

Wigilia w trzech odśłonach





Oddajemy w Państwa ręce książkę kucharską „Wigilia w trzech odsłonach”, która stanowi wybór przepisów wigilijnych. Nasze propozycje dań podzieliliśmy na trzy bloki: wigilia przedwojenna, wigilia regionalna oraz wigilia w wersji fusion. Liczymy, że znajdą w niej Państwo propozycje na miarę swoich upodobań kulinarnych.

Szczególnie polecamy karpia po żydowsku w wersji duszonej w szarym sosie z migdałami i rodzynkami. Zanurzony w nim karp to prawdziwa kulinarna przygoda. Przed wojną – wręcz wigilijny kanon. Warto zwrócić także uwagę na przepis na szczupaka w sosie chrzanowym. Dziś zdobycie szczupaka nie jest niczym skomplikowanym. Mięso tej ryby jest zwarte, delikatne i bardzo sycące. Szczupak to miła odmiana karpiowej tradycji.

Z kuchni regionalnej polecamy słodczy: racuchy z Podlasia i tradycyjne śląskie makówki. Drożdżowe racuszki pieczone tradycyjnie w wigilijny poranek stanowią nie tylko wyśmienite śniadanie, ale także pozwalają gasić głód przez cały wigilijny dzień aż do uroczystej kolacji. Podlasianie czekają na nie cały rok. Zawsze najlepiej smakują 24 grudnia. W makówkach śląskich gwarantujemy, że zakocha się każdy, kto lubi bakalie, mak i maślane bułeczki.

Gustującym w nowoczesnej kuchni polecamy postne dania z użyciem niestandardowych produktów. Szczególnie zachęcamy do wypróbowania przepisu na aromatyczny kompot z suszu z dodatkiem likieru ziołowego i nuty mango. Miłośnikom kuchni azjatyckiej natomiast polecamy przepis na tofu ala śledź. Marynowane tofu z chili, cebulką i nerkowcem robi wrażenie na gościach!

Przepisy dotyczące kuchni przedwojennej i kuchni regionalnej pochodzą z wortalu kuchnia.wieszjak.pl, natomiast propozycje dań wigilijnych fusion z portalu Gotujmy.pl

Wigilia przedwojenna



Duszony karp po żydowsku

włoszczyzna (odrobina kapusty, 2 marchewki, spory kawałek selera, pietruszka)

7 cebul

karp

łyżka masła

sól, pieprz

1. Siekamy włoszczyznę i cebule.
2. Wrzucamy warzywa do szerokiego rondla, dodajemy łyżkę masła i zalewamy litrem wody. Dusimy ok. 10 minut, aż warzywa trochę zmiękną.
3. Osolonego karpia kroimy w dzwonka i posypujemy pieprzem.
4. Kładziemy na duszone warzywa i na bardzo małym ogniu dusimy rybę przez pół godziny pod przykryciem.
5. Wyjmujemy dzwonka łyżką cedzakową i układamy na półmisku, tworząc na powrót kształt ryby. Wokół układamy duszone warzywa. Jeśli są mało słone, doprawiamy je.
6. Karpia można też polać sosem chrzanowym lub sosem na bazie wywaru. W tym celu należy odlać nieco wywaru spod warzyw, dodać odrobinę słodkiej śmietanki, zredukować, doprawić solą i pieprzem, a następnie polać rybę.



Karp wigilijny – na szaro

karp
warzywny wywar (z selera, marchwi, pora oraz pietruszki)
goździki
ziele angielskie
liście laurowe
łyżka masła
łyżka mąki
pół łyżeczki maggi
pół szklanki płatków migdałowych
pół szklanki rodzynek
pół cytryny
2 łyżeczki cukru
kieliszek czerwonego, wytrawnego wina

1. Oczyszczonego i osolonego karpia kroimy w dzwonka i gotujemy w gorącym wywarze z dużą ilością warzyw.
2. Do wywaru dajmy też goździki, ziele angielskie i liście laurowe.
3. Karpia gotujemy na bardzo małym ogniu przez ok. 15 minut.
4. W międzyczasie robimy szary sos – na patelnię wrzucamy łyżkę masła, a gdy się roztopi – łyżkę mąki.
5. Tak przygotowaną zasmażkę rozprowadzamy wywarem spod ryby – dolewajmy powoli i po trochu, aby nie zrobiły się grudy. Sos powinien mieć konsystencję śmietany.
6. Następnie dodajemy pół łyżeczki maggi, pół szklanki płatków migdałowych i tyle samo rodzynek. Następnie wciskamy sok z połowy cytryny, dodajemy dwie łyżeczki cukru oraz kieliszek czerwonego, wytrawnego wina.
7. Redukujemy sos na wysokim ogniu, a po chwili zmniejszamy płomień i wkładamy do środka dzwonka podgotowanego karpia. Dusimy całość jeszcze przez jakieś 10-15 minut, aby mięso ryby było dobrze uduszone, ale się nie rozpadało.
8. Takiego karpia można przygotować nieco wcześniej, przełożyć do ceramicznego naczynia i trzymać do Wigilii w ciepłym, nagrzanym do 60 stopni Celsjusza piekarniku. Potrawę warto przykryć folią aluminiową, by nie zrobił się kożuch.

Szczupak z chrzanem

szczupak
sól
łyżka masła
szklanka słodkiej śmietanki
3 łyżki tartego chrzanu
pół łyżki octu
szczypta cukru
cytryna

1. Osolonego szczupaka pokrojonego w dzwonka lub kawałki filetów zawinąć w folię aluminiową, kładąc na wierzch ryby trochę masła (najlepiej zrobić kieszenie z folii).
2. Rybę wstawić do rozgrzanego do 140 stopni Celsjusza piekarnika i piec ok. 40 minut, aż zmieni w środku kolor na biały.
3. Pieczonego szczupaka układamy przed podaniem na półmisku, a masło i sos spod ryby zlewamy do małego rondelka – wykorzystane zostaną do sosu.
4. Robimy sos chrzanowy. Do sosu i masła spod pieczonej ryby dodajemy szklankę słodkiej śmietanki (jeśli sos jest gorący, najpierw rozprowadźmy odrobinę w śmietance, ogrzewając ją w ten sposób). Dodajemy 3 łyżki tartego chrzanu (może być ze słoiczka), gotujemy przez około 5 minut, wlewamy pół łyżki octu, szczyptę cukru i szczyptę soli.
5. Gorącym sosem polewamy szczupaka. Całość ozdabiamy plasterkami cytryny.

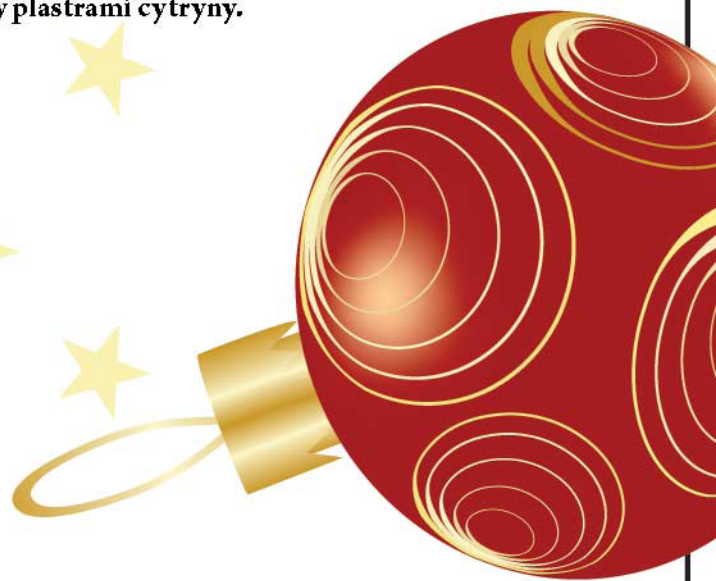
Wigilijne łamańce z makiem

Składniki

Ciasto:

pół litra mąki
pół kostki masła
szklanka cukru
jedno żółtko
kilka łyżek gęstej śmietany
szklanka maku
pół szklanki płatków migdałowych
skórka starta z jednej cytryny
masa makowa:

1. Zagniatamy ciasto z pół litra mąki, pół kostki masła, szklanki cukru, żółtka i odrobiny gęstej, zimnej śmietany. Składniki mieszamy ze sobą, z wyjątkiem śmietany, i wyrabiamy, zaś śmietany dodajemy tylko tyle, by ciasto połączyło się ze sobą.
2. Rozwałkowujemy je cienko (2-3 mm) i wykrawamy księżycy, krążki, ale mogą być także prostokąty.
3. Układamy na papierze do pieczenia i pieczemy w rozgrzanym do 170 stopni piekarniku ok. 10-15 minut. Powinny być rumiane, ale niezbyt brązowe.
4. Mak moczymy wcześniej, mielimy dwa razy w maszynce do pieczenia, a następnie ucieramy z łyżką cukru. Dodajemy następnie kilka łyżek śmietany, posiekane płatki migdałowe, skórkę startą z pół cytryny i mieszamy razem.
5. Masę przekładamy do miseczki lub salaterki i wtykamy w nią ciastka. Dość gęsto. Całość można nabierać łyżką i nakładać na talerzyki deserowe, albo można też wyjmować ciasteczka oblepione masą makową. Wszystko zależy od tego, jak gęstą masę przygotujemy.
6. Innym sposobem jest też polamanie ciastek i zmieszanie ich z masą makową.



Zupa grzybowa na barszczu

garść leśnych grzybów
2 butelki barszczu białego
3 kostki rosołowe
Sól
maggi
3 łyżki mąki
4-5 łyżek słodkiej śmietany

1. Grzyby moczymy przez noc, po czym siekamy w mniejsze kawałki, a następnie gotujemy na nich wywar z czterech litrów wody. Warto użyć do tego celu również wody, w której grzyby się moczyły.
2. Po 30 minutach gotowania grzybów dodajemy 2 białe barszcze z butelki (jeśli ktoś zakisił swój własny barszcz, to w zależności od jego konsystencji, należy na 4 litry wody wlać 4 szklanki zakwasu – ale to tylko sugestia – sposobów na barszcz jest bardzo wiele, niektórzy lubią gęsty, inni rzadszy).
3. Do tego wrzucamy 3 kostki rosołowe, sól do smaku i trochę maggi dla wzbogacenia smaku. Można też dodać 2 łyżki masła, aby smak barszczu był nieco delikatniejszy.
4. Teraz zagęszczanie – w miseczce rozrabiamy 3 łyżki mąki ze słodką śmietaną (śmietany 4-5 łyżek). Następnie ogrzewamy mieszaninę gorącym barszczem, wlewając trochę płynu do śmietany. Całość mieszamy i przelewamy do garnka.
5. Barszcz biały z grzybami to gęsta zupa – powinna mieć mniej więcej konsystencję ciasta naleśnikowego. Jeśli barszcz wyszedł za rzadki – można go dodatkowo zagęścić mąką i śmietaną, jeśli wyszedł za gęsty – należy dolać mleko.



Wigilia regionalna

Wigilijne racuchy z Podlasia

500 g mąki tortowej

30 g drożdży

sól

cukier

garść rodzynek

olej

cukier puder

1. Zagniatamy ciasto z mąki, odrobiny ciepłej wody i drożdży. Dodajemy po szczypcie soli i cukru oraz opłukane rodzynki. Wyrabiamy drewnianą łyżką (ciasto powinno być rzadsze niż na drożdżówkę, o konsystencji śmietany). Następnie odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, przynajmniej na godzinę.

2. W tym czasie powinno podwoić swoją objętość. Łyżką np. do zupy zamoczoną w zimnej wodzie, nabieramy porcje ciasta i układamy je na rozgrzany na patelni olej. Smażymy na rumiany kolor. Na koniec posypujemy cukrem pudrem.





Kutia

20 dag ziaren pszenicy
5 dag maku
kilka łyżek miodu pitnego
4 łyżki słodkiej śmietany
5 dag obranych orzechów laskowych
5 dag orzechów włoskich
5 dag rodzynek
5 dag skórki pomarańczowej

1. Pszenicę dokładnie przebieramy, płuczemy i zalewamy wodą. Całość gotujemy do miękkości, następnie odcedzamy.
2. Gdy pszenica się gotuje, mak wsypujemy do osobnego garnka, zalewamy taką ilością wrzątku, aby całkiem go przykrył i gotujemy do momentu, aż ziarenka dadzą się rozetrzeć w palcach.
3. Następnie zdejmujemy mak z ognia i przecedzamy przez sito, po czym mielimy przez maszynkę. Mieszmamy miękką pszenicę z makiem, dodajemy całe orzechy laskowe, połówki orzechów włoskich, skórkę pomarańczy oraz rodzynki. Wszystko starannie mieszamy, doprawiamy do smaku śmietaną i miodem. Przykrywamy i odstawiamy najlepiej na noc do lodówki.
4. Tuż przed podaniem przekładamy kutię do innego naczynia i dekorujemy orzechami laskowymi.



Wigilijny kulebiak

Ciasto:

40 dag mąki
szklanka
mleka
4 dag drożdży
2 żółtka
łyżka masła
jajko
1/2 łyżki cukru
szczypta soli
tłuszcz do blachy

1. Drożdże rozpuszczamy w mleku i odstawiamy na 15 minut.
2. Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy wyrośnięty zaczyn, dokładnie mieszamy, następnie przykrywamy lnianą ścierką i pozostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.
3. Gdy już wyrośnie (czas ok. 30 minut) wbijamy jajko, dodajemy pół łyżki cukru, sól do smaku i łyżkę stopionego (nie gorącego) masła. Wyrabiamy aż ciasto będzie odchodzić od ręki. Potem znowu przykrywamy i odstawiamy na jakieś 40 minut.

Farsz:

- główka kapusty
- 20 dag suszonych grzybów
- cebula
- łyżka masła
- 6 jaj na twardo
- surowe jajko
- sól, pieprz

1. Grzyby moczymy przez noc.
2. Kapustę oczyszczamy, kroimy na ćwiartki, następnie gotujemy w lekko osolonej wodzie. Odcedzamy i studzimy.
3. Cebulę drobno siekamy i smażymy na złoto, po czym mieszamy ją z kapustą. Całość dusimy około 10-15 minut.
4. Grzyby gotujemy, siekamy i mieszamy z przestudzoną kapustą, dodajemy posiekane jajka na twardo. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.
5. Wyrośnięte ciasto rozwałkujemy na 2 cm, nakładamy farsz. Zwijamy jak roladę.
6. Wkładamy do natłuszczonej brytfanny i smarujemy wierzch rozmażonym jakiem. Kulebiaka pieczemy około 1 godziny w temp. 180 stopni.
7. Podajemy do czerwonego barszczu.

Moczka

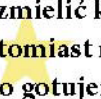
specjalny piernik do moczki
pół szklanki orzechów włoskich
pół szklanki płatków migdałowych
garść rodzynek
tabliczka gorzkiej czekolady
kompot agrestowy
kompot jabłkowy
200 g różnych suszonych owoców

1. Piernik kroimy w kostkę zaraz po jego kupnie, suszymy najlepiej całą noc.
2. Kolejnego dnia wsypujemy do garnka i zalewamy kompotami, nie przesadzając z ich ilością. Najlepiej na początek dać mniej. Chodzi o to by danie nie było zbyt rzadkie, najlepsze jest gęste jak budyni.
3. Owoce kroimy dość drobno. Bakalie i orzechy rozdrabniamy. Całość wsypujemy do garnka, gotujemy, aż piernik się rozmiękczy na dobre.
4. Na koniec dodajemy czekoladę.

Śląskie makówki

20 dag maku
bułki zwykłe lub maślane
bakalie (rodzynki, migdały w płatkach)
2 łyżeczki cukru
szklanka mleka

1. Mak zmielić kilka razy. Na Śląsku w okresie świątecznym można skorzystać z pomocy piekarni. W domu natomiast można wykorzystać młynek do mielenia kawy.
2. Mleko gotujemy razem z cukrem, dodajemy mak i bakalie. Na spód głębokiego naczynia kładziemy pokrojone na dość grube kromki bułki, zalewamy schłodzonym mlekiem z makiem i bakaliami, znów przekładamy bułkami i kolejną warstwą mleczno-makową. Na koniec przyozdabiamy kokosem i bakaliami.



Wigilia fusion

Śledzie mocno pomidorowe

400 g filetów ze śledzi

1 cebula

1 ząbek czosnku

1 słoiczek suszonych pomidorów w oleju/oliwie

1 łyżka koncentratu pomidorowego

1 łyżka suszonej żurawiny (dowolnie)

2-3 krople tobasco lub ½ łyżeczki ostrej papryki

½ łyżeczki ziół prowansalskich

sól, pieprz, cukier do smaku

liście sałaty do przybrania

1. Cebulkę pokroić w piórka.
2. Wlać na patelnię trochę oleju z suszonych pomidorów i zeszklić na nim cebulę.
3. Dodać przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku, pokrojone w ćwiartki plastry suszonych pomidorów oraz żurawinę. Chwilę poddusić.
4. Dodać tobasco lub paprykę, suszone zioła prowansalskie, sól, pieprz, cukier i koncentrat pomidorowy. Dusić ok. 6 minut.
5. Każdy płat śledziowy posmarować wystudzoną pastą, zwinąć w rulon i spiąć wykalaczką.
6. Z wierzchu śledzie przybrać resztą pasty, odstawić pod przykryciem do „przegryzienia smaków” na około 3-4 godziny w lodówce. Podawać na liściach sałaty.



Salatka rybna

250 g białej ryby bez ości

1 kabanos lososiowy (mogą być kawałki sałatkowe łososia wędzonego)

garść wytrawnych wędzonych śliwek suszonych

1 czerwona cebula pokrojona w wiórki

1 mały ogórek z wydrążonymi pestkami, pokrojony w plasterki

2 łyżki sosu ostrygowego, rybnego lub ciemnego sosu sojowego

mieszanka różnych dowolnych liści sałat

2 limonki lub 1 cytryna

1 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżeczka brązowego cukru

1. Rybę upiecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni w folii aluminiowej, wyjmij, ostudź, wrzuć do malaksera, przypraw sosem ostrygowym i białym pieprzem.
2. Na półmisku połóż umyte i osuszone liście sałaty, obsyp rybą z malaksera oraz wiórkami czerwonej cebuli.
3. Dodaj pokrojony w plasterki ogórek oraz kabanosy z łososia pokrojone w małe kawałki.
4. Posyp mięsistymi kawałkami suszonej śliwki.
5. Sos: wyciśnij sok z limetki lub cytryny, dodaj oliwę, odrobinę soli i białego pieprzu, startą skórkę z połowy limetki lub cytryny oraz łyżeczkę brązowego cukru i lekko wymieszaj.
6. Polej sosem sałatkę i przyozdób świeżymi zielonymi ziołami.

Kompot z suszu nieco inaczej

- 150 g suszonych jabłek
150 g suszonych podwędzanych śliwek
100 g suszonego mango
1 pomarańcza
6 goździków
2 łyżki brązowego cukru
1 laska wanilii lub cukier waniliowy
1 łyżeczka cynamonu
2 cm kawałek imbiru obranego i pokrojonego w cienkie plasterki
2 – 2,5 litra wrzącej wody
100 g wódki gorzkiej żołądkowej
100 g likieru ziołowego np. Jägermeister
1. Susz wrzucić do naczynia (np. kompotiery lub dużej misy).
 2. Pomarańczę przekroić na pół i z jednej połówki obrać skórkę – wrzucić do misy, drugą połowę pokroić w ładne plastry do dekoracji.
 3. Dodać przyprawy, zalać wrzątkiem, odstawić na 2 godziny, gdy kompot lekko ostygnie wlać alkohole.
 4. Kompot nie powinien być mocny, alkohol dodajemy tylko dla smaku.
 5. Podawać w niskich szklankach przybranych plastrami pomarańczy.



Tofu marynowane ala śledź

450 g świeżego twardego tofu
1 cytryna
1 cebula
5 ziarenek ziela angielskiego
1 szklanka szklanki octu z jabłek
szklanka wody
odrobina papryczki chili lub suszonego chili
3 listki laurowe
2 łyżki orzeszków arachidowych albo orzeszków nerkowca
Sól, pieprz, cukier

1. Tofu odsączyć, osuszyć, pokroić w kostkę ok. 2 cm, posypać solą i pieprzem - odstawić.
2. Przygotować marynatę: ziele angielskie, liście laurowe, chili, ocet i wodę z dodatkiem ½ łyżeczki cukru zagotować.
3. Do słoika wrzucać warstwami plastry cebuli, plastry cytryny (ze skórą), kilka orzeszków, tofu posypane solą i pieprzem, liście laurowe, ziele angielskie.
4. Wszystko zalać gorącą marynatą i zamknąć słoik. Schłodzić, trzymać w lodówce ok. 3 dni.
5. Podawać wyłożone na talerzyki.

Zupa grzybowa fusion

10 kapeluszy polskich grzybów suszonych
10 suszonych grzybów azjatyckich
1 cebula
2 marchewki
1 por
4 ząbki czosnku
3 łyżki oleju
2 liście laurowe
kilka ziaren pieprzu w całości
kilkanaście marynowanych miniaturowych cebulek
pieprz do smaku
tymianek
rozmaryn
natka pietruszki

1. Grzyby zalewamy zimną wodą, zostawiamy na noc. W osobnym rondelku gotujemy je do miękkości w wodzie której się moczyły. Kapelusze kroimy w ćwiartki.
2. Warzywa obieramy i kroimy w kostkę. W dużym rondlu rozgrzewamy olej, wrzucamy warzywa wraz z ziołami i smażymy około 5 min.
3. Następnie dodajemy odrobinę wody i zmniejszamy ogień. Dusimy 15 min.
4. Po czym wlewamy 2 l gorącej wody, doprowadzamy do wrzenia i na niewielkim ogniu gotujemy przez pół godziny.
5. Pod koniec gotowania dodajemy marynowane cebulki, solimy do smaku, dodajemy grzyby i gotujemy 5 min.
6. Łączymy grzyby z wywarem, doprawiamy. Podajemy z łazankami, posypujemy pokrojoną natką pietruszki.



Wesołych świąt!