

KUCHNIA. Wielkanoc na Dolnym Śląsku

Baby, pasztety, mazurki

Baby i żurki, kielbasy i pasztety, mazurki i chrzan
– w dolnośląskim kulturowym tyglu wrze. **Mieszają się tu kulinarne wpływy wschodu, zachodu i południa, aby później zgodnie trafić na wielkanocne stoły.**

■ Święconka wielkanocna na zakwasie buraczanym

Składniki: 1 kg buraków, po 20 dag szynki, boczku, kielbasy, 10 jaj ugotowanych na twardo, 8 kromek chleba, 10 dag świeżego chrzanu, sól do smaku

Buraki obrać i pokroić w kostkę. Zalać przegotowaną, ostudzoną wodą tak, aby przykryła buraki, trzymać pod przykryciem 12 dni. Pokroić wędlinę i chleb w kostkę, jajka w ósemki, świeży chrzan zetrzeć na drobnej tarce. Czysty zakwas doprowadzić do wrzenia i zalać przygotowane składniki.

■ Święconka Wielkanocna

Składniki: ser zapiekany, jajka na twardo chleb, kawałki pieczeni, wędlina, chrzan, masło (produkty, które za zwyczaj znajdują się w koszyczku wielkanocnym przygotowanym do święcenia).

Ser zapiekany: 50 dag białego sera, 4 żółtka, pół kostki masła, sól, pieprz i kminek do smaku.

Ser pokruszyć i wymieszać z żółtkami i masłem na jednolitą masę. Doprawić do smaku. Zapiekać w metalowej misce przez 20-30 minut (na złoty kolor) w temperaturze 180 °C. Zapiekany ser, jajka, chleb, pieczone mięso, wędliny, pokroić w grubą kostkę, w dowolnych proporcjach. W głębokim rondlu roztopić masło, dodać starty korzeń chrzanu, lekko podsmażyć. Wsypać do rondla pokrojone składniki, dusić na małym ogniu pod przykryciem aż wszystko będzie gorące. Można doprawić solą i pieprzem. Podawać na gorąco z chlebem i ćwikłą.

■ Biała kielbasa w cieście zapiekana z chrzanową chmurką

Białą kielbasę ugotować w wodzie (wodę pozostawić do żuru), wyjąć, ostudzić, natrzeć świeżo utłuczonym czarnym pieprzem i majerankiem. Cienkie kielbaski pozostawić w całości, a grubsze pokroić w dość duże talarki i zawijać w ciasto zrobione wg przepisu:

1 kg mąki, 500 ml mleka, 10 dag drożdży, pół szklanki oleju, 3 łyżki kwaśnej śmietany, 2 jajka, sól, cukier

Drożdże rozrobić w niewielkiej ilości mleka i cukru. Dodać pozostałe składniki, wyrobić ciasto, rozwałkować na cienki placek. W zależności od rodzaju kielbasy, zawijać paluchy lub

kształtować kwadratowe pierożki, posmarować rozmąconym jajkiem i piec w temperaturze 180 °C do czasu aż będą rumiane. Podawać gorące lub schłodzone, umoczone w chrzanowej chmurce. Chrzanowa chmurka: 200 ml kremówki ubić, dodać starte na drobnej tarce jajko ugotowane na twardo i łyżkę świeżo utartego chrzanu zakropionego cytryną. Wymieszać delikatnie i schłodzić. Pierożki można podawać również z gorącym żurkiem.

przepis Romany ze Starego Sambora

■ Żurek

Przygotować zakwas. Mąkę żytnią (6 łyżek) zalać litrem letniej przegotowanej wody, dodać liść laurowy, kawałek chleba i ząbek czosnku. Całość zostawić w kamiennym garnku, w ciepłym miejscu na 4-5 dni. Ugotować wywar z warzyw, podsmażyć na maśle cebulę i czosnek (ząbek), dodać do wywaru. Gotować 5 minut, precedzić. Do czystego wywaru wlać ukiszony żur. Do żuru dodać podsmażony boczek i doprawić śmietaną. Na końcu przyprawić solą, pieprzem i majerankiem. Żur podawać z gotowanym jajkiem i białą kielbasą.

■ Zapiekane jajka

Składniki: 4 jajka ugotowane na twardo, 4-5 pieczarek, 3 łyżki masła, 2 łyżki posiekanego szczypiorku, surowe jajko, sól i pieprz, tarta bułka, łyżka oleju

Posiekane pieczarki poddusić na maśle. Jajka w skorupkach przeciąć wzdłuż na pół i wyjąć białka i żółtka. Jajka i grzyby zemleć lub drobno posiekać, dodać szczypiorek, żółtko i przyprawy. Napełniać farszem skorupki, posypać tartą bułką. Na patelni rozgrzać olej, włożyć połówki jajek farszem do dołu i smażyć na rumiano. Podawać na ciepło lub zimno.



■ Jajka faszerowane

Składniki: 6 jajek, 30 dag pieczarek, 2 łyżki, natka pietruszki, pół puszki groszku

Jajka ugotować na twardo, obrać i przekroić na pół, wyjąć żółtka i drobno posiekać. Umyte pieczarki drobno posiekać i przesmażyć na tłuszczu, przyprawić solą i pieprzem, ostudzić. Natkę posiekać i wymieszać z pieczarkami i żółtkami, przyprawić, utrzyć na jednolitą masę i napełnić białka. Ułożyć na liściach sałaty, obsypać groszkiem i polać sosem majonezowo-jogurtowym.

■ Naczynka

Składniki: 1 kg mąki, 13 jaj, mleko do zrobienia ciasta, 2 suche bułki, 2 l rosołu, 1 kg mięsa wieprzowego, sól, majeranek, pieprz, smalec do smażenia

Z mleka, mąki i 5 jaj wyrobić ciasto, rozwałkować do grubości ok. 1 cm i piec na niezbyt gorącej płycie kuchennej. Upieczone placki ostudzić, pokroić w drobną kostkę i zaparzyć gorącym rosołem, dodać zmielone bułki, przykryć szczelnie i parzyć przez 2 godziny. W tym czasie pokroić mięso w kostkę i dusić na smalcu. Następnie wymieszać z zaparzonymi plackami, dodać pozostałe jajka, przyprawy i dokładnie wymieszać, a następnie wyrobić ręką. Całość przełożyć do blachy wysmarowanej i wyłożonej pergaminem i piec przez godzinę w piekarniku nagrzanym do 180 °C.

■ Rolada z kurczaka

Składniki: 1 kurczak, 50 dag mielonego mięsa wieprzowego, 30 dag pieczarek, czarny pieprz, sól, 2 jajka

Kurczaka wytrybować z kości, nafszerować mielonym mięsem wymieszonym z jajkami i przyprawionym solą i pieprzem. Do środka włożyć całe pieczarki, zwinąć w roladę i piec przez 2 godziny.

■ Paszтет z warzywami

Składniki: 50 dag wołowiny rosółowej, 1 kg łopatki, wieprzowej, 3 ćwiartki z kurczaka, 70 dag wątróbek drobiowych, 2 cebule,

2 marchewki, pietruszka, kawałek selera, 2-3 kajzerki, 3 jajka, sól, pieprz, liść laurowy, gałka muszkatołowa, majeranek, ziele angielskie, oliwa, bułka tarta do foremek

Wszystkie rodzaje mięsa oraz warzywa ugotować w małej ilości wody dodając sól, liść laurowy i ziele angielskie. Wątróbkę krótko sparzyć. Wystudzone mięso, wątróbkę, warzywa oraz namoczone i odcisnięte kajzerki przepuścić dwa razy przez maszynkę z sitkiem o drobnych otworach. Do masy dodać jajka oraz pozostałe przyprawy, całość dokładnie wymieszać. Przygotować trzy wąskie blaszki, wysmarować je olejem i oprószyć tartą bułką. Paszтет wyłożyć do blaszek i piec przez godzinę w piekarniku nagrzanym do temperatury ok. 180 °C. Po wystygnięciu wyłożyć na tace.

■ Sos staropolski

Składniki: 3 ugotowane na twardo żółtka, sok z 3 cytryn, 0,25 l gęstej śmietany, 2 łyżki posiekanego szczypiorku, łyżka świeżo utartego chrzanu, sól i cukier do smaku

Żółtka utrzyć z sokiem cytrynowym na gęstą masę. Wymieszać ze śmietaną, dodać posiekany szczypiorek i chrzan, przyprawić. Przygotować na 3 godziny przed podaniem, by sos dojrzał.

■ Ćwikła z chrzanem

Składniki: 1 kg buraków ćwikłowych, 2 korzenie chrzanu, łyżka cukru, sok z cytryny i sól do smaku

Buraki upiec w piekarniku lub ugotować na parze, ostudzić, obrać ze skórki i zetrzeć na drobnej tarce. Połączyć ze świeżo utartym chrzanem, doprawić i dokładnie wymieszać. Ćwikłę należy przyrządzać kilka dni przed podaniem, aby się dobrze przegryzła.

■ Szynka w cieście

Składniki: 1,5 kg szynki, 1 kg mąki, 2 dag drożdży, 1,5 szklanki wody, 2 łyżki oleju, sól, czosnek majeranek, jajko

Szynkę posolić i przetrzymać dwa dni w chłodnym miejscu. Mąkę zaparzyć wrzącą wodą. Po przestudzeniu dodać drożdże i olej, wyrobić lekkie ciasto. Mięso posypać pokrojonym czosnkiem i majerankiem. Przygotowane ciasto nałożyć na szynkę, dokładnie owinąć (zlepione brzegi powinny być na spodzie). Ciasto posmarować rozmaconym jajkiem i piec ok. 2,5 godziny.

■ Golonka w piwie

Składniki: 4-6 golonek przednich wieprzowych (im mniejsze, tym lepsze), warzywa – marchew, pietruszka, seler, por i czosnek, 2 butelki piwa, olej do podsmażenia, przyprawy – sól, pieprz, ziele angielskie, majeranek, papryka

Golonkę moczyć w zimnej wodzie przez co najmniej 12 godzin, a następnie podgotować z oczyszczonymi, lecz niepokrojonymi warzywami. Należy uważać, aby nie gotować golonki zbyt długo – mięso musi być miękkie, lecz sprężyste. Po obgotowaniu ostudzić, oprószyć przyprawami oraz mąką, przełożyć do brytfanny i obsmażyć na oleju. Następnie dusić podlewając piwem. Dodać podgotowane warzywa pokrojone w słupki oraz czosnek. Golonkę podawać gorącą. Najlepiej smakuje z chrzanem lub musztardą, popijana zimnym ciężkim piwem.

■ Mazurek historyczny

Składniki ciasta: kostka masła, szklanka miodu, łyżka proszku do pieczenia, łyżeczka sody, łyżeczka cynamonu, 3 całe jajka, mąki tyle, ile przyjmie ciasto (około 1 kg)

Wsypać mąkę na stolnicę i zrobić w niej dołek. Wbić do niego jajka, dodać miód i proszek, sodę i cynamon. Masło posiekać z mąką. Zagnieść ciasto i podzielić je na 3 części. Każdą część rozwałkować na pergaminie i przełożyć na blaszkę. Piec każdy placek ok. 15 minut w temperaturze 200 °C. Wystudzić.

Składniki masy: 500 ml mleka, 6 łyżek kaszy manny, kostka masła, szklanka cukru, cukier waniliowy oraz wiórki kokosowe

Mleko zagotować z cukrem, wysypać kaszę manną, mieszać na wolnym ogniu, aż zgęstnieje. Wystudzić. Do manny dodać rozrtae masło, cukier waniliowy i połączyć. Placki przełożyć masą i powidłami własnej roboty. Wierzch oblać masą czekoladową.

Składniki masy czekoladowej: 2 łyżki kakao, łyżka masła, łyżka cukru, łyżka wody. Wszystkie składniki zagotować na lekkim ogniu, ciągle mieszając. Po wystygnięciu rozprowadzić na wierzchu ciasta i posypać wiórkami kokosowymi.

■ Babka majonezowa

Składniki: pół szklanki mąki pszennej, pół szklanki mąki ziemniacz-

nej, szklanka cukru, 5 jaj, mały majonez, 2 łyżki proszku do pieczenia, olejek śmietankowy

W jednym naczyniu ubić białka. W drugim – żółtka utrzeć z cukrem, dodać majonez i dwa rodzaje mąki z proszkiem do pieczenia, odrobinę olejku śmietankowego (może być również arakowy lub pomarańczowy), a na końcu ubite białka. Piec w keksówce ok. 40 minut w temperaturze 180 °C. Po wystudzeniu polać lukrem lub posypać cukrem pudrem.

■ Babka z grysiku (tania pascha)

Składniki: 1 l mleka, 8 łyżek grysiku, pół kostki masła, rodzynki, cukier, cukier waniliowy, 4 żółtka, sok z cytryny

Zagotować mleko z cukrem i cukrem waniliowym, dodać grysik

i ugotować na gęsto. Wystudzić. Następnie pół kostki masła utrzeć i dodawać po łyżce grysiku. Żółtka utrzeć z cukrem i dodać do masy. Całość skropić sokiem z cytryny, dodać sparzone rodzynki. Włożyć do formy i zapiec. Podawać na zimno lub ciepło ze śmietaną, lub polać czekoladą.

■ Sernik z czekoladą i malinami

Składniki: 1 kg sera sernikowego w kubleku, 100 g cukru, duża paczka cukru waniliowego, kardamon, budyń waniliowy, olejek rumowy, 10 jaj, kostka masła (do ciasta), paczka dużych rodzynek, garść kandyzowanej skórki pomarańczowej, skórka starta z cytryny, alkohol do zalania rodzynek (whisky, koniak, amaretto, wiśniówka albo wódka), słoik konfitury malinowej

polewa: 150 g gorzkiej czekolady, pół kostki masła, 6 łyżek mleka

Dzień wcześniej zalać rodzynki alkoholem. Utrzeć żółtka z cukrem waniliowym i zwykłym, dodać masło i dalej ucierać. Stopniowo dokładać ser i miksować, dodać olejek rumowy, budyń i kardamon, a także startą skórkę z całej, wcześniej sparzonej cytryny. Masa jest dosyć gęsta. Dodać odcedzone rodzynki i pokrojoną, kandyzowaną skórkę pomarańczową, wymieszać. Ubić pianę z białek i dodać do całości. Mieszać mikserem na wolnych obrotach albo łyżką. Wlać do blaszki wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą albo kaszą manną. Piec długo, 1,5 do dwóch godzin, w niskiej temperaturze (150–160 °C). Na ciepły sernik wyłożyć konfiturę, równomiernie rozsmarować. Przygotować polewę czekoladową – rozpuścić na parze czekoladę i masło, dodać mleko i wyrobić na gładką masę. Polec sernik. Można udekorować wierzch skórką pomarańczową.

Źródła: Smaki i smaczki kuchni śląskiej, Smaki tradycji wielkanocnych ziem kłodzkiej, Smaki Smolca, Smak regionalny i tradycyjny – gmina Oborniki Śl. Ewa Wróbel, Agnieszka Siegel DODR we Wrocławiu Fot. Ewa Kutkowska DODR we Wrocławiu

