

OBIERACZKI KAPUŚCIANE

6 października 2024r. (niedziela)

Tradycyjny obrzęd zbiorowego kiszenia kapusty w wykonaniu zespołu obrzędowego z Kocudzy w Zagrodzie z Teodorówki. 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 - 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.

Rozpoczęcie wydarzenia: 13.00

Zakończenie wydarzenia :14.30

Msza święta w Kościele z Matczyna o godzinie 15:00.

ZAPRASZAMY!!!

Źródło: <https://skansen.lublin.pl/?p=26633>