

Święto Dziękczynienia

Ostatni czwartek listopada jest tradycyjnie obchodzony w Stanach Zjednoczonych jako Święto Dziękczynienia. Nie jest to święto religijne, jednak w wielu kościołach na terenie całego kraju odprawiane są msze dziękczynne za otrzymane w minionym roku łaski.

Święto Dziękczynienia (**Thanksgiving Day**) obchodzone jest na pamiątkę pierwszego dziękczynienia założycieli angielskiej kolonii w Plymouth, którzy przybyli do Nowej Anglii na statku Mayflower 21 listopada 1620 r. Podczas pierwszej zimy ponieśli oni wielkie straty i wielu z nich zmarło z głodu. Z pomocą pierwszym osadnikom przyszli Indianie, którzy podzielili się z pielgrzymami swoimi zapasami żywności.



W 1863 r. prezydent Abraham Lincoln oficjalnie zaliczył Thanksgiving Day do świąt narodowych. Dziś Święto Dziękczynienia sprowadza się głównie do tradycyjnego obiadu w gronie rodziny i przyjaciół. To także czas dziękowania sobie nawzajem za życzliwość i dobroć oraz Bogu za opiekę i pomyślność. Bardzo to przypomina naszą Wigilię. Zestaw dań, jakie wówczas pojawiają się, jest ściśle określony. Na stole króluje indyk, a oprócz tego podaje się sos z żurawin, słodkie ziemniaki, ciasto z dyni (pumpkin pie) udekorowane bitą śmietaną (bardzo smaczne), kukurydzę i zieloną fasolkę.

Amerykanie zjadają w tym dniu około 46 milionów sztuk indyków. Jeden z nich ma jednak szczęście, zostaje bowiem ułaskawiony przez prezydenta.

W moim domu gości w tym dniu wielu przyjaciół, czasem dawno nie widzianych. Podaję wówczas 8- lub 9-kilogramowego indyka (jest ogromny) i robię go zawsze w ten sam sposób. Do nasolonego indyka wkładam jedną dużą cebulę pokrojoną w ćwiartki, jedną cytrynę, też pokrojoną w ćwiartki i jedną główkę czosnku przekrojoną w poprzek ząbków; wkładam też trochę masła. Na dno brytfanki daję trochę oliwy i dużo masła, które później służy do polewania i daje piękny kolor skórki. Nastawiam piekarnik na 175°C. W pierś ptaka wbijam termometr.



Takiego dużego indyka piecze się przez około 4 godziny. Trzeba go polewać co 20 minut, a pod koniec pieczenia wrzucić pokrojoną w słupki marchewkę i dużą ilość cebulki szalotki. Po wyciągnięciu z piekarnika obkładam brytfankę z indykiem folią aluminiową na 20 minut, dzięki czemu indyk jest soczysty i bardzo smaczny. Osobno robię nadzienie z wątróbki. Całość podaję z sosem z żurawin, który robię sama, bo taki jest najsmaczniejszy. Serdecznie pozdrawiam.

Elżbieta Tarnawski, Sheridan Illinois
Listopad 2012