

Magazyn *świąteczny*

W NUMERZE:

*Świąteczne
smaki*

Weroniki Chilmon



Dawny Racibórz

W ZIMOWEJ SCENERII

Betlejem

AD 2017

Świąteczne smaki Weroniki Chilmon

Racibórz » Pochodząca z Raciborza Weronika Chilmon z wykształcenia tokarz z zamiłowania kucharka. Blogerka kulinarna, miłośniczka placków po zbójnicku – prowadząca stronę SmakiWeroniki, znana raciborzanom z przepisów w tygodniku Nasz Racibórz. Poniżej krótka rozmowa z panią Weroniką na temat świąt, a szczególnie tego, co znajdzie się na jej świątecznym stole. Ciekawi? Zapraszamy do lektury.

Nasz Racibórz: Jakie dania świąteczne pamięta Pani z dzieciństwa?

Weronika Chilmon: Na pewno danie, którego obecnie chyba już nikt nie przyrządza. Tradycję jego przygotowania przywiózł mój ojciec z Pietrowic. To taka potrawa, którą robiła moja mama i teraz robimy my. Chodzi o bułki, przełamane na pół, namoczone w mleku, później odciśnięte i pieczone nie na samym maśle, tylko pół na pół z margaryną i dodajemy do wigilijnego grochu z kapustą. No i oczywiście zupa fasolowa. U nas nigdy nie jadło się barszczu, dopiero kiedy wyszłam za mąż zaczęłam robić barszcz, ale fasolowa faktycznie musi być zawsze. Taka nasza tradycja.

N.R.: Kiedy zaczyna Pani przygotowania do świąt i jak one wyglądają?

W.Ch.: Prezenty kupuję już w listopadzie, bo to jest potem problem. Pod koniec listopada piekę już powoli pierniki, bo można je przecież długo przechowywać. No a później to tak jak wszyscy – strojenie choinki i przygotowywanie potraw świątecznych.



N.R.: Czy na Pani świątecznym stole znajdziemy 12 potraw?

W.Ch.: Nie, kiedyś miałam, ale teraz robię tylko te podstawowe. Mam te bułki, o których wspominałam, groch z kapustą, dwa rodzaje ryb, zupę fasolową, obowiązkowo moczka, barszcz i przede wszystkim makówki. Ale tylko w wigilię, w innym dniu makówki już tak nie smakują.

N.R.: Skąd czerpie Pani pomysły?

W.Ch.: Zdecydowaną większość wymyślałam sama. Czasem inspiracje znajduję w internecie, ale wtedy i tak zmieniam przepis według własnego uznania.

N.R.: Jakie dania ze swojego bloga poleca Pani na święta Bożego Narodzenia?

W.Ch.: Na pewno sernik puszysty. Wszyscy w mojej rodzinie go pieką i zawsze wychodzi. Poza tym tradycyjne śląskie potrawy, czyli moczka, makówki, hekele (zapomniana potrawa ze śledzi przyp. red.), śląską kopę, pieczoną szynkę z solanki.

N.R.: Dziękuję za rozmowę.



Uszka z grzybami

CIASTO PIEROGOWE:

500 g mąki
około 0,5 litra maślanki lub kefiru

Wszystko zagnieść i rozwałkować na posypanej mąką stolnicy, wykrawać małe kółeczka, nadziać farszem grzybowym po czym lepić w półksiężycy i złączyć rogi na kształt uszek.



FARSZ GRZYBOWY DO USZEK:

40 g suszonych grzybów | 1 cebula
sól | pieprz

Grzyby przepłukać, zalać gorącą wodą, zostawić na noc, po czym ugotować do miękkości. Wywar z grzybów przefiltrować (zachować do zupy grzybowej lub barszczu). Cebulę i grzyby drobnutko posiekać, następnie podsmażyć na maśle lub niewielkiej ilości oleju, najpierw cebulkę, po chwili dodać posiekane grzyby, doprawić solą i pieprzem.

Gotowany barszcz

SKŁADNIKI

4 małe buraki | 2 marchewki
kawałek selera | 1 mała pietruszka
1 mały por | 1 mała cebulka
liść laurowy | sól, pieprz
cukier | 3 ząbki czosnku (niekonieczne)
(można dodać również wywar z grzybów
suszonych lub 3 grzybki uprzednio namoczone
w wodzie)

Warzywa pokroić na małe kawałeczki i podsmażyć na niewielkiej ilości oleju (lub maśle). Wlać około 3-4 litry wody, ugotować wszystko do miękkości warzyw, po czym przecedzić i wlać wywar z grzybów. Dodać kwas z kiszonych buraków (do smaku). Doprawić solą, pieprzem, cukrem ewentualnie czosnkiem. Mocno podgrzać uważając, aby się nie zagotował. Jeżeli kolor barszczu wyjdzie niezadowolający, wtedy trzeba potrząść na tarce obranego buraka, po czym włożyć go na durszlak i przelać ugotowanym barszczem. Ważne! Po dolaniu kwasu buraczanego do wywaru, nie dopuścić do zagotowania, ponieważ straci kolor.

Kiszony barszcz

SKŁADNIKI

1 kg obranych buraków | 4 ząbki czosnku,
2 liście laurowe | 2 ziela angielskie,
4 ziarenka pieprzu | 1 łyżka soli,
4-5 szklanek przegotowanej i ostudzonej wody.

Buraki pokroić na małe kawałki, włożyć do dużego słoja, dodać przyprawy oraz słoną wodę (aby się szybciej ukisił można dodać kawałek razowego chleba). Słój przykryć gazą, obciążyć buraki talerzem i kamieniem, tak, aby nie wypływały powyżej linii wody w naczyniu (wtedy nie spleśnieją) następnie po-

stawić w ciepłym miejscu na kilka dni. Gdy jest wystarczająco kwaśny można go zlać do butelek, które trzeba szczelnie zakorkować lub zakręcić, przechowywać w lodówce.



Kokosanki

SKŁADNIKI:

4 białka ze średnich jajek
1 szklanka drobnego cukru
30 dag wiórek kokosowych

Białka ubić na sztywno, następnie dodać porcjami cukier, pod koniec ubijania dodać kokos i skórkę z cytryny. Wszystko wymieszać.

Na blaszkę wyłożoną papierem pergaminowym nakładać łyżeczką masę kokosową.

Piec około 15 minut w temperaturze 180°C do momentu, gdy zaczną się lekko złocić, pieczone dłużej robią się twardsze.



Śledź w sosie musztardowym



PRZYGOTUJ:

700 g solonych płatów śledziowych
mleko

Śledzie moczyć w mleku aż stracą swą słoność. Po tym czasie śledzie wyjąć i pokroić na kawałki 1,5 cm.

SOS:

200 g gęstej śmietany | 3 łyżki majonezu
1 kopiaста łyżeczka bardzo ostrej musztardy
4 łyżeczki musztardy francuskiej
2 łyżeczki musztardy sarepskiej
2 łyżeczki miodu | łyżeczka curry (można pominąć)
1 średnia cebula | pieprz mielony do smaku

Cebulę drobno posiekać i wymieszać z pozostałymi składnikami. Kawałki śledzi wymieszać z sosem i odstawić na 24 godziny do przegryzienia.

Wigilijna kapusta z grochem

To danie jest w moim rodzinnym domu od wielu pokoleń, nie daje się do niej cebuli, ani żadnych przypraw, oprócz soli.

SKŁADNIKI:

0,5 kg całego grochu (lub więcej)
1 kg kapusty kiszonej (bez ziół)
2 płaskie łyżeczki soli

ZASMAŻKA:

0,5 kostki masła | 1 łyżka mąki pszennej

Groch namoczyć przez noc w wodzie, po czym ugotować na miękko dodając 2 łyżeczki soli (wody w ugotowanym grochu powinno zostać tylko tyle aby groch był ledwie przykryty). Kiszoną kapustę przepłukać i posiekać na drobno, po czym również ugotować na miękko. Ugotowaną kapustę odcedzić, dodać do grochu i wymieszać. Pół kostki masła rozpuścić na małej patelni, dodać łyżkę mąki i mieszać, aż mąka się zesłoci. Zasmażkę wlać do kapusty z grochem i zagotować, doprawiając w razie konieczności tylko solą.



Pulpety rybne w zalewie

SKŁADNIKI:

1 kg filetu z mintaja lub dorsza
3 cebule | 3 ząbki czosnku | 3 jajka
4 łyżki bułki tartej | pieprz i sól do smaku

Rybę zmiksować blenderem lub zmielić w maszynce. Dodać posiekaną cebulkę i czosnek, wsypać bułkę tartą, przyprawić solą i pieprzem. Wszystko wymieszać i odstawić na 15 minut, aby bułka tarta napęczniała. Małą łyżeczką nabierać masę rybną, formować kuleczki, panierować w bułce tartej i piec na gorącym oleju. Upieczone kuleczki ułożyć na ręczniku papierowym, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.

PRZYGOTOWAĆ ZALEWĘ:

2 litry wody | 1 szklanka octu
6 łyżek cukru | 2 łyżki soli
4 liście laurowe | 15 kulek angielskich
4 duże cebule pokrojone w półplasterki
1 marchewka pokrojona w plasterki

Wszystko zagotować. Do gotującej zalewy wrzucić usmażone klopsiki gotując je w tej zalewie około 10-



15 minut. Klopsiki wraz z zalewą przełożyć do słoika, odstawić na minimum 24h. Znakomita jest również mielona ryba wymieszana z mielonym mięsem, w proporcji pół na pół.

Szynka wieprzowa w sosie winnym z dodatkiem zielonego pieprzu

SKŁADNIKI:

1 kg mięsa z szynki wieprzowej
125 ml białego wina
2 łyżki masła | 4 łyżki oleju
1 łyżeczka pieprzu ziołowego
1 łyżeczka suszonej papryki
1 płaska łyżeczka suszonego rozmarynu
1 łyżeczka suszonego czosnku
1 łyżeczka soli
2 łyżki pieprzu zielonego z zalewy
1 cebula pokrojona w kostkę
700 ml bulionu (lub wody)
1 łyżka sosu sojowego (lub przyprawy do zup)
1 płaska łyżka mąki

Mięso pokroić w plastry (w razie konieczności lekko rozbić). Pieprz ziołowy, sól, rozmaryn, paprykę oraz czosnek wymieszać, po czym natrzeć mięso. Mięso odstawić na co najmniej 1 godzinę, po tym czasie każdy plaster podsmażać z obu stron na oliwie z dodatkiem masła, aż do zrumienienia. Na tej samej patelni pod-



smażać pokrojoną w kostkę cebulę i włożyć podsmażone plastry mięsa, następnie dodać pieprz zielony, wlać wino, wodę i dusić do miękkości. Gdy mięso jest już prawie miękkie, a sos zredukowany do połowy, wtedy dodać sos sojowy. Całość zagęścić łyżką mąki wymieszaną z małą ilością wody lub śmietanki.

Zupa grzybowa

SKŁADNIKI:

400 g mieszanych grzybów leśnych
(użyłam mrożonych)

1 średnia cebula | 2 łyżki masła

400 g włoszczyzny (marchew, pietruszka, seler, por)
około 1,5 litra wody | 100 ml śmietany kremówki
2 łyżki posiekanej natki pietruszki | sól, pieprz

Na 1 łyżce masła podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę, następnie dodać pokrojone grzyby i smażyć około 5 minut. Na pozostałym maśle podsmażyć włoszczyznę pokrojoną w słupki, następnie wlać wodę i gotować. Gdy warzywa nieco zmiękną, dodać podsmażone grzyby z cebulką i wszystko chwilę gotować. Na końcu wlać



śmietaną, po czym doprawić solą, pieprzem i wsypać posiekaną natkę pietruszki. Zupę podawać z ryżem, makaronem, grzankami lub ziemniakami.

Makowiec luksusowy

CIASTO:

500 g mąki | 150 g masła

3 średnie żółtka | 1/3 szklanki cukru

2 łyżeczki cukru waniliowego | 50 g drożdży

200 ml ciepłego mleka | szczypta soli

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru po czym wlać 1/3 szklanki ciepłego mleka i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Mąkę przesiać do miski, dodać cukier waniliowy, szczyptę soli oraz pozostały cukier. Wlać wyrośnięte drożdże, mleko i żółtka. Całość zagnieść po czym wlać roztopione letnie masło. Zagniatą aż masło wpije się w ciasto i będzie odchodziło od rąk. Ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce aż do jego podwojenia. Po wyrośnięciu rozwałkować na dwa cienkie placki (lub jeden), po czym nałożyć masę makową, zostawiając 1 cm wolnego brzegu. Ciasto z masą zawinąć w rulon oraz luźno w papier pergaminowy

(końce nie zawijać w papier). Włożyć do nagrzanego piekarnika do 180 st, na około 35 minut. Po upieczeniu posmarować lukrem i posypać posiekanymi orzechami.

MASA MAKOWA:

400 g mielonego maku

2 łyżki masła o temperaturze pokojowej

4 łyżki miodu | 2 łyżeczki cukru waniliowego

200 g rodzynek | 50 ml mocnego rumu

150 g płatków migdałowych

150 g orzechów laskowych | 3 średnie białka

1 (lub 2) łyżki kopiaste marmolady | 4 łyżki cukru

Orzechy włożyć do woreczka i potłuc. Do maku dodać miód, cukier waniliowy, rum, masło, marmoladę oraz pozostałe bakalie. Na samym końcu dodać ubite ze szczyptą soli białka. Całość dosłodzić do smaku i delikatnie wymieszać.



Śląska moczka

Zamiast wody można do moczki wlać kompot agrestowy lub śliwkowy, zmniejszając przy tym ilość cukru i soku z cytryny.

SKŁADNIKI:

200 g masła | 2 płaskie łyżki mąki
 700 g piernika | 400 g rodzzynek
 300 g suszonych śliwek
 250 g pokrojonych orzechów włoskich
 200 g suszonych moreli | 200 g migdałów
 1 czekolada gorzka (niekoniecznie)
 sok z 5 średnich dużych cytryn
 około 10-11 łyżek cukru | 1 łyżeczka soli

Piernik pokroić w kostkę i zamoczyć na kilka godzin w 2 l letniej wody (aż się dobrze rozmoczy). Migdały podgotować około 5 minut, po czym obrać i pokroić



lub dodać gotowe migdały w płatkach. W garnku rozpuścić masło, dodać mąkę, wymieszać i smażyć aż do uzyskania jasnozłotego koloru. Namoczony piernik wlać do garnka z zasmażką, dolewając jeszcze około 3,5 litra wody. Dodać pokrojone śliwki, morele, rodzynki, orzechy, migdały oraz połamaną w kawałeczki czekoladę. Dodać sól, cukier oraz sok z cytryn. Ważne! Moczkę trzeba od początku, aż do zagotowania cały czas mieszać. Orzechy zamiast kroić można włożyć do woreczka i potłuc.

Sernik wiedeński



Sernik jest bardzo szybki i prosty w wykonaniu, nie ubijałam białek tylko dałam całe jajka, a masło zamieniłam na kremówkę. Ważne, aby sera nie ucierać za długo bo zrobi się wodnisty.

SKŁADNIKI:

1 kg mielonego twarogu (półtłusty lub tłusty)
 1 szklanka cukru | 4 jajka | 2 budynie
 200 ml śmietany kremówki 30%
 2 łyżeczki cukru waniliowego

Tortownicę o średnicy 25 cm nie smarować tłuszczem tylko położyć na dno papier pergaminowy (bez boków). Do zmielonego sera dodać jajka, cukier, budynie, po czym wszystko delikatnie zamieszać mikserem. Następnie ubić na sztywno zimną kremówkę z cukrem waniliowym i dodać ją do masy serowej, ponownie delikatnie wszystko zmiksować. Masę przełożyć do tortownicy i piec w nagrzanym piekarniku do 180°C około 55 minut (grzanie górne i dolne). Studzić w wyłączonym i zamkniętym piekarniku.

Orzechowe ule

SKŁADNIKI:

50 dkg mielonych orzechów włoskich
 50 dkg cukru pudru | 2 białka

Zagnieść wszystkie składniki i odstawić na około 0,5 godz do lodówki. Następnie lepić ule w foremce robiąc w środku dziurę (najlepiej palcem). Ulepione ule odstawić na parę godzin do wyschnięcia.

NADZIENIE:

1 puszka masy krówkowej
 duży kieliszek spirytusu | wafle

Karmel połączyć ze spirytusem i nadziewać ule. Z wafli lub hostii wykrawać kieliszkiem kółeczka i przykleić na spód ula. Górę ula poleać odrobiną gorzkiej i rozpuszczonej czekolady. Wychodzi około 70 małych uli.



Pstrąg po ambasadorsku

SKŁADNIKI NA JEDNĄ RYBĘ:

*Pstrąg | pół małego pęczka koperku
3 plasterki cytryny | 2 ząbki czosnku
parę wiórkiów masła | sól*

Rybę natrzeć solą i czosnkiem zewnątrz i wewnątrz, odstawić na parę godzin. Następnie do środka włożyć koperk i plasterki cytryny. Rybę ułożyć na blaszce wysmarowanej olejem i obłożyć wiórkami masła. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 200 stopni na około 20 minut.



REKLAMA

**Sklepy Krewetka
zapraszają na zakupy
w okresie świątecznym**

**Na wigilijny stół oprócz karpia
właściciel poleca:**

* pstrąga	* mintaja
* dorsza	* halibuta
* mirunę	* śledzie

I wiele innych

Racibórz
ul. Ocicka 5
tel. 32 666 01 11

ul. Zborowa 5a
tel. 32 415 22 32

Śląskie makówki

Jest to prosty deser, który na Śląsku podawany jest w wigilię. Robi się go na mleku, niektórzy robią go również na wodzie. Najczęściej robi się go na sucharkach, bułkach pszennych, (które mogą być czerstwe) lub drożdżowej chałce. Najważniejsze, aby pieczywo nie było dmuchane. Jedyiny i niepowtarzalny smak ma w święta Bożego Narodzenia.

SKŁADNIKI:

300 g maku (zmielonego na sucho)
1 litr mleka
2 łyżeczki cukru waniliowego
(z prawdziwą wanilią)
2 łyżki masła | 100 ml miodu | 2 łyżki cukru
100 g orzechów mielonych | 100 g rodzynek
80 g migdałów w płatkach
1 mała chałka drożdżowa (około 180 g)

Mleko zagotować z cukrem, cukrem waniliowym i masłem, dodać zmielony mak i na małym ogniu gotować niecałe 10 minut (cały czas mieszając). Na koniec dodać orzechy, rodzynki, migdały oraz miód (można również dodać parę kropel aromatu migdałowego). Gotowa masa musi mieć płynną konsystencję (gdyby



była za gęsta, dolać odrobinę gorącego mleka). Chałkę pokroić w cienkie plastry. Do miski wlać małą chochelkę ciepłej masy, ułożyć na niej plastry chałki, po czym przykryć masą makową. Czynność powtórzyć kilka razy, ostatnią warstwą musi być masa makowa. Całość ozdobić dowolnymi bakaliami. Deser powinien postać w chłodnym miejscu około 24 godzin.

REKLAMA

Gabriela
SALON ODZIEŻOWY

ZAPRASZAMY NA ZAKUPY
zarówno Panie jak i Panów

Racibórz | ul. Morcinka 37 | tel.: 32 415 74 87 | www.salongabriela.pl



SUKNIE ŚLUBNE JUŻ OD **1200 zł**

W naszym bogatym asortymencie znajdziecie Państwo m.in.:

PŁASZCZE | KURTKI | GARNITURY | KOSZULE | KRAWATY | BLUZKI | SUKIENKI | SUKNIE ŚLUBNE

VISTULA

WOLCZANKA

Biba

Lady

JASS

Alpina Miró

VITO VERGELIS

Obchód Świąt Bożego Narodzenia w Polsce

W dzień ten post zachowuje się ściśle i po największej części dopiero za ukazaniem się pierwszej gwiazdy, następuje obiad. Jest rzeczą wiadomą, że za czasów pogańskich, pod koniec grudnia, obchodzono uroczystość narodzenia słońca, czyli właściwie przebudzenia się jego ze snu zimowego; było to, jak u Rzymian natales solis invicti.

Ślad tego przechował się dotąd u ludu, zwłaszcza w rozmaitych obrzędach i przesadach, przywiązanych do świąt w mowie będących, jednak nic nie mających wspólnego z ich znaczeniem religijnym w pojęciu chrześcijańskim, a stąd potępionych słusznie przez Kościół, jeżeli są brane na seryjo albo w nadużycie przechodzą.

I tak, według pojęć ludów aryjskich, w chwili urodzenia się człowieka, na niebie wschodzi gwiazda no-



wo-narodzonego, a ponieważ poganie bogom swym, przymioty i własności ludzkie dawali, przeto i przy narodzeniu się boskiego Słońca, pojawia się gwiazda na niebie, a tą gwiazdą, jest pierwsza, ukazująca się na widnokręgu wieczorem we wigilię Bożego Narodzenia i dlatego, daje ona hasło do rozpoczęcia uroczystości.

Jakkolwiek pod wpływem czasu i wypływającej ztąd zmiany obyczajów, wiele szczegółowych obrzędów, przywiązanych do tych dni zniknęło już, zwłaszcza po miastach, to przecież roznoszenie i łamanie się opłatkami, jako też sama wigilia niezmiennie się przechowuje.

Przerywam tu na chwilę opowiadanie, by zastanowić się nad genezą opłatków. Pochodzą one od eulogii, co z greckiego znaczy modlitwę, poświęcenie, pobłogosławienie. Ojcowie Kościoła używają tego wyrazu niekiedy na oznaczenie Eucharystyi, ale zwyczajnie służy na oznaczenie chleba ofiarnego, pozostałego od użycia do konsekracyi, a poświęconego po mszy św. Zamiast Eucharystyi (vicarius scil. Communionis), rozdawanego nieprzyjmującym Komunii św. Jest to zwyczaj od V wieku, powszechnie znany. U Greków naczcho, pokornie i pobożnie z rąk kapłana, pożywano je w kościele, (eulogije uroczyste), alboważ nieobecnym a godnym je rozsyłano, na znak miłości i zjednoczenia (eulogije

prywatne). Początkowo rozsyłano eucharystyją, będącą już nie tylko znakiem, ale najsilniejszym tej miłości czynnikiem; jednak nadużyć w tej mierze wzbronili synod: laodycejski i I. toletański i na Jej miejsce stanowczo polecają chleby błogosławione. Osobom, wyższe stanowisko zajmującym, posyłało inne dary, także pod pozorem eulogii. Biskup konstantynopolski posyła, po objęciu stolicy, chleby złote cesarzowi; o posyłaniu eulogii czytamy również w żywocie św. Albina, biskupa. Oplatki więc niczym innym nie są, jak ową dawną eulogiją i jak ta stanowiła podstawę pierwotnych uczt miłości, tak i one są początkiem dzisiejszej agapy t.j. uczy wigilijnej.

Już od początku adwentu, zajmują się, po parafjach i zakonach, pieczeniem pomienionych opłatków z różnymi wyciskami, przedstawiającymi symbole religijne i rozsyłaniem ich, po domach pojedynczych. Po ujrzeniu więc pierwszej gwiazdy, zgromadzeni łamią nawzajem opłatek, składając sobie przy tym życzenia. Dzieje się to na znak wspólnego braterstwa, przyniesionego nam przez Chrystusa Pana, który po łamaniu chleba na ostatniej Wieczery, sam powiedział: „Dałem wam przykład: aby jakom ja wam uczynił, także wyście i wy czynili”. To dzielenie się opłatkami oznacza wzajemne poświęcenie się jednych dla drugich, uczy, że mamy się wzajemnie miłować i ostatni nawet kawałek chleba podzielić z bliźnimi.

Maryjan Bartynowski (1887)



REKLAMA

ŻYWE CHOINKI!!!

Oferujemy choinki cięte oraz w donicach:

sosny czarne ❖ świerki zielone
świerki srebrne ❖ jodły

Gospodarstwo rolne:

Roszków (k. Krzyżanowic), ul. Raciborska 10
tel. (32) 419 42 93, kom. 692 188 450

Dodatkowy punkt sprzedaży
Jarmark Świąteczny Rynek - Racibórz tel. kom.: 606 761 640

www.facebook.com/choinki.roszkow

TYLKO 17 MINUT JAZDY Z RACIBORZA » KIERUNEK CHAŁUPKI!

Dawny Racibórz w zimowej scenerii

Racibórz » Zimowe plenery to w filokartystyce taka sama rzadkość jak birofilia i judaika. Co kryje się pod tymi mało znanymi pojęciami?


Filokartystyka to dział kolekcjonerstwa skupiony na starych kartkach pocztowych. W przypadku Raciborza liczba wzorów, wyemitowanych do 1945 roku szacowana jest na kilka tysięcy. Co rusz na aukcjach pojawiają się nieznanne ujęcia, pokazujące miasto od końca XIX wieku. Dziś pocztówek jest znacznie mniej. Coraz rzadziej je wysyłamy, korzystając częściej z sms-ów czy komunikatorów. Zdjęcia trzymamy w pamięci telefonu komórkowego albo na dysku, ale nie w albumie. Z przyjemnością więc sięgamy po stare pocztówki. Na tych zaś rzadko pokazuje się tematykę związaną z piwem (birofilia) czy kulturą żydowską (judaika). Równie rzadkie są widoki nocne czy zimowe. Te ostatnie spotykamy jednak na kilku raciborskich kartkach. Poniżej trzy z nich, z przedstawieniem ulicy Dworcowej (obecnie Mickiewicza) od dworca w stronę Rynku, Odry - widok na most Zamkowy czy panoramy Raciborza widzianej od strony obecnej ulicy Kościuszki (widzimy ją na pierwszym planie). Ciekawe jest też zdjęcie szopki bożonarodzeniowej z kościoła pw. św. Paschalisa na Płoni. Dawniej, do stajenki, ciągnęły tam tłumy



wiernych. To zdjęcie pochodzi z zasobów Narodowego Archiwum Cyfrowego, ze zbiorów dawnego Krajowego Urzędu Dokumentacji Fotograficznej – Górny Śląsk, który funkcjonował m.in. w Opolu (Landesbildstelle Oberschlesien in Oppeln).



REKLAMA



dla
energetyki
i środowiska



Budowa Bloku 910 MW w Elektrowni Jaworzno

RAFAKO
GRUPA PBG

Ze skarbnicy Raciborza i okolic

Tam Mikołaj schodził po drabinie

Kiedy 6 grudnia zapada po cichu wieczór, jak za welonem skrywają się tajemniczo w polach przyjazne wieże kościoła Matki Bożej – pisał Georg Hyckel w zbiorze raciborskich legend pt. Co szumi w zdroju legend miasta i powiatu raciborskiego (Was der Sagenborn rauscht. Sagen aus dem Stadt und Landkreise Ratibor; Ratibor 1924). – Tam do kościoła Matki Bożej przyjeżdżał na koniu św. Mikołaj i schodził po złotej drabinie na ziemię. W lewej ręce trzymał cugle konia, a w prawej różgę. Na plecach nosił wielki worek pełen pierników, orzechów i innych smakołyków, a także lalek, piłek, pajacyków i innych zabawek. Tak jeździł on od domu do domu i rozdawał piękne rzeczy dobrym dzieciom. Niegrzeczne dostały różgę. Kiedy zakończył pracę, wracał święty do kościoła Matki Bożej i pędził na swoim siwku w górę do świętego kraju, gdzie wypoczywał aż do następnego roku.



Raciborskie pierniki dla biednych i bogaczy

W renesansie pierniki były ozdobą królewskich kiermaszów i odpustów. Dopiero w XIX wieku przestały być rarytasem wyłącznie dla zamożnych, bo najważniejszy ich składnik, czyli drogi miód zastąpiono tanim syropem cukrowym. Pierniki stały się przez to popularne na wsiach. Na odpustach sprzedawano piernikowe: lalki w powijakach, serca, postacie dam, rycerzy i jeźdźców na koniach. Ulubionym wzorem były również zwierzęta: koń, krowa, jeleni, baranek i owca. Często spotykane były sceny biblijne i postacie świętych. Najpopularniejszy był św. Mikołaj.



Z produkcji pierników słynął Racibórz. Powstawały w małych cukierniach i dużych fabrykach, m.in. u Sobtzička przy obecnej ul. Batorego (w fabryce jest dziś ratusz). Pierwszym, odnotowanym w źródłach, raciborskim wytwórcą tych specjalów był piernikarz Georg Close, ujęty wśród obywateli Raciborza w 1404 roku. Po nim spotykamy w źródłach Hansa Scheffelda. 7 kwietnia 1593 roku rajcy pozwolili mu na prowadzenie warsztatu i jednocześnie zagwarantowali, że w przyszłości nie zezwolą na zakładanie w Raciborzu nowych ław piernikarskich. Za każdy wypiek magistrat miał otrzymać od Scheffelda dwanaście groszy. Do swojego cechu przyjęli go piekarze. Zgoda na monopol piernikarza Hansa wynikała zapewne z faktu, że w Raciborzu nie było rzemieślnika tej profesji, a przywilej cesarski tylko tej grupie zawodowej pozwalał na wypiek ciast z miodem. Tradycyjne XIX-wieczne raciborskie targi piernikarskie odbywały się 6 grudnia na Świętego Mikołaja, patrona parafii starowiejskiej, oraz 15 marca na Świętego Klemensa, patrona piernikarzy. Największą atrakcją na jarmarkach cieszyły się piernikowe damy i rycerze.

Moczka dobra na wesele

Wesela nie były dawniej tak obfite w jadło jak dziś, a na weselnym stole musiała być moczka, dziś znana raczej tylko z bożonarodzeniowego zestawu. – Ciekawostką stanowi fakt, że dopiero od początku XX wieku na weselach jest obiad, który, rzecz jasna, nie może się odbyć bez rolady i klusek – przekonuje etnograf Julita Ćwikła z raciborskiego Muzeum. – A wcześniej była tylko wódka, chleb, sery, kołocz i kawa. Potem dawano bułczankę z chlebem lub ziemniakami i kapustę. W bogatych rodzinach było mięso. Rzadkością był kompot. Sztandarowym daniem była „maczka” robiona zwykle na Boże Narodzenie.

Książę dostawał cztery świnie

Książę raciborski miał zwykle suto zastawione stoły, a o jadło dbali jego poddani. Na przykład Rybnik musiał dostarczać ryby. Datowany na 1567 rok urbarz dóbr zamkowych wzmiankuje na przy-

kład, że poddani z Ostroga byli zobowiązani raz w roku odstawić księciu beczkę z kapustą zalaną wodą. Jeśli nie było kapusty wówczas mogli zalewać rzepę bądź buraki. Chłopi z pozostałych dóbr dawali zboże, grykę, drób, woły oraz miód. Do wzmiankowanych przez urbarz rzadkich świadczeń należały także szynki i chrzan. Mieszczanie raciborscy, poza czynszem w pieniądzu, dostarczali na Boże Narodzenie: po cztery świnie i beczki piwa, a na Wielkanoc tyleż samo piwa oraz osiem półci boczku. Piekarze z Raciborza mieli obowiązek dostarczać w razie potrzeby chleb na święta.



REKLAMA

lek. med. Witold Ostrowicz

SPECJALISTA RADIOLOGII
I DIAGNOSTYKI OBRAZOWEJ

GABINET
USG
lek. med. Witold Ostrowicz

COLOR
DOPPLER

RACIBÓRZ ul. Kasprowicza 1

Poniedziałek od **12:15**
Wtorek do **14:15**
Czwartek
Piątek

tel.: **724 24 20** | kom.: **604 347 669**

WWW.USG-RACIBORZ.PL



Racibórz zimą



REKLAMA

Profesjonalizm /// Indywidualność /// Precyzyjność /// Twórczość



/// AKRONIS

tworzymy z pasją dla Ciebie

RACIBORSKA FIRMA Z 10 LETNIM DOŚWIADCZENIEM DZIAŁAJĄCA NA CAŁĄ EUROPE

Produkty dla firm i na indywidualne zamówienia

/// Firma specjalizuje się w produkcji **bram i płotów kutych**,
a także w produkcji indywidualnych produktów do biur i domów:
stoły, biurka, lampy, wizytówki, regały, szafki, pocztówki



Racibórz, Sudecka 41 b /// kom. 601 159 834 /// biuro@akronis.pl

www.akronis.pl

Betlejem AD 2017

Najbliższa niedziela, 24 grudnia, w prawdziwym Bethlehem będzie właściwie zwyczajnym dniem. Pierwszym porannym odgłosem budzącym mieszkańców i pielgrzymów będzie głośny i lekko fałszujący śpiew muezzinów wzywających do modlitwy. Poptynie on z lekko zdezcelowanych głośników zainstalowanych na kilkunastu tutejszych minaretach. Palestyńscy muzułmanie nie są jednak przesadnie religijni. Do meczetów bladym światem udadzą się nieliczni. Większość będzie spać co najmniej do 8.00.



W okolicach 9.00 ulice w centrum zaczną pachnieć kawą z kardamonem, a pierwsi arabscy kupcy zaczną otwierać z łomotem swoje małe sklepiki zamykane na noc metalowymi żaluzjami. Obok siebie otworzą się kramy z pieczywem, dętkami rowerowymi, artykułami spożywczymi, pluszowymi misiami, warzywami i de-wocjonaliami. Najtańsze są różańce z Chin, droższe i ładniejsze – te z miejscowego drzewa oliwnego. Najpiękniejsze są jednak wyrabiane w lokalnych zakładach stolarsko – rzeźbiarskich szopki bożonarodzeniowe, produkowane i sprzedawane tutaj przez cały rok. Co ciekawe, pierwszą informacją udzielaną w Betlejem przez miejscowych przewodników jest to, że Jezus nie urodził się w żadnej stajence. Stajenki nie było. Była tylko zimna grota skalna, nad którą dziś stoi Bazylika Narodzenia, tak licznie odwiedzana przez Chryścijan wszystkich wyznań i obrządków oraz Muzułmanów. Tak, tak. Niewielu z nas zdaje sobie sprawę z tego, że przybywając do Ziemi Świętej nawiedzają oni nie tylko meczety, ale i miejsce narodzin Jezusa, który jest dla nich drugim najważniejszym prorokiem w historii (po Mahomecie). Spotkamy ich także w jerozolimskiej Bazylice Grobu Pańskiego oraz miejscach związanych z Maryją, która pozostaje dla nich najczystsza postacią ludzką i najważniejszą kobietą w historii. Pielgrzymowanie do Ziemi Świętej pozwala spojrzeć na świat z dosyć szerokiej perspektywy...

Około 10.00 życiem zatętni miejscowy suk (targ) na którym pojawiają się świeże owoce: kaki, banany, mandarynki, mango, suszone daktyle i figi. Palestyńska pryzmowa Zatar będzie układana w piękne stożki. Na hakach pozbawionych klimatyzacji stoisk z mięsem zawisną całe (oskórowane) kozy, barany i kureczaki...



Od rana do wczesnego popołudnia do Bazyliki Narodzenia, kościoła św. Katarzyny Aleksandryjskiej i Groty Mlecznej będą udawali się pielgrzymi. Będą robili zbiorowe zdjęcia przed choinką ustawioną na Placu Żłóbka, będą się dziwić dlaczego prawosławni i katolicy nie mogą się dogadać i muszą mieć dwa osobne, sąsiadujące ze sobą kościoły. W bazylice i kościele będą się modlić m.in. o pokój w Ziemi Świętej, a w Grocie Mlecznej o dar potomstwa dla tych, którzy marzą o cudzie życia i oczekują na wieść o poczęciu własnego dziecka...

Do godziny 15.00 władze miasta zdążą już pewnie przeczytać życzenia, które nadejdą z wszystkich 50 miast partnerskich z całego świata (w tym z polskiej Częstochowy).

Do godziny 17.00 zdążą się już raczej zainstalować wszystkie ekipy techniczne większości liczących się stacji telewizyjnych z całego świata. Któż jednak wie, czy przybyłe do Betlejem media bardziej zajmą uroczyste obchody wigilii Narodzenia Pańskiego czy zamieszki będące skutkiem poczynań prezydenta Trumpa. Prezydent Bethlehem, Vera Baboun już w styczniu obawiała się, że „jeśli miałby on zrealizować swój plan przeniesienia ambasady USA z Tel Awiwu do Jerozolimy, będzie to oznaczało koniec procesu pokojowego”. Realizacja tego planu została zapowiedziana kilka dni temu. Skutek był łatwy do przewidzenia: protesty, zamieszki, napięcie, strach o swoje domy i rodziny...

Ale mimo wszystko Betlejem będzie trwać. Czegóż ono nie pamięta... Pamięta narodziny Króla Dawida i czasy Pierwszej Świętyni (1006-568 p.n.e.). Pamięta narodziny Jezusa, panowanie Heroda i rzeź wszystkich chłopców poniżej 2 roku życia. Pamięta to, że Gro-

ta Narodzenia została obudowana rzymską świątynią Adonisa oraz budowę Bazyliki Narodzenia Pańskiego, której dokonał Konstantyn Wielki z fundacji św. Heleny (326 r.). Pamięta jej zniszczenie przez Samarytan (529 r.) i przebudowę z roku 550 dokonaną przez Justyniana Wielkiego. Pamięta wejście Persów i kalifa Omara, który wybudował tutaj pierwszy meczet. Pamięta krzyżowców, którzy rozbudowali bazylikę i usunęli greckich duchownych oraz kolejne rządy muzułmanów w latach 1187–1229. Pamięta to jak Grota Narodzenia przechodziła pod wspólną kontrolę prawosławnych, katolików i Ormian, by dzisiaj znaleźć się pod kontrolą prawosławnej cerkwi greckiej i katolików. Pamięta rok 1948, kiedy zostało włączone do Jordanii, zajęcie przez wojska Izraelskie w 1967, ostrzały pielgrzymów i akty terroru dokonywane przez palestyńskich terrorystów w 1989 i 1990. Pamięta przekazanie władzy Palestyńczykom w 1995 i 5-tygodniową okupację bazyliki w roku 2002, kiedy to grupa 40 bojowników palestyńskich schroniła się w środku w czasie akcji policyjnej wojsk izraelskich. Dzisiejsze Betlejem przetrwa wiele...

W końcu nastąpi wieczór. Sklepiki się zamkną, targ umilknie. Około 10% mieszkańców Betlejem będących chrześcijanami (czyli mniej więcej 3000 osób) nie zdominuje krajobrazu i klimatu miasta. Znaczna część z nich będzie tego dnia pracowała przy obsłudze turystów i pielgrzymów. Kilkanaście hoteli będzie pięknie wystrojonych. Będą choinki, kolędy z płyty CD, czerwone stroje mikołajów i piękne szopki...



Ale wieczorem, nawet tutaj – w biednym (borykającym się 30% bezrobociem), brudnym, arabskim miasteczku wydarzy się CUD. Nie będzie miało znaczenia to, czy msza zostanie odprawiona w prawosławnej bazylice czy katolickim kościele, przy zióbku czy w grocie św. Hieronima. Czy 500 metrów dalej trwać będzie wiec polityczny czy pokaz fajerwerków. Na drugi plan zejdą fakty historyczne i ustalenia archeologów. To, czy w stajence był wół i osioł czy tylko baranki. Czy pastuszkowie przybyli przed czy po Trzech Mędrcach. Czy 2017 lat temu na dworze było 10 czy 25 stopni. Będzie liczyć się tylko to, ile z tego z czym przyszedł do nas Jezus potrafimy zatrzymać w swoich rodzinach, w swoich domach, w swoich miastach i w swoich sercach...

Dawid Wacławczyk

REKLAMA



Z okazji Świąt Bożego Narodzenia oraz zbliżającego się Nowego Roku

pragniemy serdecznie podziękować za dotychczasową współpracę
oraz złożyć Naszym Klientom, Przyjaciółom i Sympatykom moc gorących życzeń,
zdrowia, szczęścia oraz zdrowego uśmiechu.

ARTYKUŁ SPONSOROWANY

Tradycja, jakość i dobry smak

– Zakład Ernestyna Janety

Racibórz » Przyszła zima, za oknami prószy śnieg. W kuchni pachną już świąteczne ciasteczka. Już niebawem święta Bożego Narodzenia i... przedświąteczna gorączka zakupowa. Coraz częściej wolimy zamawiać gotowe produkty wigilijne, jednak nie zawsze jesteśmy pewni jakości tych dań. Po co mamy biegać po wielkich marketach, pełnych kolejek i hałaśliwych klientów, skoro można na spokojnie zrobić zakupy w profesjonalnych sklepach firmowych Ernestyna Janety, w których jakość i dobry smak to podstawa.

Zakład Ernestyna Janety swoją działalność rozpoczął w 1989 roku. Pierwszy zakład powstał w Lubomiu przy ulicy Nepomucena, natomiast w 2004 roku wybudowano nowy, większy zakład, który do chwili obecnej znajduje się przy ulicy Pogrzebieńskiej. Mimo, że Zakład Ernestyna Janety na rynku istnieje już prawie 30 lat, to ciągle się rozwija, wprowadzając nowe, ciekawe produkty po to, aby zasko-



brym smakiem, czego dowodem są przyznawane nagrody i wyróżnienia na konkursach i targach krajowych m.in. Rzemieślnik Roku z 2000 roku; odznaczenie Honorowy Obywatel Gminy Lubomia czy Złoty Laur. W tym roku 18 produktów Janety zostało wyróżnionych w konkursie „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym”.

Zakład od wielu lat postrzegany jest jako wiarygodny i rzetelny partner biznesowy, dzięki

czyć klienta czymś innym niż dotychczas. Nowoczesny sprzęt pozwala na większy przerób mięsa i tworzenie nowych gatunków wędlin i wyrobów garmazeryjnych. Obecnie firma zatrudnia około 230 pracowników, którzy cenią sobie rodzinną atmosferę panującą w zakładzie.

W sklepach Ernestyna Janety można dostać ponad 300 gatunków kielbas cienkich i grubych, szynek, salcesonów, pasztetów i mielonek a także kilkadziesiąt rodzajów wyrobów garmazeryjnych, które zakład poleca na świąteczny stół wigilijny m.in. pierogi, uszka, krokiety, naleśniki. Wszystkie te wyroby można dostać w 21 firmowych sklepach znajdujących się na nie tylko w powiecie raciborskim, ale również w Rybniku, Kędzierzynie Koźlu czy Orzeszu.

Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyna Janety kojarzy się przede wszystkim z tradycją, jakością i do-

profesjonalnemu i szczeremu zaangażowaniu i podejściu do klienta. Kto jeszcze nie skorzystał z oferty, niech nie zwleka! Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski zaprasza na zakupy.

Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyn Janeta

Lubomia,
ul. Pogrzebieńska 21a
tel.: 32 451 64 16
32 451 61 50



Znajdź nas na facebooku



REKLAMA



Ernestyn Janeta

POLECA NA WIGILIJNY STÓŁ

uszka z grzybami
pierogi z kapustą i grzybami

kielbasę wigilijną
krokiety z kapustą i grzybami



Z OKAZJI NADCHODZĄCYCH
Świąt Bożego Narodzenia

składamy Państwu serdeczne życzenia wszelkiej pomyślności,
niepowtarzalnej atmosfery, ciepła oraz obfitości wszelkich dóbr.

Niech radość i pokój Świąt Bożego Narodzenia,
poczucie prywatnego i zawodowego spełnienia
towarzyszą Państwu przez cały Nowy Rok

Z Anglii do Raciborza, czyli święta okiem Helen Jones

Racibórz » Od 12 lat mieszka w Raciborzu. Uczy w szkole językowej. Uwielbia śnieg, pierogi ruskie i rodzinną atmosferę. Jak mieszkanka Raciborza – Helen Jones z Anglii – spędza święta na Śląsku? Czy różnią się nasze tradycje od tych angielskich?

Anna Obuchowska: Od 12 lat mieszka Pani w Raciborzu, więc już przyzwyczaiła się Pani zapewne do tradycji śląskich. Jak wyglądają Pani przygotowania do świąt?

Helen Jones: Święta Bożego Narodzenia spędzam u rodziny męża lub u swojej rodziny w Anglii. Jeśli spędzam je w Polsce to w Wigilię idziemy do teściowej i lepimy pierogi. Uwielbiam pierogi ruskie:) Prezenty kupuję przez internet, bo jest to teraz bardzo wygodne. Święta w Anglii wyglądają jednak zupełnie inaczej.

A.O.: No właśnie.. czym różnią się święta w Polsce od tych w Anglii?

H.J.: Zaczynając od samego początku: dekorowanie domów i wnętrz zaczynamy już na początku grudnia, ponieważ wszystkie elementy świąteczne musimy chować już 6 stycznia. W Anglii nie ma czegoś takiego jak sprzątanie przedświąteczne. Nie myje się okien, nie sprząta całego domu. Niestety w Anglii nie ma śniegu na święta, nad czym ubolewam. Na pewno święta różnią się potrawami. Nie ma u nas 12 potraw i 1 talerza dla niespodziewanego gościa. Naszymi daniami są: indyk, ziemniaki, sos żurawinowy i pudding. Mamy też crackersy – jest to naszą tradycją :) Nie czekamy też jak Polacy na pierwszą gwiazdkę – jemy kiedy indyk jest gotowy, czyli tak koło 13-14. W Anglii kupujemy bardzo dużo prezentów dla bliskich. Uwielbiamy zakupy. Tak bardzo, że po świętach wszyscy udajemy się na mega wyprzedaże – nie takie jak są w Polsce. U nas kolejki w sklepach są już od 4 nad ranem. Takie zakupy są już tradycją Anglików.

A.O.: Czy w Anglii dzieci również dostają prezenty zarówno 6 jak i 24 grudnia?

H.J.: W Anglii nie ma Mikołaja 6 grudnia. 24 grudnia nie obchodzimy Wigilii – jest to normalny dzień pracy, a wieczorem chodzi się do pubu. W nocy z 24/25 grudnia wkładamy prezenty dla dzieci do specjalnych skarpet mikołajowych. Przy skarpecie leży zawsze ciasteczko i picie dla Mikołaja oraz marchewka dla renifera. Żeby zobaczyć Mikołaja trzeba udać się do galerii handlowej i zapłacić na wejście do specjalnego domku, w którym on mieszka. Drugie prezenty dzieci dostają pod choinką już podpisane od kogo.

A.O.: Jakie świąteczne potrawy najbardziej Pani smakują?

H.J.: Uwielbiam pierogi ruskie, barszcz z uszkami, ciasteczka, karpia i śledzie. Nie za bardzo przepadam



za zupą grzybową i moczka.

A.O.: Czy przemyca Pani jakieś tradycje świąteczne z Anglii do Polski?

H.J.: Crackersy i sweter z reniferem (śmiech). W Anglii jest tradycja, że na święta zawsze ktoś przychodzi w śmiesznym swetrze. Im głupszy tym lepiej. Mamy więc swetry z reniferami, z bałwankami, świecącymi choinkami. Jest przy tym dużo śmiechu.

A.O.: Gdzie woli Pani spędzać święta Bożego Narodzenia. W Anglii czy w Polsce?

H.J.: Nie da się tego tak określić. W Anglii jadę do swojej rodziny, której nie widuję na co dzień i jem indyka, natomiast w Polsce spędzam święta z rodziną męża i jem karpia:) W Polsce pada śnieg, chociaż nie zawsze, i jest zimno, natomiast w Anglii mamy 8-10 stopni na plusie. Z racji tego, że urodziłam się w Anglii, sercem bliżej jestem tam, jednak coraz bardziej przekonuję się do śląskich tradycji.

A.O.: Dziękuję za rozmowę.

REKLAMA



POLSKA GRUPA FINANSOWA

OBSŁUGA KLIENTÓW PREMIUM

OFERUJEMY:

- ☆ biznes pożyczki
- ☆ faktoring
- ☆ leasing
- ☆ kredyty odnawialne

W NASZEJ OFERCIE TAKŻE:

- ☆ kredyty gotówkowe
- ☆ porady finansowe
- ☆ pomoc w oddłużeniu

Polska Grupa Finansowa
Racibórz, ul. Drzymały 2
32 700 70 40

Polska Grupa Finansowa Dział Klientów Premium z siedzibą w Raciborzu 43-400, ul. Stanisława Drzymały 22, PGN 60970096, działa jako pośrednik kredytowy banków: Abiok Bank SA, Getin Noble Bank SA, EM Bank PBP SA, Bank Przemysłu SA, Plus Bank SA, TF Bank AB, Fortis Bank SA, BGŻ WBK SA, Dnесьche Bank Polska SA oraz firm pożyczkowych: Anu Polska SA, Axonum Financial Poland Sp. z o.o., APBCI Finance Ltd Poland Sp. z o.o., SMS Kasa Społeczna z o.o., SMS Kredyt Sp. z o.o., Nis Credit Sp. z o.o., Regata Sp. z o.o., Xpress Finance Sp. z o.o., Zapho Sp. z o.o., TAKTO Finance Sp. z o.o., Optima Sp. z o.o., Fundacja Milka Sp. z o.o., oraz Adanti, Inova i Polard Sp. z o.o. oraz Pragma Faktoring S.A. W zakresie usług nie współpracujemy z bankami i firmami pożyczkowymi Polskiej Grupy Finansowej - Intra Credit, jest samodzielną dotychczasową ofertą kredytową pożyczkową, przeznaczoną do osób, instytucji i dotychczasowym dotychczasowym osobom ubezpieczającym się o kredyt pożyczkę oraz przychodzącym na informację i dokumentację kredytową. (w niektórych przypadkach) podlegającym oszacowaniu kosztów wypłaty kredytu pożyczki na podstawie obywateli polskiego obywatela przyznania prawa użytku kredytowej. Stan na 26.09.2017.

REKLAMA

MIESZKO

PRALINES



TRUFLE
ORIGINAL
260 g

MARCEPANKI
ORIGINAL
260 g

MICHASZKI
ORIGINAL
260 g

Wesołych Świąt!