



# Plan przygotowań do Świąt Krok po kroku





# KALENDARZ PRZYGOTOWAŃ

*Nasz plan uwzględnia wiele świątecznych propozycji potraw, ale oczywiście można spośród nich wybrać tylko te ulubione, a z innych zrezygnować czy nawet kupić gotowe - nie zapominajmy, że w Świątach najważniejsze to być razem, z 12 daniami lub bez.*

## 01.12 - 04.12 pierwszy tydzień przygotowań do Świąt

### Świąteczne planowanie:

- Ustal z rodziną, jak spędzacie święta (zaplanuj każdy dzień i rodzinne spotkania).
- Ustal świąteczny budżet (związany z prezentami).
- Ustal plan prac domowych i przygotowywania potraw, podziel go między wszystkich członków rodziny – niech każdy przyniesie ze sobą jedno danie – wszystkim będzie łatwiej.
- Jeśli planujesz wysłać kartki pocztowe z życzeniami, zrób listę, aby o nikim nie zapomnieć.
- Przejrzyj świąteczne dekoracje – największy problem jest zawsze ze świecidełkami, więc koniecznie sprawdź czy działają.
- Spisz pomysły na prezenty i zacznij robić pierwsze zakupy.

### UWAGA!

#### Rób zakupy świadomie!

Zanim wyjdiesz do sklepu, sprawdź w domu co masz w kuchni, żeby nie kupować niepotrzebnych rzeczy.

Zrób listę potrzebnych rzeczy.

Nie rób zakupów na zapas - w sklepach nie powinno niczego zabraknąć.





# KALENDARZ PRZYGOTOWAŃ

**05.12 - 11.12**  
**drugi tydzień przygotowań do Świąt**

## Świąteczna organizacja:

- Zrób przegląd produktów, które masz w domu – to, czego zabrakło, od razu wpisz na listę zakupów; koniecznie sprawdź też daty ważności.
- Kup kolejne prezenty.
- Kup lub zrób kartki świąteczne.
- Umów się do fryzjera/kosmetyczki – niech ta chwila relaksu nie wypadnie Ci z głowy.
- Pamiętaj o przygotowaniu do mikołajek – dla każdego naszykuj chociaż jakiś drobiazg, aby już teraz poczuł świąteczny klimat i nastrój.
- Sprawdź, czy masz odpowiednią ilość akcesoriów do pakowania i dokup to, czego Ci brakuje.

## Kuchenne przygotowania:

- Ustal ostateczne świąteczne menu.
- Na początku tygodnia przygotuj ciasto na piernik staropolski (dojrzewający).
- Jeśli chcesz własnoręcznie zrobić pierogi z kapustą i grzybami, to możesz je zrobić już teraz. Surowe pierogi oraz uszka rozłóż na tackach obsypanych mąką i włóż do zamrażarki. Po kilku godzinach przełóż do torebek na mrożonki.
- Przygotuj masę makową do makowca, kutii oraz makówek i ją zamroź.






# KALENDARZ PRZYGOTOWAŃ

**13.12 - 19.12**  
**trzeci tydzień przygotowań do Świąt**

## Świąteczna organizacja:

- Zrób zakupy spożywcze na podstawie listy, którą wcześniej przygotowałaś.
- Postaraj się zrobić już większość zakupów prezentowych, możesz je od razu spakować.
- Przygotuj świąteczną zastawę stołową, umyj szkło i sztucce.
- Zaczynj dekorować dom, możesz już nawet kupić choinkę.
- To już ostatnia chwila na wysłanie kartek świątecznych, bo później mogą nie dojść na czas.
- Naostrz noże.
- Kup opłatek.

## Kuchenne przygotowania:

- Zaczynj gotować bigos (potrwa to około 3 dni).
  - Przyrządź masę na pasztet, którą możesz zamrozić w foremce.
  - Upiecz pierniczki korzenne, a następnie przełóż je do szczelnie zamykanych puszek lub słoików i odstaw do zmięknienia.
  - Ugotuj buliony (warzywny, grzybowy i rybny), które będą bazą do zup wigilijnych. Ostudzone buliony przelej do plastikowych pudełek i zamroź.
  - Zamarynuj mięsa w przyprawach (szynka, schab, karkówka). Odstaw je do lodówki na 3 dni.
  - Nastaw zakwas z buraków czerwonych na barszcz wigilijny.
  - Przygotuj zakwas na chleb.
  - Kup ryby mrożone.
  - Upiecz piernik staropolski, przełóż go powidłami i odstaw.
- 



# KALENDARZ PRZYGOTOWAŃ

**19.12 - 22.12**  
**kilka dni przed Wigilią**

## **Świąteczna organizacja:**

- Zrób ostatnie zakupy spożywcze.
- Zabierz się do przygotowywania świątecznych potraw oraz wypieków.
- Ciesz się atmosferą świąteczną i chwilami z bliskimi

## **Kuchenne przygotowania:**

- Namocz śledzie solone, a następnie zamarynuj je, np. z cebulą i olejem lub w śmietanie. Przechowuj je w chłodnym miejscu.
- Upiecz ciasta – makowce i serniki – i przechowuj je w lodówce.
- Rozmroź masę makową na kutię i do makówek czy łąmańców.
- Namocz grzyby i groch do kapusty wigilijnej.
- Przygotuj chrzan tarty lub ćwikłę z chrzanem.





# KALENDARZ PRZYGOTOWAŃ

**23.12**  
**1 dzień przed Wigilią**

## Kuchenne przygotowania

- Udekoruj ciasta, pierniczki, ciasteczka i piernik staropolski czekoladą lub lukrem.
- Ugotuj kompot wigilijny z suszu. Odstawiony na noc zyska na aromacie i smaku.
- Rozmroź bigos i masę na pasztet w temperaturze pokojowej.
- Upiecz pasztet i mięsa.
- Upiecz chleb na zakwasie.
- Ugotuj kapustę wigilijną z grzybami lub grochem.
- Przygotuj galarety, np. rybę w galarecie, zimne nóżki lub galaretkę z kurczaka.
- Ugotuj warzywa na sałatki jarzynową i śledziową. Pokrój i zmieszaj wszystkie składniki, a następnie odstaw do lodówki.
- Oczyść karpia i inne ryby. Pokrój je w dzwonka, przypraw i odstaw na noc do lodówki.
- Rozmroź buliony na zupy wigilijne i je ugotuj.
- Przygotuj rybę po grecku.
- Przygotuj kutię, makówki i łamańce.
- Przygotuj kluski z makiem i łazanki z kapustą.

**24.12**  
**Wigilia**

Pozostały już tylko przyjemności. Wraz z domownikami wyczekujcie pierwszej gwiazdki na niebie, by zasiąść do stołu i poczuć magię świąt.

