

KUCHNIA ŚWIĄTECZNA. Dolnośląski stół wigilijny

# Wigilijny tydzień

Dolny Śląsk bywa nazywany kulturowym tygłem. Ścierają się tu wpływy tradycji narodów, których przedstawiciele osiedlili się w regionie. Do Polski przywozili nie tylko dobytek, ale też kulinarne przepisy i przyzwyczajenia. Od Lwowa i Tarnopola, przez Wielkopolskę, Niemcy i Czechy, po Rumunię. Tę różnorodność doskonale widać i na wigilijnym stole.

## ■ Zupa wigilijna

**Składniki:** szklanka fasoli białej (drobnej), garść suszonych opieńków (koniecznie), 4 ząbki czosnku, 2 łyżki dobrego oleju, sól, pieprz do smaku

Fasolę namoczyć na noc, potem ugotować do miękkości. W trakcie gotowania do fasoli dołożyć suszone opieńki, dodać czosnek, doprawić pieprzem i solą, na koniec dodać olej. Składniki powinny wystarczyć do ugotowania około 2,5 litra zupy. Dlatego gotując fasolę, musimy mniej więcej mieć taką ilość wywaru. *Przepis przywieziony z Tarnopola przez rodzinę Krystyny Hubki z Wiercienia*

## ■ Barszcz wigilijny

**Składniki:** 1 kg buraków, 3 cebule, garść suszonych grzybów, przyprawy sól, pieprz, gałka muszkatołowa, cukier, czosnek

Buraki wyszorować, włożyć do garnka i gotować w skórkach około 40 minut aż zmiękną, ale nie będą rozgotowane. Buraki wyjąć z wywaru i schłodzić. Do garnka wlać 3 litry wody.

Włożyć cebulę przeciętą na pół i podpieczone na blasze grzyby – gotować do miękkości. W tym czasie ugotowane buraki obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach i dodać do gotującej się cebuli i grzybów. Doprowadzić do wrzenia, po czym odstawić na godzinę dla uzyskania koloru. Przyprawić cukrem, dolać zakwas i zostawić barszcz jeszcze na pół godziny, aby kolor się utrwalił. Doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową i czosnkiem.

Przed podaniem barszcz odcedzić i podgrzać, ale nie gotować. *Przepis przywieziony z Hucisk koło Lwowa przez rodzinę Marii Kużaj z Bukowic*

## ■ Uszka ze śledziem do czerwonego barszczu

**ciasto:** 50 dag mąki, jajko, szczypta soli, szklanka zimnej wody

## farsz: 50 dag matjasów

Matjasy moczyć w wodzie przez godzinę i następnie gotować przez 2-3 minuty, wrzucając na wrzącą wodę. Odcedzić, ostudzić i pognieść widelcem. Wyrobić ciasto pierogowe, rozwałkować cienko i wykrawać kwadraty około 4 na 4 cm. Na każdy kwadrat położyć porcję śledzi, zlepiać brzegi, po czym wywinąć uszko. Uszka gotować w barszczu wigilijnym.

*Przepis przywieziony z Szuparki na Ukrainie przez rodzinę Znamirovskich*

## ■ Śledzie chłopskie

**Składniki:** 6 średniej wielkości ziemniaków ugotowanych w łupinach, 5 solonych filetów śledziowych, 2 duże cebule, kopiastra łyżka posiekanej natki pietruszki, 2 szklanki gęstej, kwaśnej śmietany, łyżka octu ziołowego, sól, pieprz do smaku

Śledzie pokroić po skosie. Cebulę pokroić w cienkie piórka, przełać na sicie wrzątkiem, zahartować zimną wodą, odstawić do wychłodzenia. Ziemniaki pokroić w cienkie plastry. Na spód półmiska wlać 3 łyżki śmietany, a na niej ułożyć połowę ziemniaków, oprószyć solą i pieprzem. Na ziemniakach położyć połowę przygotowanych



śledzi, skropić octem lub cytryną. Na śledziach rozłożyć połowę cebuli, oprószyć przyprawami, a na to pozostałe przyprawione ziemniaki i skropione octem śledzie. Całość przykryć cebulą.

Potrawę zalać lekko spienioną śmietaną, posypać natką pietruszki, udekorować i odstawić w chłodne miejsce na kilka godzin.

*Przepis przywieziony z województwa tarnopolskiego przez członkinię KGW z Braszowic.*

### ■ Szczupak w białym sosie

**Składniki:** ok. 1,5 kg świeżego szczupaka, szklanka suszonych grzybów, 3 kiszone ogórki, 2 cebule, 150 g śmietany, mąka, olej, sól, pieprz

Szczupaka natrzeć solą i pieprzem, a następnie odstawić na 2 godziny. Cebulę posiekać i podsmażyć na złoty kolor. Grzyby moczyć godzinę w ciepłej wodzie, a potem gotować ok. 20 minut. Po ugotowaniu precedzić i pokroić w paski. Ogórki pokroić w drobną kostkę. Cebulę, ogórki, grzyby i śmietaną połączyć w sos. Doprawić solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać olej. Szczupaka pokroić w dzwonka, oprószyć mąką i delikatnie podsmażyć. Przełożyć do glinianego garnka i zalać sosem. Dusić ok. 20 minut.

*Przepis przywieziony z województwa tarnopolskiego przez członkinię KGW z Braszowic.*

### ■ Krokiety z kapustą

**Ciasto naleśnikowe:** 2 szklanki mąki, 2 jajka, 1½ szklanki wody, 1½ szklanki mleka, pół łyżeczki soli, pół łyżeczki cukru, 3 łyżki oleju

**Składniki wymieszać i smażyć naleśniki na patelni bez tłuszczu.**

**Niewielką część ciasta zostawić do panierki.**

**Farsz:** 1 kg kiszonej kapusty, garść suszonych grzybów, 2 cebule, sól, pieprz

Kapustę ugotować, odcisnąć i zmieścić w maszynce lub drobno pokroić. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Grzyby ugotować i drobno poszatковать. Składniki wymieszać i doprawić. Gdyby farsz był zbyt luźny, dodać trochę bułki tartej.

Zwijać krokiety, maczać w pozosta-wionym cieście naleśnikowym roz-rzedzonym wodą, następnie maczać w bułce tartej i smażyć na oleju.

*Przepis przywieziony z Hucisk (oko-lice Lwowa) przez rodzinę Bogumiły Białic.*

### ■ Gałuszki (gołąbki) w sosie grzybowym

**Składniki:** główka białej kapusty, 1 kg ziemniaków, cebula, sól, pieprz

**Sos:** 4 dag suszonych grzybów, 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki, 3 łyżki gęstej śmietany, sól, pieprz

Kapustę sparzyć wrzątkiem. Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce, a następnie na sicie odcedzić wodę. Do startych ziemniaków dodać podsmażoną cebulę. Przyprawić solą i pieprzem do smaku. Przygotowa-ny farsz nakładać do liści i zawijać. Gotowe gałuszki ułożyć w brytfan-ce, zalać wodą i prażyć do miękkości w piekarniku nagrzanym do 180 °C. Tak przyrządzone gałuszki moż-na podawać z sosem grzybowym. Przygotować sos – grzyby moczyć przez 2 godziny i ugotować w tej samej wodzie. Ostudzone pokroić w paski. Cebulę posiekać i przesma-żyć na maśle. Dodać mąkę, zrobić zasmażkę. Mieszając, wlać chłodny wywar. Wrzucić grzyby, doprawić. Gotować na małym ogniu przez 20 minut. Zestawić z kuchenki, dodać śmietaną.

*Przepis przywieziony z Rerań-czy (dawna Rumunia) przez Łucję Polańską*

### ■ Kapusta z pszonem z Barysza

**Składniki:** 1 kg kwaśnej kapusty, 25 dag kaszy jaglanej, 25 dag grochu, 2 cebule, pół kostki masła, sól, pieprz

Kaszę namoczyć na noc w wodzie. Kapustę obgotować, nie odcedzać. Na gorącą kapustę wyłożyć namo-czoną kaszę, nie mieszać. Gotować pod przykryciem aż kasza będzie miękka, w razie potrzeby dolewając wody. Następnie dodać ugotowany groch, sól, pieprz i wymieszać. Cebulę zeszklić na maśle. Kapustę wyłożyć na talerz i polać cebulą.

*Przepis przywieziony z województwa tarnopolskiego przez członkinię KGW w Sieroszowie*

### ■ Paszteciki

**ciasto:** 50 dag mąki, 5 dag drożdży, kostka masła, pół szklanki mleka, 2 jajka

**farsz:** 50 dag kwaśnej kapusty, 50 dag świeżej kapusty, 15 dag suszonych grzybów, 2 cebule, olej, sól, pieprz

Grzyby namoczyć, ugotować, po-kroić. Cebulę pokroić w kostkę uduścić na oleju, dodać grzyby i po-szatowaną kiszoną kapustę. Dusić ok. 40 minut. W połowie duszenia dodać pokrojoną świeżą kapustę, odparować i przyprawić.

Drożdże rozetrzeć z mlekiem, ły-żeczką cukru i 2 łyżkami mąki. Kiedy zaczną rosnać, dodać jajko i wlać do mąki posiekanej z ma-słem. Wyrobić ciasto, rozwałkować, wykrawać prostokąty. Na środku prostokątów układać farsz. Zwinać, odstawić do wyrośnięcia, a nastę-pnie posmarować jajkiem.



Upiec w temperaturze 200 °C na rumiano.

*Wigilijne paszteciki ze Lwowa to specjalność Danuty Działo ze Smolca.*

### ■ Śliwiaki

Zarobić ciasto jak na wszelkiego rodzaju pierożki.

Suszone śliwki namoczyć, następnie ugotować, odcedzić i pozostawić do ostygnięcia (usunąć pestki). Ciasto pierogowe rozwałkować, wykrawać w dowolnej wielkości. Nakładać śliwki, zakleić i ugotować. Do gotującej się wody dodać kilka kropel oleju. Ugotowane pierożki połączyć roztopionym masłem i miodem.

*Śliwiaki to staropolskie danie z suszonych śliwek – przepis Bogustawy Gołębiewskiej z Urazu*

### ■ Kluski z makiem

**Składniki: 50 dag makaronu nitki (własnej roboty lub kupnego), 50 dag maku, 10 dag rodzynków, 10 dag orzechów, śmietana kremówka 30% i śmietana słodka 12%, cukier puder do smaku**

Mak gotować około 1 godziny. W trakcie gotowania dwa razy odcedzić i zmienić wodę na świeżą. Ugotowany mak zemleć dwa razy w maszynce o cienkim sicie.

Zmielony mak wymieszać z cukrem pudrem, śmietaną kremówką oraz

rodzynkami (uprzednio sparzonymi wrzątkiem) i obranymi orzechami, rozdrobnionymi na kawałki. Jeśli masa jest za gęsta, dodać trochę słodkiej śmietany 12%.

Tak przygotowany mak nałożyć na wcześniej ugotowany makaron.

*Przepis Krystyny Michalskiej z Krośnic pochodzi z Wielkopolski*

### ■ Tort orzechowy

**Ciasto: 45 dag utartych orzechów włoskich, 45 dag cukru kryształu, 12 białek z jaj, 6 łyżek bułki tartej, tłuszcz do wysmarowania formy**

**Krem: 4 jajka, ¾ szklanki cukru, ¾ szklanki cukru, 2 kostki masła, 2 łyżki cukru pudru, 2-3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej, rum i wanilia do smaku**

Przygotować pierwszy z trzech placków. Z czterech białek ubić pianę, dodając porcjami 15 dag cukru. Po ubiciu na sztywno, wsypać 15 dag orzechów i 2 łyżki tartej bułki. Delikatnie wymieszać. Formę o średnicy ok. 25 cm wysmarować masłem i obsypać tartą bułką. Piekarnik nagrzać do 200 °C. Wstawić ciasto do piekarnika, piec około 15 minut w temperaturze 200 °C. Zmniejszyć temperaturę do 150 °C i piec jeszcze przez 15-20 minut. Podobnie postąpić z następnymi dwoma plackami.

Aby przygotować masę, należy ubić na parze, a następnie wystudzić 4 jajka i ¾ szklanki cukru. W maku rozetrzeć 2 kostki masła z 2 łyżkami cukru pudru. Dodać masę jajeczną po 2-3 łyżki, mieszając. Pod koniec dodać rum, wanilię, 2-3 łyżeczki kawy rozpuszczonej w niewielkiej ilości wody. Przełożyć wystudzone placki i obsypać orzechami.

*Przepis Anny Stankiewicz ze Smolca przywieziony przez jej teściową ze Lwowa.*

### ■ Wigilijny deser makowy

**Składniki: bułka drożdżowa (upiec wg własnego przepisu) lub chałka, 25 dag maku, 500 ml mleka, 3 łyżki cukru, 1½ łyżki miodu, po 5 dag rodzynków i migdałów, olejek migdałowy**

Mak zemleć w maszynce, dodać pokruszoną bułkę drożdżową (lub chałkę), orzechy, olejek migdałowy i cukier. Zalać wrzącym mlekiem. Odstawić do wystygnięcia w chłodne miejsce. Bezpośrednio przed spożyciem rozrzedzić ciepłym mlekiem i podawać jako zupę.

*Przepis Anny Michalskiej z Dębnik pochodzi z Czech*

*Ewa Wróbel DODR we Wrocławiu  
Zdjęcia DODR we Wrocławiu*

