

Tradycja i Kultura – inwentaryzacja dziedzictwa kultury wołoskiej. Małopolska



Opracowała

Katarzyna Ceklarz

RAPORT z inwentaryzacji dziedzictwa kulturowego „Tradycja i Kultura”

- 1. Metodyka przyjęta podczas inwentaryzacji zasobów dziedzictwa kulturowego.**
- 2. Podsumowanie przeprowadzonej inwentaryzacji zasobów kulturowych (kultura i tradycja) związanych z dziedzictwem wołoskim na terenie Województwa Małopolskiego.**
- 3. Inwentaryzacja najbardziej charakterystycznych elementów dziedzictwa kulturowego związanego z kulturą wołoską.**

A_święta i obrzędy

B_strój pasterski

C_funkcjonowanie motywów pasterskich we współczesnym designie

D_muzyka i instrumenty pasterskie_folklor_twórcy

E_produkty i potrawy pasterskie

F_sztuka i rękodzieło

G_miejsca prezentacji tradycji pasterskiej

H_najważniejsze cykliczne wydarzenia kulturalno - turystyczne

I_organizacja pracy na sałaszu _sprzęty pasterskie

J_toponomastyka

1. Metodyka przyjęta podczas inwentaryzacji zasobów dziedzictwa kulturowego

Wykonując inwentaryzację zasobów dziedzictwa kulturowego „Tradycja i kultura” oparto się na dostępnej literaturze fachowej, własnych długoletnich badaniach terenowych prowadzonych w Małopolsce, wynikach badań prowadzonych przez etnografów i historyków (od XIX wieku do współczesności) zdeponowanych w archiwach i instytucjach państwowych (m.in. Muzeum Tatrzańskie w Zakopanem, Muzeum Etnograficzne im. S. Udzieli w Krakowie, Muzeum in. Wł. Orkana w Rabce, Orawski Park Etnograficzny w Zubrzycy Górnej), a także na wiedzy i doświadczeniu etnograficznym nabytym w toku długoletniej działalności badawczej i edukacyjnej. Opracowana inwentaryzacja jest proselektywna i waloryzująca, nie zaś całkowita. Nie ma ona charakteru naukowego lecz stanowi waloryzujący wybór, uzasadniony wyżej wymienionym dostępnym stanem badań i na nim oparty. Opracowując inwentaryzację oparto się na własnej kompetencji, doświadczeniu i krytycyzmie. Wybrane rekordy należą do najbardziej wyrazistych i reprezentatywnych, dobrze udokumentowanych oraz szczególnie przydatnych do egzemplifikacji przedmiotu turystyki kulturowej. Inwentaryzacja objęła powiaty: tatrzański, nowotarski, limanowski, myślenicki, gorlicki, nowosądecki i miasto Nowy Sącz, ze szczególnym uwzględnieniem powiatu: nowosądeckiego, tatrzańskiego, nowotarskiego suskiego i gorlickiego, co znajduje uzasadnienie w najsilniejszym oddziaływaniu wołoskim na tym terenie. Łącznie przygotowano **119 kart** inwentaryzacyjnych wraz z materiałem ilustracyjnym oraz podsumowanie w dwóch wersjach językowych (PL i SK).

2A. Podsumowanie przeprowadzonej inwentaryzacji zasobów kulturowych (kultura i tradycja) związanych z dziedzictwem wołoskim na terenie Województwa Małopolskiego

Pochodzenie Wołochów

Historia Wołochów na ziemiach polskich sięga XV wieku, czasów kiedy mieszkańcami górskich dolin byli głównie osadnicy pochodzących z przeludnionych nizinnych wsi. Do nich dołączyli nomadyczni pasterze-przybysze (Wołosi) o odmiennej kulturze i sposobie życia. Hipotez na temat ich pochodzenia w Polskich Karpatach jest wiele – najpopularniejsze wskazują, iż był to lud o korzeniach dakorumuńskich lub południowobałkańskich, prowadzący koczowniczy i pasterski tryb życia oraz gospodarowania. Mieli oni migrować wzdłuż łuku Karpat. Wśród czynników powodujących ich wędrówki wymienia się między innymi przeludnienie rodzimych terenów oraz związany z tym brak areałów wypasowych dla bydła i owiec. Wymienione zjawiska utrudniały tradycyjny sposób gospodarowania Wołochów, zwany transhumancją, polegający na cyklicznych wędrówkach wraz ze stadami pomiędzy pastwiskami eksploatowanymi latem, a zimowymi terenami wypasowymi usytuowanymi na nizinach.

Trasy wędrówek

Osadnictwo wołoskie na terenie Małopolski rozpoczęło się w XV wieku, i trwało aż do początku wieku XVII. Wędrówka Wołochów przebiegała od Bieszczad przez Beskid Niski, Beskid Sądecki, Gorce i Podtatrze, przez Beskid Żywiecki, Śląski i dalej na zachód, w kierunku Moraw. Pasterze zajmowali naturalne hale wypasowe w Karpatach oraz tworzyli nowe pastwiska, wypalając połacie lasów. Począwszy od XVIII wieku, władze administracyjne zaczęły zmuszać przybyszów różnymi rozporządzeniami i wysokimi karami do zakładania stałych osad (czego przykładem jest Ochotnica w Gorcach) lub osiedlania się na peryferiach już istniejących wsi. Wołosi zorganizowani byli w tzw. *rody*, na czele których stał *kniaź* albo *wajda* (dziś Wajda to częste nazwisko góralskie). Osiedlając się odeszli od koczowniczego trybu życia, ale nadal zajmowali się wypasem owiec, najczęściej sezonowym (od maja do września). Ich kultura (widoczna w języku, muzyce, stroju) wywarła ogromny wpływ na kształtowanie się kultury góralskiej na terenie dzisiejszej Małopolski, Podkarpacia i południowych krańców Śląska.

Najważniejsze miejsca prezentujące dziedzictwo kultury wołoskiej w Małopolsce

Na terenie Małopolski można wskazać wiele miejsc prezentujących dziedzictwo kultury wołoskiej. Ich koncentracja nastąpiła w południowej części województwa, szczególnie w powiatach: tatrzańskim, nowotarskim i suskim, co jest wynikiem historii osadniczej tych ziem oraz wielowiekowych tradycji. Najważniejszymi miejscami prezentującymi dziedzictwo kultury wołoskiej w Małopolsce są miejsca

żywej tradycji pasterskiej czyli szałasów pasterskich (bacówki). W Małopolsce można spotkać je na halach w Pieninach, Gorcach, Tatrach, w dolinie Dunajca, na Orawie oraz u podnóża Babiej Góry. W sezonie wypasowym odbywa się w nich wypas owiec prowadzony w tradycyjny sposób. Tradycja ta sięga średniowiecza co powoduje, że pasterstwo stanowi cenne zjawisko kulturowe. Ślady wołoskich wpływów zauważyć można także w krajobrazie Karpat. Czytelny do dnia dzisiejszego układ przestrzenny wsi, hal wypasowych i dróg przecinających zbocza, odpowiada wielowiekowym tradycjom przepędzania stad, zgodnym z archaicznym typem gospodarki wołoskiej.

Miejscami prezentującymi dziedzictwo kultury wołoskiej w Małopolsce są, oprócz wspomnianych szałasów, ekspozycje muzealne. Dzięki wytrwałej pracy pasjonatów, kolekcjonerów i muzealników można dziś zobaczyć eksponaty związane z pasterstwem pochodzące z XVIII i XIX wieku. Największą kolekcję tego typu artefaktów posiada Muzeum Tatrzańskie im. Tytusa Chałubińskiego w Zakopanym. Ciekawe zbiory znajdują się również w Muzeum Pienińskim w Szlachtowej oraz Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce. Rekonstrukcję szałasów pasterskich z kompletnym wyposażeniem zobaczyć można w Orawskim Parku Etnograficznym w Zubrzycy Górnej, ponadto tematyczne ekspozycji dotyczące pasterstwa znajdują się w Piwnicznej Zdroju oraz w Ludźmierzu.

Niematerialne dziedzictwo kultury wołoskiej prezentowane jest podczas licznych imprez folklorystycznych, m.in.: „Babiogórska Jesień” organizowana w Zawoi, „Świętojańskie Zwyki” w Orawce, „Święto bacowskie” w Ludźmierzu, Redyk w Ochotnicy Górnej oraz Jaworkach. Redyk czyli uroczyste wyjście owiec na hale jest to najważniejszy moment podczas sezonu wypasowego. Współcześnie, jak za dawnych lat podczas redyku ożywają obrzędy pasterskie mające swoje korzenie w pradawnej, nierzadko przedchrześcijańskiej tradycji.

Znamienne ślady kultury wołoskiej z oceną stopnia ich przekształcenia pod wpływem asymilacji z kulturą terenów zasiedlonych

Dziedzictwo kultury wołoskiej przejawia się w sposób materialny i duchowy (niematerialnych). Do pierwszej kategorii zaliczyć można szałasów (bacówki), na których prowadzony jest wypas owiec oraz przetwarzanie mleka owczego (wyrób serów). Spadkobiercami wołoskich tradycji, będący współcześnie ambasadorami dziedzictwa pasterskiego, są bacowie – organizatorzy i kierownicy wypasu na szałasie. Wielu z nich kontynuuje rodzinną tradycję, dziedzicząc zawód pasterza w wyniku wielopokoleniowej sztafety. Materialną spuścizną wołoską są także przedmioty niezbędne przy produkcji serów (*puciery, gielety, ferule* itd.), elementy pasterskiego stroju (torba pasterka, kapelusz, spinki, kierpce itp.), oraz wyroby serowarskie z których Małopolska słynie w całej Europie (m.in. *oscypki, bundz, bryndza*). Dziedzictwem niematerialnym jest m.in. specyficzne nazewnictwo dotyczące przedmiotów pasterskich, etapów wyrobu serów, punktów w terenie (nazwy hal, szczytów, przełęczy), folklor muzyczny i słowny oraz umiejętność wytwarzania instrumentów muzycznych (trombit, fujar, zióbcoków, dud) i zdobienia przedmiotów codziennego użytku. Do znamienych śladów kultury wołoskiej należą m.in. toponimy, wśród których do najczęstszych należą nazwy gór np. Magura, Kiczora, Groń, Wołoszyn, Koszysta i przełęczy np. Przysłop. O wołoskich wpływach na terenie Małopolski świadczyć mogą także nazwiska, takie jak Bryndza, Caban, Fudala, Gajda czy Wołoch. Ślady te na przestrzeni wieków ulegały przekształceniu pod wpływem asymilacji z kulturą terenów zasiedlonych przez ludność niziną, oddziaływującą na kształtowanie się języka i folkloru. Systematycznie znikają również ślady materialne. Nieużywane polany i pastwiska pochłania sukcesja lasu, a dawne szałasów niszczyją pod wpływem warunków atmosferycznych. Z krajobrazu Karpat powoli odchodzą ślady jego dawnych gospodarzy.

Przekazanie, oddziaływanie i dalsze przemiany kultury Wołochów

Przekazywanie kultury wołoskiej spoczęło współcześnie na barkach pasterzy, głównie baców, którzy coraz częściej angażują się w działalność na rzecz upowszechniania wiedzy i edukowania kolejnych pokoleń. Nie bez znaczenia jest także działalność naukowców, etnologów, historyków, a także przyrodników, którzy dostrzegli ogromną wartość tradycji pasterskich. Dzięki badaniom trwającym od połowy XIX wieku do dnia dzisiejszego możemy lepiej poznać dziedzictwo wołoskie, zrozumieć je oraz skutecznie edukować kolejne pokolenia (czego przykładem jest Szlak Kultury Wołoskiej). Oddziaływanie kultury wołoskiej przejawia się w wzrastającym zainteresowaniu tradycją i przeszłością Małopolski, zauważalną zarówno u stałych mieszkańców regionu jak i odwiedzających go turystów. Przemiany, które obserwujemy współcześnie dotyczą głównie estetyzacji otoczenia szałasów (dbałości o wizerunek bacówki), profesjonalizacji zawodu bacy (kursy i szkolenia), feminizacji zawodu (pojawienie się pierwszych kobiet-baców) oraz technicyzacji nieodzownej w dzisiejszym świecie.

Katarzyna Ceklarska

2B. Zhrnutie inventarizácie kultúrnych hodnôt (kultúra a tradícia) spojených s valaským dedičstvom na území Malopoľského vojvodstva

Povôd Valachov

Dejiny Valachov na poľskom území siahajú do 15. storočia, keď žili v horských dolinách predovšetkým osadníci pochádzajúci z preľudnených dedín v nížinách. Pridali sa k nim kočovní pastieri cudzieho pôvodu (Valasi) s odlišnou kultúrou a spôsobom života. Existuje množstvo hypotéz o tom, odkiaľ sa vzali v poľských Karpatoch. Najrozšírenejšie uvádzajú, že sa jednalo o etnikum s dakorumunskými alebo južnobalkánskymi koreňmi, ktoré viedlo kočovný a pastiersky štýl života a hospodárenia. Pravdepodobne migrovali pozdĺž Karpatského oblúka. Medzi faktory, ktoré spôsobili ich sťahovanie patrilo okrem iného preľudnenie oblastí, z ktorých pochádzali a s tým spojený nedostatok pasienkov pre dobytok a ovce. Uvedené javy sťažovali tradičné valaské hospodárstvo, nazývané transhumácia, ktoré spočívalo v cyklických presunoch spolu so stádami medzi pasienkami využívanými v lete a oblasťami v nížinách, ktoré boli určené na zimné pasenie.

Trasy ciest

Valaská kolonizácia sa na území Malopoľska začala v 15. storočí a prebiehala až do začiatku 17. storočia. Valasi putovali od pásma Bieszczady (na slovenskej strane Bukovské vrchy) cez Nízke Beskydy, Sądecké Beskydy, Gorce, oblasť pod Tatrami, Żywieckie a Sliezske Beskydy ďalej na západ smerom na Moravu. Pastieri využívali prírodné pasienky na karpatských holiach a vytvárali nové prostredníctvom vypaľovania zalesnených oblastí. Od začiatku 18. storočia boli prostredníctvom rôznych zákonov a trestov administratívne nútení zakladať stále osady (napr. Ochotnica v Gorcoch) alebo osídľovať okraje už existujúcich dedín. Valaské etnikum sa členilo na tzv. *rody*, pod vedením *vojvodu* alebo *vajdu* (dnes je Wajda rozšíreným goralským priezviskom). Postupným osídľovaním sa vzdali kočovného spôsobu života, ale naďalej sa zaoberali pasením oviec, najčastejšie sezónnym (od mája do septembra). Ich kultúra, odrážajúca sa v jazyku, hudbe a odevy, mala obrovský vplyv na vývin goralskej kultúry na území dnešného Malopoľska, Podkarpattia a južných oblastí Poľska.

Najdôležitejšie miesta prezentujúce dedičstvo valaskej kultúry v Malopoľsku

Na území Malopoľska nájdeme veľa miest, ktoré prezentujú dedičstvo valaskej kultúry. Sústredia sa v južnej časti vojvodstva, najmä v Tatranskom, Nowotarskom a Suskom okrese, čo vyplýva z dejín osídľovania tohto územia a dávnych tradícií. Najdôležitejšími miestami prezentujúcimi dedičstvo valaskej kultúry sú miesta živej pastierskej tradície, čiže pastierske sezónne obydlia (koliby). V Malopoľsku sa nachádzajú v Pieninách, Gorcoch, Tatrách, v doline rieky Dunajec, na Orave a na úpätí

Babej hory. Počas sezóny prebieha pasenie oviec v týchto oblastiach tradičným spôsobom. Táto tradícia siaha už do stredoveku, čo znamená, že sa pastierstvo radí medzi vzácne kultúrne javy. Stopy valaských vplyvov sú pozorovateľné aj v karpatskej krajine. Dodnes viditeľné priestorové usporiadanie dedín, pasienkov a ciest pretínajúcich svahy zodpovedá dávnej tradícii vyhánania stád v súlade s archaickým typom valaského hospodárstva.

Dedičstvo valaskej kultúry v Malopoľsku prezentujú nielen spomínané koliby, ale aj múzejne expozície. Vďaka neustálej práci nadšencov, zberateľov a múzejných pracovníkov môžeme dnes obdivovať exponáty spojené s pastierstvom, ktoré pochádzajú z 18. a 19. storočia. Najväčšiu zbierku artefaktov tohto typu ponúka Tatranské múzeum Tytusa Chałubińskiego v Zakopanom. Zaujímavé zbierky sa nachádzajú aj v Pieninskom múzeu v Szlachtowej a v Múzeu Władysława Orkana v Rabke. Rekonštrukciu pastierskych kolíb s komplexným vybavením môžete nájsť v Oravskom etnografickom parku v Zubrzyci Górnej. Tematické expozície venované pastierstvu sa nachádzajú aj v Piwnicznej Zdroji a v Ludźmierzi.

Nehmotné dedičstvo valaskej kultúry približuje množstvo folklórnych podujatí, ako napr. „Babiogórska Jesień (*Babíhorská jeseň*)” organizovaná v Zawoji, „Świętojańskie Zwycięstwa” (*Svätojánske zvyky*) v Orawke, „Święto bacowskie” (*Bačovské slávnosti*) v Ludźmierzi, Redik v Ochotnici Górnej a Jaworkách.

Špecifické stopy valaskej kultúry, vrátane posúdenia miery ich transformácie pod vplyvom asimilácie s kultúrou osídlených oblastí

Dedičstvo valaskej kultúry sa prejavuje hmotným a duchovým (nehmotným) spôsobom. Do prvej kategórie patria salaše (koliby), kde prebieha pasenie oviec a spracovanie ovčieho mlieka (výroba syra). Bačovia, koordinátori pasenia oviec na salaši, zdedili valaské tradície a v súčasnosti nesú titul ambasádorov pastierskeho dedičstva. Mnohí z nich pokračujú v rodinnej tradícii pastierskej profesie, ktorá bola dedená z generácie na generáciu. Hmotným valaským dedičstvom sú aj predmety nevyhnutné pri výrobe syrov (*putery, gelety, habarky* - na miešanie mlieka v Poľsku nazývané *ferule* atď.), prvky pastierskeho oblečenia (pastierska kapsa, klobúk, spony, krpce atď.) a mliečne výrobky, ktorými je Malopoľsko známe v celej Európe (napr. *oštiepky, syr, bryndza*).

Nehmotným dedičstvom je o. i. špecifické názvoslovie vzťahujúce sa na pastierske predmety, etapy výroby syra, body v teréne (názvy hôľ, vrchov, priesmykov), hudobný a slovný folklór a znalosti v oblasti výroby hudobných nástrojov (ako napr.: trombity, fujary, korýtkové husle a dudy alebo gajdy) a zdobenie predmetov každodennej potreby. Charakteristickými stopami valaskej kultúry sú o. i. toponymá, medzi ktorými sa najčastejšie vyskytujú názvy vrchov napr.: Magura, Kiczora, Groń, Wołoszyn, Koszyska a priesmykov napr. Przystół. O valaských vplyvoch na území Malopoľska svedčia aj priezviská ako napríklad: Bryndza, Caban, Fudala, Gajda alebo Wołoch. Tieto stopy sa v priebehu času menili pod vplyvom asimilácie s kultúrou oblasti osídlených obyvateľstvom, ktoré pochádzalo z nížinných terénov, čo ovplyvnilo vývin jazyka a folklóru. Systematicky zanikajú aj hmotné stopy tejto kultúry. Na nevyužívaných poľanách a pasienkoch je pozorovateľná sekundárna sukcesia lesa a pôvodné koliby chátrajú pod vplyvom atmosférických podmienok. Z karpatskej krajiny sa pomaly vytrácajú stopy jeho dávnych gazdov.

Odobovanie, pôsobenie a ďalšie premeny valaskej kultúry

Dnes je odovzdávanie valaskej kultúry úlohou pastierov, predovšetkým bačov, ktorí sa čoraz častejšie zapájajú do šírenia vedomostí a vychovávanie nasledujúcich generácií. Dôležitá je aj vedecká činnosť etnológov, historikov a prírodovedcov, ktorí ocenili nesmiernu hodnotu pastierskych tradícií. Vďaka výskumom, ktoré sú realizované od polovice 19. storočia až dodnes, môžeme lepšie spoznať valaské dedičstvo, pochopiť ho a účinne vychovávať nasledujúce

generácie (čoho príkladom je Cesta valaskej kultúry). Vplyv valaskej kultúry sa prejavuje v stúpajúcom záujme o tradície a minulosť Malopoľska, ako u domáceho obyvateľstva, tak aj u samotných turistov Premeny, ktoré pozorujeme v súčasnosti sa týkajú hlavne estetizácie okolia kolíb (snahy o imidž koliby), profesionalizácie bačovského povolania (kurzy a školenia), feminizácie profesie (sú už prvé bačovky) a technizácie nevyhnutnej v dnešnom svete.

3. Inwentaryzacja najbardziej charakterystycznych elementów dziedzictwa kulturowego związanego z kulturą wołoską.

święta i obrzędy

Św. Mikołaj _6 grudnia _patron pasterzy

Św. Wojciech _23 kwietnia _ biskup, męczennik, święty

Św. Jan _24 czerwca _patron wód, abstynentów, krawców, kuśnierzy

Św. Michał _29 września _patron pasterzy

Święto Matki Boskiej Zielnej _15 sierpnia _Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny

_okadzanie owiec

_mieszanie owiec

_redyk

_liczenie owiec

_kropienie owiec święconą wodą

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: święta

Nr porządkowy: A.1.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Św. Mikołaj
_6 grudnia,
Patron pasterzy

Atrybut: trzy złote kule,
okręt

Gmina:

Nie dotyczy – ponadregionalne

Opis:

Św. Mikołaja (6 grudnia) – dzień wspomnienia świętego, który według tradycji ludowej był patronem wilków. Wierzono, że tej nocy wilki schodzą się w jedno miejsce na spotkanie ze swoim opiekunem św. Mikołajem. Święty wyznacza im bydło i owce, które będą mogły pożreć w nadchodzącym roku, jednocześnie ganił wilki jeżeli porwały zwierzęta biedakom i sierotom. Na Podhalu baca w wigilię św. Mikołaja (5 grudnia) kupował 7 obrazków tego świętego i dawał je poświęcić, a potem 6 rozdawał żebrakom, ostatni zatrzymywał sobie i każdego czwartku odmawiał przed nim 9 pacierzy. Podczas pobytu na szałasie pasterze każdy dzień rozpoczynali dzień modlitwą-zaklęciem do św. Mikołaja – prosili, by ochronił stado przed wilkami:

*O święty Mikołaju,
pasterzu dobytku,
broń, święty Mikołaju,
wszelkiego przypadku.
Broń, święty Mikołaju
bydła, koni, wołów, owiec,
broń, święty Mikołaju,
pod swoją obronę.*

Modlitwę odmawiał *baca* wraz z *juhasami*.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”:

Spełnia kryterium wołoskości, święto św. Mikołaja było ważnym momentem dla pasterzy, to wówczas decydowały się losy owiec skazanych z jednej strony na wilki, a z drugiej na opiekę pasterzy. Spełnia kryterium wołoskości. TAK

Dni i godziny otwarcia

(jeśli dotyczy): **nie dotyczy**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Brak

Zakwalifikowanie do
kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie: **nie dotyczy**

Zarządca/właściciel/użytkownik

Nie dotyczy

Dane kontaktowe:

Nie dotyczy



Obraz św. Mikołaja biskupa zbiory Narodowego Archiwum Cyfrowego nr sygn.PIC_1-K-87-1



Pomnik św. Mikołaja w Rabce. Fot. K. Ceklarz

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: święta

Nr porządkowy: A.2.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Św. Wojciech
_23 kwietnia, biskup,
męczennik, święty

Atrybut: pastorał, wioso,
włócznia

Gmina:

Nie dotyczy - ponadregionalne

Miejscowość:

Nie dotyczy -ponadregionalne

Opis:

Wiosną przypadła ważna w karpackiej społeczności pasterskiej uroczystość, dzień św. Wojciecha (23 kwietnia). Według dawnych wierzeń Jego wigilia była porą szczególnej działalności czarownic odbierających krowom mleko. Po św. Wojciechu wyruszały *redyki* – stada owiec ze swoimi opiekunami, na trwający prawie pięć miesięcy pobyt w górach poza wsią. Była to ważna uroczystość, pełna magicznych zabiegów mających zapewnić pomyślny przebieg wypasu. Przed wyruszeniem stada na hale baca okadzał owce, licząc je nigdy nie wskazywał ich palcem, ale odmierzał kapeluszem (kłobukiem), i zaznaczał co dziesięć sztuk wycinając nożem karb na patyku. Opisane liczenie owiec znalazło odzwierciedlenie w przysłowiu:

Sto se jedna, sto se dwie,

Stoi baca u jedle,

Stoi baca pod buckiem

Liczy owce kłobuckiem.

Do dziś dzień św. Wojciecha jest przez pasterzy traktowany poważnie, jako ich święto oraz uroczyste rozpoczęcie sezonu wypasowego. W okolicy dnia św. Wojciecha pasterze spotykają się m.in. na uroczystej mszy św. w Ludźmierzu.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości, święto św. Wojciecha było i jest jednym z najistotniejszych momentów w trakcie sezonu wypasowego.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **nie dotyczy**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Warto przypomnieć tego patrona pasterzy, wraz z magicznymi obrzędami wykonywanymi w przeszłości w dniu redyku.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie: nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik
Nie dotyczy

Dane kontaktowe:
Nie dotyczy



Spotkanie baców w Ludźmierzu na św. Wojciecha. Fot. J. Michałek



Uroczysta msza św. w Ludźmierzu na św. Wojciecha. Fot. J. Michałek

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: święta

Nr porządkowy: A.3.

Województwo:
Małopolskie

Gmina:
Ponadregionalne
ale zwłaszcza Gmina Jabłonka

Miejscowość:
Ponadregionalne, ale zwłaszcza
Orawka na Orawie

Nazwa:

**Św. Jan,
_24 czerwca
Patron wód,
abstynentów,
krawców, kuśnierzy
Syn Zachariasza i
św. Elżbiety**

Atrybut: baranek, krzyż

Opis:

Dzień św. Jana to przesilenie letnie, moment obrzędowo ważny i tajemniczy. Do dnia 24 czerwca, czyli do święta św. Jana pasterze owiec nie mogli mieć żadnych kontaktów fizycznych z kobietami, gdyż mogło to spowodować nieszczęście. (*żadnych kontaktów z babami, co by mleko nie uciekło*). Był to również dobry czas do zbierania ziół używanych w medycynie oraz magii:

Zioła te miały stanowić silny apotropejon – chronić owce oraz pozostały dobytek przed wszelkim złem. Na Orawie w dniu św. Jana obchodzone było święto pasterskie (odpust). Gospodarze obdarowywali honielników ciastem i cukierkami, w szałasach na hali odbywały się w tym dniu biesiady.

Oto ciekawa relacja z „Gazety Podhalańskiej” z 2 lipca 1939 r.

24 czerwca br. odbył się w Orawce tradycyjny odpust „pasterski” – Pastuszkowie orawscy cieszą się z rozpoczynającego się lata i z tej racji urządzają tzw. uczyty pasterskie. Bydełko wypędzają w dzień narodzenia św. Jana Chrzciciela przed świtem, około północy, na pastwiska jeszcze nie tknięte, tzw. „calizny” i podczas spokojnego pasienia się trzody, weselą się i goszczą przy ogniskach w kolibach (namiotach) na ten cel zawczasu z choiny świerkowej, pręcików wierzbowych lub gajowych przez nich przygotowanych. Każdy z nich wybiera z torby co mu mamusia na św. Jana obficie użyczyła, a więc: krużlik z masłem lub jajecznicą, kołacz, chleb, twaróg, serki, itd. Palą ogień, trąbią na fujareczkach, wygrywają na organkach lub piszczałeczkach, radują się i cieszą, bo przyszło lato, jest św. Jana dzień – a w Orawce odpust świętojański. Dobrze, tłusto napasione bydełko pędzą przed wschodem słońca do domu, by się spieszyć do Orawki na odpust. W Orawce po sumie uroczystej zaczyna się największa radość, bo wtedy kupują od kramarzy pamiątkowe rzeczy świętojańskie jak: fujarki, piszczałeczki, organki, drumle, piśkorki, harmonijki i inne pamiątkowe rzeczy. Najpiękniejsza to chwila i z tęsknotą oczekiwana przez nich cały rok, raduje się w tym dniu z pastuszkami cała rodzina orawska. Stąd nazwa pasterski odpust świętojański w Orawce.

Współcześnie odpust św. Jana w Orawce jest pasterską imprezą folklorystyczną zwana „Świętojańskimi Zwykami”. W trakcie imprezy odbywają się m.in. konkursy pasterskie: smażenie jajecznicy na ognisku, pucenie oscypków, budowanie koliby. Na scenie prezentują się zespoły regionalne. Atrakcje dla najmłodszych przygotowuje Babiogórski Park Narodowy.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”:

Spełnia kryterium wołoskości, święto św. Jana było i jest jednym z najistotniejszych momentów w trakcie sezonu wypasowego. Wierzą, że do dnia 24 czerwca (święto św. Jana) owce i pasterze byli szczególnie narażeni na działanie złych czarów, przed którymi musieli się chronić. Dzień ten pozwalał swobodnie kąpać się w rzekach i potokach (św. Jan świecił wodę), spotykać się z kobietami i zbierać zioła które wówczas zyskiwały większą moc leczniczą.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **nie dotyczy**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
Orawka

P: 49.51'21", E:19.70'63"

Zarządca/właściciel/użytkownik

Organizator:

Organizatorem „Świętojańskich
Zwyków” w Orawce jest gmina Jabłonka
i Orawskie Centrum Kultury Górnej
Orawy w Jabłonce

Dane kontaktowe:

Orawskie Centrum Kultury
3 Maja, 34-480 Jabłonka

Tel. 18 2652404



Budowanie koliby podczas Odpustu w Orawce fot. J. Ciepliński arch. OCK



Odpust w Orawce fot. J. Ciepliński ze zbiorów Orawskiego centrum Kultury

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: święta

Nr porządkowy: A.4.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

**Św. Michała,
_29 września,
Patron pasterzy**

Atrybut: postać diabła z którym walczy

Gmina:

Nie dotyczy - ponadregionalne

Opis:

Św. Michała (29 września) – dzień wspomnienia patrona pasterzy; data kończąca sezon wypasowy na hali, gdyż, jak mówi pasterskie przysłowie: *кто пасие по Михале, не wróci na hale*, czyli spotka go coś złego, co uniemożliwi mu powrót w następnym roku. Po tej dacie owce wracały do wsi z sezonowego wypasu (jesienny *redyk*). Baca opuszczając szałas wygaszał *watre* – żegnał ogień znakiem krzyża, modli się, a następnie zalewał go wodą. Szalas zabezpieczano na zimę i zamykano. Był to dzień, w którym bacowie wykonywali magiczne laski, za pomocą których odpędzano złe moce, a nawet samego czarta. Krzew jałowca wybrany na laskę należało podlewać przez kilka lat święconą wodą, a następnie wyciąć go w dniu św. Michała Archanioła (29 września) i poświęcić w kościele. Jeszcze na początku XX stulecia *bacowie* często mieli takie laski. Jesienny redyk był momentem wesołym – pasterze wracali po półrocznym pobycie poza wsią, na hali. Baca rozdawał *redykołki* (małe serki owcze w kształcie zwierzątek) napotkanym dziewczętom i dzieciom, witał się z rodziną, dziękowano Bogu za szczęśliwie przeżyty czas w górach.

Miejscowość:

Nie dotyczy - ponadregionalne

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”:

Spełnia kryterium wołoskości, święto św. Michała było i jest jednym z najistotniejszych momentów w trakcie sezonu wypasowego. Oznaczało koniec sezonu i wyznaczało datę jesiennego powrotu z hali do wsi.

Dni i godziny otwarcia

(jeśli dotyczy): **nie dotyczy**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Warto przypomnieć tego patrona pasterzy, wraz z magicznymi obrzędami wykonywanymi w przeszłości w dniu redyku.

Zakwalifikowanie do

kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie: **nie dotyczy**

Zarządca/właściciel/użytkownik

Nie dotyczy

Dane kontaktowe:

Nie dotyczy



Redyk na św. Michała. Górale prowadzący stado owiec. Fot. ze zbiorów Nar. Arch. Cyfrowego sygn. PIC_1--P-3616-50



Redyk w Zakopanem Fot. z Nar. Arch. Cyfrowego nr SM0_1-P-3616-51

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: święta

Nr porządkowy: A.5.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Ponadregionalne

Opis:

Święto Matki Boskiej Zielnej (Wniebowzięcie Najświętszej Marii Panny)

Święto Matki Boskiej Zielnej

_Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny 15 sierpnia

– to święto pośrednio związane z pasterstwem. W dniu tym tradycyjnie święcono zioła, m.in.: babkę, barwinek, bylice piołun, bylice boże drzewko, chaber, czosnek, dzwonki, żywokost, szczaw, krwawnik, nagietki, szałwię, mięte, związane w sporej wielkości bukiety. Bukiety święciły zazwyczaj kobiety, ale zioła z tych bukietów wykorzystywane były m.in. przez pasterzy, którzy zabierali je ze sobą na hale, jako lekarstwo oraz magiczny apotropeion pomagający w walce z czarami i wszelkim złem. Ziołami poświęconymi okadzano stado w dniu *redyku*, a także *koszar* i *szałas*. Baca rzucał zioła na rozgrzane węgielki umieszczone na patelni i obchodził *szałas* wraz z *koszarem* odmawiając przy tym modlitwę. Okadzanie, wraz z wypowiedaniem zaklęć stanowiło jeden z elementów stosowanych podczas leczenia ludzi i zwierząt.

Z tego powodu na całym Podtatrzu okadzano jagnięta zaraz po urodzeniu. Służyły do tego ziołami święconymi w dniu Matki Bożej Zielnej zmieszane z wilczą sierścią, dzięki czemu *wilk* [ich] *nie tykoł* (nie musiały obawiać się wilka w przyszłości).

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Święto Matki Boskiej Zielnej ma związek z pasterstwem poprzez zioła święcone w przeszłości z myślą o leczeniu i zabiegach magicznych. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): nie dotyczy
Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**
cecha bezpośrednia

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Położenie:
Nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik
Nie dotyczy

Dane kontaktowe:

Nie dotyczy



Ziopa na okapie szałas i w chałupie. Fot. K. Ceklarz



Ziopa suszone, fragment ekspozycji Muzeum Pienińskiego w Szczawnicy. Fot. K. Ceklarz

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: obrzędy

Nr porządkowy: A.6.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Okadzanie owiec

Gmina:

Ponadregionalne

Opis:

Okadzanie – zabieg magiczny polegający na kierowaniu dymu na człowieka lub zwierzę. Zabieg ten miał chronić przed demonami, ale także leczyć, zwłaszcza gdy przyczyną choroby człowieka czy zwierzęcia były czary i *uroki*. Do okadzania używano głównie palonych substancji roślinnych, szczególnie święconych ziół (np. bylicy, cisu, przestępu). *Baca* posługiwał się okadzaniem wielokrotnie podczas sezonu wypasowego, szczególnie na jego początku, podczas inicjowania różnych czynności i prac na hali. Dzięki temu zabezpieczał ludzi i stado przed wszelkim złem. W tym samym celu okadzano nowo zakupione zwierzęta oraz narzędzia pracy przed pierwszym ich użyciem na wiosnę. Z tego samego powodu okadzanie stosowano (i nadal się stosuje) podczas wiosennego redyku. Bacowie do dziś okadzają stado i szałas po przyjeździe na halę. Do okadzania współcześnie używa się suszonych ziół poświęconych uprzednio w dniu Matki Boskiej Zielnej (15 sierpnia), które *baca* rzuca na rozgrane węgielki na patelni lub tłącej się huby. Okadzanie, wraz z wypowiedaniem zaklęć stanowiło jeden z elementów stosowanych podczas leczenia ludzi i zwierząt.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: okadzanie owiec było i jest ważnym zwyczajem związanym z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): nie dotyczy
Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**
cecha bezpośrednia

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Położenie:

Nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik

Nie dotyczy

Dane kontaktowe:

Nie dotyczy



Okadzenie owiec podczas święta bacowskiego Male Ciche Polana Tarasówka. fot. J. Michałek



Baca Jarosław Buczek okadza owce. fot. z arch. J. Buczka

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: obrzędy

Nr porządkowy: A.7.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Ponadregionalne

Opis:

Miejscowość:

Ponadregionalne

Mieszanie owiec

Mieszanie owiec – łączenie owiec należących do różnych właścicieli (gospodarzy) w jedno wielkie stado (*kierdel*). Mieszanie owiec jest momentem, w którym gospodarze przekazują swoje zwierzęta pod opiekę *bacy* i *juhasów*. Po zmieszanu następuje liczenie owiec, które w przeszłości odbywało się przy pomocy różańca (co 10 owiec *baca* przekładał jeden koralik różańca), aby się nie pomylić. Mieszanie owiec to element rozpoczynający sezon wypasowy. Od tego zaczyna się redyk, czyli uroczyste wyjście na hale. Dla rozróżnienia owiec należących do poszczególnych gospodarzy zwierzęta były (i są nadal) znaczone. W przeszłości nacinano im uszy w odpowiedni sposób, aktualnie owce posiadają kolczyki z numerem identyfikacyjnym. Współcześnie mieszanie owiec staje się często atrakcją turystyczną. Towarzyszy mu modlitwa, okadzanie oraz poświęcenie stada. Bacowie, właściciele owiec, a także ich rodziny ubrani są w tradycyjne stroje. Mieszaniu nierzadko towarzyszy kapela góralska oraz dźwięki trombity.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: mieszanie owiec było i jest ważną czynnością związaną z pasterstwem, z którą łączy się szereg zwyczajów pasterskich. Spełnia kryterium wołoskości, tak Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia. **Brak**

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Zarządca/właściciel/użytkownik

Dane kontaktowe:

Nie dotyczy

Nie dotyczy

Nie dotyczy

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: obrzędy

Nr porządkowy: A.8.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Ponadregionalne

Opis:

Redyk – uroczyste wyjście pasterzy z owcami na halę lub zejście z hali (zwany również *osodem*). *Redyk* wiosenny wyruszał tuż przed pełnią lub w samą pełnię. Z *redykiem* zwłaszcza tym wiosennym, związanych było szereg zabiegów magicznych. W niektórych regionach w noc poprzedzającą dzień wiosennego *redyku baca* wychodził poza granice wsi i tam modlił się o wszelką pomyślność, leżąc krzyżem na ziemi. Podczas drogi w góry na każdym mijanych rozstajach *baca* wykonywał na drodze ciupagą znak krzyża. Gdy po raz pierwszy po zimie wchodził do szałas, zabezpieczał tym znakiem cztery kąty. Podobnie czynił, go rozpałał *watrę* i zaczynał udój. Podczas *redyku baca* obchodził *koszar* i okadzał go święconymi ziołami (m. in. bylicą), żeby ochronić stado przed złymi mocami; liczył też owce (ale tylko raz, gdyż liczenie uważano za szkodliwe), dotykając je kapeluszem (nie ręką, gdyż to także mogło spowodować szkodę). Dla podkreślenia odświętnego charakteru *redyku juhasi* zatykali sobie za otok w kapeluszu gałązkę świerka lub jodły, drzew uważanych za apotropeiczne, chroniące przed wszelkim złem i zapewniające pomyślność.

Współcześnie *redyk* stał się podstawą do organizacji „okołoredykowej” imprezy folklorystycznej, której celem jest m.in. promowanie pasterstwa jako produktu kulturowego, towarzyszy mu edukacja regionalna, promocja regionu, sprzedaż wyrobów regionalnych i tradycyjnych oraz dobra zabawa w plenerze. Przykładem tego typu wydarzeń jest m.in. *Redyk* w Gorcach (Ochotnica Górna, maj), *Redyk* w Jaworkach (Jaworki-Szczawnica, maj), *Święto Bacowskie* na Tarasówce (Małe Ciche, maj).

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *Redyk* był i jest najważniejszym wydarzeniem w życiu pasterzy. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **redyki odbywają się z początkiem wiosny, zazwyczaj w kwietniu lub maju**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia. **brak**

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
Nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik
Nie dotyczy

Dane kontaktowe:
Nie dotyczy



Redyk w Zawoi. Fot. K. Ceklarczyk



redyk, Fot. J. Michałek

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: obrzędy

Nr porządkowy: A.9.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Ponadregionalne

Opis:

Miejscowość:

Ponadregionalne

_Liczenie owiec

Liczenie owiec – czynność odbywająca się m.in. podczas *redyku* (uroczystego wyjście pasterzy z owcami na halę lub zejście z hali). Baca liczył w tym dniu owce (ale tylko raz, gdyż liczenie uważano za szkodliwe), dotykając je kapeluszem (nie ręką, gdyż to także mogło spowodować szkodę). Jeden z *juhasów* głośno liczył, a drugi po każdej dziesiątce przesuwał jeden paciorek na różańcu. Powszechnie uważano, że zbyt częste liczenie stada szkodzi zwierzętom. Używanie różańca jako „liczydła” niwelowało złe skutki tej czynności. Zdarzało się też, że po każdej dziesiątce owiec *baca* lub *juhas* wykonywał nożem karb na patyku w ten sposób zaznaczając ilość zwierząt. W przeszłości owce po policzeniu przepędzono przez leżące łańcuchy (które wcześniej, podczas wieczerzy wigilijnej, znajdowały się pod stołem), pod *ciupagami* lub pod stulą (jeśli udało się ją pozyskać z kościoła). Wszystkie te przedmioty miały pomóc w zapewnieniu ochrony, pomyślności i szczęśliwego wypasu w trakcie całego sezonu wypasowego.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: liczenie owiec było i jest ważną czynnością pasterską. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **nie dotyczy**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia. **brak**

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik

Nie dotyczy

Dane kontaktowe:

Nie dotyczy

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: obrzędy

Nr porządkowy: A.10.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Kropienie owiec wodą święconą

Gmina:

Ponadregionalne

Opis:

Woda święcona stanowiła, obok poświęconej kredy, soli, chleba i gromnicy, stały element wyposażenia bacy na hali. Wierzono, że woda może posiadać cudowną moc oczyszczającą, zapładniającą, ochronną. Była również stosowana jako lekarstwo dla zwierząt i ludzi. Kropienie wodą święconą, towarzyszyło inicjowaniu każdej ważniejszej pracy oraz wielu obrzędom. Czerpano ją z kropielnic w kościołach, a także święcono podczas niektórych uroczystości kościelnych. Wyjątkową moc ochronną i likwidującą działanie czarów miała np. woda poświęcona w Wielką Sobotę i w uroczystość Trzech Króli. Szczególne magiczne właściwości miała woda poświęcona w trzech, siedmiu lub dziewięciu kościołach: wierzono, że nie mogą się jej oprzeć żadne czary. Niezwykłą moc ochronną przypisywano wodzie chrzcielnej, zwłaszcza zaczerpniętej po kryjomu z chrzcielnicy, gdy w kościele po mszy unosił się jeszcze zapach kadzidła. Na Podhalu wierzono, że *bacy*, który stosuje ją do zabiegów magicznych, nikt nie *pobabra* (poczaruje) owiec. Mawiano, że: *Taki je jes bacoski zwyk: świeconom wodom owce pokropić, zakiél się majom redykać.*

Współcześnie kropienie owiec wodą święconą odbywa się m.in. na początku sezonu wypasowego w Ludźmierzu.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: kropienie owiec wodą święconą jest zwyczajem towarzyszącym pasterza od najdawniejszych czasów. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **nie dotyczy**

Dostępność dla osób

niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik

Nie dotyczy

Dane kontaktowe:

Nie dotyczy



Kropienie owiec wodą święconą w Ludźmierzu. Fot J. Michałek



Baca Jarosław Buczek kropi owce wodą fot. ze zbiorów J. Buczka

_Strój pasterski

_pas _oposek

_portki

_nóż bacowski

_kierpce

_kapelusz (kłobuk, kłobucek)

_torba pasterska

_motyw pasterski we współczesnym designie _motyw owcy wykorzystany w pamiątkarstwie

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: strój pasterski

Nr porządkowy: B.1

Województwo:

Małopolskie

Gmina:

Nie dotyczy – ponadregionalne

Miejscowość:

Nie dotyczy -
ponadregionalne

Nazwa:

**Pas
(oposek)**

Opis:

Pas (*oposek*) – na terenach zamieszkiwanych przez górali występują trzy rodzaje pasów (*oposków*):

1). Bacowski - wykonany z grubej skóry, złożonej na pół, szeroki na 20-30 cm, nabijany ćwiekami, zdobiony sztancowanym ornamentem oraz metalowymi guzami i zapinany na mosiężne klamry (od trzech do pięciu). W dawnych czasach służył jako trzos na *dutki*, świadczył o zamożności, dodawał prestiżu, ale również był rodzajem pancerza chroniącego przed uderzeniem w walce (na przykład w weselnej bójce z użyciem *ciupagi*). Pas był również potrzebny podczas wykonywania ciężkich prac polowych np. zrywki drzewa, wyrębu lasu, gdyż chronił przed przepukliną.

Specjalne pasy dla *baców* wykonywali tylko niektórzy szewcy, umiejący nadać im magiczną moc. W dniu Matki Bożej Różańcowej (7 października) taki rzemieślnik siedł na nieszpory i po powrocie z nabożeństwa przystępował do pracy. Należało ją rozłożyć na trzy lub dziewięć dni. Niektórzy zaszywali w pasie karteczkę z zapisanym fragmentem Ewangelii św. Jana wraz ze świerkową (a jeszcze lepiej cisową) drzazgą, a nawet z okruchami hostii.

2). Gazdowski – szeroki na 7-10 cm pasek noszony przez mężczyzn w średnim wieku jako ozdoba do portek, zapinany na metalowe haftki.

3). Juhaski – wąski pasek ozdobiony rzędem metalowych guzów, służący do podtrzymywania portek, z tyłu wypuszczony na pośladki.

Na terenie Małopolski pasy: bacowski, gazdowski i juhaski są praktycznie wszędzie takie same. Bardzo rozpowszechnione i często noszone przez górali (stan zachowania tradycji bardzo dobry). Różnice jakie mogą występować w wyglądzie pasów związane są z detalami zdobniczymi uzależnionymi od umiejętności wykonawcy lub gustu zamawiającego. Technika wykonania, kształt, wielkość itp. są jednak w przypadku pasów niezmiennie od wieków. Ten wyjątkowy element odzieży w niewielkim tylko stopniu podlega modyfikacjom, co powoduje, że pasy noszone współcześnie przez baców oraz pozostałych górali są niemal identyczne z tymi XIX-wiecznymi, które znamy z opracowań etnograficznych, obrazów, czy najstarszych fotografii.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości - TAK, pas stanowił nieodłączny element stroju pasterzy w całych Karpatach.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

MT – śr-sob 9:00-17:00, nd 9:00-15:00

MOR – wt- nd 9:00 17:00

MPS –wt-nd 10:00-15:30

Dostępność dla osób

niepełnosprawnych:

Muzeum tatrzańskie (MT) i

Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce

(MOR) - nie

Muzeum Pienińskie w

Szlachtowej (MPS) - tak

Ewentualne wnioski i

zalecenia.

Zakwalifikowanie cecha bezpośrednia

do kategorii cech:

Położenie:
Zakopane
Rabka Zdrój
Szlachtowa

Zarządca/właściciel/użytkownik

Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w małopolskich muzeach:

Muzeum Tatrzańskim (MT), N:49.17'42" E:19.56'59"

Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce (MOR), N: 49.61'14" E: 19.94'71"

Muzeum Pienińskim w Szlachtowej (MPS), N: 49.41'06" E:20.52'74"

Dane kontaktowe:

MT – ul. Krupówki 10,
Zakopane,
muzeumtatrzańskie.pl

MOR - Władysława
Orkana 2, 34-700 Rabka-
Zdrój, muzeum-orkana.pl

MPS - Łemkowska 37, 34-
460 Szlachtowa
muzeum.sacz.pl

Wytwórcy pasów - przykłady:

Józef Koszarek-Bękowy oraz Maciej Koszarek, Bukowina
Tatrzańska, N:49.35'42" E:20.12'12"

Jan Gracjasz, Bukowina Tatrzańska

N:49.35'08" E:20.10'70"



Pasy z warsztatu Józefa Koszarka z Bukowiny, Fot. K. Ceklarsz

Kategoria: Tradycja i kultura
Rodzaj: strój/sprzęt pasterski
Nr porządkowy: B. 2

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

Gmina:
Nie dotyczy - ponadregionalne

Miejscowość:
Nie dotyczy - ponadregionalne

_Nóż bacowski

Opis:

Nóż - narzędzie wykonane ręcznie z żelaza, nierzadko z zdobioną rękojeścią (z kości lub rogu) oraz futerałem ze skóry. Nóż używano w codziennych pracach gospodarskich oraz jako broń. W specyficznych warunkach nabierał właściwości magicznych. W przeszłości specjalny nóż przygotowywał na swoje potrzeby *baca*. Musiał wykuć go własnoręcznie o północy w kuźni, będąc na czczo i odmawiając specjalne modlitwy. Pracę tę mógł wykonać w jednym z kilku wyjątkowych dni (wigilię św. Łucji – 12 grudnia, wigilię Bożego Narodzenia – 24 grudnia, Wielki Piątek lub Wielką Sobotę – święta ruchome). Taki nóż służył do przeróżnych praktyk magicznych i leczniczych oraz do wyznaczania granicy pastwiska. W Tatrach *bacowie* używali noża do leczenia ukąszenia węża: *To ten, co naprawia ugryzienie żmii, to robi tak: bierze i robi nożem trzy kupki soli i żegna toto nożem trzy razy. Pote tom sól sypie do kwaśnice i smaruje nożem ugryzienie, i cosi tam ugwarzy – i to popusca.*

Źródło: U. Janicka-Krzywda, K. Ceklarz, „Czary Góralskie”, Zakopane 2014.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości - TAK, nóż wykorzystywany był i jest nadal przez pasterzy w całych Karpatach.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
MT- śr-sb-9:00-17:00
Niedziela 9:00-15:00

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
nie

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
Noże można zobaczyć na wystawie w Gmachu Głównym Muzeum Tatrzańskiego w Zakopanem.
MT – N:49.17'42" E:19.56'59"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w Muzeum Tatrzańskim (MT),

Dane kontaktowe:
MT – ul. Krupówki 10, Zakopane, muzeumtatrzańskie.pl



Noże wykonane przez Józefa Koszarka z Bukowiny Tatrzańskiej, Fot. K. Ceklarz



Broń (w tym nóż) z kolekcji Muzeum Tatrzańskiego fot. K. Ceklarz

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: strój pasterski

Nr porządkowy: B.3

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Nie dotyczy - ponadregionalne

Opis:

Portki – spodnie męskie wykonane z sfilcowanej wełny (sukna) w kolorze białym. Krój i zdobnictwo ulegały zmianie na przestrzeni wieków choć sama tradycja noszenia ich przez górali jest bardzo silna i kultywowana. Portki zdobione są haftowanymi *parzenicami* wokół *przyporów*, *pieskami (rakami)* po bokach bioder, lampasem biegnącym wzdłuż nogawek oraz *kistakami* (pomponami) na kostce. Portki zróżnicowane są pod względem zdobień, a czasem także stroju. Zdobienia te (głównie *parzenice*) różnią się w poszczególnych grupach etnograficznych.

Różnice w zdobieniu portek:

Górale Żywieccy - białe portki (*nogawice*) z *przyporami* haftowanymi czerwono-szafirowo-zielonymi nićmi oraz z czarnymi lampasami wzdłuż nogawek.

Górale Babiogórscy - białe portki *bukowe*, ozdobione skromnymi zielono-czerwonymi *parzenicami* wokół *przyporów* (rozporków).

Górale Orawscy - sukienne *portki* z dwoma *przyporami*, ozdobione czarnymi *parzenicami* w kształcie pętl.

Górale Spiscy - w odmianie kacwińskiej strój nawiązywał do mundurów węgierskich honwedów (żołnierze ochotnicy węgierskich wojsk rewolucyjnych 1848–49). Mężczyźni nosili białe portki z dwiema *parzenicami (cyframi)* w kształcie serca i czerwono-pomarańczowymi lampasami po bokach.

Górale Podhalańscy – białe *portki bukowe* z czarnymi lampasami wzdłuż nogawek i dwiema *parzenicami* zdobionymi *przyporami*. Stanisław Witkiewicz napisał, że w podhalańskich portkach *jest szczególna moc obyczajowa i szczególny czar elegancji i piękna*.

Górale Sądecki - sukienne *portki* zdobione czerwonymi lub czarnymi *parzenicami* w formie tzw. *węzła rycerskiego* lub *małego serca* i czarnymi lampasami. W lecie zakładano płócienne spodnie z obstrzępionymi nogawkami (*cyrkę*), w których strzępki materiału wiązano razem po kilka nitkami we frędzelki.

Górale Pienińscy - białe *cyfrowane (wyszywane) portki bukowe* z czerwonymi lampasami i skromnym wyszyciem (*sercówką*) wokół jednego *przyporu*.

Górale Nadpopradzcy - sukienne spodnie (*hołóśnie*) zdobione *węzłem rycerskim* (rodzaj *parzenicy*).

Górale Kliszczacy - nosili dwa rodzaje *portek*: płócienne z mierzka i frędzlami u dołu, zwane *płócionkami* lub *gaciami* (stąd ich pogardliwa nazwa *Gaciorze*) i sukienne, ozdobione haftem wzdłuż rozcięcia zwanego *kliszczem* (stąd nazwa Kliszczacy).

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości - TAK, portki stanowił i nadal stanowią nieodłączny element stroju pasterzy w całych Karpatach.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

MT- śr-sb-9:00-17:00

Niedziela 9:00-15:00

MOR

Wt-nd 9:00-17:00

MPS – wt-nd 10:00-

15:30

Dostępność dla osób

niepełnosprawnych:

MT i MOR nie

MPS tak

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Warto podkreślać różnice w zdobieniu portek w poszczególnych regionach.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
portki można zobaczyć
wszędzie gdzie znajduje
się jakiś pasterz. Poza
tym znajdują się w
kolekcjach głównych
małopolskich muzeów
oraz w sklepach z
góralską odzieżą.

MT – N:49.17'42"

E:19.56'59"

MOR – N: 49.61'14" E:
19.94'71"

MPS – N: 49.41'06"

E:20.52'74"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w
Muzeum Tatrzańskim (**MT**), Muzeum im.
Wł. Orkana w Rabce (**MOR**), Muzeum
Pienińskim w Szlachtowej (**MPS**),

Dane kontaktowe:

MT – ul. Krupówki 10, Zakopane,
muzeumtatrzańskie.pl

MOR - Władysława Orkana 2, 34-700
Rabka-Zdrój, muzeum-orkana.pl

MPS - Łemkowska 37, 34-460

Szlachtowa

muzeum.sacz.pl



Portki na szałasie na Rusinowej Polanie, Fot. K. Ceklarsz

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: strój pasterski

Nr porządkowy: B.4

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Nie dotyczy - ponadregionalne

Opis:

Obuwie wykonane ze skóry bydlęcej (do XIX w. także świńskiej, tzw. *świncoki*), mocowane na nodze za pomocą wełnianych *nawłok* lub rzemieni (część). Zdobione wycinanym i/lub sztancowanym ornamentem, a także metalowymi *ceckami*. Najczęściej są w naturalnym kolorze skóry lub czarne, ale bywają także farbowane - zielone, czerwono lub żółte (moda na kolorowe kierzpce minęła z początkiem XXI w.). Wierzone, że kierzpce mogą mieć magiczną moc ochronną. Zaczarowane obuwie było atrybutem zbójników, którzy dzięki niemu pozostawali nieuchwytni. Gdy chciało się nadać kierzpcom magiczną moc, należało wykonać określone działania. Zachowała się relacja zapisana w 1924 r. w Łapszach Wyżnich na Spiszu: *Jak se kupić [kierzpce], to se trzy kroki w zad cefnął i na opak sie obrócił. Potem ik w nocy seł, kim ptosek nie ośpiewoł. Potym ik obuł na bosc nogi, obróciół sie w spak do trzeciego razu. Baca Bulanda (Tomasz Chlipała) z Gorców wykorzystywał kierzpce by w magiczny sposób ściągnąć ludzi na szałas (tj. zmusić ich aby do niego przyszli wbrew własnej woli). Bulanda zamknął owczarza w bacówce, zdjął kierzpca z lewej nogi i rzucił przez dach i zaraz dziewczyna do owczarza przyszła.*

Kierzpce są tym przykładem elementów stroju góralskiego (pasterskiego) który pomimo upływu lat niewiele się zmienia. Dostrzegalne niewielkie modyfikacje dotyczyły wspomnianego koloru, a czasem także zdobienia. Kierzpce są obowiązkowym elementem stroju, więc chętnie noszone są przez górali bez względu na region czy grupę etnograficzną do której należą.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Tak, spełnia kryterium wołoskości, kierzpce stanowiły nieodłączny element stroju pasterzy w całych Karpatach.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

**MT i MOR nie
SMKL nie**

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Brak

MT- śr-sb-9:00-17:00

Niedziela 9:00-15:00

MOR

Wt-nd 9:00-17:00

SMKL wt-pt 9:00-17:00

Sobota 10:00-18:00

Niedziela 14:00-18:00

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Kierpce można zobaczyć na ramieniu u pasterza oraz regionalistów i członków zespołów regionalnych podczas występów scenicznych, obrzędów, świąt kościelnych, itp.

Poza tym znajdują się w kolekcjach głównych małopolskich muzeów oraz w sklepach z góralską odzieżą.

MT – N:49.17'42" E:19.56'59"

MOR – N: 49.61'14" E: 19.94'71"

SMKL- N: 49.61'97" E:19.70'14"

Zarządca/właściciel/użytkownik

Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w Muzeum Tatrzańskim **MT**, Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce – **MOR**, Skansen Muzeum Kultury Ludowej w Sidzinie **SMKL**

Dane kontaktowe:

MT – ul. Krupówki 10, Zakopane, muzeumtatrzańskie.pl

MOR Władysława Orkana 2, 34-700 Rabka-Zdrój, muzeum-orkana.pl

SMKL

34-236 Sidzina b.n.

e-mail: skansensidzina@interia.pl

www.skansen.bystra-sidzina.net

tel. 501 597 208

<http://skansen.bystra-sidzina.net/>



Kierpiec ze zbiorów Muzeum Górali i Zbójników w Rabce-Zdroju fot. K. Ceklaz

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: strój pasterski

Nr porządkowy: B.5

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Kapelusz (kłobuk, klobucek)

Gmina:

Nie dotyczy - ponadregionalne

Opis:

Kłobuk (kapelusz) – nakrycie głowy wykonane z czarnego filcu z niewielką główką i rondem zwanym *skrzelami*, zdobione *kistką* (ozdoba z grzywy capa lub sierści jelenia), muszelkami (*kostkami*), skórzanymi paskami nabijanymi ćwiekami i piórkami (z orła, kondora lub cietrzewia) lub zielonymi gałązkami. W Małopolsce kształt kapelusza oraz jego zdobienia są zróżnicowane w zależności od regiony z którego pochodzi jego właściciel.

Różnice w zdobieniu ronda:

Górale Żywieccy i Babiogórscy – kapelusz obwiedziony czerwonym sznurkiem

Górale Spiscy - czarny kapelusz (w odmianie trybskiej), podczas wesela był ozdabiany przez pana młodego i drużbów *piórkiem*, czyli kulistym bukietem z piór. Mieszkańcy Kacwina nosili kapelusze z szerokimi podwiniętymi do góry rondami.

Górale Podhalańscy – kapelusz ozdobiony czerwoną tasiemką, do której przyszywane są *kostki*, czyli owalne muszelki *kauri* znad Adriatyku, lub oszlifowanych kości zwierzęcych. Zdarzały się kapelusze zdobione *cenckami* (metalowymi ćwiekami) Ozdobą kapelusza jest pióro, ale noszą go tylko kawalerowie, gdyż jest to symbol *ślebody*, czyli wolności.

Górale Sądecki - kapelusz z główką otoczoną mosiężnym łańcuszkiem lub zielonym sznurkiem. W użyciu były też kapelusze typu podhalańskiego.

Górale Pienińscy - kapelusz o niewielkim rondzie zdobiony tzw. *rakiem* (skórzaną taśmą wyciętą w ząbki i nabijaną mosiądzem)

Górale Nadpopradzcy - czarny kapelusz, a w zimie czarna czapka z *kutasikami* na wierzchu.

Kapelusz należy do tych elementów stroju, który pomimo upływu czasu pozostał niezmienny. Kapelusz jest chętnie noszony przez górali, którzy sami dbają o to by był odpowiadał tradycji regionu z którego pochodzą.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Tak, spełnia kryterium wołoskości, kapelusz stanowi nieodłączny element stroju pasterzy w całych Karpatach.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

MT- śr-sb-9:00-17:00

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

MT i MOR nie

MPS tak

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Warto zachować dawna różnice w zdobieniu ronda kapelusza w poszczególnych regionach.

Niedziela 9:00-15:00

MOR

Wt-nd 9:00-17:00

MPS – wt-nd 10:00-15:30

Zakwalifikowanie do kategorii
cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

MT – N:49.17'42" E:19.56'59"

MOR – N: 49.61'14" E: 19.94'71"

MPS – N: 49.41'06" E:20.52'74"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Zabytkowe okazy znajdują się m.in.
w Muzeum Tatrzańskim **(MT)**,
Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce
(MOR), Muzeum Pienińskim w
Szlachtowej **(MPS)**,

Wytwórnia kapeluszy Filcowych
należy do Piotra Jahn z Nowego
Targu, ul. Namłynówka 8
N: 49.48'00", E:20.01'70"
(jeden rzemieślnik)

Dane kontaktowe:

MT – ul. Krupówki 10, Zakopane,
muzeumtatrzańskie.pl

MOR - Władysława Orkana 2, 34-
700 Rabka-Zdrój, muzeum-
orkana.pl

MPS - Łemkowska 37, 34-460
Szlachtowa
muzeum.sacz.pl

Piotr Jahn

<http://www.ttt.nowytarg.pl/index2.php?site=artist&id=34&lang=p>
↓



Kłobuk z prywatnej kolekcji. fot. K. Ceklarz

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: strój pasterski

Nr porządkowy: B.6

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Torba pasterska

Gmina:

Nie dotyczy - ponadregionalne

Opis:

Duża torba wykonana z wełny, służąca do przenoszenia różnych produktów, głównie pożywienia, drobnych narzędzi np. noża, ale także tytoniu (*habryki*), fajki, krzesiwa, pieniędzy (*dudków*) itp. oraz oscypków z hali do wsi. Zazwyczaj posiadała sporej wielkości klapę ozdobioną długimi frędzlami. Obecnie torba pasterska jest nadal chętnie noszona przez pasterzy gdyż świetnie spełnia swoją funkcję. Ale zauważalna jest również moda na noszenie takiej torby przez muzyków, gawędziarzy, konferansjerów regionalnych, regionalistów itp. W przypadku członków zespołów regionalnych i regionalistów jest traktowana raczej jako element stroju scenicznego. Torby wykonywano z jednobarwnej tkaniny (najczęściej brunatnej) ale zdarzały się również torby w paski (biało-brunatne, biało-czarne itp.). Tkaniny wełniane pozostawiano zawsze w naturalnych barwach, nie farbowano ich sztucznie. Niektóre torby dodatkowo ozdabiano haftem wykonanym czerwoną włóczką.

Bywało, że niektórzy pasterze posiadali torby wykonane ze skóry.

Torby pasterskie są podobne w całej Małopolsce bez względu na podział regionalny. Ewentualne różnice zależne są od gustu właściciela lub talentu i umiejętności wykonawcy.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości, torba pasterska stanowi nieodłączny element stroju pasterzy w całych Karpatach. W ostatnich latach posiadanie takiej torby szczególnie wypromował baca Piotr Kohut z Koniakowa oraz Józef Michałek z Istebnej. Torbę pasterską bardzo często zakłada na koncerty Krzysztof Trebunia-Tutka oraz Piotr Majerczyk, co także wpływa na jej rosnącą popularność i powrót do użytkowania przez ludzi gór.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

MT- śr-sb-9:00-17:00

Niedziela 9:00-15:00

MOR Wt-nd 9:00-17:00

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
MT i MOR - nie

Ewentualne wnioski i zalecenia.
brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:
cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
torby można zobaczyć na
ramieniu u pasterza oraz
regionalistów i członków
zespołów regionalnych podczas
występów scenicznych.
Poza tym znajdują się w
kolekcjach głównych
małopolskich muzeów oraz w
sklepach z góralską odzieżą.
MT – N:49.17'42" E:19.56'59"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Zabytkowe okazy znajdują się m.in.
w Muzeum Tatrzańskim (MT),

Dane kontaktowe:
MT – ul. Krupówki 10, Zakopane,
muzeumtatrzańskie.pl



Jan Majerczyk w roli pasterza z torbą podczas Tuki w Bogdanówce. fot. K. Ceklarz

C_funkcjonowanie motywów pasterskich we współczesnym designie

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: funkcjonowanie motywów pasterskich we współczesnym designie

Nr porządkowy: C.1

Województwo:
Małopolskie

Gmina:
Ponadregionalne

Miejscowość: Górskie
miejscowości turystyczne w
Małopolsce

Nazwa:

_Motyw owcy wykorzystany w pamiątkarstwie

Opis:

Owca jako sympatyczne, miłe zwierzątko utożsamiane z górami, góralami i pasterstwem stało się motywem szeroko wykorzystywanym w przemyśle pamiątkarskim. Pod Tatrami, ale także we wszystkich górskich miejscowościach Małopolski, można kupić wiele pamiątek nawiązujących do owiec: poduszki-owieczki, maskotki, magnesy, breloczki do kluczy, ceramiczne figurki, drewniane mini-rzeźby, owieczki z kolorowego szkła, obrazki i obrazy z owcami, naklejki, czapki z oczami z uszami owcy, itp. Niektóre wyraźnie nawiązują do bohatera popularnej kreskówki – baranka Shauna. Popularność owieczek sprawiła, że w ramach budżetu obywatelskiego w Nowym Targu powstał projekt „Znajdź owce w mieście”. Projekt zakłada wykonanie 10 metalowych owieczek (na wzór krasnali we Wrocławiu) i rozmieszczenie ich w przestrzeni miejskiej Nowego Targu np. owcy-hokeisty, owcy z paletą malarską, owcy-pilota, owcy-rowerzysty, owcy z oscypkiem, kontrabasem, dłutem itp. Nazwa projektu nawiązuje do amerykańskiego serialu animowanego „Owca w Wielkim Mieście”

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”:

Nie spełnia kryterium wołoskości, ale nawiązuje do pasterstwa przyczyniając się do jego popularyzacji powodując że motyw owieczki staje się znakiem rozpoznawalnym dla terenów górskich czyli tych które posiadają tradycje pasterskie.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: tak

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha pośrednia

Położenie:

Pamiątki w kształcie owcy można znaleźć na wielu straganach i w sklepach z pamiątkami we wszystkich miejscowościach górskich na terenie Małopolski, ale najwięcej jest na Ul. Krupówki
N: 49.29'26" E:19.95'30"
oraz na Gubałówce
N:49.30'74" E: 19.91'95"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Wielu właścicieli

Dane kontaktowe:

...



Owca podczas Babiogórskiej Jesieni Fot. K. Ceklarz

_muzyka i instrumenty pasterskie _folklor _twórcy

- _Jan Karpiel Bułtecka
- _Florian Walkosz Berda z Zakopanego
- _Piotr Majerczyk_dudy podhalańskie Chabówka
- _Wyskanie _Holokanie _helokanie _lukanie
- _Skala góralska (wałaska)
- _Trombita
- _Piszczątka oraz dwojnica *piszczątka podwójna, dwoista, dubeltowa*
- _Fujara bezotworowa
- _Złóbcoki _gęśle podhalańskie
- _Dudy podhalańskie_kozy
- _Zaklęcia i modlitwy pasterskie
- _Przyśpiewki o tematyce pasterskiej
- _Czary bacowskie
- _Najsławniejsi bacowie-czarownicy
- _Przysłowia i powiedzenia bacowskie
- _Kapela Haniaczyków
- _Andrzej Budz
- _Stanisław Budz -Lepsiok _zwany Mrozem najślawniejszy dudziarz na Podhalu
- _Krzysztof Trebunia-Tutka_muzyk, multiinstrumentalista, gra na instrumentach pasterskich
- _Jan Kubik

Kategoria: Tradycja i kultura
Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie
Nr porządkowy: D.1.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

Gmina:
Zakopane
Opis:

Miejscowość:
Zakopane

_Jan Karpieł Bułeczka

Jan Karpieł Bułeczka (ur. 1956) – muzyk, twórca instrumentów pasterskich (trombit, piszczałek, złołbcoków, rogów pasterskich, itp.), gawędziarz, animator kultury góralskiej, a także architekt. Pochodzi ze znanej zakopiańskiej rodziny artystów. Gra na skrzypcach, złołbcokach, dudach, które wykonuje własnoręcznie. Prowadzi prelekcje na temat kultury pasterskiej na terenie Zakopanego (a jak trzeba to na terenie całej Polski). Jego ulubionym instrumentem jest piszczałka bezotworowa, którą, jak sam twierdzi, wskrzesił dla Podhalu w 1972 r. rekonstruując instrument na podstawie egzemplarzy zachowanych w Muzeum Tatrzańskim. Grając na niej osiągnął mistrzostwo – uważany jest za wirtuoza instrumentów pasterskich. Jest założycielem i prymistą kapeli „Zokopiany”, prezentującej folklor Karpat. Jest organizatorem wielu imprez folklorystycznych m.in. „Dudaskich Ostatków” skupiających muzyków grających na dudach. Był wielokrotnie nagradzany m.in. w 1988 został laureatem nagrody im. S. Wyspiańskiego, w 2000 r. wspólnie z kapelą „Zokopiany” otrzymał nagrodę im. O. Kolberga. W 2017 r. wziął udział w cyklu filmów na temat instrumentów muzycznych. M.in. <https://www.youtube.com/watch?v=4Oz9EcqfsNE>
https://www.youtube.com/watch?v=W7LAmW_FA9w

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości: Jan Karpieł Bułeczka jest muzykiem i twórcą tradycyjnych instrumentów pasterskich w czym się specjalizuje. Ponadto jest potomkiem rodziny góralskiej o wielowiekowych tradycjach.

Dni i godziny
otwarcia: **nie
dotyczy**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie
dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Zakwalifikowanie
do kategorii cech:

bezpośrednia

Kategoria: Tradycja i kultura
Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie
Nr porządkowy: D.2.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

Gmina:
Zakopane
Opis:

Miejscowość:
Zakopane

_Florian Walkosz Berda z Zakopanego Olczy

Florian Walkosz – rzeźbiarz, muzyk, twórca instrumentów pasterskich (trombit, piszczałek, złołbcoków, rogów pasterskich, itp.) Gra na skrzypcach, złołbcokach, dudach, które wykonuje własnoręcznie. Chętnie i często prowadzi pogadanki i prelekcje na temat instrumentów pasterskich. W jednym wywiadów powiedział: „Zrobiłek dwoje złołbcoków, wyrzeźbione mają szyjki i główki, na jednym jest wyrzeźbiona głowa górala, a w drugich głowa góralki, potem zrobiłek do kompletu basy ósemki w kształcie cyfry osiem i dudy, kozę, dwie kozy zrobiłem, róg pasterski, piscołkę podwójną i piscołkę wielkopostną pojedynczą. Do złołbcoków zrobiłek smycek, który

ma w sobie piscofkę”. Był wielokrotnie nagradzany m.in. W 1972 roku w Kazimierzu Dolnym nad Wisłą zajął pierwsze miejsce jako instrumentalista. Na 43 Międzynarodowym Festiwalu Folkloru Ziem Górskim w Zakopanem otrzymał nagrodę specjalną „Sabałowe Gęśle” za wierność tradycji w zakresie stylu gry. Podczas 36 edycji Konkursu Muzyk Podhalańskich im. Tadeusza Skupnia zajął II miejsce.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości: Florian Walkosz jest muzykiem i twórcą tradycyjnych instrumentów pasterskich w czym się specjalizuje.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **nie dotyczy**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia



Jan Karpieński Fot Jan Ciepliński



Florian Walkosz gra na rogu. Fot. K. Ceklaz



Piotr Majerczyk podczas gry na dudach. Fot. D. Majerczyk

Kategoria: Tradycja i kultura
Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie
Nr porządkowy: D.3.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

**_Piotr Majerczyk
_dudy podhalańskie
Chabówka**

Gmina:
Rabka-Zdrój
Opis:

Piotr Majerczyk „Tyrlity” (u. 1971 w Zakopanem) – muzyk, multiinstrumentalista, lider zespołu folkowego „Siwy Dym”, twórca instrumentów muzycznych (dud, złubców, piszczałek, trombit, skrzypiec). Instruktor gry na skrzypcach i basach, aktor grający w filmach i reklamach. Uczeń Tomasza Skupnia z Kuźnic w Zakopanem i Władysława Trebuni-Tutki. Warsztat („laboratorium” - jak sam to określa), w którym wykonuje instrumenty ma w prywatnym domu. Sam przygotowuje skóry z kozy oraz toczy wszystkie lamenty drewniane (*bąk, duchac, głowę*). Wykonując elementy drewniane zdobi je rzeźbieniem zalewanym cyną. Każdy instrument jest niepowtarzalny i posiada sygnaturę autora.

W 2016 r. wykonane przez niego dudy podhalańskie zdobyły I nagrodę na Ogólnopolskim Konkursie na Budowę Instrumentów Ludowych w Szydłowcu. Laureat wielu ogólnopolskich festiwali folklorystycznych m.in. w Kazimierzu nad Wisłą, Festiwalu Folkloru Ziemi Górskich w Zakopanem, Tygodnia Kultury Beskidzkiej, Ogólnopolskiego Festiwalu Dudziarzy w Poznaniu, Międzynarodowego Festiwalu w Brusach, Chojnicach i Sierakowicach, licznych konkursów muzyk podhalańskich tj. Sabałowych Bajań, Konkursu Muzyk Podhalańskich w Nowym Targu, Duchowych Nucicek i wielu innych. Za swoje dokonania został uhonorowany odznaką „Zasłużony dla kultury polskiej”.

Stowarzyszenie Kulturowy Gościniec nagrało 4 filmy dokumentalne z Piotrem Majerczykiem, w tym także o jego pracy nad dudami (zwłaszcza w 3 części):

<https://www.youtube.com/watch?v=IQpemuvGI4M>

<https://www.youtube.com/watch?v=JQogAhzMS28>

<https://www.youtube.com/watch?v=Gr9mrpOXOKo>

<https://www.youtube.com/watch?v=BaFuqmBHTsw>

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości: P. Majerczyk jest wyjątkowym człowiekiem, muzykiem i twórcą działającym w ogromnym zrozumieniu i poszanowaniu dla tradycji góralskich, a w tym i pasterskich. Wykonywane przez niego dudy należą do najlepszych w Polsce. Dudy należą do archaicznych instrumentów pasterskich nierozzerwalnie związanych i kojarzonych z tym zajęciem. Są popularnym instrumentem ludowym w Małopolsce, zwłaszcza na terenie Podhala. Umiejętność wytwarzania instrumentów i praktyka gry na nich została w 2015 r. wpisana na Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **nie dotyczy**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha pośrednia

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie

Nr porządkowy: D.4.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Ponadregionalne

Opis:

Miejscowość:

ponadregionalne

Wyskanie holokanie/ helokani_ lukanie

Wyskanie/holokanie, helokanie/lukanie – to cztery terminy oznaczające wydawanie gardłowego okrzyku w celu pozdrowienia się lub porozumienia na hali na znaczną odległość. *Wyskać* to także - przeciągle nawoływać, zawieść dziki i tęskny okrzyk. Było to wzajemne nawoływanie pasterzy rozsianych po różnych polanach za pomocą śpiewnego krzyku. Specjaliści określają *wyskanie* jako specjalne glissando, przeznaczone do wykonywania w plenerze, na otwartej przestrzeni. W przeszłości wykonywali go głównie *juhasi* i pasterki (*krowiarki*) wypasające bydło. Okrzyk (zaśpiew) wywodzi się bezpośrednio z dawnych tradycji pasterskich. Współcześnie *wyskanie* można usłyszeć podczas występów folklorystycznych. Często jest ono stosowane jako przerywnik pomiędzy występami, zaakcentowanie jakiegoś fragmentu inscenizacji lub jej rozpoczęcie i zakończenie.

Pasterze na hali często stosują także gwizdy do wzajemnego nawoływania się, przywoływania psów oraz kierowania stadem.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *wyskanie/holokanie* jest bezpośrednio związane z tradycją pasterską z której wyrosło, jest kwintesencją wołoskości.

Spełnia kryterium wołoskości: **tak**

Dni i godziny
otwarcia (jeśli
dotyczy): **nie dotyczy**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia.
brak

Zakwalifikowanie do
kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
Brak

Zarządca/właściciel/użytkownik
brak

Dane kontaktowe:
brak



Zwoływanie owiec – gwizd, inf. S. Tokarz, ur. 1950, zapis 1977, Jesionkówka koło Poronina¹¹



Zawracanie owiec – gwizd na palcach, inf. S. Tokarz, ur. 1950, zapis 1977, Jesionkówka koło Poronina¹²

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie

Nr porządkowy: D.5.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

ponadregionalne

Opis:

Miejscowość:

ponadregionalne

_Skala góralska wałaska

Skala góralska (wałaska) – siedmiostopniowa skala muzyczna naturalnie uzyskiwana podczas gry na trombitach i fujarach bezotworowych, która posiada podwyższony czwarty dźwięk (kwarta lidyjska) i obniżony siódmy dźwięk (eolska septyma). Na skali tej oparte są melodie pasterskie grane na terenie Podhala, Orawy i Spisza, a także Liptowa - regionu leżącego w całości na Słowacji. Najbardziej znane pieśni (*nuty*) góralskie oparte na tej skali wygrywał Jan Krzyptowski Sabała. Być może pod jego wpływem skalę góralską zaczął stosować kompozytor muzyki klasycznej Karol Szymanowski, twórca m.in. baletu „Harnasie”. Poza opisaną skalą muzyka góralska charakteryzuje się wielogłosowością. Mężczyźni śpiewają głosem gardłowym, krzykliwym, a kobiety głosem piersiowym (białym). Tradycyjny repertuar w połączeniu z oryginalnym wykonaniem daje szczególnie efekt gdy wykonywany jest na wolnym powietrzu, czyli w naturalnym środowisku gdyż dawniej śpiewano przede wszystkim na hali, podczas wypasu.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: skala wałaska jest kwintesencją wołoskości.

Spełnia kryterium wołoskości: **tak**

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **nie dotyczy**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

*Ej, pójdze ty dziywcyno
s'nami do salasa
jak ci siy zwidzimy
to se bedziys nasa*

*Hej, rezucha, rezucha
ni mo dziywce kozucha
ani go mieć nie budzie
pokił mojom nie budzie*

SKALA GÓRALSKA



Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie

Nr porządkowy: D.6.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Nie dotyczy - ponadregionalne

Opis:

Miejscowość:

Nie dotyczy -ponadregionalne

_Trombita

Trombita – instrument dęty w kształcie prostej, długiej rury nieco zagiętej na końcu (lub nie). Drewniane *trombity* osiągają rozmiary przekraczające dwa metry. Wykonywano je z przepołowionej świerkowej żerdzi, które łożono na całej długości i ponownie sklecano. Dla uzyskania szczelności *trombitę* z zewnątrz spajano żelaznymi obręczami, a jej wnętrze oblewano *smołą* czyli żywicą. Był to instrument sygnalizacyjny. Za jego pomocą pasterze oznajmiali zbliżającą się nawałnicę, zwoływali się wzajemnie na nocleg, na wspólną modlitwę, ogłaszali świt i rozpoczęcie pracy ale także odstraszały niedźwiedzie i inne dzikie zwierzęta. Na *trombicie* grano także dla przyjemności, najczęściej przy zachodzie słońca słuchając jak jej dźwięk „rozlegał się po głuszy lasów i dolin, kiedy się łącał na skalnych szczytach i ścianach” jak pisał Goszczyński. Z początkiem XIX w. i wcześniej *trombity* używano w duecie z dudami wygrywając melodie świąteczne w okresie Bożego Narodzenia.

Trombitę trudno zobaczyć, jest rzadkim instrumentem. Można ją zobaczyć i usłyszeć m. im. podczas Niedzieli Palmowej w Rabce (data ruchoma), oraz na imprezach folklorystycznych w regionie. Poza tym znajdują się w kolekcjach głównych małopolskich muzeów, zostanie również wyeksponowana na wystawie tematycznej w Piwnicznej – Zdroju.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”:

Spełnia kryterium wołoskości, trombita była wykorzystywana przez pasterzy w całych Karpatach.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

MT śr-sb 9:00-17:00, nd 9:00-15:00

MOR wt-nd 9:00-17:00

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

MT i MOR nie (schody)

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

MT – N:49.17'42" E:19.56'59"

MOR – N: 49.61'14" E:

19.94'71"

Zarządca/właściciel/użytkownik

Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w Muzeum Tatrzańskim **(MT)**, Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce **(MOR)**.

Dane kontaktowe:

MT – ul. Krupówki 10, Zakopane, muzeumtatrzańskie.pl

MOR - Władysława Orkana 2, 34-700 Rabka-Zdrój, muzeum-orkana.pl
muzeum.sacz.pl



Andrzej Budz gra na trombicie fot. Z arch. A. Budz



Trombita w Gorcach, Archiwum Muzeum im. W. Orkana w Rabce nr inw. 1710

Kategoria: Tradycja i kultura
Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie
Nr porządkowy: D.7

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

**Piszczątka
oraz dwojnica
_piszczątka podwójna,
dwoista, dubeltowa**

Gmina:

Nie dotyczy - ponadregionalne

Opis:

Piszczątka - dęty instrument z rodziny fletów podłużnych, wykonany z kory wierzbowej, drewna jaworowego lub jesionowego. Posiada sześć otworów bocznych i jeden wargowy po przeciwnej stronie. Zazwyczaj ma długość 20-50 cm. Pasterze od najmłodszych lat strugali sobie te niewielkie, przypominające flet, jaworowe piszczałki. Te proste trzy-, cztero- lub sześciotworowe instrumenty-zabawki pozwalały wygrywać melodie, którym Wincenty Pol przypisywał siłę „budzenia echa skał”, a Seweryn Goszczyński określił jako instrumenty „miłe i rozmaitego tonu”. Piszczątka były pojedyncze lub podwójne, z których te drugie zwano *dwojnicami*. Miały one przekrój prostokąta z ukrytymi wewnątrz dwoma kanałami dla powietrza. Pierwszy miał sześć otworów i służył do wygrywania melodii, drugi był kanałem wtórującym. Według Krzysztofa Trebuni Tutki dwojnica była typowym instrumentem dla górali karpaccich i bałkańskich. Piszczątkę trudno zobaczyć, jest rzadkim instrumentem. Można ją zobaczyć i usłyszeć na imprezach folklorystycznych w regionie. Poza tym znajdują się w kolekcjach głównych małopolskich muzeów.

Miejscowość:

Nie dotyczy -ponadregionalne

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości, piszczałki były nieodłącznym elementem pasterskiego życia na hali w całych Karpatach.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

MT- śr-sb-9:00-17:00
nd 9:00-15:00

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

MT nie (schody)

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

MT – N:49.17'42" E:19.56'59"

Zarządca/właściciel/użytkownik

Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w Muzeum Tatrzańskim **MT**),

Dane kontaktowe:

MT – ul. Krupówki 10, Zakopane, muzeumtatrzańskie.pl

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie

Nr porządkowy: D.8.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Nie dotyczy - ponadregionalne

Miejscowość:

Nie dotyczy - ponadregionalne

_Fujara bezotworowa

Opis: **Fujara bezotworowa** – dawny pasterski, prymitywny instrument z grupy aerofonów, wykonywany z drewna drzew liściastych. Długa, sięgająca dziewięćdziesięciu centymetrów. Na niej, za pomocą palca wskazującego wygrywano tzw. skalę góralską czyli szereg dźwięków o podwyższonym czwartym stopniu. Gra na fujarze była sposobem umilenia czasu na hali, pozwalała wprowadzić pierwiastek poetyckości, sztuki i zabawy do codziennego wypełnionego pracą życia. Pasterze grali na tym instrumencie już jako *honielnicy* i *juhasi* (kilkunastoletni pomocnicy pasterscy). Współcześnie umiejętności gry na fujarze jest wysoko ceniona i doceniana przez jurorów oceniających występy muzyczne i folklorystyczne. Na instrumencie tym można grać solo, ale także w większej kapeli.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości, fujary były nieodłącznym elementem pasterskiego życia na hali w całych Karpatach.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

MT- śr-sb-9:00-17:00

Niedziela 9:00-15:00

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

MT nie (schody)

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

MT – N:49.17'42" E:19.56'59"

Zarządca/właściciel/użytkownik

Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w Muzeum Tatrzańskim **MT**),

Dane kontaktowe:

MT – ul. Krupówki 10, Zakopane, muzeumtatrzańskie.pl



Florian Walkosz grający na piszczałce. fot. K. Ceklarz



Florian Walkosz prezentujący fujarę. fot. K. Ceklarz

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie

Nr porządkowy: D.9.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Nie dotyczy – ponadregionalne

Miejscowość:

Nie dotyczy -ponadregionalne

Złóbcoki _gęśle podhalańskie

Opis:

Złóbcoki to chordofony czyli instrumenty strunowe o starym rodowodzie. Są to niewielkie skrzypce o cichym ale przejmującym i nieco piskliwym tonie, rozstawione przez Jana Krzeptowskiego Sabałę, który nigdy się z nimi nie rozstawał nosząc je przy sobie w zaszytym rękawie *cuchy*. Wykonywano je żłobiąc korpus w jednym kawałki jaworowego drewna (stąd nazwa), na który nakładano świerkową deszczuikę przykrywającą pudło rezonansowe. Podobno najlepsze gęśle to te, które wykonano z drzewa rosnącego nad szumiącym potokiem, według innych wręcz przeciwnie z tego drewna „co wody nie słyszało”. Szorstki i cienki ton spowodowany był doboorem strun, które wykonywano z odpowiednio wyprawionych baranich jelit, cienkiego drutu lub końskiego włosia. Specyficzną odmianą skrzypiec, spokrewnioną z gęslami podhalańskimi pod względem budowy, były pienińskie oktawki, instrumenty które u podnóża Pienin pojawiły się wraz z niemieckimi osadnikami sprowadzonymi na tereny Spisza od XIII w. Najstarsza wzmianka o oktawce pienińskiej dotyczy instrumentu pochodzącego z Czorsztyna, wchodzącego w skład muzealnej kolekcji rodziny Drohojowskich. W 1889 r. został on przekazany przez Stanisława Drohojowskiego do Muzeum Tatrzańskiego w Zakopane wraz z większą kolekcją przedmiotów o charakterze etnograficznym. Oktawki wyszły z użycia z końcem XIX w., ale współcześnie doczekał się renesansu. Aktualnie nie tylko gra na nich ale także buduje nowe instrumenty ceniony lutnik z Krościenka – Stanisław Czepiel.

Złóbcoki trudno zobaczyć, są rzadkim instrumentem. Można ją zobaczyć na imprezach folklorystycznych w regionie. Poza tym znajdują się w kolekcjach głównych małopolskich muzeów.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości, złóbcoki były rozpowszechnionym instrumentem wśród pasterzy.

Dni i godziny otwarcia
(jeśli dotyczy):

MT- śr-sb-9:00-17:00

Niedziela 9:00-15:00

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
nie (schody)

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Złóbcoki to bardzo egzotyczny instrument, któremu warto dać większy rozgłos.

Zakwalifikowanie do
kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

MT – N:49.17'42"

E:19.56'59"

Zarządca/właściciel/użytkownik

Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w
Muzeum Tatrzańskim (MT),

Dane kontaktowe:

MT – ul. Krupówki 10, Zakopane,
muzeumtatrzańskie.pl



Gęśle z kolekcji Muzeum Tatrzańskiego. Fot. K. Ceklarz



Złóbcoki z kolekcji Muzeum Tatrzańskiego. Fot. K. Ceklarz

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie

Nr porządkowy: D.10.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Zakopane

Opis:

Dudy należą do grupy aerofonów, zwane są również *gajdami*, *kozą* lub *koźłem* w zależności od regionu i zróżnicowanej budowy. Ten oryginalny instrument składa się z odpowiednio wyprawionej skóry kozy lub owcy (miecha) oraz elementów drewnianych – *duhaca*, *bąka* i *gajdzicy*. Instrumenty zazwyczaj tworzą sami dudziarze, dbając o ich estetyczne zdobienie. Wykonanej z jaworowego drewna *główce* nadają kształt imitujący głowę kozicy. Bywa, że dodatkowo zdobią ją inkrustacją z cyny. Jednym z najsłynniejszych dudziarzy podhalańskich był Stanisław Budz-Lepsiok (1858-1943) zwany Mrozem, wypasający owce w tatrzańskie Dolinie Małej Łąki. Jego muzyką zachwycił się Jan Kasprówicz, słuchał go Karol Szymanowski i Adolf Chybiński, który określił pasterza „wirtuozem piszczałki dwoistej”. Współcześnie gra na dudach przeżywa renesans. Najsłynniejszych muzykantów z całej Polski spotkać można na dorocznych „Dudaskach” – zjeździe dudziarzy zorganizowanym w Wielki Czwartek w Zakopanem. Są wśród nich młodzi muzykanci próbujący swych sił na tym niełatwym instrumencie, a nawet zdarzają się całe muzykujące rodziny, jak w przypadku Majerczyków z Chabówki czy Trebuniów-Tutków z Białego Dunajca. Warto dodać, że instrument oraz umiejętność gry na dudach zostały w 2015 r. wpisane na Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego. Najwięcej dud i dudziarzy (z Polski i ze Słowacji) można zobaczyć na imprezie folklorystycznej „Dudaski Tłusty Czwartek” organizowanej w Tłusty Czwartek w Zakopanem. Przez ostatnie kilka lat, ze względu na nazwisko imprezę odwiedza Prezydent Andrzej Duda. Każdemu ze spotkań patronuje inny dudziarz. W roku 2014 był to Bolesław Trzmiel, w 2017 Władysław Trebunia-Tutka, w 2018 Stanisław Gąsienica-Byrcyn. Imprezę prowadził Szymon Bafia – budowniczy instrumentów pasterskich.

_Dudy podhalańskie (koza)

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości, dudy są instrumentem pasterskim i nie ma co do tego najmniejszych wątpliwości.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie: Dudaski Tłusty Czwartek. Impreza odbywa się w wielu lokalizacjach na terenie Zakopanego (np. przy oczku wodnym na Krupówkach, Kościół pw. Świętego Jana Apostoła i Ewangelisty, Harenda 12), główny koncert galowy organizowany jest w Zakopiańskim Centrum Edukacji, ul. Kasprusie 35 N:49.28'98" E:19.94'71"

Zarządca/właściciel/użytkownik

Organizator: Urząd Miasta w Zakopanem i Zakopiańskim Centrum Edukacji

Dane kontaktowe:

Zakopiańskie Centrum Edukacji im. H. Modrzejewskiej, ul. Kasprusie 35 a, 34-500 Zakopane, tel/fax: 18 20 127-86, mail: zce@zakopane.eu NIP: 736-14-90-271



Dudy na ekspozycji Muzeum Tatrzańskiego fot. K. Ceklarz



Gra na dudach – fot z arch. Andrzeja Budza



Dudy wykonane przez Piotra Majerczyka z Chabówki.
Fot. K. Ceklarz

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie, folklor

Nr porządkowy: D.11

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

ponadregionalne

Opis:

Zaklęcia to formuły słowne (teksty folklorystyczne) mające według przeświadczenia dawnych użytkowników moc magiczną, która poprzez wypowiedzenie udzielała się czynności lub przedmiotowi. To jeden z najważniejszych składników magii. W polskich Karpatach ogromne znaczenie miał pacierz, odmawiany przy okazji niemal każdego zabiegu magicznego - zwyczajnie i na opak. Do tego dochodziło wzywianie imion świętych oraz wypowiadanie imion Chrystusa i Maryi. Funkcjonowały także specjalnie konstruowane formuły magiczne, stosowane przez znachorów baczów-czarowników, *babki* odczyniające złe *uroki* itp. Teksty zaklęć są trudne do pozyskania w terenie od informatorów. Niewiele osób jej jeszcze pamięta, a jeżeli pamięta nie chce ich zdradzić, aby nie zostać posądzonym o wiarę w zabobony. Oto wybrane przykłady:

By odpędzić mgły:

*„Uciekaj mglica
Do Podolica,
Bo cie ściga stara carownica;
Do kiecki – na niecki,
Tam smaty warzą,
Warom (warem) cie oparzą”.*

Aby węże nie kąsały owiec:

*Zażegnuje syćkie gady jadliwie:
Woza, woźnico, momjo i śklanico,
Które gady jadliwie.*

Podczas robienia masła:

*Huru! Huru! Masło,
Wiele mi sie zesło,
Z dziewiąty granicy,
Do moji masnicy.*

Jak odbierają krowom mleko:

*Biore pożytek ale nie wszystek
Ja tez niestatek biore ostatek.*

Aby odpędzić nieszczęście:

*Tfu, tfu! Soli w ocy – niech ci uajno w garuo skocy
Lepsa Pana Jezusowa wola, niezeliś ty caua wrona.*

Do bydła wyganianego wiosną pierwszy raz w pole:

*Latuj sie, zimuj się,
Przyjdzie zima nie gzij sie.*

**_Zaklęcia
(zamawiania) i
modlitwy
pasterskie**

Modlitwa bacy Bulandy przed śmiercią (zanotował S. Flizak):

Dziękuję ci słoneczko, ześ mi świeciło i wom gwiazdy i tobie miesięczku tys, dziękuję tobie wietrzyku ześ powiewał według mej potrzeby i tobie rzyko, ześ do mnie sumem godoła. Dziękuję wom, bo mi jus więcej służyć nie będziecie.

Zaklęcie Bulandy stosowane podczas leczenia zwierząt (z badań z lat 60. XX w. znajdujących się w archiwum Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce):

Szczęśliwa ta godzina była kiedy się Matka Boża rodziła, a jeszcze była szczęśliwsza kiedy się Jezus Chrystus rodził, niech i ta godzina będzie szczęśliwa kiedy ja krowie daje te potrawę, nich jej żaden człowiek nie szkodzi.

Magiczna formułka Bulandy podczas zażegnania czarów (z badań z lat 60. XX w. znajdujących się w archiwum Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce):

*Najświętsza Paniienka
szła uroków żegnać,
spotkała się z Panem Jezusem
kazał jej się wrócić.
Jeden mnie urzekł
trzech mnie uzdrowiło:
Bóg Ojciec, Syn Boży, Duch Święty...*

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Teksty folklorystyczne będące zaklęciami stosowanymi przez pasterzy są bardzo ciekawym reliktem z przeszłości.

Spełnia kryterium wołoskości: tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **nie dotyczy**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia. **brak**

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
Brak

Zarządca/właściciel/użytkownik
brak

Dane kontaktowe:
brak

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie

Nr porządkowy: D.12.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

ponadregionalne

Opis:

Przyśpiewki to krótkie teksty (zazwyczaj pierwsza zwrotka dłuższej pieśni) góralskie ukazujące poetyckość oraz temperament górali. Przyśpiewki wykonywane są na różne melodie: sabalowe, marszowe, ozwodne, zielone, itp. Wykonywane są zazwyczaj gwarą. Ze względu na tematykę można wyróżnić przyśpiewki: żołnierskie, zbójnickie, zalotne, rodzinne, społeczne itp. oraz pasterskie. Treść tych ostatnich przyśpiewek opowiada o życiu i doli pasterza, bacy, juhasa. Niektóre są o wymowie nostalgicznej, jeszcze inne życiowej, zdarzają się również humorystyczne. Bogaty zbiór przyśpiewek z różnych regionów górskich znaleźć można w 45 tomie „Dzieł wszystkich” Oskara Kolberga „Góry i Pogórza”(Poznań-Wrocław 1968).

*Paślaubyk ja kozy,
Choć najwieksee mrozy,
Ale mia to mierz,
W górą uogon dzierzi.
Owiecki, baranki
Bodaj sie chowały.
Kosizka, capiska
Bodej wyzdychały!*

Przyśpiewka na temat liczenia owiec:

*Sto se jedna, sto se dwie,
Stoi bac au jedle,
Stoi baca pod buckiem
Cyta owce klobruckiem.
Z połednia siy schyliło
Bacy owiec chybiło
Na wieczor siy obraco
Nik mu owiec nie wraco.*

Przyśpiewka podczas zakończenia wypasu:

*Ej smutne góry, smutne,
Ej juhasi zesli.
Ej poszli se pokochać,
Panienczek do wsi.*

*Jedna portka czerwona,
druga portka zielona.
Czapeczka na głowie,
Tańczą se pankowie.*

*Zaśpiewojmy se dziś,
nucicke wierchowom
Abo o owieckahc,
abo sabalowom*

*Owiecki w kosorze
Nie dojone jesce
Baca przy dziewczyniy.
Juhasom sie nie fce.*

_Przyśpiewki o tematyce pasterskiej

Owiecki owiecki\same kurnocicka
 Idom do wiersycka
 Jak dzikie kozicki.
 Ej, pasem jo se pasem,
 Krowicki pod lasem
 Przyniysiy mi mama
 Moskolikcka z masłem.
 Te moje owiecki,
 Sytko podbekujom
 Do wiyricka idom
 Zdychać obiecujom.
 Świyncił mi miesiqcek
 I gwiozdecka zora,
 Kiedyk chodził dić
 Owce do kosora.
 Ej, zasto se nas nocka
 Ej, miezy trunickami
 Ej, miły, mocny Boze
 Ej, coz sie stanie z nami.
 Te moje owiecki,
 Piyknie sie mi rojom,
 Z wiyriska ku dolinie,
 Bo sie nocki bojom.
 Tatry sie nom ciesom,
 Bo juhasi idom,
 Kochanecki wiadom,
 Pociesać ik bedom.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Przyśpiewki o tematyce pasterskiej są kwintesencją włoskości. Spełnia kryterium włoskości: **tak**

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **nie dotyczy** Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy** Ewentualne wnioski i zalecenia.

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: brak Zarządca/właściciel/użytkownik **brak** Dane kontaktowe: brak

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie, folklor

Nr porządkowy: D.13.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Ponadregionalne

Opis:

Czary bacowskie – rzekome umiejętności magiczne oraz towarzyszący im nimb tajemniczości, którym bacowie chętnie się otaczali. Potrzebne im były by chronić ludzi, owce oraz mleko i sery przed czarami podczas wypasu, skuteczniej leczyć wszelkie choroby, przewidywać przyszłość oraz mieć wpływ na pogodę, na przykład *odganiać* lub *ściągać* burze nad wybrany teren. Magię stosowano także w stosunku do obcych. Czary mogły być dwojakiego rodzaju w zależności od intencji rzucającego – zabezpieczające (biała magia) lub działające na szkodę (czarna magia). Wiedza magiczna przekazywana była zazwyczaj z pokolenia na pokolenie w obrębie danej rodziny. Młodego adepta sztuki magicznej przyuczano systematycznie przez kilka lat, jednak najważniejsze informacje przekazywane były dopiero na łożu śmierci. Następca, przyjmując wiedzę od nauczyciela, składał przysięgę zobowiązując się do kontynuowania magicznych praktyk. Przysięga składana była na trzy sposoby: na starą wiarę zbójnicką (honor), na pańską wiarę (wierność) oraz na nową wiarę (wolność). Każdej z nich towarzyszyła odpowiednia formuła, którą należało wypowiedzieć. Złamanie jej (o ile zgodnie z regułą i bez błędu została złożona) groziło śmiercią przysięgającego. Do najczęstszych praktyk z dziedziny magii należało *odbieranie* lub psucie mleka krowom i owcom, sprowadzanie choroby lub śmierci na czyjeś zwierzęta oraz sprawianie, że dane pole stawało się z dnia na dzień nieurodzajne. Inną wspomnianą specjalizacją współwystępującą z magią było leczenie. Czarownicy (znachorzy) posiadali wiedzę odnośnie do leczniczych oraz trujących ziół, znali magiczne właściwości kamieni, drzew, niektórych części ciała zwierząt i ludzi, jak na przykład kości nieboszczyka, włosy oraz wielu innych przedmiotów, w tym o charakterze sakralnym, jak stuła, woda święcona itp. Czarownicy-znachorzy leczyli, stosując wiedzę zaczerpniętą z magicznej księgi, uzyskaną od pomagającego ich ducha lub z własnego doświadczenia. Potrafili za pomocą magicznych formuł i zaklęć przywrócić ludziom zdrowie, zażegnać rzucony *urok*, zatamować krew lub – przeciwnie – sprowadzić na kogoś chorobę.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Wiara w magiczne umiejętności baców jest tak samo stara jak pasterstwo i występuje w całym Karpatkach. Spełnia kryterium wołoskości: **tak**

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **nie dotyczy**
Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

cecha bezpośrednia

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Położenie:
brak

Zarządca/właściciel/użytkownik
brak

Dane kontaktowe:
brak



Bulanda, rzeźba autorstwa Z. Kościelniaka, zbiory Muzeum Górali i Zbójników w Rabce, fot. K. Ceklarz

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie

Nr porządkowy: D.14.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Ponadregionalne

Opis:

Miejscowość:

ponadregionalne

Najstawniejsi bacowie_czarownicy

- **Jan Kalika „Ladzik”** (1880 – ?; przezwisko „Dziad” oraz „Madziarski”), mieszkał w przysiółku Moczarki w Koszarawie. Był bacą, podobnie jak jego ojciec Jan. Obaj cieszyli się sławą czarowników. Bacowali na halach położonych na stokach Babiej Góry oraz w Lipnicy Małej na Orawie. Leczyli zwierzęta, które zachorowały w wyniku rzucenia *carów*, pomagali także ludziom.
- Baca **Wojciech Gorczowski** (ok. 1885- 1951) rodem z Kiczni. Według informatorów Gorczowski pobierał nauki u starszego i doświadczonego czarownika z okolicy Kiczni, inni twierdzą, że praktykował u bacy w Lewoczy, gdzie zaprzedał duszę diabłu. Gorczowski posługiwał się tajemniczą księgą, rodzajem herbarza, w którym „na każdej kartce było ziele wyrysowane”. Zarzucano mu brak uczciwości i życzliwości, a nawet świadome działanie na *ukrzywdzenie ludzi* czyli na niekorzyść innych.
- **Tomasz Chlipała** (ok. 1831 – 1.05.1913) zwany „Bulandą”. Baca ten uważany był za jednego z najlepszych czarodziei w okolicy. Pochodził ze Szczawy, z osiedla Bulandy, od którego ukuto jego przydomek, ale związany był bardziej z Lubomierzem, w którym mieszkał i gdzie się ożenił. Zastępował jako znachor i naprawiacz połamanych kończyn. Według przekazów ustnych sztuki magicznej oraz leczniczej nauczył się od czarownika ze spiskiej Lewoczy, do którego sam zwrócił się o pomoc w chorobie. Posiadał umiejętność wskrzeszania nieżywych owiec, które zdechły w wyniku rzuconych *czarów*. Potrafił też „ściągnąć” wybrane osoby na halę. Czary te stosował zazwyczaj względem złodziei, których w ten sposób karał. Skutecznie odczyniał rzucone *uroki*. Brał także udział w pojedynkach z innymi bacami-czarownikami, mocując się fizycznie, a także rywalizując z nimi za pomocą *czarów* i zaklęć. Leczył oraz udzielał rad z zakresu medycyny, posługując się czarodziejską księgą, którą wraz z duchem-pomocnikiem przechowywał w dobudowanej do szałasu komórce.
- **Filos z Jasionowa-Olszówki** – baca wypasający owce w drugiej połowie XIX w. na polanie Turbacz w Gorcach. Podobno znał się na *czarach*, choć sam częściej im zapobiegał, niż je rzucał. Gdy po raz pierwszy w danym sezonie wypasowym wychodził na halę, zawsze trzykrotnie obchodził *koszar*, a na każdym rogu rysował poświęconą kredą krzyż oraz odmawiał modlitwę od tyłu. Czynności te miały zabezpieczyć stado przed wszelkim złem. W tym samym celu dawał owcom do lizania sól poświęconą w dniu św. Agaty (5 lutego). Sól tę sypał także do naczyń przeznaczonych do przechowywania mleka oraz do ognia, do którego trzykrotnie skrobał ją specjalnym nożem. Strzegł swojego stada, by nikt nie mógł odebrać owcom mleka.
- Czarownik **Tomasz Guskiewicz „Grus”** (1824–1910) z Krościenka nad Dunajcem, baca-czarownik wypasający w 2drugiej połowie XIX w. *kierdel* ok. 1200 owiec na hali Skałka w paśmie Radziejowej. Uchodził za znachora i czarnoksiężnika. „Grusia” posądzano o przejażdżki na chmurach. Gdy w 1870 r. trąba powietrzna wyłamała las w górnej części

doliny Czarnej Krośnicy w Gorcach, wszyscy okoliczni mieszkańcy byli przekonani, że to jego sprawka i efekt jego przejażdżek.

- **Józef Pitoniak** (ok. 1862–1912) z Łapsz Niżnych, baca i znachor, „ftory narobił z dużymi carami”.
- **Józef Kapałka** (? – 1910) z Łapszanki, który bacował w połowie XIX w. na Hali Białej. Gdy zmarł śmiercią samobójczą (powiesił się), czarny kot jeszcze przez tydzień siedział na kalenicy dachu domu, w którym mieszkał.
- **Jan Kikla** (? – przed 1914) z Bukowiny Tatrzańskiej, który mieszkał na Wierchu Głodowskim. Podobno, gdy był małym chłopcem, został porwany przez spiskich czarowników, którzy umieścili go w „szkole magów”. Tam uczył się rzemiosła przez kilka lat. Potrafił skutecznie przepędzać chmury gradowe, powstrzymywać ulewę podczas powodzi, a także przywoływać deszcz w trakcie suszy. Miał zdolność uzdrawiania oraz przepowiadania przyszłości. Kikla był wróżbitą i jasnowidzem.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: opisani wyżej pasterze, bacowie-czarownicy o ile sami nie posiadali rodowodu wołoskiego to wyrosli i praktykowali w ramach kultury pasterskiej (wołoskiej). Spełnia kryterium wołoskości: tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **nie dotyczy**
Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**
cecha bezpośrednia

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Położenie:
brak

Zarządca/właściciel/użytkownik
brak

Dane kontaktowe:
brak

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie, przykład z tematu folkloru

Nr porządkowy: D.15.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Ponadregionalne

Opis:

Miejscowość:

ponadregionalne

_Przysłowia i powiedzenia bacowskie

Przysłów i powiedzeń bacowskich jest stosunkowo niewiele, znacznie więcej dotyczy rolnictwa oraz przewidywania pogody (w przeszłości niezwykle ważnej dla gospodarzy, gdyż od niej zależały plony). Do najważniejszych przysłów typowo pasterskich należą:

1. *Po św. Michale paś nawet na powale*

Oznacza, że po dniu św. Michała (29 września) można wypasać owce na każdym polu, bez względu na właściciela, oraz na to co tam wcześniej rośło.

2. *Kto pasie po Michale nie wróci na hale.*

Powiedzenie będące ostrzeżeniem – kto będzie wypasał owce dłużej niż do tradycyjnej daty zakończenia sezonu, ten może nie doczekać kolejnego sezonu (umrze albo zapadnie w chorobę).

3. *Jedna owca parszywa całe stado zarazi*

Powiedzenie nawiązujące do pasterstwa informujące o tym by uważnie dobierać sobie współpracowników, towarzyszy, przyjaciół.

4. *Kto ma owce, ten ma co chce.*

Przysłowie mówiące o tym, że każdy właściciel owiec może siebie uważać za szczęśliwca, gdyż przy owcach niczego mu nie braknie.

5. *Święty Jan daje owcom mleka dzban.*

Przysłowie wskazujące, że w okresie świętojańskim (24 czerwca) owce się najlepiej doją, ponieważ wówczas jest najlepsza pasza na łące. Poza tym można wskazać jeszcze inne przysłowia lub powiedzenia nawiązujące do pasterstwa lub w pośredni sposób z nim związane (jak choćby dotyczące pogody, która była istotna dla wszystkich pracujących w polu: rolników, pasterzy, sadowników itp.)

➤ **Przysłowia**

Święty Bartłomiej to już dupą w płomień.

Jak uroki żegnają to węgle ciskają.

Święta Anka pasie baranka

➤ **Związane z polem i łąką**

Uciekaj diable z ostem. Święty Szczepan idzie z owsem.

Na świętego Jerzego rosa nie każdej łąki chwyci sie kosa.

Na świętego Franciszka chłop już w polu nic nie zyska.

➤ **ludziach lub zwierzętach dobrze wyglądających:**

Tęgi jak piec

➤ **Związane z początkiem wypasu:**

Gdy przed Wojciechem grzmi, długo jeszcze zima śni.

*Na świętego Wojciecha wołowa pocięcha.
Na święty Wojciech kobyli pocięch.*

➤ **Przysłowia dotyczące pogody**

Gdy deszcz w świętego Michała, będzie łagodna zima cała.

Jak poranek mglisty, wieczór przezroczysty.

Gdy w dzień świętego Bartłomieja po górach burzy, w jesieni brona rolę kurzy.

W sierpniu mgły w górach - mroźne Gody, kiedy mgły w dolinach - to wróżba pogody.

➤ **Zagadka ludowa:**

Ćtyry cyce,

Dwie kopyce;

Ćtyry tyki,

Dwa paytyk . (krowa)

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: wskazane wyżej przysłowia związane są z niematerialnym dziedzictwem pasterskim, do niego nawiązują i o nim opowiadają, są więc integralną częścią kultury pasterskiej. Spełnia kryterium wołoskości: tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): nie dotyczy	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: nie dotyczy	Ewentualne wnioski i zalecenia. Brak
Zakwalifikowanie do kategorii cech:	<u>cecha pośrednia</u>	
Położenie: Brak	Zarządca/właściciel/użytkownik brak	Dane kontaktowe: Brak

Kategoria: Tradycja i kultura
Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie
Nr porządkowy: D.16.

Województwo:
Małopolskie

Gmina:
Jabłonka

Miejscowość:
Jabłonka

Nazwa:

_Kapela Haniaczyków

Opis:

Kapela Haniaczyków z Jabłonki to kapela rodzinna złożona z założyciela i lidera Andrzeja Haniaczyka, jego syna Jana, córki Barbary oraz wnuków. Kapela specjalizuje się w grze na instrumentach pasterskich, w tym zwłaszcza na trombitach i rogach pasterskich. Instrumenty te wykonuje Andrzej Haniaczyk, który oprócz tego, że jest muzykiem, jest także twórcą instrumentów. Kapela często uczestniczy w czołowych festiwalach i przeglądach uświetniając ich uroczyste otwarcie grą na trombitach. Andrzej Haniaczyk jest utytułowanym i wielokrotnie nagradzanym artystą, w 2004 r. został laureatem Nagrody Kolberga, w 2014 otrzymał Złoty Krzyż Małopolski, w 2013 r. uhonorowano go nagrodą im. R. Reinfussa, a w 2015 r. odebrał medal Gloria Artis. Choć urodził się w Jurgowie na Spiszu to związany jest bardziej z Zakopanem (gdzie się kształcił) oraz Jabłonką na Orawie (gdzie od 1952 r. pracował jako dyrektor szkoły). Muzyk ten całe życie związany jest z folklorem podtatrzańskim m.in. przez 50 lat pracował jako instruktor artystyczny zespołu „Małe Podhale”.

Film z wypowiedzią Andrzeja Haniaczyka:

<https://www.youtube.com/watch?v=vzhKYdHazZQ>

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Kapela Haniaczyków to jedna z nielicznych rodzin w całości muzykujących na instrumentach pasterskich. Spełnia kryterium wołoskości: tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **nie dotyczy**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha pośrednia

Położenie:
Jabłonka
N: 49.47'92"
E:19.69'38"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Andrzej Haniaczyk

Dane kontaktowe:
Kontakt poprzez Orawskie Centrum Kultury w Jabłonce
3-go Maja 3 Jabłonka Małopolskie 34-480
biuro@ockorawa.pl
(018) 26-524-04
(018) 26-524-04



Kapela Haniaczyków. fot. J. Ciepłiński, zbiory Orawskie Centrum Kultury



Kapela Haniaczyków fot. M. Jurasz zbiory Orawskie Centrum Kultury

Kategoria: Tradycja i kultura
Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie
Nr porządkowy: D.17.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

Gmina:
Nowy Targ

Miejscowość:
Dębno Podhalańskie

Andrzej Budz

Opis: **Andrzej Budz** – muzyk, twórca instrumentów pasterskich (trombit, piszczałek, zióbcoków, rogów pasterskich i dud.) Gra na skrzypcach, zióbcokach, dudach, piszczałach, które wykonuje własnoręcznie. Organizuje warsztaty budowy instrumentów, prowadzi etnograficzne wycieczki po Tatrach omawiając historię pasterstwa. Budowy tradycyjnych instrumentów uczył się m.in. od swojego dziadka. Wywodzi się z rodziny o tradycjach pasterskich. W jednym z wywiadów powiedział: „Dawniej Dolina Małej Łąki tętniła życiem! Moi dziadkowie paśli tam owce. Dziadek zaczął pracę na hali w wieku 14 lat. Jak stryjowie zrobili sery, to wysyłali go na szlak, żeby sprzedawał je turystom. Tak uczyli go zaradności. [...] Jak gram na instrumencie, zamykam oczy i próbuję sobie wyobrazić, jak to wtedy było. Widzę ten starodawny świat, gdy ludzie byli blisko natury i trzymali się razem. Przyroda kształtowała charakter pasterza. Jeden drugiemu pomagał, by można było przetrwać”. Grając na dudach zdobył nagrodę główną „BASZTĘ” na Festiwalu Kapel i Śpiewaków w Kazimierzu Dolnym w 2017 roku. (Wywiad: Monika Chrobak, Wydziedziczono baców. Mówiono, że owce niszczą góry. Teraz wracamy!, Źródło: <https://tygodnik.tvp.pl/36389835/wydziedziczono-bacow-mowiono-ze-owce-niszczą-gory-teraz-wracamy>)

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości: Andrzej Budz jest muzykiem i twórcą instrumentów pasterskich a także przewodnikiem tatrzańskim umiejącym interesująco opowiadać o tradycjach pasterskich.

Dni i godziny otwarcia
(jeśli dotyczy): **nie dotyczy**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
N: 49.46'84" E: 20.20'92"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Andrzej Budz

Dane kontaktowe:
Ul. Kościelna 6
Dębno Podhalańskie
Tel. 505355734
budzband@gmail.com



Foto: Zbigniew Krauzowicz - Zibi

Andrzej Budz - fotografie przekazane przez artystę



Andrzej Budz - fotografie przekazane przez artystę

Kategoria: Tradycja i kultura
Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie
Nr porządkowy: D.18.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

**Stanisław Budz -Lepsiok
zwany Mrozem
najsławniejszy dudziarz
na Podhalu**

Gmina:

Poronin

Opis:

Stanisław Budz-Lepsiok zwany „Mrozem” (1858-1943) pochodził z Murzasichla, był bacą wypasającym owce w Dolinie Małej Łąki w Tatrach Zachodnich. Zasłynął jako znakomity muzykant, wirtuoz instrumentów pasterskich. Grał na zióbcokach, fujarach, piszczałkach i dudach. Jego gry słuchali wielcy polscy kompozytorzy i artyści odwiedzający Zakopane (m.in. Karol Szymanowski, Jan Kasprówicz, etnomuzykolog Adolf Chybiński i inni), co nałożyło odzwierciedlenie w ich utworach. Ze względu na niebywały talent zapraszany był na występy poza rodzinnym Podhalem: do Warszawy, Lwowa, Berlina i Paryża. Dudziarz udzielał się także społecznie – był współzałożycielem Oddziału Związku Podhalan w Poroninie. Stanisław Budz-Lepsiok kształcił muzycznie własnego syna Jana, a następnie wnuków: Stanisława Budza-Mroza „Młodszego” oraz Władysława Trebunie-Tutkę. Po nich pałeczkę przejęli przedstawiciele kolejnego pokolenia w tym m.in. Krzysztof Trebunia-Tutka. Talent muzyczny Lepsioka został upamiętniony. W latach 1974-77 działał w Poroninie zespół regionalny jego imienia, a od 2010 r. odbywa się w tej miejscowości „Przeгляд Gry na Instrumentach Pasterskich im. Stanisława Budza-Mroza”. W Poroninie na frontowej ścianie Gminnego Ośrodka Kultury zainstalowano w 2010 r. tablicę pamiątkową poświęconą temu muzykowi.

Miejscowość:

Poronin

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Stanisław Budz-Lepsiok „Mróz” był najsławniejszym muzykaniem grającym na instrumentach pasterskich w Małopolsce. Swoją działalnością muzyczną przyczynił się do przekazania tej pasterskiej tradycji oraz wychowania kolejnych pokoleń kultywujących muzykowanie na instrumentach pasterskich. Spełnia kryterium wołoskości: **tak**

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

GOK Poronin

Czynne pn- pt od 7:30 do 15:30.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Dostępność dla osób

niepełnosprawnych:

tak

cecha bezpośrednia

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Położenie:

N: 49.33'73"

E:20.00'46"

Zarządca/właściciel/u

żytkownik

Organizator: GOK

Poronin

Dane kontaktowe:

Gminne Centrum Informacji i Promocji

ul. Józefa Piłsudskiego 2

34-520 Poronin

Tel./fax. 18 20 742-98

e-mail: gci@poronin.pl



Stanisław Budz-Lepsiok, fotografie ze zbioru Narodowego Archiwum Cyfrowego nr sygn. PIC_1/F-257-1

Kategoria: Tradycja i kultura
Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie
Nr porządkowy: D.19.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

Gmina:
Zakopane
Opis:

Miejscowość:
Zakopane

Krzysztof Trebunia-Tutka
Muzyk
_multiinstrumentalista, gra
na instrumentach
pasterskich

Krzysztof Trebunia-Tutka (ur. 1970) – muzyk, multiinstrumentalista, lider zespołu folkowego „Trebunie-Tutki” oraz kapeli „Śleboda”, gra na skrzypcach, dudach, fujarach, trombie, piszczałkach, basach. Działa czynnie na rzecz utrzymania i promocji góralskiej tradycji, zwłaszcza muzyki i tańca, ucząc młodzież w tatrzańskim Centrum Kultury i Sportu „Jutrzenka” w Zakopanem, w którym pracuje jako instruktor I kl. o specjalności: muzyka, taniec i śpiew podhalański. Pracuje jako juror na licznych przeglądach i festiwalach oraz jako konferansjer. Jest także autorem niewielkich książeczek wydawanych przez Tatrzański Park Narodowy na temat pasterstwa, muzyki oraz tańca. Laureat wielu nagród i wyróżnień. Zdobył m.in. m.in. Złote Zbyrkadło w konkursie solistów instrumentalistów na Międzynarodowym Festiwalu Folkloru Ziemi Górskich w Zakopanem w 2008, Grand Prix - Złote Żywieckie Serce podczas Festiwalu Folkloru Górali Polskich w Żywcu w 2001, 2006, 2010, I miejsce w Konkursie Multiinstrumentalistów FFGP w Żywcu w 2012, W 2003 roku otrzymał odznakę „Zasłużony Działacz Kultury”, w 2013 - odznakę „Zasłużony dla Kultury Polskiej”, w 2014 r. Brązowy Medal - Zasłużony Kulturze „Gloria Artis”, w 2015 r. „Złoty Krzyż Małopolski”. W listopadzie 2008 roku otrzymał tytuł Honorowy Ambasador Polszczyzny (z zespołem Trebunie-Tutki) za teksty utworów pisane i wykonywane podhalańską gwarą, a w 2014 Nagrodę im. Oskara Kolberga (z Kapelą Rodzinną Trebuniów-Tutków). Jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych Górali Podhalańskich, często koncertuje z różnymi muzykami wysokiej klasy, występuje w telewizji, radio oraz wypowiada się na łamach prasy np. w „Tygodniku Podhalańskim” w którym ma swoją rubrykę z felietonami. W 2009 r. nagrał film: „Instrumenty pasterskie na Podhalu”, w 2012 „Pasterstwo w Tatrach i na Podhalu”.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości: K. Trebunia-Tutka jest jednym z najlepszych muzyków na Podhalu, grającym na instrumentach pasterskich a także uczący innych (dzieci, młodzież) tej sztuki.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **nie dotyczy**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Zarządca/właściciel/użytkownik

Dane kontaktowe:
www.krzysztoftrebunia.art.pl,
trebunie@trebunie.pl



K. Trebunia-Tutka gra na dudach. Fot. K. Ceklarz



K. Trebunia-Tutka gra na rogu. Fot. archiwum artysty

Kategoria: Tradycja i kultura
Rodzaj: muzyka i instrumenty pasterskie
Nr porządkowy: D.20.

Województwo: Małopolskie
Gmina: Szczawnica
Miejscowość: Krościenko nad Dunajcem

Nazwa: **Jan Kubik**
Opis: **Jan Kubik** – w przeszłości bacował, aktualnie zajmuje się rzemiosłem – tworzy stroje górali pienińskich – jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych krawców i hafciarzy zdobiących portki i kamizelki (*lajbiki*), sukmany i *cuchy* pienińskie. Tradycyjne stroje pienińskie zamawiają u niego regionaliści, działacze Pienińskiego Oddziału Związku Podhalan, członkowie zespołów regionalnych oraz flisacy.
Oprócz tego Jan Kubik jest muzykiem grającym na wielu instrumentach (skrzypcach, basach, oktawkach pienińskich) oraz instrumentach pasterskich. Często występuje grając na trombie. Od ponad 20 lat prowadzi własną kapele „Muzykę Jana Kubika”. Jako muzyk wielokrotnie triumfował m.in. podczas Karnawału Góralskiego, Sabałowych Bajań, na konkursach w Bukowinie Tatrzańskiej (zdobywca I nagrody wśród multiinstrumentalistów na „Sabałowych Bajaniach”), Krościenku n. Dunajcem, Szczawnicy i Rabce. Jest znawca folkloru pienińskiego. Odznaczony został m.in. medalem „Gloria Artis” w 2015 r. Prowadzi zajęcia i warsztaty z zdobienia portek pienińskich.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”:

Spełnia kryterium wołoskości: Jan Kubik jest muzykiem i twórcą instrumentów pasterskich a także świetnym gawędziarzem, umiejącym interesująco opowiadać o tradycjach pasterskich.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **nie dotyczy**
Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **nie dotyczy**
Ewentualne wnioski i zalecenia: **brak**

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: Zarządca/właściciel/użytkownik
Dane kontaktowe:



Jan Kubik fot. J. Waruś

_produkty i potrawy pasterskie

_oscypek

_żentyca

_bryndza

_bundz

_jagnięcina podhalańska

_korbacze

_redykołki

_placki pasterskie z Piwnicznej i okolic

_pierogi z bryndzą (bryndziołki)

_oscypek z żurawiną

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: kulinaria-najbardziej charakterystyczne produkty pasterskie

Nr porządkowy: E.1.

Województwo: Małopolskie
Gmina: Cały powiat nowotarski, Cały powiat tatrzański, w powiecie suskim - gmina Zawoja i Bystra-Sidzina, w powiecie limanowskim - gmina Niedźwiedź i część gminy Kamienica oraz sołectwa w gminie Mszana Dolna, Raba Niżna, Olszówka, Lubomierz, Łostówka i Łętowe, w powiecie nowosądeckim gminy: Piwniczna, Muszyna i Krynica-Zdrój.

Miejscowość: ponadregionalne, we wskazanych gminach i powiatach

Nazwa: **_oscypek**
Opis: oscypek – ser wędzony, twardy, wytwarzany z mleka owczego (w połączeniu z krowim), wrzecionowaty, kształtu dwustożkowatej baryłki z ornamentem powstającym przez wyciskanie w drewnianej, rzeźbionej foremce (*oscypiorce*). Wykonywany jest w następujący sposób: mleko podgrzewano w kotle nad *watrą*, a następnie dodawano do niego podpuszczkę z żołądka cielęcego, czyli *klag* (*klog*) (dzisiaj używa się do tego podpuszczki wyprodukowanej chemicznie); w ten sposób mleko się *klagowało* (*klagato*), czyli ścinało; powstałe kawałki sera bacia wybierał do lnianej płachty zwanej *grudzianką*, w której uzyskany ser – *bundz* (produkt pośredni w produkcji oscypków) – ociekał z serwatki; z *bundzu* bacia formował stożkowate serki (oscypki), moczył je w silnym roztworze soli (*rosole*) i gorącej wodzie oraz wędził nad *watrą* (ogniskiem). Oscypek wyrabiany jest w sezonie letnim od maja do września, nie może zawierać więcej niż 40% domieszki mleka krowiego. Wymiary oscypka: 60-80 g, 17-28 cm długości. W 2005 r. oscypek został wpisany na listę produktów tradycyjnych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi a w 2007 r. oscypek został polskim produktem regionalnym u Unii Europejskiej. W 2012 r. oscypek otrzymał Polskie Godło Promocyjne w XXII edycji konkursu „Teraz Polska” w kategorii Produkty.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Oscypek to podstawowy produkt pasterkii.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): od maja do września
Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Tak
Ewentualne wnioski i zalecenia: BRAK

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: Nie dotyczy
Zarządca/właściciel/użytkownik: Oscypki można skosztować w baczniach znajdujących się na Małopolskim Szlaku Oscypkowym, np.
Dane kontaktowe: Nie dotyczy

- Baczniak na Baligówce k. Czarnego Dunajca
- Baczniak w Dol. Kościeliskiej
- Baczniak Jarka Buczka w Ochotnicy
- Baczniak Stanisława Łasia na lotnisku w Nowym Targu

lub w bacówkach skupionych w Tatrzańsko-Beskidzkiej Spółdzielni Producentów „Gazdowie”, prowadzonej przez bace Kazimierza Furczonia z Leśnicy na Podhalu, np.

- Bacówka Janiny Rzepki z Brzegów
- Bacówka Tadeusza Szczeciowicza z Ratułowa
- Bacówka Kazimierza Furczonia z Leśnicy

Dostępny jest na stoiskach, kramach i w restauracjach w górskich miejscowościach turystycznych na terenie południowej Małopolski.



Oscypki. fot. K. Ceklarz



Oscypki podczas wędzenia, Fot. K. Ceklarz

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: kulinaria-najbardziej charakterystyczne produkty pasterskie

Nr porządkowy: E.2.

Województwo: Małopolskie	Gmina: Cały powiat nowotarski, Cały powiat tatrzański, w powiecie suskim - gmina Zawoja i Bystra-Sidzina, w powiecie limanowskim - gmina Niedźwiedź i część gminy Kamienica oraz sołectwa w gminie Mszana Dolna, Raba Niżna, Olszówka, Lubomierz, Łostówka i Łętowe, w powiecie nowosądeckim gminy: Piwniczna, Muszyna i Krynica- Zdrój.	Miejscowość: ponadregionalne, we wskazanych gminach i powiatach
-----------------------------	--	---

Nazwa: **_Żętyca, żentyca, (zyntyca)**

Opis: **Żętyca** - gotowana serwatka z mleka owczego, pozostała po wyrobie sera owczego (*oscypka, bundzu*), może być słodka albo kwaśna. Ma barwę białą lub kremową, jest gęsta, pływają w niej małe kawałki sera. Tradycyjnie na hali służyła jako podstawowy pokarm pasterzy. Warstwa zbierająca się na górze jest tłustsza (tzw. *hurda/gurda*) i uchodziła za najsmaczniejszą i najbardziej pożywną. To co pozostawało po zdjęciu łyżką *hurdy* przeznaczano na pokarm dla psów pasterskich. Na przełomie XIX/XX wieku była uważana za świetne lekarstwo na gruźlicę. Podobno zakopiańscy lekarze zapisywali chorym żętyce jako lekarstwo. W uzdrowisku rabczańskim właściciel uzdrowiska dbał by żętyca była dostępna dla kuracjuszy – sprzedawano ją w zakładowej aptece. W uzdrowisku szczawnickim żętycę mieszano z wodą mineralną „Józefina”. W 2005 roku żętycą została wpisana na listę produktów regionalnych przez Ministerstwo Rolnictwa.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: żętyca to podstawowy produkt pasterki.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Tak	Ewentualne wnioski i zalecenia. BRAK
---	---	---

Zakwalifikowanie
do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: Nie dotyczy	Zarządca/właściciel/użytkownik	Dane kontaktowe: brak
---------------------------	--------------------------------	-----------------------------

Żyntycę można skosztować od maja do września wyłącznie w
bacówka, np. tych znajdujących się m.in. na Małopolskim Szlaku
Oscypkowym, np.

- Bacówka na Baligówce k. Czarnego Dunajca
- Bacówka w Dol. Kościeliskiej
- Bacówka Jarka Buczka w Ochotnicy
- Bacówka Stanisława Łasia na lotnisku w Nowym Targu

lub w bacówkach skupionych w Tatrzańsko-Beskidzkiej
Spółdzielni Producentów „Gazdowie”, prowadzonej przez bace
Kazimierza Furczonia z Leśnicy na Podhalu, np.

- Bacówka Janiny Rzepki z Brzegów
- Bacówka Tadeusza Szczechiowicza z Ratułowa
- Bacówka Kazimierza Furczonia z Leśnicy

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: kulinaria-najbardziej charakterystyczne produkty pasterskie

Nr porządkowy: E.3.

Województwo: Małopolskie	Gmina: Cały powiat nowotarski, Cały powiat tatrzański, w powiecie suskim - gmina Zawoja i Bystra-Sidzina, w powiecie limanowskim - gmina Niedźwiedź i część gminy Kamienica oraz sołectwa w gminie Mszana Dolna, Raba Niżna, Olszówka, Lubomierz, Łostówka i Łętowe, w powiecie nowosądeckim gminy: Piwniczna, Muszyna i Krynica-Zdrój.	Miejscowość: ponadregionalne, we wskazanych gminach i powiatach
-----------------------------	--	--

Nazwa: **Bryndza**

Opis: **Bryndza** – rozdrobniony (często zmielony, przypominający pastę) ser owczy wykonany z słodkiego mleka, doprawiony solą i wyrobiony rękami na jednolitą masę. Smak ma pikantny, słony, lekko kwaśny. Wykonuje się ją na szalasio. Najpierw podobnie jak oscypki: ser wyciągany jest po *sklaganiu* z kotła i odcieka z serwatki. Następnie jest on odkładany do fermentacji (musi skisnąć) na dwa tygodnie. Następnie ser się rozdrabia, mieli i wyrabia na masę. Bryndza tradycyjnie przechowywana była w drewnianych lub kamiennych faskach i od góry zalana była roztopionym masłem aby się nie psuła. W przeszłości bryndza traktowana była jako środek płatniczy (XVII w.) w której sflącano daniny. Nazwa bryndza pochodzi z języka wołoskiego (*brinze, brânză*) oznaczającego „ser”. Bryndza podhalańska została w 2005 r. wpisana na listę produktów tradycyjnych przez Ministerstwo Rolnictwa.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Bryndza to podstawowy produkt pasterki.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Tak	Ewentualne wnioski i zalecenia. BRAK
---	---	---

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: Bundz można dostać w sezonie letnim na stoiskach, kramach i w restauracjach w górskich miejscowościach turystycznych na terenie południowej Małopolski.	Zarządca/właściciel/użytkownik Bacówki, w których prowadzi się produkcję bryndzy to m.in.: bacówki skupione na Małopolskim Szlaku Oscypkowym, np. <ul style="list-style-type: none">Bacówka na Baligówce k. Czarnego DunajcaBacówka w Dol. KościeliskiejBacówka Jarka Buczka w OchotnicyBacówka Stanisława Łasia na lotnisku w Nowym Targu lub skupione w Tatrzańsko-Beskidzkiej Spółdzielni Producentów „Gazdowie”, prowadzonej przez bace Kazimierza Furczonia z Leśnicy na Podhalu, np. <ul style="list-style-type: none">Bacówka Janiny Rzepki z BrzegówBacówka Tadeusza Szczechiowicza z RatułowaBacówka Kazimierza Furczonia z Leśnicy	Dane kontaktowe: Nie dotyczy
---	---	---------------------------------

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: kulinaria-najbardziej charakterystyczne produkty pasterskie

Nr porządkowy: E.4.

Województwo: Małopolskie	Gmina: Cały powiat nowotarski, Cały powiat tatrzański, w powiecie suskim - gmina Zawoja i Bystra-Sidzina, w powiecie limanowskim - gmina Niedźwiedź i część gminy Kamienica oraz sołectwa w gminie Mszana Dolna, Raba Niżna, Olszówka, Lubomierz, Łostówka i Łętowe, w powiecie nowosądeckim gminy: Piwniczna, Muszyna i Krynica-Zdrój.	Miejscowość ponadregionalne, we wskazanych gminach i powiatach
Nazwa: -Bundz (bunc) czasem gruda	Opis: Bundz - słodki ser w kształcie bochenka, o cienkiej, czystej, pokryty nalotem białej pleśni na skórce, powstający z mleka owczego, nie wędzony i nie solony, produkt wyjściowy do robienia oscypków. Ser ma miękką konsystencję z występującymi pęcherzykami powietrza wewnątrz (oczki). W smaku jest lekko kwaśny, może być orzechowy, raczej łagodny. Powstaje w wyniku dodania podpuszczki do mleka (kłagu). W wyniku <i>sklagowania</i> mleko się ścina i powstają gródki sera (skrzep), które bacia rozbija ferula na mniejsze by pozbyć się z nich serwatki, a następnie wyjmuje rękami. Masa serowa odcieka z serwatki na chuście (<i>grudzionce</i>) przez ok 24 godziny, a następnie dojrzewa i fermentuje co powoduje powstawanie oczek wewnątrz masy serowej. Z bundzu, poddanego dalszej obróbce powstają oscypki. W 2005 r. bundz został wpisany na listę produktów tradycyjnych	

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Bundz to podstawowy produkt pasterski, Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Tak	Ewentualne wnioski i zalecenia. BRAK
---	---	---

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: nie dotyczy	Zarządca/właściciel/użytkownik Jw.	Dane kontaktowe: Nie dotyczy
------------------------	---------------------------------------	---------------------------------



Żętyca w pucierze, Fot. K. Ceklarz



Bryndza, fot. K. Ceklarz



Bundz, Fot. K. Ceklarz

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: kulinaria-najbardziej charakterystyczne produkty pasterskie

Nr porządkowy: E.5.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

ponadregionalne

Opis:

Jagnięcina – baranina pozyskana z jagnięcia do 6 miesiąca życia. Charakteryzuje się jasnoróżowym odcieniem mięsa, o niewielkiej zawartości tłuszczu. Współcześnie mięso jagnięce pochodzi zazwyczaj z hodowli owiec rasy „polskiej owcy górskiej” i „cekli” najczęściej hodowanej w Małopolsce w środowisku górskim. Jagnięcina jest towarem eksportowym, wysyłanym głównie do Włoch i Grecji. W Małopolsce jest wiele różnych przepisów na jagnięcinę, którą w 2008 r. wpisano na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa. Jak podaje Ministerstwo Rolnictwa: Obszar wypasu i produkcji jagnięciny podhalańskiej położony jest w pobliżu pięciu Parków Narodowych: Gorczańskiego, Tatrzańskiego, Pienińskiego, Babiogórskiego i Magurskiego oraz Parków Krajobrazowych i obszarów cennych przyrodniczo: Natura 2000. W Małopolsce można jej skosztować w licznych restauracjach oferujących regionalne potrawy. Do najstynniejszych należy „Baran po Szczawnicku” lub „po zbójnicku” serwowany według niezmiennej receptury od lat 60. XX w. przez rodzinę Zachwiejów rodem ze Szczawnicy. Tuszę baranią należy marynować przez 4-5 dni z dodatkiem soli, pieprzu, czosnku i ziół, a następnie delikatnie obgotować w specjalnym naczyniu i piec na rożnie nad otwartym ogniem przez kilka godzin. Skład i czas marynowania jest pilnie strzeżoną tajemnicą rodziny. Jeden z członków rodziny Zachwiejów – Wiktor Zachwieja jest częstym gościem imprez plenerowych, podczas których raczy gości baraniną.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: jagnięcina to podstawowy produkt pasterki związany z wielowiekową tradycją. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

Tak

Ewentualne wnioski i zalecenia.

BRAK

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

N:49.61'11"

E:19.96'51"

Zarządca/właściciel/użytkownik

Wiktor Zachwieja

Oprócz kuchni W. Zachwiei jagnięciny można skosztować w:

Karczynie Młyniska, ul. Droga do Daniela 3a, 34-500 Zakopane

Restauracji Gościnna Chata ul Sławkowska 10, Kraków

Restauracji „Bacówka” w Jaworkach. Biała Woda 1, Jaworki 34-460

Dane kontaktowe:

Tel. 608732399

ul. Jana Pawła II 36

34-700 Rabka-Zdrój, woj. małopolskie

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: kulinaria-najbardziej charakterystyczne produkty pasterskie

Nr porządkowy: E.6.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Korbacze (korboce, sł. korbačiki)

Gmina:

Zjawisko ponadregionalne

Opis:

Korbacze – sery wykonywane z mleko krowiego (lub mieszanego), w postaci długich nitek przypominających makaron albo sznurówki. Zazwyczaj splecione są w warkocz lub wiązki i w takiej formie sprzedawane lub podawane do spożycia. Mogą być wędzone (wtedy posiadają lekko brązowy kolor) lub niewędzone (w kolorze białym). Od oscypka różnią się łagodniejszym smakiem, choć bywają również mocno osolone. Tradycja wyroby korbaczy najbardziej kojarzy się z miejscowością Zázriwá w Małej Fatrze na Słowacji. Tworzy się je w ten sposób że ser należy zetrzeć na tarce, następnie zalać gorącą (ok. 80 C) wodą i rozmieszać na jednolitą ciągnącą się, elastyczną masę serową. Gotowa masa przekłada się do zimnej wody i zaczyna rozciągać tak aby powstał serowy sznurek o odpowiedniej grubości. Po tym zabiegu ser wkłada się do osolonej wody a następnie zaplata w warkoczki lub wiąże w wiązki. Korbacze traktowane są jako przekąska do piwa, wina lub wódki, lub dodatek do sałatek i innych potraw. Chętnie spożywane są również jako przystawka. Stanowią nieodłączny element weselnego stołu, stołu regionalnego organizowanego na różne uroczystości oraz imprezy folklorystyczne. Korbacz to słowo oznaczające bicz, i stąd też nazwa na długie i cienkie, splecione jak bicz wiązki sera.

Miejscowość:

Zjawisko ponadregionalne

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: wyrób związany z przetwórstwem mleka, występujący w Karpatach, charakterystyczny dla terenów dzisiejszej Słowacji, ale wyrabiany również na terenie południowej Małopolski. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

bacówki w Witowie dostępne są w sezonie letnim od rana do zmierzchu

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

Tak

cecha pośrednia

Ewentualne wnioski i zalecenia.

BRAK

Położenie: nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik

Przykładowe miejsca

dystrybucji:

Bacówka w Witowie

Bacówka na polanie Biały

Potok w Witowie

Sklep Sery&wina

Małopolskie bacówki

Dane kontaktowe:

Bacówka w Witowie przy drodze 958

34-500 Witów

Bacówka na polanie Biały Potok w Witowie (naprzeciwko numeru 314)

<https://bacowka-bialypotok.pl/>

(+48) 513-558-105

(+48) 501-293-580

Sklep Sery&wina

Podczerwone 249

34-470 Czarny Dunajec

N:49.40'91" E:19.83'32"

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: kulinaria-najbardziej charakterystyczne produkty pasterskie

Nr porządkowy: E.7.

Województwo: Małopolskie
Gmina: Cały powiat nowotarski,
Cały powiat tatrzański,
w powiecie suskim - gmina Zawoja i Bystra-Sidzina,
w powiecie limanowskim - gmina Niedźwiedź i część gminy Kamienica oraz sołectwa w gminie Mszana Dolna, Raba Niżna, Olszówka, Lubomierz, Łostówka i Łętowe,
w powiecie nowosądeckim gminy: Piwniczna, Muszyna i Krynica-Zdrój.

Miejscowość: ponadregionalne, we wskazanych gminach i powiatach

Nazwa:

_redykołki

Opis:

redykołka – serek w kształcie zwierzątka (baranka, jelenia, koguta,) lub serca (parzenicy) wędzony, powstały z resztek sera przygotowywanego do produkcji oscypka. Tradycyjnie serki te rozdawane były przez juhasów w czasie jesiennej redyki. Dawano je dzieciom dziewczętom oraz kobietom. W odległej przeszłości miały charakter magiczny - służyły sprowadzaniu płodności i dostatku na stado i ludzi. Redykołka powstaje podobnie jak oscypek: mleko podgrzewano w kotle nad *watrą*, a następnie dodawano do niego podpuszczkę z żołądka cielęcego, czyli *klag (klog)* (dzisiaj używa się do tego podpuszczki wyprodukowanej chemicznie); w ten sposób mleko się *klagowało* lub *klagało*, czyli ścinało; powstałe kawałki sera bacia wybierała do lnianej płachty zwanej *grudzianką*, w której uzyskany ser – *bundz* – ociekał z serwatki; z *bundzu* bacia formowała oscypki, a z sera który pozostał wykonywała *redykołki*. Po czym moczył je w silnym roztworze soli (*rosole*), gorącej wody (doparzenia) oraz wędził nad *watrą* (ogniskiem). Ma gładką, elastyczną skórę jest o białej lub lekko kremowej barwie. Smak *redykołki* jest lekko słony, pikantny z wyraźnym wyczuwalnym zapachem wędzenia. Ich niezwykle charakterystyczny kształt otrzymuje się poprzez wyciskanie serków w specjalnych drewnianych foremkach, które nie rzadko są pięknie rzeźbionymi małymi dziełami sztuki. Jest to ser stosunkowo rzadko wyrabiany na szafasach ze względu na dużą pracochłonność. W 2005 r. oscypek został polskim produktem regionalnym.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Redykołka to podstawowy produkt pasterki.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Ewentualne wnioski i zalecenia.
Nie dotyczy Nie dotyczy BRAK

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: Zarządca/właściciel/użytkownik Dane kontaktowe:
Nie dotyczy Nie dotyczy Nie dotyczy

Redykołki można spróbować w baczniach znajdujących się na Szlaku Oscypkowego

- Baczni na Baligówce k. Czarnej Dunajca
- Baczni w Dol. Kościeliskiej
- Baczni Jarka Buczka w Ochotnicy
- Baczni Stanisława Łasia na lotnisku w Nowym Targu

lub baczni skupionych w ramach Tatrzańsko-Beskidzkiej Spółdzielni Producentów „Gazdowie”, np.

- Baczni Janiny Rzepki z Brzegów
- Baczni Tadeusza Szczeciowicza z Ratułowa
- Baczni Kazimierza Furczonia z Leśnicy

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: kulinaria-najbardziej charakterystyczne produkty pasterskie, **potrawy inspirowane produktami pasterskimi**

Nr porządkowy: E.8.

Województwo:
Małopolskie

Gmina:
Piwniczna-Zdrój

Miejscowość:
Młodów, Głębokie, Piwniczna,
Kokuszki, Łomnica

Nazwa:

_placki pasterskie z Piwnicznej - Zdroju i okolic

Opis: **Placki pasterskie** – niewielkie, zwykle okrągłe (średnica 8-20 cm, grubość 0,2-2,0 cm), płaskie placuszki pieczone na blasze. Charakteryzują się twardą i chrupiącą skorupką oraz miękkim i elastycznym wnętrzem. Posiadają lekko słodkawy smak. Wykonywane z mąki owsianej, jęczmiennej lub żytniej w przeszłości mielonej na żarnach. Do mąki dodawano kwaśne mleko lub wodorowęglanowo-sodowo-wapniowo-magnezowa wodę mineralną z okolic Piwnicznej (współcześnie zastępowana jest sodą). Jak podano na oficjalnej stronie Ministerstwa Rolnictwa: „Wykorzystanie kwaśnej wody do przygotowania placków pasterskich jest charakterystyczne tylko na ww. terenie i jest cechą odróżniającą je na tle innych podobnych bardzo popularnych w regionie placków”. Tradycja wypieku tych placków sięga lat 30 XX w., choć nie wykluczone, że wypiekano je również wcześniej ale nie ma na ten temat informacji w źródłach i opracowaniach naukowych. Miejscowościami słynącymi z wypieku placków pasterskich są: Młodów, Głębokie, Piwniczna, Kokuszki, Łomnica. Placki w 2006 r. zostały wpisane na listę produktów regionalnych. Placki wypiekane są przez prywatnych gospodarzy oraz Koła Gospodyń Wiejskich. W regionie zamieszkałym przez Górali Nadpopradzkich (Czarnych) można je skosztować na imprezach folklorystycznych, weselach, a czasem także w restauracjach serwujących dania regionalne. Placki pełnią rolę przystawki, podawane są z mlekiem, serem, miodem, smalcem, słoniną itp.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: w związku z tym że placek ten w przeszłości spożywany był przez pasterzy na hali spełnia kryterium

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia
(jeśli dotyczy):

Dostępność dla osób
niepełnosprawnych:

Ewentualne wnioski i zalecenia.
BRAK

Nie dotyczy

Nie dotyczy

Zakwalifikowanie do
kategorii cech:

cecha pośrednia

Położenie:

Zarządca/właściciel/użytkownik

Dane kontaktowe:

W dolinie Popradu, na
południe od Nowego
Sącza, pomiędzy Pasmem
Pradziejowej a Pasmem
Jaworzyny Krynickiej w
Beskidzie Sądeckim.
Wsie: Młodów, Głębokie,
Piwniczna, Kokuszki,
Łomnica

Nie dotyczy

Nie dotyczy

Gdzie zjeść Placki pasterskie:

Restauracja „Czarna Owca”, ul. Gąsiorowskiego 5, 33-350 Piwniczna-Zdrój

Karczma Nad Potokiem Perła Południa, Rytyro 380, 33-343 Rytyro, <http://www.perlapoludnia.pl/gastronomia>

Koło Gospodyń Wiejskich w Młodowie

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: kulinaria-najbardziej charakterystyczne produkty pasterskie, **potrawy inspirowane produktami pasterskimi**

Nr porządkowy: E.9.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

ponadregionalne

Opis:

Pierogi z bryndzą – potrawa powstała na bazie tradycyjnych wyrobów pasterskich jak bryndza i oscypek. Aby je wykonać należy zrobić najpierw ciasto na pierogi (40 dag mąki, jajko, łyżka oleju, sól, czasem mleko), oraz farsz (20 dag bryndzy, 20 dag oscypka, 10 dag twarogu, cebula, jajko, 2 łyżki masła, sól pieprz). **Ciasto** zgnieść i wyrobić, a następnie rozwałkować i wyciąć szklanką krążki. Do krążków włożyć po łyżce farszu i zlepiać ściśle ich brzegi. **Farsz:** bryndze i oscypek należy utrzeć na tarce, wymieszać z twarogiem. Cebule posiekać i zeszklić na maśle. Następnie wszystko wymieszać wraz z pozostałymi składnikami (zdarzają się kucharki, które dodatkowo dodają do farszu kilka ugotowanych uprzednio i zmielonych ziemniaków). Gotowe pierogi gotować 2-3 minuty a następnie podać okraszone masłem lub skwarkami. Można je podać także z sosem chrzanowym lub innymi dodatkami. Pierogi najlepiej wykonać z użyciem bryndzy podhalańskiej, która w 2005 roku została wpisana na listę produktów tradycyjnych przez Ministerstwo Rolnictwa.

Miejscowość:

Nie dotyczy – ponadregionalne,

_Pierogi z bryndzą (bryndziołki)

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Pierogi z bryndzą to produkt pośrednio związany z pasterstwem, ale bazujący na bryndzy i oscypku, produktach *stricte pasterskich*. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): Nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia. BRAK

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha pośrednia

Położenie: nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik Pierogi z bryndzą można skosztować:
Karczma U Wróbla, Bukowina Tatrzańska
Restauracja Watra, Zakopane
Restauracja Siwy Dym, Rabka-Zdrój

Dane kontaktowe:
Karczma U Wróbla, ul. Kościuszki 202, Bukowina Tatrzańska
Restauracja Watra, ul. Hr. Zamoyskiego 2, 34-500 Zakopane
watra@zakopane-restauracje.pl,
+48 512 351 742
Restauracja Siwy Dym, ul. Kilińskiego Rabka-Zdrój
<http://rabka.siwydym.pl/>

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: kulinaria-najbardziej charakterystyczne produkty pasterskie, **potrawy inspirowane produktami pasterskimi**

Nr porządkowy: E.10.

Województwo:
Małopolskie

Gmina:
ponadlokalnie

Miejscowość:
ponadregionalne,

Nazwa:

_Oscypek z żurawiną

Opis: **Oscypek z żurawiną** – to jedno z najpopularniejszych dań podawanych w regionalnych restauracjach (jako przystawka, dodatek do dań głównych lub dodatek do mięs) oraz przekąska, którą serwują sprzedawcy oscypków w wielu miejscach odwiedzanych przez turystów (np. na Gubałówce, na Krupówkach, pod kocznia w Zakopanem, w Dolinie Kościeliskiej, na deptaku w Szczawnicy i Krynicy i wielu, wielu innych). Składa się z dwóch składników: oscypka, najczęściej w postaci małego serka, ale także jako plastry ucięte z pełnowymiarowego oscypka, podawane na ciepło (z grilla) lub na zimno; żurawiny czyli dżemu (konfitury) wykonanej z jagód żurawiny o zabarwieniu czerwonym i słodko-cierpkim smaku. Zdarza się, że serwowane konfitury z żurawiny są domowej roboty, z owoców runa leśnego zebranego w regionie. Danie łączy dwa wyraziste smaki: słony i wędzony oscypek z słodkim dżemem. W miejscach uczęszczanych przez turystów przekąska zazwyczaj przygotowywana jest „na oczach klienta”. Zdarza się, że grille, na których podgrzewane są oscypki mają ciekawy, regionalny wygląd (są zamawiane u kowali artystycznych).

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Oscypek to podstawowy produkt pasterki, w opisanej wersji podawany i z żurawiną. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia. BRAK

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Położenie:
Oscypka z żurawiną można skosztować w sezonie letnim w restauracjach w górskich miejscowościach turystycznych na terenie południowej Małopolski

cecha pośrednia

Zarządca/właściciel/użytkownik właściciel stoiska lub restaurator np. „**Siwy Dym**”, Rabka - Zdrój, Restauracja „**Staro Izba**” w Zakopanem, **Dzika Chata** w Zawoi

Dane kontaktowe:
„**Siwy Dym**” ul. Kilińskiego 34-700 Rabka Zdrój,
Restauracja „**Staro Izba**” w Zakopanem, ul. Krupówki 28,
Dzika Chata w Zawoi
F.H.U. Styrnol Witold Budzowski
Podryżowana 2035 34-223 Zawoja



Jagnięcina Fot. K. Ceklarz



Korbacze z łośpusznej. Fot. K. Ceklarz



Redykołka w foremce fot. K. Ceklarz



Placki w trakcie wypieku fot. K. Ceklarz



Pierogi z bryndzą i skwarkami, Festiwal Smaku w łośpusznej



Oscypek z żurawiną, Fot. K. Ceklarz

_sztuka i rękodzieło

_Dzwonki pasterskie

_Kuśnierstwo

_Spinki góralskie

_Wełniane rękawice, łapawice, „furmanówki”

_Wyroby z owczej wełny

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: sztuka i rękodzieło

Nr porządkowy: F.1.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Dzwonki pasterskie

Gmina:

Czarny Dunajec

Opis: Dzwonki przeznaczone dla zwierząt hodowlanych odlewano z różnych stopów metali, najczęściej miedzi i spiżu. Proces technologiczny polegał na stworzeniu odpowiedniej formy, zalaniu jej stopem metalu oraz wykończeniu i wyczyszczeniu gotowego wyrobu. Formę odbijano w wilgotnym, bardzo drobnym piasku, umieszczonym w specjalnych metalowych pierścieniach. Gdy odcisk był już gotowy wlewano do niego płynny metal, uprzednio roztopiony w niewielkim tyglu. Po zastygnięciu następowała żmudna i pracochłonna obróbka dzwonka polegająca na szlifowaniu, czyszczeniu i polerowaniu jego powierzchni. Ostatnim etapem było wieszanie serca na uchu zwanym szubieniczką. W zakładach ludwisarskich wykonywano głównie *turliki* czyli małe, kuliste dzwonki stosowane jako grzechotki do końskiego chomąta lub do sanek. Odlewano także nieco większe *spizaki* – dla krów, wołów a także *suloki* przeznaczone dla koni ciągnących w zimie sanie. Poza dzwonekami wykonywano także wędzidła dla koni, strzemiona, *kleszcze* (ozdoby do chomąta w postaci końskich główek) oraz spinki, sprzączki, moździerz i klamki. Bardziej wyspecjalizowane i lepiej wyposażone pracownie odlewały duże, nawet czterdziestokilowe dzwony kościelne oraz nieco mniejsze dzwonki loretańskie. Te ostatnie, poświęcone dziewięć razy przez księdza, służyły do odpędzania chmur burzowych kierowanych przez demony zwane *planetnikami*. Nimi też posługiwali się poszukiwacze skarbów zapuszczający się najbardziej niedostępne tatrzańskie rozpadliny i wąwozy. Wśród ludwisarzy Małopolski południowej najbardziej znanym i uznanym fachowcem odlewającym dzwonki jest Władysław Kulawiak oraz Józef i Paweł Kulawiak z Odrowąża. Dzwonki z ich pracowni zasilają nie tylko zespoły regionalne czy właściciele zaprzęgów konnych z Podhala, wśród klientów znajdują się także miłośnicy ludowego rękodzielnictwa z całej Europy. Wykonuje się tam: dzwoneczki różnej wielkości od 3 cm do kilkunastu kilogramów, dzwonki miedziane dla koni, dzwonki pasterskie, janczary, sprzączki, elementy uprzęży konnej itp. Produkcje dzwonek prowadzi także Władysław Stopka-Król z Czerwiennego – specjalista od zbyrcoków.

Miejscowość:

Odrowąż

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Dzwonki jak najbardziej związane były i są z pasterstwem. Owce muszą mieć *zbyrcoki* na szyi aby można było je łatwiej odszukać w lesie, krzewach lub wysokiej trawie. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia
(jeśli dotyczy):

Po wcześniejszym
umówieniu z

właścicielem

Zakwalifikowanie do
kategorii cech:

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
Tak

cecha pośrednia

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Położenie:

Odrowąż

Żary

N:49.48'15" E:19.83'59"

Zarządca/właściciel/użytkownik

Józef Kulawiak

Paweł Kulawiak (syn)

Władysław Kulawiak

Dane kontaktowe:

Paweł Kulawiak

Odroważ ul Żary 15

34-408 Odroważ Podhalański

Stanisław Kulawiak

tel. 880-642-310

18-27-586-85

mail: kulawiak.zora@interia.pl



Dzwonki z zakładu w Odrowążu fot. K. Ceklarz.



Piotr Pawlikowski w trakcie pracy, Fot. K. Ceklarz



Mężczyzna i dziewczyna w serdakach fot. K. Ceklaz



W trakcie odlewania dzwonek, Fot. K. Ceklaz

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: sztuka i rękodzieło

Nr porządkowy: F.2.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Nowy Targ, Maniowy

Miejscowość:

Nowy Targ, Maniowy

Kuśnierstwo

Opis: Tam gdzie hodowane są owce, tam funkcjonują pracownie kuśnierskie, w których wyprawiane są skóry oraz szyte odzież wierzchnia (serdaki, kożuchy). W Małopolsce, a zwłaszcza na Podhalu rzemiosło to jest do dziś popularnym zajęciem górali. Za stolice garbarstwa i kuśnierstwa uważany jest Nowy Targ. Jedną z najbardziej znanych i cenionych pracowni jest zakład prowadzony przez Urszulę i Piotra Pawlikowskich. Nazwa „Blachorz” to przydomek rodziny Pawlikowskich. Zakład funkcjonuje przy ul. Nadwodniej 15 od 1962 r. Jest to jedna z tych pracowni, które cieszą się niesłabnącą renomą, jako jedna z najlepszych wytwórni odzieży regionalnej z zachowaniem tradycyjnych wzorów i sposobów zdobnictwa (cebula na plecach serdaka, kwiatki zielono-granatowe, żółto-zielona krokiewka, itp). Spod ręki Pawlikowskich wychodzą głównie serdaki, kożuchy, czapki itp. Wszystkie elementy stroju są ręcznie zdobione, aplikacjami ze skóry (turkusowym *cyronia*, futro *karakułowe*), nici (kordonka, muliny, sutaszu) lub włóczki. Oprócz tego w pracowni odtwarzane są stroje z zachowaniem wzornictwa i kroju z przeszłości m.in. dawne stroje góralskie z Podhala i z innych regionów góralskich. Pracownia posiada własną garbarnię, w której skóry garbowane są według najnowszej, ekologicznej technologii. Kożuchy i serdaki wykonuje także Kazimierz Niemiec w Maniowach

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Odzież pasterska była i jest nieodłącznym elementem tego zawodu. Kożuchy i serdaki wykonywane są z produktów pochodzących od owiec (skóry, wełna). Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): Po wcześniejszym umówieniu z właścicielem Zakwalifikowanie do kategorii cech:	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Tak <u>cecha pośrednia</u>	Ewentualne wnioski i zalecenia. brak
Położenie: 34-400 Nowy Targ, ul. Nadwodnia 15 N:49.48'47" E:20.03'42"	Zarządca/właściciel/użytkownik Urszula i Piotr Pawlikowscy	Dane kontaktowe: Urszula i Piotr Pawlikowscy 34-400 Nowy Targ, ul. Nadwodnia 15 (18) 2662547 www.blachorz.pl

Kazimierz Niemiec
ul. M. Konopnickiej 3
34-436 Maniowy
tel. 18 27 50 957
kom. 697 715 459

Kazimierz Niemiec

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: sztuka i rękodzieło
Nr porządkowy: F.3.

Województwo: Małopolskie	Gmina: Bukowina Tatrzańska	Miejscowość: Bukowina Tatrzańska
-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------------

Nazwa:

Spinki góralskie

Opis: *Łańcuszki, spinecki, to som stroje nase, Owiecek kyrdziołek pociesznie nase.* To jedna z wielu przyśpiewek pasterskich, w której pokazano jak ważna dla *juhasów* była ozdoba w postaci metalowej spinki przy koszuli. Góralskie spinki przez znawców uważane są za jeden z najbardziej archaicznych elementów stroju, który tylko nieznacznie uległ zmianie przez wieki. Co ciekawe spinki spotkać można na terenie całych Karpat, bez względu na region. Dopatrywano się w nich związków z gockimi fibulami (sprzączkami z metalu) i szukano znaczenia wyrytych na nich znaków w tym krzyżyka niespodzianego, motywów astralnych i zoomorficznych. Spinki od najdawniejszych czasów pełniły rolę z jednej strony użytkową – spinały koszule na piersi – z drugiej strony dekoracyjną – zdobiły ubiór pasterza. Dodatkowo posiadały znaczenie magiczne zawarte w ornamentach, nadających im moc amuletu strzegącego przed nieszczęściem i urokiem. Wykonywano je z miedzi, mosiądzu (stop miedzi i cynku) oraz bakwunu (stop miedzi, niklu i cyny). Te najstarsze, tzw. *lanki* odlewano z metalu używając specjalnych form, drążonych w kamieniach lub wykonywanych z gliny. Innym rodzajem ozdób były spinki blaszane wycinane dłutkami w blasze o grubości ok. 3 mm. W przeszłości uznany warsztat spinkarski znajdował się m.in. w Ratułowie gdzie zajęciem tym trudnił się Ignacy Prokop oraz Antoni Kubin i inni. W Bukowinie Tatrzańskiej najwięcej pochwał zbierały wyroby Józefa Bigosa z Głodówki, który doczekał się ucznia – Józefa Koszarka, który kontynuuje tradycję swojego mistrza. Współcześnie spod jego ręki wychodzą nie tylko spinki ale także sprzączki do *pasów bacowskich*, klamry, noże zbójnickie, pistolety, metalowe *okówki*, w których osadzone jest piórko przy kapeluszu, a także sygnety wręczane osobom pasowanym na zbójnika podczas „Sabalowych Bajan”. Znanym twórcą spinek był także Mieczysław Król-Łęgowski.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Metalowa spinka była i jest nieodłącznym elementem stroju pasterza. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
Po wcześniejszym umówieniu z właścicielem

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
Tak

Ewentualne wnioski i zalecenia.
brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha pośrednia

Położenie:
ul. Wierch Głodowski 86
N:49.35'42" E: 20.12'34"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Józef Koszarek

Dane kontaktowe:
Bukowina Tatrzańska
ul. Wierch Głodowski
86
tel. 018 20 776 46



Józef Koszarek podczas pracy, Fot. K. Ceklarz



Spinki w różnych kształtach fot. K. Ceklarz.

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: sztuka i rękodzieło

Nr porządkowy: F.4.

Województwo:
Małopolskie

Gmina:
Ponadregionalne, zwłaszcza
Piwniczna Zdrój

Miejscowość:
Ponadregionalne ale zwłaszcza
Piwniczna Zdrój z przysiółkami

Nazwa:

**Wełniane rękawice,
łapawice,
„furmanówki”**

Opis: **Rękawice z wełny (tzw. furmanówki)** - grube rękawice z jednym palcem wykonane z wełnianej przędzy najczęściej w naturalnych odcieniach. W przeszłości służyły przede wszystkim furmanom (stąd jedna z ich nazwa) oraz ludziom pracującym zimą w lesie (drwalom, leśniczym, ludziom wypalającym węgiel drzewny, itp). Wyplataniem rękawic zajmowali się w przeszłości głównie mężczyźni. Aby je wykonać należy posłużyć się specjalnym, drewnianym prawidłem (osobnym na główny trzon rękawica tzw. *łapę*, a osobnym na *palucha*) wykonanym z drewna, na które naciąga się osnowę (sznurek, najczęściej dratwę), na którym następnie ręcznie, palcami zaplata się wełnianą nić. Biegli rękawicznicy potrafili wykonywać nicią różne ozdobne wzory (sploty w kontrastujących kolorach). Rękawice te są wyrobem charakterystycznym dla Górali Nadpopradzkich (czarnych) z okolic Piwnicznej. W Piwnicznej wyrabianiem rękawic, a także nauczaniem tego rzemiosła zajmuje się Michał Nakielski. A także dwie panie: Ewa Sowińska i Bernadetta Musiał, które prowadzi warsztaty. Wyrób ten jest ponadlokalny (występował w całej południowej Małopolsce), ale kojarzony z Góralami Nadpopradzkimi (Czarnymi) z okolic Piwnicznej Zdroju i Rytra.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: wełniane rękawice są ciekawym reliktem z przeszłości, związanym z pasterstwem poprzez materiał (wełnę) z którego są wykonane. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
Rękawice i warsztat rękawicznika zobaczyć można m.in. w :
Sądecki Park Etnograficzny w Nowym Sączu
Wtorek-niedziela 10:00-18:00
oraz w:
Muzeum Regionalnym w Miejsko-Gminnym Ośrodku Kultury w Piwnicznej
Wtorek 10:00 - 16:00
Środa 9:00 - 15:00
Czwartek 12:00 - 17:00
Piątek 9:00 - 14:00
Sobota 9:00 - 13:00
Niedziela 8:00 – 13:00
Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
Nie

Ewentualne wnioski i zalecenia.
brak

Pokazy wyplatania rękawic odbywają się przy okazji licznych imprez na Sądecczyźnie m.in. Dni Piwnicznej

cecha pośrednia

Położenie:
Sądecki Park Etnograficzny
N: 49.62'18" E:20.74'06"
Muzeum Regionalne w Piwnicznej
N:49.44'08" E:20.71'27"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Sądecki Park Etnograficzny, Muzeum Regionalne w Piwnicznej
Warsztaty z wykonywania tradycyjnych rękawic prowadzą:
Ewa Sowińska
Tel. 605 094 913;
Bernadetta Musiał tel.515 143 857

Dane kontaktowe:
SĄDECKI PARK ETNOGRAFICZNY
ul. B. Wieniawy-Długoszowskiego
83 B, 33-300 Nowy Sącz
18 444 35 70
Muzeum Regionalne Towarzystwa Miłośników Piwnicznej
Rynek 11 33-350 Piwniczna – Zdrój
Tel.: 661 821 810
E-mail: muzeumtmp@gmail.com



Wełniane rękawice wraz z drewnianym przędzalnikiem. Fot. K. Ceklarczyk



Wełniane rękawice z muzeum Sądecki Park Etnograficzny. Fot. K. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: sztuka i rękodzieło

Nr porządkowy: F.5.

Województwo:

Małopolskie

Gmina:

Ponadregionalne

Miejscowość:

Ponadregionalne

Nazwa:

_Wyroby z owczej wełny

Opis: Owce na wełnę strzyże się zazwyczaj dwa razy w roku – latem i zimą. Owcza wełna wykorzystywana jest na wiele sposobów. Małopolskie gospodynie wykonują z niej przede wszystkim **skarpety i swetry**. Robią je one ręcznie na drutach, stosując przędzę w naturalnych odcieniach: biała, szara, brązowa, czarna. Mogą być swetry gładkie, utrzymane w całości w jednym splocie, ale mogą być również z wzorami. Bywa że są jednobarwne ale mogą mieć różne wzory geometryczne np. gwiazdki, parzenice, itp. Owcza wełna stała się również ciekawym tworzywem dla etnodizajnerów i artystów, którzy z wełnianych włókien oraz z filcu wykonują ciekawe przedmioty. Z filcu wykonywane są mim. elementy biżuterii (naszyjniki, korale i kolczyki, bransoletki) oraz torby utrzymane w odcieniach szarości z różnorodnymi aplikacjami. Prekursorką w tworzeniu toreb była w Małopolsce artystka Natalia Kłęsk, która w 2010 r. zadebiutowała podczas Festiwalu Etnodizajnu w Krakowie. Zaprojektowane przez nią torebki filcowe szybko podbiły serca pań, znajdując wielu naśladowców. Współcześnie można kupić je na terenie całej Małopolski.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: wełniane skarpety, i swetry oraz inne wyroby są związanym z pasterstwem poprzez materiał (wełnę) z którego są wykonane. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

Nie

Ewentualne wnioski i zalecenia.

brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha pośrednia

Położenie:
Stoiska na Krupówkach oraz
sklepu z odzieżą tradycyjną
m.in.

Góralski PrzyStanek

Os. Bór 1a, 34-400 Nowy Targ,
tel. 725 399 499

sklep@goralskiprzystanek.pl

Parzynicka

Stroje Regionalne

Halina Szczęch, SKLEP, 34-400

Nowy Targ

ul. Ludźmierska 29,

Tel: +48 535 195 477

+48 721 094 585, e-mail:

parzynicka@gmail.com

3. Internetowy sklep:

www.sklep-goralski.pl

Zarządca/właściciel/użytkownik

Dane kontaktowe:

brak



Naszyjniki z filcu fot. K. Ceklars



Torby z filcu Fot. K. Ceklaz

_miejsca prezentacji tradycji pasterskiej

Bacówki – miejsca żywej tradycji pasterskiej

- _ *Bacówka Jarosława Buczka w Ochotnicy Górnej*
- _ Bacówka Józefa Słodyczki w Dolinie Kościeliskiej na polanie Wyżnia Kira Miętusia
- _ Bacówka Stanisława Rychtarczyka na Rusinowej Polanie
- _ Hodowla czarnej owcy w piwnicznej (Łomnickie) Piotr Maślanka
- _ Zagroda Edukacyjna „U Harnasia” Marcówka
- _ Polana Podokólne w Jurgowie
- _ Szałas pod Trzema Koronami w Sromowcach Wyżnich
- _ Bacówka w Czarnym Dunajcu Baligówce
- _ Zawoja: Polana Barankowa – wypas prowadzony przez bace Stanisława Szczehowicza
- _ Bacówka Kazimierza Furczonia w Łapszach Wyżnych
- _ Szałas Bacy Krzysztofa Bachledy Curusia w Skawicy
- _ Bacówka Andrzeja Staszla-Furteka
- _ Bacówka w Dolinie Chochołowskiej Andrzeja Zięby Gała
- _ Bacówka Krzysztofa Gacha na Turbaczu
- _ Bacówka Józef Wojtyczki na Polanie Sosny
- _ Bacówka „U Janocka” Janiny Rzepki

Ekspozycje pasterskie w małopolskich muzeach

- _ Ekspozycja w Muzeum Pienińskim w Szlachtowej
- _ Ekspozycja w Muzeum Tatrzańskim
- _ Ekspozycja w Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce-Zdroju
- _ Ekspozycja w Skansenie Orawskim Parku Etnograficznym w Zubrzycy Górnej

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej

Nr porządkowy: G.1.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

Gmina:
Ochotnica Górna
Opis:

Miejscowość:
Ochotnica Górna, potok Jamne

_Bacówka Jarosława Buczka w Ochotnicy Górnej

Jarosław Buczek należy do najmłodszego pokolenia baców (certyfikat bacy otrzymał w 2013 r.). Jego szałas oraz miejsce wypasowe znajduje się w Ochotnicy Górnej na halach w potoku Jamne (ok. 900 m npm). Baca sprawuje opiekę nad stadem liczącym ok. 600 owiec, mając do pomocy drużynę złożoną z żony Gosi, kilku juhasów i psów pasterskich.

Baca posiada certyfikat na wyrabianie *oscypków, redykołek i bryndzy*. Poza *oscypkami, redykołkami, bundzem, żyntycą*, wyrabia także „bruski ochotnickie” – sery dojrzewające, których receptura oparta została na tradycyjnym przepisie odnalezionym przez bacę. Ser ten zdobył I miejsce podczas targów w Zakopanem w 2015 i 2016 r. U niego także można spróbować tradycyjnie przygotowywanej jagnięciny. Bacówka Jarka Buczka oferuje również przetwory z runa leśnego min. dżemy z żurawiny chętnie dodawanej do oscypków, dżemy z płatków róży, nalewki owocowe i ziołowe, wyroby z owczej wełny: skarpety, rękawice, swetry, szaliki, czapki, torby pasterskie. Na szałasie można także uczestniczyć w warsztatach i pokazach dotyczących pasterstwa. Jarosław Buczek prowadzi wypas od 2011 r. Bacówka znajduje się na Szlaku Oscypkowym. Baca Jarosław Buczek jest osobą bardzo zaangażowaną w promocję pasterstwa i walkę o jego przetrwanie. Udziela się w licznych stowarzyszeniach, bierze udział w festiwalach i imprezach folklorystycznych oraz filmach, wywiadach prasowych i radiowych, w jednym z nich (dla „Gościa Tarnowskiego”) powiedział, że: „Jako dziecko z dziadkami dużo siedziałem. Zależało mi na tym, żeby tradycyjna forma została zachowana – mówi. Stąd wyprowadza owce w góry, a przy ich powitaniu na hali po św. Wojciechu i pożegnaniu na św. Michała musi być święcona woda i krzyż. Rytm życia wyznacza rok liturgiczny. Na św. Agatę święci się sól, w Wielką Sobotę hubę, św. Wojciecha prosi się o dobry wypas, na początku maja jest miysanie owiec i rozpoczęcie redyku. To do św. Jana owce dają najwięcej mleka. Na święto Matki Bożej Wniebowziętej, tu nazywanej Świętą Maryją Pasterską, Gaździną Podhala, święci się zioła, a na św. Michała owce wracają z hal, kończąc wypas i redyk. – Jak w Ochotnicy zanikało pasterstwo, to i zanikała tradycja – strój, muzyka, śpiew, starodawne podejście do wiary, żeby uklęknąć i pochwalić Pana Boga, każdy kątek był w chołpie poświęcony – mówi baca. – A skoro chcemy przywrócić owce i pasterstwo do Ochotnicy, to nie wyobrażam sobie, żeby nie było świąt związanych z pasterstwem”.

Źródło: <https://tarnow.gosc.pl/doc/3855653.Pasterzowanie-i-dusbacowanie>

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Certyfikowane wyroby oraz profesjonalizm baców udokumentowany zdanymi egzaminami gwarantują zachowanie tradycyjnych sposobów wypasu zgodnych z dziedzictwem wołoskim.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia
(jeśli dotyczy):

W sezonie
wypasowym czyli od
końca kwietnia do
końca września
od rana do zmroku

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
Raczej NIE, choć samochodem terenowym
tak

Wypas prowadzony jest na halach w
potoku Jamne w Ochotnicy Górnej.

Ewentualne wnioski i zalecenia.

**Warto szczególnie promować ser
dojrzewający „Brusek ochotnicki”
bo to ciekawa inicjatywa
odwołująca się do dawnych tradycji
pasterskich w Gorcach**

Zakwalifikowanie do
kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
Bacówka „U Buczka”
N:49.54'32"E:20.22'79
”

Zarządca/właściciel/użytkownik
Jarosław Buczek

Dane kontaktowe:
Bacą: Jarosław Buczek – Tel. 504
952 143
www.dkrywamygorce.pl



Stado owiec wypasane przez Jarosław Buczka w Ochońnicy fot. ze zbiorów J. Buczka



Szałas Jarka Buczka fot, z arch. J. Buczka

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej
Nr porządkowy: G.2.

Województwo:	Gmina:	Miejscowość:
Małopolskie	Zakopane	Kościeliska
Nazwa:	Opis:	

**_Bacówka
Józefa
Słodyczki w
Dolinie
Kościeliskiej na
polanie Wyżnia
Kira Miętusia**

Jan Słodyczka „Maśniak” jest bacą znanym turystom tatrzańskim. Jego bacówka znajduje się w Tatrach Zachodnich, stoi na rozległej polanie Wyżniej Kirze Miętusiej, przy wylocie Doliny Kościeliskiej w Kirach. Baca posiada długoletnie doświadczenie: 5 lat bacował na Gubałówce, 12 lat prowadził bacówkę w Rabie Wyżnej, 11 lat zatrudniony był w Rolniczym Zakładzie Doświadczalnym Uniwersytetu Jagiellońskiego w Woli Radziszowskiej gdzie bacował na oczach studentów (z tego powodu nazywany jest „profesorem”). W Dolinie Kościeliskiej bacuje od 13 lat. Aktualnie ma pod opieką ok. 400 owiec, 3 juhasów, oraz 4 psy pasterskie rasy Owczarek Podhalański. Bacówka należy do kulturowego wypasu owiec prowadzonego przez Tatrzański Park Narodowy na terenach objętych ochroną. Baca wytwarza *bundz*, *oscypki* i *żentycę*, *bryndze* i *redykolki*. Jego wyroby uchodzą za najlepsze na terenie TPN. Jego bacówka jest jedna z najczystszych i najlepiej zadbanych.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Certyfikowane wyroby oraz profesjonalizm baców udokumentowany zdanymi egzaminami gwarantują zachowanie tradycyjnych sposobów wypasu zgodnych z dziedzictwem wołoskim.
Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): W sezonie wypasowym czyli od końca kwietnia do końca września od rana do zmroku	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Dostępne (droga wysypana żwirem) Aby dojść należy zapłacić za bilet do TPN Można dojechać bryczką	Ewentualne wnioski i zalecenia. Niezwykle kontaktowy baca, sympatyczny i z poczuciem humoru, bardzo dobry kandydat do wszelkich filmów edukacyjnych czy wywiadów na temat pasterstwa.
--	---	---

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: N: 49.25'52"E:19.84'91"	Zarządca/właściciel/użytkownik Józef Słodyczka	Dane kontaktowe: Tel. 602 477 166
--	---	--------------------------------------



Baca J. Słodyczka fot. K. Ceklarz



Bacówka J. Słodyczki w Kościeliskiej Fot. K. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej

Nr porządkowy: G.3.

Województwo: Małopolskie
Gmina: Bukowina Tatrzańska
Miejscowość: Polana Rusinowa w Tatrach Wysokich

Nazwa: Opis:

_Bacówka Stanisława Rychtarczyka na Rusinowej Polanie

Bacówka na Rusinowej Polanie kontynuuje wielowiekowe tradycję wypasu owiec w tym miejscu. W przeszłości na polanie znajdowało się kilkanaście szałasów pasterskich (ok. 20), obecnie jest ich zaledwie pięć, ale tylko w jednym prowadzony jest wyrób serów. Wypas na polanie Rusinowej funkcjonuje od 1981 r. w ramach Kulturowego Wypasu Owiec w Tatrach nadzorowanego przez Tatrzański Park Narodowy. Baca Stanisław Rychtarczyk posiada 35-letnie doświadczenie w pracy na hali. Od 6 roku życia pracował przy owcach, ucząc się zawodu u swojego wuja Jana Murzańskiego, który wypasał w Dolince za Mniczem.

Baca Stanisław Rychtarczyk posiada ok. 120 własnych owiec. Na Rusinowej jest do przełomu kwietnia i maja (w zależności od warunków pogodowych) do końca września, potem wraz ze stadem przenosi się do szałasu na Głodówce, gdzie pasie owce aż do pierwszych śniegów.

W bacówce można skosztować oscypków prosto z wędzenia, jeszcze ciepłych. Bacówka znajduje się na Szlaku Oscypkowym.

Rusinowa Polana leży w Tatrach Wysokich Polskich, na wysokości ok 1170-1300 m n.p.m. Dotrzeć na nią można jednym z trzech szlaków turystycznych:

- z Zazadniej przez Wiktorówki (szlak niebieski)
- z Wierchu Porońca (szlak zielony)
- z Palenicy Białczańskiej (szlak niebieski)

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Certyfikowane wyroby oraz profesjonalizm baców udokumentowany zdanymi egzaminami gwarantują zachowanie tradycyjnych sposobów wypasu zgodnych z dziedzictwem wołoskim.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
W sezonie wypasowym czyli od końca kwietnia do końca września od rana do zmroku

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Raczej NIE

Ewentualne wnioski i zalecenia. **brak**

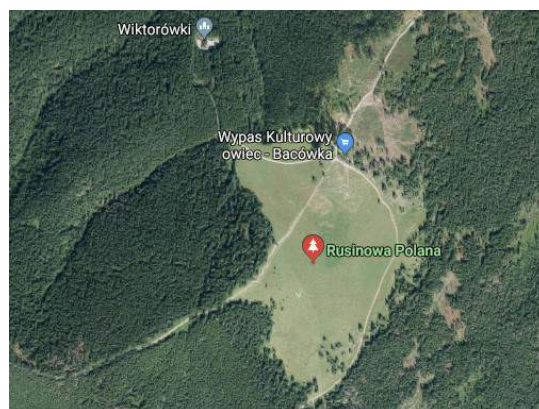
Bacówka jest na terenie TPN aby tam wjechać samochodem trzeba mieć specjalną przepustkę

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: Polana Rusinowa
N:49.26'09"E:20.08'57"

Zarządca/właściciel/użytkownik: Stanisław Rychtarczyk

Dane kontaktowe: brak



Baca Rychtarczyk z St. Rusinowej Polany fot. K. Ceklaz



Rusinowa Polana bacówka fot. K. Ceklaz

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej

Nr porządkowy: G.4.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

**_Hodowla
czarnej owcy w
Piwnicznej
(Łomnickie)
Piotr Maślanka**

Gmina:

Piwniczna-Zdrój

Opis:

Piotr Maślanka wraz z rodziną (ojcem Tadeuszem, mamą Marią, siostrą Anna oraz bratem Bartłomiejem) jest inicjatorem powrotu do dawnej tradycji charakterystycznej dla Górali Nadpopradzkich (Czarnych) polegającej na hodowli owiec o czarnym runie. Choć owce hodowano w jego rodzinie od zawsze to powrót do hodowli czarnej owcy nastąpił w 2014 r., w którym Piotr oraz dwóch innych hodowców, zdecydowało się zakupić czarne owce do swoich gospodarstw. Oprócz Piotra Maślanki zrobił to jeszcze p. Zieliński w Wierchomli oraz baba Fiedor z Łomnicy. Początkowo Piotr Maślanka kupił 17 owiec, dzisiaj ma ich 55. Owce hoduje głównie ze względu na mięso oraz żywe jagnięta, które odsprzedaje, ale w przyszłości planuje także wykorzystywać runo, z którego chce wytwarzać sukno na tradycyjne góralskie, czarne portki.

Hoduje owce rasy *cakla*. Jagnięta rodzą się zupełnie czarne, ale z czasem ich ubarwienie się zmienia – płowieje, przybierając odcień rudego lub siwy.

Oprócz hodowli owiec w rodzinnym gospodarstwie Maślanków funkcjonuje stadnina koni (12 koni). Są także inne zwierzęta hodowlane (kury, kaczki, króliki, itp.), co pozwala z powodzeniem prowadzić warsztaty i lekcje regionalne na temat hodowli i tradycji pasterskich.

Prowadzona jest nauka jazdy konno, oraz organizowane są wielodniowe rajdy konne w Polsce oraz za granicą (Słowacja, Węgry).

Czarne owce w hodowli Maślanków można zobaczyć w zagrodzie oraz na licznych imprezach folklorystycznych m. in. podczas festiwalu Czarna Owca w Piwnicznej, oraz podczas „Sobótki Nadpopradzkiej”.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Czarna owca była tradycyjna dla regiony doliny Popradu.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Po wcześniejszym umówieniu z właścicielem

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

Tak

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Wart promować i pomóc w stworzeniu profesjonalnej zagrody edukacyjnej.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

N:49.45'06"E:20.71'15

”

Zarządca/właściciel/użytkownik

Piotr Maślanka

Dane kontaktowe:

Piotr Maślanka

Piwniczna Łomnickie 7

Tel. 507290250



Piotr Maślanka z owcami fot. Emilia Buczek arch. P. Maślanki



Czarna owca z hodowli P. Maślanki. Fot. E. Buczek z arch. P. Maślanki

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej

Nr porządkowy: G.5.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Szczawnica

Opis:

Miejscowość:

Szlachtowa

_Ekspozycja w Muzeum Pienińskim w Szlachtowej

Muzeum Pienińskie w Szlachtowej mieści się w niedawno wyremontowanym, nowoczesnie urządzonej starej strażnicy granicznej. Jest filią Muzeum Okręgowego w Nowym Sączu. Ekspozycja etnograficzna, zawierająca przedmioty ściśle związane z pasterstwem górskim znajduje się w głębi wystawy na parterze. Jest to wydzielona przestrzeń, w której zaaranżowano wnętrze szałasów. Ściany oraz dach szałasów zostały symbolicznie i w nowoczesny sposób zamarkowane przestrzenną, ażurową konstrukcją z desek, która zamyka przestrzeń w kształtach standardowego szałasów pasterskiego. Wewnątrz konstrukcji zobaczyć można bogate wyposażenie szałasów, a więc: czerpaki, dzwonki pasterskie o różnych rozmiarach i odmiennym brzmieniu, naczynia pasterskie jak *pucierek*, *ferulek*, kociołek, foremki do odciskania sera, *obońki*, kolczatkę zakładaną psom pasterskim na szyję, by nie stały się ofiarą wilków, itp. Naprzeciwko tego „szałasów” w osobnym boksie podziwiać można strój góralski (portki, lajbiki, kapelusze, kierzce), tradycyjne dla mieszkańców okolic Szlachtowej i Jaworek – czyli Rusinów Szlachtowskich.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Muzeum Pienińskie posiada cenny zbiór etnograficznych dotyczących pasterstwa w Pieninach.

Spełnia kryterium wołoskości, eksponaty spełniają kryterium wołoskości

Dni i godziny otwarcia
(jeśli dotyczy):
wt-nd 10:00-15:30

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
TAK

Ewentualne wnioski i zalecenia.
brak

Zakwalifikowanie do
kategorii cech:

cecha pośrednia

Położenie:
N:
49.41'06"E:20.52'74"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Dyrektor: Barbara Węglarz

Dane kontaktowe:
Łemkowska 37, 34-460 Szlachtowa
muzeum.sacz.pl



Fragment ekspozycji w Muzeum Pienińskim fot.
K. Ceklarsz



Strój góralski na wystawie w Muzeum Pienińskim. Fot. K.
Ceklarsz

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej

Nr porządkowy: G.6.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Zakopane

Opis: Muzeum Tatrzańskie im. Tytusa Chałubińskiego składa się z kilku oddziałów, z których największą ekspozycję dotyczącą pasterstwa usytuowano w Gmachu Głównym zlokalizowanym przy ulicy Krupówki w centrum Zakopanego. Pasterstwo w Muzeum Tatrzańskim prezentowane jest na parterze w głównej sali wystawowej. Składa się z dwóch części: po prawej stronie sali zrekonstruowano dawną tradycyjną chałupę góralską składającą się z czarnej i białej izby oraz sieni. W czarnej izbie zobaczyć można w jakich warunkach żyli dawni górale, a więc i pasterze. Na ścianie powieszono sprzęty pasterskie, torbę, laskę, pistolet, strzelbę, w izbie są również sprzęty codziennego użytku. W drugiej części ekspozycji (po lewej stronie od wejścia) znajdują się eksponaty pogrupowane tematycznie np. kolekcja czerpaków, kolekcja naczyń pasterskich i sprzętów niezbędnych w szałasie, jest kotcieł, *jadwiga*, *puciera*, *ferula*, *gieleta*, nożyce do strzeżenia owiec, laski pasterskie oraz dzwonki i inne instrumenty pasterskie (rów, piszczała, dudy, złóbcoki). Ponad to wybrane eksponaty związane z pasterstwem prezentowane są na ekspozycji w Willi Koliba – jednym z oddziałów Muzeum Tatrzańskiego, zlokalizowanym przy ul. Kościeliskiej w Zakopanem (chwilowo w remoncie).

Miejscowość:

Zakopane

_Ekspozycja w Muzeum Tatrzańskim Gmach Główny

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Muzeum Tatrzańskie posiada najbogatsza i najciekawszą ekspozycję etnograficzną dotyczących pasterstwa w Tatrach i na Podhalu. Spełnia kryterium wołoskości, eksponaty spełniają kryterium wołoskości

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

godziny otwarcia:

wtorek-sobota 9:00-

17:00

niedziela od 9:00-

15:00

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

NIE

Schody, brak windy

Ewentualne wnioski i zalecenia.

brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha pośrednia

Położenie:

Zakopane

N:49.29'49"E:19.94'77

”

Zarządca/właściciel/użytkownik

Dyrektor: Anna Wende-Szurmiak

Dane kontaktowe:

MUZEUM TATRZAŃSKIE

im. Dra Tytusa Chałubińskiego w Zakopanem

ul. Krupówki 10 34-500 Zakopane

- tel. [18-20-152-05](tel:18-20-152-05), [18-20-129-35](tel:18-20-129-35),

fax. [18-20-638-72](tel:18-20-638-72)

biuro@muzeumtatrzańskie.pl

www.muzeumtatrzańskie.pl



Kolekcja spinek i fajek z MT. Fot. K. Ceklarz



Fragment ekspozycji w Muzeum Tatrzańskim Fot. K. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej
Nr porządkowy: G.7.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

Gmina:
Rabka
Opis:

Miejscowość:
Rabka-Zdrój

_Ekspozycja w Muzeum im. Władysława Orkana w Rabce-Zdroju

Wystawa etnograficzna, zawierająca eksponaty ściśle związane z pasterstwem znajduje się w jednej z czterech sal (pierwszej z lewej strony) usytuowanych w wieży starego, zabytkowego kościoła pw. Marii Magdaleny w Rabce. Pomieszczenie prezentuje eksponaty związane z rzemiosłem oraz pasterstwem. Na wystawie można zobaczyć przedmioty pasterskie pochodzące z szałasów występujących w przeszłości w Gorcach i Beskidzie Wyspowym. Jest więc kolekcja rzeźbionych foremek na sery, czerpaki, dzwonek, naczynia pasterskie jak *pucierey*, *ferulę*, kociotek, obońki. Jest długa na ponad 3 metry trombita. Na uwagę zasługuje kolekcja akwareli autorstwa przyrodnika i krajoznawcy Stanisława Borkowskiego, ukazująca nieistniejące już szałas w Gorcach i Beskidzie Wyspowym. W korytarzu umieszczono instrumenty muzyczne, w tym również pasterskie (*złócbcoki*). Na zewnątrz kościoła, w tzw. ogrójcu za prezbiterium, znajdują się trzy rzeźby związane z pasterstwem, autorstwa Zdzisława Kościelniaka: św. Wendelin, Jezus Dobry Pasterz i św. Wojciecha.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce-Zdroju posiada ciekawą ekspozycje etnograficzną dotyczących pasterstwa w Gorcach i Beskidzie Wyspowym. Spełnia kryterium wołoskości, eksponaty spełniają kryterium wołoskości

Dni i godziny otwarcia
(jeśli dotyczy):
Wt-nd-9:00-17:00

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
NIE
Schody, brak windy

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

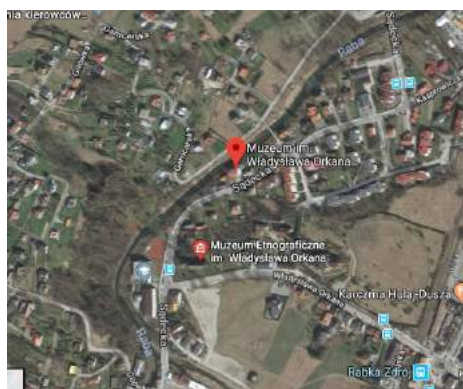
Zakwalifikowanie do
kategorii cech:

cecha pośrednia

Położenie:
Ul Sąddecka 6
34-700 Rabka
N:49.61'27"E:19.94'57
"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Dyrektor: Zbigniew Wójciak

Dane kontaktowe:
Muzeum im. Władysława Orkana
ul. Sąddecka 6
34-700 Rabka-Zdrój
tel. biuro:18/26 76 289
fax: 18/26 76 365
tel. ekspozycja: 18/26 76 747
e-mail: biuro@muzeum-orkana.pl



Ekspozycja dot. pasterstwa, fot. J. Duda, arch. Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce



Fragment ekspozycji w Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce Fot. K. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej
Nr porządkowy: G.8.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

Gmina:
Jabłonka

Miejscowość:
Zubrzyca Górna

Ekspozycja w Skansenie Orawskim Parku Etnograficznym w Zubrzycy Górnej

Opis: Ekspozycja dotycząca pasterstwa znajdująca się w Skansenie Orawskim Parku Etnograficznym w Zubrzycy Górnej na Orawie. Mieści się w nowym sektorze nieopodal Zagrody Wontorczyka i budynku plebanii. Zrekonstruowano tam dwa szałas pasterskie. Jeden jest kopią szalasu znajdującej się na polanie Lniorka w pobliżu Hali Śmietanowej, a drugi kopią baczki na Borach w Chyżnem. Obydwa szalasy to budynki wąskofrontowe, konstrukcji zrębowej, wybudowane na kamiennej podmurówce.

Szałasy zawierają ekspozycję dotyczącą gospodarki pasterskiej. Znajdują się w nich *pucierek*, *gielety*, foremki do odciskania serów, miejsce na *watwę* (ognisko) wraz z widzącym nad nim kotłem, półki do wędzenia oscypków oraz inne sprzęty niezbędne przy wyrobie serów z mleka owczego. Szalasy należą do grupy 31 obiektów znajdujących się w skansenie. Ponadto w skansenie realizowana są warsztaty polegające na obróbce owczej wełny. Uczestnicy poznają zasady działania zakładu przemysłowego – folusza, w którym filcowano wełnę aby powstała tkanina (filc) nadająca się na portki i cuchy, kapelusze i kapce (buty). Turyści mogą także spotkać się z żywymi zwierzętami: na terenie Parku Orawskiego pasie się koza.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *ekspozycja ukazuje wnętrza szalásów pasterskich* – jest jedyna tego typu ekspozycją na terenie polskiej Orawy. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Godziny otwarcia dla zwiedzających:

XI - III 8.30 – 14.30

IV,X 8.00-16.00

V-IX 9.00-17.00

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
TAK

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Położenie:
Zubrzyca Górna
N: 49.57'07" E:19.63'04"
gmina Jabłonka
powiat nowotarski

Zarządca/właściciel/użytkownik
Dyrektor Maria Dominika Wachalowicz-Kiersztyn

Dane kontaktowe:
Orawski Park
Etnograficzny w
Zubrzycy Górnej
34-484 Zubrzyca
Górna
tel. 18 28 527 09
e-mail:
biuro@orawa.eu



Bacówka z Chyżnego in situ fot. J. Knapczyk, z arch. OPE



Bacówka w skansenie fot. R. Ciok z arch. OPE

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej
Nr porządkowy: G.9.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

Gmina:
Zembrzyce

Miejscowość:
Marcówka

_Zagroda Edukacyjna „U Harnasia” Marcówka

Opis: Bacówka „U Harnasia” w Marcówce to gospodarstwo agroturystyczne i zagroda edukacyjna prowadzona przez wykwalifikowanego bace Stanisława Salę (ukończył kurs bacowski w 2014 r.). Bacówka należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych. W Bacówce prowadzone są liczne programy edukacyjne dotyczące kultury pasterskiej m.in. program „Poznaj pasterską kulturę górali beskidzkich” obejmującą swą tematyką szeroki zakres zagadnień pasterskich. Podczas zajęć poruszana jest kwestia warunków codziennego życia pasterzy na szafasie, wyrobu serów, stroju pasterza, magii i medycyny pasterskiej, a także tematyka zbójnickiej. Uczestnicy mogą własnoręcznie wydoić kozę Dżesike, zagrać na trombicie, *pucyc* oscypki, zarobić ciasto na *moskole*, poznać tradycyjne rękodzieło i twórczość ludową itp. Oprócz zajęć na terenie Marcówki Stanisław Sala prowadzi zajęcia w terenie m.in. podczas imprez folklorystycznych np. „Babiogórska Jesień”, Międzynarodowych Targów Sztuki Ludowej w Krakowie. Program edukacyjny bacówki dedykowany jest uczestnikom z różnych grup wiekowych, ale głównymi odbiorcami są dzieci i młodzież. Bacówka „U Harnasia” jest pierwszą zagrodą edukacyjną na terenie Podbabiogórza i należy do sieci gospodarstw skupionych w ramach programu „Małopolska Wieś z Tradycją”.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: edukacja w Zagrodzie Edukacyjnej prowadzona przez certyfikowanego bace Stanisława Salę co gwarantuje rzetelne i fachowe przekazywanie informacji na temat tradycyjnych sposobów wypasu owiec i wyrobu serów, zgodnych z dziedzictwem wołoskim. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
Po uprzednim umówieniu z właścicielem
Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
TAK

cecha pośrednia

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Położenie:
Marcówka
N:49.79'37"E:
19.64'01"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Baca Stanisław Sala

Dane kontaktowe:
Marcówka 84
Marcówka
Zagroda Edukacyjna Bacówka u Harnasia
Tel. 797 795 741



Baca Stanisław Sala fot. K. Ceklarz



Zagroda Edukacyjna U Harnasia z Marcówki, pokaz podczas Babiogórskiej Jesieni fot. K. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej

Nr porządkowy: G.10.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Polana Podokólne w Jurgowie

Gmina:

Bukowina Tatrzańska

Opis: **Polana Podokólne** (zwana także Palenicą) – znajduje się w Jurgowie przy szosie 49 prowadzącej z Nowego Targu do Podspadów na Słowacji, naprzeciwko centrum narciarskiego Jurgów Ski. Zgromadzone na niej szałas i szopy należą do prywatnych właścicieli z Jurgowa, których przodkowie wypasali niegdyś stada owiec na halach w Tatrach Bielskich. W 1879 r. tereny te stały się własnością księcia Christiana Hohenlohe, który pod koniec XIX wieku wyrzucił pasterzy z Tatr, gdzie urządził prywatny zwierzyńiec. W ramach rekompensaty pasterze otrzymali tereny niżej położone, przy czym Polana Podokólne przypadła pasterzom z Jurgowa. Na tę polanę zostały przeniesione wszystkie zabudowania z Tatr Bielskich – ok. 90 w tym 56 szałasów. Szałas te, dziś w przeważającej mierze opuszczone, służyły w przeszłości sezonowo – zamieszkałe były tylko w lecie (tzw. wieś letnia). Współcześnie cały kompleks traktowany jest jako zabytek (wpis do rejestru zabytków z 1978 r.). Mimo to większość jest już ruiną. Na skraju polany znajduje się tablica informacyjna na temat historii polany i pasterstwa. Szałas znajdują się na Szlaku Architektury Drewnianej. Przez polanę przebiega szlak turystyczny zielony z Bukowiny do Jurgowa. Naprzeciwko Polany po drugiej stronie drogi znajduje się czynna baczówka, w której można zobaczyć proces wyrobu oscypków, bryndzy, bundza i żyntycy.

Miejscowość:

Jurgów

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Polana Podokólne jest największym skupiskiem zabytkowych szop i szałasów pasterskich w Województwie Małopolskim.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia

(jeśli dotyczy):

Non stop

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

Trudno dostępne (parking po drugiej stronie drogi), brak udogodnień, zjazdów, podjazdów itp.

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Jest to wyjątkowy kompleks szałasów pasterskich, warto podjąć działania celem ich ratowania przed całkowitą ruiną. Remont potrzebny jest natychmiast, z zachowaniem sztyki ciesiołki góralskiej i wymogów konserwatora zabytków. Jest to zupełnie niewykorzystany turystycznie potencjał.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

49°19'06"N

20°09'10"E

Zarządca/właściciel/użytkownik

Dane kontaktowe:



Szafasy na polanie Podokólne, Fot. K. Ceklarz



Zabytkowe szafasy na Polanie Podokólne. Fot. K. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej
Nr porządkowy: G.11.

Województwo:	Gmina:	Miejscowość:
Małopolskie	Czorsztyn	Sromowce Wyżne
Nazwa:	Opis: Szałas w Sromowcach Wyżnich znajduje się u podnóża Trzech Koron w Pieninach, przy szlaku wiodącym na Przetęcz Chwała Bogu, 20 metrów poniżej schroniska „Trzy Korony”. Jest nowym obiektem, należącym do bacy Józefa Wojtyczki z Rzepisk na Spiszu. Prowadzona jest przez bacę z 38 letnim stażem. Baca. w bieżącym sezonie wypasowym (2018 roku) ma pod opieką ok. 600 owiec, które wypasa na halach pod Trzema Koronami lub wokół wsi Niedzica. W bacówce wyrabiane są: <i>bundz, oscypki, zentyca, bryndza</i> oraz różnego typu miody z pasieki właściciela, oraz nalewki o przeróżnych smakach domowej roboty. Szałas wyróżnia się dbałością o zachowanie czystości. Wewnątrz można zobaczyć tradycyjne palenisko, kolekcje ozdobnych czerpaków oraz innych naczyń pasterskich. Wyroby oferowane w bacówce posiadają certyfikat. Bacówka usytuowana jest w bardzo dogodnym miejscu dla turystów (również niepełnosprawnych), posiada bezpieczny dojazd drogą asfaltową.	

_Szałas pod Trzema Koronami w Sromowcach Wyżnich

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”:

Certyfikowane wyroby oraz profesjonalizm bacy udokumentowana została zdanymi egzaminami co gwarantuje zachowanie tradycyjnych sposobów wypasu zgodnych z dziedzictwem wołoskim.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):	Dostępność dla osób niepełnosprawnych:	Ewentualne wnioski i zalecenia.
W sezonie wypasowym czyli od końca kwietnia do końca września od rana do zmroku	Tak Bacówka znajduje się przy drodze asfaltowej	brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: Sromowce Wyżne N:49.40'51"E:20.41'12"	Zarządca/właściciel/użytkownik Józef Wojtyczko	Dane kontaktowe: Wojtyczka Józef, Rzepiska, Bryjów Potok, Pawliki 5, tel. 182077867; 668566250
--	---	---



Szałas pod Trzema Koronami w Pieninach Fot. K. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej
Nr porządkowy: G.12.

Województwo: Małopolskie
Nazwa: Gmina: Czarny Dunajec
Miejscowość: Czarny Dunajec – Baligówka

_Bacówka w Czarnym Dunajcu Baligówce

Opis: Bacówka prowadzona jest od wielu pokoleń przez rodzinę Hyrczyków. Usytuowano ją w miejscu łatwo dostępnym i atrakcyjnym z punktu widzenia turystycznego: na skraju torfowisk orawsko-nowotarskich, przy ścieżce edukacyjnej prowadzącej w głąb torfowisk oraz w pobliżu ścieżki rowerowej, a także przy szosie 957 prowadzącej z Czarnego Dunajca w stronę Piekielnika. Stado owiec wypasana na Baligówce liczy kilkaset owiec (ok. 400). Zwierzęta wypasane są na sporym, kilkudziesięciohektarowym terenie. Produkowane są tu sery: *oscypki, bundz, bryndze i żentycza*. Bacówka znajduje się na Szlaku Oscypkowym. Owiec pilnuje pięć psów, gdyż na torfowiskach żyją stada wilków. Obydwaj pasterze są zawodowymi bacami, posiadającymi ukończony kurs bacowski i zdane egzaminy. Mają także europejskie certyfikaty na wyroby z mleka owczego. W mediach opisy bacówki pojawiły się szczególnie intensywnie w momencie, gdy jednym z *juhasów* został Wojciech Czabanowski - doktorant filozofii na UJ.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Certyfikowane wyroby oraz profesjonalizm baców udokumentowany zdanymi egzaminami gwarantują zachowanie tradycyjnych sposobów wypasu zgodnych z dziedzictwem wołoskim.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
W sezonie wypasowym czyli od końca kwietnia do końca września
od rana do zmroku

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
Dostępne (parking tuż przy bacówce, droga wysypana żwirem)

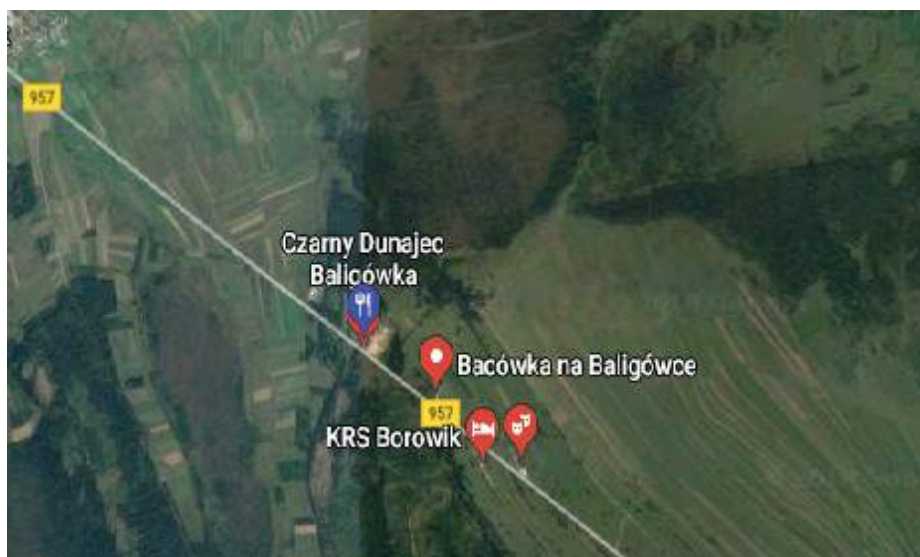
Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie:
Parking przy bacówce
N: 49°27'34,49"E:
19°48'31.56"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Stanisław i Jan Hyrczyk

Dane kontaktowe:
https://www.facebook.com/pg/baligowka/about/?ref=page_internal



Bacówka na Baligówce, Fot. K. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej
Nr porządkowy: G.13.

Województwo: Małopolskie
Nazwa: Zawoja

Gmina: Zawoja

Miejscowość: Zawoja

_Zawoja: Polana Barankowa – wypas prowadzony przez bace Stanisława Szczechowicza

Opis: Bacówka na Polanie Barankowej bacy Stanisława Szczechowicza znajduje się na Hali Barankowej w Zawoi Górnej. Można tam dojść czarnym szlakiem Zawoja Składy - Zawoja, Wetcza. Baca Stanisław Szczechowicz, na Polanie Barankowa bacuje od 36 lat, wcześniej pracował jako juhas w Tatrach. W bacówce produkowane są *oscypki*, *bundz* i *żentyca*. Jego stado liczy ponad 200 owiec. Baca Stanisław Szczechowicz co roku bierze udział w Babiogórskiej Jesieni przepędzając stado owiec z hali do centrum Zawoi. Redyk jesienny (*osod*) jest jednocześnie uroczystym i tradycyjnym otwarciem Festiwalu. Babiogórski Park Narodowy ma w swojej ofercie **wycieczkę edukacyjną** na Halę Barankowa z wizyta u bacy oraz pogadanka na temat pracy pasterza na hali.

Filmy o bacy z Zawoi Barankowej

<https://www.facebook.com/wirtualna.zawoja/videos/530988416976570/>

https://www.youtube.com/watch?v=cx5ocdzt_l4

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Certyfikowane wyroby oraz profesjonalizm baców udokumentowany zdanymi egzaminami gwarantują zachowanie tradycyjnych sposobów wypasu zgodnych z dziedzictwem wołoskim.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
W sezonie wypasowym czyli od końca kwietnia do końca września od rana do zmroku

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Nie

Ewentualne wnioski i zalecenia. **brak**

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie:
N: 49.62'51"
E: 19.50'26"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Stanisław Szczechowicz

Dane kontaktowe:
Tel. 692 873 288



Baca St. Szczechowicz – portret. Fot. K. Ceklarz



Baca St. Szczechowicz z owcami. Fot. K. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej
Nr porządkowy: G.14.

Województwo:
Małopolskie

Gmina:
Łapsze Wyżne

Miejscowość:
Łapsze Wyżne

Nazwa:

_Bacówka Kazimierza Furczonia

Opis: **Kazimierz Furczoń** – jest bacą, który jako pierwszy na Podhalu uzyskał unijny certyfikat na oscypki. Jego bacówka - szałas „Nowiny” - znajduje się na Spiszu w Łapszach Wyżnych. Owce pasie od 33 lat. Prowadzi gospodarstwo na 120 hektarach, na których wypasa ok. 600 owiec w tym 150 własnych. Wyrabia *oscypki, bundz, redykałki i żętycę*.

W 2013 r. zdobył tytuł „Rolnika–Farmera Rok” i odebrał gratulacje z rąk prezydenta RP Bronisława Komorowskiego. Baca-gospodarz jest bardzo uczulony na ekologię w gospodarstwie oraz ekologiczne wytwarzanie produktów spożywczych. Zastąpił wypasając owce na Błoniach w centrum Krakowa w 2011 r. Założył i kieruje (jest prezesem) Tatrzańsko-Beskidzką Spółdzielnią Producentów „Gazdowie”, zrzeszającą 100 rolników, w tym wielu baców. Poprzez Spółdzielnię promuje nie tylko wyroby serowarskie, ale także tradycję i kulturę pasterską. Dzięki niemu informacje o poszczególnych bacach trafiły do Internetu. Baca posiada certyfikat na wyrabianie *oscypków, bundzu, redykołek i bryndzy*. Bacówka znajduje się na Szlaku Oscypkowym.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Certyfikowane wyroby oraz profesjonalizm baców udokumentowany zdanymi egzaminami gwarantują zachowanie tradycyjnych sposobów wypasu zgodnych z dziedzictwem wołoskim.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
W sezonie wypasowym czyli od końca kwietnia do końca września od rana do zmroku

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
raczej nie
Dojazd możliwy samochodem terenowym

Ewentualne wnioski i zalecenia.
brak

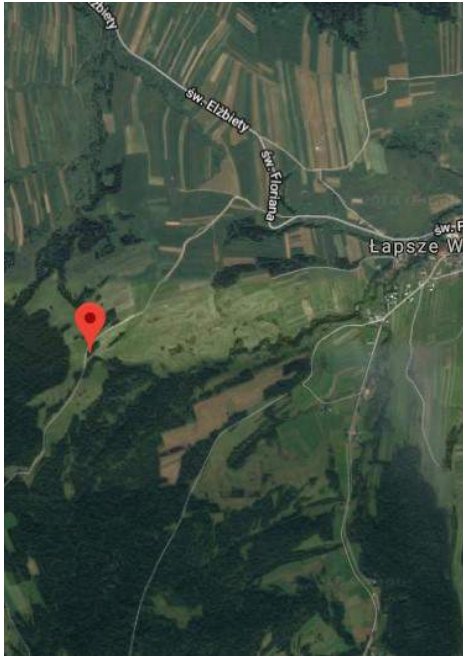
Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
Łapsze Wyżne
Przy drodze na Pawliki i Rzepiska
49°23'18.9"N20°09'47.8"E

Zarządca/właściciel/użytkownik
Kazimierz Furczoń

Dane kontaktowe:
Polna 33, 34-406 Leśnica
TEL. 608 120 268,
18-265 64 98
e-mail: gazdowie@poczta.onet.pl



Kazimeirz Furczoń fot. arch K. Furczonia



Bacówka K. Furczonia fot. arch K. Furczonia

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej
Nr porządkowy: G.15.

Województwo: Małopolskie Gmina: Zawoja Miejscowość: Skawica Górna

Nazwa: **_Szałas Bacy Krzysztofa Bachledy Curusia w Skawicy**

Opis: **Baca Krzysztof Bachleda-Curuś** pochodzi z Poronina, ale wypasa owce w Dolinie Skawicy w miejscowości Skawica Górna (w dolinie potoku Skawica Sołtysia) pod Babią Górą. Zastąpił w 2014 roku, w którym jego oscypki zdobyły pierwsze miejsce na Festiwalu Oscypków i Serów Wszelakich w Zakopanem (odbywanego się w ramach V Europejskich Targów Produktów Regionalnych). Wygrany konkurs spowodował, że prasa okrzyknęła go „bacą nad bacami”. Krzysztof Bachleda-Curuś posiada stado złożone z ok. 700 owiec, kontroluje pracę dwóch juhasów oraz kilka psów pasterskich – owczarków podhalańskich. Na szałasie wyrabiane są tradycyjne sery wędzone – *oscypki*, a także *bundz*, *bryndza*, *redykołki* i *zentyca*. W szałasie stale płonie ogień, w którym baca wędzi sery by nabrały odpowiedniego zapachu i koloru. Szałas (a właściwie dwa szałas) znajdują się blisko drogi dojazdowej, są więc dostępne dla niepełnosprawnych. Są chętnie odwiedzane przez turystów i wczasowiczów wypoczywających pod Babią Górą - w Skawicy i Zawoi.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”:
Certyfikowane wyroby oraz profesjonalizm baców udokumentowany zdanymi egzaminami gwarantują zachowanie tradycyjnych sposobów wypasu zgodnych z dziedzictwem wołoskim.
Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): W sezonie wypasowym czyli od końca kwietnia do końca września od rana do zmroku	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Tak	Ewentualne wnioski i zalecenia. Brak
--	---	--

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: N:49.62'51"E: 19.50'26"	Zarządca/właściciel/użytkownik Krzysztof Bachleda-Curuś	Dane kontaktowe: bd
--	--	------------------------



Bacówki K. Curusia. Fot. P. Krzywda

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej
Nr porządkowy: G.16.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

Gmina:
Zakopane
Opis:

Miejscowość:
Zakopane - Kuźnice

_Bacówka Andrzeja Staszla-Furteka

Andrzej Staszel Furtek – należy do pokolenia baców, u których pasterstwo jest zajęciem rodzinnym. Jego dziadek i ojciec bacował w Dolinie Jaworzynce, on sam zaczynał pracę z owcami i krowami właśnie pod jego okiem w latach 50. XX w. Następnie bacował w Bieszczadach, na Kalatówkach aż w końcu w Kuźnicach gdzie prowadzi szałas do lat 80. XX w. Posiada pod opieką 300 owiec i 3 juhasów. Owce przeganiane są na przestrzeni 40 ha łąki. Wyrabia sery: *oscypki*, *bruski (gołki)*, *bundz i redykałki*, a także *zentyce*. Ma grono stałych bywalców i odbiorców oscypków, odwiedzają go również turyści. Ma dwóch synów, z których któryś być może będzie kontynuował tradycje rodzinne, gdyż potrafi obchodzić się z owcami. Szałas Andrzeja Staszla usytuowany jest na Wielkiej Polanie Kuźnickiej na terenie Tatrzańskiego Parku Narodowego. Bacówka znajduje się na Szlaku Oscypkowym. Baca Andrzej Staszel należy do ludzi otwartych i pogodnych, chętnych na pogawędkę gwarą.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Certyfikowane wyroby oraz profesjonalizm baców udokumentowany zdanymi egzaminami gwarantują zachowanie tradycyjnych sposobów wypasu zgodnych z dziedzictwem wołoskim.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia
(jeśli dotyczy):
W sezonie
wypasowym czyli od
końca kwietnia do
końca września
od rana do zmroku

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
TAK

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Zakwalifikowanie do
kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
Kuźnice
N:49.27'42"E:19.98'18
,

Zarządca/właściciel/użytkownik
Andrzej Staszel Furtek

Dane kontaktowe:
Kuźnice – Zakopane
tel. kontakt przez syna
Andrzeja Staszla-Furteka
604328388



Baca Andrzej Staszal-Furtek z Kuźnic. Fot. K. Ceklaz



Szałas w Kuźnicach. Fot. K. Ceklaz

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej

Nr porządkowy: G.17.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Czarny Dunajec

Miejscowość:

Czarny Dunajec - Baligówka

_Bacówka w Dolinie Chochołowskiej Andrzeja Zięby Gała

Opis: **Bacówka w Dolinie Chochołowskiej** prowadzona jest przez bardzo doświadczonego bacę Andrzeja Gała-Ziębę z Witowa, który ma 90 lat. Kontynuuje on tradycje rodzinną, gdyż jego ojciec Wojciech również bacował w Dolinie Chochołowskiej. Jest najstarszym bacą w Tatrach, na terenie Tatrzańskiego Parku Narodowego. Sam o sobie mówi: „Djobeł mnie nawet nie chce, bom uwędzony i zapieczony bardziej niż on”. Pasterstwem zajmuje się od dziecka. Jego szałas jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych szałasów w polskich górach, ponieważ odwiedził go papież Jan Paweł II, podczas wizyty w Polsce w 1983 roku. Na pamiątkę tego wydarzenia na frontowej ścianie szałas znajduje się informacja wyrzeźbiona na desce: „Biały pielgrzym-papież Jan Paweł II wrócił do hal i był w tej bacówce w dniu 23.06.1983 r.” Obecnie baca sprawuje opiekę nad stadem ok 150-180 owiec. Do pomocy ma jednego juhasa. Wyrabia *oscypki*, *bundz*, *żętycę*. Bacówka znajduje się na Szlaku Oscypkowym.

źródło cytatu: <http://www.gazetakrakowska.pl/artykul/290966,jak-mnie-baca-wyduktol,id,t.html>

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Certyfikowane wyroby oraz profesjonalizm baców udokumentowany zdanymi egzaminami gwarantują zachowanie tradycyjnych sposobów wypasu zgodnych z dziedzictwem wołoskim.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

W sezonie

wypasowym czyli od

końca kwietnia do

końca września

od rana do zmroku

Zakwalifikowanie do

kategorii cech:

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

Dostępne (można podjechać bryczką)

Ewentualne wnioski i zalecenia.

brak

cecha bezpośrednia

Położenie:

N:

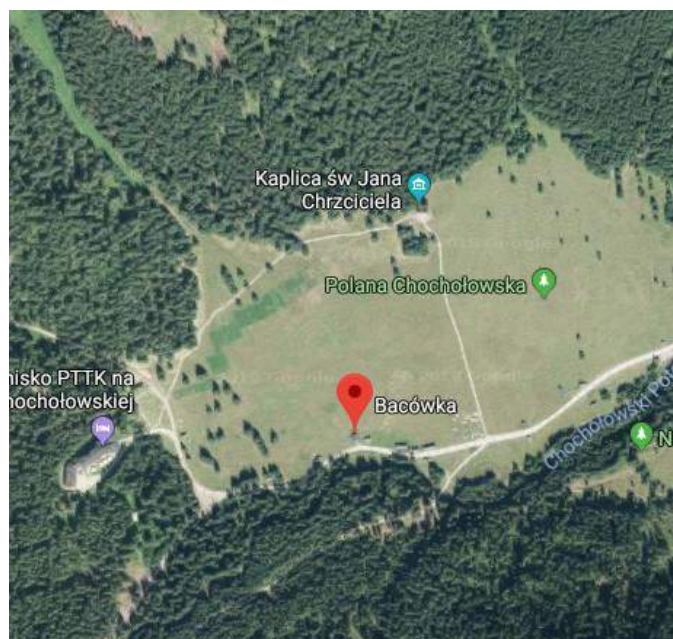
49.23'64"E:19.79'16

Zarządca/właściciel/użytkownik

Andrzej Zięba Gał

Dane kontaktowe:

brak



Baca Andrzej Zięba Gał fot. W. Szatkowski



Bacówka A. Gała w Dol. Chocholowskiej fot. W. Szatkowski

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej
Nr porządkowy: G.18.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

Gmina:
Nowy Targ

Miejscowość:
Turbacz w Gorcach

_Bacówka Krzysztofa Gacha na Turbaczu

Opis: **Krzysztof Gach bacza z Turbacza** - Szałas bacy Krzysztofa Gacha z Nowego Targu usytuowana jest na Hali Długiej (powierzchnia ok. 34 hektary, ok. 1200 m npm) na terenie Gorczańskiego Parku Narodowego. Wypas prowadzony jest za zgodą Gorczańskiego Parku Narodowego od 2003 roku (tzw. wypas kulturowy). Szałas został wyremontowany przez GPN w 2014 roku. Znajduje się mniej więcej na środku polany, po jej północnej stronie, tuż obok krzyża upamiętniającego tragiczną śmierć Albiny Białoń. (Dziewczyna poniosła śmierć podczas II wojny światowej z rąk Niemców, gdy biegła otrzeć partyzantów przed wrogiem). W bacówce można skosztować *oscypków*, *bundu* oraz napić się *żętycy*. Stado owiec wypasane pod Turbaczem liczy ok 200 sztuk, nad którymi opiekę sprawuje bacza z pomocą dwóch *juhasów*. Na hali spotkać można także dwa psy pasterskie rasy owczarek podhalański. Tuż obok bacówki zlokalizowany jest przenośny *koszar* oraz *buda* przeznaczona dla *juhasów*. Bacówka znajduje się na Szlaku Oscypkowym.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Certyfikowane wyroby oraz profesjonalizm baców udokumentowany zdanymi egzaminami gwarantują zachowanie tradycyjnych sposobów wypasu zgodnych z dziedzictwem wołoskim. Bacówka rekomendowana jest przez Gorczański park Narodowy. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
W sezonie wypasowym czyli od końca kwietnia do końca września
od rana do zmroku
Zakwalifikowanie do kategorii cech:

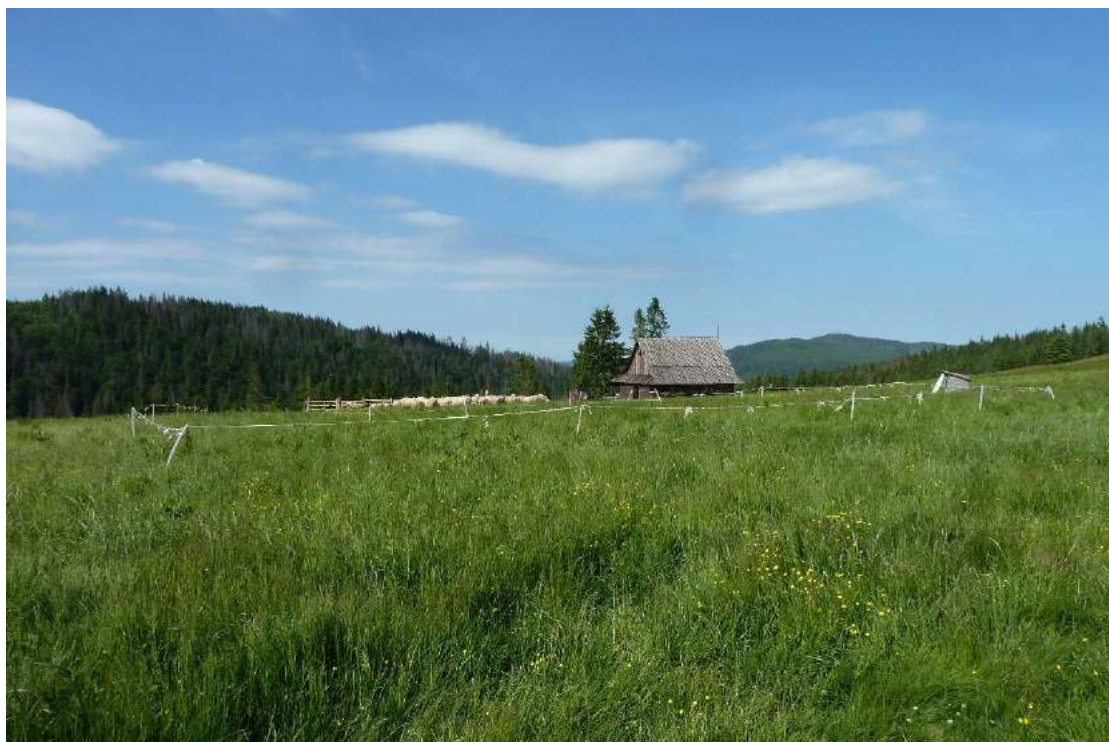
Dostępność dla osób niepełnosprawnych: NIE
.
cecha bezpośrednia

Ewentualne wnioski i zalecenia.
brak

Położenie:
N: 49.54'59"N:20.12'97"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Krzysztof Gach

Dane kontaktowe:
Krzysztof Gach
<https://www.facebook.com/krzysztof.gach.35?lst=100000824706832%3A100013007117697%3A1528466334>



Szałas K. Gacha na Turbaczu fot. K. Ceklarczyk

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej
Nr porządkowy: G.19.

Województwo: Małopolskie
Gmina: Łapsze Niżne
Miejscowość: Niedzica

Nazwa: **_Bacówka Józef Wojtyczki na Polanie Sosny**

Opis: Bacówka Józefa Wojtyczki na Polanie Sosny - prowadzona jest przez bacę z 38 letnim stażem. Baca jest rodem z Rzepisk na Spiszu, więc potrafi pięknie opowiadać spiską gwarą. Chętnie zdradza tajniki pracy pasterza opowiadając o procesie wyrobu serów, codziennym życiu na szałasie, pracy z owcami, oraz problemami pojawiającymi się na bieżąco na szałasie. W bieżącym sezonie wypasowym (2018 roku) ma pod opieką ok. 600 owiec, które wypasa na halach wokół wsi Niedzica. Stado owiec pasące się nad Zbiornikiem Sromowieckim (tuż obok zapory wodnej na Dunajcu) stanowią malownicze dopełnienie krajobrazu. Przy wejściu do bacówki zobaczyć można obraz namalowany na szkle przedstawiający codzienną pracę bacy na hali. Na budynku bacówki znajduje się również duże logo informujące, iż wyroby oferowane w bacówce posiadają certyfikat. Baca oferuje *oscypki, bundz, bryndzę, redykołki* oraz *żętyce*. Bacówka usytuowana jest w bardzo dogodnym miejscu dla turystów (również niepełnosprawnych), posiada bezpieczny dojazd i parking.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”:

Certyfikowane wyroby oraz profesjonalizm bacy udokumentowana została zdanymi egzaminami co gwarantuje zachowanie tradycyjnych sposobów wypasu zgodnych z dziedzictwem wołoskim.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): W sezonie wypasowym czyli od końca kwietnia do końca września od rana do zmroku	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Tak Bacówka znajduje się przy drodze koło dużego parkingu	Ewentualne wnioski i zalecenia. brak
--	--	--

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: Niedzica, polana Sosny N:49.40'42"E: 20.33'14"	Zarządca/właściciel/użytkownik Józef Wojtyczko	Dane kontaktowe: Wojtyczka Józef, Rzepiska, Bryjów Potok, Pawliki 5, tel. 182077867; 668566250
--	---	---



Naczynia bacy Wojtyczki fot. K. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: miejsca żywej tradycji pasterskiej
Nr porządkowy: G.20.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

Gmina:
Bukowina Tatrzańska
Opis: Bacówka jest wyjątkowa, ponieważ zarządza nią pierwsza w historii pasterstwa

Miejscowość:
Brzegi

Bacówka „U Janocka” Janiny Rzepki

w polskich Karpatach kobieta-baca – Janina Rzepka. Jest doświadczonym bacą z ponad 20-letnim stażem. Pod opieką ma do sześćset owiec. W pracy pomaga jej mąż Andrzej. W Bacówce wyrabiane są *oscypki, bundz, bryndza, redykołki, żentyca*, oraz oscypki marynowane w oliwie z papryką oraz z czosnkiem. W bacówce można także kupić wyprawione skóry owcze oraz wyroby z owczej wełny (skarpety, swetry, czapki). Dojazd do bacówki jest dogodny, gdyż znajduje się ona przy szosie 960 prowadzącej z Bukowiny Tatrzańskiej do Morskiego Oka. Trudno bacówki tej nie zauważyć, przy drodze znajduje się drewniany szyld „Bacówka „U Janocka” Tradycyjnie kobiety nie bacowały, a nawet miały zakaz przychodzenia na hale (od św. Wojciecha do św. Jana) gdyż mogłoby to spowodować nieszczęście. W związku z tym obecność kobiety w szałasie, a na dodatek w roli bacy budzi zdziwienie u tradycjonalistów. Nie ma to jednak znaczenia, gdyż wyroby serowarskie Janiny Rzepki są smaczne i higienicznie wytwarzane, przy zachowaniu tradycyjnej receptury. Pani Janina jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych kobiet Podhala. Wywiad z „bacą w spódnicy” ukazał się m.in. w „Wysokich Obcasach”

http://www.wysokieobcasy.pl/wysokie-obcasy/1,96856,15167330,Baca_Janina_Rzepka.html?disableRedirects=true

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Certyfikowane wyroby oraz profesjonalizm pani-bacy udokumentowana została zdaniami egzaminami co gwarantuje zachowanie tradycyjnych sposobów wypasu zgodnych z dziedzictwem wołoskim. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
W sezonie wypasowym czyli od końca kwietnia do końca września od rana do zmroku
Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
Tak
Bacówka znajduje się przy drodze

Ewentualne wnioski i zalecenia.
brak

cecha bezpośrednia

Położenie:
Brzegi
49°19'31"N20°07'35"E

Zarządca/właściciel/użytkownik
Janina Rzepka

Dane kontaktowe:
Adres: Kucówka 6a, 55-216 Brzegi
Telefon: 698 672 063



Wnętrze szałas Janiny Rzepki fot. K. Ceklaz



Szałas Janiny Rzepki, fot. K. Ceklaz

_najważniejsze, cykliczne wydarzenia turystyczno-kulturalne

- _Święto bacowskie w Ludźmierzu
- _Wielki Redyk w Jaworkach
- _Babiogórska Jesień w Zawoi
- _Redyk w Ochotnicy Górnej - Babińcu
- _Święto bacowskie Małe Ciche – polana Tarasówka
- _Spotkanie na Kopieńcu

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: najważniejsze, cykliczne wydarzenia turystyczno–kulturalne

Nr porządkowy: H.1.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Święto bacowskie w Ludźmierzu (kwiecień)

Gmina:

Nowy Targ

Opis:

Święto Bacowskie - święto z okazji rozpoczęcia sezonu wypasowego, organizowane w Ludźmierzu – sanktuarium Matki Boskiej Królowej Podhala. Święto przypada z końcem kwietnia, w niedzielę poprzedzającą 23 kwietnia (dzień św. Wojciecha). Rozpoczyna się uroczystą mszą świętą w kościele, po której następuje poświęcenie owiec i baców święconą wodą oraz okadzenie stada. Ksiądz święci również szczapy drewna, które zgromadzeni bacowie zabierają ze sobą do domów, aby od nich rozpaścić pierwszą *watrę* w szałasie. Oprócz baców i pasterzy z Podtatrza oraz Beskidów święto skupia również hodowców owiec, baców z terenów Słowacji, oraz licznych turystów i pielgrzymów. Większość uczestników uroczystości ubrana jest w tradycyjne stroje góralskie. Zgromadzonym przygrywa kapela. Święto jest widowiskowe i bardzo atrakcyjne dla turystów.

Miejscowość:

Ludźmierz

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: impreza polega na uroczystym, odświętnym spotkaniu baców z polskich i słowackich gór, z początkiem sezonu wypasowego.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **z reguły z końcem kwietnia w dniu św. Wojciecha lub najbliższą niedzielę po tym dniu**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **tak**

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha pośrednia

Położenie: Ludźmierz

Lokalizacja – współrzędne GPS:

N: 49.46'51" E:19.98'31'

Zarządca/właściciel/użytkownik

Organizator:

Sanktuarium Gaździny Podhala, Związek Podhalań Oddział w Ludźmierzu, Związek Hodowców Owiec i Kóz w Nowym Targu oraz Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie”.

Dane

kontaktowe:

Adres: 34-471 Ludźmierz; Jana Pawła II 116, Tel: 18 265 55 13



Święto bacowskie w Ludźmierzu. Fot. J. Michałek



Zgromadzeni na święcie bacowskim w Ludźmierzu fot. J. Michałek

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: najważniejsze, cykliczne wydarzenia turystyczno–kulturalne

Nr porządkowy: H.2

Województwo:
Małopolskie

Gmina:
Szczawnica

Miejscowość:
Jaworki – Szlachtowa –
Szczawnica

Nazwa:

_Wielki Redyk w Jaworkach

Opis:

Impreza folklorystyczna zapoczątkowana w 1980 r. odbywająca się w ramach Pienińskiego Lata. Jej organizatorem jest Miejski Ośrodek Kultury oraz miasto i gmina Szczawnica. Impreza zaczyna się redykiem, czyli przejściem stada owiec przez centrum wsi, co stanowi główną atrakcję. Od kilku lat jest to stado owiec bacy Andrzeja Staszela z Dzianisza. Ponadto podczas imprezy odbywa się pokazowe strzyżenie owiec, *pućenie* czyli wykonywanie oscypków, oraz występy taneczne i śpiewacze góralskich zespołów regionalnych. W 2017 r. muzyka „Jarocanie” z Jaworek odegrała na żywo melodie z serialu „Janosik”. Organizatorzy w trakcie imprezy nagradzają wybitne jednostki pracujące na rzecz regionu, honorując ich statuetką „Motyla Pienińskiego” oraz „Harnasia Pienińskiego”. Podczas redyku urządzone są wybory Miss Redyku. Gwiazdą wieczoru jest zazwyczaj znany kabaret, satyryk lub aktor.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”:

Spełnia kryterium wołoskości, impreza polega na redyku czyli tradycyjnym zejściu owiec z gór, kończącym sezon wypasowy. Podczas imprezy odbywają się liczne edukacyjne i kulturowo wydarzenia związane z pasterstwem.

Dni i godziny otwarcia
(jeśli dotyczy): **z reguły
pierwszy lub drugi
weekend sierpnia**
W 2018 r. będzie to 5
sierpnia

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
tak

Ewentualne wnioski i
zalecenia.

Zakwalifikowanie do
kategorii cech:

cecha pośrednia

Położenie: Impreza
odbywa się w Jaworkach
N: 49.41'03" E:20.53'46"

Impreza odbywa się na
scenie pod Homolami

Zarządca/właściciel/użytkownik

Organizator: MOK w Szczawnicy

Dyrektor:

Tomasz Hurkała

tel. 664 178 068

e-mail: dyrektor@mokszczawnica.pl

Dane kontaktowe:

**Miejski Ośrodek Kultury w
Szczawnicy**

34-460 Szczawnica, ul. Główna
6

tel. 18 262 26 66

kom. 534 314 740

e-mail:

biuro@mokszczawnica.pl



Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: najważniejsze, cykliczne wydarzenia turystyczno–kulturalne

Nr porządkowy: H.3

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Zawoja

Opis:

Miejscowość:

Zawoja

Babiogórska Jesień w Zawoi

Impreza folklorystyczna, zapoczątkowana w 1985 roku i od tamtej pory realizowana każdego roku (w 2017 roku odbyła się 33 edycja). Momentem kulminacyjnym Babiogórskiej Jesieni jest redyk jesienny, (zainicjowany przez Danutę Gimzę, dyrektor GOK-u w latach 1991 – 2000), czyli spęd owiec z hali, który przyciąga sporą widownię, w tym sporo turystów. Tradycyjnie redyk ten prowadzi baca Stanisław Szczechowicz wypasający stado na polanie barankowej. Po dotarciu redyku do miejsca docelowego w Zawoi Widłach owce umieszczane są w *kosarzu* ku ogromnej radości najmłodszych uczestników imprezy. W dalszej części imprezy odbywają się pokazy zespołów regionalnych, wystawy, warsztaty, sympozja, konferencje naukowe, kiermasz sztuki ludowej itp. nawiązujące do pasterskich tradycji regionu. „Babiogórska Jesień” prezentuje regionalne (babiogórskie) zwyczaje i obrzędy ludowe związane z jesiennym redykiem oraz tradycjami pasterskimi polskich Karpat.

Impreza trwa dwa lub trzy dni (piątek, sobota, niedziela) i organizowana jest bez względu na pogodę.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”:

Spełnia kryterium wołoskości, impreza polega na redyku czyli tradycyjnym zejściu owiec z gór, kończącym sezon wypasowy. Podczas imprezy odbywają się liczne edukacyjne i kulturowo wydarzenia związane z pasterstwem.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **z reguły drugi lub trzeci weekend września**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **tak**

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Bardzo dobrze zorganizowana impreza o długiej tradycji

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha pośrednia

Położenie: Impreza odbywa się w Zawoi-Widłach, na terenie ośrodka wypoczynkowego „Diablak”

Zarządca/właściciel/użytkownik
Organizator: Babiogórskie Centrum Kultury w Zawoi

Dane kontaktowe:

Babiogórskie Centrum Kultury w Zawoi

34-222 Zawoja Centrum

(budynek Domu Parafialnego)

tel. (033) 877 50 66,

fax (033) 877 69 49

bck@zawoja.pl diablak@zawoja.pl

Lokalizacja – GPS:

N: 49.63'45"E:19.52'61"



Babiogórska Jesień, Fot. K. Ceklarz



Babiogórska Jesień, Fot. K. Ceklarz

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: najważniejsze, cykliczne wydarzenia turystyczno–kulturalne

Nr porządkowy: H.4.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Ochotnica

Opis:

Redyk w Ochotnicy to stosunkowo młoda impreza pasterska, odbywająca się od kilku lat, ale ciesząca się sporym zainteresowaniem turystów. Polega ona, podobnie jak „Babiogórska Jesień”, na uroczystym przemarszu baców z owcami z hali do wyznaczonego przez organizatorów miejsca.

Święto składające się z kilku stałych punktów: mszy świętej w kaplicy w Jamnem, przejścia owiec, które prowadzi baca Jarosław Buczek, złożenia podziękowań *juhasom* za cały sezon wypasowy, oraz właścicielom owiec za zaufanie i powierzenie zwierząt pod opiekę bacy, występów folklorystycznych oraz degustacji regionalnych specjałów, w tym przede wszystkim wyrobów pasterskich: *oscypka*, *redykołek*, *bryndzy*, *buncu* oraz *żentycy*. Nie brakuje także potraw przygotowanych na bazie jagnięciny. Ponadto dla gości rozstawione są stoiska z wyrobami z wełny (swetry, torby pasterskie, skarpety, rękawice, itp), nalewkami domowej roboty, dżemami i konfiturami z owoców leśnych oraz innymi wyrobami kulinarnymi.

W 2017 r. dodatkową atrakcją była wystawa fotograficzna „Pasterstwo w Gorcach”.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: impreza polega na redyku czyli tradycyjnym zejściu owiec z gór po zakończeniu sezonu wypasowego.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): impreza odbywa się z **reguły we wrześniu**

Wiejski Ośrodek Kultury

Otwarty cały tydzień w godzinach:

15:00 - 21:00

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **tak**

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

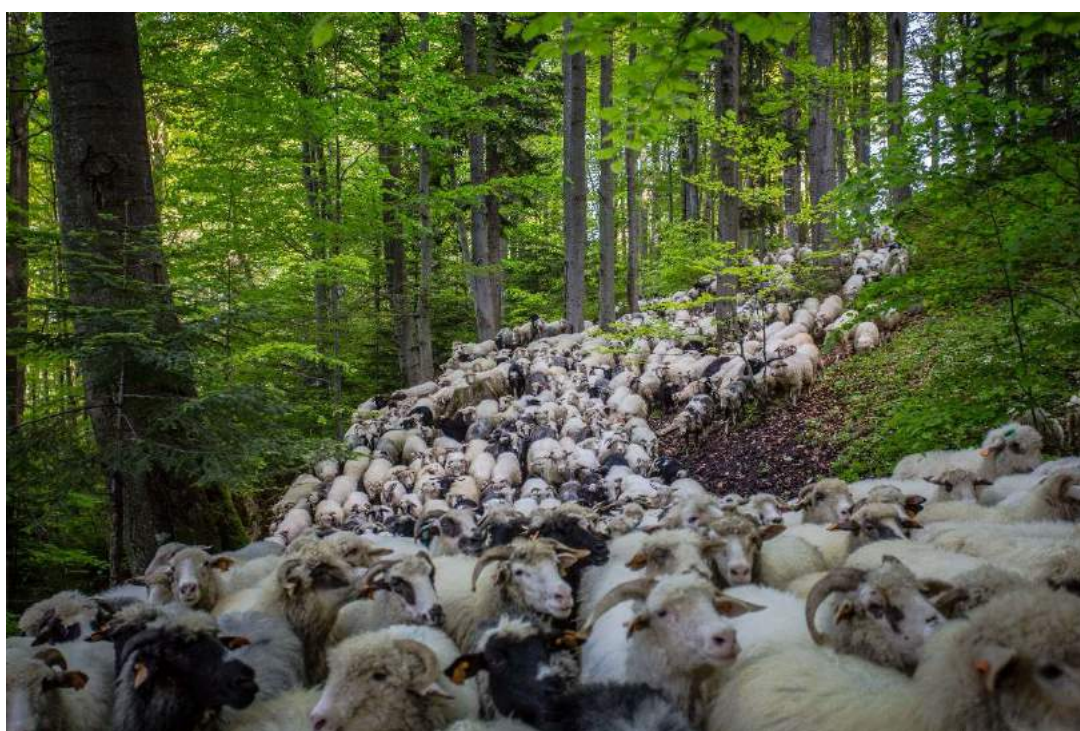
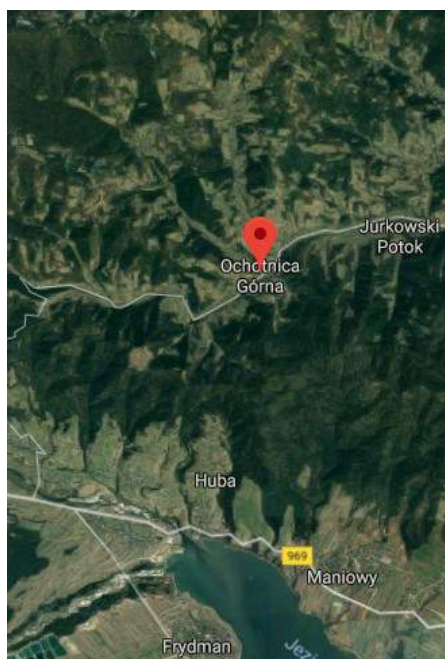
cecha bezpośrednia

Położenie: Impreza odbywa się w miejscowości Ochotnica

Lokalizacja – współrzędne GPS: N:49.52'61"E:20.14'57"

Zarządca/właściciel/użytkownik **Organizator:** Wiejski Ośrodek Kultury w Ochotnicy Górnej

Dane kontaktowe: **Wiejski Ośrodek Kultury** os. Zawady 205 B 34-453 Ochotnica Górna telefon: **18 262 42 57** mail: wokochocticag@op.pl



Redyk w Ochotnicy fot. arch. J. Buczka

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: najważniejsze, cykliczne wydarzenia turystyczno–kulturalne

Nr porządkowy: H.5.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Święto bacowskie Małe Ciche – Polana Tarasówka (maj)

Gmina:

Poronin

Opis:

Święto Bacowskie składające się z kilku stałych punktów: mszy świętej z udziałem pocztów sztandarowych w kaplicy pw. św. Bartłomieja, redyku (uroczystego wyjścia owiec na hale na początku sezonu wypasowego) z tradycyjnymi zwyczajami takimi jak, kropienia owiec poświęconą wodą, okadzania owiec poświęconymi ziołami, czy modlitwa. Kolejnym stałym punktem programu jest poczęstunek złożony z produktów pasterskich: *oscypka, bundzu i żentycy* oraz występów folklorystycznych zaproszonych zespołów regionalnych. W 2018 roku odbyła się 38 edycja tego święta. Jest to sympatyczne święto odbywające się w Małym Cichym na Podhalu, w przepięknych okolicznościach przyrody, z widokiem na Tatry. Święto jest okazją dla baców oraz juhasów by spotkać się we własnym gronie i porozmawiać przed zbliżającym się sezonem wypasowym. Dla turystów jest to przede wszystkim impreza o dużych walorach estetycznych.

Miejscowość:

Małe Ciche

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: impreza polega na redyku czyli tradycyjnym wyjściu owiec z gór, z początkiem sezonu wypasowego.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **z reguły z początkiem maja**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **tak**

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Bardzo dobrze zorganizowana impreza o długiej tradycji

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Położenie: Impreza odbywa się w miejscowości Małe Ciche

Lokalizacja – współrzędne GPS:
N: 49.31'25" E:20.06'55"

cecha pośrednia

Zarządca/właściciel/użytkownik
Organizator:
GOK Poronin, Sołectwo Małe Ciche

Dane kontaktowe:
Gminne Centrum Informacji i Promocji
ul. Józefa Piłsudskiego 2
34-520 Poronin
Tel./fax. 18 20 742-98
e-mail: gci@poronin.pl
Czynne od poniedziałku do piątku od 7:30 do 15:30.

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: najważniejsze, cykliczne wydarzenia turystyczno–kulturalne

Nr porządkowy: H.6.

Województwo:
Małopolskie

Gmina:
Zakopane

Miejscowość:
Tatry szczyt Kopieńca

Nazwa:

_Spotkanie na Kopieńcu (druga niedziela września)

Opis:

Spotkanie na Kopieńcu (pasterski festyn) ma specyficzny charakter, jest to spotkanie członków rodzin góralskich Skupniów, którzy w przeszłości wypasali owce na Hali Kopieniec (lub są potomkami dawnych pasterzy). Z dokumentacji historycznej wynika, że Kopieniec należał do członków tej rodziny od 1680 roku. Tradycyjny wypas zakończył się tam w latach 70. XX wieku, co związane było z polityką wywłaszczania prowadzoną przez TPN. Spotkanie koncentruje się wokół mszy świętej, po której następują rozmowy, wspomnienia, spotkania bliskich. Zebrany przygrywa kapela, bardzo często wszyscy zgromadzeni włączają się do wspólnego śpiewu, a nawet i tańca. Wiele osób jest w tradycyjnych strojach góralskich. Spotkanie jest okazją do rozmów na temat tradycji pasterskiej. Tatrzeński Park Narodowy przychylnie przyjął inicjatywę organizowania spotkań na Kopieńcu, czego wyrazem jest wydana przez TPN książka pt. „Nasz Kopieniec”, oraz obecność dyrekcji TPN podczas święta. Organizatorem spotkań jest Andrzej Skupień. Spotkania odbywają się od 2001 r. Film z spotkania pod Kopieńcem z 2014 r.

<https://www.youtube.com/watch?v=a1f0BxEgv9k>

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: impreza polega na redyku czyli tradycyjnym wyjściu owiec z gór, z początkiem sezonu wypasowego.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): **z reguły z początkiem maja**

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: **tak**

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Bardzo dobrze zorganizowana impreza o długiej tradycji

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha pośrednia

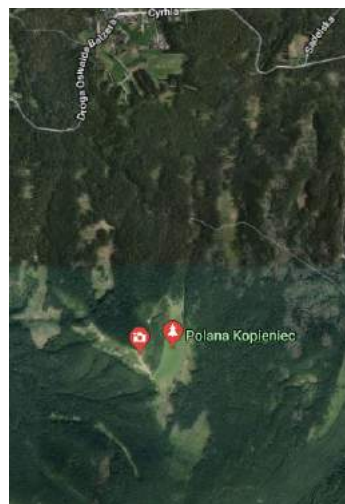
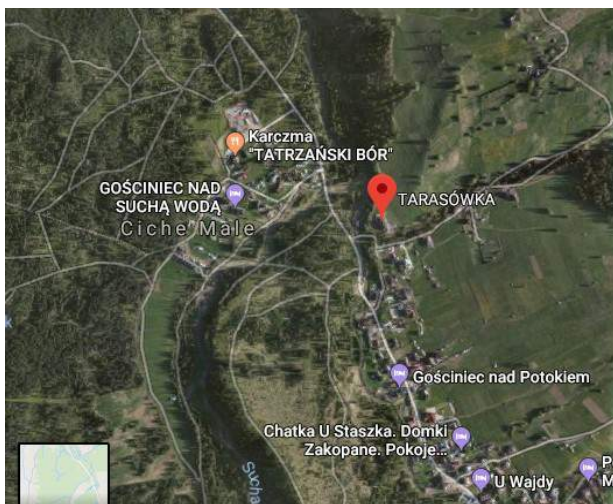
Położenie: Impreza odbywa się na Hali Kopieniec

Zarządca/właściciel/użytkownik
Organizator:

Lokalizacja – współrzędne GPS:
N:49.27'70"E:20.02'12"

Członkowie rodzin Skupniów
Zwłaszcza Andrzej Skupień
Prezes Związku Podhalań

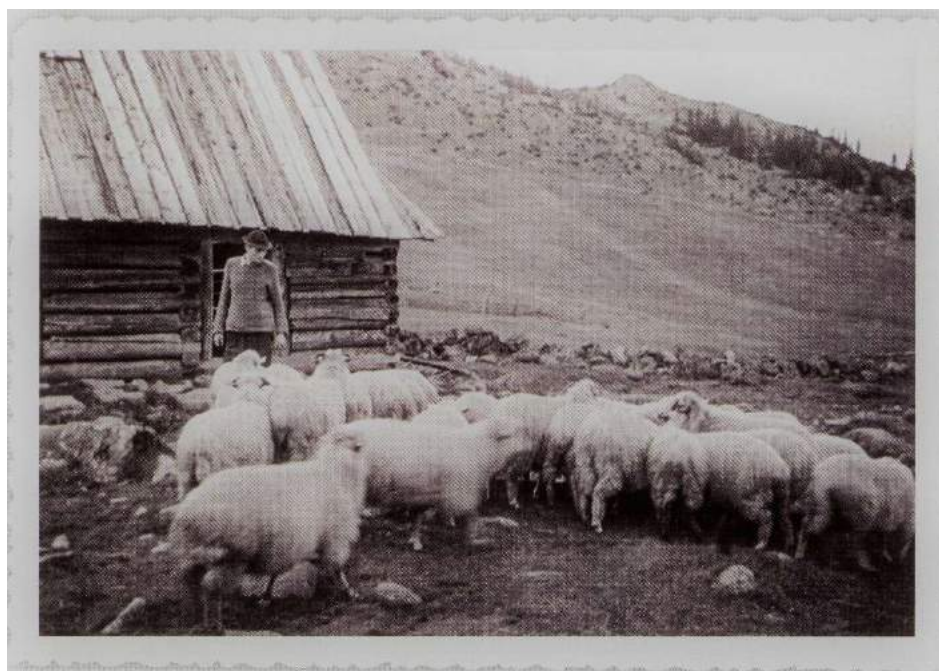
Dane kontaktowe:
Sekretariat Związku Podhalań w Nowym Targu
al. Tysiąclecia 35 pokój nr. 13 ,
34-400 Nowy Targ
biuro@zwiazek-podhalan.com
Tel./fax. 18 264 95 23



Spotkanie baców Małe Ciche Tarasówka maj 2018. fot. J. Michałek



Uczestnicy mszy św. Tarasówka w Małym Cichym 2018. fot. J. Michałek



Franciszek Skupień Rabian ze swoimi owcami pod Kopiancem. Fot. z książki „Nasz Kopianiec”, TPN, Zakopane 2013, s. 117.

_organizacja pracy na sałaszu, sprzęty pasterskie

Ferula		Stronga	Jadwiga	Cecha	
			Rosół	Owcar	Baca
	Gieleta	Kula			
Sata	Obońka	Klag	Kocioł	Mosor	
Watra	Pucenie oscypków		Kierdel	Juhas	Cucha
	Czerpak			Zbyrcok	
		Carek,	Redyk		Biegać sie
Puciera		Koszar	Szałas		
				Brusek	Miechór
Oscypior ka		Juzyna	Fajka	Porobienia	
Buda	Warzecha	Jarka		Cyfra	Transhum ancja
			Babrok	Honielnik	

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na szałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.1.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Ferula

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Drewniane mieszadło przypominające wiostło służące do rozbijania świętego mleka. Najczęściej robiono ją z drewna drzew o właściwościach apotropeicznych (przepędzających demony i wszelkie zło): jaworu, jesionu, jodły. *Baca* wykonywał *ferulę* własnoręcznie, podobnie jak pozostały *sprzęt bacowski (statki)*, ewentualnie kupował u zaufanego majstra *specjalisty*. Wycinano na niej apotropeiczne znaki, często współwystępujące z monogramem IHS, m.in. krzyżyk niespodziany. Rączkę *feruli* nierzadko rzeźbiono w kształcie głowy kota, czyli zwierzęcia uchodzącego za naturalnego wroga żab, płazów, pod postacią których lubiły się na hali pojawiać czarownice. Ferule zdobiono rzeźbieniami w postaci rozety, ornamentów geometrycznych lub motywów kwiatowych. Ferula używana jest na szałasach do dnia dzisiejszego. Z języka łacińskiego ferula to różga, pręt.

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”:

Spełnia kryterium wołoskości, jest stosowana przez wszystkich baców. Nazwę spotkać można na obszarze Polski, Słowacji, Rumuni oraz Bałkanów i Węgier.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

MT- śr-sb-9:00-17:00

Niedziela 9:00-15:00

MOR

Wt-nd 9:00-17:00

MPS – wt-nd 10:00-15:30

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

MT i MOR - nie

MPS – tak

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Zarządca/właściciel/użytkownik

Dane kontaktowe:

Lokalizacja – współrzędne GPS:

MT – N:49.17'42" E:19.56'59"

MOR – N: 49.61'14" E:

19.94'71"

MPS – N: 49.41'06" E:20.52'74"

IJZ – N: 49.37'39" E:19.81'76"

Ferule można zobaczyć na każdej bacówce na której prowadzona jest produkcja oscypków. Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w Muzeum Tatrzańskim (**MT**), Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce (**MOR**), Muzeum Pienińskim w Szlachtowej (**MPS**), Izba Jana Ziędra w Chochołowie (**IJZ**)

MT – ul. Krupówki 10, Zakopane, muzeumtatrzańskie.pl
MOR - Władysława Orkana 2, 34-700 Rabka-Zdrój, muzeum-orkana.pl
MPS - Łemkowska 37, 34-460 Szlachtowa muzeum.sacz.pl
IJZ – Chochołów 28, 34-513 Chochołów

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.2.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gieleta

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Gieleta – drewniane naczynie bednarskie wykonane z klepek spiętych obręczą (z jawora, jodły, świerka), służące do dojenia owiec. Posiadało charakterystyczny kształt wiadra spodem szerszego a u góry węższego. Wyposażona była w uchwyt w postaci poprzecznie zamocowanego drążka. Jako naczynie mające bezpośredni kontakt z mlekiem podlegało szczególnej ochronie magicznej. Bacowie często wprawiali do *gielety* tzw. *duse*, czyli drzazgę z drzewa cisowego w celu ochrony mleka przed czarami mogącymi zaszkodzić jego jakości (powodować że mleko będzie się psuć, śmierdzieć itp.). *Gielety* myto wlewając do niej wodę zaczerpniętą z potoku „na prądzie” a następnie wrzucano rozgrany do czerwoności kamień co powodowało wrzenie wody i wyparzenie naczynia. Niekiedy do wody używanej do mycia *gielet* dodawano parę kropel wody święconej. *Gielety* przechowywano w szałasie i chroniono przed spojrzeniem obcych.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: gieleta to przedmiot ściśle związany z pasterstwem.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): gieletę można zobaczyć w bacówkach oraz na ekspozycjach muzealnych np. w Muzeum Tatrzańskim, Muzeum Pienińskim czy Muzeum w Rabce - Zdroju.

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
Jw.

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Lokalizacja – współrzędne GPS:
Jw.

Zarządca/właściciel/użytkownik
Jw.

Dane kontaktowe:
Jw.



Ferula na ekspozycji w Muzeum Tatrzańskim,
Fot. K. Ceklarz



Ferula na ekspozycji w Muzeum Pienińskim
w Szlachtowej, fot. K. Ceklarz



Suszące się gielety. Fot. K. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na szałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: 1.3.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Sata _powązka _grudzionka

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Sata (szata) – duża lniana płachta o rzadkim splocie, służąca do cedzenia owczego mleka. Za jej pomocą można odseparować z mleka zanieczyszczenia np. źdźbła trawy, siano, sierść zwierząt, igliwie, itp. stosowana przez baców do dnia dzisiejszego. Współcześnie lnianą tkaninę najczęściej zastępuje się wygodną w użyciu i ekonomiczną tetra.

Powązka – lniana płachta służąca do precedzania mleka ale zazwyczaj krowiego, stosowana przez gospodynie. Współcześnie również zastępowana tetra.

Grudzionka (*grudzianka, grudziorka*) – kawałek lnianego płótna, w którym bacia wiesza ociekającą z serwatki *grude* sera (czyli bundz). Nazwa płachty wzięła się właśnie od nazwy bundzu, czyli *grudy*. Bundz wisi w niej nad naczyniem, do którego ocieka serwatka. Następnie jest wyjmowany i przerabiany na oscypki. W przeszłości bacowie bardzo dbali o to by lniane płachty mające kontakt z mlekiem nie wystawiać na widok niepowołanych oczu (suszą je w baczowce, a nie na zewnątrz). Istniało zagrożenie, że niechętna bacy osoba (czarownica) ukradnie płachtę a następnie, za jej pomocą, odbierze owcom lub krowom mleko. Różnice w wymawianiu tego słowa związane są z różnicami gwarowymi występującymi w poszczególnych regionach.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *sata, powązka, grudzionka* to przedmioty i pojęcia ściśle związane z pasterstwem. Lniane płachty występują w wyposażeniu szałasów w całych Karpatach. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Można zobaczyć w szałasach czynnych od końca kwietnia do końca września od świtu do zmierzchu

Dostępność dla osób

niepełnosprawnych:

Zależy od konkretnego szałasów

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Sate można zobaczyć np. w

Baczówka na Baligówce

Stanisława Chyrczyka

N: 49.27'52 E:19.30'456

Zarządca/właściciel/użytkownik

Nd

Dane kontaktowe:

Nd

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na szałasie sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.4

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Obońka

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Obońka – rodzaj drewnianej beczki (naczynia klepkowego) służącej do transportowania mleka lub żętycy z hali do wsi.

Było to naczynie pasterskie wchodzące w skład wyposażenia szałasów. Zazwyczaj należało do bacy, podobnie jak pozostałe naczynia określane ogólnie jako *statki*. Współcześnie *obońki* można zobaczyć na szałasach, ale nie jako użytkowe wyposażenie tylko eksponaty, mające za zadanie stworzyć klimat, przypomnieć przeszłości i pokazać osobom odwiedzającym szałas jak kiedyś transportowano mleko.

Obońki dziś są już nie używane na szałasie – wyparte zostały przez pojemniejsze, łatwiejsze w utrzymaniu czystości i tańsze bańki na mleko wykonane z aluminium lub pojemniki plastikowe.

Ciekawe przykłady obońek znajdują się w zbiorach różnych muzeów m.in. Muzeum Tatrzańskie w Zakopanem, Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce, Orawskim Parku Etnograficznym w Zubrzycy Górnej czy Muzeum Pienińskim.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: obońka to przedmiot ściśle związany z pasterstwem występuje w wyposażeniu szałasów w całym Karpatach.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Zabytkowe okazy można zobaczyć na wystawach w muzeach:

MT- śr-sb-9:00-17:00

Niedziela 9:00-15:00

Zakwalifikowanie do

kategorii cech:

Położenie:

Lokalizacja – GPS:

Muzeum Tatrzańskie –

N:49.17'42" E:19.56'59"

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: nie (schody, brak windy)

Ewentualne wnioski i zalecenia.

brak

cecha bezpośrednia

Zarządca/właściciel/użytkownik ferule

Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w

Muzeum Tatrzańskim **MT**

Dane kontaktowe:

MUZEUM TATRZAŃSKIE

im. Dr Tytusa Chałubińskiego

w Zakopanem

ul. Krupówki 10 34-500

Zakopane

-18-20-152-05, 18-20-129-35,

fax. 18-20-638-72

biuro@muzeumtatrzańskie.pl

www.muzeumtatrzańskie.pl

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na szałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.5.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

**_Puciera, outera,
putyra**

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Rodzaj drewnianej beczki służącej do magazynowania mleka po udoju oraz kwaśnej *żentycy*. Było to naczynie pasterskie wchodzące w skład wyposażenia szałasów. Zazwyczaj należało do bacy, podobnie jak pozostałe naczynia określane ogólnie jako *statki*. *Puciera* to duże, naczynie, mieszczące kilkadziesiąt litrów mleka (ok. 80-200 l). Posiada okrągłe dno oraz metalowe obręcze podtrzymujące i ściskające drewniane klepki (najczęściej świerkowe), z którego jest wykonana. Baca posiadał zazwyczaj dwie *pucieri* - jedną na mleko słodkie, a drugą na kwaśne (choć to nie była reguła, mógł mieć ich więcej). *Pucieri* baca zamawiał u bednarza, specjalizującego się w wyrobie naczyń drewnianych. *Pucieri* nadal można zobaczyć na szałasach, są chętni używane przez baców. Można je też zobaczyć na wystawach etnograficznych w różnych muzeach m.in. Muzeum Tatrzańskim w Zakopanem, czy Orawskim Parku Etnograficznym w Zubrzycy Górnej.

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *puciera* to przedmiot ściśle związany z pasterstwem występuje w wyposażeniu szałasów w całym Karpatach. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): Zabytkowe okazy można zobaczyć na wystawach w muzeach:
MT- śr-sb-9:00-17:00
Niedziela 9:00-15:00

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
MT i MOR nie (schody, brak windy)

Ewentualne wnioski i zalecenia.
brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Lokalizacja – GPS:

MT – N:49.17'42" E:19.56'59"

Bacówka na Baligówce

Stanisława Chyrczyka

N: 49.27'52 E:19.30'456

Zarządca/właściciel/użytkownik ferule można zobaczyć na każdej bacówce na której prowadzona jest produkcja oscypków. Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w Muzeum Tatrzańskim **MT**

Dane kontaktowe:
Jw.



Puciera z kolekcji Muzeum Tatrzańskiego.
Fot. K. Ceklarz

Bundz ociekający w grudzionce z bacówki na przelęczcy
Snozka. Fot. K. Ceklarz



Obońka z kolekcji Muzeum Tatrzańskiego, na ekspozycji w Gmachu Głównym Muzeum. Fot. K. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.6.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

**_Czerpak (cyrpok,
cerpok)**

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Drewniane naczynie o pojemności ok. 0,5 litra, przypominające kubek, wyposażone w uchwyt, najczęściej ozdobnie rzeźbiony i zakończone ślimakiem (podobnym do tego jaki występuje w skrzypcach lub innych instrumentach strunowych). Naczynie ma kształt dzwonu rozszerzającego się ku górze. Uchwyt bywa misternie rzeźbiony, pojawiają się na nim motywy tradycyjne dla góralszczyzny: rozety, leluje, głowy zwierząt, listki, trójkąty itp. Często w uchwycie wycięte są okrągłe otwory umożliwiające lepsze trzymanie naczynia w dłoni. Denko czerpaka bywa dodatkowo otoczone paskiem z miedzi dla ochrony przed rozszczelnieniem się naczynia oraz dla ozdoby. Służy przede wszystkim do podawania *żentycy*. Czerpak jest niezwykle ozdobnym naczyniem, kojarzonym i utożsamianym z tradycją pasterską i góralszczyzną. Z tego powodu trafił do sklepów z pamiątkami. Czerpaki oferowane turystom są zazwyczaj skromniejsze w zdobieniach, mają służyć jedynie jako dekoracja, a nie naczynie użytkowe. *Cyrpok* jako symbol góralszczyzny został wręczony w 2018 r. mistrzowi olimpijskiemu Kamilowi Stochowi. Szklany cyropok (wielkości 40 cm) wykonany w Krośnie przez Witolda Śliwińskiego (ufundowany przez mieszkańców Zębu) zawierał w środku karteczki z życzeniami od mieszkańców gminy Ząb.

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: czerpak jest naczyniem bezpośrednio związanym z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

Nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia.

brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Położenie:

Muzeum Tatrzańskie

Bacówki na Małopolskim Szlaku

Oscypkowym

cecha bezpośrednia

Zarządca/właściciel/użytkownik

Czerpaki można zobaczyć na każdej bacówce, często podawana jest w nim *żętyca*.

Dane kontaktowe:

MT – jw.

Stowarzyszenie Szlak
Oscypkowy, 34-500 Zakopane,
ul. Chałubińskiego 28,
tel.606 809 030,
e-mail: biuro@zomecek.pl

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.7.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Oscypiorka

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Oscypiorka – drewniana forma wykonana z drewna drzew liściastych (np. lipy), nadająca oscypkom charakterystyczny wzór pośrodku wrzecionowatego kształtu. Jej wewnętrzna średnica to ok. 6 cm. W przeszłości pasterze sami wykonywali *oscypiorki* rzeźbiąc je według własnego uznania, lub kupowali u rzemieślników, obecnie można je kupić w sklepach dla serowarów, a wersje uproszczone są oferowane na stoiskach z pamiątkami dla turystów. Kształt foremki zależał od fantazji i talentu wykonawcy. Foremki często były od środka sygnowane inicjałami bacy, tak aby monogram odbił się na oscypku. Ponadto występują na nich ornamenty wydfutowane w drewnie nazwane przez Władysława Matlakowskiego „okiem” i „dołkiem” w kształcie wklęsłego ośmiogranu romboidalnego. Koszt *oscypiorki* w sklepie „Serowar” to 75 zł za sztukę. W sprzedaży występuje w dwóch rozmiarach. Oprócz *oscypiorek* występowały także inne foremki do odciskania sera np. w kształcie serca (*parzenicorki*) lub w kształcie zwierząt przeznaczone do odciskania serów wręczanych w podarunku - *redykołek*. Foremki na *redykołki* mają kształt konika, jelenia, kury, koguta, niedźwiadka, itp.

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: oscypiorka to przedmiot ściśle związany z pasterstwem . Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): Zabytkowe okazy można zobaczyć na wystawach w muzeach:

MT- śr-sb-9:00-17:00, nd 9:00-15:00

MOR - wt-nd 9:00-17:00

Dostępność dla osób

niepełnosprawnych:

MT i MOR nie (schody, brak windy)

Ewentualne wnioski i zalecenia.

brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Lokalizacja – współrzędne GPS:

MT – N:49.17'42" E:19.56'59"

MOR – N: 49.61'14" E:

19.94'71"

Bacówka na Baligówce

Stanisława Chyrczyka

N: 49.27'52 E:19.30'456

Zarządca/właściciel/użytkownik

Oscypiorki można zobaczyć na każdej bacówce na której prowadzona jest produkcja oscypków. Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w Muzeum Tatrzańskim

MT), Muzeum im. Wł. Orkana w

Rabce (**MOR**),

Dane kontaktowe:

MT – ul. Krupówki 10, Zakopane, muzeumtatrzańskie.pl

MOR - Władysława Orkana 2, 34-700 Rabka-Zdrój, muzeum-orkana.pl

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na szałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: 1.8.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

_Kula, kulka, kulaga, laska

Kula - drewniana laska pasterska, wykonana najczęściej z kija zagiętego na końcu ku dołowi lub zakończonego gałką (*bulem*). Służyła do podpierania się podczas wędrówek w stromym lub nierównym terenie, zaganiania owiec, wskazywania kierunku w którym mają iść, oraz ewentualnej obrony przed wężami, dzikimi zwierzętami, itp. Wykonywano ją z drewna cisu, jodły lub świerka. Wierzono, że cisowa laska wycięta w miejscu, gdzie nigdy nie dochodzą promienie słoneczne i poświęcona w kościele ma magiczną moc: ułatwia szkodenie innym (*porobienie*). Drzazga wycięta z takiej laski i zatknięta za obręcz *pucier* lub *gielety* powodowała, że mleko się psuło, a ser robaczywił. Niektóre laski były zdobione. Rzeźbiono na nich wzory geometryczne, zoomorficzne lub znaki apotropeiczne (np. krzyżyk niespodziany). Współcześnie bacowie nadal posługują się tego typu laskami, można je zobaczyć w szałasach, w rękach *juhasów*, ale także w zbiorach muzeów etnograficznych.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *kula* – przedmiot ściśle związany z pasterstwem, nieodłączny element wyposażenia szałaszu. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia.
brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik

Bacowie, np. skupieni na

Małopolskim Szlaku Oscypkowym

Dane kontaktowe:

Jw.

Kategoria: kultura i tradycja**Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie****Nr porządkowy: I.9.**Województwo:
Małopolskie
Nazwa:Gmina:
Zjawisko ponadlokalne
Opis:Miejscowość:
Zjawisko ponadlokalne**_ Stronga
(strąga,
strunga)**

Stronga (Strąga) – przegroda z otworami w *koszarze*, przez które przechodzi owca do dojenja. Jest to część *koszaru* podzielona *okniorkami* z *oknami*. Strąga bardzo często jest osłonięta od deszczu jednospadowym daszkiem, wspartym na czterech wbitych w ziemię żerdziach. Dojenje owiec odbywa się trzy lub dwa razy dziennie (w zależności od mleczności zwierząt). Owce doi się rano i wieczorem (a czasem także w południe). Wydojenie całego *kierdla* (stada) zajmuje dwóm osobom od 2 do 4 godzin. W przeszłości pasterze w sposób magiczny zabezpieczali ręce na wypadek bólu podczas dojenja. Nacierali dłonie czosnkiem, zwanym w gwarze *biołym zielem*. Strągę a także cały *koszar* można przenieść w dogodne miejsce, zazwyczaj zależne od postępów w *koszarowaniu* (nawożeniu) łąki. Od tej przegrody swoją nazwę wzięła Dolina Strążyska w Tatrach Zachodnich oraz Polana Strążyska i Kominy Strążyskie.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: stronga to przedmiot ściśle związany z pasterstwem Spełnia kryterium wołoskości, tak

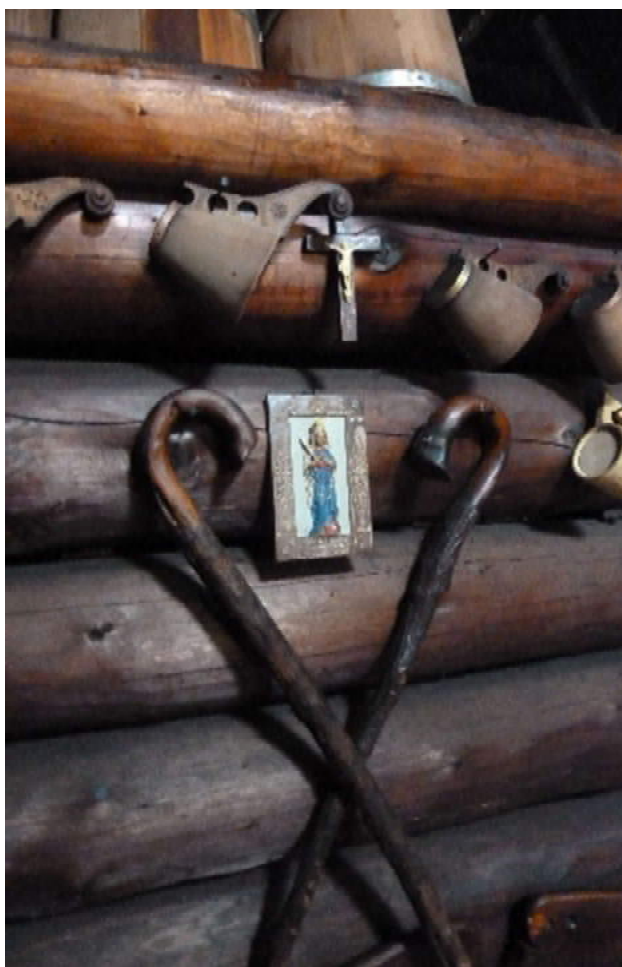
Dni i godziny
otwarcia (jeśli
dotyczy): strągę
można zobaczyć w
pobliżu koszarów
lub bacówekDostępność dla osób niepełnosprawnych:
Nie dotyczyEwentualne wnioski i zalecenia.
brakZakwalifikowanie
do kategorii cech:cecha bezpośredniaPołożenie:
Lokalizacja –
współrzędne GPS:
nie dotyczyZarządca/właściciel/użytkownik
Bacowie, np. skupieni na Małopolskim Szlaku
OscypkowymDane kontaktowe:
Jw.



Czerpaki na ekspozycji w Gmachu Głównym Muzeum Tatrzańskim. fot. K. Ceklarz



Oscypiorka na ekspozycji w Muzeum Tatrzańskim, Fot. K. Ceklarz



Laski pasterskie w szałasie Józefa Słodyczki w Dolinie Kościeliskiej fot. K. Ceklarz



Udój owiec w strzędze w Dolinie Kościeliskiej fot. K. Ceklarz



Koszar na polana Myszycza, nr 267, fot. St. Urbański, zbiory Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.10.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Koszar (kosar, kosor)

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Koszar - przenośna zagroda dla owiec, spędzanych do niej na noc, podczas burzy oraz przed dojeniem. Skonstruowany jest w prosty sposób. Składa się z ruchomych przęseł, które można dowolnie łączyć ze sobą. Koszar ma zazwyczaj kształt prostokąta lub kwadratu, jego wielkość dostosowana jest do wielkości stada owiec. Każde przęsło zbudowane jest z kilku (zazwyczaj 3) żerdzi ułożonych równolegle, połączonych prostopadłymi dragami, spinającymi je w całość na odpowiednich wysokościach (czasem są to deski szczypane (darte). Przęsła koszaru mają zazwyczaj 80-100 cm wysokości, tak aby owce nie były w stanie samodzielnie opuścić zagrody. Koszar oprócz bezpiecznego przetrzymywania owiec w jednym miejscu służy również do równomiernego nawożenia łąki (koszarowania). Z tego względu, gdy w danym miejscu łąka jest już dość nawożona obornikiem, koszar przenoszony jest kilka metrów dalej i cała procedura powtarza się od nowa. Koszarowanie zapobiega wyjąłowieniu gleby, a także przenawożeniu jej w jednym miejscu. W przeszłości z koszarem związanych było kilka magicznych czynności zapewniających owcom i pasterza bezpieczeństwo na hali. Podczas *redyku* baca obchodził *koszar* i okadzał go święconymi ziołami, żeby ochronić stado przed złymi mocami. Słowo pochodzi z języka włoskiego (rum. *coșar* – „stodoła, obora”). Od koszaru nazwę wzięła m.in. góra Korzysta, polana Kosarzyska, Koszarki, Koszary, itp.

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „włoskości”: koszar to przedmiot ściśle związany z pasterstwem Spełnia kryterium włoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): koszar można zobaczyć w okolicach bacówek, przy czym jest to urządzenie przenośne i dlatego trudno wskazać jego lokalizację

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia.
brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Lokalizacja – współrzędne GPS:

Zarządca/właściciel/użytkownik właściciel koszar jest baca, koszar można zobaczyć przy każdej bacówce np. na Małopolskim Szlaku Oscypkowym

Dane kontaktowe:

jw

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na szałasie sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.11.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

Szałas **(bacówka, koliba, koleba)**

szałas/bacówka/koliba/koleba – to synonimy oznaczające schronienie dla pasterzy w górach, niewielki budynek wykonany zazwyczaj z drewna, (choć są również z kamienia np. w Dolinie Pięciu Stawów w Tatrach), służący jako mieszkanie dla zespołu wypasowego (bacy i pasterzy) oraz miejsce przetwarzania mleka i przechowywania gotowych wyrobów (oscypków, bundzu, żentycy, bryndzy). Szałas budowany był najczęściej na zrąb, z drewnianych bali, kryty dwuspadowym (czasem czterospadowym) dachem pokrytym gontem lub dranicami. Wnętrze mogło być podzielone ścianą na dwa, nierównej wielkości, pomieszczenia. W pierwszym koncentrowało się życie i praca pasterzy. W nim stałe płonęło ognisko (*watra*), nad którym wisił kociołek służący do podgrzewania mleka. W nim także znajdowała się *wyrko* (prycza) do spania, naczynia pasterskie, półka do wędzenia oscypków (*polica*), oraz przeróżne przedmioty codziennego użytku. W drugim pomieszczeniu, pełniącym rolę magazynu, przechowywano gotowe wyroby mleczarskie. Szałas pasterskie spotkać można we wszystkich pasmach górskich w Małopolsce: Tatrach, Gorcach, Beskidzie Wyspowym, Mały, Niskim, Żywieckim, Sądecki, Makowskim i w Pieninach. Nieliczne są użytkowane zgodnie z pierwotnym przeznaczeniem. Większość jest niezagospodarowana i popada w ruinę, ale są i takie, które przez właścicieli przerabiane są na domki weekendowe m.in. na południowych stokach Gorców nad Nowym Targiem na polanie Wisielakówka. Niektóre z szałasów objęte zostały opieką konserwatorską sprawowaną przez instytucje państwowe np. Tatrzański Park Narodowy czy Gorczański Park Narodowy. Duże nagromadzenie kilkudziesięciu szałasów pasterskich znajduje się w Jurgowie na polanie Podokólnie. Z szałasem związane był w przeszłości szereg praktyk magicznych. Gdy baca po raz pierwszy po zimie wchodził do szałas, zabezpieczał znakiem krzyża cztery kąty. Nad wejściem do szałas baciwie przybijali gałązki jodły oraz dziewięciły mającej strzec gospodarstwo przed czarami. W tym samym celu granice wokół szałas na hali *baca* wyznaczał za pomocą noża lub poświęconej kredy, którymi zataczał krąg, czyli *opisywał* bacówkę. W Tatrach, aby uniknąć wizyty niedźwiedzia na hali, pasterze przestrzegali zakazu siadania w szałasie na *zawaterniku* – kłodzie podtrzymującej *watrę*. Słowo pochodzenia wołoskiego (rum. *sălas* „mieszkanie, siedziba”).

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: szałas/bacówka – pomieszczenie ściśle związane z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): Bacówki są czynne w sezonie wypasowym od końca kwietnia do końca września, z reguły od świtu do zmierzchu.	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Z reguły bacówki są usytuowane na polanach w górach i wtedy dostęp do nich jest ograniczony, ale w Małopolsce południowej bywają również bacówki usytuowane przy drodze np., w Witowie, Czarnym Dunajcu, na przełęczy Snózka, na Rdzawce, lub w Szaflarach, które są dostępne dla niepełnosprawnych. Muzeum Górali i Zbójników jest dostępne dla niepełnosprawnych.	Ewentualne wnioski i zalecenia. Warto zwrócić uwagę na niszczące szałas pasterskie w górach, których z roku na rok ubywa. Wraz z nimi do przeszłości przechodzi charakterystyczny dla kultury wołoskiej krajobraz górski, przekształcony przez człowieka na potrzeby gospodarki pasterskiej.
Muzeum Górali i Zbójników pn-nd - 10:00–17:00		
Zakwalifikowanie do kategorii cech:	<u>cecha bezpośrednia</u>	
Położenie: Bacówki na Małopolskim Szlaku Oscypkowym. Bacówki można również zobaczyć na ekspozycjach plenerowych, np. w Muzeum Górali i Zbójników w Rabce-Zdroju N: 49.61'26" E: 19.94'77"	Zarządca/właściciel/użytkownik Muzeum Górali i Zbójników Mira Kuklińska https://chataartystyczna.wixsite.com/muzeumzbojnikow/contact	Dane kontaktowe: Muzeum Górali i Zbójników Sądecka 4, 34-700 Rabka-Zdrój Tel. 795222925

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.12.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Watra

Gmina:

Zjawisko ponadregionalne

Opis:

Watra - ognisko płonące w szałasie przez cały sezon wypasowy, jego zgaśnięcie wróżyło nieszczęście. Zapalano ją w szałasie zaraz po przyjeździe *redyku* na halę: *zakładanie watry* było ważnym magicznym rytuałem, celebrowanym przez *bacę*. Dokonywano tego po wysprzątaniu szałas, inaczej ogień mógłby się obrazić. W miejscu, gdzie miała płonąć *watra*, *baca* znaczył *ciupagą* krzyż. Ogień zapalano krzesiwem, ponieważ musiał to być „żywy”, święty. W dalekiej przeszłości posługiwano się świdrem ogniowym. Niekiedy przynoszono ogień *na szafas* ze wsi – jego zgaśnięcie po drodze zwiastowało nieszczęście. Gdy w szałasie pojawiły się pierwsze płomyki *watry*, *baca* i obecni wewnątrz *juhasi* mówili z powagą: „Niech będzie pochwalony Jezus Chrystus”. Przy *watrze* płonącej w szałasie nie tylko produkowano nabiał i gotowano strawę. To właśnie tu, w samotności, *baca* wykonywał szereg magicznych zabiegów ochraniających i leczących stado. Ognisko otaczano szacunkiem: nie wolno było niczego wylewać do ognia, a nawet kląć w jego pobliżu. Gdy pasterze jesienią opuszczali halę, *baca* czekał, aż ogień sam zagaśnie, po czym znaczył popielisko znakiem krzyża. Niekiedy też zalewał je wodą święconą *na krzyż* i dopiero wtedy zamykał szałas

Miejscowość:

Zjawisko ponadregionalne

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości, watra czyli ognisko płonęło i płonie we wszystkich baczówkach w całych Karpatach

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): jw	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Jw.	Ewentualne wnioski i zalecenia. brak
Zakwalifikowanie do kategorii cech:	<u>cecha bezpośrednia</u>	
Położenie: Jw.	Zarządca/właściciel/użytkownik Jw.	Dane kontaktowe: jw

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na szałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.13.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

**_Warzecha/
tyska/chochla**

Gmina:
Zjawisko ponadlokalne
Opis:

Warzecha - duża chochla wykonana z drewna, służąca do mieszania żętycy oraz do zbierania *hurdy* z podgrzanej w kotle żyntycy. Wykonana jest z jednego kawałka drewna. Ma nabierak o dość dużej średnicy 15-20 cm oraz długi trzonek (ok. 60-80 cm) a także zdobioną zazwyczaj rączkę. Na rączce pojawiają się zdobienia w kształcie serca (parzenicy), rozety, ząbków, a czasem także krzyżyk niespodziany, będący rodzajem amuletu strzegącego mleko przed zepsuciem (*pobabraniem*). Warzecha należała do wyposażenia szałasów, zazwyczaj stanowiła własność bacy i wchodziła w skład *statków* (naczyni pasterskich). Współcześnie w wielu baczówkach można zobaczyć drewniane warzechy wiszące na ścianie. Czasem są one używane, ale zdarza się, że bacowie zastępują je łatwiejszymi w utrzymaniu czystości warzechami wykonanymi z aluminium. Ciekawe przykłady zdobionych chochli zobaczyć można na ekspozycji w wielu muzeach etnograficznych m.in. w Muzeum Tatrzańskim w Zakopanem.

Miejscowość:
Zjawisko ponadlokalne

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości, nazwa warzecha jest stosowana przez wszystkich baców. Spełnia kryterium wołoskości: tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): śr-sb-9:00-17:00 Niedziela 9:00-15:00	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: nie	Ewentualne wnioski i zalecenia. brak
Zakwalifikowanie do kategorii cech:	<u>cecha bezpośrednia</u>	
Położenie: Małopolski Szlak Oscypkowy Muzeum Tatrzańskie	Zarządca/właściciel/użytkownik Warzechę można zobaczyć niemal na każdej baczówce na której prowadzona jest produkcja oscypków. Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w Muzeum Tatrzańskim	Dane kontaktowe: Muzeum Tatrzańskie im. Dra Tytusa Chałubińskiego w Zakopanem ul. Krupówki 10, 34-500 Zakopane tel. 18-20-152-05, 18-20-129-35, fax. 18-20-638-72 biuro@muzeumtatrzańskie.pl www.muzeumtatrzańskie.pl
Lokalizacja – współrzędne GPS: N:49.17'42" E:19.56'59"		

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na szałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.14.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

_Jadwiga (klucz, kluka, kwoka)

Jadwiga – drewniany hak, najczęściej samorodek, służący do zawieszania kotła nad ogniskiem. Konar ten zazwyczaj zaczepiano o konstrukcję dachową lub belkę ściany szałaszu. Bywało, że *jadwige* zdobiono rzeźbiąc na niej motywy zoomorficzne np. podobiznę kota, który miał odstraszać czarownice chcące *pocarować* mleko, ukazujące się pod postacią żaby. Z *jadwigą* związana jest chętnie przez przewodników opowiadana legenda, mówiąca o dwóch *juhasach*, niedobrym bacy i dziewczynie o imieniu Jadwiga. Jeden z *juhasów* chciał się żenić, ale nie miał na to pieniędzy, więc zostawił w bacówce swoją narzeczoną, a sam udał się na zbój by zarobić na wesele. W między czasie bacy spodobała się pozostawiona dziewczyna i sam postanowił się z nią ożenić. Gdy ta odmówiła, baka powiesił ją nad ogniskiem, by w dymie uwędziła się jak oscypek, skruszała i zmieniła zdanie. Widząc to drugi *juhas* pobiegł po swojego kolegę, sprowadził go i pomógł uratować dziewczynę. W ramach zemsty ugotowali bacę w *żentycy*. Od tej pory kij, na którym wieszają się kociołek nazywany jest *jadwigą*, a bacowie na wszelki wypadek nie kupują już tak dużych kotłów jak kiedyś. Współcześnie *jadwiga* bywa zastępowana żelaznym łańcuchem.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *jadwiga* – przedmiot ściśle związany z pasterstwem, nieodłączny element wyposażenia szałaszu. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): jw

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: jw

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
Jw.

Zarządca/właściciel/użytkownik
jw

Dane kontaktowe:
Jw.

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na szałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.15.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

_Cecha, karb

Cecha, karb - oznakowanie owiec należących do jednego właściciela, po to aby pod koniec wypasu można było je z powrotem rozdzielić na stada i oddać każdemu z gospodarzy. Dawniej znakowanie odbywało się zazwyczaj w Wielki Piątek i polegało na dokonaniu niewielkich nacięć nożem na prawym uchu owcy. Gospodarz znaczył owce w pewien, przyjęty przez siebie sposób, co gwarantowało rozpoznanie własnej owcy w stadzie. Współcześnie owce znaczą się kolorową farbą na sierści oraz kolczykiem.

Na mocy rozporządzenia z 2004 r. wszystkie owce przeznaczone do handlu na terenie Unii Europejskiej muszą posiadać dwa kolczyki w uszach, z których jeden (w lewym uchu) powinien zawierać elektroniczny identyfikator (chip). Zwierzęta przeznaczone do handlu na terenie Polski powinny mieć jeden zwykły kolczyk (w prawej małżowinie usznej). Kolczyki dla owiec wykonane są z plastiku, o wymiarach 45x38 mm) mają jaskrawy kolor (pomarańczowy) z wyraźnym numerem nadrukowanym laserowo. Kolczyki posiadają metalowy czpień umożliwiający szybkie i bezpieczne przebicie ucha owcy.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *cecha* – pojęcie ściśle związana z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): nd	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Nd	Ewentualne wnioski i zalecenia. brak
Zakwalifikowanie do kategorii cech:	<u>cecha bezpośrednia</u>	
Położenie: Ponadlokalne	Zarządca/właściciel/użytkownik Nie dotyczy	Dane kontaktowe: Nie dotyczy

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.16.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Klag (klog), rynca, podpuszczka

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Klag (klog) – podpuszczka używana do ścinania mleka owczego (*klaganie, klagowania*), otrzymywana dawniej z ususzzonej zawartości (treści) żołądka cielęcia, najpierw ususzzonej na piecu a następnie namoczonej w wodzie lub serwatce. Ważne było aby był to żołądek cielęcia, które za życia piło tylko i wyłącznie mleko matki.

Klag dodaje się do mleka owczego w trakcie procesu wyrabiania oscypków. Ilość podpuszczki musi być dostosowana do ilości *klaganego* mleka. Każdy baca wie jakie należy zastosować proporcje by oscypki wyszły smaczne.

W przeszłości *klaganie* mleka było czynnością narażoną na niebezpieczeństwo czyhające ze strony potencjalnych nieprzyjaciół bacy. Złośliwy baca-czarownik mógł bowiem uniemożliwić *klaganie* mleka. Wystarczyło, że po kryjomu wrzucił do *watry* zajączą łąpkę.

Współcześnie do ścinania mleka owczego używa się podpuszczki produkowanej chemicznie w postaci jasno kremowego proszku. Zdarza się, że bacowie stosują roztwór podpuszczki z wodą.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *klag, klaganie* to przedmiot i czynność ściśle związana z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): nd	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: nd	Ewentualne wnioski i zalecenia. brak
---	--	---

Zakwalifikowanie do kategorii cecha bezpośrednia
cech:

Położenie: Lokalizacja – współrzędne GPS: Nd	Zarządca/właściciel/użytkownik nd	Dane kontaktowe: nd
--	--------------------------------------	------------------------

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie
Nr porządkowy: I.17.

Województwo: Małopolskie Nazwa:	Gmina: Zjawisko ponadlokalne Opis:	Miejscowość: Zjawisko ponadlokalne
---------------------------------------	--	---------------------------------------

_Kocioł (kotlik, kocieł, kociołek, kotliczek)

Kocioł – naczynie metalowe, najczęściej miedziane, służące do podgrzewania mleka owczego oraz wody w szałasie na hali. Zazwyczaj można w nim było zmieścić od 70 do 100 litrów mleka. Naczynie zaopatrzone jest w metalowy pałąk służący do wieszania nad ogniem. Kocioł wiesza się na drewnianym ramieniu zwanym *jadwigą* lub, jeżeli jest ruchome (obrotowe) *odwodziejem*. Mniejsze kotły (kotliki) używano do podgrzewania wody i gotowania pożywienia. *Jadwiga* to rodzaj drewnianego haka wykonanego z gałęzi lub korzenia-samorodka. Bacowie najbardziej cenili sobie kotły wykonane przez cygańskich kowali (kotlarzy z grupy Kołderaszów). W tekstach folklorystycznych, opowiadaniach, legendach, spotkać można historie mówiąca o bacy, który został ugotowany przez zbójników w żętycy, we własnym kociołku zawieszonym nad ogniem. Zazwyczaj jest to kara za jakieś przewinienie np. chciwość, albo zemsta wymierzona na bacy za brak zgody na działania zbójników. Motyw okrutnej śmierci bacy ugotowanego w żętycy znany jest w całych Karpatach.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: kocioł to przedmiot ściśle związany z pasterstwem . Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): kocioł można zobaczyć w każdym szałasie, zazwyczaj zawieszony nad <i>watrą</i> , lub suszący się po myciu	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Nie dotyczy	Ewentualne wnioski i zalecenia. brak
---	---	---

Zakwalifikowanie do kategorii cecha bezpośrednia
cech:

Położenie: Lokalizacja – współrzędne GPS: Ekspozycje muzealne np. Muzeum Tatrzańskie, bacówki na Małopolskim Szlaku Oscypkowym	Zarządca/właściciel/użytkownik Jw.	Dane kontaktowe: jw
---	---------------------------------------	------------------------



Bacówka w Pieninach Małych, Fot. K. Ceklarz



Wnętrze szałas w Dolinie Kościeliskiej fot. K. Ceklarz



Watra w szałasie w Dolinie Kościeliskiej
fot. K. Ceklarz



Warzechy na ekspozycji w Muzeum Tatrzańskim,
fot. K. Ceklarz



Kocioł na jadwidze w szałasie w Dolinie Kościeliskiej
fot. K. Ceklarz



Kolczyki w uszach owiec, fot. K. Ceklarz



Kociol z szałasu w Dol. Kościeliskiej fot. K. Ceklarz



Oscypki w rosole, fot. K. Ceklarz



Buda na polanie Turbacz w Gorcach fot. St. Urbański, Zbiory Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce, nr inw. 287

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu, sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.18.

Województwo:
Małopolskie

Gmina:
ponadregionalne

Miejscowość:
ponadregionalne,

Nazwa:

_Rosół

Opis:

Rosół – gwarowa nazwa silnego roztworu soli (solanki). Roztwór ten stanowi środek stosowany do jednego z etapów wyrobu oscypków. Służący do moczenia *oscypków*, aby nabrały charakterystycznego smaku oraz podane zostały konserwacji. W *rosole sery (oscypki)* pozostają przez ok. 24 h, po czym są wyciągane by obeschły (przez ok. 12-24 h). Gdy są już suche wędrują na półki (*police*) znajdujące się nad *watrą* (ogniskiem) gdzie są wędzone w dymie (wędzenie trwa kilka dni, w zależności od tego jak mocno pali się *watrą*). Rosół trzyma się w *rosolniku (korycie, złobie)* – drewnianym, naczyniu, mieszczącym kilkadziesiąt litrów roztworu. *Rosolenie* serów jest jednym z etapów kontrolowanym i prowadzonym przez bacę. Jest punktem niezbędnym w procesie powstawania tradycyjnych oscypków.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: rosół to jeden z tradycyjnych etapów przy produkcji oscypków. Jest nierozzerwalnie związany z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
Nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
Nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia.
BRAK

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
Nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik
Nie dotyczy

Dane kontaktowe:
Nie dotyczy

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.19.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

_Buda (budka)

Gmina:
Zjawisko ponadlokalne
Opis:

Buda – rodzaj przenośnego, drewnianego, niewielkiego schronu ustawianego zazwyczaj w pobliżu *koszaru*. Schron przeznaczony jest dla pasterzy pilnujących stada owiec w nocy. Najczęściej wykonana jest z desek, dykty oraz odpadków drewna, wtórnie wykorzystanych do jej zbudowania. Dach uszczelniany bywa papą, plandeką lub folią. Zdarza się, że drewniana konstrukcja budy posiada drążki przymocowane na stałe, ułatwiające transport budy z miejsca na miejsce. Wewnątrz znajduje się czasem trochę siana lub słomy dla wygody *juhasa*, ewentualnie materac oraz kawałek derki. Całość charakteryzuje się taniością i tymczasowością wykonania. Buda służyła za schronienie szczególnie podczas deszczu, ale

także w trakcie nocnej warty przy owcach. Mogła również posłużyć za schronienie przed dzikimi zwierzętami. Używano jej również jako tymczasowego miejsca dla odpoczynku w trakcie dnia. Buda stosowana jest przez pasterzy do dnia dzisiejszego.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: koszar to przedmiot ściśle związany z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): budę można zobaczyć w okolicach bacówek, przy czym jest to urządzenie przenośne i dlatego trudno wskazać jego lokalizację	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Nie dotyczy	Ewentualne wnioski i zalecenia. Brak
Zakwalifikowanie do kategorii cech:	<u>cecha bezpośrednia</u>	
Położenie: Lokalizacja – współrzędne GPS: Nie dotyczy	Zarządca/właściciel/użytkownik Nie dotyczy	Dane kontaktowe: Nie dotyczy

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.20.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

**_Zbyrcok _dzwonek
_Zbyrkać _dzwonić**

Gmina:

Zjawisko ponadregionalne

Opis:

Zbyrcok – pasterski dzwonek wieszany owcom na szyi za pomocą rzemienia, wykonany z odpowiednio uformowanej (*puklowanej*) blachy, z zawieszony w środku sercem (zwanym także językiem, wykonany z blachy lub drutu). Brzegi blachy były ze sobą lutowane za pomocą mosiądzu, a następnie wypalane. Po wypaleniu i ostudzeniu następowało *richtowanie* czyli strojenie, aby dzwonek brzmiał czysto. Gotowe dzwonki sprzedawano na wagę. W przeszłości kupowane je głównie na liptowskich (słowackich) jarmarkach. Słowacja słynęła z wyrobu dzwonków pasterskich, znane były zwłaszcza te ze wsi Jałšawa. Zbyrcok był przedmiotem o charakterze muzycznym i sygnalizacyjnym. W magiczny sposób chroniły stado, odstraszać swym dźwiękiem wszelkie zło. Dzwonków nie wolno było wieszać owcom kotnym, ponieważ mogło to negatywnie wpłynąć na ich mleczność. Metalowe dzwonki dla zwierząt występowały w kilku rodzajach i miały zróżnicowane nazwy (*zbyrcoki - przeznaczone dla owiec*), *klepary siekace*, *janczary*, *bimbadła*, *blaszaki*, *sulaki*, *spiżaki*, *turconie* itd. w zależności od przeznaczenia dla krów czy koni). W celach ochronnych wieszano dzwonki również bydłu rogatemu (*turciany*) i przytwierdzano je do końskiej uprzęży (*janczary*, *turliki*). Na Podhalu z produkcji dzwonków słynął m.in. Jan Stopka Król z Czerwiennego (1907-1979), laureat nagrody im. O. Kolberga w 1975 r. Współcześnie za pomocą zbyrcoków kibice dopingują skoczków oraz biegaczy narciarskich.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości, dzwonek zwany *zbyrcokiem* wykorzystywany był i jest nadal przez pasterzy w całych Karpatach.

<p>Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): MT- śr-sb-9:00-17:00 Niedziela 9:00-15:00 MOR - wt-nd 9:00-17:00 MPS – wt-nd 10:00-15:30</p>	<p>Dostępność dla osób niepełnosprawnych: MT i MOR nie MPS tak</p>	<p>Ewentualne wnioski i zalecenia. Zbyrcok może stać się symbolem pasterstwa w Karpatach i bardzo dobrym gadżetem promującym pasterstwo.</p>
<p>Zakwalifikowanie do kategorii cech: Położenie: Zbyrcoki można zobaczyć i usłyszeć wszędzie gdzie znajduje się stado owiec. Poza tym znajdują się w kolekcjach głównych małopolskich muzeów. MT – N:49.17'42" E:19.56'59" MOR – N: 49.61'14" E: 19.94'71" MPS – N: 49.41'06" E:20.52'74"</p>	<p><u>cecha bezpośrednia</u> Zarządca/właściciel/użytkownik Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w Muzeum Tatrzańskim (MT), Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce (MOR), Muzeum Pienińskim w Szlachtowej (MPS),</p>	<p>Dane kontaktowe: MT – ul. Krupówki 10, Zakopane, muzeumtatrzańskie.pl MOR - Władysława Orkana 2, 34-700 Rabka-Zdrój, muzeum-orkana.pl MPS - Łemkowska 37, 34-460 Szlachtowa muzeum.sacz.pl</p>

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.21.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Redyk, Redykałki

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Redyk – uroczyste wyjście pasterzy z owcami na halę lub zejście z hali jesienią (*osod*). Z redykiem, jako jednym z najważniejszych wydarzeń rozpoczynających sezon wypasowy związanych było wiele zwyczajowych zabiegów magicznych mających zapewnić pomyślność podczas wypasu. Podczas *redyku* *baca* obchodził *koszar* i okadzał go święconymi ziołami, żeby ochronić stado przed złymi mocami; liczył też owce (ale tylko raz, gdyż liczenie uważano za szkodliwe), dotykając je kapeluszem (nie ręką, gdyż to także mogło spowodować szkodę). Owce przepędzano przez leżące łańcuchy (które wcześniej, podczas wieczery wigilijnej, znajdowały się pod stołem), pod *ciupagami* lub pod stulą (jeśli udało się ją wykraść z kościoła). Podczas *redyku* zwierzętom idącym na przedzie nacierano *racie* poświęconym czosnkiem: miało to ochronić stado przed złem i umożliwić bezpieczne przekraczanie wszelkich niebezpiecznych granic w drodze na halę. Juhasi podczas *redyku* zatykali za otoki kapeluszy gałązki jodły dla ochrony przed złem. U Górali Babiogórskich w przeddzień wiosennego *redyku*, po zachodzie słońca, *baca* wchodził do zagrody ustawionej obok jego chałupy i sam, bez świadków, obsypywał owce ziemią zebraną pod progiem kościoła. Zabieg ten miał spowodować połączenie się owiec w jedno stado i chronić je przed czarami.

Redykałki – małe serki w kształcie zwierzątek (konika, jelenia, kury, koguta, niedźwiadki itp.), rozdawane przez *bacę* kobietom i dzieciom z okazji jesienno *redyku*. W odległej przeszłości miały charakter magiczny – służyły do sprowadzania płodności na ludzi i stado.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: redyk to zjawisko ściśle związane z pasterstwem, redykałki to przedmioty pasterskie. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): Zabytkowe okazy można zobaczyć na wystawach w muzeach:
MT- jw
MOR - jw

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
MT i MOR nie (schody, brak windy)

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
Lokalizacja – współrzędne GPS:
MT – N:49.17'42" E:19.56'59"
MOR – N: 49.61'14" E:
19.94'71"

Zarządca/właściciel/użytkownik
Redyk organizowany jest zazwyczaj przez batorów w porozumieniu z gminami, organizacjami pozarządowymi oraz ośrodkami kultury.

Dane kontaktowe:
MT – ul. Krupówki 10, Zakopane, muzeumtatrzańskie.pl
MOR - Władysława Orkana 2, 34-700 Rabka-Zdrój, muzeum-orkana.pl

Redyk można obserwować podczas m.in. Świąta Batorów – Redyk w Ludźmierzu (kwiecień), Wielkiego redyku w Jaworkach (lipiec), Mieszania Owiec w Ochotnicy Górnej (maj) „Babiogórskiej Jesieni” w Zawoi (wrzesień) itp.

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.22.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Mosor

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Mosor – naczynie drewniane wykonane z samorodnego kawałka pnia drzewa z otworem oblanym masą drzewną, zaopatrzone w wprawione dno oraz uchwyt. Naczynia *mosorowe* występowały w różnych kształtach i o różnej pojemności w zależności od funkcji jaką pełniły (np. służyły jako *gielety*, mniejsze jako czerpaki). Powszechne były w Beskidach Zachodnich do przełomu XIX i XX wieku. Naczynia *mosorowe* wykonywano w sposób który opisał prof. Mieczysław Gładysz: „*Mosorek powinien pochodzić ze świerka lub jodły – „dwoicy”, tj. drzewa o pniu podwójnym. Jeden pień ścinają 40 – 50 cm od ziemi (...). Ścięty pień, ożywiony przez żywe i rosące drugie drzewo „wije się” albo „zwijo”, to znaczy pod jego korą miazga drzewa (rzow) tworzy tzw. flader. Potem odcinają pniak przy ziemi na wiosnę (w maju lub czerwcu „jak miazgo puszczo”(...)). Niektórzy korę zdejmują po upływie 6 – 9 miesięcy, aż dobrze wyschnie. Źródło: M. Gładysz, *Góralskie zdobnictwo drzewne na Śląsku*, Kraków 1935, s. 62.*

Dziś już nie używana – wyparta przez pojemniejsze, łatwiejsze w utrzymaniu czystości i tańsze bańki na mleko wykonane z aluminium lub pojemniki plastikowe. Od nazwy naczynia o pasterki rodowodzie powstały nazwy topograficzne m.in. Mosorny Groń, Mosorne – przysiółek w Zawoi.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *mosor* to przedmiot ściśle związany z pasterstwem występuje w wyposażeniu szałasu w całych Karpatach. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): Zabytkowe okazy można zobaczyć na wystawach w muzeach: m. im w Muzeum Miejskim w Żywcu pn-nd 9:00-17:00 Zakwalifikowanie do kategorii cech:	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: nie (schody, brak windy) <u>cecha bezpośrednia</u>	Ewentualne wnioski i zalecenia. Brak
Położenie: Lokalizacja – współrzędne GPS: N: 49.68'82" 48 E:19.19'74"	Zarządca/właściciel/użytkownik ferule Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w Muzeum Miejskim w Żywcu, Muzeum Górali i Zbójników w Rabce	Dane kontaktowe: Muzeum Miejskie w Żywcu - Stary Zamek, ul. Zamkowa 2 34-300 Żywiec tel./fax (033) 861 21 24 portiernia tel. 609 014 555 e-mail: staryzamek@muzeum-zywiec.pl

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.23.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Ponadregionalne

Opis:

Pies pasterski to pomocnik pasterza, pomagający w zganianiu i ochrony stada owiec. Powinien cechować się odpornością na trudne warunki pogodowe, terenowe i klimatyczne. Powinny również cechować się silnym charakterem przywódcy stada przy jednoczesnym posłuszeństwie człowiekowi. Funkcję psów pasterskich mogą pełnić różne egzemplarze od mieszańców aż po psy rasowe. Wśród psów rasowych najczęściej spotykanym w Małopolsce jest pies rasy polski owczarek podhalański (Tatra shepherd dog, Polnischer Berghund, owczarek tatrzański, Tatra Mountain Sheepdog), charakteryzujący się białym umaszczeniem, jest duży (ok 50 kg, wysokość w kłębie 60-70 cm), odporny na klimat występujący w polskich górach oraz zdolny do wykonywania samodzielnie powierzonego mu zadania. Z psem pasterskim związane były magiczne wierzenia. Gdy wypasano owce, uważano, by żaden obcy pies nie wszedł na halę w dzień wigilii św. Jana (23 czerwca), ponieważ mogłoby to spowodować śmierć owiec. Gdy zwierzę się jednak pojawiło, natychmiast wypędzano je kijem lub ciupagą i okadzano halę. Żeby pies nie zachorował na wściekliznę, w wigilię Bożego Narodzenia (24 grudnia), gdy nie miał jeszcze roku, w Beskidzie Żywieckim dawano mu do zjedzenia chleb z cisem, miedzią i rutą upieczone w opłatku.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: na każdej baczowce spotkać można psy pasterskie, które od wieków pomagały pasterzom. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): Nie dotyczy	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Nie dotyczy	Ewentualne wnioski i zalecenia. brak
--	---	---

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie:
Nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik
Nie dotyczy

Dane kontaktowe:
Nie dotyczy

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sąlaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.24.

Województwo:
Małopolskie
Nazwa:

Gmina:
Zjawisko ponadlokalne
Opis:

Miejscowość:
Zjawisko ponadlokalne

_Baca (bacza)

Baca – kierownik grupy wypasowej, wynajęty przez wieś lub grupę gospodarzy. To jemu powierzano organizację wypasu i opiekę nad należącymi do *gazdów* owcami, które musiały być wcześniej oznakowane, *ażeby krew nie kapłała*, czyli aby nie doszło do *bitki* z powodu naruszenia czyjegoś majątku. Baca był kierownikiem prac na hali dzierżącym niepodzielną władzę. Do niego należało zarządzanie dojeniem, wyrobem serów, nawożenie łąk itp. Dobierał sobie grupę *juhasów*, którzy z kolei mieli do pomocy młodych chłopców, *honielników*. Wszyscy zawierali z bacą umowę (*zjednanie*) dotyczącą wynagrodzenia za pracę w formie oscypków, ubioru i wyżywienia. Praktycznie każdy *baca* uchodził jednocześnie za czarownika i znachora. Im większą miał czarodziejską moc, tym większe zaufanie właścicieli owiec. Tajemnica otaczająca jego samego i magiczne umiejętności wpływała na pozycję społeczną *bacy* i pomnażanie jego majątku. Wiedza przydawała się *bacy* głównie do ochrony współtowarzyszy z hali i stada owiec przed chorobami, a także mleka i sera przed czarami i złymi mocami. W tym celu podczas *redyku* *baca* obchodził *koszar* i okadzał go święconymi ziołami. Na mijanych rozstajach *baca* kreślił ciupagą na ziemi krzyż, aby złe moce nie miały przystępu do idących. Współcześnie *baca* jest przedsiębiorcą, biznesmenem trudniącym się wypasem i zbytem produktów mlecznych. Słowo pochodzi z języka węgierskiego *bács*, *bacsó*, po słowacku brzmi *bača*.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *baca* – osoba/funkcja ściśle związana z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
Nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
Nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia.
brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie:
Nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik
Nie dotyczy

Dane kontaktowe:
Nie dotyczy

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sąsazu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.25.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

_Juhas (owczarz)

Juhas – pasterz owiec podległy bacy, zazwyczaj jeden *juhas* przypadał na 70-100 owiec. Juhas zawierał z bacą umowę (*zjednanie*), w wyniku której zobowiązany był do pracy przez cały sezon wypasowy tj. od końca kwietnia/początku maja do września. W zamian za prace otrzymywał wynagrodzenie w naturze (w postaci sera – 1 oscypka za 1 dzień pracy), a także wyżywienie, a czasem również odzież, buty (kierpce) i tytoń. W przeszłości juhas był zobowiązany przestrzegać licznych zakazów i nakazów magicznych m.in. na długo przed wyruszeniem w góry przygotowywał wraz z bacą niezbędny sprzęt, w tym także przedmioty o charakterze magicznym mające chronić ich samych i powierzone im zwierzęta przed chorobami i złymi mocami. Do takich przedmiotów należały m.in. pas, koszula, ciupaga (*rombanica*) czy naczynia pasterskie. Podczas redyku juhasom nie wolno było podierać się ciupagą, gdyż z tego powodu owce mogły zacząć kuleć. Juhasów obowiązywał zakaz suszenia po dojeniu rąk nad ogniem, w przeciwnym razie zwierzętom dokuczały by wrzody. Juhasów obowiązywała wstrzeźliwość seksualna od momentu wyjścia na halę, aż do dnia św. Jana (24 czerwca), *coby owcom mleko nie uciekło*. Dzień św. Jana był pierwszym dniem, w którym kobiety mogły przyjść w odwiedzinę na halę. Juhasom nie wolno było siadać na progu sąsazu i łamać tam patyków, bo prowadziło to do łamania nóg przez owce. Podczas wiosennego redyku jeden z juhasów głośno liczył owce, drugi po każdej dziesiątce przesuwiał jeden paciorek na różańcu lub zaznaczał nożem karb na patyku. Słowo pochodzi z języka węgierskiego – juhász czyli owczarz.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: juhas – osoba/funkcja ściśle związana z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

Nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie: Nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik

Nie dotyczy

Dane kontaktowe:

Nie dotyczy



Foremki na redykatki, fot. K. Ceklarz



Dzwonek z kolekcji Muzeum Tatrzańskiego w Zakopanem fot. K. Ceklarz



Naczynie mosorowe ze zbiorów Muzeum Górali i Zbójników w Rabce fot. K. Ceklarz



Owczarek podhalański przy bacówce w Kuźniach, fot. K. Ceklarz



Baca Andrzej Staszek Furtak z Kuźnic, fot. K. Ceklarz



Juhas, fot. K. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja**Rodzaj: organizacja pracy na sąsazu sprzęty pasterskie****Nr porządkowy: I.26.**

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Honielnik

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Honielnik – chłopiec pomagający bacą i juhasom przy wypasaniu owiec.

Często był to syn bacy lub któregoś z juhasów. Chłopiec odpowiedzialny był za naganianie owiec do *strągi* podczas dojenia, oraz wykonywanie wszelkich usług na sąsazie: dostarczanie wody z potoku, pomoc przy wyrobie serów, przygotowywanie drewna na opał itp. Zapłata honielnika wynosiła zazwyczaj połowę wynagrodzenia juhasa, czyli ½ oscypka na dzień. Współcześnie funkcja honielnika praktycznie nie istnieje, pasterstwo nie jest zbyt atrakcyjnym zajęciem dla młodych ludzi. Obowiązek nauki szkolnej także ma wpływ na zanik tego zatrudnienia.

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: honielnik – osoba/funkcja ściśle związana z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Nie dotyczy

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Położenie:

Nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

Nie dotyczy

cecha bezpośrednia

Zarządca/właściciel/użytkownik

Nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Brak

Dane kontaktowe:

Nie dotyczy

Kategoria: kultura i tradycja**Rodzaj: organizacja pracy na sąsazu sprzęty pasterskie****Nr porządkowy: I.27.**

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Babrok, babruś

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Babrok – określeniem tym nazywano człowieka, zazwyczaj bacę, który stosował magiczne praktyki w celu wyrządzenia komuś krzywdy. Określeniem tym nazywano także osobę, która czarami posługiwała się nieumiejętnie, czyli partaczyła. Przed *babrokami* baca musiał strzec siebie oraz stado owiec. Jednym ze sposobów ochrony przed *pobabrami* czyli poczarowaniem stada było okadzanie owiec bylicą bożym drzewkiem w trakcie wiosennego redyku. Słowo miało wydźwięk pejoratywny. Nazwanie kogoś *babrokiem* uchodziło za zniewagę. Określenie miało również swój odpowiednik stosowany względem kobiet parających się magią, które nazywano *babrulami*.

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *babrok* - pojęcie ściśle związana z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): nd

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: nd

niepełnosprawnych: nd

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik

Nie dotyczy

Dane kontaktowe:

Nie dotyczy

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sąlaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.28.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

_Porobienia, pocynienia

Porobienia/pocynienia – gwarowe słowa oznaczające poczarowanie, zadanie czarów, urzeczenie. Wiążą się one z wiarą w to, że są ludzie, którzy parają się magią. Umiejętności te przypisywano głównie bacom-czarownikom, znachorom, babką-zielarką itp. Przykładowe *porobienie* czyli szkodzenie innym odbywało się za pomocą cisu. Wierzono, że cisowa laska wycięta w miejscu, gdzie nigdy nie dochodzą promienie słoneczne i poświęcona w kościele ma magiczną moc: ułatwia szkodzenie innym (*porobienie*). Drzazga wycięta z takiej laski i zatknięta za obręcz *pucier* (naczynia przeznaczonego na mleko lub żętycę) lub *gielety* (naczynia używanego przez juhasów podczas dojenia owiec) powoduje, że mleko się psuje, a ser robaczywieje. Czary można było także *poczynić* (podrzucić) komuś pod próg stajni. Jeżeli tak się stało krowy lub owce zaczynały chorować, dawały mało mleka lub mleko zabarwione krwią. Chcąc *odczynić* czary należało dokładnie przeszukać okolice progów. Nierzadko znajdowano tam uschniętą żabę albo jaszczurkę, czyli ewidentny dowód na podrzucenie przez kogoś czarów.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *porobienie* - pojęcie ściśle związane z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

Nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik

Nie dotyczy

Dane kontaktowe:

Nie dotyczy

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sąlaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.29.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

_Pucenie oscypków

Pucenie oscypków – czynność wchodząca w skład procesu wytwarzania oscypka, polegająca na wyrabianiu sera, ugniataniu go rękami przez bacę naprzemiennym parzeniu w gorącej wodzie, w celu wyciśnięcia serwatki, oraz nadaniu mu charakterystycznego stożkowatego kształtu. Wtedy też odbija się na oscypku ozdobną formę wykorzystując do tego *oscypiorki*. *Pucenie* oscypków odbywa się w szałasie, przy *watrze*, nad naczyniem z ciepłą wodą. Oscypki *pucy* zazwyczaj bacia, czynność ta wymaga siły w rękach. *W przeszłości* *bacowie* przed *puceniem* oscypków nacierali sobie ręce czosnkiem, aby zniwelować ewentualne czary i sprawić, by zmije

nie kęsały owiec. Janusz Królikowski na łamach „Wierchów” opublikował w 1924 r. artykuł pt. „Oszczypek”; szkic monograficzny (z ilustracjami), w którym tak opisał proces pucenia: „Po dokładnem roztrzepaniu i zamieszaniu skrzepu, następuje pucenie, lub jak mówi serkarz „zbija się lub zgniata na spodek puciery i zbiera rękami syrzeń” w jedną bryłę, wygniatając żentycę (...). Zebrawszy skrzep tryngaci się syrzeń do czerpaka, aby ”rękami wymiąć żentycę i by nic się nie ostało”. Tak rozdrabniając i przecierając palcami ser, bacia wyciska serwatkę i jednocześnie odmierza ilość sera, poczem wyrzuca go na dłoń, ugniata w kule, aby dostał skórkę i kule upraża w gorącej wodzie, „aby je przepażyć” i aby ser się stempił; wyjmuje go i pogniata, kładąc z powrotem do gorącej wody, ugniata w walce i nabija do form.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: pucenie oscypków to czynność stanowiąca kwintesencje pasterskiego rzemiosła. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): Nie dotyczy	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Nie dotyczy	Ewentualne wnioski i zalecenia. Brak
Zakwalifikowanie do kategorii cech:	<u>cecha bezpośrednia</u>	
Położenie: Nie dotyczy	Zarządca/właściciel/użytkownik Nie dotyczy	Dane kontaktowe: Nie dotyczy

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.30.

Województwo: Małopolskie	Gmina: Zjawisko ponadlokalne	Miejscowość: Zjawisko ponadlokalne
Nazwa:	Opis:	

Jarka (jorka)

Jarka – młoda owca jeszcze niekotna (słowo oznacza również owce bezpłodną). Owce osiągają dojrzałość płciową w kilka miesięcy po urodzeniu (do roku, w zależności od rasy). Na Podtatrzu najpopularniejsza rasa owiec hodowana przez właścicieli stad jest cakła – rasa górską, odporna na warunki panujące w górach, tradycyjnie hodowana w Karpatach. Owce te charakteryzują się gęstą wełną, która pozwala im przetrwać zmienne warunki pogodowe. Nad prawidłowym rozrodem i ochroną zasobów genetycznych czuwa w Polsce Program Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt Gospodarskich. W 2013 opieką Programu objęto 113 stada owiec rasy cakła podhalańska. Średnia długość życia owcy to ok. 12 lat (Źródło: <http://www.bioroznorodnosc.izoo.krakow.pl/owce>).

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: jarka – pojęcie ściśle związana z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): Nie dotyczy	Dostępność dla osób niepełnosprawnych: Nie dotyczy	Ewentualne wnioski i zalecenia. Brak
Zakwalifikowanie do kategorii cech:	<u>cecha bezpośrednia</u>	
Położenie: Nie dotyczy	Zarządca/właściciel/użytkownik Nie dotyczy	Dane kontaktowe: Nie dotyczy

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.31.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

_Fajka

Nieodłącznym elementem wyposażenia każdego pasterza była fajka, którą mógł „pykać” w wolnych chwilach. Palenie fajki stanowiło jedyne urozmaicenie i przyjemność w codziennej pracy z owcami. Palono węgierski tytoń „basiak” nierzadko przekazując sobie fajkę z ust do ust. Fajki wykonane były z gliny, okute mosiężną blachą, miały krótki, zakrzywiony, drewniany cybuch (*piperek*). Zdobienia na fajkach były wytłoczeniami na blasze okalającej gliniany kominek. Przedstawiały ornamenty geometryczne (linie, zygzaki, gwiazdki itp.), czasem motywy roślinne lub zoomorficzne np. orła. Oprócz tego do stałego wyposażenia pasterza należało krzesiwo i hubka oraz woreczek z tytoniem (*miechór*). Tytoń zwano *habryką*. Ks. Augustyn Sutor pisał w 1876 r.: „Wieczorami zasiadają pasterze i juhasi około ogniska (watry), na którym ogień cała noc się pali i kurząc fajki, lubią słuchać opowieści starych baców o junactwie i przebiegłości opryszków (zbójników) tatrzańskich” (źródło: A. Sutor, *Życie pasterskie w Tatrach*, 1876). Fajki zastąpione zostały papierosami. Juliusz Zborowski w słowniku gwary z Zakopanego zanotował zdanie: „Pominą się pohyt na staroświeckie fajki, dziśka kurzom hłopy papierusy”.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Spełnia kryterium wołoskości, fajka była nieodłącznym elementem wyposażenia pasterza. Spełnia kryterium wołoskości: tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Muzeum Tatrzańskie

śr-sb-9:00-17:00

Niedziela 9:00-15:00

Dostępność dla osób

niepełnosprawnych:

nie

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Brak

Zakwalifikowanie do kategorii

cech:

Położenie:

Muzeum Tatrzańskie w

Zakopanem

Lokalizacja – współrzędne GPS:

N:49.17'42" E:19.56'59"

cecha bezpośrednia

Zarządca/właściciel/użytkownik

Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w

Muzeum Tatrzańskim.

Dane kontaktowe:

Muzeum Tatrzańskie

im. Dra Tytusa Chałubińskiego w

Zakopanem, ul. Krupówki 10

34-500 Zakopane

- tel. 18-20-152-05, 18-20-129-35,

fax. 18-20-638-72

biuro@muzeumtatrzańskie.pl

www.muzeumtatrzańskie.pl

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu, sprzęty pasterskie,

Nr porządkowy: I.32

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina: ponadregionalne

Miejscowość:

ponadregionalne

_Cucha, hazuka, gunia

Cucha – krótkie, sięgające ud wierzchnie okrycie z długim rękawem wykonane z białego (*biofo*) lub brązowego (*cornio*) sukna o kroju przypominającym poncho. Biała cucha pozbawiona zdobień traktowana była jako odzienie codzienne, noszono ją zarzucona na ramia jak pelerynę.

Na przełomie XIX i XX wieku pojawiły się zdobienia (cyfry) na cuchach co awansowało ją do rangi ubioru odświętnego. Białą *cuchę* noszą głównie kawalerzy i młodzi mężczyźni, czarną lubią ubierać panowie w starszym wieku. Białą jest obowiązkowym elementem stroju ślubnego, czarna używana jest podczas pogrzebów oraz przez *pytacy*.

Gunia – XIX wieczna nazwa cuchy

Hazuka – inna gwarowa nazwa odzienia wierzchniego (rodzaj płaszcza) uszytego z sukna (odpowiednik *cuchy*), występuje m.in. u Górali Zagórzańskich.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: pasterze chodzili w cyfrowanym odzieniu – cuchach. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
Cyfrowanie elementy odzieży można zobaczyć na każdym bacy wypasającym na terenie parków narodowych, tam gdzie prowadzone jest kulturowy wypas owiec, oraz na ekspozycjach muzealnych:

MT- śr-sb-9:00-17:00, nd 9:00-15:00
MOR - wt-nd 9:00-17:00
MPS – wt-nd 10:00-15:30

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

MT i MOR - nie

MPS - tak

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

MT – N:49.17'42" E:19.56'59"

MOR – N: 49.61'14" E: 19.94'71"

MPS – N: 49.41'06" E:20.52'74"

Zarządca/właściciel/użytkownik

Zabytkowe okazy znajdują się m.in. w Muzeum Tatrzańskim (**MT**), Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce (**MOR**), Muzeum Pienińskim w Szlachtowej (**MPS**),

Dane kontaktowe:

MT – ul. Krupówki 10, Zakopane, muzeumtatrzańskie.pl
MOR - Władysława Orkana 2, 34-700 Rabka-Zdrój, muzeum-orkana.pl
MPS - Łemkowska 37, 34-460 Szlachtowa muzeum.sacz.pl

Kategoria: Tradycja i kultura

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu, sprzęty pasterskie,

Nr porządkowy: I.33

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Cyfra, cyfrować, cyfrowany

Gmina:

Nie dotyczy - ponadregionalne

Opis:

Cyfra – elementy dekoracyjne (haft, aplikacja) haftowane (*cyfrowane*) na męskich fragmentach odzieży np. *portkach*, *cuchach* i *serdakach*. **Cucha** – biała lub czarna – wierzchnie okrycie z długim rękawem wykonane z białego lub brązowego sukna o kroju przypominającym poncho. Od końca XIX wieku, bogato zdobiona haftem, stanowi element stroju paradnego. Wśród górali funkcjonuje także określenie *gunia* na tą część garderoby. W przeszłości posiadanie *cyfrowanych* portek z sukna wskazywało, że noszący je mężczyzna jest już dorosły, samodzielny i może starać się o założenie rodziny, która będzie w stanie wyżywić.

Cyfrować – ozdabiać, wyszywać, haftować, zajmowali się tym tradycyjnie mężczyźni. Współcześnie jednym z bardziej znanych krawców zdobiących (*cyfrujących*) góralskie odzienie jest Jan Kubik z Krościenka.

Motyw cyfrowania znalazł oddzwonienie w jednej z przyśpiewek.

Cyfrowane portki miał, napikniejse dziywki fciot.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: pasterze chodzili w cyfrowanym odzieniu. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Cyfrowanie elementy odzieży można zobaczyć na każdym bacy wypasającym na terenie parków narodowych, tam gdzie prowadzone jest kulturowy wypas owiec, oraz na ekspozycjach muzealnych:
MT- śr-sb-9:00-17:00
nd 9:00-15:00
MOR- wt-nd 9:00-17:00
MPS – wt-nd 10:00-15:30
Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

MT i MOR nie
MPS tak

cecha bezpośrednia

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Brak

Położenie:

MT – N:49.17'42" E:19.56'59"

MOR – N: 49.61'14" E:

19.94'71"

MPS – N: 49.41'06" E:20.52'74"

Zarządca/właściciel/użytkownik

Zabytkowe okazy znajdują się m.in.

w Muzeum Tatrzańskim (MT),

Muzeum im. Wł. Orkana w Rabce

(MOR), Muzeum Pienińskim w

Szlachtowej (MPS),

Dane kontaktowe:

MT – ul. Krupówki 10, Zakopane,

muzeumtatrzańskie.pl

MOR - Władysława Orkana 2, 34-700

Rabka-Zdrój, muzeum-orkana.pl

MPS - Łemkowska 37, 34-460

Szlachtowa

muzeum.sacz.pl

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.34.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

_Transhumancja

Transhumancja to forma pasterstwa polegająca na wędrówkach całej ludności wraz z trzodami albo na sezonowym przepędzaniu trzód (zwłaszcza owiec) ustalonymi szlakami z pastwisk górskich na nizinne i z powrotem (migracje sezonowe), pod nadzorem pasterzy (co umożliwiało właścicielom stad zajmowanie się rolnictwem i prowadzenie osiadłego trybu życia). Według teorii etnografa Kazimierza Dobrowolskiego Wołosi przemieszczali się tam, gdzie były do dyspozycji pastwiska górskie, które po wyeksploatowaniu opuszczali, płacąc właścicielom za korzystanie z nich daniny w naturze (sery, skóry, owce).

Termin „transhumancja”, znany specjalistom z dziedziny etnografii, przypomniał i upowszechnił baca z Koniakowa Piotr Kohut, organizując w 2013 r. przejście z owcami przez pięć państw łukiem Karpat (Rumunia, Ukraina, Polska, Słowacja, Czechy). Projekt ten nazywał się „Kulturowy Redyk Karpacki Transhumance 2013”. Łącznie baca pokonał ok. 1200 km, co stało się wydarzeniem medialnym i zyskało spory rozgłos. W projekcie wzięło udział ponad 200 partnerów ze wszystkich wymienionych państw.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *transhumancja* - pojęcie ściśle związana z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
Nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
Nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:
Nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik
Nie dotyczy

Dane kontaktowe:
Nie dotyczy



Młodzi chłopcy honielnicy
fot. z NAC nr sygn. PIC_2-6083



Pucenie oscypków w szałasie, fot. K. Ceklarz



Jarka, fot. K. Ceklarz



Fajki ze zbiorów Muzeum Tatrzańskim,
fot. K. Ceklarz



Cucha, fot. K. Ceklarz



Parzenica cyfrowana na portkach,
fot. K. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sąlaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.35.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Juzyna

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Juzyna – rodzaj posiłku, gwarowe określenie podwieczorku wynoszonego w pole dla dzieci, pasterzy bydła, lub ludzi pracujących na polu, przez właścicieli powierzających im zwierzęta pod opiekę (gospodarzy). Posiłek składała się zwykle z kawałka chleba, sera, placka, garnuszka mleka słodkiego lub zsiadłego. Wynoszono je owinięte w lnianą tkaninę lub w glinianych garnkach (dwojakach). Słowo *juzyna* pochodzi z niemieckiego (austriackiego) *die Jause* – jeść podwieczerek. Gwarowa nazwa podwieczorku spożywanego na hali dała nazwę dziecięcemu zespołu regionalnego „Juzyna” z Zawoi.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: juzyna to określenie łączące się z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, pośrednio.

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy): nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych: nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha pośrednia

Położenie:

Lokalizacja – współrzędne GPS: nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik: nie dotyczy

Dane kontaktowe: nie dotyczy

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sąlaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.36.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

_Biegać się, latować, gonić, parzyć się

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Wszystkie cztery określenia: ***biegac się, gonić, latować, parzyć się***, dotyczą jednego zjawiska – popędu płciowego u zwierząt hodowlanych. Pojęcia te były istotne, gdyż za ich pomocą określano czas, w którym istnieje szansa na pomnożenie dobytku, zwłaszcza krów i owiec. Mówiono: *krowa biegnie się, trza jyj do byka*.

Rozmnażanie zwierząt hodowlanych, jako niezwykle istotna czynność, była otaczana ochroną magiczną. Dla przykładu na Podhalu gdy dojrzała jałówka nie *latowała się* to gospodarz zapraszał do zagrody sąsiada i inscenizował sprzedaż jałówki: dokładne oględziny, targowanie się o cenę, dobijanie targu... Czynność tę należało powtórzyć trzy razy, najlepiej za każdym razem z inną osobą. Wkrótce jałówka zaczynała *się gonić*. Aby krowa szybko została cielna, należało zaprowadzić ją do byka do sąsiedniej wsi. W rejonie Babiej Góry w tym samym celu nocą oprowadzano krowę trzykrotnie dookoła stajni. W Beskidzie Wyspowym, w okolicach Kasinki, przed wyprowadzeniem krowy z zagrody należało z kolei trzykrotnie pokropić ją święconą wodą, nakarmić chlebem ze święconym zieleń. Na

Orawie i Podhalu wracano z krową od byka inną drogą, żeby *nie potraciła*. Jeśli pierwszą napotkaną osobą okazał się mężczyzna, oznaczało to narodziny byczka, a jeśli była to kobieta, należało się spodziewać *cieliczki*. Słowo „gonić się” trafiło również do folkloru. Oto przykładowa przyśpiewka:

*Cieliś moja cieliś,
Kiez mi sie ocielis,
Wcorś sie biegata,
Dzisiok powtorzała.*

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *biegac się, gonić, latować, parzyć się* – pojęcie ściśle związana z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):	Dostępność dla osób niepełnosprawnych:	Ewentualne wnioski i zalecenia.
Nie dotyczy	Nie dotyczy	Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: Ponadlokalne	Zarządca/właściciel/użytkownik Nie dotyczy	Dane kontaktowe: Nie dotyczy
----------------------------	---	---------------------------------

Kategoria: kultura i tradycja
Rodzaj: organizacja pracy na szałasie sprzęty pasterskie
Nr porządkowy: I.37.

Województwo: Małopolskie	Gmina: Zjawisko ponadlokalne	Miejscowość: Zjawisko ponadlokalne
Nazwa:	Opis:	

Kierdel (kyrdel)

Słowo *kierdel* oznacza stado owiec lub kozic. Kierdel może być różnej wielkości – od kilku owiec do ponad tysiąca. Owce należą zazwyczaj do kilku właścicieli, którzy oddają zwierzęta bacy pod opiekę. Oprócz bacy opiekę tę sprawują również *juhasi* (zazwyczaj jeden *juhas* na ok. 100 owiec), a w przeszłości także *honielnicy* – młodzi chłopcy uczący się na *juhasów*. Przeganiając stado z miejsca na miejsce pasterze wspomagają się psami pasterskimi, które zapewniają także ochronę owiec przez ewentualnymi dzikimi zwierzętami np. wilkami. Na czele stada podąża jedna z owiec zwana w przeszłości, *prowordyrką* która ma na szyi zawieszony dzwonek - *zbyrcok*. *Zbyrcoki* zawieszają także pozostałym owcom, o ile bacia posiada dzwonki na wyposażeniu szałasie. Wielka Encyklopedia Tatrzańska podaje także zdrobnienia od tego słowa: *kierdelik, kierdołek, kierdliecek*.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *kierdel* – pojęcie ściśle związana z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):	Dostępność dla osób niepełnosprawnych:	Ewentualne wnioski i zalecenia.
Nie dotyczy	Nie dotyczy	brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: ponadlokalne	Zarządca/właściciel/użytkownik Nie dotyczy	Dane kontaktowe: Nie dotyczy
----------------------------	---	---------------------------------

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.38.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Ochotnica

Opis:

Miejscowość:

Ochotnica Górna

_Brusek - brusek ochotnicki

Brusek – ser uformowany w okrągłej foremce (często o ozdobnym rzeźbieniu), długo dojrzewający. Znany przez miłośników serów, znawców kultury pasterskiej oraz baców od dawna, pisał o nim m.in. Walery Eljasz-Radzikowski w 1886 r., który próbował *brusków* w szałasie na hali Pysznej w Dolinie Kościeliskiej. Pisał, że „Oprócz oszczypków w Dolinie Kościeliskiej na hali Pysznej wyrabiają sery owcze w kręgach, zwanych tu bruskami, na wagę od 1 zł. 30 cent. do 1 zł. 60 cent. jest to najlepszy gatunek sera owczego tatrzańskiego”. W Gorcach *bruski* wykonywane były przez pasterzy do II wojny światowej. Były to sporej wielkości sery, ważące od 3 do 5 kg, o kształcie płaskiego krążka. Wykonywano je, wkładając *bundz* do okrągłej formy (drewnianej obręczy) o średnicy ok 30 cm. Na *bruskach* wyciskano ozdobne wzory, za pomocą bogato zdobionego krążka (*cychu*) np. monogram IHS. *Bruski* są reliktem pasterskim, do niedawna były nie do dostania. Współcześnie, od kilku lat, *bruski* (bruski ochotnickie) wytwarza baca Jarosław Buczek z Ochotnicy Górnej, który wykonuje je według przepisu odnalezionego w dawnych zapiskach. Ser ten zajął I miejsce w 2015 i 2016 roku na targach serów w Zakopanem.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *brusek* to produkt (ser) stanowiąca kwintesencję pasterskiego rzemiosła. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):
Nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
Nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Bacówka „U Bucka”

N:49.54'32"E:20.22'79"

Zarządca/właściciel/użytkownik

Jarek Buczek

Dane kontaktowe:

Baca: Jarosław Buczek – Tel. 504 952 143

Bacowa Gosia: 510 284 093

www.dkrywamygorce.pl/

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.39.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Opis:

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

_Carek, córek

Corek (carek) – wydzielona przestrzeń w izbie lub oddzielne pomieszczenie przeznaczone dla zwierząt hodowlanych (cieląt, świń, owiec, gęsi, kur, królików). W przeszłości przestrzeń znajdowała się w czarnej izbie czyli pomieszczeniu mieszkalnym zajmowanym przez ludzi. **Corek** usytuowany był zazwyczaj w pobliżu drzwi wejściowych, gdzie w przypadku większych zwierząt hodowlanych na klepisku kładziono *dyle* (deski), lub w okolicach

pieca, gdzie za kratką trzymano kury i drobną *gadzinę* (zwierzęta). Trzymanie zwierząt zimą w izbie mieszkalnej miało konkretne zastosowanie: po pierwsze pozwalało ekonomicznie wykorzystać ciepło idące z pieca (zwierzęta znajdowały się w izbie, więc nie trzeba było ogrzewać stajni), a po drugie umożliwiało doglądanie ich na bieżąco. Termin *corek* służył także na oznaczenie klatki na drobną zwierzynę, głównie ptaki: kury, gęsi. Występuje również jako: *corecek*

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *carek*, *corek* – pojęcie ściśle związana z pasterstwem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Godziny otwarcia dla zwiedzających:

listopad - marzec	8.30 – 14.30
kwiecień, październik	8.00 – 16.00
maj, czerwiec, wrzesień	9.00 – 17.00
lipiec, sierpień	9.00 – 19.00

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:
TAK

cecha pośrednia

Ewentualne wnioski i zalecenia.
Brak

Położenie:

Corek można zobaczyć na ekspozycji w Skansenie w Zubrzycy Górnej na Orawie

Zarządca/właściciel/użytkownik
Dyrektor Maria Dominika
Wachałowicz-Kiersztyn

Dane kontaktowe:

**Muzeum – Orawski Park
Etnograficzny w Zubrzycy Górnej**
34-484 Zubrzyca Górna
gmina Jabłonka
powiat nowotarski
województwo małopolskie
tel. 18 28 527 09
e-mail: biuro@orawa.eu



Pojemniki na juczynę, fot. K. Ceklarz



Owce w kierdlu, fot. K. Ceklarz



Brusek po pierwszym miesiącu dojrzewania
 fot. J Buczek



Carek koło pieca w Dworze Moników w Zubrzycy
 Górnej, fot. Ceklarz

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: organizacja pracy na sałaszu sprzęty pasterskie

Nr porządkowy: I.40.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Zjawisko ponadlokalne

Miejscowość:

Zjawisko ponadlokalne

Miechór

Miechór – mieszek służący do przechowywania tytoniu (*tabaki*). Pasterze chętnie palili mocny tytoń pochodzący z Węgier, który na Podtatrze docierał poprzez przemytników przedzierających się przez tatrzańskie przełęcze, w Pieninach oraz w okolicy Babiej Góry (do dziś na stokach Babiej Góry jest ścieżka zwana Tabakowym Chodnikiem). *Miechóry* wykonywane były z cienkiej skóry baraniej (worka mosznowego) lub króliczej. Robiono je także z świńskiego pęcherza. Często był zdobiony poprzez dodanie skórzanych frędzli (*strzępek*) oraz mosiężnych obrączek, kótek lub kuleczek. W użyciu był do końca XIX wieku, wyparty przez papierosy.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: *miechór*- pojęcie związana z pasterstwem.

Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):

Nie dotyczy

Dostępność dla osób niepełnosprawnych:

Nie dotyczy

Ewentualne wnioski i zalecenia.

Brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech:

cecha bezpośrednia

Położenie:

Nie dotyczy

Zarządca/właściciel/użytkownik

Nie dotyczy

Dane kontaktowe:

Nie dotyczy



Miechór z Muzeum Tatrzańskiego, fot. K. Ceklarsz

_toponomastyka

Kategoria: kultura i tradycja

Rodzaj: nazewnictwo – topomastyka,

Nr porządkowy: J.1.

Województwo:

Małopolskie

Nazwa:

Gmina:

Charakter ponadlokalny

Opis:

Do znamiennych śladów kultury wołoskiej należą nazwy pochodzenia wołoskiego, ale także rumuńskiego i albańskiego, które pojawiły się za sprawą pasterzy-nomadów, są to m.in. toponimy, wśród których do najczęstszych należą nazwy gór, hał, przełęczy, polan itp. Poniżej zestaw 20 najbardziej charakterystycznych nazw topograficznych o tradycji pasterskiej występujących na terenie Małopolski.

Miejscowość:

Charakter ponadlokalny

Toponomastyka

1. **Mosorny Groń** – szczyt o wysokości 1047 m npm, znajdujący się w Paśmie Policy w Beskidzie Żywieckim, nad Zawoją. Nazwa góry ma pasterski rodowód - wzięta się od *mosoru* - drewnianego naczynia wykonanego z samorodnego kawałka pnia drzewa z otworem oblanym masą drzewną, zaopatrzonym w wprawione dno oraz uchwyt. Drugi człon nazwy „Groń” także jest pochodzenia wołoskiego (*grui*) groń to nazwa określająca wzniosły brzeg rzeki.
2. **Dolina Strążyska** - nazwa wywodzona jest od słowa *stronga* (*strąga*). *Strąga* to przegroda z otworami w *kosarze*, przez które przechodzi owca do dojenia. Jest to część *koszaru* podzielona *okniorkami* z *oknami*. Strąga bardzo często jest osłonięta od deszczu jednospadowym daszkiem, wspartym na czterech wbitych w ziemię żerdziach.
3. **Nazwa Przysłop** pochodzi od *prislup* – przełęcz, siodło, miejsce na grzbiecie. W języku rumuńskim słowo *proslopul* oznacza wąwóz lub górską przełęcz. I w takim właśnie rozumieniu stosowane było i jest w polskich Karpatach.
4. **Groń, gronik** – nazwa wywodząca się z języka wołoskiego, (w Rumunii *grui* to szczyt), w gwarze górali podhalańskich określa się w ten sposób również stromy brzeg, a także pagórek porośnięty lasem. Nazwa stosowana jest także na określenie rozłożystego pagórka, grzbietu górskiego.
5. **Magura** – termin topograficzny, nazwa szczytu lub góry pochodzenia wołoskiego. Oznacza odrębny (samoistny) masyw górski lub wybijający się szczyt. „Magura” (woł.) – wolno stojąca, wyodrębniona góra. W języku rumuńskim i słowackim występuje w znaczeniu – kopa, pagórek, wzgórze. W języku albańskim funkcjonuje słowo *magule* oznaczająca to samo.
6. **Zawoja** – nazwa brzmiąca w pierwotniej wersji jako „Zawój”. Jest pochodzenia wołoskiego. Piotr Krzywda, autor przewodnika po „Pasmie Babiej Góry” (Beskid Żywiecki cz. III, Kraków 2001) informuje, że nazwa wsi wywodzi się do dacko-rumuńskiego słowa *zavoiu* oznaczającego podmokły las, lub urwiste zakole rzeki.
7. **Kiczora** – nazwa wywodząca się z języka wołoskiego (por. rumuńskie *chica*, (czytaj: *kicza*), czyli „włosy, zarost”, *chicera* „zarośnięta góra”). Nazwa występuje na terenie całych Karpat w wielu odmianach, m. in.: Kiczera, Kiczara, Kiczura, Kyczera. Oznacza ona zarośnięta lasem górę.
8. **Kosarzyska** – termin topograficzny wywodzący się od słowa *koszar* (przenośna zagroda dla owiec, stosowana przez pasterzy w całych Karpatach, z języka rumuńskiego: *coşar* – stodoła, obora). Nazwa ta oznacza zazwyczaj wzniesienie (np. w Gorcach) lub polane (np. w Pieninach), torfowiska (np. w Kotlinie Orawsko-Nowotarskiej), ale może być również nazwą przysiółka zamieszkałego przez ludzi (jak w Piwnicznej Zdroju czy Zbludzy).

9. **Prehyba** – termin topograficzny oznaczający przełęcz, siodło górskie (słow. *horskie sedlo*). Zazwyczaj jest to płytka, siodłowata przełęcz, czasem rozległa polna lub miejsce na łagodnie wznoszącym się stoku. Nazewnictwo i wymowa różni się w zależności od języka: słowackie: *priehyba*, łemkowskie: *prehyba*, polskie: *przechyba*.
10. **Kotelnica** – termin topograficzny oraz słowo gwarowe oznaczające miejsce kocenia się i zimowania owiec, lub kotlinę (depresje w terenie). Nazwę tę można spotkać w wielu pasmach górskich w Polsce: w Tatrach, Beskidzie Sądeckim, Gorcach, Pieninach i na Podhalu. Nazwa dotyczy przede wszystkim szczytów lub wzniesień, ale także lasów, pól, łąk, i zboczy.
11. **Krowiarki** – to uczęszczana turystycznie przełęcz w Beskidzie Żywieckim oddzielająca Pasma Policy od masywu Babiej Góry. Nazwa „Krowiarki” związana jest z pasterską przeszłością tego miejsca. Była to przełęcz użytkowana przez pasterki (w gwarze góralskiej: *krowiarki*) wypasające krowy na polanie znajdującej się na przełęczy.
12. **Czarzeź, Czartezik** – nazwa topograficzna pochodzenia wołoskiego od *certez* „jasny, czysty, prześwietlony”, ale także „wypalony, wykarczowany las”. Obydwie te nazwy spotkać można w Pieninach. Czarzeź to szczyt wznoszący się 774 m n.p.m., w Pieninach Właściwych, w grani Pieninek. Jego nazwa pochodzi od nieistniejącej już dzisiaj polany, która została sztucznie stworzona przez człowieka. Istniał tam wyręb, którego pochłonęła wtórna sukcesja lasu.
13. **Beskid** – termin topograficzny oznaczający zazwyczaj grzbiet, szczyt (np. w Tatrach Zachodnich), przełęcz (np. w Beskidzie Małym w Paśmie Łamanej Skąły), ale także pole lub łąkę (np. w Beskidzie Małym na stokach Gronia Jana Pawła II), a czasem również zbocze góry lub przysiółek (np. w Zawoi). Według etymologów nazwa ta pochodzi z języka albańskiego „*bjêska*” czyli hala, górski łąka, pastwisko. Funkcjonuje również alternatywna teoria wywodząca pochodzenia tego słowa z języka germańskiego.
14. **Grapa (Drapa)** – termin topograficzny wywodzący się od rumuńskiego słowa *groapa* oznaczającego „dół”. Nazwą tą określa się stromą górę, stromy, zarośnięty stok, urwiste zbocze, grzbiet, wzniesienie, szczyt, ale także część wsi lub odrębną osadę. Słowo to występuje na terenie całej Małopolski. Górale mówią: *Grapa to jest tako bystro góra. Grapa albo drapa*.
15. **Muszyna** – nazwa miasta w powiecie nowosądeckim, której pochodzenie etymologiczne upatrują w języku wołoskim. Słowo to istnieje w języku rumuńskim (*muschi*), w którym oznacza „mchy”. Słowo to występuje również w języku łacińskim (*musci*), z którego tłumaczone jest tak samo. Miasto usytuowano na potoku o tej samej nazwie (Muszynka) i najprawdopodobniej od niego wzięło swą nazwę. Miejscowość słynie jako uzdrowisko z licznymi odwiertami wody mineralnej – „Muszynianki”.
16. **Solisko** – nazwa związana z wypasem owiec. Pochodzi od określenia miejsca, w których w przeszłości wystawiano sól dla owiec (soliska, solniska). Sól przeznaczona dla owiec określano lizawkami (owce lizały bryłę soli). Dawano ją owcom (i do dziś się daje) ze względu na konieczność uzupełnienia składników mineralnych (sodu i chloru), których w paszy na hali znajduje się niewiele. Nazwa „Solisko” występuje w wielu miejscach na obszarze Karpat. Należy do nazw ludowych.
17. **Sihla, sichła** – termin topograficzny wywodzący się od słowa *sihla* który w języku rumuńskim oznacza „niski las na mokradłach”. Słowo to funkcjonuje w

gwarze podhalańskiej i oznacza „podmokły teren lub mokradła. Najbardziej znana nazwa zawierająca słowo *sihla* jest nazwa wsi Murzasichle na Podhalu. Nazwa wsi jest połączeniem dwóch słów *sihły* – młaki, terenów podmokłych oraz słowa „mur”, które oznaczało odrębną osadę dzisiaj już nie istniejącą. Istnieje hipoteza, że przez wieś płynęła niegdyś rzeka o nazwie Sihla, od której wzięła się nazwa miejscowości leżącej za Sichla czyli za tą rzeką.

18. **Wołoszyn** (słow. Vološin, niem. Wolossyn) - to grzbiet górski w Tatrach Wysokich (wyróżniany jest w nim Skrajny Wołoszyn, Wielki Wołoszyn i Pośredni Wołoszyn oraz kilka mniejszych formacji skalnych o innych nazwach). Najwyższy punkt w grani - Wielki Wołoszyn mierzy 2151 m npm. Według autorów Wielkiej Encyklopedii Tatrzańskiej nazwa „wołoszyn” może mieć związek z pasterską przeszłością tego terenu (zbocza Wołoszyna były w przeszłości wypasane). Być może nazwa pochodzi od słowa „wołoch” czyli mieszkańca historycznej krainy na terenie dzisiejszej Rumunii – Wołoszczyzny. Najstarsze zapiski tej nazwy pochodzą z 1637 roku i znalazły się w nadaniach królewskich.
19. **Płaj** – termin topograficzny wywodzony od wołoskiego słowa *plai*, oznaczającego zalesioną przestrzeń w górach, ale także szeroka ścieżkę w górach idącą zazwyczaj w poprzek zbocza, trawersującą zbocze góry wzdłuż poziomicy.
20. **Bacowska Wanta** to nazwa oznaczająca konkretne miejsce w Dolinie Rostoki, płaski kamień sporych rozmiarów, na którym wedle opowieści, jak na stole, rozliczali się bacowie wypasający w przeszłości w Dolinie Pięciu Stawów Polskich z właścicielami owiec (gazdami). Rozliczenie dotyczyło należności za użyczenie owiec na wypas. Rozliczano się w naturaliach – płacąc oscypkami, rzadziej pieniędzmi. Podczas rozliczenia regulowano także należności za owce, które utracono np. zostały porwane przez wilki, lub zabrane przez zbójników. Był to również czas by rozliczyć się z ewentualnego przyrostu stada, o ile podczas sezonu wypasowego któraś z owiec się okoliła. Słowa wanta w gwarze górskiej oznacza kamień, wielki odłam skalny.

Uzasadnienie wyboru pod względem kryterium „wołoskości”: Wszystkie wymienione wyżej nazwy mają rodowód wołoski, pochodzą z języka wołoskiego, rumuńskiego lub albańskiego. Występują w terenie jako określenia miejsc związanych z wypasem. Spełnia kryterium wołoskości, tak

Dni i godziny otwarcia (jeśli dotyczy):	Dostępność dla osób niepełnosprawnych:	Ewentualne wnioski i zalecenia.
Nie dotyczy	Nie dotyczy	brak

Zakwalifikowanie do kategorii cech: cecha bezpośrednia

Położenie: Lokalizacja – współrzędne GPS: Mosorny Groń - N:49°37'21" E:19°33'49" Dolina Strążyska N: 49.28'44" E:19.95'07" Przysłop - N: 49.69'15" E: 19.57'63" Gron JP11- 49°47'43,9"N 19°26'42,3"E Magura Spiska - N:49.28'41" E:20.37'30" Zawoja - N:49.65'09" E:19.47'91" Kiczora N:49.56'49" E:20.10'85" Kosarzyska N:49.60'42" E:20.33'51"	Zarządca/właściciel /użytkownik Nie dotyczy	Dane kontaktowe: Nie dotyczy
---	--	---------------------------------

Prehyba - N:49°27'59,1"E: 20°33'20,9"
Kotelnica - 49°23'24"N 20°05'52"E
Krowiarki - 49°35'16,7"N 19°34'55,2"E
Czarzeż, Czarzeżik - N:49.42'32" E:20.41'34'
Beskid Mały - N:49.79'99" E:19.31'58"
Galicowa Grapa - 49°20'09"N 20°01'40"E
Muszyna - 49°21'30"N 20°54'00"E
Solisko w Beskidzie Małym
N:49.77'87"E:19.11'02
Sihła - N:49.35'65"E: 20.89'71"
Wołoszyn - 49°13'42"N 20°03'00"E
Górny Płaj
N:49.58'78" E:19.51'66"
Bacowska Wanta 49°13'31"N 20°04'21"E



Dolina Strążyska fot. K. Ceklaz

