**Aromatyczny i świąteczny – przepis na bogaty bigos**

***Bigos to danie trochę dzisiaj niedoceniane, w przeszłości cieszące się wielką sławą nie tylko kulinarną, ale i… literacką. Ze względu na swoją popularność nad Wisłą bywa określane mianem potrawy narodowej. Właśnie dlatego nie może zabraknąć go na świątecznym stole.***

O bigosie pisali Adam Mickiewicz i Wacław Potocki, a przepisy na niego zawierają najstarsze polskie książki kucharskie np. "Compendium Ferculorum" Stanisława Czernieckiego z 1682 r. Co ciekawe w XVII wieku przyrządzano go bez kapusty. Była to potrawa z siekanego mięsa lub ryb, do których dodawano warzywa i zakwaszano octem lub kwaśnymi owocami jak limonka czy cytryna. W znanej nam dzisiaj formie zaczął być przyrządzany w XVIII wieku – to wtedy głównym jego składnikiem stała się kapusta, do której dodawano kawałki mięsa lub wędlin oraz inne dodatki i przyprawy. W XIX wieku często podawano go przed zupą, był też typową potrawą jadaną w czasie podróży i polowań.

- Kiszona kapusta jest bazą dla każdego bigosu, a świąteczny aromat zapewniają mu suszone śliwki, grzyby i przyprawy – mówi Anna Burak, manager ds. produktów z firmy Dobrowolscy. – Jednak to mięsne dodatki decydują o wykwintności potrawy. Najlepszy bigos powstaje, kiedy dodamy do niego aromatyczne wędliny najwyższej jakości i kilka rodzajów mięsa. Aby uzyskać wspaniały smak, warto sięgnąć np. po Boczek Stryja i Kiełbasę Wiejską z Wadowic o doskonałym składzie i właściwościach odżywczych.

**PRZEPIS NA BOGATY BOŻONARODZENIOWY BIGOS**

**Składniki**

* 2 kg kiszonej kapusty
* ½ kg świeżej białej kapusty poszatkowanej w paski
* ½ kg Boczku Stryja firmy Dobrowolscy
* ½ kg Kiełbasy Wiejskiej z Wadowic firmy Dobrowolscy
* 1 kg wieprzowiny (karkówka lub łopatka)
* ½ kg wołowiny
* 200 g słoniny (najlepiej wędzonej)
* 1 szklanka bulionu
* 4 średnie cebule
* 100 g suszonych borowików lub podgrzybków
* 15 wędzonych lub suszonych śliwek
* 2 jabłka szara reneta
* 250 g przecieru pomidorowego
* woda
* 1 szklanka czerwonego wytrawnego wina
* 4 liście laurowe, 6 ziaren ziela angielskiego, 5 ziaren jałowca, 5 ziaren czarnego pieprzu, 1 łyżeczka kminku, 1 łyżka majeranku, 1 łyżka sproszkowanej słodkiej papryki
* sól do smaku

Boczek Stryja i słoninę kroimy, wrzucamy na patelnię i wysmażamy tłuszcz. Dodajemy pokrojone w kostkę wołowinę, wieprzowinę i pokrojoną w plasterki Kiełbasę Wiejską z Wadowic. Całość dokładnie obsmażamy. Do mięsa dodajemy posiekaną cebulę i smażymy do momentu zeszklenia. Zawartość patelni przekładamy do większego garnka i stawiamy na niewielkim ogniu. Od tego momentu garnka stale pilnujemy: bigos podczas gotowania wymaga częstego mieszania, co pozwoli uniknąć przypalenia i ułatwi przenikanie się smaków.

Odciśniętą kapustę kiszoną płuczemy w zimnej wodzie, kroimy i wrzucamy do garnka. Świeżą kapustę szatkujemy i również dokładamy do garnka. Dodajemy wino, bulion i przecier pomidorowy. Suszone grzyby zalewamy niewielką ilością przegotowanej wody, odstawiamy na około 10 minut aby zmiękły, a następnie wraz z wodą wlewamy do bigosu. Czas na doprawianie: dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, ziarna jałowca, ziarna pieprzu.

Bigos gotujemy przez ok. 4 godziny, nie zapominając o mieszaniu od czasu do czasu.

Po 4 godzinach delikatnie solimy, dodajemy obrane i pokrojone w kostkę jabłka, całe śliwki i resztę przypraw (sól, paprykę słodką, majeranek). Gotujemy przez kolejną godzinę. Jeżeli w trakcie przyrządzania bigosu okaże się, że jest zbyt suchy i zaczyna się przypalać, dodajemy szklankę wody.

Na koniec gotowania warto pozwolić, by bigos przywarł do dna i się zarumienił (ale nie spalił). Ten zabieg doda mu miłego dymnego posmaku. Przekładamy go wtedy do czystego garnka, pamiętając, żeby ominąć przypaleniznę.

Bigos schładzamy i wsadzamy do lodówki lub chłodnego pomieszczenia. Potrawę można odgrzewać przez kilka dni i będzie za każdym razem jeszcze lepsza. Nadmiar bigosu można pasteryzować lub zamrozić.

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem   
„Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”. [www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl)