

Boże Narodzenie to czas, gdy większość z nas jest szczególnie wierna tradycji. Wigilię nadal spędzamy z najbliższą rodziną. Przy stole musi się znaleźć dodatkowe nakrycie dla niespodziewanego gościa. Choć nie zawsze pamiętamy, jakie jest znaczenie czy pochodzenie wszystkich wigilijnych obrzędów, a przedświąteczna gonitwa utrudnia nam wyciszenie się przed świętami, to nadal pod odświętny obrus wkładamy siano, a postny posiłek zaczynamy po wypatrzeniu na niebie pierwszej gwiazdki i przełamaniu się opłatkiem. Próbujemy też wszystkich wigilijnych potraw, bo ma to przynieść szczęście i pomyślność. Mimo że przyrządzenie tradycyjnych dań wigilijnych zabiera mnóstwo czasu, to większość z nas nie wyobraża sobie tego wieczoru bez potraw przygotowanych w domu zgodnie z rodzinnymi recepturami.

Oto przegląd polskich tradycyjnych potraw, których nie powinno zabraknąć na naszych stołach w ten wyjątkowy wieczór.



## **1.Przepis na wigilijny kompot z suszonych owoców.**

### **Składniki**

10 śliwek suszonych  
10 plasterów suszonych jabłek  
10 plasterów suszonych gruszek  
2 goździki  
4 łyżki cukru  
1 i 1/2 l wody

### **Wykonanie**

Owoce i przyprawy zalać wodą, posłodzić i gotować na małym ogniu ok. 30 minut. Ostudzić.

Kompot podawać precedzony lub z owocami, chłodny lub letni - według uznania.

## **2.Babcine śledzie marynowane w oleju lub sosie śmietanowym**

### **Składniki**

1 kg śledzi solonych  
1/2 kg cebuli  
1/2 szklanki oleju słonecznikowego  
5 liści laurowych  
5 ziaren ziela angielskiego  
2 łyżki cukru  
1/2 łyżeczki soli  
1/2 szklanki octu  
2 szklanki wody

### **Składniki na sos śmietanowy**

szklanka śmietany kwaśnej 18 proc.  
2 łyżki majonezu  
sól i pieprz do smaku

## **Wykonanie**

Z liścia laurowego, ziela angielskiego, cukru, octu, wody i soli ugotować zalewę. Wystudzić.

Cebulkę pokroić w piórka, zalać wrzątkiem, po 10 minutach odcedzić i dodać do zalewy. Kiedy składniki będą już ostudzone, dodać śledzie. Zostawić je w zalewie, na co najmniej 24 godziny. Potem odlać zalewę i dodać olej.

Jeżeli lubimy śledzie nieco tłściejsze, możemy przygotować sos śmietanowy z podanych składników. Wtedy śledzie po wyjęciu z zalewy pokroić w paski i zalać sosem śmietanowym.

## **3. Wigilijna zupa grzybowa z ziemniakami**

### **Składniki**

40 dag mrożonych grzybów ( podgrzybki lub prawdziwki)

cebulka

łyżka masła

marchewka

kawałek selera

ok. 1 l wywaru warzywnego lub drobiowego

2-3 ziemniaki

gałązka lubczyku

5 dag pełnoziarnistego makaronu, cienkie wstążki

1/4 szklanki słodkiej śmietany

sól

pieprz

natka pietruszki

### **Wykonanie**

Grzyby opłukać, pokroić na paseczki. Cebulę obrać, posiekać, zeszklić na maśle, dodać grzyby i dusić, aż odparuje woda. Dodać startą na tarce o grubych oczkach marchewkę i seler. Przesmażyć, mieszając. Do gotującego się bulionu włożyć obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Gotować 10 minut. Dodać grzyby podsmażone z warzywami, gałązkę lubczyku i makaron. Doprawić solą i pieprzem. Gotować jeszcze 10 minut. Pod koniec gotowania zabielić śmietaną i posypać natką pietruszki.

#### **4.Przepis na świąteczny barszcz czerwony**

##### **Składniki**

3 kg ugotowanych buraków  
3 litry bulionu jarzynowego lub mięsnego  
cebula podsmażona na łyżce masła  
dwa ząbki czosnku  
liść laurowy  
4 ziarna ziela angielskiego  
4 ziarenka czarnego pieprzu  
łyżeczka majeranku  
łyżka octu

##### **Wykonanie**

Do wrzącego, przecedzonego bulionu włożyć ugotowane, obrane i pokrojone buraki oraz czosnek. Całość gotować na małym ogniu przez 15 minut. Następnie dodać liść laurowy, ziele angielskie, czarny pieprz i podsmażoną cebulkę. Gotować jeszcze 5 minut. Następnie dodać majeranek i odstawić barszcz na całą noc. Odcedzić. Doprowadzić barszcz prawie do zagotowania, a następnie odstawić z ognia i dodać ocet, ewentualnie pieprz i sól.

#### **5.Przepis na tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami.**

##### **Składniki na ciasto**

1/2 kg mąki zamojskiej  
3 łyżki śmietany kwaśnej 18 proc.  
2 jajka  
wrzątek, szczypta soli

##### **Składniki na farsz**

1/2 kg kiszonej kapusty  
10 dag suszonych podgrzybków  
10 dag słoniny  
cebula  
przyprawy

## **Wykonanie**

Ciasto. Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajka i dodać śmietanę. Zarobić nożem i do połączonych składników dodać wrzątek. Ciasto wyrobić do gładkości, aż zrobi się elastyczne.

Farsz. Grzyby namoczyć w ciepłej wodzie kilkakrotnie ją odlewając, aż woda będzie czysta. Grzyby ugotować, następnie odcedzić i pokroić w kostkę.

Kapustę ugotować do miękkości (jeżeli kapusta jest zbyt kwaśna, to w trakcie gotowania odlać wodę) dodając kilka ziaren kminku, liść laurowy i 3 ziarna ziela angielskiego. Ugotowaną kapustę odcedzić i lekko odcisnąć z nadmiaru wody. Słoninkę pokroić w drobną kostkę i stopić. Dodać drobno posiekaną cebulę i lekko zarumienić. Do tak przygotowanej omasty dodać kapustę i grzyby. Przyprawić do smaku. Całość dusić, ciągle mieszając, aby odparować nadmiar wody z farszu. Ulepić pierogi.

## **6.Tradycyjny wigilijny karp smażony**

### **Składniki**

karp (ok. 1,5-2 kg)

masło klarowane

jajka

bułka tarta

mąka

sól

### **Wykonanie**

Dzień przed Wigilią karpia, najlepiej około półtorakilogramowego, oczyścić, pokroić na mniejsze kawałki i nasolić. Oczywiście należy pamiętać o pozostawieniu kilku łusek. Ponoć włożenie ich do portfela zapewnia dostatek na cały przyszły rok.

Wracając do karpia. Nasolonego zostawić na noc w lodówce. Przed samym podaniem zapanierować w mące, osolonych jajkach i bułce tartej. Smażyć na bardzo małym ogniu, na dużej ilości masła.

## **7.Prosty piernik z daktylami**

### **Składniki na ciasto**

250 g suszonych daktyli bez pestek  
300 ml wody  
70 g masła  
1,5 łyżeczki sody oczyszczonej  
3 jajka  
200 g cukru  
1 opakowanie cukru waniliowego  
150 g grubo posiekanych orzechów włoskich  
350 g mąki  
2,5 łyżeczki proszku do pieczenia  
2 łyżeczki przyprawy korzennej  
szczypta soli

### **Składniki na polewę**

1 tabliczka mlecznej czekolady  
1 łyżka mleka  
kolorowe perełki do dekoracji

### **Wykonanie**

Suszone daktyle przełożyć do głębokiego naczynia. Dodać pokrojone masło oraz sodę. Wodę zagotować. Gorącą wodą zalać daktyle. Wymieszać, aby masło się rozpuściło. Odstawić do przestudzenia.

Jajka razem z cukrem i cukrem waniliowym ubić na puszystą masę. Stopniowo dodawać przestudzone daktyle razem z wodą. Na końcu do ciasta dodać mąkę wymieszaną z orzechami, proszkiem do pieczenia, solą i przyprawą korzenną. Delikatnie wymieszać ciasto łyżką, aby wszystkie składniki się połączyły.

Ciasto wyłożyć na blaszkę o wymiarach 10cmx35cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Piec około godziny w temperaturze 180 stopni (do suchego patyczka). Przestudzone ciasto wyjąć z formy.

Czekoladę połamać na kostki i rozpuścić nad kąpielą wodną. Dodać mleko i mieszać, aż masa będzie jednolita. Przygotowaną polewą polać ciasto. Wierzch posypać kolorowymi perełkami.

## 8. Świąteczny makowiec

### Składniki na masę makową

60 dag maku suchego  
15 dag masła  
szklanka cukru  
2 jajka  
łyżka miodu  
2 łyżki dżemu truskawkowego  
szklanka rodzynek  
szklanka orzechów włoskich  
pół szklanki skórki pomarańczowej  
4 krople olejku migdałowego

### Składniki na ciasto

70 dag mąki  
3/4 szklanki cukru  
18 dag masła  
4 jajka  
10 dag świeżych drożdży  
szczypta soli

### Wykonanie

Mak namoczyć na noc w ciepłym mleku, rano odsączyć przez sitko perlonowe, dwa razy przekręcić w maszynce z sitkiem o małych oczkach. Do tego dodać roztrzepane, całe jajka, roztopiony, przechłodzony tłuszcz i cukier. Dodać miód i dżem. Na koniec dołożyć pokrojone orzechy, skórkę i namoczone rodzynki, wszystko otoczone w łyżce mąki. Skropić 4 kroplami olejku. Dobrze wymieszać.

Masę można przygotować dzień wcześniej i przechować w lodówce.

Drożdże rozczynić w połowie szklanki letniego mleka z dodatkiem łyżeczki mąki i łyżeczki cukru. Mąkę i cukier połączyć z wyrośniętymi drożdżami, roztopionym tłuszczem, roztrzepanymi jajkami. Wyrobić ciasto, podzielić na trzy części. Pozostawić do wyrośnięcia pod lnianymi ściereczkami.

Każdy placek ciasta rozwałkować na okrąg, nałożyć masę makową, zwinąć sklejjąc końcówki. Kłaść na dużej blasze posmarowanej masłem i posypanej mąką, „szwem” do dołu. Makowce ponakłuwać widelcem co 4 cm.

Po 10 minutach włożyć do nagrzanego do 120 stopni piekarnika, po chwili

zwiększyć ciepłość do 140 stopni, piec przez około godzinę. Po upieczeniu pozostawić w piekarniku przez 10 min.

Niewątpliwie na tej wyjątkowej kolacji potrawy są ważne. Lecz najważniejsze, aby przy tym suto zastawionym stole żaden człowiek nie siedział sam.

Wesołych Świąt Bożego Narodzenia, drodzy Rodzice! Niech magiczna moc wigilijnego wieczoru przyniesie Wam spokój i radość. Niech każda chwila świąt Bożego Narodzenia spędzona z najbliższymi żyje własnym pięknem, a Nowy Rok obdaruje Was pomyślnością i szczęściem.