

ojciec. Najlepiej jemu pozostawić te zmartwienia. [...] Jednak na pewno karp i kluski z niebieskim makiem w Wigilię, a pierwszego dnia świąt jednak tłusta gęś, bowiem zając, który zazwyczaj jest za mały na tę okazję, drugiego dnia. [...] I pierniki. Już widzę moją babcię krzątającą się przy stolnicy i nakładając ciasto do foremek – serduszka, gwiazdy, koniki – w zaufaniu zdradzę wam, zamiast miodu wzięła słodki syrop. Jeszcze chwila i zaraz włoży je do pieca. Dodajmy, że do obowiązkowego karpia na wigilijnym stole podawano kiszoną kapustę. Ale najpierw pojawiała się zupa z ikry. Gdzie zaś nie dotrzymywano postów podawano pieczonego zająca ze śliwkami z kompotu. Na bożonarodzeniowym stole nie mogło zabraknąć też gęsi, pieczonej, rzadziej gotowanej. A na deser oprócz pierników obowiązkowy był placek drożdżowy z bakaliami (*Stollen*), chrupiące migdały, pieczone jabłka i orzechy na słodko. Wedle starego zwyczaju, ciasta wypiekały wrocławianki w ostatnią niedzielę przed świętami. Dzieci zjadały się tak wyczekiwanymi czekoladkami nyskimi lub legnickimi bombami.

Jeśli ktoś z Państwa zechce spróbować swoich sił w przygotowaniu prawdziwych, wrocławskich wigilijnych potraw, oto garść stosownych przepisów:

Karp w sosie polskim

Karpie sprawić, krew zebrać do octu. Rybę przelożyć do naczynia. Natrzeć wewnątrz solą i pozostawić na godzinę, góra dwie, gdyż bulion, w którym będą się gotowały, nie może być zbyt słony. W tym czasie nastawić duży garnek z wodą, dodać cebulę i kilka goździków, korzeń pasternaku i pietruszki, pół marchewki i pół selera pokrojone w kostkę; wodę lekko posolić. Gdy tylko woda z warzywami zakipi, karpie obetrzeć ściereczką ze słuzu, przelożyć do garnka, dodać ocet wymieszany z krwią i gotować całość przez godzinę. Po tym czasie karpie wyciągnąć, polać roztopionym masłem, oprószyć

świeżo zmielonym pieprzem i odstawić w ciepłe miejsce. Następnie przelożyć karpie na półmisek, a bulion przetrzeć przez sito. Sosem polać ryby. Jeśli zaś sos jest zbyt gęsty, dodać do niego odrobinę czerwonego wina wytrawnego, z którym podawać też karpie.

Karp w piwie

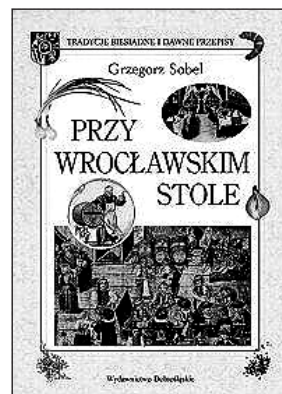
Karpie sprawić, pokroić w dzwonki, posolić i odstawić na godzinę. W tym czasie napelnić garnek do połowy dobrym jasnym piwem i dodać dwie połówki cytryny, odrobinę kardamonu i szczyptę soli. Gdy tylko piwo się zagotuje, obetrzeć karpie ze słuzu i przelożyć do garnka. Gotować pół godziny na małym ogniu. Przed podaniem polać karpie roztopionym masłem, oprószyć pieprzem i udekorować plasterkami cytryny.

Ciasto drożdżowe z bakaliami (Stollen)

Wsypanąć do miski 80 dag mąki pszennej, w środku zrobić wgłębienie i dodać 5 dag drożdży rozrobionych w 5 łyżkach mleka, wlać 0,3 l mleka, dodać 5 roztrzepanych jajek, szczyptę soli, 12,5 dag cukru, 15 dag miękkiego masła, małą szczyptę galki muszkatołowej, tartą skórkę z kawałka cytryny, 4 dag płatków migdałów, 12,5 dag małych i dużych rodzynek. Ciasto dokładnie wymieszać, oprószyć z wierzchu lekko mąką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy podwoi swoją objętość, przelożyć na stolnicę wysypaną mąką i zagnieść. Z ciasta uformować walek podobny do makowca. Wzdłuż ciasta naciąć środkiem dwie ząbkowane linie. Piec około 35–40 min. w mocno nagrzanym piekarniku (ok. 200°C). Ciasto wyciągnąć z pieca i jeszcze ciepłe polać polewą przygotowaną z dwóch białek kurzych zmieszanych z odrobiną wody, soku z cytryny i kilku łyżeczek cukru. Pozostawić do wystygnięcia.

Radosnych i smacznych świąt Bożego Narodzenia !!!

SŁAWOMIR OPASEK



Wszystkie cytaty pochodzą z książki „Przy wrocławskim stole”. „Popelnil” to dzieło dr Grzegorz Sobel – na co dzień pracownik

Biblioteki Uniwersyteckiej. Oprócz przytoczonych tu przepisów kulinarnych książka ta to istna kopalnia wiedzy o dawnym Wrocławiu: restauracjach, bywalcach, biboszach i birbantach, zwyczajach i obyczajach związanych z piwem, pieczywem i wszystkim, co do przyjemności podniebienia przynależy. Słowem, jest to lektura pełna nie tylko ciekawostek kulinarnych, ale także szeroko rozumianej historii kulturowej nadodrzańskiego grodu. Książka ta została właśnie wydana nakładem Wydawnictwa Dolnośląskiego, cena ok. 40 zł. Jeśli nie mamy żadnego sensownego prezentu dla najbliższych pod choinkę, z czystym sercem polecam.

S. O.



Powitać Dzieciątko

Gdy Bóg się rodzi,
jaśniej noc;
Mówili i mówią
Gdy rodzi się Bóg,
nadchodzi Mesjasz;
Mówili i mówią
Gdy rodzi się Bóg,
z radości śpiewa świat;
Mówili i mówią
Wszyscy dookoła...;
- W mroku
- W opuszczonym stanie
Ze szczęściem bieżą
Wszyscy
Z rozpędu i nadziei...
A może tak raz
Zmienić rozpędu dzieje
I lepszym
Czystszym
Iść powitać Dziecię...

Adam Flamma, licealista