

Roztocka niejednokrotnie zapewniała, że Wigilia w jej domu niewiele różni się od tej z inscenizacji.

- Babciu, co robisz? - zagadywał autorkę widowiska wnuczek.



- Wszystko co rodzi się w polu i lesie, gotuje się na wieczerzę wigilijną – wyjaśniała-Ale trzeba wiedzieć, że nie wolno przed wieczerzą skosztować przyrządzonej kaszy czy grochu, bo krosty i strupy ciało pokryją. Nie można też skosztować pierogów, bo ptaki zboże wydziobią w polu. Najważniejszą jednak powinnością gospodyni jest przygotowanie kutii, potrawy wigilijnej z maku, pszenicy i miodu. Kto wyrzuci ją łyżką do góry tak, aby przykleiła się do sufitu, ten nie będzie narzekał na zły urodzaj i będzie opływał w dostatki, jak pływają uszka w barszczu.