



Świąteczne specjały na Wyspach Brytyjskich i nie tylko

2011-12-22

Pieczony, nadziewany indyk, „płonący” pudding czy wykwintne desery na bazie alkoholu to typowe potrawy świąteczne na Wyspach Brytyjskich. Przystawkę do nich stanowią np. tartinki z wędzonym łososiem lub krewetkami na chlebie sodowym oraz irlandzka zupa z melona.

Plum Pudding

Słynny bożonarodzeniowy „**Plum Pudding**” - wbrew nazwie - nie ma nic wspólnego ze śliwkami. Podawany na deser z sosem sherry, masłem z brandy lub słodką śmietaną stanowi on dla Irlandczyków i Anglików prawdziwy symbol świąt. Zapraszamy do wypróbowania naszego przepisu!

Składniki:

- starta skórka oraz sok z 1 cytryny
- starta skórka oraz sok z 1 pomarańczy
- 1 duże, drobno przetarte jabłko
- 240 g rodzyneków sułtańskich
- 240 g drobnych rodzyneków
- 1 kopiasta łyżka stołowa posiekanych migdałów
- 1 kopiasta łyżka stołowa posiekanych czereśni
- 1 łyżka stołowa posiekanej kandyzowanej skórki z cytryny i pomarańczy
- 120 g brązowego cukru
- 2 stołowe łyżki mieszanki przypraw (cynamon, imbir, goździki, gałka muszkatołowa)
- 3 stołowe łyżki Whiskey
- 240 g miąższu jasnego chleba
- 240 g mąki wymieszanej ze szczyptą proszku do pieczenia lub sody
- 2 roztrzepane jajka
- ½ łyżeczki soli
- 115 g masła

Bakalie wymieszać z przyprawami, cukrem i Whiskey, przykryć i odstawić na 3-4 godziny (a najlepiej na całą noc). Miąższ chleba dokładnie wymieszać z owocami. Przy pomocy miksera wymieszać mąkę, jajka, sól i masło. Utworzoną w ten sposób masę dodawać stopniowo do mieszanki owocowej i dokładnie mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie dodać bakalie z Whiskey i wymieszać jeszcze raz. Jeżeli masa jest zbyt sucha można do niej dodać 1-2 łyżeczki mleka. Masę przełożyć do miski bądź specjalnej foremki do puddingu i szczelnie przykryć pokrywką lub kilkoma warstwami papieru do pieczenia umocowanego przy pomocy sznurka. Misę z puddingiem umieścić w rondlu wypełnionym wodą do 2/3 wysokości, rondel przykryć i gotować na bardzo małym ogniu przez 6 godzin (w razie potrzeby wodę w rondlu należy uzupełniać). Ugotowany pudding będzie długo zachowywał świeżość. Można go odgrzewać gotując na małym ogniu przez 2 godziny lub 15-20 minut w kuchence mikrofalowej.



Bulion szkocki

Delikatny w smaku, a przy tym pożywny – tradycyjny szkocki bulion to doskonały pomysł na pierwsze danie podczas rodzinnego świątecznego obiadu.

Składniki:

- skrzydło indyka
- 1 kostka rosółowa (wieprzowa)
- 3 ziela angielskie
- 2 liście laurowe
- 75 g kaszy jęczmiennej
- 1 cebula
- 75 g łuskanego grochu
- 1 por
- 3 marchewki
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- sól, pieprz

Skrzydło opłukać, gotować do miękkości z dodatkiem liści laurowych, ziela angielskiego i kostki rosółowej. Przecedzić wywar. Cebulę poszatковать w drobną kostkę, zeszklić na oliwie, dodać do wywaru razem z kaszą i grochem. Gotować około 30 minut, następnie wrzucić warzywa (pora uprzednio przeciąć na pół i posiekać, a marchew zetrzeć na tarce). Bulion gotować aż warzywa staną się miękkie, na koniec doprawić do Smaku solą i pieprzem.

Sherry Trifle

Proste w przygotowaniu, gdyż nie wymagające pieczenia, desery z dodatkiem popularnych alkoholowych napitków, zdobyły dużą popularność w Szkocji, Irlandii i Anglii, lecz także – w USA. Kolorowe i wykwintne, będą stanowić prawdziwą ozdobę świątecznego stołu, nie tylko w okresie Bożego Narodzenia. Poniżej podajemy przepis na typowy deser z Sherry – Sherry Trifle.

Składniki deseru:

- 150 g ciasta biskoptowego, pokrojonego w kostkę o boku 2 cm
- 150 g herbatników amaretti
- 150 ml słodkiej Sherry
- 1 łyżka koniaku
- 4 łyżki dżemu jeżynowego lub malinowego
- 450 g świeżych jeżyn
- 450 g świeżych malin
- 600 ml gęstego sosu custard

Składniki na Syllabub (krem śmietankowy):



- 125 ml Sherry
- 2 łyżki Brandy
- sok z 1 cytryny
- 55 g drobnego cukru
- 425 ml śmietany kremówki
- świeżo starta gałka muskatołowa
- 85 g płatków migdałowych
- starta skórka pomarańczowa

W dużej szklanej misie ułożyć na dnie kawałki biszkoptu i herbatniki, polać sherry i koniakiem i odstawić na kilka minut aby ciasto nasiąkło. Dżem podgrzać w rondelku, aż będzie półpłynny i polać nim biszkopty i herbatniki. Wsypać owoce i polać sosem custard.

Przygotować Syllabub. W tym celu najpierw cukier należy rozpuścić w mieszaninie sherry, brandy i soku cytrynowego. Wlać śmietankę, dodać odrobinę gałki muskatołowej i ubić gęsty krem przy pomocy trzepaczki lub miksera. Nie należy ubijać zbyt długo i intensywnie, aby śmietana nie zamieniła się w masło.

Syllabub wyłożyć na powierzchnię deseru i wstawić do lodówki na co najmniej 3-4 godziny. Przed podaniem posypać płatkami migdałowymi i tartą skórką pomarańczową.

Świąteczny indyk

Śmiało można powiedzieć, że zapiekany świąteczny indyk należy do kulinarnej pop-kultury naszych czasów. O popularności tego dania, przygotowywanego w okresie Bożego Narodzenia na całym świecie, lecz szczególnie popularnego w krajach anglosaskich, świadczyć może fakt, że nie potrafią się mu oprzeć nawet Amerykanie, którzy kilka tygodni przed Bożym Narodzeniem spożywają indyka z okazji Święta Dziękczynienia (Thanksgiving). Zachęcamy do wypróbowania jednego z przepisów na zapiekane indyka oraz przygotowania sobie... kanapki z jego resztek (koniecznie z odrobiną nadziei!). Zasłyszana na Wyspach Brytyjskich plotka głosi, że niewiele rzeczy smakuje lepiej!

Składniki:

- 1 mały indyk (około 4-5 kg)
- 1 szklanka białego wytrawnego wina

Marynata:

- ½ litra czystego bulionu warzywnego
- ½ szklanki burbonu
- ¼ szklanki oliwy z oliwek
- 2 łyżki octu winnego
- 2 łyżki sproszkowanej papryki
- 1 łyżka grubo mielonego kolorowego pieprzu



- 2 łyżki soli (najlepiej kamiennej lub morskiej)
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżka sezamu
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- 2 liście laurowe
- ½ łyżeczki suszonego rozmarynu
- 3 łyżki majeranku

Farsz:

- 2 czerstwe bułki
- 3 łyżki masła
- 1 łyżeczka oliwy
- 2 łyżki posiekanych karczochów
- 2 łyżki posiekanego selera naciowego
- 2 łyżki posiekanych oliwek
- 1 szklanka białego wytrawnego wina
- 1 szklanka czystego bulionu warzywnego
- 1 łyżeczka suszonej natki pietruszki
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- ½ łyżeczki świeżo mielonego pieprzu
- wątróbka z indyka
- sól do smaku

Przygotować marynatę: suche składniki marynaty rozgnieść w moździerzu (oprócz majeranku), bulion zagotować, miód podgrzać z burbonem, dokładnie wymieszać i połączyć z bulionem (nie gotować); dodać pozostałe składniki (oprócz majeranku), dokładnie wymieszać i wystudzić. Do wnętrza indyka wsypać majeranek, indyka dokładnie wysmarować marynatą, szczelnie zamknąć i marynować w lodówce przez 24 godziny (obracając go przynajmniej 2 razy).

Przygotować farsz: rozgrzać 1 łyżkę masła z oliwą i podsmażyć na nim pokrajaną w kostkę bułkę na złoty kolor. Pod koniec smażenia bułkę posypać tymiankiem i natką pietruszki. Zagotować bulion, dodać szklankę wina, posiekane karczochy i seler i gotować do czasu, aż płynu połowę płynu ubędzie. Dodać bułkę, oliwki, posiekaną wątróbkę, sól, pieprz i pozostałe masło rozgrzane na patelni. Masę wymieszać, nie gotować lecz pozostawić do wystygnięcia.

Indyka nafaszerować wystudzoną masą i ułożyć na ruszcie w piekarniku (tak, aby nie dotykał on sosu, który będzie spływał w trakcie pieczenia). Piec w piekarniku rozgrzanym do 200 °C przez około 3 godziny (40-45 minut na każdy kilogram mięsa), podlewając co jakiś czas sosem z pieczenia i pozostałym winem.

Mięso należy podawać z sosem żurawinowym, a farsz najlepiej smakuje z sosem z indyka (sos, który wydzielił się w trakcie pieczenia należy zaprawić śmietaną i posypać posiekaną natką pietruszki).



**Magiczny
Kraków**

[Czytaj o tradycjach bożonarodzeniowych na Wyspach Brytyjskich!](#)

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