

## Święta, święta i po świętach...

### „Wielkanocny stół”

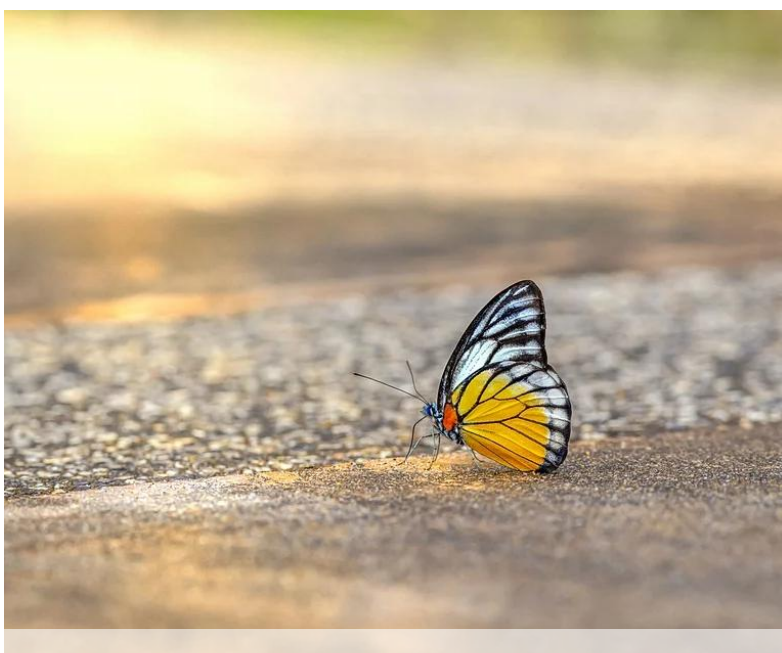
*Palmy - pachną jak łąka  
w samym środku lata.  
Siada mama przy stole,  
A przy mamie - tata.  
I my.  
Wiosna na nas  
zza firanek zerka,  
a pstrokate pisanki  
chcą tańczyć oberka.  
Wpuśćmy wiosnę.  
Niech słońcem  
zabłyśnie nad stołem  
w wielkanocne świętowanie,  
jak wiosna wesole!*

E. Skarżyńska



### W numerze:

**@ Świąteczne  
pyszności  
@Co włożyliśmy do  
koszyczka  
@ Pisankowy zawrót  
głowy  
@Znany i nieznany  
zwyczaj świąteczny**



## Świąteczne pyszności

### Tradycyjny biały barszcz



Do dużego garnka włożyć opłukane i pokrojone na kawałki mięsa (żeberko, łopátka), wlać 3 litry zimnej wody, posolić i gotować pod przykryciem przez ok. pół godziny. Następnie dodać obrane i opłukane warzywa z włoszczyzny, nieobraną opłukaną cebulę, wędzonkę, suszone borowiki, pieprz, liście laurowe oraz ziele angielskie. Po zagotowaniu gotować przez ok. 1 godzinę. Dodać opłukaną białą kiełbasę i gotować na małym ogniu przez ok. 20 minut. Dodać rozgniecione ząbki czosnku oraz chrzan. Odstawić na 15 minut, następnie przecedzić przez sitko do czystego garnka. Gotować przez ok. 2 minuty co chwilę mieszając. Do wywaru dodać majeranek, pokrojoną na plasterki kiełbasę. Dodać ugotowane grzyby oraz jeśli chcemy pokrojoną na kawałeczki wędzonkę i kawałki mięsa wieprzowego. Zupę doprawić świeżo zmielonym pieprzem i zaprawić śmietaną: śmietanę wymieszać z 4 łyżkami zimnej wody a następnie ze stopniowo, po łyżce dodawaną zupą (dodać ok. łyżki wazowej zupy), dopiero wówczas można dodać zaprawioną śmietanę do garnka z zupą.

### Mazurek



Do miski przesiać mąkę pszenną. Dodać mąkę ziemniaczaną, szczyptę soli, cukier i pokrojone na kawałeczki zimne masło. Rozetrzeć palcami masło z mąką, aż powstanie drobna kruszonka. Następnie dodać jajko i zagnieść ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię i wstawić do lodówki na 1 godzinę. Potem ciasto włożyć pomiędzy złożony na pół arkusz papieru do pieczenia i rozwałkować na placek wielkości 21x30 cm. Ciasto razem z papierem przełożyć do foremki i wstawić do lodówki na 30 minut. Piekarnik nagrzać do 200 stopni C, wstawić foremkę z ciastem i piec przez 25 min. Gotowe ciasto posmarować masą kajmakową. Dekoracja: Udekorować rozpuszczoną w kąpieli wodnej gorzką czekoladą, zrobić pisankowe wzorki, ozdobić płatkami migdałowymi.



## Co włożyliśmy do koszyczka?



Lista produktów do święcenia:

- chleb
- chrzan
- jajka
- kawałek kielbasy
- sól
- pieprz można ulokować obok soli,
- baranek
- czekoladowe zające,
- pisanki
- borówkowe dekoracje

Zwyczaj święcenia pokarmów w Wielką Sobotę znany jest w Polsce od wieków. Jednak na zachodzie Polski, na terenach, które znalazły się w niej po II wojnie światowej, był niemal zupełnie nieznany.

Przed 1945 rokiem na Kaszubach jedynie zamożniejsi przywozili w Wielką Sobotę koźmi proboszcza, aby poświęcił świąteczną żywność. Na Śląsku również święcenie potraw wielkanocnych miało miejsce tylko u szlachty. W tym regionie kraju zwyczaj święcenia pokarmów upowszechnił się dopiero na przełomie 70. i 80. lat XX wieku, gdy dotarli do niego mieszkańcy Polski centralnej.



## Pisankowy zawrót głowy



1. Farbowanie barwnikami naturalnymi albo sztucznymi.
2. Zdobienie naklejkami i folijkami termokurczliwymi.
3. Dekorowanie woskiem.
4. Zdobienie sznurkiem.
5. Oklejanie materiałem.
6. Zdobienie bibułą.
7. Dekorowanie techniką decoupage.
8. Guziki, flamastry, papier.

### Naturalne barwniki do jajek:

1. Żółty - kurkuma.
2. Różowy - buraki.
3. Niebieski - czerwona kapusta.
4. Zielony - połączenie kurkumy i czerwonej kapusty.
5. Brązowy - łupiny cebuli.
6. Łaciaty kremowy - herbata.

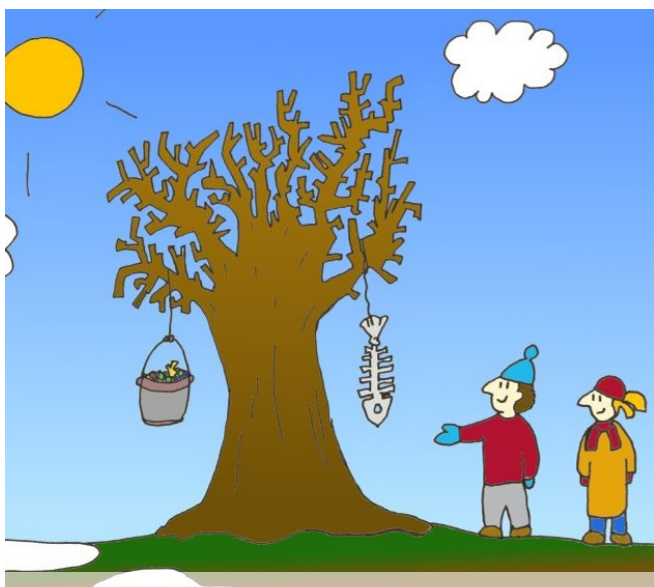




## Znany i nieznanany zwyczaj świąteczny



**Zwyczaj polewania się wodą w poniedziałek wielkanocny, tzw. śmigus-dyngus czy lany poniedziałek, wywodzi się z dawnej tradycji słowiańskiej, a pierwsza wzmianka o nim pochodzi z XV-wiecznego Poznania. Kościół przestrzegał wtedy wiernych przed przesadnym świętowaniem tego ludycznego zwyczaju, często kończącego się chuligańskimi wybrykami.**



Pogrzeb żuru i wieszanie śledzia to dawny, ludowy zwyczaj wielkanocny, który obchodzono głównie na Kujawach. Wraz z nadejściem Wielkiego Piątku i końcem postu, świętowano koniec pokuty – urządzano symboliczny pogrzeb uprzykrzonego żuru i śledzia. Wśród żartobliwych przyspiewek wynoszono z domu i zawieszano na wierzbie wyciętego z drewna lub tektury śledzia, a gar wypełniony żurem zakopywano w ziemi lub wylewano. Po takim pożegnaniu uprzykrzonych dań, zabierano się za przygotowywanie obfitych wielkanocnych potraw, które miały zostać poświęcone w Wielką Sobotę. Na Kujawach obchodzono także przywołówki. To zwyczaj zapoczątkowany w 1832/1833 roku, który zachował się jeszcze w Szymborzu, obecnie dzielnicy Inowrocławia, a dawniej wsi. Zwyczaj polega na przywoływaniu panien przez chłopców. Dawniej młodzieńcy wspinali się na podwyższenie (dach lub drzewo) i wygłaszali wierszyki dotyczące miejscowych panien. Kawalerzy musieli wykupić dziewczęta za odpowiednie podarunki.

