

I. TEKST ZAMIESZCZONYMI PONIŻEJ – jest tylko dla przypomnienia.

ZGODNIE Z TRADYCJĄ, NA ŚWIĄTECZNYM STOLE MUSI ZNALEŹĆ SIĘ 12 DAŃ NA WIGILIĘ (już wiesz dlaczego), KTÓRYCH WYBÓR CZĘSTO ZALEŻY OD DANEGO REGIONU. POLSKIE, TRADYCYJNE POTRAWY WIGILIJNE TO NAPRAWDĘ DŁUGA LISTA. MENU WIGILIJNE OBFITUJE W RYBY, DANIA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, A TAKŻE SŁODKIE WYPIEKI Z MAKIEM, BAKALIAM I PRZYPRAWAMI KORZENNYMI. W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU POLSKI WIGILIJNE DANIA RÓŻNIĄ SIĘ OD SIEBIE.

Spis 12 wigilijnych potraw (tu znajdziesz przepisy)

1. [Barszcz czerwony z uszkami](#)
2. [Zupa grzybowa](#)
3. [Ryba po grecku](#)
4. [Karp](#)
5. [Kapusta wigilijna](#)
6. [Pierogi](#)
7. [Kluski z makiem](#)
8. [Śledź](#)
9. [Kompot wigilijny](#)
10. [Makowiec](#)
11. [Piernik](#)
12. [Sernik](#)
13. [Więcej przepisów wigilijnych](#)





**NAPISZ W ZESZYCIE, KTÓRE Z POTRAW (ZAMIESZCZONYCH NA ZDJĘCIACH)  
PRZYGOTOWUJE SIĘ W TWOIM DOMU....**

**W MOIM DOMU ROBIŁO SIĘ KLUSKI Z MAKIEM, MAKOWCA I KOMPOT Z SUSZU....**



***POZDRAWIAM!***