

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ  
NAZWY POCHODZENIA / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO  
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

**I. Dane wnioskodawcy**

**1. Nazwa lub imię i nazwisko:**

Stowarzyszenie Producentów Fasoli Tycznej „Piękny Jaś” we Wrzawach

**2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:**

Dom Kultury Wrzawy, 39-432 Gorzyce  
tel. 0-15 83 63 959

**3. Adres do korespondencji:**

Waldemar Prarat  
Wrzawy 485  
39-432 Gorzyce  
tel. 0-15 83 63 935  
Telefon: Dom Kultury Wrzawy, 0-15 83 63 959  
E-mail: spft.wrzawy@op.pl

**4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:**

Wacław Pyrkosz, Przewodniczący Stowarzyszenia Producentów Fasoli Tycznej „Piękny Jaś” we Wrzawach

**5. Grupa:**

Stowarzyszenie Producentów Fasoli Tycznej „Piękny Jaś” we Wrzawach. Obecnie w stowarzyszeniu jest skupionych 301 członków.

**II. Specyfikacja**

**1. Nazwa:**

Fasola wrzawska

**2. Wniosek dotyczy rejestracji:**

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

X

**3. Kategoria:**

Grupa - 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

**4. Opis:**

- Pod nazwą „Fasola wrzawska” mogą być sprzedawane wyłącznie nasiona fasoli tycznej Piękny Jaś, zaliczanej do fasoli wielokwiatowej (*Phaseolus multiflorus*). Jest to roślina jednoroczna, pnąca, tyczna, średnio plenna, dość późna. Strąki dojrzewają stopniowo, aż do

- przymrozków. Strąki niedojrzałe są zielone, w miarę dojrzewania brunatnieją. Strąk dojrzały jest krótki, bardzo szeroki, spłaszczony. Odmiana uprawiana na tzw. suche ziarno.
2. Ziarna fasoli muszą być bocznie spłaszczone o kształcie nerkowatym, muszą być czyste, całe, zdrowe, dojrzałe, dobrze wykształcone, suche bez zanieczyszczeń, nie wyschnięte, bez otworów spowodowanych przez owady, wolne od niebezpiecznych chorób, nie okazyujące jakiegokolwiek pogorszenia lub wzrostu pod wpływem temperatury.
  3. Pod nazwą „Fasola wrzawska” nie można sprzedawać ziaren innych odmian niż określona w pkt. 1, z tolerancją określoną w pkt. 8.
  4. Ziarna fasoli muszą być wolne od obcej materii z tolerancją określoną w pkt. 8.
  5. Nasiona mają błyszczącą okrywę nasienną o jednolitym białym zabarwieniu (fot. 1, 2).
  6. Zapach ziaren musi być charakterystyczny dla „Fasoli wrzawskiej”, przy czym jednocześnie naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów.
  7. Cechami dyskwalifikującymi całą partię są ziarna zaparzone, ze strąkowcem wewnątrz lub mające pozostałości środków ochrony roślin.
  8. W stosunku do ziaren przed zapakowaniem stosuje się następującą tolerancję:
    - a) ziarna połamane (połowa całego ziarna) do 0,1 %,
    - b) ziarna wyschnięte do 0,3 %,
    - c) obca materia do 0,05 % (maksymalna ilość ziemi 0,02 %),
    - d) ziarna zbutwiałe i spleśniałe nie więcej niż 0,2%,
    - e) zawartość ziaren fasoli o nie jednolitej barwie nie więcej niż 0,6%.
- jednakże w sumie ziaren fasoli, które nie spełniają określonych wymagań nie może być więcej niż 1,25 % liczonych wagowo.
- Ziarna fasoli są bardzo duże, co powoduje, iż na 100 gram fasoli wchodzi nie więcej niż 50 ziaren.
9. Wilgotność fasoli nie może być większa niż 18%.
  10. „Fasola wrzawska” charakteryzuje się bardzo cienką skórką. Ziarna mają bardzo delikatny, łagodny i właściwy dla „Fasoli wrzawskiej” smak.



fot.1 Fasola wrzawska



fot. 2 Fasola wrzawska

## 5. Obszar geograficzny:

„Fasolę wrzawską” uprawia się na obszarze niżej wymienionych sołectw, położonych na terenie trzech gmin (Gorzyce, Zaleszany i Radomyśl nad Sanem) w powiatach tarnobrzeskim i stalowowolskim w województwie podkarpackim. Są to następujące sołectwa:

- w gminie Gorzyce: sołectwo Wrzawy, sołectwo Gorzyce, sołectwo Motycze Poduchowne, sołectwo Trześń i sołectwo Zalesie Gorzyckie;
- w gminie Zaleszany: sołectwo Skowierzyn, sołectwo Zaleszany, sołectwo Majdan Zbydniowski oraz sołectwo Motycze Szlacheckie;
- w gminie Radomyśl nad Sanem: sołectwo Dąbrówka Pniowska, sołectwo Pniów, sołectwo Nowiny, sołectwo Witkowice, sołectwo Chwałowice, sołectwo Antoniów, sołectwo Orzechów .

## 6. Dowód pochodzenia:

1. Całość procesu produkcyjnego podlega specjalnemu systemowi kontroli. Umożliwia on całkowite śledzenie produktu. Chronioną Nazwą Pochodzenia: „Fasola wrzawska” mogą być znakowane tylko te produkty, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:
  - a) Zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5 zgodnie z opisaną metodą produkcji i posiadają cechy określone w opisie;
  - b) Ich producenci zobowiązali się pisemnie przestrzegać specyfikacji;
  - c) Ich producenci przekazali niżej wymienione informacje do Stowarzyszenia Producentów Fasoli Tycznej „Piękny Jaś” we Wrzawach zwanego dalej „Stowarzyszeniem”.
2. Producenci, którzy chcą korzystać z chronionej nazwy są zobowiązani do zgłoszenia tej informacji do Stowarzyszenia.
3. Przekazują oni Stowarzyszeniu informacje o powierzchni i lokalizacji upraw fasoli. Zmiany w wymienionych informacjach powinny być dokonywane przed 15 czerwca danego roku. Producenci, którzy po raz pierwszy chcą wykorzystywać chronioną

nazwę powinni zgłosić się do ww. stowarzyszenia nie później niż do 30 kwietnia danego roku. W przypadku zgłoszenia chęci uczestnictwa lub lokalizacji nowych plantacji - po terminie, chroniona nazwa może być wykorzystywana dopiero od następnego roku.

4. W Stowarzyszeniu zawsze powinien znajdować się aktualny spis producentów wytwarzających „Fasolę wrzawską”, oraz aktualna lokalizacja upraw fasoli. Do spisu może zostać wpisany podmiot, który uprawia w swoim gospodarstwie „Fasolę wrzawską” na powierzchni nie mniejszej niż 0,20 ha.
5. Każdy z producentów prowadzi również rejestr, w którym zapisuje następujące dane:
  - wielkość produkcji, sprzedaży oraz odbiorcę produkcji w danym roku
  - powierzchnie i numery działek, na których są uprawy fasoli
6. Wszystkie podmioty zajmujące się skupem „Fasoli wrzawskiej” i dalszym jej konfekcjonowaniem pod chronioną nazwą muszą poinformować o tym Stowarzyszenie. Podmioty te muszą być w stanie wykazać dostawców, ilość oraz pochodzenie fasoli, muszą też wykazać odbiorców i ilości sprzedanej im fasoli. Podmioty te muszą być w stanie również wykazać związek pomiędzy ilością fasoli skupionej a ilością fasoli sprzedanej.
7. W przypadku, gdy organ kontrolny stwierdzi niezgodności, występujące choćby na jednym etapie łańcucha produkcyjnego, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu pod chronioną nazwą. Za niezgodność uważa się również niemożność wykazania przez podmiot skupujący i dalej sprzedający chronioną fasolę, iż pod nazwą „Fasola wrzawska” jest sprzedawana chroniona fasola.
8. Od chwili wysłania niniejszego wniosku do UE obowiązuje producentów przestrzeganie pkt. 6.1a. Pkt 6.1b i 6.1c obowiązuje producentów od wcześniejszego z wymienionych terminów:
  - piętnaście miesięcy od daty wysłania wniosku do Unii Europejskiej lub;
  - od daty rejestracji wniosku w Unii Europejskiej.

## **7. Metoda produkcji:**

Dla uzyskania produktu końcowego uprawy „Fasoli wrzawskiej” potrzeba wielu miesięcy ciężkiej i żmudnej pracy. Jest to praca, która w praktyce trwa cały rok kalendarzowy. Począwszy od pory zimowej, kiedy pozyskuje się niezbędne dla prowadzenia tej uprawy tyczki, poprzez przygotowanie roli, sadzenie nasion, tyczenie, zabiegi pielęgnacyjne, oraz zbiór – aż po sprzedaż uzyskanego plonu, która z reguły następuje już w miesiącach późno – jesiennych i zimowych. Obowiązująca metoda produkcji przedstawia się następująco:

### **1. Przygotowanie tyczek**

Wytypowanie i przygotowanie tyczek wykorzystywanych do produkcji zależy od indywidualnych umiejętności producentów. Tylko te umiejętności pozwalają na ich właściwy dobór. Żywotność tyczek, czyli okres ich wykorzystania w uprawie, jest bardzo różna. Zależy ona od szeregu czynników, m.in.:

1. czy pochodzi ona z drzewa iglastego czy liściastego (w tym np. wikliny);
2. wieku młodnika;

3. z jakiego terenu zostały pozyskane tyczki (podmokły czy suchy);
4. sposobu i miejsca składowania tyczek w okresie zimy;
5. od pogody jaka w danych, następujących po sobie latach miała miejsce, kiedy tyczka była wykorzystywana (wiadomym jest, że w latach wilgotnych, zniszczenie tyczki nastąpi znacznie szybciej niż w latach suchych).

Najczęściej wykorzystywane są tyczki sosnowe okorowane oraz wiklinowe. Nie wykorzystuje się tyczek brzoźowych. Tyczki pochodzące z innych drzew np. dębu, dopuszcza się do produkcji wyłącznie po wyschnięciu przez okres przynajmniej jednego sezonu.



fot. 3 Przygotowanie (podciosywanie) tyczek.

## 2. Podłoże

Uprawy fasoli muszą znajdować się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 na terenie kiedyś zalewowym, na którym znajdują się stare mady rzeczne. Fasola nie może być uprawiana na glebach zbyt lekkich, piaszczystych.

Przygotowanie roli pod uprawę fasoli rozpoczyna się zazwyczaj już jesienią poprzez wykonanie głębokiej orki na zimę. Wczesną wiosną praktyką jest bronowanie pola, a tuż przed planowanym sadzeniem fasoli stosuje się różne zabiegi agrotechniczne w zależności od potrzeb. W trakcie prac nie można doprowadzić do przesuszenia gleby, ani do jej nadmiernego ubicia.

## 3. Przedplony

Najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy przedplonem są warzywa, rośliny okopowe (ziemniaki) lub zboża.

## 4. Siew

Ze względu na panujące na tym obszarze warunki klimatyczne siew fasoli powinien odbywać się po 25 kwietnia. Fasolę sieje się ręcznie, pasowo w pojedynczych lub podwójnych rzędach. Do siewu wykorzystuje się zazwyczaj własny materiał siewny. Stosowanych jest kilka sposobów przygotowania gniazd do sadzenia fasoli – najczęściej: pod płużek (fot. 5) lub pod motykę (fot. 4.)





fot. 5 Sadzenie fasoli (pod pług)

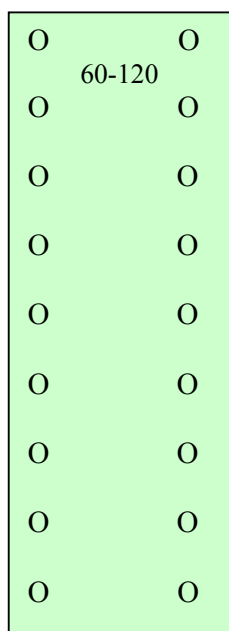


fot. 4 Sadzenie fasoli (pod motykę)

Stosowanych jest kilka sposobów siewu (sadzenia) fasoli:

a) Sposób I.

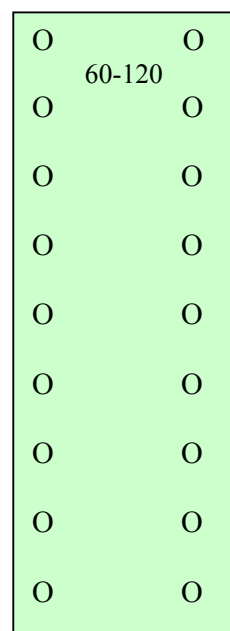
W pasach po 2 rzędy odległe od siebie od 60 do 120 cm (w zależności od sposobu przyjętego przez rolnika), następnie pozostawia się pas szerokości około 230-240 cm. W rzędzie nasiona sadi się w odstępach co 50-80 cm, wrzucając po 3-5 szt. na gniazdo.



Odstęp między rzędami w pasie wynosi ok. 60-120cm

Odstęp między pasami fasoli wynosi ok. 230-240cm

Odstęp między tyczkami w rzędzie wynosi zwykle ok. 50-80cm

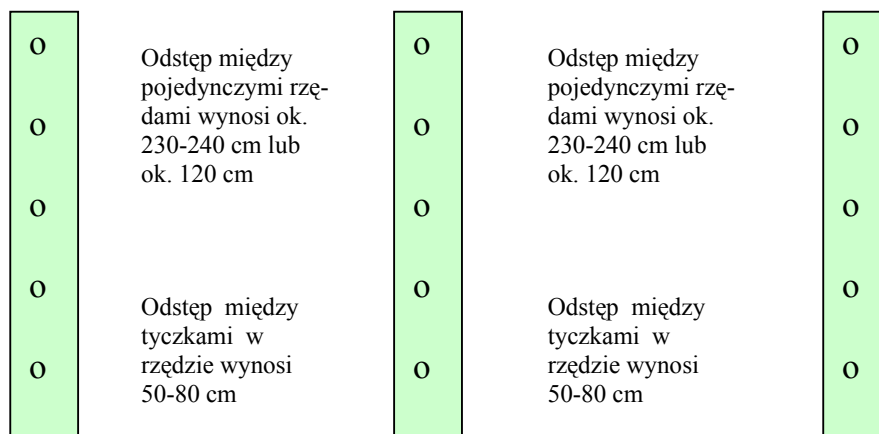




fot. 6 Fasola sadzona w pasach (po 2 rzędy w pasie)

#### b) Sposób II

w pojedynczych rzędach, między którymi są pasy o szerokości około 230-240 cm lub też pasy o szerokości około 120 cm. W rzędzie nasiona sadi się w odstępie co 50-80 cm, wrzucając po 3-5 szt. na gniazdo.







fot. 7 Fasola sadzona w pojedynczych rzędach

Opisane sposoby sadzenia są najczęściej stosowane przez producentów. Nie są one jednak obligatoryjne i producenci mogą stosować inne rozwiązania w tym zakresie.

## **5. Nawożenie**

Rodzaj nawożenia i jego dawki zależą od typu gleby i zawartości w niej substancji organicznej i jest ustalana indywidualnie przez każdego producenta. Nawożenie musi być wykonywane zgodnie z zasadami dobrej praktyki rolniczej.

Na glebach uboższych zaleca się uprawę fasoli w pierwszym roku po nawożeniu obornikiem, lub w drugim po roślinach okopowych, pod które stosowano obornik w ilości do 50 t/ha.

## **6. Zabiegi**

Ważnym zabiegiem przy uprawie fasoli jest jej odchwaszczanie, spulchnianie gleby po wschodzie roślin, wybór terminu ustawienia tyczek, a także dokarmianie dolistne, które wpływa pozytywnie na jakość uzyskiwanych nasion. Stosuje się wyłącznie środki dopuszczone przez Instytut Ochrony Roślin. Spulchnianie ziemi i niszczenie chwastów w samych rzędach fasoli musi odbywać się ręcznie. Jest to zabieg zazwyczaj 3 lub 4-krotnie powtarzany w zależności od wielu czynników np. przedplonu, warunków atmosferycznych, stopnia zachwaszczenia pola w latach poprzednich, itp.

## **7. Prowadzenie fasoli**



Ponieważ pod nazwą „Fasola wrzawska” mogą być sprzedawane wyłącznie nasiona fasoli tycznej Piękny Jaś, stąd też poniżej przedstawione są sposoby prowadzenia tej fasoli, przy czym najbardziej tradycyjne i powszechnie stosowane jest jej tyczenie.

Wyróżniamy 3 sposoby prowadzenia fasoli:

- a) Na pionowych tyczkach
- b) Na sznurkach podwieszonych do rozciągniętego na słupach drutu
- c) Na tyczkach opieranych o rozciągnięty drut

a) Prowadzenie „Fasoli wrzawskiej” przy pionowych tyczkach (fot. 8 i 9).



fot.8 Prowadzenie fasoli na pionowych tyczkach w pasach po 2 rzędy



fot. 9 Prowadzenie fasoli na pionowych tyczkach w pojedynczych rzędach



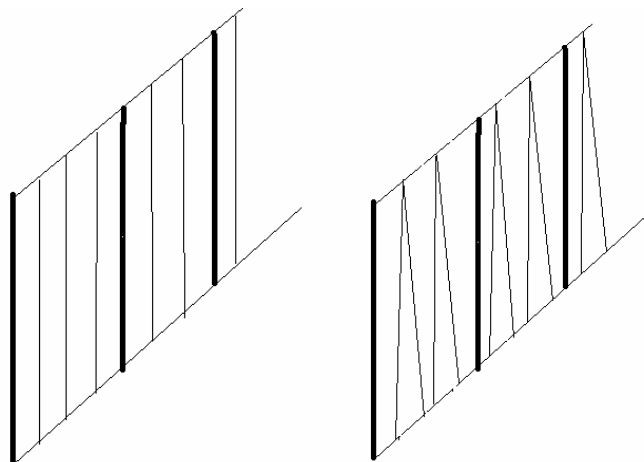
fot. 10. Fasola prowadzona na tyczkach w początkach kwitnienia .



fot. 11 Fasola wrzawska w pasach po 2 rzędy...już opleciona na tyczkach

b) Prowadzenie fasoli na sznurkach

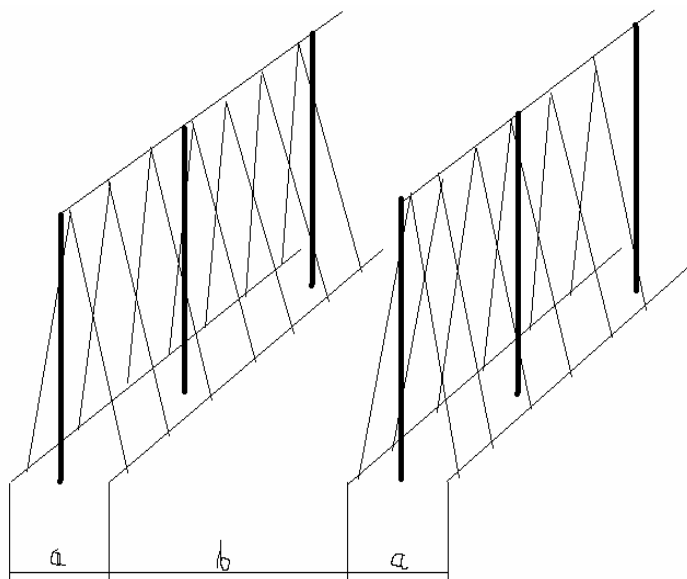
1. Pojedyncze rzędy na sznurkach, czyli rzędy fasoli pokrywają się z rzędami kołków.  
(objaśnienie: ciemne pionowe kreski to słupki, cieńsze to sznurki)



- wysokość kołków (liczona od podłoża)  $3,0 \div 3,6\text{m}$
- pozioma odległości pomiędzy kołkami  $4 \div 6\text{m}$
- odległości pomiędzy rzędami, w zależności od sposobu obróbki międzyrzędzi (ręczna, kon-  
na bądź ciągnikiem z kultywatorem)  $1,3 \div 2,4\text{m}$



2) podwójne rzędy na sznurkach, czyli wzdłuż jednego rzędu kołków 2 rzędy fasoli (po obu stronach rzędu z kołkami).



- wysokość kołków (ponad ziemią, liczona od podłoża)  $3,0 \div 3,6\text{m}$
- odległości pomiędzy kołkami w rzędzie  $4 \div 6\text{m}$
- odległości pomiędzy rzędami  $a = 0,6 \div 1,2\text{m}$
- szerokość międzyrzędzi, w zależności od sposobu obróbki (ręczna-konna bądź ciągnikiem z kultywatorem)  $b = 1,2 \div 2,4\text{m}$ .



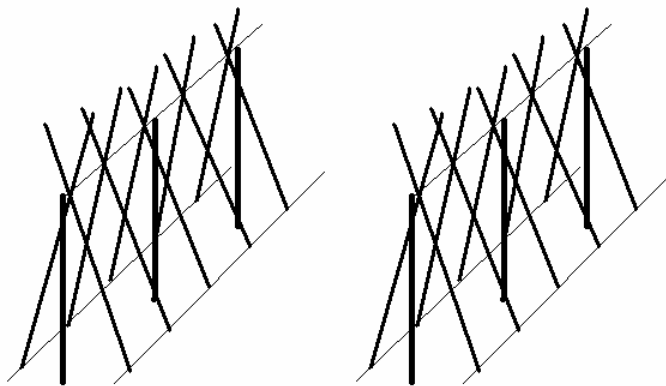
fot.13 Podwójne rzędy fasoli prowadzone na sznurkach



fot. 12 Podwójne rzędy fasoli prowadzone na sznurkach



c) Prowadzenie fasoli na tyczkach opieranych o rozciągnięty drut przymocowany do pionowych kołków (metoda przejściowa podczas zmiany technologii produkcji z „tyczek wbijanych w ziemię” na metodę „na sznurkach”, pozwala wykorzystać stare tyczki, które są tylko wsadzane w ziemię)



*Objaśnienie:* ciemne, szersze kreski pionowe to drewniane słupy, kreski cieńsze skośne to tyczki, na których owijają się fasola.

Prowadzi się 2 rzędy fasoli w pasie. Między rzędami fasoli wstawiane są w linii prostej kołki, na których rozciągnięty jest drut. Na nim oparte są tyczki.

- wysokość kołków (ponad ziemią)  $2,1 \div 2,5\text{m}$
- odległości pomiędzy kołkami w rzędzie  $4 \div 6\text{m}$
- odległości pomiędzy rzędami  $a = 0,6 \div 1,2\text{m}$
- szerokość międzyrzędzi, w zależności od sposobu obróbki (ręczna-konna bądź ciągnikiem z kultywátorem)  $b = 1,2 \div 2,4\text{m}$

Odległości pomiędzy poszczególnymi sadzonkami fasoli w rzędzie to 50-80cm.

W ziemi w linii prostej zakopuje się drewniane słupy (zwykle sosnowe lub wierzbowe), na ich wierzchołkach narzyna się wąskie szczeliny dla prowadzenia drutu. Po zakopaniu słupów rolnicy rozpinają drut, prowadząc go w/w szczelinach i zamocowują na końcach. Stosują różne kombinacje układu słupów i rzędów fasoli.

Opisane metody sadzenia są najczęściej stosowane przez producentów. Wyżej wymienione sposoby oraz odległości nie są jednak obligatoryjne i producenci mogą stosować inne rozwiązania w tym zakresie.

## 8. Zbiór

Zbiór „Fasoli wrzawskiej” rozpoczyna się zwykle pod koniec sierpnia lub w początkach września, w momencie dojrzewania pierwszych strąków w dolnych partiach rośliny. Zbiór taki odbywa się sukcesywnie, w miarę dojrzewania kolejnych strąków. Jego zakończenie następuje zazwyczaj pod koniec września, lub w październiku (w zależności od warunków pogodowych).

Bardzo często w okresie zbioru przeprowadza się proces podcinania rośliny fasoli. Podcinanie musi być wykonywane ręcznie. Po takim zabiegu roślina szybko usycha, a tym samym dojrzewają ostatnie dobrze wykształcone strąki.

### **9. Suszenie**

Oberwane strąki fasoli oraz odcięte rośliny fasoli poddaje się procesowi naturalnego suszenia. Dopuszcza się zarówno zrywanie ususzonych strąków na polu jak też zwożenie tyczek z fasolą do gospodarstwa gdzie dokańcza się ten proces. W gospodarstwach wykorzystuje się metodę suszenia poprzez składania tyczek w pionowych pryzmach (kopach). W takiej sytuacji zrywanie strąków następuje już w gospodarstwie a nie na polu. W przypadku prowadzenia fasoli na sznurkach strąki fasoli zawsze zbiera się na polu.

### **10. Omlot**

Wysuszona fasola poddawana jest procesowi młócenia w celu wyłuskania ziaren ze strąków. Wybór metody młócenia jest w bardzo dużym stopniu uzależniony od wiedzy i umiejętności producenta. Wyłuskaną fasolę odwiedza się z różnego rodzaju zanieczyszczeń za pomocą wialni ręcznej lub mechanicznej.

### **11. Przebiekanie**

Wymłócone nasiona należy przebrać w celu usunięcia ziaren uszkodzonych, przebarwionych lub zdeformowanych. Nasiona przeбира się ręcznie. Przebrane nasiona mogą być jeszcze podsuszane.

### **12. Przechowywanie**

Po podsuszeniu nasiona muszą być ręcznie sortowane w celu usunięcia ciał obcych, nasion złamanych i zniszczonych oraz nasion innych odmian, wkładane do worków i przechowywane w higienicznych warunkach.

Fasola powinna być przechowywana w pomieszczeniach czystych, suchych, przewiewnych, wolnych od szkodników i obcych zapachów. Fasoli nie można składować w workach nieprzepuszczających powietrza.

### **13. Transport**

Środki transportu używane do przewozu fasoli powinny być czyste, suche, wolne od szkodników i obcych zapachów.

Wszystkie podejmowane działania i zabiegi opisane w metodzie produkcji wykonywane są zgodnie z dobrą praktyką rolniczą.

## **8. Związek z obszarem geograficznym:**

### **Związek Naturalny**

„Fasola wrzawska”, (czyli suche nasiona fasoli tycznej „Piękny Jaś” wytwarzanej na obszarze określonym w pkt. 5), cieszy się dużą popularnością i jest produktem poszukiwanym na rynku mimo dużej konkurencji ze strony innych fasoli, zarówno produkcji krajowej, jak też

importowanej. „Fasola wrzawska” - z uwagi na swój wygląd i walory konsumpcyjne, tj. niepowtarzalny smak, oraz wyróżniające cechy, jest produktem najwyższej jakości. Warunki glebowe i klimatyczne na terenie geograficznym wymienionym w pkt. 5, w istotny sposób determinują możliwość uzyskania takiego produktu, jakim jest „Fasola wrzawska”.

Obszary przeznaczone pod uprawę fasoli położone są na terenach Niziny Nadwiślańskiej i Doliny Dolnego Sanu, na granicy dwóch powiatów: tarnobrzeskiego i stalowolskiego. Od północnego zachodu teren ten ogranicza rzeka Wisła. Niemal przez środek tego obszaru przepływa rzeka San, mająca swoje ujście do Wisły pod Wrzawami.

Wspomniane wyżej tereny geograficznie stanowią północną część Kotliny Sandomierskiej, największego makroregionu Podkarpacia Północnego, zwanego również Niziną Sandomierską. Posiada ona charakterystyczny kształt trójkąta, którego podstawę stanowi próg Pogórza Karpackiego, a ramiona wyznaczają: Wyżyna Małopolska i Rostocze. Doliny Wisły i Sanu ciągną się niemal symetrycznie wzdłuż obu ramion nizinnej trójkąta i spotykają się w najniższym punkcie kotliny na wysokości około 138m, między Sandomierzem i Zawichostem.



fot. 14 Zarys umiejscowienia produkcji Fasoli wrzawskiej

## I. Warunki klimatyczne

Nizinny klimat północnej części województwa podkarpackiego (Kotlina Sandomierska) charakteryzuje się długim upalnym latem, ciepłą zimą i stosunkowo niedużą ilością opadów. Jest to region nieco cieplejszy niż otaczające go obszary. Dla tego regionu, zwanego Regionem Sandomierskim, w porównaniu z innymi regionami, charakterystyczna jest największa liczba dni z pogodą bardzo ciepłą. Najlichniesze są także dni bardzo ciepłe i jednocześnie słoneczne lub z niewielkim zachmurzeniem ogólnym nieba, oraz dni bardzo ciepłe bez opadów. Stosunkowo bardzo liczne są dni z pogodą umiarkowanie ciepłą i słoneczną. Dla omawianego regionu jest także charakterystyczne częste pojawianie się dni przymrozkowych.

Są to tereny zaliczane do pasma „kotlin i nizin podgórskich” lub do Sandomiersko – Rzeszowskiej dzielnicy rolniczo – klimatycznej. Średnia temperatura roku wynosi 7,7 – 8,0° C. Najchłodniejszym miesiącem jest styczeń (ze średnią temp. - 4 C.), najcieplejszym – lipiec (18° C). Średnia roczna suma opadów wynosi około 600 mm (w tym ponad 230 mm w okre-

sie wegetacyjnym). Średnia liczba dni z przymrozkami wynosi około 160-170. Okres wegetacyjny (z temp. średnią 5° C) w Kotlinie Sandomierskiej trwa około 195 dni.

Sąsiedztwo dwóch dużych rzek miało istotny wpływ na wytworzenie w widłach Wisły i Sanu charakterystycznego, specyficznego rodzaju mikroklimatu. Wpływa on na okres wegetacyjny, który jest dłuższy niż w całej kotlinie i wynosi prawie 220 dni.

## **II. Gleby**

Gleby występujące na omawianym obszarze to przede wszystkim mady, powstałe poprzez nawarstwianie się osadów rzecznych w wyniku częstych wylewów rzek: Wisły, Sanu, a także mniejszych takich jak: Łęg, Trześniówka czy Osa. Są to jedne z najżyźniejszych gleb, występujące głównie w dolinach rzek - tzw. mady nadwiślańskie zaliczane głównie do kompleksu gleb pszenno – buraczanych dobrych i bardzo dobrych oraz gleb pszennych dobrych, żytnich bardzo dobrych i dobrych.

## **III. Wiatry, mgły, wody powierzchniowe i położenie n.p.m.**

Obszar Kotliny Sandomierskiej znajduje się na terenie otoczonym przez Wyżynę Małopolską, Roztocze i Pogórze Karpackie. Takie ukształtowanie powierzchni ogranicza występowanie silnych wiatrów na całym tym terenie. Dodatkowo obszar, o którym mowa w pkt 5 i na którym prowadzi się uprawę fasoli, znajduje się pod bezpośrednim wpływem dużych rzek: Wisły i Sanu. Jest położony stosunkowo niżej niż otaczające go tereny. Jest to teren równinny, znakomicie osłonięty od niekorzystnego wpływu wiatru, który to wiatr odgrywa istotną rolę przy uprawie fasoli tycznej.





fot. 15. Zarys umiejscowienia produkcji Fasoli wrzawskiej

W ciągu roku przeważają wiatry zachodnie. Poprzez takie a nie inne ukształtowanie terenu, jego prędkość jest mała (poniżej 5 m/sek.), a zatem jego negatywny wpływ na uprawę fasoli jest niewielki. Jest to bardzo ważne, jako że wiatry słabe sprzyjają uprawie fasoli. Wiatry silne (o prędkości powyżej 10 m/sek.) występują bardzo rzadko i zazwyczaj w zimie.

Omawiany obszar charakteryzuje również częste występowanie mgieł wiosną i jesienią. Doskonale to ogranicza gwałtowną zmianę temperatury między dniem i nocą. Bliskość dwóch dużych rzek Wisły i Sanu sprawia, że generalnie nie występuje tutaj deficyt wód powierzchniowych.

## Podsumowanie

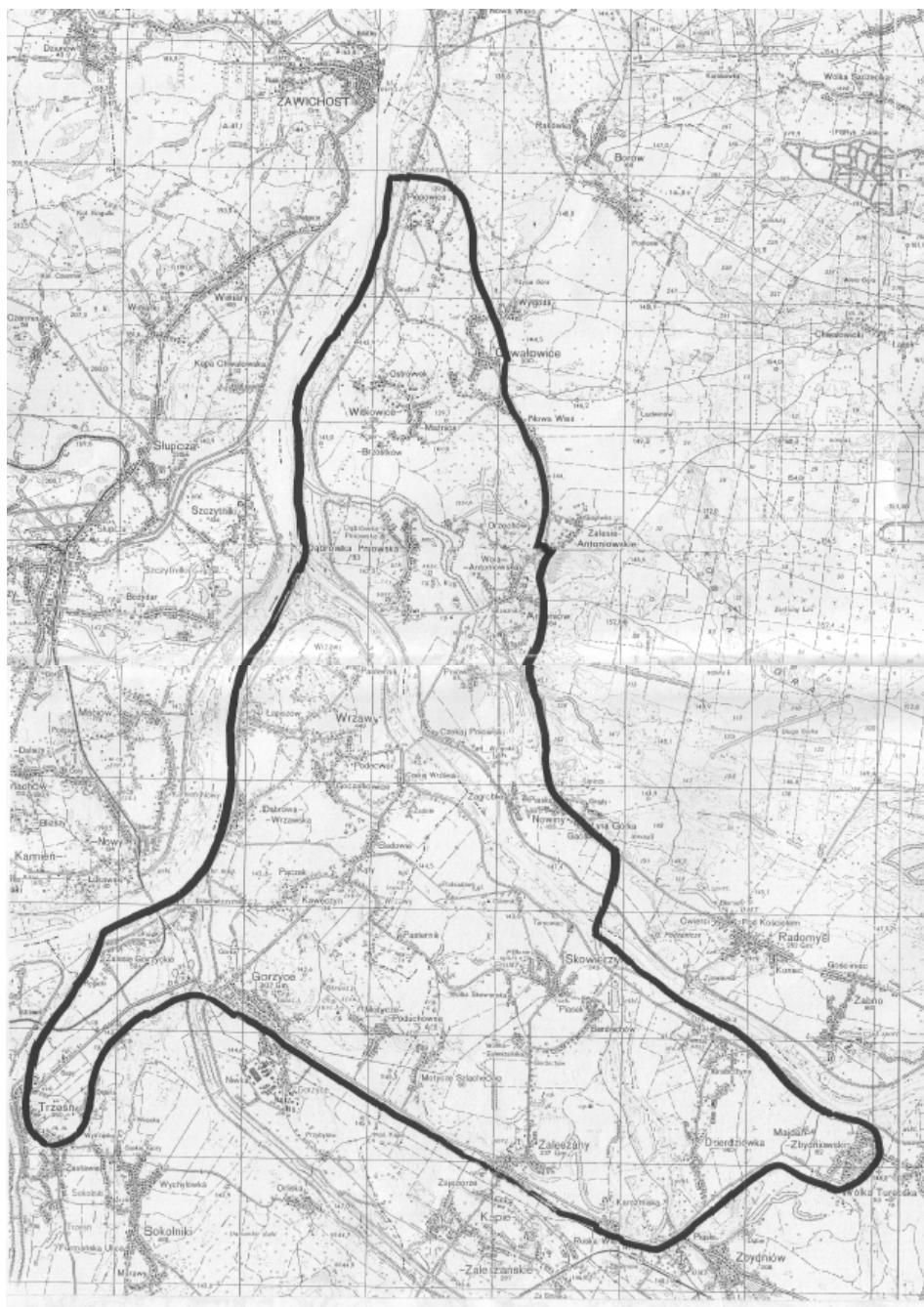
Wszystkie powyższe uwarunkowania w istotny sposób wpływają na uprawę fasoli na tym obszarze. Fasola jest rośliną ciepłolubną i wymaga stanowiska słonecznego - osłoniętego od wiatru, żyznej i zasobnej gleby. Obszar, na którym wytwarzana jest „fasola wrzawska”, położony jest w widłach Wisły i Sanu. Ze względu na panujące tu warunki klimatyczne – głębokie, jest doskonałym miejscem do uprawy i rozwoju fasoli. Bardzo dobre, madowe gleby, występujące na obniżonym, osłoniętym terenie, charakterystyczny mikroklimat związany z bliskością dwóch dużych rzek, uregulowane stosunki wodne, obszar cieplejszy niż otaczające go tereny – to wszystko wpływa na długość okresu wegetacyjnego, a także prawidłowy wzrost roślin i duże, dobrej jakości, plony.

### **Próby uprawy fasoli poza opisywanym obszarem.**

Specyficzne, korzystne warunki dla uprawy fasoli tycznej „Piękny Jaś” wytworzyły się na zwartym obszarze ograniczonym ramionami Wisły i Sanu (gminy Gorzyce i Zaleszany) oraz na niezbyt szerokim, nadrzecznym, prawobrzeżnym pasie, na ujściowym odcinku Sanu i części odcinka Wisły (Gmina Radomyśl nad Sanem). Sytuację tą ilustruje poniższa mapa. Na wschód od tego pasa rozciąga się zwarty obszar terenów leśnych, głównie sosnowych, które w sposób naturalny ograniczają obszar uprawy tej rośliny. Na południowy-zachód od określonego obszaru położone są należące do gminy Gorzyce miejscowości Sokolniki i Furmany, posiadające gleby znacznie słabsze, piaszczyste, których przydatność rolnicza jest mała. Dają one początek obszarom zalesionym, rozciągającym się dalej na południe.

Jak dotychczas nie podejmowano szerszych prób uprawy fasoli tycznej „Piękny Jaś” na obszarze wybiegającym poza określony w pkt. 5. Pojedyncze zamierzenia kończyły się z reguły niepowodzeniem. Związane to było z faktem, że fasola posiadając duże wymagania klimatyczne – glebowe, źle toleruje wszelkie w tym względzie odstępstwa, szczególnie dotyczy to gleby. Posadzona na glebach słabych, piaszczystych, mało wilgotnych, o gorszej strukturze, wykazuje słaby wzrost, niską tendencję do zawiązywania strąków, a uzyskiwane ziarno fasoli jest niskiej jakości. Rośliny fasoli w takich warunkach mają delikatne pędy, słabe ulistnienie, nie wykazują dynamiki wzrostu i właściwego plonowania. Poza wytyczonym obszarem ziarna fasoli są dużo mniejsze i bardzo często zdarzają się niepożądane wybarwienia.

Stąd też rozprzestrzenianie się uprawy Fasoli wrzawskiej (tycznej Piękny Jaś) nie postępuje w widłach Wisły i Sanu poza określony obszar. Wynika to w dużej mierze z faktu, że okalają ten obszar z reguły tereny o słabszych, lekkich, piaszczystych glebach, często są to obszary leśne.



fot. 16 Schematyczny zarys uprawy fasoli wrzawskiej

## Związek Ludzki

Producenci rolni na tym terenie przez długie lata udoskonalali proces uprawy fasoli. Starali się jednocześnie zachować taki sposób postępowania, aby nie burzyć naturalnej równowagi występującej w środowisku. Mieszkańcy Wrzaw i okolicznych wsi to ludzie od wieków zaprawieni w ciężkiej pracy. Uprawa fasoli właśnie takiej pracy wymaga. Wymaga dużej dbałości, poświęcenia, terminowości wykonania poszczególnych prac i uczciwości przy ich wykonywaniu. Nie można niczego zaniedbać, bo to zaniedbanie przedkłada się na efekt końcowy, czyli ziarno: jego jakość i wygląd. Bardzo istotne znaczenia dla uprawy fasoli na opisywanym terenie mają, kształtowane na przestrzeni wieków, umiejętności miejscowej ludności. Dotyczą one w szczególności zasad i metod produkcji fasoli. Cały proces uprawy fasoli jest procesem skomplikowanym i wymaga od producentów dużych umiejętności. Są one ciągle udoskonalane, a nowe zdobyte doświadczenia wdrażane w życie, aby chociaż częściowo ułatwić sobie tą zmuśną i pracochłonną produkcję.

1. Wymieniając specyficzne umiejętności lokalnych producentów należy zacząć już od sposobu przygotowywania podpór, czyli tyczek. Niezbędna jest tu wiedza w zakresie wyboru odpowiedniego materiału na tyczki oraz umiejętność ich przygotowania (wycinanie, ociosanie z sęków, struganie z kory). Wieloletnie doświadczenia dowiodły, że najlepszym materiałem na tyczki jest wiklina i sosna. Tyczki sosnowe oraz wiklinowe wykazują wiele zalet w uprawie fasoli. Wynika to z ich dużej trwałości, a co za tym idzie długiej eksploatacji, oraz łatwej obróbki i dużej dostępności. Należy dobrać tyczki odpowiedniej grubości i długości. Następnie należy je okorować, wysuszyć oraz przechowywać we właściwych warunkach. Cały proces pozyskiwania tyczek do produkcji jest długi. W przypadku niewłaściwego doboru tyczek, może nastąpić zniszczenie fasoli w wyniku złamania się tyczki w czasie silnych wiatrów (burz).
2. Do specyficznych umiejętności miejscowej ludności należy również wybór odpowiedniego terminu siewu fasoli. Wysianie w nieodpowiednim terminie może zakończyć się przemarznięciem fasoli po jej wschodach. Niegdyś termin siewu tradycyjnie przypadał na pierwszą dekadę maja, obecnie termin ten uległ przesunięciu i siew rozpoczyna się 25 kwietnia, i trwa do pierwszych dni maja. Utało się nawet przysłowie ludowe: *Siew na Św. Marka – na tyczkach miarka* (25 kwietnia jest święto Św. Marka).
3. Na opisywanym obszarze przeciętnie sadi się od 3 do 5 ziaren fasoli w jednym punkcie, gdyż praktyka wykazywała, że taka ilość wysadzonych ziaren, daje gwarancję uzyskania najwyższego plonu.
4. Szczególną umiejętnością miejscowych rolników jest sposób prowadzenia fasoli. Najbardziej powszechnym i praktykowanym sposobem prowadzenia fasoli jest jej tyczenie. Spotyka się także prowadzenie jej na sznurkach, podwiązanych do wspartych na słupach drutów. Duża różnorodność w sposobach prowadzenia nie byłaby możliwa bez szczegółowej znajomości zasad uprawy fasoli. Najczęściej spotykane sposoby są zaprezentowane w pkt 7 metody produkcji. Dawniej prowadzono równoległe uprawy na tym samym polu fasoli z innymi roślinami okopowymi (np. ziemniakami czy burakami pastewnymi lub cukrowymi). Samodzielna uprawa fasoli spowodowała szersze jej upowszechnienie i wzrost plonu z hektara. Generalnie jednak zmiany te nie pociągnęły za sobą zbyt dużych ułatwień dla rolnika w całym procesie produkcji fasoli. Nadal jest to działalność oparta w zdecydowanej mierze na pracy fizycznej rolnika i jego rodziny. Praca ciężka, której wiele elementów



wykonuje się tak samo niezmiennie od dziesiątków lat, mimo iż przy wielu innych uprawach z każdym rokiem upraszcza się je, i poprzez mechanizację ułatwia poszczególne etapy produkcji rolnej.

5. O umiejętnościach lokalnych producentów świadczy także liczba zabiegów, które muszą być wykonywane ręcznie przy produkcji „fasoli wrzawskiej”. Ręcznie przeprowadza się: przygotowanie tyczek, wysiew fasoli, okopywanie jej (niszczenie chwastów i spulchnianie gleby), tyczenie, zbiór, przebieranie (sortowanie). Bardzo ważny jest wybór terminu przeprowadzania podcięcia fasoli. Ułatwia to zbiór i przyspiesza dojrzewanie strąków. Przeprowadzenie podcięcia roślin przed wystąpieniem jesiennych przymrozków może uratować wykształcone, ale jeszcze niedojrzałe strąki. Jednakże dokonanie tego zabiegu zbyt wcześnie może skutkować zmniejszeniem poziomu zbiorów.
6. Do specyficznych umiejętności miejscowych producentów należy również sposób oceny przydatności strąków do łuskania po ich wysuszeniu. Strąki są oceniane indywidualnie przez producentów i sami oni podejmują decyzję o terminie rozpoczęcia tego procesu. Samo łuskanie odbywa się przy pomocy łuskarki mechanicznej, zazwyczaj konstruowanej przez samych rolników. Wymłócone nasiona przebiera się ręcznie. Każde nasionko fasoli jest indywidualnie oceniane, co również wymaga odpowiednich umiejętności i znajomości tego produktu.

### **Związek historyczny, renoma i tradycja**

Nazwa wsi Wrzawy ma odniesienie topograficzne, nastąpiło przeniesienie nazwy wodnej na miejscowość nad nią położoną. Wrzawy to miejsce gdzie woda wrze, kotłuje się tworząc wiry i odmęty. Początkowo nazywano ją Wreuici, później od roku 1468 do dzisiaj - Wrzawy. Osada ta swym rodowodem sięga okresu wczesnośredniowiecznego. Pierwszy zapis jej dotyczący pochodzi z końca XIII w. Z badań prowadzonych przez J. Rawskiego wynika, że osada wrzawska istniała dużo wcześniej niż pierwszy o niej zapis. Zdają się na to wskazywać wykazy świętopietrza i dziesięciny papieskiej, datujące istnienie parafii już w roku 1271. Powstała ona z części parafii Gorzyce, jako prywatna fundacja rodu Dębno, w którego posiadaniu był wówczas cały tzw. klucz wrzawski. Obejmowała swym zasięgiem osady leżące na wschodnim brzegu Sanu. W tym okresie San płynął innym niż obecnie korytem i Wrzawy – do końca XVII wieku, leżały po jego prawym brzegu.



fot.17 Ujście Sanu do Wisły pod Wrzawami



fot.18 Ujście Sanu do Wisły pod Wrzawami

Przez cały okres swego istnienia do początków XX w. Wrzawy były wsią szlachecką. Zmieniali się jej właściciele, lecz nie zmieniał się zajęcie zamieszkałej tutaj ludności. Była to ludność typowo rolnicza. Specyficzne położenie nad brzegami dwóch rzek: Wisły i Sanu, stwarzało szansę eksportu drogą wodną wytwarzanej produkcji. Wywożono zarówno plony z uprawianych pól, jak też otrzymywane z eksploatacji rozległych połaci istniejącej dookoła puszczy. Poza zbożem uprawiano w majątkach szlacheckich liczne warzywa, o czym świadczy zapis z roku 1734 w księgach grodzkich lubelskich, gdzie niejaki Marek Szalga z Wrzaw i Jakób Rojek z Sadowia w parafii wrzawskiej, opisali, iż:

„... roku teraźniejszego wieś Wrzawy, Okreglica, Dąbrowa, Łapiszów, Sadowie, pola, łąki, ogrody różnym zbożem pozasiewane do tychże dóbr należące przez ustawiczną powódź y wylanie z Wisły y Sanu wód niezwykcyjne w niwecz obrócone pola, wszystkie łąki y ogrody y wszystkie zboża, jarzyny pozalewane tak dalece, że żadnego pożytku tych zbóż mieć nie można.”

Aby zaistniały odpowiednie warunki do uprawy fasoli tycznej na tym terenie, musiało wystąpić kilka czynników. Musiały tu być odpowiednie warunki glebowo – klimatyczne do uprawy fasoli, a także możliwość pozyskiwania potrzebnych tyczek. Miejscowa ludność musiała wykształcić również odpowiednie umiejętności uprawy tego warzywa w celu uzyskania produktu o jak najwyższej jakości.

### **Powodzie**

Wytworzenie warunków glebowych związane było z występującymi tu powodzią, niszczącymi materiał rzeczny na te tereny. Już w 1847 roku Kalikst baron Horoch, ówczesny dziedzic dóbr wrzawskich, tak pisał o swej rodzinnej wsi:

*„Położenie tej majątności jest na równinie, nad stan zwyczajny wody 7 do 8 stóp wyniesionej. Góry żadnej nie ma ani wyniosłości. Od wylewu wody zasłonięte są wszystkie wioski w okół groblami, których długość przechodzi 2 ¼ mil niemieckich (czyli 16,9 km); groble te, zaczęte sypać przez dziedzica tej majątności w roku 1770, do dziś dnia ciągle się wzmacniają, pomimo że wysokość ich jest nad zwyczajną wodę na Wiśle 13 stóp (czyli 374 cm), nad Sanem 12 stóp (czyli 345 cm). Grunta nie są jeszcze zabezpieczone od wylewu w czasie wielkiego wezbrania wody.”* (cyt. za: Horoch Kalikst, Kaliksta barona Horocha opis gospodarstwa w majątności Wrzawach; zastosowany do pytań zadanych przez Towarzystwo gospodarskie, Lwów 1847.).

Od niepamiętnych czasów ogromny wpływ na życie i pracę mieszkańców tych ziem miało sąsiedztwo dwóch dużych rzek: Wisły i Sanu. To one w istotny sposób decydowały o dniu dzisiejszym i przyszłości osiadłej tutaj ludności. Zarówno Wisła jak i San płynąc w swych dolinach, w ciągu wieków zmieniały swe główne koryta. Zmiany koryta rzek powodowały zwykle zatory lodowe. Piętrzące się masy lodu żłobiły nowe trasy przebiegu rzeki, stare zaś, za czasem wysychające łóżyska rzek, zwane po dziś dzień wiśliskami i sanowiskami, świadczą dobitnie o tych, dziejących się ongiś procesach przyrodniczych. Bez wątpienia najwięcej tego typu przykładów, potwierdzających te zdarzenia, znaleźć można w okolicy ujścia Sanu do Wisły pod Wrzawami.

Spośród niezliczonej liczby powodzi, jakie miały miejsce u ujścia Sanu do Wisły na przestrzeni dziejów, z których każda była na swój sposób tragiczna, warto nadmienić słów kilka o tej, która zapisała się najbardziej pamiętnie w przeciągu ostatnich 200 lat. Taką była bowiem powódź z roku 1813. Cały obszar ujęty ramionami Wisły i Sanu, od Tarnobrzega po Rozwadów (dzisiaj Stalowa Wola) i Wrzawy, przedstawiał jedno wielkie jezioro. Tak pisze naoczny świadek tych wydarzeń Kajetan Koźmian: *„Przy rozjaśnieniu się dnia, jakież widok istnego potopu otworzył się przed naszymi oczami. Zapieniona i rycząca Wisła niosła domy, młyny pochwycone wraz z ludźmi, którzy próżno wyciągali ręce o ratunek, niosła drzewa z korzeniem wyrwane, stogi i kopy siana i zboża, a na nich zwierzęta, szczególnie zajęce, zgoła widzieliśmy prawdziwy potop (...)”*, (cyt. za: Kajetan Koźmian, Pamiętniki ..., Warszawa 1907, s. 124-130).

Szczegółowe informacje o powodziach na tym terenie można znaleźć w książce Waldemara Prarata „*Kłęski elementarne w widłach Wisły i Sanu od XVII do I połowy XX wieku*”, wydanej w 2006 r. przez wydawnictwo Diecezjalne i Drukarnię w Sandomierzu.



fot. 19 Wylana Wisła (w obrębie wałów ochronnych) pod Wrzawami (20.03.2005 r.)



fot. 20 Wylew Sanu pod Wrzawami (20.03.2005 r.). Widok w kierunku przeprawy promowej we Wrzawach



### Pozyskiwanie tyczek

Uprawie fasoli sprzyjał także łatwy dostęp do podpór, na jakich prowadzona jest uprawa fasoli tycznej, czyli tyczek. Dawniej używano tylko tyczek wiklinowych. Związane to było z faktem, że Wrzawy – położone w widłach Wisły i Sanu, miały obszerne tereny zalewowe położone w dolinach tych rzek, na których sadzono znaczne połacie wikliny.

*„Ziemi nieuprawnej i odlegiem leżącej nad Wisłą i Sanem jest mało – pisze wspomniany K. Horoch; skoro się piasek spod wody pokaże, zaraz sadzimy wierzbine, która przyjmuje się łatwo, i w kilka lat urosną krzaki. (...). Kępy nad rzekami, jeżeli są podzielone na 3 zręby i strzeżone od koni i bydła, znaczny dochód czynią właścicielowi, dostarczając potrzebnego materiału na obronę brzegów, oraz chrustu na potrzebne ogrodzenia”.*

Z czasem okazało się, że poza wymienionym zastosowaniem, wiklina wybornie służyć może także jako tyczka do fasoli. I tak już pozostało do dzisiaj. Do początku lat 70-tych XX wieku, fasolę sadzono w roślinach okopowych, głównie ziemniakach. Odtąd zaczęto ją sadzić nie w innych roślinach, jak to miało miejsce dotychczas, lecz samodzielnie. Nastąpiły też ułatwienia w nabywaniu ważnego elementu produkcji fasoli, a więc tyczek. Były to także tyczki z drzew iglastych (głównie sosnowych), a nie tylko wiklinowe, jak to miało miejsce dotychczas (zasoby tyczek wiklinowych zaczęły we Wrzawach w tym czasie maleć z uwagi na zmniejszającą się powierzchnię wikliny nad Wisłą i Sanem). Nadleśnictwa chętnie umożliwiały rolnikom nabywanie tyczek sosnowych, gdyż dawało to wymierne korzyści obu stronom: rolnikowi, – bo uzyskiwał tani, dobry i niezbędny materiał do produkcji rolnej, zaś nadleśnictwa miały w zamian oczyszczony i przecięty młodnik.



fot. 21 Tyczki sosnowe złożone w pryzmę na zimę

### Fasola we Wrzawach

Od jak dawna fasola „Piękny Jaś” uprawiana była we Wrzawach – nie sposób dokładnie odpowiedzieć. Zachowały się jednakże wzmianki już z pierwszej połowy XIX wieku o produkcji roślin motylkowych na tym terenie. Zapewne uprawa fasoli tycznej pojawiła się w tym samym czasie, lub kilka lat później. Posiadając tak przyjazne dla uprawy fasoli warunki,

mieszkańcy Wrzaw uprawiali ją początkowo w ogrodach przydomowych, z czasem przenosząc na pola położone z dala od domostw. O tym, że „Piękny Jaś” uprawiany był we Wrzawach od dawna, wspomina jedna z najstarszych obecnie mieszkanek wsi Pani Maria Budziło. Już jako nastoletnia dziewczynka zapamiętała widok stojących na polu tyczek fasoli: *„Piękny Jaś” był sadzony w ziemniakach lub burakach – pisze M. Budziło, bo ludzie oszczędzali pole i nie było takiego zbytu na sprzedaż jak dziś, tylko sprzedaż była w mieście Tarnobrzegu i Rozwadowie, bo mieszkali tam Żydzi i oni tylko kupowali dla siebie. Sprzedawano go na garnce: 4 litry = garniec. [Trzeba było] jechać do miasta Tarnobrzega czy Rozwadowa końmi by sprzedać, 3 lub 4 garnce Jaśka, gdy mama sprzedawała, przyjechała zadowolona, bo było czasem, że nie miał, kto kupić. Dopiero po roku 1950 zawiązały się skupy na wszystkie produkty i fasola „Piękny Jaś” zyskała zapotrzebowanie w świecie i zaczęto uprawiać dużą ilość i sadzono samodzielnie. Dawniej „Piękny Jaś” nie miał specjalnej uprawy, tylko obornik, bez nawozów i oprysków; zbiór był ręczny i wyluskanie też w rękach ...”*

Podobnie pisze Pani Emilia Szczygieł, urodzona w latach dwudziestych ubiegłego wieku: *„W latach trzydziestych ubiegłego stulecia - jako mała dziewczynka szukając wśród zbóż kwiatków podobały mi się zagony niebiesko kwitnącego lnu i kwiatki na tyczkach – czyli kwiatki Pięknego Jasia, które jesienią przeobrażały się w piękne, długie złote strąki. Uprawa tej fasoli jest bardzo pracochłonna i nie można jej porównać z powiedzeniem, że rolnik to latem pracuje a zimą leniuchuje. Właśnie zimą każdy możliwy dzień jest wykorzystywany na przygotowanie tyczek. Dzięki temu, że teren Wrzaw znajduje się w widłach Wisły i Sanu – czyli między dwoma rzekami, których brzegi porośnięte są wikliną nadającą się do fasoli, rozwinęła się uprawa tej rośliny.*

*W latach międzywojennych i powojennych fasola była uprawiana w ziemniakach lub burakach. Pod ziemniaki wywożony był obornik. Ziemniaki były sadzone ręcznie na skibie przeoranej ziemi i w co czwarty lub piąty rząd według uznania rolnika sadzona była fasola. Najcięższą pracą było zatyczenie tej fasoli. Nie wolno było wjechać końmi na zagon, a wszystkie tyczki trzeba było rozniesć po polu na plecach. Ręcznie też trzeba było pole przekopywać motyką żeby zwalczyć chwasty i spulchnić ziemię. Jesienią po wykopaniu ziemniaków można było wjeżdżać na pole końmi w celu wyrwania i uprzątnięcia fasoli.*

*Strąki fasoli po zerwaniu i wysuszeniu luskane były ręcznie w długie jesienne wieczory. Była to ciężka, ale owocna praca. Pozwalała na przeżycie mieszkańcom wsi na swoich małych, małych i większych gospodarstwach – (...)bo jak inaczej można nazwać gospodarstwa od jednego do pięciu hektarów, z których trzeba było utrzymać i wyżywić czasem nawet trzypokoleniową rodzinę. Fasolę czy warzywa przeważnie wywożono na jarmarki do Sandomierza, Rozwadowa, Dzikowa (czyli Tarnobrzegu) i stalowej Woli. Rolnik jadąc do miasta z fasolą musiał mieć wagę lub litrowy garnek, ponieważ uważano, że w czterech litrach fasoli jest trzy kilogramy ciężaru, i tak też sprzedawano. W czasie okupacji i pierwszych latach powojennych przyjeżdżali do wsi handlarze, którzy fasolę i inne produkty takie jak: czosnek, mak i orzechy, kupowali i wywozili do Radomia – Warszawy i Łodzi, do której też i sami rolnicy z Wrzaw osobiście wywozili swoje towary.*

*Dzięki temu coraz więcej sadzono fasoli. Coraz odważniej ludzie wchodzili na pola w celu ułatwienia sobie pracy. Nie sadzili już fasoli w ziemniakach, ale oddzielnie, zasilając ziemię nawozami sztucznymi, czego wynikiem był wzrost plonów. W tym celu we Wrzawach został otwarty skup owoców i warzyw. Ceny fasoli też rosły, więc sadzono jej coraz więcej. Brakowało już wikliny na tyczki. Trzeba było z lasu przywozić sosnowe. Były obawy, czy po sosno-*

wych tyczkach fasola będzie się wspinać. Okazało się, że nie ma żadnej różnicy. Piękny Jaś pnie się po tyczkach doskonale.”

O powszechnej uprawie fasoli we Wrzawach po II wojnie światowej świadczą również liczne dokumenty i fotografie. Są to wieloletnie umowy kontraktacji produkcji ogrodniczej zawierane pomiędzy Spółdzielnią Ogrodniczą – Pszczelarską w Tarnobrzegu a miejscowymi rolnikami we Wrzawach, oświadczenia rolników o prowadzeniu skupu fasoli tycznej „Piękny Jaś” już w latach 60-tych ub. wieku, relacje starszych wiekiem mieszkańców Wrzaw, a także fotografie ukazujące plantacje fasoli (najstarsza fotografia pochodzi z ok. 1950 r.).

Niewątpliwy wpływ na poziom uprawy fasoli we Wrzawach mieli wspomniani już Żydzi. Józef Fusiara tak na ten temat pisze: *„We wzroście produkcji fasoli tycznej do 1939 r. mieli zasadniczy wpływ Żydzi zamieszkujący Wrzawy, Radomyśl nad Sanem, Rozwadów, Tarnobrzeg i Sandomierz. Zużywali ją jako potrawę kosztowną.”*

Zachowały się pochodzące z różnych lat, liczne dokumenty świadczące o uprawie fasoli tycznej na tym terenie. Dokumenty skupu, kwity dostawy, umowy kontraktacyjne, zlecenia wypłaty za sprzedaną fasolę, wieloletnie umowy kontraktacyjne produkcji ogrodniczej na dostawę fasoli do punktu skupu we Wrzawach, druki rozliczenia z rolnikami itp. Potwierdzają one m.in. ilości sprzedanej fasoli oraz jej cenę. Wymienione dokumenty dowodzą, iż produkcja fasoli na tym obszarze była zorganizowana i rozbudowana. Dokumenty potwierdzają również, że produkt ten występował na tym obszarze i że był on istotnym elementem lokalnej gospodarki. Wszystkie wspomniane dokumenty i fotografie znajdują się w posiadaniu Stowarzyszenia Producentów Fasoli Tycznej Piękny Jaś we Wrzawach i są dostępne do wglądu.



fot. 22 Wrzawy ok. 1949/50 r. Prace polowe w uprawie ziemniaka. W oddali widoczne tyczki z fasolą Piękny Jaś (Fasola wrzawska).



fot. 23 Wrzawy, rok 1955. Wesele Kazimierza i Stanisławy Kopyto.  
W głębi, po prawej, widać uprawę fasoli Piękny Jaś



fot. 24 Wrzawy, rok 1961. W głębi widoczna  
uprawa Fasoli wrzawskiej (Piękny Jaś)





fot. 25. Wrzawy ...lato 1972 r. Na drugim planie Fasola wrzawska (tyczny Piękny Jaś)



fot. 26 Plebania we Wrzawach. W oddali widać tyczki i uprawę Fasoli wrzawskiej. Lata 70-te XX wieku.





fot. 27 Wrzawy, 26.06.1976 r. Wesele A. Lipiec ... Po prawej widoczne tyczki Fasoli wrzawskiej (Piękny Jaś)



fot. 28 Wesele we Wrzawach ...26.06.1976 r. W głębi także widoczna fasola tyczna.



fot. 29 Wrzawy, 12.06.1983 r. Na drugim planie Fasola wrzawska (Piękny Jaś)

### **Znaczenie kulinarne fasoli dla miejscowej ludności**

Duże wartości odżywcze i smakowe „fasoli wrzawskiej” sprawiają, że zapotrzebowanie na nią stale wzrasta, a w lokalnej kuchni pojawiają się coraz to nowe potrawy oparte na tym cennym warzywie. Na terenie określonym w pkt 5 fasola znajduje poczesne miejsce w tutejszej kuchni.

Jest również surowcem do wielu innych dań i potraw. A oto kilka przykładów tego, co jest znane, przyrządzane i przygotowywane na opisywanym terenie: fasolka po wrzawsku, zupa fasolowa nieprzecierana (składniki: Fasola wrzawska „Piękny Jaś”, ziemniaki, włoszczyzna, przyprawy ...), zupa fasolowa przecierana (składniki jw.), fasola na sypko z masłem lub słoniną (boczkiem), fasola na sypko podawana na rosolu z drobiu, fasola jako przyprawa do gotowanego rosolu (7-12 ziaren, poprawia smak i zabezpiecza klarowność rosolu), tort fasolowy, chleb fasolowy, sałatka fasolowa i pasztet fasolowy.

Uprawy miejscowej fasoli są również bardzo cenionym pożytkiem dla pszczół, gdyż wydziela ona znaczne ilości nektaru. W okresie kwitnienia przyjeżdżają tu licznie pszczelarze w celu zebrania tego cennego pożytku.

### **Znaczenie gospodarcze „Fasoli wrzawskiej”:**

Znaczenie gospodarcze „Fasoli wrzawskiej” dla opisywanego obszaru obrazuje liczba członków Stowarzyszenie Producentów Fasoli Tycznej „Piękny Jaś” we Wrzawach, poziom produkcji i obszar upraw fasoli oraz dane dotyczące eksportu tego produktu.

Uprawa fasoli na terenie określonym w pkt 5 zajmuje ważne miejsce z gospodarczego punktu widzenia; osiągnęła stały poziom, zarówno powierzchni uprawnej jak też wielkości produkcji. Wiedza tutejszych rolników, dotycząca zasad uprawy oraz świetne warunki klimatyczne, pozwalały i pozwalają na uzyskiwanie produktów wysokiej jakości.

Biorąc po uwagę, że Stowarzyszenie Producentów Fasoli Tycznej „Piękny Jaś” we Wrzawach liczy obecnie 301 członków, a na określonym w pkt. 5 obszarze istnieje ok. 1000 gospodarstw, to fakt ten świadczy o dużym zainteresowaniu rolników sprawą lepszego zorganizowania nie tylko samej produkcji, ale także i sprzedaży suchych nasion fasoli. Przy czym należy dodać, że Stowarzyszenie jest organizacją rozwojową i na pewno liczba jego członków będzie

dzie z każdym rokiem rosła. Świadczy to także o znaczeniu uprawy fasoli dla mieszkańców tego regionu.

Na obszarze określonym w pkt 5 produkowano średnio w ostatnich latach ok. 600-650 ton „Fasoli wrzawskiej”. Dane te nie dotyczą minionych 2 lat, kiedy z uwagi na suszę plony fasoli były niższe. Wielkość uprawy fasoli tycznej „Piękny Jaś” stanowi na obszarze określonym, w pkt. 5 średnio od 2,5% do 5% wszystkich upraw.

Obecnie uprawa Fasoli tycznej „Piękny Jaś” w gminie Gorzyce zajmuje powierzchnię około 200 ha, w gminie Radomyśl nad Sanem – ok. 75 ha. Mniejsza od tej ostatniej jest powierzchnia upraw fasoli na terenie gminy Zaleszany – około 40 ha.

Tereny gdzie uprawia się fasolę „Piękny Jaś” – to tereny typowo rolnicze. Wprawdzie na obszarze Gminy Gorzyce tylko 20 % osób spośród wszystkich zatrudnionych pracuje w rolnictwie, to jednak w miejscowościach takich jak Wrzawy, wprawdzie w zróżnicowanych ilościach, ale praktycznie w każdym gospodarstwie uprawia się fasolę tyczną „Piękny Jaś”. Wielkość tej uprawy zależy w dużym stopniu także od ilości rąk do pracy w danym gospodarstwie. Ta ilość nie wszędzie jest wystarczająca, jako że na pewnych etapach produkcji, zapotrzebowanie na siłę roboczą jest bardzo duże: dotyczy to okresu tyczenia, pierwszych uprawek pielęgnacyjnych, oraz zbioru.

### **Fasola w miejscowej kulturze**

„Fasola wrzawska” - czyli fasola „Piękny Jaś” tyczny - obecna była i jest także w miejscowej kulturze. Na jej temat pisano m.in. różnego rodzaju drobne przyspiewki ludowe czy nawet dłuższe utwory prozą. Oto krótkie tego przykłady:

\*

#### Wiosenny spacer...

Idę sobie polną drogą pomału przed siebie  
Słoneczko tak pięknie świeci wysoko na niebie  
A spod między się podrywa i w górę wzlatuje  
Skowroneczek i swą piosnkę piękną wyśpiewuje  
Nie rozumiem cię skowronku, nie wiem o czym śpiewasz  
Ale wiem, że echo wiosny wokół nas rozsiewasz  
Bo rolnicy którzy śpiewu twego tak czekają  
Złote ziarna po brunatnej ziemi rozsiewają  
Lecz za nami pozostaje jeszcze pusta rola  
Tam zostanie posadzona ta wrzawska fasola  
Śpiewaj, śpiewaj skowroneczku, wzbij się pod niebiosy  
By nam Pan Bóg, kiedy trzeba zsyłał deszcz i rosy  
I słoneczko niech nam świeci, taka jego rola  
By się pięknie owinęła na tyczkach fasola  
Śpiewaj, śpiewaj skowroneczku, mierz z słowikiem głosy  
Aż wyrosną z tych ziarenek piękne złote kłosy  
Gdy po żniwach znowu wyjdę, już na ścięte pola  
Prócz ziemniaków pozostanie tam tylko fasola  
Potem w strąki już przybrana, górą jeszcze w kwiecie  
Takiej jak wrzawska fasola nie masz w całym świecie  
(autor: Emilia Szczygiel)

**\*\***

*„Hen między Wisłą a Sanem  
Pod Tarnobrzegiem gdzieś  
Ptaki śpiewają nad ranem  
I budzą całą wieś*

*Wstają we Wrzawach ludzie  
Świt płoszy nocy Cień  
W radości pracy trudzie  
Budzi się nowy dzień*

*W jesieni czy też w maju  
Wiatr tę melodie gra  
Że nie w całym kraju  
Wioski takiej jak ta”*

**\*\*\***

*Stoją chłopcy ze Wrzaw  
I tak sobie radzą  
Że ci kozę dadzą  
Do Unii wprowadzą*

*Do Unii wprowadzą  
Dostaniesz dotacje  
Będiesz gospodarzem  
Będiesz gospodarzem w całym podkarpackiem*

*Kozę będziesz doił  
Jogurt produkował  
A wrzawską fasolę  
A wrzawska fasolę  
Na zachód promował*

*Bo wrzawska fasola  
W całym świecie znana  
W madach nadwiślańskich  
Od lat uprawiana*

**\*\*\*\***

*Maruniu czy Ci nie żal  
Odchodzić ze stron ojczystych  
Strączkowych łąk i pól  
I tych zakątków błotnistych  
Zadola czy ci nie żal  
Maruniu wracaj do Wrzaw*

**\*\*\*\*\***

*Kare konie kare  
Jeszcze się karują  
Ładne są wrzawianki  
Choć się nie malują*

*Kare konie kare  
Ale nie grzywiate  
Ładne są wrzawianki  
I jeszcze bogate*

*Na grzędach warzywa  
Na tykach fasola  
Same witaminy  
Mają nasze pola*

\*\*\*\*\*

*Oj Jaśku, Jaśku ty bujne ziele  
Przy tobie pracy zawsze jest wiele  
Oj Jaśku, oj nieboże (Ref.)  
To na dół, to ku górze  
Jaśku nieboże*

*Oj Jaśku, Jaśku rośniesz na madach  
Jesteś dorodny, że szkoda gadać  
Oj Jaśku, oj nieboże ... (Ref.)*

*Oj Jaśku, Jaśku nie jesteś ceres  
Będą rolnicy mieli interes  
Oj Jaśku, oj nieboże .... (Ref.)*

*Komentarz: Jasiek, o którym mowa w ww. przyśpiewce to oczywiście fasola wrzawska - „Piękny Jas” tyczny.*

Ponieważ fasola jest nierozzerwalnie związana z Wrzawami oraz całym obszarem położonym przy ujściu Sanu do Wisły, toteż dla podkreślenia jej roli w życiu mieszkańców tych terenów, tradycyjnie już co roku, w drugą lub trzecią niedzielę sierpnia odbywa się we Wrzawach plenerowa impreza pod nazwą „W widłach Wisły i Sanu”. Jest to przyjęte zwyczajowo święto Fasoli wrzawskiej – fasoli tycznej „Piękny Jas”.

Impreza ma charakter festynu na wolnym powietrzu. Gromadzi zawsze liczne rzesze zarówno mieszkańców Wrzaw jak i okolicznych miejscowości. Przybywają na nią także goście spoza tego terenu.

Początki imprezy sięgają roku 1996, kiedy to Dom Kultury Wrzawy podjął pierwsze nieśmiałe próby organizacji imprezy plenerowej, która utrzymana w konwencji ludowej, mogła dać możliwość nie tylko dobrej zabawy, ale także promowania fasoli. Program został tak przygotowany, aby jednym z głównych celów było pokazanie tego produktu i możliwości wykorzystania go w tradycyjnej i nowoczesnej kuchni. Od tamtej pory imprezy „W Widłach Wisły i Sanu” wpisały się w krajobraz wsi Wrzawy i gminy Gorzyce, jako promocja wsi i regionu, jest to również wielki piknik rodzinny integrujący społeczeństwo gminy i powiatu.

Z roku na rok impreza ta zyskuje coraz więcej zwolenników. Ponieważ wieś Wrzawy jest ośrodkiem typowo rolniczym z tradycjami ludowymi, plener o takim charakterze jest przed-



siewzięciem wyjątkowo trafionym. Od czterech lat impreza wpisana jest w kalendarium imprez wojewódzkich.

Jest to znakomity sposób na pokazanie dorobku mieszkańców Wrzaw w dziedzinie uprawy fasoli. Na ustawionych dookoła placu stoiskach prezentowane są m.in. potrawy sporządzone na bazie „Pięknego Jasia”, które można dodatkowo spróbować, aby przekonać się o walorach smakowych tej fasoli. Swoje stoiska mają także instytucje pracujące dla rolnictwa: Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Boguchwale czy Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w Tarnobrzegu, a także miejscowi artyści rzeźbiarze czy parający się innymi dziedzinami sztuki. Sama impreza to także występy zespołów artystycznych zaproszonych spoza tego terenu i miejscowych, np. z Gminnego Ośrodka Kultury w Gorzycach, czy ludowych z Wrzaw i Gorzyc.

W 2003 r. roku święto fasoli „Piękny Jaś” wypadło 10 sierpnia. „Tygodnik Nadwiślański” w artykule „Pod znakiem fasoli” pisał tuż po zakończeniu imprezy: *„W naszym regionie mamy wiele miejscowości słynących z upraw ściśle określonego rodzaju owoców i warzyw. Zaliczają się do nich także Wrzawy (Gm. Gorzyce), których mieszkańcy postawili na fasolę „Piękny Jaś” i ponoć wychodzą na tym całkiem nieźle. Ta wąska specjalizacja była okazją do zorganizowania w ubiegłą niedzielę imprezy plenerowej zatytułowanej „W widłach Wisły i Sanu” z „Pięknym Jasiem” w roli głównej. Uczestnicząca w niej liczna widownia nie tylko dzięki wspaniałej pogodzie miała powody do zadowolenia. Organizatorzy – Dom Kultury we Wrzawach, GOK w Gorzycach i Powiatowy Zespół Doradztwa Rolniczego w Tarnobrzegu – zadbali, by nie zabrakło atrakcji. (...). Chętni do zmierzenia swych możliwości w uprawie fasoli wystartować mogli w konkursie na wbijanie tyczek. Koła Gospodyń Wiejskich z powiatu tarnobrzckiego, uczestniczące w konkursie na najlepszą potrawę z fasoli, przygotowały jadlo, które, można by podawać w najbardziej renomowanych restauracjach. Nic też dziwnego, że jurorzy konkursu mieli nie lada problem z ustaleniem kolejności miejsc i przyznaniem nagród”. (...). W quizie z zakresu wiedzy o uprawie fasoli oraz ...integracji Polski z Unią Europejską, do którego zgłosiło się ponad 20 osób, najlepszy okazał się Marian Broda z Wrzaw”.*

Tym doniesieniom o uroczystościach we Wrzawach wtórowało „Echo dnia”, które relacjonowało w artykule „Zjedli Pięknego Jasia”: *„Pysznie bawili się mieszkańcy Wrzaw w niedzielę, na corocznej imprezie plenerowej „W widłach Wisły i Sanu”. Na stołach królowały potrawy z fasoli odmiany „Piękny Jaś”, której promocja była mottem przewodnim święta. W konkursie kulinarnym na najciekawszą i i najsmaczniejszą potrawę z fasoli rywalizowało siedem kół gospodyń wiejskich z powiatu tarnobrzckiego. Wygrały panie z Zalesia Gorzyckiego. A gdy już „Pięknego Jasia” zabrakło, wszyscy posilili się piwem i szaszłykami w rytmach ludowej i folk rockowej muzyki. Kto chciał, sprawdzał wiedzę w quizie z zakresu uprawy i wykorzystania fasoli oraz integracji z Unią Europejską. Na stoiskach promowały się m.in. Wojewódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Boguchwale, Podkarpacka Izba Rolnicza, podkarpacki oddział Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, firmy rolnicze, rękodzielniczy i rzemieślnicy. (...)”.*

Każda z imprez „W widłach Wisły i Sanu” jest inna, chociaż łączy je wiele wspólnych elementów. Myślą przewodnią jest tutaj Fasola wrzawska - „Piękny Jaś”, główny produkt, jakim - z racji jego szczególnych walorów, szczyci się ten region.



fot. 30 Poczłtówka z widokiem Wzraw (pod nazwą „Wrzawy” wi-  
dać uprawę fasoli Piękny Jaś)

### Podsumowanie

„Fasola wrzawska” jest produktem powstającym wyłącznie dzięki połączeniu specyficznej kombinacji czynnika naturalnego (tj. klimatu, gleb, wiatrów, nasłonecznienia, położenia itp.), oraz lokalnych umiejętności miejscowych producentów na temat wyboru terminów siania i zbierania fasoli, zasad uprawy i prowadzenia fasoli, doboru tyczek, oceny ziaren oraz prowadzenia różnych zabiegów. Wyłącznie dzięki takiemu połączeniu daje się uzyskać niepowtarzalną jakość „Fasoli wrzawskiej”. Fasola ma bez wątpienia długą historię na tym terenie i jest obecnie częścią tożsamości lokalnej kultury mieszkającej tu społeczności. Na cześć fasoli organizuje się specjalne święto, jest ona obecna także zarówno w miejscowej kuchni, jak też w przyspiewkach ludowych czy miejscowej prozie. Liczba producentów rolnych zajmujących się uprawą fasoli, a także obszar objęty jej uprawą - świadczy o znaczeniu gospodarczym tego produktu dla regionu.

### 9. Kontrola:

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
ul. Wspólna 30  
00-930 Warszawa  
Tel: +48 22 623-29-00  
+48 22 623-29-01  
Fax: +48 22 623-29-98  
+48 22 623-29-99

Inspekcja jest odpowiedzialna za kontrolę zgodności procesu produkcji ze specyfikacją. Kontrolowane są zarówno dokumenty potwierdzające przeprowadzenie odpowiednich działań przez producentów, jak i cechy jakościowe gotowego produktu.

### **10. Etykietowanie:**

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

----

### **11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:**

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

---

### **12. Informacje dodatkowe:**

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

---

### **13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:**

We wniosku, znajdują się odwołania do następujących dokumentów:

#### **SPIS FOTOGRAFII ZAMIESZCZONYCH W TEKŚCIE**

Fot. nr:

1. Fasola wrzawska
2. Fasola wrzawska
3. Przygotowanie (podciosywanie ) tyczek
4. Sadzenie fasoli (pod motykę)
5. Sadzenie fasoli (pod płuzek)
6. Fasola sadzona w pasach ( po 2 rzędy w pasie)
7. Fasola sadzona w pojedynczych rzędach
8. Prowadzenie fasoli na pionowych tyczkach w pasach po 2 rzędy
9. Prowadzenie fasoli na pionowych tyczkach w pojedynczych rzędach
10. Fasola prowadzona na tyczce w początkach kwitnienia.....
11. Fasola wrzawska w pasach po 2 rzędy .... już opleciona na tyczkach (II połowa czerwca)
12. Podwójne rzędy fasoli prowadzone na sznurkach
13. Podwójne rzędy fasoli prowadzone na sznurkach
14. Zarys umiejscowienia obszaru produkcji Fasoli wrzawskiej
15. Zarys umiejscowienia obszaru produkcji Fasoli wrzawskiej
16. Schematyczny zarys uprawy Fasoli wrzawskiej
17. Ujście Sanu do Wisły pod Wrzawami
18. Ujście Sanu do Wisły
19. Wylana Wisła (w obrębie wałów ochronnych) pod Wrzawami (20.03.2005 r.)

20. Wylew Sanu pod Wrzawami (20.03.2005 r.). Widok w kierunku przeprawy promowej we Wrzawach.
21. Złożone w pryzmę na zimę tyczki sosnowe
22. Wrzawy, ok. 1949/50 r. Prace polowe w uprawie ziemniaka. W oddali widoczne tyczki z fasolą Piękny Jaś (Fasola wrzawska).
23. Wrzawy, rok 1955. Wesele Kazimierza i Stanisławy Kopyto. W głębi, po prawej widać uprawę fasoli „Piękny Jaś”.
24. Wrzawy, rok 1961. W głębi widoczna uprawa Fasoli wrzawskiej (Piękny Jaś)
25. Wrzawy...lato 1972 . Na drugim planie Fasola wrzawska (tyczny Piękny Jaś).
26. Plebania we Wrzawach. W oddali widać tyczki i uprawę Fasoli wrzawskiej. . .Lata 70-te XX w.
27. Wrzawy, 26.06.1976 r. Wesele A. Lipiec.... Po prawej widoczne tyczki fasoli wrzawskiej (Piękny Jaś).
28. Wesele we Wrzawach.... 26.06.1976 r. W głębi także widoczna fasola tyczna.
29. Wrzawy, 12.06.1983 r. Na drugim planie Fasola wrzawska (Piękny Jaś).
30. Poczta z widokiem Wrzaw (pod nazwą „Wrzawy” widać uprawę fasoli Piękny Jaś)

W wniosku znajdują się odwołania do następujących publikacji i opracowań:

1. Głowaciński Zbigniew, Michalik Stefan, Kotlina Sandomierska, Warszawa 1979.
2. Horoch Kalikst, Kaliksta barona Horocha opis gospodarstwa w majątności Wrzawach; zastosowany do pytań zadanych przez Towarzystwo gospodarskie, Lwów 1847.
3. Kierunki rozwoju rolnictwa i obszarów wiejskich dla powiatu Tarnobrzeg.
4. Kisson Ryszard, Zawartość białka i skład aminokwasowy różnych form fasoli wielokwiatowej w porównaniu z fasolą zwyczajną, Rocznik Akademii Rolniczej w Poznaniu- CXCIV 1988.
5. Kondracki Jerzy, Geografia regionalna Polski, Warszawa 2000.
6. Łabuda H., R. Papliński, Charakterystyka i plon owocni fasoli różnych odmian, Annales Univversitatis Mariae Curie-Skłodowska Lublin-Polonia 2001.
7. Łabuda Helena, Paliński Rafał, Doskonalenie technologii uprawy fasoli wielokwiatowej, Rocznik AR w Poznaniu
8. Łabuda H., T., T. Frączek, , M. Kossowski, Skład chemiczny i wartość odżywcza fasoli wielokwiatowej, Rocznik AR w Poznaniu, CXCIV 1988.
9. Plan Rozwoju Lokalnego Gminy Gorzyce, Załącznik Nr 1 do uchwały Rady Gminy w Gorzycach NR XXI/118/204 z dnia 29.07.2004 r.
10. Plan Rozwoju Lokalnego Powiatu Tarnobrzieskiego, Tarnobrzeg 2004.
11. Prarat Waldemar, Klęski elementarne w widłach Wisły i Sanu od XVII do I połowy XX wieku, Wrzawy 2006.
12. Rawski Józef, Wybrane zagadnienia dotyczące administracji kościelnej w widłach Wisły i Sanu, Tarnobrzeg 1997.
13. Suchy Maria, Stan środowiska w woj. podkarpackim w 2003 r.
14. Woś Alojzy, Klimat Polski, Warszawa 1999.
15. Wojtowicz Zygmunt (red.), U styku dwóch rzek, Rzeszów 1979.