

- **Grzyby** – od wieków były obecne w obrzędach magicznych. Wierzono, że umożliwiają nawiązywanie kontaktów ze światem zmarłych. Wigilijne dania z kapustą i grzybami miały zapewnić szczęście i dostatek.
- **Miód** – od najdawniejszych czasów miód uchodził za substancję magiczną. Wierzono, że chroni przed złem, zapewnia radość i dostatek. Był symbolem obfitości, szczęścia i miłości. Spożywany podczas wieczerzy wigilijnej miał zapewnić przychylność sił nadprzyrodzonych i długie, szczęśliwe życie.
- **Orzechy** – symbolizują tajemnicę, pieniądze i płodność. Orzech włoski to mądrość, laskowy źródło płodności, a także pojednania i cierpliwości.
- **Migdały** – symbol nowego życia i nadziei.
- **Owoce** – symbol płodności i witalności. Jabłka mają zapewnić miłość, zdrowie i zgodę, gruszki długowieczność, a suszone śliwki odpędzają złe moce.

### Przepis na wigilijną kutię

- 400 g maku
- 300 g pszenicy
- 200 g miodu
- 150 ml śmietanki kremówki
- 30 g migdałów
- 40 g orzechów włoskich
- 40 g rodzynek

Mak zalać wrzątkiem i pozostawić na 8 godzin, by ziarno zmiękło. W osobnym półmisku zalać pszenicę zimną wodą i pozostawić do napęcznienia na 8 godzin. Następnie gotować na małym ogniu, aż do miękkości, odcedzić i pozostawić do ostudzenia. Namoczony mak odsączyć z wody i dwukrotnie przepuścić przez maszynkę do mielenia. Migdały sparzyć i obrać ze skórki, pokroić drobno, podobnie jak orzechy. Rodzynki zalać wrzątkiem i po trzech minutach odsączyć. Mak i pszenicę przełożyć do miski, dodać miód w postaci płynnej (jeśli mamy miód w postaci stałej, podgrzać delikatnie w kąpieli wodnej). Dodać bakalie: orzechy, migdały, rodzynki, wszystko dokładnie wymieszać.