

DOLNY ŚLĄSK. Tradycyjny stół wielkanocny

Żur, trzęsionka i święcelnik

Wielkanocne tradycje. To potrawy i dania, które jadałyśmy co roku. Przygotowywane według przepisów naszych mam i babć. Smaki dzieciństwa i domu rodzinnego. To także sposób dekoracji stołu i to, co wkładamy do wielkanocnego koszyczka. To pisanki – malowane, drapane, oklejane, barwione łuskami cebuli i wierzbowe bazie.

■ Zupa chrzanowa

Składniki: włoszczyzna, 30 dag boczku wędzonego, 30 dag białej kielbasy, 2 ziarenka ziela angielskiego, liść laurowy, ząbek czosnku, słoik chrzanu (300 ml), 500 ml mleka, 6 jaj ugotowanych na twardo
Boczek i kielbasę zalać 2 litrami zimnej wody i zagotować. Dodać obraną włoszczyznę, liść laurowy, ziele angielskie i czosnek. Gotować przez godzinę. Boczek i kielbasę wyjąć i drobno pokroić. Mleko podgrzać i wlać do wywaru. Dodać chrzan, pokrojony boczek i wędliny, doprawić do smaku. Pokrojone jajka zalać zupą i posypać natką pietruszki.

Koło Gospodyń Wiejskich w Owieśnie

■ Żur wielkanocny

Składniki na zakwas do żurku: 1 kg mąki żytniej razowej, 3 l wody, 2 ząbki czosnku, liść laurowy, pół kromki razowego chleba

Wodę przegotować i przestudzić. W kamionkowym garnku wymieszać mąkę z letnią wodą, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, chleb i liść laurowy. Odstawić na kilka dni. Ugotować na zakwasie żurek i podawać z serem wielkanocnym.

Składniki na ser: 2 kg twarogu, 3-4 jajka, sól, pieprz, kminek, papryka słodka i ostra

Ser wyrobić z jajkami i przyprawami. Włożyć do przygotowanych materiałowych kieszonek. Odcisnąć między dwiema deskami kuchennymi. Następnie ser suszyć w piekarniku przez 2 dni, w temperaturze 50 °C, przy otwartych drzwiczkach, aby ser odparował. Podawać zalany żurkiem.

Solectwo Łazany

■ Biała kielbasa w sosie polskim

Składniki: 50 dag białej kielbasy, 6 dag masła, łyżeczka mąki, 1½ szklanki wywaru z warzyw, 4 dag suszonych śliwek, 8 g jałowca, łyżeczka miodu, jedna cebula, 40 ml czerwonego wytrawnego wina, goździki, sól

Z masła i mąki przygotować zasmażkę. Dodać wywar z warzyw. Śliwki sparzyć, pokroić w paski i dodać do sosu. Cebulę pokroić w półplastry i dodać do sosu. Dodać goździki, jałowiec, miód, wino i sól. Kielbasę sparzyć, podzielić na porcje i włożyć do sosu. Przed podaniem dusić przez kilka minut.

Rada Sołecka, Świątlica Gruszów

■ Święcelnik

Składniki: po 50 dag mąki wrocławskiej i tortowej, 25 dag cukru, szczypta soli, kostka drożdży, 2 jajka, 100 g masła, 1 l mleka, surowa kielbasa, boczek i wędzona szynka

Drożdże rozkruszyć, zalać letnim mlekiem (ok. 100 ml). Dodać szczyptę cukru i szczyptę mąki. Przełożyć do miski. Do zaczynu przesiać mąkę, wlać roztrzepane jajka, rozpuszczone masło, mleko, dodać cukier i sól.

Ciasto wyrobić, przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Rozwałkować i ułożyć w okrągłej natłuszczonej formie tak, aby można było pozawijać na brzegi formy i przykryć farsz. Do środka ciasta włożyć surową kielbasę, boczek i szynkę pokrojoną na kawałki. Całość zwinąć ze wszystkich stron. Piec przez godzinę w temperaturze 180 °C.

Tradycyjne Stoły Wielkanocne w Marcinkowicach

■ Paszтет domowy bez jaj

Składniki: 30 dag chudej łopatki wieprzowej, 30 dag surowego boczku (jak najchudszy), 30 dag wątroby wieprzowej lub wątróbek drobiowych, 2 średnie marchewki, niewielka pietruszka, mały kawałek selera, duża cebula, 2 bułki Grahamki, pół łyżeczki soli, 2 ziarna ziela angielskiego, listek laurowy, szczypta gałki muszkatołowej, pieprz, zubata łyżka mąki ziemniaczanej, łyżka oleju (ewentualnie nieco pokrojonej w paseczki słoniny do dekoracji)

Mięso, boczek i wątrobę pokroić na kawałki mieszczące się do maszynki do mięsa. Wrzucić do garnka razem z oskrobaną i podobnie pokrojoną włoszczyzną, zielem angielskim i liściem laurowym. Zalać szklanką wody, posolić i gotować pod przykryciem na niewielkim ogniu ok. 1,5-2 godziny (aż mięso będzie miękkie). Zdjąć z palnika i dołożyć bułki, żeby nasiąkły sosem. Cebulę posiekać i podsmażyć na oleju. Wystudzić. Po wystudzeniu zemleć wszystko razem minimum dwa, a najlepiej trzy razy. Doprawić gałką muszkatołową i pieprzem, dodać mąkę ziemniaczaną i dokładnie wyrobić. Keksówkę średniej wielkości wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Paszтет przełożyć do foremki, wygładzić i piec ok. 45-60 minut w temperaturze 180 °C, aż wierzch się zrumieni i paszтет zacznie odchodzić od brzegów foremki. Wyjąć i zostawić do wystygnięcia.

Koło Gospodyń Wiejskich z Sadowa

■ Jajka faszerowane w orzechach

Składniki: 8 jaj ugotowanych na twardo, 2 marchewki, cebula, 6 łyżek bułki tartej, curry, jajko, 10-20 dag włoskich orzechów

Marchew zetrzeć na tarce, cebulę pokroić i podsmażyć. Dodać bułkę tartą, curry i surowe jajko, wymieszać. Obtoczyć jajka w farszu. Łu-

Warto wiedzieć

- zupa będzie miała intensywny smak, gdy mięso i warzywa włożymy do zimnej wody,
- śmietana dodana do zupy nie zwarzy się, gdy dodamy do niej trochę słodkiego mleka i wymieszmamy,
- w pasztetach i roladach mięsnych jajko można zastąpić czubatą łyżką mąki ziemniaczanej,
- białko jaj szybciej się ubije, jeśli dodamy odrobinę zimnej wody lub kilka kropel soku z cytryny,
- ciasto drożdżowe będzie delikatne i puszyste, jeśli użyjemy samych żółtek i dolejemy trochę więcej mleka,
- kruche ciasto będzie smaczniejsze, kiedy część mąki zastąpimy mielonymi orzechami,
- aby sprawdzić czy jajko jest świeże, wkładamy je do kubeczka z zimną wodą. Świeże opadnie na dno, zepsute będzie pływać,
- aby jajko nie pękało podczas gotowania, trzeba je 15 minut wcześniej wyjąć z lodówki, a do wody dodać szczyptę soli (ułatwi to także obieranie),
jeśli już pęknie, a nie chcemy, by białko wypłynęło, dodajemy do wody odrobinę octu,
- ugotowane jajko łatwo rozpoznać, bo po zakręceniu na stole będzie się długo kręcić – surowe nie.



skane orzechy usmażyć na patelni, zetrzeć na tarce i obtaczać w panierce przygotowane jajka. Marchwio-orzechowe jaja ułożyć na blasze, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika i piec ok. 15 minut.

Koło Gospodyń Wiejskich z Owiesna

■ Wesołe jajka

Składniki: jajka ugotowane na twardo, majonez, keczup, 2 garści zmielonego i doprawionego twarogu, pieprz, ugotowana marchewka, liście sałaty, wykałaczki
Zrobić kaczuszki – jajka przekroić na pół i ułożyć na liściach sałaty. Z sera zrobić kulki, z pieprzu oczy, a język z marchewki. Serową główkę nadziać na wykałaczkę i wbić w jajko. Zrobić skrzydełka z majonezu.

Teraz my! Smakowita aktywność,

Sabina Pochroń

■ Trzęsionka

Składniki: 500 ml śmietany, 500 ml jogurtu, 5 jaj ugotowanych na twardo, 5 łyżek chrzanu, 10 dag szynki, pół pszennej bułki
Śmietanę, jogurt i chrzan zmiksować. Dodać 5 jaj pokrojonych w ćwiartki, szynkę pokrojoną w drobną kostkę, a na koniec dodać drobno pokrojoną bułkę. Składniki delikatnie połączyć drewnianą łyżką.

Kulinarny Pamiętnik, Teresa Zagajewska

■ Sałatka wiosenna

Składniki: 2 sałaty, 3 pomidory, 2 ogórki, 4 jaja ugotowane na twardo, puszka kukurydzy, po pół pęczka pietruszki, koperku i szczypiorku, pęczek rzodkiewek, majonez, sól i pieprz do smaku

Sałatę porwać na kawałki. Pomidor, ogórek i jajka pokroić w średnią kostkę, a rzodkiewki w drobniej. Zielecinę posiekać. Składniki wymieszać z majonezem, doprawić do smaku, a przed podaniem schłodzić.

Teraz my! Smakowita aktywność,

Zofia Adamus

■ Pascha

Składniki: 1 kg białego sera, pół kostki masła, 5 żółtek ugotowanych na twardo, szklanka cukru, cukier waniliowy, 100 ml śmietanki, po garści migdałów, rodzynek, orzechów włoskich, owoców kandyzowanych.

Orzechy i migdały sparzyć, obrać ze skórki i drobno pokroić. Rodzynki namoczyć w gorącej wodzie i osączyć. Ser zemleć, utrzeć z masłem i cukrem na puszystą masę. Stale ucierając dodawać żółtka, cukier i wanilię, a na końcu bakalie. Gęste sito wyłożyć gazą, przełożyć masę serową, umieścić nad rondlem tak, aby odsączyć nadmiar płynu. Masę serową obciążyć deseczką i wstawić

na dobę do lodówki. Paschę przełożyć na półmisek i udekorować kandyzowanymi owocami.

Koło Gospodyń Wiejskich z Uciechowa

■ Babka drożdżowa

(przepis na 2 foremki)

Składniki: 3 szklanki mąki, 6 żółtek, pół szklanki cukru, pół kostki masła, 1½ szklanki mleka, szczypta soli, 5 dag drożdży, owoce kandyzowane lub rodzyнки

Drożdże wymieszać z dwiema łyżkami ciepłego mleka, łyżką mąki i szczyptą cukru. Gdy zaczyn wyrośnie, dodać go do mąki i ciepłego mleka, wymieszać i odstawić na kilka minut. Utrzeć żółtka z cukrem i solą, dodać do ciasta, dokładnie wyrobić. Ciasto powinno być dość rzadkie. Jeśli jest za gęste, dodać trochę mleka. Na końcu wlać stopiony, przestudzony tłuszcz, wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia. Następnie przełożyć do natłuszczonej foremki. Kiedy po wtórnie wyrośnie, piec przez 30-40 minut w temperaturze 160-180 °C.

Spotkanie kulinarno-integracyjne,

Bogusława Bialic

Przepisy wybrane z wydawnictw:

Kulinarny Pamiętnik – smaki i smaczki Kuchni Śląskiej,

Teraz my! Smakowita wieś Bukowiec

Ewa Wróbel DODR we Wrocławiu