

RÓŻNE TRADYCJE - WSPÓLNE EMOCJE

ŚWIĄTECZNE PRZEPISY Z KUCHNI ŚWIATA



WSPOLNOTA
GDANSKA



OLIWSKI
RATUSZ
KULTURY



Drodzy Czytelnicy!

Świąteczne potrawy są tak różne, jak różni są ludzie, którzy je przyrządzają. Przekazujemy Wam kulinarny podarunek od uczestników konkursu na najciekawsze przepisy związane z zimowymi świętami – tak odmiennymi w tradycji narodów i wyznań. Ich autorzy, pochodzący z Ukrainy, Turcji, Niemiec i Tunezji, dzielą się z nami wspomnieniem rodzinnego domu, magią zapachów i smaków dzieciństwa.

Mimo zaskakujących dla polskiej kuchni połączeń i odmienności potraw, intuicyjnie odczytujemy wspólne nam wszystkim emocje, jakie towarzyszą ich spożywaniu. Wszak to one nas łączą, bez względu na to, skąd się wywodzimy.

Fundacja Wspólnota Gdańska, pomysłodawca konkursu i organizator,
życzy smacznego!

Projekt współfinansowano ze środków Miasta Gdańska

Przepisy przysłała Olga
(z przepisów babki Hamadowej)

KUTIA

Produkty:

szklanka maku

szklanka mleka

250 g pszenicy

aromat migdałowy

po 4 łyżki miodu, cukru

oraz ulubionych bakali:

rodzynek, orzechów włoskich,

migdałów

Przygotowanie:

Oplucz mak i zalej gorącym mlekiem.

Gotuj powoli mieszając przez ok. 30 minut.

Ostudź.

Namoczoną przez noc pszenicę zalej wodą i ugotuj do wchłonięcia wody.

Razem z garnkiem wstaw do piekarnika i upiecz aż będzie sucha.

Pamiętaj, aby czasem ją zamieszać.

Po przestudzeniu dodaj do pszenicy pokrojone drobno bakalie,

miód i ewentualnie cukier oraz aromat migdałowy.

Wymieszaj całość i przełóż do ozdobnej miseczki.



WIGILIJNE ŁAZANKI NA SŁODKO

Produkty:

Masa makowa

250 g maku

250 ml mleka

200 g orzechów włoskich

100 g rodzynek

50 g płatków migdałowych

skórka pomarańczowa

4 łyżki miodu

kilka kropli olejku pomarańczowego

lub migdałowego cynamon

opcjonalnie kandyzowane owoce

Łazanki

250 g mąki pszennej

1 jajko

kilka łyżek wody

szczypta soli

Przygotowanie:

Mak zaparz gorącym mlekiem.

Po ok. 30 minutach przepuść dwa razy przez maszynkę do mielenia mięsa (chyba, że używasz maku zmielonego). Do maku dodaj miód, rodzyнки, płatki migdałów, posiekane orzechy włoskie, skórkę pomarańczową i kilka kropli olejku migdałowego.

Całość dokładnie razem wymieszaj i odstaw. Przesianą mąkę wsyp do miski, wbij jajko i dodaj szczyptę soli. Stopniowo dodawaj tyle wody, aby składniki się połączyły.

Zagnieć do uzyskania gładkiego ciasta.

Następnie rozwałkuj na cienkie placki i potnij w pasy o szerokości ok 1,5-2 cm.

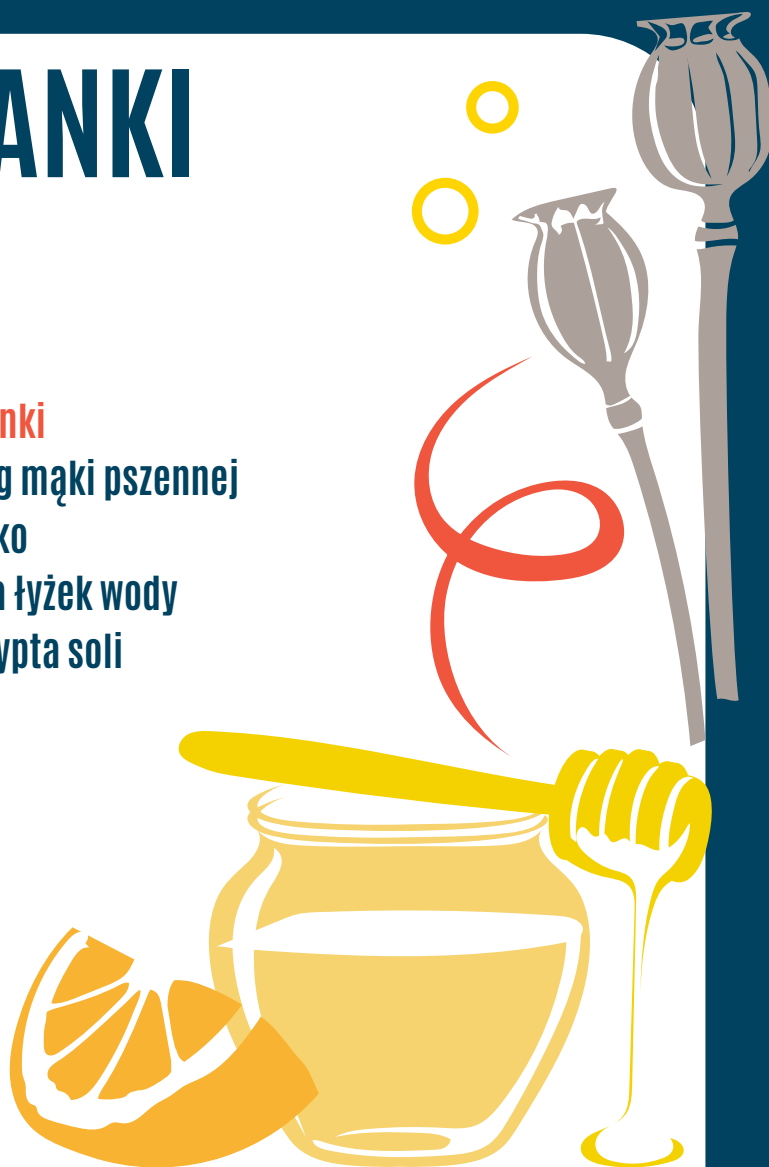
Po złożeniu pasów jeden na drugim poprzecinaj je w poprzek na 2-3 cm kawałki.

Łazanki możesz przygotować kilka dni wcześniej, wówczas placki przed pocięciem należy podsuszyć, a dosuszać już po pocięciu na kwadraciki.

Zagotuj osoloną wodę i wrzucaj łazanki partiami. Gotuj przez około minutę, a gdy zaczynają wypyływać na powierzchnię, wyjmij je łyżką cedzakową na miskę.

Dodaj trochę masła, aby kluski się nie posklejały.

Na koniec połącz z masą makową.



KOTLECICKI ZIEMNIACZANE W SOSIE GRZYBOWYM

Produkty:

Kotlety

1 kg ziemniaków

1 cebula

2 jajka

30 dkg kiszonej, niepłatanej kapusty

bułka tarta

świeżo mielony pieprz

sól

olej do smażenia

Sos pieczarkowy

400 g pieczarek

1 średnia cebula

2 łyżki masła

1 1/2 szklanki śmietany 30%

sól

pieprz

Przygotowanie:

Kotlety

Ziemniaki ugotuj, jeszcze ciepłe zmiel lub przeciśnij przez praskę i wystudź.

Rozgrzej na patelni 2 łyżki oleju i podsmaż do zrumienienia pokrojoną w małą kostkę cebulę.

Dodaj pokrojoną kapustę i podsmaż do złotego koloru.

Podstudzone wymieszaj z ziemniakami i jajkami, i dopraw solą oraz pieprzem.

Uformuj kotleciki i obtocz w bułce tartej.

Na patelni rozgrzej niewielką ilość oleju i smaż kotlety z obu stron, do zrumienienia (ok. 4 minut).

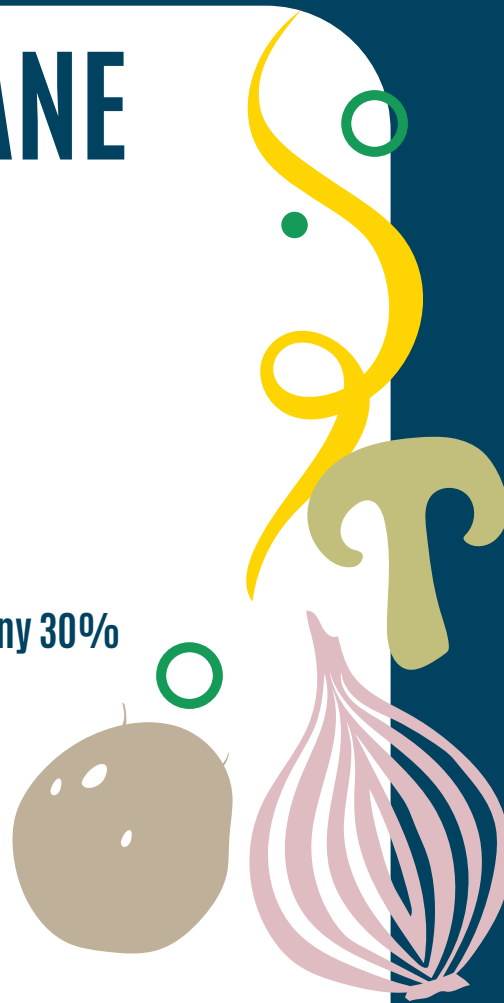
Sos

Pieczarki oczyść, obierz i pokrój w plasterki.

Rozgrzej masło na patelni, dodaj pokrojoną w drobną kostkę cebulę i usmaż aż będzie szklista.

Do cebuli dodaj pokrojone pieczarki i smaż do odparowania z nich wody.

Wlej śmietanę, dopraw sos pieprzem i solą i podgrzewaj do zgęstnienia.



KROKIETY RYBNE

Przepisy przysłała Anna Pietnoczka

Produkty:

Farsz

2 sztuki filetów np. pstrąga łososiowego

1 pęczek świeżego koperku

1 mała cebula szalotka

1 jajko

200 ml śmietany kremówki 30-36%

olej z pestek winogron

sól morską

świeżo zmielony czarny pieprz

bułka tarta

Ciasto na naleśniki

1 szklanka mąki pszennej

1 jajko

1 1/2 szklanki mleka 3,2%

olej z pestek winogron

Przygotowanie:

Wszystkie składniki naleśników wymieszaj na gładką i jednolitą masę.

Usmaż cieniutkie naleśniki na piękny złoty kolor z dwóch stron.

Gotowe odłóż na talerz.

Obierz cebulę i pokrój w drobną kosteczkę.

Oplucz filety rybne, osusz i również drobniutko pokrój.

Cebulę i rybę usmaż na oleju i zdejmij z patelni.

Dodaj posiekany koperek, śmietanę i przyprawy.

Wszystko dobrze wymieszaj i zmiel na gładki farsz.

Położ go następnie na naleśniki i zawiń.

Teraz krokiety zamocz w jajku, bułce tartej i smaź na złoty kolor.

Gotowe chrupiące krokiety można podawać z samym sosem,

np. sosem czosnkowym lub z czerwonym barszczem.



FAWORKI ZE ŚLEDZI

Produkty:

małe płaty śledziowe bez ości o dł. 10-15 cm

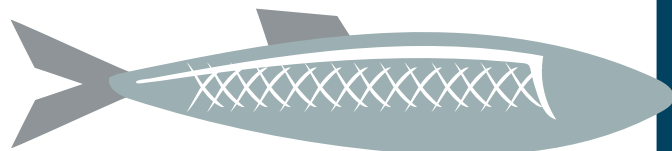
mąka

sól

pieprz

majeranek

smalec



Przygotowanie:

Umyj i osusz śledzie, następnie w każdym płacie zrób podłużne nacięcie na środku i przewiń jak faworek.

Oprósz solą, pieprzem i majerankiem.

Obtocz każdą rybkę w mące i lekko otrzep.

Rozgrzej smalec w rondlu i usmaż w głębokim tłuszczu na lekko złoty kolor.

Usmażone wyłóż na papierowy ręcznik.

Smakują najlepiej z dodatkiem sałatki z buraczków.



Przepisy przysłała Hazal Üstün Asrav

PIECZONY INDIK Z RYŻOWYM FARSZEM

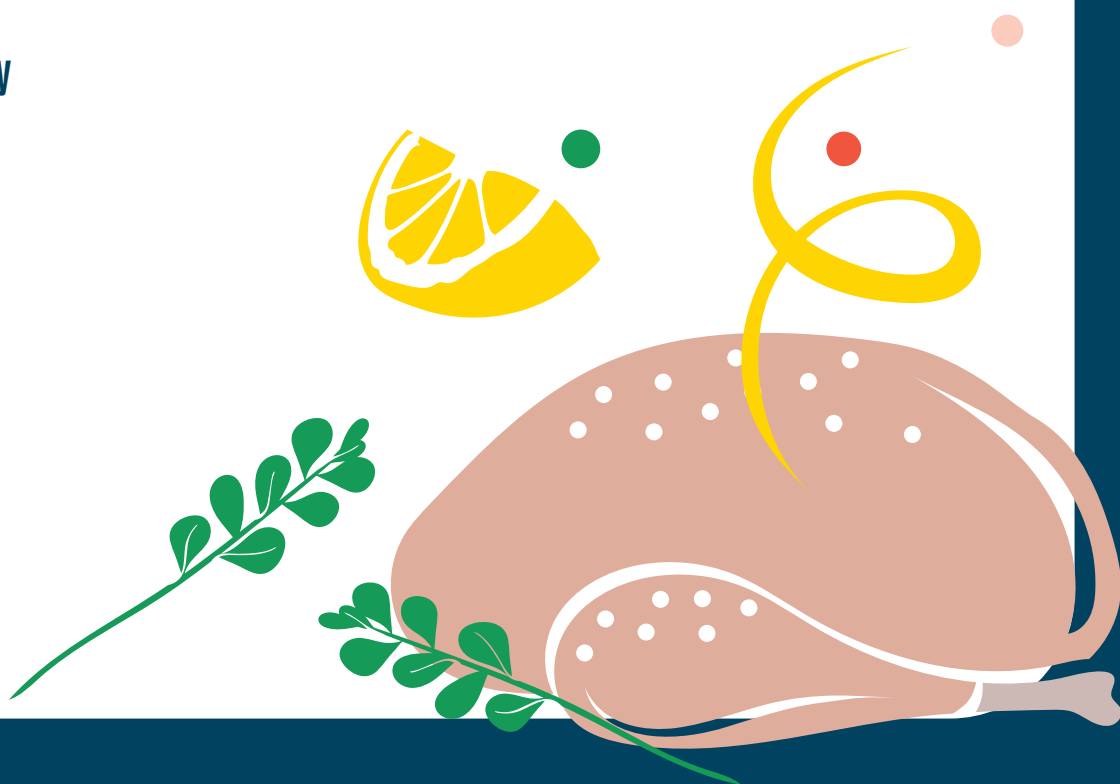
Produkty (na 6-8 porcji):

Mięso

1 indyk
2 łyżki jogurtu
0,5 szklanki oliwy z oliwek
1 łyżka koncentratu pomidorowego
mielona papryka
tymianek
kminek
czosnek w proszku
czarny pieprz
sól
sok z połowy cytryny
rękaw do pieczenia

Farsz z ryżu

2 cebule
3 szklanki ryżu
300 g wątroby z indyka
25 g orzeszków piniowych
pół pęczka pietruszki
pół pęczka koperku
4 łyżki masła
4 łyżki oleju słonecznikowego
czarny pieprz



Przygotowanie:

Indyka dobrze wysusz ręcznikiem papierowym. To ważne, jeśli chcemy, aby był chrupiący. Wymieszaj wszystkie składniki sosu, a następnie posmaruj całą powierzchnię indyka. Odstaw tak przygotowane mięso na co najmniej 2 godziny, jeśli to możliwe nawet całą noc.

Farsz

Ryż umyj i odcedź, następnie dolej wodę i poczekaj 20 minut. Po tym czasie odcedź go ponownie i usmaż krótko (ok. 5 minut) na patelni. Dzięki temu ryż nie będzie się sklejał i pozostanie ziarnisty. Następnie na patelni podgrzej olej i masło, dodaj posiekaną cebulę i usmaż. Kolejno dodaj pokrojoną w kostkę wątrobę, orzeszki ziemne i ryż.

Dolej 2 szklanki wody i gotuj do jej wchłonięcia.

Na końcu wymieszaj z posiekaną pietruszką i koperkiem.

Gotowym farszem wypełnij indyka.

Pieczenie

Do rękawa wsyp 1 łyżkę mąki i rozprowadź po całej torbie.

Następnie ostrożnie wsuń indyka z farszem i zamknij rękaw. Zrób w folii dziurki przy pomocy igły lub szpilki.

Piecz w temperaturze 200 stopni przez około 2,5 godziny.



ZUPA EZOGELIN

Produkty (na 2-4 porcje):

1 szklanka soczewicy

0,5 szklanki kaszy bulgur

0,5 szklanki ryżu

0,5 szklanki oleju

1 łyżka koncentratu pomidorowego

1 łyżka mąki

1 średnia cebula

2 ząbki czosnku

7-8 szklanek gorącej wody

suszona mięta, sól

Przygotowanie:

Przełucz wodą soczewicę, bulgur i ryż. Pokrój cebulę na małe kawałki i usmaż na oleju do miękkości, a następnie dodaj koncentrat pomidorowy i jeszcze chwilę podsmaż.

Dalej dodaj mąkę i nadal smaż 1-2 minuty.

Dodaj soczewicę, bulgur, ryż oraz zmiądzony czosnek, zamieszaj i zalej wodą.

Po ugotowaniu dodaj miętę i sól. Podawaj na ciepło.



SAŁATKA Z CZERWONEJ KAPUSTY Z JOGURTEM

Produkty:

kapusta czerwona średniej wielkości

70-100 ml oliwy z oliwek

5 łyżek jogurtu

3 łyżki majonezu

sól

1-2 ząbki czosnku

Przygotowanie:

Kapustę posiekaj drobno i usmaż ją na niewielkiej ilości oleju aż będzie miękka.

Do miseczki przełóż jogurt, majonez, sól oraz zmiążdżony czosnek i wymieszaj.

Dołóż usmażoną, wystudzoną kapustę i jeszcze raz wszystko wymieszaj.



DESER Z DYNI

Produkty:

2 kg dyni

1,5 szklanki cukru pudru

1 szklanka rozgniecionych orzechów włoskich

Przygotowanie:

Pokrój cienko dynię, obierz, usuń pestki i umyj ją.

Następnie pokrój na szerokość 2-3 palców na żadaną długość. Umieść dynię na dużej i płaskiej patelni, posypując ją cukrem. Przykryj pokrywką i odstaw na 2-3 godziny lub całą noc. Ponieważ dynia będzie przez ten czas puszczać sok, nie będzie trzeba dodawać do niej wody.

Gotuj bez przykrycia na średnim ogniu aż dynia zmięknie.

Po ostygnięciu deser dyniowy kładzie się na talerzu do serwowania i podaje z posypką z pokruszonych orzechów włoskich.



Przepisy przysłała Berta

STOLLEN

(drożdżowa strucla bożonarodzeniowa)

Ciasto o oryginalnym kształcie, jedna połowa ciasta jest wyższa od drugiej i jest posypana grubą warstwą cukru pudru. Ten specyficzny kształt i warstwa cukru pudru ma przypominać małe Dzieciątko Boże owinięte w pieluszkę. Ciasto jest bardzo bogate w bakalie, ciężkie, maślane, słodkie i wilgotne. Najbardziej smakuje następnego dnia, gdy przejdzie smakiem. Owinięte w folię aluminiową zachowuje świeżość nawet ponad 2 tygodnie.

Produkty:

Mieszanka bakaliowa

300 g rodzynek
200 g żurawiny
75 g suszonych moreli
75 g suszonych śliwek
100 g orzechów włoskich
lub laskowych (może być mieszanka)
200 g posiekanych migdałów bez skórki
8 kropli aromatu migdałowego
70 ml rumu
nasiona z jednej laski wanilii
starta skórka z jednej pomarańczy
120 ml wody

Ciasto drożdżowe

70 g świeżych drożdży
240 ml mleka
25 g cukru
600 g mąki pszennej (najlepiej typu 550)
3 żółtka
szczypta soli
200 g masy marcepanowej
200 g masła

Wykończenie

100-200 g masła
cukier puder
2 łyżeczki cukru waniliowego

Przygotowanie:

Dzień wcześniej wymieszaj w misce wszystkie składniki na mieszankę bakaliową.

Przykryj i odstaw na noc.

Drugiego dnia wymieszaj w dużej misce połowę mąki z cukrem. Zrób w mące wgłębienie, wlej 150 ml zimnego mleka (tak, zimne) i dodaj pokruszone drożdże. Zagnieć ciasto, będzie twarde.

Przykryj ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia - powinno podwoić swoją objętość.

Do wyrośniętego ciasta dodaj resztę mąki (300 g), mleka, żółtka i szczyptę soli.

Zagnieć ciasto na jednolitą masę. Dodaj marcepan starty na tarce o dużych oczkach.

Ponownie zagnieć ciasto. Na końcu dodaj masło pokrojone na małe kawałki (200 g)

i znów zagnieć. Gdy masło dobrze połączy się z ciastem dodaj mieszankę bakaliową i jeszcze raz zagnieć. Posyp mąką, przykryj ściereczką i pozostaw na 40 minut, następnie podziel na pół.

Na posypanym mąką blacie uformuj z każdej połowy ciasta owal (ok. 30x20cm) i na każdym z nich, przez środek wzdłuż zrób głębokie wgłębienie.

Jedną połowę ciasta spłaszcz i tę część zarzuć na drugą. Załóż dobrze, aby podczas pieczenia ciasto nie straciło kształtu.

Dwie gotowe strucle przetóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Strucle najlepiej oddziel złożoną kilkakrotnie folią aluminiową, aby nie skleiły się podczas pieczenia.

Ciasto odstaw na 10 minut.

Piecz w nagrzanym piekarniku 10 minut w temperaturze 200°C (grzałka górna i dolna).

Po 10 minutach zredukuj temperaturę do 180°C i piecz jeszcze 40-45 minut.

Bakalie mają tendencję do przypalania się, jeśli więc wystają z ciasta, możesz przykryć je papierem lub folią aluminiową przed końcem pieczenia.

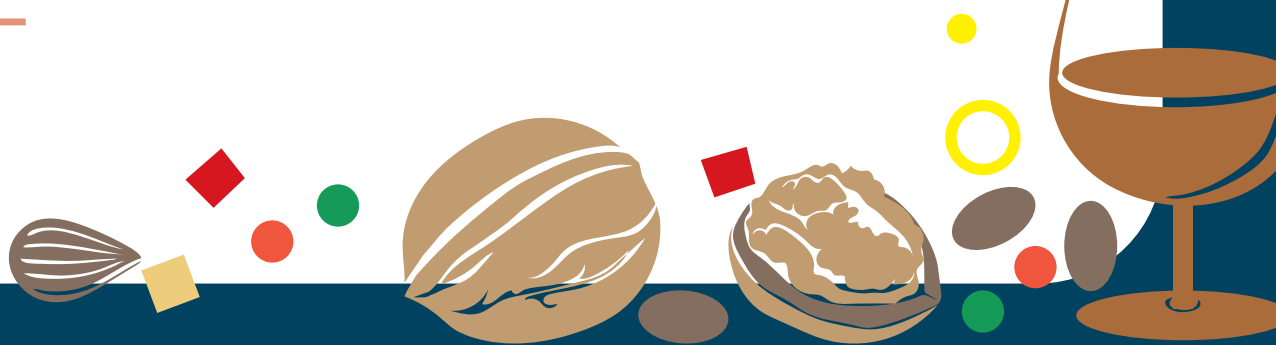
Gorące strucle posmaruj roztopionym masłem i posyp grubo mieszanką cukru pudru i cukru waniliowego. Ciasto można jeść, gdy tylko ostygnie, ale zaleca się owinięcie strucli w folię aluminiową i pozostawienie co najmniej do następnego dnia.

Nazajutrz usuń nadmiar cukru, ponownie posmaruj ciasta cienko roztopionym masłem i posyp cukrem pudrem.

Ciasta przechowuj w chłodnym miejscu tydzień, nawet dwa, owinięte szczelnie w folię aluminiową. Dla lepszej ochrony przed wyschnięciem można umieścić je dodatkowo w metalowej puszcze.

Uwaga:

Nie należy za długo wyrabiać ciasta ani przekraczać czasu wyrastania.



GLÜHWEIN/GLUCKWEIN -GRZANE WINO

Produkty:

1 litr słodkiego czerwonego wina

1 szklanka ciemnego rumu

0,5 litra świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy

700 ml wody

200 g suszonych śliwek bez pestek

2 łyżeczki (lub saszetki) herbaty earl grey

sok i skórka z 2 cytryn

250 g brązowego cukru

3 kawałki kory cynamonu

kilka goździków

Przygotowanie:

W dużym garnku zagotuj wodę i wrzuć do niej śliwki oraz herbatę w zaparzaczu/saszetkach.

Po ok. 8-10 minutach gotowania wyjmij herbatę.

Napar ze śliwkami dokładniej zmiksuj blenderem.

Dodaj pozostałe składniki i zamieszaj.

Trzymaj na ogniu, ale nie dopuszczaj do zagotowania.

Gotowy Glühwein przelej do kubków z grubymi ściankami.

Możesz je ozdobić plastrem pomarańczy lub korą cynamonu.



Przepisy przysłała Marzena Toumi

Potrawy te przygotowywane są m.in. na Święto urodzin Proroka.

BRICK (przystawka)

Produkty:

arkusze ciasta malsouka lub filo (kupić gotowe)

olej do smażenia

Farsz

1 cebula drobno posiekana

posiekana natka pietruszki

2 ziemniaki, ugotowane i rozgniecione na puree

kapary

1 jajko

oliwa albo olej do smażenia

Przygotowanie:

Zeszkląć na oliwie cebulę, zdjąć ją z patelni i wymieszać z pietruszką.

Dodać ziemniaki i kapary, doprawić solą oraz pieprzem i wymieszać.

Przygotowany farsz nakładać na kawałki ciasta.

Do każdego wbić jajko i zwiijać ciasto (jak pierogi lub burito).

Dobrze zalepione ciasto obsmażyć na patelni z olejem (ok. 2-3 minuty z każdej strony).

Można też przygotować wersję mniej kaloryczną: ciasto z wierzchu posmarować oliwą i zapiekać w piekarniku.

Pierozki podawać z cząstkami cytryny.

Poza tym bricki można przygotować z każdym farszem, jaki przyjdzie do głowy.



LABLABI

(tunezyjska gęsta jak gulasz zupa z ciecierzycy)

Produkty:

500 gr ciecierzycy, moczona przez noc (chyba, że jest w zalewie albo w puszcze)

1 cebula przecięta na pół

2 liście laurowe

4 ząbki posiekanego czosnku

1-2 łyżki harissy (gotowa mieszanka przypraw na bazie chili)

1 łyżka zmielonego kuminu

sok z 1 cytryny

jajka (na każdy talerz jedno lub dwa)

tuńczyk

1 papryka zielona podłużna pikantna

oliwa

Przygotowanie:

Ciecierzycę zalać wodą, dodać cebulę, liść laurowy, posolić i gotować około godziny.

Kiedy ziarna będą już miękkie odcedzić je, wyrzucić cebulę i liście laurowe.

W rondlu rozgrzać oliwę. Pół minuty smażyć na niej czosnek.

Dodać ciecierzycę i całość zalać wodą, by ziarna były przykryte.

Dodać kumin, posolić i gotować około pół godziny.

Tuż przed podaniem do zupy dodać sok z cytryny (wedle uznania).

Lablabi zwykle serwuje się na kawałkach czerstwego pieczywa z całym kompletem dodatków, m.in. kaparami, tuńczykiem, podsmażoną na oleju papryką (przeciętą wzdłuż i posoloną przed smażeniem), harissą i ugotowanymi na miękko jajkami.

