

## MAGIA ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA

**MAZOWSZE** Ten rejon poszczycić się może wieloma wyjątkowymi daniami wigilijnymi. Spośród nich najbardziej wyróżniają się rwaki. Są to kluski ziemniaczane przygotowywane z tłuczonych ziemniaków, wymieszanych z mąką i jajkiem. Podczas wyrabiania nadaje się im kształt kłosów lub wrzecion; podaje się je prosto z wody, z dodatkiem maślanej omasty, aromatycznego oleju (najczęściej lnianego) bądź posypki z maku. W kwestii okrasy, z jaką serwuje się rwaki, panuje na Mazowszu duża dowolność i różnorodność - ważne jest jednak, aby była postna, bezmięсна. Oprócz rwaków, w regionie Mazowsza na bożonarodzeniowym stole pojawiają się także barszcz biały (bywa zwykle przyrządzany z użyciem soku z kiszzonej kapusty) i zupa grzybowa, smażone lub pieczone ryby słodkowodne czy tradycyjny, esencjonalny barszcz czerwony, najczęściej podawany z uszkami.

**MAŁOPOLSKA** W okresie świąt Bożego Narodzenia przygotowuje się zazwyczaj moskole, czyli swego rodzaju podplomyki wypiekane w piecu lub smażone na patelni. Ciasto na placki wyrabia się z tłuczonych, gotowanych ziemniaków, mąki, wody, przypraw oraz jaj (po te ostatnie sięga się jednak stosunkowo rzadko). Same moskole podaje się zwykle z wytrawną okrasą z topionego masła lub sosu grzybowego. Na świątecznych stołach Małopolski spotkać można także potrawy z ryb słodkowodnych. Innym daniem, które spotkać można w Małopolsce na wigilijnych stołach, jest pamuła, czyli zupa owocowa - zwykle dość wytrawna i pikantna - przygotowywana z drylowanych śliwek oraz kwaśnych owoców (np. aronii). Bywa ona także jadana na Podkarpaciu, skąd - jak wielu mieszkańców tej części Polski utrzymuje - właśnie się wywodzi. W samej stolicy Małopolski jada się tymczasem w okresie świąt Bożego Narodzenia przekładaniec krakowski. Jest to ciasto drożdżowe złożone, jak sugeruje już jego nazwa z kilku warstw przełożonych masą ze zmielonych orzechów, owoców (suszonych, kandyzowanych, moczonych w kompocie lub syropie) oraz skórką pomarańczową.

**LUBELSZCZYŻNA** Nie sposób sobie wyobrazić bożonarodzeniowej kuchni bez strucli z makiem (czyli rolady drożdżowej, bogato nadziewanej słodkim farszem z maku, miodu i bakalii), postnych klopsów, wyrabianych z mielonego lub siekanego mięsa ryb słodkowodnych (zwykle karpia, rzadziej sandacza), karpia - wędzonego na ciepło lub serwowanego w galarecie - oraz kulebiaków, czyli dużych, pieczonych pierogów z ciasta drożdżowego, nadziewanych farszem przygotowywanym z zeszkłonej cebuli, kapusty kiszzonej (lub mieszanki kapusty świeżej i kiszzonej) oraz długo duszonych leśnych grzybów.

**PODLASIE** Racuchy wigilijne to flagowy przysmak mieszkańców Podlasia. Na stole, jak wszędzie w naszym kraju, spotkać można nie tylko kutię, barszcz (czerwony lub przygotowywany na wywarze z suszonych grzybów) czy potrawy ze śledzi, ale także pierogi, których lokalną odmianą są wareniki. Do naszego kraju przybyły najprawdopodobniej z Ukrainy (gdzie uważa się je zresztą za potrawę narodową) lub z Rosji (gdzie zostały zaimportowane właśnie z Ukrainy). Na Podlasiu najczęściej wypełnia się je farszem z kapusty kiszzonej i suszonych grzybów, choć jada się je także z nadzieniem słodkim. Dużą popularnością cieszą się w tej części Polski drożdżowe racuchy, których ciasto wyrabia się z dodatkiem suszonych owoców.

**WIELKOPOLSKA** Jednym z najbardziej charakterystycznych, bożonarodzeniowych dań jest kutia, która w tej części Polski o palmę pierwszeństwa walczy z makielkami, czyli deserem przyrządzanym z czerstwej bułki namoczonej w mleku i podawanej z makiem oraz miodem. Innym daniem charakterystycznym dla tej części naszego kraju jest smażony karp, podawany sauté, z dodatkiem sosu szarego lub piernikowego. Co ciekawe, w Wielkopolsce stosunkowo rzadko jada się klarowny barszcz czerwony - pod względem popularności zdaje się z nim wygrywać zupa grzybowa, gotowana na grzybach suszonych i niekiedy zabelana kwaśną śmietaną.

**GÓRNY ŚLĄSK** Podczas kolacji wigilijnej jada się często bezmięsne, postne gołąbki z kaszy i grzybów suszonych oraz siemieniotkę (bywa też nazywana siemieńcem, siemieniuchą, konopiotką lub konopianką), czyli zupę przygotowywaną z nasion konopi. Siemieniotka znana jest także w Wielkopolsce i Małopolsce - podaje się ją z grzankami lub ugotowaną na sypko kaszą gryczaną. Inną śląską potrawą bożonarodzeniową jest moczka (znana też jako bryja), którą przygotowuje się z piernika, migdałów, bakalii, suszonych owoców (moreli, gruszek, śliwek, fig, daktyli) oraz ciemnego piwa, w którym wszystkie składniki muszą porządnie nasiąknąć (bywa ono zastępowane kompotem z suszonych owoców). Jeszcze innym daniem charakterystycznym dla tej części Polski są śliszki, czyli kluski nadziewane twarogiem i podawane ze słodką omastą doprawioną cynamonem. Trzeba jednak zaznaczyć, że jada się je najczęściej w okolicach Śląska Opolskiego, a na Górnym Śląsku pojawia się raczej z rzadka. Śliszkami nazywa się także świąteczne drożdżowe bułeczki wyrabiane z ciasta z dodatkiem maku i wypiekane w piekarniku.

**DOLNY ŚLĄSK** Nie byłoby Wigilii bez potraw inspirowanych tradycjami kulinarnymi Kresów, Wschodu oraz kuchni żydowskiej. Jednym z najciekawszych świątecznych dań przygotowywanych w tej części Polski jest niewątpliwie suszynina. Uwagę przyciąga nie tylko oryginalną nazwą, ale także wyjątkowym smakiem. Przygotowuje się ją z rozgotowanych suszonych owoców, doprawionych korzennymi przyprawami i podawanych w kisielu żurawinowym (który wyrabia się na bazie kompotu i rozprowadzonej w nim mąki ziemniaczanej). W okresie świąt Bożego Narodzenia na Dolnym Śląsku jada się także świszcz, czyli potrawę przygotowywaną z kaszy, zwykle jęczmiennej, podawanej z dodatkiem miodu, korzennych przypraw oraz suszonych śliwek. Bywa, że na dolnośląskich stołach pojawia się również karp w galarecie (krojony w dzwonki, gotowany w wywarze z cebuli i zalany powstałym w ten sposób wywarem), który w te strony przywędrował po drugiej wojnie światowej wraz z przesiedleńcami ze Lwowa i innych części dawnych Kresów Wschodnich.

**KASZUBY I POMORZE** Bożonarodzeniowa kuchnia robi wrażenie przede wszystkim swoją różnorodnością i bogactwem. W tej części Polski jada się bowiem m.in. zupę z suszonych gruszek, zupę brukwiową (brukiew - nazywana także kwaczkiem lub karpielem - to osobliwa krzyżówka kapusty z rzepą), zupę brzadową (przyrządzaną z suszonych owoców, grzybów i podawaną czasem z kluskami lanymi lub kładzionymi) oraz rozmaite ryby, zwykle serwowane w galarecie. Na koniec świątecznej wieczerzy spożywanej w regionie Kaszub i Pomorza podaje się często miodny kuch - lokalną odmianę piernika, przygotowywanego z dodatkiem tartej marchwi, miodu oraz bakalii.

***Gdziekolwiek spędzicie tegoroczne Święta  
życzymy skosztowania tych przepysznych dań.***