

DOMOWE
DANIA
wigilijne
i wielkanocne



DOMOWE
DANIA
wigilijne
i wielkanocne

BoSż

Raz do roku, w święta Bożego Narodzenia, zwierzęta mówią ludzkim głosem – pod warunkiem, że się je dobrze przedtem nakarmi...

A jeśli zjedzą coś niedobrego – też podobno mówią, ale lepiej tego nie słuchać, bo bydłątka strasznie przeklinają... W moim domu rodzinnym zwierzęta nie tylko kochano, ale nawet darzono szacunkiem, respektując ich przyzwyczajenia i gusty. Pies nie lubił ryżu, kot przepadał za kruchymi ciasteczkami. O tym wiedzieli wszyscy, więc nie baliśmy się, że nam w wigilijną noc wygarną.

Co prawda i pies, i kot, i pozostali domownicy nie przepadali za obowiązkową, tradycyjną grą na mandolinie mojej mamy, a szczególnie drżąco strunnej, łkającej kolędy *Lulajże Jezuniu*, którą zawsze grała w przerwie pomiędzy zimnymi przystawkami a smażonym karpem – ale cóż... Święta Bożego Narodzenia to czas wybaczenia... więc nikt nie protestował, a zwierzęta z męczeńską miną siedziały pod choinką, udając krowę i osła. Znosiliśmy to dzielnie, tym bardziej, że karp smaży się szybko. Z kolei mój ojciec nie przepadał za domowymi ciastami – uważał, że są „zbyt zdrowe”, bo nie mają różowego lukru i w ogóle są za duże – na przykład makowiec jest dobry, ale tylko tam gdzie jest mak, a ciasto dookoła maku jest już zupełnie niepotrzebne. Kaprysił jak zawsze – a w święta bardziej. My dzieci, czyli ja i mój brat, musieliśmy być cierpliwi i wyrozumiali – wiadomo, dorośli, a szczególnie rodzice, są nieprzewidywalni. Osobą nieodmiennie zadowoloną w święta była moja babcia Lucyna, która lubiła rozkazywać, więc w kuchni mogła rządzić do woli – nikt tak jak ona nie umiał

gotować, dlatego co powiedziała, było święte. Kazała skropić coś cytrynką – kropiliśmy, kazała wypolerować jedyną srebrną łyżkę – polerowaliśmy, kazała siedzieć prosto, siedzieliśmy... ale w zamian... Cóż to były za potrawy! W jej wykonaniu nawet ziemniaki były arcydziełem kulinarnym. Jedliśmy z zachwytem, jęcząc: och, już nie mogę – chyba że ten mały kawałek! Mój brat narzekał, że nigdy nie może „dojechać” do kompotu z braku miejsca na cokolwiek. Wigilia mijała szybko, nie pozostawało nic innego jak czekać na Wielkanoc – czyli tym razem wiosenne dni rodzinnego zamętu. Być może dlatego, że nie siedzieliśmy ciągle w domu tak jak zimą albo dlatego, że potrawy były lżejsze, świętowaliśmy bardziej radośnie i zdecydowanie z mniejszym napięciem na domowych złączach. Na przykład, malując pisanki pędzlami i farbami ojca w „głupie” wzory, zawsze robiliśmy konkurs na najbrzydszą, najbardziej przygnębiającą pisanekę. Jeśli odwiedzała nas babcia – jedzenie było wykwintne. Jeśli gotowała moja mama – było pyszne, ale zawsze czegoś albo nawet wszystkiego było za dużo, bo moja mama wychowała się w domu, gdzie było pięcioro dzieci i jakieś wujenki, stryjenki, co przyjechały na chwilę, a zostały na stałe, oraz wymieniający się stale liczni goście. Dlatego jej serniki miały średnicę koła od roweru, a szynkę gotowało się w kotle od bielizny. Miała rozmach moja mama, bo inaczej nie umiała. Po świętach zajmowaliśmy się rozwożeniem jedzenia tym, którzy mieli mało, co było wychowawczo słuszne – pewnie dlatego, że z bratem nigdy nie lubiliśmy rzucania ciastkami – nawet w najśmieszniejszych filmach. Święta w naszym domu były mieszaniną poważnej tradycji z rodzinnym poczuciem humoru – jakoś to godziliśmy. Elementem godzącym było jedzenie. Gotowane

w domu, zawsze takie samo, ale jednak inne, ciekawe, nienudne, nasze...

W czasach przesytu jedzeniem, wykonywanym przez profesjonalnych kucharzy, przynajmniej raz do roku albo dwa... chcemy gotować sami.

Ta książka jest dla tych, którzy nie potrafią gotować, lecz raz w święta chcą się popisać. Ale również dla tych, którzy gotują świetnie, a tylko chcą sobie przypomnieć co i jak, w jakiej kolejności, a przede wszystkim w jakich proporcjach sypie się, wrzuca, dolewa i miesza.

Przepisy Gagi Bareckiej – którą znam osobiście i dlatego wiem, co mówię – są takie jak ona sama, czyli łączą dwie zdawałoby się sprzeczne, niemożliwe do pogodzenia zalety – są artystycznie lekkie i nowoczesne – i jednocześnie dokładne, rzetelne i tradycyjne. Kuchnia domowa w jej wydaniu zachwyca, ale nie onieśmiela, na pierożkach widać ślad palca, a nie włoskiej maszyny do produkowania ravioli. To, co leży na talerzu, jest na pewno ugotowane w domu i każdy, nawet mało odważny kucharz czy kucharka, patrząc na zdjęcie, może sobie wyobrazić to danie na własnym półmisku.

Poza tym przepisy są lekkie, w naszych czasach nie lubimy być przytłoczeni wielkanocną babą, wolimy zgrabną babeczkę.

Szukając odpowiedniego słowa do określenia, jakiego rodzaju jest ta kuchnia – znajduję tylko jedno określenie: kuchnia sympatyczna, ponieważ przepisy ułatwiają gotowanie, a ilustracje, chociaż bardzo eleganckie, nie przytłaczają. Dlatego dorzuciłam swoje „wisienki na torcie”, pisząc do książki, oprócz wstępu, małe przerywniki. Pisałam je z taką samą przyjemnością, z jaką wiesza się na choince cukierki w złotych papierkach – z myślą o tych, którzy w czasie gotowania zasługują na małą przerwę...

Katarzyna Lengren

Dania



wigilijne

Tego dnia każdy jest gwiazdą w swojej kuchni...

Każdemu świeci gwiazda pomysłowości –

dlatego niech próbują ci, co nigdy nie gotują...

Raz do roku trzeba zatańczyć koło grzybowej

i zaprzyjaźnić się z makowcem, nie obrażając

przy tym skromnych śledzi.



Barszcz

CZERWONY Z USZKAMI

CZAS PRZYGOTOWANIA 3 GODZ.

- 1,5 kg buraków ■ 1 marchew
- 1 pietruszka ■ 1 kawałek pora
- 1 kawałek selera ■ 50 g grzybów suszonych (prawdziwki, podgrzybki)
- 2,5 l wody ■ 5 ziaren ziela angielskiego ■ 3 liście laurowe
- 3 ząbki czosnku ■ 1 łyżka majeranku ■ sól ■ pieprz ■ cukier
- 50 ml octu jabłkowego

CIASTO

- 300 g mąki ■ 250 ml maślanki lub kefiru ■ sól

FARSZ

- ugotowane i drobno posiekane grzyby ■ 1 cebula ■ 1 łyżka masła
- 1 łyżka bułki tartej ■ 1 jajko
- sól ■ pieprz

■ Grzyby umyć, zalać 500 ml gorącej wody, odstawić na 1 godz. Gotować 10–15 min w tej samej wodzie, odcedzić i drobno posiekać. Wywar zachować do barszczu.

■ Buraki umyć, upiec do miękkości w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (ok. 1 godz.), ostudzić, obrać, pokroić w paski.

■ Jarzyny obrać, umyć, pokroić, zalać 2 l wody, dodać sól, pieprz, cukier, ziarna ziela angielskiego, liść laurowy, majeranek i pokrojony czosnek. Gotować pod przykryciem ok. 40 min. Następnie wlać ocet jabłkowy, dodać pokrojone buraki i podgrzewać jeszcze ok. 5–10 min, nie dopuszczając do wrzenia, aby barszcz nie stracił koloru. Odstawić na 1 godz., przecedzić.

■ Przygotować farsz. Na łyżce masła zeszklić cebulę pokrojoną w bardzo drobną kostkę, dodać posiekane drobno grzyby, sól, pieprz, rozmącone jajko i bułkę tartą. Wymieszać, ostudzić.



■ Z mąki, maślanki i szczypty soli zagnieść dosyć miękkie ciasto. Cienko rozwałkować, pokroić na kwadraty o boku 4 cm. Na każdy kwadrat nakładać farsz i sklejać uszka po przekątnej. Zlepić dwa przeciwległe końce.

■ Gotować w osolonym wrzątku 3–4 min, odcedzić. Wywar z jarzyn, przypraw i buraków połączyć z wywarem grzybowym. W razie potrzeby ponownie doprawić solą, cukrem i octem jabłkowym. Podgrzać, nie doprowadzając do wrzenia.

■ Włożyć do zupy ciepłe uszka.

Oby panie domu,
podając barszcz, były
uśmiechnięte, nie spięte!
I nie płakały w barszcz
czerwony, bo będzie
przesolony.

A dzieci niech umyją uszka,
bo kiedy będą jadły,
ktoś może się pomylić
i spróbować – czy też są
smaczne!

Pierogi

Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

CZAS PRZYGOTOWANIA 2,5 GODZ.

CIASTO

- 500 g mąki ■ 2 jajka ■ 1 łyżka oleju
- woda ■ sól

FARSZ

- 150 g grzybów suszonych (prawdziwki, podgrzybki)
- 1 kg kapusty kiszzonej ■ 2 średnie cebule ■ 3 ziarna ziela angielskiego
- 2 liście laurowe ■ 3 łyżki bułki tartej
- 40 ml oleju ■ sól ■ pieprz
- 1,5 l oleju do głębokiego smażenia

■ Grzyby umyć, zalać ciepłą wodą i moczyć 2–3 godz. Gotować ok. 15 min w tej samej wodzie, odcedzić, wywar zachować.

Kapustę zalać wywarem, dodać ziele angielskie i liście laurowe. Gotować ok. 45 min do średniej miękkości.

Odcedzić, przestudzić, wyjąć liście i ziele, posiekać.

■ Cebule obrać, pokroić w drobną kostkę i zeszklić na patelni na dwóch łyżkach rozgrzanego oleju.

■ Resztę oleju wlać do rondla, rozgrzać, włożyć posiekaną kapustę, cebulę i grzyby. Przyprawić solą, pieprzem, dodać tartą bułkę i mieszając, dusić jeszcze przez 5 min. Przestudzić.

■ Z mąki, jajek, soli, oleju i wody zagnieść miękkie ciasto. Cienko rozwałkować. Wykrawać szklanką krążki o średnicy ok. 7 cm. Na krążkach układać farsz i zlepiać brzegi. Gotować w dużej ilości wrzącej, osolonej wody z dodatkiem łyżki oleju. Pierogi wrzucać do wrzątku partiami, zamieszać, a gdy wypłyną na wierzch,

A white ceramic cup filled with a vibrant red liquid, likely borscht, sits on a matching saucer. To the right, a silver-colored metal plate with an ornate, embossed floral pattern holds several golden-brown, crescent-shaped pierogi. The pierogi appear to be fried, with some showing a darker, caramelized crust. The background is a plain, light-colored surface.

gotować jeszcze przez 2 min. Wyjmować łyżką cedzakową, skropić olejem, aby się nie sklejały, i ostudzić.

■ W rondlu lub na dużej patelni rozgrzać 1,5 l oleju. Gdy będzie już wrzący, wrzucać pierogi, obsmażać po 2–3 min z każdej strony na złoty kolor. Wyjmować łyżką cedzakową, osącać na ręczniku papierowym.

■ Podawać ciepłe jako dodatek do czystego barszczu czerwonego.

Im cieńsze – tym lepsze. Och! Och!
I po co tyle... już nic się nie zmieści...
A może jeszcze jeden malutki...
Ten jeden, ale to naprawdę ostatni...
No, może dwa... A trzeci?
Też zjem.

Pierniczki

CZAS PRZYGOTOWANIA 1,5 GODZ.

CIASTO

- 500 g mąki pszennej ■ 1 jajko
- 200 g miodu gryczanego
- 200 g drobnego cukru ■ 50 g masła
- 30 g przyprawy do piernika (sproszkowane: cynamon, imbir, kardamon, goździki, ziele angielskie, anyż, pieprz) ■ 2 łyżki kakao
- 100 g konfitury wiśniowej

LUKIER

- ok. 150 g cukru pudru
- 1 białko ■ 1/2 łyżeczki aromatu cytrynowego lub pomarańczowego

DO DEKORACJI

- migdały, orzechy, posypki do ciast

■ Zrobić karmel. 100 g cukru zmieszać na patelni z 2 łyżkami wody i podgrzewać, mieszając, aż zbrązowieje. Dodać miód, konfiturę wiśniową, kakao i przyprawę do piernika. Ciągłe podgrzewając, wymieszać dokładnie wszystkie składniki. Ostudzić.

■ Do mąki wsypać resztę cukru, proszek do pieczenia, jajko, miękkie masło i ostudzoną masę z przyprawami. Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odstawić na kilka dni do lodówki.

■ Ciasto rozwałkować na 1 mm grubości. Wycinać foremkami pierniczki, układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 10–15 min w temp. 190 stopni.

■ Zrobić lukier. Białko rozetrzeć z cukrem pudrem i aromatem na gładką, lejącą masę. Polewać łyżeczką na pierniki i gdy lukier jest jeszcze mokry, ozdabiać migdałami, orzechami i posypkami do ciast. Można też użyć pisaków lukrowych.



Potrzebne jest metalowe pudełko do przechowywania. Najlepiej stare, takie po ciotecznej babce, stryjecznej wujence czy choćby po niezapomnianej pannie Jadwidze... W takim pudełku pierniczki pięknie się starzeją...

Dania



wielkanocne

Wielkanoc to święto, które ma noc w nazwie,
a tak naprawdę obchodzi się w dzień. Ale to nie jedyna
sprzeczność – śniadanie trwa do obiadu, zające wysiadują
jajka, kurczaki siedzą w pisankach, a mazurki się zjada,
zamiast tańczyć czy słuchać.

Wielkanoc to także święto wiosny, a wiadomo,
że młodość musi się wyszumieć, dlatego obowiązuje
lekkość, świeżość i odrobina szaleństwa – więc oblewamy
się wodą w lany poniedziałek i opychamy jajami
na twardo jak nigdy.





Rolada

Z BOCZKU Z MORELAMI

CZAS PRZYGOTOWANIA 2 GODZ.
(BEZ SEZONOWANIA W LODÓWCE)

■ 1,2 kg chudego boczku bez skóry o grubości ok. 4 cm ■ 5 ząbków czosnku ■ 3 łyżki słodkiej papryki ■ 200 g moreli suszonych ■ 1 łyżka majeranku ■ 1 łyżka cząbrzu ■ sól ■ pieprz



Rolada
się nada,
do tego trele-morele,
Jak niewiele trzeba,
żeby było
pysznie.

■ Płat boczku przeciąć poziomo (nie dokrajając do końca), rozłożyć jak książkę, oprószyć z obydwu stron solą i pieprzem. Jedną stronę, która będzie na zewnątrz, posypać majerankiem i cząbrem. Stronę wewnętrzną natrzeć roztartymi ząbkami czosnku i posypać warstwą słodkiej papryki.

■ Morele sparzyć i ułożyć wzdłuż boczku na papryce. Boczek zrolować, zawinąć w folię aluminiową i włożyć do lodówki na dobę.

■ Po dobie związać ciasno sznurkiem, ponownie owinąć w folię i piec w piekarniku nagrzanym do 140 stopni ok. 1 godz. i 15 min, po czym zdjąć z boczku folię. Temperaturę piekarnika podwyższyć do 210 stopni i rumienić mięso jeszcze przez mniej więcej 15 min. Wyjąć, ostudzić.

■ Dobrze schłodzić w lodówce przez parę godzin, aby móc kroić ładne plastry.

Pasztet

CZAS PRZYGOTOWANIA 4,5 GODZ.

- 2 ćwiartki kurczaka ■ 300 g łopatki wieprzowej ■ 250 g pregi wołowej
- 300 g surowego boczku
- 200 g wątróbki drobiowej
- 1 marchew ■ 1 pietruszka
- 1 kawałek selera ■ 1 kawałek pora
- 3 liście laurowe ■ 5 ziaren ziela angielskiego ■ 4 jajka ■ 5 łyżek bułki tartej ■ 150 g żurawiny suszonej
- 1 łyżeczka imbiru ■ 1 łyżeczka gałki muskatołowej ■ 30 ml nalewki (np. tarniówka, dereniówka) lub 50 ml wina czerwonego półwytrawnego ■ 1 łyżka cukru
- 50 g słoniny na wierzch pasztetu
- masło, bułka tarta do formy

■ Włoszczyznę obrać, umyć, pokroić na mniejsze kawałki. Zalać zimną wodą, dołożyć umyte mięsa, sól, pieprz, liście laurowe i ziele angielskie. Gotować ok. 2,5 godz., aż mięsa będą miękkie. Przecedzić, część wywaru zachować, mięsa ostudzić.

■ Żurawinę przelać na sicie wrzątkiem, pokroić na mniejsze kawałki.

■ Na wrzący wywar wrzucić wątróbkę drobiową i krótko zagotować (ok. 5 min). Wyjąć z wywaru, ostudzić, wywar zachować na wypadek, gdyby masa pasztetowa była za gęsta.

■ Mięso razem z wątróbką drobno zemleć. Dodać jajka, bułkę tartą, imbir, gałkę muskatołową, sól, cukier, pieprz i nalewkę lub wino. Masę dokładnie wymieszać ręką, sprawdzając, czy nie zostały na niej kawałki źle zmielone, które należy usunąć. Jeśli masa jest zbyt gęsta, można ją rozcieńczyć odrobiną wywaru.

■ Do masy włożyć żurawiny, wymieszać. Dodać sól i pieprz, jeśli zachodzi taka potrzeba.

■ Podłużną formę wysmarować masłem,
obsypać bułką tartą i włożyć masę mięsną.
Na wierzchu ułożyć paski słoniny.
Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni
przez 45 min. Ostudzić, włożyć na parę godzin
do lodówki. Podawać z sosem tatarskim.

Dla dobrego
pasztetu można
się dać pokroić.
No, byle w duże
kawałki
jednak.



Mazurek

KAJMAKOWY

CZAS PRZYGOTOWANIA 2,5 GODZ.

CIASTO

- 350 g mąki ■ 150 g masła
- 100 g cukru pudru ■ 1 jajko
- szczypta soli ■ masło i mąka do wysmarowania formy

MASA

- 800 g masy kajmakowej
- 100 g masła

DEKORACJA

- 350 g konfitury morelowej
- 100 g gorzkiej czekolady
- 60 ml śmietanki 12%
- morele suszone ■ płatki migdałowe
- bakalie: orzechy, owoce kandyzowane
- groch do wypełnienia formy

■ Z przesianej mąki, masła, cukru, jajka i szczypty soli wyrobić ciasto. Schłodzić je przez 1 godz. w lodówce.

■ Okrągłą formę o średnicy 28 cm wysmarować masłem i oprószyć mąką. Formę wylepić równo ciastem na grubość 1/2 cm. Na brzegu uformować wałeczek.

■ Spód ciasta nakłuć widelcem. Ciasto wyłożyć folią aluminiową i wypełnić ją dokładnie grochem, aby w czasie pieczenia się nie odkształciło. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 20 min, po czym usunąć groch i folię. Ciasto dopiec jeszcze 10–15 min, aż stanie się rumiane. Ostudzić.

■ Masło rozpuścić w garnuszku, dodać gotową masę kajmakową i dobrze wymieszać. Konfiturę morelową zmiksować do uzyskania jednolitej konsystencji.





- Na upieczone ciasto nałożyć warstwę konfitury. Na nią wylać ciepłą masę kajmakową. Podgrzać śmietankę i rozpuścić w niej czekoladę.
- Ciepłą masę czekoladową włożyć do foliowej torebki śniadaniowej i naciąć w rogu mały otwór, przez który wycisnąć na warstwie kajmaku wzór. Z moreli i płatków migdałowych wykonać pozostałą dekorację.

Stara
porcelanowa filiżanka
i mazurek tworzą
zgrany duet.
Oboje łatwo się kruszą,
trzeba uważać,
żeby na siebie
nie wpadły...

Spis rzeczy

Wstęp KATARZYNA LENGREN 5

DANIA WIGILIJNE 8

Śledzie W ŚMIETANIE 10

Karp W GALARECIE 12

Karp FASZEROWANY 14

Barszcz CZERWONY Z USZKAMI 16

Zupa grzybowa Z MAKARONEM 18

Pierogi Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 20

Groch Z KAPUSTĄ 22

Karp SMAŻONY 24

Kluski Z MAKIEM 26

Makowiec 28

Pierniczki 30

Kompot Z SUSZONYCH OWOCÓW 32

DANIA WIELKANOCNE 34

Jajka WIOSENNE RÓŻOWE 36

Jajka FASZEROWANE 38

Nóżki W GALARECIE 40

Klops Z JAJKAMI 42

Rolada Z BOCZKU Z MORELAMI 44

Biała kiełbasa ZAPIEKANA W PIWIE 46

Schab karkowy ZE ŚLIWKAMI 48

Pasztet 50

Żurek 52

Pascha 54

Mazurek KAJMAKOWY 56

Mazurek POMARAŃCZOWO-CZEKOLADOWY 58

Babka WIELKANOCNA 60

Święta w moim rodzinnym domu nigdy nie były spokojne – musieliśmy pogodzić sprzeczne potrzeby – takie jak artystyczną niechęć do rutyny, z szacunkiem dla tradycji. Radziliśmy sobie w ten sposób, że każdy robił to, co umiał najlepiej. Babcia doradzała, mama się martwiła, ojciec znikał, brat robił bałagan i pytał, czy już może czegoś spróbować? A ja najczęściej gotowałam. Potem wszyscy robiliśmy dekoracje i zasiadaliśmy do stołu. A stół w naszym domu był mały i okrągły – w stylu „demokratycznym”, jak określał go mój ojciec. Przykryty białym obrusem z monogramem jakiejś ciotecznej babki, wazą teściowej i srebrnymi solniczkami. Ta zmiana była imponująca! My ubrani świątecznie, panie w nowych sukienkach, panowie pod krawatem. A do tego zapachy potraw, które się gotuje raz do roku...! Nawet jeśli ktoś czasami się zbuntował, na chwilę zapomniawszy, wyjechał, to w kolejne święta wracał do okrągłego stołu, gdzie na deser opowiadało się dowcipy. Potrawy Gagi Bareckiej w tej książce są właśnie takie „jak dawniej”, bez mistrzowskiej restauracyjnej rutyny – gotowane naprawdę w domu.

Katarzyna Lengren