

Polskie tradycje wielkanocne

Baranku Wielkanocny coś wybiegł z rozpaczy
z paskudnego kąta
z tego co po ludzku się nie udało
prawda, że trzeba stać się bezradnym
by nie logiczne się stało
Baranku Wielkanocny coś wybiegł czysty z popiołu
prawda, że trzeba dostać pałą
by wierzyć znowu

Jan Twardowski

**Rok Polski w życiu, w tradycji i obyczajach ludu / Jan Uryga. - Wyd. 3 popr. -Włocławek :
Duszpasterstwo Rolników, 2006, sygn. 91509**

Wielkanoc, czyli Pascha jest największym świętem wszystkich chrześcijan. Święto to nazywamy Niedzielą Zmartwychwstania, gdyż wydarzenie to miało miejsce w niedzielę. Nazwa Wielkanoc wywodzi się od tego, że cud zmartwychwstania Jezusa dokonał się nad ranem, o świcie, około godziny czwartej, kiedy jeszcze półmrok ogarniał ziemię. Święta Wielkiejnocy prawie zawsze przypadają u nas w pierwszych dniach wiosny, kiedy przyroda rozpoczyna swój cykl życia, kiedy pojawia się zieleń, barwa nadziei, którą nierozzerwalnie łączymy z nadzieją naszego zmartwychwstania do życia wiecznego.

Niezapomnianego uroku świętom wielkanocnym dodają prastare zwyczaje rodzinne, gorące i serdeczne życzenia oraz stół ze świeconymi potrawami, gromadzący w braterstwie wszystkich członków rodziny. Wesole Alleluja rozbrzmiewa ze wszystkich stron, jest radosnym uwielbieniem zmartwychwstałego Chrystusa -zwycięzcy śmierci, piekła i szatana. Bez chwalebного powstania Zbawiciela z grobu, nasza wiara nie miałaby sensu, dzieła Odkupienia brakowałoby koniecznego uzupełnienia, wciąż przytłaczałoby nas widmo śmierci.



**Tradycje polskiego stołu / Barbara Ogrodowska. - Warszawa : "Sport i Turystyka - Muza", 2010,
sygn. 99200**

Na wielkanocnym stole pierwsze miejsce zajmowała szynka uwędzona w jałowcowym dymie lub szynka pieczona (po staropolsku zwana sołdrą):

Szynka wędzona z kością i tłuszczem, wędzona „prawdziwa”

Z szynki wyciąć zbędny tłuszcz (trochę tłuszczu trzeba pozostawić) i nadmiar skóry. Całość natrzeć solą z roztartym czosnkiem i odrobiną cukru i pozostawić w chłodnym miejscu na 24 godziny. Następnie ułożyć szynkę w drewnianej fasce lub naczyniu emaliowanym, kamionkowym odpowiedniej wielkości, ze szczelną pokrywą i poprzez 2 – 3 tygodnie peklować w zalewie z wody przegotowanej z solą, odrobiną saletry, liśćmi laurowymi, pieprzem ziarnistym, czarnym i angielskim zieleń. Co kilka dni mięso należy obracać. Zapeklowaną szynkę wyjąć z zalewy, oczyścić z przypraw, osuszyć i wędzić powoli w tzw. zimnym dymie, najlepiej z drewna bukowego lub olchowego. uwędzoną szynkę parzy się (nie gotuje) w kotle, w gorącej wodzie (ok. 90 st. C) na małym ogniu, przez kilka godzin (licząc jedną godzinę na kilogram mięsa), nie dopuszczając do wrzenia. Szynka musi wystygnąć w wodzie, w której się gotowała.

