

OBIERACZKI KAPUŚCIANE

4 października 2020

W najbliższą niedzielę tj. **4 października 2020 r.** zapraszamy do Muzeum Wsi Lubelskiej na **Obieraczki kapuściane**.

Kulminacyjnym momentem tego wydarzenia będzie tradycyjny obrzęd zbiorowego kiszenia kapusty w wykonaniu zespołu obrzędowego. Zostanie on przedstawiony zgodnie z tradycjami, jakie miały miejsce w okolicach Biłgoraja. 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. Przedstawienie obrzędowe będzie można zobaczyć w **zagrodzie z Teodorówki** (sektor Roztocze) od godz. **od 13.00**.

Ponadto **w godz. 13.00-16.00** będą czekać na Państwa:

- wystawcy z produktami spożywczymi z kapusty i sera
- wyroby rękodzielnicze
- stoiska promocyjne Kół Gospodyń Wiejskich
- degustacje produktów tradycyjnych (kapusta z grochem z Gorzkowa, pierogi lipniackie z kapustą i grzybami, słodkowska kapusta z grzybami)
- przejażdżki bryczką i ognisko

Wszystko w wesołej atmosferze z towarzyszeniem kapeli ludowej.

Także w niedzielę, o godz. 16:00 odbędzie się Msza św. w zabytkowym kościele z Matczyna.

Bilety wstępu: 18 zł/9 zł

**Przypominamy o obowiązku zachowania 2 metrowego dystansu społecznego oraz o tym, by nie*

gromadzić się w dużych grupach.

OBIERACZKI KAPUŚCIANE

4 października 2020
godz. 13:00 - 14:00

Przedstawienie obrzędowe w wykonaniu zespołu z Kocuday:
wspólnie z młodzieżą

- przygotowanie kapusty do kiszzenia
- ścianki na potarcą łasaka
- pakowanie beczki żytnią mąką
- metody ukwaszania kapusty w beczkach

POMAGIĆ

- wystawy z produktami spożywczymi z kapusty i sera
- wystawy rekreacyjne
- stoiska promocyjne Mól Gospodarstwa Wiejskich
- degustacja produktów regionalnych

kapusta z grachem z Górkowa
stroganec z kapustą i grzybami
stodółka kaszana z grzybami
przejadki i rydzka i ogórki

Wzrostu beczki rowarza i młocznicy

Wzrostu beczki rowarza i młocznicy

lubelskie
Dziękujemy

Wstęp: 18/9 zł

Urząd Miejski Lublińskiego
Rajon Lublińskiego
w Lublinie

ORGANIZATOR:
MUZEUM WSI
LUBELSKIEJ

Źródło: <https://skansen.lublin.pl/?p=18322>