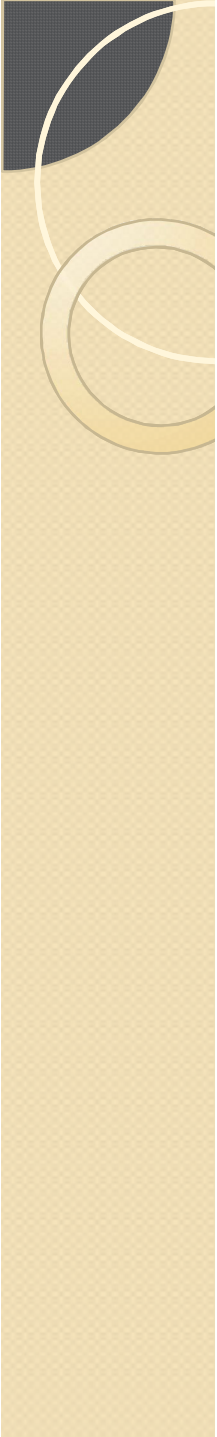


° Clear beetroot
soup with
"Small Ears"
dumplings
Barszcz z uszkami



©Agencja Gazeta



„ Little Ears” Dumplings

Pronounced USH-KAH, it is customary to serve these little tortellini-like dumplings with the Christmas Eve barszcz

Prepare the stuffing:

Ingredients:

- 10oz. (300g) mushrooms,
- 4oz. (110g) sweet (un-salted) butter,
- 1 medium-sized onion,
- the white of one hard-boiled egg,
- 1 tablespoon breadcrumbs,
- sprig of parsley

Cook the mushrooms, then cut into very fine pieces, and fry in the butter with onion. Thoroughly mix with the bread crumbs, finely cut egg white and parsley and a pinch of salt.

Prepare the dough and make the *uszka*:

Take :

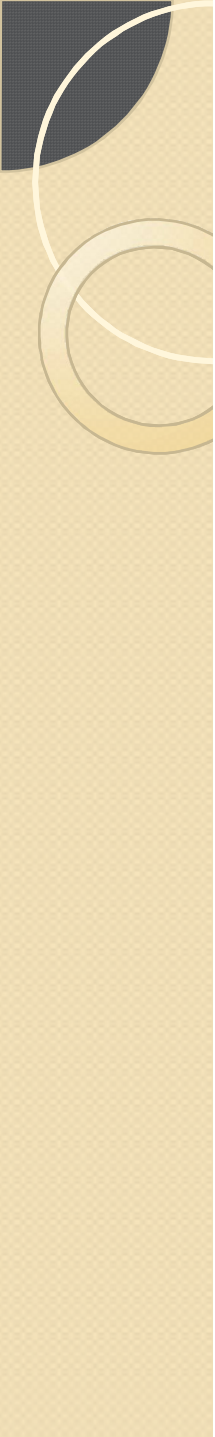
- the yolk of one fresh egg,
- 1½lb (700g) white flour

Thoroughly mix the flour with egg yolk and a little water.
Knead into soft mass.

Roll out into thin layer, cut into 1½ inch (35mm) squares.

Place portions of mushroom mixture into center, fold over all edges, then fold and stick two opposite corners together.

Cook in boiling water for 5 minutes.



Uszka

Uszka

Wymawia się USH-KAH, danie wigilijne zazwyczaj podawane z Wigilijnym barszczem.

Przygotuj nadziewanie:

Składniki:

- -300g grzybów,
- -110g słodkiego (niesłonego) masła
- -1 średnia cebula
- - białko ugotowane na twardo
- -1 duża łyżka bułki tartej
- - natka pietruszki

Ugotować grzyby do miękkości, później pokroić je na cieniutkie kawałki, i smażyć w maśle z drobno pokrojoną cebulą.

Całkowicie wymieszać z tartą bułką, podrobionym białkiem i pietruszką i dodać szczyptę soli.

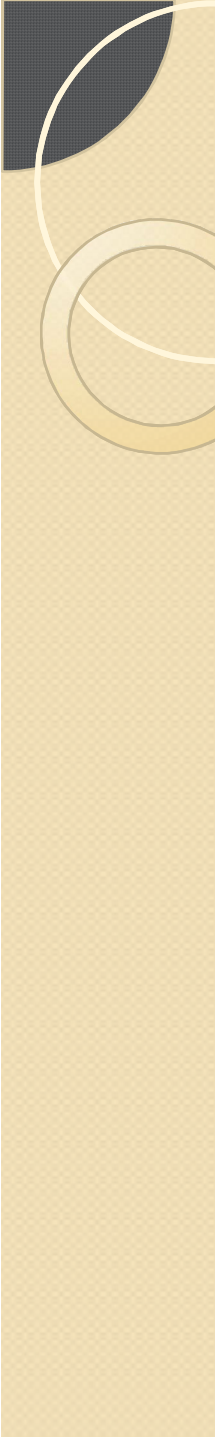
Przygotuj ciasto:

- - 1 żółtko ze świeżego jajka,
- -700g mąki

Z mąki, żółtka i wody zagnieść ciasto na uszka.

Wyrobić ręką, cieniutko rozwałkować. Placek pokrajać w kwadraciki o boku 35 mm.

Na każdy kwadracik nakładać nadzienie z grzybów, skleić boki, formując trójkąt. Kąty podstawy trójkąta połączyć, przyciskając skleić. Gotować 5 min.



Clear Beetroot Soup

Ingredients of barszcz (clear beetroot soup) :

- 2 large sweet beetroots,
- 1 celery cut in small pieces,
- 1 onion cut into small pieces,
- 1 lb (450g) mushrooms,
- 1 lb (450g). butter,
- 1 teaspoon salt,
- 1 piece garlic,
- some parsley

Boil in water until beetroot just becomes soft.

Then pour into another saucepan through sieve. Retrieve beetroots and mushrooms.

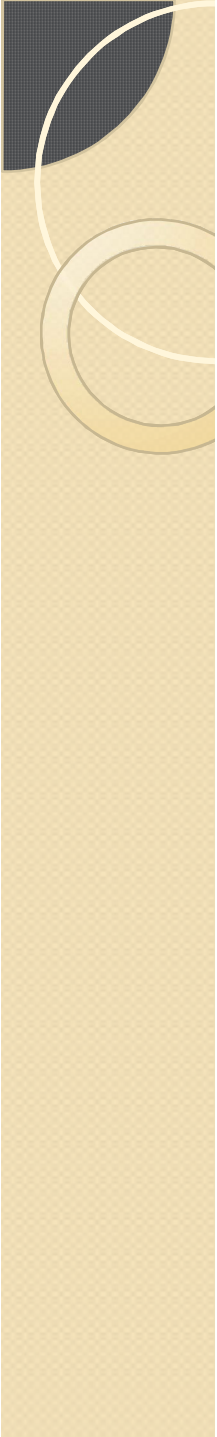
Mushrooms may be used for making uszka.

Beetroots are grated fine and returned to the soup.

Shortly before serving,

Add 1 pint (~l) of fermented beetroot juice.

Keep hot, but do not allow to boil as this will destroy clear red color, serve in plates over uszka.



Barszcz

Składniki na barszcz:

- 2 duże słodkie buraki
- 1 seler pokrojony na małe kawałki
- 1 cebula pokrojona na małe kawałki
- 450g grzybów
- 450g masła
- 1 mała łyżeczka soli
- ząbek czosnku
- natka pietruszki

Gotować w wodzie dopóki burak nie stanie się miękki.

Potem wywar przez sito wylej do innego garnka. Oddziel buraki i grzyby.

Grzyby mogą być używane do robienia uszek.

Buraki ucieramy na tarce i dodajemy do barszczu .

Przed podaniem do stołu, dodaj pół litra sfermentowanego soku z buraków.

Utrzymuj gorącym , ale nie pozwalaj zagotować się ponieważ

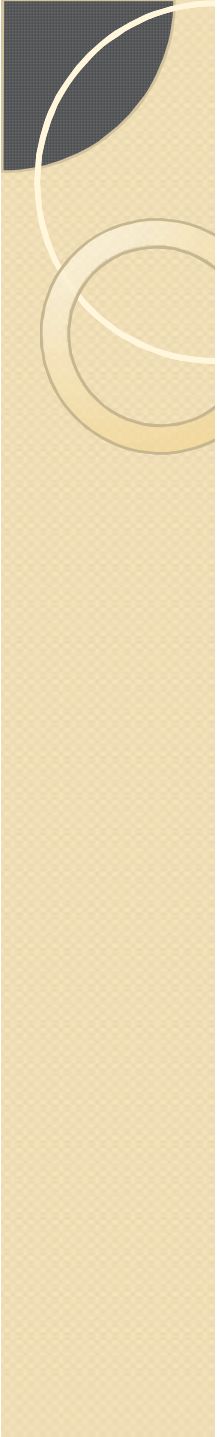
zniszczy się wyraźny czysty czerwony kolor barszczu. Podawać w płytkich talerzach z uszkami .

Translated by

Justyna Marcicka and Claudia Szaganiec class 4 a

CHRISTMAS EVE KUTIA- KUTIA WIGILIJNA





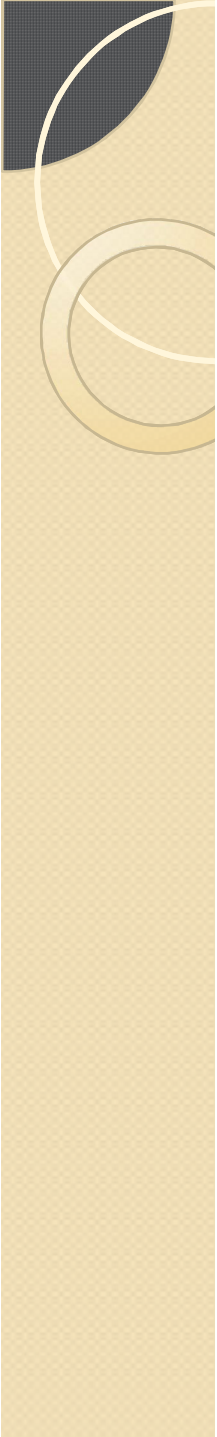
Kutia is a traditional Ukrainian and Byelorussian Christmas dish, also popular in the south east of Poland. It's one of the main 12 Christmas Eve dishes . We usually consume it during Christmas and New Year.

Ingredients:

- 200g cracked wheat or bulgur
- 150g poppy seeds
- some tablespoons of honey
- 4 table spoons of sour cream
- Bakalie
- 50g hazelnuts
- 50g cracked walnuts
- 50g raisins
- 50g orange skin

Sort out the wheat and wash with warm water. Cook until it becomes soft and sieve. Put poppy seeds into other pan add water to cover them thoroughly and cook them until they can be crushed while trying with fingers. Next take from oven pour out the water and mix them with cooked wheat, add halves of walnuts, whole hazelnuts, raisins and small pieces of orange skin.

Mix thoroughly and add sour cream and honey according to your taste.



Kutia to tradycyjna potrawa ukraińska, białoruska, popularna na południowym wschodzie Polski. Wchodzi w skład 12 dań wigilijnych. Jada się ją w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Nowego Roku.

Składniki:

- 20dag ziaren pszenicy
- 15dag maku
- kilka łyżek miodu pitnego
- 4 łyżki słodkiej śmietany
- Bakalie
- 5dag obranych orzechów laskowych
- 5dag orzechów włoskich
- 5dag rodzynek
- 5dag skórki pomarańczowej

Wykonanie:

Pszenicę dokładnie przebrać, opłukać, zalać wodą. Ugotować do miękkości, odcedzić. Gdy pszenica się gotuje, mak wsypać do osobnego garnka, zalać taką ilością wrzątku, aby całkiem go przykryła i gotować do momentu aż ziarenka dadzą się rozetrzeć w palcach. Następnie zdejmij mak z ognia i przecedź przez sito, a potem zemleć na maszynie. Wymieszaj miękką pszenicę z makiem, dodaj całe orzechy laskowe i połówki orzechów włoskich, skórkę pomarańczy, rodzynki.

Wszystko starannie wymieszaj, dopraw do smaku śmietaną i miodem. Przykryj i odstaw na noc do lodówki.

Translated by

Sylvia Kłos class 6a



Smacznego!

Enjoy your meal!