

22 grudnia 2014



Świąteczny duch inspiruje na cały nowy rok

- Święta Bożego Narodzenia przynoszą dobrego ducha na cały zbliżający się rok. Odkąd pamiętam spędzamy je tradycyjnie. Nasza rodzina nie jest liczna, więc tym bardziej je pielęgnujemy i uroczyście wyprawiamy - mówi Agata Binkowska, członek Zarządu Województwa Świętokrzyskiego, która opowiedziała o rodzinnej atmosferze w świąteczne dni oraz o tym co dla niej w tym wyjątkowym czasie jest najcenniejsze.

Wigilijne przygotowania

Agata Binkowska mieszka w Radoszycach, w powiecie koneckim. W miejscowości, z której

wywodzą się jej pradziadkowie, dziadkowie oraz rodzice. Kilka domów dalej mieszka jej siostra Mirosława z rodziną oraz mama Irena, która jest emerytowaną polonistką. Panie są bardzo zżyte ze sobą. – Codziennie się widzimy. Nie jesteśmy liczną rodziną, więc bardzo dbamy o siebie. A świąteczne dni zawsze spędzamy u mamy w rodzinnym domu – mówi **Agata Binkowska**.

Na wigilijnym stole znajduje się 12 potraw. Wszystkie przyrządzone samodzielnie, według receptur babci. Osobą, która zarządza świątecznymi przygotowaniami jest mama pani Agaty. – Mama pilnuje, czy z siostrą poprawnie szykujemy dania, czy składniki się zgadzają. To ważne, aby potrawy były zrobione w sposób tradycyjny – mówi Agata Binkowska.

Na wigilijny stół trafia karp z koneckich stawów, który ma certyfikat produktu tradycyjnego, pierogi z grzybami, barszcz wigilijny oraz inne typowe potrawy postne. – Ulubionym daniem, którym się z siostrą zajadałyśmy w dzieciństwie, a teraz to robią nasze dzieci, są kluski łązanki ręcznie gniecione z makiem skręconym w maszynce, miodem, orzechami i rodzynkami. Są podane na ciepło – mówi Agata Binkowska.

Tradycje i zwyczaje

W jej domu przestrzegany jest podział ciast według polskiej tradycji na wielkanocne i bożonarodzeniowe. Podczas grudniowych świąt nie jada się serników, tylko wypieki na bazie maku, miodu z dodatkiem orzechów. A takim zwiastunem wigilijnej kolacji jest przygotowywanie piernika. – Szykujemy go z wielkim oddaniem, stosując się do receptur babki. Ciasto wyrabiamy tydzień przed wigilią. Musi razem z bakaliami odpowiednio przefermentować. W dniu kolacji, rano wkładamy je do pieca. Zapach, który unosi się podczas pieczenia dodaje świątecznego uroku – opowiada.

Podczas kolacji wigilijnej zachowała się tradycja, że do stołu potrawy podaje pani Agata oraz jej siostra Mirosława. Główna gospodyni, która angażowała się w przygotowania, spokojnie konsumuje potrawy i odpoczywa. To wynika ze staropolskiej tradycji, która mówi, że jeśli w Wigilię będzie się ciężko pracować, to będzie już tak przez cały rok. Po kolacji rodzina uczestniczy w pierwszej mszy odprawianej w Boże Narodzenie – tradycyjnej pasterce.

Wartości rodzinne

Pani Agata w ten świąteczny czas najbardziej ceni sobie bliskość rodziny, spokój, oddech od codziennych obowiązków. – To taki czas radości, uprzejmości, pojednania, które powinny być wskaźnikiem w dalszym postępowaniu. Święta Bożego Narodzenia dają mi dużo do myślenia. Przychodzi czas na podsumowanie i na pielęgnowanie w sobie pokory wobec życia

- mówi Agata Binkowska.

W jej rodzinnym domu tradycje rodzinne były mocno pielęgnowane. A priorytetem jej rodziców było jak najlepsze wykształcenie swoich dzieci. - Od dziecka z siostrą byłyśmy nauczone ciężkiej pracy. A w czasach, gdzie system wynagradzania nauczycieli był surowy, trzeba było żyć bardzo oszczędnie, żeby się wykształcić - wspomina pani Agata, dla której w wychowaniu synów edukacja jest jedną z ważniejszych rzeczy. - Starszy Piotr ukończył Akademię Górniczo-Hutniczą, gdzie studiował inżynierię geologiczną. Jest w trakcie drugiego kierunku - geodezji. Młodszy syn studiuje logopedię kliniczną na Uniwersytecie Warszawskim i jest zawodowym tancerzem w stylu standardowym. Ma mistrzowską klasę taneczną - mówi Agata Binkowska. - Cały czas ciężko pracują, kształcą się. Są zdyscyplinowani. Dawno nie mieli wolnego weekendu. Każdemu życzę takich synów.

