

TRAJKOTKA

W Y D A N I E Ś W I Ą T E C Z N E

Święta to specjalny czas. Zawsze staramy się spędzić go w gronie rodzinnym. Na co dzień, w ogromie obowiązków szkolnych, nie mamy dla siebie czasu.

Uwielbiam czas przygotowań do świąt Bożego Narodzenia, zapach unoszący się z kuchni, krzątanie i zakupy.

W moim domu ubieramy choinkę w Wigilię. Wszyscy domownicy uczestniczą w tym ważnym wydarzeniu. Najbardziej cieszą się najmłodsi członkowie rodziny – Marysia i Łukasz.

Naszą tradycją jest noszenie w tym dniu w kieszeniach drobnych monet, co ma wróżyć dostatek. Jest całkowity zakaz używania komórek, komputerów i innych czasoumilaczy.

W kuchni już kilka tygodni przed świętami odbywają się kulinarne rewolucje. Przygotowania wieczery to nie lada wyzwanie. Na stole zawsze jest biały obrus, pod którym chowamy sianko. Nie zapominamy o dodatkowym nakryciu dla samotnego wędrowca. To przecież czas dobroci dla drugiego człowieka, o którym tak zapominamy w codziennej bieganinie.

Na początku kolacji wigilijnej czytamy pismo święte - fragment Ewangelii według św. Łukasza i dzielimy się opłatkiem. Następnie jemy barszcz z uszkami (koniecznie na zakwasie). Jako drugie danie serwujemy karpia, kapustę z grzybami. Kolejne dania to : pierogi z kapustą i grzybami oraz ruskie. Na naszym stole nie brakuje również krokietów. Do picia podajemy kompot z suszonych owoców.

Po wieczery śpiewamy kolędy – tutaj dużą rolę odgrywa moja starsza siostra Julia, która umiła czas grać na instrumencie i śpiewem. Przychodzi również czas na odpakowywanie prezentów. Wtedy też jemy przygotowane przez moją mamę ciasta, a rodzice piją kawę.

Nasze święta zawsze są głośnie, pełne radości, ale nie zapominam o tych, których już nie ma w naszym gronie.

Przychodzi czas na pasterkę, na którą tylko mojemu tacie udaje się dotrzeć, pozostali smacznie śpią i dopiero kolejnego dnia udają się do kościoła. Dla mnie Święta Bożego Narodzenia to cudowny i magiczny czas, bo spędzam go z ludźmi, których kocham i którym wiele zawdzięczam.

Artur Karczewski



Najjaśniejsza noc

Już okienka ozdobione
Rybka pachnie już na stole
Już prezenty pod choinką
Tylko Ciebie nie ma, Aniołku.

Zatem przybądź jak najszybciej
Póki gwiazdka lśni na niebie
Póki radość w sercach rośnie
Bo to noc jest najjaśniejsza.

Więc i jesteś, mój Aniołku
Usiądź przy nas, jak najbliżej
Usłysz dźwięk miłości boskiej
Bóg się rodzi!

Radujmy się najmocniej!

Martyna Hanzel



Patrycja Ziolo i Hania Cybul



Bigos Hultajski na Boże Narodzenie



Składniki

- 1 kg kiszonej kapusty
- 500 g białej kapusty
- 1,5 kg mięsa – upieczonego lub ugotowanego (karkówki, łopatki)
- 1 pęto kielbasy
- 300 g wędzonego boczku
- 1 l wołowego rosółu
- 2 cebule
- 2 łyżki smalcu
- 5 suszonych grzybów
- 5 suszonych śliwek
- 1 łyżka mąki
- 1/2 szkl. wina madera
- 1 gałązka cząbru
- 2-3 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- pieprz
- sól

Przygotowanie

Białą kapustę posiekaj, posól i lekko ugnieć. Zalej na chwilę wrzątkiem, odsącz na sicie. Kapustę kiszoną i cebulę posiekaj. W dużym garnku rozgrzej 1 łyżkę smalcu. Podsmaż cebulę i dodaj białą kapustę. Smaż przez 3 minuty, mieszając.

Przełóż do garnka kapustę kiszoną i po 2 minutach zalej rosółem. Zmniejsz ogień, a następnie dodaj cząber, liście laurowe, ziele angielskie oraz namoczone wcześniej śliwki i grzyby. Oprósz wszystko świeżo zmielonym pieprzem.

Mięso oddziel od kości i pokrój w nieduże kawałki. Pieczone przełóż do garnka, a gotowane wrzuc na

rozgrzany smalec i podsmaż razem z boczkiem i kielbasą. Po chwili oprósz mąką i smaż jeszcze około 5 minut.

Do kapusty dodaj podsmażone mięso z boczkiem i kielbasą. Wyjmij cząber i duś wszystko na małym ogniu, aż wszystkie składniki będą miękkie.

Pod koniec dodaj wino i gotuj jeszcze przez około 20 minut, aż płyn odparuje (dzięki maderze bigos nabierze ciemniejszego koloru). Mieszaj co pewien czas, aby potrawa się nie przypaliła.

Dopraw bigos do smaku solą i pieprzem. Podawaj gorący z kawałkiem świeżego chleba.

Martyna Hanzel



Anioł mały stuku-puk, w okieneczko twoje, stuk
Przyjdzie dziś w magiczny wieczór, da prezenty

czy słodycze

miłość bliskich wzmożony sto raz po raz
zaśpiewa coś .

A gdy odejść będzie chciał
Daj mu, skrzydeł odkryć czar,
a za rok znów spotkasz go gdy przyleci i
powtórzy. To.

Milena Czaja

Święta Bożego Narodzenia, to taki radosny czas, który spędzam z rodziną.

Przygotowania do Świąt rozpoczynamy już w andrzejkowy wieczór. Babcia Marysia piecze pierniki, a ja z siostrami je przyozdabiam. Potem nadchodzi czas wielkich porządków i razem z mamą sprzątamy każdy kąt. Gdy okna są już pomyte, podłoga lśni a na meblach nawet kurz nie siada, tato z Marysią robią wielkie zakupy. W dzień przed Wigilią ubieramy choinkę, przebiega to w rytualny sposób: tato najpierw zakłada lampki, gdy są już sprawdzone i ładnie świecą lądują na drzewku, potem gram z siostrami w marynarza i zwyciężczyni zakłada na choinkę czubek. Następnie ubieramy bombki i inne ozdoby, również te, które wykonałyśmy samodzielnie. Na końcu mama zakłada łańcuchy. Wieszamy w oknach inne ozdoby świąteczne, cały dom zostaje zastawiony bałwankami, choinkami i innymi światełkami, w każdym z pomieszczeń można znaleźć jakiś świąteczny akcent. Przed kolacją Wigilijną mama przepięknie dekoruje stół i ustawia świąteczną zastawę, na środku stołu zawsze stoi świeca, a tuż obok leży Jezusek w żłóbku. Pod choinką ustawiamy szopkę oraz wnosimy prezenty, te które na progu zostawił Święty Mikołaj. Do kolacji wszyscy się odświeżają i czekamy na pierwszą gwiazdkę. Gdy gwiazda zaświeci zasiadamy do wspólnego stołu. Wszyscy dzielimy się opłatkiem i składamy nawzajem życzenia, w tle rozbrzmiewają kolędy. Tato wtedy serwuje

czerwony barszcz z uszkami lub zupę rybną. Potem na stół wjeżdżają karpie i łosoś. Tato jest mistrzem smażenia ryby, wcześniej to robił dziadziuś, ale już go z nami nie ma. Kolejno na stole pojawiają się ryba w occie, gołąbki mistrzostwa babci Marysi, kapusta z grzybami autorstwa babci Mirki, pierogi i inne dobroci. Kluski z makiem i kilka ciast uprzyjemnia czas po kolacji. Nareszcie można otwierać prezenty na co czekało się cały wieczór. Zwieńczeniem tego cudownego wieczoru jest wspólne wyjście na Pasterkę do Kościoła Wszystkich Świętych. W zeszłym roku z moją młodszą siostrą przed pasterką wraz ze scholą parafialną śpiewałyśmy w kościele kolędy. Było to wspaniałym przeżyciem, tego nastroju nie da się opisać.

Kolejne dni świąteczne upływają nam w błogim leniwym nastroju. Gramy wtedy w planszówki, chodzimy z psem na spacer i wylegujemy się przed telewizorem. Jak tu nie kochać Świąt???

Basia Sosna



Wędrowiec

Brnie przez senne zasy,
Przed Nim suną setki zimowych pejzaży
I choć mróz jest tak wielki, że zastygły gwiazdy,
On nadal ma uśmiech na swojej twarzy.

Obok światła roześmianych domostw płyną,
Słodka kolęda igra w Jego uszach,
Ogrzewa się myślą, że inni spędzają te święta z
rodziną,
Choć Jemu jedynym kompanem jest
zawierucha.

Na czystych obrusach
Bieli się jeden talerz więcej,
A On ma już przecież
Zmarznięte ręce.
Zagląda w okno.
Unosi dłoń.
Niecو się trwoży.

Pukanie do drzwi.
Otworzysz?

Zosia Konowalik

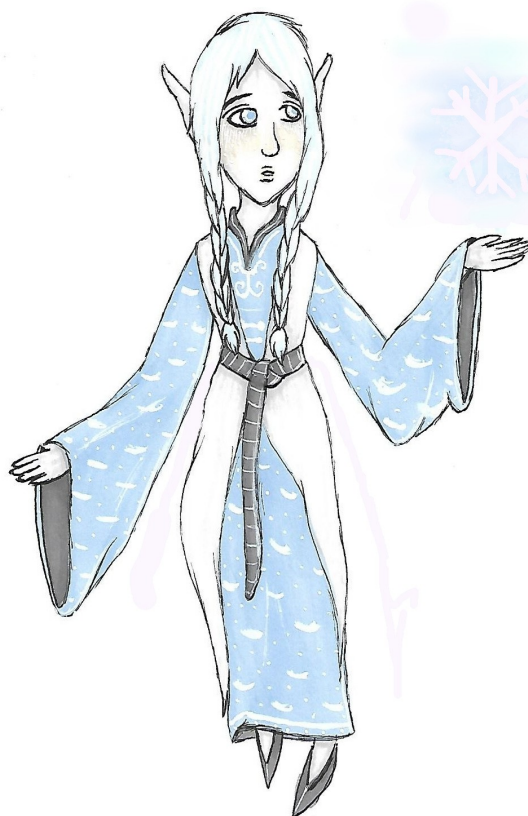
Świąteczny czas nadchodzi,
już nawet każdy zmarznięty chodzi.
Już w klasach losowanie i rozmyślanie
kto i jaki prezent, w tym roku dostanie.

Zaraz już w domach zapach pierników będzie
się roznosił
i każdy na klasową wigilię będzie je przynosił.
Barszczyk ciepły będzie nas rozgrzewał
i pewnie niejeden kolędy będzie śpiewał.

Kto się z tego okresu nie raduje
niech choć, w tym roku ich dobrze zasmakuje.
Obyśmy wszyscy sobie wesołych świąt życzyli
i za bardzo w nie nie przytyli.

Pamiętać trzeba, że w tym czasie ważna jest
rodzina,
i że obchodzimy narodziny Bożego Syna.

Magdalena Małkiewicz



Iga Mróz

*Zima sypnęła delikatnym, białym puchem
Posrebrzyła jeszcze zieloną trawę i drobne
listki irgi. Popatrz! Lód, lód ! Cieszy się mały
chłopiec, skacząc po cieniutkiej tafli. Ta
beztroska dziecięca udziela się jego bliskim. Bo
co roku Święta są wyjątkowe. Niech ta magia
trwa jak najdłużej.....*

*Zdrowych, spokojnych Świąt Bożego
Narodzenia*

oraz

*Szczęśliwego Nowego Roku
życzą autorzy świątecznego wydania
Trajkotki*

Święta od kuchni

No to teraz czas na najlepszą część Świąt Bożego Narodzenia – jedzenie! Przecież kto nie kocha tych wszystkich zapachów, począwszy od barszczu poprzez makowiec i obowiązkowo, na mandarynkach kończąc. Każdemu oczywiście smakuje coś innego. Osobiście nie znoszę karpia, choć wiele osób za nim przepada, niektórzy wolą sernik, a inni makówki, ale tak właściwie, to ile tych wszystkich potraw powinno się na naszych stołach znajdować?

Teraz zapewne połowa osób, które to czytają, pomyśli: „Pff, cóż za niedorzeczne pytanie! To jasne, że dwanaście.”

No dobrze, ale jakich? Otóż okazuje się, że większość osób ma odmienne potrawy na stole, np. u jednych króluje zupa grzybowa, u drugich barszcz, a u niektórych siemieniotka, czyli zupa z... nasion konopi. Żeby jakoś to wszystko jasno przedstawić, oto lista 12 najpopularniejszych potraw na stół wigilijny w Polsce:

1. Barszcz z uszkami
2. Pierogi z kapustą i grzybami
3. Kluski z makiem
4. Karp smażony
5. Karp w galarecie
6. Śledzie w śmietanie
7. Kapusta z grochem

8. Kutia (deser z pszenicy, maku, mleka i bakalii)

9. Makowiec

10. Makówki (deser z maku, mleka, miodu, bułek i bakalii)

11. Ryba po grecku

12. Zupa grzybowa

Jednak aby nie „uschnąć” przy wieczerzy wigilijnej, tradycyjnie robi się również kompot z suszu, czyli suszonych owoców.

Jak można zauważyć, wszystkie potrawy są postne, tj. nie zawierają mięsa. Na stole również muszą znaleźć się dary przyrody z czterech źródeł: pola, lasu, wody i sadu.

Według niektórych potraw jest dwanaście, bo było dwunastu apostołów, a według innych, liczba dwanaście symbolizuje dwanaście miesięcy w roku i aby zapewnić sobie dobrobyt w każdym miesiącu nadchodzącego roku, uczestnicy kolacji muszą spróbować każdego dania ze stołu wigilijnego.



Barszcz czerwony z uszkami

Składniki:

- 1,5 kg czerwonych buraków
- 2 1/2 l wody
- 3 średnie marchewki
- 2 średnie pietruszki
- 1 mały seler
- 2 małe kwaśne jabłka
- sok z 1/2 cytryny
- 2 ząbki czosnku
- 2 duże suszone grzyby
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 8 ziaren czarnego pieprzu
- 2 listki laurowe
- sól do smaku
- pieprz świeżo mielony do smaku
- cukier lub miód do smaku
- majeranek opcjonalnie

Przygotowanie uszek:

- 1) Z mąki, jajka i wody, szybko zagnieść gładkie, elastyczne ciasto, zawinąć w folię spożywczą, odłożyć na około 40 minut lub dłużej, aby odpoczęło.
- 2) Grzyby zalać wodą, gotować do miękkości, po ugotowaniu odcedzić (zostawić wodę z gotowania grzybów) grzyby drobno posiekać lub zmielić w maszynce do mięsa. Cebule posiekać w kostkę.
- 3) Kapustę kiszoną wypłukać w wodzie i dokładnie odcisnąć, pokroić na drobne kawałki.
- 4) Na patelni rozgrzać olej, przesmażyć cebulę przez 3 minuty, następnie dodać czosnek, grzyby i kapustę, smażyć przez 8 minut ciągle mieszając, dodać

odrobinę wody, która została po ugotowaniu grzybów, doprawić do smaku, zdjęć z ognia, przestudzić.

- 5) Ciasto rozwałkować, pokroić na kwadraty o wymiarach 4 x 4 cm. Na każdy z kwadratów nałożyć łyżkę farszu, ciasto skleić tak, aby powstał trójkąt, następnie skleić ze sobą dwa końce trójkąta, owijając uszko wokół palca, powstanie " pierścionek".
- 6) Do dużego garnka wlać wodę, zagotować z łyżką soli, na wrzątek wrzucić uszka, gotować przez około 2 minuty od momentu, kiedy wypłyną na wierzch, wyjąć łyżką cedzakową.

Przygotowanie barszczu:

- 1) Buraki obierać ze skórki, przekroić na mniejsze kawałki. Pozostałe warzywa również obrać ze skórki, umyć. Do dużego garnka nalać wodę, dodać warzywa, gotować tak długo, żeby warzywa zmiękły.
- 2) Kiedy barszcz nabierze pięknego bordowego koloru, dodać sok z cytryny, zakwaszenie barszczu sprawi, że kolor pozostanie intensywny i piękny. Do barszczu dodać majeranek, przyprawić pozostałymi przyprawami.
- 3) Ugotowany barszcz można zestawić z ognia, odstawić w chłodne miejsce do następnego dnia, przez noc nabierze głębszego smaku.
- 4) Barszcz przed podaniem precedzić przez sito, jeszcze raz doprawić do smaku przyprawami.
- 5) Nalać porcję na talerz, włożyć kilka uszek.

Agnieszka Pasławska