

Czary Penelopy

Makówki na świąteczny stół

Święta Bożego Narodzenia to czas szczególny. Czas przepełniony miłością, dobrem no i smakołykami. Święta niemal w każdym domu smakują makiem, orzechami, pachną cynamonem, wanilią i pomarańczami. Nie umiem wyobrazić sobie świąt bez domowych dań i wypieków, jakie babcia i mama serwowały na wigilię.



Na stole koniecznie muszą znaleźć się smakołyki z makiem, bo według ludowych wierzeń mak, spożywany w wigilię Bożego Narodzenia, ma zapewnić szczęście i jest też symbolem płodności. Tak więc, jak Polska długa i szeroka, słodkości z maku przyjmują najróżniejszą postać. U jednych są to kluski z makiem, u innych kutia, jeszcze inni podają makielki, makowiec czy tort makowy. We wszystkich tych przepisach wspólnym mianownikiem jest mak, cukier, miód i duża ilość bakalii. Reszta składników zmienia się w zależności od regionu Polski. Na Śląsku, skąd pochodzi mój mąż, podaje się makówki. Choć w moim domu się ich nie podawało, nauczyłam się je robić, gdy zostałam żoną swojego męża. Przygotowując naszą wigilię dodaję do swojego, wyniesionego z domu, świątecznego zestawu potrawy, które uwielbia mój mąż, a które wywodzą się z jego domu. I tak tworzymy swoją własną tradycję i swój własny wigilijny zestaw potraw.

Składniki:

mak niebieski 50 dag

40 dag sucharów

1 litr mleka lub wody

1 łyżka masła

szklanka miodu lub szklanka cukru

pół laski wanilii

8-10 suszonych fig

10 dag rodzynek

10 dag posiekanych orzechów włoskich

10 dag migdałów

2 łyżki wiórków kokosowych

kilka połówek orzechów włoskich lub uprażonych migdałów

Mak zalewam wodą i zostawiam na noc. Następnego dnia odcedzam go i dwukrotnie przepuszczam przez maszynkę. Zagotowuję wodę. Za radą mojej teściowej nie gotuję maku w mleku a w wodzie. Jak twierdzi mistrzyni: makówki ugotowane w wodzie wytrzymują dłużej, bo się nie skwaszą. Do wody wrzucam ziarenka wanilii, dodaję masło i miód, a gdy te się rozpuszczą, dorzucam mak i gotuję na małym ogniu (aby tylko „mrugał”) ok. 20 minut, często mieszając. Zdejmuję z ognia, studzę. Rodzynki sparzam, osączam na sicie, figi drobno siekam. Przygotowane bakalie dokładnie mieszam z makiem. W rondelku zagotowuję 4 łyżki wody z cukrem, mieszam z rumem. Tak przygotowanym syropem skrapiam kolejne warstwy sucharów. W salaterce układam warstwami sucharki, skrapiam je syropem, przekładam masą makową. Ostatnią warstwą powinien być mak. Dekoruję orzechami, wiórkami kokosowymi, prażonymi migdałami. Przechowuję w lodówce, by we właściwym momencie podać moim najbliższym.

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch