

## **Boże Narodzenie we Włoszech**

*Włosi najbardziej uroczyście 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 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 potraw. Jest to czas oczekiwania na pasterkę, na którą wybiera się wiele rodzin. Wielu rzymian wieczór spędza na Placu Świętego Piotra, gdzie około godziny 19-tej uroczyście odślaniana jest tradycyjna, ogromna szopka. W tym roku tysiące ludzi, pamiętając o tym, że Jan Paweł II, choć na chwilę wtedy pojawiał się wtedy w oknie, będzie czekać na to, że uczyni to i Benedykt XVI.*

*Włosi przywiązani są do głęboko zakorzenionej w ich kulturze tradycji, związanej z Bożym Narodzeniem, jaką jest budowa szopek. To właśnie we Włoszech, w miejscowej Greccio w Lacjum, z inicjatywy świętego Franciszka z Asyżu w 1223 roku powstała pierwsza żywa szopka, która dała początek tej bożonarodzeniowej tradycji. Stąd rozeszła się na cały świat. Szopki są budowane nie tylko w kościołach, ale także na klatkach schodowych, w osiedlach, osiedlach szkołach, szpitalach innych instytucjach, przede wszystkim stoją one prawie w każdym włoskim domu. 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 również restauracje w całym kraju oferując przeróżne smakołyki.*

*Podczas gdy na północy Włoch w świątecznym menu są faszerowane mięsem, szynka, warzywami, warzywami serem tortellini, czyli pierożki w rosole, na południu popularna jest lasagna z sosem pomidorowym, mięsem i kilkoma rodzajami serów. Podawane są też zupy, na przykład z porów z ziemniakami i jakami 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 - panettone z bakaliami i posypane cukrem pudrem pandoro 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*

*pułkach. 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 - pan speziale, 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.*

**Karol Dudziak, klasa 3 g**