

# W tygodniu mazowieckich kultur

---

Koordynator- *Elżbieta Trojanowska*

Współpraca-

*Karolina Bednarczyk, Anna Chmielewska,*

*Monika Kowalska, Darya Loshakova - Cibor,*

*Katarzyna Markusz*

Stowarzyszenie Pomocy Osobom Niepełnosprawnym "JAWOR"

Folder jest efektem realizacji projektu „Galeria tolerancji” dofinansowanego ze środków Samorządu Województwa Mazowieckiego. Beneficjentem była młodzież w wieku gimnazjalnym oraz osoby niepełnosprawne.

Podczas realizacji projektu uczestnicy poznali kulturę i zwyczaje trzech mniejszości narodowych mieszkających na terenie woj. mazowieckiego tj. żydowskiej, ormiańskiej oraz ukraińskiej. W sposób szczególny przyjrzelśmy się temu, jak poszczególne grupy spędzają czas związany z Bożym Narodzeniem, Nowym Rokiem oraz Wielkanocą. Doszliśmy do wniosku, że wiele symboli powtarza się. Święta każda narodowość spędza miło i radośnie nie zapominając jednocześnie o modlitwie. Wszyscy obdarowujemy się prezentami, choć robimy to w innym czasie.

*Stowarzyszenie Pomocy Osobom Niepełnosprawnym "JAWOR"*

*„Piękna nasza Polska cała,  
Piękna, żyzna i wspaniała,  
Wiele krain, wiele ludów,  
Wiele stolic, wiele cudów,  
Lecz najmiłsze i najzdrowsze  
Przecież, człeku, jest Mazowsze”.*

Wincenty Pol

## Żydowskie tradycje świąteczne

Dla Żydów 17 września 2012r. zaczął się rok 5773. Naród ten za początek rachuby czasu przyjmuje dzień stworzenia świata lub w sześć dni później — człowieka, czyli Adama i Ewy. Pierwszym dniem tygodnia jest niedziela, a nie tak jak dla Polaków -poniedziałek. Żydzi na ogół posługują się językiem narodowym kraju, w którym mieszkają. Ich ojczysty język to jidysz (wpisany na listę UNESCO). Czasem używają też jęz. hebrajskiego. **Religia:** żydowski kościół to synagoga, biblia to Tora (ale bez Nowego Testamentu), duchowny to rabin. Zamiast obrzędu chrztu jest obrzezanie (dotyczy tylko chłopców).

Najpopularniejszym świętem jest **Szabat** rozpoczynający się w piątek wieczorem, a kończący w sobotę wieczorem. Obowiązuje wtedy całkowity zakaz pracy. Święto rozpoczyna się zapaleniem dwóch świec w piątek, tuż przed zachodem słońca. Zapala je kobieta i odmawia błogosławieństwo - jest to jej najważniejszy obowiązek religijny. Odróżnić dni szabat od innych pomagają również posiłki - jest ich trzy w ciągu tego czasu (piątek wieczorem, sobota w południe i sobota wieczorem). Najpopularniejszymi daniami podczas Szabat są: śledzie, chałka, siekana wątróbka, nadziewane

szyjki kurze, kiszka, kugel, faszerowana ryba, czulent.

Żydzi nie obchodzą Bożego Narodzenia, ale święto zwane **Chanuka**, które w roku 2012 trwa od 8 do 15 grudnia. Centralnym obrzędem Chanuki jest zapalanie świec na chanukiji, czyli ośmioramiennym świeczniku. Świece chanukowe zapala się według pewnej zasady. Pierwszego dnia zapala się pierwszą świecę. Drugiego dnia zapalanie zaczyna się od drugiej świeczki, przypisanej na ten dzień i dopiero potem zapala się tę, która płonęła dnia poprzedniego. Zapalanie zawsze zaczyna się od prawej strony. Ósmego dnia płonie cała chanukija. Zapalaniu świec towarzyszą błogosławieństwa. Do zapalania służy osobna, dziewiąta świeczka - szamasz (pomocnik), która również ma swoje miejsce na chanukiji. Nie może jednak znajdować się w jednym rzędzie z pozostałymi świeczkami. Nie można zapalać świec chanukowych jedno od drugiego ani też dopuścić, aby płomień się stykały. Oprócz chanukiji musi palić się inne światło, gdyż tradycja zakazuje czerpania korzyści ze światła świecznika - ma ono służyć tylko dla uczczenia święta. Każdego dnia recytuje się cały Hallel (odpowiednie Psalm) oraz fragmenty Tory. Ponadto, przy zapalaniu świec śpiewana jest pieśń "Maoz cur". Zwyczaj nakazuje, aby kobiety nie pracowały, gdy palą się światła Chanuki. Czasem

zakaz pracy obowiązuje przez cały czas trwania święta. Kobiety cieszą się szczególnymi względami podczas Chanuki. Tradycyjne potrawy chanukowe to placki zwane latkes, pączki i faworki. Podczas tego święta na pamiątkę cudu chanukowego przyrządzane są potrawy na oleju. Przygotowuje się też dania z mleka i serów na pamiątkę Judyty. Przez osiem dni trwania Chanuki domownicy obdarowują się też prezentami.

Głównym świętem narodu żydowskiego jest Pesach. Obchodzone jest 15 dnia miesiąca Nisan (pierwszy miesiąc we współczesnym kalendarzu hebrajskim). Wspominane jest wtedy wyjście z Egiptu. W Szabat poprzedzający święto należy pójść do synagogi. Jest to szczególny Szabat Hagadol (Wielki Szabat), który formalnie jest początkiem święta Pesach. Na miesiąc przez rozpoczęciem święta Żydzi powinni pamiętać o przekazywaniu **cedaki** (darów dobroczynnych). Pesach jest obchodzony przez siedem dni w Izraelu (oraz w społeczności Żydów reformowanych) i przez osiem dni wśród religijnych Żydów w Diasporze. Święto ma cztery różne nazwy w języku hebrajskim, a każda z nich określa inny aspekt tego święta. Najbardziej popularnym jest jednak Pesach (hebr. - pominięcie). Nazwa jest powiązana z fragmentem Tory (Szemot - Księga Wyjścia - 12:3-11), w którym nakazano Izraelitom

strzeżenie baranka od 10 dnia miesiąca nissan, aż do świtu dnia 14-go, kiedy to baranek ma zostać zabity, a jego krwią skropione drzwi celem odróżnienia domów zamieszkiwanych przez Izraelitów od domów egipskich. Następnie baranek miał zostać spożyty podczas uświęconej uczy, która miała się odbyć przed północą. O tej godzinie dziesiąta plaga - śmierć pierworodnych spadła na Egipcjan. Domy Izraelitów zostały ocalone. Obecnie Żydzi nie składają już ofiary pesachowej. Aby uświęcić pierwszy dzień Pesach przygotowuje się tzw **talerz sederowy**. Pesach jest porą odradzania się przyrody - czasem początku i powrotu nadziei. Te podstawowe motywy święta mają swoje odbicie w potrawach znajdujących się na sederowym talerzu. Kładzie się tam następujące produkty: opaloną kość jagnięcia, gorzkie zioła, warzywa, charoset (pasta przygotowana z orzechów, cynamonu i owoców), rzymska sałata. Nie może też zabraknąć bejcy czyli jajka, będącego symbolem odrodzenia i przetrwania, który jest jednocześnie powiązany z trwaniem życia oraz jego cyklicznym charakterem (dlatego zgodnie z tradycją, jest spożywane przez żałobników jako pierwszy posiłek po pogrzebie).

Stół świąteczny na Pesach udekorowany jest tzw. karpas, czyli po prostu zieleńią. Wielu ludzi używa do tego celu sałaty, pietruszki, szparagów lub ziemniaków. W Pesach celebrowe się zwyczaj bdkat hamec - poszukiwanie rzeczy kwaszonych przy świecy.

W kulturze żydowskiej ważne miejsce zajmuje **jedzenie koszerne**, czyli takie, które zabrania łączenia nabiału z mięsem ( np. nie można zjeść kanapki z masłem i wędliną). Między jedzeniem potraw mięsnych i nabiału musi upłynąć kilka godzin. Potrawy mięsne nie mogą być przygotowywane w naczyniach, w których przyrządzano wcześniej potrawy z użyciem nabiału. Żydzi nie spożywają wieprzowiny.

Stowarzyszenie Pomocy Osobom Niepełnosprawnym "KANWOP"

## Latkes z pieczarkami o smaku pizzy (potrawa na Chanukę)

7 ziemniaków, 30 dkg pieczarek 1 marchewka, 1 cebula, 3 duże ząbki czosnku, 3 łyżki mąki (najlepiej razowej, lub białej wymieszanej z 3-4 łyżkami otrębów żytnich), 1 łyżka płatków żytnich lub owsianych, 2 jajka, po ½ łyżeczki: soli, pieprzu mielonego, pieprzu ziołowego, oregano, bazylii, przyprawy włoskiej lub przyprawy do pizzy/spaghetti, proszku do pieczenia.

Marchewkę, ziemniaki, cebulę i czosnek obrać. Marchewkę zetrzeć na tarce z drobnymi oczkami. Następnie zetrzeć cebulę, czosnek i ziemniaki. Cebulę można także dodać w innej formie - posiekanej na drobno i podsmażonej na patelni - w takiej postaci dodajemy do startych ziemniaków. Ale wówczas do masy wraz z usmażoną cebulą dodajemy dodatkową porcję oleju. Pieczarki posiekać drobno i dodać do ziemniaków wraz z mąką, płatkami żytnimi, otrębami, przyprawami i jajkami. Wszystko dokładnie wymieszać. Na patelni rozgrzać olej. Kłaść po pełnej łyżce masy i smażyć na złoty kolor z obu stron. Usmażone placki wyłożyć na talerz. Nadmiar tłuszczu odsączyć papierowym ręcznikiem. Podawać dobrze ciepłe polane sosem pomidorowym (jak do pizzy) lub spaghetti.

## Marcipanes - deser migdałowy na Chanukę

275 g cukru, 1 szkl. wody, 200 g migdałów,  
2 łyżki soku z cytryny, 1 białko

Zagotować wodę z cukrem. Mieszać, dopóki cukier się dokładnie nie rozpuści. Wcisnąć połowę soku z cytryny i zmniejszyć ogień. Podgrzewać, mieszając od czasu do czasu, aż zrobi się syrop. Dodać obrane migdały i gotować, aż zmiękną jednocześnie mieszając i rozcierając migdały o ścianki garnka. Kiedy migdały połączą się z syropem w jednolitą masę domieszać resztę soku z cytryny. Zdjąć garnek z ognia. Pozostawić do wystygnięcia. W międzyczasie ubić pianę z jednego białka i wymieszać ze stygnącą masą. Zostawić do zupełnego wystygnięcia, ale od czasu do czasu mieszać. Kiedy masa będzie zimna nakładać do foremek. Można też ręcznie formować placuszki lub kulki. Przybrać całymi migdałami, rodzynekami lub wiórkami kokosowymi. Jeśli nie zdołamy wszystkiego zjeść, marcepan można przechowywać w szczelnym pudełku lub w torbie plastikowej (tak jak pieczywo).

## Racuchy jabłeczno - miodowe (na Chanukę)

4 jajka, 1 szkl. mąki macowej lub zwykłej mąki (białej lub razowej), 1-2 łyżki płatków żytnich, 1-2 łyżki rodzynek, 1 szkl. jabłek (ze skórką, pokrojonych w drobną kostkę lub startych na tarce), 2-3 łyżki jogurtu naturalnego lub kefiru, 1 łyżka stopionego masła, 1-3 łyżki miodu (lub cukru), ½ łyżeczki cukru waniliowego, 1 - 2 łyżeczki mielonego cynamonu, szczypta soli, ¼ kg sera białego zmielonego lub sera typu risotta.

Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną masę. Dodać żółtka i ubijać około 2 min. Dodać miodu/cukru oraz cukru waniliowego. Nadal ubijać kolejne 1-2 minuty. Dodać jabłka i resztę składników, masa powinna być nieco rzadsza niż tradycyjne ciasto drożdżowe na racuchy. Smażyć z obu stron na złotobrazowy kolor.

Po usmażeniu racuchy powinny być dość delikatne, "rozpywać się w ustach", jeśli są zbyt ciężkie to znaczy, że jest w nich za dużo mąki w stosunku do reszty składników. Ciasto należy rozrzedzić jogurtem lub stopionym masłem. Jeśli jest zbyt delikatne i rozrywa się należy zagęścić mąką. Podawać same bądź posypane cukrem pudrem, z bitą śmietaną (na chłodno), jogurtem/kefirem (na lekko ciepło), lub polane sosem miodowo-jabłecznym lub syropem miodowo-karmelowym.

## **Cymes ( przygotowywany na Pesach)**

Ok. 1 kg marchewek, 1/2 ananasa,  $\frac{3}{4}$  szkl. syropu cukrowego (duża ilość cukru ugotowana w gorącej wodzie) .

Marchewkę należy obrać i ugotować w lekko osolonej wodzie. Ananasa zmiksować. Dodać marchewkę. Gotować kolejne 15 minut do całkowitej miękkości. Wlać syrop cukrowy do smaku. *Wariacja: Zamień ananasa na słodkie ziemniaki i dodaj więcej cukru.*

## **Barszcz buraczany ( na Pesach)**

1/4 kg małych buraków, 2 łyżki cukru, ok. 2 l wody, sok z 2 cytryn, 2 łyżeczki soli.

Buraczki obrać i pokroić w plasterki. Włożyć do garnka, wlać tyle wody by je przykryć. Posolić. Gotować około 2 godziny. Dodać pozostałe składniki. Wymieszać. Podawać z dodatkiem ogórka.

## Ciasteczka na szabat

4 łyżki masła/margaryny, 1szkl. cukru, 3 jajka, 3 łyżki miodu, 5 szkl. mąki, łyżeczka proszku do pieczenia, łyżeczka cynamonu, trochę imbiru, gałki muszkatołowej i kardamonu.

Masło z cukrem zmiksować, dodać jajka (trochę roztrzepanych jajek odlać do szklanki, potem się tym smaruje ciastka), dodać miód i 2 szklanki mąki. Zmiksować. Dodać resztę mąki i wyrabiać ciasto. Odstawić do lodówki na 2 godziny. Ciasto rozwałkować i pociąć w gwiazdki. Piec ok. 10 min.

## Szabatowe ciasto do kawy

Ciasto: 300 g margaryny, 4 szkl. mąki, 30 g drożdży, 4 żółtka, 4 łyżeczki cukru waniliowego, 1/2 szkl. wody, 1 szkl. cukru.

Krem: 1szkl. cukru, 4 łyżeczki kawy (instant), odrobina kakao, 4 białka, cukier puder.

Zagnieść ciasto, podzielić na trzy części i wstawić na pół godziny do lodówki. Rozwałkować każdą z części i upiec trzy placuszki na złoto (ok. 35 min w 180C). Ubić pianę na sztywno, nadal miksując dodawać cukier utwardzając pianę, na koniec - delikatnie mieszając - dodać proszek kawowy i kakao. Przekładamy ciasto kremem: ciasto – krem – ciasto - krem – ciasto. Wstawić do lodówki. Posypać pudrem.

## Ukraińskie tradycje świąteczne

**Boże Narodzenie** na Ukrainie obchodzone jest podobnie, jak w Polsce, ale w innym terminie. Święta cerkiewne w tym kraju wyznaczane są wg kalendarza juliańskiego. Święty Mikołaj ubrany jest w strój biskupa. Mieszkańcom Ukrainy przynosi prezenty 19 grudnia (Święto Mikołaja), a także w Nowy Rok.

**Wigilia** rozpoczyna się 6 stycznia i nazywana jest też „Światyj Weczir”, „Bahatyj Weczir” lub „Bahata Kutia”. Tego dnia należy udać się na cmentarz, aby na grobach bliskich zapalić świece. Kiedy na niebie zaświeci pierwsza gwiazda, stół nakrywa się białym obrusem. Podobnie jak w Polsce kładzie się sianko, które jednak musi leżeć na stole do Święta Jordana (19 stycznia). Dodatkowo, na każdym rogu stołu układa się czosnek. W niektórych domach przynosi się kłos pszenicy, zwany diduch. Kolacja rozpoczynana jest modlitwą. Następnie biesiadnicy dzielą się poświęconym w cerkwi chlebkiem, zwanym prosforą. Podczas wigilii wspomina się zmarłych członków rodziny. W niektórych domach zostawia się okruchy dla „dobrych duchów”. Na stole musi znajdować się 12 potraw, z których najważniejsza to kutia. Poza tym, podaje się m.in. ryby, gołąbki z kaszą gryczaną lub ziemniakami, sos grzybowy, barszcz, ciasto, pączki, kompot

z suszu. Można śpiewać kolyadki, czyli kolędy. Po posiłku odbywają się różnego rodzaju zabawy i wróżby. Następnie wierni idą do cerkwi na tzw. *Welyke Poweczirja*. Kolejne dni to **Boże Narodzenie**, z których 7 stycznia zwany jest Rizdwe, a 8 stycznia "Połohom Bohorodyci" lub "Synaksą". Każdy dzień rozpoczyna się wizytą w cerkwi. Stoją tam choinki, ale nie ma szopki. Wierni całują natomiast ikonę Bożego Narodzenia. Po modlitwie można odwiedzić krewnych. W okresie świątecznym popularni są kolednicy maszerujący z gwiazdą. Wśród tych przebierańców muszą być takie postaci, jak: "Koza", "Pastuch", "Cygan", "Żyd", "Lekarz", "Żołnierz" i "Śmierć". Dzień 13 stycznia to **Małanka** -odpowiednik polskiego "Sylwestra" a 14 stycznia to "**Staryj Nowyj Rik**", czyli odpowiednik Nowego Roku. Następnie, 18 stycznia obchodzony jest "**Szczedryj Weczir**". Tego dnia obowiązuje post. Na kolację podaje się: kutię, naleśniki / pierogi z serem, kapustą i grzybami. W domach śpiewane są tzw. *szczedriwki*, czyli przyśpiewki. Okres świąteczny kończy się 19 stycznia świętem **Chrztu Pańskiego** zwanym też "Jordanem" lub "Wodochreszczem". Tego dnia z cerkwi wyruszają procesje do najbliższego ujęcia wody. Tam następuje błogosławieństwo żywiołu. Następnie ludność czerpie wodę i zabiera ją do domu w celu poświęcenia rodziny, zwierząt, budynków.

Jeśli chodzi o **Wielkanoc**-to również obchodzona jest tydzień później, niż w przypadku kościoła katolickiego. Święto to, podobnie jak wiele innych świąt religijnych na Ukrainie obchodzi się dopiero od kilku lat. Wcześniej, z powodów politycznych było to zakazane. Zniknęło zatem wiele tradycji i zwyczajów. Obecnie Wielkanoc obchodzona jest podobnie jak w Polsce. Tydzień przed świętami zanosi się do cerkwi udekorowane wstążkami gałązki wierzby, w celu poświęcenia. Maluje się pisanki, święci pokarmy ( ale nie w sobotę tylko w niedzielę). W koszyczku znajdują się: kiełbasa, chrzan, jajka, ser, masło. Po nabożeństwie, podczas którego świeci się pokarmy, przed cerkwią gromadzą się bezdomni i ubodzy. Wierni dzielą się z nimi jedzeniem. Następnie w domach spożywa się tradycyjne śniadanie wielkanocne. W wielu miejscowościach młodzi mężczyźni budują „wieżę” (stając jeden na drugim) i tak paradują po ulicach. W tym okresie, jeśli idziemy do kogoś w odwiedziny, koniecznie musimy przynieść prezent. Powinna to być pascha lub pisanka. Witając się z kimś mówimy: „Chrystus Zmartwychwstał”, w odpowiedzi słyszymy: „Zaprawdę Zmartwychwstał”. Podczas świąt należy odwiedzić groby bliskich. Na cmentarzach zostawia się odrobinę jedzenia ( jajka i babki wielkanocne). W zachodniej części Ukrainy jest kontynuowana tradycja Lanego Poniedziałku.

## Tradycyjny barszcz ukraiński

Kość na rosół ( najlepiej wołowa, może być też kawałek pokrojonej wołowiny), 1-2 buraki, czerwona fasola (może być w puszcze), ½ główki kapusty, 1 średnia pietruszka, 1 marchew, 4-5 szt. ziemniaków, 3-4 łyżki pasty pomidorowej, słodka papryka, 4 ząbki czosnku, 1 cebula, liść laurowy, kilka ziaren pieprzu, sól, natka świeżej pietruszki. Do garnka wrzucić pokrojone drobno mięso (lub kość), doprowadzić do wrzenia. Zebrać pianę. Czekać, aż ugotuje się mięso. Jeżeli fasola jest suszona należy wrzucić teraz, jeżeli z puszki to później - gdy wszystko będzie prawie gotowe. Posiekać w tzw. słonkę: kapustę, paprykę, marchew, pietruszkę i buraki. Ziemniaki natomiast w kostkę. Dodać przyprawy i liść laurowy. Powoli gotować; (jeżeli fasola w puszcze to dodać teraz). Cebulę pokroić w drobną kostkę, i podsmażyć na patelni. Gdy tylko się zarumieni dodać pastę pomidorową. Podsmażyć delikatnie i wlać do garnka. Gotować na małym ogniu ok 10 min. Wycisnąć do tego czosnek i chwilę podgotować. Rozlać na talerze. Na wierzch położyć po łyżce śmietany i posypać natką pietruszki. Tradycyjnie podaje się do barszczu zamiast chleba tak zwane "pompuszki", czyli zwykłe ciasto drożdżowe, pokrojone na małe kawałki (rozmiarów dwóch pięciozłotówek) i upieczone w piekarniku.

Po wyjęciu zwilża się je sosem zrobionym z czosnku, oleju, wody, soli i pieprzu.

### **Ukraiński kapuśniak**

450 g kiszanej kapusty, 1 l rosółu wołowego, 1 kg żeberek wieprzowych, 2 marchewki kilka suszonych grzybów, listki laurowe, 2 łyżki cukru.

Kapustę umyć w ciepłej wodzie i osączyć. Składniki ( oprócz kapusty) wrzucić do rosółu i gotować 1,5- 2 godz. Następnie dolać jeszcze 1 litr wody. Na małym ogniu roztopić cukier. Poczekać, aż zgęstnieje i nabierze koloru. Wraz z kapustą wrzucić do wywaru i gotować pod przykryciem 30 min. Wyjąć mięso, pokroić w paseczki i wrzucić do zupy. Doprawić do smaku.

### **Kutia**

0,5 kg ugotowanej pszenicy, 25 dkg maku, 25 dkg cukru, 2 szk. połamanych włoskich orzechów, 2 l przegotowanej, zimnej wody.

Mak zalać gorącą wodą i pozostawić na ok.2 godziny. Wodę odlać, a mak zmielić wraz z cukrem. Dodać orzechy i zalać wodą.

## Wigilijny kompot z suszu

Suszone owoce ( wiśnie, śliwki, jabłka, gruszki, rodzyunki)-ilość wg uznania, 1 szkl miodu.

Owoce zagotować. Dodać miód i odstawić na noc do ciepłego miejsca.

## Pielmienie- popularne danie ukraińskie

30 dkg mąki, 2 jajka, 1/2 szkl ciepłej wody, 2 cebule, po 20 dkg mielonej wołowiny i wieprzowiny, sól, pieprz, masło lub śmietana do polania.

Mąkę przesiać na stolnicę, wsypać sól,, wbić jajka, wlać wodę. Zagnieść szybko ciasto. Przykryć je ściereczką i odstawić na 30-40 min. w chłodne miejsce. Przygotować farsz: cebulę zmielić, dodać mięso. Doprawić solą, pieprzem, podlać przegotowaną wodą, chwilę wyrabiać ręką. Ciasto cienko rozwałkować. Wykrawać szklanką krążki. Na każdy nakładać kulkę farszu, zlepiać brzegi. Odstawić pierożki do lodówki, aby stwardniały. Gotować 10 min. we wrzącej, osolonej wodzie. Podawać polane masłem lub śmietaną.

## Ormiańskie tradycje świąteczne

Kalendarz Kościoła ormiańskiego oparty jest podobnie jak w innych kościołach wschodnich na kalendarzu juliańskim, więc większość świąt obchodzonych jest przez Ormian 2 tygodnie później, niż w kościele katolickim. Ormianie, którzy mieszkają w obcym kraju np. w Polsce - nie rezygnują z własnych świąt. Oprócz tego przejmują tradycje narodu, z którym mieszkają. Jest to prosty i miły sposób na zwiększenie liczby świątecznych dni i okazji do radości. Armenia jest jednym z pierwszych chrześcijańskich krajów na świecie. Przyjęła chrzest w 301 r.

Ormianie nie obchodzą np. Mikołajek. W grudniu ubierają choinkę i wnoszą ją do domu - jest to jedyny prezent, jaki dostają wtedy dzieci. Ormiańskie dzieci, jeżeli w ogóle dostają prezenty, to dopiero w Sylwestra - albo po noworocznej uczcie. 31 grudnia spożywana jest w Armenii tradycyjna, noworoczna kolacja. Przy stole zbiera się wtedy cała rodzina, zaś wraz z przywitaniem Nowego Roku głowa rodziny wnosi toast życząc wszystkim pomyślności w nadchodzącym roku. Po złożeniu życzeń następuje rozdanie prezentów spod choinki. W tym dniu, w domach szczególnie mile widziani są goście. Boże Narodzenie (**Surb Cnund**) jest jednym z najważniejszych świąt

Kościół Ormiański. Obchodzi się je 6 stycznia jako Narodziny i Chrzciny Jezusa. Między 1 a 6 stycznia w domach zostawia się zapaloną świeczkę na znak jedności między Nowym Rokiem a Bożym Narodzeniem. 13 stycznia Ormianie obchodzą **Stary Nowy Rok**. Nocą z 13 na 14 lutego świętują - Trndez (**Witanie Pana**). Tego dnia wieczorem ludzie palą ogniska i skaczą nad ogniem „ wyrzucając” problemy, choroby itp. W ten sposób oczyszczają się zarówno duchowo jak i fizycznie. Jeśli chodzi o **Wielkanoc** – Ormianie nie obchodzili jej w sposób szczególny. Obecnie przejmują zwyczaje z innych krajów. W Niedziele Palmową kościół udekorowany jest kwiatami, palmami, gałązkami. Po nabożeństwie wierni zabierają je do domów. Tradycją związaną z Wielkanocą jest malowanie jajek w łupinach z cebuli. Przed włożeniem jajek do „cebulaku” można ozdobić je za pomocą natki pietruszki i nitek. Tradycja ta wywodzi się z legendy, która mówi, że Matka Boska stojąc pod krzyżem miała zawiniątko z chleba i jajek. Na jajka spłynęła krew Jezusa i zmieniły one barwę na czerwoną. Na Wielkanoc należy wyhodować roślinę z ziarenka soczewicy (odpowiednik polskiego owsu dla baranka). Ulubioną zabawą dzieci jest wojna na jajka. Podczas Wielkanocy spożywa się dużo tzw. „zieleniny” oraz jajek symbolizujących nowe życie. Główna potrawa to jajecznica ze szpinakiem. Wielkanoc trwa w Armenii tylko jeden dzień.

Tego dnia zamiast „dzień dobry” mówi się „Chrystus Zmartwychwstał”. 14 tygodni później obchodzone jest Święto Wody i jest bardzo podobne do polskiego Lanego Poniedziałku.

### **Ormiańska pasta z papryki**

2,5 kg papryki, 20 dkg koncentratu pomidorowego, 3 główki czosnku, natka pietruszki.

Paprykę obrać, zmielić w maszynce. Gotować na wolnym ogniu ok. 30 min. Dodać koncentrat pomidorowy i nadal gotować kolejne 30 min. Dodać czosnek i natkę i znów gotować następne 30 min. Gorącą pastę wkładać do słoików.

### **Chaczapury z serem**

Ciasto francuskie (może być gotowe) podzielić na 12 kwadratów. Na środku każdego ułożyć ser bałkański lub grecki (słony). Ciastka składać w trójkąty. Piec w tem. 200° ok. 10 min.

Inna wersja: upiec ciasteczka i przełożyć budyniem.

### **Bakłażan na zimno i ciepło**

Bakłażan obrać, pokroić w plastry, posolić i zostawić na 1-2 godz. Wylać wodę. Usmażyć na oleju. Odstawić. Na tym samym oleju obsmażyć cebulę, dodać koncentrat pomidorowy, trochę wody, pieprz, sól, czosnek. Zmieszać z bakłażanem. Dodać posiekaną natkę pietruszki.

### **Koreczki bakłażanowe**

2 bakłażany, 1/4 szkl. orzechów włoskich, 3 ząbki czosnku, 1/2 szkl. śmietany.

Bakłażan obrać, pokroić w plastry, posolić i zostawić na 1-2 godz. Wylać wodę. Usmażyć bez tłuszczu. Przygotować farsz: śmietanę wymieszać z przeciśniętym przez prasę czosnkiem i rozdrobnionymi orzechami włoskimi. Nałożyć na bakłażan, zwinąć i spiąć wykałaczką.

### **Salatka ormiańska**

3 ugotowane marchewki, 1/3 szklanki utartych grubo orzechów włoskich, 3/4 puszki kukurydzy, sól, śmietana wymieszana z majonezem.

Marchewkę zetrzeć na tarce (grube oczka), dodać pozostałe składniki. Inna wersja salátky: zamiast marchewki dodajemy buraki, ale nie używamy wtedy kukurydzy.

### **Zimny deser (sorbet)**

2 żółtka, 1 szkl cukru, 1/2 kg owoców (wiśnie, maliny, truskawki, porzeczki).

Żółtka ubić na sztywno, dodawać stopniowo cukier i owoce. Przełożyć do małych filiżanek. Przechowywać w zamrażarce.

### **Dolma ( rodzaj gołąbków zwany też tołma)**

20 szt. młodych liści winogron, 4 łyżki oleju,  
2 cebule, ½ kg mielonego mięsa, 3 łyżki ryżu,  
1 żółtko, cząber, pieprz.

Liście zalać wrzątkiem i pozostawić na kilka minut pod przykryciem. Usunąć grube włókna. Cebulę zeszklić na oleju, dodać ugotowany ryż, mięso, przyprawy. Wymieszać. Farsz zawijać w liście. Do garnka wlać trochę wody i układać „ gołąbki” ciasno w garnku. Na wierzch posypać koperkiem i pokrojonymi liśćmi winogron. Sos zagęścić żółtkiem i śmietaną

### **Paszтет ( podawany na Nowy Rok)**

2 szkl. czerwonej fasoli, 1/2 szkl. orzechów włoskich, kilka ząbków czosnku, 3 marchewki, 1 pietruszka, czerstwa bułka kajzerka, pieprz, sól, majeranek.

Fasolę i warzywa ugotować. Cebulę posiekać i zeszklić. Wszystkie składniki zmielić. Dodać przyprawy. Piec ok. 1 godziny.

### **Kebab z grilla**

1 kg mielonej wołowiny, 2 cebule (zmielić), papryka słodka w proszku, pieprz, sól. Masę mięsną wyrobić z cebulą i przyprawami. Okleić nią patyczki do szaszłyków. Piec na grillu po ok. 10 min z każdej strony.

## **Zupa Krczik**

20 dkg kiszzonej kapusty, kilka ziemniaków, 1 cebula, koncentrat pomidorowy, 1 łyżeczka masła, sól, pieprz, papryka słodka, natka pietruszki.

Cebulę obsmażyć na maśle. Dodać kapustę i dusić do miękkości. Podlewać co jakiś czas wodą. Wlać przecier. Dodać ugotowane ziemniaki oraz przyprawy. Dolać jeszcze trochę wody. Dusić ok. 10 min. Posypać natką pietruszki.

## **Owocowy rulon**

Owoce ( najlepiej śliwki, wiśnie) umyć, zagotować na słabym ogniu, przecedzić przez sito. Miąższ jeszcze raz zagotować. Jeśli jest rzadki, dodać mąki ziemniaczanej wymieszanej z wodą. Zagotować. Odstawić do wystygnięcia wylane na tacki. Wysuszyć na słońcu z obu stron. Zrolować. Przechowywać w lodówce w szczelnie zamkniętym pojemniku.

## **Pahlawa**

2 szkl. mąki, 1 masło, 1/2 szk. mleka, 1 jajko i 1 żółtko, 2 dkg drożdży, 1/3 szkl. miodu, 1 szkl. cukru-pudru, 1 szkl. mielonych orzechów włoskich, kardamon, szczypta soli.

Przygotować drożdże ( rozpuścić w odrobinie mleka i cukru). Zagnieść ciasto. Odstawić na 1/2 godz. w ciepłe miejsce. Rozwałkować na 14 cienkich placków. Orzechy wymieszać z cukrem, kardamonem i miodem.

Ciasto należy formować w ten sposób, że placki układamy jeden na drugim smarując każdy masłem. Kilka dolnych i kilka górnych placków można zostawić bez masy orzechowej. Na środkowe nałożyć masę. Wierzch posmarować żółtkiem. Piec 1/2 godz. Po wyjęciu z pieca wierzch poleć roztopionym masłem.

**Żydowskie tradycje świąteczne..... 4**

Latkes z pieczarkami o smaku pizzy (potrawa na Chanukę)..... 9

Marcipanes - deser migdałowy na Chanukę ..... 10

Racuchy jabłeczno - miodowe (na Chanukę)..... 11

Cymes ( przygotowywany na Pesach) ..... 12

Barszcz buraczany ( na Pesach) ..... 12

Ciasteczka na szabat..... 13

Szabatowe ciasto do kawy..... 13

**Ukraińskie tradycje świąteczne ..... 14**

Tradycyjny barszcz ukraiński ..... 17

Ukraiński kapuśniak..... 18

Kutia..... 18

Wigilijny kompot z suszu..... 19

Pielmienie- popularne danie ukraińskie ..... 19

**Ormiańskie tradycje świąteczne..... 20**

Ormiańska pasta z papryki ..... 22

Chaczapury z serem..... 22

Bakłażan na zimno i ciepło ..... 22

Koreczki bakłażanowe ..... 23

Salatka ormiańska ..... 23

Zimny deser (sorbet) ..... 23

Dolma ( rodzaj gołąbków zwany też tołma) ..... 24

Pasztet ( podawany na Nowy Rok) ..... 24

Stowarzyszenie Pomocy Osonom Niepełnosprawnym "JAWOR"

Kebab z grilla .....	24
Zupa Krczik.....	25
Owocowy rulon .....	25
Pahlawa .....	26

*Stowarzyszenie Pomocy Osobom Niepełnosprawnym "JAWOR"*