



MAGIA ŚWIĄT

*Zwyczaje
tradycje - przysmaki*

AUSTRALIA

FRANCJA

HISZPANIA

NIEMCY

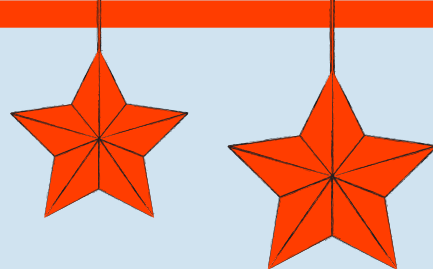
PORTUGALIA

WŁOCHY

REGIONY POLSKI

Hanka Warszawianka

Spis treści



3. Wstęp



5. Szopki pełne cudów –
Kraków – Marta Bielecka



8. Kolędy i pastorałki



11. Doża, szopki i oszukany
kapłan – Genua – Fabrizia
Scortecci



15. Gwiazdor pod rękę
z kompozytorem – Wielkopolska
– Agnieszka Deska



23. Prezentownik – dla
wielbiciela Warszawy cz.1



24. Mikołaj na plaży – Australia
– Julita Wojciechowska



31. Święta po warszawsku –
Hanna Dzielińska



39. Monachium w czasie świąt
– Anna Wilhelm-Stempień



46. Bogactwo kultur, bogactwo
przyrody – Podlasie –
Małgorzata Łupińska



51. Prezentownik - dla niej



52. Święta pełne słodyczy –
Salamanka – Dominika Ratka



62. Smakowite święta –
Lubelszczyzna – Małgorzata
Ćwiklińska-Sołtys



71. Wino do potraw – Jowita
Ludwikiewicz



72. Trochę inna tradycja –
Mazury – Jan Żebrowski



76. Szopki, dorsz i słodkości –
Portugalia – Anna Maria
Szostek



80. Ostrygi i święto światła –
Pau – Anna Habiera



86. Kulinaryny patchwork –
Wrocław – Damian Kanclerski



93. Prezentownik - dla
wielbiciela Warszawy cz.2



Zapraszam Cię do wyjątkowej – interaktywnej – lektury, która pomoże Ci przenieść się tam, gdzie z racji pandemii chwilowo nie możemy się wybrać.

Dowiesz się, gdzie w Boże Narodzenie chodzą mieszkańcy Monachium, w jakim hiszpańskim mieście te święta mają słodko-klejący smak, **kto czeka na Mikołaja w lipcu**, a kto na widok pierwszej gwiazdki wygląda... **Gwiazdora**.

Sprawdzimy, gdzie po raz pierwszy zabrzmiała kolęda „Cicha noc”, kto je kisiel z żurawiną a kto **oszukanego koguta** i co łączyło przedwojenny **Wydział Propagandy** ze słynnymi krakowskimi **szopkami**.

Do współpracy zaprosiłam grono przewodników, pilotów i pasjonatów, którzy niezależnie od sytuacji mają zapał, energię i potrzebę kontaktu z publicznością. A przy świetnie opowiadają historie!

Do Genui zabierze nas **Fabrizia Scorecci**, do **Wielkopolski – Agnieszka Deska**, o krakowskich szopkach wciągająco pisze **Marta Bielecka**. **Małgosia Ćwiklińska-Sołtys** zabiera nas do wehikułu czasu i obwozi po **Lubelszczyźnie i Rostoczu**. Zaglądamy do domostw i gospodarstw i słuchamy lokalnych opowieści. Trop historyczny prowadzi nas też na **Mazury**, gdzie za przewodnika mamy **Jana Żebrowskiego**.

O zaskakującym procesie **u stóp Pirenejów** opowiada nam Anna Habiera. Pewne analogie

znajdziemy w impresji o świętach w **Monachium**, napisanej przez **Annę Wilhelm-Stempień** i artykuły o Bożym Narodzeniu na **Podlasiu**, którego autorką jest **Małgosia Łupińska**. A czy coś z europejskich tradycji świątecznych dotarło do **Australii**? O tym opowie **Julita Wojciechowska**. Tajniki **wrocławskiego** stołu zdradzi nam **Damian Kancłerski**, a do **Portugalii** zabierze autorka przewodnika po tym kraju, mieszkanka Lizbony **Anna Maria Szostek**.

To jeszcze nie wszystko: dzięki tekstowi **Dominiki Ratki z Salamanki** odkryjesz, co ponad sto lat temu łączyło kulinarne tradycje tego miasta i... Warszawy!

Do tego oczywiście sporo o świętach w Warszawie, a także polecenia – **co czytać, czego słuchać** i gdzie się **wybrać w świąteczny czas**. I jakie **prezenty** mogą ucieszyć Twoich bliskich.

Wielu zaskoczeń, wzruszeń, pięknych świąt i oczywiście udanej lektury!

Hania

Hanka Warszawianka

PS. Świąteczny stół, specjalnie do zdjęcia, zastawiła teściowa Dominiki, za co gorąco dziękuję.

Ebook jest interaktywny – wystarczy klik i przeniesiesz się na stronę www autora tekstu, do listy zaskakujących pastorałek czy do nagrania, ot choćby o perypetiach pomnika Adama Mickiewicza.

Kto za tym stoi?

Nazywam się **Hanna Dzielińska** i działam jako Hanka Warszawianka.

Słyszałeś określenie edutainment? Oznacza uczenie przez rozrywkę. Tak właśnie pracuję: zawodowo **popularyzuję historię, architekturę, sztukę, urbanistykę.**

Działam na wielu polach, bo moje portfolio obejmuje wieloletnią pracę jako dziennikarka w telewizjach informacyjnych, kierownik produkcji w stacjach telewizyjnych oraz przewodnik miejski i edukatorka. O moich inicjatywach pisano m.in. w Label Magazine oraz w BBC Travel.

Dopasowuję się do sytuacji: nadal robię **reportaże, filmy**, piszę książki, ale też quizy o ciekawych miejscach i zdarzeniach. **Produkuję i reżyseruję wydarzenia online** – wieczory autorskie, panele dyskusyjne, **śniadania biznesowe i firmowe integracje**. Prowadzę spacer online – również międzymiastowe – dla tych, którzy bardzo chcą wyjechać, ale chwilowo jest z tym trudno. Z takich wirtualnych spotkań z przewodnikami i mieszkańcami różnych ciekawych miejsc w Polsce i na świecie **powstał ten ebook**. Zaczęło się od spacerów warszawsko-rzymskich, a kontynuacją jest seria „Przewodnik na wakacjach” oraz wywiady z fascynującymi osobami, które prowadzimy wspólnie z Jowitą Ludwikiewicz. Zawsze w niedzielę o 16.30.

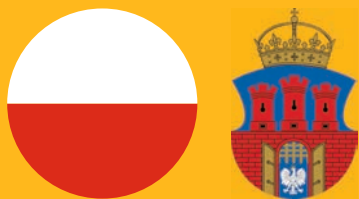
Już dziś zapraszam Cię na rozmowę o powstaniu wielkopolskim w rocznicę jego wybuchu 27 grudnia. O tym wydarzeniu opowie Piotr Ciesielski z PoPoznaniu.pl


A o tym, co jeszcze mogę Ci zaproponować podczas lockdownu, poczytasz **tutaj** i **tutaj**.

JAK CZYTAĆ E-BOOKA

Za każdym razem, gdy widzisz  - kliknij i posłuchaj kolędy, zobacz nagranie, przeczytaj artykuł.

A    - przeniesie Cię do social mediów autorów



 Gdzie jesteśmy?
W Krakowie



 Oprowadza nas

Marta Bielecka, fantastyczny przewodnik z pasją do nauki i... nauczania. Najlepszy storytelling w Krakowie i źródło wiedzy o ciekawych wydarzeniach w mieście.



SZOPKI PEŁNE CUDÓW

Krakowskie zwyczaje świąteczne? Co tu dużo mówić, więcej osób intrygują wystawne szopki, jakich nie zobaczymy w żadnym innym miejscu w Polsce. I dlatego właśnie o nich opowie nam Marta.

Każdego roku w grudniu na Rynku Krakowskim pojawiają się magiczne, bajecznie kolorowe, zachwycające szczegółami szopki krakowskie. Jak to się zaczęło?

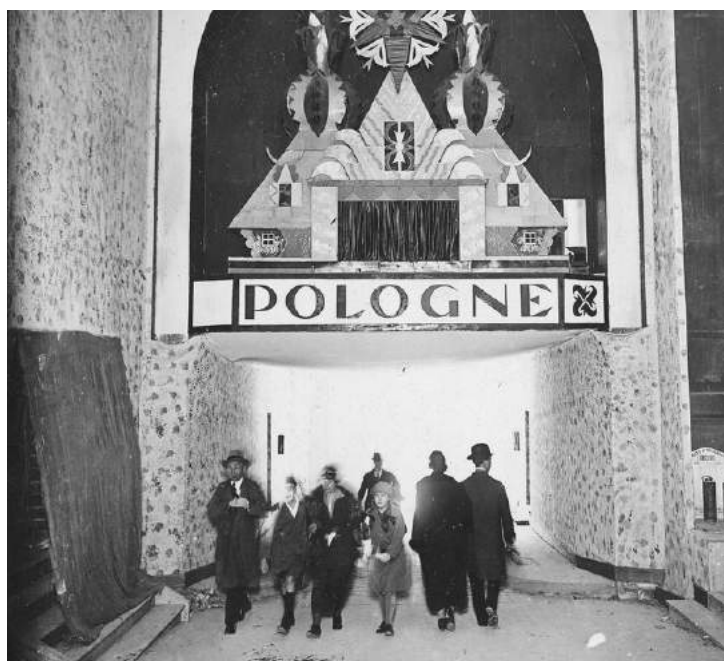
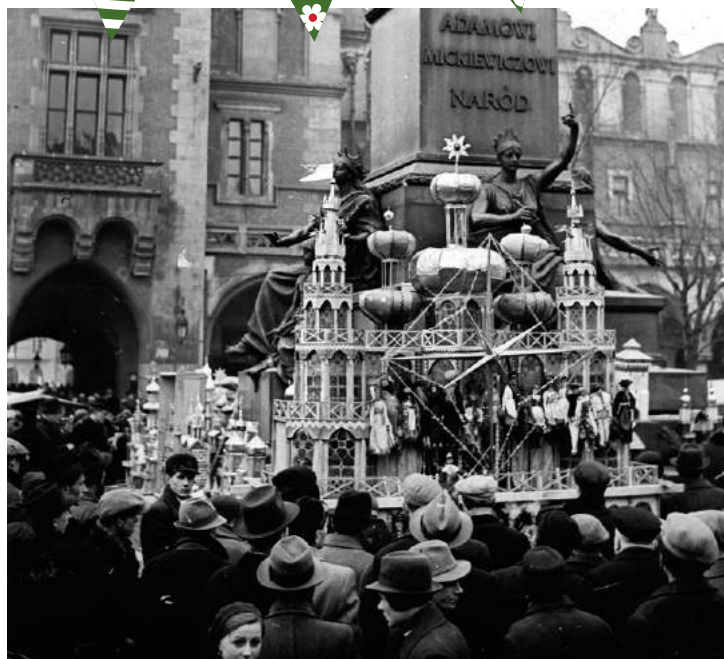
Tak naprawdę nie znamy konkretnej daty, ani przyczyny dla której, dość popularny w Polsce zwyczaj kolędników chodzących od domu do domu, akurat w Krakowie przeobraził w **rodzaj rywalizacji na najpiękniejszą szopkę, istny teatrzyk zachwycający kolorami, elementami architektonicznymi i wielką ilością postaci.** I to nie tylko świętej rodziny...



Magia

Wiemy, że tradycja sięga **XIX wieku** i że wtedy w przygotowanie szopek zaangażowali się **niemający pracy jesienią i zimą murarze, cieśle i kaflarze**. To oni postawili tak wysoko poprzeczkę, jak chodzi o wykonanie szopek. A najbardziej zachwycająca jest **bajecznie przetworzona architektura Krakowa**. Dlatego łatwo rozpoznać tam znane motywy: fantazyjnie ze sobą połączone wieże krakowskich kościołów, **katedrę wawelską, bramę floriańską, barbakan** czy kaplicę zygmuntofską. No, w końcu w Krakowie jest w czym wybierać...

W okresie międzywojnia zwyczaj zaczął **zanikać** i wtedy zainteresował się nim **Wydział Propagandy** (jak to brzmi !!!) magistratu krakowskiego. W 1937 zorganizowano pierwszy oficjalny konkurs. No i tego właśnie trzeba było. Nic tak nie napędza do działania jak zdrowa rywalizacja. Zaraz po wojnie konkurs powrócił i trwa nieprzerwanie od 1945.





W każdy **pierwszy czwartek grudnia** na stopniach pomnika Adama Mickiewicza o godz. **12.00** tłumy krakowian i turystów mogą podziwiać dzieła wielu miesięcy (niektórzy podają np. **4000 godzin!!!**) pracy ich twórców.

Ale w tym roku niestety nie. Po raz pierwszy w historii wydarzenie było za to śledzić on-line.

Gdzie? A tu: [Muzeum Krakowa](#).



I jeszcze jedno, krakowskie szopkarstwo zostało w 2018 roku wpisane na Listę reprezentatywną **niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości UNESCO**.

Duma nas rozpiera!





POLECANKI HANKI

Nie wystarczają Ci tradycyjne kolędy?

W takim razie zapraszam Cię do posłuchania utworów, które u mnie już od lat rozbrzmiewają podczas Bożego Narodzenia. Jest tu i kolęda z musicalu „Metro” i „Wigilia na Syberii” Jacka Kaczmarskiego i coroczne hmm... piosenki nagrywane przez dziennikarzy starej Trójki.

Ale szczególne miejsce zajmują pastorałki i kolędy artystów z Krakowa – **Andrzeja i Mai Sikorowskich, Zbigniewa Preisnera, Grzegorza Turnaua**. To m.in. „Śniegu cieniutki opłatek”, „Kolęda dla tęczowego Boga”, „Kolęda dla nieobecnych” czy „Pastorałka kulinarna”. Mam nadzieję, że zabrzmiały i w Twoim domu.



Kliknij i posłuchaj



Do Krakowa wracamy przy różnych okazjach, ale rzadko chodzimy po ogrodach Wawelu. Właśnie dlatego, wiosną postanowiliśmy to nadrobić i tam zaprowadziła nas Marta. Z nagrania dowiesz się:

- co widać z zamkowych ogrodów i dlaczego warto
- przyjść tu pierwszego dnia pobytu w Krakowie
- z którego kraju przyszła inspiracja dla kształtu tego założenia
- jakie zaskakujące rośliny można tu znaleźć.



Marta pokaże Ci też żydowskie zabytki Kazimierza, opactwo na Skałce czy zamek w Pieskowej Skale.

Najważniejsze dzielnice Polski

Kraków wszystkimi zmysłami



Praca po poznańsku



ZOBACZ W ŚWIĘTA

Pałac kultury
i nauki



Sztukę
w mieście



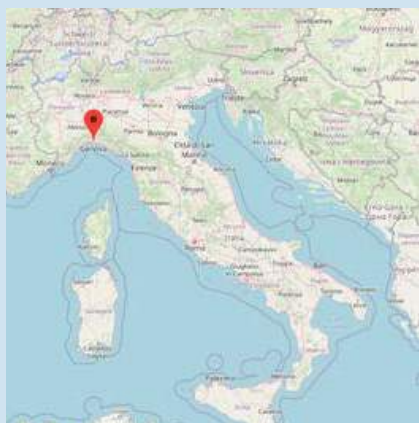
Warszawę
Wojciecha
Młynarskiego





Gdzie jesteście?

W Genui, położonej we włoskiej prowincji Liguria



Oprowadza nas

Fabrizia Scortecci

Włoszka z urodzenia, Polka z wyboru (jak sama mówi). Absolwentka polskich uniwersytetów oprowadzi Cię po Genui i riwierre mówiąc piękną polszczyzną!



tel +39 3498091682 (WA)

fabrizia.scortecci@gmail.com



DOŻA, SZOPKI I OSZUKANY KAPŁON

Bardzo popularną w Genui tradycją świąteczną jest tak zwana Confuego. Jej korzenie datują się jeszcze na XIV wiek, kiedy to obywatele rosnącej w siłę Republiki Genueńskiej oddawali hołd i życzyli pomyślności najwyższym władzom Republiki, przynosząc im wawrzyn udekorowany **białymi i czerwonymi wstążkami**. Dar wędrował z rąk lokalnego opata do Doży, stojącego na czele Republiki. Następnie pieniek był palony – co miało zapewnić pomyślność – a obecni na uroczystości zabierali jego kawałki do domu gdzie pełnił funkcję **amuletu**.

Taka ceremonia ma miejsce i dziś, w sobotę poprzedzającą Boże Narodzenie. Przewodniczący stowarzyszenia zajmującego się historią Genui wciela się w opata i zanoszi pieniek drzewka laurowego burmistrzowi miasta, rezydującemu w **Pałacu Dożów**. Przed nim kroczy **orszak** postaci ubranych w historyczne stroje i chorążych machających flagami. Kiedy z wież Pałacu Dożów rozbrzmiewa dźwięk dzwonu, laur jest palony, czemu towarzyszy efektowny układ choreograficzny.





PODANO DO STOŁU!

IL CAPPON MAGRO [chudy kapłan]

Nazwa może Cię zmylić: **chudy kapłan** to danie... z owoców morza, sposób na **ominięcie postu!** Zgodnie z tradycją było to tradycyjne danie rybaków, żeglarzy i dworskiej służby, która zbierała **resztki z pańskiego stołu**, by nic się nie zmarnowało. Co z tego wyszło? Sałatka z owoców morza, którego podstawą są **krewetki, kalmary, sos i jajka**. Choć jego pochodzenie nie jest wyrafinowane, dziś uchodzi za danie niezwykle czasochłonne i trudne

w przygotowaniu. Są w nim też ryby, warzywa, sos – zawsze jest podawane na jednym półmisku i jest obowiązkowym daniem na świątecznym stole genueńczyków.

Natale





GENUA W CZASIE ŚWIĄT

Świąteczną atmosferę najlepiej czuć w historycznym centrum Genui pełnym malowniczych pałaców, kościołów, zaułków i obowiązkowo **szopek**, których tradycja jest tu naprawdę długa. Jeśli przyjeżdżasz do Genui, zatrzymaj się – to moje przewodnickie polecenie – w jednym z butikowych hoteli w pobliżu starego portu. Ale Liguria to też **riviera** i jej atmosfera *glamour*.

Nie wierzysz? To przecież tutaj leżą romantyczne Portofino, Rapallo czy Santa Margherita Ligure!





Do Genui wybraliśmy się na **majówkę**, żeby wy badać, czy faktycznie liguryjskie wybrzeże to wymarzone miejsce na krótki, kilkudniowy wypad. Oprócz opowieści o malowniczych miejscówkach, z nagrania dowiesz się też:

- O **rywalizacji** potężnych republik Genui i Wenecji i przyczynie upadku tej pierwszej
- O zaskakujących związkach Genui z Wiecznym Miastem oraz z Warszawą
- Który z **kompozytorów** zostawił tu serce (a który – instrument 😊)



Fabrizia pokaże Ci też: Portofino, kulinarną stronę krainy pesto i pandolce, Nervi [kliknij i przejdź](#)

Interesują Cię Włochy? Zobacz też:

ŚLUB WE WŁOSZECH



NOWOCZESNĄ TWARZ MEDIOLANU

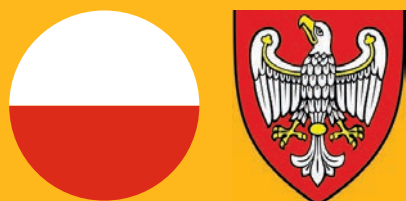




GWIAZDOR POD RĘKĘ Z KOMPOZYTOREM


Jak to drzewiej bywało

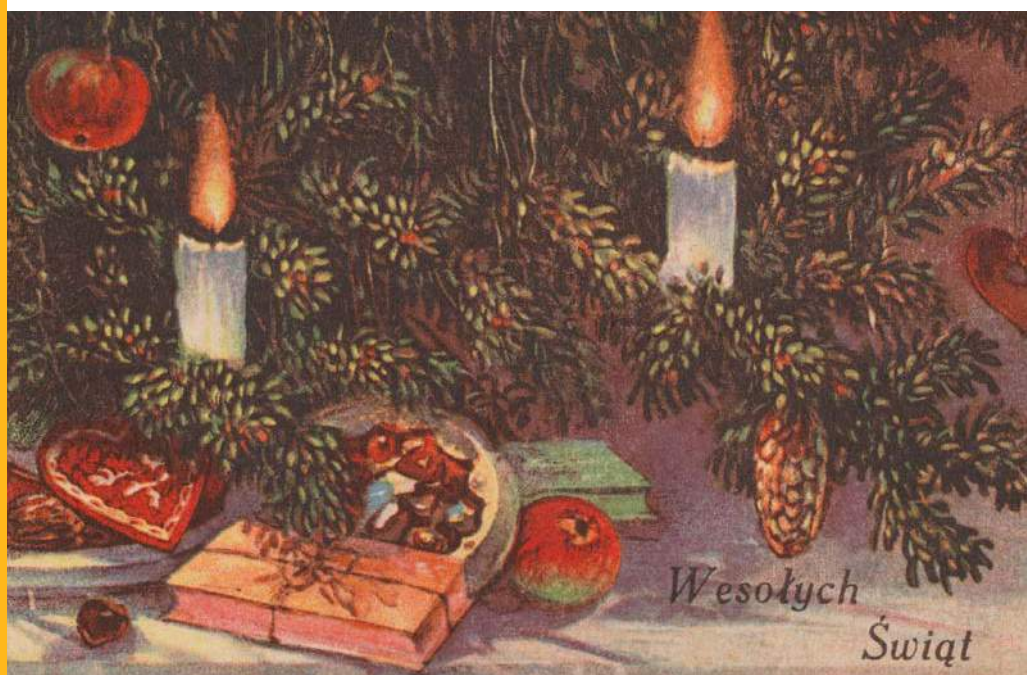
O tradycji celebrowania Świąt Bożego Narodzenia pisał już **Oskar Kolberg**, opisując zwyczaje w Wielkopolsce w drugiej połowie XIX wieku. Sięgnęłam po fragment, aby pokazać jaka różnica nastąpiła na przestrzeni wieków.



 Odzie jesteśmy?
W Wielkopolsce



 Oprowadza nas
Agnieszka Deska,
pilot i przewodnik z pasją,
wielbiciela swojego regionu



„Kolacyja się je, jak gwiazda na niebie się pokaże. Dają na stół dziewięć potraw. Są niemi: polewka z maku, groch polny kraszony olejem, kapusta kraszona olejem, grzyby suszone z olejem, śledź czasem smażony w oleju, **kluski z jagłami, kluski słodkie z makiem, kruszki (gruszki) suszone i jabłka**. Bogatsi jedzą nadto i ryby.”

„Zwykłymi potrawami corocznie przynajmniej w liczbie 9, w stanie wyższym używanymi są: **zupa migdałowa**, kluseczki z sosem, karp na szaro, **szczupak z szafranem**, andrůty z makiem albo kluski z miodem i makiem, suszone gruszki i śliwki gotowane, grzybki na sucho na oleju smażone, groch biały i karaski w oleju tretowane (smażone) z kapustą. Lud wiejski kontentuje się **„siemieniuchą”**, to jest zupą z siemienia konopnego, kaszą jaglaną, kapustą z grzybkami, grzybami w oleju smażonemi i kluskami z makiem.”



Obecna tradycja jest efektem zmian, które nastąpiły na przestrzeni kolejnych dziesiątek lat. Migracje ludzi i przyjmowanie zwyczajów z innych kultur czy wpływ mediów i inspiracja reklamami koncernów przyczyniły się poniekąd do odejścia od dawnych tradycji.



Gwiazdka



A dzisiaj?

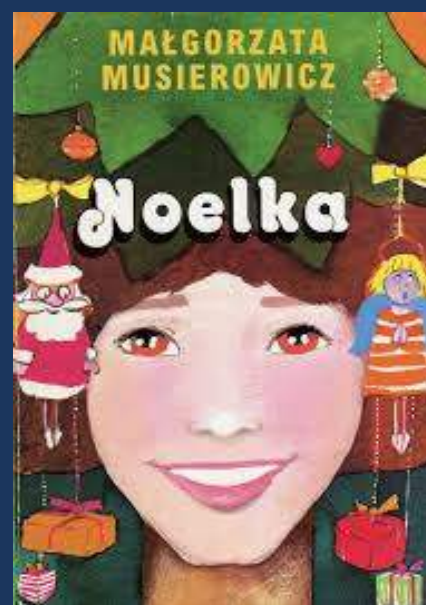
W wielkopolskich domach dzień **Wigilii** (z łacińskiego słowa vigiliae – **czuwanie nocne**) nazywany jest **Gwiazdką**. Nazwa ta prawdopodobnie bierze się od pojawienia się pierwszej gwiazdy na niebie, której wyczekuje się, aby móc zasiąść do wigilijnego stołu. Dawniej nazywano jeszcze święta Bożego Narodzenia „**Godami**”, obejmowało to okres od Wigilii do Trzech Króli. Był to cały okres świąteczny i czas zabaw. Dziś już określenie raczej zapomniane.

Pierwszy ważny element to biały opłatek (od łacińskiego oblatum – **dar ofiarny**), którym najstarszy w rodzinie dzieli się i składa życzenia wszystkim domownikom, życząc zdrowia i aby **spotkać się w tym samym gronie** w kolejnym roku. Po wieczerzy również zwierzęta karmi się opłatki i resztkami potraw wigilijnych.

Potem zasiada się do stołu nakrytego białym obrusem, pod którym położone jest siano. W mojej rodzinie zawsze **wyciągało się po kolacji jedno żdźbło: kto wyciągnął krótsze**, tym szybciej wyjdzie za mąż/ożeni się. Jest też inna wersja z dobrym zdrowiem, bądź rychłą śmiercią.

POLECANKI HANKI

A jeśli chcesz poczuć się w te święta jak poznaniak, a nie możesz wybrać się do Wielkopolski, polecam „Noelkę” – część Jeżycjady Małgorzaty Musierowicz©.





PODANO DO STOŁU!

Na stole wigilijnym powinno znaleźć się 12 potraw. Dużej różnicy nie ma, co do wcześniejszych tradycji. Wśród nich można odnaleźć:

- zupa owocowa z suszonych owoców, głównie jabłek i śliwek, zagęszcza śmietaną i podawana z kluseczkami pszennymi
- siemieniucha – polewka z nasion siemienia lnianego, kaszy jaglanej i ziemniaków
- kapusta z grochem – groch rozgotowany i wymieszany z ugotowaną kapustą kiszoną
- śledź w śmietanie z ugotowanymi ziemniakami
- śledź opiekany w oleju
- karp smażony
- grzyby suszone uprażone na oleju/maśle
- makiełki – butka moczona w wodzie lub mleku, z makiem i miodem; w innych częściach regionu dodaje się cukier zamiast miodu, dodatkowo rodzynki lub makiełki to po prostu kluski z makiem
- kompot z suszonych śliwek
- makowiec – zwinięte ciasto drożdżowe nadziewane makiem z dodatkiem migdałów, rodzynek i orzechów
- pierniki – ciasto przygotowuje się już nawet miesiąc wcześniej, surowe musi określić czas odleżeć, potem pieczemy i dekorujemy wedle uznania



Do tych wielkopolskich tradycyjnych potraw można dodać popularne już w większej części Polski: zupa rybna/ zupa grzybowa/ barszcz z uszkami nadziewanymi grzybami (w moim domu uszka nadziewane są śledziem), kutia, pierogi i inne 😊

Tradycja drzewka bożonarodzeniowego przybyła **do Wielkopolski w XVIII wieku**. Choinka została wprowadzona w czasie **zaboru pruskiego**. Najpierw zagościła w domach szlachty i mieszczaństwa, a po dłuższym czasie dopiero pojawiła się w domach na wsi, gdzie dość sceptycznie podchodzono do tego zwyczaju. Warto dodać, że kościół katolicki bardzo długo nie uznawał drzewka jako symbolu Bożego Narodzenia, **a pierwsza choinka w Watykanie** pojawiła się w **1982** roku za sprawą **Jana Pawła II**.



GWIAZDOR, NIE MIKOŁAJ!

Po zakończonej wieczerzy wigilijnej czas na wizytę **Gwiazdora**.

Warto tu podkreślić, że jest to zupełnie inna postać niż Święty Mikołaj. Do wielkopolskich dzieci Święty Mikołaj przybywa 6 grudnia, przynosząc słodczyce do przygotowanych wcześniej czystych butów (z reguły ustawionych na parapecie).

Gwiazdor to **postać nawiązująca do kolędników, stąd też jego nazwa**. Dawniej chodził, trzymając obracającą się gwiazdę z papieru i obwieszczał narodzenie Dzieciątka Jezus. Gwiazdor ubrany był w kożuch odwrócony włosiem na wierzch, przepasany sznurem lub pasem, z czapką na głowie i maską na twarzy. Kojarzmy go również z różgą i dzwonkiem, który informował o jego przybyciu. Na plecach miał zarzucony worek z prezentami. Po przybyciu do domu, kazał dzieciom

odmawiać pacierz, mówić wiersz, a przy okazji wiedział czy dzieci były grzeczne. Gdy dziecko było grzeczne otrzymywało podarunek, jednak gdy nie potrafiło odmówić pacierza albo było niegrzeczne – otrzymywało różgę i **zgniłe pyry (zgniłe ziemniaki)**.

Przywołany przeze mnie wcześniej Oskar Kolberg również wspomina postać Gwiazdora, czyli można uważać, że postać już była znana w XVIII i XIX wieku, za nim pojawił się Święty Mikołaj w czerwono-białym kostiumie wypromowany przez firmę Coca-Cola w latach 30-tych XX wieku.

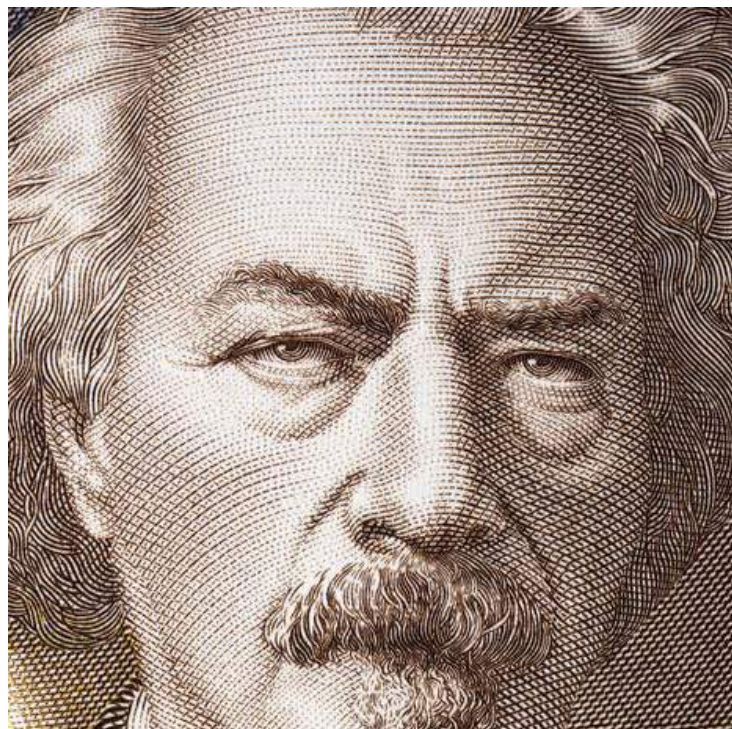
Boże Narodzenie (25 grudnia) jest dniem wolnym od wszelakich prac, dniem radości i odpoczynku oraz uczestnictwa we mszy świętej. Dwa dni świąteczne są też czasem odwiedzin rodziny. Tradycja wielkopolska wspomina również o wizycie kolędników „**Herody**”, głównie na wsiach. Kolędnicy chodzą od domu do domu i **odgrywają sceny** związane z pierwszymi wydarzeniami z życia Chrystusa (narodziny, pokłon Trzech Króli, rzeź niewiniątek). Wśród postaci wchodzących w skład orszaku byli: **król Herod (od niego nazwa), diabeł, anioł, śmierć, Żyd, Turek, kominiarz, marszałek, żołnierz, baba, dziad czy ksiądz**. Otrzymywali oni za to jakiś poczęstunek lub kilka groszy. Kolędnicy Herody różnią się od pozostałych kolędników na terenie Polski, że wśród nich **nie ma postaci zwierząt**.



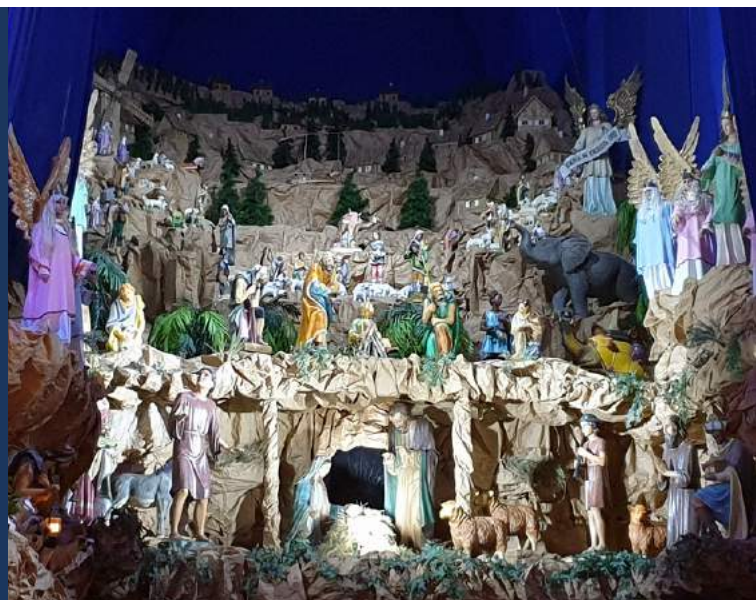


TYLKO TUTAJ

Ważna data dla Poznaniaków i Wielkopolan to **26 grudnia 1918 roku**. Wówczas to przyjechał w godzinach wieczornych o 21.10 **Ignacy Jan Paderewski** do Poznania. Mimo sprzeciwowi Niemców, przywitały go tłumy Polaków **na Dworcu Letnim (cesarskim) przy świetle pochodni** i przebyli z nim trasę do Hotelu Bazar. Był to impuls do walki o niepodległość i wybuchu powstania, które rozpoczęło się dnia następnego popołudniu. Powstanie Wielkopolskie, będące walką o uwolnienie się z jarzma niemieckiego zakończyło się zwycięstwem i przyłączeniem do powstałego Państwa Polskiego. Co roku odgrywana jest **inscenizacja** związana z przybyciem **kompozytora** do Poznania, a 27 grudnia organizowane są obchody wybuchu Powstania Wielkopolskiego w różnych miejscach regionu.



Jesteś w Poznaniu w okresie świątecznym? Koniecznie zobacz szopkę w kościele św. Franciszka Serafickiego przy placu Bernardyńskim. Jest uznawana za jedną z największych szopek bożonarodzeniowych w Europie!





Do Wielkopolski wybraliśmy się tuż przed Świętem Niepodległości, żeby przekonać się, jak patriotyzm postrzegano w tym regionie. Nasze drogi powiodły do malowniczego pałacu w **Rogalinie**.

Z nagrania dowiesz się:

- O wielkopolskich **Medyceuszach**
- Kto mógł stać się właścicielem **pięty Dziewicy Orleańskiej**
- Co łączy rogalińską posiadłość z Warszawą, a co z Rzymem



Agnieszka pokaże Ci też inne intrygujące miejsca Poznania i okazałe rezydencje wielkopolskich magnatów.

Kusi Cię Wielkopolska? Zobacz też:

Skąd się wzięły rogalie świętomarcińskie



Kórnik



Dla wielbiciela Warszawy cz.1

KLIKNIJ W PREZENT I ZOBACZ, CO WARTO POŁOŻYĆ
POD CHOINKĄ:





Gdzie jesteśmy?

Na Antypodach,
a dokładniej – w Australii



Oprowadza nas

Julita Wojciechowska,
lektorka języka niemieckiego
mieszkanka Melbourne od
3 lat



MIKOŁAJ NA PLAŻY

Jako że Australia to kraj wielokulturowy, również tutaj znajdziecie te najpopularniejsze, świąteczne obyczaje, znane na całym świecie. Są przyozdobione świąteczne drzewka, jest Święty Mikołaj, są prezenty, **a wiele posesji w tym czasie jest oświetlanych w przeróżny sposób**. Tutejsi mieszkańcy nie ograniczają się jedynie do przystrajania drzewek świątecznych, są także dmuchane Mikołaje, sztuczny śnieg i bałwany, **renifery, koale, żarówki w kolorach tęczy**, itd. Tradycją jest zwiedzanie ulic i podziwianie ozdób świątecznych.





Christmas



Z ciekawostek, w Australii mamy tradycyjnie Święta Bożego Narodzenia w grudniu oraz **Christmas in July, czyli Święta w Lipcu**. Ten nietypowy obyczaj jest spowodowany tym, iż wszyscy wolą obchodzić Boże Narodzenie zimą, a **lipiec to w Australii zima**, stąd też można spotkać tutaj **świąteczne dekoracje** w tym czasie.

25 grudnia to najważniejszy dzień. Mikołaj przychodzi w wigilijną noc, a prezenty rozpakowuje się w pierwszy dzień świąt rano. Wtedy też **cała rodzina** zasiada razem do obiadu.

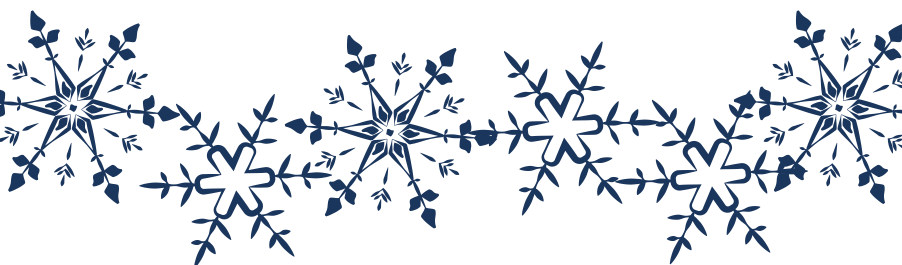
Boxing Day (26 grudnia) to z kolei dzień **największych wyprzedaży** w roku.



PODANO DO STOŁU!

Nie ma wieczerzy wigilijnej, zamiast tego 25 grudnia urządza się lunch.

Typową potrawą jest pieczony indyk lub szynka, a na deser puding ze śliwkami. Często, lunch świąteczny to także tradycyjne barbecue z kiełbaskami i sałatką coleslaw.



WARTO SIĘ WYBRAĆ W GRUDNIU CZY NIE?

Święta Bożego Narodzenia przypadają tutaj **w szczycie sezonu letniego** i wtedy też trwają szkolne wakacje (niemal do końca stycznia). Stąd też jest to najpopularniejszy czas w roku na wypoczynek i podróże. Jeśli chce się **uniknąć tłumów i najwyższych cen**, lepiej przyjechać między wrześniem a listopadem oraz **marcem a majem**.





Jeśli jednak będziecie w tym czasie w Australii, grudzień i styczeń to dobry czas na **zwiedzanie południa: Sydney, Melbourne, Adelajdy, Perth** i okolic tych miast oraz Kangaroo Island i Tasmanii.

Zdecydowanie nie warto wybierać się w tym czasie na północ, trwa wtedy pora deszczowa, natomiast na Outbacku są w tym czasie niemiłosiernie upały.





Julitę w Melbourne odwiedziliśmy już w listopadzie. Śmiechu i ustaleń było co niemiara, bo przecież różnica czasu to, bagatela, 10 godzin. Z naszej rozmowy dowiesz się:

- W czym mieszkańcy Melbourne **upodobnili się do koali**
- Do której z europejskich metropolii jest przyrównywane
- Pod jakim budynkiem, **starszym niż... powstanie styczniowe**, umawiają się mieszkańcy Melbourne



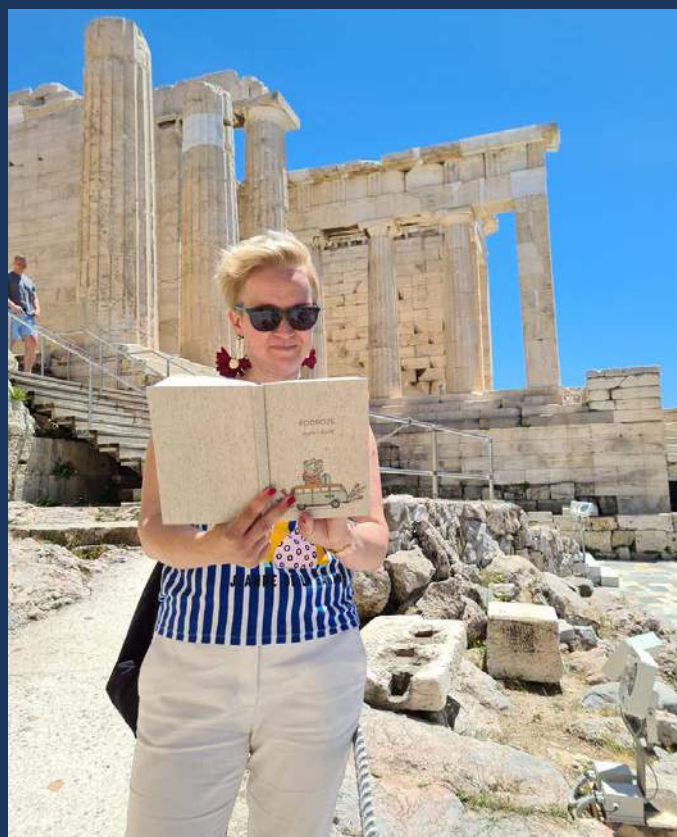
A jeśli interesują Cię tematy z krańców świata, zobacz koniecznie:

OGRODY CHIN



Prezent dla podróżnika

TĘSKNISZ ZA PODRÓŻAMI? PRZYGOTUJ SIĘ DO WYJAZDU Z MOIM AUTORSKIM NOTESEM PODRÓŻNIKA. TO WYŚMIENITY PREZENT POD CHOINKĘ, WYKONANY Z POMYSŁEM I Z SERCEM W MOKOTOWSKIEJ PRACOWNI ZESZYTÓW



Znajdziesz w nim m.in.:

- Listę rzeczy, o których łatwo zapomnieć, pakując walizkę, a w podróży okazują się być niezbędne
- Podpowiedzi, jakie lokalne drobiazgi najlepiej przywieźć z podróży
- Listę potraw do spróbowania
- Miejsce na opowieści i historie napotkanych osób

Prezent dla podróżnika



- do kogo prowadziły najdłuższe schody
- przez jaki kraj przejedziesz... tramwajem

- czego mogą pozazdrościć średniowiecznym budowniczym współcześni deweloperzy

- jak znaleźć najpiękniejsze polskie dęby

- gdzie wejdiesz do świątyni zrobionej w całości ze starych plastikowych butelek



- jakie drzewo jest najbardziej fotogeniczne

- do czego służyły szklarnie na dachach (zapomnij, że do uprawy roślin☺)

ZOBACZ WIĘCEJ – W PODRÓŻY I WE WŁASNEJ OKOLICY





Gdzie jesteśmy?

W Warszawie



Oprowadza nas

Hanka Warszawianka



ŚWIĘTA PO WARSZAWSKU

Dziś, na początku grudnia media społecznościowe zalewają zdjęcia **kalendarzy adwentowych**: im bardziej fikuśne, tym większą cieszą się popularnością. W XIX wieku adwent to czas, kiedy eleganckie towarzystwo spotykało się na **wentach** czyli **dobroczynnych bazarach**. Za ladami bogato dekorowanych straganów stawały hrabiny, księżne i inne **wytworne damy** i sprzedawały wyroby **własne** albo zebrane po zamożnych znajomych.





Ze wspomnień dawnych warszawianek można się dowiedzieć, że czasem przygotowywanie asortymentu trwało tygodniami i angażowało **całą domową służbę**. Na wentach często sprzedawano własnoręcznie uszyte lalki czy **dziergane ozdoby**. Arystokratki – na kilka tygodni schodząc z piedestału – wcielały się w rolę ekspedientek osobiście zachwalały sprzedawany towar. Cel był szlachetny: cały dochód przeznaczony był na wsparcie organizacji dobroczynnych. Ale znając ludzką naturę w grę mogła też wchodzić **chęć rywalizacji**: nie wypadało przecież, żeby Branicka zasiliła biednych mniejszym utargiem, niż, powiedzmy, Przeździecka.

PO PRZEPISY – DO LUCYNY

Widziałeś kiedyś **cukiernicę zamykaną na kluczyk**? Jeśli nie, idź czym prędzej do **Muzeum Warszawy**, tam w Gabinecie Sreber znajdziesz ich mnóstwo. To daje pojęcie, jak luksusowym towarem był w XIX wieku cukier. Pod kluczem zaradne gospodynie trzymały też – i wydzielały zaufanym pomocnikom – bakalie i drogie przyprawy. Wszystko po to, by w wigilijny wieczór **smakołyki bezpiecznie trafiły** na stół w postaci pierników, makagigi (tłuczeńców) czy marcepanów.





Skąd brano przepisy?

Od niezawodnej **Lucyny Ćwierczakiewiczowej** której „**Kolęda dla gospodyń**” była pod koniec roku obowiązkową lekturą warszawskich mieszczek. To nic innego jak kalendarz wypełniony poradami, przepisami, wskazówkami, gdzie i kiedy iść na targowisko i obowiązkowo – tekstem ewangelii i kolęd.

Kutii na warszawskich stołach nie serwowano, to tradycja kresowa. Przed kilka lat część świąt spędzałam w rodzinie o **Iwowskich korzeniach**.


Dopiero wtedy – a miałam dwadzieścia parę lat – poznałam tę wyjątkowo słodką, ale i przepyszną potrawę. Nie powiem, pozazdrościłam i teraz sama uszczęśliwiam domowników kutią, na którą składa się m.in. **pszenica, mak, miód i bakalie**.

A skoro o pszenicy mowa to...



FRYKASY OD BRACI

Dawniej (tym razem jesteśmy już w XX wieku, tyle, że w okresie przedwojennym) najbardziej wyszukany asortyment spożywczy mieli Bracia Pakulscy, prowadzący słynne delikatesy. Te najbardziej znane znajdowały się na rogu Chmielnej i Brackiej i kużyły przechodniów... **wiszącym zającem czy bażantem.**



Dziś skwer Braci Pakulskich spotkasz na MDM-ie.



Inną nazwą delikatesów był „**sklep kolonialny**” bądź „**towary kolonialne**” - pod taką nazwą działały w XIX wieku interesy Skorupskiego na wprost pomnika Kopernika czy Dobrycza przy placu Zamkowym.





Po II wojnie światowej odpowiednikiem sklepów kolonialnych stał się **bazar przy Polnej**, gdzie w środku PRL-u można było kupić **szparagi, ostrygi czy... pomarańcze**. Tak: jeśli urodziłeś się w latach 80. lub później, możesz nie pamiętać. Ale to właśnie pomarańcze stały się dla paru pokoleń warszawiaków synonimem świąt😊.

Bazarem, który utrzymał coś z dawnego charakteru jest ten pod **Halą Mirowską**. 🖱 Nie powiem, sama chodzę tam po wędliny, bakalie, a przede wszystkim po... pszenicę na kutię.

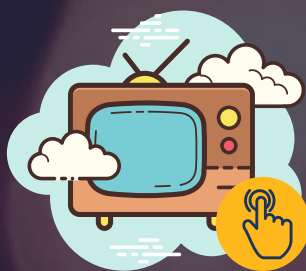


NIE TYLKO BOŻE NARODZENIE

O tym, że dzisiaj Warszawa musi żmudnie odzyskiwać swoje wielokulturowe oblicze, zdecydowała historia. Aż do II wojny światowej było ono oczywistością, a znajomość świąt różnych religii wynikała ze wspólnego, codziennego obcowania.

Obejrzyj materiał o żydowskiej Chanuce czyli Świącie Świąteł. Dowiesz się:

- ile trwają obchody i co upamiętniają
- jakie potrawy są wówczas na każdym stole
- zobaczysz najciekawsze chanukije ze zbiorów Muzeum Polin
- co oznacza słowo chanuka i jaką funkcję pełni szamasz
- czy drejdel może przynieść radość





Chcesz wiedzieć więcej o warszawskich tradycjach świątecznych? Kliknij tutaj, a dowiesz się m.in.:

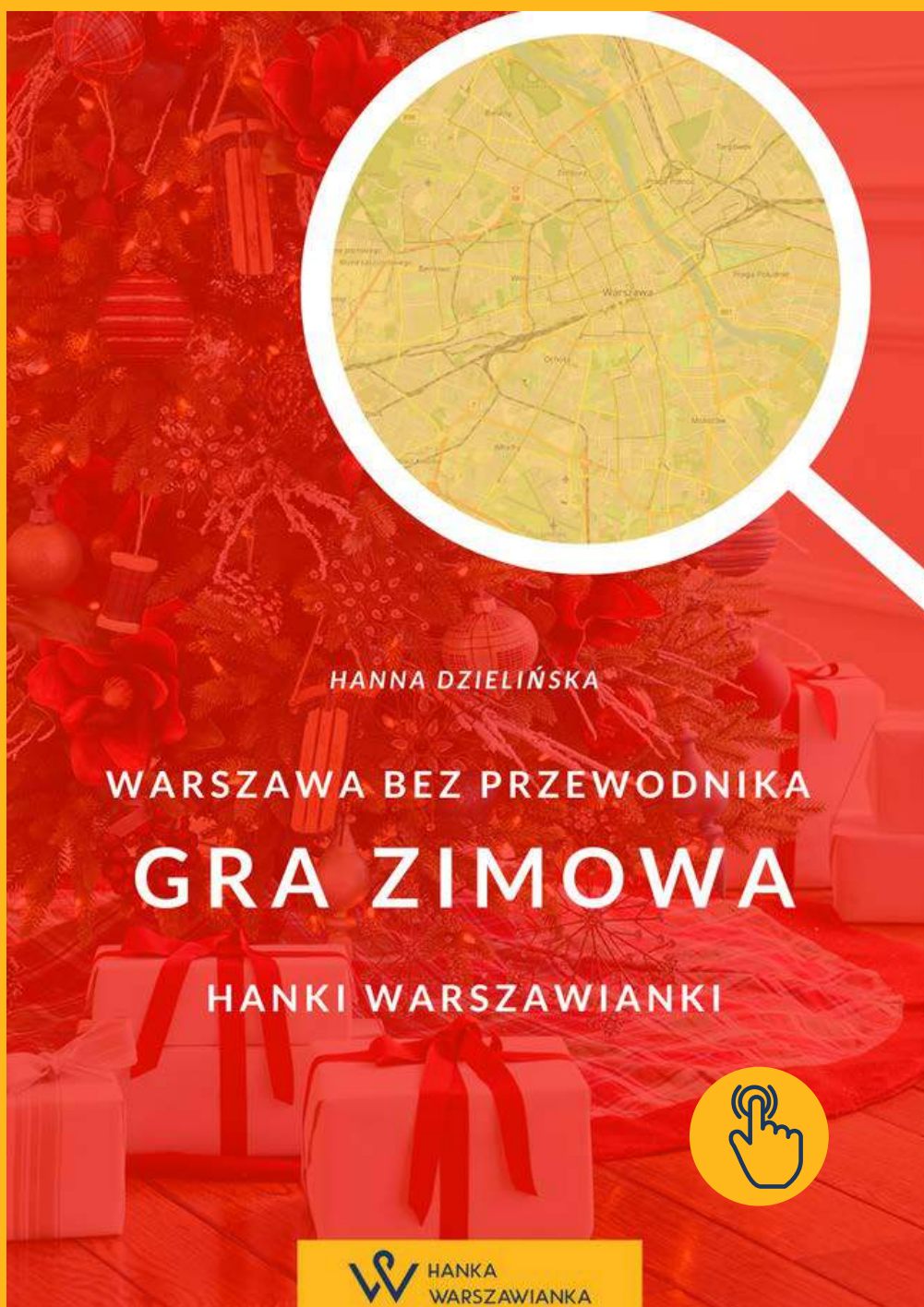


- gdzie można było znaleźć opłatek z miodem
- który pracodawca już przed wojną organizował firmową Wigilię
- gdzie maruderzy kupowali choinki
- czemu dorośli mieli dłuższe święta, niż dzieci
- jak Boże Narodzenie spędzali warszawscy Robinsonowie



Gra świąteczna

KLIKNIJ W PREZENT I SPRAWDŹ GRĘ:





Gdzie jesteśmy?

W Monachium, stolicy
Bawarii



Oprowadza nas

Anna Wilhelm-Stempin,
cudowny, energetyczny
i pomysłowy przewodnik po
Monachium i Bawarii



MONACHIUM W CZASIE ŚWIĄT

Nie daję się zwieść wystawianym piernikom i Mikołajom w październiku, ani angielskim piosenkom o świętach. Lecz gdy temperatura spadnie poniżej zera i delikatnie przyprószy, wtedy podgrzewam wino i nastrajam się adwentowo. Przewodnik nie ma złej pogody, wystarczy nastawić się na piękno i chłonąć. Czy Corona coś tu zmienia? Tak, brakuje wszechobecnych kolorowych jarmarków adwentowych, które w Monachium nazywają się **Jarmarkami Dzieciątka Jezus (Christkindlmarkt)**. Nie pójdę na stojące pogawędki ze znajomymi przy grzańcu i naleśniku. Co zatem robimy?





Umawiamy się na spacer. Bierzymy termosy z **czzerwonymi procentami** pachnącymi **goździkami i pomarańczą**, pakujemy jakieś ciasteczka i ruszamy **światłami miasta. Choinka na Marienplatz** błyszczy tysiącami lampek, z balkonu ratusza dochodzi ludowa muzyka w tle. Miasto udekorowane i jednak spokojne. Chodzimy dzielnicami, gdzie nie ma tłumów sklepowych, bo to **dzielnica muzealna**. Uwielbiam tu być o każdej porze dnia i roku. Schody, podesty przy Pinakotekach, na Placu Królewskim służą za **stoliki na termosy**. Rozświetlone okna, fasady, kolumnady i przy tym wszystkim delikatne światło latarni ulicznych. Pod tym względem **Monachium jest wyjątkowe**: wymienione oświetlenie na LED **nadaje miastu bardzo rozmarzoną atmosferę**, która podkreślona jest obecnością wielu drzew. Zimą szukam świąteł. Szukam ciepła. Szukam jasności. **Zimno nie jest straszne z termosem pod pachą.**

Z GÓRKI NA PAZURKI

W Monachium na święta i zimę **każdy staje się dzieckiem**, bo **każda górka zamienia się w saneczkową**. Lubię być tym dużym dzieckiem z sankami lub deską i poddawać się prawom ciężkości i zjeżdżać. W centrum najlepiej **przy Monopterosie w Ogrodzie Angielskim** lub przy parlamencie w Parku Maximiliana.



Fot. Marcus Schlaf



Fot. muenchen.de.

Fot. Luis Gervasi, einfach-Munchen



W najgorszym wypadku można zjechać na folii lub okładce od zeszytu. Nikogo to nie zdziwi, a **jeszcze pożyczą sanki**.

I jest jeszcze cudny kanał przy pałacu Nymphenburg, który zamrznięty staje się **idyllą łyżwiarską**. Czekam, aż zamrznie ta płytka woda i będzie wspaniale. Nie będą smucić zamknięte lodowiska, gdy ma się taki kanał pod nosem. Przed południem na kanale spotykają się **miłośnicy bawarskiego curlingu, tzw. Eisstockschießen**, który pokochałam latem, na plastikowej płycie. Świetna zabawa!

Święta po królewsku choć spokojne przeżywam **blisko pałacu Schleißheim**, spacerując po parku i ogrodach odpoczywam. Zawirowania temperatur w grudniu ostatnich lat spowodowały, że poza ostrą zimą na początku, dni Bożego Narodzenia przypadały na istną wiosnę, kiedy to mieliśmy 20 stopni.

Wtedy w Schleißheim **jeżdżę na rołkach** wokół obu pałaców, muzeum lotnictwa i starej radiostacji RWE. Monachium ustroi się inaczej i już mam święta. Przy Wieży Chińskiej w Ogrodzie Angielskim stoi **szopka z prawdziwymi zwierzętami**. Koń policyjny przejdzie mi drogę. Pies zaszczeka. Światła zamigoczą i mam święta. Z grzańcem, latarką i świeczką.

DO STOŁU PODANO!

Co do jedzenia zacznijmy od ciasteczek tzw. Plätzchen o różnych smakach z przyprawami (to nazwa tylko na ciasteczka bożonarodzeniowe), pieczonych jabłek z marcepanem.

Wigilia to najczęściej pieczona gęś z knedlem ziemniaczanym i czerwoną kapustą. Aż trudno uwierzyć, ale są rodziny, gdzie tradycyjnie podaje się parówki (Wiener) z sałatką ziemniaczana (taką na zimno). Stara tradycja jest podawanie karpia z ziemniakami i chrzanem.

Tak na marginesie nieznane jest tu picie grzanego piwa, tylko wino!



ZOBACZ W ŚWIĘTA

Co się dzieje
za zamkniętymi
drzwiami



Wilanów



Powiśle





Fot. Helene Seidl, fotocommunity.de



Fot. Schloesser-schleissheim.de



CICHA NOC, ŚWIĘTA NOC



A jak będzie mi mało, to podjadę do teściów do domku weekendowego do Laufen i odwiedzimy **kaplicę „Cichej Nocy” w Oberndorf**. Tu **pierwszy raz zagrano i zaśpiewano tę kolędę**. Poddam się klimatowi, który eksportem rozjechał się po całym świecie zamieniając się w mglistą tandetę. Choć przyznam się, że od kiedy nie jestem w Polsce nie potrafię śpiewać tej kolędy, dławi mnie w gardle i zbiera na płacz. Tylko przy niej i tylko wspólnie śpiewanej w kaplicy. To jedyny moment, który mogę nazwać tęsknotą za domem...



Fot. muenchen.de



fot. Eduard Kleitsch, fotocommunity.de



Do Monachium wybraliśmy się podczas Oktoberfest, żeby przekonać się, co tak przyciąga tłumy. Z nagrania dowiesz się też:

- jaka jest symbolika barwnych bawarskich strojów
- gdzie jest monachijski raj surferów
- co wspólnego ze sztuką ma „Aleja Białej Kiełbasy”.



Ania pokaże Ci też Berchtesgadener Land, zamki Bawarii, sportowe (i muzyczne) tropy regionu [kliknij i zobacz](#)

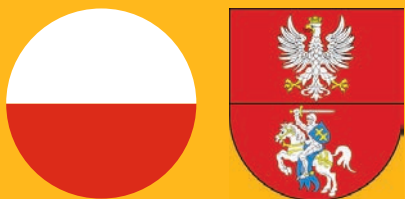
Tymczasem w Polsce...

Lubuskie winnice



Modernistyczne Katowice





Gdzie jesteśmy?

Na Podlasiu



Oprowadza nas

Małgorzata Łupińska,
najbardziej energiczny
pilot Podlasia, autorka konta
„Z Podlasiem w tle”



BOGACTWO KULTUR, BOGACTWO PRZYRODY

Podlasie, a dokładniej województwo podlaskie jest niewątpliwie najbardziej zróżnicowanym pod względem kulturowym i religijnym regionem Polski. Przez stulecia wizerunek tych terenów tworzyli **chrześcijanie, żydzi, muzułmanie**. Wzajemne relacje przenikały się, a kuchnia była, i jest do dzisiaj elementem łączącym poszczególne społeczności.

Jest to tym bardziej zauważalne, że w wielu domach **święta obchodzone są w dwóch terminach** – w grudniu i w styczniu.





Tacy różni, tacy sami

Dzisiejsze woj. podlaskie zamieszkują głównie **katolicy i prawosławni chrześcijanie**. I to właśnie tu przenikają się kultury, języki i tradycje przedstawicieli tych wyznań, a okres świąteczny obfituje w bogactwo zwyczajów i obrzędów.



Podstawową różnicą jest okres obchodzenia świąt – katolicy świętują według kalendarza **gregoriańskiego**, spotykają się rodzinnie na wieczerzy wigilijnej **24 grudnia**. Wyznawcy prawosławia, zgodnie z kalendarzem **juliańskim – 6 stycznia** obchodzą **Soczelnik**.



Zanim jednak zasiądziemy do wieczerzy należy się przygotować duchowo, czemu służyć ma post. W **cerkwi prawosławnej** trwa on **40 dni**, dniami ścisłego postu są **środa i piątek**, Dawniej gospodynie w przeddzień rozpoczęcia adwentu **dokładnie czyściły naczynia** by nie pozostał na nich nawet ślad tłuszczów odzwierzęcych. W obu przypadkach kolacja wygląda podobnie – na stole przy którym spotyka się **rodzina, pod obrusem układa się sianko, a przed wieczerzą czyta się fragmenty Pisma Św.**





PODANO DO STOŁU!

Kolację rozpoczyna się od przetamania **opłatkiem** (w domach katolickich) lub **prosforą**, rodzajem chleba pszennego, wypiekanego przez zakonnice i Matuszkę – żonę duchownego prawosławnego. Na stole znajdziemy **12 postnych potraw**, a do ich przygotowania **nie można używać masła i nabiału**.

Będą to uszka z grzybami, czerwony barszcz, postna kapusta z olejem, karp smażony i w galarecie i śledzie na różne sposoby przygotowane.

Na stole wigilijnym **nie może**

zabraknąć kutii – pszenicy gotowanej lub pęczaku, z makiem, miodem, orzechami i bakaliami.

Nie podaje się ciast, więc jako deser traktowane są kluski lub łazanki z makiem. Najbardziej chyba charakterystycznym dla Podlasia daniem jest podawany na koniec wieczery kisiel. Tradycyjnie powinien to być **kisiel owsiany dosładzany miodem i żurawiną**, dziś najczęściej jest to kisiel żurawinowy. Do picia oczywiście przygotowany w domu kompot z suszonych owoców.





KOLEDA, KTÓRĄ WSZYSTYCH ZNAMY



Po rodzinnej kolacji następuje czas śpiewania kolęd, min Pieśni o Narodzeniu Pańskim „**Bóg się rodzi**” F. Karpińskiego, wykonanej po raz pierwszy w **1792 roku** w Starym kościele Farnym w Białymstoku. Później wierni udają się rodzinnie na nabożeństwo do świątyni.

Dalej następują 2 lub 3 dni rodzinnych spotkań przy suto zastawionych stołach. **Okres świąteczno-noworoczny kończy się 14 stycznia**, kiedy to prawosławni chrześcijanie powitają stary-Nowy Rok, czyli nowy rok juliański.

Ps. Pamiętaj też, że Podlasie to region fenomenalny przyrodniczo. W sam raz na przerwę świąteczno-noworoczną. Sprawdzone😊!



Na Podlasie wybraliśmy się wiosną, żeby przekonać się, skąd się wzięła ogromna popularność regionu w ostatnim czasie. Oprócz opowieści o wielokulturowości, z nagrania dowiesz się też:

- Jakie **słynne polskie odznaczenie** ma korzenie w **Tykocinie**
- Kto sprawił, że dopiero niedawno odrodził się tu potężny zamek
- Na czym polega wyjątkowość tutejszej **synagogi**



Małgosia pokaże Ci też: Kruszyniany, Białystok i bogatą przyrodę Podlasia.

Interesuje Cię Podlasie? A może prawosławie?

Zobacz też: Siedlce



Zobacz też: Macedonia



Dla niej

**KLIKNIJ W PREZENT I ZOBACZ, CO WARTO POŁOŻYĆ
POD CHOINKĄ:**





Gdzie jesteśmy?

W Salamance, w Hiszpanii, niedaleko granicy z Portugalią



Oprowadza nas

Dominika Ratka, super-kreatywny przewodnik po mieście i regionie, prowadząca konto „Po polsku Salamanka”



ŚWIĘTA PEŁNE SŁODYCZY

Boże Narodzenie w **Hiszpanii** to, podobnie jak w Polsce, **spotkania w gronie najbliższych** na wigilijnej kolacji i obiedzie 25 grudnia (26 grudnia to dzień roboczy).

W Wigilię tradycja **nie nakazuje postu**, a mimo że nie wymaga się aż dwunastu potraw, także tutaj na koniec ciężko jest wstać od stołu... Na **przystawkę** w większości domów jada się **owoce morza i suszone wędliny**, jak słynny *jamón ibérico* (**najlepszy jest ten z Salamanki!**). Dania główne są różne i zależą od regionu, tradycji rodzinnej czy nawet kulinarnej mody.





Nie ma jednak żadnego świątecznego stołu, na którym **na deser** nie królowałyby **LOS TURRONES**.

Turrony to słodczyce obecne w Hiszpanii już **w XV wieku**, a wywodzące się jeszcze z czasów **dominacji arabskiej** na Półwyspie Iberyjskim. Ich podstawowymi składnikami są **migdały i miód**.

Najbardziej tradycyjne są turrón duro (twardy) i turrón blando (miękki), znane także jako turrón de Alicante i turrón de Jijona - od nazw miejscowości na wschodzie Hiszpanii, z których pochodzą najsmakowniejsze z tych wyrobów.

Turrón duro to **rodzaj nugatu** z całymi migdałami zatopionymi w słodkiej masie z miodu i białek, często umieszczonego **między dwoma opłatkami**. Turrón blando - ze zmielonych migdałów i miodu, konsystencją przypomina polską chałwę.

Innym **świątecznym rarytasem** (zawierającym te same składniki) jest **marcepan**, którego początków doszukuje się w średniowiecznej historii i legendach zajętego przez Arabów Toledo.



Dzisiaj mazapán nadal jest **gastronomiczną wizytówką** miasta, zwłaszcza ten **wyrabiany w klasztorach i wyspecjalizowanych cukierniach**. Na Boże Narodzenie pojawia się na stołach całej Hiszpanii.

Wyjątkową delikacją jest „anguila” (węgorz) - marcepan w formie **zwinętej ryby** ozdobionej lukrem i kandyzowanymi owocami.



Czy wiesz, że?

Słodko-rybny akcent pojawił się też na początku XX wieku w Warszawie. Jedną z ważniejszych karnawałowych zabaw był bal w **Warszawskim Towarzystwie Wioślarskim**. Nie mógł się on obyć bez zabawnych akcentów: nad ranem wnoszono na salę ogromnego śledzia – zrobionego z biszkoptu, kremu i innych dodatków np. marcepanu, a **łeb oczy i skrzela wykonano z karmelu**. Tylko najlepsze warszawskie cukiernie realizowały zamówienia na „śledzie”. W latach międzywojennych „**Ziemiańska**” pobiła konkurencję – na zlecenie Warszawskiego Towarzystwa Wioślarskiego przygotowała śledzia długiego na 2 metry.



Ku rozpaczy dbających o linię, tradycyjnych łakoci jest niestety więcej... Niełatwo jest się oprzeć sprzedawanym na wagę polvorones, mantecados, cortaditos, roscos de vino - sycącym przysmakom **z mąki i smalcu wieprzowego, z dodatkiem migdałów, słodkiego wina, sezamu, cynamonu, goździków czy anyżku.**

Wszystkie te świąteczne wspaniałości są bardzo słodkie, bardzo kaloryczne, bardzo wyczekiwane... pyszne!!!

A po obżarstwie...

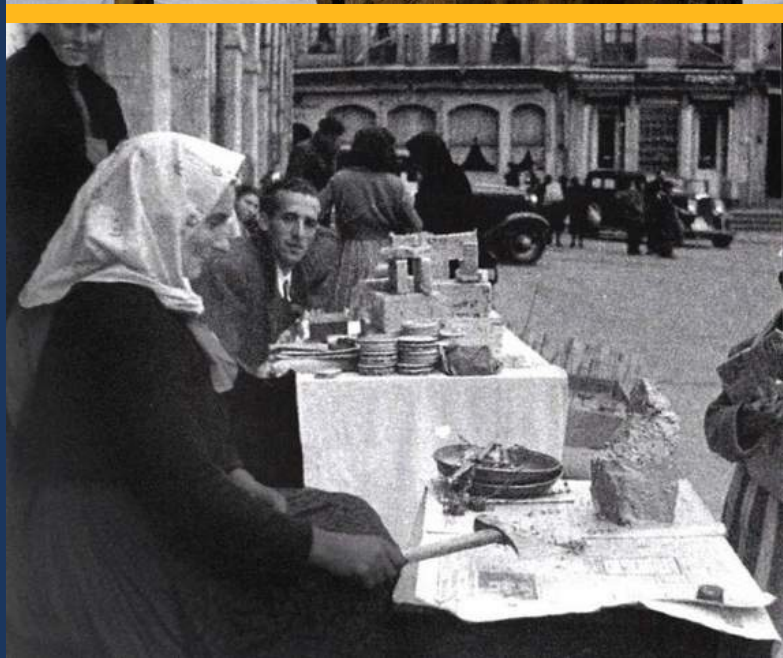
W Salamance **Boże Narodzenie** zwiastują nie migoczące na ulicach światełka czy zapetnione świątecznymi smakołykami sklepowe półki, a... **sprzedawczynie turronów**, które pod koniec listopada przyjeżdżają z **miejsowości La Alberca**, leżącej w górach Sierra de Francia, 70 km od miasta.



Ten zwyczaj jest tak mocno wpisany w bożonarodzeniową panoramę miasta, że TURRONERAS DE LA ALBERCA **doczekały się pomnika** naprzeciwko arkad świętego Antoniego, po zewnętrznej stronie rynku, gdzie od dziesięcioleci **ustawiają stoiska** ze swoimi towarami: miodem i innymi produktami pszczelimi, **karmelizowanymi orzeszkami, suszonymi figami** oraz, oczywiście, turrónami.

Wzrok przykuwają **kilkukilogramowe bloki nugatu**, z którego turróneras specjalną siekierką odrąbują kawałeczki, którymi częstują wszystkich przechodzących.

Turróny w La Alberca wyrabiane są w dalszym ciągu w sposób całkowicie **rzemieślniczy, według przepisu przekazywanego z pokolenia na pokolenie od ponad 200 lat**. Do ich produkcji używane są wyłącznie naturalne składniki; **migdały** pochodzą z terenów Los Arribes del Duero (na zachodzie prowincji Salamanca), a **miód, głównie dębowy** o wyrazistym smaku, od okolicznych pszczelarzy.





Navidad

La Alberca to swoją drogą niezwykle urokliwa wioska, którą bez wątpienia warto odwiedzić; jej oryginalna architektura stanowi **dziedzictwo historyczno-artystyczne Hiszpanii**, folklor ujmując autentycznością, a rozciągający się wokół Park **Narodowy Las Batuecas** z zapierającymi dech w piersi widokami, został uznany za **rezerwat biosfery** przez **UNESCO**.

Wycieczka może być też okazją do spróbowania turronów poza okresem Bożego Narodzenia; miejscowy przysmak można tam kupić przez cały rok! Natomiast w Salamance u sympatycznych „turronerek” - aż do samej Wigilii.

¡Feliz Navidad!



Co zrobić z nadwyżką produkcji owoców - wiadomo: można z nich wytworzyć napój alkoholowy. Ale co zrobić, jeśli te nadprogramowe owoce były właśnie przeznaczone na procentowy trunek? Wtedy potrzeba hiszpańskiej fantazji!

W 1909 roku zbiory winogron przekroczyły wszelkie zapotrzebowanie nawet tak winiarskiego kraju jak Hiszpania. Szkoda było zmarnować tyle towaru, więc obrotni rolnicy wpadli na pomysł, by zapoczątkować „nową świecką tradycję” (istnieje wersja, że był to jedynie zwiększający sprzedaż zabieg marketingowy, który rozpropagował znany już wcześniej zwyczaj).

Tak czy siak, po dziś dzień, gdy w Sylwestra wybija północ, w rytm uderzeń zegara Hiszpanie zjadają 12 winogron. Trzeba zaznaczyć, że 31 grudnia to także okazja do rodzinnych spotkań przy stole - wychodzi się zazwyczaj dopiero po północy. W większości domów kluczowy moment jest śledzony w telewizji, która od 1962 roku transmituje na żywo program z emblematycznego madryckiego Puerta del Sol, gdzie zabytkowy zegar nadaje tempo łykania zielonych kulek.

Uwaga! Sprawa wydaje się prosta, ale wcale taka nie jest... Moja hiszpańska rodzina, która ćwiczy tę sztukę od dziecka, nie ma żadnego problemu ze zjedzeniem tuzina winogron w pół minuty; uderzenia następują co 3 sekundy, gdy od lat zegar jest specjalnie regulowany, by w tę noc wydłużyć przerwę i zapobiec ewentualnym zadławieniom.

Presja jest duża - to w końcu uvas de la suerte (winogrona szczęścia), przynoszące pomyślność na cały rok tym, którym uda się na czas zjeść wszystkie kulki. Fakt, że obecnie można już kupić owoce bez pestek (a nawet bez skórki!) pomaga, ale nie załatwia sprawy. Ja po 5, góra 6, mam usta zapchane słodką masą, a do tego śmiech nie pozwala mi kontynuować. Kompletna porażka? Spróbujcie sami! Jedno jest pewne, uda się czy nie, zabawa jest przednia!

W Salamance, mieście na wskroś uniwersyteckim, studenci rozjeżdżający się do domów na święta, ponad 20 lat temu zaczęli się spotykać na salamanckim rynku na „Sylwestrze” w połowie grudnia, a konkretnie w ostatni czwartek przed przerwą wakacyjną. Początkowo spotkania były spontaniczne, a od kilku lat - wobec rosnącego zainteresowania - zorganizowane, przy współpracy miejscowych barów, policji i urzędu miasta. Nochevieja Universitaria (Sylwester Uniwersytecki) stał się regularną imprezą, na którą przyjeżdżają studenci z innych miast i która zdołała zgromadzić na Plaza Mayor ponad 30 tysięcy osób.

Kiedy ratuszowy zegar wybija północ, uczestnicy fiesty w ramach żarciku z „oficjalnej” tradycji zjadają... 12 owocowych żelków. Od jakiegoś czasu są już nawet w sprzedaży paczuszki z wyliczonymi galaretkami o smaku winogron - dla dzieci małych i dużych!

¡Próspero Año Nuevo!



Fot. Vidal G.

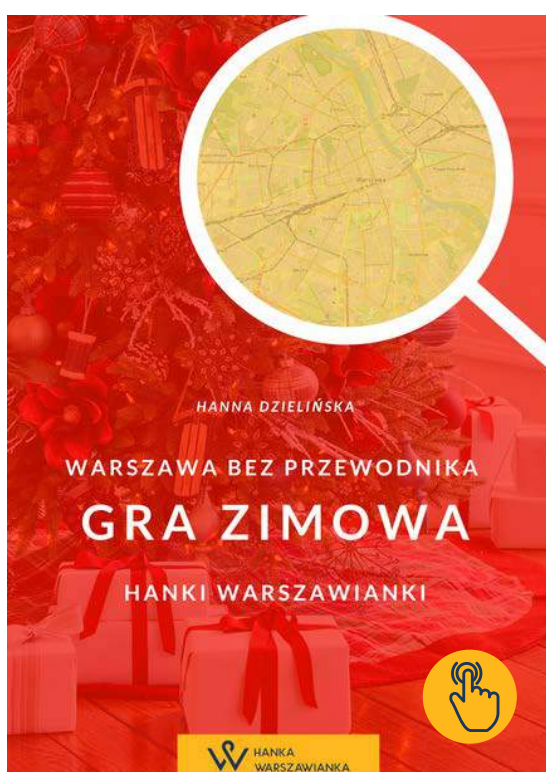


Do Salamanki wybraliśmy się latem, żeby przekonać się m.in. skąd przydomek „złocistego miasta”. Z nagrania dowiesz się też:

- jak znaleźć żabę, która przyniesie szczęście
- czemu właśnie tu warto uczyć się języka
- co łączy Salamankę z Rzymem



Gra świąteczna



Dominika oprowadzi Cię też po Ávila i Alba de Tormes, w regionie Kastylia i León

Pod wulkanem

Etna



ZOBACZ W ŚWIĘTA

Ulicę
Długą

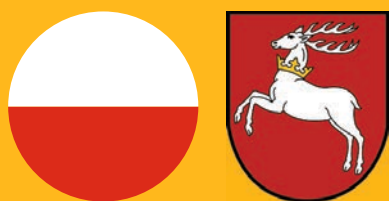



Zwierzęta
w mieście




Pomnik
Mickiewicza





 Gdzie jesteśmy?
Na Lubelszczyźnie
i Rostoczu



 Oprowadza nas
Małgorzata Ćwiklińska

Sołtys prowadząca bloga „Życie w Podróży”. Dzieli się opowieściami o miejscach, do których pilotuje wycieczki. Jej artykuły skutecznie umiłą Ci pandemiczny (i świąteczny) czas. Współwłaściciela biura Sopol Lublin.



SMAKOWITE ŚWIĘTA

Barszcz z pierogami, karp po żydowsku, kutia i łamańce z makiem. Wigilia na Lubelszczyźnie pachnie Kresami i zaczarowanym Polesiem. Tu nawet pierogi mają duszę.

Lubelszczyzna jest regionem bardzo rozległym i w związku z tym zróżnicowanym zarówno geograficznie jak i kulturowo. Od zawsze spotykała się tu tradycja katolicka z prawosławną, w wielu miejscach przenikając się i rodząc ciekawe zwyczaje. Mieszkali tu Polacy, Rusini, Ukraińcy, Żydzi, Niemcy, Ormianie... Ta różnorodność narodowości, religii i tradycji wpłynęła także na kuchnię.

Tradycyjnie uważa się, że potraw wigilijnych musi być **12, tylu ilu było a apostołów**. Tymczasem **na biednej wsi ciężko** było skomponować taką liczbę dań dysponując głównie kaszą, kapustą i olejem. Natomiast bardzo przestrzegano, aby **liczba biesiadników** była **parzysta**. Wierzano, że nieparzysta liczba osób wróżyła śmierć komuś z ich grona.



Gwiazdka

Dzień wigilijny był na Lubelszczyźnie dniem świętym, nazywanym „pośnikiem”. Wierzano, że **"jaka wigilia, taki cały rok"**. W tym dniu na stole najważniejszy był opłatek, który był chlebem bożym, najważniejszym posiłkiem wigilijnym, ale obok niego na stole musiał znaleźć się także **czosnek i miód. Miód zapewniał powodzenie, a czosnek zdrowie na kolejny rok.**

Na Lubelszczyźnie gospodynie gotowały nieparzystą ilość postnych dań: z pola, z lasu, z łąki i z wody. Było ich **7, 9 lub 13**, zależnie od możliwości. Na wigilijnym stole musiały znaleźć się: biały barszcz z mąki owsianej lub żytniej z grzybami, kasza, kapusta z grochem, pierogi, ryba, kompot z suszonych jabłek i śliwek, jagły, kluski pszenne z makiem lub olejem. Chętnie podawano także **pieróżki z makuchami konopnymi** lub kapustą. Z kasz robiono również nadzienie do pierogów. Na **Polesiu** łączono **kaszę z gotowanym suszem i makiem**. Pierogi kraszono świeżo tłoczonym olejem lnianym lub rzepakowym.

Na wschodzie obowiązkowa była **kutia z pszenicy z orzechami i miodem**, wywodząca się z tradycji prawosławnej. Kutia służyła także do wróżby, o czym dalej. W niektórych rejonach podstawą kutii był pęczak, który łączono z makiem i ucierano z miodem. Bardzo popularny był **kisiel owsiany**. Niektóre dania powoli zanikają, stół wigilijny ujednolica się w „ogólnopolski” a nawet międzynarodowy. Biały barszcz grzybowy lub owsiany wyparty został przez czerwony barszcz, przygotowywany na kwasie z buraków. Z wigilijnego stołu zniknął też kisiel owsiany, wielki przysmak naszych babć.



Z POLA Z LASU, ŁĄKI I Z WODY

W miastach i miasteczkach Lubelszczyzny żyli obok siebie **chrześcijanie, prawosławni i Żydzi**. Ich tradycje kulinarne przenikały się tak, że oto najpopularniejszym wigilijnym daniem rybnym stał się dzisiaj karp po żydowsku. Ale nie zawsze tak było. **Ryby** pojawiły się dosyć późno na naszych stołach, początkowo w domach szlacheckich i klasztorach.

Dzisiaj w Lublinie każdy wie, że **najlepsze karpie** to **te ze stawów w Kocku**, istniejących od XVI wieku albo **w Jedlance na Pojezierzu Łęczyńsko-Włodawskim**. Tu nawet promocje w supermarketach nie pomogą – żadna szanująca się Pani domu nie kupi innego! A oprócz karpia w znanej postaci – smażonej, czy po żydowsku – na Lubelszczyźnie gustujemy w **szynce z karpia**.

Najlepszy olej do potraw wigilijnych pochodzi natomiast z Roztocza. „Olej świąteczny Roztoczański” produkowany jest głównie z nasion rzepaku sianego na obszarze znajdującym się na pograniczu Roztocza Środkowego, Grzędy Sokalskiej i Kotliny Zamojskiej. **Taki olej wyciskano tylko na Boże Narodzenie - stąd nazwa "świąteczny" - do omasty wigilijnych potraw**. W regionie bije się go od XVII w., sławę i popularność zyskał po II wojnie światowej, a w 2005 r. został wpisany na **Listę Produktów Tradycyjnych**.

Jakie tradycyjne potrawy nim omaszczano? **Chociażby gołąbki w liściach zakiszanej kapusty z farszem grzybowym**, zapieka, a przed podaniem polewa olejem roztoczańskim.





Z kolei na Powiślu z dziada pradziada jada się jako wigilijne danie „**kapuśniaki**” – także rodzaj gołąbków z kaszą jaglaną. Najlepiej smakują obsmażone na oleju. Prawda jest także, że cokolwiek z tradycji lubelskiej kuchni świątecznej znajdzie się na wigilijnym stole, trudno nie zgrzeszyć obżarstwem!

KIEDY ROZBŁYŚNIE PIERWSZA GWIAZDKA...

Wieczерzę wigilijną – nazywaną pośnikiem, wiliją lub kolędą – rozpoczynano wraz z pojawieniem się na niebie pierwszej gwiazdy. W okolicach **Biłgoraja, Janowa** i innych podlubelskich miejscowościach wigilię spożywano **na dzieży**, która zaślana była słomą, sianem i śnieżnobiałym obrusem. Gdzie indziej gromadzono się tradycyjnie przy stole – symbolizującym czystość, odświętność, ale pod nim stawiano **dzieżkę do chleba, maselnicę i sierp lub żelazo pług**a, aby w przyszłym roku było co jeść i czym żąć.

Najważniejsze miejsce na stole zajmował opłatek, a na Lubelszczyźnie także wspomniany czosnek i miód. Wierzono, że zapewniał zdrowie, chronił od ukąszenia pcheł i od "złego". Czasem sadzono go później w polu, aby burza nie zniszczyła zasiewów.



W wianuszek z czosnku wstawiano jedną z potraw wigilijnych, aby zapewnić jego urodzaj. **Miód jedzony razem z opłatkiem miał zapewnić powodzenie.**

Na rogu stołu zostawiano wolne nakrycie dla dusz zmarłych. Wierzono bowiem, że w tę noc wigilijną **dusze bliskich zmarłych** mogły odwiedzać żywych. Ich przybycie było pożądane i oczekiwane, miało bowiem **zapewnić urodzaj w roku przyszłym.** Nie tylko zostawiano dla nich dodatkowe nakrycia na stole, ale nie sprzątano na noc wieczerzy i nie gaszono ognia.

Po wspólnej modlitwie łamano się opłatkiem. Kolejne dania jedzono w milczeniu ze wspólnej miski. Zgromadzeni przy stole **musieli spróbować każdej potrawy**, aby nie zabrakło jej podczas następnych świąt. Ze wszystkich dań **odkładano po łyżce** do naczynia stojącego przy stole. Po wigilii resztki jedzenia i siano spod obrusa zanoszono do stajni i dzielono między zwierzęta.

Do dziś w niektórych miejscowościach województwa lubelskiego ostała się **tradycja kolorowego opłatka.** Na każdym rogu stołu kładzie się ziarno, kromkę chleba i najczęściej różowy opłatek. Po zakończeniu posiłku gospodarz znosi go zwierzętom, razem z resztkami jedzenia ze stołu. Według wierzeń w ten sposób uchroni bydło przed chorobami. Ale z roku na rok ta tradycja zanika.



ACH, JAK PIĘKNIE

Ciekawą tradycją Lubelszczyzny był tzw. **podłóżnik, czyli czubek choinki zawieszony odwrotnie u powały i ozdobiony dekoracjami ze słomy, bibuły, jabłek, orzechów i fasoli**. Z czasem zastąpił go tzw. **pająk**, czyli dekoracja ze słomy i kolorowych bibulek, suszonych kwiatów i ziół. Wszyscy wierzyli, że taka ozdoba zapewni rodzinie miłość oraz ochroni przed chorobami i nieszczęściami. Na stole pod obrusem umieszczano **siano w intencji dobrych urodzajów** i pomyślności dla domowników. W kącie izby gospodarz stawiał snopek żyta, owsa lub pszenicy. Podczas świąt Bożego **Narodzenia obrazy na ścianach przystrajano gałązkami jodły, świerku lub kwiatami z bibuły**.

Na Lubelszczyźnie wierzono również w cudowną przemianę wody w wino. Po kolacji kobiety przynosiły ze studni wodę, którą pili wszyscy domownicy. Miało im to zapewnić zdrowie w Nowym Roku.





WRÓŻBY I PRZESĄDY

Przed wszystkim bacznie obserwowano pogodę, która miała określać urodzaj w niedługo rozpoczynającym się roku. Bardzo często powtarzano wówczas ludowe porzekadło:

„Jak na niebie jasno, to w stodole ciasno”. Jeśli niebo było **gwieździste** sądono, że kury będą znosić **dużo jaj**. Niebo zasłonięte chmurami zapowiadało obfitość w krowie mleko. Odwilż była zwiastunką przeciągającej się zimy.

Dzień wigilijny jest zapowiedzią przyszłych wydarzeń na cały rok - aż do następnej wigilii. Nakazywano sobie, aby nie zasnąć tego dnia, by nowy rok był pomyślny i by nie brakowało ochoty do pracy. Z zachowania domowników wróżono - jacy będą cały rok, więc tego dnia dzieci powinny być grzeczne, gospodarze pracowici, a wszyscy dla siebie mili i życzliwi. Już od rana wypatrywano osoby płci męskiej - co miało związek z oczekiwaniem na Narodzenie Jezusa.

Często urządzano zabawy polegające na wróżbach i przesądach. I tak dla przykładu, jeśli w dzień wigilii pierwsza kichnęła dziewczyna uważano, że w gospodarstwie narodzi się cieliczka. Gdy kichnął chłopiec na świat miał przyjść żreback lub byk.

Przez cały dzień wigilii nie wolno było niczego nikomu pożyczać, aby w ciągu nadchodzącego Nowego Roku niczego nie ubywało.

W Lubartowie i jego okolicach

wierzono, że **ewentualne zaszywanie materiałów** lub ubrań przy okazji może skutkować również **zaszyciem rozumu**.

Popularny był przesąd, że jeśli komuś zdarzyło się w ciągu dnia zasnąć, stanowiło to zapowiedź roku bez energii i werwy do życia, a w nieco lepszym przypadku pojawienie się na polu chwastu.

W dniu Wigilii każdy z rybaków za wszelką cenę pragnął odnieść złowić choćby najmniejszą płótkę, aby zapewnić sobie obfitość w połowach na cały przyszły rok.

W powiatach radzyńskim i łukowskim wierzono, że **warto uprać coś Inianego**, aby len dobrze obrodził.

Na ziemiach włodawskich, zamojskich i lubartowskich w trosce o jak najlepsze owocowanie drzew, obwiązywano je słomą i okładano makiem.

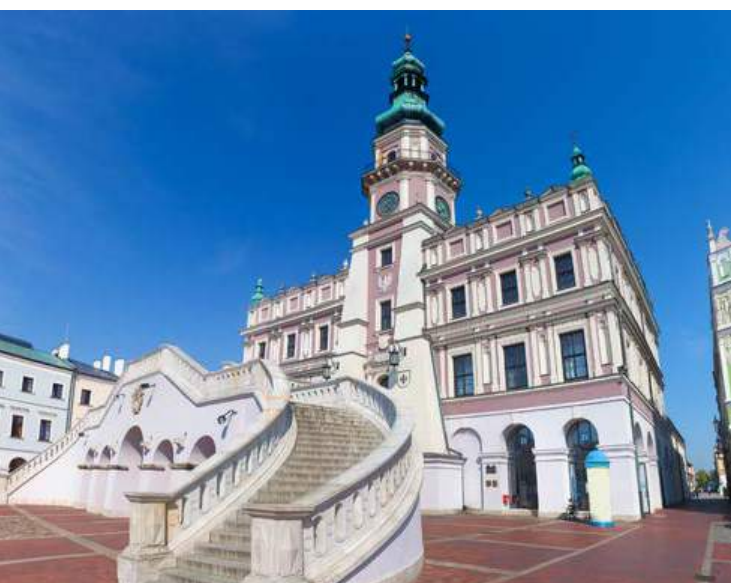
Kulminacyjnym momentem wigilijnego wieczoru i swoistym przejściem do kolejnych dni świętowania była, tak jak i dzisiaj, **Msza Święta Pasterska**, określana popularnie „Pasterką”. Nasi **przodkowie** aby skrócić czas jej wyczekiwania, pomiędzy śpiewanymi kolędami **opowiadali sobie biblijne przypowieści, historie oraz apokryficzne legendy**. Dla zabawy urządzano także wróżby. W naszym regionie **rzucano łyżką wypełnioną kutią o powałę**. Liczba ziaren przyklejonych do belek miała określić liczbę snopków przyszłego roku. Aby uniknąć głodu i bólu pleców dbano, aby podczas biesiady trzymać w dłoni łyżkę.

Na Lubelszczyźnie wigilijni biesiadnicy wyciągali spod obrusu siano. Szczęśliwiec, który wylosował najdłuższe źdźbło miał cieszyć się długim życiem. Panny natomiast nasłuchiwały, z której strony dobiega szczekanie psa. Z tej bowiem, miał nadejść ich przyszły narzeczony. Dziewczęta liczyły także sztachety w płotach i drwa. Ich parzysta liczba zapowiadała bowiem szybkie zamążpójście.



Do Lublina wybraliśmy się latem,
żeby posłuchać
wciągających opowieści:

- o dawnych mieszkańcach, dla których płonie wieczne światło
- skrzyżowaniu, które lepiej omijać szerokim łukiem
- średniowiecznych wandalach



Małgosia pokaże Ci też skarby Zamościa, zabierze na Roztocze
i do Puław [kliknij tutaj](#).

Inne malownicze miejsca:

Kazimierz nad Wisłą



Dzierżoniów



JAKIE WINO DO POTRAWY?

Cappon magro - Vermentino di Luni lub Pigato

Ostrygi i wino musujące to jest idealne połączenie np. włoska wersja szampana Franciacorta lub Trebbi Doc. Jako alternatywę można wybrać francuskie wino z doliny Loary Savarin

Kura z gara - delikatny biały Pinot

Gęś - Syrah lub Primitivo di Manduria

Indyk pieczony - Barbera DOCC

Karp z ziemniakami - Vernaccia lub Chardonnay z północnych Włoch

Kapusta z grzybami - Gewurtztraminer

Kutia - Aleatico di gradoli lub Passito di Pantelleria

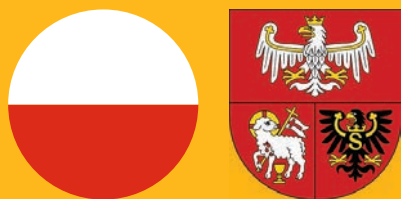
Klusek z makiem - Lagrein

Pieczone jabłka z marcepanem - Moscato d'Asti



Poleca: Jowita Ludwikiewicz,
sommelier wina i oliwy,
najlepszy przewodnik po
Rzymie





Gdzie jesteśmy?

Na Mazurach, a czasem
i Warmii



Oprowadza nas

Jan Żebrowski, wykładowca
i przewodnik



TROCĘ INNA TRADYCJA

Święta Bożego Narodzenia nazywane były na terenie Warmii i Mazur **godami** lub **godnymi świętami**. Na Mazurach pojawiali się wówczas przebierańcy lub chłopcy z gwiazdą.

W niektórych wsiach chodzili z kozą, bocianem i babą z koszem na datki. Advent trwał 4 tygodnie. W pierwszą niedzielę robiono z choiny wianek, przybijano go czerwonymi wstążkami i ustawiano na nim jedną świeczkę. Zawieszano w pokoju pod sufitem. W każdą następną niedzielę dodawano jedną świeczkę. Kulminacyjnym punktem **uroczystości adwentowych** na Mazurach była **jutrznia na gody**, czyli nabożeństwo odprawiane w Wigilię (jutrznia to inaczej pora przed wschodem słońca). Było to widowisko typowo religijne, polegające na śpiewaniu pieśni z kancjonatu przez dzieci. Odtwarzano też sceny związane z narodzeniem Chrystusa.

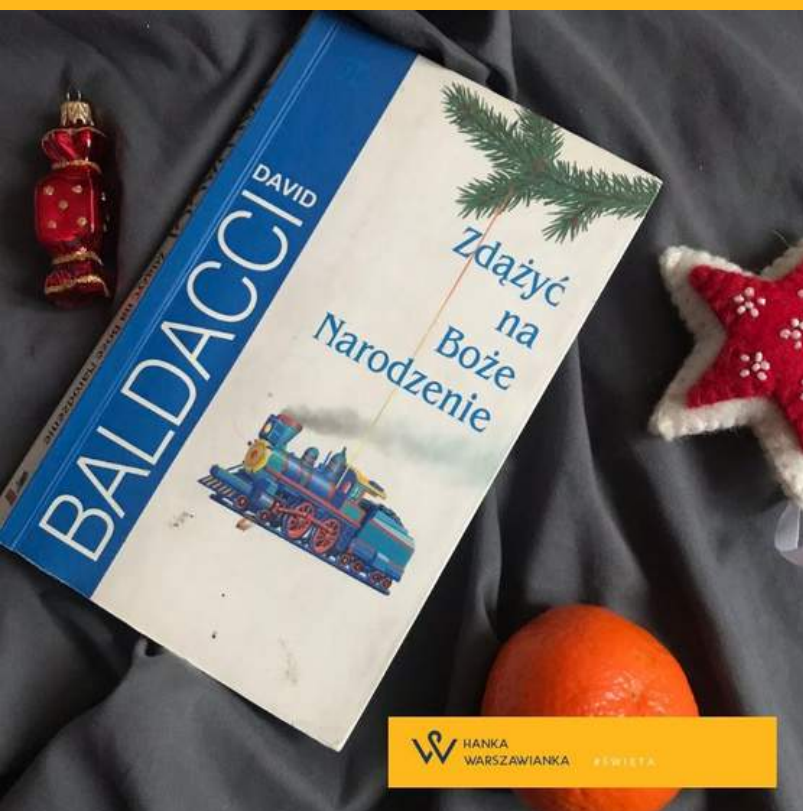




Pikolus

W latach 30-tych, po dojściu Hitlera do władzy, zaczęto tępić jutrznie, bo miała ona ogromną rolę w utrzymywaniu polskości mazurskiego ludu. Dzień Wigilii, zarówno u Warmiaków, jak i Mazurów zawierał bardzo niewiele elementów kościelnych. Nawet na katolickiej Warmii w tym dniu **nie przestrzegano postu** (zmieniło się dopiero dużo, dużo później, pod naciskiem opinii **osadników z innych części Polski** i księży).

Potrawy **wieczery wigilijnej** często **nie różniły się** od potraw dnia codziennego. Przy „bogatszej” kolacji podawano na stół **gęś i mięso**. Wieczere podawano około godziny siedemnastej: pieczoną gęs, kielbasę gęsią, mięso, ciasto i słodczy, chleb razowy.



POLECANKI HANKI

Ta całkiem prywatna tradycja towarzyszy mi już od dobrych kilku lat. Pomiedzy ubieraniem choinki (uwielbiam) a przygotowywaniem potraw (powiedzmy, troche mniej) muszę znaleźć czas, by kolejny raz przeczytać „Zdążyć na Boże Narodzenie” Davida Baldacciego. Zupelnie nie przeszkadza mi fakt, że znam już prawie każde słowo. Nie muszę chyba dodawać, że gorąco Ci tę pozycję polecam!



HANKA
WARSZAWIANKA

#WIETA



Nieznany był na Warmii i Mazurach do 1945 r. zwyczaj łamania się opłatkiem. Zwyczaj stawiania choinki przyjął się natomiast dopiero około 1910 r. Po choinką stawiano **talerze pełne jabłek, pierników, orzechów, cukierków** oraz układano drobne prezenty. W niektórych wsiach stawiano snop zboża w kącie izby lub wieszano gałęzie jegliki. Prezenty dzieciom przynosił Mikołaj, co zachowało się do dnia dzisiejszego. Nazwa Mikołaja była inna niż obecnie: **Nikolus, Pikolus**.

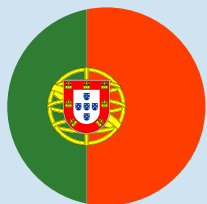
W warmińskich wioskach istniał **również zwyczaj chodzenia sług z szemlem (siwym koniem) w towarzystwie bogatego orszaku**. Najstarszy sługa pełnił funkcję Mikołaja i wręczał dzieciom prezenty. Warmińska Pasterka odbywała się **o północy** tylko w miastach. **Na wsi** ludzie przychodzili na pasterkę **rano o godzinie piątej**.



Do położonej w zachodniej części Mazur, nad jeziorem Drwęckim Ostródzie wybraliśmy się latem. Z nagrania dowiesz się:

- jaki lokalny skarb dotarł w najbardziej
- odległe zakątki globu
- co tu robił Napoleon
- jaką duchową tajemnicę kryje Ostróda





Gdzie jesteśmy?

W stolicy Portugalii,
Lizbonie



Oprowadza nas

Anna Maria Szostek - Polka, emigrantka, Europejka, włóczykij, Iberystka i kulturoznawca z wykształcenia i z zamiłowania. Od dekady mieszkanka Lizbony. Autorka przewodnika „Portugalia. Inspirator Podróżniczy” wydawnictwa Pascal. Włada biegle czterema językami. Nie potrafi usiedzieć w miejscu. W wolnym czasie dużo czyta, pisze, biega, zwiedza, fotografuje, balansuje na pograniczu kultur i wymyśla sobie ciągle nowe zajęcia, bo uważa, że życie jest zbyt krótkie, dlatego trzeba czerpać z niego garściami. Prowadzi bloga TheLisboner.pl, o Portugalii i życiu na emigracji.



SZOPKI, DORSZ I SŁODKOŚCI

Święta w Portugalii to tylko 24 (Wigilia) i 25 grudnia. Jednym z najciekawszych i żywo kultywowanych w tym kraju zwyczajów jest **przygotowywanie szopek bożonarodzeniowych**, po portugalsku *presépio*. Małe szopki możemy zobaczyć **w domach a na placach i ulicach** miast stoją takie całkiem pokaźnych rozmiarów. Jak nakazuje tradycja, **miejsce** w *presépio* przeznaczone dla **Dzieciątka Jezus** pozostaje **puste aż do północy w Wigilię**. *Consoada* czyli kolacja wigilijna to najważniejszy posiłek podczas całych Świąt.





Feliz Natal!

DO STOŁU PODANO

Na świątecznym stole gości król portugalskich dań: **bacalhau de consoada** czyli dorsz w wydaniu wigilijnym. Ryba jest przyrządzana według specjalnej receptury i podana z **gotowanymi ziemniakami, jajkami oraz liśćmi kapusty galicyjskiej** (*couve galega*), a to wszystko polane oliwą z oliwek. Próżno szukać na portugalskim świątecznym stole dwunastu potraw, lista dań jest bardzo okrojona, za to **miłośnicy słodczy** mają w czym wybierać: rabanadas (grzanki smażone z cukrem i cynamonem), filhoses (**płaskie pączki o posmaku pomarańczowy**), arroz doce (pudding ryżowy z cynamonem) i okrągłe **Bolo Rei - królewskie ciasto przypominające keks**.





W DROGĘ!

Będąc w południowej części kraju, Algarve **trzeba odwiedzić Vila Real de Santo António** by na własne oczy zobaczyć **największą** portugalską szopkę skonstruowaną na 230 m2, z **20 ton piachu, 3000 kg korka i ponad 5600 figurek**.

Obowiązkowy jest również spacer po pięknie oświetlonym lizbońskim centrum, w dzielnicach **Baixa i Chiado** nie brak świątecznych dekoracji.

W okresie świątecznym warto wybrać się do średniowiecznego miasteczka **Óbidos**, położonego około 60 km od Lizbony. Choć jest ono nie małą atrakcją przez cały rok to w okresie bożonarodzeniowym jest **pięknie udekorowane i oświetlone**.



CZY WIESZ, ŻE?

Do V wieku Portugalia była częścią rzymskiego Imperium. Posłuchaj rozmowy z Michałem Kubiczem, autorem powieści historycznych, rozgrywających się właśnie w starożytnym Rzymie.

Przeczytaj też, co Michał Kubicz napisał dla Magazynu Lente o Saturnaliach – w pewien sposób mają związek z tematem, któremu poświęcony jest ebook.





W Lizbonie byliśmy latem. Wówczas oprowadzała nas Joanna Horanin, autorka bloga „The Blond Travels” i właścicielka szkoły języka angielskiego online OK English. Z nagrania dowiesz się:

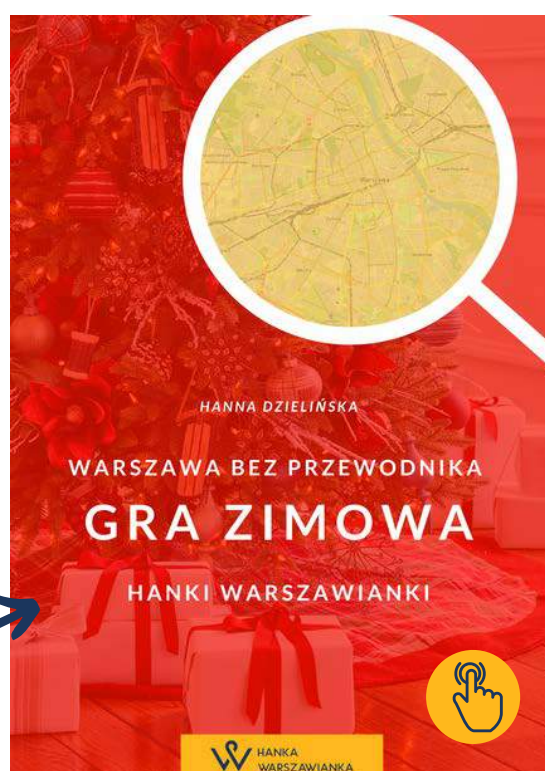
- Jak mnisi wpasowali się w ruch ZERO WASTE
- Gdzie do niedawna czekał na zwycięzców puchar Ligi Mistrzów
- Jakie pułapki czekają na turystę w Lizbonie zimą
- Gdzie spędzają czas Portugalczycy

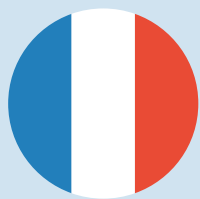


Święta z rodziną w Warszawie?
Polecam grę zimową, dzięki której poznasz m.in. powstańczą kolędę, tajemnice warszawskich szopek i rozwiążesz tyżwiarską tamigtówkę

Trasa? Najpiękniejsza (i jedyna iluminowana w tym roku) część Traktu Królewskiego oraz Stare i Nowe Miasto.

Kup teraz





Gdzie jesteśmy?

W Pau, we Francji,
u stóp Pirenejów



Oprowadza nas

Anna Habiera



Kliknij i przejdź

OSTRYGI I ŚWIĘTO ŚWIATŁA

Noël

W Pau, regionie Bearn, jak i zresztą całej Francji nie ma specyficznych domowych tradycji świątecznych, takich jak dzielenie się opłatkiem, wyczekiwanie na pierwszą gwiazdkę.... Kolacja wigilijna jest po prostu odświętnym posiłkiem w gronie rodzinnym. Najczęściej podaje się do niej **drób z kaczką na czele**.





Nowy Rok to czas
degustowania
owoców morza, wśród
których królują
obowiązkowe ostrygi.



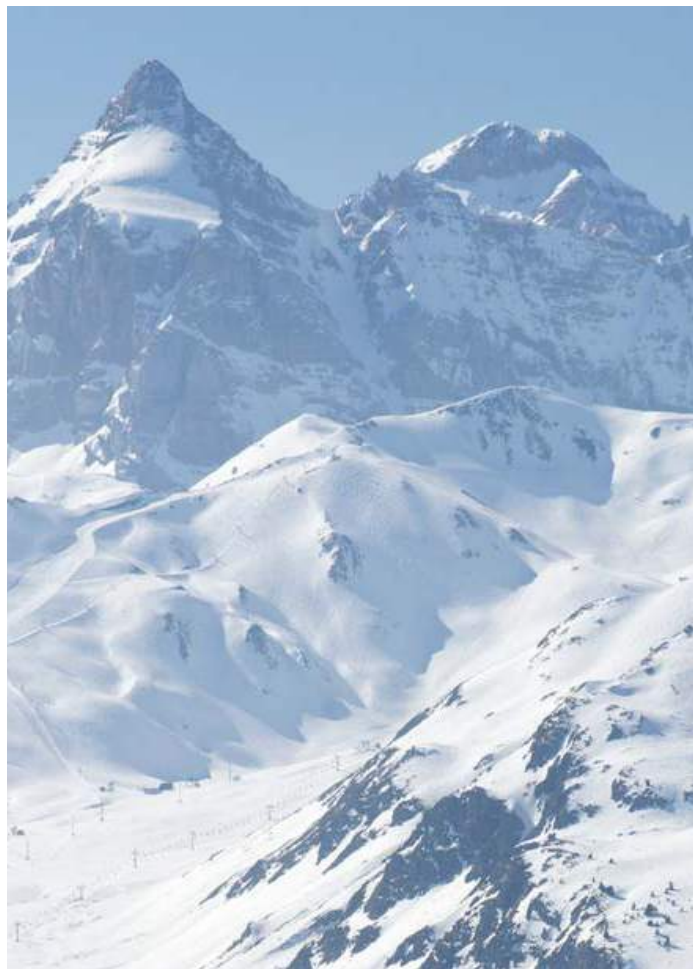
Mikołaj i prezenty (z otwarciem
których francuskie dzieci muszą
czekać do 25 grudnia) oraz jarmark
bożonarodzeniowy z widokiem na
ośnieżone Pireneje....



W grudniu, podobnie jak w innych miastach francuskich, w Pau odbywa się **święto światła**, podczas którego można nacieszyć oczy wspaniałymi iluminacjami i wziąć udział w wieczornym pochodzie z **lampionami**.

W tym miesiącu należy też obowiązkowo spróbować **kury z gara** w jednej z lokalnych restauracji, które toczą bój o palmę zwycięstwa w przygotowaniu tego dania. A to dlatego, że w tutejszym zamku, 13 grudnia, przyszedł na świat **ukochany król Francuzów, Henryk IV**, którego ambitnym celem było zapewnienie każdemu poddanemu możliwości włożenia kury do rosółu.

Pau warto także odwiedzić w lutym podczas bearneńskiego **karnawału**. W tym czasie, przed budynkiem tutejszego Sądu Najwyższego odbywa się niezwykła **rozprawa**, w której oskarżonym jest niejaki Sent-Pançard. Co roku biedaczka obwinia się o całe zło tego świata : wojny, przemoc, wredność ludzi, kataklizmy, brzydką pogodę, idiotycznych polityków itd. W tym roku z pewnością będzie winien również epidemii korona wirusa....





Proces, mimo, że zachowuje pozory uczciwości i niezależności, jest jedynie zwykłym widowiskiem, ponieważ i tak wszyscy wiedzą, że Sent-Pançard zostanie uznany za winnego i skazany na śmierć poprzez spalenie na stosie.

Egzekucję wykonuje się natychmiastowo, zaraz po ogłoszeniu wyroku nieszczęśnik (teraz już jako kukła) jest odprowadzany przez mieszkańców miasta na pobliski plac, gdzie czeka na niego olbrzymi stos i kaci z pochodniami. Płonie wielkie ognisko, wszyscy się cieszą, że **zło poszło z dymem** i bawią się do rana licząc na lepsze czasy.





Do Pau wybraliśmy się we wrześniu, na kilka dni przed tym, jak mieli się tam pojawić kolarze biorący udział w **Tour de France**. Oprócz opowieści o tym słynnym wyścigu z nagrania dowiesz się też:

- Co łączy położone u stóp Pirenejów miasto z położonym na Lazurowym Wybrzeżu Niceą
- Jak zachowywał się ulubiony król Francuzów
- Jak sprawnie poruszać się po mieście, jeśli jesteś... leniuszkiem



Ania pokaże Ci też: Lourdes, kraj Basków, Bordeaux, zabierze do winnic [klik](#).

Interesuje Cię Francja? Zobacz też:

ZAMKI KATARÓW



OGRODY WERSALU





ZOBACZ W ŚWIĘTA

Zimowe
ulice



Łazienki
Królewskie



Odzie jesteście?

We Wrocławiu



Oprowadza nas

Damian Kanclerski,
przewodnik miejski
po Wrocławiu
i przewodnik sudecki oraz
historyk sztuki



KULINARNY PATCHWORK

Większość regionów w Polsce posiada swoje **lokalne tradycje kulinarne**, potrawy, desery i przekąski, które są często efektem wielowiekowej tradycji. W przypadku Wrocławia i Dolnego Śląska sytuacja nie jest wcale taka prosta, a wręcz dość skomplikowana za sprawą bogatej i burzliwej historii XX wieku. Po zakończeniu II wojny światowej nastąpiła na obszarze Dolnego Śląska prawie **całkowita wymiana ludności**, mieszkający tu od wieków, Ślązacy i Niemcy opuścili swoje domy, a w ich miejsce napłynęła ludność polska **ze wschodnich terenów przedwojennej Rzeczypospolitej, z Wielkopolski, Małopolski, Kielecczyny, Łódzkiego, Lubelskiego, Podlasia**, a także emigracji międzywojennej z wielu państw Europy Zachodniej. Tym samym budowane przez wieki i całe pokolenia tradycja, zwyczaje i obrzędy zostały zastąpione przez inne i nowe, które pojawiły się wraz z ludnością o odrębnej kulturze, tradycji, zwyczajach i nawykach kulinarnych. Pomimo tak gwałtownego i burzliwego procesu przetrwały jednak pewne „śląskie” obyczaje, a także niektóre potrawy i nawyki kulinarne charakterystyczne dla dolnośląskiej tradycji, szczególnie tej związanej z jarmarkami okresu Bożego Narodzenia i karnawału.



Wrocławska
i dolnośląska tradycja
urządzania
jarmarków w okresie
świąt Bożego
Narodzenia
i karnawału ma już
700 lat, a może
i więcej, niewątpliwie
należy do jednej
z najstarszych
w Europie a tym
samym i na świecie.
Wrocławski jarmark
Bożonarodzeniowy
zmieniał swoją nazwę,
lokalizację, ulegał
różnym trendom
i modom, zmianie
ulegała jego wielkość
i formuła, ale trwał
i trwa wciąż,
a wraz z nim
wrocławskie tradycyjne
zwyczaje potrawy
i specjały.



Dzisiaj podczas wędrowania przez pełne świątecznego uroku wrocławskie ulice, zaułki i place, zaglądając do staromiejskich karczm, restauracji i piwiarni możemy odkrywać tajemnice tradycyjnej wrocławskiej i dolnośląskiej kuchni, dowiedzieć się **jakie specjały przygotowywano** na czas trwania jarmarku i karnawału. Jeszcze niedawno nie było to praktycznie możliwe, ale obecnie po wielu dekadach poszukiwań tożsamości kulinarnej regionu, dzięki działaniom popularyzatorskim, publikacjom, próbom rekonstrukcji przepisów i potraw, mozolnie przywraca się pamięć o przedwojennej tradycji. Padają pytania o kulinarną tożsamość.

Toczą się dyskusje czy zapomniane wielokulturowe tradycje kulinarne można by wykorzystać do kreacji nowych kuchni regionalnych, łączących produkty tradycyjne i wiedzę historyczną z nowoczesną gastronomią. Smak dawnej kuchni Wrocławia to **mozaika kulinarna** będących w zdecydowanej mniejszości rodzimych specjałów oraz wielu wpływów kulturowych – by wymienić tradycyjną kuchnię **śląską, polską, wschodniopruską, wiedeńską, włoską i czeską** – których asymilacja na stoły mieszkańców miasta trwała nieprzerwanie od średniowiecza. Jej ostateczny obraz ukształtował się przed wybuchem pierwszej wojny światowej, zaś jej charakter i specyfika lokował ją w typowej dla przełomu XIX i XX stulecia kuchni mieszczańskiej, w której dominowało mięso.



PRZEJDŹMY DO KONKRETÓW

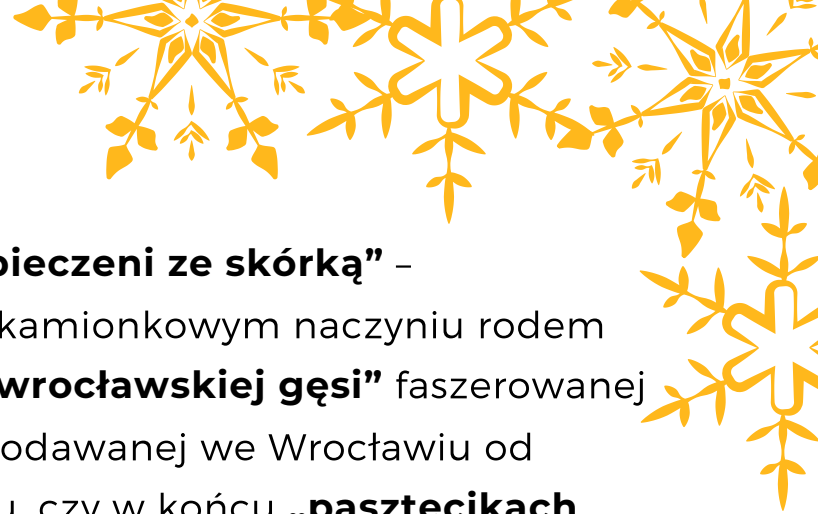
Jedną z najważniejszych potraw w kuchni wrocławskiej jest Schlesische Himmelreich – „śląskie niebo”, czyli **boczek duszony w owocach suszonych albo świeżych jabłkach, gruszkach i śliwkach**,

zazwyczaj serwowany z kluskami. Ponoć nie było śląskiego domu, w którym przynajmniej raz w roku by tego dania nie podawano, a najczęściej serwowany był w okresie Bożego Narodzenia i karnawału. Wędzony i gotowany boczek jest głównym składnikiem innej popularnej potrawy – „**siekanki wrocławskiej**” zwanej przed wojną „Breslauer Häckerle” czyli **sałatki, do której dorzucano śledzie, kiszone ogórk i cebulę, ale i kwaśne jabłka oraz słodkie bakalie jak daktyle czy rodzynki**.

Wszystkie te składniki mieszano z oliwą i musztardą oraz doprawiano czarnym pieprzem. A w XIX w. ze wsi do kuchni wrocławskiej przeniknął inny smakołyk: **„dumny Henryk”, czyli pieczona biała kielbasa**, gotowana w sosie na bazie **piwa, piernika, goździków, pieprzu i kminku**.

Obecnie obie potrawy w różnych wariantach serwowane są w wielu wrocławskich restauracjach, szczycących się mianem tych z menu z kuchnią tradycyjną.





Nie sposób nie napomknąć o **„pieczeni ze skórą”** – Schwärtelbraten, zapiekanej w kamionkowym naczyniu rodem z Bolestawca, tzw. „bunzloku”, **„wrocławskiej gęsi”** faszerowanej kasztanami jadalnymi i kaszą, podawanej we Wrocławiu od św. Marcina do końca karnawału, czy w końcu **„pasztecikach wrocławskich”** wyrabianych z ciasta francuskiego, nadziewanych pastą składającą się mieszaniny sera i mięsa z kuropatw, z dodatkiem szynki, szalotki i korzennych przypraw. Są też rarytasy cały czas jeszcze zapomniane, czekające na ponowne odkrycie przez współczesnych smakoszy, takim deserem jest **„torcik królowej Luizy”** z orzechami, lukrem i bitą śmietaną czy **„ślaska drożdżówka”** z cynamonową – cytrynową kruszonką zwana kiedyś Schlesische Streuselkuchen. Z dawnych potraw robiących współcześnie swoistą karierę można uznać dużych rozmiarów **kluski** o konsystencji podobnej do klusek śląskich ozdobione podsmażonymi skwarkami i podawane do pieczeni wieprzowej i białej kapusty na gęsto, z obowiązkowym kuflem jasnego piwa, kiedyś świdnickiego lub któregoś z uznanych wrocławskich browarów, najchętniej marki Hasse lub Kipke.





Na przystawki serwowano galaretkę z kurczaka ozdobioną wianuszkiem grzybków w occie, którym towarzyszyły smażone śledzie w octowej marynacie, szyje gęsie faszerowane cebulą, wątróbką i gęsim smalcem z chrupiącymi talarkami ziemniaków, kawały pieczeni wieprzowej pływające w zawiesistym sosie podbitym mąką i śmietaną, czy też kulki wątrobiane z pietruszką, kiełbaski na gorąco i suche i mocno pikantne **knackwursty**. Knackwursty chętnie jadano w okresie karnawału, kiedy też podawano specjalnie na tę okoliczność warzono najlepsze piwa, lub miejscowe wina, które to stawały się podstawą słynnego „**wrocławskiego grzańca**” lub napitków zwanych „**kruszonami**”.

Jeśli chcecie Państwo więcej dowiedzieć się o tradycyjnej wrocławskiej kuchni i spróbować jej sztandarowych potraw, przystawek i przysmaków, dowiedzieć się co skrywa się w słynnej piwnicy Mollinarich, dlaczego we Wrocławiu sadzi się marony i dlaczego bigos ma krwistoczerwony kolor oraz co to są „hekele” należy wybrać się na kulinarny spacer z wrocławskim przewodnikiem. Zapraszam.



We wrocławskiej dzielnicy Sępolno byliśmy latem. Oprowadził nas wówczas miłośnik stolicy Dolnego Śląska, Maciej Pańko. I opowiedział:

- jak Sępolno związane jest z powstaniem warszawskim
- o drewnianym kościółku, złodziejską dziuplą
- jakie rzemiosło odradza się teraz we Wrocławiu.

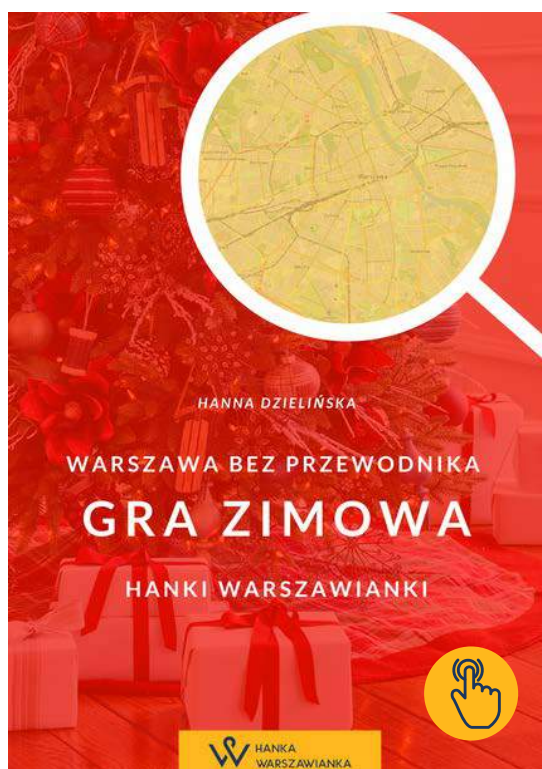


Więcej Dolnego Śląska:

Wałbrzych



Gra świąteczna



Dla wielbiciela Warszawy cz.2

KLIKNIJ W PREZENT I ZOBACZ, CO WARTO POŁOŻYĆ
POD CHOINKĄ:

