



Święta wokół stołu.

Przepis na udaną Wigilię



Partnerem e-booka jest NaMoimStole.pl

na moim
stole.pl 

Święta, święta!

Już w połowie listopada wszystko przypomina nam, że wkrótce święta. W sklepach zaczynają rozbrzmiewać kolędy i świąteczne piosenki, na witrynach gości Mikołaj, sanie, renifery i – oczywiście – worek prezentów. Wszystko lśni świątecznymi dekoracjami. I choć deklarujemy, że przedświąteczne zamieszanie nas męczy, co roku chętnie włączamy się w poszukiwania podarunków, przyrządzanie



licznych potraw i gruntowne sprzątanie całego domu. Bo tak naprawdę, niezależnie od wieku, kochamy Boże Narodzenie i z niecierpliwością czekamy na wigilijną wieczerzę. I nawet, gdy nie wierzymy już w świętego Mikołaja, z niecierpliwością zerkamy pod choinkę, czekając na prezenty.

Wigilijne tradycje

W polskiej tradycji najmocniej świętujemy dzień poprzedzający Boże Narodzenie, czyli wigilię. 24 grudnia zasiadamy do uroczystej wieczerzy. Znak do rozpoczęcia daje pojawienie się na niebie pierwszej gwiazdki, zwykle pilnie wypatrywanej przez najmłodszych członków rodziny. Gdy wszyscy zgromadzą się przy stole nakrytym białym obrusem, czas na przełamanie się opłatkiem. To jedna z najpiękniejszych wigilijnych tradycji. Tego dnia powinniśmy zapomnieć o wszystkich niesnaskach i konfliktach i wybaczyć

sobie wszystkie przewinienia. Podzielenie się opłatkiem symbolizuje właśnie pojednanie. Równie interesująca jest symbolika dodatkowego nakrycia przy stole. Pozostawiamy je, by pokazać, że tego dnia przyjmujemy pod swój dach każdą potrzebującą osobę, która do nas zapuka i poprosi o gościnę. W niektórych regionach Polski zachowały się jeszcze dawne wierzenia, że przy pustym nakryciu gromadzą się nasi zmarli przodkowie, by towarzyszyć nam przy wigilijnej wieczerzy. Nie wszyscy wiedzą, że także niektóre z tradycyjnych, świątecznych potraw mają rodowód... pogański. Mak, miód i ziarna (składniki np. kutii) w dawnych czasach stosowano do przyrządzania potraw na obchody związane z pogrzebem i kultem przodków.

W wigilię, choć to święto religijne, nie brak też magicznych przesądów i obrzędów. Jednym z nich jest wróżenie z sianka ukrytego pod obrusem. Należy wyciągnąć jedno źdźbło. Zielone oznacza, że nadchodzący rok będzie pomyślny, żółte symbolizuje brak istotnych zmian. Suche i połamane sianko to oznaka problemów finansowych, a nierówne, rozgałęzione wróży kłopoty zdrowotne. Na szczęście nie brak też sposobów, by zapewnić sobie szczęście i dostatek. Jednym z nich jest chowanie w portfelu łuski z wigilijnego karpia, co ma nam zagwarantować powodzenie finansowe. Koniecznie też trzeba skosztować każdej z dwunastu wigilijnych potraw. Pod żadnym pozorem nie wolno podczas wieczerzy wstać od stołu, bo oznacza to, że w przyszłym roku kogoś z grona gości zabraknie przy wigilijnej kolacji.

Klasyczne nakrycia stołu

Biały obrus, pod obrusem sianko, a na stole jeden dodatkowy talerz dla niespodziewanego gościa. Wszyscy znamy wigilijne zwyczaje. Jak nakryć stół do tej szczególnej wieczerzy, by było zgodnie z tradycją, ale też elegancko i efektownie?



Obrus i serwetki

Tradycja nakazuje, by obrus był śnieżno biały. Idealnie dobrany powinien zwieszać się kilka centymetrów poniżej krawędzi stołu. Ważne, by nie przeszkadzał nam podczas kolacji. Ciekawym sposobem ożywienia stołu wigilijnego jest nakrycie go dwoma obrusami. Jako pierwszy kładziemy delikatny, połyskliwy obrus, a na nim – tkaninę matową. Boki fantazyjnie upinamy tak, by różnica faktur była widoczna. Elegancko wyglądają też klasyczne obrusy ozdobione delikatnym haftem. Choć biel jest tradycyjną barwą wigilijnego stołu, warto postawić na serwetki w innym kolorze – w przeciwnym wypadku naszej dekoracji może brakować świątecznego ciepła. Świetnie sprawdzi się – równie klasyczna – czerwień. Nakrywając do stołu zadbajmy, by każda serwetka została złożona (stożek i rulon to najłatwiejsze formy) i spięta dekoracyjną obrączką.

Talerze i talerzyki

Zastawa używana podczas wigilijnej wieszery powinna być elegancka, by podkreślać wyjątkowość tego wieczoru. Najlepiej, gdy dysponujemy białymi,

delikatnie zdobionymi talerzami. W związku z tym, że podczas kolacji wigilijnej próbujemy różnych potraw, warto zadbać o odpowiednią liczbę talerzy. Każde nakrycie powinno składać się z dużego talerza, na nim stawiamy talerz do zupy. Talerze mniejsze i deserowe najlepiej zgrupować w jednym miejscu tak, by każdy mógł po nie swobodnie sięgać.

Trudna sztuka układania sztućców

Podstawowa zasada brzmi: sztućce układamy tak, by na najdalej od nakrycia znajdowały się te, których będziemy używać w pierwszej kolejności. Najbliżej talerza kładziemy więc nóż (z prawej strony) i widelec (z lewej). W dalszej kolejności kładziemy sztućce do przystawek, a na samym końcu – łyżkę. Widelec oraz łyżeczkę do deserów układamy powyżej nakrycia.

Półmiski, wazy, patery

Rozmieszczenie na stole tradycyjnych dwunastu potraw to nie lada wyzwanie. A powinny się na nim znaleźć wszystkie, bo obyczaj nakazuje, by aż do końca wieczery nikt nie wstawał od stołu. Z pomocą przyjdą nam piętrowe patery. Możemy na nich ustawić talerzyki z kilkoma rodzajami śledzi, miseczki z masłem i przyprawy. Nakrywając do stołu pamiętajmy też, by do każdej potrawy dodać sztućce służące do jej nakładania.

Nietypowe nakrycia stołu

Choć w wigilię chętnie wracamy do magicznych czasów dzieciństwa i troskliwie pielęgnujemy świąteczne obyczaje, w dziedzinie dekoracji można zaszaleć. Gdy na stole znajdzie się dwanaście potraw, zastawa może być bardziej nowoczesna. Oto kilka pomysłów na przełamanie dyktatu białego obrusa

Czerwień w roli głównej

Czerwień to klasyczna barwa świąteczna, ale zwykle występuje w dodatkach. Tym razem pozwólmy jej na odegranie pierwszoplanowej roli. Stół nakryty czerwonym, matowym obrusem będzie wyglądał bardzo efektownie. Mieszajmy faktury; niech serwetki będą tej samej barwy, ale błyszczące, a szklanki – półprzezroczyste. Świece udekorujmy czerwonymi, błyszczącymi świecidełkami w kształcie szyszek. Sznur połyskliwych, karminowych korali wykorzystajmy do wykonania obrączek na serwetki. Ciekawym dodatkiem będą też broszki utrzymane w podobnej tonacji kolorystycznej: kupimy je w każdym sklepie ze sztuczną biżuterią za kilka złotych. Wykorzystajmy je do upięcia i udrapowania boków obrusa. Monochromatyczny, czerwony stół wigilijny nie będzie męczył wzroku, gdy dobierzemy stonowaną, klasyczną zastawę. Talerze mogą być białe lub – jeśli lubimy nowoczesne trendy – w odcieniu ciemnej zieleni.



Bardzo, bardzo tradycyjnie

Sięgnięcie do najdawniejszych tradycji sprawi, że stół będzie wyglądał... bardzo oryginalnie. Zamiast białego, eleganckiego obrusa wykorzystaj lniane płótno i proste, surowe serwetki. Pokrojony chleb ułóż w wiklinowym

koszyku, a potrawy w drewnianych misach z dobranymi do kompletu sztuccami. W związku z tym, że nowoczesne interpretacje wigilii w wiejskiej chałupie są często przewrotne, nie nadużywaj rustykalnych elementów. Przeciwwagą dla surowej dekoracji będzie elegancka, biała zastawa. Stroiki możesz wykonać sama: ustaw na stole świece otulone słomą, słomianymi wiązkami ozdobionymi kokardą udekoruj każde nakrycie. Na stole możesz też rozsypać pachnące lasem świece. Surową kolorystykę przełam mocnym akcentem: gwiazda betlejemka ustawiona na środku stołu ożywi całą kompozycję. By zharmonizować ją z pozostałymi elementami, owiń doniczkę słomą.

Barokowo i z przepychem

Wigilia to wyjątkowa okazja, jedyna w roku. Magię tego wieczoru podkreśli stół nakryty z barokową fantazją i przepychem. Kolory? Nasycona czerwień i złoto. Dozwolone mieszanie faktur, wzorów i odcieni. Do nakrycia stołu nie wahajmy się użyć kilku warstw czerwonych tkanin, które fantazyjnie upinamy po bokach. Drapowania możemy ozdobić złocistymi kokardami. Efektownie wygląda też stół, którego jedną połowę przykrywa czerwony obrus, a drugą – złoty. Także zastawa może być dwukolorowa – stół będzie miał oryginalny, ale uporządkowany wygląd. W centrum ustawmy stroik – świerkowe gałązki udekorowane świecadelkami i złożonymi szyszkami. Nie może też zabraknąć świec – w ich blasku barokowy przepych wygląda najlepiej. Uwaga: barokowe inspiracje traktujemy z przymrużeniem oka, szukając raczej niedrogich zamienników niż kosztownych i ciężkich nakryć. Do wywołania odpowiedniego efektu przyda nam się błyszcząca farba, którą możemy pokryć zwyczajnego, gipsowego aniołka – efektowny element dekoracyjny będzie gotowy w kilka minut. Mile widziany też brokat i sznury świecadelk, jakimi możemy ozdobić stół.

Róż i już

Różowa wigilia? A dlaczego nie! Ogromny wybór odcieni: od pastelowego różu i fioletu, poprzez fuksję, barwy zgaszone i przybrudzone daje duże pole do popisu dla każdego, kto ma duszę stylisty. Uwaga: róż wymaga wyczucia, bo

łatwo o kiczowaty, landrynkowy efekt. Warto więc przełamać tę dominującą barwę białymi i ciemnofioletowymi dodatkami. Odrobina klasyki zrównoważy nowoczesną kolorystykę. Różowy obrus powinien być gładki i prosty, ciekawie będą wyglądały połączenia dwóch odcieni. Serwetki – koniecznie z materiału, złożone w trójkąt i ozdobione srebrnymi obręczami. Świece w białych i srebrnych świecznikach wystarczą za całą dekorację. Na stole możemy rozrzucić jeszcze połyskliwe kryształki, które odbijają światło i efektownie migoczą w blasku świec.

Nie bój się czerni

Czerń na wigilijnym stole? Oczywiście, ten kolor jest elegancki i wyrafinowany. Najbardziej interesująco wygląda w zestawieniu z odcieniami szarości i dodatkiem nasyconego fioletu. Nie namawiamy na czarny obrus – to dla wielu gości mogłoby być zbyt wiele. Jednak stół nakryty grafitową, połyskliwą tkaniną wygląda bardzo efektownie. Serwetki powinny być o ton ciemniejsze od obrusa. Wybierz czarną, stylizowaną na kamień zastawę i proste, srebrne sztucce. Jako dekoracja sprawdzą się gałązki pokryte białą farbą: łatwe do wykonania, ale efektowne. Jeśli chcesz dodać dekoracji blasku, białe gałązki przemieszaj z posrebrzonymi. Świece o barwie ciemnego fioletu ustaw w klasycznych świecznikach. Wyjątkowo zrezygnuj z iglastych gałązek w roli dekoracji: zieleń wprowadzi do przemyślanej kompozycji chaos. Uwaga: ta stylizacja jest nowoczesna i wysmakowana, ale pasuje raczej do wigilijnej kolacji dla dorosłych. Dzieci mogą czuć się przytłoczone ciemnymi barwami.

Dekoracja świątecznego stołu

Wigilijna wieczerza jest tylko raz w roku. W ten magiczny wieczór zadbajmy więc o odpowiednią oprawę. Choć i tak wszyscy domownicy czekają na smak świątecznego karpia, zapach piernika i pomarańczy, wigilia powinna być też uczta dla oczu. Oto kilka pomysłów na dekorację stołu.

Robimy winietki

Gdy do wigilijnej wieczerzy zasiada więcej osób, warto przy każdym nakryciu ustawić winietkę – wizytówkę z imieniem. Dzięki temu możemy rozplanować rozmieszczenie gości przy stole i np. dzieci posadzić w takim miejscu, by ich energia nie przeszkadzała pozostałym członkom rodziny. Winietki mogą być też efektowną ozdobą stoły. Najprostsze zrobimy, wycinając z kartonu prostokąty. Każdy z nich składamy na pół, by wizytówkę można było postawić na stole. Na jednej stronie naklejamy (najlepszy jest klej do tapet) choinkową gałązkę, pod nią piszemy imię. Ciekawą ozdobą stołu będą też bombki dopasowane kolorystycznie do dekoracji – imiona piszemy na nich wodoodpornym flamastrem. Taka wizytówka to też podarunek, który za kilka lat będzie nam przypominał o wspólnie spędzonych chwilach.



W blasku świec

Na wigilijnym stole nie może zabraknąć świec. Gdy stół jest dostatecznie duży, by postawić na nim kilka świeczników, warto zupełnie zrezygnować z elektrycznego oświetlenia. Najbardziej interesująco będą wyglądały świeczki wkomponowane w świąteczne stroiki. Ich wykonanie jest niezwykle proste.

Wystarczą okrągłe, szklane podstawki – kupimy jest w każdym sklepie z artykułami domowymi za kilka złotych. Podstawkę wyklejamy plasteliną, następnie mocujemy w niej świecę. Dookoła wtykamy kawałki świerkowych gałęzi tak, by podstawa świeczki była otulona iglastym pierścieniem. Gałązki możemy udekorować śniegiem w sprayu, brokatem lub kilkoma choinkowymi świecidełkami.

Gwiazda na stole

Tradycyjny świąteczny kwiat to gwiazda betlejemska. Jej czerwone kwiaty są idealną ozdobą wigilijnego stołu. Wystarczy kupić kilka roślin i udekorować doniczki. Najprostszy sposób? Owiń każdą z nich błyszczącą folią i przewiąż wstążką z dużą kokardą. Pojemniki z roślinami możesz też owinać tiulem lub innego typu tkaniną.

Pachnące i naturalne

Stół wigilijny możesz też ozdobić naturalnymi elementami. Wystarczy rozłożyć między półmiskami świerkowe gałązki i szyszki pozłoczone błyszczącą farbą. To wariant dla miłośników stylu swobodnego i niezobowiązującego. Jeśli wolisz bardziej uporządkowaną dekorację, przy każdym nakryciu połóż mini stroik z kilku gałązek przewiązanych wstążką.

Pakowanie prezentów

Nie szata zdoła człowieka mówi przysłowie, ale na pewno opakowanie zdoła zdoła. Nawet niepozorny drobiazg wyda się wyjątkowym podarunkiem, gdy zadamy o jego oprawę. Uwaga: piękne opakowanie oznacza, że rezygnujemy z gotowych papierów w świąteczne nadruki i kolorowych, wzorzystych torebek na prezenty. To banał i pójdzie na łatwiznę! Na szczęście nie trzeba wydawać majątku ani być uzdolnionym



artystycznie, by zostać wirtuozem niesztampowego pakowania. Oto kilka podpowiedzi.

Ekologicznie

Prezenty owinięte w szary papier pakowy? Tak, to najmodniejszy styl tego roku. Potrzebujemy arkuszy papieru, falistej tektury, kartonowych pudełek (mogą być „z odzysku:). Do tego przyda się konopny sznurek, a jako dekoracja – słoma, suszone kwiaty, kawałki pachnącego cynamonu. Wszystko utrzymane jest w barwach natury. Klucz do eleganckiego wyglądu prezentów to zastosowanie dwustronnej taśmy klejącej. Papier możemy też ozdobić pieczętkami, np. odciskami linii papilarnych.

Ascetycznie

Biały, błyszczący papier to idealny materiał do zapakowania podarunków. Lśni jak śnieg, mieni się w świetle lampek choinkowych. Ważne, by nie zepsuć efektu nadmiarem dodatków. Białe paczki wystarczy przewiązać srebrnymi sznurkami lub ozdobić jasnymi piórkami i srebrzystymi bombkami choinkowymi. To najbardziej elegancki i wykwintny styl pakowania.

Świąteczne barwy

Jakie kolory najbardziej kojarzą się ze świętami? Oczywiście czerwień i zieleń. Wykorzystajmy te barwy, pakując podarunki gwiazdkowe. Efektownie wyglądają upominki owinięte w matowy, czerwony papier i przewiązane błyszczącą wstążką. Świerkowe gałązki niech posłużą jako dekoracja. Wystarczy do każdego prezentu dodać mini stroik z iglastych gałązek ozdobionych choinkowymi świecidełkami.

Komu prezent, komu?

Pakując gwiazdkowe prezenty pamiętajmy, by podpisać upominki. Efektowne karnety możemy wykonać własnoręcznie. Wystarczy z arkusza czerwonego kartonu wyciąć prostokąty. Każdy z nich składamy na pół, na wierzchu

naklejamy kawałek iglastej gałązki. W środku będzie miejsce na wpisanie imienia.

Jak pakować nietypowe przedmioty?

Zapakowanie książki, płyty czy kosmetyku jest łatwe. Ale już butelka wina, koń na biegunach czy pluszowy miś mogą być wyzwaniem. Przedmioty o nieregularnych kształtach najlepiej jest pakować w miękką bibułę. Duży arkuszem kolorowej bibuły owijamy prezent i związujemy tak, by powstał rodzaj woreczka. Podarunek będzie wyglądał efektowniej, jeśli jako drugą warstwę zastosujemy celofan. Do pakowania prezentów możemy też użyć kawałków wzorzystych tkanin.

Ozdoby choinkowe

Choć w sklepach już od połowy listopada znajdziemy ogromną liczbę świecidełek na choinkę, warto pokusić się o własnoręczne wykonanie ozdób. To nie tylko sposób na ucieczkę od dominującego w sklepach świątecznego kiczu, ale też powrót do cennej tradycji, gdy cała rodzina wspólnie spędzała długie, zimowe wieczory klejąc zabawki na choinkę. Choć niektóre z nich są trudne do wykonania, większość można zrobić wspólnie z dziećmi.



Harmonijka to podstawa

Bardzo efektowne ozdoby wykonamy wykorzystując kolorowy papier złożony w harmonijkę. Wystarczy wyciąć z kartonu figurkę ptaka i na środku wykonać małe nacięcie, w które wsuniemy złożony papier: ptak będzie miał skrzydła. Złożony papier może też tworzyć skrzydła aniołka. Do wykonania tej prostej ozdoby jest nam potrzebny stożek z papieru i filcowa kulka do zrobienia głowy. Jeszcze tylko włóczka, żeby aniołek miał długie włosy i zabawka na choinkę gotowa.

Z masy solnej

Masa solna to idealny materiał dla domowych artystów. Podstawowy przepis do szklanka mąki, szklanka soli, pół szklanki wody. Dla lepszej spoistości możemy dodać odrobinę kleju do tapet. Masę należy wyrobić tak, by była plastyczna i pozwalała się formować w dłoniach. Z masy solnej lepimy aniołki i figurki Mikołaja, możemy też wycinać z niej kształty przy użyciu foremek do ciastek. Kiedy nasze ozdoby wyschną, możemy pomalować je farbami i ozdobić brokatem.

Robimy łańcuch

Trudno wyobrazić sobie choinkę bez połyskliwych i kolorowych łańcuchów. Do wykonania prostego i efektownego łańcucha potrzebujemy arkuszy błyszczącego papieru. Tniemy papier na równej szerokości paski, a następnie na mniejsze prostokąty. Każdy sklejamy tak, by tworzył pierścień przechodzący przez środek poprzedniego. Bez trudu wykonamy łańcuch z koralików nawlekanych na sznurek na przemian z kawałkami słomki, a nawet... makaronem pomalowanym kolorowymi farbami.

Z apetytem

Bardzo efektowne ozdoby świąteczne wykonamy z tego, co znajdziemy w kuchni. Wiele z nich nie tylko wspaniale smakuje, ale też napędza cały dom świątecznym zapachem. Najpopularniejsze są oczywiście pierniczki. Pieczemy je co najmniej trzy tygodnie przed świętami, by nabrały miękkości. Tuż przed wigilią czas na ozdobienie ich i wykonanie przywieszek ze sznurków. Proste i

efektywne ozdoby wykonamy z suszonych owoców. Wystarczy pokroić pomarańcze i cytryny na plastry średniej grubości i włożyć na jeden dzień do lekko nagrzanego i uchylonego piekarnika. Na choince możemy też powiesić orzechy owinięte przezroczystym celofanem i przewiązane ozdobnym sznureczkiem .

Świąteczna atmosfera

Nawet najpyszniejsze potrawy wigilijne i najwykwintniej nakryty stół oraz choinka sięgająca sufitu nie stworzą świątecznej atmosfery, gdy sami o nią nie zadbamy. Niestety, nader często do wigilijnej wieczerzy siadamy skłóceni, zmęczeni przygotowaniami i w złych humorach. Wystarczy kilka docinków, jedna burzliwa dyskusja o polityce i świąteczny nastrój pryska. Jak sprawić, by w tym roku było inaczej?



Pamiętaj o tym, co najważniejsze

Świąteczne melodie w sklepach, reklamy, nerwowa bieganina za prezentami... Stop! Naprawdę nie o to chodzi w świątach. Jeśli jesteś osobą wierzącą przypomnij sobie, że w grudniu obchodzimy Boże Narodzenie, a nie tzw. gwiazdkę, jak powszechnie nazywa się te dni. Właściwemu przygotowaniu do świątecznych dni służy adwent, warto więc przeżyć go naprawdę. Usiądź z rodziną, przeczytajcie fragment Biblii, zatrzymajcie się na chwilę. Jeśli nie jesteś osobą religijną, bo nie tylko katolicy obchodzą dziś święta, też znajdź chwilę spokoju. Pomyśl o najbliższych, zastanów się, jak sprawić im radość. Może zamiast drogich prezentów potrzebujecie po prostu czasu dla siebie, szczerą rozmowę, uważnego słuchania?

Kupuj mądrze

Nic tak nie psuje świątecznej atmosfery jak świadomość, że lada dzień zacznie się splata kredyt zaciągnięty na Boże Narodzenie. Unikniesz tego, jeśli mądrze rozplanujesz wydatki. Przede wszystkim ogranicz ilość kupowanego jedzenia – na pewno pamiętasz, że co roku wiele z pysznych, wigilijnych potraw trafia do kosza. Świąteczne potrawy są sycące, nie musisz więc planować jeszcze pięciu deserów. Ogranicz też wielkość porcji – wszystkim wyjdzie to na zdrowie. Jak jeszcze zapanować nad świątecznymi wydatkami? Starannie zaplanuj budżet na prezenty. W tym roku poszukaj podarunków niesztampowych. Książka z antykwariatu może być ciekawsza (i o połowę tańsza!) niż nowość z księgarni. Nie kupuj drogich opakowań, zerknij do naszych podpowiedzi – ekologiczne pakowanie jest modne i tanie.

Podziel obowiązki

Czas skończyć z przekonaniem, że przygotowanie wigilijnej kolacji to obowiązek kobiety: powinna w nich brać udział cała rodzina. Wystarczy, że każdy przyrządzi jedną potrawę, a nikt nie usiądzie do stołu przemęczony. Nie przesadzajcie też z porządkami. Odrobina kurzu za szafą naprawdę nie ma znaczenia, ważniejsze jest dobre samopoczucie całej rodziny.

Czas wybaczenia

Wigilia to tradycyjnie czas wybaczenia. Już na początku grudnia zastanów się, z kim chcesz pogodzić się, kogo przeprosić lub wyjaśnić nieporozumienia. Już wiesz? To po prostu to zrób. Wyciągnij rękę do zgody. Uwaga: jeśli nie czujesz jeszcze gotowości do takich gestów, zrezygnuj z nich. Świąteczne wybaczenie ma sens tylko wówczas, gdy jest szczere. Nie zawadzi jednak każdemu szepnąć dobrego słowa podczas łamania się opłatkiem. To właśnie ten moment sprawia, że przy wigilijnym stole zapanuje prawdziwie świąteczna atmosfera.

Przepisy wigilijne

Tradycyjnie wieczerza wigilijna powinna składać się z dwunastu potraw. Wszyscy je znają: karp przyrządzany na kilka sposobów, barszcz z uszkami, pierogi, kapusta, śledzie... Oto kilka przepisów, które pomogą przygotować tę jedyną w roku kolację.



Śledź w oleju z cebulką

Składniki: solone płaty śledziowe (ok 0,5 kg), dwie białe cebule, dwie czerwone cebule, olej (około 1,5 szklanki), przyprawy (pieprz, sól, ziele angielskie, liść laurowy), cytryna.

Wykonanie: na początek moczymy śledzia, kilkakrotnie zmieniając wodę. To pozwoli pozbyć się nadmiaru wody. Następnie kroimy cebulę w bardzo drobną kostkę, a śledzia na niewielkie kawałki. W naczyniu (najlepsze są kamienne) układamy warstwę cebuli, dorzucamy przyprawy i skrapiamy sokiem z cytryny, a następnie zalewamy olejem. Teraz układamy warstwę śledzi i tak na przemian, aż wykorzystamy przygotowane składniki. Na wierzchu powinna być dość gruba warstwa cebuli, a całe naczynie musi zostać wypełnione olejem. Uwaga: śledź jest najlepszy, jeśli kilka dni poleży.



Karp po żydowsku

To danie, którego nie może zabraknąć na wigilijnym stole.

Składniki: 1 kg karpia, kilka łbów i ogonów, 5 dużych cebul, po 15 dag bakalii: rodzynek, migdałów, orzechów, przyprawy, żelatyna w proszku.

Wykonanie: gotujemy wywar z łbów i ogonów w osolonej wodzie (1,5 litra), z jedną cebulą. Odcedzony wywar dzielimy na dwie części: w jednej gotujemy pokrojonego na dzwonka karpia, w drugiej posiekaną cebulę. Kiedy ryba jest już miękka, wyjmujemy ją z wywaru i układamy na podłużnym półmisku. Obie części wywaru łączymy, miksujemy cebulę, dodajemy bakalie, przyprawiamy do smaku. Warto dodać łyżeczkę żelatyny, żeby galareta była bardziej spoista. Wywarem z bakaliami zalewamy rybę w półmisku i odstawiamy do zastygnięcia na kilkanaście godzin.

Kapusta z grzybami

Choć postna, może być równie pyszna jak tradycyjny bigos.

Składniki: 1 kg kapusty kiszonej, 10 dag suszonych grzybów, 3 średnie cebule, przyprawy.

Wykonanie: grzyby namoczyć na noc, w następnie gotować w tej samej wodzie aż będą miękkie. Odcedzić grzyby, wywarem zalać posiekaną kapustę. Dodać pokrojone grzyby i gotować około 50 minut. Do kapusty dodać podsmażoną cebulę, przyprawić do smaku i gotować jeszcze 10 minut. Wigilijna kapusta może być też wzbogacona o suszone śliwki, rodzynki i podlana czerwonym winem – wówczas ma bardziej słodki smak.

Salatka wigilijna

Prosty, ale bardzo smaczny dodatek do dań wigilijnych.

Składniki: 4 duże ziemniaki, 4 marchewki, 3 jajka, 1 cebula, dwa ogórki kwaszone, puszka zielonego groszku, majonez, musztarda, przyprawy.

Wykonanie: ziemniaki, marchew i jajka ugotować. Wszystkie składniki pokroić w drobną kostkę, wymieszać z zielonym groszkiem. Skropić sokiem z cytryny, przyprawić do smaku, a następnie zalać sosem majonezowo – musztardowym.

Są potrawy wigilijne znane w całym kraju. ale czy wszyscy wiedzą, czym jest kutia, siemieniotka i makielki? Wciąż jeszcze regionalne tradycje kulinarne sprawiają, że wigilijne stoły w różnych częściach Polski różnią się od siebie.

Kutia

Tradycyjna potrawa kresowa, która zdobyła już popularność w całej Polsce. Choć przepisów na jej wykonanie jest tyle, ile gospodyń, my podajemy ten najpopularniejszy.

Składniki: szklanka ziaren pszenicy (uwaga: najlepiej kupić ziarna już pozbawione łusek), szklanka ziaren maku, bakalie, płynny miód.

Wykonanie: pszenicę gotuj na małym ogniu przez cztery godziny. Mak ugotuj do miękkości i utrzyj w makutrze. Wymieszaj schłodzone mak i pszenicę, dodaj pokrojone bakalie (migdały, rodzynki, orzechy, suszone owoce), dolej płynnego miodu tak, by powstała gęsta, kleista masa.

Makielki

To tradycyjna śląska potrawa wigilijna, do dziś obecna na świątecznych stołach w tym regionie. Jest równie słodka, jak kutia, ale znacznie łatwiejsza do wykonania.

Składniki: długa, czerstwa bułka, 0,5kg maku, bakalie, miód.

Wykonanie: mak gotujemy i ucieramy w makutrze, dodajemy miód i gorącą wodę tak, by masa miała dość rzadką konsystencję. Bułkę kroimy na niewielkie kawałki i wykładamy nimi dno głębokiego półmiska. Zalewamy masą makową i posypujemy bakaliami. Warstwy przekładamy tak długo, aż zużyjemy wszystkie składniki. Makielki powinny przed podaniem postać co najmniej kilka godzin w chłodnym miejscu.

Życzymy Ci wspaniałych świąt!

Zespół NaMoimStole.pl