



## Idą goście, idą...

Gości spodziewanych, lecz nie zaproszonych, którzy odwiedzają nas np. z okazji imienin, urodzin czy innych uroczystości, możemy podejmować bardzo rozmaicie: lampką wina, szklaneczką Coca-Coli czy koktajlu. Podajemy do tego drobne słone ciasteczka, kostki sera lub nawet cały półmisek z różnymi rodzajami serów, położonych w całości, tak by każdy mógł odkrajać sobie kawałek.

Bardzo rozpowszechnioną, bo wygodną formą przyjęcia, zwłaszcza w karnawale, jest tzw. bufet składający się z najprzeróżniejszych zakąsek, galaret, sałatek i jakiegoś jednego gorącego dania. Mogą to być flaki bigos, smażone kielbasowe różyczki, pieczarki – jednym słowem taka potrawa którą można bez kłopotu odgrzać i podać w ogrzanej wazie. Wszystkie przygotowane przysmaki, jak również złożone jeden na drugim talerzyki, sztuczki i łyżeczki umieszcza się na stole, a goście obsługują się sami.

Na różnego rodzaju przyjęciach podaje się najrozmaitsze napoje: alkoholowe, z małą domieszką alkoholu tzw. aperitify, lub po prostu napoje bezalkoholowe. Decydując się na podanie mocniejszych trunków, należy przestrzegać pewnych zasad. W największym skrócie można je przedstawić w następujących punktach:

- 1) pić kulturalnie i z umiarem,
- 2) nie nalegać i nie zmuszać nikogo do picia,
- 3) pamiętać, że ani mocą alkoholu, ani ilością opróżnionych butelek nie określa się gościnności.

Aperitify są to napoje podawane przed zasiadaniem do stołu, przyrządzane „na bazie” niskoprocentowych alkoholi, wytrawnych wermutów czy szampa lub soków cytrusowych z domieszką ginu, whisky, koniaku, plasterka cytryny lub pomarańczy, wody sodowej, mineralnej czy toniku. Powinny one być lekkie, by nie „porazić” nerwów smakowych i jednocześnie na tyle mocne, by zaostrzyć apetyt. Zazwyczaj podajemy je w oczekiwaniu na przyjscie wszystkich gości.

Wina szampańskie – podaje się w ciągu całego przyjęcia – od aperitify do deseru. Według klasycznych reguł – mocno ochłodzone butelki stawia się na stół w specjalnych wiaderkach z lodem.

Wina białe (wytrawne i łagodne) – podaje się ochłodzone (temperatura 8-12° C) do wszelkiego rodzaju ryb drobiu, jarzyn i białego mięsa.

Wina czerwone (wytrawne) – powinny mieć temperaturę około

17° C; podaje się je do pieczeni z ciemnego mięsa, baraniny, bigosu, dziczyzny, grzybów, tłustych sosów, kulebiaków, a również do serów.

Wina deserowe (białe i czerwone) – podaje się do deserów, ciast i wszelkich słodyczy; powinny one mieć temperaturę około 16° C.

Wina ziołowe (wermuty) wytrawne (mocno ochłodzone) – do zakąsek, jako napoje orzeźwiające lub aperitify z wodą sodową, kostka lodu i plasterkiem cytryny; podane w innych okolicznościach powinny mieć temperaturę 16° C.

Wódkę (wytrawną czystą) – podaje się mocno ochłodzoną w małych kieliszkach, do zakąsek, śledzi, ostrych sałatek, majonezów i innych tłustych sosów – robiąc długie przerwy między jednym a drugim toastem.

Winiaki i koniaki – podaje się o temperaturze pokojowej, w kieliszkach – banieczkach, napełnionych zaledwie w jednej trzeciej. Podtrzymuje się czarkę kieliszka całą dłonią, gdyż podgrzewany w ten sposób trunek wydziela pełny bukiet zapachów. Popijamy po trochu, małymi łydkami w czasie całego przyjęcia, najlepiej jednak smakują do kawy.

„Kuchnia dla wszystkich” –  
Jadwiga Kłossowska

Opracowała **Teresa Siwasz**



**GŁOS**  
**ZNAD PREGOŁY**

“ГОЛОС С ПРЕГОЛИ” – ежемесячная газета Общества Польской культуры Калининградской области. Учредитель и издатель – Общество Польской культуры Калининграда. Главный редактор **Мария Лавринович**

Адрес редакции: 236039, Калининград, ул. Б. Хмельницкого, 46/6. Тел. (0112)642000, 643787, e-mail: [kaz@lavr.koenig.ru](mailto:kaz@lavr.koenig.ru),  
Адрес в Интернете - <http://www.glos-znad-pregoly.org>

Печать: Калининградская городская типография 236000, г. Калининград, пр. Мира, 5. Тираж 500 экз. Заказ 506.

Газета распространяется бесплатно членами Общества Польской культуры Калининграда и через костёл св.Войцеха-Адальберта. Редакция не возвращает тексты статей и оставляет за собой право их редактирования и сокращения. Фотографии возвращаются по желанию авторов.