

Wierchomla Mała

Gdzie to jest?

Wierchomla Mała to wieś położona w województwie małopolskim, w powiecie nowosądeckim, w gminie Piwniczna-Zdrój w malowniczym zakątku górskim Beskidu Sądeckiego w Paśmie Jaworzyny Krynickiej.

Wieś położona jest w dolinie potoku Mała Wierchomlanka (Tysina). Od północno-zachodniej strony wznoszą się zalesione szczyty Gaborówki (790 m) i Lembarczka (917 m), od wschodniej i południowej grzbiet ciągnący się od Bacówki nad Wierchomlą po Pustą Wielką (1061 m).

W Wierchomli Małej mieści się nowoczesna stacja narciarska Dwie Doliny Muszyna Wierchomla (11 wyciągów 15 km nartostrad), która jako pierwsza w Polsce zapewniła połączenie dwóch miejscowości systemem wyciągów - Wierchomlę i Muszynę-Szczawnik, nowoczesny *** Hotel Wierchomla Ski & Spa Resort oraz komfortowe drewniane Domki na Górcie. Cały kompleks Dwie Doliny Muszyna- Wierchomla zapewnia doskonałą bazę do uprawiania turystyki aktywnej.

Jak dojechać?

Do Wierchomli Małej najlepiej dojechać samochodem kierując się na Nowy Sącz. Z Nowego Sącza drogą nr 87 na Piwniczną (24 kilometry), a następnie z Piwnicznej należy obrać kierunek na Muszynę. W Wierchomli Wielkiej należy skręcić w lewo i podążać drogą przez wieś Wierchomla Wielka około 6 kilometrów aż dojedzie się do hotelu Wierchomla SKI & SPA Resort, który znajduje się po lewej stronie drogi.

Początek questu: Kościół, dawna cerkiew greckokatolicka, pw. Michała Archanioła w Wierchomli Małej.

Mapy można odebrać: recepcja Hotelu Wierchomla Ski & Spa Resort czynna 24 h.

Czas przejścia Questu: rowerem: 45 min, pieszo: 1,5 h

Opiekun wyprawy: Hotel "Wierchomla SKI & SPA Resort"
Wierchomla Mała 42, 33-350 Piwniczna Zdrój, tel. 18 446 82 41
www.wierchomla.com.pl



HOTEL WIERCHOMLA
*** SKI & SPA RESORT

Projekt przygotowany przez firmę **Planet PR**
www.planetpr.pl we współpracy z Dwie Doliny
Muszyna Wierchomla www.wierchomla.com.pl

www.Questioning.pl

Dziewczęta osłaniały głowy chustką, kobiety – czepcami.
Na nogi wzuwano powszechnie skórzane buty z cholewkami.



Wsiadaj na rower; tam, gdzie skrzyżowanie,
Przejedziesz przez most, z lewej strony staniesz
Opodal okazałej chaty i drzewa uschłego.
Przed nią na fundamentach starej chyży ogród rośnie sobie;
Na ruinach znajdź przykłady techniki zrębowej,
Dowód masz na to, że po dziś dzień wykorzystywana.

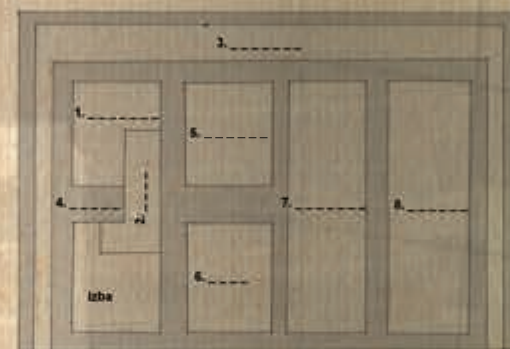
W izbie przy drzwiach piec sytuowano,
A z przeciwnej strony przy stole siadano.
Nad nim – ikony; pod nimi do ściany ławy mocowane,
Co umożliwiały siedzenie lub spanie.
Małe stołki lub pniaczki były do siedzenia;
Gospodyni brała je także do krowy dojenia.
Przy krawędzi ławy pionowe otwory często nawiercano –
Potem w nie przęślice z przędzą zatykano.
Kobiety schodziły się na „prządki” wieczorami, zimą;
Przy robocie każdemu czas pogodnie płynął.
Tego rodzaju wieczorne, kobiece spotkania
Były okazją do rozmów oraz plotkowania.

Równoległe do stołu stało łóżko, krótkie i szerokie
Z płytką skrzynią; tuż nad nim (pod czujnym kobiet w kuchni
okiem)
Wisiła kolebka. W skrzyniach w komorze trzymano ubrania,
A w alkwie stał warsztat służący do tkania.
Naczynia trzymano na półkach lub stojących ławach;
Czy myślisz, że podłoga była tu drewniana?

Nie, taki luksus tylko u bogaczy; biedota gliniane
Pod nogami klepisko miała udeptane.

To już ostatnia chyża dzisiaj, wnet do skarbu ruszysz!
Ostatnią zagadkę już rozwiązać musisz.
Wsiądź na rower, jedź do hotelu; kiedy przed nim staniesz,
Usiądź przy drewnianych stołach i rozwiąż zadanie!

Na schemacie chyży każde z pomieszczeń opatrz jego mianem,
I kilka przedmiotów, co z nimi związane.
Z liter ulóż hasło, które Ci pokaże,
Gdzie skarb już Cię czeka po dniu pełnym wrażeń!



- 1) Tu trzymano odzież odświętną – 1 _ _ _ _ _ Z
- 2) Nigdy go nie wygaszano – _ _ _ _ _
- 3) Dodatkowa przestrzeń chaty – 3 _ _ _ _ _
- 4) Miejsce dla drobiu przy piecu – 6 _ _ _ _ _
- 5) Tu trzymano produkty i przetwory; inaczej:
spizarnia – _ _ _ _ _
- 6) Prowadzi do części mieszkalnej – _ _ _ 4 N 7
- 7) Tutaj trzymano zwierzęta hodowlane – _ _ _ _ _
- 8) Na boisku K 5 _ _ _ _ _ O zboże

Hasło: 1 2 3 4 5 6 7 8



Questioning

Pora ruszyć na poszukiwania!

*Życie Łemków
„od kuchni”
quest rowerowy*



Życie Łemków „od kuchni” quest rowerowy

Dziś, Drogi Podróżniku poznasz elementy, które Tworzą naszą niepowtarzalną, łemkowską kulturę. Dowiesz się „od kuchni” (w mniej lub bardziej dosłownym znaczeniu) Nieco o naszych domach, ubiorach, jedzeniu. O wszystkim opowiem Ci ja – Maria, co u boku Leszka, Kochanego męża, tu, w Wierchomla mieszka.

Podążaj za mną i uważnie słuchaj, rozwiążuj zagadki, Gdy quest będzie za Tobą, dopasuj słowa do końcowej mapki. Nie przejmuj się tym teraz – to łatwe zadanie, Później trochę czasu przeznaczymy na nie.

Quest od bramy drewnianego kościoła swój początek bierze (I ja go odwiedzałam, gdy prawosławnej wcześniej służył wierze). Wsiądź na rower, dojeżdż do głównej drogi, a potem skręć w lewo. Jedź chwilę, z lewej szukaj domu wśród nowsze jakby wciśniętego. W takich chatach zwykliśmy mieszkać, wraz ze zwierzętami. W jednym budynku, pod jednym dachem; był jeszcze nad nami Strych zawsze olbrzymi, który za stodołę służył wyśmienicie. Takie to były czasy, choć dziś inne życie!

Izby mieszkalne obok siebie w ciąg układaliśmy, W środku frontowej ściany drzwi doń umieszczaliśmy. Przez sień wchodziło się do izby z alkierzem; tu dni przepędzano, Grzano się przy ogniu, spano i jadano. Z drugiej strony chaty z gospodarką i inwentarzem powiązane wszystko: Z podwórka wchodziło do części, co zawiera stajnię i boisko. W stajniach trzymaliśmy bydło: krowy oraz konie, A na boisku klepaniem oddzielano ziarno oraz słomę. Tu czeka Cię pierwsza zagadka; zmień słowo na inne, co to samo znaczy, A będziesz umiał nasze chaty nazwać po łemkowsku – więc trochę inaczej. „Prędko (czyli C __ __ ŻY) zajęć uniknął śmierci, w porę zbiegł lisowi”. W odgadniętym wyrazie zmień drugie Y na A – to Twoja odpowiedź!

Chcesz budowę naszych domów poznać z jeszcze bliższa? Wsiądź na rower, jedź przed siebie – bo rzecz oczywista, Że opowiem Ci, czego będziesz ciekaw. Po prawej stronie duża chata mego szwagra czeka. Możesz się jej dobrze przyjrzeć. Budynek stawiano Zwykle na kamiennej podmurówce (gliną ją spajano).

Ściany były z belek, zazwyczaj Ś __ __ __ __ __ CH, (W lasach drzew tych wiele), albo też J __ __ __ __ __ CH. Konstrukcja zrębowa podstawą tu była, Aby chata lat wiele szczęśliwie „przeżyła”.

Chyże były duże, ich szerokość 5 do 6 metrów zwykle wynosiła, Długość do 25 metrów za to dochodziła. Wpierw chaty z 5–6 wielkich belek budowano, Później – z 8, a nawet 10, w tym czasie okienka dodano. Dach pierwotnie zwykłą słomą pokrywano, Później już na Łemkowynie gonty stosowano. Spójrz uważnie: czy widzisz nowszą część chaty, która dołączona Została do części starszej (jakby – dostawiona)? Czy wiesz, jak przestrzeń pod okapem dodatkową zwano, Co z dostawienia ścianki przy chyży zyskano? (Przechowywano pod nią słomę, czasem też i siano – W ten naturalny sposób chyżę docieplano). Do zapisanego niżej słowa dodaj stosowny przyimek, A poznasz łemkowskiego życia kolejny wyimek: __ __ CHATA



Wsiądź na rower, jedź dalej. Po lewej szukaj dziwnego połączenia (Podpowiem Ci: wypatruj w fundamencie białego kamienia). Musisz wiedzieć, że pomieszczenie w chacie, które zwało się komorą, Znane Ci jako S __ __ Ż __ __ __ A, służyło przetworom I innym produktom, by w chłodzie i bez szkód przetrwały Po letnich urodzajach i zbiorach nawet i rok cały.

Znajdziesz tu, jajka, mleko, kapustę kiszoną, Buraki, fasolę, sery nad wiadrzem dla ocieknięcia zwieszone. Są tu i inne płody z naszych upraw, a wśród nich i mąki Pyszni się najważniejszy kuchni składnik – to worki kartofli (Tak warzywo to określają zazwyczaj Ślązacy; U górali jest grulą, zaś pyrą zwą je Poznaniacy). My mówimy nań *kompera*; już wiesz – to __ __ __ __ __ I, Z których na łemkowskich stołach pożytek wszelaki.

Kuchnia moich przodków była skromna, bardzo prosta: Wyszukanego jedzenia nie było gdzie dostać; Żywiliśmy się płodami własnych upraw, oraz tym, co w lesie I na łąkach w darze przyroda przyniesie. Jadaliśmy grzyby, pokrzywy, jagody, orzechy laskowe I często „chwast dla głodnych”, jak zwano lebiodę. Zbyt często mięsa, drobiu Łemkowie nie jadalі –

A kury dla jaj raczej tutaj hodowali. Wyjątek stanowiły święta, gdy rosół i maczankę co roku jadano Rodzaj wołowego gulaszu z sosem w misce podawano; Domownicy nabierali przysmak – ile komu trzeba – Nie za pomocą sztucców, ale kromką chleba. Kolejnym podstawowym surowcem mleko dla nas było – Krowie, kozie, owcze do wyrobu sera i masła służyło. Tworzono z niego różne posiłki, mieszano z kaszami, Plackami pszennymi oraz ziemniakami.

Pieca, urządzenia, które w chyży miejsce ważne zajmowało, Istotnego dla życia i kuchni, nigdy się nie wygaszało. Aż do lat 30. wieku XX „kurne” piece stosowano – Dymu z chaty nijak nie odprowadzano. Część uciekała przez otwór niewielki w powale, Przez okna, do sieni lub nie uchodziła wcale. Piece łemkowskie imponującą budowę często też miawały; Bielone, z kamienia lub gliny, ćwierć izby nieraz zajmowały. Służyły do grzania pomieszczenia, strawy gotowania, A dla ważniejszych gości był miejscem do spania. Czasem przy źródle ciepła w kojcu kury też trzymano, A taką przypieczową klatkę *carokiemi* wołano.

Na solidnej żeliwnej płycie garnek stał dzień cały, Ziemniaki, kasze, polewki w nim się gotowały. W piecu chlebowym na zakwasie chleb był wypiekany Oraz *tertianyky* – na liściu kapusty, rodzaj placków ziemniaczanych. Łemkowie posiłki jedli, gdy natura wyznaczyła porę: Rano, w południe, ostatni – po zmierzchu, wieczorem.

Dobra gospodyni dbała rano, by były gotowe Gorąca woda i strawa dla wszystkich; doila też krowę. Wracając z obory, wrzucała już na wrzącą wodę Dla zrobienia *zamiwzki* garść mąki razowej. Chętnie ją Łemkowie jedli na śniadanie, Czyli na... *obid*! Czujesz lekki zamęt?

Gdy poranny *obid* gospodyni wszystkim już zwarzyła, Na myślenie o *potuđenku* chwila przychodziła. Zjadane w południe *pancaky* oraz kasze inne Dość długo gotować przecież się powinny. Najbardziej różnicowane było takie danie – Gospodyni czas miała na przygotowanie. Często robiła *batuwzki* – klusieczki na wrzątek wrzucane Z tartych ziemniaków z jajkiem przygotowywane. Z mlekiem, masłem i cebulką były podawane. Poza tym *pancaky* z omastą także podawano Oraz *kiewetycię* – zupę do żurku zbliżoną Z kiszonej mąki owsianej lub żytniej robioną.

W porze kolacji *weczerię* zawsze podawano, Skromny przed snem posiłek, na który jadano Z mlekiem, maślanką *obariane komperi* (czyli – z mundurkami) Lub ziemniaki z ciepłą wodą z kapusty – to *war z komperami*.

Jeśli naszej skromnej, apetycznej kuchni zechcesz popробować, Tak dla 4 osób WARIANKE możesz przygotować:

1l kwasu z kapusty
4–5 łyżek pszennej mąki białej lub razowej
1 liść laurowy
½ łyżeczki kminku
1 świeży ząbek czosnku
1 łyżka oleju lnianego lub skwarek
6–8 ziemniaków ugotowanych w mundurkach

Kwas z litrem wody ma zostać wpiерw zagotowany, Do tego mąka i 2 szklanki wody będą domieszane. Dodaj czosnek, kminek oraz liść laurowy; Po 10–15 minutach „warienia” roztwór jest gotowy. Przed podaniem dodaj olej lniany albo trochę skwarek, I w mundurkach ziemniaki dotęcz gotowane.

Wsiądź na rower i wypatruj z lewej, wciąż jadąc przed siebie, Starej chaty, co na podmurówce dość wysokiej drzemie. Zatrzymaj się tu, opowiem Ci nieco o łemkowskim stroju. Przyodziewek był ważnym elementem dla kultury mojej. Codzienne ubrania na żerdkach zatknięte gdzie bądź u powały, Zaś te odświętniejsze w skrzyniach w alkierzu leżały.

Surowe warunki przyrodnicze to spowodowały, Że stroje łemkowskie były „eko” całe. Wełna, len, konopie, skóry do przędzy surowcami były, Podstawę ubioru przeto stanowiły.

Bogaty ani ozdobny nie był strój łemkowski; Mężczyźni nosili lniane koszule wpuszczone do spodni. W lecie były płócienne i przeważnie białe, Zimą białe lub brązowe, jednak już wełniane. Na koszule w lecie kamizelki niebieskie tutaj zakładano; W chłodne dni brązowych kurt do uda zwykle używano. Łemkowie czarnymi filcowymi kapeluszami przykrywali głowy, A w słoty nosili długie sukienne płaszcze w kolorze brązowym.

Damski strój był nieco barwniejszy: kobiety lniane koszule nosiły Zapinane z przodu; haftem krzyżykowym same je zdobiły. Spódnice z przodu ciemnymi zapaskami były przykrywane, A na koszule – błękitne lub czarne gorsety wkładane.