

Ojczysty - dodaj do ulubionych / Ciekawostki językowe

NA WIELKANOCNYM STOLE



il. Marcelina Jarnuszkiewicz

Zastanawialiście się kiedyś, dlaczego na wielkanocnym stole królują zimne mięsa i jajka na twardo, a nie na przykład jajka na miękko czy jajecznica i smażone kiełbaski? Niegdyś w wielu regionach Polski uważano, że w czasie Wielkanocy nie wolno palić pod kuchnią, ba! gdzieś powstrzymywano się od gotowania przez cały Wielki Tydzień. Potrawy przygotowywano wcześniej, bo przecież – zgodnie ze zwyczajem – w czasie świąt nie powinno zabraknąć jedzenia ani picia, a stoły winny uginać się od jadła. Dlatego właśnie do tradycyjnych potraw wielkanocnych należą – obok ugotowanych na twardo jajek – zimne mięsa i wędliny, pasztety, nóżki w galarecie. Można je było przygotować z wyprzedzeniem i następnie – bez podgrzewania – wystawić na wielkanocny stół. Przez dwa dni Wielkanocy jadano więc dania zimne, a funkcję rozgrzewającą pozostawiano okowicie.