

Są takie potrawy, których przygotowanie wymaga współpracy i zaangażowania całej rodziny i dla których powiedzenie "Gdzie kucharek sześć, tam nie ma co jeść" nie jest prawdziwe. Nie żeby były specjalnie skomplikowane, ale dlatego, że ich przygotowanie ma wymiar symboliczny, jest wyrazem zbliżających się Świąt i jednoczy rodzinę w kuchni :). Dla mnie jedną z takich potraw jest kutia. Samo przygotowanie nie jest trudne, ale im więcej osób, tym weselej. Bo przecież ktoś musi pokroić na kawałeczki suszone morele, figi i daktyle, ktoś inny posiekać orzechy i migdały, ktoś jeszcze inny - lepiej jeśli ma trochę krzepy :) – musi utrzyć mak, no i potrzeba też kogoś, kto powie czy orzechy są posiekane wystarczająco drobno i czy mak jest już dość miękki, a na koniec przydaje się też ktoś (i tu jest więcej ochotników) do spróbowania...

SKŁADNIKI:

- 200 g pszenicy
- 200 g maku
- 200 ml miodu
- 50 g rodzynek
- 100 g migdałów bez skórki
- 100 g orzechów
- 4-5 suszonych moreli
- 6 suszonych daktyli
- 5 suszonych fig
- skórka starta z jednej cytryny
- 40 g kandyzowanej skorki pomarańczowej
- ok. 1 szklanki mleka

Pszenicę opłukać, zalać wrzącą wodą i odstawić na noc. Następnego dnia odcedzić, zalać świeżą wodą i gotować do miękkości.

Mak zalać mlekiem i gotować przez ok. 15 minut; odcedzić i utrzyć w makutrze aż będzie miękki. Morele, daktyle i figi pokroić na drobne kawałeczki. Posiekać orzechy i migdały. Rodzynki sparzyć i odcedzić. Cytrynę sparzyć, wysuszyć i zetrzeć skórkę (bez białej części, która jest gorzka). Na koniec wymieszać wszystkie składniki i dodać miód. Odstawić w chłodne miejsce na kilka godzin, żeby smaki się wymieszały.

CIEKAWOSTKI

Kutia jest nie tylko smacznym deserem, ale ma też swoje znaczenie symboliczne: miód oznacza zdrowie, pszenica urodzaj i dobrobyt, mak spokój i głęboki sen. Według niektórych źródeł kutia symbolizuje też jedność świata zmarłych i świata żywych. Nic w tym dziwnego, bo kiedyś w polskich domach zostawiano podczas wigilijnej puste miejsca dla zmarłych członków rodziny i dla nieobecnych (oprócz miejsca dla niespodziewanego gościa), żeby moc jeszcze raz zasiąść wspólnie do stołu.