

**UKRAINIAN TRADITIONAL NATIVITY MEALS**



**KUTIA:  
Wheat, Poppy  
Seeds, and Honey**

**KUTIA**

- 2 cups wheat (whole)
- 3/4 cup honey
- 1/2 cup syrup
- 1/2 cup chopped nuts
- 1/4 cup poppy seeds
- Water

Clean wheat by picking out foreign grains and chaff. Wash in several waters. Spread the wheat kernels on a cookie sheet and dry in the oven for 45 minutes at 250° F, stir occasionally.

Keep changing the water until the wheat is free of bran. Soak wheat in 6 cups of water overnight.

Next day, cook the wheat in the same water in which it was soaked. Stir frequently, adding more water if necessary. Cook for about 2 hours or until tender.

Meanwhile, wash poppy seeds, and pour boiling water over them to cover. Let stand for 15 minutes. Drain well in a very fine sieve. Grind the poppy seeds using the finest blade in your food chopper.

Combine cooled wheat, poppy seeds and nuts. Add honey and syrup to taste.

**PAMPUSHKY**

**(Ukrainian Christmas Buns)**

- 4 c. scalded milk
- 1 c. butter (not margarine)
- 1 c. sugar
- 1 tsp. salt
- 4 eggs, well beaten
- 1-1/2 c. warm water
- 2-1/2 tbsp. yeast
- 1 tsp. sugar

Flour, to make a soft dough  
Bring milk to a boil; add butter and sugar. Let cool. Dissolve yeast in 1-1/2 cups warm water. Mix the rest of the ingredients. Make into a soft dough. Leave for 20 minutes. Punch down and let rise for 1-1/2 hours. **DO NOT OIL DOUGH.**

Pinch dough or roll out and cut small circles. Fill with poppy seed, prunes or apples. Pinch edges as for perogies. Do not let rise too long or they will open up when deepfried.

\*These do not open up when I make them. Deep fry in hot oil. Drain off on paper towels. Cool. Freeze or dust with icing sugar and serve.

*Shirley Kalyniuk (Rosburn)*

**MUSHROOMS AND FISH**

My Mother's (Mrs. Fred Gawiuk's) recipe which she always made for Christmas.

- Cook:
- 1 c. dry mushrooms
- 4 onions
- 1 dried fish
- 1 parsley

Cook until done. Darken flour and make gravy. Season with salt and pepper, as well as garlic if desired.

As we did not always have dried mushrooms and dried fish, she made the following. Fry 4 cups sliced canned mushrooms and 3 to 4 onions until done. Add juice from the mushrooms to which you

add the browned flour to make a thick gravy. Use one 8 ounce can salmon, crushing the bones. Season with salt and pepper, also garlic if desired.

*Olga Boychuk (Oakburn)*

**FRIED FISH**

- 2 pkg. fish fillets
- 1/2 cup flour or cornmeal
- 1 tsp. salt
- 1/4 tsp. pepper
- 1/4 tsp. paprika
- 2 tbsp. margarine or oil

Cut the fish into serving-size pieces. Combine the flour or cornmeal (or a little of both) with the salt, pepper and paprika. Heat the margarine or oil in a skillet, add the fish and cook over medium heat until the underside is nicely browned. Cover the skillet, and continue to cook for about 3 minutes. Remove the lid, turn the fish, and brown the other side. The fish is cooked when it is flaky.

A larger quantity of fish can be broiled or baked on medium heat. Dredge

the fish as above and arrange on a lightly-greased baking sheet. Drizzle with oil or melted margarine, and broil (bake) till done. Fish may be baked at 400° F for ten minutes, turn, reduce heat, and bake until it flakes when tested with a fork.

**COMPOTE (STEWED FRUIT)**

- 1 cup dried apricots
- 1 cup dried apples
- 1 cup dried figs
- 1 cup dried prunes
- 1 cup raisins
- 1/2 cup sugar
- 1 tbsp. vanilla
- Water

1 tbsp. lemon juice (optional)  
Wash the dried fruits and place in a pot. Add sugar and vanilla. Cover with hot water and let stand for several hours.

Add more water if needed to keep the fruit covered. Then bring to a boil and simmer for 30 minutes or longer. Lemon juice may be added before cooking. More sugar may be added if desired.

—Nettie Zemluk

**OBITUARIES**

Published in *Ukrainian Voice* with photo, costs only

Donation \$50.00

**Ukrainian Voice**

842 Main Street, Winnipeg, MB R2W 3N8

Ph. #204-589-5871 Fax: 204-586-3618 e-mail: presstr@mts.net

**ТУС / УОМА "СТЕП"  
У САСКАТУНІ**

3 нагоди свят Різдва Христового, Нового Року і Богоявлення, управа і члени відділу ТУС/УОМА, відділ "Степ" у Саскатуні сердечно вітають Високопреосвященнішого ЮРІЯ, Архієпископа Вінніпегу і Середньої Єпархії, Митрополита Канади; Преосвященнішого ІЛАРІОНА, Єпископа Едмонтону і Західної Єпархії; Преосвященнішого АНДРІЯ, Єпископа Східної Єпархії; Високопреосвященнішого Митрополита-Емерита ІВАНА; членів Світлої Консисторії; Канцлера Української Православної Церкви в Канаді, протоієрея Тараса Удода; Всечесие Духовенство; Дирекцію і студентів Колегії Св. Андрія; Членство й прихильників складових організацій СУС: СУК, ТУС /УОМА і СУМК; Всіх вірних Української Православної Церкви; Членство наших Інститутів: Св. Петра Могили, Св. Івана, Св. Володимира; Членство Українського Музею Канади та його філії; Членів фундації СУС; Редакції: "Українського Голосу", "Вісника" і "Променя"; всіх українців у Канаді, в Україні й в розсіянні суцях.

Бажаємо всім Веселих Свят Воскресення Христового та засилаємо радісний привіт:

**ХРИСТОС РОЖДАЄТЬСЯ! СЛАВІТЕ ЙОГО!**

За Управу Екзекутиви:

**Рон Тріщук**, голова

**Альберт Качковський**, секретар

**М. Ковальський**, скарбник

Капелян: **о. Т. Маковський**



**З РІЗДВОМ ХРИСТОВИМ  
І НОВИМ РОКОМ!**



Щиросердечно вітаємо всіх наших  
Вельмишановних Членів Читальні  
"Просвіта" з Родинами,  
Рідношкільну Дітвору та Молодь, їхніх  
Родичів та бажаємо всім доброго здоров'я,  
щастя, успіхів у житті!

**ЧИТАЛЬНЯ "ПРОСВІТА"**  
**UKRAINIAN READING ASSOCIATION "PROSVITA"**

310 Leila Ave., Winnipeg, Manitoba R2V 1L8

**ХРИСТОС НАРОДИВСЯ!  
СЛАВІМО ЙОГО!**

Управа Читальні "ПРОСВІТА"