

O tradycjach bożonarodzeniowych słów kilka...

Świąteczny czas jest bogaty w wyjątkowe zwyczaje bożonarodzeniowe.

Pierwsze przygotowania rozpoczynają się już wraz z początkiem grudnia - porządkowanie, pieczenie pierwszych pierniczków, a nawet rozglądanie się za prezentami. To dobry moment, aby przypomnieć, skąd wzięły się nasze tradycje i zwyczaje bożonarodzeniowe.

- **WIGILIA** – w tradycji chrześcijańskiej dzień poprzedzający Boże Narodzenie, kończący okres Adwentu, obchodzony 24 grudnia.
- **OPŁATEK** - przełamanie się opłatkiem z wszystkimi gośćmi wieczerzy wigilijnej jest jej głównym i rozpoczynającym punktem. Gest ten jest symbolem życzliwości i zjednoczenia. Opłatek to rodzaj ciasta wypiekanego z mąki pszennej i wody. W dawnych czasach wypiekano kolorowe opłatki, którymi gospodarz dzielił się ze zwierzętami w noc wigilijną. Miało to chronić je od wszelkich chorób.
- **UBIERANIE CHOINKI** – choinka symbolizuje drzewo życia, a jej ubieranie należy do ulubionych zwyczajów bożonarodzeniowych. Składanie prezentów pod choinką jest naśladowaniem dobroci, przypominającym o pierwszych pasterskich darach.
- **DODATKOWE NAKRYCIE** - wedle tradycji na stole powinno znaleźć się dodatkowe nakrycie. Jest ono symbolicznie przeznaczone dla niezapowiedzianego gościa. To także wyraz pamięci o naszych bliskich, nieobecnych, którzy nie mogli dotrzeć ze względu na odległość lub wspomnienie o członku rodziny, który zmarł.
- **POTRAWY WIGILIJNE** - dzisiaj najczęściej spotyka się zwyczaj spożywania dwunastu potraw. Do najbardziej typowych i tradycyjnych potraw wigilijnych należą: barszcz z buraków, zupa grzybowa, zupa owocowa, kluski z makiem, pierogi, kapusta, ryby, groch, fasola, kasza, pszenica, kutia, jabłka, orzechy, miód. Zwyczajem jest umieszczenie na wigilijnym stole ryby, głównie karpia. Spróbowanie każdej z potraw ma zapewnić szczęście przez cały rok.
- **SIANKO POD OBRUSEM** – sianko położone pod obrusem symbolizuje narodzenie Jezusa w ubóstwie.
- **PIERWSZA GWIAZDKA** - wieczerza wigilijna rozpoczyna się wraz z pierwszą gwiazdką na niebie. Jest to symboliczne nawiązanie do Gwiazdy Betlejemskiej, oznaczające narodziny Jezusa, którą na wschodniej stronie nieba ujrzeli Trzej Królowie. OLA i HANIA

PIERNIKOWE GWIAZDECZKI

SKŁADNIKI:

40 g masła, 60 g miodu, 100 g cukru pudru, 2 łyżki kakao, 1 łyżka przyprawy do pierników, 1 jajko, 300 g mąki pszennej, 1 łyżeczka sody, 1 białko do posmarowania pierniczek

LUKIER: 6 łyżeczek cukru pudru, 1 białko, 1 łyżeczka soku z cytryny

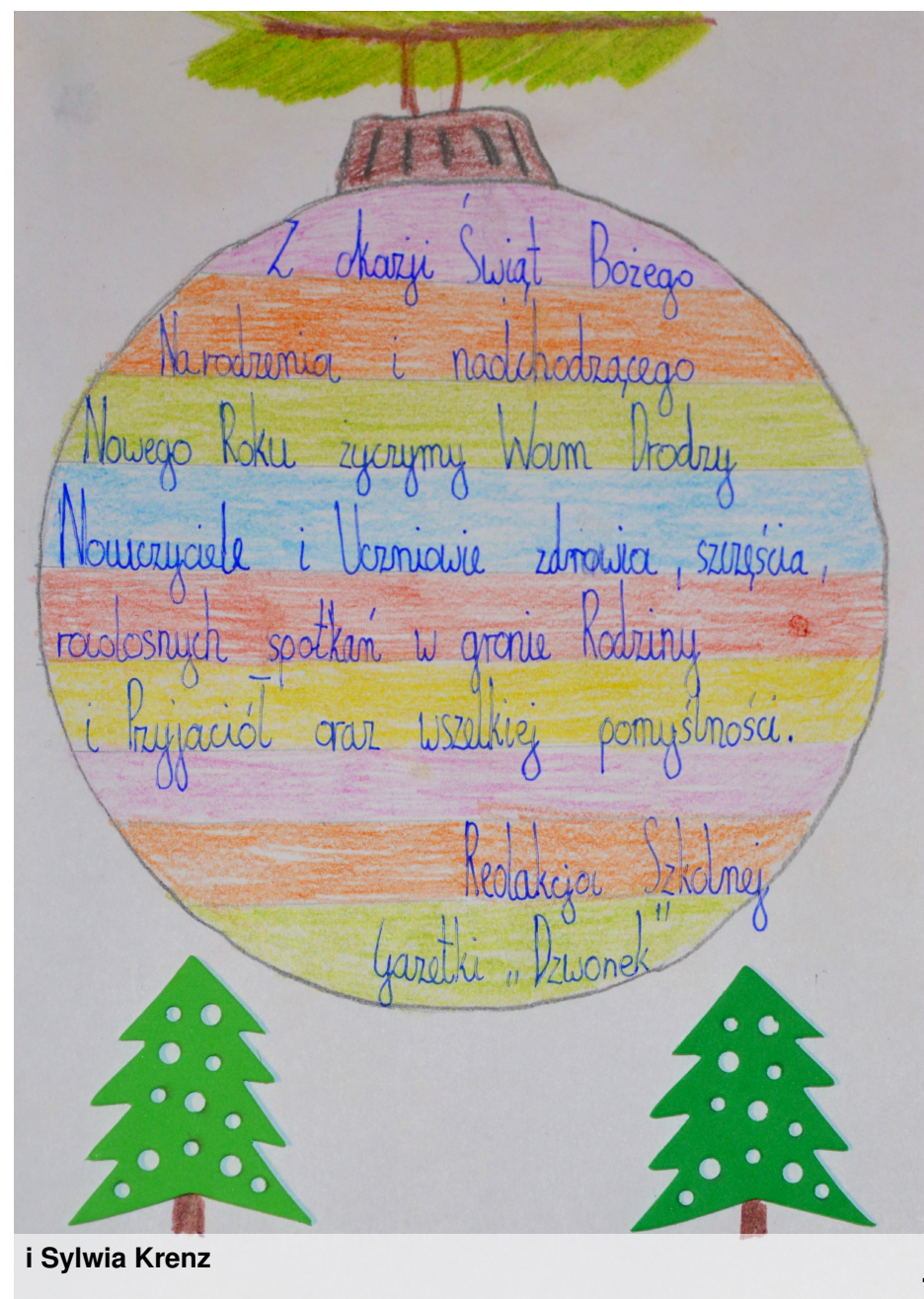
PRZYGOTOWANIE:

1. W rondelku rozpuść masło z miodem. Dodaj cukier puder, kakao, przyprawę do pierników i jajko. Wymieszaj.
 2. Przesiej przez sitko mąkę i sodę. Usyp stożek na stolnicy i zrób w nim dziurę, w którą wlej zawartość rondelka. Zagnieć gładkie ciasto, a następnie zawiń je w folię spożywczą i wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny.
 3. Rozwałkuj ciasto. Wycinaj pierniczki za pomocą foremek.
 4. Piecz je na odłuszczonych blachach w temp. 150 ° C przez 7 minut.
 5. W misce ubij białko i posmaruj nim upieczone pierniczki.
 6. Przesiany cukier puder, białko i sok z cytryny utrzyj na gładką masę. Przelóż ją do szprycy i udekoruj pierniczki.
 7. Przechowuj je w zamkniętym pudełku plastikowym lub blaszanym.
- Smacznego! OLA KRUK I HANIA PŁACHETKA



Świąteczny numer zredagowały:

Ola Kruk, Hania Płachetka



i Sylwia Krenz