

## **Boże Narodzenie we Włoszech**

**Włosi najbardziej uroczysto obchodzą dzień Bożego Narodzenia, a świąteczny obiad, do którego zasiadają całymi rodzinami, trwa najczęściej do wieczora.**

Niewielką wagę większość Włochów przywiązuje do kolacji w Wigilię. Wprawdzie jest ona bardziej uroczysta niż w zwykły dzień, je się ją przy choince - w co czwartym włoskim domu jest to prawdziwe drzewko - i szopce, zbudowanej przez niemal każdą rodzinę, ale na stole nie ma żadnych tradycyjnych dań. Jest to czas oczekiwania na pasterkę, na którą wybiera się wiele rodzin.

Włosi przywiązani są do głęboko zakorzenionej w ich kulturze tradycji, związanej z Bożym Narodzeniem, jaką jest budowa szopek. To właśnie we Włoszech, w miejscowości Greccio w Lacjum, z inicjatywy św. Franciszka z Asyżu w 1223 roku powstała pierwsza żywa szopka, która dała początek tej bożonarodzeniowej tradycji. Stąd rozeszła się na cały świat. Według danych włoskiej Izby Rzemieślniczej, mieszkańcy Włoch wydali w 2005 roku na ten cel 100 milionów euro. Szopki budowane są nie tylko w kościołach, ale także na klatkach schodowych, w osiedlach, w szkołach, szpitalach i innych instytucjach, przede wszystkim zaś stoją one prawie w każdym włoskim domu.

Jak obliczono, średnia cena domowej szopki to około 100 euro, choć w wielu domach dzieci wraz z rodzicami budują małe szopki z kartonów i malutkich figurek znacznie mniejszym kosztem.

25 grudnia to dzień rodzinnych spotkań na wystawnym obiedzie. Dobór dań na świątecznym stole zależy od regionu Włoch. Wszędzie natomiast najważniejszy posiłek Bożego Narodzenia składa się z wielu potraw i to w jego trakcie otwierane są prezenty. We włoskich książkach kucharskich i świątecznych informatorach pod hasłem: "typowy obiad Bożego Narodzenia" można znaleźć dziesiątki dań. Na "tradycyjne świąteczne potrawy" zapraszają także restauracje w całym kraju oferując przeróżne smakołyki.

Podczas gdy na północy Włoch w świątecznym menu są faszerowane mięsem, szynką, warzywami i serem tortellini, czyli pierożki w rosole, na południu popularna jest lasagna z sosem pomidorowym z mięsem wieprzowym i kilkoma rodzajami serów. Podawane są też zupy, na przykład z porów z ziemniakami i jajkami przepiórki oraz truflami.

Danie główne stanowi wielka sztuka pieczonego mięsa. Może to być wieprzowina, jagnięcina czy też kura lub kogut z pieczonymi ziemniakami oraz warzywami.

Najpopularniejszym deserem jest typowe i znane na całym świecie włoskie ciasto z bakaliami i posypane cukrem pudrem z dodatkiem czekolady, likieru.

Przed świętami we Włoszech sprzedaje się kilkadziesiąt milionów tych świątecznych ciast, przybierających rozmaite kształty od wysokich bab po gwiazdy i inne oryginalne figury. Opakowane są w kolorowych, nierzadko bogato zdobionych pudłach. To również typowy prezent, jaki dostają Włosi od swych pracodawców przed Bożym Narodzeniem.

*Na stole pojawia się wiele innych deserów, między innymi tort ryżowy, a także bardzo popularne nugaty o wielu smakach z orzechami. Włosi mają swój odpowiednik piernika -ciasto z miodem i bakaliami.*

*26 grudnia, we włoskim kalendarzu nazwany San Stefano, to drugi świąteczny dzień, który wypełniają rodzinne spotkania.*

*Dla dzieci święta trwają aż do 6 stycznia, czyli do święta Trzech Króli. Tego dnia znów otrzymują prezenty, a zgodnie z tradycją przynosi je, Befana, czyli czarownica na miotle.*

*Trzeba przyznać, że to o wiele oryginalniejsze od naszego oklepanego Mikołaja z przerośniętym mięśniem piwnym...*

**Tomasz Kasperowicz, klasa 3g**