

# OBIERACZKI KAPUŚCIANE

## 29 września 2019

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 **miejszem 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.

W dniu wydarzenia w karczmie muzealnej będzie można nabyć i pokosztować kapuścianych smakołyków. W specjalnej ofercie znajdują się takie potrawy jak kapuśniak, parzybroda czy gołąbki. Z kolei Miasteczko Prowincjonalne przywita w niedzielę gości muzealnych pokazem wyrobu i pieczenia cebularzy. Początek pokazu o godz. 11:30 w kuchni żydowskiej Moszka Klajnera. Zapraszamy.

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

**BILETY: 12 zł (normalny); 6 zł (ulgowy)**

**OBIERACZKI KAPUŚCIANE**

**29 września 2019**

**godz. 14:00-15:30**

Źródło: <https://skansen.lublin.pl/?p=14171>