

# Obieraczki kapuściane



Tradycyjny obrzęd zbiorowego kiszenia kapusty w wykonaniu zespołu obrzędowego z Kocudzy rozpocznie się o godz. 14.00 w zagrodzie z Teodorówki. W programie obieranie, siekanie i kiszenie kapusty oraz poczęstunek z muzyką.


[odstep\_10]

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. Po nakryciu beczki pokrywami (luźnymi deszczułkami budującymi górne wieko beczki) i przyłożeniu wieka kamieniami zapraszamy na tradycyjny poczęstunek przygotowany przez zespół z Kocudzy.

## **OBIERACZKI KAPUŚCIANE**

**2 października 2016 r.**

**14.00 - 15.30**

Msza św. w kościele z Matczyna o godz. 16.00. 

Źródło: <http://skansen.lublin.pl/?p=5011>