

Wielkanoc jak za dawnych lat

*Najbardziej tradycyjne
przepisy wielkanocne z
polskich stołów*

Magda Kubecka

(c) FreeBooks.pl

Spis treści

Wielkanoc w polskiej tradycji	6
Historia świętowania Wielkanocy na ziemiach polskich	7
Regionalne różnice w tradycjach wielkanocnych	10
Wielki Post i jego kulinarny wymiar	12
Wielki Tydzień w polskiej tradycji	14
Symbolika potraw wielkanocnych	16
Święconka - co powinno znaleźć się w koszyczku	20
Historia święcenia pokarmów	21
Symbolika pokarmów w koszyczku	22
Regionalne różnice w zawartości święconki	25
Jak przygotować i udekorować koszyczek wielkanocny	26
Wielkanocne zupy - żurki, białe barszcze i inne	29
Żur wielkanocny na zakwasie z białą kielbasą	30
Żur śląski z ziemniakami i jajkiem . Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.	
Biały barszcz święteczny	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Barszcz chrzanowy po krakowsku. Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.	
Wielkanocna zupa chrzanowa z jajkiem	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Staropolska polewka z suszonych owoców	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Warmińska zupa z młodej pokrzywy	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Wielkopolska zupa śledziowa	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Wielkanocne mięsa i wędliny	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Szynka pieczona w chlebie **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Szynka wielkanocna w glazurze miodowej **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Biała kiełbasa pieczona w piwie..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Biała kiełbasa parzona z cebulą..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Staropolski pasztet z królika..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Pasztet wieprzowy z suszonymi grzybami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Schab ze śliwką..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Schab faszerowany morelami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Rolada z indyka z zielonymi szparagami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Kaczka nadziewana jabłkami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Galantyna z kurczaka **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Pieczeń cielęca po staropolsku **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Jaja - król wielkanocnego stołu..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tradycyjne techniki barwienia pisanek..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Jaja faszerowane z pieczarkami i szczypiorkiem **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Jaja faszerowane z łososiem wędzonym..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Jaja faszerowane z pastą chrzanową..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Jaja faszerowane z kawiozem **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Jaja faszerowane z szynką i chrzanem..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Jajka w sosie musztardowym **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Jaja w galarecie **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Wielkanocna sałatka jajeczna..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Wielkanocne baby, mazurki i inne wypieki..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Tradycyjna baba drożdżowa..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Baba makowa **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Baba czekoladowa..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Mazurek królewski **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Mazurek kajmakowy **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Mazurek czekoladowy **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Mazurek migdałowy **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Mazurek bakaliowy..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Pascha wielkanocna..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Kołacz wielkanocny **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Placek drożdżowy ze śliwkami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Chałka wielkanocna..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Tradycyjne sosy i dodatki do mięs **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Ćwikła z chrzanem **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Chrzan ze śmietaną..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Sos chrzanowy z jabłkiem..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Sos tatarski..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Sos żurawinowy **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Buraczki zasmażane **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Sos pieczeniowy **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
 Sałatki i przystawki świąteczne **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tradycyjna sałatka jarzynowa **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Sałatka śledziowa z jabłkiem **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Śledzie w śmietanie **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Śledzie po kaszubsku **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Pieczarki marynowane..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Galaretka wieprzowa **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Paszтет z zająca w cieście **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Rolada szpinakowa z łososiem **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Wielkanocne desery i słodkości **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Sernik wielkanocny **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Sernik z bakaliami **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Makowiec świąteczny **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Przekładaniec miodowy **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Babeczki wielkanocne **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Keks świąteczny **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Zajączki drożdżowe **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Baranki z ciasta..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Piernik świąteczny **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Krucze ciasteczka wielkanocne..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**
Śniadanie - jak zastawić tradycyjny stół..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Tradycyjne nakrycie stołu wielkanocnego **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Dekoracje świątecznego stołu..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Kolejność podawania potraw **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Zwyczaje przy wielkanocnym stole **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Wielkanoc w polskiej tradycji

[Kup książkę](#)

Historia świętowania Wielkanocy na ziemiach polskich

Pierwsze ślady świętowania Wielkanocy na ziemiach polskich sięgają czasów przyjęcia chrześcijaństwa przez Mieszka I w 966 roku. Początkowo obchody tego najważniejszego święta chrześcijańskiego były ściśle związane z działalnością misjonarzy, głównie benedyktynów i cystersów, którzy przybywali na nasze ziemie z Czech i Niemiec. Z zachowanych kronik wiemy, że już za panowania Bolesława Chrobrego (992-1025) na dworze królewskim celebrowano Wielkanoc z wielką powagą i dostojnością, łącząc elementy liturgiczne z ucztą na cześć Zmartwychwstania Pańskiego. Kościół odgrywał kluczową rolę w kształtowaniu obrzędowości wielkanocnej, wprowadzając post czterdziestodniowy oraz szereg nabożeństw i praktyk pokutnych w okresie Wielkiego Tygodnia. Z zapisków kronikarza Galla Anonima dowiadujemy się, że już w XI wieku praktykowano ceremonię obmywania nóg ubogim w Wielki Czwartek, naśladując gest Chrystusa wobec apostołów.

Okres średniowiecza przyniósł rozkwit tradycji wielkanocnych, które przetrwały do naszych czasów. W XII wieku pojawiły się pierwsze wzmianki o święceniu pokarmów, choć początkowo był to przywilej dostępny głównie dla możnych rodów. Zwyczaj ten stopniowo rozpowszechniał się wśród wszystkich warstw społecznych, a w XIV wieku święconka stała się powszechną praktyką. Z tego okresu pochodzą również najstarsze zachowane przepisy na baby wielkanocne, wypiekane początkowo w klasztorach. Te wysokie, cylindryczne ciasta symbolizowały wzrastającą ku niebu pobożność i były oznaką kunsztu piekarskiego. Sztuka zdobienia jaj wielkanocnych rozwinęła się szczególnie w XIII i XIV wieku. Pierwsze pisanki tworzone przy użyciu naturalnych barwników: łupin cebuli, kory dębu, młodych pędów żyta czy soku z buraków. Technika rycia wzorów ostrym narzędziem na zabarwionych skorupkach była już znana w XIII wieku, o czym świadczą znaleziska archeologiczne z terenów Wielkopolski i Małopolski. W XV

wieku pojawiły się pierwsze wzmianki o wiosennych jarmarkach, na których sprzedawano pisanki i inne wielkanocne przysmaki, co świadczy o ugruntowaniu się tych zwyczajów w kulturze polskiej.

Złoty wiek kultury polskiej przyniósł niezwykle rozkwit tradycji wielkanocnych na dworach magnackich i w szlacheckich dworach. Święta w XVI i XVII wieku były okazją do manifestowania bogactwa i pozycji rodu. Na magnackich stołach uginających się od srebrnej i złotej zastawy pojawiały się dziesiątki wykwintnych potraw. Zachowane księgi rachunkowe z tamtego okresu pokazują, że na Wielkanoc zamawiano ogromne ilości przypraw korzennych, zwłaszcza szafranu, który nadawał wypiekom charakterystyczny złoty kolor i był symbolem zamożności. Szczególną dumą napawały gospodarzy własnoręcznie wykonane wędliny - szynki wędzone jałowcem, kiełbasy z dziczyzny i pasztety z różnych rodzajów mięs. Na stołach królowały też okazałe babę drożdżowe, których wysokość nierzadko przekraczała metr, a do ich wypieku używano nawet kilkudziesięciu żółtek. W XVIII wieku wprowadzono zwyczaj dekorowania stołu wielkanocnego figurami z masła i lukru, przedstawiającymi baranka wielkanocnego oraz sceny z życia Chrystusa.

Okres zaborów przyniósł znaczące zmiany w charakterze świętowania Wielkanocy. W czasach narodowej niewoli świąteczne spotkania przy wielkanocnym stole nabrały wymiaru patriotycznego. Tradycyjne potrawy stały się symbolem polskości i przywiązania do narodowych wartości. W dworach ziemiańskich celowo podtrzymywano dawne zwyczaje, widząc w nich sposób na zachowanie tożsamości narodowej. Szczególnego znaczenia nabrało święcenie pokarmów - do koszyczka wkładano produkty symbolizujące polską ziemię: chleb z lokalnego ziarna, jaja od własnych kur, wędliny przygotowane według staropolskich receptur. W salonach warszawskich, krakowskich czy poznańskich organizowano wielkanocne śniadania, podczas których dyskretnie przemycano treści patriotyczne. Pisanki zdobiono nie tylko tradycyjnymi wzorami, ale także narodowymi symbolami: orłem, koroną

czy motywami patriotycznymi. W zaborze rosyjskim świętowanie Wielkanocy stało się formą cichego oporu wobec rusyfikacji, a w zaborze pruskim - germanizacji. Zachowane pamiętniki z tego okresu często wspominają o świątecznych spotkaniach rodzinnych, podczas których czytano zakazane polskie książki i śpiewano patriotyczne pieśni.

Wiek XX, mimo dramatycznych wydarzeń historycznych, okazał się czasem niezwyklej trwałości wielkanocnych tradycji. Podczas I wojny światowej żołnierze w okopach dzielili się święconym jajkiem, a w obozach jenieckich potajemnie wypiekano małe babki wielkanocne z dostępnych produktów. W dwudziestoleciu międzywojennym nastąpił powrót do bogatych tradycji świątecznych - w dworach ziemiańskich i miejskich kamienicach znów rozbrzmiewały wielkanocne życzenia, a stoły zastawiały gospodynie kultywujące przepisy swoich babć i prababć.

Szczególnie wzruszające świadectwa zachowania tradycji pochodzą z czasów II wojny światowej. W gettach i obozach koncentracyjnych więźniowie starali się zachować choćby symboliczne elementy świętowania, dzieląc się kromką chleba jak święconym jajkiem. W okupowanych miastach i wsiach, mimo terroru i biedy, ludzie gromadzili się na potajemnych nabożeństwach i święceniu pokarmów. W czasach PRL-u władze, mimo początkowych prób ograniczania religijnego wymiaru świąt, musiały ustąpić przed siłą tradycji zakorzenionej w polskich domach. Wielkanoc pozostała czasem rodzinnych spotkań i kultywowania dawnych zwyczajów. Przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie przetrwały w zeszytach gospodyń, a umiejętność zdobienia pisanek czy wypieku tradycyjnych ciast była przekazywana młodszymi pokoleniom. Nawet w okresach największych niedostatków i ograniczeń Polacy starali się przygotować choćby skromną święconkę i zadbać o świąteczny wystrój domu.

Regionalne różnice w tradycjach wielkanocnych

Na Pomorzu oraz Warmii i Mazurach świętowanie Wielkanocy od wieków miało szczególny, surowy charakter, co wiązało się z wpływami kultury protestanckiej oraz trudnymi warunkami życia w nadmorskim klimacie. Charakterystycznym elementem wielkanocnego stołu na tych terenach była różnorodność potraw rybnych, zwłaszcza przyrządzanych z węgorza i łososia. Tradycyjny śledź wielkanocny, marynowany w zalewie z białego wina, cebuli i przypraw korzennych, do dziś pozostaje wizytówką pomorskiej kuchni świątecznej. Na Warmii szczególną rolę odgrywał wypiek proziaków - drożdżowych bułeczek z dodatkiem ziemniaków, które symbolizowały koniec zimowych zapasów i nadejście wiosny. Mazurskie gospodynie słynęły z przygotowywania specjalnego pasztetu wielkanocnego z białej kiełbasy, podrobów i grzybów, który podawano na zimno jako przystawkę. W koszyczku ze święconką na tych terenach nie mogło zabraknąć kawałka wędzonego węgorza oraz charakterystycznych dla regionu pisanek zdobionych techniką wytrawiania wzorów octem.

Mazowsze i Podlasie wykształciły własne, bogate tradycje świąteczne, w których widoczne są wpływy kuchni dworskiej i włościańskiej. Na Mazowszu królowała baba drożdżowa z rodzynkami, której receptura wymagała wielogodzinnego ręcznego wyrabiania ciasta. Charakterystycznym elementem było też przygotowywanie białej kiełbasy z dodatkiem świeżego majeranku i czosnku, według receptur przekazywanych w rodzinach od pokoleń. Podlasie słynęło z pieczywa obrzędowego - szczególnie z korowaja wielkanocnego, wysokiego ciasta drożdżowego zdobionego ptaszkami i kwiatami z ciasta. W tym regionie przygotowywano też unikalne wielkanocne dania z wykorzystaniem ziół i runa leśnego - na przykład szczawiową polewkę z jajem czy sałatkę z młodych pędów pokrzywy. Na wschodnich rubieżach Podlasia do dziś kultywuje się zwyczaj przygotowywania pisanek techniką batikową, przy użyciu wosku pszczelego i naturalnych barwników. Święconka na

tych terenach wyróżniała się obecnością tradycyjnego sękacza, wypiekanego na drewnianym wałku nad ogniem.

W Małopolsce i na Podhalu świętowanie Wielkanocy zawsze miało niezwykle uroczysty charakter, z wieloma unikalnymi zwyczajami kulinarnymi. Góralska tradycja nakazywała, by w Wielką Sobotę przed wschodem słońca obmyć twarz w potoku - miało to zapewnić urodę i zdrowie na cały rok. Na świątecznych stołach królowała święconka z charakterystycznym podhalańskim moskolem - plackiem z gotowanych ziemniaków i mąki. Małopolskie gospodynie przygotowywały specjalną zupę wielkanocną - żur na zakwasie z mąki żytniej, zabieleny śmietaną i podawany z białą kielbasą oraz jajkiem. Na Śląsku natomiast świąteczne potrawy charakteryzowały się bogactwem przypraw i dodatkiem wędzonek. Tradycyjny śląski kołacz drożdżowy z masą makową i kruszonką był nieodłącznym elementem świątecznego stołu. W regionie tym szczególną wagę przywiązywano do zdobienia jaj techniką rytowniczą, tworząc misterne wzory geometryczne. Charakterystycznym elementem góralskiej święconki był bundz - ser owczy, symbolizujący początek wiosennego wypasu.

W Wielkopolsce świąteczne tradycje były ściśle związane z kulinarnym dziedzictwem mieszczańskim i szlacheckim. Region słynął z przygotowywania białej kielbasy parzonej według szczególnej receptury, z dodatkiem świeżego majeranku i białego pieprzu. Wielkanocny stół zdobił też tradycyjny wielkopolski kołacz drożdżowy z migdałami i bakaliami. W Poznańskim popularne były pisanki zdobione techniką wyklejanki - z użyciem barwnych wycinanek i roślinnych motywów. Na Ziemi Lubuskiej, gdzie mieszały się wpływy kuchni wielkopolskiej i śląskiej, charakterystycznym elementem była święconka z dodatkiem plecionego chałki drożdżowej oraz pasztetu z dziczyzny. W tym regionie tradycyjnie przygotowywano też specjalne wielkanocne pieczywo obrzędowe w kształcie baranka, zdobione migdałami i lukrem. Mieszkańcy tych ziem szczególną wagę przywiązywali do zdobienia

pisanek techniką wydrapywania, tworząc charakterystyczne wzory roślinne.

Wielki Post i jego kulinarny wymiar

Wielki Post w tradycji polskiej był okresem szczególnym, czasem duchowego i fizycznego oczyszczenia przed najważniejszym świętem chrześcijańskim. Od średniowiecza przestrzeganie postu było nie tylko nakazem religijnym, ale też istotnym elementem życia społecznego. Surowe zasady postne obowiązywały przez czterdzieści dni - nie spożywano mięsa, tłuszczów zwierzęcych, a w niektórych regionach także nabiału i jaj. W zamożnych domach szlacheckich na czas postu zamykano spiżarnie z mięsiwem i tłuszczami na klucz, który przechowywał gospodarz. W wielu regionach Polski praktykowano też post jakościowy - ograniczano liczbę posiłków do jednego dziennie, powstrzymywano się od uczt i zabaw. Szczególnie rygorystycznie przestrzegano postu w Wielkim Tygodniu, kiedy to w niektórych domach przez trzy dni spożywano jedynie chleb i wodę.

Kuchnia postna, mimo surowych ograniczeń, była niezwykle bogata w pomysłowe dania. Podstawę postnego jadłospisu stanowił żur na zakwasie żytnim, gotowany na wywarze z suszonych grzybów i zabelany orszadą z maku lub migdałów. Popularne były różnorodne kasze - jaglana, gryczana i jęczmienna, przyprawiane suszonymi ziołami i podawane z sosem z suszonych owoców. W czasie postu szczególnego znaczenia nabierały ryby, przyrządzane na wiele sposobów: marynowane śledzie, szczupaki w szarym sosie czy karpie w piernikowej zalewie. Z warzyw przygotowywano pożywne zupy, jak kapuśniak z grzybami czy barszcz czysty na burakowym kwasie. Gospodynie wypiekały również postne pieczywo - podpłomyki na wodzie, racuchy z gotowanych ziemniaków i proziaki. Szczególnym przysmakiem były kluski z tartych ziemniaków i mąki, okraszone olejem

lnianym z prażoną cebulą. Do przyprawiania potraw używano oleju lnianego i konopnego, które były tłoczone w domach jeszcze jesienią i przechowywane specjalnie na czas postu.

Wielki Post wyznaczał szczególny rytm życia całej społeczności. W tym okresie codzienność koncentrowała się wokół praktyk religijnych - Gorzkich Żali, Drogi Krzyżowej i codziennych nabożeństw. Taki porządek dnia wpływał bezpośrednio na organizację posiłków i prac kuchennych. Zgodnie z tradycją, główny posiłek spożywano po powrocie z kościoła, najczęściej w godzinach popołudniowych. Był to czas wyciszenia - w domach nie organizowano przyjęć, nie grano muzyki, a nawet przyciszano rozmowy. Gospodynie układały jadłospis w taki sposób, by przygotowanie potraw nie kolidowało z uczestnictwem w nabożeństwach. Popularne były więc dania, które można było przygotować wcześniej i jedynie odgrzać, jak różnego rodzaju zupy postne czy potrawy z kasz.

Ostatnie dni Wielkiego Postu to okres intensywnych przygotowań do świąt. Już w Wielki Poniedziałek rozpoczynało się generalne sprzątanie domu, trzepanie dywanów i mycie okien. We wtorek i środę gospodynie porządkowały spiżarnie i kredensy, przygotowując miejsce na świąteczne potrawy. Wielki Czwartek był tradycyjnie dniem rozpoczęcia przygotowań kulinarnych - należało zastawić zakwasy na żur i rozpocząć przygotowywanie ciast drożdżowych. W zamożniejszych domach właśnie wtedy zaczynało wędzenie szynek i kielbas. W Wielki Piątek, mimo najsurowszego postu, praca w kuchni wrzała - przygotowywano ciasta, które miały dojrzewać do świąt, wykonywano zimne przekąski i marynaty. Wielka Sobota to był czas finalnych przygotowań - dekorowano dom, malowano pisanki i kompletowano produkty do święconki. Tradycja nakazywała, by wszystkie przygotowania zakończyć przed zachodem słońca, tak aby domownicy mogli skupić się na duchowym przeżywaniu Wigilii Paschalnej.

Wielki Tydzień w polskiej tradycji

Niedziela Palmowa, zwana dawniej Kwietną lub Wierzbą, rozpoczynała najważniejszy okres w roku liturgicznym. W tym dniu w każdym polskim domu musiała pojawić się palma wielkanocna - symbol odradzającego się życia i zwycięstwa nad śmiercią. Na Kurpiach tradycyjne palmy osiągały imponujące rozmiary, nierzadko kilkumetrowej wysokości, wykonywane były z pręcików wierzbowych, suszonych kwiatów i ziół, przyozdabiane wstążkami i bibułkowymi kwiatami. Na Podkarpaciu dominowały palmy z gałązek leszczyny i wierzby, bogato zdobione barwinkiem i bukszpanem. Małopolskie palmy charakteryzowały się wykorzystaniem żywych kwiatów wczesnej wiosny - pierwiosnków, sasanek i zawilców, przeplatanych młodymi pędami wierzby. Na Pomorzu i Kaszubach palmy były skromniejsze, ale za to nasycone symboliką - do ich wykonania używano dokładnie siedmiu gatunków roślin, co miało nawiązywać do siedmiu sakramentów świętych.

Wielki Poniedziałek rozpoczynał okres intensywnych przygotowań do świąt. Był to tradycyjnie dzień rozpoczęcia wielkich porządków. Gospodynie wraz z domownikami przystępowały do gruntownego czyszczenia domów - od strychów po piwnice. Trzepano dywany, prano firanki i zasłony, szorowano podłogi używając mydła szarego i piasku rzecznego dla lepszego efektu. We wtorek kontynuowano prace porządkowe, skupiając się na myciu okien i czyszczeniu wszystkich sprzętów domowych. Szczególną uwagę przywiązywano do uporządkowania kuchni - szorowano garnki do połysku, czyszczono piece i trzony kuchenne. W niektórych regionach Polski właśnie w ten dzień rozpoczynano pierwsze przygotowania do wypieków świątecznych - przesiewano mąkę, przebierano bakalie, przygotowywano drożdże. Środa w Wielkim Tygodniu była czasem ostatnich porządków oraz początkiem przygotowań kulinarnych. Gospodynie rozpoczynały przygotowywanie zakwasów na żury

wielkanocne, marynowanie mięs i układanie planu prac na kolejne dni. W tym dniu również wyciągano z kufrów świąteczne obrusy i zastawy, które po upraniu i wyprasowaniu czekały na wielkanocny poranek.

Wielki Czwartek rozpoczynał szczególnie uroczysty okres Triduum Paschalnego. W tym dniu, po porannej mszy świętej, gospodynie przystępowały do pierwszych poważnych prac w kuchni - zarabiały ciasta drożdżowe na baby wielkanocne, które musiały wyrastać w cieple przez wiele godzin. Przygotowywano też zakwasy na żury świąteczne i rozpoczynano marynowanie mięs. Wielki Piątek był dniem najsurowszego postu i szczególnej powagi. W wielu domach zachowywano post ścisły, spożywając jedynie kromkę chleba i wodę. Mimo to był to dzień wytężonej pracy w kuchni - pieczono pierwsze ciasta, które miały dojrzewać do świąt, przygotowywano zimne sosy i majonezy do jaj, a także rozpoczynano gotowanie szynek, które później trafiały do wędzarni. Tradycja nakazywała, by wszystkie głośnie prace zakończyć przed południem, aby nie zakłócać powagi dnia śmierci Chrystusa.

Wielka Sobota to dzień święcenia pokarmów - zwyczaj głęboko zakorzeniony w polskiej tradycji. Do koszyczka wkładano starannie dobrane produkty o bogatej symbolice: chleb - symbol ciała Chrystusa i podstawa ludzkiego pożywienia, jajka - znak nowego życia i zmartwychwstania, baranek - najważniejszy symbol wielkanocny przypominający o ofierze Chrystusa, sól - symbol oczyszczenia i prawdy, wędlina - oznaka dostatku i końca postu, chrzan - znak męki Pańskiej i jednocześnie siły, a także kawałek ciasta - symbol umiejętności i doskonałości. Koszyk wyścielano białą, wykrochmaloną serwetką i dekorowano bukszpanem lub barwinkiem. Sam koszyk często wykonany był z wikliny lub słomy żytniej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Świąconkę zanoszono do kościoła w godzinach rannych lub przedpołudniowych, gdzie kapłan dokonywał uroczystego poświęcenia pokarmów. Po powrocie do domu koszyczek stawiano w honorowym

miejscu, najczęściej na stole nakrytym białym obrusem, i czekano z rozpoczęciem świętowania do wielkanocnego poranka.

W Wielką Sobotę, równoległe z przygotowaniami świątecznymi, ważnym elementem było nawiedzanie Grobu Pańskiego. W każdej parafii grób urządzano według lokalnej tradycji, zawsze z wielką starannością i dbałością o symbolikę. Przy grobie wartę pełnili strażacy lub młodzież w strojach regionalnych, a wierni przychodzili przez cały dzień, aby się pomodlić i kontemplować tajemnicę śmierci i zmartwychwstania Chrystusa. W domach tymczasem trwały ostatnie gorączkowe przygotowania - kończono pieczenie ciast, dekorowano wielkanocne stoły, przygotowywano zimne przekąski na świąteczne śniadanie.

Tradycja nakazywała, by wszystkie prace przygotowawcze zakończyć przed zmrokiem. Gospodynie układały na talerzach wędliny, formowały masło w kształt baranka, przygotowywały półmiski na jajka i wykańczały dekoracje ciast. Wieczorem dom musiał już lśnić czystością, a kuchnia być gotowa na świąteczne gotowanie. W powietrzu unosił się zapach pieczonych bab drożdżowych i wędzonych szynek. Domownicy szykowali świąteczne stroje do rezurekcji, prasowali obrusy i układali święconkę w centralnym miejscu. Z nadejściem wieczoru rodziny udawały się do kościoła na liturgię Wigilii Paschalnej, najbardziej uroczystą i bogatą w symbole celebrację w roku liturgicznym. Po powrocie do domu wszystko było już gotowe na nadejście wielkanocnego poranka.

Symbolika potraw wielkanocnych

Jajko od wieków stanowi najważniejszy symbol Wielkanocy, będąc znakiem nowego życia, odrodzenia i zmartwychwstania. W tradycji chrześcijańskiej symbolizuje triumf życia nad śmiercią i wyjście z grobu Chrystusa Zmartwychwstałego. Dawne podania głoszą, że Maria

Magdalena, oznajmiając cesarzowi Tyberiuszowi zmartwychwstanie Jezusa, trzymała w dłoni jajko, które w tym momencie zabarwiło się na czerwono. W polskiej tradycji ludowej jajko było również symbolem płodności i siły vitalnej - wierzono, że ma moc odpędzania złych mocy i zapewnienia pomyślności. Skorupki święconych jaj zakopywano pod progiem domu dla ochrony przed nieszczęściem, a pisankami obdarowywano się wzajemnie jako znakiem życzliwości i przyjaźni. Pierwsze jajko ze święconki dzielono między wszystkich domowników, co miało zapewnić rodzinie jedność i błogosławieństwo przez cały rok.

Chleb w tradycji wielkanocnej zajmuje szczególne miejsce jako symbol Ciała Chrystusa i podstawowego pokarmu człowieka. Na świątecznym stole pojawiał się zawsze świeżo upieczony bochen chleba, często zdobiony krzyżem lub wielkanocnymi symbolami. Baba wielkanocna, majestatyczna i wyrośnięta, symbolizowała doskonałość i kunszt gospodyni. Jej kształt, wznoszący się ku górze, miał przypominać o duchowym wzrastaniu i dążeniu ku niebu. W wielu regionach wypiekano też specjalne pieczywo obrzędowe w kształcie baranka, będące odwołaniem do baranka paschalnego. Wielkanocne placki drożdżowe z krzyżem lub monogramem Chrystusa przypominały o religijnym charakterze święta. Każdy wypiek miał swoje znaczenie - okrągłe kołaczki symbolizowały wieniec cierniowy, a małe chlebki w kształcie ptaszków były znakiem nadchodzącej wiosny i nowego życia.

Baranek wielkanocny, będący najważniejszym symbolem świąt, reprezentuje Chrystusa - Baranka Bożego, który oddał życie za grzechy świata. W tradycji żydowskiej, z której wywodzi się ten symbol, baranek paschalny przypominał o wyjściu z niewoli egipskiej. Na polskich stołach wielkanocnych baranek pojawiał się w różnych formach - jako pieczywo, figura z masła lub cukru, zawsze zajmując centralne miejsce. Szynka i kielbasa symbolizowały dostatek i zakończenie okresu postu. W tradycji ludowej wierzono, że im większa i bardziej okazała szynka na wielkanocnym stole, tym większa pomyślność czeka domowników w nadchodzącym roku. Wędliny własnego wyrobu były powodem do dumy

każdej gospodyni i świadczyły o zaradności oraz gospodarności domu. Szczególne znaczenie miała biała kielbasa, którą spożywano jako pierwszą wędlinę po długim okresie wyrzeczeń.

Chrzan w tradycji wielkanocnej symbolizował siłę fizyczną i duchową. Jego ostry smak przypominał o gorzkiej męce Chrystusa, ale jednocześnie był znakiem przewyciężenia śmierci i duchowego odrodzenia. Sól, nazywana w dawnych przekazach "solą życia", reprezentowała prawdę i oczyszczenie. Wierzano, że poświęcona sól wielkanocna ma szczególne właściwości ochronne - przechowywano ją przez cały rok i używano w ważnych momentach, na przykład podczas pierwszego wiosennego wypędzania bydła na pastwisko. Pieprz symbolizował gorzkie zioła, które Żydzi spożywali podczas uczty paschalnej na pamiątkę lat niewoli. W tradycji ludowej wierzano też, że przyprawy korzenne dodane do wielkanocnych potraw mają moc odpędzania złych mocy i chorób. Zioła, takie jak majeranek dodawany do białej kielbasy czy liść laurowy do świątecznych pasztetów, miały nie tylko znaczenie smakowe, ale także symboliczne - przypominały o budzącej się do życia przyrodzie i oznaczały wiosenne odrodzenie.

Świąteczny stół wielkanocny był bogaty w elementy symboliczne nie tylko w postaci głównych potraw, ale również dodatków i dekoracji. Mazurki, niskie ciasta przekładane bakaliami i marmoladą, symbolizowały radość ze zmartwychwstania i słodycz nowego życia. Ich kunsztowne dekoracje z lukru i kandyzowanych owoców miały przypominać o radości i pięknie wiosny. Różnego rodzaju pasztety, zwłaszcza te przygotowywane z dziczyzny, symbolizowały bogactwo darów natury i łaskawość Stwórcy. Pascha, będąca deserem z sera, bakalii i kandyzowanych owoców, nawiązywała do żydowskich korzeni święta i symbolizowała płynącą z nieba mannę.

Stół wielkanocny zawsze dekorowano zielonymi gałązkami - bukszpanem, barwinkiem czy gałązkami borówek. Zieleń symbolizowała nowe życie i odradzającą się przyrodę. Ważnym elementem dekoracyjnym były również pierwsze wiosenne kwiaty - żonkile,

krokusy czy bazie, które przypominały o budzącej się do życia naturze. W niektórych regionach Polski na stole wielkanocnym musiała się znaleźć rzeżucha, której jasna zieleń symbolizowała vitalność i zdrowie. Gałązki wierzby z baziami, pozostawione po palmie wielkanocnej, przypominały o triumfalnym wjeździe Chrystusa do Jerozolimy. Biały obrus, koniecznie wykroczmalony i wyprasowany na błysk, symbolizował czystość i świętość tego wyjątkowego czasu, a także całun, w który owinięte było ciało Chrystusa.

Święconka - co powinno znaleźć się w koszyczku

Historia święcenia pokarmów

Tradycja święcenia pokarmów na Wielkanoc sięga początków chrześcijaństwa, gdy pierwsi wyznawcy Chrystusa rozpoczynali świętowanie Zmartwychwstania od wspólnej agapy, czyli uczty miłości. W pierwszych wiekach chrześcijaństwa błogosławiono głównie chleb, wino oraz oliwę - produkty, które były podstawą ówczesnej diety śródziemnomorskiej i miały głębokie znaczenie symboliczne w liturgii. Na ziemiach polskich pierwsze wzmianki o święceniu pokarmów pochodzą z XIII wieku, choć sam zwyczaj mógł pojawić się już wcześniej, wraz z przyjęciem chrześcijaństwa przez Mieszka I. Najstarsze zachowane zapiski o tej praktyce znajdziemy w dokumentach synodów diecezjalnych oraz kronikach klasztornych.

Wraz z rozwojem chrześcijaństwa w średniowiecznej Polsce, tradycja święconki nabierała coraz większego znaczenia. Początkowo błogosławienie pokarmów odbywało się w domach zamożnej szlachty, gdzie kapłan przyjeżdżał, by poświęcić zastawione stoły. Z czasem zwyczaj ten rozpowszechnił się także wśród mieszczan i chłopów, którzy przynosili pokarmy do poświęcenia przed kościoł lub na dziedziniec dworski. W XVI i XVII wieku ustaliła się tradycja przynoszenia produktów w niewielkich koszyczkach wyścielonych białą serwetą. To właśnie wtedy ukształtował się także podstawowy zestaw święconych pokarmów, w którym znalazły się: chleb, jaja, mięso, ser, chrzan oraz sól. Szczególnie interesująca jest ewolucja miejsca święcenia - od prywatnych domów, poprzez place przed kościołami, aż po wnętrza świątyń, co odzwierciedlało demokratyzację tego zwyczaju i jego rosnące znaczenie w życiu religijnym wszystkich warstw społecznych.

W okresie zaborów święconka nabrała dodatkowego, patriotycznego wymiaru. Była nie tylko wyrazem wiary, ale też manifestacją polskiej tożsamości narodowej i przywiązania do rodzimych tradycji. W czasach, gdy język polski był wypierany z życia publicznego, a polskie zwyczaje były często tępięne przez zaborców, wspólne święcenie pokarmów

jednoczyło Polaków. Szczególnie poruszające są przekazy o tym, jak w niektórych zaborach wierni pokonywali znaczne odległości, by dotrzeć do polskich kościołów, gdzie mogli kultywować tradycję święconki według ojczystych zwyczajów. Koszyczek wielkanocny, przykryty często serwetą z patriotycznymi haftami, stawał się swoistym symbolem oporu i zachowania kulturowej ciągłości.

Początek XX wieku przyniósł znaczące zmiany w formie święcenia pokarmów. Stopniowo zanikał zwyczaj święcenia całych zastawionych stołów wielkanocnych, który jeszcze w XIX wieku był powszechny wśród zamożniejszych warstw społeczeństwa. Proces ten przyspieszyły wydarzenia historyczne - dwie wojny światowe i związane z nimi trudności aprowizacyjne, a także postępujące zmiany społeczne. Małe, starannie przygotowane koszyczki ze święconką, znane już wcześniej wśród uboższych warstw społecznych, stały się powszechne we wszystkich grupach społecznych. Ta demokratyzacja zwyczaju sprawiła, że święconka nabrała bardziej kameralnego, rodzinnego charakteru. W okresie powojennym utrwalił się zwyczaj przynoszenia do kościoła niewielkich koszyczków, co pozwalało na zachowanie tradycji nawet w trudnych czasach niedoborów żywności.

Symbolika pokarmów w koszyczku

Baranek wielkanocny zajmuje centralne miejsce w wielkanocnym koszyczku, będąc najważniejszym symbolem paschalnym. Nawiązuje bezpośrednio do ofiary Chrystusa, który jako Baranek Boży odkupił grzechy świata. Ta głęboka symbolika religijna sięga czasów starotestamentowych i żydowskiej Paschy, podczas której składano w ofierze baranka. W polskiej tradycji baranek wielkanocny przyjmował różne formy materialne - od XVII wieku popularne stały się baranki z masła, które gospodynie formowały ręcznie lub przy pomocy drewnianych foremek. W XIX wieku rozpowszechniły się baranki

cukrowe, które początkowo były luksusowym dodatkiem na stołach zamożnych domów, by z czasem stać się dostępne dla szerszych warstw społecznych. W domach, gdzie kultywowano tradycje piekarnicze, pojawiały się także baranki z ciasta drożdżowego lub chlebowego, zdobione często gałązką bukszpanu symbolizującą palmę męczeństwa.

Jajko w tradycji wielkanocnej niesie ze sobą niezwykle bogatą symbolikę. Jest przede wszystkim znakiem nowego życia i zmartwychwstania - jak z martwej skorupki wykluwa się żywe pisklę, tak Chrystus powstał z grobu do nowego życia. W kulturze ludowej wierzono, że pisanki mają moc ochronną i zapewniają pomyślność. Kolory użyte do barwienia jaj nie były przypadkowe - czerwień symbolizowała krew Chrystusa i męczeństwo, ale także miłość i radość. Zieleń przywoływała nadzieję i początek wiosny, żółć i złoto oznaczały królewską godność, a czerń używana w tle wzorów przypominała o powadze Wielkiego Postu. Wzory na pisankach także niosły głębokie przesłanie - gwiazdy i słońca symbolizowały wieczność, linie proste i faliste oznaczały drogę do Boga i życie człowieka, a motywy roślinne przypominały o budzącej się do życia przyrodzie.

Chleb w tradycji wielkanocnej symbolizuje podstawę życia i Boże błogosławieństwo. Do koszyczka wkładano najczęściej własnoręcznie upieczony bochenek, który reprezentował nie tylko codzienny pokarm, ale także Chrystusa - Chleb Życia. Mięso i wędliny, szczególnie solone i wędzone, były znakiem dostatku i końca wielkopostnych wyrzeczeń. Ich obecność w święconce wiązała się także z prawną potrzebą zabezpieczenia żywności przed zepsuciem - błogosławieństwo miało przedłużyć trwałość tych cennych produktów. Szczególne znaczenie miała szynka, która często była przygotowywana specjalnie na tę okazję, oraz kiełbasa, której swojski zapach był nieodłącznym elementem wielkanocnego śniadania. Te wędzone i peklowane przysmaki były także świadectwem gospodarności i zapobiegliwości, pokazując umiejętność przechowywania żywności na trudniejsze czasy.

Sól, nazywana często strażniczką życia, od wieków pełniła w święconce rolę szczególną. Wierzono, że poświęcona sól ma moc odstraszania zła i zachowania czystości duchowej. W wielu domach przechowywano ją przez cały rok, używając w momentach szczególnych - do pierwszej kąpieli niemowlęcia czy błogosławienia pól przed siewem. Pieprz, rzadziej spotykany w koszyczkach, symbolizował gorzkie zioła, które Żydzi spożywali podczas uczty paschalnej na pamiątkę lat niewoli. Chrzan natomiast, ze swoją przenikliwą ostrością, przypominał o gorzkiej męce Chrystusa, ale jednocześnie symbolizował siłę fizyczną i zdrowie. Wierzono, że jego oczyszczająca moc pomoże przepędzić choroby i zimowe słabości. Te przyprawy, pozornie skromne dodatki do święconki, niosły ze sobą głębokie przesłanie o przemijaniu goryczy i nadejściu radości zmartwychwstania.

Bukszpan i bazie wierzbowe, choć nie są pokarmami, stanowią istotny element święconki o głębokiej symbolice. Bukszpan, pozostający zielony przez cały rok, symbolizuje nieśmiertelność duszy i wieczne życie obiecanie przez Chrystusa. W tradycji ludowej wierzono, że jego obecność w koszyku zapewnia domownikom stałość i wytrwałość w wierze. Bazie, pierwsze zwiastuny wiosny, przypominają o palmach, którymi witano Chrystusa wjeżdżającego do Jerozolimy. W ludowych wierzeniach przypisywano im również moc przekazywania życiodajnych sił budzącej się przyrody.

Ciasta w koszyczku wielkanocnym, szczególnie baby drożdżowe i mazurki, symbolizowały doskonałość i sztukę gospodyni. Baby wielkanocne, które rosły ku górze, miały przypominać o wzrastaniu w wierze i dążeniu ku doskonałości. Słodyczne w święconce były także wyrazem radości ze zmartwychwstania Pańskiego i końca postnych wyrzeczeń. W niektórych regionach do koszyczka wkładano także placek drożdżowy z rodzynekami zwany "paską", którego okrągły kształt symbolizował słońce i wieczność. Każde ciasto w święconce, przygotowane z najlepszych składników i z największą starannością,

było nie tylko pokarmem dla ciała, ale także znakiem świątecznej radości i dziękczynienia.

Regionalne różnice w zawartości święconki

Na Pomorzu i Kaszubach święconka charakteryzuje się szczególnym bogactwem ryb, co wiąże się z nadmorskim położeniem regionu. Do koszyczków tradycyjnie wkładano wędzone łososie, węgorze oraz śledzie w różnej postaci. Charakterystyczne dla tego regionu było także dodawanie do święconki domowego chleba żytniego na zakwasie, wypiekanego specjalnie na tę okazję w kształcie wielkanocnego baranka. Na Warmii i Mazurach do koszyczka wkładano własnoręcznie wykonane masło, często zdobione odciskami drewnianych foremek w kształcie baranka. Szczególnym elementem była też biała kiełbasa wędzona na jałowcowych gałązkach, której receptura przekazywana była z pokolenia na pokolenie.

W Polsce centralnej, szczególnie na Mazowszu, święconka zawierała tradycyjnie dużą ilość produktów z gospodarstwa domowego. Charakterystyczne były własnoręcznie wykonane wędliny, zwłaszcza szynka wędzona w dymie z drewna owocowego i kiełbasa z dodatkiem czosnku niedźwiedziego. Na wschodzie kraju, na Podlasiu, do koszyczka obowiązkowo wkładano paschę - słodką masę serową z bakaliami, oraz pieczone pierożki drożdżowe z nadzieniem z gotowanych i mielonych jaj. W regionie lubelskim szczególne miejsce zajmował pieróg gryczany zwany "pirogiem wielkanocnym", a także specjalnie przygotowywany ser z kminkiem. Na Podkarpaciu natomiast nieodłącznym elementem była "święconka" - rodzaj bułki drożdżowej z zapieczonymi w środku kawałkami kiełbasy i jajek, charakterystyczna tylko dla tego regionu.

Na Podhalu święconka wyróżniała się bogactwem produktów mlecznych. Górale przywiązywali szczególną wagę do serów - w

koszyczku nie mogło zabraknąć oscypka i bundzu. Charakterystycznym elementem była również sól pasterska z ziołami, używana potem do błogosławienia owiec przed pierwszym wypasem. Na Śląsku święconka zawierała obowiązkowo "murzyna" - specjalny chleb wielkanocny wypiekany z dodatkiem kakao i przypraw korzennych. Śląska tradycja wymagała też obecności w koszyczku "szołdry" - wędzonej szynki przygotowywanej według starych rodzinnych receptur. W okolicach Żywca do koszyczka wkładano dodatkowo małe, ozdobne szyszki z ciasta drożdżowego, symbolizujące górski krajobraz.

W Wielkopolsce święconka charakteryzowała się szczególną starannością w doborze białej kiełbasy, która musiała być przygotowana według ściśle określonej receptury z dodatkiem lokalnych przypraw. Region ten słynął także z "wielkopolskiego przysmaku" - specjalnie pieczonej szynki z dodatkiem jałowca i czosnku. Na ziemiach zachodnich, szczególnie na Ziemi Lubuskiej, do koszyczka wkładano tradycyjnie ser smażony z kminkiem, zwany "kamuśnikiem". W okolicach Zielonej Góry charakterystycznym elementem były małe chlebki z rodzynkami, wypiekane specjalnie do święconki. Na Dolnym Śląsku nie mogło zabraknąć "śląskiej szpajzy" - słodkiego kremu z jaj i wanilii, oraz lokalnej odmiany kiełbasy z dodatkiem majeranku, która różniła się od innych regionalnych wariantów charakterystycznym wędzeniem na drewnie bukowym.

Jak przygotować i udekorować koszyczek wielkanocny

Do przygotowania święconki najlepiej wybrać koszyczek wykonany z wikliny lub brzoźowych witek. Tradycyjny koszyczek wielkanocny powinien być niezbyt duży - taki, by można go było swobodnie nieść w jednej ręce, ale na tyle przestronny, by pomieścić wszystkie niezbędne pokarmy. Wysokość koszyczka nie powinna przekraczać 25-30 centymetrów, a jego szerokość 20-25 centymetrów. Przed pierwszym

użyciem warto koszyczek dokładnie oczyścić i wysuszyć. Szczególnie ważne jest sprawdzenie, czy nie ma ostrych końcówek wikliny, które mogłyby uszkodzić serwetkę lub pokarmy. Jeśli koszyczek jest nowy, warto go najpierw przewietrzyć, by pozbyć się charakterystycznego zapachu surowej wikliny.

W tradycyjnym układzie święconki najważniejsze jest zachowanie hierarchii pokarmów. Centralną pozycję zajmuje zawsze baranek wielkanocny, którego umieszcza się na niewielkim podwyższeniu, by górował nad pozostałymi produktami. Po prawej stronie baranka kładzie się chleb, a po lewej - święcone jajka. Wędliny i mięsa układa się z tyłu koszyczka, tworząc naturalne tło dla baranka. Przed barankiem, w przedniej części koszyczka, umieszcza się niewielkie pojemniczki z solą i pieprzem oraz starannie pokrojony chrzan. Pisanki rozkłada się symetrycznie po bokach, tak by ich kolorowe wzory były dobrze widoczne. Małe kawałki ciast i pozostałe dodatki wypełniają wolne przestrzenie, jednak nie mogą przesłaniać głównych elementów święconki.

Tradycyjna serwetka do wyłożenia koszyczka wielkanocnego powinna być wykonana z białego lnianego lub bawełnianego płótna. Wymiary serwetki należy dobrać tak, by po wyłożeniu koszyczka tworzyła eleganckie zakładki wystające na zewnątrz na około 10-15 centymetrów. Brzegi serwetki warto ozdobić delikatnym haftem w wielkanocne wzory - baranki, pisanki czy wiosenne kwiaty. Szczególnie cenny jest haft richelieu, który nadaje serwetce lekkości i eleganckiego charakteru. Tradycja nakazuje, by serwetkę wykrochmalić, co nie tylko nada jej odpowiedniej sztywności, ale też ułatwi układanie eleganckich załadek. Po wyłożeniu koszyczka narożniki serwetki można delikatnie związać lub uformować w ozdobne fałdy.

Naturalne elementy dekoracyjne stanowią istotny element świątecznego koszyczka, podkreślając jego związek z budzącą się do życia przyrodą. Podstawą wielkanocnej dekoracji jest bukszpan, którego drobne, zimozielone gałązki układa się wokół brzegu koszyczka, tworząc rodzaj

żywego wianka. Między gałązkami bukszpanu można wpleść bazie - ich srebrzyste kotki pięknie komponują się z zielenią. Na wierzchu koszyczka, wokół baranka, można ułożyć pierwsze wiosenne kwiaty - delikatne pierwiosnki, krokusy czy fiołki, pamiętając by nie przytłoczyć nimi pokarmów. Szczególne znaczenie mają również młode listki borówek i wrzосу, które w tradycji ludowej symbolizowały trwałość i odrodzenie. Wszystkie te naturalne elementy powinny być świeże i zebrane tuż przed przygotowaniem święconki, by zachowały swoją świeżość i naturalny zapach.

Przechowywanie święconki przed poświęceniem wymagało szczególnej uwagi i wiązało się z wieloma tradycyjnymi obyczajami. Koszyczek z pokarmami przygotowywano w Wielką Sobotę wcześniej rano, a do czasu wyjścia do kościoła przechowywano go w chłodnym, przewiewnym miejscu, najczęściej w spiżarni lub komorze. Ważne było, by święconka nie stała w pełnym słońcu ani w miejscu narażonym na przeciągi. W drodze do kościoła koszyczek niosła zazwyczaj najstarsza córka lub gospodyni, trzymając go w prawej ręce. Zgodnie z tradycją, nie należało zaglądać do cudzych koszyczków ani porównywać ich zawartości, co miało uchronić przed zazdrością i nieszczęściem.

Poświęcone pokarmy otaczano szczególną czcią, traktując je jako świętość. Po powrocie z kościoła koszyczek stawiano w honorowym miejscu, najczęściej na stole przykrytym białym obrusem, i przykrywano odświętną serwetą. Nie wolno było podjadać ze święconki przed wielkanocnym śniadaniem, a do pokarmów nie mógł się dostać żaden okruch chleba niepoświęconego. Szczególnie ważne było, by nie uronić ani jednej kruszyny poświęconego pokarmu - jeśli jakiś okruch upadł, należało go podnieść i zjeść. Resztki święconki, których nie zdołano spożyć, nigdy nie mogły się zmarnować - tradycja nakazywała, by zakopać je w ogrodzie lub spalić. Ta szczególna troska o poświęcone pokarmy wyrażała szacunek dla Bożego błogosławieństwa i wiarę w ich szczególną moc.

Wielkanocne zupy - żurki, białe barszcze i inne

Żur wielkanocny na zakwasie z białą kiełbasą