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 Ślasku Cieszyńskim murzin pieczony był od dziesiątków lat. Dawniej świnie bito jesienią, przed świętami Bożego Narodzenia. Aby mięso mogło dotrwać do kolejnych świąt, wędzono je w „wędzoku" na podwórzu na twardym, liściastym, często owocowym drewnie dokłądając 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 Łaczki 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 Kulinarnych w Łączce, jednak tylko nam pani Irena zdradziła przepis na jej specjał:

Na kilogram mąki daję 5 żółtek i jedno całe jajko. Do zarobienia drożdze i sól. Drożdże rosną 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 kiełbasę- białą, bądź weselną ze skórki. Ciasto trzeba dobrze wyrobić i rozwałkować. Ciasto dzielę na równe porcje ok. 40 dkg, następnie zawijam kiełbasę i przekładam i znów zawijam. Trzeba uważać, żeby ciasto nie pękło. SMACZNEGO!

Zebrała Dorota Kochman