

**„KULTURA - TRADYCJA  
DLA PRZYSZŁOŚCI  
- OPOWIADAMY O NASZEJ KULTURZE”**

*Wiemy co posiadamy  
- czas na promocję!*



**Lniano 2007**

## **Szanowni Państwo**

*Przedstawiamy Państwu informator, o malowniczej gminie Lniano, która posiada bogate tradycje. Położona jest na pograniczu Borów Tucholskich w sąsiedztwie Wdeckiego Parku Krajobrazowego w województwie kujawsko-pomorskim, powiat - Świecie.*

*Znajdą tu Państwo: ciekawe pomniki przyrody, jak np. dwustuletnią lipę rosnącą przy ulicy Wyzwolenia w Lnianie, oraz zabytki np. zachowany kompleks pałacowy mieszczący się w Siemkowie (obecnie Szkoła Podstawowa) i wiele innych zabytków. Nasze okolice cieszą się przepięknymi widokami, rozchodzącymi się przy granicy z Borami oraz lasami, licznymi jeziorami, łąkami i polami zwłaszcza w porze letniej, kiedy to złociste kłosa mieniają się w słońcu.*

*Poznają Państwo również, nasze wiejskie tradycje kultywowane od wielu lat, które w dalszym ciągu są zachowywane. Jedną z takich tradycji jest darcie pierza, które możemy zobaczyć na corocznym święcie pieczonego ziemniaka w Mszanie. Dodatkowo na zakończenie żniwowania, wszystkie sołectwa biorą udział w konkursie dożynkowym, na najpiękniejsze wieńce, które potem są ozdobą w kościołach i kaplicach parafialnych.*

*To tylko kilka przykładów naszych tradycji, więcej dowiecie się Państwo z informatora. Zainteresowanie kulturą w naszej gminie jest duże, dzięki czemu powstało Koło Miłośników Kultury i Tradycji „Cis”, gdzie lokalni, nieprofesjonalni twórcy prezentują swoje umiejętności, często związane z naszymi tradycjami. Amatorskie uprawianie sztuki stanowi ważny element aktywności kulturalnej naszej gminy.*

*Intencją naszą jest, aby przekazane w opracowanym informatorze wiadomości przyczyniły się do ukazania mieszkańcom gminy i odwiedzającym nas turystom wartości lokalnego dziedzictwa. Poszczególne jego elementy, zarówno duchowe jak i materialne mogą stać się ważnym czynnikiem rozwoju lokalnego. Świadomość bogactwa i różnorodności lokalnego dziedzictwa to, podstawa umacniania poczucia tożsamości mieszkańców. Utwierdza to w przekonaniu do wartości i celowości pielęgnowania lokalnej kultury, daje powód do zadowolenia i dumy z miejsca, w którym się żyje.*

*Gorąco zachęcamy Państwa do odwiedzania naszej gminy oraz do korzystania ze wszystkich walorów turystycznych, rekreacyjnych i kulturalnych, bo wiemy, co posiadamy; naturze i tradycji to zawdzięczamy, więc serdecznie Państwa do nas zapraszamy.*

Iwona Cynarzevska  
Dyr. GBP w Lnianie

### **Informator zawiera:**

- „Kultura i tradycja w gminie Lniano” (str. 2-11)
- „Kulturalne i przyrodnicze walory naszej gminy” (str. 12-21)
- „Tradycja w smaku naszej małej ojczyzny” (str. 22-31)
- Opowiadanie konkursowe „Jak to ze Inem, a jak z Lnianem było” (str. 32)
- Bajka o Lnianie (str. 33)
- Najstarsze zapiski o gminie Lniano (str. 34)

# **KULTURA I TRADYCJA W GMINIE LNIANO**

**INSTYTUCJE ŻYCIA KULTURALNEGO**

**WYTWÓRCZOŚĆ WIEJSKA**

**PIELĘGNACJA FOLKLORU, OBRZĘDOWOŚCI,  
ZWYCZAJÓW I OBYCZAJÓW**

**NASZA GWARA**



# INSTYTUCJE ŻYCIA KULTURALNEGO NA TERENIE GMINY LNIANO

## ■ Gminna Biblioteka Publiczna w Lnianie



wiekowych. Koło to ma za zadanie skupienie lokalnych artystów i miłośników tradycji oraz osób biorących udział w pracach na rzecz zachowywania promowania lokalnych tradycji i dorobku kulturalnego gminy, pod jednym szyldem tj. Koło Miłośników Kultury i Tradycji „Cis”. Osoby te spotykają się, organizują różne przedsięwzięcia, które polegają na tworzeniu wystaw lokalnych artystów, spotkań z artystami lokalnymi i gmin ościennymi, szkoleń i warsztatów np. z rękodzielnictwa dla dzieci i dorosłych. Opracowywaniu i wydawaniu informatorów i ulotek informacyjno-edukacyjnych pod kątem promowania kultury i czytelnictwa w naszej gminie.

Biblioteka w Lnianie należy do najstarszych instytucji kulturalnych o szerokim zasięgu oddziaływania. Posiada też najbogatsze tradycje i doświadczenia w kształtowaniu kulturalnego oblicza naszej gminy, gdyż funkcjonuje już od 1950 roku. Ludzie, którzy nie czytają książek, nie przyswajają treści przekazu telewizyjnego, nie potrafią posługiwać się skomplikowanym, nowoczesnym sprzętem, z trudem rozumieją otaczający ich świat. I jakkolwiek biblioteka nie stanowi dziś jedyne źródła kontaktu mieszkańca wsi z literaturą naukową, beletrystyką i czasopiśmem, jej rola we współczesnym środowisku lokalnym wcale nie maleje, wręcz przeciwnie, wzrasta w szybkim i systematycznym tempie. Nowe środki przekazu znajdujące się w dziale GBP tj. Gminne Centrum Informacji posiada 9 stanowisk komputerowych z dostępem do Internetu, drukarki, faksu, skanera itp. Internet „wkraczając w mury biblioteki” nie może zastąpić książki w procesie edukacji, w kształtowaniu wzorów myślenia, światopoglądu, sprawności intelektualnych i kwalifikacji zawodowych, ale może pomóc w ważnych dziedzinach życia każdego mieszkańca gminy Lnianio. W ramach swoich obowiązków GBP podejmuje działania edukacyjne i informacyjne wyrabiające w absolwentach szkół i bezrobotnych umiejętność aktywnych zachowań na rynku pracy poprzez umiejętność pisania CV, podań o pracę i listów motywacyjnych oraz wyrabianie umiejętności w pokonywaniu barier w kontakcie z pracodawcą, kreowanie własnego wizerunku, systemy szkoleń, warsztatów, i kursów podnoszących kwalifikacje zawodowe KONTAKT - PRACA - (punkt kontaktów pracodawców oraz punkt zbierania ofert pracy) utworzenie specjalistycznej kolekcji zbiorów bibliotecznych wspomagających samokształcenie, wydawanie materiałów informacyjnych, udostępnianie społeczności lokalnej informacji w sieciach rozległych. GBP w Lnianie to nie tylko źródło kontaktu mieszkańca naszej gminy z literaturą, ale również bliższe spotkanie z tradycją, kulturą lokalnego środowiska i regionu. GBP w Lnianie posiada dział biblioteki nazwany: „Centrum Kultury i Tradycji w Lnianie” powstały w 2006 r. Biorąc pod uwagę szeroką działalność kulturalno-oświatową biblioteki Centrum to stanowi integralną część działalności w upowszechnianiu dóbr kultury i tradycji poprzez „Koło Miłośników Kultury i Tradycji” dającego możliwość integracji środowiska lokalnego w różnych grupach

## ■ Szkoły

Na terenie gminy Lnianio funkcjonują 3 szkoły podstawowe w Lnianie, Siemkowie i Błędziniu oraz 1 gimnazjum publiczne w Lnianie.





W szkołach tych odbywają się tradycyjne imprezy kulturalne, co jest dowodem na to, że szkoła to nie tylko placówka oświatowo-wychowawcza.

### ■ Punkty sprzedaży prasy

W kraju mamy dużą ilość tytułów czasopism, nieraz bardzo wyspecjalizowanych, wydawanych w nakładach przekraczających popyt. Rynek prasy ma niejednokrotnie kłopoty z dystrybucją na terenach wiejskich. W naszej gminie nie można narzekać na brak dostępności do prasy. Jest ona dostępna w kilku sklepach spożywczo-przemysłowych, na poczcie oraz w GBP z możliwością wypożyczenia do domu. Należy więc uznać, że dobry dostęp do prasy to pozytywny objaw kształtującej się podmiotowości i aktywności społecznej środowisk wiejskich, również gminy Lniano.



### ■ Parafie rzymsko-katolickie

W wiejskiej rzeczywistości parafia jest naturalną częścią społecznego życia oraz jej aktywność, nie wyczerpuje się w funkcjach wyłącznie religijnych i nie zamyka się w murach świątyni. W Gminie Lniano znajdują się 2 parafie rzymsko-katolickie: w Lnianie i Rykowsku. Najczęściej istniejące formy działań podejmowanych w w/w parafiach to widowiska związane z rokiem liturgicznym np. jasełka, odpusty parafialne, modlitwa przy krzyżach i kapliczkach przydrożnych z uczestniczącymi mieszkańcami oraz współorganizacja imprez lokalnych np. Nocy Świętojańskiej w Błądzimiu. Wszystkie te przykłady świadczą o istnieniu wyrazistej koncepcji kultury chrześcijańskiej, realizowanej w parafiach, ale przede wszystkim o aktywnym i cyklicznym włączaniu się duchowieństwa w organizowanie życia kulturalnego mieszkańców wsi.



### ■ Stowarzyszenia, Towarzystwa i inne organizacje społeczno-kulturalne

W pejzażu kulturalnym gminy Lniano zdomowały się Ochotnicze Straże Pożarne. OSP mają spore zasługi w rozwijaniu życia kulturalnego, choć ich działalność bywa jednostronna i ograniczona specyficznymi tradycjami oraz aktualnymi funkcjami. Na terenie naszej gminy działa 6 jednostek Ochotniczych Straż Pożarnych: OSP Lniano, Siemkowo, Ostrowite, Jeziorki, Błądzim, Wętfie. Działają również: „Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich” w Mszanie oraz „Towarzystwo Rozwoju Gminy Lniano”, Międzyszkolny Uczniowski Klub Sportowy „Spartakus”, Klub Sportowy LZS „Czarni” Lniano, oraz 11 Rad Sołeckich. Wyrażają one wolę kultywowania tradycji oraz wspomagania rozwoju Gminy Lniano. Skupiają się na upowszechnianiu wiedzy o historii miejscowości, jej zabytkach, tradycjach kulturalnych, folklorze, promowaniu walorów turystycznych, krajobrazowych. Zajmują się: organizacją imprez kulturalnych, popieraniem twórczości lokalnej współpracując z władzami lokalnymi oraz instytucjami kulturalnymi w zakresie organizacji życia kulturalnego gminy Lniano np. stałe imprezy lokalno-sołeckie „Święto Pieczonego Ziemiaka” w Mszanie, „Noc Świętojańska” w Błądzimiu. Możemy stwierdzić, że powoływanie stowarzyszeń, w których ludzi łączy cel bardzo konkretny, a jednocześnie ważny może przynieść społecznie doniosłe skutki pobudzania aktywności środowisk lokalnych.

## WYTWÓRCZOŚĆ WIEJSKA

### ■ Amatorskie uprawianie sztuki

Amatorskie uprawianie sztuki stanowi ważny element aktywności kulturalnej mieszkańców gminy Lniano. Ruch ten powraca do swych autentycznych celów, które legły u jego powstania: rozwijania samorzutnej aktywności, samorealizacji, zaspokojenia potrzeb obcowania ze sztuką. Jest ruchem „oddalonym”, spontanicznym i dlatego tak cennym.

## ■ Rzeźba

To jeden z najdawniejszych przejawów twórczości wiejskiej w naszej gminie. Na terenie gminy Lniano są 3 osoby zajmujące się rzeźbiarstwem w drewnie. Rzeźby powstają w wyniku sukcesywnego wybierania materiału. Najczęściej spotykanym gatunkiem drewna, z którego wykonywane są rzeźby na terenie Polski jak i w Gminie Lniano jest lipa i topola.



## ■ Hafciarstwo i koronkarstwo

W gminie Lniano mamy wielu twórców nieprofesjonalnych zajmujących się tą dziedziną, to aż 16 osób. Wśród wielu rodzajów haftów, na naszym terenie znany jest i promowany haft Richelieu, który zawdzięcza swój niepowtarzalny urok charakterystycznym misternym ażurom, z których hafciarki potrafią wyczarować najrozmaitsze motywy kwiatowe, owocowe itp. Jest on pasją 4 hafciarek na terenie naszej gminy. Haftem krzyżykowym zajmują się pozostałe osoby. Na materiale w formie siatki o jednakowej na całej powierzchni gęstości oczek (kanwie) wykonuje się tzw. „krzyżyki”. Są to podstawowe elementy haftu krzyżykowego. Powstają one przez przeplecenie kolorowej nici przez oczko kanwy, a następnie zrobienie tego samego w taki sposób, aby kolejna część nitki pokryła poprzednią, przecinając ją pod kątem prostym (krzyżyk). Koronka, która pojawiła się w naszej gminie niemal od zawsze jest pasją lokalnych hafciarek. W zależności od techniki różni się k. siatkowe, igłowe, klockowe, szydełkowe oraz frywolity (wykonane za pomocą czółenka, szydełka i drutów).



## ■ Rysunek i grafika

Rysunek i grafika to technika tworzenia obrazu polegająca na nanoszeniu na powierzchnię walorów wizualnych przy użyciu ołówka, tuszu, mazaka lub innych, zakończonych ostro przedmiotów. Podstawowym środkiem wyrazu w rysunku jest linia. To ona określa formę i nadaje kształt przedstawionym obrazom. Rysunkiem i grafiką zajmują się 4 osoby z naszej gminy.



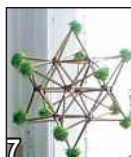
## ■ Malowanie na szkle

Malowanie na szkle jest pasją 3 osób na terenie gminy Lniano. To technika ostatnio dość popularna. Kolorowe szkło dzięki swoim intensywnym barwom ma w sobie coś magicznego. Przez małe barwne drobiazgi dom staje się cieplejszy i przytulniejszy.



## ■ Ozdoby okolicznościowe, czyli plastyka obrzędowa

Do ozdób okolicznościowych zaliczamy: kartki na różne okazje i święta, kwiaty, kurczaczki i pisanki wielkanocne, pająki, wieńce, wyrób sztucznych kwiatów itp. Pomysł to główna cecha, która ujawnia się podczas wykonywania takich ozdób. Są one wykonywane z siana, słomy, wycinanek, papieru itd. Przy ich wykonywaniu oprócz pomysłu musimy się nastawić na cierpliwość, opanowanie i zarezerwować jak najwięcej czasu, aby całkowicie puścić wodze fantazji. Tą formą rękodzielnicstwa zajmują się 4 osoby.



### ■ Rzeźba w wosku pszczelim

Świece czysto woskowe z wosku pszczelego charakteryzują się przyjemnym wyglądem czystego produktu natury, najszlachetniejszego pochodzenia. Spalają się bezdymowo, rozsiewając w pomieszczeniu zapach czystości. Rzeźbą taką zajmują się 2 osoby na terenie gminy Lniano.



8

### ■ Fotografia

W fotografii światło jest głównym obiektem fascynacji 5 osób, które zajmują się fotografią. Ich zdjęcia czasem złote, czasem oliwkowe albo w kolorze sepii tworzą obrazy wyciszenia i intymności. Wystawy fotograficzne często można zwiedzać w tutejszej bibliotece.



9



10

### ■ Pieczenie chleba

Wypiekanie chleba w warunkach domowych jest łatwe i przyjemne. Chleb jest pieczywem otrzymywanym z wypieku ciasta, będącego jednorodnym połączeniem mąki zbożowej różnego gatunku i wody, poddanego najczęściej, ale nie zawsze, fermentacji alkoholowej (z wykorzystaniem drożdży) bądź mlekowej (bakteryjnej). Chleb wyrabiany najczęściej jest w bochny różnego kształtu i wielkości. W dzisiejszych czasach na terenie naszej gminy tradycyjny chleb piecze co najmniej 1 osoba. Zwyczaj ten kulturowany jest w szczególności w okresie dożynkowym.



11

### ■ Zabawkarstwo

Posiadamy 1 twórcę nieprofesjonalnego, który wykonuje zabawki z kartonu. Są to głównie maszyny rolnicze. Gmina Lniano posiada wiele gospodarstw rolnych i to one stały się inspiracją do wykonywania zabawek przedstawiających często takie urządzenia.



12

### ■ Zespoły muzyczne

Na terenie gminy Lniano działają 3 amatorskie zespoły muzyczne. Jeden z nich to rodzinny zespół muzyczno-wokalny, dwa pozostałe to zespoły muzyczno-taneczne. Zespoły często umilają lokalne uroczystości.



13

### ■ Akwarela i pastele



14

Pastel to trudna technika malarska, w której posługujemy się farbami w postaci cienkich pałeczek uformowanych z barwników. Mają one jasne i delikatne, „pastelowe” odcienie.

Mimo, że pastele to rodzaj kredek, służą one przede wszystkim do malowania, nie do rysowania. Naniesione na papier koloru można łączyć i mieszać przez rozcieranie.

Pastele to technika, w której wykorzystuje się specjalne kredki, które rozcieramy palcem na papierze. Są one miękkie do tego stopnia, że natychmiast uwalniają duże ilości barwy, a jednocześnie nie wycierają się szybko. Bardzo intensywna barwa gwarantuje, że każda praca ma wspaniały wygląd. Na terenie naszej gminy są 2 osoby, które malują pastelami a akwarelami 3 osoby.



## ■ Poezja

*Poezja jest to tworzenie pięknych zdań - (Tadeusz Peiper)*

I takie właśnie piękne zdania układają 2 osoby z terenu gminy Lniano. Osoby te promowane są przez GBP w Lnianie, poprzez organizowane wystawy i odczyty wierszy autorek, opracowywanie i publikowanie ulotek z tekstami wierszy.

### Jesień

Czerwone korale jarzębiny  
efekt wędrującego nieustannie słońca  
przez barwę dojrzałych owoców  
umocowanych na tysiącach łydełek.

Jak zatknięte kropelki krwi

Grudkę ziemi rozwijam troskliwie  
z porannej mgły nad polami.

Myśli jak słoje drewna  
nakładają się na siebie  
wzajemnie...

Przenikliwie czyste powietrze  
i zapach dymu kartoflisk.

Gonitwa obłoków za wiatrem  
i nikogo w pobliżu.

Odwracam oczy aby nawet wzrok  
Nie zamącił rysunku i ciszy między  
grudkami ziemi przyprószonej  
mgłą i pierwszym śniegiem.

*Lucyna Winowiecka  
- Siemkowo*

Noc przywitała mnie czernią głębin  
oceanu wszechświata.

Słońce wraz ze swoją armią  
ciepła, jasności i szczęścia odplynęła  
okrętem gdzieś tam

Po morzach naszej wyobraźni

Po morzach naszego świata

W mojej głowie miliony myśli

Milony pomysłów.

Wystarczy zapytać - odpowiem.

*Justyna Kulczyk  
- Lniano*

## ■ Lokalni artyści gminy Lniano

Rzeźba	Jakub Manikowski, Jarosław Manikowski (zdj. nr 2), Andrzej Podwalski (zdj. nr 1)
Hafciarstwo i koronkarstwo	Wanda Puchowska, Teresa Imianowska, Lucyna Manikowska, Katarzyna Manikowska, Władysława Ciecchanowska, Anna Gabriel, Bożena Rozumczyk (zdj. nr 4), Maria Targaczewska (zdj. nr 3), Marianna Górka, Aleksandra Więzik, Zofia Więzik, Janina Kuta, Bożena Welter, Maria Deka, Wanda Żmijewska, Grażyna Wróbel
Rysunek i grafika	Joanna Balda, Izabela Balda, Jolanta Balda (zdj. nr 5), Tobiasz Pawlikowski
Malowanie na szkle	Dariusz Łobocki, Karolina Sumińska, Celestyna Kutowska (zdj. nr 6)
Ozdoby okolicznościowe	Anna Znaczkó, Edyta Puchowska, Marlena Pawłowska (zdj. nr 7), Barbara Piotrowska
Rzeźba w wosku pszczelim	Krzysztof Chmielewski, Sławomir Wnuk (zdj. nr 8)
Fotografia	Barbara Witkowska (zdj. nr 9), Stanisław Sołtysiak, Robert Kulczyk (zdj. nr 10), Sylwia Patryka, Monika Dembek
Akwarela i pastela	Marek Łomankiewicz, Celestyna Kutowska, Marlena Dembek (zdj. nr 14), Sylwia Dembek
Pieczenie chleba	Mariola Chmurzyńska (zdj. nr 11)
Zespoły muzyczne	Julianna Chmielewska i Anna Chmielewska - Lniano (zdj. nr 12), „Fiołki” - Jędrzejewo, „Echo Ludki” - Błądzim (zdj. nr 13)
Zabawkarstwo	Przemysław Deka
Poezja	Justyna Kulczyk, Lucyna Winowiecka



# PIELĘGNACJA FOLKLORU, OBRĘDOWOŚCI, ZWYCZAJÓW I OBYCZAJÓW

## MINI SŁOWNICZEK POJĘĆ

### ■ Folklor

Przez folklor rozumiemy zwyczaje, obrzędy rodzinne, gromadzkie i doroczne, na które składają się wierzenia, przesady, wyobrażenia i czynności często o charakterze magicznym, dziś spostrzeganym jako zabawne. Integralnym składnikiem zwyczajów i obrzędów są pieśni, nieraz połączone z tańcem, gadki i widowiska. Do folkloru zaliczyć można także opowieści ludowe: baśnie, bajki, legendy i podania, anegdoty, przysłowia, zagadki, wróżby i zaklęcia, a więc obszerny dział nazywany niekiedy literaturą ludową.

### ■ Zwyczaj

Zwyczaj to rodzaj zachowania jednostek, grup ludzkich w określonych sytuacjach społecznych. Folklor i dawne tradycje pielęgnują zarówno starsi jak i młodszy mieszkańcy gminy Lniano.

## FOLKLOR W GMINIE LNIANO

### ■ Targ

Targ w gminie Lniano pamiętają nawet najstarsi mieszkańcy. Odbywa się on po dzień dzisiejszy w każdą środę, co można uznać za tradycję. Był i jest miejscem handlu, spotkań, rozmów i okazją do wymiany doświadczeń. Spaja wspólnotę lokalną.

### ■ Jarmark

Pierwszy Jarmark, który będzie kontynuowany cyklicznie w kolejnych latach odbędzie się 29 sierpnia 2007 roku, pod hasłem „Nasza kultura w słowie, barwie i smaku”. Organizatorem będzie Gminna Biblioteka Publiczna w Lnianie. W programie przewidziano wystawy lokalnych twórców nieprofesjonalnych, występy artystyczne, konkursy, wystawy wieńców dożynkowych i degustację lokalnych potraw.

### ■ Odpusty

Odpusty to uroczystości kościelne w Lnianie i Rykowisku. Żywą tradycją jest handel przykościelny. Targ i Jarmark na terenie naszej gminy to miejsca rozrywki i rekreacji. Zwyczaje te ożywiają życie towarzyskie, skłaniają do spotkań, wymiany nowin i informacji.

## OBYCZAJE ŚWIĄTECZNE

Boże Narodzenie jest najbardziej tradycyjnym świętem obchodzonym nie tylko w naszej gminie, ale i na całym świecie. Najważniejszym elementem jest wieczera. 12 potraw, dzielenie się opłatkiem, składanie życzeń, ozdoby świąteczne, prezenty, pasterka to główne tradycje obchodzone w naszej gminie podczas Świąt Bożego Narodzenia. Wielki Tydzień to czas obrzędów religijnych i przygotowań do Wielkanocy. Najważniejsza jest uroczysta msza z procesją oraz spożywanie po nabożeństwie „święconki”, czyli rodzinnego śniadania poprzedzonego rytuałem dzielenia się święconym jajkiem. W obchodach Wielkiego Tygodnia i Wielkanocy zachowano dotychczas wiele tradycyjnych przedmiotów i zwyczajów: palmy, pisanki, misteria pasyjne, strażę grobowe, święcenie pokarmów. Żywa i praktykowana na terenie naszej gminy jest tradycja zdobienia jaj. W GBP w Lnianie organizowany jest coroczny konkurs na najładniejszą pisanke wielkanocną.



## WIOSENNE OBRZĘDY WEGETACYJNE

Śmigus dyngus zwany Łanym Poniedziałkiem, miał charakter zabawy, a także miał zapewnić dostatek. Obrzęd niszczenia zimy ma na celu przyspieszenie nadejścia wiosny i wegetację roślin. Obecnie jest to tylko zabawa polegająca na topieniu lub spalaniu kukły symbolizującej czas zimowy, choroby, zło. Tradycją stało się również wysiewanie lnu np. w skrzynki w dniu św. Zofii.

## ADWENT

Rozpoczyna się w uroczystość św. Andrzeja 30 listopada. Jest to czterotygodniowy okres oczekiwania na narodziny Pańskie, a zarazem początek roku liturgicznego w Kościele katolickim. Piękny zwyczaj to roraty. Zapalanie lampionów albo świec, zwanych rogakami w kościele. Jest to symbol Jezusa - światła przyniesionego przez Maryję. Przygotowuje się wieniec na stół, w którym są 4 świece, które zapalane są kolejno w każdą niedzielę adwentu. Takie wieńce można zrobić podczas warsztatów rękodzielniczych w GBP w Lnianie.



## TRADYCJE DOŻYNKOWE

Dożynki gromadzą mieszkańców wsi oraz władze samorządowe na corocznym festynie dożynkowym. Tradycją w naszej gminie stało się organizowanie i uczestnictwo sołectw w konkursie na wieniec dożynkowy organizowany przez GBP. Dożynki są również obchodzone w parafiach, wieniec wykonany przez mieszkańców jest poświęcony w kościele. Świąci się również chleb, kwiaty oraz owoce i warzywa.



## PRACE WIEJSKIE

Jest to tradycja przeszłości, obecnie darcie pierza możemy zobaczyć na corocznym „Święcie pieczonego ziemniaka” w Mszanie, jest to jedna z konkurencji, która cieszy się coraz większym zaangażowaniem i liczbą uczestników. Różnorodne prace wiejskie, jak kopanie ziemniaków, wrywanie buraków, itp. stają się coraz bardziej tradycją, niż codzienną pracą w gospodarstwie.

## ŚLUBY I WESELA

W naszej gminie zachowało się wiele obrzędów związanych z tymi uroczystościami. Państwo młodzi otrzymują błogosławieństwo w domu panny młodej od rodziców. Na pożegnanie czynią znak krzyża, a po uroczystości kościelnej są witani chlebem i solą. W czasie drogi powrotnej z kościoła mieszkańcy robią tzw. „bramy” zatrzymują nowożeńców i składają życzenia.

## ANDRZEJKI I KATARZYNKI

Jest to wieczór wróżb poświęcony miłości i małżeństwu. Katarzynki (24 listopada), jako dzień wróżb wyłącznie chłopców, odeszły w zapomnienie. Pozostały Andrzejki (29 listopada), będące zabawą połączoną ze wspólnymi wróżbami dziewcząt i chłopców.

## NOWY ROK

Nowy Rok mieszkańcy naszej gminy zaczynają od mszy świętej, później każdy indywidualnie spędza zarówno Sylwestra jak i Nowy Rok w rodzinnym gronie, z przyjaciółmi, na imprezach masowych.

## ZAPUSTY

Zapusty to inaczej pożegnanie karnawału. Gospodynie naszej gminy przygotowują tradycyjne wypieki: pączki i chrusty.

## ŚWIĘTO ZMARŁYCH

W uroczystość Wszystkich Świętych zgodnie z rytuałem kościelnym, wierni uczestniczą we mszy, idą na cmentarz, gdzie zapalają znicze na mogiłach. Księża celebrować msze w białych, odświętnych ornatach. 2 listopada panuje zupełnie inny nastrój, wierni odmawiają modlitwy za dusze cierpiące w czyśćcu i wymieniają nazwiska zmarłych podczas wypominek, milkną w kościele instrumenty.

## NOC ŚWIĘTOJAŃSKA

Tego dnia puszczamy wianki na wodę. Uwite kwiaty i zioła umieszczone na deseczce z przymocowaną świecą puszczane są na wodę. Tradycja ta jest podtrzymywana w naszej gminie przez organizowanie takiej uroczystości w Błędziniu nad jeziorem.



## CZTERY PORY ROKU TRADYCJI W NASZEJ GMINIE

### ZIMA

- Advent i roraty
- Wieńce adwentowe
- Barbórka
- Mikołajki
- Przepowiadanie pogody na nowy rok od św. Łucji
- 12 potraw na stole wigilijnym
- Siano pod stołem i jedno nakrycie więcej
- Dzielenie się opłatkiem i składanie sobie życzeń osobiście i na kartach
- Zamiat zielonych gałązek jest choinka
- Gwiazdor i wspólne śpiewanie kołęd
- Pasterka
- Sylwester i Nowy Rok
- Pisanie na drzwiach kredą imion Trzech Króli
- Karnawał i Tłusty czwartek
- Walentynki

### WIOSNA

- Posypywanie głów popiołem
- Bielenie drzewek owocowych
- Topienie marzanny
- Przygotowywanie palm i wianków wielkanocnych
- W Wielką Środę gasi się świece na ołtarzu
- W Wielki Czwartek milkną dzwony, zastępują je kołatki
- Adoracja obok grobu pańskiego w Wielki Piątek
- Świecenie pokarmu w Wielką Sobotę
- Do święconki wkłada się chleb, baranka, chrzan, mazurek, wędlinę, sól, masło i jajko. Uroczysta rezurekcja w Wielkanoc
- Wspólne wielkanocne śniadanie, podczas którego składa się życzenia i dzieli jajkiem
- Zając przynoszący prezenty
- Oblewanie się wodą w lany poniedziałek
- Uroczysta procesja w Boże Ciało
- Sypanie kwiatków na procesji
- Przygotowywanie czterech ołtarzy przez wiernych na uroczystość Bożego Ciała

### LATO

- Rzucanie wianków na wodę podczas Nocy Świętojańskiej
- Zakaz kąpeli w jeziorach przed dniem św. Jana
- Przygotowywanie wieńców dożynkowych
- Nabożeństwo dożynkowe
- Świecenie ziół w dzień Matki Boskiej Zielnej

### JESIEŃ

- Wszystkich świętych
- Dzień zaduszny
- Znicze na grobach
- Wypominki
- Andrzejki - lanie wosku, wróżby

## NASZA GWARA

Lniano - pierwsze zapiski o tej miejscowości pochodzą z 1328 roku. W okolicach Lniana przebiega zatarta już granica między etnicznym Kociewiem, a ziemią Borowiaków, stąd też sami mieszkańcy nie potrafią określić przynależności do któregoś z tych grup. Lniano nie posiada praktycznie zabytków. Liczne dawniej drewniane domy zostały zastąpione przez nowoczesne budownictwo, a ostatnie drewniane zabudowania obejrzeć można jeszcze w Wętfiu i Zalesiu Szlacheckim. Wyrazem szacunku dla tradycji zachowywanej w naszej gminie oprócz zachowywania zwyczajów z różnych dziedzin życia codziennego niezwykle ważnym jej składnikiem są również słowa; zgodnie z zasadą... naród żyje, póki język jego żyje. Pragniemy Państwu przedstawić kilkanaście słów gwarowych używanych do tej pory na terenie naszej gminy, które ściśle są związane z naszą przynależnością regionalną.

**ała** - wykrzyknik sygnalizujący ból, w jęz. dzieci: rana, chore miejsce  
**Andzia** - zdrobnienie od Anna  
**arbata** - herbata baba - kobieta  
**bachor** - pogardliwe dziecko  
**balija** - wanna  
**bania** - dynia  
**bieda** - óma  
**blotko** - staw  
**breja** - błoto  
**bujać** - 1. huścić; 2. zmyślać  
**bulwa** - ziemniak  
**burka** - kurtka  
**cedel** - kawałek papieru, kwit  
**cetner** - miara wagi, 50 kilogramów  
**chłop** - 1. mężczyzna; 2. mąż  
**chojanka** - choinka  
**chojna** - gałęzie drzewa iglastego  
**chojniak** - 1. sosna; 2. świerk  
**chwarszczyć** - szelaścić  
**chwatki** - zwinnie, energiczny  
**ciamajda/ciapa** - ktoś nieporadny, ślamazarny  
**cipka** - pieszczołliwe określenie „kury”  
**ciul** - mężczyzna niezaradny, fujara  
**cycać** - ssać  
**czapkować** - kłaniać się z uniesieniem  
**czarlina/czarnina** - zupa z krwi zwierzęcej  
**czepiny** - oczepiny (zwyczaj weselny)  
**czubaty** - wypełniony ponad miarę  
**czupradło** - kobieta ubierająca się ekscentrycznie  
**deczka** - serwetka  
**deka** - koc, narzuta  
**drabka** - drabina  
**drap/drapem** - prędko, kłusem  
**drewianny** - drewniany  
**dukane kartofle** - ziemniaki purre  
**durch/durcham** - stale, zawsze  
**dýngus** - gałęzie brzozy  
**dziadować** - żyć w niedostatku, ponizać się  
**dzika świnka** - dzik

**fafrot** - gaduła  
**fafrotać** - gadać, pleść  
**fagas** - 1. łobuz, niepoń; 2. człowiek służący  
**faksy** - figle, żarty  
**felowny/felowaty** - mający błędy  
**fereta** - 1. stara suknia; 2. stary, zniszczony strój  
**futrowa** - karmić  
**gacie** - dolna część bielizny damskiej i męskiej  
**gaffe** - widły do ładowania ziemniaków  
**gajor** - gąsior  
**gapa** - wrona  
**gapowaty** - ktoś mało spostrzegawczy  
**gar/garc** - duży garnek  
**gbur** - właściciel większego gospodarstwa rolnego  
**gibki** - giętki  
**glubas** - dorastający chłopak  
**glupka** - gatunek śliwki  
**gorzalka** - wódka  
**grable** - grabie (zdrobniale)  
**grajek** - muzykant  
**gryzdać** - pisać niedbale  
**grzebek** - maruda, ślamazara  
**gula** - indyczka  
**gzub** - dziecko  
**hakować** - spulchniać ziemię motyką  
**jo** - tak  
**kachel** - kafel  
**kapuściółka** - sok z kiszzonej kapusty  
**karować się** - wchodzić bez zaproszenia  
**kluka** - kwoka  
**knap** - chłopiec  
**krystek/chrystek** - przenośny piecyk  
**kuch** - placek (głównie drożdżówka)  
**kulas** - 1. noga; 2. kulawy  
**kuper** - pośladek  
**kurak** - kogut  
**kurmur** - 1. mieszanica zbóż lub roślin pastewnych; 2. zupa z różnych warzyw  
**lanie** - bicie, chłosta  
**lichu** - źle

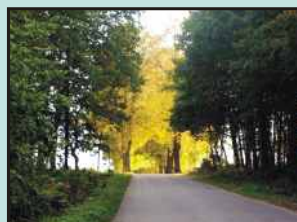
**listowy** - listonosz  
**lofer** - łazik  
**lulać** - spać  
**łasić się** - przymilać się  
**maszek/masiek** - zamaskowany „gość” weselny  
**na szago/na szrej** - na ukos  
**niewarty** - niegrzeczny  
**okrasa** - posiekane mięso gęsi z przyprawami  
**orczyk** - drewniany element przy wozie, do którego zaprzęga się konie  
**pachta** - kradzież  
**pachtować** - 1. dzierżawić; 2. kraść  
**patyk** - przegroda w chlewie lub stajni  
**piechty** - pieszo  
**pidel** - tłumok, tobół  
**podolek** - spódnica  
**pujek** - pieszczołliwe kot  
**pyrac** - dżdżownica  
**pyta** - noga  
**rajcować** - podniecać  
**robotny** - pracowity  
**ruchanki** - placuszki z ciasta drożdżowego  
**ruczka** - mały taboret  
**rżysko** - ściernisko  
**stuf** - garnek do wody  
**szpuk** - ktoś pracujący do późnej nocy  
**szturac** - 1. trącać; 2. ugniatać kartofle  
**szaraj** - pomieszczenie gospodarze  
**tarach** - roztrzępaniec  
**teptuch** - ścierka  
**topek** - nocnik  
**trusiek** - królik  
**trygiel** - garnek do gotowania  
**tutka** - papierowa torebka  
**tyrać** - ciężko pracować  
**wyro** - łóżko  
**zakruszki** - kruszonka na placuku  
**ziarko** - ziarnko  
**zylc** - galaretką z mięsa  
**ździebko** - trochę



# KULTURALNE I PRZYRODNICZE WALORY NASZEJ GMINY

WĘDRÓWKI PO ŚCIEŻKACH GMINNYCH I NIE TYLKO  
CO WARTO ZOBACZYĆ W GMINIE LNIANO  
GMINA LNIANO DAWNIEJ I DZIŚ

*„Convenienter naturae vivere”  
Żyć w zgodzie z naturą.  
Zenon z Kitium (ok. 336 - 264 p.n.e.)*



## WĘDRÓWKI PO ŚCIEŻKACH GMINNYCH I NIE TYLKO

*Gmina Lniano leży w północnej części województwa kujawsko-pomorskiego na pograniczu Borów Tucholskich w sąsiedztwie Wdeckiego Parku Krajobrazowego oraz Rezerwatu Przyrody „Cisy Staropolskie”. Położona jest poza bezpośrednim oddziaływaniem dużych aglomeracji miejsko-przemysłowych. W klasyfikacji jakości środowiska gmin zaliczona została do grupy A, czyli takich, na terenie których praktycznie nie występują zagrożenia. W czterostopniowej skali kategoria A oznacza najlepszy stan środowiska.*

### ZAPRASZAMY NA POBLISKIE SZLAKI!

**Szlak Cisów Staropolskich - zielony (D201)** - 30 km, przebieg: Błędzim PKP - Rykowisko PKS - Cisy Staropolskie - Hommer - Zgorzały Most - Wierzchy - Tleń.

*Zielony pieszy szlak turystyczny z Błędzima do Tlenia cechuje różnorodność krajobrazów: sosnowy bór; rolnicze tereny, mroczna dolina rzeki Prusiny. Główną atrakcją szlaku jest oczywiście unikalny w skali kraju i europy rezerwat cisów staropolskich.*

#### ■ Odcinek PKP Błędzim - rezerwat Cisy Staropolskie im. Leona Wyczółkowskiego (6,3 km)

Od stacji kolejowej **Błędzim**, przy której rozpoczyna się jeszcze żółty szlak im. Pawła Gackowskiego idziemy na północ asfaltową drogą, a następnie skręcamy w prawo na uszlachetniony leśny trakt. Po dotarciu do ruchliwej szosy, szlaki rozdzielają się; przechodzimy przez **Rykowisko**.



Kościół w Rykowisku



Wnętrze kościoła



Fresk św. Rocha



Cmentarz parafialny



Miejsce spoczynku Błędzian zmarłych w czasie epidemii cholery



Krzyż przydrożny

Będąc w miejscowości Rykowisko warto pokusić się do odwiedzenia pobliskiej wsi Błędzim, która posiada wiele zabytków i ciekawostek. W tym celu należy iść leśną drogą, leżącą po prawej stronie kościoła. Do jednych z mało spotykanych zaliczamy ułożone z kamieni wzgórze NMP i niepowtarzalną drogę krzyżową na wolnym powietrzu, której szlak rozpoczyna się w Rykowisku i prowadzi po pobliskich lasach. Oprócz tego miejscowość posiada dostęp do jeziora o klarownie czystej wodzie,



Kaplica św. Rocha  
w centrum wsi



Jezioro w Bładzimi



Wzgórze NMP

gdzie swojej pasji oddają się m.in. wędkarze i nurkowie. Po powrocie pod kościół w Rykowisku udajemy się dalej skrajem użytków rolnych i lasu poruszamy się na północ; zmieniamy drogi. Przecinamy tory kolejowe i z gruntowej drogi wydostajemy się na asfalt. Na skraju miejscowości Wierzchlas, tuż przed parkingiem przy rezerwacie przyrody ponownie spotykamy żółtą trasę turystyczną i skręcamy w prawo. Kolejny raz przecinamy torowisko; z lewej strony dochodzi czarny szlak im. Kazimierza Sulisławskiego. Droga przy drewnianym ogrodzeniu docieramy do głównego wejścia na teren rezerwatu Cisy Staropolskie im. Leona Wyczółkowskiego.



#### ■ Odcinek rezerwat Cisy Staropolskie im. Leona Wyczółkowskiego - Wierchy (16,2 km)

Od drewnianej bramy rezerwatu przyrody chroniącego skupisko starych cisów idziemy przy drewnianym płocie. Piaszczystą drogą docieramy do wsi **Cisiny** i na rozwidleniu, przy brzozie, skręcamy w lewo pozostawiając czarny szlak. Przecinamy małą rzeczkę, wkraczamy w leśne ostepy. Za przejazdem przez tory kolejowe, na jednej z krzyżówek, skręcamy w lewo, przechodzimy nad rzeczką Ryszka. Opodal jeziora kierujemy się na północ. Różnymi leśnymi duktami przemierzamy się w sosnowym borze, wychodzimy z lasu i docieramy do zabudowań. Dookoła roztaczają się ciekawe, malownicze pejzaże.

Przed jez. Wierchy z lewej strony dochodzi niebieski szlak Wszędolazów. Przechodzimy przez malowniczo położoną wieś Wierchy i docieramy do asfaltu; skręcamy w prawo znów spotykając niebieski szlak, dochodzimy do węzła szlaków przy szkole podstawowej.



Brama do rezerwatu  
Cisy Staropolskie

#### ■ Odcinek Wierchy - stacja PKP w Tleniu (4,4 km)

Od turystycznego drogowiskazu we wsi Wierchy chwilę idziemy szosą w stronę Tlenia, a następnie skręcamy w lewo. Przy znaku terenu zabudowanego **Tleń** przecinamy szosę do Tucholi i ponownie zanurzamy się w las, mijamy pojedynczą zabudowę. Kluczmy, docieramy do malowniczej, zatopionej w półmroku rzeki Prusiny; przechodzimy kładką na drugi brzeg. Skręcamy w lewo na zarośniętą chaszczami bardzo wąską ścieżkę przy płocie; w dole szumiąc płynie woda. Kiedy kończy się bok ogrodzenia skręcamy w prawo, stromo do góry, mijamy okazały dąb. Droga dojazdową do ośrodka wypoczynkowego docieramy do szosy i skręcamy w prawo w stronę skrzyżowania turystycznych szlaków: czarnego, żółtego i czerwonego; szlak kończy się na stacji kolejowej.



**Szlak im. Kazimierza Sulisławskiego - czarny (D221) - 16 km, przebieg: Cekcyn PKP - Zielonka - Wierzchucin PKP - Mukrz.**

*Szlak o rekreacyjnym charakterze; jedyne trudniejsze fragmenty trasy to ścieżki przy jez. Mukrz oraz krótki odcinek w lesie za Zielonką. Krajobrazowo szlak należy do przeciętnych, główną jego zaletą jest możliwość przebywania z pełnym eterycznych związków sosnowym lesie.*

■ **Odcinek Lniano - rezerwat Cisy Staropolskie im. Leona Wyczółkowskiego (7,1 km)**

Szlak rozpoczyna się przy przystanku autobusowym w dużej wsi **Lniano** przy głównej drodze. Wzdłuż torów poruszamy się w stronę Dworca Kolejowego. Polnymi drogami docieramy do przejazdu przez torowisko - nie przechodzimy na drugą stronę, tylko kierujemy się ścieżką prowadzącą tuż przy



Lniano z lotu ptaka (fot. Stanisław Sołtysiak)



Kościół p.w. NNMP w Lnianie



Ul. Wyzwolenia w Lnianie



Szkoła Podstawowa  
im. Jana Pawła II w Lnianie



Zabudowa z XIX wieku w Lnianie



Nowy park w Lnianie



Miejsce kultu religijnego w Lnianie



Pomnik przyrody  
- lipa drobnolistna



Cis przy GBP  
w Lnianie



szynach. Po chwili docieramy do kolejnego przejazdu - teraz przedostajemy się na drugą stronę. Nadal idziemy równoległe do torowiska. Po pewnym czasie skręcamy w lewo; przemieszczamy się wzdłuż krawędzi lasu. W suche letnie dni droga jest piaszczysta, zmieniamy drogi. W niewielkiej wsi Cisiny, z prawej strony dochodzi zielony Szlak Cisów Staropolskich, docieramy do skrajów ogrodzonego rezerwatu przyrody Cisy Staropolskie. Spotykamy żółty szlak do Bysławia, a kilkaset metrów dalej jesteśmy przy głównym wejściu do rezerwatu.



Leśny szlak



Ul. Dworcowa w Lnianie

### ■ Odcinek rezerwat Cisy Staropolskie im. Leona Wyczółkowskiego - Cekcyn (18,6 km)

Od głównego wejścia do rezerwatu przyrody idziemy dalej na zachód wzdłuż drewnianego ogrodzenia.

Kiedy dochodzimy do przejazdu przez tory kolejowe pozostawiamy towarzyszące szlaki i skręcamy w prawo na gruntową drogę. Po chwili jesteśmy przy zamkniętej bramie. Droga prowadzi prosto, a kilka metrów dalej znajduje się podobna bramka. Teren rezerwatu został w tym miejscu rozszerzony; przy okazji ogrodzono mały wycinek drogi i biegnącego nią szlaku, którego biegu nie został zmieniony. Za drugą bramką, wąskimi, czasami całkowicie zarośniętymi ścieżkami okrążamy jezioro i skrajem łąk oraz przybrzeżnych szuwar docieramy do miejscowości Mukrz. Po odejściu od szosy skręcamy w lewo spotykając niebieski szlak Klub Turystów „Wszędolazy”. Przecinamy strumyk i tory kolejowe, kierujemy się na północ. Kiedy droga zakręca, towarzyszący szlak odchodzi; czarny, aż do Wierzchucina, prowadzi prosto, różnymi



Jezioro Mukrz  
widoczne z rezerwatu Cisów

drogami i ścieżkami równoległe do torowiska. Od przejazdu kolejowego przy stacji w Wierzchucinie idziemy wąską asfaltową szosą; po chwili skręcamy w lewo, przecinamy tory do Laskowic. Teraz lasem idziemy do wsi **Zielonka**. Bór jest sosnowy, urozmaicony w swej dolnej partii. Na poprzedzającej wiejską zabudowę niezalesionej polaci, z prawej strony ponownie dochodzi niebieski szlak. Mijamy wiejskie zabudowania, polna droga zmienia się w asfalt. Na krańcu zielonki skręcamy w lewo na asfaltową szosę, kierujemy się do lasu. Kilkadziesiąt metrów za przejazdem przez tory kolejowe skręcamy w lewo na całkowicie zarośniętą ścieżkę, którą okrążamy śródleśną podmokłą polaną. Idziemy zarośniętym leśnym duktem, zmieniamy nawierzchnię, przecinamy szosę. Teraz różnymi, miejscami piaszczystymi drogami przemieszczamy się prawie cały czas na wprost. Kiedy wychodzimy z lasu, jesteśmy już prawie u celu naszej podróży; pozostało przejść na drugą stronę torowiska, skręcić w prawo i razem z pozostawionym w Zielonce niebieskim szlakiem dotrzeć do dworca w **Cekcynie**.



Pobliskie lasy (fot. Stanisław Sołtysiak)

## Szlakiem im. Pawła Gackowskiego - żółty

Pierwszy odcinek trasy turystycznej z Byławia do skupiska leciwych cisów koło Wierzchlasu prowadzi bardzo piaszczystymi drogami. Odcinek do Błędzimia jest łatwy i wiedzie wokół jeziora o rozwiniętej bazie turystycznej.

Z centrum wsi **Byśław** asfaltową drogą idziemy w stronę Cękcyzna, a po kilkuset metrach schodzimy na szutrowkę. Z lewej strony widzimy nieduży zbiornik wodny; droga staje się piaszczysta. Za kępą sosen szlak skręca w prawo; mijamy ostatnie domostwa i wkraczamy w las. Na leśnej krzyżówce skręcamy w prawo, docieramy do szerszego, niepiaszczystego traktu przez niewielkie pagórki. Na końcu wsi Wierzchlas przechodzimy obok leśnego parkingu przy noszącym imię Leona Wyczółkowskiego **rezerwacie Cisy Staropolskie**, spotykamy zielony szlak do Błędzimia. Z asfaltu skręcamy w lewo na drogę do głównego wejścia do rezerwatu; wcześniej, za torami kolejowymi, od północy dołącza jeszcze czarny szlak im. Kazimierza Sulisławskiego.

### Byśław

We wsi znajduje się kościół p.w. Przemienienia Pańskiego, niegdyś p.w. Wszystkich Świętych. Zbudowany w latach 1886-1888, w 1908 r. został gruntownie odnowiony. Kościół pobudowany w stylu neogotyckim, murowany z cegły, jednonawowy z wydzielonym prezbiterium i wieżą od zachodu z iglicą.



Leśny parking

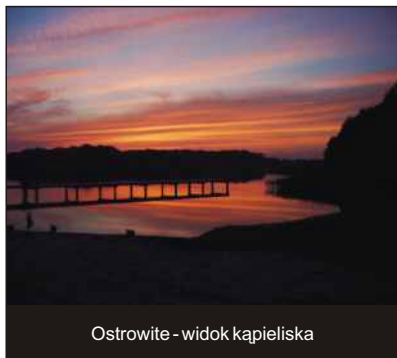
## ■ Odcinek rezerwatu Cisy Staropolskie im. Leona Wyczółkowskiego - PKPBłędzim (10,6 km)

Od głównego wejścia na teren rezerwatu idziemy wzdłuż drewnianego ogrodzenia; kilkaset metrów dalej skręcamy w prawo na zanurzoną w zieleni łąk drogę. Poruszamy się skrajem lasu, mijamy przydrożny krzyż, dochodzimy do zabudowań. Kluczemy różnymi polnymi drogami. Pejzaże bywają idylliczne, teren pagórkowaty.



Zdjęcie z rowerowej wycieczki do rezerwatu Cisy Staropolskie - GBP w Lnianie

We wsi Ostrowite dwukrotnie skręcamy i wchodzimy na asfaltową szosę otoczoną szpalerem drzew. Na najbliższej krzyżówce skręcamy do Błędzimia, w którym przed lasem odbijamy pod lekkim skosem na piaszczystą leśną drogę, którą przechodzimy obok wczasowego ośrodka. Opodal leśnictwa Rykowisko i budynku pobliskiego kościoła przecinamy szosę z Tucholi, spotykamy ponownie zielony szlak. Utwardzoną leśną drogą docieramy do dworca kolejowego i autobusowego w **Błędzimi**.



Ostrowite - widok kąpieliska

# CO WARTO ZOBACZYĆ W GMINIE LNIANO

## SOŁECTWO LNIANO

1. Kościół parafialny p.w. NNMP.
2. Stara część budynku szkoły podstawowej.
3. Dom z XIX w.
4. Gminna Biblioteka Publiczna.
5. Cmentarz ewangelicki.
6. Parking i okalający go park.
7. Cis przy GBP.
8. Jezioro w Lnianie.
9. Pomnik przyrody - lipa drobnolistna.



**Ciekawostka!** Od chwili śmierci papieża Jana Pawła II codziennie o godz. 21.37 biją dzwony na przykościelnej dzwonnicy, upamiętniające jego osobę.

## SOŁECTWO BŁĄDZIM

1. Kościół w Rykowisku.
2. Jezioro Święte w Błędzimu.
3. Wzgórze NMP.
4. Cmentarz ewangelicki.
5. Droga krzyżowa.



**Ciekawostka!** Kościół powstały w roku 1923 w ciągu ostatnich lat wzbogacony został o liczne myśliwskie „akcesoria” i trofea.

## SOŁECTWO BRZEMIONA

1. ródka w Jakubowie.
2. Obelisk z I poł. XIX w.
3. Aleja lipowa.
4. Okoliczne łąki.
5. Gniazda bocianie.



## SOŁECTWO JEZIORKI



1. Jezioro w Jeziorkach.
2. Kaplica.

**Ciekawostka!** W kaplicy w Jeziorkach znajdują się relikwie św. Andrzeja Boboli.

## SOŁECTWO JĘDRZEJEWO

1. Pomnik przyrody - sosna.
2. Dom z II poł. XIX w.
3. Przydrożna kapliczka.



**Ciekawostka!** Dom, który przedstawiono na fotografii należy do jednych z najstarszych budynków na terenie naszej gminy.

## SOŁECTWO LUBODZIEŻ



1. Przydrożny krzyż.
2. Jezioro Lubodzież.

**Ciekawostka!** Krzyż przedstawiający ukrzyżowanego Jezusa został wykonany przez lokalnego artystę - Andrzeja Podwalskiego.

## SOŁECTWO MUKRZ



**Jezioro i wspaniały kompleks lasów**

**Ciekawostka!** Niedaleko Mukrza w miejscowości Wierzchlas znajduje się rezerwat Cisy Staropolskie im. Leona Wyczółkowskiego.



## SOŁĘCTWO MSZANO

1. Struga Ryszka zimą.

2. Struga i jezioro Ryszka.

3. Wspaniałe widoki.



**Ciekawostka!** W rzece Ryszka płynącej w leśnych gęstwinach znajdują się liczne żeremia i tamy budowane przez bobry.

## SOŁĘCTWO OSTROWITE

1. Jezioro Ostrowite.

2. Kapliczka przydrożna.

3. Pomnik przyrody - ośmioramienna lipa.



## SOŁĘCTWO SIEMKOWO

1. Kaplica.

2. Park przyszkolny.



**Ciekawostka!** W parku przy Szkole Podstawowej w Siemkowie znajduje się dąb zaliczany do pomników przyrody.

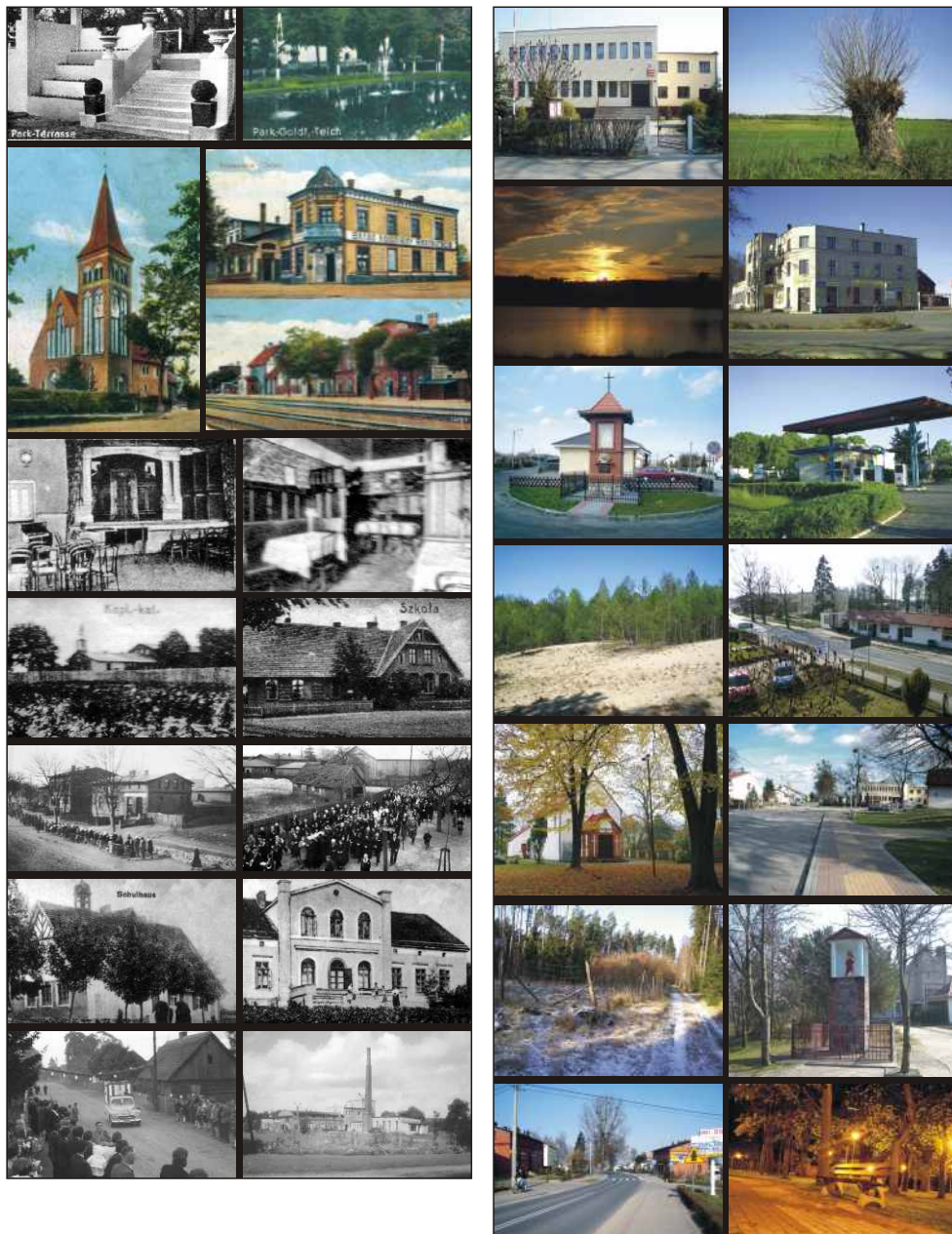
## SOŁĘCTWO WĘTFIE

1. Jezioro w Wętfiu.

2. Gospodarstwo agroturystyczne.



## GMINA LNIANO DAWNIEJ I DZIŚ



# TRADYCJA W SMAKU NASZEJ MAŁEJ OJCZYZNY

CIEKAWOSTKI KULINARNE LOKALNYCH POTRAW

LOKALNE PRZEPISY

*„Nie ma miłości szerszej niż miłość do jedzenia”  
George Bernard Shaw*





## CIEKAWOSTKI KULINARNE LOKALNYCH POTRAW

Każdy kraj pielęgnuje własne, odrębne tradycje kulinarne przekazywane troskliwie z pokolenia na pokolenie. Szczególnym tego przykładem jest Wielkanoc i Boże Narodzenie, kiedy to potrawy od wieków tak samo przyrządzane, są istotną częścią świątecznej atmosfery. Święta i zalecenia religijne miały i mają duże znaczenie dla polskiej sztuki kulinarnej - zwłaszcza panujące w religii rzymskokatolickiej długotrwałe posty, a także specjalne, często obfite potrawy na liczne uroczystości i święta kościelne. Zarówno Boże Narodzenie jak i Wielkanoc są kulminacją roku kulinarnego. Nawet dziś jest to okres wzmożonej aktywności w kuchni, pomimo że niektóre tradycyjne specjały można kupić gotowe. Nie mogą one jednak równać się z potrawami przygotowanymi według sprawdzonych, przekazywanych z pokolenia na pokolenie przepisów. Wspominamy tu o karpiu wigilijnym w szarym sosie, mazurku wielkanocnym, czy uniwersalnym dla obu świąt barszczu czerwonym. W kuchni polskiej obecne są elementy tradycji kulinarnych narodów żyjących przez wieki obok siebie, tworzących bogatą wielonarodową kulturę: Żydów, Ukraińców, Białorusinów, Litwinów. Zaznaczają się również wpływy Rosji, Niemiec, Czech i Austrii, a także odległym inspirację włoskie, francuskie i bliskowschodnie. **Polskim specjałem są bardzo smaczne wędliny**, zwłaszcza kielbasy cenione na całym świecie dzięki zastosowaniu tradycyjnych receptur i dawnych metod wędzenia w dymie z jałowca lub aromatycznych owocowych drzew. Bardzo ważne miejsce w kuchni staropolskiej zajmują **zupy**, tak zwane polewki. Do tradycyjnych, jadalnych chętnie od wieków należy czerwony barszcz - klarowna zupa na wywarze z buraków, podawana z uszkami, małymi pierożkami z grzybowym farszem lub z fasolą. Żur staropolski przyrządza się na zakwasie, zabiela mlekiem lub śmietaną, albo gotuje na rosole wraz z suszonymi grzybami oraz z dodatkiem kielbasy, żeberka lub wędzonek nadających charakterystyczny smak i zapach. Cenionym przysmakiem jest zupa z leśnych grzybów, zabiela śmietaną i podawana z drobnymi kluseczkami. Inne popularne zupy to m.in. kapuśniak, krupnik, zupa ziemniaczana czy pomidorowa. Na odrębną uwagę zasługuje rosół klarowny - bulion z drobiu lub mięsa wołowego podawany z makaronem i posypany obficie zieleniną. Klasycznym daniem mięsnym jest kotlet schabowy w panierce, z ziemniakami i kapustą. Znakomity jest pieczony schab, nadziewany suszonymi śliwkami. Do popularnych potraw z wieprzowiny należy pieczona lub gotowana golonka, a także kaszanka. Należąca niegdyś do kanonu wiejskiego jadła, dziś podawana jest nawet w najlepszych restauracjach. Polska kuchnia słynie ze znakomitych **pierogów** nadziewanych farszem mięsnym, z kiszzonej kapusty i grzybów, a także serem czy owocami. Szczególnym powodzeniem cieszą się pierogi ruskie (farsz z sera, ziemniaków i smażonej cebuli). Chętnie jada się naleśniki, nadziewane pyzy i knedle. Narodową potrawą Polaków jest **bigos** z kiszzonej kapusty z dodatkiem różnych gatunków mięs, wędlin i grzybów. Warto też wspomnieć o gołąbkach – farszu z mięsa mielonego i ryżu bądź kaszy, zawijanego w liście kapusty. Dodatkiem do gołąbków jest sos pomidorowy lub grzybowy. Jedną z najpopularniejszych przystawek jest śledź przyrządzany na wiele sposobów, np. z cebulką, jabłkami i śmietaną. Do tradycyjnych polskich deserów należą ciasta. Najczęściej piecze się ciasto drożdżowe, a także rozmaite rolady z makiem bakaliami, mazurki, jabłeczniki, serniki i pierniki. Chętnie jada się także pączki nadziewane konfiturą.

**Każdy region naszego kraju słynie z innych potraw i pielęgnuje odrębne tradycje kulinarne, na co bardzo duży wpływ wywiera położenie poszczególnych miejsc.**

*Gmina Lniano położona jest w pięknym krajobrazie lasów, sąsiadująca z Borami Tucholskimi oraz w otulinie Wdeckiego Parku Krajobrazowego. Od wieków lasy te stanowią źródło pożywienia. Dostarczają one mieszkańcom naszej gminy smakowite runo leśne np. jagody, które występują w dużej obfitości, żurawiny i różne gatunki grzybów. Najczęściej spotykane to podgrzybek brunatny, kurka czy maślak. Zbiory runa leśnego stały się u nas wręcz doroczną tradycją. W naszych spiżarniach można znaleźć przepyszne grzybki w zalewie octowej, dżemy z żurawin oraz jagody w syropie, które stanowią smaczne dodatki do licznych lokalnych potraw. W jadłospisie nie może również zabraknąć kompotów przyrządzonych z najbardziej przez nas lubianych owoców i najczęściej znajdujących się w naszych sadach takich jak: śliwki, jabłka, wiśnie, gruszki i czereśnie. Ze względu na specyficzne warunki przyrodnicze lokalne gospodynie często używają w naszej kuchni ziemniaki, bruki, buraki ćwikłowe, marchew i różne gatunki zbóż do takich potraw jak: zupy, dania ziemniaczane, wypieki pieczywa.*



## ■ CHLEB

Pieczenie chleba ma długą tradycję. W wiejskich chatach i miejskich domach w chlebowych piecach wypiekano chleb oraz różnego rodzaju bułki i ciastka. Ta zanikająca umiejętność powoli odradza się dzięki rozwojowi turystyki oraz powrotowi do żywności ekologicznej. Historia chleba ma około 10 tysięcy lat, a jego początki to placki wypiekane na rozgrzanych kamieniach. Technologia pieczenia chleba stopniowo zmieniała się i udoskonalała. Od najdawniejszych dziejów wyroby chlebowe były podstawą pożywienia w dawnej Polsce. **W naszej gminie z wypieku chleba jest znana pani Mariola Chmurzyska z Mszana, która również wykonuje różnego rodzaju rzeźby z pieczywa.**

## ■ MIÓD

Miody z rejonu Dolnej Wisły pozyskiwane są od wielu stuleci. Do ich produkcji wykorzystuje się pszczołę miodną (*Apis mellifera*). Najstarsze znane metody pozyskiwania miodu to przede wszystkim bartnictwo, czyli zabieranie dzikim pszczołom miodu (jakiś jego części) zgromadzonego w barciach, czyli gniazdach ulokowanych w pniach drzew. Wskutek zmniejszania się powierzchni lasów i spadku ilości naturalnych barci oraz rabunkowej niekiedy gospodarki pszczelarskiej zaczęła się upowszechniać hodowla pszczoł w specjalnie przygotowanych ulach. Pszczoły przynoszą do ula nie tylko miód i pyłek, ale również żywicę i olejki eteryczne z pąków drzew. Substancje te mieszają w ulu z pyłkiem, woskiem, śliną tworząc fantastycznie pachnącą masę zwaną propolisem, inaczej woskiem pszczelim. **W naszej gminie produkcją miodu oraz wykonywaniem rzeźb z wosku pszczelego zajmuje się pan Krzysztof Chmielewski oraz pan Sławomir Wnuk z Lniana, których prace możemy podziwiać w naszej bibliotece, są to m.in. świeczki w kształcie zwierzątek.**

## ■ ŻUREK STAROPOLSKI (BARSZCZ BIAŁY)

Nazwa żur pochodzi od niemieckiego przymiotnika sauer, co znaczy kwaśny, ukiszony, zakwaszony. Określenie to przyjęło się na całych ziemiach polskich ok. XV wieku. Słowem żur określano wtedy potrawy z zakwaszonej mąki. Dawniej na Śląsku nie żyło się bogato. Ludzie żyli oszczędnie i bez większej wystawności. W okresach niedostatku żur jadało się nawet dwa, trzy razy dziennie. Był w domach specjalny garnek zwany żurkiem, w którym zawsze kisił się żur. Wokół tego prostego dania powstało wiele powiedzonek np. **od żuru chłop jak z muru!** Zaś o tym, kto nie potrafił się wygadać, albo opowiadał głupoty mówiło się: **te, niy lyj się żurem. Na terenie gminy Lniano żur staropolski spotykany jest pod nazwą barszczu białego.**

## ■ GOLONKA

Mięsa te przyrządza się na różne sposoby; pieczone, duszone, smażone, z rusztu. Podaje się je zarówno na ciepło z różnymi sosami, jak i na zimno z dodatkiem musztardy, chrzanu, marynowanych grzybów, kiszonych ogórków. Chociaż potrawa ta zdaje się pochodzić z Niemiec, na dobre zagościła na Podkarpaciu, czyli w dawnej Galicji, gdzie wpływy niemieckie i austriackie są historycznie uzasadnione. Kiedyś przyrządzano golonkę szczególnie na Święta Wielkanocne. Golonkę taką wkładano do drewnianych niecek i solono, a kiedy puściła sok polewano ją tym sokiem. Czynność tę powtarzało się przez 7 dni, aby golonka skruszała. Tak przyrządzone mięso wędziło się w przydomowych wędzarniach w dymie drzew owocowych. Do wędzenia dodawano owoce jałowca, które dzieci przynosiły z lasu. W dawnych czasach, kiedy potrawy mięsne były na wsi luksusem, golonka smakowała znakomicie. Najlepsza była dobrze wędzona, aromatyczna. **Jednak u nas najbardziej popularna jest pieczona z dodatkiem piwa.**

## ■ RYBY

Dawniej, w celu dłuższego przechowywania konserwowano ryby, poprzez suszenie, wędzenie i zasalanie. Niekiedy także solono ryby, podobnie jak śledzie morskie, układając je starannie w beczkach lub glinianych czy kamionkowych garnkach. W okresie postów, wyznaczonych przez Kościół spożywano duże ilości solonych śledzi, bardzo lubianych, będących jednym z nielicznych artykułów spożywczych kupowanych w mieście. **Śledzie można podawać pod różnymi postaciami i na różne okazje, najczęściej jednak przyrządzamy je na świąteczny stół np. w postaci śledzi solonych z cebulką w oleju czy równie popularnych u nas świeżych śledzi smażonych w marynacie z octu. Przed świętami wśród mieszkańców naszej gminy dużym powodzeniem cieszy się targ w Lnianie, na którym to większość tych osób zaopatruje się w ryby.**

## ■ **CIASTO DROŻDŻOWE**

Produkt wywodzi się z ciasta chlebowego, a przepis na jego przygotowanie pochodzi z około 1700 roku od księży, którzy często biesiadowali u szlachty. Początkowo pieczono placki, następnie zaczęto zwiększać pulchność chleba i placka przez poddawanie ciasta samorzutnej fermentacji, dzięki której uzyskiwano gąbczastą strukturę. Do wywoływania fermentacji używano drożdży z osadów winiarskich w starożytnym Egipcie, Grecji i Rzymie. W Średniowieczu piekarstwo rozwijało się w klasztorach i piekarniach miejskich. Dalszy rozwój sztuki piekarskiej odbywał się w dużych miastach. W 1867 roku uruchomiono w Wiedniu pierwszą fabrykę prasowanych drożdży piekarskich.

## ■ **ZIEMIANKI**

Ziemniaki uprawiane były na terenie Meksyku, Chile, Peru, znane były Inkom około 3500 lat temu. Do Polski przywiózł je prawdopodobnie z wiedeńskiej wyprawy (1683r.) Jan III Sobieski. Jako roślina jadalna uprawiana była od drugiej połowy XVIII w. Początkowo jednak ziemniaki uprawiano jako rośliny ozdobne lub ciekawostki botaniczne.

## ■ **PĄCZKI**

Charakterystyczną potrawą przygotowaną na Ostatki były repliki, krepłe (pączki). **W naszej gminie jak i w całej Polsce pieczone są tradycyjnie w tłusty czwartek. U nas zazwyczaj są nadziewane marmoladą.** Przyjęło się, że jeśli ktoś w tłusty czwartek wogóle nie zje pączka, nie będzie mu się wiodło. W tłusty czwartek przeciętny Polak zjada 2,5 pączka na głowę, a wszyscy Polacy razem w tym czasie pochłaniają ich prawie 100 milionów. Dawniej, przyrządzając pączki, nadziewało się niektóre migdałem lub orzechem. Wierzono, że kto na taki trafi, będzie miał w życiu szczęście.

## ■ **GOŁĄBKI**

Gołąbki to jedna z najbardziej popularnych, prostych i bardzo smacznych potraw kuchni polskiej. W różnych okolicach przyprawiają je rozmaicie, ale zasada jest wspólna: farsz zawija się w liście kapusty. Jako farszu można użyć kaszy i tartych ziemniaków, bądź pęczaku i grochu. **Na terenie naszej gminy jednak, rozpowszechnione są gołąbki nadziewane mielonym mięsem i ryżem. Bardzo często też podajemy gołąbki w sosie pomidorowym.**

## ■ **ROSÓŁ**

Jeśli ma być taki „jak u Babcy”, musi być przygotowany z kury bezpośrednio od gospodarza. Drób pochodzący z fermy zupełnie się do tego nie nadaje. Podstawową zasadą gotowania rosółu jest to, by mięso zawsze wkładać do zimnej wody i gotować na małym ogniu. Jeśli się tego nie uczyni i mięso zostanie włożone do wrzątku, jego białko się szybko zetnie i nie odda ono całego smaku wywarowi. **Na bazie rosółu w Gminie Lniano przyrządzamy znaną nam bardzo dobrze potrawkę z ryżem, która tradycyjnie jest podawana na różnego rodzaju przyjęcia: wesela czy I Komunię Świętą.**

## ■ **ZUPA**

Ludzie pierwotni wykorzystywali do gotowania zupy dołek wykopany w ziemi. Przykrywali go skórą zwierzęcą i wlewali do wnętrza wodę oraz dodawali składniki. Potem umieszczali w środku rozgrzane przez ogień kamienie. Wynalezienie zupy było ważnym przełomem technologicznym, ponieważ można było ugotować ją z gorszej jakości produktów.

## ■ **FLACZKI**

Klasyczna polska potrawa składająca się jedynie z żołądków wołowych przyprawionych warzywami i zalanych esencjonalnym rosółem wołowym. Mimo prostoty składników, a może właśnie dzięki niej, powstaje wyrazisty smak potrawy, który zapewnia jej stałe miejsce w polskim jadłospisie. Potrawa zyskuje coraz większe uznanie poza granicami naszego kraju. **Równie dużą popularnością cieszą się u nas flaki wieprzowe.**

## ■ **ŻURAWINA**

Owoce żurawiny posiadają dużą wartość odżywczą, dietetyczną i leczniczą, a także charakteryzują się

specyficznym smakiem i aromatem. **Dzięki warunkom, które stworzyła natura, na terenie Borów Tucholskich możemy znaleźć w okolicznych lasach, duże skupiska krzaków żurawiny, również na terenie Gminy Lniano. Jest to dla nas owoc dobrze znany i bardzo ceniony.** Owoce żurawiny są dostępne w lasach i na torfowiskach tylko raz w roku i to zaledwie przez dwa miesiące.

#### ■ PIERNIK

Ze względu na zawartość ostrych przypraw (dodać należy, że słowo piernik pochodzi od staropolskiego słowa pierny, czyli pieprzny) piernik używany był w dawniejszej medycynie jako środek leczniczy pobudzający trawienie, a smakosze stosowali go także jako zakąskę do wódki.

#### ■ POWIDŁA

Jednym z najstarszych sposobów utrwalania i konserwacji owoców śliwek jest ich rozgotowywanie i zagęszczanie poprzez odparowywanie w podgrzewanych kotłach. Ten rodzaj przetwarzania owoców znany jest z przekazów źródłowych pochodzących z XVI wieku. Produkt powstały w ten sposób nazywano powidłami. Powidła smażono tradycyjnie w miedzianych (inaczej kuprowych) kotłach, mieszając masę owocową drewnianym mieszadłem, do momentu, gdy zaczynała odstawać od ścianek kotła i nie spadała z mieszadła lub, gdy spadała dużymi płatami. Do oddzielania pestek od masy owocowej używano specjalnych sit ceramicznych wytwarzanych przez garnarzy.

#### ■ LEGUMINA

Deser ten znany był zapewne od końca XIX wieku, ale szczególnie popularny stał się w XX wieku. W zależności od regionu występowały różne odmiany i smaki leguminy. Sporządzano leguminę cytrynową, wiśniową, agrestową i czekoladową. Większość składników potrzebnych do przygotowania tego deseru jak np.: sok z wiśni, czy agrestu pochodził z własnego gospodarstwa domowego. Legumina najczęściej była podawana po obiedzie jako deser, bardzo często gościła również na stołach podczas różnego rodzaju przyjęć. **W dzisiejszych czasach legumina jest bardzo popularna i podawana jako deser, również w naszej gminie.**

#### ■ OGÓRKI

Ogórki zjadane są na surowo jak owoc, jako sałatki (mizeria), są duszone na jarzynę, w solance jako kiszony i marynowane w occie z różnymi przyprawami lub mrożone; korniszony, konserwowe, do kwaszenia i sałatkowe. Ogórki jako pokarm mają korzystny wpływ na przemianę materii u człowieka. Szczególnie cenne są zasadowe sole mineralne, działające neutralizująco na organizm ludzki. Zawartość witaminy B2 pomaga w leczeniu łuszczycy. Warzywo to jest niskokaloryczne, a gasząc nim pragnienie usuwamy nadmiar wody z organizmu i przyspieszamy wydalanie kwasu moczowego. Sok ogórkowy lub miazga z owoców ze świeżego ogórka ma zastosowanie w kosmetyce.

#### ■ GRZYBY

W kuchni staropolskiej kiszzenie było bardzo popularną metodą obróbki grzybów. Obecnie kiszony grzyby to rzadkość, chociaż powoli wracają do łask. Najlepiej nadają się do tego rydze, opieńki, borowiki i pieczarki. Kiszony grzyby są rewelacyjnym dodatkiem do mięs i sałatek. **Bardzo smacznymi grzybami, które można znaleźć w naszych lasach, są tzw. sowy. Grzyby te wyśmienicie smakują, gdy przyrządzimy je w taki sam sposób jak kotlety schabowe.**

#### ■ JAGODY

Zawarte w jagodach antocyjany zwalczają bakterie chorobotwórcze w przewodzie pokarmowym, nawet te odporne na antybiotyki. Od lat znany jest także zbawienny wpływ jagód na wzrok (antocyjany uszczelniają ścianki naczyń włosowatych oczu). Owoce jagód są także pomocne w infekcjach układu moczowego, a znajdujące się w nich flawonoidy (przeciwutleniające) mają działanie antynowotworowe. Neutralizują wolne rodniki m.in. głównych sprawców wiotczenia skóry i powstawania zmarszczek. Okłady przygotowane ze startych owoców przyspieszają gojenie oparzeń i łagodzą stany zapalne skóry.

## LOKALNE PRZEPISY

*Przepisy, którymi pragniemy podzielić się z Państwem, pochodzą od gospodyń zamieszkujących teren naszej gminy. Większość jest przekazywana pokoleniowo, a także często stosowana w naszych kuchniach. To tradycyjne lokalne dania, które na dobre zagościły w naszych domach. Mamy nadzieję, że skorzystają Państwo z propozycji podania poszczególnych dań bądź wypieków i że zainspirują one do stworzenia nowej, smacznej potrawy.*

*Życzymy Państwu miłej zabawy i smacznego!!!*

### CHLEB PANI MARIOLI



**Składniki na zakwas:** 2 dkg drożdży, 20-30 dkg mąki żytniej, szczypta soli, mleko do wyrobienia konsystencji półpłynnej (1-2 szklanki). Wszystkie składniki połączyć i pozostawić na 24 do 40 godzin.

**Składniki na chleb:** 2 kg mąki żytniej, 1 kg mąki pszennej, 4 dkg drożdży rozpuszczone w 0,5 szklance mleka, 1,5 łyżki soli, cały zakwas, ok. 1,5 litra mleka.

**Przyrządzenie:** Wyrobić ciasto z wyżej wymienionych składników i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 2 godziny. Piekarnik nagrzać do 250 °C. Ciasto po wyrośnięciu ponownie ugnieść i wyłożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem. Następnie po ponownym wyrośnięciu ciasta smarujemy je wodą i wstawiamy do piekarnika na około 1 godz.

### MIKSTURY Z DODATKIEM MIODU ZNANE I STOSOWANE W NASZEJ GMINIE

1. W szklance przegotowanego mleka rozpuścić łyżkę miodu i dodać odrobinę masła. Wypić wieczorem przy przeziębieniu, chrypcie, gorączce.
2. Do szklanki wrzącej wody dodać sok z połowy cytryny i posłodzić łyżką miodu. Pić przy przeziębieniu, grypie, zapaleniu oskrzeli, płuc.
3. Do jednego kilograma miodu dodać 100 gram soku z świeżej pokrzywy. Pić trzy razy dziennie po łyżce dla wzmocnienia organizmu przy przeziębieniach, grypie.

### DROŻDŻÓWKA BABCI IRKI



#### **Składniki na ciasto:**

1 kg mąki wrocławskiej, 1 kostka drożdży, 6 jaj, 200 g tłuszczu, 0,5 litra mleka, 3 łyżki oleju, 200 g cukru, szczypta soli, 1 paczka rodzynek, olejek cytrynowy lub sok z cytryny.

**Składniki na zakruszki:** 2 czubate łyżki tłuszczu, 1 paczka cukru waniliowego, olejek cytrynowy, 1 szklanka cukru, 1 łyżka mączki ziemniaczanej, 1 szklanka mąki wrocławskiej.

**Składniki na lukier:** 1 szklanka cukru pudru, 1 łyżeczka śmietany, 0,5 łyżeczki octu, odrobina gorącej wody.

**Przyrządzenie:** Mleko, tłuszcz, olej, sól, olejek cytrynowy lub sok z cytryny, cukier zagrzać (nie gotować). Tłuszcz ze składnikami po ostygnięciu do temperatury letniej połączyć z jajami. Stopniowo dodawać mąkę i ubijać tłuczkiem, następnie wlać rozpuszczone w jednej łyżeczce cukru drożdże oraz rodzyнки. Ciasto wymieszać i lekko posypać mąką, by górna warstwa nie zasychała. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na blachę, posypać zakruszkami i piec ok. 40 minut w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180 °C. Na koniec ciasto poleać lukrem.

### PĄCZKI Z TWAROGU PANI BERNADETY



#### **Składniki:**

0,5 kg twarogu, 5 łyżek cukru, 5 jaj, 2 szklanki mąki, 1 olejek

#### **Przyrządzenie:**

Twaróg roznieść i połączyć z pozostałymi składnikami, następnie całość wymieszać (jeżeli twaróg jest suchy to może być tylko 1 szklanka mąki). Smażyć na tłuszczu jak tradycyjne pączki.



## KLUSKI BABCY NATALII



### **Składniki:**

Ok. 2 kg ziemniaków, 2 jajka, 80 dag mąki żytniej, 0,5 kg twarogu, boczek (kawałek), sól do smaku

### **Przyrządzenie:**

Ziemniaki należy potrzeć na tarce, następnie włożyć masę do płótna i wycisnąć wodę. Dodać jajka, sól oraz mąkę. Wszystkie składniki ze sobą wymieszać. Przygotowaną masę, nabierać łyżkami i kłaść do gotującej się wody i zostawić na 10 minut. Podawać ze smażonym boczkiem oraz twarogiem.

## BABA ZIEMNIACZANA - LOKALNA NAZWA „SZANDAR”

### **Składniki:**

3 kg ziemniaków, 20 dag surowego boczku, 1 duża cebula, sól i pieprz do smaku

### **Przyrządzenie:**

Ziemniaki potrzeć jak do placków; część wody zlać, dodać sól i pieprz. Boczek pokroić w plastry. Średniej wielkości blaszkę wysmarować smalcem, rozłożyć połowę boczku na dnie, wlać ciasto ziemniaczane i na wierzchu rozłożyć resztę boczku i pokrojoną w piórka cebulę. Piec w temperaturze 180 °C przez godzinę.

## ROSÓŁ BŁĄDZIMSKI

### **Składniki:**

Mięso drobiowe (pałki, skrzydełka, porcja rosółowa), 1-2 marchewki, 2 pietruszki, 1 ząbek czosnku, pół średniej cebuli, 1-2 kostki rosółowe, szczypta wegety, sól, natka pietruszki, ziele angielskie, pieprz ziarnisty, przyprawa w płynie do zup, makaron.

### **Przyrządzenie:**

Mięso należy dokładnie oczyścić, włożyć do garnka z wodą i podgrzewać do 5 minut. Następnie mięso należy obmyć, a wodę zmienić. Do gotującego się mięsa dodajemy warzywa i przyprawiamy solą, pieprzem ziarnistym, ziele angielskim. W połowie gotowania doprawiamy kostką rosółową, odrobiną wegety oraz natką pietruszki. Rosół podajemy z makaronem i odrobiną świeżej natki pietruszki. Doprawiamy do smaku przyprawą w płynie.

## ZUPA WIOSENNA (KURMURKA - NAZWA LOKALNA)



**Składniki:** 1 kg ziemniaków, 4 marchewki, 1 pietruszka, 1 cebula, 1 szklanka zielonego groszku, 1 spora garść fasolki szparagowej, 1 mały kalafior, pęczek natki pietruszki, 1 porcja rosółowa mięsa lub pokrojona wędlina, śmietana do zaciągnięcia, sól, pieprz, jarzynka.

### **Przyrządzenie:**

Porcje rosółowe gotować w ok. 5 l wody. Marchewkę, ziemniaki i pietruszkę obrać, umyć i pokroić w kostkę. Fasolkę pokroić w 3 centymetrowe kawałki. Kalafior podzielić na różyczki. Cebulę obrać i pokroić w piórka. Groszek umyć. Warzywa dodać do rosółu i

gotować do miękkości. Na koniec doprawić do smaku, zaciągnąć śmietaną i oprószyć pokrojoną zielenią.

## FLACZKI L니아ŃSKIE



### Składniki:

2 kg flaków wołowych, 3,5 litra bulionu wołowego lub z kostki rosółowej, 2 marchewki, 2 pietruszki, 0,5 dużego selera, 2 duże pory, 5 dag masła, 4 dag mąki, 1 łyżkę stołową drobno posiekanej cebuli, 0,25 łyżeczki świeżo zmielonego imbiru, 0,25 łyżeczki świeżo utartej gałki muskatołowej, 0,25 łyżeczki grubo utłuczonego białego pieprzu z ziołem angielskim, 1 łyżeczkę słodkiej papryki, 2 listki laurowe, 1 łyżkę dokładnie sproszkowanego majeranku, sól.

### Przyrządzenie:

Flaki zalać bulionem z kostki lub rosółem wołowym i gotować, aż będą zupełnie miękkie. Podczas gotowania stale trzeba uzupełniać rosół. Warzywa pokroić w słomkę, przełożyć do rondla, dodać 1 łyżkę masła nieco wody i dusić często mieszając. Miękkie warzywa dodać do flaków i dokładnie wymieszać. Przygotować jasną zasmażkę z mąki oraz bardzo drobno posiekaną cebulę. W pierwszej fazie udusić na maśle cebulę, a gdy się zezłoci, dodać mąkę, potem rosół, rozprowadzić dokładnie drewnianą łyżką, aby nie powstały grudki. Gdy zasmażka nabierze jednolitej konsystencji, wlać ją do flaków i dokładnie wymieszać trzepaczką do sosów. Przyprawić kierując się własnym smakiem. Na samym końcu flaki solimy i gotujemy na małym ogniu kilka minut, aż staną się zawiesiste.

## KONFITURA ŻURAWINOWA DO PIECZENI - MARLENOWKA

Żurawiny (lub masę żurawinową pozostałą po wyciśnięciu soku) zmiksować z cukrem w proporcji: 1 na 0,5. Następnie dodać do tego pół porcji całych żurawin, całość wymieszać i rozlać do słoików. Słoje zagotować i pozostawić w kociołku do wystygnięcia.



## GALARETKA Z ŻURAWIN

1 kg żurawin przepuścić przez sokowirówkę, następnie na jedną porcję soku żurawinowego dodać 2 kg cukru. Całość starannie wymieszać, aż do całkowitego rozpuszczenia cukru. Tak przygotowany roztwór przelać do słoików (nie gotować), zakręcić i przechowywać w ciemnym i chłodnym miejscu. Żurawiny bogate są w substancje konserwujące, przez co galaretka nie wymaga pasteryzowania, dzięki czemu zachowuje wszystkie właściwości odżywcze. Z pozostałej po odcisnięciu masy żurawinowej można przygotować dżem lub konfiturę do pieczenia.

## POWIDŁA ZOSI

### Składniki:

5 kg śliwek, 1 kg cukru, 4 łyżki octu

### Przyrządzenie:

Śliwki należy występkować i ułożyć w garnku na przemian warstwę śliwek cukru, a na wierzch wlać 4 łyżki octu i odstawić na 12 godzin. Następnie ustawić na palnik zagotować, a następnie zmniejszyć gaz na minimum i gotować, aż sok wyparuje. Nie wolno mieszać!!! Gotować 5-7 godzin.

## LEGUMINA BABCI TERESY

### Składniki:

6 jaj, 1 szklanka cukru, galaretka

### Przyrządzenie:

Żółtka oraz białka ubijamy osobno i do każdego ze składników dodajemy po 0,5 szklanki cukru. Później wszystko łączymy. Gotujemy galaretkę i gdy zacznie gęstnieć łączymy ją z masą, która nam powstała z jajek. Następnie całość trochę ubijamy lub mieszamy. Gotowy deser możemy przystroić owocami lub bitą śmietaną. Uwaga! Do galaretki dajemy tylko 1 szklankę wody.

## ŚLED W ŚMIETANIE BABCI IRKI

### Składniki:

0,5 kg płatów śledziowych (solonych), 2 cebule, 2 jogurty naturalne, 1 śmietana, sól, pieprz, ocet

### Przyrządzenie:

Śledzie należy wymoczyć w wodzie (około 2-3 godzin). Następnie trzeba zalać je śmietaną i jogurtem oraz dodać pokrojoną w kostkę cebulę. Do smaku doprawić solą, pieprzem i odrobiną octu. Podawać z ziemniakami.

## BARSZCZ BIAŁY ANI

### Składniki zakwasu:

0,75-1 l. ciepłej wody, 6-8 łyżek mąki żytniej, 1 ząbek czosnku, skórka chleba razowego.

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, skórkę wrzucić w całości. Przełać do naczynia kamionkowego, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 3-5 dni.

### Składniki barszczu:

3 szklanki wywaru z gotowanej szynki, 2 litry wody, zakwas z 3-5 dni, sól, pieprz, majeranek, ewentualnie tarty chrzan, 0,5 szklanki słodkiej śmietany, parzona szynka, boczek, biała kiełbasa, ugotowane na twardo jaja.

Wywar z szynki i wodę zagotować, a następnie dodawać stopniowo mieszając zakwas. Gotować przez 10-15 minut na średnim ogniu. Doprawić solą, pieprzem, majerankiem. Na koniec dodać pokrojone wędliny i ugotowane jaja i ewentualnie trochę chrzanu. Zabielić śmietaną. Podawać z gotowanymi ziemniakami okraszonymi smażoną cebulą z wędzonym boczkiem.

## WIŚNIE W OCCIE MSZAŃSKIE

Wiśnie opłukać, przebrać i wsypać do słoja. Całość zalać dziesięcioprocentowym octem do równego poziomu. Macerować 24 godziny, następnie ocet zlać, a owoce warstwami przesypywać cukrem (codziennie poruszamy lekko słojem), po czym sok należy zlać, zagotować i gorącym zalać na powrót wiśnie. Czynność powtórzyć trzykrotnie.

## GOLONKA „BŁADZIMIANKA”

### Składniki:

Golonka, cebula, czosnek, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, kilka jagód jałowca, piwo

### Przyrządzenie:

Surowe mięso namoczyć w mocno osolonej wodzie z dodatkiem cebuli pokrojonej w talarki, czosnku, oraz pozostałych przypraw. Mięso należy odstawić w chłodne miejsce na 2-3 dni. Po wyjęciu z wody, golonkę należy obsmażyć na patelni, dodając przyprawy wyjęte z zalewy (cebula, czosnek, jagody jałowca). Następnie wlewamy piwo i dusimy pod przykryciem do miękkości. Golonkę podajemy z kiszoną kapustą, do której podczas gotowania można dodać również odrobinę piwa.

## ZUPA JAGODOWA „JAGODZIANKA”

### Składniki na zupę:

1 l jagód, 2 l wody, 8 łyżek cukru

### Składniki na kluski:

Jajko, mleko, mąka

### Przyrządzenie:

Jagody wypłukać, wrzucić do garnka i zalać wodą. Następnie wsypać cukier i gotować. Przygotować ciasto na kluski. Rozbić trzepaczką jajko z mlekiem i dodać mąkę do gęstości. Ciasto wrzucamy łyżką do gotującej się zupy i chwilę gotujemy. Jako ostatni składnik dodajemy rozrobiony kisiel i zalewamy nim zupę. Chwilę gotujemy.

## GRZYBY W OCCIE PANA JERZEGO

### **Składniki:**

Grzyby, ocet, cebula, liście laurowe, ziele angielskie, gorczyca, woda, sól

### **Przyrządzenie:**

Obrane i pokrojone grzyby kilka razy wypłukać, a następnie zalać wodą i gotować, osolić. Zebrać szumy. W oddzielnym garnku zagotować wodę i dodać do niej sól, ocet, liście laurowe, ziele angielskie, cebulę i gorczycę. Ugotowane grzyby wypłukać i wrzucić do zalewy octowej, a na koniec przełożyć do słoików.

## OGÓRKI KISZONE Z BRZEMION

### **Składniki:**

Ogórki - średnie/małe, koper zielony, czosnek, chrzan - korzeń świeży, sól i przegotowana woda, liście czarnej porzeczki

### **Przyrządzenie:**

W umyte stoiki nakładamy na spód koper, po 3 ząbki czosnku, kilka kawałków chrzanu, liście czarnej porzeczki. Potem układamy jak najciaśniej ogórki (dobrze umyte) i zalewamy roztworem gorącej wody, świeżo zagotowanej z czubatą łyżką soli na litr. Zalewamy ogórki tak, aby nie wystawały ponad wodę i zamykamy na gumę i kłamrę. Dobrze jest, aby powstały z 3 dni w ciepłym miejscu. Potem można ustawić np. do piwnicy.

## GALARETKA Z PORZECZEK EWELINY



### **Składniki:**

1 kg porzeczek, 2 kg cukru

### **Przyrządzenie:**

Porzeczki wsypać do sokownika i zagotować. Otrzymany sok wymieszać z cukrem do jego rozpuszczenia zagotować. Galaretkę przechowujemy w chłodnym miejscu, a przed podaniem warto wstawić ją na pół godziny do lodówki. Galaretka jest wspaniałym i niebanalnym dodatkiem do lodów, ciast lub innych deserów.

## GOŁĄBKI PANI TERESY

### **Składniki:**

1 kg mięsa mielonego, 1 woreczek ryżu, bułka tarta, sól, pieprz, tłuszcz do pieczenia, 1 duża kapusta świeża, nici lub wykałaczkę do spinania

### **Przyrządzenie:**

Zagotować lekko osoloną wodę w dużym garnku z całą kapustą w środku. Dużym nożem i widelcem należy odkroić kolejno całe liście kapusty te, które się lekko zaparzą z liści odcinamy zgrubienia od trzonu, aby nie były twarde. Następnie gotujemy ryż w woreczku i jeszcze ciepły dodajemy do mięsa mielonego oraz jajka, sól, pieprz do

smaku i trochę bułki tartej tak, aby cała masa dobrze się lepiła. Łyżką formujemy z mięsa średniej wielkości kulki i nakładamy je na zaparzone liście kapusty, dokładnie zwijamy w podłużną formę i przewiązujemy niemi lub specjalną wykałaczką. Gołąbki obsmażamy z obu stron na lekko brązowy kolor na maśle lub oleju. Następnie w brytfance podlewamy mięso delikatnie wodą i jeszcze trochę dusimy pod przykryciem. Można jeszcze posolić i popieprzyć podczas smażenia będą bardziej smaczne. Po wyjęciu gołąbków sos zaciągamy mąką i doprawiamy do smaku.

*Te i inne lokalne potrawy to duma naszych gospodyń. Potrawy te można degustować na różnych lokalnych uroczystościach. Zapraszamy więc wszystkich miłośników dobrego jedzenia na takie biesiadowanie, bo warto u nas zacerpnąć coś dla ducha i coś dla ciała.*



## Opowiadanie o Lnianie.

### *„Jak to ze lnem... a Lnianem było?”*

Powiadali najstarsi, że czarty, diabły zawsze byli i będą. Jak niejeden zbroi, to drugi zacznie albo skończy. I w Lnianie, i gdzie było tylko można, czarty i diabły były i na przekór czyniły.

Na starym cmentarzu ewangelickim mnóstwo grobów stało. Były zaniedbane, zapomniane przez najbliższych. Tylko jeden zadbane, odwiedzany. Przychodziła do niego staruszka, w czerni ubrana, z bukietem kwitnącego lnu. Niedaleko cmentarza stała gorzelnia, rządził tam diabeł z swymi czartami. W gorzelni mieli raj na ziemi, a to upili, podpiłi gorzałeczki gorzalnianemu. A ten w rozterce: „Czy wyparowało, czy zginęło?!”. I tak cały czas, aby na przekór. Wypuścił się czart jeden na cmentarz stary. Patrzy, a tam grób jak nowiuśki, czysty, świeże kwiatki lnu w wazonie. Jak obrócił, tak zaraz był w gorzelni. I powiada diabłu najwyższemu: „Kto śmiał tak uczynić?”. Diabeł rozkazał czartu: „Idź, sprawdź, uczyniło zło”. Czart, jak podmuch wiatru, wywiał czym prędzej z gorzelni na cmentarz. Obserwował grób cały dzionek. Zobaczył staruszkę pielęgnującą grób. Podrapał się po czarnej czuprynie i myśli, co tu zbroić. Myśli i myśli, aż wymyślił. Posłuchajcie, co... Z podmuchem wiatru śledził staruszkę. Doszedł do jej domostwa, a tam... ogród cały w niebieskich, pięknych kwiatach lnu. Za starym płotem, drewnianym rzeka płynie wśród lasu. A czart znowu myśli i myśli, co tu zbroić staruszce. I wymyślił! Zaczął się nocą i wyciął od pierwszego do ostatniego kwiatka lnu. Porozrzucał w lesie, gdzie słońce najbardziej świeciło, by wyschło w popiół, troszkę na dno rzeczki wrzucił, trochę zakopał głęboko w ziemię suchą, co nie wydaje plonu. I wrócił do gorzelni, i opowiedział diabłu, co uczynił. Cieszą się, że zło uczynili, aż ucztę wyprawili. Pili, palili, śmiechy, hihiy słysząc tylko było. A staruszka zmartwiona poszła do pobliskiej osady i usiadła pod sosną, i płacze rzewnie. Podeszła do niej młoda dziewczyna, usiadła, wysłuchiwała i radzić zaczęła. Dziewczyna nosiła imię Lena. Pobiegła do ogrodu staruszki, bo uwierzyć nie mogła. Cały ogród jak pustynia, tylko ziemię było widać. Oparła się o drewniany płot, bo nie dowierzała. I nagle patrzy, a tam... w strumieniach wody coś pływa jedno przy drugim. Pobiegła nad brzeg rzeki. Ukucnęła, patrzy, a to len kwitnie. Łodygi piękne, zielone, kwiaty niebiesciutkie, aż oczy mile spoglądają. Pozbierała, powyrywała delikatnie, by nie uszkodzić korzeni i wsadziła w ogród staruszki. Przyszła staruszka uradowana, ucałowała Lenkę, że będzie miała nadal len w ogrodzie. A czart, obserwując wszystko, jak się zezłościł, począł krzyczeć ze wszystkich sił na cztery strony świata: „Rany len, rany len!”. A ludzie mieszkający w pobliskich osadach usłyszeli echo czarta i zrozumieli: „Lniany len, lniany len!”. Zastanawiając się, skąd pochodzi ten głos, poszli w głąb lasu, aż doszli do chaty staruszki. Zainterесowali się niebieskimi kwiatkami, bo takich nie znali. Staruszka i Lena podarowały każdemu na rozsądę łodygę lnu. A oni w podzięce nazwali miejsce, w którym mieszkała staruszka i pobliskie osady Lnianem, bo takie usłyszeli echo, dzięki któremu poznali len.

Oto opowiadanie, o tym jak powstała nazwa Lniano. Wiercie lub nie, w każdym opowiadaniu jest trochę prawdy. Może rzeka, nad którą mieszkała staruszka to Ryszka, która otacza nas od zawsze, również jak cmentarz ewangelicki w Lnianie, od którego zaczęła się cała ta historia. A sosna, przy której staruszka poznaje Lenę, może jest tą samą sosną, która po dzień dzisiejszy rośnie na rozdrożu dróg w Jędrzejewie. A czarty i diabły może do dziś rządzą w gorzelni w Lnianku.

**Autor:** Danuta Sworowska z Mszana - laureat nagrody głównej konkursu literackiego.

## Bajka o Lnianie.

### „Pomysł Leokadii”

Dawno, bardzo dawno temu była sobie pewna bardzo piękna księżniczka o imieniu Leokadia. Mieszkała w miejscowości, która nie miała swojej nazwy. Ojciec powierzył jej takie zadanie, aby wymyśliła nazwę tej miejscowości. Miała tak grube i piękne włosy, że jak szła to pokładały się na ziemi. Była tak piękna, że każdy książę za nią szalał i zrobiłby dla niej wszystko. Co dzień Leokadia wychodziła na swój przepiękny taras, ozdobiony kolorowymi różami. Jej pałac był taki wielki, że sama się w nim gubiła.

Jej ojciec chciał, aby Leokadia wyszła za mąż za Henryka, lecz ona go nie kochała. Kochała innego o imieniu Kazimierz. Nie był on księciem, lecz rycerzem. Chodził na walki i zawsze znajdował dla niej czas. Zrobił dla niej piękny, lniany płaszcz, którym okrywała się, gdy było jej zimno. Pewnego dnia przypomniało jej się zadanie, które powierzył jej ojciec. Przez całe dni i noce myślała nad tą nazwą, ale niestety nic nie mogła wymyślić. Po wielkich trudach wreszcie coś wymyśliła. Nikomu nie chciała wyjawić swojej tajemnicy, bo bała się, że ją wyśmieją choć była bardzo mądrą i piękną księżniczką. Oznajmiła ojcu, że wyjawi tą tajemnicę tylko i wyłącznie swojemu ukochanemu. Powiedziała do niego tak:

- Nigdy w życiu nie powiem nikomu jaką nazwę wymyśliłam dla naszej miejscowości, tylko wyjawię ją swemu ukochanemu!

- Dlaczego nie chcesz wyjawić mi tej tajemnicy? Przecież jesteś mądrą księżniczką – powiedział ojciec.

- Ale... dodała księżniczka.

- Ale co?

Bo ta nazwa wiąże się z moim prezentem i nie wiem czy spodobało Ci by się gdybym powiedziała od kogo mam ten prezent.

- Przecież wiem, że od Henryka – powiedział ojciec.

- Mylisz się tato, ten prezent nie jest od Henryka, lecz od Kazimierza.

- Jak ty mi to mogłaś zrobić?!- krzyknął ojciec.

- Bo ja nie kocham Henryka, lecz Kazimierza.

- A kto to taki? – spytał ojciec.

- To ty nie wiesz? Najsłynniejszy rycerz. Mamy zamiar się pobrać.

- O czym my myślisz! Bez mojej zgody?, nie ma mowy!!!

I na tym skończyła się ich rozmowa. Leokadia wybiegła z salonu rozplakana. Po rozmowie z ojcem do nikogo się nie odzywała tylko rozpaczła zamknięta w swoim pokoju, w którym było otwarte okno. Przez to okno wszedł Kazimierz. Gdy Leokadia zauważyła Kazimierza, cała jej twarz rozpromieniała. Zaczęła rozmawiać o wielkiej tajemnicy Leokadii. W pewnej chwili Leokadia wypowiedziała słowo „LNIANO”. W tym samym momencie, gdy Leokadia to wypowiedziała w drzwiach stał jej ojciec.

- Wreszcie dowiedziałem się, jak będzie nazywała się nasza miejscowość. Jestem z Ciebie dumny, ale tylko z jednego powodu, bo z drugiego nie za bardzo- wtrącił ojciec.

-Tato, poznaj Kazimierza – powiedziała księżniczka. Kazimierz wstał z krzesła i podszedł do Bolesława. Ukłonił się tak mocno, że dotknął głową kolan. Lecz Bolesław wyciągnął do niego rękę i powiedział:

- Bolesław Centkiewicz.

Kazimierz także wyciągnął do niego rękę i odpowiedział mu:

- Kazimierz Ludwikiewicz, syn Janusza sędziego ziemskiego.

- Moją córkę pewnie już znasz – powiedział Bolesław.

- I to bardzo dobrze!- odpowiedział mu Kazimierz.

- Słyszałem, że macie zamiar się pobrać: dodał ojciec.

- Tak - odpowiedział Kazimierz - Jutro!- dodała Leokadia - To trzeba wszystko przygotować - powiedział ojciec.

Leokadia podeszła do Bolesława i powiedziała mu do ucha:

- Dziękuję tatusiu. Nazajutrz odbył się ślub, w którym przedstawił całemu ludowi nazwę ich miejscowości, a brzmiała ona tak:

- Ludzie! Moja przepiękna córka, Leokadia Centkiewicz po pierwsze zmieniła nazwisko na Ludwikiewicz, a po drugie wymyśliła nam nazwę naszej miejscowości. Jest to „Lniano”. Ludzie mieszkacie w Lnianie!

Wielkie brawa dla mojej kochanej córki Leokadii!

I żyli długo i szczęśliwie!

# NAJSTARSZE ZAPISKI O GMINIE LNIANO



Lniano jest to miejscowość położona na Pomorzu, na granicy Borów Tucholskich i etnicznego Kociewia. Najstarsze zapiski dotyczące Lniana, pochodzą z 1328 roku. W tym roku zakon krzyżacki, aby zjednać sobie rycerstwo, nadał sędziemu ziemskiemu ze Świecia Januszowi, dobra tzn. niewielką ilość wsi.: „m Berno, Lubsze, Siemkou und Medio Lini.-”, (Berno, Lbodiesz, Siewkowo, Lniano). Dokument z 18 października 1328 r. - informuje także, iż osada Medio Lini identyfikowana jako Lniano oraz pozostałe osady posiadały polski ustrój prawny. Bezpośrednio po roku 1309 tzn., gdy Pomorze Gdańskie było pod panowaniem Zakonu Krzyżackiego, spotkać się można z doraźnymi nadaniami na rzecz Świecko-Pomorskiego rycerstwa urzędniczego, które zakon próbował w ten sposób zagarnąć. Na podstawie tego dokumentu przypuszczać można, iż lokalja Medio Lini miała miejsce wcześniej, być może jeszcze w wieku XIII, bądź na początku XIV.

W początkach XV w. Lniano występuje w zapisach historycznych pod nazwą Alte Elian. Z tego okresu pochodzą też pierwsze zapiski dotyczące miejscowości sąsiadujących z Lnianem. W roku 1400 wzmiankuje się o osadach Ebenesse (Ostrowite), Bzemiu (Brzemiona), Adiige Salescha (Zalesie Szlacheckie) oraz Wendfan (Wętfie). Ostatnie z nich stanowiło własność zakonną na prawie sołtysa, natomiast pozostałe były dobrami rycerskimi o polskim ustroju prawnym. W latach 1402-1409 wzmiankuje się o miejscowościach: Mukrz, Mszano i Bloudzimin (Błądzim). Niewielka osada, jaką był Mukrz, było jednym z najbardziej znanych folwarków zakonnych. Natomiast Mszano i Błądzim stanowiły własność zakonu na prawie polskim. Z 1414 r. pochodzą wzmianki o osadzie będącą w bliskim sąsiedztwie z Alte Elian była Elian, identyfikowana jako Lnianek i będącą własnością zakonną. W roku 1454 wybuchła wojna polsko-krzyżacka, w wyniku której, na mocy Pokoju Toruńskiego, Polska odzyskała Pomorze Gdańskie, Ziemię Chełmińską..., z odzyskanych ziem utworzono województwa, poczym podzielono je na powiaty lub ziemie. Powstał powiat Świecki, do którego należało Lniano i sąsiednie osady. Wszystkie dotychczasowe miejscowości zakonne po roku 1466, stawały się królewsczyznami lub własnościami szlacheckimi. I tak Lniano, Błądzim Wętfie przeszły we władania starostwa świeckiego (królewsczyzny), natomiast wsie Lubodiesz i Siemkowo, były własnością Władysława Lubodieskiego, herbu Nałęcz. Własności szlacheckie stanowiły również Mszano, właściciel Ludwik Wewierski. Osady, Lniano, Lnianek, Wętfie, Lubodiesz, Siewkowo, Mszano i Zalesie Szlacheckie w XV w. Należałydo parafii Drzycim. Z kolei Brzemiona, należały do parafii Osie, a Błądzim do Lubiewa. Jeszcze u schyłku XV w. pojawia się w źródłach forma nazwy miejscowej Ylwen, (określająca Lniano), która już w 1534 r. przekształciła się w Lnyano. Postać ta, bądź Lniano nie są typowe, być może pochodzą od przymiotnika Lniany. W II połowie XIX w. podczas zaboru pruskiego, Lniano posiadało swoją szkołę, w której modne było pruskie przekonanie, iż w szkołach ludowych, używanie j. polskiego służyć powinno tylko temu, aby ułatwić dzieciom polskim nauczanie j. niemieckiego. W 1873 r. wprowadzono j. niemiecki jako wykładowy dla wszystkich przedmiotów z wyjątkiem religii. Parafia w Lnianie powstała w 1922 r. (kościół rzymsko-katolicki, obrzędu łac. pod wezwaniem Najświętszej Marii Panny, styl romański). Kościół darowany stolicy biskupiej. Jeszcze w XIX w. pobudowano w Lnianie kościół wyznania, ewangelicko-misyjnego, w stylu gotyckim. W 1924 r. w Lnianie było ok. 600 wyznawców narodowości niemieckiej, (ewangelickiej). Wraz z końcem I wojny światowej, zakończyło się panowanie niemieckie na Pomorzu Gdańskim.

*Opracowała: Barbara Witkowska*

## **BIBLIOGRAFIA:**

1. G. Maksymilian, Osady Pomorza Gdańskiego w latach 1309-1454, Warszawa 1991.
2. K. Jasiński, Dzieje Świecia nad Wisłą i jego regionu, t. 1-2, Warszawa 1980.
3. S. Rospond, Słownik etymologiczny nazw miast i gmin PRL, Wrocław 1984.
4. Opis Królewsczyzn w województwach chełmińskim, pomorskim i malborskim w 1664 r. wyd. J. Paczkowski, Foutes Tow. Naukowego w Toruniu.



## Dziękujemy:

Polsko-Amerykańskiej Fundacji Wolności i Akademii Rozwoju Filantropii w Polsce za wprowadzenie w ideę programu „Działaj Lokalnie V” i za wsparcie finansowe.

Stowarzyszeniu Wspierania Rozwoju Gospodarczego Ziemi Świeckiej „Inkubator Przedsiębiorczości” i LOG w Świeciu za pomoc i wsparcie merytoryczne.

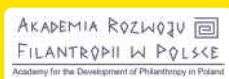
Lokalnej prasie za publikacje informujące mieszkańców gminy Lniano o idei programu „Działaj Lokalnie” i projekcie realizowanego przez Gminną Bibliotekę Publiczną w Lnianie w ramach tego programu.

Zespołowi redakcyjnemu za pomoc merytoryczną i techniczną w tworzeniu informatora (A. Andrearczyk, M. Chmurzyskiej, M. Pawłowskiej, E. Sworowskiej, A. Szomszor, W. Szreiber, A. Tuszyńskiej, B. Witkowskiej).

Fotografom lokalnym, którzy udostępniili zdjęcia w informatorze (M. Dembek, R. Kulczyk, S. Partyka, S. Sołtysiak, B. Witkowska)

Publikacja wydana w ramach projektu pod nazwą: „Wiemy, co posiadamy... Czas na promocję” wg Programu „Działaj Lokalnie V” – 2007.

**Publikację dofinansowano ze środków Programu „Działaj Lokalnie V” Polsko-Amerykańskiej Fundacji Wolności realizowanego przez Akademię Rozwoju Filantropii w Polsce oraz Lokalną Organizację Grantową w Świeciu.**



### Bibliografia:

- Bednarek S.: „Raport o stanie kultury wiejskiej w Polsce” Wrocław; „Silesia”; 1997
- Byczkowski W.: „Bory Tucholskie dla aktywnych”, wyd. 1 Gdynia: „Region”; 2004
  - „GMINA LNIANO” wyd. 1 Bydgoszcz: „Julita”; 2004
- Pająkowska M.: „Słowniczek gwary kociewskiej”; Świecie n/w; Luxus C.C.; 1995
  - Materiały własne GBP

## Nasz adres:

Gminna Biblioteka Publiczna w Lnianie  
Ul. Wyzwolenia 9, 86-141 Lniano, Tel. 0-52 33 23 059  
e-mail: [gbplniano@neostrada.pl](mailto:gbplniano@neostrada.pl), <http://www.gbpgcilniano.net>