



OTWARCI

NA ŚWIAT



 Radosnych  Świąt  Bożego Narodzenia   = spędzonych w

 gronie najbliższych, a  także  uśmiechów  i  wielu

 sukcesów  w  nadchodzącym  Nowym  Roku 2024!!!

życzy

Zespół redakcyjny



Cecylia Mydlak

ŚWIĘTA *W Polsce*

Grudzień to wyjątkowy miesiąc upływający pod znakiem świąt Bożego Narodzenia. Jak przeżywamy ten czas? Co najbardziej pochłania naszą uwagę, kiedy myślimy o świątach?

Już od listopada jesteśmy bombardowani reklamami różnych produktów, bez których rzekomo nie możemy się obyć, które powinniśmy kupić, żeby uświetnić świąteczne spotkania z rodziną. Wielu Polaków ulega tym sugestiom – biegają po sklepach i zainspirowani reklamami wydają pieniądze na kolejne ozdoby, światełka, chociaż jak się potem okazuje, wcale ich nie potrzebują, bo przecież zachowały się te z poprzednich lat. Chcąc nie chcąc poddajemy się budowaniu w nas pragnienia posiadania różnych, często zbędnych przedmiotów. Dodatkowo magię świąt staramy się podkreślić, przygotowując prezenty dla najbliższych. Producenci i handlarze doskonale wiedzą, że grudzień to miesiąc zwiększonej sprzedaży i potrafią dobrze to wykorzystać, kusząc potencjalnych nabywców obniżkami cen i różnymi promocjami. Takie niestety są prawa rynku, a komercyjnego oblicza świąt nie da się uniknąć. Można czasem odnieść wrażenie, że istota Bożego Narodzenia już całkowicie zatraciła się w błyszczących opakowaniach choinkowych prezentów. Ale czy rzeczywiście tak jest? Czy przedświąteczna gorączka zakupów zdominowała nasze przeżywanie Bożego Narodzenia?

Na pewno zależy to od indywidualnych priorytetów. Jednak z badań CEBOS wynika, że komercyjny wymiar świąt, który – jak by się mogło wydawać – determinuje nasze przygotowania, w ogóle nie przeszkadza w tradycyjnym, a nawet religijnym przeżywaniu Bożego Narodzenia. Większość Polaków bowiem spędza co roku grudniowe święta w rodzinnym gronie, dbając o to, aby miały one jak najbardziej tradycyjny charakter.





W wigilijny wieczór niemal wszyscy zasiadają do uroczystej kolacji przy pięknie ozdobionej choince, pod którą leżą prezenty, dzielą się z najbliższymi opłatkiem i składają sobie życzenia. Zgodnie z wielowiekową tradycją większość z nas zachowuje tego dnia post, powstrzymując się od spożywania dań mięsnych również podczas wieczerzy. Na stole, przykrytym białym obrusem, pod którym ułożone jest siano symbolizujące żłóbek Pana

Jezusa, zwykle stawiamy dwanaście potraw. Pamiętamy również o wszystkich potrzebujących, przygotowując dodatkowe nakrycie dla niespodziewanego gościa, a niektórzy z nas zapraszają na wieczerzę wigilijną także osoby samotne albo ubogie. Dość często, również w rodzinach zadeklarowanych jako niepraktykujące, przed wieczerzą odczytuje się odpowiedni fragment Pisma Świętego, odmawia modlitwy. Najczęściej kultywowaną w naszych rodzinach bożonarodzeniową tradycją jest śpiewanie kolęd.

Zazwyczaj kolędujemy przy choince podczas rozdawania prezentów, ale także podczas rodzinnych spotkań, w gronie przyjaciół czy podczas nabożeństw w kościele. Nieodłącznym elementem świąt dla większości Polaków jest udział w pasterce. Co ciekawe, uczestniczą w również osoby, które w ciągu roku nie przywiązują dużej wagi do praktyk religijnych. W odróżnieniu od tego, co próbuje dyktować nam dzisiejszy świat nastawiony przede wszystkim na konsumpcję, przeciętny Polak nie zwraca zbytnej uwagi na materialną stronę świąt Bożego Narodzenia. Oczywiście w przedświątecznym okresie wydajemy więcej pieniędzy i robimy często największe w ciągu roku zakupy, ale nie stanowi to dla nas niezbędnego elementu świętowania. Wbrew pozorom i obiegowej opinii gorączka przedświątecznych zakupów nie jest tak bardzo wysoka. Nabywanie nowych produktów ma dla nas wartość tylko wówczas, gdy możemy sprawić nimi radość bliskim albo z ich pomocą stworzyć ciepłą, miłą atmosferę domową, ale niekoniecznie musi to być podyktowane obowiązującą modą.

Dbamy o wyjątkową i świąteczną atmosferę, kultywujemy tradycje nie dlatego, że tak wypada, ale widzimy w tym ogromną wartość i wierzymy, że chociaż na chwilę możemy stać się przez to lepsi, bardziej otwarci na potrzeby innych, z nadzieją patrzący na otaczający świat.



Agnieszka Kozicka

ZAPOMNIANE I NIETYPOWE TRADYCJE BOŻENARODZENIOWE W POLSCE

Boże Narodzenie kojarzy się nie tylko z pysznym jedzeniem i mieniącą się lampkami choinką, kolorowymi ozdobami, ale też z tradycjami, które od lat kultywowane są w wielu rodzinach. W Polsce mamy mnóstwo różnorodnych tradycji, jednak nie wszędzie są one takie same. Zwykle każdy region naszego pięknego kraju ma inne zwyczaje, które związane są z obchodami świąt Bożego Narodzenia. Od wielu pokoleń Polacy kultywują różne tradycje związane z Bożym Narodzeniem. Wiele z nich przyjęło się może nie w całym kraju, ale na pewno w poszczególnych regionach Polski.

CHOINKA DAWNIEJ I DZIŚ

Dziś nie wyobrażamy sobie Świąt bez choinki. W tradycji była nieodłącznym elementem Bożego Narodzenia, jednak nie zawsze miała taką formę jaką znamy dziś. Zwyczaj ten pochodzi jeszcze z czasów pogańskich, rozpowszechniony był wśród ludów germańskich. Wierzono, że szpilki jodłowe chronią przed złymi duchami, piorunem i chorobami. Choinka jaką dziś znamy w Polsce przeszła wiele etapów ewolucji. W XV wieku w polskich domach wieszano „podłaźniczki” czyli zielone gałązki świerkowe lub sosnowe na których wieszano jabłka i orzechy. Podłaźniczkę mocowano do belki pułapu lub w niektórych regionach bezpośrednio nad wigilijnym stołem lub nad wejściem do czarnej izby - głównego pomieszczenia w domu. Na początku choinki dekorowano je owocami, orzechami i chlebowymi ciastkami, a z czasem zaczęto wieszać na gałązkach szklane bombki i świece. Dziś w domach królują choinki, pachnące zielone drzewka przyozdabiane kolorowymi bombkami i łańcuchami. Ciekawostką jest, że na choince nie może zabraknąć jabłek, ponieważ to właśnie te owoce były na biblijnym drzewie. Jabłka symbolizują także zdrowie do późnej starości.

SIANKO POD OBRUSEM

W wielu domach tradycja wkładania sianka pod obrus nadal jest kultywowana, mimo iż część osób dawno od tego zwyczaju odeszła. Wkładanie sianka zapoczątkowali poganie. Wcześniej ukrywanie siana związane było ze świętem agrarnym. Zgodnie z tradycją należy włożyć sianko pod obrus. Jest to bowiem symbol narodzin Chrystusa w ubóstwie. Podczas dekorowania świątecznego stołu warto poprosić.

PRZEKROCZENIE PROGU, GROSIK W BARSZCZU I ŁUSKI Z KARPIA

W Polsce przetrwał przesąd, że jeśli pierwszym gościem w wigilijny poranek będzie w domu mały chłopiec, przyniesie to wszystkim domownikom ogromne szczęście w nowym roku. Gorzej, jeśli próg mieszkania jako pierwsza przekroczy dziewczynka.

W niektórych polskich rodzinach nadal umieszcza się w barszczu grosik – a dokładniej wrzuca się go do jednego z uszek podczas przygotowywania farszu. Kto trafi na grosik, ten w nadchodzącym roku będzie miał zarówno szczęście w finansach, jak i w życiu. Aby zapewnić sobie pomyślność w nowym roku, wiele osób w Wigilię zachowuje także łuski karpia, aby następnie schować je w portfelu. Ponoć zapewnia to bogactwo.

WIGILIJNY WIECZÓR

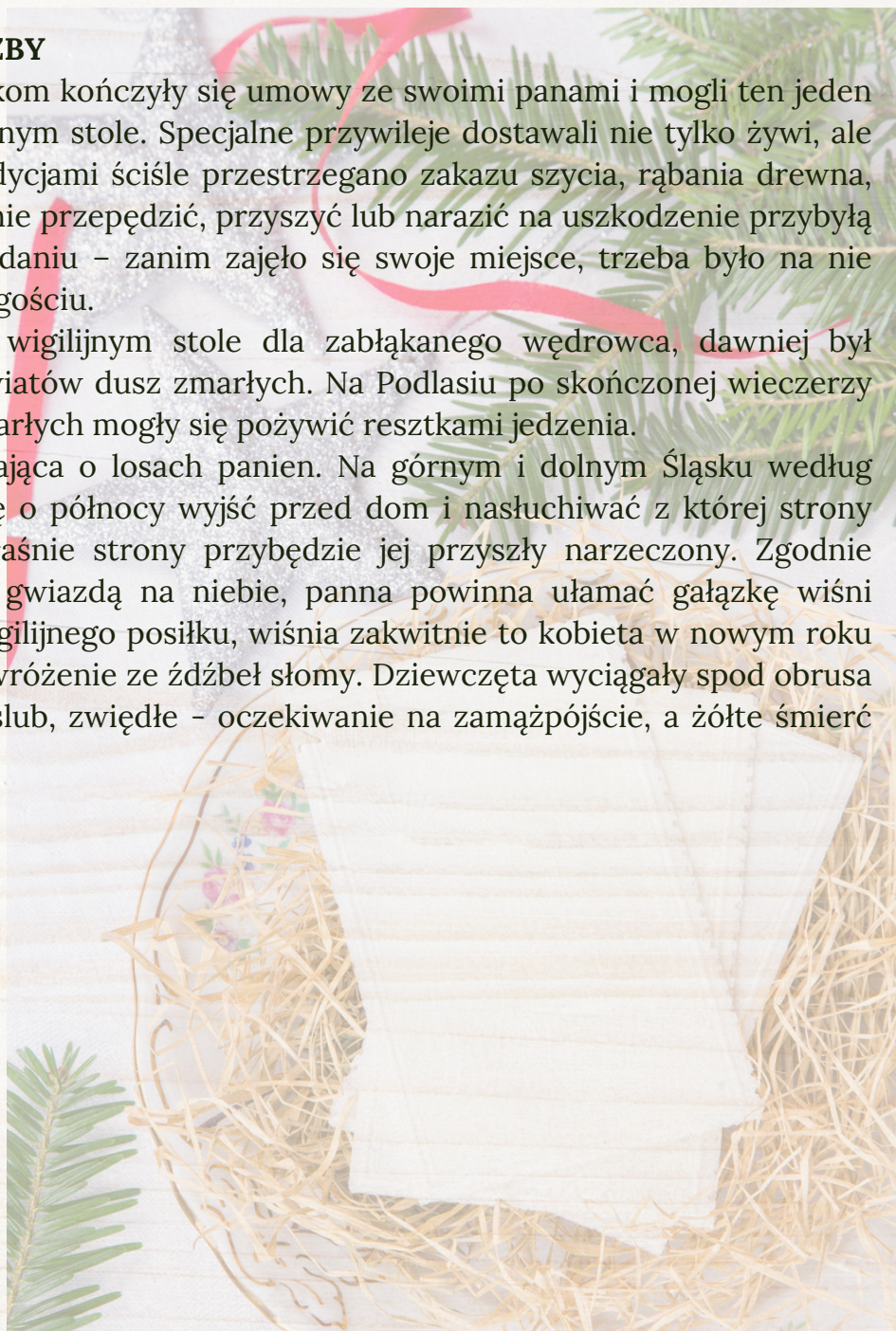
Dawniej to jak przebiegł wigilijny dzień i kolacja determinowało los rodziny w nadchodzącym roku. Wigilia to dzień, w którym następowało odnowienie dziejów. Rozpoczynał Nowy Rok, który zależał od tego, jak się przeżyło ten pierwszy dzień. „Jakiś we Wiliją, takiś cały rok”, głosi ludowe przysłowie. Wigilijny poranek rozpoczynał się wcześnie. Wczesne wstawanie w Wigilię zapewniało, że cały rok będzie się wstawać do pracy rześko i ochoczo. Już o poranku rodzina dzieliła się opłatkiem, w zależności od regionu robił to gospodarz lub gospodyni, jako ta która na co dzień rozdziela chleb. Po opłatku rozpoczynano przygotowania do kolacji, domownicy pracowali w pocie czoła. Pracować można było tylko do pierwszej gwiazdki, której pojawienie się na niebie było znakiem do rozpoczęcia kolacji. Gospodarze dbali o to by w domach panował spokój i harmonia, unikano kłótni i niepotrzebnych zwad. Przed wieczerzą rozkładano w domu snopy słomy lub rozsypywano ją na podłodze. Miało to zapewnić owocne plony na kolejny rok oraz zdrowie zwierząt. W miastach zamiast snopów słomy wkładano sianko pod świąteczny obrus. Nieodłącznym elementem świąt jest grupa kołédników, wędrująca od domu do domu. Wśród nich znaleźć można wesołego diabła, muzykanta, śmierć i cygana. Po kolacji gospodarz udaje się do sadu by uderzyć w drzewka siekierą. Ma to zagwarantować obfite przyszłoroczne plony. Jeśli w gospodarstwie są zwierzęta, kropi się je święconą wodą. O północy wszyscy udają się na pasterkę. Symbolizuje ona przybycie do Betlejem pasterzy, którzy oddali hołd Jezusowi.

DUCHY BOŻEGO NARODZENIA I WRÓŻBY

W Wigilię każdy był równy sobie. Parobkom kończyły się umowy ze swoimi panami i mogli ten jeden raz usiąść jak równy z równym przy jednym stole. Specjalne przywileje dostawali nie tylko żywi, ale i zmarli. Zgodnie z prasłowiańskimi tradycjami ściśle przestrzegano zakazu szycia, rąbania drewna, tkania, zmiatania w kierunku drzwi by nie przepędzić, przyszyć lub narazić na uszkodzenie przybyłą duszę. Uważać należało nawet przy siadaniu – zanim zajęło się swoje miejsce, trzeba było na nie dmuchnąć, by nie usiąść na niezwykłym gościu.

Pusty talerz jaki dziś zostawiamy na wigilijnym stole dla zabłąkanego wędrowca, dawniej był przeznaczony dla powracających z zaświatów dusz zmarłych. Na Podlasiu po skończonej wieczerzy nie sprzątało się ze stołu, żeby dusze zmarłych mogły się pożywić resztkami jedzenia.

Wigilijna noc to również noc przesądzająca o losach panien. Na górnym i dolnym Śląsku według tradycji każda panna powinna w Wigilię o północy wyjść przed dom i nasłuchiwać z której strony szczerka pies. Dlaczego? Otóż z tej właśnie strony przybędzie jej przyszły narzeczony. Zgodnie z innym przesądem, wraz z pierwszą gwiazdą na niebie, panna powinna ułamać gałązkę wiśni i zanurzyć ją w wodzie. Jeśli podczas wigilijnego posiłku, wiśnia zakwitnie to kobieta w nowym roku wyjdzie za mąż. Innym zwyczajem było wróżenie ze źdźbeł słomy. Dziewczęta wyciągały spod obrusa źdźbła siana. Zielone oznaczało szybki ślub, zwiędłe – oczekiwanie na zamążpójście, a żółte śmierć w staropanieństwie



POTRAWY WIGILIJNE

Dziś w większości domów Świętą Bożego Narodzenia obfitują w znakomite potrawy, jednak jest ich nieco mniej niż dawniej. Na wsi serwowano dziewięć dań, które symbolizowały dziewięć chórów anielskich, które były obecne przy narodzinach Jezusa. Na przedmieściach podawano siedem potraw po których mężczyźni tradycyjnie śpiewali kolędy. Nieparzysta liczba dań w obu przypadkach miała przynieść biesiadnikom szczęście. Bogate mieszczaństwo natomiast serwowało potraw dwanaście. Dania miały symbolizować liczbę apostołów podczas ostatniej wieczerzy lub liczbę miesięcy w roku. W latach 30 XX wieku na polskich stołach królowała zupa grzybowa, polewka migdałowa, lin z kapustą, szczupak w szarym sosie, smażony karp i kluski z makiem.

Wiele potraw ma także swoją symbolikę. Podczas kolacji wigilijnej zamiast mięsa podaje się ryby, które symbolizują Jezusa i odradzanie się do życia. Również kompot z suszu pojawia się wśród potraw wigilijnych nie bez powodu: gruszki miały zapewniać długowieczność, jabłka dawać miłość i zdrowie, a suszone śliwki odpędzały złe moce. Według wierzeń ludowych mak przynosił bogactwo, dlatego tak ważnymi potrawami na wigilijnym stole są kutia, kluski z makiem czy makowiec. Piernik symbolizował dobrobyt i kojarzył się z wyższym statusem społecznym. Z kolei chleb jest symbolem nowego życia oraz dobrobytu. Jego spożycie podczas wigilijnej kolacji ma zapewnić pomyślność w nadchodzącym roku.



JOANNA CEDRO

Wyjątkowość zimy



Zimowy czas niesie ze sobą nie tylko spadające temperatury, ale także wyjątkową aurę, która sprawia, że świat staje się miejscem pełnym magii i spokoju. To okres, gdy przyroda przykrywa się białym kocem śniegu, a życie zwalnia tempo, wprowadzając nas w malowniczą scenerię. Naszym oczom ukazują się piękne przemiany w krajobrazie: drzewa obleczone delikatną warstwą śniegu, chodniki pokryte białym puchem, skrzypiącym pod stopami. Zimowy czas to również okazja do radosnych zabaw na świeżym powietrzu. Ślizgawki, sanki, czy też budowanie bałwanów i postaci ze śniegu stają się ulubioną rozrywką nie tylko dla najmłodszych, ale także dla tych, którzy chcą odzyskać część dziecięcej beztroski. Zima to doskonały moment na odkrywanie nowych pasji i inspiracji. Zimowe wieczory spędzone w miłym otoczeniu, sprzyjają chwilom refleksji, kreatywności i spokoju. Choć życie może wciąż pędzić, zima sprawia, że świat staje się bardziej skupiony na otaczającej nas ciszy. Spacer po zaśnieżonych lasach czy wieczorne rozmowy przy kubku gorącej herbaty nabierają wyjątkowego znaczenia, przynosząc ukojenie i przyjemne odprężenie. Zima kusi nie tylko wizualnym pięknem, ale także wyjątkowymi smakami. Ciepłe napoje, takie jak gorąca czekolada czy aromatyczna herbata, stają się ulubionymi towarzyszami chłodnych dni. Smak pierników i rozgrzewających zup, dodają wyjątkowego uroku kulinarnego temu okresowi. Dodatkowo, sezon świąteczny pogłębia magię tego okresu. Święta Bożego Narodzenia i Nowy Rok niosą ze sobą atmosferę radości, jedności i miłości. Spotkania z rodziną i przyjaciółmi, wspólne posiłki i wymiana prezentów sprawiają, że te dni stają się niezapomnianymi chwilami w roku. Czas zimy, to również świetny moment na refleksję i planowanie. Nowy Rok zbliża się nieubłagane, a z nim możliwość postawienia sobie nowych celów i wyznaczenia kierunku, który chcemy obrać w nadchodzących miesiącach. W takim razie zimo, mimo panującego chłodu, podążamy za możliwościami, które nam dajesz

KALENDARZE ADWENTOWE



Obecnie chętnie kupujemy kalendarze adwentowe.

Czy zastanawialiście się, kto był ich pomysłodawcą?

Nie od razu były to specjalne kalendarze. W kolejne dni adwentu wieszano w domach inny obrazek z bożonarodzeniowym motywem. Bądź odliczając dni do Wigilii, zapalano codziennie jedną z 24 świec czy też skreślano po jednej z 24 kresek narysowanych kredą na drzwiach. Był również pierwowzór dzisiejszych kalendarzy z adwentowymi upominkami. Na wieńcu z igliwia mocowano 24 woreczki lub paczuszki z drobną niespodzianką na każdy dzień. Tradycja kalendarzy adwentowych narodziła się w Niemczech w kręgach luteranckich. Obrazki w domach wieszano już w XIX wieku, kalendarze drukowane datowane są od początku XX wieku. Pierwszy powstał w 1902 roku w Hamburgu- miał kształt zegara z cyframi od 13 do 24. Później wprowadzono tarcze z 24 cyframi. W 1908 roku w Monachium powstała wersja o kształcie prostokąta z okienkami, w które wklejano codziennie nowy obrazek. Zaczęto produkować kalendarze z otwieranymi okienkami, za którymi kryły się obrazki religijne.

w takiej wersji kalendarz z Niemiec powędrował w świat. Pierwsze przyjęły ten zwyczaj europejskie kraje protestanckie, następnie Amerykanie. I na końcu katolicy.

A kto był autorem kalendarza z ukrytymi czekoladkami, ciasteczkami i cukierkami? Pomysłowa mama pewnego chłopca zamęczającego ją ciągłymi pytaniami o Wigilię. Napisała na kartce 24 liczby, przy każdej nakleiła podłużny biszkopt. Chłopiec codziennie zjadał po jednym ciasteczku i tak odliczał dni do świąt. Dorosły chłopiec- Gerhard Lang został znanym niemieckim drukarzem, udoskonalił pomysł mamy rozpoczynając produkcję tekturowych planszowych kalendarzy ze słodyczami na każdy adwentowy dzień. Biszkopcy zamienił na czekoladki, ukryte w 24 okienkach. Do ilustrowania zatrudnił grafika Ernsta Keplera, który na kartonach wyczarował piękne bożonarodzeniowe obrazy. W wiktoriańskiej Anglii malowane obrazy na kalendarzach przesycane były magią bajkowych świąt.

Współczesne kalendarze adwentowe przybierają coraz bardziej wymyślne formy- czekoladki, bombonierki, owsianki, akcesoria pielęgnacyjne, kąski dla psa i kota. Dla dzieci to słodycze, zabawki, klocki Lego, elementy do majsterkowania, karty edukacyjne, postaci z bajek i filmów. W kalendarzach dla dorosłych projektanci prześcigają się w pomysłach, tworzą luksusowe, niekonwencjonalne dzieła. W 2019 roku marka Tiffany & Co wyprodukowała niebieską szafkę w kształcie kamienicy firmowego sklepu w Nowym Jorku. W szufladkach znajdowała się diamentowa biżuteria, zegarki, perfumy, breloczki, zapachowe świece. Powstały 4 egzemplarze, każdy w cenie 112 tysięcy dolarów. W 2020 roku platforma pośrednicząca w sprzedaży zegarków Chronext, czekoladki zastąpiła najdroższymi zegarkami na świecie, każdy o wartości ponad 100 tysięcy euro. Z kolei kalendarz Porsche Design miał 1,75m wysokości, w okienkach umieszczono min. okulary z 18- karatowego złota, zestaw walizek podróżnych, spinki do mankietów. Powstało pięć egzemplarzy, każdy wart milion dolarów. Kalendarz firmy Chanel uczcił 100 rocznicę powstania zapachu Chanel N° 5, był w kształcie butelki perfum, w okienkach były kosmetyki do makijażu i pielęgnacji, zapachy, bransoletki, breloczki z logo Chanel.

Monopol na największy kalendarz adwentowy ma ich ojczyzna- Niemcy. Od lat w kalendarz zamienia się ratusz w Gengenbach w Badenii- Wirtembergii. Od pierwszego grudnia, codziennie o godzinie 18.00 odsłaniane jest jedno z 24 okien ratusza, w którym pojawia się obraz związany z Bożym Narodzeniem.

STOLICE słodkości

Marcepan, pralinki, czekolada, pierniczki- kojarzą się nam ze świętami, radosnymi chwilami, szczęściem. Ale czy wiemy, kto i gdzie zaczął wyrabiać te słodkości?



LUBEKA- STOLICA MARCEPANA

Na bożonarodzeniowy jarmark w Lubece zjeżdżają goście z Niemiec i sąsiednich krajów. Zanurzają się w świat bajecznie kolorowych straganów, choinkowych ozdób, migających lampek. Najbardziej kuszą adwentowe smakołyki a zwłaszcza specjal Lubeki- marcepan. Wszyscy producenci strzegą tajemnej receptury, mówiąc, że marcepan to produkt powstały z mielonych migdałów, cukru, wody różanej. Natomiast o proporcjach i dodatkach wiedzą tylko nieliczni. I tak w najstynniejszej fabryce marcepanu Niederegger Marzipan tę tajemnicę zna cukiernik, dyrektor zakładu i kierownik produkcji. Kolejne pokolenia, od średniowiecza do dzisiaj, przechowują tę tajemnicę. Historycy ustalili, że pomysł wytwarzania tej słodkiej pasty z mielonych migdałów narodził się w Persji (dzisiejszy Iran), zasmakowali w niej Arabowie. Do Europy przywieźli ją krzyżowcy i weneccy kupcy. Weneccy nadali jej łacińską nazwę, która przyjęta się w wielu krajach. Nie ma pewności czy to zniekształcenie arabskiego słowa- mauthaban czy własna nazwa- chleb świętego Marka- marci panis czy też chleb marcowy- Martius panis. Wytwarzana pasta z migdałów była bardzo droga i zgodnie z zaleceniami średniowiecznych lekarzy traktowano ją jak lekarstwo. Miała pomagać na dolegliwości żołądkowe, gardła. Zamówień było bardzo dużo. W 1806 roku Johann Georg Niederegger przekształcił swoją cukiernię w pierwszą na świecie fabrykę marcepanu. Dziś zakład ten produkuje dziennie 30 ton marcepanu. W Lubece działają wytwórnie i wiele sklepów tego przysmaku. Wszystkie przestrzegają dawnej zasady- lubecki marcepan zawiera co najmniej 70 % mączki migdałowej. A smaków jest 300. Najlepiej poznawać je na bożonarodzeniowych jarmarkach, gdzie na straganach kuszą marcepany w kształcie Mikołajów, aniołków, gwiazdek, serduszek, owoców, dinozaurów, samochodów. Będąc w Lubece warto wybrać się do marcepanowego muzeum, przywitają nas naturalnej wielkości postacie marcepanowych królów i wstawionych mieszkańców Lubeki.

BRUKSELA- STOLICA CZEKOLADY

Gdy Krzysztof Kolumb z czwartej wyprawy do Ameryki przywiózł ziarna kakaowca, nie wzbudził zachwyty na dworze królów Hiszpanii. Ziarna były gorzkie, nikt nie potrafił ich zastosować. Wracający zza Atlantyku konkwistadorzy opowiadali, że Indianie rozdrabniają ziarna i przyrządzają napój xocolati. Dodają chili, kukurydzę lub miód. Lecz też ta wersja nie przypadła nikomu do gustu. Dopiero dodawanie do ziaren cukru upowszechniło niebiański napój, którego recepturę Hiszpanie trzymali w tajemnicy ponad sto lat częstując przybywających gości. Z podległych Hiszpanii posiadłości- Belgii i Holandii stodki sekret wykradli Francuzi i Anglicy. Stodki przysmak był bardzo drogi, spożywano go w formie płynnej. W 1849 roku w Holandii wyprodukowano pierwszą tabliczkę czekolady. A osiem lat później w Belgii, brukselski aptekarz gorzkie pigułki pokrył warstwą słodkiej czekolady. Przed apteką Jeana Neuhausa ustawiały się tłumy. Sprytny aptekarz zajął się przygotowywaniem stodyczy. Zamknął aptekę a uruchomił fabrykę czekolady. Śladem Neuhausa podążali inni. I tak stolica Belgii stała się stolicą czekolady. Wnuk Neuhausa Frederic w 1912 roku zaproponował nową formę- małe czekoladki wypełnione aromatycznym kremem. Tak powstały pierwsze praliny. Były pyszne ale wkładane do małych torebek sklejały się. Luisa, żona Frederica zaproponowała, by praliny układać w ozdobnych pudełkach. Tak bombonierki zrobiły furorę jako uniwersalny prezent na każdą okazję. Dzisiaj, Belgia produkuje 200 tysięcy ton czekolady. Działają dwa tysiące sklepów sprzedających wyłącznie czekoladę i praliny. Najwięcej w Brukseli, która pod tym względem nie ma sobie równych na świecie.

WIEDEN'- STOLICA DESERÓW

Sernik wiedeński z bakaliami. Tradycja głosi, że przepis na ten popularny wypiek do Polski przywiózł Jan III Sobieski po zwycięskiej bitwie w 1683 roku. Król był znanym łasuchem, objadał się arkasem- staropolskim ciastem z gotowanego twarogu, słodkiego mleka i jajek. W Wiedniu stolicy wielonarodowej monarchii mieszały się wpływy różnych kuchni- węgierskiej, tureckiej, bałkańskiej, czeskiej, niemieckiej. Bogactwo oferowanych wypieków- strudle (apfelstrudel-nadziwany jabłkami), babki z rodzynekami, kruche rogaliki, wyśmienite pączki sprawiły, że na przełomie XIX- XX wieku Wiedeń okrzyknięto światową stolicą cukiernictwa. Prawdziwą perłą do korony wiedeńskich słodkości dołożono w 1832 roku. Pod nieobecność szefa kuchni, kanclerza Metteernicha, należało przyjąć ważne osobistości. Zadanie zlecono młodemu kucharzowi Franzowi Sacherowi, po przygotowanym obiedzie podał deser- tort przekładany konfiturą morelową, polany czekoladą. Tort Sachera obwołano królem deserów. Za fortunę zarobioną na tortach Sacherowie w centrum Wiednia wybudowali luksusowy hotel Sacher. Przepis na tort do dziś jest pilnie strzeżoną tajemnicą.

TORUŃ- STOLICA PIERNIKA

Na światowy sukces toruńskich pierników pracowało wiele pokoleń toruńskich piekarzy- Gustaw Wesseg, Jan Ruchniewicz. Najstarsze wzmianki o ich wyrobach pochodzą sprzed 700 lat. Nie są to zbyt szczegółowe, gdyż przepisy stanowiły najściślej strzeżoną tajemnicę. Mistrzowie niechętnie zdradzali proporcje składników i temperaturę pieczenia nawet czeladnikom. Wiedzieli oni jedynie, że potrzeba mąki, mleka, jaj, miodu, wody i przypraw. Tak udało się utrzymać w sekrecie receptury 90 rodzajów piernika. Największą popularność zdobyły katarzynki. Wyróżniały się smakiem i kształtem- prostokąt złożony z sześciu kótek. Ich twórcą był młody czeladnik zakochany w Katarzynie, córce mistrza. Przygotowania do wypieku bożonarodzeniowych pierników zaczynały się 25 listopada, w dniu świętej Katarzyny. Jedną z tajemnic toruńskich piekarzy było to, że im dłużej ciasto leżakuje, tym lepszy powstaje z niego piernik. Dodatkową zaletą toruńskich pierników była ich trwałość. Zdarzało się, że kupowano je z okazji narodzin córki i przekazywano w posagu, gdy wychodziła za mąż. Mistrzowie cukiernictwa z okazji ważnych wydarzeń lub w darze dla wybitnych osobistości piekli pierniki w niezwykłych formach, najczęściej w kształcie herbu Torunia. W Muzeum na toruńskim Starym Mieście można doświadczyć jak kiedyś wyrabiano pierniki- własnoręcznie przygotować ciasto, włożyć je do drewnianej formy i wypiec. Toruń to stolica piernika, potwierdzają to tłumy gości z kraju i zagranicy na bożonarodzeniowym jarmarku w centrum miasta. Od imienin Katarzyny do dni poprzedzających Wigilię Bożego Narodzenia nad kolorowymi straganami unosi się niepowtarzalny aromat korzennego ciasta.

Marzenna Litwiniuk- Mizerska



Tak pachną Świąta

Zimowe przyprawy i ich cenne właściwości

Boże Narodzenie kojarzy się nie tylko ze śniegiem, prezentami i uroczystym nastrojem, lecz także ze świątecznymi zapachami. I nie chodzi tylko o urzekającą woń udekorowanej choinki, lecz przede wszystkim o aromaty, które dochodzą z kuchni. Typowe świąteczne przyprawy można znaleźć w wielu świątecznych potrawach i wszystkie mają jedną wspólną cechę: dzięki ich uwodzicielskiemu zapachowi i niezrównanemu smakowi, przygotowują nas na nadchodzące Świąta Bożego Narodzenia. Poza tym są bardzo zdrowe.



Goździki są nieodzownym składnikiem potraw świątecznych i warto dodać je do piernika, wrzucić do kompotu z suszu, grzanego wina lub nadziać nimi pieczeń. Przyprawa ta ma znakomite właściwości bakteriobójcze i odkażające. Świetnie sprawdzi się przy przeziębieniu - pomoże zwalczyć kaszel i udrożnić nos. Złagodzi też ból głowy i drapanie w gardle. Goździki działają też znieczulająco (kiedyś stosowano je na ból zębów), rozgrzewająco i korzystnie wpływają na układ krwionośny (obniżają poziom cholesterolu).

Cynamon. Dodajemy go zarówno do zimowych napojów, mięs, jak i słodkich ciast. Swój oryginalny i mocny zapach zawdzięcza olejkiwemu, zawartemu w tkankach roślin, z których się go wydobywa. Posiada wiele zalet, ale przede wszystkim działa antyseptycznie, bakteriobójczo i grzybobójczo - pomaga więc przy przeziębieniu i infekcjach. Wspomaga metabolizm, obniża poziom cholesterolu i pozytywnie wpływa na funkcjonowanie układu krwionośnego. Co ważne, ma też właściwości antydepresyjne, rozluźniające i rozgrzewające.

Aniż to przyprawa, którą dodaje się do kompotu z suszonych owoców, ciast a także marynat do mięs. Świetnie sprawdzi się do pieczonych mięs i schabów, a także pasztetów. To właśnie w nich zawarte są najcenniejsze właściwości anyżu. Podobnie jak poprzednie przyprawy świąteczne, działa bakteriobójczo i przeciwgrzybiczo. Pomaga przy przejściowej utracie głosu (drapiącym gardle, chrypkach), ale też korzystnie wpływa na drogi oddechowe. Można go więc stosować przy suchym kaszlu i podczas infekcji. Przyprawa pobudza i ułatwia trawienie, niweluje wzdęcia, niestrawność i skurcze - koniecznie wypróbuj ją więc po przejedzeniu.

Imbir występuje w postaci korzenia lub proszku. W pierwszej formie najchętniej dodajemy go do herbaty, a w drugiej - często wykorzystujemy go przy pieczeniu świątecznych ciast, ale też gotowaniu rozgrzewających zup. Imbir świeży ma dobry wpływ na układ immunologiczny - wzmacnia odporność, działa antybakteryjnie, przeciwzapalnie i przeciwgorączkowo. Zawiera olejki, które pobudzają trawienie i pomagają uniknąć problemów żołądkowych. Imbir w korzeniu działa też moczopędnie, łagodzi bóle menstruacyjne i nudności. Ponadto działa przeciwzakrzepowo i poprawia krążenie w organizmie.

Kardamon to równie powszechny, choć mniej znany składnik wszelkiego rodzaju mieszanek przypraw korzennych, które znajdują zastosowanie przy wypieku ciast. Potrafi też doskonale urozmaicić smak świątecznego wina. Niekiedy może być też używany do podkreślenia smaku barszczu bądź kompotu z suszonych owoców. Obniża ciśnienie, pobudza krążenie i łagodzi ból oraz skurcze. Wykazuje też działanie przeciwbakteryjne, przeciwzapalne i przeciwgrzybicze, dlatego w tradycyjnej medycynie stosowano go w leczeniu infekcji dziąseł i gardła.

Wanilia. Świąteczne ciasta, ciasteczka, pierniczki i serniki nie będą miały swojego smaku, jeśli nie dodamy do nich wanilii. Obok cynamonu to jedna z najważniejszych przypraw do bożonarodzeniowych deserów. Wanilia wspiera leczenie anemii, łagodzi stres i pomaga przy bezsenności. Niektórzy wskazują też, że aromat wanilii zmniejsza ochotę na podjadanie pomiędzy posiłkami.

Gałka muskatołowa

Wzbogaca smak piernika i innych ciast, jest dobrym dodatkiem do potraw z mięsa, pasztetów, ryb, kapusty. Ta aromatyczna, słodko-ostra przyprawa przyda się w celu zapobieżenia niestrawności i wzdęciom po świątecznej uczcie. Ponadto gałka muskatołowa wykazuje działanie przeciwzapalne, odtruwa organizm, poprawia koncentrację i wpływa pozytywnie na nastrój i dobre samopoczucie. W kuchni stosuje się ją z umiarem, co może wyjść nam tylko na korzyść. W dużych ilościach może prowadzić do objawów zatrucia.

Kolendra

W kuchni kolendra znakomicie uzupełnia smak potraw rybnych, doskonale również współgra z daniami opartymi o nasiona roślin strączkowych czy potrawy z kapusty, powszechnie uważane za wzdymające i ciężkostrawne. Od wieków jednak kolendra stosowana jest jako środek przeciwdziałający niestrawności, wzdęciom i nagromadzeniu gazów jelitowych. Działa rozkurczowo, przeciwzapalnie, łagodzi biegunkę. Olejek eteryczny pozyskiwany z nasion kolendry ma właściwości bakteriobójcze i może pomóc w zwalczaniu zatruc pokarmowych wywołanych szkodliwymi mikroorganizmami.

Ziele angielskie

Jest ściśle spokrewnione z goździkami i można je znaleźć w ciastkach i pieczonych jabłkach. Nadaje wiele innym potrawom smacznego akcentu, ponieważ bogaty smak pieprzu przypomina jednocześnie różne inne przyprawy: gałkę muskatołową, goździki, pieprz i cynamon. Olejki eteryczne zawarte w ziele angielskie pomagają trawić i łagodzić wzdęcia. Ponadto mówi się, że ziele angielskie działa relaksująco.



KRAJANKA PIERNIKOWA

Składniki:

- 200g mleka
- 60g masła
- 60g miodu
- 30g świeżych drożdży
- 240g cukru pudru
- 550g mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 3 łyżki gorzkiego kakao
- 30g przyprawy do piernika
- ½ łyżeczki soli

Lukier:

- 500g cukru pudru
- 100 ml gorącej wody

Przygotowanie:

W garnuszku podgrzać mleko, masło, miód i 40g cukru pudru podgrzewać, aż składniki się połączą i rozpuszczą. Odstawić do delikatnego wystygnięcia.

Kiedy mieszanka będzie letnia dodać pokruszone drożdże i odstawić na 15 min, aż drożdże zaczną pracować.

Całość przelać do większej miski i dodać przesianą mąkę, przyprawę do piernika, kakao, sodę i pozostały cukier puder oraz sól. Wymieszać wszystko łyżką a następnie zagnieść ręką.

Ciasto podzielić na 4 części. Każdą część kolejno rozwałkować na grubość 0,5 cm, pokroić na paski o szerokości 3 cm a następnie na różnej wielkości romby. Wyłożyć na dużą blachę wyłożoną papierem i piec w rozgrzanym piekarniku do 180 stopni przez 6-7 minut. Cukier puder utrzeć z gorącą wodą aby powstał gładki lukier. Krajankę jeszcze ciepłą poleć lukrem tak aby każdy kawałek został pokryty.

Ułożyć na papierze do pieczenia żeby lukier zastygł.





Mała Agatka (na podstawie opowiadania N. Steczkiewicz)



+



Święty usiadł na kominie i się drapie po łysinie, tak dręczyła



go zagadka: "Co chce dostać ta Agatka". W końcu usnął i z



łoskotem do komina wpadł wraz z kotem. Przestraszyła się



dziewczynka, kiedy wypadł kot z kominka, z nim zaś



+



,



Mikołaj Święty, kawka, sroka i prezenty. Ale była tam zadyma,

...



gdy Mikołaj się zatrzymał, rzekł: Wesołych Świąt Ci życzę! To



+



+

?

dla Ciebie te słodycze! Wybierz sobie prezent mała! I czy



wiecie co wybrała? Tego kotka oczywiście! Pewnie wszyscy



odgadliście! Zaraz mu nałata mleczka. Wypił wszystko ze



spodeczka. Najszczęśliwszy kotek w kraju! Dziękuję



Święty Mikołaju!!!



ZAGADKI

Nie słycać jej w Wielkanoc,
ni w czasie wakacyjnym.
Zaśpiewasz ją przy szopce
i stole wigilijnym.

Słowa i słoweczka
z uśmiechem powiedziane,
szczerze, wzruszające,
do bliskich skierowane.
Wypowiadasz je z sercem,
gdy dzielisz się opłatkiem,
wzruszenia łzę czasami
wycierając ukradkiem.

Zlepione starannie,
falbanka na obrzeżu.
Z kapustą i grzybami
czekają na talerzu. Kto czerwony
worek dźwiga
i na saniach w nocy śmiga?
Co to jest za dziwny święty,
co rozdaje nam prezenty?

Dzielimy się nim w Wigilię,
Gdy pierwsza gwiazdka
zaświeci.

Łamią się nim dziadkowie,
Rodzice oraz dzieci.

W niej dzieciątko w świętą
noc tuliła Maryja.
Wraz z maleństwem,
tam na sianku, nadzieja się
zrodziła.

Choć rośnie zwykle
w skromnej zieleni,
dziś tysiącem ozdób
radośnie się mieni.
Świąteczka ją zdobią
i długie łańcuchy,
a pod nią jest szopka
i małe pastuchy.

