

Tipaj, polaj dumvigiliaj kristnaskaj pladoj



Ruĝa barĉo kun ravioloj

Por fari barĉon oni bezonas: ruĝbetojn, buljonon el legomaro, peceton da pano, ajlon, sekajn manĝeblajn fungojn, paston, salon, pipron, cepon, buteron, pimenton.

Preparado

Fermentaĵo por la barĉo: verŝu akvon sur la maldikege tranĉitajn striojn de ruĝbetoj, sur la cepon, panon, ajlon kaj pimenton kaj lasu ilin en la akvo por kelkaj tagoj en varma loko, ĝis la tuto acidiĝas.

Farĉaĵo: kuiru la fungojn, tranĉu ilin kaj poste brezu kun cepe kaj butero ĝis la tuto perdas la akvon. Poste, rulpremu la paston kaj formu el ĝi raviolojn, plenigu ilin per la preparita farĉaĵo. La pecojn kuiru kaj metu flanken. En la sekva paŝo kribru la fermentiĝintan barĉon, kunigu ĝin kun la buljono, aldonu ajlon, salon, pipron, kaj varmigu la tuton ĝis boliĝo. Atentu ne boligi ĝin, ĉar ĝi perdus la koloron. Por servi la supon, unue la raviolojn metu en la teleron kaj poste verŝu sur ilin la barĉon.



Karpo en gelatenaĵo

Ingrediencoj: 1 kg da karpko, 5 dkg da rozenoj, 1/8 l da hela biero, 3-4 cepoj, 1 kulero da butero, 5-6 kariofiloj, 1/2 kulereto da ŝelo de citrono, 2 kuleroj da vinagro, salo, pipro.

Gelatenaĵo: buljono el fiŝaj forfalaĵoj kaj legomoj, 1 kulereto da gelato, 1 kulero da vinagro kaj 2 ovoblankoj.



Preparado – tranĉu la filetojn de karpko je 2-3 cm pecoj, salumu kaj piprumu ilin, ŝutu kariofilon al ili, kaj surverŝu vinagron. Al la fandita butero aldonu la tranĉitan cepon, iomete fritu ĝin, poste aldonu la bieron, la fiŝaĵon, kaj kune brezu ilin dum 25 minutoj sur malgranda fajro. Kiam la fiŝaĵo jam estas preta elprenu ĝin kaj vaporigu la saŭcon. Fine aldonu la rozenojn kaj la ŝelon de citrono. La fiŝaĵon nun eblas loki sur la pladon, superverŝu ĝin per saŭco kaj aldonu la malvarmiĝintan gelatenaĵon.

“Kutio”

Ingrediencoj: : 30 dkg da tritiko (senŝeligita), 20 dkg da papavo, nuksoj, rozenoj, mielo.

Preparado: trempu la tritikon dum unu nokto. Sekve kuiru ĝin 4 horojn, ĝis ĝi moliĝas. Kribru ĝin. La papavon kuiru kaj dufoje muelu. Poste kunmiksi la malvarmiĝintan tritikon, la papavon, mielon, rozenojn kaj nuksojn.



Pastobuleto kun papavo



Ingrediencoj: 50 dkg da kvadrataj pastaĵetoj, 50 dkg da papavo, 500 ml da mielo, duonglaso da rozenoj, duonglaso da migdaloj, fritita ŝelo de orango.

Preparado: kuirinte la papavon flankenmetu ĝin por 12 horoj, poste kribru ĝin kaj dufoje muelu. Fine miksu la pastaĵetojn kun mielo kaj bakaĵkondimentoj.

Pizo kun brasiko

Ingrediencoj: ½ kg da saŭkraŭto, ½ kg da blanka brasiko, 1 karoto, 1 glaso da pizo, cepo, 5-6 ĉampinjoj, 1-2 kuleroj da oleo, salo, pipro, timiano, laŭfolio, pimento.

Preparado: verŝu akvon sur la pizojn kaj lasu ilin ripozi dum tuta nokto. La sekvan tagon, kuiru la tuton en malgranda kvanto de akvo kun salo kaj timiano. La pizoj estu molaj, sed ne tro. Dum la pizoj kuiriĝas, fritu la pectranĉitan cepon, karoton kaj ĉampinjojn.

Verŝu sur la tuton glason da akvo, aldonu la malgrandajn pecojn de tranĉita blanka brasiko, la laŭfolion, kelkajn grajnoj da pimento, salon, pipron kaj timianon kaj fritu ĉion 15-20 minutojn, gis la brasiko moliĝas. Tiam, aldonu la saŭkraŭton, miksu ĉion kaj brezu la tuton plu dum 10-15 minutoj. Kiam ĉio jam estas mola, aldonu la pizojn kun malgranda kvanto de la akvo en kiu ili estis kuiritaj. Servu la pladon varmega.



Kvadrataj pastaĵetoj kun brasiko

Ingrediencoj:

- por la pastaĵeto: 40 dkg da faruno, 2 ovoj + 1 ovoflavo, 150 ml da akvo, salo.

- por la brasiko: 75 dkg da saŭkraŭto, 2 cepoj, 2 kuleroj da faruno, 2 kuleroj da butero, 2 kuleroj da sukero, oleo, salo, piperino, laŭfolio, pimento.

Preparado: tralavu sub kuranta akvo la saŭkraŭton; se ĝi estas tro acida, sekve elpremu ĝin kaj metu en kaserolon. Aldonu al ĝi 2 kulerojn da sukero, pimenton, laŭfolion, pipron, kaj ankaŭ du glasojn da akvo. Poste brezu la tuton minimume dum duonhoro. Dume vi povas fari la paston.

Aldonu la ovojn, la ovoflavon kaj la akvon al la faruno kaj kunmiksi ilin. Knedu la paston tiel, ke ĝi fariĝu delikata, mola globo. Poste rulpremu, etendu ĝin ĝis maldika tavolo kaj tranĉu ĝin je 2x2 cm pecetojn. La kvadratajn pecetojn lasu sekiĝi. Poste pectranĉu la cepon kaj fritu ĝin sur butero, aldonu al la pato farunon kaj faru farundensigaĵon, kiun vi aldonu al la brasiko en la kaserolon. La pastaĵojn kuiru aparte. La brasikon metu en paton, aldonu la kuiritajn pastaĵpecojn, miksu ĉion kaj kunfritu ilin ankoraŭ dum kelkajn minutojn.



Kompoto el sekigitaj fruktoj

Ingrediencoj: 10 sekigitaj prunoj, 10 sekigitaj abrikotoj, 5 daktiloj, 2 tranĉitaj figoj, ½ glaso da rozenoj, 10 segmentoj da sekigitaj pomoj, 10 segmentoj da sekigitaj piroj, 2 kariofiloj, 4 kuleroj da sukero, 1½ litro da akvo.

Preparado: sur la fruktojn verŝu akvon, aldonu sukeron kaj kuiru ĉion dum 30 minutoj.

Brasiko kun fungoj

Ingrediencoj: 1,5 kg da saŭkraŭto, 25 dkg da sekigitaj fungoj, 1 kulero da mielo, ½ glaso da oleo, muelita pipro, 2 sekigitaj prunoj.

Preparado: tiun ĉi manĝaĵon preparu jam 3 tagojn antaŭ la festo. La saŭkraŭton tralavu, por ke ĝi ne estu tro acida. Metu ĝin en akvon kaj kuiru ĝin dum du horoj. Ankaŭ la fungojn necesas meti en akvon kaj aparte kuiru. La akvon, en kiu estis kuiritaj la fungoj, verŝu sur la brasikon. Tranĉu la fungojn je pecoj kaj aldonu ilin al la brasiko kune kun la prunoj. Al la brasiko aldonu ankaŭ oleon, piperon, mielon, kaj brezu ĉion ankoraŭ dum pliaj du horoj. En la sekvaj tagoj necesas varmigi la brasikon ankoraŭ 2-foje dum duonhoro.

Mielkuko vigilia

Ingrediencoj: 2 glasoj da faruno, ½ glaso da akvo, 4 kuleroj da sukero, 13 dkg da mielo, 1 ovo, 10 dkg da flua margarino, 1½ kulereto da sodo, 2 kuleretoj da spicaĵo por mielkuko.

Preparado: ĉiujn elementoj necesas kunigi kaj precize miksi. La tiel preparitan paston metu en la formon, kiun vi antaŭe buterŝmiru. Baku ĝin pli-malpli unu horon en temperaturo de 170 celsius-gradoj. Sur la eksteron de la kuko eblas verŝi ĉokoladan glazuron.



Papavkuko



Ingrediencoj:

Por la pasto: 60dkg da faruno, 3 kuleretoj da vanili-sukero, 2 kuleretoj da bakpulvoro, 1 glaso da sukerpulvoro, 4 ovoflavoj, 1 buterbriko, 1 kulereto da porka graso, 3 kuleroj da laktokremo. Por la papava farĉaĵo: ½ de buterbriko, 1½ glaso da sukero, 0,7 kg da papavo, nuksoj, migdaloj, iom da ruma oleo.

Preparado: kunknedu ĉiujn elementojn por la pasto, poste dividu ĝin je tri partoj. Unu trionon de tiu ĉi pasto metu en la frostigilon por unu horo. La restaĵon de la pasto metu en formon. La papavon muelu dufoje, kuiru en lakto kun butero, bakaĵkondimentoj kaj sukero. Tiun farĉaĵon aldonu al la pasto. El la frostigilo elprenu la frostigitan paston, raspu ĝin kaj faru el ĝi pastograjlojn. La bakado daŭru 50 minutojn en temperaturo de 180 gradojn. El maldolĉa ĉokolado, ¼ de buterkubo, 2 kuleroj da kremo, preparu saŭcon por verŝi ĝin sur la kukon.



Raspitaj ruĝbetoj (por fiŝoj)

Ingrediencoj: ½ kg da ruĝbetoj, 2 l da akvo, 200g da freŝa kreno, suko el ½ de citrono, spicaĵoj (salo, pipro, sukero).

Preparado: Kuiru la ne-senŝeligitajn ruĝbetojn dum ĉirkaŭ 2.5 horoj. Poste senŝeligu kaj raspu ilin je etaj pecoj. Samgrande raspu ankaŭ la krenon. Ĉiujn elementojn kunmiksi, aldonu la citronsukon kaj metu la tuton en la fridujon por 3 horoj.

Migdala supo

Ingrediencoj: 1 l da lakto, 10 dkg da migdaloj, 10-20 rozenoj, 1 kulero da sukero, 5-8 gutoj da migdala aromaĵo, 1 kulero da butero.

Preparado: verŝu varmegan akvon sur la migdalojn, senŝeligu kaj sekigu ilin. Poste tranĉu je etaj pecetoj la migdalojn aŭ muelu ilin. Kuiru la lakton, aldonu la sukeron, rozenojn, buteron kaj la muelitajn migdalojn. Fine eblas aldoni migdalan aromaĵon. La supon oni manĝas kun rizo.



Funga supo

Ingrediencoj: 10 dkg da sekigitaj fungoj, diversaj legomoj (sed ne brasiko), 10 grajnoj da pipro, kvadrataj pastaĵetoj (vidu supre la recepton pri la kvadrataj pastaĵetoj kun brasiko).



Preparado: lavu la fungojn en malvarma akvo kaj verŝu sur ilin 2 litrojn da akvo. Kuiru la fungojn ĝis ili estas molaj. Poste aldonu la legomojn kaj la grajnoj de pipro, kaj kuiru la tuton ankoraŭ 30 minutojn. Kiam la supo estas preta, necesas ĝin kribri. La fungojn tranĉu je magrandaj pecetoj kaj aldonu la pastaĵetojn. Eblas spicumi la supon per salo kaj iomete da citronsuko. Tiu supo estas 'faste' manĝaĵo, simile al la vigilia ruĝa barĉo. Per ĝi oni celas varmigi la stomakon kaj veki la apetiton, ĉar poste sekvas akoraŭ dek unu diversaj pladoj.

Vigiliaj ravioloj

Ingrediencoj:

- por la pasto: ½ kg da tritika faruno, 1 glaso da varma akvo, 2 kuleroj da oleo, 1 ovo, salo.
- por la farĉaĵo: 4 manplenoj da sekigitaj fungoj, 3 cepoj, malgranda peceto da brasiko, 2 kuleroj da butero, salo, muelita nigra pipro.

Preparado: ni konsilas aldoni al la farĉaĵo de la ravioloj iomete da kuirita blanka brasiko, por ke la pastaĵetoj ne estu tro sekaj kaj ke ili estu pli bongustaj.

Kunknedu ĉiujn elementojn por la pasto. Lavu zorgeme la fungojn, trempu ilin en akvo dum unu nokto, kaj sekvatage kuiru ilin. Post la kuirado kribru, malvarmigu kaj muelu la fungojn kun la fritita cepo kaj kuirita brasiko. La farĉaĵon fritu iom kaj aldonu spicaĵojn.

La paston rulpremu; tranĉu ĝin je kvadrataj pecoj. Sur ĉiun pecon de pasto metu ½ kulereton da farĉaĵo. Kunpremu la paston en formon de raviolo. Kuiru la pecojn aparte en salita akvo dum ĉirkaŭ 5 minutoj.



Alitipaj ravioloj (pierogi) kun brasiko kaj fungoj

Ingrediencoj:

- por la pasto: 3 glasoj da faruno, ½ kulero da salo, 1 glaso da varmega akvo.
- por la farĉaĵo: ½ kg da saŭrkraŭto, 8 sekigitaj fungoj, 2 cepoj, 2 kuleretoj da salo, 1 kulereto da pipro, 4 kuleroj da oleo.

Preparado:

- la farĉaĵo: antaŭkuiru la brasikon dum mallonga tempo, kribru ĝin kaj tranĉu je pecetoj. Trempu la fungojn dum 30 minutoj en varma akvo, kaj kuiru ilin dum 15-20 minutoj en la sama akvo. Tranĉu la cepon, friti ĝin sur oleo ĝis ĝi estu orkolora. Metu en la paton la brasikon, la tranĉitajn fungojn, salon kaj pipron. Brezu la tuton ĝis la brasiko estu mola kaj poste kribru ĝin.

- la pasto: kunigu kun akvo la farunon kaj la salon kaj miksu ilin per ligna kulero. Poste knedu la paston ĝis ĝi estu elasta kaj poste rulpremu ĝin. Helpe de glaso eltranĉu rondetajn pecojn kaj aldonu al ĉiu peco farĉaĵon. Kunpremu forte la randojn. Atentu, ke la farĉaĵo ne eliru la paston, ĉar tiam la pasto ne kungluiĝus bone.

La raviolojn dismetu sur pleton, kiun vi antaŭe kovru per maldika tavolo da faruno. La pecetojn ĵetu en bolantan akvon kaj kuiru ilin dum 5 minutoj. Unuope, per filtrilo, prenu ilin el la kaserolo, lavu ilin sub fluanta akvo kaj metu la pecojn sur buterfrititajn cepojn.