



Anna Czerni

**PRYWATKA
PRZYJĘCIE
I INNE...**

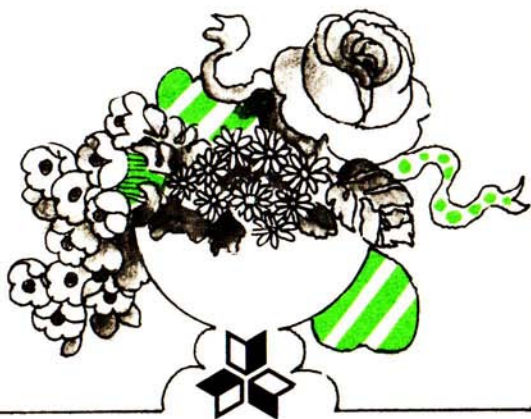


**PRYWATKA
PRZYJĘCIE
I INNE...**

Anna Czerni

PRYWATKA PRZYJĘCIE I INNE...

**MŁODZIEŻOWE
SPOTKANIA
TOWARZYSKIE**



Projekt okładki i ilustracje: JULITTA GADOMSKA
Fotografie: JANUSZ FOGLER, LECH PEMPEL
Redaktor: HANNA GRYKAŁOWSKA
Redaktor techniczny: JACEK ŁUKASIEWICZ
Korektor: KRYSTYNA BAJKIEWICZ

ISBN 83-203-0106-8

© Copyright by MAW. Warszawa 1980

OD REDAKCJI

DZIEWCZĘTA I CHŁOPCY

Na pewno lubicie spotykać się w gronie kolegów, przyjaciół i znajomych, składać wizyty, przyjmować gości, a więc prowadzić ożywione życie towarzyskie. Chętnie uczestniczycie w przyjęciach i prywatkach, na których nawiązujecie nowe znajomości, zacieśniacie stare przyjaźnie i przeżywacie niezapomniane, radosne chwile. Okazji do takich spotkań jest w ciągu roku bardzo dużo, wiele jest także spotkań bez specjalnej okazji. Jedne i drugie pozostawiają po sobie tylko wtedy mile wspomnienia, jeśli były naprawdę udane.

Urządzenie imienin, andrzejek, sylwestra czy ostatków dla kilku lub kilkunastu osób wcale nie jest przedsięwzięciem łatwym i wymaga sporo talentu organizacyjnego i umiejętności praktycznych.

Książka ta została napisana specjalnie dla Was, aby pomóc Wam w takich właśnie sytuacjach. Zawiera wiele ciekawych pomysłów, a także rad i wskazówek dotyczących urządzania różnego rodzaju młodzieżowych spot-

kań towarzyskich. Pomoże Wam ona w wyborze i przygotowaniu różnych potraw zimnych i gorących, ciast, deserów oraz napojów. Znajdziecie w niej również wiele przepisów na przyrządzanie smacznych, apetycznych i oryginalnych dań, których przygotowanie wcale nie jest bardzo trudne ani kłopotliwe i na pewno nie przekracza Waszych możliwości.

Wykorzystanie zawartych w tej książce pomysłów dotyczących estetycznego i eleganckiego nakrycia stołu, udekorowania go kwiatami, owocami lub świecami podniesie nastrój przyjęcia, nada mu specjalny charakter, wytworzy uroczą atmosferę, w której zarówno zaproszeni goście, jak i gospodarze będą się czuli znakomicie.

Mamy nadzieję, że polubicie tę książkę, będziecie z niej chętnie korzystać i że stanie się ona Waszym stałym doradcą przy organizowaniu spotkań w kręgu przyjaciół i znajomych.

REDAKCJA

O GOSPODARZACH I GOŚCIACH



Powodzenie każdego spotkania zależy od wszystkich jego uczestników, tj. od gospodarzy i od gości. To prawda, że zapraszający powinni postarać się o przygotowanie przyjęcia od strony „technicznej”, tzn. ułożyć program całej imprezy, a także pomyśleć o poczęstunku i muzyce. Oni też muszą dbać o to, aby gościom było dobrze pod ich dachem. Ale na nic ich wysiłki, jeżeli zaproszeni nie będą współdziałać z gospodarzami, a co gorsza – okażą, że są zmęczeni, w złym nastroju czy nie w humorze. Wystarczy niekiedy, aby jedna z osób miała zły humor lub okazała niezadowolenie, a całej reszcie popsuje tym zabawę. Harmoonijne współzycie, gwarantujące dobrą zabawę,

wymaga dobrej woli obu stron. A więc i gospodarze, i goście mają swoje obowiązki.

Zacznijmy od gospodarzy:

- Pierwszy obowiązek to właściwe zaproszenie gości. Na bardziej uroczyste okazje – np. prywatkę zapoznawczą, dłuższe tańce, huczne imieniny – najlepiej jeśli zrobią to rodzice. Taka forma zaproszenia pożądana jest szczególnie wtedy, gdy zapraszani są młodzi goście, a więc mało jeszcze samodzielni. Można też oczywiście zapraszać gości samemu, ale po uprzednim uzyskaniu zgody rodziców na urządzenie przyjęcia w określonym dniu i oznaczonej godzinie.

Zaprasza się ustnie w bezpośredniej rozmowie lub przez telefon. Można też wysłać zaproszenia pisemne. Stwarza to możliwość napisania czegoś dowcipnego i zabawnego. Takie zaproszenia wysyła się jednak tylko w szczególnych lub bardzo uroczystych przypadkach.

Zapraszając należy podać godzinę, na którą spodziewani są goście, a także przewidywaną porę zakończenia zabawy. Zaproszenie musi poprzedzać spotkanie o kilka dni (minimum 3–4).

Na wspólną naukę, obejrzenie kolekcji znaczków, nowego akwarium czy krótką pogawędkę niepotrzebne jest oficjalne zaproszenie. Wystarczy sama propozycja, a w

razie wahania uśmiech lub słowo dodatkowej zachęty ze strony proponującego.

- Sąsiedzi powinni być uprzedzeni o większej zabawie z tańcami co najmniej w przeddzień. (Oczywiście jeżeli planujemy lub spodziewamy się, że przeciągnie się ona dłużej niż do godziny 22). Mogą to zrobić rodzice lub ten z Was, kto urządza przyjęcie. Wszystko zależy od miejscowych stosunków i stopnia zażyłości z sąsiadami.
- Ustalenie terminu to bardzo ważna sprawa. Dłuższe przyjęcie lub spotkanie nie może wypaść w przeddzień klasówki, egzaminu czy wycieczki, bo wtedy albo nie dopiszą goście, albo następny dzień przyniesie niepowodzenia, rozczarowania i złe humory. A jeśli już tak pechowo się zdarzy, że terminu spotkania nie można odłożyć, a nazajutrz zapowiada się wyjątkowo ciężki dzień w szkole, nie pozostaje nic innego jak skrócić czas zabawy.
- Organizując u siebie towarzyskie spotkanie trzeba pomyśleć o jego programie i nastroju, żeby móc zaofiarować gościom coś więcej niż dobre jedzenie i picie. Ciekawe płyty, kolorowe przezroczka, nowa gra towarzyska, a nawet nie znana potrawa podana w niecodzienny sposób na pewno pozostawią miłe i trwałe wspomnienie u wszystkich zaproszonych.
- Jedzenie powinno być starannie obmyślane, smaczne i ładnie, apetycznie podane.

- Częstowanie alkoholem częściej psuje niż poprawia nastrój towarzyskiego zebrania. Napoje alkoholowe nie powinny się pojawiać na młodzieżowym stole, choćby ze względów zdrowotnych. W książce tej znalazło się jednak kilka przepisów na różne napoje z niewielkim dodatkiem alkoholu – na takie okazje, jak Nowy Rok czy matura.
- Gospodarze muszą być gotowi do przyjęcia gości już kilka minut przed wyznaczoną godziną. Nie mogą dać się zaskoczyć przybywającym o czasie, a nawet chwilę wcześniej. Niekiedy trudno dokładnie wyliczyć czas dojazdu na miejsce, szczególnie pierwszy raz. A nie zawsze są warunki po temu, by gość odczekał przed domem, aż wybije umówiona godzina.
- Nie powinno się okazywać zniecierpliwienia spóźnialskim. Każdemu może się coś przydarzyć przed wyjściem z domu lub już w drodze.
- Jeśli rodzice są w domu, trzeba im przedstawić koleżanki i kolegów.
- Otrzymany prezent należy zaraz rozpakować i obejrzeć, choćby tylko przelotnie. Nie wolno odkładać go bez obejrzenia, gdyż w ten sposób okazuje się lekceważenie ofiarodawcy. Zawsze dziękuje się za prezent, choćby się nam nie podobał. Nie można też z tego powodu okazywać ofiarodawcy niezadowolenia.

- W czasie przyjęcia gospodarze muszą zajmować się gośćmi i starać się nie tylko o to, aby jedli, ale przede wszystkim o to, aby się dobrze czuli i bawili. Trzeba czuwać nad tym, by wszyscy brali udział w ogólnej zabawie, ośmielić nieśmiały, nie dopuścić, by ktokolwiek czuł się osamotniony. Nie można jednak z nadmiaru gościnności zamęczać zaproszonych zmuszaniem ich do jedzenia. Wystarczy jedna zachęta, bez nalegania. Nie wszyscy mają jednakowy apetyt i upodobania.
- Nie należy okazywać niezadowolenia, że gość nie umie się ładnie zachować lub ma luki w dobrym wychowaniu. Na przykład głośno i nieelegancko je. Jeśli nie uda się go w dowcipny, ale delikatny sposób naprowadzić na właściwy sposób postępowania, nie pozostaje nic innego, jak udać, że wszystko jest w porządku.

Gdy stanie się jakiś „wypadek”, np. ktoś wyleje filiżankę herbaty, upuści kotlet na obrus lub zrobi coś podobnego, nie wolno wydawać okrzyków rozpacz. Przeciwnie, trzeba pomniejszyć rozmiar „nieszczęścia” mówiąc: „Nic się nie stało!” „Zaraz sprzątniemy” lub tp. Potem szybko usunąć skutki „katastrofy”, wymienić obrus i podać gościowi nową filiżankę herbaty. Plamę po upuszczonym kotlecie lub sosie można zasłonić serwetką lub zakryć, stawiając na niej półmisek lub talerz.

- Po zakończeniu zabawy gospodarze żegnają gości przy drzwiach mieszkania. Muszą też zadbać, aby chłopcy odprowadzili do domu dziewczęta. Żadna z koleżanek nie może być narażona na samotny powrót.

A teraz obowiązki gościa:

- Gość musi stawić się punktualnie na umówioną godzinę. Jeżeli coś mu się przydarzy i przychodzi na wizytę spóźniony, powinien wytłumaczyć się i przeprosić gospodarzy. Spóźnianie się bez powodu jest nietaktem wobec gospodarzy.
- Nie można przyprowadzać ze sobą na wizytę nieproszonych gości, nawet najukochańszego chłopca czy dziewczynę. Nie wysyła się też nikogo w zastępstwie. Jeśli wypadnie pilnować młodszego rodzeństwa lub z powodu choroby leżeć w łóżku, trudno! Zabawa przepada.
- Schludne ubranie jest wyrazem szacunku dla gospodarzy. Trzeba więc i o tym pomyśleć. Tak samo jak o umyciu się, uczesaniu włosów i wyczyszczeniu paznokci.
- Zaprzyjaźniony gość może zgłosić chęć pomocy gospodarzom, a gdy zostanie przyjęta, stosować się do udzielanych wskazówek. Pomóc można bardzo wiele, szczególnie na dużym przyjęciu, kiedy jest sporo sprzątanina i zmywania, nie mówiąc już o podawaniu napojów i jedzenia.
- Goście bawią się tam, gdzie ich proszono.

Nie powinni rozchodzić się po całym mieszkaniu ani szperać po kątach. Berek ojca i kosmetyki mamy to rzeczy „święte” i nie-tykalne.

- Szanowanie cudzego mieszkania jest podstawową zasadą dobrego zachowania. Nie stawia się mokrych szklanek na politurowanych meblach i na obrusach. Nie wyrzuca się byle gdzie ogryzków, niedopałków, papierków od cukierków itp. Jeśli zrobi się nieumyślnie jakąś szkodę, trzeba starać się ją naprawić.
- Nie krytykuje się ani mieszkania, ani jedzenia. Nie wolno również grymasić lub opowiadać, że w domu jest lepsze jedzenie.
- Najbezpieczniej jest nie łąbierać na talerz jednorazowo zbyt dużej porcji. Lepiej jest dobrać ponownie, jeśli jakaś potrawa jest szczególnie smaczna. Miło jest, gdy gość pochwali kulinarne wyczyny gospodyni.
- Nie trzeba mówić bez przerwy o sobie lub ściągać tylko na siebie uwagę zebranych. Pozwólcie i innym dojść do słowa.
- Aby była dobra zabawa, wszyscy powinni się bawić ze wszystkimi. Nie ma mowy o „blokowaniu” jednej osoby przez cały wieczór ani w tańcu, ani nawet w rozmowie.
- Trzeba umieć wyjść w porę. Nie przeciągać wizyty zbyt długo.
- Chłopcy powinni pomyśleć o tym, aby odprowadzić wszystkie dziewczęta do domów,

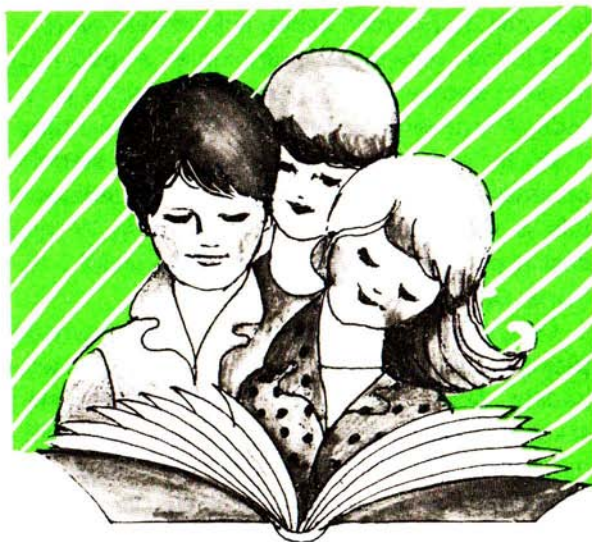
dzieląc między siebie obowiązek towarzyski.

Jest jedna taka sytuacja, w której obowiązki gospodarzy i gości są takie same. Myślę oczywiście o przyjęciu składkowym. Różne może ono przybrać formy organizacyjne. Albo ktoś jeden zajmuje się zakupami, a inni tylko zwracają mu poniesione koszty, albo wszyscy partycypują w przygotowaniach, a potem robi się podsumowanie wydatków i obciąża nimi równo uczestników. Może też każdy z uczestników przynieść z domu jakąś część poczęstunku lub wykonać dekoracje, np. na zabawę karnawałową. W tym ostatnim przypadku nie ma żadnych końcowych rozliczeń.

Na zabawie składkowej wszyscy są u siebie. Nie ma zapraszającego i zaproszonych. Musi być jednak wspólnie zrobiony plan i sprawiedliwie podzielone czynności zmierzające do jego wykonania. Ale gospodarz mieszkania, w którym odbywa się zabawa, ma decydujący głos w określaniu jej ogólnych ram. Termin, czas trwania, uprzedzenie sąsiadów leży w zakresie jego kompetencji.

Przy składkowej imprezie również ważną sprawą jest sprzątanie. Albo cały zespół uczestniczy w tej czynności, albo też tylko kilka osób, które bądź to zgłosiły się same, bądź też przypadło im to w wyniku podziału prac organizacyjnych. Opuszczając mieszkanie trzeba pozostawić je w takim stanie, w jakim się zastało – czyli całkowicie sprzątnięte. Nie do pomyslenia jest ulotnienie się przed końcem zabawy i pozostawienie uczynnym gospodarzom bałaganu do sprzątania.

PRZYJĘCIA W RÓŻNYCH PORACH ROKU



Okazje do spotkań w mniejszym lub większym gronie zdarzają się przez cały rok. Niektóre, jak andrzejki, zapusty czy tłusty czwartek, związane są ściśle z kalendarzem. Inne – zależą tylko od nastroju, dobrych chęci lub inicjatywy organizatorów. Jednak pory roku i rytm nauki mają tu także swoje znaczenie.

W jesieni wracamy do miasta i do szkoły spragnieni towarzystwa kolegów, pełni wrażeń z wakacji, którymi trzeba się z kimś podzielić, chętni do organizowania towarzyskich rozrywek. W zimie skłonniejsi jesteśmy do

wspólnej nauki, małych, intymnych spotkań, np. przy samowarze czy kociołku z wrzącym „fondue”³ lub po prostu dla odprężenia. Ale również chętnie bawimy się na karnawałowych, hucznych zabawach tanecznych.

Wiosna wywołuje pragnienie wypadu za miasto i spotkania z budzącą się po zimie przyrodą. Wtedy właśnie wesoło topi się Marzannę.

W lecie życie towarzyskie raczej słabnie, przenosi się na plażę, działkę, korty tenisowe lub w sferę wakacyjnych kontaktów. W tym czasie magnesem ściągającym przyjaciół i rodzinę są najczęściej imieniny.

Oczywiście nie można robić sztywnych przedziałów według kalendarza. Imieniny wypadają przez cały rok, przez całe dziesięć szkolnych miesięcy spotykamy się przy wspólnej nauce czy na tańcach lub przyjacielskich zebraniach. Ale nie o przedziały tu chodzi. Przedstawiając propozycję spotkań na różne okazje chciałam podkreślić specjalny nastrój towarzyszący czterem porom roku i sezonowe możliwości (nie tylko zresztą kulinarne). Chcę pomóc Wam w tym, aby imieniny wszystkich najbliższych w ciągu całego roku nie wyglądały zawsze jednakowo. By różniły się nie tylko zimowymi czy letnimi sukniami, ale sposobem organizacji – nazwijmy to „programem” – no i oczywiście stroną kulinarną, rodzajem i sposobem przygotowania i podania potraw. Każda pora roku ma swoje uroki i trzeba starać się o to, by je wydobyć

Czytaj „fądi”.

i wykorzystać. A więc na imieniny Jadwigi lub Stefana chętnie skorzystamy z bogactwa barw jesieni, dekorując stół owocami i kolorowymi liśćmi. W zimie poświęcimy mniej uwagi jedzeniu, a więcej tańcom, korzystając z dłuższych wieczorów. Wiosną sięgniemy do nowalijek, by uatrakcyjnić przyjęcie, a w lecie postaramy się wyprowadzić gości z dusznego mieszkania do ogrodu, na działkę lub aż za miasto. Dlatego podzieliłam zawarte w tej książce opisy przyjęć na 4 pory roku.

A teraz chcę Wam poradzić, jak z niej korzystać. Otóż wszystkie podane przepisy należy traktować jako propozycje, które w miarę własnych możliwości i upodobań możecie zmieniać i modyfikować. A więc jeśli w zimie urządzacie duże imieniny na 25 osób, to warto przeczytać rozdział „Jesienne imieniny”, bo tam jest wiele wskazówek organizacyjnych dotyczących urządzania dużych przyjęć, a także przykłady różnego zestawu potraw. Trzeba jednak wymyślić inną dekorację stołu i inne dania w miejsce tych sezonowych. Faszzerowane pomidory, które są groszowym wydatkiem wczesną jesienią – w zimie będą kosztowały drogo, a wcale nie są konieczne. Można je zastąpić faszzerowaną papryką lub czymś zupełnie innym, np. połówkami jaj wypełnionymi różnymi farszami i ładnie udekorowanymi warzywami z konserw. Zieloną sałatę też można wyeliminować z zimowego jadłospisu, wprowadzając w jej miejsce surówkę ze słodkiej lub kiszzonej kapusty. Podobnie jest i z innymi daniami.

Jeśli zaś chcemy wiosną urządzić zimny bufet, to też nie zaszkodzi zajrzeć do zimowych propozycji na ten rodzaj przyjęcia. Na pewno coś się z tego przyda, choćby tylko ogólna koncepcja, a różnych dań zastępczych należy poszukać w skorowidzu. Przy każdym rodzaju przyjęcia podane jest parę zestawów przepisów kulinarnych, co umożliwia wybranie wariantu tańszego lub kosztowniejszego, mniej lub więcej pracochłonnego, łatwiejszego lub trudniejszego do wykonania.

W każdym zestawie można z czegoś zrezygnować lub zamienić na inne danie, no i oczywiście dodać jakąś własną ulubioną potrawę.

Poszczególne przepisy trzeba także przystosować do aktualnych możliwości. Świeże warzywa i owoce z letnich przepisów da się w zimie świetnie zastąpić mrożonkami lub owocami z kompotów i warzywami z konserw.

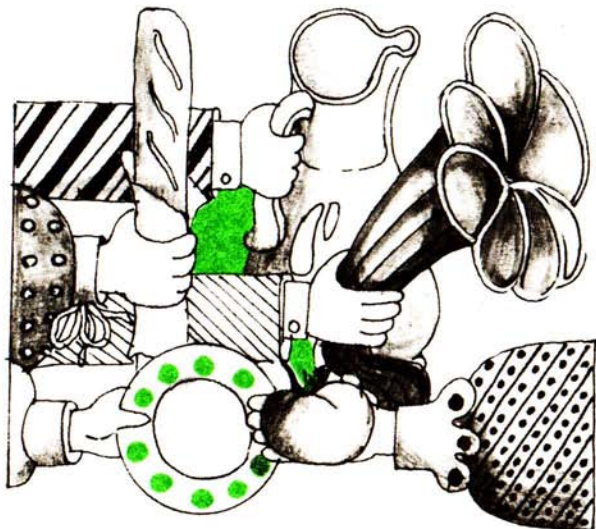
Dość istotną sprawą jest naszykowanie odpowiedniej ilości jedzenia, aby dla nikogo nie zabrakło, ale żeby także zbyt wiele nie zostało. Dlatego trzeba z góry przewidzieć średniej wielkości porcję dla każdego z gości oraz 2–3 porcje rezerwy.





SKŁADKOWA PRYWATKA ZAPOZNAWCZA

(na 20 osób)



Nowy rok szkolny, nowe twarze, a więc i nowe pomysły wspólnej zabawy dla odprężenia po nauce. Pierwszy krok to składkowa prywatka. Wszyscy biorą udział w przygotowaniach i partycypują w kosztach. Chłopcy zajmują się zorganizowaniem muzyki. Starają się więc o adapter i płyty lub magnetofon z taśmami oraz wystarczająco długi przedłużacz, aby można było wygodnie zainstalować urządzenie grające. Do chłopców tak-

że należy kupienie i przyniesienie zawczasu napojów – około 40 butelek coca-coli, różnych soków owocowych i soku pomidorowego. Oni zatroszczą się o wypożyczenie odpowiedniej liczby termosów na lody z ciukierni i kupią ciasto lub ciastka. Mogą też oczywiście, nie robiąc sobie kłopotu z termosami, kupić gotowe lody w kubeczkach lub np. familijne w dużych opakowaniach. Dziewczęta zrobią i dostarczą kanapki. Każda przygotuje u siebie w domu 40 malutkich kanapek „na jeden ząb”, po 20 w jednym rodzaju. Aby była jak największa różnorodność, podzielą się w ten sposób, że każda z nich zrobi kanapki na innej podstawie. A więc na przykład:

Basia – na okrągłych krakersach brydżowych.

I rodzaj: krakers + pasta ze szprotek + ogórek konserwowy + kropka z przecieru pomidorowego.

20 krakersów brydżowych, 2 łyżki masła, 1 puszka szprotek, 2–3 małe ogórki konserwowe, 1 mała puszka lub tuba pasty pomidorowej, sól.

Masło trzeba zawczasu wyjąć z lodówki, żeby trochę zmiękło. 2 łyżki masła rozetrzeć z odrobiną soli i posmarować nim cienko krakersy. Otworzyć małą puszkę wędzonych szprotek w oleju. Wyjąć je, osączyć, obrać ze skórki, odciąć głowy i ogonki, zmiażdżyć rybki widelcem, nie wyjmując ości, i rozetrzeć na pastę z niewielką ilością masła. Nakładać łyżeczką kopiaście na krakersy. Na wierzchu lekko wcisnąć plasterek małego ogórka.

Na środku ogórka zrobić kropeczkę z ostrej pasty pomidorowej.

II rodzaj: krakers + pomidor + jajko przepiórcze + „piórko” fryzowanej pietruszki.

20 krakersów brydżowych, 2 łyżki masła, 4–5 małych pomidorków, 4–5 jajek przepiórczych, 4 gałązki fryzowanej pietruszki, sól.

Masłem roztartym z solą posmarować krakersy, położyć na każdym plasterek małego pomidorka. Nie może być większy niż powierzchnia krakersa. Na pomidorze przykleić masłem plasterek przepiórczego jajka, ugotowanego na twardo, i ozdobić go „piórkiem” fryzowanej pietruszki.

Zosia – na kostkach twardego, żółtego sera.

I rodzaj: kostka sera + orzech włoski.

30 dkg żółtego sera, 10 orzechów włoskich, 2 łyżki masła, sól.

Ser pokroić w plastry grubości około 1 cm, a następnie poprzekrawać je na małe kwadraty lub prostokąty w zależności od kształtu plastra. Położyć na każdej kostce kropkę z solonego masła i przykleić do niej połówkę orzecha włoskiego.

II rodzaj: kostka sera + rzodkiewka.

30 dkg żółtego sera, 2 pęczki małych rzodkiewek, 2 łyżki masła, sól.

Zrobić kosteczki z sera – jak wyżej. Małe rzodkiewki starannie umyć, odciąć listki razem z kawałkiem rzodkiewki tak, żeby można było rzodkiewkę postawić na serze. Naciąć ozdob-

nie czubek w ten sposób, aby utworzyła się na nim biała gwiazdka. Rządki przykleić do sera kropką z osolonego masła.

Małgosia – na serze topionym tyłzyckim z bloku.

I rodzaj: trójkącik sera + plasterki świeżego ogórka + rodzynek.

20 rodzynek, 1 mały cienki ogórek, 40 dkg topionego sera tyłzyckiego z bloku, 2 łyżki masła, sól.

Z dość grubych plastrów sera wyciąć trójkąt o boku około 3 cm. Na każdym przykleić osolonym masłem plasterki świeżego ogórka, a na nim wymyty, wymoczony w ciepłej wodzie i osuszony rodzynek.

II rodzaj: trójkącik sera + krążek pasty paprykowej + paseczki świeżej śliwki

40 dkg topionego sera tyłzyckiego z bloku, 5 śliwek, 2 łyżki bryndzy, 1 łyżeczka papryki w proszku.

Trójkąciki sera przygotować – jak wyżej. 2 łyżki bryndzy wymieszać z czerwoną papryką w proszku. Z paprykowej pasty uformować gruby waleczek, pokroić go w plasterki i poukładać na kanapkach. Na wierzchu ozdobić kanapki paseczkami świeżych śliwek.

Ewa – na obwarzankach „odpustowych”.

I rodzaj: obwarzanek + krążek sera twardego + 1/2 migdała.

2 małe wianki obwarzanków, 2 łyżki masła, 30 dkg żółtego sera, 10 migdałów, sól.

Obwarzanki posmarować po wierzchu masłem rozartym z solą. Przykleić na wierzchu

krążki wycięte z sera. Najwygodniej użyć do tego sera paczkowanego, pokrojonego w plasterki. Na wierzchu kanapek przykleić masłem połówkę migdała sparzonego, wymoczonego w ciepłej wodzie i obranego ze skórki.

II rodzaj: obwarzanek + plasterek świeżego ogórka + 1/2 rzodkiewki.

2 małe wianki obwarzanków, 1 pęczek rzodkiewek, 1 mały cienki ogórek, 2 łyżki masła, sól.

Obwarzanki posmarować z wierzchu masłem, przykleić krążki ogórka, a na wierzchu połówki rzodkiewek.

Kasia – na razowym chlebie.

I rodzaj: kwadracik chleba + krążek jajka na twardo + kulka masła szczypiorkowego.

1/2 razowego chleba z formy, 2–3 jajka, 2 łyżki masła, 1/2 pęczka szczypiorku, sól.

Czerstwy, razowy chleb pokroić w cienkie kromki i posmarować masłem roztartym z odrobiną soli. Następne kromki pokroić na kwadraciki o boku 2–3 cm. Na każdym położyć plasterk jajka ugotowanego na twardo i ozdobić kuleczką masła szczypiorkowego. W tym celu trzeba bardzo drobniutko posiekać umyty szczypiorek i wymieszać go na pastę z możliwie najmniejszą ilością masła, tyle tylko, żeby można było formować z niego kulki.

II rodzaj: kwadracik chleba + szynka, kiełbasa szynkowa lub inna wędlina + pasek czerwonej papryki.

1/2 razowego chleba z formy, 1 czerwona papryka, 15 dkg szynki, kielbasy szynkowej lub innej wędliny, 2 łyżki masła, sól.

Czerstwy, razowy chleb pokroić w cienkie kromki i posmarować je masłem rozartym z solą. Położyć na wierzchu plastry cienko krojonej wędliny. Z dużych kanapek wykroić małe kwadraciki. Na każdym z nich położyć ukośnie plasterkę czerwonej papryki, świeżej albo konserwowej.

Elżbieta – na białej bułce barowej.

I rodzaj: krążek bułki + pasztet + grzybek marynowany.

1/2 długiej bułki barowej, 2 łyżki masła, mała puszka pasztetu, 10 małych grzybków marynowanych, sól.

Najcieńszą bułkę barową pokroić w plasterki i posmarować masłem rozartym z solą. Jeśli nie ma cienkiej bułki, można z grubszej bułki wykroić małe krążki kieliszkiem. W tym celu trzeba czerstwą bułkę pokroić w cienkie kromki, posmarować masłem, a potem wykrawać małe kanapki kieliszkiem lub foremką do robienia kruchych ciasteczek. Na każdą kanapkę nałożyć łyżeczką pasztet, a na wierzchu, lekko wgniatając, grzybek marynowany.

II rodzaj: krążek bułki + plasterki kielbasy serdelowej + plasterki korniszona.

1/2 długiej bułki barowej, 2 łyżki masła, 10 dkg kielbasy serdelowej, 2 korniszony, sól.

Przygotować bułkę posmarowaną masłem – jak wyżej. Na każdej kanapce położyć plas-

terek kielbasy obranej ze skórki, a na wierzchu plasterki korniszona.

Marysia – na pumperniku.

I rodzaj: trójkącik z pumpernika + żółty twarde ser + 1/2 marynowanej cebulki.

1 paczka pumpernika, 2 łyżki masła, 20 dkg żółtego sera, 10 małych marynowanych cebulek, sól.

Kromki pumpernika posmarować masłem roztartym z solą i położyć na nich plastry sera. Duże kanapki przekrawać na małe trójkąty. Na każdym z nich przykleić masłem 1/2 cebulki marynowanej.

II rodzaj: trójkącik z pumpernika + żółty, twarde ser + 1/2 marynowanego buraczka.

1 paczka pumpernika, 2 łyżki masła, 20 dkg żółtego sera, 10 małych marynowanych buraczków, sól.

Przygotować kanapki – jak wyżej. Każdą z nich udekorować połówką buraczka. Trzeba jednak uważać, aby buraki nie poplamily sera. Należy je dość wcześnie wyjąć z marynaty i osączyć na bibule lub celulozowej serwetce tak, żeby były zupełnie suche.

Ania – na serze „solan” lub na białym, poduszonym serze twarogowym.

I rodzaj: kostka „solanu” + plasterki parówki + kropka musztardy.

40 dkg sera „solan” lub białego sera twarogowego, 2 ugotowane parówki, 2 łyżki masła, musztarda, sól.

Ser pokroić w grube plastry, a potem wyciąć z nich kostki. Na każdej przykleić plas-

terek ugotowanej, wystudzonej i obranej ze skórki parówki. Najlepiej zrobić to masłem wymieszanym z musztardą i z solą. Kropkę z tego masła położyć również na wierzchu parówki.

II rodzaj: kostka „solanu” + plasterek ogórka + trójkącik pomidora.

40 dkg sera „solan” lub białego sera twarogowego, 2 łyżki masła, 1 mały cienki ogórek, 2–3 pomidory, sól.

Przygotować kostki z sera – jak wyżej. Na każdej położyć, przyklejony masłem, plasterk świeżego ogórka obranego ze skórki, a na nim również przyklejony masłem trójkącik wycięty z plasterka pomidora.

Wanda – na białym chlebie.

I rodzaj: kwadracik z chleba + masło pietruszkowe + ryba.

1/2 białego chleba z formy, 1 łyżka posiekanych listków zielonej pietruszki, 1 czubata łyżka masła, 1 ryba wędzona, sól.

Czerstwy chleb, najlepiej z formy, pokroić w cienkie kromki i posmarować masłem pietruszkowym. Robi się je następująco: łyżkę umytych i osuszonych listków pietruszki posiekać jak najdrobniej. Potem rozetrzeć je w miseczce z odrobiną soli, a następnie dodać łyżkę masła i dokładnie rozetrzeć na masę. Kromki chleba posmarowanego masłem pokroić na małe kwadraty. Na każdym z nich położyć kawałek wędzonej ryby.

II rodzaj: kwadracik chleba + pasta z marchwi + „piórko” fryzowanej pietruszki.

1/2 białego chleba z formy, 1 marchew, 1 łyżeczka chrzanu w occie, 3–4 łyżki serka homogenizowanego (tłustego), „fryzowana” pietruszka.

Cienkie kromki chleba posmarować pastą z marchwi, pokroić na mniejsze kanapki i ozdobić „piórkiem” pietruszki. Pastę przygotowuje się w następujący sposób: 1 sporą marchew dobrze umyć, oskrobać i zetrzeć na tarce z małymi dziurkami. Wymieszać z łyżeczką chrzanu w occie, solą i homogenizowanym, białym serem twarogowym.

Danusia – na macy, czyli na płatkach dietetycznych.

I rodzaj: kawałek macy + pasta z sera rokpol + winogrono.

1–2 paczki macy, 20 jagód winogrona, 10 dkg rokpolu. 2 łyżki masła, 1 łyżka śmietany.

Macę połamać na małe nieregularne kawałki. Każdy z nich posmarować grubo pastą z rokpolu. W pastę wcisnąć umyte winogrono. Pastę robi się z grubego plasterka sera rokpol rozgniecionego widelcem na miążgę i wymieszanego z masłem. Pastę można rozrzedzić śmietaną.

II rodzaj: kawałek macy + pasta z twarogu, koperku, ogórka i rzodkiewki.

1/2 paczki macy, 4–5 łyżek tłustego serka homogenizowanego, 1/3 ogórka, 4 rzodkiewki, 1 czubata łyżka drobno pokrojonego koperku, sól.

Macę połamać na nieregularne kawałki. Każdy z nich posmarować kopiaście pecynką

pasty z homogenizowanego twarogu wymieszanego z solą i drobniotko posiekanym koperkiem, ogórkiem i rzodkiewkami.



Podane powyżej przepisy na kanapki można zmieniać i urozmaicać w zależności od tego, jakimi dysponujemy produktami. Zaletą kanapek jest właśnie to, że nie trzeba do nich szukać w sklepach specjalnych surowców. Liczba kombinacji jest nieograniczona, można więc samemu tworzyć nowe, ciekawe zestawienia produktów. Cała przyjemność polega na tym, aby wymyślić coś nowego, smacznego, a przy tym także kolorowego i apetycznego, niekiedy wręcz zaskakującego.

Planując przyjęcie kanapkowe należy pamiętać, że nie wszystkie rodzaje kanapek nadają się do transportowania i nie wszystkie można wykonać na kilka godzin wcześniej, gdyż mogą rozmięknąć i stracić świeżość.

Rozdzielając pracę pomiędzy koleżanki trzeba te trudności przewidzieć. A więc kanapki na krakersach najpraktyczniej przydzielić do wykonania gospodyni, ponieważ nie nadają

się one do transportowania i powinny być robione jak najpóźniej, żeby krakersy nie zmiękły. Ten rodzaj kanapek najwygodniej jest układać od razu na tacach, na których zostaną podane.

Kanapki na serze nie zmiękną i łatwiej wytrzymają transport. Można je przygotować nawet poprzedniego dnia. Akcenty dekoracyjne, np. „piórko” pietruszki, połówkę rzodkiewki, rodzynek czy też kropeczkę z pasty pomidorowej najlepiej położyć na gotowych kanapkach w ostatniej chwili. Wszystko jednak trzeba przynieść ze sobą przygotowane, to znaczy umyte i odpowiednio przykrojone, aby nie stwarzać tłoku i zamętu w kuchni gospodyni, tuż przed przybyciem gości.

Kanapki z chleba nie będą wysychały, jeśli owinie się je folią aluminiową albo z tworzywa sztucznego. Można je włożyć ponadto do szczelnych pudełek z tworzyw sztucznych. Kanapek z macy nie należy prznosić, ponieważ łatwo łamią się i rozmiękają. Trzeba osobno przynieść macę i gotowe pasty do smarowania, a kanapki z nich zrobić dopiero w ostatnim momencie przed podaniem. Kanapki najładniej będą wyglądały, gdy się je ułoży na tacach przykrytych kolorowymi serwetkami albo umytą i dobrze osuszoną zieloną sałatą.* Aby kanapki było wygodniej nabierać i żeby lepiej trzymały się na nich dekoracje, można powtykać w nie wykałaczkę.

* Serwetki mogą być lniane lub papierowe, tzw. celulozowe. Oczywiście ten, kto przyniesie serwetki lniane, zabierze je do prania.

Wieczór zapoznawczy powinien wszystkim umożliwić swobodne poruszanie się, nawiązywanie rozmów, zacieśnianie towarzyskich więzów. Dlatego nie przewiduje się siadania do stołu. Za to można będzie potańczyć, a w razie zmęczenia przycupnąć w jakimś kącie na chwilę rozmowy.

Na początku podaje się tace z kanapkami i napojami. Rozstawia się je w różnych miejscach tak, żeby były łatwo dostępne. Do kanapek „na jeden ząb” nie są potrzebne talerzyki, wystarczą bibułkowe serwetki. Potrzebny będzie również dyskretnie ustawiony kosz do śmieci na zużyte serwetki, papierki od cukierków lub tp.

Urozmaicony kształt i apetyczny wygląd małych kanapek podkreślą ładnie podane napoje. Dobry efekt można osiągnąć nalewając każdy gatunek napoju do innego rodzaju szklanek czy pucharków. I tak np. sok pomidorowy podamy w małych szklaneczkach, a sok z czarnej porzeczki w grubych, szerokich szklankach. Do każdej szklanki należy wpuścić 2–3 kosteczki lub kulki lodu, a brzeg szklanki ozdobić „loczkiem” ze skórki cytrynowej. Do picia soku można podać słomki. Nie nalewajcie soku z czarnej porzeczki do kolorowych szklanek, ponieważ gaszą one jego piękny, naturalny kolor. Sok jabłeczny, bardzo dobrze wychłodzony, ładnie będzie wyglądał w dużych kieliszkach lub pucharkach. Nie straci także dobrego wyglądu w zielonym szkłe. Natomiast woda sodowa z kawałkiem lodu i plasterkiem cytryny może być podana

w szklance każdego koloru i nawet lepiej wygląda w kolorowej niż w białej. W jakiś czas po zjedzeniu kanapek, gdy skończą się już tańce, podamy herbatę i ciasto albo lody. Będzie to czas odpoczynku, gospodarze powinni więc zapewnić każdemu jakieś możliwie wygodne miejsce, by w spokoju można było wypić herbatę, zjeść ciasto i mieć na czym postawić filiżankę i talerzyk.

Przepis na zaparzanie i podawanie herbaty znajduje się na str. 273 ...



JESIENNE IMIENINY



Imieniny można urządzić skromniej albo bardziej wystawnie, zależnie od tego, ile się chce lub ile można przeznaczyć na ten cel pieniędzy. Nie powinno się jednak narażać rodziców na duże wydatki, gdyż dobra zabawa nie zależy od wystawności przyjęcia, lecz od nastroju i dobrego samopoczucia jej uczestników. A to już sprawa gospodarzy, ich zdolności organizacyjnych, talentów towarzyskich i pomysłowości w przygotowaniu

poczęstunku. Nie w tym bowiem rzecz, żeby zaimponować kolegom rodzicielskimi pieniędzmi. Znacznie lepiej dokonać tego własnymi zaletami, tj. wesołością, humorem i dowcipem, albo też zaradnością i przedsiębiorczością. Nawet przy takiej okazji, jak imieniny czy urodziny, niekoniecznie trzeba liczyć na pieniądze rodziców. Środki finansowe można również zdobyć samemu, zarabiając np. sprzętaniem, opieką nad dziećmi, robieniem zakupów na zlecenie, myciem samochodów lub tp. Za uzyskane w ten sposób fundusze można urządzić przyjęcie albo pokryć przynajmniej część wydatków ponoszonych przez matkę i ojca, szczególnie gdy chcecie zaprosić sporą gromadkę gości, a domowy budżet obciążony jest w tym miesiącu innymi, ważniejszymi zakupami.

Na przyjęcie gości z okazji imienin, w których uczestniczyć ma około 25 osób, najodpowiedniejszy jest tzw. zimny bufet. Trudno jest bowiem przy tak dużej liczbie osób w małym, współczesnym mieszkaniu ułożyć i realizować program wspólnej zabawy. Wygoda i urok zimnego bufetu polega na tym, że nie mając wyznaczonego miejsca przy zastawionym stole można swobodnie krążyć pomiędzy uczestnikami spotkania i znaleźć sobie najbardziej interesujące towarzystwo. Nastrój i atmosfera takiego przyjęcia zależy w dużej mierze od gości. Jeśli stanowią oni grupę dobrze się znających i zżytych ze sobą przyjaciół, mogą uświetnić imieniny jakimś ciekawym, wcześniej obmyślonym pomysłem,

np. wszyscy umawiają się i przynoszą jednako-
wy rodzaj kwiatów, dalie, mieczyki, róże – po-
wstanie z nich piękny dekoracyjny bukiet.
Inny pomysł to zbiorowy prezent. Może to
być jeden przedmiot będący marzeniem so-
lenizanta lub kilka drobnych rzeczy stanowią-
cych np. uzupełnienie hobbistycznych zbior-
ów. W żadnym jednak przypadku tak pre-
zenty indywidualne, jak i zbiorowy nie mogą
być zbyt kosztowne.

Drogie prezenty ofiarowane przez młodzież
swoim rówieśnikom, wbrew panującym tu
i ówdzie opiniom, są wręcz nieeleganckie
i ogromnie krępujące dla obdarowanego. Pre-
zent powinien być niedrogi, ale za to pomysłowy
i starannie dobrany. Jedne z najmilszych
prezentów to te, które ofiarodawca wykonał
własnoręcznie.

Nigdy jednak nie wolno dawać w pre-
zencie starych, zniszczonych przedmio-
tów, przewalających się bezużytecznie po
domu, z którymi obdarowany nie będzie wie-
dział, co zrobić. Takie postępowanie może być
niekiedy nawet obraźliwe.

Jeśli nie mamy pomysłu lub nie stać nas
na kupno skromnego nawet prezentu, nie
ma nieszczęścia. Jeden kwiatek ofiarowany
serdecznie i życzliwie sprawi solenizantowi
także wiele radości.

Urządzenie i sprawny przebieg dużego przy-
jęcia zależy przede wszystkim od dobrej or-
ganizacji pracy i starannego obmyślenia naj-
mniejszych nawet szczegółów. Nie obejdzie
się jednak bez pomocy mamy, siostry lub kogoś

zaprzyjaźnionego, kto czuwać będzie przez cały czas nad tym, aby nikomu niczego nie zabrakło, by stale sprzątać odstawione brudne naczynia i szkło, a także, aby w miarę potrzeby uzupełniać braki na stole. Sama gospodyni nie da sobie z tym wszystkim rady, gdyż powinna także udzielać się gościom i dla każdego z nich znaleźć chwilę czasu na rozmowę. Musi również pilnować, aby nikt nie czuł się onieśmielony czy osamotniony wśród ogólnej zabawy.

Całą stroną techniczną przyjęcia należy przygotować zawczasu.

- Ponieważ powierzchnie mieszkalne są najczęściej niewielkie, powinno się, jeśli to tylko możliwe, usunąć z nich zbędne meble i sprzęty ograniczające swobodę poruszania się, a także to wszystko, co ze względu na ciasnotę może łatwo ulec zniszczeniu, a więc różne przedmioty ozdobne, szklane i porcelanowe, fotografie w ramach za szkłem, doniczki z kwiatami stojące w bliskości przejścia lub w miejscach, skąd łatwo je strącić. Trzeba jednak przy tym zostawić możliwie jak najwięcej mebli do siadania i przewidzieć dużo miejsca na odstawiane przez gości szklanki i talerze. Ponieważ może się także zdarzyć, że ktoś postawi mokrą szklankę na politurowanym meblu, najlepiej ochronić wrażliwe powierzchnie matami lub serwetkami.
- Odpowiednie, nastrojowe światło jest bardzo ważnym elementem zabawy. Za pomocą

dyskretnego, przyćmionego oświetlenia można stworzyć mimo dużej nawet liczby osób kameralny nastrój intymności albo pełnym blaskiem światła atmosferę wesołości. Oświetlenie może ukryć wady lub uwypuklić atrakcyjne szczegóły urządzenia mieszkania, ukazać warte obejrzenia przedmioty. Spróbujcie np. podświetlić tylko jedną ścianę w pokoju, tę, na której rozpięta jest słomiana mata, a na niej wisi kolekcja masek albo znaczków i odznak sportowych, proporczyków itp. Dla dekoracji możecie także wykorzystać zieleni roślin znajdujących się w pokoju. Bardzo ładnie wyglądają lampki choinkowe świecące wśród liści rośliny pnącej się po ścianie. Inny jeszcze nastrój można uzyskać za pomocą dyskretnego światła lamp lub kolorowych świec rozstawionych w różnych punktach mieszkania. Świece nie nadają się jednak jako oświetlenie przy tańcach, gdyż łatwo mogą spowodować pożar. Lampy mogą być przysłonięte specjalnie na tę okazję wykonanymi abażurami. W ten sam sposób można odmienić wygląd lampy wiszącej na suficie, jeśli zamierzacie wykorzystać centralne oświetlenie pokoju. Nad tymi sprawami trzeba zastanowić się wcześniej, a nie w ostatniej chwili przed imieninami, gdyż kupienie kolorowych żarówek, ozdobnych świec, lampionów czy też papierów na własnoręczne zrobienie abażura lub osłony na lampę wymaga czasu. A ponadto trzeba

całą instalację wypróbować w przeddzień przyjęcia.

- Następna sprawa to muzyka, szczególnie gdy planuje się tańce. Magnetofon z dobrymi nagraniami lub adapter i atrakcyjne płyty to rzecz najważniejsza, ale przygotowania wymaga jeszcze ich funkcjonowanie. Muszą być tak usytuowane, aby był do nich łatwy dostęp przy zmianie taśm i płyt. Szczególną troską trzeba otoczyć pożyczony sprzęt i płyty, aby przypadkiem nie uległy zniszczeniu. Dlatego najlepiej poprosić jedną lub dwie osoby, aby zajęły się stroną muzyczną zabawy, ustalały program, nie dopuszczały do grania „na żywioł”, zbyt głośno i bez planu, z narażeniem pożyczonych płyt na porysowanie, polanie napojami, poplamienie zatłuszczonymi lub lepikami od słodczy palcami albo na inne jeszcze uszkodzenia.
- Jeżeli nie ma w domu wystarczającej liczby talerzy, szklanek, filiżanek do herbaty i kawy, talerzyków do ciasta i sztuczków, to trzeba wypożyczyć je od rodziny lub znajomych, starając się, by nie odbiegały od siebie stylem i wyglądem. Powinno się też pomyśleć o zakupieniu bibułkowych serwetek. Przy zimnym bufecie zużywa się ich więcej niż wtedy, gdy wszyscy siedzą przy stole.

Obliczając liczbę potrzebnych naczyń trzeba się zdecydować, czy będzie się zmywać w czasie samego przyjęcia, czy też nie. Najpraktyczniej byłoby zorganizować zmywanie

w miarę usuwania tego, co się zabrudzi. Nie trzeba wtedy pożyczać tak wielu sztuk porcelany, szkła i sztuców. W każdym jednak razie nie może być ich mniej niż zaproszonych gości.

Przy planowaniu zmywania trzeba wcześniej przygotować w kuchni dodatkową powierzchnię przeznaczoną do składania brudnych naczyń i osączania umytych. Przy zlewozmywaku nie powinno zabraknąć suchych ścierek i fartuchów dla chętnych do pomocy. (Gospodyni może się sama tym zajmować tylko w ograniczonym zakresie, ponieważ nie powinna na dłużej oddalać się od gości). W pobliżu zlewozmywaka musi stać pojemnik na śmiecie i resztki z talerzy. Wielkim ułatwieniem jest oczyszczanie brudnych talerzy przed zmywaniem z resztek jedzenia za pomocą papieru higienicznego, kawałków miękkiego papieru lub gąbki.

Jeśli nie planuje się zmywania w czasie przyjęcia, choćby ze względu na szczupłość miejsca w kuchni, trzeba zapewnić odpowiednią liczbę naczyń, jak również przygotować wystarczająco dużo miejsca do składowania naczyń zabrudzonych. Po oczyszczeniu papierem z resztek jedzenia ustawia się je w sterty, segregując według wielkości. Brudne szklanki wygodnie jest gromadzić w pudełkach kartonowych, miednicach itp. W ten sposób ochroni się je przed stłuczeniem. Wolno stojące w różnych miejscach kuchni łatwo się potłuką, gdyż można je niechcący zaczepić i strącić.

A więc dla 25 osób, rezygnując z góry ze

zmywania, należy przygotować co najmniej: 25 talerzy, 25 talerzyków do ciasta, 25 widelców, 25 widelczyków lub łyżeczek do ciasta, 25 filiżanek do herbaty i 15 filiżaneczek do kawy (można filiżanki zastąpić szklankami), 50 szklanek lub kieliszków do napojów, 8 półmisek lub tac, na których rozłożone będą kanapki, ciasta itp., 4 tace do wnoszenia napojów i zbierania brudnych naczyń, 3 dzbanki na napoje, 2 dzbanki lub termosy (jeśli przewiduje się podanie kawy), 2 cukiernice i 4 salaterki na sałaty.

– Trzeba zgromadzić także spory zapas lodu. Zwykle nie wystarcza go z największej nawet domowej lodówki, szczególnie wtedy, gdy podaje się dużą ilość chłodzonych napojów, takich jak soki i napoje owocowe, coca-cola itp. Jeśli jest to możliwe, należy kupić blok lodu i trzymać na nim butelki (w dużej miednicy lub kubelku). Jeśli jest to niemożliwe, trzeba poprosić kilka osób (bliżej mieszkających), aby przyniosły lód ze sobą w termosach, i dodawać kostki lodu do szklanek z napojami tuż przed ich podaniem.

Lodówka domowa powinna być rozmrożona poprzedniego dnia, a termostat nastawiony na maksymalne chłodzenie, żeby szybko robił się lód.

– W dniu przyjęcia zaczyna się przygotowania od nakrycia stołu, na którym będą ustawione dania zimnego bufetu. Oczywiście nie musi to być stół w dosłownym tego słowa znaczeniu. Rolę stołu spełnią świet-

nie szerokie parapety okienne, kilka małych stolików, biurko lub opuszczone klapy w regale z książkami czy meblościance. Stół można nakryć matami albo obrusem. Obrus powinno się starannie rozłożyć i trochę odczekać, aby rozprostowały się na nim ślady zaprasowania.

Następna czynność to dekorowanie stołu kwiatami, ozdobnymi gałązkami krzewów, liśćmi, owocami, a nawet ładnie ułożonymi warzywami. Kwiaty, owoce, a także styl całej dekoracji dobiera się do zastawy i obrusa tak, aby harmonizowały z kolorem nakrycia.

Jesienią dużo jest kwiatów i owoców nadających się znakomicie do udekorowania stołu z zimnymi daniami. Dekoracją może być np. kompozycja z wielobarwnych kwiatów różnej długości, japońska ikebana z kwiatów i gałązek lub też kosz rozmaitych dorodnych owoców ozdobiony pnączami dzikiego wina, stojący pośrodku stołu, a naokoło poustawiane półmiski i nakrycia. Można jednak zrezygnować z symetrii i między półmiskami umieścić kilka barwnych akcentów, stawiając kwiaty w małych wazonikach, a jako główną ozdobę stołu piękny świecznik z kilkoma świecami. Do tego typu nakrycia nadają się doskonale bratki, niskie astry, cynie, drobne dalie i chryzantemy, a także nasturcje.

Jeszcze inaczej można udekorować stół rozstawiając na nim kolorowe świece w ma-

łych miseczkach wypełnionych drobnymi barwnymi kwiatkami.

Płaską dekorację stołu mogą stanowić kompozycje z jesiennych kolorowych liści i owoców lub też wielkokwiatowe dalie z kawałkiem zieleni, ułożone na płaskim, szklanym talerzu.

Przy płaskiej kwiatowej dekoracji ładnie wyglądają ustawione pęczkami wysokie cieniutkie świece. Można je zapalić wtedy, gdy zechcemy, by goście rozpoczęli jedzenie. Oświetlenie stołu oznaczać będzie zaproszenie do kolacji. Efektowne nakrycie stołu jest nie mniej ważne od kulinarnej strony przyjęcia. Wiele osób lepiej zapamiętuje wygląd pięknego barwnego stołu niż smak potraw. Dlatego też tej ważnej czynności nie można zostawić na ostatnią chwilę. Dekoracja robiona w pośpiechu może się nie udać i solenizantka nie widząc efektu swych starań będzie miała zepsuty humor. Przykład nakrycia stołu i rozmieszczenia na nim naczyń znajdziecie na fotografiach. Przygotowując dom do przyjęcia imiennych gości nie można zapomnieć o dokładnym sprzątnięciu łazienki i schowaniu osobistych rzeczy domowników, np. koszul, piżam itp., oraz o wyposażeniu jej w odpowiednią ilość papieru higienicznego. Trzeba także powiesić kilka czystych ręczników dla gości, jak również położyć na widocznym miejscu chusteczki higieniczne oraz trochę waty lub ligniny.

Praktycznie jest przygotować w łazience

kilka wazonów na kwiaty. Oszczędzi to biegania po całym mieszkaniu w poszukiwaniu zapasowych wazonów w czasie witania przybyłych z bukietami gości.

Solenizantka musi przerwać wszelkie przygotowania w odpowiednim momencie i ubrać się tak wcześnie, aby była gotowa co najmniej na pół godziny przed spodziewanym przybyciem zaproszonych gości. Bardzo ważne jest, by mogła chwileczkę odetchnąć i sprawdzić, czy wszystko jest na miejscu. Powinna ładnie wyglądać i mieć chwilę czasu na odprężenie się. Lepiej zrobić mniej potraw, niż tkwić w kuchni w czasie ogólnej zabawy.

I ZESTAW (na 25 osób)

Napoje:

- 20 butelek coca-coli
- 5 butelek wody mineralnej
- 2 duże dzbanki napojów z rozcieńczonych soków owocowych, np. grapefruitowego i pomarańczowego
- 1 dzbanek soku pomidorowego.

Danie wstępne:

- 50 kanapek na krakersach
- 2 paczki słonych paluszków
- twardy żółty ser pokrojony w długie słomki
- kulki z rokpolu,
- 2 miseczki solonych migdałów lub 2 paczki palonych migdałów.

Zimny bufet:

- 2 półmiski zimnych mięs
- 1 półmisek pomidorów faszerowanych ryżem.
- 1 półmisek papryki z sałatką warzywną
- 1 salaterka sałatki z ziemniaków
- 1 salaterka sałatki rybnej z ryżem
- 1 salaterka zielonej sałaty mieszanej
- 1 salaterka zielonej sałaty w ostrym sosie.

Deser:

- ciasto z owocami
- lody
- herbata i kawa.

Kiedy zgromadzi się już co najmniej połowa gości, można zacząć podawać danie wstępne i napoje.

KANAPKI NA KRAKERSACH

50 krakersów, 2 łyżki masła, 1 puszka pasty rybnej, 2–3 żółtka, 2 strąki papryki, 5 gałązek zielonej pietruszki (najlepiej fryzowanej).

Krakersy posmarować cienko masłem, zostawiając brzegi nie posmarowane (żeby nie brudziły gościom palców). Połowę krakersa posmarować ostrą pastą rybną z konserwy i ozdobić „piórkiem” zielonej pietruszki, drugą połowę posypać przetartym przez sito żółtkiem jajka ugotowanego na twardo. Na środku każdej kanapki położyć kwadracik czerwonej papryki.

SŁOMKI Z SERA

30–40 dkg twardego, żółtego sera pokroić w cienkie patyczki i wstawić do niskiej szklanki

lub dużego kieliszka albo ułożyć na płaskim półmieseczku na przemian z kulkami z rokpolu.

KULKI Z SERA ROKPOL

15 dkg rokpolu, 5 dkg masła, 2 łyżki drobno posiekanych orzechów włoskich, 2 kromki pumpernikla lub skórka razowego chleba.

Rokpol rozkruszyć widelcem i rozetrzeć z masłem na pastę. Ukręcić w dłoniach zwilżonych wodą małe kulki wielkości włoskiego orzecha. Obtoczyć jedną połowę w drobno posiekanych orzechach, a drugą w utartym na tarce pumperniklu lub skórce razowego chleba. Kulki trzeba trochę przypląszczyć, żeby nie spadały z półmiska, na którym się je podaje. W każdą kulkę wbić wykałaczkę.

SOLONE MIGDAŁY

20 dkg migdałów zalewa się wrzącą wodą, przykrywa i zostawia tak długo, dopóki skórka nie schodzi pod naciskiem palców. Obrane migdały wysypuje się pojedynczą warstwą na brytfannę i rumieni w silnie rozgrzanym piekarniku na jasnozłoty kolor, od czasu do czasu mieszając. Gorące migdały wysypuje się na talerz i lekko soli.

ZIMNE MIĘSA

Mięso lub wędlinę pokrojone w cienkie plasterki (co najmniej 2 plasterki na osobę) rozłożyć starannie na półmiskach udekorowanych zieloną sałatą, pietruszką itp. Można je także obłożyć naokoło mieseczkami utworzonymi z

listków sałaty wypełnionymi sałatką z pomidorów, ogórków, papryki, pieczarek itp. Na każdym półmisku musi być widelec do nakładania mięs na talerz.

POMIDORY FASZEROWANE RYZEM

45 dkg ryżu, 25 dużych pomidorów, 1 pęczek zielonej pietruszki, 3/4 szklanki oleju lub oliwy, 2 ząbki czosnku, szczypta szafranu (niekoniecznie), pieprz, szczypta cukru, sól.

Ryż wypłukać na sicie pod bieżącą wodą, a następnie gotować przez 10 min w 3–4 l osolonego wrzątku, z 1 łyżką oleju. Ryż odcedzamy, gdy jest jeszcze twardawy. Starannie wybrane pod względem kształtu pomidory myjemy i obcinamy wierzchnią część (wieczko) mniej więcej na wysokości 2/3. Pomidory trzeba wydrążyć, usuwając z nich pestki. Miąższ i pestki zebrać do osobnego naczynia. Wydrążone pomidory oprószyć solą, pieprzem, odrobiną szafranu i cukrem. Potem nafašzerować je ryżem wymieszanym z drobno pokrojoną zieloną pietruszką i posiekanym czosnkiem. Następnie pomidory skrapiamy olejem i przykrywamy wieczkami, układamy na wysmarowanej olejem blasze, podlewamy sosem z miąższu (przetartym przez sito) i resztą oleju. Wstawiamy blachę do umiarkowanie gorącego piekarnika i pieczemy przez 30 min. Pomidory jada się na gorąco jako jarzynę, ale przy zimnym bufecie podajemy je na zimno.

Pomidory fašzerowane można zrobić poprzedniego dnia i przechować w lodówce.

PAPRYKA Z SAŁATKĄ WARZYWNĄ

12 strąków słodkiej zielonej, czerwonej lub żółtej papryki, 3 ugotowane ziemniaki, 4 łyżki ugotowanego zielonego groszku (z puszki), 4 łyżki drobno pokrojonej ugotowanej fasolki szparagowej, 1 ugotowana duża marchew, 2 kiszone ogórki, 1 filiżanka majonezu, sól.

Kształtne, duże strąki papryki myjemy i przecinamy wzdłuż na połowę. Następnie usuwamy gniazda nasienne, zostawiając resztki kielicha kwiatowego i szypułkę. Napelniamy sałatką z drobno pokrajanych, gotowanych warzyw wymieszanych z majonezem.

Sałatkę warzywną można zrobić także z innego, niż tu podano, zestawu warzyw gotowanych lub świeżych, według własnego pomysłu. Istotny jest tu sposób podania na połówkach strąków papryki. Napelnione sałatką strąki trzeba przechować w chłodzie przez kilka godzin, żeby sałatka nabrała aromatu papryki.

SAŁATKA ZIEMNIACZANA

50 dkg ziemniaków, 20 dkg cebuli, 1/2 pęczka zielonej pietruszki, 1 filiżanka majonezu, 2 łyżki octu winnego 5-procentowego, sól, pieprz.

Ugotowane w łupinkach ziemniaki obrać i pokroić w cienkie plastry. Cebulę obrać, umyć, pokroić w cienkie talarki, osolic, zalać octem i odstawić na 1 godz. Pietruszkę umyć i drobniutko pokroić. Wymieszać ziemniaki, cebulę wyjętą z octu i zieloną pietruszkę, posolic i popieprzyć. Połączyć majonezem.

SALATKA RYBNA Z RYZEM

20 dkg ryżu, 2 jabłka, 2 strąki słodkiej papryki, 1 puszka konserwowego tuńczyka lub makreli w oleju, sok z 1 cytryny, 2 łyżki oliwy, pieprz, sól.

Umyty ryż gotować przez około 15–20 min w 2–3 l osolonej wody. Gdy jeszcze jest twarde, odcedzić i ostudzić na sicie pod strumieniem zimnej wody. Osączyć. Paprykę umyć, pozbawić gniazd nasiennych i pokroić w drobną kostkę. Jabłka umyć, obrać, pozbawić gniazd nasiennych i pokroić w cienkie słomki. Tuńczyka podzielić widelcem na małe cząstki i przełożyć z puszki wraz z olejem do ryżu. Dołożyć jabłko i paprykę, wymieszać, osolić, popieprzyć, doprawić oliwą i sokiem z cytryny.

SALATA ZIELONA MIESZANA

2 główki zielonej sałaty, każda innego gatunku, 1/2 selera, 1 duża marchew, 1 świeży ogórek, 1 pęczek rzodkiewek, sok z 1/2 cytryny, 4 łyżki oleju lub oliwy, sól, pieprz.

Salatę umyć bardzo starannie (każdy liść osobno) najlepiej pod bieżącą wodą, osączyć na sicie i pokroić w wąskie paski. Seler obrać i zetrzeć na grubej tarce, skrapiając cytryną, aby nie czerniał. Marchew umyć, oczyścić i zeszkobać skrobaczką w długie piórka. Ogórek i rzodkiewki umyć i pokroić w cienkie plasterki. Wymieszać wszystkie składniki. Polać sosem zrobionym z oliwy, cytryny, soli i pieprzu.

SALATA ZIELONA W OSTRYM SOSIE

2 główki salaty, sok z 1/2 cytryny, 2 łyżeczki musztardy, 4 łyżki oleju, 2 łyżki usiekanego szczypiorku, pieprz, sól.

Salatę umyć, osączyć i przełożyć do salaterki. Połączyć sosem ukreconym z oleju, musztardy, soku cytrynowego, soli i pieprzu. Posypać szczypiorkiem.

SZARLOTKA

1 kg jabłek, 40 dkg cukru, 2 paczki cukru waniliowego, 60 dkg mąki, 30 dkg masła, 2 żółtka, 1/2 szklanki gęstej śmietany, 4 łyżki drobno pokrojonych orzechów włoskich.

Jabłka umyć, obrać, pokroić w ćwiartki, pozbawiając gniazd nasiennych, włożyć do garnka, przesypać 1 szklanką cukru, a następnie skropić wodą i ugotować, mieszając od czasu do czasu. Wystudzić. Mąkę przesiać do miski, dodać resztę cukru i masło. Wymieszać siekając nożem. Następnie wlać żółtka i śmietanę. Siekać nożem do czasu, aż powstanie zlepiająca się kruszonka, następnie lekko ją zagnieść. Dwie trzecie ciasta przełożyć na wysmarowaną masłem płaską blachę. Rozłożyć je równomiernie i uciskając rękami lub wałkiem, podsypawszy uprzednio mąką, utworzyć placek. Wstawić do piekarnika podgrzanego do 200 °C i lekko zrumienić. Wyjąć z pieca. Na podpieczony placek położyć masę jabłeczną. Obsypać orzechami, a potem pozostałą kruszonką. Wstawić do piekarnika i piec około 20 min. Rumiane ciasto wyjąć i posypać cukrem pudrem z cukrem wani-

liowym. Wystudzić. Pokroić na porcje. Podać do ciasta bitą śmietaną. Orzechy i bita śmietana nie są konieczne, ale gdy się je doda, szarlotka staje się eleganckim deserem.

Na szarlotkę najlepsze są jabłka kwaskowe, np. antonówki, szare renety itp.

LODY ŚMIETANKOWE

kręczone w mikserze (na 6 osób)

20 dkg cukru pudru lub bardzo drobnego kryształu, 8 żółtek, 2 szklanki mleka, 1 szklanka śmietanki.

Rozmieszać w mikserze cukier z żółtkami, po kilku sekundach dodać mleko i mieszać dalej najpierw z małą szybkością, a następnie z większą, aż masa będzie jednolita. Wlać do garnka i podgrzewać na średnim ogniu, nie dopuszczając do zagotowania. Przełożyć ponownie do miksera i wymieszać ze śmietanką, na małej szybkości. Wlać do foremki i wstawić do zamrażalnika, nastawiając go na najsilniejszy stopień mrożenia. Mniej więcej po upływie 1 godz. ochłodzoną masę trzeba przełożyć do miksera i miksować przez około 30 sek. Wlać ponownie do foremki i wstawić do zamrażalnika, aż do całkowitego zamrożenia. Podawać w szklanych pucharkach, ozdobnych szklankach lub na spodeczkach.

LODY BAKALIOWE

Robi się je podobnie jak śmietankowe, Przy ostatnim napełnianiu foremki, przed całkowitym zamrożeniem, wkłada się do masy lodowej drobno pokrojone bakalie: rodzyнки, orzechy, migdały itp.

LODY KAWOWE

4 szklanki mleka, 6 jajek, 30 dkg cukru, 4 łyżeczki kawy rozpuszczalnej (w proszku).

Zagotować mleko. Do miski wbić 4 żółtka i 2 całe jajka, dodać cukier i utrzeć na białą, pulchną masę. Pod koniec ucierania dodawać stopniowo kawę i wlewać powoli gorące mleko. Otrzymaną masę postawić na małym ogniu i podgrzewać, stale mieszając, aż do zgęstnienia. Oziębnić, zamrozić. Zamrożoną masę zmiksować, ponownie wlać do foremki i wstawić do zamrażalnika, do całkowitego zamrożenia.

Najpraktyczniej i najwygodniej jest kupić lody gotowe lub lody w proszku produkowane przez przemysł spożywczy. Trzeba je tylko wymieszać z bitą śmietaną i zamrozić w lodówce.

II ZESTAW (na 25 osób)

Napoje:

- 20 butelek soków owocowych i pomidorowego
- 20 butelek coca-coli
- 10 butelek wody mineralnej
- herbata i kawa.

Danie wstępne:

- mini-kanapki.

Zimny bufet:

- 2 półmiski zimnych mięs
- 1 półmisek faszerowanych pomidorów

- 1 półmisek faszerowanych ogórków lub sałatka z ziemniaków podana w zestawie I
- 1 salaterka sałatki z selerów
- 1 salaterka sałatki rybnej
- 1 salaterka zielonej sałaty ze śmietaną
- 1 salaterka zielonej sałaty z oliwą
- 2 torty lub 1 tort i ciasto.

Kiedy zgromadzi się już co najmniej połowa gości, można podać napoje i mini-kanapki. Napoje wnosi się na tacach przykrytych kolorowymi serwetkami. Na nich ustawia się rzędy szklaneczek lub kieliszków napelniczonych sokami. I rząd – sok jabłeczny, II rząd – z czarnej porzeczki, III rząd – pomarańczowy i IV rząd – pomidorowy. Do każdej szklanki wkłada się kilka kostek lodu.

MINI-KANAPKI

25 kanapek z bułeczek-paluszków z pastą serową

3 bułeczki-paluszki, 2 łyżki masła, 1 łyżka tartego sera, 1/2 łyżeczki mielonej papryki.

Plasterki czerstwej bułki posmarować pastą zrobioną z masła utartego z czerwoną papryką w proszku i wymieszanego ze strużynami żółtego sera startego na grubej tarce.

25 kanapek z bułeczek-paluszków z pasztetem

3 bułeczki-paluszki, 1 1/2 łyżki masła, 15 dkg pasztetu, 1 pęczek rzożkiewek.

Plasterki czerstwej bułki posmarować cienko masłem tak, aby nie brudzić nim brzegów.

Nałożyć na nie grubą warstwę pasztetu i udekorować połówkami rzodkiewek.

25 kanapek z pumpernika z pastą pieczarkową

1 małe opakowanie pumpernika, 2 łyżki masła, 10 dkg pieczarek, 3 łyżki majonezu, 3 gałązki pietruszki.

Kromki pumpernika posmarować cienko masłem i poprzekrawać na 9 małych prostokątnych kawałków. Każdy posmarować kopiaście pastą z drobno posiekanych surowych pieczarek, skropionych cytryną, wymieszanych z drobno posiekaną zieloną pietruszką i gęstym majonezem.

25 kanapek z pumpernika z bryndzą

1 małe opakowanie pumpernika, 2 łyżki masła, 3 łyżki bryndzy, 1/2 pęczka szczypiorku.

25 kanapek przygotować, jak wyżej, krojąc posmarowany masłem pumpernikiel na 9 części. Posmarować kopiaście bryndzą wymieszaną z drobno pokrojonym szczypiorkiem.

Kanapki trzeba ułożyć na półmiskach lub tacach tak, aby tworzyły barwne rzędy.

ZIMNE MIĘSA

Mięso pokrojone w cienkie plastry (około 2 na osobę) ułożyć na półmiskach, dekorując zieloną sałatą, pietruszką, rzodkiewkami itp. Na każdym półmisku położyć widelec do nabierania.

FASZEROWANE POMIDORY

25 pomidorów, 2 opakowania twarozku homogenizowanego, 2 jabłka, 2 ogórki, 2 łyżki posiekanego szczypiorku, sól, cukier, pieprz.

Pomidory myjemy, wycieramy, ścinamy im czubki i wydrążamy łyżeczką miąższ, pestki i sok. Wydrążone pomidory napelniamy sałatką zrobioną z twarogu, utartego na grubej tarce jabłka, ogórka i posiekanego drobno szczypiorku oraz odrobiny soli, cukru i pieprzu. Pomidory przykrywamy wieczkami i stawiamy na listkach sałaty.

FASZEROWANE OGÓRKI (1/2 ogórka na osobę)

13 ogórków, 1 duża lub 2 małe puszki konserw rybnych.

Nieduże, długie ogórki myjemy, obieramy ze skórki i przecinamy wzdłuż na pół, wydrążamy łyżeczką pestki, a następnie wypełniamy sałatką rybną z konserw (np. gdańską).

SALAATKA Z SELERÓW

50 dkg jabłek, 25 dkg selera, 1/2 pęczka drobno posiekanej zielonej pietruszki, 3 łyżki posiekanych orzechów włoskich, sok z cytryny, 3 łyżki śmietany, pieprz, cukier, sól.

Jabłka umyć, obrać ze skórki, pozbawić gniazd nasiennych i pokroić w drobne słomki skrapiając sokiem z cytryny. Seler umyć, zetrzeć na grubej tarce, skropić cytryną. Jabłka, seler, pietruszkę i orzechy wymieszać razem i doprawić solą, pieprzem i śmietaną z domieszką cukru. Sałatkę wyłożyć na salaterkę udekorowaną listkami zielonej sałaty.

SALAATKA Z WĘDZONEGO DORSZA

1 kg wędzonego dorsza, 2 duże cebule, 5 konserwowych ogórków, 1 szklanka majonezu, sok z cytryny, 1 pomidor, sól.

Dorsza obrać ze skóry i z ości. Podzielić na drobne cząstki. Cebulę obrać z łusek i pokroić w małe piórka. Ogórki pokroić w kosteczkę. Wymieszać wszystkie składniki skrapiając cytryną i doprawiając solą. Polać majonezem po wyłożeniu na salaterkę. Boki salaterki obłożyć krążkami ogórka, środek udekorować cząstkami pomidora.

ZIELONA SALATA ZE ŚMIETANĄ

2 główki salaty, 1/2 szklanki śmietany, sok z cytryny, cukier, sól.

Salatę bardzo starannie umyć pod bieżącą wodą lub w misce w kilku wodach. Poszarpać liście na drobne kawałki. Wyłożyć na salaterkę. Śmietanę wymieszać z solą, cukrem, sokiem z cytryny i szczypiorkiem, polać nią salate.

ZIELONA SALATA Z OLIWĄ

2 główki salaty, 3 łyżki oleju lub oliwy, 1 łyżka soku z cytryny, pieprz, sól.

Salatę starannie umyć. Poszarpać liście na drobne części. Wyłożyć na salaterkę. Ukręcić w szklance sos z oliwy, cytryny, soli i pieprzu. Podać salate i wymieszać.

TORT MOCCA (bez pieczenia)

1/2 kg bezów, 6 żółtek, 1 1/2 kostki margaryny lub masła, 1/4 kg cukru pudru, 4 czubate łyżeczki mielonej kaw.

Kawę zaparzyć w jak najmniejszej ilości wody. Zostawić razem z fusami. Wystudzić. Margarynę utrzeć drewnianym tłuczkiem

misce, najlepiej kamiennej lub glinianej, tak aby otrzymać z niej puszystą masę. Osobno utrzeć do białości żółtka z cukrem pudrem. Dodawać je stopniowo do masy z margaryny, wciąż ucierając. Następnie wlewać po troszeczku kawę razem z fusami. Przez cały czas ucierać masę, kręcąc tłuczkiem w tym samym kierunku. Na dnie tortownicy położyć krążek wafła, a na nim ułożyć dość ściśle warstwę bezów, przykryć je warstwą kremu, przyłożyć następną warstwę bezów i znów pokryć kremem, lekko uciskając bezy. Przełożyć tyle razy, na ile wystarczy ciastek i kremu. Na wierzchu powinien być krem. Tort można z wierzchu posypać mieloną kawą lub orzechami. Wstawić do lodówki na kilka godzin.

TORT MAKOWY

20 dkg maku, 5 dkg tartej bułki pszennej, 1–2 łyżki miodu, 1/4 buteleczki olejku migdałowego, 10 dkg zmielonych orzechów włoskich, 8 jajek, 25 dkg cukru.

Na masę kawową: 20 dkg masła, 8 dkg cukru pudru, 3 łyżeczki rozpuszczalnej kawy w proszku, 1–2 łyżki spirytusu (niekoniecznie).

W przeddzień pieczenia mak zalewa się wodą, miesza, a gdy woda się ustoi, zlewa płynające po wierzchu nasiona. Potem mak osącza się na sicie, a następnie zalewa wrzącą wodą i zostawia do następnego dnia. Na drugi dzień gotuje się mak w tej samej wodzie przez około 1/2 godz., mieszając od czasu do czasu. Potem lekko przestudzony mak przesącza się 2–3 razy przez maszynkę do mięsa z wkładką do maku. Masa makowa po-

winna być jednolita, bez całych ziarenek maku. Masę tę trzeba wymieszać z miodem, zapachem migdałowym i orzechami.

Osobno ubija się 8 jajek na parze z 25 dkg cukru. W tym celu trzeba zagotować wodę w naczyniu odpowiadającym wielkością misce do ubijania jajek, a potem ustawić miskę na naczyniu z wrzącą wodą i ubijać jajka około 20 min na puszysty, gęsty krem. (Jajka na parze można ubijać mikserem, co skróci pracę do 5–7 min). Odlać 1 kubek gotowego kremu, gdyż potrzebny on będzie do przygotowania masy kawowej do przełożenia tortu. Resztę kremu wymieszać z makiem i wlać do tortownicy wysmarowanej masłem i obsypanej tartą bułką. Wstawić do bardzo nagrzanego piekarnika i piec w wysokiej temperaturze przez 5 min, a następnie zmniejszyć płomień i piec jeszcze przez 35 min w średniej temperaturze.

Wystudzony tort wyjąć z tortownicy, przeciąć i przełożyć masą kawową. Resztą masy posmarować tort z wierzchu i udekorować orzechami.

Masa. Masło utrzeć w misce z cukrem pudrem, stopniowo wsypując kawę. Do ucieranej masy dodawać po łyżce ubitego na parze kremu z jajek. Gdy cały krem zostanie połączony z masłem, dodawać powoli alkohol, ucierając, aż do całkowitego połączenia się z masą.

Torty niekoniecznie trzeba robić samemu. Można je kupić gotowe.

CIASTO

Ciasto najlepiej upiec takie, jakie zawsze robi się w domu, z wypróbowanego przepisu, albo kupić gotowe. Są także w sprzedaży, przygotowane przez przemysł spożywczy, mieszanki mąki z odpowiednimi dodatkami. Jest to np. babka kujawska, babka piaskowa, pier-nik itp. Ciasta te piecze się według przepisu na opakowaniu.

PRYZRĄDZANIE KAWY

Kawa naturalna, tzw. prawdziwa (z krzewu lub drzewa kawowego), stała się u nas w ostatnich latach bardzo popularnym napojem.

Do Europy kawę przywieziono już w połowie XVII w., ale początkowo nie zyskała sobie zbyt dużej popularności. Pito ją tylko w bogatych domach, i to w niewielkich ilościach. Do Polski przywiózł kawę Jan III Sobieski. Zdobył ją od Turków jako trofeum wojenne w bitwie pod Wiedniem.

Upalone ziarna kawy charakteryzują się pięknym, aromatycznym zapachem i specyficznym gorzkawym smakiem, toteż często używa się jej jako dodatku do ciast, tortów, kremów, wyrobów czekoladowych itp.

Pita jednak zbyt często i w nadmiernych ilościach może być szkodliwa dla zdrowia, szczególnie u osób chorych na serce i nadciśnienie.

Kawa jako napój najsmaczniejsza jest z ekspresu, w którym parzy się ją pod ciśnieniem i dzięki temu jest mocna i aromatyczna. W domowych warunkach można ją parzyć kilkoma sposobami:

- w porcelanowym lub kamionkowym dzbanku,

- w termosie,

- w emaliowanym garnku,

- w ekspresie (domowym).

Na szklankę wody bierze się około 1 1/2–2 łyżeczki drobno zmielonej i świeżo upalanej kawy.

Kawa parzona w dzbanku. Najpierw należy wymierzyć pojemność dzbanka. Następnie wyparzyć dzbanek, wlewając do niego nieco wrzątku. Po wylaniu wrzątku z dzbanka wsypuje się doń kawę i zalewa odpowiednią ilością gotującej wody. Dzbanek trzeba przykryć przykrywką, dziobek zatkać kawałkiem waty, ligniny lub serwetki papierowej, aby nie ulatniał się aromat, i pozostawić na kilka minut w ciepłe. Po 10–15 min kawa jest gotowa.

W termosie kawę parzy się podobnie jak w dzbanku, z tym że może być zaparzona nawet na kilka godzin przed podaniem, ponieważ termos długo utrzymuje ciepło. Jest to szczególnie wygodne w podróży. Kawa w termosie ma jednak gorszy smak niż kawa parzona w ekspresie lub dzbanku, gdyż podczas dłuższego przetrzymywania nabiera specyficznego smaku, charakterystycznego dla tego naczynia.

W emaliowanym garnku ze szczelnie dopasowaną przykrywką kawę parzy się w sposób następujący: po wymierzeniu pojemności garnka wsypuje się kawę, zalewa wrzątkiem, przykrywa i stawia na płytce azbestowej umieszczonej na kuchence gazowej lub elektrycznej. Kawa nie może się zagotować, gdyż traci wtedy swój charakterystyczny smak i zapach. Po 5–10 min kawa jest gotowa.

W ekspresie kawę parzy się zgodnie z przepisem załączonym do maszynki. Zwykle bierze się znacznie więcej kawy w stosunku do wody niż przy parzeniu poprzednimi sposobami. Kawa z ekspresu jest bardzo mocna i dlatego podaje się ją w małych ilościach, najlepiej w malutkich filiżankach.

Najmniej smaczna jest kawa parzona (niestety dość powszechnie) bezpośrednio w szklankach. Wsypana do zimnego naczynia bez przykrycia, szybko traci swój charakterystyczny smak i zapach.

W szklankach lub filiżankach można jedynie z powodzeniem przyrządzać koncentraty kawy naturalnej, takie jak: kawa liofilizowana, nesca, amino lub ideal.

Do szklanki lub dużej filiżanki wsypuje się 1 czubatą łyżeczkę koncentratu kawy i zalewa odpowiednią ilością gorącej wody. Nie musi to być wrzątek, wystarczy, jeśli woda jest gorąca (ale przegotowana), gdyż kawa ta bardzo łatwo się rozpuszcza. Nie wymaga przy tym zaparzania tak jak naturalna kawa mielona.

Bardzo smaczna jest kawa po „wiedeńsku”, tj. z dodatkiem słodkiej śmietanki lub mleka skondensowanego (z puszki lub tuby).

Do 1 szklanki kawy wlewa się około 3–4 łyżeczki śmietanki lub mleka.

GORĄCA KOLACJA BEZ ZASIADANIA DO STOŁU

„Curry”^{*} – to idealne danie na gorącą imieninową kolację. Jest bardzo efektowne, tanie, podzielne, łatwe do przygotowania i przechowania na gorąco przez dłuższy nawet czas, tak że każdy spóźniony czy nieoczekiwany gość dostanie świeżą, apetyczną porcję. Przy „curry” nie ma potrzeby zasiadania do stołu. Można je podać na pięknie udekorowanym bufecie lub wnieść podczas towarzyskiej rozmowy, a nawet tańców. Kto głodny, skorzysta z bufetu od razu, kto woli tańczyć, też nic nie straci, zje trochę później. „Curry” można jeść na stojąco lub siedząc przy małych stolikach. Wystarczy mieć talerz i widelec.

Cały efekt tego dania zależy od pomysłowości gospodyni, ładnego podania i dobrego zestawu przystawek.

* Czytaj: „karry”. Przyprawa curry to specjalność hinduska. Tak również nazywają się dania przyprawiane tym zielonkawożółtym proszkiem, który jest mieszaniną kilku lub nawet kilkunastu zmielonych ziół. Nadaje on potrawom specyficzny, ostry smak. W skład curry wchodzi najczęściej pieprz, cynamon, goździki, kardamon, kurkuma, gałka muszkatołowa, imbir, ziele angielskie, kolendra i kminek.

Danie to będzie świetnie wyglądać podane na popularnym u nas brązowym lub zielonym porcelicie ustawionym na stole przykrytym jednobarwnym płóciennym obrusem udekorowanym kolorowymi, jesiennymi liśćmi, owocami i świecami.

Mięso z sosem podaje się w wazie, ryż na salaterkach, sałatki w miseczkach ustawionych półkolami wokół salaterek ryżu. Talerze i sztucce kładzie się z jednej lub, przy większej liczbie gości, z dwóch stron stołu. Stół może być nakryty i zastawiony przed przybyciem gości. Tylko „curry” i ryż wnosi się w ostatnim momencie, zapalając przy tym świecę, żeby zwrócić uwagę, że „podano do stołu”.

Podstawa „curry” to gorące danie mięsne lub rybne w ostrym, pikantnym sosie zrobionym z indyjskiej przyprawy curry. Uzupełnia je ryż na sypko i nieograniczona liczba sałatek warzywnych i owocowych, które goście wybierają i mieszają na talerzu według własnego gustu i pomysowości. A więc zabawa dla wszystkich łącznie z gospodynią, która bawi się razem z całym towarzystwem i nie musi po nic biegać do kuchni. Najważniejsze jest zdobycie proszku curry, który pojawia się u nas w sprzedaży dość sporadycznie. Wszystkie inne składniki są wymienne. Na kurę, mięso cielęce, królika, parówki czy też rybę oraz zestaw owoców i warzyw potrzebnych na przystawki decydujemy się w zależności od tego, co jest aktualnie w sprzedaży.

Najłatwiejszy zestaw to parówki w sosie „curry” z ryżem i sałatkami, np. pomidorową,

ogórkową, pieczarkową, z zielonego groszku, z jabłek itd. Sałatek przygotowujemy jak najczęściej, ale za to w stosunkowo niewielkich ilościach, tyle, żeby na każdego przypadła mniej więcej jedna łyżka stołowa sałatki. Nie należy ich także doprawiać na ostro. Świeży, łagodny smak powinien kontrastować z pikantną potrawą.

Po „curry” jako deser można podać placek ze śliwkami, szarlotkę lub krem owocowy, no i oczywiście dużo dobrej, aromatycznej herbaty.



I ZESTAW (na 10 osób)

- parówki w sosie „curry”
- ryż, przystawki
- placek ze śliwkami, herbata.

PARÓWKI W SOSIE „CURRY”

15–20 parówek, 6 średniej wielkości cebul, 2 jabłka, 2 łyżki oleju, 1/2 łyżki masła, 15 dkg wiórków kokosowych (niekoniecznie), 6 czubatych łyżeczek proszku curry, 2 szklanki słodkiej śmietanki lub mleka, sól.

Parówki obieramy ze skórki, kroimy w grube talarki i przypiekamy bez tłuszczu na dużej patelni.

Sos przygotowuje się osobno. W płaskim garnku pojemności około 2 l rozgrzewamy silnie olej i masło. Podsmażamy w tłuszczu cebulę obraną i pokrojoną w ćwiartki lub drobniej. Po chwili dodajemy umyte jabłka, podzielone na części i pozbawione gniazd nasiennych. Gdy cebula robi się szklista, trzeba dolać 3/4 l wody, osolić, przykryć i gotować przez 20 min. Potem przerywamy gotowanie. Sos przelewamy do miksera i robimy na krem. Jeśli nie ma miksera, to przecieramy sos przez sito. Następnie ponownie wlewamy do garnka, dodajemy wiórki kokosowe i przyprawę curry. Jeśli sos jest zbyt gęsty, dolewamy mleka i gotujemy na małym płomieniu co najmniej przez 15 min. Do gotującego się sosu wkładamy parówki, rozcieńczamy go mlekiem tak, żeby plasterki parówek swobodnie w nim pływały, i podgrzewamy aż do wrzenia. Podajemy w wazie lub bardzo głębokiej salaterce z pokrywą.

RYŻ NA SYPKO

1 kg ryżu, 3-4 łyżki oleju, 2 pęczki kopru lub pietruszki, sól.

W garnku pojemności 3 l rozgrzewamy olej i wsypujemy do niego dobrze wymyty i osączone ryż. Smażymy go w tłuszczu stale mieszając aż do momentu, gdy stanie się szklisty. Wle-

wamy wtedy do garnka 1 1/2 l wrzącej wody (proporcja objętości ryżu do wody powinna wynosić 1 : 1,5), solimy i doprowadzamy do wrzenia. Wtedy zmniejszamy płomień do minimum, przykrywamy garnek czystym gałganikiem, kładziemy na nim złożoną kilkakrotnie gazetę, nakrywamy odwróconą pokrywką i stawiamy na niej imbryk pełen wody. W tak uszczelnionym garnku zostawiamy ryż na małym płomieniu nie poruszając go. Po 20 min* ryż jest ugotowany na sypko. Można podawać go natychmiast po ugotowaniu lub pozostawić do czasu, aż ugotuje się główne danie. Jeśli w domu jest szybkowar lub garnek z ciężką, przylegającą szczelnie pokrywą, nie trzeba używać gazety i czajnika.

Przed podaniem na stół trzeba ryż wymieszać z drobno posiekanym koprem lub zieloną pietruszką. Najlepiej wyłożyć go na dwie salaterki lub półmiski, przybierając gałązkami koperku czy pietruszki. Duża góra ryżu wygląda nieapetycznie.

PRZYSTAWKI

SALATKA POMIDOROWA

15 małych pomidorów, 1 łyżka drobno posiekanej natki zielonej pietruszki.

* Czas gotowania zależy od gatunku ryżu. Lepiej więc na próbę ugotować małą ilość ryżu na kolację w przeddzień przyjęcia.

Umyte pomidorki pokroić w ćwiartki lub na 6 części i wymieszać z zieloną pietruszką.

SALATKA Z KONSERWOWYCH OGÓRKÓW

10 małych ogórków, 1 łyżka oleju sojowego lub słonecznikowego, sól.

Pokroić ogórki w cienkie plasterki i wymieszać z lekko osolonym olejem.

SALATKA ZE ŚWIEŻYCH OGÓRKÓW

10 małych ogórków, 1 łyżka drobno pokrojonego koperku, sól.

Umyć i obrać ogórki. Pokroić je w cienkie talarki, posypać koperkiem i bardzo lekko osolić.

SALATKA Z JABŁEK

4 duże jabłka, 1 łyżka octu winnego, cukier, sól.

Jabłka umyć, obrać ze skórki, przeciąć na ćwiartki, wyjąć gniazda nasienne, wkładając w miarę obierania do wody zakwaszonej octem winnym, żeby nie czerniały. Następnie ćwiartki jabłek pokroić w trójkątne płateczki. Lekko osolić i doprawić octem winnym zla-godzonym szczyptą cukru.

SALATKA Z ZIELONEJ SAŁATY

1 duża główka zielonej sałaty, 1 łyżka drobno pokrojonego koperku, 1 łyżka oleju sojowego lub słonecznikowego, 1 łyżeczka soku z cytryny, sól.

Sałatę bardzo dokładnie umyć pod bieżącą wodą i poszatковать w wąskie paseczki.

Wymieszać z koperkiem. Doprawić sosem z oleju wymieszanego z sokiem cytrynowym i solą.

SALATKA Z RZODKIEWEK

2 pęczki rzodkiewek, 2 łyżki szczypiorku, 2 łyżki słodkiej śmietanki, sól.

Rzodkiewki bardzo starannie umyć, pokroić w plasterki, wymieszać ze szczypiorkiem i doprawić lekko osoloną śmietanką.

SALATKA Z PIECZAREK

30 dkg małych pieczarek, 1/2 pęczka pietruszki, 1 cytryna, 2 łyżki oleju lub oliwy, cukier, sól.

Pieczarki umyć starannie ostrą szczotką pod bieżącą wodą i wrzucić do miski z wodą lekko zakwaszoną sokiem z cytryny. Następnie wyłożyć je na papierowy ręcznik lub serwetki celulozowe, aby obeschły. Pokroić w cienkie talarki skrapiając sokiem z cytryny. Wymieszać z umytą i drobno posiekaną pietruszką. Doprawić do smaku olejem wymieszanym z sokiem cytrynowym oraz odrobiną soli i cukru. Wstawić do lodówki na 2 godz. przed podaniem.

SALATKA Z ZIELONEGO GROSZKU

1 mała puszka konserwowego groszku, 1 duży strąk marynowanej czerwonej papryki, 1 łyżka oliwy lub oleju.

Groszek osączyć z zalewy. Paprykę pokroić w drobną kostkę. Wymieszać składniki i doprawić oliwą roztrzepaną z łyżeczką octu z marynowanej papryki.

GNIĘCIONE ORZESZKI ARACHIDOWE

1 paczka orzeszków arachidowych.

Orzeszki utłuc w młynku albo pognieść wałkiem do ciasta. Wsypać do miseczki.

Gnięcione orzeszki podaje się razem z sałatkami jako przyprawę do „curry” z ryżem. Wymieszane na talerzu z ryżem i z sosem bardzo podnoszą smak potrawy.

PLACEK ZE ŚLIWKAMI

3/4 kg śliwek, 30 dkg mąki, 10 dkg cukru, 25 dkg margaryny, 2 żółtka, 1 całe jajko, 2–3 łyżki gęstej śmietany, 15 dkg cukru pudru do posypania placka, mielony cynamon, sól.

Mąkę przesiać na stolnicę. Na mąkę położyć zimną kostkę margaryny i jak najdrobniej posiekać nożem razem z mąką i cukrem. Dodać żółtka, jajko i śmietanę. Wymieszać nożem, a następnie zagnieść rękami, aby otrzymać gładkie ciasto. Włożyć do miseczki, przykryć talerzykiem i wstawić do lodówki na kilka godzin. Po wyjęciu z lodówki rozwałkować ciasto dostosowując do kształtu blachy lub tortownicy. Przełożyć je na blachę – najlepiej taką, która ma obrzeża tylko z trzech stron. Ułożyć na powierzchni ciasta połówki śliwek, jedną przy drugiej, wciskając w ciasto. Piec w bardzo gorącym piekarniku przez około 20 min. Ciepłe ciasto posypać cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem. Kroić na gorąco. Jeśli jest upieczone na prostokątnej blasze – w kwadraty lub trójkąty. Jeśli upieczone w okrągłej tortownicy – w trójkątne porcje, tak jak tort.

II ZESTAW (na 10 osób)

- kura w sosie „curry”
- ryż, przystawki
- szarlotka.

KURA W SOSIE „CURRY”

2 kurczaki po około 1,30 kg, 3 łyżki oleju, 1 plasterek boczku wędzonego (dość gruby), 1/4 l bulionu (może być z kostki), sól.

Kurczaki dobrze umyć i natrzeć solą. Następnie pokroić na niewielkie kawałki, usuwając grubsze kości. W dużym, płaskim rondlu silnie rozgrzać olej, włożyć do niego mięso kurcząt i boczek pokrojony w kosteczkę. Smażyć, mieszając, dopóki mięso nie nabierze ciemno-złocistego koloru. Wtedy zalać bulionem, przykryć garnek, zmniejszyć płomień i zostawić, aby się potrawa wolno dusiła przez 40-45 min. Następnie połączyć z sosem „curry” przyrządzonym jak w I zestawie.

Tak przyrządzona kura nie nadaje się jednak jako potrawa do jedzenia na stojąco, gdyż trzeba ją jeść nożem i widelcem. Chyba że kurę pokroi się na tak małe kawałki, aby nie było przy nich kości, i wtedy niepotrzebny będzie nóż. Taką potrawę można jeść bez siadania przy stole.

KURA W SOSIE „CURRY” (sposób uproszczony)

2 upieczone kurczaki po około 1,30 kg każdy.

Kurczaki obrać z kości, pokroić w niewielkie kawałki. Włożyć do gotującego się sosu „cur-

ry” przyrządzonego według przepisu podanego w I zestawie i gotować 5 min, żeby mięso kury nabrało aromatu z sosu.

RYŻ

Przyrządzić – jak w I zestawie.

PRZYSTAWKI

Salatki – jak w I zestawie.

SZARŁOTKA Z SUROWYMI JABŁKAMI

50 dkg mąki, 25 dkg masła, 2 żółtka, 3 łyżki gęstej śmietany, 20 dkg cukru pudru, 1 kg jabłek, cukier waniliowy do posypania.

Mąkę przesiać na stolnicę. Na mąkę położyć zimną kostkę masła i jak najdrobniej posiekać nożem razem z mąką. Dodać żółtka, cukier i śmietanę, zagniatając szybkimi ruchami. Gotowe ciasto włożyć do lodówki co najmniej na 1 godz. Następnie rozwałkować i wyłożyć placek na blachę. Umyte jabłka obrać, pokroić na ćwiartki, wyjąć gniazda nasienne, pokroić na plasterki i ułożyć je rzędami na cieście tak, aby pokryły całą powierzchnię. Przycisnąć nieco, aby się wgniotły w ciasto. Piec w gorącym piekarniku około 20 min. Wyjąć, obficie posypać cukrem pudrem z cukrem waniliowym i pokroić na gorąco.

III ZESTAW (na 10 osób)

- ryba w sosie „curry”
- ryż, przystawki
- krem cytrynowy.

RYBA W SOSIE „CURRY”

1,5 kg filetów rybnych, 1 porcja wloszczyzny, sól.

Cały zamrożony blok filetów włożyć do wrzącego wywaru z jarzyn i ugotować. Podzielić na drobne części po ugotowaniu i wyjęciu z wywaru. Kawałki ryby przełożyć do sosu „curry”, podgrzać do temperatury wrzenia i podawać. Sos „curry” należy przyrządzić według przepisu z I zestawu.

RYZ

Przyrządzić – jak w I zestawie.

PRYZYSTAWKI

Przyrządzić – jak w I zestawie.

KREM CYTRYNOWY

10 jajek, 30 dkg cukru, 3 cytryny, 6 łyżeczek żelatyny w proszku, wanilia.

Żelatynę zalać dwukrotnie większą ilością zimnej wody (np. 1 łyżeczkę żelatyny zalać 2 łyżeczkami wody), a gdy spęcznieje, rozprowadzić niewielką ilością wrzątku i zagotować na małym płomieniu. Gdy zawrze, odstawić. Jajka umyć i oddzielić żółtka od białek, uważając, aby nie zmieszać białek z żółtkami, gdyż wtedy trudniej jest ubić pianę. Cytryny dokładnie umyć gorącą wodą, otrzeć z nich skórkę, a następnie wycisnąć sok. W dużym naczyniu ubić z białek pianę, a gdy zeszywnieje, dodawać stopniowo po łyżce kryształu nie zaprzestając ubijania,

potem kolejno po jednym żółtku i po łyżeczce soku cytrynowego, a wreszcie utartą skórkę cytrynową dla zapachu. Na końcu, wciąż ubijając, wlewać powoli rozpuszczoną, chłodną żelatynę.

Gotowy krem można wlać do szklanej salaterki lub też, jeśli zamierzamy podać go w formie ozdobnej babki, przelać do formy zwilżonej zimną wodą i wysypanej cukrem pudrem. Wstawić do lodówki i oziębic. Przed wyłożeniem babki na szklany półmisek trzeba zanurzyć formę w ciepłej wodzie, aby krem łatwiej z niej wyszedł.



LISTOPADOWY FIVE O'CLOCK



Kiedy na dworze zimno i słońca, miło jest schronić się w ciepłym, przytulnym domu i ściągnąć do siebie grono przyjaciół na pogawędkę lub tańce. Aby stworzyć domowy, kameralny nastrój, wystarczy dobra muzyka, przyćmione światło i egzotyczny, gorący napój...

Można to osiągnąć stosunkowo prostymi środkami i niewielkim kosztem. Gości podej-

mujemy herbatą z pomarańczą lub gliwajnem herbacianym, ciastem lub kupnymi kruchymi ciasteczkami i owocami.

Mało kto wie, że herbata to bardzo stary, egzotyczny napój. Przywieziono ją do Europy z krajów Dalekiego Wschodu, a podstawowe jej gatunki wywodzą się z Indii i Chin. Najstarsze chińskie wzmianki o uprawie krzewów herbacianych liczą ponad 4000 lat. O odkryciu samej rośliny i o niezwykłych właściwościach naparu przyrządzonego z jej pączków i listków opowiadają prastare chińskie, japońskie i hinduskie legendy. Według jednej z nich dwa pierwsze krzewy herbaciane wyrosły z rzuconych na ziemię powiek młodego buddyjskiego mnicha, który odciął je sobie i wyrzucił, ponieważ nie mógł sobie darować, że zasnął w czasie modlitwy. Rozgniewany na samego siebie zapragnął, aby oczy jego już nigdy się nie zamykały. I oto stał się cud. Wyrosła przed nim roślina, której wiecznie zielone liście służą do przyrządzania napoju posiadającego moc odpędzania snu i zmęczenia. Uprawa tej pożytecznej rośliny szybko się rozpowszechniła w sąsiednich krajach i na skutek niezliczonych krzyżowań dwóch podstawowych gatunków – chińskich krzewów i himalajskich drzew z indyjskiego stanu Asam – powstała wielka liczba odmian.

Tajemnica mieszania ze sobą herbacianych listków rozmaitych odmian stanowi od lat zazdrośnie strzeżony sekret wielkich firm herbacianych, które oferują nam różne rodzaje tej używki. Niekiedy do mieszanek herbaty do-

dawane są kwiaty jaśminu, płatki róży albo aromatyczne olejki – bergamotowy, cytrynowy czy pomarańczowy. Każda z odmian ma swoją nazwę i związany z nią niepowtarzalny, specyficzny aromat.

Spróbujmy więc dla naszych gości przygotować oryginalny napój z herbacianych liści, wykorzystując przepisy innych narodów.

SHALIMAR* – INDYJSKI PRZEPIS NA HERBATĘ Z POMARAŃCZĄ

Herbata Asam lub Nataraj w proporcji 1 łyżeczka na osobę oraz 1 łyżeczka „na czajniczek”, 1 plasterk pomarańczy na osobę, cukier co najmniej 1 łyżeczka na osobę.

Do wyparzonego czajniczka wsypujemy herbatę i zalewamy wodą w momencie, gdy zaczyna silnie wrzeć. Stawiamy czajniczek w ciepłe przykryty kapturkiem lub czystą ściereczką i zaparzamy przez około 5 min. W tym czasie kroimy pomarańczę na cienkie plasterki, przekrawamy je na połowy i wkładamy do wygrzanego dzbanka posypując cukrem. Zalewamy gorącą herbatą. Gotowy napój rozlewamy do szklanek.

Do herbaty podajemy herbatniki.

GLIWAJN HERBACIANY (na 10 osób – około 14 szklanek)

1,5 l mocnej herbaty zaparzonej z 8 łyżeczek suchej aromatyzowanej herbaty, 1 butelka soku winogronowego lub

* Czytaj: „shalimar”

wiśniowego (około 0,5 l), 1 butelka klarownego* soku jabłkowego, 30 dkg cukru, 1/2 łyżeczki imbiru, 1 łyżeczka miążkiego cynamonu, 1/2 łyżeczki utłuczonego anyżku, 3-4 goździki, 8 łyżeczek posiekanych orzechów, 7 łyżeczek umytych rodzynek.

Do przygotowania gliwajnu trzeba przystąpić na 40 min przed zamierzonym podaniem, gdyż trzeba go około 30 min podgrzewać.

Najpierw należy zaparzyć świeżą aromatyczną herbatę. Najpraktyczniej zrobić to w dużym porcelanowym dzbanku, który należy dobrze nagrzać przed wsypaniem suchych listków herbaty. Następnie suchą herbatę trzeba zalać niewielką ilością wrzącej wody, a w chwilę potem uzupełnić wrzątkiem do pożądanej objętości. Zostawić na 5 do 8 min, aby herbata dobrze zaparzyła się. W tym czasie należy lekko podgrzać w emaliowanym garnku soki owocowe wymieszane z cukrem, imbirem, anyżkiem, cynamonem i goździkami. Gdy tylko herbata zaparzy się, przelewa się ją przez sito do garnka z sokami, przykrywa pokrywką i zostawia na niewielkim płomieniu na około 30 min. Trzeba tak wyregulować płomień, aby gliwajn nie zagotował się.

Gorący napój rozlewa się w kuchni do szklanych pucharków, wkładając do każdego z nich łyżeczkę orzechów i rodzynek. Tacę z pucharkami gliwajnu wnosi się do pokoju i częstuje gości podchodząc kolejno do każdego z nich.

* Soki nieklarowne, z miazgą owocową, nie nadają się do przyrządzania gliwajnu.

W mieszanym towarzystwie można rozlać gliwajn do dwóch rodzajów pucharków lub ozdobnych szklanek i ustawić na dwóch tacach. Jedną wniesie gospodyni częstując kolegów, drugą brat lub któryś z chłopców i poczętuje dziewczęta.

Gliwajn można także podawać „na ludowo”. Wlać do dużego ceramicznego dzbanka, a wymieszane bakalie wsypać do glinianej miski. Napój rozlewać do ceramicznych kubków w pokoju przy gościach, dosypując każdemu orzechy i rodzyнки z miseczki.



DYSKOTEKA



Urządzamy spotkanie towarzyskie nazwane dyskoteką. Aby je uatrakcyjnić, wysyłamy lub rozdajemy w szkole, klubie itp. specjalne zaproszenia.

Zaproszenia na dyskotekę to miniaturki płyt gramofonowych, wycięte z czarnego kartonu. Tak jak na prawdziwej płycie na kolorowym krążku papieru umieszczonym pośrodku wypisuje się barwnym flamastrem tekst zaproszenia i prośbę, aby każdy przyniósł swoją ulubioną płytę do słuchania lub do tańca.

Duże krążki twardej tektury wielkości płyty długogrającej lub nieco większe stanowić będą zasadniczą dekorację nakrycia stołowego. Imiona gości można wypisać na krążkach papieru przyklejonych pośrodku. „Płyty” trzeba zrobić tak duże, żeby stanął na nich talerz i świeczka w kształcie kulki. Jeśli kolacja podana będzie na stole, to „płyty” nie muszą być bardzo sztywne, ale za to tak dopasowane, aby swobodnie mieściły się na powierzchni stołu. Jeśli kolacja planowana jest na stojąco, to „płyty” powinny być bardzo sztywne, a talerze z tworzyw sztucznych.

Kolacja podawana na „płytkach” wymaga specjalnie dobranego menu. Trzeba wybrać takie potrawy, które można zjeść posługując się tylko widelcem. Najpraktyczniejszy będzie zestaw zimnych dań.

I ZESTAW (na 8 osób)

Danie wstępne:

- duńska sałatka

Danie zasadnicze:

● zimne mięsa, np. pasztet i podsuszona w domu kielbasa z sałatką z zielonej fasolki szparagowej

Deser:

● ryż preparowany (tzw. „dęty”) z konfiturami lub dżemem i bitą śmietaną i napój „Marzenie”.

SALATKA DUŃSKA

40 dkg łagodnego żółtego sera, 40 dkg kielbasy szynkowej albo serdelowej, 2 świeże ogórki średniej wielkości, 2 ce-

bule, 1 główka zielonej sałaty, 4 jajka ugotowane na twardo, 4 nieduże pomidory, 2 filiżanki majonezu, 4 łyżeczki bardzo ostrej musztardy, 1 paczka pumpernika, 5 dkg masła, 5 dkg bryndzy, sól.

Salatę bardzo starannie umyć, oddzielając pojedyncze liście. Osączonymi i wysuszonymi listkami sałaty wyłożyć dno i boki dużej salaterki. Następnie robimy sos, mieszając musztardę z majonezem i odrobiną soli. Podczas gdy gotują się jajka, przygotowujemy sałatkę. Do dużej miski wsypujemy kolejno wszystkie składniki. Ser kroimy w dość grube „zapałki”, kielbasę w drobną kostkę, ogórek i cebulę w cienkie talarki. Cebulę po pokrojeniu rozdzielamy widelcem na pojedyncze pierścionki. Pozostałe liście sałaty szatkujemy w dość szerokie paski. Wlewamy do miski sos i dokładnie mieszamy całą zawartość. Wykładamy wszystko do przygotowanej salaterki, na liście sałaty. Ozdabiamy częstkami jajek na twardo i ćwiartkami lub plasterkami pomidorów.

Do sałatki tej podajemy paluszki zrobione z pumpernika. Pastą z bryndzy roztartej z masłem skleja się razem po trzy kromki pumpernika. Gdy się dobrze skleją, kroimy na długie cienkie paluszki.

PASZTET

Pasztet najlepiej kupić gotowy, licząc po grubym plastrze na osobę. Można go jednak zrobić w domu, nawet kilka dni wcześniej.

PASZTET DOMOWY

1/2 kg cielęciny lub wołowiny bez kości, 1/2 kg wieprzowiny bez kości, 1/2 kg podgardla, 15 dkg wątróbki, 3 jajka, 1/4 bułki paryskiej, gałka muszkatołowa, listek laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, słonina do wyłożenia formy, bułka tarta.

Mięso należy umyć, pokroić na kawałki, włożyć do dużego garnka razem z wątróbką i podgardlem, kilkoma ziarnkami angielskiego ziele i 1 dużym listkiem laurowym. Zalać zimną wodą do 1/3 zawartości garnka, osolić, przykryć i dusić co najmniej 2 lub 3 godz. na słabym płomieniu. Można też upiec w piecyku w przykrytym garnku. Udużone mięso i bułkę uprzednio namoczoną w mleku lub w wodzie trzeba przekręcić dwukrotnie przez maszynkę, dodać trochę zmielonego pieprzu i utartą na tarce gałkę muszkatołową. Dosolić do smaku, dodać całe, surowe jajka. Dobrze wyrobić łyżką na spoistą masę. Najwygodniej upiec w długich, wąskich foremkach blaszanych, tzw. keksówkach, gdyż z tych foremek wychodzą dobre porcje do krojenia w plastry. Keksówki trzeba posmarować smalcem i wyłożyć plasterkami słoniny, a narożniki obsypać tartą bułką. Nałożyć do foremek pasztet i piec w piecyku około 1 godz., tj. do czasu, aż pasztet będzie silnie pachniał i odstawał od brzegów keksówki. Wystudzić, zostawiając do następnego dnia w chłodzie. Przed wyjęciem pasztetu foremki należy trochę podgrzać, a potem przewrócić do góry dnem i wytrząsnąć pasztet na deskę.

SALATKA Z FASOLKI SZPARAGOWEJ

2 puszki krojonej fasolki szparagowej lub 1 kg fasolki mrożonej, 1 filiżanka ryżu, 5 strąków konserwowej czerwonej papryki, 1/2 szklanki oleju, sok z cytryny, 2 łyżeczki musztardy, pieprz, sól.

Fasolkę osączyć z zalewy i przełożyć do salaterki. Fasolkę mrożoną trzeba uprzednio ugotować do miękkości, włożywszy bez rozmrażania do wrzącej, osolonej wody. Umyty ryż ugotować w dużej ilości osolonego wrzątku, przelać zimną wodą, osączyć i wrzucić do fasolki. Paprykę pokroić w długie, cienkie paski, połączyć z ryżem i fasolą. Wymieszać. W szklance ukręcić ostry sos z musztardy, soku z cytryny i soli. Stopniowo dolewać olej, nie przestając mieszać. Gdy wszystkie składniki połączą się, dodać szczyptę pieprzu i polać salatkę.

RYŻ PREPAROWANY Z KONFITURAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

1 opakowanie ryżu preparowanego, tzw. „dętego”, 8 łyżeczek konfitur lub dżemu (np. truskawkowego lub wiśniowego), 4 kubeczki gotowej, bitej śmietany, 2–3 łyżki rodzynek.

Do pucharków lub szklanek włożyć po 2–3 łyżki ryżu, 1 łyżeczkę konfitur lub dżemu i 2–3 łyżki bitej śmietany. Na wierzchu posypać umyтыми rodzynekami.

NAPÓJ „MARZENIE”

1 puszka ananasa, 2 butelki soku z czarnej porzeczki, sok z 2–3 cytryn, 1/4 kg winogron, 2 małe butelki wody mineralnej, kostki lodu.

Puszkę ananasa, sok porzeczkowy i wodę mineralną dobrze wychłodzić w lodówce. Otworzyć puszkę ananasa, wyjąć plastry owocu i pokroić je w kostkę. Wrzucić do dużego szklanego dzbanka, zalać sokiem cytrynowym, porzeczkowym i ananasowym. Dodać umyte, przekrojone na połówki i pozbawione pestek winogrona. Tuż przed podaniem dolać wodę mineralną z kostkami lodu. Zamieszać. Napój ten podaje się w wysokich szklankach lub w pucharkach.

II ZESTAW (na 8 osób)

Danie zasadnicze:

- risotto z kury z pieczarkami
- sałatka z konserwowej papryki.

Deser:

- napój żurawinowy
- torcik kakaowy.

RISOTTO Z KURY

1 kurczak pieczony, 50 dkg pieczarek, 30 dkg ryżu, 10 dkg masła, 1/2 pęczka zielonej pietruszki, sól.

Kurczę upiec, ostudzić i oddzielić mięso od kości. Pieczarki oczyścić, pokroić w talarki i usmażyć w maśle. Ryż gotować w dużej ilości wrzącej, osolonej wody przez około 15 min. Gdy jest jeszcze twarde, zdjąć z ognia, odcedzić i przelać zimną wodą. Wymieszać ryż, mięso kury i pieczarki, włożyć do wysmarowanego masłem ogniotrwałego naczynia, położyć z wierzchu parę płatków masła i wstawić do piekarnika na 15–20 min. Przed poda-

niem posypać drobno posiekaną zieloną pietruszką.

SALATKA Z KONSERWOWEJ CZERWONEJ PAPRYKI

1 słoik konserwowej papryki, 1 duża cebula, 2 łyżki oleju słonecznikowego, sól, zielony koperek.

Paprykę wyjąć z zalewy i pokroić w paseczki. Cebulę pokroić w cienkie „piórka” i posolić. Koperek umyć i posiekać. Połać olejem i wymieszać wszystkie składniki. Podawać w salaterce lub w porcjach rozłożonych do małych miseczek.

NAPÓJ ZURAWINOWY

25 dkg żurawin, 3 butelki nektaru jabłkowego, skórka pomarańczowa, 1 łyżka cukru.

Umyte żurawiny przetrzeć przez sito i wlać do nektaru z jabłek. Dodać cukier i utartą skórkę pomarańczową, wymieszać, aby rozpuścił się cukier. Rozlać do szklaneczek z kostkami lodu. Podawać ze słomkami.

TORCIK KAKAOWY (bez pieczenia)

4 paczki słodkich herbatników, 1/2 szklanki cukru, 3 żółtka, 1 kostka margaryny lub masła, 6 łyżeczek kakao, 2 łyżki tartej czekolady, 2 łyżki posiekanych orzechów.

Herbatniki rozgnieść wałkiem na stolnicy. Pół szklanki cukru utrzeć z żółtkami do białości. Oddzielnie rozetrzeć margarynę z kakao. Wymieszać żółtka z herbatnikami i margaryną.

Z otrzymanej masy uformować szerokim nożem na talerzu lub deseczce kwadratowy torcik. Posypać go z wierzchu, w kratkę, czekoladą i orzechami. Wstawić do lodówki, aby zastygł.



PRZEGRYZKA W CZASIE WSPÓLNEJ NAUKI



W ciągu długich godzin wspólnej nauki w domu niezbędna jest od czasu do czasu chwila relaksu, zmiana pozycji lub oderwanie się do innego rodzaju zajęć. Po kilku godzinach „wkuwania” ogarnia nas zwykle zmęczenie i nerwowy niepokój, zniechęcenie, ból głowy. Wtedy koniecznie trzeba zrobić przerwę w uczeniu się, przewietrzyć pokój, wykonać parę ćwiczeń gimnastycznych i na krótki czas zająć

się zupełnie czymś innym. Na przykład przygotowaniem apetycznej i smacznej przegryzki. Trzeba przecież także coś zjeść. Najlepiej zrobić to w taki sposób, aby mieć przyjemność nie tylko przy jedzeniu, ale i przy robocie. Jeśli dobrze zorganizuje się tę pracę, przygotowania nie będą trwały dłużej niż przy zwykłym posiłku.

A oto kilka propozycji:

Gdy w domu jest mikser, można zrobić w nim świetny mleczny napój z jabłek i miodu, a do niego kanapki z sucharków, razowego chleba lub pieczywa chrupkiego. Napój podać w wysokich szklankach albo pucharkach. Do każdego rodzaju kanapek bierzemy po 4 sucharki lub kromki chleba, ponieważ na taką ilość pieczywa przewidziane są dodatki do kanapek.

NAPÓJ JABŁECZNY (na 4 osoby)

2 jabłka, 8 łyżek miodu, sok z 1 cytryny, 4 szklanki mleka.

Jabłka obrać, pokroić na części, pozbawiając gniazd nasiennych, i zmiksować razem z mlekiem, miodem i sokiem cytrynowym. Rozlać do szklanek przybranych plasterkiem jabłka.

Jeśli nie ma w domu miksera, można przyrządzić inne napoje mleczne.

NAPÓJ ŚLIWKOWY (na 4 osoby)

40 dkg śliwek świeżych lub mrożonych, 2 szklanki mleka, 2 szklanki śmietanki, 2 łyżki cukru, 1 paczka cukru waniliowego.

Umyte śliwki pokroić w drobne „piórka“ i wymieszać z cukrem. W dzbanku ubić za pomocą trzepaczki do bicia piany mleko, śmietankę i cukier waniliowy. Gdy mleko się spieni, wymieszać je ze śliwkami i rozlać do szklanek.

NAPÓJ JABŁECZNY (na 4 osoby)

2 butelki nektaru jabłkowego, 2 szklanki mleka, 1 szklanka śmietanki, 2 żółtka.

Ubić wszystkie składniki trzepaczką tak, aby się dobrze połączyły i speniły. Najlepiej użyć do tego celu mleka i nektaru oziębionych w lodówce.

NAPÓJ Z JOGURTU Z SOKIEM POMARAŃCZOWYM I DZEMEM (na 4 osoby)

2 buteleczki jogurtu, 2 łyżki dżemu malinowego lub truskawkowego, sok pomarańczowy, woda sodowa.

Jogurt oziębnić w lodówce. Ubić trzepaczką wszystkie składniki tak, aby się dobrze speniły. Napój można rozcieńczyć wodą sodową i podać go w wysokiej szklance.

KANAPKI Z SUCHARKÓW

Sucharek posmarować cienko masłem i przykryć plasterkiem wędliny. Na nim położyć plasterek jajka na twardo, a pośrodku jajka

kropkę majonezu wymieszanego z pastą pomidorową.

Sucharek posmarować cienko masłem i przykryć plasterkiem żółtego sera. Na wierzchu położyć wachlarzyk z podłużnie naciętego korniszona i 2–3 krążki marynowanej cebulki.

Sucharek posmarować łagodnym serkiem topionym i położyć na nim po 5 osączonych truskawek z konfitury.

Sucharek posmarować twarożkiem homogenizowanym wymieszanym z 8–10 suszonymi śliwkami, pokrojonymi na drobne kawałeczki. Na wierzchu położyć 1/2 śliwki bez pestki.

KANAPKI Z CHLEBA RAZOWEGO

Kromkę razowego chleba posmarować cienko masłem, a na wierzchu grubo pasztetem. Ozdobić plasterkiem obranej ze skórki słodkiej gruszki.

Kromkę razowego chleba posmarować cienko masłem, a na wierzchu grubo twarożkiem. Posypać obficie drobno pokrajany szczypiorkiem i rzodkiewkami. Ozdobić ćwiartką jajka na twardo.

Kromkę razowego chleba posmarować dość grubo masłem i obsypać przetartym przez sito żółtkiem z jajka ugotowanego na twardo. Posypać także białkiem pokrojonym w drobną kosteczkę. Ozdobić „piórkiem” zielonej pietruszki lub krążkiem czerwonej papryki.

Kromkę razowego chleba posmarować grubo powidłami śliwkowymi i posypać pokrojonym drobno jabłkiem.

KANAPKI NA PIECZYWIE CHRUPKIM, CZYLI TZW. SZWEDZKIM CHLEBIE

Kawałek szwedzkiego chleba posmarować cienko masłem i przykryć złożonym na pół, tak jak składa się serwetkę, kawałkiem szynki lub innej wędliny. Położyć dla dekoracji plasterki ogórka lub „piórko” zielonej pietruszki.

Kawałek szwedzkiego chleba posmarować cienko masłem i przykryć złożonym plasterkiem żółtego sera. Ozdobić plasterkiem pomidora, połówką świeżej lub mrożonej śliwki.

Kawałek szwedzkiego chleba posmarować cienko masłem, a potem topionym serem. Na serze położyć paseczki świeżej gruszki.

Kawałek szwedzkiego chleba posmarować cienko masłem, a potem twarożkiem wymieszanym z surowym żółtkiem i solą. Posypać drobno pokrojonym szczypiorkiem.

Starannie przygotowane kanapki muszą być także ładnie podane, aby nie straciły całego efektu. Jeśli w kuchni jest stolik i miejsce do jedzenia, to sprawa rozwiązana. Byle tylko ładnie nakryć i ozdobić stół. Można to osiągnąć bardzo prostymi środkami, np. kładąc dla każdej osoby kolorową matę lub płócienną serwetkę, a na niej obok talerzyka i szklanki z napojem jeden kwiatek nagietki w kieliszku od jajka lub też zamiast kwiatka pięknie ubarwione jabłko. Można też zabrać ze sobą jedzenie do

pokoju, aby przegryzać w czasie nauki. W takim przypadku dla każdej osoby przygotowuje się tacę z jedzeniem. Na tacy kolorowa serwetka, a na niej talerzyk z kanapkami, pucharek napoju, dorodny owoc oraz papierowa serwetka do wycierania palców. Zamiast jabłka czy gruszki można podać na małym talerzyku połówkę grapefruta z jedną wiśnią z konfitury umieszczoną pośrodku. Przed podaniem podcina się miąższ owocu ostrym nożykiem najpierw dookoła skórki, a potem promieniście, tak jak dzielą się cząstki, aby można go było wygodnie jeść łyżeczką.



JEŚLI PRZYDARZY SIĘ CAŁONOCNA NAUKA...



Właściwie to nie powinno się tak zdarzyć. Trzeba tak gospodarować czasem, żeby nigdy nie uczyć się w nocy. Ani to zdrowe, ani skuteczne. Nocna nauka wymaga więcej wysiłku, a przynosi gorsze rezultaty. Ale życie jest życiem i czasami wypadnie nadrobić jakieś zaległości, wykorzystać książkę wypożyczoną na bardzo krótko lub „załatać” niespodziewaną wyrwę w czasie. Jeśli nie da się uniknąć

zarwania nocy, to należy chociaż tak postępować, aby zło było jak najmniejsze.

Podczas intensywnej nauki, przy dużym wysiłku umysłowym należy się racjonalnie odżywiać, aby podtrzymać nadwątłone „kuciem” siły. Jeść mało, ale stosunkowo często, wybierać produkty białkowe, takie jak: mleko, ser, ryby, wędliny, jajka, nie zapominając o witaminach, a więc o surowych owocach i sokach. Ważne też jest umiejętne dawkowanie słodyczy, albowiem wiemy to z doświadczenia, że zjedzenie kostki cukru szybko usuwa uczucie zmęczenia. Dobrze więc mieć zawsze pod ręką suszone owoce, np. śliwki, daktyle, morele, rodzynki, cukier w kostkach lub tp.

Jeśli mamy zamiar uczyć się po południu i w nocy, to lepiej zawczasu pomyśleć o właściwej aprowizacji i przygotować coś na podwieczorek, na kolację oraz do przegryzania i picia w nocy. Nad ranem należy się przespać chociaż przez 2–3 godz., żeby nieco zregenerować nadwątłone siły. Trzeba też często wietrzyć pokój, a od czasu do czasu zrobić parę ćwiczeń gimnastycznych. Na podwieczorek około godz. 17 można podać herbatę lub sok owocowy i kruche herbatniki z miodem lub konfiturą. Na kolację między godz. 20 a 21 – porcję zimnego mięsa, wędliny lub wędzonej ryby z kawałkiem pieczywa i z sałatką z mrożonych lub świeżych pomidorów lub, jeśli jest w tej porze roku, zieloną sałatą, a potem herbatę z ciastem.

Jako ciepłą kolację można naprędce zrobić doskonale grzanki podane koniecznie z zielo-

ną sałatą lub surówką. O wiele to smaczniejsze i zdrowsze niż sam chleb.

Do gorących grzańek znakomicie pasuje orzeźwiający jogurt wychłodzony w lodówce. Najprościej podać go w firmowym kubeczku postawionym na spodku od filiżanki tak, aby zmieściła się na nim łyżeczka. Można też wlać jogurt lub sok owocowy do koktajlowych, ozdobnych szklanek lub pucharków i pić go przez słomkę. Doskonale smakuje i ładnie wygląda.

W nocy zamiast czarnej kawy lepiej pić zsiadłe mleko, jogurt, chłodne soki owocowe, lemoniadę, sięgnąć do lodówki po krem owocowy albo zjeść jakiś owoc. Jeśli bez kawy nie umiecie się obyć, to trzeba ją wypić nie później niż o północy, aby nie przeszkadzała Wam zasnąć nad ranem. Najpraktyczniej kawę przygotować w termosie w czasie robienia kolarcji. Do kawy zawsze się przyda porcja bakali lub herbatniki z dżemem. Rano najlepsze jest mleko. A potem solidne śniadanie i spacer. Do klasycznego menu śniadaniowego należą wszelkiego rodzaju płatki z mlekiem, ale dla urozmaicenia można zrobić rycerskie kanapki lub też jajka zapiekane na serze.



GRZANKI WŁOSKIE (na 1 osobę)

2 kromki chleba (najlepiej lecytynowego), 1 kawałek szynki lub plaster kielbasy szynkowej, 1 plaster sera cheddar lub topionego sera z bloku, oliwa do natłuszczenia chleba,

albo:

2 kromki chleba, 3 połówki parówek, 1 plaster sera, oliwa do natłuszczenia chleba,

albo:

2 kromki chleba, 2 plastry sera, 2 plasterki pomidora, oliwa do natłuszczenia chleba,

albo:

2 kromki chleba, ryba wędzona obrana ze skóry i z ości, 1 plaster sera, oliwa do natłuszczenia chleba.

Chleb posmarować oliwą po obu stronach. Ułożyć na nim dodatki i przykryć drugim kawałkiem chleba, również natłuszczonym po obu stronach. Położyć na silnie rozgrzanej patelni i mocno przyrumienić po obu stronach tak, aby stopił się ser wewnątrz grzanki. Trzeba uważnie przewracać grzanki, żeby nie wysypać z nich zawartości. Można je także spiąć wykałaczkami. Grzanki takie podaje się na talerzykach, do jedzenia nożem i widelcem, lub w dużej bibułkowej serwetce. Jako dodatek może być jogurt, sok owocowy lub warzywny i zielona sałata z pomidorem.

GRZANKI Z OWOCAMI

Są to grzanki zapiekane w piekarniku przez około 10 min aż do stopienia się sera. Robi się je na jednym kawałku chleba lecytynowego natłuszczonego masłem lub oliwą.



1. ▲ Herbata po angielsku



2. ▲ Herbata z samowara



3. ▲ Herbata w kamionce



4. ▲ Zimne mięso z marynatami

5. ▼ Mini-kanapki z sera i krakersów



Z gruszką. Na chlebie natłuszczonym masłem lub oliwą położyć warstwę plasterków gruszki, na to plaster topionego sera, a na nim połówkę gruszki obranej i pozbawionej gniazd nasiennych z odrobiną konfitury w środku.

Z brzoskwinia (może być z kompotu). Na posmarowanym chlebie położyć plasterki brzoskwini, na nich plaster sera, a na wierzchu 2–3 cząstki mandarynki.

Z surowym jabłkiem. Na posmarowanym chlebie ułożyć plasterek szynki lub mortadeli, na nim plaster topionego sera, a na wierzchu krążek wydrążonego jabłka i pierścionek cebuli.

Z ananasem. Na posmarowanym chlebie położyć plasterek szynki, na nim platek topionego sera, a na wierzchu krążek ananasa z konserwy z kropeczką galaretki żurawinowej.

GRZANKI Z BUŁKI PARYSKIEJ

Kromki bułki paryskiej posmarowane po obu stronach masłem lekko podsmażyć z obu stron na suchej patelni. Nie zdejmując patelni z ognia położyć na każdej grzance plasterki pomidora, posolić i posypać tartym żółtym serem. Smażyć do momentu stopienia się sera. Podając, posypać zieloną pietruszką lub szczypiorkiem.

Z pieczarkami. Przypiec bułkę, jak wyżej. Położyć na każdej kromce drobno pokrojone pieczarki i wymieszane z cebulą w stosunku 2/3 pieczarek i 1/3 cebuli, posolić, popieprzyć, skropić oliwą, posypać bardzo obficie tartym serem i zapiekać w piecyku do momentu,

aż stopi się ser. Podając, posypać drobno posiekaną zieloną pietruszką.

Z kielbasą serdelową. Małe kromeczki najcieńszej bułki paryskiej, tzw. barowej, posmarować cienko masłem. Położyć na każdej plasterek obranej ze skórki serdelowej kielbasy i posypać tartym serem. Zapiekać w piekarniku tak długo, aż stopi się ser. Podając, posypać drobno posiekaną zieleniną.

JAJKA SADZONE NA GRZANKACH (na 4-5 osób)

5 jajek, 5 kromek bułki wrocławskiej, 10 dkg wędzonego boczku, 1 łyżka tłuszczu wytopionego z boczku, 2 łyżki posiekanego szczypiorku, pieprz, sól.

Zrumienić kromki bułki na patelni z silnie rozgrzany tłuszczem, wysmażonym z plasterków boczku. Usmażyć w tym tłuszczu jaja, najlepiej w specjalnej patelni – dołkownicy. Po usmażeniu obciąć część białka, żeby tworzyły równe krążki. Położyć na grzankach plastry boczku, a na nich krążki sadzonych jajek. Posypać drobno pokrojonym szczypiorkiem, solą i pieprzem.

Grzanki powinny być bardzo gorące, najlepiej więc podawać je na podgrzanych talerzach, oczywiście z jakąś surówką, np. sałatą zieloną, pomidorem itp.

RYCERSKIE KANAPKI ZAPIEKANE (na 4 osoby)

4 buleczki, 2 jajka, 4 łyżki startego sera gouda, 1 łyżeczka przecieru pomidorowego, 1 łyżeczka musztardy, sól.

Jajka rozbić, wymieszać z tartym serem, przecierem pomidorowym, musztardą i solą, ściąć czubki bułek, wydrążyć z nich miąższ

i wypełnić farszem. Zapiekać przez 10 min w gorącym piecyku. Przypieczone wieczka bułek nałożyć na kanapki tuż przed podaniem.

JAJKA ZAPIEKANE W SERZE (na 1 osobę).

1 jajko, 2 łyżki utartego żółtego sera ementalskiego, 1 łyżeczka masła, 1 łyżka śmietany, szczypta utartej gałki muszkatołowej.

Dla każdej osoby jajko zapieka się w oddzielnym naczyniu ogniotrwałym. Naczynie trzeba wysmarować masłem i wyłożyć grubą warstwą utartego sera. Polać śmietaną, posypać gałką muszkatołową. Wybić na śmietaną całe jajko, nie uszkadzając żółtka. Polać śmietaną i posypać serem. Na wierzchu położyć kilka płatków masła. Wstawić do wygrzanego piekarnika i zapiekać 10–15 min. Jeść z surówką z kiszonej kapusty albo zieloną sałatą i chlebem bez masła.

PŁATKI KUKURYDZIANE Z MLEKIEM (na 1 osobę)

4 łyżki płatków, 1 szklanka mleka.

Płatki zalać ciepłym lub zimnym mlekiem, posolić lub posłodzić i szybko zjeść, póki są chrupkie.

PŁATKI KUKURYDZIANE Z MLEKIEM I OWOCAMI (na 1 osobę)

4 czubate łyżki płatków kukurydzianych, 1/2 utartego na grubej tarce jabłka, 1/2 pokrojonej w drobne płatki pomarańczy zalać szklanką ciepłego mleka.

PLATKI OWSIANE Z MLEKIEM (GOTOWANE) (na 1 osobę)

4 łyżki płatków owsianych ugotować w niewielkiej ilości wody, wsypując je na nie osolony wrzątek. Wyłożyć na głęboki talerz, zalać zimnym lub ciepłym mlekiem. Posolić lub posłodzić.

PLATKI OWSIANE Z MLEKIEM (SUROWE) (na 1 osobę)

3 łyżki stołowe płatków, 4 łyżki stołowe wody, 4 łyżki mleka, 1 łyżka cukru, 3 łyżeczki soku z cytryny, 1 jabłko utarte na grubej tarce, kilka orzechów włoskich lub kilkanaście laskowych.

Płatki zalewa się na noc mlekiem z wodą. Rano słodzi się i dodaje resztę składników.

GORĄCA LEMONIADA ZAMIAST HERBATY (na 2 osoby)

1/2 cytryny na 2 szklanki wrzątku, 2 łyżeczki miodu lub cukru.

Cytrynę bardzo dobrze wymyć gorącą wodą, a potem pokroić w cieniutkie płateczki razem ze skórą. Rozłożyć do szklanek, zalać wrzątkiem i osłodzić miodem lub cukrem.

NAPÓJ Z SOKU CYTRYNOWEGO (na 1 osobę)

Sok z 1/2 cytryny na szklankę napoju, 1 łyżeczka cukru.

Wyciśnięty sok cytrynowy wlać do szklanki z cukrem i zalać zimną lub wrzącą wodą. Napój można dosłodzić w miarę potrzeby.

KOKTAJL POMIDOROWY Z KEFIREM (na 2 osoby)

2 buteleczki kefiru, 3 łyżeczki pasty pomidorowej, 3 łyżeczki posiekanej zielonej pietruszki, pieprz, sól.

Wychłodzony w lodówce kefir wlać do miksera, dodać pastę pomidorową, sól i pieprz. Miksować przez 1/2 min. Rozlać do szklanek posypując zielenią.

KOKTAJL TRUSKAWKOWY Z KEFIREM (na 2 osoby)

2 buteleczki kefiru, 10 rozmrożonych truskawek, 2–3 łyżeczki cukru.

Wychłodzony w lodówce kefir wlać do miksera, dodać cukier i truskawki. Zmiksować przez 1/2 min. Rozlać do szklanek. Do koktajlu można dodać po 1 łyżce pokrojonych w płatki truskawek.

KOKTAJL Z CZARNEJ PORZECZKI I ZSIADŁEGO MLEKA (na 2 osoby)

1 1/2 szklanki zsiadłego mleka, 1/2 szklanki nektaru z czarnej porzeczki, 2 łyżki cukru.

Zimne mleko zmiksować z nektarem i cukrem. Rozlać do szklanek.

Twarożki homogenizowane mają wysokie walory smakowe i zdrowotne. Można je spożywać jako samodzielne danie lub jako dodatek do kanapek. Smak ich można zmienić według gustu stosując różne dodatki. I tak:

TWAROŻEK HOMOGENIZOWANY Z ORZECHAMI

1 opakowanie twarożku wymieszać z 1 łyżką pokrojonych orzechów, 1 łyżką umytych rodzzynek i 1 łyżeczką cukru waniliowego.

TWAROŻEK HOMOGENIZOWANY Z CYTRYNĄ

1 opakowanie twarożku wymieszać z 2 łyżeczkami soku cytrynowego, 1 łyżeczką cukru pudru i skórką otartą z dobrze wymytej cytryny.

TWAROŻEK HOMOGENIZOWANY Z TRUSKAWKAMI

1 opakowanie twarożku wymieszać z 6 mrożonymi truskawkami, pokrojonymi w plasterki, przesypanymi cukrem pudrem. Truskawki wraz z sokiem wkłada się do twarożku po uprzednim rozmrożeniu.

TWAROŻEK HOMOGENIZOWANY Z JABŁKIEM I MROŻONYMI ŚLIWKAMI.

Rozmrozić śliwki i pokroić w paseczki. Jabłko umyć i zetrzeć na grubej tarce. Wymieszać z 1 opakowaniem twarożku.

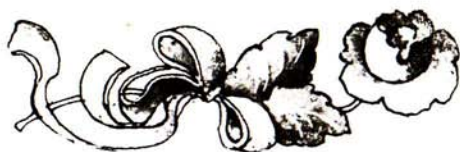
KREM Z TWAROŻKU HOMOGENIZOWANEGO

1 opakowanie twarożku, 3 jajka, 1 szklanka mleka, 1 łyżka żelatyny, 20 dkg cukru.

Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach zimnej wody. Przeprowadzić mleko i wymieszać ze spęczniałą żelatyną. Utrzeć żółtka z 15 dkg cukru, a następnie dodawać serek, nie przerywając ucierania. Włożyć do miksera, zalać mlekiem i zmiksować. Osobno ubić pianę z resztą cukru. Połączyć z masą serową. Przebrać do pucharków i wystudzić.

KREM Z KEFIRU (na 3-4 osoby)

Połączyć w mikserze 2 buteleczki kefiru z 10 dkg cukru, 4 łyżeczkami rozpuszczonej żelatyny i 2 łyżkami soku malinowego. Rozlać do pucharków. Wstawić do lodówki, aby krem zastygł.



ANDRZEJKI, CZYLI WIECZÓR WRÓŻB DZIEWCZĘCYCH



Zgodnie z tradycją andrzejki odbywają się 29 listopada, w przeddzień imienin Andrzeja. Tego wieczoru dziewczęta zbierają się po to, aby wspólnie wróżyć sobie, która w najbliższym czasie wyjdzie za mąż i jaki będzie ten wybrany. Chłopcy też mają taki dzień, kiedy mogą bawić się myślą o ożenku. Przypada on

11 listopada, w wigilię imienin Katarzyny. Ale dziś to już zwyczaj zapomniany.

Natomiast andrzejki przetrwały i chyba warto utrzymać tę miłą tradycję dziewczęcych spotkań, tym bardziej że stwarza ona okazję do uroczych zabaw z wróżeniem, którego nie traktujemy już tak poważnie jak nasze praprababki, a odnosimy się do niego raczej z przy-mrużeniem oka.

Niewiele dawnych obrzędów andrzejkowych można wprowadzić do współczesnego mieszka-nia, ale kilka nadaje się do tego znakomicie. A więc wróżba z trzewiczkiem. Prawda, jak to pięknie brzmi „z trzewiczkiem”, a nie z butem lub z drewniakiem? Przyjdźcie więc na ten wieczór w najpiękniejszych trzewiczkach, jakie macie. Wróżba polega na tym, że pod ścianą, naprzeciw drzwi, ustawia się w szeregu po jednym pantoflu każdej dziewczyny, a potem dostawia się przed nimi drugi pantofel z tej samej pary, potem znów pierwszy, za nim drugi itd., aż pantofle „dojdą” do progu. Na ślubnym kobiercu stanie pierwsza ta dziewczyna, której pantofel pierwszy przekroczył próg.

Następna zabawa we wróżby to lanie roz-topionego wosku na wodę. Potrzebna jest do tego ładna miska napełniona zimną wodą i trochę wosku, który topi się w tygielku lub na małej patelence czy w rondelku. Dziewczę-ta kolejno wlewają stopiony wosk do zimnej wody. Zastygnięty kawałek wosku wyjmuje się z wody i ogląda jego cień na ścianie. Jeśli przypomina np. rycerza, sylwetkę chłopca lub głowę mężczyzny, oznacza to rychły ślub, jeśli

kwiatek, wianek lub jakiś kształt roślinny, to zapowiada panieństwo na najbliższy rok.

W tej samej misce z wodą można powróżyć jeszcze inaczej. W dwóch łódeczkach zaimprovizowanych z łupiny orzecha, plastikowej pokryweczki lub czarki ulanej z wosku puszcza się na wodę dwie świece „przebrane” za chłopca i dziewczynę. Mąci się wodę palcem, żeby łódki płynęły, i w napięciu patrzy, czy spotkają się ze sobą, czy też nie. Jeśli woda uspokoi się, a łódki do siebie nie dopłyną, czeka nas jeszcze rok wolności.

A teraz wróżby odpowiadające na pytanie, jak będzie miał na imię ten przyszły mąż. Posłuży do tego celu ta sama miska z wodą i chłopiec-świeczka w łódeczce. Na brzegach miski dookoła przykleja się paski papieru (tak, aby sterczały nad wodą) z wypisanymi męskimi imionami. Ustawia się na środku miski łódeczkę chłopca i lekko porusza wodę, aby świeczka zaczęła płynąć. Gdy dopłynie do brzegu, zapali imię przyszłego męża.

Można wróżyć jeszcze inaczej. Kartki z imionami najmilszych chłopców można włożyć wieczorem pod poduszkę, a rano, w Andrzeja, wyciągnąć imię przyszłego męża albo sympatii na najbliższy rok.

No i wreszcie, jaki „on” będzie?

Na to pytanie odpowie zabawa przypominająca nieco ciuciubabkę. Jednej dziewczynie zawiązuje się oczy, reszta ustawivszy się wokół bierze do rąk różne przedmioty symbolizujące zawód lub słabostki przyszłego „ukochanego”, np. czapkę wojskową,

teczkę dyplomatkę, raketę tenisową, łyżwę, fiolkę leków itp. Ciuciubabka wybiera „na ślepo”.

Ponieważ andrzejki wypadają przeważnie w dzień powszedni, gdy niewiele jest czasu na zabawę, do jedzenia trzeba przygotować coś mało absorbującego i nie rozpraszającego nastroju. Może więc tradycyjne polskie potrawy?

Np. barszcz czerwony z uszkami i bigos ze śliwkami zapieczony w kamionkowej wazie, nakładany drewnianą chochlą na kamionkowe miseczki lub talerzyki. A na deser pieczone jabłka.

Do tradycyjnych potraw polskiej kuchni siądźmy w ludowym nastroju. W tym celu stół zaścielemy lnianym bieżnikiem. Stanie na nim barszcz w glinianych kubkach i bigos w glinianych miskach. Jabłka podamy na ciemnych, porcelitowych spodeczkach, a do nich po maleńkim „naparsteczku” pitnego miodu. Jako ozdobę stołu postawimy gliniany dzbanek z barwnym pękiem wiórowych kwiatów.

A może jako kartę wstępu na tajemniczy wieczór wróżb każda dziewczyna przyniesie ze sobą jeden piękny cepeliowski wiórowy kwiat?

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI

Barszcz zrobimy z kostki rosolowej i koncentratu buraków ćwikłowych, który kupuje się w butelkach lub małych puszczech.

Robi się go ściśle według przepisu na opakowaniu. Należy przewidzieć około 1 filiżanki barszczu na osobę + 2–3 filiżanki jako rezerwę. Uszka też kupimy gotowe. Ugotować je można w przeddzień lub podczas zabawy we wróżby. Należy jednak nastawić budzik na czas, kiedy trzeba je będzie odcedzić, bo łatwo można o tym zapomnieć, jeśli emocje przy wróżeniu będą zbyt silne. Do barszczu podawanego w kubkach wkładamy po kilka uszek, wsypujemy też troszkę usiekanego koperku lub zielonej pietruszki.

BIGOS (na 5 osób)

Bigos robimy w niedzielę poprzedzającą andrzejki.

1 kg kapusty słodkiej, 1/2 kg kapusty kiszzonej, 25 dkg chudej wołowiny, 25 dkg wieprzowiny od szynki, 20 dkg kielbasy zwyczajnej, 5 dkg smalcu, 3–5 dkg suszonych grzybów, 10 dkg suszonych śliwek, 1 cebula, pieprz, jałowiec, sól.

Kapustę słodką oczyszczamy z nadpsutych liści, myjemy i cienko szatkujemy. Kwaśną kapustę odciskamy z soku. Cebulę obieramy z łusek i kroimy w paski. Dobrze umyte i namoczone w przeddzień grzyby gotujemy do miękkości i kroimy w paski. Do dużego garnka wkładamy oba rodzaje kapusty, cebulę i grzyby razem z wywarem, w którym się gotowały. Dokładamy też śliwki wymoczone i wydrylowane z pestek. Podlewamy, jeśli potrzeba, wodą i dusimy bigos, aż kapusta zmięknie. W tym czasie myjemy mięso, kroimy w kostkę, jak na gulasz, obsma-

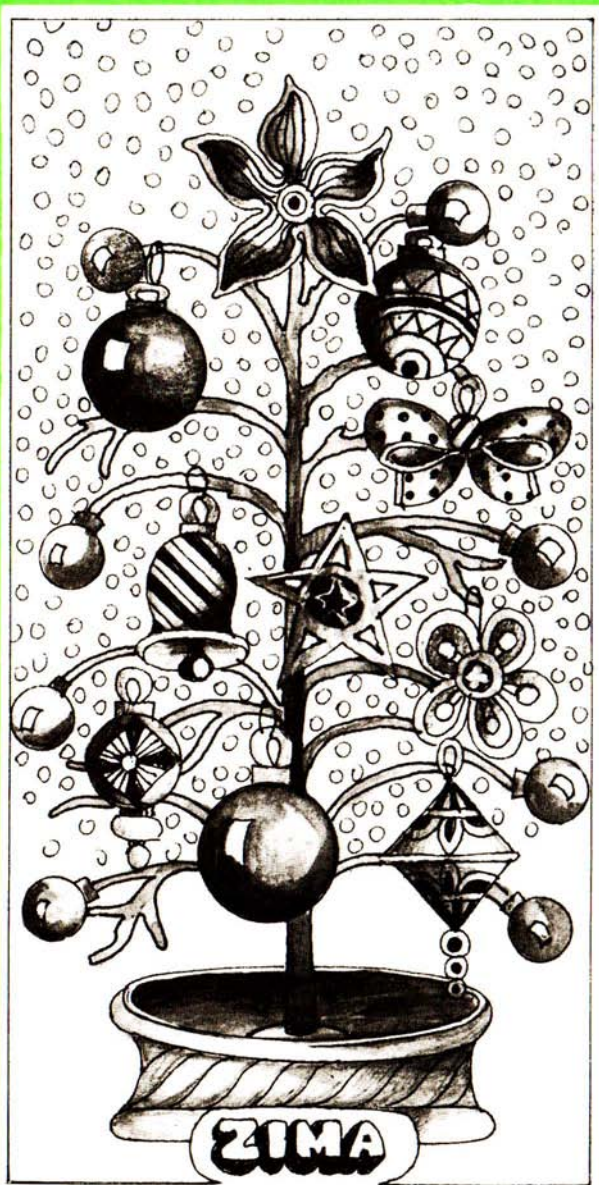
żamy na tłuszczu i razem z nim wkładamy do kapusty. Dusimy bigos na małym ogniu po 10–15 min przez kilka kolejnych dni. W ostatnim dniu dodajemy kielbasę pokrojoną w plasty i obsmażoną na patelni. Doprawiamy solą, pieprzem i utłuczonymi jagodami jałowca kupionymi w „Herbapolu” lub zebranymi jesienią w lesie. Przed podaniem wstawiamy do piekarnika i zapiekamy przez 20–25 min.

JABŁKA PIECZONE (na 5 osób)

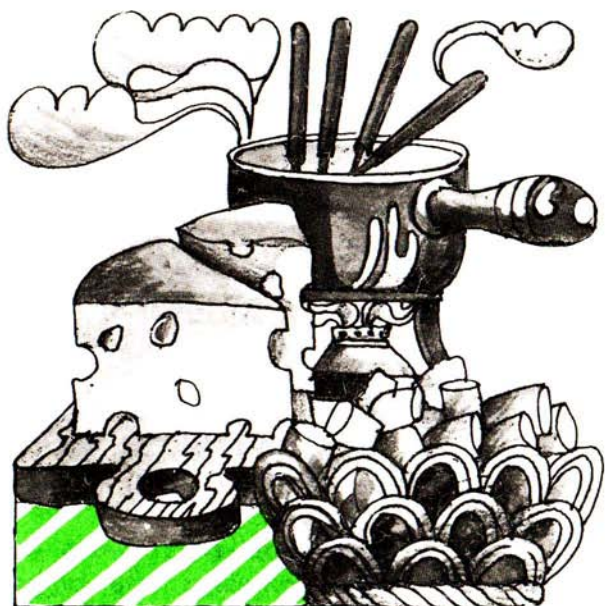
5 dużych jabłek, 5 łyżek galaretki lub dżemu z porzeczek, malin lub agrestu, cukier puder.

Umytym jabłkom ścinamy czubek i wydrążamy gniazdko nasienne. Wydrążone miejsca wypełniamy dżemem. Układamy jabłka na żaroodpornym półmisku lub na blasze i wstawiamy do niezbyt gorącego piekarnika. Gdy są miękkie, wyjmujemy, posypujemy cukrem pudrem i podajemy. Można je polać słodką śmietanką. Do pieczenia najlepiej nadają się antonówki i renety.





FONDUE*, CZYLI SZWAJCARSKA KOLACJA W PRZYJACIELSKIEJ ATMOSFERZE



Zimowe wieczory nastrajają do towarzyskich spotkań, wymiany wrażeń z letnich wyjazdów, snucia projektów na następne wakacje,

* Czytaj: „fądi”.

czy też do zwykłej przyjacielskiej pogawędki o wszystkim i o niczym.

Na taką okazję znakomicie nadaje się tradycyjne szwajcarskie danie – fondue. Jest ono tanie i łatwe do zrobienia, wymaga przy tym niewielkich przygotowań, a raz podane na stół pozwala gospodyni przez cały czas być razem z gośćmi. Gotuje się je na specjalnie zaimprovizowanej kuchence ustawionej na stole (patrz fot. 10), a nabiera wprost z garnka, maczając w nim kawałki bułki nabite na widelec. Ma więc i tę dodatkową zaletę, że sprzątanina po nim niewiele.

Jest to bardzo oryginalny, zabawny i mało u nas znany rodzaj posiłku. Wprowadza intymną atmosferę sprzyjającą zacieśnieniu przyjacielskich więzów.

Ta narodowa potrawa Szwajcarii przyrządzana jest również w alpejskiej części Francji, Austrii i Włoch. Przepis jest w zasadzie wszędzie ten sam, ale regionalne tradycje wprowadzają do niego niewielkie zmiany. Smak zmienia się w zależności od gatunku sera, dodawanych przypraw i ziół, alkoholu czy masła.

Najczęściej fondue robi się z dwóch gatunków twardego, dojrzałego sera grojera i ementalera. Ustalenie ich proporcji to sprawa smaku i doświadczenia. Można zrobić fondue i z innych serów twardych pod warunkiem, że będą zupełnie dojrzałe. Jedni będą woleli ser bardziej słony i ostry, inni raczej łagodny. Dla łatwiejszego stopienia i połączenia się smaku serów dodaje się białe, wytrawne wino

i odrobinę soku cytrynowego. Alkohol ulatnia się w czasie gotowania, tak że fondue mogą jeść nawet dzieci.

Różne przyprawy wzbogacają smak i aromat potrawy. Pieprz, papryka, gałka muszkatołowa i kirsz (wódka z dzikich czereśni) to klasyczne dodatki. Nie wyklucza to jednak możliwości zastąpienia ich kminkiem, curry, estragonem, bazylią, koprem włoskim albo drobniutko posiekaną cebulą. Zamiast kirszu można dodać śliwownicę lub calvados.

A co się podaje do fondue?

Przede wszystkim duże ilości białej bułki z chrupiącą skórką, pokrojonej w grubą kostkę tak, aby ją można było nadziać na widelec i zanurzyć we wrzącym serze. Do picia herbata lub inny gorący napój. Jeśli taka kolacja jest niewystarczająca, choć fondue bardzo syci, to można po nim podać wędlinę z korniszonami i marynowaną cebulką.

Nie tylko sam przepis, ale i specyficzny, ludowy sposób podania składa się na niepowtarzalną atmosferę kolacji przy fondue. Na obrusie z „pierzynówki” lub „wiejskiej” kratki albo na barwnym, lnianym płótnie stawia się płaski ceramiczny garnek z rączką, pełen gotującego się sera. Trzeba zapewnić stałe podgrzewanie się potrawy tak, aby wolniutko wrzała. Może to być podgrzewacz ze świeczką lub elektryczna płytki, tak izolowana, by nie spaliła obrusa. Prawdziwy nastrój jest dopiero wtedy, gdy słychać pykanie masy serowej, a nozdrza drażni zapach unoszący się z garnka. Do nabierania fondue służą specjalne widelce na długich

trzonkach. Można je czasem u nas kupić, przywieźć z wakacji zagranicznych lub wystrugać długie drewniane widelki, które doskonale spełniają tę samą rolę.

A teraz kilka przepisów:

FONDUE SZWAJCARSKIE KLASYCZNE

Na osobę przeznaczamy 15–20 dkg sera ementalskiego i grojera, 1 łyżeczkę od kawy mąki kartoflanej i 1/3 szklanki wina. Kamionkowy garnek nacieramy ząbkiem czosnku i zostawiamy czosnek wewnątrz. Następnie wlewamy do niego białe, wytrawne wino, 2 łyżki gorącej wody, mąkę kartoflaną rozpuszczoną w winie i wsypujemy utarty ser.

Stawiamy garnek na małym płomieniu i wolniutko podgrzewamy, przez cały czas mieszając drewnianą łyżką. Po kilku minutach, gdy ser całkowicie się stopi, dolewamy mały kieliszek kirszu, wsypujemy trochę pieprzu i utartej gałki muszkatołowej. Wnosimy na stół i stawiamy na podgrzewaczu.

FONDUE Z KOPREM WŁOSKIM

Robi się tak jak klasyczne fondue, ale dodaje się do niego sproszkowane ziarna kopru włoskiego. Kupuje się je w „Herbapolu”.

FONDUE Z KONIAKIEM

Robi się tak jak klasyczne fondue, ale zamiast kirszu dodaje się kieliszek koniaku lub winiaku. Aby złagodzić smak, można dodać łyżeczkę masła.

Kilka wskazówek praktycznych:

Jeśli fondue zbyt gęstnieje, należy dodać trochę wina, zwiększyć płomień i energicznie mieszać, dopóki masa nie nabierze konsystencji gęstej śmietany.

Jeśli jest zbyt rzadkie, dokłada się trochę utartego sera lub trochę mąki kartoflanej rozprowadzonej winem.

Gdy masa serowa przestaje być jednorodna i zaczyna „dzielić się”, trzeba zabrać garnek do kuchni, postawić na silnym płomieniu i ubijać trzepaczką. Gdyby to nie pomogło, można dodać jeszcze jedną łyżeczkę mąki kartoflanej rozmieszanej z winem i kilkoma kroplami soku cytrynowego.



„FONDUE BOURGUIGNONNE”*, CZYLI ZNAKOMITA KOLACJA WEDŁUG PRZEPISU Z BURGUNDII



Nastrój i oprawa tej kolacji będą takie same jak przy fondue z sera. Ale sama potrawa jest inna. Zamiast sera gotuje się w tłuszczu mięso, a do niego podaje wiele przystawek w postaci sosów i surowych warzyw. Aby to fondue się udało, trzeba zdobyć doskonale mięso wo-

* Czytaj: „fądi burginion”.

lowe*, najlepiej polędwicę, i wykazać jak najwięcej pomysłowości przy przygotowaniu sosów. Polędwicę trzeba umyć i pokroić w dość grube kostki „na jeden kęs”. Na każdą osobę liczy się około 10–15 dkg mięsa. Najefektowniej jest podać je w małych miseczkach, ustawionych obok talerzy z sosem i warzywami. Na środku stołu, na podgrzewaczu, stawia się kamionkowy lub miedziany garnek do fondue, w którym gotuje się oliwa z masłem w proporcji 1 : 1. Tłuszczu musi być tyle, żeby swobodnie gotowało się w nim mięso. Biesiadnicy nabijają po kawałku surowego mięsa na długi widelec i wkładają do garnka na wrzący tłuszcz. Widelce trzeba naznaczyć, żeby się nie pomieszały. Każdy smaży swoje mięso tak długo, jak lubi – jedni na krwisto, inni aż do całkowitego usmażenia. Potem macza się mięso w wybranym sosie lub smaruje masłem bourguignonne i zjada. Zagryza się chlebem i surowymi warzywami, a więc sałatą, surową marchewką, rzodkiewką itp.

Sosy i surówki ustawia się na stole wokół garnka z fondue. Do jedzenia fondue mięsnego najwygodniejsze są specjalne talerze, produkowane i u nas z porcelitu. Mają one kilka przedziałów, tak że nabrane sosy nie mieszają się ze sobą. Talerze takie z powodzeniem można zastąpić kilkoma małutkimi miseczkami ludowymi o pojemności

* Przytoczone dalej propozycje fondue z innych gatunków mięsa są też bardzo smaczne i znacznie tańsze niż ten klasyczny przepis.

1 stołowej łyżki sosu. Ustawia się je na zwykłych, dużych talerzach pozostawiając trochę miejsca na chleb i sałatę.

Sosy można kupić gotowe. Będzie to ketchup*, sos czosnkowy, sos barbecue**, śliwkowy sos polski itp. Można także zrobić je samemu z gotowego majonezu, przecieru pomidorowego i różnych dodatków.

Sporządzając sosy według nizej podanych przepisów otrzymacie około 1 1/2–2 szklanki gotowego sosu. Ilość sosu należy dostosować do ilości mięsa. Na 1 kg mięsa wystarczy 1 szklanka. Jeśli macie zamiar przyrządzić 2–3 rodzaje sosów, musicie odpowiednio dostosować proporcje podane w przepisach.

SOS CEBULOWY

2 cebule, 2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki, 1 szklanka oleju lub oliwy, 2 łyżki octu winnego lub 1 łyżka soku cytrynowego, 2 łyżki sosu pomidorowego ketchup, pieprz, sól.

Cebulę sparzyć wrzątkiem, osuszyć i drobno posiekać. Oliwę roztrzepać z octem, solą i ketchupem na jednorodny sos. Włożyć cebulę i pietruszkę i dokładnie wymieszać.

SOS CZOSNKOWY

5–6 ząbków czosnku, 1 żółtko, 3/4 szklanki oliwy lub oleju, 1/2 cytryny, sól.

Czosnek utłuc w moździerzu lub drobno posiekać na desce. Potem utrzeć go z solą na

* Czytaj: „keczap”.

** Czytaj: „barbekiu”.



6. ▲ Zimny bufet

7. ▼ Antipasto italiano







9. ▲ Szampan przy choince



10. ▲ Fondue szwajcarskie

11. ▼ Fondue bourgignonne



jednolitą masę. Przełożyć do miseczki, wbić żółtko i ucierać dodając po kropli oliwę. Gdy masa zacznie gęstnieć, wkrapiać po kilka kropeli soku cytrynowego i dalej ucierać, aż zrobi się sos.

SOS TURECKI

Duży strąk słodkiej, czerwonej papryki, 1 łyżka przecieru pomidorowego, 2 żółtka, 1 łyżka soku z cytryny, 3/4 szklanki oleju lub oliwy, szczypta szafranu (niekoniecznie), pieprz, sól.

Paprykę upiec na blasze (np. na denku od puszki położonym na palniku gazowym), obrać ze skórki, oczyścić z pestek i pokroić w kostkę. Przyrządzić sos majonezowy ucierając łyżką w miseczce żółtka, do których dolewa się stopniowo (po kropelce) oliwę i sok z cytryny. Kiedy wszystkie składniki połączą się tworząc sos o konsystencji śmietany, doprawić go pieprzem i solą, dodać szafran, pastę pomidorową, pokrojoną paprykę i wymieszać.

SOS Tatarski

2 żółtka, 1/2 szklanki oliwy, 2 łyżki soku z cytryny, 1 ząbek czosnku, 1 łyżka drobno posiekanej pietruszki, 1 łyżka drobno posiekanych korniszonów, pieprz, musztarda, sól.

W garnuszku utrzcć na parze żółtka z łyżką niezbyt gorącej wody. W tym celu garnuszek z żółtkami stawia się na większym naczyniu z wrzącą wodą, a wydzielająca się para ogrzewa ucierane żółtka. Następnie dodać, wciąż ucierając, łyżkę oliwy, a gdy zawartość naczynia trochę się ogrzeje, osolicć, popieprzyć i ucierając w dalszym ciągu wlewać ostrożnie resztę oliwy cieniutką strużką, a potem kroplami sok

z cytryny. Zestawić z pary i wymieszać z pietruszką, czosnkiem i korniszonami. Doprawić do smaku musztardą.

SOS MORELOWY

8 suszonych moreli, 1 cebula, 4 łyżki 5-procentowego octu winnego, sos chili*.

Morele pokrojone w paski i posiekaną cebulę wkładamy do octu rozcieńczonego 1/3 szklanki wody i gotujemy około 5 min. Doprawiamy gotowym sosem chili lub przyprawą w proszku.

MASŁO BOURGUIGNONNE** (do smarowania usmazonych kawałków mięsa)

12 dkg masła, 2 łyżki posiekanej drobno cebuli, szczypta soli, 1/2 ząbka czosnku, 1/2 łyżeczki posiekanej drobno pietruszki, 1/2 dkg pieprzu.

Wszystkie składniki dobrze wymieszać z masłem, włożyć do miseczki i wstawić do lodówki. Z zimnego masła zrobić dość gruby wałeczek, zawinąć go w pergamin i wstawić do lodówki, aby stężał. Tuż przed podaniem na stół pokroić w grube talarki.

ODMIANA FONDUE BOURGUIGNONNE

W ten sam sposób, co klasyczne fondue bourguignonne, można usmażyć i inne gatunki mięsa, znacznie tańsze i nie mniej smakowite. Można też podać razem kilka rodzajów mięsa. Będzie wówczas większa różnorodność i ciekawsza kolacja. A więc może to być cielęcina,

* Czytaj: „czili”.

** Czytaj: „burginion”.

wątróbka, kielbasa serdelowa albo gałeczki z mielonego mięsa pachnące ziołami.

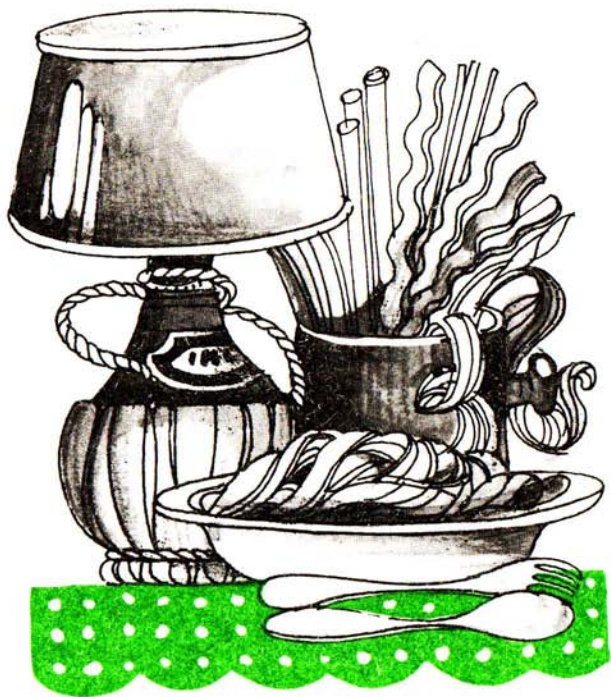
GAŁECZKI MIĘSNE (na 5 osób)

1/2 kg mielonego wołowego mięsa, 1 jajko, 5–6 łyżek tartego żółtego sera, np. tyłzyckiego lub grojera, szczypta zmielonej gałki muszkatołowej, pieprzu i soli.

Mięso wołowe miesza się z utartą gałką muszkatołową, tartym żółtym serem i jajkiem. Wyrabia się je ręką na elastyczną, spoistą masę. Z masy tej formuje się w wilgotnych dłoniach małe gałeczki, wielkości dużego włoskiego orzecha. Surowe gałeczki stawia się na stole w miseczkach przy talerzach tak, jak inne gatunki mięsa. Bardzo smaczne są gałeczki z gotowego kupnego „tataru”. Można do niego dodać trochę sproszkowanych ziół, np. bazylii, tymianku, szalwii, lubczyku itp.



TAŃCE ALL'ITALIANA*, CZYLI TAŃCE PO WŁOSKU



Mieszkańcy Italii rozmiłowani są w dobrej muzyce i w dobrym jedzeniu. Poświęcają tym sprawom wiele czasu i niemało uwagi. Możemy i my raz pójść w ich ślady i urządzić spotkanie we włoskim nastroju. Taki wieczór po-

* Czytaj: „alitaliana”.

winien udać się doskonale zarówno muzycznie, jak i kulinarnie. Włoskie melodie, przeważnie lubiane przez wszystkich, stanowią znakomitą muzykę do tańca. Stworzą też odpowiednią atmosferę do zjedzenia kilku tradycyjnych potraw włoskich.

Można też specjalnie udekorować mieszkanie, aby podkreślić włoski nastrój kolacji, np. oświetlić stół lampą zrobioną z oplecionego trzcina „fiasca” od wina, ozdabiając abażur nalepkami z włoskich win. A zamiast kwiatów postawić pęk długiego suchego makaronu albo umówić się, że w ciągu tego wieczora wszyscy przybiorą włoskie imiona. Trzeba tylko zajrzeć do słownika. Elżbietka przemieni się w Elisabette, Jadwiga w Edvige, Zosia w Sofię, Janek w Giovanniego, Jerzy w Giorgio itp. Nie wystarczy jednak wyszukać w słowniku właściwe odpowiedniki imion, trzeba koniecznie przeczytać, jak się je wymawia, bo nie będą brzmiały po włosku. Imię Sofia wymawia się Sofija, Maria – Marija, Edvige – Edwidże, Giovanni – Dżiowanni, Giorgio – Dżiordzio itp. No i oczywiście postaramy się jeść tak jak Włosi, to znaczy nawijać długie spaghetti na widelec. Wymaga to nie lada wprawy. Można nawet zrobić konkurs na czas lub na zręczność.

I ZESTAW (na 8 osób)

Danie wstępne:

- na powitanie gości napój owocowy
- paluszki grissini.

- Kolacja: ● przystawka włoska
● spaghetti
● sery
● „Macedonia” lub sałatka „Cardinale”.

Późnym wieczorem:

- lody cytrynowe „Granita di limone”.

NAPÓJ CYTRUSOWY PRZYRZĄDZONY W MIK-SERZE (3-4 szklanki)

1 grapefruit, 1 pomarańcza, 1 cytryna, 3 łyżki cukru pudru.

Cytrynę i pomarańczę bardzo starannie umyć i drobno pokroić na talerzu razem ze skórką tak, aby nie stracić soku. Wycisnąć sok z grapefruta. Włożyć do miksera owoce z so-kiem, 3 łyżki cukru i zmiksować. Jeżeli cząstki owoców nie zostaną całkowicie rozbite, moż-na napój precedzić przez sitko. Napój należy odpowiednio rozcieńczyć wodą i dosłodzić do smaku. Podaje się go w wysokich szkla-neczkach. Brzegi ich można umoczyć w soku, a następnie w cukrze. Będą wyglądały jak oszronione. Napój powinien być chłodny. Trzeba go więc ochłodzić w lodówce przed rozlaniem do szklanek lub do każdej szklanecz-ki włożyć kostkę lodu.

GRISSINI

Grissini kupuje się gotowe. Trzeba je tylko umiejętnie włożyć do szerokiej, niskiej szklanki albo szerokiego, dużego kielicha, żeby się ładnie rozłożyły. Są świetne do chrupania przy picciu soku.

PRZYSTAWKA WŁOSKA – „ANTIPASTO ITALIANO”

Jest to świetny wstęp do kolacji, który przygotowuje się z gotowych produktów. Włoski wdzięk tej zakąski polega na specyficznym, odrębnym niż u nas sposobie zestawiania i podawania poszczególnych składników. Z bogatego wachlarza konserw i wędlin używanych do skomponowania „antipasto italiano” można wybrać to, co jest najłatwiej dostępne, trzeba „to” jednak ułożyć według stosowanego we Włoszech schematu.

Przystawka składa się z możliwie dużej ilości różnego rodzaju wędlin, z przewagą suchych kielbas, wśród których króluje salami, prócz tego z konserw rybnych, przy czym bardzo pożądane są sardynki, oraz z marynowanych jarzyn, dobranych tak, aby kontrastowały ze sobą nie tylko kolorem, lecz i smakiem, a więc ostrych i łagodnych. Przy małej liczbie gości przystawkę tę podaje się już gotową każdemu na oddzielnym talerzyku. Gdy zaproszonych jest wiele osób, praktyczniej jest ułożyć jeden wspaniale wyglądający duży półmisek i zachęcić gości, żeby nabierali wszystkiego po troszku.

Można zrobić np. wachlarz rozmaitych wędlin w centrum okrągłego półmiska, przedzielając poszczególne plasterki paskami papryki, korniszonów, kaparami itp. Niektóre plasterki zwinąć w ruloniki. Naokoło wędlin rozłożyć pojedynczo małe konserwowe rybki i cząstki tuńczyka, przegradzając je marynowaną ce-

* Antipasto to po włosku „przed jedzeniem”, czyli przystawka.

bulką, buraczkami, kalafiorem podzielonym na różyczki itp. Marynowane jarzyny rozmaitego rodzaju wybiera się z gotowych sałatek warzywnych krajowych lub importowanych z Bułgarii, Węgier i Rumunii.

SPAGHETTI*

Spaghetti to jedna z najpopularniejszych włoskich potraw. Są to długie nitki sprężystego makaronu, który jada się z różnymi smakowymi sosami. Cała sztuka polega na tym, żeby makaron dobrze ugotować, tzn. nie rozkleić go, bo musi być elastyczny, a potem, żeby go umiejętnie zjeść nawijając długie kluski na widelec bez chlapania sosem na siebie i sąsiadów.

Jedzenie spaghetti to świetna zabawa i popis zręczności. W niektórych włoskich restauracjach niewprawnym cudzoziemcom rozdają serwetki w kształcie śliniaczków. Dla zabawy można zrobić takie śliniaczki wszystkim gościom zaproszonym na spaghetti. Śliniaczki można wyciąć z dużych celulozowych serwetek białych lub kolorowych albo z ręczników jednorazowego użytku, znajdujących się w sprzedaży w sklepach papierniczych.

Aby zjeść spaghetti po włosku, należy zahaczyć widelcem, mniej więcej w połowie, jedną, a już najwyżej dwie kluski, przygwoździć je prostopadle do dna talerza i zręcznie nawinąć na widelec (przyciśnięty prostopadle do dna) okręcając go w miejscu. Cudzoziemcy mogą pomagać sobie łyżką

* Czytaj: „spagetti”.

do zup. Trzyma się ją w lewej ręce opartą wglębieniem o dno talerza. Makaronową nitkę nawija się wówczas kręcąc widelcem ustawionym prostopadle do wnętrza łyżki. Makaron powinien być ciasno nawinięty w małą kulkę, którą za jednym zamachem wkłada się do ust. Z widelca nie powinny zwisać żadne strzępy makaronu. Po zjedzeniu jednego talerza spaghetti nitka po nitce jedzenie dalszych porcji nie powinno już nikomu sprawiać trudności. Jeżeli nie ma na rynku prawdziwych spaghetti, można kupić wąziutkie wstążki, które w suchym stanie zwinięte są w zwoje podobne do motków. Muszą być jednak wąskie i długie. Tego rodzaju makaron nazywa się po włosku tagliatelle*. Je się go w taki sam sposób jak spaghetti, nawijając pojedynczo na widelec.

Kupując makaron trzeba przeznaczyć po 10 dkg na osobę.

Gotowanie i podawanie makaronu:

W dużym garnku zagotować dziesięciokrotnie więcej wody niż spaghetti. Gdy woda zacznie wrzeć, należy ją osolić w proporcji 1 łyżeczka soli na 1 l wody. Wziąć w rękę wiązkę spaghetti i wkładać do wody, nie łamiąc, a wkręcając do garnka w miarę jak kluski miękną w wodzie. Gdy wejdą całe, zamieszać widelcem, aby się nie sklejały. Gotować na zmniejszonym płomieniu, uważając, aby się nie przegotowały. Muszą być jędrne. Czas gotowania podany jest zwykle na opakowaniu. Jeśli nie, to trzeba próbować. Gdy makaron

* Czytaj: „tagliatelle”.

jest już gotowy, trzeba zgasić płomień i dolać tyle zimnej wody, aby gwałtownie zahamować gotowanie. Potem natychmiast odlewać. Odcedzony makaron powinien być lekko wilgotny. Można dodać do niego kawałek masła, żeby się nie sklejał. Podawać bardzo gorący.

Ugotowane, bardzo gorące spaghetti najlepiej włożyć do wygrzanej wazy, a sos przełożyć do dużej sosjerki. Gościom nakłada się spore porcje makaronu na głębokie talerze. W środku każdej porcji trzeba zrobić wgłębienie i wlać w nie kilka łyżek sosu. Osobno podaje się ostry ser utarty na bardzo drobnej tarce. Tym serem każdy posypuje swoją porcję spaghetti, a przed rozpoczęciem jedzenia miesza kluski z serem i sosem, podciągając je widelcem wysoko do góry. Cała potrawa powinna być tak gorąca, aby ser stopił się.

SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM (na 8 osób)

Sos można zrobić poprzedniego dnia, a kluski ugotować według przepisu podanego wyżej, tuż przed podaniem gościom.

Sos: 80 dkg pomidorów, 1 średniej wielkości cebula, 1 marchew, kawałek selera, pęczek zielonej pietruszki, 3 dkg masła, oleju, oliwy lub smalcu, sól.

Pomidory umyć i pokroić na ćwiartki. Pozostałe warzywa oczyścić, opłukać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Dusić przez 1 godz. pod przykryciem, bez dodawania wody, na słabym ogniu. Potem przetrzeć przez sito. Stopić tłuszcz, dodać przetarty sos, posolić i dusić jeszcze przez 20 min na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając.

SPAGHETTI Z SZYNKĄ I GROSZKIEM (na 8 osób)

80 dkg spaghetti, 1 puszka konserwowego groszku, 1 drobno poszatkowana cebula, 4–6 łyżek masła, 25 dkg szynki lub kielbasy szynkowej, 8 łyżek tartego, żółtego sera, 1 filiżanka bulionu mięsnego lub rosółu z kostki, pieprz, sól.

Drobno pokrojoną cebulę lekko zrumienić na maśle, potem dodać do niej odcedzony groszek i pokrojoną w kostkę szynkę lub kielbasę. Po wymieszaniu zalewa się to bulionem, soli w miarę potrzeby i doprawia pieprzem. Po chwili gotowania sos jest gotowy. Makaron należy ugotować według przepisu podanego na str. 129. Do makaronu rozłożonego na głębokie talerze wlewa się na środek kilka łyżek sosu i posypuje obficie tartym serem.

SPAGHETTI Z GROSZKIEM I Z PIECZARKAMI (na 8 osób)

80 dkg spaghetti, 1 puszka konserwowego groszku, 1 drobno poszatkowana cebula, 1/2 pęczka zielonej pietruszki, 30 dkg pieczarek, 4 łyżki masła, 1 buteleczka śmietanki, sól.

Drobno pokrojoną cebulę i posiekane bardzo drobno pieczarki dusi się w maśle do czasu, gdy cebula zacznie się złocić, potem dodaje się śmietanę w takiej ilości, aby pokryła grzyby, soli i dusi, aż zmiękną pieczarki. Następnie dokłada się groszek i dolewa resztę śmietanki. Gdy sos kilka razy zagotuje się – jest gotowy.

Makaron gotuje się według przepisu podanego na str. 129. Do makaronu wyłożonego na głębokie talerze wlewa się porcję sosu, posypuje z wierzchu tartym serem i zieloną pietruszką jak najdrobniej posiekaną.

SPAGHETTI Z SUCHĄ KIELBASĄ (na 8 osób)

80 dkg spaghetti, 1 szklanka oleju lub oliwy, 1 cebula, 25 dkg suchej kielbasy, 50 dkg pomidorów lub 2–3 łyżki koncentratu pomidorowego, 8 łyżek tartego sera, 2 łyżki masła, pieprz, sól.

Poszatkowaną drobno cebulę usmażyć w oleju na złoty kolor, stawiając garnek na małym płomieniu. Włożyć do garnka kielbasę pokrojoną w kostkę, zwiększyć ogień i smażyć mieszając przez 2–3 min. Następnie połączyć z przetartymi pomidorami (lub z przecierem pomidorowym rozcieńczonym szklanką wody). Doprowadzić do wrzenia.

W tym czasie ugotować spaghetti według przepisu podanego na str. 129. Wyłożyć spaghetti do wygrzanej wazy, zalać pomidorowym sosem, położyć na wierzchu cienkie płateczki masła i posypać obficie tartym serem. Makaron z sosem wymieszać w wazie dopiero przy gościach i rozkładać na głębokie talerze.

SERY PO WŁOSKU

Na zakończenie gorącego posiłku Włosi bardzo często i chętnie jadają sery. Podają je ułożone na desce, na której leży również specjalny nóż do krojenia i nabierania serów (patrz wkładka fotograficzna). Sery można jeść z chlebem, ale znacznie smaczniejsze są z grissini, krakersami lub macą i oczywiście masłem. Zestaw serów powinien być jak najbogatszy, ale wystarczy, gdy położy się kawałek twardego tłustego sera, np. goudy, tyłzyckiego czy grojera, jedną bryłkę miękkiego sera, np. brie czy camembert, kawałek

rokpolu i sporą pecynkę bryndzy. Każdy po kolei odkrawa sobie po kawałeczku różnych serów tak, aby mieć na talerzu kilka gatunków, nabiera na swój talerz grudkę masła, wybiera ten rodzaj pieczywa, który najbardziej lubi, i delectuje się smakiem serów.

„MACEDONIA”, CZYLI SALATKA OWOCOWA (na 8 osób)

Jest to sałatka składająca się z różnych sezonowych owoców. Dobierać je można dowolnie, pamiętając jednak o tym, aby łączyć owoce bardzo soczyste z owocami o mniejszej ilości soku w ten sposób, aby otrzymać sałatkę, a nie kompot. Można też do tej sałatki używać owoców konserwowych, osączonych z zalewy.

Np. 3 plasterki ananasa z puszki, 2 brzoskwinie z kompotu, 1 duże jabłko, 1/2 szklanki czereśni z kompotu (wydrylowanych), 1/2 szklanki winogron, 1/2 cytryny, 1 pomarańczę, 2 łyżki cukru pudru, sok ananasowy z puszki.

Owoce jagodowe pokroić na połówki, resztę w małą kostkę. Włożyć do salaterki, skropić sokiem z cytryny i posypać cukrem. Przycisnąć i wstawić do lodówki co najmniej na 1/2 godz. Przed podaniem dolać sok ananasowy.

SURÓWKA OWOCOWA „CARDINALE” (na 8 osób)

2 jabłka, 2 gruszki, 2 szklanki wydrylowanych wiśni z kompotu, 1 szklanka śmietanki kremowej, 2 łyżki cukru pudru.

Jabłka i gruszki obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne i pokroić owoce w cienkie plasterki. Z części plasterków wyciąć trój-

kąciki. W szklanej salaterce ułożyć warstwę wiśni, przykryć warstwą jabłek i gruszek, ustawiając trójkąciki dookoła brzegów salaterki. Położyć na wierzchu warstwę wiśni. Ubić śmietankę z cukrem na sztywny krem. Ułożyć go na środku deseru tak, aby wokół białego kremu widoczny był krążek wiśni. Ochłodzić w lodówce przed podaniem.

LODY CYTRYNOWE „GRANITA DI LIMONE” (na 8 osób)

25 dkg cukru, 4 cytryny, skórka z 2 cytryn.

Zagotować 1 l wody i rozpuścić w nim cukier. Wystudzić. Wlać do wody sok z 4 cytryn i otartą skórkę z 2 cytryn. Przebrać do metalowych pojemników i wstawić do zamrażalnika w lodówce, nastawiając ją na silne mrożenie. Kiedy mieszanina zacznie się ścinać, wyjąć ją i roztrzepać w mikserze. Ponownie wlać do pojemniczków i pozostawić w zamrażalniku do skrzepnięcia. Lody powinny mieć konsystencję lodowej kaszy. Można je podać w pucharkach, a nawet rozcieńczyć wodą sodową.

II ZESTAW (na 8 osób)

Danie wstępne:

- coca-cola
- „campari”^{*} z wodą sodową lub szprycer z wermutu
- grissini lub małe krakersy mieszane.

Kolacja:

- sałatka ryżowa z owoców i kury

^{*} Czytaj: „kampani”.

- pizza*
- fasolka szparagowa na zimno
- sery.

Na deser:

- zamrożony krem czekoladowy.

„CAMPARI SODA”

Campari to bardzo popularny we Włoszech aperitif, który pije się rozcieńczony wodą sodową. U nas zastąpić go można jugosłowiańskim aperitifem Istra Bitter. Podaje się go w wąskich, wysokich szklaneczkach lub wysokich pucharkach, takich jakie czasem używa się do podawania kremów. Do szklaneczki campari z wodą sodową wkłada się kawałek skórki cytrynowej. Napój powinien być bardzo dobrze wychłodzony. Można go podać z kostką lodu.

SZPRYCER Z WERMUTU

Włoski wermut można oczywiście zastąpić wermutem węgierskim, jugosłowiańskim czy bułgarskim. Nalewa się około 1/4 szklaneczki wermutu i dopełnia zimną wodą sodową, wlewając ją ostrożnie po ściance szklanki, aby nie robić piany.

GRISSINI

Układamy i podajemy jak w zestawie I.

KRAKERSY

Najlepiej kupić mieszane krakersy koktajlowe. Podajemy wsypane do miseczki lub

* Czytaj: „pica”.

rozłożone na kilku małych półmiseczkach
czy tackach.

RYŻ

Dania z ryżu są we Włoszech znacznie bardziej popularne niż u nas. Bardzo często gorące risotto lub zimna sałatka z ryżu zastępują w tym kraju zupę.

SALAATKA RYZOWA Z OWOCÓW I Z KURY (na 8 osób)

25 dkg ryżu, 3 jabłka, 2 banany, 25 dkg mrożonych śliwek, 25 dkg gotowanego lub pieczonego mięsa z kury, 1 szklanka majonezu, 2 łyżki bitej śmietany, szczypta przyprawy curry, sok z połowy cytryny, sól.

Umyty ryż gotujemy przez 15–20 min w 3–4 l osolonej wody. Trzeba pilnować, żeby się nie rozgotował. Twardawy ryż odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Dobrze osączony wykładamy na salaterkę. Jabłka obrane ze skórki, pozbawione pestek i gniazd nasiennych, kroimy w kosteczkę, skrapiamy cytryną i wkładamy do salaterki. Banany obieramy i kroimy w kostkę, przecięwszy je uprzednio wzdłuż na 4 części. Rozmrożone śliwki przecinamy na półowki, wyjmujemy pestki, a potem kroimy w paseczki. Kurę również kroimy na małe kawałki. Mieszamy w salaterce wszystkie składniki sałatki. Polewamy majonezem wymieszanym z bitą śmietaną i przyprawami.



Pizza w całym świecie wslawiła włoską kuchnię. Najbardziej typowa to pizza neapolitańska z pomidorami i rybkami oraz małżami morskimi. Pieką je we włoskich restauracjach w piecach chlebowych wprost na oczach klientów. Każdy dostaje potem swój placek wielkości talerza. W domach prywatnych piecze się duże pizze, jak torty, i przekrawa na trójkątne porcje dla każdego członka rodziny. Ten sposób nadaje się świetnie na przyjęcie. Oprócz pizzy neapolitańskiej jada się we Włoszech pizzę z innymi dodatkami, np. z serem, z grzybami, z kielbasą, jajkami itd. Wybór dodatków jest duży, a efekt zależy od zdolności gospodyni.

PIZZA PO NEAPOLITAŃSKU (na 4 osoby)

30 dkg mąki, 1/2 dkg drożdży, 2 łyżki oliwy, 4 mrożone pomidory, 2 łyżki pasty pomidorowej, 2 ząbki czosnku, 6 szprotek (we Włoszech byłyby to filety z anchois*), 1 łyżeczka majeranku, sól.

Z przesianej mąki, drożdży rozpuszczonych w 1/2 szklanki letniej wody i szczypty soli zagniatamy ręką elastyczne ciasto. Odstawiamy je w ciepłe miejsce na 1 godz., aby wyrosło. Potem wyrabiamy jeszcze przez kilka minut.

Rozwałkowujemy na placki wielkości deserowego talerzyka, grubości 1/2 cm. Podginamy boki ku górze. Układamy placki na blasze wysmarowanej oliwą. Również ciasto zwilżamy z wierzchu oliwą, a potem smarujemy pastą pomidorową i rozgniecionymi pomido-

* Czytaj: „anszua”.

rami, oczywiście po rozmrożeniu ich. Na plac-
kach układamy promieniście rybki bez głów
i kręgosłupów podzielone na połowy. Po-
sypujemy posiekanym drobno czosnkiem i ma-
jerankiem (może być suszony). Skrapiamy
oliwą. Pieczemy w dobrze nagrzanym pie-
karniku nieco ponad 1/2 godz. Każdy z gości
dostaje jeden placek podany na płaskim
talerzu.

Można upiec jedną dużą pizzę do podziału
na porcje.

PIZZA Z GRZYBAMI (na 4 osoby)

30 dkg mąki, 1/2 dkg drożdży, 2 łyżki oliwy, 25 dkg pie-
czarek, 2 łyżki przecieru pomidorowego, sól.

Ciasto przygotowujemy w sposób podany
na str. 137. Pieczarki czyścimy, myjemy i kroimy
w cienkie talarki. Placki wyłożone na blachę
do pieczenia smarujemy oliwą z pastą po-
midorową i rozkładamy na nich pojedynczo
placeczki pieczarek. Skrapiamy z wierzchu
oliwą. Wstawiamy do bardzo gorącego pie-
karnika i pieczemy około 1/2 godz. Grzybów
z wierzchu nie trzeba solić.

PIZZA „Z FANTAZJĄ”, TZW. PIZZA CAPRICCIOSA* (na 4 osoby)

30 dkg mąki, 1/2 dkg drożdży, 2 łyżki oliwy lub oleju, 2
łyżki pasty pomidorowej, 2 jajka na twardo, 8 oliwek (nie-
koniecznie), 2 plastry szynki lub bekonu, kilka plasterków
podsuszanej kielbasy, śledź korzenny, kawałki marynowanej
papryki, sól.

* Czytaj: „pica kapriccioza”.

Ciasto przygotowujemy w sposób podany na str. 137. Placki wyłożone na blachę do pieczenia smarujemy oliwą i pastą pomidorową, a na wierzchu układamy wędlinę, paseczki korzennego śledzia dobrze oczyszczonego ze skórki i z ości, pokrojone w ósemki jajka oraz oliwki i paski marynowanej papryki. Pieczemy około 1/2 godz. w dobrze nagrzanym piekarniku.

Składniki układane na wierzchu pizzy można zmieniać według własnej pomysłowości i gustu. Im bogatsza pizza, tym lepsza i ciekawsza w smaku. Dlatego nazywa się „pizza z fantazją”.

FASOLKA SZPARAGOWA NA ZIMNO (4-6 osób)

1 opakowanie mrożonej fasolki szparagowej, 2 łyżki oliwy,
1 łyżeczka soku z cytryny, sól, pieprz.

Fasolkę wrzucić do osolonej wrzącej wody nie rozmrażając jej. Gotować do miękkości bez przykrycia. Odcedzić, wystudzić. Podawać polaną sosem vinaigrette*, czyli sosem ukręconym z oleju, soku cytrynowego, soli i pieprzu.

W ten sposób można doprawić fasolkę szparagową konserwową po osączeniu jej z zalewy.

SERY

Sery podajemy – jak w zestawie I.

ZAMROZONY KREM CZEKOLADOWY (4-6 osób)

30 dkg biszkoptów, 15 dkg czekolady gorzkiej, 15 dkg cukru, 2 jajka, 1 białko, 2 łyżki rumu, 1 łyżka masła.

* Czytaj: „winegret”.

Czekoladę zetrzeć na tarce, włożyć do garnuszka, dolać 1 łyżkę wody i mieszając drewnianą łyżką rozpuścić, gotując na parze lub na malutkim ogniu (najlepiej na płytce azbestowej, ponieważ czekolada bardzo łatwo się przypala). Białko ubić na sztywną pianę. W osobnym garnuszku trzeba rozpuścić 5 dkg cukru z rumem i szklanką wody, gotując na małym ogniu. Utrzeć w misce żółtka z pozostałym cukrem. Następnie wlewać do miski cienką stróżką rozpuszczoną czekoladę, stale mieszając. Na koniec dodać ubitą pianę, delikatnie wymieszać, aby krem nie stracił puszystości.

Tortownicę cienko wysmarować masłem i wyłożyć biszkoptami nasączonymi syropem z rumem. Na warstwę biszkoptów położyć warstwę kremu, a potem znów nasączone biszkopty i krem, aż do wyczerpania składników. Wstawić do lodówki co najmniej na 12 godz. przed podaniem. Wyłożyć na talerz do tortu.



ZIMNY BUFET I

(bez gotowania)



Czasem tak bywa, że zupełnie nie ma czasu na przygotowanie w domu większego przyjęcia, a trzeba koniecznie zaprosić gości, choćby na najskromniejszy poczęstunek.

W takiej sytuacji najlepszy jest zimny bufet. Można go zrobić nawet z najprostszych produktów, ale trzeba postarać się, aby je

tak zestawić i ułożyć, żeby przyciągały wzrok i wzbudzały apetyt.

Bardzo efektowny jest zimny bufet na ludowo. Stół czy szeroki parapet okna nakrywa się kolorowym płótnem w kratkę lub jedno-barwnym, np. pomarańczowym, brązowym, czerwonym, granatowym albo ciemnofioletowym. Zamiast półmisek używa się deseczek i koszyczków, barwnych kafli itp. Dekorację stanowią umyte i oczyszczone owoce i warzywa. Na stole mogą się znaleźć jako ozdoba nawet takie, których nie przeznaczamy do zjedzenia, np. kilka porów z przyciętym pióropuszem liści, warkoczek czosnku, ładnie rozwinięta włoska kapusta. Do oświetlenia służą świece umieszczone w glinianym lichtarzu. Nakrycie z porcelitu w odpowiednim kolorze.

Wędliny:

- słonina wędzona paprykowana (własnej roboty, odcięta z boczku)
- chudy boczek cienutko pokrojony i spięty wykałaczkami w pierścionki .
- sucha kielbasa (obsuszona w domu) pokrojona w ukośne plastry
- kielbasa szynkowa w plastrach.

Sery:

- tyłżycki lub edamski cienutko pokrojony i złożony na pół jak serwetki
- ementalski lub grojer pokrojony w kostki „na jeden kęs”
- bryndza w glinianej miseczce.

Dodatki do wędlin:

- majonez w glinianej miseczce

- chrzan w glinianej miseczce
- musztarda w glinianej miseczce
- kostki marynowanej dyni osączone z zalewy, wsypane do sporej glinianej miszki i ponakłuwane drewnianymi wykalaczkami, żeby je można było łatwo brać.

Warzywa i owoce jako dodatek do wędlin i serów:

- cykoria umyta i podzielona na pojedyncze listki
- marchew pokrojona na wąziutkie, długie zapalki do chrupania na surowo
- marchew ustrugana strugaczką w delikatne strużki
- strzyżona rzeżucha (własnej hodowli)
- efektownie ułożony kosz rozmaitych owoców: jabłka, gruszki, banany, orzechy.

Pieczycwo:

- chleb razowy
- chleb lub bułka pszenna
- maca, czyli płatki dietetyczne polamane w spore nieregularne kawałki (tak jak się same łamią)
- grissini.

Masło w glinianej miseczce.

Deser:

- duża salaterka kompotu mieszanego z różnych owoców, np. malin, gruszek, jabłek lub moreli, czereśni i jabłek (zależnie od tego, jakie kompoty są na rynku)
- gotowy placek drożdżowy.

Napoje:

- herbata,
- sok jabłeczny.



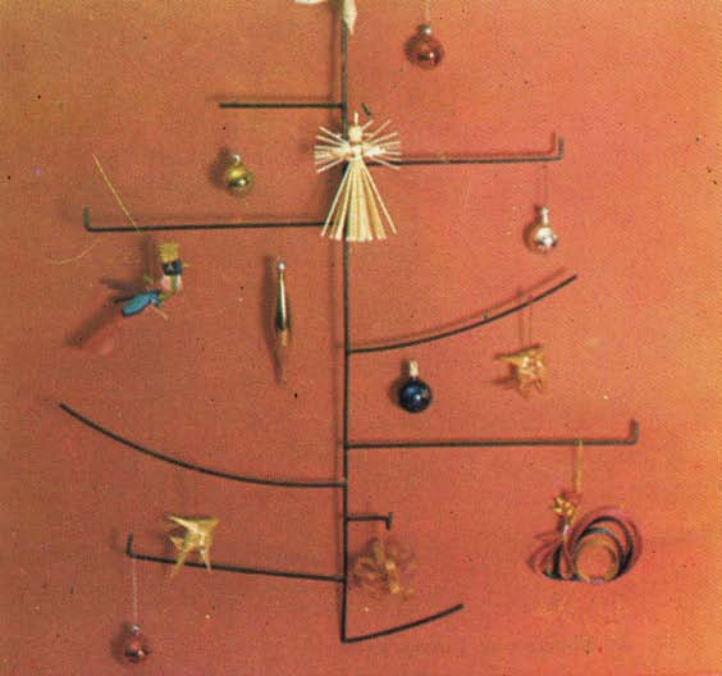
Bardzo ważną rolę w tym poczęstunku odgrywają surowe warzywa i owoce. Przeznaczamy je i do jedzenia, i do ozdoby stołu. Powinny więc być jak najładniej ułożone. Np. na płaskiej misce można położyć „na stercząco” pojedyncze listki cykorii, „pręciki” marchwi i przysypać je u nasady warstwą rzeżuchy. Ładnie wyglądają liście cykorii i marchew wstawione do szerokich kubków, jak kwiaty, a na glinianej misce kupka strużek marchwi obłożona wiankiem zielonej rzeżuchy. Warzywa i owoce należy rozłożyć na stole jako ozdobę deseczek z serami i wędlinami. Będą na nich tworzyły piękne akcenty kolorystyczne. Wszystko zależy od pomysowości nakrywającego do stołu. Warzywa są w tym bufecie tak podane, że każdy uczestnik przyjęcia może sobie z nich tworzyć dowolne sałatki, np. marchew i rzeżucha z chrzanem i majonezem. Cykorię z majonezem i musztardą. Nakłuta na wykałaczkę kostka sera, dyni i listki rzeżuchy. Kielbasa z ketchupem i rzeżuchą itd. Surowe warzywa i kawałki jabłka, gruszki czy banana doskonale będą smakować bez żadnych przypraw, po prostu jako zagryzka do wędlin i serów. Rzeżuchę oczywiście wyhodujemy sami. Trzeba ją posiać 4–5 dni przed przyjęciem. Na plastikowej tacce kładzie się grubą warstwę ligniny,



12. ▲ Gliwajn w pucharkach

13. ▼ Gliwajn w kamionce





14. ▲ Barszcz czerwony w filiżankach



Gaspacho Andaluz

4 tomates, 1/2 cebolla, 1/2 pimiento verde,
1/2 pepino, 1 diente de ajo, 50 gr. de almendras
y avellanas tostadas, 2 pedazos de miga de
pan mojado con agua, 4 cucharadas gran-
des de vinagre, 2 cucharadas grandes de
aceite. Picarlo todo añadiéndole el aceite
y vinagre y pasarlo por el chino. Añadir
el hielo y servirlo en tazas. En un plato
formar una estrella con pedacitos de
cebolla, pimiento, pepino y pan tostado
y cada uno puede añadirle al gaspa-
cho según su gusto.



ho Andaluz





16. ▲ Przegryzka przy nauce

17. ▼ Sałatka w pucharku

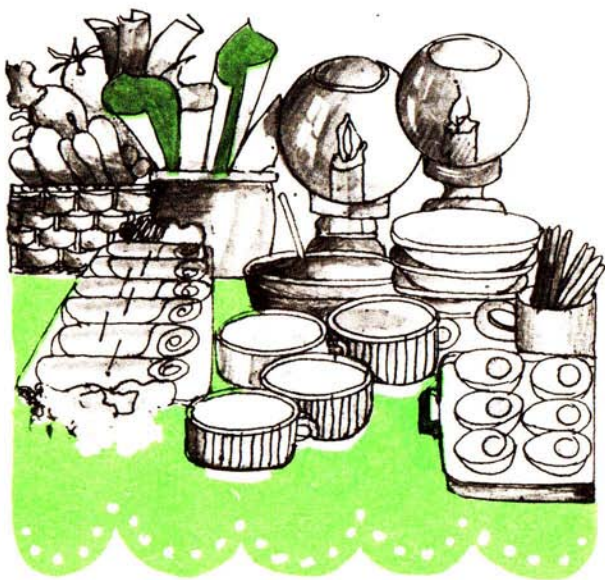


zwilża ją wodą i sieje na nią nasionka rzeżuchy. Tackę trzeba potem przykryć pokrywką od pudełka po butach lub innym przykryciem chroniącym przed światłem i nadmiernym wysychaniem. Lignina musi być stale wilgotna, a tacka z rzeżuchą powinna stać w cieple. W zależności od temperatury w mieszkaniu wodę trzeba uzupełniać raz lub dwa razy na dobę. Po dwóch dobach można odkryć i postawić tak, aby roślinki miały ciepło i widno. Czwartego dnia rzeżucha nadaje się już do ścięcia i jedzenia.



ZIMNY BUFET II

(z produktów gotowych „uszlachetnionych” w domu)



W tym przypadku efekt przyjęcia będzie zależał w dużym stopniu od przygotowania kilku rodzajów sosów, które podamy do zestawu zimnych mięs, jajek i serów, stanowiących podstawę przyjęcia. Niewiele również pracy wymagać będzie przygotowanie jednej salatkę i galaretkę z surowych owoców.

Wędliny:

- szynka, kielbasa szynkowa lub mortadela owijana wokół konserwowego ogórka

- parówki pokrojone w plasterki i nabite na wykałaczkę drewniane
- pasztet pieczony (gotowy) w plasterkach
- kielbasa myśliwska pokrojona w plasterki.

Jajka:

- jajka faszerowane pieczarkami
- jajka faszerowane pastą z kielbasy szynkowej lub szynki.

Sery:

- bryndza z papryką
- ser salami pokrojony w trójkątne kawałeczki
- ser ciechanowski pokrojony w kwadratowe kawałki.

Sosy:

- żurawina do mięs z chrzanem
- ketchup
- chrzan ze śmietaną
- sos tatarski.

Salatka:

- sałatka z cykorii.

Masło.

Pieczywo:

- chleb pszenny
- chleb razowy
- krakersy.

Deser:

- galaretka z owocami
- herbata i sernik z cukierni.

SZYNKA ZAWIJANA

Kupujemy tyle szynki, kielbasy szynkowej lub mortadeli, aby na każdego z gości przypadły co najmniej dwa plasterki. Duże ogórki konserwowe kroimy wzdłuż na kilka części

i zawijamy każdą część w plasterek szynki lub mortadeli. Można plastry wędliny posmarować wewnątrz majonezem przyprawionym musztardą lub przyprawą curry. W razie potrzeby spinamy wykałaczką, którą zakrywamy następnie „piórkiem” pietruszki. Roleczki szynki układamy równym rzędem na małym, wąskim półmisku. Ozdabiamy zieloną pietruszką lub sałatą.

PASZTET

Obliczamy 1 gruby plaster na osobę + kilka plastrów jako rezerwa.

Pasztet pokrojony w grube plastry układamy na osobnym półmisku. Jako przybranie kładziemy plasterki ogórka i surowe jagody żurawiny.

PARÓWKI

Obliczamy po 1 dużej parówce na osobę + kilka sztuk jako rezerwa.

Parówki ugotować, obrać ze skórki i pokroić w plasterki grubości 1 cm. W każdy plasterek wbić wykałaczkę. Wsypać parówki do płaskiej salaterki lub miski tak, żeby wykałaczki sterczały do góry.

KIELBASA

Obliczamy po 4–5 plasterków kielbasy na osobę + kilka plasterków rezerwy.

Kielbasę myśliwską lub podobną do niej należy pokroić w ukośne, długie plasterki, możliwie cienko, tak, żeby się dała zwinąć

w pierścionki i spiąć wykałaczką. Pierścionki z kielbasy można ułożyć równo na desce lub półmisku albo wsypać do miski lub salaterki, podobnie jak parówki.

JAJKA FASZEROWANE PIECZARKAMI

Obliczamy 1/2 jajka na osobę + 2 połówki jako rezerwa.

Ugotować jajka na twardo, potem włożyć na 10 min do zimnej wody. Ostrożnie obrać, aby ich nie pokaleczyć, przekroić wzdłuż na połowy i delikatnie wyjąć żółtka. Żółtka rozetrzeć z majonezem, solą, pieprzem, drobniutko posiekanymi pieczarkami i zieloną pietruszką. Wypełnić masą czubato połówki białek. Na masie położyć „piórko” zielonej pietruszki.

JAJKA FASZEROWANE PASTĄ Z KIELBASY SZYNKOWEJ

Obliczamy po 1/2 jajka na osobę + 2 połówki jako rezerwa.

Jajka ugotować na twardo i przygotować jak w poprzednim przepisie. Żółtka rozetrzeć z drobniutko usiekaną szynką lub kielbasą szynkową oraz z majonezem, w takiej ilości, jakiej potrzeba dla otrzymania konsystencji gęstego kremu, dodając szczyptę soli. Wypełnić masą połówki białek. Na wierzchu położyć kwadracik szynki.

Ułożyć oba rodzaje jajek pasami, na przemian.

BRYNDZA Z PAPRYKĄ

Obliczamy po 2 krążki na osobę. (Z 1 czubatej łyżki bryndzy otrzymamy 4 krążki).

Bryndzę owczą rozcieramy z niewielką ilością masła i papryką w proszku tak, aby otrzymać czerwoną pastę. Formujemy z tej pasty waleczek grubości kielbasy serdelowej i kroimy go w plasterki tak jak kielbasę. Krążki bryndzy posypać z wierzchu kminkiem. Układamy jeden za drugim albo krążek obok krążka i w każdy wbijamy wykałaczkę.

SER SALAMI

Obliczamy po 1–2 kawałki na osobę.

Ser salami obieramy ze skórki i kroimy w grube plastry. Przecinamy je wzdłuż średnicy na cztery lub sześć części tak, aby otrzymać trójkątne kawałki. Na każdym kładziemy plasterkę ogórka konserwowego.

SER CIECHANOWSKI

Obliczamy po 2–3 kawałki na osobę.

Obcinamy z sera skórkę razem z czerwonym woskiem. Ser kroimy w grube plastry i przekrawamy je tak, aby uzyskać małe, na jeden kęs, kwadraciki lub prostokąty. W każdy kawałek wkłuwamy wykałaczkę.

Obydwa sery układamy na deseczkach lub prostokątnych małych półmiskach.

ZURAWINA Z CHRZANEM

Żurawinę do mięsa mieszamy z tartym chrzanem w occie, według własnego smaku. Można do tego sosu dodać trochę bardzo drobno pokrojonej, smażonej skórki poma-

rańczowej. Skórka musi być bardzo miękka, prawie rozpływająca się.

Jest to znakomity sos do pasztetu.

KETCHUP

Ketchup podajemy w miseczce, zachęcając gości, aby maczali w tym sosie parówki na wykałaczkach.

CHRZAN ZE ŚMIETANĄ

Utarty chrzan przyprawiony octem mieszamy ze śmietaną. Podajemy w miseczce.

SOS TATARSKI

Majonez doprawić na ostro musztardą, zagęścić rozartym gotowanym żółtkiem i dodać do niego pokrojone drobno korniszony, grzybki marynowane, cebulę lub szczypiorek.

SALATKA Z CYKORII (na 4 osoby)

4 małe cykorie lub 2 duże, 2 łyżki śmietany lub sosu vinaigrette.

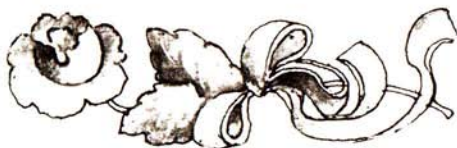
Cykorię bardzo starannie umyć, odciąć szerniałe części i nasadę. Pokroić w paski szerokości 1 cm. Posypać drobno pokrojoną, zieloną pietruszką. Połączyć śmietaną rozmieszaną z solą i musztardą albo sosem vinaigrette (patrz str. 139). Można sos przyprawić musztardą.

GALARETKA OWOCOWA (na 4 osoby)

1 opakowanie galaretki owocowej, 1/2 pomarańczy, 1/2 dużego jabłka.

Trzeba kupić galaretkę porzeczkową, malinową albo wiśniową w proszku. Przygotować ją według przepisu na opakowaniu. Tuż przed wlaniem do salaterki, w której ma zastygnąć, należy wymieszać ją z utartym na grubej tarce jabłkiem i małymi płateczkami pomarańczy. Obraną pomarańczę pokroić w plasterki i podzielić je tak, jak dzielą się cząsteczki.

Po zastygnięciu przełożyć galaretkę do szklanych pucharków i jeśli to możliwe, udekorować gotową bitą śmietaną.



SYLWESTRÓWE SZALEŃSTWA



Powitanie Nowego Roku odbywa się zwykle bardzo uroczyście. Pełni dobrej woli i optymizmu, z nadchodzącym rokiem wiążemy wiele nadziei. Staramy się spędzić ten wieczór w miłym towarzystwie, w ładnym otoczeniu, w radosnym, odświeżonym nastroju, bawiąc się wesoło do białego rana. Na tę okazję wkładamy najładniejsze suknie, na kolację przygotowujemy coś szczególnie atrakcyjnego, a noworoczny toast wznosimy o północy wybornym napojem.

Gdzie się bawić? Wprawdzie odbywa się w tym dniu wiele imprez publicznych, ale nie wszyscy je lubią i nie wszyscy mogą się na nie wybrać. O kosztowne karty wstępu trzeba zabiegać na wiele tygodni wcześniej, a także uzgadniać plany z przyjaciółmi, żeby się nie narazić na balu na przypadkowe towarzystwo. I w końcu okazuje się, że na prywatce jest najlepiej, mimo że „przestrzeń życiowa” bywa bardziej ograniczona i że trochę kłopotu przysparza zorganizowanie zabawy i przygotowanie uroczystej kolacji.

Sylwestra najlepiej jest urządzać wspólnie, dzieląc zarówno przygotowania, jak i koszty z tym związane pomiędzy wszystkich uczestników zabawy. Trzeba także postarać się o muzykę, dekorację lokalu, a także o coś dobrego do zjedzenia i podtrzymania sił do tańca. Muzyka i ozdobienie mieszkania to zwykle męska sprawa. Z muzyką z radia i telewizji nie ma w zasadzie kłopotu. Ale warto się uniezależnić, zaopatrując w adapter z płytami albo magnetofon z muzyką taneczną.

Własna muzyka gwarantuje odpowiedni wybór stylu zabawy. Można wtedy tańczyć tak, jak się chce, to, co się chce, no i oczywiście kiedy się chce.

Trochę więcej pomysłowości i czasu wymaga udekorowanie mieszkania. Trzeba na to przeznaczyć kilka dni, aby mieć czas na skompletowanie materiałów dekoracyjnych i wykonanie ozdób. Wzory kilku prostych elementów dekoracyjnych podane są na ilustracjach. A teraz kilka propozycji kulinarnych dla uświetnienia sylwestrowej zabawy.

I Propozycja – gorąca kolacja przygotowana poprzedniego dnia wymagająca jedynie niewielkich zabiegów przed przybyciem gości i w czasie zabawy.

Danie wstępne:

- kanapki w 6 kolorach,
- soki owocowe, coca-cola.

Kolacja:

- pory w majonezie
- kura po marokańsku
- ryż z migdałami
- angielski deser z suszonych owoców
- herbata, kawa
- ciasto z cukierni.

Toast noworoczny:

- poncz lub fizz cytrynowy.

Przekąska w nocy:

- przystawka ze śliwek
- grzanki
- bulion włoski.

KANAPKI W 6 KOLORACH

Przygotowanie kanapek nie będzie kłopotliwe, jeżeli kupimy pastę rybną, pasztet w puszcze, gotowy majonez, paczkowany, krojony ser i paczkowaną, krojoną szynkę. Podstawą będzie chleb lecytynowy lub mleczny i pumpernikiel. Kanapki robi się na dużych kromkach chleba (od białego chleba trzeba odkroić skórkę), które w ostatniej chwili kroi się na mini-kanapki. Pracę ułatwi nam użycie lekko szorstwiałego chleba i wyjęcie masła z lodówki o tyle wcześniej, żeby miało czas zmięknąć.

W przeddzień można ugotować jajka na twardo, pokroić wędlinę i ogórki zawijając je potem szczelnie w folię aluminiową lub plastikową i schować do lodówki.

- białe kanapki – na białym chlebie pasta rybna z konserwy posypana gęsto siekanym białkiem jajka, ugotowanego na twardo,
- różowe kanapki – na pumperniku posmarowanym masłem plaster żółtego sera posmarowany masłem, a na nim plaster szynki,
- zielone kanapki – na białym chlebie posmarowanym pasztetem warstwa drobno pokrojonego szczypiorku,
- żółte kanapki – na białym chlebie posmarowanym masłem warstwa plasterków o-

górką konserwowego, posmarowanych majonezem i posypanych przetartymi przez sitko żółtkami jajek ugotowanych na twardo,

- czerwone kanapki – na pumperniklu posmarowanym masłem plaster cielęciny lub warstwa drobno posiekanego mięsa białego z kury, przykryta warstwą pasty paprykowej ukręconej z bryndzy, masła i papryki w proszku,
- beżowe kanapki – na pumperniklu posmarowanym masłem plaster żółtego sera przykryty warstwą pasztetu.

Duże kanapki trzeba dokładnie okroić ze wszystkich stron tak, żeby miały równe krawędzie i widoczne były kolorowe warstwy składników. Do przecinania ich na małe kanapki trzeba użyć bardzo ostrego noża.

PORY W MAJONEZIE (1-2 pory na osobę)

Ładne, dość grube pory oczyścić z zepsutych liści, przyciąć zostawiając jedynie zdrowe odcinki liści, bardzo starannie umyć w kilku wodach, rozsuwając liście tak, aby wypłukać z nich piasek. Następnie ugotować, wrzucając na osolony wrzątek. Nie przykrywać. Gdy będą miękkie, wyjąć i dokładnie osączyć z wody. Ostudzić i wstawić do lodów-

ki. W dniu sylwestra ułożyć na półmisku, polać majonezem i podać jako pierwsze danie kolacji.

KURA PO MAROKAŃSKU (na 6-8 osób)

Kurczę ważące około 1 1/2 kg, 3 łyżki oleju, 1 kg cebuli, 1 pomidor lub 1/2 łyżki przecieru pomidorowego, 25 dkg śliwek suszonych, szafran (niekoniecznie), papryka w proszku, pieprz, sól.

Śliwki umyć i namoczyć w ciepłej wodzie. Kurczę umyć, pokroić na małe porcje, usuwając większe kości, a potem obrumienić w oleju. Posolić, popieprzyć, dodać szczyptę papryki i szczyptę szafranu. Przełożyć do sporego garnka, wlać rozcieńczony 2-3 łyżeczkami wody przecier pomidorowy lub drobno pokrojony pomidor. Przykryć mięso cebulą pokrojoną w paski, dolać wodę od moczenia śliwek. Dusić na małym ogniu pod przykryciem około 1 godz. Potem dolożyć śliwki pozbacone pestek i dusić jeszcze przez 20 min. Jeżeli trzeba, dolać wody.

To danie z kurczęcia można doskonale przygotować w przeddzień przyjęcia sylwestrowego. Przed przyjęciem wystarczy podgrzać.

Najlepiej udusić kurczę w kamionkowym lub innym żaroodpornym garnku harmonizującym z nakryciem i podać je w tym garnku, w którym się dusiło.

RYZ Z MIGDAŁAMI (na 6-8 osób)

30 dkg ryżu, 3 szklanki rosolu (może być z kostki bulionowej), 2 łyżki masła, 12 dkg migdałów, sól, 1/2 pęczka drobno pokrojonej, zielonej pietruszki.

Ryż wyplukać na sicie. Zagotować rosół, wrzucić ryż i ugotować go pod przykryciem na małym płomieniu. Powinien być sypki. Migdały zalać wrzącą wodą. Gdy skórka zacznie odstawać, obrać je i pokroić możliwie drobno. Stopić masło, podsmażyć w nim migdały, ale nie rumienić ich, i okrasić gotowy ryż. Posypać go również drobniutko posiekaną zieloną pietruszką.

ANGIELSKI DESER Z SUSZONYCH OWOCÓW (na 6-8 osób)

10 dkg suszonych śliwek bez pestek, 10 dkg rodzynków, 10 dkg fig lub daktyli, 1 buteleczka słodkiej śmietanki, 2 jabłka + kilka obranych ze skórki i posiekanych drobno migdałów lub orzechów włoskich, skórka otarta z cytryny, cukier do smaku.

Suszone owoce umyć w ciepłej wodzie i namoczyć na kilka godzin. Potem ugotować do miękkości w niewielkiej ilości wody aromatyzowanej utartą skórką cytrynową. Powinny gotować się wolniutko na małym płomieniu. Ugotowane owoce dosłodzić w miarę potrzeby i zostawić, aby wystygły. Osączone owoce przełożyć do salaterki, posypać migdałami i wymieszać z surowymi jabłkami pokrojonymi w bardzo cieniutkie płatki. W tym celu umyte jabłka należy obrać ze skórki, przeciąć na ćwiartki, pozbawić gniazd nasiennych i pokroić jak najcieniej w trójkątne plasterki. Sałatkę doprawić śmietanką i w miarę potrzeby płynem z gotowania owoców.

PONCZ POMARAŃCZOWY (na 6-8 osób)

1/2 l rumu, 25 dkg cukru, 1 l wody, 8 pomarańczy, 1 cytryna.

Pomarańcze i cytrynę starannie umyć gorącą wodą. Skrobaczką do jarzyn obrać cienutko skórkę. Rozpuścić w 1 l wody cukier, dodać obrane skórki z owoców i gotować przez 10 min. Wycisnąć sok z owoców. Wlać do dużego dzbanka gotującą wodę z cukrem, sok owocowy i rum. Podawać natychmiast gorący napój, rozlewając go do szklanek.

FIZZ CYTRYNOWY (na 6-8 osób)

3 cytryny, 12 łyżeczek cukru, 6 kieliszków wódki myśliwskiej, 6 kostek cukru, woda sodowa.

Cytryny umyć gorącą wodą. Potrzeć kostki cukru o skórkę cytryn tak, żeby dobrze nasiąkły aromatem. Włożyć do każdej szklanki kostkę cukru i 2 łyżeczki cukru kryształu, wlać sok z połowy cytryny i jeden kieliszek wódki. Wrzucić 2-3 kostki lodu i dopełnić do 3/4 wysokości szklanki wodą sodową. Podawać ze słomką.

PRYZYSTAWKA ZE ŚLIWEK SUSZONYCH

3-4 suszone śliwki na osobę, tyle samo migdałów i plasterków chudego wędzonego boczku.

Wyjąć pestki z namoczonych śliwek i włożyć w ich miejsce obrany ze skórki migdał. Owinąć plasterkiem wędzonego boczku lub bekonu i spiąć wykałaczką. Ułożyć na patelni, posypać

kminkiem. Podgrzać w piekarniku lub podsmażyć tuż przed podaniem.

Przystawkę tę można przygotować w przeddzień przyjęcia.

GRZANKI Z METKĄ (po 5 na osobę)

Cieniutką bułkę barową lub rogaliki pokroić w plasterki. Każdy z nich posmarować surową kielbasą tzw. metką i posypać utartym żółtym serem. Wstawić do piekarnika i zapiec.

BULION WŁOSKI (na 6-8 osób)

3 jajka, 3 łyżki tartej bułki, 3 łyżki tartego sera, 2 l rosolu lub bulionu z kostek, gałka muszkatołowa, sól.

Wbić jajka do miseczki, osolić, wsypać tartą bułkę, ser i utartą gałkę muszkatołową. Rozetrzeć widelcem na gładkie, lejące się ciasto. Wylać całą zawartość miski na wrzący rosół, energicznie zamieszać. Gotować 2–3 min, mieszając. Na powierzchnię zupy powinny wypłynąć małe kluseczki wielkości ziarenek kaszy. Gorący bulion podawać w filiżankach do grzanek i przekąski ze śliwek.

II Propozycja – gorąca kolacja przygotowana poprzedniego dnia, wymagająca niewielkiej pracy przed przybyciem gości i w czasie zabawy.

Danie wstępne:

- krakersy i słone paluszki

- pasty do maczania krakersów
- solone migdały i orzeszki arachidowe
- soki owocowe i coca-cola.

Kolacja:

- ryba faszerowana
- sałatki
- szynka na gorąco
- chrzan strugany
- ryż z bananami
- kompot mieszany.

Toast noworoczny:

- napój z szampana.

W nocy dla podtrzymania sił:

- francuska zupa cebulowa.

KRAKERSY, SŁONE PALUSZKI I PASTY (po 5-tł krakersów na osobę)

W czasie gdy goście się schodzą, podajemy im do picia soki i coca-colę, a do przegryzania słone paluszki i krakersy oraz ostre pasty. Efekt zależy nie tylko od jakości past, ale i od sposobu podania. Krakersy bardzo ładnie wyglądają na małych tackach, wyłożonych kolorowymi serwetkami, każdy rodzaj na innym kolorze. Pasty najlepiej nałożyć do sporych miseczek, a do nabierania ich podać łyżeczki. Można się obyć również bez łyżeczek i pastę czerpać krakersami. Jest to jednak mniej wygodne, bo krakersy łatwo się łamią.

Pasta orzechowa: 1/2 opakowania tłustego serka homogenizowanego wymieszać z 2 łyżkami drobniutko utłuczonych laskowych orzechów.

Pasta pieczarkowa: 1/2 opakowania tłustego sera homogenizowanego wymieszać z 2 łyżkami drobno posiekanych pieczarek, sokiem z cytryny, natką pietruszki i solą.

Pasta jabłkowa: 1/2 opakowania tłustego sera homogenizowanego wymieszać z 1 jabłkiem utartym na tarce.

Pasta arachidowa: 1/2 opakowania tłustego sera homogenizowanego wymieszać z 2 łyżkami utłuczonych orzechów arachidowych, pieprzem roślinnym oraz solą.

Pasta paprykowa: 1/2 opakowania tłustego sera homogenizowanego wymieszać z 2 łyżeczkami czerwonej, sproszkowanej papryki, drobno posiekanym szczypiorkiem i solą.

Pasta szynkowa: 1/2 opakowania tłustego sera homogenizowanego wymieszać z 2 łyżkami drobno pokrojonej szynki lub kielbasy szynkowej i odrobiną musztardy, soli i pieprzu.

Pasty powinny być półpłynne, łatwe do czerpania. Gdyby były za gęste, można je rozcieńczyć śmietanką.

MIGDAŁY W SOLI

Migdały umyć razem ze skórą i namoczyć na 20 min w bardzo słonej wodzie. Potem wyprażyć na suchej patelni.

RYBA FASZEROWANA (na 6-8 osób)

1 kg filetów z dorsza, 2 duże cebule, 3-4 jajka, 2 łyżki cukru, 1/2 bułki paryskiej, namoczonej w wodzie i odciśniętej, wywar z jarzyn z cebulą, żelatyna, pieprz, sól.

Rybę przepuszczamy przez maszynkę razem z cebulą i bułką. Dodajemy jajka, cukier, sól i pieprz. Mieszamy na spoistą masę, formujemy z niej rulon o średnicy około 7 cm, owijamy w mokrą serwetkę lub gęstą gazę i gotujemy w wywarze z warzyw na małym ogniu przez 1/2 godz. Gotować najlepiej w podłużnym naczyniu przeznaczonym do gotowania ryb w całości lub w keksówce. Po wyjęciu z wywaru studzimy, nie rozwijając z serwety. Wywar zagęszczamy żelatyną w proporcji 1 czubata łyżeczka żelatyny na szklankę płynu. Zagotowujemy, a gdy tylko zawrze, zdejmujemy z ognia i studzimy, aż zacznie się ścinać.

Wystudzoną rybę kroimy w plastry, układamy na półmisku i zalewamy stygnącą galaretą. Dekorujemy cytryną, marchewką, zieloną pietruszką, jajkiem na twardo itp.

SALATKI

Do ryby podajemy półmisek sałatek. Jeśli nie mamy półmiska z przedziałami na sałatki, to na dużym okrągłym półmisku układamy kupki sałatek na liściach sałaty albo na liściach kapusty włoskiej lub pekińskiej. Jeden rodzaj pośrodku, a 4 lub 5 innych dookoła.

SALATKA Z GOTOWANYCH BURAKÓW

2–3 średniej wielkości gotowane lub pieczone w skórce buraki obrać ze skórki i pokroić w plasterki. Posolić, pokropić cytryną, posypać zieloną pietruszką lub szczypiorkiem. Można też kupić 1 mały słoik marynowanych małych buraczków i zrobić z nich sałatkę.

SALATKA Z MARCHWI

3–4 marchewki umyć, oskrobać, utrzeć na tarce w dość długie strużki. Doprawić chrzaniem w occie.

SALATKA Z PAPRYKI

2–3 długie słodkie mrożone papryki umyć, wyciąć gniazda nasienne i pokroić w pierścionki. Doprawić 2 łyżkami sosu vinaigrette (patrz str. 139).

SALATKA Z SELERA

1 średniej wielkości seler, 1/2 szklanki śmietany, 1 łyżeczka przyprawy curry.

Seler umyć, obrać i utrzeć na tarce na cienutkie makaroniki. Skropić cytryną, żeby nie szerniał. Doprawić śmietaną, wymieszaną z przyprawą curry.

SALATKA Z KONSERWOWEGO OGÓRKA

4 konserwowe ogórki, 1 łyżka pokrojonej zielonej pietruszki, 2 łyżki sosu vinaigrette, 1 łyżeczka miodu, 1/2 łyżeczki musztardy, sól.

Ogórki pokroić w plasterki, posypać zieloną pietruszką i doprawić sosem vinaigrette doprawionym miodem, musztardą i solą.

SALATKA Z CYKORII

4 małe lub 2 duże cykorie, 1/2 szklanki śmietany, sól.

Cykorię umyć, oczyścić, wyciąć nasadę liści i pokroić w kawałki szerokości 1 cm. Doprawić śmietaną i solą.

SZYNKA NA GORĄCO

Kawałek gotowanej szynki (licząc około 15 dkg na osobę) owinąć szczelnie folią aluminiową, wstawić do rozgrzanego piekarnika i zagrzać. Wyłożyć na podgrzany półmisek i od razu podawać. Kroić na plastry przy gościach. Szynka konserwowa nie nadaje się do podgrzania.

CHRZAN STRUGANY

Korzeń chrzanu umyć, obrać ze skórki, a potem strugaczką do obierania jarzyn ustrugać długie strużki.

Podaje się go do gorącej szynki.

RYŻ Z BANANAMI (na 6-8 osób)

1 1/2 filiżanki ryżu, 2 cebule, 3 łyżki oleju, 1 łyżeczka przyprawy curry, 3 filiżanki rosolu z kury (może być z kostki), 2 łyżki miodu, 2 banany.

Cebulę umyć, oczyścić i pokroić w kosteczkę. Umyć ryż. Rozgrzać w garnku olej i przez 1 min smażyć w nim cebulę, a potem przez chwilę ryż, aż stanie się przezroczysty. Dodać wtedy curry, rosół i miód oraz banany pokrojone w kawałki długości 2 cm. Zamknąć szczelnie garnek, obciążyć pokrywkę, żeby nie uchodziła para, i na małym płomieniu gotować ryż przez 18 min.

Wyjąć na salaterkę i podać do gorącej szynki.

KOMPOT MIESZANY (na 6-8 osób)

75 dkg mieszanych owoców, 20 dkg cukru, 2 l wody.

Owoce zagotować z wodą i cukrem. Ostudzić. Można również kupić 2 słoiki gotowych kompotów i mieszać.

NAPÓJ Z SZAMPANA (na 10-12 osób)

1 butelka szampana i 1 l soku pomarańczowego.

Wychłodzić oba napoje w lodówce. Podać sok pomarańczowy w dużym, szklanym dzbanku. O północy wystrzelić korek z butelki, a szampan wlać do dzbanka z sokiem. Napój nalewać z dzbanka do szklaneczek, podchodząc do każdego z obecnych.

ZUPA CEBULOWA (na 6-8 osób)

75 dkg cebuli, 25 dkg tartego sera grojer lub gouda, 6 dkg masła 1 1/2 litra wody, 1 szklanka białego wytrawnego wina, 4 dkg mąki, cienkie grzanki z chleba lecytynowego lub białej bulki, pieprz, sól.

Cebulę oczyścić i pokroić w paski. Stopić w garnku masło i podsmażyć w nim cebulę na jasnozłoty kolor. Mieszać, żeby się nie przypaliła. Oprószyć ją mąką, zamieszać, dolać wino i wodę. Posolić, popieprzyć, przykryć i zostawić na małym płomieniu, aby się wolniutko gotowała przez 30 min, następnie trzeba odcedzić cebulę, zachowując wywar cebulowy. W ogniotrwałym garnku ułożyć na dnie warstwę grzanek, przykryć ją warstwą odcedzonej cebuli, potem warstwą sera, grzankami, cebulą, serem, aż do wyczerpania składników. Ostrożnie wlać wywar z cebuli i posypać całe danie na wierzchu możliwie grubo

tartym serem. Wstawić do gorącego piekarnika na 10 min przed podaniem na stół.

Zupę cebulową podaje się w tym samym garnku, w którym się zapiekała.

ZUPA CEBULOWA II À LA STANISŁAW LESZCZYŃSKI

Na 1 osobę bierze się: 1 cebulę, 1 kromkę bułki pszennej z formy, 1 łyżkę masła, 1 szklanek wody, sól, pieprz.

Kromki bułki smaruje się po obu stronach cienko masłem, kroi w kostkę i rumieni na patelni.

Na głębokiej patelni lub w garnku aluminiowym smaży się na maśle pokrojoną drobno cebulę, stale mieszając, aż zacznie nabierać złocistej barwy. Wtedy dokłada się do niej grzanki i smaży dalej, aż cebula zbrązowieje. W tym momencie dolewa się osolony wrzątek i wysypuje pieprz. Przykrywa się garnek przykrywką, zmniejsza płomień i gotuje wolniutko co najmniej przez 15 min.

Zupa jest mniej sycąca niż zupa cebulowa na bulionie doprawiona serem, ale niektórzy twierdzą, że jest delikatniejsza w smaku.

ZUPA CEBULOWA III

Na 1 osobę bierze się: 1 cebulę, 1 szklanek bulionu z kostek, 1 kromkę chleba lecytynowego, 6 dkg utartego, żółtego sera, 3 dkg masła, pieprz, sól.

Pokrojoną w „piórka” cebulę smażymy na maśle na jasnozłoty kolor, potem zalewamy ją bulionem, przykrywamy i na słabym ogniu, wolniutko gotujemy przez 30 min. Kromki



18. ▲ Deska serów ozdobiona jabłkiem

19. ▼ Deska serów ozdobiona porem i orzechami





20. ▲ Stolik z napojami

21. ▼ Taca z przystawkami





22. ▲ Napoje na tacy

23. ▼ Stolik z napojami do przyrządzania koktajli



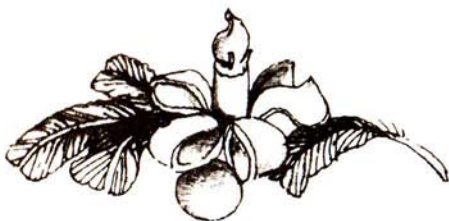


24. ▲ Bigos w kamionce

25. ▼ Spaghetti



chleba kroimy w grubą kostkę i przysmażamy na patelni w małej ilości masła. W głębokich miseczkach kamionkowych do zapiekania układamy warstwę grzanek, potem warstwę tartego sera, potem grzanki i znów ser. Zalewamy zupą cebulową, posypujemy z wierzchu serem i zapiekamy do czasu, aż ser utworzy na powierzchni złotawą skorupkę. Każdy uczestnik zabawy dostaje gorącą kamionkę zupy.



III Propozycja – niedroga, gorąca kolacja, przygotowana poprzedniego dnia, łatwa do zrobienia i podania.

Danie wstępne:

- kanapki z galaretką
- coca-cola, soki.

Kolacja:

- zupa pomidorowa w filizankach
- risotto z wędlin
- fasolka szparagowa
- mus kalifornijski z pomarańczą.

Toast noworoczny:

- szprycer z białego wina.

W nocy dla podtrzymania sił:

- grzanki z bułek, herbata.

KANAPKI Z GALARETKĄ (na 6-8 osób)

6 kromek chleba lecytynowego, 1-2 łyżki masła, 2 plasterki żółtego sera, 2 plasterki szynki lub innej wędliny, 2 łyżki pasztetu z puszki, 1 1/2 szklanki galarety.

Czerstwy chleb pokrojony w cienkie kromki posmarować miękkim masłem utartym z odrobiną soli. Na dwie kromki położyć ser, na dwie wędliny i na dwie pasztet. Następnie poprzecinać je na kwadraty lub trójkąty i udekorować np. plasterkiem ugotowanej parówki otoczonym pierścionkiem cebuli; krążkiem jajka ugotowanego na twardo i skrawkiem czerwonej papryki; trzema podłużnymi plasterkami korniszona rozłożonymi wachlarzowato, polanymi gęstym majonezem i przybranymi trójkątem z ziarenek zielonego groszku, plasterkiem ugotowanej parówki w trójkącie ze skrawków czerwonej papryki lub grzybkim marynowanym i listkiem pietruszki.

Na końcu trzeba przygotować galaretę z żelatyny według przepisu na opakowaniu, zmniejszając o połowę ilość podanej w przepisie wody. Rozpuszczoną galaretę należy wystudzić, a gdy zacznie gęstnieć, połączyć ją ułożone na tacy kanapki. Wstawić do lodówki razem z tacą, aby zupełnie zastygły. Przed podaniem okroić brzegi.

Jeśli galareta dobrze zastygnie, kanapki można brać ręką. Nie trzeba wtedy podawać noży i widelców.

ZUPA POMIDOROWA CZYSTA (1/2 filiżanki zupy na osobę)

1/2 kostki rosolu z drobiu, 2 łyżki soku pomidorowego lub

1 płaska łyżka pasty pomidorowej, masło na czubek łyżeczki,
1 pęczek zielonej pietruszki, sól, pieprz.

Przecier pomidorowy należy doprawić niewielką ilością masła, mieszając podgrzewać na małym płomieniu, aż do chwili całkowitego połączenia się obu składników. Następnie zalać rosółem z kostek bulionowych i doprowadzić do wrzenia. Gorącą zupę dosolić i popieprzyć. Podać w dużym dzbanku. Nalewać do kubeczków lub filiżanek i posypywać drobno posiekaną zieloną pietruszką.

RISOTTO Z WĘDLIN (na 6-8 osób)

40 dkg rozmaitych wędlin, 30 dkg ryżu, 2 żółtka, 5 dkg utartego sera, 1 cebula, 1 łyżka oleju, 2 łyżki tłuszczu od szynki lub boczku, sól.

Ryż umyć, zagotować dwukrotnie więcej wody niż ryżu, osolić, wrzucić ryż na wrzątek, dodać olej, zmniejszyć płomień, bardzo szczelnie przykryć garnek i gotować tak długo, aż ryż wchłonie wodę.

Wędliny pokroić w kosteczkę i przysmażyć razem z tłuszczem od szynki lub boczkiem oraz drobno posiekaną cebulą. Gdy cebula zacznie się złocić, zdjąć z ognia.

Do gorącego, ugotowanego ryżu dodać roztrzepane żółtka i tarty ser oraz przysmażoną wędlinę, dokładnie wymieszać i wstawić bez przykrycia do gorącego piekarnika na 5 min.

FASOLKA SZPARAGOWA

Fasolkę szparagową możemy kupić w puszcze, słoiku lub mrożoną. Mrożoną wrzuca się na wrzącą wodę bez rozmrażania. Gotuje się

w osolonej wodzie bez przykrycia. Konserwową wystarczy podgrzać.

Można ją podać polaną stopionym masłem i posypaną tartym, żółtym serem.

MUS KALIFORNIJSKI Z POMARAŃCZĄ (na 8 osób)

20 dkg gorzkiej czekolady, 10 dkg cukru kryształu, 1/2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej, 1 pomarańcza, 6 jajek.

W małym garnuszku stopić czekoladę, zalewając ją 1 szklanką wody. Garnuszek musi stać w łaźni wodnej albo na płytce azbestowej, położonej na bardzo słabym płomieniu, ponieważ czekolada bardzo łatwo przypala się. Trzeba ją stale mieszać. Gdy roztopi się całkowicie, dodaje się do niej cukier i kawę rozpuszczalną i dalej miesza, dopóki cukier nie rozpuści się w czekoladzie. Wówczas należy zdjąć garnuszek z ognia i odstawić, aby czekolada trochę wystygła.

W tym czasie trzeba umyć w gorącej wodzie dużą pomarańczę i obetrzeć z niej skórkę, uważając, żeby nie ścinać białej części. Czubatą łyżeczkę strużynek skórki pomarańczowej odłożyć do dekoracji kremu, resztę wsypać do czekolady. Przełożyć do miski, dodać 6 żółtek i starannie wymieszać czekoladową masę. Z 6 białek ubić bardzo sztywną pianę. Jak najdelikatniej wymieszać pianę z masą, uważając, żeby nie opadła. Wyłożyć na szklaną salaterkę, usypać na środku kupkę strużynek ze skórki pomarańczowej i wstawić do lodówki co najmniej na 2 godz.

Legumina zrobiona według tego przepisu jest mało słodka. Jeśli goście lubią słodkie desery, trzeba zwiększyć ilość cukru.

SZPRYCER Z BIAŁEGO WINA (na 8-10 osób)

1 butelka białego wina, 1 1/2 l wody sodowej, lód, słomki.

Szprycer możemy podawać przygotowany uprzednio w dużym, szklanym dzbanku i rozlewać do wysokich szklaneczek lub też podać szklaneczki wypełnione do 1/4 winem z kostką lodu i każdemu dolewać wodę sodową z syfonu.

GRZANKI Z WĘDLINĄ (na 8-10 osób)

10 małych kajerek lub bułeczek maślanych, 5 dkg masła, 25 dkg szynki, kielbasy szynkowej lub krakowskiej, 10 dkg żółtego sera, 2 łyżki śmietany, 1 jajko, 2 łyżeczki tartej bułki, sól.

Bułki przeciąć na pół, wydrążyć miękisz i posmarować wewnątrz masłem. Szynkę lub kielbasę pokroić w krótkie „zapalki”. Na dość grubej tarce zetrzeć połowę sera. Wymieszać ser z wędliną, śmietaną i jajkami. Osolić. Gdyby masa była zbyt rzadka, dołożyć jeszcze trochę sera. Wypełnić masą bułki. Posypać je z wierzchu bułką tartą i resztą sera utartego na drobnej tarce. Położyć na wierzchu platek masła. Wstawić do gorącego piekarnika i zapiec.



IV Propozycja – „Sylwester po polsku” – gorąca kolacja składająca się z tradycyjnych polskich dań. Niedroga i łatwa do wykonania.

Danie wstępne:

- chleb „niespodzianka” i sól
- kwas chlebowy.

Kolacja:

- piwna polewka
- zrazy z kaszą gryczaną
- sałatka z kiszonych ogórków
- sałatka z kiszonej kapusty
- makowiec
- herbata.

Toast noworoczny:

- szampan.

Na podtrzymanie sił:

- pieczone kartofle nadziewane
- sok pomidorowy.

CHLEB „NIESPODZIANKA”

Niespodzianka polega na tym, że w bochenku chleba ukrywamy małe kanapeczki. W tym celu bochenek chleba razowego z formy lub chleba mlecznego przeznaczamy na „pudélko”, do którego włożymy kanapki. Ścinamy z chleba „wieczko”, czyli górną część skórki, i wydrążamy go, zostawiając tylko boczne ścianki i dno. Cały miękisz usuwamy. Chlebową szkatułkę wypełniamy małutkimi kwadratowymi kanapeczkami składającymi się z grubej warstwy nadzienia pomiędzy dwoma

cienkimi płatkami białej bułki lub razowego chleba.

Chleb „niespodziankę” kładziemy na tacy przykrytej białą serwetką. Obok stawiamy solniczkę i kieliszek z drewnianymi wykałaczkami. Taca musi być tak duża, żeby obok chleba zmieściło się odłożone wieczko z chleba.

Gdy goście zgromadzą się, wchodzi gospodyni, witając ich starodawnym zwyczajem chlebem i solą. Pierwszy gość zdejmuje pokrywkę. Kanapki nabiera się wykałaczkami, nakłuwając je tak, aby wziąć nie więcej niż jedną.

PASTY DO KANAPEK:

Pasta z szynki lub kielbasy szynkowej.

Szynkę zemleć przez maszynkę, a potem wymieszać z chrzanem i śmietaną.

Pasta z wędzonej makreli. Makrele obrać z ości i rozetrzeć na krem ze śmietaną i utłuczoną na miążgę cebulą.

Pasta z jajek. Żółtka jajek ugotowanych na twardo przetrzeć przez sito i rozetrzeć z masłem, musztardą i solą

Pasta z bryndzy. Bryndzę rozetrzeć ze śmietaną, czerwoną papryką w proszku i odrobiną pasty pomidorowej.

Pasta orzechowa. Masło utrzeć z solą, dodać utarty, żółty ser i drobno pokrojone orzechy włoskie lub laskowe. Gdyby pasta była zbyt gęsta, trzeba ją rozrzedzić śmietaną.

KWAS CHLEBOWY (okolo 20 porcji)

Kwas chlebowy przygotowujemy co najmniej na cztery dni przed sylwestrem.

1 bochenek razowego chleba, 40 dkg cukru, 2 dkg drożdży, 2 dkg rodzynek, 5 l wody.

Chleb kroimy w cienkie kromki, rumienimy w piekarniku na kolor jasnobrązowy, następnie łamiemy na drobne kawałki i zalewamy wrzątkiem. Zostawiamy przykryty do następnego dnia. Cedzimy i dodajemy drożdże rozarte w cukrze. Po 24 godz. rozlewamy do butelek, wrzucając do każdej po kilka umytych rodzynek. Zostawiamy przez jedną dobę w cieple, a potem wynosimy w chłodne miejsce. Czwartego dnia kwas jest już gotowy.

Podajemy wychłodzony. Nalewamy uważnie, gdyż bardzo musuje.

POLEWKA PIWNA ZE ŚMIETANĄ (na 4-6 osób)

1 l piwa, mięksiz 1 małej bułki, 1 buteleczka kwaśnej śmietany, 4 żółtka, 1 łyżka cukru, cynamon, sól.

Piwo zagotować z kawałkiem cynamonu i mięksizem z bułki. W osobnym garnku roztrząpać śmietanę z czterema żółtkami, cukrem i solą. Gotujące piwo wlewać powoli do garnka ze śmietaną, ciągle mieszając. Postawić na małym płomieniu, żeby się zupa zagrzała. Wlać do wazy ogrzanej wrzątkiem. Podawać w kubeczkach lub filiżankach do zupy.

ZRAZY WOŁOWE ZAWIJANE (na 6-8 osób)

1 kg wotowiny, 2 łyżki masła, 2 cebule, 1 jajko, bułka tarta, 1 kostka bulionowa, pieprz, sól.

Mięso wołowe (zrazówkę) kroimy na plasterki w poprzek włókien mięśniowych, rozbijamy na cienkie płatki, solimy i odkładamy. W łyżce stopionego masła podsmażamy utartą cebulę z dodatkiem tartego chleba lub bułki, soli i pieprzu. Dodajemy całe jajko. Smarujemy tym farszem zrazy, zwijamy je w ruloniki i spinamy wykałaczką lub owiązujemy nitką. Rozpuszczamy w garnku masło, podsmażamy w nim trochę utartej cebuli, wkładamy zrazy, wsypujemy trochę tartej bułki, podlewamy bulionem i dusimy przykryte na małym ogniu co najmniej 1 godz., w miarę potrzeby podlewając bulionem.

Można do nich dodać wywaru z grzybów suszonych, a także wkroić grzyby pokrojone w paseczki. Przed podaniem sos zaprawić śmietaną.

KASZA GRYCZANA (na 4-6 osób)

1/2 kg kaszy, 6 dkg masła, sól.

Kaszę płuczemy, odsączamy i zagotowujemy z podwójną ilością osolonej wody z dodatkiem 1 łyżeczki masła. Następnie przykrywamy i gotujemy na małym ogniu nie mieszając. Woda musi całkowicie wsiąknąć w kaszę. Gotową kaszę można przechować, zawinawszy przykryty garnek papierami, a potem kocem. Można ją też podgrzać w piekarniku, dodając trochę masła.

SURÓWKA Z KAPUSTY KWASZONEJ (na 4–6 osób)

1/2 kg kapusty kwaszonej, 1 duża marchew, 2 łyżki oleju, 1/2 łyżeczka zielonej pietruszki, cukier, pieprz.

Kapustę posiekać na desce nożem. Dodać do niej drobno pokrojoną zieloną pietruszkę i utartą na tarce marchew. Doprawić do smaku cukrem, pieprzem i olejem.

SURÓWKA Z KWASZONYCH OGÓRKÓW (na 4–6 osób)

20 dkg ogórków kiszonych lub konserwowych, 20 dkg upieczonych buraków (najlepiej małych), 2 łyżki szczypiorku, 1 łyżka musztardy, 2 łyżki oleju słonecznikowego, 1 łyżeczka miodu, sól.

Ogórki i buraki pokroić w plasterki i ułożyć na przemian (plasterek ogórka i buraka). Posypać drobno pokrojonym szczypiorkiem. Połać sosem ukręconym z musztardy, miodu, oleju i soli.

FASZEROWANE ZIEMNIAKI W ŁUPINACH

Wybrać duże, podłużne ziemniaki, licząc po 2 na osobę. Powinny być nie uszkodzone. Umyć je starannie szczotką i poprzecinać wzdłuż na połowę. Wydrążyć tak, aby powstały ziemniaczane łódeczki. Łódeczki wypełnić nadzieniem z bryndzy, masła i roz-tartych szprotek. Na wierzchu każdej z nich położyć połówkę obranej rybki. Wstawić do nagrzanego piecyka i upiec.

Do popijania podać sok pomidorowy w szklankach lub ceramicznych kubeczkach. Sok można doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem.

SYLWESTER NA WAKACJACH ZIMOWYCH

Jak uroczystie spędzić sylwestra na wakacjach zimowych w cztery, pięć osób, jeśli nie idzie się na jakąś specjalną imprezę? Co można zrobić na kolację nie mając domowego zaplecza?

Jeśli powierzchnia pokoju na to pozwoli, można urządzić tańce przy muzyce z radia. Aby wprowadzić uroczysty nastrój, trzeba koniecznie zrobić świąteczne dekoracje z gałązek sosnowych, świerkowych, szyszek i świecidełek choinkowych. Z tych samych elementów wykonana będzie dekoracja stołu – albo pośrodku, albo przy każdym nakryciu. Najmilsze i najbardziej nastrojowe światło przy sylwestrowej kolacji to świece. Oprawić je można w butelki z ciemnego szkła, grubo okapane kolorową stearyną z topiących się świec. Wygląda to bardzo dekoracyjnie.

No, a co jeść? Są dwa wyjścia: albo zimny bufet (patrz str. 141), albo jedno pomysłowe gorące danie i deser. Może risotto, bo to potrawa, którą można robić „na raty”, przygotowując kolejno poszczególne jej składniki na jednym palniku małej maszynki elektrycznej. Łatwo ją potem odgrzać w całości nawet w ceramicznym garnku i w nim podać na stół. Risotto ma jeszcze jedną wielką zaletę – nie wydziela żadnych przykrych zapachów w czasie gotowania. Przeciwnie, bardzo apetycznie pachnie. Nadaje się więc do podawania w małych pomieszczeniach.

Po risottcie znakomicie będzie smakował koktajl z konserwowych owoców ze śmietaną i bakaliami.

O północy, jeśli jest piękna, pogodna noc, trzeba koniecznie wyjść przed dom, rozwiesić na drzewie zimne ognie, zapalić i przy ich blasku wypić noworoczny toast. Może to być oczywiście efektownie strzelający szampan, ale znakomicie smakować będzie w tych okolicznościach również grzane wino z sokiem jabłkowym lub napój z kefiru. W tym celu szklankę kefiru lub zsiadłego mleka ubijamy z 1 łyżką dżemu truskawkowego, malinowego lub wiśniowego i 1 łyżką śmietany. W razie potrzeby można dosłodzić.

RISOTTO Z PIECZARKAMI (na 6-8 osób)

30 dkg ryżu, 25 dkg pieczarek, 1 mała puszka konserwowego groszku, 2 cebule, 3 łyżki masła, 2 ziarenka utłuczonego jałowca, tarty ser, pieprz, sól.

Najpierw gotujemy ryż. Trzeba go umyć i odmierzyć objętość filiżanką. Zagotować dwukrotnie więcej wody niż ryżu. Wrzucić ryż na osolony wrzątek, włożyć pół łyżki masła, przykryć, zmniejszyć płomień i gotować do czasu, gdy wchłonie wodę. Wystawić ryż na chłód, żeby się jak najszybciej wystudził (trzeba bowiem szybko przerwać gotowanie, żeby się ryż nie rozkleił). Ryż można ugotować także w inny sposób. Po wsypaniu ryżu do wrzątku i gotowaniu przez kilka minut (aż ryż wchłonie w znacznym stopniu wodę) zdejmujemy się garnek z ognia, starannie przy-

wiązuje sznurkiem przykrywkę, owija całość gazetami, a następnie kocykiem, poduszką lub tp. i odstawia na 2–3 godz. Po tym czasie ryż będzie miękki i sypki.

Pieczarki oczyścić, umyć, pokroić w dość grube plastry i udusić na maśle, pod przykryciem, dodając 4–5 łyżek wody. Cebule oczyszczone z łusek, opłukane i pokrojone w „piórka” podsmażyć w niewielkiej ilości masła na jasnozłoty kolor. Wsypać do ryżu odcedzony groszek, pieczarki i cebulę. Wymieszać wszystkie składniki, dodając utłuczone jagody jałowca, dosolić, włożyć do garnka wysmarowanego tłuszczem, przykryć i zagrzać. Podawać, gdy risotto będzie bardzo gorące. Można je wymieszać z tartym serem tak, żeby ser się stopił. Można ser podać osobno do posypywania risotta na talerzach.

RISOTTO Z WĘDZONYMI RYBAMI (na 6–8 osób)

30 dkg ryżu, 25 dkg wędzonych ryb (dorsz, karmazyn, makrela, pikling), 1 puszka tuńczyka albo 1 puszka zupy rybnej „ucha”, 1 mała puszka konserwowego groszku, 2 łyżki pasty pomidorowej, 2 łyżki oleju lub oliwy, sól.

Najpierw gotujemy ryż, wrzucając go na osolony wrzątek. Ryż powinien gotować się w dużej ilości wody. Odlewamy go, gdy jest jeszcze twardawy (niezupełnie ugotowany). Ryby obieramy ze skóry i z ości, dzielimy na małe cząstki. Tuńczyka wyjmujemy z puszki i rozdrabniamy na nieduże kawałki. Olej z konserwy wlewamy do ryżu. Jeśli nie ma tuńczyka i zastępujemy go inną konserwą,

np. ucha, to zużywamy tylko rybę. Groszek osączamy z zalewy na sicie. Wszystkie składniki mieszamy z ryżem. Doprawiamy risotto solą i przecierem pomidorowym rozcieńczonym wodą lub niewielką ilością rosółu rybnego (tylko w przypadku konserwy ucha). Zagrzewamy na oliwie w garnku i bardzo gorące podajemy na stół.

GRZANE WINO Z SOKIEM I JABŁKAMI

1 butelka czerwonego wytrawnego wina, 1 butelka soku jabłecznego, 2-3 łyżki cukru, kawałek cynamonu, 3 goździki, 2 jabłka, skórka cytrynowa.

Wino zagotować z korzeniami, skórką cytrynową i z cukrem. Dolać sok jabłeczny. Podgrzać, ale nie gotować. Jabłka obrać, oczyścić z pestek i pokroić w cienkie płatki.

Rozłożyć do szklanek płatki jabłek i zalać gorącym winem z sokiem.



KRÓL MIGDAŁOWY



Wprawdzie to zabawa dla dzieci, ale może stanowić doskonały pretekst do urządzenia popołudniowych tańców przy zapalanej choince. Przygotowania są niewielkie. Trzeba zrobić dwie korony dla królowej i króla migdałowego i przygotować dwie tace pączków osobno dla chłopców, osobno dla dziewcząt. Korony muszą być tak zrobione, żeby mocno trzymały się głowy i nie spadały w czasie tańców (najlepiej na gumce – jak kapelusz).

Wybór króla i królowej jest bardzo prosty. Kiedy zbiorą się już wszyscy zaproszeni, jako wstęp do zabawy wnosi się pączki i napój do wychylenia toastu na cześć królewskiej pary. Jeden z chłopców wnosi tacę pączków dla dziewcząt, a któraś z dziewcząt, najlepiej gospodyni, tacę z pączkami dla chłopców. Liczba pączków na każdej tacy jest taka, jak liczba częstowanych, ale do jednego pączka na każdej z tac włożony jest migdał. Król i królowa to ci, którzy trafili na pączki z migdałami. Teraz następuje wzniesienie toastu specjalnie przyrządzonym na tę okazję napojem, a potem beztroska zabawa pod łaskawym panowaniem królewskiej pary, która przejmuje funkcje gospodarzy.

Wiele zależy od dowcipu i poczucia humoru tak panujących, jak i poddanych. Na to już jednak nie ma przepisów...

Kiedy już wyjaśni się, kto rządzi, można podać więcej pączków, a także, na pożegnanie świąt, bakalie i owoce, a więc migdały, orzechy, rodzyнки, daktyle, figi, pomarańcze, jabłka, mandarynki itp. Ładnie ustawione i udekorowane talerze z bakaliami i owocami przyczyniają się do stworzenia świątecznego nastroju. Talerze można ozdobić małymi gałązkami świerkowymi i świecidełkami choinkowymi.

Toast na zdrowie królewskich gospodarzy można wypić np. napojem słowiańskim, miodowym lub innym napojem orzeźwiającym.

NAPÓJ SŁOWIAŃSKI (na 6-8 osób)

10 dkg cukru, 10 dkg miodu, 1 cytryna, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa.

1 l wody zagotować z cukrem, a następnie zebrać łyżką utworzoną na powierzchni pianę. Rozpuścić w wodzie miód, dodać sok z połowy cytryny, trochę utartej gałki muszkatołowej, kawałek cynamonu i 2-3 goździki. Gotować 5 min, odstawić do wystygnięcia, a potem przecedzić. Wkroić plasterki cytryny i wstawić do lodówki, aby się dobrze wychłodził. Rozlewać do pucharków, wkładając do każdego z nich plasterki cytryny.

NAPÓJ Z MIODU I CYTRYN (na 6-8 osób)

15-20 dkg miodu, 1-2 cytryny, woda sodowa, lód.

Miód rozpuścić w 2 szklankach przegotowanej ciepłej wody. Wystudzić, dodać sok z jednej cytryny. Drugą cytrynę pokroić w plasterki i rozłożyć do wysokich szklaneczek. Napelnić je do 1/3 wysokości napojem miodowym. Uzupelnąć wodą sodową silnie oziębioną. Do każdej szklaneczki włożyć kostkę lodu. Pić przez słomkę.

NAPÓJ Z LODÓW I SOKU POMARAŃCZOWEGO (na 6-8 osób)

2 szklanki lodów śmietankowych, 2 szklanki soku pomarańczowego.

Wymieszać lody i sok w mikserze i rozlać do szklanych pucharków. Pić przez słomkę.

NAPÓJ POMARAŃCZOWY

2–3 pomarańcze, 1/2 szklanki cukru, skórka z cytryny.

Zagotować 3 szklanki wody z cukrem i zebrać utworzoną na powierzchni pianę, wystudzić, a następnie dodać sok z 2 1/2 pomarańczy. Połowę pomarańczy pokroić w cienkie plastry, włożyć do napoju. Dodać utartą skórkę z cytryny. Rozlać do szklaneczek wkładając do każdej z nich kostkę lodu. Pić przez słomkę.

Dla uświetnienia zabawy można również podać krem kubański, pomarańczowy lub jakiś inny.

KREM KUBAŃSKI

1 buteleczka śmietanki kremowej, 1 serek homogenizowany tłusty, 1/2 szklanki cukru, 1/4 tabliczki czekolady twardej, 2–3 łyżeczki żelatyny, esencja waniliowa, 20 dkg bezów.

Bezy ułożyć na dnie czarek. Śmietankę ubić z cukrem na krem. Wymieszać z serkiem homogenizowanym, esencją waniliową oraz rozpuszczoną żelatyną. Bardzo dobrze wymieszać. Rozłożyć do czarek z bezami. Udekorować czekoladą utartą na tarce.

KREM POMARAŃCZOWY

1 paczka galaretki cytrynowej, 1 buteleczka śmietanki, 3 pomarańcze, 2 dkg cukru pudru, 3 łyżeczki żelatyny w proszku.

Zrobić galaretkę zgodnie z przepisem na opakowaniu. Ostudzić ją i rozlać do pucharów lub szklanych czarek. Śmietankę ubijać z cukrem. Pod koniec ubijania dodać rozpuszczoną żelatynę. Zostawić do zastygnię-

cia. Sztywny krem wyłożyć na galaretkę w pucharkach. Pomarańcze obrać i podzielić na cząstki. Udekorować krem cząstkami pomarańczy. Wstawić do lodówki na 1/2 godz., aby deser się oziębł.

KREM KAWOWY

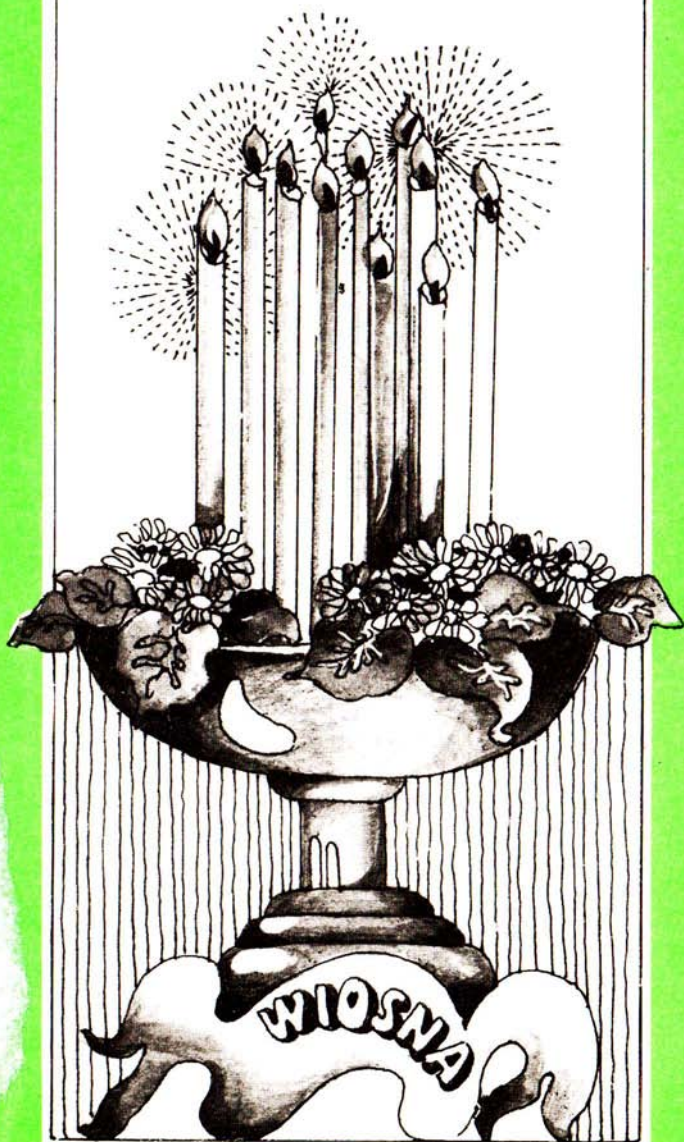
3 dkg drobno zmielonej kawy, 1 dkg żelatyny, 1 szklanka mleka, 1/2 buteleczki śmietanki kremowej, 2 białka, 4 żółtka, 12 dkg cukru, 1 1/2 dkg mąki ziemniaczanej.

Przyrządzić 1/2 szklanki mocnego naparu kawy. Żelatynę namoczyć w 1/2 szklanki zimnej wody, po 15 min. rozprowadzić kilkoma łyżkami wrzątku, zagotować i przestudzić. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać w mleku. Śmietankę ubić na krem, białka na sztywną pianę a żółtka utrzeć z cukrem. Połączyć napar kawowy z mlekiem i żelatyną a następnie wymieszać z utartymi żółtkami, pianą i ubitą śmietanką. Masa powinna mieć konsystencję gęstej śmietany. Rozłożyć krem do pucharków i wstawić do lodówki aby się oziębł.

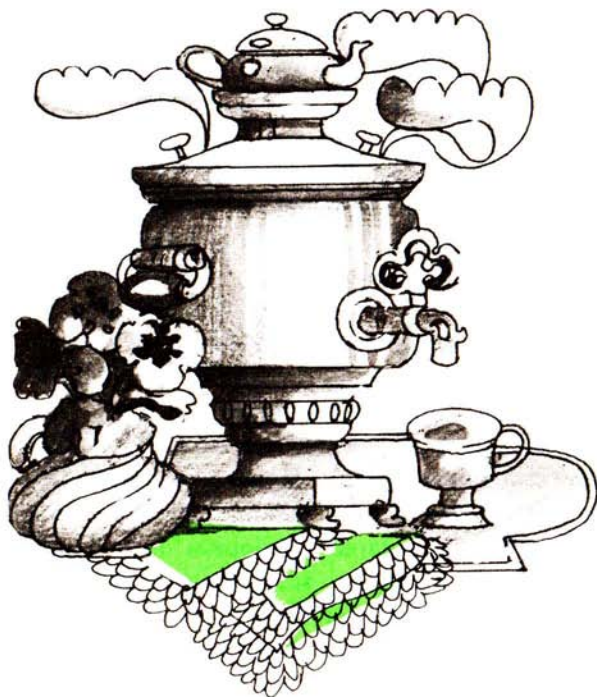
RYŻ PREPAROWANY Z KREMEM WANILIOWYM

1 paczka ryżu preparowanego, 1 buteleczka śmietanki, 2 dkg cukru waniliowego, 3 łyżeczki żelatyny w proszku, konfitura z wiśni do dekoracji.

Włożyć po 2 łyżki ryżu do szklanych pucharków. Śmietankę ubijać z cukrem. Pod koniec ubijania dodać rozpuszczoną w małej ilości gorącej wody namoczoną uprzednio żelatynę. Wstawić do lodówki do zastygnięcia. Sztywny krem wyłożyć do pucharków na ryż. Udekorować osąconą konfiturą.



PRZY SAMOWARZE



Stare, zapomniane samowary wróciły od niedawna do łask. Wyciągnięte ze strychów i schowków, oczyszczone, lśniące stanowią teraz ozdobę wielu mieszkań. Podziwiamy ich niezwykle, wyszukane formy nie zdając sobie sprawy, że są równie piękne, jak i użyteczne, że kształty ich są nie tylko wyrazem gustów estetycznych panujących w dawnych

czasach, ale były także podyktowane względami praktycznymi. Spełniały konkretne zadanie.

Herbata* z samowara ma specjalny smak. Czyżby tylko dlatego, że samowar stwarza niepowtarzalną atmosferę ciepła i przytulności, szczególnie w zimowe wieczory, gdy za oknami hula wiatr i śnieg? Aromat herbaty z samowara wynika z tego, że samowar, dzięki swemu kształtowi, umożliwia zaparzenie herbaty w takim stadium wrzenia wody, które pozwala wyciągnąć z listków herbacianych maksimum smaku i zapachu. Brzuchaty zbiornik wzmacnia dźwięk gotującej się wody. Można wyraźnie odróżnić początek wrzenia, kiedy samowar wydaje cienki, wysoki ton, zdaje się, że śpiewa. Potem wrzenie staje się bardziej intensywne, a śpiew samowara przechodzi w łagodny szum, i wreszcie przy burzliwym wrzeniu wody słychać wyraźnie bulgotanie. Najlepsza jest herbata zaparzona wodą z szumiącego samowara. Wtedy ma najwięcej aromatu.

A teraz, skoro już potrafimy ocenić urok i zalety samowara, zaprosimy przyjaciół na szklanekę herbaty, jakby na podróż w świat minionej epoki. Może przypomni się Wam z literatury rosyjskiej opis wieczoru przy herbacie z samowara? Przy samowarze można nie tylko marzyć, ale również gawędzić, podjadając konfitury lub inne słodyczne podane na małych szklanych spodeczkach, a

* Jeśli chcecie się dowiedzieć ciekawych rzeczy o herbacie, zajrzyjcie do wydanej przez WNT książeczki W.W. Pochlebina *Herbata*.

także tańczyć i bawić się, mając pewność, że herbaty nie zabraknie dla nikogo. Herbatę podajemy w szklankach, a do niej ciasto i konfitury na małych szklanych talerzykach.

Wprawdzie idealnym nakryciem do herbaty z samowara jest staroświecka porcelana, kryształowe szkiełka do konfitur i stare srebra, ale są to przedmioty rzadkie i drogie. Jeżeli jednak w Waszym domu znajdują się filiżanki prababci i serweta na stół jej własnej roboty, to trzeba je koniecznie wyjąć na taką okazję, odnosząc się do nich z należytyim szacunkiem i ostrożnością. A na stole obok konfitur byłoby dobrze postawić mały bukietik anemonów lub innych drobnych kwiatków w srebrnym dzbanuszkum lub nawet w zabytkowej filiżance. Jeśli szukacie natchnienia do układania takich staroświeckich bukietów, to przyjrzyjcie się z uwagą miśnieńskiej porcelanie lub starym obrazom.



PIERNICZKI CAŁUSKI (na 10–12 osób)

1 kg mąki, 15 dkg cukru pudru, 2 łyżeczki przyprawy do piernika, 3 jajka, 1 szklanka miodu, 3 łyżki masła, 15 dkg cukru kryształu, 1 łyżeczka sody.

Do miski wbić całe jajka, dodać cukier puder i korzenie. Utrzeć na puszystą masę.

W garnku, ciągle mieszając, zagotować miód, 15 dkg cukru i masło. Do utartych jajek dodawać, stale ucierając, łyżeczkę sody oczyszczonej, a potem cienką strużką miód z garnka. Na koniec wsypać powoli mąkę. Gdy ciasto dobrze zgęstnieje, wyjąć na stolnicę i dokładnie wyrobić. Rozwałkować i wycinać kieliszkiem okrągłe placuszki. Układać je na wysmarowanej tłuszczem blasze i piec przez około 30 min. Po wystudzeniu polukrować kolorowymi lukrami.

LUKIER SUROWY UCIERANY

20 dkg pudru, 2 łyżeczki soku z cytryny, 2 łyżki gorącej wody.

Cukier zalać wodą, dodać sok z cytryny i starannie ucierać w miseczce około 1/2 godz.

Biały lukier można zabarwić syropem z wiśni lub malin, stopioną czekoladą lub mocną kawą.



WESOŁE ZAPUSTY



Zapusty to staropolska nazwa karnawału. Czas więc najwyższy urządzić zabawę kostiumową lub bal maskowy. Z samej tylko radości życia, żeby sobie trochę poswawolić, jak za dawnych czasów bywało. Albowiem w dawnej Polsce umiano się bawić. Ostatni tydzień karnawału, a szczególnie tłusty czwartek, obchodzono bardzo hucznie, szumnie

i z rozmachem. Tańczono, śpiewano, a także jedzono i pito ponad wszelką miarę. Bawiono się po dworach, w miastach i w karczmach wiejskich. Wszędzie rozbrzmiewała muzyka i często można było usłyszeć swawolne piosenki i wierszyki. Po wsiach chodziły turonie, wilki, niedźwiedzie i różni inni przebierańcy, np. Cyganie, Żydzi, zbójnicy. Przez miasta przeciągały barwne pochody, w czasie których inscenizowano sceny z życia cechowego. Słynne były zabawy w Gdańsku, gdzie poprzebierani członkowie cechów wykonywali różne tańce na ulicach, np. taniec marynarzy, taniec Murzynów „moreskę” itp. Na balach i kuligach ubierano się w różne maski, nieraz bardzo wyszukane. W niektórych domach zabawiano się w ten sposób, że w ostatni wieczór karnawału jeden z gości wkładał białą koszulę imitującą księżowską komżę i stojąc na stołku wygłaszał, niby z ambony, pełne dowcipów kazanie, żegnając nim karnawał.

A więc tradycję mamy starą i wzorów nam nie brak. Można z niej czerpać obficie. Byleby nie naśladować staropolskiego obżarstwa. Lepiej całą uwagę zwrócić na maski czy kostiumy, potańczyć i pożartować.

Oczywiście każdy dobry żart jest mile widziany, a każdy dowcipny kostium czy maska mogą przyczynić się do ożywienia zabawy. Ale skoro już czerpiemy z tradycji i wzorujemy się na zabawach starych Polaków, to może zaimprovizujemy ich stylowe stroje i dawne maski zamiast przywdziewać mało pomysłowe

kostiumy pierrotów, kolombin lub przebierać się za sputniki. Pięknie nawiązują do swej przeszłości współcześni Włosi, przywdziewający z takiej okazji wspaniałe stylowe kostiumy. Organizują oni barwne, kostiumowe pochody przez miasta, a nawet odtwarzają rycerskie turnieje. I naprawdę jest na co patrzeć.

Na zapusty przygotowujemy więc maski i kostiumy, a do upiększenia domu kolorowe lampiony z żarówką wewnątrz. Żywego płomienia świec lepiej unikać przy takiej szaleńczej, zapustnej zabawie. Można za to zrobić pochodnie i tanecznym, rozświetlonym kowodem przewinać się przez ogrody osiedla. Jeśli zapustnicy nie będą zbyt hałaśliwi, kowód na pewno spotka się z życzliwością mieszkańców i niejeden pozazdrości Wam radosnej zabawy.

Na kostiumowej zabawie strona kulinarna schodzi zwykle na drugi plan. Ale pomimo to trzeba coś zjeść, aby mieć siły do tańca. Może by więc zrobić zrazy z kaszą, a potem, jak to zwykle w karnawale bywa, pączki i herbatę. A oprócz tego owoce i bakalie do przegryzania w trakcie zabawy.

Jeśli nie zechce Wam się dotrzymać wierności tradycji i stroje będą międzynarodowe, to można na kolację podać węgierski gulasz.

Oczywiście zrazy lub gulasz przygotowujemy w przeddzień zabawy.



ZRAZY WOŁOWE W SOSIE JARZYNOWYM (na 10 osób)

1 1/2 kg wołowiny bez kości, 2 dkg mąki, 10 dkg smalcu, 10 dkg cebuli, 80 dkg dowolnie dobranych warzyw (marchew, pietruszka, seler, pory), pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, sól.

Mięso opłukać, usunąć błony i wykroić z niego 10 plastrów w poprzek włókien. Plastry mięsa rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą i uformować możliwie regularne, owalne płatki grubości około 1 cm. Osolić, popieprzyć, oprószyć mąką i szybko obsmażyć na patelni po obu stronach w silnie rozgrzanym smalcu. Przełożyć do płaskiego szerokiego garnka, dodać przyprawy oraz umyte, oczyszczone i starte na grubej tarce warzywa. Zalać dwoma szklankami gorącej wody, osolić, przykryć i dusić na małym ogniu, aż zrazy zupełnie zmiękną. Następnego dnia zagotować i podawać razem z kaszą gryczaną na sypko.

KASZA GRYCZANA

Patrz przepis na str. 177.

GULASZ WĘGIERSKI (na 10 osób)

1 kg wołowiny bez kości, 30 dkg cebuli, 1 dkg papryki w proszku, 2 łyżki smalcu, 1 kg ziemniaków, 1 ząbek czosnku, 1 1/2 l bulionu z kostki, łyżeczka kminku, sól.

Cebulę drobno pokroić i zrumienić na smalcu na jasnozłoty kolor. Włożyć mięso pokrojone na małe kawałki, obsmażyć je, podlać rosółem, dodać roztarty z solą czosnek, ty-

żeczkę kminku, wsypać paprykę i dusić pod przykryciem około 1/2 godz. Zostawić do następnego dnia.

W dniu zabawy włożyć do gulaszu obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Zalać resztą bulionu i dusić pod przykryciem aż do miękkości.

PĄCZKI

Patrz przepis na str. 203.

Przy tańcach przyda się coś solidniejszego do zjedzenia, aby wzmocnić nadwątlone zabawą siły. Może więc sernik i pierniczki całuski domowej roboty (patrz str. 193). A oprócz tego owoce i bakalie.

SERNIK (na 10–12 osób)

75 dkg białego sera, 25 dkg ugotowanych ziemniaków, 15 dkg margaryny lub masła, 6 jajek, 35 dkg cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 10 dkg rodzynek, 2 łyżki drobno pokrojonej, smażonej skórki pomarańczowej.

Ser i ziemniaki trzykrotnie przekręcić przez maszynkę do mielenia mięsa lub utrzeć na masę w mikserze. W osobnej misce ucierać margarynę z żółtkami i cukrem. Gdy masa nabierze konsystencji kremu, wymieszać ją z masą serową, dodać sztywno ubitą pianę z białek oraz rodzynki i skórkę pomarańczową. Wymieszać wszystkie składniki. Tortownicę wysmarować masłem, wyłożyć do niej masę serową i piec w dobrze nagrzanym piekarniku około 40 min. Wyjąć sernik z tortownicy i posypać przez sitko cukrem pudrem z cukrem waniliowym.

OSTATKI



Ostatki po staropolsku nazywały się mięso-pust, co znaczyło mięsa opust, czyli pożegnanie z mięsem, albowiem nie jadało się go przez cały post. Zwano je także „dni szalone”, gdyż w trzech ostatnich dniach karnawału przed środą popielcową bawiono się szczególnie weselo, jakby chciano się wyszaleć na zapas. Bogaci zapraszali gości do domu, urządając huczne biesiady z tańcami, biedniejsi odwiedzali tłumnie karczmy, gdzie pili piwo lub gorzałkę i tańczyli przy muzyce.

Był także taki zwyczaj na wsi, że dziewczyny nie wydane w karnawale za mąż i nie pożenieni chłopcy przyciągali do izby gruby kłoc drewna i tak długo polewali go wodą, aż gospodarz wykupił się sutym poczęstunkiem. Potem baby skakały przez ten pień „na len”, żeby im tak wysoko wyrósł, jak wysoko skoczyły, a gospodarze skakali „na owies”, licząc, że im będzie równie dobrze wyrastał.

We wtorek o dwunastej w nocy kończyły się zabawy i rozchodzono się skwapliwie do domów, bo według ludowych przypowieści o północy stawał pod karczmą diabeł i zapisywał tych, co się opóźniali.

Był także żartobliwy zwyczaj przypinania tzw. „klocków” tym pannom, którym w czasie karnawału nie udało się wyjść za mąż. „Klocki” były to indycze, gęsie lub kurze łapy, łby lub kości, złośliwe wierszyki itp.

Chłopcy owiżywali „klocek” sznurkiem, przytwierdzali do niego zagiętą szpilkę i czatowali na dziewczyny, aby im na ulicy przypiąć go niepostrzeżenie do ubrania.

Dziewczęta nieświadome posiadania tej „ozdoby” szczęśliwe były, że zwracają na siebie powszechną uwagę, dopóki ktoś z życziwych przechodniów nie uwolnił ich od „klocka”.

Niewiele tych zwyczajów dotrwało do dzisiejszych czasów. Zwykle jednak w ostatni wtorek przed Popielcem urządza się zabawę ostatkową, która zgodnie z tradycją powinna skończyć się o północy, tym bardziej że

następnego dnia nie ma święta i trzeba od samego rana powrócić do codziennych obowiązków.

Na ostatekowej zabawie można wykorzystać pomysł pisania wierszyków jako „klocków”. Chłopcy mogliby wcześniej umówić się, że każdy z nich ułoży dowcipny wierszyk na wybraną przez siebie dziewczynę i przypnie jej go tak, żeby tego nie zauważyła, np. w tańcu.

W wierszu można wytknąć pewne przywary, o których trudno jest mówić wprost, np. ślinienie palców przy przewracaniu kartek w pożyczonej książce, „zadzieranie nosa”, chwalenie się itp.

Na ostatki nie może zabraknąć faworków, pączków i śledzia jedzonego najczęściej z ziemniakami gotowanymi w łupinkach lub przyrządzonymi według któregoś z dalej podanych przepisów. Tak przecież zawsze odbywało się tradycyjne pożegnanie karnawału. Oczywiście trzeba gościom podać jeszcze coś innego do jedzenia, ale to już można zrobić tak jak na każdej innej prywatce – podwieczorek na słodko, zimny bufet lub też gorącą kolację.

Faworki, pączki i śledzie można kupić gotowe i to jest chyba najprostsze rozwiązanie. Ale niestety może się zdarzyć, że wyprawa po te najlepsze w mieście pączki i stanie w kolejce zabierze w sumie więcej czasu niż usmażenie ich w domu. No, bo przecież i tak trzeba w końcu spróbować, jak to nasze prababcie robiły te karnawałowe przysmaki.

PACZKI na 10-15 osób

80 dkg mąki pszennej, 8 dkg drożdży, 10 dkg cukru, 5 żółtek, 3 całe jajka, 1 łyżka rumu, 15 dkg masła, 1–1 1/2 szklanki mleka, otarta skórka z cytryny, osączone konfitury z wiśni lub z róży albo marmolada, 1 kg smalcu do smażenia, cukier waniliowy, szczypta soli.

Drożdże rozetrzeć z łyżką cukru, rozprowadzić mlekiem, dodać kilka łyżek mąki, odstawić i poczekać, aż urosną. Żółtka i całe wybite jajka utrzeć z cukrem na pianę, dodać przesianą mąkę, drożdże, szczyptę soli, skórkę cytrynową, rum i trochę mleka. Wyrabiać ciasto drewnianą łyżką dodając w miarę potrzeby mleko. Do wyrobionego ciasta wlać stopione masło i wyrabiać jeszcze przez chwilę. Postawić w ciepłe przykryte czystą ściereczką, aby wyrosło. Gdy ciasta przybędzie dwukrotnie, wykladać je częściami na posypaną mąką stolnicę i rozwałkować na placek grubości 1 cm. Wykrawać z placka szklaneczką niewielkie krążki, nakładać na środek osączone konfitury i przykrywać drugim krążkiem. Mocno skleić brzegi i jeszcze raz okroić szklanką. Gotowe pączki odkładać na oprószonej mąką tacę, przykryć ściereczką i postawić w ciepłym miejscu, żeby wyrosły.

Zagotować w rondlu 1 kg smalcu z kieliszkiem spirytusu i smażyć pod przykryciem wyrosnięte pączki. Gdy połowa pączka pływająca w tłuszczu zarumieni się, przewrócić go na drugą stronę. Usmażone pączki wyjmować na bibułę, aby dobrze osączyć je z tłuszczu, a następnie przekładać na pół-

misek posypując na ciepło cukrem pudrem z cukrem waniliowym.

FAWORKI (CHRUST) (na 10-15 osób)

25 dkg mąki krupczatki, 3 dkg masła lub smalcu, 6 żółtek, 20 dkg cukru pudru, 2 paczki cukru waniliowego, 1 łyżka spirytusu, 75 dkg smalcu do smażenia.

Masło posiekać z mąką. Ukształtować z tej mąki wianuszek, wybić w środek żółtka, dodać spirytus, szczyptę soli i zarobić ciasto nożem, dodając w miarę potrzeby odrobinę wody. Gdy jajka połączą się z mąką, wyrabiać ciasto ręką tak, aby było jednolite i lśniące. Dobrze wyrobione ciasto po przekrojeniu nożem będzie miało na przekroju mnóstwo drobnych otworków. Rozwałkować je jak najcieniej, starając się podsypywać możliwie mało mąki. Pokroić na paski szerokości około 2–3 cm, długości 12–15 cm. Każdy pasek przeciąć w środku wzdłuż i przewinąć przez otwór. Układać pojedynczo na desce. Gdy wszystkie są już gotowe, można rozpocząć smażenie.

W dużym, płaskim rondlu trzeba rozgrzać smalec. Kiedy jest już bardzo gorący, robi się próbę temperatury tłuszczu wrzucając doń kawałeczek ciasta. Jeśli natychmiast odskoczy od dna i wypłynie na powierzchnię szybko się smażąc, można rozpocząć smażenie chrustu. Przed włożeniem do tłuszczu strzepnąć mąkę, którą było przesypywane ciasto. Gdy chrust obrumieni się po jednej stronie, należy go szpikulcem lub metalową łopatką przewrócić na drugą stronę. Trzeba

smażyć małymi partiami, gdyż ciasto musi swobodnie pływać w tłuszczu. Gotowe faworki wyjmuje się bardzo ostrożnie na bibułę lub serwetki bibułkowe, aby osączyć je z tłuszczu. Trzeba nimi manipulować bardzo delikatnie, żeby się nie połamały. Osączone faworki posypuje się cukrem pudrem zmieszanim z cukrem waniliowym i układa na półmisku. Tłuszcz, w którym smaży się chrust, łatwo się przypala, a w miarę długiego nagrzewania zaczyna brzydko pachnieć. Zapach ten świetnie wchłania świeży, obrany ziemniak. Co jakiś czas trzeba wrzucić do tłuszczu kawałek ziemniaka, wyjmując poprzedni, jeśli się przyrumienił.

A teraz śledzie. Najpospolitsze są oczywiście śledzie w oliwie, marynowane i w śmietanie. W tych trzech postaciach spotykamy je niemal na każdym polskim przyjęciu. A przecież istnieje tyle innych możliwości przyprawienia tej smacznej i bardzo przez nas lubianej ryby. Do śledzi bardzo pasują ziemniaki, które można przyrządzić nieco odmiennie od tych jadanych na co dzień. Zaczniemy jednak od śledzi w oliwie.

SLEDZIE W OLIWIE (na 8 osób)

4 śledzie opłukać, odciąć głowę i ogon, przeciąć podbrzusze, wyjąć mlecz lub ikrę, ułożyć w miseczce albo salaterce i zalać na kilka godzin zimną wodą lub mlekiem. Potem odsączyć je, obrać ze skóry, podzielić wzdłuż na połowy, wyjąć ostrożnie kręgosłup i ości. Każdą połówkę

śledzia posmarować wewnątrz musztardą i zwinąć w rolkę. Ułożyć ciasno w słoiku jedną obok drugiej. Zalać olejem tak, aby wszystkie połówki śledzi były przykryte. Na powierzchni położyć listki bobkowe. Zamknąć słoik. Przechowywać w chłodzie. Przed ułożeniem śledzi na półmisku spiąć rolki wykałaczkami.

Do śledzi przygotowanych z zamiarem przechowywania ich przez kilka dni nie daje się cebuli, gdyż wtedy szybciej się psują. Dopiero w momencie podawania na stół posypuje się je krążkami cebuli bądź też cebulą pokrojoną w kosteczkę.

Oprawianie śledzi najlepiej robić na czystym papierze położonym na warstwie gazet, aby nie brudzić kuchennego stołu, nie zostawić na nim przykrego zapachu ryby. Noże, ręce, kran trzeba po pracy umyć „Ludwikiem” i zimną wodą, żeby pozbyć się charakterystycznego zapachu. Papiery wyrzucić.

ŚLEDZIE W ŚMIETANIE (na 8 osób)

4 wymoczone i oczyszczone śledzie (patrz str. 205) pokroić na dzwonka i ułożyć na półmisku, zachowując kształt całych ryb. Posypać obficie grubą warstwą pokrojonego w drobną kostkę kwaśnego jabłka wymieszanego z cebulą. Polać kwaśną śmietaną tak, aby całkowicie pokryła danie. Przybrać gałązką zielonej pietruszki i ziarenkami zielonego groszku lub plasterkami korniszona i krążkami cebuli.

KORKI ŚLEDZIOWE [str. 8 (15:11)]

4 wymoczone i przygotowane połówki śledzi (patrz str. 205) przeciąć wzdłuż na połowy. Zwinąć każdy pasek śledzia ciasno w rulonik. Ugotować jajka na twardo, ostudzić w zimnej wodzie, obrać ze skorupki, pokroić w talarki. Duży ogórek konserwowy pokroić w plasterki. Obrać i pokroić w krążki małą cebulę. Na krążkach ogórka położyć krążki cebuli, posmarować je musztardą i położyć na nich jajko, a na wierzchu rulonik śledzia. Nakłuć długą wykałaczką, żeby się wszystko razem trzymało. Skropić lekko cytryną.

ŚLEDZIE MARYNOWANE – ROLMOPSY [str. 8 (15:11)]

4 śledzie, 1 duża cebula, 1 ogórek konserwowy, 2 liście bobkowe, 4 ziarenka ziela angielskiego, 1/2 l octu 6-procentowego, 10 dkg cukru, 2 łyżeczki gorczycy, 4 ziarenka pieprzu.

Wymoczone śledzie (patrz str. 205) przeciąć na połowy i nie zdejmując skóry oczyścić, wyjąć kręgosłup i ości. Rozłożyć filety na desce, skórą do dołu. Posmarować je od wewnątrz musztardą, posypać drobno pokrojoną cebulą. Ogórek przeciąć na 4 części wzdłuż, a potem na połowę. Owinąć śledzie dookoła kawałka ogórka, możliwie ciasno. Spiąć drewnianą wykałaczką. Ułożyć w słoju. Zagotować szklankę wody z octem i cukrem, wrzucić gorczycę, ziele angielskie, pieprz i listek bobkowy, gotować 1–2 min, a potem zalać śledzie. Wystudzić i wstawić do lodówki. Mogą stać kilka tygodni.

SLEDZIE MARYNOWANE W JARZYNACH 100 g 8 osobom

4 śledzie solone, 1 butelka wody mineralnej, 4 cebule, 2 marchewki, 3 liście bobkowe, 1 łyżeczka ziela angielskiego w ziarnkach, 2 łyżeczki ziarenek gorczycy szczyptę imbiru, 1/4 l octu 6-procentowego, 10 dkg cukru

Śledzie opłukać ze słonej zalewy, odciąć im głowy i ogony, przeciąć podbrzusza i wypatroszyć. Włożyć na noc do wody pół na pół z wodą mineralną. Następnie zdjąć z nich skórę, wyjąć kręgosłup i ości. Pokroić w kawałki długości 2 cm. Ułożyć w słoju, przesypując przyprawami i przekładając plasterkami cebuli i marchwi. Zagotować ocet z cukrem. Ostudzić i zalać nim śledzie. Wstawić na 2–3 dni do lodówki.

SALATKA Z KUPNYCH SLEDZI MARYNOWANYCH

Na 1 śledzia – 5 dkg kapusty.

Śledzie obrać ze skóry, podzielić na połowy, odcinając głowy i ogony, wyjąć kręgosłup i ości. Połówki śledzi pokroić w cienkie paseczki. Posiekać odcisniętą z soku kiszoną kapustę i wymieszać ze śledziami. Doprawić oliwą lub śmietaną do smaku.

SLEDZIE W JARŁKU Z CHRZANEM 100 g 8 osobom

4 śledzie, 1 jabłko, 1 łyżka chrzanu w occie, 1 łyżka śmietany, 1 ogórek konserwowy, zielona pietruszka, kawałek papyryki marynowanej.

Oczyszczone i wymoczone śledzie obrać ze skóry, odciąć głowy i ogony, wyjąć kręgosłup i ości. Skropić oliwą lub olejem.



Kwaśne jabłko obrać ze skórki i zetrzeć na tarce. Wymieszać z chrzanem i kwaśną śmietaną. Ułożyć filety śledziowe na półmiseczku i przykryć sałatką z jabłka i chrzanu. Udekorować ogórkiem konserwowym, zieloną pietruszką i papryką.

ŚLEDZIE W DUSZONYCH WARZYWACH

4 śledzie, 4 cebule, 3 duże marchwie, 3 łyżki oliwy lub oleju, 1 łyżka przecieru pomidorowego, 1 liść laurowy, 3-4 ziarnka ziela angielskiego, 3-4 ziarnka pieprzu.

Cebule oczyszczone i pokrojone w talarki i marchew oskrobaną i utartą na grubej tarce dusimy w oliwie z zielem angielskim, liściem laurowym i z pieprzem. Gdy marchew stanie się miękka, dodajemy czubatą łyżkę przecieru pomidorowego. Jeszcze chwilę dusimy i zdejmujemy z ognia.

Wystudzonymi warzywami zalewamy ułożone na półmiseczku filety ze śledzi pokrojone w dzwonka. Do śledzi podajemy ziemniaki. Najlepsze byłyby w mundurkach, ale trudno je jeść na zabawie. Zrobimy więc ziemniaki pieczone.

ZIEMNIAKI PIECZONE

Wybrać 16 ziemniaków jednakowej wielkości i podobnego kształtu. Umyć je, obrać, opłukać i osuszyć w ściereczce. Na głęboki talerz wsypać trochę mąki zmieszanej z solą. Obtoczyć w niej ziemniaki i ułożyć na natłuszczonej blasze. Wstawić do gorącego piekarnika i upiec na kolor ciemnobrązowy. Sprawdzić, czy miękkie, nakłuwając widelcem.

ZIEMNIAKI ZAPIEKANE Z CEBULĄ (na 8 osób)

16 ziemniaków, 4 cebule, 2 łyżki masła, łyżka suszonego rozmarynu, pieprz, sól.

16 obranych ziemniaków pokroić w talarki. Cebulę oczyścić i pokroić w krążki. W ogniotrwałym naczyniu natłuszczonym masłem lub olejem ułożyć warstwę ziemniaków, przesytać suszonym rozmarynem, solą i pieprzem, przykryć cebulą i dalej układać warstwami ziemniaki i cebulę podsypując troszeczkę ziół. Na wierzchu położyć kilka płateczków masła. Wstawić do gorącego piekarnika i zapiec. Podawać w tym garnku, w którym się zapiekały.

ZIEMNIAKI ZAPIEKANE Z SEREM (na 6-8 osób)

1 kg ziemniaków, 10 dkg masła, 15 dkg utartego żółtego sera, sól, pieprz.

Ziemniaki ugotować w mundurkach. Potem obrać i pokroić w talarki lub utrzyć na grubej tarce. Posolić, popieprzyć i wyłożyć na dużą patelnię ze stopionym masłem. Smażyć na małym ogniu mieszając. Po 15 min wsypać do ziemniaków 2/3 utartego sera, dobrze wymieszać i przyklepać tak, aby masa ziemniaczana tworzyła płaski placek. Wysypać resztę sera, przykryć i zostawić na ogniu, dopóki nie stopi się ser, tworząc na placku serową skórkę. Wyłożyć placek na okrągły półmisek. Kroić tak jak tort na trójkątne porcje.



PRZYJĘCIE NALEŚNIKOWE



Nikt zapewne nie zastanawiał się nad tym, ile można wymyślić rodzajów dań z naleśników. Jest ich bardzo dużo. Naleśniki robi się na słodko i na słono, na zimno i na gorąco, jako przystawkę lub solidny posiłek albo też znakomity deser. Możemy przyrządzać naleśniki o rozmaitych smakach w zależności od tego, czym wzbogacimy samo ciasto albo jakie dobierzemy do niego dodatki. Spróbujmy więc puścić wodze fantazji i zrobić naleśnikowe przyjęcie. Mało będzie przy tym

roboty, dużo radości i zabawy, a nawet możliwości zabłyśnięcia oryginalnym pomysłem.

Wszystko można przygotować wcześniej, a także podzielić robotę, jeśli przyjęcie ma być składkowe – ktoś jeden zrobi naleśniki słone, ktoś inny słodkie, a jeszcze inny zająć się sosy i pozostałe dodatki. Wszystko zależy od ilości wolnego czasu, dobrych chęci i własnej inwencji.



I WARIANT

Cały poczęstunek to gorący bufet składający się z naleśników w kilku smakach oraz sosów i dodatków, z których goście będą sami komponowali potrawy.

Na stole ustawionym pośrodku pokoju, w miejscu łatwo dostępnym, stanie podgrzewacz, a na nim półmiski z naleśnikami słodkimi i słonymi. Byłoby idealnie, gdyby półmiski te miały pokrywy. Wokół podgrzewacza ustawi się sosy i różne dodatki do naleśników. Do słonych naleśników podamy gorące sosy: pieczarkowy, z jajek, szynkowy oraz serowy. Do słodkich przygotowujemy słodki mus jabłeczny z rodzynkami aromatyzowany

wanilią lub cynamonem, konfiturę lub galaretkę owocową, drobno krojone orzechy do posypywania oraz krem z bardzo dojrzałych bananów roztartych na miazgę, z dodatkiem słodkiej śmietanki do polewania naleśników.

CIASTO NALESNIKOWE (na 8-10 osób)

Na 20–25 naleśników trzeba wziąć 35 dkg mąki, 1/2 l mleka lub piwa, 3 jajka, 1 łyżkę oleju, 1/2 łyżeczki od kawy soli lub cukru, zależnie od tego, czy naleśniki mają być słone, czy słodkie.

Naleśniki robi się bardzo szybko. Przygotowanie ciasta zajmie około 5 min. Potem ciasto trzeba odstawić na 1 godz. A smażenie jednego naleśnika trwa nie dłużej niż 1 min.

Ciasto naleśnikowe ubija się trzepaczką w dużej misce, dzbanku lub emaliowanym garnku. Nie należy używać do tego celu garnka aluminiowego, bo ciasto traci w nim kolor. Najpierw trzeba wsypać mąkę, potem wbijać po jednym jajku, następnie wlewa się olej, wsypuje sól i dolewa 2/3 mleka, ubijając energicznie trzepaczką, wreszcie rozredza się ciasto do konsystencji gęstej śmietany, wlewając resztę mleka. Gotowe ciasto powinno mieć jednolitą, bardzo gładką konsystencję.

Aby słodkie naleśniki były bardziej aromatyczne, można dodać do ciasta: cukier waniliowy, skórkę pomarańczową lub cytrynową albo też odrobinę rumu.

Naleśniki smaży się na lekko natłuszczonej patelni. Smaruje się ją nakłutym na widelec

kawałkiem nie solonej słoniny albo pędzluje olejem za pomocą wacika lub pędzla. Ciasto nalewa się łyżką wazową lub też bezpośrednio z dzbanka z dziobkiem. Cienką warstwę ciasta rozprowadza się równomiernie na patelni, przechylając ją w różne strony. Naleśnik przewraca się łopatką. Usmażone naleśniki zdejmuje się z patelni, układa jeden na drugim na odwróconym do góry dnem talerzu lub na półmisku czy desce. Podaje się je złożone w „chusteczkę” albo zwinięte w rurkę. W tej postaci będą stały na podgrzewaczu.

Podgrzewacz można zaimprovizować następująco: na stole postawić metalową tacę, a na niej umieścić źródło ciepła – paliwo turystyczne w miseczce lub specjalne nie kopcące, płaskie świece. Nad świeczkami musi stać podstawka, a na niej półmiski. Podstawkę można zrobić z drucianej siatki opartej na 4 metalowych, małych kubeczkach lub innych odpornych na grzanie przedmiotach.

SOSY DO NALEŚNIKÓW SŁONYCH

SOS PIECZARKOWY

Z 4 dkg masła i 4 dkg mąki zrobić białą zasmażkę, rozprowadzić ją 2 szklankami mleka stale mieszając, potem nie zdejmując z ognia dodać 5 dkg utartego żółtego sera, przyprawić pieprzem i solą. Podgrzewać mieszając, dopóki ser nie połączy się całkowicie z sosem. Dosypać 2 łyżki drobniutko posiekanej zielonej pietruszki i 3 łyżki drobno posiekanych

pieczarek. Doprowadzić do wrzenia i zdjąć z ognia. Podawać na gorąco.

SOS SZYNKOWY

Stopić 6 dkg masła i uprażyć w nim 1/2 szklanki drobno posiekanej cebuli, nie dopuszczając do zrumienienia. Gdy tylko cebula stanie się szklista, wymieszać ją z 5 dkg mąki, starając się, żeby nie powstały grudki. Podsmażyc i stale mieszając rozprowadzić chłodnym mlekiem do objętości około 1/2 l. Doprawić solą, pieprzem i utartą gałką muszkatołową. Do gorącego sosu wsypać 1 szklankę bardzo drobno posiekanej szynki. Sos powinien być bardzo gęsty, można więc dodać więcej szynki, gdyby był rzadki.

SOS SEROWY

Na małym ogniu stopić około 5 dkg masła i wymieszać z 5 dkg mąki tak, aby nie było grudek. Podsmażyc mieszając, lecz nie dopuścić, aby zasmażka zarumieniła się. Rozprowadzić ją stopniowo szklanką śmietany, nie zaprzestając mieszania. Zagęścić sos dodając 4–5 dkg tartego żółtego sera. Tuż przed podaniem wymieszać z dwoma roztrzepanymi żółtkami.

SOS Z JAJEK I KETCHUPU

Zagotować 1 szklankę gotowego sosu ketchupu. Zagęścić go 1 roztrzepanym żółtkiem, 1 łyżką drobno pokrojonej zielonej pietruszki. Doprawić solą i pieprzem.

Do naleśników słonych podaje się do picia sok pomidorowy i sok jabłeczny, a do naleśników słodkich – herbatę.



II WARIANT

Naleśniki słone podaje się na zimno wraz z kilkoma sosami i sałatkami do wyboru. To będzie podstawa przyjęcia, które zakończy gorący słodki deser – węgierskie naleśniki zapalane w sosie czekoladowym.

NALESNIKI NA ZIMNO (na 8-10 osób)

20–25 naleśników zrobionych według przepisu ze str. 213 podamy na zimno, zwinięte w rurki. Goście będą brać je na talerz po jednym i rozwijać. Na rozwinięty krążek naleśnika nałożą 2–3 łyżki sałatki lub jakiegoś sosu, potem złożą krążek z nadzieniem na pół i danie gotowe. W ten sposób każdy będzie mógł mieć kilka kombinacji smakowych.

Do doprawienia sałatek podamy sosy: majonezowy, ketchup, śmietankę roztrzepaną z przyprawą curry, musztardą itd.

SALATKA SELEROWA

1 średniej wielkości seler, 2 łyżeczki soku z cytryny, 1/2 szklanki śmietany, 2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki.

Seler pokroić tak drobno jak makaron nitki, skropić sokiem z cytryny, żeby nie czerniał, osolić i wymieszać ze śmietaną oraz posiekaną zieloną pietruszką.

SALATKA Z PARÓWEK

6 parówek, 6 małych, marynowanych cebulek, 3–4 łyżki sosu ketchup lub majonezu.

Ugotowane parówki obrać z osłonek i pokroić w cienkie plasterki, wymieszać z pokrojoną w cienkie „piórka” marynowaną cebulką. Doprawić ketchupem albo majonezem.

SALATKA Z JABŁEK

2–3 jabłka, 2–3 łyżki sosu vinaigrette.

Kwaśne jabłka obrać ze skórki, przeciąć na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, pokroić w cienkie, trójkątne płatki. Zrobić sos vinaigrette według przepisu ze str. 139. Doprawić tym sosem jabłka.

SALATKA Z PORÓW

3 średniej wielkości pory, 2 jabłka, 3 łyżeczki soku z cytryny, 3–4 łyżki majonezu, sól.

Pory oczyścić z uszkodzonych, brudnych liści, odciąć korzonki z piętą, ściąć ciemnozielone części liści. Przekroić pory na połowy (wzdłuż) i bardzo starannie umyć z piasku. Czyste pory pokroić na cienkie paseczki i wrzucić na osolony wrzątek. Wyjąć po 2–3 min. Odcedzić, przelać zimną wodą. Dodać do porów jabłka obrane ze skórki i utarte na dość grubej tarce. Skropić cytryną, dosolić i wymieszać z majonezem.

SALATKA Z KURY

1/2 upieczonej kury.

Mięso kury odjąć od kości i pokroić na małe kawałki. Podać bez doprawiania.

SŁOMKI Z SZYNKI

Szynkę lub kielbasę szynkową pokrajać w grube „zapalki”. Podać bez doprawiania.

ZIELONY GROSZEK

1 puszka lub słoik konserwowego groszku.

Groszek wyjąć z puszki, osączyć i podać bez doprawiania.

RODZYNKI

Rodzynki umyć, namoczyć w ciepłej wodzie, żeby rozmiękły. Osączyć i podać bez doprawiania.

PAPRYKA KONSERWOWA

3-4 strąki papryki konserwowej.

Paprykę wyjąć z zalewy, osączyć, pokroić w paseczki lub w małą kosteczkę. Podać bez doprawiania.



W powyższym zestawie podane są różne sosy, salátky warzywne i warzywa konserwowe niczym nie doprawiane. Z zestawu tego goście mogą zrobić bardzo wiele różnych farszów do naleśników, np. wymieszają mięso kury z rodzynkami i selerem, dodając sos śmietanowy, śmietanę z musztardą, ketchup

itp. Można do szynki podać paprykę i zielony groszek, mieszać kurę z parówkami i sałatką z porów itd.

NALEŚNIKI PO WĘGIERSKU – PALACSINATA* (na 4-5 osób)

3 łyżki dżemu morelowego, 2 łyżki zmielonych włoskich orzechów, skórka z 1 cytryny, 1 tabliczka czekolady, 5 dkg kakao, 1/2 szklanki słodkiej śmietanki, 1 łyżka masła, 10 dkg cukru.

Usmażyć naleśniki z połowy składników podanych w przepisie na str. 213 dodając 1 łyżkę cukru lub ciasta naleśnikowego w proszku, produkowanego przez przemysł spożywczy. Posmarować każdy z nich nadzieniem ze zmielonych włoskich orzechów wymieszanych ze skórką cytrynową otartą na tarce i dżemem morelowym. Poskładać w „chusteczkę”, ułożyć na ogniotrwałym półmisku i trzymać w ciepłe.

Na bardzo małym płomieniu, najlepiej w łaźni wodnej**, stopić w małym garnuszku czekoladę, dodać do niej kakao, śmietankę, masło i cukier. Zagrzać, dobrze rozmieszać i poleć czekoladowym sosem naleśniki. Taka porcja sosu wystarcza na około 10 naleśników. Podgrzać w małym garnuszku 2 kieliszki rumu, poleć nim naleśniki i zapalić. Dla zwiększenia efektu zgasić światło i wnieść płonące naleśniki do pokoju.

* Czytaj „palaczinta”.

** Łaźnia wodna jest to większe naczynie napełnione wodą, w które wstawia się mniejsze naczynie, np. z czekoladą, i podgrzewa. Warstwa wody chroni czekoladę przed przypaleniem.

IMIENINY NA SŁODKO



Słodkie przyjęcie można urządzić niewielkim nakładem pracy. Najłatwiej kupić gotowe ciasta w cukierni, a czekoladki, cukierki i koniecznie coś słonego, np. słone paluszki lub ciasteczka, w sklepie ze słodyczami.

Jednak nawet wtedy, gdy cały poczęstunek zamierzamy zestawić z produktów gotowych warto potrudzić się odrobinę i przy-

gotować choćby jeden krem, kompot, sałatkę owocową lub efektowny napój. Goście na pewno docenią te starania.

Spodziewając się 10 lub 15 osób kupujemy 1 tort, 1 ciasto drożdżowe, do którego można podać konfiturę i bitą śmietanę, 1 sernik, 1/2 kg drobnych, kruchych ciasteczek lub 2–3 rodzaje słodkich herbatników, słone paluszki i jeszcze jakieś słone ciasteczka lub herbatniki. Do tego podamy własnej roboty sałatkę owocową, galaretkę lub krem. A do picia, oprócz soków owocowych i herbaty, własnej roboty napój. Można podać także lody.

SALATKA OWOCOWA (na 10–15 osób)

3 pomarańcze, 30 dkg mrożonych śliwek, 2 jabłka, 1 banan, 1 grapefruit, 5 dkg rodzynek, 20 dkg cukru.

Pomarańcze obieramy ze skórki, przekrawamy na połowę i bardzo ostrym nożem kroimy w cienkie płatki. Rozmrożone śliwki przekrawamy na połowę, wyrzucamy pestki, a owoce kroimy w cienkie „piórka”. Jabłka obieramy ze skórki, przekrawamy na ćwiartki i wycinamy gniazda nasienne. Każdą ćwiartkę kroimy w trójkątne płateczki. Grapefruit obieramy ze skórki, dzielimy na części i kroimy każdą z nich na cienkie plasterki. Banan obieramy z łupiny i kroimy w krążki. Rodzynki myjemy i moczymy przez 1 godz. w ciepłej wodzie. Wszystkie owoce mieszamy ze sobą i przekładamy stopniowo do szklanej salaterki, cukrząc warstwami. Przyciskamy talerzykiem

i wstawiamy do lodówki, co najmniej na 1 godz. Gdyby było za mało soku, dolewamy sok z wyciśniętej pomarańczy lub sok jabłkowy z butelki.

GALARETKA TRUSKAWKOWA

50 dkg mrożonych truskawek, 10 dkg cukru, 1 1/2 cytryny, 4 dkg żelatyny w proszku.

Odmierzamy 2 szklanki wody, wlewamy do garnka, wsypujemy cukier i gotujemy syrop przez 10 min. Potem wlewamy do syropu sok z rozmrożonych i przetartych przez sito truskawek i sok cytrynowy. Namoczoną w zimnej wodzie żelatynę rozcieńczamy wodą i doprowadzamy do wrzenia. Do namoczenia i zagotowania zużywamy odmierzone uprzednio 1/2 szklanki wody. Wlewamy wrzącą żelatynę do syropu, mieszamy, następnie ochładzamy, przelewamy do salaterki lub formy i wstawiamy do lodówki, aby galaretka zastygła. Jeśli zamierzamy podać galaretkę z ozdobnej formy, to podgrzewamy formę zanurzając ją na chwilę w ciepłej wodzie i przewracamy na szklany talerz.

Do galaretki można podać bitą śmietanę lub słodką śmietankę kremową w dzbanuszkach.

KREM TRUSKAWKOWY (na 10-15 osób)

1 kg mrożonych truskawek, 2-3 jajka, 15 dkg cukru, 3 szklanki mleka, 3 łyżki śmietany lekko kwaśnej, 2 łyżeczki żelatyny.

Truskawki myjemy i rozmrażamy. Do miksera wbijamy jajka, wkładamy truskawki z so-

kiem i z cukrem, wlewamy mleko, śmietanę i miksujemy na jednolity krem. Potem dolewamy rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody i raz zagotowaną żelatynę i ponownie miksujemy. Rozlewamy do miseczek lub pucharów i wstawiamy do lodówki do zastygnięcia.

NAPOJ POMARAŃCZOWY Z SOKIEM MALINOWYM

(na 10-15 osób)

3 pomarańcze, 3 łyżki soku malinowego (kupnego syropu), woda sodowa, utłuczony lód.

Wlewamy do shakera* wyciśnięty sok z pomarańczy, syrop malinowy i 3 łyżki drobniutko utłuczonego lodu. Dobrze mieszamy. Z braku shakera składniki napoju można wymieszać w butelce od mleka przykrywając ją dłonią i potrząsając. Rozlewamy do szklaneczek, wpuszczamy jeszcze po kawałku lodu i rozcieńczamy wodą sodową. Do napoju podaje się słomki.

NAPOJ TRUSKAWKOWY *(na 10-15 osób)*

50 dkg truskawek mrożonych, 10 dkg cukru, 1 l mleka, 1/2 szklanki śmietanki, 1 łyżeczka cukru pudru.

Myjemy i rozmrażamy truskawki, zasypując je cukrem. Następnie rozbijamy je w mikserze razem z mlekiem na krem. Wstawiamy do lodówki do oziębienia. Ubijamy śmietankę z cukrem pudrem. Następnie rozlewamy napój truskawkowy do szklaneczek. Dekorujemy bitą śmietaną.

* Czytaj: „szeker”. Jest to naczynie do mieszania koktajli.

1/2 butelki białego wytrawnego wina, 1 kieliszek wiśniówki, 1 pomarańcza, 1 cytryna, 20 dkg cukru, woda sodowa, lód.

Pomarańczę i cytrynę myjemy starannie gorącą wodą. Oстрыm nożem kroimy w cieniutkie plastry. Zalewamy winem wymieszonym z cukrem. Dolewamy wiśniówkę, wsypujemy lód i rozcieńczamy napój wodą sodową. Podajemy w dużym szklanym dzbanie. Rozlewamy do szklaneczek lub pucharków, wkładając do każdego plasterki owoców.



Jeśli całe przyjęcie chcemy zrobić własnymi siłami, to trzeba tak dobrać wypieki, żeby je można było robić stopniowo, kilka dni wcześniej, i przechować do dnia imienin. Można przygotować klasyczny tort kawowy lub zamiast niego andaluzyjskie ciasto pomarańczowe, upiec sernik i zrobić torcik mocca z herbatników. Kupne drobne ciasteczka słone i słodkie uzupełniają ten zestaw i stanowią będą rezerwę w razie napływu nieprzewidzianych gości. Ciasteczka można upiec też w domu. Do ciasta podaje się herbatę i soki owocowe lub napoje domowego wyrobu.

Ciasto: 3 jajka, 8 dkg cukru pudru, 4 dkg mąki pszennej, 4 dkg mąki kartoflanej.

Masa: 2 żółtka, 20 dkg masła, 18 dkg cukru pudru, 2 łyżki kawy rozpuszczalnej, 2 łyżki wody, 10 dkg orzechów do posypania.

Ciasto. Oddzielić żółtka od białek. Utrzeć żółtka z cukrem do białości. A potem dodawać stopniowo mąkę pszenną i mąkę kartoflaną, nie zaprzestając ucierania. Następnie wymieszać delikatnie z białkami ubitymi na sztywną pianę.

Wysoką tortownicę posmarować masłem i wyłożyć do niej ciasto. Wstawić do umiarkowanie gorącego piekarnika i piec około 40 min. Ciasto jest gotowe, gdy odstaje od boków formy. Wyjąć delikatnie i zostawić, aby ostygło.

Krem. W misce ucierać masło z cukrem, aż nabierze konsystencji zupełnie gładkiej, gęstej śmietany. Stopniowo dodawać żółtka, nie zaprzestając ucierania. Potem wolniutko wlewać po trochu kawę rozpuszczoną w 2 łyżkach ciepłej wody. Ukręconą masę wstawić do lodówki.

Przeciąć ciasto poziomo na 3 placki. Posmarować każdy z nich masą kawową, układając jeden na drugim. Posmarować boki tortu kremem i posypać zarówno wierzch, jak i boki pokrojonymi drobno orzechami, leciutko wgniatając je w krem. Tort można pokroić wcześniej lub też przed podaniem, zanurzając nóż po każdym nacięciu w garnuszku z gorącą wodą.

ANDALUZYJSKIE CIASTO POMARAŃCZOWE (na 10-15 osób)

Ciasto piaskowe: 1 żółtko, 6 dkg cukru pudru, 13 dkg mąki pszennej, 6 dkg masła, 2 łyżki wody, 1 łyżeczka utartej skórki pomarańczowej.

Masa: 50 dkg jabłek, 8 dkg cukru pudru.

Dekoracja: 2 pomarańcze, 3 łyżki dżemu morelowego, 1/2 cytryny.

Mąkę z cukrem i szczyptą soli wymieszać w miseczce. Włożyć masło pokrojone na drobne kawałeczki, rozetrzeć je palcami w mące na piasek, dodać żółtko. Zagniatą nie dłużej niż 5 min.

Włożyć ciasto do tortownicy o średnicy 22 cm. Nie powinno być grubsze niż 3 cm. Piec 10 min w średnio gorącym piecu.

W tym czasie ugotować marmoladę z jabłek. Obrane, pozbawione pestek i pokrojone na kawałki jabłka zasypać cukrem, zalać małą ilością wody i rozgotować na purée odparowane z wody. Gorące wyłożyć na piekący się przez 10 min placek. Wyjąć z piekarnika po następnych 10–15 min, gdy ciasto zacznie się złocić. Wystudzić nie wyjmując z formy.

Pomarańcze obrać ze skórki i pokroić w jak najcieńsze plasterki. Ułożyć je na powierzchni ciasta. Zagotować dżem morelowy rozcieńczony sokiem z połowy cytryny i niewielką ilością wody, zmniejszyć płomień i gotować przez kilka minut. Połączyć po wierzchu pomarańcze glazurą morelową. Wystudzić. Kroić, gdy zakrzepnie.

SIERNIK WIEDENSKI (na 10 porcji)

1 kg tłustego sera, 1 szklanka cukru, 6 jajek, 1 łyżka masła, 2-3 łyżki śmietany, 10 dkg rodzynek, 5 dkg skórki pomarańczowej, 1 cukier waniliowy, 2 paczki herbatników.

Ser przepuszczamy przez maszynkę i ucieramy ze śmietaną. Żółtka ucieramy z cukrem, łączymy z serem i stopionym masłem. Delikatnie mieszamy masę serową ze sztywno ubitą pianą z białek i bakaliami.

Wykładamy formę herbatnikami, wlewamy na nie masę serową. Wstawiamy do średnio gorącego piekarnika i pieczemy około 1 godz. Po wyjęciu posypujemy cukrem pudrem i kroimy na porcje.

CIĄSTECZKA Z KONFITURAMI (na 10 porcji)

20 dkg białego sera, 20 dkg masła lub margaryny, 20 dkg mąki pszennej, konfitura, cukier puder do posypywania, szczypta soli.

Ser przepuszczamy przez maszynkę, zagatujemy z mąką i masłem na miękkie, elastyczne ciasto. Rozwałkowujemy je dość cienko i wykrawamy z niego kwadraty o boku około 5 cm. Na środku każdego kwadratu kładziemy łyżeczkę osączonej konfitury. Sklejamy ze sobą przeciwległe rogi. Układamy na blasze i wstawiamy do gorącego piekarnika. Pieczemy aż do zrumienienia. Ciepłe ciasteczka posypujemy cukrem pudrem.

CIĄSTECZKA SŁONE (na 10 porcji)

20 dkg sera białego, 20 dkg mąki pszennej, 20 dkg masła lub margaryny, kminek, sól.

Robimy ciasto jak wyżej, dodając więcej soli, tak żeby ciasto było wyraźnie słone. Formujemy z niego paluszki grubości 1 cm i posypujemy kminkiem. Układamy na blasze i w gorącym piecu pieczemy na rumiano.

TORCIK MOCCA Z HERBATNIKÓW (na 10-15 osób)

2 paczki herbatników petit-beurre, 12 dkg masła, 10 dkg cukru pudru, 1 żółtko, 1 łyżka kawy rozpuszczalnej, 1/4 l mocnego naparu kawy, orzechy włoskie.

W misce ucieramy masło z cukrem na gęstą masę, dodajemy żółtko, potem po trochu kawę w proszku, nie przestając ucierać, dopóki masa nie będzie bardzo gładka. W zimnym naparze kawy szybko maczamy po kolei herbatniki układając je na szklanym półmisku warstwami. Każdą warstwę pokrywamy utartym kremem i przykładamy następną warstwę herbatników, a potem znów kremem itd. Wierzch i boki smarujemy grubo kremem i dekorujemy połówkami orzechów. Wstawiamy do lodówki.

LODY

Lody można kupić gotowe i przynieść do domu w dużych, szerokich termosach lub w opakowaniu typu calipso lub bambino, sprzedawane w wielu sklepach spożywczych. Można też zrobić je w domu z koncentratu Amino. Trzeba mieć tylko mleko i śmietankę kremową. Przyrządza się je co najmniej na 3 godz. przed spodziewanym przybyciem gości.

Muszą mieć czas na zamrożenie w zamrażalniku lodówki. Przepisy na lody domowe podane są na str. 51.



Przyjmując gości na słodkim imieninowym przyjęciu nie trzeba zasiadać przy dużym stole. Raczej przy małych stolikach rozstawionych w różnych punktach mieszkania. Wszyscy muszą się jakoś rozlokować, aby móc postawić filiżanki i talerzyki z ciastem czy kremem. Solenizantka powinna zawczasu przygotować odpowiednią ilość małych serwetek do przykrycia stolików i drobne kwiatki do dekoracji.

MAZURKOWE PRZYJĘCIE

(na 10–15 osób)



W okresie Wielkanocy aż się prosi, żeby urządzić składkową taneczną prywatkę połączoną z konkursem na najlepszy mazurek. Te znakomite ciasta piecze się bowiem, zgodnie z tradycją, tylko raz w roku, na wielkanocny stół, a potem częstuje się nimi gości aż do Zielonych Świąt, ponieważ świetnie się prze-

chowują. Oczywiście, jeżeli zdoła się je uchronić przed domowymi amatorami słodczy.

Może uda się więc każdej dziewczynie zachować jeden mazurek własnej roboty na powielkanocny konkurs. Chłopcy niech zajądzą się o napoje. Herbaty i cukru nie brak w żadnym domu. I tak przy niewielkim trudzie zorganizuje się słodkie przyjęcie podtrzymujące stare obyczaje.

Pieczenie mazurków na Wielkanoc to dawny obyczaj, kultywowany od wielu lat. Zazdrośnie strzeżone przepisy na wypiek i zdobienie mazurków przechodziły z matki na córkę. Nasze babki i prababki miały ambicje, by ustawić ich na swym stole jak najwięcej i jak najwymyślniej udekorować. Toteż w dawnych opisach wielkanocnych stołów mazurki, nie bez racji, przyrównywane były nawet do barwnych rzymskich mozaik. Dziś już nie mamy tak wygórowanych pragnień i nie zależy nam na tym, aby zaćmiewać bliźnich bogactwem zastawionego stołu. Nie stać nas, z braku czasu, na wielkie wyczyny kulinarne, wymagające wielogodzinnej pracy, ale niekiedy dochodzi do głosu duch naszych babek i dajemy się porwać urokowi tradycji. Bo ona tak łatwo nie ginie i mimo braku czasu oraz wielu różnych trudności każda polska gospodyni stara się ozdobić świąteczne śniadanie choćby jednym domowym mazurkiem, lepszym niż wszystkie kupne przysmaki.

A jak ozdobić dom na mazurkową zabawę?

Oczywiście wiosennymi baziami i pisankami, najlepiej własnej roboty. Na stole z kon-

kursowym przyjęciem wystarczy postawić piękny ludowy dzbanek z kwitającymi gałązkami wierzby lub leszczyny, a na jasnej ścianie pokoju powiesić dużą suchą gałąź z przyczepionymi do niej na długich wstążkach pisanekami. Jeśli Wielkanoc jest wczesna i nie ma jeszcze kwitających drzew, można w dzbanku na stole postawić suche gałązki ozdobione wydmuszkami jajek. Aby skorupki jajek pewnie wisiały na kolorowych wstążkach, przytwierdza się je zapalkami. Umocowany do wstążeczki kawałek zapalki wkłada się pionowo do wnętrza skorupki tak, aby w środku ustawił się on poprzecznie. W ten sposób wydmuszki trzymają się mocno i wyglądają bardzo ładnie.

Wieszanie pisanek na wstążkach to ludowy zwyczaj czeski. Dziś jeszcze przed Wielkanocą można zobaczyć w wielu miastach, a także i w Pradze, kobiety sprzedające na ulicy barwne pęki pisanek zwisających na różnej długości kolorowych wstążeczkach.

Skoro przyjęcie ma być jednocześnie konkursowe, trzeba pomyśleć, jak będzie działało jury. Sędziami oczywiście będą chłopcy. Ale jak wybrać najlepszy mazurek? Może urządzić to tak: Wszystkie mazurki ustawić „anonimowo” (nie wolno zdradzić, który jest czyjego pieczenia) na dużym stole nakrytym białym obrusem, przybranym barwinkiem lub mirtem czy bukszpanem tak, jak to na Wielkanoc bywa. Każdy rodzaj mazurka, wyłożony na osobnym talerzu, trzeba pokroić na tyle kawałeczków, ilu jest uczestników zabawy,

chłopców i dziewcząt, bo choć chłopcy będą oceniać, dziewcząt nie można pozbawić przyjemności próbowania smakołyków. Kawaleczki mazurka powinny być malutkie, żeby nie zabrakło sił na wypróbowanie wszystkich przedstawionych do konkursu. Każdy z chłopców przyniesie ze sobą na zabawę jedną pisankę i zachowa ją przy sobie aż do czasu, gdy spróbuje wszystkich mazurków. Kiedy już będzie pewien, który mu najbardziej smakuje, położy swą pisankę obok talerza z tym właśnie mazurkiem. Mazurek, który zbierze największą liczbę pisanek, otrzyma pierwszą nagrodę. To znaczy, że ta dziewczyna, która go upiekła, zabierze pisanki leżące przy swoim mazurku. Pisanki leżące przy innych talerzach będą nagrodami pocieszenia.



Mazurek to cienki placek składający się z bakaliowej lub czekoladowej masy zapieczonej na wafłu, opłatku lub warstewce kruchego ciasta.

Istnieje bardzo dużo przepisów na smakowite mazurki, tak że każdy może sobie wybrać taki, jaki mu najbardziej odpowiada. A choć przy pieczeniu mazurków jest sporo roboty, bo trzeba pokroić mnóstwo bakalii, amatorów

do pomocy jest zawsze wielu, bo praca to nietrudna, a możliwości łasowania ogromne. Na wesołej, zespołowej pracy polega atrakcyjność robienia mazurków. I jeszcze na tym, że zawsze się udają. Nawet wtedy, gdy zdarzą im się jakieś niedociągnięcia urody, są w smaku zwykle pyszne. Aby mazurki nie przypaliły się w czasie pieczenia od dołu i aby łatwiej było je wyjąć z blachy, na której się pieką, należy dno brytfanny lub tortownicy wyłożyć arkuszem folii aluminiowej.

MAZUREK CYGANSKI

5 jajek, 20 dkg cukru pudru, 10 dkg mąki pszennej, 20 dkg rodzynek, 20 dkg wyłuskanych orzechów włoskich lub migdałów, wafel, skórka cytrynowa.

Rodzynki przebrać i umyć kilka razy w ciepłej wodzie. Migdały sparzyć, obrać ze skórki (gdy poleżą w gorącej wodzie, skórka łatwo będzie schodzić pod naciskiem palców) i dość drobno posiekać. Żółtka oddzielić od białek i utrzeć z cukrem, dodając skórkę cytrynową. Białka ubić na sztywną pianę. Wyłożyć pianę na żółtka, lekko wymieszać, dodać mąkę i nadal delikatnie mieszając wsypać resztę składników. Wyłożyć na wafel ułożony w blasze do pieczenia wysmarowanej masłem lub margaryną, piec w niezbyt gorącym piecu przez 30–45 min. Mazurek będzie gotowy, gdy nakłuwający go drewniany patyczek będzie zupełnie suchy. Ostudzony mazurek kroi się w długie, wąskie kawałki.

MAZUREK CZEKOLADOWY

25 dkg migdałów, 25 dkg cukru pudru, 25 dkg czekolady w proszku lub utartej z bloku, 3 białka, 1 całe jajko, 2 dkg mąki pszennej, wafel.

Migdały sparzyć, zostawić w ciepłej wodzie, a gdy skórka zacznie schodzić pod naciskiem palca, obrać ze skórki i bardzo drobno posiekać. Utrzeć białka, jajko i cukier do białości, a gdy zgęstnieją, stopniowo dodawać czekoladę, wciąż ucierając, potem po troszeczkę dodawać mąkę, a na końcu wymieszać z siekanymi migdałami. Utartą masę wyłożyć na wafel położony na blasze do pieczenia wysmarowanej masłem. Brzegi blachy powinny być również wyłożone waflem, gdyż masa wypełni całą blachę. Wstawić do średnio gorącego pieca i piec ostrożnie, aby nie przypalić, przez 15 min. Po wystudzeniu kroić na wąskie, długie paski.

MAZUREK DAKTYLOWY

25 dkg migdałów, 25 dkg daktyli, 25 dkg cukru pudru, 1/4 laski wanilii drobniutko posiekanej, 6 białek, 2 dkg maki, wafel.

Migdały wymyć, obrać, osuszyć i pokroić w „piórka”. Po wyjęciu pestek daktyle pokroić w cienkie paseczki. Ubić sztywną pianę z białek, dodając stopniowo cukier i wanilię. Daktyle i migdały obtoczyć w mące i wymieszać z pianą. Prostokątną blachę do pieczenia posmarować masłem i wyłożyć waflami, obkładając nimi także brzegi. Wyłożyć na wafel daktylową masę. Wstawić do dobrze wygrza-

nego piekarnika i piec przez 45 min. Mazurek będzie upieczony, gdy powierzchnia jego lekko się przyrumieni i wyschnie. Po wyjęciu z piekarnika trzeba go natychmiast zdjąć z blachy. Na drugi dzień pokroić w wąskie paski. Przy krojeniu nóż trzeba obmywać w gorącej wodzie, ponieważ ciasto się klei.

MAZUREK STAROPOLSKI

35 dkg mąki krupczatki, 35 dkg masła, 12 dkg cukru pudru, 10–15 dkg migdałów, 5 żółtek, skórka cytrynowa, konfitury

Na lukier: 10 dkg cukru pudru, 1 łyżka soku z cytryny.

Ucieramy w misce masło z cukrem na puszysty krem. Dodajemy stopniowo mąkę, a potem obrane i posiekane migdały, otartą skórkę cytrynową, cztery ugotowane na twardo żółtka przetarte przez sito, jedno żółtko surowe i szczyptę soli. Mieszamy wszystkie składniki. Wykładamy masę na stolnicę i zagniatamy ciasto. Odkładamy je następnie w chłodne miejsce co najmniej na 1 godz. Oddzielamy jedną trzecią ciasta, a resztę rozwałkowujemy i układamy cienką warstwą na posypanej mąką blasze. Z odłożonego ciasta formujemy cienkie wałeczki. Układamy je w ukośną kratkę na placku leżącym na blasze, a następnie smarujemy pędzelkiem maczanym w surowym żółtku. Wstawiamy do dobrze nagrzanego piekarnika i pieczemy około 30 min na złoty kolor. Gdy mazurek wystygnie, przestrzeń pomiędzy kratkami wypełniamy osąconą starannie konfiturą z róży,

wiśni, czereśni lub innych drobnych owoców. Polewamy lukrem utartym z 10 dkg cukru pudru z 1 łyżką gorącej wody i 1 łyżką soku z cytryny.

MAZUREK Z CHALWY (BEZ PIECZENIA)

25 dkg masła, 1 kg chałwy, 4–6 jajek, 10 dkg cukru pudru
3 łyżki rodzzynek.

Chałwę rozkruszyć, dodać pozostałe składniki i utrzeć na masę. Rozsmarować na wafli i posypać umyтыми rodzynkami.

MAZUREK Z TARTYMI POMARAŃCZAMI

Ciasto: 40 dkg mąki, 20 dkg masła, 2 jajka, 10 dkg cukru pudru, 1/2 kieliszka araku lub trochę olejku arakowego.
Masa: 2 cytryny, 4 pomarańcze, 80 dkg cukru pudru.

Ciasto zagnieść, wyrabiając nie dłużej niż przez 3 min. Odłożyć na 1 godz. do lodówki. Rozwałkować cienko, ułożyć na blasze, podwijając brzegi do góry. Zalepić je szczelnie w rogach blachy, żeby masa nie wyciekła. Piec w niezbyt gorącym piekarniku przez 20 min.

Następnie należy przygotować masę. Umyte w gorącej wodzie pomarańcze i cytryny ściera się na tarce razem ze skórką, odrzucając pestki. Potem owoce razem z sokiem uciera się z cukrem, przekłada do garnka, stawia na małym ogniu i smaży przez 1/2 godz., stale mieszając. Zagęszczoną masę rozkłada się grubą warstwą na cieście i zostawia do obeschnięcia. Gdy masa zaschnie, mazurek kroi się na wąskie paski. Mazurek można ubrać skórką pomarańczową lub obsypać pokrojonymi drobno orzechami.

MAZUREK Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

Ciasto: 20 dkg mąki pszennej, 10 dkg masła, 10 dkg cukru, 1 żółtko.

Masa: 20 dkg czekolady w proszku, 20 dkg cukru pudru, 1/2 buteleczki słodkiej śmietanki, 20 dkg masła, 20 dkg orzechów.

Z podanych składników szybko zagnieść ciasto i odłożyć je na 1/2 godz. w chłodne miejsce. Następnie rozwałkować, wyłożyć na blachę, obkładając nim dość wysoko brzegi. Piec w niezbyt gorącym piekarniku przez 20 min.

Następnie przygotowuje się masę. W tym celu należy stopić w garnku masło, wlać śmietankę, dodać cukier i czekoladę, wsypując powoli, tak aby nie potworzyły się grudki. Gotować na wolnym ogniu stale mieszając, aż masa wygotuje się do połowy i zacznie się ciągnąć. Wtedy trzeba zdjąć ją z ognia, ucierać przez 5 min drewnianą łyżką i póki jeszcze jest gorąca, wylać na upieczony placek. Nim zastygnie, posypać pokrojonymi drobno orzechami.

MAZUREK KRUCHY

20 dkg mąki pszennej, 15 dkg masła, 6 dkg cukru, 2 żółtka. Konfitury z róży lub inne (może być także dżem) do przelozienia.

Lukier: 1 białko, 7 dkg cukru pudru.

Zagniatamy szybko ciasto i odkładamy na 1/2 godz. w chłodne miejsce. Następnie rozwałkowujemy na cienki placek. Wykrawamy z niego kwadraty o boku około 20 cm

i pieczemy każdy oddzielnie. Jeden z nich przed upieczeniem smarujemy lukrem. Upieczone placki ostrożnie zdejmujemy z blachy, aby się nie pokruszyły. Jeden z nich smarujemy konfiturą lub dżemem i nakrywamy plackiem na wierzchu polukrowanym. Boki smarujemy lukrem (patrz str. 194) i obsypujemy orzechami. Na wierzchu układamy dekorację z osączonych konfitur i skórki pomarańczowej.

MAZUREK BAKALIOWY

10 dkg fig, 10 dkg migdałów, 10 dkg smażonej skórki pomarańczowej, 10 dkg daktyli, 10 dkg rodzynek, 5 białek, 10 dkg cukru pudru, wafle.

Bakalie starannie umyć i drobno pokroić. Wymieszać na gęstą masę z pianą ubitą z cukrem. Rozsmarować na wafłach ułożonych na posypanej mąką blasze do pieczenia i upiec w niezbyt gorącym piecu.

MAZUREK Z CIASTA „BABOWEGO”

Mazurek ten robi się z resztek ciasta drożdżowego, z którego piecze się wielkanocne baby. Ciasto trzeba cieniutko rozciągnąć palcami na posmarowanej tłuszczem blasze. Posmarować je jajkiem i posypać dowolnie dobranymi bakaliami. Postawić w ciepłe, aby trochę podrosło, a potem piec w średnio gorącym piecu, nie dłużej niż przez 15 min.

MAZUREK MIGDAŁOWY

50 dkg zmielonych migdałów, 50 dkg cukru, 2 jajka, sok z 1 cytryny, marmolada pomarańczowa do posmarowania, oplatki lub wafle.

Migdały uciera się z cukrem, jajkami i so-
kiem cytrynowym na gładką, jednolitą masę.
Rozsmarowuje się ją na opłatkach lub na
waflach i piecze w bardzo letnim piekarniku.
Po upieczeniu mazurek smaruje się marmola-
dą pomarańczową lub morelową.



WYPAD NA ZIELONĄ TRAWKĘ



Trudno wysiedzieć w domu, kiedy przygrzeje wiosenne słońce. Każdy stara się wyrwać z miasta, choćby tylko na niedzielę. Jedni, zwolennicy wyczynów sportowych, mkną za miasto rowerem, kajakiem lub marszerują pieszo, inni wyjeżdżają z domu autobusem, pociągiem lub samochodem, aby zwiedzić nieznane zakątki kraju, obejrzeć jakiś zabytkowy obiekt, ruiny zamku, stary pałac, słynne pole bitwy lub pomniki przyrody. A są też tacy, którzy pragną po prostu odpo-

cząć na łonie natury, poleniuchować na łące albo w lesie i urządzić piknik na trawie. Takie gospodarstwo „pod chmurką” może być znakomitą zabawą. Trzeba jednak dobrze zaplanować zaprowiantowanie i przygotować naczynia, bo na świeżym powietrzu apetyty dopisują.

Jeśli celem niedzielnego wypadu jest wędrówka w terenie lub zwiedzanie miasta, trzeba ograniczyć się do kanapek, owoców i słodczy, nie zapominając o serwetkach bibułkowych i o napojach, jeśli nie ma pewności, że będzie można kupić je po drodze. Trzeba pokusić się o to, żeby jak najbardziej urozmaicić posiłek turystyczny. Między dwa kawałki chleba lub też do wnętrza bułeczki można włożyć wiele smakowitych produktów, które z powodzeniem zastąpią solidne, gotowane danie. A oto przykłady:

BUŁECZKI Z RYBĄ W MAJONEZIE

Dużą kajzerkę przekrawamy na 2/3 wysokości. Z dolnej części wyjmujemy miękisz tak, aby powstało „pudełeczko” na nadzienie. Wnętrze smarujemy masłem rozartym z solą i wykładamy listkiem sałaty. Na sałacie kładziemy sałatkę przyrządzoną z rozdrobnionej na kawałki gotowanej lub wędzonej ryby, kostek konserwowego ogórka, szczypiorku i majonezu. Na wierzchu sałatki umieszczamy plasterek jajka ugotowanego na twardo i plasterk pomidora. Całość przykrywamy „wieczkiem” z bułki posmarowanym masłem.

BULKI MASLANE Z HAMBURGERAMI

Dużą bułkę maślaną przekrawamy na połowę. Przypiekamy na patelni wysmarowanej cienko masłem. Na bułce kładziemy cienki plaster łagodnego topionego sera, a na nim usmażony niemal bez tłuszczu hamburger, posmarowany sosem pomidorowym ketchup i posypyany drobniutko posiekaną cebulą wymieszaną z musztardą. Przykrywamy listkiem sałaty i „wieczkiem” bułki cienko posmarowanym ketchupem.

BULECZKI Z PARÓWKAMI

Dużą kajzerkę przekrawamy w 2/3 wysokości. Z dolnej części wydrążamy miękisz i wnętrze posmarowane masłem rozartym z solą napelniamy nadzieniem przyrządzonym w następujący sposób: jajko ugotowane na twardo studzimy w zimnej wodzie, obieramy ze skorupki, kroimy w grubą kostkę i solimy. Obraną z osłonki parówkę podsmażamy na małym płomieniu w pomidorowym sosie ketchup, aż wchłonie aromat sosu, a sos zagęści się. Mieszamy jajko z pokrojoną w plasterki parówką, wypełniamy tym bułkę i przykrywamy „wieczkiem”.

BULECZKI-PALUSZKI Z PARÓWKAMI

Bułki przekrawamy na połowę i cienko smarujemy masłem lub serkiem topionym. Na obu połówkach kładziemy po listku sałaty, nakładamy na nią warstwę majonezu i prze-

krojoną wzdłuż parówkę. Składamy obie połówki bułki tak, aby sałata owijała parówkę.

BUŁECZKI-PALUSZKI Z SEREM

Bułki przekrawamy wzdłuż na połowę, smarujemy masłem utartym z odrobiną musztardy. Obie części posypujemy obficie rzęźuchą.

W środek wkładamy gruby plaster żółtego sera.

SANDWICZE Z PIECZONYM KURCZĘCIEM*

Na blasze lub na patelni bez tłuszczu przypiekamy dwie kromki chleba, uważając, aby ich zbyt nie wysuszyć. Gdy wystygną, smarujemy masłem rozartym z solą, nakładamy cieką warstwę majonezu i przykrywamy listkiem wymytej i wysuszonej sałaty. Na sałacie układamy mięso pieczonego kurczaka. Przykrywamy drugim listkiem sałaty i kromką chleba posmarowaną pomidorowym sosem ketchup.

KANAPKI Z BUŁKI PARYSKIEJ

Kawałek bułki paryskiej długości 15–20 cm przekrawamy wzdłuż na połowę, wydrążamy miękisz, smarujemy masłem rozartym z solą i przykrywamy listkiem sałaty. Ser rokpol rozgniatamy widelcem na grube grudki i mieszamy z łyżeczką śmietany. Smarujemy grubo dolną część bułki. Na serze układamy półow-

* Na wycieczkową „wałówkę” doskonale nadają się sandwiche opisane w rozdz. pt. „Podwieczorek angielski”.

ki wyluskanych orzechów włoskich. Z wierzchu kładziemy plasterki pomidora i ogórka. Zakrywamy drugim listkiem sałaty i wierzchem bułki.

KANAPKI Z BUŁKI PARYSKIEJ Z SAŁATKĄ RYBNĄ

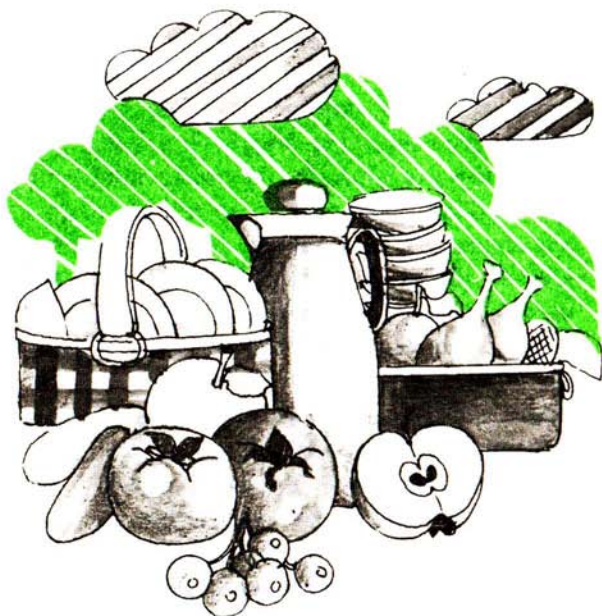
Kawałek bułki paryskiej długości 15–20 cm przekrawamy wzdłuż na połowę i lekko wydrążamy. Smarujemy wewnątrz masłem rozartym z solą. Wykładamy listkami sałaty i wypełniamy sałatką rybną z puszki wymieszaną z zielonym groszkiem i drobno posiekanym szczypiorkiem. Przykrywamy sałatą i drugą połową bułki posmarowaną masłem.





PIKNIK

(na 6 osób)



Jeżeli wybieramy się na piknik, to lepiej nie zabierać kanapek, lecz odpowiednio przygotowane produkty, z których na miejscu przygotujemy posiłek. Znacznie przyjemniej urządzić wspólne śniadanie na trawie, niż jeść własne kanapki przyniesione z domu.

Jeżeli do wyjazdu szykuje się spora grupka młodzieży, to najlepiej umówić się wcześniej, co każdy ma przygotować i zabrać ze sobą na wycieczkę. Ktoś jednak musi ułożyć „me-

nu”, obliczyć potrzebną ilość produktów i rozdzielić zadania. Każdy oczywiście wyliczy się z wydatków, a potem można zrobić ogólne rozliczenie.

A więc na przykład:

- Hania zajmie się przygotowaniem 6 porcji zimnego mięsa. Mogą to być usmażone sznycle cielęce, kotlety mielone, hamburgery, ćwiartki pieczonego kurczaka, po 2 ugotowane parówki na osobę albo porcje wędliny. Najlepiej do tego celu nadaje się obsuszana kielbasa lub polędwica, które kroi się dopiero na miejscu. Inne, bardziej wrażliwe na ciepło gatunki wędliny najpraktyczniej kupować paczkowane w próżni. Hania ugotuje też 6 jajek na twardo.
- Basia przygotowuje składniki sałatki, a więc ugotuje ryż, kupi konserwę rybną, warzywa: rzodkiewki, szczypiorek, sałatę, ogórki i cebulę. Warzywa będą oczywiście oczyszczone i umyte, przygotowane do krojenia. Przewieźć je najlepiej w pudełku turystycznym z tworzywa sztucznego lub w torebce z folii.
- Ola skompletuje plastikowe naczynia i sztucce, które będzie wiózł Tomek, a sama zabierze w małych słoiczkach lub szczelnych pudełeczkach cukier, sól, pieprz, masło, 1/2 tubki majonezu, trochę ketchupu, serwetki bibułkowe, serwetkę płócienną do nakrycia zaimprovizowanego stołu oraz dużą torebkę z folii do spakowania po posiłku brudnych naczyń itp. Kupi i zabierze

ciasto opakowane tak, aby się nie pogniotło, najlepiej w pudełku turystycznym.

- Tomek zabierze od Oli naczynia. Ponadto kupi chleb lub bułki.
- Staś kupi i umyje owoce oraz zaopatrzy się w 6 jogurtów owocowych.
- Maciek przywiezie termosy z napojami.

Z produktów tych można będzie przygotować następujący posiłek. Jako danie wstępne zrobi się w pudełku turystycznym sałatkę z ryżu, filetów śledziowych lub makreli w oleju, jajek na twardo pokrojonych w ósemki i drobno poszatkowanej cebuli. Oczywiście olej z konserwy rybnej zużyje się jako sos do sałatki.

Danie główne – to zimne mięso z sałatką mieszaną (sałata zielona pokrojona w paski, krojone rzodkiewki, szczypiorek, ogórek itp.). Sałatkę przygotuje się w drugim pudełku i doprawi majonezem.

Na deser pokroi się ciasto, do którego będzie herbata, kawa, soki owocowe, jogurt oraz owoce – czyli to, co wymyślili chłopcy. Jeżeli Tomek zabierze wrzątek oraz torebki herbaty, kawę rozpuszczalną, barszcz błyskawiczny, soki liofilizowane, to każdy wybierze do picia to, co mu najlepiej będzie odpowiadać.

Po skończonym posiłku naczynia należy oczyścić z resztek jedzenia (najlepiej bibułkami lub papierem higienicznym), wytrzeć do sucha i spakować do torby z folii. Pozostałe resztki (odpadki, brudne serwetki, papierki itp.) zakopać w ziemi lub wyrzucić do najbliższego kosza do śmieci.

SŁODKIE PRZYJĘCIE POPOŁUDNIOWE



Na letnim przyjęciu szczególnie ważną rolę odgrywają napoje, niezależnie od tego, czy jest to przyjęcie tzw. słodkie, czy też nie. Zimne napoje bezalkoholowe lub też z niewielką ilością alkoholu doskonale nadają się do podania już w czasie, gdy goście zaczynają się schodzić. Każdy nowo przybyły z wdzięcznością przyjmie szklaneczkę orzeźwiającego płynu, który powoli pije się podczas towarzyskiej rozmowy.

Do przyrządzania napojów najpraktyczniej przeznaczyć osobny stół, na którym ustawia się butelki z sokami, wodę mineralną i wodę sodową. Soki przelane do dużych szklanych dzbanków z pływającymi kawałkami lodu będą wyglądać o wiele efektowniej niż w butelkach. Obok nich musi się znaleźć nożyk nierdzewny, klucz do otwierania butelek, korkociąg, długa łyżeczka do mieszania, cytryna, lód itp.

Na tacy powinny być przygotowane czyste kieliszki i pucharki. Ponieważ przy przyrządzaniu i mieszaniu napojów łatwo jest chlapanąć sokiem lub wodą, stół musi być tak przykryty, aby mu to nie zaszkodziło. Przy takim zaimprowizowanym barku przyrządza się różne napoje na życzenie gości. Każdy wybiera to, co lubi najbardziej. Najprostszy napój to szklanka wody mineralnej z kostką lodu i plasterkiem cytryny. Można też zrobić napój z czarnej porzeczki, rozcieńczając nektar porzeczkowy kawałkiem lodu lub wodą sodową z kawałeczkiem skórki cytrynowej dla zapachu. Podaje się go w kieliszku „oszronionym” cukrem. W tym celu pusty kieliszek zanurza się górną krawędzią w zimnej wodzie, a następnie w cukrze. Potem trzeba go ostrożnie napełniać nektarem, aby nie zniszczyć dekoracji. Również soki z owoców cytrusowych można podawać z lodem i wodą sodową lub mineralną. Szklankę soku można ozdobić „loczkiem” ze skórki cytrynowej zaczepionym o górną krawędź lub też naciętym plasterkiem cytryny. Doskonały jest sok pomidorowy

z kilkoma kroplami soku cytrynowego, odrobiną soli i pieprzu oraz niewielkim dodatkiem sosu worcestershire* lub ekstraktu maggi.

A co podać do jedzenia? Jak najwięcej owoców i galaretek. W czasie letnich upałów wszyscy bardzo chętnie to jedzą. A więc:

I PROPOZYCJA

- kuleczki z bryndzy obtoczone w tłuczonym kminku
- jeż z kosteczek żółtego sera
- paluszki z makiem
- pascha bakaliowa z twarozku
- tort biszkoptowy przekładany świeżymi poziomkami i truskawkami
- ciasto drożdżowe
- lody.

KULECZKI Z BRYNDZY (na 6-8 osób)

20 dkg bryndzy, 2 łyżki masła, 2 łyżki kminku.

Bryndzę rozciera się z masłem na elastyczną masę. Z masy tej trzeba zrobić kuleczki wielkości włoskiego orzecha i obtoczyć je w tłuczonym kminku. W każdą kuleczkę wtyka się wykałaczkę.

JEŻ Z KOSTEK ŻÓLTEGO SERA (na 6-8 osób)

25 dkg żółtego sera, 1 jabłko lub pomarańcza oraz dodatki.

Jeż to po prostu jabłko, pomarańcza, grapefruit lub też mała, okrągła główka ka-

* Czytaj „losteirszair”

pusty i wklute w nią wykałaczkami z kostkami żółtego sera i różnymi dodatkami.

Na wykałaczkę nakładamy: kostkę sera i wydrylowaną czereśnię, kostkę sera i kawałek ananasa z rodzynkiem, kostkę sera i kawałek świeżego ogórka lub też kostkę sera i rodzynka z orzechem włoskim.

PASCHA BAKALIOWA Z TWAROŻKU (na 6-8 osób)

2 pudełka twarożku homogenizowanego, 2 torebki cukru waniliowego, bakalie, 2 żółtka.

Homogenizowane twarożki osączamy na gęstym sicie. Wykładamy do miski, dodajemy cukier puder do smaku i wyrabiamy widelcem na jednolitą masę. Potem dodajemy 2 żółtka i rozcieramy do czasu, aż masa stanie się zupełnie gładka. Na zakończenie dosypujemy bakalie, tj. rodzynki, orzechy, skórkę pomarańczową, cukier waniliowy itp. Przekładamy deser do naczynia, w którym będzie podany, mocno ugniatamy i wstawiamy na noc do lodówki, aby się wszystkie składniki przemacerowały.

Przed podaniem dekorujemy bakaliami.

TORT BISZKOPTYWY PRZEKŁADANY POZIOMKAMI LUB TRUSKAWKAMI (na 6-8 osób)

75 dkg truskawek, 1 krążek biszkoptu (kupiony w cukierni lub upieczony w domu), 2 szklanki śmietanki, 10 dkg cukru pudru, wanilia, sok z truskawek do nasączenia.

Truskawki dokładnie umyć, oczyścić z szypulek i wstawić do lodówki. Biszkopt przekroić poziomo na 2 lub 3 warstwy. Potem

przygotować krem, ubijając trzepaczką lub mikserem śmietankę, a gdy się spieni, dodać cukier i wanilię.

Krażki biszkoptu nasączyć sokiem truskawkowym, a potem posmarować kremem, na którym układa się jedną obok drugiej truskawki, czubkami do góry. Potem pokrywa się je warstwą kremu, kładzie na nich następny krążek biszkoptu i tak dalej, aż do wyczerpania się składników. Na wierzchu powinna wypaść warstwa kremu i ułożonych na nim truskawek, których nie trzeba już pokrywać kremem.

CIASTO DRODŻOWE (bez wyrabiania) (na 6-8 osób)

50 dkg mąki, 1 1/4 szklanki cukru, 2 całe jajka, 3 żółtka, 20 dkg masła, 1 1/3 szklanki mleka, 5 dkg drożdży, 5 dkg rodzynek, 2 torebki cukru waniliowego, skórka pomarańczowa.

1/2 szklanki mąki zalać szklanką wrzącego mleka i rozetrzeć, aby nie było grudek (można ewentualnie przetrzeć przez sitko). Dodać drożdże rozrobione z łyżeczką mleka i łyżeczką cukru. Zostawić ciasto do wyrośnięcia. Gdyby kipiało, to zamieszać je łyżką.

Mleko, jajka całe i żółtka, roztopione masło, cukier i cukier waniliowy wymieszać w mikserze. Potem masę podzielić na dwie części. Do każdej dodać 7 łyżek mąki i jeszcze raz wymieszać. W dużej misce połączyć masę z resztą mąki, rozcynem ciasta, skórką pomarańczową i umyтыми rodzynekami. Wymieszać łyżką, gdyż ciasto jest dość rzadkie. Zostawić w ciepłym miejscu, aby wyrosło. Powinno go być dwa razy więcej niż przed

wyrastaniem. Potem trzeba je przełożyć do natłuszczonych dwóch keksówek lub jednej dużej blachy i jeszcze raz postawić, aby rosło dalej. Piec w średnio gorącym piecu około 30–40 min. Można je przykryć natłuszczoną folią aluminiową.

II PROPOZYCJA

- surówka z arbuza
- torcik wafłowy z masą kakaową
- tort biszkoptowy przekładany konfiturą morelową z bitą śmietaną
- galaretka z surowymi owocami
- mus kawowy
- drobne ciasteczka słone i słodkie.

SURÓWKA Z ARBUZA (na 6–8 osób)

2 kg arbuza oczyszczamy z pestek. Łyżeczką do wydrążania ziemniaków wycinamy z miąższu arbuza kulki. Można też pokroić miąższ na kostki, dwukrotnie większe od kostki cukru. Wkładamy kulki do szklanej salaterki, posypujemy cukrem pudrem. Podajemy arbusz oziębiony w lodówce.

TORCIK WAFLOWY Z MASĄ KAKAOWĄ (na 6–8 osób)

25 dkg masła, 1 filiżanka cukru, 1 żółtko, 2 torebki cukru waniliowego, 2 łyżki kakao, 5 dkg orzechów, andruty.

Masło uciera się przez około 30 min z cukrem pudrem, dodając pod koniec najpierw żółtka, a potem cukier waniliowy, kakao oraz drobno pokrojone orzechy.

Paczkę andrutów przekładamy masą kakaową, nie smarując wierzchniego wafla. Zawijamy torcik w papier pergaminowy, przyciskamy czymś ciężkim z wierzchu i odstawiamy w chłodne miejsce. Gdy zakrzepnie, kroimy w podłużne paski tak jak mazurki.

TORT MORELOWY PRZEKLADANY BITĄ ŚMIETANĄ

Robi się tak samo jak tort biszkoptowy z truskawkami. Zamiast świeżych owoców przekłada się konfiturą morelową. (Patrz przepis na str. 255).

GALARETKA Z SUROWYMI OWOCAMI (na 6-8 osób)

80 dkg wiśni, śliwek lub jabłek, 2 łyżki cukru pudru, sok z 1 cytryny, 8 łyżek cukru kryształu, 2 szklanki nektaru owocowego, 4 dkg żelatyny.

Owoce myjemy, drylujemy i kroimy na kawałki. Układamy w szklanej salaterce, skrapiamy sokiem z cytryny i posypujemy cukrem pudrem. Żelatynę zalewamy zimną wodą, aby spęczniała. 2 szklanki wody zagotowujemy z cukrem, dodajemy żelatynę, odstawiamy z ognia i mieszamy, aby ją rozpuścić. Dolewamy nektar owocowy, studzimy i ciepłą galaretką zalewamy owoce. Odstawiamy w chłodne miejsce do zastygnięcia.

MUS KAWOWY (na 6-8 osób)

9 czubatych łyżek mielonej kawy, 3 białka, 3-4 łyżeczki żelatyny, 2 łyżki cukru.

Zagotować kawę w trzech filiżankach wody. Dodać cukier, namoczoną żelatynę i za-

mieszać, aby się rozpuściła. Ubić białka na sztywną pianę i wymieszać z oziębioną galaretką. Rozlać do pucharków lub wlać do szklanej salaterki. Można przybrać poziomkami lub malinami.



SIERPNIOWE IMIENINY

(na 8–10 osób)



I PROPOZYCJA

Dania wstępne na powitanie gości:

- koktajl pomidorowy
- coca-cola
- sok pomarańczowy
- woda mineralna
- kanapki tortowe

- jajka sardelowe
- korki z ogórków
- sałatka mieszana.

Kolacja:

- rolada z kurcy i sałatka z ryżu
- żurawina z chrzanem
- szarlotka z bitą śmietaną
- herbata.

KOKTAJL POMIDOROWY

2–3 puszki lub butelki silnie oziębionego soku pomidorowego rozlewamy do wysokich szklanek i dodajemy po kilka kropli cytryny, przyprawy maggi, winiary lub sosu worcestershire, szczyptę soli i pieprzu. Mieszamy i wkładamy do szklanki kostkę lodu.

SOK POMARAŃCZOWY

2–3 puszki soku pomarańczowego rozcieńczamy odpowiednio wodą. Rozlewamy do szklaneczek lub pucharków. Do każdego z nich wkładamy kostkę lodu.

KANAPKI TORTOWE

Kanapki tortowe przygotowujemy w dwóch kolorach: ciemne – z pumpernika lub chleba razowego, i jasne – z chleba lecytynowego.

5 kromek pumpernika, 3 łyżki tartego żółtego sera, 1 łyżka masła.

Kromki pumpernika smarujemy dość grubo pastą zrobioną z utartego na tarce żółtego sera, wyrobionego na gładką masę z masłem.

Stosunek sera do masła powinien wynosić 3 : 1. Sklejamy ze sobą 5 kromek chleba, zawijamy ciasno w pergamin i wkładamy do lodówki obciążając czymś, aby się skleily. Przed podaniem kroimy w paski szerokości 2 cm.

6 kromek chleba lecytynowego, 3 łyżki masła, 6 łyżek sera homogenizowanego, 1 łyżeczka pasty pomidorowej, 1 łyżka siekanego koperku lub szczypiorku, 1 łyżeczka koncentratu z buraków, 1/2 łyżeczki mielonej papryki, sól.

Czerstwawy chleb lecytynowy kroimy w jak najcieńsze kromki i smarujemy je cienko masłem, a następnie kolorowymi pastami z sera homogenizowanego – czerwoną, zieloną i różową.

Pastę czerwoną robimy ucierając serek z przecierem pomidorowym, solą i odrobiną czerwonej papryki. Pastę zieloną otrzymujemy przez utarcie sera z posiekanym drobniutko koperkiem lub szczypiorkiem, a różową przez utarcie sera z łyżeczką koncentratu z buraków, solą i kilkoma kroplami cytryny. Sklejamy ze sobą po 3 kromki chleba: jedną z pastą czerwoną, potem z zieloną, a na wierzchu z różową. Zawijamy w pergamin i wkładamy do lodówki, obciążając, aby się skleily. Kroimy przed podaniem w paski szerokości 2 cm. Układamy jasne na przemian z ciemnymi.

JAJKA SARDELOWE

6–8 jajek, 1 mała puszka filetów śledziowych lub 2 połówki śledzia, szczypiorek, sałata.

Jajka gotujemy na twardo przez 9 min, a następnie wkładamy do zimnej wody. Obie-

ramy i przekrawamy na połowy. Wyjmujemy ostrożnie żółtka i rozcieramy z masłem na gładką masę. Do masy dodajemy filety śledziowe lub śledzie bardzo drobno pokrojone i rozcieramy na pastę. Pastę doprawiamy pieprzem i solą, a potem wypełniamy nią połówki białek. Posypujemy z wierzchu szczypiorkiem. Połówki jajek układamy na małych listkach sałaty.

KORKI Z OGÓRKÓW

3 ogórki, 1 jabłko, 1/2 szklanki drobnych kawałków wędzonej ryby, 1 łyżka koperku, 2–3 łyżki majonezu.

Wybieramy równe, długie ogórki, myjemy je starannie i kroimy, nie obierając, na kawałki długości około 4 cm. Zestrugujemy strugaczką cienkie paski skórki tak, aby utworzyły się jasne i ciemne paski na powierzchni ogórków. Wydrążamy kawałki ogórków, tworząc z nich szklaneczki. Wydrążone wgłębienia wypełniamy sałatką zrobioną z kawałków wędzonej ryby, mięszu ogórka pokrojonego w kosteczkę, drobno poszatowanego jabłka i posiekanego koperku, wymieszanych z majonezem o smaku musztardowym. Na czubku każdego korka umieszczamy „piórko” koperku.

SALATKA MIESZANA

2 główki sałaty, 1 por (tylko biała część), 1 pęczek koperku, 4 jajka na twardo, 15 dkg pieczarek, 4 łyżki oleju, 2 łyżki soku cytrynowego, sól, pieprz, szczypta cukru.

Salatę i por starannie myjemy, osączamy z wody i kroimy w cienkie paski. Mieszamy z posiekanym drobno koperkiem i wkładamy

do dużej salaterki. Jajka przecinamy na 6 lub 8 części i układamy z nich wieniec wewnątrz salaterki z sałatą. Pieczarki myjemy dokładnie ostrą szczotką, skrapiamy cytryną – szatkujemy w cienkie płateczki i usypujemy je kopiasto pośrodku sałaty.

Olej i cytrynę ukręcamy na sos, dodając sól, pieprz i cukier. Polewamy obficie sałatkę i wstawiamy na 15 min do lodówki.

ROLADA Z KURY

1 kura, 1 łyżka listków suszonego rozmarynu, 1 łyżka masła, 3-4 łyżki oleju, sól, pieprz.

Kurę oczyścić i umyć. Oddzielić mięso od kości. Trzeba zacząć od odcięcia skrzydełek w połowie. Potem ponadcinać mięśnie wokół pozostałych kości skrzydełek i wyjąć kości. Podobnie postąpić z kośćmi nóg. Ponacinać wokół nich mięśnie, wylamać kości w stawie biodrowym i wyciągnąć je. Odwrócić kurę grzbietem do góry i ostrym nożem przeciąć skórę wzdłuż kręgosłupa od dołu aż do końca szyi. Trzeba podważyć skórę razem z mięśniami, uwalniając ostrożnie kości najpierw z jednej strony grzbietu, potem z drugiej, odcinając przez cały czas mięśnie od szkieletu tak ostrożnie, aby nie przeciąć skóry. Odciągnąć mięśnie od kości barkowej i obojczyków. W podobny sposób należy odciąć mięśnie od kości ud. Podważając palcami, odciąć mięśnie piersiowe od mostka i odciąć kości mostka od ścięgien łączących go ze skórą. Wyjąć wszystkie kości, a mięso ze

skórą odłożyć. Kości oskrobać z resztek mięsa. Mięso kury położyć na desce skórą do spodu i równomiernie rozłożyć, ścinając grubsze części i uzupełniając nimi cieńsze miejsca tak, aby była jednakowa grubość w całym placie. Posypać je rozmarynem, osolić i popieprzyć. Zwinąć w równy walek, naciągając przy tym skórę tak, aby pokryła całkowicie mięso. Owiązać grubą bawełnianą nicią lub cienkim sznurkiem lnianym tak jak baleron. Stopić na patelni tłuszcz i obsmażyć roladę na rumiano ze wszystkich stron. Potem wstawić do gorącego piekarnika i upiec do miękkości, polewając sosem i skrapiając w miarę potrzeby wodą.

Ostudzoną kurę kroi się w plastry i podaje na półmisku udekorowanym sałatą.

SALATKA Z RYZU DO KURY

1 szklanka ryżu, 3–4 konserwowe ogórki, 1 pęczek koperku, 4 łyżki majonezu lub 2 łyżki oleju.

Ryż należy opłukać i wrzucić do garnka z dużą ilością wrzącej, osolonej wody. Dodać do wody jedną łyżkę oleju lub masła. Ugotować ryż do miękkości, nie rozgotowując go. Przebrać zimną, bieżącą wodą i wystudzić. Konserwowe ogórki pokroić w tak drobną kosteczkę, jak ziarnka ryżu. Umyć i drobno posiekać duży pęczek koperku. Wymieszać ryż z ogórkami i koperkiem. Posolić, popieprzyć, skropić cytryną i doprawić olejem lub majonezem. Sałatkę podać do rolady z kury.

ZURAWINA Z CHRZANEM

Słoik żurawiny do mięs wymieszać z 2 łyżkami utartego chrzanu. Nałożyć do małych miseczek i podać do rolady z kury.

SZARLOTKA Z BITĄ ŚMIETANĄ

50 dkg mąki, 25 dkg margaryny, 4 łyżki cukru pudru, 1 szklanka miążkiego kryształu, cukier waniliowy, cynamon mielony, śmietana, 2 łyżki tartej bułki, 1 1/2 kg kwaśnych jabłek, 1 łyżka masła.

Z mąki, cukru, margaryny i cukru waniliowego zagnieść ciasto, dodając w razie potrzeby śmietany. Ciasto powinno być tak elastyczne, aby dało się wałkować. Zrobić z ciasta kulę i odłożyć do lodówki co najmniej na 1/2 godz.

Jabłka umyć, obrać, pozbawić gniazd nasiennych i pokroić w cienkie plastry.

Ciasto podzielić na połowę. Z jednej części zrobić okrągły placek grubości 1/2 cm. Na cieście ułożyć kawałki jabłek wymieszane z cukrem, cynamonem i tartą bułką. Przykryć plackiem rozwałkowanym z drugiej części ciasta. Zlepić dokładnie brzegi, nakłuć widelcem wierzchni placek w kilku miejscach i wstawić do wygrzanego piekarnika. Piec przez 30 min. w średnio gorącym piecu.

Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem i pokroić na porcje. Do szarlotki można podać bitą śmietanę.



II PROPOZYCJA

Dania wstępne na powitanie gości:

- zimna lemoniada
- herbata z owocami (zimna)
- kawą mrożona
- biszkopty i kruche ciasteczka.

Kolacja:

- pomidory faszerowane
- sałata z tuńczykiem
- mięso w galarecie
- sos tatarski z oliwą
- tort malinowy
- lody.

ZIMNA LEMONIADA

2 lub 3 cytryny bardzo starannie myjemy gorącą wodą i szczotką. Kroimy je w cienkie plasterki razem ze skórką i zalewamy zimną przegotowaną wodą lub wodą mineralną. Słodzimy kostkami cukru potartymi o skórkę czystej cytryny. Wstawiamy do lodówki. Podajemy w szklaneczkach z kostkami lodu.

NAPÓJ Z HERBATY Z OWOCAMI

Zaparzamy 1 l mocnej herbaty (dwukrotnie mocniejszej niż do picia), wkładamy do niej pokrojone w paski 3–4 brzoskwinie, 1/2 szklanki poziomek lub malin i kawałek skórki cytrynowej. Słodzimy, wstawiamy do lodówki na co najmniej 1 godz. Ochłodzony napój rozlewamy do szklaneczek z kostkami lodu, wkładając do każdej trochę owoców.

KAWA MROZONA

1 l mocnej kawy i 1 l mleka wychładzamy w lodówce. Rozlewamy do szklanek osłodzoną zimną kawę, mleko i do każdej wkładamy kopsiastą łyżkę lodów waniliowych. Podajemy słomki do picia.

POMIDORY FASZEROWANE

8 pomidorów, 4 jajka na twardo, 4 łyżki majonezu, szczypiorek.

Średniej wielkości pomidory, najlepiej okrągłe, myjemy, osączamy i ścinamy im wierzchy na wysokości $\frac{3}{4}$. Wydrążamy łyżeczką pestki i wodnisty miąższ. Napęlniamy wnętrze nadzieniem przyrządzonym z posiekanych drobno jajek na twardo, szczypiorku i majonezu, doprawionych solą i pieprzem. Przykrywamy denkami pomidorów i układamy na listkach zielonej sałaty.

SALATA Z TUŃCZYKIEM

1 główka zielonej sałaty, 1 puszka tuńczyka w oliwie, $\frac{1}{2}$ szklanki ugotowanego, zielonego groszku, 2 jajka na twardo, sok z cytryny, 2 łyżki oleju, sól, pieprz.

Sałatę bardzo starannie myjemy i kroimy w dość szerokie paski (około 1 cm). Tuńczyka rozdzielamy na kawałki i wykładamy na sałatę razem z olejem. Dodajemy groszek i jajka pokrojone w drobną kostkę. Mieszamy i zalewamy sosem ukręconym z oleju, soku cytrynowego, soli i pieprzu.

MIĘSO W GALARECIE

1 kg mięsa (wołowego, cielęcego lub z kury) bez kości i bez tłuszczu, 1 pęczek włoszczyzny, 1 mała cebula, 1 paczka żelatyny do mięsa lub 2 dkg żelatyny w proszku, sok z 1/2 cytryny, pieprz, ziele angielskie, sól.

Mięso umyć i pokroić na kawałki. Umyć i oczyścić cebulę, marchew oraz włoszczyznę. Potem wszystkie produkty włożyć do dużego garnka, zalać zimną wodą tak, aby je przykryła. Posolić, wrzucić kilka ziarenek pieprzu i angielskiego ziele. Doprowadzić do wrzenia, a potem zmniejszyć płomień i zostawić, żeby się mięso wolniutko gotowało przez 3 godz. Następnie trzeba mięso wyjąć i pokroić na małe kawałeczki. Przełożyć je do płaskiego garnka lub formy, w której będzie zalane galaretą. Rosół precedzić przez gęste sito i gotować bez przykrycia na małym płomieniu, żeby trochę odparował. Żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej wody, a gdy spęcznieje, przelać do rosółu. Zagotować rosół z żelatyną, dolać sok z cytryny i zalać mięso w formie. Wstawić do lodówki, aby galareta zgęstniała. Gdy galareta zetnie się, zanurzyć formę od spodu w ciepłej wodzie i wyłożyć jej zawartość na półmisek.

SOS TATARSKI

3 jajka na twardo, 1/2 łyżeczki musztardy, 1 łyżka soku z cytryny, 3/4 szklanki oleju lub oliwy, 1 łyżka grzybków marynowanych, 1 łyżka pokrojonych drobno korniszonów, 1 łyżka szczypiorku lub zielonej pietruszki.

Jajka obrać ze skorupki, przekroić na połowy i wyjąć z nich żółtka. Drewnianą łyżką ucierać

w miseczce żółtka z solą, musztardą, sokiem cytrynowym i pieprzem, dolewając cieniutką strużką oliwę. Ukręcony sos wymieszać z grzybkami, korniszonami, szczypiorkiem i białkami pokrojonymi w drobniutką kostkę.

Podać w miseczce lub w sosjerce.

TORT MALINOWY

75 dkg malin, 4 krążki biszkoptu (przecięty placek biszkoptowy kupiony w cukierni lub upieczony w domu), 2 szklanki śmietanki, 10 dkg cukru pudru, cukier waniliowy, 4 łyżeczki koniaku, winiaku lub czystej wódki, 12 łyżek soku z malin.

Maliny wstawić do lodówki. Przekroić biszkopt na dwie warstwy. Przygotować krem, ubijając trzepaczką śmietanę, a gdy się spieni, dodawać stopniowo cukier i cukier waniliowy. Sok z malin rozprowadzić alkoholem. Na okrągłym, szklanym talerzu położyć krążek biszkoptu, nasączyć go sokiem i pokryć kremem. Na kremie ułożyć warstwę malin. W taki sam sposób układać dalsze warstwy. W górnej warstwie, na wierzchu tortu, ułożyć maliny, równo, czubkami do góry. Tort trzymać w lodówce aż do podania gościom.

LODY KAWOWE

1/2 l bardzo mocnej kawy, 1/2 l mleka, 7 żółtek, 30 dkg cukru pudru.

Przygotowujemy gorącą kawę i wrzące mleko. W tym czasie ucieramy w garnku żółtka z cukrem na puszysty krem, stopniowo dodajemy do niego kawę i mleko nie przestając ucierać. Gdy wszystkie składniki dokładnie

połączą się, stawiamy garnek na malutkim płomieniu i podgrzewamy niemal do wrzenia. Gdy tylko masa zaczyna wrzeć, zdejmujemy z ognia i odstawiamy, aby zupełnie wystygła. Nalewamy do pojemniczków od lodu i wstawiamy do zamrażalnika w lodówce.



PODWIECZOREK ANGIELSKI

(na 4–5 osób)



Jeśli chcemy zaprosić przyjaciół na herbatę i spędzić w ich towarzystwie godzinkę na miłej rozmowie w swobodnej atmosferze, to urządzmy „afternoon tea”^{*} – czyli podwieczorek po angielsku. Gościom podajmy sandwicze ze znakomitą herbatą.

^{*} Czytaj: „afternoon ti”.

Zwyczaj picia herbaty panuje w każdej angielskiej rodzinie. Stanowi jedną z głęboko zakorzenionych tradycji narodowych. Wartość jej polega na tym, że utrwala i zacieśnia rodzinne lub przyjacielskie więzy w naturalny, niewymuszony sposób.

Popołudniową herbatę pije się w angielskich domach tradycyjnie o godzinie piątej, stąd nazwa „five o'clock”^{*}. O tej porze schodzą się wszyscy domownicy oraz przyjezdni goście, jeśli w tym czasie są w domu, zasiadają jak komu najwygodniej i poświęcają czas picia herbaty oraz towarzyskiej rozmowie. Jest to bowiem chwila wypoczynku.

Rozpoczyna ją wniesienie do pokoju czajnika gorącej, świeżo zaparzonej herbaty. Rozlewanie herbaty stanowi w Anglii cały rytuał. Do wygrzanych filiżanek nalewa się najpierw mleko, a dopiero potem mocny napar. Kolejność ta jest ściśle przestrzegana. Nigdy nie dolewa się mleka do herbaty, gdyż to pogarsza jej smak. Dlatego to pani domu przed nalananiem herbaty do filiżanki pyta każdego po kolei, czy będzie pić z mlekiem, czy bez. Herbata w angielskim domu jest zawsze bardzo mocna i aromatyczna. Aby osiągnąć ten znakomity aromat, trzeba umieć ją odpowiednio zaparzyć i używać dobrych gatunków herbaty.

Na wstępie nagrzewa się suchy czajnik. Potem wsypuje się do niego herbaciane listki, licząc jedną łyżeczkę na każdą filiżankę wody i jedną łyżeczkę dodatkowo na czajnik.

^{*} Czytaj: „fajf oklok”.

Suchą herbatę w czajniku zalewa się natychmiast niewielką ilością wrzątku. Dopiero po chwili dolewa się tyle wrzącej wody, aby herbaty starczyło dla wszystkich. Tak zaparzona herbata powinna naciągać w cieple co najmniej 5 min.

W dużym porcelanowym czajniku ilość wrzątku i suchej herbaty są tak dobrane, że całość stanowi gotowy do rozlewania napar. Czajnik jest przykryty ciepłym kapturkiem uszytym z barwnego materiału lub zrobionym z włóczki. Małą ilość czystej wrzącej wody podaje się obok, na wypadek, gdyby ktoś wolął pić słabszą herbatę.

W Anglii nie ma zwyczaju nalewania herbaty do filiżanek w kuchni lub przynoszenia czajnika wrzątku i czajniczka z esencją do pokoju.

Do herbaty podaje się 1 lub 2 rodzaje sandwiczów. Mają one charakterystyczny, trójkątny kształt. Robi się je z dwóch cienkich, kwadratowych kromek chleba przełożonych warstwą wędliny, pasty, serów i sałaty, a następnie przekrojonych po przekątnej.

SANDWICZE Z BANANAMI I DZEMEM MORELOWYM

Na 4 sandwicze wystarczy 1 banan, 1 łyżka masła i 2 łyżki dżemu morelowego. Chleb posmarować masłem, a następnie dżemem morelowym. Banany obrać i pokroić w cienkie płatki. Ułożyć je na dżemie, lekko przycisnąć, złożyć po dwie kromki chleba razem, posmarowaną częścią do wewnątrz. Przycisnąć,

aby się skleily. Obciąć skórkę i przekroić na trójkąty.

SANDWICZE Z WOLOWINĄ

Sandwicze te można zrobić z ciemnego chleba. Do przełożenia 4 sandwiczów potrzeba 4–5 kawałków pieczeni wołowej, skrzepnięty sos od pieczeni, trochę musztardy, pieprzu, soli, chrzanu i majonezu. Mięso trzeba przepuścić przez maszynkę, wymieszać z majonezem, chrzanem, doprawić solą, pieprzem i musztardą. Chleb posmarować sosem od pieczeni, a potem nałożyć na wierzch pastę z mięsa. Złożyć po dwie kromki, obciąć skórkę i przekroić na trójkąty.

SANDWICZE Z SEREM I RZEZUCHĄ

Ten rodzaj pasty do 4 sandwiczów robi się z 1 łyżki tartego żółtego sera, 2 łyżek masła, 1/2 łyżeczki musztardy, szczypty soli i pieprzu, mieszając ze sobą wszystkie składniki. Pastą smaruje się kromki chleba i posypuje świeżą rzeżuchą. Składa się kromki po dwie, lekko przyciska, aby się skleily, odcina skórkę i przekrawa na trójkąty.

SANDWICZE Z SEREM I SELEREM

Pastę robi się z 2 łyżek majonezu rozrzedzonego śmietaną, 1 łyżki tartego żółtego sera i 1 łyżki drobniutko utartego selera. Doprawia się odrobiną musztardy i szczyptą

soli. Pastę nakłada się na kromki chleba posmarowanego masłem. Kromki składa się po dwie, obcina skórkę i przekrawa na trójkąty.

SANDWICZE Z OGÓRKIEM

Na ten rodzaj sandwiczów doskonale nadaje się ciemny chleb. Kromki chleba smaruje się masłem, a na wierzchu układa się cienkie plasterki obranego ogórka. Potem ogórek trzeba posolić i poproszyć pieprzem, a następnie przyłożyć drugim kawałkiem posmarowanego masłem chleba. Gotowe sandwicze układa się warstwami jedno na drugim i obciąża tak, żeby się mocno skleiły. Można do tego celu użyć deseczki i postawić na niej słoik z wodą. Gdy sandwicze się skleją, obcina się z nich skórkę i przekrawa na trójkąty.

SANDWICZE Z JAJKIEM I SAŁATĄ

Ten rodzaj sandwiczów jest równie dobry z białego, jak i czarnego chleba.

Na 12 kromek chleba bierze się 4 jajka i 1 główkę zielonej sałaty. Jajka trzeba ugotować na twardo, ostudzić w zimnej wodzie, nadłukując skorupkę. Potem należy pokroić je na cienkie plasterki. Sałatę bardzo dobrze umyć, osuszyć w ściereczce i poszarpać na kawałki. Chleb posmarować masłem, ułożyć na nim warstwę sałaty, na sałacie warstwę jajek i przykryć drugą warstwą sałaty. Przy-

cisnąć kromką posmarowanego chleba. Jajka oczywiście należy posolić.

SANDWICZE Z MIODEM I Z ORZECHAMI WŁOSKIMI

Sandwicze te robi się z razowego chleba. Na 3 łyżki miodu wystarczy 1 łyżka drobno posiekanych orzechów. Na kromkę chleba posmarowaną masłem kładzie się gęstą pastę z miodu i siekanych orzechów, przykrywa chlebem z masłem i kroi w trójkąty.

SANDWICZE Z PASTĄ RYBNĄ I RZEUCHĄ

Na małą puszkę pasty rybnej wystarczą 2 łyżki masła i 2–3 żółtka.

Z masła i żółtek wyjętych z jajek ugotowanych na twardo trzeba utrzyć jednolitą masę, a potem dodać do niej pastę rybną. Masa powinna mieć wyraźnie rybny smak. Posmarować pastą kromki chleba, położyć na wierzchu warstwę drobno uskubanej rzeżuchy, przyłożyć drugą kromką posmarowanego chleba. Przekroić na trójkąty.

SANDWICZE Z ANANASEM

Sandwicze te robi się z pszennej bułki przeznaczonej na grzanki. 3 łyżki masła utrzyć na krem i dodać do niego drobno posiekany plaster ananasa. Dobrze wymieszać. Posmarować masą chleb, posypać drobno siekanymi orzechami. Przyłożyć drugą kromką chleba. Obciąć skórkę, przekroić na trójkąty.

SANDWICZE Z SARDYNKAMI

Mała puszka sardynek wystarcza do posmarowania 12 kromek chleba.

Chleb posmarować masłem rozartym z solą. Sardynki wyjąć z puszki na talerzyk, odciąć ogony, przekroić na pół i wyjąć kręgosłup. Potem rozgnieść je widelcem i w miarę potrzeby dodać oleju z puszki, aby otrzymać gładką masę. Masę tę trzeba trochę doprawić pieprzem i cytryną. Nakłada się ją na kromki chleba posmarowane uprzednio masłem. Z wierzchu można posypać drobno posiekaną pietruszką. Przyłożyć drugim kawałkiem chleba. Przycisnąć, żeby się sandwicze dość mocno skleiły. Przekroić na dwa lub cztery trójkąty.

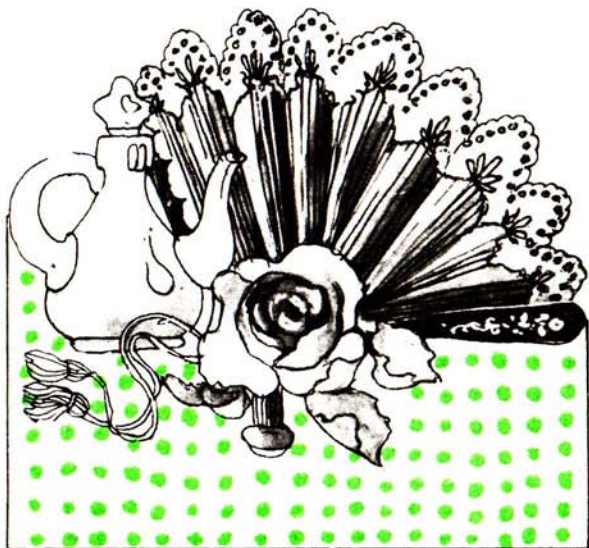
SANDWICZE Z SEREM I POMIDORAMI

Na 10 kromek chleba bierze się 3–4 pomidory (mogą być mrożone, ale trzeba po przekrojeniu ich i rozmrożeniu usunąć nadmiar soku), 2–3 łyżki tartego sera, 1 łyżkę majonezu oraz sól, pieprz i zieloną pietruszkę.

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pokroić na kawałki i rozgnieść na miążgę widelcem. Pomidorową miążgę wymieszać z tartym serem, doprawić solą, pieprzem i zieloną pietruszką, a następnie rozetrzeć z majonezem. Pastę wyłożyć na posmarowane masłem kromki chleba, przykryć je z wierzchu chlebem z masłem i przekroić na trójkąty.

NA UPAŁ – POTRAWY RODEM Z HISZPANII

(na 4–5 osób)



W gorący, letni wieczór, gdy upał przestanie tak bardzo dokuczać, a po trudach dnia nadejdzie czas odpoczynku i wytchnienia, urządzmy kolację hiszpańską. Niech każdy z jej uczestników wniesie jakiś hiszpański element do nastroju tego wieczoru. Może to być jakiś akcent ubrania, kwiat we włosach, wachlarz, falbaniasta spódnica pięknie fruująca w tańcu. Mogą to być również gorące

andaluzyjskie pieśni zaśpiewane przy akompaniamencie gitary, płyta z muzyką hiszpańską, fotografie i książki o tym kraju, własne wspomnienia lub reportaż filmowy, no i oczywiście tamtejsze potrawy, tak bardzo odrębne od naszych.

Hiszpania ma szalenie bogatą i barwną historię. Na terenie obecnej Hiszpanii ścierały się różne kultury śródziemnomorskie. Ślady ich wpływów odnaleźć można wszędzie, we wszystkich dziedzinach życia, nawet w potrawach. Od Fenicjan nauczyli się Hiszpanie sztuki tłoczenia oliwy z oliwek, od Arabów przejęli uprawę ryżu, zamiłowanie do szczodrego szafowania ostrymi przyprawami, a także dodawania orzechów i migdałów do potraw i słodczy. Od dość licznej ludności żydowskiej nabyli umiejętność komponowania różnych posiłków z jajek. Kolumbowi zawdzięczają poznanie smaku czekolady oraz ziemniaka i papryki, która przywędrowała na jego statku z Nowego Świata jako roślina ozdobna. Wszystko to miało ogromny wpływ na zaskakujący czasem, specyficzny aromat i smak potraw hiszpańskich. Zacznijmy od chłodnej zupy gazpacho*, którą przywieźli do Andaluzji Maurowie. Hiszpanie twierdzą, że odmian gazpacho starczyłoby na tysiąc i jedną noc, a może nawet i na dłużej. Warto ją spróbować choć jeden raz. W Andaluzji podaje się gazpacho w glinianych miseczkach, a nie na talerzach, stawiając obok różne drobno po-

* Czytaj: „gaspaczo”.

krojone świeże warzywa, tak aby każdy mógł sobie włożyć do zupy to, co mu najbardziej smakuje.

GAZPACHO ANDALUZ

4 pomidory, 1/2 cebuli, 1/2 zielonej papryki, 1/2 ogórka, szczypta kminku, ząbek czosnku, 5 dkg migdałów i orzechów, 2 kromki pszennego chleba namoczone w wodzie, 4 łyżki octu winnego, 2 łyżki oliwy, tłuczony lód, sól.

Utluc w moździerzu kminek z czosnkiem i łyżeczką drobno posiekanej cebuli, potem wymieszać z przetartym przez sito chlebem, pomidorami, octem, oliwą, drobnutko posiekanym ogórkiem i doprawić solą. Dodać lód lub oziębic w lodówce. W osobnych małych miseczkach podać b. drobno pokrojoną paprykę, resztę ogórka, przypieczone migdały i orzechy, resztę posiekanej drobno cebuli oraz, jeśli ktoś ma ochotę – grzanki z chleba pokrojone w kostkę. Jeśli nie ma ceramicznych miseczek, dodatki można ułożyć „w gwiazdę” na dużym, płaskim talerzu.

TORTILLA

Tortilla stanowić będzie znakomite drugie danie. Jest to usmażony na oliwie, złocisty omlet z zapieczonymi wewnątrz frytkami. Można zrobić jeden duży dla wszystkich i pokroić na porcje jak tort. Zjeść na gorąco lub też, gdy na dworze jest bardzo upalnie, na zimno. Zawsze jest doskonały.

Do tortilli jako jarzynę podać każdemu przypieczony na blasze strąk czerwonej papryki.

* Czytaj: „tortilja”.

OMLET Z FRYTKAMI

4–5 jajek, 2 łyżki zimnej wody, 4 średniej wielkości kartofle, 5 łyżek oliwy, sól, pieprz.

Kartofle obrać, umyć, pokroić w plasterki, posolić i usmażyć na 3 łyżkach oliwy. Jajka wymieszać z wodą, solą i pieprzem, wylać na patelnię z 2 łyżkami rozgrzanej oliwy. Kiedy jajka zaczną się ścinać, rozłożyć na ich powierzchni równą warstwę smażonych kartofli. Chwilę jeszcze smażyć i zdjąć z ognia.

RISOTTO Z KURCZAKA I WIEPRZOWINY

1/2 kurczaka, 15 dkg chudego mięsa wieprzowego, 1 cebula, 1/4 szklanki oliwy, 1 ząbek czosnku, 20 dkg ryżu, 2 pomidory, 1 strąk czerwonej papryki, 2 szklanki bulionu z kostki, szczypta szafranu, sól.

Kurczaka umyć i pokroić na małe porcje. Mięso wieprzowe oczyścić, umyć, odciąć tłuszcz i pokroić w grubą kostkę. Mięso z kurczęcia i wieprzowinę obrumienić na patelni w oliwie, a potem przenieść do garnka. Cebulę i czosnek oczyścić, opłukać, drobno posiekać i obrumienić w oliwie. Gdy nabiorą żółtego koloru, na patelnię wyłożyć umyty ryż, dobrze wymieszać. Dołożyć do ryżu pokrojone w plastry pomidory i paprykę oczyszczoną z gniazd nasiennych i pokrojoną w paski. Smażyć przez 5 min, stale mieszając. Przenieść do garnka z mięsem, zalać rosołem, doprawić solą i szafranem, przykryć i wstawić do wygrzanego piekarnika na 1 godz.

Potrawę tę najlepiej jest przygotować w

ogniotrwałym naczyniu i podać ją w nim na stół.

Idealnym dodatkiem do risotta będzie świeża zielona sałata doprawiona oliwą i cytryną.

Na deser lody i szklanka zimnej wody z lodem.



Trudno pomyśleć o hiszpańskim wieczorze bez szklanki sangrii*. Jest to czerwone wino z lodem, lekko ocukrzone, rozcieńczone wodą, lub też napój z czerwonego wina i owoców. Pije się sangrię do posiłków lub też jako orzeźwiający napój, po prostu dla ochłody. Do sangrii zrobionej z samego wina i lodu dodaje się tylko szczyptę cukru. Do sangrii z owocami wkrawa się plasterki pomarańczy i cytryny, można dodać brzoskwinie lub plasterki jabłek, no i oczywiście cukier, lód i wodę sodową.

* Czytaj: „sangria”.

SKOROWIDZ POTRAW

A

- Andaluzyjskie ciasto pomarańczowe 226
- Antipasto italiano (przystawka włoska) 127

B

- Barszcz czerwony z uszkami 107
- Bigos 108
- Bryndza z papryką (przystawka) 149
- Bulion włoski 161

C

- Campari soda 135
- Chleb „niespodzianka” (z kanapkami) 174
- Chrzan strugany 166
 - „ ze śmietaną 151
- Ciasteczka słone 227
 - „ z konfiturami 227
- Ciasto andaluzyjskie pomarańczowe 226
 - „ drożdżowe 256

D

- Deser angielski z suszonych owoców 159

F

- Fasolka szparagowa 139, 171
- Faworki 204
- Fizz cytrynowy 160
- Fondue bourguignonne 118, 122
 - „ klasyczne 116
 - „ z koniakiem 116
 - „ z koprem włoskim 116

G

- Galareta z mięsa 269
 - „ owocowa 151, 258
 - „ truskawkowa 222
- Galeczki mięsne 123
- Gaspacho andaluz (zimna zupa hiszpańska) 281

- Gliwajn herbaciany 76
- Grissini 126
- Groszek zielony 218
- Grzanki włoskie z parówkami 96
 - „ „ z rybą wędzoną 96
 - „ „ z serem 96
 - „ „ z szynką 96
 - „ z bułki paryskiej z kielbasą 98
 - „ „ „ z pieczarkami 97
 - „ „ „ z pomidorem 97
 - „ z chleba lecytynowego z ananasem 97
 - „ „ „ z brzoskwinią 97
 - „ „ „ z gruszką 97
 - „ „ „ z jabłkiem 97
 - „ z metką 161
 - „ z wędliną 173
- Gulasz węgierski 198

H

- Herbata, napój herbaciany gliwajn 76
 - „ „ „ z owocami 267
 - „ „ „ z pomarańczą 76
 - „ parzenie po angielsku 273

J

- Jabłka pieczone 109
- Jajka faszerowane pastą z kielbasy 149
 - „ faszerowane pieczarkami 149
 - „ sadzone na grzankach 98
 - „ sardelowe 262
 - „ zapiekane w serze 99

K

- Kanapki na białym chlebie 28, 156, 170, 261
 - „ na bulce barowej 26
 - „ na bułeczkach-paluszkiach 53
 - „ na chlebie razowym 25, 90, 174, 261
 - „ na krakersach 22, 45
 - „ na macy 29
 - „ na obwarzankach 24

- Kanapki na pieczywie chrupkim 91
 - „ na pumperniklu 27, 54, 261
 - „ na serze solan 27
 - „ na serze topionym 24
 - „ na serze żółtym 23
 - „ na sucharkach 89
 - „ rycerskie zapiekane 98
 - „ sandwicze 244, 274, 275, 276, 277, 278
 - „ tortowe 261
 - „ w 6 kolorach 156
 - „ z bułek kajzerek 242, 243
 - „ z bułek maślanych 243
 - „ z bułek paluszków 53, 243, 244
 - „ z bułki paryskiej 244, 245
 - „ z galaretką 170
- Kanapkowe pasty 175
- Kasza gryczana 177
- Kawa, parzenie w dzbanku 60
 - „ parzenie w ekspresie 61
 - „ parzenie w garnku 61
 - „ mrożona 268
- Kielbasa na przekąskę 148
- Koktajl pomidorowy 101, 261 ,
 - „ truskawkowy 101
 - „ z czarnej porzeczki 101
- Kompot mieszany 66
- Krem cytrynowy 72
 - „ czekoladowy 139
 - „ kawowy 187
 - „ kubański 186
 - „ pomarańczowy 186
 - „ truskawkowy 222
 - „ z kefiru 103
- Krem z twarożku 102
- Kruszon 224
- Kura po marokańsku 158
 - „ risotto 84, 282
 - „ rolada pieczona 264
 - „ w sosie „curry” 70
- Kwas chlebowy 176

L

- Lemoniada 100, 267
- Lody Amino 228
 - „ bakaliowe 51
 - „ cytrynowe „granita di limone” 134
 - „ kawowe 52, 270
 - „ śmietankowe 51
- Lukier ucierany 194

M

- Macedonia sałatka owocowa 133
- Masło bourguignonne 122
- Mazurek bakaliowy 239
 - „ cygański 234
 - „ czekoladowy 235
 - „ daktylowy 235
 - „ kruchy 238
 - „ migdałowy 239
 - „ staropolski 236
 - „ z chałwy 237
 - „ z ciasta babowego 239
 - „ z polewą czekoladową 238
 - „ z tartymi pomarańczami 237
- Migdały solone 46, 163
- Mus kawowy 258
 - „ z pomarańczą 172

N

- Naleśniki 213, 216
 - „ po węgiersku „palacsinta” 219
- Napój campari soda 135
 - „ cytrusowy 126, 253
 - „ cytrynowy lemoniada 100, 267
 - „ fizz cytrynowy 160
 - „ jableczny 88, 89
 - „ kruszon 224
 - „ kwas chlebowy 176
 - „ Marzenie 83
 - „ pomarańczowy 185, 186, 223
 - „ poncz pomarańczowy 160
 - „ słowiański 185
 - „ sok pomarańczowy 261
 - „ śliwkowy 88

- Napój szprycer z białego wina 173
- „ szprycer z wermutu 135
- „ truskawkowy 223
- „ z herbaty gliwajn 76
- „ z herbaty z owocami 267
- „ z herbaty z pomarańczą 76
- „ z jogurtu 89
- „ z miodu i cytryn 185
- „ z nektaru z czarnej porzeczki 253
- „ z soku pomidorowego 253
- „ z szampana 167
- „ żurawinowy 85

O

- Ogórki faszerowane sałatką rybną 55
- „ korki z ogórków 263
- Omlet hiszpański tortilla 281
- Orzeszki arachidowe 69

P

- Palacsinta naleśniki po węgiersku 219
- Papryka konserwowa (sałatka) 85, 218
- „ mrożona (sałatka) 165
- „ faszerowana sałatką warzywną 48
- Parówki (przekąska) 148
- „ w sosie „curry” 64
- Pascha bakaliowa 255
- Pasta do kanapek arachidowa 163
- „ „ „ jabłkowa 163
- „ „ „ orzechowa 162, 175
- „ „ „ paprykowa 163
- „ „ „ pieczarkowa 163
- „ „ „ szynkowa 163, 175
- „ „ „ z bryndzy 175
- „ „ „ z jajek 175
- „ „ „ z makreli 175
- Pasztet 148
- „ domowy 82
- Pączki 203
- Pierniczki całuski 193
- Pizza „z fantazją” 138
- „ po neapolitańsku 137
- „ z grzybami 138

Placek ze śliwkami 69
 Płatki kukurydziane 99
 „ owsiane 100
 Polewka piwna 176
 Pomidory faszerowane jajami 268
 „ „ ryżem 47
 „ „ sałatką twarogową 54
 Poncz pomarańczowy 160
 Pory w majonezie 157
 Przystawka z wędlin i konserw (włoska) 127
 „ ze śliwek suszonych 160

R

Risotto z kurczaka i wieprzowiny 282
 „ z kury 84
 „ z pieczarkami 180
 „ z wędlin 171
 „ z wędzonymi rybami 181
 Rodzynki 218
 Ryba faszerowana 163
 „ w sosie „curry“ 72
 Ryż na sypko 65
 „ preparowany z konfiturami 83
 „ „ z kremem 187
 „ z bananami 166
 „ z migdałami 158

Sałata zielona mieszana 49
 „ „ w ostrym sosie 50
 „ „ z oliwą 49, 56
 „ „ ze śmietaną 56

Sałatka duńska 80
 „ mieszana 263
 „ owocowa 221
 „ owocowa Cardinale 133
 „ owocowa Macedonia 133
 „ rybna z ryżem 49
 „ ryżowa z owoców i kury 136
 „ z arbuza 257
 „ z buraków 164
 „ z cykorii 151, 165

- Salatka z fasolki szparagowej 83
- „ z groszku zielonego 218
 - „ z jabłek 67, 217
 - „ z kapusty kwaszonej 178
 - „ z konserwowych ogórków 67, 165, 178
 - „ z konserwowej papryki 85, 165, 218
 - „ z kwaszonych ogórków 178
 - „ z kury 217
 - „ z marchwi 165
 - „ z parówek 217
 - „ z pieczarek 68
 - „ z porów 217
 - „ z rzodkiewek 68
 - „ z ryżu (do kury) 265
 - „ z selerów 55, 165, 216
 - „ z tuńczykiem 268
 - „ z wędzonego dorsza 55
 - „ z zielonego groszku 68
 - „ z zielonej sałaty 67
 - „ ze śledzi marynowanych 208
 - „ ze świeżych ogórków 67
 - „ ziemniaczana 48

Sangria hiszpański napój z wina 283

- Sandwicze z anansem 277
- „ z bananami 274
 - „ z jajkami 276
 - „ z miodem 277
 - „ z ogórkiem 276
 - „ z pastą rybną 277
 - „ z sardynkami 278
 - „ z serem 275
 - „ z serem i pomidorami 278
 - „ z serem i selerem 275
 - „ z wołowiną 275

Sernik 199

- „ wiedeński 227

Ser bryndza z papryką (przystawka) 149

- „ ciechanowski (przystawka) 150
- „ jeż z kostek sera 254
- „ kulki z bryndzy 254
- „ kulki z sera rokpol 46

- Ser salami (przystawka) 150
 - „ słomki z twardego sera 45
 - „ talerz serów po włosku 132
- Shalimar (herbata z pomarańczą) 76
- Sos cebulowy 120
 - „ czosnkowy 120
 - „ morelowy 122
 - „ pieczarkowy 214
 - „ serowy 215
 - „ szynkowy 214
 - „ tatarski 121, 151, 269
 - „ vinaigrette 139
 - „ turecki 121
 - „ z jaj 215
- Spaghetti 128
 - „ z groszkiem 131
 - „ z sosem pomidorowym 130
 - „ z suchą kielbasą 132
 - „ z szynką 131
- Surówka z arbuza 257
 - „ z kwaszonej kapusty 178
 - „ z kwaszonych ogórków 178
- Szarlotka 50, 71, 266
- Szprycer z białego wina 173
 - „ z wermutu 135
- Szynka na gorąco 166
 - „ słomki z szynki 218
 - „ zawijana 147
- Śledzie, korki ze śledzi 207
 - „ marynowane 207, 208
 - „ sałatka ze śledzi marynowanych 208
 - „ w duszonych warzywach 209
 - „ w jabłku z chrzanem 208
 - „ w oliwie 205
 - „ w śmietanie 206
- Torcik kakaowy 225
 - „ mocca z herbatników 228
 - „ wafłowy z masą kakaową 257

- Tort biszkoptowy z truskawkami 255
- „ kawowy 225
- „ makowy 57
- „ malinowy 270
- „ mocca 46
- „ morelowy 258

Tortilla (omlet hiszpański) 281

- Twarożek z cytryną 102
- „ z jabłkiem 102
- „ z orzechami 101
- „ z truskawkami 102

W

Wino grzane 182

Z

- Ziemniaki faszerowane 178
- „ pieczone 209
- „ zapiekane z cebulą 210
- „ zapiekane z serem 210

- Zrazy wołowe zawijane 177
- „ w sosie jarzynowym 198

- Zupy, barszcz czerwony 107
- „ bulion włoski 161
- „ cebulowa 167, 168
- „ polewka piwna 176
- „ pomidorowa czysta 170
- „ zimna zupa hiszpańska gazpacho 281

Z

Zurawina z chrzanem 150, 266

SPIS TREŚCI

Od Redakcji	5
O gospodarzach i gościach	7
Przyjęcia w różnych porach roku	15

Jesień

Składkowa prywatka zapoznawcza	21
Jesienne imieniny	34
Gorąca kolacja bez zasiadania do stołu	62
Listopadowy five o'clock	74
Dyskoteka	79
Przegryzka w czasie wspólnej nauki	87
Jeśli przydarzy się całonocna nauka	93
Andrzejki, czyli wieczór wróżb dziewczęcych	104

Zima

Fondue, czyli szwajcarska kolacja w przyjacielskiej atmosferze	113
„Fondue bourguignonne”, czyli znakomita kolacja według przepisu z Burgundii	118
Tańce all'italiana, czyli tańce po włosku	124
Zimny bufet I	141
Zimny bufet II	146
Sylwestrowe szaleństwa	153
Sylwester na wakacjach zimowych	179
Król migdałowy	183

Wiosna

Przy samowarze	191
Wesołe zapusty	195
Ostatki	200
Przyjęcie naleśnikowe	211
Imieniny na słodko	220
Mazurkowe przyjęcie	230
Wypad na zieloną trawkę	241

Lato

Piknik	249
Słodkie przyjęcie popołudniowe	252
Sierpniowe imieniny	260
Podwieczorek angielski	272
Na upał – potrawy rodem z Hiszpanii	279
SKOROWIDZ POTRAW	284

RSW „Prasa-Książka-Ruch”
Młodzieżowa Agencja Wydawnicza
Warszawa 1984 r.
Wydanie II.
Nakład 99 700+300 egz.
Ark. wyd. 10,6. Ark. druk. 12,33+0,66 ark. wkładka.
Oddano do produkcji w sierpniu 1983 r.
Podpisano do druku w sierpniu 1984 r.
Łódzkie Zakłady Graficzne
Łódź, ul. PKWN 18.
Zam. 508/11/83. T-84

Cena 100 zł