

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

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 202

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

ROZDZIAŁ 5 CIASTA

strona 220

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 262

Pączki tradycyjne
Pączki czekoladowe
Pączki toffi
Pączki z dżemem

ROZDZIAŁ 7 PODSUMOWANIE

strona 272

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 Kwasem, 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, a do Wigilii Bożego Narodzenia - z kaszą jęczmienną, ale bez mięsa :).



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.

Jeżeli nie odcedzisz kapusty – otrzymasz kapuśniak :).



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



Przygotowanie:

Mięso zalej wodą, posól, dodaj suszone grzybki 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 ugotowanym makaronem.



Kwas na dziczyźnie

Składniki:

1 kg kapusty kwaszonej, mięso z ćwiartki zająca, 3 średnie marchewki, 2 średnie pietruszki, seler, listek laurowy, ziele angielskie, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, sól, pieprz



Przygotowanie:

Mięso z zająca 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. Dodaj posiekaną natkę pietruszki.

Podawaj z makaronem.

Barszczyk na wieprzowinie

Składniki:

1 litr wody, 1/2 kg mięsa wieprzowego, 2 duże buraki, średnia marchewka, mała pietruszka, pieprz, sól, łyżeczka octu, szczypta majeranku

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

Wydawnictwo Cyfrowe 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
Gołbiowski