

WIEŚCI Bania

Wspomnienia Józefa - 2. str.
Łato na Bani - 3. str.
Pochodzenie owczarka
podhalańskiego - 3. str.
Baseny termalne - 4. str.
Górska Akademia
Czekolady - 5. str.
Horyzonty atrakcji - 6. str.

Osadnictwo na Podhalu
- 7. str.
Festyn Białczański - 8. str.
Oscypek Podhalański - 8. str.
Przepis na: Jagnięcinę
z tutejszej bacówki - 8. str.

WYDANIE LATO 2010 [Nr 2]

POLSKA, BIAŁKA TATRZAŃSKA 2010

CENA: BEZCENNE WSPOMNIENIA

NAJCZYSTSZE ŹRÓDŁO RADOŚCI I ZDROWIA

**W przyszłym roku
krajobraz
Białki Tatrzańskiej
stanie się jeszcze
piękniejszy!**

Do wspaniałych góralskich chat, zapierających dech w piersiach Tatr oraz bardzo czystej, bystrej rzeki Białki dołączy... Kompleks basenów termalnych, pod nazwą Terma Bania.

Dlaczego zyska na tym krajobraz? Kompleks basenów zaprojektowano tak, by w jak najmniejszym stopniu ingerował w środowisko naturalne. W związku z tym, już w przyszłym roku zobaczymy charakterystyczne, wkomponowane...



Wizualizacja kompleksu basenów termalnych - TERMA BANIA

Całość na 4. str.

POCHODZENIE OWCZARKA PODHALAŃSKIEGO



Podobnie do większości dużych, silnych długowłosych psów, owczarek podhalański pochodzi od psa z Tybetu. Okazały, piękny pies tybetański dostał się do Europy prawdopodobnie przez Afrykę, drogą handlową Fenicjan, prowadzącą do Hiszpanii.

Fenicjanie zabierali w podróż psy, które później wymieniali na różnego rodzaju - bardzo wówczas cenne - wyroby ze szkła, srebra oraz purpurowe tkaniny...

Całość na 3. str.

OSCYPEK PODHALAŃSKI

Najbardziej znane produkty kulinarne Podtatrza to oscypki i jagnięcina. Dziś można je kupić bez trudu w całej Polsce.

Są dostępne w różnych smakach, formie i cenie. Oscypek to aromatyczny, niewielkich rozmiarów serek, którego produkcja wymaga wielu skomplikowanych zabiegów. Do perfekcji w jego wyrabianiu doszli tylko górale. W ich rodzinach receptura oraz sposób produkcji są przekazywane z pokolenia na pokolenie, dlatego tradycyjny oscypek można zjeść tylko na Podhalu.

Całość na 8. str.

Wydawca:
syn Józka, wnuk Karola
- Paweł Dziubasik

Wsparcie redakcyjne:
Karol Pilch, Piotr Winnicki

Skład DTP i projekt:
MM Media Press

Nakład:
Kieło zjydzie, telo się druknie!

HORYZONTY ATRAKCJI

Białka Tatrzańska to wieś położona w dolinie rzeki Białki, Znanej z pieniającej się białej piany, od której pochodzi nazwa miejscowości. Największym walorem tych stron są miejsca jeszcze nie skażone cywilizacją.

Już cicho wiejący wiatr, świeże powietrze oraz tętniące zielenią łąki zachęcają do odwiedzin. Białka Tatrzańska od lat nazywana jest „letnią bazą wypadową w największe polskie góry”. Tkwi w niej urok podhalańskiej wsi, w której można odpocząć, a położenie sprawia, że można również wiele zobaczyć.

Całość na 6. str.



KWINTESENCJA PODHALA

FESTYN BIAŁCZAŃSKI

Więcej na 8. str.



Stok BANIA - 1994 rok

DAWNO, DAWNO TEMU W BIAŁCE...

Odcinek drugi

JÓZEF – wczoraj i dziś

Kiedy budowałem pierwszy wyciąg, zbyt mało wiedziałem o tym, jak wygląda prawdziwe narciarstwo, np. alpejskie...

Nie mogło mi się zatem nawet śnić to, co teraz tutaj mamy, tu w Białce. Bo trzeba najpierw to zobaczyć, żeby potem coś mogło się przyśnić. Pewne wizje miałem... Że tu może być jeden wyciąg, drugi, trzeci... Ale takich pomysłów, że tu będą koleje i te wszystkie rzeczy, nie można było nawet śnić. Nie było telewizora, w którym można zobaczyć taką stację narciarską. A gdzie można było być? Myślało się o tym, żeby było tu tych wyciągów więcej, żeby były coraz bardziej nowoczesne, ale aż tak daleko, żeby stworzyć narciarstwo na poziomie zachodnioeuropejskim, trudno było sięgać myślą... Trudno było sobie zamarzyć, żeby kupić kolej. Kupno wyciągu było wtedy niemożliwe. Nikt tego nie sprzedawał. Były dwie polskie firmy, które to wówczas produkowały i one sprzedawały te wyciągi wyłącznie firmom państwowym.

Nie można było zamówić prywatnie żadnego wyciągu. A o kolei trzeba było zapomnieć, ponieważ jej budowa oznaczała wówczas ogromne koszty.

Mieszkańcy Białki różnie reagowali, gdy zobaczyli, że zbudowałem wyciąg. Niektórzy zazdrościli, bo to przecież normalne, że jak ktoś ma czegoś więcej, to inni mu zazdroszczą. Byli też tacy, którzy w tym wyciągu widzieli jakąś osobiste korzyści, ponieważ mogli gościć turystów, którzy jeździli na nartach. Kilka lat po tym, jak wybudowałem wyciąg, jeszcze nic nowego się nie pojawiło. Później zobaczyłem, że na przykład na Kaniówce pojawił się wyciąg. Mój kolega zrobił mi taką niby-konkurencję, ale oczywiście współpracowaliśmy, wspólnie działaliśmy. To nie była konkurencja na zasadzie, że jeden drugiemu zazdrościł tak bardzo, żeby nie rozmawiać ze sobą. Lata osiemnastate były, jeśli można tak powiedzieć, bardzo ograniczone, bo to jeszcze była głęboka komuna, zaraz po stanie wojennym... Aż do lat dziewięćdziesiątych, kiedy nastąpił przełom – tak, że można było dalej się rozwijać. A za komuny największym problemem było zrobienie wyciągu. Jeżeli chodzi o kwestie prawne, to nie było większego problemu. Nie wolno było natomiast za bardzo się rozwijać, bo to wszystko było kontrolowane. Kto sięgnął wyżej, to go po prostu delikatnie „gaszono”, żeby się za bardzo nie wybił. Bardzo ostro podchodzono do kwestii

finansów, podatków, opłat. Jeśli mieściło się w ich granicach – tak, że oni uważali, że można to jeszcze puścić, to było dobrze. Ale gdy już coś więcej... Wtedy chodzili za taką osobą. W gruncie rzeczy, nie próbowali niszczyć wysokimi opłatami. Służby specjalne też się tym nie interesowały. Trzeba jednak wiedzieć, że wtedy wyciągi, w ogóle narciarstwo, to był mało dochodowy interes. Każdy handlarz miał lepiej. Przemycił to i tamto, sprzedał i lepiej na tym wyszedł niż właściciel wyciągu. Jeśli zaś chodzi o podejście władz lokalnych do tego, co robiłem... Ja miałem to szczęście, że wcześniej były już wyciągi w Bukowinie i władze miały już jakieś doświadczenie. I sprawa mojego wyciągu była podobna do tych w Bukowinie, więc było już łatwiej.

Od 21. roku życia zrobiłem 7 wyciągów. Robiłem też wyciągi na sprzedaż. Sobie zrobiłem 4 z tych 7. Pomagała mi żona. Na początku synowie nie mogli mi za bardzo pomagać, bo byli jeszcze za młodzi. Gdy już trochę podrosli, mieli po kilkanaście lat, to pomagali cały czas, ale przecież musieli się uczyć, musieli normalnie dorastać. Oczywiście, ile mogli, to pomagali. Robili jakieś proste rzeczy. A problemy były różne, w zależności od tego, które to były lata. W osiemnastych nie można było kupić niczego, co było potrzebne do zrobienia wyciągu. Po 1990 r. problemem był brak pieniędzy. Pojawiło się

mnóstwo towarów, ale nie było pieniędzy na to, żeby je kupić. Kredyty były wtedy nieosiągalne. Przez te kilka pierwszych lat po 1990 r. kredyty były tak drogie, że nie było żadnej możliwości, żeby cokolwiek pożyczyć. Prawdziwy rozwój narciarstwa w Białce to dopiero sezon 1993/1994, kiedy pojawiły się tu 2 pierwsze w Polsce systemy sztucznego naśnieżania. Armatkę wziąłem od pewnego polskiego producenta, który mi ją zrobił, a kolede z Kaniówki kupił dwie stare, używane armatki Sufag. Z wodą nie było problemu, bo mamy tu potoczek i można ją było z niego brać. W 1999 r. Wpadłem na pomysł założenia spółki. I w tamtym roku też kupiłem we Włoszech kolej. A ideą takiej spółki było to, żeby wciągnąć w narciarstwo wszystkich właścicieli działek i wyzbyć się zazdrości. Oczywiście, wciągnąć tych, którzy tego chcą. Sama sprawa dzierżaw była o tyle łatwiejsza, że wtedy każdy mógł wstąpić do tej spółki. I to trochę wybiło tych ludzi z tej zazdrości. Ta świadomość, że oni też mogą, a nie tylko ci, którzy zbudowali wyciągi. Najtrudniej było dogadać się z właścicielami działek. Oczywiście, nic nie jest łatwe – to są bardzo trudne sprawy, ogromne problemy do rozwiązania, do dogadania się przede wszystkim i w spółce, i w sprawie dzierżaw, które były trudną rzeczą. Ciężko było przekonać ludzi, żeby pozwolili tę miedzę zaościć, wyrównać i żeby można było budować wspólny interes na tyłu różnych, odosobnio-

nych działkach. Jak znamy życie, w każdej sprawie dzieje się tak, że ktoś coś wymyśla, ktoś to dobrze wymyśli, to się zaczyna dobrze dziać, zaczyna się to wszystko kręcić, zaczyna się coraz bardziej rozrastać, to czasami zapomina się o tych, którzy to robią. Ale to jest normalne ludzkie zachowanie i tak było, jest i będzie. Wydaje mi się, że wielu ludzi docenia to, że dzięki Bani, Kotelnicy i Kaniówce, mają lepsze życie. Fakt, ciężko jest porównywać turystykę w Białce z Turystyką w Zakopanem. Tam już ponad 100 lat temu przyjeżdżali znani i bogaci ludzie. Ci, którzy niejednokrotnie widzieli już Europę i może coś więcej... Przyjeżdżali tam też w okresie międzywojennym i tuż po drugiej wojnie światowej. I ta zakopiańska turystyka była już wtedy na najwyższym, zachodnioeuropejskim poziomie. Natomiast w Białce nie było wtedy takich ludzi, takiej turystyki. Nikt z wielkimi pieniędzmi tu nie przyjechał, nikt nie wybudował tu wielkiego hotelu, żeby ten standard był najwyższy. Ale przez to, że udało się jednak stworzyć tutaj stację narciarską w tak krótkim czasie... Dzięki temu przyjeżdżają tutaj coraz bogatsi turyści. Jeżeli już kilka obiektów na takim poziomie się zrobi, to wszyscy inni muszą się do tego dopasować i podwyższać swój poziom, i myśleć o tym, żeby u nich było tak samo albo jeszcze lepiej.

Na pewno Bania była jakimś początkiem wzrastania poziomu turystyki w Białce, zwłaszcza narciarstwa. Wiadomo jednak, że bez udziału odpowiednich osób nie można zdziałać za wiele. Trzeba przyznać, że do 2000 r. nikomu nie udało się zgromadzić wokół siebie tylu osób, które zgodziłyby się na wydzierżawienie tylu pól i działek pod narciarstwo. Wiadomo też, że szybki rozwój Białki jest też spowodowany wzrostem gospodarczym w Polsce. Ludzie mają coraz więcej pieniędzy, a więc więcej wydają na wczasy, na narciarstwo, a poza tym narciarstwo stało się ostatnio tanim sportem. Kiedyś

było bardzo drogie, wręcz elitarne. Przeciętnego człowieka nie stać było na kupno nart, wiązań i butów. Dziś jest dużo lepiej. Ale tutejsza turystyka to nie tylko narciarstwo. Latem też już można lepiej wypocząć. Kiedyś miałem pomysł na basenik zewnętrzny z zimną wodą. Jak woda się nagrzała, to się kąpało, jak się nie nagrzała, to się nie kąpało. Dziś już się tak naprawdę o tym nie myśli. Kiedyś, gdy kupiłem pierwszą armatkę, to był dla mnie bardzo wielki wydatek. I nie spało się po nocach, gdy przyszła odwilż. Zdarzało się, że prawie do końca naśnieżyłem Banię, a później przez kilka dni padał deszcz i nic z tego śniegu nie zostało. Wtedy czuło się, jak wielkim obciążeniem jest taka armatka i w ogóle, jak ciężko trzeba pracować, by stworzyć odpowiednie warunki do uprawiania narciarstwa. A zdarzył się taki sezon, gdy trzeba było co noc naśnieżać. Ale udało się. To był jeden z naszych najlepszych sezonów, mimo tego, że tak często padał deszcz. Bo kiedyś nie było tak, jak teraz, że wszystko można naśnieżyć automatycznie, nie trzeba wstawać w nocy i stać przy armatce, ratrak jeździ codziennie...

Dawniej, gdy było tutaj tylko kilka wyciągów, nie trzeba było aż tak bardzo „dbać” o klienta. Mam tu na myśli jakieś promocje, rabaty itp. Bo ten klient zawsze tutaj był! Ale teraz trzeba do sprawy konkurencji podchodzić poważnie, bo wyciągów jest coraz więcej. A my wszyscy powinniśmy zadbać o to, aby klient został w Polsce, zamiast wyjeżdżać za granicę i żeby tych wszystkich użytecznych rzeczy było jak najwięcej. Jak najwięcej kolei, wyciągów i różnego rodzaju atrakcji... Tak, abyśmy mogli jak równy z równym walczyć z naszymi największymi konkurentami – Czechami, Słowakami oraz ośrodkami narciarskimi w Alpach... [C. d. N.]

LATO 2010 NA BANI

Ostatnia zima była wręcz znakomita, przede wszystkim za sprawą gości, którzy zawitali na Bani. Jakby tego było mało, Matka Natura również spojrziała na nas z uśmiechem i dzięki temu wszyscy nasi goście mogli niezmiernie długo delektować się zimową aurą, co prawda obfitą bardziej w mróz niż w śnieg. Tego drugiego było dużo ale to za sprawą armatek śnieżnych.

Niestety, wszystko ma kiedyś swój koniec. Zima odeszła, zbliża się lato. Pomni białczańskiej tradycji, nie zapominamy o tych, którzy na wakacje wybierają się na Banię! Wszystkim, którzy tego lata odwiedzą Banię, proponujemy nie lada atrakcję! Oto niektóre z nich...

- **Tematyczne wieczory filmowe**, czyli projekcje filmów „pod chmurką”. Spotkania z największymi gwiazdami oskarowych gali, najśmieszniejsze polskie komedie czy wyprawa na dziki zachód to tylko niektóre z propozycji, które umilą Państwu czas.

- **Akademia kulinarna dla dzieci**. Któż z nas nie lubi jeść? Któż z nas nie chciałby poznać tajników kuchni góralskiej? Ciekawość to jedna z najbardziej wyrazistych cech dzieci. Aby tę ciekawość zaspokoić, nieraz trzeba się natrudzić. Nasi najmłodsi goście będą zatem mogli poznać tajniki kuchni oraz sprawdzić swoje zdolności kulinarne pod okiem szefa kuchni. Przygotowywanie potraw nie każdemu kojarzy się bowiem z ciężką, czasochłonną pracą - dla najmłodszych to przede wszystkim zabawa.

- **Aromaterapia w saunie**. Po długim dniu pełnym wrażeń zapraszamy do sauny, w której specjalnie przygotowane kompozycje zapachowe pozwolą na niesamowite chwile relaksu.

- **Wyprawa do lasu**. Chyba każdy z nas zgodzi się z tym, że w piękny, ciepły i słoneczny dzień nie ma nic przyjemniejszego niż spacer po szumiącym lesie w towarzystwie śpiewających ptaków... Taki spacer może być jeszcze przyjemniejszy, gdy nazbieramy jagód, poziomek, malin oraz innych owoców, jakimi obdarza nas Matka Natura!

- **Na Bani nigdy nie brakowało muzyki**. Tego lata - tradycyjnie - również jej nie zabraknie. Nie ma chyba na świecie osoby, która nie lubi bawić się przy muzyce. Tańczymy już od najmłodszych lat. Wieczorna dyskoteka przy basenach i płonących pochodniach to pozycja obowiązkowa dla wszystkich naszych gości. Tego nie można przegapić!

- **Ludzka potrzeba obcowania ze sztuką** rodzi się równie wcześnie, co potrzeba kontaktu z drugą osobą. Kredkomania to idealna metoda zaspokojenia obu powyższych potrzeb na raz! Wspólne rysowanie na placu lub - tradycyjnie - na zwykłych kartkach papieru to idealna propozycja zarówno dla najmłodszych, jak i dla ich rodziców! Serdecznie zapraszamy!

- **Któż z nas nigdy nie grał w piłkę?** Szybkość, precyzja, siła, rywalizacja, chęć zwycięstwa... Radość z wygranej! Wszystkich, którym bliskie są te uczucia, zapraszamy na piaskowe boisko do minifutbolu. Rozegramy tutaj prawdziwy turniej z nagrodami - nasze małe Mistrzostwa Świata! Zapraszamy zarówno młodych, jak i tych trochę starszych!

- **Dla miłośników dwóch kółek**, jak zawsze, przygotowaliśmy masę atrakcji. Jedną z nich to tor przeszkód ze wspaniałym slalomem rowerowym. Oczywiście, rowery będą już czekać na miejscu.

- **Siatkówka** to dziś gra zespołowa, w której Polska odnosi największe sukcesy. Nie dziwi więc rosnąca popularność tej dyscypliny sportowej. Wszystkim, którzy pragną spróbować swoich sił na siatkarskim boisku, a przy tym dobrze się bawić, proponujemy „siatkówkę na wesoło”.

- **Każdemu, komu zabraknie już sił na boisku**, lecz nadal chce czuć piłkarskie emocje, proponujemy turniej w piłkarzyki - jedynym warunkiem udziału drużyny w turnieju jest wymyślenie jej nazwy.

Tego lata na naszych gości czeka jeszcze wiele innych atrakcji...

Nie sposób jednak wymienić wszystkich, dlatego serdecznie zapraszamy na Banię! Mamy nadzieję, że - jak co roku - nikt nie będzie zawiedziony...

SKĄD SIĘ WZIĄŁ OWCZAREK PODHALAŃSKI?

Podobnie do większości dużych, silnych długowłosych psów, owczarek podhalański pochodzi od doga z Tybetu. Okazały, piękny dog tybetański dostał się do Europy prawdopodobnie przez Afrykę, drogą handlową Fenicjan, prowadzącą do Hiszpanii.

Fenicjanie zabierali w podróż psy, które później wymieniali na różnego rodzaju - bardzo wówczas cenne - wyroby ze szkła, srebra oraz purpurowe tkaniny.

Istniała jeszcze druga droga, która prowadziła z innej części Azji do Europy - był to szlak bojowy Rzymian. Rzymianie widzieli w wielkich psach ułatwienie w bitwach. Psy pilnowały bowiem jeńców wojennych, a niektórzy wodzowie - ze względu na zalety tych psów - czynili je swoimi towarzyszami.

W Muzeum Watykańskim znajduje się wiele rzeźb i opisów, z których wynika, że Rzymianie hodowali dwie odmiany dużych, długowłosych psów: białe, które wykorzystywali pasterze oraz czarne, które służyły do obrony i pilnowania różnych zabudowań.

Okazałe, białe psy przywędrowały na

Podhale wraz z pasterzami owiec i bydła w XV i XVI wieku. Ci pasterze byli głównie włoskimi wędrowcami, którzy ze stadami owiec wędrowali z południa, wzdłuż Karpat, w polskie Tatry i na Podhale. Duże, białe psy mieszkańcy Podhala często nazywali „luptakami”, zaś po czasie - polskimi owczarkami podhalańskimi. Długi, biały włos, na karku i ogonie dłuższy, pysk podłużny, czarne iskrzące oczy świadczą o ich niepospolitej zmyślności i odwadze. Na hali utrzymują stado w porządku, rozbiegające się owce zaganiają w grupę. Robią to tak zwinnie i szybko, że trudno sobie wyobrazić lepszych wykonawców woli pasterza. Wbrew pozorom, owczarki podhalańskie są bardzo nieufne wobec obcych.

X. W. A. Sutor na łamach czasopisma „Życie pasterskie w Tatrach” (w 1878 roku) pisał: „Na wiosnę, kiedy już wiatr halny śniegi z gór zmiecie, a upłyły dobrze się zazielenią i przychodzi pora wyruszenia z bydłem i owcami na całe lato na hale, nastaje powszechna radość w każdej wsi podhalańskiej.

Starsi i doświadczeni bacowie i juhasi udzielają rad młodszy, jak się obchodzić na halach podczas słoty i śniegu, jak się strzec wilków i niedźwiedzi. Spędzają owce z całej wsi na jedno miejsce, mieszają razem i liczą, ile całe stado (kyrdel) sztuk wynosi.

Gdy już wszystko do drogi gotowe, następuje pożeganie z domownikami i życzą sobie nawzajem szczęścia do życia pasterskiego, pełnego uroku i poezji.

Baca, kropiąc wodą święconą cały kierdel, prosi Pana Boga o opiekę i zachowanie od nieszczęścia, a potem robi ciupagą krzyż na drodze przed owcami, mówi: Ostańcie z Bogiem i daję znać juhasom do pochodu.

Cały kierdel owiec, otoczony drużyną na koniach, wśród brzęków dzwonek, beczenia owiec, szczekania psów, przy śpiewie i grze na fujarkach lub kobzie, postępuje wesoło i gwarnie ku góróm, niby orszak weselny. Przodem idą juhasi, w czarnych wymoczonych w tłuszczu kapeluszach, wywijając zwinnie ciupagami. Obok nich duże białe psy, wszędzie im towarzyszące. Na ostatku jadą wozy z po-

trzebnymi do mleka naczyniami i sprzętem szalasowym.

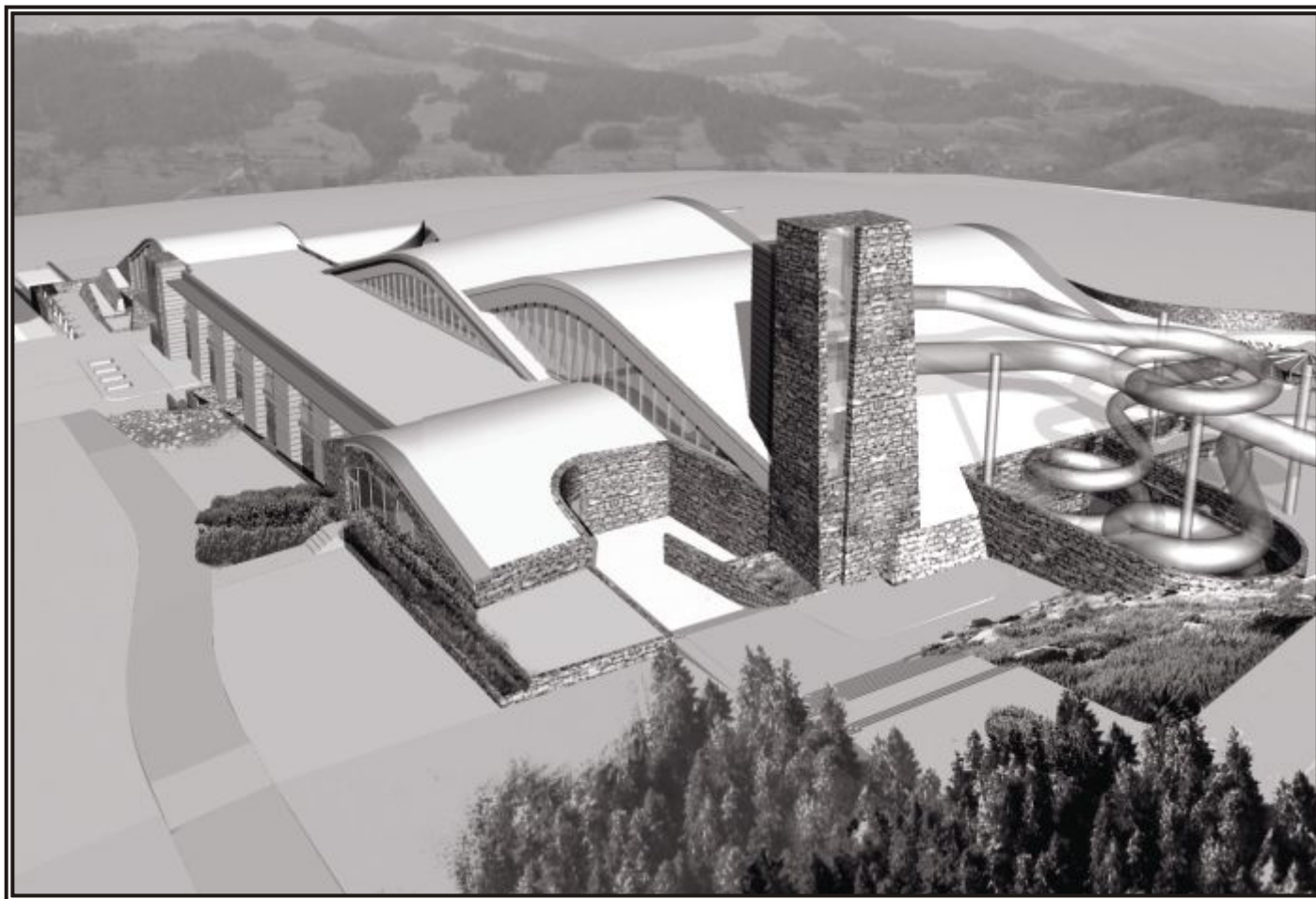
Po przybyciu do szalasu rozpalają w nim ogień (watrę), układają naczynia, naprawiają zepsute dach, obok szalasu grodzą miejsce do dojenia owiec (stragę), znoszą drzewo na opał. W każdym szalasie są 2-4 psy, niezbędne dla baców i juhasów. Są to duże białe psy, czarne i błyszczące oczy świadczą o ich sile i śmiałości. W dzień zwykle po dwa idą z juhasami do zaganiania owiec, w nocy zaś stróżują - pilnują owiec przy szalasie przed wilkami i niedźwiedziami.

Psy, równie jak juhasi, żywią się żętycą i mlekiem.”

Należałoby sobie życzyć, aby ta rasa, mająca tyle nieporównanej wyższości nad zwyczajnymi psami owczarskimi, rozpowszechniła się w naszym kraju.

NAJCZYSTSZE ŹRÓDŁO RADOŚCI I ZDROWIA

**W przyszłym roku
krajobraz Białki
Tatrzańskiej
stanie się jeszcze
piękniejszy!
Do wspaniałych
góralskich chat,
zapierających
dech w piersiach
Tatr oraz bardzo
czystej, bystrej
rzeki Białki
Dołączy...
kompleks basenów
termalnych,
Terma Bania**



Wizualizacja kompleksu basenów termalnych - TERMA BANIA

Dlaczego zyska na tym kraj-
obraz? Kompleks basenów za-
projektowano tak, by w jak
najmniejszym stopniu ingerował w
środowisko naturalne. W związku
z tym, już w przyszłym roku zobaczymy
charakterystyczne, wkomponowane
w zbocze góry, pokryte naturalną roślin-
nością, zielone dachy Termy Bania...

Zbawienna woda

Polska posiada bogate złoża wód geo-
termalnych. To wody o wysokiej tempera-
turze, które gromadzą się pod ziemią
w tzw. warstwach geotermalnych (war-
stwy skał, których szczeliny wypełnia
woda). Wody geotermalne swą wysoką
temperaturę zawdzięczają wnętrzu
ziemi – energia cieplna, którą wytwarza
płynąca we wnętrzu naszej planety
magma, bardzo mocno ogrzewa płytsze,
skalne warstwy, w których płynie woda.
Stały kontakt wody ze skałą powoduje,
że składniki mineralne, z których
zbudowana jest ta skała, są przez tę
wodę wypłukiwane – dzięki temu, wody
geotermalne są bogate w różne mi-
nerały. Im głębsza warstwa geoter-
malna, tym wyższa temperatura wody.

Woda, która będzie zasilać Terme
Bania, pochodzi z odwiertu o głębokości
2,5 km. Analizy chemiczne wykazały,
iż ta woda ma duże właściwości lecz-
nicze, ponieważ zawiera wiele skład-
ników mineralnych, które korzystnie
wpływają na ludzki organizm. Wysoka
temperatura pobranej z odwiertu wody
pozwoli natomiast na to, by przez cały
rok można było korzystać zarówno
z basenów wewnętrznych, jak i zew-
nętrznych.

Każdy mile widziany

Kompleks basenów termalnych Terma
Bania z pewnością będzie doskonałym
urozmaiceniem ofert turystycznych
białczańskich ośrodków narciarskich:
Bania oraz Kotelnica. Każdy, kto zimą
przyjedzie tutaj na narty, będzie mógł
również zażyć relaksującej kąpieli
w ciepłej wodzie. Jeśli natomiast pragniemy
„mocniejszych” wrażeń i nastawiamy się
na intensywne uprawianie
sportu, kompleks basenów może dać
nam dodatkowe możliwości treningu.
Terma Bania to jednak nie tylko re-
kreacja i sport, lecz również rehabilita-
cja i odnowa biologiczna. Właści-
wości białczańskich wód geoterma-
lnych pozwolą wielu osobom na rege-
nerację sił witalnych, a także na przy-
wrócenie organizmowi równowagi
po leczeniu.

Jaka będzie Terma Bania?

Białkę Tatrzańską każdego roku od-
wiedza wielu turystów. W związku
z tym Terme Bania zaprojektowano
tak, by nikt nie mógł narzekać na brak
miejsca. Całkowita powierzchnia kom-
pleksu to prawie 3 hektary, natomiast
całkowita powierzchnia lustra wody w
kompleksie to aż 1237 m²! Powierz-
chnia lustra wody basenów wew-
nętrznych wynosi 793 m², natomiast po-
wierzchnia lustra wody basenów zew-
nętrznych to 444 m².

Dla aktywnych

Terma Bania podzielona będzie na
kilka większych stref. Strefy te będą
różnić się od siebie przeznaczeniem.

Tym, którzy lubują się w aktywnym
wypoczynku, dedykowana jest „strefa
głośna”, w której znajdują się baseny
rekreacyjne dla dorosłych i dla dzieci
oraz zjeżdżalnie wodne. Basen główny,
o powierzchni 595 m² zasilany będzie
wodą geotermalną o temperaturze
30-32 °C. Ciekawym jest to, iż część
basenu znajdować się będzie w bu-
dynku, część zaś na zewnątrz, przy
czym części te nie będą od siebie
oddzielone, zatem każdy będzie mógł
swobodnie przepływać z hali na
zewnątrz.

Basen rekreacyjny nie jest jednak
zwykłym basenem do pływania.
Najistotniejsze w takim basenie są
więc urządzenia, które zapewniają
gościom należytą rozrywkę. Część
wewnętrzna głównej niecki rekrea-
cyjnej wyposażona więc będzie w:
sztuczną falę z urządzeniem „wave
ball”, armatki i kaskady wodne,
gejzery denne, grocie z gejzerem,
szeroką zjeżdżalnię z ładowiskiem,
ławeczki z dyszami bocznymi do ma-
sażu, karuzelę wodną i wodospad.
Wyposażenie części zewnętrznej to:
leżanki powietrzne, gejzery denne,
karuzela wodna, armatki i kaskady
wodne, pole do zabaw i gier zespo-
łowych, ścianka alpinistyczna oraz
przeprawa linowa. Chyba nikt nie
powinien więc narzekać tutaj na nudę.

W strefie głośnej znajdzie się również
jeszcze jeden, mniejszy basen rekrea-
cyjny (108 m²) z wodospadem, gejze-
rami dennymi i ławeczkami do ma-
sażu. Oprócz dwóch basenów rekrea-
cyjnych, w tej hali umieszczony
zostanie brodzik dla najmłodszych

(ok. 80 m²), zasilany wodą o tempera-
turze 32-34 °C, ze strumyką, jeży-
kiem wodnym, minizjeżdżalnią, grzyb-
kiem lub parasolem wodnym oraz wod-
nym placem zabaw z interaktywnymi
zabawkami. W strefie głośnej będziemy
mogli skorzystać również z wanien
jacuzzi, wypełnionych geotermalną
wodą o temperaturze 32-34 °C. Po-
nadto, w tej strefie umieszczone zostaną
niecki hamowne zjeżdżalni rurowych.
Trzy zewnętrzne zjeżdżalnie (Anaconda,
o długości 120 m, pontonowa, o długości
100 m oraz „Turbo slide”, o długości 75
m) z pewnością spodobać się tym, którzy
pragną „mocniejszych” wrażeń.

Cisza i spokój

Tych, którzy cenią sobie ciszę i relaks,
z pewnością zachwyci „strefa cicha”.
W tej strefie znajdzie się duży (286 m²)
basen rekreacyjno-rehabilitacyjny,
którego część znajdzie się na zewnątrz
(ze swobodnym dostępem do części wew-
nętrznej). Temperatura geotermalnej
wody, która wypełni nieckę, wynosić
będzie 34-36 °C. W wyposażeniu tego
basenu znajdują się: gejzery denne,
leżanki wodno-powietrzne, armatki
wodne, kaskady wodne, stacje masażu
i bocznego oraz siedziska z dyszami
powietrznymi.

W tej strefie umieszczony zostanie
również basen rehabilitacyjny, o po-
wierzchni lustra wody, wynoszącej
prawie 140 m². Woda geotermalna, którą
wypełniona zostanie niecka, będzie miała
jednak wyższą temperaturę – 38-40 °C.
Część basenu również znajdzie się na
zewnątrz. W basenie zostaną zamonto-
wane: gejzery denne, kaskada wodna,

siedziska z dyszami powietrznymi, leżanki wodno-powietrzne. Bardzo ciepła i bogata w składniki mineralne woda, w połączeniu z odpowiednimi urządzeniami z pewnością umożliwi wielu osobom odpoczynek lub właściwą rehabilitację.

Uzupełnieniem strefy cichej będą wanny jacuzzi. Ponadto, w obu strefach znajdują się bary, serwujące gościom przepyszne potrawy oraz napoje.

Nie tylko baseny

Trzecią ważną strefą Termy Bania będzie zespół saunowy z częścią spa. Powierzchnia całej strefy to aż 1002 m²! Oprócz 5 saun różnych typów i zewnętrznej, tradycyjnej sauny (Bani), w tej strefie znajdują się również baseny: chłodzący (temperatura wody: 20 °C), o powierzchni lustra wody 133 m², a także basen z wodą geotermalną (11 m²).

Prawdziwą gratką dla miłośników odnowy biologicznej będzie spa – 8 gabinetów pozwoli gościom na poddanie się wielu różnorodnym zabiegom, które korzystnie wpłyną na zdrowie i samopoczucie. W strefie saun i spa będziemy mogli również zrelaksować się w specjalnym hallu wypoczynkowym – z pewnością niejednemu z nas przypadną do gustu wygodne leżaki i stanowiska do moczenia nóg... Warto również wspomnieć o specjalnie wydzielonej strefie VIP, w której znajdują się specjalistyczne natryski, sauna fińska, wanna jacuzzi (2,21 m²), zasilana wodą geotermalną,

a także sala wypoczynkowa z barkiem i kominkiem!

Początek nowej ery

Budowa kompleksu basenów termalnych Terma Bania została podzielona na dwa etapy. W pierwszym etapie, który zakończy się w 2011 roku, wybudowane zostaną wszystkie baseny wewnętrzne, połączone z zewnętrznymi, zatem już w przyszłym roku będziemy mogli zaznać prawdziwej przyjemności kąpieli w basenie z gorącą wodą. Drugi etap realizacji inwestycji obejmuje budowę zjeżdżalni oraz zewnętrznych basenów sezonowych, terenów plażowych, boisk oraz pozostałych elementów zagospodarowania terenu. Warto wiedzieć, iż kompleks basenów termalnych będzie bezpośrednio połączony z rozbudowanym Pensjonatem Bania.

Terma Bania będzie nie lada gratką dla każdego, kto zawita w Białce Tatrzańskiej. Ogromna powierzchnia oraz różnorodność proponowanych atrakcji sprawia, iż każdy znajdzie tutaj miejsce dla siebie. Nowatorskie rozwiązania architektoniczne wpłyną bardzo pozytywnie na białczański krajobraz, natomiast wyjątkowe właściwości wody sprawia, że o każdej chwili spędzonej w tym miejscu będziemy pamiętać jeszcze przez wiele, wiele lat.

Śledź postęp budowy na:
www.termabania.pl



GÓRSKA AKADEMIA CZEKOLADY

O czekoladzie powiedziano i napisano już naprawdę wiele...



Praliny ChocoBee

Najpierw wielu uznawało ją za szkodliwą substancję, której spożywanie nie tylko powodowało przybieranie na wadze, lecz również źle wpływało na stan uzębienia, poziom cukru w organizmie... Później nastąpił przewrót. Nowoczesne metody badań pozwoliły na stwierdzenie zbawiennego wpływu czekolady na niemal cały organizm ludzki, a także na psychikę.

Zdrowe uzależnienie

Dziś teorii o zbawiennej mocy czekolady nie da się już zakwestionować. Teoria ta ma niesamowicie wielkie poparcie w praktyce – któż bowiem nie zgodzi się z tym, że po zjedzeniu lub wypiciu czekolady tryska humorem i chęcią życia? W świetle najnowszych badań nie musimy już przed nikim ukrywać naszego zamiłowania do czekolady. Powiedzmy szczerze, czekolada czyni nam nieporównywalnie więcej dobrego niż złego, a jej spożywanie wcale nie wpływa negatywnie na naszą figurę pod warunkiem że nie przesadzimy z ilością. Czekolada uzależnia... a czekoladowych maniaków przybywa ale w tym przypadku jest to pozytywne zjawisko.

Zbawienne mleko

Każdy z nas wie, że w Polsce, na Podhalu żyją zwierzęta, które dają najlepsze i najsmaczniejsze po maczynie

mleko na świecie. Kozie i owcze mleko jest pełnowartościową substancją odżywczą dla osób w każdym wieku, może je spożywać każdy – nawet osoby uczulone na... Mleko krowie! Mleko to zapewnia sprawność umysłową i długowieczność, obniża poziom złego cholesterolu, jest pomocne dla osób z alergiami pokarmowymi i stanowi naturalne źródło wielu składników potrzebnych do życia.

Magiczny eliksir życia

Wiadomo, że najlepsza czekolada pochodzi z Belgii. Wiadomo też, że najlepsze mleko pochodzi z Podhala od zwierząt, które prawie przez całe swoje życie pasą się na nie skażonych cywilizacją zielonych górskich łąkach. Jeśli belgijską czekoladę połączymy z kozim i owczym mlekiem, otrzymamy prawdziwy eliksir życia, który nie dość, że zapewni nam zdrowie, to jeszcze wprowadzi nas w stan radości i pozostawi w pamięci fantastyczny smak!

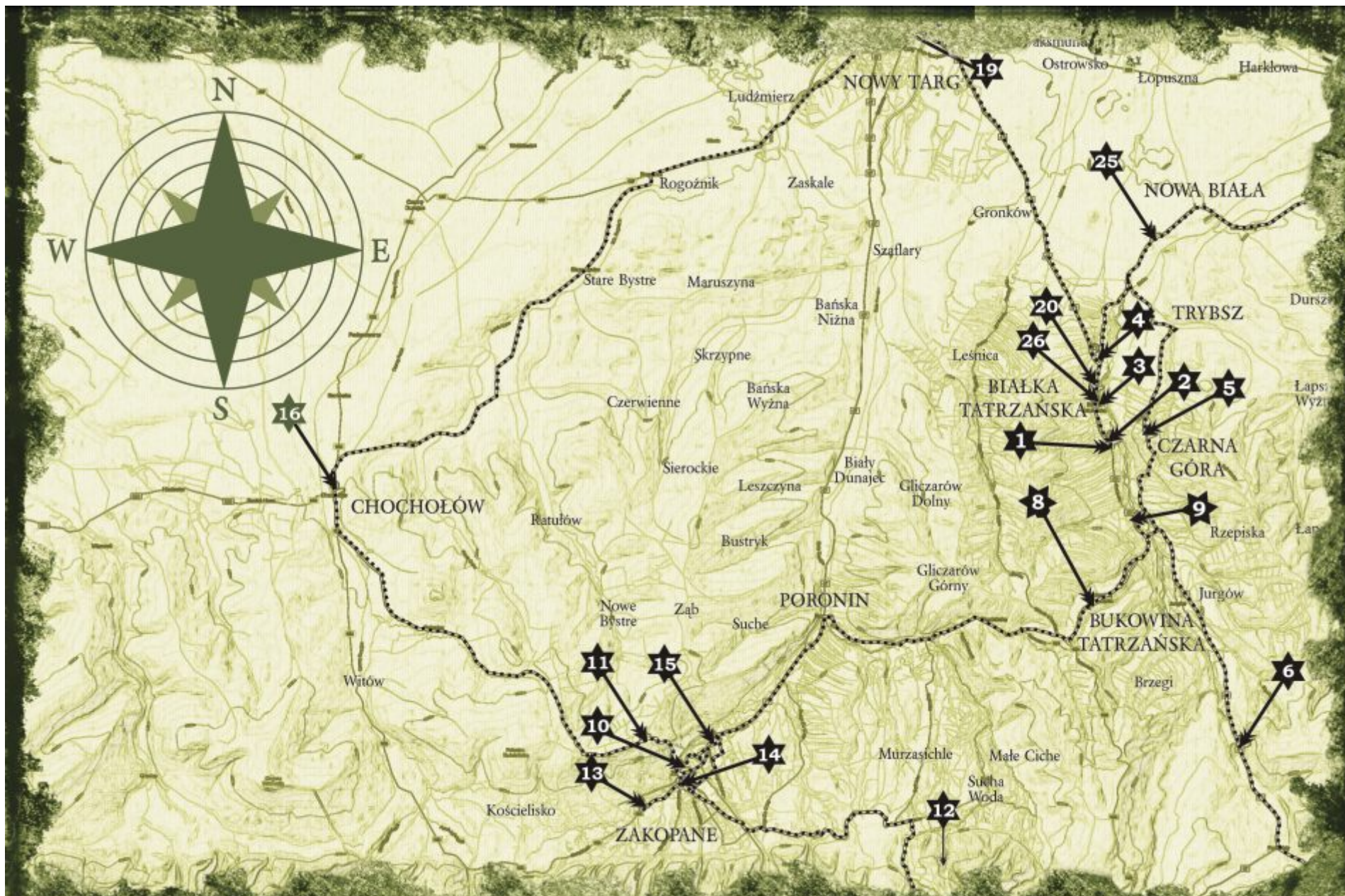
Górska Akademia Czekolady

To właśnie ten magiczny proces połączenia oryginalnej belgijskiej czekolady z tym wyjątkowym mlekiem będzie przedmiotem działalności Akademii, a każdy zadeklarowany lub potencjalny miłośnik czekolady będzie mógł w nim uczestniczyć. Wiemy że nasza czekolada smakuje wyjątkowo

ale brak nam słów do opisania jak smakuje własnoręcznie wytworzona górska czekolada. Magii tego miejsca nie sposób opisać w kilku słowach – trzeba tam po prostu być, własnoręcznie zrobić i skosztować czekolady, pralin czy koziego mleczka. Pyszne czekoladki można po prostu łakomie zjeść lub sprawić komuś wyjątkowy słodki prezent. Wyroby dostępne są już w punktach sprzedaży na terenie Bani, latem zapraszamy do restauracji a wkrótce do pracowni Akademii.

Więcej informacji o tym jak tworzy się magiczny eliksir życia, gotowych wyrobach i możliwościach uczestniczenia w warsztatach produkcji czekolady wkrótce na stronach
www.naturaisztuka.pl
oraz
www.bania.pl

**CZEKOLADA
DO NABYCIA
W PUNKTACH
GASTRONOMICZNYCH
PENSJONATU
*** BANIA *****



Mapa I z zaznaczonymi miejscami, które warto odwiedzić

HORYZONTY ATRAKCJI

Białka Tatrzańska to wieś położona w dolinie rzeki Białki, znanej z pieniającej się białej piany, od której pochodzi nazwa miejscowości. Największym walorem tych stron są miejsca jeszcze nie skażone cywilizacją.

uż cicho wiejący wiatr, świeże powietrze oraz tętniące zielenią łąki zachęcają do odwiedzin. Białka Tatrzańska od lat nazywana jest „letnią bazą wypadową w największe polskie góry”. Tkwi w niej urok podhalańskiej wsi, w której można odpocząć, a położenie sprawia, że można również wiele zobaczyć.

Wyruszamy...

Na początku warto wspomnieć o możliwościach obcowania z przyrodą. Grzyby, borówki, maliny – tego jest tutaj dostatek. Rzeka Białka latem wygrywa szumiące melodie, które umilają słoneczną kąpiel. Dla spacerowiczów i rowerzystów to istny raj. W chłodne wieczory łyk ciepłej herbaty w Herbaciarni „Pod Żółtą Łyżwą” (nr 1, GPS: 49°22'47.48"N, 20° 6'43.23"E) doda energii i nastroi do dalszego poznawania okolic. Na przekąskę najlepiej udać się w kierunku jedynej w Białce Stawu Litworowego (nr 2, GPS: 49°22'45.99"N, 20° 6'42.01"E). Polecam przysmaki kuchni regionalnej!

Białczańska Opatrzność

Stary Drewniany Kościółek (nr 3, GPS: 49°23'19.09"N, 20° 6'18.33"E) pozwoli nam natomiast na oddalenie od przyziemnych spraw. Kościół wznosi się nad białczańską ziemią już od siedemna-

stego wieku. Naprzeciwko kątem oka dostrzeżemy kapliczkę zrobioną z pnia drzewa. Wiąże się z nią ciekawa historia. Upamiętnia ona chwilę grozy, kiedy drzewo zważyło się na podest nowego kościoła. Nic w tym nadzwyczajnego, gdyby nie to, że stało się to w momencie, gdy część parafian wyszła z kościoła, pozostali zaś byli w środku. Cudem nikomu nic się nie stało. Przypomina się historia z czasów II wojny światowej, kiedy Białka, przykryta pierzyną gęstej mgły, jako jedyna wieś nie została zbombardowana przez niemieckie wojska. Aby upamiętnić to zdarzenie, Białczanie wzniesli kapliczkę na Grapie (nr 4, GPS: 49°24'4.42"N, 20° 6'18.64"E). Warto odwiedzić te symboliczne miejsca. Białka to wieś, w której czuć tajemną Opatrzność.

Atrakcyjni sąsiedzi

Białka Tatrzańska sąsiaduje z miejscowościami, w których tkwi ogromny potencjał. Czarna Góra to spiska wieś ze wzniesieniem, zwanym Litwinką (nr 5, GPS: 49°22'51.56"N, 20° 7'30.19"E). To doskonały punkt widokowy. Kolejną sąsiadującą wsią jest Jurgów – miejscowość, której drogi zaprowadzą nas do granicy polsko-słowackiej (nr 6, GPS: 49°18'17.41"N, 20° 9'39.87"E). Ktoś, kto tam dotrze i zobaczy słowackie szczyty Tatr, nie

zawróci (ale wróci ☺), ponieważ będzie chciał poznać te góry z każdej strony. Wycieczka dookoła Tatr dostarczy niezapomnianych wrażeń. W tamtych stronach warto wstąpić do Jaskini Bielskiej (nr 7, GPS: 49°13'31.21"N, 20°18'46.72"E) – najpiękniejszej jaskini w Tatrach.

Bukowina Tatrzańska to starsza siostra Białki. Warto zapoznać się z repertuarem Domu Ludowego (nr 8, GPS: 49°20'22.21"N, 20° 6'9.56"E). Zobaczycie tam przepiękne stroje regionalne, w uroczej, górskiej scenerii. Jeśli mowa o ludowym klimacie naszych okolic, nikt z Was nie może prze-gapić, organizowanych co roku, festynów. Jest to zabawa w klimacie „wieś-party”. Przeglądy okolicznych zespołów pozwolą poczuć atmosferę Ślebody. Na drodze z Bukowiny do Białki warto odwiedzić, jakże ciekawą, knajpę „Bury Miś” (nr 9, GPS: 49°21'34.59"N, 20° 7'15.76"E). Jestem pewna, że będziecie pozytywnie zaskoczeni. Pyszne jedzenie w zaskakującej aranżacji! To wycieczka w inny wymiar (odtąd złom przestanie być dla Was śmieciem). Szczególnie polecam pstrąga smażonego na maśle!

Nieznane Zakopane

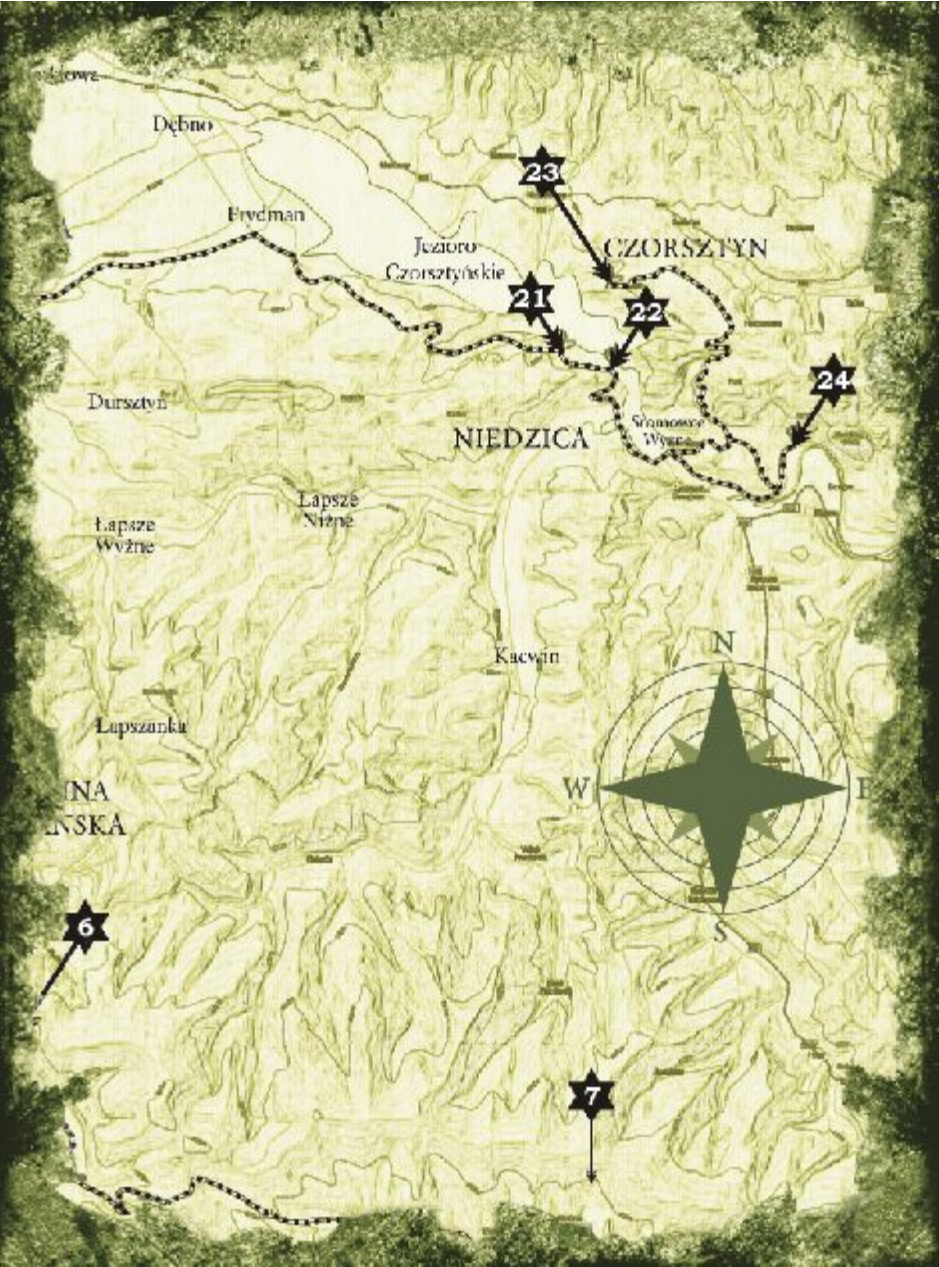
Nie sposób również pominąć, leżącego bardziej na południe,

Zakopanego. Jest to miasto, którego atrakcyjność jest oczywista. Góry, góry, góry. Tłoczne Krupówki (nr 10, GPS: 49°17'47.93"N, 19°56'54.55"E), Gubałówka (nr 11, GPS: 49°18'23.67"N, 19°55'59.63"E), Kasprowy (nr 12, GPS: 49°13'55.11"N, 19°58'55.15"E). Nie będę omawiać oczywistych miejsc. Skupię się na tych, które są w cieniu miejskiego życia. Piękny zakopiański styl budownictwa zachęca do pieszych wycieczek. Warto przespacerować się ulicą Kościeliską (nr 13, GPS: 49°17'22.68"N, 19°55'58.80"E), gdzie można podziwiać ponadstuletnie drewniane zagrody podhalańskie. W Zakopanem znajduje się aż osiem muzeów. Aby dostrzec i docenić piękno stylu zakopiańskiego, należy udać się do Muzeum Tatrzańskiego (nr 14, GPS: 49°17'42.42"N, 19°57'0.31"E). Stolica Podhala może pochwalić się również Teatrem im. Stanisława I. Witkiewicza (Witkacego) (nr 15, GPS: 49°18'20.34"N, 19°57'36.89"E).

Gorąco polecam powrót z Zakopanego drogą, prowadzącą przez Chocholów (nr 16, GPS: 49°22'2.59"N, 19°49'3.88"E). Aby tam dotrzeć, należy kierować się na Kościelisko. Chocholów to zabytkowy zespół architektury ludowej. Naprawdę robi wrażenie!

Perły w Nowym Targu

Poszukiwania atrakcji zaprowadziły



Mapa II z zaznaczonymi miejscami, które warto odwiedzić

nas do Nowego Targu. Miasto, na pozór szare, bez „żyjącej” turystyki, ukrywa swoje perełki. Kawiarnia „Deja vu” (nr 17, GPS: 49°28'54.45"N, 20°1'47.83"E): smaczne desery, pyszna kawa, przemiła obsługa – to trzy główne składniki atmosfery nowotarskiej knajpki. Dla chcących zjeść więcej, polecam włoską restaurację „Villa Toscana” (nr 18, GPS: 49°28'56.92"N, 20°1'49.92"E). Pyszności!

Ktoś, kto pierwszy raz odwiedza Nowy Targ, musi skosztować, znanych w całej Polsce, najlepszych lodów na Podhalu. Aby znaleźć tę fabrykę lodowych pyszności, należy pamiętać hasło: „Lody u Żarneckiego” (nr 19, GPS: 49°28'54.39"N, 20°1'47.94"E). Uważam, że nasze, białczańskie „Lody u Burkata” (nr 20, GPS: 49°23'33.09"N, 20°6'17.49"E) dorównują nowotarskim. Warto sprawdzić na własnych kubkach smakowych.

Rycerze i zbójnicy

Czorsztyn i Niedzica to miejscowości nad zalewem czorsztyńskim (nr 21, GPS: 49°25'48.17"N, 20°18'39.68"E), oddalone od Białki zaledwie o 30 kilometrów. Dwa zabytkowe zamki (nr 22 – Niedzica, GPS: 49°25'21.87"N, 20°19'11.67"E, oraz nr 23 – Czorsztyn, GPS: 49°26'5.88"N, 20°18'47.68"E) odkrywają przed nami zawiłą historię pienińskich ziem. W piękną pogodę można zwiedzić te miejsca od strony wody. Wystarczy tylko wypożyczyć rowerki wodne lub kajaki. Spływ Dunajcem tratwą, kajakiem lub pontonem (nr 24, GPS: 49°24'22.87"N, 20°22'7.12"E) to kolejna atrakcja tamtych terenów.

Gdy wracacie z urokliwych zakątków

wschodnich kresów Podhala, musicie odwiedzić równie urokliwe, choć nie tak znane, miejsce – Skałki (nr 25, GPS: 49°25'44.07"N, 20°7'43.00"E). Pod tą nazwą kryje się przełom rzeki Białki. To miejsce, w którym zamieszkiwał Janosik, zbójnik – znany z tego, że odbierał bogatym, a dawał biednym. Ciekawostką jest, że w tych okolicach znaleziono najstarszy na świecie bumerang.

Ciepło z serca Ziemi

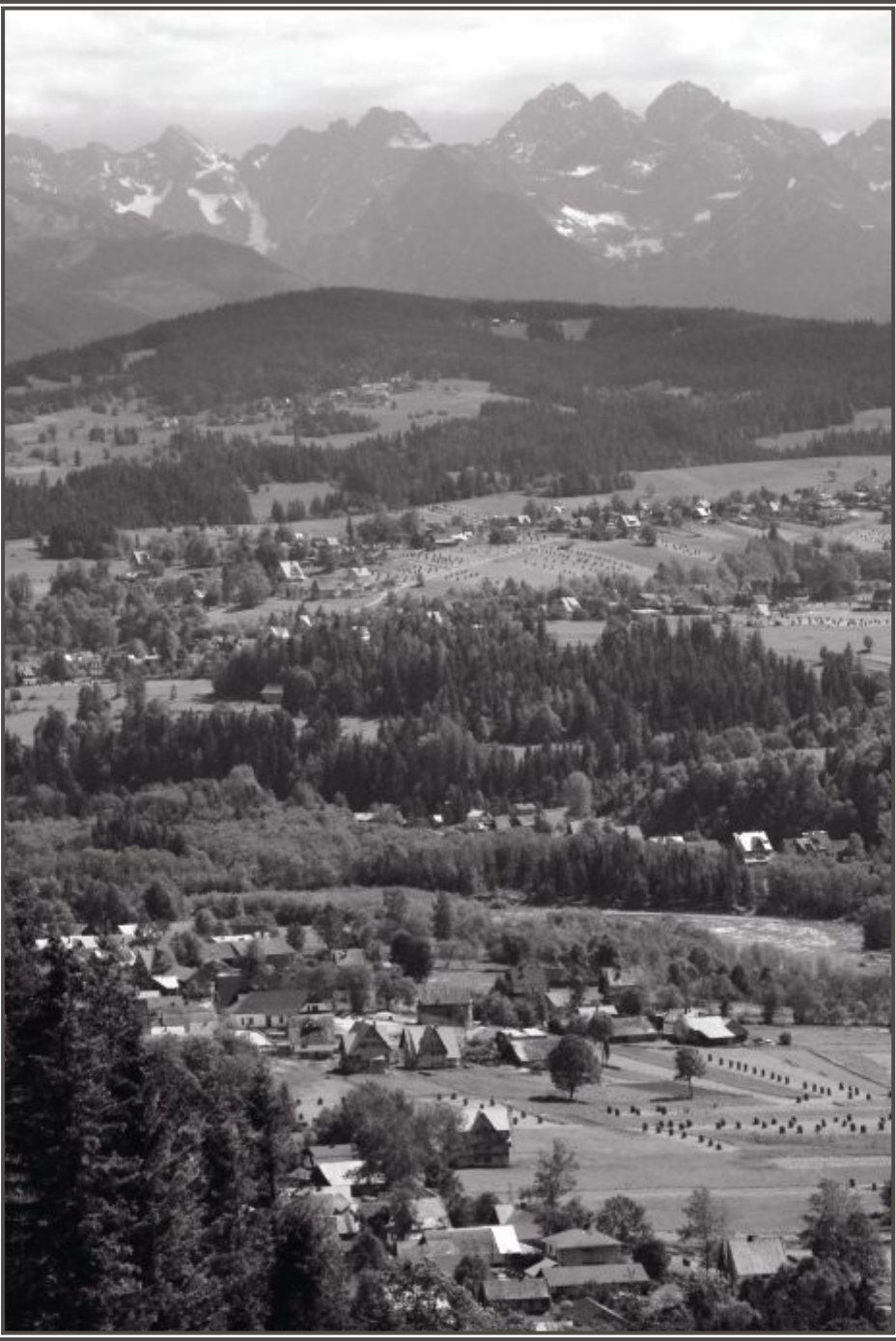
Nasze poszukiwania atrakcji kończymy w Białce Tatrzańskiej, w której odkopano (a raczej: wywiercono) kolejne walory turystyczne. Już w 2011 roku Białka będzie mogła pochwalić się basenami z wodą termalną, które jeszcze bardziej zwiększą atrakcyjność tych okolic w sezonie letnim (nr 26, GPS: 49°23'17.21"N, 20°5'56.00"E).

Wracając do codzienności... Warto zabrać ze sobą pamiątkę z urlopu. Polecam regionalne sklepy: „Gorsecik” i „Hafcik”. Znajdziecie tam prezenty z prawdziwą góralską duszą, między innymi: chusty góralskie, kożuchy, korale, bransoletki, kolczyki, góralskie spinki. Ciekawą propozycją jest wyhaftowanie góralskich wzorów na zwykłych ubraniach (na przykład: na dzinsach).

Nieogarnione bogactwo

Przedstawione wyżej miejsca to tylko niewielki procent atrakcji podhalańskich okolic. Aby odnaleźć swój góralski azyl, musicie koniecznie spakować plecak i wyruszyć do Białki Tatrzańskiej, do której serdecznie zapraszam.

- Marta



Skąd się wzięli górale podhalańscy?

Na Podhalu osiedlano się już od początków XII w. Pierwsi podhalańscy osadnicy należeli do społeczności wołoskich, ruskich, słowackich, węgierskich i polskich. Bardzo znaczące były przede wszystkim wołoskie grupy wędrowne, przybyłe tu po huku Karpat ze wschodu.

Osiedlanie się w podhalańskich dolinach spowodowało, że ukształtowała się tutaj odrębna, pasterska kultura ludowa górali podhalańskich. Prawie całe Podhale było natomiast własnością króla (starostwo nowotarskie i czorsztyńskie).

W XVI w. starostowie zakładali na Podhalu folwarki. Było to przyczyną ostrych wystąpień górali podhalańskich, szczególnie w latach 1630-1631 (powstanie przeciwko staroście M. Komorowskiemu, którym dowodził S. Łętowski, zwany Marszałkiem); w 1651 roku (powstanie pod wodzą A. Kostki Napierskiego) oraz w 1670 roku.

Jak głosi legenda, to właśnie na Podhalu w XVIII w. działał słowacki zbójnik – Janosik. Legendy nie potwierdzają jednak żadne znane źródła historyczne.

W poł. XIX w. środowisko naukowe i artystyczne szczególnie zainteresowało się kulturą podhalańską. To zaś wpłynęło na rozwój turystyki na Podhalu.

Na Podhalu do dziś zachowała się bogata, oryginalna kultura ludowa, reprezentowana przede wszystkim przez

Gwarę, stroje, literaturę, muzykę, malarstwo na szkłe, budownictwo drewniane, bogate zdobnictwo sprzętów i wyposażenia gospodarskiego, a także obyczaje, związane przede wszystkim z pasterstwem. Kultura podhalańska fascynowała wielu artystów, zarówno dla pisarzy (np. K. Przerwy-Tetmajera, J. Kasprowicza, S. Wyspiańskiego), jak i kompozytorów, rzeźbiarzy i malarzy.



KWINTESENCJA PODHALA

Festyn Białczański

Każdego roku w sierpniu w Białce Tatrzańskiej odbywa się tradycyjny festyn „góralско-ceperski”. To niezapomniane przeżycie nie tylko dla tych, którzy są w Białce Tatrzańskiej pierwszy raz, lecz również dla tych, którzy odwiedzają to miejsce regularnie!

Przyjemne z pożytecznym

Baca, Harnaś, ceper – to postaci jednoznacznie kojarzące się z kulturą góralską. Dla wielu turystów przybyłych z odległych rejonów kraju, a także zza granicy są to jednak postaci znane tylko powierzchownie, z opowieści, szczątkowych informacji... Możliwość wcielenia się w rolę Harnasia, cepra czy ceperki jest dla wielu nie lada atrakcją – zarówno „fizyczną”, jak i intelektualną. Czy potrafimy bowiem wyobrazić sobie lepszą metodę nauki niż praktyka?

Jak zostać prawdziwym Góralem?

Tej swoistej praktyki wszelkim chętnym, odwiedzającym Białkę Tatrzańską w sierpniu, dostarcza tradycyjny festyn „góralско-ceperski”. Pierwszego dnia imprezy wszyscy nie-górale mogą walczyć tutaj o zaszczytne tytuły w Wyborach Cepra i Ceperki Roku. Drugiego dnia wybierany jest natomiast góralski

„Mister”, czyli Harnaś Roku.

Ceper Roku musi wykazać się perfekcyjnym cięciem i rąbaniem drewna, Ceperka Roku powinna natomiast świetnie sznurować góralski gorset. Ceper Roku i Ceperka Roku muszą ponadto zdać egzamin z gwary góralskiej – czy można wyobrazić sobie cepra lub ceperkę, którzy nie znają góralskiej gwary?

Ten, kto chce zostać Harnasiem Roku, ma przed sobą nie lada wyzwanie – musi wykonać szereg bardzo trudnych zadań. Tak bowiem nakazuje tradycja, której początki sięgają czasów Janosika. Wśród tych zadań są między innymi próba siły, próba sprytu oraz próba ciupagi. Oczywiście, dziś wszystko odbywa się w przyjacielskiej atmosferze i bez rozlewu krwi.

Ceper Roku, Ceperka Roku oraz Harnaś Roku noszą te zaszczytne tytuły aż do kolejnych wyborów.

Znani i lubiani

Festyn Białczański to jednak nie tylko wybory prawdziwych Górali i Góralek. Podczas imprezy odbywa się również

konkurs śpiewu pytackiego („pytace” to góralscy drużbowie na koniach, zapraszający śpiewem mieszkańców wsi na wesele) oraz konkurs wiedzy o Tatrach i Podhalu, a wszyscy chętni mogą spróbować się w jeździe konnej.

Oprócz regionalnych atrakcji, białczański Festyn co roku uświetniają występy znakomitych artystów. Dotychczas wystąpili między innymi: Perfect, Mandaryna, Boney M, Brathanki, Oddział Zamknięty oraz wielu innych.

Niezapomniana zabawa dla każdego

Festyn Białczański z powodzeniem organizowany jest na terenie Ośrodka Narciarskiego Kotelnica Białczańska (w Białce Tatrzańskiej) – tuż obok dolnej stacji kolei linowej. Kiedyś, co prawda, impreza odbywała się nad rzeką Białką, jednak ze względu na bardzo duże zainteresowanie imprezą i – wynikającą z tego – niewystarczającą ilość miejsca, Festyn przeniesiono na teren wspomnianego ośrodka narciars-

kiego. Atrakcyjny program imprezy – możliwość doświadczenia góralskiej kultury na własnej skórze, występy profesjonalnych artystów oraz doskonale, regionalne jedzenie zawsze gwarantują dobrą, niezapomnianą zabawę w samym środku wakacji... Każdemu!



OSCYPEK PODHALAŃSKI

Najbardziej znane produkty kulinarne Podtatrza to oscypki i jagnięcina. Dziś można je kupić bez trudu w całej Polsce.

Są dostępne w różnych smakach, formie i cenie. Oscypek to aromatyczny, niewielkich rozmiarów serek, którego produkcja wymaga wielu skomplikowanych zabiegów. Do perfekcji w jego wyrabianiu doszli tylko górale. W ich rodzinach receptura oraz sposób produkcji są przekazywane z pokolenia na pokolenie, dlatego tradycyjny oscypek można zjeść tylko na Podhalu.

Tradycyjna receptura

Wedle zwyczaju, górski serek wyrabiany jest z owczego mleka. Od końca kwietnia do września trwa redyk, czyli okres, w którym bacowie gospodarują w szalasach pasterskich na zboczach Tatr i pasają owce. Pierwsze dojenie owiec odbywa się zawsze o brzasku, następnie po południu. Ciepłe owcze mleko podgrzewa się, a następnie zaprawia odrobiną podpuszczki, która zawiera enzym, odpowiedzialny za ścinanie się mleka. Po godzinie ścięte mleko zalewa się odrobiną wrzątku, przez co wytrąca się żętyca (w gwarze: „zyntyca”) i masa serowa. Następnie bacowie, wkładając mleko do płóciennych worków, oddzielają płynną część substancji. Kolejnym etapem produkcji tradycyjnych serków jest „pucenie”, czyli uciskanie twarogu w rękach.

Czynność kończy się zamknięciem masy serowej w ozdobnych formach, tzw. „łupkach”, dzięki którym oscypki mają charakterystyczny, ozdobny wzór. Po kilkukrotnym zanurzeniu serków w gorącej wodzie, wkłada się je do zimnej, osolonej wody – „rosołu”, gdzie muszą leżakować co najmniej 24 godziny. Ostatnim etapem wyrobu serków podhalańskich jest wędzenie. To bardzo ważny etap, gdyż od sposobu wędzenia i rodzaju drewna zależy kolor i smak oscypka.

Najwyższa jakość

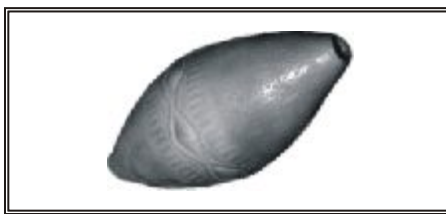
Restauracja w pensjonacie Bania, serwuje oscypka w bardzo różnej formie: „surowego”, z grilla z żurawina, panierowanego, przekładanego mięsem. Dbamy o najwyższą jakość oferowanych produktów regionalnych. Szef kuchni pensjonatu Bania – Marcin Kosiński – zdecydował się na wprowadzenie pewnych standardów, dzięki którym każdy klient będzie miał pewność, że otrzyma bardzo dobry podhalański produkt, wyrabiany wedle tradycyjnych góralskich receptur.

Pierwszym krokiem, mającym na celu zapewnienie odpowiednich standardów jakościowych, była staranna selekcja baczówek, czyli naszych dostawców. Wybrane zostały tylko te, które spełniają wymagania unijne, dotyczące higieny produkcji. Kolejnym działaniem było sprawdzenie, czy podhalańskie oscypki trafiające na stół klienta pensjonatu Bania, są wyrabiane zgodnie z tradycją góralską. W tym celu szef kuchni odwiedził wybrane baczówki. Zatrzymał się między innymi w Zębie, Ratułowie, Chochołowie oraz w innych miejscowościach. Sprawdzał również białczańskie baczówki. W każdej baczówce było schlu-

dnie, czysto, tradycyjnie, ale i nowocześnie. Bacowie okazali się niezwykle gościnni, z chęcią opowiadali o kuchni góralskiej, o przepisach na regionalne dania, przekazywanych z pokolenia na pokolenie oraz o tym, jak powstaje oscypek. Marcin Kosiński miał przyjemność skosztować oscypka, bundzu i innych wyrobów regionalnych Podhala tuż po ich produkcji, dlatego wie, jak powinien wyglądać i smakować tradycyjny góralski serek oraz produkty, powstające przy okazji jego wytwarzania. Pewne jest jedno: prawdziwy góralski oscypek nigdy nie smakuje tak samo... i w tym tkwi tajemnica jego produkcji. Dlatego też każda nową partią sera nasze kubki smakowe będą zachwycać się od nowa.

Wizytówka Podhala

Na zakończenie warto wspomnieć, że oscypek to produkt regionalny, rekomendowany przez organizację Slow Food Polska, która działa na rzecz tradycyjnych polskich produktów spożywczych i ich wytwórców. Pierwszy projekt realizowany przez polski oddział Slow Food – „Oscypek” – miał na celu wprowadzenie regulacji prawnych, umożliwiających legalną sprzedaż tego tradycyjnego, polskiego sera, produkowanego na Podhalu, a także jego promocję w Polsce i na świecie.



Jagnięcina z tutejszej baczówki

Produkty:

Udziec jagnięcy – 1 kg
Ziele angielskie – 10 g
Liść laurowy – 10 g
Świeży czosnek – 1 główka
Wino czerwone wytrawne – 0,3 l
Owoce jałowca – 10 g
Majeranek – 10 g
Ocet winny – 0,15 l
Marchew – 0,3 kg
Pietruszka (korzeń) – 0,3 kg
Seler – 0,3 kg
Por – 1 szt.
Cebula – 0,3 kg
Liść mięty – 10 szt.
Rozmaryn – 0,3 kg

Przepis na porcję dla 4 osób:

I etap – marynowanie mięsa (48h)

Do 1 l wody wrzucić pokrojone w plasterki: marchew, pietruszkę, seler, czosnek, por oraz cebulę. Dosypać rozmaryn i jałowiec, zagotować. Następnie ostudzić, dolać wino i ocet. Gotową marynatą zalać udziec i odstawić na 48h.

II etap

Po wyjęciu z zalewy obsmażyć na oleju mięso ze wszystkich stron, aż porządnie zbrązowieje, następnie wstawić do piekarnika (170 °C). Piec od 2 do 3 godzin, od czasu do czasu polewać zalewą. Pokroić mięso na porcje.

III etap – przygotowanie sosu

Płyn z brytfanny zmiksować, doprawić solą, pieprzem i rozmarynem. Dolać czerwonego wina do smaku i zagotować. Jagnięcinę rozmarynem pachnącą najlepiej podać z kluskami śląskimi lub kopytkami i ćwikłą.

Autorem przepisu jest szef kuchni w restauracji Pensjonatu Bania