



Local traditions as an idea for effective educational activation
of the local community

Lokalne tradycje jako pomysł na skuteczną aktywizację
edukacyjną miejscowej społeczności

Οι τοπικές παραδόσεις ως αντικείμενο σε εκπαιδευτικά δρώμενα
της τοπικής κοινωνίας



Local traditions as an idea for effective educational activation
of the local community

Lokalne tradycje jako pomysł na skuteczną aktywizację
edukacyjną miejscowej społeczności

Οι τοπικές παραδόσεις ως αντικείμενο σε εκπαιδευτικά δρώμενα
της τοπικής κοινωνίας

contents / spis treści / περιεχόμενα

- 6 Local traditions as an idea for effective educational activation of the local community
 7 **Lokalne tradycje jako pomysł na skuteczną aktywizację edukacyjną miejscowej społeczności**
 8 Οι τοπικές παραδόσεις ως αντικείμενο σε εκπαιδευτικά δρώμενα της τοπικής κοινωνίας
- 9 **Christmas gingerbread (Poland)**
Bożonarodzeniowe pierniczki (Polska)
 Χριστουγεννιάτικα μπισκότα «gingerbread» (Πολωνία)
- 13 **Easter Bunny (Poland)**
Wielkanocny zajaczek (Polska)
 Πασχαλινό λαγουδάκι (Πολωνία)
- 17 **Winter's End – Marzanna (Poland)**
Topienie marzanny (Polska)
 Τέλος του χειμώνα – «Marzanna» (Πολωνία)
- 21 **New Year's Dionysian Custom “Bambaliouria” (Greece)**
Noworoczny zwyczaj dionizyjski „Bambaliouria” (Grecja)
 Διονυσιακό Έθιμο της Πρωτοχρονιάς «Μπαμπαλιούρια» (Ελλάδα)

- 25 **Easter bread and red eggs (Greece)**
Wielkanocny chleb i czerwone jajka (Grecja)
 Λαμπρόψωμα και Κόκκινα Αυγά της Λαμπρής (Ελλάδα)
- 29 **Melomakarona and Kourabiedes (Greece)**
Melomakarona i Kourabiedes (Grecja)
 Μελομακάρονα και Κουραμπιέδες Χριστουγέννων (Ελλάδα)
- 33 **Flaounes (Easter scones, Cyprus)**
Flaounes (podplomyki wielkanocne, Cypr)
 Φλαούνες (Κύπρος)
- 37 **Kalikantzari (New Year Goblins, Cyprus)**
Kalikantzari (Noworoczne Gobliny, Cypr)
 Καλικάντζαροι (Κύπρος)
- 41 **Lokoumi ‘Wedding Cookie’ (Cyprus)**
Lokoumi „Weselne Ciastko” (Cypr)
 Αθηνίτικο Λοκούμι Γάμου (Κύπρος)

Local traditions as an idea for effective educational activation of the local community

The study is a collection of good practices in the field of educational activity of rural women's organizations to cultivate local traditions. It has been prepared by all partner organizations participating in the Erasmus+ international partnership project with the acronym *Rural Women's Clubs*. The main objective of the project was to increase the diversity of the offer of rural women's organizations to increase the effectiveness of educational activities for local communities. Six partners participated in the project, including rural women's organizations from three EU countries: Poland, Cyprus and Greece. There were many differences between these organizations. legal form, number of members or scope of influence. They combined various forms of educational activities carried out for the benefit of the local community.

Why local traditions? Because their cultivation is part of the cultural heritage passed down from generation to generation. Because they determine the cultural identity of a given community. Because traditions can and are an important element of local activity.

Why rural women's organizations? Because we know that these organizations have great potential to be local educational centers for representatives of the local community, regardless of age, gender or education.

The study is one of the results of the project and was created as a result of study visits attended by representatives of all partners. During meetings in Poland (June 2023), Cyprus (September/October 2023) and Greece (May 2024) we had the opportunity to learn about local traditions, exchange experiences, immerse ourselves in local specificity. These meetings were an extraordinary adventure for us, which opened us to joint activities, gave us the strength to prepare further interesting educational proposals for the local community.

In the study, we present individual activities in the form of unified examples from Poland, Cyprus and Greece. We present three customs from each country, including traditions related to church holidays, changing seasons, or activities for local target groups. Each example contains a short description referring to the meaning and nature of a given tradition and the form of its implementation, as well as a set of photos constituting activities related to a given tradition "recorded in the frame".

We have prepared the study in three language versions: English, Polish and Greek. We hope that the availability of three language versions will significantly expand the group of potential recipients. For the convenience of readers, we have marked different language versions with different font colors. And so the English version has a black font, the Polish version is red, and the Greek version is blue.

We cordially invite you to read

Lokalne tradycje jako pomysł na skuteczną aktywizację edukacyjną miejscowej społeczności

Opracowanie jest zbiorem dobrych praktyk w zakresie aktywności edukacyjnej wiejskich organizacji kobiecych na rzecz kultywowania lokalnych tradycji. Zostało przygotowane przez wszystkie organizacje partnerskie uczestniczące w projekcie międzynarodowego partnerstwa Erasmus+ o akronimie *Rural Women's Clubs*. Głównym celem projektu było zwiększenie różnorodności oferty wiejskich organizacji kobiecych pozwalające na zwiększenie skuteczności działań edukacyjnych na rzecz lokalnych społeczności. W projekcie uczestniczyło sześciu partnerów, w tym wiejskie organizacje kobiece z trzech krajów unijnych: Polski, Cypru i Grecji. Organizacje te różniło wiele, m.in. forma prawna, liczba członków czy zakres oddziaływania. Łączyły różne formy działań edukacyjnych prowadzonych na rzecz lokalnej społeczności.

Dlaczego lokalne tradycje? Ponieważ ich kultywowanie jest częścią dziedzictwa kulturowego przekazywanego z pokolenia na pokolenie. Ponieważ stanowią one o odrębności kulturowej danej społeczności. Ponieważ tradycje mogą i są ważnym elementem lokalnej aktywności.

Dlaczego wiejskie organizacje kobiece? Ponieważ wiemy, że te organizacje mają olbrzymi potencjał do tego, aby być lokalnymi centrami edukacyjnymi dla przedstawicieli lokalnej społeczności niezależnie od wieku, płci czy wykształcenia.

Opracowanie jest jednym z rezultatów projektu i powstało jako efekt wizyt studyjnych, w których uczestniczyli reprezentanci wszystkich partnerów. W czasie spotkań w Polsce (czerwiec 2023), na Cyprze (wrzesień/ październik 2023) i w Grecji (maj 2024) mieliśmy okazję poznać lokalne tradycje, wymienić się doświadczeniami, zanurzyć w lokalnej specyfice. Te spotkania były dla nas niezwykłą przygodą, która otworzyła nas na wspólne działania, dała nam siłę do przygotowania kolejnych interesujących propozycji edukacyjnych dla lokalnej społeczności.

W opracowaniu poszczególne aktywności prezentujemy w formie zunifikowanych przykładów z Polski, Cypru i Grecji. Przedstawiamy trzy zwyczaje z każdego kraju, m.in. tradycje związane ze świętami kościelnymi, zmianami pór roku, czy działaniami na rzecz lokalnych grup docelowych. Każdy przykład zawiera krótki opis odnoszący się do znaczenia i charakteru danej tradycji oraz formy jej realizacji, a także zestaw zdjęć stanowiący „zapisane w kadrze” aktywności związane z daną tradycją.

Opracowanie przygotowaliśmy w trzech wersjach językowych: po angielsku, po polsku i po grecku. Mamy nadzieję, że dostępność trzech wersji językowych znacznie rozszerzy grono potencjalnych odbiorców. Dla wygody czytelników poszczególne wersje językowe oznaczyliśmy różnymi kolorami czcionki. I tak wersja angielska ma czcionkę czarną, wersja polska czerwoną, a wersja grecka niebieską.

Serdecznie zapraszamy do lektury

Οι τοπικές παραδόσεις ως αντικείμενο σε εκπαιδευτικά δρώμενα της τοπικής κοινωνίας

Η παρούσα μελέτη είναι μια συλλογή καλών πρακτικών στον τομέα της εκπαιδευτικής δράσης των αγροτικών γυναικείων οργανώσεων για την διατήρηση των τοπικών παραδόσεων. Η μελέτη δημιουργήθηκε από τους οργανισμούς-εταίρους που συμμετέχουν στο πρόγραμμα διεθνούς συνεργασίας Erasmus+ με το ακρωνύμιο Rural Women's Clubs. Ο κύριος στόχος του έργου ήταν να αυξήσει την ποικιλομορφία της προσφοράς των αγροτικών γυναικείων οργανώσεων για την αύξηση της αποτελεσματικότητας των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στις τοπικές κοινωνίες. Έξι εταίροι συμμετείχαν στο έργο, συμπεριλαμβανομένων και αγροτικών γυναικείων οργανώσεων από τρεις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης: Πολωνία, Κύπρο και Ελλάδα. Υπήρχαν πολλές διαφορές μεταξύ των εταίρων, όπως η νομική μορφή, ο αριθμός μελών ή το εύρος επιρροής τους. Προερχόμενοι από διαφορετικά περιβάλλοντα, συνδύασαν διάφορες μορφές εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων που πραγματοποιούνται προς όφελος της τοπικής κοινωνίας.

Γιατί τοπικές παραδόσεις? Διότι η αναβίωσή τους είναι μέρος της πολιτιστικής κληρονομιάς που περνάει από γενιά σε γενιά. Διότι καθορίζουν την ταυτότητα της κάθε κοινωνίας. Διότι οι παραδόσεις ήταν και είναι σημαντικό στοιχείο της τοπικής ζωής.

Γιατί οργανώσεις γυναικών? Διότι γνωρίζουμε πως αυτού του είδους οι οργανισμοί έχουν εξαιρετικές προοπτικές να γίνουν κέντρα για την εκπαίδευση των εκπροσώπων της τοπικής κοινωνίας, ανεξαρτήτως ηλικίας, φύλου και μόρφωσης. Η μελέτη είναι ένα από τα αποτελέσματα του έργου και δημιουργήθηκε μετά από τις εκπαιδευτικές επισκέψεις στις οποίες συμμετείχαν οι εκπρόσωποι των εταίρων. Κατά τη διάρκεια των διακρατικών συναντήσεων στην Πολωνία (Ιούνιος 2023), στην Κύπρο (Σεπτέμβριος/Οκτώβριος 2023) και στην Ελλάδα (Ενδέχεται 2024) είχαμε την ευκαιρία να μάθουμε για τις τοπικές παραδόσεις, να ανταλλάξουμε εμπειρίες και να ενσωματωθούμε στις τοπικές ιδιαιτερότητες. Αυτές οι συναντήσεις ήταν εξαιρετική εμπειρία για να συμμετέχουμε από κοινού σε ομαδικές δραστηριότητες και αποτέλεσαν πηγή έμπνευσης και ώθησης για τον σχεδιασμό νέων εκπαιδευτικών δράσεων στην τοπική κοινωνία.

Στην μελέτη παρουσιάζεται μεμονωμένα το κάθε έθιμο σε μια γενικότερη συλλογή παραδειγμάτων από την Πολωνία την Κύπρο και την Ελλάδα. Περιγράφονται τρία έθιμα από κάθε χώρα, που συνδέονται με θρησκευτικές εορτές, την αλλαγή εποχών ή με πιο ιδιαίτερες παραδόσεις μικρών ομάδων της κοινότητας. Κάθε παράδειγμα περιλαμβάνει μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με τη σημασία και τη φύση του παραδοσιακού εθίμου και πως αυτό υλοποιείται, καθώς και μια συλλογή φωτογραφιών που μαρτυρούν τις δράσεις που λαμβάνουν χώρα κατά το έθιμο «καρέ-καρέ».

Η μελέτη έχει μεταφραστεί σε τρεις γλώσσες: Αγγλικά, Πολωνικά και Ελληνικά. Η διαθεσιμότητα των τριών διαφορετικών εκδόσεων διευρύνει το πλήθος της ομάδας στόχου που μπορεί να διαβάσει τη μελέτη. Για την διευκόλυνση των αναγνωστών, κάθε γλώσσα εμφανίζεται με διαφορετικό χρώμα γραμματοσειράς: Αγγλικά με μαύρο χρώμα, Πολωνικά με κόκκινο χρώμα και Ελληνικά με μπλε χρώμα.

Με μεγάλη χαρά σας προσκαλούμε να το διαβάσετε



**Christmas gingerbread
(Poland)**

**Bożonarodzeniowe pierniczki
(Polska)**

**Χριστουγεννιάτικα μπισκότα «gingerbread»
(Πολωνία)**

Christmas gingerbread (Poland)

In Poland, during Christmas and in the post-Christmas period, spicy gingerbread baked with the family or prepared by the local community is very popular. Various shapes of molds are available in stores, thanks to which joint preparation and baking of gingerbread cookies can be great fun for both children and adults. The recipe for Christmas gingerbread is passed down from generation to generation. Gingerbreads, depending on the local specificity, differ in decoration - sometimes with white icing, colorful sweet decorations or without anything. Although the custom of baking Christmas gingerbread is considered by many to originate in Poland, it probably came to us from the Netherlands. Gingerbread was associated with wealth, mainly due to very expensive spices. To this day, it means prosperity and luxury. In many regions of Poland, gingerbread is one of the 12 obligatory Christmas Eve dishes.

Bożonarodzeniowe pierniczki (Polska)

W Polsce, w czasie Świąt Bożego Narodzenia oraz w okresie poświątecznym bardzo popularne są korzenne pierniczki pieczone w gronie rodzinnym lub przygotowywane przez lokalną społeczność. W sklepach dostępne są różne kształty foremek, dzięki czemu wspólne przygotowywanie i pieczenie pierniczek może być świetną zabawą zarówno dla dzieci, jak i dla dorosłych. Przepis na świąteczne pierniki przekazywany jest z pokolenia na pokolenie. Pierniki zależnie od lokalnej specyfiki różnią się udekorowaniem – bywają z białym lukrem, kolorowymi słodkimi ozdobami lub bez niczego. Chociaż zwyczaj pieczenia świątecznych pierniczek przez wielu uważany jest wywodzący się z Polski, prawdopodobnie przywędrował do nas z Holandii. Piernik kojarzony był z bogactwem, przede wszystkim ze względu na bardzo drogie przyprawy korzenne. Do dziś oznacza dobrobyt i luksus. W wielu regionach Polski pierniki są jedną z 12 obowiązkowych potraw wigilijnych.

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα «gingerbread» (Πολωνία)

Στην Πολωνία, κατά τη διάρκεια των Χριστουγέννων και την περίοδο μετά τα Χριστούγεννα, ψήνονται τα «gingerbreads» (μπισκότα μελιού με μπαχαρικά) είτε σε κάθε οικογένεια είτε παρασκευάζονται συλλογικά από την τοπική κοινότητα που είναι πολύ δημοφιλές. Στα καταστήματα διατίθενται διάφορα σχήματα καλουπιών, χάρη στα οποία η κοινή προετοιμασία και το ψήσιμο των μπισκότων μπορεί να είναι μεγάλη διασκέδαση τόσο για παιδιά όσο και για ενήλικες. Η συνταγή για το χριστουγεννιάτικο «gingerbread» περνάει από γενιά σε γενιά. Τα μπισκότα, ανάλογα με την τοπική ιδιαιτερότητα, διαφέρουν στη διακόσμηση - μερικές φορές με λευκό γλάσο, πολύχρωμα γλυκά διακοσμητικά ή χωρίς τίποτα. Αν και το έθιμο του ψησίματος του χριστουγεννιάτικου «gingerbread» θεωρείται από πολλούς ότι προέρχεται από την Πολωνία, μάλλον ήρθε σε εμάς από την Ολλανδία. Το «gingerbread» συνδέθηκε με τον πλούτο, κυρίως λόγω των πολύ ακριβών μπαχαρικών. Μέχρι σήμερα σημαίνει ευημερία και πολυτέλεια. Σε πολλές περιοχές της Πολωνίας, το «gingerbread» είναι ένα από τα 12 υποχρεωτικά πιάτα της παραμονής των Χριστουγέννων.



We bake gingerbread cookies with children for Christmas and it is one of the many Christmas traditions. At the beginning, children learn the ingredients for the dough, then they knead and cut cookies with cookie cutters. After baking, cooled gingerbreads are decorated by children with icing, sprinkles and melted chocolate. Gingerbread cookies come in various shapes associated with Christmas. There are Christmas trees, reindeers, teddy bears, bells, stars. Together with the children, we pack gingerbread for gifts. Gingerbread cookies are perfect as Christmas decorations. We sell our products at fairs and give them to our friends and families. We bake the gingerbread a few days in advance. Sealed tightly in a can or jar, they will stay fresh until Christmas. After opening, they are soft and fragrant with spices. We both enjoy baking and meeting children. We sing Christmas carols with children and talk about Christmas traditions. It's a wonderful time for everyone.

Pierniczki pieczemy z dziećmi na Boże Narodzenie i jest to jedna z wielu tradycji świątecznych. Na początku dzieci poznają składniki na ciasto następnie, same zagniatą i wykrawają foremkami ciasteczka. Po upieczeniu, przestudzone pierniczki dzieci dekorują lukrem, posypką oraz roztopioną czekoladą. Pierniki są w różnych kształtach związanych ze świętami. Nie brakuje choinek, reniferów, misiów, dzwonek, gwiazdek. Wspólnie z dziećmi pakujemy pierniczki na prezenty. Pierniczki idealnie sprawdzają się jako ozdoby choinkowe. Nasze wyroby sprzedajemy na kiermaszach oraz obdarowujemy nimi naszych przyjaciół i rodziny. Pierniczki pieczemy kilka dni wcześniej. Zamknięte szczelnie w puszcze lub słoiku przetrwają świeże aż do świąt. Po otwarciu są miękkie i pachnące korzennymi przyprawami. Pieczenie i spotkania z dziećmi sprawia nam obopólną radość. Śpiewamy z dziećmi kolędy oraz opowiadamy o tradycjach świątecznych. To cudowny czas dla wszystkich.

Ψήνουμε τα μπισκότα μελιού με τα παιδιά για τα Χριστούγεννα και είναι μια από τις πολλές χριστουγεννιάτικες παραδόσεις. Στην αρχή τα παιδιά μαθαίνουν τα υλικά για τη ζύμη, μετά ζυμώνουν και κόβουν μπισκότα με κουπάτ. Μετά το ψήσιμο, τα κρυωμένα μπισκότα διακοσμούνται από τα παιδιά με γλάσο, τρούφα και λιωμένη σοκολάτα. Τα «gingerbreads» έρχονται σε διάφορα σχήματα που σχετίζονται με τα Χριστούγεννα. Υπάρχουν χριστουγεννιάτικα δέντρα, τάρανδοι, αρκουδάκια, καμπάνες, αστέρια. Μαζί με τα παιδιά συσκευάζουμε τα μπισκότα για δώρα. Τα «gingerbreads» είναι τέλεια ως χριστουγεννιάτικα στολίδια. Πουλάμε αυτά τα προϊόντα σε εκθέσεις και τα δίνουμε στους φίλους και τις οικογένειές μας. Ψήνουμε τα μπισκότα λίγες μέρες πριν. Σφραγισμένα καλά σε μεταλλικά κουτιά ή βάζο ώστε να μείνουν φρέσκα μέχρι τα Χριστούγεννα. Μετά το άνοιγμα είναι απαλά και αρωματικά με μπαχαρικά. Και τα παιδιά αλλά και οι μεγάλοι απολαμβάνουν την διαδικασία. Τραγουδάμε χριστουγεννιάτικα κάλαντα με τα παιδιά και μιλάμε για χριστουγεννιάτικες παραδόσεις. Είναι μια υπέροχη περίοδος για όλους.



**Easter Bunny
(Poland)**

**Wielkanocny zajączek
(Polska)**

**Πασχαλινό λαγουδάκι
(Πολωνία)**

Easter Bunny (Poland)

The Easter bunny is often associated with the commercial symbol of Easter. It has a pagan origin, for the Slavs, hares were a symbol of nature reborn in the spring. The Easter bunny brings gifts to children, sometimes adults. It usually arrives on the first day of Easter before breakfast. It is not as common as Christmas gifts and Santa Claus. Currently, it is associated with various things, it can be a chocolate figurine or a rather expensive gift. Usually gifts are found in the house or in special baskets put out in front of the house. In many families, children have to find the gifts from the bunny hidden in the house on their own. And it all started with chocolate Easter bunnies from Germany. They started to be produced in the 19th century and very quickly became popular in many countries, including Poland, mainly in its western part. Gifts from the Easter bunny are customary to reward well-behaved children with sweets, usually chocolate.

Wielkanocny zajaczek (Polska)

Wielkanocny zajaczek często kojarzony jest z komercyjnym symbolem Świąt Wielkiej Nocy. Ma pogański rodowód, dla Słowian zajęce były symbolem odradzającej się na wiosnę przyrody. Wielkanocny zajaczek przynosi prezenty dzieciom, czasami dorosłym. Standardowo przychodzi w pierwszy dzień świąt przed śniadaniem. Nie jest tak powszechny jak prezenty bożonarodzeniowe i Święty Mikołaj. Obecnie jest różnie kojarzony, może być czekoladową figurką lub dość drogim prezentem. Zwykle prezenty znajdują się w domu lub w specjalnych koszyczkach wystawionych przed domem. W wielu rodzinach dzieci muszą same znaleźć ukryte w domu prezenty od zajaczka. A wszystko zaczęło się od czekoladowych zajaczków wielkanocnych z Niemiec. Zaczęto je produkować w XIX w. i bardzo szybko stały się popularne w wielu krajach, także w Polsce, głównie w jej zachodniej części. Prezenty od wielkanocnego zajaczka są zwyczajem nagradzania grzecznych dzieci słodyczami, zwykle czekoladowymi.

Πασχαλινό λαγουδάκι (Πολωνία)

Το λαγουδάκι του Πάσχα συνδέεται συχνά με το εμπορικό σύμβολο του Πάσχα. Έχει παγανιστική προέλευση, για τους Σλάβους οι λαγοί ήταν σύμβολο της φύσης που ξαναγεννιόταν την άνοιξη. Το λαγουδάκι του Πάσχα φέρνει δώρα σε παιδιά, μερικές φορές και σε ενήλικες. Φτάνει συνήθως την πρώτη μέρα του Πάσχα πριν το πρωινό. Δεν είναι τόσο συνηθισμένο όσο τα χριστουγεννιάτικα δώρα και ο Άγιος Βασίλης. Επί του παρόντος, συνδέεται με διάφορα πράγματα, μπορεί να είναι ένα ειδώλιο σοκολάτας ή ένα μάλλον ακριβό δώρο. Συνήθως τα δώρα βρίσκονται στο σπίτι ή σε ειδικά καλάθια που βγάζουν μπροστά από το σπίτι. Σε πολλές οικογένειες, τα παιδιά πρέπει να βρουν μόνα τους τα δώρα από το κουνελάκι που είναι κρυμμένο στο σπίτι. Και όλα αυτά ξεκίνησαν με τα σοκολατένια πασχαλινά κουνελάκια από τη Γερμανία. Αρχισαν να παράγονται τον 19ο αιώνα και πολύ γρήγορα έγιναν δημοφιλή σε πολλές χώρες, συμπεριλαμβανομένης της Πολωνίας, κυρίως στο δυτικό τμήμα της. Τα δώρα από το λαγουδάκι του Πάσχα συνηθίζεται να ανταμείβουν τα καλά συμπεριφερόμενα παιδιά με γλυκά, συνήθως σοκολάτα.



It has been accepted that the Easter bunny is a symbol of prosperity. It comes on the first day of Easter, i.e. on Easter Sunday in the morning. Then, after a festive breakfast with the family, the children play in looking for gifts from the bunny hidden in the corners of the house or in the garden. Most often they are chocolate eggs or bunnies, and Easter becomes joyful, cheerful and more family. The bunny has long been and still is a reference to tradition. The appearance of the hare heralds spring, and Easter is associated with this time of year. Like every holiday, it abounds in folk customs and traditions, which disappear more and more over time. As part of the activities of the Circle of Country Housewives Heron in Jesionka, we decided to cultivate a beautiful and joyful custom for our youngest generation of giving children a symbolic “Bunny”. We buy baskets and sweets with our own funds. We visit homes where children live and distribute treats. Before Easter, our circle creates bunnies from hay and wood, we sell them at the Easter fair.

Przyjęło się, że zając wielkanocny to symbol dobrobytu. Przychodzi w pierwszy dzień świąt, czyli w Wielką Niedzielę z samego rana. Wówczas po uroczystym śniadaniu w rodzinnym gronie, dzieci bawią się w szukanie ukrytych w domowych zakamarkach lub w ogrodzie, prezentów od zajączka. Najczęściej są to czekoladowe jajeczka lub zajączki, a święta stają się radosne, wesołe i bardziej rodzinne. Zajączek od dawien dawna był i jest nadal nawiązaniem do tradycji. Pojawienie się zająca zwiastuje wiosnę, a Wielkanoc właśnie związana jest z tą porą roku. Jak każde święta obfitują w zwyczaje i tradycje ludowe, które z czasem coraz bardziej zanikają. W ramach działań naszego Koła Gospodyń Wiejskich Czapla w Jesionce postanowiłyśmy kultywować piękny i jakże radosny dla naszego najmłodszego pokolenia zwyczaj obdarowywania dzieci symbolicznym „Zajączkiem”. Z własnych funduszy kupujemy koszyczki i słodczyce. Odwiedzamy domy, w których mieszkają dzieci i rozdajemy smakołyki. Nasze koło przed świętami wielkanocnymi tworzy zające z siana i drewna, sprzedajemy je na targach świątecznych.

Το λαγουδάκι του Πάσχα είναι αποδεκτό ως σύμβολο ευημερίας. Έρχεται την πρώτη μέρα του Πάσχα, δηλαδή την Κυριακή του Πάσχα το πρωί. Στη συνέχεια, μετά από ένα γιορτινό πρωινό με την οικογένεια, τα παιδιά παίζουν αναζητώντας δώρα από το κουνελάκι που είναι κρυμμένο στις γωνίες του σπιτιού ή στον κήπο. Τις περισσότερες φορές είναι σοκολατένια αυγά ή κουνελάκια και έτσι το Πάσχα γίνεται πιο παιχνιδιάρικό και χαρούμενο για την οικογένεια. Το κουνελάκι ήταν από καιρό και εξακολουθεί να είναι μια αναφορά στην παράδοση. Η εμφάνιση του λαγού προαναγγέλλει την άνοιξη και το Πάσχα συνδέεται με αυτή την εποχή του χρόνου. Όπως κάθε γιορτή, είναι άφθονη σε λαϊκά ήθη και έθιμα, που εξαφανίζονται όλο και περισσότερο με τον καιρό. Στα πλαίσια των δραστηριοτήτων του οργανισμού Circle of Country Housewives Heron στην Jesionka, αποφασίσαμε να ενισχύσουμε ένα όμορφο και χαρούμενο έθιμο για τη νεότερη γενιά μας και να χαρίζουμε στα παιδιά ένα συμβολικό «Κουνελάκι». Αγοράζουμε καλάθια και γλυκά με δικά μας κεφάλαια. Επισκεπτόμαστε σπίτια όπου μένουν παιδιά και μοιράζουμε λιχουδιές. Πριν το Πάσχα, ο οργανισμός μας δημιουργεί κουνελάκια από σανό και ξύλο, τα οποία πουλάμε στην πασαλινή έκθεση.



Winter's End – Marzanna (Poland)

Topienie marzanny (Polska)

Τέλος του χειμώνα - «Marzanna» (Πολωνία)

Winter's End – Marzanna (Poland)

Marzanna is an effigy symbolizing winter. Drowning an effigy is an old Slavic custom that is still cultivated in local communities. In this way, on the first day of calendar spring, we traditionally say goodbye to winter and look forward to the next season with hope. Marzanna is an effigy that was ritually burned or drowned to evoke spring. The effigy was usually made of straw and wrapped in cloth. The effigy thus prepared was jointly decorated with ribbons and beads. Marzanna is supposed to present a female figure, but she can be similar to a young maiden, but also to an “old woman”. It was customary for children with an effigy to walk around all the houses in the village, immersing it in the water reservoirs it encountered (e.g. puddles). In the evening, the effigy was taken by adults and taken outside the village, then set on fire and thrown into the water (river, lake). The custom of drowning an effigy is considered pagan. Despite numerous criticisms and attempts to introduce substitute measures, it has survived to this day and is cultivated in many regions of Poland.

Topienie marzanny (Polska)

Marzanna to kukła symbolizująca zimę. Topienie marzanny to starsłowiański zwyczaj, który ciągle kultywowany jest w lokalnych społecznościach. W ten sposób w pierwszy dzień kalendarzowej wiosny tradycyjnie żegnamy zimę i z nadzieją spoglądamy na kolejną porę roku. Marzanna to kukła, którą w rytualny sposób palono lub topiono, aby przywołać wiosnę. Kukłę zwyczajowo przygotowywano ze słomy i owijano płótnem. Tak przygotowaną kukłę wspólnie ozdabiano wstążkami i koralami. Marzanna ma prezentować postać kobiecą, może być jednak upodobniona do młodej panny, ale też do „starej baby”. Zwyczajowo dzieci z kukłą obchodziły wszystkie domy we wsi zanurzając ją w napotkanych zbiornikach wodnych (np. kałużach). Wieczorem kukłę zabierali dorośli i wyprowadzali poza granice wioski, a następnie podpalali i wrzucali do wody (rzeka, jezioro). Zwyczaj topienia marzanny uważany jest za rogański. Mimo licznej krytyki i prób wprowadzenia działań zastępczych przetrwał do dzisiaj i jest pielęgnowany w wielu regionach Polski.

Τέλος του χειμώνα - «Marzanna» (Πολωνία)

Η «Marzanna» είναι ένα ομοίωμα που συμβολίζει τον χειμώνα. Ο πνιγμός του ομοιώματος είναι ένα παλιό σλαβικό έθιμο που εξακολουθεί να καλλιεργείται στις τοπικές κοινωνίες. Με αυτόν τον τρόπο, την πρώτη μέρα της ημερολογιακής άνοιξης, παραδοσιακά αποχαιρετούμε τον χειμώνα και περιμένουμε με ελπίδα την επόμενη σεζόν. Το ομοίωμα καίγεται τελετουργικά ή το έπνιγαν για να παραπέμψει στην άνοιξη. Το ομοίωμα ήταν συνήθως φτιαγμένο από άχυρο και τυλιγμένο με ύφασμα. Το ομοίωμα διακοσμούσαν με κορδέλες και χάντρες. Η Marzanna υποτίθεται ότι παρουσιάζει μια γυναικεία φιγούρα, που μπορεί να μοιάζει με μια νεαρή κοπέλα, αλλά και με μια «γριά». Το έθιμο ήθελε τα παιδιά με το ομοίωμα να περπατούν σε όλα τα σπίτια του χωριού, βυθίζοντάς το στις δεξαμενές νερού που συναντούσαν (π.χ. λακκούβες). Το βράδυ το ομοίωμα το έπαιρναν ενήλικες και το έβγαζαν έξω από το χωριό, στη συνέχεια το έβγαζαν φωτιά και το πετούσαν στο νερό (ποτάμι, λίμνη). Το έθιμο του πνιγμού ενός ομοιώματος θεωρείται παγανιστικό. Παρά τις πολυάριθμες επικρίσεις και τις προσπάθειες εισαγωγής υποκατάστατων μέτρων, έχει επιβιώσει μέχρι σήμερα και αναπαράγεται σε πολλές περιοχές της Πολωνίας.



To this day, drowning effigies gives a lot of fun, especially to children. In the Circle of Country Housewives Heron in Jesionka, we make madder, i.e. an effigy symbolizing Lady Winter, together with children from ecological materials. We form the figure of Marzanna from straw, put on her dress, paint her eyes, nose and mouth, and glue her hair. On the first day of spring (March 21), together with the children, we go to the bridge over the river on the edge of the village and throw the effigy into the water. This is how we say goodbye to Lady Winter and ask her to come back next year. We look forward to welcoming Spring. After throwing madder into the water, we return to our headquarters, we roast sausages together on the fire, tell local legends, and encourage children to be active in education.

Topienie marzanny do dziś daje dużo frajdy przede wszystkim dzieciom. W Kole Gospodyń Wiejskich Czapla w Jesionce marzannę, czyli kukłę symbolizującą Panią Zimę wykonujemy wraz z dziećmi z ekologicznych materiałów. Ze słomy formujemy postać marzanny, zakładamy jej sukienkę, malujemy oczy, nos i usta, doklejamy włosy. Pierwszego dnia wiosny (21 marca) razem z dziećmi idziemy na mostek nad rzekę na skraju wsi i wrzucamy kukłę do wody. W ten sposób żegnamy Panią Zimę prosząc, aby wróciła za rok. Z nadzieją witamy nadchodzącą Panią Wiosnę. Po wrzuceniu marzanny do wody wracamy do naszej siedziby, wspólnie pieczemy kiełbaski na ognisku, opowiadamy lokalne legendy, zachęcamy dzieci do aktywności edukacyjnej.

Μέχρι σήμερα, ο πνιγμός των ομοιωμάτων δίνει πολλή διασκέδαση, ειδικά στα παιδιά. Στο οργανισμό Circle of Country Housewives Heron στην Jesionka, φτιάχνουμε τη Marzanna, δηλαδή ένα ομοίωμα που συμβολίζει την Κυρά του Χειμώνα, μαζί με παιδιά από οικολογικά υλικά. Σχηματίζουμε τη φιγούρα της Marzanna από άχυρο, φοράμε το φόρεμά της, ζωγραφίζουμε τα μάτια, τη μύτη και το στόμα της και κολλάμε τα μαλλιά της. Την πρώτη μέρα της άνοιξης (21 Μαρτίου), μαζί με τα παιδιά, πηγαίνουμε στη γέφυρα του ποταμού στην άκρη του χωριού και πετάμε το ομοίωμα στο νερό. Έτσι αποχαιρετούμε την Κυρά του Χειμώνα και της ζητάμε να επιστρέψει του χρόνου. Ανυπομονούμε να υποδεχτούμε την Άνοιξη. Αφού ρίξουμε τη Marzanna στο νερό, επιστρέφουμε στο χώρο μας, ψήνουμε μαζί λουκάνικα στη φωτιά, λέμε τοπικούς θρύλους και ενθαρρύνουμε τα παιδιά να είναι ενεργά στην εκπαίδευση.



New Year's Dionysian Custom "Bambaliouria" (Greece)

Noworoczny zwyczaj dionizyjski „Bambaliouria” (Grecja)

Διονυσιακό Έθιμο της Πρωτοχρονιάς «Μπαμπαλιούρια» (Ελλάδα)

New Year's Dionysian Custom "Bambaliouria" (Greece)

"Bampaliouria" is a local custom that is revived only in the village Livadi Olympus in the municipality of Ellassona. The custom has its roots in the Dionysian Mysteries of ancient Greece and is related to the "repel" of evil spirits. The "babaliouria" use an elaborate disguise consisting mainly of a mask in the form of an animal, a belt from which large bells are hanging and a wooden sword. On New Year's morning, all the citizens go to church in the three large churches of the village. The "babaliouria" wait at the yard doors of the churches and as soon as the church ceremony is over they cause a deafening noise with the movement of the bells while they playfully block the doors using wooden swords that are festively painted with the wish "Happy New Year". The people must leave money as a treat over the wooden sword to cherish their year go well. Once they put the money, the "babaliouria" wish them a happy new year and collect the swords to allow them to leave. After the churches, the "babaliouria" continue their parade to the rest places of the village. Both children and adults love the custom because of the happy bell sounds and the impressive show. The visitors who happen to spent their holidays in the village are also impressed by the unique attraction they witness.

Noworoczny zwyczaj dionizyjski „Bambaliouria” (Grecja)

„Bampaliouria” to lokalny zwyczaj, który kultywowany jest tylko w wiosce Livadi Olympus w gminie Ellassona. Zwyczaj ten ma swoje korzenie w misteriach dionizyjskich starożytnej Grecji i jest związany z „odpędzaniem” złych duchów. „Babaliouria” używają specjalnego przebrania składającego się głównie z maski w kształcie zwierzęcia, pasa, z którego zwisają duże dzwonki i drewnianego miecza. W noworoczny poranek wszyscy mieszkańcy udają się do trzech dużych kościołów w wiosce. „Babaliouria” czekają pod ich drzwiami, a gdy tylko ceremonia kościelna dobiegnie końca, wywołują ogłuszający hałas, poruszając dzwonami i żartobliwie blokując drzwi drewnianymi mieczami, które są świątecznie pomalowane z życzeniami „szczęśliwego Nowego Roku”. Ludzie muszą zostawić pieniądze jako poczęstunek nad drewnianym mieczem, aby cieszyć się dobrym rokiem. Po włożeniu pieniędzy „babaliouria” życzą im szczęśliwego nowego roku i zbierają miecze, aby pozwolić im wyjść. Po kościołach „babaliouria” kontynuują swoją paradę do miejsc odpoczynku w wiosce. Zarówno dzieci, jak i dorośli uwielbiają ten zwyczaj ze względu na radosne dźwięki dzwonów i imponujące widowisko. Odwiedzający, którzy spędzają wakacje w wiosce, są również pod wrażeniem wyjątkowej atrakcji, której są świadkami.

Διονυσιακό Έθιμο της Πρωτοχρονιάς «Μπαμπαλιούρια» (Ελλάδα)

Τα «μπαμπαλιούρια» είναι ένα τοπικό έθιμο που αναβιώνει στο χωριό Λιβάδι Ελασσόνας. Το έθιμο έχει τις ρίζες του στα διονυσιακά μυστήρια της αρχαίας Ελλάδας και σχετίζεται με τον «εξορκισμό» των κακών πνευμάτων. Τα «μπαμπαλιούρια» χρησιμοποιούν μια πολύπλοκη μεταμφίεση που αποτελείται κυρίως από μια μάσκα σε μορφή ζώου, μια ζώνη στην οποία κρέμονται μεγάλα κουδούνια και ένα ξύλινο σπαθί. Το πρωί της Πρωτοχρονιάς όλοι οι δημότες εκκλησιάζονται στις τρεις μεγάλες εκκλησίες του χωριού. Τα «μπαμπαλιούρια» περιμένουν στις αυλόπορτες των εκκλησιών και αμέσως μόλις τελειώσει η λειτουργία προκαλούν εκκωφαντικό θόρυβο με την κίνηση των κουδουνιών ενώ φράσσουν παιχνιδιάρικα τις πόρτες χρησιμοποιώντας ξύλινα σπαθιά που είναι γιορτινά ζωγραφισμένα με την ευχή «καλή χρονιά». Οι δημότες πρέπει να αφήσουν χρήματα ως κέρασμα πάνω στο ξύλινο σπαθί για να πάει καλά η χρονιά τους. Μόλις βάλουν τα χρήματα, τα «μπαμπαλιούρια» τους εύχονται καλή χρονιά και μαζεύουν τα σπαθιά για να τους επιτρέψουν να φύγουν. Μετά από τις εκκλησίες, τα «μπαμπαλιούρια» κατακλύζουν τους υπόλοιπους δρόμους του χωριού. Μικροί και μεγάλοι λατρεύουν το έθιμο λόγω των χαρούμενων ήχων και της εντυπωσιακής εικόνας. Οι επισκέπτες που βρίσκονται στο χωριό για τις γιορτές εντυπωσιάζονται εξίσου από το μοναδικό δρώμενο που αντικρύζουν.



According to tradition, a few days before the New Year, the women of the community prepare the elaborate “babaliouri” costume. They start with the upper part of the costume that covers the face and is called the “fulina”. They sew a mask using fake animal sheepskin and make holes for the eyes and mouth, in which they place legumes around the perimeter. Legumes are usually painted red, just as the wooden sword is painted red to signify joy and hope for the new year. In the past, real animal carcasses were used to make the “fulina”. The lower part of the costume consists of traditional Greek clothes and a thick leather belt with large bells. The women collect large bells and carefully tie them to the belt. They prepare the shirt, the vest and the trousers of the costume and finally the “tsarouxia”, which are the shoes worn by the “babaliouri”. The smaller boys of the community who want to be “babaliouri” do not use the full dress but only smaller bells on the belt, so that they can feel the joy of participation but not burden their bodies. The women and young girls wear traditional costumes and accompany the “babaliouri”. They collect the treat money in holiday boxes and use it for the rest of the village’s cultural activities. Young children are very happy to participate in the event and in this way they learn to preserve traditions and participate in cultural events.

Zgodnie z tradycją, na kilka dni przed Nowym Rokiem, kobiety z lokalnej społeczności przygotowują wyszukany kostium „babaliouri”. Zaczynają od górnej części, która zakrywa twarz i nazywana jest „fulina”. Szyją maskę ze sztucznej owczej skóry i roobią otwory na oczy i usta, w których umieszczają strąki na całym obwodzie. Strąki są zwykle pomalowane na czerwono, podobnie jak drewniany miecz, aby oznaczać radość i nadzieję na nowy rok. W przeszłości do wykonania „fuliny” używano prawdziwych tusz zwierzęcych. Dolna część stroju składa się z tradycyjnych greckich ubrań i grubego skórzanego pasa ze starannie przywiązanymi dużymi dzwonkami. Przygotowują koszulę, kamizelkę i spodnie, a na koniec „carouxia”, czyli buty noszone przez „babaliouri”. Mniejsi chłopcy ze społeczności, którzy chcą być „babaliouri”, nie używają pełnego stroju, mają jedynie małe dzwonki na pasku, aby mogli poczuć radość z uczestnictwa, ale nie obciążać swojego ciała. Kobiety i młode dziewczęta noszą tradycyjne stroje i towarzyszą „babaliouri”. Zbierają pieniądze na poczęstunek do świątecznych pudełek i wykorzystują je na pozostałe działania kulturalne w wiosce. Małe dzieci bardzo chętnie biorą w tym udział i w ten sposób uczą się zachowywać tradycje i uczestniczyć w wydarzeniach kulturalnych.

Σύμφωνα με την παράδοση, λίγες μέρες πριν την Πρωτοχρονιά οι γυναίκες της κοινότητας ετοιμάζουν την περίτεχνη αμφίεση του «μπαμπαλιούρι». Ξεκινούν με το πάνω μέρος της φορεσιάς που καλύπτει το πρόσωπο και ονομάζεται «φουλίνα». Ράβουν μια μάσκα χρησιμοποιώντας ψεύτικη προβιά ζώου και ανοίγουν τρύπες στα μάτια και το στόμα, στις οποίες τοποθετούν όσπρια περιμετρικά. Τα όσπρια τα βάφουν συνήθως με κόκκινο χρώμα, όπως και το ξύλινο σπαθί είναι ζωγραφισμένο με κόκκινο χρώμα που υποδηλώνει χαρά και ελπίδα για τη νέα χρονιά. Παλαιότερα για την κατασκευή της «φουλίνας» χρησιμοποιούνταν πραγματικό τομάρι ζώου. Το κάτω μέρος της αμφίεσης αποτελείται από την παραδοσιακή φορεσιά και ένα χοντρό δερμάτινο ζωνάρι με μεγάλα κουδούνια. Οι γυναίκες συλλέγουν μεγάλα κουδούνια και τα δένουν προσεκτικά στο ζωνάρι. Ετοιμάζουν το πουκάμισο, το γιλέκο και το κάτω μέρος της φορεσιάς και τέλος τα τσαρούχια που φοράει το «μπαμπαλιούρι». Στα μικρότερα αγόρια της κοινότητας που θέλουν να γίνουν «μπαμπαλιούρια» δεν χρησιμοποιείται η ολοκληρωμένη αμφίεση αλλά μόνο μικρότερα κουδούνια στη ζώνη, ώστε να νιώσουν τη χαρά της συμμετοχής αλλά να μην επιβαρυνθεί το σώμα τους. Οι γυναίκες και τα νεαρά κορίτσια φοράνε παραδοσιακές στολές και συνοδεύουν τα «μπαμπαλιούρια». Συλλέγουν τα χρήματα σε κουμπαράδες και τα χρησιμοποιούν για τις υπόλοιπες πολιτιστικές δράσεις του χωριού. Τα μικρά παιδιά χαίρονται πολύ που συμμετέχουν στο δρώμενο και με αυτό τον τρόπο εκπαιδεύονται στην διατήρηση των παραδόσεων και στη συμμετοχή σε πολιτιστικές εκδηλώσεις.



**Easter bread and red eggs
(Greece)**

**Wielkanocny chleb i czerwone jajka
(Grecja)**

**Λαμπρόψωμα και Κόκκινα Αυγά της Λαμπρής
(Ελλάδα)**

Easter bread and red eggs (Greece)

Easter in Greece is associated with a lot of local customs throughout the country and religious traditions are vigorously followed by the women in the villages. One of the most beautiful customs is the “Easter bread” and “red eggs” which according to the Christian tradition must be prepared on Maundy Thursday. The Easter bread is symbolic, because it represents the resurrection of Christ, as the flour comes to life and is transformed into bread. The pastries used as easter bread vary from region to region. In Livadi Ellasonas, housewives make a kind of sweet fluffy bread made with yeast. During the years of the Turkish occupation, this type of bread was called “tsoureki” from the Turkish word “corek” which refers to any bread made with yeast. Tsoureki became the most popular easter bread in whole Greece. Apart from yeast and flour other basic ingredients of the dough are milk, butter and eggs. What makes “tsoureki” even more delicious is the aromatic spices included in the pastry and its chewy dough.

Wielkanocny chleb i czerwone jajka (Grecja)

Wielkanoc w Grecji wiąże się z wieloma lokalnymi zwyczajami w całym kraju, a w wioskach tradycje religijne są gorliwie przestrzegane przez kobiety. Jednym z najpiękniejszych zwyczajów jest „chleb wielkanocny” i „czerwone jajka”, które zgodnie z tradycją chrześcijańską muszą być przygotowane w Wielki Czwartek. Chleb wielkanocny jest symboliczny, ponieważ reprezentuje zmartwychwstanie Chrystusa, ponieważ mąka ożywa i przekształca się w chleb. Wypieki używane jako chleb wielkanocny różnią się w zależności od regionu. W Livadi Ellasonas gospodynie domowe przygotowują rodzaj słodkiego, puszystego chleba na drożdżach. W latach okupacji tureckiej ten rodzaj chleba był nazywany „tsoureki” od tureckiego słowa „corek”, które odnosi się do każdego chleba zrobionego z drożdży. Tsoureki stał się najpopularniejszym chlebem wielkanocnym w całej Grecji. Oprócz drożdży i mąki innymi podstawowymi składnikami ciasta są mleko, masło i jajka. To, co sprawia, że „tsoureki” jest jeszcze smaczniejszy, to aromatyczne przyprawy zawarte w cieście i jego ciągnące się ciasto.

Λαμπρόψωμα και Κόκκινα Αυγά της Λαμπρής (Ελλάδα)

Το Πάσχα στην Ελλάδα συνδέεται με πληθώρα τοπικών εθίμων σε όλη τη χώρα και οι θρησκευτικές παραδόσεις τηρούνται ευλαβικά από τις γυναίκες στα χωριά. Ένα από τα πιο όμορφα έθιμα είναι τα λαμπρόψωμα και τα κόκκινα αυγά που σύμφωνα με την χριστιανική παράδοση πρέπει να γίνουν την Μεγάλη Πέμπτη. Το ψωμί του Πάσχα είναι συμβολικό, γιατί αντιπροσωπεύει την ανάσταση του Χριστού, καθώς το αλεύρι ζωντανεύει και μεταμορφώνεται σε ψωμί. Τα αρτοποιήματα που χρησιμοποιούνται ως λαμπρόψωμα διαφέρουν από περιοχή σε περιοχή. Στο Λιβάδι Ελλασσόνας, οι νοικοκυρές φτιάχνουν ένα είδος γλυκού αφράτου ψωμιού φτιαγμένο με μαγιά. Στα χρόνια της τουρκοκρατίας αυτό το είδος ψωμιού ονομάστηκε “τσουρέκι” από την Τουρκική λέξη “corek” που αναφέρεται σε οποιοδήποτε ψωμί είναι φτιαγμένο με μαγιά. Το τσουρέκι λοιπόν έγινε το πιο δημοφιλές λαμπρόψωμο σε όλη την Ελλάδα. Εκτός από τη μαγιά και το αλεύρι άλλα βασικά υλικά της ζύμης είναι το γάλα, το βούτυρο και τα αυγά. Αυτό που τα κάνει ακόμα πιο λαχταριστά είναι το αρωματικό μαχλέπι που μπαίνει στη συνταγή και το μαστιχωτό σώμα της ζύμης.



In the early morning of Maundy Thursday, the women of the club start with the dough kneading for the “tsourekia”. They knead the dough and let it rise. As soon as it is ready, the “tsourekia” are shaped into vertical or round braids and after they have puffed up once more, they are baked. In the meantime, while the easter breads are baked, the women boil and dye the red Easter eggs which is a custom of Orthodox Christians. Many interpretations have been given for red eggs. The one that prevails is that the boiled egg is the symbol of Jesus’ death. After the Resurrection, we “crack the eggs” and as the shell breaks, so does the cover of the Jesus’ tomb to welcome him resurrected. The red color of the eggs is said to symbolize the blood of Jesus Christ. Unfortunately, the number of housewives who honor the custom in their homes has significantly declined due to the increased daily obligations they face. The easter breads and easter eggs prepared by the womens’ club are presented at local Easter fairs and sold to members of the local community. So the younger members of society learn about the Maundy Thursday custom and wait to “crack the eggs” after the Holy Resurrection.

Wczesnym rankiem w Wielki Czwartek kobiety z klubu rozpoczynają wyrabianie ciasta na „tsourekia”. Następnie pozwalają mu wyrosnąć. Jak tylko ciasto jest gotowe, „tsourekia” są formowane w pionowe lub okrągłe warkocze i po ponownym wyrośnięciu są pieczone. W międzyczasie kobiety gotują i farbują czerwone pisanki, co jest zwyczajem prawosławnych chrześcijan. Istnieje wiele interpretacji czerwonych jajek. Przeważająca jest taka, że gotowane jajko jest symbolem śmierci Jezusa. Po zmartwychwstaniu „rozbijamy jajka”, a gdy skorupka pęka, pęka również pokrywa grobu Jezusa, aby powitać go zmartwychwstałego. Mówi się, że czerwony kolor jajek symbolizuje krew Jezusa Chrystusa. Niestety, liczba gospodyń domowych, które kultywują ten zwyczaj w swoich domach, znacznie spadła z powodu zwiększonych codziennych obowiązków. Wielkanocne wypieki i pisanki przygotowane przez klub kobiet są prezentowane na lokalnych jarmarkach wielkanocnych i sprzedawane członkom lokalnej społeczności. W taki sposób młodszy członkowie społeczeństwa dowiadują się o zwyczajach Wielkiego Czwartku i czekają na „rozbicie jaj” po Świętym Zmartwychwstaniu.

Πρώ-πρώ της Μεγάλης Πέμπτης οι γυναίκες του συλλόγου καταπιάνονται με το ζύωμα. Ζυμώνουν τη ζύμη για τα τσουρέκια και την αφήνουν να φουσκώσει. Μόλις είναι έτοιμη, πλάθουν τα τσουρέκια σε κάθετες ή στρογγυλές πλεξούδες και αφού φουσκώσουν άλλη μια φορά τα ψήνουν. Στο μεταξύ, όσο γίνονται τα τσουρέκια, οι γυναίκες βράζουν και βάφουν τα κόκκινα πασχαλινά αυγά που είναι έθιμο των ορθόδοξων χριστιανών. Πολλές είναι οι ερμηνείες που έχουν δοθεί για τα κόκκινα αυγά. Αυτή που υπερισχύει είναι πως το βρασμένο αυγό αποτελεί το σύμβολο του σταυρικού θανάτου του Ιησού. Μετά την Ανάσταση τσουγκρίζουμε τα αυγά και όπως σπάει το τσόφλι έτσι σπάει το κάλυμμα του τάφου του Κυρίου για να τον υποδεχτούμε αναστημένο. Το κόκκινο χρώμα των αυγών λέγεται πως συμβολίζει το αίμα του Ιησού Χριστού. Δυστυχώς πλέον όλο και λιγότερες νοικοκυρές τιμούν το έθιμο στα σπίτια τους λόγω των αυξημένων υποχρεώσεων της καθημερινότητας. Τα τσουρέκια και τα πασχαλινά αυγά που ετοιμάζουν οι γυναίκες παρουσιάζονται σε τοπικές πασχαλινές εκθέσεις και πωλούνται στο χώρο τους στα μέλη της τοπικής κοινωνίας. Έτσι τα νεότερα μέλη της κοινωνίας μαθαίνουν για το έθιμο της Μεγάλης Πέμπτης και περιμένουν να τσουγκρίσουν τα αυγά μετά την Ανάσταση.



Melomakarona and Kourabiedes (Greece)

Melomakarona i Kourabiedes (Grecja)

Μελομακάρονα και Κουραμπιέδες Χριστουγέννων (Ελλάδα)

Melomakarona and Kourabiedes (Greece)

“Melomakarona” and “kourabiedes” is how Christmas tastes in Greece. They are traditional sweets in the size of a large cookie that are prepared especially for the Christmas season and you can find them in every Greek home. The name of the Christmas sweet melomakarono has its roots in the funeral dinner “macaronia” prepared during the Middle Ages. Unclear how and why, it is believed that some “macaronia” was dipped in sweet honey and thus, with some variations over the years, melomakarono emerged. It was established as a Christmas treat by the Greeks of Anatolia and spread throughout the country. Its main ingredients are flour, semolina, oil, orange juice, honey and spices. On the other hand, kourabies is a crispy cookie made from flour, goat butter and roasted almonds. After the kourabies are baked, they are sprinkled with powdered sugar. “Kourabies” seems to have been “born” in Persia and became known to the peoples of the Balkans and Turkey. According to tradition, the preparation of these sweets is done in every family home.

Melomakarona i Kourabiedes (Grecja)

„Melomakarona” i „kourabiedes” – tak smakuje Boże Narodzenie w Grecji. Są to tradycyjne słodczyce w rozmiarze dużych ciastek, które są przygotowywane specjalnie na okres Bożego Narodzenia i można je znaleźć w każdym greckim domu. Nazwa świątecznych słodczy melomakarono ma swoje korzenie w żałobnej kolacji „macaronia” przygotowywanej w średniowieczu. Z nieznanego powodu uważa się, że niektóre „macaronia” były zanurzane w słodkim miodzie i w ten sposób, z pewnymi zmianami na przestrzeni lat, powstało melomakarono. Ciastko stało się świątecznym przysmakiem dzięki Grekom z Anatolii i rozprzestrzeniło się w całym kraju. Jego głównymi składnikami są mąka, kasza manna, olej, sok pomarańczowy, miód i przyprawy. Z drugiej strony, kourabies to chrupiące ciasteczka wykonane z mąki, masła koziego i prażonych migdałów. Po upieczeniu kourabies posyruje się cukrem pudrem. Wydaje się, że „kourabies” „narodziły się” w Persji i stały się znane ludom Bałkanów i Turcji. Zgodnie z tradycją, przygotowanie tych słodczy odbywa się w każdym domu rodzinnym.

Μελομακάρονα και Κουραμπιέδες Χριστουγέννων (Ελλάδα)

Τα μελομακάρονα και οι κουραμπιέδες είναι η γεύση των Χριστουγέννων στην Ελλάδα. Είναι παραδοσιακά γλυκίσματα σε μέγεθος μεγάλου μπισκότου που ετοιμάζονται ειδικά για την περίοδο των Χριστουγέννων και δεν λείπουν από κανένα ελληνικό σπιτικό. Το όνομα του χριστουγεννιάτικου γλυκού μελομακάρονο έχει τις ρίζες του στο νεκρώσιμο δείπνο «μακαρωνία» που ετοιμαζόταν κατά τον Μεσαίωνα. Αδιευκρίνιστο πώς και γιατί, πιστεύεται πως κάποια «μακαρωνία» βούτηξε σε γλυκό μέλι και έτσι με κάποιες παραλλαγές κατά τα έτη προέκυψε το μελομακάρονο. Καθιερώθηκε ως γλύκισμα των Χριστουγέννων από τους Έλληνες της Μικράς Ασίας και εξαπλώθηκε σε όλη τη χώρα. Τα βασικά συστατικά του είναι αλεύρι, σιμιγδάλι, λάδι, χυμός πορτοκαλιού, μέλι και μπαχαρικά. Από την άλλη ο κουραμπιές είναι ένα τραγανό μπισκότο φτιαγμένο από αλεύρι, αιγοπρόβειο βούτυρο και καβουρδισμένα αμύγδαλα. Αφού ψηθεί ο κουραμπιές πασπαλίζεται με ζάχαρη άχνη. Το γλύκισμα φαίνεται να «γεννήθηκε» στην Περσία και έγινε γνωστό στους λαούς των Βαλκανίων και την Τουρκία. Σύμφωνα με την παράδοση η προετοιμασία αυτών των γλυκισμάτων γίνονταν σε κάθε οικογενειακό σπίτι.



In the first days of December, the women of the association decorate their workshop for Christmas and prepare the “melomakarona” and “kourabiedes”. The children of their families also help in the preparation. In preparation they sing Christmas carols and talk about “goblins”. Legend has it that goblins live in the depths of the earth and saw the tree of life. But before they cut it, they smell the Christmas sweets and they surface up to earth for 12 days and make mischiefs and stealing sweets. So the trunk of the tree grows again while the goblins are away and as soon as they return to the depths of the earth they start again sawing the tree until next Christmas. Once the stories are finished, the sweets are distributed in holiday boxes to each family while some remain in the store for sale. Christmas is the most wonderful time of the year and what makes it so magical are the beautiful moments like preparing special deserts. The women of this local associations are preserving the Christmas traditions and they try to engage the next generations.

W pierwszych dniach grudnia kobiety ze stowarzyszenia dekorują swój warsztat na Boże Narodzenie i przygotowują „melomakarona” i „kourabiedes”. Ich dzieci również pomagają w przygotowaniach, razem śpiewają kolędy i rozmawiają o „goblinach”. Legenda głosi, że gobliny żyją w głębi ziemi i widziały drzewo życia. Zanim je ścięły, poczuły zapach świątecznych słodczy i wynurzyły się na ziemię na 12 dni, robiąc psoty i kradnąc słodczy. Tak więc drzewo rośnie ponownie, gdy gobliny są daleko, a gdy tylko wracają do głębi ziemi, zaczynają ponownie je piłować aż do następnych Świąt Bożego Narodzenia. Po zakończeniu przygotowań słodczy są rozprowadzane w świątecznych pudełkach do każdej rodziny, a niektóre pozostają w sklepie na sprzedaż. Boże Narodzenie to najwspanialszy czas w roku, a to, co czyni go tak magicznym, to piękne chwile, takie jak przygotowywanie specjalnych deserów. Kobiety z lokalnych stowarzyszeń zachowują tradycje bożonarodzeniowe i starają się angażować kolejne pokolenia.

Τις πρώτες μέρες του Δεκεμβρίου, οι γυναίκες του συλλόγου στολίζουν χριστουγεννιάτικα το εργαστήριό τους και ετοιμάζουν τα μελομακάρονα και τους κουραμπιέδες. Στην προετοιμασία βοηθούν και τα παιδιά των οικογενειών τους. Κατά την προετοιμασία τραγουδάνε χριστουγεννιάτικα κάλαντα και μιλάνε για τους καλικάντζαρους. Ο μύθος λέει πως οι καλικάντζαροι ζούνε στα έγκατα της γης και πριονίζουν το δέντρο της ζωής. Πριν όμως το κόψουν τους μυρίζουν τα χριστουγεννιάτικα γλυκά και ανεβαίνουν στη γη για 12 μέρες για να κάνουν σκανταλιές και να κλέψουν γλυκά. Έτσι ο κορμός του δέντρου ξανά μεγαλώνει όσο λείπουν οι καλικάντζαροι και μόλις επιστέψουν στα έγκατα της γης ξανά πριονίζουν το δέντρο μέχρι τα επόμενα Χριστούγεννα. Μόλις τελειώσουν οι ιστορίες, τα γλυκά μοιράζονται σε γιορτινά κουτιά σε κάθε οικογένεια ενώ κάποια παραμένουν στο κατάστημα για πώληση. Τα Χριστούγεννα είναι η καλύτερη περίοδος του χρόνου και αυτό που τα κάνει τόσο μαγικά είναι οι όμορφες στιγμές όπως η προετοιμασία των γλυκών. Οι γυναίκες του τοπικού συλλόγου διατηρούν τις χριστουγεννιάτικες παραδόσεις και προσπαθούν να τις περάσουν στις επόμενες γενιές.



Flaounes
(Easter scones, Cyprus)

Flaounes
(rodzłomyki wielkanocne, Cypr)

Φλαούνες
(Κύπρος)

Flaounes (Easter scones, Cyprus)

In the run-up to Easter, people in Cyprus traditionally fast, with no animal products eaten. In order to use up the ingredients not permitted, the women get together on Good Thursday to prepare 'flaounes', made ready to enjoy on Easter Sunday after church to break the fast. The women purchase a special type of cheese that rises and does not melt easily and is only produced and sold during this Easter period solely for making flaounes! The women grate the cheese and prepare the dough early so that on Good Thursday they can prepare the flaounes and bake them in a clay oven/furnace. The flaouna ritual is part of the wider traditions of Easter week that also include spring cleaning the house; dying eggs red and making other treats like 'tsoureki' (brioche-like bread), and 'koulouria' (sesame seed biscuits). These traditions bring the women together to enjoy and cherish the traditions and also to teach them to their children and grandchildren, thus uniting generations.

Flaounes (podpłomyki wielkanocne, Cypr)

W okresie poprzedzającym Wielkanoc mieszkańcy Cypru tradycyjnie postują, nie spożywając żadnych produktów pochodzenia zwierzęcego. Aby wykorzystać niedozwolone składniki, kobiety spotykają się w Wielki Czwartek, żeby przygotować „flaounes”. Będą one gotowe do spożycia w Niedzielę Wielkanocną po kościele, aby przełamać post. W tym celu kupują specjalny rodzaj sera, który rośnie, nie topi się łatwo, jest produkowany i sprzedawany tylko w okresie wielkanocnym, wyłącznie do przygotowania tej potrawy! Następnie ścierają ser na tarce i wyrabiają ciasto odpowiednio wcześniej, tak, aby w Wielki Czwartek mogły przygotować flaounes i upiec je w glinianym piecu. Rytuał flaouna jest częścią szerszych tradycji tygodnia wielkanocnego, które obejmują również wiosenne porządki w domu, farbowanie jajek na czerwono i przygotowywanie innych smakołyków, takich jak „tsoureki” (chleb podobny do brioszki) i „koulouria” (ciasteczka sezamowe). Tradycje te zbliżają do siebie kobiety, ich dzieci i wnuki, łącząc pokolenia.

Φλαούνες (Κύπρος)

Μέχρι την Κυριακή του Πάσχα, οι πλείστοι Κύπριοι παραδοσιακά νηστεύουν, αποκλείοντας από τη διατροφή τους τα ζωικά προϊόντα. Προκειμένου να προετοιμάσουν τα εδέσματα με προϊόντα που στη νηστεία δεν επιτρέπονται, οι γυναίκες συγκεντρώνονται τη Μεγάλη Πέμπτη για να παρασκευάσουν «φλαούνες», που ετοιμάζονται να τις απολαύσουν την Κυριακή του Πάσχα μετά την εκκλησία για να «σπάσουν» τη νηστεία. Οι γυναίκες αγοράζουν ένα ειδικό είδος τυριού που φουσκώνει και δεν λιώνει εύκολα, το οποίο παράγεται και πωλείται μόνο την περίοδο του Πάσχα, αποκλειστικά για την παρασκευή φλαούνων! Το παραδοσιακό αυτό έδεσμα ψήνεται σε φούρνο ή παραδοσιακό ξυλόφουρνο. Το τελετουργικό της φλαούνας είναι μέρος των ευρύτερων παραδόσεων της εβδομάδας του Πάσχα που περιλαμβάνει επίσης τον ενδελεχή καθαρισμό του σπιτιού, το βάψιμο των κόκκινων αυγών και φτιάχνοντας άλλες λιχουδιές όπως «τσουρέκι» (ψωμί σαν μπριός) και «κουλουράκια» (μπισκότα με σουσάμι). Αυτές οι παραδόσεις φέρνουν τις γυναίκες κοντά για να απολαύσουν και να αγαπήσουν τις παραδόσεις και επίσης να τις διδάξουν στα παιδιά και τα εγγόνια τους, ενώνοντας έτσι τις γενιές.



Flaounes are folded squares of simple dough (plain flour, yeast, salt, sugar, oil, water) with a filling of the unique Easter cheese (that is similar to Halloumi cheese) and some Halloumi cheese is also added, as well as eggs, mint and raisins (optional). They are brushed with egg and sprinkled with sesame seeds before baking. For many people, having flaounes at Easter is a treat and something to look forward to because the cheese is available specially for the Easter period and it is not something that is typically eaten all year round. It is customary to take homemade flaounes to relatives and friends when visiting over the Easter period. In modern times, the bakeries also make flaounes and modern recipes add essences, but the homemade versions made by the women of the family are always considered superior and more special because of the traditional element of coming together to make them.

Flaounes to złożone kwadraty z prostego ciasta (zwykła mąka, drożdże, sól, cukier, olej, woda) z nadzieniem z wyjątkowego sera wielkanocnego (który jest podobny do sera Halloumi), dodaje się również trochę sera Halloumi, a także jajka, miętę i rodzynki (opcjonalnie). Przed pieczeniem smaruje się je jajkiem i posypuje sezamem. Dla wielu osób jedzenie flaounes na Wielkanoc jest gratką i czymś, na co czekają z niecierpliwością, ponieważ ser jest dostępny specjalnie na okres wielkanocny i nie jest to coś, co zwykle je się przez cały rok. Zwyczajem jest zabieranie domowych flaounes do krewnych i przyjaciół podczas odwiedzin w okresie wielkanocnym. W dzisiejszych czasach piekarnie również produkują flaounes, jednak w nowoczesnych przepisach dodawane są esencje. Domowe odpowiedniki są zawsze uważane za lepsze i bardziej wyjątkowe ze względu na tradycyjny element przygotowania ich wspólnie z bliskimi.

Οι φλαούνες διπλώνονται σε τετράγωνα απλής ζύμης (αλεύρι, μαγιά, αλάτι, ζάχαρη, λάδι, νερό) και γεμίζονται με το τυρί φλαούνας ενώ προστίθενται χαλούμι και αυγά. Δυόσμος και σταφίδες είναι προαιρετικά. Αλείφονται με αυγό και πριν ψηθούν πασπαλίζονται με σουσάμι. Για πολλούς, το να έχουν φλαούνες το Πάσχα στο σπίτι είναι σημαντικό μέρος των εθίμων και κάτι που αναμένουν με ανυπομονησία γιατί το ειδικό αυτό τυρί είναι διαθέσιμο μόνο κατά την περίοδο του Πάσχα και δεν προσφέρεται όλο το χρόνο. Είναι σύνηθες επίσης να προσφέρονται σπιτικές φλαούνες σε συγγενείς και φίλους αυτή την περίοδο. Στη σύγχρονη εποχή, τα αρτοποιεία επίσης φτιάχνουν φλαούνες αλλά η σπιτική εκδοχή που φτιάχνουν οι γυναίκες της οικογένειας θεωρούνται πάντα καλύτερες και πιο ιδιαίτερες λόγω και της παραδοσιακής συνήθειας να συνεργάζονται για την παρασκευή τους.



Kalikantzari
(New Year Goblins, Cyprus)

Kalikantzari
(Noworoczne Gobliny, Cypr)

Καλικάντζαροι
(Κύπρος)

Kalikantzari (New Year Goblins, Cyprus)

One of the Epiphany (January 6) celebrations takes place the night before on the evening that is known as 'Kalanta'. On this eve, the Cypriot housewives try to appease the 'kalikantzarous' (evil, trickster goblins/spirites) that dwell on their roofs by throwing them fried pastry and sausages; a peace offering so that they will leave the home and not bring bad luck. The stories of the evil goblins delight and scare the children and they take part in 'chasing away' the goblins with their grandparents by helping to prepare and throw the fried food high up on the roof of the home. Grandparents also customarily give their grandchildren money on this day. The fried pastries are known as 'xerotigana' which is basically fried dough. A simple recipe of water, flour and yeast is the basis for different types, with oil for frying and honey or syrup for flavouring. They are made to eat together as a traditional treat on this day and to also share with the evil goblins!

Kalikantzari (Noworoczne Gobliny, Cypr)

Jedna z uroczystości Świąta Trzech Króli (6 stycznia) odbywa się w noc poprzedzającą wieczór znany jako „Kalanta”. W ten wieczór cypryjskie gospodynie próbują uspokoić „kalikantzarous” (złe, podstępne gobliny/duchy), które mieszkają na ich dachach, rzucając im pieczone ciasto i kiełbaski; ofiara pokoju, aby opuściły dom i nie przyniosły pecha. Opowieści o złych goblinach zachwycają i przerażają dzieci, które wraz z dziadkami biorą udział w „przeganianiu” goblinów, pomagając w przygotowaniu i rzucaniu smażonego jedzenia wysoko na dach domu. W tym dniu dziadkowie zwyczajowo dają swoim wnukom pieniądze. Smażone wypieki znane są jako „xerotigana”, co w zasadzie oznacza smażone ciasto. Prosty przepis składający się z wody, mąki i drożdży służy jako podstawa do różnych rodzajów ciasta. Do smażenia wykorzystuje się olej, a jako aromat miód lub syrop. Są one przygotowywane do wspólnego jedzenia jako tradycyjny poczęstunek w tym dniu, a także do dzielenia się ze złymi goblinami!

Καλικάντζαροι (Κύπρος)

Ένας από τους εορτασμούς των Θεοφανείων (6 Ιανουαρίου) πραγματοποιείται το προηγούμενο βράδυ που είναι γνωστό ως «Κάλαντα». Την παραμονή αυτή, οι Κύπριες νοικοκυρές προσπαθούν να κατευνάσουν τους καλικάντζαρους, που σύμφωνα με τη λαϊκή παράδοση κατοικούν στις στέγες τους, πετώντας τους ψημένα γλυκά και λουκάνικα - μια προσφορά ειρήνης για να φύγουν από το σπίτι και να μην φέρουν κακή τύχη. Οι ιστορίες των κακών καλικάντζαρων ενθουσιάζουν αλλά και τρομάζουν τα παιδιά τα οποία συμμετέχουν στο διωγμό των καλικαντζάρων, με τους παππούδες τους να τους βοηθούν να ετοιμάσουν και να πετάξουν τα τηγανητά εδέσματα ψηλά στην ταράτσα του σπιτιού. Επίσης, οι παππούδες και οι γιαγιάδες δίνουν αυτή την μέρα χρήματα στα εγγόνια τους. Τα τηγανητά γλυκά είναι γνωστά ως «ξεροτήγανα», που είναι βασικά τηγανητή ζύμη. Μια απλή συνταγή με νερό, αλεύρι και μαγιά είναι η βάση για διαφορετικούς τύπους, τηγανίζοντάς τα σε λάδι και προσθέτοντας μέλι ή σιρόπι για να αποκτήσουν ωραία γεύση. Τα γλυκά αυτά φτιάχνονται για να τα φάνε μαζί ως οικογενειακή παραδοσιακή απόλαυση κατά τη συγκεκριμένη ημέρα, αλλά και να τα μοιράζονται και με τους κακούς καλικάντζαρους!



The most popular type is the ‘loukoumades’ honey donut balls which are also a very popular street stall food and found at all the festivals and street fairs across the island. The batter is: flour, yeast, mashed potato and water. It is made into balls and dropped into very hot oil and fried until golden on the outside. Once drained, they are placed in a pot of either honey or syrup and can also be sprinkled with cinnamon or sugar. Also made for the mischievous goblins are ‘shamishi’ (small fried sweet pies filled with semolina), and ‘pishies’ (fried pastry parcels with shredded almonds, sugar or honey). When you throw the sausages or fried pastries on the roof, you are supposed to say: “Titsi, titsi loukaniko, kommati xerotianon, na fasin kai na fyousin”. In English this means ‘we let them eat the fried sausages and donuts so they can go away’ (as an offering). The goblins also feature in other stories for children, in a bid to show them that they need to behave so the goblins do not come!

Ciasto na „loukoumades” składa się z mąki, drożdży, puree ziemniaczanego i wody. Z ciasta formuje się kulki, które wrzuca się do bardzo gorącego oleju i smaży na złoty kolor. Po odsączeniu umieszcza się je w garnku z miodem lub syropem i można je również posypać cynamonem lub cukrem. Dla złośliwych goblinów przygotowuje się również „shamishi” (małe smażone słodkie placki wypełnione kaszą manną) i „pishies” (smażone paczuski z ciasta z rozdrobnionymi migdałami, cukrem lub miodem). Po rzuceniu kielbasek lub smażonych ciastek na dach, należy powiedzieć: „Titsi, titsi loukaniko, kommati xerotianon, na fasin kai na fyousin”. W języku polskim oznacza to „pozwalamy im zjeść smażone kiełbaski i paczki, aby mogły odejść” (jako ofiara). Gobliny pojawiają się również w innych opowieściach dla dzieci, aby pokazać im, że muszą się zachowywać, aby gobliny nie przyszły!

Το πιο δημοφιλές είδος είναι οι λουκουμάδες με μέλι που προσφέρονται σε υπαίθριες αγορές, σε φεστιβάλ και πανηγύρια σε όλο το νησί. Το κουρκούτι αποτελείται από αλεύρι, μαγιά, πουρέ πατάτας και νερό. Αφού πάρει το σχήμα μπαλίτσας ρίχνεται σε πολύ καυτό λάδι και τηγανίζεται μέχρι να ροδίσει εξωτερικά. Όταν στραγγίσουν τοποθετούνται σε μια κατσαρόλα με μέλι ή σιρόπι και μπορούν επίσης να πασπαλιστούν με κανέλα ή ζάχαρη. Επίσης, φτιαγμένα για τους άτακτους καλικάντζαρους είναι το «σιάμισση» (μικρές τηγανητές γλυκές πίτες γεμάτες με σιμιγδάλι) και οι πισιήες (τηγανητά δέματα ζύμης με ψιλοκομμένα αμύγδαλα, ζάχαρη ή μέλι). Όταν πετάνε τα λουκάνικα ή τα τηγανητά γλυκά στην οροφή του σπιτιού τους, οι κάτοικοι είναι απαραίτητο να απαγγείλουν στην κυπριακή διάλεκτο τη γνωστή ρήση: «Τιτσίν τιτσίν λουκάνικο, κομμάτι ξεροτιάνον, να φάσιν τζι να φύουσιν». (Κομματάκι κομματάκι λουκάνικο, κομμάτι τηγανητά, να φάνε και να φύγουνε). Οι καλικάντζαροι εμφανίζονται και σε άλλες ιστορίες για παιδιά, σε μια προσπάθεια να τους φοβέρισουν για να συμπεριφέρονται καθώς πρέπει!



**Lokoumi ‘Wedding Cookie’
(Cyprus)**

**Lokoumi „Weselne Ciastko”
(Cypr)**

**Αθηνένιτικο Λοκούμι Γάμου
(Κύπρος)**

Lokoumi ‘Wedding Cookie’ (Cyprus)

The traditional Cypriot wedding favour known as ‘Lokoumi’ is specifically made in Athienou and is registered on the UNESCO National Intangible Cultural Heritage List as a product that is unique to this large Larnaka region village community. The sweet is a biscuit made with semolina and butter; filled with almonds and dusted generously with powdered icing sugar. It is similar to Christmas cookies known as ‘kourabiedhes’ that are popular during the festive season. The white icing colour symbolizes purity which is why it is given at weddings as a gift to the guests, wrapped in white paper with a sticker of the name of the couple and their thanks. Lokoumia were traditionally made by women family members of the couple getting married who would gather in the days leading up to the wedding to make the favours. Today, couples wanting to have the traditional Athienou Loukoumi can only find them in Athienou on special order. An alternative is the similar kourabiedhes that are also popular.

Lokoumi „Weselne Ciastko” (Cypr)

Tradycyjny cypryjski przysmak weselny znany jako „Lokoumi” jest wytwarzany w Athienou i został wpisany na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO jako produkt unikalny dla tej dużej społeczności wiejskiej regionu Larnaka. Słodycze te to herbatniki z kaszy manny i masła, wypełnione migdałami i obficie posypane cukrem pudrem. Są podobne do bożonarodzeniowych ciasteczek znanych jako „kourabiedhes”, które są popularne w okresie świątecznym. Biały kolor lukru symbolizuje czystość, dlatego są one wręczane na weselach jako prezent dla gości, zapakowane w biały papier z naklejką z imionami pary młodej i ich podziękowaniami. Lokoumia były tradycyjnie wytwarzane przez członkinie rodziny pary biorącej ślub, które zbierały się w dniach poprzedzających ślub, aby przygotować przysmaki. Obecnie pary, które chcą mieć tradycyjne Athienou Loukoumi, mogą je znaleźć tylko w Athienou na specjalne zamówienie. Alternatywą są podobne kourabiedhes, które są również popularne.

Αθηνίτικο Λοκούμι Γάμου (Κύπρος)

Το παραδοσιακό κυπριακό έδεσμα γάμου, γνωστό ως «Λοκούμι», παρασκευάζεται ειδικά στην Αθιένου και είναι εγγεγραμμένο στον Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO ως προϊόν μοναδικό σε αυτή τη μεγάλη κοινότητα της Λάρνακας. Το γλυκό είναι μπισκότο με σιμιγδάλι και βούτυρο το οποίο γεμίζεται με αμύγδαλα και πασπαλίζεται γενναιάδωρα με ζάχαρη άχνη. Είναι παρόμοιο με τα χριστουγεννιάτικα μπισκότα που είναι γνωστά ως «κουραμπιέδες» που είναι δημοφιλή την περίοδο των εορτών. Το λευκό γλάσο συμβολίζει την αγνότητα και γι' αυτό δίνεται στους γάμους ως δώρο στους καλεσμένους, τυλιγμένο σε λευκό χαρτί με αυτοκόλλητο με το όνομα του ζευγαριού και τις ευχαριστίες τους. Τα λοκούμια παραδοσιακά φτιάχνονταν από γυναίκες-μέλη της οικογένειας του ζευγαριού, οι οποίες μαζεύονταν τις μέρες πριν τον γάμο για να τα ετοιμάσουν. Σήμερα, τα ζευγάρια που θέλουν να προμηθευτούν το παραδοσιακό Αθηνίτικο λοκούμι μπορούν να το βρουν στη συγκεκριμένη κοινότητα μόνο κατόπιν ειδικής παραγγελίας. Εναλλακτικά μπορούν να παραγγείλουν παρόμοιου τύπου κουραμπιέδες/λουκούμια που είναι επίσης δημοφιλή.



Athineou has a long and rich history of wheat growing, flour milling and baked products, and is thus the most famous village in Cyprus for products made with wheat flour and for making them in the traditional way to this day. Its village bread is also on the UNESCO National Intangible Cultural Heritage List. There is an old flour mill that displays the traditional flour milling and baking methods, in an old listed house in the village that is a popular tourist attraction. At the Kallinikeio Municipal Museum of Athienou there are old photographs of the wedding tradition and the information that ‘During the 20th century the women of Athienou would gather in the houses to prepare the wedding favour together and would chat and sing during the time spent kneading, baking and glazing the favours.’ Athienou is very proud of this tradition and is strict on the purity of the ingredients used to create the Lokoumi and the registered workshops/confectioneries and persons who make it.

Athineou ma długą i bogatą historię uprawy pszenicy, mielenia mąki i pieczenia. Dzięki temu jest najbardziej znaną wioską na Cyprze z produktów z mąki pszennej, do dziś wytwarzanych w tradycyjny sposób. Chleb wiejski znajduje się również na liście niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO. W starym zabytkowym domu w wiosce, który jest popularną atrakcją turystyczną, znajduje się stary młyn, który prezentuje tradycyjne metody mielenia mąki i pieczenia. W Muzeum Miejskim Kallinikeio w Athienou znajdują się stare fotografie przedstawiające tradycję weselną oraz informacja, że „w XX wieku kobiety z Athienou zbierały się w domach, aby wspólnie przygotować przysmaki weselne, rozmawiały i śpiewały podczas ugniatania ciasta, pieczenia i glazurowania przysmaków”. Athienou jest bardzo dumne z tej tradycji i ściśle przestrzega czystości składników używanych do tworzenia Lokoumi oraz zarejestrowanych warsztatów/cukierni i osób, które je wytwarzają.

Η Αθηνένου έχει μακρά και πλούσια ιστορία στην καλλιέργεια σιταριού, την αλευροποιία και τα αρτοποιήματα και είναι το πιο διάσημο χωριό της Κύπρου για προϊόντα που παρασκευάζονται με αλεύρι σίτου, αλλά και για την παρασκευή τους με τον παραδοσιακό τρόπο μέχρι σήμερα. Το χωριάτικο ψωμί τους βρίσκεται επίσης στον Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO. Υπάρχει στην περιοχή ένας παλιός αλευρόμυλος που παρουσιάζει τις παραδοσιακές μεθόδους άλεσης αλευριού, σε ένα παλιό διατηρητέο σπίτι του χωριού που αποτελεί δημοφιλές τουριστικό αξιοθέατο. Στο Καλλινίκειο Δημοτικό Μουσείο Αθηνένου υπάρχουν παλιές φωτογραφίες της παράδοσης του γάμου και η πληροφορία ότι «Κατά τον 20ό αιώνα οι γυναίκες της Αθηνένου μαζεύονταν στα σπίτια για να ετοιμάσουν μαζί τα λοκούμια και κουβέντιαζαν και τραγουδούσαν όσο ζύμωναν, έψηναν και γλασάραν το έδεσμα». Η Αθηνένου είναι πολύ περήφανη για αυτή την παράδοση και είναι αυστηρή ως προς την καθαρότητα των συστατικών που χρησιμοποιούνται για τη δημιουργία του λοκουμιού καθώς και των εγγεγραμμένων εργαστηρίων-ζαχαροπλαστείων και ατόμων που το φτιάχνουν.

LOCAL TRADITIONS AS AN IDEA FOR EFFECTIVE EDUCATIONAL ACTIVATION OF THE LOCAL COMMUNITY

LOKALNE TRADYCJE JAKO POMYSŁ NA SKUTECZNĄ AKTYWIZACJĘ EDUKACYJNĄ MIEJSCOWEJ SPOŁECZNOŚCI

ΟΙ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΩΣ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΣΕ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΔΡΩΜΕΝΑ ΤΗΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Finansowane przez Unię Europejską. Poglądy i opinie wyrażone są jednak wyłącznie poglądami autora (autorów) i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Ani Unia Europejska, ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.

Erasmus Partnership in Adult Education Sector

Project: Rural Women's Clubs – Locally Active in Traditions and Tourism

Acronym: Rural Women's Clubs

Project number: 2022-2-PL01-KA210-ADU-000094036



LEADER:

Koło Gospodyń Wiejskich Czaplą w Jesionce
e-mail: kgwczaplą@o2.pl



Dobre Kadry. Research-Training Centre Sp. z o.o.
e-mail: info@dobrekadry.pl
www.dobrekadry.pl



Women's Association of Rural Larnaka
e-mail: warlarnaka@gmail.com
www.warl.eu



Larnaka Tourism Board
e-mail: info@larnakaregion.com
www.larnakaregion.com



SOFRAS - Agrotikos Metapiitikos Sinetairismos Ginaikon Livadiou
e-mail: ebatzogianni@gmail.com
https://www.facebook.com/osofras



ICiSDE - Institute of Citizens' Sustainable Development and Health
e-mail: acribos@gmail.com
www.isdec.eu

License Creative Commons





LOCAL TRADITIONS AS AN IDEA FOR EFFECTIVE EDUCATIONAL ACTIVATION
OF THE LOCAL COMMUNITY

LOKALNE TRADYCJE JAKO POMYSŁ NA SKUTECZNĄ AKTYWIZACJĘ
EDUKACYJNĄ MIEJSCOWEJ SPOŁECZNOŚCI

ΟΙ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΩΣ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΣΕ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΔΡΩΜΕΝΑ
ΤΗΣ ΤΟΠΙΚΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΑΣ