

Łemkowski chleb owsiany

Dźwiniacz Dolny

Dawniej oszczypek - łemkowski owsiany „placek” pieczony był przez gospodynie w całym regionie Beskidów i Bieszczadów. Ponieważ owies, w przeciwieństwie do innych zbóż, udawał się tutaj najlepiej, siano go wszędzie i z niego wyrabiano płaski, okrągły chleb

Oskar Kolberg pisze, że pracujący na Węgrzech Łemkowie, tęsknili za nim, choć był to chleb ubogi i kiedy wracali w swoje strony z radością witali go, jak coś wyjątkowego, co kojarzyło się z domem. Jak opowiadają starsi mieszkańcy dla uzyskania większej objętości bochenka nie usuwano ostrych, owsianych łu-

sek, a podczas ostatniej wojny dodawano nawet trocin. Dzisiaj chleb owsiany wypiekany jest w gospodarstwie agroturystycznym „U Flika” Mariki i Romana Glapiak i jest tak zawsze podczas „Święta chleba” w Dźwiniaczu Dolnym, miejscowości położonej w Parku Krajobrazowym Gór Słonnych. Zgodnie z tradycją „Święto chleba – od ziarenka do bochenka”, odbywa się w sierpniu. Podczas trwającego cały dzień festynu można także kupić regionalne pamiątki i obejrzeć występy zespołów folklorystycznych z Polski, Ukrainy i Słowacji.

Pierwsze „Święto chleba” odbyło się w 2001 roku i na początku była to impreza kameralna, tylko dla wąskiego grona swoich gości. Natomiast od 2003 roku została przekształcona w festyn ludowy, podczas którego w specjalnie wybudowanym do tego



Roman Glapiak i jego wypieki

celu piecu, na podwórzu, piecze się chleb w tradycyjny sposób, na liściu chrzanu, tataraku lub kapusty.

więcej informacji:
www.uflika.republika.pl

