

Obieraczki kapuściane



[odstęp_30]

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.

[odstęp_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.

Msza święta w kościele z Matczyna o godzinie 16:00.

Wstęp: bilet normalny - 12 zł, bilet ulgowy - 6 zł

OBIERACZKI KAPUŚCIANE

1 października 2017 r.

14:00-15:30



Źródło: <http://skansen.lublin.pl/?p=8774>