



04.03.2019 r.

Dlaczego ostatni dzień karnawału nazywamy śledzikiem?

Śledzik – wszyscy go znamy i wiemy, jak wygląda. Nie każdy jednak zdaje sobie sprawę, że tak też potocznie nazywany jest ostatni dzień karnawału. W tym roku obchodzimy go 5 marca, tuż przed Środą Popielcową. Skąd wzięła się tradycja świętowania śledzika oraz z czym była powiązana?

Karnawałowe zabawy to przyjemny czas zimowego biesiadowania, w trakcie którego każdy mógł pozwolić sobie na więcej. Suto zastawione stoły i tzw. zakrapiane imprezy były początkowo powiązane z kultem agrarnym, kiedy to ucztowanie miało zwiastować udane plony w danym roku. Z czasem jednak święto to zostało przysposobione przez religię chrześcijańską, a karnawał zaczęto nazywać również mięsopustami. Dlaczego?

Pożegnanie z mięsem

Okres karnawałowych szaleństw trwa od 6 stycznia do Środy Popielcowej, będącej świętem ruchomym. W tym czasie huczne świętowanie było wręcz traktowane jako obowiązek – przed nadchodzącym postem należało pożegnać się z tłustymi, mięsnymi potrawami, często podawanymi w towarzystwie mocniejszych trunków. Największa zabawa przypadała na ostatni dzień karnawału, nazywany śledzikiem. Ryba ta zwiastowała zbliżający się post, w trakcie którego to morskie przysmaki królowały na polskich stołach. Ci, którzy zrezygnowali z wtorkowej zabawy przed Środą Popielcową, zgodnie z tradycją byli okładani... śledziem zawieszonym na sznurku. Mówiło się, że unikanie biesiadowania ostatniego dnia zwiastowało brak pomyślności – należało więc dołożyć wszelkich starań, aby zabawa była udana.

Jak post, to i ryba

Choć dzisiaj odchodzi się od tradycji postnych, jeszcze kilkadziesiąt lat temu były one dosyć mocno zakorzenione w świadomości i nawykach, nie tylko na polskiej ziemi. 40-dniowy post, następujący po karnawałowych zabawach, miał oczyścić ciało i duszę na nadchodzące święta wielkanocne. Nie

SEKO SA

ul. Zakładowa 3
89-620 Chojnice

tel. +48 52 510 81 40
fax +48 52 396 73 51

www.sekosa.pl



znaczy to jednak, że chrześcijanie żyli w tym czasie „o suchym chlebie i wodzie”. Skoro nie można było jadać mięsa, na stołach często pojawiały się jego zdrowsze i równie smaczne zamienniki – ryby. Różnorodność sposobów ich przygotowania sprawiała, że post, choć teoretycznie skromniejszy pod względem żywienia, był łatwy do przejścia bez łamania nakazów kościelnych.

Dzisiaj jest to o wiele prostsze – jeśli chcemy, zgodnie z tradycją, zrezygnować z mięsa, mamy wiele możliwości. Bogactwo smaków na półkach sklepowych pozwala wybierać, co danego dnia znajdzie się na naszym talerzu. Możemy skusić się na Koreczki śledziowe po giżycku marki SEKO, a następnego dnia wypróbować Śledzika na okrągło – na przykład solonego z kolorowym pieprzem. Post w rybnym wydaniu może więc przyjmować różne, smakowite formy, bez dodatkowego wysiłku w kuchni.

W ofercie SEKO jest ponad 200 pozycji asortymentowych w 17 kategoriach. Są to marynaty, mrożonki, pasty, sałatki i konserwy przygotowane głównie na bazie śledzia i makreli sprowadzanych z certyfikowanych łowisk Islandii, Norwegii, Danii, Niemiec i Kanady. Produkty SEKO są dostępne w sieciach handlowych i hurtowniach na terenie całego kraju, a także na rynkach zagranicznych, m.in. w Niemczech, Czechach, Słowacji, Irlandii, Anglii, Rumunii, we Włoszech i we Francji oraz na Litwie.

KONTAKT DLA MEDIÓW:

Żaneta Hiszpańska

z.hiszpanska@synertime.pl

668-132-415



SEKO SA

ul. Zakładowa 3
89-620 Chojnice

tel. +48 52 510 81 40
fax +48 52 396 73 51

www.sekosa.pl