



1. „Bacówka u Wojska” w Jaworkach rozpoczyna naszą opowieść o współczesnych bacówkach karpackich. To ciekawy szalas z długimi tradycjami, prowadzony przez doświadczonego bacz Wojciecha Gromałę, pochodzącego z miejscowości Zabł na Podhalu. Obiekt położony jest przy górnej stacji kolejki wyciągu narciarskiej Jaworki-Homole i stanowi kolejny przykład udanej kooperacji pasterskiej z inwestycją turystyczną. Ciekawa jest konstrukcja głównego budynku bacówki, w którym znajdują się dwa wejścia, od strony południowo-zachodniej dla turystów, w celu zakupu produktów mlecznych, i od północnego wschodu jako główne wejście do części gospodarczej, w której wyrabia się sery. Wysoko zrębowy, wąsko frontowy szalas, pokryty jest stromym dachem z desek, na które nałożona jest nowa blacha. Obok położony jest szalas nisko zrębowy z dachem odeskokowym i obłożonym papą przymocowaną do stromego dachu drewnianymi łatami. Ten drugi szalas posiada od północy ciekawą, niską osłonę z wyciętym w deskach półokrągłym wejściem do budynku. Obecnie służy jako wędzarnia serów. Zawiera ciekawy oddymnik, rzadko spotykany, umocowany w szerszej ścianie północnej. [Budynki Bacówki u Wojska, Jaworki-Homole, Małe Pieniny]

<< wstecz

dalej >>



2. Obszerna bacówka na hali Majerz w Pieninach, położona jest w pobliżu Muzeum Etnograficznego w Czorsztynie. Prowadzona jest od wielu lat przez doświadczonego bacz Wojciecha Komperde pochodzącego z wielopokoleniowej rodziny pasterskiej z Podhala. Wybudował tu obszerny nisko zrębowy, wąsko frontowy szalas. Wejście do budynku znajduje się od strony południowej. Otwór na dym znajduje się od strony północnej przy samej kalenicy, ale wydobywa się też przez otwór wejściowy. Szalas jest dwukondygn. w pierwszym obniżonym pomieszczeniu odbywa się produkcja sera, a na lewo od wejścia w obrzeżeniu znajduje się watra. Wejście do drugiego pomieszczenia przedzielone jest niskimi drzwiami i łąką służącą do sprzedaży serów i żurek. Nad serownią znajduje się miejsce na wędzenie oscypków, które wyrabia bacia według starej, tradycyjnej technologii. Wzdłuż strony zachodniej budynku znajduje się oryginalny ganek, w którym gromadzi się naczynia do dojenia i wyrobu serów. Od północy szalas posiada dodatkowe zadachnię przemaczone na składowanie drewna do watry. Dach szalasów pokryty jest deskami. Za gospodarczą bacówką znajdują się dwa kolejne nisko zrębowe szalasy mieszkalne. [Bacówka na Hali Majerz, Czorsztyn, Pieniny]

<< wstecz

dalej >>



3. Na rozległej polanie położonej nad starą wioską wsią Ochotnica Górna w dolinie potoku Janne, postawiona jest piękna bacówka Jarosława Bucza, który prowadzi tu wypas od 2011 roku. Wysoko zrębowy szalas posiada wejście od strony południowej. Jest ono ozdobione licznymi artystkami pasterskimi, rozłożystymi rogami baranin, kijem baczowskim i ziołami olchy, święconymi 15 sierpnia. Jako jedna z nielicznych bacówek posiada nieduże okienko w pierwej izbie. Wokół bacówki znajdują się drewniane posady dla owiec, rzadko dziś spotykane. Przed bacówką stoją wygodne stoły i ławy dla gości. W środku znajdują się dwie izby, pierwsza służy do produkcji serów, druga to serownia, która również posiada okno. Dach pokryty jest tradycyjnie diagonalnymi deskami świerkowymi. [Bacówka u Bucza, Ochotnica Górna Janne, Gorce]

<< wstecz

dalej >>



4. Od piętnastu lat na parkingu koło wyciągu „Jurgów SKI” w pobliżu granicy ze Słowacją, bacz Józef Sołtys. Nisko zrębowa, drewniana bacówka wybudowana została na zlecenie bacy z solidnych świerkowych bali, na wzór innych szalasów pasterskich na Podtrzu. Budynek skierowany jest drzwiami w kierunku południowym. Dach pierwotnie odeskokowy, w ostatnich latach został pokryty brązową blachą. Mimo, że szalas posiada na prawo od wejścia tradycyjne miejsce na watę z piecem wyprowadzającym dym, nie wchodzi się w niej sera. Do tego służy obszerna wędzarnia wybudowana w pobliżu. Szalas jest dwukondygn. pierwsza większa część służy przyjmowaniu klientów przychodzących po sery i jest ozdobiona różnymi artefaktami pasterskimi. Drugie, mniejsze pomieszczenie to serownia. Wejście do niej przedzielone jest łąką, przy której sprzedaje się wyroby pasterskie (bunc, bryndzę, żentycę, korbacze). Wejście do budynku ozdobione jest zielonymi gałązkami olchy mającymi według tradycji funkcje ochronne. Ze względu na miejsce przy wyciągu narciarskim, gromadzącym narciarzy, bacówka ma charakter sklepiku, w dużej mierze obsługując też Słowaków. [Bacówka u Józefa Sołtysa, Jurgów, Spisz]

<< wstecz

dalej >>



5. Bacówkę w pobliżu wejścia do Doliny ku Dziurze, od 2001 roku prowadzi Andrzej i Małgorzata Klusiowie. Wybudowali ją w miejscu, gdzie wcześniej stał inny szalas prowadzony przez małżeństwo ze wsi Barlinka. Wnętrze podzielone jest na przestrzeń, gdzie rozpala się watra i sprzedawane są oscypki, i komórkę w głębi, zwaną syronnikiem - „tam raczej nikt nie wchodzi, tylko my” - mówi żona bacy i dodaje, że przechowuje tam „wszystkie produkty, które czekają na wędzenie”. W ponad stuletnim drewnianym korycie przykrytym wiekiem są moczone oscypki. W szalase nie ma



okien, a jedynie trójkątne otwory w górnej części przeciwnych ścian. Drzwi są w ścianie szczytowej i wychodzą na stronę wschodnią. Podłoga wykonana jest z desek ułożonych na drewnianych legarach. Palenisko znajduje się po prawej stronie od wejścia, poniżej poziomu podłogi, od której oddzielają je kamienne płytki i ułożone na nich metalowe kraty. Drewniane ściany szalasa chronią oparte o nie płaskie kamienie. Dach wykonany jest z desek przylgniętych blachą. [Bacówka bacy Andrzeja Klusia położona jest obok ścieżki „pod regłami”, Zakopane, Dolina Ku Dzięrze, Tatry (opr. M. Kwiecińska)]

[<< wstecz](#) [dalej >>](#)



6. Bacówka, zwana przez baczę Tadeusza Krzysia kolośką, stoi przy drodze z Czarnego Dunajca do Mętustwa. Wybudował ją z kolegami w roku 2016 na miejscu, które jest oddalone kilkanaście metrów od poprzedniej, nieistniejącej już bacówki. Prowadzili ją jego znajomi pastarze z Mętustwa. Bacia wspomina: przyszli do mnie pod koniec maja, żebym pomógł doić owce i potem powiedzieli, że oni już nie będą bacować i co tym sobie stawili tu kolośkę! Wykonana ze twierkowych desek, jest ustawiona na kamieniach. Drzwi ma w ścianie szczytowej. Po przeciwnej stronie jednoizbowego pomieszczenia znajduje się odgródzona deskami komnoka, gdzie są przechowywane oscypki i ser. Podłoga jest przykryta gumową wykładziną, z wyjątkiem kwadratowej przestrzeni, na spodzie wyłożonej kamieniami, a po bokach betorem, w której pali się węgiel. Wata mineralna ustawiona przy ścianie chroni ją od ognia. Dym uchodził przez drzwi i otwory, które są w górnej części przeciwnych ścian pod spadzistym dachem. Dach wykonany z desek pokryty jest specjalną folią, która chroni wnętrze od deszczu. [Bacówka Tadeusza Krzysia, Podhale, Mętustwo, (opr. M. Kwiecińska)]

[<< wstecz](#) [dalej >>](#)



7. Kolośka rodziny Stracków stoi wśród brzoź przy drodze na północ od Wróblówki. Zbudował ją niezłazcy już bacia Władysław około roku 1989 ze swoim synem Wojciechem, obecnym właścicielem. Drewno przygotowali sami przy domu w Mętustwie. Ściany wykonali z foszów, pomiędzy którymi założyli wąskie listewki, stąd szalasz nie ma charakterystycznych szpar. Dach dwuspadowy pokryty został dranicą, uszczelniany papą i folią. Wentylację zapewniają uchylne trójkątne wentylatorki w szczytach oraz otwór w ścianie wschodniej, nad drzwiami wejściowymi - tę przestrzeń zamyka szeroki okap. Po lewej stronie od wejścia umiejscowione jest wiatro, tradycyjnie poniżej poziomu podłogi, wykonanej z desek. Spół palenisko jest wybetonowany. Podłoga przy palenisku wykonana jest metalową listwą, a wyżej przymocowano jadalnię z ławkami. W zachodniej części pomieszczenia znajduje się komnoka, z drzewiskami do polowy wysokości kolośki. Obok solidna drewniana drabina do sięgania na półki nad kumora, na których wędzą się oscypki. Na przepierzni nad skrzynią umieszczona jest bacowska kapeluszka. W komnocy znajduje się stół, szafka na jedzenie, oraz półka na oscypki. Tutaj przechowuje się zdobną toporkę i cioski, formy na oscypki i małe foremki, w kształcie serduszka, kaczuśki i jelonka. Pod ścianą paleniska, na półkach stają dwie drobne lizaki na żentyc. [Bacówka Wróblówka, Podhale (opr. L. Borczuch)]

[<< wstecz](#) [dalej >>](#)



8. Bacówka „w Łąkach”, niedaleko Jeziora Orawskiego, należy do rodziny Hryczków ze Starego Bystrzycy. Stanisław zbudował kolośkę w latach 90.XX w, przy pomocy synów Jana i Andrzeja, z majstrem, dawnym juhasem, który wiedział jak to „na być”. Zbudowali na planie kwadratu z drewna twierkowego, z polajkow z węglami, bez mienia i przykleili deskami (dranicą, zmienionymi później na blachę. Od strony południowej dobudowano blaszany składzik. Nad drzwiami drewniany szeroki okap z położonymi gałązkami modrzewia. Wykoso pod dachem, widoczna jest figurka Matki Bożej Łużmierskiej. Pod dwuspadowym dachem, po stronie wschodniej i zachodniej, znajdują trójkątne wentylatorki na dym. Palenisko użytkowane po lewej stronie od wejścia, około pół metra poniżej drewnianej podłogi. Nad nim jadalnia, na której wiesz się miedziane kotłiki. Na wężbie pod dachem, zamocowane są półki, na których wędzą się w szeregu oscypki. Przy palenisku, do ściany wschodniej przymocowana jest drewniana półka, na której znajdują się metalowe garnuszki i czajnik. Na półce na ścianie zachodniej trzyma się sprzęt do wyrobu oscypków: toporkę, ferulo, formy i igły do oscypków, podpuszczkę do kłagania oraz świeczkę i szaszłyki do mycia naczyń. Dawniej było tu jeszcze prycie (miejsce spania dla bacy). Za główną izbą znajdują się dwie komorki (kumorki), jedna służy do przechowywania serów, rosółu i oscypków, druga dla żywności dla bacy i juhazów. [Bacówka „w Łąkach” - Jelonka, okolice Jeziora Orawskiego, Orawa (opr. L. Borczuch)]

[<< wstecz](#) [dalej >>](#)



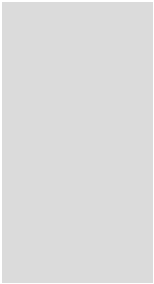
9. Z dala od osad ludzkich, na rozległej polanie Styrułowa, tuż przy granicy ze Słowacją, położona jest bacówka rodziny Lassaków. Budynki krzyżowe obecnych użytkowników około 50 lat. Od 19 lat bacię tu rodzina bacy Andrzeja Lassaka. Pochodzi z Suchego k. Poronina, podtrzymując tradycję podhalańskiego pasterstwa na terenach Orawy. Według lokalnych źródeł również poprzedni barowicze pochodzili z Suchego. Bacówka jest nisko zrębowa, wąsko frontowa z wejściem od strony południowej. W ostatnich latach uzyskała także nowy dach z blachy. W środku składa się z dwóch izb, w pierwszej odbywa się wyrobu serów, w drugiej chłodniejszej znajduje się serownia z okienkiem od strony północnej. Od strony północnej znajduje też dodatkowy otwór - wentylatorka na dym zamykany blachą. Przez bacówkę stoi tzw. gietelnik, zwany też daszkiem - osłonięta dachem półka na bałki z mlekiem i inne naczynia. Bacia wybudował też stoły dla gości. Oprócz owiec w gospodarstwie znajdują się krowy, konie i świnię, a dla nich liczne dodatkowe zabudowania: szopy, stajnie i stajnie dla zwierząt hodowlanych. [Bacówka na Polanie Marysinie, Polana Styrułowa, Lipnica Wielka, Orawa]

[<< wstecz](#) [dalej >>](#)



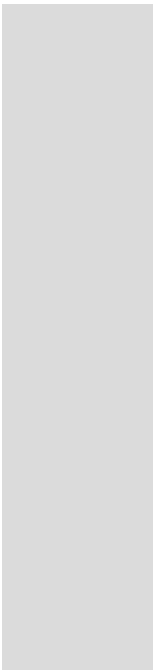
10. Najmłodszy bacia na Żywieczyźnie Mateusz Micorek wypasa owce na najwyższych polanach w paśmie Rycerzowej w Beskidzie Żywieckim. Posiada 6 szaszłów, w tym tradycyjną bacówkę na przełęcz Przegibek na wysokości 1007 m.n.p.m. Jest to szalasz jednoizbowy, nisko zrębowy z asymetrycznym dachem dwuspadowym, dłuższym od strony wschodniej, pokrytym gontem. Po prawej stronie od wejścia wybudowano nietypową wiatro, na poziomie podłogi odizolowaną od niego obudową z kamieni. W środku kółko do spania i kilka ław. Budynki zbudowany z pełnych bał w tradycji podhalańskiej, ułukanych plecionymi sławkami drewna. Zwracając uwagę piękne solidne drzwi z potężnymi okuciami. Bacówka skierowana wejściem na stronę północną, służy obecnie głównie sprzedaży wyrobów mlecznych, które wyrabia się w wiosce w Rybczu Górnej. W poprzedzi bacy pomagała mama, która weekendy spędza na szaszale. [Bacówka bacy Mateusza Micorka, Przegibek, Beskid Żywiecki]





[<< wstecz](#)

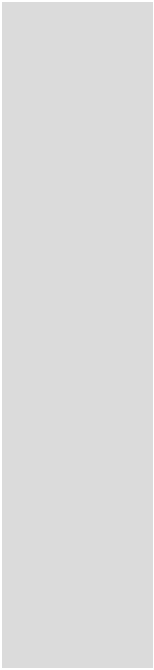
[dalej >>](#)



11. Piotr Kohut razem z żoną Marylą jest właścicielem największego stada owiec w Beskidzie Śląskim. Wyrób serów odbywa się w podziemiach domu rodzinnego Kohutów, a tradycyjna baczówka służy obecnie głównie za miejsce do sprzedaży wyrobów. Jest to szalas wysoko zrębowy z miejscem na wałkę i kemonkami na grodziki serowe. Drzwi otwierane są na zewnątrz, od strony południowo-zachodniej, a cały budynek umieszczono na wysokiej podmurówce z kamienia. Nad wejściem duży otwór odrymnik. Obecnie główna izba baczówi jest przestronna iada i witrzyną sklepową. Jednocześnie na hali Ochodźkiej (895 m. n.p.m.), gdzie wypasane są owce bary, znajduje się kolejna tradycyjna baczówka, pięknie położona niedaleko szczytu. W pobliżu jest też kapiadła i miejsce poświęcone św. Janowi Pawłowi II. Baca posiada też szalas wysoko w górach w drodze z Kamesznicy na Barania Góra. [Baczówka Piotra Kohuta w Centrum Pasterskim w Koniakowie, Beskid Śląski]

[<< wstecz](#)

[dalej >>](#)



12. Niedaleko górnej stacji wyciągu Żłoty Gróń baczuje drugi sezon młody bacz z Maruszyń Jan Bedyk. Jest to prawdopodobnie najdalej na zachód położona baczówka w Karpatkach, prowadzona przez bacz urodzonego na Podhalu. Szalas został wybudowany przez poprzedniego bacz Henryka Kukućkę, który zmarł w 2018 roku. W 2021 roku został on przeniesiony o kilkanaście metrów na obecne miejsce, a białe służące wówczas do transportu staniw obecnie podstawę baczówi. Szalas składa się z trzech części. W głównej izbie po lewej stronie od wejścia znajduje się wiatrysko, na którym na jadvitze wisi kocół do podgrzewania wody. Z przodu pod kalenicą baczówi znajduje się dodatkowy otwór na wystający się dym. Poniżej niego znajdują się półki do wędzenia serów. Z tyłu szalasu znajduje się tradycyjna serownia, która podzielona jest na dwie części. W pierwszej, u góry, znajdują się kolejne półki na oscypki, a poniżej miejsce do ociekania bunców. W drugiej części serowni znajduje się półka, na której leżakuje dojrzewający bundz na bryndzę, a poniżej rozsolniki, w których moczą się oscypki. [Baczówka Żłoty Gróń, Iżozna, Beskid Śląski]

[<< wstecz](#)

[dalej >>](#)



NOTKA INFORMACYJNA:

Tytuł wystawy: **Dokumentacja zasobów dziedzictwa kultury pasterskiej. Tradycyjne budowle i artefakty**

Tytuł kolekcji: **Dziedzictwo dawnych pastery**

Ilustracja na stronie tytułowej: **Stary szalas na polanie Podkale, Gorce.**

Osoby udzielające informacji do wystawy: Jan Bedyk, Stanisław Chlebek, Wójciech Gromada, Jan i Stanisław Hynczyk, Jan i Barbara Kędzior, Małgorzata Kierek, Małgorzata Kluc, Tadeusz Krzyśiak, Andrzej i Anna Lusak, Maria Micorek, Andrzej Pich, Józef Soltyś, Wójciech Strączek.

W przygotowaniu wystawy wykorzystano także wywiady i rozmowy przeprowadzone przez Ewę Kocią w latach 2015-2022, w tym w ramach POB HERITAGE z następującymi osobami: Stanisław Bobak, Janek Buczek, Grzegorz Chmiel, Magdalena Chrzęstacz, Piotr Chrzęstacz, Władysław Franc, Andrzej Goleńka i Malowski, Barbara Grel, Adam Gruska, Piotr Gurty, Stanisław Gurty, Piotr Kohut, Maria Kohut, Wójciech Komperda, sp. Henryk Kukućka, Bronisław Leśniewski, Adam Łukaszczuk, Maria Marekwa, Józef Michalek, Damian Miętoś, Tadeusz Mierza, Teresa Miętoś, Michał Mierzi, Maria Piot, Janina Rzepka, Józef Słodczyński, Józef Straka, Stanisław Szarekiewicz, sp. Tadeusz Szarekiewicz senior, Tadeusz Szarekiewicz junior, Jan Wilczek, Józef Wójcicka, Andrzej Zabek.

Organizatorzy pragną serdecznie podziękować wszystkim przedstawicielom rodzin pasterskich za współpracę i informacje, bez których wystawa ta nie mogłaby powstać.

Współorganizatorzy wystawy:

Muzeum Tatrzańskie im. Działyńskiego w Zakopanem

Muzeum Beskidów im. A. Podhorskiego w Wile

Centrum Kultury w Jędrzejewicach

Orawska Biblioteka Publiczna w Jabloncu

Organizator wystawy:

Fundacja Przestrzenie Dziedzictwa

Scenariusz wystawy: Ewa Kocią

Autorzy tekstów: Lucyna Barczuch, Ewa Kocią, Łukasz Kocią, Magdalena Kwiecińska

Fotografie (o ile nie wymieniono inaczej): Ewa Kocią, Łukasz Kocią

Projekt graficzny stron wystawy: Łukasz Kocią

Copyright by Fundacja Przestrzenie Dziedzictwa, Kraków, 2022

Wybierz kolejną kolekcję >>

wstecz >>




Ministerstwo

Kultury

i Dziedzictwa

Narodowego

Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego pochodzących z Funduszu Promocji Kultury – państwowego funduszu celowego



FUNDACJA

PRZESTRZENIE

DZIEDZICTWA

Skontaktuj się z nami:

Fundacja Przestrzenie Dziedzictwa

e-mail: [fundacjapd\[at\]protonmail.com](mailto:fundacjapd[at]protonmail.com)

Polityka prywatności/Polityka cookies

Copyright by FUNDACJA PRZESTRZENIE DZIEDZICTWA 2019-2020 - All rights reserved