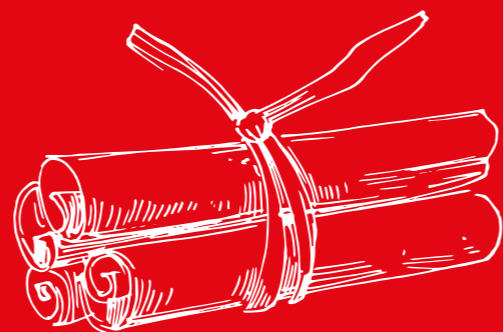
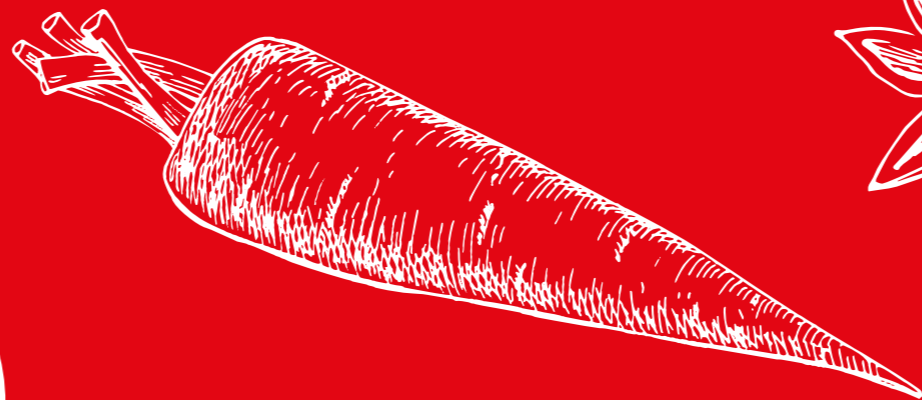




WIGILIA Z KGHM

WYJĄTKOWE PRZEPISY RODZINY POLSKIEJ MIEDZI



Szanowni Państwo,

Święta Bożego Narodzenia to dla nas Wszystkich czas niezwykle - pełen ciepła i rodzinnej atmosfery. W tych wyjątkowych dniach chcemy zatrzymać się na moment, by docenić chwile spędzone z najbliższymi i podzielić się radością. I właśnie w takim duchu - spokoju, wspólnego kołędowania i domowej wspólnoty - oddajemy w Państwa ręce książkę z przepisami dań na Wigilijny stół i Boże Narodzenie stworzoną przez pracowników KGHM. To nie tylko zbiór kulinarnych i artystycznych perełek, ale też wyraz zaangażowania Rodziny Polskiej Miedzi w budowanie historii Zagłębia Miedziowego. W publikacji znajdziecie Państwo przepisy na świąteczne przysmaki i dekoracje, ale również opowieści o tradycjach i zwyczajach przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Książka to zatem zbiór wyjątkowych smaków i zapachów, ale także zapis niezwykle, często bardzo osobistych, historii podkreślających jedyny w swoim rodzaju charakter zbliżających się świąt. Każda strona tej książki wypełniona jest pachnącymi składnikami potraw, ale też towarzyszącymi im wspomnieniami i emocjami pracowników Polskiej Miedzi. W przepisach i poradach znajdziecie Państwo kulinarną różnorodność goszczącą na stołach załogi KGHM, ale też aktywność i zaangażowanie w budowanie lokalnej społeczności w tym świątecznym okresie. Wszystkie przepisy pochodzą z serc, od kulinarnych i artystycznych talentów Rodziny Polskiej Miedzi, którzy podzielili się swoimi pasjami, swoim smakiem i tradycjami. Zapraszamy zatem Państwa do świątecznej podróży z pracownikami KGHM. Zapewniamy, że potrawy i dekoracje rozświetlą Wasze stoły blaskiem podczas bożonarodzeniowych spotkań. Sprawią, że czas spędzany z najbliższymi będzie pełen radości i miłości...Ta książka to wyraz niezwykłego przywiązania do tradycji i prezent dla Państwa od nas Wszystkich. Niech ten album stanie się inspiracją do tworzenia magicznych chwil w gronie rodziny i przyjaciół.

Wesołych Świąt!

**NIECH KAŻDY PAMIĘTA,
JAKA BARBARA, TAKIE ŚWIĘTA.
PRACOWNICY KGHM
I ICH BOŻONARODZENIOWE
TRADYCJE.**

Jest patronką marynarzy, kowali, kamieniarzy, dzwonników, kucharzy, więźniów i artylerzystów, a także opiekunką w pożarach i spokojnej śmierci, a przede wszystkim jest czczona jako patronka górników. Kult Barbary trwa nieprzerwanie od stuleci. Z jej postacią wiążą się liczne legendy i zwyczaje.

4 grudnia odbywają się uroczystości, na których górnicy stawiają się w odświętnych, galowych mundurach. Obchodom towarzyszą występy górniczych orkiestr, biesiady, okolicznościowe nabożeństwa i składanie kwiatów przed ołtarzami św. Barbary. W wielu kopalniach to dzień wolny od pracy. O ogromnym znaczeniu tego dnia dla Polaków świadczy fakt, że w 2018 roku Barbórka została wpisana na krajową listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego¹.

Może zastanawiać skąd się wzięła tak duża popularność tej świętej. Legenda głosi, że Barbara była młodą dziewczyną, która wbrew ojcu przyjęła wiarę chrześcijańską. Została za to zamknięta w wieży, z której cudem udało jej się uciec. Podobno rozstąpiła się skała, dzięki czemu dziewczyna przecisnęła się przez szczelinę. Niestety szybko pojmana, została ścięta przez własnego ojca. Ten za swój czyn został ukarany i zginął od uderzenia pioruna. Górnicy wierzą, że cudowne rozstąpienie skały, jakiego doświadczyła ich patronka, także ich uchroni przed nieszczęściem.

W ludowych przysłowiach jest wiele odwołań do postaci św. Barbary. Z pewnością każdy z nas wie, że gdy „Święta Barbara po wodzie, to Boże Narodzenie po lodzie”, albo „Niech każda pamięta, jaka Barbara, takie święta”, czy „Kiedy na św. Barbarę błoto, będzie zima jak złoto”. Niegdyś w różnych regionach Polski przykładano dużą wagę do obchodów Barbórki. Jednym ze zwyczajów było zrywanie gałązek wiśni dokładnie 4 grudnia i wsadzanie ich do wody. Miały 21 dni na zakwitnięcie. Jeśli w Boże Narodzenie pojawiały się kwiaty, wierzono, że w kolejnym roku zbiory z pola będą obfite. Z kolei panny liczyły na to, że szybko znajdą sobie męża. Brak kwiatów był złą wróżbą.

¹ <https://etnoeko.wixsite.com/etnoeko/post/barborka-swieta-o-gornikach-pamieta-obchody-barborki-na-slasku>

SPIS TREŚCI

DANIA GŁÓWNE

Po opłatku czosnek	15
Adam Pisarski, ZG Rudna	
Barszcz wigilijny	16
Anna Mikoda, Huta Miedzi Cedynia	
Wigilijna zupa grzybowa z makaronem	18
Krzysztof Walkowiak, Zakłady Wzbogacania Rud	
Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami	20
Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny	
Pierogi „Jaśki” – ulubione danie Jana Wyżykowskiego	22
Natalia Lelicka	
"Zupa zimna" babci Gieni	24
Piotr Kureń, Centrala	
Holubci z ziemniakami i kaszą gryczaną w sosie grzybowym	26
Paweł Ragan, Huta Miedzi Głogów	
Karp w galarecie	29
Gabriela Jednorąb, Centrala	
Śledzie w pomidorach i z wędzoną śliwką	30
Sławomir Ferenc, ZG Rudna	
Kutia	33
Renata Kulas Zakład Hydrotechniczny	
Kluski z makiem	35
Edyta Rębilas-Sibik, Centrala	
Naleśniki z warzywami	36
Joanna Gołaska, Zakład Hydrotechniczny	
Twaróg domowy specjalny	38
Tomasz Pieniążek, ZG Polkowice-Sieroszowice	

CIASTA I CIASTECZKA

Świąteczny aromatyczny sernik dyniowo – pomarańczowy	45
Joanna Konkolska – Kula, ZG Rudna	
Seromak	46
Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny	
Czekoladowa choinka	49
Rafał Zienkiewicz, Zakład Hydrotechniczny	
Strucla makowa	51
Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny	
Ciasteczka kanadyjskie z syropem klonowym	52
Aleksandra Paulska, Centrala	
Krucze ciasteczka maślane	54
Edyta Kowalczyk, Zakłady Wzbogacania Rud	
Orzechowe ciasteczka	56
Małgorzata Kossakowska, ZG Polkowice-Sieroszowice	
Babka limonkowa z pistacjami	59
Tomasz Noga, JRGH	

PIERNIKOWY ŚWIAT

Pierniczki świąteczne - dojrzewające	64
Aleksandra Pawliczak, Zakłady Wzbogacania Rud	
Piernik długi dojrzewający	66
Karolina Borkowska, Huta Miedzi Cedynia	

Świąteczny piernik	69
Edyta Pasternak, Huta Miedzi Głogów	
Piernik staropolski	70
Joanna Gołaska, Zakład Hydrotechniczny	
Piernik mojej prababci	72
Tomasz Kędzia, Centrala	
Pierniki	74
Paweł Perzyński, JRGH	
Piernik staropolski dojrzewający	76
Paulina Gregor, Centrala	
Pierniczki świąteczne	79
Monika Stankiewicz, Huta Miedzi Głogów	
Wykwintne pierniczki Gosi	80
Barbara Ślusarczyk, Centrala	
Pierniki	82
Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny	
Pierniki	85
Katarzyna Wawrowska, Centrala	

PRZEPIS MISTRZA

Śledzie marynowane w suszonych grzybach	91
Karol Okrasa	

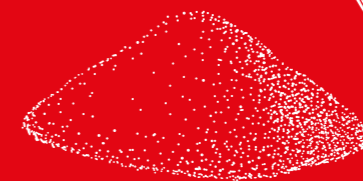
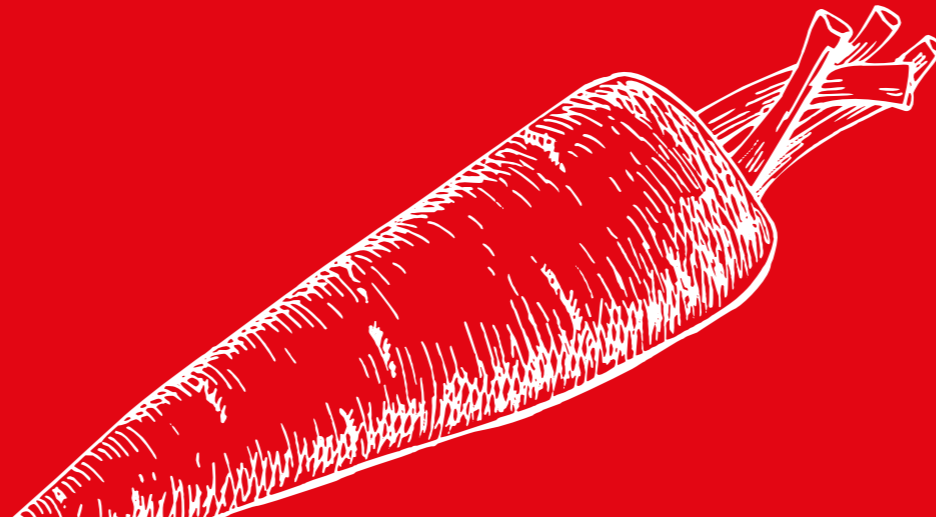
ŚWIĄTECZNY CZAS

Kalendarz adwentowy tradycja	97
Diana Porębska, Centrala	
Kalendarz adwentowy	98
Karolina Karwicka, Centrala	
Pakowanie prezentów	101
Joanna Wiśniewska, Huta Miedzi Głogów	
Personalizowane bombki	102
Kamil Poręba, Zakłady Wzbogacania Rud	
Gwiazda z papieru	105
Natalia Dydak, Centrala	
Leśny skrzat	106
Natalia Dydak, Centrala	
Skarpetkowe skrzaty	109
Wiktor Franczak, ZG Polkowice-Sieroszowice	

NAJPIĘKNIEJSZE POLSKIE KOŁĘDY

Bóg się rodzi	114
Zakładowa Orkiestra Huty Miedzi Głogów	
Przybieżeli do Betlejem	116
Orkiestra Zakładów Górniczych Polkowice-Sieroszowice	
Lulajże Jezuniu	119
Orkiestra Zakładów Górniczych Rudna	
Wśród nocnej ciszy	120
Orkiestra Zakładów Górniczych Lubin	
Gdy śliczna Panna	123
Chór Zakładów Górniczych Lubin	

DANIA GŁÓWNE





Po opłatku czosnek Adam Pisarski, ZG Rudna	15
Barszcz wigilijny Anna Mikoda, Huta Miedzi Cedynia	16
Wigilijna zupa grzybowa z makaronem Krzysztof Walkowiak, Zakłady Wzbogacania Rud	18
Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny	20
Pierogi „Jaśki” – ulubione danie Jana Wyżykowskiego Natalia Lelicka	22
Zupa zimna babci Gieni Piotr Kureń, Centrala	24
Holubci z ziemniakami i kaszą gryczaną w sosie grzybowym Paweł Ragan, Huta Miedzi Głogów	26
Karp w galarecie Gabriela Jednorał, Centrala	29
Śledzie w pomidorach i z wędzoną śliwką Sławomir Ferenc, ZG Rudna	30
Kutia Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny	33
Kluski z makiem Edyta Rębilas-Sibik, Centrala	35
Naleśniki z warzywami Joanna Gołaska, Zakład Hydrotechniczny	36
Twaróg domowy Tomasz Pieniążek, ZG Polkowice-Sieroszowice	38



PO OPŁATKU CZOSNEK



Odkąd pamiętam w czasie wieczerzy wigilijnej po dzieleniu się opłatkiem wszyscy sięgali po czosnek, który był jedzony razem z chlebem i solą. Była to pierwsza potrawa wigilijna, która trafiła na Dolny Śląsk z Bieszczad. Moi dziadkowie przywieźli tę tradycję na Ziemię Odzyskaną. Czosnek jest symbolem zdrowia, a w połączeniu z chlebem i solą gwarantuje domostwu obfitość. A ja jestem następnym pokoleniem, które kultywuje tę ciekawą tradycję.

Adam Pisarski, ZG Rudna





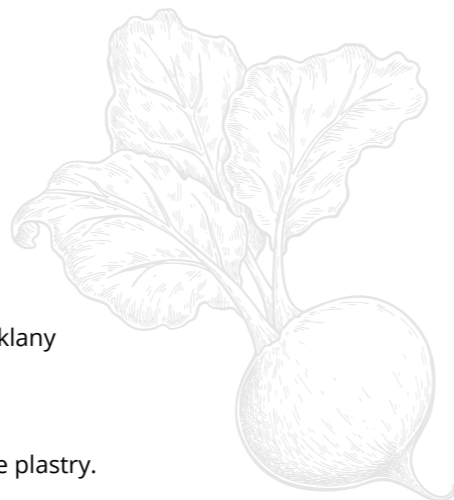
Od kilkudziesięciu lat przygotowuję barszcz na Wigilię w ilości restauracyjnej – ok. 10 l. Wszystkim bardzo smakuje i jemy go nie tylko podczas wieczerzy wigilijnej (z uszkami), ale przez całe Święta Bożego Narodzenia, jako dodatek do kroketów, pierogów z kapustą i grzybami, czy pieczonego karpia. Jeśli nie zniknie cały – co rzadko się zdarza – pasteryzuję go przez 20 min. w słoikach i z przyjemnością otwieramy go po świętach.

Do barszczu można użyć samodzielnie wykonanego zakwasu lub kupić gotowy. Warto uważnie czytać etykiety i wybrać zakwas z prostym, naturalnym składem.

Anna Mikoda, Huta Miedzi Cedynia



BARSZCZ WIGILIJNY



SKŁADNIKI:

Na ok. 5 l barszczu

- ok. 5 l wody
- 2 kg buraków
- 1 duży korzeń selera
- 2 korzenie pietruszki
- 5 średnich marchewek
- ½ średniego pora
- 3 spore cebule
- duża garść suszonych grzybów
- ok. 750 ml zakwasu z buraków
- 6-8 ząbków czosnku
- 6 ziaren ziela angielskiego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Zakwas

1. Przygotować pojemnik kamienny lub szklany (dokładnie go umyć i wyparzyć).
2. Buraki obrać cienko ze skóry.
3. Przekroić na 4 części i potem na grubsze plastry.
4. 1/4 buraków ułożyć w słoju i dodać 1/4 przypraw.
5. Ułożyć w ten sposób kolejne warstwy buraków i przypraw.
6. Dodać soli do letniej przegotowanej wody.
7. Zalać buraki tak, aby nie wystawały ponad powierzchnię wody (można docisnąć np. wyszorowanym, wyparzonym kamieniem).
8. Przykryć pojemnik.
9. Umieścić go w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu na co najmniej 10 dni (można to zrobić nawet 3 tygodnie przed świętami).

Im dłużej zakwas stoi, tym będzie mocniejszy. Jeśli nie wykorzystasz całego, można go trzymać w słoiku w lodówce nawet przez kilka tygodni.



- 4 liście laurowe
- 20 ziaren pieprzu
- 4 gałązki lubczyku
- 2-3 łyżeczki cukru
- 2-3 łyżki soli
- pieprz mielony do smaku
- 1-2 łyżki majeranku

Na 1 l zakwasu

- 1 kg buraków
- główka czosnku przekrojona na pół (nieobierana)
- ok. 700 ml przegotowanej letniej wody
- 2 liście laurowe
- 8 ziaren ziela angielskiego
- 2 płaskie, pełne łyżeczki soli kamiennej niejodowanej

Barszcz

1. Suszone grzyby dokładnie, wielokrotnie wypłukać i namoczyć (min. 1 godz.).
2. Zagotować grzyby (ok. 15 min.).
3. Cebulę opiec na suchej patelni.
4. Przygotować wywar: zagotować wodę z warzywami (bez buraków) z dodatkiem przypraw, z wyjątkiem połowy majeranku i połowy czosnku oraz wywarem z grzybów i grzybami.
5. Po zagotowaniu, dodać pokrojone w grube plastry buraki i doprowadzić do wrzenia.
6. Trzymać na bardzo małym ogniu przez ok. 1,5 godz.
7. Przepędzić wywar (grzyby można wykorzystać do innych potraw lub drobno posiekać i dodać do barszczu).
8. Dodać do niego pozostały czosnek, przetarty przez praskę lub posiekany i rozarty na deseczce oraz rozarty w dłoniach majerankę, a także sporą ilość mielonego pieprzu (ja dodaję ok. 2 łyżki, ale wówczas jest bardzo pikantny).
9. Zagotować ponownie przez ok. 10 min.
10. Postawić w chłodne miejsce.
11. Można dodać trochę dobrego octu (np. jabłkowego).

Barszcz przechowywany w lodówce lub na tarasie/w piwnicy może stać przez kilka dni. Po 2-3 dniach jest nawet smaczniejszy. Podaję go z uszkami lub do picia, jako dodatek do pierogów z grzybami czy innych świątecznych potraw.





Zupę grzybową przygotowuje się u mnie na Wigilię od zawsze. Robiła to moja babcia, moi rodzice, a teraz ja. To tradycja budząca u mnie masę pozytywnych wspomnień, niezapomnianych smaków i zapachów. Moje dzieci doskonale znają charakterystyczny, rozchodzący się po całym domu zapach gotujących się suszonych grzybów, co zwiastuje, że święta tuż - tuż. Połączenie suszonych i świeżych grzybów pozwala na odkrycie pełni smaku tej nieprzeciętnej zupy. Dla mnie to jedna z tych potraw, na myśl o której od razu się uśmiecham i bez której nie wyobrażam sobie Świąt Bożego Narodzenia.

Krzysztof Walkowiak, Zakłady Wzbogacania Rud



WIGILIJNA ZUPA GRZYBOWA Z MAKARONEM

SKŁADNIKI:

- 1 średnia cebula
- 3 ząbki czosnku
- 3 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 mały seler
- 100-300 g suszonych grzybów (i tu uwaga, my dodajemy bardzo dużo grzybów, każdy może wybrać ilość jaką lubi)
- 600 g świeżych lub mrożonych grzybów
- 400 g makaronu bezglutenowego lub pszennego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Suszone grzyby zalać przegotowaną, ostudzoną wodą i moczyć najlepiej przez całą noc. Rano grzyby gotować w wodzie, w której się moczyły ok. 30 minut. Grzyby odcedzić i pokroić w paski - pod żadnym pozorem nie wylewać wody z gotowania grzybów.
2. Grzyby świeże mogą to być: borowiki, podgrzybki, kozaki, maślaki... Jeśli zamierzasz gotować maślaki, to pamiętaj, że kapelusze trzeba obrać ze skórki. Grzyby szybko przepłukać i oczyścić. Pokroić je na mniejsze kawałki. Maślaki można też po obraniu obgotować. Grzyby mrożone należy naturalnie rozmrozić, a następnie odlać ewentualną glazurę i pokroić grzyby tak samo, jak te świeże.
3. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i smażyć w garnku lub na patelni o grubym dnie na łyżce oleju i łyżce masła. Cebula powinna być tylko zeszkłona, niezrumieniona. Dodać pokrojone w cieniutkie plastry dwa ząbki czosnku, świeże grzyby i jedną łyżeczkę pieprzu. Podsmażyć wszystko razem przez około 10-15 min. Podlać wodą z gotowania grzybów, żeby zebrać cały smak z patelni.
4. Włoszczyznę obrać, pokroić w drobną kostkę i smażyć w garnku o grubym dnie na łyżce oleju i łyżce masła - tu inaczej niż w przypadku

- 4 litry wody
- 8 ziaren ziela angielskiego
- 4 liście laurowe
- sól
- 2 łyżeczki czarnego pieprzu (świeżo mielonego)
- pęczek natki pietruszki
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki masła
- 150 ml śmietanki 30%

- cebuli zależy nam na szybkim intensywnym smażeniu (nawet delikatnym przypaleniu, co doskonale wpłynie na smak całej zupy).
5. Warzywa zalać wodą z gotowania grzybów. Do garnka dodać ugotowane i pokrojone w paski suszone grzyby, podsmażyć z cebulą świeże grzyby, listki laurowe, ziele angielskie, pieprz, sól, i gotować wszystko razem na małym ogniu około 30 minut. Po wyłączeniu zupy dodać ostatni przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku, słodką śmietanę i pokrojoną natkę pietruszki.
 6. Makaron ugotować osobno według przepisu na opakowaniu. Odcedzić i przelać zimną wodą. Nie dodawać makaronu do garnka z zupą (będzie „pił” naszą zupę i pęczniał..., ale to kwestia gustu - my wolimy al dente).
 7. Pozostaje już tylko sprawdzenie smaku ugotowanej zupy i ocena, czy chcesz do niej dodać trochę więcej soli lub pieprzu.

Do miski lub głębokiego talerza nałożyć porcję makaronu według uznania i zalać gorącą zupą.





WIGILIJNE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

SKŁADNIKI:

Ciasto

- 0,5 kg mąki (typ 500)
- 1 żółtko
- szczypta soli
- 1 łyżka oleju
- ok. 1 szklanka przegotowanej, gorącej wody

Farsz

- 0,5 kg kapusty kiszzonej
- filiżanka suszonych grzybów (z czubkiem tj. taka solidna, wg uznania)
- 1 średnia cebula
- 2 łyżki oleju
- sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

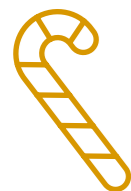
1. Grzyby opłukać i namoczyć dzień wcześniej w wodzie, następnie ugotować (w tej samej wodzie, w której się moczyły).
2. Kapustę zalać wodą, ugotować do miękkości. Odcedzić grzyby i kapustę (tę ostatnią dodatkowo dobrze odcisnąć, inaczej farsz będzie za rzadki). Oba składniki drobno posiekać lub zmielić.
3. Posiekać cebulę. Zeszklić ją na patelni z olejem. Dodać zmielone grzyby i kapustę. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Podsmażyc na małym ogniu.
4. Z mąki, żółtka, oleju, wody i soli zagnieć elastyczne ciasto. Rozwałkować je na grubość ok. 2 mm. Wykroić szklanką kółka.
5. Nakładać farsz na środek (ale nie za dużo), składać na pół i sklejać w półksiężycy.
6. Odkładać pierogi na posypaną mąką stolnicę (przykryć, by nie wyschły). Wrzucić do osolonej, gotującej się wody. Dodać 2 łyżki oleju lub oliwy, aby pierogi się nie skleiły (delikatnie przemieszczać drewnianą łyżką).
7. Po wypłynięciu pierogów na wierzch, gotować jeszcze chwilę, aż ciasto zmięknie.
8. Gotowe przełożyć na cedzak, opłukać ciepłą wodą, zostawić do odcieknięcia (ale nie za długo, by się jednak nie skleiły) i wyłożyć na talerze. Podawać np. z usmażoną cebulką.

Można przygotować wcześniej i jeszcze surowe zamrozić (przełożone ściereczką lub na folii spożywczej, żeby ciasto nie stykało się bezpośrednio z twardą powierzchnią podczas mrożenia), a potem tylko w dniu Wigilii wyjąć, zamrożone wrzucić na osolony wrzątek i ugotować.





Przepis na pierogi jest oryginalną wersją na danie przygotowywane dla dr Jana Wyżykowskiego. Autorką przepisu była Natalia Lelicka, mieszkanka Sieroszowic, u której Odkrywca mieszkał na kwaterze podczas prowadzenia prac poszukiwawczych (w latach 50-tych XX wieku).



PIEROGI „JAŚKI” ULUBIONE DANIE JANA WYŻYKOWSKIEGO



SKŁADNIKI:

Farsz

- 600 g ugotowanych ziemniaków (przestudzonych)
- 300 g sera białego
- 100 g cebuli
- sól, pieprz

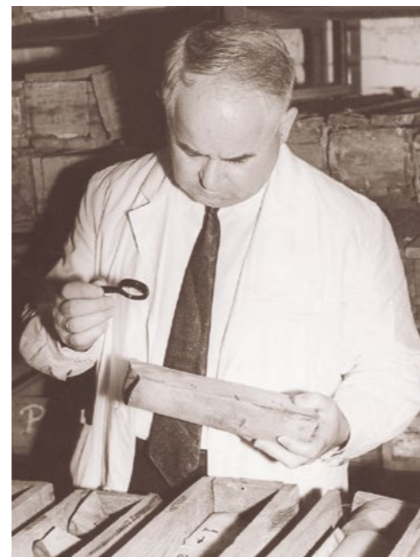
Ciasto

- 1 szklanka ciepłej wody (około 250 g)
- 4 szklanki mąki (około 550 g)
- 1 jajko
- 20 g roztopionego masła lub oleju

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ciasto zagnieść. Wyrabiać do uzyskania konsystencji plastycznej.
2. Składniki farszu przecisnąć przez praskę, połączyć i doprawić do smaku.
3. Ciasto rozwałkować na grubość około 3mm, wykroić koła (np. szklanką). Nakładać farsz na środek koła i skleić brzegi opuszkami palców.
4. W dużym garnku zagotować wodę, osolić, gotować na wolnym ogniu.
5. Na wrzątek wrzucać pierogi i gotować 3-4 minuty od wypłynięcia na powierzchnię wody.

Podawać na gorąco z okrasą ze słoniny.





Cóż, 18 lutego 2017 roku, po raz pierwszy za sprawą wytycznych otrzymanych od mojej kochanej babci Gieni postanowiłem przygotować tzw. Zimną zupę. Zupa ta od dziecka była wytworem mojej babci przywiezionym ze wschodu po II Wojnie Światowej. Jej głównym składnikiem i tym co ją wyróżnia są śledzie i ich ikra. Poniżej przedstawiam przepis na ok. 5 litrowy gar zupy wigilijnej, jakiej jeszcze nigdy nigdzie indziej nie spotkałem ani też nie natknąłem się na jej przepis w internecie.

Piotr Kureń, Centrala



„ZIMNA ZUPA” BABCI GIENI

SKŁADNIKI:

- 2 duże marchewki
- pietruszka
- seler
- szklanka białej fasoli, którą najlepiej namoczyć dzień wcześniej (lub puszka gotowej)
- duży słoik - około 0,8 litra suszonych grzybów
- jeden śledź w całości
- 40 dkg ikry ze śledzi (kupuję w sklepie rybnym osobno)
- 1 duża cebula
- 4 liście laurowe, kilka ziaren ziela angielskiego, przyprawa maggi, szczypta pieprzu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Obrać włoszczyznę i pokroić w kawałki, tak jak na rosół. Grzyby namoczyć w osobnym garnku, po czym lekko je podgotować. Fasolę namoczyć w wodzie około 12 godzin, po czym gotować w osolonej wodzie do miękkości (jeśli mamy gotową z puszki, wówczas sprawa wygląda dużo prościej, po prostu dodajemy ją pod koniec gotowania). Śledzie oraz ikrę moczyć w zimnej wodzie ze dwie godzinki, w międzyczasie wymieniając raz wodę.
2. Do garnka wrzucić pokrojoną włoszczyznę, wypłukaną ikrę, fasolę, jeśli była nie z puszki, liście laurowe, ziele angielskie oraz grzyby wraz z wodą, w jakiej były gotowane.
3. Na patelni podsmażyć drobno posiekaną cebulkę na oleju i dodać ją do garnka.
4. Wszystko postawić na kuchence i gotować do miękkości warzyw, doprawić pod koniec odrobiną maggi i pieprzu. Jak już warzywa są miękkie pod koniec gotowania, wrzucić jednego śledzia i gotować go do momentu aż zacznie robić się miękki, aby się nie rozpadł. To bardzo ważne, tego szczególnie musimy przypilnować, ponieważ jak zacznie się rozpadać będą nam pływać w zupie ości, czego byśmy raczej nie chcieli.



Poza tym, ja dałem dość dużo ikry i zupa wyszła dość słona, w związku z czym po kontakcie telefonicznym z babcią, nakazała mi, aby; „**Piotrusiu, wy..... tego śledzia**” i śledź wyleciał zanim na dobre zaczął się gotować.

W taki oto sposób powstaje najsmaczniejsza zupa pod słońcem, smak mojego dzieciństwa, który gościł od zawsze na naszym stole w czasie Wigilii.

Myślę, że, magia i czar tej zupy wynika z jej prostoty.





Hołubci, czyli tradycyjne ukraińskie gołąbki są nieodłącznym elementem wigilijnej wieczerzy w naszej rodzinie. Tradycyjny przepis pochodzi z Kresów Wschodnich, ze stron rodzinnych babci. Nietypowy farsz, złożony z tartych surowych ziemniaków, kaszy gryczanej oraz aromat sosu grzybowego sprawia, że gołąbki szybko znikają z talerza podczas Wigilii. Jeżeli zostaną do pierwszego dnia Świąt Bożego Narodzenia to smakują w ten dzień również wysmienicie podsmażone i podane z boczkiem, bądź cebulką.

Paweł Ragan, Huta Miedzi Głogów



HOŁUBCI Z ZIEMNIAKAMI I KASZĄ GRYCZANĄ W SOSIE GRZYBOWYM



SKŁADNIKI:

Hołubci

- 1 główka kapusty
- 1 kg ziemniaków
- 300 g kaszy gryczanej (w woreczkach)
- 2 cebule (200 g)
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprz
- 1,5 l bulionu

Sos grzybowy

- 500 ml bulionu po pieczeniu gołąbków
- 60 g masła (ok. 3 łyżki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Hołubci

1. Kaszę ugotować na sypko, zgodnie z przepisem na opakowaniu.
2. Ziemniaki zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, odsączyć na sitku z nadmiaru wody.
3. Cebulę i czosnek pokroić w drobną kostkę, następnie podsmażyć na złoty kolor.
4. Ziemniaki, kaszę, cebulę, czosnek wymieszać razem w misce, doprawiając solą i pieprzem do smaku.
5. Z kapusty należy wyciąć głąb, następnie włożyć do garnka z wrzącą wodą i stopniowo zdejmować liście.
6. Na liście kapusty nakładać porcje farszu i zawijać.
7. Na dnie naczynia ułożyć 2-3 porwane liście kapusty, wyłożyć ściśle powstałe gołąbki, zalać do ok. 1/2 objętości naczynia bulionem, przykryć pozostałymi liśćmi kapusty. Piec ok 1,5h w temperaturze 170 °C.

- 300 g grzybów leśnych (świeżych lub mrożonych)/ 300g pieczarek
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 200 ml śmietanki 30%

Sos grzybowy

1. Na patelni podgrzać masło, dodać posiekaną cebulę i zeszklić na złoty kolor. Pod koniec smażenia dodać posiekane ząbki czosnku.
2. Następnie dodać pokrojone w plasterki grzybów leśnych bądź pieczarek i smażyć około 5 min.
3. Następnie wlać bulion po pieczeniu gołąbków i dusić na wolnym ogniu 10 min.
4. Po tym czasie dodać śmietanę, doprawić solą i pieprzem do smaku. Całość gotować do pożądanej gęstości na wolnym ogniu.





Gabriela Jednorat
Centrala



KARP W GALARECIE

SKŁADNIKI:

- Karp cały
- Pęczek włośczonej
- 2 cebule
- 4 ziarna ziela angielskiego
- Rodzynki
- Sok z połówki cytryny
- Sól
- Cukier
- Pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do litra wody dodać obraną i umytą włośczonej, podsmażone nad ogniem cebule oraz głowę z karpia i przyprawy: ziele angielskie i sól. Gotować przez ok. 1 godzinę, po czym wywar odcedzić, odkładając marchewkę do późniejszej dekoracji.
2. Oczyszczoną resztę karpia pokroić w dzwonki i dodać do wywaru z warzyw. Gotować na małym ogniu przez 20 minut. Ugotowanego karpia wyjąć, odsączyć i dokładnie obrać z ości.
3. Na półmisku ułożyć dzwonki karpia, namoczone wcześniej rodzynki oraz plasterki ugotowanej marchewki.
4. Zalać odcedzonym wywarem rybno-warzywnym, przyprawionym solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny. Wystudzić i schłodzić w lodówce do stężenia.

Najbardziej pracochłonna, ale zarazem integrującą wszystkie osoby przygotowujące tę potrawę czynnością jest wyszukiwanie ości w ugotowanych dzwoneczkach karpia. Wymaga to delikatności oraz dokładności, aby nie przerwać skóry ryby. Te długie i skrupulatne przygotowania sprawiają, że kiedy w końcu danie jest konsumowane, to wszyscy się nim w wyjątkowy sposób delektują, zwłaszcza jeśli nie zostaną znalezione w nim żadne ości – wówczas osoby przygotowujące tę potrawę otrzymują wielkie gratulacje.





Śledzie w pomidorach z rodzynkami to klasyk. Jako szczęśliwy posiadacz wędzarni oprócz wędlin i kielbas wędzę też owoce. Najczęściej są to śliwy i jabłka z mojej działki, które później w postaci kompotu znajdują się na wigilijnym stole. Taki kompot był i jest tradycyjnie podawany w Wigilię Bożego Narodzenia w mojej rodzinnej Małopolsce. Obecnie wędzona lub suszona śliwka służy mi również do zrobienia pysznych, świątecznych śledzi, które każdego roku królują na świątecznym stole.

Sławomir Ferenc, ZG Rudna



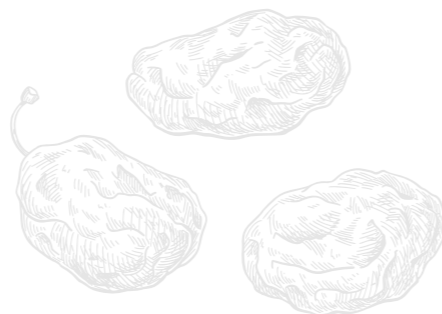
ŚLEDZIE W POMIDORACH I Z WĘDZONĄ ŚLIWKĄ

SKŁADNIKI:

- 500 g śledzi a'la matias
- 3 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 150 g śliwek wędzonych
- 400 ml passaty lub pomidorów z puszki
- 1 łyżka cukru trzcinowego
- 1 łyżka słodkiej papryki wędzonej
- 1 łyżka octu jabłkowego lub winnego
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 3 łyżki dobrej jakości oleju rzepakowego
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Śledzie wyjąć z zalewy, zalać zimną wodą i moczyć ok. 30 minut lub dłużej. W międzyczasie 2-3 razy wymienić wodę, aby zmniejszyć zasolenie śledzi. Odsączyć, wysuszyć ręcznikiem i pokroić na kawałki.
2. Śliwki pokroić na połówki lub ćwiartki.
3. Cebulę pokroić w pióra, czosnek na plasterki. Na patelni rozgrzać olej, cebulę zeszklić, dodać czosnek, cukier trzcinowy, paprykę wędzoną. Zalać passatą lub zblendowanymi pomidorami. Dodać śliwki i ocet. Gotować do otrzymania gęstej konsystencji. Doprawić do smaku pieprzem i pozostawić do ostygnięcia.
4. Śledzie oraz marynatę przełożyć warstwami na przemian do słoiczków i odstawić do lodówki na minimum 2 dni.





Renata Kulas
Zakład Hydrotechniczny



KUTIA

SKŁADNIKI:

Na ok. 1,5 litra

- 150 g zmielonego maku
- ½ szklanki pszenicy na kutię (bez łusek)
- ½ szklanki miodu (lub więcej według uznania)
- 130 g orzechów, najlepiej mieszanych (1 szklanka)
- 60 g posiekanych migdałów bez skórki (½ szklanki)
- 60 g rodzynek (½ szklanki)
- 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 4 suszone figi
- mleko do sparzenia maku (ok. 500 ml)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Pszenicę na kutię wypłukać, zalać wodą i pozostawić na noc do napęcznienia.
2. Następnego dnia pszenicę odcedzić, zalać świeżą wodą i ugotować do miękkości. Trwa to ok. 30 minut lub dłużej w zależności od ziaren. Pszenica po ugotowaniu powinna być miękka, ale nierozgotowana. Odcedzić i ostudzić.
3. Mak zmielić trzykrotnie w maszynce do mielenia mięsa, używając sitka o drobnych oczkach.
4. Orzechy podprażyć na suchej patelni. Pozostawić do ostygnięcia, a następnie z orzechów laskowych ściągnąć skórkę pocierając je rękoma. Nie musi być dokładnie. Ściągnąć tylko skórki, które łatwo odchodzą. Orzechy posiekać.
5. Do maku dodać miód i wymieszać. Dodać posiekane orzechy, migdały, rodzynki, posiekaną skórkę pomarańczową i pokrojone na małe kawałki figi. Na końcu wmieszać pszenicę. W razie potrzeby dodać więcej miodu do smaku.
6. Kutię schłodzić w lodówce. Można podawać na ciepło.





W mojej rodzinie odkąd pamiętam na wigilijnym stole królowały kluski z makiem. Proste, ale przepyszne danie, na które czekało się cały rok. Makaron oczywiście musi być domowy, więc od tego zaczynało się przygotowywanie tej potrawy kilka lub nawet kilkanaście dni przed świętami. Makaron musiał wyschnąć i czekać na święta. Natomiast mak można zrobić dzień przed Wigilią.

Edyta Rębilas-Sibik, Centrala



KLUSKI Z MAKIEM

SKŁADNIKI:

- makaron domowej roboty
- 250 g maku
- 175 g mleka
- 70 g miodu
- 70 g cukru
- orzechy wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Makaron ugotować w lekko osolonej wodzie, odcedzić (zostawić około pół szklanki wody, w której gotowaliśmy makaron).
2. Ok 250 g zmielić, a następnie ugotować w ok. 175 g mleka z dodatkiem 70 g miodu i 70 g cukru. Jak ktoś lubi można dodać zmielone orzechy lub migdały, albo jedno i drugie.
3. Odstawić do lekkiego przestygnięcia a następnie połączyć z makaronem i mieszać.... W tym momencie można dodać odrobinę pozostałej z ugotowanego makaronu wody, aby uzyskać odpowiednią konsystencję.





Danie to na wigilijnym stole jest u mnie od lat. Robiła je moja babcia, mama a teraz przygotowuję też ja.

Joanna Gołaska, Zakład Hydrotechniczny



NALEŚNIKI Z WARZYWAMI



SKŁADNIKI:

Naleśniki:

- 1 łyżka masła roztopionego
- 600 ml mleka
- 250 g mąki
- 4 jajka
- szczypta soli

Nadzienie:

- 6 marchewek
- 2 pietruszki
- pół selera
- 1 cały por
- 1 kg pieczarek
- 2 cebule
- sól, pieprz wg. uznania
- 2-3 ząbki czosnku
- ser żółty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Naleśniki smażyć na natłuszczonej patelni.
2. Marchewki, pietruszki, pół selera zetrzeć na tarce. Por pokroić w piórka. Wszystko wrzucić do garnka na rozgrzane masło i dusić do miękkości podlewając, co jakiś czas wodą.
3. Pieczarki i cebule pokroić i poddusić na maśle z solą.
4. Gdy wszystko jest mięciutkie, składniki wymieszać ze sobą i doprawić solą, pieprzem i dodać starty czosnek.
5. Ser żółty zetrzeć na tarce o grubych oczkach i przygotować cebulkę prażoną.
6. Naleśniki wypełnić farszem i ułożyć w naczyniu żaroodpornym w kolejności: naleśniki - ser żółty starty - cebulka prażona - naleśniki - ser żółty - cebulka prażona.

Całość zapiekać w piekarniku, w temperaturze 200 °C około 30-40 min.

- prażona cebulka





Na naszym stole wigilijnym, oprócz karpia i uszek z kapustą i grzybami króluje biały twaróg, wykonany z mleka krowiego. Od dziada, pradziada mówiono, że krowa jest matką żywicielką. Podczas II wojny światowej, krowy ratowały rodziny dając im pożywienie. Do dziś dnia pielęgnujemy tę rodzinną tradycję, ulepszając sery z roku na rok.

Tomasz Pieniążek, ZG Polkowice-Sieroszowice



TWARÓG DOMOWY SPECJALNY



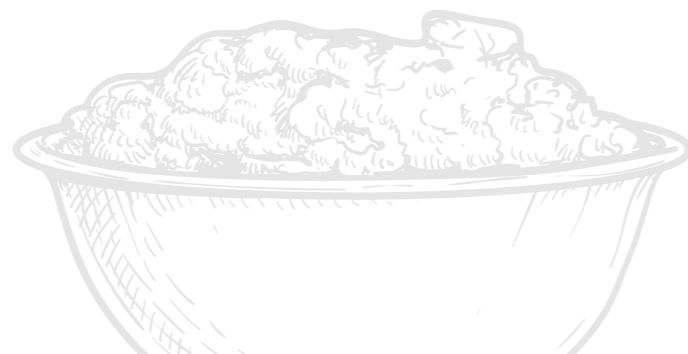
SKŁADNIKI:

- 5 litrów świeżego ciepłego mleka od krowy
- 1 łyżka soli
- 250 g orzechów włoskich
- 30 kropel naturalnej podpuszczki (dostępna w internetowych sklepach serowarskich)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

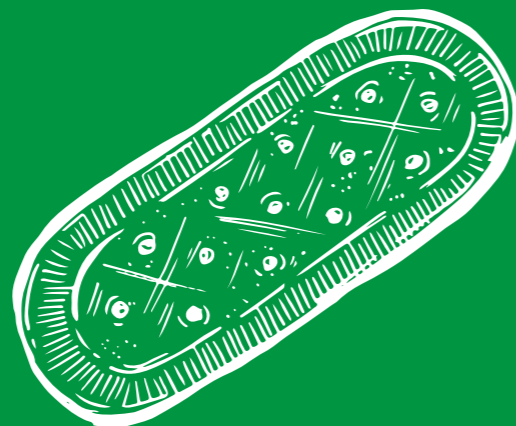
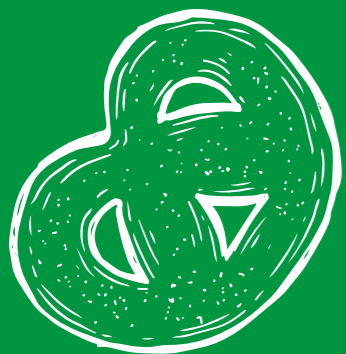
1. Mleko podgrzać do temperatury 38 stopni, dodać sól i podpuszczkę. Zostawić do wystygnięcia.
2. Gdy mleko zgęstnieje, skrzep pokroić nożem na 1,5 cm paski, następnie w kostkę ok. 4 cm i wymieszać. Gdy oddzieli się serwatka, skrzep przełożyć na sito lub cedzak. Pierwszą warstwę posypać rozdrobnionymi orzechami, następnie znów skrzep oddzielić. Tę czynność powtórzyć aż do wyciągnięcia całego skrzepu.
3. Za pomocą talerza, ser obracać co 15 minut aż ukształtuje się forma. Następnie odstawić go na 2 h do lodówki.

Jako dodatek pasuje do niego żurawina bądź dla smakoszy ostrzejszych dań, sos chrzanowy.



CIASTA I CIASTECZKA





Świąteczny aromatyczny sernik dyniowo – pomarańczowy
Joanna Konkolska – Kula, ZG Rudna

45

Seromak
Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny

46

Czekoladowa choinka
Rafał Zienkiewicz, Zakład Hydrotechniczny

49

Strucla makowa
Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny

51

Ciasteczka kanadyjskie z syropem klonowym
Aleksandra Paulska, Centrala

52

Krucze ciasteczka maślane
Edyta Kowalczyk, Zakłady Wzbogacania Rud

54

Orzechowe ciasteczka
Małgorzata Kossakowska, ZG Polkowice-Sieroszowice

56

Babka limonkowa z pistacjami
Tomasz Noga, JRGH

59



Tradycje związane ze Świętami Bożego Narodzenia są wyjątkowe i wiążą się z pięknymi wspomnieniami – dla mnie te wspomnienia zapisane są zapachami. Aromat Świąt Bożego Narodzenia to zapach świerku, pomarańczy, goździków i innych przypraw korzennych. Lubię, aby podczas świąt mój dom wypełniały właśnie zapachy tworzące niezwykłą, bożonarodzeniową atmosferę. Oczywiście pachnąca lasem choinka, ale i zapach cytrusów. Wykorzystuję w tym celu prosty sposób - wbijam w całą pomarańczę goździki lub kroję ją na plastry i również wbijam goździki - aby owoce miały bardziej intensywny zapach obsypuję je cynamonem lub startą gałką muszkatołową. Tak przygotowane ozdoby wystarczy położyć na stole lub stworzyć z nich kompozycję. Pomarańcze możemy też zastąpić mandarynkami lub cytrynami. Czy jest coś lepszego niż unoszący się w powietrzu zapach świątecznych wypieków?

Dlatego proponuję upieczenie tego aksamitnego, kremowego i wilgotnego sernika pachnącego pomarańczą.

Joanna Konkolska-Kula, ZG Rudna



ŚWIĄTECZNY AROMATYCZNY SERNIK DYNIOWO – POMARAŃCZOWY (bez białej mąki i cukru)

SKŁADNIKI:

- 1 kg twarogu z wiaderka
- 250 g musu z dyni Hokkaido
- 4 jajka
- 125 g śmietanki kremowej 30%
- skórka otarta z dużej pomarańczy
- 20 g budyniu o smaku śmietankowym bez cukru
- 100 g mąki migdałowej
- 30 g ksylitolu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Jajka ze słodzikiem ubić na puszystą masę, dodać pozostałe składniki i zblendować. Piec w 150 °C ok. 1,5 godziny – do tzw. suchego patyczka. Zostawić w nagrzanym piekarniku do całkowitego wystygnięcia.

Ja zwykle piekę sernik wieczorem i zostawiam do rana w piekarniku, jednak najsmaczniejszy jest przyozdobiony pachnącym plasterkiem pomarańczy i lekko schłodzony w lodówce.

Można podawać z polewą: rozpuszczoną czekoladą gorzka z masłem i śmietaną kremówką.

- 40 g inuliny (błonnik pokarmowy, słodzik o właściwościach prebiotycznych i zagęszczających)



Renata Kulas
Zakład Hydrotechniczny



SEROMAK

SKŁADNIKI:

Ciasto kruche

- 30 dag mąki pszennej
- ½ szkl. cukru pudru
- 4 żółtka
- 20 dag masła
- 1 łyżka proszku do pieczenia

Masa makowa

- 50 dag sparzonego, zmielonego maku
- 4 białka
- 5 łyżek cukru pudru
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- aromat migdałowy
- posiekane orzechy wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wyrobić ciasto kruche i wyłożyć na blachę.
2. Połączyć składniki na masę makową i dodać ubite białka z cukrem. Delikatnie wymieszać. Masę wylać na ciasto. Piec 25 minut w temperaturze 170 °C.
3. W tym czasie zrobić masę serową. Masło utrzeć z cukrem. Dodać żółtka i resztę składników. Białka ubić, delikatnie wymieszać z masą serową. Wylać na upieczone ciasto i piec jeszcze 1 godz. w temperaturze 180 °C.

Masa serowa

- 8 jajek
- 1 kg zmielonego sera
- 25 dag cukru
- 25 dag masła
- 1 budyń śmietankowy
- cukier waniliowy, ewentualnie aromat cytrynowy





Na niektóre potrawy czeka się cały rok. W moim przypadku są to pierogi z kapustą i grzybami polane gorącym, aromatycznym masłem. Po takim daniu warto pójść w stronę lekkiego deseru. Inspiracji szukałem w social mediach.

Rafał Zienkiewicz, Zakład Hydrotechniczny



CZEKOLADOWA CHOINKA



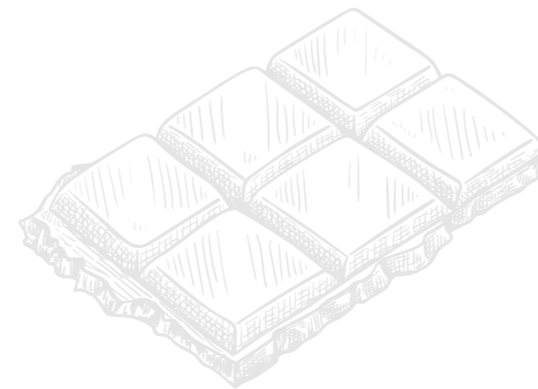
SKŁADNIKI:

- słoik kremu czekoladowego Nutella
- 2 arkusze ciasta francuskiego
- 1 jajko (plus łyżeczka wody lub mleka)
- cukier puder

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

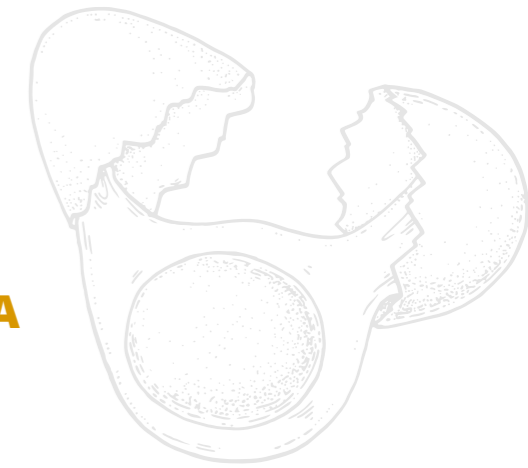
1. Na stół wyłożyć arkusz ciasta francuskiego, a na nim rozprowadzić równomiernie Nutellę.
2. Następnie przykryć słodką masę kolejnym arkuszem ciasta. Na naszej „piaskownicy” narysować nożem wzór choinki. Wolne obszary wykorzystać na ozdoby, które można wyczarować z dostępnych foremek, stempli. Powstałe gwiazdki, bałwanki, bombki, prezenty wyciąć i odłożyć do dekoracji świątecznego drzewka.
3. Na choince, zaznaczyć i skrócić gałązki. Do drzewka dołączyć wcześniej przygotowane ozdoby.
4. Choinkę posmarować roztrzepanym jajkiem z odrobiną mleka i wstawić do rozgrzanego piekarnika (160 °C) na około 20-25 min.
5. Po wyjęciu drzewka z pieca posypać cukrem pudrem, udającym śnieg.

Choinka może stanowić również ciekawy upominek, wystarczy celofan i kokarda. Wypiek ten to istny fenomen, ozdoby same znikają z tego świątecznego drzewka.





Renata Kulas
Zakład Hydrotechniczny



STRUCLA MAKOWA

SKŁADNIKI:

Ciasto

- 10 dag drożdży
- 2 szkl. mleka
- 1 ½ szkl. cukru zwykłego
- 1 kg mąki
- 6 żółtek
- 1 cukier waniliowy
- 20 dag masła

Masa makowa

- ½ kg maku (można dać więcej)
- 1 szkl. cukru
- 4 łyżki miodu
- łyżka masła
- po 5 dag: rodzynek (wcześniej można namoczyć w rumie), orzechów i skórki pomarańczowej (wg uznania)
- 2 białka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Drożdże rozkruszyć i wymieszać ze szklanką ciepłego mleka oraz łyżką cukru. Przykryć i odstawić. Przesiać mąkę, dodać żółtka, cukier i cukier waniliowy, stopione i ostudzone masło, drożdże oraz resztę mleka. Wyrobić jednolite ciasto. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Mak zalać wrzątkiem i gotować pół godziny na małym ogniu. Osączyć, zmielić trzy razy. Utrzeć z cukrem i dodać miód, stopione masło, rodzyнки, posiekane orzechy i skórkę pomarańczową. Wszystko wymieszać, a na koniec dodać pianę z białek i znów delikatnie wymieszać.
3. Wyrośnięte ciasto podzielić na trzy części. Każdą część rozwałkować na prostokąt o grubości około 3 mm, nałożyć 1/3 masy makowej, zostawiając około 2 cm od brzegu i zwinąć w roladę. Końce rolady skleić i podwinąć pod spód. Gotową struclę przełożyć na posmarowany olejem papier do pieczenia i zrolować w formie tuby dwukrotnie, pozostawiając 1 cm luzu między ciastem, a papierem (nie więcej). Końce papieru pozostawić otwarte. Makowce przenieść na blachę do pieczenia. Piec w nagrzanym piekarniku około 40 minut w temp. 190 °C (grzałka góra-dół). Ostudzone makowce polukrować i udekorować bakaliami.





Przepis na ciasteczka kanadyjskie towarzyszy mojej rodzinie przez cały rok. Wystarczy zmienić 2 składniki i ciasteczka nabierają zupełnie innego smaku. Bazą jest przepis, który polecam Państwu poniżej. Na Halloween zamiast cukru (w ramach międzysiedzkich żartów) dodajemy łyżkę soli. Na Wielkanoc aromat migdałowy zastępuje aromat cytrynowy i ciasteczka idealnie komponują się z piaskową babką czy mazurkami. Atutem ciasteczek jest czas ich przygotowania. Całość nie zajmie więcej niż 25 minut, więc można je zrobić „od ręki”, gdy zadzwoni koleżanka z drogi, że za chwilę u nas będzie, albo wpadnie z niezapowiedzianą wizytą teściowa.

Aleksandra Paulska, Centrala



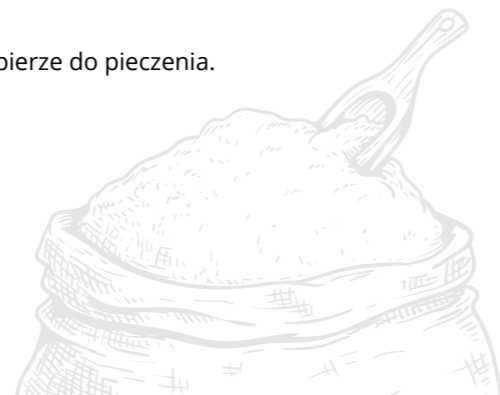
CIASTECZKA KANADYJSKIE Z SYROPEM KLONOWYM

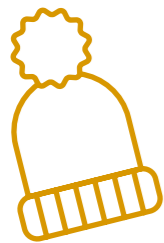
SKŁADNIKI:

- 100 g mąki tortowej
- 100 g masła orzechowego
- 100 ml syropu klonowego
- 3 łyżki cukru brązowego
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 5-6 kropli aromatu migdałowego
- 1 jajko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Piekarnik rozgrzać do 185 °C bez termoobiegu.
2. Zagnieść ciasto z podanych składników w misce przez ok. 10 minut. Masa powinna być elastyczna i nie przyklejać się do dłoni. Ciasto włożyć na 10 minut do zamrażalnika.
3. Po wyjęciu rozwałkować na obficie przyprószonej mąką desce. Ciasto powinno mieć do 4 mm. Wykrawać małe ciastka, najlepiej foremkami do pierników lub w kwadraciki przy użyciu noża z karbowaniem do krojenia ciasta na pierożki. Kwadraciki nie powinny być większe niż 5 cm na 5 cm.
4. Ciasteczka wyłożyć na blaszce, na papierze do pieczenia. Piec przez ok. 8-10 minut.





KRUCHE CIASTECZKA MAŚLANE

SKŁADNIKI:

- 400 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- kostka masła - 200 g*
- 4 żółtka ze średnich jajek*
- 3 łyżki śmietany 18%*
- ½ szklanki cukru drobnego
- 1 torebka cukru waniliowego

*Masło, śmietanę oraz jajka należy wcześniej wyciągnąć z lodówki.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Masło najlepiej pokroić na małe kawałeczki.
2. Wszystkie suche składniki wymieszać razem w misce.
3. Do suchych składników dodać masło, śmietanę i żółtka. Następnie zagnieść wszystko do uzyskania gładkiej, jednolitej masy. Jeżeli ciasto okaże się zbyt rzadkie dodać mąkę, a jeśli zbyt suche należy dodać śmietanę. Konsystencja ciasta powinna przypominać plastelinę. Wyrobione ciasto uformować w kulkę, zawinąć w folię i włożyć na godzinę do lodówki.
4. Schłodzone ciasto rozwałkować na grubość ok. 3 mm i wykrawać dowolne kształty foremkami. Ciasteczka przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
5. Piec około 10 - 13 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 °C (grzałka góra- dół), do momentu, kiedy ciasteczka lekko się zarumienią.

Wystudzone ciasteczka dekorować wedle uznania. Takie ciasteczka można przechowywać w szczelnym opakowaniu nawet do 6 tygodni.





Bardzo lubię przygotowania do tych magicznych świąt. Z dzieciństwa najbardziej pamiętam zapach pieczonego piernika, makowca, goździków, orzechów, cynamonu i pomarańczy. Swoim dzieciom zaproponowałam tradycję pieczenia ciasteczek. Zaczynaliśmy od kilku rodzajów, dzisiaj jest ich kilkanaście. Przygotowanie wymaga trochę czasu i tak w okolicach Barbórki rozpoczynamy ciasteczkowy sezon. Niektóre ciasteczka muszą poleżeć, innym trzeba przygotować specjalny krem czy dżem i posklejać, jeszcze inne polukrować, polać czekoladą czy w inny sposób udekorować. Gorąco polecam, to wspaniała zabawa dla wszystkich domowników, która wprowadza nas w świąteczny nastrój.

Zaproponuję ciasteczka, które po raz pierwszy piekłam jako nastolatka z moją ciocią, z przepisu jej mamy, a mojej babci. To było w latach 80-tych. Przypomnę, że na półkach w sklepach był tylko ocet i dżem dyniowy. A tu potrzebne były orzechy laskowe i to na dodatek mielone. Miałyśmy 2 opakowania tych orzechów, z paczki od rodziny z Niemiec, ale niestety w całości. Trzeba było je jakoś zmielić. Młynek nie wchodził w grę, wtedy służył wyłącznie do mielenia kawy. Zaznaczam, że w tych czasach nie było jeszcze thermomixów. Pozostała nam więc tarka. Taka jak się tarło ziemniaki na placki. Trochę to trwało, nie wspomnę o palcach (ziemniak a orzech laskowy), ale warto było! Już podczas pieczenia unosił się wspaniały zapach, a ten smak pozostał mi w ustach do dzisiaj. I tradycją się stało, że one rozpoczynają moje ciasteczkowe szaleństwo.

Małgorzata Kossakowska, ZG Polkowice-Sieroszowice



ORZECHOWE CIASTECZKA

Przez lata ten przepis udoskonalałam, i dzisiaj wygląda tak:

SKŁADNIKI:

- 25 dkg mielonych orzechów laskowych
- 10 dkg cukru
- 3 jajka
- 12 dkg całych orzechów laskowych
- bułka tarta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Jajka ubić z cukrem do białości, dodać mielone orzechy, wymieszać. Jeśli ciasto jest zbyt rzadkie dosypać bułkę tartą do momentu, aby można z niego było robić kulki wielkości małego orzecha włoskiego. Im mniejsze, tym smaczniejsze. Do każdej kulki wcisnąć całego orzeszka laskowego. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 15 minut (do zrumienienia ciasteczek). Po wystudzeniu można poleć czekoladą. Ja dekoruję gorzką czekoladą tylko orzeszka. Można je upiec trochę wcześniej i odstawić w zamkniętym naczyniu, aby zmiękły (ok. 2 tygodnie). Ja jednak lubię takie twarde, do kawy wyśmienite.



Robię też wersję bardziej delikatną i tu zamiast orzechów dodaję migdały.





Tomasz Noga
JRGH



BABKA LIMONKOWA Z PISTACJAMI



SKŁADNIKI:

Babka

- 4 jajka
- 170 g drobnego cukru
- szczypta soli
- 70 g posiekanych pistacji
- 150 g oleju
- sok i skórka starta z 2 limonek
- 275 g mąki tortowej
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 1 kopiastra łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody

Polewa

- 150 g białej czekolady

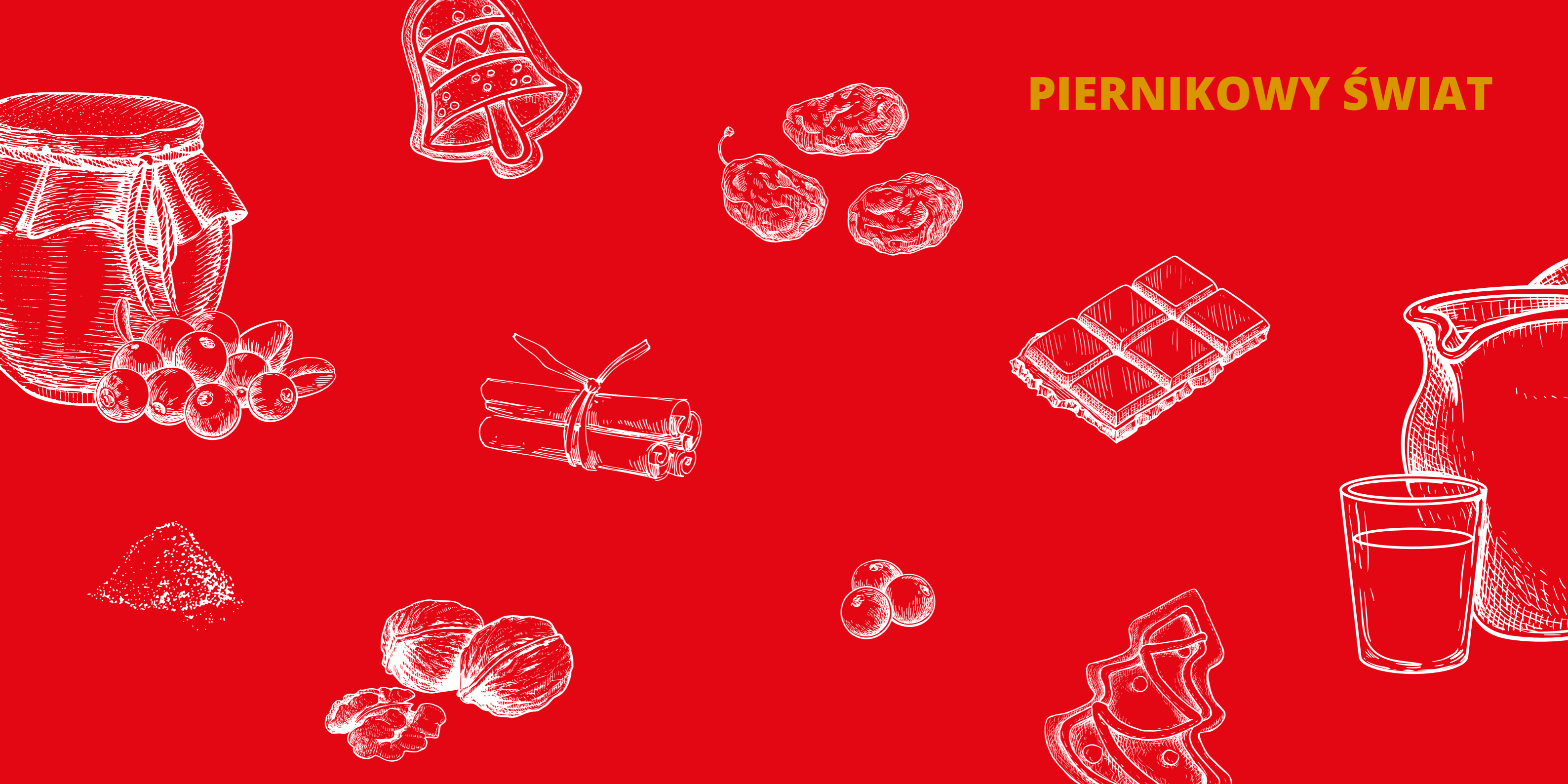
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Jajka ubić z cukrem.
2. Wszystkie sypkie składniki przesiać przez sito i wymieszać z pistacjami. Limonki sparzyć, skórkę zetrzeć na tarce, a sok wycisnąć.
3. Do ubitych jajek wlać olej, sok i dodać skórki z limonek. Następnie dodać sypkie składniki i wymieszać.
4. Formę wysmarować masłem i oprószyć mąką. Piekarnik nagrzać do 180 °C. Piec ok. 35-40 min. z funkcją góra - dół do „suchego patyczka”.
5. Czekoladę połamać i przełożyć do miseczek. Następnie rozpuścić interwałowo w mikrofalach. Do rozpuszczonej czekolady dodać olej, aby polewa błyszcząca.

- 1 łyżka oleju
- 40 g posiekanych pistacji



PIERNIKOWY ŚWIAT





Pierniczki świąteczne - dojrzewające Aleksandra Pawliczak, Zakłady Wzbogacania Rud	64
Piernik długo dojrzewający Karolina Borkowska, Huta Miedzi Cedynia	66
Świąteczny piernik Edyta Pasternak, Huta Miedzi Głogów	69
Piernik staropolski Joanna Gołaska, Zakład Hydrotechniczny	70
Piernik mojej prababci Tomasz Kędzia, Centrala	72
Pierniki Paweł Perzyński, JRGH	74
Piernik staropolski dojrzewający Paulina Gregor, Centrala	76
Pierniczki świąteczne Monika Stankiewicz, Huta Miedzi Głogów	79
Wykwintne pierniczki Gosi Barbara Ślusarczyk, Centrala	80
Pierniki Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny	82
Pierniki Katarzyna Wawrowska, Centrala	85



Święta Bożego Narodzenia to magiczny czas dla mnie i mojej rodziny. Tradycją mojego dzieciństwa było wspólne pieczenie i strojenie pierników z moją mamą oraz z moimi braćmi. Wszyscy na to czekaliśmy – bez pierników nie było w domu Świąt! Z domu rodzinnego zabrałam piękne świąteczne wspomnienia i tradycyjny przepis na nasze pierniczki. Każdego roku pod koniec października przygotowujemy ciasto, które cierpliwie dojrzewa w chłodnym miejscu i czeka na dzień wypieków. Pierniczki pieczemy na kilka dni przed Wigilią, a stroimy, jak ostygną.

Aleksandra Pawliczak, Zakłady Wzbogacania Rud



PIERNICZKI ŚWIĄTECZNE - DOJRZEWAJĄCE



SKŁADNIKI:

- 500 g miodu naturalnego
 - 2 niepełne szklanki cukru
 - 250 g masła
 - 1 kg + 1 szklanka mąki pszennej
 - 3 jaja
 - 3 łyżeczki sody oczyszczonej
 - 125 ml mleka
 - 1 czubata łyżka ciemnego kakao
- Bakalie** (wg uznania, te są nasze ulubione)
- 100 g orzechów laskowych
 - 100 g migdałów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Rodzynki namoczyć i posiekać razem z pozostałymi bakaliami.
2. Przesiać mąkę.
3. Miód, cukier i tłuszcz włożyć do garnka, powoli podgrzewać stale mieszając, aż wszystkie składniki się połączą, odstawić z gazu i dodać posiekane bakalie oraz przyprawy.
4. Do miski wrzucić część przesianej mąki, jaja, sól, sodę rozpuszczoną w zimnym mleku, kakao i wymieszać. Po chwili dodać gorącą masę z tłuszczu i miodu, ponownie wymieszać. Na końcu jak masa jest już jednolita dodać pozostałą mąkę i znowu wymieszać.
5. Ciasto przełożyć do naczynia, owinąć folią spożywczą, którą należy delikatnie ponakłuwać, aby ciasto oddychało, ale nie wyschło. Odstawić na kilka tygodni w chłodne miejsce (np. lodówka), aby dojrzewało.
6. Po ok. 4 tygodniach można przystąpić do pieczenia pierniczków i strojenia wg własnej fantazji. Zimne ciasto jest twarde, dlatego przed pieczeniem ogrzać je przez pewien czas w temperaturze pokojowej.
7. Ciasto wałkować lekko podsypując mąką, na ok. 0,5 cm i wykrawać



- 100 g rodzynek
 - 50 g skórki pomarańczowej
- Przyprawy**
- cynamon
 - 2 łyżeczki mielonego imbiru
 - 1/2 łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
 - 1/2 łyżeczki mielonych goździków
 - 1/2 łyżeczki mielonych kardamonu
 - szczypta soli
- Do smarowania**
- 1 jajo
 - 3 łyżki mleka

8. Piec w 160-170 °C przez 9-11 minut, w zależności od ich wielkości (zależy również od piekarnika). Kiedy wyjmuję gotowe pierniczki z piekarnika, ich brzeg powinien być już twardy, a środek pozostać jeszcze miękki, wtedy powinny zachować miękkość po ostygnięciu.





Od kilku lat gości u nas na stole piernik długo dojrzewający, pyszny i pięknie pachnący. Przepis wraz z mamą otrzymałam od mojej cioci. Od tego momentu święta bez piernika nie są dla nas prawdziwymi świętami, zazwyczaj robię go z moimi synami. Uwielbiam sprzątać ten bałagan towarzyszący nam podczas wspólnego pieczenia: porozrzucana mąka, porozlewane mleko, do tego „kłótnia”, który z nich ma dodać jakiś składnik czy mieszać...

Karolina Borkowska, Huta Miedzi Cedynia



PIERNIK DŁUGO DOJRZEWAJĄCY



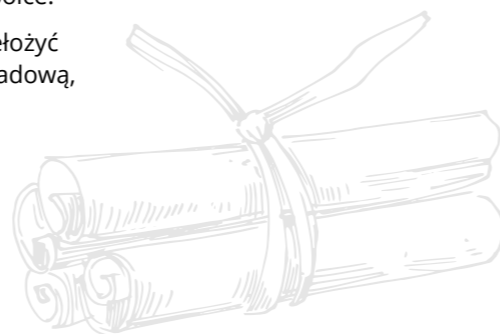
SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki pszennej tortowej
- 250 g masła
- 500 g miodu naturalnego
- 400 g cukru (ja daję połowę)
- 3 duże jajka
- 3 łyżeczki sody
- pół szklanki mleka
- 50 g przyprawy do pierników (mieszam sama: imbir, goździki, cynamon, kardamon)
- szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ciasto należy najpóźniej przyszykować na trzy tygodnie przed świętami, najlepiej w szklanym naczyniu. Ja zazwyczaj szykuję 5-6 tygodni przed, wtedy jest smaczniejsze. Piekę kilka dni przed podaniem, wtedy piernik jest bardziej miękki.

1. W garnku umieścić cukier, miód i masło, masy nie gotować tylko podgrzewać aż do rozpuszczenia masła, po czym wystudzić.
2. Do dużej miski przesiać mąkę, dodać sodę oraz sól oraz mieszankę przypraw do piernika. Całość wymieszać, dolać mleko i dodać jajka oraz wlać przestudzoną masę. Ciasto wymieszać drewnianą łyżką aż stanie się gładkie. Przełożyć je do garnka i zostawić w lodówce.
3. Po upływie 3-4 tyg. dojrzałe ciasto podzielić na trzy części. Każdą z nich piec w 175 °C, góra dół na środkowej półce.
4. Po upieczeniu i wystudzeniu wszystkich blatów przełożyć je powidłami śliwkowymi, górę połączyć polewą czekoladową, ozdobić orzechami bądź wiórkami kokosowymi.





Piernik. Można go lubić, a można za nim nie przepadać. Dla mnie to prawdziwy rarytas, który króluje w mojej rodzinie na każde święta. Jest to idealny wypiek na święta Bożego Narodzenia.

Edyta Pasternak, Huta Miedzi Głogów



ŚWIĄTECZNY PIERNIK



SKŁADNIKI:

Ciasto

- 1 kg maki
- 1 szklanka cukru
- 2 jajka
- 1 łyżka sody oczyszczonej
- ½ szklanki mleka
- 200 g masła
- 1 przyprawa do piernika
- 1 szklanka miodu prawdziwego
- 2 łyżki kakao

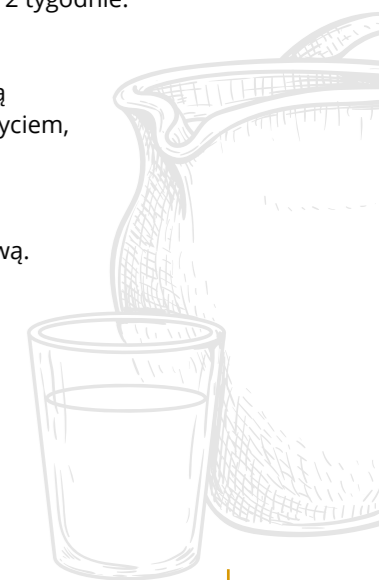
Polewa

- ½ kostki masła
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 jajko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Roztopić miód z cukrem i masłem.
2. Sodę oczyszczoną rozpuścić w mleku.
3. Do roztopionego masła, miodu z cukrem dodać rozpuszczoną w mleku sodę oczyszczoną, jajka, przyprawę do piernika oraz mąkę.
4. Wszystkie składniki dokładnie połączyć i odstawić na 2 tygodnie.
5. Po 2 tygodniach ciasto podzielić na 4 placki i upiec.
6. Placki przełożyć marmoladą a środkowy placek masą karpatką (placki przełożyć najlepiej dzień przed spożyciem, aby ciasto zmiękło i przeszło smakiem).

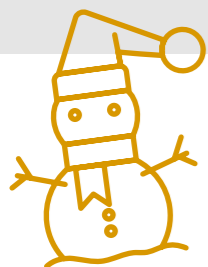
Po przełożeniu piernik udekorować przygotowaną polewą.





Oj kocham te święta. Zapach pomarańczy, cynamonu, świerku... Migotanie lampek, ciepło kominka, prezenty pod choinką.... U mnie co roku na stole króluje piernik staropolski, przygotowywany tradycyjnie. Ciasto leżakuje 6 tygodni i dopiero jest pieczone i przekładane domowym marcepanem i powidłami śliwkowymi.

Joanna Gołaska, Zakład Hydrotechniczny



PIERNIK STAROPOLSKI



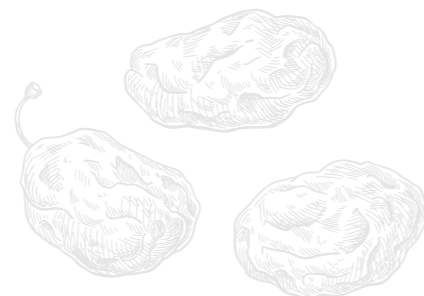
SKŁADNIKI:

- garść migdałów pokruszonych
- garść śliwek suszonych
- garść rodzynek
- 100 g mleka
- ¼ łyżeczki sody
- szklanka miodu
- 125 g masła
- pół szklanki cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 0,5 łyżeczki goździków mielonych, imbiru mielonego
- szczypta pieprzu czarnego mielonego
- szczypta soli
- pół kg mąki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wszystkie składniki wymieszać i zagnieść lepkie ciasto. Włożyć do kamionkowego naczynia, przykryć pieluchą tetrową i włożyć do lodówki na 4-6 tygodni.
2. Po tym czasie wyłożyć ciasto na blat i podzielić na 3 równe części. Uformować prostokątne placki i piec w 175 °C przez 25 min.
3. Wystudzić i przekładać wg kolejności: ciasto - powidła śliwkowe - masa marcepanowa - ciasto - powidła śliwkowe - masa marcepanowa - ciasto.
4. Zawinąć w papier do pieczenia i odstawić na tydzień w chłodne miejsce (nie do lodówki!!).
5. Po tygodniu połączyć piernik gorzką czekoladą i posypać skórką z pomarańczy.

- 1 jajko





PIERNIK MOJEJ PRABABCI



SKŁADNIKI:

- 200 g cukru lub cukier trzcinowy
- 200 g miodu
- 250 g masła
- 4 jaja
- 2 łyżki kakao
- 2 paczki przyprawy piernikowej
- niepełna szklana kwaśnej śmietany
- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki sody
- 200 ml alkoholu

Masa do przełożenia

- powidła śliwkowe
- konfitura z czarnej porzeczki
- konfitura z wiśni
- ¾ szklanki namoczonych orzechów włoskich
- skórka z cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cukier przepalić na patelni (nie może powstać karmel lub zastąpić cukrem trzcinowym wtedy bez przepalania), zmniejszyć ogień i dodać miód.
2. Masło utrzeć i dodać lekko przestudzony wcześniej przepalony cukier i miód i nadal ucierać.
3. W osobnej misce wymieszać mąkę, kakao, sodę i przyprawę piernikową.
4. Do wcześniej utartego masła z miodem i cukrem dodać po łyżce na przemian suche składniki i kwaśną śmietanę. Na końcu kolejno miksując dodać żółtka jaj.
5. Białka ubić i dodać do ciasta delikatnie mieszając. Tak przygotowane ciasto przelać do średniej, okrągłej formy do pieczenia, wysmarowanej wcześniej masłem i posypanej bułką tartą. Piec w 180 °C. Po 45 minutach wbić drewniany patyczek w ciasto i sprawdzić, czy jest suchy, jeśli nie należy piec dalej do momentu uzyskania tzw. „suchego patyczka”. W zależności od piekarnika pieczenie może trwać nawet do 1h 20 min.
6. Po upieczeniu przekroić i poczekać aż ostygnie i skropić wedle uznania wódką z sokiem z cytryny (lub cytrynowką), koniakiem lub kawą. Smakuje także z wiśniówką lub śliwovicą. W moim przypadku jest to około 200 ml alkoholu.
7. Skropiony piernik złożyć i zamknąć w pojemniku lub worku foliowym min. 2h.

Masa do przełożenia

Masę do przełożenia przygotować w trakcie pieczenia piernika.

1. Namoczone orzechy, migdały i czekoladę pokroić na małe kawałki.



- ¾ szklanki namoczonych migdałów lub migdały z paczki
- 25 g spirytusu
- ½ szklanki rodzyнки
- 250 g gorzkiej czekolady

Polewa

- 200 g gorzkiej czekolady
- 2-3 łyżki masła lub oleju kokosowego

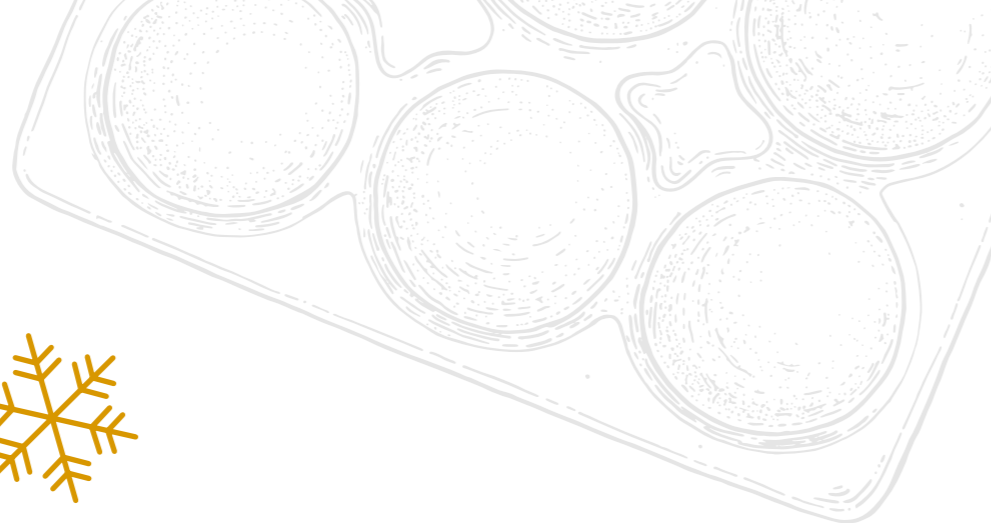
2. Dodać powidła, konfitury w równych proporcjach oraz rodzyнки, dodać startą skórkę z cytryny i 25 g spirytusu. Wszystko wymieszać i odłożyć pod przykryciem do „przegryzienia” do momentu nasączenia się piernika.
3. Piernik wyciągnąć z pojemnika i przełożyć masą (powinna mieć około 1,5 cm wysokości). Jeśli zostanie, rozsmarować resztę na górze piernika.

Polewa

W kąpeli wodnej rozpuścić czekoladę z olejem lub masłem. Następnie polać piernik i ozdobić orzechami włoskimi i migdałami.



Paweł Perzyński
JRGH



PIERNIKI

SKŁADNIKI:

- 2 ½ kg mąki
- 30 dkg masła
- 70 dkg cukru
- mały słoik płynnego miodu
- 10 jaj
- 2 dkg amoniaku
- 2 dkg sody
- 1 paczka proszku do pieczenia
- 2 przyprawy do pierników
- 2 łyżki cynamonu
- ½ szklanka mleka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Miód, masło, cukier (nie za dużo, garstka) i przyprawy zagotować.
2. Jaja ubić, zalać gorącym miodem i dobrze wymieszać.
3. Następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem i sodą, wyrobić.
4. Dodać amoniak wymieszany z ciepłym mlekiem. Wyrobić ciasto i odstawić na 3 dni w chłodne miejsce.
5. Wykrawać ciasto i piec kilka minut w 180 °C.





W naszym domu czas Bożego Narodzenia jest magiczny, cały ten pośpiech, szykowanie, organizowanie świąt daje nam dużo radości i to dwa razy w roku. Jesteśmy małżeństwem mieszanym, obchodzimy święta katolickie oraz prawosławne. Choinkę do naszego domu wybieramy razem na plantacji, dom ozdabiamy w środku oraz na zewnątrz ozdobami świątecznymi, a dużo szybciej zaczynam robić piernik staropolski i właśnie tym przepisem chciałabym się z Państwem podzielić.

Paulina Gregor, Centrala



PIERNIK STAROPOLSKI DOJRZEWAJĄCY - I ETAP

5 tygodni przed świętami

SKŁADNIKI:

- 50 g migdałów
- 50 g śliwek suszonych
- 50 g rodzynek
- 50 g orzechów włoskich
- 50 g suszonych moreli
- 90 g mleka
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 250 g miodu
- 125 g masła
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- ½ łyżeczki mielonych goździków
- ½ łyżeczki mielonego pieprzu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wszystkie bakalie (migdały, orzechy, owoce suszone) pokroić w kostkę i wymieszać z łyżką mąki.
2. Mleko wymieszać z sodą, odstawić.
3. Do garnka dać masło, miód, cukier i rozpuścić.
4. Do miski przesiać mąkę, dodać wszystkie przyprawy i wymieszać.
5. Do mąki z przyprawami dodać przygotowane bakalie, rozgrzaną masę z miodem, jajko i sodę z mlekiem dokładnie wymieszać łyżką drewnianą.
6. Powstałe ciasto przełożyć do miski ceramicznej lub szklanej, przykryć ściereczką obwiązać sznurkiem, odstawić do dojrzewania do lodówki na 4 tygodnie.

- ½ łyżeczki mielonej gałki muskatołowej
- ½ łyżeczki mielonego imbiru
- 1 szczypta soli
- 500 g mąki
- 1 jajo



II ETAP

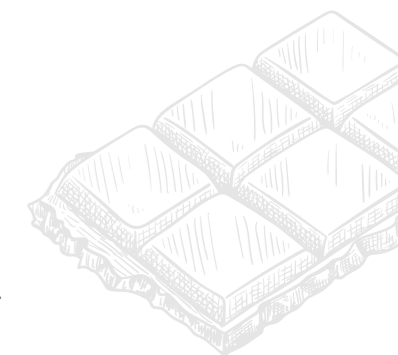
1 tydzień przed świętami

SKŁADNIKI:

- ciasto piernikowe z I etapu
- 200-230 g powideł śliwkowych
- 150 g czekolady deserowej
- 55 g masła
- elementy dekoracyjne np.: wysuszone plastry pomarańczy, beziki, orzechy, anyż, kora cynamonu itp.

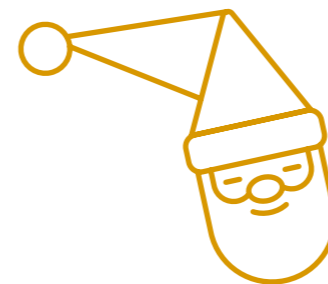
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wyjąć ciasto z lodówki, podzielić na 3 równe części.
2. Piekarnik rozgrzać do temperatury 175 °C.
3. Trzy keksówki o długości 30 cm wyłożyć papierem do pieczenia.
4. Każdą z części ciasta rozwałkować na grubość 0,5-1 cm, wyłożyć do przygotowanych form.
5. Piec 20-25 minut, po upieczeniu ciasto wyjąć z foremek razem z papierem, odstawić do ostudzenia.
6. W rondelku rozgrzać powidła.
7. Na 1 piernik wyłożyć ½ ilości ciepłych powideł, na niej ułożyć 2 piernik, wyłożyć pozostałą część powideł, przykryć 3 piernikiem, całość owinąć arkuszem papieru do pieczenia i czystą ściereczką, lekko docisnąć, odstawić do skruszenia na 4-5 dni.
8. Przygotować polewę czekoladową, rozpuścić masło, dodać pokruszoną czekoladę, rozpuścić.
9. Piernik odwinąć, zalać czekoladą i udekorować świątecznie.





Monika Stankiewicz
Huta Miedzi Głogów



PIERNICZKI ŚWIĄTECZNE

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki pszennej
- 1 szklanka cukru
- 50 g przyprawy do piernika
- 2,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 250 g miodu
- 250 g masła
- 4 jajka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wszystkie suche składniki wymieszać w dużej misce.
2. Masło i miód roztopić w garnuszku i odstawić do ostygnięcia. Po ostygnięciu dodać jajka i dokładnie wymieszać.
3. Następnie połączyć mokre i suche składniki.
4. Ciasto wyrobić i wałkować na grubość kilku milimetrów (w razie potrzeby można je podsypać mąką).
5. Nastawić piekarnik na 200 °C.
6. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia wyłożyć wykrojone pierniczki i piec około 5-7 minut (w zależności od grubości ciasta).

Pierniczki są gotowe do jedzenia po ostygnięciu.





Gdy nadchodzi świąteczny czas
Brakuje niektórych osób wśród nas
Jedną z takich dobrych dusz
Jest Gosia, której od pięciu lat nie ma z nami już
A całe zawodowe życie w CUK-u spędziła
Ludzi lubiła i o zwierzęta się martwiła
Co roku są jednak z nami jej wykwintne pierniczki

Na które przepis stosują liczni
Gosia od serca je piekła i rozdawała
Uśmiech przy tym na twarzy zawsze miała
I mimo upływu tylu lat
W CUK-u Świąta mają jej pierników smak
Dzisiaj z nostalgią i łzą w oku
Przesyłamy jej przepis dla wszystkich wokół

Barbara Ślusarczyk, Centrala



2. Na dobrze posypanej mąką stolnicy rozwałkować kolejno placki na grubość ok. 0,5 cm. Wykrawać foremkami.
3. Wstawić do piekarnika, piec w 180 °C przez ok. 10 min.
4. Gorące zdjąć z blaszki na płaską tacę, można od razu lukrować i ozdabiać.

LUKIER KRÓLEWSKI DO PIERNIKÓW

SKŁADNIKI:

- 2 białka z dużych jaj
- 200 g cukru pudru
- kilka kropel z soku z cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Białka oddzielić od żółtek. Następnie białka umieścić w szklanym, czystym naczyniu i ubijać mikserem (najpierw na małych obrotach, później na średnich) przez maksymalnie 30 sekund. Ma powstać piana z białek - białka nie powinny być ubite na sztywno.
2. Do białek dodać cukier puder. Całość ubijać na niskich/średnich obrotach przez około 20 minut.
3. Na koniec lukier rozcierać jeszcze łyżką, trzepaczką lub łyżką drewnianą z kulką. Do lukru można dodać też sok z cytryny lub pomarańczy. Lukier powinien być gładki, śnieżnobiały i bez żadnych grudek.

Życzę powodzenia ale nie zabieraj się do wykonania pierniczek sama, zrób to z BLISKIMI.



WYKWINTNE PIERNICZKI GOSI

SKŁADNIKI:

- 20 dag cukru
- 20 dag miodu (najlepiej płynny)
- 20 dag margaryny (roztopić i ostudzić)
- 5 jaj
- 2 przyprawy korzenne do pierników
- 2 łyżki ciemnego kakao
- ½ do ¼ szklanki przypalanki z cukru (wykonać z jednej szklanki cukru)
- 1 łyżka sody
- 1 kg dobrej mąki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pierniczki nadają się do jedzenia zaraz po upieczeniu i pozostają bardzo długo miękkie pod warunkiem, że są zabezpieczone przed wyschnięciem w jakimś pojemniku.

Przypalanka z cukru

1. 1 szklankę cukru wsypać do wysokiego garnka i przypalać na wolnym ogniu, doprowadzić do stanu wrzenia (nie mieszać) i szybko odstawić z ognia.
2. Poczekać chwilę aby przestało wrzeć i zalać zimną wodą (około pół szklanki), intensywnie mieszając długą łyżką.
3. Jeśli zrobi się karmel to wystarczy wstawić ponownie na palnik, mieszać do rozpuszczenia i ostudzić (przypalanka ma być zimna).

Ciasto

Dobrze mieć miskę do ciasta Tupperware, ale jeśli jej nie masz to też sobie świetnie poradzisz.

1. Wszystkie składniki wymieszać i wyrobić bardzo miękkie ciasto (im mniej mąki tym lepiej ciasto nie może być za twarde). Podzielić na dwa placki.





PIERNICZKI



SKŁADNIKI:

- ¼ szklanki miodu
- 80 g masła
- pół szklanki miękkiego brązowego cukru lub cukru pudru
- 1 duże jajko
- 2 i ¼ szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1,5 – 2 łyżki przyprawy korzennej do piernika
- opcjonalnie: 1 łyżeczka kakao (jeśli lubicie, gdy pierniczki mają ciemniejszy kolor)

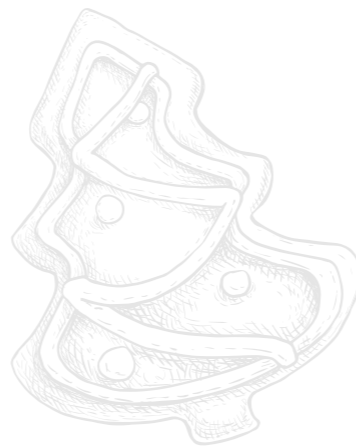
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

1. Miód, masło i cukier podgrzać w garnuszku i wymieszać, do rozpuszczenia się cukru, przestudzić.
2. Dodać pozostałe składniki i wyrobić lub zmiksować. Jeśli ciasto będzie zbyt sypkie dodać więcej płynnego miodu do osiągnięcia odpowiedniej konsystencji i zmiksować. Jeśli ciasto będzie zbyt miękkie, schłodzić (będzie się lepiej wałkowało).
3. Ciasto piernikowe wałkować na stolnicy na grubość 2 – 3 mm lekko podsypując mąką (pamiętając, że grubsze pierniczki są bardziej miękkie po upieczeniu). Wykrawać pierniczki o dowolnych kształtach i przekładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
4. Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piec około 8 – 10 minut w temperaturze 170 – 180°C. Uważać, by nie piec za długo, ponieważ wtedy będą zbyt kruche i będą miały posmak goryczy.
5. Wyjąć z piekarnika, wystudzić na kratce.
6. Lukrować lub dekorować czekoladą po upieczeniu i po zmięgnięciu pierniczków.

Pierniczki z otworkiem do przewlekania – otworek należy zrobić przed pieczeniem (np. słomką do napojów lub wykałaczką).

Pierniczki z cukierkowymi witrażkami – również przed upieczeniem w dużym pierniczku wykrawać mniejszy otworek, nasypać do niego pokruszonych landrynek (z górką) i piec na macie teflonowej, ściągając z blachy dopiero po wystudzeniu.





ŚWIĘTA PACHNĄ PIERNIKAMI.

Od dzieciństwa zapach pierników przypomina mi, że zbliża się Boże Narodzenie. Chyba nie ma osoby, która nie lubiłaby tego cudownego korzennego zapachu, który unosi się w domu podczas pieczenia. Mówi się, że im dłużej poleżą pierniki tym są lepsze, dlatego w mojej rodzinie zabieramy się za pieczenie pierników 2-3 tygodnie przed świętami. Nawet teraz gdy moje dzieci są już dorosłe, nie wyobrażają sobie tego przedświątecznego czasu bez tradycyjnego pieczenia i dekorowania pierników. Włączamy sobie wtedy świąteczne piosenki i od razu ogarnia nas ten niepowtarzalny nastrój, który kojarzy się z ciepłem domowego ogniska, wzbudza uśmiech i niesie same pogodne myśli.

Katarzyna Wawrowska, Centrala



PIERNIKI



SKŁADNIKI:

- 1,5 kg mąki
- 0,5 kg miodu
- 0,5 kg cukru
- 40 dkg masła
- 5 jajek
- ¼ szklanki mleka
- 2 łyżeczki amoniaku
- 2 łyżeczki sody
- 10 dkg kawy sypanej
- 6 łyżek przyprawy do piernika

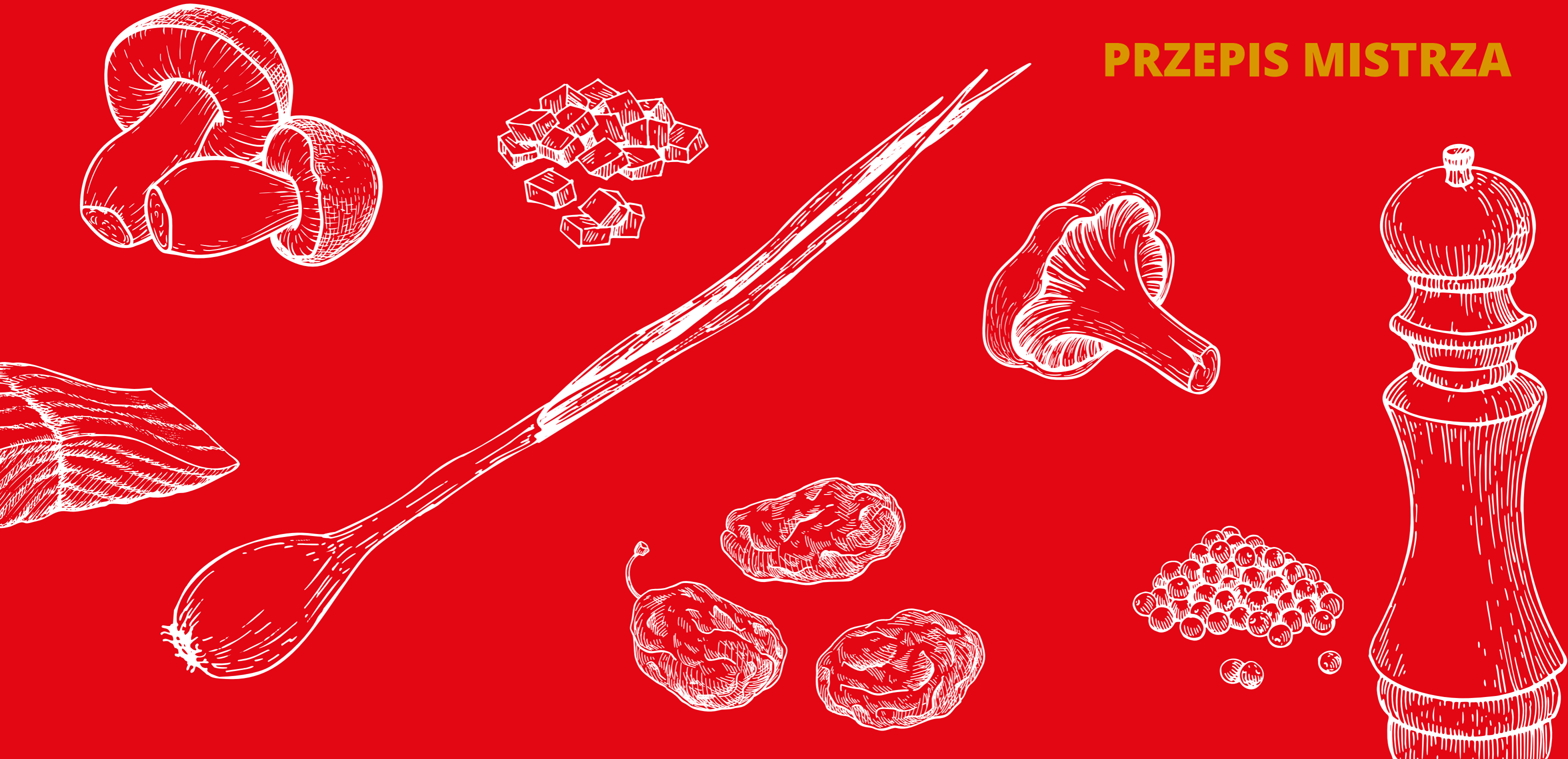
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

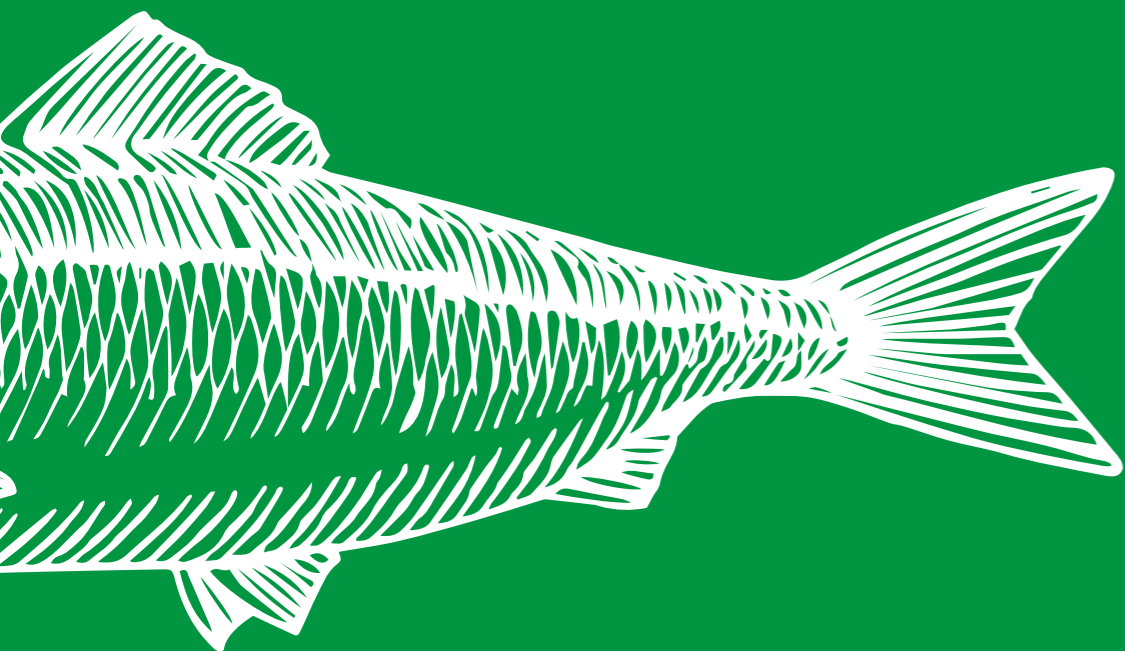
1. Amoniak i sodę rozpuścić w zimnym mleku.
2. Kawę zaparzyć w małej ilości wody.
3. 200 g cukru skarmelizować (cukier podgrzewać aż się rozpuści i nabierze złotego koloru, zalać niewielką ilością gorącej wody, cały czas mieszając).
4. Pozostały cukier rozpuścić z miodem i masłem. Dodać zaparzoną kawę razem z fusami. Do rozpuszczonego miodu dodać przygotowany karmel.
5. Jajka ubić, dodać mąkę, mleko, karmel z miodem oraz przyprawę.

Tak przygotowane ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm. Wykrawać pierniczki. Układać w odstępach na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec ok 8-10 minut w nagrzanym do 180 °C piekarniku.



PRZEPIS MISTRZA





Śledzie marynowane w suszonych grzybach
Karol Okrasa



Karol Okrasa



ŚLEDZIE MARYNOWANE W SUSZONYCH GRZYBACH

SKŁADNIKI:

- 4 śledzie - matias holenderski
- 1 cebula średniej wielkości
- 2 łyżki zmielonych suszonych grzybów
- szczypta suszonego majeranku
- 200 ml oleju słonecznikowego
- 1 łyżeczka octu spirytusowego
- 4 śliwki suszone pokrojone w kosteczkę
- szczypta czarnego kruszonego pieprzu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Śledzia oczyścić i pokroić na mniejsze kawałki.
2. Cebulę pokroić w półplastry.
3. Zmielone grzyby podgrzać na patelni z majerankiem. Zdjąć z ognia i zalać olejem. Ostudzić do temperatury pokojowej.
4. Dodać pokrojoną śliwkę.
5. Śledzie ułożyć w naczyniu i zalać olejem, dodać cebulę i ocet.
6. Odstawić na 24 godz.



ŚWIĄTECZNY CZAS





Kalendarz adwentowy 97
Diana Porębska, Centrala

Kalendarz adwentowy 98
Karolina Karwicka, Centrala

Pakowanie prezentów 101
Joanna Wiśniewska, Huta Miedzi Głogów

Personalizowane bombki 102
Kamil Poręba, Zakłady Wzbogacania Rud

Gwiazda z papieru 105
Natalia Dydak, Centrala

Leśny skrzat 106
Natalia Dydak, Centrala

Skarpetkowe skrzaty 109
Wiktor Franczak, ZGPS



33

W mojej rodzinie tradycją w okresie Świąt Bożego Narodzenia jest tworzenie kalendarza adwentowego dla najmłodszych. Najczęściej wykonujemy go sami, według własnego pomysłu. Przed 1 grudnia, zawieszamy 24 koperty i 24 małe pudełeczka na specjalnie przygotowanej do tego gałązce albo wkładamy je w kieszonki tkaninowego kalendarza.

Nic tak nie umiła dzieciom czasu oczekiwania na święta, jak to codzienne otwieranie drobnych upominków. Kalendarz adwentowy można przygotować w dowolny sposób: w formie girlandy, choinki, czy luźno ustawionych kartoników. Ogranicza nas tylko wyobraźnia.

Diana Porębska, Centrala



””

KALENDARZ ADWENTOWY



POTRZEBNE:

- papier do pakowania prezentów
- naklejki bożonarodzeniowe (do etykietowania)
- sznurek
- lampki choinkowe/bombki/ozdoby świąteczne
- kalendarz z kieszonkami z tkaniny lub gruba gałązka jako konstrukcja kalendarza
- 24 drobne upominki

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Wszystkie drobiazgi zapakować w papier ozdobny i oznaczyć naklejkami ponumerowanymi od 1 do 24.
2. Następnie włożyć upominki do kieszonek kalendarza, ozdobić lampkami choinkowymi według uznania.
3. Zapakowane upominki można też przywiesić do gałązki tworząc rodzaj girlandy.

Co włożyć do kalendarza adwentowego?

Wszystko zależy od wieku dzieci i ich zainteresowań. Mogą to być świąteczne dekoracje, małe bombki, artykuły plastyczne, naklejki, gumki do mazania, słodycze, kosmetyki. My do kalendarza adwentowego dodajemy też często zadania, np. „Zrób dzisiaj dobry uczynek” albo „Pomóż w świątecznych porządkach”. Dzieci bardzo to lubią. Świetnym pomysłem może być też kalendarz z tzw. dobrym słowem, w którym trzeba napisać miłe słowo/komplement na każdy dzień, każdemu członowi rodziny.





Odkąd mam dzieci, przygotowuję kalendarz adwentowy. Zajmuje to trochę czasu, ale już samo przygotowywanie potrafi wprowadzić w przedświąteczny nastrój. Mam kilka kalendarzy za sobą, ale najprzyjemniej wspominam przygotowanie kalendarza „jak z domków z piernika”. Przygotowanie jest bardzo proste i wychodzi nawet tym, którzy nie mają żadnego talentu (czyli nawet mi).

Karolina Karwicka, Centrala



KALENDARZ ADWENTOWY

POTRZEBNE:

- papierowe, niewielkie torebki, najlepiej w jednym kolorze (u mnie były białe)
- pisaki/ cienkopisy w różnych kolorach (wybrałam te kojarzące się z Bożym Narodzeniem: czerwony, złoty, zielony)
- małe drewniane klamerki lub spinacze do zamknięcia torebek i przymocowania do sznureczków
- sznurek pocięty na 24 kawałki (do umocowania torebek)
- gałązka
- zawartość kalendarza wg. uznania

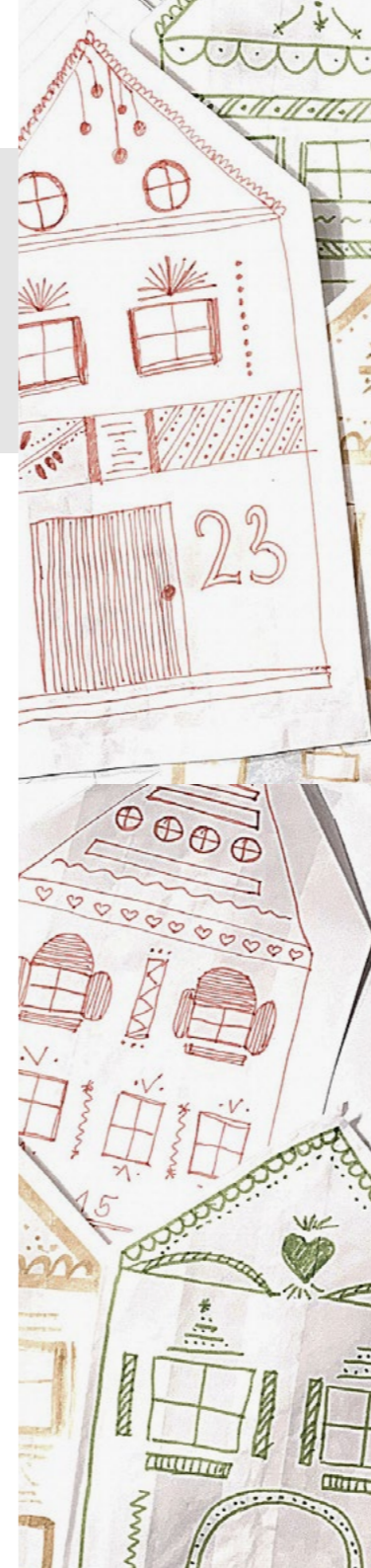
SPOSÓB WYKONANIA:

1. Otwarty brzeg torebki zagiąć do środka - to będzie górna część domku, dwuspadowy dach.
2. Wzdłuż krawędzi torebki narysować proste linie i ozdobić podobnie jak pierniki, rysując dowolne symbole - kropki, gwiazdki, linie.
3. W dowolnym miejscu wpisać liczbę od 1 do 24 i uzupełnić zadaniami, czekoladkami.
4. Zamknąć spinaczem/klamerką.
5. Wieszac na sznureczku zamocowanym do gałązki.

Całość mocowałam do sznureczków przewiązanych do gałązki albo mocowałam taśmą do lustra.

I pozostaje jeszcze zawartość...

W moim kalendarzu naprzemiennie ukryte są czekoladki i zadania. Staram się, żeby zadania budowały bożonarodzeniową atmosferę i zgrywały się z kalendarzem całej rodziny, jest tam więc wspólne pieczenie pierniczków, spacer wśród świątecznych iluminacji i przygotowywanie kartek świątecznych.



Przykładowe zadania:

1. Czas na pieczenie pierniczków!
2. Zadzwoń do babci/cioci i znajdź chwilę na rozmowę.
3. Tak miło spędzać z Tobą czas, wybierzmy się na spacer i sprawdźmy, czy są już świąteczne iluminacje.
4. Poczęstuj się czekoladką i powiedz bliskim coś miłego!
5. Pora na wysłanie świątecznych życzeń, przygotuj kartkę na Boże Narodzenie.
6. Dziś ubieramy choinkę!
7. W nocy przyjdzie Święty Mikołaj, przygotuj dla niego mleko i ciasteczko.
8. Zapraszamy na rodzinne oglądanie świątecznego filmu/bajki.
9. Masz ulubione kolędy albo świąteczne piosenki? Zróbmy świąteczną playlistę.
10. Wokół Ciebie na pewno jest ktoś, kto potrzebuje pomocy. Sprawdź, co możesz dla niego zrobić i do dzieła!
11. Co Ty wiesz o Bożym Narodzeniu? Zróbmy świąteczny quiz.
12. Posłuchaj świątecznej opowieści.





Okres świąteczny to nie tylko przygotowanie kuchennych przekąsek, sprzątnięcie domu czy kupowanie prezentów. To również czas, kiedy pakowanie prezentów nabiera szczególnego wymiaru. W naszej kulturze są one ważnym elementem świąt, przeróżnych okazji i uroczystości. Pakowanie prezentów jest przyjemną czynnością i nadaje symbolicznego znaczenia a dodatkowo robi ze zwykłej rzeczy coś wyjątkowego. Pięknie zapakowany prezent cieszy oko. Gdy już mamy w ręku upragniony podarek, pozostaje jedynie go zapakować. Ale jak? W pudełko, papier czy torebkę? Użyć wstążki czy kokardki? Pakowanie podarunku nie musi być wcale skomplikowane, ale wymaga kilku podstawowych materiałów. Rzeczy, które warto mieć pod ręką to papier do pakowania, taśma, nożyczki, wstążki, sznurki, mazaki i dodatkowe ozdoby. Wystarczy pomysł i zaczynamy!!

Joanna Wiśniewska, Huta Miedzi Głogów



PAKOWANIE PREZENTÓW



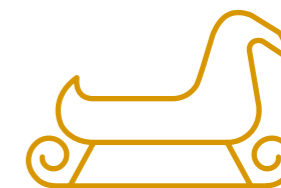
POTRZEBNE:

- papier do pakowania
- taśma
- nożyczki
- wstążki
- sznurki
- mazaki
- dodatkowe ozdoby

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Przygotować wszystkie potrzebne materiały.
2. Pomiar i cięcie - ważne, żeby mieć wystarczającą ilość papieru, aby zasłonić cały prezent.
3. Zapakować prezent - składać końce papieru do środka prezentu, następnie skleić taśmą.
4. Udekorować. I tu uruchamiamy naszą wyobraźnię. W ruch idą wstążki, kokardki, dzwoneczki, gałązki i inne ozdoby. Gotowe!!!

Pakowanie prezentów jest dobrą zabawą i sprawia przyjemność bliskim.



PERSONALIZOWANE BOMBKI

66

W związku ze zbliżającym się Bożym Narodzeniem chcę moich bliskich obdarować personalizowanymi bombkami. Zaczynam od konceptu, który rzutuje na ostateczny wygląd mojej ozdoby. Projekt bombki wykonuję w programie graficznym a następnie zajmuję się odpowiednim ustawieniem parametrów maszyny takich jak np. czas czy moc lasera. Zależy mi, aby każda bombka była dopasowana do gustu osoby, która ją otrzyma tak, by sprawić obdarowanemu jak największą radość. Po tej fazie następuje mój ulubiony etap, czyli ozdabianie, gdzie mogę puścić wodzę fantazji.

Kamil Poręba, Zakłady Wzbogacania Rud

””



Rysunek 1 Etap projektowania w programie graficznym.



Rysunek 2 Wycinanie wzoru za pomocą lasera.

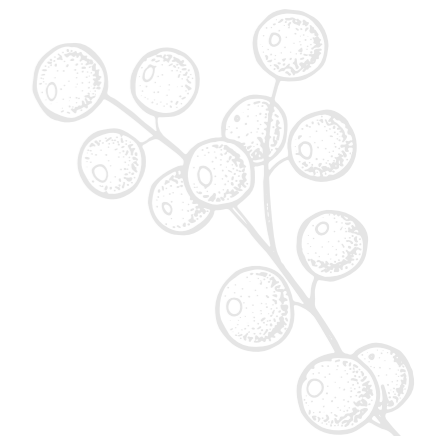


Rysunek 3 Gotowe bombki.





Natalia Dydak
Centrala



GWIAZDA Z PAPIERU

POTRZEBNE:

- 9 papierowych torebek śniadaniowych
- nożyczki
- klej
- wstążka lub sznurek
- zszywacz lub dziurkacz

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Klej nałożyć wzdłuż zaznaczonej na bordowo linii (krótszej strony torebki).
2. Na torebkę z klejem nałożyć kolejną torebkę. Czynność powtórzyć ze wszystkimi torebkami. Na sklejonych torebkach położyć na 2 minuty coś ciężkiego, np. grubą książkę.
3. Dwa rogi torebki (od strony otwarcia) wyciąć w trójkąt. W środku można wyciąć różne wzory, pamiętając jedynie o zachowaniu zewnętrznego kształtu.
4. Następnie klej nałożyć na wierzchnią torebkę. Torebkę rozłożyć i skleić dwie wierzchnie.
5. Wstążkę lub sznurek uciąć na długość według uznania.
6. W przypadku dziurkacza, zrobić otwór w jednym dłuższym rogu gwiazdy i przepleść wstążkę. W przypadku zszywacza, zszyć wstążkę do jednego dłuższego rogu gwiazdy.

I voila! Piękna ozdoba świąteczna gotowa! Na środek gwiazdy można dodać wstążkę.





Skrzat leśny to bardzo efektowna ozdoba świąteczna, niezwykle popularna w ostatnich latach, a wykonasz go w zaledwie 15 minut, bez użycia kleju.

Natalia Dydak, Centrala



LEŚNY SKRZAT



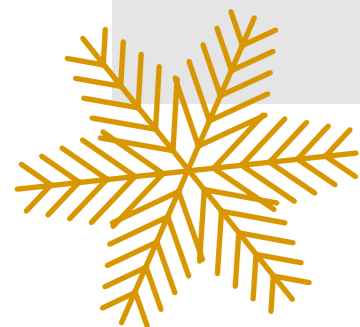
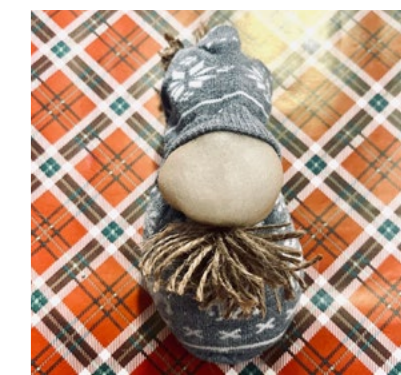
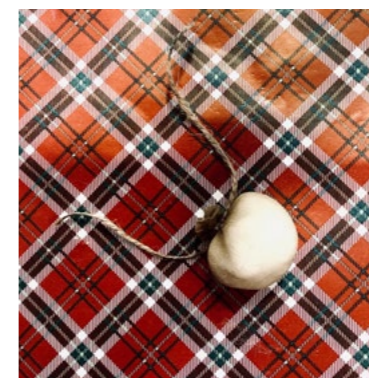
POTRZEBNE:

- długa skarpetka (za kostkę)
- pończocha
- wełna biała/szara/beżowa lub sznurek (ok. 1 - 1,5 metra)
- kawałek waty
- kasza lub ryż (ok. 100 - 150 g)
- grzebyk o gęsto rozstawionych ząbkach
- mała gumka recepturka

SPOSÓB WYKONANIA:

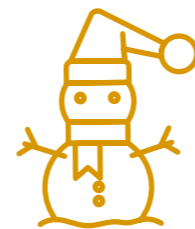
1. Skarpetę rozciąć za piętą w poprzek. Wełnę nawlec na dwa palce (ok. 10 pętelek) i związać u góry lub przez środek. (Można też użyć grubego sznurka jutowego).
2. Pętelki rozciąć i utworzyć pomponik. Następnie górną część skarpety wywinąć na lewą stronę i od ciętej strony włożyć pomponik.
3. Ucięty koniec skarpety związać gumką recepturką, z pomponikiem w środku. Skarpetę wywinąć.
4. Dolną część skarpety włożyć do szklanki lub kubka i wysypać do niej kaszę/ryż. Można również do środka skarpety włożyć woreczek foliowy i do niego wysypać kaszę.
5. Pończochę rozciąć w kwadrat i włożyć do niego watę. Utworzyć kulę, końce materiału związać sznurkiem/wełną, a nadmiar materiału obciąć. Kulę przywiązać do części z kaszą.
6. Wełnę/sznurek nawinąć na dłoń (ok. 10-12 pętelek) i związać jak poprzednio pomponik.
7. Pętelki rozciąć, a końce rozczesać gęstą częścią grzebienia. Wąsy / brodę przytwierdzić do skrzata, a następnie nałożyć czapkę.

I voila, piękny skrzat gotowy!



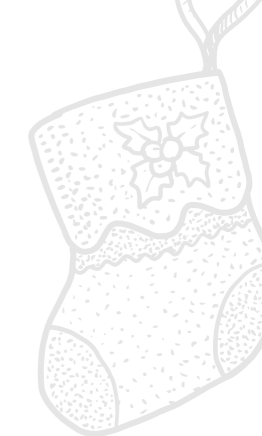


Wiktor Franczak
ZG Polkowice-Sieroszowice



POTRZEBNE:

- dwie skarpety w różnych kolorach
- ok. 300 g ryżu
- kolorowe włóczki
- kawałek brązowej pończochy
- wata albo wacik kosmetyczny
- gumki recepturki
- grzebień
- nożyczki



SKARPETKOWE SKRZATY

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Skarpety rozciąć tak, aby podzielić je na część stopki oraz prostą ze ściągaczem.
2. Ryż przesypać do woreczka foliowego, związać, wsunąć w stopkę. Całość związać gumką recepturką lub kawałkiem włóczki.
3. Do pozostałej części skarpety włożyć trochę waty i ponownie związać.
4. Następnie przygotować kwadratowy kawałek pończochy, na środku położyć watę. Całość złożyć w formę sakiewki i związać przy pomocy długiego kawałka włóczki.
5. Boki powstałej kokardki rozciąć i za pomocą grzebienia rozczesać nitki nadając im kształt brody. Całość przywiązać pod nosek skrzata. Można zrobić też damską wersję skrzata – zamiast brody upleść z włóczki warkocze i zakończyć kokardką.
6. Następnie wybrać kolor włóczki na pomponik, owinąć ją na dwóch palcach i złożyć w formę sakiewki, związać przy pomocy włóczki. Przyciąć pomponik na kształt półokręgu, aby nadać pomponikowi ładną formę.
7. Prostą część skarpety wywinąć na lewą stronę. Złapać ją tak, aby ściągacz był na dole i od góry wsunąć do środka pomponik.
8. Górę związać gumką recepturką pozostawiając sznurek na zewnątrz. Sznurek naciągnąć tak, aby poczuć opór.
9. Powstałą czapkę wywinąć na prawą stronę i ubrać w nią skrzata.



**NAJPIĘKNIEJSZE
POLSKIE KOŁĘDY
POLECAJĄ**





Bóg się rodzi Orkiestra Zakładowa Huty Miedzi Głogów	114
Przybieżeli do Betlejem Orkiestra Dęta Zakładów Górniczych Polkowice-Sierszowice	116
Lulajże Jezuniu Orkiestra Dęta Zakładów Górniczych Rudna	119
Wśród nocnej ciszy Orkiestra Dęta Zakładów Górniczych Lubin	120
Gdy śliczna Panna Męski Chór Górniczy	123

BÓG SIĘ RODZI

Orkiestra Zakładowa
Huty Miedzi Głogów



*Bóg się rodzi, moc truchleje
Pan niebiosów obnażony
Ogień krzepnie, blask ciemnieje
Ma granice – Nieskończony*

*Wzgardzony - okryty chwałą
Śmiertelny król nad wiekami
A Słowo Ciałem się stało
I mieszkało między nami*

*Cóż masz, niebo, nad ziemiany?
Bóg porzucił szczęście Twoje
Wszedł między lud ukochany
Dzieląc z nim trudy i znoje
Niemąło cierpień, niemąło
Żeśmy byli winni sami
A Słowo Ciałem się stało
I mieszkało między nami*

*Podnieś rękę, boże Dziecię
Błogosław Ojczyznę miłą
W dobrych radach, w dobrym bycie
Wspieraj jej siłę Swą siłą
Dom nasz i majątność całą
I wszystkie wioski z miastami
A Słowo Ciałem się stało
I mieszkało między nami*

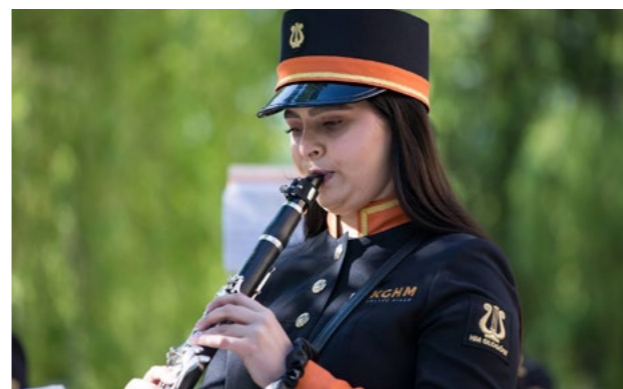
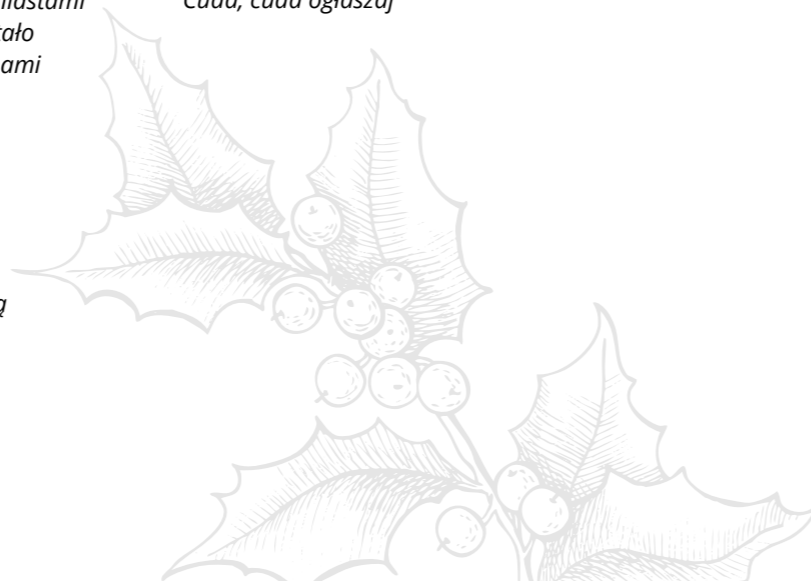
*Chrystus się rodzi
Nas oswobodzi
Anieli grają
Króle witają
Pasterze śpiewają
Bydlęta klękają
Cuda, cuda ogłaszają*

*I Trzej królowie, i trzej królowie
Od wschodu przybyli
I dary Panu, i dary Panu
Kosztowne złożyli*

*Chrystus się rodzi
Nas oswobodzi
Anieli grają
Króle witają
Pasterze śpiewają
Bydlęta klękają
Cuda, cuda ogłaszają*


*Pójdźmy też i my, pójdźmy też i my
Przywitać Jezusa
Króla nad królami, Króla nad królami
Uwielbić Jezusa*

*Chrystus się rodzi
Nas oswobodzi
Anieli grają
Króle witają
Pasterze śpiewają
Bydlęta klękają
Cuda, cuda ogłaszają*



PRZYBIEŻELI DO BETLEJEM

Orkiestra Dęta Zakładów Górniczych
Polkowice-Sieroszowice



Przybieżeli do Betlejem pasterze,
Grając skocznie Dzieciąteczku na lirze.
Chwała na wysokościach, chwała na wysokościach,
A pokój na ziemi.

Oddawali swe ukłony w pokorze
Tobie z serca ochotnego, o Boże!
Chwała na wysokościach, chwała na wysokościach,
A pokój na ziemi.

Anioł Pański sam ogłosił te dziwy,
Których oni nie słyszeli, jak żywi.
Chwała na wysokościach, chwała na wysokościach,
A pokój na ziemi.


Dziwili się napowietrznej muzyce
i myśleli, co to będzie za Dziecię?
Chwała na wysokościach, chwała na wysokościach,
A pokój na ziemi.

Oto mu się wół i osioł kłaniają,
Trzej królowie podarunki oddają.
Chwała na wysokościach, chwała na wysokościach,
A pokój na ziemi.

I anieli gromadą pilnują
Panna czysta wraz z Józefem pilnują
Chwała na wysokościach, chwała na wysokościach,
A pokój na ziemi.

Poznali Go Mesjaszem być prawym
Narodzonym dzisiaj Panem łaskawym
Chwała na wysokościach, chwała na wysokościach,
A pokój na ziemi.

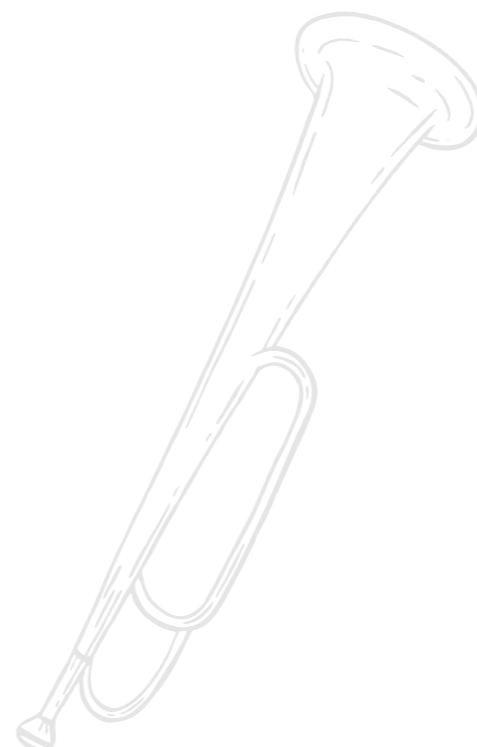
My go także Bogiem, Zbawcą już znamy
I z całego serca wszystko kochamy
Chwała na wysokościach, chwała na wysokościach,
A pokój na ziemi.





LULAJŹE JEZUNIU

Orkiestra Dęta Zakładów
Górnich Rudna



*Lulajże Jezuniu, moja perełko,
Lulaj ulubione me pieścidełko.
Lulajże Jezuniu, lulajże lulaj!
A Ty Go, Matulu, z płaczu utulaj.*

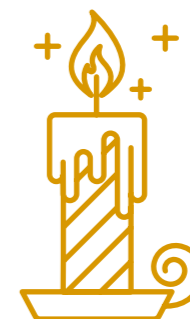
*Zamknijże znużone płaczem powieczki,
Utulże zemdlone łkaniem usteczki.
Lulajże, Jezuniu...*

*Lulajże, piękniuchny nasz Aniołeczku.
Lulajże wdzięczniuchny świata Kwiateczku.
Lulajże...*

*Lulajże, Różyczko najozdobniejsza,
Lulajże, Lilijko najprzyjemniejsza.
Lulajże...*

*Lulajże przyjemna oczom gwiazdeczko
Lulaj najśliczniejsze świata słońeczko
Lulajże...*

*My z Tobą, tam w niebie, spocząć pragniemy,
Ciebie, tu na ziemi, kochać będziemy.
Lulajże, Jezuniu...*





WŚRÓD NOCNEJ CISZY

Orkiestra Dęta Zakładów
Górnich Lubin



*Wśród nocnej ciszy głos się rozchodzi:
Wstańcie, pasterze, Bóg się wam rodzi
Czym prędzej się wybierajcie,
Do Betlejem pośpieszajcie,
Przywitać Pana.*

*Poszli, znaleźli Dzieciątka w żłobie,
Z wszystkimi znakami, danymi sobie.
Jako Bogu cześć Mu dali,
A witając zawołali,
Z wielkiej radości.*

*„Ach witaj, Zbawco; z dawna żądany,
Tyle tysięcy lat wyglądany!
Na Ciebie króle, prorocy,
Czekali, a Tyś tej nocy -
Nam się objawił”.*

*I my czekamy na Ciebie, Pana,
A skoro przyjdiesz na głos kapłana.
Padniemy na twarz przed Tobą,
Wierząc, żeś jest pod osłoną,
Chleba i wina.*





GDY ŚLICZNA PANNA

Górnicy Chór Męski



*Gdy śliczna Panna Syna kołysała,
z wielkim weselem tak Jemu śpiewała:
Li li laj, moje Dzieciąteczko,
li li laj, śliczne Paniąteczko.*

*Wszystko stworzenie, śpiewaj Panu swemu,
pomóż radości wielkiej sercu memu.
Li li laj, wielki Królewiczu,
li li laj, niebieski Dziedzicu!*

*Sypcie się z nieba, śliczni aniołowie,
śpiewajcie Panu, niebiescy duchowie:
Li li laj, mój wonny kwiateczku,
li li laj, w ubogim żłóbeczku.*

*Cicho wietrzyku, cicho południowy.
Cicho powiewaj, niech śpi Panicz nowy.
Li li laj, wielki Królewiczu,
li li laj, niebieski Dziedzicu!*

*Cicho bydłatka parą swą chuchajcie,
ślicznej Dziecinie snu nie przerywajcie
Li li laj, wielki Królewiczu,
li li laj, niebieski Dziedzicu!*

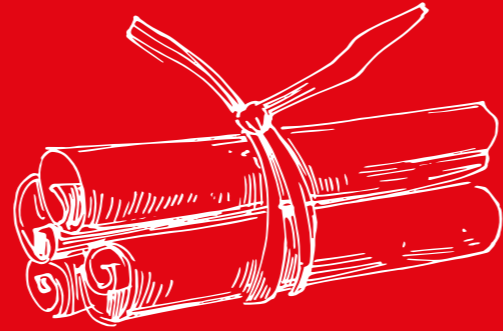
*Nic mi nie mówisz, o Kochanie moje,
przecież pojmuję w sercu słowa Twoje
Li li laj, wielki Królewiczu,
li li laj, niebieski Dziedzicu!*

*Śpijże już sobie, moja Perło droga,
niech Ci snu nie rwie żadna przykra trwoga
Li li laj, wielki Królewiczu,
li li laj, niebieski Dziedzicu!*

*Przybądźcie z nieba, święci Aniołowie,
Śpieszcie do ludzi z pokojem, postówie.
Li li laj, wielki Królewiczu,
li li laj, niebieski Dziedzicu!*

*Łączcie się w dziełach, wszystkie ziemskie dzieci,
Niechaj się miłość w sercu waszym nieci.
Li li laj, wielki Królewiczu,
li li laj, niebieski Dziedzicu!*







www.kghm.com