

**PASIENIO KULTŪROS IR KULINARIJOS MARŠRUTAI**

---

**SZLAKI KULTURY I KULINARIÓW NA POGRANICZU**

---

**CULTURAL AND CULINARY ROUTES  
IN THE BORDER REGION**



**V3 STUDIJA**

Kaunas, 2019

Interreg V-A Lietuva–Lenkija bendradarbiavimo per sieną programas projektu „Kultūros maršrutai be sienų“ tikslas – didinti Lietuvos ir Lenkijos pasienio turinių žinomumą ir patrauklumą, iutraukiant kultūros bei kulinarinio paveldo puoselėtojus į bendrą veiklą turizmo srityje.

**Projekto partneriai:** Druskininkų savivaldybės Leipalingio progimnazija, Palenkės žemės ūkio konsultavimo centras Šepietave, Punsko valsčius ir asociacija „Palenkės skonai“.

Celem projektu „Szlaki kulturowe bez granic“ w ramach programu współpracy transgranicznej Interreg V-A Litwa-Polska jest poprawa znajomości i atrakcyjności turystycznej pogranicza litewsko-polskiego poprzez zaangażowanie promotorów dziedzictwa kulturowego i kulinarnego we wspólne działania w dziedzinie turystyki.

**Partnerzy projektu:** Progimnazjum w Lejpuńach (w gminie Druskiniki), Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie, Gmina Puńsk i Stowarzyszenie Podlaskie Smaki.

The purpose of the project Cultural Routes without Borders (“Kultūros maršrutai be sienų”) of the INTERREG V-A Lithuania – Poland Cooperation Programme is to increase the visibility and attractiveness to tourists of the Lithuania-Poland border area, by drawing those who cultivate local cultural and culinary heritage into joint activity in the tourism sector.

**Project partners:** Leipalingis Lower Secondary School (Progimnazija) of Druskininkai Municipality, Podlaskie Agricultural Consulting Centre in Szepietowo, Gmina Puńsk (Puńsk Commune) and the association “Podlaskie Tastes”.

Leidinį sudarė / Opracowanie / Compiled by: Laima Žukauskaitė, Mariusz Cylwik  
Nuotraukas pateikė / Zdjęcia udostępnili / Photographs provided by: projekto dalyviai, Kęstutis Krancevičius (1 p.), Bronislovas Misevičius (11 p.), Druskininkų progimnazijos Algirdo Volungevičiaus vardo kraštotoiros muziejaus fondai (7 ir 13 p.), Laima Rekevičienė (3 p.), VšĮ „Sūrūs vėjai“ (26 p.), Dovilė Rūkaitė (37 p.), Rafał Kuczmarski, Stowarzyszenie Podlaskie Smaki

Vertėjai / Tłumaczenie / Translators: Kazys Linka, Jeffrey Clarke

Dizaineris / Grafika / Designer: Valentinus Kiauleikis

Isleido / Wydawca / Published by: „V3 studija“

© Druskininkų savivaldybės Leipalingio progimnazija, 2019  
© Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie, 2019  
© Gmina Puńsk, 2019  
© Stowarzyszenie Podlaskie Smaki, 2019

ISBN 978-609-8077-78-0

Leidinio bibliografinė informacija pateikiamā Lietuvos nacionalinės Martyno Mažvydo bibliotekos Nacionalinės bibliografijos duomenų banke (NBDB).



Artimiausias kelias į bendrystę – netikėtai aptiktas artimas, namus primenantis skonis. Interreg V-A Lietuva–Lenkija bendradarbiavimo programos projektas „Kultūros maršrutai be sienų“ tiesia kultūros ir kulinarijos kelius tarp Lenkijos ir Lietuvos pasienio regionų. Ši knyga – galimybė susikurti savo skonių maršrutą, ragaujant vietas žmonių šimtmečius puoselėtus ar naujai sukurtus patekalus, atrasti unikalias vietoves, jų istoriją ir žmones.

Najprostszym sposobem, aby poczuć wspólność, jest nieoczekiwane odkryty smak, który przypomina dom rodzinny. Projekt „Szlaki kulturowe bez granic“ w ramach Programu Współpracy Interreg V-A Litwa-Polska tworzy szlaki kulturowe i kulinarne pomiędzy regionami na pograniczu Polski i Litwy. Książka ta jest okazją do stworzenia własnego szlaku smaków poprzez degustację specjałów, które miejscowa ludność pielęgnowała przez stulecia, lub nowych potraw, odkrywanie unikalnych miejsc, ich historii i ludzi.

The quickest way to finding what we have in common is an unexpectedly-discovered familiar taste that reminds us of home. The INTERREG V-A Lithuania – Poland Cooperation Programme project Cultural Routes without Borders (“Kultūros maršrutai be sienų”) builds cultural and culinary connections between the border regions of Poland and Lithuania. This book is an opportunity to create your own flavourful route, to sample centuries-old local dishes or newly-created innovations, to discover exceptional locations, and to get to know their history and their people.

[www.kulinarijosmarsrutai.lt](http://www.kulinarijosmarsrutai.lt)

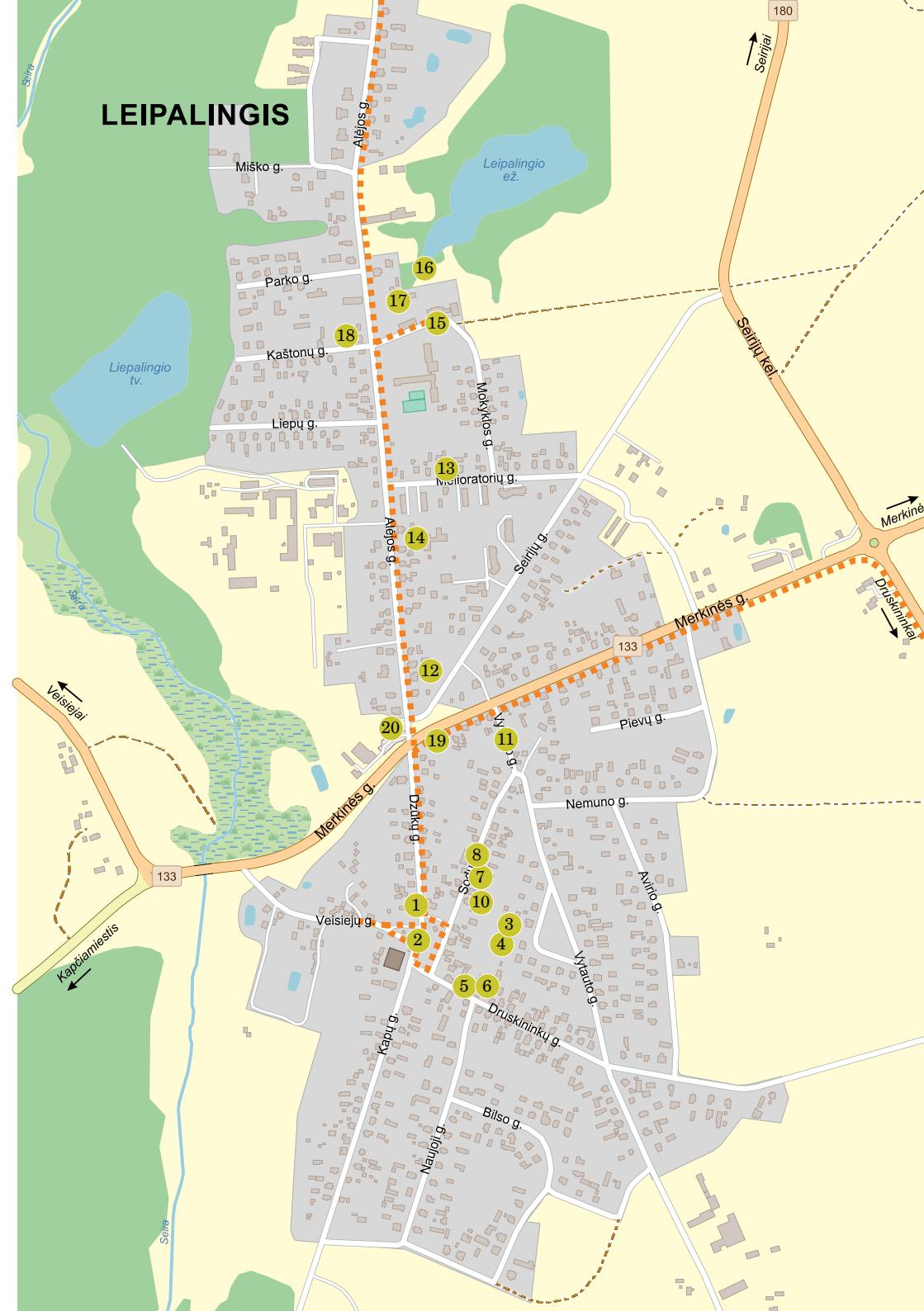
Pasienio kultūros ir kulinarijos maršrutai  
Szlaki kultury i kulinariów na pograniczu  
Cultural and Culinary Routes in the Border Region



**LIETUVA**  
Druskininkų savivaldybė (Leipalingio miestelis),  
Alytaus rajono savivaldybė  
Lazdijų rajonų savivaldybė

**LITWA**  
Gmina Druskieniki (miasteczko Lejpuny),  
Rejon Olicki  
Rejon Łozdziejski

**LITHUANIA**  
Druskininkai Municipality (Leipalingis town),  
Alytaus District Municipality  
Lazdijai District Municipality



## 1 Valsčiaus raštinė

Veisiejų g. 4

1918 m. Lietuvai tapus nepriklausoma valstybe, buvo pradėta kurti vietas savivalda. 1918 m. gruodį buvo išrinkta Leipalingio parapijos taryba. 1919 m. spalio 10 d. priimtas Lietuvos savivaldybių įstatymas nustatė, kad vyriausioji valsčiaus valdžia yra valsčiaus taryba. 1919 m. balandžio 28 d. buvo išrinktas pirmasis Leipalingio valsčiaus viršaitis Jonas Svecevičius ir rastvedys Juozas Volungaitis. 1926–1927 m. valsčiaus savivaldybė, naudodama savo ir savivaldybių departamento paramos lėšas, šioje vietoje pastatė mūrinį valsčiaus pastatą. Jame buvo įrengta keletas darbo kabinetų, maža virtuvė ir areštinė, kuriai priklausė keturi kambariai.



self-government began to be established. The Leipalingis parish council was elected in December 1918. The Law of Municipalities of Lithuania that was enacted on 10 October 1919 stated that the highest authority of a *valsčius* (the smallest governmental administrative unit) is the *valsčius* council. On 28 April 1919, Jonas Svecevičius was elected the first head of the Leipalingis *valsčius* and Juozas Volungaitis became the office's secretary. In 1926–1927, the *valsčius* used its own and Department of Municipalities support funds to build in this location a brick building. Several offices, a small kitchen and a jail composed of four rooms were set up in the building.

## 2 Klebonija

Veisiejų g. 3

1821 m. kan. Antano Kruševskio iniciatyva buvo pastatydinta Leipalingio bažnyčia, o 1882 m. kunigas J. Kudirkevičius pastatė kleboniją, kuri stovėjo iki 1938 m. 1864 m. carinės Rusijos valdžiai uždraudus lotyniškąjį abécéle, joje buvo saugomi, o paskui ir slapta platinami lietuviški spaudiniai. Kunigas Matas Dabrilas 1885–1890 m. išplatino daugiau nei 5000 uždraustų knygų. Jis taip pat pastatė ir šven-



toriaus tvorą su vartais. Prelatas Juozapas Laukaitis apie 1911–1912 m. pastatydino Šv. Agotos koplyčią.

## 2 Plebania

ul. Veisiejų 3

W 1821 r. z inicjatywy kan. Antoniego Kruszewskiego zbudowano kościół w Lejpnach, a w 1882 r. ksiądz J. Kudirkevičius zbudował plebanię, która stała do 1938 r. W 1864 r., gdy władze carskie wprowadziły zakaz alfabetu łacińskiego, w niej przechowywano, a następnie w tajemnicy rozprowadzano druki litewskie. W latach 1885–1890 ksiądz Matas Dabrilas ozpowszechnił ponad 5000 zakazanych książek. Postawił on także ogrodzenie z bramą wokół kościoła. Prałat Juozapas Laukaitis około 1911–1912 r. wzniósł kaplicę św. Agaty.

## 2 Rectory

Veisiejų g. 3

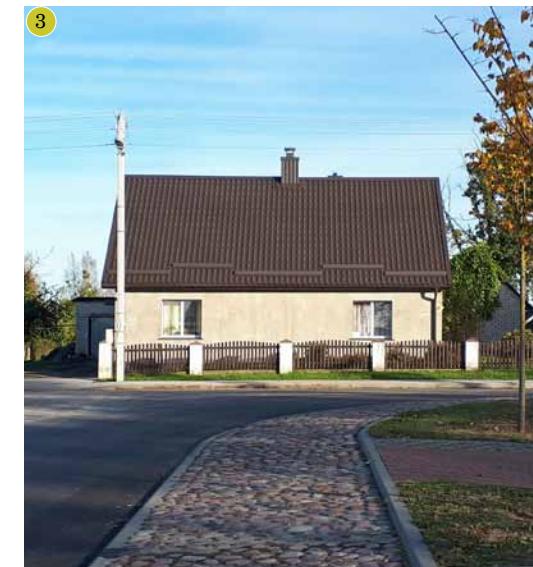
Construction of the Leipalingis church, begun at the initiative of Father Antanas Kruševskis, canon of the Vilnius Cathedral chapter, was completed in 1821. In 1882, Father Jonas Kudirkevičius built the rectory, which stood until 1938. The

tsarist Russian authorities having prohibited the Latin alphabet in 1864, Lithuanian-language publications were stored at, and later distributed in secret from, the rectory. Father Matas Dabrilas distributed more than 5,000 prohibited books during the period 1885–1890. He also built the churchyard wall and its gate. Father (later Prelate) Juozapas Laukaitis built the Chapel of Saint Agatha of Sicily around 1911–1912.

## 3 Gérimu parduotuvė „Monopolis“

Sodų g. 6

Tarpukario Lietuvoje egzistavo valstybinis degtinės monopolis – degtine ir spiritu galėjo prekiauti tik specialios valstybinės parduotuvės. Savo reikmėms gaminti degtinę ir kitus stipriuosius gérimus buvo draudžiama, grėsė griežtos baudos. Parduotuvės dirbo tik tam tikromis valandomis: 9–22 valandomis apskričių centruose ir 8–20 valandomis kitose vietose. Per didžiasias metų šventes tokiomis parduotuvėmis dirbtu buvo draudžiama.



## 1 Valsčius office

Veisiejų g. 4

After Lithuania proclaimed the restoration of its independence in 1918, local

### 3 Sklep z napojami Monopolis

ul. Sodų 6

W okresie międzywojennym na Litwie istniał państwowego monopol alkoholowy - handel wódką i spirytusem był dozwolony jedynie w specjalnych sklepach państwowych. Obowiązywał zakaz wyrobu wódek i innych trunków na własne potrzeby, za złamanie tego zakazu groziły surowe kary. Sklep był otwarty tylko w określonych godzinach: od 9 do 22 w miastach powiatowych i od 8 do 20 w innych miejscowościach. W dni największych świąt obowiązywał zakaz handlu dla takich sklepów.

### 3 Liquor shop "Monopolis"

Sodų g. 6

A state monopoly on vodka existed in interwar Lithuania; only specialised state shops could sell vodka and spirits. Making vodka and other strong distilled alcoholic drinks for one's own use was prohibited, and large fines were imposed on offenders. The specialised shops were open only for certain hours: 9–22 in district centres and 8–20 in other locations. Such shops were closed on important state holidays.

### 4 Sinagoga

Sodų g. 4

Žinių apie Leipalingyje gyvenusius žydus aptinkama XVII a. dokumentuose, tačiau bendruomenė susiformavo 1847 m., kai iš Merkinės buvo atkeltos 5 žydų šeimos. Carinės Rusijos valdžia skyrė žemės plotų ūkinei veiklai ir sinagogai statyti. Veikė keletas žydų organizacijų: jaunimo sionininkų draugija „Gordonija“, tautinės draugijos „Betar“ ir „Mizrachi“ Leipalingio skyriai. 1941 m. rugpjūtį sinagogoje iki sušaudymo buvo laikomi 152 miestelių žydai. 1941 m. rugsėjo 11 d. jie buvo



4

### 4 Synagogue

Sodų g. 4

Mention is made in 17th century documents of Jews living in Leipalingis, but a community took shape in 1847, when 5 Jewish families were resettled here from Merkinė. The tsarist Russian authorities allocated plots of land for economic activity and for building a synagogue. Several Jewish organisations were active: the Zionist youth society "Gordonija" and local sections of the ethnic societies "Betar" and "Mizrachi". 152 of the town's Jews were held in the synagogue in August 1941; on 11 September 1941, they were taken beyond the Leipalingis Catholic cemetery and shot. Four other Jews were executed later. A total of 156 Jews were killed.

### 4 Synagoga

ul. Sodų 4

Wzmianki o Żydach mieszkających w Lejpunach pochodzą z XVII a., jednak wspólnota żydowska ukształtowała się w 1847 r., gdy z Merecza przesiedlono 5 rodzin żydowskich. Władze carskie Rosji wydzieliły działki gruntu dla prowadzenia działalności gospodarczej i budowy synagogi. Działało kilka organizacji żydowskich: syjonistyczna organizacja młodzieżowa Gordonija, oddziały stowarzyszeń narodowościowych Betar i Mizrachi w Lejpunach. W sierpniu 1941 r. przed rozmową w synagodze przetrzymywano 152 miejscowych Żydów. 11 września 1941 r. wszyscy oni zostali zamordowani (za cmentarzem katolickim w Lejpunach). Z innymi czterema osobami rozprawiono się później. Ogółem zamordowano 156 osób narodowości żydowskiej.

Parapijos namuose buvo įrengta erdvė salė, parduotuvė, arbatinė ir „Žiburio“ draugijos knygynas. 1921–1931 m. čia veikė varotojo bendrovė „Ūkininkas“, o 1938 m. – žemės ūkio kooperatyvas „Seira“. Per Antrajį pasaulinį karą pastatas sudegė. 1944 m. čia palaidoti žuvę 394 okupacines sovietų armijos kariai.

### 5 Dom parafialny

Cmentarz wojskowy

Ksiądz J. Zienius w 1894 r. z własnych środków nabył działkę i zpisał ją parafii. Jednak dom parafialny wzniesiono dopiero w 1910 r., gdy na proboszcza parafii Leipuny został mianowany prałat Juozas Laukaitis (1873–1955), obrońca litewskiej prasy, poseł Sejmu Republiki Litewskiej i zesłaniec. W domu parafialnym znajdowały się dwie przestronne sale, sklep, herbarium, księgarnia stowarzyszenia Žiburys. W 1921–1931 r. tutaj działała spółka konsumencka Ūkininkas, a w 1938 r. spółdzielnia rolnicza Seira. Budynek spłonął w czasach II wojny światowej. W 1944 r. tutaj pochowano 394 poległych żołnierzy sowieckiej armii okupacyjnej.

### 5 Parish house

Soldiers' cemetery

Father Jurgis Zienius bought this plot of land in 1894 with his own funds and transferred ownership of it to the parish. However, the parish house was built only in 1910, when Father Juozas Laukaitis (1873–1955) (an activist in Lithuanian-language publishing, later becoming a prelate and a Member of the Seimas of the Republic of Lithuania, and was later exiled to a Soviet prison) became pastor in Leipalingis. A spacious meeting hall, a shop, a tea room and a "Žiburys" Society bookshop were built in the parish house. The cooperative "Ūkininkas" (1921–1931) and the agricultural cooperative "Seira" (1938)



5



6

operated here as well. During the Second World War, the building burned down. In 1944, 394 soldiers of the occupying Soviet army were buried here.

## 6 Antano Laukaičio vaistinė

Druskininkų g. 2

Šioje vietoje 1919 m. stovėjo vaistininko, neprieklausomybės kovų dalyvio, lietuviškos valdžios Leipalingyje organizatorius A. Laukaičio (1890–1938) gyvenamasis namas, kuriami kartu buvo įrengta ir vaistinė. 1911 m. A. Laukaitis Charkovo universitete išlaikė vaistininko padėjėjo egzaminus, o pagal to laikotarpio įstatymus vaistininko padėjėjas turėjo teisę steigti vaistinę bet kuriame mieste, išskyrus apskričių miestus. 1918 m. A. Laukaitis ėjo Seinų apskrities viršininko pareigas. 1919 m. prel. J. Laukaičio kvietimu jis persikėlė gyventi į Leipalingį, kur atidarė vaistinę. Čia jis ėmė organizuoti valsčiaus savivaldybę ir šaulių būrius. Antruoju sauliniu karo metais, frontui slenkant į Vakarus, vaistinė buvo sunaikinta.

## 6 Apteka Antanasa Laukaitisa

ul. Druskininkų 2

W tym miejscu w 1919 r. stał dom mieszkalny aptekarza, uczestnika walk o Niepodległość, organizatora litewskiej władz w Lejpunach A. Laukaitisa (1890–1938), w którym mieściła się także apteka.

W 1911 r. A. Laukaitis na Uniwersytecie w Charkowie zdał egzamin pomocnika aptekarza, a zgodnie z ówczesnymi przepisami pomocnik aptekarza mógł założyć aptekę w każdym mieście, z wyjątkiem miast powiatowych. W 1918 r. A. Laukaitis pełnił stanowisko starosty powiatu sejneńskiego. W 1919 r. na zaproszenie pref. J. Laukaitisa przeniósł się do Lejpun, gdzie założył aptekę. Tutaj zaczął organizować urząd gminy i drużyny strzelców. W latach II wojny światowej, gdy front przesuwał się na Zachód, apteka została zniszczona.

## 6 Antanas Laukaitis's pharmacy

Druskininkų g. 2

The residence together with the pharmacy of Antanas Laukaitis (1890–1938), a participant in the battles for independence and an organiser of Lithuanian governmental authority in Leipalingis, stood at this location in 1919. In 1911, Laukaitis passed the examinations at a university in Kharkov (now Kharkiv) to become a pharmacist's assistant, and in accordance with the laws of that time, a pharmacist's assistant had the right to establish a pharmacy in any city except district centres. In 1918, Laukaitis performed the duties of the head of the Seinai district (in Polish, Sejny). At the invitation of Father Juozas Laukaitis, Antanas Laukaitis moved in 1919 to Leipalingis, where he opened his pharmacy. He began to organise the valsčius and units of the Lithuanian Riflemen's Union. During the Second World War, as the battlefield moved west, the pharmacy was destroyed.

## 7 Milicijos nuovada

Dzūkų g. 16

1919 m. balandį Leipalingyje buvo suorganizuotas milicijos būrys. Atlygis milicininkams buvo mokamas iš kontraband



7

## 7 Militsiya station

Dzūkų g. 16

A unit of militsiya was organised in Leipalingis in April 1919. Members of the militsiya were paid from the fines paid by smugglers. The Law on Militsiya was enacted on 14 May 1920. Guardian Angels Day (as a day marking the police profession) was first celebrated on 2 October 1921; later, during the Soviet period, this celebration was prohibited. In 1924, the militsiya was officially renamed the police. In 1940, with the arrival of the Soviet authorities, the name of militsiya was reinstated. Starting in 1944, the militsiya became a part of the People's Commissariat for Internal Affairs (in Russian, NKVD). The local NKVD headquarters was established in the home of an exiled teacher, Juozas Kaukas (Dzūkų g. 15).



7

ninkų sumokėtų baudų. 1920 m. gegužės 14 d. buvo priimtas milicijos įstatymas. 1921 m. spalio 2 d. pradėta šventi Angelų sargų dieną. Sovietmečiu ši šventė buvo uždrausta. 1924 m. milicija oficialiai per vadinta policija. 1940 m. atėjus sovietinei valdžiai, vėl grąžintas milicijos pavadinimas. Nuo 1944 m. milicija buvo Vidaus reikalų liaudies komisariato (NKVD) struktūros dalis. NKVD būstinė įkurta ištremto mokytojo Juozo Kauko name (Dzūkų g. 15).

## 7 Posterunek milicji

ul. Dzūkų 16

W kwietniu 1919 r. w Lejpunach powstała drużyna milicji. Wynagrodzenie milicantom było wypłacane ze środków zebra

## 8 Biblioteka

Dzūkų g. 14

Lietuvos neprieklausomybės kovų (1919–1923 metais) dalyvio, prekybininko Jono Bučionio namas. 1937 m. buvo pradėtas kurti valstybinių bibliotekų tinklas. Leipalingio bibliotekai, įkurtai J. Bučionio name, vadovavo mokytojas Jonas Krušinskas. Biblioteka dirbo dvi dienas per savaitę

(3–4 val.) ir sekmadieniais (3 val.). Knygų grąžinimas buvo užtikrinamas 5 litų užstatu. Nuo užstato buvo atleisti beturčiai, būtiniosios tarnybos kariai ir visų mokyklų mokiniai. Antrojo pasaulinio karo metais biblioteka perkelta į Aleksonio namus prie žydų sinagogos. 1944 m. liepą pastatas sudegė, o lapkričio 1 d. biblioteka vėl buvo atidaryta. Šiandien biblioteka veikia Leipalingio dvaro centriniuose rūmuose.

## 8 Biblioteka

ul. Dzūkų 14

W tym miejscu stał dom uczestnika walk o Niepodległość (w okresie 1919–1923), kupca Jonas Bučionysa. W 1937 r. rozpoczęto tworzenie sieci bibliotek państewczych. Kierownikiem biblioteki w Lejpunach, utworzonej w domu J. Bučionysa, był nauczyciel Jonas Krušinskas. Biblioteka była otwarta dwa dni w tygodniu (3-4 godz.) i w niedziele (3 godz.). Za wypożyczoną książkę należało wpłacić kaucję w wysokości 5 litów. Od kaucji byli zwolnieni biedni, żołnierze służby obowiązkowej i uczniowie wszystkich szkół. W latach II wojny światowej bibliotekę przeniesiono do domu Aleksonisa obok synagogi żydowskiej. W lipcu 1944 r. budynek spłonął, a 1 listopada biblioteka znowu została otwarta. Obecnie bibliote-

ka mieści się w głównym budynku dworskim w Lejpunach.

## 8 Library

Dzūkų g. 14

The residence of Jonas Bučionis, a participant in the battles for independence (1919–1923) and a merchant, stood at this location. Establishment of a network of state libraries was begun in 1937. The teacher Jonas Krušinskas led the Leipalingis library, established in the Bučionis home. The library was open for two weekdays (3–4 hours) and on Sundays (3 hours). To ensure books were returned, a 5-litas deposit was required. The poor, pupils and those performing mandatory military service were not required to leave a deposit. During the Second World War, the library was moved to the Aleksonis home, next to the synagogue. In July 1944, the building burned, and on 1 November, the library was reopened. Today, the library makes its home at the Leipalingis Manor.

## 9 Pradinė mokykla

Sodų g. 11

1912 m. šioje vietos buvo pastatyta dviklasė Leipalingio pradinė mokykla. Tuo metu tai buvo gražiausia mokykla Seinų apskrityje. 1921 m. mokyklą lankė 136 mokiniai. 1920–1923 m. šiam pastate buvo įkurta Leipalingio valsčiaus šaulių būstinė, o 1935-aisiais čia pradėjo veikti kultūros namai, kuriuose Leipalingio gyventojas fotografas Bronius Šerkšnas turėjo privatų kino teatrą.

## 9 Szkoła początkowa

ul. Sodų 11

W 1912 r. w tym miejscu wznieziono szkołę początkową w Lejpunach z dwie-



8



9



10

Riflemen's Union was in this building from 1920 to 1923. In 1935 the Culture House opened its doors here; photographer and Leipalingis resident Bronius Šerkšnas operated a private cinema.

## 10 Restoranas

Alėjos g. 21

Leipalingio turgaus aikštėje buvo dvi arbatičios ir restoranai. Šioje vietos stovėjo Leipalingio gyventojo Volungevičiaus restoranai. Tarpukariu nemažai smulkų už eigų-arbatinių spiestėsi apie turgaus aikštę, nes pagrindiniai klientai buvo ūkininkai, kurie vertindavo gerą arbata, naminį maistą ir, žinoma, mažas kainas. Smulkėms sekmadieniais ir švenčių dienomis dirbtai buvo draudžiamas.

## 10 Restauracja

ul. Alėjos 21

Na Rynku w Lejpunach mieściły się dwie herbaciarne i restauracja. W tym miejscu stała restauracja należąca do mieszkańców Leipun Volungevičiusa. W okresie międzywojennym sporą małych zajazdów-herbaciarzy mieściło się wokół rynku, gdyż główni klienci byli to rolnicy, którzy doceniali dobrą herbatę, domowe dania i oczywiście niskie ceny. Obowiązywał zakaz prowadzenia działalności przez gospody w niedziele i dni świąteczne.

## 10 Restaurant

Alėjos g. 21

There were two teahouses and a restaurant in the Leipalingis market square. Leipalingis resident Volungevičius's restaurant stood at this location. During the interwar period, a number of small eateries-teahouses clustered around the market square, because their main customers were farmers who appreciated good tea,

homestyle food and, of course, affordable prices. It was prohibited for taverns to open on Sundays and holidays.

### 11 Paštas

Dzūkų g. 21

1920 m. valsčiaus taryba įsteigė savo lėšomis išlaikomą paštą, kurio patalpos buvo valsčiaus pastate (Veisiejų g. 4). 1921 m. paštas buvo perkeltas į šioje vietoje stovėjusį namą. Pašto korespondencija iš pradžių buvo pristatoma arkliais 4 kartus per savaitę. 1935 m. leipalingiškių prenumeravavo 45 leidinius, kurių 843 egzemplioriai Leipalingio valsčiaus gyventojams buvo pristatomi paštu.

### 11 Poczta

ul. Dzūkų 21

W 1920 r. rada gminy powołała pocztę, która była utrzymywana ze środków gminy, i mieściła się w budynku urzędu gminy (ul. Veisiejų 4). W 1921 r. pocztę przeniesiono do budynku, który stał w tym miejscu. Na pocztku korespondencja była dostarczana kołmi 4 razy w tygodniu. W 1935 r. mieszkańcy Lejpnun prenumerowali 45 wydawnictw, których 843 egzemplarze mieszkańców gminy Lejpnun otrzymywali za pośrednictwem poczty.



### 11 Post office

Dzūkų g. 21

The *valsčius* council established and maintained a post office at its own expense in 1920, the facilities of which were located in the *valsčius* building (Veisiejų g. 4). In 1921, the post office was moved to a house that stood at this location. Postal correspondence was delivered at first by horse 4 times a week. In 1935, residents of Leipalingis subscribed to 45 publications, of which 843 copies were delivered by post to residents of the Leipalingis valsčius.

### 12 Lazdijų sviesto gamyklos pieno separavimo punktas

Alėjos g. 11

Leipalingio pieno perdibimo bendrovę sudeđ 6 punktai: Kudrėnų, Cecervinės, Brazdžiūnų, Guobinių, Kuolonų ir Šadžiūnų. Šis statinys buvo pastatytas 1938 m. Tuo metu jame veikė Lazdijų sviesto gamyklos pieno separavimo punktas. Sovietmečiu jame buvo pieno supirkimo punktas. 1991 m. Lietuvai atgavus nepriklausomybę, kolūkiai iširo, todėl punktas tapo nenaudojamas.

### 12



### 12 Punkt separacji mleka zakładu mleczarskiego w Łoździejach

ul. Alėjos 11

Zakład Mleczarski w Lejpunach miał 6 punktów: w Kudrėnai, Cecervinė, Brazdžiūnai, Guobiniai, Kuolonys i Šadžiūnai. Budynek ten wznieciono w 1938 r. Wówczas w nim mieścił się punkt separacji mleka Zakładu Mleczarskiego w Łoździejach. W okresie sowieckim mieścił się tutaj punkt skupu mleka. W 1991 r. po odzyskaniu Niepodległości przez Litwę kolchozy zostały zlikwidowane, dlatego punkt ten jest nieczynny.

### 12 Lazdijai butter factory's milk separation point

Alėjos g. 11

The Leipalingis dairy processing company was composed of 6 points: Kudrėnai, Cecervinė, Brazdžiūnai, Guobiniai, Kuolonys and Šadžiūnai. This structure was built in 1938. At that time, the Lazdijai butter factory's milk separation point operated in it. During the Soviet period, it was used as a milk-purchasing collection point. In 1991, after Lithuania regained its independence, the collective farms broke up, so the point fell into disuse.

### 13 Fotoateljė

Alėjos g. 24

Tarpukariu Leipalingyje veikė kelios fotoateljė. Ilgiausiai veikusi priklausė Leipalingio miestelio gyventojui Motiejui Volungevičiui (1898–1964). Fotografuoti jis pradėjo ankst, nuo 16 metų, ir šiuo amatu užsiėmė iki Antrojo pasaullinio karo. Sovietmečiu privatūs verslai buvo naikinami ir fotoateljė veikla nutruko. Būdamas labai darbštus M. Volungevičius neapsiribojo tik fotografavimu. Jis garsėjo kaip puikus laikrodžių meistras. Šiame name M. Vo-

lungevičius gyveno nuo 1925 iki 1964 m.

### 13 Zakład fotograficzny

ul. Alėjos 24

W okresie międzywojennym w Lejpunach działało kilka zakładów fotograficznych. Najdłużej działający zakład fotograficzny należał do mieszkańców Lejpnun Motieju Volungevičiusa (1898–1964). Fotografią zajął się on wcześnie, w wieku 16 lat i zawód ten wykonywał do II wojny światowej. W okresie sowieckim prywatne zakłady zostały zlikwidowane i działalność zakładu fotograficznego została przerwana. Będąc bardzo pracowitym M. Volungevičius nie ograniczał się jedynie fotografią. Słynął on także jako wspaniały zegarmistrz. W tym domu M. Volungevičius mieszkał od 1925 do 1964 r.

### 13 Photography studio

Alėjos g. 24

During the interwar period, several photography studios operated in Leipalingis. The longest-working studio belonged to a resident of the town, Motiejus



Volungevičius (1898–1964). He began to photograph at a young age, from 16, and engaged in his craft until the Second World War. During the Soviet period, private businesses were dissolved and his photography studio activity ceased. Being quite a hard-working person, Volungevičius did not limit himself to photography. He was known as an excellent timepiece repairman. Volungevičius lived in this house from 1925 to 1964.

#### 14 Mašinų ir traktorių stotis (MTS)

Alėjos g. 29

Veisiejų rajono Leipalingio MTS veiklą pradėjo 1950 m. Prie jos veikė Mašinų ir arklių nuomojimo punktas, kuris nuomojo valstiečiams arklius ir įvairų žemės ūkio inventorių, nacionalizuotą iš ūkininkų ar likusi ištremtų valstiečių ūkuose. MTS atlikdavo traktorių, kombainų ir kitų žemės ūkio mašinų priežiūrą, šią techniką nuomojo kolūkiams. 1958 m. MTS buvo pertvarkyta į Leipalingio remonto-technikos stotį, o 1963 m. – į Lazdijų melioracijos statybos valdybą. 1990 m. įstaiga reorganizuota į Lazdijų valstybinę melioracijos įmonę. 1995 m. ji tapo AB „Leimesta“.

#### 14 Ośrodek maszynowo-traktorowy (OMT)

ul. Alėjos 29

W 1950 r. działalność rozpoczęła OMT w rejonie wiejskim w Lejpunach. Przy nim działał punkt wynajmu maszyn i koni, który chłopom wypożyczał konie i różny inwentarz rolniczy znacjonalizowany od rolników lub pozostały po zesłanych gospodarzach. OMT zajmował się remontem ciągników, kombajnów i innych maszyn rolniczych, wypożyczaniem maszyn dla kołchozów. W 1958 r. OMT przekształcono w Stację Remontowo-Tehniczną w Lejpunach, a w 1963 r. w Zarząd Melioracyjno-Budowlany w Łoździejach. W 1990 r. zakład został przekształcony w Państwowe Przedsiębiorstwo Melioracyjne w Łoździejach. Od 1995 r. działa jako Leimesta S.A.

#### 15 Machine tractor station (MTS)

Alėjos g. 29

The Leipalingis MTS of Veisiejai District began operations in 1950. A machine and horse rental point functioned as part of the MTS, renting out to country people the horses and agricultural equipment that had been nationalised from farmers or which stood abandoned in the farms of the country people who had been sent into exile. The MTS performed maintenance of tractors, combines and other agricultural equipment and rented such machinery to collective farms. In 1958, the MTS was reformed into the Leipalingis repair-equipment station, and in 1963, into the Lazdijai land-improvement construction department. In 1990, the institution was reorganised into the Lazdijai state land-improvement company. In 1995, it became the company AB "Leimesta".



14



15



15

#### 15 Leipalingio dvaras

Alėjos g. 30

XVIII a. pab.–XIX a. pr. Vilniaus kapitulos kanauninkas Antanas Kruševskis nusipirko Leipalingį iš vyskupo Ignacjego Jakuba Masalskiego ir pastatę dabartinus Leipalingio dvaro rūmus. Projekto autorius – architektas Martynas Knakfusas. XIX a. pab.–XX a. pr. Leipalingio dvarą išsigijo Peterburgo inżynierius Petras Balinskis, kuris prieš Pirmajį pasaulyjinį karą dvarą pardavė Steponui Doria-Dornelovičiui. Nuo 1923 m. čia veikė Leipalingio vidurinė mokykla. Rūmų statybų metu iškilo ir vienaaukštė oficina. Joje 1957 m. buvo įrengtas Leipalingio vidurinės mokyklos kraštotyros muziejus. 2011–2015 m. vyko dvaro restauravimo darbai. 2015-aisiais muziejus perkeltas į Leipalingio dvaro centrinius rūmus.

#### 15 Dwór w Lejpunach

ul. Alėjos 30

Na przełomie XVIII i XIX w. kanonik kapituły wileńskiej Antoni Kruszewski nabył Leipuny od biskupa Ignacego Jakuba Masalskiego i zbudował obecny pałac dworski w Lejpunach. Autorem projektu był architekt Marcin Knakfus. Na przełomie XIX i XX w. dwór w Lejpunach nabył inżynier z Petersburga Piotr Baliński, który przed I wojną światową odsprzedał go Stefanowi Doria-Dornielowiczowi. Od 1923 r. tutaj mieściła się szkoła początkowa.

wa w Lejpunach. W trakcie budowy pałacu wznieziono także parterową oficynę. W niej w 1957 r. urządzone Muzeum Krajoznawcze Szkoły Średniej w Lejpunach. W latach 2011–2015 dwór został odrestaurowany. W 2015 r. muzeum przeniesiono do głównego pałacu dworskiego w Lejpu-

#### 15 Leipalingis Manor

Alėjos g. 30

At the end of the 18th century and the beginning of the 19th century, Father Antanas Kruševskis, canon of the Vilnius Cathedral chapter, purchased Leipalingis from Bishop Ignacy Jakub Massalski and built the present-day Leipalingis manor buildings. The project was designed by architect Marcin Knackfus. At the end of the 19th century and the beginning of the 20th century, the Leipalingis manor was bought by Petras Balinskis, an engineer in Saint Petersburg, who prior to the First World War sold the manor to Dorn Dornalovičius. Starting in 1923, the Leipalingis secondary school found a home here. Along with the mansion, a single-storey building to house the servants was also built. The Leipalingis secondary school's local-history museum was established there in 1957. Restoration works were performed at the manor from 2011 to 2015. In 2015, the museum was moved into the central building of the Leipalingis manor.

## 16 Leipalingio dvaro spirito varykla

Leipalingio dvaro spirito varyklos pastatas statytas XIX amžiuje. Tai buvo svarbus dvaro pajamų šaltinis. XIX a. carinės Rusijos imperijos laikais daugiau nei pusę valstybės biudžeto sudarė pajamos, gautos pardavus alkoholi. Sovietmečiu čia veikė Leipalingio krakmolo gamykla, kuri gamino krakmolą, vaisių sultis ir 16 procentų vyno medžiagą.

## 16 Gorzelnia dworska w Lejpunach

Budynek gorzelni dworskiej wznieciono w XIX wieku. Było to ważne źródło dochodów dworu. W XIX w. w czasach Rosji carskiej ponad połowę skarbu państwa stanowiły dochody ze sprzedaży alkoholu. W okresie sowieckim tutaj mieścił się zakład skrobi w Lejpunach, który produkował skrobię, soki owocowe i 16-procentowy surowiec winny.

## 16 Leipalingis Manor's distillery

The Leipalingis manor distillery building was built in the 19th century. It was an important source of income for the manor. In the Russian Empire of the 19th century, more than half of the state's revenue came from the sale of alcohol. During the Soviet period, the Leipalingis starch factory operated here, producing starch, fruit juice and the raw ingredients for wine with an alcohol content of 16 per cent.

## 17 Leipalingio dvaro sodybos kumetynas

Alėjos g. 55

XIX a. I p. Leipalingio dvaro ansamblį papildė dviejų aukštų kumetynas. Pirmasis dvaro aukštas sumūrytas iš dvaro valdų laukuose surinktų akmenų, o antrasis aukštas – iš plytų. Sovietmečiu čia buvo irenti butai Leipalingio miestelio gyventojams.



## 17 Czworaki dworskie w Lejpunach

ul. Alėjos 55

W I poł. XIX w. zespół dworski w Lejpuńach uzupełniły jednopiętrowe czwóraki. Parter został wymurowany z kamieni zebranych z pól posiadłości dworskich, a pierwsze piętro z cegiel. W okresie sowieckim tutaj urządzone mieszkania dla mieszkańców Lejpuńa.

## 17 Leipalingis Manor's residence for hired help

Alėjos g. 55

In the first half of the 19th century, the Leipalingis manor ensemble was supplemented by a two-storey residence for the manor's hired help. The first storey was constructed using stone gathered in the fields surrounding the manor, and the second storey was built of brick. During the Soviet period, flats here were allocated to residents of the town of Leipalingis.

## 18 Leipalingio dvaro sodininko namas

Kaštonų g. 10

XIX amžiuje kartu su kitais Leipalingio dvaro statiniais buvo pastatyta ir namas sodininkui, kuris rūpinosi 5 ha dvaro sodu. Obelys derlių naudojo ne tik dvaro savininkai. Dalį sodo nuomojo kai kurie Leipalingio miestelio žydai. Jie obuolius eksportuodavo. Atėjus sovietmečiu, sodo

teritorija buvo skirta individualių sklypų statybai, todėl senosios dvaro obelys buvo iškirstos, o vietoj jų gyventojai savo sklypuose sodino naujų veislų obelis.

## 18 Dom ogrodnika dworskiego w Lejpunach

ul. Kaštonų 10

W XIX wieku wraz z innymi budynkami dworu w Lejpuńach wznieziono także dom ogrodnika, który opiekował się 5-hektarowym sadem dworskim. Plon z jabłoni wykorzystywali nie tylko właściciele dworu. Część sadu dzierżawili niektórzy Żydzi z Lejpuńa. Oni zajmowali się eksportem jabłek. Po przyjściu władzy radzieckiej teren sadu został przeznaczony na działki budowlane, dlatego stare jabłonie zostały wycięte, a na ich miejscu mieszkańcy na swoich działkach posadzili nowe odmiany jabłoni.

## 18 Leipalingis Manor's gardener house

Kaštonų g. 10

In the 19th century, together with the other Leipalingis manor structures, a house was built for the gardener, who looked after the 5-hectare garden. The apple harvest was of benefit not only to the owners of the manor. Part of the gar-



den was rented by some Jews of the town of Leipalingis. They exported the apples. During the Soviet period, the territory of the garden was divided into plots of land for use by individuals, so the old apple trees of the manor were cut down and in their place the residents planted new varieties of apple trees.

## 19 Leipalingio kultūros namai ir kolūkio administracija

Alėjos g. 3

Leipalingio kultūros namai buvo jkurti tipiskame sovietmečio architektūros pastate (past. 1972). Kultūros namuose veikė 8 kolektyvai, iš kurių 3 buvo vaikų „Le-nino“ kolūkis veikė nuo 1949 m. Pirmasis administracijos pastatas buvo Turgaus aikštėje, Žuko name. Vėliau kolūkio administracija įsikėlė į Kultūros namų pastatą. 1968 m. kolūkis valdė 1062 ha žemės.

## 19 Dom kultury w Lejpunach i administracja kołchozu

ul. Alėjos 3

Dom Kultury w Lejpuńach utworzono w typowym budynku z okresu sowieckiego (1972). W domu kultury działało 8 zespołów, w tym 3 dziecięce. Kołchoz im. Lenina istniał od 1949 r. Pierwszy budynek administracyjny mieścił się przy Rynku, w domu Žukasa. Później administracja kołchozu przeniosła się do budynku Domu Kultury. W 1968 r. kołchoz posiadał 1062 ha ziemi.

## 19 Leipalingis culture house and collective farm administration

Alėjos g. 3

The Leipalingis Culture House was established in a building of typical architecture of the Soviet period (built in 1972). 8 groups, 3 of which were children's groups,

practiced and performed in the Culture House. The "Lenin" collective farm was formed in 1949. Its first administrative building was in the market square, in the house that had belonged to Žukas. Later, the administration of the collective farm moved into the Culture House building. In 1968, the collective farm managed 1,062 hectares.

## 20 Sapiegų dvaro vieta

### sankryžavie

Pirmą kartą rašytiniuose šaltiniuose Leipalingio vardas minimas Lietuvos didžiojo kunigaikščio Aleksandro 1503 m. privilegijoje. Joje teigama, kad Pervalko pavieto Lepunikų dvaras (toks tuo metu buvo Leipalingio vardas) dovanojamas Smolensko arklininkui Ivanui Pliuskovui. Kitas dokumentas yra 1508 m. Žygimanto Senojo privilegija, pagal kurią Lepunikų dvaras dovanojamas Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės diplomatiui Ivanui Bogdanovičiui Sapiegai. Sapiegų dinastija Leipalingį valdė iki 1742 m., 1742–1792 m. – vyskupas Ignas Jokūbas Masalskis. Archeologiniai radiniai leidžia manyti, kad Sapiegų dvaras stovėjo nuo čia į šiaurės vakarus ant stataus Seiros upės kranto.



## 20 Miejsce dworu Sapiehów

### skrzyżowanie

Pierwsze wzmianki o Lejpunach w źródłach pisanych pochodzą z przywileju wielkiego księcia litewskiego Aleksandra z 1503 r. W przywileju twierdzi się, że dwór Lepuniki (tak wówczas nazywały się Lejpuny) w powiecie przewalskim jest darowany koniuszemu smoleńskiemu Iwanowi Pluskowowi. W innym dokumencie - w przywileju Zygmunta Starego z 1508 r. dwór Lepuniki został darowany dyplomacie Wielkiego Księstwa Litewskiego Iwanowi Bohdanowiczowi Sapieże. Dynastia Sapiehów Lejpunami zarządzała do 1742 r., w 1742-1792 właścicielem był biskup Ignacy Jakub Masalski. Znaleziska archeologiczne pozwalają sądzić, że dwór Sapiehów stał na północny zachód od tego miejsca, na stromym brzegu rzeki Sejra.

## 20 Sapieha Manor site

### crossroads

Leipalingis was first mentioned in written sources in a privilege granted in 1503 by Alexander I Jagiellon, Grand Duke of Lithuania and King of Poland. In the privilege, it is stated that Lepunikai manor (such was the name of Leipalingis at that time) of the Przewalka powiat is granted as a gift to the Smolensk horseman Ivan Feodorovich Pliuskov. Another document is a privilege granted in 1508 by Sigismund I the Old, according to which the Lepunikai manor is granted as a gift to Ivan Bogdanovich Sapieha, a diplomat of the Grand Duchy of Lithuania. The Sapieha dynasty owned Leipalingis until 1742. From 1742 to 1792, it was owned by Bishop Ignacy Jakub Massalski. Archaeological finds suggest that the Sapieha manor stood to the northwest, on the steep bank of the Seira River.



## 21 Alovės bendruomenės namai „Susiedai“



Alovė, Kranto g. 1, 64117 Alytaus r. sav., tel. +370 678 34 109, alovesusiedai@gmail.com

Šalia Alovės ežero įsikūrusiame Alovės miestelyje gyvuoja darni ir kūrybinga visuomeninė bendruomenė „Susiedai“, kuriai vadovauja Asta Kisieliénė. Energinės vadovės iniciatyva puoselėjami senieji amatai, dzūkiškas kulinarinis paveldas. Svečiams rodoma, kaip kepama dzūkiška duona, razavi blynai ar bulvinės bandos ant kopūsto lapo autentiškoje dzūkiškoje krosnyje. Parengtos edukacinės programos: „Duonos kelias nuo grūdo iki stalo“, „Dzūkiškos bulvinės bandos ant kopūsto lapo“, „Razavų blynų kepimas“.

Bendruomenės namuose „Susiedai“ galima įsigyti ir lauktuvį – sertifikotų kulinarinio paveldo produkty – naminės duonos bei pyragų.

## 21 Dom Wspólnoty „Sąsiedzi” w Oławie

W miasteczku Oława leżącym nad jeziorem Oława działa spójna i kreatywna wspólnota „Sąsiedzi” pod kierownictwem Asty Kisieliénė. Z inicjatywy energetycznej kierowniczki wspólnota pielęgnuje stare



21

## 21 Alovė community centre “Susiedai”

The creative and harmonious community organisation “Susiedai”, led by Asta Kisieliénė, lives and prospers in the small town of Alovė, next to the lake of the same name. Under her energetic leadership, the organisation cultivates the old-time crafts and the culinary heritage of the local residents, who are known as Dzūkai. Visitors are shown how to bake traditional foods in an authentic oven, including bread, pancakes using single-milled flour and potato buns wrapped in a cabbage leaf. Educational programmes include “How bread gets from the grain to the table”, “Potato buns wrapped in cabbage leaves” and “Making pancakes using single-milled flour.”



21

rzemiosła, dziedzictwo kulinarne Dzukiji. Goście mogą obejrzeć, jak jest pieczony dzukijski chleb, placki razowe lub placuchy ziemniaczane na liściach kapusty w autentycznym dzukijskim piecu. Programy edukacyjne: „Szlak chleba od ziarna do stołu”, „Dzukijskie placuchy ziemniaczane na liściach kapusty”, „Smażenie placków razowych”.

W Domu Wspólnoty „Sąsiedzi” można także nabyc upominki - certyfikowane wyroby dziedzictwa kulinarnego: chleb i ciasta domowego wypiek.

At the community centre “Susiedai”, you can find homemade bread and baked goods, certified culinary heritage products, to take home and share with friends and family.

## 22 Augų ūkis



Alyvu g. 21, Didžiasalio k., 67281 Druskininkų sav., tel. +370 614 77 838

Gražinos ir Arvydo Augų sodyba įsikūrusi gražiame Leipalingio seniūnijos Didžiasalio kaime šalia dviejų ežerų: Juodajė ir Baltajė Bilso. Nuo prosenelių laikų čia žemę dirbo ir puoselėjo Augų šeima, todėl ūkininkavimas yra karta iš kartos perduota tradicija. 32 ha žemę dirba ne tik Gra-



22



22

žina ir Arvydas, bet ir jų dukra su draugu. Ieškant naujovių, gimė idėja gaminti ne tik lietuviškus tradicinius, bet ir brandintus, fermentinius ir pelėsinius sūrius. Pastebėjus susidomėjimą, kilo mintis pirkėjams pasiūlyti plačiau susipažinti su sūrio gamyba. Ši pažintis įdomi ne tik suaugusiesiems, bet ir vaikams. Pagausėjus gaminių assortimentui, duris atvėrė pieno produktų parduotuvėlė „Sūrinė“, kurioje vedamos ir edukacinius programos.

## 22 Gospodarstwo państwa Augusów

Siedlisko państwa Gražiny i Arvydasa Augusów znajduje się w pięknej wiosce Didžiasalis, w gminie Leipuny, obok dwóch jezior: Czarny Bilsas i Biały Bilsas. Z dziada pradziada rolę tutaj uprawiała i pielęgnowała rodzinę Augusów, dlatego rolnictwo stanowi tradycję, która jest przekazywana z pokolenia na pokolenie. 32-hektarowe gospodarstwo uprawia nie tylko Gražina i Arvydas, ale i ich córka ze swoim partnerem. W poszukiwaniu innowacji zrodził się pomysł wyrobu nie tylko litewskich tradycyjnych serów, ale także serów dojrzewających, fermentowanych i pleśniowych. Widząc zainteresowanie, zrodził się pomysł, aby kupującym zaproponować możliwość szerszego poznania serowarstwa. Wiedza ta jest ciekawa zarówno dla dorosłych, jak i dla dzieci. Wraz z rozszerzeniem assortymentu został otwarty sklep mleczarski „Serowarnia”, w którym odbywają się również programy edukacyjne.

## 22 Augus Family Farm (Augų ūkis)

You can find Gražina and Arvydas Augus's homestead in the beautiful village of Didžiasalis in Leipalingis eldership, next to two lakes, Bilsas Juodajis and Bilsas Baltajis. The Augus family has worked this land for many generations, so farming is a tradition handed down to each successive generation. 32 hectares is worked by

Gražina and Arvydas together with their daughter and her friend. As the family thought about innovations, they came up with the idea of making not only traditional Lithuanian cheese, but also ripened and fermented cheese and cheese made using mould. After buyers of the cheese expressed interest, the family decided to offer opportunities for visitors to get better acquainted with the way cheese is made. Adults and kids alike enjoy learning about cheese-making. As the assortment of available cheeses widened, the dairy-products shop "Sūrinė" opened its doors, offering educational programmes, too.

### **23 Kančėnų kaimo bendruomenė „Dėmesio centras“**



Mokyklos g. 6, Kančėnų k., Daugų sen., Alytaus r. sav., tel. +370 698 40 768, el. p. monikarazanauskienė@gmail.com

Alytaus rajone, netoli Daugų, šalia Niedulio ežero nuo senų laikų įsikūrės nedidelis Kančėnų kaimas. Didžiausias Kančėnų turtas yra iniciatyvi bendruomenė, kuriai vadovauja kulinarinio paveldo puoselėtoja Monika Ražanauskienė. Užsukę į jaukius bendruomenės namus, galésite susipažinti su tradiciniu, sertifikuotu šimtamečiu Dzūkijos kulinariniu paveldu – pagal prosenelių receptus kepamomis dzūkiškomis bulvinėmis bandomis, Močiutės pyragu bei skaniuoju kmynų gérimu. Visa tai gaminama iš ekologiškų žemės ūkio produktų, prisodintų gamtos teikiamų naudingųjų savybių.

### **23 Wspólnota Wiejska „Centrum uwagi“ we wsi Kančėnai**

W rejonie olickim, pod Daugami, w pobliżu jeziora Niedulis od dawien dawna leży mała wioska Kančėnai. Największe bogactwo tej wioski to przedsiębiorcza



### **23 Kančėnai village community "Dėmesio centras" (Centre of Attention)**

The small village of Kančėnai is located on the shore of Niedulis Lake, near Daugai in Alytus District. Kančėnai's most valuable asset is its energetic community, led by Monika Ražanauskienė, an enthusiastic cultivator of culinary heritage. Stopping in at the cosy community centre, you can get to know the traditional centuries-old but also certified culinary heritage of the Dzūkija region, including potato buns baked according to recipes handed down from generation to generation, Grandma's pie and a delicious caraway beverage. All of these things are made using organic ingredients, enriched with the natural goodness that only nature itself can provide.

### **24 „Dzūkijos dvaras“**



Tarzanijos g. 1, Radžiūnų k., Alytaus r. sav.  
Tel. +370 647 77 506, info@dzukijosdvaras.lt

„Dzūkijos dvaras“ stovi visai šalia Vidzgirio miško botaninio draustинio, ant vaizdingo Nemuno kranto. Vidzgirdo miškas – unikalus gamtos kampelis, kuriami

veši plačialapiai bei griovų ir šlaitų miškai, skroblynai, ąžuolynai, didelę botaninę vertę turintys retieji augalai, gyvena daug saugomų gyvūnų rūšių.

Apsistojus „Dzūkijos dvare“ dieną galima pradėti karštais bajoriškais pusryčiais, vėliau pasimėgauti arbatos gérimo apeiga ar pavakarieniauti jaukioje žvakų šviesoje. Cia galima paragauti ir lietuvių kulinarinio paveldo – dzūkiškų bulvinų bandą ant kopūsto lapo, iškeptų autentiškoje duon-kepėje krosnyje.

### **24 „Dzūkijski dwór“**

„Dzūkijski dwór“ stoi tuż obok rezerwatu botanicznego Las Vidzgiris, na malowniczym brzegu Niemna. Las Vidzgiris to unikalny zakątek przyrody, który pokrywają lasy liściaste szerokolistne, lasy na stromych zboczach i urwiskach, lasy grądowe, dębowe, rzadka roślinność o dużej wartości botanicznej, zamieszkuje wiele chronionych gatunków zwierząt.

Dzień w „Dzūkiskim dworze“ można zacząć od ciepłego szlacheckiego śniadania, później rozkoszować się rytuałem picia herbaty lub zjeść kolację w przytulnym blasku świec. Tutaj można spróbować także dań litewskiego dziedzictwa kulinarnego - dzūkijskich placuchów na liściach kapusty wypiekanych w autentycznym piecu chlebowym.



## 24 "Dzūkijos dvaras"

(Dzūkija manor)

"Dzūkijos dvaras" is located right next to the Vidzgiris Forest botanical reserve on the picturesque left bank of the Nemunas River. Vidzgiris Forest is a unique little corner of nature, in which you can find broadleaf trees as well as forest criss-crossed by slopes and gullies, groves of hornbeam and oak trees, rare plants with great botanical value and many protected animal species.

During your stay at "Dzūkijos dvaras" you can start the day with a hot breakfast fit for a noble, and later, you can try the tea-drinking ritual or dine in cosy candlelight. You can have a taste of Lithuanian culinary heritage, the Dzūkija-style potato buns on cabbage leaves, baked in an authentic bread-baking oven.

### 25 Linksma dzūkiška programa „Kaip dzūkas žmonos ieškojo“



Birutė Matusevičienė, tel. +370 607 69 633

Sūlome Jums programą, kuri įtrauks į dzūkiškas linksmybes ir net nepajusite, kaip greitai prabėgo laikas.

Vakaro metu Jus linksmins du dzūkeliai – Mama ir Sūnelis. Reiks sūnui žmoną išrinkti.

Renginio metu būsite įtraukti į smagias rungtis. Vyrai čia bus labai reikalingi! Vakaro metu ne tik valgsite dzūkišką maistą, bet ir susipažinsite su dzūkų tradicijomis, pasimokysite dzūkišką žodžių ir šokių.

Programoje Jūsų laukia:

- Cikras jaunikis su mama;
- Muicinuko patikra ir daktaro skiepai;
- Muzikantai;
- Žaidimai, dainos, šokiai;
- Dzūkiškos vaišės (kaimiški patiekalai, užkandžiai, gaiviejai gérimalai).

## 25



## 25



### 25 Wesoły dzukijski program „Jak Dzuk szukał żony”

Oferujemy program, który wciągnie Was w dzukijską zabawę i nawet nie poczujecie, jak szybko minął czas.

Podczas wieczoru bawić Was będzie dwóch Dzuków - Mama i Synek. Trzeba będzie wybrać żonę dla syna.

Będziecie mieć okazję udziału w wesołych konkursach. Mężczyźni będą tu bardzo potrzebni! Podczas wieczoru będziecie mieć okazję nie tylko spróbowania dzukijskich dań, ale także poznacie dzukijskie tradycje, nauczycie się dzukijskich słówek i tańców.

W programie czeka na Was:

- Prawdziwy Pan Młody z Mamą;
- Kontrola celna i szczepienia lekarstwkie;

- Muzykanci;
- Zabawy, piosenki, tańce;
- Dzukijski poczęstunek (dania wiejskie, przekąski, napoje orzeźwiające).

## 25 Fun Dzūkija-style programme

*“Kaip dzūkas žmonos ieškojo” (How a man from Dzūkija looked for a wife)*

We have an entertaining programme that will draw you so deeply into some Dzūkija-style fun that you won't notice how fast the time flies by.

Two locals, Mama and her son, will keep you laughing. The son needs to find a wife.

You will be drawn into some fun competition. Men will be very necessary here! During the evening, you not only eat some local food, but you also get to know some local traditions and you learn some local words and dances.

In our programme, here are some of the things that await you:

- A real husband-to-be with his mum;
- An inspection by the taxman and some doctor's vaccinations;
- Musicians;
- Games, songs, dances;
- Local food (country-style dishes, snacks, beverages).

## 26 Vytenis ir Rima Bagdanavičiai „Dzūkiškos bulvinės bandos“



Lakštingalų g. 6, Varnėnai, Lazdijų r.,  
tel. +370 673 87 252,  
vytenis.varnenai@gmail.com; www.facebook.com: Dzūkiškos bulvinės bandos

Varnėnų gyvenvietę jau ne vienerius metus garsina suvalkiečių Vytenio ir Rimos kepamos dzūkiškos bandos. Idėja kepti dzūkiškas bandas kilo Vyteniui prisimi-

nus vaikystėje pas močiutę Dzūkijoje, Radastų kaime, kepamų bandų skonį ir aromatą. Pradžia buvo nelengva, tačiau šešerių metų pakako receptui atkurti, kad jam būtų suteiktas kulinarinio paveldo sertifikatas. Bandos iš tiesų turi autentišką skonį, kadangi kepamos krosnyje ir gaminamos iš ekologiniuose ūkiuose užaugintų produktų. Ypatingą išskirtinį aromatą suteikia kopūsto lapai ir užpilas, pabartytas spirkūčiais. Edukacinės programos metu svečiai gali stebeti ir dalyvauti kepiimo procese.

## 26 Vytenis i Rima Bagdanavičiusowie „Dzūkijskie placuchy ziemniaczane“

Od kilku lat osadę Varnėnai sławią dzūkijskie placuchy wypiekane przez suwalcan państwa Vytenisa i Rimę. Pomysł wypiekania placuchów dzūkijskich zrodził się u Vytenisa na wspomnienie smaku i aromatu placuchów z dzieciństwa, które wypiekała jego babcia w Dzukiji, we wsi Radastai. Początki nie były łatwe, jednak wystarczyło sześć lat, aby odtworzyć przepis i uzyskać certyfikat dziedzictwa kulinarnego. Placuchy rzeczywiście mają autentyczny smak, bowiem są wypiekane w piecu i przyrządzane z produktów pochodzących z ekologicznych upraw. Szczególny, wyróżniający się smak nadają liście kapusty i zaprawa posypana skwar-

## 26



kami. W trakcie programu edukacyjnego goście mogą śledzić i wziąć udział w pieczeniu.

### 26 Vytenis and Rima Bagdanavičius “Dzūkiškos bulvinės bandos” (Dzūkija-style potato buns)

The village of Varnėnai has been making a name for itself the last several years, thanks to the potato buns baked by Vytenis and Rima. The idea of baking Dzūkija-style buns came to Vytenis when he recalled his childhood visits to his grandmother's house in the village of Radastai in the Dzūkija region, and the aroma and flavour of the baked buns that were a delicious part of those visits. The beginning was difficult, and it took six years to recreate the recipe in order to earn certification as culinary heritage. The buns in fact have the authentic flavour of those days, because they are made from ingredients produced on organic farms and baked in an old-fashioned oven. The distinctive aroma of the buns comes from the cabbage leaves in which they are wrapped and from the sauce sprinkled with spriegučiai (similar to pork cracklings or bacon bits). During the educational programme, guests can watch and participate in the baking process.



27



27

jus kartu su miestelio bendruomene kuria ir vykdo edukacines veiklas, atspindinčias XIX a. dvaro gyvenimo tradicijas. Tai ne tik pažintis su miestelio gatvėse įamžinta šimtmečius trukusia vietovės istorija. Dvaro šokis, romantiška ir paslaptinga „vėduoklių kalba“ kartu su skanavimu pagal XIX a. dvarams būdingą receptą pagamintu žuvies, mėsos patiekalu ar salotomis suteikia bendrą XIX a. dvaro gyvenimo nuotaiką ir skonį.

### 27 Leipalingio dvaras



Alėjos g. 30, Leipalingio mstl., Druskininkų sav. Rezervuoti būtina iš anksto: tel. +370 612 23 212, leipalingis.dvaras@gmail.com

Leipalingio dvaras, skaiciuojantis ne vieną šimtmetį, šiandien yra vienas iš miestelio senosios dvaro kultūros bei tradicijų puoselėjimo židinių. Natūralu, kad jame įkurtas Leipalingio progimnazijos Algirdo Volungevičiaus vardo kraštotoiros muzie-

### 27 Dwór Lejpuny

Dwór Lejpuny, który liczy niejedno stulecie, dzisiaj jest jednym z ognisk, w którym jest pielęgnowana dawna kultura i tradycje dworskie, zatem naturalne jest, że Muzeum Krajoznawcze Progimnazjum im. Algirdasa Volungevičiusa w Lejpunach, które mieści się we dworze, razem z lokalną społecznością tworzą i realizują działania edukacyjne odzwierciedlające tradycje życia dworu z XIX w. Te działania to nie tylko znajomość z kilkaset lat liczącą

lokalną historią uwiecznioną na ulicach miasteczka. To także dworskie tańce, romantyczny i tajemniczy „język wachlarzy” wraz z degustowaniem dań z ryb, mięsa lub sałatek przygotowanych według przepisów charakterystycznych dla XIX-wiecznych dworów, które odzwierciedlają ogólny nastrój i smak życia dworu w XIX w.

### 27 Leipalingis Manor

Leipalingis Manor, having lived through more than a few centuries, is now an important centre for cultivating traditional manor culture. It is only natural that the Leipalingis Lower Secondary School (Progimnazija) Algirdas Volungevičius Local-History Museum, located at the manor, together with the town community carries out educational activities reflecting the traditions of 19th century manor life. This means a lot more to visitors than just seeing the centuries-old history of the town's streets. The noble dances at the manor, the romantic and mysterious “language of the hand fan”, and the opportunity to taste dishes of fish, meat or salad made according to 19th century manor recipes give visitors a personal experience of the mood and flavour of 19th century manor life.



28



28

dosniai neša medų. Švari, miškų prisodininta Dzūkijos aplinka ir pagal aukščiausius standartus įrengtos medaus sukimio ir laikymo patalpos padeda išsaugoti medaus geriasias savybes. Milių ūkyje galima ne tik paskanauti liepžiedžių, miško ar prisodrinto mikroelementais grikų medaus, bet ir susipažinti su bičių gyvenimu, medingais augalais bei pasigaminti natūralaus vaško žvakę.

### 28 Algio ir Jolantos Milių bičių ūkis



Žaliamiškio g. 38, Stračiūnų k., Leipalingio sen., Druskininkų sav., tel. +370 618 54 542, jolantamiliuviene@gmail.com

### 28 Gospodarstwo pszczelarskie państwa Algisa i Jolanty Miliusów

Gospodarstwo pszczelarskie państwa Algisa i Jolanty Miliusów istnieje od 2003 r. W 2015 r. gospodarz został uznany za najlepszego pszczelarza na Litwie. Obecnie również gospodarstwo uzyskało niejedno wyróżnienie za doskonałą kondycję pasieki. Tutaj pielęgnuje się i dba się o ponad sto pszczelich rodzin, które odwdzięczają się hojnie niosąc miód. Czyste, leśne środowisko Dzūkiji oraz pomieszczenia do wirowania i przechowywania miodu, któ-

re są wyposażone zgodnie z najwyższymi standardami, pomagają zachować najlepsze właściwości miodu. W gospodarstwie państwa Miliusów można nie tylko spróbować miodu lipowego, leśnego lub bogatego w mikroelementy miodu gryczanego, ale także poznać życie pszczół, rośliny miododajne i zrobić sobie świecę z prawdziwego wosku.

### 28 Algis and Jolanta Milius family beekeeping farm

Algis and Jolanta Milius have had their beekeeping farm since 2003. In 2015, Algis was recognised as the best beekeeper in Lithuania. The farm has also received awards for the excellent condition of the beehives. The farmers care for more than a hundred bee colonies, which in turn generously collect honey. The uncontaminated forested environment of the Dzūkija region and the farm's honey extraction and storage facilities, maintained according to the highest standards, preserve the honey's nutritional qualities. At the Milius family farm, you can taste honey produced from linden blossoms, the surrounding forest or buckwheat, rich in microelements, and get to know how the bees live and what plants the honey comes from, and even make a beeswax candle.

### 29 Pivašiūnų bendruomenė



Trakų g. 33, Alytaus r. Išankstinė registracija: tel. +370 692 11 229 arba pivašiunuamatucentras@gmail.com

Jaukus ir nedidukas Pivašiūnų miestelis nuo seno garsėja stebuklinguoju Dievo Motinos su Kūdikiu paveikslu ir Švč. Mergelės Marijos atlaidais per Žolinę. Miestelio bažnyčia įtraukta į Popiežiaus Jono Paulius II piligrimų Lietuvoje kelią. Per 1988-ųjų metų Žolinės atlaidus

malonėmis garsėjantis paveikslas buvo vainikuotas popiežiaus Jono Paulius II dovanotomis karūnomis bei jam suteiktas Nuliūdusiuju Paguodos titulas.

Amatų centre apsilankę svečiai mielai su pažindinami su dzūkišku kulinariu paveldu. Čia galima pačiam suformuoti ir ką tik iškūrentoje duonkepėje išsikepti savo ruginės duonos kepalelį, vasarą sumušti sviesią dzūkišką „buikele“ ir čia pat jį skanauti. Norintiems plačiau susipažinti su dzūkišku skoniui, siūloma dalyvauti bulviniu dzūkišķ bandą ant kopūsto lapo, grikinių babkų, pyragų, pyragėlių, švilpių bei kūčiukų kepimo procese, o juos išsikepus, paragauti. Energingoji centro darbuotoja Stasė Čižauskienė moko kepti bulvines dzūkiškas bandas pagal močiutės receptą.

### 29 Wspólnota w Piroszunach

Przytulne i nieduże miasteczko Piroszuny od dawna słynie z cudownego obrazu Matki Boskiej z Dzieciątkiem oraz odpustu z okazji święta Matki Bożej Zielnej. Kościół znajduje się na litewskim szlaku pielgrzymim Papieża Jana Pawła II. Podczas odpustu z okazji święta Matki Bożej Zielnej obraz słynący z łask został ukoronowany koronami, które podarował



papież Jan Paweł II, i nadano mu tytuł Pocieszycielki Strapionych.

Goście ośrodka rzemiosł poznają dzūkijskie dziedzictwo kulinarnie. Tutaj można samemu wyrobić bochenek żytnego chleba i wypiec go w dopiero co rozgrzanym piecu chlebowym, latem można ubić masło w dzūkijskiej maselnicy i od razu go spróbować. Dla chcących szerzej poznać smak dań dzūkijskich proponujemy wziąć udział w pieczeniu dzūkijskich placuchów ziemniaczanych na liściach kapusty, babek gryczanych, ciast, pierożków, kopytek i bożych kuleczek, a następnie spróbować ich. Energiczna pracownica ośrodka Stasė Čižauskienė uczy, jak piec dzūkijskie placuchy ziemniaczane według babcinego przepisu.

### 29 Pivašiūnai community

The cosy, compact town of Pivašiūnai has long been known for its miraculous painting of the Mother of God with the Christ Child and the Feast of the Assumption of Mary. The town's church is part of the Pilgrim Route of John Paul II in Lithuania. During the Feast of the Assumption of Mary in 1988, the painting, known for its blessings, was adorned with crowns donated by Pope John Paul II and the painting was given the title of Nuliūdusiuju Paguoda (Consoler of the Afflicted).

The community is happy to acquaint visitors to the crafts centre with the local culinary heritage. You can shape a loaf of rye bread yourself and pop it into a freshly-fired bread-baking oven, in summer you can churn butter with an old-fashioned buikelė (butter churn) and taste the result right on the spot. You can also participate in the process of making local dishes including potato buns on cabbage leaves, buckwheat cakes, pies, pastries, švilpikai ("whistlers", a potato pastry) and kūčiukai (bite-sized pastries with poppy seeds), and taste them fresh out of the oven. The

energetic Stasė Čižauskienė can teach you how to bake the local speciality, potato buns, according to grandma's recipe.

### 30 „Plėšikų giria“



Antanas Vailionis, tel. +370 671 39 071

Nejengiama giria, kuri XIX amžiuje priklausė Leipalingio dvaro Jurgeliškės palivarkui, šių laikų žmogui žadina fantaziją spalvingais nutikimais. Sakoma, kad giriuje buvę plėšikų, kurių aplinkiniams gyventojams neteko matyti, tačiau kalbėta apie juos dažnai. Deja, šiandien tuos laikus mena tik senasis topolis, todėl netikėtas ir smagus yra susitikimas su šiuolaikiniu „razbainyka“: važiavimas per brastą arklių traukiamu vežimu, jodinėjimas arkliais, šaudymas iš lankų, smagios užduotys, taip pat lašinių ir bulvių kepimas ant laužo, kitos XIX a. atrakcijos.

### 30 „Zbōjecki las“

Trudno dostępny las, który w XIX wieku był częścią folwarku Jurgieliszki leżącego w posiadłościach dworu Lejpuny, u współczesnych ludzi budzi fantazje swoimi barwnymi wydarzeniami. Mówią się, że w lesie schronienie znaleźli zbójnicy, którzy





rych okoliczni mieszkańcy nie mieli okazji widzieć, ale często o nich opowiadali. Szkoda, że dziś tamte czasy pamięta tylko stara topola, dlatego zaskakujące i zabawne jest spotkanie ze współczesnymi „rozbójnikami”: przeprawa przez bród wozem z zaprzęgiem, jazda wierzchem, strzelanie z łuków, zabawne zadania, a także pieczenie słoniny i ziemniaków nad ogniskiem i inne XIX-wieczne atrakcje.

### 30 “Plėšikų giria” (Forest full of bandits)

The impenetrable forest, which in the 19th century was part of the Jurgeliškė folwark of Leipalingis manor, inspires the imagination even today with the things that may or may not have happened there. It is said that there were bandits in the forest who were never seen by the local inhabitants, but were often spoken of. Sadly, only an old poplar tree remains to remind us of those days, so it is entirely a surprise, and a pleasant one, at that, to meet present-day wanna-be outlaws: fording streams in a horse-drawn wagon, horseback-riding, shooting with a bow and arrows, fun tasks, cooking salo (lašiniai) and potatoes on a campfire, other 19th-century entertainment.



### 31 „Punios ainiai“



Punios k., Punios sen., Alytaus r. sav.  
Tel. 8 611 45 791, ona.kizeliene@gmail.com

Dzūkijos Punios miestelis prieš kelerius metus įsijungė į tarptautinį Šv. Jokūbo kultūrinjį pažintinj kelią (*Camino de Santiago*), jungiantį Lietuvą su bendru Šv. Jokūbo keliu tinklu Europoje. Šio tinklo kelai Lietuvoje (*Camino Lituano* parengti Tarptautinio Šv. Jokūbo kelio pagrindu) gerokai pagyvino Punios miestelio gyvenimą. Cia veikianti visuomeninė organizacija „Punios ainiai“ ir joje triūsianti Onutė Kizeliéné sukūrė unikalius sertifikuotus kulinarinių paveldo produktus bei išskirtines edukacines programas. Apsilankius Panemunés dzūku pirkioje galima ne tik patiems pasigaminti dzūkiškų bulvinių bandų ant kopūsto lapo, pavilgą, bet ir darycinį. Cia galima išsikepti razavų blynų, kurie šiandien jau retai kada pasirodo ant dzūkų stalo. Onutė parodo, kaip iš grikių buvo kepama dzūkiška babka, kurią ji kepa kiek kitaip – su lydymu sviestu. Kol kepa dzūkiškos bandos ar razavi blynai, edukacines programos dalyviai, lydimi vietus gido, turi galimybę pasivaikščioti po Punią, užkopti į Punios piliakalnį, išgirsti Punios istoriją ir legendas. Pareng-

tos edukacinės programos: „Dzūkiškų bulvinių bandų kepimas“, „Razavų blynų kepimas“, „Dzūkiškos babkos kepimas“.

### 31 „Potomkowie Puni“

Kilka lat temu miasteczko Punia dołączyło do międzynarodowej drogi kulturalno-poznawczej św. Jakuba (*Camino de Santiago*), która łączy Litwę z europejską siecią dróg św. Jakuba. Szlaki tej sieci na Litwie (*Camino Lituano* opracowana według Miedzynarodowej drogi św. Jakuba) bardzo ożywiły życie miasteczka Punia. Działająca tutaj organizacja społeczna „Potomkowie Puni“ i krzątająca się w niej Onutė Kizeliéné stworzyły unikalne certyfikowane wyroby dziedzictwa kulinarnego oraz wyjątkowe programy edukacyjne. W chacie nadniemeńskiego Dzuka można nie tylko samemu przygotować dzūkijskie placuchy ziemniaczane na liściu kapusty, zasmażkę, ale także twarog. Można tutaj usmażyć placki razowe, które dzisiaj rzadko pojawiają się na dzūkijskim stole. Onutė pokaże, jak z gryki pieczono dzūkijską babkę, którą ona piecze nieco inaczej – na topionym maśle. Póki pieką się dzūkijskie placuchy lub placki razowe, uczestnicy programu edukacyjnego w towarzystwie lokalnego przewodnika mają możliwość zwiedzenia samego miasteczka Punia, wspiąć się na grodzisko i posłuchać historii miasteczka oraz legend. Programy edukacyjne: „Wypiek dzūkijskich placuchów ziemniaczanych“, „Smażenie placków razowych“, „Wypiek babki dzūkijskiej“.

### 31 „Punios ainiai“ (Ancestors of Punia)

Several years ago, the town of Punia became a part of the international Way of Saint James (*Camino de Santiago*), connecting Lithuania with the network of pilgrim routes throughout Europe. The route in Lithuania (*Camino Lituano*),

prepared on the basis of the international Way of Saint James, has enlivened life in the town of Punia. The community organisation “Punios ainiai” and the hard-working Onutė Kizeliéné have created exceptional certified culinary-heritage products and educational programmes. During your visit to a traditional riverside home, you can make local foods including: potato buns on cabbage leaves; broth; curd cheese mixed with milk or smetana. You can make pancakes using single-milled flour, a dish which is found on local tables today less often than in the past. Onutė can show you how to bake a buckwheat cake, which she makes a little differently from the usual way; she uses clarified butter. While the buns or pancakes are baking, participants in the educational programme, accompanied by a local guide, have a chance to take a stroll around Punia, climb up the Punia hill-fort, and hear a bit of Punia’s history and its legends. Available educational programmes include Baking Dzūkija-style potato buns, Baking pancakes using single-milled flour and Baking Dzūkija-style buckwheat cake.

### 32 Raižių musulmonų bendruomenė



Vytauto g. 9, Raižių k., Punios sen., Alytaus r. sav., tel. +370 686 56 801

Lietuvos Didžiojo kunigaikštio Vytauto kvietimu prieš 620 metų Trakuose, Vilniuje, šalia Alytaus ir Švenčionyse apsigyveno keli šimtai kilmingų totorių šeimų. Raižių kaimas, kuriame taip pat apsigyveno totoriai, buvo įkurtas XV a. pab.–XVI a. pr. Dabar čia gyvena tik 32 totoriai, o kadaise jų buvo apie 200. Kad Raižiuose šios tautos atstovų gyventa ir daugiau, liudija 1889 m. statyta mečetė. Šios tautos indėlių LDK istoriją akcentuoja paminklas kunigaikščiui Vytautui ir du saulės laikrodžiai,



32

rodantys vietinį ir Griunvaldo laiką, skatinantį prisiminti narsios totorių kariuomenės kovą Žalgirio mūšyje. Įdomus ir totorių kulinarinis paveldas. Visi turbūt ragavo koldūnų, čeburekų ar šimtalapių, bet ne visi žino, kad tai yra būtent totorių tradiciniai patiekalai. Raižių totoriai koldūnus valgo su krienais, o šimtalapį kepa ne tik saldų, bet ir su žąsienu. Turistus ši bendruomenė pasitinka svetingai – ne tik papasakoją, kaip kepamas šimtalapis, bet iškepa jų daugiau, kad svečiai namiškiams lauktuvių parvežtų.

### 32 Wspólnota muzułmańska w Rejżach

Na zaproszenie wielkiego księcia litewskiego Witolda 320 lat temu w Trokach, Wilnie, pod Olitą i w Święcianach osiedliło się kilkaset rodowych rodzin tatarskich. Wieś Rejże, w której osiedlili się Tatarzy, została założona na przełomie XV i XVI w. Obecnie tutaj mieszka jedynie 32 Tatarów, a kiedyś było ich około 200. O tym, że Rejże zamieszkiwało więcej przedstawicieli tego narodu, świadczy meczet zbudowany w 1889 r. Wkład tego narodu w historię Wielkiego Księstwa Litewskiego ilustruje pomnik księcia Witolda i dwa zegary słoneczne wskazujące czas lokalny i

czas w Grunwaldzie, który przypomina o walkach śmiałych wojsk tatarskich w bitwie pod Grunwaldem. Nie mniej ciekawe jest także tatarskie dziedzictwo kulinarne. Wszyscy zapewne próbowali koldunów, čebureków czy pierkaczewnika (który na Litwie jest nazywany stuliščem), ale nie wszyscy wiedzą, że są to właśnie tradycyjne dania tatarskie. Tatarzy z Rejż kołduny jedzą z chrzanem, a pierkaczewnik piekają nie tylko słodki, ale także z mięsem gęsi. Społeczność ta turystów spotyka z gościnnością: opowiada nie tylko o tym, jak pieče się pierkaczewnik, ale także wykona go więcej, aby goście mogli swoim domownikom przywieźć gościńiec.

### 32 Muslim community of Raižiai

620 years ago, at the invitation of Vytautas, the Grand Duke of Lithuania, several hundred noble Tatar families settled in Trakai, Vilnius, Švenčionys and near Alytus. The village of Raižiai, in which Tatars also settled, was established at the end of the 15th century and the beginning of the 16th century. Although only 32 Tatars live here today, there once were about 200. The mosque, built in 1889, bears witness to the fact that more Tatars once lived in Raižiai. The contribution of the Tatars to the history of the Grand Duchy of Lithuania is highlighted by the monument to the Grand Duke Vytautas and by two sundials, one showing local time, the other showing the time in Grunwald (a village in northern Poland), encouraging visitors to remember the bravery shown by the Tatars in the Battle of Grunwald in 1410 (also known as the Battle of Tannenberg, or Žalgiris). No less interesting is the Tatar culinary heritage. Every Lithuanian has probably tasted dumplings (koldūnai), turnovers (čeburekai) or the hundred-layer cake (šimtalapis), but not everybody realises that these are all traditional Tatar dishes. The Tatars of Raižiai serve dump-

lings with horseradish, and not only bake a sweet hundred-layer cake, but also use goose meat in it as an ingredient. The community graciously welcomes visitors; not only do they tell you how to make the hundred-layer cake, but they bake more of it than you can eat, so visitors have something to take home and to share with family and friends.

### 33 Šakočių muziejus



Vienkiemiu g. 3, Jaskonių k., Druskininkų sav., tel. +370 606 00 016,  
[www.romnesa.lt/druskininkai](http://www.romnesa.lt/druskininkai)



33

Ignalinoje įsteigta UAB „Romnesa“ savo veiklą pradėjo kepama duonos ir pyrago gaminius, vėliau ēmė kepti ir šakočius. 2013 m. įmonė įsikūrė šalia Druskininkų, ant vaizdingo Ratnyčios upelio kranto atnaujintame senajame malūne. 2015 m. gegužę rekordinio šakočio kepimo progą buvo atidarytas pirmasis ir vienintelis pasaulyje Šakočių muziejus, kuriamo iki šiol eksponuojamas analogų neturintis šakotis – Gineso rekordininkas. Šio šakočio aukštis – net 372 cm, o svoris beveik 86 kg! Muziejue eksponuojami lietuviško šakočio analogai, kepami užsienio šalyse: Vengrijoje, Švedijoje, Japonijoje, Lenkijoje ir kitur. Šakočio gaminimas yra savitas ir įdomus procesas, kurį įdomu stebeti. Parengta edukacinė programa „Parodo-

masis šakočio kepimas“. Programos dalyviai stebi šakočio kepimo procesą, sužino, kaip jis buvo kepamas akmens amžiuje, kaip kito kepimas vėlesniais amžiais, koks buvo mėgstamiausias kunigaikštienės Barborkos Radvilaitės desertas. Vyksta smagi viktorina ir staigmenos, galima paragauti „Romneses“ kepamų skanestų.

### 33 Muzeum sękacza

W 1997 roku w Ignalinie powstała spółka UAB Romnesa swoją działalność rozpoczęła od wypieku chleba i ciast, później zaczęła piec również sękacze. W 2013 r. spółka przeniosła się pod Druskiniki, nad brzeg malowniczej Rotnicy. W pobliżu stoi stuletni młyn. W maju 2015 r. z okazji wypieku rekordowego sękacza otwarto pierwsze i jedyne na świecie Muzeum sękacza, w którym do tej pory eksponowany jest jedynie taki sękacz – rekordzista Guinnessa. Sękacz ten mierzy 372 cm wysokości i waży prawie 86 kg! W Muzeum eksponowane są odpowiedniki litewskiego sękacza, wypiekane zagranicą: na Węgrzech, w Szwecji, Japonii, Polsce i w innych krajach. Wyrób sękacza jest oryginalny i ciekawy proces, interesujący



33

do śledzenia. Przygotowaliśmy program edukacyjny „Pokazowy wypiek sękacza”. Uczestnicy programu obserwują proces wypieku sękacza, dowiadują się jak sękacz pieczono w epoce kamienia, jak zmieniało się pieczenie w późniejszych wiekach, jaki był najbardziej ulubiony deser księżnej Barbary Radziwiłłowny. Jest ciekawy quiz i niespodzianki, można spróbować łakoci wypiekanych w Romnesie.

### 33 Tree Cake Museum

Founded in Ignalina, UAB “Romnesa” began by baking bread and pastries, and later began to make tree cakes. In 2013, the company expanded to a location near Druskininkai, on the banks of the picturesque Ratnyčia stream. A century-old mill stands nearby. In May 2015, to celebrate the opening of the first and only Tree Cake Museum in the world, a Guinness World Record-setting tree cake was baked and it remains on display. The height of the tree cake is 372 cm and its weight is almost 86 kg! The museum exhibits foreign analogues of the Lithuanian tree cake, including examples of tree cake as baked in Hungary, Sweden, Japan, Poland and elsewhere. Making a tree cake is a distinctive process, and it is interesting

to watch. During the educational programme “Parodomasis šakočio kepimas” (Demonstration of tree cake baking), participants watch the tree cake baking process, learn how it was baked in the Stone Age and how it changed in later times, and what was the favourite dessert of Barbora Radvilaitė, Grand Duchess of Lithuania. The programme includes a playful quiz and is full of fun surprises, including tasting of the treats baked at “Romnesa”.

### 34 Sūri pamoka Druskos mieste



Tel.: +370 313 54 507, +370 686 45 528,  
[info@druskosstudija.lt](mailto:info@druskosstudija.lt),  
[www.druskosstudija.lt](http://www.druskosstudija.lt)

SŪRI PAMOKA – tai linksma atrakcija, edukacija naudojant druską skulptoriaus Tauro Česnulevičiaus kūrybinėse dirbtuvėse.

Menininkai Aušra ir Tauras Česnulevičiai 2009 m. įkūrė kūrybos namus „Druskos studija“. Per 10 metų čia apsilankė tūkstančiai turistų iš tolimiausių pasaulio šalių. Kūrybinius užsiėmimus veda meno kūrėjas, skulptorius T. Česnulevičius ir menotyrininkė A. Česnulevičienė, pelniusi Lietuvos kūrybingiausios gidės nominaciją.

34



2018 m. kultūros ir meno paslaugai „Sūri pamoka Druskos mieste“ suteiktas Kultūros pasas.

### 34 „Słona lekcja w Solnym mieście“

SŁONA LEKCJA to wesoła atrakcja, edukacja z użyciem soli w pracowni rzeźbiarza Taurasa Česnulevičiusa.

Artyści Aušra i Tauras Česnulevičiusowie w 2009 r. założyli dom twórczy „Studium solne“. Tysiące turystów z najodleglejszych zakątków świata odwiedza to miejsce od ponad 10 lat. Warsztaty twórcze prowadzone są przez twórcę sztuki, rzeźbiarza T. Česnulevičiusa i krytyka sztuki A. Česnulevičienę, która zdobyła nominację najbardziej twórczego przewodnika na Litwie. W 2018 r. usługa kulturalno-artyściyczna „Słona lekcja w Solnym mieście“ uzyskała Paszport Kultury.

### 34 A Salty Lesson in the City of Salt

A SALTY LESSON is an entertaining educational activity using salt in sculptor Tauras Česnulevičius's workshop.

Artists Aušra and Tauras Česnulevičius established the Salt Studio in 2009. In 10 years, thousands of tourists from across the world have visited the studio. Creative activities are led by artist and sculptor

Tauras Česnulevičius and art critic Aušra Česnulevičienė, who has earned the title of Lithuania's most creative guide. In 2018, the cultural and artistic service “A salty lesson in the city of salt” was approved to provide educational activities to Lithuanian schoolchildren.

### 35 Užeiga-svečių namai „Alejos ąžuolas“



Dzūkų g. 21, Leipalingio mstl., Druskininkų sav., tel. +370 686 56 134,  
[info@alejosazuolas.lt](mailto:info@alejosazuolas.lt)

Svečių namai „Alejos ąžuolas“ įsikūrė Leipalingio miestelio senojoje dalyje, centriniés aikštés pakraštyje, būtent ten, kur ir stovėjo senasis Leipalingio restoranas. Svečių namams vadovauja Odeta Palacionytė. Bendradarbiaudama su miestelio bendruomene ir Leipalingio progimnazija ji puoselėja kulinarinį paveldą. Užeigos lankytojai gali užsisakyti ne tik jvairių lietuviškų patiekalų, kaip antai: bulvinių blynų, bulvių plokštainių, cepelinų, kopūstų ir kitokių sriubų, bet siūloma paragauti ir iki Antrojo pasaulinio karo čia gyvenusių žydų tradicinių patiekalų. Kapotos silkes (foršmakas), vištienos sultinio su macos

35



kukuliais (*maca kneidelach*) ragavimas ar žydu riestainio (beigelis) pasigaminimas yra puikus būdas giliau suprasti Leipalingyje gyvenusios žydu bendruomenės istoriją, tradicijas bei papročius.

### 35 Zajazd gościniec „Alėjos ąžuolas”

Gościniec „Alėjos ąžuolas” znajduje się w starej części Lejpun, na skraju głównego rynku, tam, gdzie stała stara restauracja w Lejpunach. Gościniec prowadzi Odeta Palačionytė. Współpracując ze społeczeństwem miasteczka i Progimnazjum w Lejpunach pielęgnuje dziedzictwo kulinarne. Goście zajazdu mają możliwość spróbowania różnych dań litewskich, np. placków ziemniaczanych, babki ziemniaczanej, kartaczy, kapuśniaka i innych zup. Lokal także oferuje tradycyjne dania żydowskie sprzed II wojny światowej. Degustacja forszmaku ze śledzia, rosółu z kurczaka z kluskami z macy lub wybór żydowskich bajgli to wsparły sposób, aby lepiej zrozumieć historię, tradycje i zwyczaje Żydów, którzy mieszkali w Lejpunach.

### 35 Inn-guest house “Alėjos ąžuolas”

The guest house “Alėjos ąžuolas” is located in the old part of the town of Leipalingis, on the edge of the central square, in the same spot where the old restaurant of Leipalingis stood. Odeta Palačionytė manages the guest house. Working together with the town community and the Leipalingis Lower Secondary School (*progimnazija*), Odeta cultivates local culinary heritage. Visitors can order various Lithuanian dishes, including potato pancakes, “potato pudding” (*bulvių plokštainis*, similar to the Jewish kugel), stuffed potato dumplings (*cepelinai*), and various soups, including cabbage soup. Visitors can also try traditional dishes that were popular among the pre-war Jewish population. Tasting minced herring (for-



36

shmak) and chicken broth with matzo balls (kneidelach) and making bagels is a great way to better understand the history, traditions and customs of the Jewish community that had lived in Leipalingis.

### 36 Sodyba „Bilsas“



Azagio g. 10, Vilkanastrų k., Leipalingio sen., Druskininkų sav., tel. +370 687 26 807, avilcinskienė@gmail.com, www.bilsas.lt

Vilkanastrų kaime, šalia Baltajo Bilso, įsikūrusi sodyba „Bilsas“. Per 10 veiklos metų šeima sukūrė jaukią ir patrauklą turistams aplinką. Mégstantiems iškylauti čia yra puikios galimybės pasivažinėti dviračiais, žaisti tinklinį. Aplinkiniai žvejai négsta Baltajo Bilso ežerą, nes čia žvejodami gali pasimėgti puikiu laimikiu, čia pat vietoje išsikepti žuvį ar išsivirti skanią

36



36



36

žuvienę.

Sodybos šeimininkė Almā Vilčinskienė traukia ir žavi Dzūkijos krašto virtuvę. Kadangi Leipalingyje gyveno totorių, nenuostabu, kad ši darbštū ūsimyna ēmēsi kepti kibinus, o prie jų patiekti sultini. Koks gi būtų dzūko stolas be grikių blynų ar kiseliaus su spanguolėmis, o rudenį be dzūkiškos grybiénés ar lauže keptų bulvių su šonine? Taip ir čia šalia sodybos yra viskas – ežeras ir miškas, turtinges ne tik grybų ir uogų, bet ir paukščių čiulbėjimo, teikiantis ir polisi, ir atspalaidavimą.

### 36 Zagroda „Bilsas“

We wsi Vilkanastrai, nad jeziorem Baltajis Bilsas, znajduje się siedlisko „Bilsas“. W ciągu 10 lat rodzina gospodarzy stworzyła mile i atrakcyjne dla turystów otoczenie. Dla lubiących spędzać czasu na świeżym powietrzu oferowane są tu wspariałe możliwości przejażdżki rowerami, gry w siatkówkę. Okoliczni wędkarze uwielbiają jezioro Baltajis Bilsas, które gwarantuje wspariałe połów, i możliwość usmażenia na miejscu złowionej ryby lub przyrządzenia smacznej zupy rybnej. Gospodynia Alma Vilčinskienė interesuje się i pielęgnuje kuchnię regionu Dzūkiji. A ponieważ Lejpuny zamieszkivali także Tatarzy, zatem nikogo nie dziwi,

że ta pracowita rodzina gospodarzy piecze także kibiny (pierogi), do których podaje rosół. A jaki stół na Dzukiji bez placków gryczanych lub kisielu żurawinowego czy też dzukijskiej zupy grzybowej lub ziemniaków z boczkiem pieczonym na ognisku jesienią? Zatem i w najbliższym sąsiedztwie zagrody można znaleźć wszystko, od jeziora po las, bogaty nie tylko grzybami i jagodami, ale i pełny ptasiego świergotu, który uspokaja i relaksuje.

### 36 Countryside homestead “Bilsas”

The countryside homestead “Bilsas” is located on the shore of Lake Baltajis Bilsas, in the village of Vilkanastrai. In 10 years, the family-owned homestead has become a cosy and attractive place for visitors. There are excellent opportunities for outdoor recreation, including cycling and volleyball. Recreational fishermen like the nearby lake, because fishing here lets you enjoy some great catches, and you can bake your catch right on the spot or boil up some tasty fish soup.

Your hostess at the countryside homestead, Alma Vilčinskienė, deeply knows and loves the cuisine of the Dzūkija region. Because Tatars lived in Leipalingis, it is no surprise that the hard-working family started to make *kibinai* (similar to Cornish pasties), and serve them together with broth. What self-respecting local resident, a Dzūkas, would set the table without buckwheat pancakes or cranberry kissel (*kisielius*), or go without mushroom soup and campfire-baked potatoes flavoured with bacon in the autumn? Around the villa and cottages, you can find everything you need for rest and relaxation: a lake and forest rich with mushrooms, berries and birdsong.

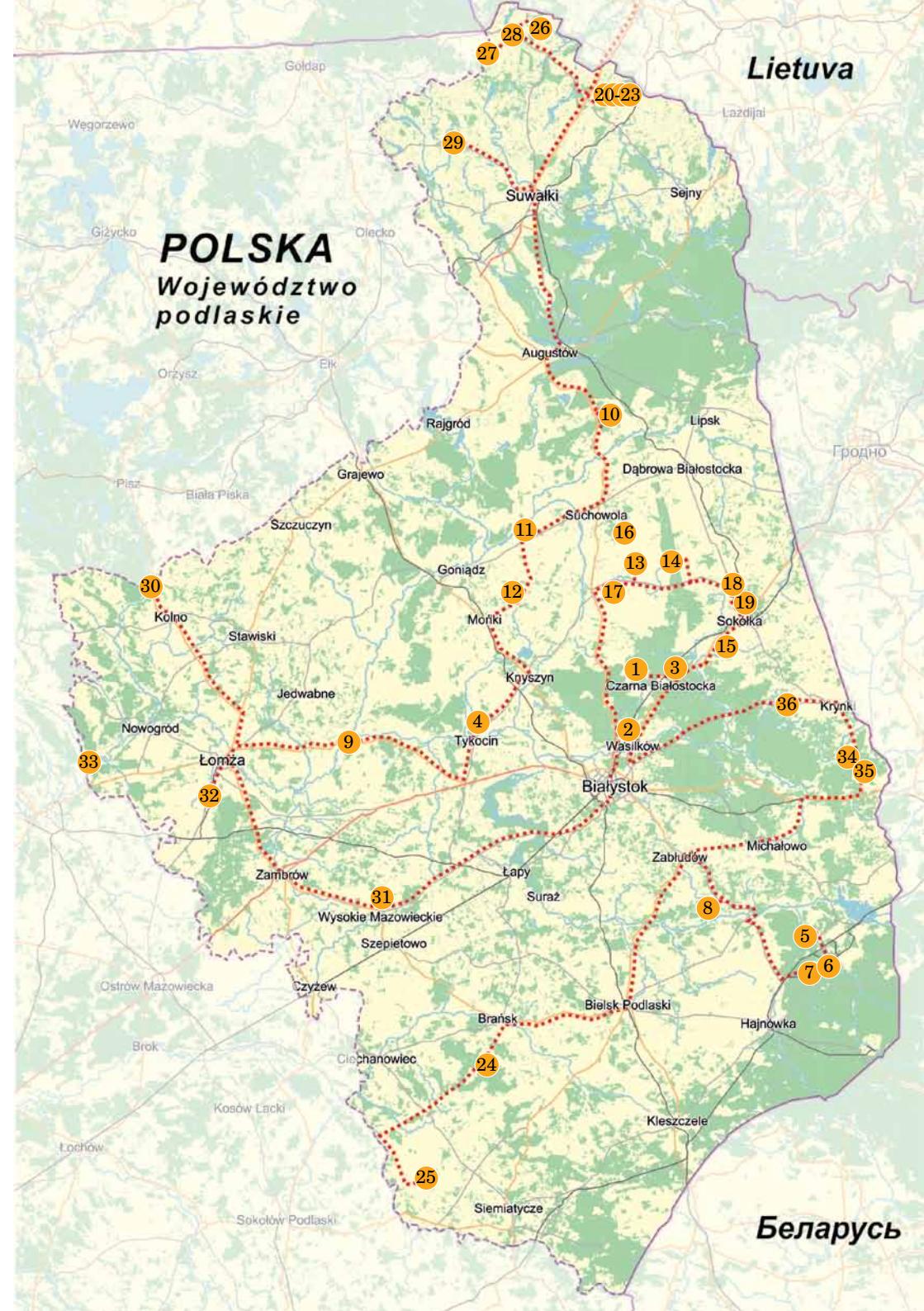
Pasienio kultūros ir kulinarijos maršrutai  
Szlaki kultury i kulinariów na pograniczu  
Cultural and Culinary Routes in the Border Region



**POLSKA**  
**Województwo podlaskie**

**LENKIA**  
**Palenkės vaivadija**

**POLAND**  
**Podlaskie Voivodeship**





Podlaski Szlak Kulinarny prowadzący smakoszy do skarbów kuchni regionalnych, tworzony jest przez podlaskich producentów lokalnych wyrobów kulinarzych. Wyrobów będących dziełami sztuki gastronomicznej, wytwarzanych od dziesiątków lat według przekazywanych z pokolenia na pokolenie receptur. Jest to niezwykłe dziedzictwo kulinarne podlaskiego regionu. Nie znajdzicie tu Państwo produkcji wielkotowarowej – nasi członkowie to właściciele rodzinnych, niewielkich firm kultywujących lokalne tradycje, gdzie stosuje się tylko naturalne przyprawy unikając tak jak dawniej chemicznych „ulepszaczy”. Oferujemy produkty naturalne, świeże, pochodzące bezpośrednio z własnych gospodarstw.

Nasz Szlak podzieliliśmy na dziewięć lokalnych spiżarni. Wyróżniające się one własną specyfiką wynikającą z zachowania lokalnych tradycji.

Zapoznacie się z zaginionymi gdzie indziej smakami kulinariów szlacheckich, właściawskich, puszczańskich.

Na Szlaku istnieje możliwość uczestniczenia w biesiadach regionalnych prezentujących oryginalną kuchnię danej spiżarni. Można również spróbować własnych sił w produkcji wyrobów podczas warsztatów kulinarnych. Oferujemy również noclegi w niepowtarzalnym otoczeniu podlaskiej przyrody.

Zapraszamy w niezwykłą podróż kulinarną po Podlaskim Szlaku Kulinarnym.

[www.culinarytrail.eu](http://www.culinarytrail.eu)



Palenkés kulinarijos kelią, kuris gurmanus veda į krašto virtuvės lobyną, kuria vietos kulinarijos gaminių Palenkés gamintojai. Šie gaminiai yra gastronomijos meno kūriniai, kurie dešimtmečiais gaminami pagal iš kartos į kartą perduodamus receptus. Tai nepaprastas Palenkés krašto kulinarijos paveldas. Čia nerasite stambijuų gamintojų – mūsų nariai yra šeimos, smulkių įmonių, puoselėjančių vietas tradicijas, savininkai, naudojantys tik natūralius prieskonius, kurie, kaip ir anksciau, vengia cheminių „gerinančių medžiagų“. Siūlome natūralius, sviežius produktus, auginamus savo ūkiuose.

Mūsų kelią sudaro devynios vietas virtuvės, išskiriančios savitomis išsaugotomis tradicijomis. Susipažinsite su kitur neišlikusiais bajorų, valstiečių, sengirės kulinarijos gaminių skoniais.

Kelyje galima dalyvauti krašto puotose, kuriose pristatomi originalūs tam tikros virtuvės gaminiai. Kulinarijos dirbtuvėse galima pabandyti patiemis pasigaminti įvairių gaminių. Taip pat siūlome nakvynę nepakartoamoje Palenkés krašto gamtos apsuptyje.

Kviečiame į nepaprastą kulinarijos kelionę Palenkés kulinarijos keliu.

The Podlasie culinary route, which leads gourmets to the area's culinary treasures, is created by those who make the local cuisine. Their products are works of culinary art, made according to recipes handed down from generation to generation. This is the extraordinary culinary heritage of the Podlasie region. You will not find mass manufacturers here; our members are families, small businesses cultivating local traditions, owners using only natural herbs and spices. We offer natural, fresh products grown and raised on family-owned farms.

Our route is divided into 9 local cuisines, each distinctive from the others according to its own local traditions. You will experience flavours, found nowhere else, of the cuisine of nobles, peasants and the ancient forest.

Along the route, you can participate in local feasts, in which original products of a certain cuisine are served. In culinary workshops, you can try your hand at making various products yourself. And we also offer accommodation in the unforgettable natural surroundings of the Podlasie area.

We warmly invite you to join us on an extraordinary culinary journey along the Podlasie culinary route.



### Kiszenie z tradycją Tradicinis rauginimas Pickling with tradition

**Kiszonki są dobre na wszystko!** • Raugintos daržovės gydo viską! • Pickled vegetables help treat all kinds of problems!

Państwo Anna i Marek Sienkiewiczowie od 34 lat prowadzą 7 ha gospodarstwo rolne. 23 lata temu zrezygnowali z hodowli zwierząt na rzecz uprawy i przetwarzania warzyw. Wykorzystują stare regionalne przepisy na kiszonki, a wszystkie prace wykonują ręcznie. Oferują tradycyjne kiszonki. Gospodarze prowadzą warsztaty kulinarne: np. placki żytnie na zakwasie, placki ziemniaczane z kapustą kiszoną lub gołąbki z kapusty kiszonej w główce. Nieco dalej od gospodarstwa na wzniesieniu nazwanym Pszczelą Górką - gospodarze proponują chętnym apiterapię.

Anna ir Marekas Sienkiewicziai jau 34 metus ūkininkauja 7 ha ūkyje. Prieš 23 metus atsisakė gyvulininkystės ir ėmėsi daržovių auginimo ir perdirbimo. Naudoja senus krašto rauginimo receptus ir visus darbus atlieka rankomis. Siūlo tradicinius raugintus produktus. Šeimininkai taip pat rengia kulinarijos dirbtuvės, pvz., kepa ruginius blynus su raugu, bulvinius blynus su raugintais kopūstais ar balandelius iš raugintų kopūstų galvų. Šiek tiek tolėliau nuo ūkio, ant Bičių kalvelės, šeimininkai siūlo apiterapijos seansus.

The Sienkiewicz family (Anna and Marek) have been working on their 7-hectare farm for 34 years. 23 years ago, they decided to stop raising animals and instead took up growing and processing vegetables. They use old-time local pickling recipes and perform all the work by hand. They offer traditional pickled products. The hosts also hold culinary workshops, for example, making rye pancakes with sourdough, potato pancakes with pickled cabbage or cabbage rolls made from heads of pickled cabbage. A short distance away from the farm, on Bee Hill, the hosts offer apitherapy sessions.



Czarna Wieś Kościelna  
ul. ks. E. Szapela 18A  
[www.warsztatowniaczerwonekorale.pl](http://www.warsztatowniaczerwonekorale.pl)  
+48 85 710 91 17



### Olejowy Raj Aliejaus rojus A Paradise of Oil



Wasilków, ul. Przemysłowa 1  
[www.olejowyraj.pl](http://www.olejowyraj.pl), +48 602 690 011

Podlaska manufaktura olei tłoczonych na zimno i zdrowej żywności • Palenkės šaltai spausto aliejaus ir sveiko maisto manufaktūra • Cold-pressed oil and healthy-food workshop in Podlasie

Wszystko zaczęło się od zainteresowania Pani Kamilą Zubryckiej-Sobolewskiej właścicielami zdrowotnymi oleju lnianego – powstała mała manufaktura olei tłoczonych na zimno, aby na stół konsumenta trafił produkt najwyższej klasy. Oleje badane są pod kątem zawartości metali ciężkich, profili kwasów tłuszczowych i wielu innych elementów ważnych dla jakości produktu. Produkt finalny musi być bogaty w drogocenne kwasy tłuszczowe, witaminy i wolny od metali ciężkich. Ekipa Olejowego Raju czuwa nad jakością kupowanych surowców, przed wszystkim od polskich rolników. A ciężka praca się opłaca, bo klienci doceniają delikatny smak i wyrazistą jakość naszych specjałów.

Viskas prasidėjo, kai Kamilė Zubrycka-Sobolewska susidomėjo linų aliejaus sveikatinimo savybėmis – atsirado nedidelė šaltai spausto aliejaus manufaktūra, kad ant vartotojų stalo patektų aukščiausios kokybės produktas. Aliejuje tiriamas sunkiųjų metalų, riebalų rūgštių kiekis ir kitos medžiagos, svarbios produkto kokybei. Aliejuje turi likti kuo daugiau vertingų riebalų rūgštių, vitaminų, nebūti sunkiųjų metalų. „Aliejaus rojus“ komanda rūpinasi žaliavų, kurias daugiausia augina Lenkijos ūkininkai, kokybe. Ir darbas duoda derlių, nes vartotojai vertina produktą skoni ir kokybę.

It all started when Kamila Zubrycka-Sobolewska took an interest in the wellness properties of flaxseed oil. A small workshop for cold-pressing oil came into being, in order to put a product of the highest quality on the buyer's table. The amount of fatty acids and heavy metals in the oil is measured, along with many other materials which determine the quality of the product. As many nutritious fatty acids and vitamins as possible must remain in the final product, while there must be no heavy metals at all. The team of "A Paradise of Oil" closely monitors the quality of the purchased raw material, most of which is grown by Polish farmers. And the hard work pays off, because customers appreciate the smooth taste and high quality of our products.





**Karczma za płotem**  
**Smuklė už tvoros**  
**Tavern Behind the Fence**

Klimatyczna uczta warta grzechu • Nuodėmės verta nuotaikingu puota • A lively feast worth sining for

„Karczma za Płotem” to miejsce stworzone z pasją do tradycji kulinarnych Kresów Wschodnich Polski. Menu bogate jest w dania tradycyjne oraz pizze. Szczególnie zapraszamy na kartacze, które serwujemy tylko w niedzielę. W sezonie letnim zapraszamy do ogrodu letniego, w którym możecie Państwo aktywnie spędzić czas oraz skosztować podlaskiej kuchni. Zachęcamy do zapoznania się bliżej z Galerią Sztuki, która znajduje się na wyposażeniu lokalu.

„Smuklė už tvoros” – vieta, sukurta iš aistros Lenkijos rytų paribio kulinarijos tradicijoms. Valgiaraštyje gausu tradicinių patiekalų ir picų. Ypač kviečiame paragauti didžukulius, kurie patiekiami tik sekmadieniais. Vasarą kviečiame į vasaros sodą, kuriame galite aktyviai leisti laisvalaikį ir paragauti Palenkės virtuvės. Kviečiame susipažinti ir su čia įrengta Meno galerija.

“Tavern Behind the Fence” is a place created by passion for the culinary traditions of the eastern edge of Poland, with many traditional dishes and pizzas on the menu. We especially recommend our stuffed potato dumplings, served only on Sundays. In summer, you can enjoy the outdoor garden while sampling the cuisine of the Podlasie region. We also invite you to get acquainted with the gallery of art at the tavern.



Czarna Białostocka  
ul. Białostocka 52  
[www.karczmaczarnabialostocka.pl](http://www.karczmaczarnabialostocka.pl)  
+48 85 674 60 52



**Zamek Tykocin**  
**Tykocino pilis**  
**Tykocin Royal Castle**

Tykocin  
ul. Puchalskiego 3  
[www.zamektykocinie.pl](http://www.zamektykocinie.pl)  
+48 726 520 777

Królewska gościna • Karališka viešnagė • A royal stay

Zamek w Tykocinie słynie z dobrych tradycji kulinarnych. Restauracja „Zamkowa” mieści się w tym samym miejscu, gdzie niegdyś królewska kuchnia. Tykocin przez wieki stanowił tygiel wielu kultur: polskiej, litewskiej, żydowskiej, ruskiej i tatarskiej. Wykorzystujemy produkty najwyższej jakości, występujące sezonowo. Zamek w Tykocinie jest organizatorem i współorganizatorem licznych wydarzeń kulinarnych i historycznych.

Tykocino pilis garsėja geromis kulinarijos tradicijomis. Dabar „Pilies“ restoranas įsikūrės toje pačioje vietoje, kur kadaisė veikė karališkoji virtuvė. Tykocinas per amžius buvo daugelio kultūrų puodynė, kurioje kunkuliavo lenkų, lietuvii, žydų, rusenų irotorių paprociai. Naudojami aukščiausios kokybės sezoniiniai produktai. Tykocino pilys rengia daugybė kulinarijos ir istorinių renginių.

Tykocin Royal Castle is famous for its fine culinary traditions. Nowadays, the restaurant “Zamkowa” is located in exactly the same place where the royal kitchen once stood. For centuries, Tykocin was a melting pot of many cultures, in which Polish, Lithuanian, Jewish, Ruthenian and Tatar customs met and simmered together, influencing each other. We use in-season products of the highest quality. Many culinary and historical events are held at Tykocin Castle.



### Old Polish Vodka

### Old Polish Vodka

### Old Polish Vodka

Tradycja podlaskich alkoholi • Palenkės svaigiajų gėrimų tradicija • The Podlasie tradition of alcoholic beverages

Nasz zakład mieści się w małej miejscowości Lewkowo Stare w regionie Puszczy Białowieskiej ostoi pradziejowej nieskażonej natury, która pozwala nam na korzystanie z jej dobrodziejstw. Old Polish Vodka to charakter domowych alkoholi, wytwarzanych w dawnych czasach manufakturowym sposobem. Wyjątkowo łagodną bazę smakową wyrobu stanowi wyselekcjonowany spirytus zbożowy. Alkohole produkowane są w małych limitowanych partiach w procesie długiego zestawiania, a rozlew odbywa się sposobem ręcznym.

Mūsų įmonė įsikūrusi nedideliame Senojo Levkovo kaime, šimtmečius nepaliestos Belovežo girios krašte, kurio gėrybėmis galime naudotis ir mes. „Old Polish Vodka“ – tai naminiai svaigieji gėrimai, kurie senaisiais laikas buvo gaminami manufaktūrose. Ne-paprastai švelnų skonį šiems gaminiams suteikia kruopščiai atrenkamas grūdų spiritas. Gėrimai gaminami nedidelėmis partijomis, ilgai derinant sudėtį, o išpilstomi tik rankiniu būdu.

Our company is located in the small village of Stare Lewkowo on the edge of the Białowieża Forest, which has remained undisturbed for long centuries, in a land where we can make use of its treasures. “Old Polish Vodka” is a collection of home-style alcoholic beverages, which in the old days were made in small workshops based on craftsmanship. The extraordinarily smooth taste of our products comes from the carefully selected grain spirit. Our beverages are produced in small batches, their composition is carefully controlled, and they are bottled manually.



Lewkowo Stare, Lewkowo Stare 19  
[www.oldpolishvodka.pl](http://www.oldpolishvodka.pl)  
+48 734 427 102



### Bojarski Gościniec

### Bajorų svečių namai

### Boyars Guest House

Narewka, ul. Ogrodowa 28  
[www.bojarskigosciniec.pl](http://www.bojarskigosciniec.pl)  
+48 730 208 408

Czym Gościniec bogaty – tym Goście radzi • Džiaugiasi svečiai šeimininkų turtais • The richer the guest house, the more satisfied the guests

Wypoczywaj w zabytkowym Gościńcu – kompleksie 4 budynków, w których mieści się około 40 komfortowych miejsc noclegowych. Chłubą i wizytówką Bojarskiego Gościnka są obfite posiłki komponowane artystycznie z regionalnych składników. Zakosztuj kuchni specjalizującej się w dzicyźnie z okolicznych lasów. Poznaj podlaskie potrawy regionalne, przygotowane według prastarych receptur. Zapoznaj się z tajnikami puszczańskich kulinariów odtworzonych specjalnie dla Gości.

Poilsiaukite senuosiuose svečių namuose – 4 pastatų komplekse, kuriami įrengta 40 patogūjnakvynės vietų. Bajorų svečių namai didžiuojasi gausiais patiekalais, kurie meniskai kuriami iš krašto produktų. Paragaukite patiekalų iš aplinkinių miškų žvérėnų. Paskanaukite Palenkės krašto patiekalų pagal senoviškus receptus. Susipažinkite su specialiai mūsų svečiams atkurtomis sengirės kulinarijos paslaptimis.

Relax in the guest house complex of four buildings, in which there is space for 40. The Boyars Guest House takes pride in its large selection of dishes, which are creatively made using local ingredients. Try dishes made from the meat of game hunted in the surrounding forests. Taste the Podlasie area's dishes, made according to time-honoured recipes. Get to know the culinary secrets of the ancient woods, specially recreated for our guests.



## 7

●
●
●

**Dwór Bartnika**  
**Drevininko dvaras**  
**Beekeeper's Manor**

Narewka, ul. Hajnowska 2/1  
[www.dworbartnika.pl](http://www.dworbartnika.pl)  
+48 85 68 58 388

*Pobyt ze smakiem miodu • Viešnagė su medaus skoniu • A stay with a taste of honey*

Dwór Bartnika w Narewce to komfortowy kompleks wypoczynkowy zlokalizowany w samym sercu Puszczy Białowieskiej. Pokoje gościnne, stylowa restauracja „Carska Komnata”, sala bankietowa, sala fitness i SPA oraz muzeum pszczelarstwa otwarte są przez cały rok. W restauracji „Carska komnata” serwowane są najlepsze specjały kuchni regionalnej, kresowej. W karcie dań znajdziecie Państwo dania z miodem, potrawy z dziczych, wędliny własnego wyrobu, własne wypieki. Wyśmienite menu przygotowane jest z najwyższą starannością, z lokalnych produktów.

Drevininko dvaras Narevkos kaime – komfortiška poilsiauviėtė pačioje Belovežo girios širdyje. Svečių kambariai, stilingas restoranas „Caro menė“, pokylių salė, sveikatingumo salė ir SPA bei bitininkystės muziejus veikia ištisus metus. Restoranė „Caro menė“ tiekiami geriausi krašto ir paribio virtuvės patiekalai. Valgiaraštyje rasite ir patiekalų su medumi, žvérienos, savo gamybos rūkytų mėtos gaminii, kepinių. Nuostabiausiu skoniui patiekalai gaminami ypač kruopščiai iš vietos produktų.

Beekeeper's Manor in the village of Narewka is a comfortable place to relax tucked away in the very heart of the primeval Białowieża Forest. The facilities include guest rooms, the stylish restaurant "Tsar's Hall", a banquet hall, a wellness/fitness room and spa and a beekeeping museum open year-round. The tastiest dishes of the region and the border area's cuisine are served in the restaurant "Tsar's Hall". On the menu you will also find dishes with honey, game, smoked meats made on site and pastries. Dishes with the most delicious flavours are made especially carefully using local products.

## 8

●

**Mandrivka**  
**Mandrivka**  
**Mandrivka**

Puchy, Puchły 2  
[www.instagram.com/mandrivka.podlasie](https://www.instagram.com/mandrivka.podlasie)  
+48 662 044 775

*Artyzm zaklęty w smakolykach • Skanestuose užkeiktas meniškumas • Treats enchanted with artistry*

Mandrivka to zarówno wędrówka w przeszłość, teraźniejsze podróże, jak i małe kroki w przyszłość. Oferta inspirowana jest lokalną tradycją, historycznym niezwykłym kolorystem tych okolic. Artyzm i serce wkładane w wyrob zdobionych ręcznie pierniczków jest wręcz niespotykany. Mandrivka swoje miejsce znalazła w Krainie Otwartych Okiennic, miejsca zachowującego tradycyjne zasady gościnności i otwartości na każdego przybysza. Mandrivka funkcjonuje w idealnym połączeniu wspaniałego dziedzictwa kulturowego i w otoczeniu cudownej przyrody.

„Mandrivka“ – tai kelionė praeitin, kelionė per dabartį ir maži žingsneliai į ateitį. Siūlomi produktais įkvėpti vietos tradicijų, nepaprastos šių apylinkių istorijos. Meniškai ir iš širdies rankomis puosiami pyrageliai yra nepakartojami. „Mandrivka“ veikia atvirų langinių krašte, kuriame puoselejamos svetingumo ir atvirumo kiekvienam atvykeliui tradicijos. „Mandrivkos“ aplinkoje puikiai dera kultūros paveldas ir vaizdinga gamtos aplinka.

A visit to "Mandrivka" is a journey into the past, a trip through the present and a few steps into the future. The products are inspired by local tradition and the extraordinary history of the area. The pastry artistically worked by caring hands is unforgettable. "Mandrivka" is a part of the land of open window-shutters, in which the tradition of hospitality and openness to every arriving person is cultivated to this day. Cultural heritage and the picturesque natural surroundings harmoniously blend at "Mandrivka".



9



**Agroturystyka „Carski Trakt”**  
**Kaimo turizmo sodyba „Caro kelias”**  
**“Tsar’s Road” homestead**

Gościna godna Cara • Caro vertas svetingumas • Hospitality worthy of a tsar

Gospodarstwo agroturystyczne „Carski Trakt” położone jest w malowniczej okolicy w Dolnym Basenie Biebrzańskiego Parku Narodowego. Do dyspozycji gości przygotowano 9 pokoi i 18 miejsc noclegowych. Odwiedzający znajdzie doskonałe miejsce wypadowe do otaczających parków, obserwacji rzadkich okazów ptaków, wędkowania, podziwiania przyrody z kajaków, wycieczek rowerowych i pieszych po okolicy oraz zbieractwa jagód i grzybów. Gospodarstwo organizuje też przejażdżki konne. Goście mają możliwość skosztowania lokalnych potraw. Potrawy bazują głównie na surowcach pochodzących z własnego gospodarstwa i od lokalnych producentów.

Kaimo turizmo sodyba „Caro kelias” įsikūrusi Bebros nacionalinio parko žemupyje. Lankytųjų laukia 9 kambariai su 18 nakvynės vietų. Lankytojai gali iš čia lankytis aplinkinius parkus, stebeti retuosius paukščius, meškerioti, plaukti baidarėmis, važinėti dviračiais ir rengti žygius pėsčiomis po apylinkes, uogauti ir grybauti. Sodyboje taip pat rengiami pasivažinėjimai su arkliais. Svečiams siūloma paragauti vietas patiekalų, kurie ruošiamasi pagal tradicinius receptus. Patiekalai gaminami daugiausia iš tradicinių savo ūkio ir vienos gamintojų žaliaivų.

The countryside tourism homestead (or agrotourist farm) “Tsar’s Road” is located in the lower reaches of the Biebrza National Park. Guests can stay in nine rooms with space for 18. Guests can visit the surrounding parks, watch rare birds, go fishing, kayaking, cycling and hiking in the vicinity, and pick berries and mushrooms in the forest. Horseback-riding is available. Guests can try local dishes made according to traditional recipes. Dishes are made using traditional ingredients mostly from the farm itself or from local producers.



10



**„Leśny Dworek”**  
**„Miško dvarelis”**  
**„Little Forest Manor”**

Tam, gdzie mieszka natura • Kur gamta alsuoja • Where nature surrounds you

Leśny Dworek tworzy rodzina Małgorzaty i Bogusława Ostapowiczów. Sercem domu jest klasyczna kuchnia z piecem kaflowym opalanym drewnem, na którym przygotowywane są dla gości tradycyjne podlaskie potrawy z przepisów, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Pasją gospodarza jest pszczelarstwo, a goście mogą spróbować wyjątkowych leśnych miodów z okolicznych lasów. Na miłośników sauny czeka „ruska bania”, która zahartuje każde ciało i dostarczy dużo przyjemności. Gospodarze zapraszają też na wspólne ogniska w miłym towarzystwie. Do dyspozycji gości pozostaje także staw zarybiony: karpiem, karasiem, płocią, jaziem i wzdręgą.

„Miško dvarelį” įkūrė Małgorzata ir Bogusław Ostapowiczų šeima. Namų širdis – klasikinė virtuvė su koklių krosnimi, kūrenama malkomis. Svečiams gaminami tradyciniai Palenkės patiekalai pagal receptus, perduodamus iš kartos į kartą. Šeimininkų aistra – bitininkystė. Svečiai gali paragauti nepaprasto medaus iš aplinkinių miškų. Saunos mėgėjų laukia „rusiška pirtis“. Taip pat šeimininkai kviečia prie bendrojo laužo. Svečiai gali naudotis žuvingu tvenkiniu, kuriame įveista karpių, karosų, kuojų, meknų ir raudžių.

“Little Forest Manor” was established by the family of M. and B. Ostapowicz. The core of the house is its classical kitchen with the tiled masonry wood-fired stove, on which traditional dishes of the Podlasie region are prepared for guests. The recipes are handed down from generation to generation. The hosts’ passion is beekeeping. Guests can sample honey of exceptional taste from the surrounding forest. For those with a liking for saunas, there are the challenges and pleasures of a Russian bath. The hosts invite you to join them around an open campfire. Guests can also try their luck fishing in a well-stocked pond.



11

**Agroturystyka „Biebrzańskie Eldorado”  
Kaimo turizmo sodyba „Bebros Eldoradas“  
“Beaver Eldorado” homestead**

Gdzie gościnność z tradycją mieszkają · Kur svetingumas dera su tradicijomis · Where hospitality goes hand in hand with tradition

Od samego początku Gospodarstwo dla gości „Biebrzańskie Eldorado” położone we wsi Dolistowo Stare nad Biebrzą cieszy się zasłużonym uznaniem. Pragnąc sprostać oczekiwaniom gości, gospodarze sami przyrządzają większość dań, które serwują na śniadania czy obiadokolacje. Część z nich, oparta jest na przepisach, które stosowały nasze mamy i babcie, a także prababcie. Gospodarstwo organizuje spływy kajakowe i spływy tratwą biesiadną. Do wyrobu produktów używane są składniki pochodzące bezpośrednio z Gospodarstwa i od lokalnych producentów żywności.

Nuo pat pradžių Senojo Dolistovo kaime prie Bebros upės įsikūrusi „Bebros Eldorado“ sodyba džiaugiasi pelnytu pripažinimu. Šeimininkai patys ruošia daugumą patiekalų, kuriuos tiekia pusryčiams, pietums ar vakarienei. Dalis šių patiekalų gaminama pagal mūsų mamų ir senelių ar net prosenelių receptus. Sodyboje taip pat rengiami žygiai baidarėmis ir plaustu su puota. Gaminiai gaminame iš ūkyje auginanų žaliavų ir vietas tiekėjų produktų.

From its very beginning, the “Beaver Eldorado” homestead, located along the Biebrza River in the village of Stare Dolistowo, has enjoyed well-earned recognition. The hosts themselves prepare most of the dishes which are served for breakfast, lunch or dinner. Some of these dishes are made according to the recipes of our mothers, grandmothers or even great-grandmothers. We also organise kayaking and rafting trips including a catered outdoor meal. We make our products with ingredients raised on our farm and from local suppliers.



12

**Masarnia „Biebrzańskie Smaki”  
Mésiné „Bebros skoniai“  
Smoked meats “Beaver Flavours”**

Tradycja rodzinnych wędlin nad Biebrzą · Bebros krašto šeimos rūkytų mėsos gaminiai tradicija · The tradition of smoked meats from a family along the Biebrza (Beaver) River

Produkcja tradycyjnych wędlin to pasja i chluba Państwa Małgorzaty i Krzysztofa Wojtach, którzy z powodzeniem prowadzą rodzinną masarnię. Produkcja oparta jest o własną hodowlę świń, co jest gwarancją najwyższej jakości mięsa. Receptury pochodzą z ocalonych od zapomnienia rodzinnych zasobów wiedzy kulinarnej. Masarnia Biebrzańska Smaki posiada salę, gdzie są organizowane różnego rodzaju spotkania i imprezy okolicznościowe.

Tradicinių rūkytų mėsos gaminiai gamyba – Małgorzatos ir Krzysztofo Wojtach, kurie sėkmingai vadovauja šeimos mésinei, aistra ir pasididžiavimas. Gamyboje naudojama tik pačių auginanų kiaulų mėsa, todėl užtikrinama aukščiausia žaliavos kokybė. Receptūros – tai iš užmarštis ištrauktii šeimos kulinarijos kladai. Mésinéje „Bebros skoniai“ yra salė, kurioje rengiami įvairūs susitikimai ir progeniai renginiai.

Making traditional smoked meats is the passion and pride of Małgorzata and Krzysztof Wojtach, who together lead the family business. Only the meat of pigs they themselves raise is used in the smoked meats, and in this way they ensure the highest quality of all the ingredients. The recipes are family culinary memories that have been saved from disappearing into oblivion. At Beaver Flavours, there is a hall in which various events and special occasions are held.



**Sery  
Sūriai  
Cheeses**

*Sery pasą doprawione • Aistra pagardinti sūriai • Cheese seasoned with passion*

13

Kamienica  
+48 503 066 300



W gospodarstwie Teresy i Jerzego Koziół wytwarzane są sery żółte metodą „jak to robili dziadkowie”. Masa serowa otrzymywana jest przez ścinanie mleka podpuszczką, formowaniu, a następnie poddawana dojrzewaniu. Bogactwa smaku i składników odżywcznych oparte są na naturalnych składnikach pozyskiwanych z gospodarstwa ekologicznego. Połączenie tradycyjnych receptur z naturalnymi, zdrowymi składnikami przyciąga niezmiennie wielu smakoszy i ludzi dbających o swoje zdrowie.

Teresos ir Jerzio Koziolų ūkyje fermentiniai sūriai gaminami taip, „kaip tai darė seneliai“. Sūrio masė gaunama sutraukiant pieną raugu, vėliau ji formuojama ir brandinama. Skonio ir maistinių medžiagų gausą suteikia natūralios sudedamosios dalys, kurios gau namos iš ekologiško ūkio. Tradicinių receptūrų ir natūralių, sveikų sudedamųjų dalių derinys pritraukia daugelio gurmanų ir besirūpinančių savo sveikata dėmesį.

At Teresa and Jerzy Koziol's farm, fermented cheeses are made "the way our grandparents made them". The cheese is made by adding a live culture to the milk, and later forming and aging the cheese. Flavour and an abundance of nutritious elements come from the natural ingredients which are produced at the organic farm. The combination of traditional recipes with natural, healthy ingredients has drawn the attention of many gourmets as well as those looking after their health.

**„Ekosmak” Wędliny ze Studzieńczyны  
„Ekosmak“ Studzenčinos rūkyti  
mėsos gaminiai  
“Ekosmak” smoked meats in  
Studzieńczyna**

*Mięsne specjały drewnem olchowym pachnące • Alksnio dūmais kvepiantys mėsos gardumynai •  
Meat delicacies with the aroma of alder smoke*

14

Studzieńczyna, Studzieńczyna 8  
[www.podlaskislakkulinarny.pl/spizarnia-korycińska/ekosmak-wedliny-ze-studzienczyny-karolina-moniuszko/](http://www.podlaskislakkulinarny.pl/spizarnia-korycińska/ekosmak-wedliny-ze-studzienczyny-karolina-moniuszko/)  
+48 506 290 832

Nasza niewielka rodzinna masarnia znajduje się w miejscowości Studzieńczyna w gminie Janów. Od kilkunastu lat zajmujemy się wyrobem swojskich wędlin wytwarzanych według rodzinnych przekazywanych z pokolenia na pokolenie receptur. Gotowe wyroby wędzimy drewnem olchowym przez wiele godzin, przez co uzyskują znakomity smak i mogą być przechowywane przez długi czas bez obawy zepsucia.

Mūsų nedidelė šeimos mėsinė įsikūrusi Januvo valsčiaus Studzenčinos kaime. Kelionika metų gaminame kaimiškus rūkytus mėsos gaminius pagal šeimos receptus, perduodamus iš kartos į kartą. Gaminius rūkome alksnių malkomis daug valandų, todėl jie yra puikaus skonio ir gali būti laikomi ilgą laiką, nebiant, kad suges.

Our small family-run fine-meats business is located in the village of Studzieńczyna in the administrative district of Gmina Janów. For more than a decade, we have been making country-style smoked meats according to family recipes handed down from generation to generation. We smoke our meats with alder wood for many hours, so they have a wonderful flavour and can be kept for a long time without any worry that they might go bad.



### Cygańska Wioska Čigonų kaimas Gypsy Village

Prawdziwych cyganów już nie ma, przetrwała historia i pasja • Tikiuruju čigonų jau nebėra – išliko tik istorija ir aistra • There aren't any real Gypsies anymore; there remains only history and passion

Cyganie ze wsi Igryły swoją odrębną kulturę i zwyczaje pielęgnowali przez dłuższy czas i do dziś mieszkają w tej miejscowości ich potomkowie piątego i dalszego pokolenia. Nasi przodkowie zajmowali się kowalstwem i handlem końmi. U nas we wsi handel końmi przetrwał do dzisiaj. Po udanych transakcjach wymiennych Cyganie wędrowni przyjeżdżali do Igrył, rozpalano ognisko i w kociołkach gotowano danie mięsne z kury z warzywami i grzybami. Biesiady przy ognisku cieszyły się zainteresowaniem pozostały mieszkańców, ponieważ nie mogło zabraknąć u wędrownych Cyganów dobrej muzyki i tańców. A teraz zapraszamy Państwa do udziału w niepowtarzalnej zabawie organizowanej przez nas w Cygańskiej Wiosce.

Igrylų kaimo čigonai savo kultūrą ir papročius puoselėjo ilgą laiką, o dabar čia gyvena penktoji ir vėlesnės jų palikuonių kartos. Mūsų protėviai vertėsi kalvyste ir prekyba arkliais. Prekyba arkliais mūsų kaime išliko iki šių dienų. Po sėkmingų sandorių keliaujantys čigonai atvykdavo į Igrylų kaimą, uždegdavo laužą ir katilėliuose virdavo vištieną su daržovės ir grybais. Puotos prie laužo traukė ir kitus kaimo gyventojus, nes tokiomis progomis keliaujantys čigonai neapsieidavo be dainų ir šokių.

The Gypsies (Roma) of the village of Igryly cultivated their culture and customs for many years. Nowadays, the fifth and even later generations of their descendants live here. Our ancestors made their living as smiths and horse-traders. And horse-trading remains in our village to the present day. After making successful deals, the travelling Gypsies came to the village of Igryly, built campfires and cooked up some chicken with vegetables and mushrooms in the campfire pots. The feast at the campfire attracted other residents of the village, too, because the travelling Gypsies simply couldn't imagine such an occasion without song and dance.

15



Igrylų, Igrylų 32  
wojtekjanuszkiewicz@wp.pl  
+48 606 965 560



### Ser Olszański Olšankos sūris Olszanka's cheese

Przysmaki od szczęśliwych krów • Skanestai iš laimingų karvųčių • Tasty treats from happy moo cows

16



Olszanka, Olszanka 11  
www.facebook.com/oksana.tomaszewska  
+48 504 557 946

Czy jesteście Państwo ciekawi, jak smakuje prawdziwy ser, którego nie znajdziecie w hipermarkecie? Jeżeli tak, poszukajcie niewielkiej miejscowości Olszanka w gminie Suchowola. Pani Oksana wytwarza tam w rękodzielnicy sposób regionalne wyroby mleczne. Sery podpuszczkowe, twaróg, masło powstają z mleka pozyskiwanego od własnych krów. Pani Oksana do swoich serów dodaje różne przyprawy i zioła pozyskiwane z własnego ogrodu, co też przekłada się na znakomite walory smakowe. Ser Olszański jest także wędzony w sposób tradycyjny, zimnym dymem z drewna olchowego. Wszystko to razem daje unikalny smak, ceniony przez wszystkich.

Ar norėtumėte sužinoti tikrojo sūrio, kurio nerasyte prekybos centruose, skonį? Jeigu taip, ieškokite nedidelio Olšankos kaimo Suchovolios valsčiuje. Čia ponia Oksana rankomis gamina šio krašto pieno produktus. Raugo sūriai, varškė, sviestas gaminami iš savo karvių melžiamuo pieno. Ponia Oksana savo sūrius gardina įvairiais prieskoniais ir žolelėmis, kurias renka savo darže, todėl jų skonis yra nepaprastas. Olšankos sūris taip pat rūkomas tradiciniu, šaltuoju būdu alksnių malkų dūmais. Visa tai suteikia jam unikalau skonio, kurį vertina visi.

Would you like to find out what authentic cheese, the kind you won't find in a shopping centre, really tastes like? If so, look for the small village of Olszanka, in the Suchowola administrative district. Here Oksana makes fermented cheese, curd cheese and butter by hand using the milk from her own cows. She flavours her cheeses with various spices and herbs collected from her garden, so their taste is simply extraordinary. Olszanka's cheese is also cold-smoked in the traditional way, using alder wood. This gives the cheese a unique taste appreciated by all.



17

**Ser Koryciński**  
**Korycino sūris**  
**Korycin cheese**

Ser, który zachwyca Europę • Sūris, kurj dievina Europa • Cheese which Europe simply adores

Z przyjemnością prezentujemy ser Koryciński Swojski z wytwórni Państwa Agnieszki i Marcina Bielec, znajdującej się we wsi Aulakowszczyzna. Według przekazów rodzinnych produkowany jest nieprzerwanie od czasu Potopu Szwedzkiego. Ser jest wyjątkowo licznie nagradzany: otrzymał „Perłę 2014” w konkursie „Nasze kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, jest wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych oraz posiada unijny znak Chronione Oznaczenie Geograficzne. W wytwórni Państwa Bielców od pokoleń produkuje się z mleka od własnych krów żywionych na okolicznych łąkach wyjątkowy ser o różnych smakach ziołowych.

Su malonumu pristatome Korycino naminį sūrį, gaminamą Agnieszkos ir Marcino Bielecų sūrinėje, įsikūrusioje Aulakovščiznos kaime. Kaip pasakojama šeimoje, šis sūris gaminamas nepertraukiamai nuo Švedų tvano laikų. Sūris gavęs daugybę apdovanojimų, tarp jų: „Mūsų kulinarijos paveldo – Krašto skonių“ konkurso „Perlą 2014“. Sūris įtrauktas į Tradicinių produktų sąrašą ir ženklinamas Europos Sąjungos „Saugomos geografinės nuorodos“ ženklu. Bielecų šeimos namų sūrineje iš savo karvių, kurios ganosi aplinkinėse pievose, pieno gaminamas įvairių skonių sūris su žolelėmis.

It is with pleasure that we present to you Korycin home-style cheese, made in Agnieszka and Marcin Bielec's cheese-making shop, located in the village of Aulakowszczyzna. As the family says, this cheese has been made without interruption since the Swedish Deluge (1655-1660). The cheese has received many awards, including "Pearl 2014" at the competition "Our culinary heritage – Tastes of the Regions". The cheese is on the list of traditional food products maintained by Poland's Ministry of Agriculture and Rural Development, and has been marked with the European Union's Protected Geographical Indication.



18

**Art-Evita**  
**Art-Evita**  
**Art-Evita**

**Artystyczna pasja w słodkościach zaklęta** • **Saldumynuose užburta meniška aistra** • **Artistic passion in sweets**

„Art-Evita” Pracownia Cukiernictwa Artystycznego powstała w odpowiedzi na coraz większe zapotrzebowanie na naturalne produkty cukiernicze. Prowadzona jest przez właścicielkę Ewę Bałdowską, pasjonatkę cukiernictwa i nowoczesnego sugarcraftingu, we wsi Kraśniany pod Sokółką. „Art-Evita” Pracownia Cukiernictwa Artystycznego zdobyła I miejsce w plebiscycie Mistrzowie Smaku powiatu sokólskiego w kategorii Cukiernia/Kawiarnia roku 2018 r.

Meninės konditerijos dirbtuvės „Art-Evita“ įkurtos siekiant patenkinti augančią natūralių konditerijos gaminijų paklausą. Įmonės vadovė – jos savininkė Ewa Bałdowska, konditerijos gaminijų ir jų šiuolaikinės puošybos gerbėja iš Kraśnianų kaimo prie Sokulkos. 2018 m. „Art-Evita“ laimėjo 1-ąją vietą Sokulkos apskrities Skonių meistrių plebiscito konditerijos (kavinės) kategorijoje.

The artistic confectionery workshop “Art-Evita” was established to satisfy the growing demand for natural products. The owner, Ewa Baldowska, is passionate about confectionery and contemporary cake-decorating style, and operates her confectionery business at her homestead in the village of Kraśniany near Sokółka. In 2018, “Art-Evita” won first place in the confectionery (café) category at the Taste Masters competition in Sokółka County.



**„Karczma pod Sokołem”  
„Sakalo smuklė”  
“Falcon Tavern”**

Kresowa gościna w najlepszym wydaniu • Geriausias paribio svetingumas • The finest hospitality along the border

W północnej części Niziny Podlaskiej, u źródeł rzeki Sokoły w mieście Sokółka, w bezpośredniej bliskości Dużego Szlaku Tatarskiego znajduje się restauracja „Karczma pod Sokołem”. Jej właściciele od lat kultywują podlaskie tradycje, produkując wpisane na ministerialną listę produktów tradycyjnych, wyroby takie jak Kumpiak Podlaski, Kindziuk Sokólski, Ser Suszony Podlaski. Z dumą czerpią z tradycji kulinarnej wsi podlaskiej, co czyni dania nie tylko smacznymi, ale i zdrowymi.

Palenkės žemumos šiaurinėje dalyje, Sokoldos upės aukštupyje, Sokulkos mieste, prie pat Didžiojo totorių kelio yra restoranas „Sakalo smuklė“. Jo savininkai daug metų puoselėja Palenkės tradicijas ir gamina į ministerijos tradicinių produktų sąrašą įtrauktus gaminius, pvz., Palenkės kumpioką, Sokulkos skilandį, Palenkės džiovintą sūrį. Didžiuodamiesi patirties semiasi iš Palenkės kaimo kulinarijos tradicijų, todėl jų patiekalai yra ne tik skanūs, bet ir sveiki.

The restaurant “Falcon Tavern” is located along the Great Tatar Road in the northern part of the Podlasie lowlands, along the upper reaches of the Sokoła River in the town of Sokółka. The restaurant's owners have cultivated the Podlasie region's traditions for many years and make items listed as traditional foods by Poland's Ministry of Agriculture and Rural Development, including Podlasie ham, Sokółka cold-smoked sausage and Podlasie dried cheese. The restaurant takes pride in drawing on the Podlasie region's culinary tradition, so its dishes are healthy as well as delicious.



19

Sokółka, Grodzieńska 51  
[www.karczmapodsokolem.pl](http://www.karczmapodsokolem.pl)  
+48 535 333 905

20

Puńsk, ul. Nowa 11  
[www.pierzga.com.pl](http://www.pierzga.com.pl)  
+48 609 568 471

**Miód**  
**Medus**  
**Honey**

Kraina miodem płynąca • Šalis, kur medus teka • A country where honey flows

Gospodarka pasieczna Jolanty i Piotra Witkowskich to połączenie pasji i tradycji. Szeroki wybór miodów i innych produktów pszczelarskich (pierzga, pyłek kwiatowy, propolis, węza pszczela i wosk) posiada duże grono wiernych klientów. Ule Państwa Witkowskich stoją w strefie granicznej między Polską a Litwą, czyli na terenie, gdzie od wielu dziesięcioleci nikt nie uprawiał ziemi, co bezpośrednio wpływa na ogromną czystość ekologicznych wyrobów pszczelarskich. Miód wytwarzany jest w oparciu o kilkadziesiąt charakterystycznych roślin miododajnych. Znajduje to odzwierciedlenie w charakterystycznym silnym aromacie oraz wyrazistym, niepowtarzalnym posmaku miodu.

Jolantos ir Petro Vitkauskų bitynas – aistros ir tradicijų derinys. Įvairū medų ir kitus bičių produktus (duonelę, žiedadulkes, pikų, korius ir vašką) vertina daugybė išstikimų vartotojų. Vitkauskų aviliai laikomi Lenkijos ir Lietuvos pasienio zonoje, taigi ten, kur ilgus dešimtmečius nebuvo dirbama žemė, todėl bičių produktai yra ypač švarūs ir ekologiciski. Medus renkamas iš kelių dešimčių medingųjų augalų. Tai atspindi būdingas stiprus aromatas ir raiškus, nepakartojamas medaus poskonis.

The beekeeping farm of Jolanta and Piotr Witkowski has been built on a combination of passion and traditions. The farm's honey and various other products (bee pollen, flower pollen, propolis, honeycomb and beeswax) are appreciated by many loyal repeat customers. The Witkowski family's hives are kept in the border zone between Poland and Lithuania, where the land was not worked for long decades, so the bees make products that are especially pure and untainted by pollution. Honey is collected from dozens of woody plants. This gives the honey its strong aroma and vivid, unforgettable aftertaste.



**Ciasta „Reni”  
„Reni“ kepiniai  
Baked goods at “Reni”**

*Słodkie siódme niebo · Saldū lyg devintam dangū · As sweet as paradise itself*

21



Puńsk, ul. Szkolna 21  
[www.ciastareni.com](http://www.ciastareni.com)  
+48 87 516 10 78

Domowe ciasta „Reni” to wieloletnia pasja do domowych ciast, tortów, ciasteczek, które można skosztować pod postacią tych niesamowitych smakołyków. Pomyśły na oryginalne przepisy czerpane są z mądrości i doświadczenia gospodyń starszych pokoleń, które na tym terenie wykształciły swój niepowtarzalny, własny styl kulinarny. Dostępne też są usługi cateringowe, które z powodzeniem sprawdzają się na rodzinnych i biznesowych imprezach.

„Reni” naminiai kepiniai – ilgametė aistra naminiams kepiniams, tortams, pyragaičiams, kurių atspindi šie nepaprasti skanestai. Originalūs receptai imami iš vyresnės kartos vienos šeimininkų išminties ir patirties, kurios šiam kraštė sukūrė savo nepakartojamą kulinarijos stilį. Taip pat teikiamos maisto tiekimo paslaugos, kuriomis sėkmingai naujodamas rengiant šeimos šventes ir verslo renginius.

The home-style baked goods at “Reni” reflect the passion with which the baked treats, cakes and pastries are made. Original recipes are collected from the wisdom and experience of local housewives of the older generation, who have created their own distinctive culinary style in this area. Catering and delivery services are also available for family celebrations and business events.



**Zajazd Litewski UŽEIGA  
Lietuviška užeiga  
Lithuanian tavern**

*Litewska tradycja kulinarna · Lietuvių virtuvės tradicija · The tradition of Lithuanian cuisine*

22



Puńsk, ul. Szkolna 67  
[www.facebook.com/zajazdlitewski/](https://www.facebook.com/zajazdlitewski/)  
+48 697 161 417

Zajazd znajduje się w zaciszonej okolicy na skraju miasteczka Puńsk, na pograniczu polsko-litewskim. Oferuje wyjątkową możliwość zapoznania się z wybitnymi potrawami kuchni litewskiej. W swojej karcie Zajazd oferuje również własnoręcznie wypiekane sękacze, słodkie mrowiska, puszyste pączki, kruche rogaliki. Produkty wyrabiane są na bieżąco, co gwarantuje ich wysoką jakość i świeżość.

Užeiga įsikūrusi ramioje vietoje, Punsko miestelio pakraštyje, Lenkijos ir Lietuvos pasienyje. Siūloma susipažinti su gardžiausiais lietuvių virtuvės patiekais, kurie yra valgiaraščio pagrindas. Taip pat siūloma savo gamybos šakočių, saldžiųjų skruzdėlynų, minkštūcių spurgų, trapučių raguolių. Visa tai gaminama čia pat, todėl yra kokybiška ir sviežia.

The tavern is located in a quiet corner of the town of Puńsk, on the Polish-Lithuanian border. The tavern offers you an opportunity to get acquainted with the tastiest dishes of Lithuanian cuisine, which are the basis for the menu. Also available are tree cakes, the so-called anthill (skruzdėlynas, a dessert featuring poppy seeds and honey), doughnuts and delicate horn-shaped pastries, all made on site, so they are fresh and tasty.



**Osada Pruska  
Prūsų gyvenvietė  
Prussian settlement**

Szukając ducha przodków • leśkant protėvių dvasios • In search of the spirit of our ancestors

Osada Jaćwiesko-Pruska w Oszkinach, na pograniczu polsko-litewskim – to kamienno-drewniany kompleks odwzorowujący dawny gród Jaćwingów. Zrekonstruowany dzięki wieloletnim wysiłkom pana Piotra Łukaszewicza gród prezentuje wiele aspektów ówczesnego życia. Jest to jedyny w swoim rodzaju obiekt, gdzie można się prawdziwie przenieść w czasie i przestrzeni, zobaczyć i poczuć, jak w XII-XIII wieku żyły plemiona Bałtów. W osadzie prowadzone są zajęcia edukacyjno-rekreacyjne, połączone z kultywowaniem zwyczajów jaćwieskich. Turyści mogą spróbować życia w spartańskich warunkach.

Ožkinių jotvingių ir prūsų gyvenvietė Lenkijos ir Lietuvos pasienyje – senoji jotvingių pilis iš akmens ir medienos. Ilgametėmis Petro Lukševičiaus pastangomis rekonstruota pilis atspindi daugelį anu laikų gyvenimo aspektų. Tai vienintelė tokia vieta, kai iš tikrųjų galima persikelti laike ir erdvėje, pamatyti ir pajusti, kaip XII–XIII amžiais gyveno baltų gentys. Gyvenvietėje rengiami mokomieji užsiėmimai ir poilsio renginiai, kuriais puoselėjami jotvingių papročiai. Lankytojai gali išbandyti gyvenimą spartetiškomis sąlygomis.

The Oszkinie Yotvingian-Prussian settlement on the border of Poland and Lithuania is centred on an old Yotvingian castle made of stone and wood. Thanks to many years of effort by Petras Lukševičius, the reconstructed castle reflects many aspects of life at that time. It is the only such place in which one can really travel back in time and space to see and feel how the tribes of Balts lived in the 12th–13th centuries. Educational events and recreational activities are held at the settlement, keeping alive the customs of the Yotvingians. Visitors can try living under the most spartan of conditions.

23

Puńsk, Oszkinie 42  
[osada.prusaspira.org](http://osada.prusaspira.org)  
+48 87 516 12 35



24

Korycin, Koryciny 73b  
[www.ziolowyzakatek.pl](http://www.ziolowyzakatek.pl)  
+48 85 65 68 666

**„Ziołowy Zakątek”  
„Žolių kampelis”  
“Herbal Corner”**

Ziołowe spotkanie z naturą • Žoliniai susitikimai su gamta • Herbal encounters with nature

W Ziołowym Zakątku goście mają okazję zapoznać się z historią ziołolecznictwa i tradycyjnego zbioru roślin ze stanu naturalnego. Wśród dobiegających zewsząd aromatów ziół i przypraw goście mogą komponować własne mieszanki herbaciane, tworzyć nalewki na bazie cennych surowców zielarskich, jak również zasięgnąć wiedzy zielarskiej podczas przemierzania ścieżek edukacyjnych Podlaskiego Ogrodu Botanicznego. W Ziołowym Zakątku funkcjonuje również Karczma. W budynku karczmy znajduje się również oddzielná Sala Myśliwska, w której istnieje możliwość zorganizowania różnego typu uroczystości.

„Žolių kampelyje” lankytojai gali susipažinti su žolininkystės istorija ir žolių rinkimo gamtoje tradycijomis. Iš visur sklindančių žolių ir prieskoniu kvapų apsuptyje lankytojai gali kurti swoj arbatų mišinius, vertingiausiu žolių užpiltines, mokyti žolininkystės vaikštinéjant Palenkés botanikos sodo takais. „Žolių kampelyje” veikia ir smulké. Smulké taip pat yra atskira Medžiotoj salé, kurioje galima rengti įvairiausias iškilmes.

At “Herbal Corner”, visitors can get acquainted with the history of herbal medicine and the traditional ways of picking plants in the wild. Amidst the fragrance of herbs and spices, visitors can create their own blends of herbal tea and tinctures made from the most valuable herbs, and learn while walking the paths of the Podlaskie Botanical Garden. There is also a tavern at Herbal Corner. The tavern features a separate Hunters Hall, in which various events and special occasions can be held.



**Masarnia „Dažynka”  
Mėsinė „Dažynka”  
Smoked meats “Dažynka”**

Smaki pasą przyprawione • Aistra pagardinti skoniai • Flavours seasoned with passion

Prowadzona przez Grażynę i Dariusza Putkowskich niewielka masarnia i serowarnia działa przy gospodarstwie rolnym położonym w Rotkach. Produkowane z ogromną pasją i dbałością o jakość wędliny, garmażerka, sery i majonezy wytwarzane są w oparciu o tradycyjne, dawne receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie. Ścisłe przestrzeganą zasadą produkcji jest stosowanie tylko naturalnych przypraw, a wędliny wędzone są tradycyjną metodą – drewnem z drzew liściastych (najczęściej olchą).

Nedidelė mėsinė ir sūrinė, kuriai Rotkų kaime įsikūrusiame ūkyje vadovauja Grażyna ir Dariusz Putkowskiai, yra šeimos verslas, grindžiamas originaliomis receptūromis. Nepaprastai atsidavus ir rūpinantis kokybe gaminami rūkyti mėsos, kulinarijos gaminių, sūriai ir majonezai kuriami pagal tradicinius senoviškus receptus, kurie perduodami iš kartos į kartą. Gamyboje naudojami tik natūralūs prieskonai, o mėtos gaminiai rūko-mi tradiciniu būdu – lapuočių medienos dūmais (dažniausiai – alksnių).

The small workshop making meats and cheeses on a farm in the village of Rotki is a family business, led by Grażyna and Dariusz Putkowski, based on original recipes. Smoked meats, culinary products, cheeses and mayonnaise are produced with exceptional devotion and great care for quality. Traditional time-tested recipes, handed down from generation to generation, are followed. Only natural flavours and spices are used in production, and the meats are smoked in a traditional way, with the smoke of the wood of deciduous trees (usually alder).

25

Rotki, Rotki 1  
[www.dazynka.pl](http://www.dazynka.pl)  
+48 570 001 649



SPIŻARNIA SUWALSKA



SUVALKIJOS VIRTUVĖ



26

Ejszeryszki, Ejszeryszki 11  
[www.podlaskiszakulinarny.pl/spizarnia-suwalska/zaklad-przetworstwa-miesnego-protasiewicz/](http://www.podlaskiszakulinarny.pl/spizarnia-suwalska/zaklad-przetworstwa-miesnego-protasiewicz/)  
+48 87 568 70 33

**Masarnia Protasiewicz  
Protasiewicziaus mėsinė  
Protasiewicz's smoked meats**

Kulinarna podróż życia do Ejszeryszek • Kulinarijos kelionė į Eišeriškes • A culinary trip to Ejszeryszki

Rodzinny zakład masarski prowadzony jest przez Pana T. Protasiewicza w oparciu tylko o stare receptury rodzinne. Od 2011 r. Pan Tadeusz wytwarza wyśmienite wędliny, których sława sięga całego kraju i jeszcze dalej. Niepowtarzalny smak i aromat jest wynikiem niezmienianej od pokoleń receptury i wędzenia naturalnym dymem z drzew liściastych. O jakości wędlin świadczy fakt, że aż 7 produktów zostało wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Mėsinė, kuriai vadovauja Tadeuszas Protasiewczius, naudoja tik senus šeimos receptus. Nuo 2011 metų Tadeuszas Protasiewczius gamina nepaprastai skanius rūkytus mėtos gaminius, kurie garsėja visoje šalyje ir už jos ribų. Nepakartojamas skonis ir aromatas – daugelį kartų nekeiciamų receptūrų ir rūkymo natūraliais lapuočių dūmais rezultatas. Rūkytų mėtos gaminių kokybę rodo tai, kad net 7 iš jų yra Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministerijos Tradicinių produktų sąraše.

Tadeusz Protasiewicz, a maker of fine meats, uses only the old family recipes. Since 2011, Protasiewicz has been making smoked meats of extraordinary flavour, which have earned him a reputation throughout Poland and beyond its borders as well. The exceptional flavour and aroma is the result of unchanged recipes handed down through many generations and the use of smoke from leaves. The quality of the smoked meat is demonstrated by the fact that seven of his meats are included on a list of traditional products maintained by the Ministry of Agriculture and Rural Development.



27



**Gościniec „Užmauda”  
„Užmaudos” svečių namai  
“Užmauda” guest house**

Tam, gdzie Jaćwingowie ucztują • Kurjotvingiai puotaauja • Where the Yotvingians have their banquets

Wśród urokliwych pagórków, mieniających się zielenią, położony jest Gościniec Užmauda. Prowadzony przez Państwo Bogumiła i Tadeusza Pruszyńskich od roku 2005 urzeka malowniczą okolicą nad jeziorem Mauda. W gościńcu można wypożyczyć łodzie oraz kajaki. Dla miłośników wędkarstwa są dostępne pomosty do łowienia ryb, jest również przygotowana plaża, pomost do kąpieli i miejsca aktywnego wypoczynku. W gospodarstwie są organizowane uroczystości okolicznościowe. Państwo Pruszyńscy dysponują salą z możliwością rozdzielenia na dwie sale. Gościniec oferuje 50 miejsc noclegowych w 18 pokojach z łazienkami i prowadzi działalność cateringową.

„Užmaudos” svečių namai, kuriuose nuo 2005 m. šeimininkauja Bogumiłas ir Tadeuszas Pruszyńskaiai, įsikūrė vaizdingose Maudos ežero apylinkėse. Svečių namuose galima išsi-nuomoti valčių ir baidarių. Meškeriotojams sukalti lieptai, nuo kurių galima žvejoti. Yra paplūdimys, maudymosi lieptas, aktyvaus poilsio aikštélė. Sodyboje rengiamos proginės iškilmės. Pruszyńskių svečių namuose yra salė, 18 kambarių, 50 miegamųjų vietų. Taip pat siūlomas maisto tiekimo paslaugos.

B. and T. Pruszyński have been receiving guests since 2005 at “Užmauda” guest house, tucked in among enchanting green hills next to picturesque Mauda Lake. Rowboats and kayaks are available for rental. Anglers can try their luck from small piers. There is a small pier for diving into the water, a beach and a play area. Special occasions can be held at the homestead. There is a hall which, if needed, can be divided into two smaller halls. There is space for 50 guests in 18 rooms with bathrooms. Catering services are available.



28



Wiżajny, ul. Suwalska 17A  
[www.facebook.com/SeryBasi/](http://www.facebook.com/SeryBasi/)  
+48 509 761 865

**Sery Basi  
Barboros sūriai  
Cheese “Basi”**

Serowe rozkosze podniebienia • Sūrio malonumas gomuriui • The pleasure of cheese for the palate

Serowa tradycja Wiżajn sięga 120 lat wstecz, kiedy to w prawie każdym gospodarstwie produkowano na własny użytek ser podpuszczkowy. Z pomocą mamy Heleny Panis Basią podjęła się w swoim gospodarstwie ekologicznym stworzenia tradycyjnej wytwórni serów, która opierała się na unikatowych recepturach wykształconych przez pokolenia w regionie Wiżajn. Od 2010 roku prowadzona jest własna działalność „Sery Basi” Barbara Želiszczak. W trakcie produkcji nie stosowane są żadne dodatki – wszystko odbywa się tak jak dawniej. Ser Podpuszczkowy Dojrzewający „Wiżajny”, wpisany jest na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzony przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Vižainio sūrininkystės tradicijos siekia 120 metų, kai kone kiekvienoje sodyboje buvo slegiamas raugo sūris. Barbara, padedama savo mamos Helenos, pabandė savo ekologiškame ūkyje atkurti tradicinę sūrinę, kurioje būtų naudojami unikalūs receptai, kartu kuriами Vižainio krašte. Nuo 2010 m. Barbara Želiszczak vadovauja savo įmonei „Sery Basi“. Sūriams nenaudojami jokie priedai – viskas daroma taip, kaip senovėje. Brandintas raugo sūris „Wižajny“ įtrauktas į Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministerijos Tradiciinių produktų sąrašą.

The cheesemaking traditions of Wiżajny go back at least 120 years, to a time when just about every homestead made fermented cheese. Barbara, with help from her mother Helena, worked on the organic farm to restore the traditional cheesemaking workshop, in which unique local recipes developed over generations would be used. Since 2010, Barbara Želiszczak has been leading her own company, “Sery Basi”. Absolutely no additives are used in the making of the cheese; everything is done as it was done in the past. The matured fermented cheese “Wiżajny” is included on a list of traditional products maintained by the Ministry of Agriculture and Rural Development.



29

**Gospodarstwo Rydzewscy****Ūkis „Rydzewscy“****Farm “Rydzewscy”**

Tam, gdzie ekologia znalazła swój dom • Kur gyvuoja ekologija • Where ecology lives

W Gospodarstwie ekologicznym „Rydzewscy”, ulokowanym w niewielkiej wsi Jemieliste w pobliżu czystego i urokliwego jeziora, znajdą Państwo ekologiczny raj. Od 2010 roku w gospodarstwie uprawiane są warzywa, które później są przetwarzane w ekologiczny sposób i z zachowaniem tradycyjnych przepisów. To wszystko daje doskonały smak natury i przede wszystkim zdrowie. Oprócz doskonałych produktów znajdą tu Państwo także wypoczynek. Agroturystyka w ekologicznym zakątku Polski to: 4 pokoje z 10 miejscami noclegowymi, duży ogród, altana z kominkiem, plac zabaw dla dzieci oraz pyszne domowe jedzenie z produktów z naszego gospodarstwa.

Ekologiškame ūkyje „Rydzewscy“, įsišūrusiame nedideliaiame Jemelistų kaime, greta švaraus ir vaizdingo ežero, rasite ekologijos rojų. Nuo 2010 m. ūkyje auginamos daržovės, kurios vėliau ekologišku būdu apdorojamos pagal tradicinius receptus. Visa tai suteikia puikų gamtos skonį, o svarbiausia – sveikatos. Be puikių produktų, čia rasite ir galimybę pailsėti. Kaimo turizmo sodyba yra ekologiškame Lenkijos kampelyje: 4 kambariai su 10 miiegamajų vietų, didelis sodas, pavėsinė su židiniu, vaikų žaidimų aikštelių ir rinktinio skonio maistas iš ūkyje auginamų produktų.

You will find an ecology paradise at the organic farm “Rydzewscy”, located in the small village of Jemieliste next to a clean, picturesque lake. Since 2010, vegetables have been grown on the farm and processed in an organic way according to traditional recipes, not only preserving the wonderful flavour of nature, but most important of all, the benefits for health. Aside from the wonderful food, there are ample opportunities for rest and relaxation. The countryside tourism homestead is in an undisturbed corner of Poland. There are four rooms with 10 places, a large garden, a gazebo with a fireplace, a children’s playground as well as the farm-grown food for those with a refined taste.



30

**„Dworek Wincenta“****„Vincento dvarelis“****“Vincent’s Little Manor”**

Kolno, Wincenta 67

dworekwincenta.pl

+48 882 086 949

*Zjedź z drogi na domowe pierogi • Palikite kelią dėl naminių koldūnų • Get off the road for the sake of home-style dumplings*

„Dworek Wincenta“ to miejsce z duszą, posiadające własną historię, gdzie piękno architektury harmonijnie współgra z malowniczą okolicą na skraju Puszczy Piskiej. To majestatyczne miejsce oferuje gościom doskonałą kuchnię, domową atmosferę i odpoczynek. Do dyspozycji oddano klimatyzowaną salę bankietową mogącą pomieścić do 200 osób, kamerale sale restauracyjne, salę konferencyjną, pokoje hotelowe oraz ogród. Do dyspozycji pozostaje także sala bilardowa z odrębnym barem, pomieszczenie idealne na stworzenie niezapomnianego wieczoru kawalerskiego czy spotkania integracyjnego.

„Vincento dvarelis“ – sielę ir istoriją turinti vieta, kurioje architektūros grožis dera su vaizdingomis apylinkėmis Pisos girios pakraštyje. Ši didinga vieta svečiams siūlo puikių patiekalų, namų jaukumą ir poilsį. Svečių laukia kondicionuojama pokylių salė, kurioje telpa iki 200 žmonių, kamerinės restorano salės, konferencijų salė, kambariai ir sodas. Taip pat galima naudotis biliardo sale su atskiru baru, puikiai tinkančia nepamirštamam bernvakariui ar integraciniams susitikimui rengti.

“Vincent’s Little Manor” is a place with soul and a history, in which the beauty of the architecture blends well with the picturesque surroundings on the edge of the Pisa Forest. This magnificent place offers guests delicious dishes, the cosiness of home and relaxation. An air-conditioned banquet hall accommodating up to 200, private dining halls, a conference hall and a garden await guests. A billiards room with a separate bar is well-suited for an unforgettable bachelor party or for holding an event to let people get to know each other better.



**Masarnia „Kolinek”  
Mēsinē „Kolinek”  
Smoked meats “Kolinek”**

Tradycyjne staropolskie smaki • Tradicinių senlenkių skoniai • Traditional time-honoured Polish flavours

Dobrze znana w regionie wysokomazowieckim Masarnia „Kolinek” to mała, rodzinna firma produkująca wędliny tradycyjnym, staropolskim sposobem. Pan Ireneusz Koliński przez wiele lat pracował w wielu renomowanych zakładach mięsnych, a od 2012 zdecydował się wiedzę tam zdobytą połączyć z wędlinarską tradycją rodzinną i wykorzystać z powodzeniem w swojej własnej masarni. Wykorzystując przepisy znane od lat w swojej rodzinie, wytwarza wędliny o niepowtarzalnym smaku poszukiwane przez smakoszy dobrego produktu. Wyroby nawiązują do tradycji kulinariów szlacheckich wytwarzanych w okolicznych zaściankach od wieków.

Mazovijos Vysokio krašte gerai žinoma mēsinē „Kolinek” – smulki šeimos įmonė, kuri gamina rūkytus mėsos gaminus tradiciiniu senųjų lenkų būdu. Ponas Ireneuszas Koliński daug metų dirbo įvairiose mėsos perdirbimo įmonėse, bet 2012 m. nusprendė igytas žinias derinti su šeimoje puoselėjamomis rūkytų mėsos gaminijų gamybos tradicijomis ir panaudoti savo mēsinėje. Remdamasis daug metų savo šeimoje žinomais receptais jis gamina nepakartojamo skonio rūkytus mėsos gaminius pagal bajorų kulinarijos gaminijų, kurie ilgus amžius buvo gaminami vietas bajorų dvareliuose, tradicijas.

“Kolinek”, a small family-owned business using time-tested Polish methods to make smoked meats, is well-known in Wysokie Mazowieckie County. Ireneusz Koliński worked for many years in various meat-processing companies, but in 2012 he decided to apply the knowledge he had gained during his years of work to the family tradition of making smoked meats, so he opened his own business. Relying on recipes known to his family for many years, he makes smoked meats of incomparable flavour, reflecting the noble centuries-old culinary traditions of the local manors.



31

Wysokie Mazowieckie, ul. Ogrodowa 5  
[www.podlaskiszlakkulinarny.pl/spizarnia-szlachecka/masarnia-kolinek-ireneusz-kolinski/](http://www.podlaskiszlakkulinarny.pl/spizarnia-szlachecka/masarnia-kolinek-ireneusz-kolinski/)  
+48 696 041 337



**Zajazd Herbu Wielbut  
Velbuto herbo užeiga  
The inn Herbu Wielbut**

Pien smakotykių przystanek w podróży • Skanestų kupina stotelė keliaujant • For the traveller, a stop full of treats

Prowadzony przez Panią Monikę Kosiorek-Olbryś Zajazd Herbu Wielbut położony jest w miejscowości Konarzyce w niedalekiej odległości od Łomży. Specjalnością zajazdu jest kuchnia regionalna inspirowana tradycją szlachecką z okolic Łomży. Tylko tutaj poznacie Państwo legendarny smak rejba z przepyszna chrupiącą skórką, zanurzycie się z rozkoszą dla podniebienia w miks pierogowy. Całość dopełnia kartacz ze skwareczkami, ciasta domowej roboty i wiele innych lokalnych potraw. Gospodyn zaprasza również na warsztaty kuchni regionalnej, gdzie można zapoznać się z tajnikami sporządzania lokalnych potraw.

Monikos Kosiorek-Olbryś vadovaujama Velbuto herbo užeiga įsikūrusi Konažycų kaimė, netoli nuo Lomžos miesto. Užeiga siūlo Lomžos apylinkių bajorų tradicijų įkvėptų krašto patiekalų. Tik čia paragausite legendinio kurpių bulvių plokštainio su traškia plutele, panirsite į koldūnų skonių pasaulį. O visa tai papildys didžkukuliai su spirgučiais, naminiai pyragai ir daug kitų vienos patiekalų. Šeimininkė taip pat kviečia į krašto virtuvės dirbtuves, kur galima susipažinti su vienos patiekalų ruošimo paslaptimis.

The inn Herbu Wielbut, led by Monika Kosiorek-Olbryś, is located in the village of Konarzyce, quite near the city of Łomża. The inn offers dishes inspired by the noble traditions of the Łomża area. Only here can you taste the legendary Kurpie potato pudding with a crunchy crust, and you can explore a world of tastes in various dumplings. And all of this is crowned with stuffed potato dumplings topped with fried bits of salo, or perhaps home-style pie, or many other local dishes. The hostess also invites you to participate in a workshop to learn the secrets of making local dishes.



32

Konarzyce, ul. Łomżyńska 161  
[www.zajazdherbuwielbut.pl](http://www.zajazdherbuwielbut.pl)  
+48 86 215 75 36



33

**Pasieka „Zielówka”****Bitynas „Zielówka”****Beekeeping farm “Zielówka”**

Stanisławowo, Stanisławowo 10a

[www.facebook.com/galeria6nag](http://www.facebook.com/galeria6nag)

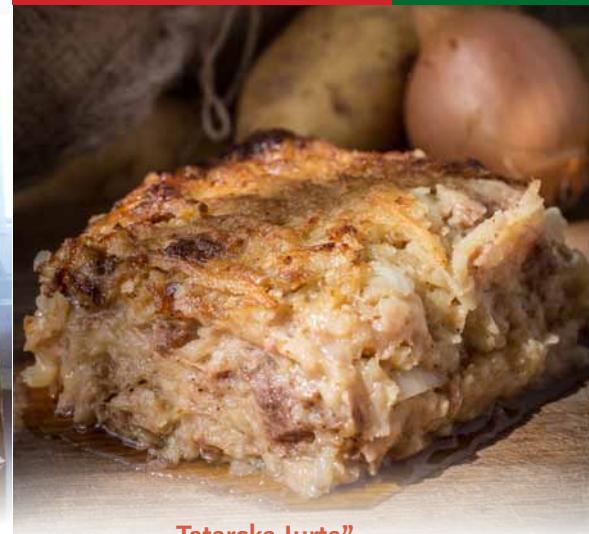
+48 602 670 839

**Miód na serce • Medus širdžiai • Honey for the heart**

Pasja i zamiłowanie do pszczelarstwa znalazły swoje miejsce na Kurpiach w niezwykle urokliwym miejscu, gdzie została założona wyjątkowa, stacjonarna pasieka – „Zielówka”. Specyficzny, wielokwiatowy miód pozyskiwany jest w sposób tradycyjny, odwracany na zimno, niekremowany i nie podgrzewany, przechowywany i rozlewany zgodnie z zasadami i tradycją. Poza działalnością pszczelarską Agnieszka Zielewicz tworzy działania promujące kulturę i tradycje Kurpi. Współtworzy ludową Kapelę „Miód na Serce”, prowadzi Galerię Sztuki 6/9, której jest właścicielką oraz współtworzy Mobilną Wioskę Tematyczną Kurpiowskie Rozmaitości.

Aistra ir meilė bitininkystei rado savo vietą kurpių krašte, nepaprastai žavingoje vietoje, kur įkurtas unikalus, stacionarus bitynas „Zielówka“. Ypatingas daugiarūšis medus gau-namas tradiciniu būdu, su kamias šaltuoju būdu, netirštinamas ir nekaitinamas, laikomas ir pilstomas pagal taisykles ir tradicijas. Be bitininkystės, Agnieszka Zielewicz vykdė veiklą, kuria puoselėja kurpių kultūrą ir tradicijas. Ji yra viena iš liaudies kapelos „Miód na Serce“ įkūrėjų, vadovauja savo įkurtai meno galerijai 6/9 ir yra viena iš Kilnojamojo kurpių įvairenybių teminio kaimo įkūrėjų.

Passion and love for beekeeping have found their home in the Kurpie region, in an extraordinarily beautiful place, the beekeeping farm “Zielówka”. Exceptional polyfloral honey is harvested in the traditional way, extracted from the honeycomb without using heat, processed without thickening or heating, and stored and poured according to traditions and regulations. Aside from beekeeping, Agnieszka Zielewicz has other activities which cultivate Kurpie culture and tradition. She is one of the founders of the folk-singing group “Miód na Serce”, leads an art gallery she established, “6/9”, and is one of the founders of the mobile thematic Kurpie village.



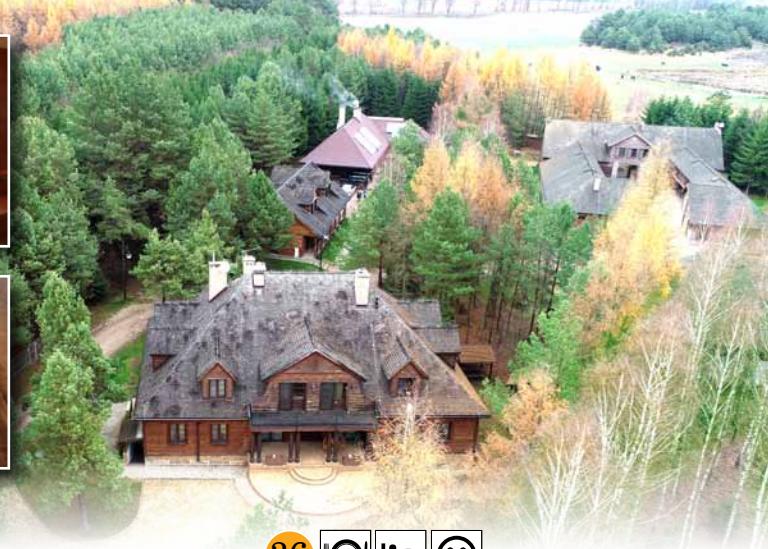
34

**„Tatarska Jurta”****„Totorių jurta”****“Tatar Yurt”****Prawdziwy tatarski duch • Tikra totoriška siela • Real Tatar soul**

Agroturystyka w Kruszyńanach oferuje niepowtarzalny klimat polskiego Orientu. Zatrzymajcie się u prawdziwych Tatarów i skosztujcie przygotowanych przez tatarskie gospodynie: kołdunów, pierekaczewników, trybuszoków kibinów, pieremiczy, cebulników samsy oraz wielu innych smacznego potraw spotykanych obecnie jedynie w domach tatarskich. Zachęcamy do pieszych wędrówek i rowerowych wycieczek po przepięknych okolicach. Okoliczne miasteczka i wioski kryją wiele zabytków oraz ślady różnych kultur i wyznań.

Kruszyńanų kaimo turizmo sodyba siūlo nepakartojamą Lenkijos Rytų aplinką. Apsistosite pas tikrus totorius ir paragausite toto-rių šeimininkų gaminamų patiekalų: koldūnų, šimtalapių, vėdarų, kibinų, mielinį bandelių su įdaru, pyragelių su mėsos ir svogūnų įdaru, samsų ir daugelio kitų skanių patiekalų, kurių šiaisiai laikais galima rasti tik toto-rių namuose. Kviečiame į žygius pėsčiomis ir išvykas dviračiais po nuostabaus grožio apylankes. Aplinkiniuose miesteliuose ir kaimuose galima aplankytis daugybė architektūros paminklų bei rasti įvairių kultūrų ir religijų pėdsakų.

This countryside tourism (agrotourism) homestead in the village of Kruszyńany features the unforgettable surroundings of Poland's East. You will stay with real Tatars and choose from a variety of dishes made by Tatar hostesses: dumplings, the so-called “hundred-leaf cake”, kishka, kibiny (similar to Cornish pasties), rolls with various fillings, pastries with fillings of meat and onions, samsas (a baked meat pastry) and many other tasty dishes, which nowadays are only found in Tatar homes. We invite you to take walks and bicycle rides in the wonderfully beautiful natural surroundings. The neighbouring towns and villages offer many architectural monuments and one can easily find the traces of various cultures and religions.



35

**Agroturystyka na Końcu Świata**  
„Pasaulio pakraščio” sodyba  
Homestead “Edge of the World”  
  
Kruszyniany, Kruszyniany 32  
[www.podlaskiszlakkulinarny.pl/spizarnia-tatarska/agroturystyka-na-koncu-swiata-bogdan-potocki/](http://www.podlaskiszlakkulinarny.pl/spizarnia-tatarska/agroturystyka-na-koncu-swiata-bogdan-potocki/)  
+48 85 722 85 11

Tradycyjne smaki kresów • Tradiciniai paribio skoniai • Traditional flavours of the border region

Kruszyniany położone są praktycznie nad samą granicą Polski. Przestrzeń pełna jest tajemniczych lasów, duktów leśnych, polan pełnych dzikiej zwierzyny. W Kruszynianach są ciągle żywe tradycje kresów, zwłaszcza pod względem kulinariów. W Agroturystyce na Krańcu Świata serwowane są gościom potrawy kuchni wschodniej, w tym tatarskiej. Szerokie menu obejmuje takie specjały jak: solianka, szurpa, kołduny, cepeliny, babka ziemniaczana, pierogi, knysze, ceburekki, pieremiacze i wiele, wiele innych. Na biesiadach serwowane są wędliny własnej produkcji w oparciu o lokalne receptury oraz domowe napoje i nalewki.

Krušynianų kaimas įsikūręs beveik prie pat Lenkijos sienos. Apylinkėse gausu paslaptinių miškų, proskynų, laukymų, kuriose gausu žvérių. Krušynianų kaime vis dar gyvos paribio kulinarijos tradicijos. „Pasaulio pakraščio“ kaimo turizmo sodyboje svečiai vaisinami Rytų, taip pat totorių, virtuvės patiekalais. Gausiame valgiaraštyje galima rasti: šiupininės, šurpos, koldūnų, didžukulų, bulvių plokštainio, pyragelių, mielinų bandelių su įdaru, čeburekų ir daug kitų patiekalų.

The name of the countryside tourism (agrotourism) homestead, “Edge of the World”, might not surprise some people, as the village of Kruszyniany is located almost at the very border of Poland. You are surrounded by mysterious forests with glades and clearings filled with wildlife. In the village of Kruszyniany, time-honoured culinary traditions live on. Guests are served eastern, including Tatar, cuisine. The long menu includes solanka (a thick soup), chorba (shurpa, a stew), dumplings, stuffed potato dumplings, potato pudding (similar to kugel), pastries, rolls with various fillings, chebureki (a deep-fried turnover) and many other dishes.

36

**„Stanica Kresowa”**  
**Sodyba „Stanica Kresowa”**  
Homestead “Stanica Kresowa”  
  
Poczopek, Poczopek 9  
[www.stanicakresowa.pl](http://www.stanicakresowa.pl)  
+48 601 067 316

Wypoczynek w siodle • Poilsis balne • Rest and relaxation in the saddle

„Stanica Kresowa” w Poczopku jest agroturystycznym ośrodkiem jeździeckim. Łączy w sobie klimat XVII-wiecznych dworów polskich z zaletami współczesnych standardów wypoczynku. W domowej, przyjemnej atmosferze połączonej z polską gościnnością serwujemy swojskie regionalne jedzenie przygotowywane od podstaw w kuchni „Stanicy Kresowej” z wykorzystaniem jak największej ilości produktów sezonowych i miejscowych. Oprócz gastronomii największą atrakcją Stanicy jest hodowla koni. Na terenie ośrodka można poznać te piękne stworzenia oraz nauczyć się jazdy wierzchem.

„Stanica Kresowa” Počopeko kaime – kaimo turizmo jodinėjimo centras. Tai XVII a. Lenkijos dvaro aplinkos ir šiuolaikinių poilsio standartų derinys. Jaukioje namų aplinkoje, kur tyro lenkiškas svetingumas, galima paragauti naminį šio krašto patiekalų, gaminamų kaimo turizmo sodybos „Stanica Kresowa“ virtuvėje daugiausia iš sezoniinių vietas produktų. Be virtuvės, kaimo turizmo sodyba garsėja ir žirgynu. Čia galima papabendrauti su šiais nuostabiais gyvūnais ir pasimokyti jojimo.

“Stanica Kresowa” in the village of Poczopek is a countryside tourism (agrotourism) horseback-riding centre. It is a combination of a 17th century Polish manor environment and contemporary recreation standards. In the cosy home environment where Polish hospitality is the rule, you can try home-style local dishes prepared in the homestead's kitchen, mostly using in-season local products. In addition to its kitchen, the homestead is well-known for its horse farm. Here you can get close to these wonderful animals and learn to ride.

Pasienio kultūros ir kulinarijos maršrutai = Szlaki kultury i kulinariów na pograniczu =  
Cultural and Culinary Routes in the Border Region (Sud. Laima Žukauskaitė, Mariusz  
Cylwik). – Kaunas: V3 studija, 2019. – 80 p.: iliustr.

ISBN 978-609-8077-78-0

Pasienio kultūros ir kulinarijos maršrutai  
Szlaki kultury i kulinariów na pograniczu  
Cultural and Culinary Routes in the Border Region

Leidinį užsakė  
Druskininkų savivaldybės Leipalingio progimnazija

Išleido  
UAB „V3 studija“, Kaunas  
[www.v3studija.lt](http://www.v3studija.lt)

Spausdino AB „Spauda“  
Tiražas 2000 egz.