



70 pomysłów na Wielkanoc



Smaker^{pl} poleca



Smaker.pl serwis miłośników jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 20 tysięcy przepisów użytkowników oraz kulinarne tematy specjalne pełne ciekawostek, ciekawe konkursy z atrakcyjnymi nagrodami i forum, gdzie porozmawiasz o gotowaniu i nie tylko. Ponadto na czacie spotkasz się ze znanymi kucharzami.

Redaktor serwisu Smaker.pl: **Joanna Jagodzińska**

Autor tekstów: **Bartosz Rumieńczyk**

Projekt okładki: **Joanna Jagodzińska**

Skład i łamanie: **Joanna Jagodzińska**

Korekta: **Katarzyna Denkowska**

Projekt okładki poradników: **Agnieszka Śliwińska**

Autor tekstów poradnikowych: **Anna Szozda i Agnieszka Śliwińska**

Zdjęcia do poradników: **Anna Szozda**

Nadzór nad całością: **Stanisław M. Stanuch**

Copyright Smaker.pl 2013

Spis treści

Kolejne święta – kolejna książka	6
Pisanki malowane, skrobane i wyklejane.....	7
Z kminkiem i dziczyzną.....	12
Jajo na twardo z kminkiem po staropolsku	13
Żury, barszcze, barszczyki	14
Paszтет z zająca	16
Chrzan.....	18
Zielona sałata z jajkiem.....	19
Mazurek.....	20
Adwokat.....	22
Na ludowo	23
Jaja marmurkowe.....	24
Żur ludowy.....	25
Paszтет mięsny.....	26
Sałatka z jajek i brokułów.....	28
Chrzan ze śmietaną.....	29
Mazurek pomarańczowy	30
Ajerkoniak	32
Grzybowo i owocowo.....	33
Jaja faszerowane wędzonym łososiem	34
Żur z grzybami.....	35
Paszтет drobiowy	36
Sałatka z jajek i awokado	38
Chrzan z jabłkiem.....	39
Mazurek daktylowy.....	40
Eierpunsch.....	41
Po francusku, polsku i litewsku.....	42
Jaja w galarecie	43
Żur na kapuście.....	44
Paszтет francuski.....	45
Sałatka z jajek i krewetek	46
Chrzan po litewsku.....	47
Baba szafranowa	48

Eggnog.....	50
Tradycyjnie i nowocześnie.....	51
Jajo w sosie czosnkowo-orzechowym.....	52
Żurek na maślanie.....	53
Pasztet sojowy.....	54
Majonez	55
Sałatka z jajek i kasztanów wodnych	56
Baba piaskowa	57
Piwo grzane po staropolsku.....	58
Wyraziście	59
Jaja faszerowane klasyczne.....	60
Barszcz na kwaśno.....	61
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem	62
Szynka pieczona	63
Ćwikła wielkanocna tradycyjna	64
Pascha wielkanocna	65
Zabaglione	66
Z nutą orientu.....	67
Jaja faszerowane mięsem po indyjsku	68
Barszcz z białym serem.....	69
Pasta jajeczna z makrelą.....	70
Boczek pieczony	71
Wielkanocne ciasteczka	72
Ćwikła wielkanocna winna	73
Coquito	74
W wielkomijskim stylu.....	75
Jaja po benedyktyńsku.....	76
Botwinkowa	77
Pasta jajeczna z kaparami	78
Schab pieczony z rodzynkami	79
Sos holenderski	80
Tort ajerkoniakowy	81
Golden fizz.....	83
Zieleń, morze i Rzym.....	84

Jaja faszerowane szpinakiem	85
Święconka	86
Pasta jajeczna z tuńczykiem	87
Pieczeń rzymska	88
Chrzan z migdałami	89
Roladki z makiem	90
Ponche crema	91
Oryginalnie	92
Jaja faszerowane krewetkami.....	93
Wielkanocna zupa chrzanowa.....	94
Pasta jajeczna z chrzanem.....	95
Pieczeń orzechowa.....	96
Sałatka z wędzonych jaj.....	98
Słowacki serek wielkanocny.....	99
Tamagozake	100
Świąteczne pomysły na ozdoby krok po kroku.....	102
Wielkanocny zajaczek.....	109
Kurczaczek z modeliny	114
Wiosenne ptaszki	118

Kolejne święta – kolejna książka

Pisanie książek kucharskich stało się nową, świecką tradycją redakcji Smaker.pl. Pozycja, którą trzymacie na swych komputerach lub czytnikach, to już drugi wielkanocny zbiór pomysłów. Być może są wśród Was czytelnicy, którzy pamiętają nasze pierwsze dziecko, czyli 96 pomysłów na jajka. Dla tych, którzy nie mieli okazji zapoznać się z jajecznym opus magnum, mamy dobrą wiadomość. Odświeżyliśmy co ciekawsze pomysły, by je przypomnieć właśnie teraz.

A co poza jajkami po liftingu? Postanowiliśmy ułożyć nasze pomysły w gotowe zestawy śniadaniowe. Udało nam się zgromadzić ich aż dziesięć, po siedem pomysłów w każdym, co razem daje siedemdziesiąt.

Z naszych gotowych menu dowiedziecie się jak podać zwykłe jajko, tak by było niezwykle w smaku oraz ile chrzanów można zrobić z jednego korzenia. Podpowiemy, czym nafaszerować jaja oraz jak przerobić je na pastę. Podamy też kilka klasycznych i kilka mniej klasycznych sałatek.

Zdradzimy także czym różni się żur od barszczu i ile świątecznych zup można ugotować. Wyjaśnimy także, co to jest święconka i dlaczego nie nosimy jej w koszyczku. Pokażemy Wam również, jak wypiec mięsa. Obok pasztetów, szynki, czy schabu, znaleźliśmy coś dla wegetarian oraz wegan, którzy, mamy nadzieję, chętnie skorzystają z pomysłów na wypieki z soi, czy orzechów.

Po tak solidnym śniadaniu na pewno nabierzecie ochoty na coś słodkiego. Pomyśleliśmy także o tym i przypominamy żelazny repertuar, czyli mazurki i babki. Dodatkowo proponujemy ciasteczka, roladki, a także specjał kuchni prawosławnej. Dorośli czytelnicy na pewno docenią ostatnią pozycję w każdym menu, czyli coś mocniejszego oraz z jajem.

Poza kulinarną częścią zadbaliliśmy także o urocze, świąteczne dodatki. Smaker podpowiada, jak zrobić pisanki i czekoladowe jajka. A zaprzyjaźniony serwis Deccoria.pl oraz właśnie rodząca się Srebrna Agrafka, wspólnie przygotowały ekskluzywny dodatek, w którym krok po kroku pokazują jak wykonać prawdziwe cuda z modeliny. Koniecznie sprawdźcie, bo my nadal nie możemy wyjść z podziwu! Wesołych świąt i smacznego!

Pisanki malowane, skrobane i wyklejane

Nie sposób sobie wyobrazić świąt Wielkiej Nocy bez pisanek. Oczywiście można kupić gotowe pisanki, wykonane z drewna lub, coraz częściej, z plastiku i wykorzystywać je rok po roku. Jednak, podobnie jak w przypadku potraw świątecznych, najlepiej przygotować je osobiście, tradycyjnymi metodami. A tradycje pisankowe mamy w Polsce wyjątkowe: najstarsze pisanki znalezione na terenie naszego kraju pochodzą aż z X wieku. Jajko postrzegane jest jako symbol płodności, nadziei, pomyślności i szczęścia. W przeszłości uważano, że kreślenie na nim tajemnych znaków zwiększa jego magiczną moc. Chociaż prawdopodobnie większość z ludowych przekonań skłonni jesteśmy uznać za zabobony, tradycję malowania pisanek praktykujemy do dziś. I całe szczęście, bo to piękna kontynuacja prastarych wierzeń, umożliwiająca wykazanie się kreatywnością. Pisanka, w której wykonanie włożymy serce, może stać się małym dziełem sztuki oraz wyjątkowym świątecznym prezentem.

A więc – do dzieła!

Poniżej prezentujemy kilka pomysłów, które pomogą stworzyć oryginalne pisanki do wielkanocnego koszyczka ze święconką i na świąteczny stół. Pamiętajmy, że liczy się zaangażowanie i nie zniechęcajmy się, jeśli nasze pisanki nie będą przypominać tych tworzonych przez mistrzów.

Klasyczny brąz

Potrzebne materiały:

- zewnętrzne łupinki z cebuli (im więcej, tym lepiej. Warto pomyśleć o ich gromadzeniu już na parę tygodni przed Wielkanocą, lub poprosić o pomoc panią z warzywniaka)
- jajka

Propozycja dla lubiących ekologiczne i naturalne metody. Jest bardzo prosta, a uzyskany kolor jest niezmywalny. W zależności od ilości łupin i długości gotowania jajek, osiągniemy barwę od głębokiej żółci do brązu.

Do garnka wkładamy łupiny, zalewamy wodą i gotujemy przez 5-10 minut. Następnie do przygotowanego wywaru wkładamy surowe jajka i gotujemy je na twardo. Pamiętajmy, że zbyt długo gotowane jajka mają nieapetyczne sine obwódki wokół żółtek. By tego uniknąć, najlepiej gotować je maksymalnie ok. 8 minut. Uwaga do wywaru: możemy go odcedzić – wtedy skorupki jajek zabarwią się na równomierny kolor. Jeśli pozostawimy wywar z łupinami, uzyskamy delikatny wzorek, trochę przypominający pierzaste chmurki.

Tak pofarbowane jajka mogą być już gotową dekoracją. Możemy jednak poświęcić im więcej czasu i przy pomocy igły, cienkiego dłutka lub drewnianka (wykałaczkę, patyczka do szaszłyków), zdrapywać zewnętrzną warstwę barwnika w dowolne wzory i kształty.

Wiosenne pastele

Potrzebne materiały:

- suszone kwiaty malwy czarnej (do zakupienia w aptekach, sklepach zielarskich lub ze zdrową żywnością)
- czerwona kapusta
- buraki
- kurkuma
- jajka z białymi skorupkami (dostępne w większości dobrze zaopatrzonych sklepów spożywczych)

To druga metoda korzystająca z naturalnych barwników, umożliwia osiągnięcie pięknych kolorów. Jajka gotujemy tak samo, jak w wypadku wywaru z cebuli. Warto poeksperymentować z różnymi składnikami. Wywar przygotowany z czerwonej kapusty zabarwi jajka na jasnoniebiesko. Woda pozostała po gotowaniu buraków (które możemy wykorzystać np. na ćwikłę) pofarbuje nasze pisanki na różowo. Dodana do wrzątku kurkuma zabarwi jajka na słoneczny żółty kolor.

Woskowe pisanki dla zaawansowanych

Potrzebne materiały:

- wosk pszczeli (wystarczy stopiona świeczka. Uwaga: świecek parafinowe się nie nadają)
- igła/szpilka z zaokrągloną główką/zapałka/rysyk
- wywary z poprzednich przepisów lub barwniki sztuczne
- jajka

Ugotowane jajka odtłuszczamy za pomocą wacika nasączonego octem i dokładnie wycieramy papierową ściereczką. W ten sposób wosk będzie lepiej przylegał. Przygotowujemy miseczki z różnokolorowymi wywarami i łyżeczkę. Rozpuszczamy wosk i pilnujemy, by cały czas był płynny. Do tego celu można wykorzystać dokładnie wymytą puszkę np. po tuńczyku i pozostawić ją na małym gazie na kuchence. Nakładamy szpilką lub innym narzędziem pierwszą warstwę wosku. Najbardziej sprawdzają się motywy kwiatowe i geometryczne. Wosk powinien ściśle przylegać do skorupki, dlatego ważne jest, by był cały czas gorący. Następnie zanurzamy jajko na łyżce w barwniku (5-10min). Uwaga: zaczynamy zawsze od najjaśniejszego barwnika! Następnie osuszamy jajko papierowym ręcznikiem, uważając na wosk. Nakładamy kolejny woskowy wzór i powtarzamy zanurzenie, w ciemniejszym barwniku. Gdy uznamy, że wzór jest skończony, musimy usunąć wosk. Dlatego ogrzewamy jajko, najlepiej przybliżając je do płomienia świecy. Uwaga: nie trzymajmy jajka bezpośrednio w płomieniu czy nad nim, bo możemy je brzydko osmalić. Gdy usuniemy wosk, pojawi się nasz różnokolorowy wzór. Na końcu warto nałożyć na jajko odrobinę masła i wypolerować. W ten sposób będzie się pięknie błyszczeć.

Wydmuszki decoupage

Potrzebne materiały:

- pędzel o sztywnym włosiu
- ostry nożyk lub nożyczki
- pęseta
- klej wikol lub profesjonalny klej *decoupage*, klej biurowy w sztyfcie
- farba *crackle* lub emulsja w jasnej barwie
- piasek, drobne świeże listki (świetnie sprawdza się zielona pietruszka, seler), kolorowa folia samoprzylepna, serwetki z ładnymi nadrukami, mulina, farbki akrylowe

Metoda dla cierpliwych i lubiących oryginalne efekty. Tutaj nie ma żadnych ograniczeń! Podpowiadamy kilka sprawdzonych sposobów.

Tego typu pisanki najlepiej tworzyć z wydmuszek. Jest to i wygodne, i można je dłużej przechowywać.

Z serwetek z motywami kwiatowymi lub świątecznymi, wycinamy dokładnie interesujący nas wzór. Rozprowadzamy na jajku równomiernie klej. Następnie nakładamy kolejne kawałki serwetek, za każdym razem czekając by klej dobrze wysechł. Na koniec jeśli chcemy uzyskać charakterystyczny efekt „postarzenia” powierzchni, możemy zastosować farbę *crackle*. Delikatnymi ruchami pędzla nakładamy ją na wyklejoną skorupkę, a następnie stopniowo ścieramy papierową ściereczką.

Jeśli lubimy motywy kwiatowe, ale nie mamy zbyt pewnej ręki, możemy wykorzystać naturę. Wystarczy zebrane listki o wyraźnej fakturze nurzać w wybranym kolorze farby. Następnie za pomocą pęsety lub pędzla przykładają do powierzchni wydmuszki, tworząc odbitki. Uwaga: najlepsze efekty osiągniemy odbijając lewą stronę listków (bardziej żyłkowaną).

Dla tych, którzy wolą motywy geometryczne proponujemy kolejną metodę. Na zafarbowanej i osuszonej wydmuszce kreślimy ołówkiem geometryczny wzór (np. kwadraty). Następnie część z naszkicowanych powierzchni smarujemy klejem i posypujemy piaskiem. Po chwili część piasku się przyklei, a jego nadmiar się osypie. W ten sposób uzyskamy wzór o ciekawej, marmurkowej fakturze w miejscach, gdzie przykleił się piasek.

Jeśli Wielkanoc będzie chłodna, możemy zrobić kolorowe **wydmuszki w sweterkach**. Świetnie sprawdzą się także jako dekoracja tradycyjnie przystrojonego stołu. Środkową część wydmuszki smarujemy klejem biurowym. Następnie obwijamy ten fragment wybraną wcześniej muliną i czekamy na wyschnięcie. Jeśli zaczniemy właśnie od środkowej części wydmuszki, będzie nam łatwiej wykończyć czubki pisanki. Na odwrót jest zdecydowanie trudniej. Powyższe metody możemy oczywiście łączyć, osiągając jeszcze ciekawsze efekty.

Czekoladowe jajeczka

To kolejny pomysł na pisanki, który na pewno przypadnie do gustu najmłodszym. Czekoladowe jajka, bo o nich mowa, powstaną w wydmuszkach. Naturalnie musimy jajka najpierw wydmuchać, a następnie bardzo dokładnie przepłukać i osuszyć skorupki. Po zatkaniu jednej z dziurek możemy wydmuszki odstawić, by poczekały na wypełnienie czekoladą.

A czekoladę należy rozpuścić. Radzimy skorzystać z czekolady mlecznej, gorzkiej oraz białej, a każdą rozpuścić osobno. Czekoladę najbezpieczniej rozpuszcza się w gorącej kąpieli. Mieszamy ją pilnie tak, aby była dostatecznie płynna. Następnie ostrożnie, cienką strużką wlewamy czekoladę w wydmuszki. Ważne jest, by puścić wodze fantazji i łączyć czekolady ciemne z białą. Możemy też dorzucić nieco bakalii, by urozmaicić smak jajek.

Gotowe czekoladowe jaja studzimy. Możemy je pomalować i ułożyć w koszyczku, niby zwykłe pisanki - niespodzianka i uśmiechy na małych buziach gwarantowane!

Z kminkiem i dziczyzną



Jajo na twardo z kminkiem po staropolsku

8 jaj

2 dag kminku

2 dag soli

Zwykłe jajo na twardo na wielkanocnym stole raczej będzie się czuć nieswojo. Co innego gdy przyrządzimy je po staropolsku, z tęgą porcją kminku.

Umyte jaja moczymy przez noc w zimnej wodzie z dodatkiem kminku i soli. Rano jaja gotujemy przez 3 godziny w tej samej zalewie, dolewając wody, gdy za dużo odparuje. Tak przygotowane jaja nabiorą żółtawej barwy oraz kminkowego aromatu. Kiedyś kminkowe na twardo bywały nieodłącznym towarzyszem podróży, a dziś mogą towarzyszyć nam przy świątecznym stole.

Żury, barszcze, barszczyki

Żur, żurek, barszcz biały, czy czerwony – bez tych zup ciężko jest myśleć o Świątach Wielkiej Nocy. Przepisów na te tradycyjne dania z powodzeniem znajdziemy kilka, jeśli nie kilkanaście, ale najpierw wypadałoby pomyśleć o podstawach. A podstawą do naszych zup jest zakwas. Jeśli chcemy zrobić porządny i, co najważniejsze, domowy barszcz, to wypada sporządzić własny zakwas. A robi się go tak...

Zakwas na żur

1 szklanka mąki żytniej razowej

1 szklanka mąki żytniej pyłkowej lub owsianej (mogą być otręby)

1/2 litra wody przegotowanej, ciepłej

Tradycje kulinarne są sprzeczne, jeśli chodzi o żur. Słysząc głosy opowiadające się za pełną wymiennością pojęć żur i barszcz biały, słysząc też głosy podkreślające różnice między zupami. Na wszelki wypadek skupiamy się na różnicach, tym samym poszerzając spektrum wielkanocnych dań.

Zakwas na żur powstaje z mąki żytniej razowej, którą wzbogacamy o owsiane otręby. Cała filozofia polega na rozmieszaniu mąki i otrąb w ciepłej wodzie i przelaniu całości do odpowiednich rozmiarów słoja. Słój obwiązujemy gazą i odstawiamy na trzy dni w ciepłe miejsce. Zakiszony żur powinien mieć kwaskowy smak i charakterystyczny zapach.

Zakwas na barszcz

1 litr wody
2 szklanki mąki pszennej razowej
ząbek czosnku

Różnica między barszczem a żurem polega na zastosowaniu innego rodzaju mąki. Tak przynajmniej mówi jedna z tradycji kulinarnych. Zakwas do barszczu białego powstaje na bazie mąki razowej, pszennej, a jego smak zaostriamo roztartym zębkiem czosnku. Całość zalewamy ciepłą wodą, przelewamy do słoika, okręcamy gazą i odstawiamy na 3 dni. Smak, jaki winien uzyskać nasz zakwas, będzie łagodniejszy w swej wytrawności, a aromat będzie przyjemnie kręcił w nosie czosnkiem.

Zakwas na barszcz czerwony

1/2 kg buraków ćwikłowych
1 litr wody, przegotowanej i ostudzonej
skórka razowego chleba
szczypta soli

Niektórzy w miejsce tradycyjnych wielkanocnych barszczy białych czy żurów, podają barszcz czerwony lub zupę botwinkową. Tu również podstawą jest odpowiedni zakwas. A ten powstaje, jak nietrudno się domyślić, na bazie buraków. Sięgamy zatem po buraki ćwikłowe, obieramy je, myjemy i kroimy na plasterki. Układamy najlepiej w kamionkowym naczyniu, bądź jeśli takowego nie posiadamy, w słoju słusznych rozmiarów. Zalewamy ostudzoną i osoloną wodą. By całość się zakisiła, dodajemy skórkę porządnego, razowego chleba. Naczynie opatulamy gazą i odstawiamy na 3 dni w ciepłe miejsce, najlepiej w towarzystwie innych zakwasów. Gdyby po pewnym czasie na powierzchni zebrała się piana, to musimy ją starannie zebrać.

Po 3 dniach zakwas powinien być gotowy. Wystarczy go zlać do butelek, odstawić na później lub wykorzystać od razu. A o tym co zrobić na bazie naszych zakwasów, dowiemy się za kilka chwil.

Pasztet z zająca

45 dag przodku i podrobów z zająca

30 dag wieprzowiny

20 dag wątroby wieprzowej

10 dag surowego boczku

10 dag słoniny

4 jajka

2 czerstwe kajzerki

1 cebula

1 marchewka

1 pietruszka

kilka suszonych grzybów

1 liść laurowy

masło i bułka tarta do formy

4 ziarna ziela angielskiego

5 ziaren pieprzu czarnego

10 ziaren jałowca

1/4 łyżeczki imbiru

szczypta gałki muszkatołowej

sól

pieprz czarny mielony

Jeśli chodzi o mięsa, to żaden szanujący się polski stół wielkanocny nie może obejść się bez pasztetu. Natomiast klasyką świątecznego pasztetu jest pasztet zajączy. Warto rozejrzeć się za porcją dobrej dziczyzny i obdarować domowników tym wyjątkowym smakiem, z którym przecież nie mamy na co dzień do czynienia.

Zaczynamy od mięsa. Dziczyznę, wraz z wieprzowiną, bez wątróbki, należy udusić w niewielkiej ilości wody z dodatkiem warzyw, czyli marchwi, pietruszki oraz cebuli, a także suszonych grzybów. Pasztetową bazę doprawiamy liśćmi lauru, angielskim ziele, pieprzem oraz solą. Po około 40 minutach duszenia powinna być miękka. Dodajemy pokrojoną drobno wątróbkę i doduszamy całość jeszcze jakieś 10 minut. Mięso i warzywa wyciedzamy z wytrąconego wywaru i odstawiamy, by lekko przestygło. W wywarze zaś namaczamy dwie czerstwe bułki.

Gdy mięso nie będzie nam już parzyć dłoni, przystępujemy do jego zmielenia. Całość, czyli boczek, dziczyznę, wątróbkę oraz warzywa, musimy dwa razy przepuścić przez maszynkę z sitkiem o małych oczkach. Dodatkowo mielimy bułki, które wraz z jajkami zagęszczą masę. Wyrabiamy pasztet, doprawiając go gałką muszkatołową, odrobiną imbiru oraz, co istotne, rozgniecionymi ziarnami jałowca. W razie konieczności solimy oraz pieprzymy, tak aby w pełni usatysfakcjonować nasze zmysły.

Masę przekładamy do odpowiedniej foremki, mniej więcej do 2/3 wysokości. Wierzch przykrywamy cienkimi plasterkami słoniny i obsypujemy ziarnami jałowca. Zamykamy w rozgrzanym do 190 stopni piekarniku na półtorej godziny. Następnie studzimy, wyjmujemy z foremki, dzielimy na solidne plastry, które podajemy obowiązkowo z chrzanem.

Chrzan

korzeń chrzanu

sok z 1 cytryny lub ocet winny

cukier

sól

Czymże byłaby Wielkanoc bez chrzanu? Jednym wielkim niewypałem i absolutną kompromitacją! Trochę mniejszą kompromitacją będzie wyciągnięcie z lodówki słoika ze sklepu. Zatem, aby zaoszczędzić sobie wstydu oraz nieprzychylnych spojrzeń cioci Katarzyny czy wujka Władka, chrzan zrobimy własnoręcznie.

Na początek musimy znaleźć kogoś, kto do tarcia chrzanu będzie się nadawał. Najlepiej jeśli to będzie nasz nadworny krajacz cebul, który nie wstydzi się uronić w kuchni łyżki lub dwóch. Chrzan ów bohater najpierw wymyje, potem obierze, a następnie chwyci za tarkę i zetrze do ostatniego kawałeczka na drobnych oczkach.

Następnie natarta chrzanowość powędruje na sito, a sito zostanie przelane wrzącą wodą. Gdy para opadnie, chrzan odciskamy, przekładamy do miseczki, skrapiamy obficie sokiem z cytryny i doprawiamy solą oraz szczyptą cukru. Mieszamy, próbujemy i jeśli porządnie zakręci nam w nosie, to zamykamy do lodówki, by na drugi dzień podać obok mięsa i wędlin.

Zielona sałata z jajkiem

2 lub 3 jaja na twardo
średnia główka zielonej sałaty
pęczek pietruszki
pęczek koperku
średnia biała rzodkiew
2 kwaśne jabłka
2 łyżki soku z cytryny
2 łyżki oliwy z oliwek
bułka na grzanki
szczypta cukru
pieprz
sól

Na tradycyjną polską Wielkanoc musimy podać tradycyjną wiosenną sałatkę. Koniecznie z jajkami, bo nadchodzące święta są silnie jajeczne.

Świeżą, zieloną sałatę myjemy i rozrywamy na mniejsze listki. Rzodkiew i jabłka kroimy na cienkie talarki lub ścieramy na tarce. Łączymy z sałatą, osypujemy posiekanymi ziołami, doprawiamy solą, pieprzem oraz szczyptą cukru.

Tak przygotowaną sałatę skrapiamy oliwą i sokiem z cytryny oraz dodajemy pokrojone w ósemki, ugotowane na twardo jaja. Mieszamy delikatnie, obsypujemy drobnymi grzankami i już możemy cieszyć podniebienie smakiem wiosennej sałatki.

Mazurek

50 dag cukru
500 ml mleka
30 dag mąki (niepełne 2 szklanki)
30 dag masła
10 dag cukru pudru (ok. pół szklanki)
1 żółtko
2 łyżki śmietany 22 %
cukier waniliowy
szczypta soli

Jeśli klasycznym ciastem bożonarodzeniowym jest makowiec, to Wielkanoc kojarzy się każdemu z mazurkiem. Na początek proponujemy mazurek klasyczny kajmakowy. Wstyd wszak klasyki nie znać.

Mazurek wyrasta na cieście kruchym. Zaczynamy zatem od przesiania mąki, posiekania zimnego masła i wyrobienia masy z dodatkiem żółtka. Następnie dodajemy śmietanę, cukier puder i zagniatamy, aż do uzyskania gładkiego i sprężystego ciasta, które musimy zamknąć w lodówce na pełną godzinę.

W tym czasie możemy się zająć masą kajmakową, tak aby mieć przygotowane wszystko, co trzeba. By sporządzić masę kajmakową musimy w gotującym się na wolnym ogniu skondensowanym mleku rozpuszczać stopniowo cukier, aż do porządnego zgęstnienia. Ten proces może zająć nam nawet dwie godziny, więc śmiało można poratować się mlekiem skondensowanym słodkim. W tym wypadku wystarczy wrzucić całe puszki do wody i gotować je dwie godziny, bez konieczności mieszania i dosypywania cukru. W obu wypadkach zgęstniałe mleko musimy wystudzić, a następnie rozmieszać z masłem, aż do podwojenia objętości, a następnie dosłodzić cukrem waniliowym.

Pora sięgnąć po ciasto. Odkrawamy kawałek, z którego uformujemy ozdobny wałeczek, a resztę rozwałkowujemy na średniej grubości placek w kształcie formy.

Placek przekładamy na natłuszczoną blachę, brzegi oblepiamy wałkiem i wypiekamy na złocisto przez pół godziny w temperaturze 150 stopni. Ciasto studzimy, a następnie nakładamy na nie równie chłodną masę kajmakową. Dekorujemy wierzch polewą czekoladową, rysując gustowną kratkę, obsypujemy prażonymi na suchej patelni migdałami, skórką pomarańczową i siekanymi orzechami włoskimi. Odstawiamy całość na noc do zastygnięcia, a następnie serwujemy do porannej kawy.

Adwokat

6 jaj

szklanka cukru

1½ szklanki niskoprocentowej brandy

szklanka bitej śmietany

łyżeczka aromatu waniliowego

Adwokat, a w zasadzie *advocaat*, to tradycyjny napój alkoholowy na bazie jajek o holenderskich korzeniach. Co ciekawe, napitek ten powstał dawno, dawno temu w Surinamie, a holenderscy osadnicy używali do jego produkcji awokado. Dopiero po przeniesieniu go do Europy zaczęto używać jajek, z których dało się uzyskać konsystencję podobną do tej, którą dawało trudno dostępne na starym kontynencie, awokado.

Tradycyjna receptura owiana jest tajemnicą, co nie znaczy, że nie możemy wyprodukować adwokata domowym sposobem. Musimy jedynie utrzyć żółtka z cukrem na kogel mogel, a następnie, umieszczając naczynie z jajkami nad parą, stopniowo dodawać brandy, cały czas mieszając. Doprawiamy całość aromatem waniliowym i posyłamy na noc do lodówki. Przed podaniem mieszamy adwokat z bitą śmietaną, dekorujemy śmietankowym kleksem i oprószamy cynamonem.

Na ludowo



Jaja marmurkowe

*jaja ugotowane na twardo
wywar z buraka lub 2 łyżeczki czarnej, liściastej herbaty
10-15 ziarenek pieprzu
2 goździki
kawałek cynamonu
6 ziaren pieprzu angielskiego
kilka ziaren anyżu
kawałek suszonej papryczki
10 ziaren kolendry
kilka kropel sosu sojowego lub maggi
szczypta soli*

Wielkanocne śniadanie wypada otworzyć jajeczkiem. Pomysł na jaja marmurkowe to ciekawy sposób na ozdobienie jaj. W przypadku obu wersji kolorystycznych postępujemy podobnie.

Ugotowane na twardo jaja delikatnie obtłukujemy, nie usuwając skorupki. Następnie albo obgotowujemy w soku z buraka, uzyskując czerwony wzorek, albo, chcąc uzyskać kolor brązowy, obgotowujemy w wywarze z herbaty, przypraw, z kilkoma kroplami sosu sojowego.

Po obgotowaniu, które powinno zająć nam 20-30 minut, studzimy, zdejmujemy skorupki, a naszym oczom ukazuje się kolorowy, marmurkowy wzorek na całej powierzchni jaja.

Żur ludowy

500 ml zakwasu na żur
2 l wywaru lub wody
2–3 cebule
300 g kiełbasy
250 g wędzonki
125 ml śmietany kremówki lub tortowej
5 jaj ugotowanych na twardo
2 łyżki tłuszczu do smażenia
1-2 łyżki świeżo utartego chrzanu
2–3 liście laurowe, 6 ziaren ziela angielskiego
1 łyżka majeranku, 1 łyżeczka kminku
4 ząbki czosnku
sól
pieprz do smaku
ew. 2–3 kostki rosołowe

Żur to poważna sprawa. Bez żuru nie ma Wielkiej Nocy. To tradycja, historia, to wreszcie smak. Sięgamy po żur ludowy, bo lud wie co dobre.

Aby nagotować gar żuru, musimy mieć gar wywaru. W kwestii wywaru panuje dowolność, ale zalecamy wywar mięsny, najlepiej drobiowy. Wywar wzmacniamy pokrojoną w kostkę i przesmażoną z cebulą, wędzonką. Następnie dodajemy esencję, czyli słuszną porcję zakwasu żurowego, koniecznie własnej roboty i doprowadzamy do wrzenia.

Żur nie będzie żurem bez odpowiednich przypraw. O soli i pieprzu raczej nikomu nie trzeba przypominać. Nie wolno nam również zapomnieć o porcji czosnku, angielskim ziele oraz tęgiej szczypcie roztartego majeranku. Żur zabelamy śmietaną z chrzanem i w zasadzie gotowe. Podajemy koniecznie z gotowanym jajkiem oraz białą kiełbasą.

Paszтет mięsny

1/2 kg tłustej wieprzowiny
30 dag wołowiny
30 dag cielęciny
20 dag wątroby cielęcej lub drobiowej
25 dag słoniny do wyłożenia formy
4 jajka
2 czerstwe bułki
4 cebule
4 zębki czosnku
10 dag suszonych prawdziwków
tarta bułka
gałka muszkatołowa
imbir suszony
mielony kminek
ostra papryka
majeranek
tymianek
cząber
pieprz
sól

Jeżeli nie uda nam się dostać dziczyzny w postaci zająca, to wcale nie znaczy, że będziemy musieli wykreślić pasztet ze świątecznego menu. Smaku zająca w pasztecie raczej nic nam nie zastąpi, niemniej jednak słuszny kawałek tłustej wieprzowiny wraz z wołowiną i cielęciną potrafi podbić niemal każde podniebienie.

Operację pasztet zaczynamy od obsmażenia drobno pokrojonej wieprzowiny. Gdy nam się ładnie zezłoci i wytopi słuszną ilość tłuszczu, dodajemy resztę mięs i zabieramy się za przyprawianie. Drobno posiekana cebula i czosnek oraz sól i pieprz to coś, czego nie może zabraknąć. Wyjątkowego smaku zaś nadadzą gałka muszkatołowa, lubczyk, kminek, ostra papryka oraz szczypta imbiru.

Gdy mięsa będą się smażyć, namaczamy suszone grzyby i czekamy, aż odpowiednio zmiękną. Wycedzamy je i kroimy dość drobno, a w wodzie spod grzybów moczymy bułki. Usmażone mięso lekko studzimy i rozpoczynamy proces mielenia. By pasztet wyszedł tak, jak trzeba, należy go zmielić aż trzykrotnie, a następnie zagęścić jajkami.

Mięso próbujemy i ewentualnie doprawiamy tym, czego może brakować. Gotową pasztetową masę przekładamy do wyścielonej plastrami słoniny formy i zamykamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni na półtorej godziny. Pasztet najlepiej zrobić przed Wielkanocą, bowiem kulinarna mądrość mówi, że najlepiej smakuje po dwóch dniach.

Sałatka z jajek i brokułów

3 ugotowane na twardo jaja
1 średni brokuł
2 pomidory
250 ml jogurtu
czosnek
ulubiony zestaw ziół
koperek
pieprz
sól

Ta sałatka to samo zdrowie, a witamin wraz z początkiem wiosny nie powinno na naszych talerzach brakować. Z kolei zielone akcenty to coś, co zawsze kojarzy się z Wielką Nocą. Zatem proponujemy do sałatki z jajkami dodać brokuły.

Brokułowe różyczki gotujemy na parze i studzimy. W tym czasie szykujemy sos, czyli łączymy majonez z jogurtem lub w wersji *light*, bierzemy sam jogurt, dodajemy koperek, zioła, pieprz i sól. Następnie obieramy i kroimy jajka w niezbyt grubą kostkę, tak samo postępujemy z pomidorami. Mieszamy warzywa z jajkami oraz dodajemy sos. Serwujemy ze świeżym, najlepiej jeszcze ciepłym, pieczywem. Pyszne i zdrowe, nieprawdaż?

Chrzan ze śmietaną

korzeń chrzanu

1/2 l śmietany

3 jaja

sok z cytryny

cukier

sól

Jest w tym jakaś filozofia? Połączyć chrzan ze śmietaną, co to za sztuka, po co o tym pisać? Malkontentom utrzymymy nosa, zaraz po utarciu chrzanu. Ten pomysł wymaga zaangażowania i wykonania kilku akrobacji kuchennych. A efekt, jak zwykle w przypadku naszych pomysłów, zwala z nóg.

Korzeń myjemy, skrobiemy, trzemy, sparzamy, odciskamy i doprawiamy sokiem z cytryny, cukrem i solą. W osobnym rondelku rozbijamy trzy całe jaja w połowie litra śmietany. Rondelek stawiamy na ogniu i powoli, stopniowo, cały czas mieszając, doprowadzamy do wrzenia. Zestawiamy z gazu, umieszczamy w większym naczyniu wypełnionym zimną wodą i cały czas mieszając, studzimy.

Gdy temperatura śmietany znacząco opadnie, dodajemy do niej całą porcję tartego chrzanu i dokładnie mieszamy. W razie konieczności doprawiamy bądź na słono, bądź na słodko, bądź na kwaśno i zamykamy w lodówce do rana. Smakuje?

Mazurek pomarańczowy

30 dag mąki
20 dag masła
10 dag cukru pudru
1 żółtko
2 łyżki śmietany 22 %
szczypta soli

Masa pomarańczowa:
40–45 dag pomarańczy
1 cytryna
40 dag cukru

Masa czekoladowa:
200 ml słodkiej śmietany
5 dag masła

Mazurek w wersji klasycznej występuje z masą kajmakową. Generalnie wypieczone kruche ciasto tworzące bazę mazurka, można wypełnić niemal dowolną masą. Tym razem postawimy na czekoladę i cytrusy.

Przepis na ciasto jest taki sam, jak w przypadku każdego mazurka. Do przesianej mąki dodajemy posiekane w drobną kostkę zimne masło oraz żółtka. Wyrabiamy ciasto, a następnie dodajemy śmietanę i cukier puder. Gdy ciasto będzie gładkie i sprężyste formujemy z niego zgrabną kulę, którą zawijamy w folię i zamykamy do lodówki na godzinę.

W czasie chłodzenia ciasta zabieramy się za masę cytrusową. Cytrynę i pomarańcze szorujemy, obieramy i miksujemy na gładką, dżemową papkę. Następnie owoce dosładzamy i przesmażamy przez pół godziny. Gdy owoce będą gotowe, odstawiamy je do ostygnięcia i zabieramy się za wypiekanie ciasta.

Ciasto rozwałkowujemy na średnio gruby placek. Odkrawamy część, z której lepimy ozdobny wałeczek. Placek układamy na natłuszczonej blasze, a brzegi wyklejamy wałkiem. Wypiekamy na złocisto przez pół godziny w temperaturze 150 stopni. W tym czasie sporządzamy masę czekoladową, czyli rozpuszczamy w rondlu masło, wlewamy śmietanę, podgrzewamy, a następnie stopniowo rozpuszczamy czekoladę, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Polewę studzimy, a następnie smarujemy nią wypieczone i również wystudzone, ciasto. Brakuje jedynie warstwy owocowej marmolady i gotowe.

Mazurek dekorujemy bakaliami, prażonymi migdałami oraz kandyzowaną skórką pomarańczową. Odstawiamy na noc, by całość odpowiednio stężała i podajemy na wielkanocny stół.

Ajerkoniak

10 jaj

szklanka cukru

250 ml spirytusu lub wódki

½ l pełnego mleka

cukier waniliowy

Aby nie zostać posądzonym o marne naśladownictwo oraz nieprzychylnie uwagi znawców, możemy zamiast adwokata przyrządzić jego rodzimą wariację, czyli ajerkoniak. Na bardzo zimowe wieczory możemy wykorzystać bazę spirytusową, ale na wiosnę powinna wystarczyć czysta wódeczka.

Postępujemy tak jak w przypadku adwokata, czyli zaczynamy od kogła mogła, a następnie dolewamy mleko i dodajemy cukier waniliowy. Ucieramy aż do uzyskania gładkiej masy. Do tak przygotowanej bazy stopniowo dolewamy alkohol, a następnie przelewamy do butelek i posyłamy do lodówki na noc, by ajerkoniak zgęstniał. Im dłużej postoi, tym bardziej zgęstnieje, praktyka jednak pokazuje, że ajerkoniaki ze względu na swoje walory smakowe i magiczną moc, nie zagrzewają zbyt długo miejsca w lodówkach.

Grzybowo i owocowo



Jaja faszerowane wędzonym łososiem

6 ugotowanych na twardo jaj
10 dag wędzonego łososa
kilka łyżek majonezu lub twarożku
sok z cytryny
świeży tymianek
szczypiorek
pieprz
sól

Rybne święta to Boże Narodzenie, ale łosoś cieszy się tak ogromną popularnością, również wśród nas, że postanowiliśmy przemycić go w Wielkanocnym menu. Jeśli łososiem nafaszerujemy jajka, to z powodzeniem zachowamy akcent wiosennych świąt.

Ugotowane na twardo i obrane ze skorupki jajka przekrawamy wzdłuż i wydrążamy żółtka. Następnie skrapiamy łososa cytryną i kroimy dość drobno. Teraz albo łączymy łososa z żółtkami, tymiankiem, szczypiorkiem i majonezem, albo w miejsce majonezu używamy twarożku. Doprawiamy masę solą, pieprzem i faszerujemy połówki jaj. Podajemy na półmisku z obowiązkowymi cząstkami cytryn ciesząc się, że nie musimy czekać na pierwszą gwiazdkę, by skosztować łososa.

Żur z grzybami

40 dag włoszczyzny
2 grzyby suszone
2 cebule
2 ząbki czosnku
20 dag boczku wędzonego
20 dag białej kiełbasy
8 jajek przepiórczych
1/2 litra kwasu na żur
1 łyżka smalcu
1 szczypta majeranku
natka pietruszki
2 liście laurowe
6 ziaren ziela angielskiego
1 szczypta pieprzu mielonego
1 szczypta soli

Żur to świąteczna klasyka absolutna i posągowy wręcz ideał smaku. Nie znaczy to jednak, że nie należy mu zaglądać w składniki, wręcz przeciwnie. W tradycji ludowej występuje na przykład żur na grzybowo i to zdecydowanie jest dobry pomysł.

Do żuru ludowego potrzebowaliśmy wywaru. Do żuru grzybowego potrzebujemy, o dziwo, wywaru grzybowego. Wywar grzybowy zrobimy w oparciu o bulion warzywny. Do porcji włoszczyzny, doprawionej liśćmi lauru, angielskim zielem oraz opaloną na gazie cebulą, dodajemy suszone grzyby. Całość gotujemy do miękkości warzyw i wytrącenia się grzybowej esencji. Po jakiś 30-40 minutach wycudzamy warzywa, a grzyby zostawiamy.

Do tak przygotowanego wywaru dolewamy słuszną porcję żurowego zakwasu oraz przesmażoną kiełbasę z boczkiem, cebulą i solidną porcją majeranku. Do pełni żurowego szczęścia brakuje nam jeszcze kilku roztartych ząbków czosnku i 10 minut przegotowania. A potem biała kiełbasa, jajko na twardo i smacznego.

Pasztet drobiowy

4 duże udka kurczaka
1/2 kg boczku
300 g wątróbki cielęcej lub drobiowej
6 jajek
1 kajzerka
1 duża cebula
garść suszonych grzybów
szczypta gałki muszkatołowej
6 ziarenek ziela angielskiego i pieprzu czarnego
3 listki laurowe
sól

Po pasztetach zajęczych i mięsnych pora zaserwować coś z drobiu. Pasztet z kurzych udek wzbogacimy o nutę grzybową, by podać jednocześnie danie lekkie i aromatyczne. Do dzieła!

Zacynamy od namoczenia grzybów, najlepiej borowików. Gdy grzyby odpowiednio zmiękną, co może im zająć nawet całą noc, przelewamy je wraz z wywarem do większego naczynia i dodajemy mięso, czyli wymyte całe udka oraz podzielony na mniejsze części, boczek. Całość podlewamy niewielką ilością wody i zaczynamy dusić na wolnym ogniu. Doprawiamy cebulą, czosnkiem oraz liśćmi lauru, angielskim ziele, pieprzem w ziarnach oraz solą i zostawiamy pod przykryciem na nie mniej niż półtorej godziny. W razie konieczności podlewamy wodą i co jakiś czas mieszamy, by nic nam nie przywarło. Gdy mięso drobiowe będzie odchodzić od kości, dokładamy pokrojoną wątróbkę i doduszamy jeszcze kwadrans.

Kolejny krok to przecedzenie mięsa i namoczenie w wytrąconym wywarze kajzerek. Mięso lekko studzimy tak, by sobie nie poparzyć dłoni. Następnie filetujemy udka, kroimy na drobne kawałki i rozpoczynamy żmudny proces mielenia całości wraz z bułkami. Masę zagęszczamy jajkiem oraz ubitymi na sztywno białkami. Doprawiamy gałką muszkatołową, pieprzem oraz solą i jeśli tylko smak nas zadowala, to przekładamy całość do natłuszczonej foremki, do 2/3 wysokości. Przykrywamy folią aluminiową i pieczemy w temperaturze 180 stopni przez pół godziny.

Upieczony pasztet studzimy, wyjmujemy z foremki i zostawiamy w lodówce na noc, by porządnie stężał. Podajemy na wielkanocny stół w towarzystwie marynowanych grzybków oraz kiszonych ogórków.

Sałatka z jajek i awokado

6 ugotowanych na twardo jaj
2 awokado
duża główka sałaty rzymskiej
szczypiorek wraz z cebulką
300g pomidorków koktajlowych
ząbek czosnku
100 ml śmietany 16%
100 ml jogurtu naturalnego
1 łyżka musztardy
kilka kropel soku z cytryny
cukier
pieprz
sól

Sałatka wielkanocna powinna być wykwintna i powinna w składzie mieć jaja. Jak to połączyć? A na przykład serwując jaja na sałacie rzymskiej, z dodatkiem koktajlowych pomidorów i awokado.

Koniecznienie dojrzałe awokado obieramy ze skórki, usuwamy pestkę i kroimy w kostkę. Skrapiamy sokiem z cytryny i zamykamy w lodówce. Ugotowane jajka kroimy w plasterki, podobnie jak pomidorki i cebule. Łączymy warzywa i jajka z podartymi liśćmi sałaty i doprawiamy solą, pieprzem oraz cukrem.

Szykujemy sos. Łączymy śmietanę, jogurt i musztardę. Doprawiamy w razie konieczności i układamy na porcjach sałaty. Całość dekorujemy szczypiorkiem i serwujemy z grzankami, ku uciesze naszych żołądków.

Chrzan z jabłkiem

2 duże winne jabłka
korzeń chrzanu
kilka łyżek bulionu
garść owoców żurawiny
sok z połowy cytryny
1 łyżka mąki
cukier
sól

Porządny chrzan porządnie kręci w nosie. Możemy także połączyć jego eteryczne właściwości z rzeškimi, owocowymi nutami. Winne jabłka oraz garść żurawin, na pewno bez trudu odnajdą się w chrzanie.

Operację chrzan rozpoczynamy od wymycia korzeni i ich dokładnego oskrobania. Następnie ścieramy je na drobnych oczkach tarki, umieszczamy na sitku i przelewamy wrzątkiem. Odciskamy, przekładamy do miseczki i doprawiamy sokiem z cytryny, cukrem oraz solą. Ostawiamy w chłodne miejsce i zabieramy się za jabłka.

Owoce obieramy, kroimy w ćwiartki i obgotowujemy. Następnie studzimy i przecieramy na tarce, tak samo jak robiliśmy to z chrzanem. Jabłka przesmażamy, ewentualnie dosładzamy i podlewamy kilkoma łyżkami bulionu. Dorzucamy jeszcze garść żurawiny, przez chwilę dusimy i zagęszczamy łyżką mąki. Lekko studzimy, łączymy z chrzanem i gotowe. Miseczka, lodówka, noc, a rano poezja smaku.

Mazurek daktylowy

7 białek

50 dag cukru pudru

25 dag daktyli

25 dag obranych migdałów

25 dag gorzkiej czekolady

opłatki lub andruty

Mazurek może powstać również bez udziału ciasta kruchego. Dowolnie wybraną masą można przełożyć na przykład andruty, a potem wysuszyć w piekarniku. A jakby tak andrutom zaaplikować masę daktylową? Jesteśmy jak najbardziej na tak!

Masa daktylowa wymaga pokrojenia na cienkie paseczki samych daktyli oraz sparzenia i obrania ze skórek całych migdałów. Migdały siekamy i łączymy z daktylami. Na tarce ucieramy słuszną porcję czekolady, a następnie ubijamy na sztywno białka jajek z cukrem. Gdy piana będzie na tyle sztywna, że można będzie ją kroić nożem, dodajemy daktyle i migdały oraz czekoladę. Mieszamy dokładnie, acz delikatnie, by piana nie opadła i sięgamy po andruty.

Wafle dzielimy na porcje i smarujemy masą na grubość jednego, półtora centymetra. Robimy tak do samego końca: wafli lub masy. Następnie układamy mazurki na blasze i wsuwamy do rozgrzanego do 50-70 stopni piekarnika, gdzie pozwalamy im wyschnąć. Następnie dekorujemy je kandyzowaną skórką i prażonymi migdałami, studzimy i podajemy jako doskonałe towarzystwo do kawy.

Eierpunsch

8 żółtek

butelka białego półsłodkiego wina

filiżanka herbaty z cytryną

5 łyżek cukru

cukier waniliowy

kilka goździków

Ajerponcz, czyli niemiecka wariacja na temat ajerkoniaku. Procedura dobrze znana, tym którzy uważnie czytali poprzednie pomysły.

Zaczynamy od ukręcenia żółtka z cukrem, cukrem waniliowym i odrobiną schłodzonego wina. Całą procedurę wykonujemy na parze, pilnując by nic się nie zagotowało. Następnie dodajemy resztę wina, filiżankę schłodzonej herbaty z cytryną oraz goździki.

Gotowy trunek podgrzewamy, aż do pojawienia się anielskiej mgiełki. Powinniśmy jeszcze wyłowić goździki i zadbać o obowiązkową piankę.

Po francusku, polsku i litewsku



Jaja w galarecie

6 ugotowanych na twardo jaj
10 dag szynki
groszek
kukurydza
1 czerwona papryka
natka pietruszki
szczypiorek
1 l bulionu
5 łyżek żelatyny
pieprz
sól

Zimne nóżki to klasyczne danie bufetowe. Na Wielkanoc jednak nie wypada serwować dań barowych, co nie znaczy, że musimy rezygnować z galarety. Proponujemy przyrządzić w galarecie tym razem jaja.

Ugotowane na twardo jaja obieramy ze skorupki i przekrawamy na połówki. Kroimy na cienkie paseczki szynkę i paprykę. Groszek i kukurydzę odsączamy z zalewy. Z żelatyną postępujemy zgodnie z zaleceniami producenta, czyli rozpuszczamy ją w niewielkiej ilości wody, a następnie dodajemy do bulionu. Doprawiamy szczypiorkiem, natką pietruszki, pieprzem i solą. Teraz wystarczy wybrać odpowiednie miseczki i zalać jajeczną wkładkę wystudzonym i tężejącym bulionem. Galaretę podajemy schłodzoną z kawałkami cytryny lub wybornym octem.

Żur na kapuście

3 szklanki zakwasu
1 i 1/2 l wywaru z kości lub boczku
30 dag kapusty słodkiej
1 cebula
1 łyżka mąki
1-2 łyżki śmietany
1 liść laurowy
ziele angielskie
majeranek
pieprz
sól

Po żurze o silnie grzybowym smaku, pora na coś wytrawniejszego. Chłopska tradycja kulinarna w wielu przypadkach kapustą stoi. Nic więc dziwnego, że i taki żur można wzbogacić właśnie o kapustę. A robi się to tak...

W wywarze mięsnym, koniecznie z wędzonką i boczkiem, gotujemy do miękkości poszatkowaną kapustę. Doprawiamy do smaku pieprzem, solą, liśćmi lauru, angielskim zieleń oraz tęgą szczyptą roztartego majeranku. Dodajemy pokrojoną w piórka cebulę i nieco czosnku. Gdy całość się solidnie wygotuje oraz odda moc smaku i aromatu, dodajemy solidną porcję zakwasu, poprawiamy słuszną szczyptą roztartego majeranku i doprowadzamy do wrzenia. Następnie zabelamy śmietaną i zagęszczamy mąką.

Tak ewidentnie chłopskie danie, aż się prosi o ziemniaki okraszone skwarkami. I kiełbasę. Białą, bo jakżeby inaczej.

Pasztet francuski

2 i ½ kg surowego boczku
80 dag świeżej wątroby wieprzowej
4 cebule
8 ząbków czosnku
3 jajka
1 łyżka ostrej papryki
100 ml Armagnacu lub brandy
szczypta pieprzu
łyżka soli

Pasztety polskie, nie tylko te wielkanocne, zazwyczaj pieczemy w foremkach. We Francji zaś masę mięsną pakuje się do słoików, a następnie gotuje. Być może słoje wypełniony pasztetem nie będzie się prezentował wyjątkowo świątecznie, to jednak sam smak nie pozwala nam zrezygnować z zaproponowania tego pomysłu.

Mięso tym razem mielimy na surowo, nie dusząc go uprzednio, a jedynie krojąc w kostkę. Tak samo postępujemy z cebulą oraz czosnkiem. Masę dokładnie mieszamy, doprawiamy solą, pieprzem oraz ostrą papryką i zagęszczamy jajkami. Odstawiamy do lodówki, by wszystko się dokładnie przegryzło, a w tym czasie sterylizujemy słoiki, które zdecydują się pomieścić całą masę. Najlepiej jest zamknąć je w piekarniku rozgrzanym do 120 stopni na 15 minut.

Aby nadać niepowtarzalnego, iście francuskiego smaku, przepłukujemy suche i wysterylizowane słoiki setką dobrej brandy. Następnie wypełniamy słoiki po brzegi mięsną masą i szczelnie zakręcamy. Słoiki wędrują do garnka, gdzie następnie zalewamy je wodą, tak aby je przykryć w całości. Na wolnym ogniu doprowadzamy wodę do wrzenia, a następnie gotujemy słoiki przez trzy godziny, co jakiś czas uzupełniając to, co wyparuje. Następnie pasztety wyciągamy z gorącej kąpieli, studzimy i wstawiamy do lodówki na kilka dni, by dojrzały. *Bon appetit!*

Sałatka z jajek i krewetek

3-4 ugotowane na twardo jaja
25 dag krewetek koktajlowych
majonez
łyżka musztardy lub koncentratu pomidorowego
koperki
chili
liście zielonej sałaty
chlebki pita
cytryna
pieprz
sól

Do sałatki jajkowej możemy z powodzeniem dodać garść poczciwych skorupiaków, czyli krewetek. Być może ich obecność na tradycyjnym, wielkanocnym stole może wydawać się ekstrawagancją, jednak gwarantujemy, że nasze zdziwienie z każdym kęsem ustępować będzie niebiańskiemu zachwytowi.

Krewetki przygotowujemy zgodnie z instrukcją dystrybutora, czyli obgotowujemy je przez kilka chwil w osolonej wodzie. Jednocześnie gotujemy jaja, studzimy je, obieramy ze skorupki i kroimy w kosteczkę. Wycedzone krewetki skrapiamy sokiem z cytryny, a następnie łączymy z jajami i sosem. A sos może wystąpić w dwóch wersjach – majonez z przyprawami i koperkiem, łączymy z musztardą lub koncentratem pomidorowym. Gotową sałatkę schładzamy, a następnie pakujemy do wyścielonych liśćmi zielonej sałaty, chlebków pita. Podajemy z obowiązkowym plasterkiem cytryny.

Chrzan po litewsku

korzeń chrzanu
200 ml śmietany 30%
1 żółtko
sok z jednej cytryny
4-5 łyżek masła
cukier
sól

Polskie święta mają to do siebie, że wykorzystują potrawy innych narodów. W zimie królują śledzie po żydowsku, barszcze ukraińskie i pierogi ruskie, to może na Wielkanoc zrobimy sobie chrzan po litewsku? Kulinarna Polska od morza do morza!

Na Litwie również chrzan myją, obierają, a potem ścierają, tonąc w eterycznych oparach. Następnie chrzan sparzają na sicie, odciskają i przesmażają w rondelku na maśle, pilnie mieszając. Po kilku minutach zaprawiają śmietanką i doprawiają do smaku solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny. Po podgrzaniu, ale uchwaj Boże zagotowaniu, wbijają żółtko, rozprowadzają je dokładnie, kosztują czy smak godzien Litwy jest i gotowe. Po schłodzeniu podają do mięs, tak jak i my czynimy.

Baba szafranowa

1 i 1/2 szklanki mąki pszennej do wypieków
10 dag miążkiego cukru do wypieków
10 dag masła
1/3 szklanki mleka
5 żółtek
30 dag drożdży
po 30 dag rodzynek i smażonej skórki pomarańczowej
1 łyżka wódki
cukier waniliowy
szczypta szafranu
brandy
cukier puder

Drożdżowej baby na stole wielkanocnym zabraknąć nie może i już. To tak, jakbyśmy nie podali chrzanu, albo nie pomalowali pisanek. Wstyd, a nie Wielkanoc. Naszą babę wzbogacimy kolorystycznie o szafran, w końcu to święta, więc możemy sobie pozwolić na najcenniejszą przyprawę świata.

Zacynamy zatem od szafranowych nitek. Zalewamy je łyżką wrzątku oraz łyżką dobrej, czystej wódeczki, przykrywamy i zostawiamy w spokoju. Następnie szykujemy drożdże, czyli mieszamy je z cukrem, ciepłym mlekiem oraz szczyptą mąki i również zostawiamy w spokoju, w jakimś ciepłym miejscu, aż podwoją swą objętość. Rodzynki moczymy w brandy.

Gdy szafran będzie puszczał barwnik, a drożdże, jak to na nie przystało, będą rosły, zajmiemy się ciastem. Mąkę przesiewamy, żółtka ucieramy z cukrem, a masło topimy i studzimy. Wlewamy do mąki podrośnięte drożdże oraz jajka i wyrabiamy całość na jednolitą masę. Najwygodniej będzie nam to zrobić mikserem z odpowiednim mieszadłem. Po niecałym kwadransie dodajemy przestudzone masło, wyłowione z brandy rodzynki, garść kandyzowanej skórki pomarańczowej oraz odsączone i roztarte szafranowe nitki. Mieszamy wszystko raz jeszcze i przelewamy do wytłuszczonej i oprószonej mąką babkowej foremki do 2/3 jej wysokości. Przykrywamy formę i odstawiamy do wyrośnięcia, nawet na dwie godziny.

Gdy babka wypełni 3/4 foremki, zamykamy ją w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku, gdzie spędzi pół godziny. Przystudzoną wyjmujemy z foremki, obsypujemy cukrem pudrem i podajemy, koniecznie tego samego dnia, bo wtedy smakuje najlepiej.

Eggnog

6 jaj

2 żółtka

4 szklanki pełnego mleka

$\frac{3}{4}$ szklanki bitej śmietany

$\frac{1}{2}$ szklanki cukru

łyżka aromatu waniliowego

$\frac{1}{2}$ łyżki gałki muszkatołowej

szklanka whisky lub burbonu

szczypta soli

Eggnog to taki ajerkoniak, popularny w krajach anglojęzycznych, zwłaszcza w okresie świąt Bożego Narodzenia. Nic jednak nie stoi na przeszkodzie, by zaserwować sobie kolejny jajeczny alkohol na Wielkanoc.

Ucieramy na parze całe jaja z dodatkowymi żółtkami, cukrem i aromatem waniliowym, aż masa będzie gładka i odpowiednio zgęstnieje. Następnie zestawiamy naczynie z pary, stopniowo dodajemy alkohol i przyprawiamy gałką muszkatołową. Schładzamy, a przed podaniem mieszamy z bitą śmietaną i dekorujemy śmietankowym kleksem. Prawda, że pasuje na wielkanocny stół?

Tradycyjnie i nowocześnie



Jajo w sosie czosnkowo-orzechowym

ugotowane na twardo jaja

majonez

orzechy włoskie

pieprz

szynka

zielona sałata

sól

Jajo w majonezie każdy zna, każdy jadł i każdy zrobić potrafi. Na pewno i takiej kompozycji nie zabraknie na naszych świątecznych stołach. Nie zaszkodzi jednak nieco z tym majonezem pokombinować.

Proponujemy połączyć majonez z drobno zmielonymi orzechami włoskimi i posiekanym zębkiem czosnku, dobierając proporcje wedle własnego uznania. Jajo udekorowane takim sosem można podać solo, lub fantazyjnie podścielić plasterkiem szynki i listkiem zielonej sałaty.

Żurek na maślanke

3 szklanki maślanki
1 szklanka śmietany 36%
1/2 l zakwasu na żurek
25 dag ugotowanych ziemniaków
15 dag wędzonego boczku
20 dag kiełbasy wędzonej
2 cebule
3 ząbki czosnku
majeranek
2 listki laurowe
3 ziarna ziela angielskiego
grubo zmielony pieprz
sól

Ten żurek wymaga nieco więcej zaangażowania, ale na pewno jest to danie, które na długo pozostanie w naszej pamięci. Żur ów powstaje na bazie maślanki, w pozostałych rolach występują ziemniaki, kiełbasa i boczek.

Całą operację zaczynamy od odpowiedniego przygotowania maślanki. W garnku o grubym dnie doprowadzamy ją powoli do wrzenia i w ten sposób uzyskujemy serwatkę. To, co będzie unosić się na powierzchni, to ścięta kazeina, którą musimy dokładnie zebrać. Baza przygotowana, pora na dodatki.

Ziemniaki kroimy w dość drobną kostkę i gotujemy. Mięso, czyli kiełbasę i boczek, obsmażamy z dodatkiem cebuli. Pod sam koniec nadajemy wyrazu siekanym ząbkiem czosnku. Całość odcedzamy z wytopionego tłuszczu i razem z ziemniakami dodajemy do serwatki. Doprawiamy liśćmi lauru, angielskim zielelem, solą oraz pieprzem i zagotowujemy. Następnie chrzcimy nasz żur zakwasem i ewentualnie zaprawiamy śmietaną. Jajko na twardo, biała kiełbasa i możemy życzyć wszystkim smacznego.

Pasztet sojowy

25 dag soi
garść suszonych grzybów
cebula
czosnek
2 jajka
1 bułka
pęczek lubczyku
chili w proszku
pieprz
sól

Po różnych pasztetach mięsnych warto pomyśleć o pasztecie bezmięsnym. W końcu nie każdy przy naszym stole musi jadać mięso, a nasza propozycja na pewno skusi także zadeklarowanych mięsożerców.

Soja, wedle powszechnych wyobrażeń, wymaga 12-godzinnego namaczania przed gotowaniem. Owszem, jest to prawda, ale znamy sposób, by to znacznie skrócić. Wystarczy ziarna zalać wodą, doprowadzić do wrzenia, zestawić z ognia na dwie godziny, a następnie pogotować drugie tyle. Soję gotujemy bez przykrycia, zbierając unoszącą się na powierzchni pianę, a solimy ją w ostatniej fazie. Po wystudzeniu ziaren czeka nas mielenie, aż dwukrotne.

Do masy sojowej dodajemy przepuszczoną przez maszynkę cebulę, czosnek oraz namoczone uprzednio suszone grzyby. Masę zagęszczamy namoczoną i zmieloną bułką oraz jajkami, a doprawiamy siekanym drobno lubczykiem, solą, pieprzem oraz szczyptą chili. Soja dość mocno wchłania przyprawę, więc nie powinniśmy ich żałować. Następnie całą masę przekładamy do natłuszczonej foremki i wypiekamy przez godzinę w temperaturze 180 stopni. Studzimy, pasztet wyciągamy z blachy, odstawiamy na noc by stężał, a następnie podajemy. Koniecznie z chrzanem.

Majonez

2 żółtka

2 łyżki białego octu winnego lub soku z cytryny

250ml słonecznikowego oleju roślinnego

szczypta cukru

biały

pieprz

sól

Jajka w majonezie to jedna z klasycznych imieninowych propozycji, która sprawdzi się także na wielkanocnym stole. Nic prostszego jak ugotować jaja na twardo i dodać majonez ze słoika. Nas jednak nie satysfakcjonują tak banalne rozwiązania więc zrobimy majonez własnoręcznie.

Wybijamy jajo do miski, doprawiamy solą, pieprzem, cukrem i dodajemy ocet, lub sok z cytryny. Zaczynamy ubijać jaja na puszysto i stopniowo dodajemy olej, najlepiej po kropelce. Kręcimy majonez, aż do uzyskania pożądanej, kremowej konsystencji. Nasza cierpliwość zostanie wynagrodzona smakiem autentycznego domowego majonezu.

Sałatka z jajek i kasztanów wodnych

4 ugotowane na twardo jaja
puszka kasztanów wodnych
 $\frac{1}{3}$ szklanki kiszonki
kilka łyżek majonezu
łyżeczka musztardy
papryka
pieprz
sól

Pora na małą egzotykę, bo na święta dobrze jest jednak czymś zaskoczyć domowników. Najlepsze kasztany są na placu Pigalle, a kasztany wodne występują w sklepach ze zdrową żywnością lub naprawdę dobrze zaopatrzonych supermarketach.

Zdobyte kasztany odsączamy z zalewy i kroimy w kostkę. Podobnie postępujemy z obranymi ze skorupki jajami na twardo. Kasztany i jajka łączymy z kiszonką, majonezem i łyżką musztardy. Całość doprawiamy solą, pieprzem, papryką i posyłamy na stół, tłumacząc biesiadnikom, co tak smacznie chrupie w tej sałatce.

Baba piaskowa

20 dag mąki pszennej
20 dag cukru
10 dag mąki ziemniaczanej;
6 jajek
1 stopiona kostka masła
1 cukier waniliowy
2 łyżeczki kakao
1 łyżeczka proszku do pieczenia
cukier puder

Świąteczne baby albo wyrastają na drożdżach, albo rozsypują się słodkimi okruszkami po stole. Proponujemy w miejsce baby drożdżowej podać babkę piaskową, dwukolorową, z kakaową nutą. Dodatkową zaletą takiej babki są minimalne wręcz nakłady pracy. Wszystko powstaje w misce, a z kuchennych utensyliów potrzebujemy jedynie mikser.

Zaczynamy od ubicia żółtek na puszystą pianę. Nie wyłączamy miksera, dopóki jaja nie podwoją swojej objętości. Następnie stopniowo dosypujemy przesiane mąki, najpierw pszenną, a następnie ziemniaczaną. Nie przerywając miksowania dodajemy proszek do pieczenia i cienką strużką wlewamy stopione, przestudzone masło. Do pełni szczęścia brakuje nam jedynie paczki cukru waniliowego i już możemy zabierać się za wypiekanie.

Do natłuszczonej, babkowej foremki przelewamy 2/3 objętości ciasta. Pozostałą 1/3 zaprawiamy porcją naturalnego, ciemnego i esencjonalnego kakao oraz miksujemy do uzyskania pięknej, ciemnej barwy. Wylewamy kakaową masę na ciasto jasne, cierpliwie czekające w foremce i zamykamy w piekarniku. 45 minut spędzonych w temperaturze 170 stopni wystarczy babce w zupełności, by była gotowa na Wielkanoc. Po wystudzeniu wyjmujemy ją z foremki, lukrujemy i gotowe.

Piwo grzane po staropolsku

żółtka
piwo jasne
goździki
cynamon
cukier
miód

Warto czasem zajrzeć w rodzime księgi kucharskie. Można na przykład dowiedzieć się, co zrobić by skosztować piwa na ciepło, jakie ongiś pijali panowie szlachta. Może się jednak zdarzyć tak, że Wielkanoc będzie chłodna i deszczowa, a wtedy grzaniec może uratować i zdrowie, i humor.

Proporcje dobieramy w zależności od liczby biesiadników, generalnie przyjmując zasadę: 1 żółtko na 1 piwo. Gdy sami zechcemy poczuć się jak Pan Wołodyjowski, chwytamy za kufel, wbijamy żółtko i ucieramy z cukrem. W tym czasie grzejemy piwo z przyprawami i łyżką miodu, nie doprowadzając do wrzenia. Piwo wlewamy do kufla po ściankach, mieszając by żółtko się nie ścięło. Obowiązkową pianę na trzy palce obcieramy z sumiastych wąsów i hej, szable w dłoń!

Wyraziście



Jaja faszerowane klasyczne

ugotowane na twardo jaja

1 jajo surowe

łyżka śmietany

szczypiorek

bułka tarta

masło

pieprz

sól

Od kiedy człowiek odkrył, że jajko można faszerować, nie przestał mnożyć przepisów. Podróż po świecie faszerowanych jaj zaczynamy od podstaw. Wszak na Wielkanoc jajo nafaszerować trzeba, a bez podstaw to ani rusz.

Ugotowane na twardo jajka należy, w skorupkach, przekroić na pół i wydrążyć jajeczną esencję. Siekamy drobno to, co wydrążyliśmy i przesmażamy na maśle dodając łyżkę śmietany i jedno surowe jajko. Dopraviamy solą, pieprzem i zazieleniamy drobno posiekanym szczypiorkiem. Tak wysmażoną masą napełniamy skorupki, obsypujemy z wierzchu bułką tartą i zasmażamy, kładąc na patelni do góry nogami. Wiwat klasyka!

Barszcz na kwaśno

2 białe kiełbasy
60 dag kiszonej kapusty
porcja zakwasu
3 ząbki czosnku
3/4 szklanki śmietany 18%
6 jajek ugotowanych na twardo
1 liść laurowy
3-4 ziarenka ziela angielskiego
pieprz
1 garść majeranku
sól

Jako się już rzekło, różnica między żurem a barszczem polega w głównej mierze na zakwasie. Nie ma zatem większego sensu dublować pomysłów. Lepiej zaproponować coś nowego. Podaliśmy żur z kapustą słodką, to możemy też podać barszcz z kapustą kiszoną. Na kwaśno.

Zacynamy od ekspresowego wywaru z białej kiełbasy. Dwa pętki gotujemy z dodatkiem liści lauru i ziaren angielskiego ziela. 20 minut powinno w zupełności wystarczyć, by wyciągnąć z kiełbasy to, co najlepsze. Kiełbasę wyławiamy, a w powstałym wywarze gotujemy porcję kapusty kiszonej, koniecznie z czosnkiem.

Po upływie pół godziny kapustę odcedzamy, a uzyskany wywar zaprawiamy zakwasem oraz doprawiamy solą, pieprzem i słuszną porcją majeranku. Zabielamy śmietaną, gotujemy jakieś 5-10 minut i gotowe. Podajemy z jajkiem oraz kiełbasą, która posłużyła nam za bazę na wywar.

Pasta jajeczna ze szczypiorkiem

ugotowane na twardo jaja

majonez

szczypiorek

pieprz

sól

Podstawowa wersja pasty jajecznej. Ilość składników modyfikujemy w zależności od potrzeb. Cała sztuka polega na posiekaniu jak najdrobniej ugotowanych na twardo i obranych ze skorupki jaj oraz połączeniu ich z majonezem. Całość doprawiamy szczypiorkiem, solą i pieprzem. Proste? Proste, a jakie pyszne!

Szynka pieczona

1 i 1/2kg surowej szynki
kilka plasterków słoniny
2-3 ząbki czosnku
majeranek
ziele angielskie
liść laurowy
szczypta cukru
gruba sól

Ciężko sobie wyobrazić śniadanie wielkanocne bez pasztetu. Równie ciężko jest sobie wyobrazić świąteczne śniadanie bez pieczonej szynki. Owszem, można kupić ją w sklepie, ale smak tej z mięsnego pozostawia naprawdę wiele do życzenia. Samo upieczenie szynki nie powinno nas przerażać, a zatem – jak to się robi?

Kupujemy słuszną porcję surowej szynki. Następnie myjemy ją i nacieramy solą, majerankiem, roztartym czosnkiem, rozgniecionymi liśćmi lauru oraz utłuczonymi w morderzu ziarnami angielskiego ziela. Obficie skrapiamy całość sokiem z cytryny i zamykamy w lodówce na noc, by mięso nieco skruszało oraz nabrało smaku i aromatu.

Następnego dnia skoro świt, rozgrzewamy na dużej patelni słuszną porcję tłuszczu i obsmażamy naszą szynkę ze wszystkich stron. Uwaga: nim mięso powędruje na patelnię, należy je oczyścić z czosnku, który mógłby się spalić oraz zgorzknieć. Kolejny krok to obłożenie mięsa cieniutkimi plasterkami słoniny oraz zamknięcie go w piekarniku, w formie z pokrywą. Szynkę będziemy piekli w temperaturze 200 stopni przez półtorej godziny. W połowie pieczenia należy ją obrócić i poleć wytopionym sosem. Pod koniec pieczenia odkrywamy pokrywę i pozwalamy szynce nabrać rumieńców.

Tak wypieczoną szynkę studzimy i serwujemy na stół, na honorowym miejscu. Kroimy w średnio grube plastry i zajadamy z chrzanem oraz ze smakiem.

Ćwikła wielkanocna tradycyjna

buraki
tarty chrzan
barszcz
kminek
pieprz
sól

Wielkanoc po prostu nie istnieje bez ćwikły i nie możemy o niej zapomnieć. Pieczone mięso, podobnie jak wędliny i kiełbasy, zdecydowanie lepiej smakuje z dodatkiem pikantnych buraczków. Mądrość ludowa głosi, że ćwikła pomaga naszym żołądkom w uporaniu się ze świątecznym nadmiarem jedzenia. Tak więc nie dość, że pyszna, to jeszcze pożyteczna, w dodatku wyjątkowo prosta do przygotowania.

Najlepsza ćwikła to ta przygotowana z pieczonych buraków, odmiany francuskiej, długiej. Umyte buraki osuszamy, układamy na blasze i wstawiamy do rozgrzanego uprzednio do 180 stopni, piekarnika. Pieczemy przez 20 minut i wyciągamy, odstawiając do ostygnięcia. Następnie obieramy ze skórki, drobno siekamy i mieszamy z ukiszonym wcześniej barszczem, który nada naszej ćwikle kwaśnego akcentu. Całość doprawiamy kminkiem i chrzanem, dzięki którym ćwikła nabierze ostrego smaku i przyjemnego zapachu. Chrzan możemy wykorzystać własnoręcznie tarty, lub kupiony, ze słoika. Oczywiście tradycyjna wersja domowa jest zdecydowanie smaczniejsza. A przecież to jest najważniejsze w świątecznych potrawach – tradycja i smak!

Pascha wielkanocna

1 kg tłustego białego sera
1 i ½ kostek masła
8 ugotowanych na twardo żółtek
2 i ½ szklanki cukru pudru
5 dag orzechów włoskich
5 dag rodzynek
3 łyżki kakao
kieliszek brandy

Pascha to tradycyjny deser świąteczny ze Wschodu, podawany tylko i wyłącznie na Wielkanoc. Warto zaprosić paschę na nasze stoły, a następnie zacząć kultywować tę przepyszną prawosławną tradycję.

Pascha powstaje z sera białego oraz ugotowanych na twardo żółtek. Ser łączymy z posiekanymi żółtkami i mielimy w maszynce do mięsa o drobnych oczkach tak, aby uzyskać gładką i kleistą masę. Kostkę masła rozcieramy z cukrem, najlepiej przy pomocy miksera. Czekoladę trzemy na tarce, bakalie siekamy drobno, a rodzynki namaczamy w brandy. Z masy serowej odkładamy dwie łyżki, a resztę łączymy z czekoladą, bakaliami i rodzynekami. Mieszamy dokładnie, smakujemy i ewentualnie dosładzamy.

Paschą wypełniamy foremkę w kształcie piramidy, koniecznie wyłożoną gazą. Przykrywamy foremkę talerzykiem i obciążamy go odpowiednio, a następnie całą konstrukcję zamykamy w lodówce na 12 godzin. Po tym czasie pascha powinna odpowiednio stężeć, więc możemy ją delikatnie wyciągnąć, ułożyć na godnym półmisku i zabrać się za sporządzenie polewy. Polewa powstaje na reszcie masła, które najpierw trzeba rozpuścić, a następnie dodać doń dwie łyżki masy serowej i porcję kakao. Po dokładnym rozmieszaniu polewy, studzimy ją i wzmacniamy kroplą brandy. Paschę dekorujemy polewą i wysyłamy tam, gdzie jej miejsce: na wielkanocny stół.

Zabaglione

5 żółtek

100 ml słodkiego wina marsala

lub jego zamiennik

½ szklanki cukru

Kolejna wysokoprocentowa propozycja drinkiem de facto nie jest. Proponujemy deser na bazie jajeczno-alkoholowej. Zabajone, jak się zwykło spolszczać tę nazwę, podajemy w towarzystwie świeżych fig lub dodajemy do serka mascarpone i przekładamy nim nasączone w kawie biszkopty, przyrządzając tiramisu. A jak robimy samo zabajone?

Po pierwsze zaopatrujemy się w wino. Marsala to wino o mocy 18%, więc stosując zamiennik musimy sięgnąć po to o podobnej ilości procent, np. madera, porto czy sherry. Możemy także poratować się sokiem z winogron lub zwykłym winem wytrawnym, wzmacniając bazę brandy – w proporcji 1 łyżeczka na ¼ szklanki.

Dalej mamy już z górki, ucieramy żółtka z cukrem na parze i dodajemy alkohol, nie przerywając mieszania, aż masa porządnie zgęstnieje. Podajemy od razu po przyrządzeniu lub wykorzystujemy do dalszych wyrobów.

Z nutą orientu



Jaja faszerowane mięsem po indyjsku

4 ugotowane na twardo jaja
kilka łyżek mielonego mięsa
cebula
zielona papryczka chili
świeży imbir
łyżka koncentratu pomidorowego
kolendra
sok z cytryny
surowe jajo
bułka tarta
oliwa
pieprz
sól

Czy w Indiach obchodzą Wielkanoc to nie wiemy, ale wiemy, że w Indiach potrafią dobrze zjeść. A zwłaszcza potrafią porządnie doprawić. Czemu by zatem na świąteczny stół nie podać czegoś o silnie egzotycznym aromacie?

By jaja nafaszerować musimy je najpierw ugotować, potem obrać ze skorupki i przekroić wzdłuż na połówki, a następnie wydrążyć żółtka. Pora na przyprawy - na rozgrzanej oliwie szklimy drobno posiekaną cebulkę, dodajemy posiekany imbir i chilli. Dodajemy mięso i doprawiamy je solą, pieprzem oraz świeżą kolendrą. Przesmażamy kilka chwil i dodajemy łyżkę koncentratu pomidorowego oraz kroplę soku z cytryny.

Gdy mięso będzie już gotowe, studzimy je, a następnie faszerujemy jajka. Teraz wystarczy już tylko poskładać połówki jajek i panierować je w roztrzepanym jajku i bułce tartej, następnie obsmażyć na złocisto. Taki przysmak serwujemy udekorowany świeżą kolendrą.

Barszcz z białym serem

30 dag mięsa wieprzowego
4 x10 cm kawałków surowej białej kiełbasy
kawałek dobrej, wędzonej kiełbasy pokrojonej w plasterki lub chudy boczek bez kości
1 mała pietruszka
1 średnia cebula
1 średnia marchewka
100 g gęstej śmietany 30% lub 18%
3 ząbki czosnku, obrane i rozgniecione końcem noża
sok z cytryny
2 liście laurowe
4 ziela angielskie
3 ziarenka pieprzu
świeżo zmielony pieprz

Sporo już zdążyliśmy napisać o niebagatelnej roli zakwasu zarówno w żurze, jak i w barszczu. A teraz zaprzeczmy sobie samym i zaproponujemy barszcz bezzakwasowy. W zamian dodamy doń sera białego.

Zacynamy od wygotowania solidnej porcji wywaru. Sięgamy po wędzonkę, szynkę oraz boczec, białą kiełbasę oraz porcję włoszczyzny. Gotujemy całość ok 30-40 minut, przyprawivszy liśćmi lauru, angielskim ziele, solą i pieprzem, a następnie wycudzamy. Kroimy marchew w talarki, mięso w kostkę, a kiełbasę w plasterki i wrzucamy z powrotem do wywaru. Doprawiamy tęgą porcją majeranku, solidną porcją chrzanu, sokiem z cytryny i w zasadzie gotowe.

Tak przygotowany barszcz bezkwasowy podajemy z jajkiem na twardo i krojonym w grubą kostkę białym serem. Możemy także zabielić naszą zupę porcją śmietany.

Pasta jajeczna z makrelą

ugotowane na twardo jaja

majonez

szczypiorek

cebula

wędzona makrela

pieprz

sól

Pasta jajeczna doskonale łączy się z rybą, a wręcz przepada za wędzona makrelą. Na Wielkanoc nie wypada nam odmówić jej tak zacnego towarzystwa.

Za podstawę posłuży nam klasyczna pasta. Gotujemy na twardo odpowiednią ilość jaj, studzimy je i siekamy drobno. Łączymy je z majonezem, mieszamy z rozdrobnioną i filetowaną makrelą, drobno posiekaną cebulą oraz obsypujemy solidną porcją szczypiorku. Tak przygotowana pasta zachwyca wędzonym aromatem i świetnie smakuje ze świeżymi bułeczkami.

Boczek pieczony

1 i 1/2 kg chudego, surowego boczku
2 szklanki wody (może być bulion)
1 szczypta pieprzu
1 łyżka majeranku
1/2 łyżeczki cukru
6-8 ząbków czosnku
2-3 łyżki oleju
1 łyżka mielonej papryki
2-3 liście laurowe
1 łyżka soli

Na wielkanocnych stołach królują pasztety wszelkiej maści i gatunku, a honory pani stołu pełni szynka. Kolejną gwiazdą świątecznego śniadania jest pieczony boczek. I jak to zwykle bywa, można kupić gotowy, ale to naprawdę nie to samo...

Słuszny kawałek boczku myjemy, a następnie szpikujemy czosnkiem, czyli nakłuwamy mięso i wciskamy aromatyczne ćwiartki ząbków. Nacieramy mięso oliwą z oliwek, solą, pieprzem, majerankiem oraz czerwoną, słodką papryką i pokruszonymi listkami lauru. Boczek zawijamy w folię spożywczą i wkładamy na noc do lodówki.

Następnego dnia zabieramy się za pieczenie. Boczek przekładamy do natłuszczonej brytfanki i pieczemy w temperaturze 200 stopni przez 20 minut. Po tym czasie podlewamy dwiema szklankami esencjonalnego, gorącego bulionu. Następnie zmniejszamy temperaturę do 180 stopni i pieczemy jeszcze przez godzinę. Boczek będzie gotowy, gdy po nakłuciu w najgrubszym miejscu wypłynie klarowny sos.

Mięso studzimy i zamykamy w lodówce na noc, by odpowiednio stężało. Boczek podajemy w grubych plastrach z obowiązkową porcją ćwikły i marynowanymi grzybkami.

Wielkanocne ciasteczka

30 dag mąki pszennej
15 dag masła
10 dag mąki ziemniaczanej
10 dag cukru pudru
1 jajko
1 żółtko
1 łyżka śmietany
cukier waniliowy

Kolejna propozycja na pewno ucieszy naszych milusińskich. Bowiem czy coś może się równać z kolorowymi, lukrowanymi, kruchymi ciasteczkami? Chyba tylko czekoladowe jajka, które także mamy na oku.

Aby napiec ciastek wielkanocnych, musimy najpierw zaopatrzyć się w odpowiednią ilość wielkanocnych foremek. Kształty dowolne, choć i tak wybierzemy króliczki, jajka, kurczaczki i wszystko to, co z Wielką Nocą nam się kojarzy. Gdy już zdobędziemy foremki, zabieramy się za ciasto. Z przesianej mąki, cukru pudru, cukru waniliowego i zimnego, siekanego masła zagniatamy ciasto. Dodajemy całe jajko wzbogacone o żółtko, sztuk jeden oraz śmietanę i formujemy zwartą, gładką kulę, która schładzamy w lodówce przez pół godziny.

Następnie rozwałkowujemy ciasto na średnio-gruby placek i foremkami wycinamy pożądane przez nas kształty. Układamy na blasze wyłożonej pergaminem i zamykamy całe towarzystwo w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni. Po 20 minutach możemy zacząć kombinować nad dekoracją.

A do dekoracji polecamy kolorowy lukier. Podstawa to zmiksowany cukier puder, a kolory wymalują dodatki. Sok z cytryny daje lukier biały, sok z wiśni czerwony, kilka kropel kawy bez, żółte odcienie - sok pomarańczowy lub szafran, a niebieski - sok jagodowy. Proporcje regulujemy w zależności od potrzebnej ilości.

Ćwikła wielkanocna winna

60 dag buraków

6 dag chrzanu

1 jabłko winne

½ szklanki wina czerwone

sok z 1 cytryny

4 goździki

pieprz

sól

Tradycja tradycją, ale warto niekiedy zmodyfikować babcine przepisy i wprowadzić do nich innowacje. Dlatego spróbujmy poeksperymentować z ćwikłą, nadając jej wytrawnego smaku wina.

Rozpoczynamy od ugotowania buraków w łupinach, do momentu, aż będą całkiem miękkie. Trochę czasu im to zajmie, zatem możemy spożytkować wolne chwile na obranie i starcie na drobnych oczkach, chrzanu. Gdy buraki będą już gotowe, odstawiamy je do przestygnięcia, by następnie wraz z jabłkiem, potraktować je tak samo, jak chrzan – obrać z łupinek i zetrzeć na drobnych oczkach. Te trzy składniki mieszamy tak długo, aż się dokładnie połączą.

Pora na wino – na małym ogniu podgrzewamy je z dodatkiem goździków, pilnując, by nie zawrzało. Gdy zacznie parować, wyławiamy goździki i czekamy, aż ostygnie, by następnie dodać je do naszych buraków z chrzanem. Brakuje jeszcze soku z cytryny, pieprzu oraz soli, w ilościach, jakie uznamy za stosowne. Teraz wystarczy całość przenocować w lodówce, by przeszła dokładnie smakiem i następnego dnia zaserwować na śniadanie wielkanocne głodnym biesiadnikom.

Coquito

2 żółtka

1 puszka skondensowanego mleka

1 puszka mleka kokosowego

½ szklanki rumu

kilka goździków

cynamon

gałka muskatołowa

1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Coquito to ajerkoniak lub eggnog z nutą tropikalną, zwyczajowo serwowany w Portoryko. By poczuć się jak na karaibskiej plaży, należy wykonać te same kroki, co w przypadku poprzednich jajecznych alkoholi.

Zaczynamy od utarcia na parze żółtka, tym razem bez cukru, aż do zgęstnienia. Przelewamy je do blendera, dodajemy mleko, mleko kokosowe, rum i przyprawy. Następnie miksujemy całość przez około 30 sekund. Goździki warto przed dodaniem utłuc w moździerzu i pozbyć się łodyżek. Następnie przelewamy do butelki i chłodzimy, lub podajemy z lodem. Kubańczycy miksując masę jajeczną zastępują mleko kokosowe lodami kokosowymi i serwują drink pod nazwą Coco Lopez.

W wielkowiejskim stylu



Jaja po benedyktyńsku

jaja

sok z cytryny

szynka parmeńska lub boczek

grzanki

sól

Według jednej z historii, o powstaniu tego klasycznego śniadania zdecydował, jak to się często zdarza, przypadek. By uporać się z uporczywym kacem, emerytowany makler giełdowy, Lemuel Benedict zamówił na śniadanie w słynnym hotelu Astoria taki oto zestaw: zrumienione tosty, jaja w koszulkach, chrupiący boczek, a na to wszystko sos holenderski. *Maître d'hôtel* był tak zachwycony kompozycją, że wpisał potrawę w menu.

Nikommu na Wielkanoc kaca nie życzymy, ale jaj po benedyktyńsku owszem. Serwujemy je na grzankach wyścielonych plastrem podpieczonej szynki parmeńskiej, a całość okrywamy kołderką sosu holenderskiego. Podobnie przyrządzamy jaja po florentyńsku, z tym, że zastępujemy szynkę szpinakiem. Tak wiosennie.

Botwinkowa

1/2 kg botwinki
1 średnia marchewka
1/2 małej pietruszki
1 mały kawałek selera
1 mała cebula
1 ząbek czosnku
2 litry wody
1 łyżka masła
1 łyżka mąki pszennej
80 ml śmietanki kremowej 30%
świeży tymianek i koperek
1 łyżka oliwy extra vergine
pieprz
cukier
sok z cytryny
sól

Niektórzy na Wielkanoc decydują się podać barszcz czerwony. Mimo, że to tradycja bardziej kojarząca się z Bożym Narodzeniem, to w zasadzie każdy powód by ugotować barszcz czerwony jest dobry. Proponujemy odmianę bardzo wiosenną, czyli botwinkową.

Nasza botwinkowa będzie bardzo delikatna, bowiem powstanie na bazie bulionu warzywnego. Wraz z bulionem przyrządzamy od razu botwinę, od której należy odkroić małe buraczki i poszatkować je na plasterki, aby równomiernie się ugotowały. Wywar potrzebuje spędzić na ogniu jakieś 30-40 minut. Po tym czasie wycudzamy warzywa i dodajemy doń posiekane liście botwinki. Gotujemy je nie więcej jak 5 minut, doprawiając świeżym tymiankiem i koprem.

Botwinkową zupę należy zaprawić śmietaną i podawać koniecznie z jajkiem na twardo. W jej towarzystwie równie dobrze wypadną ziemniaki solidnie okraszone skwarkami. Z koperkiem, rzecz jasna.

Pasta jajeczna z kaparami

ugotowane na twardo jaja

majonez

szczypiorek

kapary ze słoiczka

korniszony

pieprz

sól

To że danie jest proste, wcale nie oznacza, że nie można podać go w wyszukanej wersji. Zwłaszcza, że przecież idą święta. Proponujemy pastę jajeczną uszlachetnioną kaparami.

Do przygotowanej masy jajecznej, czyli siekanych drobno gotowanych na twardo jaj, dodajemy pokrojone kapary oraz posiekane w kostkę korniszony. Pamiętajmy także o szczypiorku. Do smaku doprawiamy pieprzem i solą. Serwujemy na kanapkach udekorowanych całymi kaparami oraz długimi łodyżkami szczypiorku.

Schab pieczony z rodzynkami

1 i 1/2 kg schabu z kością

1 cebula

4 łyżki masła

10 dag rodzynek

250 ml wywaru

kilka łyżek winiaku

2 łyżeczki majeranku

pieprz

sól

Kolejnym mięsem, które wypada podać na wielkanocne śniadanie, jest pieczony schab. Ten pomysł ożywiamy garścią rodzynek, bo odrobina słodczy mięsu jeszcze nigdy nie zaszkodziła. Dodatkowe nuty aromatyczne zagra kilka kropel winiaku. Brzmi przekonująco, nieprawdaż?

Rodzynki płuczemy, zalewamy wrzątkiem i pozwalamy im spokojnie napęcznieć. Mięso nacieramy solą i grubo mielonym czarnym pieprzem oraz oprószamy obficie majerankiem. Przekładamy do słusznego rozmiaru brytfanny, okładamy cebulą pokrojoną w grube pióra oraz zalewamy porcją stopionego masła. Obficie skrapiamy porządnym winiakiem i zamykamy w piekarniku rozgrzanym do 240 stopni na pół godziny. Następnie zmniejszamy temperaturę do poziomu 180 stopni i pieczemy do miękkości, czyli do momentu gdy będzie można swobodnie nakłuć nasz schab, polewając go obficie wytapiającym się sosem.

W ostatniej fazie pieczenia obsypujemy schab rodzynkami i po kilku minutach go wyciągamy. Wytrącony sos doprawiamy w razie konieczności solą i pieprzem, polewamy nim mięso i już możemy serwować. Schab można także podawać na zimno. Jedna noc w lodówce powinna wystarczyć, by mięso odpowiednio stężało i robiło odpowiednie wrażenie na stole.

Sos holenderski

4 żółtka

sok z połówki cytryny

½ kostki masła

biały pieprz

sól

Zgodnie z obietnicą przepis na sos wykorzystywany min. do jajek po benedyktyńsku. Żółtka z sokiem cytryny, solą i pieprzem należy ubić na puszysto. Następnie stopniowo, nie przerywając ubijania dolewamy stopione masło. By uniknąć ścinania żółtek, jaja muszą być w temperaturze pokojowej. Sos można także ubijać na parze. Gotowy holender powinien mieć konsystencję majonezu.

Tort ajerkoniakowy

20 dag cukru
20 dag mąki
15 dag płatków migdałowych
10 dag cukru
5 jajek
1/2 l kremówki
1/2 szklanki ajerkoniaku
kilka łyżek dżemu truskawkowy
łyżeczka proszku do pieczenia
tłuszcz
bułka tarta

Wielkanoc jajami stoi, a najbardziej jajecznym alkoholem jest ajerkoniak. Słodki, lepki, świetnie łączący się z sokiem pomarańczowym, jest także doskonałym kompanem wypieków. Proponujemy wielkanocny tort z potężną porcją ajerkoniakowego kremu i nutą truskawkową.

Zaczynamy od utarcia na puch żółtek z cukrem. Następnie dodajemy mąkę, proszek do pieczenia oraz miękkie masło. W osobnej misce ubijamy na sztywno białka i łączymy je delikatnie z ciastem. Całość rozlewamy do dwóch tortownic o tej samej średnicy i wypiekamy po kwadransie w 180 stopniach.

Gdy placki będą odsiadywać swoje w piekarniku, zabieramy się za krem. W niewielkiej ilości wody namaczamy żelatynę, następnie podgrzewamy ją do pełnego rozpuszczenia. Przelewamy do 100 ml gorącej wody i sięgamy po ajerkoniak. Odstawiamy, by całość lekko stężała, a w tym czasie ubijamy na sztywno kremówkę z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Łączymy z gęstniejącym ajerkoniakiem i delikatnie mieszamy.

Wypieczone ciasta wyciągamy z tortownic i studzimy. Smarujemy pierwszy krążek dżemem truskawkowym oraz słuszną porcją ajerkoniakowego kremu. Przykrywamy drugim krążkiem i smarujemy resztą kremu po wierzchu, a następnie obsypujemy całym dobrodziejstwem bakalii, czyli migdałami, rodzynkami i orzechami. Zamykamy tort w lodówce, aby stężał i się schłodził, najlepiej na noc. Podajemy następnego dnia. Z kieliszeczkiem ajerkoniaku.

Golden fizz

żółtko

50 ml ginu

200 ml wody gazowanej

kilka kropel soku z cytryny

Po uważnej lekturze wysokoprocentowych pomysłów powinniśmy już poczuć się ekspertami od napojów alkoholowych na bazie jajek. Pora zatem zacząć wymagać podobnej wiedzy od barmana. Zamawiamy golden fizz, a jeśli na twarzy pana za barem pojawi się panika, spokojnie instruujemy co należy zrobić.

Czyli tak, bierzemy żółtko i ucieramy je na gładką masę. Potem wlewamy je na lód do shakera, dodajemy alkohol oraz sok z cytryny. Wstrząsamy, przelewamy do wysokiej szklanki i uzupełniamy wodą gazowaną. Jeszcze tylko jakaś fikuśna słomka i gotowe. Prawda, że proste, proszę pana?

Zieleń, morze i Rzym



Jaja faszerowane szpinakiem

*ugotowane na twardo jaja
ricotta lub bryndza
szpinak świeży lub mrożony
czosnek
parmezan
gałka muskatołowa
papryka
pieprz
sól*

Wielkanocny stół to stół wiosenny. Powinny zatem znaleźć się na nim zielone akcenty. Doskonałym ożywieniem świątecznych barw będzie szpinak, ale nie w formie sosu do makaronu czy, uchowaj Boże, jarzynki rodem ze szkolnych stołówek. Szpinakiem nafaszerujemy jaja.

Ilość składników dobieramy w zależności od potrzeb. Ugotowane i obrane ze skorupki jaja przekrawamy wzdłuż i wydrążamy żółtka. Blanszujemy szpinak i drobno siekamy, lub rozmrażamy na patelni i odparowujemy. Dopraviamy zieleninę solą, pieprzem, czosnkiem oraz gałką muskatołową. Łączymy szpinak z żółtkami oraz serem. Tak przygotowaną masę faszerujemy jajka i obsypujemy je z wierzchu papryką lub parmezanem. Smacznego!

Święconka

1 litr serwatki
1 litr wywaru z boczku, szynki lub z kości wieprzowych
2-3 łyżki grubo startego chrzanu
2 łyżki mąki
kawałki wędlin i mięsa pieczonego lub gotowanego
5 jajek na twardo
ziele angielskie
liść laurowy
cukier
sól

Święconką zwykliśmy nazywać symboliczną zawartość koszyczka wielkanocnego, który chodzimy święcić w Wielką Sobotę. Jednak to także nazwa tradycyjnej świątecznej zupy, której w Polsce występuje kilka odmian, a popularna jest szczególnie w Małopolsce i w kuchni góralskiej. Wspólnym mianownikiem wszystkich święconek jest tarty chrzan i serwatka. Zupę można podawać na ciepło lub jako chłodnik.

Podstawową kwestią jest aromatyczny wywar z wędzonki. W tym celu należy zagotować pięknie uwędzony boczek, szynkę lub kości wieprzowe z dodatkiem angielskiego ziela i małego listka laurowego. Jeśli lubimy zupy na bogato, nic nie stoi na przeszkodzie dodać jeszcze marchewkę i pietruszkę, w celu wzbogacenia smaku.

Gdy nasz wywar wesoło zabułgocze, zabieramy się za serwatkę. Zagotowujemy ją, delikatnie mieszając i dodając do niej tarty chrzan. Z mięsnego wywaru wyławiamy mięso i kroimy je na drobne kawałeczki, podobnie świeże wędliny. Łączymy serwatkę z wywarem i zagęszczamy całość mąką rozprowadzoną w śmietanie. Do zupy wrzucamy pokrojone mięso i pozwalamy się jej przez chwilę pogotować, w ten sposób dokładnie przejdzie smakiem wędzonki.

Następnie doprawiamy całość solą i cukrem, możemy jeszcze dodać chrzanu, jeśli wydaje nam się za mało ostro. Święconka powinna mieć kwaskowaty smak i kręcić w nosie swoim zapachem, w czym jest podobna do żuru. Ma także jedną cechę bigosu: w im więcej „wkładek” ją zaopatrzymy, tym będzie smaczniejsza. Podajemy ją z pokrojonymi w ćwiartki jajkami i – jeśli ktoś lubi – łyżką śmietany.

Pasta jajeczna z tuńczykiem

ugotowane na twardo jaja

majonez

szczypiorek

cebula

puszka tuńczyka

średniej wielkości por

pieprz

sól

Pastę jajeczną z rybnymi nutami można także sporządzić w oparciu o wołowinę mórz. Jaja z tuńczykiem na pewno znajdą wspólny język, a nasz wielkanocny stół może na tym tylko skorzystać.

Postępujemy tak, jak z każdą pastą jajeczną. Siekane jaja na twardo łączymy z majonezem, szczypiorkiem i cebulą. Dodajemy rozdrobnionego i odsączonego tuńczyka oraz pokrojonego w kostkę pora. Doprawiamy solą, pieprzem, dokładnie mieszamy i zamykamy w lodówce, by się przegryzło. Smacznego!

Pieczeń rzymska

1 kg mielonego mięsa wieprzowo-wołowego

3 czerstwe kajzerki

3 średnie cebule

4 surowe jajka

4 jajka ugotowane na twardo

3 łyżki smalcu

1 łyżka suszonego majeranku

pieprz

sól

Obok pasztetów i konkretnych mięs, na wielkanocnym stole z pewnością znajdzie się miejsce na pieczeń rzymską. Mamy co prawda wątpliwości czy starożytni Rzymianie po swych ucztach mieli siłę na jakikolwiek śniadania, o wielkanocnych nie wspominając. Postanowiliśmy jednak podać to danie, wzbogacając je o świąteczny element.

Pieczeń rzymska powstaje z mielonego mięsa wołowo-wieprzowego, które wyrabiamy podobnie jak na kotlety mielone. Do mięsa zatem wbijamy jajka, dodajemy namoczoną i odciśniętą bułkę oraz zeszkłone uprzednio na maśle, cebule. Masę wyrabiamy, przy okazji doprawiając ją solą, pieprzem oraz majerankiem.

Kolejny krok to wyłożenie natłuszczonej i oprószonej bułką tartą foremki połową mięsa. I teraz pora na akcent wielkanocny, czyli jaja ugotowane na twardo. Układamy je w całości na mięsie, a następnie przykrywamy drugą częścią mięsa i wstawiamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika na nie mniej jak 45, a nie więcej jak 60 minut. Pieczeń serwujemy na zimno, na drugi dzień, krojąc w grube plastry, z solidną porcją ostrego chrzanu.

Chrzan z migdałami

korzeń chrzanu

2 winne jabłka

1 łyżka drobno posiekanych migdałów

100 ml wytrawnego wina

1 łyżka oliwy lub oleju

cukier puder

sól

Ostre nuty chrzanowe łagodziliśmy śmietaną, a także podkreślaliśmy owocami. Pora na chrzan w wersji *de luxe* z oliwą, winem oraz migdałami.

Jak zwykle zaczynamy od starcia słusznej porcji chrzanu. Sparzamy, odciskamy, doprawiamy solą i cukrem oraz skrapiamy obficie sokiem z cytryny. Zostawiamy na kilka chwil w chłodnym i ciemnym miejscu, po czym zabieramy się za resztę.

Owoce myjemy, obieramy, dzielimy na ćwiartki, wydrążamy gniazda nasienne i ścieramy na drobnych oczkach. Migdały siekamy drobno i łączymy najpierw z jabłkami, a następnie jabłka z chrzanem. Mieszamy dokładnie i podlewamy oliwą oraz wytrawnym białym winem. W razie konieczności regulujemy smak solą, bądź cukrem i wstawiamy do lodówki, by wszystko się odpowiednio schłodziło i odpowiednio przegryzło.

Roladki z makiem

25 dag masy makowej

20 dag mąki pszennej

15 dag masła

5 dag cukru

5-7 łyżek śmietany

1 łyżeczka cukru waniliowego

1/2 łyżeczki mielonego cynamonu

Zaproponowaliśmy kilka tradycyjnie wielkanocnych ciast, pora zatem zaproponować coś drobnego. Na początek sięgniemy po mak. Roladki z ciasta maślanego w tym wydaniu doskonale sprawdzą się na wielkanocnym stole.

Całą zabawę zaczynamy od ciasta. Przesiewamy mąkę, a następnie dodajemy porcję miękkiego masła i zagniatamy z dodatkiem cukru i cukru waniliowego, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Z ciasta formujemy kulę, którą zawijamy w folię spożywczą i zamykamy na pół godziny w lodówce.

W tym czasie szykujemy nadzienie, czyli mak. By zaoszczędzić sobie pracy, sięgamy po gotową masę makową, którą wystarczy jedynie wydobyć z puszki, a następnie rozmieszać dokładnie ze śmietaną oraz cynamonem. W razie konieczności dosładzamy i odstawiamy na kilka chwil, by całość się przegryzła.

Kolejny krok to sporządzenie samej rolady. Ciasto wyjmujemy z lodówki, odwijamy z folii i rozwałkowujemy na średnio-gruby placek, około 3 mm. Równomiernie rozkładamy makową masę na całej powierzchni, a następnie z wielką atencją zawijamy ciasto poczynając od brzegu dłuższego. Gotową roladę zawijamy w folię spożywczą i zamykamy w lodówce na godzinę. Po tym czasie roladę kroimy na słuszne porcje i układamy na wyścielonej pergaminem blasze. Wypiekamy w temperaturze 180 stopni przez 20 minut, studzimy i cierpliwie czekamy na Wielkanoc.

Ponche crema

6 całych jaj
1 szklanka rumu
2 puszki skondensowanego mleka
2 łyżki tartej skórki z limonki
lub sok z limonki
ewentualnie cukier i angostura

A może by tak po śniadaniu podać drink z odległej Wenezueli? Powstaje na bazie coquito, ale z kilkoma ciekawymi dla podniebienia różnicami.

Przygotowaną masę jajeczną a la kogel mogel, tym razem z całych jaj, miksujemy dolewając cieką strużką egzotyczny rum. Następnie, nieco śmieiej, dodajemy mleko kondensowane oraz przyprawy. Na koniec, już nie miksując, osypujemy drink startą skórką z limonki i ewentualnie dosładzamy.

Ciekawym wariantem jest ponche crema z nutą kawową. By tak zagrać na naszym ponczu dodajemy jedno espresso, lub w wersji mniej szlachetnej i gorąco przez nas odradzanej, łyżeczkę kawy rozpuszczalnej. Jeżeli w naszych zasobach barmańskich znajduje się angostura, to nie szczędzimy 5-6 kropel przed rozlaniem do kieliszków martini. Kremowy poncz serwujemy schłodzony lub na lodzie. W sam raz na budzące się wielkanocne popołudnie.

Oryginalnie



Jaja faszerowane krewetkami

ugotowane na twardo jaja

krewetki koktajlowe

majonez

musztarda

bazylia

sok z cytryny

pieprz

sól

Ileż to razy już pisaliśmy w naszych książkach o podboju polskich stołów przez krewetki. Te sympatyczne skorupiaki na pewno dobrze poczują się w jajkowych skorupkach i tak z dumą zaprezentują się na wielkanocnym stole.

Proporcje ustalamy zgodnie z własnym uznaniem. Ugotowane jaja obieramy ze skorupki, tak jak obieramy jajka na miękko. Ścinamy białko, wydrążamy żółtko, które następnie ucieramy z majonezem i łyżką musztardy. Dodajemy ugotowane krewetki koktajlowe i doprowadzamy do smaku solą, pieprzem, sokiem z cytryny i drobno posiekaną bazylią. Tak przygotowaną masą napełniamy wydrążone jajka i posyłamy na stół w kieliszkach. Z obowiązkowym towarzystwem srebrnej łyżeczki.

Wielkanocna zupa chrzanowa

2 l wywaru z wędzonki
250 ml kwaśnej śmietany
1/2 łyżeczki kminku mielonego
4 łyżki startego chrzanu
1 łyżka mąki pszennej
1 korzeń pietruszki
1 marchewka
zielona pietruszka
świeży koperek
pieprz

Chrzan znany jest ze swych właściwości pobudzających apetyt, a także ułatwiających trawienie. A ta jego cecha, poza niewątpliwymi walorami smakowymi, stanowi o tym, że jest szczególnie pożądanym składnikiem wielkanocnych potraw.

Gdy znudzą nam się już klasyczne żury i barszcze białe, przyrządźmy wielkanocną chrzanową, która może być podawana zarówno na zimno jak i ciepło.

Zupa przyrządzana jest na wywarze z wędzonki. W tym celu należy zagotować wodę z boczkiem, skrawkami kiełbas i wędlin, z dodatkiem marchewki i pietruszki. W czasie gotowania się wywaru, mamy czas, by zmiksować śmietanę z tartym chrzanem, kminkiem i mąką, która zagęści nam zupę.

Wywar należy odcedzić z warzyw i – jeśli nie lubimy mięsnych wkładek, także z mięsa. Zmiksowaną śmietanę z chrzanem przelewamy do garnka z wywarem i ponownie doprowadzamy do wrzenia. Następnie całość doprawiamy pieprzem i solą. Próbujemy i jeśli smak nas zadowala – zupę chrzanową możemy uznać za gotową. Zalecamy podawanie jej z grzankami oraz ćwiartkami jajek, suto oprószoną poszatkowaną zielenią.

Pasta jajeczna z chrzanem

ugotowane na twardo jaja

majonez

szczypiorek

chrzan

pieprz

sól

Piękno prostych potraw polega na mnogości sposobów modyfikacji. Na pewno każdy z nas ma przynajmniej kilka niezawodnych patentów na pyszną pastę jajeczną. Z naszej strony proponujemy pastę z chrzanem.

Przyrządzamy ją krok po kroku, tak jak klasyczną odmianę. Czyli gotujemy jaja na twardo, studzimy i siekamy drobno. Łączymy z majonezem, oprószamy solidną porcją szczypioru, dosalamy, dopieprzamy i sięgamy po chrzan. Istotne jest, by był on domowej roboty i by go nie żałować. Gdy już smak i moc nas w pełni zadowolą, zamykamy pastę w lodówce, by się solidnie przegryzła, a następnie podajemy ze świeżym pieczywem.

Pieczeń orzechowa

80 dag świeżego szpinaku
60 dag żurawiny
50 dag posiekanej mieszanki orzechów (migdały, orzechy włoskie, pistacje)
25 dag niesłodzonego purée z kasztanów
30 dag białej bułki tartej
3 cebule, drobno posiekane
3 łyżki pasty sezamowej
3 łyżki mąki razowej
1 łyżka czerwonego wina
1 łyżka oleju sojowego
180 ml mleka sojowego
1 łyżeczka tartej gałki muskatołowej
1/2 łyżeczki goździków
szczypta chili
szczypta imbiru
sól

W naszych świątecznych zestawach znalazło się coś dla wegetarian. Równie dobrze możemy zaproponować coś dla wegan, czyli ludzi którzy nie jedzą żadnych produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym także jaj i nabiału. Mięsożercy niechaj nosami nie kręcą, orzechy są bardzo zdrowe.

Pieczeń orzechowa wymaga potężnej garści orzechów. Najlepiej będzie kupić gotową mieszankę, którą następnie musimy lekko posiekać. Orzechy zostawiamy w spokoju i sporządzamy pastę sezamową, chyba, że uda nam się gdzieś nabyć słoiczek tahini. Zaczynamy od uprażenia na suchej patelni 3 łyżek sezamu, aż do lekkiego zbrązowienia. Następnie przesypujemy ziarna do moździerza i ucieramy ze szczyptą soli oraz kroplą wody na gęstą pastę. Do pełnego przygotowania składników potrzebujemy jeszcze lekko zeszklić na oliwie z oliwek cebule, a następnie połączyć wszystko z orzechami. Masę zagęszczamy mąką oraz mlekiem sojowym. Jej konsystencja powinna być stała i lepka. Doprawiamy gałką muskatołową, tłuczonymi kwiatami goździków, szczyptą imbiru, taką samą szczyptą chili oraz solą. Odstawiamy na kilka chwil.

Naszą pieczeń będziemy przekładać szpinakiem oraz puree z kasztanów. Zabieramy się za szpinak, najlepiej świeży. Wystarczy zblanszować garść zielonych listków, a następnie osuszyć. Puree z kasztanów mieszamy dokładnie z kilkoma kroplami czerwonego wina. Jeśli zaś chodzi o żurawinę, to nie wymaga ona żadnej obróbki. Teraz wystarczy wyłożyć formę pieczeniową papierem, papier wyłożyć połową masy orzechowej, orzechy wyłożyć szpinakiem. Szpinak przykryć kolejną porcją orzechów, dalej przełożyć puree kasztanowym, znów orzechami, żurawiną i orzechami na sam koniec. Tak przygotowaną pieczeń zamykamy w piekarniku rozgrzanym do 150 stopni na 45 minut. Po tym czasie zwiększamy temperaturę do 200 stopni i dopiekamy przez kwadrans, by uzyskać chrupiącą skórkę. Pieczeń podajemy po wystudzeniu, najlepiej na drugi dzień. Z obowiązkową porcją żurawiny.

Sałatka z wędzonych jaj

6 ugotowanych na twardo jaj
20 dag wędzonego boczku
kawałek świeżego imbiru
świeży tymianek
4-5 ziaren kardamonu
gwiazdka anyżu
lekki sos sojowy
czerwona cebula
seler naciowy
majonez
pieprz
sól

To tradycyjne danie kuchni tajwańskiej, może wnieść wraz z wędzonym aromatem powiew egzotyki na nasz świąteczny stół. Brzmi tajemniczo, ale tak naprawdę jest bardzo proste do przygotowania.

Jaja gotujemy na twardo. Jednocześnie przygotowujemy wywar. Drobno krojony wędzony boczek wrzucamy do wody, doprawiamy startym imbirem, tymiankiem, kardamonem i sosem sojowym. Do wywaru wrzucamy gwiazdkę anyżu i doprowadzamy do wrzenia. Następnie dodajemy obrane ze skorupki jaja i gotujemy na wolnym ogniu dwie godziny.

Gdy jaja przejdą aromatem wędzonki, studzimy je i kroimy w kosteczkę. Teraz już tylko wystarczy połączyć je z czerwoną cebulką, selerem naciowym i majonezem oraz doprawić świeżym tymiankiem, pieprzem, solą i życzyć wszystkim smacznego.

Słowacki serek wielkanocny

12 jaj

4 szklanki mleka

łyżeczka soli

cukier

aromat waniliowy

Na słodko możemy podać coś z naszej południowej granicy. Bracia Słowacy mają dla nas nie tylko dobre piwo, ale także doskonały serek wielkanocny. Jest przy nim trochę roboty, ale czego się nie robi dla smaku?

Mleko podgrzewamy na parze, a następnie zaczynamy wbijanie jaj. Cały czas pilnie mieszamy, a konsystencja do jakiej dążymy, powinna przypominać w swej strukturze rzadką jajecnicę. Powstałą masę doprawiamy na słodko i waniliowo.

Następnie przelewamy nasz półprodukt do lnianego worka, który zawieszamy nad zlewem i pozwalamy mu odcieknąć, co powinno zająć góra 2 godziny. Teraz pora nasz ser odcisnąć. Wybieramy jakieś ciężkie naczynie, układamy worek na tacce i zostawiamy tak na kolejne 2 godziny. Na koniec wystarczy usunąć woreczek, ser przenocować w lodówce, by rano podać na stół i broń Boże nie zdradzać tajemnej, słowackiej receptury.

Tamagozake

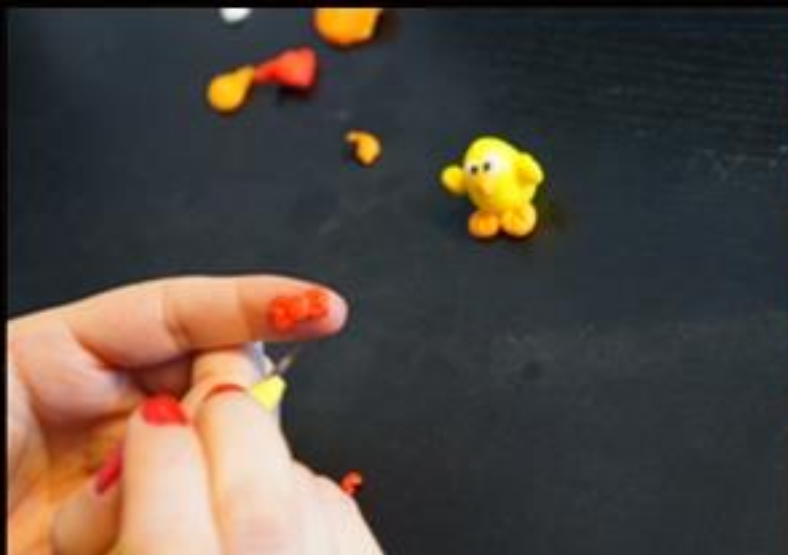
żółtko

$\frac{3}{4}$ szklanki sake


miód

Propozycja dla tych, którym chwytanie za szabelkę wydaje się zbyt przaśne i z okazji Wielkiej nocy wolą chwycić za miecz samurajski. Ten gorący napój tradycyjnie uznawany jest w Japonii za doskonałe remedium na przeziębienie. Co prawda nie dowiedziono jego medycznych właściwości, jednak przez wzgląd na smak i moc, może być lekiem na całe zło.

Wystarczy, że zaopatrzymy się w butelkę porządnej sake, jajo i miód. Do utartego z cukrem lub miodem żółtka dodamy sake, wymieszamy i podgrzejemy, tak aby i nas porządnie rozgrzało. Swoją drogą, ciekawe jak w kraju kwitnącej wiśni mówią „na zdrowie”?



Świąteczne pomysły na ozdoby krok po kroku

 deccoria.pl

srebrnaagrafka 



Świąteczne pomysły na ozdoby krok po kroku

Wielkanoc to czas, który spędzamy z bliskimi rozmawiając, wspólnie biesiadując i gotując wyjątkowe potrawy. Do rodzinnych przygotowań świątecznych warto dołączyć także wykonywanie świątecznych dekoracji. Wspólne tworzenie oryginalnych ozdób to doskonały sposób na spędzenie chwil razem, a efekty naszej pracy wiosennie odmienią oblicze naszego domu. Specjalnie dla Was Deccoria.pl oraz redakcja serwisu SrebrnaAgrafka.pl – już wkrótce w Interia.pl! – przygotowała poradniki, w których znajdziecie pomysły na wielkanocne ozdoby. Tworzenie takich dekoracji wcale nie jest trudne, a z pewnością wprawi Was w świetny nastrój. Zatem do dzieła!

Stroik wielkanocny – gniazdko

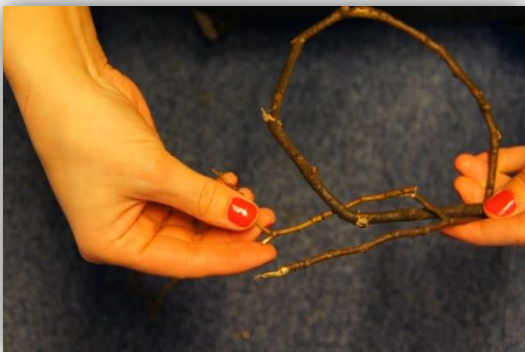
Materiały:

- gałęzie różnej grubości
- drucik
- szczypce do obcinania drucików
- wata chesankowa

Krok 1. Z cienkich gałązek tworzymy okrąg. Najlepsze są gałęzie „żywe” i elastyczne. Sztywne gałęzie można delikatnie połamać, aby nadać im odpowiedni kształt.



Krok 2. Do pierwszego okręgu z gałązki dołączamy następną.



Krok 3. ... i następną.



Krok 4. Po spleceniu kilku gałązek, mamy przed sobą początek gniazdka.



Krok 5. Ucinamy kawałek drucika.



Krok 6. Związujemy gniazdko drucikiem.



Krok 7. Obcinamy wystający drucik.



Krok 8. Związujemy gniazdko jeszcze w jednym lub dwóch miejscach.



Krok 9. Kiedy mamy już bazę dla stroika, doplatamy lub po prostu wkładamy między gałęzie dodatkowe, króciutkie gałązki.



Krok 10. Do środka wkładamy wełnę chesankową w interesującym nas kolorze, pasującym do wnętrza, które zamierzamy ozdobić.



Krok 11. Dodatkowo usztywniamy dno gniazodka gałązkami.



Krok 12. Ostatecznie modelujemy stroik.



Krok 13. Dekorujemy według własnego uznania. My wybraliśmy dekoracje z modeliny

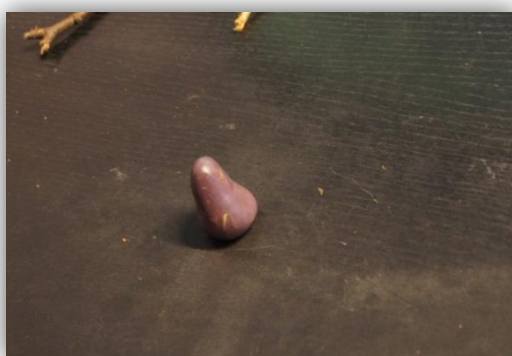


Wielkanocny zajaczek

Materiały:

- modelina brązowa, biała, różowa
- nożyk

Krok 1. Z brązowej modeliny formujemy tułów zajaczka



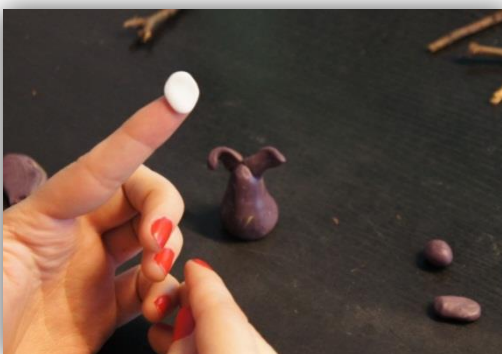
Krok 2. Z takiej samej modeliny lepimy uszy.



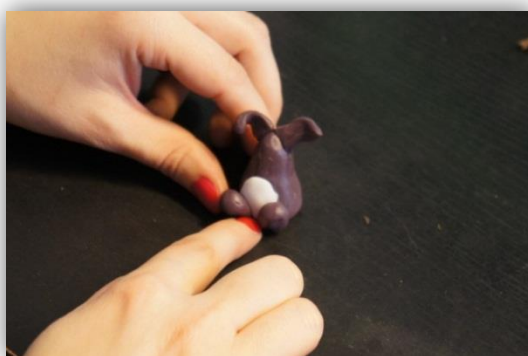
Krok 3. Doklejamy uszy do tułowia.



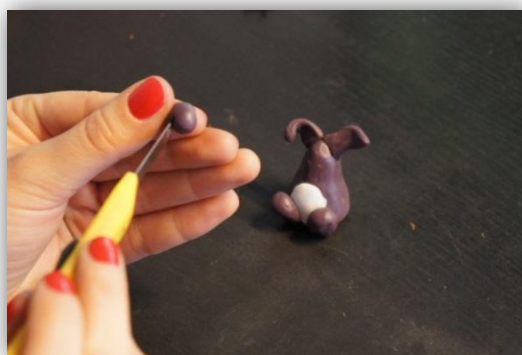
Krok 4. Z białej modeliny robimy kulkę i ją spłaszczamy. Doklejamy ją do brzuszka zajączka.



Krok 5. Z dwóch kulek z brązowej modeliny robimy nóżki zająca.



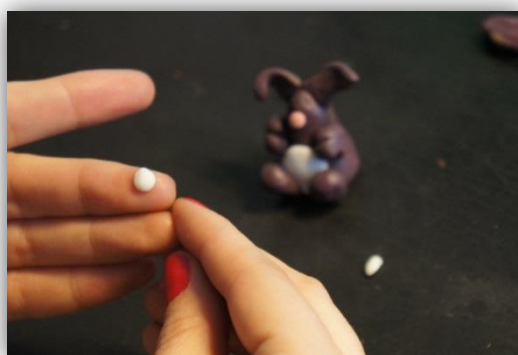
Krok 6. Nacinamy dwie kulki z modeliny i robimy z nich przednie łapki.



Krok 7. Z różowej modeliny robimy niewielki nosek.



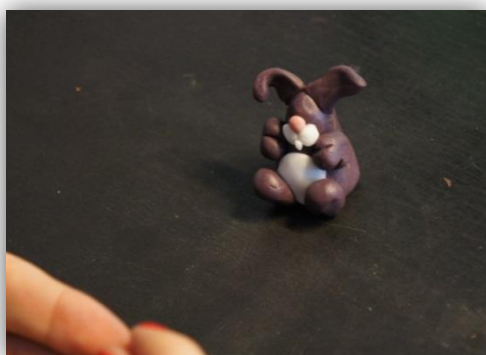
Krok 8. Z dwóch kulek białej modeliny robimy pyszczek zającowi.



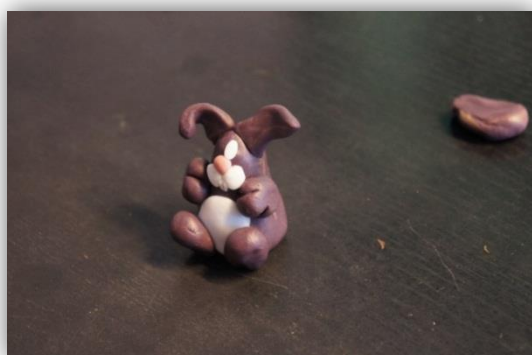
Krok 9. Doklejamy je pod noskiem zająca.



Krok 10. Z białej modeliny lepimy ząbki.



Krok 11. Także z białej modeliny lepimy płaskie kulki, które naklejamy w miejscu oczu.



Krok 12. Malutkie kuleczki czarnej modeliny naklejamy w miejscu źrenic zająca.



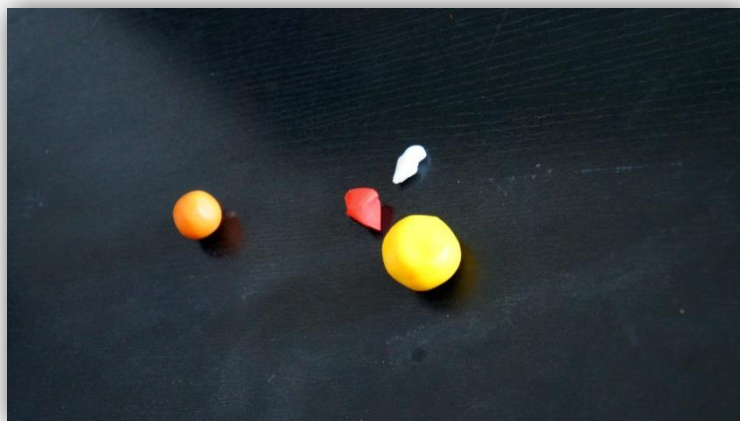
Krok 13. Zającowi możemy dać marchewkę zrobioną z pomarańczowej i czerwonej modeliny.



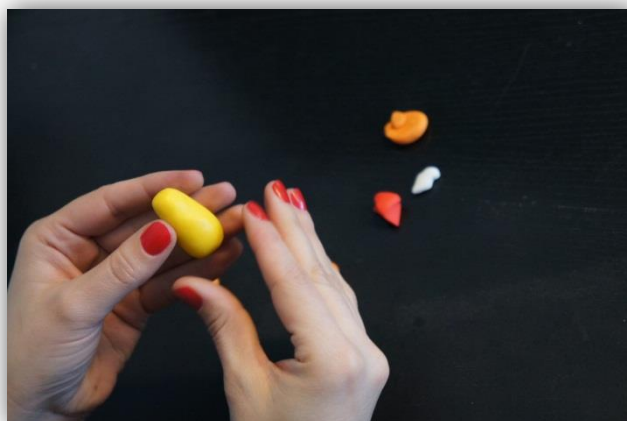
Kurczaczek z modeliny

Materiały:

- modelina żółta, pomarańczowa, czerwona i biała;
- nożyk.

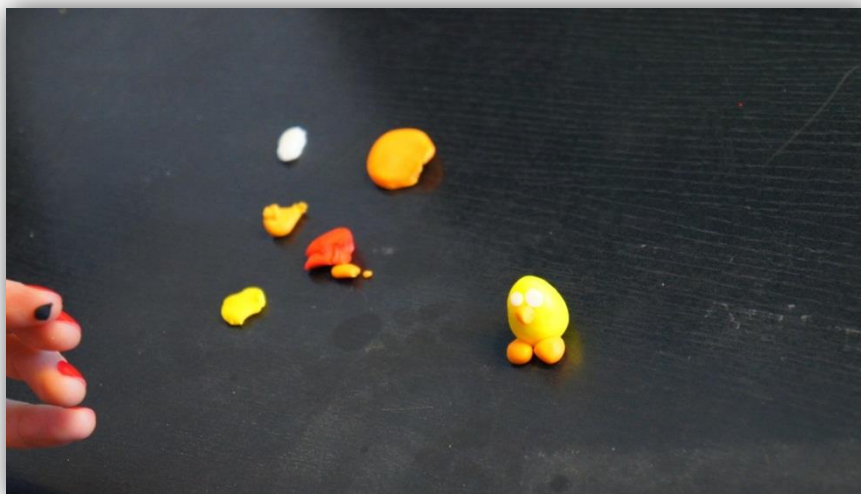


Krok 1. Robimy tułów z żółtej modeliny.

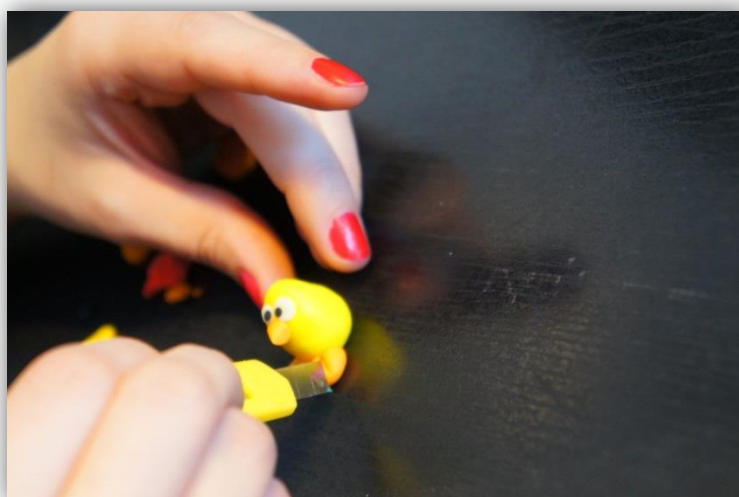


Krok 2. U podstawy tułowia doklejamy dwie pomarańczowe kulki – to będą nóżki kurczaka. Z mniejszego kawałka pomarańczowej modeliny robimy dziób.

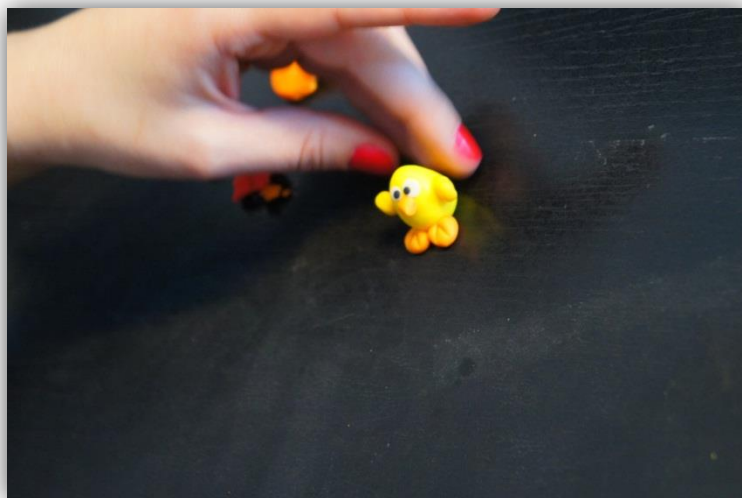
Krok 3. Dwie spłaszczone białe kulki naklejamy w miejsce oczu kurczaka.



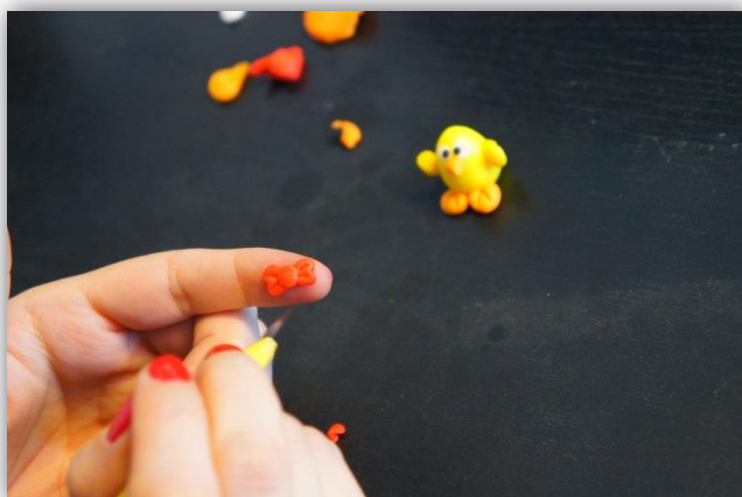
Krok 4. Do oczu doklejamy źrenice z czarnej modeliny. Nożykiem wycinamy pazurki nóżkom kurczaka.



Krok 5. Doklejamy skrzydełka z żółtej modeliny.



Krok 6. Z czerwonej modeliny formujemy kokardę (pomagamy sobie nożykiem).



Krok 7. Doczepiamy kokardkę i kurczak gotowy! Możemy mu zrobić drugiego do pary.

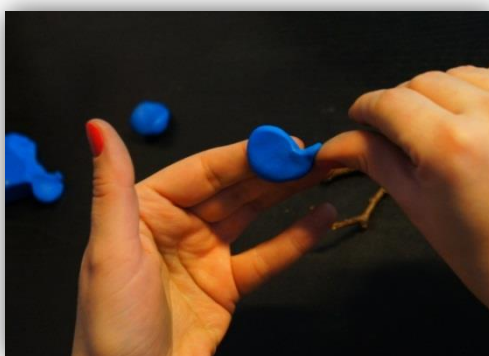


Wiosenne ptaszki

Materiały:

- modelina niebieska i różowa;
- nożyk;
- szpilka lub igła;
- gałązka.

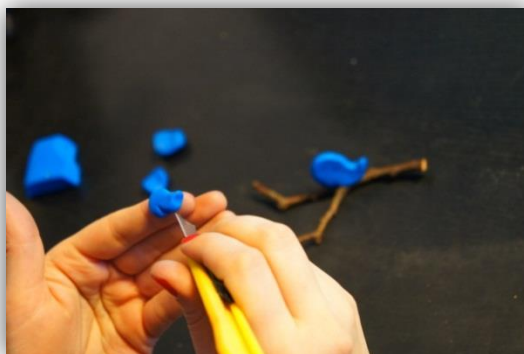
Krok 1. Odrywamy niewielki kawałek niebieskiej modeliny i formujemy z niej łezkę. Końcówkę łezki wyginamy do góry. To będzie tułów ptaszka.



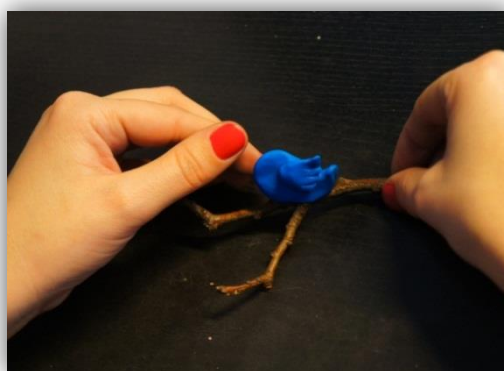
Krok 2. Podobną łezkę formujemy z mniejszego kawałka modeliny. To będzie skrzydło.



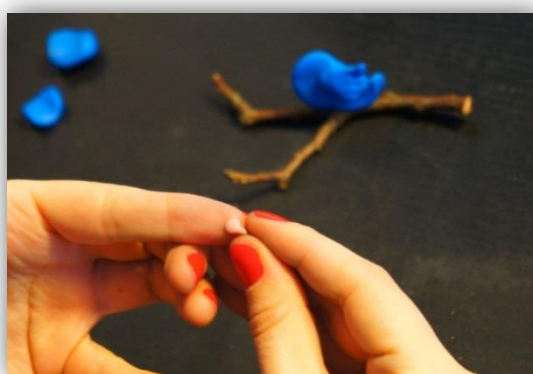
Krok 3. Nacinamy skrzydło w kilku miejscach.



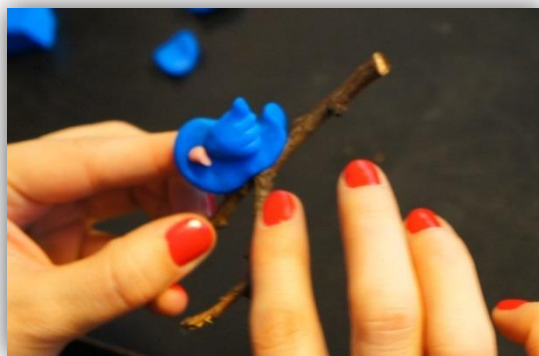
Krok 4. Doklejamy skrzydło do tułowia, a tułów do gałązki.



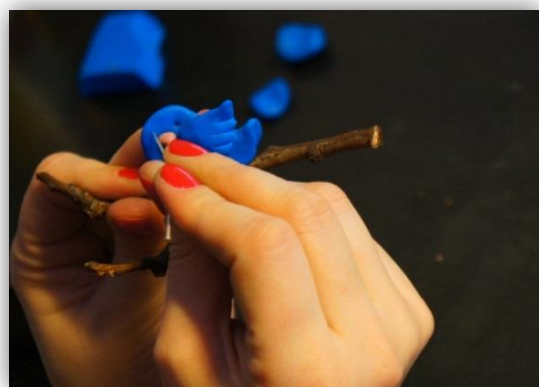
Krok 5. Z różowej modeliny formujemy dzióbek.



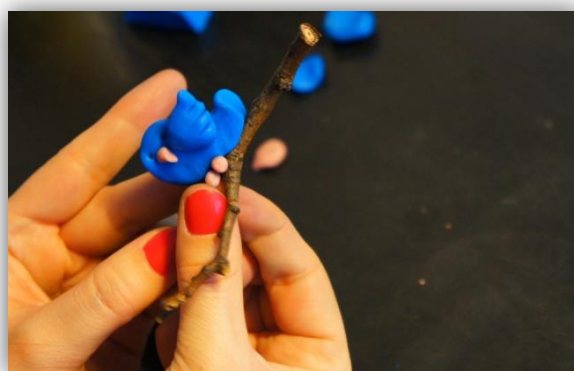
Krok 6. Dzióbek doklejamy do tułowia ptaszka.



Krok 7. Igłą robimy dziurki w miejscu oczu ptaszka.



Krok 8. Z różowej modeliny robimy dwie kulki, które doklejamy u podstawy ptaszka. To będą jego nóżki.



Wiosenny ptaszek z modeliny gotowy!



Więcej dekoracji i instrukcje jak je wykonać krok po kroku, znajdziecie na Deccoria.pl i już niedługo w serwisie poświęconym handmade - SrebrnaAgrafka.pl.

Poczta w INTERIA.PL - **pełna zalet**

obsługa **wszystkich** kont email

aplikacja mobilna na **iOS** i **Androida**

pojemność **bez limitów**

Załącz bezpłatne konto »

wejdź na www.poczta.interia.pl



INTERIA.PL FORUM

www.forum.interia.pl

O czym chcesz dziś porozmawiać?

Kobieta w domu,
mężczyzna w pracy?

Czy **zdradę** można wybaczyć?

Jaki powinien być
prawdziwy mężczyzna?

„Ile zarabiasz”:
czy wypada zapytać?

Czy samobójcy idą **do piekła**?

Samotne macierzyństwo **z wyboru**?