

*Wigilia nad Dłubnią*



2006



## Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych KGW Poskwitów Nowy, gm. Iwanowice

*"Wigilia Dobrego Narodzenia była wielką uroczystością" - pisał Niemcewicz.  
W dawnej Polsce uczestniczyli w niej wszyscy domownicy razem ze służbą.  
Wieczerza ta miała bowiem łączyć wszystkich razem. Wraz z pojawieniem się  
pierwszej gwiazdki, wigilię rozpoczynał gospodarz, odmawiając modlitwę na głos.  
Potem łamano się opłatkiem i składano sobie życzenia. Przy stole pozostawiano  
puste miejsca, czasem jedzenie dla nieobecnych bliskich lub nieszcześliwanego gościa.  
Wigilijne potrawy spożywano w wesołym nastroju. Poiraw przy tym winno być,  
jak podaje Zygmunt Głogier, na wieczerzy chłopskiej - siedem,  
szlacheckiej - dziewięć, a pańskiej - jedenaście.  
Wierzono, że kto ile potraw nie spróbuje, tego tyle przyjemności w ciągu  
nowego roku uminie. Na wieczerzy jadano wiele ryb i jak podaje Niemcewicz:  
"dnia tego jednakowy po całej może Polsce był obiad. Trzy zupy, migdałowa  
z rodzynkami, barszcz z uszками, grzybami i ślaziem, kucja dla służących,  
kręki z chrzanem, karp do podlewy, szczupak z szafranem, placuszki  
z makiem i miodem, ohenie z posiekawymi jajami i oliwą itd."  
Po usiach wieczerzano skromnie. Barszcz z grzybami, kapusta z grochem  
lub z fasolą, kluski z makiem, cukrem albo miodem, respa suszona  
lub gotowana, polewka z suszonych śliwek, gruszek bądź jabłek.*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KÇW Poskwitów Nowy, gm. Iwanowice

"Nie je się obiadu tego dnia, dopiero wieczorem,  
gdy pierwsza gwiazda zabłyśnie na niebie,  
zasiadają wszyscy do wieczerzy, do wilji."  
Seweryn Udziela, *Krakowiacy*

*Menu:*

1. Śledź smaczny, poskwitowski
2. Śledź po zagajsku
3. Zupa grzybowa
4. Barszcz czerwony z uszkami
5. Żur biały z grzybami
6. Śledź w cieście
7. Dorsz smażony, marynowany
8. Kapusta z grochem
9. Kluski z makiem
10. Strucla postna z makiem
11. Kompot z suszonych śliwek
12. Kołacz z serem
13. Strucla nadziewana makiem
14. Ciasteczka choinkowe





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KQW Poskwitów Nowy, gm. Iwanowice

*Śledź smaczny, poskwitowski*

"na południe objadowania nie ma, lecz tylko śniadanie – kukielka i śledź (...)"

Oskar Kolberg, *Krakowskie t.5*

śledź solony lub filet (ok. 1 kg)

2 łyżki cukru

$\frac{1}{2}$  szklanki octu

3 cebule

$\frac{1}{2}$  szklanki oleju

4 pamiłory niewielkie (lub 2 – 3 łyżeczki przecieru pomidorowego)

pieprz zieleny, inne przyprawy wedle gustu

(nasza klasyczna propozycja: angielskie ziele i bobkowy liść)

2 szklanki wody

Śledzia wymoczyć, ściągnąć skórę, usunąć szkielet (wygodniej używać, obecnie bardziej dostępnych, filetów typu matyas). Wodę zagotować wraz z cukrem i przyprawami. Dodać ocet. Cebulę pokrajać w krążki i zalać marynatą, wystudzić. W naczyniu ułożyć śledzia, przełożyć marynowaną cebulą, zalać marynatą, dolać pół porcji oleju. Zostawić na kilka godzin, a nawet na cały dzień. Śledzia ułożyć na talerzu na pierzynie z cebuli, pokropić resztą oleju, ozdobić pokrojonymi w ćwiartki lub ósemki pomidorami i tak podawać.

*(źródło: Projekt "Stara kuchnia nad Dłubnią")*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KCW Poskwiłów Nowy, gm. Iwanowice

*Śledź po zagajsku*

śledź solony lub filet (ok. 1 kg)  
2 łyżki cukru  
 $\frac{1}{2}$  szklanki octu  
4 cebule  
 $\frac{1}{2}$  szklanki oleju  
4 dorodne podgrzybki (5 dag suszonych)  
angielskie ziele i bobkowy liść, ziarna pieprzu  
2 szklanki wody

Śledzia wymoczyć, ściągnąć skórę, usunąć szkielet (filety typu matyas).

Wodę zagotować wraz z cukrem i przyprawami. Dodać ocet.

Cebule pokrajać w krążki, zeszklić na oleju, dodać pokrojone grzyby  
(jeśli suszone, uprzednio namoczyć), dusić chwilę (20 min.)  
pod przykryciem na wolnym ogniu.

Dodać wodę z octem wystudzić.

W naczyniu ułożyć śledzia, przełożyć marynowaną cebulą  
z grzybami, zalać marynatą.

Zostawić na kilka godzin, a nawet na cały dzień.

Śledzia ułożyć na talerzu na pierzynie z cebuli i grzybów.

Ozdobić pokrojoną w krążki cebulą.

*(źródło: Projekt "Stara kuchnia nad Dłubnią")*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KQW Poskwiłów Nowy, gm. Iwanowice

*Zupa grzybowa*

10 dag suszonych grzybów  
    jarzyny  
    2 cebule  
    2 łyżki mąki  
przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy, pieprz)  
    sól

Grzyby opłukać, zalać wodą, gotować na wolnym ogniu.  
Po 30 minutach dodać jarzyny, cebulę i przyprawy.  
Gotować jeszcze około 30 minut aż wywar będzie zawiesisty.  
Zaprawić roztrzepaną w wodzie mąką, zagotować.  
Podawać z grubo pokrojonym makaronem lub łazankami.  
Można posypać natką pietruszki.

*(źródło: Projekt "Stara kuchnia nad Dłubnią")*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KCW Poskwiłów Nowy, gm. Iwanowice

*Barszcz czerwony z uszkami*

jarzyny  
woda  
resztki z ryb  
buraki  
2 dkg grzybów  
przyprawy  
kwas burakowy  
sok z cytryny  
sól  
cukier

Nastawić jarzyny z przyprawami na wywar.  
Buraki pokrajać na części, zalać wodą, ugotować do miękkości.  
Grzyby opłukać, zalać wodą, ugotować.  
Jarzyny, buraki, grzyby odcedzić, połączyć wywary,  
dodać kwasu burakowego, soli, cukru i soku z cytryny do smaku.  
(Jeżeli gotuje się ryby, można dodać wywaru z nich).





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KQW Poskwitów Nowy, gm. Iwanowice

*Uszka*

15 dkg maki  
1 jajo  
woda  
resztki ryb (ugotowanych)  
2 dkg. grzybów  
3dkg. tłuszczu  
2 cebule  
sól, pieprz  
1-2 białka

Makę przesiać, zrobić dołek, wbić jajko i trochę wody.  
Zamiesić łyżką ciasto. Dodawać wody, aby otrzymać stosowną konsystencję.  
Następnie ciasto wałkować i wykrawać kwadraty o boku 3 cm. Lapić uszka.

Grzyby uprzednio namoczone choćby dzień cały ugotować jak stało czas  
jakiś przedtem w tejże wodzie. Odsączyć i drobno pokroić.

Takżę cebulę i zeszklić ją na maśle postnyim (oleju).

Dość posiekane grzyby a inne ingredencje jeżeli są i przyprawy.  
Kiedy wystygnie nadzianka zmieszać ją z białkiem i uszka nadziewać.

*(źródło: Projekt "Stara kuchnia nad Dłubnią")*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KQW Poskwitów Nowy, gm. Iwanowice

*Żur biały z grzybami*

*"Wreszcie żur z grzybami."  
Seweryn Udziela. Krakowiacy*

*wykisiałego żuru trzy kwaterki  
gorzść grzybów.  
soli trochę  
woda ze słoku*

Zamoczyć suszone grzyby z dnia na dzień w gorzku, wody nie być sporo.

W tej wodzie je ugotować, żeby były miynkie.

Dodać żuru gynstego, nie ino samy wody znad żytni monki,  
s który był ukisziny. Jak się zagotuje, to just gotowy, ino trza posolić.

*(źródło: wg Babci Józ)*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KQW Poskwiłów Nowy, gm. Iwanowice

*Śledź w cieście*

potrzebna ilość śledzi (zielonych)  
sól  
pieprz ziółowy lub inne lubiane przez ciebie korzenie  
cukru odrobina  
mąka  
mleko  
kilka jaj – produktów tych weź wedle ilości śledzi  
olej lniany lub inny jakisik tłuszcz;  
sklarowane: masło zlatne; też hyć może

Wymyte i osuszone lnianą ściereczką (ręcznikiem papierowym) filety  
oprosz szczyptą soli i pieprzu (jeśli wolisz pieprz prawdziwy,  
czarny lub biały, azali użyj go).

Przygotuj ciasto gęstsze nieco niżli na bliny i naleśniki przygotowujesz.

Zanurz w nim dokładnie kawalki śledzia zwanego zielonym  
i smaź na rozgrzanym tłuszczu na piękny złocisty kolor ze stron obu.

*(źródło: Projekt "Stara kuchnia nad Oubnią")*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KCW Poskwiłów Nowy, gm. Iwanowice

*Dorsz smażony, marynowany*

1 kg dorsza (filety) lub innej ryby  
dobry olej

*Zalewa:*

1 szklanka wody

1 szklanka octu

nieduża cebula

marchew, pietruszka, seler

łyżeczka soli

łyżka cukru

przyprawy (angielskie ziele, bobkowy liść)

Rybę pokroić na zgrabne kawałki i usmażyć na rozgrzanym oleju.  
Warzywa obrać. Wodę zagotować z pokrojonymi w talarki warzywami,  
cukrem, solą i przyprawami. Połączyć z octem. Rybę ułożyć w słoju.  
Gotową zalewę wystudzić i zimną zalać ułożoną w słoju rybę.

*(źródło: Zeszyt kulinarny Pani Celiny, Przestąńsko)*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KCW Poskwiłów Nowy, gm. Iwanowice

*Dorsz marynowany raz jeszcze*

„wieczerza (...) składa się z dziewięciu potraw (głównie rybnych)”,  
Oskar Kolberg. *Krakowskie t. 5*

1 kg fileta dorsza lub miruny  
mąka, 3 jajka  
olej

przyprawy ulubione, sól

*Zalewa:*

½ szklanki octu

¼ szklanki cukru

3 – 4 cebule

przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie

2 szklanki wody

Rybę pokroić na ukośne kawałki. Obtaczać w przygotowanej mieszance mąki, przypraw i soli. Następnie zanurzyć w skłóconym jajku i ponownie panierować. Obsmażyć na oleju na złoty kolor z obu stron. Przygotować zalewę gotując wszystkie jej składniki, a następnie studząc. Cebulę pokrajać w krążki. Usmażone filety układać w słoju przekładając cebulą. Zalać ostudzoną marynatą, na koniec dodać kilka łyżek oleju. Odstawić na 3 – 5 dni.

*(źródło: wg przepisu Pani Hani, Poskwiłów)*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KCW Poskwiłów Nowy, gm. Iwanowice

*Kapusta z grochem (fasolą)*

"Pierwsza potrawa jest zwykle groch okrągły, rzadko ugotowany(...)"  
Seweryn Udziela. *Krakowiacy*

25 dag grochu niekuskanego lub białej fasoli  
80 dag kapusty kiszonej  
5 dag suszonych grzybów  
2 cebule  
olej  
2 gotowane ziemniaki średniej wielkości  
sól i pieprz do smaku

Groch lub fasolę moczyć całą noc, a potem gotować, aż zmięknie.

Grzyby umyć, namoczyć, pokroić w paseczki.

Cebulę posiekać niezbyt drobno, usmażyć, dodać grzyby, ucusić.  
Kapustę ocisnąć, pokroić i ugotować. Groch (fasolę) i kapustę odcedzić,  
wymieszać z duszonymi grzybami i cebulą, przyprawić do smaku  
solą i pieprzem. Można dodać również tłuczone gotowane  
ziemniaki lub zasmażyć mąką.

*(źródło: wspomnienia)*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KCW Poskwiłów Nowy, gm. Iwanowice

*Kluski z makiem*

"... potem gruszki i śliwki suszone, gotowane, następnie kluski  
z makiem na miodzie."

Seweryn Udziela, *Krakowiaczy*

*Kluski:*

2 szklanki mąki

1 jajo

1 łyżka masła

szczypta soli

woda

*Masa makowa:*

1½ szklanki maku

3 szklanki mleka

½ szklanki miodu

10 dag rodzynek

5 dag posiekanych orzechów

5 dag posiekanych migdałów

5 dag posiekanej skórki pomarańczowej usmażonej w cukrze  
aromat rumowy (jeśli, kto lubi)





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KCW Poskwiłów Nowy, gm. Iwanowice

Z maki, jaja, soli i połowy szklanki wody zagnieść twarde ciasto.

Rozwałkować ciasto na cienkie placki i lekko podsuszyć.

Pokroić w pasy, ułożyć jeden na drugim.

Wykrawać centymetrowej szerokości makaron.

(Można też odrywać małe kawałeczki ciasta i formować kluseczki w kształcie wrzeciona.)

Kluski gotować 5-7 minut w lekko osolonym wrzątku.

Po ugotowaniu zahartować zimną wodą.

Odcedzić i wymieszać z masłem, aby się nie posklejały.

Mak opłukać, osączyć, zalać wrzącym mlekiem i gotować pół godziny na małym ogniu. Następnie odcedzić, ostudzić i zmielić na maszynce o małych otworach. Rodzynki sparzyć, osączyć.

Miód rozpuścić, dodać mak i smażyć około 5 minut ciągle mieszając.

Dodać bakalie i jeszcze smażyć 3 minuty. (Zamiast miodu, jeśli kto nie lubi, można użyć cukru.

I dodać trochę rumu lub rumowego aromatu.)

*(źródło: bardzo wiele kulinarnych notesików w naszych wsiach)*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KÇW Poskwiłów Nowy, gm. Iwanowice

*Strucla postna z makiem*

"Na Boże Narodzenie pojawia się w chacie duża kukielka biała, gładka, lub pleciona strucla." Seweryn Udziela, *Krakowiacy*  
"do wili należy także strucla, kołacz podługowaty, ozdobiona po wierzchu plecionką z ciasta, obsypana czarnuszką, która u ludu prostego od Wili aż do Trzech Króli miejsce chleba zastępuje." Oskar Kolberg, *Krakowskie t.5*

*Proporcje:*

Na 1 l płynu liczy się  
2 ¼ – 3 dkg drożdży  
2 ½ dkg soli  
2 ½ – 3 l mąki

Do zarabiania: całą ilość drożdży, połowę ilości płynu i dwa razy tyle mąki, co płynu. Po zarobieniu zaczynu zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Do wyrabiania: całą ilość soli, drugą połowę ilości wody i resztę mąki. Ciasto zarobione na wodzie jest lżejsze, ale mniej smaczne. Przy wyrabianiu trzeba zwrócić dużą uwagę na dobre wyrobienie ciasta. Ciasto trzeba dobrze wyrabiać i wyhijać póki nie będzie odchludziło od ręki. Podzielić ciasto na 6 części, zrobić długie wałki i zapleść. Zostawić struclę do wyrośnięcia. Posypać makiem. Kiedy wyrośnie wstawić do pieca.

*(źródło: Projekt "Stara kuchnia nad Dźbunią")*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KCW Poskwitów Nowy, gm. Iwanowice

*Kompot z suszonych śliwek*

Nie mniej niż 30 dkg suszonych śliwek  
(mogą być też jabłka, gruszki)  
1/3 szklanki cukru,  
7 łyżek cukru

Owoce dokładnie umyć, zalać 3 litrami wody,  
odstawić na kilka godzin do namoczenia.  
Wodę, w której owoce się moczyły zlać i wraz z cukrem zagotować.  
Włożyć owoce i gotować ok. 10 min.  
Kompot przygotować kilka godzin przed wieczerzą.  
Jeżeli trzeba dosłodzić.

*(źródło: Projekt "Stara kuchnia nad Dłubnią")*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KGW Poskwitów Nowy, gm. Iwanowice

*Kołacz z serem*

*Masa z sera:*

1 ½ kg sera

3 jaja całe

10 żółtek

wanilia, skórka cytryny

cukier do smaku

25 dkg masła

3 białka (piana)

4 łyżki mąki pszennej

2 kieliszki rumu

Dobrze odcisnięty nie kwaśny ser przepuścić 3 razy przez maszynkę  
od mięsa, masło utrzeć na parze, złączyć z serem  
i bić po jednym 3 jaja całe ucierając po każdym,  
a następnie dodawać żółtka ucierając ser na jednolitą masę.  
wsypać mąkę pszenną, dodać wanilię i skórkę cytrynową,  
dodać ubitą pianę z 3 białek, wymieszać masę dobrze  
i nałożyć na rozłożone ciasto.

Uwaga: do masy serowej można dodać drobnych rodzynek bez pestek.  
Sera 3 razy tyle co ciasta.





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KGW Poskwitów Nowy, gm. Iwanowice

Wyrośnięte ciasto od biał rozłożyć na przygotowanej brytfannie  
na pół palca grubo, bokami zrobić podwyższenie,  
ciasto posmarować rozbitym białkiem.

Rozłożyć masę z sera, zrobić na wierzchu kratkę z pozostawionego ciasta  
i odstawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu kratkę z ciasta posmarować  
rozbitym jajem i wstawić do średnio gorącego pieca na godzinę.  
W czasie pieczenia nie ruszać.

*(źródło: Zeszyt uczennicy szkoły dla pańien, prowadzonej przez  
SS. Norbertanki w Ibramowicach, rok 1937)*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KQW Poskwiłów Nowy, gm. Iwanowice

*Strucla nadziewana makiem*

Ciasto na 6 strucli:

*Rozczyn:*

75 dkg mąki

12 dkg drożdży

ciepłe mleko łyżeczka cukru

*Do wyrubiania:*

1 ½ kg mąki

½ kg cukru

1 szklanka masła roztopionego

wanilia lub kwiat muszkatowy

żółtku do smarowania lub lukier porzadkowy po upieczeniu

*Nadzianka:*

½ kg maku

woda

1 szklanka cukru lub miodu

kilka gorzkich migdałów

1 łyżka masła

3 białka





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KÇW Poskwitów Nowy, gm. Iwanowice

Zarobić ciasto drożdżowe, dać do wyrośnięcia.

Wyplukać i sparzyć mak, odcedzić dobrze. Utrzeć w makutrze  
lub przepuścić parę razy przez maszynkę. Gorzkie migdały posiekać.

Masło stopić. Dodać do smaku; migdały, cukier.

Masło utrzeć razem, dodać do zarobienia białka, wymieszać.

Postawić w cieple. Wyrośnięte ciasto rozwałkować cienko.

Posmarować nadzianką, zwinąć w walek, przenieść na blachę  
i pozostawić do wyrośnięcia. Posmarować żółtkiem i upiec na żółty kolor.

Po upieczeniu posypać cukrem mączką.

Uwaga: struclę przed wsadzeniem można nie smarować,  
lecz ulukrować ją po upieczeniu i przestudzeniu.

*(źródło: Zeszyt uczennicy szkoły dla pańien, prowadzonej przez  
SS. Norbertanki w Ibramowicach, rok 1937)*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KQW Poskwitów Nowy, gm. Iwanowice

*Choinkowe ciasteczka*

"W izbie zaś, gdy w domu są dziewczęta, ubiera się sad.  
Ścięty wierzchołek jodełki wiesza się w środku izby u tragarza  
wierzchołkiem na dół i ubiera go jabłkami, orzechami,  
a czasem piernikami. (...), Seweryn Udziela, *Krukowiaczy*

1 kg mąki  
6 jaj  
6 żółtek  
2 łyżki masła  
6 łyżek mleka  
40 dkg cukru  
proszek do pieczenia

Zarobić na wieczór ciasto. Na drugi dzień rano przegnieść ciasto  
i dodać trochę mąki - rozwałkować ciasto.  
Foremkami wykrawać ciasteczka. Wypieć.





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KÇW Poskwitów Nowy, gm. Iwanowice

*Pierniki*

10 szklanek mąki  
2 szklanki miodu  
2 szklanki cukru,  
2 łyżeczki soli  
skórka pomarańczowa  
lub 2 łyżeczki tłuczonych korzeni

Cukier, miód i korzenie zagotować i zrumienić.  
5 szklanek mąki zalać gorącą masą i dobrze wymieszać.  
Do drugich 5 szklanek dodać sodę, żółtka wymieszać  
i dodać do pierwszej masy.  
Zagnieść ciasto, porobić wałeczki, pokrajać w kawałki,  
uformować pożądaną kształt pierniczka.  
Posmarować jajkiem i piec w gorącym piecu.

*(źródło: Projekt "Stara kuchnia nad Dłubnią")*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KGW Poskwiłów Nowy, gm. Iwanowice

*Dereniówka*

1 kg owoców derenia  
1 kg cukru  
2 szklanki spirytusu  
2 szklanki czystej, dobrej wódki

Owoce umyć, osączyć i osuszyć. Owoce derenia dobrze dojrzałe, a nawet przejrzane wsypać do słoja, zasypać cukrem, słoj szczelnie zamknąć i postawić na słońcu. Potrząsać nim, by cukier dotarł do wszystkich owoców.

Kiedy powstanie syrop, zalać spirytusem na pół ruku.

Co jakiś czas potrząsać słojem. Następnie zlać płyn, a owoce zalać wódką. Słoj ponownie szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe miejsce lub na słońce na jakiś czas. Odcedzić, wymieszać z wcześniej zlanym płynem i odstawić nalewkę do sklarowania. Następnie sklarowany płyn zlać ostrożnie, a część zawierającą osad dokładnie przefiltrować i połączyć z nalewką.

Butle wynosimy do piwnicy i zapominamy o nich na pół roku najmniej. Dereniówka im dłużej stoi, tym jest smaczniejsza i bardziej aromatyczna.

Najlepiej niechaj leżakuje lat 10. A po 20 jest doskonała!

*(źródła różne)*





Wigilia 2006 – II Powiatowy Konkurs Potraw Regionalnych  
KQW Poskwiłów Nowy, gm. Iwanowice

"Te słome, którą obwiązany był stół (...)  
dają zjeść bydłu w oborze; ze snopków zaś żyta,  
po rogach izby będących, robią kopki i takowe wtykają  
na polu w zasiane zboże, by lepiej rodziło."

Oskar Kolberg, *Krakowskie*, t.5



"Wreszcie wybierają się na pasterkę.  
Jeżeli wtedy noc jest widna,  
niebo wyskoczono, gwiazdy liczne jasno świecą,  
to wróżba, że nadchodzący rok będzie obfity w jaja,  
- noc mglista przepowiada rok nłeczny."

Seweryn Udziela, *Krakowiacy*





Opracowanie:  
*Michał Znamirowski*



Przy współpracy:  
*Koła Gospodyń Wiejskich w Poskwitowie Nowym*  
*Gminnego Ośrodka Kultury w Iwanowicach*  
*Szkoły Podstawowej*  
*i Publicznego Gimnazjum im. św. Franciszka z Asyżu*  
*w Poskwitowie*

Opracowanie graficzne i skład komputerowy:  
*Karina Znamirowska*

