

Wigilia Bożego Narodzenia

Wigilia Bożego Narodzenia, – w tradycji [chrześcijańskiej](#) dzień poprzedzający święto [Bożego Narodzenia](#), kończący okres [adwentu](#).

Korzenie tego święta sięgają prawdopodobnie obchodów [Saturnaliów](#) w [starożytnym Rzymie](#), gdzie chrześcijaństwo się rozwijało.

Daty obchodzenia Wigilii

W kościele Zachodu Wigilia Bożego Narodzenia jest obchodzona [24 grudnia](#). W kościołach wschodnich: [greckokatolickim](#) i [prawosławnym](#) [6 stycznia](#) (w związku z posługiwaniem się [kalendarzem juliańskim](#)), a w [Kościele ormiańskim](#) – [5 stycznia](#).

Dzień wigilii Bożego Narodzenia bywał też przesuwany. Według tradycji ludowej (wciąż żywej np. na [Kielecczyźnie](#)), w latach, gdy 24 grudnia wypada w [niedziele](#), wigilia nie mogła być obchodzona, ponieważ niedziela nie przyjmuje [postu](#). W takim przypadku wieczerzę wigilijną urządzano już w [sobotę](#), a Boże Narodzenie świętowało się przez trzy dni.



Zwyczajem wieczoru wigilijnego jest śpiewanie [kolęd](#). Często też pod choinką są prezenty, które przynosi dzieciątko, gwiazdka, Aniołek, Gwiazdor lub Mikołaj. Na Wschodzie w wigilię, przed wieczerzą, chodzi się na groby bliskich.

Na wsi [opłatek](#) z wigilijnego stołu, a także potrawy, podawano bydłu i koniom, czasem nawet wprowadzając je do izby. Karmienie potrawami przygotowywanymi na Wigilię miało zabezpieczać inwentarz przed urokami czarownic i guślarów. O północy natomiast gospodarz udawał się do obory, gdyż według tradycji zwierzęta mówiły wówczas ludzkim głosem.

Na wieczerzę wigilijną zapraszano nie tylko zwierzęta domowe, ale również leśne, w tym wilki. Rozrzucano dla nich przed domem pożywienie, aby nie podchodziły pod domostwo w nowym roku.

Smacznie, zdrowo, kolorowo!

Karp wigilijny

Składniki

ilość porcji: 4

- 4 filety lub dzwonki z karpia
- 1 cytryna, wyciśnięta
- sól i pieprz do smaku
- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1/2 szklanki bułki tartej
- 3 łyżki masła
- 3 łyżki oleju



Wesołych Świąt

Sposób przygotowania

Przygotowanie: 20min. › Gotowanie: 20min. › +1godz. marynowanie › Gotowe w: 1godz.40min.

1. Filety lub dzwonki z karpia skropić dobrze sokiem z cytryny, oprószyć solą i pieprzem. Odstawić na kilka godzin do lodówki, żeby ryba przeszła smakiem przypraw.
2. W woreczku przygotować panierkę, mieszając mąkę z bułką tartą. Wkładać po kawałku karpia do woreczka i lekko podzucać, żeby się dobrze pokrył panierką.
3. Na patelni stopić masło i dodać olej. Smażyć rybę na średnim ogniu na rumiano po obydwu stronach.

Wyk. G. Janiec i W. Pawełek

Zwyczaje wigilijne

DZIELENIE SIĘ OPLATKIEM

Najważniejszym i najbardziej wzruszającym momentem było i jest dzielenie się poświęconym opłatkiem. Staropolskie opłatki były różnokolorowe i bardzo ozdobne. Dzisiaj opłatki są białe i ozdobnie wytłaczane.

Nazwa "opłatek" pochodzi od łacińskiego słowa "oblatus", czyli dar ofiarny. Dawniej człowiek składał ofiary nieznanym siłom - wodzie, piorunom, wiatrom, trzęsieniom ziemi, by ustrzec się od tego wszystkiego, co mogło mu zagrażać. Praktyka pieczenia chleba praśnego, niekwaszonego, takiego, jakiego używał Pan Jezus przy Ostatniej Wieczerzy, pochodziła z czasów biblijnych, od Mojżesza i zachowała się w Kościele do dzisiaj, choć obecnie ten chleb ma inny wygląd, jest bielszy, cieńszy i delikatniejszy. Opłatki, jakimi my dzisiaj znamy (nebula - mgielka) pierwsi zaczęli wypiekać zakonnicy z klasztoru benedyktyńskiego we Francji



PREZENTY

Wigilijny zwyczaj obdarowywania się prezentami początek swój bierze jeszcze z rzymskich Saturnaliów. W późniejszych wiekach przez Kościół został nazwany Gwiazdka, gdyż prezenty wręczano, gdy na niebie zauważono pierwszą gwiazdę. Owa gwiazda utożsamiano z Gwiazdą Betlejemską. Ponieważ ta czeszcza wieczoru wigilijnego najbardziej zainteresowane były dzieci, nic zatem dziwnego, że to one z niecierpliwością wypatrywały pierwszej gwiazdki na niebie.



ŚW. MIKOŁAJ



Uwielbiają go wszyscy - dorośli i dzieci, bogaci i biedni, mieszkańcy dużych miast i małych miasteczek. Święty Mikołaj odwiedza nas 6 grudnia lub w wieczór wigilijny. Wieść głosi, iż urodził się na przełomie wieków III i IV w Turcji. Krąży o nim wiele legend. Niegdyś był patronem żeglarzy i wędrownych kupców (urodził się w rodzinie bogatych kupców). Chronił ich od niebezpieczeństw podróży i zapewniał powodzenie w handlu. Patronował też wielkim przedświątecznym jarmarkom. Urodzeni 6 grudnia chłopcy dostawali imię - Mikołaj (Hamburg i Lubeka). Niektóre miasta uczyniły go swoim patronem: Nowy Jork, Amsterdam. Za opiekuna obrali go również uczeni, pasterze, bankierzy, a nawet więźniowie. W Polsce czekamy na niego 6 grudnia oraz w wigilię Bożego Narodzenia. Ubrany jest w czerwony płaszcz, a na plecach dźwiga ogromny wór z prezentami. Jeszcze nie tak dawno do polskich dzieci przychodził w asyście anioła i diabła. Anioł rozdawał grzecznym maluchom słodycze, a niegrzecznym diabeł wręczał różgi.

CHOINKA

Na wigilię Bożego Narodzenia niemal każda polska rodzina umieszcza w swoim mieszkaniu i dekoruje choinkę. Jest to jedna z najmłodszych tradycji wigilijnych. Początkowo, w tym również na ziemiach polskich, popularna była "jodlka", czyli wierzchołek sosny, jodły lub świerku zawieszony u pulapu. Drzewko to miało chronić dom i jego mieszkańców od złych mocy.

Choinka w obecnej formie przyjęła się w Polsce dopiero w XVIII w. i zwyczaj ten przeniósł się z Niemiec. Opisuje to m.in. Zygmunt Gloger w "Encyklopedii Staropolskiej": "Za czasów pruskich, tj. w latach 1795-1806, przyjęto od Niemców zwyczaj w Wigilię Bożego Narodzenia ubierania dla dzieci sosenki lub jodelki orzechami, cukierkami, jabłuskami i mnóstwem świeczek woskowych".



Smacznie, zdrowo, kolorowo!

Przepis na świąteczny makowiec autorstwa Magdy Gessler

Składniki

CIASTO:

250 g mąki
15 g świeżych drożdży
pół szklanki mleka
50 g cukru
4 żółtka
75 g masła
1 laska wanilii

MASA MAKOWA:

500 g maku
100g kostki masła
10 jajek
po 50 g orzechów włoskich, rodzynek i smażonej skórki pomarańczowej
kieliszek amaretto
kropla oleju makowego



Sposób wykonania

Drożdże rozcieramy z letnim mlekiem. Następnie ucieramy żółtka z cukrem i miąższem wanilii. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy drożdże z mlekiem oraz wcześniej roztopione masło i utarte żółtka. Wyrabiamy elastyczne, w miarę luźne ciasto. Wyrabianie możemy zakończyć w chwili, gdy ciasto zacznie odchodzić od ręki. Przykrywamy je i odstawiamy do wyrośnięcia.

Aby przygotować dobrą masę makową, zaczynamy od zaparzenia maku gorącym mlekiem i gotujemy go w tym mleku tak długo aż da się rozetrzeć w palcach (najlepiej w garnku o grubym dnie). Odcedzamy na gęstym sicie i zostawiamy. **Zimny już mak należy zemleć w maszynce przez sitko do maku.** Następnie robimy kogel-mogel z żółtek i łączymy z makiem. Dodajemy pół kostki masła, skórki pomarańczowe, bakalie, olejek makowy, kieliszek likieru i dokładnie mieszamy.

Na koniec wkładamy ubitą pianę z białek i delikatni emieszamy. Ponownie wyrabiamy ciasto i rozwałkowujemy je na prostokąt. Pokrywamy je masą makową i zwijamy w rulon. Jeszcze pozostawiamy na kilka minut do wyrośnięcia i w takiej postaci wstawiamy do piekarnika. Pieczemy ok. 45 min w temperaturze 180 stop. C. Po upieczeniu polewamy domowym lukrem. Możemy udekorować nasz makowiec bakaliami lub żywymi kwiatami.

Rady Magdy:

1. Do masy makowej możemy dodać tylko i wyłącznie olejek makowy, nigdy migdałowy!
2. Przed rozpoczęciem pieczenia, musimy sprawdzić, czy mak nie jest zjełczały. Jeśli przyrządzimy makowiec ze złego maku, nigdy nie będzie smaczny.
3. Najlepszy jest mak błękitny. Nigdy nie używamy maku brązowego – tureckiego.
4. Skórkę pomarańczową przygotowujemy samodzielnie, smażyjemy, konfitujemy, nie kupujemy gotowej!

