

Doradca smaku.pl

ZIMA/ Święta

BEZPŁATNY E-MAGAZYN

2018



Wigilijne



P R Z E P I S Y



**POMYSŁY
NA ŚWIĄTECZNE
DANIA**



*Słodkości
na Święta*



KALENDARZ

przygotowań świątecznych

w 7 KROKACH

**7 TRIKÓW
KULINARNYCH**
na święta Bożego Narodzenia





Bożonarodzeniowy stół łączy pokolenia

Wiosna, lato, jesień i święta. Właśnie tak i właśnie w takiej kolejności. Czekamy na nie z utęsknieniem, choć babcia już nie uciera maku, kapusty nie trzeba deptać, a przepisy zbiera się z internetu. Boże Narodzenie – niby inne, a jednak takie samo, jak dawniej. Tradycje świąteczne przeniosły się tylko do ładniejszych domów, bardziej eleganckich salonów i nowoczesnych kuchni z zabudową.

Co jest w tych świętach najważniejsze? Radość ze spotkania, uśmiech siostry, opowieści dziadka, długie rozmowy – i choć nikt nie powie tego głośno – jeszcze suto zastawiony stół wigilijny. Ten potrzebuje specjalnej oprawy: wykrochmalony, biały obrus, porcelanowa zastawa i my – przyozdobieni w eleganckie sukienki i szykowne koszule – tworzymy spójną całość, która jak wspomnienie z dawnych lat przewija się w głowie.

Potrawy na wigilijny stół nadal przygotowujemy z pieczołowitością. Pieczemy, gotujemy i wędzimy. Tutaj wszyscy jesteśmy zwolennikami tradycji i chłonimy smaki, które znamy od zawsze. Czekamy na barszcz z uszkami jedzony tylko w ten jeden wieczór w roku, na roznoszący się po mieszkaniu zapach kompotu z suszu i moment, w którym można w końcu spróbować karpia wigilijnego. I choć czasem ulepszamy to i owo, bo zamiast ryby smażonej na głębokim oleju, pojawia się ta w pomarańczach, to ciągle wiemy, że właśnie tak smakują święta.

Pachną pieczonymi jabłkami i grzybowym farszem do uszek. Kuszą słodyczą miodu, ciepłym cynamonu i makową masą, której mama nie pozwalała próbować przed świętami. Zapraszają do wspólnego biesiadowania przy śledziach, schabie ze śliwką i tradycyjnym serniku z rodzynkami. A wszystko to w domach przesiąkniętych cyfrową technologią, szybkością i postępem. Może się zmieniliśmy, ale tradycja Bożego Narodzenia pozostała ciągle ta sama.



KALENDARZ

PRZYGOTOWAŃ świątecznych

W 7 KROKACH



Przygotowania świąteczne jednym kojarzą się z radosnym gotowaniem, innym – wręcz przeciwnie. Stres, nerwówka, długie godziny spędzone w kuchni i ciągle pojawiające się pytanie w głowie – czy zdążę ze wszystkim do Świąt? Pamiętaj, że dobry kucharz, to zorganizowany kucharz!

Sprawdź naszą mapkę kulinarnych przygotowań i szczęśliwie zawitaj na wigilijną metę!



Przystanek pierwszy: zakupy

Menu z potrawami na święta Bożego Narodzenia jest bardzo bogate, dlatego na samym początku ustal, jakie dania będziesz serwować. Dwanaście potraw wigilijnych, wykwintne mięsa, pyszne

sałatki i słodkie ciasta wymagają wiele pracy, ale i składników. Oszczędź sobie nerwów podczas świątecznych zakupów i niektóre składniki kup wcześniej – na przykład mak, bakalie czy suszone owoce.



Przystanek drugi: pierniczki

Boże Narodzenie nie może się obyć bez pierniczek świątecznych. A te najlepiej, kiedy są miękkie i rozpuszczają się w ustach. Start przygotowań świątecznych możesz rozpocząć właśnie od nich. Kiedy zabrać się do pracy? Początek listopada to idealny czas, żeby zacząć wyrabiać ciasto na piernik staropolski. Jeśli wolisz niemieckie Lebkuchen o cytrusowym smaku, pierwsze starcie z piernikami bożonarodzeniowymi przypadnie na połowę grudnia.



Przystanek trzeci: marynaty do mięs

Mięso nabiera smaku i aromatu podczas marynowania. Nie odkładaj robienia marynat albo sosów na ostatnią chwilę. Jeśli przygotujesz je wcześniej, wystarczy, że w świąteczny dzień wrzucisz mięso do piekarnika i gotowe!



Przystanek czwarty: farsz do pierogów

Kapusta z grzybami po kilku dniach jest zdecydowanie smaczniejsza, dlatego warto przygotowywać farsz do pierogów świątecznych wcześniej. Kiedy? Ostatni tydzień przed świętami jest dobrym pomysłem na kucharzenie. Szczególnie, że do zadania możesz zaprosić domowników, a nadzienie zamrozić. Niech poczeka na Wigilię.



Przystanek piąty: ciasta na Boże Narodzenie

Przygodę ze świątecznym pieczeniem możesz rozpocząć dwa-trzy dni przed świętami. Zarezerwuj sobie czas na kręcenie maku, ucieranie sera i tworzenie innych słodkości. Oczywiście pierniczki świąteczne już od dawna czekają na schrupanie.



Przystanek szósty: ryby

Karp w galarecie i inne świeże ryby wymagają wcześniejszego zamarynowania – dzień przed Wigilią to idealny termin na marynowanie. Aromatyczne ryby usmażysz w wigilijny dzień, bezpośrednio przed podaniem.



Meta: Wigilia

Gratulacje! Przeżyłaś świąteczny ferwor, a potrawy na święta Bożego Narodzenia wyglądają smakowicie. Teraz można zacząć świętować.

Smacznego!

Kucharek

Prawdziwie polskich Świąt
życzy Kucharek



Wigilijne



PRZEPISY

Zapach pomarańczy i prawdziwej choinki, oczekiwanie na pierwszą gwiazdkę i wymarzony prezent od najbliższych, to wszystko składa się na niezwykłą atmosferę Świąt Bożego Narodzenia.

Tym cudownym chwilom od zawsze towarzyszą wyjątkowe potrawy. Kuchnia i stół stają się magicznym miejscem przepełnionym radością wspólnego ucztowania. Poprzez świąteczne potrawy wyrażamy przywiązanie do tradycji, a wigilijny stół zbliża nas do siebie, pozwalając choć na chwilę oderwać się od codziennych obowiązków.



BARSZCZ CZERWONY

*pierwszy i najważniejszy
na wigilijnym stole*



*Ten kolor
i smak*

Wigilijny barszcz czerwony jest bezmięsny, dlatego też czasem niełatwo sprawić, aby jego smak był idealny. Dlatego dodatek odpowiednio dobranych aromatycznych przypraw pomoże osiągnąć pełnię smaku. Oczywiście najważniejsze dla wywaru są ziele angielskie i liść laurowy. Odpowiednia dawka pieprzu doda wyrazistości i przełamie naturalną słodycz buraków, a majeranek idealnie dopełni smak zupy.

Ciekawym pomysłem na urozmaicenie tradycyjnego barszczu jest dodatek śliwek, malin i miodu, które w ciekawy, lecz delikatny sposób urozmaicą smak i aromat zupy.

Inną wersją wigilijnej zupy jest przygotowanie barszczu na wywarze z ryb.

BARSZCZ CZERWONY Z SUSZONĄ ŚLIWKĄ I MALINAMI

SKŁADNIKI DLA 4 OSÓB:

- 1 kg buraków
- 1,5 l rosołu warzywnego
- ½ l wywaru z ugotowanymi suszonymi grzybami
- 100 g śliwek suszonych
- 200g malin mrożonych
- 1 pokrojona w kostkę słodka cebula
- 3 pokrojone w plastry ząbki czosnku
- 2 łyżki miodu wielokwiatowego
- 100 ml koncentratu barszczu czerwonego

Do smaku: Sól morską, Liść laurowy, Majeranek i Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Buraki upiec w łupinach w temperaturze ok. 180 stopni. Upieczone ostudzić, obrać i zetrzeć na grubych oczkach tarki. Na rozgrzanej patelni zarumienić cebulkę, czosnek i przełożyć do garnka. Dodać przyprawy i przygotowane wcześniej buraki, maliny, rosół warzywny, a następnie zagotować. Dodać miód i suszone śliwki (wedle uznania można dodać koncentrat barszczu czerwonego). Zagotować, doprawić do smaku, przecedzić.

Podawać wedle uznania z uszkami lub krokietem z kapustą i grzybami.



ZUPA Grzybowa

Porada:

Grzyby należy moczyć minimum 3 godziny, a najlepiej – całą noc.

ten
aromat!

W wielu domach zupach grzybowych pojawia się tylko na Święta Bożego Narodzenia. Obok barszczu czerwonego jest najpopularniejszą zupą wigilijną. Przygotowana na suszonych, aromatycznych grzybach leśnych, takich jak podgrzybki czy borowiki zyska esencjonalny smak i apetyczny aromat.

ZUPA KREM Z BOROWIKÓW Z ŁAZANKAMI

SKŁADNIKI DLA 4 OSÓB:

- 200 g suszonych borowików
- ½ cebuli pokrojonej w kostkę
- 2 rozgniecione ząbki czosnku
- 800 ml bulionu warzywnego
- 100 ml śmietany 36%
- 160 g ugotowanych łazanek

Do smaku: Sól morską, Pieprz ziółowy, Tymianek Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Grzyby suszone zalać 2 litrami wrzątku odstawić na kilka godzin, aby nasiąkły. Do bulionu dodać przyprawy i borowiki (wraz z wodą po moczeniu grzybów), gotować około 1 godziny. Zupę doprawić do smaku solą, pieprzem i tymiankiem. Gdy grzyby będą miękkie całą zupę dokładnie zmiksować, zabielić śmietaną i ponownie zagotować. Podawać z łazankami.

Pamiętaj:

Wywar z dodatkiem liścia laurowego oraz ziela angielskiego jest podstawą każdej tradycyjnej zupy. Ważne, aby zawsze dodać je na początku gotowania, aby oddały cały swój smak



RYBY

na świątecznym stole



Inne ryby
zamiast karpia:
łosoś, halibut,
dorsz, tołpyga
pstrąg

W Wigilię na polskich stołach zdecydowanie królują karp i śledź, ale coraz częściej zmieniamy obyczaje i przygotowujemy również inne gatunki ryb. Najczęściej podajemy łososa, sandacza, rybę maślaną lub solę, które są cenione ze względu na swój delikatny smak.

Tradycyjnie, numerem jeden jest oczywiście karp. Jednak nie jest to ulubiona ryba Polaków, dlatego często zastępuje się nią innymi gatunkami ryb.

PIECZONA RYBA Z GRZYBAMI I KAPARAMI

SKŁADNIKI DLA 4 OSÓB:

Ryba:

- 2 duże filety z sandacza lub karpia bez ości

Marynata:

- 6 łyżek oleju rzepakowego
- 1 Musztardy delikatesowej Prymat
- 1 łyżka miodu wielokwiatowego
- 2 łyżki Przyprawy do ryb Prymat
- ½ szklanki mąki pszennej
- masło klarowane do smażenia

Do smaku: Sól morską, Pieprz czarny - młynek Prymat

Dodatki:

- 400g rozmrożonych, osuszonych prawdziwków
- 1 pokrojona w kostkę cebula
- 2 pokrojone w plastry ząbki czosnku
- 1 łyżka Kaparów Smak
- 2 łyżki masła
- 1 pokrojony w kostkę pomidor malinowy bez skóry
- 1 posiekany pęczek natki pietruszki
- 1 mały posiekany pęczek szczypiorku
- 1 słoik Chrzanu kremowego Smak
- Do smaku: Sól morską, Pieprz czarny mielony, Tymianek Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Rybę kroimy na kawałki. Wszystkie składniki marynaty dokładnie mieszamy i nacieramy rybę. Wkładamy do lodówki na godzinę.

W ten sposób przygotowaną rybę oprószamy mąką i smażymy na klarowanym maśle na złoty kolor. Następnie przekładamy ją na ręcznik papierowy, a na patelni smażymy grzyby, cebulę i czosnek. Po kilku minutach do grzybów dodajemy masło, natkę, szczypiorek, pomidora, kapary i doprawiamy do smaku.

Tak przygotowane dodatki układamy w naczyniu żaroodpornym, dodajemy rybę i wkładamy do nagrzanego piekarnika do 180°C na 10 minut. Upieczoną rybę z dodatkami podajemy z odrobiną kremowego chrzanu.





KARP KRÓL

wigilijnego stołu

*Delikatny
smak ryby*



PORADA:

Przygotowując ryby słodkowodne, dość łatwo możemy pozbyć się zapachu mułu. Można ugotować ryby w bulionie warzywnym z dodatkiem aromatycznych przypraw lub przed gotowaniem namoczyć je w wodzie zakwaszonej sokiem z kiszonej kapusty lub kiszonych ogórków.

SMAŻONY KARP W PŁATKACH MIGDAŁOWYCH

SKŁADNIKI:

- 1 kg karpia odgłowiego
- 8 łyżek oleju rzepakowego
- 2 jaja
- 100 g płatków migdałowych
- 50 g mąki pszennej
- Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat
- Do smaku: Sól morską, Pieprz czarny mielony do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Karpia umyć, oczyścić ze skórki nożem: ściągnąć muł, łuski i odciąć płetwy. Oczyszczoną i umytą tuszę pokroić na dzwonka o szerokości ok. 3 cm. Każdą część posypać solą i Przyprawą do ryb. Do miseczki wbić jaja i dodać do nich szczyptę pieprzu. Na talerzach kolejno rozsypać mąkę i migdały. Panierować dzwonka – najpierw obtoczyć je w mące, następnie w jajku, a na końcu w płatkach migdałowych. Rozgrzać patelnię i każdą porcję smażyć z obydwu stron na złoty kolor. Tak przygotowanego karpia podawać np. z masłem ziołowym lub sosem warzywnym.

IDEALNIE USMAŻONA RYBA W TRZECH KROKACH

1. Smażąc filety rybne ze skórą, najpierw ułożyć je na ręczniku kuchennym skórą do dołu i odstawić na kilka minut.
2. Następnie smażyć rybę na niedużym ogniu, najlepiej na oleju połączonym z masłem, rozpoczynając od strony ze skórą.
3. Rybę odwrócić na drugą stronę tylko na ostatnie kilka minut smażenia. Dzięki temu filety będą idealnie usmażone, a skórka będzie chrupiąca.

Wigilijne pierogi

inaczej



Postne pierogi na wigilijnym stole to w wielu domach jedno z głównych dań. Zazwyczaj przyrządza się pierogi z farszem z kapusty i kiszonej i grzybów. Inną wersją mogą być pierogi z nadzieniem na bazie sera bundz, kaszy gryczanej i aromatycznych grzybów.

PIEROGI Z KASZĄ GRYCZANĄ SEREM BUNDZ I PRAWDZIWKAMI

SKŁADNIKI:

CIASTO:

- ½ kg mąki pszennej typ 500
- 1 szklanka ciepłej wody
- 1 jajko
- 2 łyżki oleju rzepakowego

Do smaku: Sól morską, Pieprz biały Prymat

FARSZ:

- 100 g kaszy gryczanej
- 200 g sera bundz
- 1 pęczek posiekanego szczypiorku
- 1 mały pęczek natki pietruszki
- Sól, Pieprz czarny mielony, Gałka muskatołowa, Kminek mielony Prymat
- 2 sztuki szalotki pokrojonej w kostkę
- 2 łyżki masła
- 1 szklanka jogurtu bałkańskiego
- 300g rozmrożonych, osuszonych prawdziwków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

CIASTO:

Przesiewać mąkę, dodać sól, pieprz, ciepłą wodę i olej. Zagnieść ciasto. Dodać jajko i dalej zagniatć do jednolitej struktury ciasta. Odstawić na około 20 min.

FARSZ:

Kaszę ugotować w lekko osolonej wodzie z dodatkiem łyżki masła. Szalotkę pokroić w kostkę, usmażyć na maśle, dodać boczek i chwilę podsmażyć. Ugotowaną kaszę wymieszać z cebulą, serem, szczypiorkiem, przyprawami, doprawiając całość do smaku solą i pieprzem. Na stolnicy rozwałkować ciasto. Szklanką wycinać koła i na środek każdego z nich z nich położyć po łyżeczce farszu. Formować półkola, zlepiając brzegi ciasta. Gotowe pierogi, wrzucić na wrzącą i osoloną wodę, gotować do momentu aż wypłyną na wierzch. Prawdziwki pokroić w plastry i usmażyć na rozgrzanym oleju doprawiając do smaku. Pierożki odsączyć z wody. Można podać je smażone z gęstym jogurtem, smażonymi grzybami i natką pietruszki.

Kompot z suszu

dopełnienie polskiej tradycji

Co za aromat.
A ten smak!

Nie każdy przepada za tym słodko-cierp-
kim i lekko dymnym smakiem charaktery-
stycznym dla kompotu z suszu. Wszyscy
jednak doskonale kojarzą go ze Świętami
Bożego Narodzenia. Kompot z suszu swo-
jej wyrazistości nabiera dzięki odpowied-
nio skomponowanej mieszance suszonych
owoców: jabłek, śliwek, gruszek, moreli,
fig – czasem rodzynek. Aby w pełni nabrał
swojego charakterystycznego smaku poja-
wić się muszą również przyprawy korzenne,
takie jak goździki, gałka muszkatołowa czy
cynamon. To one podkreślą tę najmocniej-
szą, aromatyczną nutę wigilijnego kompotu.

KOMPOT Z SUSZU

SKŁADNIKI DLA 4 OSÓB:

- 1200 g suszonych jabłek
- 100 g suszonych śliwek
- 5 suszonych gruszek
- garść suszonych moreli i fig
- 1 l wody
- miód kwiatowy
- pomarańcza do podania

Do smaku: Goździki całe i Cynamon cały Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie owoce umyć w zimnej wodzie,
a następnie zalać przegotowaną wodą. Od-
stawić na 30 minut, po czym przełożyć do
garnka, dodać 1 litr wody, przyprawy i goto-
wać na wolnym ogniu, co jakiś czas miesza-
jąc. Po zagotowaniu dodać miód do smaku
i ponownie zmniejszyć ogień. Podawać na
ciepło lub zimno z plastrem pomarańczy.



Prosty przepis NA DOBREGO ŚLEDZIA



Śledzie jadamy cały rok jako prostą i pożywną przekąskę.

Jednak śledź podany w Wigilię nabiera zupełnie nowego charakteru. Staje się jednym z 12 wyjątkowych, postnych, tradycyjnych dań, które muszą znaleźć się 24 grudnia na świątecznym stole.

MARYNOWANE ŚLEDZIE W SŁODKIEJ CEBULI Z MARYNOWANYMI PODGRZYSKAMI

SKŁADNIKI:

- 600 g fileta ze śledzia norweskiego
- 12 marynowanych podgrzybków

MARYNATA:

- ½ szklanki oliwy z oliwek
- 2 białe, słodkie cebule
- 1 łyżka miodu pszczelego
- 2 łyżki Pieprzu kolorowego Prymat
- 5 ziaren Owoców jałowca Prymat
- 5 ziaren Ziela angielskiego Prymat
- 3 Liście laurowe Prymat
- Sok z 1 cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wymoczone w zimnej wodzie filety śledziowe osuszyć, pokroić na paski szerokości 2,5 cm. Cebule obrać i pokroić w półksiężycy, ziarna jałowca roznieść w morderzu. Składniki marynaty połączyć, śledzie ułożyć w słoiku, zalać marynatą, odstawić na ok. 12 godzin.

PORADA:

Solone śledzie będą delikatniejsze, jeśli do ich moczenia zamiast wody użyjemy mleka lub wody połączonej z mlekiem, zachowując proporcje 1:1.



RYBA W GALARECIE

raz do roku



Ryba w galarecie pojawia się na polskim stole raz do roku – właśnie w Wigilię. Niegdyś był to karp, jednak obecnie przyrządza się inne ryby, na przykład łososia. Najważniejsze, żeby ryba była świeża i miała mało ości. Idealny będzie popularny łosoś lub rodzimy szczupak. Dobrą, słodkowodną rybą będzie także pstrąg.

RYBA W GALARECIE

SKŁADNIKI DLA 4-6 OSÓB:

- 1 kg łososia
- 2 marchewki
- 8 dag selera korzeniowego
- 2 gałązki selera naciowego
- 2 pory
- 1 pietruszka
- po 4 Ziarna pieprzu i Ziela angielskiego Prymat
- 2 Liście laurowe Prymat
- 5 łyżek Żelatyny Prymat
- 1 łyżka soli

Do przybrania: 1 jajko ugotowane na twardo, zielenina

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ryby oczyścić, opłukać i odsączyć. Warzywa obrać i opłukać. Do dużego rondla włożyć całe ryby (z głowami), warzywa oraz przyprawy. Zalać wodą i gotować na małym ogniu 20-25 min. Potem ryby ostrożnie wyjąć, odsączyć, zdjąć z nich skórę, podzielić na małe części, ułożyć np. na półmisku, przybrać plasterkami jajka i odłożonymi gałązkami zieleniny. Wywar, w którym gotowały się ryby, przecedzić i ostudzić. Żelatynę namoczyć w 3 szklankach wywaru, następnie podgrzać do wrzenia i przestudzić. Ryby zalać wywarem z żelatyną i odstawić w chłodne miejsce do zastygnięcia. Podać z ósemkami cytryny.

Porada:
by przygotować
estetyczne
małe porcje,
zamiast półmiska
można wykorzystać
małe filiżanki

7 TRIKÓW KULINARNYCH

na święta Bożego Narodzenia

Święta za pasem, a Ty zastanawiasz się, jakich magicznych mocy użyć, by bożonarodzeniowe jedzenie było smaczne, a zadowolenie gościło na twarzach gości. Nie uciekaj się do magii, tylko sprawdź 7 sprawdzonych trików kulinarnych. Gwarantujemy, że święta Bożego Narodzenia będą smakowite!

Pierniczki świąteczne pierwsza klasa

Pamiętasz jak zeszłoroczne pierniczki świąteczne zamiast na paterze wylądowały jako ozdoba choinkowa? Były zbyt twarde, żeby podać je gościom... W tym roku postaraj się, aby bożonarodzeniowe pierniki były miękkie i aromatyczne. Jak to zrobić? Zaplanuj sobie termin prac. Staropolski piernik musi długo leżakować, dlatego na początku listopada zacznij je wyrabiać. Ciasto na twarde pierniczki katarzynki przygotuj pod koniec listopada, a jeśli masz ochotę na niemieckie Lebkuchen o cytrusowej nucie, prace zacznij w połowie grudnia.

Pamiętaj o terminach!

Idealne ciasto na pierogi

Bez pierogów z kapustą i grzybami nie ma świąt Bożego Narodzenia. Co zrobić, by wyszło Ci idealne ciasto na pierogi? Miękkie, delikatne i takie, które nie rozpadnie się podczas gotowania? Sekret jest użycie ciepłej wody i odrobiny oleju. Pamiętaj, aby po wyrobieniu ciasta, przykryć je na chwilę ściereczką. Będzie elastyczne.

Powodzenia!

Najlepszy bigos z kiszonej kapusty

Bigos to król polskiego stołu, a ponoć ten babci smakuje najlepiej. Co zrobić, aby nie był zbyt kwaśny? Pamiętaj, żeby dobrze odcisnąć kiszoną kapustę i drobno ją posiekać. Jeśli nie chcesz, aby goście krzywili się podczas jedze-

nia, przepłucz kiszoną kapustę wodą. Jeśli to nie pomaga – połącz składnik ze świeżą kapustą, tak aby kwaśny smak się zneutralizował.

Przesolona wigilijna zupa grzybowa

Wywar z grzybów już dochodzi w garnku, aromat lasu roznosi się po całym mieszkaniu, a Ty jesteś już prawie na finiszu świątecznych przygotowań. Próbujesz zupę, ale jednak to nie ten smak, czegoś wyraźnie brakuje. I dodajesz soli. Po jakimś czasie okazuje się, że grzybowa jest za słona. Jak uratować przesoloną zupę? Obierz 2 ziemniaki i wrzuć do zupy. Warzywa pochłoną nadmiar soli.

Gotowe!

Własnoręcznie przygotowana masa makowa

Do makowca możesz użyć gotowej masy makowej albo... samodzielnie ją wykonać. W tym drugim przypadku satysfakcja gwarantowana. O czym pamiętać, przygotowując mak? Ziarenka koniecznie namocz na kilka godzin, a potem ugotuj je w wodzie lub mleku, pamiętając o zachowaniu proporcji 1:3, czyli na 1 część maku przygotuj 3 części płynu. Po ugotowaniu maku rozłóż go na sitku i odczekaj, aż wyschnie. Po dwukrotnym zmieleniu, masę można łączyć z miodem i bakaliami.

Będzie pysznie!

Kolorowy lukier do pierników

Jeśli marzą Ci się kolorowe pierniczki na święta, a nie masz pod ręką specjalnych pisaków, jest na to sposób.

Przygotuj sok ze szpinaku, syrop malinowy oraz karmel. Dodaj po kilka kropli każdego z tych składników do lukru i ciesz się zielonym, różowym oraz złotym odcieniem słodkiej polewy. Teraz tylko wystarczy zabrać się za

**dekorowanie pierniczek
świątecznych!**

Sos do pieczeni bez grudek

Grudki w sosie mogą być plamą na honorze każdej gospodyni! Jak się ich pozbyć? Weź drobne sitko i dokładnie przetrzyj sos

**– jednolita konsystencja
gwarantowana!**

ŚWIĄTECZNE obiady





Bigos

idealne danie na zimę
idealne danie na Święta

Dobry bigos to przede wszystkim taki, który jest wielokrotnie podgrzewany, dzięki czemu nabiera smaku i aromatu. Dlatego można go przygotować jeszcze przed Świętami Bożego Narodzenia, a po Wigilii zająć się nim nawet do Sylwestra.

BIGOS

Z GRZYBAMI I SUSZONYMI ŚLIWKAMI



SKŁADNIKI:

- 1 kg chudych żeberek wieprzowych
- 1 kg pokrojonej kiszonej kapusty
- 4 pokrojone w plastry ząbki czosnku
- 1 pokrojona w kostkę cebula
- 200g rozmrożonych, osuszonych prawdziwków
- 200 g pomidorów pelati
- 8 pokrojonych suszonych śliwek
- olej rzepakowy do smażenia
- Do smaku: Papryka słodka, Sól morską, Pieprz czarny mielony, Liść laurowy, Ziele angielski Prymat

MARYNATA:

- 100 ml oleju słonecznikowego
- 2 łyżki Musztardy delikatesowej Prymat
- 1 łyżka miodu
- 1 opakowanie Przyprawy do wieprzowiny Prymat
- 1 szklanka mąki do oprószenia żeberek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Umyte i osuszone żeberka pokroić na małe porcje, zamarynować we wszystkich połączonych składnikach marynaty, oprószyć mąką i obsmażyć na patelni na złoty kolor. Kapustę zagotować, dodać żeberka oraz przyprawy, dusić do momentu, aż mięso będzie miękkie. Cebulę, prawdziwki, czosnek smażyć na rozgrzanym oleju, doprawiamy do smaku i dodać do kapusty. Pod koniec gotowania dorzucić pomidory i doprawić solą oraz pieprzem. Podawać z pieczonymi ziemniakami lub ciemnym pieczywem.



KACZKA

ŚWIĄTECZNY OBIAD

dla całej rodziny

Jeśli zastanawiacie się, jak ugościć rodzinę w drugi dzień Świąt, to pieczona kaczka z jabłkami będzie strzałem w dziesiątkę. Towarzystwo jabłek, śliwek, rodzynek, cebuli, aromatycznego majeranku, cynamonu oraz korzennej przyprawy do grzanego wina i piwa sprawią, że mięso kaczki nabierze wyraźnego, lekko słodkiego smaku i niezwykłego aromatu.

UDKA Z KACZKI CONFIT

Z JABŁKAMI, SOSEM RODZYNKOWYM I ŻURAWINĄ

SKŁADNIKI:

- 4 oczyszczone udka z kaczki

Marynata:

- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 1 łyżka Musztardy sarepskiej Prymat
- 2 łyżki Przyprawy do drobiu po myśliwsku Prymat
- 1 łyżeczka Pieprzu czarnego grubo mielonego Prymat
- ¼ łyżeczki ostrej papryki Prymat
- Ew. sól morską młynek Prymat do smaku

- 500 g jabłek szara reneta
- Sok z jednej cytryny
- 2 łyżki masła

- 1 łyżka miodu wielokwiatowego
- ½ szklanki śliwowicy lub ulubionej nalewki np. z pigwy
- Sól morską w młynku, Pieprz czarny grubo mielony, Majeranek Prymat

Sos rodzynekowy:

- 100 ml karmelu (100 g cukru i 100 ml wody)
- 100 ml miodu pitnego
- 100 g sparzonych rodzynek
- 1 szklanka sosu pieczeniowego
- 2 łyżki miodu pszczelego
- Do smaku: Przyprawa do piernika Prymat
- 1 kg smalcu gęsiego do gotowania

Do dekoracji: 4 łyżki żurawiny klasycznej Smak, 4 gałązki rozmarynu.

SKŁADNIKI:

Udka kaczki dokładnie natrzeć wszystkimi składnikami marynaty i odstawić do lodówki na około 4-6 godzin. Zamarynowane udka kaczki wkładamy do rondla, zalewamy rozpuszczonym tłuszczem gęsim (110°C) i dusimy na wolnym ogniu około 3-4 godzin do momentu aż mięso będzie miękkie.

Przygotowanie karmelu: cukier wsypujemy do rondla lub na patelnię z grubym dnem, dodajemy wodę i mieszamy drewnianą łyżką. Gotujemy, cały czas mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści i nie będzie widać grudek. Gdy masa będzie miała bursztynowy kolor - karmel jest gotowy.

Przygotowanie sosu: karmel zagotowujemy z miodem pitnym i sosem pieczeniowym. Gdy część płynu odparuje, dodajemy sparzone rodzynki i miód pszczeli. Całość gotujemy, aż sos zacznie gęstnieć, doprawiamy do smaku przyprawą do piernika.

Jabłka myjemy, obieramy, kroimy w cząstki i usuwamy gniazda nasienne. Następnie skrapiamy sokiem z cytryny, aby nie ściemniały, oprószamy majerankiem i obsmażamy na maśle z dodatkiem miodu i śliwowicy, delikatnie mieszając, aby się nie rozpadły.

Gotowe udka smażymy na złoty kolor na rozgrzanej patelni, skórą do dołu, a następnie przekładamy na deskę wyłożoną papierowym ręcznikiem, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. Chrupiącą kaczkę układamy na jabłkach z majerankiem i polewamy sosem rodzynekowym. Przed podaniem dekorujemy żurawiną i gałązkami rozmarynu.

Kotlet de volaille

ELEGANCKIE DANIE



Kotlet de volaille jest jedną z ulubionych potraw obiadowych. W wersji podstawowej kotlet wypełniony jest masłem i ziołami, jednak na Święta Bożego Narodzenia proponujemy jego nieco bardziej wykwitną wersję. Nadzienie na bazie aromatycznych pomidorów suszonych, wyrazistego sera pleśniowego i szpinaku, który doda koloru. Te dodatki sprawiają, że potrawa z kurczaka będzie wyjątkowa i odświeżona.

KOTLET DE VOLAILLE

ZE SZPINAKIEM, SEREM I SUSZONYMI POMIDORAMI

SKŁADNIKI:

- 4 duże piersi z kurczaka (każda około 120 g)
- 2 łyżki Przyprawy do kurczaka Prymat
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 szklanka Bułki tartej Prymat
- 2 roztrzepane jajka
- 4 łyżki szpinaku smażonego na oleju z czosnkiem
- 5 pokrojonych w paski Pomidorów suszonych Smak
- 100 g pokrojonego w paski sera pleśniowego
- 1 posiekany mały pączek natki pietruszki
- 4 sztuki cząstek z cytryny
- olej do głębokiego smażenia

Dodatkowo:

- Wykałaczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Piersi z kurczaka naciąć wzdłuż, przykryć folią i delikatnie rozbić tłuczkiem. Tak przygotowane mięso oprószyć przyprawą do kurczaka, na każdy kawałek nakładać liście szpinaku, kawałki sera pleśniowego i suszone pomidory. Następnie posypać natką pietruszki, podwinąć końce i dokładnie, ściśle związać jak roladki, na koniec spinając wykałaczką. Tak przygotowane kotlety oprószyć mąką, obtoczyć w jajku, a następnie w bułce tartej. Dokładnie obtoczyć w panierce roladki i włożyć do lodówki.

W garnku rozgrzać olej rzepakowy, smażyć kotlety po dwie sztuki na złoty kolor tak, aby z zewnątrz były chrupiące, a w środku soczyste. Po wyjęciu odsączyć na ręczniku papierowym. Podawać z cząstkami cytryny, lekką sałatką i podsmażonymi kopytkami lub purée ziemniaczanym.

Porada:

Gotowe roladki można przed podaniem wsadzić do piekarnika nagrzanego do 180°C na 10 minut. Będą na pewno gorące, a ser w środku rozpuszczony.

Najbardziej tradycyjna

polська sałatka jarzynowa



Porada:
Winne jabłko
doda
świeżego
smaku
sałatce.

Sałatka jarzynowa to jedna z najbardziej rozpoznawalnych potraw w odświętnej kuchni polskiej. Jej smak kojarzy się z domem mamy i rodzinnym świętowaniem, także podczas Bożego Narodzenia. Przygotowanie sałatki jarzynowej jest dość czasochłonne i wymaga sporo pracy, dlatego też smakuje tak doskonale i pojawia się na specjalne okazje.

SAŁATKA JARZYNOWA

KLASYCZNA

SKŁADNIKI:

- 3 ziemniaki
- 3 marchewki
- 20 dag ogórków kwaszonych Smak
- 1 pietruszka
- 1 jabłko
- 3 jajka
- 1 cebula
- 1 puszka groszku
- Sól morską Prymat w młynku
- Pieprz czarny mielony Prymat
- ½ łyżeczki Gałki muskatołowej Prymat
- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżka Musztardy delikatesowej Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kaszę ugotować w lekko osolonej wodzie z dodatkiem. Ziemniaki umyć i ugotować w łupinach, a następnie ostudzić i obrać. Marchew i pietruszkę oczyścić, opłukać, ugotować w posolonej wodzie i ostudzić. Jajka ugotować na twardo, ostudzić. Jabłko umyć, obrać, oczyścić z gniazd nasiennych. Cebulę obrać. Wszystkie składniki pokroić w drobną kostkę, wymieszać, dodać odcedzony na sitku groszek. Na koniec dodać przyprawy, majonez oraz musztardę i delikatnie wymieszać. Sałatkę schłodzić, podawać ze świeżym pieczywem.

Dodatki, które urozmaicą sałatkę jarzynową:

- kukurydza
- por
- czerwona fasola
- papryka konserwowa
- bazylia suszona

Słodkości na Święta

PRZEPIS NA PROSTY I SZYBKI LUKIER

SKŁADNIKI:

- 6 łyżek cukru pudru
- 1-2 łyżki gorącej wody
- wyciśnięty sok z 1/2 cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki lukru utrzeć w maseczce. Dodać łyżkę wody, sok z cytryny i dokładnie wymieszać. Jeśli lukier jest za gęsty, dodać jeszcze jedną łyżkę wody i sok z cytryny. Tak przygotowanym lukrem dekorować wystudzone wypieki.

Jak zabarwić lukier na świąteczne ciastka i pierniczki?

- **zielony kolor**
wystarczy kilka kropli miętowych albo odrobina soku ze szpinaku,
- **różowy lukier**
można uzyskać dzięki dodaniu gęstego syropu malinowego, wiśniowego lub aroniowego,
- **złocisty kolor**
można osiągnąć, dodając karmel.

PIERNIK

*tak słodko
smakuje
Boże Narodzenie*



Piernik powinien być przede wszystkim aromatyczny i smakować przyprawami korzennymi.

PIERNIK

Z KONFITURĄ ŚLIWKOWĄ
W POLEWIE CZEKOLADOWEJ

SKŁADNIKI DLA 4 OSÓB:

- 400 g mąki pszennej
- 125 g margaryny
- 250 g cukru
- 2 jajka (oddzielnie białka i żółtka)
- 3 łyżki kakao
- 1 opakowanie Przyprawy do piernika Prymat
- 1 szklanka mleka
- 1 łyżeczka Sody oczyszczonej Prymat
- bakalie rozdrobnione
- 5 łyżek konfitury śliwkowej

Polewa czekoladowa:

- 250 g gorzkiej czekolady min. 60%
- 200 g śmietany 36%
- 50 g chłodnego masła

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Margarynę roztopić i ostudzić, a następnie ubić z żółtkami i 125 g cukru. Pozostały cukier (125 g) zagotować z 1/3 szklanki wody. Białka ubić, dodając gorący syrop cukrowy, aż do uzyskania sztywnej piany. Do piany z białek dodawać kolejno mleko, kakao, mąkę wymieszaną z sodą oczyszczoną i przyprawę do piernika Prymat. Następnie dodać margarynę ubitą z żółtkami i cukrem, mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Na końcu dodać oprószone mąką bakalie i ponownie wymieszać. Gotowe ciasto przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy i piec przez ok. godzinę w temperaturze 160-170°C.

Ostudzony piernik przekroić wzdłuż na pół, posmarować konfiturą śliwkową, ponownie złożyć.

Polewa czekoladowa: śmietanę zagotować, zdjąć z ognia, dodać pokruszoną gorzką czekoladę i dokładnie wymieszać. Następnie dodać chłodne masło i całość dokładnie wymieszać. Piernik oblać polewą czekoladową.





MAKOWIEC *Wigilijny* PO JAPOŃSKU



MAKOWIEC JAPOŃSKI

SKŁADNIKI:

- 850 g masy makowej
- 4 łyżki Cukru z prawdziwą wanilią Prymat
- 5 łyżek kaszy manny
- 5 jajek
- 400 g jabłek
- sok z 1/4 cytryny
- suszone jabłka i cukier puder do ozdoby

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Masę makową wymieszać z kaszą manną i cukrem z prawdziwą wanilią. Obrać jabłka i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Skropić sokiem z cytryny i wymieszać dokładnie z masą makową. Oddzielić białka od żółtek. Żółtka ucierać przez około 6 minut, białka, osobno ubić na sztywną pianę. Rozgrzać piekarnik do 180°C. Masę makową delikatnie połączyć z utartymi żółtkami i pianą z białek. Do tortownicy o średnicy ok. 24 cm wyłożonej papierem do pieczenia przełożyć masę i wstawić do nagrzanego piekarnika na ok. 40 minut. Wierzch można ozdobić suszonymi jabłkami i cukrem pudrem.

Przepis na własną masę makową:

Mak trzeba moczyć kilka godzin, a następnie ugotować w wodzie lub w mleku, w proporcjach 1:3 (1 część maku na 3 części płynu). Po ugotowaniu mak należy suszyć na sicie przez ok. 2 godziny, dwukrotnie zmielić, a następnie wymieszać z miodem i bakaliami.

Jak wybrać dobry mak:

Kupując mak do świątecznych potraw i wypieków, jeśli to możliwe, najlepiej rozgryźć kilka ziarenek. Powinny mieć lekko słodkawy, oleisty, orzechowy smak. Pamiętajmy, aby nie kupować maku gorzkiego lub wilgotnego – może to oznaczać zanieczyszczenie szkodliwą pleśnią.

Boże Narodzenie pachnie Piernikiem

Kiedy w domu pieką się pierniczki, wiadomo, że Święta już wkrótce. Wspólne pieczenie pierniczków to doskonały pomysł, jak włączyć najmłodszych członków rodziny do świątecznych przygotowań. Dla dzieci to okazja nie tylko do spędzenia czasu w kuchni z mamą, ale też budowanie wspólnych, kulinarnych doświadczeń i wspomnień.

PIERNICZKI KORZENNE

SKŁADNIKI:

- 2 ½ szklanki mąki
- 50 g masła
- 1 jajko
- ½ szklanki cukru
- 5 łyżek miodu pszczelego
- 3 łyżeczki Przyprawy do piernika Prymat
- 1 łyżeczka Sody oczyszczonej Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Miód podgrzać z masłem, cukrem i przyprawą do piernika. Następnie połączyć z przesianą mąką, jajkiem i sodą, dokładnie wyrobić, schładzać przez 30 minut, a następnie rozwałkować i wyciąć w dowolne kształty. Piec około 10 minut w temperaturze 170°C. Dekorować cukrem pudrem lub lukrem.

PORADA:

Po upieczeniu kruchych ciasteczek, herbatników, pierników itp. warto przechowywać je w pojemniku z kawałkiem skórki od chleba lub kawałkiem jabłka. Dzięki temu prostemu trikowi ciastka będą dłużej świeże i chrupiące, ponieważ chleb wchłonie wilgoć.

Sernik czy piernik?

Sernik to jedno z ulubionych ciast, także na Święta Bożego Narodzenia. Smak delikatnego twarogu, maślany aromat oraz odpowiednia doza słodczy to przepis na pyszne ciasto. Wystarczy dodać świąteczny akcent – choćby piernikowy spód, aby uzyskać niecodzienny efekt.

SERNIK

NA PIERNIKOWYM SPODZIE

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 220 g mąki
- 100 g masła pokrojonego w małe kostki
- 100 g miodu
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki Przyprawy do piernika Prymat

Masa serowa:

- 600 g twarogu na sernik
- 4 jajka
- 200 g cukru pudru
- 200 g masła orzechowego

Polewa:

- 100 g czekolady mlecznej
- 200 g śmietany 18%
- 4 łyżki powideł śliwkowych

Do dekoracji: cienkie pierniczki lub orzechy włoskie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Składniki na ciasto wymieszać w dużej misce i zagnieść dość szybko, by masło nie rozpuściło się za bardzo. Uformować ciasto w kulę, owinąć folią spożywczą i odłożyć do lodówki na 30 minut. Po tym czasie ciasto cienko wałkować i przełożyć do natłuszczonej tortownicy o średnicy 23 cm. Ciasto ponakłuwać widelcem i piec przez 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C. Przestudzony nieco spód posmarować powidłami śliwkowymi. Ser połączyć z jajkami, cukrem pudrem i masłem orzechowym. Przełożyć do tortownicy i piec 20 minut w temperaturze 200°C. Po tym czasie do piekarnika wstawić naczynie żaroodporne z 250 ml wody i piec kolejne 45 minut. Wystudzony sernik udekorować polewą wykonaną z rozpuszczonej czekolady mlecznej wymieszanej ze śmietaną oraz pierniczkami.



Idealne POŁĄCZENIE MAKU i bakalii

Porada:
Idealnie, kilkakrotnie
zmielony mak
to podstawa kutii
i innych świątecznych
potraw z makiem.



Tę jedną z tradycyjnych, dwunastu wigilijnych potraw przygotowuje się dość szybko, choć wymaga trochę zaangażowania, zwłaszcza jeśli chcemy mieć idealny mak, który musimy kilkakrotnie zmielić. To oryginalne danie pełne słodkich bakalii, aromatu wanilii i korzennego cynamonu z pewnością urozmaici świąteczny stół.



ŚWIĄTECZNE KLUSKI Z MAKIEM

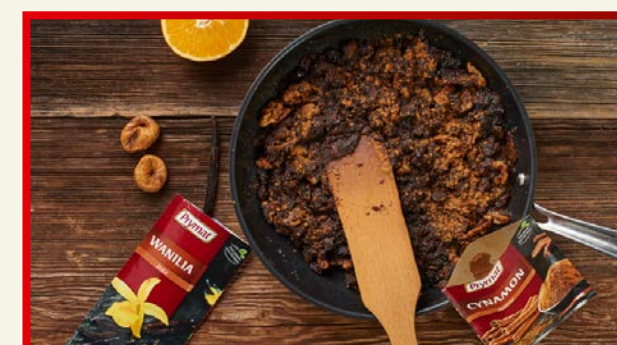
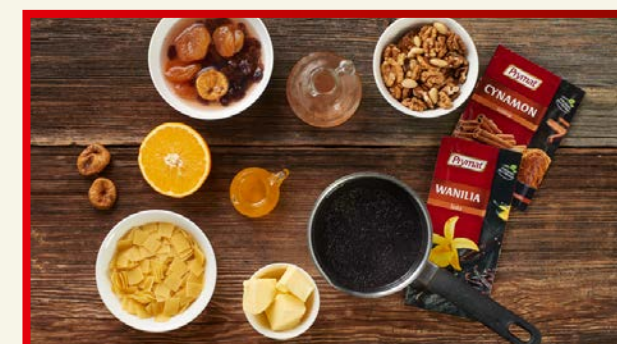
SKŁADNIKI:

- 600 g maku
- po 100 g: rodzynek sułtańskich, suszonej żurawiny, suszonych moreli, fig
- 150 g orzechów włoskich
- 100 g migdałów sparzonych bez skórki
- miód wrzosowy do smaku
- 3-4 łyżki rumu
- 5 łyżek masła 82%
- skórka z 1 pomarańczy
- 1 laska Wanilii Prymat

Do smaku: Cynamon mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mak umyć, zalać wodą i gotować ok. 40 minut. Bakalie namoczyć w rumie. Ugotowany mak przełożyć na sitko wyłożone gazą, odcedzić, a następnie zmielić co najmniej trzykrotnie przez otwór z najmniejszymi dziurkami. Odłożyć na bok i przygotować owoce i bakalie. Orzechy posiekać, bakalie pokroić w kostkę. Na patelni rozpuścić masło, dodać miód, a następnie owoce i bakalie. Zdjąć z ognia, dodać skórkę ze sparzonej wcześniej pomarańczy, cynamon, rum i zmielony mak. Masę pomieszać. Podawać z ugotowanym wcześniej makaronem.



10

świętecznych pytań do...

Co znani kucharze sądzą
o przygotowaniach do świąt?

Zapytaliśmy mistrzów kulinarnych –
Robertę Sowę

oraz

Piotra Ogińskiego o ich kulinarne
potyczki i ulubione smaki.

Co odpowiedzieli?

1. Święteczne smaki dzieciństwa – które z potraw wigilijnych z rodzinnego domu kojarzą się Panu najbardziej ze świętami?

Moje dania świąteczne z domu rodzinnego to zupa grzybowa z łązankami, panierowany karp, kompot wiśniowy. Z ciast zapamiętałem sernik i makowiec z bakaliami. Do dziś kojarzę aromat szynki w siatce, koniecznie gotowanej z zieleń angielskim, liściem laurowym i pieprzem. To smaki i zapachy, które pamiętam – są bardzo miłym wspomnieniem.

2. Nie umiem gotować, a święta za pasem – co robić? Przygotowanie świątecznych potraw nie należy do najłatwiejszych zadań nawet dla dobrej gospodyni. Co poradziliby Pan osobie, która nie grzeszy talentem kulinarnym, a chciałaby samodzielnie przygotować świąteczne potrawy? Które posiłki są najłatwiejsze w przygotowaniu?

W takiej sytuacji najlepiej skupić się na tych daniach lub dodatkach, które wydają się najłatwiejsze w przygotowaniu. Dobrym przykładem jest barszcz czerwony – zakwas jest prosty do zrobienia. Karpia możemy kupić w filecie, bo będzie mniej ości i samodzielnie go panierować. Kompot możemy przygotować z suszonych owoców z dodatkiem gotowej przyprawy do grzanego wina i piwa. Gotowanie bigosu również nie będzie stanowić wielkiego problemu, jeśli użyjemy gotowej kompozycji przypraw do dań z kapusty. Z kolei bardziej skomplikowane potrawy wigilijne, np. paszteciki, polecam kupić w ulubionej cukierni.

3. Tradycja kontra nowoczesność – jak od strony kulinarnej zmieniły się polskie święta? Czy nadal celebруем tradycję 12 potraw wigilijnych?

Myślę, że dziś niewiele osób podaje na wigilijnym stole 12 dań. Nadal jednak staramy się być tradycjonalistami, szczególnie w Wigilię. Oczywiście pojawiają się mody kulinarne, jednak ich podstawą są klasyczne i postne dania, czyli bez mięsa. W nowym menu świątecznym główną rolę odgrywa tradycyjny składnik, ale dodatki to już wariacje każdego domowego kucharza.

4. „Must have” Bożego Narodzenia, czyli 3 pozycje ze świątecznego menu, bez których nie ma świąt.

Obowiązkowe menu świąteczne to: śledź matias w oleju lnianym z cebulą i szczypiorem lub marynowany w przyprawach korzennych, barszcz czerwony z dodatkiem uszek lub pasztecików (polecam zwłaszcza paszteciki z ciasta francuskiego z grzybami leśnymi) oraz ryba słodkowodna lub morska w wersji pieczonej lub panierowana w panko. Do tego dowolne dodatki. Osobiście bardzo lubię smażonego, chrupiącego karpia w panierce panko.

5. Święta inaczej – czy sushi to dobry pomysł w świątecznym menu? Jakie niestandardowe, nowoczesne potrawy mogą pojawić się na stole?

Sushi, sashimi, carpaccio czy tatar z ryb lub ceviche to dania, które mogą pojawić się na postnym stole wigilijnym. Trudno powiedzieć, czy przypadną do gustu gościom. Sam miałem kiedyś przyjemność podać sushi na stole wigilijnym, ale nie będę ukrywał, że wzbudziło to wielkie zdziwienie moich rodziców. Dlatego wybierając potrawy na wigilijny stół, warto kierować się preferencjami kulinarnymi współbiesiadników.

6. Święta Bożego Narodzenia dla wegetarian – jakie potrawy można zaserwować na roślinnym świątecznym stole? Czym zastąpić klasyki kuchni polskiej?

Moi wegetariańscy znajomi często przygotowują wariacje na temat potraw wigilijnych, zastępując mięsne składniki tymi roślinnymi. Tatar z suszonych pomidorów, tapenada z oliwek do pieczywa czy sałatka z glonów do ryby lub z dodatkiem tofu to dania, które mogą pretendować do miana roślinnego świątecznego menu. Osobiście jednak cały rok czekam na powrót do tradycji, dlatego moje menu świąteczne przypomina to z rodzinnego domu.

7. Sernik vs piernik staropolski – które ciasto najlepiej oddaje ducha Świąt?

Zdecydowanie pierwsze miejsce zajmuje piernik staropolski. Aromat przypraw korzennych, konfitury owocowej i bakalii oddaje ducha Bożego Narodzenia. Moim osobistym faworytem jest także sernik krakowski, który również sprawdzi się na świątecznym stole. Jednak z jego smaku korzystamy wielokrotnie w ciągu roku, dlatego nie kojarzy się jednoznacznie z bożonarodzeniowym klasykiem.

8. Boże Narodzenie w Europie – które świąteczne smaki chętnie przemyciłby Pan do polskiej kuchni?

Oczywiście jest wiele smaków i dań, które możemy przemycić do naszego menu świątecznego i uraczyć nimi gości. Z tradycyjnej kuchni nadmorskiej warto zaczerpnąć owoce morza, jak i warzywa w wersji grillowanej oraz marynowanej. Z europejskich specjałów wyróżniają się mięsne rarytasy – proponowałbym hiszpańską wolno pieczoną szynkę z prosiąt, francuskie pieczone udźce z kozy czy angielskie udźce jagnięce. Na niemieckich stołach króluje pieczona dziczyzna, z kolei w Austrii przygotowuje się pieczoną wieprzowinę lub sznycel wiedeński. Z pewnością takie potrawy urozmaicą świąteczny stół.

9. Pomysł na świąteczną rybę – co zaserwować zamiast karpia w galarecie i śledzi w śmietanie, aby zdobyć podniebienia gości?

Świąteczną rybę można podać na wiele sposobów. Na przykład polecam tatar z łososia po włosku z suszonymi pomidorami, zielonymi oliwkami, kaparami, jajkami przepiórczymi i czerwonym kawiolem. Równie mocną propozycją jest pieczona polędwica z dorsza atlantyckiego w sosie z kiszonych ogórków z koperkiem, kwaśną śmietaną i wędzonym kawiolem z pstrągą. Proszę spróbować!

10. Sylwester w domu – które przekąski i ciepłe dania dopełnią imprezę? Co Polacy chętnie jadają na domówkach?

Lubimy małe i zgrabne przekąski, tzw. finger food, które idealnie sprawdzają się jako menu imprezowe. Polecam: roladki w wersji mięsnej – z szynki włoskiej z rukolą, suszonymi pomidorami i serem pleśniowym – oraz wegetariańskiej – z awokado z cukinii z serem kozim, suszonymi pomidorami i kaparami. Na domówce sprawdzi się szynka podana z jabłuszkami kaparów czy pikantne papryczki nadziewane serem kozim lub fetą.

Polecam także chętnie jedzone, dosyć standardowe, przekąski na imprezę, czyli guacamole z chipsami nachos, włoskie grissini z hummusem, tapenadę z czarnych i zielonych oliwek lub pastę z suszonych pomidorów z marynowanym czosnkiem. Całość dopełni deska serów z krakersami i winogronami oraz konfitura z fig. Jeśli pozostało coś ze stołu świątecznego, jak bigos z suszonymi śliwkami, grzybami i mięsem, również można włączyć te potrawy w menu sylwestrowe.

Dołącz do nas



na Facebooku

www.facebook.com/DoradcaSmaku

Świat kulinarnych inspiracji



Wydawca:

Prymat sp. z o.o.
ul. Chlebowa 14
44-337 Jastrzębie-Zdrój
www.DoradcaSmaku.pl

Redaktor naczelny:

Jarosław Baczyński

Grafika, Zdjęcia DTP:

Grafika, zdjęcia, przepisy, DTP: Prymat sp. z o.o.,
Robert Sowa, Piotr Ogiński, Fotolia, Shutterstock, Freepik