

## Tradycyjne śląskie potrawy na wigilijnym stole

W Wigilię Bożego Narodzenia, gdy pierwsza gwiazda zaświeci na niebie rozpoczyna się uroczysta kolacja, podczas której na Śląsku podaje się wyjątkowe potrawy. Zgodnie z tradycją należy skosztować każdej z nich.

Pierwszym daniem na śląskiej Wigiliitradycyjnie jest zupa z nasion konopi, czyli *siemieniotka*. Wykonanie tej potrawy jest bardzo proste, ale czasochłonne. Należy przygotować: 1 kg nasion siemienia konopnego, 1 cebulę, 100 ml słodkiej śmietany, sól, cukier i pieprz. Na początku gotuje się nasiona konopi. Należy pamiętać, aby przy tym odlewać wodę kilka razy. Pozwoli to pozbyć się goryczy z nasion. Następny krok to odcedzenie nasion w momencie kiedy zaczną pękać. Po ich odcedzeniu uciera się je drewnianą pałką na sitku. Przelewa się przy tym całość wodą, aby uzyskać mleczko. Teraz trzeba powstałe mleczko zagotować z wodą oraz główką cebuli. Po wygotowaniu cebuli, wyjmuje się ją, a do mleczka dodaje słodką śmietanę. Całość doprawia się pieprzem, solą i cukrem. Zupę należy podawać z uprażonymi krupami, czyli kaszą<sup>1</sup>. A gdzie można kupić główny składnik tej zupy? Odpowiedź jest prosta w Radzionkowie na targu w każdą środę i sobotę. Mało kto wie, że siemieniotka wpisana jest na listę potraw tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa, a jej smak określono jako "aksamitny słodko-słony, o lekkim mlecznym posmaku". Według ludowej tradycji, siemieniotkę ugotowano w Betlejem, po narodzinach Jezusa, żeby nakarmić gości. Ale nie zrobiła wielkiej kariery<sup>2</sup>.



Zdjęcie przedstawia propozycję podania siemieniotki<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> <https://dziennikzachodni.pl/siemieniotka-przepis-na-siemieniotke-jak-zrobic-siemieniotke-co-to-jest-siemieniotka/ar/11617204>

<sup>2</sup> <https://dziennikzachodni.pl/tradycyjne-potrawy-wigilijne-na-slasku-nie-12-a-6-dan-wigilijnych-swiateczne-przepisy/ar/3692270>

<sup>3</sup> <https://prymat.pl/en/aktualnosci/siemieniotka-moczka-i-sledziowa-bo-wigilijne-zupy-to-nie-tylko-barszcz-i-grzybowa>

W niektórych śląskich domach podaje się zupę, czy też **żur z rybich głów** grzankami z chleba. Dla chcących ją przygotować, ale z ziemniakami, znalazłam ciekawy przepis w śląskiej gwarze:

*Łepy i kryngosupy z dwóch abo trzech kaprów wciepać do gorka i doloć ze dwa litry wody. Dociepać gymiza: marekwia, korzyń pietruszki, selera i cebula. Dać dwa listki bobkowe, piyńć kulek wonioncego korzynio i dosuć soli do szmaku. Warzić z pół godziny, coby gymiza była miynko. Łodcedzić i zakłócić kwaśnom śmietonkom z łyżkom monki. Pokrotogymiza i łobrane rybi miynso idzie dociepać do zupy, a na som koniec dać zoft z pół cytrony. Loć wrzawe na talyrze i dodać świeżo uwarzony ziymiok<sup>4</sup>.*

Dodam, że gymiza to jarzyny lub warzywa<sup>5</sup>.

Głównym daniem na śląskiej Wigilii jest **smażony karp** z ziemniakami oraz kapustą, ale nie z grzybami lecz z grochem. **Kapusta z grochem** po śląsku to duszona, kiszona kapusta, do której dodaje się ugotowany wcześniej groch, a wszystko doprawia się solą. W biedzie na stole wigilijnym mogło zbraknąć ryby, ale kapusta z grochem musiała być podana<sup>6</sup>.

Świątecznym, tradycyjnym przysmakiem są **makówki**. Podobno są u nas od 150 lat! Dawniej Ślązacy przygotowywali na święta wielkie góry makówek. W baliach i wannach, byle więcej<sup>7</sup>. Bez makówek po prostu nie można było sobie wyobrazić Świąt Bożego Narodzenia. A cóż to są te makówki? To rwane bułki moczone w słodkim mleku, wymieszane z miodem lub cukrem i tartym makiem. Z czasem dodawano różne dodatki; rodzynki, migdały, kakao. Obecnie często formuje się tort z namoczonych w mleku kromeczek weki przekładanych zmielonym i uprażonym słodkim makiem z bakaliami. Do wykonania tej potrawy można użyć również namoczonych w mleku sucharków. Wiem, że często mleko zastępowano przegotowaną wodą, ale nie ze skąpstwa tylko dlatego żeby makówki nie „skisły”, czyli nie skwaśniały.

Jeszcze innym serwowanym tylko w Święta przysmakiem jest tradycyjna **moczka**. Ja znam ją w wersji słodkiej, ale podobno jest też wersja na słono z pasternaku. Podstawą tej potrawy jest piernik z bakaliami i suszonymi owocami. Dowiedziałam się, że danie to powstało w skutek eksperymentu na bazie kompotu z suszonych owoców.

Przytoczone przeze mnie potrawy znali i gotowali nasi przodkowie nawet 200 lat temu. Oczywiście po Wieczery Wigilijnej koniecznie trzeba odśpiewać kolędy i poszukać prezentów pod choinką.

---

<sup>4</sup><https://bonclok.pl/kuchnia/przepisy/264-zupa-z-rybich-glow.html>

<sup>5</sup><https://bonclok.pl/slowniczek-wyrazow-slaskich/gymiza.html>

<sup>6</sup><https://dziennikzachodni.pl/tradycyjne-potravy-wigilijne-na-slasku-nie-12-a-6-dan-wigilijnych-swiateczne-przepisy/ar/3692270>

<sup>7</sup><https://dziennikzachodni.pl/tradycyjne-potravy-wigilijne-na-slasku-nie-12-a-6-dan-wigilijnych-swiateczne-przepisy/ar/3692270>

*Życzę wszystkim zdrowych i wesołych Świąt oraz bardzo dużo prezentów!*

*Paulina Plewnia kl. VI b*