

KURZYTA GDAŃSKA



Grudzień 2017
Nr 12 (107) ISSN 2080 - 4121

Bożonarodzeniowe wypieki z firmy „Pelloński”

Ciasta i pieczywo na świąteczny stół

Święta Bożego Narodzenia kojarzą się najbardziej z uroczystą, rodzinną wieczerzą wigilijną przy świątecznym stole zastawionym nie tylko tradycyjnymi potrawami, ale i chlebem oraz słodkimi ciastami. Do bożonarodzeniowych wypieków należą pierniki, makowce i serniki.

Piekarnia-Cukiernia „Pelloński” Grzegorz Pelloński w Gdańsku oferuje te, a także wiele innych wyrobów cukierniczych swoim klientom w okresie przedświątecznym.

Ciasta proponowane przez firmę „Pelloński” są równie świeże i zdrowe jak domowe. Wytwarza się je bez ulepszczy i konserwantów, zgodnie z wypróbowanymi recepturami przekazywanymi od pokoleń. W sklepach firmowych sprzedawane będą różnego rodzaju ciasta i ciastka, także ze świątecznymi motywami. Świąteczne stoły mogą ozdobić barwne marcepanowe figurki - Mikołaje i bałwanki czy kartofelki oraz cukrowe Mikołaje, piernikowo-marcepanowe szopki bożonarodzeniowe i bajkowe chatki z marcepanowymi figurkami. Choinki można udekorować piernikowymi i cukrowymi aniołkami, Mikołajami, gwiazdkami, bałwankami, domkami oraz choineczkami.

Do ciast, które zgodnie z zwyczajem powinny znaleźć się na świątecznym stole, należą pierniki, serniki i makowce. Pierniki symbolizują bogactwo i powodzenie z życia. W minionych wiekach używane do ciasta piernikowego korzenie, czyli pieprz,

cynamon, imbir, kardamon, goździki i gałka muszkatołowa, sprowadzano z odległych krain, dodawano też miód. Stąd pierniki były bardzo drogie i nie każdy mógł sobie pozwolić na ich degustowanie, a zamożne panny otrzymywały ciasto piernikowe w posagu. Nazwa ciasta wywodzi się od staropolskiego słowa pierny, oznaczającego pieprzny. Niedługo piernikarze z Krakowa, Torunia czy Gdańska mieli własne cechy i pilnie strzegli sekretnych receptur wyrobu ciasta piernikowego, które zaprawione korzeniami i miodem musiało leżakować przynajmniej kilka tygodni. Obecnie pierniki wytwa-



rzają fabryki cukiernicze i rzemieślnicze zakłady cukiernicze. Mają one postać krajanek piernikowej, ciastek o różnych kształtach, większych bloków przekładanych warstwami marmolady i pokrywanych pomadami czekoladowymi. Bardzo piękne i ozdobne są słynne pierniki toruńskie, będące swego rodzaju dziełami sztuki.

Zgodnie z pradawną tradycją mak ma zapewniać ludziom zdrowie, dostatek i

spokój przez cały rok. Dlatego też ciasta z makiem powinny pojawić się na wigilijnym stole. Mak ma również powodować spokojny sen, a panny przyrządzające go na Boże Narodzenie mogą liczyć na rychłe i szczęśliwe zamążpójście.

Z Kresów Wschodnich wywodzi się bardzo słodka kutia. Jej nazwa pochodzi od ukraińskiego słowa „kukkos”, czyli ziarno. Składnikami kutii są ugotowane ziarna pszenicy lub jęczmienia i mak, miód, orzechy oraz suszone owoce.

Wśród świątecznych ciast makowych najpopularniejsze są jednak staropolskie, drożdżowe strucle makowe z polewą

lukrową, z nadzieniem sporządzonym ze sparzonego i zmielonego maku, mleka, masła, miodu, cukru i jajek oraz z dodatkiem rodzynek, kandyzowanej skórki pomarańczowej, kawałków wanilii i rozdrobnionych migdałów.

Ser stanowi symbol łączności człowieka z przyrodą i jego przychylności dla zwierząt domowych. Jest on bowiem produktem mlecznym dostarczanym przez krowy,

owce i kozy. Zatem na świątecznym stole nie powinno zabraknąć sernika.

Tradycyjne serniki to: sernik klasyczny krakowski, na podkładzie z kruchego ciasta i twarogową masą serową z rodzynkami oraz sernik królewski z posypką kakaową i z makiem. Do ich wypiekania wykorzystuje się m.in. wysokiej jakości zmielone twarogi, mąkę, jajka, cukier, kakao czy rodzynki.

Na okres świąteczny warto zaopatrzyć się w pieczywo zachowujące dłużej przydatność do spożycia i prozdrowotne, ale bez dodatków polepszających oraz konserwantów chemicznych. Do takich wypieków należą różne rodzaje chleba i bułek z firmy „Pelloński”. Wypieka się je z ciasta na zakwasie lub na drożdżach, wyrobionych z mąki żytniej oraz mieszanej - żytniej i pszennej. Naturalne pieczywo wyróżnia wyjątkowy, dobry smak i aromat, bo ciasto wyrabiane jest według starych receptur. I tak chleb żytni, trójkątny wypieka się z ciasta na zakwasie wyrobionego w 100 proc. z mąki żytniej o średnim przemieale. Takie pieczywo zachowuje dłużej świeżość i wpływa korzystnie na organizm człowieka, a szczególnie - na przewód pokarmowy. Z kolei chleb graham i bułki grahamki, będące ciemnym pieczywem pełnoziarnistym, zawierają dużo witamin, składników mineralnych, białka i błonnika. Polepszają one też przemianę materii i zapobiegają zapadaniu na nowotwory jelita grubego. Ich niska kwasowość wpływa korzystnie na prawidłowe trawienie.

Oprac. (JAS)

ŚWIĄTECZNA OFERTA FIRMY „PELLOŃSKI”

Ciasta: strucle makowe, makowce z bakaliami, keksy z bakaliami; pierniki świąteczne, miodowe z bakaliami i korzenne, przekładane powidłami; szopki piernikowe; babki makowo-serowe.



Torty i torciki makowe z bitą śmietaną i bakaliami oraz z kremem, zabajone i ze śliwką w alkoholu, makowe kostki z alkoholem, ciastka korzenne, krajanek piernikowa z powidłami śliwkowymi, Mikołaje piernikowe - duże i małe, cukiernicze ozdoby choinkowe, szopki piernikowe i domki piernikowe złożone, w całości lub do samodzielnego składania.

Pieczywo na stół wigilijny: chleby szlachcic z bakaliami, z żurawiną, graham, orkiszowy; trójkątny, żytni na zakwasie; morski o przedłużonym terminie do spożycia i chleb dla diabetyków.

Życzenia świąteczne

W dniu radosnym,
oczekiwanym,
gdzie gasną spory,
goją się rany,
życzymy Państwu zdrowia,
miłości,
niech mały Jezus
w sercach zagości,
szczeroci duszy,
zapachu ciasta,
przyjaźni, która
jak miłość wzrasta,
kochanej twarzy,
co rano budzi,
i wokół pełno życliwych
ludzi. SPOKOJNYCH ŚWIĄT
oraz
DO SIEGO ROKU



życzy Piekarnia-Cukiernia „Pelloński”





DLACZEGO NIE BLASZANE KOGUTY



Gdy gdańszczanie wznosili w swoim mieście liczne ceglane kościoły, tutejsi lub też specjalnie sprowadzeni budowniczy nie mogli pominąć tak ważnego ich elementu, jakim była wieża każdej z budowli. Zależnie od życzenia i zamożności zamawiających gospodarzy parafii, jedne - droższe - pięły się wysoko w niebo, niższe, zwieńczone były metalowymi hełmami, niczym głowy rycerzy, jeszcze inne były smukłe i długie. Z każdej zaś rozlegała się o określonej porze dnia melodia rozkołysanych dzwonów ze spiżu. Nie lada umiejętności i odwagi wymagało umieszczenie na szczycie wykutego z twardej stali, pokrytej warstwą złota, symbolu religijnego.

Co do tego, że robota musiała być wykonana tak solidnie, by żadnego z dobrze zakotwiczonych podniebnych znaków nie zniszczył najsilniejszy choćby sztorm, deszcze, śniegi czy mrozy - panowała pełna zgodność.

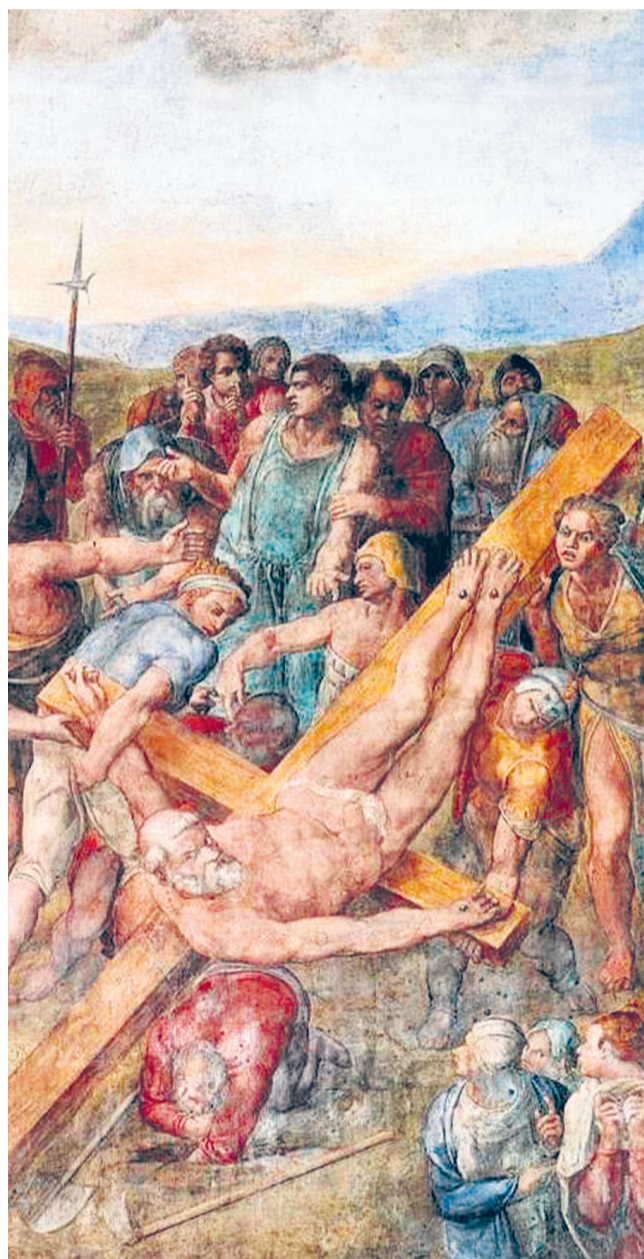
Chodziło przecież o bezpieczeństwo tysięcy przechodniów, którzy każdego dnia przemierzali chodniki znajdujące się tuż pod wieżami kościołów. Nie było wszakże zgody co do tego, jaki to element miał zostać umieszczony na ich zwieńczeniu. Stanowiły one przecież nie tylko ważną część każdego z tutejszych Domów Bożych, ale także miejsce wyznaczone na umieszczenie tam wspomnianych dzwonów, z których każdy miał przecież własne imię. Nic dziwnego, że budowniczy oraz gospodarze tych wielkich budowli spierali się między sobą o to, jaki znak należało zatknąć na zakończeniu wieży czy wieżyczki.

Nie lada kłopot spadł więc na ówczesnego burmistrza, od którego zależała ostateczna w tej sprawie decyzja. Rozmyślał o tym dniem, a nawet nocą, sypiając tym gorzej, im bliższy stawał się termin ogłoszenia przez niego decyzji w owej sprawie. Jakby nie dość było tych kłopotów, gdy nad samym ramięm ledwie zapadał w sen, już budziły ojca miasta piejące donośnie pod oknami koguty. Tych zawsze było pełno tam, gdzie trzymano drób. Kur i kaczek mieli zaś gdańszczanie w odległych czasach pod dostatkiem. Hodowali je na zapleczu niemal wszystkich tutejszych posesji.

Wybudzony z krótkiego snu burmistrz, zły jak wyszczerbione ostrze siekiery, udał się pewnego razu na spacer w kierunku wałów obronnych swojego miasta. To, co wówczas przeżył, przeszło jego najśmielsze myśli. Zawsze wydawało mu się, że stąpa twardo po ziemi, w cuda zaś wierzyć mogą co najwyżej dzieci, a tymczasem nawet szczytnięcie się w tłusty policzek nie rozwiało tego, co ujrzał na własne oczy i usłyszał ponad wszelką wątpliwość.

Oniemiały z wrażenia zobaczył mianowicie, jak rozstępuje się niebo i zza gęstych chmur, w promieniach wylaniającej się z morza wielkiej purpurowej tarczy słonecznej zstępuje w dół, niczym po szczeblach biblijnej drabiny Jakubowej, sam święty Piotr z aureolą nad głową i wielkim kluczem w dłoni. Na jego widok pobladły ze strachu burmistrz, w którego miejskiej kasie (o czym nagle sobie przypomniał) nie wszystko się tak do końca zgadzało, pomyślał, że to już kres jego ziemskiego żywota i wkrótce stanie przed obliczem najsprawiedliwszego z sędziów. Na wszelki jednak wypadek zagadnął przybysza z zaświatów:

- Chyba, o dobry święty patronie rybaków i ludzi morza pomyliłeś miasta, bo nasze, u ujścia Wisły, nazywa



Święty Piotr Ukrzyżowanie, fragment obrazu Michała Anioła

się Gdańsk. Pobożnym jego herbem są dwa krzyże pod królewską koroną. Tymczasem kluczem, z którym powszechnie kojarzona jest twoja postać, pieczętuje się Brema.

- Nie bądź taki przebiegły, bo dawno cię rozszyfrowałem - odezwał się na te słowa Piotr, który niejeden już raz gościł wcześniej duchowo w nadmotławskim grodzie. - Nic mi się nie pomyliło.

To powiedziawszy odciągnął burmistrza na bok, tak by nikt nie podsłuchał ich rozmowy, rzekł półszepem, rozglądając się bacznie dookoła.

- Wiem dobrze o rozmaitych nadużyciach, które zdarzyło ci się (jak to z urzędnikami bywa) popełnić podczas rządów sprawowanych tu przez ciebie długie

już lata. Mógłbym o nich zapomnieć wówczas, gdy już staniesz u bram Raju niebieskiego, do których przecież tylko ja mam klucze. Jednak najpierw musisz mi koniecznie coś obiecać.

- Ależ mów święty Piotrze, a przyrzekam uroczyście, iż spełnię wszystko cokolwiek mi rozkażesz, tylko o tym i owym mógłbyś wspomniać, gdy już Pan Bóg zapyta, jak rządziłem swoim miastem.

- Wiadomo powszechnie, że świątynią, która nosi moje imię, jest kościół wzniesiony tuż przy starej stoczni zwaną przez gdańszczan Łasztownią albo Lastadią. Na szczęście jego budowniczy wieźli na nim krzyże. Mają one przypominać wiernym, w jaki sposób skończyłem jako apostoł i męczennik

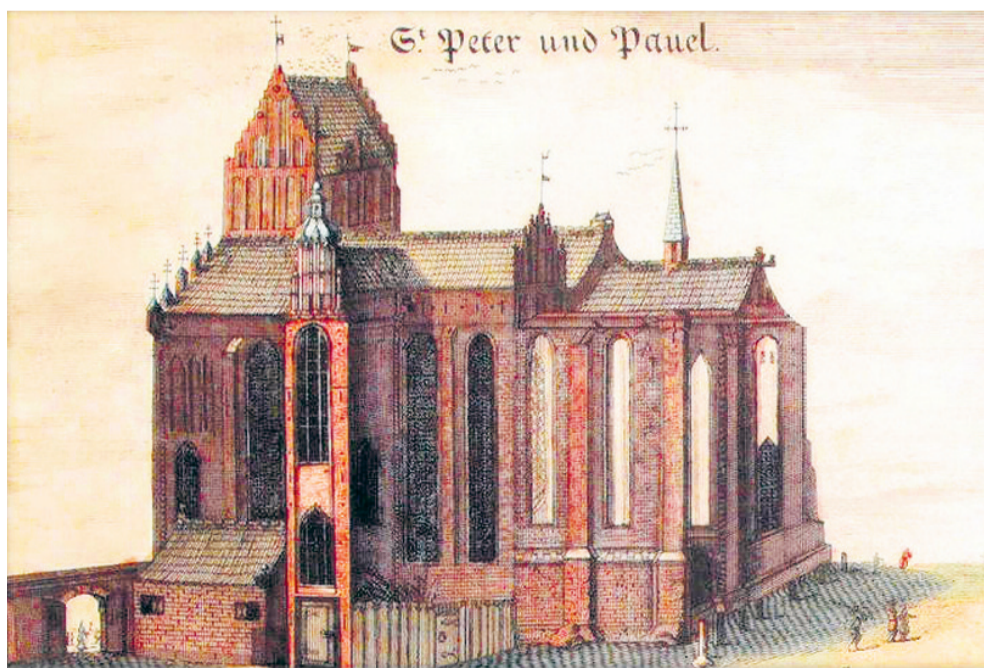
swoje życie tu na ziemi. Podobnie jak Zbawiciel, tyle tylko że do góry nogami zostałem przecież przybity do krzyża. Jednak wielu złośliwych budowniczych, wypominając mi, że wcześniej zaparłem się swojego Pana (o czym przypomniał mi dopiero pięjący kogut) umieszczają to przekłete ptaszysko na kościelnych wieżach. Jeśli nawet cenisz sobie wyjątkową czujność tych stworzeń, których pianie rozprasza demony nocy, to mimo wszystko przyrzeknij mi, że nigdy nie dopuścisz, by nie krzyż, a jakiś kogut zdobył wieżę któregoś z gdańskich kościołów. Przynajmniej tak długo, jak ty będziesz jeszcze rządził Gdańskiem.

Starego burmistrza długo nie trzeba było namawiać. Dość, że wspominał o nocach nieprzespanych ostatnio z powodu koguciego piania. Tym bardziej zaś gdy z ust tego, o którym mówiono „skała” albo „opoka”, padły jeszcze po chwili wielce zagadkowe słowa.

Rzekł mu zaś na pożegnanie święty Piotr, któremu ukrzyżowany w Jerozolimie Galilejskiej powierzył niegdyś klucze całego Kościoła, iż dotrzyma danego burmistrzowi słowa oraz to, że gdy miną stulecia, Gdańsk dostąpi zaszczytu odwiedzin w tym mieście jego następcy, który przybyszy tu z Wiecznego Miasta mówić będzie na dodatek do zebranych tłumów językiem przez wszystkich zrozumiałym.

Od tamtego czasu, w odróżnieniu od wielu innych miast, żadnej z tutejszych wież kościelnych nie ozdobi blaszany kogut, zaś rosół z tego gatunku drobiu, przyprawiony na cześć św. Piotra aromatyczną zieloną pietruszką, należał niezmiennie do potraw wyjątkowo chętnie serwowanych w starej piwnicy rajców pod Dworem Artusa.

Jerzy Samp



Kościół św. Piotra i Pawła na rycinie z 1678 roku





OD TARGU BYDŁĘCEGO DO ŻELAZNEGO (5)



Kontynuując przegląd dawnych placów targowych Gdańska, udamy się na placyk u zbiegu Podwała Przedmiejskiego i Lastadii na Starym Przedmieściu. O kwitającym tu niegdyś handlu świadczą nazwy: w 1617 roku był to Targ (Markt), zapewne na produkty spożywcze. Niedługo potem przypisano mu bardziej wyspecjalizowaną funkcję. W „Historycznym Opisaniu Miasta Gdańska” z roku 1687 czytamy: „Roku 1650, tuż po pierwszej wojnie szwedzkiej, na Lastadii, niedaleko od tzw. Baszty Kotwiczników, założono i wybudowano Targ Maślany, na którym masło, tak wodą jak i łądem przywożone, jest sprzedawane i do wagi przynoszone. Do tego celu pewne cztery osoby spośród Rady zostały przyporządkowane, tzw. kapitanowie maślani, którzy to zatrudnienie jako lenno przyjęli, których dlatego nad tym (targiem) ustanowiono, iżby się wszystko w porządku i sprawiedliwie odbywało i nikt przed sądem nie został skrzywdzony. Jednakże obecnie wykładają tam mieszkańcy okolic na sprzedaż nie tylko masło lecz również wszelkie inne produkty spożywcze. Ten targ jest pięknym i wesołym placem, wysadzonym rozmaitymi drzewami, jak to widać na załączonym szkicu”. Wydzielony teren miał kształt kwadratu, otoczonego zadaszonym ogrodzeniem. Pod osłoną ceramicznego dachu stały ławy, na których wykładano towar. Na teren targu wchodziło się od zachodu, drugie wejście od strony Motławy umożliwiało wnoszenie produktów przywożonych barkami z Żuław. W kącie od strony terenów budowy statków na Lastadii było pomieszczenie wagi masła, osłonięte osobnym namiotowym dachem. Wie-

życzka na narożniku ogrodzenia mieściła zapewne dzwon, sygnalizujący początek i zakończenie handlu. Terenu strzegli strażnicy.

W początkach XIX wieku na Targu Maślanym handlowano kamionkowymi garnkami, w połowie stulecia jarzynami. W latach 1802 do 1822 rozciągnięto nazwę Targu Maślanego na przyległy odcinek Lastadii aż do wylotu dzisiejszej ul. św. Piotra, zwanej wówczas Prze-

smykiem Pompowym. Po śmierci zasłużonego dla miasta burmistrza Leopolda Wintera przemianowano Targ Maślany na plac Wintera. W 1897 roku oficjalnie zatwierdzono nazwę, używaną zresztą co najmniej od roku 1880. W roku 1875 na przecięciu ścieżek, w otoczeniu strzyżonych drzew ustawiono piękną neogotycką fontannę upamiętniającą budowę nowoczesnych wodociągów i kanalizacji w latach 1869-

1871. W 1946 roku wprowadzono jako polską nazwę: plac Zielony, która później uległa zapomnieniu. Po roku 1990 przywrócono starą nazwę Targu Maślanego. Jego zagospodarowanie powinno objąć odtworzenie fontanny, cennej także historycznie.

Wojna zniszczyła zabudowę od strony Motławy. Przy placu przetrwały dwa monumentalne obiekty. Pierwszy (Lastadia nr 41) to dawna dyrekcja Poczty i

Telegrafów, zbudowana w 1878 roku według projektu architekta Karla Schwatlo (1831-1884), późniejszego autora drugiego Domu Zdrojowego w Sopocie i Poczty Głównej w Szczecinie. Po wojnie odrestaurowano wypalony gmach na internat, dziś jest to Bursa Gdańska oferująca noclegi. Jeszcze cenniejszym zabytkiem jest gmach dawnego Gimnazjum Miejskiego z roku 1837 (Lastadia 3), projektu

jednego z największych ówczesnych architektów Karla Friedricha Schinkla (1781-1841). Nadbudowanie piętra w roku 1897 nie zakłóciło proporcji harmonijnej fasady. Na kartuszu czytamy po łacinie: „Przybytek poświęcony studiom nauk wyzwolonych”. W latach międzywojennych było tu liceum, po wojnie Technikum Spożywcze. Dziś gmach stoi pusty, czekając na remont, po którym powinien nadal pełnić funkcje szkolne, bo dla nich go zaprojektowano - w sposób na swoje czasy wzorowy.

Starszym niż Targ Maślany miejscem handlu w okolicy były Ławy Mięsne Starego Przedmieścia (30 jatek) przy Podwału Przedmiejskim, po drugiej stronie wylotu Lastadii. Występują już na wykazie posesji z roku 1430. Drugi zespół Ław Mięsnych tej dzielnicy funkcjonował u wylotu ul. Kocurki na ulicę Rzeźnicką, której nazwa przypomina o tym od 1552 roku do dziś.

Nazwą Lastadia określano cały teren wzdłuż Motławy, na którym co najmniej od roku 1361 budowano statki. Potrzebnym do tego drewnem handlowano na Targu na Dyle. Nazwa, funkcjonująca od roku 1430, obejmowała odcinek Żabiego Kruka od dzisiejszej ul. Toruńskiej do Pod Zrębem, obok był plac Dylowy. Dzieliąc teren na działki, zachowywano między nimi ze względów bezpieczeństwa pożarowego co najmniej cztery uliczki ewakuacyjne. Po powstaniu nowoczesnych stoczni w innych rejonach miasta jeszcze przez pewien czas wykorzystywano go na składowanie drewna, potem na plac ćwiczeń dla wojska, na koniec w 1853 roku rozparcelowano pod budownictwo i włączono do ul. Żabi Kruk.

Wróćmy na Podwałe Przedmiejskie. Między wylotami ulic Rzeźnickiej i Kładki był tu od 1388 roku Dwór Szewców. Zachowany do roku 1945 budynek pochodził z 1565 roku. W latach 1454 i 1459 funkcjonował przed nim Targ Koński, przeniesiony później na inne miejsce, o czym będzie mowa w następnym odcinku.

Andrzej Januszajtis



Targ Maślany w 1687 roku (ryc. P. Willer)



Targ Maślany w roku 1891 z piękną fontanną (zdjęcie archiwalne)

DOM PACHNĄCY ŚWIĘTAMI



Wszegarniający zapach pomarańczy, niepowtarzalny aromat korzenny, wyjadanie bakalii, walka o wylizanie miski z czekoladą, nosy umazane mąką i błyszczące z radości oczy... to w tych magicznych chwilach rosną makowce, serniki, pierniki i powracają najśladzsze wspomnienia.

Z szacunku do tradycji, czy jesteśmy nowocześni, czy też nie, wszyscy czekamy na wigilię. Spotykamy się z najbliższymi, nie zawsze to jest łatwe, ale staramy się ze wszystkich sił, a smaczne tradycyjne potrawy mogą nam w tym pomóc. Słyszymy: „wigilia” - myślimy: „uszka”, a potem wpadają do głowy: pierogi, gołąbki, kapusta, karp, no i oczywiście król ceremonii - aromatyczny czerwony barszcz.

Najchętniej jednak zajadamy się pierogami, bowiem to nasz narodowy przysmak, zarówno te postne: z kapustą, grzybami, ruskie, z twarogiem, kaszą, soczewicą, jak i te mięsne czy z warzywami (z porem, bobem, szpinakiem) lub na słodko (z jabłkiem, malinami i twarogiem, czekoladowe z białym serem) - zawsze smakują wyśmienicie. Przywędrowały do nas z Dalekiego Wschodu w XIII wieku dzięki biskupowi Jackowi Odrowążowi, który zachwycił się nimi w Kijowie. Dziś w wielu krajach mają swój odpowiednik, na Litwie spotkamy kołduny, na Rosji pielmieni, we Włoszech ravioli oraz tortellini, w Niemczech prostokątne maultaschen, a w Chinach wonton. Nawet u nas pierogi mają róż-

żne farsze, smaki, kształty, ciasta i są w rozmaity sposób obrabiane - gotowane, smażone czy też pieczone, co często jest związane z danym regionem. Nasze pierogi zaskarbiły sobie serca, a raczej żołądki również obcokrajowców, którzy często odwiedzają nasz kraj w celu ich degustacji.

Polska wigilia to najpiękniejszy wieczór, zawsze wycekiwana, rodzinna, wyszykowana w kulinarnych detalach, a każde danie jest niemal cudem, pachnące, chrupiące, starannie doprawione. W naszych domach trwają przygotowania, powstaje kompot z suszu, kapusta sma-

lidnie porcją cebulowych piórek nabiera aromatu i soczystości, czeka na obróbkę kulinarną. Pojawiają się i inne ryby, zarówno w galarecie w towarzystwie warzyw, pod kołderką pomidorów i selera naciowego, faszerowane, do których podaje się ćwikłę z chrzanem i łyżką słodkiej żurawiny oraz śledzie, zarówno te klasyczne z cebulką i kropłą cytryny, te marynowane lub opiekane w cieście, w octowej zalewie, i te w marynowanych śliwkach.

W świąteczne dni tradycyjne potrawy dominują na naszych stołach, ale część z nas pragnie zmodernizować pew-

razistą masą pomarańczową lub rolada mozaikowa, czyli delikatny czekoladowy mus owinięty dwukolorowym biszkoptem, albo tort marcepanowy z migdałami, piernik sułański czy miodownik czekoladowy na aromatycznym pierniku przełożony przed pieczeniem bakaliowo-morelową masą, a może daktylowiec...

Po postnej wigilii w trakcie obiadu w pierwszy i drugi dzień świąt musi pojawić się pieczeń w wianuszkach smakowitych dodatków i sosów. Nieważne, czy będzie to nasza ulubiona wieprzowina, czy wracająca do łask wo-



Świąteczny stół jest pełen wigilijnych przysmaków

Fot. arch.

żona na oleju lnianym, kluski z makiem i śmietanką, zakwaszony skórka chleba barszcz... A barszcz smakuje wybornie, najchętniej po niego sięgamy, zachwyca nas smak wyciągnięty z ogromnej ilości buraków i winnych jabłek, ząbku czosnku, wędzonych polskich śliwek, skórki cytryny i pomarańczy oraz własnoręcznie przygotowanego buraczanego zakwasu. Obowiązkowo pojawia się na stole kapusta z grzybami i śliwką lub z grochem. Następnie wkracza smażony karp, który pokrojony spędza noc w lodówce, przykryty so-

ne dania - na stole zamiast tradycyjnego barszczu pojawia się krem z buraków z nutką gruszek lub pomarańczy lub z chrzanowym musem śmietankowym, pojawia się mus z dorsza z duszoną marchewką, złociste borowiki w cieście, śledzie w marynowanej śliwce z piernikiem, ciasto drożdżowe z kapustą, łazanki z boczniakami i brukselką, karp z pieczonym jabłkiem i cydrową cebulą, a na deser piernikowy mus czekoladowy z suszonymi śliwkami, ciasto makowo-pomarańczowe, czyli bogata masa makowa na kruchym spodzie pokryta wy-

wina, a może dziczyzna - ważne, aby przyrządzać ją z dobrej jakości mięsa od sprawdzonego producenta, a wtedy możemy być pewni, że widelce same będą sięgały po dokładki. Czy będzie to schab ze śliwką i faszerowane cebulki, czy też wołowina śliwkowa i kluski z dziurką z dodatkiem słodkich pieczonych ziemniaków, rodzynek i ziaren granatu, a może aromatyczna karkówka w modrej kapuście, będzie to najwspanialsza propozycja świątecznego obiadu.

Maria Fall-Lawryniuk

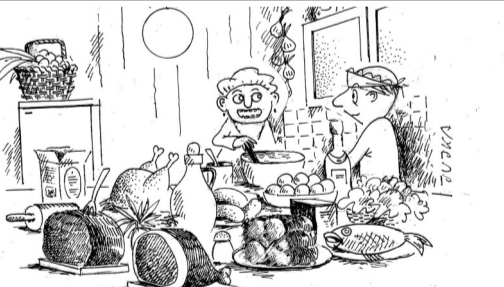
Chlebniczek Jujki



DAD PANI PARĘ BOCHENKÓW WIĘCEJ, RODZINA PRZEDZIE NA ŚWIĘTA



NIC WAM NIE DAM, BO NIE MAM PIENIĘDZY, ALE ZA ROK DOSTANIECIE DWIĄ RAZY WIĘCEJ!



WIEBZ ŻOŚKA, CHODŹ ZA MNA KARTOFELKI Z KWASNYM MLEKIEM



NIE BĘDZ TYLE, PRZECIEŻ ZNASZ SYTUACJĘ BEZUŻYB ZDROWIA!



KURIER GDAŃSKI

WYDAWCA: Piekarnia-Cukiernia „Pellowski”
Grzegorz Pellowski, ul. Podwałe Staremiejskie 84, 80-844 Gdańsk
REDAKTOR NACZELNY: Jacek Sieński, tel. kom. 692 005 718

DRUK: Drukarnia B3Project 80-125 Gdańsk, ul. Kartuska 377. Nakład 1500 egz.
„Kurier Gdański” w internecie na portalu www.trojmiasto.pl/kurier-gdanski lub wpisując w wyszukiwarkę Google: kurier gdanski