Co na wielkanocnym stole?

Data publikacji: 4.04.2015 11:35

Jajka, biała kiełbasa, chleb, świąteczne ciasta, tradycyjny wielkanocny murzin - czyli czego nie może zabraknąć na wielkanocnym stole...

Choć w wielu polskich domach coraz częściej rezygnuje się z przyrządzania domowych potraw, na rzecz tych kupnych to, jak się okazuje, wiele pań stara się, mimo wszystko, kultywować kulinarne tradycje. Przygotowanie potraw na wielkanocny stół nie jest wcale takie proste. Aby wszystko mieć dopięte na ostatni guzik warto w kuchni pojawić się wcześniej. Idealnym dniem jest często Wielki Piątek, a ostatnim dzwonkiem Wielka Sobota. W niedzielę na śniadaniu wielkanocnym nie powinno zabraknąć tego, co znalazło się dzień wcześniej w wielkanocnym koszyczku. Zgodnie z tradycją jest to: jajko, chleb, wędlina, sól, ser, woda, ciasto i baranek. Często do święconki dodawane są również inne pyszności. I o ile moglibyśmy powiedzieć, że wystarczy to wszystko wyłożyć w niedzielę na stół, to o tyle dziś wielkanocne śniadanie, to jednak coś więcej. Pani Danuta z Koła Gospodyń Wiejskich z Górek Wielkich pamięta chociażby o żurku.

Co jeszcze zjemy w Wielkanoc zależy tylko i wyłącznie od naszych gustów. Choć wielu mieszkańców Śląska Cieszyńskiego nie wyobraża sobie tych świąt bez tradycyjnego murzina. ***Co roku piekę murzina. Jest to biała kiełbasa zapiekana w cieście drożdżowym. Do środka można dodać również domową szynkę i boczek. Robi się z tego taki baton bądź okrągły chlebek. Na stole kroi się jak tort*** – zdradza gospodyni z Górek Wielkich.

Jak się okazuje murzin pojawia się w wielu domach na Śląsku Cieszyńskim. Pani Helena z Koła Gospodyń Wiejskich z Hażlacha murzina robi w podłużnych formach. ***Ciasto musi być dobrze wyrobione. Nie może być ani za gęste, ani za rzadkie*** – tłumaczy.

Wspomniany murzin występuje w różnych regionach województwa śląskiego, jednak często pod różnymi nazwami. Są też dwie jego odmiany czarna i biała. Biały murzin powstaje z oczyszczonej mąki zaś czarny z mąki pszennej razowej z otrębami. Poniżej prezentujemy jeden z przepisów na czarnego murzina, którego możecie dziś jeszcze przygotować na jutrzejsze, wielkanocne śniadanie:

350 g mąki pszennej typ 1850 (możemy część zamienić na żytnią),

150 g mąki pszennej,

25 g świeżych drożdży,

1 łyżeczka cukru,

125 ml zakwasu (choćby taki jak na żurek),

250 g wędzonej szynki,

1 łyżeczka soli,

1 łyżeczka kminku, woda.

Jak wykonać - *mąki wymieszać ze sobą, zrobić w nich zagłębienie i do niego pokruszyć drożdże. Zasypać cukrem i podlać 1 łyżką letniej wody. Odstawić pod przykryciem na 15 minut. Kiedy drożdże "ruszą", wymieszać je z resztą mąki i dodać zakwas, sól, kminek i tyle wody, żeby ciasto dało się zagnieść. Wyrobione ciasto odstawić przykryte ściereczką w ciepłym miejscu, aż podwoi objętość. Zagnieść ponownie i rozwałkować na placek. Pokrojoną w 1 cm plastry lub kawałki szynkę ułożyć na środku ciasta, a jego brzegi założyć na szynkę. Ponownie zostawić do wyrośnięcia na około godzinę. Ciasto przełożyć na blachę sklejeniem do dołu. Piec przez 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 230-250 stopni C. Następnie zmniejszyć temperaturę do 210 stopni i dopiekać przez 30 minut.*

Murzin to oczywiście nie jedyna potrawa, którą można rozkoszować kubki smakowe. Pani Helena jest zwłaszcza dumna ze swojej zupy chrzanowej, którą w jej rodzinie gotuje się od pokoleń. ***Na wywarze wołowym robię rosół z jarzynami. Po odcedzeniu dodaję do tego sporą ilość świeżego chrzanu. Zagotowuję i zabielam śmietaną. Można również do tego dodać żurku, by uzyskać kwaśny smak. Dorzucam także szynki. Podaję z jajkiem i posypuję zieloną pietruszką*** – zdradza gospodyni.

Jak Wielkanoc to nie może oczywiście zabraknąć słodyczy i wypieków. Panie z Kół Gospodyń najczęściej pieką przeróżne kołacze, baby, drobne ciasteczka, czy makowce. No i obowiązkowo mazurki. A tutaj, ile pań tyle przepisów, choć najbardziej popularny jest zwłaszcza ten miodowy. Oto przepis na właśnie taki:

Ciasto: 3 szklanki mąki (krupczatki), 3 łyżki miodu,3 całe jajka,1/2 szklanki cukru,1/2 kostki margaryny,1 łyżeczka sody oczyszczonej,1 łyżeczka proszku do pieczenia
Masa: 1/2 litra mleka,4 łyżki grysiku,1 szklanka cukru,1 kostka masła,3 żółtka, sok z 1/2 cytryny lub 3 łyżki kakao. Do wykonania mazurka potrzebny będzie jeszcze 1 słoiczek marmolady.

Jak wykonać – **A) ciast**o: *Należy rozetrzeć jajka z cukrem i margaryną. Dodać mąkę, sodę i proszek do pieczenia oraz miód. Z tak wyrobionego ciasta upiec 3 placki na wcześniej przygotowanej blasze.* **B) masa:** *Zagotować mleko z cukrem. Do gotującego mleka dodać grysik i na wolnym ogniu mieszając gotować aż masa zgęstnieje. Odstawić do ostygnięcia. Rozetrzeć masło z żółtkami, do masy dodawać po łyżce wystudzony grysik ciągle mieszając. W zależności od gustu dodać do masy sok z cytryny lub kakao. Ostudzone placki smarować najpierw marmoladą a później masą grysikową i przekładać kolejnym plackiem. Udekorować wedle uznania gotową polewą, bądź orzechami włoskimi i karmelem.*

MSZ