

# Święconka

Pâques, dans les familles polonaises revêt toujours un éclat particulier car elle est la fête religieuse la plus importante de l'année.



Des traditions et coutumes accompagnent cet événement du samedi au lundi de Pâques. Samedi, selon la vieille coutume polonaise, apparue en Pologne dès le 14<sup>ème</sup> siècle c'est la journée où le « panier de Pâques » est béni par le prêtre à l'église.

On l'appelle en langue polonaise «Święconka», préparé dans une corbeille d'osier que chacun garnit sur un fond de linge blanc ou de dentelle, décorée de buis et de fleurs.

Au tout début, on n'a béni qu'un pain cuit en forme d'agneau.

Au cours des siècles, la composition des mets bénis a donc varié.

La liste des aliments traditionnels polonais est simple, mais il devrait y avoir sept aliments avant tout :

- un agneau, représentant l'Agneau de Dieu, fait avec du beurre, des gâteaux ou du sucre
- un œuf, symbole de la vie nouvelle.
- le raifort, une plante amère qui signifie la souffrance du Christ.
- le pain, qui symbolise à la fois le Christ ressuscité et la prospérité.
- sel et poivre, qui dans la tradition polonaise sont présentés aux invités en signe de bienvenue et d'hospitalité.
- les charcuteries (des saucisses et jambons fumés), pour assurer la santé, la fertilité et l'abondance
- le gâteau qui devait prouver le savoir-faire de la maîtresse de la maison.

Après la messe, le dimanche de Pâques la famille se réunit autour de la table et le chef de famille coupe un œuf dur, béni le jour précédent, entame le petit-déjeuner Pascal, qui sera partagé entre les convives en se souhaitant mutuellement la joie, santé et bonheur.

