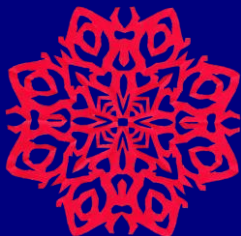


BOŻE NARODZENIE W POLSCE



CENTRUM EDUKACJI MIĘDZYKULTUROWEJ
NOWY SĄCZ

Broszura przygotowana w ramach PP GRUNDTVIG 2013-2014
przez polskiego Partnera –
Centrum Edukacji Międzykulturowej.



Tłumaczenie na język esperanto:

*Bogdan Dembiec, Jolanta Kieres, Halina Komar, Andrzej Kraszewski,
Krystyna Stendera, Edward Wojtakowski*

Korekta:

Bogdan Dembiec, Halina Komar

Kompilacja tekstów wersji polskiej, dobór zdjęć i ilustracji:

Ewa Tracz

Edycja elektroniczna – 2015r. (wersja polska i esperancka)

Wydrukowano w języku polskim, jako dydaktyczny materiał
seminaryjny – 2015r. przez CEM Nowy Sącz

Zamieszczono w języku esperanto jako materiał do lekcji
kulturoznawczych w KLERIGEJO na platformie www.edukado.net

W kolażu na okładce wykorzystano elementy tradycyjnej wycinanki
łowickiej (<http://folkstar.pl>)

BOŻE NARODZENIE W POLSCE



Boże Narodzenie w Polsce (obok Wielkanocy) jest najuroczyściej obchodzonym świętem, sięgającym tradycjami pogańsko-słowiańskich czasów; świętem spędzonym kameralnie w gronie najbliższych osób. Do tradycji bożonarodzeniowej należy m.in. uroczysta wieczerza wigilijna, śpiewanie kolęd, udział w mszy – pasterce, jasełka.

WIGILIA

Wieczerza wigilijna



Wigilia (łac. vigilia – czuwanie) Bożego Narodzenia jest punktem kulminacyjnym przeżyć adwentowych w rodzinach chrześcijańskich; jest oczekiwaniem na narodziny Zbawiciela. Wieczór wigilijny w tradycji polskiej to najbardziej uroczysty i najbardziej wzruszający moment w roku. Takiego bogactwa zwyczajów i symboliki nie ma żaden kraj na świecie. Sygnałem do rozpoczęcia wieczerzy wigilijnej było ukazanie się na niebie pierwszej gwiazdy – jako symbolu gwiazdy betlejemskiej, która

według św. Mateusza zaprowadziła Trzech Króli do stajenki z nowo narodzonym Jezusem. Wieczera wigilijna nawiązuje do uczt pierwszych chrześcijan, organizowanych na pamiątkę Ostatniej Wieczerzy.



Najważniejszym i kulminacyjnym momentem wieczerzy wigilijnej w Polsce jest dotąd zwyczaj łamania się opłatkiem („opłatek” od łac. "oblatum" - dar ofiarny),

które następuje po przeczytaniu Ewangelii o Narodzeniu Pańskim i wspólnej modlitwie. Składa się wtedy nawzajem życzenia pomyślności i powinno się wybaczać wszelkie urazy. Zwyczaj ten sięga pogańskiego obyczaju łamania się pieczywem obrzędowym w celu zawarcia lub odnowienia pobratymstwa. Oznacza również wzajemne poświęcenie się jednych dla drugich i uczy, że należy podzielić się nawet ostatnim kawałkiem chleba. Trzeba dodać, że staropolskie opłatki były różnokolorowe i bardzo ozdobne. Dziś opłatki są białe i ozdobnie wytłaczane.



Technologia pieczenia opłatków od wieków jest taka sama. Do formy żelaznej – podwójnych i prostokątnych szczypców – wlewa się niewielką ilość mącznego roztworu (skrobia pszenna i woda). Następnie wkłada się je do żaru i po kilku minutach wyjmuje z nich gotowe opłatki.

Do stołu zasiadano w odświętnych strojach według wieku lub hierarchii. Według wieku dlatego, aby "w takiej kolejności schodzić z tego świata", a według hierarchii dlatego, gdyż osoba o najwyższej pozycji, najczęściej był to gospodarz, rozpoczynała wieczerzę. Do tradycji wigilijnej należało, aby do stołu zasiadała parzysta liczba osób. Nieparzysta ilość uczestników miała wróżyć dla jednego z nich nieszczęście. Najbardziej unikało się liczby trzynastka. Feralna trzynastka bierze swój początek od Ostatniej Wieczerzy Chrystusa, kiedy to trzynastym biesiadnikiem był Judasz.



Powszechny jest w Polsce zwyczaj pozostawiania wolnego miejsca przy stole wigilijnym. Miejsce to przeznaczone bywa przede wszystkim dla przygodnego gościa. Przywodzi także pamięć o bliskich, którzy nie mogą spędzić wspólnych świąt, czy pamięć zmarłego członka rodziny.

Stół zgodnie z tradycją powinien być przykryty białym obrusem, przypominającym ołtarz i pieluszki Dzieciątka. Pod obrus wkłada się sianko, symbolizujące ubóstwo, w jakim na świat przyszedł Chrystus. Według wierzeń gospodarze w ten sposób zapewniają sobie dostatek.

W czterech rogach głównej sali umieszczano się na wsi i po dworach cztery snopy zbóż: snop pszenicy, żyta, jęczmienia i owsa, aby Boże Dziecię w Nowym Roku nie skąpiło koniecznego pokarmu dla człowieka i bydła. U powały podwieszona była zielona gałąź, symbolizująca życie, zdrowie, radość, pomyślną wegetację roślin.



W południowej Polsce i południowo-zachodniej popularna była dekoracja z zawieszono wierzchołka świerku (który wieszano szczytem w dół u powały nad stołem wigilijnym). czy gałęzi sosnowej lub koła ozdobionego gałązkami jodły. Ten tzw. *podłaźnik/ podłaźniczka* („święteczny gość”), *sad, Boże drzewko, jutka, wiecha* - przystrajano drobnymi jabłkami, orzechami, ozdobami papierowymi i wycinankami (krążki, gwiazdki, półksiężycy) z opłatka, łańcuchem z papieru i słomy oraz zawieszonym pośrodku „światem” z kolorowych opłatków (wycięte okrągłe kawałki, ułożone w kulę). Owoce były symbolem płodności, miały zapewnić obfitość i dobrobyt w nadchodzącym roku. Jabłka były też



ważnym, elementem w zwyczajach związanych z zalotami. Jeśli dziewczyna pozwoliła zerwać jabłko z *podłaźniczki* kawalerowi, który przyszedł do jej domu po kolędzie ("na podłazy"), oznaczało to, że jest mu przychylna.

„Świat” był jednak ozdobą najważniejszą. Symbolizował niezwykle czas, kiedy wedle starych wierzeń następuje obrzędowy powrót do początku wszechrzeczy. Wierzono,



że wisząca pod sufitem *podłaźniczka* posiada właściwości dobroczynne: chroni od nieszczęść i chorób, zapewnia dostatek oraz zgodę i miłość w rodzinie, a pannom na wydaniu szybkie i udane małżeństwo. Zawsze zawieszał ją gospodarz, na Podhalu obowiązkowo ubrany w cuchę

(rodzaj wierzchniego okrycia, sukienny płaszcz bez podszewki, o kroju poncha poprzecznego), przewiązaną powrósem uplecionym ze słomy. Z czasem czynności tej towarzyszyć zaczęły modlitwy *Anioł Pański*, *Ojcze Nasz*, *Zdrowaś Mario*. Wyschniętego *podłaźniczka* nigdy nie wyrzucano do śmieci. Jego pokruszone części dodawano do karmy zwierząt domowych albo zakopywano w ziemi na urodzaj. Instrukcję zrobienia „świata” przedstawiono w załączniku.



Ozdoby z opłatka są typowo polskie i nieznane poza Polską. Ozdoby świąteczne robiono także z kartonu, papieru i słomy; *pająki* miały kształt cylindra, przyozdobione były kolorowanymi łańcuchami z bibuły, kolorowego papieru, słomy oraz świeczkami.

Używa no ich wszystkich też jako samodzielne ozdoby. Zawieszano w pobliżu ołtarzyka, przy obrazach z wizerunkami świętych oraz na belkach stropowych.

Choinka pojawiła się w Polsce na przełomie XVIII i XIX



wieku. Wyparła ona snopy i gałęzie. Choinkę wnoszono do izby w Wigilię – do tego czasu stała na zewnątrz lub w pomieszczeniach

gospodarskich. Dekorowały ją zwykle kobiety i dzieci. Na szczycie drzewka zawieszano gwiazdę symbolizującą

gwiazdę betlejemską. Ozdabiana była początkowo podobnie jak *podłaźniczka*. Najstarsze ozdoby to gwiazdy, kwiaty, łańcuchy. Łańcuchy miały przypominać o wzajemnej łączności ludzi, rodziny, ale też z Jezusem i Bogiem. Łańcuch w polskiej kulturze symbolizował też



drogę, którą Chrystus wstępował do nieba. Pierwsze łańcuchy były głównie ze słomy, ze względu na jej dostępność i złotą barwę. Złoty to kolor

boski, ale też symbol majątności i dostatku. Słoma także wiąże się z chlebem - miała więc zapewnić podstawowe jedzenie na kolejny rok. Wierzono też, że pozwala wchodzić w kontakt z drugim światem. Dlatego rozścielano ją w izbie na podłodze, aby dusze zmarłych miały na czym przysiąść, gdy odwiedzały rodziny w Wigilię Bożego Narodzenia - dawne słowiańskie dziady zimowe.

Kolejną popularną ozdobą były ciastka - słodkie, z miodem, z bakaliami. Zawieszano je także dla zmarłych dusz, które miały ten gest odwzajemnić i zapewnić obfitość na następny rok. Na choince zawieszano też orzechy i jabłka (symbol biblijnego jabłka Adama i Ewy). Pod spodem kładziono miód. Choinka oddziałuje na wiele zmysłów. Dlatego dodatkowo musiało na niej znaleźć się coś do zjedzenia. Bardzo ważne było, aby na

choinkę trafiały przedmioty z różnych przestrzeni: z domu, pola, z ogrodu i z lasu. Drzewko miało skumulować w sobie cały świat i zapewnić pomyślność na nowy rok i dla całego świata. Symbolizowało Chrystusa — źródło wszelkiego życia. W niektórych regionach Polski, zwłaszcza na południu, zawieszano na choince serca, na których było napisane imię osoby,



której to właśnie serce chce się podarować. Najczęściej była to najbliższa rodzina: mama, tata, brat czy siostra; świąteczne drzewka ma siłę wzmacniania więzi rodzinnych. Na wschodzie Polski, często zaraz obok gwiazdy na wierzchołku jako miejscu najbardziej honorowym, zawieszano wizerunek Mikołaja.

To pokazuje wielokulturowość tego regionu, gdyż Mikołaj jest świętym czczonym w prawosławiu. Wraz z coraz większym dostępem do towarów, z czasem choinka zaczęła błyszczeć cukierkami, kolorowymi łańcuchami, a w końcu bańkami.

W domu choinka stała do Matki Boskiej Gromnicznej (2 lutego), gdzieś indziej usuwano ją już wcześniej, w święto Trzech Króli (6 stycznia).

W Wigilię zwyczajem było, że cały dzień obowiązywał post ścisły, przygotowywano więc na wieczerzę tylko potrawy postne. Jednak mimo tego



ograniczenia nasi przodkowie uczynili z niej niezrównaną ucztę dla podniebienia. Według tradycji, ilość potraw wigilijnych powinna być nieparzysta.

Dopuszczalna była ilość 12 potraw - na cześć dwunastu apostołów. Nieparzysta ilość potraw miała zapewnić urodzaj lub dobrą pracę w przyszłym roku. Jedzenie powinno zawierać wszystkie płody rolne, aby obrodziły w następnym roku. Wskazane też było skosztowanie wszystkich dań, aby kolejna wieczerza wigilijna była równie dostatnia. Dominowały dania rybne przyrządzane na różne sposoby, a zwłaszcza nie mogło zabraknąć karpia lub szczupaka w szarym sosie (przygotowanym m.in. z krwi ryby, rodzynek, migdałów, piernika na miodzie). Niekiedy dań rybnych było tyle, że by sprostać tradycyjnej liczbie dwunastu potraw, wszystkie potrawy z ryb traktowano jako jedno danie! Szczegółowy skład



wieczery różnił się i różni w zależności od tradycji danego regionu, a obecnie i upodobań gospodarzy.

Do najczęściej podawanych potraw należą (przykładowe przepisy patrz załącznik): barszcz z uszkami, w niektórych regionach Polski biały żur lub zupa grzybowa, rzadziej zupa migdałowa, ryby (przeważnie karp i śledzie), groch z kapustą, pierogi z kapustą, kluski z makiem, łamańce z makiem, kompot z suszonych owoców, *kutia* (pochodząca z tradycji wschodniej) oraz ciasta a zwłaszcza świąteczny makowiec i piernik.



Na Kaszubach najbardziej popularne były: zupa owocowa – *brzad* - z suszonych owoców (śliwek, gruszek, jabłek, moreli, brzoskwiń), do której dodaje się starte ziemniaki, a całość zagęszcza mąką i zabiela śmietanką, zupa rybna, ryż z jagodami, grzyby smażone, ciasto drożdżowe lub piernik.



Gotowano także zupę brukwiową i przygotowywano deser tzw. *miodny kuch* – ciasto z dodatkiem miodu, tartej marchwi i orzechów, często wzbogacane bakaliami, a na wierzchu posmarowane polewą czekoladową lub marmoladą

W Małopolsce natomiast do wigilijnego karpia często podaje się chałkę (drożdżową słodką bułkę, w kształcie przypominającą warkocz). Do tradycyjnych małopolskich wypieków, należy *przekładaniec krakowski* – drożdżowe ciasto dzielone na cztery części, przekładane konfiturami i masą orzechową.



Przysmakiem wigilijnym górali podhalańskich jest *kwaśnica* (zupa z kiszonej kapusty na wywarze rybnym) i *bukty*, czyli ziemniaczane kopytka, *moskale* – ziemniaczane placki pieczone na blasze, podawane z dodatkiem pokruszonej bryndzy i stopionego masła. Górale świąteczny buraczany barszcz jadają z fasolą. Na wigilijnych stołach często gości także podhalańska *kołatanka*, czyli danie z ugotowanej kaszy jęczmiennej, wymieszanej z pokrojoną brukwią i polanej miodem.



Lokalnymi potrawami wigilijnymi Podkarpacia są: kasza jaglana ze śliwkami oraz gołąbki z kaszą gryczaną i ziemniakami. Podaje się także *postnicę* (zupę na bazie kaszy-pecaku, suszonych owoców: śliwek, jabłek, gruszek oraz i rodzynek) oraz podkarpacki pieróg, nadziewany kapustą i ziemniakami.

Wigilijnym wypiekiem Podlasia są natomiast podlaskie racuchy – drożdżowe, smażone na oleju lnianym i posypane cukrem pudrem.



Bożonarodzeniowym rarytasem Śląska jest *moczka* - zupa piernikowa z bakaliami (funkcjonuje wiele regionalnych przepisów na tę potrawę). Spożywa się także inne tradycyjne zupy: migdałową, kapuśnicę (z kapusty i grzybów) czy zupę z



siemienia konopnego – *siemieniotkę*.

Na świątecznym stole mieszkańców Wielkopolski nie może zabraknąć z kolei *makietek* (w innych regionach Polski znanych także pod nazwą *makówek*). To rdzennie wielkopolska potrawa z maku i bakalii, przyrządzanych z dodatkiem lekkiego pieczywa lub klusek, niekiedy makaronu. Potrawę serwuje się na zimno, także w wersji cieplej.



Przytoczone specjały wigilijne stanowią tylko mały ułamek kulinarnego bogactwa różnych regionów Polski.

Pasterka

Po wieczery wigilijnej całe rodziny udają się na Pasterkę, czyli uroczystą mszę świętą odprawianą o północy z 24 na 25 grudnia; jest ona najważniejszym

momentem w czasie Świąt Bożego Narodzenia. Upamiętnia ona oczekiwanie i modlitwę pasterzy zmierzających do Betlejem.

Tuż przed pasterką, w kościołach po wieczery wigilijnej, odślaniano szopkę.



W Polsce szopki pojawiły się bardzo wcześnie, już w czasach średniowiecza. W XIX w. powstały różne regionalne formy polskich szopek bożonarodzeniowych.

Najbardziej znane i najciekawsze są szopki



krakowskie, których architekturę wzoruje się na zabytkowych budowlach Krakowa.

Według tradycji co najmniej jedna osoba z każdej rodziny musiała wziąć udział w Pasterce. W drodze do kościoła panny i kawalerowie wróżyli sobie szczęście w miłości z kołków w płocie. Parzysta liczba oznaczała rychłe zamążpójście lub ożenek. Długo w Polsce utrzymywał się zwyczaj rzucania grochem z chóru przed pasterką. Miało to zapewnić urodzaj i pomyślność na cały przyszły rok. Po pasterce mężczyźni chodzili „po podłazach”. Odwiedzali krewnych i sąsiadów, a kawalerowie rodziców przyszłej żony. Składano sobie życzenia szczęścia i wszelkiej pomyślności. Obsypywano przy tym gospodarzy zbożem - oczywiście na szczęście. Wygłaszano oracje na ogół w formie wierszowanej, w zamian za takie powinszowania gospodarze przygotowywali dla *podłazników* przekąskę i wódkę.

Kolędy i pastorałki

Śpiewanie kolęd i pastorałek jest obok wieczerzy najważniejszym zwyczajem bożonarodzeniowym. Pierwsze znane melodie i teksty świąteczne pochodzą z doby staropolskiej, z XV i XVI wieku. Do najbardziej znanych kolęd zaliczamy m.in.: "Wśród nocnej ciszy", "Dzisiaj w Betlejem", "Lulajże Jezuniu",



"Mędrcy świata, monarchowie", "Przybieżeli do Betlejem pasterze", "Gdy się Chrystus rodzi", "Gdy śliczna Panna", "W żłobie leży", "Bóg się rodzi" czy najpiękniejsza "Cicha noc". Z kolei pastorałki to utwory o tematyce świątecznej, gdzie została ona poszerzona o warstwę obyczajową, także ludowe pieśni religijne o wesołym charakterze śpiewane przez góralskich pasterzy. Najbardziej znana jest pastorałka "Oj, maluśki, maluśki" (tekst i nuty – patrz załącznik).

ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA

Już w pierwszy dzień świąt Bożego Narodzenia (tj. 25 grudnia) na drogach można spotkać kolędników. Kolędowanie pierwotnie związane było z zaklinaniem urodzaju i płodności. Praktyka



wodzenia gwiazdy nawiązywała do nowo narodzenia słońca, po chrystianizacji obrzędu zaczęła się wiązać z gwiazdą betlejemską. Istotą kolędowania była obrzędowa wymiana darów: W zamian za życzenia, przyjmowane jako pomyślna wróżba urodzaju i powodzenia, gospodarze obdarowywali kolędników świątecznymi smakołykami lub drobnymi datkami. Obrzęd ten był niezwykle zróżnicowany i zależny od regionu oraz czasu.

Popularną formą było kolędowanie z gwiazdą i maskami zwierzęcymi, któremu towarzyszyło często odgrywanie śmiesznych scenek, straszenie widzów i wyprawianie figli. Najbardziej upowszechniły się: turoń, koza lub kozioł, niedźwiedź, koń, kogut, bocian, baran - zwierzęta symbolizujące siłę, zdrowie, życiową energię i płodność.



Charakterystycznymi postaciami w grupach kolędniczych byli także: pasterze, trzej królowie, dziad, baba (za postacie kobiece przebierali się również chłopcy), Żyd, śmierć, diabeł, Cygan, żołnierz, policjant, kominiarze, muzykanci.

Formą kolędowania było też chodzenie z szopką, w której przy pomocy zestawu kukiełek odgrywano przedstawienia podobne do Jasełek, widowiska o Bożym



Narodzeniu wzorowane na średniowiecznych misteriach franciszkańskich (nazwa wywodzi się od staropolskiego słowa *jasło* oznaczającego żłób) oraz do Herodów

(przedstawienie podobne do jasełek; opowieść opiera się na fragmencie Ewangelii (Mt 2, 16-19) opisującym rzeź niewińców i śmierć króla Heroda Wielkiego; w przedstawienie wplataną zabawne wątki ludowe). Obchód kolędniczy był wyczekiwany wydarzeniem, a pominięcie domu uważane było za zły znak.

Czas świątecznej zabawy rozpoczynał się jednak w drugi dzień Świąt Bożego Narodzenia. Pretekstem do zabawy już od wczesnych godzin rannych stawały się obchody kościelne. W dzień św. Szczepana, podczas mszy, święcono bowiem owies, ale także ziarna innych zbóż, którymi z chóru obsypywano idącego księdza. Mówiono, że jest to pamiątka męczeńskiej śmierci świętego przez ukamienowanie. W rzeczywistości były to figle i zabawa. Po wyjściu z kościoła kawalerowie rzucali owsem w ładne dziewczęta, na dziedzińcu kościelnym z piskiem i śmiechem obrzucały się ziarnem dzieci.



Z drugim dniem świąt Bożego Narodzenia (od dnia św. Szczepana) rozpoczynał się okres Jasełek. Początkowo jasełka odbywały się tylko w budynkach kościelnych, jednak gdy widowiska te przyjęły coraz to głośniejszą i swawolniejszą formę w

1736 r. zakazano ich wystawiania. Od tej daty w budynku kościelnym miały tylko swoje miejsce szopki oraz figury nieruchome. Widowiska jasełkowe przeniosły się do karczm, szop, większych izb, na place i ulice miast. Z rąk duchowieństwa przeszły w ręce komediantów. Teksty jasełkowe, najczęściej gwarowe, były w większości anonimowe. Przerabiano je wielokrotnie, między innymi ze względu na fakt, że zawierały wątki odwołujące się do aktualnych wydarzeń'

PRZESADY, WIERZENIA, ZWYCZAJE

Panowało powszechne przekonanie, że w wigilię los człowieka może zyskać nowy wymiar. Uważano też, że przebieg dnia i nocy wigilijnej ma ogromny wpływ na nadchodzący rok "W tym dniu nie można za wiele robić, bo w ciągu roku można by się nie wyrobić" - mówi przysłowie. Dlatego, aby przez cały rok mieć dobre samopoczucie i energię, należało wstać wcześniej, umyć się w strumieniu. Niczego nie pożyczano sąsiadom, aby nie narażać się na straty. Na przekór ostatniemu z zakazów - właśnie w Wigilię mnożyły się drobne kradzieże. Ich sprawcy uważali, że w ten sposób zapewnią sobie dostatek i pomyślność w transakcjach handlowych przez cały rok.



Do zwyczajów wigilijnych praktykowanych w wielu domach należało wróżenie z sianka. Kiedy biesiadnicy siedzieli przy stole, spod obrusa ciągnięto słomki. Zielona przepowiadała zdrowie, żdźbło z kłosa dostatek, a suche złe samopoczucie.

Na Mazowszu, resztki jedzenia dawano zwierzętom. Wierzono bowiem, że o północy, bydło, bo ono było obecne przy narodzinach Dzieciątkła,



przemówi ludzkim głosem. Na Podlasiu natomiast resztki wieczerzy ustawiano koło pieca, a przed nim ławę posypaną piaskiem lub popiołem. Pokarmy te były przeznaczone dla zmarłych przodków. Rano, po śladach

na piasku, odgadywano kto przyszedł w nocy i czy w ogóle przyszedł.

Każde zdarzenie w tym dniu stanowiło podstawę do wróżb i przepowiedni. Z powodu wiary w to, "że jaka wigilia - taki cały rok" nie cerowano ani nie szyto ażeby "nowe się nie darło". Nawet żebracy nie prosili o jałmużnę



w tym dniu bojąc się, że przez cały rok będą chodzić i niczego nie dostaną. Należało uważać, by pierwszy do domu przyszedł mężczyzna, a nie kobieta. Przyjście mężczyzny wróżyło na cały rok zdrowie i pomyślność, a kobiety choroby i nieszczęścia. Nie wolno było gospodyniom oblizywać pałki do ucierania, bowiem mogło to skutkować łysym mężem. Gospodyni podczas przygotowywania wieczery nie mogła usiąść, bo byłaby w nowym roku leniwa. Mężczyzna, który przezornie wybrał się tego dnia do karczmy by napić się okowity, nie musiał się martwić, że grozi mu przymusowa abstynencja.



Przed wigilią tradycyjnie myto się w miednicy z zimną wodą, do której wkładano monety. Dotknięcie takiej monety gwarantowało bycie silnym jak kruszec, z którego była wykonana no i oczywiście gwarantowało bogactwo przez cały rok. Nie wolno było rozchlapać wody, bo zwiastowało to, że zalęgną się pchły. Należało dzielnie zerwać się rankiem z łoża, by pozbyć się kłopotów ze wstawaniem. Jeżeli jakiś spryciarz ukradkiem podebrał sąsiadowi siekiere, pług, czy wóz, ten się cieszył, że odtąd wszelkie dobro będzie mu lgnęło do rąk. Za oddanie otrzymywał wtedy okup. Przepowiadano też w wigilię pogodę na cały rok. Przed wieczrą układano dwanaście części cebuli i każda symbolizowała jeden miesiąc. Posypywano je solą. Po



wieczery sprawdzano, na której sól zwilgotniała, co miało oznaczać, że ten miesiąc będzie deszczowy. Jasny dzień obiecywał, że kury będą się dobrze nosły. Pochmurny gwarantował

obfitość mleka. Przypominano też drzewom o rodzeniu. W tym też celu gospodarz lub gospodyni owijała drzewka owocowe słomą mówiąc "drzewko rodź, bo się Pan Jezus rodzi". Po wieczery trzęsiono drzewkiem. Szczególne miejsce zajmowały w wigilię wróżby matrymonialne a także te dotyczące życia. Panny zamiatając izby przed kolacją wigilijną musiały pamiętać, by zamiatać ją od drzwi w kierunku okna "po to by nie odganiać kawalerów". Pochmurne niebo w wigilię wróżyło zamążpójście pannom starym i bogatym, natomiast jasne - biednym i młodym. Zamążpójściu pomagało też wyrzucanie śmieci poza płot i nasłuchiwanie, z której strony zaszczeka pies.



Z tej strony miał przyjść kawaler. W tym samym celu dziewczęta trzęsły płotem i mówiły "trzęsę cię płotku skąd przyjdiesz chłopku". Panny dbały o to, by trzeć

mak na placek. Miało to również przyspieszyć zamążpójście.

Różne też były sposoby dociekania tego czy gospodarstwo czeka błogosławieństwo czy klęski żywiołowe. Stawiano cztery garnki dnem do góry ukrywając pod jednym pieniądz, pod drugim kromkę chleba, pod trzecim kawałek węgla i pod ostatnim czepek. Każda dziewczyna wychodziła do sieni, a tymczasem pozostałe w izbie zmieniały zawartość pod garnkami. Wybór pieniądza oznaczał w przyszłym roku zarobienie wielu pieniędzy. Kromka chleba, że nie zazna biedy, węgiel śmierć, a czepek zamążpójście. Przed zmrokiem należało przynieść węgla, wody i drzewa na całe święta, gdyż jak wierzono, jeśli coś się wniesie po wieczery do domu wszystko zjedzą myszy. Po wieczery wigilijnej nie należało już robić nic, nawet czyścić butów.

Ciekawy zakaz obowiązywał w dawnym powiecie brzozowskim. W czasie wieczery wigilijnej nie wolno było pić wody "żeby wróble nie dziobały pszenicy". W mieleckim nie wolno było wychodzić poza dom z jedzeniem w ustach, by nie sprowadzić na siebie bólu zębów. W przeworskiem dziewczyny, które chciały wyjść szybko za mąż musiały jeść kolację wigilijną stojąc.

W niektórych częściach Polski gospodarz kładł na stół siekierę by rok był spokojny, wierzono, że to chroni wszystkich, mających jeść na tym stole, od bólu w „krzyżach”. Kładziono też nożyczki, by dziewczęta wyszły w tym roku za mąż, a syn by się ożenił. Położone klucze



miały chronić dom przed złodziejami, a czosnek zapobiegać chorobom. Od stołu nie wolno nikomu wstać prócz gospodyni, gdyż przeciwnym razie wstającemu grożą bóle

„krzyże” w czasie żniw. Przed podaniem kutii gospodarz stojąc, kreślił krzyż nad miską, modlił się, a gospodyni przemawiała do wszystkich, życząc im zdrowia, prosząc Boga o urodzaje, po czym gospodarz nabrawszy na łyżkę kutii, rzucał ją do sufitu; ile pszenicy ziarenek przylepiło się do powały, tyle będzie kop pszenicy w przyszłym roku, a ile ziarenek maku, tyle snopów żyta.

W zależności od lokalnej tradycji, stół wigilijny sprzątno natychmiast po kolacji lub wszystko pozostawiano do następnego dnia lub zakończenia świąt. Sprzątnanie uzasadniano tym, że przez cały rok będzie porządek. Jadło w innych regionach pozostawiono do następnego dnia "żeby umarli mogli również odprawić wieczerzę". Okruszyny dawano bydłu, zakopywano w ogrodzie pod drzewami bądź rozrzucano po polach. Nigdy nie wyrzucano na śmietnik. Szczególną pamięć okazywano tego wieczoru bydłu. Wyrazem szacunku chłopca do bydła było odmawianie po wieczerzy wigilijnej modlitwy u żłobu przed każdą krową (klęcząc). Dzisiaj powszechnym jest jeszcze dawanie krowom kawałka

opłatka wraz z paszą i resztkami ze stołu wigilijnego. Spośród zwierząt hodowlanych w gospodarstwach wiejskich wyróżniano w wieczór wigilijny jeszcze psa, koguta, gąsiora i kaczora. Było to związane z rolą, jaką pełniły te stworzenia w gospodarstwie.



PRZYKŁADOWE POTRAWY WIGILIJNE



Barszcz czerwony z uszkami

Składniki:

Na zupę:

buraki, wywar z włoszczyzny, skórka z chleba, czosnek, ziele angielskie, grzyby suszone na farsz, ciasto odrobinę lżejsze jak na pierogi, sól, pieprz, cebula, masło.



Przygotowanie:

Zakwas na barszcz: bardzo cienko pokrojone w plastry buraki, cebulę, skórkę z chleba, czosnek, ziele angielskie

i liść laurowy zalać wodą i zostawić na kilka dni do zakwaszenia w ciepłym miejscu.

Farsz: grzyby ugotować i posiekać, poddusić z cebulą i masłem aż do odparowania wody. Rozwałkować ciasto i formować uszka lub kołduny, napelniając je gotowym farszem. Ugotować na wrzącej osolonej wodzie i odłożyć. Odcedzić zakwaszony barszcz, połączyć z wywarem z włoszczyzny, dodać czosnek, sól, pieprz, odrobinę majeranku, doprawić do smaku i doprowadzić do temperatury wrzenia. Nie gotować!, bo straci kolor. Na podgrzanych talerzach ułożyć uszka i zalać barszczem.

Karp w galarecie

Składniki:

- 1 kg karpia,
- 5 dkg jasnych rodzynek,
- 1/8 l jasnego piwa,
- 3 - 4 cebule,
- 1 łyżka masła,
- 5-6 goździków, 1/2 łyżeczki tartej skórki cytrynowej,
- 2 łyżki octu, sól, pieprz.



Galareta: wywar z odpadów rybnych i włoszczyzny, 1 łyżeczka żelatyny, 1 łyżka octu, 2 białka.

Przygotowanie:

Karpia sprawić, odciąć głowę, płetwy, ogon i zachować do wywaru. Opłukać, pokroić na dzwonki szerokości ok. 2-3 cm, osolić, oprószyć pieprzem, posypać tłuczonymi goździkami, skropić octem. Masło rozgrzać, włożyć obraną, pokrajaną w kostkę cebulę, zasmażyć nie

rumieniąc, wlać piwo, ogrzać, włożyć rybę, razem dusić pod przykryciem na bardzo małym ogniu ok. 25 minut. Gdy ryba jest już gotowa - wyjąć. Sos odparować, włożyć opłukane rodzynki i startą skórkę cytrynową. Rybę ułożyć na półmisku, oblać sosem, zalać stygnącą, sklarowaną galareta.

Kutia

Składniki:

30 dag pszenicy (bez łusek),
20 dag maku, orzechy
łuskane, rodzynki, miód.

Przygotowanie:

Pszenicę namoczyć na noc.
Gotować 4 godziny, aż
będzie miękka. Odcedzić.

Mak sparzyć i ugotować. Zemleć 2 razy. Wymieszać ostudzoną pszenicę, mak, miód, rodzynki, posiekane orzechy.



Kluski z makiem

Składniki:

500 g makaronu łazanki,
500 g maku,
500 ml miodu,
pół szklanki rodzynek,
pół szklanki migdałów,
smażona skórka
pomarańczowa.



Przygotowanie:

Mak zalewamy gorącą wodę (lub mlekiem), stawiamy na ogniu i doprowadzamy do wrzenia. Odstawiamy na ok. 12 godzin, po czym wylewamy na sito i dwukrotnie przepuszczamy przez maszynkę do mielenia. Mieszamy z ugotowanym makaronem, miodem i bakaliami.

Groch z kapustą

Składniki:

½ kg kiszzonej kapusty,
½ kg białej kapusty,
1 marchewka,
szklanka całego grochu,
cebula, 5-6 pieczarek,
1-2 łyżki oleju, sól, pieprz,
tymianek lub majeranek, liść
laurowy, ziele angielskie.



Przygotowanie:

Groch zalewamy wodą i zostawiamy na noc. Następnego dnia osączamy go na sicie i gotujemy w osobnym naczyniu, w niedużej ilości wody z solą i majerankiem. Groch powinien być miękki, ale nie rozgotowany. W tym samym czasie na rozgrzanym oleju podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę, obraną i startą na tarce marchew i drobno pokrojone pieczarki. Całość zalewamy szklanką wody, dorzucamy drobno poszatkowaną białą kapustę, liść laurowy, kilka ziaren ziela angielskiego, sól, pieprz oraz tymianek i dusimy 15-20 minut, aż kapusta będzie miękka. Wówczas dodajemy do tego kiszoną

kapustę, mieszamy i dusimy następne 10-15 minut. Gdy wszystkie składniki są już miękkie dorzucamy ugotowany groch z niedużą ilością wody, w której się gotował, doprawiamy do smaku i dusimy tylko tyle, ile trzeba by zredukować wodę. Podajemy na gorąco.

Łazanki z kapustą

Składniki:

Makaron: 40 dkg dobrej jakości mąki pszennej,

2 jaja, 1 żółtko,

150 ml wody,

ćwierć łyżeczki soli

Kapusta: 75 dkg kapusty

kiszzonej, 2 cebule,

2 łyżki mąki, 2 łyżki masła,

2 łyżki cukru oliwa do smażenia, sól, pieprz, listek laurowy, ziele angielskie.



Przygotowanie:

Kapustę kiszoną, jeśli jest zbyt kwaśna, przepłucz pod bieżącą wodą, następnie dokładnie odciśnij i wrzuć do garnka z grubym dnem. Do kapusty dodaj dwie łyżki cukru, ziele angielskie, listek laurowy i pieprz ziarnisty, następnie zalej dwiema szklankami wody i duś pod przykryciem przynajmniej pół godziny. W tym czasie przygotuj ciasto na łazanki. Mąkę przesiej z solą, wbij do niej jajka i dodaj żółtko oraz połowę przygotowanej wody, wymieszaj wszystko. W razie konieczności uzupełniaj wodę, cały czas wyrabiaj ciasto, tak by wyszła delikatna i

jedwabista kulka. Ciasto rozwałkuj, na stolnicy obficie obsypanej mąką, bardzo cienko, pokrój na paseczki szerokości około 2 cm, a następnie te paski potnij



również na takie kawałki. Idealne łazanki mają kształt rombów 2 na 2 cm. Łazanki pozostaw do przeschnięcia. W tym czasie posiekaj bardzo

drobno cebulę i zeszklij ją na maśle, następnie dodaj na patelnię mąkę i wymieszaj dokładnie by nie było gródek. Zahartuj zasmażkę odrobiną wody z kapusty i dodaj do garnka, wymieszaj i duś jeszcze przez chwilę. Łazanki wrzucaj do posolonej, gotującej się wody i wyławiaj bezpośrednio po wypłynięciu. Kapustę przelóż na patelnię, dodaj do niej ugotowane łazanki, przemieszaj wszystko i przesmaż kilka minut na ogniu.

Kompot z suszonych owoców

Składniki:

10 śliwek suszonych,
10 moreli suszonych,
5 daktyli, 2 przekrojone
na ćwiartki suszone figi,
1/2 szklanki rodzynek,
10 plastrów suszonych
jabłek,





10 plastrów suszonych gruszek, 1 łyżeczka kandyzowanej skórki pomarańczowej, 2 goździki, 4 łyżki cukru, 1 i 1/2 litra wody.

Przygotowanie:

Owoce i przyprawy zalać wodą, posłodzić i gotować na małym gazie 30 minut.

Kapusta z grzybami

Składniki:

1,5 kg kiszonej kapusty, 25 dag suszonych grzybów, 1 łyżka miodu, pół szklanki oleju/oliwy, pieprz mielony, 2 suszone (albo lepiej wędzone śliwki) .

Przygotowanie:

Potrawę zaczyna się przygotowywać 3 dni przed świętami. Kapustę przepłukać, by nie była za kwaśna.



Zalać wodą. Gotować przez 2 godziny. Grzyby namoczyć, zalać wodą i ugotować. Odcedzić (wodę z gotowania wlać do kapusty). Grzyby drobno pokroić

dodać do kapusty razem z suszonymi śliwkami. Wlać oliwę. Dusić kapustę przez następne 2 godziny. Zostawić

w chłodzie do następnego dnia. Znow dusić 2 razy po 2 godziny. Doprawić pieprzem i miodem. Przez następny dzień podgrzewać kapustę codziennie 2 razy po pół godziny.

Piernik wigilijny

Składniki:

2 szklanki mąki, 1/2 szklanki wody, 4 łyżki cukru, 13 dag miodu, 1 jajko, 10 dag roztopionej margaryny, 1,5 łyżeczki sody, 2 łyżeczki przyprawy do pierników.



Przygotowanie:

Wszystkie składniki połączyć ze sobą i dokładnie wymieszać. Tak przygotowaną masę wlać do formy wysmarowanej masłem i posypanej niewielką ilością bułki tartej. Dodatkowo do ciasta można dodać bakalie. Piec około 1 godziny w temperaturze 170°C. Ciasto można poleać polewą czekoladową lub cukrem pudrem.

Makowiec

Składniki:

60 dkg mąki krupczatki, 3 łyżeczki cukru waniliowego, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 szklanka cukru pudru, 4 żółtka, 1 kostka margaryny, 1 łyżeczka smalcu, 3 łyżki śmietany.

Składniki na masę makową: 1/2 kostki masła, 1,5 szklanki cukru, 0,7 kg maku, bakalie - orzechy, migdały, pomarańcza kandyzowana - wg. uznania. Olejek rumowy lub arakowy.

Przygotowanie:



Wszystkie składniki na ciasto zagniatamy, następnie 1/3 ciasta wkładamy na ok. godziny do zamrażalnika. Pozostałą część wykładamy na blachę. Mak mielimy dwukrotnie, gotujemy w mleku, maśle z bakaliami i cukrem. Masę rozkładamy na ciasto. Wyciągamy zamrożone ciasto i ścieramy na tarce, jako kruszonkę. Pieczemy ok. 50 min. w temp. 180 stopni. Posypujemy cukrem pudrem lub kokosem. Z tabliczki gorzkiej czekolady, 1/4 kostki masła i 2 łyżek śmietany przygotowujemy sos czekoladowy do polania ciasta. Wszystko rozpuszczamy na ogniu i polewamy ciasto.

Zupa migdałowa

Składniki:

1 l mleka, 1 łyżka cukru,
10 dag migdałów,
15-20 rodzynek, 5-8 kropli aromatu migdałowego,
ew. łyżka masła.

Przygotowanie:

Migdały sparzyć, obrać ze skórki i osuszyć. Drobno posiekać lub zmielić w młynku do kawy. Mleko

zagotować, dodać cukier, rodzynki, migdały i ewentualnie masło. "Doprawić" olejkiem migdałowym. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko.



Zupa grzybowa

Składniki:

10 dag grzybów suszonych; włoszczyzna, bez kapusty; 10 ziarenek czarnego pieprzu; łazanki do zupy (patrz przepis: *Łazanki z kapustą*).

Przygotowanie:

Grzybki płuczemy w zimnej wodzie i zalewamy dwoma litrami letniej wody. Gotujemy grzybki do chwili aż zmiękną, dodajemy włoszczyznę oraz pieprz ziarnisty. Gotujemy jeszcze



z 30 minut. Gdy zupa jest już gotowa, przelewamy ją przez sito. Grzybki kroimy w paseczki i podajemy z łazankami. Dosmaczamy do smaku solą oraz sokiem z cytryny.

Uszka wigilijne

Składniki:

ciasto:

mąka pszenna 1/2 kg; woda ciepła 1 szklanka, olej 2 łyżki, jajko 1 sztuka, sól.

farsz:

grzyby suszone 4 garście,
3 cebule, niewielki kawałek kapusty,
masło 2 łyżki, sól, czarny pieprz
mielony.



Przygotowanie:

Warto do farszu na uszka dodać odrobinę ugotowanej kapusty, wówczas uszka nie są zbyt suche i są o wiele smaczniejsze .

Z podanych składników zagniatamy ciasto. Grzyby namaczamy na noc, dokładnie płuczemy i na drugi dzień gotujemy. Odcedzamy, studzimy. Mielimy. Wraz z podsmażoną wcześniej cebulą i ugotowaną kapustą (odciśniętą). Farsz podsmażamy, doprawiamy do smaku.



Ciasto rozwałkowujemy, wykrawamy kwadraty. Na każdy nakładamy po 1/2 łyżeczki farszu. Zlepiamy uszka. Uszka gotujemy w osolonej wodzie, około 5 minut od momentu wypłynięcia na wierzch.

Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki:

ciasto:

3 szklanki mąki, ½ stołowej łyżki soli, 1 szklanka wrzącej wody

farsz:

½ kg kwaszonej kapusty, 8 suszonych grzybów, 2 cebule, 2 łyżeczki soli, 1 łyżeczka pieprzu, 4 łyżki oleju

Przygotowanie:

Przygotuj farsz: kapustę lekko obgotuj, odcedź i posiekaj. Grzyby namocz na 30 min w ciepłej wodzie i obgotuj je przez 15 - 20 min w tej samej wodzie, w której się moczyły. Cebulę obierz i pokrój w kostkę, a następnie smaż ją na oliwie, na wolnym ogniu, aż zarumieni się na oliwie na złoty kolor. Na patelnię wrzuć kapustę, posiekane obgotowane grzyby, sól i pieprz. Duś pod przykryciem, aż kapusta będzie miękka i odcedź.

Przygotuj ciasto: mąkę i sól połącz z wodą i wymieszaj drewnianą łyżką. Ciasto wyrób rękami, aż będzie elastyczne, a następnie rozwałkuj. Wykrawaj szklanką

kółka i nakładaj do środka farsz. Mocno sklej brzegi, uważając aby przy krawędziach nie pozostała nawet odrobina farszu. Inaczej ciasto nie skleje się.



Ulepione pierogi układaj na posypanej mąką tacy. Pierogi wrzuć na gotującą się osoloną wodę. Kiedy wypłyną na wierzch, gotuj 5 min. Wyjmij łyżką cedzakową i przelej ciepłą wodą. Na patelni podsmaż na maśle cebulkę posiekaną w kostkę i posyp nią pierogi.

Ćwikła (do ryby)

Składniki:

½ kg buraków, 2 l wody, 200 g świeżego chrzanu, sok z ½ cytryny, przyprawy: sól, pieprz, cukier

Przygotowanie:

Buraki opłucz, włóż do garnka i zalej wodą. Gotuj w łupinach do miękkości przez ok. 2,5 godz. Wystudź, obierz ze skórki i zetrzyj na drobnej tarce. Chrzan obierz i również zetrzyj na drobnej tarce. Wszystkie składniki połącz i dopraw do smaku. Wyciśnij do ćwikły sok z połowy cytryny i odstaw do lodówki na 3 godz.



„ŚWIAT” – INSTRUKCJA WYKONANIA



Materiały: papier, nożyczki, klej, sznurek, a także patyki, słomki itp.

1. Z papieru wycinamy koła. Na jedną bombkę-świat potrzebujemy 9 kół o tej samej wielkości. Składamy je na pół.

2. Koła skleamy skrzydełkami.



3. Skleamy ze sobą 8 kół.



4. Z dziewiątego koła robimy "równik". Rozcinamy je na pół, a na każdej połowce robimy 3 nacięcia: prostopadłe do brzegu i dwa pod kątem 45 st.





5. W trzech sąsiadujących ze sobą skrzydełkach bombki wykonujemy nacięcia (do połowy). Czwarte pozostawiamy bez nacięcia, a trzy kolejne znowu nacinamy.

6. W nacięcia na bombce wkładamy nacięcia na połówkach koła. Gotowe.

Oczywiście, zamiast "równika" można dodać więcej kół do bombki, będzie wtedy bardziej kulista, pełniejsza. Przez światy przewlekamy sznurek (można go też umieścić wewnątrz na etapie



klejenia).

Z patyków lub słomek wykonujemy konstrukcję podobną do szkieletu piramidy. Patyczki możemy połączyć sznurkiem. Na konstrukcji zawieszamy przygotowane ozdoby.



PASTORAŁKA

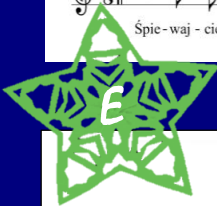
Oj, maluśki, malusieńki

Kolęda góralska XVIII w.

1. Oj, ma - lu - ski, ma - lusięń - ki, ma - lu - ski, ja - ko rę - ka - wi - cka,
 2. Czy nie le - piej by To - bie, by To - bie, sie - dzieć by - ło w niebie,
 3. Tam Ci za - wsze slu - ży - ły, slu - ży - ły prze - śli - czne A - nio - ły,
 4. A po - wie - dź, mój Pa - nie, mój Pa - nie, co się też to sta - ło,
 5. Cóż Ci od - dam mój Pa - nie mój Pa - nie, chy - ba me pios - ne - czki,

al - bo li też ja - ko - by, ja - ko - by ka - wa - le - cek smy - cka,
 Wszak Twój Ta - tuś ko - cha - ny, Ko - cha - ny nie wy - ga - niał Cie - bie.
 A tu le - żysz sam je - den sam je - den, jak pa - lu - szek go - ły.
 że się To - bie na ten świat, na ten świat, Przy - cho - dź - za - chcia - ło.
 Al - bo - li też ja - ko - by, ja - ko - by, li - po - we - skrzy - pe - czki.

Śpie - waj - cie i graj - cie Mu, Dzie - cią - tku, Ma - le - mu.



POLSKIE KOLĘDY

BÓG SIĘ RODZI

Tekst: Franciszek Karpiński

Bóg się rodzi, moc truchleje, Pan niebiosów obnażony;
Ogień krzepnie, blask ciemnieje, ma granice nieskończony.
Wzgardzony okryty chwałą, śmiertelny Król nad wiekami;
A Słowo Ciałem się stało i mieszkało między nami.

Cóż masz niebo nad ziemiany? Bóg porzucił szczęście twoje
Wszedł między lud ukochany, dzieląc z nim trudy i znoje;
Nie mało cierpiał, nie mało, żeśmy byli winni sami,
A Słowo Ciałem się stało I mieszkało między nami.

W nędznej szopie urodzony, żłób mu za kolebkę dano?
Cóż jest, czem był otoczony? Bydło, pasterze i siano.
Ubodzy, was to spotkało, witać Go przed bogaczami,
A Słowo Ciałem się stało i mieszkało między nami.

WŚRÓD NOCNEJ CISZY

Anonim

Wśród nocnej ciszy głos się rozchodzi:
wstańcie, pasterze, Bóg się wam rodzi.
czem prędzej się wybierajcie,
do Betlejem pośpieszajcie przywitać Pana.

Poszli, znaleźli Dzieciątko w żłobie
z wszystkimi znaki, danymi sobie.
Jako Bogu cześć Mu dali,
a witając zawołali z wielkiej radości, z wielkiej radości

Ach witaj, Zbawco, z dawna żądany,
cztery tysiące lat wyglądany.
Na Ciebie króle, prorocy
czekali, a Tyś tej nocy nam się objawił.

I my czekamy na Ciebie Pana,
a skoro przyjdiesz na głos kapłana,
Padniemy na twarz przed Tobą,
I wierząc, żeś jest pod osłoną chleba i wina.

NIE BYŁO MIEJSCA DLA CIEBIE

Tekst: O .Mateusz Jeź; muzyka: Józef Łaś

Nie było miejsca dla Ciebie. W Betlejem ,w żadnej gospodzie
i narodziłeś się Jezu w stajni, w ubóstwie i chłodzie.

Nie było miejsca, choć zszedłeś jako Zbawiciel na ziemi,
by wyrwać z czarta niewoli, nieszczęsne Adama plemię

Nie było miejsca, choć chciałeś ludzkość przytulić do łona
i podać z krzyża grzesznikom zbawcze, skrwawione ramiona.

Nie było miejsca, choć zszedłeś ogień miłości zapalić i przez
swą mękę najdroższą świat od zagłady ocalić.

Gdy liszki mają swe jamy i ptaszki swoje gniazdeczka, dla
Ciebie brakło gospody, tyś musiał szukać żłóbeczka.

A dzisiaj czemu wśród ludzi tyle łez, jęków ,katuszy?
Bo nie ma miejsca dla Ciebie w niejednej człowieczej duszy.



Bibliografia

1. Adamowski J., *Wigilia polska – na obszarze północno-zachodniej Lubelszczyzny*, [w:] „Twórczość Ludowa” 1996, nr 4.
2. Adamowski J., Adamowska L., *Zwyczaje, obrzędy i wierzenia okresu Bożego Narodzenia z południowego Podlasia*, [w:] „Twórczość Ludowa”, 1995, nr 4.
3. Adamowski J., Kiełbus M., *Wigilia w Kocudzy*, [w:] „Twórczość Ludowa” 2007, nr 1–2.
4. Adamowski J., Tymochowicz M., *Obrzędy i zwyczaje doroczne z obszaru województwa lubelskiego (próba słownika)*, [w:] Dziedzictwo Kulturowe Lubelszczyzny. *Kultura Ludowa*, pod. red. A. Gaudy, Lublin 2001.
5. Bartmiński J., *W świecie polskich kolęd ludowych*, [w:] *Polskie Kolędy ludowe*, Kraków 2002.
6. Bazielić B., *Śląskie stroje ludowe*, Katowice 1988
7. Bockenheim K., *Przy polskim stole*, Wrocław 2004;
8. Borejszo M., *Boże Narodzenie w polskiej kulturze*, Poznań 1996.
9. Czachowski H., *Geneza i funkcje kolędowania*, [w:] *Akwizytorzy szczęścia. O dawnych i współczesnych kolędnikach*, Toruń 2004.
10. Caraman P., *Obrzęd kolędowania u Słowian i Rumunów*, Kraków 1933.
11. Drukort M. (red.), *Tradycyjna Wigilia*, red., Poznań 2012.
12. Ferenc-Szydelkowska E., *Rok kościelny a polskie tradycje*, Poznań 1988.
13. Godula R., *Od Mikołaja do Trzech Króli. O roli daru w obrzędzie*, Kraków 1994.
14. Kantor J., *Boże Narodzenie i Wielkanoc w okolicy Jarosławia*, w: *Materyały Antropologiczno-Archeologiczne i Etnograficzne*, T.13, Kraków 1914
15. Kaczmarek W., *Herody* [w:] *Encyklopedia katolicka*, tom 6, Lublin 1993
16. Kotuła F., *Hej, leluja, czyli o wygasających starodawnych pieśniach kolędniczych w Rzeszowskiem*, Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza 1970.
17. Lemnis M., Vitry H., *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, wyd. Interpress, Warszawa 1986
18. Ks. Marek S., *Orszak Trzech Króli*, „Niedziela” Nr 1/2013
19. Ogródowska B., *Polskie obrzędy i zwyczaje doroczne*, Warszawa 2009.
20. Pelcowa H., *Tradycja i zwyczaje świąteczne Lubelszczyzny*, [w:] *Wieczór Trzech Króli. Szkice o kolędach i zwyczajach bożonarodzeniowych*, pod red. S. Niebrzegowskiej-Bartmińskiej i S. Wasiuty, Lublin 2009.
21. Pełka L., *Polski rok obrzędowy. Tradycje i współczesność*, Warszawa 1980.
22. Smyk K., *Adwent i Wigilia przełomu XIX i XX wieku w przekazach Józefa Stręciwilka z Dzwoli*, [w:] „Twórczość Ludowa”, 2007, nr 3–4.

23. Smyk K., *Od Bożego Narodzenia do Trzech Króli. Zwyczaje przełomu XIX i XX wieku w przekazach Józefa Stręciwilka z Dzwoli*, [w:] „Twórczość Ludowa”, 2008, nr 1–2.
24. Smyk K., *O symbolice tradycyjnych ozdób choinkowych*, [w:] „Twórczość Ludowa” 2000, nr 1.
25. Smyk K., *Lubelskie opowieści o choince*, [w:] „Twórczość Ludowa”, 2001, nr 1.
26. Sopylak G., *Boże Narodzenie w zwyczajach i obrzędach w parafii Potok Górny* [w:] „Twórczość Ludowa”, 1990, nr 3.
27. Szymanderska H., *Polska wigilia*, Warszawa 1993;
28. Lasota P., *Etnografia Lubelszczyzny*; <http://teatrnn.pl/>
29. Mędzelowski T., *Boże Narodzenie*; <http://tarnowskikurierkulturalny.blox.pl/>
30. Michalec I., *Boże Narodzenie na Sądecczyźnie. Tradycja i przesady*; <http://www.sadeczanin.info>
31. *Światy z opłatka*; <http://wiano.eu/article/734>
32. *Wigilijne obrzędy i zwyczaje*; http://free.of.pl/g/gazetka_s/ARCHIWUM/nr10_gazetka_archiwum/04_nr10_2005.htm
33. *Wigilia regionów*, <http://jedzjedz.pl/news/show/616/wigiliaregionow>
34. <http://echaswantewita.blogspot.com/2014/12/etnografia-lubelszczyzny-cykl-roczny-w.html>
35. http://free.of.pl/g/gazetka_s/ARCHIWUM/nr10_gazetka_archiwum/04_nr10_2005.htm
36. <http://www.gazetawroclawska.pl/artypul/1064964.potravy-wigilijne-12-potravana-wigilie-lista-dan-przepisy>
37. <http://kulinarni.tvn.pl/news,1988,n/polskie-zwyczaje-wigilijne,69553.html>
38. <http://jedzjedz.pl/news/show/616/wigiliaregionow>
39. <http://kultura.wp.pl/title,Dawniej-w-Wigilii-wazniejszy-byl-oplatek-i-Pasterka>
40. <http://www.kurierlubelski.pl/artypul/725215,od-podlazniczki-do-choinki-rozmowa-z-dr-katarzyna-smyk-z-umcs,id,t.html?cookie=1>
41. <http://mimo-za-monica.blogspot.com>
42. <http://www.malopolska24.pl/index.php/2013/12/slow-kilka-skad-i-po-co-ta-choinka>
43. <http://www.mojegotowanie.pl/swieta>
44. <http://www.muzeum-radom.pl>
45. http://www.opoka.org.pl/varia/bn/885.1,Boze_Narodzenie_Swiateczne_obyczaje.html
46. http://www.orsza.nazwa.pl/szkola/articles.php?article_id=136
47. <http://papricana.com/2012/12/krotka-historia-wigilii-bozego-narodzenia-tradycjewierzenia-przesady>

48. <http://www.polishcenter.org/Christmas/TRADYCJE.htm>
49. <http://www.polska.pl/>
50. <http://pomorskie.eu/-/polskie-boze-narodzenie>
51. <http://www.potrawyregionalne.pl>
52. <http://regionkultury.pl>
53. <http://www.sadeczanin.info/wiadomosci,5/boze-narodzenie-na-sadeczczyzynie-magiczny-czas-wrozb,54571#.Vd-NQpct16l>
54. <http://skomielnainfo.com>
55. <http://tarnina.blogspot.com/2012/12/atwa-bombka-z-papieru-albo-swiat-i.html>
56. <https://www.tesco.pl/smaczna-strona/przepisy>
57. www.ugstromiec.pl
58. http://wyborcza.pl/1,91446,17161632,Malopolskie_Wybrano_najladniejsza_podla_zniczke___poprzedniczke.html#ixzz3jaxw0IRG
59. [http://z-
ne.pl/s,doc,22164,1,1400,poszczegolne_elementy_stroju_gorali_podhalanskich.html](http://z-
ne.pl/s,doc,22164,1,1400,poszczegolne_elementy_stroju_gorali_podhalanskich.html)

Fotografie i rysunki – źródła:

S.1 (okładka):

1. <http://folkstar.pl>

2. Oprac. wł.

S.2.

3. Oprac. wł.

S.3.

4. Wit Stwosz, Ołtarz Mariacki (1477-1489) bazylika Mariacka w Krakowie, fot. P. Migasiewicz, <http://culture.pl/pl/galeria/boze-narodzenie-w-sztuce-galeria>

5. Fot. M. Nyklewicz, astroniki.fbl.pl, za: <http://wlkp24.info/> 24.12.2013

S.4.

6. Fot. T. Waszczuk, <http://www.polskieradio.pl/8/22/Artykul/1326236,Podziel-sieze-mna-oplatkiem>; 23.12.2014

7. <https://pl.wikipedia.org/wiki/Op%C5%82atek>

S.5.

8. Fot. M. Zieliński; <http://fakty.interia.pl/polska/news-od-raju-do-wigilii-swiateczne-symbole>; 18.12.2005

S.6.

9. www.podkowiaskimagazyn.pl

10. L.Głucowa; fot. K. Chojnacki;
http://free.of.pl/g/gazetka_s/ARCHIWUM/nr10_gazetka_archiwum/04_nr10_2005.htm
S.7.
11. <http://www.perfekt.krakow.pl/stroje/podhale/cucha>
S.8.
12. <http://www.malopolska24.pl>
13. <http://www.malopolska24.pl/>
14. <http://mwmskansen.pl/polski-oferta/wystawy>
S.9.
15. <http://mwmskansen.pl/polski-oferta/wystawy>
S.10.
16. Oprac. wł.
S.11.
17. <http://mwmskansen.pl/polski-oferta/wystawy>
18. <http://www.umwd.dolnyslask.pl/pl/obszarywiejskie>
S.12.
19. Fot. P. Piotrowski;
http://krakow.wyborcza.pl/krakow/1,44425,13101852,Wigilia_w_XIX_wieku
20. <http://jedzjedz.pl>
21. <http://www.niam.pl/pl/arttykul/112-kociewie>
S.13.
22. <http://rownozalegli.pl>; 15/10/2011
23. <http://kobieta.interia.pl/kuchnia/przepisy/news-kolatanka>
S.14.
24. <http://jedzjedz.pl>
25. <https://zakochanewzupach.pl/moczka-zupa-piernikowa-z-bakaliami/>
26. <http://jedzjedz.pl>
s.15.
27. <http://tarnowskikurierkulturalny.blox.pl/2011/12/Pasterka.html>
28. <http://www.polska.pl/poznaj-polske/zwyczaj-i-swieta/boze-narodzenie/>
29. <http://agencjakontakt.home.pl/new/index.php/archiwalne-wystawy/104-szopki-krakowskie.html>
S.16.
30. <http://tarnowskikurierkulturalny.blox.pl/>
S.17.
31. A. Wojtczak; <http://regionkultury.pl>
S.18.

32. Fot. Ł. S. Olszewski; <https://pl.wikipedia.org>
33. Oprac. wł.
s.19.
34. <http://www.lacko.pl/zwyczajy-i-obrzed-y-gorali-lackic.html>
S.20.
35. www.crazynauka.pl
S.21.
36. Fot. A. Śliwińska; www.dekoria.pl
37. www.iswinoujscie.pl
38. <http://chatkapatki.blogspot.com>
S.22.
39. <http://zs-jeruzal.psis.edu.pl/galeria>
S.23.
40. Fot. B. Błażewicz; <http://www.sadeczanin.info/wiadomosci,5/boze-narodzenie-na-sadeczczyznie-magiczny-czas-wrozb,54571#.Vd-NQpct16l>
41. <http://chatkapatki.blogspot.com>
S.25.
42. Kolaż – oprac. wł.
S.26.
43. <http://pegazwtkk.blox>
S.27.
44. <http://specjalista-rekrutacji.pl>
45. <http://kuchniaprzepisy.blox.pl>
S.28.
46. <http://allrecipes.pl/przepisy>
S.29.
47. <http://mimo-za-monika.blogspot.com>
48. <http://przyslijprzepis.com>
S.30.
49. <http://gotujmy.pl/kapusta-z-grochem-i-grzybami>
S.31.
50. <http://www.slodkastrona.com>
S.32.
51. <http://www.familie.pl/przepis/267/Makaron-domowy-lazanki>
52. www.e-przepis.eu www.e-przepis.eu
S.33.
53. <http://gdziebylec.pl>
54. Fot. P. Mecik; <http://www.se.pl/galerie/100513/195963/kapusta-z-grzybami/>

- S.34.
55. http://dlalejdis.pl/artykuly/magia_swiatecznego_piernika
- S.35.
56. smakowitydom.blogspot.com
- s.36.
57. www.przepisy.pl
58. www.swieta.com.pl
- S.37.
59. jedzenarium.pl
60. <http://niezlymylynek.blogspot.com/>
- S.38.
61. <http://www.chillibite.pl/2012/12/wigilijne-pierogi-z-grzybami-luksusowe>
- S.39.
62. <http://passionfruit.blox.pl>
- S.40.
63. <http://tarnina.blogspot.com>
64. <http://tarnina.blogspot.com>
65. <http://tarnina.blogspot.com>
66. <http://tarnina.blogspot.com>
- S.41.
67. <http://tarnina.blogspot.com>
68. <http://tarnina.blogspot.com>
69. Fot. K. Chojnacki; <http://archiwum.wiz.pl/1998/98123300.asp>
- S.42.
70. <http://www.nuty.religijne.org>
71. Oprac. wł.
72. A. Hulków, K. Hulków; fot. B. Błażewicz; <http://www.muzeumlaskie.pl>
- S.45
73. Oprac. wł.