

NIE TYLKO NA WIGILIJNY STÓŁ...

MAKÓWKI – CAŁA MICHA BUŁEK

Składniki:

3 duże strucle,
3 l mleka,
½ kg maku lub puszka masy makowej,
12 łyżek cukru (na każdy litr po 4 łyżki),
rodzynki, orzechy.

Przygotowanie:

Strucle pokroić na drobne kawałki, dodać zmielony mak lub masę makowa. Do gorącego mleka dodać cukier i dodatki. Wszystko razem wymieszać.

*„I nie braknie w tym roku niczego,
ani białego opłatka, ani sianka pod stołem,
ani karpia w galarecie i ryby smażonej.
I nie braknie w tym roku niczego
choinka – zielona pani będzie stała pośrodku,
a pod nią żłóbek – jak u Świętego Franciszka.
I nie braknie w tym roku niczego,
świeca rozświetli naszą izbę całą,
ktoś przeczyta Ewangelię według Świętego Jana.
I nie braknie w tym roku niczego,
wszystko niby tak samo, te same symbole,
jednak Chrystus na nowo zasiadł z nami
przy białym wigilijnym stole.
Boże Narodzenie 1998”*

Andrzej Dyczewski, „Stół”



Makówka opolska została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych Województwa Opolskiego.



Źródło: zdjęcia UMWO.