



80

pomysłów na Boże Narodzenie



Smaker^{pl} poleca



Smaker.pl to serwis miłośników jedzenia. Znajdziesz w nim blisko 20 tysięcy przepisów użytkowników oraz kulinarne tematy specjalne pełne ciekawostek, ciekawe konkursy z atrakcyjnymi nagrodami i forum, gdzie porozmawiasz o gotowaniu i nie tylko. Ponadto na czacie spotkasz się ze znanymi kucharzami.

Redaktor serwisu Smaker.pl: **Joanna Jagodzińska**

Autor tekstów: **Bartosz Rumieńczyk**

Projekt okładki: **Joanna Jagodzińska**

Skład i łamanie: **Bartosz Rumieńczyk, Joanna Jagodzińska**

Nadzór nad całością: **Stanisław M. Stanuch**

Copyright Smaker.pl 2012

Spis treści

ŚWIĘTA PO RAZ DRUGI!	6
WIGILIJNA OPOWIEŚĆ... CZYLI REGIONALNE ŚWIĘTA WEDŁUG DZIENNIKARZY INTERIA 360	8
DLACZEGO KARP, MAK, A NIE ZUPA MIGDAŁOWA?	23
SAŁATKI	28
KLASYCZNA SAŁATKA WARZYWNA	29
SAŁATKA Z TUŃCZYKA Z ANANASEM	25
SAŁATKA Z WĘDZONA RYBĄ	26
SAŁATKA WALDORF	27
SAŁATKA OWOCOWA	28
ŚLEDZIE	29
ŚLEDŹ W ŚMIETANIE	30
ŚLEDŹ W OLEJU	31
ŚLEDŹ W OCCIE	32
ŚLEDŹ Z GRZYBAMI	33
ŚLEDŹ PO ŻYDOWSKU	34
ZUPY	35
BARSZCZ CZERWONY	36
GRZYBOWA Z USZKAMI	38
ZUPA RYBNA	39
ZUPA MAKOWA	40
ZUPA MIGDAŁOWA	41
DANIA	42
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	43
USZKA	45
KAPUSTA Z GRZYBAMI	46
KAPUSTA Z GROCHEM	47
BIGOS STAROPOLSKI	48
PASZTECIKI Z KAPUSTĄ GRZYBAMI	50
KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	51
KULEBIAK Z RYBĄ	52
RYBA PO GRECKU	53
KLUSKI Z MAKIEM	54
KARPIE	56
KARP SMAŻONY	57
KARP W ŚMIETANIE	58
KARP W GALARECIE	59
KARP PO ŻYDOWSKU	60
KARP PIECZONY PO STAROPOLSKU	61
KARP Z GRYZYNYM FARSZEM	62
KARP Z MACĄ	63
KARP PO WĘGIERSKU	64
KARP ORIENTALNY	65

KARP NA WINIE	66
RYBY	67
SZCZUPAK POD KOŁDRĄ ŚMIETANOWO-CHRZANOWĄ	68
WĘGORZ W CZERWONYM WINIE	69
SOLA W BIAŁYM WINIE	70
SANDACZ Z ORKISZEM	71
ŁOSOŚ Z SOSEM GRZYBOWYM	72
MIĘSA	73
SZYNKA ŚWIĄTECZNA	74
SZYNKA W POMARAŃCZACH	75
SCHAB ZE ŚLIWKĄ	76
KACZKA Z JABŁKAMI	77
ROLADKI Z INDYKA Z ŻURAWINĄ	78
DESERY	79
KUTIA	80
KREMOWY DESER MAKOWY	81
MAKOWA TARTA Z GRUSZKAMI	82
WIGILIJNE JABŁKA	83
DESER BANANOWO-CZEKOLADOWY	84
CIASTA	85
MAKOWA ROLADA	86
PIERNIK KORZENNY	88
KEKS W FORMIE WIEŃCA	89
STRUDEL Z JABŁKAMI	90
STRUCLA ORZECHOWA	91
SERNIK PUSZYSTY	92
STAROPOLSKI PLACEK Z KRUSZONKĄ	93
PIERNICZKI TORUŃSKIE	94
KRUCHE ZAWIJASY Z RÓŻĄ	95
CHOINKI Z GALARETKĄ	96
POTRAWY REGIONALNE	97
ŚLEDZIE PO KASZUBSKU ZE ŚLIWKĄ	98
PIEROGI Z RYBNYM FARSZEM	101
MOSKOL	102
MOCZKA	103
ŚWIĘTA NA ŚWIECIE	104
ŁOSOŚ NA PRZYSTAWKĘ	105
PASZTET Z GEŚI	106
SPAGHETTI Z MAŁŻAMI	107
INDYK NADZIEWANY KASZTANAMI	108
KARP PO WIEDEŃSKU	109
GULASZ SZEGEDYŃSKI	110
VÁNOČKY	111
PEPPARKAKOR	112
BRZOSKWINIE W WINIE	113

TARTA MAKOWA Z KREMEM CYTRYNOWYM I MARAKUJĄ.....	114
NOWOCZESNE ŚWIĘTA	115
CARPACCIO Z KARPIA	116
ZUPA RYBNA	117
ZAPIEKANY TUŃCZYK Z FASOLKĄ I OLIVKAMI.....	118
PIEROGI Z MAKIEM.....	119
ŚLEDZIE Z BURACZKAMI	120

Święta po raz drugi!

W zeszłym roku wydaliśmy 80 pomysłów na Boże Narodzenie. Nasza książka cieszyła się ogromną popularnością i mamy nadzieję, że zaproponowane potrawy znalazły się na niejednym polskim, a może i nie tylko polskim, stole. W tym roku postanowiliśmy przypomnieć starym czytelnikom, a nowym zaprezentować tamten wybór przepisów. W końcu to aż 80 potraw...

Tytułem wprowadzenia zaglądamy w kuchnię regionalną. Wspólnie z serwisem Interia 360 przygotowaliśmy Wigilijną opowieść, czyli święta widziane oczami dziennikarzy obywatelskich. O kulinarnej historii świąt opowie profesor Jarosław Dumanowski z Centrum Badań nad Historią Żywnienia. Skąd biorą się tradycje świąteczne, czemu w post jemy ryby i jak zmieniają się nasze menu – o tym w wywiadzie specjalnie dla Smaker.pl. W kolejnych, nieprzypadkowo dwunastu rozdziałach przechodzimy do konkretów.

Zaczynamy od sałatek. Wybraliśmy te proste i szybkie do przygotowania. Sałatek na naszych stołach zabraknąć nie powinno, natomiast warto zaoszczędzić nieco czasu na konkretniejsze pozycje. Od klasycznej warzywnej, poprzez rybne, przez nowojorską sałatkę Waldorf, aż po sałatkę owocową. Na pewno każdy znajdzie coś dla siebie.

Na przystawkę wędrują śledzie. Śmietana, olej i ocet to to, co nasze rybki lubią najbardziej. Dodatkowo postanowiliśmy zaserwować śledzia z grzybami, a także śledzia po żydowsku. Której propozycji byśmy nie wybrali na pewno zaostrzy nam apetyt na zupę. Przypominamy jak zrobić barszcz, a jak grzybową, czy rybną. Docieramy także do nieco zapomnianych już pomysłów i opowiadamy jak zrobić zupę z maku i zupę z migdałów.

Po zupie pora na konkretne danie, a tych mamy sporo. Smaker na wigilię podaje pierogi z grzybami, bigos z nutką poezji, kulebiak z rybą, kluski z makiem i nie tylko. Daniom towarzyszy rozdział pełen karpia. Okazało się, że tę zazwyczaj smażoną rybę można zaproponować aż w dziesięciu odsłonach, ale o tym przekonacie się sami, czytając przepisy na karpia z gryczanym farszem, karpia z macą, karpia po węgiersku i karpia na sposób orientalny.

Karpie uzupełniamy garścią pomysłów na inne ryby. Sięgamy pod śmietanowo-chrzanową kołderkę po szczupaka, węgorza łowimy wprost z czerwonego wina, a łososia spotykamy na grzybach. A gdy już minie postny czas na pewno chętnie sięgniemy po mięsa. Sami zapieklowaliśmy i zrobiliśmy szynkę. Sami też upiekliśmy schab ze śliwką i własnoręcznie nafaszerowaliśmy kaczkę jabłkami.

Przy deserach łączymy tradycję z nowoczesnością. I tak obok kutii i deseru makowego znajdziemy tartę z gruszkami, deser jabłkowy i bananowo-czekoladowy. A zaraz za deserami pojawiają się ciasta. Przy tej okazji wyjaśniamy czym strucla różni się od strudla, przypominamy jak zrobić sernik, wybieramy się do Torunia po pierniczki, a na końcu dekorujemy choinkę ciasteczkami z galaretką.

W kolejnym rozdziale zjeździliśmy Polskę w poszukiwaniu tradycyjnych potraw. Gdzie serwują zupę z suszonych owoców, a gdzie moskole czy moczka dowiemy się czytając, Święta regionalne. Po wojażach lokalnych wybieramy się w świat. Dowiemy się jak zrobić francuski paszтет z gęsi, angielskiego indyka z kasztanami i węgierki gulasz. Tu także czeka nas niespodzianka, czyli jedenasty sposób na karpia, tym razem po wiedeńsku.

Naszą książkę zamykamy propozycjami na święta nowoczesne. Carpaccio z karpia, zupa rybna z szafranem, czy tuńczyk z fasolką i oliwkami to na pewno bardzo ekstrawaganckie dania, którymi możemy urozmaicić świąteczny stół.

To jednak nie wszystko! W serwisie Smaker.pl znajdziecie informacje o [wigilijnych zwyczajach](#) oraz [ludowych tradycjach](#). Dodatkowo przeczytacie o [tradycyjnym polskim menu](#), a także o świętach m.in. [w dalekiej Afryce](#).

Smacznego i wesołych świąt!

Wigilijna opowieść... czyli regionalne święta według dziennikarzy Interia 360

Wspólnie z serwisem Interia 360 postanowiliśmy sprawdzić, co w różnych regionach Polski podaje się na Wigilię. Spodziewaliśmy się dostać gotowe zestawy wigilijne, przepisy wprost z domowych zeszytów, a tymczasem ze wspomnień wysnuły się prawdziwe wigilijne opowieści. Oryginalne teksty przeczytacie na stronach Interia360. My wybraliśmy mniej znane pomysły na dania świąteczne i okrasiliśmy je wspomnieniami naszych dziennikarzy. Smacznej lektury!

Robert Wojteczek – Małopolska

Chałka wigilijna

Oprócz chleba ciocia zawsze piekła przepyszną bułkę. Taką aż żółtą w środku od jajek, pełną rodzynek i skórki pomarańczowej, słodką, na wierzchu z ciemnobrązową skórką, błyszczącą od posmarowania, tuż przed włożeniem do pieca, białkiem z kurzego jajka. Ta bułka to było swoiste preludium świąt. (...)

Starym wiejskim zwyczajem, że do każdego domu w Wigilię pierwszy powinien wejść facet, zawsze przypadało mi w udziale poranne wyjście do cioci właśnie po świeżo upieczony chleb i bułkę. Nie miał znaczenia wiek i wzrost, spełniałem warunki do tego, aby zapewnić „szczęście temu domowi” na następny rok. Uwielbiałem ten obowiązek. Cudowna zima, bajeczny krajobraz, brnięcie chwilami w zaspach niemal po pas... I perspektywa konsumpcji najpyszniejszej bułki na świecie za chwilę, to było wszystko, co takiemu młokosowi było wtedy potrzebne do szczęścia.

Żółta bułka pana Roberta – to najprawdopodobniej chałka. Zachowując kolor oraz dodatki podajemy przepis, który - mamy nadzieję - dorówna wspomnieniom.

50 dag mąki pszennej
6 żółtek
Szlanka mleka

15 dag masła
5 dag drożdży
skórka pomarańczowa

1 cytryna 1 szt
rodzynki
po 3 szczypty cukru i soli

Zaczynamy od rozbicia jaj i oddzielenia żółtek od białek. Następnie ucieramy żółtka z cukrem i solą. Sięgamy po drożdże, które musimy rozpuścić w ciepłym mleku. W tym czasie myjemy cytrynę, ścieramy z niej skórkę, a sok wciskamy do mleka.

Gdy drożdże będą dokładnie rozpuszczone, przelewamy je do mleka i zaczynamy wyrabiać ciasto. Dodajemy skórkę cytrynową, namoczone wcześniej rodzynki oraz kandyzowaną skórkę pomarańczową, najlepiej własnej roboty. Ciasto będzie gotowe, gdy zacznie swobodnie odchodzić od dłoni. Wówczas musimy je zostawić na jakieś pół godziny, aby wyrosło.

W dalszej kolejności ciasto dzielimy na trzy części, wyrabiamy wałki, które następnie spleatamy w warkocz. Chałkę smarujemy z wierzchu białkiem i wypiekamy 35 minut w temperaturze 160 stopni.

A jak zrobić **domową skórkę pomarańczową**? Znów z pomocą przychodzą wspomnienia...

Taką skórkę mama moczyła w wodzie cały dzień, następnie kroїła ją w drobną kostkę. Osobno gotowała syrop – cukier z wodą, w proporcjach na 0,5kg skórki pomarańczowej – 0,5kg cukru. Wody dodawała tyle, żeby cukier się tylko rozpuścił. Do takiego syropu wsypywała pokrojoną skórkę i gotowała, aż ta robiła się niemal przezroczysta.

Żur wigilijny

Podstawowym daniem był żur. Taki prawdziwy, ukiszony w glinianym garnku kilka dni wcześniej. Zakwas robiło się z mąki owsianej i żytniej. Mama dodawała do tego zawsze kawałek skórki chleba. Te składniki zalane wodą stały w ciepłym miejscu. Gotowy zakwas zlewało się do garnka dodawało czosnku, suszonych grzybów, doprawiało i tak powstawał najlepszy żur na świecie, który zawsze najbardziej smakował w wigilijny wieczór.

Zakwas: 1 szklanka mąki
żytniej razowej, 1 szklanka

mąki żytniej pyłowej lub
owsianej (mogą być
czosnek, majeranek, pieprz,
sól

otręby), 1/2 litra wody
przegotowanej, ciepłej

Żur: porcja włoszczyzny,
ziemniaki, suszone grzyby,

Zakwas przygotowujemy zgodnie z tradycją. Kamionkowe naczynie możemy zamienić na odpowiednich rozmiarów słoje, który należy owinąć gazą.

Zakwas powinien być gotowy po 3-4 dniach. Dzień przed gotowaniem żuru, warto też namoczyć grzyby.

Następnie gotujemy odpowiednią porcją bulionu warzywnego. Aby wyciągnąć z włoszczyzny to, co najlepsze, po oskrobaniu kroimy ją w cienkie, długie słupki, które przesmażamy na oliwie z oliwek, a następnie przierzucamy zawartość patelni do wrzącej wody.

Do wywaru dodajemy grzyby wraz z wodą z moczenia i całość doprawiamy solą, pieprzem, angielskim zieleńcem oraz listkami lauru. Gotujemy, aż do uzyskania klarownego, aromatycznego wywaru. Osobno gotujemy pokrojone w kostkę ziemniaki.

Gdy wywar będzie odpowiednio aromatyczny, wyciedzamy warzywa oraz grzybki, dodajemy ziemniaki i doprowadzamy do wrzenia. Następnie dolewamy porcję zakwasu, doprawiamy majerankiem, czosnkiem, pieprzem i solą. Gotujemy jeszcze kilka chwil, ewentualnie doprawiamy śmietaną i podajemy na stół. Do gotowego żuru warto dodać też kilka grzybków.

Makiełki

„Znowi Wilija co rok przyszła karp na stole serwytką czystą borszczyk z uszkami ślydź ze śmietanom každyń uwijo się skoro rano chójka ubrano wew świcidołka zaś łed ty zesły nie bydzie gorszo pierogi bydom te zez kapustom ino że w dziyń tyn nie bydzie tusto...”

Oczywiście święta obchodzone w Wielkopolsce nie różnią się tylko samą gwarą lecz:

*„Rychtyg świynta już nadchodzą
Istnt dzień gdy kejtry mowią
Ja wum życzę tu wymiynie
Prezenty od Gwiazdora
Niech sypnie z wora”*

Tym co najbardziej odróżnia wigilię wielkopolską od innych to sam świąteczny jadłospis.

Oczywiście żaden wielkopolanin nie zasiądzie do stołu wigilijnego bez podania 12 jego ulubionych potraw jak: zupa owocowa z suszonych śliwek, barszczu z uszkami grzybowymi, zupy grzybowej z łazankami, kutii czyli potrawy z pszenicy i miodu, klusek z makiem, makiełek wykonanych z bułki zamoczonej w wodzie lub mleku z makiem i miodem.

A tym co najbardziej nas zafrapowało są właśnie makiełki...

50 dag maku	pieczywo	3 duże łyżki miodu
30 dag bakalii	otarta skórka z	0,5 l mleka
30 dag masła	cytryny	

Zaczynamy od sparzenia i zmielenia maku. Możemy oczywiście skorzystać z gotowej mieszanki, ale marne szanse czy rodzina pana Przybylskiego nam to wybaczy. Mak zalewamy gorącym mlekiem, dodajemy masło, miód, bakalie, skórkę cytrynową i doprowadzamy do wrzenia na wolnym ogniu, cały czas mieszając. Zestawiamy z ognia i sięgamy po bułki.

Wybieramy pieczywo jasne. Możemy użyć kajzerek, chałki, bądź bułki paryskiej, zwanej gryzką, weką, bułką paryską, lub wrocławską, w zależności od regionu. Pieczywo kroimy w kromki, połowę namaczamy w ciepłym mleku i dodajemy do masy. Drugą

połowę, w odpowiednim naczyniu, przekładamy warstwa po warstwie masą makową. Odstawiamy na kilka godzin i podajemy na stół.

Śledź opiekany w oleju

Na stole wielkopolanina znajdzie też się nieodzowny karp oraz śledź wigilijny wykonany pod każdą postacią np. śledź opiekany w oleju, śledź w śmietanie z ugotowanymi ziemniakami. Gospodynie podają też pachnącą kapustę z grochem.

Tym razem naszą uwagę przykuł śledź opiekany w oleju. A oto co udało nam się ustalić...

Śledzie:

1 kg zielonych śledzi

10 dag mąki pszennej

1 szkl. oleju

sól

Zalewa:

0.5 szkl. octu

0.5 szkl. wody

1 duża cebula

liść laurowy

ziele angielskie

przyprawa do zup

cukier, pieprz, sól

Śledzie moczymy, a następnie osuszamy i panierujemy w mące ze szczyptą soli. Wysmażamy na złocisto i zabieramy się za zalewę. Zaczynamy od obgotowania pokrojonej w krążki cebuli. Cebulę doprawiamy solą, cukrem, pieprzem, liściem laurowym i ziele angielskim. Gdy zmięknie i przejdzie aromatem przypraw wyławiamy ją i układamy na wysmażonych śledziach.

A co z zalewą? Dodajemy do niej kilka kropel magi, którą możemy zastąpić octem balsamicznym, a następnie dodajemy ocet winny i doprowadzamy do smaku raz jeszcze tym samym zestawem przypraw. Dla uzyskania lepszego koloru oraz dodatkowych walorów smakowych, możemy od gotującej się zalewy dodać nieco karmelu. Po wystudzeniu zalewamy śledzie i zostawiamy w spokoju na noc. Podajemy albo z chlebem, albo z ziemniakami.

Łamańce z makiem

Od lat przestrzegano aby do stołu zasiadano według wieku lub hierarchii. Według wieku dlatego, aby "w takiej kolejności schodzić z tego świata", a według hierarchii dlatego, gdyż osoba o najwyższej pozycji, najczęściej był to gospodarz, rozpoczynała wieczerze. (...) Wigilijną potrawą były również: dania rybne, podawano staropolski groch z kapusta, potrawy z grzybów suszonych, kompoty z suszonych owoców a także łamańce z makiem lub pochodzącą ze wschodnich rejonów Polski słynną kutie oraz ciasta a zwłaszcza świąteczny makowiec.

Bo bez maku, to jak bez śniegu...

Ciasto:	3 żółtka	10 dag migdałów
30 dag mąki	3 łyżki kwaśnej śmietany	6 bakalii
1/2 kostki masła	Masa makowa:	3 szklanki mleka
10 dag cukru-pudru	25 dag maku	1 aromat waniliowy
1 cukier waniliowy	10 dag miodu	

Do łamańców potrzebujemy dwóch rzeczy, masy makowej i ciastek. Zaczynamy od tych drugich. Wyrabiamy kruche ciasto z maki, zimnego i pokrojonego w kostkę masła, żółtek i śmietany. Dosładzamy cukrem pudrem i aromatyzujemy cukrem waniliowym. Formujemy kule, zawijamy ją w folię spożywczą i zamykamy w lodówce na godzinę.

Gdy ciasto będzie się chłodzić szykujemy masę makową. Mak płuczemy, gotujemy kwadrans w mleku, a następnie mielimy wraz z migdałami. Jeśli korzystamy z gotowej mieszanki, to naturalnie odpuścimy sobie kręcenie maszynką do mielenia. Do maku dodajemy miód, bakalie i wszystko dokładnie mieszamy. Masę przekładamy do odświeżonej salaterki i wstawiamy do lodówki, najlepiej w miejsce ciasta.

A ciasto wałkujemy na cienki placek i wycinamy romby. Tytułowe łamańce układamy na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia i zamykamy w nagrzanym do 180 stopni piekarniku na kwadrans. Powinny wyjechać pachnące i złociste.

Tuż przed podaniem dekorujemy masę makową łamańcami. Dorzucamy też kilka obranych ze skórki całych migdałów i serwujemy jako deser.

Agusik - Gdańsk

Bedki

Dominacja ryb jest tu wręcz bezkonkurencyjna. W zależności od możliwości finansowych królują karpie pod niemal każdą postacią, śledzie a'la matias w śmietanie jako dodatek do ziemniaczków w mundurkach, dorsz, flądra, pstrąg, kluski z makiem, zupy oraz kompoty z owocowego suszu. Jest też przysłowiowy groch z kapustą. Są też bedki (...) W zależności od kulinarnych upodobań zupa grzybowa albo czerwony barszczyk z uszkami.

Z agusikowych wspomnień najbardziej zainteresowały nas bedki. W Poznaniu tak mówią na grzyby. Tylko czemu gdańszczanka używa takiego określenia...

grzyby suszone

mleko

Jaja

Bułka tarta

pieprz

sól

Grzyby musimy najpierw opłukać i oczyścić, a następnie dokładnie wymoczyć w mleku. Najlepiej będzie zostawić je na noc. Następnego dnia do mleka dolewamy szklanekę wody i grzyby gotujemy do miękkości. Odsączamy, oprószamy solą, grubo mielonym pieprzem i panierujemy w jajku i bułce. Wysmażamy na złocisto na klarowanym maśle, lub maśle z kroplą oliwy z oliwek. Podajemy jako przekąskę.

Prosfora

Oczekiwanie na pierwszą gwiazdkę to tradycja długo pokoleniowa. Zawsze najważniejszym momentem, niezależnie od miejsca w Polsce jest dzielenie się pokarmem, symbolem jedności. Tak, to nie zawsze jest biały opłatek, z odcisniętym wizerunkiem Świętej

Rodziny. Czasem, szczególnie w regionach wschodniej Polski jest to pszenny wypiek zwany prosforą.

Z cytowanego fragmentu zainteresowała nas prosfora. Co to takiego? Prosfory to małe, praśne bułeczki, które tradycyjnie traktowane są jako opłatek. Czasem taka prosforę macza się w miodzie, co ma przynieść dostatek.

1 kg mąki pszennej

woda

łyżeczka drożdży

sól

A jak wypieka się takie bułeczki? Przede wszystkim w specjalnym i czystym naczyniu. To błogosławiony chleb, więc należy zachować wszelkie rytualne wymogi. Samo ciasto to nic trudnego. Zaczynamy od rozpuszczenia niewielkiej ilości drożdży w szklance wody i dodania szklanki mąki. Wyrabiamy zaczyn i odstawiamy w ciepłe miejsce na pół godziny.

Gdy podrośnie, dodajemy kolejną szklankę mąki i kolejną szklankę wody. Wyrabiamy ciasto, dodajemy szczyptę soli, formujemy małe bułeczki i wypiekamy w nagrzanym do 160 stopni piekarniku. Po pół godzinie powinny być gotowe. Wszystkiego najlepszego!

Dlaczego karp, mak, a nie zupa migdałowa?

Rozmowa z profesorem Jarosławem Dumanowskim, historykiem z Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu.

Bartosz Rumienczyk: Większość zarówno naszych czytelników jak i ogólnie Polaków ma świadomość, że tradycje świąteczne, przynajmniej niektóre, pochodzą jeszcze z czasów przedchrześcijańskich. A czy możemy mówić o jakiś potrawach świątecznych, które swymi korzeniami sięgają czasów sprzed przyjęcia chrztu Polski?

Wie Pan co, tego to ja nie wiem i tego chyba nikt nie wie. Archeolodzy mówią o tych pierwszych potrawach, czy raczej wykorzystywanych produktach, którymi były np. ryby czy zboże. Myślę jednak, że to można pojmować zbyt ogólnikowo.

A czy byłby pan w stanie wskazać od kiedy obchodzi się Wigilię?

Wigilia to jest w przeddzień święta, czyli w zasadzie w chrześcijańskim poście od samego początku. A w przeddzień święta się pości, np. w sobotę poszczono przed niedzielą, którą należy święcić. Innymi słowy wigilii jako takiej nie świętowano. Jednakże sama Wigilia, jako przeddzień Bożego Narodzenia, jest dla nas ważniejszym świętem, przynajmniej w sensie kulinarnym, niż pierwszy czy drugi dzień świąt. I o tak pojmowanej Wigilii możemy mówić od samych początków chrześcijaństwa.

A czy możemy mówić o ogólnopolskim zestawie dwunastu wigilijnych dań?

I tak, i nie. Po drugiej wojnie światowej mamy do czynienia z przerwaniem tradycji kulinarnych, wymieszaniem ludności i odrzuceniem tradycji, zwłaszcza wiejskich. Ludność emigruje do miast i z jednej strony wszystko jest regionalne, a z drugiej strony kultura masowa sprawia, że mamy do czynienia z pewnym kanonem potraw, ale nie sądzę aby było to dwanaście potraw. Przynajmniej mówimy o barszczu z uszkami, o karpie, czy śledziu, ale cała reszta zależy od regionu, czy nawet, przez wzgląd na wędrówki ludów i mieszane małżeństwa, od rodziny.

Czy dałoby się zatem podzielić mapę Polski na świąteczne, kulinarne regiony?

Myślę, że tak. Moje pierwsze skojarzenie jest takie, że na wschodzie mamy kutię, najważniejszą potrawę, która sama w sobie była również nazwą Wigilii. W tym samym regionie podawana jest też większa, niż gdzie indziej, ilość pierogów. Podobnie jest na południu Polski. Regionizacja kulinarna kojarzy mi się także z podziałem według zup. Mianowicie w różnych regionach mamy różne zupy, jest barszcz, zupa grzybowa, zupa rybna albo zupa z suszonych owoców. Na ziemiach mi bliskich, czyli na Pomorzu, przez

wieki popularne były ryby z bardzo charakterystycznym dodatkiem, mianowicie z sosem piernikowym wzmocnionym octem i imbirem. W niektórych miejscach robi się jeszcze śledzie w sosie piernikowym, ale obie te wersje są już praktycznie zapomniane.

Wspomina pan o śledziu. Na wigilijnych stołach często też gości karp. Ciekawi mnie skąd taka popularność akurat tych dwóch ryb?

Zasada jest prosta, Wigilia to post, a więc powstrzymanie się od jedzenia mięsa. Przez setki lat był to post bardzo surowy. Teraz to zanika. Powstaje jednak pytanie jak w czasie postu stworzyć menu, na dodatek uroczyste i smaczne, kiedy musimy liczyć się z wyrzeczeniem i skromnością? Post wigilijny oparty jest na diecie śródziemnomorskiej, bowiem to w tym regionie i w tych warunkach kształtowało się chrześcijaństwo. A u nas, w Europie środkowej i północnej nie było dostępu do świeżych, morskich ryb. Stąd już na początku średniowiecza rozwinięto ogromną gospodarkę hodowlaną, najpierw wśród zakonników, potem u szlachty, a następnie w miastach. Hodowano najróżniejsze ryby. Łatwą w utrzymaniu rybą był właśnie karp. Dodatkowo była to ryba tłusta, co wówczas stanowiło ogromny atut. Śledź był rybą konserwowaną za pomocą soli i, dzięki temu, łatwą w transporcie. W dawnych czasach, podczas wigilii, jedzono także potrawy ze sztokfiszem, czyli suszonego dorsza, słynnego w Portugalii. Dorsz jednak był wymagający w przygotowaniu, trzeba go było moczyć, tłuc, wielokrotnie powtarzając te czynności. Ryby uznawano za najwspanialsze, postne jedzenie, ponieważ są namiastką mięsa. Podczas dawnych, elitarnych Wigilii serwowano bardzo dużo różnych rodzajów ryb, nie tylko karpia, ale także wiele ryb słodkowodnych, takich jak szczupaki, łososie, pstrągi, czy liny. To co dzisiaj mamy na stołach, to w dużej mierze tradycja wiejska, ale również pozostałości po wigiliach ziemiańskich.

A czy to nie jest paradoksalne, że post nakazuje powstrzymanie się od jedzenia mięsa, a zezwala na jedzenie ryb? W moim przekonaniu ryba, de facto, mięsem jest.

Tak, ale obawiam się, że ci, którzy ustalali zasady postu, nie troszczyli się o pańskie przekonania. Te zasady były ustalane setki lat temu, w IV i V wieku najpierw u pustelników egipskich. Post chrześcijański bowiem nie jest kontynuacją naszej diety. Jest to raczej sankcjonowanie codziennej, śródziemnomorskiej diety. A w jej skład wchodził chleb, wino, owoce, warzywa, czy oliwa. To wszystko były produkty codzienne, zaś to, co wykraczało poza czyli np. masło, mleko, mięso to były świąteczne produkty. One więc mogą być postne. Pańskie przekonania są słuszne i logiczne, tyle, że to są nasze

wyobrażenia o dietetyce. Natomiast dawniej ludzie opierali się na dietetyce starożytnej, tzw. humoralnej. Chodziło o humory. Nie tyle o dobry humor, co o typy psychologiczno – fizyczne. Pewne pokarmy mają charakter gorący i tworzą gorące humory, które skłaniają do grzechu, podwyższają libido – oczywiście nie mówię, że tak jest, ale tak wierzono – takim przykładem jest wieprzowina, czy mięso pochodzące od zwierząt ciepłokrwistych. Gorąca natura np. choleryka skłania do grzechu, złości, gwałtowności. Z kolei produkty pochodzące od zwierząt zimnokrwistych obniżały libido, więc wierzono, że one powstrzymują nas od grzechu, stąd też ryby. Dlatego więc w poście można je spożywać. Jest to dietetyka przyjęta przez chrześcijańskich teologów ze starożytności i usankcjonowana na grubo ponad 2000 lat. A później trudno było powiedzieć, że Ojcowie Kościoła czegoś nie wiedzieli. Trudno było przyznać, że św. Tomasz z Akwinu się mylił i twierdząc, że cukier jest postny i w Wigilię można jeść ciasta i słodycze.

Skoro już jesteśmy przy słodyczach, spotkałem się z opinią, że mak jest jednym z najbardziej polskich darów ziemi. I owszem mak pojawia się w wielu potrawach postnych i słodkich jednocześnie. Skąd więc wynika jego tak ogromna popularność?

Po pierwsze mak wywodzi się z kultury ludowej. Wspominałem o cukrze, cukier jest wynalazkiem elitarnym, przez wieki był niedostępny i bardzo drogi. W kulturze ludowej w ogóle nie funkcjonował, co sprawiało, że ludzie przez setki lat mieli obniżoną wrażliwość na to, co słodkie. Za słodycze uważano owoce, także suszone, miód, świeży groch, niektóre warzywa, a także mak. Kluski posypane makiem to była już słodycz, coś w rodzaju deseru i myślę, że właśnie stąd jego ogromna popularność. Mak zastępował w poście także tłuszcz, albo mleko, które zastępowano mleczkiem makowym powstałym z rozciaranego maku.

A które potrawy na przestrzeni wieków zniknęły i dziś raczej ich już nie spotkamy na wigilijnych stołach?

Sięgnę po *Kuchnię polsko-francuską* Antoniego Teslara. To książka kucharska, sprzed niemal stu lat. Jest to książka arystokratyczna, ponieważ autorem przepisów jest kucharz Hrabiego Andrzeja Potockiego w Krzeszowicach. W tej książce możemy znaleźć potrawy, które jeszcze występują, lub których już w ogóle nie ma. Nie ma już kuchni szlacheckiej, bowiem całkowicie zniknęła. Po kolei, zupa migdałowa, to było dosyć znana potrawa i chyba gdzieś jeszcze się ją podaje, ale myślę że już coraz rzadziej. Potem mamy consommé maltańskie, czyli bulion esencjonalny z wielu ryb, dosyć ostro przyprawiony szafranem. Użycie szafranu cechuje dawną kuchnię polską, najpierw szlachecką, potem

tylko chłopską – np. baby szafranowe. Wracając do consommé, jest to wyrafinowana potrawa, bo oprócz szafranu, który jest bardzo drogi, dodaje się mleczko z karpia. Kolejnym daniem jest wątróbka ze szczupaka, to był kiedyś przysmak, a do tego jakiś makaron, czy grzanki. Kolejne danie rybne krążki chrzanem, to jest rodzaj pasztecika rybnego. Następnie szczupak w sosie szafranowym, jest to chyba najbardziej polska, najbardziej tradycyjna i najbardziej wigilijna potrawa. Był to tzw. szczupak po polsku i to jest najstarszy polski przepis, znany z XV wieku. Przepis ten naśladowano we Francji, Włoszech, Niemczech, Czechach, Szwecji, Rosji, czy wielu innych krajach, a obecnie prawie całkowicie zniknął. Mamy jeszcze karpia z sosem polskim, kwaśno – ostrym. Potem Teslar wymienia smażone liny, kawior, śledzie, kutię, ciasteczka z masą makową i bardzo dużo różnych tortów oraz strucli.

Czyli faktycznie mamy do czego sięgać?

Tak oczywiście, jak najbardziej.

A wracając do czasów obecnych, czy obserwuje Pan jakieś zmiany i trendy w obecnej kuchni świątecznej?

Co prawda jestem historykiem i zajmuję się kuchnią, ale jeśli chodzi o czasy współczesne, to mam ograniczone pole oglądu, zwłaszcza w kwestii Wigilii, ponieważ obracam się jedynie w kręgu własnej rodziny. Patrząc jednak na czasopismo „Kuchnia”, widać, że coraz częściej pojmujemy gotowanie jako rozrywkę, próbujemy urozmaicać potrawy, zaproponować coś innego. Jednocześnie trzymamy się tradycji i próbujemy ją łączyć z czymś nowym. Natomiast co można zauważyć? Ja osobiście widzę przywiązanie do tradycji. Kościół niedawno ogłosił, że w Wigilię Bożego Narodzenia post nie obowiązuje. Generalnie rzecz biorąc cieszymy się z takich dyspens, a tym razem spotkaliśmy się z kompletnym niezrozumieniem i odrzuceniem, a nawet krytyką ze strony wiernych. Obserwuję także to, że ludzie próbują uciec przed koszmarem świąt, przed przygotowaniami, albo kupują gotowe potrawy, zamawiają catering lub nawet uciekają do ciepłych krajów. Święta więc mogą być atrakcyjnym czasem nie tylko pod względem kulinarnym, ale także pod względem turystycznym.

Dobrze, a w takim razie jakie są Pańskie własne upodobania kulinarne, co pojawia się u Pana na stole wigilijnym?

Ja bardzo lubię potrawy, które jadłem od dzieciństwa, jest to pewna klasyka, chociaż z pewnymi odchyleniami, właśnie regionalnymi. Te odchylenia dotyczą terenów wschodnich. Moi rodzice, tak jak i moi dziadkowie pochodzą spod Tarnopola. Mieszkali

daleko, daleko, prawie na Podolu i pewne przyzwyczajenia, nie tylko zresztą ich, ale wielu ludzi, którzy mieszkają na Pomorzu, a przywędrowali po wojnie z tzw. zza Buga biorą się z ich stron rodzinnych. I tak np. na moim stole pojawi się barszcz z uszkami, ale taki, jak robiła moja mama. To takie połączenie barszczu ukraińskiego i barszczu z uszkami, czyli nie klarowany, czysty i lekki, tylko z burakami i czasami z czymś jeszcze. Jest to zupa gęsta, ciemna i z wielkimi uchami. Są także pierogi z kapustą, zupełnie inne, bo z kapustą słodką. Mają zupełnie inny smak, niż tradycyjne pierogi. No i na koniec jest kapusta z grochem.

Dziękuję bardzo za wywiad. Pozostaje mi życzyć Panu Wesołych Świąt.

Dziękuję bardzo i wzajemnie.



Jarosław Dumanowski, historyk, profesor Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, zajmuje się historią kuchni i żywienia, kieruje Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia, we współpracy z Muzeum Pałacem w Wilanowie wydaje najstarsze polskie książki kucharskie w serii „Monumenta Poloniae Culinaria” (Polskie Zabytki Kulinarne), do tej pory ukazały się dwa tomy oraz dwie książki o bardziej popularnym charakterze.

Sałatki



Więcej przepisów na sałatki znajdziesz na [Smaker.pl](https://smaker.pl)

Klasyczna sałatka warzywna

<i>porcja jarzyn z bulionu – marchew, pietruszka, seler</i>	<i>4 jaja jabłko</i>	<i>majonez świeża pietruszka</i>
<i>puszka groszku</i>	<i>czerwona cebula</i>	<i>pieprz</i>
<i>puszka kukurydzy</i>	<i>2 spore ogórki kiszane</i>	<i>sól</i>

Na święta bardzo dużo gotujemy. W naszych garnkach powstają rozmaite, buliony i zupy. W efekcie dostajemy klarowne i aromatyczne wywary oraz solidną porcję ugotowanych warzyw. Żal ich później się ot tak pozbywać, zwłaszcza, że później będą stanowić świetną bazę na klasyczną sałatkę.

Oto co należy zrobić. Porcję pietruszki, marchwi i selera z bulionu warzywnego kroimy w kostkę. Tak samo postępujemy z ogórkami kiszonymi. Następnie sięgamy po puszkę kukurydzy i groszku, odsączamy je i dodajemy do mieszanki warzywno-ogórkowej. Wspomagamy się jajkami na twardo i kwaskowym jabłkiem, które tak jak całą resztę kroimy w kostkę. Całość łączymy i mieszamy dodając solidną porcję majonezu, a charakteru nadajemy drobno posiekaną czerwoną cebulą. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem oraz świeżą pietruszką.

I już. Sałatkę wystarczy przełożyć do istic świętecznego półmiska, udekorować połówkami jaja na twardo i gałązką świeżej pietruszki. Zamknąć w lodówce, najlepiej na noc przed podaniem, a następnie serwować i zachwycać się prostotą przepisu.

Sałatka z tuńczyka z ananase

puszka tuńczyka w sosie własnym
puszka krojonego ananasa
puszka kukurydzy
majonez

sok z cytryny
pieprz
sól

Nadchodzące święta rybą stoją. Przepisów na rybę mamy od groma, ale nie od rzeczy będzie zaproponować jeszcze jeden. A konkretnie przepis na tuńczyka w sałatce z dodatkiem słodkiego ananasa. Robi się to szybciej niż pisze.

Tuńczyka odsączamy z zalewy i rozdrabniamy widelcem. Skrapiamy sokiem z cytryny i odstawiamy na kilka chwil. Podobnie odsączamy ananasa i kukurydzę. Warzywa łączymy i dodajemy rybę. Mieszając dodajemy solidną porcję majonezu i doprawiamy do smaku pieprzem i solą. Smak sałatki zaostriamo posiekaną natką pietruszki i odstawiamy do lodówki, żeby się przegryzło.

Taka sałatka najlepiej smakuje na drugi dzień. A podając ją na stół dekorujemy fantazyjnie pietruszką i plasterkiem cytryny tworząc miłą dla oka i podniebienia kompozycję.

Sałatka z wędzona rybą

20 dkg wędzonej ryby

1 ugotowana marchew

1 ugotowany burak czerwony

1 jabłko

1 cebula

2 szklanki majonezu

zielenina

sól, pieprz

Jako się już rzekło – polskie święta rybą stoją. Tuńczyk to doskonała propozycja dla tych, którzy w tym czasie są wyjątkowo zabiegani. Kolejna potrawa wymaga nieco więcej czasu, choć możemy obiecać, że długo w kuchni nas nie zatrzyma. Będziemy znów korzystać z tego, co mamy pod ręką, zatem bez obaw.

Zacniemy od wędzonej ryby. Co do gatunku istnieje tu pełna dowolność, ale i tak sięgniemy po makrelę. Musimy ową rybę pozbawić skóry i ości i rozdrobnić, a następnie skropić sokiem z cytryny i wymieszać doprawiając grubo mielonym czarnym pieprzem. Po tych zabiegach odstawiamy ją do lodówki by nabrała nieco charakteru.

Upřednio ugotowane warzywa: buraki z barszczu oraz marchew z bulionu kroimy w kostkę. Podobnie postępujemy z jabłkiem, a czerwoną cebulę siekamy jak najdrobniej. Cebulę łączymy z rybą doprawiając delikatną szczyptą soli.

Szykujemy majonez. Solidną porcję tegoż doprawiamy do smaku pieprzem cytrynowym. Następnie w odpowiednich rozmiarów salaterce układamy warstwami marchew, buraki, jabłko i rybę, każdą warstwę przekładając majonezem. Ostatnią warstwę dekorujemy kleksami majonezu, siekaną pietruszką i plasterkami cytryny. Tak przygotowaną sałatkę schładzamy, najlepiej na dzień przed, i podajemy. Teraz każdy z gości ma wybór: albo zjadać ją warstwami, albo indywidualnie wymieszać na własnym talerzu.

Sałatka Waldorf

6 jabłek

sok wyciśnięty z 1/2 cytryny

1 duży korzeń selera

½ szklanki rodzynek

świeżo zmielony czarny pieprz

świeżo zmielony cynamonu

kilka garści rukoli

majonez

10 orzechów włoskich

To sałatka z historią. To sałatka z Nowego Jorku. To sałatka na tyle ikoniczna, że znalazła się w piosence Cole'a Portera. To, wreszcie, sałatka pyszna i prosta w przygotowaniu. Doskonała na święta? Czemu nie!

Zaczynamy od jabłek. Myjemy je dokładnie, obieramy i kroimy w kostkę. Skrapiamy sokiem z cytryny i odstawiamy. Selerę również obieramy i serwujemy mu dosłownie jedną minutę kąpeli we wrzątku. Następnie kroimy go w zgrabne słupki. Nie żałujemy ani soku z cytryny, ani towarzystwa jabłek.

Rodzynki oraz orzechy należy uprzednio odpowiednio spreparować. Rodzynki namaczamy we wrzątku, nie więcej niż 5 minut, a orzechy łuskamy, obieramy z gorzkich skórek i dzielimy na drobne części. Następnie podprażamy je na suchej patelni na złocisty kolor. Rodzynki odsączamy i razem z orzechami łączymy z owocowo-warzywną bazą sałatkową. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i cynamonem oraz zagęszczamy atmosferę kilkoma łyżkami majonezu.

I w zasadzie to tyle. Oryginalnie taką sałatkę podaje się na liściu sałaty, z czego naturalnie nie zamierzamy rezygnować. Naszego Waldorffa jednak możemy wzbogacić o garść liści świeżej rukoli, a następnie serwować i zachwalać z jakim to szykiem i elegancją mamy do czynienia.

Sałatka owocowa

<i>puszka brzoskwiń</i>	<i>4 kiwi</i>	<i>cynamon</i>
<i>puszka krojonych ananasów</i>	<i>cytryna</i>	<i>garść rodzynków i</i>
<i>2 banany</i>	<i>miód</i>	<i>migdałowych płatków</i>
<i>2 czerwone pomarańcze</i>	<i>kropelka rumu</i>	

Co może być lepszego w środku zimy niż owocowa, słodka i aromatyczna sałatka? Chyba tylko odświeżenie przystrojona choinka. Przepisu na choinkę podawać nie będziemy, ale przepis na sałatkę owszem. Poza oczywistymi zaletami takiego połączenia owoców, istotną kwestią jest czas przygotowania. To kolejna, wręcz ekspresowa propozycja.

Owoce puszkowane odsączamy z zalewy, którą zachowujemy na później. Brzoskwinie kroimy w kostkę. Banany obieramy i również kroimy w kostkę, podobnie postępujemy z kiwi. Pomarańcze obieramy, dzielimy na części, pozbywamy się białych włókien, dzielimy na części i tak samo, jak całą resztę kroimy w kostkę. Owoce łączymy, skrapiamy sokiem z cytryny i zabieramy się za miodowo-owocowy sos.

Cztery łyżki płynnego miodu rozrzedzamy syropem ananowym i brzoskwiniowym. Cała sztuka polega na uzyskaniu w miarę gęstego sosu, więc należy stopniowo dodawać zalewy, aby nie przedobrzyć. Sos doprawiamy świeżo mielonym cynamonem i zalewamy owoce. Mieszamy dokładnie, choć delikatnie, by nie porozgniatać bananów i gotowe. Sałatkę należy schłodzić przed podaniem, a na 5 minut przed premierą udekorować płatkami migdałów oraz rodzynkami.

Śledzie



Więcej przepisów na ryby znajdziesz na [Smaker.pl](https://www.smaker.pl)

Śledź w śmietanie

4–6 szt. filetów śledziowych matiasów
śmietana 30%
2 cebule
4 duże jabłka (jabłek zawsze 2 razy więcej niż
cebul)

2 cytryny
cukier
woda

Jeżeli karp jest królem polskich jezior i wigilijnych stołów, to w morzach i jako zakąska niepodzielnie panuje śledź. Pośród dwunastu potraw nie może zabraknąć tej słonej i zaostrzającej apetyt przystawki. Na początek klasycznie – śledź w śmietanie. Kluczem do dobrego śledzia w śmietanie jest sam śledź, rzecz oczywista. Zatem warto by było odświeżyć znajomości z wakacji i kupić coś wprost z kutrą, choć zapewne większość z nas skorzysta z lokalnego rybnego, czy też z targu. Klasycznie smak śledzia w śmietanie podkreśla wytrawne jabłko i ostra cebulka. Chociaż wariacji istnieją całe ławice. Skupmy się jednak na razie na klasyce.

Filety śledziowe typu matias należy namoczyć w zimnej wodzie. Dwie, trzy godziny powinny wystarczyć by wyciągnąć z nich nadmiar soli. Gdy śledzie się porządnie wymoczą, zabieramy się za dodatki owocowo-warzywne. Cebulę oraz jabłka kroimy w kostkę, ewentualnie skrapiamy sokiem z cytryny, żeby owoce nie zbrązowiały i mieszamy w misce sałatkowej. Następnie dodajemy porządny kubeczek śmietany. Cukrem i sokiem z cytryny regulujemy balans między słodyczą a wytrawnością. Gdy nasze kubki smakowe poczują się usatysfakcjonowane zabieramy się za śledzie.

Śledzie należy odsączyć i osuszyć. Następnie kroimy je w łatwo przyswajalną, sałatkową kostkę. Ryba wędruje do śmietany, a zaraz za nią łycha, która wszystko dokładnie miesza. Teraz wystarczy jedynie zamknąć nasze śledzie w śmietanie w lodówce na kilka godzin, by wszystko się dokładnie przegryzło, a następnie serwować na zaostrzenie apetytu.

Śledź w oleju

1/2 kg śledzia solonego w płatach (matias,
śledź korzenny)
3 cebule
ziele angielskie

liść laurowy
1/3 litra oleju (oliwy)
1 cytryna (ocet)

Jeżeli śledź w śmietanie był propozycją klasyczną, to naprawdę nie wiemy jak określić tę pozycję. To chyba śledziowy archetyp, zakąska, przekąska i przystawka, która każdemu udać się musi. Rybka lubi pływać, a śledź pływa w oleju.

Płaty typu matias moczymy dokładnie tak, jak w przypadku ryby szykowanej pod śmietanę. Gdy śledzie oddadzą już nadmiar soli sięgamy po jakieś solidne naczynie – najefektowniej wyglądałaby kamionka, ale spory stój też się nada. Dno naczynia wykładamy pokrojoną w cieniutkie piórka cebulą oraz dwoma plasterkami cytryny. Dorzucamy do towarzystwa kilka ziaren angielskiego ziela oraz dwa, trzy liście lauru. Zalewamy bazę olejem tak, aby przykryć cytryny.

Pora sięgnąć po śledzie. Wyławiamy je z wody, osuszamy i kroimy na dzwonka lub w inne, pożądane przez nas kawałki. Kawałkami śledzia przykrywamy pierwszą warstwę cytrynowo-cebulową. Na śledziach układamy kolejną warstwę cebulki i tak do samego końca: śledzi, cebuli, albo słoja. Ostatnia warstwa ma składać się z samej cebuli i przypraw, zaś olej musi szczelnie okrywać nasze piętrowe dzieło.

Tak przygotowane śledzie zamykamy w chłodzie lodówki na 24 godziny. Po tym czasie będą doskonałą wigilijną przekąską. Zdrowie!

Śledź w occie

4–6 szt. filetów śledziowych matiasów
szklanka octu jabłkowego
3 szklanki wody
kilka ziaren pieprzu kolorowego

kilka ziaren ziela angielskiego
2 listki laurowe
łyżeczka cukru
1 cebula

Kolejna klasyczna pozycja. Tym razem coś dla tych, którzy w śledziu cenią sobie wyraźnie podkreśloną wytrawność. Śledzie pływały w śmietanie, pływały w oleju, a teraz popływają w zalewie octowej. Śledzie kupujemy te co zawsze, matiasy, i tak jak zawsze musimy je najpierw wymoczyć. Kolejny krok to sporządzenie odpowiedniej porcji zalewy octowej.

Zalewa pod nasze śledzie powstaje na bazie octu owocowego rozcieńczonego wodą, w proporcjach 1:3. Zalewę należy doprawić pokrojoną w piórka cebulą, garstką angielskiego ziela i kolorowego pieprzu w ziarnach oraz kilkoma listkami laurowymi. Zalewę doprowadzamy do wrzenia i, w razie konieczności, dosładzamy szczyptą cukru.

Śledzie dzielimy na zgrabne kawałki i pakujemy do słoja, który zdecyduje się je pomieścić. Ostudzoną zalewą traktujemy ryby, słoje zakręcamy i odstawiamy w jakieś chłodne miejsce na minimum dobę. Radzimy jednak uzbroić się w cierpliwość i pomarynować je dwa, trzy dni, a na wigilię będą jak znalazł.

Śledź z grzybami

300 g wymoczonych matiasów

2 cebule

100 g suszonych grzybów (prawdziwków lub podgrzybków)

sól

pieprz

oliwa do smażenia

Polska wigilia to karp, to śledź, ale to także grzyby. W zimie chętnie sięgamy po zasuszone lub zamarynowane owoce lasu, które najlepiej przygotować samemu na jesieni. Okazuje się, że śledzie lubią grzyby, na pewno zatem i nam takie połączenie przypadnie do gustu. Jeżeli w naszych spiżarniach znajduje się girlanda suszonych grzybów, najlepiej borowików, to wystarczy zaopatrzyć się w matiasy i zabrać do dzieła.

Śledzie moczymy przez dwie, trzy godziny. Grzyby należy ugotować do miękkości, a wywar zlać, bowiem na pewno jeszcze nam się do czegoś przyda. Przystudzone grzyby kroimy w paski, a cebulę w piórka. Następnie podsmażamy towarzystwo na oliwie, doprawiamy solą i pieprzem, podlewamy wywarem i dusimy przez jakiś kwadransik. Grzyby powinny odparować, a następnie przestygnąć.

Teraz pora zająć się śledziami. Wyławiamy płyty, osuszamy je i kroimy na zgrabne kawałki. Na półmisku układamy naprzemiennie śledzie i grzyby. Gdy już wyczerpiemy nasze zapasy, przykrywamy półmisek folią i upychamy gdzieś, w zatłoczonej już lodówce, na noc. Tuż przed podaniem na wigilijny stół danie można oprószyć szczypiorkiem, który ożywi nie tylko kolor, ale także i smak.

Śledź po żydowsku

8 solonych filetów
śledziowych
2 mandarynki
pomarańcza
winne jabłko

kiszony ogórek
cebula
3/4 szklanki mleka
4 łyżki majonezu
łyżka soku z cytryny

cukier
sól
pieprz

Skoro na wigilijny stół wysyłamy karpia po żydowsku, to czemu by nie spróbować śledzia przyrządzonego na ten sam sposób? Tak podany śledź urzeka i zaskakuje egzotycznymi dodatkami. No bo czy połączenie słonej ryby z kiszonym ogórkiem i cytrusami jest połączeniem oczywistym? Na pewno nie, ale zdecydowanie jest to połączenie trafione.

Śledzie moczymy, rzecz jasna. Cytrusy obieramy, dzielimy na części, pozbawiamy dość irytujących w obsłudze włókien. Jabłka również obieramy, również dzielimy na części oraz pozbawiamy gniazd nasiennych. Owoce drobno kroimy, a ogórki kiszone i cebulę siekamy w kosteczkę. Baza gotowa.

Owoce, ogórka i cebulę mieszamy z majonezem skrapiając go co rusz sokiem z cytryny. Śledzie odławiamy, osuszamy i dzielimy na dzwonka. Następnie dodajemy je do owocowo-warzywnego sosu. Doprawiamy solą i pieprzem dopiero teraz, bo tak będzie bezpieczniej i unikniemy niepotrzebnego przesolenia samego śledzia. Wysyłamy całość do lodówki, najlepiej na noc. Na stole wykładamy na jakiś uroczy półmisek i dla lepszego efektu dekorujemy częściami czerwonej pomarańczy. Prawda, że robi wrażenie?

Zupy



Więcej przepisów na zupy znajdziesz na [Smaker.pl](https://smaker.pl)

Barszcz czerwony

garść suszonych grzybów, najlepiej prawdziwków (ewentualnie mieszanych z podgrzybkami)
2 ząbki czosnku, 4 średnie buraki
2 litry esencjonalnego wywaru warzywnego (marchewka, cebula, pietruszka, por)

2 liście laurowe, 2 łyżki majeranku, 6 ziarenek czarnego pieprzu, 4 ziarenka ziela angielskiego
3 łyżki posiekanej świeżej natki pietruszki
3 łyżki soku z cytryny, sól, świeżo zmielony czarny pieprz

Cytujemy: „barszcz wigilijny według tradycji powinien być postny, przejrzysty i czerwony” koniec cytatu. Czerwony barszcz to pozycja na wigilijnym stole wręcz obowiązkowa. Z reguły podajemy go z uszkami, ale o uszkach w innym rozdziale. Teraz barszcz.

Wigilijny barszcz, jako danie postne, powstaje na bazie esencjonalnego bulionu warzywnego. Najlepiej będzie jak wygotujemy w tym celu dwie porcje włoszczyzny. Bulion doprawiamy klasycznie angielskim zielem, liśćmi lauru, czarnym pieprzem w ziarnach i naturalnie solą. Dla zaostrenia smaku możemy dodać kilka ząbków czosnku oraz opaloną nad gazem cebulkę. Gotowy bulion precedzamy, a warzywa odkładamy na później. Mogą one posłużyć za bazę do klasycznej sałatki imieninowej.

W czystym wywarze musimy ugotować buraki. Obieramy je i kroimy w średniej grubości plastry. Buraczki należy wygotować do miękkości oraz do osiągnięcia głębokiego odcienia czerwieni. Pykające buraki należy doprawić tęgą porcją suszonego majeranku. By nadać barszczowi wyraźnie świąteczny smak do gara dorzucamy garść suszonych grzybów. Po wygotowaniu barszczowej esencji wycedzamy buraki, które już do niczego się nie będą potrzebne, oraz grzyby, które odstawiamy na później. Grzyby posłużą nam jako farsz do uszek.

Smak barszczu możemy uwydatnić albo sokiem z cytryny, albo octem balsamicznym, albo po prostu dolać nieco zakwasu. Kolor zaś, jeśli zajdzie taka potrzeba, poprawiamy sokiem z buraków lub z czarnej porzeczki. Nie od rzeczy też będzie dodać kilka kropel oleju, np. rzepakowego, które utworzą na klarownej powierzchni charakterystyczne oka. Barszcz najlepiej ugotować dzień przed wigilijną wieczerzą, aby przez noc nabrał charakteru. Tuż przed podaniem na stół mocno podgrzewamy, musimy jednak pamiętać, aby go nie doprowadzić do wrzenia, ponieważ wywar straci piękny,

rubinowy kolor. Podajemy wraz z uszkami i delektujemy się ciepłem zupy, które na pewno i nam się udzieli.

Grzybowa z uszkami

1 słoik litrowy suszonych grzybów
cebula, marchewka, pietruszka
listek laurowy

ziele angielskie,
sól
pieprz

Wigilijne garnki bardzo często pachną grzybami. Nie może zatem być tak, że na stół nie wjedzie żadna zupa o wyraźnym grzybowym aromacie. Co prawda dodaliśmy nieco grzybów do barszczu, ale musimy też grzybom oddać pierwsze skrzypce. Postna grzybowa, naturalnie, powstaje na postnym, warzywnym bulionie, a ten już gotowaliśmy, więc nie stanowi on dla nas żadnych tajemnic. Jedyna różnica polega na tym, że wywaru nie gotujemy z kapustą, i że dodajemy doń namoczone dzień wcześniej grzyby.

Całość pykającą smakowicie, doprawiamy liśćmi lauru, angielskim ziele, kilkoma ząbkami czosnku i kolorowym pieprzem w ziarnach. Gdy z warzyw i grzybów wytrąci się cała esencja, przecedzamy całość i odkładamy wsad na farsz do uszek. Klarowną grzybową doprawiamy, jeśli zajdzie taka potrzeba, oraz ją zaprawiamy. Zupę możemy albo zabielić śmietaną, i tu chyba każdy ma swój sprawdzony pomysł, albo dodać zasmażkę. Aby przygotować zasmażkę do naszej zupy musimy podsmażyć na suchej patelni dwie łyżki białej jak śnieg za oknem mąki, a następnie dodać około dwóch łyżek oliwy i dokładnie przemieszać. Po przestudzeniu zasmażki dolewamy do niej nieco zupy, mieszamy dokładnie, by nie było żadnych grudek, dodajemy do gara, gotujemy i gotowe. Do pełnego zestawu brakuje jedynie domowych uszek.

Zupa rybna

6 szklanek wody

włoszczyzna: 1 marchewka,
1 pietruszka, 1 mała cebula,
kawałek selera, 1/4 pora,
natka pietruszki

1/3 szklanki białego wina

po 4 ziarenka ziela

angielskiego i czarnego

pieprzu,

2 listki laurowe

2 dzwonka karpia ze skórką,

po około 150 g każde

8 - 9 łyżek gęstego przecieru

pomidorowego z kartonika

2 plasterki cytryny

sól

świeżo zmielony czarny

pieprz

gałązka świeżego

rozmarynu

A konkretnie karpiowa. No bo skoro karp pływał w sosie na patelni, w galarecie, czy w sosie po żydowsku, to czemu miałby nie pływać w zupie. Tak, jak w przypadku innych zup postnych, tak i ta powstaje na bazie bulionu warzywnego. Również w tym wypadku z porcji włoszczyzny usuwamy kapustę.

Warzywa należy oczyścić, pokroić na drobniejsze kawałki i zagotować. Bulion doprawiamy klasycznie angielskim zielem, liśćmi lauru oraz opaloną na gazie cebulką. By nadać nieco wyrazistości możemy dodać kilka ząbków czosnku, koloru zaś doda ekstra porcja zielonej pietruszki. Warzywa gotujemy do miękkości, a następnie wyławiamy.

Do tak przygotowanego wywaru dodajemy rybę, czyli w tym wypadku oczyszczone dzwonka karpia. Karp powinien spędzić w bulionie około 20 minut pykając sobie na wolnym ogniu. By urozmaicić smak zupy możemy dodać kieliszek białego wytrawnego wina, a pod koniec gotowania wkroić dwa plasterki cytryny. Naszą karpiową podajemy z kawałkami marchwi, całymi dzwonekami karpia oraz obowiązkowym plasterkiem cytryny. Smacznego.

Zupa makowa

Zupa:

litr mleka

szklanka masy makowej
(odłożyc z pieczenia
makowca)

1/2 opakowania budyniu
migdałowego

cukier wanilinowy

cukier- do smaku

można dodać kroplę

zapachu migdałowego

Masa makowa:

500 g maku

200 g cukru

100 g masła

2 jajka

cukier wanilinowy

kilka kropel zapachu

migdałowego

50 g rodzynek

kilka łyżek skórki

pomarańczowej, smażonej.

Czarne kluski:

1 kg ziemniaków

1 jajko

30 dag mąki ziemniaczanej

sól

Mak to kolejny nieodłączny element kuchni świątecznej. Okazuje się, że z maku można zrobić, poza plackami i kutią, także zupę. Skoro przygotowaliśmy już trzy wytrawne zupy, to teraz dla odmiany ugotujemy coś na słodko.

Przygotowując dania na bazie maku, zawsze postępujemy tak samo, czyli zaczynamy od sporządzenia masy makowej. W przypadku zupy, mak musimy moczyć przynajmniej na 12 godzin przed dalszym postępowaniem. Na drugi dzień mak precedzamy, płuczemy i trzykrotnie przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa. Do maku dodajemy masło, bakalie i przesmażamy go na patelni mieszając pilnie tak, aby nie przypalić żadnego ziarenka. Następnie masę zostawiamy w spokoju, aby przestygła.

Kolejny krok to zagotowanie mleka z korzennymi przyprawami. Mleko powinno popykać około kwadransa tak, aby wyciągnęło esencję korzeni. Gdy już ich aromat wypełni szczelnie naszą kuchnię, precedzamy mleko, a wygotowane przyprawy odrzucamy. Teraz wystarczy jedynie dodać do mleka masę makową, rozmieszać, przegotować i gotowe.

Tak przygotowaną zupę możemy zaserwować z czarnymi kluskami. Kluski przygotowujemy podobnie jak pyzy, czyli: ucieramy 2/3 porcji ziemniaków, zagęszczamy jajkiem i mąką ziemniaczaną oraz dodajemy szczyptę soli. Resztę ziemniaków należy ugotować i utłuc jak na purée. Gdy ostygną łączymy purée z masą ziemniaczaną i dokładnie mieszamy. Z powstałej masy wyrabiamy małe kuleczki i kładziemy je na wrzącej wodę. Gdy wypłyną wycedzamy i podajemy z zupą.

Zupa migdałowa

15 dkg migdałów zmielonych bez łupin

1,5 litra wrzącego mleka

szczypta soli

ryż na ugotowany na sypko (1 łyżka na osobę)

Kolejna propozycja słodkiej zupy na wigilijny stół. Tym razem zamiast maku skorzystamy z dobrodziejstwa migdałów. W końcu te bakalie także należą do żelaznego, świątecznego repertuaru. Jak zatem postępujemy z migdałami, by zamienić je w słodką, pachnącą zupę?

To proste. Migdały należy sparzyć i obrać ze skorupki, które mogą nadać zupie gorzki posmak. Następnie mielimy je w maszynce do mielenia mięsa. Tak przygotowane migdały należy zagotować w mleku, a następnie przykryć ogień i pozwolić im popykać kwadrans.

Tak przyrządzone mleko migdałowe zaprawiamy żółtkiem, doprawiamy cukrem, miodem oraz szczyptą soli. A teraz wystarczy tylko ugotować na sypko ryż i dodać go do naszej zupy. I gotowe.

Dania



Więcej przepisów na wspaniałe potrawy znajdziesz na [Smaker.pl](https://smaker.pl)

Pierogi z kapustą i grzybami

Ciasto pierogowe:

4 szklanki mąki
2 łyżeczki soli
2 łyżeczki oleju
ok 2 szklanki ciepłej wody

Farsz:

1 słoik litrowy suszonych
grzybów
1 kg kiszzonej kapusty
1 marchewka

1 pietruszka

sól i pieprz

3 łyżki oliwy

3 cebule pokrojone w

kosteczkę

Poza karpim i postną zupą na stole wigilijnym muszą znaleźć się pierogi. Koniecznie z kapustą i grzybami. Kapusta i grzyby to jeden z klasycznych wigilijnych smaków. Zgroza, ale ostatnio w modzie jest kupowanie gotowych pierogów! Nie idźmy jednak tą drogą. Nic wszak nie zastąpi nam domowych pierogów z grzybami. Nic zresztą nie zastąpi smaku jakiegokolwiek domowego dania.

Zaczynamy do farszu. Pierwszym krokiem będzie moczenie suszonych grzybów: musimy na to poświęcić około 6 godzin. Po tym czasie gotujemy je, najlepiej w wodzie, w której się moczyły. Kolejny krok to dodanie jarzyn: najrozsądniej będzie przepakować grzyby do większego garnka i uzupełnić wodę. Jarzyny obieramy, myjemy, kroimy w kostkę i gotujemy do miękkości. Najlepiej, jeżeli w osobnym garnku kapustę i również ugotujemy do miękkości. Gdy wszystko już się nam grzecznie ugotuje odcedzamy całe towarzystwo, zachowując wywar spod grzybów i jarzyn na np. zupę, czy sos. Przedostatnim krokiem jest przepuszczenie wszystkiego przez maszynkę do mielenia mięsa o grubych oczkach. Teraz czeka nas tylko zasmażenie pokrojonej w kostkę cebulki, dodanie jej do farszu i dokładne wyrobienie masy. Farsz doprawiamy solą i pieprzem, próbując za każdym razem, by nie przedobrzyć.

Farsz gotowy, pora zabrać się za ciasto. Mąkę przesiewamy na stolnicę i formujemy z niej kopczyk. Na samym szczycie robimy wgłębienie. Dodajemy szczyptę soli i olej, a następnie stopniowo zapełniamy kopczyk ciepłą wodą. Rozpoczynamy żmudny proces zagniatania. Ciasto jakie nas interesuje powinno być gładkie i sprężyste. Po jakiś 15 minutach jego faktura i konsystencja powinna być zadowalająca.

Kulę z ciasta dzielimy na dwie połowy, bo tak będzie nam łatwiej się nimi zająć. Pierwszą część rozwałkowujemy na płaski, średnio-cienki placek, a następnie wycinamy szklanką kółka. Na środek każdego kółka nakładamy porcję farszu, składamy ciasto na pół

i zaklejamy. I tak raz za razem, aż do wyczerpania składników. Gotowe pierogi kładziemy na wrząca wodę i gotujemy do miękkości, co nie powinno zająć więcej jak 3-5 minut.

Pierogi można serwować od razu, jeśli ktoś lubi w wigilijny wieczór stać przy garach. Można także tuż przed podaniem wrzucić je na kilka chwil do gotującej się wody, albo można też je odsmażyć. Pierogi, jak głosi ludowa mądrość najlepiej smakują z zesmażaną cebulką. My preferujemy zrobić to na oleju rzepakowym, takim ciemnym, nierafinowanym, kupionym na targu, bo wtedy nabierają niepowtarzalnego smaku i aromatu.

Uszka

Ciasto:

4 szklanki mąki

2 łyżeczki soli

2 łyżeczki oleju

ok 2 szklanki ciepłej wody

Farsz:

1 słoik litrowy suszonych grzybów

1 marchewka

1 pietruszka

sól i pieprz

3 łyżki oliwy

3 cebule pokrojone w kosteczkę

Uszka to nie danie sensu stricto, niemniej jednak pisząc o pierogach z grzybami, nie sposób o nich nie wspomnieć. Zwłaszcza, że procedura uszkowa mocno zbliżona jest do pierogowej. Uszka to po prostu pierogi w wersji mini, o nieco innym kształcie.

Aby się nie powtarzać zrezygnujemy z kapusty na rzecz czystej, grzybowej esencji smaku i aromatu. Z grzybami postępujemy analogicznie jak w przypadku pierogów, mocząc je 6 godzin, a następnie zagotowując. Grzyby przekładamy do większego garnka, dodajemy warzywa pokrojone w kostkę i gotujemy wszystko do miękkości. Z kapusty, jak już się rzekło rezygnujemy. Gdy warzywa i grzyby będą gotowe, odcedzamy je zlewając wywar do osobnego naczynia. Bazę farszu przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa i doprawiamy solą oraz pieprzem wyrabiając na gładką masę.

Jeśli zaś chodzi o ciasto to postępujemy dokładnie tak, jak w przypadku ciasta na pierogi. A zatem przesiewamy mąkę przez sito prosto na stolnicę. Z mąki formujemy kopczyk, następnie robimy wgłębienie na samym szczycie, dodajemy szczyptę soli, oliwę i zagniatając stopniowo dodajemy ciepłą wodę. Dalej mamy już z górki: kula, wałkowanie i wycinanie kółek. Ze względu na rozmiar docelowy naszych uszek tym razem posłużymy się kieliszkiem jako formą. W kółeczka nakładamy farsz, zlepimy je na pół, a następnie zlepimy przeciwległe krańce. Mimo że może brzmieć to skomplikowanie, to jak tylko sięgniemy po pierwsze uszko, w lot zrozumiemy technikę lepienia.

Posklejane uszka kładziemy na wrzącą wodę i gotujemy al dente, co nie powinno zająć nam nie więcej niż 3 minuty. Uszka podajemy z wigilijnymi zupami, podgrzewając je np. w barszczu, czy grzybowej.

Kapusta z grzybami

800 g kapusty kiszonej
50 g suszonych grzybów, najlepiej
prawdziwków (ewentualnie mieszanych z
podgrzybkami)
1 marchewka
1 duża cebula

4 łyżki oleju roślinnego
1 łyżka mąki
sól
świeżo zmielony czarny pieprz,
cukier do smaku

Kapusta z grzybami to taki trochę bigos w wersji postnej lub, jeśli ktoś woli, w wersji light. Nieco krócej się ją przyrządza i, co istotne na potrzeby stołu wigilijnego, jest to potrawa postna.

Jako że w składzie nasze danie ma grzyby, to też i od grzybów musimy zacząć działania. Jak postępujemy z grzybami? Brawo, jeśli wiecie – najpierw musimy je przez kilka godzin wymoczyć. Następnie trzeba je przegotować w tej samej wodzie. Około dwadzieścia minut powinno naszym grzybom w zupełności wystarczyć. Grzyby, gdy już będą miękkie, odstawiamy w ich własnym sosie i zabieramy się za kapustę.

Kapustę należy odcisnąć z soku, dokładnie posiekać i zapakować do tęgiego gara. Następnie musimy posiekać grzyby, dodać je do kapusty i zalać ich własnym wywarem. Gar wędruje na gaz, para buch, koła w ruch i zaczynamy gotowanie. Najpierw na większym ogniu i bez pokrywki, aby cała gorycz uleciała wraz z parą. Kolejne 30-40 minut gotowania to w zasadzie pykanie na wolnym ogniu, już pod pokrywką. Na dziesięć minut przed końcem gotowania dodajemy do kapusty startą na grubych oczkach marchew i to w zasadzie tyle. Pozostaje nam jedynie zaprawić kapuchę zasmażką oraz cebulką.

Cebulę kroimy w kosteczkę i szklimy na patelni. Dodatkowo sporządzamy solidną porcję zasmażki, czyli na stopionym i rozgrzanym maśle przesmażamy łyżkę mąki, aż leciutko zbrązowieje. Cebulę i zasmażkę dodajemy do kapusty, mieszamy dokładnie i zagotowujemy. W razie potrzeby doprawiamy całość pieprzem, solą i, ewentualnie, cukrem. A jak to z kapustami bywa, najlepsza jest po kilku odgrzaniach.

Kapusta z grochem

750g kiszonej kapusty

3/4 szklanki łuskanego grochu (najlepiej połówki)

6 łyżek masła lub oleju

drobno posiekana cebula

sól

pieprz

Nim wytoczymy ciężką artylerię, czyli opowiemy balladę o bigosie, zrobimy jeszcze jedną kapuścianą potrawę, czyli znaną i lubianą kapustę z grochem. Będzie to wersja postna, ale w niczym nie ustępująca miejsca tej ze skwarkami.

Namaczanie różnych składników przed wigilijnym gotowaniem to taka niepisana kulinarna tradycja. Tym razem będziemy namaczać groch, najlepiej taki w połówkach, bo szybciej spuszcza z tonu i mięknie. Groch winien się moczyć około godziny, a następnie, po wymianie wody, trafić na wolny ogień, gdzie będzie pykał około 45 minut. W tym czasie dobrze jest nastawić, w osobnym garnku rzecz jasna, uprzednio posiekaną kapustę. Kapustę gotujemy do miękkości, groch zresztą też. Kolejny ruch na naszej kulinarnej szachownicy to precedzenie grochu i kapusty, i pomieszanie grochu z kapustą.

Ostatni akcent należeć będzie do cebulki. Cebula może być albo zeszkłona, albo solidnie zesmażona na maśle z kroplą oliwy. Dodajemy ją razem z tłuszczem do kapusty, dokładnie mieszamy, doprawiamy solą, pieprzem i czym tam się komu jeszcze zamarzy. Et voilà! Postna kapusta z grochem.

Bigos staropolski

1,5 kg kapusty kiszonej	500 g różnej kiełbasy	2 cebule
500 g wieprzowiny (łopatka, od szynki itp.)	12 prawdziwków suszonych	1 łyżka smalcu
500 g wołowiny bez kości	10 śliwek suszonych	1 łyżeczka cukru (może być miód)
500 g gotowanej szynki lub innej wędzonki (mogą być okrawki)	2 liście laurowe, po kilka ziaren: pieprzu ziarnistego, jałowca i ziela angielskiego	150 ml czerwonego wina sól pieprz

W kociołkach bigos grzano; w słowach wydać trudno bigosu smak przedziwny, kolor i woń cudną.

Adam Mickiewicz, *Pan Tadeusz*

Bigos sławiony jest od pokoleń, kto raz spróbuje ten zasmakuje, zakocha się bez pamięci i bez bigosu świąt nie zrobi. Jest to potrawa ciesząca się ogromną popularnością, nie tylko w Polsce. No bo, który turysta zapytany o polską kuchnię pominie bigos? Bigos to poważna sprawa, gotuje się go i długo, i w dużych ilościach. Nie ma przeprosić, bigosu musi powstać pełen gar. Takie są zasady.

Zaczynamy od kapusty, czyli od szatkowania. Efekty naszej pracy muszą trafić do solidnego gara. Kapustę gotujemy z niewielką ilością wody, tak aby nie zaburzyć jej naturalnej kwasowości, którą gotując będziemy jedynie uwydatniać. Bazę bigosu doprawiamy liśćmi laurowymi, pieprzem w ziarnach, angielskim zieleń i koniecznie owocami jałowca. Kapustę będziemy pichcić co najmniej półtorej godziny, więc w tym czasie śmiało zdążymy z przygotowaniem reszty składników.

Grzyby. Grzyby moczymy około godziny, a następnie gotujemy do miękkości. Siekamy i wraz z wywarem dodajemy do bigosu. Przy okazji, jak już zabraliśmy się za moczenie, możemy też rozmiękczyć suszone śliwki i odstawić je na później. Śliwki bowiem dodamy pod sam koniec.

Teraz mięsiwa. Wieprzowinę oraz wołowinę kroimy w przyjemną dla podniebienia kostkę i smażyliśmy na złoty kolor na smalcu. Następnie wlewamy kieliszek czerwonego wina wytrwanego i dusimy, aż aromat rozejdzie się po całym domu i zacznie pukać do sąsiadów. Mięso z tłuszczem i wytrąconym sosem oczywiście wędruje do bigosu. Osobno przesmażamy skrawki wędzonki i kiełbasę w towarzystwie posiekanej w kostkę cebuli i również dodajemy je do bigosu. Całość będziemy gotować jeszcze przynajmniej godzinę, mieszając solidną łyżką, aby nic nie ważyło się przywrzeć.

Pod sam koniec, tak jak obiecaliśmy dodajemy pokrojone, uprzednio namoczone śliwki. Doprawiamy w razie koniczności solą i pieprzem, dolewamy resztę wina i gotowe. Teraz wystarczy jedynie bigos odgrzać kilka razy, bo taki jest najlepszy i zajadać, ale to dopiero w pierwszy dzień świąt.

A dla kogo bigos okaże się ciężkostrawny mamy na pociechę lżejszy cytat:

*Więc te cuda polskich dziewic –
Swojskiej cnotki miły zapach –
Te gosposie i te Zosie,
Które sobie przy bigosie
Fantazjował pan Mickiewicz...*

Tadeusz Boy-Żeleński, *Replika kobiety polskiej*

Paszteciki z kapustą grzybami

Ciasto:	4 całe jajka	1 duża cebula
3 szklanki mąki	2 żółtka	2 garści suszonych grzybów
4 dkg drożdży	łyżka margaryny, sól	2 łyżki margaryny
szklanka mleka	Farsz:	sól
łyżka cukru	1 kg kwaszonej kapusty	pieprz

Spuszczamy nieco z tonu i powracamy do ściśle postnych dań. Paszteciki to coś, po co tak chętnie chodzimy do sklepu. Błąd, błąd, po trzykroć błąd! Nic tak nie uzupełni smaku domowego barszczu, niż domowe paszteciki z kapustą i grzybami. No chyba, że ktoś robi barszcz z torebki, ale... nie, o tym nie chcemy pisać.

Ciasto drożdżowe i grzyby, z czym nam się to kojarzy? Z namaczaniem, odstawianiem i czekaniem, czyli wypadałoby dobrze rozplanować prace. Najpierw namoczmy grzyby. Jak już doskonale wiemy, grzyby potrzebują godzinki, by trafić na palnik i się grzecznie ugotować. Grzyby odcedzamy i drobno kroimy, wywar zachowujemy. Następnie zabieramy się za kapustę.

Kapustę szatkujemy dokładnie tak, jak i grzyby. Podlewamy wywarem, dodajemy pachnące i miękkie owoce lasu, a całość dusimy do miękkości i odparowania wywaru, doprawiając solą i pieprzem oraz drobno posiekaną cebulką. Gdy farsz do naszych pasztecików będzie się spokojnie dusił, zajmiemy się ciastem.

Na początku musimy pozwolić wyrosnąć drożdżom. Zalewamy zatem porcję drożdży mlekiem, dodajemy cukier i odstawiamy w ciemne miejsce. Gdy drożdże wydatnie zwiększą swoją objętość, przesiewamy mąkę prosto na stolnicę, dodajemy drożdże, jaja, żółtka, sól oraz resztę mleka i zagniatamy, stopniowo, cienką strużką dodając stopioną margarynę. Ciasto winno być kleiste i swobodnie odchodzić nam od spracowanych rąk. Odstawiamy do wyrośnięcia, a następnie rozwałkowujemy i kroimy na pożądanej wielkości kwadraty. Każdy kwadrat obdarowujemy porcją farszu, zaklejamy w rulonik, smarujemy żółtkiem i po ułożeniu na natłuszczonej blasze zamykamy w rozgrzanym do 180 stopni piecu na trzy zdrowaśki. A konkretnie na 25 minut. Nikogo nie zaskoczemy pisząc, że takie paszteciki najlepiej smakują na ciepło z klarownym barszczem czerwonym.

Krokiety z kapustą i grzybami

Farsz:	2 łyżki margaryny	1 szklanka mleka
1 kg kwaszonej kapusty	sól, pieprz	3 jajka
1 duża cebula	Ciasto:	cukier do smaku
2 garści suszonych grzybów	2 szklanki mąki tortowej	bułka tarta

Coś dla tych, którzy chcą mieć grzybowy dodatek do barszczów wszelakich, ale niekoniecznie mają ochotę zwracać sobie głowę wypiekaniem pasztecików.

Postępowanie z krokietami w zasadzie nie różni się jakoś diametralnie od przyrządzenia pasztecików. Farsz praktycznie jest ten sam: kiszona kapusta i grzyby, zatem wystarczy cofnąć się o jeden przepis i postępować zgodnie ze wskazówkami.

Gdy farsz będzie już gotowy zabieramy się za wysmażanie naleśników. Mąkę, mleko, jaja i szczyptę soli miksujemy dokładnie tak, aby po powierzchni nie pływała żadna, ale to żadna grudka. Następnie na porządnie rozgrzanej patelni, którą najlepiej jest natłuścić skórką od słoniny, wysmażamy dość cienkie i koniecznie jasne naleśniki. Teraz mamy z górki, na naleśniki nakładamy farsz, zawijamy zgrabne krokieciki, panierujemy w bułce i jajku, i na patelnię. Wysmażamy na złocisty kolor – jeśli będziemy je serwować wprost z patelni lub na jasnozłocisty – jeśli zamierzamy je odgrzewać.

Kulebiak z rybą

1 kg szczupaka
bulion warzywny
5 jaj
pieprz cytrynowy
szczypiorek

Ciasto:
3 szklanki mąki,
4 dag drożdży,
szklanka mleka,
łyżka cukru,

4 całe jajka,
2 żółtka,
łyżka margaryny,
sól

Pozostajemy w kręgu zapiekania postnego farszu w cieście. Kulebiak to pochodzący z kuchni wschodniej tradycyjny, świąteczny pieróg imponujących rozmiarów, który powstaje z ciasta drożdżowego. Jak na wigilię przystało nafaszerujemy go rybą, ale nie karpem, a szczupakiem.

Na początku zabieramy się za rybę. Szczupaka należy sprawić, oczyścić, podzielić na dzwonka i ugotować w pięknym, esencjonalnym bulionie warzywnym. Bulion powinien delikatnie pykać tak, aby jego wzburzone fale nie rozkawałkowały ryby.

W tym czasie zagniatamy ciasto drożdżowe, toczka w toczkę, tak jak to robiliśmy szykując paszteciki. Ugotowaną rybę obieramy ze skóry, usuwamy ości, układamy w misce i lekko rozdrabniamy. Następnie gotujemy jaja na twardo, studzimy je, obieramy ze skorupki i kroimy w drobną kosteczkę. Z ciasta wyrabiamy porządny spód, na którym układamy warstwami jaja i szczupaka. Rybę możemy oprószyć pieprzem cytrynowym, a do posiekanych jaj dodać szczypiorek. Kolejny krok to zalepienie naszego arcypieroga resztą ciasta drożdżowego.

Teraz nie pozostaje nam nic innego jak posmarować wierzch kulebiaka żółtkiem i wysłać do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika na 25 minut. Kulebiak będzie pyszny zarówno na ciepło, jak i na zimno, o czym przekona się każdy, kto zdecyduje się go zrobić.

Ryba po grecku

500 g ryby - filetów z
miętusa, mintaja,
morszczuka itp.
60 g oleju
2 cebule
warzywa

2 marchewki
pietruszka
kawałek selera
kilka łyżek koncentratu lub
przecieru pomidorowego,

w lecie używam 2 dojrzałych
pomidorów
sól, pieprz, ewentualnie sok
z cytryny

Ryba po grecku. Na polskim stole. Tradycyjna. Cóż, skoro tak chętnie serwujemy karpia, czy śledzia po żydowsku, to czemu by nie podać ryby na sposób grecki? O ile to w ogóle jest grecki sposób...

Aby ryba zaczęła udawać greka musi zostać najpierw wyfiletowana, a następnie usmażona w panierce. Polecamy zakup gotowych porcji filetowanych, a w kwestii wyboru gatunku pozostawiamy pełną dowolność. Usmażenie ryby nie powinno stanowić żadnego problemu, pamiętajmy jednak by rybę natrzeć solą, oprószyć lekko pieprzem i skropić sokiem z cytryny. Odradzamy dodatki ziołowe w myśl zasady, że ryba musi smakować rybą.

Kolejny krok to przygotowanie warzyw, które myjemy, obieramy i ucieramy na tarce o grubych oczkach. Cebulę kroimy w piórka i szklimy ją na maśle, a następnie dodajemy resztę warzyw i dusimy do miękkości, w razie potrzeby podlewając wodą. Doprawiamy solą i pieprzem, który ewentualnie możemy zastąpić pieprzem cytrynowym.

Gdy warzywa będą już gotowe wystarczy obłożyć nimi wysmażone filety i schłodzić, najlepiej zamykając na noc w lodówce. Prawidłowo bowiem rybę po grecku podaje się na zimno. Już na talerzach można udekorować ją świeżą pietruszką i plasterkiem cytryny.

Kluski z makiem

Ciasto:	3 łyżki płynnego miodu	2 jaja
3 szklanki mąki	3 łyżki rodzynek	150 g obranych orzechów
Ok 1/3 szklanki wody	Łyżka smażonej skórki	włoskich lub laskowych
Szczypta soli	pomarańczowej	100 g rodzynek
Masa orzechowo-miodowa:	1/3 szklanki śmietany	50 ml rumu
Szklanka suchego maku	kremówki	50 g masła
Szklanka mleka	Posiekane orzechy	6 łyżek miodu
½ szklanki cukru pudru	Lekko zrumienione migdały	2-3 łyżki tartej bułki
Cukier waniliowy	500 g mąki	3 łyżki cukru pudru

Po bardzo konkretnych i wytrawnych propozycjach dań pora na coś słodkiego. Do ciast i deserów jeszcze dojdziemy, jak na razie skupmy się na daniach słodkich. Na początek proponujemy łazanki, ale nie z kapustą i grzybami, a z orzechami i miodem. Były to ekspresowy przepis, gdyby nie fakt, że łazanki zamierzamy zrobić własnoręcznie.

Przygotowujemy łazankowe ciasto: na stolnicę wysypujemy przesianą mąkę, wbijamy jaja i stopniowo dodając wodę zagniatamy. Faktura naszego ciasta nie może być zbyt sucha, a samo ciasto powinno być zwarte. Zanim zabierzemy się za rozwałkowanie, pakujemy nasze ciasto w folię i zamykamy na kwadrans w lodówce. Kolejny krok to podzielenie ciasta na mniejsze porcje, które rozwałkujemy na cienkie placki. Następnie placki kroimy w kostkę, oprószamy lekko mąką i odstawiamy na trochę, aby lekko wyschły.

Pora zabrać się za bakaliową masę, czyli clue całego przedsięwzięcia. Rodzynki należy najpierw namoczyć w rumie, bowiem muszą nieco zmięknąć i nabrać odpowiedniej mocy. Gdy rodzynki będą pływać w rumie, zajmujemy się resztą. Mak należy przepłukać i zagotować w mleku z wodą. Dwadzieścia minut powinno w zupełności wystarczyć. Następnie wycudzamy go i przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa. Mieszamy z rodzynekami, rumem i miodem. Orzechy obieramy, oczyszczamy z błonek i dość drobno siekamy. Migdały rumienimy na suchej patelni. Odkładamy nieco orzechów i migdałów na później, a całą resztę mieszamy dokładnie z masą makową, której smak z pewnością ożywi skórka pomarańczowa. Teraz pozostaje nam jedynie dolać śmietany kremówki i ugotować łazanki w osolonej wodzie. Ciepłe jeszcze kluski łączymy z makową masą i gotowe.

Teraz wystarczy sięgnąć po naczynie żaroodporne, wysmarować je tłuszczem, ewentualnie oprószyć bułką tartą i ułożyć warstwami łazanki, bakalie i jeszcze raz łazanki. Wierzch obsypujemy resztą siekanych orzechów i smarujemy lekko masłem. Zamykamy w

rozgrzanym do 180 stopni piekarniku na 25 minut, a następnie serwujemy podzielone na porcje i oprószone cukrem pudrem.

Karpie



Więcej przepisów na ryby znajdziesz na [Smaker.pl](https://smaker.pl)

Karp smażony

*karp max. 1.5kg
2 jajka
15 dag mąka
cytryna*

*olej do smażenia
masło do smażenia
pieprz
sól*

Karp od lat króluje w polskich stawach. Od lat karp w złocistej i chrupiącej panierce dzierży królewskie berło na wigilijnych stołach. Mimo że coraz częściej budzi kontrowersje, to jak na razie nie sposób sobie wyobrazić wigilijnej wieczerzy bez jego królewskiej mości.

Aby móc cieszyć zmysły królewskim smakiem należy zaopatrzyć się w dobrą rybę. Karp powinien być młody i nie ważyć więcej niż półtora kilograma. Starsze i większe ryby może mącić smak mułu oraz nadmiar ości, które na pewno nie umilą konsumpcji. Rybę najlepiej kupić sprawioną. W domu należy ją wymyć i podzielić na dzwonka. Mięso dla pewności można przemyć lub oczyścić i osuszyć. Kolejny krok to oprószenie naszej ryby solą i pieprzem oraz skropienie jej sokiem z cytryny. Po tym zabiegu karp powinien powędrować do lodówki na jakieś dwadzieścia minut.

Pora na smażenie. By nadać rybie delikatności smażymy ją na maśle i oleju. Tłuszcze łączymy w równych proporcjach – dodanie oleju do masła zapobiega jego przypaleniu. Karpia najlepiej zapanierować w jajku i mące. Jeśli zdecydujemy się na dwukrotne panierowanie, to nasze ryby będą miały grubszą i nieco ciastowatą skórkę. Dzwonka wysmażamy na ostrym ogniu na piękny, świąteczny, lekko złocisty kolor. Smakoszom i koneserom wysmażamy ogon wraz z płetwą. Gotową rybę układamy w żaroodpornym naczyniu i wysyłamy do rozgrzanego do 150 stopni piekarnika na kwadrans, by tam doszła do siebie i nabrała pełni smaku oraz aromatu. Następnie serwujemy najlepiej tradycyjnie ze świeżym chlebem lub nowocześnie z plasterkiem cytryny, życząc gościom wesołych świąt.

Karp w śmietanie

1 karp (ok. 1,5 kg)
1 cebula
500 ml śmietany 22%
2 łyżki mąki

4 łyżki masła
50 ml oleju
sól
pieprz

Karp smażony to klasyczna wigilijna potrawa. W oparciu o nią można przyrządzić przynajmniej jeszcze jedno, równie smaczne, choć może rzadziej spotykane na naszych stołach danie. Panie, panowie przedstawiamy – Jego Królewska Mość – karp w śmietanie.

Karpia wybieramy względnie młodego, nie większego niż półtora kilograma. Sprawionego i oczyszczonego dzielimy na dzwonka, oprószamy solą, grubo mielonym czarnym pieprzem i skrapiamy sówicie sokiem z cytryny. Ryba wędruje do lodówki, a my w tym czasie zajmujemy się resztą.

Resztą, czyli posiekaniem cebuli oraz rozgrzaniem tłuszczu. Olej roślinny łączymy na patelni z taką samą ilością masła. Rybę wyciągamy z lodówki, panierujemy w jajku i mące, i smażymy na złocisty kolor. Wysmażone dzwonka układamy w żaroodpornym naczyniu, a na tłuszczu spod ryby szklimy cebulkę. Gdyby się zdarzyło, że tłuszcz byłby przepalony, cebulę szklimy na świeżym maśle.

Teraz wystarczy cebulką obłożyć dzwonka karpia i zalać go śmietaną. Śmietaną należy doprawić solą i, najlepiej, cytrynowym pieprzem, choć grubo mielony kolorowy, czy też zwykły czarny też się nada. Rybę wsuwamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika, skąd po 20 minutach będzie gotowa, by wypłynąć na wigilijny stół.

Karp w galarecie

4 karpie – po ok. 1 kg każdy
pęczek włoszczyzny bez kapusty
po 6 ziaren: ziela angielskiego i białego pieprzu
4 cebule
natka pietruszki

3 liście laurowe
1 łyżeczka żelatyny
sól
ew. po 3 łyżki płatków migdałowych
rodzynki

Karp występuje najczęściej w stawach hodowlanych. Występuje równie chętnie w złocistej panierce, ale można go także spotkać w zimnej galarecie. Jako taki, najchętniej pływa po wigilijnym stole. Wybierając się zatem do rybnego dobrze by było kupić kilka ryb więcej, by mieć co w galarecie zatopić.

Wybierając rybę kierujemy się tymi samymi zasadami, co podczas poszukiwania karpia do smażenia. Również w tym przypadku dobrze by było zaopatrzyć się w rybę uprzednio sprawną. Tym razem jednak musimy dopilnować, by do naszych koszyków lub siatki trafiły także łby i ogony. W drodze do domu wstępujemy do warzywniaka po klasyczny zestaw bulionowy (z pominięciem kapusty) oraz przyprawy.

Karpia dzielimy na dzwonka, tak samo jak dzieliliśmy go szykując na patelnię. Oprószamy solą, pieprzem i skrapiamy sobicie sokiem z cytryny. Układamy dzwonka w kamiennym naczyniu, przekładamy cebulą i zamykamy rybę w lodówce. Karp winien się marynować całą dobę.

Następnego dnia obieramy warzywa, kroimy je, doprawiamy i gotujemy z nich klasyczny bulion, z tą różnicą, że zamiast dodawać mięso, dodajemy łby i płetwy. Wywar powinien pykać na wolnym ogniu około godziny. Kolejny krok to wyłowienie płetw i łbów- ich miejsce w naszym bulionie zastąpią dzwonka, które uprzednio oczyszczamy z cebuli. Dzwonka gotujemy pół godziny, by następnie wyłowić je łyżką cedzakową i poukładać na półmisku, w którym powędrują prosto na stół. Warzywa również wyławiamy, kroimy w plasterki i układamy nimi rybę. By nieco ożywić kolorystykę osypujemy całość siekaną pietruszką. Możemy również wzbogacić tradycyjny smak i obsypać rybę garścią wcześniej namoczonych rodzynek oraz migdałów w płatkach. Teraz pozostaje nam tylko zalać rybę wywarem, który warto zagęścić łyżeczką lub dwiema żelatynami. Wynosimy półmisek do lodówki, a po solidnym stężeniu galarety możemy podawać na stół.

Karp po żydowsku

1 karp - ok. 1-1,5 kg
pęczek włoszczyzny bez
kapusty
2-3 cebule
2 ząbki czosnku
250 ml piwa

1 cytryna z której ocieramy
skórkę na drobnej tarce, a
sok wyciskamy
3 goździki
3 ziarna ziela angielskiego
10 ziaren pieprzu

50 g rodzynek
1 łyżka masła
sól
pieprz

To nasz polski paradoks kulinarny. Na tradycyjne polskie święta podajemy potrawę żydowską. Nikogo pewnie nie zaskoczymy, ale nie możemy sobie odmówić podkreślenia dodatkowego smaczku – w judaizmie Boże Narodzenie nie występuje. Skąd zatem karp po żydowsku na wigilijnym stole? Mówiąc w wielkim skrócie z Galicji. Stąd właśnie nasz karp wypłynął na świąteczne wody ogólnopolskie, a także i wiedeńskie.

Jak zatem przyrządzić takiego karpia? Rybę, najlepiej już oczyszczoną, pozbawiamy łba oraz ogona, dzielimy na płaty i usuwamy ości. Płaty nacieramy solą, grubo mielonym pieprzem i utłuczonymi w moździerzu goździkami z zieleciem angielskim. Skrapiamy soki z cytryny i pakujemy do lodówki na minimum dwie godziny. W tym czasie nastawiamy wywar rybno-warzywny, czyli wraz z łbami i ogonem gotujemy warzywa przyprawiając tak, jak klasyczny bulion. Wywar należy porządnie wygotować tak, żeby uzyskać szklankę lub dwie czystej esencji. Warzywa i części ryby odcedzamy, a bulion zlewamy i odstawiamy na kilka chwil.

Kolejny krok to przygotowanie sosu, w którym udusimy płaty karpia. Chwytamy za duży rondel, szatkujemy cebulę i czosnek, które szklimy na maśle. Następnie wlewamy szklankę jasnego piwa i bulion rybno-warzywny. Po zagotowaniu zmniejszamy ogień, wkładamy płaty ryby i dodajemy namoczone uprzednio rodzyнки oraz startą skórkę cytrynową. Przykrywamy i dusimy około 20 minut.

Teraz już tylko wystarczy naszykować talerze, delikatnie wyłowić płaty karpia, otulić duszoną cebulką i poleać aromatycznym sosem. Wesołych świąt!

Karp pieczony po staropolsku

1 karp lub ok. 800 g filetów
z karpia
125 ml czerwonego
wytrawnego wina
250 g moreli

1 cytryna
po ćwierć łyżeczki: skórki
otartej z cytryny,
cynamonu, goździków,
imbiru

1 łyżka mąki
1 łyżka masła
30 ml oleju
szczypta cukru
sól

Karpia usmażyliśmy, zapiekaliśmy pod kołderką ze śmietany, zatopiliśmy w galarecie i udusiliśmy na sposób żydowski. Co można jeszcze z karpem zrobić? Można go upiec, i to po staropolsku. Staropolski karp na tradycyjnej polskiej wigilii to doskonały pomysł. Niemal tak doskonały, jak ten przepis.

Po staropolsku karpia najpierw podsmażamy, a potem zapiekamy w sosie na bazie wina i moreli. Brzmi intrygująco, smakuje wybornie, zatem zabieramy się do dzieła. Karpia dzielimy na płaty lub na dzwonka, oprószamy solą, grubo mielonym czarnym pieprzem i skrapiamy tęgą porcją soku z cytryny. Karp wędruje do lodówki, a my zabieramy się za sos.

Morele, najlepiej uprzednio sparzone, obieramy ze skórki, przekrawamy na połówki i pozbawiamy pestek. Wraz z solidnym kieliszkiem czerwonego wina, skórką, sokiem z cytryny oraz korzennymi przyprawami owoce lądują w blenderze, gdzie zostaną przerobione na gładki sos.

Rybę po wyciągnięciu z lodówki, zapanierowaniu w mące i jajku wysmażamy na maśle i oleju na złocisty kolor. Gotowe płaty lub dzwonka układamy w natłuszczonym żaroodpornym naczyniu i zalewamy sosem. Rybę pływającą w winno-owocowo- korzennym sosie zamykamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni. Po niecałych dziesięciu minutach karp po staropolsku jest gotowy, by wystąpić na wigilijnym stole.

Karp z gryczanym farszem

1 kg karpia

10 dkg kaszy gryczanej

1 cebula

2 łyżki suszonej żurawiny

masło

oliwa

świeży tymianek

Karpia możemy także nafaszerować. Kasza gryczana jest postna, a nawet bardzo postna, ale w zestawieniu z żurawiną na pewno nabierze świątecznego charakteru. A gdy rybę zapieczemy to w połączeniu z kaszą stworzy idealną kompozycję.

Karpiem zajmujemy się w całości, pozbawiając go jedynie łba. Płetwy i ogon należy zostawić. Oczyszczamy rybę z łusek, rozcinamy wzdłuż i patroszymy. Możemy także kupić specjalnie sprawioną na taką okazję. Karpia należy natrzeć solą, pieprzem i skropić sokiem z cytryny od wewnątrz. Ryba powinna poleżeć w lodówce około dwóch godzin. W tym czasie możemy spokojnie zająć się resztą.

Kaszę gotujemy na sypko, ale nie na szybko, mamy przecież czas. Cebulę siekamy w drobną kostkę i szklimy na maśle. Żurawinę sparzamy, łączymy z kaszą i cebulą na patelni. Mieszamy dokładnie i dajemy połowę tymianku. Przesmażamy kilka minut, aby składniki farszu sobą porzeczodziły. Gdyby było za sucho, dodajemy nieco więcej masła.

Tak przygotowanym farszem nadziewamy rybę, którą od wewnątrz smarujemy masłem. Syty brzuch karpia zszywamy, bądź spinamy wykałaczką. Oprószamy całość drugą połową świeżo posiekanego tymianku, układamy po kilka płatków masła oraz plasterków cytryny i zawijamy w folię. Ryba potrzebuje jakiś 30-40 minut w temperaturze 100 stopni, by móc wjechać na stół.

Karp z macą

1 kg karpia
paczka macy
2 cebule
2 jaja

ząbek czosnku
liście laurowe
ziele angielskie
kolorowy pieprz

cukier
cynamon
pieprz
sól

Pisaliśmy już o karpkach po żydowsku. O dziwo nie było tam słowa o macy, a kuchnia żydowska kojarzy się z macą w sposób dość oczywisty. Okazuje się, że takiego karpia można nadziać farszem właśnie na bazie macy. Odpowiednio doprawiony ukaże zupełnie nowe oblicze.

Rybę kupujemy albo sprawioną, albo zajmujemy się tym sami. Istotne jest, by zachować ogony i łby na wywar. Wywar zaś gotujemy z dodatkiem cebuli pokrojonej w piórka oraz doprawiamy kilkoma liśćmi lauru, szczyptą angielskiego ziele, ziarnami kolorowego pieprzu i odrobiną soli. Wywar powinien pichcić się około pół godziny.

W tym czasie macę dość drobno kruszymy i moczymy w niewielkiej ilości wody, aż powstanie papka. Karpia dzielimy na dzwonka, jedno odkładamy, a resztę nacieramy solą, pieprzem, skrapiamy sokiem z cytryny i wstawiamy do lodówki. Odłożone dzwonko pozbawiamy skóry i ości a następnie przepuszczamy przez maszynkę do mięsa. Zmieloną rybę mieszamy z macą, zaprawiamy żółtkami i wyrabiamy doprawiając cukrem, cynamonem, pieprzem, solą i sokiem z cytryny. Ubijamy białka i delikatnie mieszamy z farszem.

Powstałym nadzieniem wypełniamy dzwonka, spinamy wykałaczką luźne końce, układamy w dużym, płaskim rondlu i zalewamy precedzonym wywarem. Faszzerowane macą karpie gotujemy na wolnym ogniu do miękkości, czyli około 30 minut.

Karp po węgiersku

1 kg filetów z karpia
20 dag cebuli
1 kg ziemniaków
2 pomidory

czerwona papryka
papryka w proszku
150 ml śmietany 18%
2 łyżki masła

przyprawy wedle uznania,
np. tymianek

Polak Węgier dwa bratanki... a po węgiersku karpia zapiekamy, z ziemniakami i, jakże by inaczej, z papryką. Postnie i tradycyjnie, a jednocześnie na ostro czyli po węgiersku. Zabierzmy się więc do roboty. Karpia będziemy zapiekać podzielonego na filetowane porcje, w pomidorowo-paprykowym sosie z dodatkiem ziemniaków. Zaczynamy od sosu. Pomidory sparzamy, obieramy ze skórki i kroimy w kostkę. Cebulę szklimy na maśle, dodajemy pomidory, podlewamy wodą i dusimy. Doprawiamy solą, pieprzem, szczyptą ostrej papryki i dusimy, aż pomidory się rozpadną. Dla pewności całość przecieramy przez sitko.

Ziemniaki obieramy, płuczemy i kroimy w średniej grubości talarki. Paprykę kroimy w długie plastry, a filety dzielimy na porcje. Natłuszczamy żaroodporne naczynie i układamy warstwami: ziemniaki, papryka, ryba i znów ziemniaki. Całość zalewamy pomidorowym sosem i wsuwamy do piekarnika. Zapiekamy w temperaturze 180 stopni przez 45 minut. Następnie wysuwamy na chwilę, polewamy śmietaną, obsypujemy bułką tartą i dopiekamy jeszcze kwadrans w temperaturze 200 stopni. Pod sam koniec możemy włączyć funkcję grillowania, aby pokryć naszą zapiekanekę chrupiącą i rumianą skórką.

Karp orientalny

1 kg karpia	szczypiorek	cytryna, brązowy cukier
4 cebule dymki	olej sezamowy	pieprz, sól
2 ząbki czosnku	jasny sos sojowy	kieliszek sherry
kawałek korzenia imbiru	szklanka	bulionu
gwiazdka anyżu	warzywnego	
seler naciowy	mąka kukurydziana	

Jakże to tak, polskiego karpia podawać na sposób orientalny? Nic bardziej mylnego, pierwotnie karp był hodowany w dalekiej Azji, a do nas przyplłynął gdzieś w okolicach wieku XII. Karp zatem powinien dobrze przyjąć towarzystwo orientalnych przypraw. Może w końcu poczuje się jak w domu.

Takiego karpia podajemy w całości, ze wszystkimi częściami rybiego ciała. Patroszymy więc rybkę i oczyszczamy ją z łusek, bądź kupujemy już sprawiony egzemplarz. Nacinamy poprzecznie dość głęboko i skrapiamy karpia sokiem z cytryny, nacieramy solą i pieprzem zarówno z zewnątrz, jak i od wewnątrz. Odstawiamy do lodówki na kilka chwil, a w tym czasie sięgamy po solidną patelnię, która pomieści całą rybę.

Karpia należy obsmażyć na mocnym ogniu z obu stron, jednak nie więcej niż 5 minut. Odsączamy go z oleju np. papierowym ręcznikiem i zostawiamy w spokoju. Gdy karp będzie odpoczywał, zabieramy się za sos. Dymkę siekamy w drobną kostkę, czosnek rozcieramy z odrobiną soli i szklimy na oleju sezamowym. Uwaga – wybierając olej zwróćmy uwagę, by był on przeznaczony do smażenia. Następnie wlewamy kieliszek wytrawnej sherry, szklankę bulionu oraz doprawiamy startym kawałkiem świeżego imbiru, szczyptą brązowego cukru oraz kilkoma kroplami sosu sojowego. Doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień i idziemy po karpia.

Do środka wkładamy gwiazdkę anyżu, która powinna wypełnić niezrównanym aromatem całą rybę. Układamy karpia w sosie, oprószamy pokrojonym w kostkę selerem naciowym, zamykamy pokrywką i dusimy około 30 minut. Rybę delikatnie wyjmujemy z sosu, układamy na półmisku, a sos zaprawiamy. Łyżkę mąki rozrabiamy z wodą i mieszamy z sosem. Zagotowujemy, a gdy zgęstnieje polewamy nim karpia.

Karp na winie

filety z karpia, po jednym na osobę

pół butelki białego wytrawnego, lub półwytrawnego wina

liście laurowe

ziele angielskie

kolorowy pieprz w ziarnach

masło

cytryna

pietruszka

ząbek czosnku

sól

Rozdział o karpkach zamykamy przepisem na rybę gotowaną na parze. A parę uzyskamy z doprawionego, białego wytrawnego lub półwytrawnego wina. Brzmi intrygująco, a smakuje doskonale.

Filety z karpia myjemy, osuszamy i skrapiamy solidną porcją soku z cytryny. Nacieramy solą i grubo zmielonym kolorowym pieprzem. Rybę odstawiamy do lodówki, aby nabrała delikatności. W tym czasie zajmiemy się winem.

Wino należy wlać do garnka, doprawić pieprzem w ziarnach, angielskim ziele, liśćmi lauru i zagotować. Gdy wino zacznie wrzeć, układamy karpia w naczyniu do gotowania na parze i wstawiamy do garnka. Ryba powinna parować na wolnym ogniu przez kwadrans. Gdy już będzie niemal gotowa, łyżką sprawdzamy miękkość mięsa i przyrządzamy masło pietruszkowo-czosnkowe.

Na patelni topimy tęgą porcję masła. Siekamy drobno pietruszkę i rozcieramy z odrobiną soli ząbek czosnku. Pietruszkę i czosnek wrzucamy na masło, mieszamy kilka chwil i tak przygotowanym masłem polewamy rozłożone na talerze porcje ryby. Smacznego!

Ryby



Więcej przepisów na ryby znajdziesz na [Smaker.pl](https://smaker.pl)

Szczupak pod kołdrą śmietanowo-chrzanową

1 szczupak ok 1 kg
słoiczek chrzanu domowej roboty
200ml śmietany
1 łyżka tartej bułki
4 łyżki masła

sól,
pieprz
pieprz cytrynowy
parmezan

Rybny rozdział zaczniemy od szczupaka. Tę piękną i drapieźną rybę zapieczemy w sosie chrzanowym. Chrzan bowiem to prawdziwie świąteczny dodatek, który niejednej potrawie dodaje skrzydeł. Kto wie, może i nasz szczupak pofrunie?

Szczupaka kupujemy sprawionego i dzielimy na dzwonka. Skrapiamy sobicie sokiem z cytryny, nacieramy solą i oprószamy świeżo mielonym czarnym pieprzem, a następnie odstawiamy do lodówki na jakieś pół godzinki. W tym czasie szykujemy sos chrzanowy.

Świeży i najlepiej domowej roboty chrzan łączymy ze śmietaną i doprawiamy do smaku cytrynowym pieprzem. Odstawiamy na pół godziny, aby się przegryzł i wyjmujemy z lodówki razem z rybą. W wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym układamy filety, smarujemy miękkim masłem lub polewamy masłem stopionym. Dokładnie zalewamy rybę sosem chrzanowo-śmietanowym, obsypujemy parmezanem i bułką tartą, i zapiekamy. Szczupak pod śmietankową kołdrą potrzebuje około pół godziny w temperaturze 180 stopni. Pod sam koniec możemy włączyć grillowanie, jeśli posiadamy taką funkcję, aby solidnie zrumienić rybę na wierzchu. Serwujemy koniecznie na ciepło.

Węgorz w czerwonym winie

1,5 kilograma węgorza

2 cebule

4 ósemki pomarańczy bez nasion

1 butelka czerwonego wytrawnego wina

1 łyżka mąki krupczatki

1 łyżka masła

1 szklanka rosołu

1/2 cytryny,

1 szklanka czerwonego wina

sól

cukier

Kolejny drapieźnik, którego zapraszamy na nasz stół. Panie, panowie – oto węgorz. Nasz węgorz na święta występuje w czerwonym wytrawnym winie. Szczupaka zapiekaliśmy, a węgorza ugotujemy. Do dzieła!

Rybę najlepiej kupić już sprawioną i podzieloną na odpowiednie porcje. Jeśli zdecydujemy się nabyć węgorza w całości, to będziemy musieli go oczyścić i sprawić. Porcje, które powędrują do gotowania to grubsze dzwonka, takie, aby podczas gotowania nam się nie rozpadły. Rybę skrapiamy sokiem z cytryny, nacieramy solą i oprószamy świeżo mielonym czarnym pieprzem. Odstawiamy do lodówki na pół godziny.

W tym czasie możemy spróbować nieco wina, ale całą resztę wlewamy do garnka i doprowadzamy do wrzenia razem z cebulą i podzieloną na ósemki pomarańczą. Do wrzącego wina delikatnie wkładamy rybę, zmniejszamy ogień i pozwalamy jej pykać aż do miękkości, co nie powinno zająć więcej niż pół godziny. Rybę wycedzamy, układamy na półmisku razem z pomarańczą, a na bazie wina przyrządzamy czerwony sos.

Na patelni szykujemy jasną zasmażkę, topiąc tęgą łyżkę masła i dodając równie tęgą łyżkę mąki. Zasmażkę zalewamy czerwonym winem, około szklanki powinno wystarczyć, dolewamy tyleż samo bulionu warzywnego, doprawiamy solą, pieprzem, słodką papryką i cukrem. Gotujemy, aż porządnie zgęstnieje i zalewamy rybę w pomarańczach.

Sola w białym winie

1,5 kilograma soli

1 cebula

1 łyżka masła

natka pietruszki

5 ziarenek pieprzu białego

1 cytryna

1 butelka wytrawnego białego wina

1/4 łyżki mąki

1/4 łyżki masła

1/2 szklanki gęstej śmietany

3 żółtka

Węgorz groźny jest, więc powędrował do wina czerwonego. Sola zaś z natury łagodna i doskonale skomponuje się z winem białym. Na wigilijny stół powędruje w delikatnym, jasnym, kremowym i, oczywiście, winnym sosie.

Rybę oczyszczamy lub kupujemy gotowe porcje. Tradycyjnie dzielimy na dzwonka, no chyba że preferujemy jakąś inną formę porcjowania ryb. Skrapiamy sówicie sokiem z cytryny, nacieramy solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Zamykamy w lodówce na pół godziny, aby nabrała delikatności.

W tym czasie szykujemy bazę pod sos. Cebulę kroimy w piórka i dusimy na maśle ze szczyptą soli. Gdy cebula się już poddusi układamy na niej porcje ryby. Zalewamy całość białym winem, doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień i dusimy aż do miękkości. Sola powinna być gotowa po upływie 30 minut. Przed samym wyjęciem dodajemy posiekaną pietruszkę i dusimy ją z rybą około 5 minut. Rybę wyławiamy na półmisek, a z reszty robimy sos.

Zaczynamy od jasnej zasmażki, czyli przesmażamy na maśle mąkę. Na zasmażkę wlewamy sos spod ryby i mieszamy dokładnie, by wyeliminować wszelkie grudki. Trzymamy sos na ogniu, aż zgęstnieje. Dopraviamy wedle konieczności solą, pieprzem i pieprzem białym. Następnie dodajemy cebulę z duszenia, zaprawiamy śmietaną, wpuszczamy trzy żółtka, pamiętając, aby nie doprowadzić do wrzenia i gotowe. Przed polaniem ryby sos możemy przetrzeć przez sitko – dzięki temu będzie delikatniejszy. Smacznego!

Sandacz z orkiszem

160 g orkiszu	1 łyżka tartego, obranego	400 ml bulionu jarzynowego
2 łyżki oliwy extra vergine	imbiru	lub rybnego
2 ząbki czosnku	1 łyżka koncentratu	500 g filetów z sandacza
2 cebulki szalotki	pomidorowego	ćwiartki cytryny
1 łyżeczka cynamonu	4 łyżki płatków	
1 łyżeczka papryki w	migdałowych	
proszku	1 szklanka daktyli	

Sandacz w towarzystwie pełnego ziarna, doprawiony tak, jak wigilia tego wymaga, czyli i cynamonem, i imbirem, i daktylami. Orkisz można zastąpić pszenicą, której na pewno nam nieco zostało z kutii. Sandacz, już jako ryba, przynosi na nasz stół powiew świeżości, a co dopiero jego dodatki.

Jak to ziarnami zazwyczaj bywa należy je uprzednio namoczyć i zostawić w spokoju na noc. Na drugi dzień wylewamy wodę z moczenia, a na patelni z dość grubym dnem szklimy cebulę i czosnek. Następnie dodajemy orkisz, przesmażamy kilka minut, dodajemy cynamon, imbir, koncentrat pomidorowy i daktyle oraz zalewamy bulionem. Na wolnym ogniu dusimy orkisz do miękkości, co może zająć nawet trzy godziny. W tym czasie na pewno uda nam się kupić sandacza, sprawić go i podzielić na porcje.

Sandacza, o czym już chyba każdy doskonale wie, skrapiamy sokiem z cytryny, nacieramy solą i oprószamy świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Zamykamy rybę w lodówce na jakieś pół godziny i sprawdzamy, co słychać u naszego orkiszu. Gdy ziarna będą już dochodzić, układamy na nich rybę, posypujemy świeżą porcją daktyli, przykrywamy i dusimy do miękkości, co powinno zająć dobry kwadrans. Gdy wszystko będzie w należyтым porządku podajemy kawałki sandacza z plasterkami cytryny i porcją aromatycznego orkiszu. Mimo że to danie postne, jest ono niezwykle sycące.

Łosoś z sosem grzybowym

2 kawałki łososia, każdy po
około 150 g
garść suszonych
borowików, około 20 g
2 łyżki oleju roślinnego
1 mała cebula
1/2 szklanki bulionu
1 listek laurowy

2 ziela angielskie
1 łyżeczka mąki
ziemniaczanej
sól
pieprz
1 woreczek kaszy gryczanej,
100 g

1 łyżka posiekanej natki
pietruszki
rozmaryn - opcjonalnie, do
dekoracji
2 ósemki cytryny

Rybny rozdział zamykamy królewskim daniem rodem z Norwegii. Jeśli łosoś występuje w towarzystwie grzybów, to wiedz, że dzieją się święta. Kolorystycznie, smakowo i postnie do tej potrawy pasuje kasza gryczana z masłem.

Grzyby suszone namaczamy dzień wcześniej. Następnie odsączamy, kroimy w paski i podduszamy na zeszkłonej na maśle cebulce. Po 10 minutach podlewamy bulionem i wodą z moczenia. Doprawiamy listkiem laurowym, zielem angielskim i czarnym pieprzem. Dusimy do miękkości, a następnie zagęszczamy mąką i zaprawiamy śmietaną. Sos jest gotowy.

Łososia dzielimy na porcje lub korzystamy z gotowych kawałków. Skrapiamy go sokiem z cytryny, nacieramy solą, pieprzem oraz oliwą z oliwek. Zamykamy rybę w lodówce na jakieś pół godziny, po czym grillujemy na ostrym ogniu, na suchej patelni. Nasz łosoś powinien być zrumieniony z wierzchu, a miękki i soczysty w środku. Układamy porcje na talerzu, polewamy sosem i dopełniamy czarę ugotowaną na sypko kaszą gryczaną udekorowaną płatkami masła.

Mięsa



Więcej przepisów na mięsa znajdziesz na [Smaker.pl](https://smaker.pl)

Szynka świąteczna

1 cała szynka z kością 5–6 kg
1 łyżeczka kminku
3-4 cebule
1 główka czosnku
1 łyżka miodu

kilkanaście goździków
Do peklowania:
gotowa mieszanka do
peklowania
pieprz kolorowy

gorczyca
liście laurowe
ziele angielskie
kolendra
goździki

Po postnych daniach pora popuścić pasa i zająć się mięsnymi potrawami. Zaczniemy tęgą porcją szynki, którą zrobimy od A do Z samodzielnie. No, niemal od A, bo mięso kupimy już sprawione, ale pozostanie nam peklowanie, doprawianie, gotowanie, no i zajadanie. Szynkowe plany należy rozpiścić najlepiej na dwa tygodnie przed grande finale, czyli zaserwowaniem mięsa na stół.

Jeśli chodzi o samo peklowanie to tym razem radzimy skorzystać z gotowej mieszanki. Aby nadać szynce świątecznego smaku gotującą się mieszankę peklującą doprawiamy do smaku: kolorowym pieprzem w ziarnach, gorczycą, liśćmi lauru, angielskim ziele, goździkami, białą gorczycą i kolendrą. Gdy aromat przypraw porządnie zakręci nam w nosach zalewę precedzamy, studzimy i traktujemy nią mięso. Szynkę najlepiej jest umieścić w kamionkowym naczyniu i dokładnie zalać zalewą. Mięso, uwaga – to nie żart, należy odstawić na około 14 dni, codziennie doń zaglądając i obracając, aby dokładnie poprzehodziło aromatem przypraw i poznało dobrodziejstwa peklowania. Gdy szynka już nam się porządnie zapekuje możemy zabierać się za gotowanie. Odsączamy mięso z zalewy, myjemy i osuszamy. Wycinamy nożem kratkę na całej powierzchni i doprawiamy goździkami, które wbijamy w nacięcia. Całość oprószamy solidnie kminkiem i ładujemy mięso do gara. Naczynie stawiamy na ogniu i doprowadzamy jego zawartość do wrzenia. Ogień zmniejszamy i doprawiamy miodem, czosnkiem oraz cebulą. Szynka powinna się gotować 2-3 godziny, ale nie może być zbyt miękka, bo sprawi nam problemy podczas krojenia. Generalnie za zasadę przyjmuje się 40 minut gotowania na każdy kilogram mięsa. Gotową, czyli ugotowaną szynkę wycudzamy i serwujemy albo na ciepło, albo na zimno. Koniecznie z chrzanem! A na wywarze można ugotować np. żurek, z tym że niepostny...

Szynka w pomarańczach

2 kg szynki wieprzowej	1/2 szklanki oleju
1 łyżeczka ziaren pieprzu czarnego	1 pomarańcza
1 łyżeczka ziela angielskiego	goździki
2 łyżeczki soli peklowej	2 liście laurowe
3 litry przegotowanej wody	

Nie tylko zmieniamy smak szynki, wzbogacając go o cytrusowy aromat, ale także sposób przygotowania. Te szynkę bowiem będziemy piekli, a wszystko, co pieczone z definicji zyskuje na atrakcyjności.

Szynkę peklujemy tak, jak było w przypadku tej gotowanej z goździkami. Mieszanekę peklującą zagotowujemy z przyprawami, czyli z pieprzem w ziarnach, liściem laurowym, angielskim zielem i szczyptą gorzycy. Jako że zajmiemy się mniejszą sztuką, czas peklowania skróci się dość wyraźnie. Z 14 dni bowiem schodzimy do 4, pamiętając, by co dzień szynkę obracać w naczyniu tak, aby dokładnie się zapeklowała.

Po 4 dniach mięso odsączamy, myjemy i osuszamy. Następnie nacieramy miodem, olejem i zamykamy w piekarniku rozgrzanym do 190 stopni. Wypiekamy mięso przez 90 minut podlewając co jakiś czas wytapiający się sos. Jeśliby sosu byłoby za mało możemy szynkę podlać wodą. Pod koniec pieczenia dokładnie myjemy pomarańcze i kroimy na cienkie plasterki. Wysuwamy szynkę z pieca i okładamy plasterkami przybijając je efektownie – goździkami lub praktycznie – wykałaczkami. Zamykamy w piekarniku jeszcze na 10 minut, aby szynka nabrała pomarańczowego aromatu i już możemy serwować. Albo poczekać cierpliwie i podawać na zimno.

Schab ze śliwką

1,5 kg schabu bez kości

20 dag suszonych śliwek bez pestek

2 łyżki powideł śliwkowych

2 łyżki oliwy

1/2 szklanki czerwonego wytrawnego wina

1/2 łyżeczki starego imbiru

sól

pieprz

Doskonale wypieczone mięso ożywione słodkim smakiem śliwki to nasza kolejna, jakże daleka od postu, propozycja. Nikogo nie trzeba będzie długo przekonywać o słuszości naszego pomysłu, jeśli dodamy do schabu nieco czerwonego wina. Na pierwszy i drugi dzień świąt taki schab pasuje jak ulał, a można go podawać i na zimno, i na ciepło.

Zaczynamy do namoczenia w mocno podgrzanym winie garści suszonych, najlepiej wędzonych śliwek. Owoce potrzebują dobre pół godziny, by zmięknąć i nabrać winnego posmaku. Powidła śliwkowe łączymy z tartym kawałkiem korzenia imbirowego i mieszamy dokładnie. Schab przekrawamy wzdłuż, rozkładamy i lekko rozbijamy tłuczkiem do mięsa. Nacieramy solą i świeżo mielonym kolorowym pieprzem oraz smarujemy powidłami śliwkowo-imbriowymi. Następnie odsączamy śliwki z wina, którego broń Boże nie wylewamy, i układamy owoce w rzędki. Schab zwijamy i przewiązujemy grubą nicią. Nacieramy solą i pieprzem po wierzchu, a następnie obsmażamy na oliwie, na ostrym ogniu aż do zrumienienia.

Kolejny krok to wypieczenie schabu. Przekładamy mięso do brytfanny, zlewamy tłuszcz ze smażenia oraz wino z moczenia śliwek. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni i w tej temperaturze pieczemy mięso przez półtorej godziny. Co jakiś czas należy zerknąć jak schab sobie radzi i podlać wytapiający się sos. Po upieczeniu usuwamy nić, kroimy na grube plastry i serwujemy z sosem pieczeniowym, lub studzimy i serwujemy na zimno bez dodatków, bo czy taki schab potrzebuje czegokolwiek do pełni szczęścia?

Kaczka z jabłkami

<i>kaczka o wadze ok. 2 kg</i>	<i>25 dkg suszonych śliwek</i>	<i>1/2 - 1 łyżka majeranku (jak</i>
<i>3 - 5 kwaskowatych jabłek</i>	<i>polskich lub kalifornijskich</i>	<i>kto lubi)</i>
<i>(zależnie od wielkości)</i>	<i>(bez pestek)</i>	<i>łyżka masła</i>
<i>3 łyżki rodzynek</i>	<i>szklanka czerwonego</i>	<i>sól</i>
	<i>wytrawnego lub</i>	<i>pieprz</i>
	<i>półwytrawnego wina</i>	

Skoro już upiekliliśmy solidne porcje mięsiwa, które zrewanżują nam wigilijny post to pora na drób. Kurczakom w tym roku odpuścimy i sięgniemy najpierw po kaczkę. Kaczki bowiem na co dzień raczej nie jadamy, więc będzie to świąteczna potrawa co się zowie. Kaczkę nafaszerujemy jabłkami, a jak by tego było mało, dodamy rodzynek i, jakże by inaczej, śliwki.

Kaczkę myjemy, osuszamy i nacieramy tak z zewnątrz, jak i od wewnątrz solą, pieprzem i majerankiem. Zamykamy naszego ptaka w lodówce na minimum godzinę i zabieramy się za owocowy farsz. Jabłka myjemy, obieramy i dzielimy na ósemki. Skrapiamy sokiem z cytryny i łączymy z garścią uprzednio sparzonych rodzynek.

Kaczkę wyciągamy z lodówki i faszujemy owocami. Zszywamy ją mocną nicią i nacieramy miękkim lub nawet stopionym masłem. Wkładamy do brytfanki, podlewamy filiżanką gorącej wody i posyłamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika. Kaczkę układamy na grzbiecie i pieczemy do dwóch godzin często polewając sosem, tak aby się zrumieniła.

Gdy kaczka będzie dochodzić, czyli mięso będzie miękkie, skórka zrumieniona, a wypływający sos klarowny, namaczamy w gorącym winie garść suszonych śliwek. Następnie kaczkę wyciągamy z pieca i jeszcze gorącą okładamy śliwkami oraz serwujemy na stół. Smacznego.

Roladki z indyka z żurawiną

pierś z indyka 1,2-1,5 kg

20 dkg sera pleśniowego typu camembert

15 dkg suszonej żurawiny

1 łyżka słodkiej papryki

sól

pieprz

łyżka masła

Kontynuujemy drobiowy temat nadal łącząc mięso z owocami. Tym razem los padł na indyka i żurawinę. Postanowiliśmy z indyckich piersi zrobić roladę o kwaskowym, owocowym nadzieniu, a całość wzbogacić kremowym camembertem.

Piersi indyckie przekrawamy wzdłuż, otwieramy i lekko rozbijamy. Skrapiamy sokiem z cytryny i nacieramy oliwą z oliwek, solą, pieprzem oraz słodką, czerwoną papryką. Indyka zamykamy w lodówce na pół godziny, by się zamarynował i szykujemy resztę składników.

Ser pleśniowy najlepiej kupić o smaku naturalnym, chociaż, jeśli poniesie nas fantazja, możemy sięgnąć po ten z dodatkami. Żurawinę sparzamy, odsączamy i możemy powrócić do mięsa. Na każdej piersi układamy pokrojony w drobną kostkę camembert i żurawinę. Piersi zwijamy w roladki, spinamy wykałaczką, oprószamy solą, kolorowym pieprzem i czerwoną słodką papryką, a następnie układamy w natłuszczonej brytfannie. Wypiekamy w temperaturze 180 stopni przez godzinę i serwujemy na ciepło.

Desery



Więcej przepisów na desery znajdziesz na Smaker.pl

Kutia

1 szklanka ziaren pszenicy

1 szklanka maku

1/2 szklanki cukru pudru (lub do smaku)

aromat migdałowy

4 łyżki miodu

5 dkg rodzynek

5 dkg migdałów

2 szklanki słodkiej śmietanki

Długo zastanawialiśmy się w jakim rozdziale umieścić kutię. Jest bowiem tak sycąca, że można by pomyśleć o niej jak o daniu. Z drugiej strony, czy ktoś zechciałby zastąpić karpia, łazanki czy barszcz kutią? A no właśnie. Dlatego też kutia wylądowała w deserach.

Kutię robimy z pszenicy, maku i bakalii, a to znaczy, że czeka nas namaczanie, gotowanie i mielenie. Dlatego należy dobrze rozplanować pracę, aby nie zaskoczyła nas pierwsza gwiazdka. Pszenicę namaczamy dzień wcześniej, uprzednio ją oczyszczając, a następnie zalewając wrzącą wodą. Pszenica powinna pęcznić przez noc, bo z samego rana zabierzemy się za jej gotowanie. Pierwszy raz wystarczy doprowadzić ją do wrzenia, a później odcedzić. Następnie zalewamy świeżą wodą i gotujemy około 4 godzin. Odcedzamy i zostawiamy do ostygnięcia.

Pora na mak. Wystarczy go jedynie sparzyć, odsączyć, odparować i zmielić dwukrotnie w maszynce do mielenia mięsa. Pszenicę łączymy z makiem i dosładzamy podgrzonym uprzednio jasnym miodem. Proporcje w zasadzie zależą od tego, jaką słodycz chcemy uzyskać, więc śmiało możemy miodu dodać więcej. Mieszając naszą kutię dodajemy solidną porcję bakalii i całość zamykamy w lodówce na minimum 2 godziny.

Kutię możemy podawać w eleganckich pucharkach, z kleksem bitej śmietany oprószonym świeżo mielonym cynamonem.

Kremowy deser makowy

3/4 szklanki suchego maku niebieskiego
200 ml śmietany kremówki 30-36%
1 serek homogenizowany waniliowy 250 g
3 łyżeczki żelatyny
3 łyżki miodu akacjowego

1 łyżka skórki pomarańczowej
1/3 szklanki cukru pudru,
50 g likieru pomarańczowego
kandyzowane wiśnie do przybrania

Kolejna makowa propozycja świąteczna. Wszak mak to wyjątkowo polski dar natury, a wigilia sieje mak, jak mała które święto. Kutia jest arcytradycyjna, kolejny deser makowy może aż tak tradycyjny nie jest, ale za to nadrabia smakiem, finezją i elegancją.

Wiemy już jak postępować z makiem: albo go sparzamy, albo gotujemy. Tym razem wybieramy opcję numer dwa i pozwalamy mu popykać 10 minut na wolnym ogniu. Po wycedzeniu należy go zmielić dwukrotnie w maszynce do mielenia mięsa, a następnie połączyć z miodem, skórką pomarańczową i likierem pomarańczowym.

Z żelatyną postępujemy tak, jak nas instruuje producent. Najpierw moczymy, aż napęcznieje a potem podgrzewamy do całkowitego rozpuszczenia. Śmietankę zaś ubijamy na sztywno dodając cukier. Całość łączymy mieszając delikatnie, ale dokładnie. Powstałą masę przekładamy do eleganckich pucharków i zamykamy w lodówce na 2-3 godziny aby deser solidnie stężał. Serwując na stół przyozdabiamy kleksem bitej śmietany oraz ulubionymi kandyzowanymi owocami. Najpiękniej będą wyglądać czerwone wisienki.

Makowa tarta z gruszkami

szklanka maki, 3 żółtka
2 łyżki śmietany 22%
70 g masła, szczypta soli
szczypta proszku do
pieczenia

250 g maku, bądź gotowej
masy makowej
1/5 szklanki mleka (gdy nie
korzystamy z gotowej
masy)

bakalie (gdy nie korzystamy
z gotowej masy)
250 ml wytrawnego wina
4 gruszki, 3 łyżki cukru, 50 g
masła

Tarta makowa to nie makowiec, dlatego może znaleźć się w dziale stricte deserowym. Pokrętna to logika, ale delektując się tym przysmakiem na pewno nie w głowie nam będą kwestie typologii cukierniczej.

Tartę robimy na cieście kruchym. Z mąki, śmietany i żółtek wyrabiamy ciasto. Dodajemy szczyptę soli i taką samą szczyptę proszku do pieczenia. Wyrabiamy do samego końca, zawijamy w folię i zamykamy w lodówce na pół godziny.

W tym czasie zdążymy sprawić mak. 25 dkg błękitnych ziarenek gotujemy w mleku dokładnie przez pół godziny. Odcedzamy i przepuszczamy dwukrotnie przez maszynkę do mielenia mięsa. Masa makowa niechaj stygnie, a my zabieramy się za wino. Po dokładnym spróbowaniu czy wino zaczynamy jest, gotujemy 250 ml tegoż napitku z dwiema łyżkami cukru, bakaliami oraz cynamonem i goździkami. Jeśli korzystamy z gotowej masy makowej, to bakalie możemy sobie na tym etapie podarować. Wino powinno zawrzeć, a następnie odparować do 1/3 pierwotnej objętości. Tak aromatycznym trunkiem traktujemy mak i dokładnie mieszamy.

Teraz możemy zabrać się za wypiek spodu do tarty. Ciasto rozwałkowujemy na cienki i owalny placek, który przenosimy na natłuszczoną blachę do tarty. Dziurawimy spód widelcem i zamykamy w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku. Teraz mamy 15 minut na przygotowanie gruszek, bo właśnie tyle wypieka się spód do tarty.

Gruszki obieramy, wydrążamy gniazda nasienne, dzielimy na ósemki i skrapiamy sokiem z cytryny. W rondelku karmelizujemy dwie łyżki cukru i dodajemy do niego gruszki. Pozwalamy gruszkom pokryć się karmelem i dokładamy łyżkę masła, podduszamy około 5 minut pilnując, by się zanadto nie rozciapały.

Ciasto powinno być już gotowe, więc wyciągamy je z pieca i wypełniamy masą makową. Na masie układamy pokryte maślanym karmelem ósemki gruszek i z powrotem zamykamy w piekarniku. Po 35 minutach tarta jest idealna, by zachwycić wszystkich smakiem, aromatem i wilgocia

Wigilijne jabłka

5 dużych renet
6 łyżek cukru
łyżka soku z cytryny
pół szklanki wody

łyżeczka okrojonej skórki
cytryny
2 łyżki rodzynek
Na bitą śmietaną:

szklanka śmietany
kremówki
półtorej łyżeczki cukru
pudru
szczypta cukru waniliowego

A gdy zaskoczy nas niespodziewany gość i pustki na półce ze słodkościami, możemy poratować się tym o to przepisem. Bo niby nic takiego, ale jednak coś. Jabłkowy deser wigilijny, bez wygniatań, zapiekania i cudowania. Prosto, krótko i na temat.

W rondlu karmelizujemy 3 łyżki cukru dodając odrobinę wody. Jabłka obieramy, wydrążamy gniazda nasiennie, dzielimy na ósemki, oprószamy cynamonem i skrapiamy sokiem z cytryny. Wrzucamy do rondelka pilnie mieszając tak, by pokryły się równomiernie karmelem. Wrzucamy rodzynki i dodajemy nieco wody. Podduszamy, aż jabłka staną się szkliste i... gotowe!

Teraz wystarczy wyjąć owoce i schłodzić porządnie w lodówce. Przed podaniem na stół dekorujemy solidnym kleksem bitej śmietany i startą gorzką czekoladą. Smacznego niespodziewany gościu

Deser bananowo-czekoladowy

Masa ciemna:	1 łyżeczka żelatyny	posypka czekoladowa do dekoracji
30 ml wrzątku	250 g serka waniliowego	miód,
1 łyżeczka żelatyny	100 ml mleka	migdały w płatkach
3 łyżki kakao	2 banany	cynamon
100 g śmietany 18%	garść rodzynek (opcjonalnie)	czekoladowa bita śmietana
Masa jasna:		kawałek gorzkiej czekolady
30 ml wrzątku		

Banany i czekolada, czekolada i banany – jednym słowem – doskonałe połączenie. W sam raz na czekoladą pachnące święta. A banany, cóż, starsi czytelnicy zapewne pamiętają jaki to kiedyś był luksus.

Ten deser jest dwukolorowy, jasny i ciemny, a to znaczy, że będziemy kombinować z ułożeniem warstw. Zaczynamy od warstwy ciemnej: w gorącej wodzie, dokładnie mieszając, rozpuszczamy żelatynę, dodajemy śmietanę oraz kakao i mieszamy do uzyskania gładkiej, ciemnej konsystencji. Ciepłą masą wypełniamy pucharki do połowy. Pucharki lądują w lodówce, gdzie grzecznie odsiedzą tyle, ile potrzeba do stężenia masy.

Warstwa jasna to tak samo przygotowana żelatyna, do której dodajemy serek waniliowy i migdały w płatkach. Wyciągamy z lodówki pucharki, kroimy banany w kosteczkę, układamy na ciemnej warstwie, zalewamy łyżką miodu z cynamonem i przykrywamy białą, waniliowo-migdałową masą. Wkładamy z powrotem do lodówki i czekamy, aż całość porządnie stężeje. Gotowy deser można udekorować kleksem czekoladowej bitej śmietany i osypać zmieloną gorzką czekoladą.

Ciasta



Więcej przepisów na desery znajdziesz na Smaker.pl

Makowa rolada

Ciasto:

23 g świeżych drożdży
6 żółtek
80 g drobnego cukru do wypieków lub cukru pudru
ziarenka z 1 laski wanilii (ewentualnie kilka kropel ekstraktu z wanilii)
380 g mąki pszennej tortowej

190 ml ciepłego mleka
110 g masła, roztopionego i ostudzonego

Masa makowa:

250 g maku
25 g orzechów włoskich, grubo posiekanych
25 g rodzynek, najlepiej sułtanek
25 g smażonej lub

kandyzowanej skórki pomarańczowej
1/4 kostki miękkiego masła
1 kieliszek likieru amaretto
5 jajek, oddzielnie żółtka od białek
1 szklanka cukru pudru
gotowa polewa lukrowa

Drożdżowe, makowe, tradycyjne. Czyim innym bowiem otworzyć rozdział o świątecznych ciastach? Makowiec musi się pojawić na każdym stole, bo tak nakazuje tradycja. A tradycja, jak wiadomo, rzecz święta.

Zacniemy od ciasta, bo drożdżowe musi trochę odleżeć, by odpowiednio wyrosnąć. Na początek kruszymy drożdże, zalewamy mlekiem i dodajemy dwie łyżki mąki oraz dosładzamy łyżeczką cukru. Odstawiamy na jakiś kwadrans by nieco podrosły. Następnie przesiewamy mąkę i wysypujemy na stolnicę. Z żółtek ucieramy gładką masę, której nadajemy pełnię smaku wyłuskany z rozciętej laski ziarnami wanilii. Ubite żółtka dodajemy do mąki, a zaraz za nimi wędrują drożdże, reszta ciepłego mleka, a także rozpuszczone oraz przestudzone masło. Ciasto wyrabiamy aż do momentu, gdy nie będzie się kleić do rąk oraz będzie gładkie i sprężyste. Teraz zostawiamy je przykryte ściereczką na godzinę, aby wyrosło.

Do makowca potrzebujemy solidnej porcji pysznej masy makowej. Dziś coraz częściej decydujemy się sięgnąć po gotową, zapuszkowaną, ale przecież nie możemy odmówić sobie przyjemności sporządzenia własnej kwintesencji makowca. Mak należy wysypać na sitko i przelać wrzątkiem, a następnie odsączyć i pozwolić mu spokojnie odparować. Następnie mielimy go w maszynce do mięsa na najdrobniejszych oczkach, i to dwukrotnie. Do tak powstałej masy makowej dodajemy posiekane drobniutko orzechy, rodzynki i kandyzowaną skórkę pomarańczową. Aby nadać delikatności masie dodajemy miękkie masło. Możemy także dodać kieliszeczek czegoś mocniejszego, w tej roli na pewno sprawdzi się rum, chociaż i amaretto może wypaść doskonale. Brakuje jeszcze 5 jaj, osobno żółtek i białek. Z żółtek i cukru pudru ucieramy gładką masę, a z białek, jak to z białek, ubijamy pianę. Dodajemy do masy i dokładnie wszystko mieszamy.

W tym czasie nasze ciasto powinno już solidnie wyrosnąć. Rozwałkowujemy je zatem na płaski, kwadratowy placek, wykładamy masę i zwijamy roladę. Zalepiamy końcówki i brzegi,

pozwalamy makowcowi jeszcze chwilę wyrosnąć, nagrzewając w tym czasie piekarnik do 180 stopni. Makowiec potrzebuje spędzić w piekarniku 45 minut, aby był w pełni upieczony. Gotowy polewamy lukrem oraz obsypujemy kandyzowaną skórka pomarańczową.

Piernik korzenny

200 g mąki pszennej
100 g mąki żytniej
1 pełna łyżka kakao
szczypta soli
2 łyżeczki proszku do
pieczenia

po 1/2 łyżeczki bardzo
drobno posiekanych
goździków i jałowca
po szczypcie gałki
muszkatołowej i czarnego
pieprzu
1/2 łyżeczki cynamonu w
proszku

100 g masła
180 g drobnego cukru
100 g płynnego miodu
3 jajka
5 łyżek mleka
120 g drobno posiekanej
gorzkiej czekolady 70 proc.

Piernik to kolejna klasyczna pozycja. Ciemny, aromatyczny, korzenny, koniecznie z czekoladową polewą, czasem nawet przekładany. Piernik musi się pojawić na naszym stole i chyba nikt nie ma co do tego żadnych wątpliwości. Dodatkową zachętą niechaj będzie fakt, że ciasto to nie powstaje poprzez zagniatanie.

Zaczynamy od roztarcia masła z cukrem. Następnie do słodkiej, maślanej masy zaczynamy kolejno wpuszczać po jednym żółtku. Rozcieramy dalej. Teraz płynny miód i rozcieramy dalej. Powstałą masę łączymy stopniowo z przesianymi i połączonymi mąkami i rozcieramy dalej, aż powstanie gładka masa. Teraz dodajemy bakalie i przyprawy, mieszamy i uzupełniamy ciasto ubitą na sztywno pianą z białek. Mieszamy delikatnie i gotowe. Teraz wystarczy wlać piernik w stanie surowym do natłuszczonej i oprószonej bułką tartą blachy i zapakować do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na 50 minut.

Gdy korzenny zapach wypełni szczelnie całą kuchnię, a ciasto pięknie wyrośnie to znak, że piernik jest gotów. Wyciągamy go z pieca i studzimy, robiąc w tym czasie polewę czekoladową. Gorzką czekoladę łamiemy na kosteczki, masło kroimy w taką samą kosteczkę i powoli, na wolnym ogniu roztopiamy, pilnie mieszając, aby wyeliminować grudki. Jeszcze gorącą polewamy równomiernie piernik i zostawiamy w spokoju do zastygnięcia.

Keks w formie wieńca

<i>suszone owoce: 20 dkg</i>	<i>skórka cytrynowa</i>	<i>100 ml mleka</i>
<i>jabłek, 20 dkg moreli, 13 dkg</i>	<i>10 dkg marcepanu</i>	<i>200 ml białego słodkiego lub</i>
<i>żurawiny</i>	<i>40 dkg mąki</i>	<i>półsłodkiego wina</i>
<i>kostka drożdży</i>	<i>35 dkg masła</i>	<i>przyprawy: cynamon,</i>
<i>6 dkg orzeszków pini</i>	<i>5 dkg miodu</i>	<i>goździki, kardamon, lub</i>
<i>7 dkg pistacji</i>	<i>10 dkg cukru pudru</i>	<i>gotowa mieszanka</i>
<i>mieszanka kandyzowanych</i>	<i>pół paczki cukru</i>	<i>przypraw piernikowych</i>
<i>owoców</i>	<i>wanilinowego</i>	

Keks to pyszne ciasto z mnóstwem bakalii i suszonych owoców. Mamy taką nieśmiałą propozycję, aby nieco odświeżyć klasyczny pomysł i poeksperymentować z kształtem. Wszak jemy najpierw oczami.

Owoce, czyli jabłka, morele, a także żurawinę, orzeszki pinii i pistacje namaczamy w winie. Gdy dodatki będą miękkie i nabierały winnego posmaku podgrzewamy mleko, by rozpuścić w nim miód. Do ciepłego mleka dodajemy drożdże i odstawiamy na kwadrans, by lekko wyrosły. Następnie łączymy mleko z miodem i drożdżami z mąką oraz wyrabiamy ciasto. Wyrabione – gładkie i swobodnie odchodzące od rąk ciasto formujemy w kulkę i odstawiamy na 20 minut by podrosło.

W tym czasie łączymy cukier wanilinowy z marcepanem i dokładnie mieszamy. Doprawiamy tartą skórka cytrynową, przyprawami oraz bakaliami, które po odsączeniu z wina należy oprószyć mąką. Wkład owocowo-korzenny dodajemy do ciasta i wyrabiamy bardzo dokładnie. Odstawiamy, ostatni już raz, na pół godziny i szykujemy blachę.

Blacha powinna być w kształcie wieńca, choć ostatecznie możemy się poratować tortownicą. Natłuszczamy ją i oprószamy bułką tartą, a następnie wylepiamy dokładnie ciastem. Rozgrzewamy piekarnik do 200 stopni i wsuwamy nasz wieniec na 15 minut. Po kwadransie zmniejszamy temperaturę do 175 stopni i wypiekamy na złocisty kolor przez 50 minut. Gotowy, jeszcze ciepły, oprószamy cukrem pudrem i dekorujemy pistacjami oraz żurawiną. Tak przygotowany keks z dumą serwujemy, kładąc na honorowym miejscu stołu.

Strudel z jabłkami

3 szklanki mąki pszennej	1,5-2 kg jabłek	szczypta mielonych
2 jajka	250 g mąki pszennej	goździków
3 łyżki oliwy lub oleju	(najlepiej krupczatki)	50 g rodzynek
1/4 szklanki ciepłej wody	100 g bułki tartej	2 łyżki oleju
olej lub stopione masło do	125 g roztopionego masła	125 ml ciepłej wody
posmarowania ciasta	3-4 łyżki cukru	łyżeczka soli
	łyżeczka cynamonu	

Zanim podamy przepis na sernik, bo sernik być musi, zatrzymajmy się na chwilę przy strudlu. Strudel, koniecznie z jabłkami, kruche, cienkie i warstwowe ciasto, doskonale pasuje na nasz, już uginający się od potraw, stół. Jest to wypiek tradycyjny, więc zachowujemy pełną powagę i postępujemy zgodnie z tradycyjnymi wskazówkami.

Mąkę przesiewamy wprost na stolnicę w zgrabny kopczyk. Na samym środku robimy wgłębienie, które wypełniamy jajami, oliwą i wodą, i wyrabiamy ciasto tak, aby było gładkie i elastyczne. Wyrobione ciasto zawijamy w folię i zamykamy w lodówce na jakieś pół godziny.

Gdy ciasto będzie się schładzać zajmiemy się jabłkami. Myjemy je, obieramy, dzielimy na ćwiartki, a następnie kroimy w cieniutkie paseczki. Skrapiamy sokiem z cytryny, dodajemy rodzynek i dokładnie mieszamy. Oprószamy dodatkowo cynamonem i dosładzamy brązowym cukrem.

Ciasto należy wyjąć z lodówki i rozwałkować na bardzo cienki, niemal przezroczysty placek. Nasączamy go jeszcze stopionym masłem i na tak przygotowaną bazę wykładamy jabłka. Zwijamy strudel w elegancka roladkę, zaklejamy końce i boki oraz pakujemy do piekarnika. Piekarnik winien być rozgrzany do 180 stopni, a strudel ma posiedzieć w nim 45 minut. Tradycyjnie, niemal po wiedeńsku, bo i z tamtych stron przepis pochodzi, strudel serwuje się na ciepło, z bitą śmietaną. Do Świątecznej kawy jak znalazł.

Strucla orzechowa

50 dkg mąki

40 g drożdży

250 ml mleka

10 dkg cukru

10 dkg masła

2 jajka

1 żółtka

1 łyżka cukru wanilinowego

2 łyżki cukru pudru

kandyzowana skórka

pomarańczowa

sól

masa orzechowa:

30 dkg orzechów włoskich

10 dkg orzechów laskowych

10 dkg cukru

2 jajka

50 ml rumu

Strudel, czy strudel? Strucla proszę państwa! Strucla to rolada z ciasta drożdżowego z nadzieniem. Nadzienie może być wszelakie, nawet makowe. Ha! Czyli już jedną struclę mamy. Teraz pora na kolejną – z orzechami. A czy to przepis tradycyjny? Jeszcze jak. W annałach kulinarnych stoi, że roku pańskiego 1681 król Jan III Sobieski zamówił taką struclę, że musiało ją dźwigać aż czterech piekarzy. Spokojnie, nasza będzie bardziej poręczna.

Wyrób ciasta drożdżowego powinniśmy mieć już opanowany. Konkretnie zatem: drożdże rozetrzeć z cukrem, zalać ciepłym mlekiem i odstawić na 15 minut. Dodać 10 dkg mąki, wymieszać i odstawić na godzinę. Utrzeć żółtka na gładką masę wraz z cukrem, połączyć z mąką, jednym białkiem, resztą mąki i szczyptą soli. Wyrobić ciasto, dodać cukier wanilinowy i pozwolić mu podrosnąć. Amen.

Pora na masę orzechową. Orzechy włoskie łuskamy, obieramy i mielimy. Ucieramy z cukrem i jajkami. Masę zaprawiamy kropelką aromatycznego rumu, dodajemy posiekane orzechy laskowe i dokładnie mieszamy.

Ciasto wyrośnięte, puchate i pachnące drożdżami rozwałkowujemy na średnio-cienki placek. Smarujemy po wierzchu białkiem. Wykładamy masę orzechową i zwijamy w zgrabną roladkę. Pozwalamy jej jeszcze pół godzinki podrosnąć i do pieca. Struclę wypiekamy 30 minut w temperaturze 200 stopni. Polewamy lukrem, dekorujemy kandyzowaną skórka pomarańczową i gotowe.

Sernik puszysty

10 dkg biszkoptów

3 łyżki masła

50 dkg serka ricotta lub

innego, koniecznie

kremowego

20 dkg cukru

4 jaja

50 ml rumu

kandyzowana skórka

pomarańczowa

1 łyżka cukru wanilinowego

1 łyżeczka suchych drożdży

2 łyżki cukru pudru

Z ziemi włoskiej do Polski przywędrował nie tylko Dąbrowski, ale także sernik włoski. Zapraszamy strudzonego wędrowca na nasz stół, zwłaszcza że urzeka smakiem, aromatem i puszystością. W tym przepisie na szczęście nie musimy wypiekać osobno ciasta biszkoptowego – możemy posłużyć się gotowymi biszkopcikami. No to do dzieła!

Biszkopty kruszymy, mieszamy z miękkim masłem, dokładnie ugniatamy wyrabiając gładką masę i wykładamy nią natłuszczony i oprószony bułką tartą spód tortownicy. Ugniatamy, wyrównujemy i odstawiamy. Nasze biszkopty muszą teraz cierpliwie poczekać na serową masę.

A tę robimy w sposób następujący: ucieramy żółtka z cukrem, dodajemy drożdże, serek, cukier wanilinowy, skórkę pomarańczową i ucieramy wszystko na gładką masę. Skrapiamy alkoholem i ucieramy dalej. Teraz musimy ubić na sztywną pianę białka i delikatnie tak, aby piana nie opadła wymieszać. Do masy możemy dodać oprószone mąką rodzynki.

Sernikowe dobro wylewamy na biszkoptowy spód i wysyłamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika. Tam sernik powinien spędzić godzinę by wyrosnąć i zdobyć miano najbardziej puchatego sernika w okolicy. Gotowe ciasto schładzamy, prószy my cukrem pudrem i serwujemy pokrojone na zgrabne, trójkątne porcje.

Staropolski placek z kruszonką

Ciasto:

0,5 kg mąki
200 ml mleka
20 dkg margaryny
3-4 jaja

10-15 dkg cukru pudru
4 dkg drożdży
olejek waniliowy
sól
skórka pomarańczowa

Kruszonka:

10 dkg mąki
5 dkg margaryny
5 dkg cukru pudru
tłuszcz do blachy

Kolejny raz sięgamy po drożdże. Tym razem będziemy mogli się nacieszyć ich niczym nie zmaconym smakiem. Staropolski przepis żał by było pominąć. Ciasto drożdżowe długo zachowuje świeżość, więc jeszcze na drugi i na trzeci dzień będzie pyszne, aromatyczne i miękkie.

Chyba już wszyscy wiemy jak to się robi, ale dla porządku przypomnijmy. Z garstki mąki, ciepłego mleka i drożdży robimy zaczyn, który odstawiamy na kwadrans do wyrośnięcia. Następnie łączymy z resztą mąki, skórką pomarańczową, jajami, rodzynkami, szczyptą soli i wyrabiamy aż ciasto będzie gładkie i sprężyste. Pod koniec wyrabiania dodajemy stopioną margarynę, zagniatamy i odstawiamy na jakąś godzinę do wyrośnięcia. Gdy ciasto już wyrośnie, dodajemy doń ubitą na sztywno pianę z białek i dokładnie, choć delikatnie, mieszamy.

Ciasto wykładamy na natłuszczoną i oprószoną bułką tartą blachę. Formujemy równy placek i zabieramy się za kruszonkę. Zagniatamy pięć łyżek mąki z dwiema łyżkami roztopionej margaryny oraz taką samą ilością cukru pudru. Kruszymy, podobnie jak zacierki, po całej powierzchni ciasta i wysyłamy do piekarnika. Staropolski placek drożdżowy potrzebuje spędzić w temperaturze 200 stopni kwadrans, a następnie spokojnie wyrosnąć w temperaturze 175 stopni, co powinno mu zająć równe pół godziny. Gotowy placek oprószamy cukrem pudrem.

Pierniczki toruńskie

50 dkg mąki

15 dkg cukru

250 ml mleka

10 g proszku do pieczenia

15 dkg płynnego miodu

15 g przyprawy do piernika

10 dkg cukru pudru

woda

Toruńskie, bo ojczyzną piernika Toruń jest i basta. Tym razem zajmiemy się przygotowaniem niewielkich ciasteczek, które na pewno przypadną do gustu i dużym, i małym. Przy okazji zagadka, skąd się wzięło słowo piernik?

Aby sporządzić doskonałe pierniczki musimy najpierw mieć foremki do wycinania, a potem skarmelizować cukier. W foremki każdy musi zaopatrzyć się sam, a cukier karmelizujemy w następujący sposób: rumienimy 4 łyżki cukru, wlewamy 100 ml wody i gotujemy na małym ogniu, aż powstanie złocisty i gęsty karmel. Teraz, jakby słodczy było mało, do karmelu dodajemy miód oraz resztę cukru. Doprawiamy goździkami, cynamonem, czarnym pieprzem i szczyptą gałki muskatołowej lub, po prostu, gotową przyprawą do pierników. Następnie całość zalewamy mlekiem i zagotowujemy mieszając tak, aby esencja smaku dokładnie się rozpuściła.

Jeszcze gorące mleko wlewamy do miski wypełnionej mąką oraz proszkiem do pieczenia. Mieszymy i wyrabiamy ciasto, które będziemy musieli odstawić na dwie godziny. Po tym czasie ciasto należy rozwałkować na placek na grubość mniej więcej palca. Z ciasta foremkami wycinamy nasze ulubione kształty i układamy na wyścielonej pergaminem blasze. Wypiekamy przez pół godziny w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku, a następnie polewamy lukrem i zostawiamy do ostygnięcia.

Krucze zawijasy z różą

25 dag mąki

12,5 dag zimnego masła

8 dag cukru

15 dag konfitury różanej

3 dag pistacji

1 jajo

szczypta soli

Zawijasy powstaną na bazie roladek. Kruche ciasto idealnie połączy się ze smakiem konfitury różanej. A jeśli zamarzy nam się taka konfitura domowej roboty, to warto sięgnąć po nasz e-book przetworowy, gdzie dokładnie opisujemy jak to się robi.

Ciasto musi być kruche. Zagniatamy je z mąki i zimnego, posiekanego masła, z cukrem, jajkiem i szczyptą soli. Wyrobione, gładkie ciasto formujemy w kulę, zawijamy w folię i zamykamy do lodówki na pół godziny.

Po wyjęciu ciasta z lodówki dzielimy je na dwie porcje, a każdą rozwałkowujemy w średniej grubości prostokąt. Ciasta smarujemy konfiturą zwijamy w roladki i obtaczamy w posiekanych pistacjach. Rolady zawijamy w folię i zamykamy, tym razem, w zamrażalniku na dwadzieścia minut.

Teraz mamy już z górki. Roladki wyjmujemy, odwijamy z folii i kroimy na grube na dwa palce plastry. Plastry układamy na wyścielanej papierem do pieczenia blasze i pakujemy do rozgrzanego do 175 stopni piekarnika, gdzie powinny spędzić niecały kwadrans. Po ostygnięciu można podawać na stół

Choinki z galaretką

25 dkg maki
65 g cukru
12,5 dkg zimnego masła

1 jajko
2 opakowania ulubionych galaretek,
koniecznie różnych smaków

Na choinkę rzecz jasna! Kolorowe ozdoby, które można schrupać. Tradycyjnie na choince wieszano różne łakocie, więc i my musimy o czymś pomyśleć. Kruche ciastka z kolorową galaretką ucieszą i oko, i podniebienie.

Zaczynamy od zakupu foremek w kształcie choinek. Foremki muszą być w dwóch rozmiarach: większe i mniejsze aby cała operacja przebiegła jak należy. Zagniatamy kruche ciasto, czyli łączymy przesianą mąkę z jajkiem, posiekanym, zimnym masłem, startą skórką cytrynową, cukrem i szczyptą soli. Wyrabiamy i formujemy kulę, która zawinięta w folię powędruje do lodówki na pół godziny. Następnie ciasto rozwałkowujemy na placek o grubości ok 0,5 cm i foremką w kształcie większej choinki wycinamy ciasteczka. Kiedy wszystkie figurki są gotowe, w połowie z nich, foremką w kształcie mniejszej choinki wycinamy otwory. Resztki ciasta zagniatamy raz jeszcze i znowu wycinamy choinki – w ten sam sposób co poprzednio. Choinki z pustym środkiem układamy na tych pełnych tak, aby powstały ciastka z wgłębieniem.

Gotowe pierniki układamy na wyścielanej pergaminem blasze i wypiekamy w temperaturze 175 stopni przez 12 minut. Wypieczone ciasteczka wyciągamy i studzimy. Teraz pozostaje nam tylko rozrobić galaretki i lekko tężejące powylewać na wystudzone ciasteczka. Gdy wszystko już okrzepnie delikatnie nawlekamy niteczką ciastka i możemy je wieszać na choince. Pod warunkiem, że właśnie jest Wigilia.

Potrawy regionalne



Więcej przepisów znajdziesz na Smaker.pl

Śledzie po kaszubsku ze śliwką

0,5 kg śledzi w oleju	pół szklanki posiekanych	(najlepiej leśnych)
3 duże cebule	suszonych śliwek (najlepiej	pieprz
szklanka oleju	kalifornijskich)	majeranek
mały koncentrat	½ szklanki posiekanych	sól
pomidorowy	grzybków z zalewy octowej	10 dkg rodzynek

Kulinarną podróż po Polsce rozpoczniemy śledziem. A jak śledź na sposób regionalny, to tylko po kaszubsku. Istotą tak przygotowanej ryby jest mocno pomidorowa marynata. Nie znaczy to jednak, że nie można dodać czegoś więcej. Śliwki i rodzyнки? Czemu nie, w końcu mamy święta.

Matiasy myjemy i moczymy, jak to ze śledziami na początku bywa. Gdy śledzie powoli będą tracić nadmiar soli zabieramy się za marynatę. Cebulę podzieloną na piórka szklimy na oleju i dodajemy suszone śliwki oraz rodzyнки. Przesmażamy około 10 minut, pilnując aby nie przypalić cebuli. Następnie doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem, oraz dodajemy charakterystyczny składnik – koncentrat pomidorowy. Mieszamy i podduszamy kolejne 10 minut. Zestawiamy z ognia i pozwalamy zalewie ostygnąć.

Teraz wystarczy już tylko podzielić filety na zgrabne porcje, marynowane grzyby pokroić w paseczki i wszystko dokładnie wymieszać. Tak przygotowane śledzie wykładamy na półmisek i zostawiamy w zaciśniętej lodówce najlepiej na całą dobę. Bowiem śledzie te, całe dobro Kaszub uzewnętrzniają dopiero na drugi dzień. Także cierpliwości i smacznego!

Zupa z suszonych owoców

20 dkg suszonych śliwek	1,25 l wody	2 dkg mąki
30 dkg suszonych jabłek	cynamon	śmietana
15 dkg suszonych gruszek	goździki	
15 dkg suszonych moreli	10-15 dkg cukru	

Po przystawce z Kaszub pora na zupę wigilijną rodem z Warmii i Mazur. Mamy po sąsiedzku, potem wybierzemy się na Pomorze, więc śmiało możemy zaglądać w lokalne garnki. A w tych garnkach właśnie pyka zupa z suszonych owoców. Podbieramy przepis, bo może i nas najdzie na nią ochota.

Do tej zupy potrzebujemy owocowy susz wigilijny. Ten składa się w głównej mierze z jabłek i śliwek – najlepiej jak sięgniemy po już drylowane owoce. Na pewno nie zaszkodzi jak do tego zestawu dodamy suszone gruszki oraz morele. Owoce, skoro są suszone, najpierw trzeba namoczyć i zostawić na noc w spokoju.

Następnego dnia owoce gotujemy do miękkości, co nie powinno im zająć więcej jak pół godziny. Zupę doprawiamy cukrem, miodem, goździkami i cynamonem. Słodycz łącimy kilkoma kroplami soku z cytryny. Po tym czasie odcedzamy je i mielimy w blenderze. Klarowny wywar owocowy zabelamy śmietaną i łączymy z owocową pulpą. Zagotowujemy raz jeszcze, cały czas mieszając tak, aby powstała gładka i gęsta konsystencja. W razie potrzeby i własnego uznania zagęszczamy mąką. Tak przygotowaną zupę można zaserwować z łązankami lub grzankami.

Pierogi z rybnym farszem

40 dkg filetów z dorsza

½ ugotowanego selera

2 ugotowane marchewki

cebula

2 łyżki masła

½ pęczka koperku

przyprawa do ryb

czubata łyżka bułki tartej

łyżka śmietanki kremówki

sok z cytryny

jajko

Z Warmii i Mazur możemy albo jechać dalej na wschód, albo się wrócić i przez Kaszuby podążyć na Pomorze. Wigilia to rybne święto, więc nietrudno zgadnąć, że obierzemy kierunek morze. Tym razem przyrządzimy pierogi z farszem rybnym, a konkretnie z farszem z dorsza.

Filetowanego dorsza należy podzielić na mniejsze kawałki, osolić, skropić sokiem z cytryny i oprószyć czarnym, grubo mielonym pieprzem. Rybę odstawiamy do lodówki aby nabrała delikatności i zabieramy się za resztę.

Jeśli chodzi o ciasto to sprawa jest prosta. Mąkę przesiewamy na stolnicę bądź blat, dodajemy szczyptę soli i zaczynamy zagniatać ciasto dodając stopniowo wodę i olej. Ciasto musi być gładkie, sprężyste i swobodnie odchodzić od rąk. Formujemy kulę i pozwalamy mu odpocząć.

Zabieramy się za farsz. Najlepiej skorzystać z już ugotowanych warzyw, np. z bulionu rybnego. Warzywa rozdrabniamy, dodajemy rybę. Drobno siekamy cebulę i szklimy na maśle, którą po zeszkleniu razem z tłuszczem dodajemy do masy. Farsz zagęszczamy jajkiem i bułką tartą i wyrabiamy na gładką masę. Doprawiamy solą, pieprzem oraz posiekaną natką pietruszki.

Ciasto dzielimy na dwie części, rozwałkowujemy na cienkie placki i przy pomocy szklanki wykrawamy okrągłe bazy pierogowe. Farsz nakładamy łyżką i zlepiamy pierogi. Gotowe kładziemy na wrzącą wodę i po wypłynięciu gotujemy chwilę lub dwie próbując czy już są miękkie. Wycudzamy i serwujemy z podsmażoną cebulką.

Moskol

1 kg ziemniaków
0,5 kg mąki pszennej
szczypta soli
1 jajko
bryndza

Wprost z lasów Pomorza skaczemy pod samiuśkie Tatry. Stamtąd bowiem pochodzi przepis na moskole, czyli placuszki, zazwyczaj serwowane z bryndzą. Robi się je bardzo prosto i bardzo prosto też smakują, ale jeśli chodzi o kulinaria to niejednokrotnie w prostocie tkwi cała siła i urok.

Otóż moskole zagniatamy podobnie jak kopytka z ugotowanych, przestudzonych i dokładnie rozgniecionych ziemniaków. Do tak przygotowanych, jakby to rzekli górale, gruli dodajemy mąkę, jajko, doprawiamy szczyptą soli i wyrabiamy gładkie ciasto. Z ciasta z kolei formujemy średniej wielkości owalne placuszki i...

I no właśnie, wypadałoby je wypiec w kaflowym piecu, ale mamy nadzieję, że domowy piekarnik rozgrzany do 180 stopni również się nada. Placki układamy na suchej blasze i wypiekamy na złoto z obu stron, co nie powinno zająć więcej niż 15 minut. Tak przygotowane placki wystarczy posmarować bryndzą i podawać. Hej.

Moczka

<i>pół gotowego piernika</i>	<i>1 cytryna</i>	<i>paczka suszonych moreli</i>
<i>słoik kompotu ze śliwek</i>	<i>paczka orzechów włoskich</i>	<i>paczka suszonych fig</i>
<i>słoik kompotu</i>	<i>paczka rodzynek</i>	<i>½ kostki masła</i>
<i>truskawkowego</i>	<i>paczka suszonych śliwek</i>	<i>2 łyżki mąki pszennej</i>
<i>słoik kompotu z agrestu</i>	<i>paczka migdałów</i>	

A na deser Śląsk. Tam podaje się moczke. Kiedyś powstawała na bazie wywaru z ryb, później ze sporą ilością piwa, a teraz, cóż, jak powiemy że jest to zupa piernikowa to chyba i tak narobimy wszystkim niezłego smaku, mimo że alkoholu nie ma w niej już ni w zęb.

Moczke można przyrządzić z tego, co już mamy gotowe. Wystarczy poświęcić nieco piernika i po słoiku gotowego kompotu agrestowego, truskawkowego i śliwkowego. Piernik kruszymy na drobne kawałki i zalewamy wodą tak, by przykryć całość. Zostawiamy w spokoju, aż całkowicie rozmięknie, co nie powinno zająć mu więcej niż dwie godziny.

Po tym czasie, pilnie mieszając, zagotowujemy piernik na wolnym ogniu. Dodajemy kompoty, przecierając truskawki i śliwki, a agrest zostawiając w całości. Dodatkowo, cały czas mieszając, dodajemy drobno pokrojone orzechy włoskie, suszone morele, figi, migdały, suszone śliwki, rodzynki oraz sok z całej cytryny. Zupę doprowadzamy do wrzenia i zagęszczamy zasmażką.

Tak przygotowany deser można podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Święta na świecie



Więcej przepisów znajdziesz na [Smaker.pl](https://smaker.pl)

Łosoś na przystawkę

*porcja wędzonego łososia
długi ogórek szklarniowy
sok z małej cytryny
2 czubate łyżki gęstej śmietany*

*starta skórka z cytryny
sól i świeżo zmielony pieprz
szczypiorek*

Naszą świąteczną podróż zaczynamy od Francji. Do Paryża wpadniemy na przystawkę z wędzonego łososia. Drobną, elegancką i banalnie prostą w przygotowaniu zakąską na pewno narobi nam apetytu na więcej, a to wszak są cechy dobrej przystawki.

Porcjowanego łososia dzielimy na wąskie plastry, które układamy fantazyjnie na eleganckich talerzach. Skrapiamy lekko sokiem z cytryny i oprószamy grubo mielonym kolorowym pieprzem. Ogórka obieramy i wykrawamy wzdłuż cienkie i długie plastry. Możemy posłużyć się specjalną obieraczką do warzyw lub, jeśli jej nie mamy, ostrym nożem. Gdy już dotrzemy do pestkowego i wodnistego środka porzucamy wykrawanie i pestki odrzucamy precz. Ogórkiem przekładamy łososia, zawijamy, owijamy, drapujemy i dekorujemy tak, by uzyskać jak najlepszy efekt.

Gęstą śmietaną mieszamy z sokiem z cytryny i doprawiamy solą. Skórkę cytrynową, porządnie umytą, wycinamy w długie i cienkie paseczki. Śmietaną polewamy łososia, dekorujemy skórką cytrynową, solidnie obsypujemy kolorowym grubo mielonym pieprzem oraz drobno posiekany szczypiorkiem. Gotowe. Brakuje nam jeszcze tostów albo grillowanej bagietki oraz kieliszka dobrego wina, by poczuć się jak nad Sekwaną.

Pasztet z gęsi

<i>pół gęsi</i>	<i>3 żółtka</i>	<i>5 ziaren ziela angielskiego</i>
<i>udziec indyczy</i>	<i>3 jajka</i>	<i>1 łyżeczka świeżo</i>
<i>500 g wątróbek drobiowych</i>	<i>150 g łuskanych orzeszków</i>	<i>zmielonego pieprzu</i>
<i>3 duże marchwie</i>	<i>pistacjowych</i>	<i>masło</i>
<i>2 pietruszki</i>	<i>100 ml Porto</i>	
<i>3 duże cebule</i>	<i>3 liście laurowe</i>	

Po delikatnej i zwiewnej jak zapach francuskich perfum przystawce, dobrze by było wrzucić na ząb coś konkretniejszego. Zostaniemy jeszcze kilka chwil nad Sekwaną, by skosztować flagowej potrawy świątecznej Francuzów. I nie mamy tu na myśli ani żabich udek, ani ślimaków, ale... pasztet z gęsi, podawany na zimno, z chrzanem i żurawiną.

Na początek zajmiemy się gąską, wszak to główna gwiazda. Gęś kupujemy sprawioną, myjemy ją i dzielimy na cztery części. Do gęsi dodajemy udziec z indyka, oskrobane i pokrojone warzywa. Całość gotujemy w odpowiednio pojemnym garnku. Doprawiamy solą, liśćmi lauru i angielskim ziele. Solimy i trzymamy na wolnym ogniu trzy i pół godziny. Po tym czasie mięso powinno być dostatecznie miękkie, a bulion klarowny. Następnie mięso wycudzamy, a bulion zlewamy i zachowujemy na później. Z mięsa usuwamy kości i sięgamy po ostatni drobiowy dodatek, czyli wątróbkę. Obsmażamy ją na maśle z kroplą oliwy, rumieniąc dokładnie ze wszystkich stron.

Gęsinę, indyka oraz kurzą wątróbkę łączymy ze sobą i mielimy w maszynce do mielenia mięsa. Mielimy raz, potem mielimy drugi raz i wreszcie mielimy trzeci raz. Pasztetową masę wyrabiamy doprawiając jajkami, czarnym pieprzem i solą, a niepowtarzalnego, francuskiego smaku nadajemy słuszną kroplą porządnego porto i garścią orzechów pistacjowych. Stopniowo dolewamy esencjonalny wywar pilnując, by całość nie stała się zbyt rzadka. Doprawiamy w razie potrzeby, smarujemy brytfannę tłuszczem, oprószamy tartą bułką i zamykamy w rozgrzanym do 200 stopni piekarniku. Po 40 minutach prosimy by Pierre sprawdził czy wszystko jest trés bien i gotowe. Pasztet, tak jak już pisaliśmy, podajemy na zimno z chrzanem oraz żurawiną. Bon appétit!

Spaghetti z małżami

200 g makaronu tagiatelle

100 g tartego parmezanu

świeża bazylija

mrożone małże bez muszli

2 łyżki oleju roślinnego

2 łyżki masła

1 mała cebula

1 ząbek czosnku

1/3 szklanki białego wina

1 łyżka sosu rybnego

szczypta ostrej papryczki

chilli

sól, świeżo zmielony czarny

pieprz

Po rybno-drobiowych zakąskach pora ruszyć w drogę. Kierunek – słoneczna Italia, chociaż może o tej porze roku tylko Italia. Co jedzą na święta Włosi? Makarony! W ojczyźnie Remusa i Romulusa na świątecznym stole spotkamy i lazanię, i cannelloni, i spaghetti, ale także ryby i owoce morza. Włoska tradycja nakazuje bowiem zaserwować aż siedem dań rybnych na pamiątkę biblijnego tygodnia pracy Pana Boga.

Postanowiliśmy połączyć włosko-polskie zamiłowanie do makaronu z tradycyjnym rybnym podejściem i zaproponować spaghetti z małżami w sosie pomidorowym. U nas pod choinkę byłaby to czysta ekstrawagancja, w innych okolicznościach – świetny pomysł na romantyczną kolację, a we Włoszech to tradycja i basta! Jeśli zechcemy powędrować na święta z ziemi polskiej do włoskiej, to po drodze musimy zahaczyć o sklep i kupić paczkę mrożonych małży.

Małże rozmrażamy i skrapiamy sokiem z cytryny. Zabieramy się za sos. Na bardzo dobrej jakości oliwie z oliwek szklimy pokrojony w cienkie płatki czosnek i dodajemy dwie puszki krojonych pomidorów. Doprawiamy solą, pieprzem i szczyptą cukru. Dusimy aż pomidory się rozpadną, a sos będzie gładki. Gdyby pomidory stawiały opór, sos pod koniec duszenia możemy przetrzeć przez sitko lub zmiksować w blenderze.

Pora na małże. Szklimy poszatowaną cebulkę na maśle z kroplą oliwy z oliwek, a następnie dodajemy drobno siekany czosnek. Przesmażamy chwil kilka i dodajemy małże, które potrzebują dosłownie kilku minut. Uzupełniamy kieliszkiem białego wytrwanego wina, doprawiamy odrobiną posiekanej papryczki chili i trzymamy na ogniu, aż alkohol odparuje. Tak przyrządzone małże dodajemy do sosu pomidorowego, doprawiamy solidną porcją świeżej bazylii, podduszamy kilka minut i łączymy ze świeżo ugotowanym makaronem spaghetti. Mieszamy dokładnie i podajemy oprószone parmezanem i udekorowane kilkoma listkami świeżej i pachnącej bazylii. Buon appetito!

Indyk nadzewany kasztanami

indyk (ok. 5 kg)
100 g słoniny
kieliszek koniaku

Nadzienie:

1 kg kasztanów jadalnych
wątróbka indycza
150 g margaryny
2 cebule

łyżka siekanej natki
pietruszki
pieprz
sól

Pora na drób, na solidną porcję drobiu. W tym celu musimy złapać jakiś last minute do Londynu. W Anglii bowiem z okazji świąt podają pieczonego indyka z nadzieniem kasztanowym. Całe szczęście, że u nas coraz łatwiej można nabyć świeże kasztany jadalne. Nieprzypadkowo pojawiają się one w sklepach w okresie świątecznym.

Indyka myjemy, osuszamy, nacieramy solą, pierzem i skrapiamy od zewnątrz, jak i od wewnątrz, sokiem z cytryny. Zamykamy w lodówce i zabieramy się za farsz.

Kasztany myjemy i gotujemy około 45 minut w osolonej wodzie. Następnie odcedzamy, studzimy i obieramy. Resztę farszu, czyli słoninę, cebulę i wątróbkę dość drobno siekamy i przesmażamy około 10 minut na maśle. Pod koniec smażenia doprawiamy siekaną natką pietruszki. Jeszcze gorący farsz mięsny łączymy z kasztanami, dokładnie mieszamy i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Z lodówki wyciągamy indyka i nadzewamy go lekko przestudzonym farszem. Zszywamy ptaka nicią, oprószamy dodatkowo słodką papryką i okładamy cienutkimi plasterkami słoniny. Całość obwiązujemy nicią w gustowną siateczkę i umieszczamy w wytłuszczonej brytfance. Przez pierwsze 90 minut ptaka wypiekamy w słoninie, aby zanadto nie wysechł, a po jej usunięciu nasz indyk będzie potrzebował jeszcze dwóch godzin. Gotowego ptaka wykładamy na solidny półmisek, polewamy lekko podgrzanym koniakiem i podpalamy na wejście. Enjoy your meal!

Karp po wiedeńsku

1 karp	liść lauru	kilka gałązek świeżego
2 marchewki	sól	tymianku
½ selera	angielskie ziele	cytryna
cebula	natka pietruszki	szklanka wina
czarny pieprz w ziarnach		chrzan

Z flegmatycznego Londynu wybieramy się do roztańczonej w rytmie walca stolicy Austrii. W Wiedniu, proszę państwa, karpia na święta też jadają. A jak go przyrządzają? A gotują, z dodatkiem wina i świeżych ziół, serwując następnie z chrzanem.

Karpia kupujemy sprawionego i oczyszczonego, bądź zajmujemy się tym w zaciszu własnej kuchni. Następnie dzielimy go na średniej grubości dzwonka, nacieramy solą i grubo mielonym czarnym pieprzem oraz skrapiamy obficie sokiem z cytryny. Odstawiamy rybę do lodówki, by nabrała delikatności i zabieramy się za jarzyny.

Marchew i selera myjemy, obieramy i kroimy na drobne kawałki. Wybieramy naczynie odpowiednich rozmiarów, które pomieści całe towarzystwo i zagotowujemy warzywa. Doprawiamy angielskim ziołem, ziarnami czarnego pieprzu, liśćmi lauru, pietruszką i piórkami cebuli. Solimy lekko i dodajemy rybę, a następnie wlewamy szklankę dobrego, białego, półwytrawnego wina. By nadać rybie tego niepowtarzalnego smaku, brakuje nam jedynie kilku gałązek świeżego tymianku.

Karp w takiej kąpieli powinien spędzić około pół godziny, by móc wypłynąć na szerokie wody naszych stołów. Serwujemy go na ciepło, ze świeżą bułeczką, plasterkiem cytryny i obowiązkową porcją chrzanu. Tak jak w Wiedniu. Mahlzeit

Gulasz szegedyński

60 dag łopatki (lub innego
mięsa z dzika bez kości)
2 cebule
10 dkg smalcu
po 4 ziarna jałowca i ziela
angielskiego

1 liść laurowy
szczypta kminku
1 łyżeczka słodkiej mielonej
papryki
sól
pieprz

2 ząbki czosnku
200 ml bulionu
2 łyżki mąki
30 dkg kwaszonej kapusty
100 ml gęstej kwaśnej
śmietany

To, że Polak i Węgier to dwa bratanki już wspominaliśmy przy okazji karpia po węgiersku. Nic jednak nie stoi na przeszkodzie, by wybrać się nad Balaton raz jeszcze i skosztować gulaszu szegedyńskiego. Tym bardziej, że dusi się go na bazie dziczyzny.

Z dziczyzną to już tak jest, że musi sobie kruszeć dłuższą chwilę. Zainteresowanych odsyłamy do e-booka grillowego, gdzie poświęciliśmy nieco uwagi obróbce dziczyzny. Na święta możemy postarać się o dziczyznę już gotową do dalszej obróbki, by nie komplikować sobie życia. Potrzebna nam jest łopatka z dzika.

Cebulę obieramy, kroimy w kostkę i szklimy na smalcu. Dokładamy mięso pokrojone w gulaszową kostkę i przesmażamy około 5 minut na ostrym ogniu. Doprawiamy solą, pieprzem, kminkiem i iście węgierską porcją słodkiej papryki. Dodajemy rozarty z odrobiną soli czosnek, przesmażamy aż aromat porządnie zakręci nam w nosach i podlewamy bulionem. Doprowadzamy do wrzenia i dusimy do miękkości, czyli około półtorej godziny. W międzyczasie doprawiamy liśćmi lauru i angielskim ziele.

Pod koniec gotowania dodajemy zasmażoną na smalcu i zagęszczoną mąką siekaną kapustę. Gulasz potrzebuje kwadransa, by zaprzyjaźnić się z kapustą. Następnie zaprawiamy śmietaną i doprawiamy do smaku solą, pieprzem i kolejną porcją słodkiej papryki. Tak przygotowany gulasz można podawać jak nasz bigos, czyli ze świeżym, najlepiej wiejskim chlebem oraz ogórkiem kiszonym. Jó étvágyat!

Vánočky

500g maki	szczypta soli	50g kandyzowanej skórki cytrynowej
25g drożdży	skórka starta z 1 dużej cytryny	jajko do posmarowania ciasta
250ml słodkiej śmietanki	utłuczona wanilia	migdały do posypania ciasta
120g masła	50g rodzynek moczonych w rumie	
80g cukru białego	40g mielonych migdałów	
60 g cukru waniliowego		
3 duże żółtka		

Pora na coś słodkiego, coś do kawy. Z Węgier rzut zimowym beretem na Czechy i Słowację, więc zajrzyjmy tam. Święta u naszych południowych sąsiadów nie mogą obejść się bez vánoček, czyli słodkich, chałkowych bułeczek.

Wianoczki, bo tak wymawiamy ich nazwę, powstają z ciasta drożdżowego, a to mamy już nieźle opanowane. Startujemy od zaczynu, czyli kruszymy drożdże, rozrabiamy z dwiema łyżkami mąki i trzema łyżkami mleka. Odstawiamy w ciemne i ciepłe miejsce na kilka minut aby podrosły. Resztę mąki łączymy z utartym z trzech żółtek kogłem - mogłem, drożdżowym zaczynem i wyrabiamy ciasto. Dodajemy miękkie, ciepłe masło, startą skórkę cytrynową oraz roztarte pestki wanilii, które możemy zastąpić szczyptą cukru wanilinowego. Wyrabiamy dalej, dodajemy odrobinę soli i resztę śmietany. Ciasto wyrabiamy, dodajemy bakalie, formujemy gładką i sprężystą kulę i odstawiamy na jakieś 45 minut do wyrośnięcia.

Gdy ciasto już wyrośnie dzielimy je na bułeczkowe porcje i znów odstawiamy do wyrośnięcia. Po godzinie możemy rozgrzewać piekarnik do 175 stopni, a nasze bułeczki wysmarować roztrzepanym żółtkiem i posypać migdałami. Bułki wjeżdżają do pieca, a po 25 minutach wyjeżdżają na stół. Po kawie z taką bułeczką możemy ruszać dalej. Dobrou chut!

Pepparkakor

300 ml miodu
400 ml cukru
350 g masła
300 ml kremówki
1 1/2 łyżki imbiru

1 1/2 kg mąki
1 1/2 łyżki cynamonu
1 łyżka mielonych goździków
1 łyżka proszku do pieczenia

Z ojczyzny Krtka i hokeju ruszamy do mroźnej Skandynawii. Pogoda na pewno nas nie rozpieści, zatem dobrym pomysłem będzie kropelka czegoś słodkiego, mocnego, rozgrzewającego i przegryzanego korzennymi ciasteczkami. Pepparkakor, brzmi groźnie, ale smakuje doskonale.

Miękkie i ciepłe masło mieszamy z miodem, cukrem i korzennymi przyprawami, czyli drobno tartym imbirem, cynamonem i mielonymi goździkami. Do bazy dodajemy ubitą na sztywno śmietankę i rozpuszczony w wodzie proszek do pieczenia. Cały czas dokładnie mieszając stopniowo zaczynamy dodawać mąkę. Ciasto powinno mieć stałą konsystencję i gdy już taką uzyska, zawijamy je w folię i zamykamy w lodówce na noc.

Następnego dnia rozwałkowujemy ciasto i wycinamy foremkami świąteczne kształty. Ciasteczka układamy na natłuszczonej blasze i wypiekamy w temperaturze 175 stopni przez kwadrans. Gotowe możemy udekorować lukrem lub czekoladą. God appetitt

Brzoskwinie w winie

8 brzoskwiń

butelka półwytrawnego cava, lub innego wina

musującego

garść goździków

cynamon

8 łyżek brązowego cukru

bita śmietana

kawałek gorzkiej czekolady

Na ostatni zagraniczny deser wybierzemy się do słonecznej Hiszpanii, która o tej porze roku może być przyprószone śniegiem. Torreadorom i tancerkom flamenco podbieramy prosty i szybki przepis na brzoskwiniowy deser. A przy okazji łapiemy też pod pachę butelkę jasnego, musującego cava.

Cava to wino białe z bąbelkami, które od biedy można zastąpić innym białym, ale koniecznie musującym i delikatnym. Trunek przelewamy do garnka, doprawiamy goździkami, solidną szczyptą mielonego cynamonu oraz czterema łyżkami brązowego cukru. Zagotowujemy nie bacząc na bezpowrotnie uciekające procenty, a następnie przykręcamy ogień i pozwalamy, by pykając napar nabrał korzennego smaku i aromatu.

W tym czasie zabieramy się za brzoskwinie. Obieramy je, dzielimy na połówki, pozbawiamy pestek, a następnie kroimy na ćwiartki. Owoce wędrują do pykającego wina, gdzie spędzą około kwadransa. Musimy dopilnować by się nie rozgotowały, więc lepiej nie spuszczać ich z oczu. Gdy brzoskwinie się ugotują, wyławiamy je, układamy w salaterce, a wino odparowujemy do 1/3 pierwotnej objętości. Owoce zalewamy winem, a całość porządnie schładzamy. Serwujemy z kleksem bitej śmietany i czekoladowymi wiórkami. Buean provecho!

Tarta makowa z kremem cytrynowym i marakują

200 g maku, bądź gotowej masy makowej
4 żółtka
100 g cukru
ziarna wanilii z jednej laski, bądź paczka cukru
wanilinowego

skórka z cytryny
200 ml mleka
1 marakuja

Po kulinarnych wояżach i odkrywaniu nowych, świątecznych smaków pora wrócić na łono ojczyzny. Jako że poszerzyliśmy swoje kulinarne horyzonty, to może i my zaproponujemy coś nowego? Zasada jest prosta – przepis klasyczny plus coś extra. No to może mak, sos cytrynowy i marakuja? Odmowy nie przyjmujemy.

Zacznijmy od kruchego ciasta. Potrzebujemy do niego: mąkę, śmietanę i żółtka. Wyrabiamy ciasto. Dodajemy szczyptę soli i szczyptę proszku do pieczenia. Wyrabiamy, zawijamy w folię i zamykamy w lodówce na pół godziny.

Następnie rozwałkowujemy ciasto na owalny średnio-cienki placek. Przenosimy go na natłuszczoną blachę i nakłuwamy widelcem. Wypiekamy kwadrans w 180 stopniach. W tym czasie przygotowujemy krem cytrynowy. Żółtka ucieramy z cukrem, pestkami wanilii, bądź cukrem wanilinowym oraz tartą skórką cytrynową. Mleko podgrzewamy pilnując żeby nie zawrzało i cienką strużką dolewamy do jaj, cały czas ubijając.

Gdy spód będzie wypieczony pokrywamy go cienko rozsmarowaną masą makową i zalewamy całość kremem cytrynowym. Tak przygotowaną tatrę zapiekamy 30 minut. Gdy krem stężeje wierzch posypujemy cukrem i karmelizujemy włączając w piekarniku funkcję grilla, bądź korzystając ze specjalnego palnika. Jeśli nie możemy skorzystać ani z jednej opcji, ani z drugiej to możemy wyjąć tatrę z piekarnika, połączyć podgrzany wysokoprocentowy alkoholem i podpalić. Ciasto schładzamy, a przed podaniem dekorujemy miąższem z marakui. Smacznego.

Nowoczesne święta



Więcej przepisów znajdziesz na Smaker.pl

Carpaccio z karpia

świeże filety karpia
orzechy włoskie
oscypek
oliwa z oliwek
ocet balsamiczny

cytryna
kolorowy pieprz
sól gruboziarnista
sałata i bazylia do dekoracji

Carpaccio to włoski tatar. Na eleganckich przyjęciach często serwuje się carpaccio z łososia. I na pewno jest pysznie, ale podczas świąt lepiej łososia zamienić na karpia. Jak to zrobić?

Filety z karpia, koniecznie świeże, należy podzielić na cienkie plastry. Następnie rybę skrapiamy obficie sokiem z cytryny i osypujemy grubą solą. Przykrywamy i zamykamy w lodówce na 12 godzin.

Tuż przed podaniem, karpia układamy fantazyjnie na liściach sałaty i dekorujemy plasterkiem cytryny. Skrapiamy oliwą z oliwek, oprószamy grubo mielonym, kolorowym pieprzem i posypujemy siekanymi orzechami włoskimi oraz startym na grubych oczkach oscypkiem. Polewamy octem balsamicznym dobrej jakości, dekorujemy listkiem bazylii i podajemy na stół.

Zupa rybna

2 łyżki masła
1 mała cebula, pokrojona w kosteczkę
2 szczypty szafranu
1 łyżeczka przyprawy curry
4 małe ziemniaki obrane i pokrojone w kostkę

400 g kalafiora,
podzielonego na różyczki
włoszczyzna
1/3 szklanki czerwonej soczewicy (lub kaszy jaglanej)
po 150 g filetów z łososia i białej ryby, np. dorsza lub

okonia nilowego,
oczyszczonych z ości i skóry, pokrojonych w 3 cm kostkę
6 średnich krewetek Black Tiger, obranych i bez ogonków
3 łyżki octu ryżowego

Zupy rybne mają długą tradycję. Nasza kolejna propozycja, mimo że wykorzystuje tradycyjne składniki jest ekstrawagancka. Bo chociaż ryb na polskich stołach serwowano gatunków wiele, przyprawy takie jak szafran również nie były Polakom obce, to jednak krewetki stanowią egzotyczny dodatek. Nasza zupa urzeka smakiem, aromatem i pięknym żółtym kolorem.

Zaczynamy od przesmażenia cebuli. W garnku o grubym dnie szklimy na maśle cebulowe piórka. Doprawiamy roztartymi nitkami szafranu, porcją curry, szczyptą soli i mieszamy, aż nabierze koloru. Następnie dodajemy obrane i pokrojone tak jak na zupę jarzyny. Zalewamy wodą tak, aby wszystkie składniki były zakryte i doprowadzamy do wrzenia. Doprawiamy solą i pieprzem, a następnie wsypujemy kaszę jaglaną. Gotujemy wszystko do miękkości, co nie powinno zająć więcej niż 15 minut.

Gdy zupa się będzie gotować, zajmujemy się rybnymi dodatkami. Filety z łososia i dorsza dzielimy na mniejsze porcje, skrapiamy sokiem z cytryny i oprószamy solą. Krewetki rozmrażamy, solimy i również skrapiamy sokiem z cytryny. Odstawiamy do lodówki, a gdy warzywa w zupie dojdą...

...to zestawiamy garnek z gazu, usuwamy kapustę i nadmiar zielonej pietruszki. Dokładamy rybno-morskie dodatki i przykrywamy pokrywką. Po 10 minutach mięso stanie się delikatne i przejdzie smakiem wywaru. Tak przygotowaną zupę można serwować samą lub ze świeżym chlebem. Już na talerzach doprawiamy kroplą octu ryżowego.

Zapiekany tuńczyk z fasolką i oliwkami

3 kawałki filetów z tuńczyka, każdy po około 150 g (może też być dorsz, sola, halibut lub łosoś)
sól morską
pieprz
2 łyżki oliwy extra vergine
gałązka świeżego rozmarynu
"Sałatka" z fasolki (do zapiekania):

1 puszka białej fasolki
1/4 szklanki posiekanej czerwonej cebuli
1 ząbek czosnku
8 czarnych oliwek
1/2 pomidora
1 łyżka koncentratu pomidorowego
3 łyżki oliwy extra vergine
Przyprawy:
sól morską

świeżo zmielony czarny pieprz
1/2 łyżeczki posiekanego rozmarynu
1/2 łyżeczki suszonego majeranku,
1/2 łyżeczki czerwonej papryki w proszku
szczypta kminu rzymskiego
1/3 łyżeczki pasty chili

W ramach dania głównego na naszym nowoczesnym stole zagości tuńczyk. Tę wołowinę mórza i oceanów, na szczęście postną, zapieczemy z dodatkiem białej fasoli, a prawdziwie śródziemnomorskiego charakteru nadadzą jej oliwki oraz rozmaryn.

Filety z tuńczyka dzielimy na mniejsze porcje, nacieramy solą i pieprzem oraz skrapiamy sokiem z cytryny. Smarujemy rybę oliwą dobrej jakości i zamykamy w lodówce. Fasolkę odsączamy z zalewy i płuczemy. Mieszamy z pokrojoną w piórka czerwoną cebulą, nadajemy charakteru rozartym ząbkiem czosnku i pokrojonymi w plasterki czarnymi, drylowanymi oliwkami. Brakuje nam jeszcze sparzonego i pokrojonego w kostkę pomidora i możemy dodawać rybę.

Całość mieszamy i doprawiamy. Wyrazistości naszym tuńczykom nadajemy rzymskim kminem, słodką papryką i odrobiną chili. Dopełniamy czarę ziołami, czyli majerankiem, świeżym rozmarynem i gotowe. Teraz wystarczy dodać 3 łyżki oliwy, zapakować porcje tuńczyka w pergamin, przewiązać tak jak prezenty pod choinkę i wysłać do piekarnika rozgrzanego do 190 stopni na 10 minut.

Pierogi z makiem

2 szklanki mąki

1 łyżeczka soli

około 3/4 szklanki chłodnej wody

Farsz i dodatki:

100 g maku

1 szklanka mleka

po 1 łyżce: masła, miodu, cukru i rodzynek

4 łyżki drobno posiekanych orzechów włoskich

1 żółtko

Wigilia, nieważne jak nowoczesna czy awangardowa miałaby nie być, bez pierogów się nie obejdzie. Pierogi w zasadzie można nadziać wszystkim. Myśleliśmy o zaserwowaniu pierogów z rybą, ale z drugiej strony rybnych dań już kilka proponowaliśmy, a z trzeciej strony nie mamy nic na słodko, więc zdecydowaliśmy, że zrobimy pierogi z makiem.

Ciasto pierogowe już kilka razy wyrabialiśmy, więc nie powinno nam ono nastreczyć zbyt wielu trudności. Mąkę przesiewamy na blat lub na stolnicę, dosalamy jedną szczyptą i stopniowo, dodając wodę wyrabiamy gładkie i sprężyste ciasto pierogowe. Zagniatamy z ciasta kulę i dajemy mu odpocząć tyle czasu, ile potrzebujemy na przygotowanie masy makowej.

Jeśli nie zamierzamy skorzystać z gotowej masy, to mak musimy po przepłukaniu przegotować w mleku przez pół godziny, następnie wycedzić, odsączyć i dwukrotnie zmielić w maszynce do mielenia mięsa. Następnie na rozgrzanym maśle wymieszać zmielony mak z miodem, cukrem i bakaliami. Po 2-3 minutach intensywnego mieszania na wolnym ogniu mak studzimy, a następnie mieszamy z żółtkiem. Gdy korzystamy z gotowej masy makowej, to wystarczy jedynie masę zagęścić żółtkiem.

Zabieramy się za lepienie pierogów. Ciasto rozwałkowujemy na cienki placek, ewentualnie dzieląc go na dwie połowy. Szklanką wycinamy pierogowe kółka, łyżką nakładamy farsz, a swymi dłońmi pierogi zalepiamy. Gdy już zużyjemy zapasy ciasta i masy pierogi wrzucamy do wrzącej, osolonej wody. Po wypłynięciu gotujemy chwilę lub dwie, sprawdzając, czy są już miękkie. Gotowe pierogi serwujemy na ciepło, najlepiej z sosem waniliowym.

A sos waniliowy do takich pierogów robimy z mleka. W 2 szklankach mleka mieszamy 3 żółtka, łyżkę mąki ziemniaczanej, łyżkę miodu i wnętrze laski wanilii, które należy rozetrzeć. Następnie całość podgrzewamy, dodajemy rozciętą wzdłuż wanilię, pilnie mieszamy aby wyeliminować wszelkie grudki i nie gotując doprowadzamy do odpowiednio gęstej konsystencji. Przed podaniem usuwamy laskę wanilii, lub to co z niej zostało i jeszcze gorącym sosem traktujemy nasze pierogi.

Śledzie z buraczkami

*filety typu matias
marynowane buraczki w całości, bądź w
plasterkach
sok z buraków*

*miód jasny
sos sojowy
sezam w ziarnach
kiełki, rzeżucha lub rzodkiewka*

A na deser, żeby było zupełnie nietypowo podamy śledzie. Po słodkich pierogach, coś wytrwanego na zamknięcie kolacji na pewno przyda się naszym żołądkom. Chociaż te śledzie mają w sobie nutę słodczy. Dobra, już uchylamy rąbka tajemnicy.

Potrzebujemy buraczków marynowanych albo w całości, albo w plastrach. Najlepiej jeśli ściągniemy słoiczek ze spiżarnianej półki, bądź zapytamy czy akurat nasza mama nie zrobiła jednego więcej. Jeśli nie, to będziemy musieli rozejrzeć się po sklepach. W międzyczasie możemy zająć się śledziami, które trzeba namoczyć tak, aby wyciągnąć z nich nadmiar soli. Około dwóch godzin powinno im wystarczyć.

Gdy śledzie się już wymoczą, a buraczki znajdą, możemy przystąpić do właściwego działania. Filety układamy na półmisku, dzielimy na porcje i przekładamy pokrojonymi w cienkie plastry marynowanymi buraczkami. Śledzie składamy tak, aby przykryć plasterkiem buraczka i spinamy wykałaczką.

Teraz szykujemy sos do śledzi. Obiecaliśmy słodką nutę, więc musimy sięgnąć po pełną gamę słodczy jaką skrywa niejeden słoik miodu. 3 łyżki tego rozprowadzamy w szklance soku z buraków. Słodczy łącimy kilkoma kroplami sosu sojowego i gotowe. Sos powinien być gęsty, by móc elegancko otulić nasz śledzie na talerzach. Brakuje nam jeszcze dodatków.

Śledzie elegancko pozwijane i spięte wykałaczką oraz otulane gęstym, słodkim sosem oprószymy ziarnami i kiełkami. Na suchej patelni podprażamy porcje sezamu tak, aby go zezłościć i wyciągnąć sezamowy aromat. Jeszcze gorącym ziarnem osypujemy porcję śledzi i dekorujemy świeżymi kiełkami rzodkiewki bądź rzeżuchy. Tak przygotowany śledź najlepiej smakuje z pełnoziarnistym, mokrym chlebem.

KONIEC