Przy wigilijnym stole

Joanna Sokołowska-Gwizdka (opracowanie)

Zupy

Zupa grzybowa czysta

Składniki: 50 gramów suszonych prawdziwków, 1 duży pęczek włoszczyzny, pieprz, sól, sok z cytryny.

Sposób przygotowania: Przygotować wywar z włoszczyzny, dodając pieprz i sól, a gdy warzywa będą miękkie, przecedzić całość przez sito. Gorącym wywarem zalać umyte grzyby i gotować pod pokrywką do miękkości, przecedzić zupę przez sitko, doprawić solą i sokiem z cytryny. Podawać z łazankami.

Łazanki

Składniki: 25 dekagramów mąki, 3 jajka, sól, 1 łyżkę masła.

Sposób przygotowania: Zagnieść dość twarde ciasto na 3 jajkach, cienko rozwałkować, odstawić do przeschnięcia, pokrajać w paseczki, ugotować w osolonej wodzie, odsączyć na sitku, wymieszać z masłem.

Barszcz grzybowy ciemnobrązowy

Składniki: garść suszonych grzybów – najlepiej prawdziwków, sól, pieprz, trochę imbiru.

Sposób przygotowania: Suszone grzyby (najlepsze są same kapelusze i to prawdziwków) zalać wrzątkiem i odstawić do wystygnięcia. Należy pamiętać, że im mniejszą ilością wody zalejemy grzyby, tym barszcz będzie bardziej esencjonalny. Gdy przestygną zacząć gotować na wolnym ogniu ok. 1 godziny. Grzyby wyjąć, można je wykorzystać do farszu do pierogów i grzybów smażonych w cieście. Barszcz doprawić solą, świeżo zmielonym czarnym pieprzem i odrobiną imbiru. Powinien być pikantny, postny i mocno rozgrzewający. Do barszczu można podać pierogi gotowane lub odsmażane oraz grzyby smażone w cieście.

Barszcz wigilijny

Sporządzić smak: do 1 1/4 l wody wrzucić pokrajane jarzyny: 3 średniej wielkości marchewki, 2 pietruszki, 1/4 selera, 1 pieczoną cebulę, 5 dkg suszonych grzybów, 2 listki bobkowe, 4 ziarnka ziela angielskiego, 2-3 ziarnka pieprzu. Osobno pokrajać w talarki 4 buraki, zalać w osobnym garnuszku 1/2 l wody z dodatkiem 1 łyżki octu i gotować co najmniej 1/2 godziny. Gdy smak i barszcz z buraków jest już ugotowany, wszystko przecedzić, zlać razem, rozetrzeć ząbek czosnku z solą, dodać do wywaru, połączyć z kwasem buraczanym, doprawić cukrem. Grzyby z wywaru użyć do uszek.

Kwas buraczany: 2-3 duże buraki obrać, pokroić w talarki, ułożyć w słoju lub glinianym garnku, zalać ok. 1 l przegotowanej, letniej wody. Na wierzchu położyć kawałek razowego chleba, obwiązać ściereczką i pozostawić w ciepłym pomieszczeniu na 5 – 8 dni. Gdy barszcz sfermentuje, zlać do butelki lub słoika, dobrze zamknąć, przechowywać w chłodnym miejscu.

Uszka z grzybami: ciasto – 1 szklanka mąki, 1 jajo, trochę wody, sól; nadzienie: 10 dkg suszonych grzybów, 1 cebula, 1 jajo, sól, pieprz, łyżka tartej bułki.

Jeżeli nie używamy grzybów z barszczu lub jest ich za mało to grzyby starannie opłukać, ugotować, odcedzić, przepuścić przez maszynkę (wywar można zużyć do zupy lub sosu). Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na tłuszczu na złoty kolor, dodać grzyby, ostudzić. Następnie wbić do grzybów jajko i dobrze wymieszać, doprawić solą i pieprzem. W dużym garnku nastawić wodę do gotowania uszek. Mąkę przesiać, wymieszać z jajkiem, solą i wodą, wyrobić niezbyt twarde ciasto. Rozwałkować, pokroić w kwadraty (ok. 4 x 4 cm), nakładać nadzienie. Zlepiać trójkąty, a następnie dwa rogi ze sobą. Gotować we wrzącej, osolonej wodzie. Po wyjęciu układać na półmisku i polewać masłem, aby się nie posklejały.

Faramuszka albo zupa piwna

Składniki: 2 litry jasnego lekkiego piwa, 15 dekagramów świeżego miękiszu żytniego chleba, 1 łyżkę świeżego masła śmietankowego, 1/2 łyżeczki kminku, sól do smaku, około 10 dekagramów cukru.

Sposób przygotowania: Piwo przelać do emaliowanego rondla, dodać miękisz chleba, doprowadzić do wrzenia, dodać masło, kminek, sól i cukier, zamiast cukru można dodać miód, a wówczas faramuszka nabierze atrakcyjnego smaku. Zupę przetrzeć przez gęste sitko, dodać 1 litr wrzącej wody, dokładnie wymieszać i odstawić pod pokrywką w ciepłym miejscu na 15 minut.

Podawać z grzankami z bułki lub razowego chleba, ewentualnie z białym serem pokrojonym w kostkę.

Polewka winna z korzeniami

Składniki: 1,5 litra (2 butelki) czerwonego wytrawnego lub słodkiego wina gronowego, 1 litr wody, 5-6 goździków, kawałek kory cynamonowej, kółeczko skórki cytrynowej, grejpfrutowej lub pomarańczowej, około 10 dekagramów cukru, 1/2 szklanki

18% słodkiej śmietanki.

Przygotowanie: W emaliowanym rondlu doprowadzić do wrzenia wino z dodatkiem 1 litra wody, przypraw, skórki cytrusowej, i cukrem. Gdy polewka zawrze, odstawić ją pod pokrywką na 10 minut w ciepłe miejsce i tuż przed podaniem zaciągnąć śmietanką. Podawać w filiżankach lub ogrzanych miseczkach porcelanowych. Osobno podać groszek ptysiowy.

Ryby

Pstrąg w migdałach

Składniki: 1 pstrąg na jedną osobę (ok. 300 g, patroszony), rozmaryn, tymianek, natka pietruszki, 50 g migdałów w płatkach, 5 startych orzechów włoskich, 4 łyżki masła, sól, pieprz, gałązka świeżego rozmarynu do dekoracji.

Przygotowanie: Umyć pstrąga w zimnej wodzie, osuszyć dokładnie papierowym ręcznikiem. Skropić całą rybę kilkoma kroplami soku z cytryny. Rybę natrzeć solą i pieprzem (skórę i środek ryby). Do środka włożyć rozmaryn, tymianek i posiekaną pietruszkę. Na patelni rozgrzać olej i ułożyć na nim przygotowaną rybę. Smażyć ją z obu stron. Skóra musi nabrać złocistego koloru. W małym rondelku rozgrzać dwie łyżki masła i prażyć na nim migdałowe płatki. Mieszać je cały czas tak, aby ich nie przypalić. Do migdałów dosypać tarte orzechy. Pstrąga polanego masłem z migdałami udekorować cytryną i rozmarynem.

Karp w białym winie

Składniki: 2 kilogramy karpia, 2 selery, 4 duże korzenie pietruszki, 4 ogórki, 10 ziarenek czarnego pieprzu i 10 ziarenek ziela angielskiego, 2 listki laurowe, 1/4 gałki muszkatołowej, 2 szklanki soku z kiszonych ogórków, 3 szklanki białego wytrawnego wina, 1 łyżkę masła, 1 łyżkę mąki, sól.

Przygotowanie: Karpie oczyścić, wypatroszyć, natrzeć solą, pokroić na dzwonka, nie wyrzucać mleczka. Selery, pietruszki i ogórki pokroić w cienkie plasterki i obłożyć nimi karpie ułożone w rondlu. Dodać pieprz i ziele angielskie, listki laurowe i świeżo utartą gałkę muszkatołową, 2,5 szklanki wina zmieszać z sokiem ogórkowym, zalać ryby i dusić pod pokrywką na małym ogniu. Kiedy ryby będą gotowe, zmieszać 1 łyżkę masła z 1 łyżką mąki, rozprowadzić przecedzonym sosem spod ryb, dodać jeszcze 1/2 szklanki wina, zagotować, polać ryby ułożone na głębokim ogrzanym półmisku i ugarnirować warzywami. Podawać z ryżem na sypko i sałatką z papryki.

Leszcz gotowany z chrzanem i jabłkami

Składniki: 1,5 kilograma leszcza, 1 pietruszkę, 1 seler, 1 por, 2 cebule, 3 listki laurowe, 15 ziarenek czarnego pieprzu, 1 cytrynę, chrzan, 3 winne jabłka, ocet winny, sól, cukier.

Przygotowanie: Rybę oczyścić, natrzeć solą, podzielić na porcje, zalać gorącym octem winnym, przykryć pokrywką i pozostawić na 20 minut. Ugotować oddzielnie wywar z warzyw i przypraw, przecedzić. Rybę ułożyć w emaliowanym rondlu, zalać wywarem i gotować na silnym ogniu, aż będzie miękka. Gotową rybę ułożyć na półmisku, ugarnirować plasterkami cytryny i tartym

chrzanem, zmieszanym ze świeżo utartymi jabłkami i podlać niewielką ilością sosu. Podawać z ziemniakami z wody z masłem i natką pietruszki.

Lin smażony w czerwonej kapuście

Składniki: 1,5 kilograma lina, 3 łyżki masła, małą główkę czerwonej kapusty, 4 suszone prawdziwki, 1 cebulę, 1 marchew, 1 seler, 1 dużą pietruszkę, 8 ziarenek ziela angielskiego, 3 goździki, 1/2 łyżeczki do kawy świeżo mielonego cynamonu, 2 kostki lub łyżeczki cukru, 1 szklankę śmietany, 2 jajka, 2 łyżki bułki tartej, 4 ziarenka czarnego pieprzu i 3 ziarenka ziela angielskiego, sól.

Przygotowanie: Rybę oczyścić ze śluzu i łusek, przemyć pod bieżącą wodą, osuszyć, natrzeć solą, podzielić na porcje. Kapustę poszatkować, posolić, wycisnąć z nadmiaru soku, zalać w emaliowanym rondlu wywarem z suszonych grzybów, warzyw, 5 ziarenek ziela angielskiego, dodać 2 łyżki masła. Rondel nakryć szczelną pokrywką i dusić na niezbyt ostrym ogniu, mieszając od czasu do czasu. Kiedy kapusta będzie miękka, dodać utłuczone grubo goździki, cynamon, cukier, śmietanę, dusić razem, aż całość stanie się zawiesista. Z ryby usunąć ości, mięso osuszyć w serwetce. Każdą porcję zanurzać w roztrzepanym jajku, posypać

tartą bułką, tłuczonym zielem angielskim i czarnym pieprzem i smażyć z obu stron na rozgrzanym na patelni maśle. Gotową rybę ułożyć na półmisku i ugarnirować duszoną kapustą. Podawać z ziemniakami z wody.

Kotlety z łososia pod beszamelem smażone

Składniki: 1,5 kilograma filetów z łososia, najlepiej ze środkowej części ryby, 1 łyżkę wywaru warzywnego, 4 łyżki masła, 1/2 szklanki mąki, 3 szklanki rosołu drobiowego, 1 szklankę gęstej śmietany, 1 garść małych pieczarek, 1/2 cytryny, bułkę tartą, 250 gramów masła, pęczek natki pietruszki, sól, 10 ziarenek białego pieprzu.

Przygotowanie: Filety z łososia podzielić na równe porcje, natrzeć z obydwu stron solą, grubo utłuczonym pieprzem i odstawić na 15 minut w chłodne miejsce. Patelnię wysmarować masłem (1 łyżka), ułożyć rybę, dodać 1 łyżkę wywaru warzywnego, nakryć szczelną pokrywką i dusić rybę we własnym sosie na bardzo małym ogniu aż będzie miękka. Przygotować gęsty beszamel: 2 łyżki masła wymieszać dokładnie z 1/2 szklanki mąki, rozprowadzić za pomocą trzepaczki do sosów 3 szklankami rosołu, doprowadzić do wrzenia, ciągle mieszając, dodać śmietanę, drobno pokrojone pieczarki i gotować na małym

ogniu, aż pozostanie 2/3 zawartości naczynia. Sos przecedzić przez sitko i dodać sok z cytryny do smaku. Odlać 1 szklankę sosu, posmarować nim porcje łososia i odstawić w chłodne miejsce. Kiedy sos zastygnie, obtaczać porcje ryby w tartej bułce i smażyć na gorącym maśle, ale nie dłużej niż 8-10 minut. Tuż przed podaniem układać porcje na bibule, aby wsiąknął w nią nadmiar tłuszczu. Łososia podawać na półmisku ugarnirowanym odsączonymi z nadmiaru soku piklami. Odlany wcześniej sos roztrzepać trzepaczką do sosów z dodatkiem niewielkiej ilości rosołu, podgrzać i podać w sosjerce. Podawać z kuleczkami z ziemniaków lub ryżem na sypko.

Węgorz gotowany w czerwonym winie

Składniki: 1,5 kilograma węgorza, 2 cebule, 4 ósemki cytryny bez nasion, 1 butelkę czerwonego wytrawnego wina.

Przygotowanie: Węgorza oczyścić drobnym piaskiem aby usunąć śluz, przemyć pod bieżącą wodą, osuszyć, zdjąć skórę, jeszcze raz przemyć pod bieżącą wodą i podzielić na porcje. Do emaliowanego rondla włożyć 2 cebule, ósemki cytryny, zalać winem, doprowadzić do wrzenia, dodać porcje węgorza i ugotować do miękkości. Tuż przed podaniem na stół zalać rybę wrzącym czerwonym sosem. Podawać z ryżem na sypko lub

smażonymi ziemniakami i zieloną sałatą.

Czerwony sos: 1 łyżkę mąki krupczałki, 1 łyżkę masła, 2 szklanki rosołu z ryby, 1/2 cytryny, 1 łyżkę kaparów lub siekanych korniszonów, 1/2 szklanki czerwonego wina, sól, karmel do smaku.

Przygotowanie: Zrobić ciemną zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić rosołem, zagotować, stale mieszając, przecedzić, dodać dodatki, jeszcze raz zagotować i podawać.

Potrawy z grzybów, kapusty i suszonych owoców

Grzyby suszone, duszone

Składniki: 15 dekagramów suszonych grzybów krajanych, 1/2 szklanki mleka, 2 duże cebule, 1/2 szklanki oleju rzepakowego, 2 łyżki mąki, 1/4 szklanki kwaśnej śmietany, sól, pieprz.

Przygotowanie: Grzyby przemyć pod bieżącą wodą, odcedzić, zalać mlekiem i odstawić na noc. Następnego dnia grzyby odcedzić, przełożyć do emaliowanego rondla, dodać olej, cebulę w plastrach i dusić na małym ogniu, aż będą miękkie. Tuż przed końcem duszenia oprószyć mąką, doprawić śmietaną, solą, pieprzem, dusić jeszcze chwilę, Podawać z ziemniakami z wody lub z białą bułką.

Kapusta duszona z grzybami i grochem

Składniki: 1 kilogram kiszonej kapusty, 5 dekagramów suszonych grzybów, 2 duże cebule, 20 dekagramów grochu, 1/2 szklanki oleju rzepakowego, pieprz czarny, ziele angielskie, listki laurowe, sól, cukier.

Przygotowanie: Groch przemyć na sitku pod bieżącą wodą, namoczyć na noc w zimnej wodzie, a następnego dnia ugotować

w tej samej wodzie. Grzyby przepłukać pod bieżącą wodą, ugotować i pokroić w cienkie paski. Kapustę odcisnąć z nadmiaru soku, zalać wywarem z grzybów, dodać pieprz, ziele angielskie, listki laurowe, pokrojone grzyby i gotować, aż będzie miękka Obraną z łupin cebulę pokroić w plastry i udusić na oleju na złoty kolor. Kiedy groch będzie miękki, przełożyć go do kapusty, dodać cebulę, resztę oleju, doprawić solą, cukrem, pieprzem, wymieszać i dusić jeszcze 15 minut. Podawać z ziemniakami z wody lub pieczywem.

Kompot z suszu

W przeddzień Wigilii ugotować dużo wody i ostudzić. Umyć szybko w letniej wodzie i namoczyć w osobnych garnkach: suszone jabłka, gruszki, śliwki, figi, morele (ew. rodzynki, brzoskwinie czy kandyzowany ananas).

Rano dodać do śliwek cukier, kawałek laski cynamonu i zagotować. Do fig dodać cukier, wycisnąć sok z cytryny i wrzucić wyciśniętą cytrynę, gotować 5 minut. Do gruszek wrzucić goździki do gotowania. Pozostałe owoce również zagotować w wodach, w których się moczyły.

Wyszorować i wypłukać kamienny garniec. Po kolei wlewać do

niego ugotowane owoce. Ewentualnie dopełnić wrzącą wodą z cukrem i cytryną. Przemieszać do dna, wynieść do chłodu, aby „przegryzł się” do wieczerzy i ochłodził.

Na stół podać w grubym szklanym dzbanku (aby nie ogrzał się szybko), garnek dalej zostawić w chłodzie i tylko uzupełniać dzbanek.

Słodkości

Kutia

Pszenicę wymyć i namoczyć przez dobę. Ugotować ją na miękko, często mieszając (gotuje się dość długo), podczas gotowania dolewając wody, bo narasta. Mak w takiej samej ilości co pszenica, dobrze wypłukać, namoczyć przez dobę i odcedzić. Dwa razy zmielić przez maszynkę, Wymieszać z pszenicą, dodać rodzynki, orzechy, migdały, figi i inne bakalie, trochę cukru i rozpuszczony prawdziwy miód do smaku. Jeżeli będzie za gęste, dolać trochę mleka.

Placek staropolski z kruszonką

Składniki: 1 kilogram mąki, 2 całe jajka, 1 żółtko, 3 dekagramy drożdży, 0,25 litra mleka, 1/2 łyżki soli, 6 dekagramów masła, 6 dekagramów cukru, skórkę z 1 cytryny.

Na kruszonkę: 10 dekagramów mąki, 5 dekagramów masła, 4 dekagramy cukru.

Przygotowanie: Wyrobić ciasto drożdżowe, odstawić w ciepłe miejsce, aby urosło, a następnie rozwałkować w kwadrat i wyłożyć na posmarowaną masłem blachę. Ponownie odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, a gdy urośnie, posmarować białkiem i posypać kruszonką. Wstawić na 30 minut do gorącego piekarnika, aby się zarumieniło.

Piernik korzenny

Składniki: 6 dekagramów masła, 1 szklankę cukru, 1 szklankę miodu, 4 jajka, 6 dekagramów posiekanych orzechów, 4 szklanki mąki, 1 łyżeczkę kardamonu, 1 łyżeczkę cynamonu, 5 goździków, skórkę z 1 cytryny, proszek do pieczenia, 1 łyżkę spirytusu, odrobinę soli.

Przygotowanie: Masło utrzeć na pianę, a następnie dodawać kolejno w trakcie ucierania cukier po jednym żółtku, roztopiony miód, posiekane orzechy, otartą skórkę z cytryny, zmielone goździki, pozostałe przyprawy, proszek do pieczenia rozpuszczony w spirytusie, na końcu dodać mąkę i dokładnie wybijać ciasto drewnianą łyżką. Gdy ciasto nabierze gładkości, zmieszać je ze sztywno ubitą pianą z białek, ułożyć na wysmarowanej masłem blasze do pieczenia i odstawić na 1 godzinę. Piec przez 1 godzinę w gorącym piekarniku.

Strucla makowa

Przyrządzić w przeddzień Wigilii: rozetrzeć 8 dkg drożdży w wysokiej filiżance z łyżką mąki, zalać odrobiną letniego mleka,

dodać szczyptę cukru, postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Przesiać pół kilo mąki. Ubijać 6 jaj i 3 żółtka ze szklanką cukru, wlać do mąki, dodać wyrośnięte drożdże, filiżankę zalać mlekiem i wlać do ciasta – ma być dość gęste. Wyrabiając dodać pół kostki stopionego, niegorącego masła, szczyptę soli. Przykryć i zostawić do wyrośnięcia godzinę.

Mak przepuścić przez maszynkę 2 – 3 razy, włożyć do rondla na stopione masło, dodać miód, skórkę pomarańczową (lub cytrynowa), olejek migdałowy, rodzynki umyte i osuszone, cukier wanilinowy i rum. Po kwadransie smażenia dodać żółtka 2 jaj utarte z cukrem pudrem i pianę z białek. Wymieszać, ostudzić. Wysmarować 2 długie i wąskie formy tłuszczem.

Wyrośnięte ciasto podzielić na pół, wywałkować na prostokąt, posmarować białkiem jaja, wyłożyć pół masy makowej, równo rozsmarować. Ciasto zwinąć wzdłuż krótszego boku dość ciasno i włożyć do formy. To samo z drugą struclą; przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.

Nagrzać średnio piekarnik, gdy ciasto dwukrotnie zwiększy swoja objętość, posmarować żółtkiem, wstawić i piec trzy kwadranse. Lekko schłodzić i ostudzić. Można polukrować i np. posypać krokantem migdałowym. Wynieść do spiżarni i podawać następnego dnia.

Słodkości Retro

Ciastka kruche z makiem na Wilją

Pół funta masła świeżego, pół funta cukru, pół funta mąki i jedno jajko razem zagnieść, rozwałkować na grubość pół palca, wykrawać szklanką okrągłe placuszki, posmarować lekko żółtkiem rozbitem z łyżką wody i upiec na blasze w miernie gorącym piecu. Funt maku szarego wypłukać kilka razy, zlewając starannie brudną wodę i sparzyć ukropem na kilka godzin. Następnie uwiercić go, dodając pół funta cukru, 2 łuty migdałów

słodkich, 3 gorzkie migdały, trochę startej skórki cytrynowej lub pomarańczowej. Gdy to dobrze uwiercone przez małą godzinę, ułożyć na salaterkę i powkładać w koło upieczone do rumianego ciastka.

Makagigi z maku

Na kwartę miodu dwie kwarty maku, wsypać ten mak w gorący miód na ogniu i smażyć ciągle mieszając, aż się zrumieni. Wtedy wylać na stolnicę wodą zimna zlaną, a gdy trochę przestygnie, pokrajać na kawałki.

Marcepanowe listki

Cukru tłuczonego jeden funt, migdałów słodkich oparzonych łutów 4, utłuc w moździerzu na masę, coraz łyżkę cukru z tego funta sypać i zawsze tłuc. Później wbić dwa białka i cukier dosypywać, aż wyjdzie pół funta. Jak sie to dobrze ubije, wziąć na stolnicę tę masę i z drugim pół funtem cukru zagnieść, rozwałkować cienko, przesypując mąką tak, aby do wałka nie przylegało. Foremką wyrzynać na blachę woskiem wysmarowaną kłaść i wsadzić w piec bardzo wolny, aby tylko trochę koloru

nabrały.

Smacznego!

***źródła**: Brat Antoni, Książka kucharska na Adwent, Wigilię i Święta Bożego Narodzenia.*

Lucyna Ćwierczakiewiczowa, Jedyne praktyczne przepisy..., według wydania z 1885 roku.

Przepisy własne.