieją trzy kamienne obiekty ściśle ze sobą powiązane, a mające olbrzymie znaczenie dla historii kamieniarstwa na łemkowszczyźnie, także historii Krempnej, (będącej dawniej także ośrodkiem kamieniarskim) i okolic. Łączy je – dla niektórych słynne – nazwisko łemkowskiej rodziny z Krempnej, które znam w dwóch brzmieniach, mianowicie Bowanko i Bawanko.

Łączy je także imię Wasylj, które na tych obiektach występuje, z tym że mamy do czynienia z co najmniej dwoma Wasyljami.

Wreszcie łączy je także dość rzadka cecha, a to taka, że każdy z tych obiektów zbudowany jest z elementów, które powstały w dwóch warsztatach kamieniarskich, z dwóch różnych rodzajów piaskowca.

Jeden z nich działał w Krempnej właśnie, drugi zaś bez wątpienia był warsztatem cechowym, miejskim, którego nie udało mi się zidentyfikować. W owym, cechowym powstały cokóły tych 3 obiektów, w krempniańskim zaś podstawy i kostki. Oryginalne podstawy i kostki zachowały się do dziś tylko w dwóch wypadkach. Wszystkie trzy cokóły mają wiele cech wspólnych, w tym także rodzaj drobnoziarnistego piaskowca, z którego zostały wykonane. Na dwóch z tych cokółów istnieją lepiej lub gorzej zachowane polichromie – sic! o iście nieludowych cechach. Wspólny jest czas powstania krzyży, a 16 lat różnicy to niewiele z naszej perspektywy.

Najstarszy z nich, dziś niestety przemieszczony, to nagrobek Wasylija Bawanki, „młodzieńca zabitego z pistoletu w domu swoim w 1849 r.” jak głosi inskrypcja cyrylicą – powstał w owym 1849 r. lub później. Wskazywanie okoliczności śmierci na nagrobkach należy do rzadkości. Dziś ten zdekompletowany nagrobek służy jako cokół pod rzeźbę św. Mikołaja wykonaną w którymś z lokalnych łemkowskich warsztatów (Krempna? Bartne? Bodaki? Przegonina? Nieznajowa?), która jednak pierwotnie była częścią innej fundacji („ślady” prowadzą do Grabiu). Ten „składak” stoi przy cerkwi w Krempnej. (fot. 1a,b,c) być może nawet w obszarze cmentarza cerkiewnego, ale nie w miejscu, w którym stał jeszcze w roku 2007, które to miejsce też nie było pierwotnym (tego pierwotnego spodziewałbym się raczej za prezbiterium cerkwi, gdzie stoją trzy inne nagrobki). Niestety cokół odwrócony jest tyłem do widza. Czyżby po to, żeby – mało zręcznie – ukryć fakt, że jest nagrobkiem? I to jednym z kilku z lat 40. XIX w. na łemkowszczyźnie?



1a. Inskrypcja na nagrobku Wasylija Bawanki, fot. SM



1b. Nagrobek Wasylija Bawanki +1849 jako cokół pod rzeźbę św. Mikołaja, fot. SM

Pozostałe dwa obiekty są młodsze, przynajmniej według dat zachowanych na kostkach, które są identyczne i wskazują rok 1865. Inskrypcje na tych kostkach, wykonane tą samą ręką, informują nas o tym, że fundatorem był Wasylj Bawanko! Czy był on ojcem zabitego młodzieńca Wasylija? Jeden z tych obiektów to nagrobek na czynnym cmentarzu w Krempnej (fot. 2a,b,c), a drugi to krzyż przydrożny, który znajdujemy po północnej stronie drogi w kierunku Polan, na skraju lasu, za ostatnimi zabudowaniami (na Równiach), nie przy samej współczesnej drodze jednak, a przy starej drodze, którą nowa omija łukiem od południa (fot. 3a-d).

Polichromowany nagrobek, podobnie jak spora część pozostałych, a powstałych przed I wojną światową, został uszkodzony w czasie tej wojny. Po owej wojnie kto jak potrafił, tak naprawił szkody. W jednym wypadku było jednak tak, że kamienny krzyż został tak bardzo uszkodzony, że potomkowie pochowanych – nie umiając go naprawić – zakopali go obok cokołu znaczącego pochówek Joana Demianowicza, 4-latka zmarłego w 1861 r. (to najstarszy nagrobek na tym cmentarzu). Tam przeleżał ponad 90 lat i dopiero my – wolontariusze Stowarzyszenia Magurycz – wydobyliśmy go z ziemi i naprawiliśmy. Wtedy też natrafiliśmy na polichromowany cokół, którego górne partie zostały w specyficzny sposób obrobione wtórnie. Najpewniej owe partie były tak zniszczone, że nie było innego wyjścia i wykonawca

pokusił się o próbę uzyskania jakiejś uładzonej, a nie szczerbatej formy. W sumie udało mu się, ale polichromie zostały w większości bezpowrotnie utracone w wyniku ostrzału. W jednej z trzech płyt pozostała się goła stopa. Można domniemywać, że to stopa św. Onufrego (fot. 2c). W innej widoczny jest do dziś ryt niezidentyfikowanego świętego lub Chrystusa nauczającego. Właśnie ryt, bo już nie polichromia, ledwie zarys i ten zarys wskazuje, że malarz tworzył także ikony, bo to właśnie ikonopiscy najpierw zaznaczają w gruncie kontury tego, co później wypełnią kolorem. Tak i tu kontury zostały wyryte, ale w kamieniu. Został jednak tylko kolor kamienia. Ów cokół stoi na kostce wykonanej z zupełnie innego piaskowca i wyposażonej w inskrypcję wskazującą fundatora i datę fundacji. Dziwne, bo jak odślanialiśmy ową kostkę, to okazało się, że inskrypcja jest do góry nogami. Chyba ci, którzy składali nagrobek po I wojnie, popełnili błąd. Błąd naprawiliśmy, ale nie zmienia to faktu, że brak jest podstawy. Taką podstawę, nawet dwustopniową, a także kostkę, najpewniej wykonaną przez kamieniarzy z Krempnej, ma jednak wspomniany wyżej krzyż przydrożny, który mimo, że ma poważnie, ale nie nieodwracalnie uszkodzony cokół, jest spośród tych 3 obiektów w najlepszym stanie. Wasylj Bawanko, fundator, musiał być zamożnym człowiekiem, skoro ufundował w jednym roku, 1865, krzyż przydrożny i nagrobek. Owszem, istnieje jakieś prawdopodobieństwo,



2a. Cechowy cokół nagrobka na podstawie lokalnej z datą fundacji, fot. SM



2b. Fundator Wasylj Bawanko, fot. SM



2c. Stopa najpewniej św. Onufrego, fot. SM



3a. Uszkodzony krzyż przydrożny z zaśnieżoną polichromią na Równiach, fot. SM



3b. Na krzyżu przydrożnym najprawdopodobniej św. Bazyli, fot. SM



3c. 1865 – data fundacji krzyża, fot. SM



3d. Fundator Wasylj Bawanko, fot. SM

że było dwóch Wasyljów Bawanków w owym czasie i że obaj złożyli zamówienia u tych samych kamieniarzy. Tego zapewne nigdy się nie dowiemy. Cokół krzyża Wasylja jest rozpęknięty w górnej partii na skutek rdzewienia dybla (trzcienia) krzyża żeliwnego, ale i kołtysania się samego krzyża, co jest powszechnym zjawiskiem w przypadku takich obiektów. Zachowały się jednak niemal wszystkie fragmenty cokółu, a zatem można mu przywrócić dawny kształt, co ma tym większe znaczenie, że obecnie zachowany krzyż żeliwny (trudno orzec czy oryginalny, z 1865 r., choć wiele na to wskazuje) jest przymocowany do ściany cokółu z przodu, zamiast być osadzonym w cokole, w jego górnej partii. Obecnie zastania zachowaną w stanie co najmniej dobrym, zważywszy wiek i ekspozycję, polichromię przedstawiającą świętego

w szatach biskupich, a tych jest wielu, od Grzegorza przez Jana Chryzostoma, po Mikołaja czy Bazylego/Wasylija. Często fundatorzy wybierali swoich świętych imienników, zatem jest olbrzymie prawdopodobieństwo, że jest to św. Bazyli/Wasylij. Od lat myślę o tym krzyżu i o konieczności jego naprawy, ale... krzyży wymagających naprawy są dziesiątki na łemkowszczyźnie i nie można być wszędzie. Niemniej być może już w przyszłym roku myśli zamienią się w działanie...

*Szymon Modrzejewski jako prezes Stowarzyszenia Magurycz, za działalność swoją oraz Stowarzyszenia otrzymał 27 lutego 2020 roku w Warszawie odznakę „Za działalność na rzecz Praw Człowieka” z rąk Rzecznika Praw Obywatelskich Adama Bodnara. Jednocześnie otrzymał medal św. Cyryla i Metodego od wysłannika greckokatolickiego Metropolity Przemysko-Warszawskiego abp. Eugeniusza Popowicza. Gratulujemy! (Przypis redakcji MAGURY)



Jelenie unikają zerwania w miejscach sprzyjających atakom wilków, fot. M. Pichura

Młode pokolenie a powalone olbrzymy

Sławomir Springer, podleśniczy

Dziesiątki lat gospodarki leśnej wokół nas oraz wszechobecność lasów gospodarczych idąca w parze z zanikaniem prawdziwych puszczy zmieniły nasze postrzeganie lasu. Przeciętnemu „zjadaczowi chleba” wystarczy obecność jakichkolwiek drzew na kilku arach ziemi, aby coś nazwać lasem. Nie zastanawiamy się czy dany las zawiera wszystkie potrzebne składniki zapewniające mu prawidłowy rozwój i trwałość, spełnianie funkcji ekologicznych i mikroklimatycznych. Mało kto dostrzega, gdy z winy człowieka lasem zawładnęły gatunki obce lub niepożądane, kosztem rodzimych i właściwych siedlisku. Nie wiemy, że las jest np. zbyt odwodniony czy za mały, by roślinożercy i drapieżniki, będące pośrednio lub bezpośrednio powiązane z drzewami, znalazły w nich schronienie...

Istnieje wspaniałe powiedzenie, mogące bez reszty obnażyć wpływ człowieka na las: „Nie było nas, był las, nie będzie nas, będzie las”. A... co, kiedy jesteśmy? Lasu nie ma? Wszystko na to wskazuje, bo puszcze na Ziemi zniknęły, albo znikają, a inne formacje drzewiaste są tylko „lasopodobne” i tak, jak w powiedzeniu – chyba człowiek musiałby zniknąć, aby las powrócił. Oczywiście nie musi tak być, wystarczy tylko... gdzieś „udawać, że nas nie ma”, czyli zostawić niektóre tereny leśne bez znaczącej ingerencji człowieka, by po kilkudziesięciu latach móc chwalić się pięknym lasem, a przy okazji zarabiać na jego udostępnianiu. Ktoś powie: przecież mamy parki narodowe, ale rzeczywistość jest taka, że ściśle chronione jest tylko 21% powierzchni wszystkich parków łącznie,

a leśne rezerваты przyrody są zwykle zbyt małe, by były niezależne od wpływu warunków zewnętrznych i aby populacje większych zwierząt znalazły w nich ostoje. Obszary ściśle chronione są jakby wyspami w oceanie terenów zagospodarowanych, a przecież istnienie naturalnej przyrody warunkuje również jakość życia ludzi (wpływ lasu na klimat, na spływ wód opadowych, las jako miejsce wypoczynku, źródło substancji dla farmacji itp.).

Na szczęście jednak owe rezerваты i obszary ochrony ściślej parków narodowych istnieją i można w nich, choćby idąc szlakiem turystycznym, albo przeprowadzając badania naukowe, rzucić okiem na to jak żyją, umierają i odradzają się drzewa oraz cały ekosystem czyli zespół wszystkich organizmów stanowiących w gruncie rzeczy las, a może i dostrzec coś, czego nie widać w lasach gospodarczych...?

W tym odcinku „O lesie” chciałbym pochylić się nad tematem wzrostu młodych drzew w lasach, a szczególnie

Łącznie w polskich parkach narodowych i rezerwach przyrody ochroną ścisłą objęto dotychczas około 64 tys. ha lasów. To zaledwie 0,7% współczesnej powierzchni leśnej. Stanowi to jeden z niższych wskaźników udziału powierzchniowego ochrony ściślej w stosunku do powierzchni lasów w całej Europie. Jest on kilkakrotnie wyższy nie tylko w państwach strefy borealnej, gdzie lasy pokrywają około połowę powierzchni, ale także w krajach ościenych. Biorąc pod uwagę same tylko rezerваты przyrody, w Polsce wskaźnik ten wynosi 0,04%. Tymczasem na Słowacji osiąga 0,8%, w Niemczech 0,95%, a w Czechach prawie 1%, czyli ma wartość około 20–25 razy większą niż w naszym kraju.

(Parviainen i in. 2000 w: Bodziarczyk i in. „Ochrona ścisła w parkach narodowych i rezerwach. Bilans osiągnięć i porażek ostatniego stulecia”. Wydawnictwo Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Kraków 2018).

w parku narodowym i obszarze ochrony ścisłej (OOŚ). Zaczniemy od oczywistości – w każdym lesie, od tysięcy zawsze występowały roślinożercy, od gąsienic po jelenie, a także drapieżniki, od sikorek aż po wilki i niedźwiedzie. Czasem pewnych grup zwierząt było więcej, a czasem mniej (np. przez choroby czy kilka ciężkich zim z rzędu). I tak las trwał wiekami, mimo, że człowiek w niego nie ingerował. Drzewa dożywały sędziwej starości albo przewracały się od huraganów, niekiedy zmieniał się skład gatunkowy w odpowiedzi na zmiany klimatu lub inne czynniki. W każdej części lasu można było spotkać drzewa grube i cienkie, niskie i wysokie, stare i młode, stojące i przewrócone. Tam, gdzie pojawiło się wolne miejsce po drzewie przewróconym błyskawicznie strzelali w górę przyczajeni, niscy z braku światła i zgryzani przez jelenie czy sarny następcy, by ubiec innych i wygrać konkurencję o przestrzeń i światło. Niektóre z drzewek czekały dziesiątki lat, niewiele rosnąc i wkrótce obumartałyby gdyby nie upadek potężnego seniora. Senior, upadając, powalił również sąsiednie, młodsze drzewo, więc plama światła zrobiła się rozległa. Z takiej okazji korzystają nie tylko drzewa, ale w zasadzie wszystko inne – krzewy i małe rośliny kwiatowe czy zarodnikowe, a na nich żerują mali i duzi roślinożercy. Lecz skupmy się na małych drzewkach. Sieją się przez wiele lat po takiej małej katastrofie. Na ziemi, na starych zmurszałych pniach, prawie żadne z nich nie doczeka dołączenia na górnego piętra lasu, uda się to ledwo kilku drzewom, bo w luce po 2 drzewach z czasem stanie się coraz ciasniej i w końcu zostaną 2, może 3, może 4 duże drzewa. Młode pędy wielu gatunków drzew są przysmakiem zwierząt jeleniowatych, więc ich byt nie pójdzie na marne. I gdyby tak owe sarny i jelenie mogły dotrzeć do wszystkich małych drzewek, to z pewnością zjadłyby wszystkie. Ale nie dotrą, bo część drzewek rośnie pomiędzy konarami i pniami przewróconych drzew, są doskonale chronione przed zjedzeniem. Jedno lub dwa z nich mogą być na tyle schowane, by mieć sporo czasu pełnej swobody i osiągnąć rozmiary zapewniające bezpieczeństwo. Muszą tylko przejść to „wąskie gardło” okresu życia w którym wystawione są na ryzyko zjedzenia, a potem liczyć na to, by nie spadł duży śnieg, który posłuży jeleniom



Jodła chroniona przez powalone wiatrem buki, fot. S. Springer

jak drabina... Wpływ przewróconych drzew na drzewka wyrastające nie kończy się tylko na fizycznym ich osłanianiu – okazuje się, że jeleniowate wolą żerować w bezpiecznej odległości od zwałowisk drzew, ponieważ obawiają się ataku wilka czy rysia! Oczywiście musi to być las, w którym te drapieżniki występują, inaczej przykładowe jelenie będą wiedzieć, że nic im nie grozi. Natomiast jaką osłonę przed jeleniowatymi mają drzewka rosnące w lesie pozbawionym naturalnych barier? Mizerną i dlatego są zabezpieczane ogrodzeniami lub ich pędy wierzchołkowe malowane są środkami chemicznymi o przykrym smaku. Runo lasu bez obecności takich barier jest tym, czym łąka dla krów – nieograniczonym pastwiskiem.

Gdy chodzę po parkowym lesie, to zwracam uwagę na młode jodły, bardzo często są one uszkodzone przez jelenie, ale nie brakuje też takich, którym się udaje. Zwracam uwagę, gdyż dużo mówi się o zwiększaniu jej udziału w drzewostanach, bo „naturalnie powinno być jej więcej”. Swoją drogą niedawno natknąłem się na tekst w cytowanym przeze mnie wcześniej opracowaniu naukowca zajmującego się ekosystemami leśnymi (Holeksa 2018 w Bodziarczyk i in. „Ochrona...”) że znaczący udział jodły, ale i jawora oraz jesionu: „w lasach górskich i wyżynnych może być świadectwem niemal zupełnego braku zwierzyny płowej w lasach w XIX i na początku XX wieku”. Ale to dygresja i może temat godny poświęcenia uwagi przy innej okazji. Fakt zdaje się być taki, że pośród wielkich, powalonych drzew znajdują się miejsca dogodne dla rozwoju młodego pokolenia wszelkich gatunków drzew, ale i innych gatunków roślin wystawionych w innej sytuacji na oddziaływanie roślinożerców. Kolejnym, osobnym zagadnieniem, jest rola przewróconych drzew dla zwierząt, bo oprócz pokarmu i kryjówek dla bezkręgowców, zapewniają one duży wybór mikrosiedlisk nawet dla większych zwierząt, od gryzoni i płazów, aż do niedźwiedzi, które urządzają gawry pod przykryciem z obalonej jodły...



3 młode jodły, fot. S. Springer

Kuchnia to nie tylko miejsce do przygotowania posiłku

Piotr Aleksander Borkowski, Jasło

Poza wszystkim kuchnia to element kultury nie-rozerwalnie związany z historią ludzi i regionu. Nieustanne zachodzące dookoła zmiany powodują ewolucje naszych kulinarnych upodobań. Zmieniają się nasze gusty, dostępność produktów, sposób gotowania, a postęp technologiczny i pośpiech powoduje, że coraz częściej używamy produktów przetworzonych lub po prostu gotowych dań. Samo wspomnienie o Galicji przywołuje na myśl u jednych smaki dzieciństwa, a u innych wzbudza ciekawość nieznanych smaków.

Beskid Niski – miejsce, w którym przyroda ukształtowała teren, z bardzo bogatym światem roślin i zwierząt, który wywarł olbrzymi wpływ na menu ludzi zamieszkujących ten obszar. W samym sercu Beskidu Niskiego, czarującego swym krajobrazem, pośród rozległych lasów, gdzieś tylko przeciętych paskami pól uprawnych i połaciami łąk pachnących ziołami, w kotlinach górskich i dolinach rzek, w porannym słońcu przebijają się ku niebu cebulaste kopuły cerkwi i strzeliste wieże kościołów. Przycupnięte przy wiejskiej drodze stare chaty, na wpół zawalone piwniczki, stare figury świętych, krzyże i resztki dawnych domostw świadczą o tym, że kiedyś tętniło tu życie. To właśnie tutaj wschód miesza się z zachodem, przenikają się kalendarze, wyznania i smaki. Na tym niezwykłym obszarze gdzie krzyżowały się szlaki z Cesarstwa Rzymskiego nad Bałtyk i znad Renu na daleki Krym. Jak w tyglu spajały się kultury z czterech stron świata i właśnie to osobliwe położenie dało nam także bogactwo kulinarne. Miasteczka leżące na obrzeżach Beskidu Niskiego – Jasło, Gorlice, Dukla, Biecz, leżące na szlakach handlowych ściągają, w dni targowe ludność z całej okolicy. Rzemieślnicy posiadający tutaj swoje warsztaty i od XIX w. prężnie rozwijający się przemysł naftowy przyciągali robotników najemnych, nawet z odległych stron. Stąd na tych ziemiach dostrzec można



Jarzebiak, fot. P.A. Borkowski

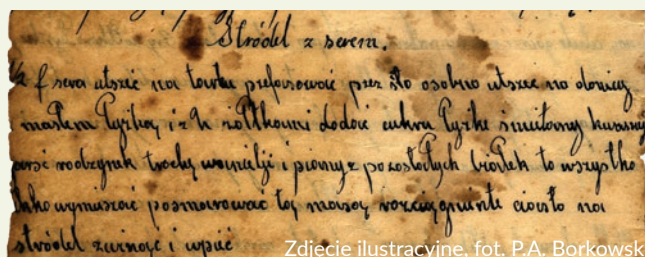
wyraźne wpływy kuchni niemieckiej, węgierskiej, żydowskiej, rusińskiej, a nawet orientalnej. Kuchnia tego regionu kształtowała się przez pokolenia. Przepisy kucharskie przekazywane były pieczołowicie przez matki córkom wraz z wianem weselnym. Modyfikowane i rozwijane przez lata ostatecznie ukształtowały się w XIX w. Spisane przez nasze prababki w sztambuchach, zeszytach czy na skrawkach papieru nawet dzisiaj, prócz rodzinnej pamiątki, stanowią dumę niejednej gospodyni prezentującej swe potrawy na rodzinnych uroczystościach. Największą ich zaletą jest jeszcze i to, że pomimo nakładu pracy przy przygotowaniu, potrawy są pożywne i zdrowe, no i nie zawierają, jak w produktach przetworzonych, wszechobecnych konserwantów. Rozproszone w zakamarkach kredensów dzisiaj cieszą nielicznych. W czasie wędrówek przez Beskid Niski udało się zebrać sporo takich przepisów. Najciekawsze, moim zdaniem, przedstawię tutaj, żeby ocalić je od zapomnienia i by jeszcze długo cieszyły kolejne pokolenia, tym bardziej, że w ostatnim czasie obserwuję powrót do kulinarnych korzeni. Dzisiaj w dobrym tonie jest pochwalić się własnoręcznie przygotowanymi potrawami z „rodowodem”, smalcem ze skwarkami, domowym winem, czy nalewką.

Kuchnia tego regionu opiera się przede wszystkim na naturalnych produktach pochodzących z tego terenu. Cechuje ją prostota i naturalność, zaś niski stopień przetworzenia produktów stanowiących jej podstawę przesądza o wyjątkowym smaku

i walorach zdrowotnych przyrządzanych potraw. W jadłospisie dominowała kuchnia chłopska, jednak z czasem przenikały do niej elementy kuchni dworskiej i mieszczańskiej. Wiele receptur opartych jest na produktach mącznych, jarzynach, kaszy, roślinach strączkowych, nabiale z dodatkami mięsa lub tłuszczów (najczęściej słoniny, rzadziej masła). Kuchnia ta ceniona była przez letników zjeżdżających do pobliskich miejscowości.

Mam nadzieję, że zebrane tutaj przepisy przybliżą mniej znany klimat Beskidu Niskiego i epokę

z której pochodzą. Dlatego niektóre z nich zostały zachowane w oryginalnej pisowni. Nie jest możliwe, żeby tutaj zmieścić wszystkie zebrane przepisy, a głównym celem tej publikacji jest zachęcenie czytelników do samodzielnego poszukiwania starych, często zapomnianych smaków. Sięgnijcie do rodzinnych kredensów i zakamarków, gdzie spokojne leżą zeszyty babci i przywróćcie dawne potrawy do codziennego jadłospisu. Życzę sukcesów w samodzielnym przygotowaniu potraw i odkrywaniu kuchni tego regionu.



Zdjęcie ilustracyjne, fot. P.A. Borkowski

Zacierka z dyni żółtej

2 funty prawdziwej dyni żółtej
¼ funta klusek zacierkowych
1 l mleka
1 łyżka cukru, sól

Dynię obrać ze skórki, usunąć nasiona, zetrzeć na tarce o grubych oczkach i gotować do miękkości na mleku. Gdy zmięknie, zasypać kluski zacierkowe, dodać cukier i sól do smaku. Wszystko razem gotować jeszcze 10 minut.

Zupa z kwaśnego mleka

½ l kaszy gryczanej
2 l kwaśnego mleka
1 l wody
tłuszcz
sól

Do kamiennego garnka wsyp przebraną kaszę, zalej wodą i dodaj łyżkę tłuszczu (sadła) – można zastąpić masłem. Często mieszaj, by się nie przypaliła. Gdy kasza prawie ugotowana zalej ją kwaśnym mlekiem, posól i zagotuj. Podawaj zaraz po zagotowaniu.

Zupa z jabłek

1 funt jabłek
½ funta cukru
1 l wody
kwatka śmietany
1 dkg mąki ziemniaczanej
cynamon

Połowę jabłek umyć, podzielić na części, zalać gorącą wodą, ugotować i przetrzeć przez sito. Wywar

ostudzić, podprawić mąką ziemniaczaną, cynamonem i śmietaną, a następnie zagotować. Pozostałe jabłka obrać, zetrzeć na tarce, włożyć do zupy i podawać na zimno lub gorąco z grzankami lub kluskami.

Śliwianka

2 l śliwek węgerek
1 kwatka śmietany
2 ½ l wody
2 łyżki pszennej mąki
cukier
cynamon w proszku

Ze śliwek wybierz pestki, daj do garnka, zalej wodą i gotuj. Gdy są już rozgotowane, przetrzyj przez sito i dodaj cukru i cynamonu do smaku. W śmietanie rozbij mątewką mąkę, tak, żeby nie było grudek, rozbetaj w zupie i zagotuj. Podawaj z kluskami.

Zupa szczawiowa

1 l wywaru z jarzyn
1 łyżka mąki
Garść szczawiu
½ kwatki śmietany
2 łyżki masła
sól, cukier

Oczyszczony szczaw pokroić bardzo drobno. W garnku rozgrzać masło, przesmażyć szczaw, dodać odrobinę wody i dusić pod przykryciem do miękkości. Następnie dodać wywar z jarzyn, zagotować, podbić mąką rozprowadzoną śmietaną i doprawić do smaku solą i cukrem. Podawać z jajkiem ugotowanym na twardo, albo z ryżem gotowanym na sypko.

Polewka

½ l zsiadłego mleka
1 jajko
½ l wody
3 łyżki mąki pszennej
½ l słodkiego mleka
sól

Zsiadłe mleko z wodą zagotować razem. Dodać soli do smaku. Osobno rozwiercić w słodkim mleku jajko i mąkę, a następnie wlać na gotującą się zupę i jeszcze chwilę gotować.

Podawać z razowym chlebem.

Zupa z kapusty

30 dkg baraniny z kością
1 mała albo ½ dużej główki kapusty białej
1 łyżka mąki
1 marchewka
1 pietruszka
1 łyżka tłuszczu
1 ząbek czosnku
½ kwaterki śmietany

Mięso, marchewkę i pietruszkę nastawić w zimnej wodzie, dodać czosnek, posolić do smaku i gotować dopóki mięso nie zmięknie. Pod koniec gotowania dodać kapustę pokrojoną w ćwiartki. Ugotowane mięso i warzywa odcedzić, a pozostały rosół podprawić zasmażką z tłuszczu i mąki. Mięso i warzywa pokrajać drobno, dać do rosółu, podbić śmietaną i zagotować.

Gołąbki z ziemniakami

1 główka kapusty białej cukrowej
1 kg surowych ziemniaków
20 dag ugotowanych i zmielonych ziemniaków
1 cebula, tłuszcz do smażenia
sól
pieprz

Surowe ziemniaki zetrzeć na tarce, wrzucić na sito, aby woda obciekła. Kiedy woda z ziemniaków, która obciekła, się odstoi, zlać ją, a pozostałą na dnie mąkę ziemniaczaną dodać do utartych ziemniaków. Cebulę posiekać i przesmażyć na tłuszczu. Surowe, ugotowane ziemniaki i cebulę wyrobić na jednolitą masę i doprawić solą i pieprzem. Nakładać nadzienie na sparzone i obrobione liście kapuściane. Zawijać gołąbki i układać w płaskim rondlu ciasno jeden obok drugiego. Zalać osoloną wodą, tak żeby gołąbki były lekko przykryte. Wsadzić do pieca na około 2 godziny. Wystudzić. Zimne pokrajać w grube talariki i podsmażyć z obu stron na tłuszczu.

Podawać ze skwarkami.

Kiszenie żuru

4 łyżki mąki razowej pszennej
4 łyżki płatków owsianych

Do wyparzonego słoja albo kamiennego garnka wsypać mąkę i płatki, wlać ½ l letniej przegotowanej wody, odstawić w ciepłe miejsce na 3–4 dni. Po tym czasie zakwas jest gotowy. Można go precedzić i uzupełnić świeżą mąką.

Żur z serwatki

4 ziemniaki
1 kwaterka serwatki
½ l zakwasu na żur
½ l wody
½ kwaterki śmietany
czosnek
sól

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, zalać wodą i podgotować, czosnek drobno posiekać i wrzucić do żuru. Dodać serwatkę, zakwas i zagotować. Podbić śmietaną i doprawić solą do smaku.

Podać z razowym chlebem albo z gotowanymi osobno ziemniakami.



Żur z serwatki, fot. P.A. Borkowski

Rzepa gotowana

6 szt. białej rzepy
1 łyżka mąki
2 łyżki smalcu
4 łyżki śmietany

Rzepę obrać i skroić w grube kostki. Dać do garnka, zalać wodą, zagotować i jak zakipi wodę zaraz odlać. Do rzepy dać smalec, podlać trochę wody i dusić do miękkości, ale nie nakrywać pokrywką. Gdy rzepa zmięknie, a woda się wygotuje, dodać mąkę i zasmażyć. Na koniec dać śmietaną i zagotować.

Ciurka

2 duże cebule
2 łyżki smalcu
1 kromka chleba
½ funta odcikniętego sera
1 l wody
2 łyżki mąki
½ kwaterki śmietany
garść mięty
sól, pieprz

Cebule obrać, posiekać, zeszklić na smalcu, dodać mąkę i zrobić rumianą zasmażkę. Zalać wodą i podgotować. Ser urobić ze śmietaną i solą, dodać do zupy i dobrze wymieszać. Dodać posiekaną drobno miętę, chleb pokrojony w kostkę i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Kasza jaglana ze śliwkami

2 l kaszy jaglanej
3 l wody
2 łyżki smalcu
1 kg śliwek
sól
cukier
cynamon

Ze śliwek wybrać pestki, podzielić na połówki, dać do garnka i zalać wodą. Gdy śliwki będą ugotowane, dodać soli, smalcu, kaszy jaglanej, całość wymieszać i wstawić do braturni (*piekarnika*) żeby, kasza się wypiekła. Gdy jest gotowa, przełożyć do miski, posypać cukrem i cynamonem.

Mamałyga

2 szklanki kaszy kukurydzianej
2 szklanki mleka
2 szklanki wody
1 łyżeczka soli

Wodę z mlekiem zagotować, osolić i na wrzątek zasypać kaszę kukurydzianą. Gotować około 30 minut na słabym ogniu mieszając często, aby się nie przypaliła. Gdy całkowicie zgęstnieje, wyrzucić z garnka na półmisek. Podawać z serem owczym na słoń, albo posypaną cukrem na słodko.

Gomółki

1 kg sera białego
2 jajka
kminek, sól

Ser zemleć w maszynce, wymieszać z jajkami, solą i kminkiem (zamiast kminku można dodać mięty). Uformować małe placuszki, wyłożyć na blachę i piec w niezbyt gorącym piecu na złoty kolor.

Smażonka nafcjarza

½ kg ziemniaków
3 jaja
1 cebula
20 dag boczku
siekana pietruszka
tłuszcz
sól, pieprz

Ziemniaki umyć i ugotować (w *mundurkach*), pokroić w talarki i usmażyć na złoty kolor. Przełożyć do rondla. Boczek pokroić w kostkę, a cebulę w talarki i podsmażyć. Całość wyłożyć na ziemniaki. Jaja rozkłócić, dodać siekaną zieleninę (może być młoda pokrzywa) i polać całość

Zapiekać w braturni.

Zawijak z kaszą gryczaną

½ kg mąki
2 żółtka
2 dkg drożdży
1 łyżka cukru
1 szklanka mleka
1 łyżka topionego masła
1 jajo
2 szklanki kaszy gryczanej
1 duża cebula
2 łyżki masła
sól, pieprz

Z mleka, mąki i drożdży zrobić zaczyn. Gdy ruszy dodać jajo i 2 żółtka, cukier, stopione masło, sól i wyrabiać tak długo, aż odejdzie od ręki. Ciasto nakryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce, żeby podrośło. Kaszę gryczaną ugotować. Cebulę zeszklić na maśle, dodać do ugotowanej kaszy, wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Można zrobić farsz z kapusty: ½ główki kapusty cienko zszatkować, wymieszać z drobno posiekaną cebulą, nasolić i odstawić na ½ godziny. Po tym czasie odcisnąć z wody, dodać 2 łyżki oleju i doprawić solą i pieprzem. Kiedy ciasto wyrośnie, wyrzucić na stolnicę podsypaną mąką, rozwałkować na grubość palca, pokroić w kwadraty, na każdy nałożyć farszu, ładnie zawinąć i kłaść na blachę posmarowaną tłuszczem i posypaną mąką. Zostawić jeszcze na chwilę do wyrośnięcia. Przed włożeniem do pieca posmarować jajkiem. Piec około godziny jak bułkę.

Smalec z jabłkiem

30 dkg słoniny bez skóry
2 ząbki czosnku
1 cebula
1 łyżeczka majeranku
1 jabłko winne
1 łyżeczka cukru

Słoninę przepuścić przez maszynkę albo pokroić w drobną kostkę i dać na gorącą patelnię. Cebulę i czosnek obrać, posiekać drobno. Jabłko obrać i zetrzeć na tarce. Jak słonina się wytopi, dodać cebulę, a jak się zeszkli, dodać jabłko i czosnek.

Na koniec doprawić łyżeczką cukru i majerankiem. Całość przelać do kamiennej miski i odstawić do zastygnięcia.

Ciasteczka ze skwarków

3 szklanki mąki

3 jaja

½ łyżeczki soli

2 szklanki skwarków

1 cukier waniliowy

1 szklanka cukru pudru

Skwarki zemleć. Wszystkie składniki zmieszać i wyrobić ciasto na gładko. Odłożyć na 1 godzinę w chłodne miejsce, a następnie rozwałkować niezbyt grubo i wykroić ciasteczka. Piec na złoty kolor. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Piszinger

25 dag masła

20 dag czekolady

25 dag cukru pudru

3 żółtka

andruty

Masło dać do makutry i ucierać z cukrem na gładką masę. Jak wybieleje dodać kolejno żółtka i stopioną w rondelku czekoladę. Masą smarować andruta przekładając kolejno jeden na drugi.



Rydze kiszone

kopa świeżo zebranych niedużych rydzów

1 kopia łyżka soli

Świeżo zebrane rydze poobcieraj ściereczką, każdy grzyb z osobna, uważając by na grzybach ziemia albo igliwie nie zostało. Odrzuć korzonki, a same czapki ułóż w glinianym garnku i przesypuj solą warstwami. Na koniec przyciśnij krążkiem i kamieniem i postaw w suche miejsce. Gdy rydze same z siebie mało soku puściły dolej kwaterkę przegotowanej wystudzonej wody. Podawać zaprawione octem, oliwą cebulą i pieprzem.

Róża cukrowa

1 kwaterka ubitych płatków róży

(obrane z białych końcówek)

1 kwaterka cukru

troszkę kwasu cytrynowego dla uzyskania winnego smaku i koloru

Różę z cukrem i kwasem cytrynowym utrzeć w makutrze drewnianą pałką. Można najpierw trochę ubić i zostawić na 2–3 godziny, aż puści sok, wtenczas dobrze się uciera. Utartą układamy w słoikach mocno ubijając. Wierzch posypujemy cukrem, na słoik nakładamy celofan i mocno zakręcamy.

Wino z tarniny

5 kg owoców tarniny

2 ½ kg cukru

10 l wody

drożdże winne

Owoce tarniny zebrać po pierwszych przymrozkach. Przepłukać, dać do garnka, zalać wodą, żeby owoce były przykryte. Zagotować i jak będą miękkie przetrzeć przez sito. Dodać cukier i zagotować. Ostudzić, dodać resztę wody i drożdże. Całość przelać do gąsiora. Odstawić na 3–4 miesiące w ciepłe miejsce. Jak się wyklaruje przelać do butelek.

Wino z kogutków (dzikiej róży)

1 ½ l kogutków

1 kg cukru

3 l wody

Wodę zagotować z cukrem, jak ostygnie zalać do gąsiora i dodać kogutki i drożdże winne. Postawić na piecu w ciepłe i spokoju na 3–4 miesiące. Po tym czasie jak kogutki opadną na dno zlać wino do butelek.

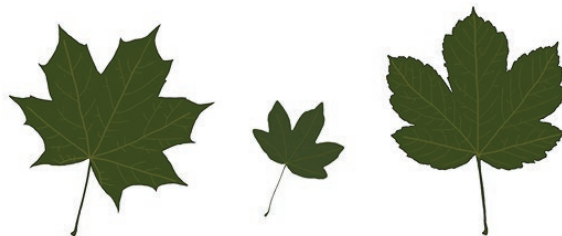
Dziękuję wszystkim którzy podzielili się ze mną swą wiedzą kulinarną i pomogli ocalić od zapomnienia stare, często już mało znane potrawy.

Przyroda mniej znana

Sławomir Springer, podleśniczy

Drzewo z polnej miedzy i żółte ścieżki leśne w Myscovej

Teren Magurskiego Parku Narodowego porastają głównie lasy, a obszarów nieleśnych jest mało, około 5% z całości. Las kojarzy się głównie z drzewami, a gęszcz drzew kryje wiele ciekawych bytów – buk, jodła czy sosna to drzewa wszystkim znane lecz niełatwo jest wymienić nazwy wszystkich 25 gatunków dzikich roślin drzewiastych, jakie możemy spotkać w okolicy. Nie temu, zresztą, też ma służyć ten tekst. Pochylimy się tylko nad (a właściwie podniesiemy głowę pod!) jednym z drzew, które jest słabo znane, a wręcz jego istnienie może wywołać niemały szok u kogoś, kto uważa, że zna las jak własną kieszeń! No bo klon zwyczajny i klon jawor nie kryją przed nami tajemnic, a k l o n p o l n y? To jedno z moich ulubionych drzew, o – uważam – najbardziej ciekawych liściach spośród całej trójki naturalnie rosnących w Polsce klonów, liściach drobnych, zaokrąglonych na końcach kłap, a jesienią intensywnie żółtych. Nie spotkamy go w starym beskidzkim lesie, ponieważ jest on charakterystyczny dla lasów samoistnie wracających na tereny, które niegdyś zajmowała puszcza, w pobliżu wsi, a także dla zadrzewień śródpolnych czy, lokalnie, obrzeży łąk i pastwisk. Gdy na jakiś teren powraca las, najpierw pojawiają się i opanowują przestrzeń gatunki pionierskie, lekkozasienne, głównie brzoza, osika, wierzby, sosna. W późniejszym etapie grab, właśnie klon polny i inne klony, a ostatecznie, po wielu dziesiątkach, stu czy dwustu latach, zależnie od wielu czynników, gatunki te ustąpią miejsca bukowii i jodle zupełnie lub staną się domieszką. W takim



Klony: zwyczajny, polny, jawor, ryc. Małgorzata Pichura

lesie spotkamy pojedyncze jawory, (szczególnie na stromiznach), wiązy, dęby, jesiony, nieliczne brzozy, osiki, w cieplejszych miejscach – lipy, a tam gdzie stagnuje woda również olchy. Dokładna sekwencja powrotu lasu – proces ten w ekologii nazywa się sukcesją wtórną – zależna jest między innymi od tego, jakie gatunki drzew rosną w pobliżu oraz od ingerencji człowieka i jego gospodarki. Klon polny jest stosunkowo drobny, jak i jego liście, dorasta w takim lesie do 15–20 metrów wysokości, nie żyje długo, bo „zagłuszają” go inne gatunki, potężne, lasotwórcze, dłużej może żyć na skraju lasu lub śródpolnej miedzy. Pojawia się, przygotowuje warunki i ustępuje innym, nie zobaczymy w lesie starego, grubego, wysokiego klonu polnego, taka jest kolej rzeczy w naszej przyrodzie. A o tym, co ma Myscowa do klonu polnego, można się przekonać spacerując w kilkudziesięcioletnich lasach, nieco powyżej brzegów Wisłoki czy powyżej pastwisk i łąk, młodych lasach lecz nie posadzonych ręką ludzką, a wracających naturalnie. Te listki są naprawdę prześliczne, sprawiają wrażenie zmniejszonych liści klonu zwyczajnego, tyle że jakby oszlifowanych przez wiatr lub wodę, jak kamienie z dna rzeki, czy nadmorskiej plaży, które zawsze dostarczały mi wrażeń estetycznych. Gorąco polecam ich poszukać! Na koniec ciekawostka, otóż kora na gałęziach klonu polnego potrafi wykształcić korek podobny do tego w szyjkach butelek, lecz warstwa korka nie jest tak gruba jak korek na pniach dębu korkowego rosnącego w południowej Europie.

Ciekawostki z terenu

Sławomir Springer, podleśniczy

W połowie listopada, późnym wieczorem, dorodna samica rysia wraz z młodym weszła w kadr podczas prac prowadzonych przez Straż MPN. Kto wie, może młodych było więcej, tylko przeszły powyżej? Wyobraźnia działa intensywniej na obrazach mało wyrazistych, tajemniczych – w jakim momencie codziennych zmagania o przetrwanie były/są te rysie? Gdzie to jest, co one robią? Czy to obchód terytorium połączony z polowaniem, przejście do ukrytej uprzednio zdobyczy, może zejście z drogi watasze wilków albo uniknięcie spóźnionego turysty...? Taki widok to największa nagroda za naszą pracę, obecność rysia świadczy o wysokiej jakości przyrodniczej siedlisk, które zamieszkują. Niewielu ludzi w Polsce może powiedzieć, że w ich okolicy przyroda ma jeszcze wiele cech naturalności. Ci, co tak powiedzieć nie mogą, przyjeżdżają na wakacje do parków



Magurskie rysie, fot. Straż MPN

narodowych! Natomiast obserwacja dróg na terenie będącym własnością Skarbu Państwa należy do ustawowych zadań Magurskiego Parku Narodowego i wchodzi również w skład działań obronnych Państwa Polskiego.

