

Teksty kołęd
i przepisy świąteczne

Przy wigilijnym stole



© 2020 Espadon Publishing Sp. z o.o.

Skład i łamanie: Espadon Publishing Sp. z o.o.

ISBN 978-83-60786-47-5

Wydawnictwo Espadon Publishing Sp. z o.o.
Warszawa

Książka powstała jako wspólne wydanie Wydawnictwa De Facto
oraz Espadon Publishing Sp. z o.o.

Wszelkie prawa zastrzeżone

Przy wigilijnym stole

przepisy wigilijne
i teksty kolęd zebrała

Elżbieta Adamska



Spis treści

Kolędy	5	Jam jest dudka	66
Cicha noc	5	Hola, hola....	68
Wśród nocnej ciszy	6	Każde stworzenie śpiewaj swe pieńie	70
Zaśnij, Dziecino	7	Przylecieli aniołkowie	71
Nie było miejsca dla Ciebie	7	Jakaś światłość nad Betlejem się	
Nowy Rok bieży	9	rozchodzi	73
Oj, Maluśki	10	Lulaj, śpij maleńki	74
Pasterze mili	12		
Paśli pasterze woły	13	Przepisy wigilijne	75
Pójdźmy wszyscy do stajenki	15	Śledzie w oleju	76
Północ już była	16	Śledzie w śmietanie	77
Przybieżeli do Betlejem	19	Rołmopsy	77
Tryumfy	21	Salatka z szyjkami raków	78
W żłobie leży	23	Krewetki z awokado	79
Wesołą nowinę	25	Rukola z migdałami	79
Witaj Jezu ukochany	27	Karp w galarecie	80
W Dzień Bożego Narodzenia	30	Chrzan po litewsku	81
Lulajże, Jezuniu	32	Ćwikła	82
Gdy śliczna Panna	34	Barszcz czerwony	82
Z narodzenia Pana	36	Uszka do wigilijnego barszczu	83
Jezusa Narodzonego wszyscy witajmy	37	Krucze pierożki do barszczu	83
Bóg się rodzi, moc truchleje	38	Zupa cebulowa	84
Rozkwitnęła się lilija	40	Borowikowa z łazankami	85
Jezus malusienki	42	Solanka rybna	85
Ach, ubogi żłobie	43	Zupa rybna z kluseczkami	86
Anioł pasterzom mówił	44	Karp smażony	86
A wczora z wieczora	45	Karp inaczej	87
Bracia patrzcie jeno	46	Sos beszamelowy	88
Chrystus Pan się narodził	47	Halibut z zielonym sosem	88
Dokąd tak śpieszą Królowie	48	Pstrągi w kminku	88
Do szopy, hej pasterze	49	Pstrąg lub łosoś z masłem	89
Dzieciatko się narodziło	51	Łosoś w sosie z fasoli	89
Dzisiaj w Betlejem	52	Buraki wigilijne	90
Gdy się Chrystus rodzi	53	Kapusta z grzybami	90
Hej bracia! czy śpicie	54	Pierogi z kapustą i grzybami	91
Jezusek czuwa	57	Pierogi ruskie	92
Mędrzy świata monarchowie	58	Wigilijny mak	92
Mizerna, cicha	60	Kompot wigilijny	93
Narodził się Jezus Chrystus	62	Krucze ciastka	93
Narodził się nam Zbawiciel	63	Krucze ciastka II	94
O gwiazdo Betlejemską	64	Makowiec	94
Przy onej górze	65	Pierniki	95

Kolędy

1

Cicha noc

Cicha noc, święta noc,
Pokój niesie ludziom wszem
A u żłobka Matka Święta
Czuwa sama uśmiechnięta
Nad dzieciątka snem
Nad dzieciątka snem.

Cicha noc, święta noc,
Pastuszkowie od swych trzód
Biegną wielce zadziwieni
Za anielskim głosem pieni
Gdzie się spełnił cud
Gdzie się spełnił cud.

Cicha noc, święta noc,
Narodzony Boży Syn,
Pan wielkiego majestatu
Niesie dziś całemu światu
Odkupienie win
Odkupienie win.

Cicha noc, święta noc,
Jakież w tobie dzisiaj czas
W Betlejem dziecina święta
Wznosi w górę swe rączęta,
Błogosławi nam,
Błogosławi nam.





2

Wśród nocnej ciszy

Wśród nocnej ciszy głos się rozchodzi:
wstańcie, pasterze, Bóg się wam rodzi.

Czym prędzej się wybierajcie,
do Betlejem pośpieszajcie
przywitać Pana.

Poszli, znaleźli Dzieciątko w żłobie
z wszystkimi znaki, danymi sobie.

Jako Bogu cześć Mu dali,
a witając zawołali
z wielkiej radości.

Ach witaj, Zbawco, z dawna żądany,
tyle tysięcy lat wyglądany.

Na Ciebie króle, prorocy
czekali, a Tyś tej nocy
nam się objawił.

I my czekamy na Ciebie Pana,
a skoro przyjdiesz na głos kapłana,

Padniemy na twarz przed Tobą,
Wierząc, żeś jest pod osłoną
chleba i wina.



3

Zaśnij, Dziecino

Zaśnij, Dziecino, Święte Dziecię,
Tyś nam pociechą na tym świecie.
Zmruż oczęta swoje,
Tyś serce moje,
modlitwa moja
niech uśpi Cię.
Wznies rączkę swoją, błogostaw nam.
Całe swe życie dziś Tobie dam.
Zmruż oczęta swoje.
Tyś serce moje,
modlitwa moja
niech uśpi Cię.

4

Nie było miejsca dla Ciebie

Nie było miejsca dla Ciebie
w Betlejem w żadnej gospodzie
i narodziłeś się, Jezu,
w stajni, w ubóstwie i chłodzie.

Nie było miejsca, choć zszedłeś
jako Zbawiciel na ziemię,
by wyrwać z czarta niewoli
nieszczęsne Adama plemię.

Nie było miejsca, choć chciałeś
ludzkość przytulić do łona
i podać z krzyża grzesznikom
zbawcze, skrwawione ramiona.

Nie było miejsca, choć szedłeś
ogień miłości zapalić
i przez swą mękę najdroższą
świat od zagłady ocalić.



Gdy liszki mają swe jamy
i ptaszki swoje gniazdeczka,
dla Ciebie brakło gospody,
Tyś musiał szukać żłóbeczka.

A dzisiaj czemu wśród ludzi
tyle łez, jęków, katuszy?
Bo nie ma miejsca dla Ciebie
w niejednej człowieczej duszy!

Przepisy wigilijne



Wieczera wigilijna to, obok Wielkanocy, najbardziej uroczyste święto w roku. Zwykle zasiadamy do niej w gronie najbliższych w chwili, gdy na niebie pojawi się pierwsza gwiazdka. Zgodnie z tradycją stawiamy jedno naczynie więcej: z myślą o zbłąkanym gościu lub przez pamięć o nieobecnych bliskich. Wieczere rozpoczyna piękny zwyczaj dzielenia się opłatkiem, który rozdaje najstarszy uczestnik wigilii, oraz składania sobie życzeń.

Dawniej pod obrus kładziono siano i dzielono się opłatkiem ze zwierzętami (aby zdrowo się chowały) najchętniej o północy, wierząc głęboko, że przemówią ludzkim głosem.

Kiedy zapłoną światełka na choince i popłyną dźwięki kolęd, pora zasiąść do wieczerzy. Powinno się na nią złożyć 12 potraw, ponieważ tylu było apostołów. I choć od niedawna posiłki wigilijne nie muszą być postne, zamieszczone w tej książce przepisy przygotowane zostały z myślą o zwolennikach tradycji i obliczone na 4-5 osób.

Śledzie

Istnieje w polskiej tradycji głęboko zakorzeniony zwyczaj wpadania do znajomych przed świętami Bożego Narodzenia „na śledzika”. W ostatnich latach na naszych stołach

pojawiły się śledzie w tak wyszukanych smakach, że jest to uczta zarówno dla oczu, jak i podniebienia. Sukces kulinarny zależy jednak w głównej mierze od jakości śledzi. Najlepiej kupić „prawdziwe” solone ryby, namaczać je przez dobę, zmieniając kilkakrotnie wodę, a następnie ściągnąć skórkę, odciąć ogon i płetwy, podzielić na filety i usunąć ości (delikatnie pociągając za kręgosłup). Można też kupić gotowe filety śledziowe i eksperymentować, tworząc własne niepowtarzane receptury.

1

Śledzie w oleju

4 filety śledziowe, 1 cebula, ziele angielskie, listek laurowy, pieprz, pół szklanki oliwy z oliwek

- 1 Filety śledziowe pokroić na dzwonek, przełożyć w szklanym naczyniu drobno pokrojoną cebulą, dodając kilka ziarenek ziela angielskiego, kilka ziarenek pieprzu i listek laurowy. To przepis podstawowy, można go jednak modyfikować, dodając kilka plasterków cytryny, łyżeczkę majeranku, ząbek czosnku lub inne przyprawy korzenne i zioła.
- 2 Gałość zalewamy dobrym olejem lub oliwą z oliwek i poruszamy naczyniem, aby płyn wypełnił wszystkie szczeliny. Można również podgrzać olej z przyprawami i ostudzonym zalać śledzie z cebulką.

Będą smaczniejsze, jeżeli przygotuje się je na dobę przed jedzeniem.

Wspaniale smakują śledzie przełożone ugotowaną fasolą lub pokrojonymi w półtalarki ugotowanymi i obranymi ze skórki burakami.



Śledzie w śmietanie

4 filety śledziowe, 1 cebula, 1 winne jabłko, 1 łyżka soku cytrynowego, 1 opakowanie śmietany, szczypta cukru pudru, szczypta soli i pieprzu

- 1 Wymieszać szklanekę kwaśnej śmietany z drobno pokrojoną cebulą, startym na tarce o dużych otworach, obranym ze skórki jabłkiem, łyżką soku cytrynowego, szczyptą soli, cukru pudru i pieprzu.
- 2 Filety śledziowe zalać sosem śmietanowym i odstawić pod przykryciem na godzinę do lodówki.

Rołmopsy

4 filety śledziowe, kwaszony ogórek, łyżka musztardy, 2 cebule, marchewka, pół szklanki octu winnego, łyżka cukru, pieprz, ziele angielskie, wykałaczki

- 1 Filety ułożyć na desce, wewnętrzną stroną do wierzchu. Posmarować musztardą, posypać drobno pokrojoną cebulą i położyć pasek pokrojonego wzdłuż ogórka.
- 2 Obraną i pokrojoną w krążki cebulę oraz marchewkę zalać szklanką wody i zagotować. Dodać pół szklanki białego octu winnego oraz przyprawy do smaku.
- 3 Ostudzoną zalewą zalać rołmopsy. Każdy filet zawinąć, spinając wykałaczką. Ułożyć ciasno w naczyniu i zalać zalewą.
- 4 Odstawić pod przykryciem do lodówki na dobę.