

# WIERZBIE OD KUCHNI



# WIERZBIANKI W KUCHNI



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:  
Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

WIERZBIE OD KUCHNI

WIERZBIANKI W KUCHNI

Urząd Gminy Łabunie  
Referat Promocji, Kultury, Sportu i Informacji

Agnieszka Piela

Wierzbianki w kuchni

Wierzbie od kuchni

Łabunie 2011

Zdjęcia: Agnieszka i Piotr Pielowie, archiwum KGW Wierzbie i Szkoły Podstawowej w Wierzbui, zbiory prywatne Alicji Topolskiej z d. Turczyn, Stanisława Kulaszy, Jadwigi Kasztankiewicz, Ryszarda Basaja i Stanisława Hłobiła

Zdjęcie na okładce:

**rodzina Leona i Marianny Turczynów z dziećmi: Krzysztofem, Marianną i Pauliną ok. 1936r.**

Wydawca:

Urząd Gminy Łabunie, ul. Zamojska 50, 22-437 Łabunie,

tel./fax. 846113019, [www.labunie.com.pl](http://www.labunie.com.pl)

ISBN 978-83-932724-9-5

## Spis treści

1. Wstęp.....	6
CZEŚĆ PIERWSZA – Wierzbie od kuchni	
2. Roman Jan Pulikowski: „Jak Wierzbie powstało i skąd się bobry na onym Wierzbium wzięły?”.....	8
3. Z kart historii...ujęcie subiektywne.....	11
4. Wierzbie w statystyce 2011r.....	16
5. Okruchy wspomnień.....	17
I. „Najważniejsze, że przeżyliśmy” ( wspomnienia p. M.Lewickiej).....	17
II. „Gdzie jest pochowana moja Matka?” ( wspomnienia p. H. Kycko).....	19
III. „Ojciec był bardzo silny” (wspomnienie syna o Longinie Basaju).....	21
IV. „Nie był bohaterem, był takim człowiekiem jak większość prostych ludzi” (Alicja Topolska wspomina dziadka Józefa Feręszkiewicza).....	23
V. „Widzę ich...” ( wspomnienia p. B. Kniazia).....	32
6. O Pani Profesor niosącej nieustannie kaganek oświaty, o „Matce Teresie z Wierzbia” i o tym, co zapamiętał pewien malarz.....	38
7. Wierzbicka Kronika Sportowa.....	44
8. Moda z Wierzbia.....	48
9. Wierzbie w krzywym zwierciadle Stanisława Kulaszy.....	49
CZEŚĆ DRUGA – Wierzbianki w kuchni	
10. Z garnuszka KGW.....	53
11. Pożywne zupki.....	57
12. Coś na ząb.....	61
13. Zakończenie.....	76

## 1. Wstęp

Pierwotnie miała być to tylko niewielka książeczka kucharska. Wymyślona na potrzeby projektu realizowanego przez Gminę Łabunie, pt.: *Zakątek kuchenny Koła Gospodyń Wiejskich w Wierzbii – zakup niezbędnego wyposażenia świetlicy wiejskiej i wydanie książki kucharskiej „Wierzbianki w kuchni”* w ramach działania 413 Wdrażanie Lokalnych Strategii rozwoju objętego PROW na lata 2007-2013 w zakresie małych projektów, już w trakcie zbierania materiałów urosła do rangi niemal księgi...

Podczas spotkań z mieszkańcami pojawiały się, co chwila, nowe tematy. Trudno było je zostawić bez echa. Słowa, ludzie, ich historie... wszystko to domagało się utrwalenia, zapisania na kartce papieru, przekazania dalej... stąd podział wydawnictwa na dwie części. W pierwszej przedstawiam „Wierzbie od kuchni”, w drugiej „Wierzbianki w kuchni”.

Dzięki zaangażowaniu mieszkańców (podziękowania składam Państwu: Krystynie Kudyk, Lucynie Kudyk, Stanisławowi Lewickiemu, sołtysowi Stanisławowi Pysiowi, Stanisławowi Kulaszy, Zofii Juszcak, Janowi Lewickiemu i członkiniom KGW z Wierzbia), ich życzliwości i szczerości udało się mi dotrzeć do ludzi, wspomnień i pamięci – jakże trwałej, mimo upływu lat i traumatycznych doświadczeń wojennych.

Szczególne Dziękuję kieruję do: Marianny Lewickiej, Hieronima Kycko, Ryszarda Basaja, Alicji Topolskiej, Bolesława Kniazia, Zdzisławy Chmury, Stanisława Pokryszki, Józefa Niemczuka za poświęcony czas, wzruszenia i niezapomnianą lekcję historii.

Okazało się, że w Wierzbii szumią nie tylko wierzby i zamiast kucharskiej książeczki wyszło coś więcej... zapraszam do lektury.

## CZEŚĆ PIERWSZA

Wierzbie od kuchni

## 2. Roman Jan Pulikowski - Jak Wierzbie powstało i skąd się bobry w onym Wierzbiu wzięły?

Tak dawno temu, że i najstarsi już nic nie pamiętają. Jeno bajdy starych babek i dziadów jarmarcznych, co to po jarmarkach chodzą i stare klechdy plotą, tak właśnie one przedziwne opowieści głoszą, jak to z naszym pięknym dziś Wierzbiem było. Może lat pięćset, a może i sto lat dawniej jeszcze, na równinie pośród pól urodzajnych i rozlewisk licznych ruczajów przezystych rycerz prawy, choć niezbyt zamożny mieszkał. Na imię miał ów rycerz Krinich herbu „Bóbr”, jako że wszyscy rycerze herby posiadali. Rycerz był człkiem prawym i dla swych poddanych sprawiedliwym. Ponieważ ojciec jego zginął na wojnie ze strasznymi Tatarami sam jeno z matką w grodzisku swym otoczonym drewnianą palisadą mieszkał. Niewielki dwór, jak większość w onych odległych czasach dworów, był z dębowego drewna postawion, którego to materiału dostatek po lasach był wielki. We dworze żony nie miał jeno matkę, którą szanował i kochał ponad siły.

Czas biegł nieubłaganie i starowina się mocno w latach posunęła, na zdrowiu osłabła i zdało się kres przyszedł na nią. Zmartwił się syn kochający, bo jedyne go ostatego mu rodzica musiał w coraz cięższej chorobie doglądać. Medyków z najrozmaitszych stron sprowadzał, a jako że tonący i brzytwy się chwyta, zaklinaczami, zielarzami i babami, co zamawiać uroki umieją nie pogardzał. Wszystko na nic. Zmarła starowina i w srogą żałobę syna wpędziła. Długo rozpaczał po utracie matki swej ukochanej, kwiecie na kurhan nosił, światła żałobne palił. Smutek we dworze zapanował okrutny, nikt się uśmiechnąć nie ważył, by gniewu pana nie ściągnąć i czci starej kniahini nie zbrukać. Czas biegł nieubłaganie i po roku Krinich na pomysł wpadł, aby cała włość swoją na

znak żałoby wiecznej płaczącą wierzba obsadzić. Nakazał tedy kmieciom wierzba zasadzić każdy wolny skrawek ziemi, każdy wzgórek i dolinkę by cała przyroda matkę zmarłą oplakiwała. Chłopi przestraszyli się wielce szaleństwa pana się bojąc, ale i dlatego, że żyjąc od dawna z





przyrodą, wiedzieli, iż wierzba strasznie szybko się rozrasta i trudno będzie nad nią zapanować, kiedy rozpanoszy się w każdym miejscu. Nikt jednak Krinichowi uwagi zwrócić nie śmiał i jak pan kazał tak uczyniono. Porosły wierzby i gałęziami swymi ziemi dotknęły. Zawodziły na wietrze i długimi wiciami chłostały ziemię coraz bardziej zaniedbaną. Widmo biedy i głodu stanęło nad kwitnącą niegdyś i bogatą okolicą.

Kiedy i we dworskiej kuchni pustki przeświecać zaczęły w komorze, a strawa coraz to nędzniejsza na stół rycerza stawiana była, Krinich na oczy przejrzał i strach go obleciał gdy włości swe objechawszy spustoszenie ogromne obaczył. Rozkazał wierzbę podstępą ciąć i wraz z korzeniami wykopywać. Ale niełatwa się owa walka okazała, bo co jakieś miejsce z wierzby oczyścił inne natychmiast nią zarastało. Nie było mocy ani sposobu pozbyć się onej nienawistnej krzewiny i drzew wszędzie porastających.

Aż pewnej nocy, gdy Krinich leżał samotnie w swym łożu, sen mu przedziwny się przyśnił, którego znaczenia długo pojąć nie umiał. Oto bóbr stary, wąsaty i siwiejący przemówił doń we śnie owym, by herbowi zaufał i doń po radę i prośbę się zgłosił. Ale jak to uczynić miał, jak do herbu swojego po radę i pomoc się zwrócić? Pojęcia nie miał i wnet porzucił zamiar, by tak uczynić, jak mu we śnie poradzono. Nieustannie jednak przeczucie jakieś, jakaś myśl prorocza, ten sen mu przed oczy i do głowy przywodziła. I razu pewnego, gdy Krinich z nowym zapalem wierzbę karczować począł, zapędził się na sam skraj swoich ziem, a tam niespodziewanie na wielkie prastare żeremie bobrów się natknął. Zmierzchało już i nie był całkiem pewien czy zwida to, czy jawa, ale znad wody stary bóbr swój siwy łeb wystawił i skinieniem głowy rycerza przywabił.



Podszedł Krinich nad sam brzeg rozlewiska uczynionego przez zaporę z pozwalanych przez bobry drzew i dziwiąc się sam sobie prośbę swoją bobrowi wyjawiał. Bóbr popatrzył na rycerza i skinął głową w dwa wielkie siekacze uzbrojoną, by potem zniknąć nagle jakby go wcale nie było. W drodze

do dworu sam w myślach rozprawiał czy to mu się przywidziało, czy prawdą było? Na wszelki jednak wypadek nikomu o tym osobliwym spotkaniu postanowił nie mówić. Jakież było jednak jego zdziwienie gdy z samego rana tak bojaźliwi zazwyczaj chłopci, rycerza zbudzili, wspaniałe i przedziwne nowiny niosąc.

– Panie! - krzyczeli zewsząd – Już i po biedzie naszej, bobry z pomocą nam przyszły. O panie jakie ich wielkie zastępy. Wierzby z szumem i hukiem na ziemię wszędzie padają!

Wybiegł Krinich na podwórzec, półnagi przed bramę wyskoczył i wprost oczom uwierzyć nie może. Wokół ruch jak w ulu, mali pomocnicy w przeogromnych ilościach z ostrymi jak brzytwa zębami do pomocy się wzięli. Nie długo trwało, by z pomocą bobrów włości Krinicha z wierzby nienawistnej oczyścić. Wkrótce i dostatek do wsi wrócił i dwór ożył, bo młoda pani się w nim rychło pojawiła.

Zostały jednak dwie stare wierzby do dziś stojące w miejscu gdzie matki Krinicha kurhan stał. Wieś stara jest i już od dawna Wierzbą, na pamiątkę słynnej walki z wierzby, nazywana. A co ciekawe żeremie bobrze do dziś w we wsi Wierzbie, bo tak się dziś zwie, zobaczyć można, a może i bobra siwego wypatrzy, kto oczy ma dobre i cierpliwość wielką.



### 3. Z kart historii... ujęcie subiektywne

#### Głęboko pod ziemią...

Chcąc poznać historię miejsca należy zacząć od jego pradziejów. Za namową Jerzego Kuśnierza – archeologa, pracownika Muzeum Zamojskiego dotarłam do Pana Wiesława Komana również archeologa, pracownika służb konserwatorskich, który udostępnił mi wykaz ewidencji stanowisk archeologicznych Gminy Łabunie. W okolicach Wierzbia znajdują się miejsca, w których podczas badań powierzchniowych natrafiono na ślady m. in.: osadnictwa pradziejowego (*rozcieracze kamienne*), neolitu (fragmenty ceramiki), epoki brązu (odłupek z *siekiery krzemiennej gładzonej*), okresu lateńskiego (fragmenty *polepy* – grudki przepalanej gliny), kultury łużyckiej (fragmenty ceramiki), wczesnego średniowiecza (fragmenty ceramiki) i okresu nowożytnego (ceramika).

#### Gęsim piórem spisane...

Pierwsza wzmianka o miejscowości pochodzi z 1418 roku, kiedy Siemowit IV nadaje wieś Tomaszowi, Bogucie i Daćbogowi z Płoskiego.<sup>1</sup> Siedemnaście lat później właścicielem **Wirzby** był Erhard współfundator kościoła i łabuńskiej parafii. Pod koniec XV wieku wieś **Vyrzbye** stanowiła zabezpieczenie majątkowe Jana Łabuńskiego, który winien był pewnemu szlachcicowi 33 grzywny (1 grzywna krakowska obrachunkowa = 48 groszy) czyli 1584 grosze. Za tę kwotę można było kupić wówczas, np.: płaszcz z perłami za 1344 grosze, 113 krów, 33 konie i 316 trzewików.<sup>2</sup>

#### Fotograficzne ujęcie i kartograficzna precyzja...

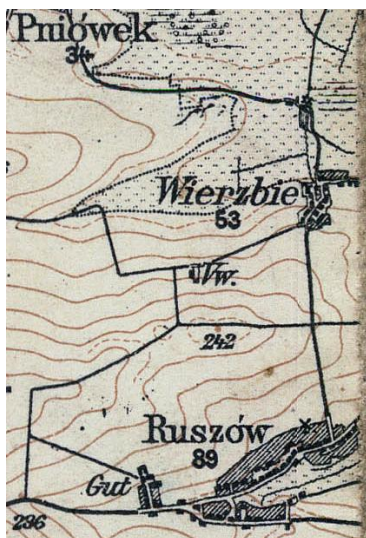
Na mapie z Archiwum Map Wojskowego Instytutu Geograficznego z 1915 roku widać, że pierwotnie osadnictwo Wierzbia skupione było wokół Krynicy i wzdłuż drogi do stawów. Cechowała je gęsta drewniana zabudowa.

---

<sup>1</sup> A. Janeczek. Osadnictwo pogranicza polsko-ruskiego. Województwo bełskie od XIV do początku XVII wieku.

<sup>2</sup> [www.historycy.org](http://www.historycy.org)

Na zdjęciu po prawej Maria Kapłon i Józef Kapłon. Za nimi dom Czesławy Karchut.



Na zdjęciu Krzysztof Turczyn z kolegą Józefem Cybulą. W tle również zabudowania Woli – dziś nieistniejącej części Wierzbia.



W 1927 roku miało miejsce scalenie wsi (komasacja). Mapa z Archiwum Starostwa Powiatowego w Zamościu z 1930 roku wykonana przez mierniczego przysięgłego Stefana Baryłko przedstawia nazwy miejscowe wsi: Za Klinem, Pod Upiłem, Za Michońskiem, Siedlisko, Pastwisko, Za Niemczykiem i Zamłynie.



### Świadek Historii...

Nad wierzbiecką Krynicą, w miejscu szczególnie ważnym dla mieszkańców stoi drewniany krzyż. Fundatorem materiału dębowego był hr. Aleksander Szeptycki. Wykonali Go mieszkańcy Woli i Starej Wsi<sup>3</sup>: Kulasza Franciszek, Kulasza Czesław, Kapłan Józef i Karchut Józef.



<sup>3</sup> Wola i Stara Wieś :nazwy nieurzędowe sprzed komasacji, funkcjonujące do dziś wśród mieszkańców Wierzbia.

**Arbeitsbuch für ausländer... Nr A 203/Hü/448**

Dzięki zaangażowaniu Stanisława Lewickiego zetknęłam się z dokumentami śp. Bolesława Kapłona (urodzonego 6 kwietnia 1925 roku w Wierzbiu) zesłanego na 30 miesięcy do przymusowej pracy w Reichu.



*P. W. W. D. Schick*

Diese Arbeitskarte berechtigt nur zur Arbeit bei dem genannten Betriebsführer und wird beim Verlassen dieses Arbeitsplatzes ungültig.

Herkunftsland: Gen.-Gouv. 222 Nr. 2

**Arbeitskarte**  
Gültig nur für die unten bezeichnete Arbeitsstelle

XXX Brandenburg VI/ 40

Familienname: Kaplon Rufname: Boleslaw

(bei Frauen auch Geburtsname) led. verh. verm. gesch. Stand

Geburtsort: C. 4. 1925 (Hier die deutsche Gemeinde bezeichnen)

Heimatort: Wierzbno Kreis: Zamosz

Staatsangehörigkeit: ehem. poln. (P.)

Beschäftigt als: Hilfsarb. Berufsgruppe: 21 g

Arbeitsbuch-Erhaltart Nr. und Berufsgruppe:

Unternehmer (Arbeitgeber): Dt. Reichsbahn Dir. Bln. W. 35, Grossadmiral v. Köster

Arbeitsstelle (Ort): Hier 1/3 Kreis:

Ausgestellt am 22.12.1942 Gültig bis zum 21.12.1944

(\*) (2) (unseres Reichs.) (3) (T. 5. 1944) (4) (Jm. 5. 1945)

**Bisherige Beschäftigungsarten**

	von	bis
Fahrerassistenz, Blu - Lichtberg	28.12.42	27.4.43
landw. Arbeiter bei Joh. Adam Schott, Boden	1.5.43	X

ARBEITSBUCH  
FÜR AUSLÄNDER

Fortsetzung nächste Seite

## Byli tu...

Milej "Lony" w podzięce  
za niezapomniany  
Anieciór -  
Gobakie Radio  
Program IV  
24.7.84  
y. naki

W pamięci mieszkańców pozostają wizyt reportażystów Polskiego Radia: Panów Dariusza Szpakowskiego, który niestety nie odpowiedział na próbę nawiązania kontaktu i Jerzego Swalskiego, po którym pozostał wpis do kroniki szkoły.

W szkolnych progach gościł także poseł Ziemi Zamojskiej Ryszard Bartosz.

Pani Profesor Zdzisława CHMURZE : Paniom  
moim wyjątkim Wychowankom i Rodzicom  
życzą dużo satysfakcji z wykonywanej pracy,  
a także wszelkiej pomyślności w życiu osobistym  
i radości z postępów w nauce

Ryszard Bartosz  
Poseł Ziemi Zamojskiej

Wzrost 25.03.901.



#### 4. Wierzbie w statystyce 2011r. /dane USC Łabunie/

Liczba mieszkańców	377 (mężczyzn 178, kobiet 199)
Najstarszy mieszkaniec	Ur. 1918r.
Najstarsza mieszkanka	Ur. 1920r.
Najpopularniejsze nazwiska	Pokryszka (18 osób) Kapłon (15 osób) Kudyk (13 osób)
Najpopularniejsze imię	Anna (12 osób) Stanisław (10 osób)
Liczba 18- latków	2 kobiety, 5 mężczyzn
Liczba urodzeń	1 mężczyzna
Liczba małżeństw	2
Liczba zgonów	1 kobieta, 4 mężczyzn



## 5. Okruchy wspomnień

Spotkania z ludźmi są dla mnie odkrywaniem świata znanego jakby od nowa. Każdy posiada jakieś wspomnienie... najodleglejsze, najbliższe, ale nie każdy chce opowiedzieć o tym, co trzymał w sercu przez lata.

Miałam przyjemność wysłuchać wspomnień, choć nie zawsze były to wspomnienia przyjemne. Opowieści o traumie II wojny światowej do dziś przywołują lęk, budzą niepokój, lęk. Miałam przyjemność spotkać takich ludzi, którzy zgodzili się przybliżyć mi koleje swoich losów. A okruchy ich wspomnień, pozostałe w sercach, w dalszym ciągu na słowa „wysiedlenie” czy „czarni” budzą się z uśpienia i ze zdwojoną mocą brzmią tak samo mocno i smutno, jak ówczesne życie, chociaż...

### I. „Najważniejsze, że przeżyliśmy”

Z panią Marianną spotkałam się w jej domu. To było moje pierwsze spotkanie z trudnym tematem. Notowałam każde słowo, zapamiętywałam każdy wyraz twarzy...

**Marianna Lewicka z d. Kulasza** urodziła się 13 grudnia 1935r. w Wierzbii w domu, w którym dziś mieszka jej syn Stanisław. Jej rodzicami byli Janina z d. Kapłon i Czesław Kulasza.



### **Wierzbie sprzed 1942r.**

We wrześniu 39r. Tatuś poszedł na wojnę, miałam wtedy tylko 4 lata. Wyglądałam go, tęskniłam. Stałyśmy z Mamusią ciągle w oknie. Pamiętam raz najechał jakiś chłop, wyrwałam się i chciałam pobiec do Tatusia... To nie był on, ale pewnego dnia wrócił.

I zaczęła się wojenna rzeczywistość. Nie było wolno pozyskiwać mięsa ze swojego chowu, groziło to śmiercią, ale gospodarze ( w tym mój Tatuś) radzili sobie- zasłaniali szczelnie okna i w skrytkach poza obejściem chowali wyroby.

Pewnego dnia Tatuś wspominał o spotkaniu z hrabim Szeptyckim. Na drodze w Wierzbii w niemieckim samochodzie siedział hrabia. Niemcy zawołali Tatusia,

chcieli o coś zapytać. Tatuś ociągał się z podejściem do samochodu, wtedy hrabia krzyknął, żeby się pospieszył, bo go zabiją. Tatuś, gdy wrócił do domu był wstrząśnięty tym spotkaniem. Zapewne wiedział, że nic dobrego z tego nie wyniknie. Hrabia Szeptycki zginął w Rotundzie. A to był taki dobry człowiek!

### **Obóz przejściowy w Zamościu**

Do obozu zostałam wysiedlona z rodzicami 13 grudnia 1942r.

Tatuś podał się za szewca (nie miał zielonego pojęcia o szyciu butów). Ktoś mu powiedział, że jak powie, że jest rzemieślnikiem to zostanie z rodziną w jednym baraku. I faktycznie byliśmy razem, aż do komisji.

Postawili mnie za kurtyną, Tatusia i Mamusię zabrali, płakałam... Po pewnym czasie wrócili- Mamusia (miała chore nogi) z nakazem pracy w Reichu, a Tatuś (zdrowy) miał zostać w obozie ze mną. Tatuś poszedł prosić o zamianę. Potem opowiadał, że Niemiec mu mówił, że jest głupi, bo ona zaraz by wróciła, bo chora, a tak to on pojedzie. Zmienili decyzję i pojechał zamiast Matki. Razem z Matką poszliśmy do innego baraku, Ojciec do innego. Wywoził zmarłe dzieci na ul. Peowiaków.

Warunki do życia były okropne. Drewniany budynek, w którym wcześniej trzymane były konie. Zimno, głód, brud, wszy. Wydawało mi się, że nie da się przeżyć. Słabsze dzieci umierały masowo. Do jedzenia była zupa z brukwi i mała kromka chleba na cały dzień.

Obóz ogrodzony, wysoko drutem kolczastym. Pamiętam, jak ludzie rzucali paczki z żywnością przez te druty. Paczki rozrywały się i wylatywały stamtąd cebula i chleb. Niemcy strzelali, ale wydaje mi się, że bardziej na postrach niż do ludzi.

Za drutami był Niemiec Ne- bił, strasznie bił...

I tak przesiedziałam razem z Matką w obozie całą zimę. Już poruszałam się z trudem, brakowało mi siły i nadziei żadnej. Aż w końcu 28 lutego 1943r. zostałyśmy wycytane do wyjazdu. Czuliśmy wielką radość, ale...

### **W stronę „nowego domu”**

Samochodem ciężarowym wywieziono nas na dworzec kolejowy. Tam powpychano do brudnych i zimnych wagonów. Ruszyliśmy w niewiadome...Ludzie dookoła mnie rozmawiali, denerwowali się i zastanawiali, gdzie nas wywożą. Pociąg włókł się powoli, co jakiś czas przystawał i dalej ruszał.

Z podróży tej zapamiętałam obraz kobiety-matki, która tuliła do siebie małe dzieciątko owinięte w chustę...chciała je pochować. Tamta chwila i oczy tamtej matki pozostaną we mnie do końca życia...

Pociąg w pewnej chwili zatrzymał się, ludzie wyglądali przez szpary wagonu i mówili, że to koniec z nami, że na pewno nas rozstrzelają. Baliśmy się. Pociąg zatrzymał się w lesie. Staliśmy tu bardzo długo. W końcu pociąg ruszył.

Dojechaliśmy do Kałuszyna w powiecie mińsko - mazowieckim. Tu otworzono wagony i wypuszczono ledwie żyjących ludzi- nas. W kałuszyńskiej szkole nocowaliśmy. Polacy zorganizowali jedzenie, kto mógł przygarniał wysiedleńców do domu lub pozwalano nam zająć puste mieszkania.

Razem z Matką otrzymałyśmy schronienie we wsi Mrozy (Pani Marianna podaje zaświadczenie z archiwum 842-2169/95). Tam Mamusia pracowała w polu, zbierałyśmy kamienie, pomagaliśmy ludziom. Rejon ten był bardzo biedny, ale rzeki obfitowały w raki. Nigdy ich nie spróbowałam, ale widziałam jak je gotowano i zachwalano ich smak.

## **Powroty**

Nie pamiętam, w który roku wróciliśmy, czy to 1944 czy 1945, ale na pewno pociągiem i pierwsze. Poszliśmy na Majdan Ruszowski do Sokołowskich. Wszędzie bieda... Czekaliśmy na Tatusia.

Tatuś otrzymał przepustkę za dobre sprawowanie i pracę dla bauera, a także słowa na drogę: głupi byłbyś gdybyś zechciał tu wrócić. I Tatuś został...Pamiętam, gdy go zobaczyłam to wprost nie wierzyłam, że to on, że jest już! Wylałam wówczas rzekę łez.

Wróciliśmy na Wierzbie. Trzeba było zaczynać wszystko od nowa. Ale najważniejsze, że przeżyliśmy!

## **II. „Gdzie jest pochowana moja Matka?”**

Pan Hieronim to niezwykle serdeczny człowiek. Podczas rozmowy o Jego matce nie obyło się bez łez. Z domu pp. Kycków wysłałam z książką Beaty Kozaczyńskiej „Losy dzieci z Zamojszczyzny wysiedlonych do powiatu siedleckiego w latach 1943-1945” pod pachą.



**Hieronim Kycko** ur. się 25 listopada 1927r. w Wierzbiu. Matka Joanna z domu Szarafin, ojciec Andrzej Kycko.

### **Wola nad Krynica**

Będąc małym dzieckiem chodziło się nad Krynica i wzdłuż drogi do Pysiewicza wykopywało czaszki. Nieraz z zabraną stamtąd czaszką szło się w podskokach do domu, aby pochwalić się przed ojcem swoim znaleziskiem. I jeszcze szybciej nad tę krynica się wracało oddać ziemi te znaleziska. Ale pamiętam, że czaszki te miały pełne uzębienie. Najprawdopodobniej byli to młodzi ludzie, a może to cmentarz z I wojny św.? A może była to bitwa „pomiędzy trzema źródłami”?

Wierzbie – Stara Wieś i Wola. Położona wokół Krynicy i dalej w łąki za Kulaszą Czesławem. Domy blisko siebie pobudowane- drewniane, kryte strzechą, tak że można było przejść z dachu na dach.

### **Wysiedlenie i wyjazd do Reichu**

13 grudnia 1942 r. w nocy przyszli do nas Niemcy, kazali zabrać niewiele. Umieścili w lagrze w baraku nr 8. Wprost na okna trupiarni. Matka odsuwała nas od tych widoków, ale to zostaje... Ktoś powiedział Ojcu, żeby podał się za rzemieślnika to nie rozłączą go z rodziną. W pewnym momencie w baraku zrobiło się za mało miejsca, a za dużo rzemieślników. Niemcy zażądali zaświadczeń i kwalifikacji. Ojciec ich nie miał. Dostał przydział na wyjazd, a wraz z nim ja i siostra.

Pracowałem w Berlinie (pan Hieronim recytuje z pamięci berliński adres: Lichtenberg, Herbertstrasse 79) w szpitalnej kotłowni przez 30 miesięcy. Tam spotkałem ranną dziewczynę z Wierzbia Krystynę Kudyk.

Nie mieliśmy żadnych wiadomości od Matki i rodzeństwa (brata i siostry).

### **Gdzie jest pochowana moja Matka?**

Zaniepokojeni losem rodziny Ojciec napisał (tak jak obiecał Matce) do Józefa Feręszkiewicza na Piasek, który nie został wysiedlony. Powiadomił ich o naszym losie i czekał na wiadomości od Matki.

A Matka?... Z obozu w Zamościu została zabrana do Siedlec i tam na stacji kolejowej zginęła. Siostra, która była przy tym opowiadała, że Matka nie chciała oddać

małego niespełna dwuletniego Jerzyka i Niemiec ją zastrzelił, a przy tym postrzelił brata, który był na rękach matki. Dwie kule utkwily w nodze Jerzyka. Dużo dowiedziałem się czytając książkę pani Beaty Kozaczyńskiej „Losy dzieci z Zamojszczyzny wysiedlonych do powiatu siedleckiego w latach 1943-1945”. Zamieszczony tam wykaz mieszkańców Zamojszczyzny wysiedlonych do Mordów (transport z 2 II 1943r.) pod nr 244-246 przedstawia moją rodzinę: siostrę Irenę, Matkę Joannę i brata Jerzego. W imieniu mojej Matki jest błąd, a obecnego wówczas miejsca zamieszkania brak...

Nikt nie potrafi do dziś dnia odpowiedzieć mi na jedno tylko pytanie: **gdzie jest pochowana moja Matka?**

O Jej śmierci powiadomiła nas siostra, napisała na Piasek...

### **Po syna**

W maju 1945r. Wróciliśmy do Wierzbia. Ojciec pojechał po Jerzyka, który przebywał w sierocińcu.

### **III. „Ojciec był bardzo silny”**

Aby odszukać ślady nieżyjącego już Longina Basaja udałam się do Jarosławca, do domu syna Ryszarda. Oto, co zapamiętał...

**Longin Basaj** ur. 31 lipca 1921r. w Jarosławcu, zm. 18.02.1989r. w wieku 69 lat. Żona śp. Marianna z d. Jastrzębska. Troje dzieci: Mirosława, Ryszard i śp. Andrzej



### **Wspomnienia syna - Ryszarda**

Ojciec miał szczęście do ludzi.

W czasie wojny pracował u Niemca. Posądzili go, że we wsi rzucił granat. Wtedy ten Niemiec poprosił ojca, aby oszukał gestapo w Łabuniach, ale ojciec powiedział prawdę- spał, okna pozasłaniane, pozamykane. Przyszedł Pan( Niemiec u którego pracował)i go zbudził. Wtedy podczas tego przesłuchania po raz pierwszy otarł się o śmierć, bał się.

Potem, gdy pracował na Karpiu w Jarosławcu również spotkał Niemca, który za brak dokumentów chciał go zastrzelić, ale na wozie inni Niemcy przemówili tamtemu do rozsądku.

Żonę, moją matkę poznał u Niemca w Wierzbii. Matka zajmowała się pieczeniem chleba, obrządkami a ojciec pozostałymi pracami gospodarczymi. Ojciec był bardzo silny, nie oszczędzał się, ciężko pracował. Gdy Niemcy uciekli matka związała się z moim ojcem Longinem.

Pamiętam szczególnie opowieść dziadka-po zasłonięciu i pozamykaniu okien przystąpili z babcią do dzielenia świeżego mięsa. Nagle na podwórku pojawił się niemiecki patrol. Jeden żołnierz wszedł do domu i zapytał o mięso. Gdy dziadkowie nie odpowiadali, ten przyłożył pistolet do skroni dziadka. Dziadek prosił babcię, żeby pokazała żołnierzowi, gdzie schowała tuszę...jakiż zdziwienie było Niemca, gdy babcia ściągnęła z łóżka pierzynę i jego oczom ukazała się połowa wieprzowej tuszy. Niemiec śmiał się z przebiegłości babki i nie zabrał im wszystkiego, coś zostawił.

A wiersze czy jakieś utwory pisał z rękawa, bez żadnego przygotowania, na okoliczność. Znalazłem jeden...

Przechodzimy znów reformę nową  
A każdy kręci tylko głową  
W pierwszym etapie wyjść nam miało.  
Wszystkim tak niby się zdawało  
Nawet przyjaciół pierestrojka  
Uczy nas jak wychodzić z dołka.  
Sam Jaruzelski już nie wierzy  
Jak ruszyć kiedy wszystko leży.  
Glemp chociaż młodszym był kolegą  
Dziś sekretarza Jaruzelskiego  
Nie wierzy, że się udać może  
Chyba by przy pomocy bożej.  
Źleś zrobił Wojtku  
Czas się dłuży.  
Lecz dawniej to, gdyś do mszy służył  
U Ojców św. Mariawitów  
Dostałbyś wiele zaszczytów.  
Miałbyś dziś swą aureolę

I Bogu oddał się w pokorę.  
A tu reforma za reformą  
Już w drugi etap dziś wchodzimy  
Siedem lat jeno żeśmy mieli  
I nic dobrego nie zrobili.  
W dołku siedzimy dziś po uszy  
I nic nas z tego już nie ruszy.  
Reforma poznać nam się dała  
Gdy w nocy ty i żona twa  
Za węglem i nawozem stała  
Aż do białego całkiem dnia.  
Czy nie pamiętasz tamtych dni.  
Czy ciebie to nie złości  
Gdy w drzwiach do biura ja i ty  
Łamaliśmy se kości.  
Kartek na mięso tak jak pies  
Ty i twoja rodzina  
Żebyś urobił się do łez  
To jednak nie otrzymasz.  
I jeszcze wiele rzeczy z tych  
Spotka cię w tym etapie.  
To referendum nie jest złe  
I chłop się na to złapie.  
Wstań chłopie dziś, czym prędzej pędź.  
Dobrze by było w nocy  
Do urny los na siebie rzuć  
Zamydlj sobie oczy.

#### **IV. „Nie był bohaterem, był takim człowiekiem jak większość prostych ludzi”**

O genealogicznej pasji mieszkanki niewysiedlonej części Wierzbia pani Alicji Topolskiej nie wiedziałam nic, dopóki nie zobaczyłam skarbów pieczołowicie przez nią przechowywanych. Odnalazłam w nich ślady Leśmiana, ale najbardziej zaciekała

mnie historia polskiej rodziny, którą pani Ala na potrzeby tejże książeczki odtworzyła z niezwykłą starannością.

W dniu 21 czerwca 1832 roku do proboszcza Parafii Łabunie ks. Remigiusza Kołodziejowskiego zgłasza się Józef Feręszkiewicz – szewc w Łabuniach zamieszkały, lat 29 i w obecności świadków Franciszka Kapłona i Antoniego Pawliszaka, okazuje swojego syna Jana, urodzonego z małżonki Katarzyny z d. Lewińskiej. Dzień zgłoszenia urodzenia Jana jest też dniem jego chrztu.

W 32 lata później 2 marca 1864 roku proboszcz Parafii Łabunie ks. Antoni Szydoczyński przyjmuje zgłoszenie tegoż Jana Feręszkiewicza, rolnika w Wierzbui, w obecności Macieja Szali i Kazimierza Siekierki (obu rolników w Wierzbui), o narodzinach swojego syna Kazimierza Feręszkiewicza, z małżonki Tekli z d. Nowosad.

Tenże Kazimierz Feręszkiewicz, rolnik w Wierzbui, w roku 1883 poślubił Mariannę Kapłon córkę Wincentego i Antoniny z d. Rozkres. Małżeństwo to zaowocowało siedmiorgiem dzieci, troje z nich: Leon, Aniela i Leon - zmarły w wieku dziecięcym, Jan, Antoni, Paweł i Józef – mój dziadek dożyli starości. Osiedlili się i założyli rodziny w miejscowości Wierzbui, doczekali się licznych potomków, ale sięgając do statystyki już tylko 30 % ich dzieci pozostało w miejscowości Wierzbui. Pozostali migrowali za swoimi małżonkami do niedalekich miejscowości poza gminę Łabunie, jeden po wojnie pozostał poza granicami kraju.

Wspomnienie to chcę poświęcić Józefowi Feręszkiewiczowi – mojemu dziadkowi, człowiekowi pracowitemu, uczciwemu, borykającemu się z problemami swojej epoki, który tutaj urodził się, żył i tutaj dopełnił swoich ostatnich dni otoczony najbliższymi. Nie był bohaterem, był takim człowiekiem jak większość prostych ludzi zamieszkujących wieś Wierzbui.

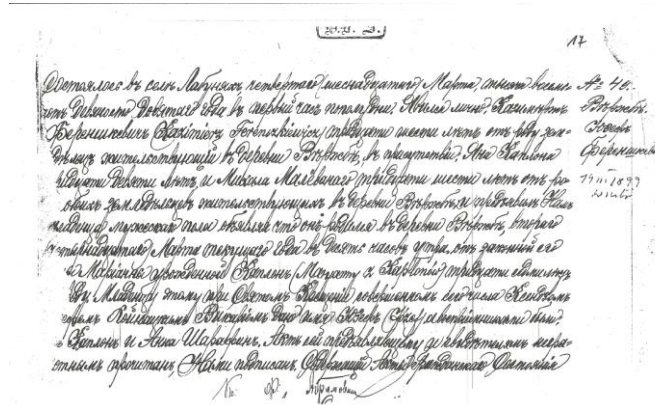
Do dnia dzisiejszego przetrwały niewielkie zapiski – notatki mojego dziadka, przedstawiające najważniejsze wydarzenia jakie zachodziły w jego życiu, rodzinie, gospodarstwie.

Józef Feręszkiewicz s. Kazimierza i Marianny d. Kapłon urodził się 14 marca 1899 r. w Wierzbui. Na mapie próżno było szukać Polski, a Lubelszczyzna podlegała zaborowi rosyjskiemu. W tym też języku sporządzony jest jego akt urodzenia. Był najmłodszym dzieckiem w rodzinie. Jego ojciec Kazimierz umiera w wieku 44 lat, tak więc Józef zostaje sierotą w wieku 9 lat. Z powodu ciężkich warunków w domu matka



Józefa, Marianna, podejmuje decyzję, aby Józefa oddać na służbę do rzeźnika do Zamościa.

Opuszcza on rodzinny dom mając dziesięć lat. Jako dziecko pomaga rzeźnikowi, sprząta pomieszczenia, myje sprzęty masarskie.



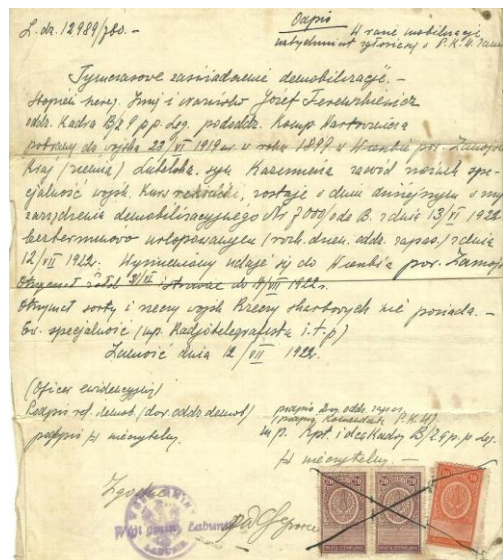
### Akt urodzenia Józefa Feręszkiewicza

W chwili śmierci ojca bracia Józefa są dorośli, przejmują po ojcu prowadzenie gospodarstwa, wkrótce zakładają swoje rodziny, dzielą gospodarstwo w 1911 roku, aby mogli utrzymać swoje rodziny. Zapada też decyzja, bracia zobowiązują się do spłaty Józefowi części należnego mu majątku.

Józef był lubiany przez swoich chlebodawców na nauce zawodu, był też ciekawy, spostrzegawczy i zdolny. Gdy miał lat osiemnaście miał już wyuczony zawód – rzeźnik, umiał też pisać, co w tym czasie nie było powszechną umiejętnością. W wieku 20 lat został powołany do wojska, w którym służył trzy lata od 23.06.1919r. do 12.07.1922 r. W latach 1918 – 1921 na ziemiach polskich toczyło się wiele konfliktów zbrojnych, ale najważniejszym była wojna polsko-bolszewicka.

Nie przetrwały czasu wspomnienia dziadka z tego okresu, nikt nie pamięta gdzie służył, nie wiadomo czy opowiadał o przeżyciach, ale myślę, że te doświadczenia bardzo kształtowały jego charakter.

Jego pobyt w wojsku w tym trudnym dla Polski momencie daje mi poczucie



współtworzenia przez niego historii naszej Ojczyzny.

Po wyjściu z wojska Józef stara się o kupno ziemi, myśli o założeniu rodziny, budowie domu, niestety jego starania spełzają na niczym. Składa podanie do Powiatowej Komendy Uzupelnień w Zamościu o nadanie ziemi na Kresach żołnierzom w myśl Ustawy Sejmowej, ale otrzymuje decyzję odmowną. Jego podanie zostaje odrzucone „gdyż w myśl Ustawy termin składania podań upłynął z dniem 1 lipca 1922 roku”. Dziadek zakończył służbę wojskową 12 lipca 1922 r., zabrakło kilku dni.

Handwritten document, likely a petition or application, dated 14/5/23. The text is in Polish and mentions "Zamówienie" and "Przebieg". It appears to be a request for land or a similar benefit, mentioning a date of 1899 and a location "Zamość".

Official document from the "URZĄD GMINY ŁABUNIE" (Municipal Office of Łabunie). It is a "Zaświadczenie" (Certificate) regarding a land purchase. The text mentions "Urząd gminy Łabunie zaswiadcza na podstawie rezolucji dwóch niżej podpisanych" and lists names: "młodochi Andrzej Kycka i Józef Kaptana". It also mentions a sum of 500,000 mk (mk likely means marks) and a date of 15.7.1923r.

Official document titled "Zaświadczenie o tożsamości" (Certificate of Identity). It is issued by the "Urząd Gminy Łabunie" (Municipal Office of Łabunie). The document contains personal data of Józef Foruszkiewicz, including his date of birth (1892), place of birth (Siemieland), and other details. It is signed by the Mayor and the Municipal Secretary.

Handwritten document, possibly a petition or application, dated 16.7.1923. The text is in Polish and mentions "Łabunie" and "Siemieland". It appears to be a request for land or a similar benefit, mentioning a date of 16.7.1923.

Official document from the "Dowództwo Korpusu Nr. 11 Lublin" (Command of the 11th Corps Lublin). It is a "Referat Oświadczeń" (Report of Statements) regarding a land purchase. The document contains information about the applicant, Józef Foruszkiewicz, and the date of the report (2. maja 1923 r.).

Handwritten document, possibly a petition or application, dated 14/5/23. The text is in Polish and mentions "Łabunie" and "Siemieland". It appears to be a request for land or a similar benefit, mentioning a date of 14/5/23.

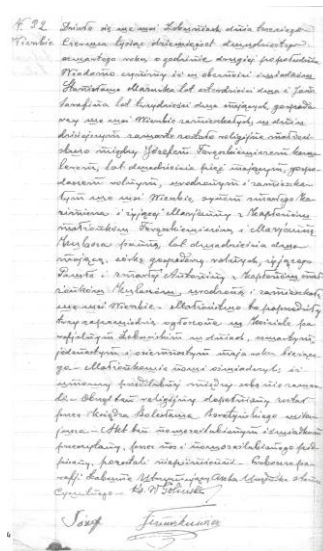
Aby zarobić na swoje utrzymanie trudni się ciesielką, pracuje razem z Jakubkiem Sokołowskim, od niego zdobywa tajniki tego rzemiosła. Buduje i przebudowuje drewniane domy.

W zachowanej kartce z jego pamiętnika pod datą 21 listopada 1922 r. można przeczytać „Dnia 17.XI.1922 r. w piątek stał się wypadek, obcięło mi nogę. Dzień okrutny był straszny, Boże nie dopuść nikogo do takich boleści, dzień do pamiętnika wciągniony”, pod zapisem jest jego podpis. Prawdopodobnie była to rana od siekiery.

Zawód cieśli przyda mu się po komasacji wsi Wierzbie w 1927 r., kiedy zostaną wytyczone nowe drogi a wzdłuż nich będą przestawiane z Woli bądź budowane nowe drewniane budynki gospodarskie.

Jest jednym z cieśli, którzy nieodpłatnie rozebrali drewnianą szkołę na Woli i przestawili ją na działkę w centrum wsi.

W dniu 3 czerwca 1924 roku Józef, mając lat 25, zawiera związek małżeński z Maryanną z d. Kulasza, lat 22, panną z Wierzbia, córką Pawła i Antoniny z d. Kapłon. Antonina, moja prababka, zmarła w wieku 40 lat osierociwszy 5-ro dzieci: Jan był już dorosły, Marianna była najstarszą córką – miała 16 lat i to na nią spadł obowiązek pomocy w wychowywaniu 14-letniej Stefanii, 5-letniego Czesława i 2-letniej Janiny.

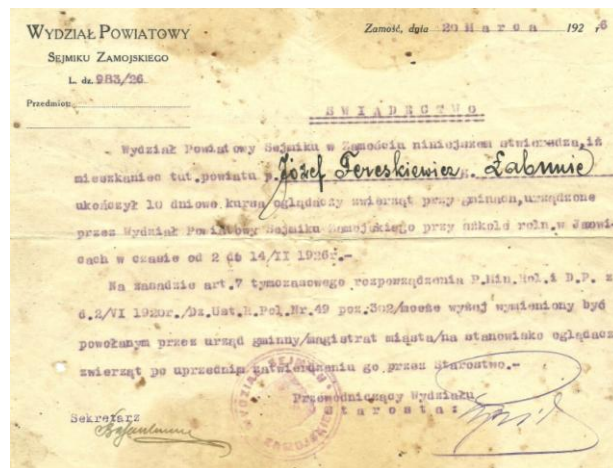


Trudne i pracowite było dorastanie mojej babci Marianny, ale uczyło odpowiedzialności i samodzielności, co owocowało w przyszłości.

W lipcu 1926 roku kupuje 1 hektar 1197 metrów ziemi od Michała Serafina. W akcie notarialnym wymieniona jest suma 600 zł, jaką zapłacił sprzedającemu, jednak

z opowieści rodzinnych wiadomo, że w chwili sporządzania aktu nie posiadał takiej kwoty, miał gotówkę na połowę tego areалу, jednak sprzedający znał Józefa, darzył go ogromnym zaufaniem przepisując cały obszar ziemi, ustną umową było, że za połowę zapłaci w innym terminie. Sprzedający wiedział, że na tej ziemi powstaną zabudowania i aby nie ograniczać miejsca zabudowy postąpił bardzo szlachetnie. To wydarzenie świadczyło też o uczciwości mojego dziadka.

W tym też roku Józef Feręszkiewicz uczestniczy w Szkole Rolniczej w Janowicach w kursie „ogładczy zwierząt przy gminach” zorganizowanym przez Wydział Powiatowy Sejmiku Zamojskiego. Określenie „ogładacz zwierząt” wiązało się w odpowiedzialnością, jaką ponosił ogładacz przy kwalifikacji zwierząt do uboju. Uczestnikiem tego kursu mógł być tylko rzeźnik wytypowany z cechu rzemiosł. Kurs prowadzony był przez lekarza weterynarii. To prawdopodobnie tutaj, z racji zawodu rzeźnika i ogładacza zwierząt, Józef posiadał znajomość budowy i funkcjonowania organizmu zwierząt, w latach późniejszych był wzywany przez gospodarzy do trudnych wycieleń, wzdętych krów, ochwaconych koni czy chorych innych zwierząt.



Początkowo Józef i Marianna zamieszkują w domu rodzinnym Marianny przy krynicy. W roku 1926 na Woli wybucha pożar. Spłonęły gęsto postawione zabudowania od szkoły w kierunku zachodnim – do krynicy. Zabudowania Pawła Kulaszy, w których mieszkali nie ucierpiały podczas pożaru, ale zakup ziemi i budowa domu zmuszają rodzinę Feręszkiewiczów z dzieckiem do zamieszkania bliżej działki na której mają powstać ich zabudowania. Przenoszą się w komorne na kolonię Blonka - Piaski do Pawła Przyczyny.

10 sierpnia 1926 roku w Rachodoszczach za 170 zł kupuje drewniany dom i przenosi go na kupioną działkę. Jest w nim sień, kuchnia, pokój i duża komora. Z biegiem czasu pobudował oborę, stodołę, a przy niej warsztat ciesielski. Jak solidnie postawiony był dom może świadczyć fakt, że zachował się po dzień dzisiejszy.

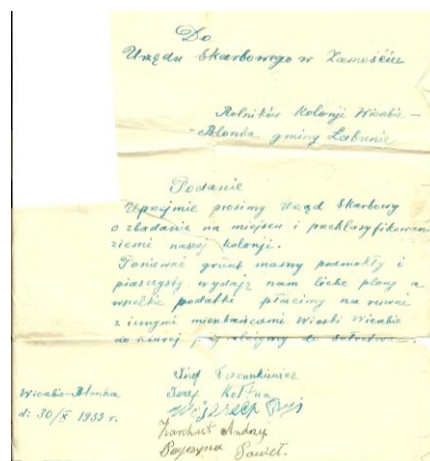


Na swojej posesji, poza budynkami, od strony stawów, w czasie budowy domu dziadek zasadził również sad. Do dzisiaj rosną tu jeszcze stare, wiekowe śliwy węgierki, leszczyna, kasztan, ale były tu jeszcze jabłonie, morwa, wiśnie.

Z biegiem czasu rodzina się powiększa, Józefowi i Mariannie urodziło się czworo dzieci: Lucjan, Krystyna-moja mama, Eugenia i Maria.

Dziennik dziadka zawiera wiele zapisów odnośnie uprawy ziemi, którą posiadał. Opisywał, kiedy dawany był obornik i na jakim areale, co było posiane, co należy posiać w kolejnym roku. Po lekturze dziennika widać, z jaką dokładnością, solidnością i zamilowaniem traktował ziemię, jednak plony były małe.

W 1933 r. mieszkańcy wsi Kolonia Wierzbie – Blonka piszą do Urzędu Skarbowego w Zamościu podanie z prośbą o „zbadanie i przeklasyfikowanie ziemi”. Motywują tym, że „grunt mamy podmokły i piaszczysty, wydaje liche plony, a wszelkie podatki płacimy na równi z innymi mieszkańcami wioski Wierzbie, do której przynależymy do sołectwa”. Pod podaniem widnieje pięć podpisów: Józef Feręszkiewicz, Józef Kołtun, Wojciech Pyś, Karchut Andrzej, Przyczyna Paweł. Niestety, podanie zostało załatwione odmownie.



Jest ciężko, dziadek trudni się teraz masarstwem, z jego notatek wynika, że kupuje w różnym czasie po kilka prosiąt, odchowuje je i wyrabia wędliny na sprzedaż dla okolicznych rolników. Niestety, to zajęcie kończy się ze strony urzędu skarbowego dużym wymiarem państwowego podatku przemysłowego od obrotu. Jest to bardzo dotkliwe dla rodziny. Odtąd robi już je tylko na użytek własny.

Od roku 1935 rozpoczyna się ogromna pasja mojego dziadka – pszczelarstwo, które zaszczepia w nim Jan Pakos z Łabuń – mąż siostry stryjecznej Marianny. Dziadek staje się właścicielem 3 pni pszczelich. To w tym czasie na kolonii wsi Wierzbie - Blonce pojawiają się sadzone przez Józefa drzewa miododajne – akacje i lipy, a na piaskach sieje nostryk i wykę.

Zamiłowanie do pszczół było ogromne, z zapisów Józefa wiemy, że w roku 1938 kaczęce rozkwitły 4 i 5 maja, a kaszka 6 i 7 maja, czereśnie i wiśnie rozpoczęły kwitnienie 6 i 8 maja, rzepak 14 – 15 maja, a jabłonie 17 i 18 maja. Są tu też notatki o budowie nadstawki do ula, dokarmianiu, przygotowywaniu pszczół do zimy, wiosennym podkarmianiu, długości wylęgu pszczoły i życia.

Gospodarowanie na lichej, piaszczystej ziemi, pomimo starań, nie przynosi dobrego dochodu. Gdy dzieci trochę podrosły, dodatkowym zajęciem stało się wyplatanie koszyków z rogożyny. Po kilku tygodniach gromadzenia koszyków wywozili je zaprzęgiem konnym do Tomaszowa, Krasnobrodu – w miejsca, gdzie był na nie popyt. Całe tuziny gęsto zbitych koszy babcia Marianna woziła też autobusem do Krasnegostawu.

Ponieważ cała wieś Wierzbie trudniła się wyplataniem koszyków, stawy na Blonce, stawy w Łabuniach i Topornicy nie zapewniały dostatecznej ilości surowca. Całe rodziny lub kilkanaście osób jechało na cięcie rogożyny na stawy do Łaszczowa, Nieleddwi, czy Świdnika w gm. Miączyn.

W tych trudnych i ciężkich czasach przyszła wojna. Józef powołany został do wojska. Nie wiadomo jaki był jego szlak bojowy. To, co najsilniej przeżył, a nie były to bitwy czy dola żołnierska, te wydarzenia nie były tematem jego opowiadań, tam trzeba było walczyć, widział w tym sens i potrzebę nawet oddania życia. Tym, co byłoby szokiem dla każdego człowieka, była jego droga powrotna do domu po rozbrojeniu przez wojska sowieckie. To te przeżycia były najsilniejsze, najstraszliwsze, odebrały mu zdrowie na resztę życia. Wrócił do domu z chorym sercem i nerwicą. To nie był już ten Józef sprzed wojny. Rzadko opowiadał o tych przeżyciach, mówił, że we wrześniu 1939 r. wojsko polskie dość chaotycznie podążało na wschód, tam napotkali

wkraczające wojsko sowieckie. Zostali rozbrojeni, kadra oficerska została zatrzymana, nikt z dowódców, mimo namowy, nie ukrył swoich dystynkcji, nikt się nie uratował, zabrali ich sowieci, może do Katynia, Ostaszkowa? Dowódca – kolega Józefa, pochodzący z okolic Zamościa, pisze ostatni list do domu, oddaje go Józefowi z prośbą, aby dostarczyć go żonie. Szeregowi żołnierze zostają puszczeni wolno, jest ich dużo, idą grupami, aby szybciej do domu. Po wejściu na tereny mijanych wsi dzieje się straszna rzecz. Ukraińskie dzieci 12 – 15 letnie strzelają do nich, użyje określenia dziadka „jak do kaczek”. Józef traci tu serdecznego przyjaciela, kula wyrywa mu szczękę, umiera w strasznych męczarniach. Ginie dużo bezbronných żołnierzy. Zapada trudna decyzja, która nie wiadomo czym zaowocuje, wracają do Rosjan, nie przejdą kolejnych wiosek. Rosjanie godzą się na przeprowadzenie ich przez ukraińskie wsie na spokojne tereny. Powraca do domu, wykonuje ostatnią wolę dowódcy – dostarcza list jego żonie. Jest wojna, żyje z dnia na dzień, w niepewności, co przyniosą kolejne dni, tak jak wszyscy wokół.

Kolonia Blonka jest na uboczu, w grudniu 1942 roku dochodzą wieści o wysiedleniach, Wierzbie też jest w planach wysiedleń. Wieczorami do domu Józefa schodzą się dalsi i bliżsi krewni z Wierzbia, by przeczekać noc. Niektórzy, młodszy, którym pozwala na to zdrowie nocują w złożonym w kopy na stawach sianie. Strach i niepewność. 22 grudnia 1942 r. wieś zostaje wysiedlona a mieszkańcy przewiezieni na Rotundę. Niektórzy skierowani są do przymusowej pracy w Niemczech. Do dziadka przychodzą listy z Niemiec z zapytaniami, co dzieje się z ich najbliższymi. Na każdy list odpowiada, stara się przekazać aktualne informacje, przesyła też przecięte na wielkość listu gazety, o które proszą przebywający na obczyźnie. Stały kontakt utrzymują kuzyni – Antoni Feręszkiewicz i Czesław Kulasza. Zachowały się listy od nich kierowane do Józefa.

Z zamojskiej Rotundy do Oświęcimia zabrana została siostra Marianny, Stefania z córką Stanisławą. Piszą, że można wysyłać im paczki z żywnością. Józef i Marianna, w miarę możliwości, wysyłają do obozu chleb, wydrażony w środku, z zawartością słoniny i gotowanej fasoli. Paczki dochodzą do obozu.

Okres powojenny w życiu mojego dziadka to ciągła walka o lepszy stan zdrowia. Nie może pracować, ale pozostają mu ukochane pszczoły. Powiększa pasiekę do 20 uli. Zajmuje się nimi do końca swoich dni.

Zmarł 8 lutego 1971 r. w wieku 72 lat, jego żona Marianna żyła lat 89. Pochowani są jak ich dziadowie i pradziadowie na cmentarzu parafialnym w Łabuniach.

## V. „Widzę ich”

Gdy przekroczyłam próg domu pana Bolesława Kniazia i zobaczyłam go siedzącego na krzeselku z zawadiacko – zamyśloną miną wiedziałam, że czeka mnie tu kawał wierzbieckiej historii. Historia Wierzbia stała się mi bliższa. Jego słowa „widzę ich” i nazwiska Niemców mieszkających we wsi zapamiętałam szczególnie. Na wiosnę umówiłam się z panem Bolesławem na ławeczce pod sosną, gdzie wszystko, co się przeżyło wraca...

**Bolesław Kniaź** ur. 01.10.1925r. w Wierzbui, syn Kazimierza i Stefanii z d. Sarafin, żonaty z Janiną z d. Kapłon.



### **Szkoła**

Przed wojną czteroklasowa szkoła mieściła się na Starej Wsi. W 1937 roku poszedłem do 5 klasy do Łabuń. Wojna zastała mnie w szkole, którą Niemcy zajęli. A nam pozwolono się uczyć dalej u Małycki na Wólce Łabuńskiej. Gospodarz miał duże mieszkanie i przyjął szkołę do siebie.

### **Wywiadowca**

Niemcy okupowali Zamość, to była wiosna 1940r. Niemiecki wywiadowca jechał rowerem od Ruszowa, drogą. Było sucho. Na Starej Wsi koło krynicy śp. Antoni Turczyn położył sobie karabin na płocie, wycelowany w drogę. Pyk i po wywiadowcy. A teraz co? Cała wieś byłaby wymordowana i spalona. To nie były kpiny! Jakoś go gdzieś schowali, potem wywieźli go w głąb pól i zakopali. Nasi ludzie. Na drugi dzień Niemcy tak jeździli po wsi, z psami, samolotami. Szukali wywiadowcy. Nic z tego, nie mogli go znaleźć. Śledztwo trwało. Jakby ktoś sypnął, a dużo ludzi wiedziało. Bo to różnie było, tak jak dziś. Do restauracji w Łabuniach Niemcy przychodzili pić. Wójt Binduga z sekretarzem i innymi pomału zaczęli załatwiać tę sprawę. Najpierw z polskimi policjantami...Wypoili ich dobrze, poszło dużo pieniędzy, wódki i wszystkiego i wreszcie powiedzieli, gdzie leży zakopany ten wywiadowca. Niemcy



przyjechali, wykopali i pochowali go w Łabuniach na cmentarzu. I wszystko ucichło. Jakby do czegoś doszło to nie byłoby co wspominać! Bo tu takie rzeczy się działy!

### **Widzę go...**

Przed samym wysiedleniem, to była jesień. Mieliśmy wartę, ja poszedłem za ojca (mnie warta nie obowiązywała). Na Starej Wsi u Karchuta była taka dziewczyna, Ceśka się nazywała. Ona była najważniejsza, najmłodsza, pracowała u Niemców na lotnisku w barakach. Widać ją lubili, bo przyszli w nocy, nie wiem kto... Siąpił deszczyk. A my u Kowalskiego Wacka siedzieliśmy cicho na strychu i widzieliśmy. Jak się dobierali do okna (prawdopodobnie to byli Niemcy) to ona uciekła drugim oknem i poszła na policję SS w Łabuniach. Tam zameldowała, że bandyci przyszli i chcieli ją zabić. Może i by z tego nic nie było, ale na drugi dzień jej brat poszedł i powtórzył to samo. I przyjechało gestapo. W ulicy u Kazia Szali zegnali wszystkich wartowników. Każdy wartownik jak był coś winien to miał swojego dziesiętnika, co dziesiąty zginąłby za ten nocny incydent- 24 osób. Komendantem polskiej warty był taki Serafin, to był wojskowy. Zrobił sobie w stodole przy zapolnicy taką dziurę i wchodził tam, gdy przychodzili Niemcy. A przychodzili trzy razy, a żona za każdym razem mówiła, że go nie ma, nie wrócił z miasta. A my staliśmy w tej ulicy, dwa erkaemy ustawione prosto w nas. Baby naniósły kaczek, kur, gęsi, jajek dla sołtysa niemieckiego, dla Niemców. Chciały udobruchać. Polski policjant, który był z Niemcami tak ich prosił, że to jeszcze młodzi ludzie. A dziś mam już tyle lat a widzę go ... Na moich oczach mam tego Niemca- usta wymalowane, paznokcie wymalowane. Czy to była kobieta? Czort jego wie. W mundurze z bronią, ale usta wymalowane, paznokcie wymalowane. I tak na pięcie się kręcił. To był cały dowódca. Trwało to ze cztery godziny, tak nas mordowali. I w końcu powiedział do polskiego policjanta, żeby sprawdzili dokumenty. Ja młody, nie miałem. I taki był na Woli na samym końcu mieszkał Adamek Sokołowski. Był niegłupi, tylko taki spokojny, nie wypracowany z głową. Doszło do niego. Policjant zażądał dowód, a on nic, stał jak słupek, dowód- a on nic. W końcu policjant mówi: człowieku, daj dowód może masz? A on w końcu gada, że w domu. Niemiecki dowódca do dwóch żołnierzy powiedział: ile w domu wszystkich wystrzelać. A nam kazał się rozejść do domów, ale z domów nie odchodzić. Poszedłem do domu. Ode mnie do Sokołowskich na Wolę prowadziła dróżka i wszystko widziałem, co tam się działo. Wyprowadzili z domu matkę i Adamka. Dwie siostry uciekły w kopce siana, a ojciec pasł krowę za stodołą. Patrząc idąc drogą do Łabuń i nagle rozległy się strzały. Matka od

razu upadła na ziemię, Adamek jeszcze zdążył podnieść rękę i krzyknął „o Jezu”. (odpowiedni akt zgonu – nr 78 i 79 został spisany w USC Łabunie w 1944r, zgon nastąpił 13 października 1942r., Adam Sokołowski miał 32 lata). I zostawili ich. Wrócili do obejścia, wyłapali kury. Zawołali sąsiadów i kazali im także pomagać. Sokołowscy zostali pochowani na miejscu, tak jak przykazali Niemcy, ale później przenieśli ich ciała na cmentarz w Łabuniach.

### **I stało się...**

Rano wstał Tato. Obudził nas i powiedział, że Niemcy stoją już jak stawy. Gdy przyszli okazało się, że to „ukraińska współpraca” w niemieckich mundurach, ale dowódcami byli Niemcy. Kazali spakować tyle co zmieściło się na plecach. Dali parę minut. Całe gospodarstwo zostawiliśmy. Ojciec, matka, brat, siostra, jeden brat uciekł. Gnali nas całą rodziną pod szkołę (plac, gdzie dziś stoi świetlica wiejska i sklep). Druga nagonka była od Białowoli. Zegnali nas pod szkołę, otoczyli, wynieśli stół. Przy nim zasiedli niemieccy lekarze. Po kolei się podchodziło, a oni wskazywali: na lewo, na prawo. Przy stole siedział Serediuk z Wierzbia, pochodzenia ukraińskiego i zapisywał. Przyszła kolejka na nas, wskazali prawą stronę. Nikt nie wiedział o co chodzi. Córkę Antka Turczyzna Fredkę skierowali na lewą stronę. Posortowali nas. I gestapowiec po polsku powiedział: Ci z prawej w koniec pod stawy, wy będziecie pracować tutaj. Od Kowalskiego w stronę stawów było getto polskie. I wróciliśmy na swoje gospodarstwo. Miałem niecałe 15 lat jak zacząłem pracować u Niemca.

### **Nowi mieszkańcy**

Minęło tyle lat, a ja wciąż pamiętam gdzie, który Niemiec mieszkał:

Henke<sup>4</sup> w chałupie Bondyry, Fitzer u Ćwika, Henke u Szali, Otto Singier u Turczyzna, potem Knaus, Frank - u niego pracował Longin Basaj, Sztern, Wał, Ajsenbajs u Jastrzębskiego, Henke u Kulaszy- sołtys, u niego pracowałem, Metzker u Burdzego, Henke u Szykuły, Szajble, Rojle u Drożdzielki, Samson i u Michońskiego, ale już nie pamiętam nazwiska.

Te nie zajęte palili, rozbierali i grabili. Widzę ich wszystkich jak chodzą po wsi, widzę ich wszystkich...oj.

---

<sup>4</sup> Nazwiska osadników niemieckich pisane ze słuchu

## **W pracy**

Pewnego dnia Melka Kapłon mnie przeskarżyła, że zadaję się z partyzantami, mam brata w partyzantce. Stałem w stajni pomiędzy końmi, którymi się opiekowałem, gdy przyszedł Otto Singier i uderzył mnie karabinem w lewe ucho. Konie się rozstały, były niezwykle spokojne. Osunąłem się pomiędzy zwierzęta. Wtedy wpadł do stajni mój przyrodni brat Broniek Szala. Gdzie on nabrał odwagi? Krzyknął do Niemca, żeby mnie zostawił. I ten odszedł. Gdy wracało się do domu mówiło się niemieckim gospodarzom „gute nacht”. Nie powiedziałem. Wracał mnie trzy razy ten Singier, trzy razy mu nie powiedziałem. Nic mnie nie obchodziło. A ucho bolało bardzo, wkradła się ropa. Mój gospodarz zabrał mnie do Łabuń do lekarzy niemieckich. Ale to byli lekarze! Baraki mieli po lewej stronie, jak ta szos co idzie do ośrodka. Teren był wówczas nie zamieszkały. Tu był ich szpital. Niemiec coś poszwargotał. Bardzo grzeczny był, nie mogę powiedzieć. Posadził mnie na stołku, nakrył płachtą, a do ucha przyłożył lampę. W każdym razie coś gorącego przyłożył mi do ucha. Jeden raz i koniec bólu do dziś dnia. Takich mieli lekarzy i taki sprzęt. Ale i bandytami byli!

Brat Franek, ten co był w partyzantce, dowiedział się o tym pobiciu. Przyszli we trzech na łąki od strony stawów. Czarne (Niemcy) mieli łąki w stronę Łabuniek. Z Singierem pracował na łące mój ojciec i to on uprosił Franka, żeby nic nie robił ze względu na nas. Ale od tamtej pory Singier nawet na mnie nie popatrzył.

Pamiętam wstawałem o 3 nad ranem, zima, mróz, zasy...8 sztuk krów i 4 konie chciało pić. Rozbierałem się do koszulki i pompowałem wodę w koryto. A tu nagle jak Szala samochody jada, łyp, łyp światłami. Patrzę palą się budynki Stacha Niemczuka. Od Ruszowa naszli partyzanci, rzucili kilka zapalających serii. U Michońskiego spalono. Wtem gestapo do mnie - halt. Dobrze, że mój gospodarz był na warcie i mnie zobaczył. Pogadał z nimi. Kazali mi nigdzie nie odchodzić. Przeszedłem do roboty, dałem zwierzęta jeść, pić. Pomyślałem, że trzeba pomyśleć o sobie. Żłób był długi, dalej obornik, wykopałem dziurę. W razie czego myk za ten żłób, ale nie przychodzili. Wtenczas po tym spaleniu zabili Antka Karchuta ożenionego u Bogdanowicza. Ziemińskiego z Pniówka, mojej małżonki wujka Stanisława Turczyzna (Miało to miejsce 12.01.1943r.- odpis skrócony aktu zgonu USC Łabunie). Sąsadowi Hajdukowi Józefowi udało się uciec. Uciekał w samych kałesonach, boso po śniegu do Bochenka. A tamtych zabili i koniec.

### **Salka**

Chodziła ze mną do szkoły Żydówka, Salka. Miała kulawego brata. Ich ojciec wydzierzawiał tartak od hrabiego w Łabuniach. Ładna była dziewczyna. Ksiądz przychodził do szkoły i uczył nas religii. Salka z tym bratem musiała wychodzić. Ale ona tak nie chciała, tak płakała. Chciała się uczyć religii. Ojciec jej nie pozwolił. Niemcy zabili ich tam na miejscu. Wykopali dół i skończyło się ich życie.

### **Rosjanie**

Ruscy mało tu przychodzili. Przyjeżdżali bez przerwy na stawy, kąpać się i ryby łapali. Ukraińcy zabili mojego brata- Franka. Miał 22 lata., chłop jak dąb. Franek był w Batalionach Chłopskich Rysia- Stanisława Basaja. W Kryłowie mieli zakopaną słoninę w beczkach. Brakowało im jedzenia, więc pojechali z Bondyrza do Kryłowa. We czterech. Mój brat był erkaemistą. Tam otoczyli ich Ukraińcy. To były żniwa. I już się wycofywali przez zboża, gdy mojemu bratu w zamek karabinu wpadł kłusek żyta i karabin się zaciął. I może gdyby się nie podnosił... Gdy wydłubywał ten kłusek, Ukrainiec dał mu serię po nogach. Chłopaki zabrali Franka.

Nie wierzę ani Ruskim, ani Ukraińcom. Tam się tworzą szkoły kłamstw. To są ludzie nie do życia.

### **Wyzwolenie**

Gospodarze uciekli miesiąc przed wyzwoleniem. Straszyl mnie, że z nimi pojedę, ale w dzień ich wyjazdu nie poszedłem do roboty. Wyzwolenie było słyhać. Ruscy bombardowali lotnisko w Łabuniach. Zresztą sami Czarni mówili, że Ruskie idą. Dostali rozkaz opuścić wioskę. Zabrali wszystko, co było w obejściu na wóz. Ponoć gdzieś w okolicy Kraśnika zbombardowali ich.

### **Wojna się skończyła**

Zostałem w domu zamiast iść do szkoły. Strasznie lubilem historię. Ojciec gospodarzył. Chodziły takie szeptki, że będzie znowu wojna z Ruskimi tym razem. Machnąłem ręką, zostałem na gospodarce. Ożeniłem się tu. Mam dwóch synów, wnuki. Pytali o wojnę kiedyś.

### **Cmentarzysko nad Krynica**

Czaszki widziałem. Ponoć to Szwedzi szli na Lwów. Dookoła była dębina, lasy. Przystanęli tu. Woda czysta, źródłana. Dziś już takiej nie ma. Ale co się wtedy stało nie wiem. Nikt nie kopał, nie szukał.

### **Błoto**

O Boże lepiej nie mówić! Z elektryfikacją jakoś poszło. Ale z błotem! Nasi ojcowie, gdyby powstawali z grobów to by tego dzisiejszego Wierzbia nie poznali. Jak było błoto nie wyjeżdżał w pole, bo nie wyjechałby. Tu nie piasek tylko borowina. Gdy szos już była poszedłem do kościoła. Józio Karchut mówił, że dalej drogi nie będzie. A ja mu powiedziałem, że jeszcze spod Kowalskiego będzie jeździł autobusami. Pokazał mi dłoń i powiedział, że mu tu włosy wyrosną. Więc odpowiedziałem, że na gębie ci nie rosną, a na ręce chcesz?!

### **Aresztowanie**

4 stycznia 1951r. przyszli po mnie. Najpierw siedziałem na UB w Zamościu, ul. Żeromskiego. Siedziałem tam 2 tygodnie w pojedynce, bez okna, bez ubikacji. Zabrali mnie do więzienia przejściowego. Sprawę prowadził Sąd Wojskowy z Lublina tu na miejscu. Oskarżali, że współpracowałem z tymi, co się ukrywają. Nie przyznawałem się. Powiedziałem tylko, że raz u mnie we dwóch nocowali. W Zamościu dostałem 5 lat. Po dwóch miesiącach przewieźli mnie na zamek do Lublina. Tam siedziałem pół roku. Stąd na Sztum. W tym czasie brat przyjechał do Lublina do sądu prosić, aby zastosowali amnestię. Sędzia kazał mu złożyć podanie o warunkowe zwolnienie. Powiedział, że jeśli w więzieniu mam dobrą opinię to mnie wypuszczą. I brat napisał. Ja się nigdy nie spodziewałem. Pracowałem w tapicerni, tam mnie zagapował za głupstwo Ukrainiec. Przenieśli mnie na kalifaktornię- roznosiłem zupę. Przy stole siedzę i jem, gdy wchodzi strażnik: Kniaź, brać bety, koc, prześcieradło, zagłówek i do magazynu. A ja mu odpowiadam: co do kopalni mnie chcecie wywieźć? Nie, nic nie gadaj- powiedział strażnik. Nawet już tej zupy nie dokończyłem. Zebrałem rzeczy, zdałem w magazynie, poszedłem do łaźni. Po wyjściu ten strażnik powiedział mi, że wychodzę na wolność. A ja miałem zimowe ubranie! A to 17czerwiec! Ale miałem parę złotych na koncie, więc strażnik poszedł ze mną na miasto i kupiłem potrzebne letnie rzeczy: pantofle, spodnie, koszulkę z krótkim rękawem. Była ciepłota. Na odchodne strażnik powiedział mi, że bym w drodze powrotnej nie odzywał się do nikogo, udawał śpiącego.

I już jak wracałem z Lublina spotkałem Bolka Ciuraszkiewicza z żoną, on był kierownikiem poczty. Siedzieli obok siebie, a ja wcisnąłem się w kąt i udawałem, że śpię. A on tak bez przerwy do swojej żonki: to on, to musi być on, to Bolek! A ja się nic nie odzywałem. Bo za każdym więźniem jechał gapuś i słuchał o czym więzień mówił. Wysiadłem pod kościołem. Boże Ciało, procesja, ale poszedłem na posterunek zameldować się. Potem poszedłem do domu.

A kto mnie sypnął? Niejaki Kiełbiński z Zamościa. Jego syn chodził do gimnazjum. UB zagroziła mu, że dalej do szkoły nie pójdzie póki się nie skontaktuje z ojcem. Człowieku mieli go pod lufą! Już był wyrok na tych dwóch, co u mnie spali w stodole. Ukrywali się w Grabowcu w bunkrze. Pilnowali ich Antek Mojżesz i Bolek Malec z Niedzielisk. Zabili ich i zaraz zaczęły się aresztowania.

### **Epilog**

Przeszedłem przez swoje życie. Mnie już wystarczy. Dzięki Bogu jakoś żyję. Przygód by nazbierał, ale lepiej ich nie zbierać.

Dziś najlepiej wspomina mi się pod sosną na ławeczce. Wtedy przychodzą tamci ludzie, czasy, wspomnienia. Zapraszam Panią!

## **6. O pani profesor niosącej nieustannie kaganek oświaty, o „Matce Teresie z Wierzbia” i o tym, co zapamiętał pewien malarz.**

Z panią Zdzisławą Chmurą rozmawiałam w jej przytulnym domku (w budynku byłej szkoły w Wierzbju) w pewien wietrzny wieczór. Rozmawiałam to dużo powiedziane... Pani Dzikka okazała się gawędziarską duszą, a jej opowieści były tak wyraziste i plastyczne, że najzwyczajniej w myślach kręciłam film o „panience w różowym płaszczku, co to z błotem na Wierzbju walczyła”.



### **Spóźniony początek**

Nie wiedziałam, że istnieją takie szkoły, jak ta w Wierzbiu, które nazywano mianem jednoklasówek. Spotkałam koleżankę kiedyś na mieście, która opowiedziała mi o swojej pracy w takiej jednoklasówce i o swoim zadowoleniu. A ja wtedy nosiłam się z zamiarem przeniesienia do innej szkoły. Poszłam do inspektora i poprosiłam o tę wymarzoną jednoklasówkę. Inspektor krzyknął: dziecko niebiosa mi cię zsyłają. Powiedział, że ma dla mnie taką szkołę blisko Zamościa, a i czerwone autobusy tam jeżdżą. I pokusiłam się, nie wiedząc co mnie czeka, gdzie ta miejscowość jest. Podpisałam umowę. I 1 września rano przyjechałam na Plac Wolności i wyglądałam autobusu. Czekam... minęła 9, 10, 11 a autobusu nie ma. Pytam przypadkowych ludzi, a ktoś mi odpowiedział, że dopiero o 13. Czekałam na czternastkę.

### **Droga jak do socjalizmu**

Był piękny, słoneczny dzień. Wsiadłam w Łabuńkach, ale to też dzięki uprzejmości spotkanych osób, którzy mnie pokierowali. W życiu w tę stronę poza Zamościem nie byłam. Zapytałam przechodnia o Wierzbie, a on odpowiedział, że to ze 2 km lub więcej stąd. Zapytałam czy coś jeździ w tamtą stronę. A on: pani fury tu grzęzną z kołami! Ale było słonecznie i sucho. Więc idę. Młodziutka dziewczyna z rudymi włoskami, kitkami, w różowym mini płaszczku, różowa torebeczka, różowe pantofeleczki i nesesor. Idę, idę, idę. Widzę na horyzoncie jakieś domki widać. Myślę czyżby tak daleko? Ta droga była dla mnie męką. Przy stawach widzę jakiś facet kosi. Walizka z każdym krokiem stawała się cięższa. Płaszczkę zdjęłam, bo było mi bardzo gorąco. Słońce operowało przepięknie, ale nie na taką wędrownkę, jaka mnie czekała. Wołam do tego pana na grobli. Pytam czy do Wierzbia jest jeszcze daleko? Czy ja dobrze idę? Pan wskazał chałupki. Pomyślałam, o matko, jak ja tam dojdę i kiedy? Pan zapytał jeszcze czy ja jestem tą nową nauczycielką. I stwierdził, że dobrze, bo dzieci czekały dzisiaj godzinę w szkole. Pan pokierował mnie nie drogą, tylko miedzą na Kudyka. A tutaj idzie się pod górę. Parę kroków uszłam, siadam w trawie. I znowu idę, siadam. Dochodzę do głównej drogi. O matko, fura jedzie i te konie w takich dołach... Doły wyschnięte od słońca. Ale z tego starego błota utworzyły się skały. W mojej wyobraźni ten obraz tak widziałam. Przystanąłam i pomyślałam, gdzie ja tu trafiłam! Spostrzegłam, że jedzie jakiś chłop bokiem drogi na rowerze. O dzień dobry pani, a pani to pewnie do szkoły?- powitał mnie. Tak – odpowiedziałam – a cóż to za droga? Gorsza niż do socjalizmu! A on: pani, pani uważa co mówi i do kogo. Chyba pomyślał,

że ze mnie jakaś komunistka. Byłam młoda, czy ja wiedział co to komunizm czy komunistka? Czegoś mnie w szkole uczyli. Wydawało mi się, że nic złego nie powiedziałam. Droga do socjalizmu była długa i pewnie trudna... I ten pan sobie zaczął ze mną żartować: Tu jest szkoła- wskazał ręką- Pójdzie pani do kierownika. On jest po wylewie, ale na pewno się panią zajmie. I poszłam, a u pani Tatarowej, u Kudyka w sadzie widzę dzieci, zaglądały zza drzew i uciekały wołając „pani nowa, pani”. Przychodziłam do państwa Jastrzębskich. Drzwi otworzyła pani Jastrzębska – żona kierownika. Bardzo się ucieszyła. Wprowadziła mnie w swoje progi i przedstawiła mężowi Edwardowi.

### **Obraz nędzy i rozpacz**

Po znalezieniu pokoiku dla mnie u pani Tatarowej rozpoczęłam pracę. Rozejrzałam się po izbie lekcyjnej... na ścianie stary orzeł, ogromnych rozmiarów tablica, stół ze 4,5 m długości. Na ścianie od wschodu na szarym starym papierze z gazety wyrwana kartka z towarzyszem Leninem z wyciągniętą dłonią, a pod nim czarna kredką napisane było jak: idea Lenina wiecznie żywa. Nie wiem ile lat wisiało, miało mieć pewnie wieczną wartość. Podłoga ropowana, śmierdząca, czarna. Ławy czarne, wysokie z kałamarzami. Dzieciaczki musiały podskakiwać, żeby usiąść. I ciągle rajstopki miały zaciągnięte. Do każdego podchodziłam, brałam za rączkę, uczyłam jak trzymać prawidłowo kredkę, pióro, literki nazywać. Chodziłam w mini, więc moje rajstopy także ciągle zaciągnięte. Dookoła szkoły rosła lucerna. Dzieci nie miały boiska. Pani Jastrzębska wzięła mnie na obchód, pokazała śliwki węgierki, renety szare, złote, malinówki. Powiedziała, że działka wynosi równo hektar. A pani jako młoda osoba- wskazała- ta węgierka jest dla pani. Na wiosnę znowu mnie pani oprowadziła i pokazała kawałek działki, którą miałam uprawiać. Nigdy nie miałam potrzeby smażyć powideł, a grządki robiłam takie jak u mojej mamusi. Ale nie było to łatwe. Twardo ani łopata... w końcu pan Tata zaorał i miało być łatwiej. Wcale nie było! Ja za łopate, podnieść nie mogę. Umęczyłam się bardzo. Jedną grządkę robiłam kilka dni. W końcu pani Jastrzębska wyszła i powiedziała, że robię to pięknie, artystycznie, ale tu na wsi koń orze, a za nim ludzie sieją. Posiałam 2 torebki nasion, ale chwast zarósł. Pomyślałam, że to nie na moją głowę. Na następną jesień dostałam jabłonkę, której owoce nie nadawały się do jedzenia, ale pani Tatarowa wysuszyła jabłuszka i zostały w ten sposób spożytkowane.



### **Złego dobre początki**

Pewnego wiosennego dnia otworzyły się drzwi do klasy. Wpadła zrozpaczona pani Jastrzębska i poprosiła, żebym szybko zadzwoniła po pogotowie, bo jej mąż umiera! To było straszne. Pogotowie zabrało pana kierownika i już nie wrócił do Wierzbia. Pogrzeb odbył się w Hrubieszowie. W ten sposób otrzymałam jeden pokój w mieszkaniu państwa Jastrzębskich. Wybiałkowałam pokój, a przy okazji klasę. Jednym z malarzy był Stanisław Pokryszka. Woźna, staruszczyca, pana Niemczuka mama płakała, bo okna były całe zachlapane i podłoga ropowana też. A wszystko przez nowoczesny sposób malowania ścian: szprycą. Dzieciaczki przychodziły na ganek i tam odbywały się lekcje. Miałam być do czerwca i uciekać, a tymczasem zawinęłam rękawy i do roboty. Młoda nauczycielka, co ja wiedziałam o prowadzeniu szkoły? Po wymalowaniu klasy, kupujemy z rodzicami p. Lewicką, Turczynową, Kapłonową znad krynicy i ciocią Juszcakową puszkę farby i malujemy podłogę. Od kierownika szkoły nr 2 w Zamościu dostałam w prezencie dwuosobowe zielone ławeczki. Te stare przekazałam młodzieży do domu kultury w starej szkole. Później pani Jastrzębska się wyprowadziła. Otrzymałam drugi pokój i kuchnię. Jak sobie przypomnę w jakich warunkach żyłam! Woda zamarzała w kuchni. Uciekałam z kuchni do pokoju, gdzie miałam farełkę. Powoli uodporniałam się na biedę.

### **Wychowanie fizyczne**

Chodziłam do słynnego szczebrzeszyńskiego studium, gdzie prof. Pietruszyński pokazywał nam jak powinna wyglądać lekcja prawdziwego wf. Wprowadziłam jako pierwsza w okolicy zieloną salę i ogródek jordanowski. Stasia Karchuta (miał kuźnię) poprosiłam i wykonał: równoważnie dostosowane do wieku dzieci, skocznię w dal, wzwyż, drażek. Jak ja zaczęłam szaleć! Zarządziłam, że dzieci na wf przychodzą ubrane w biały podkoszulek i granatowe szorty. Gdy wybiegały ze szkoły to wyglądały jak białe gęsi. Ludzie się zatrzymywali i patrzyli zdumieni. Na lekcji wprowadzałam takie metody jakich mnie uczyli, były gry, zabawy i różnorakie ćwiczenia.

### **Budowa drogi**

Była wiosna, mieszkałam jeszcze u pani Tatarowej. Drogą szło może z ośmiu chłopów, ręce w kieszeniach. Do ogródka przyszedł pan Tatar i powiedział mi, że zebrali się i chcieliby ze mną porozmawiać. Poszłam do domu, umyłam ręce i wyszłam na ulicę do chłopów. A oni tak niezdarnie próbowali wydrzeć z siebie, tak nieskładnie, z braku

odwagi, że chodzi im o budowę drogi. Powiedzieli, że wieś jest podzielona. Jedni chcieli budować drogę do Łabuniek, inni do Pniówka. Budowali drogę już 25 lat, wiecznie się kłócili. Towarzysze z powiatu podpowiedzieli im, żeby założyli partię. I właśnie dlatego przyszli. Pomyślałam, czy to coś zmieni, czy zmieni się moje wnętrze? Nie i postanowiłam pomóc. Pierwsze zebranie odbyło się w szkole. Przyjechali towarzysze z powiatu.



Zdjęcie wykonano 12.10.1974r. podczas zebrania Podstawowej Organizacji Partyjnej. Od lewej: Andrzej Pokryszka, Stanisław Jastrzębski, Henryk Giergiel, Stanisław Skiba, Henryka Tatar, Mieczysław Kapłon, Henryk Kulasza, Jan Feręszkiewicz, Bolesław Książ, Wincenty Pyś, Wacław Kowalski, Longin Basaj, Piotr Niemczuk, towarzysz KPZPR, towarzysz KPZPR. Siedzą od lewej: Józef Harczuk, Zofia Kowalska, towarzysz KPZPR, Zdzisława Chmura, Janusz Korczak- KPZPR, Władysław Sikora- dyrektor rejonu budowy dróg.

Pan Sikora wybudował drogę w Wierzbju i zmarł. Kilka lat budowaliśmy drogę przez wieś<sup>5</sup>. Do dziś Gradziuk wspomina: pani Chmura małego syna w wózek i Elkę Cwikównę w wózek i szła na górę do Pniówka pierwsze kamienie zrzucać.

### **Pierwsza choinka szkolna**

Dzieci ani rodzice nie wiedzieli, co to choinka szkolna. Tu nie było takiego zwyczaju. Żmudne przygotowania, ale warto było. Sufit w niebieskiej bibule, gwiazdki, las, zaspę.

---

<sup>5</sup> Szosa Wierzbie – Łabunie powstała dopiero w latach 90 XX w.

Przedstawienie trwało 2,5 godziny. Ludzie chyba przyszli wszyscy ze wsi. Budynek był zimny, ogrzewany jedynie przez piec, od tego chuchania ze ścian lały się strugi wody. Przygotowaliśmy baśń o 12 miesiącach. Było pięknie. A dzieci grały wspaniale! Chciałam pracować, nie siedziałam! Na każdą imprezę zapraszałam lokalne społeczeństwo.

### **Nie żałuję!**

Do dziś żyję rokiem szkolnym. Zaczynam 1 września, kończę w czerwcu. A kiedy byłam małą dziewczynką chciałam być piosenkarką. Ale mój tatuś postanowił, że jego najstarsza córka będzie nauczycielką albo skrzypaczką. Wiózł mnie na egzamin, a ja płakałam, mówiłam że i tak go nie zdam. Zdałam. Byłam dobrą uczennicą. I lat spędzonych w tzw. jednoklasówce nie żałuję!

Mówiono o niej „Matka Teresa” z Wierzbia, legenda Wierzbia.



**Stanisława Hłobił** ur. 19.10.1918r. w Ruszowie – Kolonii. Podczas II wojny św. więziona na Rotundzie zamojskiej wraz z niespełna rocznym dzieckiem, które zmarło z głodu i ciężkich warunków. Po wojnie pracowała w PCK jako pielęgniarka środowiskowa, pomagała ludziom chorym i biednym. W latach 80 była radną gminy Łabunie. Od 1988 członek Związku Bojowników o Wolność i Demokrację. Prowadziła KGW, organizowała kursy dla młodych gospodyń, dożynki gminne.

**Stanisław Pokryszka** ur. się 21 lipca 1952r. w Wierzbii. 20 lat z kredą przy tablicy. Dziś zapalony działkowiec, artysta malarz.

### **Raz, dwa, trzy**

**Po pierwsze** szkoła. Moja klasa (najliczniejsza) było nas 14 osób. I nauczyciel- pan Jastrzębski, który wyczarowywał na tablicy szkolnej przepiękne kredowe kształty. „Oczy mi wychodziły z orbit”. Zafascynowały mnie



te rysunki do tego stopnia, że poszedłem do zamojskiego Liceum Plastycznego (profil pamiątkarstwo)- gdzie na dyplomie wykonałem rzeźbiony w drewnie stół okolicznościowy, potem do krakowskiej ASP (wydział malarstwa r. ukończenia 1978).

**Po drugie** malowanie w latach sześćdziesiątych przy lampie naftowej. Niezapomniane wrażenie... Zelektryfikowane okoliczne wsie, a Wierzbie – dziewiętnastowieczna enklawa tonąca w błocie i nie posiadająca światła. Podobno ze względów politycznych. A linia wysokiego napięcia szła środkiem wsi...

**Po trzecie** krynica. Szczególne miejsce dzieciństwa... z cementarzystkiem na urwisku tuż nad taflą wody, krzyż drewniany, niezatarty widok pojenia koni, wozów chłopskich, rozmów i spotkań międzyludzkich. Dziś miejsce straciło swojski charakter. A szkoda...

## 7. Wierziecka Kronika Sportowa

Na spotkaniu z mieszkańcami zapytałam o sport we wsi. Okazało się, że mają się **kim** pochwalić: wicemistrzem województwa lubelskiego w zapasach p. Józefem Niemczukiem i brązowym medalistą Mistrzostw Polski młodzików w zapasach p. Janem Lewickim, ale to nie wszyscy. Adam Pokryszka - w szkolnych klubach sportowych przy technikum mechanicznym w Zamościu- pchał kulą, zajął I miejsce w III Spartakiadzie młodzieży w Lublinie w 1972r. Ponadto mieszkańcy mieli swój klub sportowy „Promień” założony przez p. Kazimierza Kulaszę, a w nim m.in. sekcje piłkarską i siatkarską. W latach 80 w Wierzbie organizowane były gminne święta sportu, a pod starą remizą toczyły się wyrównane mecze siatkówki między dziećmi i ich rodzicami.



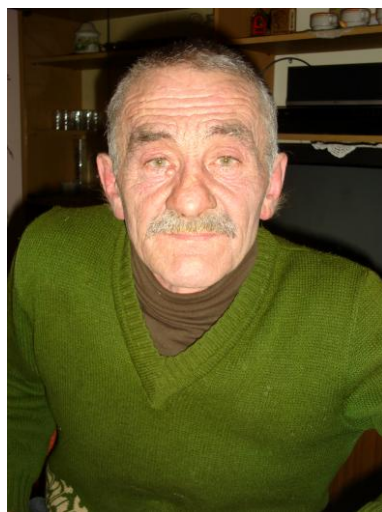
Gminne święto sportu 8 czerwca 1986 (zdjęcie z kroniki szkoły)

Z p. Janem Lewickim spotkałam się w domu jego mamy. Swoją opowieść zaczął od p. Józefa Niemczuka. To on trenując zapasy wskazał drogę sportową panu Janowi. To on walczył z Mistrzem Polski i świata Lipieniem i „trzymał go w pozycji zagrożonej”. Aż w końcu to on tryskał zdrowiem i energią. Pan Jan zaczął trenować już w szkole podstawowej. I w Tarnowie wywalczył swoje miejsce wśród zapasniczych młodzików. Potem zachorował. Po wielu latach wrócił do zapasów i żaden z młodych chłopaków nie dał mu rady.



Okazały zestaw dyplomów ze zbiorów Jana Lewickiego – wśród nich ten najważniejszy III miejsce w Mistrzostwach Polski w Zapasach Młodzików w Tarnowie zdobyty 30 maja 1976r.

U p. Niemczuka (rocznik 56) wysłuchałam sportowych wspomnień. Choć minęło wiele lat od ostatniego treningu pan Józef zachował „typową” zapasniczą sylwetkę.



### **Jak to się zaczęło?**

Skończyłem podstawówkę w Wierzbju, potem chodziłem na piechotę 3 kilometry do Łabuniek. A po podstawówce zacząłem naukę w zawodówce w Zamościu. W pierwszej klasie trafił mi się kolega, który trenował boks. Nazywał się Rysio Pasieczny. Popatrzył na mnie i stwierdził, że na boks się nie nadaję, ale na zapasy owszem. No i poszedłem na trening. Ciężko było. Trenował mnie Józef Garbacz tzw. kasownik. Pracował w czerwonych autobusach, naprawiał kasowniki. Ciężka sprawa była- z domu na piechotę do Łabuniek, potem szkoła, kanapka, w kiosku szkolnym zakupiona oranżada, po szkole trening a o 19 powrót do domu znowu na piechotę. W domu obiad i kolację za jednym zamachem jadłem. Ale

wytrzymałem. I polubiłem ten sport. Trenowałem od 1971r. do 1979r., prawie 10 lat. Rodzice mi pozwolili, ojciec zgodę podpisał.

### **Zapasy**

To sport walki, polegający na fizycznym zmaganiu dwóch zawodników. Początki tego sportu sięgają czasów starożytnych. W zapasach dużą rolę odgrywa siła, szybkość oraz spryt i instynkt zawodnika. Zawody zapaśnicze polegają na zmaganiu się na macie (najczęściej okrągłej) dwóch zawodników jednakowej kategorii wagowej, jeden w czerwonym trykocie, drugi w niebieskim. Zapasy dzielą się na styl klasyczny i styl wolny (przed II wojną światową zwane w Polsce odpowiednio walką francuską i amerykańską). W stylu klasycznym dozwolone są chwytty wyłącznie powyżej pasa, natomiast w stylu wolnym można chwycić przeciwnika również za nogi. W zapasach zabronione są wszelkie techniki sprawiające potencjalne zagrożenie dla zdrowia przeciwnika, np. znane z judo dźwignie czy duszenia.

### **Lipień – tylko który?**

Lipień był mistrzem. Nie wiem jak znalazł się na tych II ligowych mistrzostwach. Zaczęliśmy walczyć. Podchodził do mnie jak do pętaka, na dodatek z Zamościa. I tak się obijał podczas walki, ale jak poczuł się na łopatkach... wiadomo mistrz, rutyna, doświadczenie. Wylazł mi, bo byłaby sensacja na światową skalę. Jak wstał to powiedział mi na ucho: koniec wyglupów, trzeba się brać do roboty! Miałem trzy lata treningów. A on dużo więcej. Poza tym tu tylko Zamość- sekcja zapaśnicza spychana na dalszy plan, liczyła się piłka nożna, a on reprezentował Dębicę!

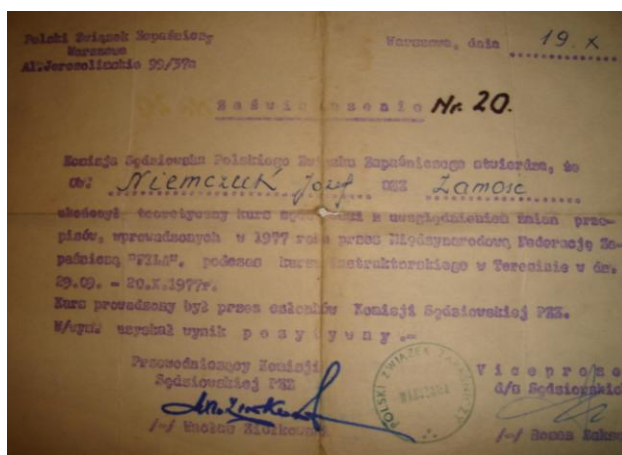
Tylko z którym Lipieniem walczyłem nie pamiętam! I Józef i Kazimierz- bliźniacy utytułowani, obaj mistrzowie świata- złoto w Teheranie 1976, wicemistrzowie Europy.

I kiedy z nim walczyłem sekundował mi Julek Gągol- kolega klubowy Lipienia. Chłopaki rywalizowali między sobą. I ten Julek bardzo chciał, abym wygrał. Ale niestety. Zdobyłem doświadczenie i satysfakcję, że walczyłem z mistrzem świata i olimpijskim.

### **Zawód: instruktor**

Dalej trenowałem, chodziłem do szkoły. Z nauką nie miałem problemów. Wyjazdy też mi nie przeszkadzały. 40 lat temu nie było opieki lekarskiej w klubie. Po kontuzji człowiek się nie skarżył. Zapasy trenowało ze 30 osób. Trenerzy się zmieniali. W końcu sekcja została bez trenera. Andrzej Chwiejczak (trenował J. Lewickiego) poszedł na

AWF do Warszawy. Sekcja została bez trenera. I ja go zastępowałem. Jakoś tak śmiechem żartem, bez żadnych papierów, uprawnień. A wszystko po to, aby sekcja się nie rozpadła. W II klasie technikum na wakacjach wyjechałem z chłopakami na obóz do Zwierzyńca. Było ich ok. 20 w wieku 11-14 lat. Zgraja, ale było w porządku. Ale w końcu zrobiłem uprawnienia- skończyłem kurs instruktora zapasów w Warszawie i sędziego w jednym czasie.



### Najgorsza walka

Najgorszą walką jest zmaganie ze sobą po walce, którą można było wygrać! A czasem jesteś na straconej pozycji, teoretycznie i praktycznie, rywal lepszy, silniejszy, zręczniejszy... wszystko się może zdarzyć. Walczyłem z kolegą klubowym Krzysiem Kloc- teoretycznie był słabszy, a praktycznie to on został mistrzem wojewódzkim. Był mocniejszy taktycznie.

### Co zostało z tamtych lat?

Cięte kolano – łękotka, zrosty po złamanych żebrach.

Aj, żebym miał te 15 lat chciałbym znowu trenować. Dziś jest wszystko: opieka lekarska, dożywianie. Te dziesięć lat to najpiękniejszy okres mojego życia. Nie zawsze jest tak jak sobie zaplanujesz. Ważne, że dane było mi zetknąć się z zapasami!

## 8. Moda z Wierzbia

Zastanawiałam się czy jest coś w Wierzbui, co wyróżnia mieszkańców na tle gminy Łabunie. Większość moich rozmówców jednoznacznie stwierdziła, że koszyki plecione z miejscowej rogożyny. Rogożyna – roślina zwana też manną wodną. Rosnąca w głębokiej wodzie. Pozyskiwana przez mieszkańców Wierzbia pracujących przy odłowie ryb, służyła im jako materiał do wyplatania koszyków. Najpiękniejsze koszyki wyplatała pani Stefania Kulasza. Ale prawie wszyscy mieszkańcy wsi wyplatali koszyki i sprzedawali. Przyjeżdżał kupiec i płacił dobre pieniądze za cudeńka, a potem handlował nimi w Warszawie. Mieszkańcy wspominają te dobre czasy z rozrzewnieniem. Nie straszna była im ciężka praca wykonywana przy obróbce trzciny. Pani Juszcak zdradziła technologię wykonania: *gdy spuszczały w stawach wodę, mieszkańcy ścinały rogoża sierpem, formowano je w snopki i suszono, potem je rozluskiwano. W każdym domu dało się słyszeć stukanie młotkiem. A wyplatania uczyła nas spółdzielnia wikliniarska z Lublina. Mówiono, że jak ludzie przestaną pleść koszyki to wieś przestanie żyć...* I przyszedł stan wojenny. Popyt się nagle skończył. A może nie, tylko kupiec miał trudności z przedostaniem się w te rejony, a może gdzieś bliżej znalazł dostawców? Chcieliby wrócić do wyplatania, ale rogożyny już nie ma, zanikła.



1976 Gdańsk – „Wierzbianki z torebkami, a gdańszczanki z koszykami z Wierzbia” (od prawej: Jadwiga z d. Tatar, Jadwiga d. Kościńska, Grażyna z d. Zubrzycka, Krystyna z d. Kościńska ).





Odnalezione na strychu przez pana Stanisława Lewickiego koszyki, a prezentują je (od lewej) panie: Marianna Lewicka (wykonała koszyk od prawej) i Maria Juszcak

## 9. Wierzbie w krzywym zwierciadle Stanisława Kulaszy



Stanisław Kulasza w skeczu: *Ja i moja Zośka* około 1973r.

### **Kółko rolnicze**

Jest u nas w Wierzbui  
Kółeczko rolnicze  
Jak państwo wiecie  
Najlepsze w powiecie  
Więc pod gruszami  
Traktoryki stoją  
Deszczu i śniegu  
Okropnie się boją  
Spod uschłej wiśni

Młocarnia spoziera  
Strach człeka zbiera  
Myśli se prezes\*  
Mamy plac budowy  
Jeszcze materiał  
I garaż gotowy  
Ale cóż  
Kiedy mu  
Traktorzyści mili  
Nową piwnicę  
Doszczętnie zburzyli  
I tak z końca w koniec  
Że pozał się Boże  
Najcierpliwszego szlag trafić może.

\*Bolesław Turczyn

### **Mój las jesienią**

Wszedłem na leśną polanę  
Królestwo babiego lata  
Idę dalej  
Drzewa w purpurze w srebro przebrane  
Przez rozrzedzone kolory drzew  
Wkradł się złoty promień słońca  
Utknąłem w zaspie liści  
I chciałbym tak trwać bez końca.

## Elegia o Wierzbii

Z dwóch krańców wioszczki  
Dwie szosy budują  
Jedni tego myślą a inni pracują  
Która jest ważniejsza trudno się pogodzić  
Obie są potrzebna a więc co tu robić?  
Więc pełni zapału kochani Wierzbini  
Co niedziela ciągną na wiejskie zebranie  
Wszystkim tam zebrany patriotyzm przyświeca  
Cóż, kiedy pan sołtys\* Łabuńki zaleca  
Spochmurniał pan Skiba i głową poruszył  
Nie drodzy panowie musi być na Ruszów  
A my młodzieżowcy tyle wam powiemy  
Że drogę do Łabuń sami zbudujemy  
Bo sam pan Kwarciany przekonał się srodze  
Jak się miło jedzie na „śmiertelnej drodze”

\*Kapłan



Korowód dożynkowy ok. 1973r.

## CZEŚĆ DRUGA

Wierzbianki w kuchni

## 10. Z garnuszka KGW

W archiwum Urzędu Gminy znajdują się dwa dokumenty świadczące o aktywności KGW w Wierzbui w latach 1984 – 1986. Pierwszym jest lista członków zespołu śpiewaczego „Zorza”. Zespół tworzyły wówczas panie: Maria Lewicka, Stanisława Hłobił, Zdzisława Chmura, Maria Turczyn, Lucyna Kudyk, Agnieszka Skowryra, Mieczysława Szala, Maria Jastrzębska, Jolanta Kapłon, Elżbieta Ćwik, Jolanta Turczyn, Grażyna Pokryszka, Stefania Kulasza, Zofia Juszcak. Dokument podpisały panie M. Szala i M. Lewicka. Na odwrocie tejże kartki znajduje się pokwitowanie odbioru spódnic. Razem pobrano 15 sztuk. Pobrała M. Szala w Łabuniach dn. 28.08.1984r. Drugi dokument zawiera wykaz członków zespołu artystycznego „Zorza”- działającego w Wierzbui z dn. 17.02.1986r. Średnia wieku członków 30 lat. O sile zespołu stanowili: Zdzisława Chmura, Mieczysława Szala, Kazimierz Szala, Stanisława Hłobił, Maria Lewicka, Stanisław Niemczuk, Adam Niemczuk, Maria Jastrzębska, Lucyna Kudyk, Longin Basaj, Kazimierz Kulasza, Maria Turczyn, Danuta Kudyk, Jolanta Kapłon, Jolanta Turczyn, Beata Kudyk, Agnieszka Skowryra, Robert Chmura. Zespół powstał w 1982r., jego opiekunem była Zdzisława Chmura, a przewodniczącą KGW Mieczysława Szala.

Koło Gospodyń Wiejskich w Wierzbui zostało reaktywowane po wieloletniej przerwie w 2009r. 30 listopada tegoż roku zostało zapisane w rejestrze Roztoczańskiego Związku Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych w Tomaszowie Lubelskim. Na przewodniczącą wybrano wówczas Marię Mozołę, wiceprzewodniczącą została Urszula Pyś, skarbnikiem Ewa Kudyk a sekretarzem Agnieszka Kudyk. 2 marca 2011r. został wybrany nowy zarząd: przewodniczącą została Krystyna Kudyk, zastępcą Urszula Pyś, funkcję sekretarza i skarbnika objęła Grażyna Pokryszka. Kronikarzem koła jest Zdzisława Chmura. Członkiniami:



Piknik w Mocówce. Od lewej: Turczyn Jolanta, Pyś Urszula, Kudyk Krystyna, Niemczuk Maria, Kycko Zofia, Koczvara Elżbieta, Piłat Agnieszka, Pokryszka Grażyna.



Gala wręczenia nagród najlepszym gospodyniom- „Kronika Tygodnia” (2011). Od lewej: Chmura Zdzisława, Turczyn Jolanta, Pyś Urszula, Wójt Gminy Łabunie- Antoni Wojciech Turczyn, przedstawiciel organizatora, Kycko Zofia, Koczwaro Elżbieta, Kudyk Krystyna, Niemczuk Stanisława, Pokryszka Grażyna

KGW organizuje uroczystości zgodnie z planem pracy i kalendarzem imprez sportowo- kulturalnych Gminy Łabunie.



Dożynki gminno-parafialne 2011. Od lewej: Pyś Urszula, Kudyk Krystyna, Niemczuk Maria, Kycko Zofia, Koczwaro Elżbieta, Pokryszka Hanna, Niemczuk Stanisława, Pokryszka Grażyna

Sztandarową uroczystością jest widowiskowa „Noc świętojańska”, która przyciąga okoliczne tłumy.



Edyta Kobiela z pochodnią i Jolanta Turczyn

A przygotowany przez panie przysmak lokalny „knysze” był prezentowany podczas II Lubelskiego Kiermaszu Turystycznego i okazał się strzałem w dziesiątkę. Smakuje każdemu. Przepis panie zdradzają, ale jak w każdym przepisie, trzeba dodać coś od siebie. W „knyszach” płynie wierzbiecka nostalgia i optymizm, które nabyć można tylko w Wierzbii nad Krynica.



Podczas spotkania zapytałam mieszkańców, co drzewiej jadało się na wsi. Otóż na stołach nie było bogactwa, ale za to królowały naturalne składniki- co się wyprodukowało, to się jadło. I na pewno wśród potraw znajdowała się popularna kulasza (w świętokrzyskim zwana „porką”); zupa 5 minutówka- kartofle, woda, pietruszka, zasmażka; zupa owocowa (w świętokrzyskim znana jako „garus”), pierogi pieczone, pieczony chleb, prząsniaki na sodzie i podpłomyki. Piło się kompot z suszu-  
tzw. juskę i wino z jagieł- z prosa.

Zapraszam do posmakowania potraw typowo wiejskich. Są wśród nich takie perełki, jak np. placki na fajerce z farszem fasolowym czy obiad chłopa znad Krynicy.



**S M A C Z N E G O !**



## 11. Pożywne zupki

### Żur postny

1l wody	majeranek
3 kostki przyprawy do zup	1 szkl. żuru kwasowego
1 cebula	½ szkl. śmietany
2-3 ząbki czosnku	1-2 łyżki mąki
liść laurowy	sól
pieprz ziarnisty	

Obraną i pokrojoną cebulę, czosnek i przyprawy zagotować z wodą. Dodać kostki bulionowe i majeranek. Wlać kwaszony żur, doprawić śmietaną wymieszaną z mąką i zagotować. Przyprawić solą. Przecedzić do wazy. Podawać z ziemniakami polanymi słoniną.

### Zupa chlebowa po chłopsku

30 dag czerstwego chleba	2 jajka
3 łyżki smalcu	sól, papryka mielona
1 cebula	natka pietruszki, szczypiorku
1.5 l wody	

Chleb pokroić na cienkie kromki, zrumienić na gorącym smalcu razem z cebulą. Zalać wodą, przyprawić solą i papryką- zagotować. Jajka ubić widelcem i wlewać je, stale mieszając do gotującej zupy. Przed podaniem posypać zieleniną.

### Zupa z sucharów

1¼ szkl. wody	1 ząbek czosnku, sól
2 kostki przyprawowe	1-2 łyżki stopionego wędzonego boczku
1 szkl. ususzonego i utartego chleba	lub słoniny

W gorącej wodzie rozpuścić kostki przyprawowe, wsypać tarty chleb i gotować na małym ogniu przez ok. 5min. Przed podaniem dodać czosnek roztarty z solą. Okrasić stopionym boczkiem lub słoniną.

## Zupa dziadowska

1,5l wody	zacierki z 10 dag mąki i 1 jajka
5 dag fasoli	3 dag słoniny, sól
25 dag włoszczyzny	1 łyżka mąki
5 dag kaszy perłowej	

Fasolę namoczyć na noc w przegotowanej zimnej wodzie. Następnego dnia ugotować, posolić pod koniec gotowania. Włoszczyznę zetrzeć na tarce, zalać wrzącą wodą. Wsypać kaszę, dodać sól i gotować do miękkości. Dodać fasolę z wywarem. Zrobić zacierkę, ugotować w zupie. Zupę doprawić złotą zasmażką i ponownie zagotować.

## Grochówka wiejska

20 dag łuskanego suszonego grochu	mały kawałek selera
¾ l bulionu wołowego (z kostki)	2 łyżki masła
liść laurowy	szkl. mleka
łyżeczka cukru	posiekane świeże zioła (np. pietruszka,
średnia cebula	tymianek)
2 marchewki	szczypta tymianku, sól, pieprz
pietruszka	

Groch namoczyć na noc, odcedzić, pozostawić do osączenia. Zalać bulionem, dodać 4 szkl. wody, włożyć listek laurowy, cukier i tymianek, gotować 30 minut. Garnek odstawić w chłodne miejsce, ostudzić zupę, zmiksować (niekoniecznie). W czasie, kiedy zupa stygnie, obrać cebulę, marchewkę, pietruszkę i seler, umyć, pokroić w małą kostkę. Na patelni rozgrzać masło, wrzucić warzywa, smażyć 10 minut pod przykryciem, mieszając, aby się nie przypaliły. Dodaj do zupy, gotuj jeszcze 10 minut. Na koniec wlej podgrzane mleko, przypraw do smaku solą i pieprzem. Zupę podawaj posypaną posiekanymi świeżymi ziołami.

## Lane kluseczki

1,5l mleka	1 szkl. mąki
3 jaj	szczypta soli

Mleko osolić i zagotować w tym czasie mąkę wymieszać z jajami różgą, ma mieć konsystencję ciasta naleśnikowego, gdy za gęste dodać odrobinę wody.

Do gotującego się mleka wolniutko łać ciasto ciągle mieszając. Długo nie wolno gotować tylko, aby się zagotowała zupa.

## Zupa ziemniaczana ze zsiadłym mlekiem

4 ziemniaki	łyżka mąki
0,5 l wody	sól
1 l zsiadłego mleka	natka pietruszki
kostka rosołu z drobiu	

Obrane , pokroje w kostkę ziemniaki ugotować w małej ilości wody. W małej ilości zsiadłego mleka rozmieszać mąkę, dodać resztę mleka, wymieszać. Dodać mleko z mąką do ugotowanych ziemniaków, mieszając zagotować. Dodać do zupy kostkę rosołu z drobiu, natkę zielonej pietruszki, przyprawić zupę do smaku solą. Do tak ugotowanej zupy można także już na talerze wsypać po łyżce startego sera podpuszczkowego.

## Zupa mleczna ze szpinakiem

1,5 l mleka	garść liści szpinaku
łyżka mąki	kostka rosołu z drobiu
łyżeczka masła	sól

Liście młodego szpinaku dokładnie umyć, oddzielić ogonki liściowe a następnie posiekać na deseczce drobno szpinak. Zagotowane mleko podprawić mąką, dodać posiekane liście i razem mieszając zagotować. Dodać do zupy kostkę rosołu z drobiu, przyprawić solą do smaku. Podawać zupę z razowym chlebem lub z oddzielnie ugotowanymi ziemniakami.

## **Kartoflanka**

3 łyżki masła	pieprz, kminek
2 cebule	2 łyżki kaszy manny
3-4 ziemniaki	3 szkl. mleka
1 marchewka	3 łyżki natki pietruszki lub koperku
3 szkl. wody	½ szkl. gęstej śmietany
ok. 2 łyżeczki soli	

Masło rozgrzać na rondlu, podsmażyć cebulę. Ziemniaki pokroić w kostkę, marchewkę zetrzeć na tarce. Dodać do cebuli, wlać wodę, wsypać przyprawy, doprowadzić do wrzenia. Kaszę manną rozprowadzić w wodzie, dodać do zupy i gotować ok. 20min. Mieszając zupę, wlać mleko, dodać pietruszkę lub koperek- doprowadzić do wrzenia. Przed podaniem włożyć na każdy talerz łyżkę śmietany.

## **Zupka babci Feli**

4 ziemniaki,	3 jaja,
2 marchewki	3 l bulionu
sól, pieprz,	2 cebulki usmażone na złoty kolor na
2 szkl. mąki	tłuszczu

Do bulionu dodać pokrojone w kostkę ziemniaki i marchewkę, cebulę. Przyprawić solą, pieprzem i ugotować na miękko. W tym czasie zagnieść ciasto na twardo z mąki i jaj.

## **Kartoflanka z zacierkami**

2 kostki Rosołu drobiowo-wołowego	2 łyżki posiekanego koperku
3 ziemniaki,	sól, pieprz
3 łyżki oleju	majeranek
marchewka	Zacierki:
pietruszka	jajko
cebula	80 g mąki pszennej
ząbek czosnku	

Warzywa oczyścić. Ziemniaki pokroić w kostkę, marchew i pietruszkę w plasterki. Cebulę posiekać i zeszklić na oleju. Rosół przygotować wg przepisu na opakowaniu, dodać warzywa i gotować około 15 minut. Następnie dodać przygotowane zacierki, gotować 5 minut. Doprawić solą, pieprzem, majerankiem i czosnkiem. Przed podaniem posypać koperkiem. Zacierki: Z mąki i jajka przygotować ciasto, poskubać małe kluseczki, oprószyć mąką.

## 12. Coś na ząb

### Gołąbki „Goluszki”

kapusta biała	jajko
ryż	kasza manna, Vegeta, pieprz
mięso mielone	koncentrat pomidorowy, rosół
marchewka	

1/3 główki kapusty białej siekamy drobno, solimy dla miękkości, dodajemy do niej: saszetkę ryżu(troszkę podgotowanego wcześniej),0,5 kg mięsa mielonego wieprzowego, 1 marchewkę startą na tarce, 1 jajko, 0,5 szkl. kaszy manny, vegety i pieprzu do smaku i mieszamy wszystko razem, potem formujemy kotleciki i smażymy na oleju. Usmażone kotlety dusimy przez 15 minut w sosie z koncentratu pomidorowego z rosółkami drobiowymi (ok. 3szkl. wody ).

### Kartoflarz

2 kg ziemniaków,	2 jajka,
30-40 dag chudego niewędzonego boczku,	mąka (ok. 2-3 łyżek)
2 średnie cebule,	sól
	pieprz (dużo)

Boczek pokroić w kostkę i usmażyć chrupiące skwarki. Ziemniaki i cebulę zetrzeć na tarce, odcisnąć nadmiar płynu. Sporządzić ciasto - jak na placki ziemniaczane -dodając do startych ziemniaków z cebulą mąkę (do uzyskania odpowiedniej konsystencji), jajka, sól i pieprz. Formę do pieczenia wysmarować wytopionym tłuszczem, a skwarki i resztę tłuszczu dodać do ciasta. Przełożyć ciasto do formy, piec w piekarniku (180 stopni) ok. godziny - tak, aby powierzchnia była brązowa i chrupiąca.

## Omlet z chleba razowego

4 kromki czerstwego razowego chleba	4 jajka
5 dag końcówek wędlin lub wędzonego boczku	2-3 łyżki mleka
łyżeczka masła	3 łyżki posiekanego szczypiorku
	sól, pieprz

Razowy chleb pokroić w małą kosteczkę. Wędliny lub boczek pokroić w nieco większą kostkę. Na dużej patelni stopić masło, wrzucić wędliny i chleb. Chwilę smażyć, mieszając. Wbij jajka do miseczki, dodać mleko i dokładnie rozmać, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wlać masę jajeczną na patelnię, poruszając nią tak, aby jajka równomiernie się rozlały. Smażyć na niewielkim ogniu, aż powierzchnia omletu się zetnie, a brzegi zbrązowieją. Przekroić na pół, rozłożyć na talerze i posypać szczypiorkiem.

## Kulebiak – potrawa pieczona

Ciasto:	Nadzienie:
0,5kg mąki	1kg białej kapusty
20dag margaryny	0,5kg pieczarek
2 jajka	1 duża cebula
szklankę śmietany	trochę bulionu
8dag drożdży	zupa pieczarkowa
szczypta soli i cukru	0,5 kostki margaryny lub masła

Z tego zagnieść luźne ciasto i podzielić na 2 części.

Pokrojoną kapustę obgotować w wodzie solonej (gdy się ugotuje odcedzić).

Pieczarki pokrojone w kostkę, razem z cebulą podsmażyć. Gdy będą lekko uduszone, dodajemy przyprawę do zup, zupę, kapustę, wszystko to dobrze mieszamy i jeszcze kilka minut dusząc. Później kładziemy na blachę ciasto - farsz - ciasto.

Pieczemy w mocno rozgrzanym piekarniku. Po upieczeniu kroimy w kwadraty i polewamy sosem.

## Kluski teściowej Teofilci

Ciasto	0,5 kg ziemniaków
Ok. 0,5 kg mąki	2 duże cebule
Jajko	25 dag boczku lub słoniny
Szklanka wody	sól, pieprz, majeranek
Farsz	oliwa

Ciasto zagnieść jak na kluski i cienko rozwałkować. Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce, odsączyć na sicie. Pokrojoną cebulę zeszklić na oliwie, dodać część boczku, masę ziemniaczaną i mocno przyprawić. Ostudzony farsz układać wzdłuż na cieście, zawijać w wałeczki i ciąć na ok. 5cm długości kluski. Wrzucać na osoloną wrzącą wodę z łyżką oliwy i gotować aż wypłyną. Podawać ze zrumienioną cebulką, ewentualnie z częścią zrumienionego boczku

## Kielbaski w piwie

Białe kielbaski ugotować w wodzie ok. 10 min., następnie lekko podsmażyć. Na patelni udusić pieczarki z cebulką i czosnkiem.

Kielbaski włożyć do brytfanny, następnie pieczarki, posypać majerankiem innymi dowolnymi przyprawami. Po wierzchu poleć szklanką piwa i niewielką ilością wody. Dusić pod przykryciem do miękkości.

## Wierzbicka pieczeń z jaj

5 jaj na twardo	sól, pieprz
2 jaja surowe	po łyżeczce siekanej zieleniny (pietruszki,
czerstwa bułka (ewentualnie bułka tarta)	koperku)
0,5 szklanki śmietany	tłuszcz do wysmarowania formy

Masło utrzeć z żółtkami odcisniętą, rozdrobnioną bułką, dodać sól, pieprz i zieleninę, pokrojone w plastry jajka na twardo, ubitą śmietaną i pianę z białek. Ostrożnie mieszać łyżką. Masę przełożyć do wysmarowanej formy. Piec ok. 30 minut w rozgrzanym wcześniej piekarniku w temperaturze 180 °C.

## **Placek z kapustą z notatek prababci**

### Ciasto

15 dużych surowych ziemniaków	Farsz
5 ziemniaków gotowanych	Kilogram kapusty kiszzonej
2 łyżki mąki	Duża cebula
jajko	10 dag wędzonej słoniny lub boczku
sól, pieprz	kminek
2 łyżki smalcu	

Surowe ziemniaki obrać, opłukać i zetrzeć na tarce. Odcedzić na sicie. Dodać gotowane ziemniaki, przepuszczone przez maszynkę do mięsa ( lub prasę), mąkę, jajko, sól, pieprz. Wszystko dokładnie wymieszać. Kiszoną kapustę (opłukaną wcześniej) udusić z cebulą i skwarkami z wędzonej słoniny lub boczku. Dodać kminek. W formie wysmarowanej grubo tłuszczem układać warstwę masy ziemniaczanej, następnie warstwę duszonej kapusty i na wierzchu cieńszą warstwę masy ziemniaczanej. Przygotowaną do pieczenia masę nakłuć widelcem w kilku miejscach połączyć roztopionym tłuszczem. Piec w piekarniku godzinę. Podawać ze skwarkami lub zrumienioną cebulką.

## **Pasztet z soczewicy Agnieszki**

30 dag soczewicy	2 jajka
50 dag marchewki	mielony kminek
3 ząbki czosnku	zioła prowansalskie
6-7 łyżek startego sera żółtego	sól, pieprz

Marchew ugotować na twardo, ostudzić, obrać, zetrzeć na tarce o małych oczkach. Wcześniej namoczoną soczewicę ugotować do miękkości, ostudzić i zmieszać ze startą marchewką. Dodać jaja i połowę startego sera, zmiądzony czosnek oraz przyprawy. Wymieszaną masę przełożyć do wysmarowanej formy. Piec 30 minut w rozgrzanym wcześniej piekarniku w temperaturze 180 °C



## Knysze z cebulą a la Grażyna

25 dag mąki  
2-3 dag drożdży  
2 jajka  
2 łyżki cukru  
3 łyżki masła  
30 dag posiekanej cebuli  
4 łyżki oliwy  
żółtko  
mleko  
sól, pieprz  
kminek, ziarno sezamu  
gruba sól



Na zdjęciu od lewej: Jolanta Turczyn, Krystyna Kudyk i Mieczysława Szala. Panie prezentują podczas II Lubelskiego Kiermaszu Turystycznego swój przysmak „knysze”. 7 maja 2011r.

Drożdże rozetrzeć z cukrem i mlekiem. Gdy wyrosną wymieszać z mąką, jajkami, solą, roztopionym masłem i wyrobić luźne ciasto. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. W tym czasie pokrojoną cebulkę zeszklić na złoty kolor na oliwie, przyprawić pieprzem i solą, odsączyć na sitku. Ciasto cieniutko rozwałkować. Wycinać koła( szklanką). Na środek kłaść farsz, tak, aby pierożek można było łatwo skleić w trójkątny kształt. Dobrze skleić, by w piekarniku ciasto się nie rozeszło. Knysze układać na natłuszczonej blasze, zostawić jeszcze chwilę do podrośnięcia. Przed włożeniem do piekarnika smarować po wierzchu roztrzepanym żółtkiem. Posypywać kminkiem, ziarnem sezamu i grubą solą. Piec w temperaturze 180-200°C aż do uzyskania złotobrazowego koloru.

## Opieńki w śmietanie

40 dag grzybów opieniek  
50 dag masła  
cebula lub por  
sól, pieprz  
½ szklanki śmietany  
zielenina



Grzyby oczyścić odrzucając jednocześnie wiotkie trzony. Same kapelusze umyć i pokroić w paski. Włożyć grzyby na stopiony w naczyniu tłuszcz, dodać drobno pokrojoną cebulę ( lub białą część pora) i posolić do smaku. Ogrzewać na małym ogniu, aż grzyby będą prawie całkowicie odparowane. Zalać je wtedy śmietaną i tylko krótko zagotować. Podawać posypane zieleniną z dodatkiem ryżu ugotowanego na sypko lub ziemniakami.

## Obiad chłopa znad Krynicy

50 dag ziemniaków ugotowanych w mundurkach	10 dag smalcu
25 dag kielbasy zwyczajnej	1/3 l mleka
5 jajek	sól, pieprz
cebula	natka pietruszki

Kielbasę pokroić w paski, cebulę w krążki i lekko podsmażyć na rozgrzanym smalcu. Dodać pokrojone w krążki obrane ziemniaki, podsmażyć. Jajka i mleko dobrze rozmieszać, dodać sól i pieprz, a następnie zalać podsmażone ziemniaki z kielbasą. Powoli podsmażyć. Podawać posypane posiekaną natką pietruszki.

## Racuchy z sosem z grochu

Ciasto	olej do smażenia
0,5 l kwaśnego mleka	sos
np. 35 dag maki	szklanka grochu łuskanego
łyżeczka sody oczyszczonej	3 ząbki czosnku
2 jajka	2-3 łyżki oliwy
cukier puder	sól, pieprz, majeranek

Kwaśne mleko starannie wymieszać łyżką z jajkami i mąką na gładką masę. Dodać sodę i cukier puder, wymieszać. Ciasto kłaść łyżką na rozgrzany olej i smażyć z obu stron na złoty kolor. Groch opłukać i ugotować bez soli. Nie odcedzać. Do jeszcze gorącego wycisnąć czosnek, dodać oliwę i przyprawy. Miksować do osiągnięcia konsystencji sosu. Polewać usmażone racuchy.

## Babciny sposób na wątróbkę

Kilogram wątróbki wieprzowej,  
6 dużych cebul  
mąka pszenna do panierki  
liść laurowy  
sól, szczypta cukru, pieprz,  
olej do smażenia  
 $\frac{1}{2}$  szklanki wody



Wątróbkę umyć, odsączyć na sitku, wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem, pokroić w kawałki, posiekać leciutko nożem po wierzchu. Każdy kawałek posypać pieprzem ziołowym lub prawdziwym, obtoczyć w mące, smażyć po obu stronach na rozgrzanym oleju na złoty kolor (nie solić!) Następnie obrać cebulę, pokroić w talarki, lekko posolić, dodać cukier, usmażyć na patelni na odrobinie oleju.. Do usmażonej dodać liść laurowy,  $\frac{1}{2}$  szklanki wody i wszystko wymieszać. Na wierzch ułożyć usmażoną wątróbkę, przykryć pokrywką i dusić na małym ogniu 8-10 minut

## Naleśniki z serem i kaszą gryczaną

Ciasto:	3 łyżki ugotowanej na sypko kaszy gryczanej
1 szkl. mleka	cebula
1 szkl. mąki	4 dag tłuszczu
jajko	25 dag sera twarogu
2 łyżki oleju	sól, pieprz
woda (około $\frac{3}{4}$ szkl.)	jajko
sol	Do odsmażenia: 4 dag tłuszczu
odrobina tartej gałki muskatołowej	
Nadzienie:	

Rozetrzeć ser z jajkiem, dodać podsmażoną cebulę, kaszę i przyprawy do smaku. Naleśniki smarować nadzieniem dość grubo i zwijać. Przed podaniem- odsmażyć. Podawać z surówką.

## Gołąbki z ziemniakami

główka kapusty białej  
50 dag ziemniaków  
jajo  
3 cebule  
2 łyżki tłuszczu  
Szl. wywaru z warzyw  
sól, pieprz

Przygotować kapustę, ziemniaki zetrzeć na drobnej tarce, osączyć na sicie. Przesmażyć na tłuszczu cebulę, połączyć ziemniakami, dodać jajo, sól, pieprz i dokładnie wymieszać. Napęlnić farszem liście i zawinać. Ułożone w rondlu gołąbki podlać wywarem, dusić 60 minut. Podawać z ziemniakami, polane sosem cebulowy.

## Pyzy z cebulą

8 łyżek mąki	¼ l mleka
1 jajko	2 łyżki oleju
4 duże ziemniaki	15 dag boczku
1 łyżka mąki ziemniaczanej	20 dag śmietany kremówki
5 cebul	sól, pieprz

Ziemniaki gotuj około 20 minut w mundurkach. Odcedź, obierz i gniec. Dodaj mąkę, mąkę ziemniaczaną i połowę letniego mleka. Wszystkie składniki wymieszaj. Boczek i 1 cebulę pokrój. Boczek wysmaż na oleju, wrzuc cebulę. Trzy łyżki odłóż, resztę dodaj do masy ziemniaczanej. Wbij jajko. Przypraw solą i pieprzem. Uformuj pyzy, gotuj około 5 minut w osolonym wrzątku. Pozostałe cebule pokrój krążki, zagotuj ze śmietaną, resztą mleka i odłożonym boczkiem z cebulą, przypraw i podawaj z pyzami.

## Kapusta kwaszona zasmażana

60 dag kapusty kwaszonej	5 dag cebuli
4 dag słoniny lub boczku wędzonego	sól
1 dag tłuszczu	½ dag kminku
3 dag mąki	

Kapustę kwaszoną (można pokroić na mniejsze części) zalać niedużą ilością wrzącej wody, dodać cukier, tłuszcz, przykryć. Gdy się zagotuje, odkryć na chwilę. Gotować pod przykryciem 40-50 minut, dodać kminek. Słoninę lub boczek pokroić w drobną kostkę, stopić. Skwarki odsunąć na bok patelni, na pozostałym tłuszczu zrumienić obraną i pokrojoną w kostkę cebulę, zmieszać z mąką zrumienioną na jasno-złoty kolor, rozproszyc zimną wodą, zagotować. Połączyć z kapustą i skwarkami, jeśli potrzeba osolić, dodać szczyptę cukru i trochę kwasu kapuścianego. Podawać z mięsem, ziemniakami, knedlami czeskimi np. Kapusty kwaszonej bardzo kwaśnej nie płukać, najwyżej trochę odcisnąć przed gotowaniem. Odcisnięty kwas można zużyć do innych potraw.

## **Pierogi leniwe oszczędna wersja**

30 dag twarogu	2 jajka
30 dag ugotowanych ziemniaków	sól
20 dag maki	6 dag tłuszczu do okraszenia

Ugotowane ziemniaki i chudy twaróg zemleć w maszynce, następnie dodać jajka, wymieszać. Wyłożyć na stolnicę posypaną mąką i zlepić ciasto, nie wyrabiać. Formować z ciasta dość grube wałki, spłaszczyć je i kroić skośne, duże kluski. Gotować natychmiast, bo ciasto szybko rzednie, a wtedy rozpływa się w czasie gotowania. Odcedzone leniwe pierogi krasić tłuszczem.

## **Buleczki zapiekane z mięsem**

5 małych bułeczek	jajko
2 łyżki mleka	cebula
½ kostki margaryny	łyżka zieleniny
15 dag gotowanego mięsa	łyżka bułki tartej lub sera

Buleczki przekroić na połowy, usunąć część miękka, posmarować dość grubo margaryną. Cebulę podsmażoną w tłuszczu zemleć w maszynce razem z jakimkolwiek mięsem gotowanym i skropionymi mlekiem kawałkami bułki. Dodać sól i pieprz do smaku, zieleninę i żółtko, a jeżeli masa jest za sucha – wlać łyżkę mleka. Ubić pianę z białek i wymieszać z nadzieniem, nałożyć je do posmarowanych bułeczek, posypać tartą bułką lub tartym serem, zapiec. Podawać gorące.

## **Omlet gospodarski na ziemniakach**

5 jaj	5 dag słoniny
50 dag ugotowanych ziemniaków	πέczek szczypiorku
½ szkl. mleka	sól
2 łyżki mąki	

Pokrojone w plasterki ziemniaki podsmażyć na słoninie. W garnuszku dokładnie rozkłócić jaja z mąką i mlekiem, osolić, wlać na patelnię z ziemniakami (nie mieszać). Przykryć pokrywką i wstawić do nagrzanego piekarnika. Gdy tylko jaja się zetną, wyjąć. Podawać posypane drobno posiekanym szczypiorkiem.

### **Kotlety z grochu pęczaku**

1 szkl. grochu	sól, pieprz, majeranek, cząber
1 szkl. pęczaku	mąka do obtoczenia
1-2 jajka	tłuszcz do smażenia
1 duża cebula, ząbek czosnku	

Groch i pęczak namoczyć i ugotować- każde oddzielnie. Zemleć, wymieszać z jajkiem przesmażoną cebulą- przyprawić. Formować kotlety, obtaczać w mące, smażyć. Podawać z sosem musztardowym lub cebulowym.

### **Kulasza**

1 kg obranych ziemniaków	sól
1,5 szkl mąki pszennej razowej	słonina do polania

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie i nie odcedzając ubić je tłuczkiem. Do gorących ziemniaków wsypywać partiami razową mąkę. Zaparzyć masę, ogrzewając ziemniaki i równocześnie mieszając. Lemieszka jest gotowa, gdy mąką się rozklei i straci zapach surowizny. Łyżką maczaną w tłuszczu formować lemieszki jak kluski i układać na półmisku. Połać stopioną słoniną. Podawać z kwaśnym mlekiem.

### **Kotlety ziemniaczane**

1 kg ugotowanych ziemniaków	1 cebula
1 jajko	pieprz, sól
2 łyżki ziemniaczanej lub 3-4 łyżki mąki pszennej	tarta bułka do obtaczania
1 łyżka tłuszczu	olej do smażenia

Ziemniaki zemleć, dodać jajko, mąkę, przesmażoną cebulę, pieprz i sól. Zagnieść ciasto formować gruby wałek. Kroić kawałki, obtaczać w tartej bułce i smażyć. Podawać z sosem grzybowym lub pomidorowym.

### **Knedle**

1 kg ugotowanych ziemniaków	1 jajko
25 dag mąki ziemniaczanej	sól
10 dag mąki pszennej	

Ugotowane ziemniaki zemleć na maszynie. Dodać wszystkie składniki, zagnieść ciasto i formować knedle. Ugotować w osolonej wodzie.

### **Baba ziemniaczana z boczkiem**

1 kg ziemniaków	sól, pieprz
25 dag boczku wędzonego	1 łyżka masła
2 jajka	odrobina tartej bułki
2-3 cebule	

Obrane ziemniaki zetrzeć na tarce i odcisnąć nadmiar soku. Dorobno pokrojony boczek podsmażyć. Gorący dodać do ziemniaków i wymieszać. Doda jajka, posiekaną cebulę i przyprawy. Masę włożyć do wysmarowanej blachy. Grubość babki powinna wynosić 5-6cm. Piec w średnio nagrzanym piekarniku około godziny. Podawać ze śmietaną lub gorącym sosem śmietanowym.

### **Pieróg z kaszy gryczanej i ziemniaków**

1 szkl. kaszy gryczanej	1 łyżka masła
1 szkl. mleka	1 jajko
0,5 kg ugotowanych ziemniaków	sól, pieprz
25 dag twarogu	tłuszcz



Kaszę zalać wrzącym mlekiem i wymieszać. Ziemniaki zmielić i dodać do kaszy. Następnie twaróg i porządnie utrzeć. Dodać stopione masło, jajko, sól, pieprz i wymieszać. Masę wyrobić, uformować z niej wałek, owinać papierem pergaminowym nasmarowanym tłuszczem i wstawić do gorącego piekarnika na ½ godz. Gotowy pieróg podawać pokrojony na plastry z kwaśnym mlekiem lub śmietaną.

### **Parzybroda**

1 kg kapusty białej	3 łyżki tłuszczu
1 cebula, sól	2 łyżki mąki
1 kg ziemniaków	pieprz

Kapustę dość grubo poszatkować. Cebulę posiekać. Zalać je niewielką ilością gorącej wody, posolić i gotować. Gdy zmiękną, włożyć pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotować, aż będą zupełnie miękkie. Przygotować jasną zasmażkę i doprawić nią potrawę. Powinna być dość gęsta. Oprószyć pieprzem. Jeśli trzeba, dodać trochę mleka lub śmietany.

### **Ciastka ze skwarkami**

½ kg skórek ze słoniny (z błony stopionej)	10 dag masła lub margaryny
1 kg mąki ziemniaczanej	2 szkl. cukru pudru
1 paczka proszku do pieczenia	2 jaja
2 łyżki cynamonu lub 2 cukry wanilinowe	śmietana

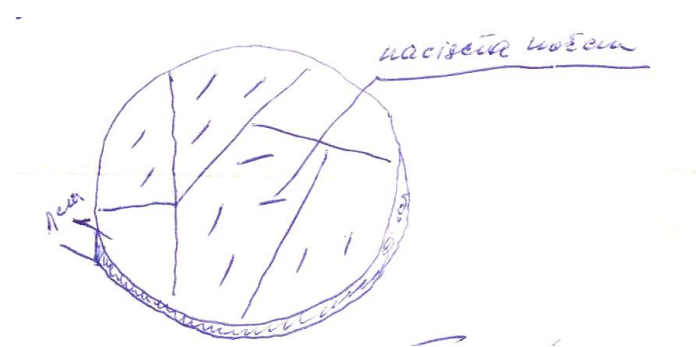
Skórki ze słoniny przepuścić przez maszynkę do mięsa. Dodać mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia, cynamon lub cukier wanilinowy, masło lub margarynę, cukier puder, jaja oraz tyle śmietany, aby dało się zagnieść ciasto. Zostawić w chłodnym miejscu, aby poleżało. Wałkować cienko, wycinać foremkami. Po upieczeniu, składać dwa ciasteczka razem, przekładając marmoladą lub czekoladą i posypywać np. wiórkami.

## Placki na fajerce z farszem fasolowym

(przepis odtworzył pan Stanisław Kulasza)

Ciasto: mąka, jajko, soda, sól

Ugnieść składniki na elastyczną, nadającą się do rozwałkowania masę. Rozwałkować na 1-centymetrową grubość. Placek pokroić na dowolnej wielkości trójkąty lub prostokąty, w kilku miejscach naciąć nożem.



Rys. wykonał Stanisław Kulasza

Piec na oczyszczonej fajerce, aż do upieczenia.

Farsz: Namoczoną wcześniej fasolę gotujemy do miękkości w osolonej wodzie. Gotujemy tak, aby woda z fasoli trochę odparowała. Tak, aby po ugotowaniu uzyskać podczas rozcierania masę (nie za gęstą i nie za luźną).

Upieczone i ostudzone placki rwiemy na 3 cm prostokąty, nacieramy rozgniecionym czosnkiem z solą. Na dno półmiska układamy warstwę fasoli, warstwę naczosnkowanego placka, znowu fasola, placek aż do wyczerpania zasobów.

Odstawiamy na godzinę, aby wszystko przeszło swoim smakiem. Powinno być dość słone.

Spożywany grupowo palcami lub widelcem.

## Jabłka pieczone z marmoladą lub konfiturą

8 kwaskowych jabłek(antonówki)

8 łyżeczek marmolady lub gęstej konfitury

Jabłka umyć, gniazda nasienne wydrążyć. Otwory napełnić marmoladą lub konfiturą. Ułożyć na ogniotrwałym półmisku posmarowanym tłuszczem. Piec w średnio nagrzanym piekarniku około 40-50 minut.

## Amoniaczki

½ kg mąki  
10 dag cukru  
4 łyżki masła lub margaryny  
2 jajka  
½ szklanki mleka  
5 dag amoniaku  
łyżka smalcu  
sól  
opakowanie cukru waniliowego



Masło utrzeć z cukrem, dodać jajka, odrobinę soli, cukier waniliowy, amoniak rozpuszczony w ciepłym mleku i w końcu mąkę. Wyrobić ciasto. Rozwałkować, a następnie szklanką wykrawać ciasteczka. Kłaść je jedną stroną na cukier i lekko przyciskać, aby cukier nie odpadł po upieczeniu. Ułożyć na blaszce. Wstawić do piekarnika i upiec na jasno – złoty kolor.

## Ciastka przez maszynkę

½ kg mąki  
20 dag mąki ziemniaczanej  
2 jajka całe  
4 żółtka gotowane  
25 dag cukru pudru  
25 dag margaryny  
Proszek do pieczenia



Wszystkie składniki dobrze posiekać, zagnieść ciasto. Do maszynki założyć końcówkę do ciastek, włożyć ciasto, kręcić. Wychodzące ciasto kroić dowolnej długości, wyłożyć na blachę. Piec na złoty kolor w temp 200°C.

### **13. Zakończenie**

Dobiega końca moja wędrówka po drogach i bezdrożach Wierzbia. Wysłuchałam relacji świadków historii – czasem różnych, choć mówiących o tym samym. Bogatsza o nowe doświadczenia, nowych znajomych oddaję w Państwa ręce produkt projektu. Warto podkreślić, że gdyby nie Unia Europejska projekt ów nie zaistniałby w takiej formie.

Dziękuję raz jeszcze wszystkim mieszkańcom, którzy przyczynili się w jakikolwiek sposób do powstania tego wydawnictwa. Dziękuję Panu Wójtowi Gminy Łabunie Antoniemu Wojciechowi Turczynowi, pracownikom Urzędu Gminy i USC w Łabuniach.

**„... Szala owce, Giergiel świnie,  
Ćwik ma dobrą gospodynię  
Nikt nikomu nie zazdrości  
Do widzenia mili goście”**

( z pamięci wyrecytowany przez St. Pysia fragment utworu Longina Basaja)

Publikacja bezpłatna

Nakład 100 sztuk

ISBN 978-83-932724-9-5