

PIECZENIE BUSŁOWEJ ŁAPY - relacja

busłowe łapy and or Pięknego kwietnia w południe mieszkańcy Sak i okolicznych miejscowości spotkali się w świetlicy wiejskiej w Zaleszanach na zajęciach: **PIECZENIE BUSŁOWEJ ŁAPY**.

„Busłowa łapa” to obrzędowe ciasto drożdżowe w kształcie bocianich łap (z gwary „busłowych” od słowa „busieł” – bocian). W dniu [Zwiastowania Najświętszej Marii Panny](#) (z gwary *Błahowieszczenie*) – 25 marca, 7 kwietnia (wg. kalendarza juliańskiego) przestrzeń każdego domu wypełniał aromatyczny zapach drożdżowych bułeczek. Wierzą, że w dniu Zwiastowania bociany ostatecznie wracają do domów, a że od dawien dawna uznawane są strażników gospodarstwa, każdemu z gospodarzy zależało, by bociek osiedlił się na dachu akurat jego domu. Pewną formą zachęty miały być właśnie owe „busłowe łapy”.

Bocian (busioł), ptak powszechnie spotykany na Podlasiu, to tradycyjnie jeden ze zwiastunów przychodzącej wiosny (razem z jaskółką). Jest to ptak powszechnie szanowany, bohater wielu ludowych wierzeń i legend. Według jednej z nich, zapisanej właśnie na Podlasiu w drugiej połowie XIX w., w bociana został zamieniony człowiek, który miał wyrzucić torbę z różnego rodzaju „gadami” (odpowiednik puszek Pandory), jednak nie zrobił tego, przez co „gady” rozprzestrzeniły się na ziemi – musi więc teraz chodzić i je zbierać. Tekst: Скуоль взявся бусьол? (Запис із Більщини) , zaczerpnięty z książki J. Rudnicko „Ukraińska mowa ta ji howori” Kanada Winnipeg 1977r.

Pod święto Błahowieszczenia (Zwiastowania) wypiekano na Podlasiu pieczywo obrzędowe, zwane „busłowa łapa” – właśnie w kształcie bocianiej stopy. Powszechnie też wierzą, że gdy pierwszy ujrzą danej wiosny bocian jest w locie, przyniesie to patrzącemu szczęście. Podobnie szczęśliwa miała być zagroda, na terenie której, głównie na pokrytej słomianą strzechą stodole, bocian uwił swoje gniazdo.

Obrzęd pieczenia bocianich drożdżówek jest corocznie kontynuowany – na zajęciach we wsiach okolic **Sak**. Organizatorzy zapraszają grupy szkolne i turystów w kwietniu następnego roku. Do Zaleszan warto zajechać planując wiosenne wycieczki. To wieś z ciekawą choć tragiczną historią, tu znajduje się Żeński Dom zakonny pw. Św. Wielkomęczennicy Katarzyny, a w odległości kilku kilometrów Męski Monaster Św. Dymitra Sołuńskiego, XVII l- wieczna cerkiew z cudowną ikoną św. Dymitra. Gwarantuję, że napotkani mieszkańcy chętnie opowiedzą o przypadkach cudownych uzdrowień.

źródło: MOKSiR w Kleszczelach

BUSŁOWA ŁAPA- przepis Niny Leończuk z Zaleszan

1 szklanka mleka

3 łyżki oleju

3-4 łyżki cukru

1 łyżka śmietany

3 szklanki mąki

¼ paczuski drożdży

Drożdże rozprowadzić w ciepłym mleku dodając cukier i troszkę mąki. Wymieszać i odstawić do wyrośnięcia ciasta. Jak ciasto troszkę urośnie dodać resztę składników i znowu odstawić do wyrośnięcia.

Wyrośnięte ciasto dobrze wymieszać i robić busłowe łapki.

Piec około 30 minut w temperaturze 180 stopni.

warsztat

warsztat

warsztaty

Image not found or type unknown

warsztaty

Image not found or type unknown

warsztaty

Image not found or type unknown