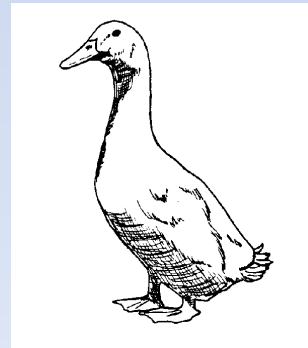


# Prezentacja o rzeczy bardzo ważnej...

*dla tych wszystkich, co lubią świętować  
i nie wiedzą jak rodzinę zintegrować !!!*



A Joasia z Tadajewa rzecz tę odkryła  
i na cudowną czaminkę z gąski —  
gości wraz z mamą zaprosiła!



Ale  
najpierw...

W domu rodzinnym Aśki oczekiwanie na 11 listopada...  
I pytanie. Czy w tym roku uda nam się znowu wygrać  
tłuściutką gęś na świąteczny obiad?

Ufff. Udało się! Asiunia, po  
wysłaniu sms, otrzymała  
informację zwrotną – „**Gratulację,  
wygrała pani...**” Radość  
niezamownita i pierwsze zdjęcie z  
„gęsiakiem” (tak Aśka nazywa  
gąskę).



Pora zabrać się za przygotowanie  
pysznej czarninki dla gości (nie  
czerniny – jak niektórzy mówią, ale u  
nas pod Brodnicą – czarniny właśnie!).

## CZARNINA Z SUSZEM OWOCOWYM

1. Gotujemy wywar jak na rosół. Od początku wrzucamy suszoną śliwkę, gotujemy na wolnym ogniu z liściem laurowym, zielenką angielską, ziarenkami pieprzu i szczyptą Kucharka. Mięso do czarniny wybieramy dowolnie (z Flaką bierzemy skrzydła, grzbięt, podroby). Kiedy warzywa i mięso będą ugotowane do rosółu wkładamy suszoną jabłko - kilkanaście suszonych plasterków. Teraz zabieramy się za kręw.
2. Kręw z gęsi wlewamy do miski, dodajemy 2 duże łyżki zimnej wody, 3-4 duże łyżki octu jabłkowego oraz łyżeczkę mąki. Dodajemy szczyptę soli. Jest to bardzo ważne, gdyż wtedy zupa nam się nie zważy. Wszystko razem łączymy i dobrze mieszamy, aby pozbyć się grudek.
3. Następnie zestawiamy garnek z ognia. Kilka łyżek wywaru łączymy z krwią i mąką, mieszamy i wszystko zlewamy do rosółu, który ponownie stawiamy na gaz. Doprawiamy cukrem i małą ilością otartego majeranku. Na bardzo wolnym ogniu gotujemy ok. 3 minut
4. Czarninę podajemy ze swojskim makaronem albo z kluskami ziemniaczanymi. Mniem, mniem...





## Składniki na czarninę z suszem owocowym

- Mięsko i krew z gąski,
- 2 marchewki,
- 1 mały seler,
- 1 pietruszka,
- 1 cebula,
- 20 dag suszonych śliwek bez pestek,
- Ziele angielskie,
- Liść laurowy,
- Ziarenka pieprzu,
- Jabłka suszone,
- 4 łyżki octu winnego,
- Łyżeczka mąki pszennej,
- Cukier, majeranek, sól
- Około 2,5 l wody

Czarninka słodko – kwaśna  
gotowa!

Dziękuję Elżbiety Pankowskiej  
Tadajewo, 660692093



Świętowanie zacząć czas.  
Asia, wraz ze swoją ukochaną Perzłką,  
wieszka flagę.



Flaga wywieszona, izba przystrojona  
A na stole różne smakołyki...  
„Czarna zupka” z kluszczkami,  
Pierś duszona z jabłuszkami,  
Grzybki, piklę i sałatki,  
Trunki, ciasta, marmoladki !!



I tradycji zadość się staje...

# Ostatnie przygotowania

Stół i Aśka też w barwach narodowych



Pomysł córki oczywiście...





# NARODOWE ŚWIĘTO NIEPODLEGŁOŚCI W NASZYM DOMU

## RELACJA GĘSINOWA MAMY ASI - ELŻBIETY

Kiedy dzieci były jeszcze małe, chętnie siadały z nami do stołu w Święto Niepodległości i słuchały opowieści dziadka Kazika – jak to dawniej na wsi bywało. I snuła się opowieść o trudach dzieciństwa w czasie wojny, ciężkiej, mozolnej pracy w małym gospodarstwie i ...pasaniu gęsi. Dziadek mojej córki Aśki pochodził z wielodzietnej rodziny wiejskiej i do jego obowiązków należało właśnie pasanie gęsi. Razem z jednym ze swoich braci (najczęściej boso, bo szkoda było „zdzierać” buty) chodził ze stadkiem w miejsca, aby gąski mogły sobie spokojnie skubać zieloną trawkę.

W jego rodzinie gęsinę jadano tylko w niedzielę. Babcia, co jakiś czas, „podskubywała” ptakom piórka, aby potem przygotować z nich wielką, czerwoną pierzynę. Sama spałam pod taką nie raz! A kiedy mój ojciec był jeszcze mały, zimą babcia grzała kilka cegieł na kaflowej kuchni, owijała w kocyk i kładła dzieciom pod pierzynę, aby miały ciepło i nie marzły im nogi.

Podobnym opowieściom nie było końca... Dzieci chciały jeszcze, a dziadek mówił, mówił, mówił. Te listopadowe dni dziwnie nastrojały. Szczególnie na wsi to było takie piękne. Siedzieliśmy zawsze długo w noc. Objedzeni gęsiną. W domu było ciepło, za oknem już jakże często padał śnieg i słysząc było dalekie poszczekiwanie psów. Atmosfera niesamowita. Do dziś uwielbiam długie, zimne wieczory jesienne i pierwszy śnieg za oknem, wszak „Marcin na białym koniu przyjeżdża”, czyż nie??

A dziś? Dzieci dorosły. Mają swoje rodziny. W domu, z nami, została tylko Aśka. I to ona jest tym najcudowniejszym promyczkiem naszego życia. To ona pamięta o wielu rzeczach, o których nam zdarza się często zapomnieć. Na przykład o wywieszeniu flagi 11 listopada. To święto wygląda zgoła inaczej. Może lepiej...Na pewno weselej, radośniej.

Przyjeżdżają dzieci, babcia Asi, często ciocie, wujkowie i rodzeństwo męża. Siedzimy, rozmawiamy, panowie raczą się mocniejszymi trunkami. Dla pań mamy zawsze z Aśką domową nalewkę z aronii i malin z przydomowego ogródka. Pychotka. Jedna z cioci – ciocia Hanka - bardzo lubi śpiewać. A więc z moim mężem, który też ma niezły słuch, tworzą niezastąpiony duet wokalny – instrumentary. Oboje grają na akordeonie. I da się wokoło słyszeć „O mój rozmarynie”, czy „Wojenko, wojenko” na przykład.

W tym roku 11 listopada 2015 gościliśmy tylko babcię Asiuni i syna Kamila z żoną, ponieważ drugi – Piotr ma maleńkie dziecko, mieszka z rodziną dość daleko, więc wyjątkowo nie mógł przyjechać. Ale będą na Boże Narodzenie, więc na pewno kawałek gęsinki dla nich się jeszcze znajdzie☺☺ Już Asia o to zadba!! Wszyscy zajadali się naszą czarniną z gęsi, z ziemniaczanymi kluskami. Była jeszcze gęsiną duszona w jabłkach z majerankiem – tradycyjna, najlepsza, bez dodatkowych „udziwnień”. Taka smakuje wszystkim najbardziej. Trochę pośpiewaliśmy (Aśka to uwielbia), mąż tradycyjnie grał na akordeonie. I żartowaliśmy, żartowaliśmy...

Gościę wręszcie przyjęchali i  
zę smakiem zajadali...



A na koniec zaśpiewali i zagrali...

