POTRAWY REGIONALNE
RĘKODZIEŁO

SEJNEŃSZCZYZNA

Karczma w Domu Litewskim w Sejnach serwująca potrawy regionalne.

W północno-wschodniej części Polski leży kraina Sejneńszczyzna. Nazwę swą wzięła od centralnie położonego miasta Sejny. Sejneńszczyzna jest elementem większego regionu, czyli Suwalszczyzny. Geograficzne ukształtowanie, najkrócej opisując, to rzeki Marycha i Czarna Hańcza jako dorzecze Niemna, polodowcowa morena czołowa i ukryte wśród pagórków aż 103 wciąż czyste jeziora. Liczne lasy porastają świerki, dęby, strzeliste sosny i plejada pomniejszych przedstawicieli świata roślinnego. Cały obszar tych ziem stanowi nie lada atrakcję dla ceniących sobie ciszę i piękno otaczającej przyrody. Lasy to raj dla grzybiarzy (od lipca aż do listopada), gdzie maślaki, kurki, borowiki, rydze, kanie i zielonki są przysmakami wszystkich. W jeziorach można złowić sielawę, sieję i węgorza nie wspominając o innych gatunkach ryb.

Walory tych terenów mają niewątpliwy wpływ na sposób bycia i życia tutejszych mieszkańców. „Pogranicze narodów i kultur" jak zwykło się określać ten region rzeczywiście niemal na każdym kroku potrafi zaskoczyć swoją odmiennością. Zobaczymy tu charakterystyczne elementy typowe dla kultury polskiej, litewskiej, żydowskiej, rosyjskiej czy niemieckiej, ale przede wszystkim całe bogactwo smaków i ich wzajemnych wpływów. Spróbujemy tu typowych popularnych rarytasów, takich jak sękacze, mrowisko, babka i kiszka ziemniaczana, kartacze lub kindziuk.

Warto tu spędzić więcej czasu, choćby kosztem skrócenia pobytu na Litwie, czy w innym kraju ościennym lub skandynawskim i zapuścić się w dalsze bardziej odludne okolice. Jeśli się na to zdecydujemy to może się okazać, że sami staniemy się odkrywcami ludzi i rzeczy, słowem odkrywcami tych pierwiastków życia z którymi trudno będzie się rozstać na dłużej, gdy się ich choć raz zakosztowało.

POTRAWY REGIONALNE

Sejneńszczyzna to miejsce, które urokiem zachwyca wszystkich, którzy ją odwiedzają. Panuje tutaj niepowtarzalny klimat spokoju i tradycyjnej gościnności mieszkańców.

Właśnie tutaj w miejscowych rodzinnych gospodarstwach rolnych produkowana jest czysta ekologicznie żywność. Na co dzień i od święta przygotowywane są potrawy w oparciu o tradycyjne receptury, które przekazywane są z pokolenia na pokolenie. Gospodynie domowe to mistrzynie w robieniu kartaczy, blinów, soczewiaków czy kakorów. W wielu domach wypieka się słynne sękacze, mrowiska czy chleb na liściach tataraku. Smak tych potraw jest niepowtarzalny i nigdzie indziej niespotykany – to aromat dawnych czasów.

BABKA ZIEMNIACZANA

To tradycyjna potrawa ziemniaczana. Najsmaczniejsza kiedy przygotowuje się

ją z młodych i świeżych kartofli. Potrawa bardzo tania i bardzo często podawana jako danie obiadowe.

Piecze się ją w piekarniku jako kilkucentymetrowej wysokości jasno-brązowy „placek", a jego kształt zależy tylko od naczynia w którym został upieczony.

HISTORIA

Potrawa ta jest powiązana z kuchnią wileńską. Pani E. Kiewnawska autorka książek kucharskich, uważa że babka ziemniaczana znacznie przetworzona pochodzi z kuchni żydowskiej. Autorka oparła się na popularnej potrawie zwanej „czulen". Czulen to zapiekane warstwami warzywa zmieszane z mięsem baranim. Brak przekazów nie pozwala ustalić kiedy potrawa ta stała się popularna w okolicach Sejn i na Suwalszczyźnie. Można założyć, że już w końcu XIX w. Obecnie w wielu domach na Sejneńszczyźnie piecze się babkę ziemniaczaną w kilku wariantach w zależności od dodatków (skwarki ze słoniny, kasza).

PLACKI ZIEMNIACZANE

To miniaturki babki ziemniaczanej 10-12 cm z tych samych produktów, czyli „tarkowanych" ziemniaków. W połowie XIX w. kasza wyraźnie ustępowała miejsca ziemniakom. Ulubioną potrawą były oładzie / ołatki – placki kartoflane z utartych ziemniaków, z dodatkiem jaj i mąki, smażone na tłuszczu. Kolberg pisał – potrawy tej nieco ciężkawej, niesmaczną nazwać nie można. Są one do dzisiaj częstą i popularną potrawą na Sejneńszczyźnie.

„Karczma" w Sejnach

BLINY PO LITEWSKU

Pod tą nazwą kryją się różnorodne potrawy w Rosji, Białorusi czy na Litwie. W okolicy Sejn blin to placek ziemniaczany z farszem mięsnym. Do blinów podawano sosy z topionej słoniny, aż po wyrafinowane i słodkie z miodów.

KISZKA ZIEMNIACZANA

Kiszka ziemniaczana na Sejneńszczyźnie przyjęła się już przed I wojną światową. Jest ona wyjątkowa ze względu na unikalny smak. Są to oczyszczone jelita wieprzowe wypełnione farszem z utartych ziemniaków, posiekanej cebuli, upieczone w piecu. A. Chętnik zanotował, że tak przyrządzoną kiszkę robiono koło Nowogrodu i Ostrołęki już przed 1910 r. Można się jedynie domyślać, że do Sejn przywędrowała z Kurpi.

„Karczma" w Sejnach

POTRAWY Z RYB

Sejneńszczyzna to miejsce słynące nie tylko z pięknych lasów i krajobrazów, ale także z czystych i licznych jezior. Występuje tu naturalna, niezurbanizowana przyroda, z daleka od wielkomiejskiego ruchu i ekologiczne środowisko. W tutejszych wodach bytują raki, co podobno jest dowodem na ich czystość. Z całą pewnością na naszym terenie jest wiele jezior o krystalicznie czystej wodzie i są one bardzo atrakcyjne pod względem rybostanu. Można spotkać duże okazy szczupaka, sandacza, okonia, siei i leszcza oraz przepiękne złote liny, także płocie, ukleje, sielawy oraz węgorze. Bogate w liczne gatunki ryb jeziora są doskonałym miejscem na odpoczynek dla wędkarzy i ich rodzin. Swoje usługi oferuje coraz więcej rybackich gospodarstw agroturystycznych np. „Falko" w miejscowości Boksze Osada.

Jak na krainę tysiąca jezior na stole nie może zabraknąć potraw z ryb. Ryby pozyskują przede wszystkim dzierżawcy i właściciele jezior ale także wędkarze i mieszkańcy przybrzeżnych wiosek jeśli mają do tego nadane prawo, a tak jest np. w Gibach na jeziorze Gieret. Chyba każda ryba nadaje się do usmażenia na patelni, warto jednak spróbować bardziej wyrafinowanej kuchni np. faszerowany szczupak w śmietanie, węgorz wędzony, sielawa wędzona, lin, ryby faszerowane i w zalewie octowej lub po grecku oraz wielu innych dań z ryb.

„Bar" w Skustelach (5 km od Sejn),
specjalność – tradycyjne dania z ryb słodkowodnych:
- sielawa wędzona
- szczupak faszerowany
- węgorz wędzony

KARTACZE SEJNEŃSKIE

Kartacze, to nazwa dawnych pocisków do ostrzeliwania piechoty i kawalerii. Ta nazwa przylgnęła na Sejneńszczyźnie również do ziemniaczanych kul wypełnionych gałką mięsa.

Są to duże owalne 10-12 cm kluski ziemniaczane z tartych ziemniaków surowych z dodatkiem gotowanych, nadziewanych mielonym mięsem; baraniną lub wieprzowiną z dodatkiem cebuli, pieprzu, majeranku. Uważane są za jedną z najbardziej popularnych, tradycyjnych potraw pogranicza polsko-litewskiego. Kartacze różnią się od pyz recepturą ciasta oraz wielkością i kształtem. Ugotowane podaje się okraszone skwarkami usmażonymi z cebulą, a na Litwie z kwaśną śmietaną. Kartacze podaje się zazwyczaj jako obiad świąteczny dla rodziny i gości.

Restauracja „Skarpa" w Sejnach
Specjalność kuchni (certyfikowana) Soczewiaki Sejneńskie

SOCZEWIAKI I KAKORY

Są rodzajem pierogów, których nadzienie stanowi zmielona soczewica suto przyprawiona skwarkami. Dania smaczne chociaż ciężkostrawne dawały sytość i energię przed ciężką pracą.

Z gotowanych, zmielonych ziemniaków formowane są placuszki, w które zawija się zmieloną i przyprawioną soczewicę. Zawinięte soczewiaki smaży się w głębokim rozgrzanym tłuszczu na wolnym ogniu, aż się zarumienią. Natomiast poukładane na blaszce i pieczone w piecu nazywa się kakorami. Usmażone lub upieczone potrawy, suto okraszone, spożywa się na ciepło, popijając mlekiem.

„Karczma" w Sejnach

MROWISKO

Niespotykany i atrakcyjny wypiek o bardzo delikatnych jasnożółtych płatkach ciasta, na których mak i rodzynki przypominają biegające mrówki. Delikatne chrupiące płatki polane miodem kuszą swoim aromatem. Mrowisko to bardzo słodka ozdoba świątecznych i weselnych stołów. Ciasto bywa też prezentem na różne okoliczności.

Mrowisko przygotowywane tradycyjnie w domach, jest również dostępne w gastronomii. Samo ciasto to ubita masa jajeczna z mąką, po odleżeniu w lodówce ok. 30 min, wałkuje się na bardzo cienkie plastry, które kroi się na fragmenty przypominające chrusty i smaży w rozgrzanym smalcu z obu stron, na złocisty kolor. Usmażone, odsącza się z nadmiaru tłuszczu, moczy się w gorącym sosie miodowym. Na przygotowanej tacy układa kolejne warstwy z chrustów, tworząc z nich stożek. Każdą warstwę posypuje się makiem i rodzynkami, czasem wiórkami kokosowymi.

Produkty Pani Teresy Pietruszkiewicz z Sejn

KOMIN

Ciasto podobne do ciasta na mrowisko, rzadkie lane przez sitko na gorący olej przybiera kształt kulek. Upieczone kulki, otoczone miodem pszczelim upycha się do formy w kształcie stożka. Szczegółowa receptura zaczerpnięta została z kuchni Tatarów. Doskonały dodatek do piwa.

Ciasto „Komin" Pani Biruty Zimnickiej uzyskało tytuł Podlaska Marka Roku 2009.

Na zdjęciu poniżej widać formę w której ciasto przybiera właściwy kształt. Ciasto należy podobnie jak sękacz do ciast dojrzewających.

Pani Biruta Zimnicka ze wsi Buraki – Ciasto „KOMIN" laureat nagrody Podlaska Marka Roku 2009.

SĘKACZ SEJNEŃSKI

Sękacz to ciasto robiące wrażenie swoim niepowtarzalnym kształtem i smakiem. Owalny, lekko stożkowaty, przypominający kloc drewna, z którego boków wystaje mnóstwo różnej wielkości sęków. Całość kusi aromatem i apetycznym cieniowanym jasnożółtym kolorem, przeplatanym wewnątrz cienkimi brązowymi smugami. Sękacz to gwarancja niezwykłych doznań smakowych świątecznej kuchni.

Tradycyjnie wypiekane na ogniu sękacze mają niepowtarzalny smak. Autor: Marta Gobczyńska

HISTORIA

„Sękacz (dziad, bankuch; niem. Baumkuchen, Prügelkrapfen; fr. gâteau à broche ciasto z rożna) – wypiek cukierniczy z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, pieczonego nad otwartym ogniem na obracającym się rożnie w kształcie drewnianego wałka lub wydłużonego stożka. Tradycyjne ciasto tatarskie, popularne na terenach dawnych Kresów Wschodnich, w dzisiejszej Polsce regionalna specjalność Podlasia."

„Historia sękacza w jego obecnej postaci sięga prawdopodobnie średniowiecza. Polacy poznali przepis na sękacz i technologię jego produkcji od Jaćwingów, plemienia bałtyckiego zamieszkującego w średniowieczu tereny na północ od Mazowsza. Ten rodzaj dużego ciasta mógł być łatwo wykonywany na otwartych paleniskach kuchni tamtych czasów, a jego efektowny, naśladujący twór przyrody kształt odpowiadał gustom epoki. W dalszej perspektywie historycznej technika pieczenia ciasta nad otwartym ogniem na rożnie było znana od czasów prehistorycznych."

„W Polsce tradycja uznaje, że pierwsze sękacze upieczono w miejscowości Berżniki koło Sejn na Suwalszczyźnie z okazji odwiedzin królowej Bony. Według innych podań sękacze zostały sprowadzone na Litwę z Niemiec przez Radziwiłłów, a następnie za pośrednictwem szlacheckich dworków trafiły do bogatszych chałup chłopskich."

Z czasem ciasto stało się powszechnie wypiekane, a receptura zaakceptowana przez mieszkańców Sejneńszczyzny.

Średniej wielkości sękacz to aż 40 szt. dużych jaj, 1 kg mąki, 1 kg cukru, 1 kg masła, 1 litr śmietany 30%. Do uzyskania charakterystycznego posmaku dodaje się sok z cytryny i otartą z niej skórkę. Ciasto mając odpowiednią konsystencję piecze się polewając obracający się wałek na złocisty kolor i stopniowo nakłada się kolejne warstwy, tworząc właściwą masę sękacza, a z jego osuwających się fragmentów powstają charakterystyczne sęki. W tradycyjnej metodzie wypieku wałek z ciastem obracany jest nad ogniem palonym z liściastego drzewa.

Źródło: pl.wikipedia.org

MIODY Z SEJNEŃSZCZYZNY

Sejneńszczyzna to Zielone Płuca Polski, nie znajdziesz tutaj żadnych zakładów przemysłowych.

Powietrze, woda i gleba pozbawione są jakichkolwiek śladów skażenia. Puszcza Augustowska oraz liczne lasy tworzą mikroklimat bardzo przyjazny dla ludzi i zwierząt. Pasieki i żyjące w nich pszczoły dostarczają wysokogatunkowego, o specyficznym smaku i aromacie, ekologicznie czystego miodu. Skład i właściwości miodu zależą od surowca z którego powstał np.: nektarowy, mniszkowy, malinowy, faceliowy, lipowy, nostrzykowy, gryczany, spadziowy i nektarowo-spadziowy i wreszcie wielokwiatowy: o silnym aromacie i goryczkowym smaku.

Miód może mieć różne barwy od jasnej do bardzo ciemnej, ulega też krystalizacji, czyli przechodzi z fazy płynnej do stałej.

HISTORIA

Pszczelarstwo na Sejneńszczyźnie sięga czasów średniowiecznych Jaćwingów. Mieszkańcy puszczańskich osad z prawa użytkowania barci korzystali z bogactw natury jakim był miód.

W XVI w. liczba barci i bartników była ściśle określona. W okresie rozbiorów Polski bartnictwo upadło, przekształcając się w pasiecznictwo przydomowe, które na przestrzeni wieków przeżywało okresy zastoju i rozkwitu. W 1873 powstało na Sejneńszczyźnie Pierwsze Koło Pszczelarskie, które prężnie działa do dzisiaj.

Przygotowana oferta z miodobrania.

Zdjęcia z „Pasieki pod Lipami" Jerzy Sikorski Nowosady 7.

KINDZIUK Z PUŃSKA

Spośród wielu tradycyjnych wyrobów wędliniarskich na Sejneńszczyźnie zachowała się unikalna receptura wyrobu kindziuka. Według Kolberga po litewsku „skilandis", a u Mazurów „kindziuk" – to żołądek wieprzowy nabity grubo siekanym mięsem z tłuszczem, suto osolonym, przyprawionym czosnkiem, dużą ilością pieprzu i suszonych przypraw. Na kindziuk najlepiej nadawało się mięso z dziczych warchlaków lub starych świń. Upeklowane mięso upychano i zaszywano w żołądku wieprza, który układano między deski przyciskano kamieniami, prasowano i oprawiano w listewki powiązane sznurkiem, wieszano koło pieca by obsechł. Podsuszony poddawany był wędzeniu, co pozwalało przetrzymywać jako wędlinę bardzo długo. Podawany w kapuście często z razowym chlebem i z masłem. Są gospodynie, które do dziś przyrządzają kindziuk, wykorzystując dostępne technologie i produkty. Stosuje się wyłącznie mięso wieprzowe i przyprawy jak pieprz, sól, majeranek, ziele angielskie, kolendrę, jałowiec, gorczycę, czosnek i sól peklową. Farsz mięsny napychany jest do pęcherza wieprzowego przez co jest znacznie mniejszy i nie wymaga zbyt długiego okresu dojrzewania. Jest dwukrotnie podwędzany i podsuszany, nabiera odpowiedniego koloru i zapachu. Jest wędliną o długiej trwałości.

Specjalizująca się w wyrobie tradycyjnych wędlin wytwórnia PPUH „Deśra" z Puńska

SERY

Sery wytwarzane tradycyjnymi domowymi metodami. Smak serów zależy przede wszystkim od rodzaju mleka i lokalnej tradycji regionu. Na Sejneńszczyźnie dawniej niemal w każdym gospodarstwie wiejskim wytwarzano sery. Dzisiaj już tylko w nielicznych. Są to sery z mleka krowiego lub koziego. Czyste środowisko to gwarancja nie tylko dobrego smaku, ale również ekologicznej czystości sera. Zwykle robi się ser biały lekko osolony, ale zdarzają się też w zależności od potrzeb i gustów sery przyprawiane na różne sposoby. Sery na słodko: suszone jabłka, mak czy rodzynki, na słono: kminek, tymianek czy mielona papryka.

Kompozycja własna Pani Marii Zawadzkiej

CHLEB WIEJSKI NA TATARAKU

Dziś sztuka domowego wypieku chleba zanikła zmonopolizowana przez produkcję masową. Na szczęście właśnie dzięki rozwojowi turystyki oraz powrotowi do ekologicznej żywności ta zanikająca umiejętność odradza się powoli na terenach wiejskich. Ze względów zdrowotnych, a także dla zaspokojenia ciekawości coraz liczniej spotkamy domowy chleb pieczony na zakwasie (przaśny). W zależności od dodatków oraz proporcji użytej mąki, występuje tu co najmniej kilkanaście gatunków. Tradycyjny chleb jest odmianą żytniego chleba razowego, który wypiekano kładąc pod spód liście kalmusa, czyli tataraku, które sprawiają, że chleb nabywa niepowtarzalnego aromatu. Do dzisiaj nieliczne gospodynie potrafią go upiec. Można spróbować jego niepowtarzalnego smaku choćby odwiedzając targowiska lub okolicznościowe festyny. Dla miłośników tego produktu gospodarstwa i producenci oferują sprzedaż z przesyłką pod wskazany adres.

„Bar" Skustele - kuchnia tradycyjna - chleb razowy

CHLEB DO PIWA

Szczególną przystawką serwowaną do piwa lub jako grzanki do zupy są kromki chleba (ciemnego) posolone do smaku i natarte czosnkiem, które następnie smaży się w tłuszczu (olej, smalec). Bardziej lekka wersja to zrumienione w piekarniku lub na grillu z odrobiną masełka.

CHŁODNIK LITEWSKI

Chłodnik to zupa z dużą ilością warzyw: pokrojone w drobną kosteczkę gotowane buraczki, surowy ogórek, koperek, szczypiorek, może też być rzodkiewka plus kefir, lub naturalny jogurt, śmietana i pokrojone gotowane jajko i niewielka ilość rosołu warzywnego z solą, cukrem i sokiem z cytryny. Podawana na zimno latem znakomicie uzupełnia obiadowe danie. Jest dietetyczna i bardzo pożywna.

Zdjęcia potraw serwowanych w restauracji „Skarpa" w Sejnach.

CZENAKI Z PUŃSKA

Czenaki to tradycyjne litewskie danie na Sejneńszczyźnie, potrawa bardzo popularna. Danie nietypowe w smaku, jak również w sposobie podawania – w glinianym garnuszku z pokrywką.

Czenaki to przyprawiona i podsmażona z cebulką surowa szynka. Warzywa: marchew, ziemniaki, świeża biała kapusta, por, cebula i czosnek są krojone lub szatkowane plus przyprawy: pieprz naturalny i ziołowy, majeranek, suszone warzywa, sól, smalec i koncentrat pomidorowy. Wszystko wkładane jest warstwami do glinianych garnuszków i polane zalewą z przypraw. Garnuszki wstawiane są do piekarnika do czasu rozmięknięcia mięsa i warzyw, a później prosto na stół gdzie do ostatniej łyżki danie jest gorące i nie zmienia smaku.

TRADYCJE KULTUROWE I RĘKODZIEŁO NA SEJNEŃSZCZYŹNIE

Zwyczaje i obrzędy ludowe zanikły zupełnie lub zatraciły swój pierwotny sens i funkcję po II wojnie światowej. Do głównych przyczyn powodujących zmiany należały przemiany społeczno-gospodarcze. Tradycja architektury i wytwórczości ludowej stanowi przykład szerokiej, lecz samorodnej twórczości powstałej na miejscu z własnych, lokalnych potrzeb gospodarskich. Brak zapotrzebowania z zewnątrz na zdobnictwo sprzętów czy narzędzi nie wpływały na ich rozwój. Opisane tu działy wytwórczości ludowej zawdzięczają swój rozwój wyłącznie sobie.

Do gałęzi twórczości ludowej zaliczamy:

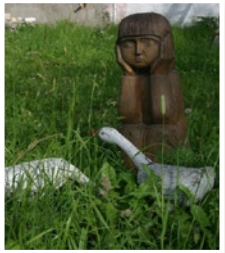
- ceramika, garncarstwo,
- wyroby ze skóry,
- obrzędy i tradycje lokalne,
- kowalstwo artystyczne,
- tkactwo,
- malarstwo (rysunek, rysunek na szkle),
- rzeźbiarstwo i wyroby z drewna,
- wikliniarstwo,
- wyroby ze słomy, siana, suchych kwiatów (innych roślin i nasion),
- wyroby obrzędowe (palmy, pisanki, bibułkowe kwiaty),
- robótki ręczne,
- zespoły ludowe.

Istotnym elementem wpływającym na popularność i charakter tej twórczości jest również łatwość dostępu do surowców, z których korzystają artyści ludowi i rzemieślnicy wiejscy.

Specyfika twórczości na terenie Sejneńszczyzny jest zbliżona do całego regionu suwalskiego. Nie mniej jednak ze względu na wielokulturowość tych terenów, w tym bardzo liczną mniejszość narodową można wyodrębnić elementy charakterystyczne jedynie dla tego terenu. Szczególnie wyraźnie widoczne różnice obserwujemy w gminie Puńsk. Szlak tradycji rękodzieła ludowego wiedzie przez wsie i miasteczka położone na skraju Puszczy Augustowskiej, Parku Wigierskiego oraz wśród malowniczych pól i jezior Sejneńszczyzny.

STOLARSTWO

Do najbardziej rozpowszechnionych surowców stosowanych do wytwórczości ludowej należy drewno. Umiejętność obróbki drewna jest wciąż jeszcze szeroko rozpowszechniona wśród gospodarzy. Rzeźbiarstwo w drewnie służące do ozdabiania własnego gospodarstwa jest również przejawem twórczości ludowej. Zapotrzebowanie na tego typu wyroby jest coraz większe i stanowić może dodatkowe źródło dochodu dla rolników.



Autor prac: Krzysztof Walukiewicz z Krasnopola

Izba „Pamiątkowa" Mariusza z Budy Ruskiej

Dokumentacja etnograficzna zawiera bardzo obszerny katalog mebli, które mogą posłużyć za wzór stolarzom wykonującym repliki tradycyjnych sprzętów. Spotkać tu możemy takie tradycyjne wyroby jak stół na krzyżakach lub łóżka i skrzynie na czterech nóżkach oraz tzw. „szlabany", które w dzień służyły jako ławy z oparciem, a w nocy rozsuwano je do spania. Coraz częściej w miejscowych domostwach znajdziemy ocalone od zapomnienia różnego typu dawne sprzęty.

Innym przykładem twórczości ludowej są prace Pana Jerzego Kubraka z Grudziewszczyzny. Miniaturowe postacie, ołtarzyki, płaskorzeźby, czy misterne dłubanki zwierząt powstają zapewne z potrzeby serca, gdyż dawna rola użytkowa tych przedmiotów np. zabawek wykonanych własnoręcznie już minęła.

Autor prac: Jerzy Kubrak z Grudziewszczyzny

Bardzo interesujące prace artystyczne powstają pod dłutem Pana Józefa Stankiewicza z Krasnopola. Swoje zamiłowanie do muzyki oraz talent ciesielski połączył w wyrobach zgoła nie z tego kontynentu. Wytwarza bębny, djembe (bębny afrykańskie) i inne instrumenty. U źródła tej pasji była chęć wyposażenia grupki młodzieży w instrumenty.

WYROBY ZE SŁOMY, SIANA, PAPIERU, SUCHYCH KWIATÓW (INNYCH ROŚLIN I NASION)

Popularną i tradycyjną formą zdobienia mieszkań jest wytwarzanie różnego rodzaju przedmiotów z surowców roślinnych. Na naszym terenie dominują tak zwane „pająki" wykonywane ze słomy, które zawiesza się pod sufitem. Okazuje się, że w dobie kombajnów wcale nie jest tak łatwo o właściwy surowiec, dlatego coraz częściej sięga się po inne materiały.

Prace Pani Bogusławy Dziwilewskiej z Grudziewszczyzny
- Pająk
- Pisanki
(małe dzieła sztuki)
- Koszyki (kurki wielkanocne z papieru)

Wśród licznych i różnorodnych ozdób, których prezentacja daleko wykraczałaby poza ramy tej broszury, prezentujemy Państwu najbardziej charakterystyczne, podając dane ich wytwórców. Mamy nadzieję, że przebywając na naszej gościnnej ziemi zechcą Państwo zabrać do domu pamiątkę, której z całą pewnością nie sposób odmówić unikatowości z racji pracochłonnego ręcznego wykonania. Tym bardziej jest to cenne w dobie masowej produkcji i miernoty.

Papierowe kwiaty – cudeńka Pani Haliny Żandarys z Poćkun

Autor prac: Biruta Raglis z Żegar
Obraz – technika mieszana

PLECIONKARSTWO, GARNCARSTWO

Plecionkarstwo – to dziedzina, którą trudniły się zarówno kobiety jak i mężczyźni. Wielu gospodarzy wykonywało wyroby na własny użytek. Surowcem była przede wszystkim wiklina oraz korzenie sosny lub świerka. Stosowano również grubsze, nieokorowane gałęzie jałowca lub leszczyny. Z błonek sosnowych wykonywano też różnorodne przedmioty i sprzęty codziennego użytku. Dzisiaj również na jarmarkach lub kiermaszach bez trudu będziemy mogli nabyć nie tylko koszyki, ale całą gamę ozdób ogrodowych od budek lęgowych dla ptaków, poprzez figury zwierząt aż po meble.

Tradycyjne garncarstwo jak wiemy jako surowca wymaga gliny, okazuje się jednak, że dla niewielkich przedmiotów z powodzeniem można użyć masy solnej lub podobnych dających w efekcie sztywną strukturę materiałów. Przykładem niech będzie ta piękna donica „liściasta" Pani Haliny Żandarys z Poćkun.

Pokrewną dziedziną twórczości jest wyrób ze słomy, lnu lub ziarna wszelakiego, obrazów i innych elementów dekoracyjnych. Praca ta jest żmudna i wymagająca cierpliwości, smaku i rozwiniętej wyobraźni.

Autor pracy:
Biruta Raglis z Żegar – Kompozycja (techniki mieszane)

Wazony z wikliny i gliniane donice Pani Haliny Żandarys z Poćkun

TKACTWO

Tkactwo – jest to dziedzina wytwórczości i sztuki ludowej należąca do najstarszych rzemiosł świata.

Dzisiaj w Polsce istnieją trzy silne centra podtrzymujące tradycje tkackie. Suwalszczyzna jest wraz z Kurpiami i Lubelszczyzną jednym z nich.

Najbardziej rozwinięte na Suwalszczyźnie są dwa główne ośrodki tkackie w których da się wyodrębnić własną tradycję kulturową. Na terenie Sejneńszczyzny w Puńsku podstawowym surowcem tkackim jest len. Stosowanie tego surowca oraz pewna odmienność wzornicza i kolorystyka różnicuje go od ośrodka w Lipsku nad Biebrzą w powiecie augustowskim, gdzie surowcem tkackim jest wełna.

Przędzę lnianą i wełnianą prano, a następnie farbowano. We wzorach dominuje czerwień, zieleń, fiolet i granat. Najczęściej tkane są narzuty na łóżka, ręczniki, obrusy, makatki, krajki i wzorzyste chodniki. Tka się je na wąskim lub szerokim warsztacie tkackim. Najprostsza jest tkanina, która służyły za prześcieradło, najczęściej lniana, w kolorach białym z czarnym, granatowym lub czerwonym. Wzór stanowi ciemna, bardzo praktyczna kratka.

Inną pokrewną formą wyrazu artystycznego, znajdującą jednocześnie praktyczne zastosowanie w gospodarstwach domowych jest koronkarstwo i szydełkowanie.

Autorka prac: Eugenia Milewska z Pogorzelca

Autor prac: Biruta Raglis z Żegar
Obraz – technika mieszana

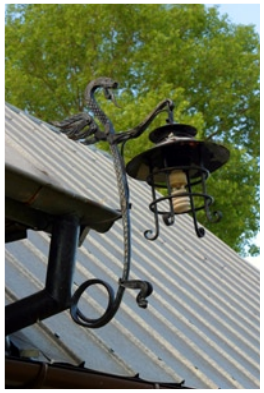
Autor pracy:
Biruta Zimnicka z Buraków

Pani Weronika Wolańska z Puńska
- Autorka pracuje przy krośnie
- Krajki

KOWALSTWO

Dawniej rola kowala wiejskiego nie ograniczała się tylko do czynności ślusarskich i naprawy istniejących przedmiotów codziennego użytku takich jak narzędzia rolnicze, akcesoria zaprzęgów konnych czy nagrobnych krzyży, ale przede wszystkim do ich wytwarzania. Kowalstwo rozwijało się aż do II wojny światowej, kiedy to tradycyjne wyroby zostały zastąpione tańszymi, fabrycznymi. Współcześnie w kowalstwie dominują interesujące formy ozdobne, okucia mebli, zawiasy, skoble, klamki, kraty oraz metaloplastyka zdobiąca wnętrza mieszkań. Te przedmioty cechują funkcje użytkowe i estetyczne. Osobną kategorię stanowią prawdziwe dzieła sztuki kowalskiej, których jedynym przeznaczeniem jest aby je podziwiano.

Kowal artysta Pan Borowski Henryk ze Smolanego Dębu w swojej pracowni.



Na fotografiach wyroby Pana Henryka:
- Lampa podwórkowa
- Metaloplastyka
- Okucie ławki
- Brama z furtką

MALARSTWO

Wśród twórców lokalnych na terenie Sejneńszczyzny różne formy malarskie uprawia wielu miłośników tego gatunku. Dominuje tradycyjne malarstwo na płótnie ale spotkamy się też ze szkłem i deską (ikonografia). Są tacy artyści, którzy tworzą swoje obrazy do tak zwanej „szuflady" wiążąc się do tego stopnia ze swym dziełem, że nie chcą się z nimi rozstać za żadne skarby. Wydaje się to naturalne zważywszy, że przecież prawdziwi artyści tworzą sercem.

Autor prac: Eugenia Olszewska z Sejn

Autor prac: Małgorzata Jaśkiewicz z Puńska

IZBY ETNOGRAFICZNE

Zbiory przedmiotów użytkowych dzisiaj stają się skarbnicą wiedzy etnograficznej. Wzrosła świadomość w społeczeństwie na temat wartości historycznej zdawało by się zwykłych starych rupieci. Nie tylko jednostki instytucjonalnie zajmujące się ochroną dóbr kultury, ale i w wielu gospodarstwach agroturystycznych spotkamy pieczołowicie przechowywane najrozmaitsze „drobiazgi".

Zbiory Pana Mariusza Rakowskiego z Budy Ruskiej

Wydawca:
Lokalna Grupa Działania „Sejneńszczyzna"
ul. Józefa Piłsudskiego 2/6, 16-500 Sejny
e-mail: biuro@lgd-sejnenszczyzna.pl
www.lgd-sejnenszczyzna.pl

Zespół redakcyjny:
Grzegorz Łucznik, Karol Jachimowicz, Agnieszka Cewkowicz

Teksty: Irena Łączka
Zdjęcia: Irena i Mariusz Łączka

Projekt graficzny i skład DTP:
Drukarnia Studio Graficzne Xpression, www.xpression.com.pl

Publikacja sfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 – LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie