



MINISTERSTWO  
EDUKACJI  
NARODOWEJ



NARODOWY  
PROGRAM  
ROZWOJU  
CZYTELNICTWA

*Projekt edukacyjny*

***Bożonarodzeniowe  
smaki literatury***



*W ramach Narodowego Programu Rozwoju Czytelnictwa uczniowie kształcący się w zawodzie kucharz- pod opieką p. Marii Bielaszka - zrealizowali projekt edukacyjny zatytułowany „Bożonarodzeniowe smaki literatury”*

*Uczniowie dzięki współpracy z p. Katarzyną Majewską analizowali w pracy zdalnej zasoby biblioteki szkolnej. Wspólnie odnaleźli w literaturze opisy potraw, które wszyscy znamy ze świątecznego stołu. Następnie podczas zajęć praktycznych w szkole mieli okazję wykonać kilka potraw wigilijnych. Z tych zajęć powstała prezentacja multimedialna.*



*I już „uroczysta cichość zaległa izbę.  
Boryna się przezegnał uł podzielił  
opłatek pomiędzy wszystkich, pojedli go  
ze czcią, kieby ten chleb Pański. -  
Chrystus się w onej godzinie narodził, to  
niech każde stworzenie krzepi się tym  
chlebem świętym! - powiedział Rocho”.  
Choć głodni po całodniowym poście,  
jemy wolno i godnie. „Najpierw był  
buraczany kwas, gotowany na  
grzybach z ziemniakami całymi, a  
potem przyszy śledzie w mące  
obmaczane i smażone w oleju  
konopnym, później zaś pszenne kluski z  
makiem, a potem szła kapusta z  
grzybami, olejem również omaszczona,  
a na ostatek podała Jagusia przysmak  
prawdziwy, bo racuski z gryczanej  
mąki, z miodem zatarte i w makowym  
oleju uprażone, a przegrywali to  
wszystko prostym chlebem, bo placka ni  
strucli, że z mlekiem i maśtem byty, nie  
godziło się jeść dnia tego. [...] Potem  
Jagus nagotowała kawy, to stodzili ją  
suto i popijali zwolna...”*

# Chłopi



- Dajcie kąt jaki i choćby to, co psu wyrzucicie! Zmijcie się nad sierotą... Czekalam, że mnie dzieci zaproszą... czekalam... w chahupie mróz... na darmo wyięblam... na darmo... Mój Jerus... a teraz, jak ta dziadówka... jak... rodzone dzieci... samą mię ostawiły i bez tej okruszyny chleba... w okna zaglądałam... na darmo...

- Siadajcie z nami. Trzeba było przyjść wam zaraz z wieczora, a na dziecińską łaskę nie czekać... jeno do trumny to ochotnie wbiją gwoździe ostatnie, by się upewnić, że nie wrócicie już po nic...

I z wielką dobrością zrobił jej miejsce wedle siebie. Ale nie mogła nic przełknąć, choć jej Jagusia niczego nie żalowała i szczerym sercem zmiwiała do jada, cóż, kiej nie mogła, siedziała cicho, skulona i zaparta w sobie, że jeno po dryganiu pleców było widno, jaka ją męka ozdierała.

Cicho się w izbie stało, ciepło, serdecznie, nabożnie i tak uroczyście, jakby między nimi leżało to święte Dzieciątko Jezus.

Ogromny a ciągle podsycany ogień wesoło trzaskał na kominie i rozświetlał całą izbę, aż lśniły się szkła obrazów i czerwieniały zamarznęte szyby, a oni siedzieli teraz wzdłuż ławy, przed ogniem, i poradzali z cicha a poważnie.

Potem Jaguś nagotowała kawy, to słodzili ją suto i popijali z wolna...

Aż Rocho wyjął z zanadru książkę okreconą w różaniec i zaczął z niej czytać cichym a głęboko wzruszonym głosem:

- „Jako to stała się nam nowina, Panna porodziła Syna; aż w judejskiej ziemie, w Betlejem, nie bardzo podłym mieście, narodził się Pan w ubóstwie; na sianie, w stajni lichej, między bydłatkami, co w tej radosnej nocy cichej były Mu bratami. - A ta sama gwiazda, co i dzisiaj świeci, spłonęła wówczas dla tej świętej Dzieciny - i drogę wskazywała trzem królom, co chociaż pogani i czarne jako te sagany, a serca mieli czujące i z krajów dalekich, zza mórz nieprzejrzanych, zza gór srogich przybiegli z darami, by prawdzie dać świadectwo.”

Długo czytał opowieść oną, a głos mu się wzmagął i rozmadlał, i w śpiew prawie przechodził, że jakby tę świętą litanię wygłaszał, a wszyscy siedzieli w milczeniu pobożnym, w ciszy serc zasłuchanych, w drzeniu dusz olśnionych cudem i w najszczerzym odczuciu łaski Pańskiej narodowi danej!

Hej, mój Jezus kochany! W stajence ci to lichej urodzić się przyszło, tam w tych krajach dalekich, między obcymi, między Żydy paskudne, między heretyki srogie! a w ubóstwie takim, w taki mróz! O biedoto przenajświętsza, o Dziecineczko słodka!... Myśleli i serca były współczuciem, a dusze się zrywały i niesły we świat jako ci ptakowie, aż do tej ziemi narodzin, do tej szopy, przed ten żłób, nad którym śpiewali aniołowie, aż do tej ziemi narodzin, do tej szopy, przed ten żłób, nad którym śpiewali ognistej

### Wieczera wigilijna w domu Boryny

- Czas wieczerzać, kiedy słowo...  
Weszli do domu i zaraz też obsiedli wysoką i długą ławę.

Siadł Boryna najpierwszy, siadła Dominikowa z synami, bo się dołożyła, aby razem wieczerzać, siadł Rocho, w pośrodku, siadł Pietrek, siadł Witek kole Józki, tylko Jagusia przysiadła na krótko, bo trzeba było o jadle i przykładaniu pamiętać.

Oroczyta cichość zaległa izbę.

Boryna się przeżegnał i podzielił opłatek pomiędzy wszystkich, pojedli go ze czcią, kieby ten chleb Pański.

- Chrystus się w onej godzinie narodził, to niech każde stworzenie krzepi się tym chlebem świętym! - powiedział Rocho.

A chociaż głodni byli, boć to dzień cały o suchym chlebie, a pojadali wolno i godnie. Naipierw był buraczany kwas, gotowany na grzybach z ziemniakami całymi, a potem przyszły śledzie w mące obtaczane i smazone w oleju konopnym, później zaś pszenne kluski z makiem, a potem szła kanusta z grzybami, olejem również omaszczona a na ostatek podała Jagusia przysmak prawdziwy, bo racuszki z gryczanej mąki z miodem zatarte i w makowym oleju upróżone, a przegryzali to wszystko prostym chlebem, bo placka ni strucli, że z mlekiem i masłem były, nie godziło się jeść dnia tego.

Jedli długo i mało kiedy jeśli tam które rzekło jakie słowo, więc ino skrzybot łyżek o wręby się rozlegał i mlaskanie - tylko Boryna raz po raz rwał się pomagać Jagusi a wyręczać, aż go stara skarciła.

- Siedzcie, nic się jej nie stanie, daleko jeszcze do czasu, a pierwsze święta na swoim, to niechaj się wkłada!...

Ale Łapa skomlał z cicha, trykał łbem o zady, łasił się a przypocholebiał, by mu prędzej dali, a bociek, któren miał swoje miejsce w sieni, to często gęsto kuł dziobem w ścianę, to klekotał, aż się kury odzywały na grzędach.

Nie skończyli jeszcze, gdy ktosik zapukał do okna.

- Nie puszczaj i nie obzieraj się, to złe, wciśnię się i na cały rok ostanie! - wykrzyknęła Dominikowa.

Opuścili łyżki i słuchali strwożeni, pukanie znowu się ponowiło.

- Kubowa dusza! - szepnęła Józka.

- Nie pleć, ktosik potrzebujący; w ten dzień nikt nie powinien być głodny ni ostawać bez dachu - odezwał się Roch podnosząc się drzwi otwierając.



# Barszcz Czerwony

## Składniki

- 5 l wody
- 4 korzenie pietruszki
- 6 marchewek
- 1 seler
- 1 por
- 2 cebule
- 4 kg buraków
- 20 g suszonych grzybów
- 150 ml wody do namoczenia grzybów
- 2 l przygotowanego wcześniej zakwasu (link do zakwasu znajdziesz we wskazówkach)
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 0.5 cytryny (sok z połówki cytryny)
- 2 ząbki czosnku
- 1 duża szczypta majeranku
- 1 łyżka masła
- sól, pieprz



## Sposób wykonania

- Grzyby umieść w niewielkim rondelku i zalej ciepłą wodą (około 150 ml), po 30 minutach rondelkę umieść nad ogniem i podgrzewaj na niewielkim ogniu przez około 40 minut. Po tym czasie grzyby posiekaj, wodę zachowaj.
- Dwie cebule obierz, drobno posiekaj i przysmaż na maśle.
- Warzywa (buraki, marchew, seler, pietruszka, por) obierz i zetrzyj na tarce o dużych oczkach (możesz się też wspomóc robotem kuchennym ze specjalną nakładką).
- Warzywa umieść w dużym garnku, dodaj przysmażoną cebulę, wodę, liście laurowe, ziele angielskie. Barszcz zagotuj, a następnie gotuj na małym ogniu przez 30 minut.
- Po tym czasie przelej barszcz przez sito, tak aby pozbyć się wszystkich warzyw (możesz też wyłowić warzywa łyżką cedzakową). Do barszczu dodaj zakwas, grzyby i wodę spod grzybów, rozgnieciony czosnek, cukier, sok z cytryny, majeranek.
- Barszcz ponownie zagotuj, pozbądź się czosnku, dopraw solą i pieprzem, podawaj z uszkami.





## *Kapusta z grzybami*

### *Składniki:*

- *0,5 kg kapusty kiszanej*
- *50 – 100 gram aromatycznych suszonych grzybów*
- *1 cebula*
- *dwie łyżki masła i trochę oleju*
- *1 łyżka mąki*
- *szczypta kminku*
- *liść laurowy*
- *3 ziarna ziela laurowego*
- *kilka ziaren pieprzu*
- *sól*

## Sposób wykonania

- *Suszone grzyby (ja akurat użyłem suszonych podgrzybków) wrzucam do rondla i zalewam gorącą wodą. Grzyby powinny moczyć się przynajmniej godzinę.*
- *Kapustę kiszoną odcedzam z wody (kwaśny sok z kapusty zachowuję – może się jeszcze przydać) i wrzucam do garnka. Lubię kwaśne potrawy, dlatego nie płuczę kapusty żeby nie straciła smaku.*
- *Do kapusty wlewam jedną szklanekę wody, dodaję liść laurowy, kminek, ziele angielskie i pieprz.*
- *Przykrywam garnek i gotuję kapustę do pełnej miękkości.*
- *W trakcie gotowania kapusty gotuję też do miękkości wymoczone wcześniej suszone grzyby.*
- *Kiedy grzyby są miękkie, kroję je na cienkie paseczki i dodaję do kapusty.*
- *Jeżeli z kapusty odparuje zbyt dużo płynu dolewam trochę wody z gotowania grzybów – dzięki temu kapusta zyskuje jeszcze wyraźniejszy grzybowy aromat.*
- *Pod koniec gotowania kapusty na patelni rozgrzewam łyżkę oliwy i łyżkę masła, a następnie wrzucam na tłuszcz gość grubo pokrojoną cebulę.*
- *Kiedy cebula ładnie się podsmaży dorzucam jeszcze jedną łyżkę masła, a kiedy się roztopi dodaję mąkę i dokładnie mieszam zawartość patelni.*

# *Kluski z makiem*

## *Składniki na masę makową:*

- 250 g maku
- pół szklanki miodu (najlepiej łagodnego np. akacjowego, wielokwiatowego)
- 1,5 szklanki bakalii: posiekane orzechy włoskie lub pekan, posiekane migdały, kandyzowana skórka pomarańczowa, rodzynki, suszona żurawina
- 2 łyżki miążkiego brązowego cukru (opcjonalnie, zazwyczaj sam miód wystarcza)
- 1 łyżką masła, miękkiego
- 1 łyżeczką ekstraktu lub pasty z wanilii
- 1 łyżeczką ekstraktu z migdałów
- pół łyżeczki cynamonu

## *Sposób wykonania*

- Mak zalać wrzącą wodą (do pokrycia), odstawić do wystudzenia, odsączyć z nadmiaru wody, dwukrotnie zemleć w maszynie do mięsa z drobnym sitkiem.
- /Mak można też zalać wrzątkiem do przykrycia i gotować przez 20 minut, odcisnąć z nadmiaru wody i wystudzić. Dwukrotnie zemleć w maszynie do mięsa z drobnym sitkiem/.
- Do przygotowania masy makowej można również użyć często dostępnego w sklepach **maku zmielonego**. Jest to spore uproszczenie, ponieważ maku nie trzeba już mielić. Wystarczy zalać wrzątkiem do przykrycia i wystudzić. **Dokładnie odcisnąć** z nadmiaru wody, np. w lnianym ręczniczku kuchennym.
- Do zmielonego maku dodać pozostałe składniki, wymieszać do połączenia.
- Ugotowany makaron wymieszać z masą makową, podawać.
- Smacznego :-).





KAROL DICKENS  
OPOWIEŚĆ  
WIGILIJNA



Kolorowa  
Klasyka

REDMI NOTE 8 PRO  
AI QUAD CAMERA

WYDANIE BEZ SKRÓTÓW

*W XIX wieku Boże Narodzenie było świętem drugiej kategorii. Świętowano przede wszystkim Boxing Day, czyli drugi dzień świąt, w którym początkowo wręczano prezenty jedynie służbie i biednym, oraz Wielkanoc. Angielska reformacja w XVI wieku odebrała Bożemu Narodzeniu znaczenie. Podczas Commonwealth – czasów bezkrólewia w Anglii, kiedy rządy dyktatorskie sprawowali lordowie protektorzy – świętowanie Bożego Narodzenia zostało całkowicie zakazane; powróciło do łask dopiero za czasów Karola II Stuarta w drugiej połowie XVII wieku. Przywrócone święto było obchodzone jedynie na wsi. Mieszkańcy większych miast i elit wciąż postrzegali je jako niemodne i niewarte uwagi.*

*Dickens tylko spopularyzował święta, ale niektórzy badacze (i fani) jego twórczości okrzyknęli go „ojcem świąt Bożego Narodzenia”. Nazwał go tak biograf Frederick George Kitton w poświęconym „Opowieści wigilijnej” artykule „The Man Who Invented Christmas”. W gruncie rzeczy pisarz sięgnął do dobrze znanych mu z dzieciństwa tradycji i obrzędów świątecznych kultywowanych na wsi. Jednak nie byłby sobą, gdyby nie stworzył historii żywej i niepowtarzalnej, dlatego dodał kilkanaście nowych elementów. I to one sprawiły, że czytelnicy „Opowieści wigilijnej” inaczej spojrzeli na święta i zaczęli je celebrować.*

*Dzięki autorowi centralnym miejscem akcji stał się bożonarodzeniowy stół i wielka uczta. Na stole pojawiły się: indyk, poncz i pudding, którego przygotowanie musi koniecznie odbywać się z udziałem całej rodziny. Jeszcze w XVII wieku to ostatnie danie było zakazane przez purytanów z powodu zbyt dużej ilości „rozweselających” składników. W czasach Dickensa świąteczna kolacja była już utożsamiana z wieczerzą apostołów i Chrystusem, dlatego na stole stawiano 13 potraw.*





DMI NOTE 8 PRO  
QUAD CAMERA







- *Gęś nasmarować pieprzem i solą na zewnątrz i wewnątrz. Do środka włożyć posiekany czosnek z majerankiem, rozsmarować równomiernie po wnętrzu, włożyć **jabłka** pokrojone w ćwiartki - ile się zmieści, bez upychania. **Gęsi** nie posypujemy z wierzchu ziołami, bo mogłyby się przypalić. Pozaszywać lub pospinać otwory*

# Świąteczny pudding (angielski Christmas pudding)

## Składniki

- 450 g różnych suszonych owoców (u mnie posiekane suszone śliwki, dwa rodzaje rodzynek, suszona żurawina i wiśnie)
- 50 g [kandyzowanych owoców \(można różnych\)](#)
- 150 ml koniaku lub innego brandy albo rumu
- 1 średnie jabłko, obrać, natrzeć na grubej tarce
- Sok i skórka z 1 pomarańczy
- 150 g ciemnego cukru trzcinowego muscovado (można zastąpić jasnym cukrem trzcinowym lub zwykłym białym)
- 3 jajka
- 120 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 80 g bułki tartej
- 1 łyżeczka [korzennej bożonarodzeniowej mieszanki przypraw](#)
- Koniak lub inne brandy albo rumu do podpalenia w dzień podania
- Masło do smarowania naczynia
- 125 g zimnego masła

## Sposób wykonania

- Dzień przed przygotowaniem świątecznego puddingu wszystkie suszone owoce i kandyzowane owoce umieścić w głębokiej misce. Wlać koniak lub inne brandy i odstawić na bok na dzień namoczyć się, mieszając od czasu do czasu. Masło zetrzeć na tarce z dużymi otworami i wstawić do zamrażarki.
- Następnego dnia miskę na pudding o pojemności 0,5-0,6 l dobrze nasmarować masłem o temperaturze pokojowej.
- Z pergaminu wyciąć krążek o rozmiarze górnej części miski. Schłodzone masło wyjąć z zamrażarki.
- W głębokiej misce wymieszać mąkę, przyprawy, proszek do pieczenia i bułkę tartą.
- Jajka ubić prawie do jednorodnej masy w oddzielnym naczyniu
- W dużej misce, w której wygodnie jest mieszać, umieścić suszone owoce, cukier, jabłka, sok z pomarańczy i skórkę.
- Do jajek dodać suszone owoce, jajka i dobrze wymieszać.
- Dodać zimne masło i jeszcze raz wszystko wymieszać.
- Dodać mieszankę suchych składników i ponownie masę dokładnie wymieszać łypatką
- Jak najszybciej, póki masło jest twarde, przełożyć masę w przygotowaną miskę i przykryć krążkiem z pergaminu.
- Górę miski przykryć dwoma warstwami folii aluminiowej i mocno obwiązać
- Miskę ostrożnie umieścić w głębokim garnku i wlać zimną wodę do 2/3 wysokości miski nitką kulinarną.
- Garnek przykryć pokrywką i postawić na średnim ogniu, doprowadzić do wrzenia. Następnie zmniejszyć ogień do minimum i gotować przez 2 godziny od momentu zagotowania. Od czasu do czasu dolewać wodę, która będzie się odparowywać.
- Pudding po wystygnięciu odstawić, dojrzewać w chłodnym, suchym miejscu na co najmniej 5 dni. Czas można wydłużyć nawet do 2 tygodni, a jeśli w ogóle trzymać się tradycyjnych zasad to można przechowywać nawet do 4 tygodni. Z czasem smak pudding staje się tylko bogatszy.



i nawet Maleńki Tim, naśladując parę młodszych Cratchitów, stuknął trzonkiem noża w stół i zawołał słabiutkim głosikiem: – Hura!

Nigdy nie było na świecie takiej gęsi. Bob powiedział, że nie wierzy, aby ktokolwiek kiedykolwiek upiekł taką gęś. Delikatne mięso i wyborny smak, niezwykle rozmiary i niska cena stały się przedmiotem ogólnego podziwu. Z dodatkiem sosu jabłecznego i tłuczonych ziemniaków stanowiła wystarczające danie świąteczne dla całej rodziny. A właściwie – jak oznajmiła z ukontentowaniem pani Cratchit, przyglądając się pozostawionej na półmisku jednej małej kostce – to nawet nie zjedli wszystkiego! Mimo to wszyscy się nasycili, zwłaszcza zaś młodszy Cratchitowie, których buzie umazane były sosem aż po brwi.

Ale oto panna Belinda sprzątnęła talerze i pani Cratchit opuściła pokój (całkiem sama, bo w tym krytycznym momencie nie zniosłaby obecności świadków), aby wyjąć z rondla i podać do stołu pudding.

A może pudding jest niedogotowany? A może przy wyjmowaniu z rondla rozpadł się na części? A może ktoś przeskoczył przez murek od strony podwórza i skradł go, podczas gdy oni raczyli się gęsią przy stole? Na tę myśl twarze dwojga młodszych Cratchitów oblekły się przeraźliwą bladością. Kolejno przychodziły im do głowy najpotworniejsze przypuszczenia.

Co to? Wielka chmura pary! Pudding wyjęty z rondla. W kuchni unosi się zapach jak w dniu prania. To z serwety, w której gotowano pudding. Teraz rozchodzą się wonie tak zmieszane, jakby gdzieś w pobliżu znajdowała się restauracja i tuż obok cukiernia, a zaraz za nią pralnia. Oto już pudding w całej swej krasie! W pół minuty później weszła do pokoju pani Cratchit, rozgorączkowana, lecz dumnie uśmiechnięta, z puddingiem na tacy. Znakomite to dzieło, z kształtu i spoistości przypominające nakrapianą kulę armatnią, oblane było półkwatkiem rumu, który zapalony buchał jasnym płomieniem, na wierzchu zaś przyozdobione świąteczną gałązką ostrokrzewu.

Ach, wspaniały pudding! Bob Cratchit oznajmił głosem najspokojniejszym w świecie, że jest to największe arcydzieło sztuki kulinarnej, jakie pani Cratchit stworzyła, odkąd są małżeństwem. Pani Cratchit odparła, że teraz, kiedy ciężar spadł jej już z serca, musi przyznać, iż ilość mąki wziętej do puddingu wielce ją niepokoiła. Wszyscy mieli coś do powiedzenia na temat puddingu, ale nikt nie powiedział ani nawet nie pomyślał w skrytości, że jest to pudding bardzo mały jak na tak liczną rodzinę. Podobne twierdzenie byłoby wręcz herezją<sup>35</sup>. Każdy Cratchit pierwiej zapadłby się pod ziemię ze wstydu, niżby o czymś takim napomknął.

– A jak też się nasz Maleńki Tim sprawował? – spytała pani Cratchit, kiedy już nażartowała się do woli z łatwości Boba, ów zaś wyściskał córkę za wszystkie czasy.

– Wzorowo, po prostu wzorowo – odparł Bob. – Kochany chłopczyna! Tyle przebywa w samotności, że istny się z niego zrobił marzyciel i czasem najosobliwsze myśli przychodzą mu do głowy. W drodze do domu powiedział mi, że ma nadzieję, iż go ludzie w kościele zauważą, bo jest kaleką, więc może miło im było przypomnieć sobie w dniu Bożego Narodzenia, kto ślepcom przywracał wzrok, a chorym władzę w nogach.

Gdy Bob opowiadał o tym, głos drżał mu ze wzruszenia; zdrżał mu zaś jeszcze bardziej, kiedy biedak zapewniał żonę, że Maleńki Tim z każdym dniem jest zdrowszy i silniejszy.

Po chwili rozległ się szybki stuk dziecinnych kul o podłogę i zanim jedno słowo więcej zostało wypowiedziane, do pokoju wrócił Maleńki Tim w towarzystwie braciszka i siostrzyczki, którzy podprowadzili go do jego krzeselka w kącie obok komina.

Teraz Bob, podwinąwszy rękawy – jakby cokolwiek na świecie mogło im jeszcze zaszkodzić! – zaprawił dżinem i cytrynami jakiś gorący płyn w dzbanku i jał mieszać zawartość, podgrzewając ją na blasze komina. Tymczasem panicz Piotr w towarzystwie dwojga młodszych wszędobylskich Cratchitów wyprawił się do piekarni po gęś, którą też niebawem wnieśli do pokoju w uroczystej procesji.

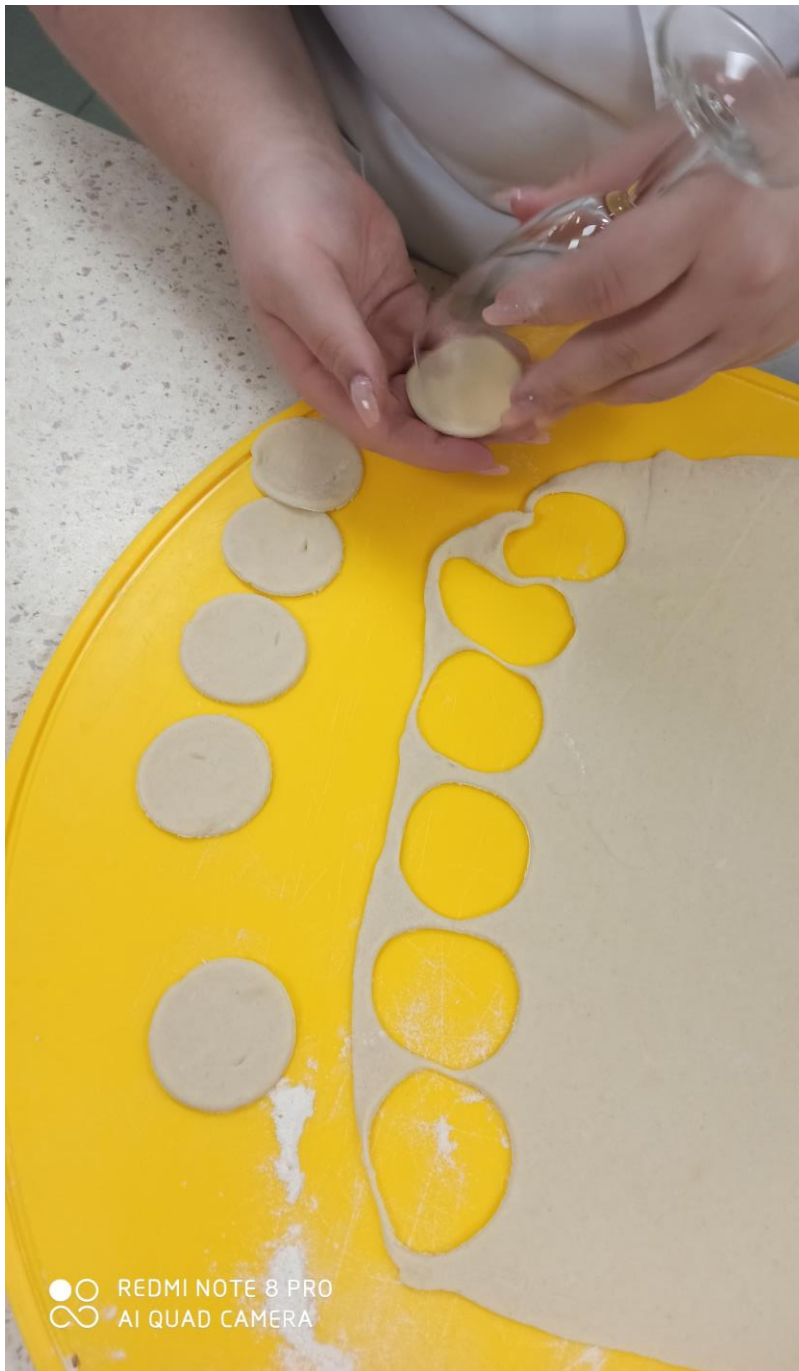
Wybuchł teraz taki harmider, iż zdawać by się mogło, że gęś to najrzadszy z ptaków, upierzone dziwo, wobec którego czarny łabędź jest zjawiskiem najwykleszym w świecie. Prawdę mówiąc, gęś była rarytasem w tym domu.

Pani Cratchit podgrzała okrasę z awokazu przygotowaną w małym rondelku. Panicz Piotr z nadzwyczajnym wprost zapalem zabrał się do tłuczenia kartofli. Panna Belinda postodziła do smaku sos jabłeczny. Marta przetarla ściereczką gorące talerze. Bob posadził Maleńkiego Tima obok siebie, na małym krzeselku przy stole. Para młodszych Cratchitów przysunęła krzesła dla wszystkich, nie zapominając naturalnie o sobie, po czym zaciągnąwszy strażę u stołu, brat i siostra wpełnęli sobie łyżki do ust, a to w obawie, że zaczną dopominać się głośno o gęś, zanim przyjdzie ich kolej. Wreszcie rozstawiono talerze i odmówiono modlitwę.

Zapadło teraz pełne napięcia milczenie, podczas którego pani Cratchit, obrzuciwszy w pierw uważnym spojrzeniem długie ostrze noża, przygotowywała się do zanurzenia go w gęsi; a gdy w końcu rozkładała pierś i oczom zebranych ukazał się z dawna oczekiwany widok nadzienia, szmer zachwyty obiegł stół

Świąteczny obiad  
w rodzinie Boba









# *Uszka Wigilijne z grzybami*

## *Składniki na ciasto na uszka*

- *2 szklanki mąki pszennej tortowej - 320 g*
- *170 ml gorącej wody - około 2/3 szklanki*
- *2 łyżki oleju roślinnego np. rzepakowego*
- *1/3 płaskiej łyżeczki soli*

## *Składniki na farsz do uszek*

- *60 g suszonych grzybów - np. borowiki i podgrzybki*
- *1 średnia cebula - do 300 g*
- *3 łyżki oleju roślinnego do smażenia*
- *1 żółtko jajka*
- *1 płaska łyżka bułki tartej*
- *przyprawy: 1/4 płaskiej łyżeczki soli, pół płaskiej łyżeczki pieprzu*



## Pierogi z kapustą, też Mamy Przemka

Choć była to ostatnia potrawa przed deserem i wszyscy byli już nieprzyzwoicie najedzeni, to pierogi znikaty z półmiska równie szybko jak te, które robi ciotka Anna. Mama Przemka pękata z dumy. Ja też. Bo moja siostra umiała się znaleźć. Chwaliła i ciasto, i farsz, i kształt i nawet w przypiływie dobrego humoru nazwała swą teściówkę mamą, i to było w pierogach z kapustą Mamy Przemka najpyszniejsze...

### Ciasto

4 szklanki mąki ♦ 1 łyżeczka soli ♦ 1 łyżka masła lub oliwy  
♦ 1 jajko ♦ letnia woda (ile zabierze)

### Farsz

duża garść suszonych grzybów (najlepiej kapeluszy borowików) ♦ 1 kg kiszonej kapusty ♦ ½ łyżeczki świeżo startej gałki muszkatołowej ♦ sól ♦ pieprz ♦ 3 łyżki oliwy ♦ 4 cebule pokrojone w kosteczkę

Grud

godziny. Ugot

LENOTE 8 PRO  
AD CAMERA









## *Piernik staropolski* Składniki na 3 pierniki:

### *Ciasto:*

- $\frac{1}{2}$  litra miodu
- 2 niepełne szklanki cukru (u mnie 280 g)
- 250 g masła (lub margaryny)
- 1 kg + 1 szklanka mąki tortowej (u mnie 1150 g zwykłej pszennej)
- 3 jajka (rozmiar M)
- 3 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
- 125 ml mleka
- szczypta soli
- 2 lub 3 opakowania przyprawy do piernika (ja dodaję ok. 80g)
- bakalie (u mnie 1 szklanka posiekanych orzechów i  $\frac{1}{2}$  szklanki rodzzynek)

### *Dodatkowo:*

- ok. 600 g powideł śliwkowych
- 150 g czekolady gorzkiej
- 400 g masy marcepanowej
- ok. 400 g dżemu (u mnie dżem z owoców leśnych)
- polewa czekoladowa (dowolna, u mnie rozpuszczone w kąpielu wodnej 200 g czekolady gorzkiej z ok. 100 g masła)



### Składanie piernika staropolskiego:

Ciepłą masą orzechowo-migdałową oraz powidłami przełożyć placki piernika. Piernik powinien być złożony następująco:

placek piernika

powidła śliwkowe

placek piernika

masa orzechowo-migdałowa

placek piernika

powidła śliwkowe

placek piernika

Całość po wystygnięciu ponownie zawinąć oraz obciążyć deską i książkami. Odstawić na dwa dni w chłodne miejsce.

### 18 grudnia

Oстрыm nożem wyrównać boki. Przeciąć blok piernika wzdłuż (dwa duże pierniki) lub wszerz (trzy mniejsze). Posmarować z każdej strony polewą czekoladową.

### Polewa czekoladowa

#### Składniki:

300 g czekolady gorzkiej (co najmniej 70% kakao)

60 g masła (82%)

W rondlu rozpuścić składniki, wymieszać. Za pomocą szerokiego noża lub szpatułki równomiernie rozprowadzić polewę. Po zastygnięciu odstawić piernik w chłodne miejsce.

Piernik staropolski według receptury babci Anieli jest gotowy.

### Pierniczki anielskie

Ulubione pierniczki babci Anieli na podstawie receptury Weeseego

#### Składniki:

250 g miodu

250 g cukru

400 g mąki pszennej

200 g mąki żytniej

3 jajka

2-3 płaskie łyżki przyprawy korzennej babci Anieli lub

25-30 g kupnej mieszanki

1 łyżka sody

1/4 łyżeczki soli

3-4 łyżki wody

#### Przygotowanie:

Miód przełożyć do garnka, dodać wody i połowę cukru (125 g). Podgrzać do rozpuszczenia i zestawić do przestygnięcia. Jajka utrzeć z drugą połową cukru, aby składniki połączyły się w masę. Mąkę przesiać do miski z masą, dodać ciepły miód, mieszankę przypraw, sól i sodę. Ciasto dobrze wyrobić, aby stało się jednolite i kleiste.

Ciasto należy przełożyć do pojemnika i odstawić na tydzień w chłodne miejsce (piwnica/lodówka).



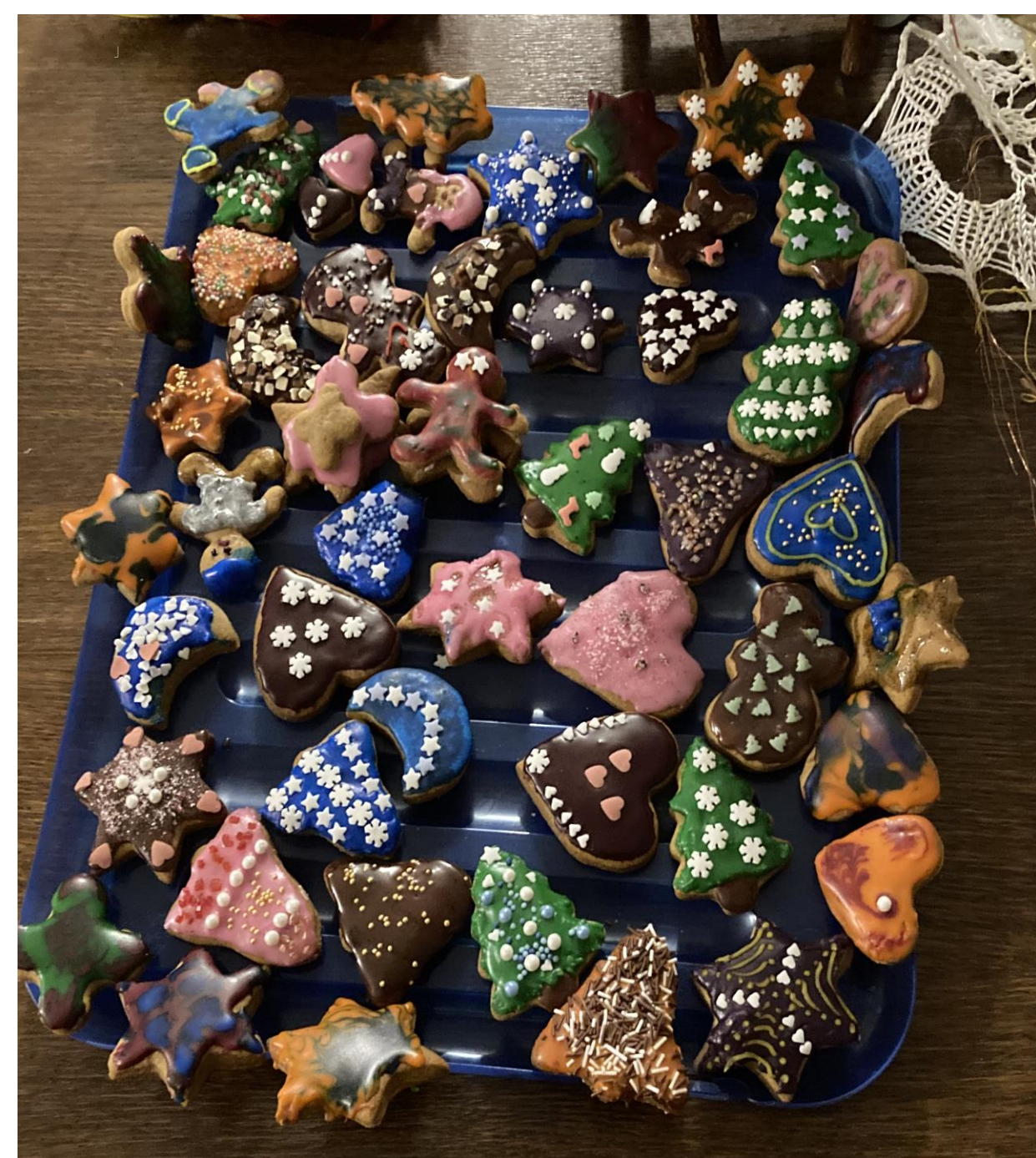


## *Miękkie pierniczki dojrzewające*

### *Składniki:*

- *700 g mąki pszennej*
- *3 jajka*
- *200 g cukru*
- *60 ml oleju*
- *1,5 łyżeczki sody oczyszczonej*
- *200 g miodu*
- *1 przyprawa do piernika (40 g)*
- *½ łyżki kakao*
- *szczypta soli*



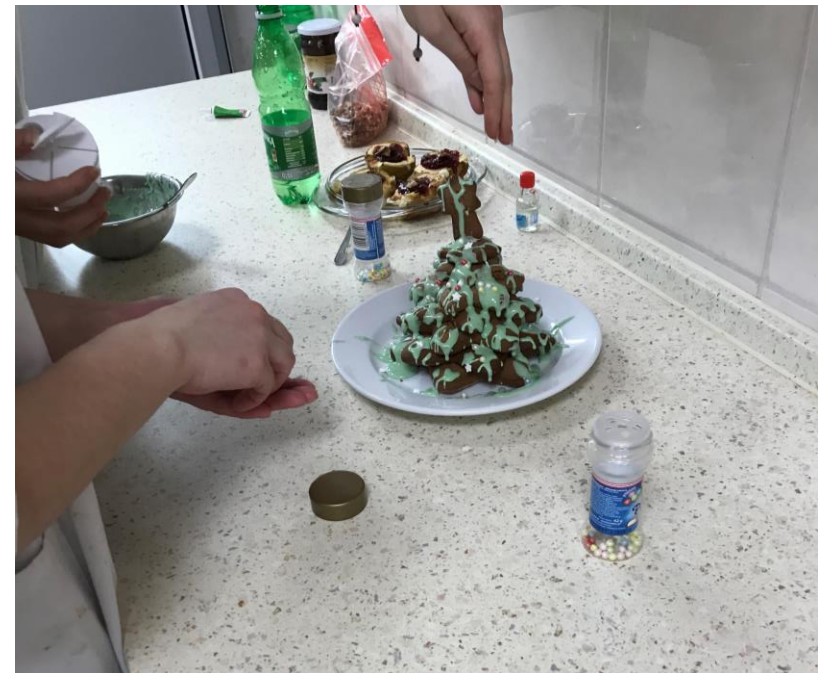


### Sposób przygotowania:

- Miód podgrzać, a będzie płynny. Odstawić na bok.
- Całe jajka ubić z cukrem na jasną, puszystą masę. Dalej miksując na najwyższych obrotach, wlewać cienkim strumieniem olej. Zmniejszyć obroty miksera i dodać letni miód.
- Do miski wsypać ok. 450 g mąki, sól, kakao, sodę i przyprawę do piernika. Wymieszać. Dodać masę jajeczną i wymieszać drewnianą łyżką. Dodać resztę mąki i zagnieść ręką. (Ciasto powinno być elastyczne. Gdyby było za rzadkie, dodać jeszcze troszkę mąki, ale raczej nie powinno to być konieczne. Ciasto po leżakowaniu jeszcze trochę stężeje).
- Miskę przykryć szczelnie np. owijając ją kilkakrotnie w folię spożywczą i odstawić na 1 tydzień w chłodne miejsce np. do lodówki. (Piernik z góry może wyschnąć, ale to nic nie szkodzi).
- Po tygodniu odrywać po kawałku ciasta i dobrze wyrobić, aż będzie miękkie, plastyczne i śliskie. Wałkować, podsypując blat mąką na grubość 4 mm i wykrawać foremkami pierniczki. Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- Piec jedną blachę po drugiej (wychodzi ok. 6 blach) w nagrzanym piekarniku ok. 8 minut w temperaturze 180°C, grzałka góra- dół. (Pierniczki po upieczeniu są jasne, pulchne i miękkie). Pierniczki pozostawić na chwilę na blasze, a następnie przełożyć na kratkę kuchenną i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
- Udekorować według uznania np. lukrem królewskim. Przechowywać w puszcze.





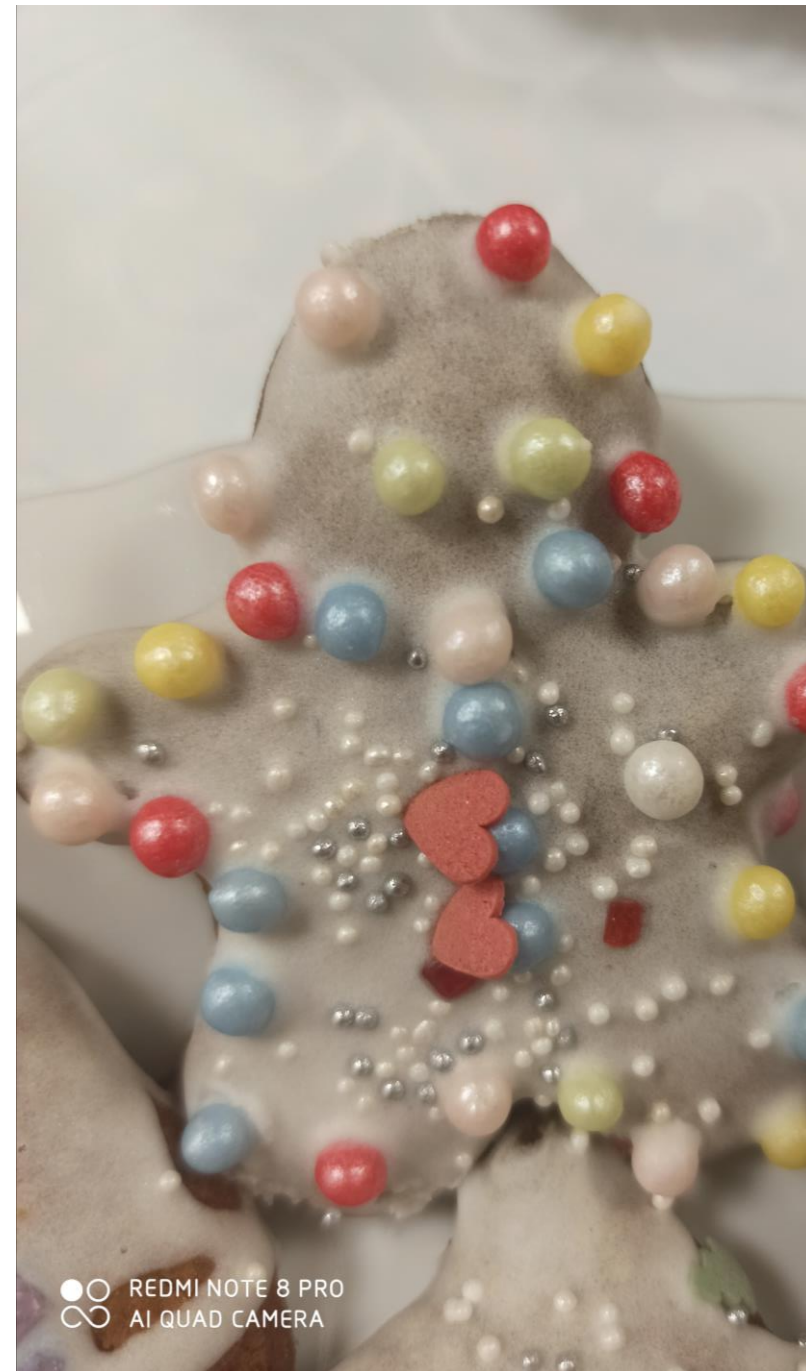




REDMI NOTE 8 PRO  
AI QUAD CAMERA



REDMI NOTE 8 PRO  
AI QUAD CAMERA



REDMI NOTE 8 PRO  
AI QUAD CAMERA



Wigilijna przystań  
SYLWIA TROJANOWSKA

ANNA FICNER-OGONOWSKA  
Magiczna opowieść o Świętach, miłości i wybaczeniu  
KATARZYNA BUJAKIEWICZ  
Szczęście  
W CICHĄ NOC  
Ziela

Aniol do wynajęcia  
MAGDALENA KORDEŁ  
Ziela



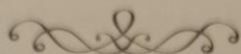






### ZUPY GRZYBOWE

- Zupa grzybowa • 179
- Krem czosnkowy z kurkami • 180
- Krem z pieczarek • 181
- Krem z kurek • 182



### CZEŚĆ IV

#### SMAKI KOSMOPOLITYCZNE

- TBILISI I MATKA GRUZJA • 187
- ROSÓŁ - BULION Z JAGNIĘCINY • 196
- KERALA • 197
- INACZEJ? • 221

#### ZUPY ŚWIATOWE

- Miso • 240
- Koreańska zupa na przednówku Samgetang • 241
- Toskańska zupa pomidorowa z soczewicą • 242
- Gazpacho andaluzyjskie • 243
- Gruzińskie charczo • 245
- Caldo verde, portugalska zupa z jarmużem • 246
- Chiński rosół z pierożkami wonton • 247
- Meksykańska zupa krem z awokado • 249
- Marokańska zupa z ciecierzycy z cytryną • 250
- Indyjska zupa pomarańczowo-kokosowa • 251
- Węgierski bogracz • 253
- Tajska zupa z kurczakiem i krewetkami • 254
- Koreańska zupa kimchi jjigae • 256

ZUPIARA • 258

- Ziemniaki z żaru z masłem ziołowym • 47
- Słodkie ziemniaki • 48
- Banany pieczone w żarze • 48
- Jablka pieczone z cynamonem • 49

### PARK • 50

#### ROSÓŁ PARTYZANCKI Z WOŁOWINY • 58

#### ZUPY Z HISTORIĄ

- Zupa „plujka” • 60
- Zupa Saxe-Coburg Soup, brytyjska zupa brukselkowa • 61
- Czarna polewka, czyli czernina • 62
- Polewka piwna • 64

### WERANDA • 66

#### SMAK • 78

#### ZUPY TRADYCYJNE

- Tradycyjna zupa ogórkowa • 80
- Zupa pomidorowa • 81
- Barszcz czerwony z uszkami • 82
- Chłodnik na upalne dni • 84
- Krupnik • 86
- Zalewajka • 87



### CZEŚĆ II

#### SMAKI UCZUĆ

#### DESZCZ • 91

- Rosół wegetariański • 104

#### AROMATYCZNE ZUPY

- Zupa krem z dyni i pora • 107
- Krem z brokułów z prażonymi migdałami • 108
- Minestrone z selerem naciowym • 109

# MAŁGORZATA KALICIŃSKA

## ŻYCIE MA SMAK



adania o biebrzańskim rozlewisku, podróżach na koniec świata,  
vanych powrotach i jedzeniu. Okraszone wspaniałymi przepisami  
achnące koperkiem chłodniki, aromatyczne zupy i buliony.

Krem z cukinii z czosnkiem i koperkiem • 110

Krem ze szparagów • 111

Piankowa zupa z rzodkiewki • 113

CHŁOPAKI MISIAKI • 115

MĘSKIE ZUPY, CZYLI PRZEZ ŻOŁĄDEK DO SERCA

Krem z groszku • 119

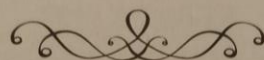
Tradycyjny żurek • 120

Zupa cebulowa z grzankami • 122

Solanka • 123

Barszcz ukraiński • 125

Pikantna zupa z papryki • 126



### CZEŚĆ III

#### SMAKI ROZGRZEWAJĄCE

ROSÓŁ ZE ZWYKŁEJ KURY • 131

ROSÓŁ „W OGÓLE” • 138

Rosół ze zwykłej kury – „grzebiuchy” • 141

#### ZUPY ROZGRZEWAJĄCE

Kapuśniak na wędzonych żeberkach • 142

Zupa ziemniaczana na boczku • 143

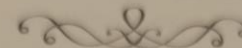
Grochówka • 145

Zupa z czerwonej soczewicy z boczniakami • 146

Krem porowo-ziemniaczany • 147

FIODOR • 149

## SPIS TREŚCI



### CZEŚĆ I

#### SMAKI WSPOMNIEŃ

BIEBRZAŃSKA ZUPA Z RYB • 11

#### ZUPY RYBNE

Rosół z ryb • 19

Aromatyczna zupa rybna • 20

Zupa rybna z karpia • 22

Zupa bouillabaisse • 23

#### SMAKI WSPOMNIEŃ. DZIECIŃSTWO

Zupa szczawiowa z jajkiem • 27

Zupa kalafiorowa • 28

#### ZUPY OWOCOWE I SŁODKIE

Zupa wiśniowa z kisiem • 30

Zupa rabarbarowa • 31

Zupa cytrynowa • 32

Migdałowa zupa mleczna • 33

Zupa nic z piankowymi kluseczkami • 34

Zupa budyniowa • 35

PŁONIE OGNISKO • 37

Wigilijna  
przystawi



SYLWIA  
TROJANOWSKA



ANNA FICNER-OGONOWSKA

Magiczna  
opowieść  
o Świętach, miłości  
i wybaczeniu

KATARZYNA  
BUJAKIEWICZ

*Szczęście*  
W CICHĄ NOC



złoty

Kiedy na talerzach wylądowały pierogi z kapustą i grzybami, których dzieci również nie chciały tknąć, Malwina zaordynowała rozpakowywanie prezentów. Maluchy natychmiast poderwały się z krzeseł i wyczekująco patrzyły na panią Martę, która przebrana za pomocnicę Mikołaja rozdzielala niespodzianki. Nawet pani Lodzia, która siedziała na krześle najbardziej oddalonym od choinki, wyglądała na podekscytowaną. Kątem swego przenikliwego oka wypatrzyła bowiem prezent opisany jej imieniem.

Malwina dostała kilka paczuszek, w których znalazła laurki od dzieci, ręcznik kąpielowy, książki, a nawet zestaw kolorowych długopisów. Jedno z pudełek kryło szczególną zawartość. Był to prezent od mężczyzny siedzącego w milczeniu po drugiej stronie stołu. Mężczyzna ów przez całą kolację wpatrywał się w twarz kobiety, którą kochał od lat. Malwina rozpakowała małe pudełko i z zachwytem oniemiała. W środku bowiem znajdowała się broszka w kształcie sowy. Była taka sama, jak sowy na jej kolczykach, tylko nieco większa. A kolczyki, z którymi nigdy się nie rozstawała, dostała przecież od niego, czterdzieści lat temu. Kobieta spojrzała na mężczyznę i posłała mu najcieplejszy uśmiech, po czym przytuliła broszkę do serca i wyszeptala nieme „dziękuję”. On w odpowiedzi uśmiechnął się i przymknął oczy. Żadne z nich nie słyszało dziecięcych pisków radości, podekscytowanych rozmów czy chichotów. Było tylko przyspieszone

„Wigil  
runuje  
zyran  
z Mec  
z jod  
kto p  
Woj  
Pe  
wol  
war  
dov  
sar  
w  
wi  
si

## W „Zakątku Nadziei”



Przy stole nakrytym białym, odświeżonym obrusem siedziało osiemnaście osób. Ksiądz Paweł Zarzycki, tak jak zapowiadał, przyszedł tylko na moment i po odczytaniu fragmentu Ewangelii według świętego Łukasza, pożegnał się z uczestnikami wieczery. Zatem oprócz jego krzesła jeszcze cztery inne były puste, jakby czekały na zbłąkanych wędrowców. Zapach cynamonu rozchodził się w całym pomieszczeniu. Nad stołem wisały kartonowe gwiazdki przygotowane przez dzieci. Obracały się delikatnie na cienkich, prawie niewidocznych linkach, co dawało wrażenie, że unoszą się w powietrzu.

Dorośli jedli barszcz, a dzieci z niechęcią spoglądały w swoje talerze z zupą buraczaną. Z ekscytacją zerkały za to pod choinkę, gdzie kuszące paczuszki, błyszczące torebki i szeleszczące worki elektryzowały ich spojrzenia. Rwały się, by sprawdzić, kto i co otrzyma w tym roku od Świętego Mikołaja.



rzy dorośli, skuszeni niezwykłym aromatem, pozwalali sobie na ten napój, bo kojarzył im się z dzieciństwem, ciepłem i bez troską.

Kiedy goście Sobótków zasiedli do niewielkich, acz elegancko przystrojonych stołów, które w rzeczywistości były szkolnymi ławkami wypożyczonymi z rewalskiego liceum, kelnerzy zaczęli serwować wykwintne dania polskiej i niemieckiej kuchni, z karpem w galarecie, kapustą z grochem, barszczem czerwonym z uszkami, pierogami i sałatką kartoflaną na czele. Wszystkiego dopełniały patery ze słodkościami: piernikami, ciasteczkami makowymi, imbirowymi kulkami i bakaliowymi muffinkami.

W tle tercet skrzypków wygrywał tradycyjne kolędy. Wielu gości dało się ponieść nastrojowi: oderwawszy się na chwilę od jedzenia, kołysali się delikatnie w rytm muzyki i nucili pod nosem: *Cicha noc... Heilige Nacht...*

I gdyby nie tragiczny pożar oraz fakt, że czasami w święta dzieją się cuda, Wigilia dla gości obydwu hotelu wyglądałaby zupełnie inaczej. A tak? Wojnarowscy siedzieli



*Dziękujemy  
za uwagę*