

Smaki Ziemi Piotrkowskiej



„Wigilia Bożego Narodzenia, nie wyłączając nawet Wielkiejnocy, ma u nas ze wszystkich świąt cechę najbardziej rodzinną, domową, serdeczną, odpowiadającą zwyczajom i charakterowi mieszkańców, które są towarzyskie, gościnne, otwarte; a jeżeli dziś reguła ta mniej jest powszechną, niż przed laty bywało, przypisać to raczej należy przeobrażeniu się stosunków towarzyskich, wpływowi obcych manier, aniżeli zupełnemu przekształceniu się przyrodzonych skłonności i usposobień”. – pisał Lucyan Siemieński w 1868 roku.

Wieczór wigilijny w naszej polskiej tradycji jest najbardziej uroczystym i wzruszającym wieczorem roku. Wieczerec wigilijny rozpoczynamy od dzielenia się opłatkiem i składania życzeń. Stół zastawiony jest pięknym białym obrusem, a pod nim leży siano, na pamiątkę złożenia małego Jezusa na sianie w żłóbku. W niektórych regionach Polski stół oplatano słomą, co miało gwarantować urodzaj w następnym roku. Po czterech rogach mieszkania umieszczano 4 snopy zbóż: pszenicy, żyta, jęczmienia i owsa, by Bóg błogosławił urodzajem i żeby nie zabrakło chleba. Od dawien dawna, na stole stawiano nakrycie dla nieobecnych lub zabłąkanego wędrowca. Jednak najwięcej obyczajów i tradycji wiąże się z wigilijną wieczerzą. Kolację wigilijną otwiera zupa. Może to być barszcz czerwony lub zupa grzybowa. Barszcz czerwony jako danie wigilijne, powinien być przygotowany z użyciem zakwasu buraczanego. Podajemy go jako zupę z uszkami lub jako dodatek do pasztecików czy pierogów. Zupę grzybową przyrządzamy z użyciem suszonych grzybów, które wymoczone i dodane do wywaru warzywnego wraz z płynem, nadadzą mu niesamowity aromat i smak.

Ryby

Od lat na polskich stołach króluje karp. Coraz więcej osób natomiast wybiera mniej „kłopotliwe” ryby. Karp bowiem ma sporo ości, które odbierają przyjemność jedzenia. Z drugiej zaś strony, cała oprawa związana z przygotowaniem ryby z pewnością dla wielu z nas ma wartość sentymentalną.

Śledzie na Wigilię można przygotować na wiele sposobów: na słodko, słodko-kwaśno czy bardziej wytrawnie. Podane w śmietanie, marynowane w zalewie octowej albo smażone. Wszystko zależy od naszego gustu i inwencji.

Kapusta

Daniem, bez którego kolacja wigilijna nie może się odbyć w wielu domach jest kapusta z grzybami albo kapusta z grochem. Taka kapusta to nie tylko farsz do ciasta na pierogi, uszek czy pasztecików, ale także samodzielnie serwowana potrawa jako danie na święta.

Pierogi. Choć często goszczą na naszych stołach, te świąteczne, podane w Wigilię, mają swój niepowtarzalny smak. Zazwyczaj na stół podajemy pierogi z kapustą i grzybami. Tradycyjne to te gotowane, jednak coraz więcej osób wybiera ich pieczoną czy smażoną wersję.

Dania słodkie

Na wigilijnym stole nie może zabraknąć słodkości bazujących na bakaliach i suszonych owocach. Przykładem może być kompot z suszu- napój, który jednocześnie stanowić może jedną z 12 tradycyjnych potraw wigilijnych.

Kompot z suszu to nic innego jak suszone owoce zalane wrzątkiem z przyprawami - cynamonem, goździkami i sokiem oraz skórką z cytryny. W naszym regionie na kompot najczęściej uży-

wamy suszonych jabłek, śliwek, gruszek oraz żurawiny.

Makowiec - podawany na cieście klasycznym drożdżowym, ale i krucho-drożdżowym, biszkoptowym czy kruchym. Znany jako rolada makowa albo strucla. W wielu domach podaje się również kluski z makiem, ale nie są one tak popularne jak makowiec.

Kutia. Choć w wielu domach słodkie dania wigilijne to raczej ciasta, u niektórych wciąż jeszcze króluje kutia. Bogata w bakalie i mak, pachnąca miodem i wanilią, tym się różni od klusek z makiem, że zawiera ugotowane ziarno pszeni-

niaków, około 10 minut, po tym czasie wrzucić do garnka grzyby z cebulą. Gotować jeszcze razem 10 minut, doprawić do smaku pieprzem.

Barszcz czerwony z uszkami

Składniki:

Czerwony barszcz: 1kg buraków, warzywa (marchew, pietruszka, seler, por), listek laurowy, kilka ziaren ziela angielskiego, kilka grzybów suszonych, 2 ząbki czosnku. ½ filiżanki soku z cytryny, 1 łyżka miodu, sól, pieprz.

Farsz do uszek: 10 dag suszonych grzybów, 3 cebule, 5 łyżek oleju, sól, pieprz.



bulionu warzywnego, ziele angielskie, 4 łyżeczki żelatyny.

Sposób przygotowania przepisu:

Oskrobanego, wypatroszonego karpia kroimy wzdłuż na pół, a następnie kroimy w 2,5 cm kawałki. Przygotowujemy wywar z włoszczyzny, przypraw, kostki warzywej, głów karpia (które wzięliśmy do smażenia), ogona i płetw. Następnie umyte kawałki dodajemy do wywaru, tak aby były zanurzone w całości. Gotujemy je 20 minut na bardzo wolnym ogniu, aby ryba się nie rozgotowała. Ugotowane kawałki wyciągamy ostrożnie łyżką cedzakową i układamy na kwadratowym półmisku. Dekorujemy plasterkami limonki, plasterkami marchewki, pociętymi listkami pora i natką pietruszki. Wywar odcedzamy przez gęste sitko, dodajemy do jeszcze gorącego wywaru 4 łyżeczki żelatyny, dokładnie mieszamy za pomocą trzepaczki aż żelatyna się rozpuści i zalewamy rybę. Gdy płyn przestygnie wstawiamy do lodówki do stężenia.

Kapusta z grzybami

Składniki: 50 dag kapusty kiszzonej, grzyby suszone, cebula, sól, pieprz, 4 ziarna ziela angielskiego, 3 liście laurowe, 2 ziarna jałowca, łyżka koncentratu pomidorowego, 2 łyżki oleju roślinnego. Sposób przygotowania przepisu: Kapustę posiekać. Cebulę obrać, pokroić w piórka, zeszklić na oleju. Grzyby namoczyć w 0,5 l wody. Kapustę zalać wodą, w której moczyły się grzyby, dodać liście laurowe, ziele angielskie, jałowiec, sól, pieprz, cebulę i namoczone grzyby prawdziwki, wymieszać. Gotować na średnim ogniu 50 minut. Dodać łyżkę koncentratu pomidorowego (niekoniecznie, ale nadaje ładny kolor), wymieszać, gotować jeszcze 30 minut. Kapustę przełożyć na rozgrzaną patelnię, smażyć dwie minuty. Przełożyć na talerz.

Salatka śledziowa z ziemniakami

Składniki: 5 średnich ziemniaków, 1 cebula, 2 ogórki kiszzone, 2 jajka ugotowane na twardo, 2 filety śledziowe. Składniki na sos: 3 łyżki jogurtu naturalnego, 2 łyżki majonezu, 1 łyżeczka musztardy, sól, pieprz, pęczek szczypiorku. Sposób przygotowania: Ziemniaki umyć, ugotować, ostudzić, obrać ze skórki. Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać ze skorupki. Cebulę obrać i drobno pokroić. Ogórki obrać ze skórek również pokroić w kostkę. Filety śledziowe opłukać, osuszyć na papierowym ręczniku, następnie pokroić w kostkę. Wszystkie składniki przełożyć do miski i wymieszać. Jogurt połączyć z majonezem i musztardą, doprawić solą (bardzo delikatnie bo śledzie są słone) i pieprzem do smaku. Tym sosem polać sałatkę, wymieszać. Szczypiorek opłukać, osuszyć, posiekać i wymieszać z sałatką.

Przepisy podane za publikacjami: Powiatowe Smakolki Ludowe, Kulinarne Dziedzictwo Ziemi Piotrkowskiej, Jadło Moszczenickie - KGW Białkowiec.

cy wymieszane z masą makową. Pełen aromatycznych przypraw i bakalii jest również piernik. [Poniżej sprawdzone przepisy na kilka wigilijnych dań:](#)

Zupa grzybowa

Składniki: około 1 kg grzybów (prawdziwki, podgrzybki), 2 cebule, pół kostki masła, 2-3 litry wody, sól, pieprz, włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler, por), 0,5-1 kg ziemniaków, 2 liście laurowe, łyżeczka ziarenek pieprzu naturalnego, kilka ziarenek ziela angielskiego, śmietanka 30% ewentualnie.

Sposób przygotowania przepisu:

Grzyby oczyścić pędzelkiem z piasku, na sicie obmyć wodą. Kapelusze pokroić w paseczki, trzonki w cienkie plasterki. Cebule pokroić na drobną kostkę, wrzucić na patelnię z 1/4 kostki masła i smażyć aż się zeszkli. Dodać resztę masła i pokrojone grzyby, smażyć aż woda z grzybów odparuje. Warzywa z włoszczyzny i ziemniaki obrać, następnie marchew, pietruszkę i seler zetrzeć na tarce o dużych oczkach, pora pokroić w krążki, a ziemniaki w niedużą kostkę. Do garnka wlać wodę, posolić, wrzucić warzywa i zagotować. Dodać liście laurowe, pieprz i ziele angielskie. Gotować do miękkości ziem-

Ciasto na uszka: 50 dag mąki pszennej, 1 jajko, 3 łyżki oliwy, 1 szklanka ciepłej wody. Sposób przygotowania przepisu: Buraki umyć, obrać ze skóry, pokroić w plastry, włożyć do dużego garnka. Włoszczyznę obrać, umyć i pokroić, włożyć do buraków. Dodać pozostałe składniki, zalać wodą i gotować na dużym ogniu. Następnie ogień zmniejszyć i gotować 1,5 godziny. Przecedzić zupę, dodać sok z cytryny, miód, czosnek, sól i pieprz.

Farsz: Suszone grzyby zalać zimną wodą i zostawić na noc. Następnie gotować około 1 godziny, odcedzić i ostudzić. Cebulkę zeszklić na oleju i zmielić razem z grzybami. Przyprawić solą i pieprzem.

Ciasto na uszka: Do pszesianej mąki dodać jajko, oliwę i ciepłą wodę. Zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na 1 godzinę. Następnie rozwałkować ciasto na grubość ok. 3 mm i wycinać krążki. Na każdy krążek kłaść łyżeczkę nadzienia (farszu), sklejać uszka i gotować 2 min.

Karp w galarecie

Składniki: 1 karp królewski, 2 marchewki, mały seler, pietruszka, 4 liście laurowe, łyżeczka kolory pieprz ziarnisty, łyżeczka soli, 1 kostka