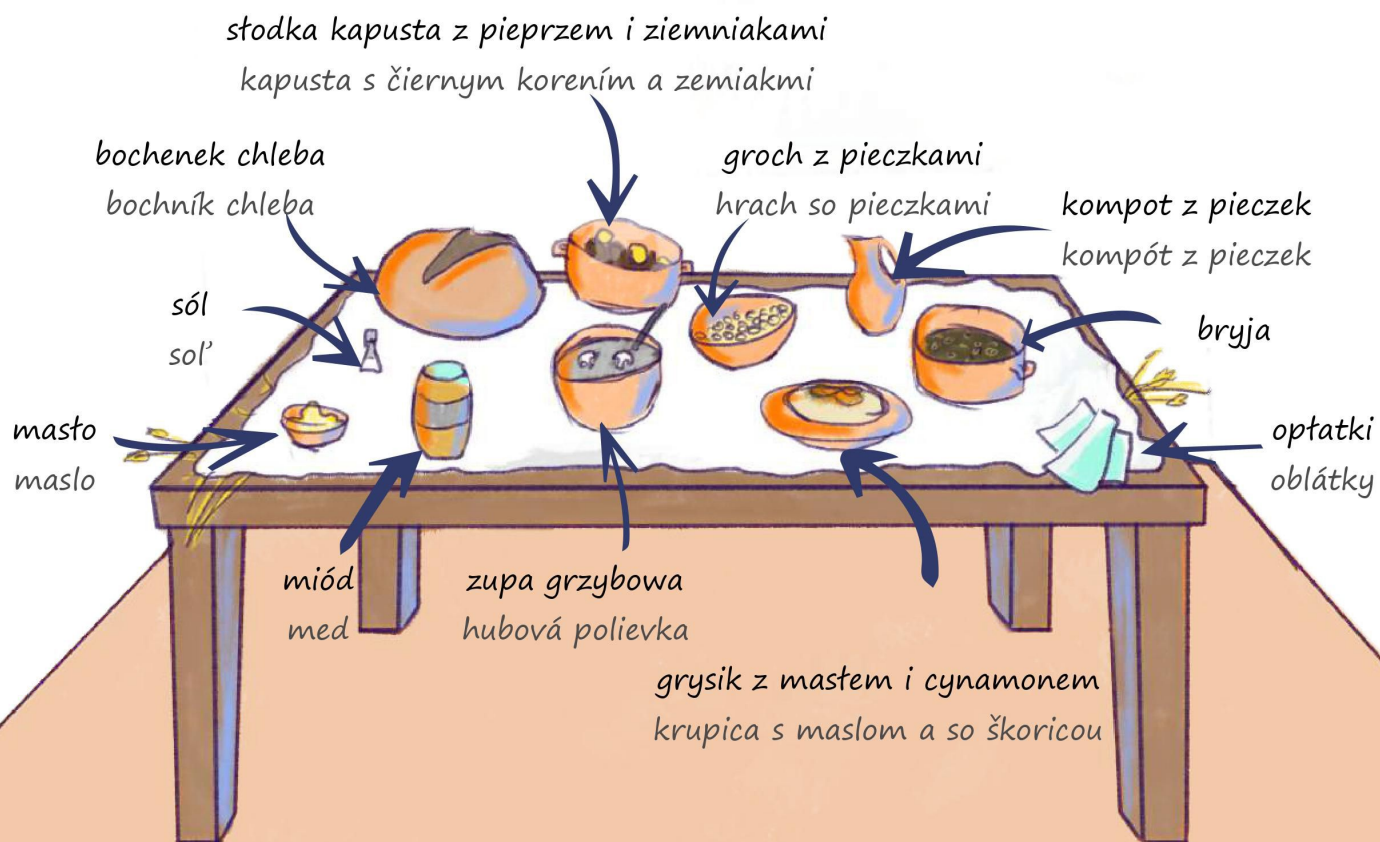


Wigilia

Štedrovečerný obed

Wspólnie jedzona kolacja wigilijna – na Orawie zwana obiadem – była ważnym wydarzeniem poprzedzającym święta Bożego Narodzenia i przygotowywano się do niej na długo przed 24 grudnia. Potrawy były proste do przyrządzenia i postne, czyli gotowane bez użycia tłuszczu.

Spoločne konzumovaný štedrovečerný pokrm – na Orave nazývaný obedom – bol dôležitou udalosťou predchádzajúcou Vianociam a prípravy naň boli robené dlho pred 24. decembrom. Jedlá boli jednoduché na prípravu a pôstne, čiže varené bez používania tuku.



Stół przygotowany do wieczery wigilijnej u górali śląskich.
Stôl pripravený na štedrovečerný obed u sliezskych goralov.

Zaproś do wspólnego gotowania kogoś dorosłego i przygotujcie bryję. Ciekawe, czy będzie Ci smakowała ta tradycyjna wigilijna potrawa górali śląskich?

Pozvite k spoločnému vareniu niekoho dospelého a pripravte bryję. Je zaujímavé či vám bude chutiť toto tradičné štedrovečerné jedlo sliezskich goralov?



Przepis na bryję / Recept na bryję

Co przygotować ? / Čo pripraviť?

- świeże jabłka, gruszki, śliwki węgierki w równych ilościach np. po pół kilograma / čerstvé jablká, hrušky, slivky v rovnakom množstve, napr. po pol kila
- całe, średniej wielkości ziemniaki, po 2-3 dla jednej osoby / celé, priemerne veľké zemiaky, cca 2-3 pre jednu osobu

Jak zrobić ? / Ako to urobiť?

- owoce ugotuj i przetrzyj przez sito (zmiksuj) / ovocie uvarte a utrite cez sitko (zmixuj)
- dodaj sól i cukier do smaku oraz trochę śmietany / pridajte soľ a cukor podľa chuti a trochu smotany
- osobno ugotuj obrane ziemniaki / zvlášť uvarte olúpané zemiaky
- wyłóż na talerz po 2-3 ziemniaki i polej „owocowym sosem” / položte na tanier cca 2-3 zemiaky a polejte „ovocnou omáčkou”

Smacznego! / Dobrú chuť!