

KUCHNIA ŚWIĄTECZNA. Boże Narodzenie na Dolnym Śląsku

Karpiki, Moskale i bimby

Kuchnia Dolnego Śląska jest spotkaniem różnych kultur kulinarnych. Wyjątkowo wyraźnie widać to w okresie świąt, kiedy stoły uginają się pod ciężarem tradycyjnych specjalów.

Króluje oczywiście barszcz z uszkami, ale są także inne zupy, np. czysty barszcz grzybowy albo zupa grzybowa zabieleną śmietaną, zupy z suszu owocowego, rybne lub z kiszzonej kapusty z dodatkiem grochu i grzybów. Nie brakuje pierogów nadziewanych różnymi farszami, najczęściej kapustą z grzybami, czasem samymi grzybami albo suszonymi owocami, makiem z bakaliami lub śledziem. Na wigilijnym stole oczywiście nie może zabraknąć ryb. Obok karpia smażonego pojawia się karp w galarecie, ryba pieczona w piecu w maśle, ryby faszerowane grzybami, potrawy ze śledzi, np. sałatki, śledzie smażone lub opiekane w cieście, faszerowane pstrągi i ryby wędzone.

Kulebiaki i kresowe kotlety

Na wielu stołach gości kapusta z grochem albo z fasolą i suszonymi grzybami, kulebiaki z różnymi nadzieniami, np. z kapustą i rybą, podawane z sosem grzybowym lub te z farszem kapuściano-grzybowym, gołąbki z farszem ziemniaczanym z sosem grzybowym albo z kaszą gryczaną z grzybami oraz tzw. kapuśniaczki, czyli paszteciki z ciasta drożdżowego z farszem z kiszzonej kapusty i grzybów albo z kaszy gryczanej i grzybów. Na dolnośląskich stołach goszczą także kresowe kotlety z kaszy gryczanej z sosem grzybowym albo kaszy jaglanej z grzybami. W wielu domach, obowiązkową potrawą wigilijną są kluski z makiem.

Połamany kołacz

Tradycyjną potrawą bożonarodzeniową jest drożdżowy kołacz. Zwyczaj nakazuje, aby kołacz wigilijny, który ma postać plecionki, uczestnicy

wieczery łamali a nie kroili nożem. W niektórych dolnośląskich domach kontynuuje się tradycje wileńskie i wypieka się chleb maślany, w innych piecze się chleb z dodatkiem ziół. Potrawą o ukraińskich korzeniach są bliny drożdżowe. Z kolei pita z dynią albo z serem pochodzi z byłej Jugosławii. Na deser gospodynie przygotowują kutię – typowo kresową potrawę z maku, ziaren zboża i bakalii albo makielki – wielkopolską potrawę z maku, bakalii i namoczonej w mleku, pokrojonej pszennej bułki. Jest też kutia górnośląska, czyli mak z bakaliami przełożony warstwą chałki. W niektórych domach robi się suszynię. Są to rozgotowane suszone owoce wymieszane z kisiellem żurawinowym i przyprawione goździkami i cynamonem. Świszcz to kasza jęczmienna na słodko wymieszana z suszonymi śliwkami. Niekiedy pojawiają się łamańce, czyli połamane placki pieczone na blasze, wymieszane z makiem i bakaliami albo naleśniki z makiem. Zwieńczeniem wieczery wigilijnej jest kompot z suszu.

■ Zupa wigilijna z Wilczyzna

Składniki: 2 garście suszonych leśnych grzybów, po garści suszonych śliwek, jabłek i gruszek, 2 garście suszonej fasoli (duży Jaś moczony przez całą noc), 2 marchewki, 4 średnie ziemniaki, kawałek selera, pietruszka, kawałek pora, mała cebula, 2 ząbki czosnku

Namoczoną fasolę ugotować do miękkości w niedużym rondlu. Susz opłukać, wrzucić do garnka, zalać zimną wodą i zagotować. Następnie dodać pokrojone w kostkę warzywa (por pokrojony w grube krążki).

Do ugotowanych warzyw (uważać aby się nie rozgotowały) dodać ugotowaną i przepłukaną na sicie fasolę oraz czosnek. Uzupelnąć odparowaną wodę i ugotować. Pokrojoną cebulę zeszklić na patelni i dodać do zupy. Można dodać odrobinę soku cytrynowego do smaku. Smak powinien być winny ze słodką nutą.

■ Czerwony barszcz

Dzień przed przygotowaniem barszczu pokroić drobno czerwone buraki. Dodać liść laurowy, czosnek, ziele angielskie, zalać gorącą wodą (bez soli) i pozostawić do następnego dnia. W Wigilię precedzić sok z buraków do gorącego wywaru warzywnego – nie gotować.

■ Uszka smażone na głębokim oleju

Składniki na ciasto: 1 kg mąki, 2 całe jajka, 2 łyżki oleju, ok. 500 ml ciepłej wody, drożdże (niewielka ilość), szczypta soli.

Składniki na farsz: suszone grzyby lub pieczarki, ok. 1 kg kiszzonej kapusty, 3 cebule, sól, pieprz do smaku

Zagnieść ciasto, dodać do niego drożdże rozpuszczone w letniej wodzie, a następnie rozwałkować i pokroić na niewielkie kwadraty. Przygotować farsz – suszone grzyby namoczyć, ugotować, odcedzić i wystudzić. Kiszoną kapustę wypłukać, ugotować do miękkości, odcedzić i ostudzić. Grzyby i odciśniętą kapustę zemleć w maszynce. Pokrojoną w kostkę cebulę zeszklić na złoto. Wszystkie składniki wymieszać i przyprawić. Nakładać farsz na wykrojone z ciasta kwadraty i formować uszka. Na patelnię wlać olej (do połowy wysokości) i rozgrzać go. Uszka smażyć na złoty kolor, przewracając na drugą stronę jak pączki. Po zdjęciu usmażonych uszek z patelni lekko je posolić. Można je spożywać na ciepło lub zimno. Można

nimi również udekorować usmażone dzwonka karpia.

■ Pierogi Burdziuki

Składniki: ciasto pierogowe, 30 dag kaszy gryczanej, 30 dag białego sera, cebula, sól, pieprz i olej

Kaszę ugotować. Do wystudzonej kaszy dodać pokruszony ser i usmażoną na tłuszczu cebulę. Przyprawić solą i pieprzem. Wyrobić pierogi, połączyć tłuszczem i podawać z czerwonym barszczem.

■ Pierogi Moskale

Składniki: 1½ kg ziemniaków, 30 dag kiszonej kapusty, 3-4 cebule, pieprz ziołowy, sól

Ziemniaki ugotować, ostudzić, zemleć przez maszynkę. Kapustę obgotować, odcisnąć i pokroić. Cebulę pokroić w drobną kostkę i usmażyć na oleju na złoty kolor. Składniki doprawić i dokładnie wymieszać.

Wyrobić ciasto pierogowe, wykrawać okrągłe placuszki, napęlić farszem, zlepiać pierogi i gotować w osolonej wodzie.

■ Bimby wigilijne

Składniki na ciasto: 1 kg surowych ziemniaków startych na drobnej tarce, 50 dag ugotowanych ziem-

niaków, 50 dag mąki krupczatki, 2 jaja, sól i pieprz do smaku. **Składniki na farsz:** 1 kg kiszonej kapusty, 5 dag grzybów suszonych, cebula, sól, pieprz

Kapustę przepłukać, ugotować i drobno poszatковать. Ugotować grzyby, pokroić i dodać do kapusty. Cebulę usmażyć na oleju. Wszystko razem wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem.

Przygotować ciasto – ugotowane ziemniaki przepuścić przez maszynkę, a starte wygnieść, dodać mąkę i przygotować ciasto jak na pyzy. Formować placki wielkości dłoni, nakładać farsz, formować na kształt jaja. Gotować w osolonej wodzie ok. 15-20 minut, podawać omaszczony masłem.

■ Blinki smażone z nadzieniem ziemniaczano-serowym

Składniki na ciasto: 1 litr kwaśnego mleka, 2 jajka, 2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej, odrobina soli, tyle mąki ile zabierze płyn (ok. 1 kg).

Farsz do blinków: 2 kg ziemniaków – ugotować, 50 dag białego sera, 2 cebule – uduszone na dwóch łyżkach masła, sól, pieprz do smaku.

Wystudzone ziemniaki i twaróg przekręcić przez maszynkę, dodać pozost-

stałe składniki i wyrobić farsz. Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić dołek i wlać pozostałe składniki roztrzepane w mleku. Zagnieść ciasto, rozwałkować niezbyt cienko, wykrawać okrągłe placuszki i układać na nich po łyżce farszu. Zlepiać jak pierożki i rozplaszczyc, aby powstał owalny placek. Smażyć na rozgrzanym smalcu z obu stron na złoty kolor.

■ Groch z kapustą i kaszą jaglaną

Składniki: 1 kg kwaśnej kapusty, 25 dag grochu (połówki), dwie garści kaszy jaglanej, dwie cebule, olej

Kaszę wrzucić do podgotowanej kapusty i gotować tak długo aż kasza zacznie strzelać.

Osobno ugotować groch, a następnie przetrzeć go przez sito. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Wymieszać wszystkie składniki, doprawić do smaku solą i pieprzem.

■ Paszteciki

Składniki na ciasto: 50 dag mąki, 25 dag margaryny, 5 dag drożdży, pół szklanki mleka, 2 jajka.

Składniki na farsz: 50 dag kiszonej kapusty, 50 dag świeżej kapusty, 15 dag suszonych grzybów, 2 cebule, olej, sól, pieprz

Drożdżowe karpiki z Doliny Baryczy

Składniki na ciasto: 1 kg mąki, 500 ml mleka, 10 dag drożdży, pół szklanki oleju, 3 łyżki kwaśnej śmietany, 2 jaja, sól, cukier.

Farsz: 1 karp (1-1½ kg), wywar warzywny (2 marchewki, pietruszka, mały seler, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól), 2 cebule, 2 ugotowane jajka, 2 łyżki migdałów, 2 łyżki rodzynek, 2 bułki namoczone w mleku, surowe jajko, pół kostki dobrego masła

Przygotować ciasto. Drożdże rozrobić w niewielkiej ilości mleka i cukru, dodać pozostałe składniki, wyrobić ciasto, rozwałkować na cienki placek. Wykrawać większą szklanką, nadziewać farszem i formować małe karpiki (mogą być pierogi).

Zrobić farsz – karpia sprawić, pokroić wraz z głową, ogonem, płetwami, gotować w wywarze jak na galarecie. Obrąć z ości, cebulę podsmażyć i razem z rybą, rodzynekami, migdałami przekręcić przez maszynkę, dodać pozostałe składniki i wymieszać jak na mielone, doprawić. Gotowe karpiki (pierogi) posmarować jajkiem, piec w temperaturze 180 °C. Podawać gorące lub zimne z barszczem lub kremem grzybowym.

Wielobranżowa Spółdzielnia Socjalna Arkadia ze Żmigrodu



Przygotować farsz – grzyby namoczyć, ugotować i pokroić. Cebulę pokrojoną w kostkę udusić na oleju, dodać grzyby i poszatkowaną kapustę. Dusić ok. 40 minut. W połowie duszenia dodać pokrojoną świeżą kapustę, odparować i przyprawić. Drożdże rozetrzeć z mlekiem i 2 łyżkami mąki, kiedy zaczną rosnąć, dodać jajko i wlać do mąki z posiekaną margaryną. Wyrobić ciasto, rozwałkować, wykrawać prostokąty. Na środku prostokątów nakładać farsz. Zwinąć, odstawić do wyrośnięcia, a następnie posmarować jajkiem. Upiec w temperaturze 200 °C na rumiano.

■ Suszone grzyby ze śledziem

Składniki: 20 dag suszonych grzybów, 50 dag solonych śledzi (filety), 50 dag cebuli, 2 ząbki czosnku, olej
Grzyby namoczyć i ugotować w tej samej wodzie. Odcedzić a następnie odcisnąć, aby usunąć jak najwięcej wody. Filety śledziowe moczyć w wodzie przez godzinę, odcedzić, cebulę pokroić w krążki. Przygotować naczynie do zapiekania. Wyłożyć część grzybów, następnie śledzie, a na nie cebulę i znowu grzyby, i tak na przemian. Całość zalać niewielką ilością oleju, dodać czosnek przeciśnięty przez praskę i zapiekać pod przykryciem ok. 20 minut. Smaczne danie wigilijne.

■ Sandacz w sosie pomidorowym

Składniki: 1 kg sandacza (filety) lub innej świeżej, słodkowodnej ryby, mąka do oprószania, jajko, 5 łyżek oleju, sól.

Sos: 2 szklanki wody, pół szklanki oleju, szklanka przecieru pomidorowego, papryka konserwowa, ogórki konserwowe, 3 cebule, łyżka ostrej mielonej papryki, łyżka octu, sól, cukier, liść laurowy, ziele angielskie
Filety natrzeć solą, obtoczyć w jajku i mące, usmażyć na rozgrzanym oleju. Usmażone, ułożyć w wysokim szklanym naczyniu i przekładać warstwami pokrojonej w paski papryki konserwowej, cebulą pokrojoną w wiórki i ogórkami pokrojonym w słupki tak, aby ostatnią warstwą były warzywa.

Całość zalać gorącym sosem przygotowanym z wody, oleju, przecieru, przypraw i octu. Przygotować 2 dni przed podaniem, podawać na zimno.

■ Sałatka śledziowa po smolecku

Składniki: 50 dag solonych śledzi, 4 średnie cebule (pokrojone w kostkę), 10 dag rodzynek.

Przyprawy: 2 liście laurowe, 5 ziarenek ziela angielskiego, pieprz do smaku, pół szklanki oleju, 100 ml koncentratu pomidorowego, 100 ml wody

Solone śledzie moczyć w wodzie przez 24 godziny. Następnie wypatroszyć, zdjąć skórę, wyfiletować. Filety śledziowe pokroić w paski.

Pozostałe składniki przesmażyć na patelni tworząc sos. Śledzie ułożyć w szklanym naczyniu i zalać sosem. Odstawić do lodówki na dwa dni.

■ Kulki rybne

Składniki: 50 dag rybnych filetów, czerstwa bułka, cebula, łyżka mąki ziemniaczanej, 2 łyżki bułki tartej, jajo, sól, pieprz do smaku.

Zalewa: 1 l wody, pół szklanki octu 10%, pół szklanki cukru, liść laurowy, ziarna gorczyca, ziele angielskie, 2 cebule pokrojone w krążki

Składniki zalewy zagotować. Rybę zemleć w maszynce z namoczoną bułką, dodać cebulę, jajko, mąkę, przyprawy. Wymieszać. Formować małe kulki, obtaczać w bułce tartej i smażyć na oleju na złoty kolor. Zimne kulki ułożyć w słoiku i zalać wrzącą zalewą, zakręcić – nie gotować.

■ Piernik na piwie

Składniki: 4 kopiaiste szklanki mąki pszennej, pół szklanki mąki żytniej, 6 jajek (białka ubić), pół szklanki cukru pudru, pół kostki masła, 500 ml naturalnego płynnego miodu, łyżeczka sody oczyszczonej, szklanka ciemnego piwa, szklanka bakalii, łyżeczka mielonego cynamonu, pół łyżeczki imbiru, pół łyżeczki ziaren kolendry
Imbir i kolendrę utłuc w młynku. Masło z cukrem utrzeć na puch, dodając po jednym żółtku. Następnie dodać miód, piwo, bakalie, sodę rozpuszczoną w dwóch łyżkach ciepłej

wody, wszystkie przyprawy korzenne, mąkę i ubitą pianę z białek. Ciasto wyłożyć do dwóch keksówek i wstawić do ciepłego piekarnika, piec godzinę w temperaturze 150 °C.

■ Orzechowiec

Składniki na ciasto: 50 dag mąki, 25 dag cukru, 15 dag margaryny, 2 łyżki miodu, trochę kwaśnej śmietany, łyżeczka sody oczyszczonej. **Polewa:** 12 dag masła, 2 łyżeczki miodu, 10 dag cukru, 20 dag orzechów włoskich.

Masa: szklanka mleka, łyżka mąki ziemniaczanej, cukier waniliowy, ¾ szklanki cukru, kostka masła

Zagnieść ciasto ze wszystkich składników, podzielić na dwie części. Jedną część upiec na złoty kolor. Drugą część wyłożyć na blaszkę, a na to wyłożyć wystudzoną polewę orzechową (masło roztopić, dodać cukier, miód i na koniec orzechy). Piec w temperaturze 180 °C przez 40 minut. Przygotować masę – z mleka, mąki i cukru ugotować budyni. Na koniec do gorącego budyniu włożyć masło i mieszać aż do całkowitego rozpuszczenia masła, przełożyć ciasto. Przełożyć placki tak, aby placek z orzechami był na wierzchu.

■ Makowiec rolada

Składniki: 20 dag smalcu, 2 całe jajka, żółtko, 3 dag drożdży, szklanka śmietany, 5 łyżek cukru, mąka – tyle, ile przyjmą wszystkie składniki (ok. 2 szklanek).

Masa: 2 szklanki maku, kilka łyżek miodu, kilka łyżek cukru, olejek rumowy, jajko

Drożdże rozetrzeć z cukrem i dodać resztę składników, połączyć i wyrobić ciasto. Pozostawić do wyrośnięcia. Wyłożyć na stolnicę, rozwałkować, wyłożyć wcześniej sparzony i zmielony mak połączony z jajkiem, doprawiony do smaku cukrem, miodem i olejkiem rumowym. Całość zwinąć w roladę. Owinąć luźno papierem do pieczenia. Po upieczeniu połączyć lukrem lub posypać cukrem pudrem.

źródła: Smaki i smaczki kuchni śląskiej, Kłodzkie smaki i klimaty, Smaki Smolca, Smak regionalny i tradycyjny – gmina Oborniki Śl.

Ewa Wróbel DODR we Wrocławiu