

# Wpływ Wołochów na kulturę pasterską i kuchnię Karpat

Władysław Migdał<sup>1</sup>, Jozef Golian<sup>2</sup>,  
Slavomír Marcinčák<sup>3</sup>, Martin Král<sup>4</sup>,  
Maria Walczycka<sup>1</sup>, Jacek Domagała<sup>1</sup>,  
Dorota Najgebauer-Lejko<sup>1</sup>, Łukasz Migdał<sup>5</sup>

Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, <sup>1</sup>Wydział Technologii Żywności, Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych,

<sup>5</sup>Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt

<sup>2</sup>Słowacki Uniwersytet Rolniczy w Nitrze, Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Katedra Higieny i Bezpieczeństwa Żywności, Słowacja

<sup>3</sup>Uniwersytet Medycyny Weterynaryjnej i Farmacji w Koszycach, Katedra Higieny i Technologii Żywności, Instytut Higieny i Technologii Mięsa, Słowacja

<sup>4</sup>Uniwersytet Medycyny Weterynaryjnej i Farmaceutycznej w Brnie, Wydział Higieny Weterynaryjnej i Ekologii, Zakład Higieny i Technologii Produktów Pochodzenia Roślinnego, Czechy

W średniowieczu teren Karpat był słabo zamieszkały, a pasterstwo było najważniejszą formą gospodarowania górali karpaccy. Tam, gdzie dało się mieszkać, zakładano osady, a ich mieszkańcy wypasali sezonowo, na nielicznych polanach, niewielkie stada (kierdle, kyrdle) owiec i kóz. Bydło wywodzące się od małego, dzikiego bydła brachycerycznego (krótkorogiego) żyjącego we wschodniej części Europy Środkowej wypasano w pobliżu wsi. Zaczęło to się zmieniać na początku XIII wieku, kiedy łukiem Karpat z Bałkanów na północ zaczęli przemieszczać się pasterze wołoscy. Najstarszym określeniem Wołochów jest znane w VII wieku greckie słowo *Vlah* (w liczbie mnogiej *Vlachoí*), które zostało przejęte przez Słowian południowych od Greków w niezmiennym formie *Vlah*, *Vlachi*, *Vlasi*, *Vlachie*, *Vlech* [2]. Określenie to funkcjonuje na całym Bałkanach. Potocznie u Słowian południowych (Serbia, Chorwacja) słowem *Vlach* określało się wszystkich pasterzy owiec. W Polsce Wołoch, w Czechach i Słowacji *Vlach*, *Valach*, *Valas*, na Węgrzech *Olach*, *Volach*, *Oláhok*, *Olahi*, w Serbii *Cincar* (od wołoskiego słowa „pięć” – Wołosi mieli być potomkami piątego legionu rzymskiego stacjonującego na Bałkanach), w Albanii *Cioban*, w niemieckich doniesieniach *Walk*, to dawny mieszkaniec dzisiejszego pogranicza grecko-macedońsko-albańskiego oraz terenów obecnej Rumunii. Wołosi żyli również w Siedmiogrodzie, dlatego w historii tego regionu są informacje o istnieniu w XI wieku państwa Pieczyngów i Wołochów. W latach 1222-1224 rejon Kotliny Fogaraskiej na

wschód od Sibiu nazywano *terra Blachorum* – ziemia Wołochów. Wojny z Bizancjum i związane z tym represje w stosunku do chłopów spowodowały, że ludność koczownicza, trudniąca się pasterstwem (Własi), rozpoczęła wędrówkę ze swoimi stadami owiec i kóz na północ, wzdłuż grzbietu Karpat, w poszukiwaniu miejsc do wypasu stad oraz miejsca do swobodnego życia. W XIII w. utworzyli kilka naddunajskich księstw, zjednoczonych później w dwa organizmy państwowe – Mołdawię i Wołoszczyznę [9]. Ludność rusińska nazwała wędrownych pasterzy Wołochami. Wołosi byli chrześcijanami obrządku wschodniego i raczej trudno uznać ich za grupę narodowościową czy nację. Byli raczej grupą zawodową trudniącą się pasterstwem górskim tzw. małego bydła, czyli owiec, kóz i rzadziej świń (świnie nie nadają się do górskich wędrówek) [21, 26]. Według Czamańskiej [3] Wołosi to określenie szeregu archaicznych grup etnicznych, które funkcjonowały w ramach klanowej struktury plemiennej, nigdy niewykształcającej własnej tożsamości narodowej.

Pasterze wołoscy wykorzystywali dla swoich stad karpaccy lasy, hale i polany leśne, a napotkane po drodze ruskie, polskie i słowackie grupy góralskie przyjmowały od Wołochów nie tylko słownictwo, obrzędy i kulturę, ale również górski system gospodarki pasterskiej nazywany gospodarką szałańniczą lub letnim wypasem górskim. Na początku XIII wieku liczne grupy Wołochów osiedliły się na ziemiach polskich, głównie na Rusi Czerwonej, Podolu i Lubelszczyźnie, przyjmując tutejszą kulturę, ale dalej zajmując się pasterstwem i hodowlą [2, 20]. Król Polski Kazimierz III Wielki, po przyłączeniu Rusi Halickiej do Polski w 1340 roku, na nowo pozyskanych ziemiach nadawał Wołochom, którzy zasłużyli się w walkach o Ruś przywileje osadnicze. Pierwszy przywilej lokacyjny na tzw. prawie wołoskim wydano w 1377 roku na Hodle Pole (dziś Hadle Szklarskie). Wołosi wypasali swoje stada na łąkach, zapuszczonych ugorach i w lasach, nie byli przywiązani do miejsca. Gospodarowali na spółkach, czyli dworzyszczach – pojedynczych domostwach rozrzuconych po lasach, łąkach nizinnych lub na górskich połoninach. Sytuacja zmieniła się po zetknięciu Wołochów z rolniczą ludnością ruską. Kulturowa i etniczna asymilacja ludności ruskiej z wołoskimi pasterzami dała początek plemionom Łemków, Bojków, Hucułów. Pasterze wołoscy zakładali nowe osady lub dosiedlali się do osad już istniejących. Według Figlusa [9] 2/3 wsi wołoskich powstało w dorzeczu Sanu, od jego źródeł aż do ujścia Osławy. Wędrownie grupy Wołochów pasterzy skierowały się na zachód (wzdłuż łuku Karpat), wypasając swoje stada owiec i kóz, prowadząc na wpół nomadyczny tryb życia. Kiedy kończyła się trawa dla zwierząt na halach i pastwiskach, wędrowali dalej na zachód. W ten sposób grupy wędrownych pasterzy wołoskich dotarły w roku 1373 w rejon Dynowa nad Sanem (Pogórze Karpaccy), gdzie w tym czasie wzmiankowana jest osada Wołosze [1]. Czajkowski [1] podaje, że w roku 1395 grupa Wołochów weszła do Nowego Sącza podczas zjazdu królewskiego, na którym byli obecni królowa Jadwiga z Władysławem Jagiełłą, księżę Witold oraz król węgierski Zygmunt Luk-

semburczyk. W roku 1406 grupa wędrownych Wołochów miała napaść na Stary Sącz [5], a w roku 1413 ośmioosobowa grupa wędrownych pasterzy wołoskich pod przywództwem Dawida Wołocha założyła pasterską wieś Ochotnica w Gorcach. Pod koniec XV wieku wędrowni pasterze wołoscy dotarli w rejon Wadowic i na Żywiecczyznę, gdzie rozwinęli swoją formę gospodarki pasterskiej. W szczytowym okresie rozwoju tej formy gospodarowania w 1914 roku na terenie Żywiecczyzny funkcjonowało aż 50 szałasów [23]. Ciężkie zimy doprowadzały do tragedii. Dobrowolski [5] podaje, że na przełomie 1490 i 1491 roku doszło do wymarzenia koczujących Wołochów oraz ich stad na południe od Pilzna. Średniowieczna kolonizacja wołoska postępowała na ogół wzdłuż łuku Karpat, ale od XV-XVI wieku objęła także nizinne tereny ziemi bełskiej, chełmskiej i lubelskiej, gdzie zakładano nowe osady, bądź walachizowano już istniejące [2]. W XVI wieku nastąpiła nowa fala osadnictwa wołoskiego i kolonizacji na prawie wołoskim w polskiej części Karpat, w wyniku której doszło do lokacji na prawie wołoskim nowych osad położonych na terenie tzw. klucza muszyńskiego w Beskidzie Sądeckim (Szczawnik, Zubrzyk, Krynica, Izby) oraz wsi na Skalnym Podhalu i w Beskidzie Śląskim, gdzie pierwszą górską osadą pasterską na Śląsku Cieszyńskim były powstałe w 1590 r. Mosty Jabłonkowskie [22]. Większość wsi pasterskich powstała tam jednak w latach 1621-1654, kiedy funkcjonowało 30 szałasów i wypasano 10 tysięcy owiec i kóz oraz ponad 800 sztuk bydła rogatego [22]. Na terenie starostwa lanckorońskiego do XVI-wiecznych osad z gospodarką pasterską należały Jachówka, Trzebunia i Bieńkówka oraz największa wieś wołoska regionu – Zawoja, gdzie już najprawdopodobniej z końcem XVI wieku rodziny lub grupki osadników zajmowały kolejne potoki, tworząc polany pastersko-rolne. W XVI wieku w Karpatach polskich powszechne były swobodne wędrowki i zimowy (listopad-kwiecień) pobyt ze stadami w lasach Kotliny Sandomierskiej i Oświęcimskiej [4, 6]. Grupy wędrownych pasterzy spotykano w 1605 roku w lasach Beskidu Żywieckiego [5]. Pod koniec XVI wieku na zboczach Złotego Gronia w Beskidzie Śląskim pojawili się osadnicy wołoscy, którzy założyli wieś nazwaną Istebna. Pierwsi osadnicy na tereny dzisiejszej Trójwsi Beskidzkiej (Istebna, Koniaków, Jaworzynka) przybyli z Górnego Śląska, a równocześnie pojawili się pasterze wołoscy, którzy dali początek późniejszym przysiółkom – osadom leżącym z dala od wsi. Najprawdopodobniej przybyli oni z terenów Słowacji, przynosząc nazwę wsi, gdyż na Orawie od XIII w. istniała wieś Istebné. Wołosi zapoczątkowali na tych terenach pasterstwo, które szybko okazało się bardziej dochodowe niż rolnictwo. Ten fakt uznaje się za symboliczny koniec tzw. kolonizacji wołoskiej na ziemiach polskich i początek historii polskich pasterzy, którzy przejęli wołoskie tradycje i system gospodarki. Wypasy transhumancyjne funkcjonowały na Śląsku Cieszyńskim jeszcze w XX wieku, gdzie górale z Brennej i Wisły wypędzali swoje stada na tzw. doły [14].

Osadnictwo wołoskie na Słowacji postępowało z dwóch kierunków: korytarzem wschodnim (marmarosko-zakar-

packim) oraz korytarzem południowym z Bałkanów przez Nizinę Węgierską w góry Gemeru. W wieku XIV na terytorium dzisiejszej Słowacji powstały wsie wołoskie Koromla (1337), Jasenovce (1348) oraz w Szaryszu – Orlik Niżny (1357). Nasilenie osadnictwa wołoskiego miało miejsce w XV wieku, kiedy pasterze penetrowali lasy i góry w Szaryszu i na Spiszu, zasiedlając wcześniej założone wsie w dolinie Popradu (Jakubiany) i górnej Topli na południe od Gór Čergov (m.in. Ruska Wieś k. Preszowa, Šarišske Jastrabie) i docierając na zachód aż w rejon Valaskej Dubovej (Orawa) i Żyliny (Kisuce). W XVI wieku, podczas kolejnej fali osadniczej zasiedlono pustki osadnicze i dosiedlono starsze osady. Przykładem może być kolonizacja przez pasterzy wołoskich górskiego terytorium Górnej Orawy, która rozpoczęła się w 1575 roku [1, 2]. W jej efekcie powstał prężny ośrodek pasterski, gdzie wypasano w 1619 roku około 24 tys. owiec [2]. Najdalej na zachód Słowacji wysuniętą wsią założoną przez pasterzy wołosko-ruskich jest Osturnia (Osturnňa) na terenie Zamagórza Spiskiego. Najpóźniej zajęty przez osadnictwo wołoskie i najdalej na zachód położonym terenem Karpat jest Wołoszczyzna Morawska (Valašsko) na terytorium czeskich Moraw, obejmująca m.in. Beskid Śląsko-Morawski. Region ten położony na pograniczu ze Śląskiem i Słowacją obejmuje górskie dorzecza Wsetyńskiej i Rożnowskiej Beczwy oraz karpackie pasma Gór Wsetyńskich (Vsetinské Vrchy), Jaworników (Javorniky) i zachodniej części Beskidu Śląsko-Morawskiego (Morawsko-Slezské Beskydy). Kolonizacja wołoska miała tu miejsce od połowy XVI oraz w XVII wieku i opierała się głównie na migracji z terenów pobliskiego Śląska Cieszyńskiego [11]. W 1620 roku około 50 rodzin wołoskich pochodzących z tego terenu założyło u podnóża góry Radhost w Beskidzie Śląsko-Morawskim szereg osad pasterskich, dając właściwy początek kolonizacji na prawie wołoskim, o czym świadczą m.in. nazwy miejscowości Wołoskie Międzyrzecze i Wołoska Bystrzyca [24]. Okolice dzisiejszej Czadcy – Górne Kysuce – zostały zasiedlone późno, dopiero w połowie XVI wieku. Pierwsza pisemna wzmianka o osadzie *Tzaczka* pochodzi z 1565, a kolejna – z 1572 roku, mówi o Czadcy jako o wsi. Na tych terenach zatrzymała się zmierzająca wzdłuż grzbietu Karpat na zachód fala tzw. kolonizacji wołoskiej i osadnictwa wołoskiej ludności pasterskiej.

Najstarsze osady prawa wołoskiego w Karpatach polskich bazowały na wzorach pasterstwa przyniesionych przez pasterzy wołoskich z terenów Mołdawii i Transylwanii, gdzie wypasy odbywały się bądź na obszarze rozległych wsi lub na sezonowych wypasach letnich na pastwiskach odległych, które wraz ze wsią macierzystą stanowiły przedmiot nadania. Koczownictwo i pasterstwo transhumancyjne, czyli ekstensywna forma pasterstwa polegająca na całorocznym wypasie stad i sezonowych przepędach (latem w górach na pastwiskach wysokogórskich – hale, połoniny, a zimą w kotlinach i równinach podgórskich, gdzie dzięki łagodniejszemu klimatowi można było wyżywić stada, a ośrodkiem pozostawała stała osada, wieś) funkcjonowały wśród Wołochów na Bałkanach we wczesnym średniowieczu. Dzięki temu

wykorzystywano i zagospodarowywano położone wyżej hale i połoniny przy jednoczesnym utrzymaniu zaplecza na nizinach lub w kotlinach górskich, gdzie gromadzono paszę dla zwierząt na okres zimy. Jednak już w XIV w. znany był podział na wsie wołoskie osiadłe z gospodarką rolną i wędrujące grupy pasterskie – katuny [10]. Wypasy transhumancyjne to nie tylko przemieszczanie się stada w obrębie tego samego pasma górskiego, lecz również sezonowe przenoszenie się na znaczne odległości pomiędzy różnymi krainami geograficznymi. Kolonizacja wołoska polegała na karczowaniu lasu i zakładaniu wsi na tzw. surowym korzeniu lub na przenoszeniu istniejących już miejscowości na prawo wołoskie. Miało to miejsce najczęściej na terenach podgórskich, gdzie niskiej jakości gleby oraz surowy klimat prowadziły do gospodarczego podupadania miejscowości. Jednocześnie nasilenie wypasu owiec i kóz na obszarze Puszczy Karpackiej oraz *cerhlenie* drzew (gospodarka żarowa, polegająca na pozyskiwaniu polan przez wypalanie lasu) wpłynęły na formowanie się terenów łąk i pastwisk stokowych [13]. Po przybyciu w Karpaty ludność wołoska swym zwyczajem, latem wypasała stada w górach, a zimą schodziła na tereny podgórskie, gdzie od wieków żyła rolnicza ludność ruska, która podobnie jak Wołosi wyznawała prawosławie. Stąd też Wołosi bardzo szybko ulegali asymilacji, wnosząc jednocześnie szereg norm i form gospodarowania charakterystycznych dla życia pasterskiego, a wykształconych przez nich jeszcze na Bałkanach. Nastąpiło więc naturalne połączenie się dwóch typów gospodarki – rolniczej kultury ruskich autochtonów z umiejętnościami pasterskimi Wołochów. Wołosi przejęli osiadły tryb życia i rolnictwo, język i religię, zachowali jednak rozbudowaną hodowlę i sezonowe wędrowki ze stadami, wiedzę weterynaryjną, nomenklaturę hodowlaną itd. [19]. Wołosi trudnili się ponadto przepędzaniem stad bydła z Ukrainy do zachodniej Polski, gdzie sprzedawali je na targach, a jako pasterze i hodowcy zwierząt użytkowych wyspecjalizowali się wówczas w kastracji zwierząt. Pozostałością jest nazwa wykastrowanego konia (wałach), zabiegu kastracji (wałaszenie) i osoby wykonującej zabieg (wałasznik, wałachar, wałachaj, wałaszajnik). Pełnili funkcję straży granicznej, kontrolując i zabezpieczając strategiczne przejazdy przez góry, broniąc przed złoczyńcami i podejrzanymi kupcami, nosząc pocztę, kontrolując pobór podatków od wypasu na górskich pastwiskach [12].

Wołoska ekspansja przyniosła na tereny Karpat górski system gospodarki pasterskiej – szałaśnictwo, produkcję wołoskich serów, zwierzęta dostosowane do życia w trudnych górskich warunkach – głównie owce grupy rasowej cakiel (owca wołoska – walaśka, siedmiogrodzka, podhalańska, raczka, curkana, cigája), kozy (koza karpacka), bydło (bydło czerwone), konie (koń huculski), nomenklaturę hodowlaną, specyficzne określenia gwarowe, nazewnictwo miejsc w górach, nazwy miejscowości lokowanych na prawie wołoskim, charakterystyczną architekturę i ubiór oraz prostą kuchnię. Według profesorów Paula Roberta Magocsi i Paula Josepha Besta na terenach Polski, Słowacji, Ukrainy i Ser-

bii żyje około 1,2 mln osób o proweniencji karpatoruskiej (Łemków, Bojków i Huculów), którzy mają poczucie swojej karpatorusińskiej odrębności narodowej [16]. Pasterski lud wędrujący łukiem Karpat na przestrzeni wieków wymieszał się z ludnością lokalną napływającą od północy dolinami rzek. Ich dzisiejszymi potomkami są górale ruscy – Huculi, Bojkowie, Łemkowie, oraz górale polscy – Babiogórcy, Górale czadecy, Górale pienińscy, Górale sądecki, Górale śląscy, Górale żywieccy, Kliszacy, Orawiacy, Podhale, Spiszacy i Zagórzanie.

Kuchnia (sztuka kulinarna) jest jednym z ważniejszych elementów historii i kultury społeczeństw i narodów. Przemieszanie grup wołoskich pasterzy z rolniczą ludnością słowacką, polską czy ruską oraz wzajemne przenikanie się kultur wytworzyło kulturę góralską i kuchnię Beskidów. Wędrując łukiem Karpat na północ, a następnie na zachód Wołosi przynieśli na nowe tereny tradycję serowarską i proste potrawy na bazie runa leśnego, ziół, roślin (pokrzywa, lebioda), mleka i sera. Prosta kuchnia pasterska wymieszana z kuchnią ludności Rusińskiej i górali polskich pozostawiła trwałe ślady na tych terenach. Pogranicze polsko-słowackie (województwo podkarpackie i kraj preszowski) podzielone najtrwalszą w naszej historii granicą oraz obwód zakarpacki Ukrainy mają wiele wspólnych cech będących pozostałościami osadnictwa wołoskiego. Górski system gospodarki pasterskiej, kultura, słownictwo, obrzędy oraz kuchnia to elementy wspólne tego rejonu. Trudne warunki gospodarowania i życia sprawiły, że kuchnia pogranicza polsko-słowacko-ukraińskiego oparta jest na ziemniakach, gryce, owsie oraz produktach ovczych i kozich. To sprawia, że kuchnia ta pomimo swojej różnorodności jest bardzo prosta. Słaba ziemia i surowy górski klimat powodowały, że często pod strzechy chat (chyż) w czasie przednówka zaglądał głód. Szukano więc pożywienia w lesie, na łąkach i miedzach. Dlatego w menu Wołochów, Łemków, Bojków czy Huculów pojawiało się runo leśne (grzyby – szczególnie kiszony rydze i opieńki oraz jagody), orzechy laskowe, pokrzywa, szczaw, lebioda. Rydze, których największy wysyp pojawia się po pierwszych przymrozkach, były szczególnym przysmakiem tych terenów. Dlatego wśród mieszkańców Beskidu Niskiego spotykamy najczęściej przepisów na przyrządzanie tych grzybów. Rydze pieczone na blasze, rydze smażone na maśle albo gęsim smalcu, marynowane z dodatkiem beskidzkiego miodu, rydze po łemkowsku (lub po cygańsku), żur na kiszonych rydzach z ziemniakami, pasta rydzowa, smalec z rydzami, a szczególnie rydze kiszony należą do przysmaków, których można spróbować podczas „Święta Rydza” organizowanego corocznie na przełomie września i października w Wysowej-Zdroju.

W czasie nieurodzaju i przednówka do mąki służącej do pieczenia dodawano zmieloną korę brzoźową lub dębową, zmielone kłącza perzu lub żołądź. Podstawowym surowcem do przygotowywania potraw było mleko krowie, kozie i owcze, z którego robiono masło, sery oraz otrzymywano maślanekę i serwatkę (żentycę). Na folklor, tradycję i kuchnię Wołochów składały się elementy rumuńskie, arorumuńskie, albańskie, serbskie

i bułgarskie. Pożywienie wędrownych Wołochów początkowo stanowiły owcze i kozie produkty mleczne oraz runo leśne. Kiedy nomadyczny tryb życia Wołochów zastąpiło szałaśnictwo, zmienił się również jadłospis. Wędrujące grupy zaczęły się osiedlać i przeszły z pasterstwa do gospodarki rolno-hodowlanej, zakładając wsie na prawie wołoskim. Całorocznym wypasem tzw. bydła wołoskiego, czyli owiec, kóz i sporadycznie bydła na pastwiskach letnich i zimowych zajmowali się już tylko pasterze. Pozostała ludność prowadziła osiadły tryb życia, uprawiając małe skrawki ziemi. Taka forma pasterstwa, nazywana transhumancją, poprzedzała powstanie szałaśnictwa, w którym wypas zwierząt prowadzony przez zawodowych pasterzy stał się zajęciem sezonowym. Szałaśnictwo cechował więc zorganizowany letni wypas na wspólnych pastwiskach wysokogórskich z równoczesnym wypasem indywidualnym w pozostałym okresie na własnych pastwiskach.

Rozkład zajęć i jadłospis na szałasie były bardzo monotonne. Około godziny 3 rano wstawał baca, aby zrobić na ser mleko z wieczornego udoju i zagotować żętycę na śniadanie. Po porannym dojeniu owiec jedzono śniadanie (chleb z masłem popijany żętycą, czasami ser) i wyganiano owce na pastwiska. W południe pasterze przyganiaли zwierzęta, doili, jedli obiad (najczęściej ser ze śmietaną lub żętycą) i po posiłku wracali na bliżej położone pastwiska. Po wieczornym udoju był czas na wieczerzę (chleb z żętycą), sprzątano szałas i po krótkim śnie, przed świtem rozpoczynano nowy dzień pracy. Kiedy na tych terenach zaczęto uprawiać ziemniaki (gwarowe nazwy: kompery, grule, rzepy, swapki) zaczęły się one pojawiać w menu pasterzy.

Na obszarze Karpat oprócz pasterstwa wędrownego (szałaśnictwa) prowadzono również działania pasterko-rolne zwane polaniarskimi. Gospodarka polaniarska charakteryzowała się bardziej zróżnicowaną strukturą niż szałaśnictwo. Podstawą eksploatacji była indywidualna, stacjonarna, a nie społeczna (grupowa) własność polan, których główną funkcją była produkcja paszy (siana), w mniejszym stopniu płodów rolnych (owsa, żyta, ziemniaków czy buraków) [7, 17]. W zależności od tego, jakie funkcje pełniły polany w określonym roku, można wyróżnić dwa typy użytkowania polan: typ hodowlano-sianokośny oraz hodowlano-sianokośno-uprawny [18]. Typ pierwszy obejmował wypas połączony z hodowlą, z jednoczesną produkcją siana. Drugi typ użytkowania obejmował zadania wymienione w typie pierwszym, uzupełnione o uprawę owsa, żyta, ziemniaków i buraków. Dlatego owies, żyto, ziemniaki, a później również jęczmień zaczęły uzupełniać jadłospis Wołochów, Łemków, Bojków czy Hucułów.

Na słabych ziemiach najpopularniejszym zbożem aż do początku XX wieku był owies, z którego przyrządzało większość potraw, np. żur z mąki owsianej (kisielicia) jedzony z ziemniakami, a nawet pieczono chleb. Na Spiszu z mąki owsianej biedniejsi gospodarze robili maskole, maskole – małe placki pieczone na blasze pieca. Specjalnością kuchni wołoskiej na Morawskiej Wołoszczyźnie jest frgál – duży, okrągły placek pieczony w piecu, z różnym nadzieniem: gruszkowym, śliwkowym lub

jabłkowym, makiem z orzechami, twarogiem z kaszą i miodem, ewentualnie kapustą (kiszoną lub świeżą) tzw. zelnik oraz marchewką. Bardzo rzadko, właściwie przy okazji większych świąt, pojawiała się mąka pszenna. Popularnymi potrawami mącznymi kuchni beskidzkiej były gałuszki, czyli kluski: „kulane” (formowane dłonią), kładzione, chybane, strzapate (ciasto wrzucane łyżką do wrzącej wody bez formowania) na Słowacji zwane strapaczką, fusate (ziemniaczane), ścikane, biolę, szulane, z dziurków. Posiłki karpaccich górali najczęściej były przygotowywane z leśnych owoców, grzybów, mleka pochodzącego od owiec, kóz i krów. Pod strzechami Łemków, Bojków czy Hucułów mięso jadano bardzo rzadko, a kuchnia oparta była w dużej mierze na owsie, ziemniakach i kiszonej kapuście. Wielokulturowość pogranicza podkarpacko-preszowsko-zakarpacciego sprawiła, że kuchnia tego rejonu nie ma jednego czy kilku głównych dań. Każdy region tego pogranicza ma swoje regionalne potrawy i sposoby ich przyrządzenia. Popularne są tutaj pieczone na blasze kuchni podplomyki czy proziaki – placki na zakwasie chlebowym, piwnym lub nie kwaszone, z dodatkiem sody (prozy). Ważnym elementem kuchni były i są ziemniaki przyrządzane na różne sposoby. Cyr – starte na tarce ziemniaki formowane w małe kluski, wrzucane do wrzącej wody, łewesz – kartoflanka gotowana z kminkiem lub grochem i fasolą, łemkowskie bandurjanki – proste placki ziemniaczane pieczone w piecu chlebowym na liściach świeżej kapusty lub klonu, czy stolniki – pierogi z tartych ziemniaków z farszem ziemniaczanym ze smażoną cebulą również pieczone w piecu chlebowym to najczęściej spotykane ziemniaczane potrawy. Ważnymi surowcami w kuchni były kasze, głównie pęczak z jęczmienia, który łączono z serwatką, kwaszoną kapustą lub z mlekiem, gotując popularne pancaki i jagły z prosa, które łączono z fasolą lub suszonymi śliwkami. Z kaszy gryczanej (gryka – hreczka) wyrabiano rusińskie hreczanyki. Królowała wyrabiana z mąki kukurydzianej i mleka mamałyga. Na kwasie kapuścianym gotowano zupy, np. zacierkę zwaną kwasówką. Kapusta, szczególnie jej kiszona forma, stała się podstawą wielu potraw pogranicza. Popularna wśród polskich górali kwaśnica, valašská kyselica z Morawskiej Wołoszczyzny, fuczki (cudaki) z kuchni Bojków (placki przygotowane z ciasta naleśnikowego i kiszonej kapusty), słowacka kapustnica czy zakarpaccie golubci z kapustą (gołąbki z kapustą) to najciekawsze przykłady dań z udziałem kapusty. Gotowano również zupy (polewki) z lebiody, szczawiu czy pokrzywy. Hreczanyki (kotlety z kaszy zmieszanej z mielonym mięsem, jajkami, czosnkiem i przyprawami), knysze (smażone na głębokim tłuszczu pierogi z farszem z kaszy gryczanej, twarogu i cebuli), kugiel, kręzołki (zagotowane kawałki kapusty), hałuszki, małdrzyki (placki serowe), knysze (pierogi z serem), fuczki (placki z kapustą), szabanka czy krupnik (kasza jęczmienna gotowana na rosole) to lokalne przysmaki Bieszczadów i Beskidu Niskiego [25]. Podobne przysmaki spotka się na Słowacji, gdzie popularnym daniem są bryndzove haluški – kluski ziemniaczane (knedle) polane sosem serowym, często podawane do mięsa, czy

pirohy – pierogi nadziewane serem owczym (bryndzą) i polane tłuszczem ze skwarkami. Do oryginalnych potraw słowackich należą dania mączne (kluski, knedle z owocami), potrawy z baraniny, dziczyzny oraz różne potrawy z udziałem kiszzonej kapusty. Po słowackiej stronie równie popularne, jak po polskiej są sery kozie i owcze: oravské korbáčiky – owczy ser zaplany w warkocze, liptovska bryndza – ser z papryką, oštiepok – odpowiednik polskiego oscypka, parenica – półmiękki, nie-dojrzewający, średnio tłusty, parzony ser owczy o charakterystycznym kształcie zwiniętej wstęgi, vyprážený syr – plaster sera zapieczony w bulce tartej czy demikat, czyli zupa bryndzowa z ziemniakami, cebulą, słodką papryką i śmietaną. Od Bieszczadów po Beskid Śląski i góry Żywiecczyzny bacowie wyrabiali i wyrabiają nadal ser podpuszczkowy – bundz, grudę sera, z którego po odpowiedniej obróbce i wędzeniu uzyskuje się całą gamę tzw. serów wołoskich. Ich zróżnicowanie jest cechą wtórną, będącą efektem lokalnych potrzeb i zwyczajów. Najbardziej znanym serem tego typu jest polski oscypek (oszczypek) i słowacki oštiepok.

Oscypek jest najlepiej rozpoznawalną marką góralskiego sera o charakterystycznym, niepowtarzalnym wrzecionowatym kształcie, zapachu i smaku [15]. Jednak ze względu na swoją popularność, walory, markę i cenę bywa często fałszowany. Dawniej oscypek służył jako miara zapłaty za pracę na hali lub za udostępnianie owiec i hal na szalasie, gdyż pochodzenie oscypka związane było z funkcjonującą przez wieki szalańską wspólnotą. Najstarsza wzmianka w źródłach historycznych o serze (oscypku) wytwarzanym przez karpaccich pasterzy pochodzi z XIV wieku. Kiedy brakowało surowca na duży oscypek ważący 600-700 g, pasterze przygotowywali małe serki, zwane redykołkami, z myślą o spotkaniu z najbliższymi po długiej nieobecności w domu. Redykołki, podobnie jak oscypek, są serem parzonym w trakcie procesu wyrabiania. Odmianą sera z masy parzonej są słowackie faruki, czyli nitki serowe (przypominające makaron) oraz korbáčiky (serowe warkocze). Po wybraniu skrzepu serowego pozostawała żętyca, która stanowiła główne pożywienie pasterzy, natomiast podana w czerpaku była, przez długi czas, znakiem powitania gości na „śalasie”, gdyż była zawsze dostępna. Wyróżnieniem było podanie żętycy w czerpaku bacy – pięknie ozdobionym naczyniu zrobionym z pieńka świerkowego, którego wnętrze uległo spróchnieniu, a narośnięty obwód zachował twardość i oryginalną grafikę, z dobranym wyrzeźbionym uchwytem. Czerpak był prawdziwą ozdobą w każdej kolybie. Niektóre źródła definiują żętycę jako serwatkę owczą, co nie do końca jest prawdą. Żętyca lub żentyca (od *jintita*, *žintice*; górale śląscy nazywają ją *mulkóm* lub *žyncicóm*) to raczej rodzaj pożywnego, płynnego sera, zbierającego się na wierzchu podczas podgrzewania płynnej pozostałości po wytrąceniu bundzu. Hurda (gurda) to tłusta żętyca zbierająca się na wierzchu kotła podczas podgrzewania żętycy, a zwarnica to gorsza, rzadka, gromadząca się na spodzie kotła. Ze względu na dużą zawartość laktozy, w ciepłe szalasu żętyca dojrzewa (lekką fermentuje), nabie-

rając charakterystycznego kwaśno-cierpkiego smaku [8]. W okresie monarchii austro-węgierskiej w uzdrowiskach na terenie Śląska Cieszyńskiego oraz ziemi bielskiej (Bystra, Jaworze, Ustroń) wykorzystywano żętycę do tzw. kąpeli żętycowych, leczących wiele schorzeń reumatycznych.

Popularnym serem wytwarzanym w gospodarce szalańczej była i jest nadal bryndza, która jest serem podpuszczkowym miękkim, znanym w całych Karpatach: w Rumunii, na Węgrzech, Słowacji, Ukrainie, a także w Bułgarii, czyli tam, gdzie mieliśmy do czynienia z przemieszczaniem się pasterzy wołoskich. Nazwa bryndza pochodzi z języka wołoskiego (brinze, brânză) i znaczy dosłownie „ser”. Dla rodzin sałaszników (gazdów) bryndza była podstawowym serem spożywanym przez cały okres zimy. Przechowywana była w drewnianych naczyniach (faskach, sądkach), ściśle ubita i zalana z wierzchu masłem zachowywała dobre właściwości smakowe przez długi czas. W czasie przechowywania nabierała charakterystycznego „szczypiącego” smaku. Miarą „bogactwa” gospodarki pasterskiej i udanego sezonu szalańczego była ilość wyrobionej bryndzy. Do XVII wieku bryndza była środkiem płatniczym, w której spłacano daniny. Jednocześnie stała się surowcem lub dodatkiem do przyrządzania wielu potraw Zakarpacia (vareniki z bryndzą – małe pierożki z bryndzą w środku, deruni – placuszki ziemniaczane z grzybami, mięsem, bryndzą lub śmietaną). Na Spiszu ze słodkiego krowiego mleka i sera robiono tzw. bryndzę krówską, którą przygotowywano tuż przed spożyciem, a jedzono z chlebem. Bryndza krówska była dawniej bardziej popularna niż bryndza owcza, gdyż nie każdy miał owce i dostawał od bacy ser. Bryndzę jedzono z chlebem, dodawano do ugotowanych ziemniaków, galusek, makaronu. W roku 2005 bryndza podhalańska została wpisana na listę produktów tradycyjnych przez ministerstwo rolnictwa.

Podstawą żywienia rumuńskich pasterzy (a dzisiaj popularnym daniem w Rumunii i nie tylko) jest mamałyga (*mămăligă*), przyrządzana na gęsto z mąki kukurydzianej. Dawniej była bardzo prostą, codzienną potrawą pasterzy, spożywaną ze wspólnego naczynia, okraszoną kawałkami sera (*telemei*), masłem i śmietaną. Na terenie Podkarpacia (gdzie kukurydza dotarła później) spotyka się *maleszke* lub *kuleszke* – potrawę przyrządzaną z mąki pszenno-razowej lub razowej ugotowanej na wodzie, lub mleku na gęsto, którą wlewa się do talerza, na środku robi dołek i wypełnia go roztopionym, swojskim masłem lub skwarkami. Natomiast na Zakarpaciu mamy *banosz* – kaszę kukurydzianą na mleku podawaną na ciepło z dodatkiem bryndzy i polaną skwarkami. W Siedmiogrodzie (szlak pasterzy wołoskich) popularnym daniem był (i nadal pozostaje) *gulás* (*gulyás*, *gulyás/leves*) – tradycyjne węgierskie danie z wołowiny (czasami także z wieprzowiny) z kapustą, zazwyczaj podawane z gáluskami (kluseczkami) zamiast chleba. Nazwa „gulasz” wywodzi się od węgierskiego słowa *gulyás*, które oznacza pasterza bydła (bydło nazywano *gulya*, a pasterza, który je wypasał – *gulyás*). Pasterze zwani *czikosami* (*czikosi*), wypasający na puszczy – rozległym

stepie na Wielkiej Nizinie Węgierskiej, położonym w dolinie rzeki Cisy – stada koni, bydła, owiec, kóz i świń, spędzali długie dnie i noce, pilnując swoich stad, posilając się prostym pożywieniem. Jednym z nich była zupa gulaszowa. Pasterze początkowo smażyli na słoninie kawałki mięsa z posiekaną cebulą. Kiedy wraz z najazdami Turków (pod koniec XVI wieku) pojawiły się na tych terenach ziemniaki, papryka, pomidory i bakłażany, do kociołka zawieszzonego nad ogniskiem zaczęto wrzucać kawałki mięsa (wołowego, baraniego lub wieprzowego), słoninę, cebulę, paprykę, ziemniaki, pomidory, bakłażany i tak powstała gęsta, zawieszista, pożywna i pikantna zupa. Od XVII wieku papryka stała się dla Węgrów narodową jarzyną i przyprawą, a zupa gulaszowa oraz pörkölot – narodowymi daniami. Podobne danie spotyka się w okolicach Czorsztyna pod nazwą gulasz czorsztyński z kopytkami, które prawdopodobnie trafiło tu wraz z kupcami przemierzającymi szlak węgierski (z Węgier przez Czorsztyn do Krakowa). Węgierskie słowo *gulyás* oznacza zupę gulaszową, natomiast potrawa nazywana przez Polaków gulaszem odpowiada węgierskiej potrawie pörkölot (mięso pokrojone na średniej wielkości kawałki, duszone w bardzo małej ilości sosu). Z tego regionu pochodzi również tokány – danie składające się z niewielkich kawałków pieczeni wołowej wymieszanych z bardzo ostrym sosem paprykowo-pomidorowym. Odpowiednikiem tego dania na Wołoszczyźnie i w Mołdawii jest tocană națională.

W kuchni karpaccich pasterzy i rolników popularne były proste zupy z ziemniaków: zalewajka, zimnioczan-ka, Chudo Jewa czy z brukwi (kwaków, karpielei – regionalne nazwy brukwi): kwakula, kwackula, karpieleanka, a także z owoców: bryja (zupa ze świeżych owoców), śliwionka, pamuła, galas, zulfka.

Spożywanie mięsa przez Wołochów, Hucułów, Łemków, Bojków i górali po obu stronach Karpat było sporadyczne, spowodowane najczęściej wypadkami losowymi zwierząt. Najczęściej jedzono baraninę, koźlinę, rzadziej wieprzowinę i drób, a najrzadziej wołowinę. Część mięsa dużych zwierząt dzielono na kawałki i rozdawano rodzinie lub sąsiadom, licząc na rewanż. W spiskich wsiach był to tzw. krzept, czyli najlepsze kawałki mięsa wieprzowego „od krzyża”. Mięso konserwowano przez tzw. rosolenie, czyli moczenie przez około dwa tygodnie w zalewie z dodatkiem soli, surowego czosnku i przypraw. Następnie mięso wędzono, nawet około miesiąca, dymem jałowcowym. Najpopularniejszym produktem mięsnym były kiełbasy. Kiełbasa jest jednym z najpopularniejszych produktów mięsnych wykonanym z rozdrobnionego mięsa z dodatkiem tłuszczu i przypraw. Wyraz kiełbasa pochodzi prawdopodobnie od prasłowiańskiego słowa *kľbasa* – *кльбъ* (coś kłębiastego, wypukłego). Niektórzy autorzy nie wykluczają zapożyczenia od tureckiego słowa *külbastı* (pieczeń z rusztu). W języku polskim słowo kiełbasa znane jest od średniowiecza. Od XIV wieku Polska słynęła z produkcji kiełbas, głównie dzięki popularnym w tym czasie królewskim polowaniom. Polowania odbywały się najczęściej jesienią i zimą, dostarczając surowe mięso, z którego wykonywano węd-

zonki i kiełbasy. Obecnie kiełbasy produkowane są z różnych rodzajów mięsa i tłuszczu. Nadziewane w naturalne jelita bądź osłonki kolagenowe, poliamidowe czy celulozowe, najczęściej wędzone dymem, stanowią przysmak na stołach całego świata. W Europie Środkowo-Wschodniej wytwarza się bogactwo kiełbas. Polska słynie z kiełbas wieprzowych lub wieprzowo-wołowych (krakowska, lisiecka, żywiecka, śląska, tuchowska, jałowcowa, myśliwska, wiejska) oraz popularnej w XX wieku wołowej serwolatki. Czesi mają swoje *špekáčky*, *utopence* i *tátové klobásy*, na Słowacji popularna jest *Kranjska klobasa*, na Węgrzech *csabai kolbász*, *mangalica kolbász*, *gyulai pároskolbász*, w Chorwacji *Slavonski kulen*, *kulenova seka*, *Češnjovka*, *domaća kobasica*, a w Serbii *Zlatiborski kulen*, *levačka kobasica*, *sremska kobasica*. Kiełbasy te są tradycyjnymi produktami, najczęściej wyprodukowanymi z mięsa rodzimych ras zwierząt, według tradycyjnej technologii, poddane tradycyjnemu wędzeniu. Karpaty stanowią granicę różnorodności kiełbas. Po południowej stronie Karpat produkuje się kiełbasy dojrzewające, fermentowane, natomiast po północnej intensywnie wędzone, podsuszane. Po południowej stronie główną przyprawą kiełbas jest papryka, po północnej czosnek i pieprz. Zróżnicowane żywienie zwierząt (kukurydza, soja i słonecznik po południowej stronie Karpat raz żyto, jęczmień i rzepak po stronie północnej) decyduje o zróżnicowanym profilu kwasów tłuszczowych tłuszczu mięsa, a tym samym również tłuszczu wędlin. Występują też różnice w metodzie wędzenia (na południu Europy na ciepło lub zimno, na północy – na gorąco) i rodzaju stosowanego drewna wędzarniczego.

*Opracowanie powstało w ramach międzynarodowego projektu NAWA/CHSH 6918 „Cultural Heritage of Small Homelands” finansowanego przez Polską Narodową Agencję Wymiany Akademickiej Międzynarodowe Partnerstwa Akademickie.*

**Literatura:** 1. Czajkowski J., 1999 – Studia nad Łemkowszczyzną. Muzeum Budownictwa Ludowego w Sanoku, s. 225. 2. Czajkowski J., 2008 – Czy Wołosi to Włosi? [w:] Huculi, Bojkowie, Łemkowie – tradycja i współczesność (red. J. Czastka-Kłapyta). Materiały pokonferencyjne, COTG PTTK, Kraków, 13-28. 3. Czamańska I., 2015 – The Valachs – several research problems. *Balkanica Posnaniensia* XXII/I, 7-16. 4. Dobrowolski K., 1938 – Dwa studia nad powstaniem kultury ludowej Karpat Zachodnich, Kraków. 5. Dobrowolski K., 1962 – Migracje wołoskie na ziemiach dawnego państwa polskiego. *Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala*, Wrocław, 4, 89-121. 6. Dobrowolski K., 1970 – Studia nad kulturą pasterską w Karpatach Północnych, typologia wędrowek pasterskich od XIV do XX wieku. [w:] *Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala* (red. W. Antoniewicz), VIII. Wrocław/Warszawa/Kraków, 98-120. 7. Dorywalska E., 1974 – Badania nad pasterstwem i gospodarką polaniarską na Żywiecczyźnie. *Karta Groni* V-VI, 52-56. 8. Drożdż A., 2007 – Żentyca – karpacka odmiana włoskiej ricotty. *Przegląd Hodowlany* 9, 30-32. 9. Figlus T., 2016 – Villae iuris valachici Z problematyki rozwoju osadnictwa wołoskiego w Polsce na przykładzie ziemi sanockiej. *Villae iuris valachici The problems of the development of Vlach settlement in Poland in the case*

of Sanok region. Studia z Geografii Politycznej i Historycznej 5, 11-37. **10. Jawor G.**, 2004 – Osady prawa wołoskiego i ich mieszkańcy na Rusi Czerwonej w późnym średniowieczu. Wydanie II uzupełnione, UMCS, Lublin (ISBN 83-227-2326-1). **11. Kłapyta P.**, 2013 – Wołosi – Nomadzi Bałkanów [w:] Pasterstwo w Karpatach. Tradycja a współczesność. Szkice (red. M. Kiereś, B. Rosiek i in.), Kraków, s. 29. **12. Kłapyta P.**, 2014 – Wołoskie osadnictwo w Karpatach w aspekcie historyczno-geograficznym. [w:] Kultura pasterska łuku Karpat i jej oddziaływanie na kulturę Babiogórców (red. U. Janicka-Krzywda). Mat. konf. nauk. z okazji 30. "Babiogórskiej jesieni". Babiogórskie Centrum Kultury, Zawoja, 19.09.2014 r., 9-26 (ISBN 978-83-938562-1-3). **13. Kohut P.**, 2013 – Koncepcja rozwoju pasterstwa na obszarze polskich Karpat. Ekspertyza opracowana w ramach grupy roboczej ds. rolnictwa projektu „Porozumienie Karpackie *Karpaty Naszym Domem* aktywnym partnerem dialogu obywatelskiego” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (www.porozumieniekarpackie.pl). **14. Kopczyńska-Jaworska B.**, 1950/1951 – Gospodarka pasterska w Beskidzie Śląskim. Prace i Materiały Etnograficzne, t. 8-9, Łódź-Lublin, 155-322. **15. Kopczyńska-Jaworska B.**, 1961 – Owcze sery zdobione w Karpat. Etnografia Polska, t. 5, 197-226. **16. Lewandowski J.**, 1999 – Czy w XX w. w Europie Środkowo-Wschodniej powstają nowe narody? [w:] Wokół antropologii kulturowej (red. M. Ha-

poniuk i M. Rajewski), Lublin, 42-43. **17. Łach J., Musiał M.**, 2015 – Przeszłość i znaczenie tradycji dla współczesnego oblicza kulturowego góralszczyzny Beskidu Małego – zapis w krajobrazie. Wrocław. **18. Łach J.**, 2019 – The Valachian shepherd traditions of the Little Beskid as the basis for creating a linear product within the framework of cultural tourism. Turystyka Kulturowa nr 4/2019 (www.turystykakulturowa.org). **19. Mulet W.**, 2012 – Wołosi w Ochołnicy. Kim byli Wołosi i w jaki sposób znaleźli się w Ochołnicy? (<http://skansen-studzionki.pl/wolosi-w-ochotnicy/>). **20. Olszański T.A.**, 2000 – Wołosi zapomniany lud Bałkanów. Płaj, t. 21, ss. 73-90. **21. Pasierbek T.**, 2012 – Bogactwo Karpat. [w:] Pasterstwo w Karpatach – tradycja a współczesność. Szkice (praca zbiorowa). Wyd. Centrum UNEP/GRID Warszawa. **22. Popiołek F.**, 1939 – Historia osadnictwa w Beskidzie Śląskim, Katowice. **23. Sawicki L.**, 1919 – Szałaństwo w Górach Żywieckich. [w:] Materiały Antropologiczno-Archeologiczne i Etnograficzne, Kraków, t. 14, ss. 137-183. **24. Štika J.**, 2007 – Valaši a Valašsko, Rožnov, ss. 237. **25. Zieliński K.**, 2007-2013 – Jadło – przepisy kulinarne pogranicza polsko-słowackiego. Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia „Pro Carpathia” na zlecenie Starostwa Powiatowego w Krośnie (ISBN 978-83-61577-42-3). **26. Zuskinová I.**, 2018 – Liptov Ovčiarstvo v Liptove. Vydalo občianske združenie Spoločnosť priateľov Múzea liptovskej dediny, marec 2018.

## Rozstrzygnięcie XXXVII edycji Konkursu na najlepszą pracę magisterską z zakresu zootechniki i rybactwa

Sąd Konkursowy, w składzie: prof. dr hab. Dorota Kowalska, prof. dr hab. Emilia Bagnicka i dr hab. Marcin Taciak, obradował 25 czerwca 2020 r. Ogółem do konkursu zgłoszono 20 prac magisterskich z 7 uczelni. Z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu wpłynęło 9 prac, ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie – 4 prace, z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie i Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie po 2 prace oraz po 1 pracy z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu i Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie.

Wybrani przez Sąd Konkursowy recenzenci oceniali prace w 5 grupach tematycznych: chów i hodowla trzody chlewnej (5 prac), chów i hodowla bydła (3 prace), chów i hodowla drobiu (3 prace), chów i hodowla zwierząt towarzyszących i dzikich (4 prace), żywienie zwierząt i paszoznawstwo (5 prac).

Po zapoznaniu się z recenzjami i dyskusji przyznano 3 nagrody pierwsze, 4 drugie, 5 trzecich oraz 5 wyróżnień.

### CHÓW I HODOWLA TRZODY CHLEWNEJ

**I nagroda** – mgr inż. **Karolina Popiela** za pracę pt. „Charakterystyka barwy mleka loch”. Praca wykonana pod kierunkiem **dr hab. Ewy Skrzypczak** w Katedrze Hodowli Zwierząt i Oceny Surowców, Wydział Medycyny Weterynaryjnej i Nauk o Zwierzętach, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu.

**III nagroda** – mgr inż. **Gilbert Galemba** za pracę pt. „Odbudowa pogłowia trzody chlewnej w Polsce na przykładzie ras krajowych i zagranicznych”. Praca wykonana pod kierunkiem **dr hab. Justyny Więcek** w Katedrze Hodowli Zwierząt, Instytut Nauk o Zwierzętach, Wydział Nauk o Zwierzętach, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

**III nagroda** – mgr **Mengnan Nie** za pracę pt. „Meta-analysis of genetic parameter estimates of performance traits in pigs (Metaanaliza oszacowań parametrów genetycznych cech użytkowych świń)”. Praca wykonana pod kierunkiem **prof. dr hab. Tomasza Szwaczkowski** w Katedrze Genetyki i Podstaw Hodowli Zwierząt Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

**Wyróżnienie** – mgr inż. **Sylwia Jakubowska** za pracę pt. „Zastosowanie dodatków mieszanki ziołowej w paszach dla tuczników na wyniki tuczu i wartość rzeźną tusz”. Praca wykonana pod kierunkiem **dr hab. Martyny Batorskiej** na Wydziale Nauk o Zwierzętach Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.