Przepisy na wigilię od śląskich prababć

Kultura

21.12.2022 g. 09:00



Dzięki uprzejmości pracowników Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu sięgnęliśmy po przepisy na dania z wieczerzy wigilijnej z 1923 roku! W magazynie „Gazetka dla kobiet. Z Bogiem dla Ojczyzny” w numerze 6 znalazły się praktyczne porady jak przygotować świąteczną kolację. Oto oryginalny tekst ze wskazówkami.

Wieczerza wigilijna
W żadnym kraju wieczerza wigilijna nie jest obchodzona tak uroczyście jak u nas. Rozmaite zwyczaje z małemi zmianami powtarzają się w całej Polsce. Byłoby dla nas bardzo ciekawe, gdyby czytelniczki Gazetki nadesłały nam opis wieczerzy wigilijnej w swojej okolicy i zwyczaj starodawnych, które z tym dniem są związane. Podajemy obecnie przepis na potrawy zwykle wtedy podawane. Pierwszy przepis wigilji skromny — drugi wystawniejszy.

Piernik
Do 1 szklanki zagotowanego miodu, gdy kipi, wszpać 1/2 funta cukru. Po dwurazowem zagotowaniu odstawić, a gdy trochę wystygnie, wlać w to 2 dkg. potażu rozpuszczonego w pół szklance piwa. Dodać łyżkę świeżego masła, skórkę z cytryny otartą na tarku, na koniec noża pieprzu angielskiego, tyleż przesianego cynamonu i gwoździków. Ubić 4 całe jaja na pianę, wsypać kwartę mąki, drobno usiekanej skórki pomarańczowej, trochę orzechów włoskich również, drobno usiekanych, wymieszać wszystko razem, wylać na blachę, wysmarowaną msłem i piec przez 1¼ godziny. Wyjąć z pieca, gdy ciasto nie przylega do zagłębionego w nim patyczka.

Barszcz żytni
Zakwaszony w glinianym garnku — mąka zalana przegotowaną letnią wodą — dodać do kwaszenia trochę czosnku lub cebuli. Musi stać w cieple parę dni. Do użycia przecedzić przez gęste sito do gotującej wody. — Dodać parę grzybków — podaje się na wigilję czysty do chleba.

Zupa grzybowa
Gotuje się smak z jarzyn (trochę marchwi i pietruszki) do tego wrzuca się dobrą garść suszonych grzybów. Osobno gotuje się łazanki na wodzie. Ciasto twardo zagniecione jak na makaron, przeschnięte, cienko wałkowane, krajane w drobne paski, na samym wydaniu wrzuca się ugotowane łazanki, aby nie rozmokły w zupie.

Zupa rybna
Na smaku z jarzyn gotuje się drobne rybki, płotki, dodać trochę korzeni, pieprzu, angielskiego ziela, odcedzić — jarzynki drobno pokrajać. Dać łazanki albo lane kluski.

Ryba gotowana
Oczyszczone ryby kraje się w dzwonka lub jeżeli można, w całości wstawia w gotujący się na długiej blaszce lub brytwance smak z jarzyn (marchew, pietruszka,

seler, cebula krajana w paski) trochę korzeni. Gotuje się krótko, bo łatwo się przegotuje i rozleci. Można podać prosto z wody polewając roztopionym i zrumienionym masłem i siekanemi jajami na twardo gotowanemi, do tego świeże kartofle. Albo z jarzynami osobno robi się zasmażkę z pół łyżki masła i łyżki mąki — rozprowadza się smakiem z ryby, dodając do tego drobno krajane jarzyny. Sosem tym polać ryby.

Ryba smażona

Ryby oczyszczone kraje się w dzwonka, soli, tarza w mące pszennej -— macza w rozbitem całym jajku, posypuje tartą bułką i smaży na rozpalonem i zrumienionym maśle. Do tego podać kapustę z grzybami.

Paluszki z makiem

Ciasto zagniecione jak na makaron, robi się podłużne wałeczki pokrajane nożem. Po ugotowaniu podaje się z makiem. Mak gotuje się, odcedza, przepuszcza przez maszynkę lub odrazu uciera z cukrem wałkiem w donicy, dodaje się zapachu cynamonu lub wanilji.













Zdj?cia: **Muzeum Wsi Opolskiej**

Dane kontaktowe
Wydzia? Kultury, Promocji i Komunikacji Spo?ecznej

Tagi
Muzeum Wsi Opolskiej
Bo?e Narodzenie
tradycja
kuchnia
przepis