

*Z okazji Świąt Bożego Narodzenia  
2024 roku, chcielibyśmy przekazać  
Wam nasze „tajemne” przepisy  
na pyszne i pięknie podane Świąta*

- 1) Barszcz czerwony z uszkami*
- 2) Zupa grzybowa*
- 3) Ryba po grecku*
- 4) Kulebiak*
- 5) Kapusta z grochem*
- 6) Kompot z suszonych owoców*
- 7) Biskopt z galaretką i bitą śmietaną*
- 8) Pierniczki z lukrem królewskim*
- 9) Sernik w cieście kakaowym*
- 10) Nakrycie stołu*
- 11) Tradycje świąteczne*
- 12) Własnoręczna dekoracja stołu*



# *Barszcz czerwony z uszkami na bazie domowego zakwasu*

## Składniki na zakwas z buraków:

1 kg buraków  
skórka z chleba najlepiej na zakwasie (piętka)  
3 listki laurowe  
3 ziarenka ziela angielskiego  
3 ząbki czosnku  
1 łyżka soli  
1 litr wody

## Wykonanie:

**Buraki dokładnie umyć za pomocą szczotki, nie obierać ze skórki, odciąć ogonki, pokroić w plastry około 1 cm. Pokrojone buraki włożyć do dużego szerokiego słoika. Słoik koniecznie wcześniej należy wyparzyć. Do 1 litra wody dodać łyżkę soli, dokładnie wymieszać. Czosnek razem z łupiną pociąć na drobne cząstki i dodać do buraków. Następnie dołożyć liście laurowe i ziele angielskie. Wszystko zalać wodą. Wody powinno być tyle, aby przykryła wszystkie buraki i czosnek. Na wierzch położyć piętke chleba. Następnie na chlebie położyć kamień (wcześniej oczyszczony i wyparzony). Kamień spowoduje to, że chleb nie będzie „pływał”, a poprzez dociśnięcie spowoduje, że zakwas będzie „pracował”. Na wierzchu słoika położyć gazę, zabezpieczyć ją z pomocą gumki recepturki. Następnie przykryć ścierką kuchenną i odstawić na 5 dni w ciemne, ciepłe miejsce. Ważne, aby codziennie zaglądać do zakwasu i zamieszać go czystą, wyparzoną łyżką.**



# *Barszcz czerwony z uszkami na bazie domowego zakwasu*

## Składniki na 8 porcji barszczu czerwonego:

1,5 kg buraków

500 ml zakwasu z buraków

2 litry wody

2 marchewki

2 pietruszki

¼ dużego selera

1 średnia cebula

1 duży ząbek czosnku

2 liście laurowe

2 ziarenka ziela angielskiego

10 g suszonych grzybów

cukier, sól, pieprz



## Wykonanie:

Cebule obrać i pokroić w plastry o szerokości około 1 cm, **na patelni przyrumienić cebulę z obu stron (uwaga bez użycia tłuszczu)**. Obrać warzywa; marchewkę, pietruszkę, seler i przekroić na pół. Buraki dokładnie umyć, nie obierać ze skórki, pokroić w plasterki około 1 cm. Do garnka z zimną wodą włożyć pokrojone buraki i warzywa. Włączyć kuchenkę na max jej moc, dodać liście laurowe, ziele angielskie i suszone grzyby. Garnek przykryć pokrywką do momentu zagotowania. Gdy woda zawrze, zdjąć pokrywkę i zmniejszyć moc palnika. Gotować delikatnie, minimum godzinę. Kolejno 10 min przed końcem gotowania **dodać cebulę i czosnek rozgnieciony delikatnie trzonkiem noża po to, by cały aromat z czosnku wy dostał się do wywaru**. Nastawić czas gotowania na kolejne 10 min. Następnie wyjąć wszystkie warzywa. Do bulionu dodać zakwas. **Uwaga nie wolno zagotować zakwasu w barszczu, ponieważ straci cenne właściwości**. Doprawić cukrem, solą i pieprzem do smaku.

# Barszcz czerwony z uszkami na bazie domowego zakwasu

## Składniki na 8 porcji uszek z farszem grzybowym:

### Ciasto:

250g mąki pszennej (polecam typ 450)

100ml gorącej wody

40g masła

1/2 łyżeczki soli

### Farsz:

35-40g suszonych grzybów

czerstwe jasne pieczywo: 1/2 bułki lub

1 kromka

około 30ml mleka

1 średnia cebula

1 łyżeczka masła

sól i pieprz do smaku

## Wykonanie - farsz:

Grzyby opłukać, zalać wodą i odstawić na minimum 3 godziny. Następnie gotować w tej samej wodzie około godziny. Wodę odparować z gotujących się grzybów i odstawić je do wystygnięcia. Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Rozgrzać na patelni masło i podsmażyć cebulę, pod koniec smażenia posolić, a następnie odstawić do wystygnięcia. Czerstwe pieczywo zalać mlekiem, odczekać kilka minut aby spęczniało. Wystygnięte grzyby pokroić bardzo drobno, dodać do nich cebule i odcisniętą z mleka bułkę, wszystkie składniki dokładnie przesiekać nożem, dzięki czemu się wymieszają i powstanie gęsta, zwarta konsystencja farszu. Na koniec doprawić solą i pieprzem. Następnie uformować kwadrat z farszu na desce do krojenia.

Za pomocą noża pociąć go na 6 pasków poziomo i pionowo, dzięki czemu uzyskamy 36 małych porcji. Z kwadratowych porcji farszu formować w dłoniach kulki i odkładać na talerz. **Polecam robić kulki z farszu, gdyż później przy sklejanii uszek będą czyste ręce, ciasto będzie się lepiej kleiło i się nie pobrudzi.**



## Wykonanie - ciasto:

Do miski przesiać mąkę, dodać sól i masło, wyrobić ciasto do tego momentu, aż wszystkie składniki się połączą. Dodać wodę, ponownie dokładnie wyrobić ciasto. **Nie używać szklanki do wycinania kóelek z ciasta z uwagi na możliwość wystąpienia odłamów szła w cieście jak również ze względu na to, że uszka mają być szpiczaste więc wycinamy kwadraty.** Rozwałkować ciasto na stolnicy na grubość około 1-2 mm. Za pomocą noża wyciąć kwadraty z ciasta 4 cm x 4 cm. Następnie rękoma formować uszka, **przyklejać farsz do tej części ciasta, która jest przyklejona do deski, dzięki czemu będzie się dobrze lepilo.** W dużym garnku zagotować wodę, dodać soli i włożyć uszka. Gotować na niskiej mocy palnika. Gdy uszka wypłyną na wierzch wody gotować jeszcze około 1,5 minuty.

# Zupa grzybowa

## Składniki:

6 dag grzybów suszonych  
3 średniej wielkości marchewki  
2 średniej wielkości pietruszki  
kawatek selera  
kawatek białej części pora  
2 łyżki masła  
Pieprz  
Sól  
2 łyżki słodkiej śmietanki 30%  
natka zielonej pietruszki

## Wykonanie:

Grzyby wrzucić do garnka, zalać 1 litrem **wrzącej przegotowanej** wody i odstawić na noc by się namoczyły. Następnego dnia wyjąć je łyżką cedzakową i pokroić, a wodę z ich moczenia przelać przez sito **wyłożone gazą** do większego garnka. Następnie obrać i **pokroić na talarki** jarzyny, a grzyby pociąć na mniejsze kawałki. Dolać jeszcze  $\frac{3}{4}$  litra wody i całość gotować na małym ogniu pod przykryciem przez około 1 godzinę. W trakcie gotowania **do wywaru dodać łyżkę masła**, wywar doprawić do smaku solą i pieprzem. **Gotowanie zakończyć, gdy jarzyny i grzyby będą już miękkie.** Przed podaniem, **gdy zupa przestanie perkolić**, zabielić 2 łyżkami słodkiej śmietanki 30% i całość energicznie zamieszać. Zupę na talerzu posypać drobno posiekaną natką zielonej pietruszki

**(uwaga: aby zielona natka pietruszki miała mocniejszy aromat, należy ją dokładnie opłukać w zimnej wodzie, a następnie posiekać wraz z ogonkami. To właśnie w ogonkach znajduje się najwięcej substancji smakowo-zapachowych. Co więcej, siekanie należy wykonać 1-krotnie dla lepszego zachowania jej trwałości).**



# Ryba po grecku

## Składniki:

1,5 kg filetów rybnych świeżych lub po rozmrożeniu (z gatunków ryb o jasnym mięsie, np. tilapii, dorsza, mintaja, morszczuka lub miruny)  
6 średniej wielkości marchewek i pietruszek  
1 średniej wielkości seler  
3 średniej wielkości cebule  
6 ząbków czosnku  
300 g koncentratu pomidorowego  
4,5 szklanki wody  
szklanka mąki pszennej (dowolnego typu)  
3 liście laurowe  
6 ziaren ziela angielskiego  
łyżeczka mielonej **słodkiej** papryki  
sól  
świeżo mielony pieprz z kolendrą  
olej rzepakowy do smażenia  
3 łyżki masła klarowanego



## Wykonanie:

Marchewkę, pietruszkę i seler wymyj, obierz, opłucz i zetrzyj na tarce **o grubych oczkach**. Wrzuć do rondelka razem z liściem laurowym i zielem angielskim, zalej wodą, gotuj pod przykryciem do miękkości. **Rybę osusz**, dopraw solą i świeżo zmielonym pieprzem, oprósz mąką i usmaż na patelni z obu stron na złoty kolor **na maśle klarowanym**. W garnku o szerokim dnie rozgrzej olej, wrzuć pokrojoną w drobną kostkę cebulę i rozdrobniony czosnek (**nie mieszaj**), koncentrat i smaż 2 minuty, po czym dodaj ugotowane warzywa (razem z wywarem, w którym się gotowały), paprykę, sól i pieprz, a następnie całość dokładnie wymieszaj i gotuj parę minut. **Jeżeli sos pomidorowy wyszedł za rzadki, gotuj całość bez przykrycia, do zredukowania płynu**. Z pierzynki warzywnej wyjmij ziele angielskie i liście laurowe. Rybę wyłóż do naczynia, w którym będzie podawana i na nią nałóż pierzynkę warzywną. **Można to również zrobić warstwowo: ryba, warzywa, ryba, warzywa**. Całość przykryj folią i włóż do lodówki na parę godzin by danie się „przegryzło” smakami w całej swojej objętości.

# Kulebiak

## Składniki:

### **FARSZ:**

2 kg pieczarek (powinny być jędrne, jasnokremowe, suche, a ich kapelusze zamknięte, tj. blaszka pod kapeluszem nie jest widoczna)

2 średniej wielkości cebule

sól, pieprz

2 łyżki masła klarowanego

czarnuszka do dekoracji

### **CIASTO DROŹDŻOWE:**

700 g mąki pszennej typ 450 (o tzw. mocnym glutenie)

200 g masła

50 g świeżych drożdży = 10 g drożdży instant

80 g cukru

300 ml śmietanki 30%

2 jajka (2 białka zostawić do posmarowania kulebiaków)

2 szczypty soli



### **FARSZ:**

Cebulę pokroić w drobną kostkę, a następnie podsmażyć na maśle klarowanym (**nie mieszać by cebula nie puściła soków**). Następnie odciąć nóżki pieczarek i obrać ich kapelusze, optukać i dokładnie osuszyć, a następnie pokroić w drobną kostkę, dodać soli i pieprzu, i podsmażyć na maśle klarowanym (**aby pieczarki nie ciemniały w czasie smażenia, należy wcześniej skropić je sokiem z cytryny. Smażenie należy prowadzić partiami, bez mieszania, aby pieczarki puszczały minimalną ilość soków**). Jeśli farsz jest zbyt „wodnisty” można dodać odrobinę kaszy manny/bułki tartej, która wchłonie wilgoć.

### **CIASTO:**

W rondlu rozpuścić masło. Śmietankę ogrzać do temperatury ciała człowieka, a następnie dodać rozkruszone w palcach świeże drożdże, zasypać je 2 łyżeczkami cukru i dokładnie wymieszać na jednolitą masę. Tak powstały rozczyń odstawić w ciepłe miejsce na 20 min aż „urośnie” (miskę należy przykryć czystą ściereczką i postawić w ciepłym miejscu zabezpieczonym przed przeciągami. Rozczyn jest gotowy, gdy po jego nakłuciu ciasto nie wraca do swojej pierwotnej objętości). Wtedy do miski można dodać mąkę (zawsze przesianą przez sitko dla usunięcia ewentualnych zanieczyszczeń i jej napowietrzenia), cukier, sól i żółtka (nie muszą być chłodzone). Ciasto należy wymieszać ręką. Po połączeniu się składników, należy powoli dolać rozpuszczone masło stale mieszając ciasto. **Ciasto należy wyrabiać do momentu, aż będzie „odchodzić od ręki”**. Gotowe ciasto ponownie należy pozostawić w misce nakrytą czystą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Zabieg ten należy prowadzić przez około 30 minut. W tym czasie można sporządzić farsz.

Gotowe ciasto podzielić na 2 części. Z każdą częścią postępować tak samo. Ciasto rozwałkować (na stolnicy lekko posypanej mąką) na prostokąt o długości około 40 cm. Podzielić go wzdłuż na 2 części. **Przy dłuższych bokach wyłożyć farsz, następnie każdą z części zrolować tak aby łączenie znalazło się na spodzie**. Posmarować roztrzepanym białkiem, posypać czarnuszką dla ozdoby. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piec w piekarniku nagrzanym do 175°C około 25-30 minut aż się pięknie zarumieni.

## Wykonanie:

# Kapusta z grochem

## Składniki:

1,5 kg kapusty kiszanej (kapusta kiszona ma żółty odcień, jest bardzo kwaśna oraz ma intensywny zapach typowy dla produktów fermentowanych – jest źródłem probiotyków. Z kolei kapusta kwaszona jest często biała lub znacznie jaśniejsza niż kiszona, ma intensywny zapach octu i lekko kwaśny smak, zdecydowanie łagodniejszy niż kapusta kiszona. Ponieważ w kapuście kwaszonej nie zachodzi fermentacja, często dodawane są do niej konserwanty, dlatego zawsze należy czytać skład na opakowaniu)

600 g grochu łuskanego całego lub w połówkach

3 średniej wielkości cebule

6 liści laurowych

12 ziaren ziela angielskiego

kminek i majeranek

3 łyżki masła klarowanego

łyżka cukru

sól

pieprz



## Wykonanie:

Groch opłukać **letnią wodą**, a następnie zalać na noc wrzącą wodą. Na drugi dzień, namoczony groch ugotować do miękkości w świeżej wodzie z dodatkiem szczypty soli, w garnku bez przykrycia (**dla lepszego usunięcia substancji gazotwórczych**). Groch należy gotować tak długo, aż ziarenka będą miękkie ale nie rozpadają się. Ugotowany groch należy przecedzić i odstawić.

Kiszoną kapustę należy przelać wrzątkiem, posiekać, a następnie gotować w dużym garnku z dodatkiem wody, liści laurowych i ziela angielskiego, na wolnym ogniu aż do uzyskania miękkości kapusty. Z ugotowanej kapusty usunąć liście laurowe i ziele angielskie, a na ich miejsce kapustę przyprawić solą, pieprzem, łyżką cukru, kminkiem i majerankiem.

Cebulę należy pokroić w pióra i podsmażyć na maśle klarowanym aż do jej zrumienienia.

Ugotowaną kapustę należy połączyć z grochem i podsmażoną cebulą, a jej konsystencję i kwasowość należy regulować ewentualnym dodatkiem soku z kapusty.



# *Kompot z suszonych owoców*

## Składniki:

4 garście suszonych owoców: jabłek, gruszek, śliwek = 2 opakowania suszu owocowego

1 opakowanie cynamonu

2 pomarańcze

½ opakowania goździków

4-6 gwiazdek anyżu

8-10 całych nasion kardamonu

6-8 cienkich plasterków świeżego imbiru

sok z cytryny

2 łyżki miodu

woda



## Wykonanie:

Przygotowanie kompotu zacząć dzień wcześniej. Wieczorem do garnka należy włożyć wszystkie suszone owoce i zalać je wrzącą wodą. Wody wlać do pełna, ponieważ namoczone owoce zwiększają objętość. Garnek przykryć i pozostawić na całą noc.

Następnego dnia rano, z namoczonych owoców ugotować kompot. Kiedy woda zacznie wrzeć, należy dodać wszystkie suche przyprawy i plastry imbiru. Z jednej pomarańczy należy wycisnąć sok i dodać go do gotującego się kompotu. Drugą pomarańczę należy pokroić w plastry i wrzucić do gotującego się kompotu. Kompot powinien perkolić przez 2-3 godziny, tak by owoce i przyprawy oddały smak.

Gotowanie kompotu należy zakończyć, gdy uzyska brązowy kolor i wyraźny aromat. Smakowitość kompotu należy regulować sokiem z cytryny oraz miodem.

# Biskopt z galaretką i bitą śmietaną

## Składniki na biskopt - blaszkę o wymiarach 21x32:

5 świeżych jajek  
150 g cukru kryształu  
200 g mąki pszennej tortowej  
0,5 łyżeczki proszku do pieczenia  
1 cukier wanilinowy  
6 łyżek oleju  
papier do pieczenia i tłuszcz do smarowania

## Składniki na masę śmietankową:

3 łyżki cukru pudru  
0,5l śmietanki 30%  
2 płaskie łyżki żelatyny rozpuszczonej w 1/3 szklanki wrzącej wody



## Wykonanie biskoptu:

Oddziel białka od żółtek (używaj jajek o temperaturze pokojowej, zaś białka dokładnie oddziel od żółtek, ponieważ żółtko zawiera lecytynę, która ma właściwości emulgujące – utrudnia ubijanie piany z białek). Z białek ubij sztywną pianę (używaj metalowej miski okrągłodennej, dokładnie wytartej do sucha i nienatłuszczonej), stopniowo dodając cukier kryształ i cukier wanilinowy (cukier należy dodawać dopiero, gdy piana będzie miała zwartą konsystencję ale jeszcze nielśniąca). Następnie do piany z białek należy stopniowo dodawać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, całość mieszając delikatnie drewnianą różgą. Na koniec do ciasta należy dodać olej, a ciasto mieszać wyłącznie do połączenia składników (zbyt długie mieszanie ciasta niszczy gąbczastą strukturę ciasta). Gotowe ciasto należy od razu delikatnie przelożyć na blachę do pieczenia wyłożoną nasmarowanym tłuszczem papierem do pieczenia. Biskopt należy piec w piekarniku (bez termoobiegu) w temperaturze 150°C przez około 40 minut aż do suchego patyczka (uwaga: nie wolno otwierać piekarnika przez pierwsze 20 minut pieczenia, ani potrząsać blaszką w czasie pieczenia).

## Wykonanie masy śmietankowej:

0,5 l śmietanki 30% ubijać do momentu, aż zacznie gęstnieć. Następnie stopniowo dodawać cukier puder cały czas ubijając śmietankę. Na sam koniec do ubijanej śmietanki należy wlewać cienkim strumieniem **letnią** żelatynę (wyłącznie do połączenia składników) (uwaga: śmietankę oraz radełka z miksera, których będziesz używać do ubijania śmietanki, należy dobrze schłodzić, a ubijanie śmietanki prowadzić w wysokim naczyniu).

Na wypieczony biskopt wyłóż masę śmietankową i zalej **tężącą** galaretką (2 galaretki owocowe rozpuszczone w 750 ml gorącej wody).

# Pierniczki z lukrem królewskim

## Składniki:

½ opakowania przyprawy do piernika (cynamon - około 60%, goździki, ziele angielskie, pieprz czarny, kardamon, imbir, anyż, gałka muszkatołowa)

500 g mąki pszennej typ 500, 550 lub 650

200 g cukru pudru

200 g miodu

100 g margaryny

2 jaja

płatka żyzeczka sody oczyszczonej

papier do pieczenia i tłuszcz

do smarowania



## Składniki na lukier królewski:

1 białko

150 g cukru pudru

5 kropel soku z cytryny

## Wykonanie i wypiek ciasta piernikowego:

Do przesianej mąki połączonej z sodą oczyszczoną i przyprawą do piernika (**oczyszczonej z ewentualnych zanieczyszczeń fizycznych i napowietrzonej**), należy dodać przesiewany cukier puder (**przesiewanie rozciera ewentualne zbrylone kryształki cukru**) oraz roztopioną i wystudzoną margarynę, a następnie jaja i miód. Z powstałej masy wyrobić ciasto na stolnicy lekko podsypanej mąką (**uwaga: ciasta nie wolno wyrabiać zbyt długo ciasta bo dłonie nagrzewają ciasto rozrzedzając je**). W celu uzyskania ciasta o większej objętości i dłużej zachowującego świeżość, można zastosować zabieg jego leżakowania, tj. przechowywania przez kilka godzin do kilku tygodni w temperaturze 18-20°C.

Gotowe ciasto należy następnie wałkować porcjami na lekko podsypanej mąką stolnicy, na grubość nie mniejszą niż 5 mm (**nie wolno wprowadzać do ciasta dodatkowych porcji mąki bo pierniczki po wypieku będą twarde**). Z rozwałkowanego ciasta za pomocą foremek można wycinać pierniczki, które należy układać na blaszek wyłożonej natłuszczonym papierem do pieczenia (**uwaga: ciasto piernikowe nabiera objętości w czasie pieczenia dlatego pierniczki należy układać z zachowaniem odstępów między sobą**).

Pierniczki należy wypiekać przez około 15 minut w temperaturze około 180°C (bez termoobiegu).

## Wykonanie lukru królewskiego i dekorowanie pierniczek:

Białko wraz z cukrem pudrem i sokiem z cytryny należy połączyć za pomocą miksera z użyciem wolnych obrotów radetek. Aby lukier dobrze przylegał do pierniczka i nie odpryskiwał, wystarczy upieczone ciastka posmarować rozcieńczonym wodą jajkiem i odpiec raz jeszcze przez dostawnie 3 - 4 minuty. Lukier będzie przylegał idealnie, a samo ciastko zyska piękną, błyszczącą powierzchnię.

# Sernik w cieście kakaowym

## Składniki na ciasto kakaowe:

500 g mąki pszennej typ 500, 550 lub 650  
5-8 g proszku do pieczenia (czubata łyżeczka)  
300 g margaryny  
płaska łyżeczka sody oczyszczonej  
papier do pieczenia i tłuszcz do smarowania

50 g kakao  
250 g cukru pudru  
3 żółtka + 1 całe jajo  
4 czubate łyżki śmietany 18%

## Składniki na masę serową:

1 kg twarogu półtłustego lub tłustego 3x mielonego (sprzedawany w tzw. jelicie)  
170 g masła  
5 całych świeżych jaj  
1 opakowanie budyniu waniliowego  
200 g cukru kryształ drobnego  
**skórka otarta z wyparzonej cytryny lub kandyzowana skórka z pomarańczy**

## Składniki na polewę czekoladową:

2 łyżki masła  
6 łyżek cukru kryształ drobnego

3 płaskie łyżki kakao  
6 łyżek mleka

## Wykonanie ciasta kakaowego:

Wszystkie składniki przewidziane do sporządzenia ciasta posiekać nożem na stolnicy, a następnie zarobić z nich ciasto. Wyrobione ciasto po włożeniu do worka należy umieścić w lodówce na około 30 minut.

## Wykonanie masy serowej:

Sporządzanie masy należy rozpocząć od ucierania za pomocą miksera masła z cukrem i stopniowego dodawania po 1 żółtku, a następnie mielonego twarogu. W osobnej misce, za pomocą świeżych radetek należy ubić pianę z białek, którą od razu po sporządzeniu należy delikatnie połączyć z masą serową. Na koniec wystarczy dodać skórkę otartą z wyparzonej cytryny lub kandyzowaną skórkę z pomarańczy.

## Wykonanie polewy czekoladowej:

Polewę czekoladową sporządza się poprzez połączenie, rozpuszczenie, a następnie zagotowanie jej składników w rondelku.

## Wypiek ciasta:

Gotowe, wychłodzone ciasto kakaowe należy podzielić na 2 części. Pierwszą z nich należy wyłożyć blachę do pieczenia wyłożoną natłuszczonym papierem do pieczenia. Na warstwę ciasta należy wyłożyć masę serową, którą przykrywa się drugą częścią rozwałkowanego ciasta kakaowego. Ciasto wypieka się przez około 1 godzinę w temperaturze 180°C.

**Ciasto po wypieku polewa się przestudzoną polewą czekoladową.**



# Nakrycie stołu

- 1) pod obrus połóż prześcieradło, które będzie pełniło funkcję tzw. flandy/ moltonu (jego użycie wygładzi ewentualne nierówności obrusa na stole, wygłuszy hałas odkładanych sztućców, a także wchłonie ewentualne rozlane płyny chroniąc blat stołu przed zniszczeniem) (**uwaga: molton nie może wystawać spod obrusa**)
- 2) dobierz wielkość obrusa do wielkości stołu z zachowaniem zasady 25-30 cm zwisów z każdej strony stołu (**np. stół prostokątny o wymiarach 120x80 cm wymaga obrusa wielkości 170x130 cm lub 180x140 cm**)
- 3) Wieczera Wigilijna jest kolacją. Należy użyć więc białego koloru obrusa, który warto wcześniej wykrochmalić (**będzie gładko leżał na stole i będzie zabezpieczony przed ewentualnymi plamami**). Jeśli planujesz wyłożyć na stole własnoręcznie wykonane dekoracje świąteczne, nie używaj obrusa ze zdobieniami by nie przyćmić Twojej autorskiej dekoracji
- 4) każdy gość powinien otrzymać papierową lub materiałową serwetę, którą możesz uformować w wysoką formę **ale łatwą do rozłożenia, gdyż serwetka jest przeznaczona do jej użycia i nie stanowi elementu dekoracyjnego stołu**. Serwetkę najlepiej ułożyć po lewej stronie nakrycia obok widelca
- 5) wykładając sztućce na stole, pamiętaj, że większość dań będzie spożywana na dużym płaskim talerzu obiadowym, zaś zupy w głębokim talerzu. Tym samym nakryj stół **dużym widelcem (po lewej stronie talerza) oraz dużym nożem i dużą łyżką stołową (ostrze noża skierowane w stronę talerza)**. **Pamiętaj by sztućce układać 1,5 cm od dolnego brzegu stołu, a także 1,5 cm od talerza z zachowaniem odstępów sztućców od siebie około 1 cm**
- 6) nie zapomnij wyłożyć sztućców do deseru, tj. **łyżeczki i widelczyka deserowego, tuż nad talerzem płaskim z zachowaniem zasady ułożenia łyżeczki nad widelczykiem, tak by trzonek widelczyka był skierowany w lewą stronę, a trzonek łyżeczki w prawą stronę**
- 7) średnia szerokość nakrycia dla jednego konsumenta powinna wynosić około 60-70 cm
- 8) przygotuj talerzyki deserowe do spożycia deseru
- 9) nakryj stół kompotierką do kompotu z suszu lub zwykłą wysoką szklanką z cienkiego szkła
- 10) nie zapomnij o menażu z przyprawami
- 11) ewentualną dekorację stołu ustaw na jego środku, przy czym pamiętaj, aby nie była ona zbyt szeroka, a jej wysokość nie sięgała powyżej wzroku gości siedzących przy stole. Staraj się stosować jeden motyw kolorystyki stołu (**dekoracja nie może utrudniać prowadzenia rozmów, nie może być wykonana ze zbyt intensywnych w zapachu surowców, a przede wszystkim z łatwopalnych materiałów**).



# Tradycje świąteczne

- 1) Jedną z polskich tradycji bożonarodzeniowych jest zachowanie postu w Wigilię. Choć w Kościele katolickim obowiązek postu zniesiono w 1983 roku, w Polsce episkopat podtrzymał post wigilijny specjalnym dokumentem aż do 2003. Od tego czasu post w Wigilię jest jedynie zalecany.
- 2) Sianko pod obrusem – ten zwyczaj wywodzi się jeszcze z czasów pogańskich i ma związek z dawnym świętem agrarnym. Jak nakazuje tradycja, siano należy położyć pod obrusem. Symbolizuje to narodzenie Jezusa w ubóstwie.
- 3) Dodatkowe nakrycie – na stole gospodyni ustawia dodatkowe nakrycie, jedno więcej niż jest uczestników wieczerzy. Jest ono symbolicznie przeznaczone dla niezapowiedzianego gościa. To także wyraz pamięci o naszych bliskich, którzy są nieobecni, którzy nie mogli dotrzeć na wieczerzę np. zza granicy. Puste nakrycie wyraża także pamięć o członku rodziny, który zmarł.
- 4) Świeca wigilijna – ten zwyczaj narodził się w Holandii. W wieczór wigilijny przed wejściem do każdego domu ustawiano płonący lampion, często bogato zdobiony, czasem zamiast niego ustawiano zwykłą świecę. Światło miało być znakiem zaproszenia do rodziny Marii i Józefa, aby Jezus narodził się w każdym domu. Oświecało więc drogę i zapraszało. Świeca jest symbolem Chrystusa jako Światłości świata. Jest najbardziej wymownym symbolem przychodzącego do nas Jezusa, a zarazem znakiem świadectwa wiary chrześcijańskiej wobec dzieci, rodziców, krewnych, przyjaciół i wszystkich odwiedzających dom.
- 5) Zgodnie z tradycją bożonarodzeniową w Polsce wieczerza wigilijna rozpoczyna się wraz z "pierwszą gwiazdką na niebie". Jest to symboliczne nawiązanie do Gwiazdy Betlejmskiej zwiastującej narodzinę Jezusa, która według Biblii na wschodniej stronie nieba ujrzeli Trzej Królowie.
- 6) Wieczerzę rozpoczyna się modlitwą i czytaniem fragmentu Ewangelii wg św. Łukasza lub Mateusza w części dotyczącej narodzin Jezusa. Potem uczestnicy wieczerzy wzajemnie przełamują się opłatkiem, jednocześnie składając sobie życzenia świąteczne. Gest ten symbolizuje wzajemne poświęcenie się jednych dla drugich i chęć dzielenia się z bliskimi owocami swojej codziennej pracy. Opłatek jest pozostałością, śladem eulogii starochrześcijańskich (chleba ofiarnego, który składano na ołtarzu w czasie przygotowania darów eucharystycznych).
- 7) Potrawy – w zależności od regionu i tradycji rodzinnych, zestaw wigilijnych potraw jest różny, ale zwyczajowo na stole powinny znaleźć się wszystkie płody ziemi, a potraw powinno być dwanaście. Spróbowanie każdej ma zapewnić szczęście przez cały rok.
- 8) Choinka – jako „drzewo życia” jest symbolem chrześcijańskim – ubiera się ją w dniu, w którym wspominamy naszych pierwszych rodziców: Adama i Ewę. Przypomina ona ludziom naukę o upadku i odkupieniu rodzaju ludzkiego – Bóg przywraca człowiekowi drogę do drzewa życia, którą utracił, czyli dar nieśmiertelności. Natomiast składanie prezentów (darów) pod choinką, jest naśladowaniem dobroci.
- 9) Spożywanie wieczerzy wigilijnej przy pomocy tylko łyżki stołowej dużej - nie wolno jej odłożyć aż do zakończenia ostatniej potrawy, żeby w przyszłym roku nie bolały krzyże.

# Własnoręczna dekoracja stołu

## Świecznik z liści laurowych:

3 - 5 paczek pachnących, niepołamanych liści laurowych  
gąbka florystyczna - do suchych bukietów w kształcie kostki  
mały nóż do wycięcia otworu na świeczkę  
świeca  
spray złoty/srebrny

### Wykonanie:

1. Wycinamy z gąbki florystycznej sześciian o boku 8-10 cm.
2. Delikatnie nacinając nożem zaokrąglamy boki gąbki nadając jej kształt walca.
3. Zaczynając od dołu wbijamy liście laurowe kształtując okręgi wokół walca.
4. Czynność powtarzamy, aż cały walec będzie wypełniony liśćmi.
5. W górnej części wycinamy nożem wgłębienie dopasowane do świeczki.
6. Całość możemy pokryć dowolną farbą w spreju.
7. Odłożyć świecznik w bezpieczne miejsce do wyschnięcia.

## Pachnąca pomarańczowa dekoracja:

2-3 średniej wielkości pomarańcze  
2 opakowania goździków  
wykałaczki

### Wykonanie:

1. Pomarańcze nie powinny mieć uszkodzonej skórki. Owoce dłużej zachowają świeżość jeśli nie będziemy ich myć.
2. Wbijamy delikatnie wykałaczkę w skórkę pomarańczy. W powstały otwór wkładamy goździk. Czynność powtarzamy, formując dowolny wzór na owocu.
3. Pomarańcze mogą stanowić samodzielną dekorację. W towarzystwie zielonej jodły, jemioty i pachnących igliwiem szyszek prezentują się jeszcze piękniej, a roztaczający się wokół zapach wprowadza nastrój rodzinnych świąt.

