

WIELKANOCNA KUCHNIA. Świąteczne dania, ciasta i potrawy

# Rad niezmiernie gościowi

**Pierwszy dzień świąt - Niedzielę Wielkanocną spędza się głównie w gronie rodzinnym, przy zastawionym stole, aby razem z bliskimi cieszyć się wielkim świętem, a także sobą i dobrym jedzeniem. W drugi dzień świąt przyjmujemy gości.**

Dawniej mówiono, że w tak wielkie święto, jakim jest Wielkanoc, nie godzi się gotować ani rozniecać wielkiego ognia pod kuchnią, dlatego potrawy przyrządzano wcześniej, do jedzenia na zimno lub tylko do podgrzewania. Do tradycyjnych, dawnych dań wielkanocnych należały pieczone w całości, nadziewane kaszą prosięta (specjał kuchni polskiej) i tzw. głowizna - zamarynowana i upieczona w całości gło-

wa swińska, podawana z jajkiem na twardo w ryjku.

Dzisiaj tych specjałów nie spotyka się już na wielkanocnych stołach. Nie brakuje na nich natomiast wędzonej i gotowanej szynki, kiełbas oraz pieczonych mięs i drobiu. Pieczenie wołowe, cielęce, wieprzowe i drób są doskonałe zarówno na zimno, z dodatkiem odpowiednich sosów, jak i na gorąco.

W święta chętnie zapraszamy gości i częstujemy ich domowymi przysmakami, bo jak donoszą XIX-wieczne źródła: „Nie lubi Polak sam jeść, czyli kiedy ma co lepszego, stąd rad niezmiernie gościowi”.

## Paszтет polski z królika

**Składniki:** 1,6 kg przedniej i zadniej części królika, 35 dag wędzonego boczku, 2-3 jajka, 8 łyżek tartej bułki, gałka muszkatołowa

**Bejca do mięsa:** 2 cebule, pietruszka, seler, por, 2-3 marchewki, ziele angielskie, liść laurowy, szklanka octu, goździki

Ocet połączyć ze szklanką wody,



for. Jolanta Markowska

Delikatny smak paszтetu z królika na pewno zachwyci podniebienia świątecznych gości

dodać pokrojoną cebulę, oliwę, liść laurowy, goździki, pieprz, ziele angielskie, oliwę i sól. Zalewę zagotować, ostudzić i włożyć do niej mięso na 48 godzin. W dużym rondlu rozgrzać oliwę, dodać pokrojony boczek, mięso, cebulę z marynaty i pozostałe rozdrobnione warzywa. Dusić ok. pół godziny, po czym całość przepuścić dwukrotnie przez maszynkę. Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową, dodać żółtka, tartą bułkę i delikatnie wmieszać z ubitą pianą z białek. Masę mięsną przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką formy. Piec godzinę w średnio nagrzanym piekarniku.

### Schab nadziewany

**Składniki:** 1 kg schabu bez kości, 20 dag pieczarek, 2 garście obranych i posiekanych orzechów włoskich, żółtko, łyżka utartego chrzanu, łyżka masła, 2 łyżki oleju, sól, pieprz

**Uwaga:** orzechy przed posiekaniem należy sparzyć i obrać ze skórki. Umyte pieczarki drobno pokroić, udusić na maśle. Przesudzone grzyby wymieszać z chrzanem, orzechami i żółtkiem, farsz doprawić do smaku. Mięso umyć, zrobić ostrym nożem nacięcie wzdłuż całej długości schabu. W kieszeń nałożyć nadzienie, dokładnie je ubijając. Mięso oprószyć mąką i zrumienić na rozgrzanym tłuszczu.

Schab piec ok. 1,5 godziny, podlewając powstałym sosem (można też piec w rękawie foliowym). Kiedy mięso będzie miękkie wyjąć i pokroić w plastry. Podawać na ciepło lub na zimno.

### Ozorki w galarecie

**Składniki:** 60 dag ozorków wieprzowych, pęczek włoszczyzny (bez kapusty), 8 ziaren czarnego pieprzu, 4 ziarna ziela angielskiego, liść laurowy, 4 ząbki czosnku, 150 ml białego wytrawnego wina, 10 g żelatyny, natka pietruszki i cząstki cytryny do dekoracji, sól

Z wyszorowanych i umytych ozorków wyciąć gruczoły ślinowe. Gotować ozorki przez godzinę na małym ogniu z włoszczyzną, czosnkiem i przyprawami. Wyjąć

z wywaru, ostudzić w zimnej wodzie i zdjąć z nich skórę. Włożyć z powrotem do wywaru, dodać białe wytrawne wino i gotować do miękkości. Wywar odparować do objętości około 400 ml. Ozorki ostudzić i pokroić w ukośne plasterki. Ułożyć je na półmisku, przybrać gałązkami pietruszki. Do wywaru wlać żelatynę, podgrzać aż do jej rozpuszczenia. Doprawić solą i zalać wywarem ozorki na półmisku. Po zastygnięciu udekorować cząstkami cytryny. Podawać z chrzanem.

### Rolada czosnkowo-ziółta z boczku

**Składniki:** 1 kg chudego boczku, łyżeczka soli, 5-6 ząbków czosnku, łyżeczka soli, szczypta pieprzu, majeranku, bazylii, cząbrku, mięty i szalwii  
Utarty z solą czosnek zmieszać z ziołami i natrzeć boczkiem. Następnie mocno zwinąć, obwiązać szpagatem i pozostawić w chłodnym miejscu na noc. W rondlu rozgrzać tłuszcz, zrumienić boczki ze wszystkich stron i podlewać wodą dusić 90 minut pod przykryciem. Upieczoną roladę podawać na zimno z zielonym sosem.

### Polędwica pieczona w cieście francuskim

**Składniki:** ½ kg mrożonego ciasta francuskiego, 1 kg wędzonej polędwicy wieprzowej, bułka tarta, jajko, koperek, pietruszka, szczypiorek lub inne świeże zioła

Zioła drobno posiekać i wymieszać z rozmąconym jajkiem i tartą bułką tak, aby tworzyły gęstą, zieloną pastę. Ciasto rozmrozić zgodnie z przepisem na opakowaniu, ułożyć na stolnicy, lekko oprószyć mąką i posmarować ziołową pastą. Ułożyć pośrodku polędwicę i zwinąć tak, by zlepili brzegi ciasta. Wierzch ciasta posmarować żółtkiem. Ułożyć na blaszce i wstawić na 20-30 minut do gorącego piekarnika (200 °C), aż ciasto podrośnie i zrumieni się. Pokroić w plastry i podawać z nowalijkami.

### Rolada z kurczaka z musem jabłkowo-chrzanowym

**Składniki:** 1 kurczak (1,5-1,7 kg), 30 dag cielęciny bez kości, 3 łyżki rodzynek, 2 białka, 2 łyżki bułki tartej, pół bułki pszennej, pół szklanki mleka, pieprz, sól

**Mus:** 1 kg kwaśnych jabłek, 2-3 łyżki chrzanu, łyżka miodu

Umytego kurczaka przeciąć wzdłuż mostka, odciąć skrzydełka i szyjkę. Mięso oddzielić od kości zaczynając od udek tak, aby nie uszkodzić skóry. Płat mięsa z obu stron posolić i posypać pieprzem. Bułeczkę namoczyć w mleku. Cielęciny dwukrotnie zemleć, dodać lekko odcisniętą bułkę, bułkę tartą, optukane rodzyunki, ubitą pianę z białek, przyprawić i dokładnie wymieszać.

Na przygotowanym płacie mięsa wyłożyć farsz, zwinąć w rulon, dokładnie obwiązać aby masa nie wypływała ze środka. Włożyć roladę do foliowego rękawa, wlać do niego trochę wody, szczelnie zamknąć, ułożyć w brytfannie i piec 70-80 minut w temperaturze 180 °C.

**Przyrządzić mus:** pokrojone, nie obrane jabłka podlać 4 łyżkami wody i udusić. Kiedy się rozgotują przetrzeć i wystudzić. Na końcu dodać miód, chrzan i dokładnie wymieszać.

Taki mus nadaje się również do innych pieczonych mięs. Roladę podajemy na zimno lub gorąco.

### Pieczeń cielęca na dziko

**Składniki:** 1 kg cielęciny bez kości, ¾ szklanki 6% octu winnego, łyżka zmiażdżonych ziaren jałowca, 5 dag słoniny, 3 ząbki czosnku, 2 łyżki oleju, sól, pieprz

Umyte mięso natrzeć solą, pieprzem, czosnkiem i jałowcem, ułożyć w kamiennym garnku. Do octu szklankę wody, zagotować i połać mięso. Przykryć garnek i odstawić w chłodne miejsce na 2 dni. Co jakiś czas mięso obracać, aby równomiernie się zamarynowało. Następnie wyjąć mięso z marynaty, naszpi-

kować pokrojoną w słupki słoninę, posmarować oliwą, włożyć do rękawa foliowego. Wlać 2-3 łyżki wody, szczelnie zacisnąć końce rękawa, nakłuć folię w kilku miejscach, ułożyć na blasze i wstawić do gorącego piekarnika. Piec ok. 75 minut. Pieczeń można podawać na gorąco i zimno.

### Królik w śmietanie po polsku

**Składniki:** comber i udka z królika, sól, łyżka mąki, łyżka tłuszczu, szklanka śmietany

**Bejca:** szklanka wody, ¼ szklanki octu winnego, 2 cebule, po kilka ziaren pieprzu i ziela angielskiego, liść laurowy, 2 goździki

Zagotować wodę z przyprawami korzennymi, dodać ocet i przegotować. Mięso ułożyć w naczyniu, obłożyć krążkami cebuli, zalać wystudzoną zalewą i pozostawić na 1-2 dni. Następnie wyjąć je z zalewy, osuszyć w papierze, natrzeć solą, oprószyć mąką i zrumienić na gorącym tłuszczu. Dodać cebulę z zalewy, podlać niewielką ilością wody i dusić na wolnym ogniu do miękkości. Pod koniec duszenia, sosu powinno być niewiele. Śmietanę zmieszać z mąką, zalać królika i zagotować. Wyśmienity z buraczkami.

Mięsiwa nadmiernie zakwaszają organizm, dlatego należy do mięs podawać sosy, ćwikłę i odpowiednio przyprawiony chrzan.

### Ćwikła staropolska

**Składniki:** 1 kg buraków ćwikłowych, łyżeczka nasion kminku, korzeń chrzanu, kieliszek czerwonego wytrawnego wina, pół szklanki octu winnego, sól, łyżeczka cukru

Buraki umyte i podgotowane ze skórką upiec w piekarniku, przestudzić, obrać ze skóry, zetrzeć na tarce o grubych oczkach i wymieszać z utartym i sparzonym chrzaniem oraz sparzonymi nasionami kminku, solą i cukrem. Zalać octem winnym wymieszanym z winem, przykryć, zostawić na 2-3 dni w chłodnym miejscu. Podawać do wielkanocnych wędlin i mięs na zimno.

### Chrzan z borówkami

**Składniki:** mały korzeń chrzanu, 5 łyżek dżemu z borówek lub galaretki porzeczkowej, 2-3 łyżki czerwonego wytrawnego wina, sól, cukier do smaku, ewentualnie łyżeczka soku z cytryny

Laskę chrzanu zetrzeć drobno na tarce, sparzyć i wymieszać z borówkami na jednolitą masę, dodać sól i cukier, rozprowadzić winem, schłodzić.

### Zielony sos

**Składniki:** 4 jajka, pół cytryny, szklanka gęstej śmietany, sól, szczypta cukru, chrzan, pęczek koperku, pęczek szczypiorku, garść rzeżuchy

Z ugotowanych na twardo jaj wyjąć żółtka, przetrzeć przez sito i utrzeć z sokiem z cytryny na jednolitą masę. Dodać sól, cukier, rozprowadzić śmietaną. Wymieszać z drobno posiekanym szczypiorkiem, koperkiem i rzeżuchą, dodać posiekane białka. Wstawić na 1-2 godziny do lodówki.

### Mazurek królewski

**Składniki:** 40 dag masła, 40 dag mąki, 15 dag cukru pudru, 15 dag obranych i drobno posiekanych migdałów, starta skórka z cytryny, 4 żółtka ugotowane na twardo, surowe żółtko, szczypta soli

**Do przybrania:** osączone konfitury wiśniowe, lukier utarty z 20 dag cukru pudru, sok z cytryny i łyżka wrzątku

Masło utrzeć w makutrze na pulchną masę, dodać ugotowane na twardo i przetarte przez sito żółtka i jedno surowe, rozetrzeć razem z dodatkiem cukru, otartą skórką z cytryny i posiekanymi migdałami, posolić. Dodać mąkę, zagnieść ciasto i pozostawić w chłodnym miejscu na godzinę. 2/3 ciasta wyłożyć na płaskiej, szerokiej blasze wysmarowanej masłem i lekko posypanej mąką. Z reszty ciasta wytoczyć waleczek grubości ołówka i ułożyć na wierzchu ciasta ukośną kratkę, posmarować rozmąconym jajkiem i upiec na złoty kolor. Po ostudzeniu do kraterki mazurka włożyć konfitury, kandyzowane owoce, galaretki i całość polukrować.

### Piaskowy mazurek z lukrem przekładany marmoladą

**Składniki:** 20 dag miękkiej margaryny, 15 dag cukru, 4 jajka, po 10 dag mąki pszennej i ziemniaczanej, łyżeczka proszku do pieczenia, 6-8 łyżek marmolady, lukier, 5 dag orzechów laskowych lub włoskich, polewa czekoladowa

Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodając kolejno po jednym jajku. Połączyć z przesianą mąką i proszkiem do pieczenia. Ciasto wlać do prostokątnej formy. Piec około 25 minut w 190 °C. Wyjąć, ostudzić, przekroić w poprzek na trzy płyty. Przełożyć je marmoladą. Wierzch ciasta posmarować na brzegach cienką warstwą lukru, posypać posiekanymi orzechami. Powstały środek wypełnić grubszą warstwą lukru, ostudzić. Udekorować polewą czekoladową.

### Marcepanowa baba

**Składniki:** ½ kg mąki, 8 dag drożdży, ¼ l mleka, 25 dag cukru, 25 dag masła, 5 żółtek, 10 dag rodzynek, smażona skórka pomarańczowa, aromat waniliowy, szczypta soli, 2 opakowania polewy marcepanowej

Drożdże wymieszać z łyżką cukru, mąkę przesiać, mleko podgrzać, żółtka utrzeć z łyżką cukru i szczyptą soli, masło roztopić, a rodzynki sparzyć i osączyć. Drożdże połączyć z mąką, mlekiem i utartymi żółtkami. Wyrobić ciasto, gdy zacznie odchodzić od ręki dodać masło, skórkę pomarańczową, rodzynki, zapach, całość wymieszać. Przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy z kominkiem, posypać mąką, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce. Gdy ciasto podwoi objętość, piec około 50 minut w temperaturze 180 °C. Po upieczeniu, ostudzoną babkę polukrować polewą marcepanową.

Ewa Wróbel DODR we Wrocławiu