

Christmas Eve – czyli Amerykańska Wigilia

Dzisiaj mam dla Was mnóstwo zdjęć z polskiej wigilii w Teksasie i postaram się opowiedzieć Wam troszkę jak wygląda to właśnie tutaj.

Mianowicie, wigilię zaczyna się w ten sam sposób. Głowa rodziny prowadzi modlitwę po czym składamy sobie wszyscy świąteczne życzenia. Oczywiście jeśli chodzi o potrawy wygląda to prawie tak samo z wyjątkiem tego, że uszka i pierogi kupuje się gotowe w supermarkecie pod nazwą :
KASIA'S PIEROGI !

Co dziwne w USA nie świętuje się 6 grudnia jako dnia Świętego Mikołaja, ponieważ prezenty od Mikołaja składane są pod choinką i otwierane są w Świąteczny poranek. Gdy zapytałam Ani dlaczego aż tyle prezentów jest pod choinką, powiedziała, że każdy członek rodziny przygotowuje prezent dla każdego członka rodziny.

Dlatego też pod choinką znalazło się około 50 paczek ☐

Każdy prezent był precyzyjnie zapakowany!
I chyba gdyby nie to, że każdy dom jest przystrojony, nie wiedziałabym, że są święta. W każdym sklepie lecą świąteczne piosenki, wszyscy chodzą ubrani w świąteczne ciuszki! Jest niesamowity klimat! Ogromnie cieszę się, że miałam okazję być w te święta właśnie tu.

A jeśli chodzi o moją ukochaną rodzinę... właściwie to w tym roku przeżyłam 3 wigilie !

U dwóch babci na skype i u rodziny Kowalczyków.

Podrzucam Wam sporo zdjęć.

Mam nadzieję, że spędzacie równie miło czas!

WESOŁYCH ŚWIĄT KOCHANI !!!







94 December 24
that, as we prepare to celebrate in adoration
the festivities of your Son's Nativity,
so we may possess in gladness
his everlasting rewards.
Who lives and reigns for ever and ever. All. Amen.



The Nativity of the Lord (Christmas)

AT THE VIGIL MASS

December 24, 2013

The Mass of the Vigil of Christmas is to be used on Tuesday evening in those places where the Sunday (holy day of) obligation may be fulfilled on Tuesday evening.

Psalm IV of the Psalter

Christmas we celebrate the birth of the Savior, the mystery of the Incarnation, which means "God is with us." This mystery of the Son of God incarnated would surely be beyond us, except that God from the beginning has revealed the identity and mission of the incarnate Son. The covenants of old and the Law and prophets God has fulfilled in Jesus. To know Jesus and follow in his footsteps, God reveals to us the order to penetrate this great mystery of "God is with us."

—Living Liturgy, Christmas 2013

ANTIPHON (Cf. Exodus 16:6-7)
Now that the Lord will come, and he will give you will see his glory.

year by year
redemption,
welcome

your Only Begotten Son as if
at may also merit to face him
when he comes again as our King
Who lives and reigns with you
and God, for ever and ever. All.

READING I (Isaiah 62)
A reading from the Book of Isaiah
The Lord delights in you.

For Zion's sake I will not
for Jerusalem's sake I will
until her vindication shines
and her victory like a banner
Nations shall behold your
and all the kings your glory
you shall be called by a new
pronounced by the mouth
You shall be a glorious crown
a royal diadem held by you
No more shall people call you
or your land "Desolate,"
but you shall be called "My Delight"
and your land "Espoused."
For the Lord delights in you
and makes your land his spouse
As a young man marries a virgin
your Builder shall marry you;
and as a bridegroom rejoices in his bride,
so shall your God rejoice in you.

The word of the Lord. All: The

SAINT JOSEPH
CATHOLIC CHURCH



Christmas

Processional Hymn

O COME, ALL YE FAITHFUL

ADRIAN POWERS

Verses

1. O come, all ye faithful, joy - ful and tri - um - phant, O
2. Sing, choirs of an - gels, sing in ex - ul - ta - tion, I
3. t Yes, Lord, we great thee, born this hap - py morn - ing, I
4. Ad - e - ste # - de - les, Iae - ti tri - um - phan - tes, Ve -

1. Come ye, O come - ye to Beth - le - hem;
2. Sing, all ye cit - izens of heav'n a - bove!
3. Je - sus, to thee be all glo - ry giv'n;
4. ni - fit, ve - ni - te in Beth - le - hem.

Refrain

1. Come and be - hold him, born the King of an - gels;
2. Glo - ry to God, all glo - ry in the high - est;
3. Word of the Fa - ther, now in flesh ap - pear - ing;
4. Na - tum vi - de - te Re - gem an - ge - lo - rum.

O come, let us a - dore him, O come, let us a - dore him, O
Ve - ni - te, a - do - re - mus, ve - ni - te, a - do - re - mus, ve -

1. Come, let us a - dore him, Christ,
2. ni - te, a - do - re - mus, Do -

regular with refrain: John F. Wade, ca. 1771-1796; 2d by Frederick Oakley, 1802-1803; 3d, Music: John F. Wade.









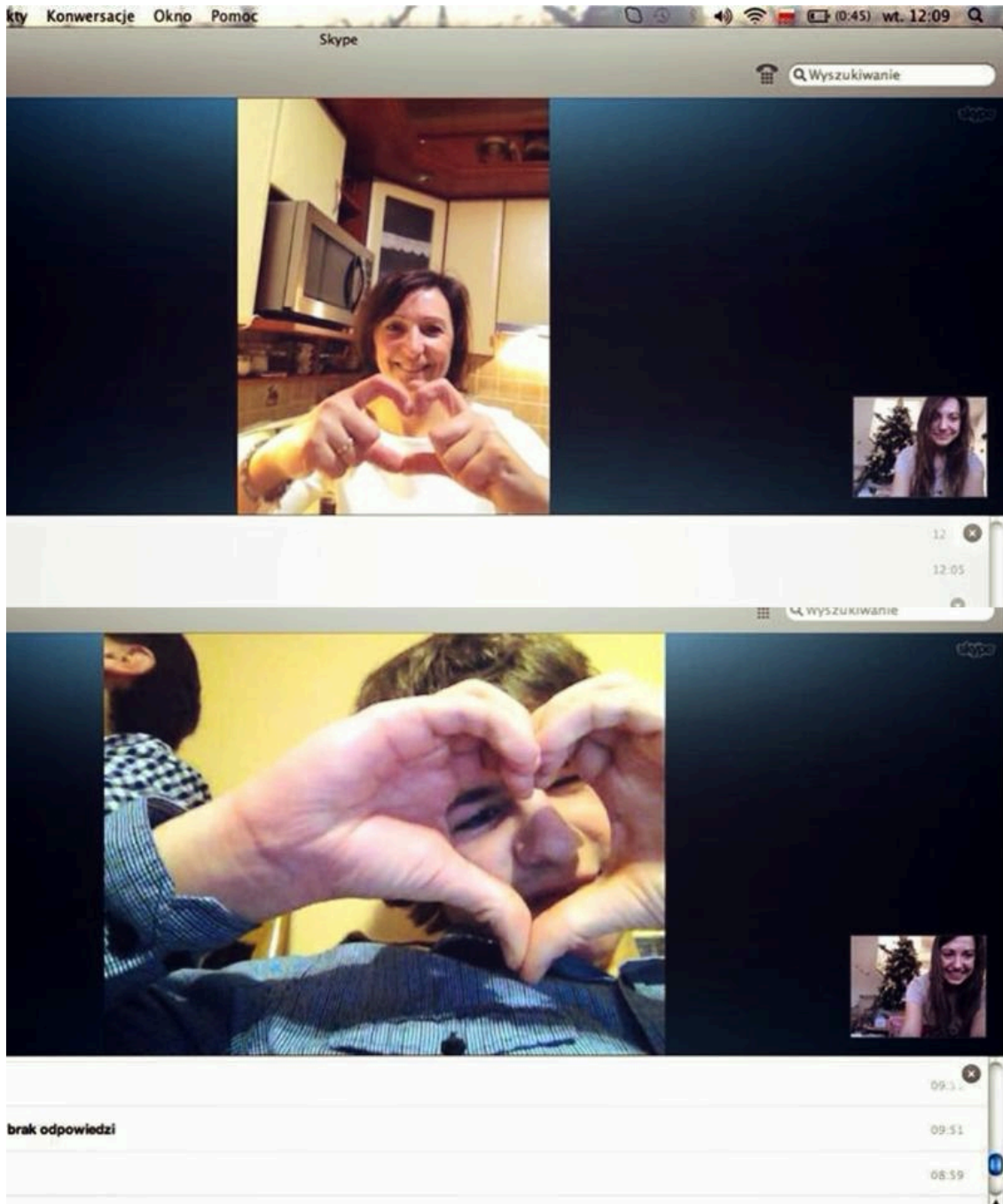












Merry Christmas !!!!!

Przygotowania do Amerykańskich Świąt

Chciałabym Was na początku bardzo przeprosić za moją nagminną nieobecność u maniaczki.

W tym roku mam przyjemność spędzić święta w Texasie z bardzo bliskimi przyjaciółmi.

Niestety przed wyjazdem nie miałam chwili czasu na przygotowanie czegoś dla Was.

Jednak myślę, że któryś z poprzednich przepisów z pewnością nada się na wigilijny stół.

Wrzucam Wam linki do przepisów!

KARMELOWE PALUCHY

BABECZKI

(zamiast truskawek możecie wrzucić budyń czekoladowy, albo zwykłe kostki czekolady)

CASUAL COOKIES

AFGAŃSKIE CIASTECZKA

CIASTECZKA MOCNO-CZEKOLADOWE

GRUDNIOWE PIERNICZKI

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

Poza tym...

Chciałabym Wam złożyć najnajnajnaj cudowniejsze życzenia ...

Po prostu wszystkiego o czym każdy/każda z Was marzy.
Żeby wszystkie postanowienia noworoczne zostały spełnione.
Abyście rozpoczęli nowy rok z ogromną siłą i uśmiechem na
twarzy
i żeby tak już zostało do przyszłego sylwestra.
Maturzystom życzę ogromnych ambicji,
stawiajmy sobie wysoko poprzeczki, bo wtedy osiągniemy dużo
dużo więcej ! ☐

Chciałabym Wam życzyć aby te święta były najpiękniejsze,
abyście w gronie rodziny czy przyjaciół spędzili niezapomniane
chwile,
aby potrawy na stole w jak najmniejszym stopniu odkładały się
na naszych brzuskach i udach !
Ale przede wszystkim żeby ten czas spędzony z rodziną był
pełen miłości i ciepła...
Oczywiście zdrowia, szczęścia, pomyślności to tak tradycyjnie
☐

A i zapomniałabym...

I życzę Wam dużej ilości wolnych chwil w których będziecie
mogli tu do mnie zaglądać i próbować tych wszystkich
banałnych pyszności ! ☐

Wesołych Świąt !!!!

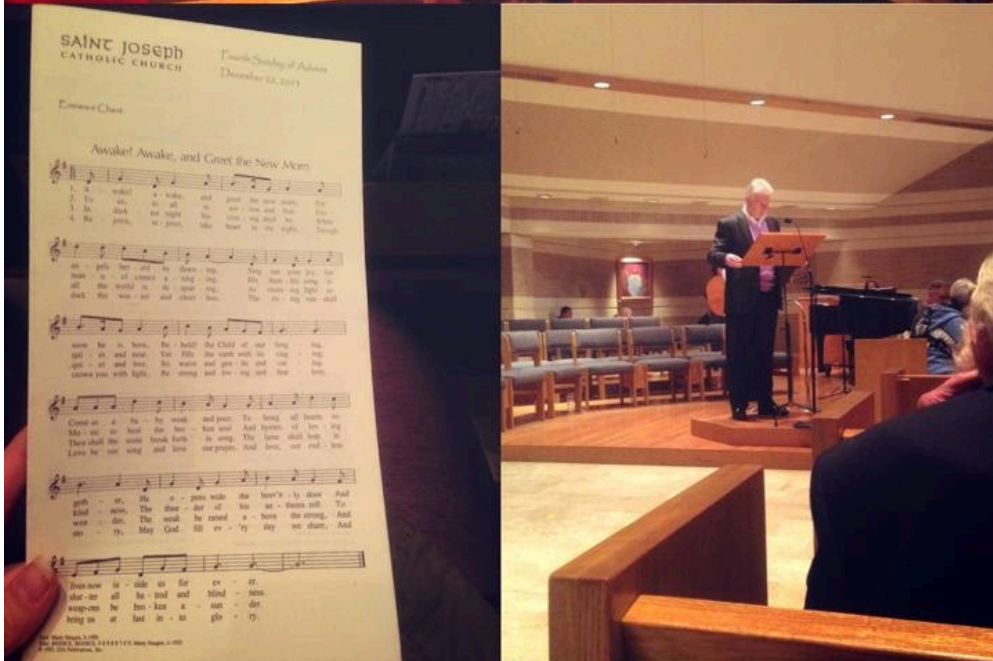
Wrzucam jakieś zdjęcia z tych kilku dni za wielką wodą ☐











Najpyszniejszy sernik z białą czekoladą i masą karmelową

Święta idą ogromnymi krokami.
Powoli trzeba zacząć przygotowania do wigilijnej wieczerzy. U

mnie w domu zawsze ostatnie 3 dni przed Bożym Narodzeniem to ogromne zamieszanie, od rana do nocy siedzimy z mamą w kuchni, sprzątamy i zdobimy dom. Ale w tym roku postanowiłyśmy zacząć to wszystko dużo wcześniej. Chcę chociaż trochę odciążyć mamę zanim wyjadę. Choinka jest już prawie ubrana, pierniczki upieczone...

No i najcudowniejszy sernik upieczony.

Wiem, wiem ... jeszcze ponad 2 tygodnie, ale serniki spokojnie można mrozić... bez obaw możecie wrzucić ostudzony sernik do zamrażalnika, oczywiście dobrze i szczelnie zamknięty.

Nie zmienia on smaku, podobno jest wręcz lepszy po zamrożeniu i odmrożeniu.

Jest kremowy i się nie kruszy. A w zamrażalniku może spędzić nawet kilka miesięcy.

Dzisiejszy przepis na sernik z białą czekoladą, migdałowym spodem

i kajmakową masą po prostu rozpływa się w ustach, a co najlepsze,

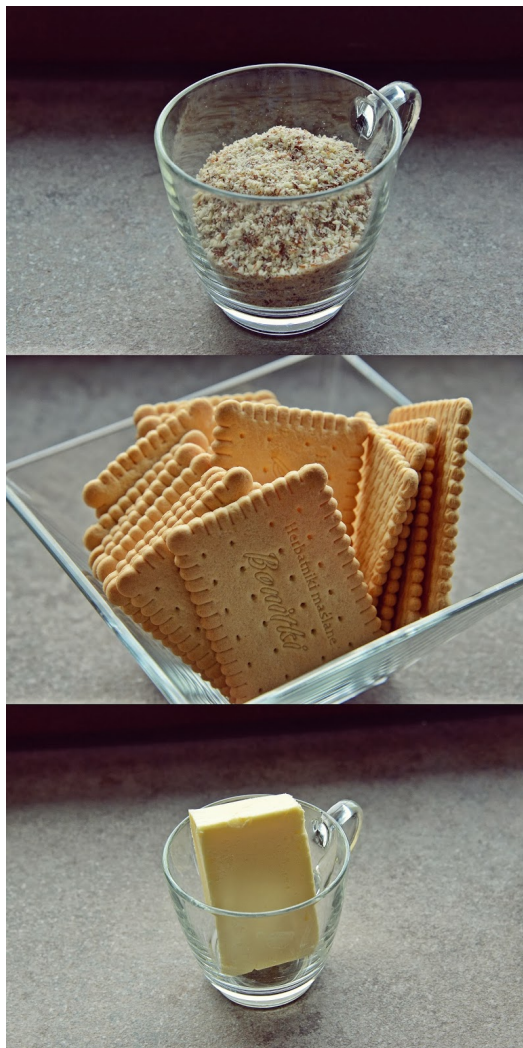
wymienia się 200 g zwykłego twarogu (z 1 kg) na 200 g serka mascarpone...

Sernik jest kremowy i ma cudowny delikatny smak. Mam nadzieję, że wypróbujecie go w swoich domach!

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I MASĄ KAJMAKOWĄ

Składniki na spód:

3/4 szklanki mielonych migdałów
(mogą to być zwykłe zmielone orzechy)
150 g herbatników
60 g masła (roztopionego)



Zaczynamy:

Herbatniki kruszymy i wrzucamy do blendera razem ze zmielonymi migdałami.

Blendujemy do momentu rozkruszenia każdego kawałeczka.

Dodajemy płynne masło i ponownie blendujemy.



Powstałą masę wykładamy na tortownicę wyłożoną papierem.
Wstawiamy do lodówki do czasu przygotowania masy serowej.



Składniki na masę serową:

Przelicznik kulinarny

Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g
Mąka ziemniaczana	1 szklanka = 200g	1 łyżka = 12g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g

800 g sera białego

200 g serka mascarpone



1 szklanka cukru pudru
1,5 tabliczki białej czekolady
(roztopionej w kąpeli wodnej lub w mikrofalach)
200 ml śmietanki kremówki (30 %)
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżka mąki pszennej
5 jajek



Zaczynamy:

Ser blendujemy na gładką (*bez-grudkową masę*)



W dużej misce mieszamy oba rodzaje sera, dodajemy cukier, oba rodzaje mąki, jajka, śmietankę oraz białą czekoladę. Wszystko mieszamy mikserem.



Powstała masa wyjdzie rzadka, ale tak właśnie ma być.
Przelewamy ją na wcześniej przygotowany spód.



Pieczemy przez troszeczkę więcej niż godzinę w temperaturze 180°C.

Gdy sernik będzie już upieczony, zostawiamy go jeszcze na pół godziny w półotwartym piekarniku. Wierzch smarujemy masą kajmakową (krówkową) i posypujemy mielonymi orzechami.



Schładzamy w lodówce ☐

SMACZNEGO !!!



Pierniczki

Ale ten rok szybko leci, przecież dopiero co świętowaliśmy nowy rok.

Nie wiem jak dla Was, ale dla mnie rok 2013 był bardzo ciężki i pechowy. Niestety dla wielu osób, szczególnie rowerzystów. Mimo wszystko nie tracimy nadziei. Już w tym tygodniu mikołajki... Później święta, sylwester i nowy rok, nowe postanowienia...

W tym roku całkiem inaczej niż zwykle. Zobaczymy co z tego będzie, ale już tęsknie za rodziną na samą myśl o wyjeździe, ale na razie nie o tym.

Wypadałoby zacząć piec pierniczki, które będą

(o ile Wam się uda ich nie zjeść zaraz po upieczeniu, gdy są takie chrupkie i ciepłutkie)
wilgotniały w pudełkach, gdzieś schowane w spiżarkach, czy w szafkach.

To mój ulubiony przepis na pierniczki <3

Użyłam tym razem miodu wielokwiatowego i to był strzał w dziesiątkę!

Akurat w biedronce był troszeczkę taniej, więc czemu nie? ☐
Zachęcam Was bardzo bardzo do wypróbowania tego przepisu, bo jest moim korzennym faworytem!

Pierniczki <3

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
Miód	1 szklanka = 360g	1 łyżka = 22g

Składniki:

60 g masła
2,5 szklanki mąki
0,5 szklanki cukru pudru
1,5 łyżeczki sody
0,5 szklanki miodu
1 jajko



1 opakowanie przyprawy korzennej



Zaczynamy:

Mąkę przesiewamy razem z sodą, przyprawą oraz cukrem pudrem.



Na środku robimy dziurkę, do której wbijamy jajko (*temperatura pokojowa*)
i dodajemy miękkie masło.
(*ja użyłam stopionego, musiałam je rozmrozić, ale przez to ciasto było bardzo klejące*)



Zaczynamy ugniatanie. Jeśli będzie się to wszystko bardzo kleiło,
po prostu dodajcie troszkę mąki.
Najlepiej sobie usypać małą górkę na blacie.
Po chwili dodajemy miód.



Jeśli ciasto będzie już miało puszystą i bez-grudkową konsystencję, kroimy je w paseczki, wsadzamy do woreczków foliowych i wrzucamy do zamrażalnika na 30 minut.



Po 30 minutkach wykładamy ciasto na blat i ćwiczymy nasze
boobs'y.

Ciasto wałkujemy na około 0,5 cm grubości i wycinamy
foremkami,
w zależności od upodobań.



Wykładamy na blaszkę i pieczemy w 170°C przez około 15 minutek.

A tak naprawdę to tak, aby ciasteczka się nie spaliły, ale nie były też za blade.

Po upieczeniu zostawiamy pierniczki na gorącej blaszce przez ok. 10 minut, aby ostygły!



Pierniczki przechowujemy w szczelnych pojemnikach przez 1-4 tygodni.

Albo po prostu jemy je zaraz po upieczeniu, ciesząc się pysznym aromatem korzennym i smakiem masełka.

SMACZNEGO !!!



Wszystkomaniaczka