CO NA WIELKANOCNY STÓŁ

WIELKANOCNY ŻUREK - NIEKWESTIONOWANY KRÓL ŚWIĄTECZNEGO STOŁU

Na wielkanocnym stole śniadaniowym królują oczywiście jajka, serwowane na niezliczone sposoby. Czas podwieczorku wypełniają domowe słodkości i bajecznie udekorowane mazurki. Co natomiast składa się na tradycyjny, polski obiad wielkanocny? Oczywiście żurek, który zgodnie ze staropolską recepturą przygotowywany jest na żytnim zakwasie, z dodatkiem białej kiełbasy, wędzonki, jajka i bukietu wyrazistych przypraw.

Gęsty, aromatyczny i sycący żurek to specjał obecny nie tylko w kuchni polskiej. Ważną pozycję zajmuje on również w jadłospisie innych ludów słowiańskich - Czechów, Białorusinów czy Słowaków. Sama nazwa „żur" ma korzenie niemieckie (*sauer*), a w języku polskim zadomowiła się już w XV wieku jako określenie zup przyrządzanych na mącznym zakwasie.

Burzliwe losy żurku

Powszechne jest nazywanie żurku barszczem białym, w istocie są to jednak dwie odmienne zupy. Ze względu na bardzo bliskie podobieństwo tych dwóch potraw obie nazwy są jednak często traktowane jak synonimy. Choć różnica w składnikach nie jest duża, ma ona zasadniczy wpływ na ostateczny smak. W przypadku barszczu białego do przygotowania zakwasu zamiast mąki razowej wykorzystuje się tradycyjną, pszenną.

Dziś żurek stanowi zupę typowo mięsną, niemniej jego korzenie sięgają staropolskiego jadłospisu postnego. Dawna, rygorystyczna dieta, poprzedzająca Wielkanoc była nie tylko bezmięsna, ale i pozbawiona nabiału i cukru. Wtedy też powstał zwyczaj rozbijania i zakopywania garnków z żurkiem w ostatni dzień Wielkiego Postu, symbolizujący niechęć domowników do zupy, która przez 40 dni stanowiła ich główną potrawę. Z pewnością ciężko byłoby im uwierzyć w to, że w XX wieku żurek dołączy do kanonu najpyszniejszych polskich specjałów.

Kwintesencja polskiego smaku

Podstawą wywaru, na bazie którego powstaje żurek, jest biała kiełbasa wieprzowa, którą, dla uzyskania pełniejszego aromatu, najlepiej dodać w towarzystwie wędzonej słoniny. Do gotującego się żurku warto wrzucić również wcześniej delikatnie opieczoną w piekarniku lub nad palnikiem cebulę. Smakowitą alternatywą stanie się również cebula prażona.

- Kluczowym składnikiem, kształtującym smak żurku wielkanocnego, jest żytni zakwas, który do optymalnej fermentacji potrzebuje około 5 dni. Do jego przygotowania niezbędnych jest kilka łyżek mąki żytniej, woda, czosnek, liście laurowe oraz ziele angielskie. Nastawiony zakwas musi mieć dostęp do świeżego powietrza, dlatego naczynie nie może być zakręcone, a przykryte bawełnianą gazą. Tradycyjnie przygotowany na zakwasie żurek jest daniem stosunkowo czasochłonnym, biorąc pod uwagę kilka dni, które mąka zmieszana z wodą musi odczekać, zanim stanie się podstawą aromatycznej zupy. Dla skrócenia czasu przygotowania wielkanocnego obiadu sprytne panie domu mogą sięgnąć także po sklepowy zakwas, a nawet po gotowy żurek z kawałkami prawdziwej, aromatycznej, polskiej kiełbasy, która cechuje się równie domowym smakiem, a wystarczy ją jedynie podgrzać i dodać ugotowane jajko - mówi Łukasz Janiak, ekspert firmy Profi.

Żurek z kiełbasą wieprzową stanowi jeden z najsmakowitszych pomysłów na prosty obiad, nic dziwnego więc, że na polskich stołach gości on znacznie częściej, niż tylko w czasie wielkanocnego biesiadowania.

Więcej informacji o gamie produktowej Profi na www.profi.pl.

Pascha wielkanocna

Składniki:

- 1 kostka margaryny do pieczenia
- 1 kg twarogu zmielonego
- 5 żółtek
- 1 szklanka cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 100 g rodzynek
- 100 g migdałów
- 100 g mieszanki keksowej

Przygotowanie:

Żółtka utrzeć z cukrem pudrem na puch, dodać miękką margarynę. Gdy masa jajeczna będzie gładka, dodać ser i dokładnie wymieszać. Żelatynę rozpuścić w ½ szkl. wody. Do rozpuszczonej żelatyny dodać kilka łyżek masy serowej, wymieszać, następnie połączyć z pozostałą masą serową i dodać bakalie. Szklaną miskę wyłożyć gazą i wlać masę serową. Powierzchnię wyrównać i wstawić do lodówki na kilka godzin. Stężałą paschę przykryć talerzykiem i odwrócić do góry dnem. Zdjąć miskę i gazę. Paschę udekorować owocami lub bakaliami.

Babka majonezowa

Składniki:

- *1/2 szkl. mąki ziemniaczanej*
- *1/2 szkl. mąki pszennej*
- *1 i 1/4 szkl. cukru pudru*
- *4 jajka*
- *3 łyżki majonezu*
- *1 cukier waniliowy*
- *1 łyżeczka proszku do pieczenia*
- *sok z 1/2 cytryny*

Przygotowanie:

Białka ubić na sztywną pianę. Wciąż ubijając, dodać do białek cukier, żółtka, mąki, proszek do pieczenia i cukier waniliowy. Na koniec dodać sok z cytryny i majonez. Ciasto wlać do formy wysmarowanej margaryną i obsypanej bułką tartą. Piec około 50 minut w temperaturze 180 stopni.

Terrina wielkanocna

Składniki:

- 500 g twarogu
- 2 łyżki żelatyny
- 1/3 szklanki wrzątku
- kilka rzodkiewek
- świeży ogórek
- szczypiorek
- papryka
- sól, pieprz
- 1 łyżeczka bazylii
- 1/2 łyżeczki lubczyku
- kilka plasterków wędliny

Przygotowanie:

Żelatynę rozpuścić w 1/3 szk. wrzątku i odstawić do wystygnięcia. W tym czasie pokroić w drobną kostkę ogórek, paprykę, rzodkiewkę, posiekać szczypiorek. Ser zmiksować z żelatyną, dodać warzywa i przyprawy, dokładnie wymieszać. Podłużną formę wyłożyć folią spożywczą, następnie całą formę wyłożyć zachodzącymi na siebie plastrami szynki. Pozostawić luźne końce, zwisające na zewnątrz formy, aby potem można było przykryć nimi „farsz", nałożyć masę serową i przykryć właśnie tą „luźną" szynką.

Błyskawiczne warkocze z białej kiełbasy

Składniki:

- 8 szt. kiełbasy białej delikatesowej
- 1 op. ciasta francuskiego
- 1 jajko

Przygotowanie:

Piekarnik nastawiamy na 210 stopni - termoobieg. Z ciasta francuskiego wycinamy cienkie paski i owijamy kiełbaski. Układamy na blaszce i smarujemy rozbełtanym jajkiem. Pieczemy do zrumienienia.

Wielkanocny pasztet drobiowy

Składniki:

- 3 małe piersi kurczaka
- 10 dkg wątróbki drobiowej
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 bułka, namoczona w mleku, w kawałkach
- 2 jajka
- przyprawy: sól, pieprz, majeranek, gałka muszkatołowa, przyprawa do gyrosa

Przygotowanie:

Piersi pokroić w dużą kostkę, posypać przyprawą do gyrosa, podsmażyć. Dodać cebulę i czosnek, chwilę podsmażać. Przyprawić majerankiem i małą ilością gałki muszkatołowej. Dokładnie wymieszać, dodać wątróbkę i dalej smażyć, aż się zetnie. Ostygnięte przełożyć do miksera, dodać odciśniętą bułkę i rozbełtane jajka. Zmiksować na gładko. Doprawić do smaku. Wyłożyć do wysmarowanej blachy (foremka mała, ok. 20 cm). Piec ok. 40-50 min. w 170 st. C.