**Wigilia uwodząca smakiem i aromatem – 12 potraw wyczarowanych z Appetitą**

**Wigilia Bożego Narodzenia to wyjątkowy czas przepełniony radością, miłością i ciepłem. Wśród pięknych dekoracji, wzajemnych życzeń i obdarowywania się prezentami nie może zabraknąć uroczystej kolacji, tworzącej niepowtarzalny klimat. Do przygotowania tradycyjnych dań w nowoczesnym wydaniu idealnie sprawdzą się przyprawy marki Appetita, które pozwolą wyczarować dwanaście smakowitych i aromatycznych potraw.**

Choinka, świece, opłatek, pierwsza gwiazdka… Pewne rzeczy są niezmienne i od lat kojarzą się z jednym - z Wigilią Bożego Narodzenia. Zgodnie z tradycją świąteczny stół uświetnia dwanaście potraw, a biesiadnicy każdej z nich powinni spróbować, aby zapewnić sobie szczęście i dobrobyt na cały nadchodzący rok. Dania tradycyjnie przygotowywane na Wigilię różnią się w zależności od regionu Polski, ale można odnaleźć w nich wiele elementów wspólnych, których korzeni należy szukać wśród ludowych wierzeń. Składniki świątecznych potraw mają symbolizować płody ziemi.

Na wigilijnym stole powinien pojawić się barszcz czerwony, mający przynieść długowieczność i urodę. W jego towarzystwie nie może zabraknąć krokietów z kapustą i grzybami oraz pierogów z kapustą, które wspólnie mają zapewnić życiodajną siłę i zdrowie. Kolejną obowiązkową pozycją są ryby, oznaczające płodność i odradzanie się do życia, wśród nich warto pamiętać o - symbolizujących post i oczekiwanie - śledziach, mających zagwarantować dostatek i harmonię. Trzeba też zadbać o chleb na domowym zakwasie, przyczyniający się do osiągnięcia pomyślności i dobrobytu. Na deser warto postawić na piernik, wpływający na powodzenie i witalność oraz na kutię z makiem, by kolejny rok upłynął w zgodzie i harmonii.

Tradycyjną Wigilię z nutką nowoczesności, szczyptą klasy i stylu pomoże przyrządzić marka Appetita. Przygotowanie z nią dwunastu potraw, które zachwycają smakiem i aromatem, nie sprawi trudności, a wyjątkowy zapach oferowanych przez nią przypraw rozbudzi ducha świąt w każdym domu. Dzięki marce Appetita wigilijny stół przywoła wspomnienia najpiękniejszych chwil i na długo pozostanie w pamięci biesiadników.

**Wieczerza wigilijna z Appetitą:**

1. Barszcz wigilijny

2. Krokiety z kapustą i grzybami

3. Pierogi wigilijne z kapustą

4. Smażony karp z migdałami

5. Świąteczny tatar z łososia i tuńczyka

6. Tradycyjne śledzie

7. Orkiszowy chleb na zakwasie

8. Choinki z łososia i awokado

9. Truflowe puree ziemniaczane z orzechami pekan

10. Wigilijna kutia

11. Świąteczny piernik

12. Kruche ciasteczka bożonarodzeniowe

1.  **Barszcz wigilijny**

**Składniki:**

*Zakwas z buraków (ok. tydzień przed Wigilią):*

l 1 kg czerwonych buraków

l 3 l wody

l 1 łyżeczka Kminku mielonego Appetita

l 30 g korzenia chrzanu

l 1 główka czosnku

l 3 łyżeczki soli

l szczypta cukru

l 1 kromka chleba razowego

*Barszcz wigilijny:*

l zakwas z buraków

l 100 g suszonych grzybów

l włoszczyzna (bez kapusty)

l 2 Liście laurowe Appetita

l 5 ziaren Ziela angielskiego Appetita

l 5 ziaren Pieprzu czarnego ziarnistego Appetita

l 2 ząbki czosnku

l natka pietruszki

l cukier

l sól

l ½ cytryny

**Sposób przygotowania:**

*Zakwas z buraków:*

 Obrane i pokrojone na plasterki buraki należy zalać letnią wodą, dodać do nich przyprawy i kromkę chleba razowego. Tak przygotowany zakwas odstawić na parę dni pod przykryciem w chłodnym, zacienionym miejscu. Można też kupić gotowe zakwasy w sklepie, jednak warto wtedy zwrócić uwagę na to, aby skład był jak najbardziej naturalny.

 *Barszcz:*

Gdy zakwas jest już gotowy, należy przygotować wywar z namoczonych suszonych grzybów i warzyw. Następnie przyprawić go liśćmi laurowymi, ziarnami pieprzu, zielem angielskim, całymi i rozgniecionymi ząbkami czosnku, a potem zagotować. Gdy wywar lekko przestygnie, dodać zakiszone buraki i doprawić do smaku cukrem, sokiem z cytryny i solą tak, aby zupa miała słodko-kwaśny smak. Od tego momentu trzeba uważać, aby jej ponownie nie zagotować, bo straci swój piękny, purpurowy kolor. Przed podaniem barszcz można przyozdobić natką pietruszki.

1.  **Krokiety z kapustą i grzybami**

**Składniki:**

*Ciasto na naleśniki:*

l 2 szklanki mąki

l 4 jaja

l 2 szklanki mleka

l 3 łyżki oleju

l woda gazowana do uzyskania odpowiedniej konsystencji

*Farsz:*

l 2 cebule

l 10 g suszonych grzybów, namoczonych przez noc

l 400 g kiszonej kapusty

l olej do smażenia

l Ziele angielskie Appetita

*Do smażenia krokietów:*

l bułka tarta

l 2 jaja

l olej do smażenia

**Sposób przygotowania:**

*Naleśniki:*

Składniki na naleśniki zmiksować na gładkie ciasto o konsystencji śmietany i smażyć na płaskiej, dobrze rozgrzanej, suchej patelni. Jeśli przywierają, można pomiędzy kolejnymi plackami smarować patelnię cienką warstwą tłuszczu.

*Farsz:*

Grzyby, kapustę oraz cebulą drobno posiekać i gotować do miękkości w wodzie po moczeniu grzybów, następnie doprawić zielem angielskim, solą i pieprzem.

*Krokiety:*

Do przestudzonego farszu dodać jajko i nakładać po dwie łyżki na naleśnik. Zawijać najpierw boki, a potem rolować całość. Krokiety panierować w jajku i bułce tartej, po czym smażyć do uzyskania złocistego koloru.

1.  **Pierogi wigilijne z kapustą**

**Składniki:**

*Ciasto:*

l ½ kg mąki

l 1 szklanka wrzątku

l 1 jajko

*Farsz:*

l 600 g kiszonej kapusty

l 1 mała marchew

l 2 cebule

l 300 g mrożonych grzybów

l 1 szklanka suszonych grzybów, namoczonych przez noc

l sól

l Pieprz czarny mielony Appetita

**Sposób przygotowania:**

*Ciasto:*

Do mąki dodać wrzątek i jajko, następnie wymieszać łyżką, a potem wyrabiać aż powstanie gładkie, elastyczne ciasto. W razie potrzeby podsypać więcej mąki lub dolać trochę wody. Ważne, aby nie kleiło się do rąk. Ciasto należy odstawić na pół godziny aż odpocznie - w tym czasie można przygotować farsz.

*Farsz:*

Kapustę należy posiekać i gotować do miękkości przez co najmniej pół godziny. Suszone grzyby ugotować w wodzie po moczeniu i zblendować na gładką masę. Cebulę posiekać i podsmażyć. Gdy się zeszkli, dodać mrożone grzyby i smażyć przez kilka minut aż się rozmrożą i trochę zmiękną. Do tej mieszanki dosypać startą marchewkę, potem przyprawić ją solą i pieprzem, a następnie wymieszać z kapustą i zblendowanymi suszonymi grzybami. Ostudzić.

*Pierogi:*

Przygotowane ciasto należy cienko rozwałkować i wycinać gęsto okrągłe placki (szklanką albo specjalnym narzędziem). Na każdy z nich nakładać farsz (ok. 1 łyżeczki), następnie złożyć na pół i zalepić brzegi. Podczas nakładania należy uważać, aby brzegi zostały suche, w przeciwnym razie mogą się rozkleić podczas gotowania. Pierogi gotować w lekko osolonej wodzie do wypłynięcia, czyli ok. 5 minut.

1.  **Smażony karp z migdałami**

**Składniki:**

l 1 duży karp, oczyszczony, podzielony na porcje

l Przyprawa do ryb Appetita

l mąka

l sól

l 50 g migdałów płatków np. Siesta

l jajko

l olej do smażenia

l cytryna do podania

**Sposób przygotowania:**

Oczyszczoną rybę natrzeć przyprawą i delikatnie posolić. Mąkę wymieszać z płatkami migdałów. Olej rozgrzać na patelni. Karpia obtaczać w jajku i mące z migdałami, smażyć na złoty kolor, co jakiś czas obracając. Podawać z cytryną. Łuski z karpia można osuszyć i jedną włożyć do portfela, a resztę rozdać gościom - według tradycji mają „pilnować” pieniędzy przez cały następny rok.

1.  **Świąteczny tatar z łososia i tuńczyka**

**Składniki:**

l 2 filety śledziowe w oleju

l 150 g łososia surowego

l sok z 1 cytryny

l natka pietruszki

l Papryka ostra mielona Appetita

l Pieprz czarny mielony Appetita

l sól

l 1 ząbek czosnku

**Sposób przygotowania:**

Drobno posiekane ryby należy włożyć do miseczki i wymieszać z sokiem z cytryny. Po 10 minutach nadmiar soku odsączyć i dodać posiekaną natkę pietruszki, czosnek oraz przyprawy. Podawać ze świeżym pieczywem.

1.  **Tradycyjne śledzie**

**Składniki:**

l 4 - 5 filetów śledziowych, solonych

l 1 cebula

l olej rzepakowy

l 2 Liście laurowe Appetita

l 3 ziarna Ziela angielskiego Appetita

l skórka z cytryny

l pieprz kolorowy

**Sposób przygotowania:**

Śledzie należy przygotować 3-4 dni przed Wigilią, aby zdążyły się przemacerować. Do miseczki nalać zimnej wody i moczyć w niej ryby przez ok. 2 godziny, w tym czasie co najmniej dwukrotnie trzeba zmienić wodę na świeżą. Równolegle można przygotować słoiki – dokładnie je umyć i wyparzyć (np. w zmywarce). Na dnie ułożyć cebulę pokrojoną w pióra, liście laurowe, ziele angielskie i skórkę z cytryny. Śledzia pokroić na mniejsze kawałki i przełożyć do słoików.

1.  **Orkiszowy chleb na zakwasie**

**Składniki:**

*Aktywacja zakwasu:*

l 1 łyżka aktywnego zakwasu żytniego

l 75 g wody

l 75 g mąki

*Ciasto właściwe:*

l 400 g mąki pszennej

l 300 g mąki orkiszowej jasnej

l 1 łyżeczka soli

l 1 łyżeczka Tymianku Appetita

l 520 g wody w temperaturze pokojowej

**Sposób przygotowania:**

Wieczorem wymieszać w słoiku zakwas z mąką i wodą, przykryć go folią spożywczą i odstawić na noc. Następnego dnia wymieszać wodę, dodać mieszankę z zakwasem i dokładnie połączyć. Wsypać mąkę, tymianek, osolić i wyrobić na gładkie ciasto. Odstawić na 30 minut, po czym ponownie wymieszać i jeszcze raz zostawić ciasto, tym razem na godzinę. Następnie uformować bochenek (można użyć do tego specjalnego kosza do wyrastania lub miskę, którą należy posypać mąką) i zostawić do wyrośnięcia na ok. 2 godziny. Po tym czasie chleb przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i pozostawić na kolejną godzinę. Piec ok. godziny w temperaturze 200 stopni. Wystudzić na kratce.

1.  **Choinki z łososia i awokado**

**Składniki:**

l 100 g wędzonego łososia

l 2 awokado hass

l sok z ½ cytryny

l Zioła do sałatek Appetita z linii Ewy Wachowicz

l 1 granat

l 2 szalotki

l 1 zielony ogórek

l 2 łyżki majonezu

l świeży koperek

**Sposób przygotowania:**

Awokado i ogórka obrać i pokroić w średniej wielkości kostkę, skropić sokiem z cytryny. Dodać posiekaną drobno szalotkę. Łososia podzielić na mniejsze części. Wymieszać z warzywami, majonezem, ziołami, dosolić w razie potrzeby. Z powstałej masy uformować na talerzu stożki, przed podaniem udekorować świeżym koperkiem i granatem.

1.  **Truflowe puree z ziemniaków z orzechami pekan**

**Składniki:**

*Puree:*

l 400 g ziemniaków

l 140 g masła

l ½ łyżeczki Gałki muszkatołowej Appetita

l 200 ml mleka

l 2 ząbki czosnku

l 2 łyżki oliwy truflowej lub ½ łyżeczki pasty truflowej

l sól

l Pieprz czarny mielony Appetita

*Karmelizowane orzechy:*

l 100 g cukru

l 100 g Orzechów pekan (lub włoskich np. Siesta)

**Sposób przygotowania:**

Umyte i obrane ziemniaki należy ugotować w osolonej wodzie do miękkości. W międzyczasie można przygotować orzechy. Wysypać na zimną patelnię cały cukier i powoli rozpuszczać go na małym ogniu bez mieszania.Kiedy nabierze złotego koloru, dodać orzechy i dopiero wtedy delikatnie przemieszać, a potem wyłożyć do ostygnięcia (np. na blachę). Gdy ziemniaki się ostudzą, należy je odcedzić, przełożyć do miski, dodać mleko, masło, oliwę, posiekany czosnek i przyprawy, a następnie rozgnieść (ubijakiem do ziemniaków, mikserem albo widelcem) na gładką, puszystą masę. Posypać orzechami i podawać do dań głównych.

1.  **Wigilijna kutia**

**Składniki:**

l duża puszka masy makowej

l 150g oczyszczonej pszenicy

l 100 g rodzynek

l 100 g płatków migdałów (np. Siesta)

l 200 g orzechów włoskich i laskowych (np. Siesta)

l szczypta Cynamonu mielonego Appetita z linii Domowe Sekrety

l skórka otarta z 1 pomarańczy

l 100 ml śmietanki

l Cukier wanilinowy Appetita z linii Domowe Sekrety

l 3 łyżki brandy lub rumu

**Sposób przygotowania:**

Pszenicę dokładnie wypłukać i gotować pod przykryciem w proporcji 1:2 do wchłonięcia całej wody, następnie włożyć garnek do rozgrzanego piekarnika i trzymać go w nim tak długo, aż pszenica zmięknie. Do masy makowej dodać resztę składników: śmietankę, cynamon, cukier wanilinowy, migdały, posiekane orzechy, rodzynki, skórkę pomarańczową, pszenicę i alkohol. Jeśli nie jest wystarczająco słodka, można dosłodzić miodem. Podawać na zimno, jako wigilijny deser.

1.  **Piernik świąteczny**

**Składniki:**

l 1½ szklanki mąki

l 1 łyżeczka Proszku do pieczenia Appetita z linii Domowe Sekrety

l 1 łyżeczka Sody oczyszczonej Appetita z linii Domowe Sekrety

l 2 łyżki ciemnego kakao

l 1½ łyżki Przyprawy do piernika Appetita z linii Domowe Sekrety

l 100 g masła

l 2 łyżki miodu

l 3 duże jaja

l 170 g cukru drobnego do wypieków

l 230 ml mleka

**Sposób przygotowania:**

Masło rozpuścić razem z cukrem i miodem w rondelku, zdjąć z ognia i dodać przyprawę do piernika i kakao. Do miski dodać mleko i jajka, osobno dokładnie wymieszać wszystkie sypkie składniki. Następnie połączyć ze sobą masło z mlekiem i zmiksować. Po jednej łyżce dosypywać suchą mieszankę, cały czas miksując. Tak powstałą masę piec w formie albo tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia przez ok. 40 minut (do suchego patyczka w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni).

1.  **Kruche ciasteczka bożonarodzeniowe**

**Składniki:**

l 350 g mąki

l 200 g masła

l 90 g cukru pudru

l Cukier wanilinowy Appetita z linii Domowe Sekrety

l szczypta Cynamonu mielonego Appetita z linii Domowe Sekrety

l ⅓ łyżeczki Proszku do pieczenia Appetita z linii Domowe Sekrety

l 1 jajo

**Sposób przygotowania:**

Mąkę, cukier puder, cukier wanilinowy, proszek do pieczenia, cynamon i cukier puder dokładnie wymieszać i wysypać na stolnicę albo do dużej miski. Masło roztopić na małym ogniu w rondelku. Następnie dodawać kolejno mokre składniki i zagniatać, aż do uzyskania gładkiej, jednolitej konsystencji.

Ciasto rozwałkować na cienki placek na podsypanej mąką powierzchni i wycinać foremkami świąteczne wzorki. Ciasteczka przekładać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec ok. 15 minut na złoty kolor w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni. Po ostygnięciu ciasteczka można dekorować wedle uznania: lukrem, kawałkami czekolady, kolorowymi posypkami, czy pisakami do ciasta.