

## Wielka wieczerza wigilijna

**Autor:** Wojciech Petera

**Data:** 4 grudnia 2015



**Wieczerza wigilijna organizowana przez Wielkopolską Izbę Rolniczą odbędzie się już 5 grudnia. Na gości będą czekały tradycyjne świąteczne potrawy.**

Organizatorzy zakładają, że w spotkaniu weźmie udział ponad 1200 osób. Celem spotkania jest **integracja środowisk wiejskich, kultywowanie wielkopolskich tradycji** związanych ze Świętami Bożego Narodzenia i rozpowszechnianie ich wśród młodego pokolenia.

– *Spotkanie jak każda tradycja wieczerzy wigilijnej rozpocznie się od składania życzeń i dzielenia się opłatkiem. Uroczysta kolacja składać się będzie z wigilijnych potraw: barszcz czerwony na zakwasie z buraków ćwikłowych z uszkami i nadzieniem z leśnych grzybów, karp królewski w złocistej panierce wyhodowany w przygodzickich stawach, śledzie w śmietanie, sałatki, [ziemniaki](#) oraz [kapusta](#) z grochem, makielki, makowce, pierniki, kompot z suszonych śliwek i mandarynki. Wszystkie potrawy przygotowane będą z zachowaniem przepisów regionalnych – informuje Piotr Walkowski, prezes [WIR](#).*

Jak udało się nam ustalić, **wieczera wigilijna będzie obfita**. Przygotowane zostaną imponujące

ilości potraw: 350 kg karpia w złocistej panierce, 250 kg ziemniaków, 150 kg kapusty z grochem, 500 litrów barszczu czerwonego, 6 tys. sztuk uszek z grzybami, 150 kg makiełek, 150 kg makowca, 100 kg piernika, 200 kg mandarynek, 150 kg sałatki śledziowej oraz 100 bochenków chleba. Do przygotowania wigilijnej kolacji zużyte zostanie 30 kg miodu, 50 litrów mleka, 50 litrów śmietany, 80 kg masła, 100 kg kapusty, 15 kg fasoli, 50 kg maku, 500 kg karpia, 80 kg śledzi oraz 150 kg buraków.