

KSIĄŻKA KUCHARSKA ŚWIĄTECZNA

Część 2 wege



Dariusz Gołębiowski

poswojsku.pl



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 jakąkolwiek 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 2 wege.

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: 978-83-68360-01-1

Copyright © poswojsku.pl 2024

WPROWADZENIE

OD AUTORA

Święta – ten magiczny czas, gdy stoły uginają się pod ciężarem pyszności, a rodzina i przyjaciele gromadzą się, by wspólnie celebrować chwile pełne radości... oraz, przyznajmy to szczerze, kalorycznych przyjemności. Jeśli szukasz inspiracji na te dni, to właśnie trafiłeś na przewodnik, który poprowadzi Cię przez świat świątecznych smaków i zapachów, jakiego jeszcze nie znałeś!

Przed Tobą podróż przez kulinarne zakamarki polskiej tradycji, ale w wersji, która nie wymaga całego dnia spędzonego w kuchni (choć pewnie i tak wciągniesz się na dłużej – w końcu pieczenie to świetny pretekst, żeby zjeść „próbkę” każdego wypieku!). Zgromadziłem tutaj przepisy na wszystko, czego potrzeba, aby święta były nie tylko smaczne, ale i wyjątkowe.

Zacniemy od Zup, które – jak wiadomo – są fundamentem polskiego stołu. Tutaj znajdziesz barszcze, żurki i inne zupy, które rozgrzeją nawet w najzimniejsze dni. Przejdziemy następnie do Drugich Dań, gdzie czekają pierogi, kasze i inne świąteczne potrawy, które nawet bez mięsa potrafią być prawdziwą uczcą dla podniebienia.

Dla miłośników jajek przygotowałem rozdział pełen niespodzianek – Jaja w każdej możliwej postaci: od sadzonych po języków, myszek i zajączków. Bo przecież jaja w święta muszą być, i to najlepiej w najróżniejszych, czasem całkiem zabawnych formach!

A jeśli masz ochotę na coś słodkiego (bo kto nie ma?), to zajrzyj do rozdziałów Ciasta oraz Ciastka. Mazurki, serniki, rurki z kremem, ptysie, donatki... Wszystko to czeka, by sprawić, że Twoje święta będą absolutnie nie do zapomnienia. Ostrzegam jednak – wypieki te mają w sobie coś takiego, że zawsze kończy się na „tylko jednym kawałku więcej”!

No i oczywiście nie zapomniałem o tych, którzy chcą zakończyć posiłek czymś lekkim i orzeźwiającym – w rozdziale Desery i Kompoty znajdziesz galaretki, pucharki, budynie i

kompoty, które stanowią idealne zamknięcie świątecznego menu. A na koniec mamy Przystawki – drobne przekąski, które podkreślą apetyt i sprawią, że goście od progu poczują świąteczną atmosferę (i głód).

To nie jest zwykły zbiór przepisów – to kulinarna podróż po smakach, które łączą pokolenia, przenoszą nas w czasie do kuchni babci, a jednocześnie pozwalają spojrzeć na tradycyjne dania z nutą nowoczesności. Niech ten poradnik będzie dla Ciebie inspiracją i pomocą w przygotowaniach. Pamiętaj, że święta to nie tylko gotowanie, ale przede wszystkim radość z bycia razem. Więc śmiało – zakasaj rękawy, rozgrzej piekarnik, przygotuj chochlę, łyżkę i foremkę, i ruszajmy razem na kulinarną przygodę!

Bo przecież święta to czas radości – i czas jedzenia. Smacznego i wesołych świąt!

SPIIS TREŚCI

WPROWADZENIE OD AUTORA strona 2

Jaja siekane ze śledziem

ROZDZIAŁ 1 ZUPY WEGETARIAŃSKIE strona 11

Grzybowa tradycyjna

Grzybowa z suszonych grzybów

Pieczarkowa

Zupa z suszonych śliwek

Zupa wiśniowa

Zupa owocowa z uszkami

Zupa z dyni z posypką

Zupa cytrynowa

Zupa ryżowo-owocowa

Zupa z owoców i rabarbaru

Zupa brzoskwiniowa

Zupa winogronowa

Barszczyk tradycyjny

Barszczyk wigilijny

Barszcz wigilijny z uszkami

Pomidorowa z papryką

Pomidorowa bez mięsa

ROZDZIAŁ 2 DRUGIE DANIA

WEGETARIAŃSKIE

strona 48

Kluski śląskie

Makaron Karolinki

Makaron Kubusia

Kluski z makiem

Wigilijna kutia

Pierogi z grzybami

Pierogi ze śliwkami

Pierogi z jabłkami

Kasza wigilijna

Kasza gryczana z cebulką

Kasza jaglana

Kasza jaglana druga metoda przyrządzenia

Fasola wigilijna

Fasola z kapustą

Paszteciki z grzybami

Wigilijne paszteciki z kapustą i grzybami

Groch z kapustą

Ryż z owocami

Zapiekane jabłka

Makaron z cukrem

Ryż z cynamonem

Naleśniki ze śmietaną
Naleśniki z serem
Naleśniki brzoskwińowe
Naleśniki z jeżynami
Naleśniki z miodem
Naleśniki z czekoladą
Naleśniki pudrowane
Rurki z serem
Kotlety z kaszy

ROZDZIAŁ 3 JAJA

strona 105

Jaja na twardo
Jaja na miękko
Jaja w majonezie
Jaja kanapkowe
Jaja siekane z warzywami
Jaja siekane w majonezie
Jaja z ketchupem
Ćwiartki
Jajka sadzone
Jajka sadzone z ziemniakami
Jajka z warzywami
Jajka majonezowe
Jajka w ogórku

Jajka ziołowe
Jaja tradycyjne
Myszki
Jeż jajkowy
Zajaczek wielkanocny
Bałwanek
Baletnica
Muchomor
Ludzik
Grzybek
Różności na połówkach
Ludzik w łódce
Ćwiartki z papryką

ROZDZIAŁ 4 CIASTA

strona 154

Tradycyjny mazurek
Wielkanocny mazurek
Bakaliowy mazurek
Pomarańczowy mazurek
Cytrusowy mazurek
Z bezą mazurek
Z makiem mazurek
Sernik z kokosem
Sernik wiedeński

Sernik z "rosą"

ROZDZIAŁ 5 CIASTKA

strona 202

Rurki z kremem

Babeczki w kropeczki

Ptyśki

Krucze ciasteczka

Ciasteczka

Jabłka w cieście

Fantazje jabłkowe

Domowe donatki

Donatki z serkiem

Donatki w czekoladzie

ROZDZIAŁ 6 DESERY I KOMPOTY

strona 224

Galaretka z owocami

Jabłko w galarecie

Gałki lodowe

Lodowe co nieco

Pucharki z galaretką

Gwiazdki z budyniu

Szaszłyk owocowy

Galaretkowa pyszotka

Budyń Maciusia
Ciasteczkowy deserek
Brzoskwinie w galaretkie
Jabłkowe fantazje
Koktajl bananowy
Koktajl jagodowy
Kompot z suszu
Kompot wiśniowy
Kompot domowy
Kompot owocowy
Owocowy napój

ROZDZIAŁ 7 PRZYSTAWKI

strona 251

ROZDZIAŁ 8 PODSUMOWANIE strona 256

ROZDZIAŁ 1 ZUPY

WEGETARIAŃSKIE

**Tradycyjne zupy – smak wspomnień i ciepło
rodzinnych stołów**

Zupa – ten cichy bohater każdego polskiego stołu, szczególnie w zimowe dni, gdy mróz szczybie w policzki, a nosy czerwiejsze są niż wigilijny barszcz. Zupy od wieków były fundamentem polskiej kuchni – od królewskich uczy po prostą kolację u babci, zawsze pełne ciepła, aromatów i... miłości. W święta pełnią rolę nie tylko dania, ale i wspomnienia – pierwszego łyku, który przynosi smak domu, rozgrzewa duszę i ciało. W tym rozdziale spotkasz zupy, które w wersji wegetariańskiej zachowują całą magię świątecznego posiłku, ale nie wymagają bulionu mięsnego ani mięsnej wkładki.

Wyobraź sobie talerz parującego barszczu z uszkami, którego głęboki kolor i aromat buraków przypominają czerwień zimowych jagód. Jest też żurek, który chociaż klasycznie bywa serwowany z białą kiełbasą, w wersji roślinnej potrafi zaskoczyć swoją kwasowością i kremową konsystencją. Kto powiedział, że żurek bez mięsa nie ma duszy? Dodaj do tego aromatyczne grzyby i świąteczne przyprawy – i wciąż masz prawdziwe święta na talerzu!

Właśnie tutaj odkryjesz również przepisy na mniej tradycyjne zupy, które łączą polską klasykę z nowoczesnym podejściem. Może zupa krem z dyni z nutą imbiru lub rozgrzewający krem z pieczonych papryk i pomidorów – zupy o teksturze tak aksamitnej, że aż chce się zanurzyć w nich łyżkę i zapomnieć o całym świecie.

Każda z tych zup ma swoje unikalne miejsce w polskiej świątecznej tradycji, a wersje wegetariańskie udowadniają, że magia świąt tkwi w smaku, aromacie i wspólnym posiłku – a niekoniecznie w mięsnym bulionie. To właśnie tutaj zaczyna się Twoja podróż przez świat smaków, które przeniosą Cię w

zimową aurę, świąteczną atmosferę i pozwolą delektować się najprostszymi radościami. Zapraszam do odkrywania smaków, które pokazują, że zupa może być jednocześnie lekka i sycąca, nowoczesna i pełna tradycji.

Gotowy na miseczkę ciepła? Zanim zanurzysz łyżkę, weź głęboki oddech, poczuj aromat warzyw, przypraw i ziół, a potem – rozkoszuj się każdym łykiem. Niech wegetariańskie zupy staną się początkiem świątecznej uczyty, która jednoczy, rozgrzewa i sprawia, że każdy czuje się jak w domu.

Grzybowa tradycyjna

Składniki:

włoszczyzna, cebula, 40 dag świeżych grzybów, 20 dag makaronu, 1/4 l śmietany, łyżka mąki, sól, pieprz



Przygotowanie:

Umytą i obraną włoszczyznę oraz cebulę zalej wodą, ugotuj; wywar przecedź. Grzyby umyj, pokrój, wrzuć do wywaru, gotuj 30 min, ugotuj do miękkości. Mąkę wymieszaj ze śmietaną i łyżką wywaru, wlej do zupy, zagotuj, przypraw do smaku. Podawaj z makaronem.



Grzybowa z suszonych grzybów

Składniki:

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



Przygotowanie:

Grzyby dokładnie opłucz, pokrój, zalej 1,5 l zimnej wody i mocz je przez godzinę. Grzyby ugotuj w tej samej wodzie, w której się moczyły, z obraną marchewką, pietruszką, selerem i pieprzem. Kiedy warzywa będą miękkie, wyjmij je z wywaru, dodaj odrobinę majeranku, przypraw solą i gotuj. Mąkę rozmieszaj ze śmietaną, rozprowadź z częścią wywaru, wlej do zupy, zamieszaj. Dodaj masło i zagotuj. Podawaj z makaronem.

Pieczarkowa

Składniki:

włoszczyzna, 40 dag pieczarek, 30 dag ziemniaków, 1/4 l śmietany, łyżka mąki, sól, pieprz



Przygotowanie:

Umytą i obraną włoszczyznę zalej wodą, ugotuj; wywar przecedź. Pieczarki i ziemniaki obierz, umyj, pokrój w kostkę, wrzuć do wywaru, gotuj 30 min. Mąkę rozmieszaj ze śmietaną i łyżką wywaru, wlej do zupy, zagotuj, przypraw do smaku.

Zupa z suszonych śliwek

Składniki:

30 dag suszonych śliwek, 2 kwaśne jabłka, 20 dag makaronu typu kokardki, cukier do smaku



Przygotowanie:

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

Wydawnictwo Cyfrowe poswojsku.pl

**Nasze pozostałe, najnowsze książki –
poradniki kulinarne:**

PRZEPISY POSWOJSKU WYPIEKI DESERY

Część 1 Wigilia Boże Narodzenie Nowy

Rok

KSIĄŻKA KUCHARSKA ŚWIĄTECZNA

POLSKIE ŚWIĘTA Część I z mięsem

WYKAZ PRZEPISÓW

ZUPY WEGETARIAŃSKIE

Grzybowa tradycyjna
Grzybowa z suszonych grzybów
Pieczarkowa
Zupa z suszonych śliwek
Zupa wiśniowa
Zupa owocowa z uszkami
Zupa z dyni z posypką
Zupa cytrynowa
Zupa ryżowo-owocowa
Zupa z owoców i rabarbaru
Zupa brzoskwiniowa
Zupa winogronowa
Barszczyk tradycyjny
Barszczyk wigilijny
Barszcz wigilijny z uszkami
Pomidorowa z papryką
Pomidorowa bez mięsa

DRUGIE DANIA WEGE

Kluski śląskie
Makaron Karolinki
Makaron Kubusia
Kluski z makiem
Wigilijna kutia
Pierogi z grzybami
Pierogi ze śliwkami
Pierogi z jabłkami
Kasza wigilijna
Kasza gryczana z cebulką
Kasza jaglana
Kasza jaglana druga metoda
przyrządzenia
Fasola wigilijna
Fasola z kapustą
Paszteciki z grzybami
Wigilijne paszteciki z kapustą i
grzybami
Groch z kapustą
Ryż z owocami
Zapiekane jabłka
Makaron z cukrem
Ryż z cynamonem
Naleśniki ze śmietaną
Naleśniki z serem
Naleśniki brzoskwiniowe
Naleśniki z jeżynami
Naleśniki z miodem
Naleśniki z czekoladą
Naleśniki pudrowane
Rurki z serem
Kotlety z kaszy

JAJA

Jaja na twardo
Jaja na miękko
Jaja w majonezie
Jaja kanapkowe
Jaja siekane z warzywami
Jaja siekane w majonezie
Jaja z ketchupem
Ćwiartki
Jajka sadzone
Jajka sadzone z ziemniakami
Jajka z warzywami
Jajka majonezowe
Jajka w ogórku
Jajka ziołowe
Jaja tradycyjne
Myszki
Jeż jajkowy
Zajaczek wielkanocny
Bałwanek
Baletnica
Muchomor
Ludzik
Grzybek
Różności na połówkach
Ludzik w łódce
Ćwiartki z papryką

CIASTA

Tradycyjny mazurek
Wielkanocny mazurek
Bakaliowy mazurek
Pomarańczowy mazurek
Cytrusowy mazurek
Z bezą mazurek
Z makiem mazurek
Sernik z kokosem
Sernik wiedeński
Sernik z "rosą"

CIASTKA

Rurki z kremem
Babeczki w kropeczki
Ptyśki
Krucze ciasteczka
Ciasteczka
Jabłka w cieście
Fantazje jabłkowe
Domowe donatki
Donatki z serkiem
Donatki w czekoladzie

DESERY I KOMPOTY

Galaretka z owocami
Jabłko w galarecie
Gałki lodowe
Lodowe co nieco
Pucharki z galaretką
Gwiazdki z budyniu
Szaszłyk owocowy
Galaretkowa pyszotka
Budyń Maciusia
Ciasteczkowy deserek
Brzoskwinie w galaretkę
Jabłkowe fantazje
Koktajl bananowy
Koktajl jagodowy
Kompot z suszu
Kompot wiśniowy
Kompot domowy
Kompot owocowy
Owocowy napój

PRZYSTAWKI



Dariusz
Gołębiowski

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

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