WEIHNACHTEN IN POLEN



Wenn die kalte Dezemberluft durch die Straßen Polens zieht, beginnt ein herzliches Fest der Besinnlichkeit und des Zusammenkommens: Weihnachten. In Polen ist Weihnachten weit mehr als nur ein religiöses Fest; es ist ein tief verwurzeltes kulturelles Ereignis, das die Menschen zusammenbringt, um Liebe, Tradition und die Wärme der familiären Bindungen zu feiern. Während sich Familien auf das Festmahl am Heiligabend vorbereiten, erstrahlt jede Stadt in einem leuchtenden Glanz, der die Nacht erhellt und Herzen wärmt.

Polnische Weihnachtsgerichte - Eine Geschmacksreise durch die Festtage

Die Weihnachtszeit in Polen ist untrennbar mit einem Reichtum an kulinarischen Traditionen verbunden, die sich über Generationen hinweg gehalten haben. Zu den Höhepunkten zählt das „Wigilia"-Festmahl am Heiligabend, ein Abend, der mit Geschmack und Herzlichkeit gefüllt ist. Typischerweise beginnt das Essen mit der Teilung der „Oplatek" - einer Weihnachtshostie - und dem Austausch von guten Wünschen unter den Anwesenden.

Die Tafel glänzt mit einer Vielfalt an Gerichten, zu denen oft „Barszcz czerwony" - eine klare Rote-Bete-Suppe - und „Pierogi" - gefüllte Teigtaschen, gehören. Die Füllungen variieren, doch besonders beliebt sind die Varianten mit Sauerkraut und Pilzen. Ein weiteres Herzstück sind die „Uszka", kleine, mit Pilzen gefüllte Teigtaschen, die oft in der Barszcz serviert werden.

Kein Weihnachtsessen wäre komplett ohne „Karp", den traditionellen Weihnachtsfisch, der auf unterschiedlichste Weise zubereitet wird, gefolgt von „Makowiec", einem Mohnkuchen, der die süße Note der polnischen Gastfreundschaft verkörpert.

>Hier sind 10 typisch polnische Weihnachtsgerichte:

- Pierniki – Polnischer Lebkuchen, oft in Schokolade getaucht.
- Barszcz Czerwone Z Uszkami – Rote Borschtsch-Suppe mit kleinen, ohrförmigen Teigtaschen.
- Zupa Grzybowa – Pilzsuppe, traditionell aus getrockneten Pilzen zubereitet.
- Kapusta z Grochem – Kohl mit Spalterbsen, ein herzhaftes, fleischfreies Gericht.
- Jarzynowa Sałatka – Gemüsesalat aus Eiern, Kartoffeln, Karotten, Erbsen und anderen Wurzelgemüsen.
- Karp – Gebratener Karpfen, ein traditionelles Weihnachtsgericht.
- Sledzie – Hering, oft als Salat mit Zwiebeln, Öl und Essig serviert.
- Pierogi – Ungesäuerte polnische Knödel, mit Pilzen und Sauerkraut oder Kartoffeln und Quark gefüllt.

- Sernik – Polnischer Käsekuchen, bekannt als „Golden Dew Cheesecake".
- Makowki – Mohnspeise, geschichtet mit Mohnmasse und in süßer Milch Getränkte Brötchenscheiben

Wenn du diese klassischen Gerichte selbst zubereiten oder genießen möchtest, findest du bei Golly's polnische Spezialitäten online eine Auswahl an authentischen Zutaten – von Pierogi bis zu schlesischer Wurst.

Traditionelle Bräuche - Weihnachten in Polen

In Polen ist Weihnachten ein Fest der Bräuche, die tief in der Geschichte und Kultur des Landes verankert sind. Der Heiligabend beginnt mit dem Warten auf den ersten Stern am Himmel, ein Symbol für den Stern von Bethlehem. Dieses Zeichen gibt den Startschuss für das Abendessen. Vor dem Essen teilt die Familie die Oplatek, eine dünne Oblate, und tauscht Wünsche aus. Ein gedeckter Platz bleibt frei für einen unerwarteten Gast, was Gastfreundschaft und Gemeinschaft symbolisiert. Zu den Bräuchen gehören auch das Singen von Weihnachtsliedern, der Besuch der Mitternachtsmesse und der Glaube, dass Tiere in der Heiligen Nacht sprechen können. Diese Traditionen verbinden die Generationen und halten die Essenz des polnischen Weihnachtsgeistes lebendig.

Typisch polnische Weihnachtslieder

Weihnachtslieder sind ein wesentlicher Bestandteil der polnischen Weihnachtstraditionen. Sie vermitteln die festliche Stimmung und sind tief in der kulturellen Identität verankert.Hier sind einige der bekanntesten Weihnachtslieder, auf Polnisch heißen diese „Kolędy":

- Bóg się rodzi
- Przybieżeli do Betlejem
- Przystąpmy do szopy
- Gore gwiazda Jezusowi

Feiertagszauber mit einem Hauch Polen: Entdecken Sie Golly's Auswahl für ein authentisches Weihnachtsfest

In unserem Artikel über "Weihnachten in Polen" haben wir die reiche Palette an traditionellen Gerichten und Bräuchen erkundet. Für all jene, die diese polnischen Spezialitäten zu Hause genießen möchten, bietet Golly's eine Auswahl an authentischen polnischen Delikatessen an. Ob Sie nun die festlichen Pierogi und Uszka für Ihr Weihnachtsessen suchen, die Sie bequem im Onlineshop finden, oder die Schlesische Weißwurst, die an den Feiertagen nicht fehlen darf und unter diesem Link erhältlich ist - Golly's hat es.

Für ein persönliches Einkaufserlebnis können Sie auch die Metzgerei-Fachgeschäfte in Dortmund, Unna und Recklinghausen besuchen. Informationen zu Standorten und Öffnungszeiten finden Sie hier. Und wenn Sie das Haus nicht verlassen möchten, können die mobilen Verkaufsfahrzeuge von Golly's Ihnen die Festlichkeit direkt vor Ihre Haustür bringen. Besuchen Sie die Website, um die nächstgelegene Verkaufsstelle zu finden. Feiern Sie Weihnachten mit den Aromen Polens, dank

Golly's.