

Zwyczaj Świąteczne w Wielkiej Brytanii

Na ulicach oraz w sklepach trwają gorączkowe przygotowania do Świąt Bożego Narodzenia. Wielu z nas jedzie na Święta do Polski, wielu też będzie obchodziło Boże Narodzenie i Sylwestra w Wielkiej Brytanii. Będzie tradycyjnie wigilijny stół i opłatek, ozdobna choinka i pasterka. Warto jednak zainteresować się jak wyglądają zwyczaje świąteczne w Wielkiej Brytanii.

Angielskie słowo 'Christmas' to skort od słów Mass of Christ, tłumaczonych jako msza Chrystusa, która odprowadzono w nocy z 24 na 25 grudnia. Współczesne zwyczaje pochodzą z czasów wiktoriańskich, ale w angielskiej tradycji bożonarodzeniowej istnieje również przybrana ozdobami choinka czy dawanie prezentów. Brytyjczycy mają także potrawy wyjątkowo spożywane tylko w czasie świąt Bożego Narodzenia. Najważniejszym posiłkiem jest nie - jak w Polsce - wieczerza wigilijna, ale obiad podawany w pierwszy dzień świąt. Na bożonarodzeniowym stole znajdziemy nie karpia, a indyka. Indyka nadziewa się jadalnymi kasztanami, pieczonymi ziemniakami, brukselką, pieczoną pietruszką ze skórą pomarańczową. Na półmisku obok indyka układa się małe kielbaski zawinięte w plasterki boczku.

Kolejnym świątecznym przysmakiem brytyjczyków jest plonacy pudding. Według tradycji przygotowanie jego powinno zacząć się już we wrześniu, kiedy to do kamiennej misy należy wrzucić trzynastkę składników jako symbol Chrystusa i dwunastu apostołów. Są to: maki, lód wołowy, migdały, trzy rodzaje rodzyneków, bulka tarta, cukier, jajka, rum, utarta marchewka, kandyzowane czereśnie i sok z cytryny. Wszystko należy wymieszać drewnianą łyżką, wykonując ruch ze wschodu na zachód dla uczczenia trzech króli, którzy przybyli do Betlejem złożyć hołd Jezusowi. Każdy z członków rodziny musi choć raz zamieszać masę co ma zapewnić powodzenie w nadchodzącym roku. Ponadto według tradycji do ciasta wrzuca się często srebrną monetę, której znalazca ma mieć pomysły na następny rok. Zawartość misy zawija się w bawełniany materiał, gotuje na parze 5-6 godzin i wkłada do spizarki. Co tydzień należy znowu zamieszać, dolać trochę rumu i ponownie odłożyć w zimne miejsce. Po trzech miesiącach jest gotowy. Z samego rana w pierwszy dzień świąt pudding jeszcze raz gotuje się na parze. Wyjęty na półmisek, polany śmietaną oraz

sherry bądź rumem, przybrany galazką ostrokrzewu jeszcze gorący wjeżdża na stół. Gasi się wówczas światło, a alkohol i galazka podpalają co daje niesamowity nastrój. Po chwili można już delektować się smakołykiem.

Po zjedzeniu puddingu nadchodzi czas na wystrzelanie crackersów. Crackers to długie rolki tektury zawinięte w ozdobny papier. Ciągnięte za końce strzelają ukrytym kapiszonem. Po rozpadnięciu się na dwie części wypada na stół drobny prezent, którego wartość zależy od ceny crackersów. Przeważnie jest to kartka z jakimś zartem i papierowa korona. Tego dnia Brytyjczycy słuchają również przemówienia Królowej.

Na świątecznym stole obowiązkowo znajdują się również Mince Pies- małe okrągłe babeczki nadziewane masą ze smażonych rodzynek, jabłek i skorki pomarańczowej. Podaje się je na podwieczorek. W okresie Bożego Narodzenia należy zjeść dwanaście takich ciasteczek. Ma to zapewnić powodzenie w przyszłym roku. W wigilię dzieci dla Świętego Mikołaja stawiają jedną babeczkę z kieliszkiem sherry obok kominka. Świąta w Anglii to nie tylko czas objadania się przy stole...

W czasach wiktoriańskich kominek stanowił centralne miejsce salonu. Już wtedy przed świątami dzieci spisywały na kartce wszystkie swoje marzenia i wrzucały ją do ognia. Z kształtu dymu Mikołaj odczytywał życzenia, a prezenty zostawiał w skarpetkach zawieszonych przy kominku. Legenda dalej żyje w sercach malców, a prezenty rozpakowywane są rano w pierwszy dzień świąt. Drugi dzień to tzw. Boxing Day, kiedy to Brytyjczycy spotykają się na świątecznych przyjęciach, dzieci grają w różne gry lub biorą udział w przedstawieniach teatralnych. Należy wspomnieć również o otrzymanych kartkach świątecznych, które zawieszane nad kominkiem stanowią część dekoracji domu. Znikają jak cały świąteczny wystrój 6 stycznia - w święto Trzech Króli. Wszystkie tradycje świąteczne mają swój urok, ale polskie Boże Narodzenie jest zdecydowanie najbardziej rodzinne. Jak podaje gazeta Metro-Polskie Świąta przyciągają turystów, wielu Brytyjczyków zdecydowało się spędzić tegoroczne Świąta w Polsce, często są to polsko-brytyjskie pary. Brytyjczycy chcą poznać naszą tradycję, doświadczyć rodzinnej atmosfery. Dużym zainteresowaniem będzie cieszyła się również pasterka.

Jeżeli jednak spędzasz Świąta na wycieczce, zapraszamy...

Kącik Kulinaryny



Zbliżają się Świąta Bożego Narodzenia, wielu z Was spędzi ten czas z rodzinami w Polsce, wielu jednak zostanie na wycieczce. Mimo różnic kulturowych w Świąta jednoczymy się i chętnie sięgamy po tradycyjne polskie dania. Możemy być dumni z naszej sztuki kulinarnej, która jest żywa w naszych polskich domach. Prezentujemy Wam dzisiaj sprawdzony przepis na wigilijny barszcz z grzybami.

Barszcz wigilijny

Składniki:

2 litry wody
3-4 ząbki czosnku 0.40p
3-4 łyżki maki zwykłej 0.80p szklanka wody z kiszonych ogorków 1.40
śmietana 18% 1.00p
15 dag grzyby suszone- prawdziwki, borowiki ?? ok 5.00
łyżka masła 0.80p
sol magii pieprz 1.00

Przygotowanie:

Zalać grzyby trzema szklankami przegotowanej ciepłej wody i pozostawić na godzinę, żeby zmiękły i oddały cały aromat. Następnie gotować je przez 30 minut na lekkim ogniu, żeby zredukować wywar do połowy.

W osobnym garnku zagotować 2 litry wody, wrzucić zsiękane ząbki czosnku. Następnie dodać szklankę wody z kiszonych ogorków. Doprawić solą, makią i pieprzem. W kolejnym kroku do małego garnuszka nałóż trochę zimnej wody oraz dodaj 3 do 4 łyżek maki. Dokładnie wymieszać i przelać przez sitko do granka z gotującą się wodą. Następnie należy dolać szklankę śmietany, aby uzyskać odpowiedni kolor i gęstość zupy. Całość zagotować. Na koniec wlać wywar z grzybów wraz z grzybami i dodać łyżkę masła. Pogotować jeszcze przez 10 minut na wolnym ogniu. Zostawiamy barszcz na jakas godzinę aby smaki dobrze się wymieszały. Przed podaniem możemy jeszcze doprawić według uznania.

Koszt wykonania- ok 11.00

Czas wykonania- 1,5h

Danie na 8 porcji.

Zyczymy Wszystkim Smacznego Świąt Bożego Narodzenia!!

Nastolatka spotyka przyjaciółkę i pyta ją:

- Od kogo masz te woskie kozaczki?
- Od s'wie'tego Miko'aja.
- A ten turecki kozuszek?
- Od s'wie'tego Mikołaja.
- A tę czapkę z lisa?
- Też od s'wie'tego Mikołaja.
- Pewnie ten dzieciak w wózku, to też od s'wie'tego Mikołaja?
- Nie. Bocian mi go przyniósł.

SADURSKI.



2000 produktów dostępnych 24h na dobę.

www.bocian.co.uk

Polskie produkty prosto do domu