

Tradycje i zwyczaje sprzed lat. Święta Bożego Narodzenia.

Autor: Magdalena Kowalczyk

Data: 24 grudnia 2020

Obchodzimy Święta Bożego Narodzenia. Tradycje i zwyczaje sprzed lat – pamiętacie je? Jakie potrawy gościły na naszych stołach, z czego wykonywano ozdoby świąteczne? Zapraszamy na materiał wideo!



Święta Bożego Narodzenia. Tradycje i zwyczaje sprzed lat warto kultywować!

fot. zednia.bialystok.lasy.gov.pl

Tradycje i zwyczaje sprzed lat są dziś często pomijane w obchodzeniu Świąt Bożego Narodzenia. Nastal inny czas, a to co na Święta Bożego Narodzenia dawniej uchodziło za rarytas, dziś jest dla wielu codziennością. Święta obchodzone były inaczej, bo były inne okoliczności. Dlatego warto przypomnieć sobie czym kiedyś były Święta i jak je obchodzono. Jak zaznacza Halina Stachyra, kustosz Muzeum Wsi Lubelskiej pierwotny wystrój choinki stanowiły ozdoby z surowców naturalnych, szyszki, żołądźcie, odpowiednio wybarwione.

– *Były też bombki robione z opłatka, tzw. światy bo przypominają kształtem kulę ziemską. Ciekawy jest sposób ich wykonania, części opłatka są przyklejane na wodę, lub na ślinę i na stałe są ze sobą zespolone* – mówi Halina Stachyra, [kustosz Muzeum Wsi Lubelskiej](#). – *Dużo ozdób choinkowych było wykonywanych z papieru, bibuły, waty, ze słomy – dodaje.*

Tradycje i zwyczaje sprzed lat

Bez wątplenia niemalże wszystkim święta kojarzą się z choinką, bombkami oraz prezentami. Nie każdy z nas pamięta ręcznie robione ozdoby choinkowe. A jakie potrawy gościły dawniej na naszych stołach? Dania wigilijne podawano w odpowiedniej kolejności – najpierw barszcz czerwony. W wielu regionach kraju, szczególnie wiejskich, tradycje i zwyczaje się zachowuje i pielęgnuje.

– Święteczne potrawy gotowano ze wszystkiego co rośło na polu. Podawano je w odpowiedniej kolejności, miała być nieparzysta liczba tych potraw, jedynym wyjątkiem była liczba dwanaście, bo było dwunastu apostołów. Na początek podawano barszcz czerwony z kartoflami namaszczonego olejem, potem groch polny, fasola, kasze gryczana, jaglana, a także jęczmienna. Gotowano polewkę z suszonych jabłek, gruszek i śliwek. Kasze stanowiły farsz do innych dań wigilijnych, pierogów, czy też gołąbków które owijano w liście kwaśnej kapust. Były również śledzie – opowiada Halina Stachyra. – Wszystko było z własnego gospodarstwa. Nie było gotowania gotowych potraw, czy też ciast. Wszystko powstawało w domu – podkreśla.

Więcej informacji w materiale wideo – zapraszamy „Święta Bożego Narodzenia. Tradycje i zwyczaje sprzed lat”

Czy artykuł był przydatny?

Kliknij na gwiazdkę, by zagłosować

-
-
-
-
-

Submit Rating

Ocena 0 / 5. Liczba głosów 0

Na razie brak głosów. Możesz być pierwszy!