

Lubię gotować

Nr 12/2008

cena 2,50 zł (w tym 7% VAT)

# Na Wigilię i Święta

**Śledzie, karpie i spółka**

**39**

sprawdzonych  
przepisów

ISSN 1429-2866 INDEKS 341312



9 771429 286801

12



seria limitowana



smakuj klimaty cudowne ...



Omega 3

Idrowie dla Ciebie i Twojej Rodziny

www.smakuj.com.pl

## Spis treści

**P**przed nami Wigilia. Kiedy na niebie pojawi się pierwsza gwiazdka, zasiądziemy do uroczystej kolacji. Wedle tradycji, na przykrytym białym obrusem stole powinno się znaleźć dwanaście potraw. Ich dobór zależy od naszych upodobań i regionu, z którego pochodzimy. Jedno jest pewne: wszystkie dania muszą być postne. Zwyczaj niejadania mięsa w przeddzień Bożego Narodzenia związany jest z prastarym wierzeniem, że człowiek i zwierzę stanowią jedną rodzinę. W ten szczególnie wieczór mieszkańców obór i stajni częstowano potrawami wigilijnymi, wierząc, że w nocy z 24 na 25 grudnia przemawiają ludzkim głosem.

Produkty, z których przyrządzamy wigilijne przysmaki to płody lasów, pól, ogrodów, rzek i stawów – kasze, maki, suszone warzywa i owoce, kiszona kapusta, groch, grzyby, mak i miód. No i ryby – symbol Chrystusa i Matki Bożej, wiary, nieśmiertelności i pożywienia duchowego. Najbardziej oczywisty, uświęcony tradycją wybór, to karp. Podawany na ciepło, zaraz po postnej zupie. W wielu domach pojawiają się z pewnością alternatywne propozycje. Tyleż modne, co smaczne są łosoś, pstrąg, sandacz czy sola. Po daniach ciepłych czas na zakąski – popularne śledzie, ryby w galarecie i, coraz częściej, specjalty w duchu fusion. Do grudniowego wydania „Lubię gotować” wybraliśmy przepisy, które powinny Państwu ułatwić skomponowanie rybnego menu. Życzymy zatem trafnych kulinarnych wyborów i oczywiście spokojnych świąt w rodzinnym gronie.

Redakcja

### Zupy rybne

- Zupa biała 2
- Flaczki z lina 3
- Barszcz na rybich głowach 3

### Karp w roli głównej

- Karp po polsku 5
- Karp zapiekany w białym winie 5
- Karp faszerowany 6
- Karp w sosie musztardowym 7
- Karp nadziewany pieczarkami 8
- Karp zapiekany z pieczarkami 8
- Karp nadziewany jabłkami 9
- Karp na ostro 9

### Konkurencja karpia

- Filet z łososia z marchewką 10
- Panga z marchewką w masle waniliowo-szafranowym 11
- Dorsz z kremem cytrynowym 12
- Ryba w sosie cytrynowym 12
- Filety z pstrąga z sosem śmietanowym 13
- Sola w pomarańczach 14
- Sandacz faszerowany grzybami 15
- Sandacz w białym winie 15
- Okoń w cieście ziemniaczanym 16
- Szwedzka „Pokusa Janssona” 17
- Zrazy z sandacza i wędzonego łososia 17

### Zakąski śledziowe

- Śledzie po polsku 18
- Śledzie po grecku 19
- Śledzie w sosie śliwkowym 19
- Śledziowa fantazja 20
- Śledzie korzenne 20
- Śledzie po wileńsku 21
- Śledzie w sosie pomidorowym 21
- Śledzie biało-zielone 22
- Śledzie z buraczkami 23
- Piramidki śledziowe 23
- Śledzie siekane 24
- Śledzie w prawdziwkach 25
- Śledzie w sosie koperkowym 25

### Inne zakąski

- Karp w galarecie 26
- Dorsz po portugalsku 27
- Salatka z wędzonego węgorza 27
- Łosoś w liściach szpinaku 28
- Szczupak po żydowsku 28

### Kupić nie kupić 30-32



Zdjęcie: A. Jakubowska

### Co oznaczają te symbole?

Czas przygotowania	Stopień trudności	Liczba porcji
krótki	bardzo łatwe	1 porcja
średni	łatwe	2 porcje
długi	dość trudne	3 porcje



# Zupy rybne

Zupa postna? Zupa rybna! Nie tak popularna jak grzybowa czy barszcz z uszkami, ale na brak amatorów nie może narzekać.



## Zupa biała

- 15 dag selera • 1 cytryna
- 50 dag różnego rodzaju ryb morskich • 1 pęczek natki pietruszki + trochę posiekanej do dekoracji
- 2 liście laurowe • 4 ziarna pieprzu • 2 ząbki czosnku • 10 dag ryżu
- 2 łyżki oliwy • sól

 przygotowanie 90 min  łatwe

Obrany seler i sparzoną cytrynę pokroić w kostkę, zalać 1,5 l wody. Do garnka włożyć też kawałki ryby, pęczek natki, liście laurowe i pieprz. Gotować ok. 30 minut na wolnym ogniu. Posiekać czosnek i przesmażyć go razem z surowym ryżem na

oliwie (5 minut). Odcedzić wywar i zalać nim ryż. Gotować, aż będzie miękki. Rybę oczyścić z ości, pokroić i dodać do zupy (cytrynę, natkę i seler wyrzucić). Podawać posypaną natką i doprawioną dobrą oliwą oraz solą.



## Flaczki z lina

- 1/2 pęczka włoszczyzny
- 80 dag lina • 1-2 łyżki masła • 1 czubata łyżka mąki • 2 łyżki gęstej śmietany • gałka muszkatołowa • majeranek • słodka papryka • sól • pieprz
- 1 łyżka posiekanej natki

Umytą i oczyszczoną włoszczyznę pokroić w paski (julienne), włożyć do rondelka, za-

łać niewielką ilością wody i ugotować na półtwardo. Liny oczyścić ze śluzu, wypatroszyć i wyfiletować. Z głowy i ości ryby oraz osolonej wody ugotować wywar. Filety pokroić w paseczki (1,5-2 cm), obsmażyć na gorącym maśle, dodać warzywa, wlać 3 łyżki wywaru rybnego, gotować 20 minut. W pozostałym zimnym wywarze rozprowadzić mąkę, wlać do flaczków i zagotować, delikatnie mieszając. Dodać śmietanę, doprawić do smaku. Zupą napęścić żaroodporne kokilki i zapiec w gorącym piekarniku. Przed podaniem posypać natką.

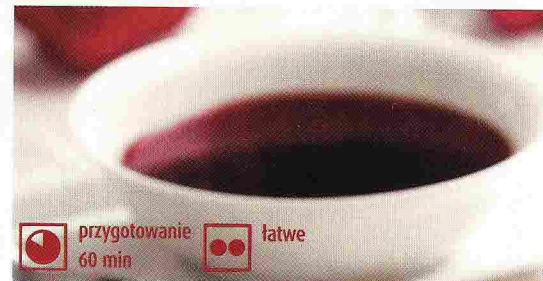




## Barszcz na rybich głowach

- 8 dorodnych buraków
- 6-10 ząbków czosnku
- skórka z 3 kromek razowego chleba • 4 głowy karpia • 20 dag suszonych borowików • 1 włoszczyzna • 150 ml koncentratu buraczanego • sól • pieprz
- cukier • sok z cytryny

przykryć lnianą ściereczką lub gazą i odstawić na 5 dni. Na głowach karpia, borowikach oraz włoszczyźnie ugotować wywar (powinno wyjść 3 litry), przecedzić i ostudzić. Wymieszać wywar z przecedzonym zakwasem

sem buraczanym, przyprawić solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny. Można dodać nieco koncentratu buraczanego. Przed podaniem podgrzać, pilnując, aby barszcz się nie zagotował.



 przygotowanie 60 min  łatwe

Przygotować zakwas: obrane i umyte buraki pokroić w grube plastry i ułożyć w dużym, najlepiej glinianym garnku. Zalać przegotowaną, letnią i lekko osoloną wodą, dodać ząbki czosnku i skórę chleba,



# Karp w roli głównej

Wigilia bez karpia?

Wykluczone. Niepodzielnie rządzi na świątecznych stołach, jego detronizacja wydaje się niemożliwa.

Po prostu – królewska ryba.



 przygotowanie 90 min  łatwe

## Karp po polsku

- 1 karp (2,5 kg) • 3 marchewki • 1 pietruszka
- 20 dag selera • 4 cebule
- 1/2 łyżeczki imbiru
- 10 ziaren pieprzu

**Sos z piernikiem:** 5 dag migdałów • 3 dag rodzynek • 5 dag piernika • 1 szklanka ciemnego piwa • 1/2 szklanki wywaru z ryby • 1/2 łyżeczki masła • 2-3 łyżki soku z cytryny lub 1/2 kieliszka czerwonego wina • cukier lub miód • sól

Sprawionego karpia pokroić w dzwonka. Warzywa pokroić i zalać 8 szklankami wrzątku, dodać głowę karpia i cebule. Gotować 20 minut, dodać imbir, pieprz i dzwonka ryby, gotować jeszcze 40 minut na małym ogniu. Przygotować sos: sparzone i obrane migdały posiekać (kilka zostawić do przybrania). Namoczyć rodzynek w wodzie, a piernik – w piwie. Gdy piernik rozmięknie, dodać migdały i wywar z ryby, wymieszać. Masło roztopić, wlać piwo z dodatkami i zagotować, mieszając. Dodać rodzynek, przyprawić sokiem z cytryny, cukrem, solą. Rybę poleć sosem, udekorować migdałami.

## Karp zapiekany w białym winie

 przygotowanie 50 min  łatwe

- 3 ząbki czosnku • 1 łyżeczka szałwii z majerankiem • sól • pieprz • 2 cebule • 1 kg karpia • 1 szklanka białego wytrawnego wina • 2 łyżki stopionego masła • 1 łyżka bułki tartej

Czosnek obrać, posiekać, wymieszać z szałwią, majerankiem, solą i pieprzem, dodać drobno posiekane cebule. Tą mieszaniną natrzeć oprawionego i pokrojonego w dzwonka karpia. Ułożyć dzwonka jedno na drugim,

zalać winem, przykryć naczynie i odstawić je w chłodne miejsce na 1-2 godziny. Następnie ułożyć rybę w żaroodpornym naczyniu lub w brytfannie, skropić połową masła i winem z marynaty, piec w temperaturze 180°C, aż się lekko przyrumieni. Rybę wyjąć, posypać bułką tartą i skropić pozostałym masłem. Ponownie wstawić do piekarnika i piec, aż bułka i masło nabiorą intensywnie złotej barwy.



Zdjęcia: L. Zandęcki, P. Kiszkiel



## karp w roli głównej

### Karp faszerowany



przygotowanie  
90 min



dość  
trudne

• 1 karp • 1 cebula pokrojona w krążki • 2 ząbki czosnku pokrojone w ćwiartki • przyprawa warzywna (np. jarzynka)

**Nadzienie:** filety z połowy karpia • sól • pieprz • przyprawa warzywna • żółtko

• cebula • tarta bułka

**Sos grecki:** 4 marchewki

• 2 pietruszki • 1/2 małego selera • olej lub oliwa • kil-

ka łyżek koncentratu pomidorowego • sól • pieprz • przyprawa warzywna

Rybę wypatroszyć, oskobać, umyć. Do środka włożyć krążki cebuli i czosnek, wsypać też trochę jarzynki. Zawinąć w folię aluminiową i włożyć do zamrażalnika na co najmniej 2 dni. Następnie rozmrażać karpia

w temperaturze pokojowej. W tym czasie przygotować nadzienie: filety z połowy karpia przepuścić przez maszynkę, przyprawić do smaku solą, pieprzem i jarzynką, wymieszać z żółtkiem i startą cebulą. Dodać tyle tartej bułki, aby farsz miał gęstość masy na kotlety mielone. Z rozmrożonego karpia usunąć cebulę i czosnek, a do wnętrza ryby włożyć przygotowane nadzienie i zaszyć bawełnianą nicią. Piec do miękkości w temperaturze 190°C. W tym czasie przygotować sos: marchewkę, pietruszkę i seler zetrzeć na grubej tarce lub pokroić w plasterki, udusić na oleju, wymieszać z koncentratem, doprawić do smaku. Upieczoną rybę polać sosem greckim. Można podać od razu, ale smaczna jest też na zimno.

#### Warto wiedzieć

**Białko zawarte w karpniu (16-20 proc.) jest lepiej strawne niż białko ssaków. 100 g tej ryby ma ok. 100 kcal, dlatego może być ona stosowana w diecie niskokalorycznej.**



### Karp w sosie musztardowym



przygotowanie  
50 min



łatwe

• 3 spore szalotki lub jedna duża cebula • kilka gałązek zielonej pietruszki • 1 ząbek czosnku • 1 karp pokrojony w dzwonka • sól, pieprz • 1/3 szklanki musztardy • 1 szklanka śmietanki

Nagrzewamy piekarnik do 180°C. Drobno siekamy obrane szalotki i układamy równomiernie na dnie żaroodpornego naczynia. Dodajemy pietruszkę i obrany, pokrojony czosnek. Na posiekanej szalotkę kła-

dziemy dzwonka karpia, solimy i pieprzymy. W miseczce mieszamy musztardę ze śmietanką. Zalewamy tym sosem rybę. Wkładamy do piekarnika na 20 minut.

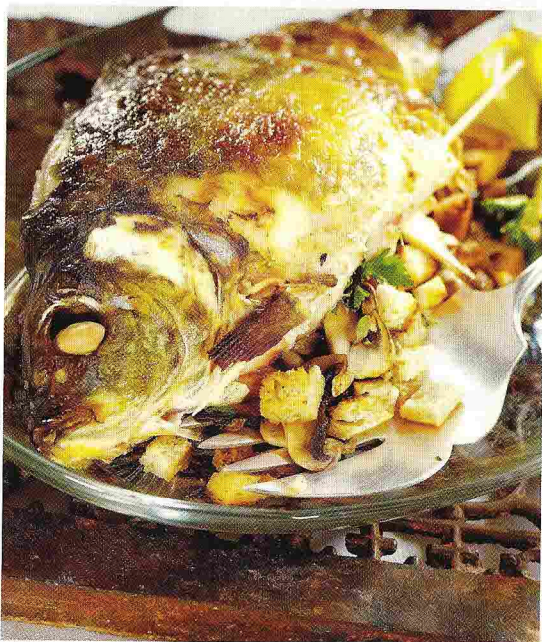


## karp w roli głównej

### Karp nadziewany pieczarkami

 przygotowanie  
60 min  dość  
trudne

- 1 cebula • 8 łyżek masła • 25 dag pieczarek • 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 2 szklanki bułki pokrojonej w kostkę
- 3 łyżeczki soli • po 1/2 łyżeczki pieprzu i rozartego tymianku • 2 średnie wypatroszone karpie • 1/2 szklanki mąki • 2 łyżki soku z cytryny



Cebulę posiekać i smażyć przez 5 minut na połowie rozgrzanego masła, często mieszając, na niewielkim ogniu. Dodać pokrojone grzyby i smażyć następne 5 minut. Usmażone pieczarki z cebulą wymieszać z natką, bułką, solą, pieprzem i tymiankiem. Ryby nadziać farszem i zaszyć lub spiąć wykałaczkami. Obtoczyć w mące, smażyć do zrumienienia z obu stron na pozostałym masle. Piec je przez 20 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. Rybę podawać na gorąco udekorowaną kawałkami cytryny i skropioną sokiem cytrynowym.

### Karp zapiekany z pieczarkami

 przygotowanie  
60 min  łatwe

- gotowy sos grzybowy • 2 łyżki śmietany 30-proc. • 1 cebula • 20 dag pieczarek • 2 łyżki masła • 4 filety z karpia (80 dag) • sok z cytryny • sól • pieprz • 2 łyżki mąki • 4 łyżki oleju

Sos przygotować według przepisu na opakowaniu, dodać śmietanę. Cebulę i pieczarki oczyścić, pokroić w plastry, podsmażyć na

maśle. Filet oczyścić, pokroić na 4 porcje, skropić sokiem z cytryny, oprószyć solą i pieprzem. Panierować w mące i smażyć na

oleju na rumiano. W naczyniu do zapiekania ułożyć filety i pieczarki, połączyć sosem grzybowym. Zapiekać 20 minut.

### Karp nadziewany jabłkami

 przygotowanie  
60 min  dość  
trudne



- 2 sprawione świeże karpie (około 1,30 kg każdy)
- sól • 2 wyszorowane cytryny • 1 kg winnych jabłek
- 1 łyżka miodu • 3 łyżki tartego chrzanu • 3 łyżki masła

Ryby umyć, osuszyć, natrzeć wewnątrz i zewnątrz solą, przykryć i odstawić na 2 godz. w chłodne miejsce. Z jednej cytryny skroić skórkę i wycisnąć sok. Jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach, skropić sokiem z cytryny, wymieszać z miodem, chrzanem i skórką cytrynową. Tak przygotowa-

nym farszem nadziać ryby, zaszyć lub spiąć wykałaczkami, posmarować masłem, ułożyć na ruszcie piekarnika nagrzanego do temp. 180°C i upiec, co jakiś czas obracając je i skrapiając stopionym masłem. Podawać z częstkami cytryny i ewentualnie z chrzanem.

### Karp na ostro

 przygotowanie  
40 min  łatwe

- 1 sprawiony karp o wadze około 1,5 kg (po odkrojeniu głowy)
- 1 łyżka soli • 8 łyżek mąki • 50 ml oleju
- 10 dag pieczarek
- 10 dag czerwonej ostrej papryki (ze słoika) • 1 łyżka świeżo startego chrzanu • 2 ząbki czosnku • pieprz • 1 łyżeczka kminku • 1 pęczek szczypiorku • ostre papryczki do dekoracji

przykryć i dusić do miękkości na małym ogniu. Gotowego karpia zdjąć z patelni i pozostawić w ciepłym miejscu. Pozostały na patelni sos gotować, aż prawie cały wyparuje. Oprószyć go resztą mąki, wymieszać i zasmażyć na złoty kolor. Wlać trochę wody, wymieszać i gotować

jeszcze pół minuty. Dodać pokrojone w plasterki pieczarki, kawałki osączonej papryki, starty chrzan, posiekany czosnek i kminek. Gotować razem 15 minut, przyprawić solą i pieprzem. Karpia podawać z sosem. Udekorować szczypiorkiem i papryczkami.



Karpia umyć, rozkroić poziomo na dwa filety, a każdy filet na 4 kawałki. Porcje karpia posolić, obtoczyć w mące i usmażyć z obu stron na oleju. Skropić odrobiną wody,



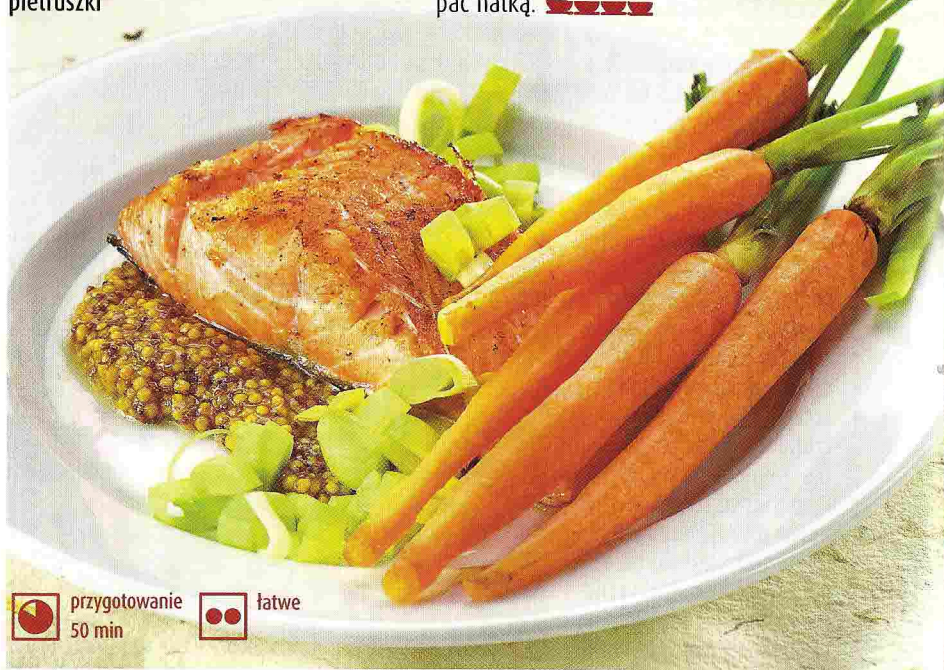
# Konkurencja karpia

Choć karp jest niekwestionowaną gwiazdą, ma coraz silniejszą konkurencję. U jego boku, w rolach drugoplanowych, występują znakomici partnerzy. Łosoś, sandacz, pstrąg czy sola to ryby z charakterem.

## Filet z łososia z marchewką

- 60 dag filetu z łososia • 4 łyżeczki soku z cytryny • sól • pieprz • 80 dag marchewki • 2 pory • kilka łyżeczek masła • szklanka rosółu • 3 łyżeczki musztardy ziarnistej • kilka łyżek posiekanej natki pietruszki

Umyty i osuszony filet skropić sokiem z cytryny, oprószyć solą i pieprzem. Marchew i pory umyć i oczyścić, pory pokroić w krążki. Tak przygotowane warzywa udusić na rozgrzanym maśle. Przyprawić je solą i pieprzem, podlać rosółem, dodać musztardę i dusić około 10 minut. Na podduszonych warzywach ułożyć rybę i dusić kolejne 10 minut. **Przed podaniem można posypać natką.**



 przygotowanie 50 min  łatwe

# Panga z marchewką w maśle waniliowo-szafranowym

 przygotowanie 40 min  łatwe

- 4 marchewki • 2 laski wanilii • 7-8 dag masła • 100 ml bulionu warzywnego • 2-3 nitki szafranu • 4 filety z pangi (po 15 dag) • sól • pieprz • 1 łyżka koniaku

Marchewki obrać i pokroić na długie cienkie paski. Laski wanilii naciąć wzdłuż i wyjąć ziarenka. Połowę masła stopić na patelni, włożyć marchewkę i ziarenka oraz wydrążone połówki lasek wanilii, smażyć 1-2 minuty. Dodać bulion i nitki szafranu, gotować chwilę bez przykrycia, aby część sosu odparowała. Wyjąć laski wanilii, marchewki odsunąć na bok patelni, a na ich miejsce włożyć filety rybne. Smażyć po 2-3 minuty z każdej strony. Ryby zdjąć z patelni. Marchewkę doprawić do smaku solą i pieprzem, wlać koniak i dodać pozostałe masło. Przełożyć na podgrzane talerze, podawać do ryby.



Zdjęcia: P. Kiszczek, L. Zandacki





przygotowanie 50 min ●● łatwe

## Dorsz z kremem cytrynowym

- 150 ml kremówki lub śmietanki UHT 18%
- duża cytryna • 2 łyżki świeżego posiekanego szczypiorku • pieprz • sól
- 4 płaty dorsza (po około 15 dag każdy) ze skórą
- 2-3 łyżki oliwy

Przygotować krem: schłodzoną śmietanę ubić na sztywno różgą lub mikserem. Cytrynę starannie wyszorować, opłukać, osuszyć i przekroić na pół. Z jednej połówki wycisnąć sok, drugą obrać, pokroić na plastry, następnie na małe cząstki. W miseczce wymieszać ubitą śmietanę z sokiem i cząstkami cytryny oraz ze

szczypiorkiem (łyżeczkę odłożyć do dekoracji), przyprawić do smaku solą i pieprzem. Umyte i osuszone płaty dorsza posmarować oliwą z obu stron, oprószyć solą, po czym ułożyć (skórą do dołu) w żaroodpornym naczyniu. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C piec około 15 minut. Następnie wyjąć na chwilę naczynie z piekarnika, filety przewrócić na drugą stronę i dopiec. Zrumienioną rybę przełożyć na ogrzany półmisek. Podawać z ugotowanym na sypko ryżem i przygotowanym wcześniej kremem cytrynowym. ●●

## Ryba w sosie cytrynowym

przygotowanie 30 min ●● łatwe

- 80 dag filetów rybnych
- sól • pieprz • cukier
- 1/2 pęczka natki pietruszki • 1 cytryna • 2 łyżki oleju • 3 łyżki mąki
- 4 łyżki schłodzonego masła • 1 łyżka kaparów
- cukier do smaku

Filety posolić i oprószyć pieprzem. Natkę opłukać i drobno posiekać. Z wyszorowanej cytryny otrzeć skórkę i wycisnąć sok. Na dużej patelni rozgrzać olej. Filety obtaczać w mące i smażyć na dużym ogniu około 1 minuty, następnie zmniejszyć ogień, odwrócić rybę i smażyć ją jeszcze przez 2-4 minuty. Odstawić pod przykryciem w ciepłe miejsce. Do garnka wlać sok z cytryny i dodawać małymi porcjami masło, skórkę cytrynową, kapary i natkę. Delikatnie wymieszać, przyprawić solą, pieprzem i odrobiną cukru. Sosem polać filety i całość krótko podgrzać. Podawać z ziemniakami ugotowanymi w łupinach. ●●

## Filety z pstrąga z sosem śmietanowym

przygotowanie 30 min ●● łatwe

- 1 łyżka różowego pieprzu • 4 łyżki musztardy z całymi ziarnami gorczycy • 4 filety z pstrąga (po 20 dag) • 4 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 szalotka • 1 łyżka soku z cytryny • sól • pieprz

Różowy pieprz rozgnieść w moździerzu i wymieszać z dwiema łyżkami musztardy. Mieszaną wysmarować filety z pstrąga, ułożyć je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 240°C na 10-15 minut (w zależności od grubości filetów). W tym czasie wymieszać kwaśną śmietanę z pozostałą musztardą. Dodać posiekaną drobno szalotkę, doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Sos podawać w sosjerce jako dodatek do upieczonej ryby. ●●

Zdjęcie: BGS, A. Sztuchoci





## Sola w pomarańczach

 przygotowanie 60 min  łatwe

- 2 ząbki czosnku • 4 łyżki soku cytrynowego • 2 cebule
- 6 filetów z soli • sól • 1/2 łyżeczki pieprzu • 3 pomarańcze • 500 ml świeżego soku z pomarańczy • 250 ml gęstej śmietany • oliwa

Czosnek drobno posiekać i wymieszać z sokiem cytrynowym. Cebule obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Rybę oprószyć solą i pieprzem, natrzeć czosnkiem i odstawić w chłodne miejsce na godzinę.

Dwie obrane pomarańcze pokroić na cienkie plasterki, ułożyć na filetach i zrolować je razem z rybą, spinając wykałaczką. Ułożyć rybę i grube plastry pozostałej pomarańczy w namaszczonej formie, polać

sokiem z pomarańczy i posypać cebulą. Piec około 25 minut w temperaturze 190°C, skrapiając sosem z pieczenia. Polać śmietaną. Podawać z ryżem.



## Sandacz w białym winie

 przygotowanie 50 min  łatwe

- 2 łyżeczki cukru
- 30 dag jasnych winogron bezpestkowych • 1/4 l białego wytrawnego wina
- sok z cytryny • 4 filety (po 15-20 dag) z sandacza
- sól • pieprz • oliwa do smażenia • 2 łyżki masła

## Sandacz faszzerowany grzybami

 przygotowanie 90 min  dość trudne

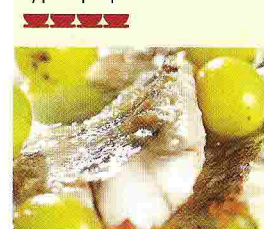
- 1 kg sandacza (rybę należy oczyścić, ale „mleczko” zostawić)
- 1/8 l białego wytrawnego wina • 6 dag masła
- Nadzienie:** 5 dag masła sardelowego (masło roztarte z 2-3 filecikami anchois) • 2 jajka • 8 dag bułki • mleczko z sandacza
- 1 łyżeczka zielonej pietruszki • kilka mrożonych prawdziwków i podgrzybków • 4 dag pistacji • sól
- Sos:** 1 cebula • 2 dag mąki • 1/2 l rosółu • 1/2 cytryny

Naszpikować oczyszczonego sandacza paskami grzybów i posolić, zostawić na 1/2 godziny. W tym czasie przygotować nadzienie: rozetrzeć sardelowe masło z dwoma żółtkami, zmieszać z namoczoną bułką, obgot-

wanym mleczkiem z sandacza i posiekaną drobno pietruszką. Przetrzeć masę przez sito, dodać pokrojone w plasterki grzyby (trochę zostawić do sosu), sparzone i posiekane w piórko pistacje, sól, ubitą pianę z białek, wszystko dokładnie wymieszać. Nadzienie włożyć do sandacza i zaszyć. Położyć sandacza na rozgrzanej, wysmarowanej masłem blachę. Piec powoli, polewając winem i skrapiając masłem. W połowie pieczenia przyrządzić sos: pod rybę podłożyć poszatowane grzyby i posiekaną cebulę, posypać mąką, rozprowadzić rosółem i dodać sok cytrynowy. Sos można wykonać oddzielnie i upieczoną rybę polać nim na półmisku.



W rondelku skarmelizować cukier, włożyć winogrona, wlać 2/3 wina, dodać sok z cytryny i gotować, aż prawie cały płyn wyparuje. Filety oprószyć solą i pieprzem, usmażyć na oliwie, zdjąć z patelni, trzymać w ciepłe. Przygotować sos: winogrona z rondelka przełożyć na patelnię, na której smażyły się ryby, wlać resztę wina, zagotować. Mieszając, dodawać po kawałku zimne masło. Sosem polać ryby, a przed podaniem posypać pieprzem.



Zdjęcia: BBS, A. Ściborczyk



## Okoń w cieście ziemniaczanym

 przygotowanie 50 min  łatwe

- 4 filety z okonia • sól
- pieprz • 3 łyżeczki soku z cytryny • 80 dag ziemniaków
- gałka muskatołowa
- 4 żółtka • 4 łyżki mąki
- 4-5 dag sklarowanego masła

Filety oprószyć solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny. Ziemniaki obrać, zetrzeć na drobne wiórki na tarce o małych oczkach. Starte ziemniaki dokładnie odcisnąć w lnianej ściereczce lub w kilkakrotnie złożonej gazie. Masę przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową, wymieszać z żółtkami. Filety z okonia obtoczyć w mące, strząsnąć jej nadmiar. Następnie obkleić ryby ciastem ziemniaczanym i smażyć z obu stron na sklarowanym masle, aż ziemniaki się przyrumienią.



## Szwedzka „Pokusa Janssona”

 przygotowanie 60 min  łatwe

- 6-8 surowych ziemniaków • 2 cebule • 2-3 łyżki masła • 2 małe puszki filecików anchois
- 300 ml śmietanki 30%

Ziemniaki obrać i pokroić w cienkie paski. Cebulę pokroić w talarki i lekko zrumienić na maśle. Fileciki osączyć z oliwy i drobno pokroić. W natłuszczonym masłem naczyniu żaroodpornym ułożyć warstwami ziemniaki, przekładając je cebulą i anchois. Dolną i górną warstwę powinny stanowić ziemniaki. Wierzch okrasić wiórkami masła, skropić oliwą z puszki po filecikach i połową śmietanki. Piec 20 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200°C. Połączyć resztą śmietanki i piec jeszcze 30 minut.

## Zrazy z sandacza i wędzonego łososia

 przygotowanie 40 min  łatwe

- 60 dag fileta z sandacza
- 10 dag wędzonego łososia
- 20 dag włoszczyzny
- 10 dag ogórka kiszzonego
- 1 sparzony por pokrojony wzdłuż w cienkie paski
- mąka • 1 łyżka posiekanej cebuli
- masło
- 300 ml gęstej śmietanki
- sól • pieprz • zioła prowansalskie

Sandacza pokroić na plastry, na każdym ułożyć plasterki łososia, trochę pokrojonej w zapałkę włoszczyzny i ogórka. Zwinąć w rulony, związać paskami z pora, obtoczyć w mące. Cebulę zeszklić na maśle, przyprawić, zalać śmietaną i zagotować. W takim sosie udusić zrazy do miękkości.






# Zakąski śledziowe

Trudno bez nich wyobrazić sobie polskie święta. Czy to podane tradycyjnie z cebulką, czy w przyprawach korzennych czy pod pierzynką – śledzie na stole muszą być i basta!

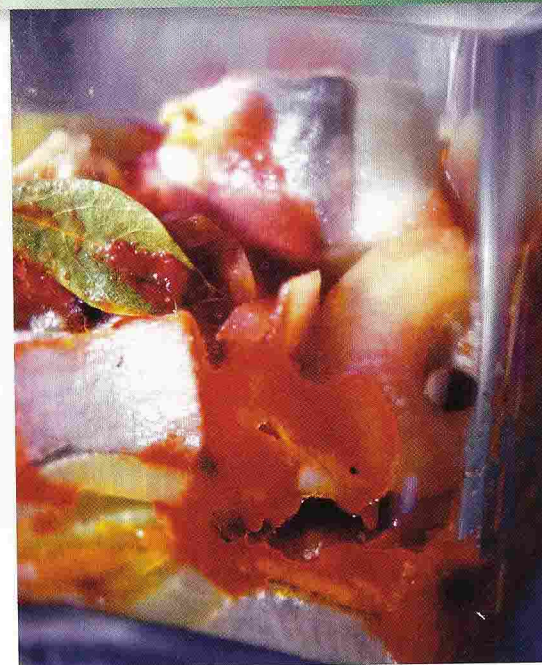
## Śledzie po polsku

 przygotowanie  
20 min


 bardzo  
łatwe

- 6-8 filetów śledziowych (matiasów) • 1 cytryna
- 6 ziaren ziela angielskiego • 1 szklanka oleju słonecznikowego
- 2 białe cebule

Śledzie wymoczyć, pokroić w dzwonka. Cytrynę obrać i pokroić w plasterki. W dużym słoiku układać na przemian śledzie, cytrynę i ziele angielskie. Zalać olejem i odstawić na 2-3 dni. Na kilka godzin przed podaniem posiekać cebulę, sparzyć wrzątkiem, osączyć, ostudzić i dodać do śledzi.



## W sosie śliwkowym


 przygotowanie  
40 min

 łatwe

- 8 filetów śledziowych
- 1 szklanka mleka • garść migdałów • 30 dag suszonych śliwek • 1/3 szklanki oleju • szczypta cukru • sól
- 2 łyżki soku z cytryny lub octu winnego • kilka gałązek natki

Filety namoczyć w mleku przez 2-3 godziny, osączyć i zwinąć w ruloniki. Migdały sparzyć, obrać i posiekać. Śliwki namoczyć (przez co najmniej godzinę) w 1/2 szklanki wody i rozgotować je. Masę śliwkową przetrzeć przez sito, dodać olej i migdały, wymieszać i przyprawić cukrem, solą i sokiem cytrynowym (lub octem). Ruloniki ułożyć na półmisku, polać sosem i udekorować natką.

## Śledzie po grecku

 przygotowanie  
40 min

 łatwe

- 1 kg cebuli • olej do smażenia • sól • pieprz • 1 kg marchwi • 2 słoiczki przecieru pomidorowego 30% • 1 łyżka cukru • 2 łyżki octu spirytusowego • 5 liści laurowych
- kilkanaście ziaren czarnego pieprzu • 10-15 ziaren ziela angielskiego • 4 płaskie opakowania matiasa w oleju

Cebulę przekroić na pół, następnie pokroić w plastry i dusić na oleju, aż się wyzłoci. Doprawić solą i mielonym pieprzem. Marchew zetrzeć na tarce z dużymi otworami, posypać solą i pieprzem, osobno udusić na oleju. Przystudzoną cebulę i marchew połączyć. Koncentrat pomidorowy wymieszać z cukrem, octem spirytusowym, liśćmi laurowymi, ziarnami pieprzu i ziele angielskiego, dodać 2-3 łyżki wody i gotować ok. 20 minut. W tym czasie śledzie osączyć, pokroić w kwadraciki i dodać je do przestudzonej marchewki z cebulą, wymieszać. Gdy przecier pomidorowy przestygnie, dodać go do śledzi. Odstawić na dobę do lodówki.



Zdjęcia: BBS, M. Kiełbowski, T. Zandecki



## zakąski śledziowe

### Śledziowa fantazja

- 3/4 kg śledzi z beczki (bez skóry) • 1 l mleka
- 1 cytryna • 2 duże słodkie cebule • 1 łyżka cukru
- 3 winne jabłka • 1/2 kg kiszonych ogórków
- 1-2 łyżki zmielonych przypraw: goździków, pieprzu białego, pieprzu czarnego, gałki muskatołowej
- 1/2 l gęstej śmietany 30% • jajko ugotowane na twardo (niekoniecznie)



przygotowanie 20 min **bardzo łatwe**

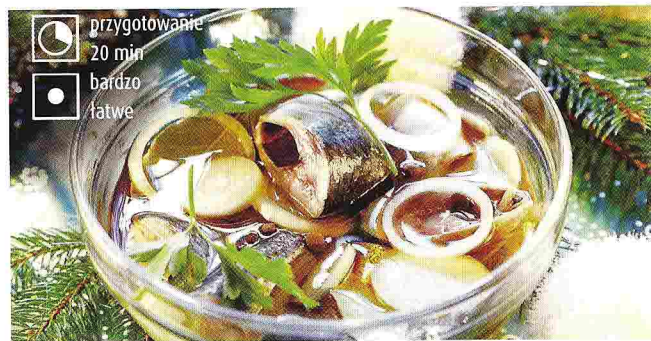
Śledzie moczyć przez noc w mleku, następnie wyjąć je i skropić sokiem z cytryny. Cebulę pokroić, posypać cukrem. Jabłka obrać i pokroić

w kostkę, ogórki zetrzeć na tarce o dużych oczkach. W misce ułożyć cebulę, ogórki oraz jabłka i wszystko wymieszać. Śledzie posypać

mieszaną korzennych przypraw, włożyć do sałatki i zalać śmietaną. Można do niej dodać pokrojone jajko.

### Śledzie korzenne

- 6 filetów śledziowych
- 2 goździki • 2 ziarenka ziela angielskiego • 3 ziarenka pieprzu • 4 ziarna jałowca • po 1/4 małej łyżeczki nasion gorczycy i kolendry • 2 ząbki czosnku
- pokruszony listek laurowy • 1 łyżeczka mielonej słodkiej papryki • 3/4 szklanki oleju • 1 cebula
- 1 łyżka natki pietruszki



przygotowanie 20 min **bardzo łatwe**

Filety wyplukać (wcześniej ewentualnie wymoczyć), pokroić w dzwonka. Przyprawy korzenne oraz jałowiec, gor-

czycę i kolendrę utłuc w moździerzu, wymieszać z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, listkiem laurowym i papryką. Mieszaną zawinąć w gazę, zawiązać, włożyć do słoika, zalać olejem i trzymać kilka godzin w ciepłym miejscu. Dzwon-

ka śledzia przełożyć do słoika z olejem i przyprawami, zamknąć i wstawić do lodówki na dwa dni. Przed podaniem śledzie ułożyć na półmisku, obłożyć plasterkami sparzonej cebuli i posypać posiekaną natką pietruszki.



### Śledzie po wileńsku

przygotowanie 30 min **bardzo łatwe**

**Przyprawy:** ok. 3 cm korzenia świeżego imbiru • 1/2 łyżeczki cynamonu • 2 ziarna pieprzu • 5 goździków • 4-5 listków laurowych • kawałek gałki muskatołowej • 4-5 ziarenek ziela angielskiego • 2 łyżeczki cukru pudru • 4 średnie cebule • olej • 1 puszka koncentratu pomidorowego lub 1 mały słoiczek keczupu • 1/2 kg płatów śledziowych (najlepsze są jasne, duże i grube płaty śledzi solonych z beczki) • szczypiorek i natka pietruszki do dekoracji

Wszystkie przyprawy zmiksować na proszek. Cebule pokroić w kostkę lub piórka i zeszklić na oleju. Następnie dodać koncentrat pomidorowy (lub keczup) i przestu-

dzić. Na talerzu ułożyć śledzie i posypać mieszaną przypraw. Zostawić na noc w chłodnym miejscu. Następnego dnia płaty śledzi pokroić na kawałki. Ułożyć

w dwóch lub trzech warstwach na półmisku i przykryć grubą warstwą cebuli z koncentratem. Udekorować szczypiorkiem i natką pietruszki.

### Śledzie w sosie pomidorowym

przygotowanie 20 min **bardzo łatwe**

- 4-6 dorodnych śledzi matiasów • 1 mały koncentrat pomidorowy • 1 łyżka oliwy • sok z 1/2 cytryny
- przyprawa do zup w płynie • cukier • pieprz • 1 cebula • ocet balsamiczny

Wymoczone w wodzie lub mleku śledzie pokroić

w dzwonka i ułożyć w miseczce. W oddzielnym naczyniu przygotować sos: koncentrat wymieszać z łyżką oliwy, sokiem z 1/2 cytryny, paroma kroplami przyprawy do zup w płynie i łyżeczką cukru. Wymieszać do uzyskania jednolitej masy, przyprawić do smaku

pieprzem. Posiekać cebulę, dodać trochę octu balsamicznego i cukru. Wymieszać i odstawić na kilka minut. Sos pomidorowy połączyć z cebulą i połać śledzie. Do sosu można dodać odrobinę węgierskiej pasty paprykowej, wtedy smak będzie bardziej pikantny.

Zdjęcia: M. Kiełbiewski, BBS, A. Ściórko



## zakąski śledziowe



### Śledzie biało-zielone

 przygotowanie 30 min  bardzo łatwe

- 8 matiasów
- 1 cebula cukrowa
- 1 łyżka kaparów
- 3 łyżki groszku konserwowego
- natka pietruszki
- po 4 łyżki śmietany kremówki i majonezu
- sok z cytryny • cukier
- pieprz • sól

Filety optukać (zbyt słone trzeba wymoczyć), osączyć na papierowym ręczniku, zwinąć w roladki i ułożyć na półmisku. Cebulę posiekać, wrzucić do miseczki, dodać kapary, groszek osączony z zalewy, połowę posiekanej natki. Śmietanę ubić, starannie wymieszać

z majonezem, a potem z warzywami w miseczce. Doprawić do smaku sokiem z cytryny, cukrem, pieprzem i ewentualnie solą. Obłożyć tym sosem śledzie. Przed podaniem posypać pozostałą natką pietruszki. Podawać z pieczywem.

### Śledzie z buraczkami

- 1 kg buraków • cukier • sól • kwasek cytrynowy • 4 cebule • 1 kg marynowanych płatów śledziowych • 1 słoik majonezu

Buraki ugotować, obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Przyprawić je do smaku cukrem, solą i kwaskiem cytrynowym. Cebulę pokroić w kosteczkę, a śledzie w paski centymetrowej szerokości. W przezroczystej misce układać kolejno: na dnie warstwę buraków, na niej ciekłą warstwę majonezu, warstwę śledzi i cebulki. Sam wierzch posmarować majonezem i udekorować kilkoma kawałkami śledzika.



 przygotowanie 40 min  łatwe

### Piramidki śledziowe

 przygotowanie 30 min  bardzo łatwe

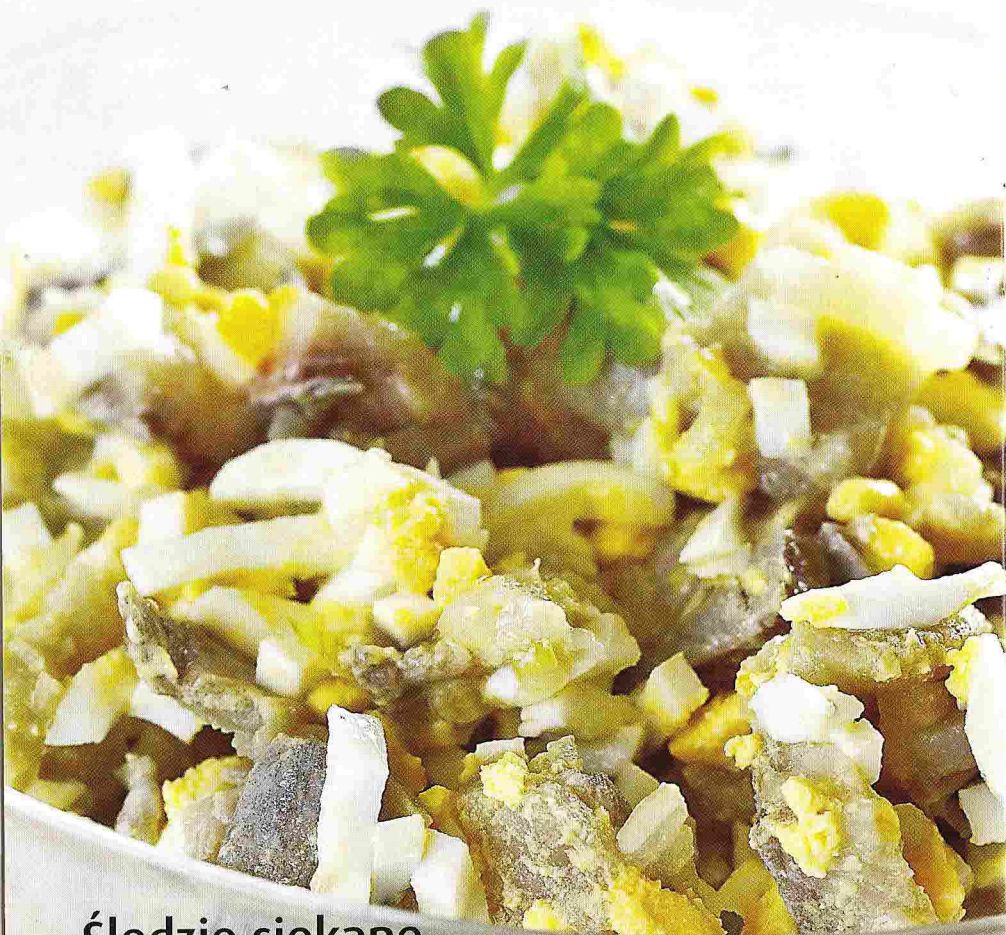


- 1 gruby ogórek lub 2-3 małe
- 1 duża czerwona papryka (świeża lub marynowana)
- 4-5 filetów matias
- 10-15 śliwek marynowanych

Ogórek dokładnie umyć, pokroić cienko na skośne plastry, paprykę – na niekształtne małe kawałki, a wyplukane i osuszone śledzie – na małe prostokątne lub kwadratowe kawałki. Na środku każdego plastra ogórka położyć kawałek śledzia, przykryć go połówką śliwki oraz kawałeczkiem papryki. Spiąć piramidkę wykałaczką, a następnie ułożyć na półmisku.

Zdjęcia: BBS, M. Kiełbiewski





## Śledzie siekane

przygotowanie 45 min bardzo łatwe

• 50 dag filetów śledziowych (matiasów) • 2-3 średnie cebule • 4 jajka • 4 łyżki dobrej oliwy • 1 łyżka octu winnego • 2 łyżki cukru

Filety zalać zimną wodą i odstawić na 30 minut (wody powinno być dużo, śledzie nie mogą być odkryte). Potem przełożyć na sitko, aby odciąknąć, delikatnie osuszyć papierowym ręcznikiem i drobniutko posiekać. Po-

siekać także cebulę i ugotowane na twardo, obrane jajka, dodać do śledzi, wymieszać. Wlać oliwę i ocet, dodać cukier, jeszcze raz dokładnie wymieszać.



## Śledzie w prawdziwkach

przygotowanie 40 min łatwe

• 6 surowych filetów śledziowych • 2 szklanki mleka • 2 białe cebule  
• 5 dag suszonych prawdziwków • 1 łyżka masła • 1/2 szklanki miodu  
• 1/2 szklanki sparzonych orzechów laskowych • pieprz • sól

Filety śledziowe zalać zimnym mlekiem, przykryć i odstawić na 12 godzin w chłodne miejsce. Cebule obrać i pokroić w cienkie piórka. Suszone prawdziwki umyć, sparzyć wrzącą wodą, następnie delikatnie osuszyć. Na patelni rozgrzać masło, zeszklić na nim pokrojone cebule, dodać sparzone grzyby i miód, dusić do miękkości. W tym czasie osączyć dokładnie z mleka filety śledziowe i pokroić je w grube plastry. Dodać razem z orzechami do cebuli, grzybów i miodu, pozostawić na niedużym ogniu jeszcze 1-2 minuty. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, odstawić do wystygnięcia. Podawać na zimno.



## W sosie koperkowym przygotowanie 20 min bardzo łatwe

• 4 filety śledziowe • 125 ml majonezu • 125 ml kwaśnej śmietany 18%  
• 1 łyżeczka grubo zmielonego pieprzu • 1 łyżeczka musztardy • 1 ząbek czosnku  
• 2 łyżki posiekanej cebuli • 2 łyżki posiekanego koperku • sól • cukier

Filety wymoczyć (około 1 godziny), pokroić na mniejsze kawałki. Majonez wymieszać ze śmietaną, pie-

przem, musztardą, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, cebulą i koperkiem. Następnie doprawić solą oraz

cukrem. Śledzie ułożyć na półmisku i zalać sosem koperkowym.





# Inne zakąski

Podczas kolacji wigilijnej cierpliwie czekają na swoją kolej. Po obfitej uczcie na ciepło niewielu biesiadników jest w stanie docenić ich walory. Zimne zakąski są za to niezastąpione podczas świątecznych śniadań.

## Karp w galarecie

- 1 wypatroszony i sprawiony karp
- 1 pęczek włoszczyzny • 1-2 łyżeczki cukru • sól • pieprz • 3 posiekane cebule
- masło do smażenia • 1 białko
- po 2 garści rodzynek i orzechów
- sok z 1 cytryny • 2 łyżki żelatyny

Karpia wraz z głową i ogonem pokroić w dzwonka, umieścić w brytfance i zalać małą ilością wody. Dodać obrane warzywa w całości. Przyprawić cukrem, solą oraz pieprzem i gotować na małym ogniu, aż do rozgotowania ryby (2-3 godziny), uzupełniając systematycznie wodę. Cebule zeszklić na maśle. Z gotowego wywaru wyjąć jarzyny i rybę. Oddzielić mięso od ości. Wywar z ryby sklarować, zagotowując go z rozbitym białkiem. Do oczyszczonego wywaru włożyć mięso z obranej ryby oraz cebulę. Dodać rodzyнки, jeszcze raz zagotować, doprawić sokiem z cytryny, ponownie dosłodzić. Dodać żelatynę. Galaretę zamieszać i przelać do salatek. Gdy stężeje, udekorować orzechami i rodzyнками.

przygotowanie  
3 godz.

dość  
trudne



przygotowanie  
50 min

łatwe

## Dorsz po portugalsku

- 8 filetów suszonego dorsza
- 1 kg białej kapusty • 14 ziemniaków
- 8 jajek ugotowanych na twardo
- 4 ząbki czosnku • oliwa • sól • pieprz

Wymoczone (przez dobę) filety włożyć do wrzątku i gotować 15 minut. Kapustę pokroić i ugotować. Ziemniaki ugotować w mundurkach, ostudzić i obrać. Przygotowane składniki oraz jajka ułożyć na półmisku. Czosnek obrać, pokroić w plasterki, zeszklić na oliwie, doprawić solą i pieprzem. Sos podawać osobno.



## Salatka z wędzonego węgorza

przygotowanie  
50 min

łatwe

- 1 awokado • sok z 1/2 cytryny • 2 buraczki • 300 ml czerwonego wytrawnego wina • 1/4 szklanki cukru • 40 ml octu jabłkowego • 2 grejpferty • 1 limonka
- 4 łyżki oliwy • 300 g wędzonego węgorza oczyszczonego z ości • 2 pomidory
- 1 sałata rzymska

Awokado obrać, pokroić na plastry i zrosić sokiem z cytryny. Obrane i pokrojone na ćwiartki buraczki obgotować w niewielkiej ilości wody. Gdy woda prawie wyparuje, dodać 200 ml wina i 1 łyżeczkę cukru. Gdy płyn ponownie wyparuje, uzupełnić wodą. Gdy buraczki będą miękkie, zdjąć je z ognia i wyjąć na talerz, a do pozostałego płynu dodać resztę cukru, wina i ocet jabłkowy. Grejpferty obrać, łyżeczką wydrążyć miąższ, zachowując sok, który wycieknie. Wy-

mieszać go z sokiem z limonki i oliwą. Do obranego i podzielonego na małe cząstki węgorza dodać kawałki grejfruta, pokrojone pomidory, awokado, buraczki oraz porwaną na kawałki sałatę. Delikatnie wymieszać. Całość poleć sosem z oliwy, grejfruta i limonki oraz sosem winnym.




Zdjęcia: A. Szczyński, P. Mysłka / M. Gulgala



## inne zakąski

### Łosoś w szpinaku

 przygotowanie 40 min

 łatwe

• 3-4 jajka • 60 dag surowego łosia • masło do smażenia • 75 dag szpinaku • łyżka oliwy • sól • pieprz • gałka muszkatołowa • 2-3 ząbki czosnku • 700 ml bulionu warzywnego • 1,5 dag żelatyny

Jaja ugotować na twardo i ostudzić. Łosia ugotować na parze lub usmażyć na maśle. Szpinak oczyścić, umyć i usunąć łodygi, następnie zblanszować. Kilkanaście liści zblanszować osobno, aby zachowały swój kształt. Szpinak odcisnąć, obsmażyć na łyżce oliwy, przyprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową i czosnkiem. Do bulionu wsypać żelatynę i gdy napęcznieje, podgrzać. Odłożonymi liśćmi szpinaku wyłożyć formę, na nich układać warstwami szpinak, rozdrobnionego łosia i ćwiartki jajek. Po ułożeniu każdej warstwy stopniowo wlewać bulion, tak aby dostał się między wszystkie składniki potrawy i nie naruszył jej formy. Galaretkę wstawić na kilka godzin do lodówki.

### Szczupak po żydowsku

 przygotowanie 90 min  dość trudne

• 1 średniej wielkości szczupak • 1 chałka  
• 1,5 szklanki mleka  
• 4 jajka • 5 dag rodzynek  
• 1 mała cebula • 5 dag sparzonych orzechów laskowych • 1 łyżka cukru  
• sól i pieprz • 1 pęczek włościzny • 2 dorodne cytryny • 1 łyżka żelatyny

Wypatroszonego szczupaka oczyścić z grubych łusek. Namoczyć chałkę w mleku. Oddzielić żółtka od białek, żółtka wymieszać z odcisniętą chałką. Dodać rodzyнки, pokrojoną cebulę, orzechy, łyżkę cukru oraz pieprz i sól. Całość wyrobić. Białka ubić na sztywną pianę i wmieszać

w farsz. Rybę ułożyć na folii aluminiowej i nadziać farszem. Szczupaka szczelnie zawinąć. W podłużnym naczyniu zagotować wywar z warzyw, ułożyć w nim rybę i gotować na małym ogniu około 40-50 minut. Wody ma być tyle, aby ledwie przykrywała rybę. Ugotowanego szczupaka ostudzić i rozwinąć z folii, ułożyć na talerzu udekorowanym ćwiartkami cytryny. Z pozostałego bulionu, zmieszanego uprzednio z żelatyną, odlać 1/2 szklanki i odcedzić (można sklarować białkiem). Delikatnie połączyć nim rybę. Odstawić do lodówki na 2 godziny.



## NAJWIĘKSZE W POLSCE MIĘDZYNARODOWE TARGI ŚLUBNE

www.targislubne.com

gala@targislubne.com



**RABATY do 80%**  
WYPRZEDAŻ KOLEKCJI ŚLUBNYCH 2008



Polska  
**Gala Ślubna**  
WSZYSTKO ABY  
ZORGANIZOWAĆ  
ŚLUB I WESELE:

- suknie ślubne i wizytowe
- bielizna na noc poślubną
- garnitury męskie
- makijaż i fryzury ślubne
- zaproszenia ślubne
- wiązanki ślubne
- dekoracje weselne
- obrączki
- restauracje - hotele - sale
- fotografia ślubna
- wideofilmowanie
- zespoły muzyczne
- limuzyny do ślubu
- prezenty z okazji ślubu
- podróże poślubne

organizatorzy:

**Panna**  
MODA

**ŚLUB**

www.Wesele.pl

SPONSORZY:

**Demetrios**

**ScanHoliday**

# 17-18 stycznia 2009



Pokazy mody ślubnej na Scenie Sali Kongresowej  
godziny: 11.30, 13.00, 15.00, 16.30



13.00 - DEMETRIOS - ekskluzywny jedyny  
w Polsce pokaz  
15.00 - ASPERA, ROSA CLARA, ANNAIS,  
ISABEL DE MESTRE, NALIA

Plac Defilad 1 (wejście od strony Dworca Centralnego)

### Pałac Kultury i Nauki w Warszawie

Zapraszamy wszystkich narzeczonych na weekend ślubny 17-18 stycznia 2009 w godz. 10.00-18.00:  
- stoiska 200 firm ślubnych - ponad 10.000 m<sup>2</sup> powierzchni wystawienniczej - widowiskowe pokazy mody ślubnej z udziałem czołowych polskich modelek- kreacje ślubne z Francji, Włoch, Hiszpani, USA, Szwecji oraz polskich projektantów - występy zespołów muzycznych - do wygrania kilkadziesiąt sukien ślubnych oraz wiele innych cennych nagród m.in. wspaniała podróż poślubna - konkurs dla młodych projektantów "Polska Kreacja Ślubna 2009" - pokazy florystyczne - w czasie targów makijaż i fryzury ślubne GRATIS - na targach możliwość dokonania zakupów w promocyjnych cenach.

BIURO ORGANIZATORA: tel. 022 652 27 27, 0-602 35 07 07, gala@targislubne.com, www.targislubne.com

PATRONI MEDIALNI:

www.Wesele.pl

**Panna**  
MODA

**ŚLUB**

**Bukiety**

**ŚLUB**

**ScanHoliday**

**Demetrios**

SPONSORZY: