

# Wielka Sobota - zapiekajcie murzina, pieczcie babkę

Data publikacji: 11.04.2020 10:55

Dziś Wielka Sobota, dzień kiedy powinniśmy przygotować się do Niedzieli Wielkanocnej, czy też Niedzieli Zmartwychwstania Pańskiego. Jak jednak powinniśmy się przygotować? Zgodnie z ludową tradycją Śląska Cieszyńskiego powinniśmy zadbać o to, żeby na wielkanocnym stole nie zabrakło regionalnych przysmaków.



*zdjęcie poglądowe /pixabay.com*

Tradycyjna Niedziela Wielkanocna to przede wszystkim rodzinie spędzony czas, uroczyście zjedzone śniadanie i radość, nie tylko duchowa, ale również ta, związana z tradycyjnymi frykasami. Dlatego właśnie należy o wszystko zadbać już w Wielką Sobotę. To, co przygotujemy domach zależy od regionu Polski. Na Śląsku Cieszyńskim mazurki były pieczone, jednak to inne dania i ciasta zawojoywały podniebienia mieszkańców regionu - **W tym dniu, od wczesnego rana przygotowano potrawy na największe święto. Pieczono ciasta obrzędowe, a więc i przede wszystkim tradycyjnego murzina zwanego też szołdrą, czyli zapieczone wędliny w cieście chlebowym, baranka z biskoptowego ciasta, babki wielkanocne, kołaczki, makowce, zawijoki, mazurki i inne specjalności** wyjaśnia Czesław Stuchlik, miłośnik historii i lokalnego folkloru z Pogwizdowa.

W tym przypadku należy wyjaśnić określone nazwy. O ile mazurek, babka wielkanocna, czy baranek z biskoptowego ciasta jest znany w całym kraju, to wielkanocny murzin jest typowo śląską tradycją, chociaż aktualnie, w związku z częstymi migracjami, znajdziemy domy w innych częściach kraju, gdzie również jest przygotowywany. Murzin z zewnątrz przypomina chleb, w środku znajduje się szynka i/lub boczek. Inną wariacją na ten temat, również często przygotowywaną w regionie jest biała kiełbasa, zapiekana w cieście chlebowym, lub w cieście drożdżowym. Przed przygotowaniem zwykle parzona, podczas pieczenia uwalnia aromat, w związku z czym ciasto zyskuje niepowtarzalny smak. Zawijoki z kolei to z kolei ciasto, zawijane z owocami lub makiem, czy też wersja mięsna – mięso z określonymi dodatkami, również zawinięte, niczym rolada.

Przygotowane w sobotę specjalności, najczęściej zanoszono do kościoła na święcenie pokarmów. Mieszkańcy regionu nie zapominali również o pisankach, które zwykle były przygotowywane przez dzieci. W koszyku znajdowały się również wędliny, chrzan i sól. Na samym koszyku często znajdowała się gałązka bukszpanu.