511 11 11

Noël en Pologne

Il y a toujours une tradition de dresser une crèche et de chanter des cantiques de Noël

Il y a une tradition de préparer un réveillon de Noël pour des habitants de la ville devant l'hotel de ville

Traditions et plats traditionnels

Pain Azyme

Oplatek (pain azyme) de Noël – « Oplatek » c'est un morceau très fin de pain azyme, composé exclusivement de farine de froment et d'eau. C'est le symbole de réconciliation et de pardon, le signe de l'amitié et de l'amour. « Oplatek » de Noël est décoré des motifs réligieux liés à la Nativité. « Oplatek » ouvre le repas de Noël. On partage le pain azyme avec ses proches en échangeant des voeux.

La table de Noël traditionnelle

La veille de Noël en Pologne est un jour très important et solennel . Le 24 décembre, on attend la premiere étoile et tous se mettent à table . Le réveillon de la veille de Noël c'est le repas composé de 12 plats sans viande.

La table est couverte d'une nappe blanche sous laquelle on met du foin. On n'oublie pas de laisser une place libre pour un hote inatendu.
Pour respecter la tradition, il faut preparer douze plats et gouter a chacun.

Au début de la reception, on mange généralement de la soupe de poisson, ou de champignons, ou du barszcz rouge avec **des raviolis farcies** de champignons ainsi que des plats maigres tels que pierogi, choucroute aux champignons, kluskis (sorte de gnocchis) au pavot et des compotes de fruits séchés (prunes, poires, pommes).

Plats de Noël

Le plat traditionnel est la carpe frite ou bouillie ainsi que le brochet en sauce grise à base de vin, de racines aromatiques, d'amandes et de légumes. D'autres poissons sont préparés en sauce, à la crème, en gelée ou frits, cuit au four .
On aime manger les harengs
La table de fête n'est pas dépourvue de desserts, gâteaux et autres friandises. On peut y trouver, entre autres, des pains d'épices au miel, des torsades de brioche au pavot, des babas au mendiant, des noix, des fruits.

Pâtes au pavot de Noël

Boissons de prunes de Noël

Hareng de Noël

La table de fête n’est pas dépourvue de desserts, gâteaux et autres friandises. On peut y trouver, entre autres, des pains d’épices au miel, des torsades de brioche au pavot, des babas au mendiant, des noix, des fruits.

Quelques recettes pour faire à Noël

Une des spécialité est le barszcz z uszkami, il s'agit d'un potage aux tortellini.
Pour cela, il vous faut 6 betteraves, une carotte, un oignon, un poireau, 50 grammes de bolets séchés. Mettez les champignons à tremper la veille, couvrez les betteraves d'un litre d'eau et assaisonnez. Moulinez les légumes ainsi que les champignons. Ajouter sel, poivre et aneth. Mélangez et farcissez-en des carrés de pâtes.

Preparer la choucroute

Dans une grande casserole, faire cuire la choucroute avec deux tasses d'eau à feu doux.
Amener à ébullition une tasse d'eau et y ajouter les champignons secs.
Laisser les réhydrater pendant dix minutes.
Égoutter les champignons et récupérer l'eau pour l'ajouter à la choucroute.
Peler les champignons de Paris et les trancher finement.
Hacher les oignons.Ajouter de l'huile
Dans une poêle chauffer l'huile et cuire les oignons et les champignons jsuqu'à ce que les oignons soient dorés.
Ajouter les champignons et les champignons à la choucroute.
Cuire la choucroute jusqu'à ce que toute l'eau soit absobée

Un bon dessert pour un repas de Noël polonais

Le pain d'épices est très populaire en Pologne et notamment à Noël. Il vous suffit de faire fondre 125 grammes de miel dans une poêle, d'y verser 10 cl de bière, ajoutez-y les oeufs et les épices de votre choix telles que du gigembre, de la canelle. Ajoutez des noix, des raisins ainsi que des zestes d'orange. Versez dans un moule à cake puis faîtes cuire pendant une heure et vous aurez un superbe pain d'épices tradionnellement polonais qui se mange à Noël.

Faire un gateau au pavot

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- jus d'1/2 citron + zeste
- 250 g de pavot moulu

Préparation :

Mélanger le beurre avec les sucres. Battre les 2 oeufs puis les rajouter à la préparation. Rajouter la farine, la levure, le jus de citron et le zeste.

Beurrer un moule à cake, puis y déposer une petite couche de cette préparation. Rajouter le pavot à la préparation restante, mélanger, puis remplir le reste du moule. Puis passer une fourchette sur le dessus de la pâte et mettre au four préchauffé, pendant 45 à 50 mn (Th 175°C). Saupoudrer de sucre glace puis de poudre de cacao.

Bon appetit – Smacznego!!

Joyeux Noël et Bonne Année 2012