

**I. ZAPOZNAJ SIĘ Z INFORMACJAMI ZAMIESZCZONYMI PONIŻEJ.**

**ZGODNIE Z TRADYCJĄ, NA ŚWIĄTECZNYM STOLE MUSI ZNALEŻĆ SIĘ 12 DAŃ NA WIGILIĘ, 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, BAKALIAMI I PRZYPRAWAMI KORZENNYMI.**

**W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU POLSKI WIGILIJNE DANIA RÓŻNIĄ SIĘ OD SIEBIE, ALE GENERALNIE SPOŻYWA SIĘ POSTNE ZUPY, RYBY NA ZIMNO I NA CIEPŁO, PIEROGI I PASZTECIKI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, KAPUSTĘ Z GRZYBAMI LUB GROCHEM, KLUSKI Z MAKIEM, KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW, KUTIĘ, MAKOWIEC I PIERNIKI.**

**12 TRADYCYJNYCH POTRAW WIGILIJNYCH:**

- 1. BARSZCZ WIGILIJNY Z USZKAMI**
- 2. ZUPA GRZYBOWA**
- 3. PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI**
- 4. KAPUSTA Z GROCHEM LUB Z GRZYBAMI**
- 5. KARP SMAŻONY LUB W GALARECIE**
- 6. RYBA PO GRECKU**
- 7. ŚLEDŹ W ŚMIETANIE LUB OLEJU**
- 8. KLUSKI Z MAKIEM**
- 9. MAKOWIEC**
- 10. PIERNIK STAROPOLSKI**
- 11. KOMPOT Z SUSZU**
- 12. KUTIA**

**II. PRZEPISZ DO ZESZYTU NAZWY 12 TRADYCYJNYCH POTRAW WIGILIJNYCH.**



**BARSZCZ**  
Z USZKAMI



**ZUPA**  
GRZYBOWA



**PIEROGI**  
Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI



**KAPUSTA**  
Z GROCHEM



**KARP**



**RYBA**  
PO GRECKU



**ŚLEDZ**

NAPISZ W ZESZYCIE, KTÓRE Z POTRAW

(ZAMIESZCZONYCH NA ZDJĘCIACH) PRZYGOTOWUJE SIĘ W TWOIM DOMU....

**POZDRAWIAM!**

