

Składniki:

2 średnie cebule drobno posiekane
1-2 papryki żółta i/lub czerwona
2 ząbki czosnku zmiżdżone, nieobrane
2 ząbki czosnku drobno posiekane
2 szklanki świeżych pokrojonych pomidorów bez skóry, poza sezonem z puszek
2 średnie marchewki pokrojone w kostkę
0.5 szklanki białego wytrawnego wina
250g ryżu
200g krewetek świeżych lub zamrożonych - dużych i małych
200g mięsa z kraba, całych krabów lub ew. paluszków krabowych pokrojonych na mniejsze kawałki
250g małży z muszlami
2 liście laurowe
2 łyżki natki kolendry
8 łydzy kolendry
8 łydzy świeżej natki pietruszki
oliwa z oliwek pierwszego tłoczenia
szczypta szafranu
1 pełna łyżka słodkiej papryki (najlepiej wędzonej lub węgierskiej Kotanyi i ew. dodać trochę sosu wędzonego – np. Jack Daniels Barbecue Smokey)
sos piri-piri w proporcji wg upodobań, przyprawa jest trudna do dostania poza Portugalią, znalazłem tutaj:
<http://biomaniac.pl/pl/przyprawy-ketchupy-musztardy-majonezy/3277-piri-piri-ekstra-ostry-sos-95ml.html>
można go zastąpić chyba wyłącznie dostępnym w niewielu miejscach zuluskim sosem Mama Africa's Peri-Peri
sól

Przygotowanie:

Oplukać małże bardzo dokładnie i umieścić je w dużej misce z bardzo osoloną wodą (jak morską) i pozwolić im leżeć w wodzie przez 1 godzinę, aby usunąć się z nich cały piasek. Wyplukać małże bardzo dokładnie, wyszczołkować skorupki i usunąć wszelkie ukwiały, piasek, glony itp.
Umyć kolendrę i natkę, zachować po 8 łydzy z liśćmi, resztę łydzy usunąć i drobno posiekać.
W dużym garnku z pokrywką na średnim ogniu rozgrzać 2-3 łyżki oliwy, wrzucić 8 gałązek świeżych łydzy kolendry (bez liści) i 2 całe zmiżdżone ząbki czosnku ze skórą. Kiedy czosnek zacznie skwierczeć (jeszcze biały), dodać dokładnie oczyszczone wcześniej małże, wymieszać, aby pokryć całe małże gorącą oliwą z oliwek i przykryć pokrywką. Pozostawić na ogniu przez 4 minuty, potrząsając garnkiem raz na jakiś czas, aby małże poruszały się wewnątrz garnka i stykały się z gorącym dnem. Zdjąć z ognia, wyjąć małże i przenieść je do miski w celu ostygnięcia. Wyrzucić wszystkie małże, które nie zostały otwarte (były martwe lub zepsute), bo otwierają się wyłącznie świeże i żywe.

godność, wartość i prawa – już tym samym jest na drodze do Boga, a Pan Bóg na drodze do niego. A jeszcze dokładniej mówiąc: Bóg jest zarazem na drodze do nas. Zachodzi to nawet wtedy, gdy człowiek swoimi słowami Boga nie umie nazwać (bądź nawet chciałby zanegować Jego istnienie).

Na koniec jeszcze jedno warto sobie powiedzieć z pełnym przekonaniem: od chwili narodzin Jezusa w Betlejem Bóg, którego pragnie się trzymać nasza wiara, nie jest już Bogiem odległym. To jest Emmanuel, Bóg z nami, który w Jezusie objawia się nam w całej pełni. Święta Bożego Narodzenia to Święta Bożego zaufania do człowieka, do każdej i do każdego spośród nas. Przestanie tych Święt zapewnia nas o tym, że to naprawdę wielka rzecz – być człowiekiem! Człowiek i Bóg, Bóg i człowiek należą do siebie – to najkrócej ujęta treść Bożego Narodzenia. Te radosne i jedyne w swoim rodzaju Święta przypominają nam rokrocznie, że to Bóg tam, gdzie my naprawdę jesteśmy, w całej naszej często bezradności i wątpliwościach, troskach i chorobach odszukuje nas i staje po naszej stronie, aby na nowo opromieniać nasze smutki i rozjaśniać nasze twarze; by nas ciągle uczyć czerpać moc z Jego łaskawości i miłosierdzia, które ofiarowuje przez cały okrągły rok.

Chwała na wysokościach Bogu, a na ziemi pokój ludziom, w których ma upodobanie. Amen.

Warszawa, Boże Narodzenie A. D. 2013

„I rzekł do nich anioł: Nie bójcie się, bo oto zwiastuję wam radość wielką, która będzie udziałem wszystkiego ludu, gdyż dziś narodził się wam Zbawiciel, którym jest Chrystus Pan, w mieście Dawidowym” (Łk 2, 10-11).

Szanowni Państwo,

z okazji Świąt Bożego Narodzenia pragnę złożyć serdeczne życzenia duchowego pokoju, wielu głębokich i radosnych przeżyć wynikających z refleksji nad istotą człowieczeństwa Jezusa Chrystusa, który stał się jednym z nas i nieustannie nam w życiu towarzyszy.

Na każdy dzień nadchodzącego Nowego 2014 Roku życzę Państwu dobrego zdrowia, Bożego błogosławieństwa oraz niespożytych sił i pomyślności przy podejmowaniu i realizacji życiowych zamierzeń.

***ks. dr Dariusz Chwastek
proboszcz***

Warszawa, Boże Narodzenie A.D. 2013