

MOJA ULUBIONA
POTRAWA WIGILIJNA



POSKWITÓW

MOJA ULUBIONA
POTRAWA WIGILIJNA

Szkoła Podstawowa i Publiczne Gimnazjum
im. św. Franciszka z Asyżu w Poskwitowie

MOJA ULUBIONA
POTRAWA WIGILIJNA

Poskwitów 2011

Publikacja jest oparta na materiałach szkolnego konkursu p.t.:
„Moja ulubiona potrawa wigilijna”,
który odbył się w grudniu 2010 roku.

Redakcja i opracowanie: Michał Znamirowski sr
Opracowanie graficzne i skład komputerowy: Michał Znamirowski jr
Przygotowanie materiałów źródłowych: Urszula Kubik
Fotografie: Michał Znamirowski sr
Wykonanie potraw wg przepisów i ich aranżacje: Michał Znamirowski sr

Nakładem
Szkoły Podstawowej i Publicznego Gimnazjum im. św. Franciszka z Asyżu w Poskwitowie
32-095 Iwanowice
e-mail: sp.poskwitow@interia.pl, mznamirowski1@wp.pl

we współpracy
ze Studiem Plastycznym Kariny Znamirowskiej
w Poskwitowie
e-mail: kznamirowska@wp.pl

Zamiast wstępu

Wilija Bożego Narodzenia.

24 grudnia.

1) Wiadomo że w ten dzień w całej Polsce raz tylko na dzień jedzono i to w ówczas dopiero, kiedy gwiazda zesłała. Gospodynie czynią wielkie przygotowania na tę wieczorną biesiadę postną; na niej wszyscy domowi, krewni i przyjaciele (którzy u siebie kuchni nie mają) muszą być z obowiązku. Gdzie rodzina liczna, dorosłe zaś dzieci na swoim chlebie, tam schodzą się do naczelników całej rodziny, wiekiem zwykle najstarszych. Wówczas zapalają światła; gospodyni wzięwszy w rękę opłatek, łamie się nim z każdym kolejno, bacząc by nikogo z gości, rodzeństwa i czeladki nie pominąć i dając przez to znać, że gotowa jest przez rok cały dzielić się chlebem z ludźmi sercu jój bliskimi. Za jój przykładem idzie całe grono; każdy z obecnych musi od drugiego wziąć i nawzajem udzielić mu część opłatka, czém wzajemnie sobie stawiają poręczenie, że przez rok cały chętnie wezmą od siebie w razie potrzeby chleba kawałek. Opłatków gospodyni nie kupuje, ale je dostaje w podarunku od sługi kościelnego z parafii, który je wnosi za księdzem, przykryte serwetą na tacy. Udzielają je także i zakonnicy jeżdżący po kweście.

2) Po tak uświęconej spójni rodzinnej życzą sobie *Dosiego roku* to jest długoletniego życia i aby takowe upływało mile w miłości wspólnej, obfitości wszelkiej i pomocy wzajemnej.

3) Stół zaścielają sianem; a w każdym rogu izby stoją snopy żyta. Do stołu zasiada parzysta liczba osób; wieczerza rozpoczyna się od polewki migdałowej, składa się z dziewięciu potraw (głównie rybnych) między któremi jest lin z kapustą, i nieodzowne kłuski z miodem i makiem. Do wili należy także *strucła*, kołacz podługowaty (zwykle na łokieć, a bardzo często i na 2 — 3 łokci długi), ozdobiona po wierzchu plecionką z ciasta, obsypana czarnuszką, która u ludu prostego od Wili aż do Trzech-Króli miejsce chleba zastępuje. Młodzież wyciąga z pod obrusa lub ze snopków zboża żdźbła lub kłosa, wróżąc z ich długości i zapachu, o przyszłym swém postanowieniu. Na *południe* objadowania nie ma, lecz

tylko śniadanie (kukiełka i śledź przy opłatku); dopiero wieczorem po pierwszej gwiazdździe i łamaniu się opłatkiem, idzie na stół *sie-mieniec* (zupa lub rzadki brój) z *pećakiem* (kaszą domową), groch, śliwy z kaszą lub gruszki, rzepa suszona i gotowana której ogonkami ciskają na siebie mówiąc: *Nie rób mi bolącek!* W Modlnicy włościanie spożywają żur z grzybami lub z białym grochem i fasolą omaszczony olejem, kapustę z grzybami, kaszę z *suszem* (jabłkami i śliwkami suszonymi), kluski z makiem. Prócz tego we dworze dodaje się porcyja na troje ubogich (zwykle dziadków lub babki kościelne). Ciskają także groch na ścianę, wykrzykując: „Wilku, wilku, chodź do grochu; jak nie przydzies, to nie przychodź aż do siego roku!”

5) Z opłatków różnobarwnych lepi się *świat* i kolebkę, które należy zawiesić u stragarza powały, gdzie wisieć mają aż do przyszłorocznych świąt. W nowszych czasach upowszechnił się zwyczaj lepienia dzieciom *światów* z sośniny, opłatków, jabłuszek i stoczków różnej barwy.

6) Niektórzy (osobliwie po dworach i miastach) *ubierają sad*, wieszając u sufitu wierzchołki sośniny zdobne w jabłka, orzechy, gruszki, pierniki, już to dla czeladzi (w piekarni), już dla dzieci (w komorze). Wisi to u powały; i dopiero w dzień św. Szczepana przysmaki te obrywają. Wówczas się i parobki podkradają, by cośkolwiek z tego uszczknąć, lub też kolędnicy, i w ogóle jest *uga-niaczka* za tém. (Modlnica).

7) Po Kolacy matka i dziewczka przynoszą kosz orzechów, pierników jabłek i t. p. Po czém biorą chojinę zwaną *sad* i uwiążą takową u stragarza, ustroiwszy ją w rzeczony jabłka, orzechy i t. d. A parobcy zbiorą się w dzień św. Szczepana wieczorem, idą w nocy do chałupy gdzie zawieszony jest sad i kolędują przy skrzypcach:

1.

W dzień Bożego Narodzenia we-se-li lu-dzie, błogo im bę-dzie. Chwałę Bogu
wysławiają, wesolo wsę-dzie, chwałę Bogu wysławiają, wesolo wsę-dzie

Oskar Kolberg, *Lud. Krakowskie*, s. 191-194, Kraków 1871

Barszcz z uszkami

autor: Szymon Góralczyk, klasa: V



Składniki:

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 1. Buraki czerwone, | 6. Grzyby suszone, |
| 2. Czosnek, | 7. Kapusta, |
| 3. Marchew, pietruszka, | 8. Olej, |
| 4. Woda, | 9. Mąka, |
| 5. Sól, | 10. 1 jajko. |

Sposób przyrządzenia:

Barszcz:

Buraki czerwone myjemy, obieramy, kroimy, wkładamy do dużego słoika razem z jarzynami i zalewamy osoloną, przestudzoną wodą gotowaną. Barszcz kisimy ok. 5 dni. Dzień wcześniej przed wigilią gotujemy wywar jarzynowy i zalewamy kwasem buraczanym, dodajemy do smaku przyprawę. Zostawiamy w chłodnym miejscu do wigilii.

Uszka:

Farsz: Kapustę gotujemy, grzyby wcześniej namoczone gotujemy i mielimy w mielniku. Doprawiamy do smaku.

Ciasto: Z mąki, jajka, ciepłej wody i oleju zarabiamy ciasto na uszka.

- Przyrządzam ja, Siostra i niekiedy Mama.

Barszcz czerwony

autor: Mikołaj Dratwiński, klasa: I gimnazjum

Składniki:

1. 3 buraki,
2. Włoszczyzna,
3. Liście laurowe,
4. Ziele angielski,
5. Sól, pieprz,
6. Czosnek.

Sposób przyrządzenia:

Ugotować wywar z włoszczyzny, ziela angielskiego, liści laurowych. Osobno ugotować pokrojone buraki z sokiem cytrynowym, Połączyć wywary, dodać sól, pieprz, rozdrobniony czosnek i odrobinę cukru.



- Barszcz przyrządza Babcia.

Barszcz

autor: Patryk Kucala, klasa: 0



Składniki:

1. 2 marchewki,
2. Seler,
3. 2 cebule,
4. Por
5. Pół pęczka natki pietruszki,
6. Liście laurowe,
7. 10 ziaren ziela angielskiego,
8. 2 kg buraków,
9. Cukier, sól, pieprz, majeranek, ząbek czosnku,
10. 1 szkl. Kwasu buraczanego.

Sposób przyrządzenia:

Z warzyw i przypraw ugotować wywar, buraczki zetrzeć na drobnej tarce, $\frac{3}{4}$ wrzucić na gotujący się wywar, gotować 15-20 min. i zestawić. Dołożyć pozostałą część buraków i pozostawić na 12 godzin. Następnego dnia precedzić wywar, dodać kwas buraczany, doprawić solą, pieprzem, dodać ząbek czosnku i odrobinę cukru. Barszcz oczywiście musi być z uszkami.

- Barsz przyrządzają Mama i Tata.

Barszcz czerwony z uszkami

autor: Damian Burda, klasa: V

Składniki:

1. 4 buraki, ocet lub kwasek cytrynowy,
2. 2 jabłka, 2 cebule,
3. Przyprawy: (pieprz, sól, magii)
4. 0,5 kg grzybów, mąka, 1 cebula, olej, jajka, bułka tarta.

Sposób przyrządzania:

Barszcz czerwony przyrządzamy dzień wcześniej przed wigilią, żeby drugiego dnia miał piękny czerwony kolor. Obieramy buraki, kroimy je na ćwiartki, dodajemy cebule, jabłka przekrojone na połówki, dodajemy ocet lub kwasek cytrynowy, zgotowujemy. Gotujemy krótko, aby nie stracił koloru.

Uszka – zarabiamy ciasto z mąki, jaj, oleju i odrobiny wody. Grzyby rozdrabniamy na tarce o grubych oczkach, podsmażamy je z cebulą. Po usmażeniu dodajemy przyprawy i odrobinę bułki tartej. Gotowy farsz studzimy. Rozwałkowujemy ciasto, wykrawamy z niego krążki literatką, ponieważ muszą być małe wielkości, nakładamy farsz grzybowy i zgniatamy uszka. Następnie gotujemy je w posolonej wodzie, nakładamy na talerze i zalewamy gorącym barszczem. Życzymy Smacznego!



- Potrawę przyrządzam z Mamą.

Barszcz wigilijny

autor: Martyna Musiałek, klasa: IV



Składniki:

1. 1 kg buraków,
2. Kwaskowate jabłko,
3. Marchew, pietruszka, kawałek selera, cebula, 4-5 ząbków czosnku,
4. ½ cytryny – sok,
5. 5-6 grzybów suszonych.

Sposób przyrządzenia:

Grzyby myjemy, zalewamy na kilka godzin 1 szkl. Wody. Gotujemy ok. godziny w tej samej wodzie. Kroimy w cienkie plasterki buraki, dodajemy pokrojone w ósemki jabłko, marchew, pietruszkę, seler, cebulę i czosnek. Zalewamy 2,5 l wody i gotujemy z 1 łyżką soli ok. 1/2 godziny na wolnym ogniu. Dodajemy sok z cytryny. Odstawiamy na 2 dni w chłodne miejsce. Podajemy z uszkami lub fasolką.

- Pyszny barszczyk gotuje Mama

Zupa grzybowa – wigilijna

autor: Julia Rojek, klasa: II

Składniki:

1. 5 dag suszonych grzybów,
2. Pęczek włoszczyzny (pora, seler, marchew),
3. 1 łyżka masła,
4. 2 cebule,
5. Pieprz, sól,
6. Posiekana nać pietruszki,
7. 4 ziela angielskie,
8. Liście bobkowe.

Sposób przyrządzenia:

Grzyby zamoczyć na noc, po czym ugotować w tej samej wodzie. Warzywa umyć, obrać opłukać, pokroić w kawałki, włożyć do rondla razem z obraną i umytą cebulą, dodać masło, osolić i lekko poddusić. Następnie zalać wrzącą wodą i gotować ok. 30 min. Otrzymany wywar połączyć z wywarem z grzybów. Odcedzone grzyby pokroić w drobne paski i wrzucić do zupy, a warzywa wykorzystać np. do przyrządzenia sałatki. Zupę grzybową przyprawić do smaku solą i pieprzem. Zupę podają z uszkami.



- Zupę przyrządzają Babcia i Ciocia. Ponieważ grzyby odznaczają się doskonałym smakiem i aromatem jest to jedno z wigilijnych dań.

Kapusta z grzybami

autor: Daniela Gadzina, klasa: V



Składniki:

1. 1 kg kiszonej kapusty,
2. Garść suszonych grzybów,
3. ½ opakowania vegety do bigosu,
4. 1 cebula,
5. 50g suszonych śliwek.

Sposób przyrządzenia:

Kapustę kiszoną lekko posiekać i włożyć do garnka. Grzyby wypłukać w ciepłej, a następnie wrzucić do garnka z kapustą kiszoną. Cebulę zeszklić na łyżce masła lub oleju i wymieszać z kapustą, a następnie doprawić vegetą do bigosu. Gotować wszystko na małym ogniu 2 godziny często mieszając.

- Mama gotuje kapustę z grzybami i nie zdarzyło się, żeby była niesmaczna!

Groch z kapustą

autor: Daniel Wykurz, klasa: II



Składniki:

1. Groch,
2. Kapusta.

Sposób przyrządzenia:

Groch namoczyć i gotować do miękkości, następnie utłuc. Kapustę poszatkować i ugotować.

Zmieszać wszystkie składniki i przyprawić do smaku.

- Tę potrawę zawsze przyrządza Babcia. Zapewne pod nazwą groch występuje fasola, zwana u nas czasem piechotą

Kapusta z grzybami

autor: Kaja Sikora, klasa: I

Składniki:

1. 5 suszonych borowików,
2. 1 kg kiszzonej kapusty,
3. 1 łyżka mąki,
4. 1 łyżka oleju,
5. 1 cebula,
6. Sól, pieprz,
7. Kilka suszonych jabłek.

Sposób przyrządzenia:

Grzyby opłukać, namoczyć, a kiedy będą całkiem miękkie, ugotować, odcedzić, pokroić w paski, wywar z grzybów pozostawić do kapusty. Kapustę posiekać, odcisnąć sok, zalać przecedzonym wywarem z grzybów, wymieszać, ugotować, połączyć z pokrojonymi w paski grzybami. Z mąki i oleju zrobić zasmażkę, dodać posiekaną cebulę, rozprowadzić z 3 łyżkami wody, wlać do kapusty, przyprawić, wrzucić owoce, dusić, aż kapusta zgęstnieje.



- Przyrządza Babcia Zdzisia. Od wielu lat właśnie kapusta z grzybami jest wyjątkowo lubiana przez wszystkich w naszej rodzinie. Ja spróbowałam jej po raz pierwszy w czasie swej pierwszej kolacji wigilijnej, mając 10 miesięcy i tak mi posmakowała, że od tamtej pory babcia gotowała mi ją i karmiła kilka razy w tygodniu, a ja wołałam: „danie mi ama pułtkę”

Kapusta z grochem

autor: Dominik Szczepa, klasa: V



Składniki:

1. Kapusta,
2. Groch,
3. Przyprawy: pieprz, sól, vegeta, liść laurowy,
4. Grzyby.

Sposób przyrządzenia:

Go garnka wkładamy kiszoną kapustę, dodajemy do niej przyprawy sól, pieprz, liść laurowy, vegetę, grzyby i to gotujemy.

W drugim garnku moczymy groch dzień wcześniej, a następnie gotujemy z odrobiną soli.

Po ugotowaniu groch delikatnie rozcieramy i mieszamy z kapustą.

- Przyrządza Mama. Ciekawa historia związana z tą potrawą polega na tym, że dziadek bierze łyżką z talerza potrawę i wypowiada słowa: "Wilku, wilku, wilku nyści grochu i nie przychodź do siego roku" i rzuca tą potrawą w sufit.

Kapusta tańcząca z grzybami

autor: Piotr Nowak, klasa: III

Składniki:

1. 1,5 kg kiszonej kapusty, 0,5 kg poszatowanej słodkiej,
2. 1 kg pieczarek, 2 cebule drobno pokrojone,
3. Olej,
4. Sól i pieprz.

Sposób przyrządzenia:

Kapustę kiszoną i surową podgotować w wodzie około pół godziny i odcedzić. Pieczarki obrać, pokroić w plasterki. Cebule poddusić na oleju, dodać pieczarki. Dusić razem około 5 minut. Można pokruszyć trochę suszonych grzybów. Doprawić solą i pieprzem. Dusić około 1 godziny.



- Tę potrawę przyrządzają Mama i Babcia. Przepis ten przekazywany jest z pokolenia na pokolenie. Jest potrawą bardzo smaczną i lubianą przez wszystkich domowników.

Pierogi z grzybami

autor: Jakub Sikora, klasa: II

Składniki:

Ciasto:

1. 40 dag mąki,
2. 1 jajko,
3. ½ szkl. wody,
4. Sól.

Farsz:

1. 5 dag suszonych grzybów,
2. 1 cebula,
3. Olej,
4. 250 dag kapusty kiszonej,
5. Pieprz.

Sposób przyrządzania:

Ciasto:

Mąkę przesiać, dodać szczyptę soli i wyrabiać ciasto, dolewając wody. Gdy ciasto będzie gładkie i elastyczne, podzielić je na kilka części, przykryć wilgotną ściereczką, żeby nie wyschło, rozwałkować na grubość 3 mm.

Farsz:

Grzyby namoczyć, ugotować, pokroić, cebulę podsmażyć na oleju, kapustę ugotować, posiekać. Wymieszać z grzybami i cebulą i przyprawić. Z ciasta wykroić krążki, nałożyć farsz, skleić, gotować 3 min.



- Pierogi gotuje Babcia Renia. Babcia zawsze wkłada do jednego z olbrzymich pierogów, 1 grosza, ten kto trafi na pieroga z groszem będzie miał szczęście i pieniądze. Kilka lat temu podczas wigilii, wujek Łukasz miał to szczęście, trafił na pieroga wyjątkowego, ale nie zdążył wyjąć z niego 1 grosza, tylko potknął go.

Pierogi z kapustą i grzybami

autor: Małgorzata Masłowska, klasa: III gimnazjum



Składniki:

Ciasto:

1. ½ mąki pszennej,
2. 1 jajko,
3. ½ płaskiej łyżeczki soli,
4. Ok. 1 szkl. Śmietany.

Farsz:

1. 1 kg kiszzonej kapusty,
2. 2-3 dag suszonych grzybów,
3. 1 cebula,
4. Tłuszcz,
5. Sól, pieprz.

Sposób przyrządzenia:

Ciasto:

Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajko, dodać sól i śmietanę. Zagnieść ciasto, dobrze wyrobić – ma być wolne.

Farsz:

Grzyby umyć i namoczyć, najlepiej dzień wcześniej. Kapustę ugotować, odlać wodę, lekko odcisnąć. Grzyby ugotować i zmielić w maszynce lub drobno pokroić, usmażyć na złoty kolor. Wszystko razem połączyć i doprawić – kapusta powinna być pikantna.

- Pierogi przyrządza Mama. W pierogach wigilijnych można znaleźć grosza. Komu taki pierożek się dostanie, temu przez cały rok służy szczęście i dostatek.

Pierogi z kapustą i grzybami

autor: Przemysław Warchała, klasa: I gimnazjum

Składniki:

Ciasto:

1. 0,5 kg mąki,
2. 1 szkl. gorącej wody,
3. 1 łyżka oleju.

Farsz:

1. 0,5 główki białej kapusty,
2. 1 cebula,
3. Garść suszonych grzybów,
4. 1 jajko gotowane,
5. 1 łyżka margaryny.

Sposób przyrządzenia:

Ciasto:

Z mąki, wody i oleju szybko zagnieść ciasto. Ciasto rozwałkować, wyciąć szklaną kółką na które należy nałożyć farsz i lepić pierogi. Pierogi ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem łyżki oleju.

Farsz:

Kapustę poszatkować, podlać gorącą wodą. Dodać listek laurowy, dwa ziarenka ziela angielskiego, vegety do smaku. Cebulę podsmażyć z margaryną. Ugotować suszone grzyby, a następnie drobno pokroić. Do ugotowanej kapusty dodać cebulę, grzyby oraz drobno pokrojone jajko. Farsz dobrze doprawić pieprzem i solą.

Pierogi podawać omaszczone uduszoną na maśle cebulką.



- Pierogi przyrządzam z Mamą.

Uszka z kapustą i grzybami

autor: Bartosz Szopa, klasa: 0



Składniki:

Ciasto:

1. 500g mąki,
2. 1 jajko,
3. Sól.

Farsz:

1. 100g suszonych grzybów,
2. 50g kiszonej kapusty,
3. 1 łyżka masła,
4. 1 mała cebula,
5. Bułka tarta,
6. Sól, pieprz.

Sposób przyrządzenia:

Grzyby zalewamy wodą o odstawiamy na około 2 godziny. Gotujemy aż będą miękkie. Po ostudzeniu bardzo drobno siekamy. Cebulę drobno pokrojoną dusimy na maśle, następnie dodajemy grzybki, bułkę tartą (do zagęszczenia farszu), sól, pieprz do smaku. Z mąki, jajka i szczypty soli wyrabiamy ciasto dodając łyżeczkę gorącej przegotowanej wody. Rozwałkujemy i wycinamy kółka (o średnicy 5cm). Nakładamy farsz i lepimy uszka. Po ugotowaniu odcedzamy i podajemy z barszczem wigilijskim.

- Uszka przyrządzam razem z Mamą, a barszcz wigilijski gotuje Babcia. Z opowieści babci wynika, że jest to przepis rodzinny – uszka wigilijskie według w/w przepisu przyrządzała moja prababcia, a pradziadziś uwielbiał je jeść. Tak jak ja. Odkąd pamiętam (a mam już 5 lat) lepimy z Mamą tyle uszek jakby nas był szwadron kawalerii – ale nic dziwnego bo wszyscy chcą dokładkę i ja też.

Uszka Mikotaja

autor: Monika Nowak, klasa: VI



Składniki:

Ciasto:

1. 4 szklanki mąki,
2. 1 jajko,
3. Pół szklanki oleju, woda (ile przyjmie)

Farsz:

1. 1kg pieczarek (startych na tarce o dużych oczkach),
2. 1 cebula (poszatkowana),
3. Lej, sól, pieprz.

Sposób przyrządzenia:

Wszystkie składniki farszu poddusić na oleju. Odcedzić. Z mąki, jajka, oleju, wody zagnieść ciasto. Rozwałkować na grubość ok. 3 mm. Wykrawać kółka literatką (ok. 3 – 4 cm). Do środka nakładamy farsz grzybowy. Składamy na pół i zlepiamy tak jak zwykłe pierogi. Następnie zlepiamy końcówki ze sobą, aby wyglądało jak uszka. Powinno wyjść 100 sztuk. Do osolonej, wrzącej wody wrzucamy uszka i gotujemy 5 -6 minut.

Podajemy z czerwonym, postnym barszczem.

- Przyrządza Babcia, Mama i ja. Zawsze, gdy lepimy uszka, Dziadek przychodzi i pyta widząc tyle uszek do ulepienia: kiedy wy to wszystko zrobicie, kto aż tyle zje? A zwykle bywa tak, że każdy prosi o dokładkę, bo są bardzo smaczne i ta ilość szybko znika ze stołu.

Krokiety z pieczarkami

autor: Alicja Wypchał, klasa: VI

Składniki:

Ciasto naleśnikowe:

1. 20 dag mąki pszennej,
2. 1 szkl. Mleka,
3. ¼ litra wody,
4. 2 jajka,
5. Sól.

Farsz:

1. 2 średnie cebule,
2. ½ kg pieczarek,
3. 15 dag sera żółtego,
4. 2-3 jaja,
5. Bułka tarta,
6. Tłuszcz,
7. Sól, pieprz.

Sposób przyrządzenia:

Ciasto naleśnikowe:

Jajko roztrzepać w mleku, dodać wodę, mąkę i sól. Wymieszać i usmażyć naleśniki (można użyć samych żółtek, a z białek ubić pianę)

Farsz:

Pokrojone cebule zeszklić na tłuszczu, dodać pieczarki starte na tarce o grubych oczkach i razem smażyć. Do przestudzonych pieczarek dodać ser żółty starty na tarce o grubych oczkach, wymieszać i doprawić. Naleśniki smarować farszem, zwinąć w rulon, panierować w roztrzepanych jajkach i bułce tartej. Obsmażyć na tłuszczu.



- W domu krokiety przyrządza Mama i Babcia.

Pierogi ziemniaczane z grzybami

autor: Martyna Miska, klasa: V

Składniki:

Ciasto:

1. ½ kg ziemniaków,
2. 2 łyżki mąki ziemniaczanej,
3. ½ szkl. Mąki pszennej,
4. Szczypta soli,
5. 2 jajka,
6. 1-2 łyżki stopionego masła,
7. ¼ proszku do pieczenia.



Nadzienie:

1. 5 dag grzybów suszonych,
2. 1 cebula,
3. 2 łyżki oleju,
4. Przyprawy: sól, pieprz, do smaku.

Sposób przyrządzania:

Nadzienie:

Najpierw namoczamy grzyby, obieramy i gotujemy ziemniaki, jeszcze gorące przepuszczamy przez praskę i studzimy. W tym czasie robimy farsz: odcedzamy grzyby, kroimy drobno cebulę i grzyby. Rozgrzewamy olej i przesmażamy cebulkę, następnie dokładamy grzyby przyprawiamy i smażymy, aż płyn odparuje. Studzimy farsz.

Ciasto:

Na stolnicy zarabiamy ciasto. Do ziemniaków dodajemy mąkę, sól, jajka, masło, proszek do pieczenia. Wyrabiamy ciasto i nakładamy farsz, formujemy pierogi. Pierogi te możemy piec w temp. 160° do 180° przez 30 min., albo smażyć w głębokim tłuszczu.

Wspaniale smakują z postnym barszczem!

- Pierogi przyrządza Mama z naszą pomocą. Ciekawa historia rodzinna związana z potrawą: moja Prababcia Zosia na początku XIX w zawędrowała wraz z swoją rodziną na Kresy Wschodnie, przebywała tam kilka lat, a te pierogi były zawsze potrawą wigilijną – może dlatego, że są tanie. Pierogi najlepiej smakują z grzybów, które się samemu zbierze.

Karp panierowany z ziemniakami i kapustą z grochem

autor: Ewelina Burda, klasa: III



Składniki:

1. 1 karp,
2. Olej,
3. Bułka tarta,
4. 2 jajka,
5. Mąka,
6. Przyprawy, sól,
7. Ziemniaki,
8. Kapusta,
9. Zieleninka,
10. Groch.

Sposób przyrządzenia:

Obieramy ziemniaki, zalewamy wodą, solimy i gotujemy. Kapustę obgotowujemy, gotujemy groch. Gdy kapusta jest już prawie ugotowana, mieszamy ją z grochem, zasmażamy i doprawiamy. Następnie dzielimy umytego karpia na dzwonki. Przygotowujemy panierkę z jaj, wody, mąki i przypraw. Gotowe dzwonki z karpia panierujemy w panierce, a potem wkładamy do bułki tartej, smażymy w oleju na złoty kolor. Ziemniaki odcedzamy, ubijamy na purre. Nakładamy ziemniaki na talerz, posypujemy zieleninką, nakładamy wspaniałą kapustę i złocistego karpia. Życzymy smacznego!!!

- Przyrządza mama i ja. Ciekawa historyjka rodzinna związana z przygotowaniem potrawy jest taka: pewnej wigilii, gdy przygotowałam panierkę do karpia, wypadło mi jajko z ręki i wpadło do buta.

Karp w galarecie

autor: Bartosz Chochorek, klasa: III



Składniki:

1. 1,5 kg karpia,
2. Porcja włoszczyzny,
3. 2 cebule,
4. Sól, pieprz,
5. 2 dag żelatyny.

Sposób przyrządzenia:

Wypatroszyć oczyszczonego z łuski karpia. Odciąć głowę, usunąć skrzela i oczy. Umyć i obrać włoszczyznę i cebulę, zalać trzema szklankami wody, włożyć rybę, dodać soli, pieprzu i cukru; gotować ok. 30 min. Rybę wyjąć z wywaru, oddzielić mięso od ości, wywar przecedzić. Dodać do wywaru namoczoną w wodzie żelatynę, podgrzać do zagotowania. Wlać kilka łyżek galarety do formy lub na salaterkę i odstawić do ostudzenia. Na zastudzonej galarecie ułożyć ozdobnie pokrojone części włoszczyzny, następnie małe kawałki mięsa z ryby, zalać resztą galarety i zastudzić. Przed podaniem wyłożyć na półmisek, przybrać nacią pietruszki i krążkami cytryny.

- Potrawę przyrządza Babcia. Ciekawa historia rodzinna związana z potrawą: Mój brat myślał, że ryba będzie w galaretkę poziomkowej.

Miruna w zalewie słodko-kwaśnej

autor: Konrad Murawski, klasa: III

Składniki:

1. 1 kg filetów z miruny ze skórką,
2. 3-4 cebule pokrojone w plastry – kółka,

Panierka: Mąka z dodatkiem różnych przypraw, 2-3 jajka,

Zalewa: $\frac{3}{4}$ szkl. cukru, $\frac{3}{4}$ szkl. octu, 3 szkl. wody, listek i ziele angielskie.

Sposób przyrządzania:

Filety z miruny pokroić na 4-5 kawałków – każdy. Panierować: mąka-jajko-mąka, usmażyć na złoty kolor. Przystudzoną układać w naczyniu, przekładając pokrojoną cebulą. Zagotowaną i przestudzoną zalewą zalać filety z cebulą by swobodnie były zanurzone, ponieważ ryba zwiększy swą objętość i wypije zalewę. Na koniec dodać 2-3 łyżki oleju. Po dwóch, trzech dniach można przystąpić do degustacji.

Smakoszom ryb życzę smacznego!



- U nas rybę przyrządza Mama, natomiast Tata z niecierpliwością czeka na degustację! Specjalnej historii u nas nie ma, ale zarówno ryba jak i przepis (u znajomych) cieszą się dużym powodzeniem.

Karp na biato

autor: Aleksandra Ciaranek, klasa: 0



Składniki:

1. 50 dag karpia,
2. Włoszczyzna lub kostka rosółowa,

Sos:

1. 4 łyżki starego chrzanu (może być ze słoika),
2. 2 łyżki mąki,
3. 4 łyżki gęstej śmietany 30%,
4. 1 kostka rosółowa,
5. 2 jajka ugotowane na twardo,
6. Szczypota kwasku cytrynowego, pieprz, sól.

Sposób przyrządzenia:

Karpia sprawić, podzielić na porcje, ugotować w esencjonalnym wywarze z włoszczyzną bez kapusty (może być z kostki rosółowej). Z masła i mąki przygotować zasmażkę (białą), rozprowadzić zimnym wywarem z kostki, dodać chrzan, sól, cukier i kwasek. Doprawić ostrożnie, próbując smaku sosu. Zagotować sos, wymieszać ze śmietaną i posiekanymi jajkami. Zalać karpia sosem.

- Karpie na biato robi Mama.

Karp po żydowsku

autor: Sylwia Mrugalska, klasa: VI

Składniki:

1. 1 kg karpia,
2. 4-5 dag rodzynek,
3. 8 dag cebuli,
4. 4 dag masła,
5. 4-5 szt, goździków,
6. ½ łyżeczki tartej skórki cytrynowej,
7. 2 łyżki octu 6%,
8. Sól, pieprz.

Sposób przyrządzenia:

Karpia sprawić, odciąć głowę, optukać pokroić na dzwonka szerokości 2-3cm, osolic, oprószyć pieprzem, posypać tłuczonymi goździkami, skropić octem. Masło rozgrzać, włożyć obraną, pokrojoną w kostkę cebulę, zasmażyć nie rumieniąc, włożyć rybę, razem dusić pod przykryciem na bardzo słabym ogniu ok. 30 min. Gdy ryba jest gotowa – wyjąć. Sos odparować włożyć optukane rodzyunki i startą skórkę cytrynową. Sosem oblać rybę na półmisku.



- Tę potrawę przyrządza Babcia.

Ryba po grecku

autor: Patryk Maciuszek, klasa: IV



Składniki:

1. 3 duże marchewki,
2. 2 duże pietruszki,
3. 1 średni seler,
4. 2 duże cebule,
5. 1 szklanka oleju,
6. 2 łyżki musztardy,
7. Mała puszka koncentratu pomidorowego,
8. 8 filetów z mintaja,
9. Liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól i cukier do smaku,
10. Trochę mąki, pół szklanki bułki tartej, 2 jajka, pół szklanki wody.

Sposób przyrządzenia:

Sos: marchewkę, pietruszkę i seler zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Cebulę pokroić w kostkę. Na rozgrzaną patelnię włożyć warzywa i obsmażyć z olejem ok. 10 minut. Dodać pół szklanki wody, koncentrat pomidorowy, musztardę i przyprawy. Dusić do miękkości ok. 30 minut. Filety lekko osolić obtaczać w mące, skłóconym jajku i bułce tartej. Obsmażyć na gorącym oleju do miękkości.

Sposób podania:

Na szklanym półmisku ułożyć rybę i obłożyć ją z każdej strony duszonymi warzywami. Podawać na gorąco

- Potrawę przyrządza Mama. Gdy danie położymy na szklanym (koniecznie) półmisku, to mamy wrażenie przezroczystej, czystej wody. Formujemy smażoną filet i warzywa w kształcie ryby. Z ziaren angielskiego ziela można zrobić oczy i uśmiech z marchewki, to wtedy ryba patrzy wielkimi oczami i sama zachęca, aby ją zjeść. Smacznego!

Kluski z makiem

autor: Oliwier Gadzina, klasa: oddział przedszkolny

Składniki:

Ciasto:

1. 30 dag mąki,
2. 1 jajo, szczypta soli.

Mak:

1. 1 szklanka maku,
2. 3 łyżki miodu, 2 łyżki rodzynek,
3. 1 łyżka posiekanych orzechów i smażonej skórki pomarańczowej.

Sposób przyrządzenia:

Ciasto:

Z podanych składników i odrobiny wody zagnieść ciasto na kluski, rozwałkować i pozostawić by przeschło. Następnie pokroić na niewielkie kwadraciki, ugotować w osolonym wrzątku, osączyć i wymieszać z masą makową.

Masa makowa:

Mak wyplukać, przelać wrzątkiem, dokładnie osączyć po czym 3razy zemleć. W rondlu stopić miód, dodać mak i bakalie chwilę smażyć mieszając.



- Tę potrawę zawsze przyrządza Babcia.

Kluski z makiem

autor: Aleksandra Maciuszek, klasa: I

Składniki:

1. 1 jajko,
2. 1 szkl. mąki,
3. ½ szkl. wody,
4. Szczypta soli,
5. 3 łyżki miodu,
6. 5 dag posiekanych orzechów, 5 dag rodzynek.

Sposób przyrządzenia:

Ciasto:

Mąkę, jajko, wodę, i szczyptę soli połączyć razem w jednolitą masę. Uformować kluseczki w kształcie paluszków.

Farsz:

Osobno zaparzyć szklankę maku i 5 dag rodzynek i zostawić do ostudzenia. Mak zetrzeć na maszynce do mielenia. Miód podgrzać na rondelku i połączyć z orzechami i rodzynkami – dokładnie wymieszać. Podawać z ugotowanymi wcześniej kluseczkami.



- Tę potrawę przyrządza Babcia. Z kluseczków formujemy małe gwiazdy – a do środka wkładamy farsz makowy. Są to słodkie wigilijne świątka na talerzach.

Wigilijne łazanki z makiem

autor: Maria Małkiewicz, klasa: IV



Składniki:

1. 1 kg maku,
2. 25 dag miodu sztucznego,
3. Cukier,
4. Bakalie,
5. Rodzynki,
6. Skórka pomarańczowa,
7. 10 dag zmielonych orzechów.

Sposób przyrządzenia:

Mak namaczamy na 2 godziny przed nastawieniem, gdy namoknie wtedy nastawiamy go i gotujemy przez 1 godz. na wolnym ogniu od momentu zagotowania się. W międzyczasie szukujemy miód, rodzynki, skórkę pomarańczową i orzechy. Następnie robimy makaron typu łazanki z mąki, wody, 3 jajek – z tych składników wyrabiamy ciasto, a po wyrobieniu wałkujemy. Po ugotowaniu się maku odcedzamy na durszlak wyłożony gazem, aby mak nie przeleciał. Gdy mak odcieknie, przepuszczamy przez maszynkę do maku przez sitko o cienkich oczkach czyli gęste – 2 razy. Po przepuszczeniu dodajemy miód, trochę cukru i bakalie. Wszystko razem dokładnie mieszamy. Wcześniej przygotowane i rozwałkowane ciasto na łazanki kroimy wzdłuż na paski, a później na kwadraty. Nastawiamy posoloną wodę na gaz. Gdy zacznie się gotować wrzucamy łazanki i gotujemy 5 min. Po ugotowaniu makaron odcedzamy i łączymy z makiem.

- Potrawę przyrządza Mama. Tą potrawę wigilijną wymyśliła mama mojej prababci.

Makaron z makiem

autor: Tomasz Malinowski, klasa: V



Składniki:

1. Miód,
2. Makaron,
3. Mak,
4. Kilka ziaren migdałów,
5. Rodzynki.

Sposób przyrządzenia:

Ugotować makaron, sparzyć i zmielić mak, dodać miód, rodzynki i migdały. Wszystko wymieszać.
Ugotować wszystkie składniki, aż uzyskają dobry aromat.

- Makaron z makiem przyrządzają Mama i Babcia. Ciekawy zwyczaj rodzinny związana z potrawą: Kiedy potrawa zostanie podana, wszyscy szukają ziaren migdała. Gdy ktoś znajdzie w porcji wszystkie migdały, tzn.: że pierwszy się ożeni lub wyjdzie za mąż.

Łamańce z makiem (wersja krucha)

autor: Aleksandra Kralka, klasa: II gimnazjum

Składniki:

Masa makowa:

1. 100 g namoczonych rodzynek w rumie lub koniaku,
2. 150g maku,
3. ½ szkl. Mleka,
4. 120g płynnego miodu,
5. 1 cukier waniliowy,
6. 100g posiekanych migdałów,
7. 1 kieliszek koniaku.

Ciasto:

1. 130 g mąki,
2. 60 g masła,
3. 30 g cukru pudru,
4. 1 jajko.

Sposób przyrządzenia:

Masa makowa:

Do naczynia wsypać mak, zalać mlekiem i gotować przez ok. 15 min. Odsączyć mak i ucierać go, Wyłożyć do salaterki i wymieszać z bakaliami, wanilią i koniakiem. Odstawić do lodówki. Bezpośrednio przed podaniem gęsto naszpikować ciastkami.

Ciasto:

Składniki dokładnie wyrobić (ok. 10 min.), po wyrobieniu schłodzić w lodówce. Z cienko rozwałkowanego ciasta wyciąć wąskie prostokąty (2x7cm), upiec w piekarniku na złoty kolor (20min., 200°C).



- Mama zawsze przyrządza je najlepiej.

Kutia

autor: Zosia, Bartek Młodeccy klasa: II i 0



Składniki:

1. 20 dag pszenicy bez łusek,
2. 15 dag maku,
3. 5 dag orzechów włoskich,
4. 5 dag rodzynek,
5. ½ szkl. śmietanki,
6. Wanilia, cukier, miód.

Sposób przyrządzenia:

Pszenicę przebrać, opłukać i gotować do miękkości (przez 3-4 godziny), odcedzić i ostudzić (przez 3-4 godziny). Mak sparzyć wrzątkiem i trzymać na palniku tak długo, aż się da rozcierać. Odcedzić przez gęste sitko i trzykrotnie przepuścić przez maszynkę do mielenia. Orzechy, wanilię, cukier, miód oraz śmietankę dodawać do smaku. Całość wyłożyć po wymieszeniu do szklanej salaterki.

- Przyrządza babcia. Ciekawa historia rodzinna związana z potrawą. Polecana potrawa jest deserem wprowadzonym w naszej rodzinie jeszcze przez naszą prababcię wychowaną na Kresowej Kuchni Wschodniej we Lwowie.

Pierniczek

autor: **Adrianna Kralka**, klasa: **II**

Składniki:

1. 350g mąki,
2. 1 jajko,
3. 50g masła roślinnego,
4. 100g miodu płynnego,
5. 80g cukru,
6. 1 cukier waniliowy,
7. 1 przyprawa do piernika,
8. 1 łyżeczka sody oczyszczonej.

Sposób przyrządzenia:

Masło, miód, cukier, cukier waniliowy, przyprawę do piernika podgrzać i ostudzić. Do przestudzonej masy dodać żółtko następnie mąkę i sodę, wyrobić ciasto. Ubić pianę z białka, dodać do ciasta i wyrobić. Wycinać dowolne wzory i włożyć na blachę. Można dekorować cukrem lub orzechami. Piec w piekarniku 10-15 min. w 170°.



- Pierniczki przyrządzają *Adrianna, Bartosz i Aleksandra.*

Poduszeczki z dżemem

autor: **Martyna Toczko**, klasa: **IV**

Składniki:

1. 5 jajek,
2. 500g cukru,
3. 500g mąki,
4. 30g mąki ziemniaczanej,
5. Kilka łyżek dżemu morelowego,
6. ½ laski wanilii,
7. Cukier puder,
8. Tłuszcz do smarowania blachy.

Sposób przyrządzenia:

Z białek i połowy cukru ubić sztywną pianę. Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem na puszystą masę. Pianę i żółtka delikatnie połączyć z obiema mąkami i startą na drobnej tarce między dwiema kostkami cukru wanilią. Blachę wysmarować i wyciskać na nią „kleksy” z ciasta włożonego do torebki plastikowej w której ścinamy róg. Można formować łyżeczką placuszki. Robić w środku wgłębenia, w które wkładać po ½ łyżeczki dżemu. Piec w temp. 180-200°C przez ok. 10 min. Po wyjęciu z piekarnika jeszcze ciepłe posypać cukrem pudrem.



- Potrawę przyrządza Mama z Babcią

Zawijaniec Babci Elżbiety

autor: Julia Maciejasz, klasa: II

Składniki:

Ciasto:

1. 3 szkl. mąki tortowej,
2. 2 żółtka,
3. 4 łyżki cukru,
4. Szczypta soli,
5. 5 dag drożdży,
6. 12,5 dag masła,
7. 1 szkl. mleka,
8. Cukier waniliowy,
9. Jajko.

Nadzenie makowe:

1. 1 szkl. maku,
2. Mleko, cukier,
3. Bakalie,
4. Miód,
5. 1 białko,
6. ½ kostki masła.

Nadzenie kakaowe:

1. 1 op. Kakao ciemne,
2. ½ kostki masła,
3. 1l wody,
4. ½ szkl. cukru.

Nadzenie orzechowe:

1. 10 dag orzechów zmielonych,
2. Mleko,
3. ½ szkl. cukru pudru,
4. ½ op. róża-marmolada,
lub dżem różany.

Sposób przyrządzenia:

Drożdże pokruszyć z odrobiną soli, cukru i mleka i wstawić do ciepła, jak urosną dodajemy żółtka, masło stopione, cukier, cukier waniliowy, i mleko. Wszystkie składniki wyrabiamy i zostawiamy do wyrośnięcia, wcześniej dzielimy na 3 części. Nadzenie mak: Mak zmielić 3 razy, zagotować 15 min. Z mlekiem, odcedzić, usmażyć z masłem, dodać bakalie, miód, cukier do zimnej masy dodać ubite białko. Nadzenie kakao: roztopić masło z cukrem i wodą, dodawać kakao mieszając. Na koniec na zimno dodajemy ubite białko. Nadzenie orzech: mielone orzechy mieszamy z cukrem pudrem i ciepłym mlekiem, tyle ile przyjmą, na wystudzone dodajemy 1 ubite białko. Rozwałkowujemy 3 placki na kwadrat i zaczynamy nakładać pasek 1,5 cm róży, następnie pasek makowej masy, następnie pasek kakao masy i na koniec pasek orzechowej masy. Brzegi zakładamy do środka, powoli zwijamy ciasto od siebie w rulon i smarujemy białkiem. Wkładamy do brytfanki, placki rosną 15 min., smarujemy białkiem wymieszany z żółtkiem dla blasku. Pieczemy w temp. 180-200°C, aż ciasto będzie rumiane. Sprawdzamy drewnianym patyczkiem czy drożdżowe jest upieczone.

- Teraz zawijaniec przyrządza Mama, wcześniej Babcia Elżbieta. Kiedyś babcia piekła osobno makowiec, osobno kakaowiec i osobno orzechowiec. Pod koniec świąt jedyne który zostawał niedojedzony to makowiec. Narodził się więc w głowie babci pomysł, aby do jednego placka dać 3 masy naraz, ciasto po przekrojeniu bardzo apetycznie pachniało i wyglądało też nieźle. Już nigdy po świątach nie zostawały żadne kawałki.

Kompot z suszek

autor: Kamil Toporek, klasa: V



Składniki:

1. Suszone jabłka,
2. Suszone śliwki,
3. Suszone morela.

Sposób przyrządzenia:

Ugotować wszystkie składniki, aż uzyskają dobry aromat.

- W moim domu potrawy przyrządza mama.

Notatki

SPIS TREŚCI

Zamiast wstępu - „Wilija Bożego Narodzenia” (Oskar Kolberg)	5
Szymon Góralczyk - Barszcz z uszkami	7
Mikołaj Dratwiński - Barszcz czerwony	8
Patryk Kucala - Barszcz	9
Damian Burda - Barszcz czerwony z uszkami	10
Martyna Musiałek - Barszcz Wigilijny	11
Julia Rojek - Zupa grzybowa - wigilijna	12
Daniela Gadzina - Kapusta z grzybami	13
Daniel Wykurz - Groch z kapustą	14
Kaja Sikora - Kapusta z grzybami	15
Dominik Szczepa - Kapusta z grochem	16
Piotr Nowak - „Kapusta tańcząca z grzybami”	17
Jakub Sikora - Pierogi z grzybami	18
Małgorzata Masłowska - Pierogi z kapustą i grzybami	19
Przemysław Warchala - Pierogi z kapustą i grzybami	20
Bartosz Szopa - Uszka z kapustą i grzybami	21
Monika Nowak - „Uszka Mikołaja”	22
Alicja Wypchał - Krokietki z pieczarkami	23
Martyna Miska - Pierogi ziemniaczane z grzybami	24
Ewelina Burda - Karp panierowany z ziemniakami i kapustą z grochem	25
Bartosz Chochorek - Karp w galarecie	26
Konrad Murawski - Miruna w zalewie słodko-kwaśnej	27
Aleksandra Ciaranek - Karp na biało	28
Sylvia Mrugalska - Karp po Żydowsku	29
Patryk Maciuszek - Ryba po grecku	30
Oliwier Gadzina - Kluski z makiem	31
Aleksandra Maciuszek - Kluski z makiem	32
Maria Małkiewicz - Wigilijne łazanki z makiem	33
Tomasz Malinowski - Makaron z makiem	34
Aleksandra Kralka - Łamańce z makiem	35
Zosia i Bartosz Młodeccy - Kutia	36
Adrianna Kralka - Pierniczek	37
Martyna Toczko - Poduszcзки z dżemem	38
Julia Maciejasz - Zawijaniec drożdżowy Babci Elżbiety	39
Kamil Toporek - Kompot z suszek	40