

Upiecz murzina! Mamy przepis!

Data publikacji: 29.03.2013 16:00

Murzin jest wypiekiem wielkanocnym z terenu Śląska Cieszyńskiego. Pieczony jest od dziesiątków lat. Chcesz upiec swojego? Podajemy przepis!

□

Na Śląsku Cieszyńskim murzin pieczony był od dziesiątków lat. Dawniej świnie bito jesienią, przed świętami Bożego Narodzenia. Aby mięso mogło dotrzeć do kolejnych świąt, wędzono je w „wędzoku” na podwórzu na twardym, liściastym, często owocowym drewnie dokładając liście jałowca. Tak uwędzony boczek i szynkę przechowywano w „szpyrczoku”- w skrzyni zbitej z desek, z drzwiami i kłódką, tak żeby „skarby świąteczne” nie dostały się w niepowołane ręce. Ciasto było wypiekane w „piekarszczoku” dawnym piecu na chleb, rozpalanym drzewem bukowym. Brytfankę z ciastem kładziono bezpośrednio na rozżarzone drewno, przy dokładaniu drewna unosił się popiół, który opadał na ciasto, nadając mu ciemny, czasami nawet czarny kolor. Być może stąd wywodzi się nazwa potrawy - murzin.

Określenie to może również pochodzić od ciemnego koloru ciasta, które wyrabiane było dawniej tylko z mąki pszennej razowej z otrębami, nieczyszczonej, ręcznie mielonej na żarnach i przesiewanej na sitach. Jak mówi Irena Bączek – od 44 lat szefowa Koła Gospodyń Wiejskich z Łączki dawniej właśnie murzin był rarytasem na świątecznym stole. - Choć ciemne ciasto dziś nie cieszyłoby się już takim powodzeniem.

Od lat murziny pani Ireny można dostać na Kiermaszu Tradycji Kulinarynych w Łączce, jednak tylko nam pani Irena zdradziła przepis na jej specjał:

Na kilogram mąki daję 5 żółtek i jedno całe jajko. Do zarobienia drożdże i sól. Drożdże rosna wcześniej w mleku z łyżeczką cukru. Ciasto zarabiam rosołem z szynki. Dodaję jeszcze pół kostki smalcu i kostkę palmy. Tak ciasto zarabiam. Ciasto musi być tłuste. Obieram kielbasę- białą, bądź weselną ze skórki. Ciasto trzeba dobrze wyrobić i rozwałkować. Ciasto dzielę na równe porcje ok. 40 dkg, następnie zawijam kielbasę i przekładam i znów zawijam. Trzeba uważać, żeby ciasto nie pękło. SMACZNEGO!

Zebrała Dorota Kochman