



Rosyjska i ukraińska kuchnia na Święta

2011-12-19

Soczywo, zapiekana gęś i tradycyjny karp w nietypowym wydaniu - podajemy przepisy!

Soczywo

Podawane tradycyjnie podczas „Świętej Wieczerzy”, czyli w Wigilię Bożego Narodzenia w rodzinach prawosławnych Rosjan i Ukraińców *soczywo*, znane również jako *kutia*, jest potrawą o wymiarze symbolicznym: ziarno jest symbolem narodzin, zaś smak miodu ma kojarzyć się ze słodyczą życia wiecznego. Po zakończeniu kolacji *soczywo* często pozostawiano na stołach – aby ugościć również przybywające duchy zmarłych przodków. Zapraszamy do wypróbowania jednego z charakterystycznych, bardzo łatwych przepisów.

Składniki

- 1,5 szklanki ziaren pszenicy (względnie - żyta, owca, soczewicy, kaszy gryczanej lub innego zboża)
- 150 g maku
- 150 g orzechów włoskich
- 5 stołowych łyżek miodu

Ziarno przepłukać, oczyścić i ugotować na wodzie rzadką kaszę (doprawić do smaku cukrem i solą). Mak dokładnie rozetrzeć, łuskane orzechy posiekać – składniki dokładnie połączyć z miodem, a następnie połączyć z ostudzoną kaszą.

Zapiekana gęś

Gęsi, jak wiadomo „uratowały Rzym”. Nadziewana ryżem z przyprawami korzennymi, jabłkami bądź innymi popularnymi owocami (np. wiśniami) i zapiekana gęś lub kaczka, traktowana była jako symbol wykwintnej kuchni i stanowiła prawdziwy „obiekt pożądania” radzieckiego obywatela. Nic dziwnego, że nawet po ">Niebieski karp

Smażony, gotowany, zapiekany, faszzerowany, albo w galarecie... Cóż, trudno sobie wyobrazić polską Wigilię bez karpia! A może by tak – w ramach przełamania kulinarnej monotonii – wypróbować ukraiński przepis na niebieską rybkę? Zapraszamy!

Składniki (na każde 1,5 kg karpia)

- 120 ml octu winnego
- 120 ml wytrawnego białego wina
- 300 g marchwi
- 1 duża cebula



- 2 bułki
- 2 pęczki koperku
- średni kabaczek lub cukinia
- sól
- 2 stołowe łyżki masła
- 120 ml śmietany

Marchewkę umyć, oczyścić i pokroić w cienkie paski; cebulę posiekać, obrany ze skórki kabaczek (cukinię) pokroić w paski. Wszystko wymieszać i podsmażyć a następnie wyłożyć do podłużnego naczynia do zapiekania.

Karpia wypatroszyć, posolić na zewnątrz i od środka. Wnętrze ryby wypełnić posiekanym koperkiem wymieszonym z tartą bułką. Rybę poleć marynatą przygotowaną z octu wymieszanego z 250 ml wody (ugotowanej i ostudzonej). Odstawiamy karpia, aż zmieni kolor na niebieski.

Rybę wyłożyć na warzywa, zalać winem wymieszonym ze śmietaną i piec 45 min. w piekarniku podgrzanym do temperatury 180°C. Karpia podawać z duszonymi warzywami i sosem, który powstał podczas pieczenia.

[Dowiedz się więcej o rosyjskich i ukraińskich tradycjach bożonarodzeniowych!](#)

Zobacz też przepisy na świąteczne smakołyki z [Niemiec i Austrii](#), [Włoch](#), [Hiszpanii](#), [Szwecji i Węgier](#) oraz [Ameryki Łacińskiej!](#)