

Ryba musi być

ZAKLIKÓW. Post w wigilię został zniesiony, ale pozostało przyzwyczajenie. To nakazuje postawić na stole półmisek z rybą. Nie musi ona teraz być typowo postna.

Mieczysław Stec jest ichtiologiem i hodowcą ryb. Zna je jak mało kto, je ościste stworzenia częściej niż inni. Nie upiera się przy karpach, choć one dominują w jego stawach. Zaczął zarybiać stawy jesio-

trami, amurami, szczupakami i innymi mniej popularnymi u nas rybami. – Smaki i gusta się zmieniają, my musimy im sprostać, bo wypadniemy z rynku – mówi.

Mało kto wierzy, że już w tym roku wigilijne stoły będą się uginać pod ociekającym tłuszczem mięsiwem, ale można w wigilijnym jadłospisie wprowadzić trochę innowacji. Ot, chociażby karp, tyle że z mięskiem. Może to być karp z boczkiem.

Pan Mieczysław kroi takowego w dzwonka, nadziewa je plastrami boczku, soli i posypuje papryką. Dawki soli, papryki i boczku każdy dobiera sobie sam. Brytfannę należy wysmarować smalcem, a jej spód wyłożyć plastrami z 4 pokrojonych ziemniaków. Na nich ułożyć kawałki ryby, przykryć warstwą ziemniaków – w plastrach oczywiście – oraz pokrojonymi również w plastry 2 paprykami, 2 cebulami i 4 pomidorami. Brytfannę teraz należy wstawić na kwadrans do piekarnika, po czym zawartość połączyć śmietaną i dusić jeszcze przez 10 minut. Wysilek żaden, a przyjemność dla podniebienia wielka.

jam



JERZY MILENICZUK

Przyzwyczailiśmy się ryby jeść tylko na wigilię, a one są dobre przez cały rok – mówi Mieczysław Stec.