

OBIERACZKI KAPUŚCIANE

30 września 2018

Tradycyjny obrzęd zbiorowego kiszenia kapusty w wykonaniu zespołu obrzędowego z Kocudzy. W programie obieranie, siekanie i kiszenie kapusty oraz poczęstunek z muzyką.

Kapusta była obok ziemniaków jednym z głównym składników diety dawnej wsi. W naszej tradycji zachowała się spora ilość potraw wykonywanych z kapusty: kapusta z grochem, kapuśniak, pierogi z kapustą. Najpopularniejszym sposobem przechowywania kapusty było jej kiszenie w beczkach. Kiszono kapustę szatkowaną ale i w główkach. Kiszone liście wykorzystywano do zawijania „gołąbków”, popularnej potrawy wigilijnej w niektórych rejonach Lubelszczyzny. W Muzeum Wsi Lubelskiej miejscem prezentacji obieraczek kapuścianych będzie zagroda z Teodorówki na Roztoczu. Gospodynie i gospodarze z Kocudzy pokażą: obieranie, siekanie kapusty za pomocą tasaka, zakwaszanie beczki żytnią mąką, metody układania w niej kapusty, tej w główkach i posiekanej, a wszystko podczas przedstawienia parateatralnego, w którym przewidziany jest udział publiczności. Po nakryciu beczki pokrywami (luźnymi deszczułkami budującymi górne wieko beczki) i przyłożeniu wieka kamieniami zapraszamy na tradycyjny poczęstunek przygotowany przez zespół z Kocudzy.

*Msza św. w kościele z Matczyna o godz. 16:00.

OBIERACZKI KAPUŚCIANE

30 września 2018 r.

godz. 14:00-15:30



Kolejna edycja kampanii „60+kultura” odbędzie się 29 – 30 września br. (sobota-niedziela). W tych dniach Muzeum Wsi Lubelskiej oferuje **osobom powyżej sześćdziesiątego roku życia** bezpłatny wstęp na teren skansenu. Ponadto na terenie całego kraju, w ramach akcji seniorzy będą mogli także bezpłatnie lub za symboliczną opłatą skorzystać z bogatej oferty kin, teatrów, oper, filharmonii, muzeów, galerii i domów kultury. Serdecznie zapraszamy! **Więcej informacji: [60+kultura](#)**

Źródło: <http://skansen.lublin.pl/?p=11801>