

Na południu Polski, m.in. na Podhalu, podczas wieczerzy wigilijnej wkładano pod miski skrawki opłatka. Jeśli przykleiły się do dna, można było liczyć na urodzaj tych roślin, z których przyrządzona była podawana w misce potrawa.

Na niektórych wsiach kawałek opłatka wkładano do wydrążonej piętki chleba, tę z kolei umieszczano za świętym obrazem – miało to gwarantować urodzaj na polach.

Z opłatków wykonywano także misterne ozdoby, które wieszano nad stołem lub drzwiami. Nie tylko dekorowały one izbę, ale też miały chronić domostwa od nieszczęść.

Specjalnymi kolorowymi opłatkami dzielono się ze zwierzętami, do których gospodarze zaglądali po wieczerzy. Czerwone podawano koniom, by ustrzec je przed urokiem, krowom dodawano do paszy opłatek z dodatkiem ruty (żółty), by czarownice nie odbierały im mleka, a psom dodawano czasem do karmy opłatek z odrobiną rozartego pieprzu, by były groźne dla ewentualnych nieproszonych gości.

Dziś opłatki wytwarza się według podobnych receptur jak niegdyś, a więc z przasnego ciasta – niesolonego i niezakwaszanego, bez dodatku drożdży. Dawne żelazne szczypce zastąpiły jednak elektryczne formy i krajalnice, a produkcją

Opłatkowy ceremoniał

W średniowieczu wypiekanie opłatków było przywilejem przysługującym jedynie osobom konsekrowanym, a sama czynność przypominała ceremoniał: przywdziewano białe szaty, starannie wybierano ziarna pszenicy, dokładnie czyszczono żarna przed mieleniem, a także przetaki, którymi przesiewano mąkę. Następnie mieszano ją z wodą, a uzyskane dzięki temu rzadkie i delikatne ciasto wlewano w specjalne szczypce – żelazną formę z wgłębieniem w kształcie koła. Zamknięte szczypce wkładano do ognia, by po chwili wyjąć gotowe opłatki – niezwykle cienkie i krucho. Podczas całego procesu śpiewano nabożne pieśni.

zajmują się niewielkie, najczęściej rodzinne wyspecjalizowane piekarnie. Prostokątne świąteczne opłatki nadal zdobi się wytłoczonymi motywami związanymi z Bożym Narodzeniem, najczęściej scenami wyobrażającymi Świętą Rodzinę w stajence betlejemskiej.