Tradycje świąteczne
Bożonarodzeniowe obyczaje
w Unii Europejskiej

W wielu krajach święta Bożego Narodzenia są jednym z ważniejszych wydarzeń roku - czasem niepowtarzalnym, pełnym radości i szczodrości, niosącym ciszę i skupienie. Nigdzie obyczaje świąteczne nie są szablonem; wszędzie są odrębne, bogate w tradycje i zwyczaje...

Zapraszamy w bożonarodzeniową podróż po państwach Unii Europejskiej.

Austria

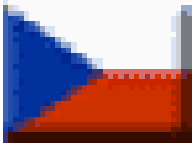
W zależności od regionu, w Austrii kultywowane są różne tradycje. W Wiedniu na wigilijnym stole króluje karp, a w Karyntii - pieczona kaczka.
Najpopularniejsze jest zwyczajne ciasto: z mleka, mąki, soli, masła i miodu. Ma ono przynieść zdrowie w następnym roku. Do świątecznych przysmaków należą pierniki, wino z korzeniami, gorące kasztany i pieczone migdały. W zachodniej Austrii potrawy wigilijne podaje się na zimno.

W Tyrolu, w każdy czwartek Adwentu, grupa wiernych chodzi od domu do domu, śpiewając stare pieśni i składając życzenia na nadchodzący rok. W Wigilię, w małych tyrolskich miasteczkach mieszkańcy zbierają się na rynku i śpiewają kolędy.
To właśnie w Austrii, w Oberndorf, małej wiosce koło Salzburga, w grudniu 1818 roku powstała jedna z najpiękniejszych kolęd świata - "Cicha noc, święta noc" (*Stille Nacht, Heilige Nacht*). Słowa napisał ksiądz Joseph Mohr, a muzykę - organista Franz Xavier Gruber.
24 grudnia w alpejskich wioskach narciarze otwierają pasterkę uroczystą procesją z pochodniami wzdłuż stoku.
W Austrii znany jest obyczaj przygotowywania szopki, czyli figurek Świętej Rodziny i małego Jezusa. Z alpejskiego regionu Austrii pochodzą figurki jasełkowe robione z drewna.
Z okresem bożonarodzeniowym związany jest obyczaj organizowania jarmarków. Powstają więc ogromne bazary zwane *Chriskindlemarkt*. Przy wtórze świątecznej muzyki sprzedaje się figurki jasełkowe, świąteczne regionalne wypieki, ozdoby choinkowe itp.

Belgia

Czas świąteczny w Belgii daje o sobie znać widokiem rozświetlonych dekoracjami witryn sklepowych i prywatnych domów. W miastach organizowane są przedświąteczne jarmarki, na których można kupić ozdoby choinkowe, różne rodzaje ciast i ciasteczek, a w powietrzu unosi się zapach grzanego wina i rozbrzmiewa świąteczna muzyka.
Wigilia jest okazją do rodzinnych spotkań. Zazwyczaj nie jest postna. Na bożonarodzeniowym stole w Belgii mogą się znaleźć zarówno ostrygi, homary, jak i indyk oraz baba z kremem mokka. Po pasterce jada się *bouguettes*, rodzaj kutii z pęczakiem, a nie makiem, ponieważ mak jest tu karmą dla ptaków.
Głównym daniem jest dziczyzna w sosie śliwkowym i sorbet. Belgowie nie jedzą ryb słodkowodnych, z wyjątkiem pstrągów. Regionalną potrawą jest specjalnie przyrządzany pasztet marynowany w winie z mnóstwem przypraw i ziół, podawany na ciepło bądź na gorąco. Świątecznym deserem jest *Buchê de Noël*, rodzaj ciasta w kształcie pnia polanego czekoladą.
W Wigilię, głównie dzieci odwiedza Święty Mikołaj, który przed północą zostawia dla nich prezenty pod choinką.
Belgowie świętują dzień Bożego Narodzenia (25 grudnia), natomiast 26 grudnia jest normalnym dniem pracy.

Czechy



Święta Bożego Narodzenia w Czechach mają bogatą i długą tradycję. Wigilia była zawsze powiązana z magicznymi wyobrażeniami i przesądami dotyczącymi całej rodziny. Przez cały dzień wszyscy pościli, dzieci musiały pozostawać cały dzień w domu, a wieczorem nie wolno było odejść od stołu wigilijnego. Każdy przedmiot w izbie w Wigilię miał swoje znaczenie. Pług pod stołem miał zapewnić dobry urodzaj w przyszłym roku, siedzącym przy stole – zdrowie i siłę. Łańcuch wokół nóg stołu wyobrażał krąg, który miał zapewnić jedność rodziny, ochronić przed wszelkim niebezpieczeństwem. Słoma na ziemi w magiczny sposób zapewniała urodzaj na polu i miała zaspokoić pragnienie pomyślności i płodności. Płachta na stole była obdarzana magiczną mocą - rolnicy używali jej podczas zasiewów. Obecnie 24 grudnia jest w Czechach dniem wolnym od pracy.

Wszystkie potrawy i płody rolne na stole wigilijnym w wyobrażeniach ludowych miały w magiczny sposób zapewnić błogosławieństwo i wszelką pomyślność. Wszyscy obecni przed kolacją łamali się opłatkiem z miodem, aby rodzina pozostała zgodna i trzymała się razem. Obfitość roślin strączkowych, zbóż, czosnku i cebuli miała zapewnić dostatek i bogactwo we wsi i w rodzinie. Chleb na stole oznaczał błogosławieństwo dla całej rodziny.

W dzisiejszych czasach najważniejszą potrawą wigilijną jest karp podawany z sałatką ziemniaczaną. Na deser podaje się kruche ciasteczka (vánoční cukroví), pieczone osobiście przez każdą panią domu. Ciasteczka mają różne kształty i są bardzo ważną potrawą na czeskim wigilijnym stole.

Po kolacji dzieci dostają prezenty od Jezuska (a nie od Świętego Mikołaja). Również po kolacji wigilijnej zwyczajem było kolędowanie.

Okres Bożego Narodzenia kończy się świętem Trzech Króli. W przeddzień ich święta święci się wodę, ogień, kredę i sól, które w ludowych wyobrażeniach mają wielką moc. Święconą wodą skrapiano drzewa, pomieszczenia mieszkalne, stajnie, ule i pola, aby zapewnić urodzaj i chronić przed klęskami żywiołowymi.

Skrapiano też dzieci, kiedy wyruszały w podróż lub przed ślubem - święcona woda miała chronić przed chorobami ludzi i zwierząt domowych. Zapalonym kadzidłem okadzano budynki mieszkalne i gospodarczą część domu.

6 stycznia – w Święto Trzech Króli do dnia dzisiejszego utrzymał się obyczaj chodzenia po domach trzech chłopców, którzy przy tym śpiewają, składają życzenia i piszą na drzwiach litery K + M + B (Christus Mansionen Benedictat – Jezu Chryste, pobłogosław dom) oraz datę.

Dania

Gladelig Jul og godt nytar

W duńskich Świętach Bożego Narodzenia znaleźć można wiele podobieństw do polskich tradycji świątecznych, ale jest też kilka barwnych zwyczajów charakterystycznych dla tego kraju. Duńczycy na przykład nie wyobrażają sobie Świąt bez glogg - mocnej odmiany grzanego wina, wigilijnej kolacji bez mięsa oraz wszędobylskich skrzatów "nisse"

Obchody Świąt Bożego Narodzenia w Danii rozpoczynają się od adwentowego wieńca z 4 świecami. Do świątecznych tradycji w Danii należy też zapalanie świecy-kalendarza. Świeca taka ma podziałkę złożoną z 24 kresek ozdobionych zwykle motywami jodły i tańczących skrzatów (nisser) w czerwonych czapeczkach i żółtych chodakach. W większości domów świece te zapalane są 1 grudnia, bardzo często przy śniadaniu. Obowiązek zdmuchnięcie świeczki w porę, zanim zacznie topić się kreska oznaczająca następny dzień, spoczywa na ogół na dzieciach.
Na początku grudnia okna ozdabiane są palącymi się świecami, lampkami i wszelkiego rodzaju czerwonymi kwiatami. Obowiązkowa choinka stojąca przed domem rozświetlona jest setkami białych żaróweczek.
Na dwa tygodnie przed Gwiazdką rozpoczyna się okres wypieków. Ciasteczka imbirowe robione według tradycyjnych przepisów, pączki, biszkopty waniliowe i imbirowe serca przystrojone wstążkami – każda rodzina ma swoje tradycje, które kultywuje w okresie świąt.
Tradycyjna duńska choinka to świerk. Drzewko przystrojone jest u góry srebrną lub złotą gwiazdą, wstążkami w kolorach flagi narodowej lub licznymi małymi chorągiewkami *Dannebrog*., tutkami z owocami, słodyczami lub ciasteczkami i miniaturkami instrumentów muzycznych. Choinkę pokrywa się często włosami anielskimi lub paskami srebrnej folii, które pięknie odbijają światło świec i tworzą bajkową atmosferę. Najbardziej uroczysty obyczaj świąteczny to zapalenie świec na choince.
Noc poprzedzająca Wigilię ma niezwykłą atmosferę. Dla wielu ludzi zaczyna się czas wolny od pracy i wykorzystują oni tę okazję, by spotkać się z przyjaciółmi i krewnymi. Dają sobie wówczas drobne upominki, a dzieci otrzymują „ableskiver” (ciasteczka wypiekane w specjalnej brytfannie) z polewą cukrową, dżemem lub syropem klonowym. W menu jest także „risengrod” (ryż gotowany w mleku) z cukrem, cynamonem i odrobiną masła. Do tego podaje się również „hvidtol” (duńskie domowe piwo, słabo sfermentowane),
Kolację wigilijną podaje się dość wcześnie. Większość ludzi jada w Wigilię pieczoną kaczkę, ale często jest również pieczona gęś lub wieprzowina z chrupiącą skórką. Kaczka lub gęś faszerowana jest jabłkami i suszonymi śliwkami, i podawana z ziemniakami, czerwoną kapustą, buraczkami i żurawinową konfiturą. Na deser podaje się ryż a l’amande z gorącym wiśniowym sosem lub „risengrod”, jeśli ktoś bardzo chce się trzymać tradycji.

W misie z deserem ukryty jest migdał. Szczęśliwy znalazca migdała otrzymuje specjalny prezent. Czasami prezenty takie kupują goście zaproszeni do świątecznego stołu.
Po kolacji zapala się światełka na choince i wtedy wszyscy biorą się za ręce i chodząc wokoło drzewka, śpiewają tradycyjne duńskie kolędy. Potem przychodzi czas na odpakowanie prezentów

Estonia

Rőőmsaid jőulupühi ja head uut astat (Szczęśliwych świąt Bożego Narodzenia i szczęśliwego Nowego Roku!)

Święta Bożego Narodzenia - *Jőulud* - w Estonii są niezwykle ciekawe. Wielokulturowość Estonii wiąże się z różnorodnością wyznań religijnych. Żyją tam luteranie, prawosławni, katolicy i ateiści. Wiele rodzin obchodzi święta dwukrotnie - w obrządku luterańskim i prawosławnym, obchodzonym dwa tygodnie później. Luteranie i katolicy Wigilię obchodzą 24 grudnia, a Boże Narodzenie 25 - 27 grudnia, natomiast prawosławni 7 stycznia obchodzą Wigilię, a Boże Narodzenie - 8-9 stycznia.
Najważniejsze daty to 24 grudnia (Wigilia Bożego Narodzenia), 25-27 grudnia (Boże Narodzenie), wigilia Nowego Roku (Sylwester, 31 grudnia) i Nowy Rok (1 stycznia) oraz święto Trzech Króli (6 stycznia).
Istotne daty to okres Adwentu (od początku grudnia do świąt Bożego Narodzenia), dzień św. Tomasza (21 grudnia), a na wyspach i zachodzie kraju dzień św. Knuda (7 stycznia).
Jőululaupäev – Wigilia

W dzień Wigilii Estończycy udają się na mszę. Przed wyjściem, zgodnie z tradycją, zażywają kąpieli w saunie. Po mszy czeka na nich odświętnie nakryty stół z jedzeniem i świecami. Na stole stawia się dodatkowe nakrycie.
W Wigilię pod choinką pojawiają się prezenty, które niepostrzeżenie układa *Jőuluvana*czyli - Święty Mikołaj. Prezenty otwiera się zaraz po kolacji wigilijnej. Zarówno dzieci jak i dorośli, aby otrzymać prezent muszą zaśpiewać piosenkę, wyrecytować wiersz lub zatańczyć. W Estonii tradycją jest też pokaz fajerwerków w wieczór wigilijny.
Na kolację wigilijną podawanie są tradycyjne posiłki - te same od pokoleń. Tradycyjną potrawą jest pieczony indyk (lub gęś) z jabłkami, kiszona kapusta (*mulgikapsad*), ziemniaki, brukiew podana z łbem wieprza, wieprzowina, salceson, sałatka ziemniaczana z czerwonymi burakami oraz *paté, rosolje* i marynowana kapusta.
Na deser podawane są świąteczne pierniczki zwane *piparkoogid* z ziarnkami pieprzu, kakao i cynamonem (często wypiekane w kształtach ludzi, gwiazd, księżyca, ptaków, kotów, psów i niedźwiedzi). Podawane są też marcepan i ciasto owocowe. Pije się piwo, kwas lub miód pitny oraz grzane wino.

Finlandia

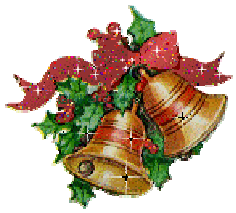
Hyvää Joulua or Hauskaa Joulua

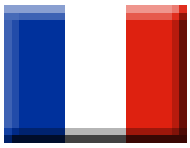
Czas świątecznych przygotowań rozpoczyna się w tym kraju dużo wcześniej niż w pozostałych państwach UE, wraz z tzw. małymi świętami (*Pikkujoulu*). W każdą niedzielę Adwentu zapala się kolejne świeczki. Kiedy już wszystkie zapłoną, dzieci otrzymują pierwsze prezenty.
Choinka, najczęściej naturalna, jest bardzo skromnie udekorowana. Wisi na niej niewiele bombek i ozdób.

Święta w Finlandii rozpoczynają się 24 grudnia. Wigilia (**jouluaatto***)*,podobnie jak w Polsce – jest najważniejszym dniem świątecznym. Ma ona jednak nieco inny charakter Około szóstej rano rozpoczyna się msza ku czci narodzin Chrystusa. W kościołach przy każdej ławce płoną świeczki. Już w południe następuje uroczyste rozpoczęcie Świątecznego Spokoju - **Joulurauha,** oglaszane z głównego rynku najstarszego fińskiego miasta - Turku i transmitowane przez media. Tego dnia. zwyczajem jest wizyta w saunie, co ma spowodować oczyszczenie duszy i ciała.
Ciekawym zwyczajem jest także odwiedzanie cmentarzy i zapalanie lampek na grobach bliskich. Następnie spożywana jest uroczysta kolacja.

W Wigilię w Finlandii nie ma postu. Daniem serwowanym na świątecznym stole jest pieczone prosię. Jedzone są również ryby, a przede wszystkim *lipeä kala* (łowiona tylko w Norwegii ryba, której proces przyrządzenia jest bardzo żmudny i długi) czy sałatka śledziowa (*rosolli*) z buraczkami, śmietaną i różnymi przyprawami. Na deser podaje się *riisipuuro*, pudding ryżowy z cynamonem i cukrem. Do jednej z miseczek wrzuca się migdał. Tradycja głosi, że ten, kto go znajdzie, będzie miał szczęście przez cały nadchodzący rok. Innymi słodkimi smakołykami są :
śliwkowy kisiel (**luumukiisseli**), pierniczki (**piparkakut**) oraz (**joulutortut**) — charakterystyczne ciasteczka w kształcie gwiazdy z ciasta francuskiego z powidłami śliwkowymi. Święta nie mogą obyć się także bez tradycyjnego fińskiego napoju świątecznego: **glögi**, czyli napoju korzennego z czerwonego wina z ziołami, rodzynkami i migdałami z przyprawami.

Najważniejsza dla dzieci atrakcja Świat Bożego Narodzenia jest oczywiście wizyta Świętego Mikołaja (**Joulupukki**), który na saniach zaprzężonych w renifery wyrusza ze swej lapońskiej siedziby, aby obdarować najmłodszych prezentami.





Francja

Joyeux Noël et Bonne Nouvelle Année

We Francji Boże Narodzenie to najważniejsze święta rodzinne w roku.Obchodzone są w gronie rodziny i przyjaciół tylko 25 grudnia. W Wigilię dzieci zostawiają swe buty przy kominku, wierząc, że Mikołaj (*Père Noël*) wypełni je prezentami.
We Francji, w której mieszka największa na Zachodzie społeczność muzułmańska, nie kwestionuje się bożonarodzeniowych symboli, a choinki spotyka się w wielu miejscach publicznych: w szkołach, na ulicach miast i niemal we wszystkich, nawet na co dzień dalekich od religii, domach. We Francji choinka zdobi mieszkanie jednak tylko jeden dzień. W wielu miastach pojawiają się także, obok dekoracji i świątecznych wystaw sklepowych, uliczne szopki, nierzadko z żywymi zwierzętami. Na południu Francji tradycją jest przygotowywanie szopki ze świętą Rodzina, przy czym figurki jasełkowe charakteryzują się posiadaniem regionalnych strojów z epoki (*santon habille*); są zrobione z gliny.
Niemal zanikł natomiast zwyczaj śpiewania kolęd czy chodzenia na Pasterkę, w wielu parafiach odprawianą obecnie w godzinach wieczornych.
Zdecydowanie najważniejszym elementem w obchodach francuskiego Bożego Narodzenia są prezenty. Dla najbliższych na ogół są one bardzo bogate, często odpowiadające złożonym wcześniej życzeniom. Skromniejszymi, często symbolicznymi upominkami, obdarowuje się też przyjaciół, bliższych znajomych, kolegów z pracy, a także np. stróża czy pomoc domową.
Do tradycyjnych świątecznych potraw na francuskim stole należą ostrygi i owoce morza (przede wszystkim skorupiaki), pasztet z otłuszczonych gęsich wątróbek, indyk z kasztanami. Tradycyjne ciasto to rolada - une bűche - w formie polana, kawałka drewna, który, zapalany w kominku czy piecu przed pasterką, płonąć miał następnie przez całą noc. Obecnie często ma postać rolady lodowej.
Spośród świątecznych dań w Alzacji popularna jest pieczona gęś, w Burgundii - indyk, a w Paryżu - ostrygi. Tradycją jest również wypiekanie trzynastu chlebów symbolizujących dwunastu apostołów i Jezusa.
Po uroczystej kolacji zostawia się na dworze płonące świeczki na wypadek gdyby przechodziła Matka Boska.
We Francji święta Bożego Narodzenia trwają krótko - jedynie 25 grudnia. 26 grudnia jest już normalnym dniem pracy.

Grecja

W Grecji najważniejszym świątecznym dniem jest 25 grudnia. Nie obchodzi się tu Wigilii, a jeśli już, to o bardzo późnej porze. Nie ma również Świętego Mikołaja, choć w tym dniu

ludzie szczodrze obdarzają się prezentami. Obchody świąt Bożego Narodzenia trwają w Grecji aż 12 dni. Przed mszą Bożego Narodzenia chłopcy śpiewają kolędy, za co w wioskach dostają słodkości: migdały i orzechy, a w miastach pieniądze. Nabożeństwo zaczyna się o czwartej rano i trwa do wschodu słońca.

Greckie Boże Narodzenie w niektórych regionach poprzedzane jest 40-dniowym postem. Potrawy świąteczne to między innymi słodycze: "Melomakarona", ciasteczka nadziewane orzechami, które je się maczając je w miodzie, czy też Kourambiedes" - białe ciasteczka posypane cukrem pudrem. Ważną potrawą dla Greków jest *christopsomo*, czyli chleb Chrystusa: duży, okrągły chleb z orzechami, z odciskiem drewnianej pieczęci z symbolem religijnym. Tradycyjne świąteczne potrawy to również pieczone jagnię, pieczony prosiak lub indyk nadziewany kasztanami i ryżem. W Nowy Roku Grecy jedzą wielki placek nazywany Wasilopita, który w środku ma schowane monety. Kto dostanie kawałek z pieniążkiem, ten będzie miał szczęście w nowym roku.
Tradycyjnie w greckich domach symbolem świąt jest drewniana misa z kawałkiem drutu, na którym jest zawieszona. Przytwierdzona jest do niej gałązka bazylii zawinięta wokół drewnianego krzyża. Raz dziennie zanurza się krzyż i bazylię w poświęconej wodzie i kropi każdy pokój. Ma to chronić przed "Killantzaroi" - nieco złośliwymi krasnoludkami, którzy w tym świątecznym czasie psocą w greckich domach.
Ksiądz chodzi od domu do domu i kropi święconą wodą głównie te miejsca, gdzie mogą się znajdować *kallikantzari* (złe duszki).

Zwyczaj ubierania choinek w greckich domach pojawił sie całkiem niedawno. Grecy mają inny symbol świąt: Bożonarodzeniowy Statek, udekorowany światełkami. Pewnie dlatego, że Grecja jest krajem morskim. Jest to najważniejszy symbol bożonarodzeniowy w tym kraju. Jeśli natomiast ktoś decyduje się na choinkę, to jest ona bardzo kolorowo udekorowana i przybrana świeczkami.

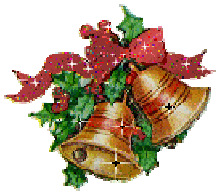
Hiszpania

Feliz Navidad y Próspero Ano Nuevo

Czas świąt Bożego Narodzenia rozpoczyna się w Hiszpanii tradycyjnym losowaniem wielkiej loterii świątecznej 22 grudnia. Wtedy także rozpoczynają się ferie zimowe w szkołach.
W Boże Narodzenie Hiszpanie odwiedzają kościoły uczestnicząc we mszy. W małych miejscowościach zwyczajem jest gromadzenie się wiernych przy "urnie losu". Każdy wrzuca do niej karteczkę ze swoim imieniem, następnie losuje się dwie z nich. Wylosowana para będzie parą najlepszych przyjaciół w nadchodzącym Nowym Roku.
Wigilię, zwaną Nochebuena (Dobra Noc), świętuje się w domu razem z rodziną. Około 22.00 wszyscy zbierają się wokół stołu przy uroczystej kolacji. Dania różnią się w zależności od regionu - w środkowej Hiszpanii jest to pieczone prosię lub jagnięcina, na południu, w Andaluzji - najczęściej indyk, a na wybrzeżu - owoce morza i ryby. Na deser nie może zabraknąć "cava" - hiszpańskiego szampana, migdałowego słodkiego deseru przypominającego chałwę - "turron", świątecznych ciasteczek - "polvorones", marcepana ani orzechów.

Po kolacji wiele osób udaje się do kościoła na mszę o północy, która w Hiszpanii nazywa się "misa del gallo", czyli "msza kogucia". Nazwa wiąże się z legendą, że kogut jako pierwszy zaanonsował światu swoim pianiem narodziny Jezusa.
W Hiszpanii istnieje tradycja choinki i świętego Mikołaja, ale bardziej popularna jest szopka. Misternie wykonane szopki ustawia się w domach, na wystawach sklepowych, w kościołach i na ulicach.
Jednak najhuczniej obchodzone jest w Hiszpanii święto Trzech Króli, 6 stycznia. To wtedy właśnie, dwanaście nocy po Bożym Narodzeniu, dzieci otrzymują prezenty, od Trzech Króli. W zamian za podarki dzieci przygotowują im słodycze i kostki cukru dla wielbłądów. W przeddzień władze miast urządzają wielką paradę uliczną, której głównymi bohaterami są Trzej Królowie jadący na udekorowanych powozach. Według legendy, przybywają ze Wschodu i przywożą dzieciom prezenty. Wieczorem dzieci wystawiają w ogrodzie lub na balkonie miseczki z wodą dla wielbłądów i poczęstunek, a obok stawiają buty. Następnego dnia rano widzą miseczki puste, a buty pełne prezentów. Dla niegrzecznych dzieci Trzej Królowie przynoszą węgiel, dziś jadalny.

W ten dzień podaje się na deser tradycyjne ciasto drożdżowe zwane "roscon". Wewnątrz znajduje się zawsze jakaś niespodzianka, np. moneta. Mówi się, że ten, na kogo przypadnie kawałek z niespodzianką, będzie miał szczęście, ale musi też w następnym roku upiec takie ciasto.



Holandia

Vrolijk Kerstfeest en een Gelukkig Nieuwjaar

W Holandii nie ma ani wieczerzy wigilijnej, ani postu, ani prezentów pod choinką.
W Adwentową Niedzielę rozpoczyna się, trwający do samych świąt, zwyczaj znany jako Midwinter Horn Blowing. Zwyczaj ten praktykowany jest głównie przez farmerów, którzy przygotowują specjalne długie drewniane rogi. Farmerzy codziennie o świcie, stojąc nad studnią, wydmuchują przez nie pełne grozy dźwięki. Mają one oznajmiać rychłe nadejście Chrystusa.

W przedświąteczne dni Holendrzy piszą i wysyłają kartki z życzeniami. Każda rodzina z okazji świąt Bożego Narodzenia wysyła około 30 - 50 kartek, a te, które dostaje, wywiesza w oknach bądź ustawia na komodach.
Święta w Holandii trwają 2 dni i obchodzone są 25 i 26 grudnia.
Holendrzy pielęgnują tradycję pasterki, uroczystej mszy wigilijnej. Nie ma tu jednak specjalnych potraw świątecznych czy wypieków. Można jednak zauważyć przed domami choinki bogato ozdobione sznurami lampek i świątecznie udekorowane okna.
W pierwszy dzień świąt zapalane są po raz pierwszy lampki na choince, czasami zastępowane świeczkami. Po przyjściu z kościoła rodziny zasiadają do udekorowanego w kolorach zieleni, bieli i czerwieni stołu. Na uroczysty posiłek składają się głównie potrawy z: dziczyzny, mięsa zająca, gęsi lub indyka. Do tego serwowany jest Kerstbrood – świąteczny chleb, a na deser – różne rodzaje puddingów. Po posiłku śpiewane są kolędy i czytane świąteczne przypowieści.
Zalig Kerstfeest!

Święty Mikołaj, *Sinter Klaus*, nie przyjeżdża tu do dzieci saniami lecz przypływa łodzią, a one wyczekują go w porcie Schevingen. Gdy dopłynie do brzegu (5 grudnia), rozpoczyna się świętowanie i obdarowywanie prezentami. 6-go grudnia Święty Mikołaj wsiada na białego konia i roznosi dzieciom prezenty. W tym szczególnym dniu mali Holendrzy wystawiają swoje buciki w oczekiwaniu na słodycze i prezenty. Otrzymają je w zamian za sianko, które zostawią dla białego konia Świętego Mikołaja.

Irlandia

Nollaig Shona Duit

Święta w Irlandii zaczynają się już na początku grudnia wysyłaniem kartek, zdobieniem sklepowych witryn, dekorowaniem domów girlandami i światełkami. Nad drzwiami wiesza się wieńce i jemiołę.

Przed świętami ofiarowuje się podarunki ludziom, z których usług korzystało się w mijającym roku: mleczarzom, listonoszom itd.

Tradycją jest przygotowywanie świątecznych wypieków, puddingu oraz mięsa zapiekanego w cieście - *mince pie*.

Do świątecznego stołu zasiada się już o trzeciej po południu. Na pewno znajdą się na nim: wędzony łosoś z chlebem sodowym, sałatka z krewetek i inne dania z ryb. Post kończy się przed północą. Najpopularniejszą świąteczną potrawą jest gotowana wołowina. Główne potrawy świąteczne to: indyk, szynka, sos borówkowy, chleb, parówki, ziemniaki i warzywa. Podaje się też krakersy.

Po zapadnięciu zmroku zapala się wigilijne świece; duże umieszcza się w lichtarzach przygotowanych z rzepy bądź w cebrzykach wypełnionych otrębami lub mąką, przyozdabia się je jemiołą. Pozostawia się je płonące przez całą noc, gasząc je dopiero tuż przed pierwszą mszą. Jedną dużą świecę - *Mor na Nollag* (wielka bożonarodzeniowa) - czasem wystawia przed dom. W wielu domach ku czci Świętej Rodziny zapala się trzy świece w trójramiennym świeczniku. Płonąca świeca powinna stać w każdym oknie.

Drzwi w święta pozostawia się otwarte - dla niespodziewanych gości, a przy stole - wolne nakrycie dla trzech osób i miskę wody, którą mogą pobłogosławić podróżni. Przed samą wieczerzą wigilijną zamiata się jeszcze raz podłogę.

W Wigilię dzieci zostawiają skarpetki lub poszewki poduszek, w nadziei, że rano znajdą w nich prezenty. Zarówno katolicy, jak i protestanci uczestniczą w tym dniu w wieczornej mszy.

Starym obyczajem w Irlandii jest organizowanie szopki budowanej z czarnego torfu.

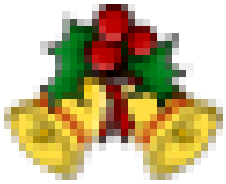
Tradycyjnie odwiedza się groby zmarłych, zostawiając na nich gałązki wiecznie zielonych roślin. O północy - na wiwat - oddaje się jeden wystrzał ze strzelby.

W czasie świąt bardzo często dzieci wystawiają pantomimy. Zaczynają się w dniu św. Szczepana, w drugi dzień świat. Wszystkie postacie żeńskie grane są przez chłopców, a męskie - przez dziewczynki. Święta kończą się 6 stycznia, w święto Trzech Króli.

Litwa

Wigilia Bożego Narodzenia (*Kūčios*) na Litwie, podobnie jak w Polsce, jest posiłkiem bardzo rodzinnym, powszechnie uważanym za najważniejszy dzień w roku. Obowiązuje również zwyczaj łamania się opłatkiem, który jest nieznany w innych regionach Europy. *Kuczios*, czyli litewska nazwa Wigilii, prawdopodobnie pochodzi od słowa kutia, czyli popularnego na Wschodzie dania - kompozycji gotowanej pszenicy z makiem, miodem, orzechami, migdałami i rodzynkami.
Jednakże to nie kutia jest dzisiaj na Litwie najbardziej charakterystycznym daniem tej niepowtarzalnej wieczerzy, lecz śliżyki - pieczone kulki z ciasta drożdżowego z makiem - symbolem dobrobytu. Podaje się je z "mlekiem makowym", zwanym też na Wileńszczyźnie "podsytą". Jest to utarty do białości mak, zalany wodą z miodem. Charakterystyczny dla litewskiej wigilii jest też kisiel - biały z owsianki i czerwony z żurawin. Kisiel powinien być tak gęsty, że je się go łyżką.
Podczas wieczerzy wigilijnej na Litwie, podobnie jak w Polsce, królują potrawy rybne. Najważniejszą rybą jest karp - faszerowany, w galarecie, smażony. Podaje się też śledzia - z grzybami, z marchewką i także pod pierzynką z czerwonych buraczków. Przyrządza się bardzo dużo pierożków, często nazywanych tu uszkami, z grzybami, kapustą, makiem i jabłkami.
Liczba potraw wigilijnych powinna być parzysta i nie mniej niż 12. Stawia się je na białym obrusie, pod którym kładzie się siano. Następnie, rankiem Bożego Narodzenia, to siano daje się do zjedzenia zwierzętom w zagrodzie.Główne miejsce na świątecznym stole zajmuje opłatek, którym zebrani się przełamują, i po odmówieniu modlitwy składają sobie życzenia.
Przy stole wigilijnym jedno nakrycie jest wolne, które czeka na podróżnego. Po kolacji nie sprząta się ze stołu, gdyż w nocy do stołu "zasiadają" aniołowie i dusze zmarłych.
Wróżby są bardzo ważnym elementem wieczoru wigilijnego. Za ich pośrednictwem można się m.in. dowiedzieć, jaka będzie w przyszłym roku pogoda i czy będzie urodzaj. Najpopularniejszą wróżbą, którą stosuje się do dziś, jest wyciąganie spod obrusa źdźbeł siana. Parzysta ich liczba oznacza rychły ożenek. Długie i równe źdźbło wróży dostatnie i długie życie; załamane - niepowodzenie.
Świąteczny wieczór w domach litewskich kończy się zazwyczaj wspólnym śpiewem kolęd i pójściem na pasterkę.
Zwyczajem jest przygotowywanie słomianych łańcuchów na choinkę czy dekoracji z papieru (np. gwiazdy, tulipany, lilie) i osadzanie ich na słomianych patyczkach. Na choince są zazwyczaj szklane dekoracje, np. bombki, aniołki, żołnierzyki i inne figurki oraz naturalne, jak tzw. *rajskie* jabłuszka czy słodycze w błyszczących papierkach. Na Litwie choinka zdobi mieszkanie tylko w Wigilię i Boże Narodzenie.

Z pogody, jaka jest w czasie Świąt Bożego Narodzenia Litwini wróżą pogodę na następny rok.



Luksemburg

Schéi Chrëschtdeeg

W Luksemburgu okres świąteczny rozpoczyna się w pierwszą niedzielę grudnia wielką paradą, która kończy się pod miejskim Ratuszem. Biorą w niej udział *Klees`chen* (Święty Mikołaj) i *Houseker* (Czarny Piotruś), którzy wszystkim napotkanym dzieciom rozdają słodycze. Także oni w nocy z 5 na 6 grudnia rozdają dzieciom prezenty, wkładając je do bucików wystawianych przed drzwi sypialni.
W Wigilię Bożego Narodzenia, wczesnym wieczorem, rodziny zbierają się wokół choinki na wspólnych rozmowach.
Podobnie jak w Niemczech, tak i tutaj przysmakiem bożonarodzeniowego stołu jest bakaliowe ciasto *stollen*. Do tradycji należy również podanie *buche de Noël* (świąteczne lody). O północy wiele rodzin uczestniczy w pasterce. Prezenty pod choinkę przynosi Dzieciątko Jezus, a rozpakowuje się je dopiero w *Boxing Day* (pierwszy dzień świąt).
W pierwszy dzień świąt podaje się "Czarny puding", pieczeń z zająca lub dziczyznę, czasem nawet indyka, jak w Wielkiej Brytanii. Po obfitym posiłku jest czas na wspólny, rodzinny spacer.

Łotwa

Łotewska tradycja nakazuje przygotować trójwymiarowe dekoracje ze słomy i trzciny znane jako *lukturi, puzuri, krigi, putni.* Pomieszczenia przystraja się również gałązkami jałowca. Nie może zabraknąć choinki i drewnianych świeczników.

Najbardziej znanym zwyczajem jest tzw. *kekatas (budeli, kujenieki, preili, kurciemi, cigani);* Trupy kolędników –mimów chodzą od wsi do wsi błogosławiąc każdemu domowi i odpędzając złe duchy. Zazwyczaj są bardzo kolorowo poprzebierani, na twarzach mają maski niedźwiedzi, wilków, koni czy śmierci.

Kolejną łotewską tradycją świąt bożonarodzeniowych jest symboliczne spalanie zeszłorocznych problemów i niepowodzeń.
Na świątecznym stole pojawia się *kukis*, czyli głowa prosiaka gotowana z jęczmieniem, a także kiełbasa z dodatkiem groszku, fasoli i jęczmienia. To ostatnie danie symbolizuje słońce (bądź rok).

Kolejne danie, obiadowe, to kawałki smażonego mięsa z groszkiem i bekonem, zazwyczaj popijane *ruguðpiens* lub kefîrem. Jest to potrawa, którą trzeba zjeść, bo zwyczaj mówi, że

kto jej nie zje wyleje w następnym roku morze łez.

Na stole pojawia się też karp i inne ryby przygotowywane na różne sposoby. Zgodnie z tradycją należy skosztować dziewięciu potraw, aby nadchodzący rok był bogaty.

Na deser podaje się pierniczki i mandarynki.
98 procent populacji to wyznawcy religii rzymskokatolickiej. Toteż obyczaje związane z obchodami świąt Bożego Narodzenia są powszechne. Już na początku grudnia widoczne są świąteczne dekoracje na maltańskich domach mieniące się różnobarwnymi kolorami. Sąsiedzi rywalizują między sobą o najokazalej udekorowany, zazwyczaj światełkami, dom.

Malta

Zwyczaje bożonarodzeniowe Maltańczyków mają niepowtarzalny i unikalny charakter, łączą w sobie różne elementy różnego pochodzenia, nie zawsze związane z chrześcijaństwem. Takim zwyczajem jest ustawianie albo figurki Jezusa, albo całej szopki, *pasturi,* w najważniejszej części domu i dekorowanie jej światełkami. Oprócz tradycyjnych figur w szopce występują pasterze, uliczni śpiewacy i grajkowie, chłop karmiący zwierzęta, kobieta niosąca worek mąki, śpiący mężczyzna oraz mężczyzna leżący na dachu żłóbka i spoglądający z góry na Dzieciątko Jezus. Starą tradycją jest wysiewanie ziaren zbóż na bawełnianych szmatkach, które kiełkują w ciemności przez 4 tygodnie. Nasiona przypominają białą brodę Świętego Mikołaja i są umieszczane dookoła szopki jako ozdoba.

Na Malcie większość mieszkańców to jednak katolicy, stąd też obchody Świąt Bożego Narodzenia są u katolików naprawdę bardzo intensywne. Podczas uroczystych nabożeństw śpiewane są piękne kolędy, kościół jest pięknie oświetlony, a barokowe ołtarze ozdabiają wspaniałe dekoracje kwiatowe

Tradycyjną świąteczną potrawą jest *timpana* – pieczony makaron przykryty kruchym ciastem oraz miodowe ciastka w kształcie pierścienia.

Cechą charakterystyczną czasu Bożego Narodzenia jest to, ze Maltańczycy nie zamykają się w domach, wspólnie świętują i radują się biorąc pod uwagę religijne korzenie obyczajów adoptują je do czasów współczesnych. W większości miast i wiosek odbywa się procesja dzieci, które trzymają posąg małego Jezusa i śpiewają kolędy. Podczas pasterki mały chłopiec - ministrant recytuje kazanie opowiadające o narodzinach Jezusa. Prezenty kładzie się pod udekorowaną choinką.

Niemcy

Frohliche Weihnachten

W Niemczech Boże Narodzenie nazywa się **Weihnachten** i zaczyna się do niego przygotowywać już 4 tygodnie wcześniej, od początku Adwentu. Mali Niemcy, tak jak Francuzi, korzystają z kalendarza adwentowego **Adventskalender,** który składa się z 24 okienek. Każdego ranka dzieci otwierają jedno okienko i znajdują w nim coś słodkiego, zazwyczaj czekoladkę.
W okresie świąt, Niemcy przywiązują dużą wagę do dekoracji domów. Drzwi lub okienne parapety ozdabiają **Adventskranz** (adwentowymi wieńcami) z czterema świecami, które zapalają po jednej w każdym tygodniu adwentu.
Tydzień przed świętami ubierają choinkę, którą przystrajają ozdobami kupionymi na słynnych na całym świecie targach bożonarodzeniowych **Weihnachtsmarkt**. W niektórych domach choinkę ubiera się jednak dopiero w dzień Wigilii.

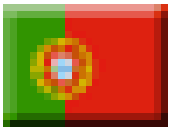
Świętowanie zaczyna się 24 grudnia. Około godz. 18 rodzina zasiada do świątecznego stołu. Posiłek tego dnia nie jest zbyt obfity, ale według tradycji na stole musi pojawić się 9 różnych potraw, m.in.:
— pieczona kiełbasa z kiszoną kapustą (**Bratwurst mit Sauerkraut)** — pieczeń z gęsi (**Gansebraten**) — karp (**Karpfen**)
Charakterystycznym przysmakiem, który pojawia się na niemieckich stołach podczas świąt Bożego Narodzenia jest bakaliowe ciasto *stollen*. Kształtem przypomina nowo narodzone dzieciątko zawinięte w becik.
Wigilię świętuje się w Niemczech w gronie najbliższej rodziny, W szerszym gronie rodzinnym spotyka się dopiero w pierwszy lub drugi dzień Bożego Narodzenia.
Tego dnia dzieci otrzymują prezenty, które przynosi pod choinkę **Christkind** (Dzieciątko Jezus).
Specjalnością kulinarną, związaną z okresem Bożego Narodzenia, są różnego rodzaju ciasteczka (**Platzen**) w kształcie gwiazdek, choinek, Mikołajów, ludzików i domków wypiekane specjalnie na tę okazję.
Nieodłącznym elementem wystroju mieszkań jest choinka. W większości niemieckich domów znajdziemy także drewniany żłóbek – malutki model stajenki, w jakiej urodził się Chrystus.
Zwyczaj wprowadzenia do domów bożonarodzeniowego drzewka upowszechnił się w mieszczańskich rodzinach niemieckich w XVIII w., skąd, w wieku XIX przeszedł na pozostałe kraje europejskie.

W Niemczech, od średniowiecza, istnieje obyczaj organizowania szopki. Z nim związany jest następny - śpiewania kolęd i "kołysania kołyski". Figurka Dzieciątka Jezus spoczywa w kołysce z ozdobnie rzeźbionego drzewa; jest ono delikatnie kołysane i śpiewa mu się specjalnie napisane kołysanki (kolędy).

Podczas Bożego Narodzenia śpiewane są kolędy, wśród których znajduje się jedna z najsłynniejszych, skomponowana w 1818 roku przez Austriaków: księdza Franza Grubera

i organistę Josepha Mohra – „Stille Nacht, Heilige Nacht!” („Cicha noc”). Do grona ulubionych przez Niemców kolęd należy także „O Tannenbaum”, upamiętniająca świąteczną choinkę.

Portugalia

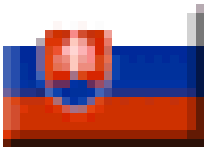


Feliz Natal

Boże Narodzenie jest najważniejszym i zarazem najbardziej uroczyście obchodzonym świętem. W wigilię Bożego Narodzenia (Véspera do Natal) całe rodziny zbierają się w domach wokół choinki i oczekują nadejścia północy, by wybrać się do kościoła na pasterkę (Missa do Galo). Nazwa oznacza dosłownie "Msza Koguta" i pochodzi od legendy, która mówi, że jedyny raz kiedy kogut zapiał o północy, miał miejsce w noc narodzin Jezusa
Po skończonej mszy, wszyscy udają się do domów by zasiąść do wigilijnego posiłku zw. "consoada".
Na kolację wigilijną jada się tu wieprzowinę i *frutti di mare*, czyli owoce morza z nieodzownym dorszem według specjalnego przepisu - bacalhau de consoada. Gotuje się do niego kapustę, robi krokiety z ryb, na deser podaje różne ciasta. Najbardziej typowe to:
Rabanadas - grzanki moczone w słodkim mleku i obsmażone
Filhos de abobora - synowie dyni
Pasteis de doce de grão - ciasteczka z marmolady z grochu
Bolo de manteiga - baba maślana
Broas de mel - piernik
Palitos de amendoa - słomki migdałowe

W Portugalii powszechny jest także obyczaj strojenia choinki zwanej "Arvore do Natal". Często jest to mała sosenka (pinheiro) Tam gdzie o drzewka trudno robi się "arvore" z masy papierowej. W ulepiony z niej pień wtyka się gałązki kupione na targu. Zdobi się je kolorowymi ozdobami. Drzewko ustawia się w wiklinowym koszyku lub w wazonie na środku stołu. Obok obowiązkowo pojawiają się patery ze słodyczami, tace z kanapkami, kieliszki do wina i najlepszy serwis porcelanowy.
Do kominków wrzuca się fogueira da consoada - polano spalane w Wigilię, którego popiół i węgielki przechowuje się, aby gdy nadejdzie burza, wrzucać go do ognia. Portugalczycy wierzą, że dym z fogueria da consoada chroni dom od uderzenia piorunem.
Starą tradycją jest także zapraszanie dusz zmarłych (alminhas a penar), dla których pozostawia się puste nakrycie przy wigilijnym stole, lub wrzuca się do kominka okruszki z wigilijnych potraw. Dawniej były to nasiona. Wierzono, że w innym świecie nasiona przerodzą się w pożywienie, które zostanie zesłane na ziemię w czasie głodu.
Prezenty przynosi *Pai Natal*, Święty Mikołaj, ale najwięcej upominków świątecznych jest w święto Trzech Króli.

Słowacja



Vesele Vianoce,Bohatego Jeżiszka

Na Słowacji dominuje chrześcijańska tradycja. Boże Narodzenie trwa od 24 do 26 grudnia. Poprzedza je adwent – czas zimowego wyciszenia i przygotowań do świąt Bożego Narodzenia.

Dawniej uczniowie najpierw odwiedzali domostwa składając ich mieszkańcom życzenia i zbierając przy tym zboże na mąkę, z której piekli potem, najczęściej u miejscowego nauczyciela lub proboszcza, bożonarodzeniowe opłatki. W ostatnim tygodniu przez świętami roznosili je po domach.

Dzień Wigilii przebiega pod znakiem przygotowań do wieczerzy wigilijnej, która rozpoczyna się modlitwą. Jej częścią, oprócz spożywania charakterystycznych dań, są czynności, które mają zapewnić rodzinie zdrowie i pomyślność. Specjalną uwagę poświęca się przygotowaniu stołu (który jest symbolem dostatku) oraz doborowi potraw. Oprócz tradycyjnych wigilijnych dań pojawiają się na stole wszelkiego rodzaju płody rolne - efekty pracy domowników.

Wieczerza wigilijna składa się z dwunastu dań - ale są to najczęściej potrawy słodkie - ciastka, ciasta, orzechy, owoce Na wigilijnym stole na Słowacji króluje opłatek. Okrągły, jasnobrązowy, jedzony jest - bez dzielenia się nim z innymi - razem z miodem, symbolem słodkiego życia i z czosnkiem, symbolem zdrowia. Uczestnicy Wigilii dzielą się też jabłkami, w niektórych domach także orzechami włoskimi - zapewniają one zdrowie przez cały rok. Rodzice pocierają dzieciom czoło miodem, żeby były zdrowe i żeby dziewczynki podobały się chłopcom.

Jako pierwsza na wigilijnym stole najczęściej pojawia się kapustnica - słowacka wersja kapuśniaku, ale wzbogacona o kiełbasę z papryką, stąd mająca kolor brązowy. Jest i ryba, nie tylko karp, pieczona, często podawana z sałatką ziemniaczaną. Z taką sałatką podaje się też kotlet schabowy. Na wielu słowackich stołach wigilijnych pojawia się gotowana kiełbasa, ćwikła z chrzanem i kompot z suszonych owoców. Śpiewa się kolędy, z których wiele jest znanych i w Polsce.

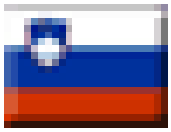
Na stole stawia się również naczynie z ziarnem zbóż i drobnymi monetami. Wraz z makowcem zostaną tam aż do Trzech Króli.

Symbolem Bożego Narodzenia są szopki oraz choinki. Zwyczaj przynoszenia do domu i ozdabiania drzewka iglastego, przeniknął z austriackich oraz niemieckich miast już pod koniec XVIII. Szopki jako symbol Bożego Narodzenia na terytorium dzisiejszej Słowacji przeniknęły w XVI wieku za pośrednictwem franciszkanów i jezuitów

Niegdyś na Słowacji prezenty pod choinkę dostarczał Jezusek *Jeżiszka*., dziś coraz częściej do drzwi z pełnym workiem puka Mikołaj, Święty Mikołaj, a nawet Santa Claus.

Wigilia jest na Słowacji dniem wolnym od pracy.

Słowenia



Święta Bożego Narodzenia mają w Słowenii bogatą tradycję. W języku słoweńskim nazwa świąt oznacza w tłumaczeniu "mały bóg" i jest powiązana z mitem Boga - Słońca i jego syna - *Dies natalis Solis invicti* ("dzień narodzin niezwyciężonego Słońca").

Wiele zwyczajów, wierzeń, zabobonów, tradycji i magicznych wydarzeń łączy święta Bożego Narodzenia w Słowenii. Europejskie dziedzictwo tych świąt to głównie zwyczaje obdarowywania się prezentami, śpiewanie kolęd, świąteczne wypieki. Przystrajanie świątecznej choinki przywędrowało w połowie ub. wieku z Niemiec. Zwyczaj przygotowywania szopki przywędrował do Ljubljany w 1644 r. Stosunkowo nowym zwyczajem jest wysyłanie kart z życzeniami. Jak w innych europejskich państwach w okresie przedświątecznym w słoweńskich miejscowościach są organizowane różne festyny.
Prezenty dzieciom roznosi Św. Mikołaj, czyli *Miklavž*.
Zwyczajem sięgającym okresu przedchrześcijańskiego jest przygotowywanie świątecznych wypieków. Świąteczne bochenki chleba różnią się między sobą, w zależności od regionu, w którym występują. Trzy rodzaje są podstawowe: z pszenicy, żyta i gryki. Ten uroczysty chleb z różnymi dodatkami, wg. przekazów, ma magiczną moc, ponieważ niesie ludziom i zwierzętom zdrowie, siłę i energię.
byczajem jest również kolędowanie, zarówno w mieście jak i na wsi. Informacje o słoweńskich kolędnikach sięgają 1550 r. Mówi się, że są oni następcami pogańskich pieśniarzy. Kolędnicy chodzą od domu do domu, dają błogosławieństwo, życzenia zdrowia i szczęścia rodzinom i zwierzętom.
Słowenii są dwa "małe" święta Bożego Narodzenia (Dzień Nowego Roku oraz święto Trzech Króli) i jedno duże, właściwe Święto Bożego Narodzenia. W tych dniach zwyczajem jest palenie kadzidełka, którego dym przynosi magiczną siłę, oraz, w tym samym czasie, odpędzanie demonów.

Szwecja

God Jul och Gott Nytt Ar

Ośnieżona o tej porze roku Szwecja ma prawdziwie świąteczną aurę. Do bożonarodzeniowych zwyczajów w tym kraju należy dekorowanie domostw świątecznymi ornamentami: figurkami św. Mikołaja, aniołkami, gwiazdkami. Okres świąteczny trwa tu od pierwszej niedzieli Adwentu aż do 13 stycznia.
Na świątecznym stole nie może zabraknąć pierników domowego wypieku. Tradycyjną skandynawską potrawą wigilijną jest przede wszystkim ryż z migdałami, a najpopularniejszym symbolem świąt - prosiak.

Święta rozpoczynają się 24 grudnia uroczystą kolacją wigilijną i rozdaniem prezentów, które przyniosły krasnoludki - skrzaty. Wigilia nie jest postna, a jej obfitość to nawiązanie do czasów pogańskich i składania darów pogańskim bożkom, podobnie jak zapalanie świec. Z drugiej zaś strony: choinka, prezenty i Pasterka, poranna msza pierwszego dnia świąt, nawiązują do tradycji chrześcijańskiej.
Tradycyjny szwedzki stół wigilijny to głównie wieprzowina. Kiełbasy, nóżki w galarecie, salcesony, klopsiki, żeberka i jako główne danie specjalna, bożonarodzeniowa szynka. Gotowana lub pieczona, przyprawiona cukrem i solą i podawana na stół w całości. Wspomnieniem dawnych czasów jest też tzw. lutfisk. Suszona ryba moczona na parę dni przed świętami w wodzie z ługiem. Najczęściej jest to molwa lub czerniak. Obecnie można

ją kupić gotową, już nasiąkniętą wodą.
Zwyczaj jedzenia czegoś, co także wielu rodowitych Szwedów określa jako paskudztwo, także sięga średniowiecza. Są to suszone ryby. Suszona ryba tak silnie się związała z Bożym Narodzeniem, że jada się ją do dzisiaj. Lutfisk podaje się z beszamelem lub roztopionym masłem, dużą ilością soli oraz różnych rodzajów pieprzu.
Innym tradycyjnym daniem jest tzw. pokusa Jonsona. Gorąca zapiekanka ziemniaków z anchois. Obok niej na stole świątecznym musi się też znaleźć kilka rodzajów marynowanych śledzi.
Desery to najczęściej pudding ryżowy z ciepłym mlekiem i cynamonem. Ponadto do repertuaru kulinarnego uczty świątecznej należą pepparkakor czyli pieprzowe ciasteczka. Obecnie dawny pieprz zastąpił w nich cukier, a ciasteczka są wypiekane w formie serc, gwiazd, świnek, koziołków, choinek itp.

Choinka i żłobek, symbole bożonarodzeniowe nowszej daty, pochodzą z Niemiec. Choinka pojawiła się już w połowie XVIII wieku, w całej natomiast Szwecji upowszechniła się na początku zeszłego stulecia Świąteczne drzewko dekoruje się najczęściej kilka dni przed Wigilią, prawdziwymi świeczkami oraz zabawkami ze słomy i siana.. Inaczej było ze żłobkami. W latach 20. XX wieku pewien znany ksiądz odważył się wprowadzić ten zwyczaj w swoim kościele w dużej miejskiej parafii i od tego czasu żłobek jest czymś oczywistym podczas adwentu. Żłobki są również obecne, choć w mniejszym zakresie, w szpitalach, przedszkolach i w domach.
Bożonarodzeniowy koziołek, typowo szwedzka ozdoba świąteczna, najczęściej ze słomy, to najstarszy w Szwecji symbol bożonarodzeniowy, wywodzący się prawdopodobnie od średniowiecznego diabła, postaci, która występowała w organizowanych przez szkoły Mikołajkowych maskaradach. W wieku XVIII koziołek rozdawał prezenty w wigilijny wieczór, a od przeszło stu lat, odkąd zaczął się tym zajmować **Skrzat** zwany ***Jultomten*****,** jest już tylko świąteczną ozdobą.

Wielka Brytania

Merry Christmas & Happy New Year

Brytyjczycy świąteczne przygotowania rozpoczynają już w połowie listopada kupując prezenty swym najbliższym. W Londynie, na *Trafalgar Square*, ludzie gromadzą się wokół wielkiej choinki, która od czasów II wojny światowej jest tradycyjnym darem Norwegów. W czasie świąt, występują tam chóry z różnych stron świata, śpiewają kolędy.
W Wielkiej Brytanii święta Bożego Narodzenia rozpoczynają się dopiero 25 grudnia. Nie obchodzi się tu Wigilii, a świąteczny posiłek spożywa się 25 grudnia
W wigilijny wieczór 24 grudnia dzieci zawieszają na kominku lub łóżkach specjalne, bożonarodzeniowe skarpety z nadzieją, że następnego dnia znajdą w nich prezenty od Świętego Mikołaja (Santa Claus).
Typowym posiłkiem świątecznym podawanym 25 grudnia jest pieczony, nadziewany indyk podawany z ziemniakami i warzywami Na deser, w większości tradycyjnych domów,

serwuje się Christmas Pudding czyli słodki pudding polewany brandy. Stał się on częścią typowo świątecznego obiadu za sprawą księcia Alberta, męża królowej Wiktorii, który postanowił go dodać do bożonarodzeniowego menu.
Natomiast 26 grudnia znany jest jako Boxing Day. Nazwa pochodzi od pudełek z upominkami, którymi tradycyjnie obdarowywano handlarzy, służących oraz przyjaciół. Obecnie, 26 grudnia jest dniem wolnym od pracy, który większość Brytyjczyków spędza odwiedzając krewnych i znajomych, zaś dostawcy, listonosze czy śmieciarze otrzymują swój świąteczny upominek w formie napiwków
Kolejną typowo brytyjską tradycją, jest wysyłanie bożonarodzeniowych pocztówek do przyjaciół i rodziny. Początki tego zwyczaju sięgają czasów królowej Wiktorii
W Zjednoczonym Królestwie każdy przywiązuje ogromną wagę nie tylko do udekorowania salonu, ale także budynku z zewnątrz. Głównym elementem świątecznych dekoracji jest choinka obwieszona bombkami, lampkami oraz innymi świecidełkami. Zwyczaj ten przywędrował na wyspy dopiero w XIX wieku z Niemiec
Typowo brytyjską ozdobą każdego domu jest jemioła, która od osiemnastego wieku stała się częścią bożonarodzeniowych dekoracji. To wtedy narodził się zwyczaj całowania każdej osoby, która znajdzie się pod zrobioną z jemioły wiązanką Jednak nie wszyscy wiedzą, że liczba pocałunków jest ograniczona do liczby owoców znajdujących się na jej liściach
W Wielkiej Brytanii co roku w okresie Świąt Bożego Narodzenia organizowanych jest wiele imprez okolicznościowych, które mają wprowadzić wszystkich w niepowtarzalny świąteczny nastrój
Co roku odbywają się koncerty, z których fundusze przeznacza się na cele charytatywne. W niektórych muzeach czy kościołach spotkają się dzieci, aby posłuchać kolęd lub świątecznych opowieści w wydaniu muzyków i aktorów. W dużych miastach otwiera się lodowiska na świeżym powietrzu
Kolejną typowo brytyjską zimową atrakcją są organizowane na całych Wyspach świąteczne jarmarki. Co roku stają się one okazją do spotkań z przyjaciółmi i krewnymi, z którymi można napić się grzanego wina i zjeść bakaliowe babeczki słuchając jednocześnie kolęd. Najczęściej, poustawiane na świeżym powietrzu stragany oferują całą gamę nietypowych upominków i ozdób bożonarodzeniowych

Węgry

Kellemes karácsonyi

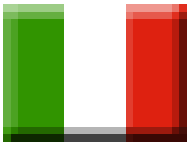
Na Węgrzech Boże Narodzenie jest świętem, które jednoczy ludzi wszystkich wyznań. Obchodzą je zarówno katolicy, jak i ludzie innych wyznań religijnych, którzy nie przywiązują zbytniej uwagi do kontekstu religijnego tego Święta. Węgrzy mówią o nich "miłośnicy świąt".
Tygodnie poprzedzające Gwiazdkę noszą nazwy kolejno: papierowy, brązowy, srebrny, a niedziela tuż przed Wigilią - złotą. Ma to wskazywać na wagę kolejnych tygodni. W "złotą niedzielę" wypada zrobić porządki przedświąteczne, zakupy, kupić choinkę.
Ważnym smakołykiem, którego nie może zabraknąć w żadnym węgierskim domu na Bożego Narodzenia jest "szalocukor" - pralinki z masą orzechową, marcepanową, waniliową lub z galaretką. Kolejny zwyczaj kulinarny to strucle z makiem i orzechami. Każda gospodyni powinna upiec ich na Boże Narodzenie kilka, by częstując całą rodzinę, sąsiadów i znajomych móc pochwalić się swoimi umiejętnościami.

Na stole wigilijnym nie może zabraknąć zupy rybnej z rodzynkami i wiśniami, a także pieczonego karpia. Inne charakterystyczne dania to m.in. smażona kapusta, karp, różnego rodzaju ciasta.
Na wsiach piecze się prosiaka, co jest dużą uroczystością dla całej społeczności
Pod obrusem umieszczano zboże, nasiona oraz siano i słomę, które miały przynieść urodzaj. Używany podczas świąt służył potem przy pieczeniu chleba i wysiewaniu nasion. Dania świąteczne miały zapewnić zdrowie rodziny (m.in. czosnek zanurzony w miodzie, orzechy i jabłka), pieniądze (np. rośliny strączkowe, kluski z makiem, ryby), a okruszkom ze świątecznego stołu przypisywano magiczną lub leczniczą moc. W tym okresie wiele wróżb dotyczyło szczęścia, zdrowia lub małżeństwa. Tego dania rozdawane są też prezenty.

Na Węgrzech prezenty pod choinkę przynosi *Jezuska* (mały Jezus) lub aniołek. Tuż po kolacji wigilijnej, która odbywa się w wąskim kręgu najbliższej rodziny, najmłodszy w rodzinie rozdaje prezenty.
Następny dzień świąt Węgrzy spędzają odwiedzając swoją bliższą i dalszą rodzinę. Obowiązkowym elementem takich spotkań jest wymienienie się prezentami i życzeniami. Wtedy to każda mężatka w rodzinie powinna poczęstować wszystkich własnoręcznie przygotowaną tradycyjną struclą orzechową lub makowcem.

26 grudnia kawalerowie i żonaci mężczyźni zaczynali odwiedzać domy z życzeniami. Jest to jeden z najstarszych zwyczajów na węgierskiej wsi.
Znany jest też zwyczaj kolędowania. Wegierskim obyczajem bożonarodzeniowym jest tworzenie szopki z niezwykłymi filcowymi figurkami. Sama szopka jest zbudowana metodą zwaną *przędzeniem słomy*.

Włochy



Buon Natale e Felice Anno Nuovo

We Włoszech tradycja bożonarodzeniowa nierozerwalnie jest związana z religią chrześcijańską. Przed Wigilią obowiązuje ścisły post. Jednak większość Włochów przywiązuje niewielką wagę do kolacji w Wigilię. Wprawdzie jest ona bardziej uroczysta niż w zwykły dzień, je się ją przy choince 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. Wielu rzymian wigilijny wieczór spędza na Placu świętego Piotra, gdzie około godz. 19 uroczyście odsłaniana jest tradycyjna, ogromna szopka.
25 grudnia - dzień Bożego Narodzenia jest najbardziej uroczyście obchodzonym dniem świąt przez Włochów. W tym dniu całe rodziny zasiadają do świątecznego obiadu, który trwa najczęściej do wieczora.
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
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 - panettone z bakaliami i posypane cukrem pudrem pandoro z dodatkiem czekolady, likieru.
Bożonarodzeniowe słodycze to głównie ciasteczka nadziewane figami i orzechami.
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.
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. I to one są głównym symbolem Świąt Bożego Narodzenia.
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.