



PORADNIK DOMOWY: chłodnik litewski

Nastąpiły ciepłe letnie dni. Zaś na prawdziwe lato dobry będzie jako pierwsze danie chłodnik litewski. Przepis tej zimnej, orzeźwiającej, bogatej w witaminy zupy ze swoistym przyjemnym smakiem od dawna jest zapisany do skarbnicy polskiej skarbnicy sztuki kulinarnej.

Przepis ten wcale nie jest skomplikowany więc przytaczamy jedną ze starych sprawdzonych recept.

Najpierw podajemy listę potrzebnych składników.

1,5 l zsiadłego mleka, 250 ml śmietany, nieodłącznym składnikiem chłodnika jest świeży ogórek, polecana również jako dodatek cięta w drobne kawaleczki rzodkiewka szczypiorek, koperek, 10 clkg pieczeni cielęczej lub kury pieczonej bez kości, sól, cukier, zakwas z buraków do smaku, jajko, gotowane na twardo.

Zsiadłe mleko należy połączyć ze śmietaną, roztrząpać trzepaczką, dodać pokrojone w plasterki ogórki i rzodkiewkę, posiekaną zieleninę, pokrajaną w paseczki cielęcinę i pokrajane w cząstki jajko oraz zakwas, doprawić do smaku i pozostawić w chłodnym miejscu na kilka godzin.

Ostateczny smak chłodnika (zresztą jak wielu innych dań wieloskładnikowych zależy od indywidualnego gustu).

Ktoś preferuje chłodnik bardziej kwaśny, inni zaś łagodniejszy. Ale jedna zasada niezaprzeczalna jest dla wszystkich – chłodnik musi być naprawdę zimny.

Smacznego.

Przygotował Wasilij Wasiliew

Idą goście, idą... Gość w dom

Nie, nie o staropolskiej gościnności będzie tu mowa, wszak ją przecież mamy – jak się to mówi – we krwi. Jesteśmy gościnni po dawnemu, ale przyjmować gości i urządzać przyjęcie chcemy zgodnie z dzisiejszym obyczajem. W tej, właśnie, sprawie bardzo wiele pytań.

Jak nakryć stół?

Jeśli zapraszamy gości na obiad lub gorącą kolację, stół powinien być nakryty przed ich przyjściem. Obrus powinien być w jednolitym kolorze, ale wcale nie musi być biały. Białe obrusy są o tyle praktyczniejsze, że każda zastawa dobrze się na nich prezentuje, natomiast, np. na brązowym obrusie pięknie będą wyglądać talerze i półmiski w kolorze beżowym, piaskowym i tp. Serwetki obrusowe kładzie się po lewej stronie lub ozdobnie złożone na talerzyku.

Na uroczyste imprezy serwetki bibułkowe są mniej eleganckie.

Talerze rozmieszcza się w jednakowej odległości od brzegów stołu i od sąsiedniego nakrycia.

Odległość między nakryciami powinna być taka, aby zapewnić jedzącym swobodę ruchów. W zależności od rodzaju przyjęcia dobiera się odpowiednio talerze, sztuce i naczynia do napojów. Jeżeli podajemy zimne przekąski i gorące potrawy, należy ustawić płaskie talerze duże, na nich talerzyki deserowe, czasem jeszcze mniejsze przeznaczone do przystawki ze śledzi. Sztuce których rodzaj i ilość zależy również od rodzaju dań, układamy według kolejności podawania poszczególnych potraw. Można wszystkie sztuce ułożyć z prawej strony według kolejności ich użytkowania lub rozłożyć na obie strony. W tym przypadku układa się po lewej stronie widelce, a po prawej pozostałe sztuce łyżki i widelce układa się tak, aby wszystkie były zwrócone wgłębieniem ku górze lub ku dołowi, a noże – ostrzem w kierunku talerza. Łyżeczkę i widelczyk do ciasta umieszcza się za talerzem, równoległe do brzegu stołu, trzonkiem w prawą stronę. Przed talerzem nieco na prawo ustawia się szklaneczki do soków i kieliszki – mały do wódki, wysoki do wina białego, niski pękaty do wina czerwonego, szeroki i płaski do szampana.

Na stole powinny się też znaleźć elementy dekoracyjne, np. żywe kwiaty w niskim wazonie. W okresie świątecznym do dekoracji stołu mogą służyć gałązki jedliny z maleńkimi ozdobami choinkowymi lub świeczkami.

Jak podawać potrawy?

Środek stołu przeznaczono się na ustawienie półmisek i salatek, na których potrawy powinny być estetycznie ułożone i ładnie udekorowane.

Białe mięso na zimno dekoruje się owocami i zieloną sałatą, mięsa ciemne – marynatami, galarety z ryb – cytryną, barwnymi warzywami gotowanymi i surowymi zielonymi oraz jajami na twardo, Galarety mięsne – cytryną, marynatami, warzywami zielonymi i jajami.

Kanapki układa się rzędami według rodzajów na tacy wyłożonej białą serwetką. Tacę przybieramy liśćmi sałaty lub owocami papryki.

Zimnie mięsa pieczone, pokrajane w poprzek włókiem na cienkie plastry, układa się rzędami na półmiska zostawiamy wolne dla ułożenia dekoracji.

Galarety rybne i z drobiu przybiera się przed zastudzeniem. Podając na stół, należy zaznaczyć porcje w celu ułatwienia nabierania.

Salatki i surówki podaje się na głębokich półmiskach lub małych salaterkach. Dekorujemy majonezem, warzywami, jajami na twardo.

Półmiski i salaterki nie mogą być zbyt napelnione.

Gorące potrawy mięsne lub z drobiu się na wygrzanych półmiskach, polewając niewielką ilością sosu, którego resztę podaje się w sosjerkach.

Do wszystkich potraw podaje się do ich nabierania sztuce.

Zupy podaje się zwykle czyste, w filiżance, np. barszcz, bulion, rosół lub zupę – krem z groszkiem ptusiowym lub grzankami.

Desery, kawę i herbatę podajemy na stół po uprzątnięciu wszystkich nakryć.

Filiżanki lub szklanki z herbatą czy kawą najlepiej wносить na tacy. Podaje się je i stawia na stole z prawej strony. Jeżeli osoba siedząca sama zdejmuje z tacy naczynie, podaje się z lewej strony.

Dobry ton nakazuje...

Na organizowane przyjęcie należy zapraszać gości przynajmniej kilka dni naprzód.

Gości obowiązuje punktualne przybycie na podaną w zaproszeniu godzinę.

Na powitanie gości powinno się wyjść do przedpokoju. Robi to zwykle pan domu. Natomiast po zakończonym przyjęciu towarzyszą gościom do przedpokoju oboje gospodarze,

Gdy przyjęcie ma charakter uroczystości rodzinnej, wówczas uczestniczyć w nim powinni wszyscy domownicy.

I jeszcze jedna uwaga – nie jest w dobrym tonie i nic wspólnego z gościnnością nie ma natoczenie zapraszanie do jedzenia, a zwłaszcza do picia alkoholu.

Opracowała **Teresa Siwasz**



GŁOS ZNAD PREGOŁY

“ГОЛОС С ПРЕГОЛИ” – ежесечасная 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. (4012)642000, 643787, e-mail: 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 507.

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