

Boże Narodzenie to dla Polaków bardzo ważny czas. W Wigilię, czyli 24 grudnia spotykamy się z rodziną i... jemy! Przed kolacją składamy sobie życzenia, dzielimy się opłatkiem i otwieramy prezenty, kiedy na niebie jest pierwsza gwiazdka. Tradycyjnie, na kolacji wigilijnej na stole powinno być 12 potraw. Oto kilka z nich:

Barszcz z uszkami – zupa z buraków z małymi pierogami, w których są kapusta i grzyby.

Pierogi z kapustą i grzybami – pierogi na pewno dobrze znasz, ale na Wigilię tradycyjnie nadziewamy je kapustą i grzybami.

Kapusta z grochem – tak, znowu kapusta. Kolacja wigilijna jest ciężka, dlatego dobrze jest później pójść na spacer

Karp – Ponieważ nie jemy mięsa, na stole wigilijnym są ryby. Tradycyjna polska ryba to karp. Polacy często kupują żywego karpia i go zabijają, a potem smażą.

Karp w galarecie – Jeśli chcesz spróbować karpia, a nie lubisz tłustego jedzenia – ta opcja jest dla Ciebie.

Ryba po grecku – to biała ryba pod marchewką i cebulą. Można ją jeść na zimno i na ciepło

Śledź – marynowana w occie lub oleju mała ryba. Polacy lubią ją jeść razem z ogórkami kiszonymi, chlebem i wódką.

Na Wigilii musi być też coś słodkiego. Na przykład pyszne ciasta i...

Kutia – kutia to słodka potrawa z pszenicy, miodu, orzechów i maku.

Makowiec to najpopularniejsze ciasto na Boże Narodzenie. Często ma kształt spirali – rolady.

Sernik – jedno z ulubionych ciast Polaków. Robimy go z polskiego sera białego, wielu jajek i dużej ilości cukru.

W Wigilię pijemy też specjalny napój – kompot z suszu, czyli suszonych jabłek, gruszek i śliwek.

Po kolacji Wigilijnej Polacy zwykle odpoczywają, śpiewają kolędy, a w nocy czasami idą do kościoła na mszę o północy, która nazywa się Pasterka.