

KSIĄŻKA KUCHARSKA ŚWIĄTECZNA

Część 1 z mięsem



Dariusz Gołębiowski

poswojsku.pl



KSIĄŻKA KUCHARSKA ŚWIĄTECZNA Część 1

Wszelkie prawa do zawartości tej książki są zastrzeżone. Nieautoryzowane przez autora rozpowszechnianie całości lub dowolnego fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonanie kopii jakiegokolwiek z dostępnych metod (m.in.: elektroniczną, kserograficzną, fotograficzną) spowoduje naruszenie praw autorskich niniejszego dzieła.

Pamiętaj proszę: napracowałem się, uszanuj moje zaangażowanie i godziny pracy spędzone nad napisaniem i opracowaniem powieści książki pt. KSIĄŻKA KUCHARSKA ŚWIĄTECZNA POLSKIE ŚWIĘTA Część I z mięsem.

Autorzy oraz Wydawnictwo poswojsku.pl :

1. dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne, poprawne oraz rzetelne,
2. nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody, które mogą wyniknąć z wykorzystania informacji zawartych w tej książce.

Wydawnictwo poswojsku.pl – kontakt:

www.poswojsku.pl, bok@poswojsku.pl

ul. Paprocka 86, 98-220 Zduńska Wola

ISBN: 978-83-68360-00-4

Copyright © poswojsku.pl 2024

WPROWADZENIE OD AUTORA



KSIĄŻKA KUCHARSKA ŚWIĄTECZNA Część 1

Święta to czas pełen smaku, tradycji i ciepła – a jakże mogłoby być inaczej, skoro w polskich domach stoły wypełniają się wtedy tym, co najlepsze: od aromatycznych zup po wyborne drugie dania i słodkie przysmaki.

Moje spostrzeżenia na wspomniany temat mają już kilkadziesiąt lat. Ich ukoronowaniem były książki kucharskie (np. ta na zdjęciu), które napisałem i wydałem w latach 2006-2011. To był dla mnie magiczny czas: książki kucharskie na płytach CD.



Postanowiłem wrócić do pierwszej z nich. To właśnie ją widzisz na tej stronie. Powstała w 2006 roku i w różnych odmianach sprzedała się w liczbie prawie 300 tys. egzemplarzy. Teraz nieco ją odświeżyłem, poprawiłem, unowocześniłem i powstała dwuczęściowa saga kulinarna: KSIĄŻKA KUCHARSKA ŚWIĄTECZNA POLSKIE ŚWIĘTA.

Wersja 2024 mojego poradnika kulinarnego zawiera przepisy na smaczne potrawy. Dzięki nim przeniesiesz się w świat świątecznych tradycji, pachnących pierników, smażonych ryb i ciepłych, domowych zup, od pokoleń przywołujących smak domowego spokoju.

Zupy otulają nas ciepłem, przywodząc na myśl rodzinne spotkania. Ryby to niezastąpiony element wigilijnej kolacji, a także przypomnienie o bliskości natury i prostocie, którą tak cenimy. Drugie dania mięsne – solidne, sycące. Przepisy są takie, by każdy/a, nawet początkujący/a, mógł z przyrządzić coś, co zadowoli rodzinę i znajomych.

W tej części znajdziesz również przepisy na jajka, które często goszczą na polskich stołach, a także na ciasta – słodkie arcydzieła w postaci makowców, pierników oraz puszystych babek, bez których trudno sobie wyobrazić prawdziwe polskie święta. I oczywiście, co by to były za święta bez pączków, które obietnicę słodkiego szczęścia? Każdy przepis jest dość prosty i mam nadzieję dostosowany do osób, które dopiero zaczynają kulinarną przygodę.

KSIĄŻKA KUCHARSKA ŚWIĄTECZNA Część 1

W tym poradniku znajdziesz smak tradycyjnej, polskiej kuchni, opartej na smaku rodzinnego ciepła i wspólnych chwil przy stole. Ten poradnik jest pierwszą częścią świątecznego cyklu. Zawiera m.in. przepisy na mięsne specjały – zarówno te znane z Wigilii Bożego Narodzenia, jak i te, które goszczą na stołach wielkanocnych. Druga część będzie nieco inna – wegetariańska.

Serdecznie zapraszam do odkrywania świątecznych smaków razem ze mną i życzę, by te przepisy stały się częścią Twojej świątecznej tradycji.

Autor: **Dariusz Gołębiowski**

***serdecznie Ciebie pozdrawiam
i życzę smacznego :)***



SPIS TREŚCI

WPROWADZENIE OD AUTORA strona 2

SPIS TREŚCI strona 6

ROZDZIAŁ 1 ZUPY strona 12

Grzybowa na żeberkach

Kwas tradycyjny

Kwas na żeberkach

Kwas z ziemniakami

Kwas na wołowinie

Kwas na dziczyźnie

Barszczyk na wieprzowinie

Zupa pomidorowa tradycyjna

Zupa pomidorowa z bazylią

Zupa rybna kwaśna

Zupa śledziowa

Zupa z karpia

Rosół z ryby

Zupa rybna z pulpetami

Rosół z kury

Rosół z kaczki

Rosół zielony

Rosół z indyka

ROZDZIAŁ 2 RYBY

strona 50

Filety śledziowe z cebulką
Śledzie w śmietanie
Śledzie w pomidorach
Śledzie z papryką
Śledzie z czosnkiem
Śledzie w śmietanie z papryką
Śledzie z warzywami
Śledzie pod pierzynką
Śledzie po meksykańsku na ostro
Śledzie z zalewie
Ryba duszona z chrzanem
Mintaj duszony w sosie
Karp gotowany
Smażony karp
Ryby smażone w zalewie
Filet rybny smażony
Ryba po grecku
Karp czosnkowy
Karp na ostro
Karp w galarecie
Ryba w galarecie z winogronami
Ryba w galarecie z warzywami
Ryba na ostro

Filety śledziowe
Śledzie po cygańsku
Sałatka śledziowa
Karp w warzywach
Karp z ogórkiem
Karp z ziołami
Pieczone dzwonki
Dorsz pieczony
Karp na ostro

ROZDZIAŁ 3 DRUGIE DANIA strona 116

Pierogi z mięsem i grzybami
Pierogi z kapustą i mięsem
Bigos domowy
Bigos z grzybkiem
Bigos na pół słodko
Kurczak tradycyjny
Kurczak z warzywami
Skrzydółka z kurczaka
Skrzydółka i ziemniaki
Golonka z indyka
Skrzydółka z ryżem
Skrzydółka z indyka
Nóżki z kurczaka
Piersi kurczaka
Dewolaje
Kurczak faszerowany

KSIĄŻKA KUCHARSKA ŚWIĄTECZNA Część 1

Kurczak z różną
Indyk z warzywami
Płaty mięsne tradycyjne
Schabowy
Kostka mięsna w sosie
Mięso z makaronem
Mięso z serdelkami
Gulasz na ostro
Mięso pieczone
Mięso gotowane
Smażone płaty w maśle
Mięso wiosennie
Mięso z ryżem
Schab z kaszą
Schab z pieczarkami
Schab z serem
Rurki z sosem
Gołąbki tradycyjne
Gołąbki z ryżem
Makaron z wędliną
Nitki z mięsem
Pulpety
Rurki z serdelkami
Kotlety

Kotlety z wątróbki
Śląskie z wątróbką

ROZDZIAŁ 4 JAJA

strona 204

Jaja siekane ze śledziem
Jajka na szynce
Jajka z kiełbaską
Jajka z papryką
Jajka z czosnkiem
Jajka z pomidorem
Jajka z serdelkiem
Jajka z wędliną

ROZDZIAŁ 5 CIASTA

strona 222

Makowiec świąteczny
Makowiec z bezą
Makowiec drożdżowy
Makowiec z orzechami
Makowiec z polewą czekoladową
Piernik tradycyjny
Piernik z dżemem
Piernik bakaliowy
Piernik świąteczny
Piernik z piwem
Piernik Staropolski

Babka tradycyjna
Babka świąteczna
Babka czekoladowa
Babka puszysta
Babka piaskowo-czekoladowa
Babka kakaowa
Babka piaskowa
Babka w czekoladzie
Babka nadziewana dżemem

ROZDZIAŁ 6 PĄCZKI

strona 264

Pączki tradycyjne
Pączki czekoladowe
Pączki toffi
Pączki z dżemem

ROZDZIAŁ 7 PODSUMOWANIE

strona 274

ROZDZIAŁ 1 ZUPY

Tradycyjne zupy – smak wspomnień i ciepło rodzinnych stołów

Kto nie zna tego uczucia, gdy z kuchni dolatuje zapach gotującego się rosółu albo pomidorowej, która w niedzielne południa jest niemalże polskim obowiązkiem narodowym? Zupy to nie tylko dania – to małe podróże w czasie. Bo przecież każda z nich, czy to grzybowa na żeberkach, barszcz czerwony, czy aromatyczna zupa rybna, niesie w sobie smaki, które łączą pokolenia.

Czy wiesz, że dawniej na bazarze „przeliczało się” kapuśniak na godziny gotowania? „Kapuśniak dwu-, trzy-, a nawet czterogodzinny!” – im dłużej bulgotał, tym lepszy, bo w gotowaniu zup cierpliwość to sekret. A w moim poradniku, kapuśniak nazywam Kw asem, to taka stara, wiejska nazwa.

Mówi się też, że zupa nigdy nie smakuje tak samo, bo każda łyżka to szczypta nastroju kucharza. Może dlatego Twoje: babcia i mama - potrafiły wyczarować coś bardzo smacznego z niczego, a „czysty rosół” był jak medytacja w garnku?

W tym rozdziale znajdziesz przepisy na zupy, które być może już znasz, ale każda z nich ma własny „charakter poswojsku :)”.

Czy odważysz się podjąć wyzwanie gotowania barszczu tak, jak robiła to prababcia? Czy przywrócisz smak kwasu w nieco zapomnianej wersji, gdzie kapusta i grzyby tworzą duet idealny? Gotuj, smakuj, baw się tradycją, bo zupy to przecież prawdziwe pole do kulinarnego eksperymentowania – a nuż odkryjesz w sobie ducha mistrza kuchni!

Grzybowa na żeberkach

Składniki:

1/2 kg żeberek, 5 dag suszonych grzybów, marchewka, duża pietruszka, kawałek selera, łyżeczka mąki, łyżeczka masła, 1/2 szklanki śmietany, sól, majeranek, 3 ziarenka pieprzu czarnego, makaron



Przygotowanie:

Mięso umyj i zagotuj w osolonej wodzie. Grzyby dokładnie opłucz, pokrój, zalej 1,5 l zimnej wody i namocz. Potem wrzuć je do garczka z mięsem, dodaj obraną marchewkę, pietruszkę, seler i pieprz. Kiedy warzywa będą miękkie, wyjmij je z wywaru, dodaj majeranek, przypraw solą i gotuj. Mąkę rozmieszaj ze śmietaną, rozprowadź z częścią wywaru, wlej do zupy, zamieszaj i zagotuj. Grzybową podawaj z makaronem.

Kwas tradycyjny

Składniki:

1 kg kapusty kwaszonej, mięso z ćwiartki królika, 3 średnie marchewki, 2 średnie pietruszki, duża garść suszonych grzybów, seler, listek laurowy, ziele angielskie, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, sól, pieprz



Przygotowanie:

Mięso z królika zalej wodą, posól i gotuj około godziny pod przykryciem. Kapustę kwaszoną zalej wodą w osobnym garnku i zagotuj; wywar odcedź do naczynia. Warzywa umyj, obierz i pokrój. Do mięsa dodaj pokrojone warzywa, pieprz, suszone grzyby, ziele angielskie i liść laurowy. Gotuj na małym ogniu pod przykryciem przez pół godziny. Następnie, gdy mięso i warzywa będą już miękkie dodaj wywar z kapusty. Dopraw solą i pieprzem według uznania. Dodaj posiekaną natkę pietruszki. Podawaj z makaronem.



Kwas na żeberkach

Składniki:

1 kg kapusty kwaszonej, żeberka wieprzowe, 3 średnie marchewki, 2 średnie pietruszki, seler, listek laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz



Przygotowanie:

Żeberka zalej wodą, posól i gotuj około godziny pod przykryciem. Kapustę kwaszoną zalej wodą w osobnym garnku i zagotuj; wywar odcedź do naczynia. Warzywa umyj, obierz i pokrój. Do mięsa dodaj pokrojone warzywa, pieprz, ziele angielskie i liść laurowy. Gotuj na małym ogniu pod przykryciem przez pół godziny. Następnie, gdy mięso i warzywa będą już miękkie dodaj wywar z kapusty. Dopraw solą i pieprzem według uznania. Podawaj z makaronem.

Kwas z ziemniakami

Składniki:

1 kg kapusty kwaszonej, łopatka wieprzowa, 4 średnie marchewki, 2 średnie pietruszki, seler, 1 kg ziemniaków, listek laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz



Przygotowanie:

Mięso zalej wodą, posól i gotuj około godziny pod przykryciem. Kapustę kwaszoną zalej wodą w osobnym garnku i zagotuj; wywar odcedź do naczynia.

Ziemniaki ugotuj w oddzielnym garnczku, w osolonej wodzie. Odcedź.

Warzywa umyj, obierz i pokrój w kostkę. Do mięsa dodaj pokrojone warzywa, pieprz, ziele angielskie i liść laurowy. Gotuj na małym ogniu pod przykryciem przez pół godziny. Następnie, gdy mięso i warzywa będą już miękkie dodaj wywar z kapusty. Dopraw solą i pieprzem według uznania.

Na talerze wyłóż ziemniaki i zalej je zupą z warzywami.

Kwas na wołownie

Składniki:

1 kg kapusty kwaszonej, 1/2 kg mięsa wołowego, 2 suszone grzybki, 3 średnie marchewki, 2 średnie pietruszki, seler, listek laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, 30 dag makaronu

**SERDECZNIE ZAPRASZAM DO NABYCIA
PEŁNEJ WERSJI KSIĄŻKI :**

Wydawnictwo Cyfrowe poswojsku.pl

www.poswojsku.pl

WYKAZ PRZEPISÓW

ZUPY

Grzybowa na żeberkach
Kwas tradycyjny
Kwas na żeberkach
Kwas z ziemniakami
Kwas na wołowinie
Kwas na dziczyźnie
Barszczyk na wieprzowinie
Zupa pomidorowa tradycyjna
Zupa pomidorowa z bazylią
Zupa rybna kwaśna
Zupa śledziowa
Zupa z karpia
Rosół z ryby
Zupa rybna z pulpetami
Rosół z kury
Rosół z kaczki
Rosół zielony
Rosół z indyka

RYBY

Filety śledziowe z cebulką
Śledzie w śmietanie
Śledzie w pomidorach
Śledzie z papryką
Śledzie z czosnkiem
Śledzie w śmietanie z papryką
Śledzie z warzywami
Śledzie pod pierzynką
Śledzie po meksykańsku na ostro
Śledzie z zalewie
Ryba duszona z chrzanem
Mintaj duszony w sosie
Karp gotowany
Smażony karp
Ryby smażone w zalewie
Filet rybny smażony
Ryba po grecku
Karp czosnkowy
Karp na ostro
Karp w galarecie
Ryba w galarecie z winogronami
Ryba w galarecie z warzywami
Ryba na ostro
Filety śledziowe
Śledzie po cygańsku
Sałatka śledziowa
Karp w warzywach
Karp z ogórkiem
Karp z ziołami
Pieczone dzwonki
Dorsz pieczony
Karp na ostro

DRUGIE DANIA

Pierogi z mięsem i grzybami
Pierogi z kapustą i mięsem
Bigos domowy
Bigos z grzybkiem
Bigos na pół słodko
Kurczak tradycyjny
Kurczak z warzywami
Skrzydółka z kurczaka
Skrzydółka i ziemniaki
Golonka z indyka
Skrzydółka z ryżem
Skrzydółka z indyka
Nóżki z kurczaka
Piersi kurczaka
Dewolaje
Kurczak faszerowany
Kurczak z rożna
Indyk z warzywami
Płaty mięsne tradycyjne
Schabowy
Kostka mięsna w sosie
Mięso z makaronem
Mięso z serdelkami
Gulasz na ostro
Mięso pieczone
Mięso gotowane
Smażone płaty w maśle
Mięso wiosennie
Mięso z ryżem
Schab z kaszą
Schab z pieczarkami
Schab z serem
Rurki z sosem
Gołąbki tradycyjne
Gołąbki z ryżem
Makaron z wędliną
Nitki z mięsem
Pulpety
Rurki z serdelkami
Kotlety
Kotlety z wątróbki
Śląskie z wątróbką

JAJA

Jaja siekane ze śledziem
Jajka na szynce
Jajka z kielbaską
Jajka z papryką
Jajka z czosnkiem
Jajka z pomidorem
Jajka z serdelkiem
Jajka z wędliną

CIASTA

Makowiec świąteczny
Makowiec z bezą
Makowiec drożdżowy
Makowiec z orzechami
Makowiec z polewą
czekoladową
Piernik tradycyjny
Piernik z dżemem
Piernik bakaliowy
Piernik świąteczny
Piernik z piwem
Piernik Staropolski
Babka tradycyjna
Babka świąteczna
Babka czekoladowa
Babka puszysta
Babka piaskowo-
czekoladowa
Babka kakaowa
Babka piaskowa
Babka w czekoladzie
Babka nadziewana
dżemem

PĄCZKI

Pączki tradycyjne
Pączki czekoladowe
Pączki toffi
Pączki z dżemem



Wydawnictwo:
poswojsku.pl sp. z o.o.

Kontakt:
bok@poswojsku.pl
www.poswojsku.pl

**Dariusz
Gołębiowski**