

15 pomysłów na Wielkanoc



Spis treści

Wielkanoc z jajem.....	5
Jaja faszerowane klasyczne	6
Jaja po benedyktyńsku	7
Jaja po wiedeńsku	8
Jaja w koszulkach.....	8
Żury i barszcze	10
Zakwas na żur	11
Zakwas na barszcz	11
Żur ludowy.....	12
Barszcz na kwaśno	13
Wielkanocne słodkości	14
Baba piaskowa.....	15
Pascha wielkanocna	17
Mazurek kajmakowy	18
Zwykłe-niezwykłe bułeczki	19
Muffinki z wstydlwym zającem	20
Z chrzanem na stole	22
Chrzan klasyczny.....	23
Chrzan po litewsku	24
Chrzan z jabłkiem	25



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, Anna Wiśniewska**

Autor tekstów: **Bartosz Rumieńczyk, Anna Wiśniewska**

Projekt okładki: **Joanna Tracz**

Skład i łamanie: **Joanna Jagodzińska, Anna Wiśniewska**

Nadzór nad całością: **Andrzej Potocki**

Fotografie: 123rf.com

Copyright Smaker.pl 2014

Wstęp

Tegoroczny ebook wielkanocny to 15 przepisów, a wśród nich - oczywiście - przepisy na jajka, żurki i barszcze, których nie może zabraknąć na żadnym stole, słodkości specjalnie na Wielkanoc oraz uwielbiany przez wielu chrzan na różne sposoby.

Mamy nadzieję, że książka przypadnie Wam do gustu i sięgniecie do niej przed Świątami Wielkanocnymi, aby poszukać inspiracji na tradycyjne - i nie do końca tradycyjne - świąteczne przysmaki.

Wesołych Świąt!

Redakcja Smaker.pl

Wielkanoc z

jajem





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. Doprawiamy 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!

Jaja po benedyktyńsku

jaja,
sok z cytryny,
sól,

szynka parmeńska lub boczek,
grzanki,
sos holenderski,

Według jednej z historii, opowstaniu tego klasycznego śniadania, zdecydował, jak to się często zdarza, przypadek. By uporać się zuporczywym kaczem, emerytowany makler giełdowy, Lemuel Benedict zamówił na śniadanie w słynnym hotelu Astoria taki oto zestaw: zrumienione tosty, jaja wkoszulkach, chrupiący boczek, a na to wszystko sos holenderski. Maître d'hôtel był tak zachwycony kompozycją, że wpisał potrawę w menu. Dziś jaja po benedyktyńsku serwuje się na grzankach wyścielonych plastrem podpieczonej szynki parmeńskiej i zwieńczone kołderką sosu holenderskiego.



Jaja po wiedeńsku

jaja,
odrobina masła,
szczypta soli

Czyli jajo w szklance. By rozsmakować się w jajku po wiedeńsku należy zagotować w rondelku wodę, gdy będzie wrzeć, wbić dwa jaja do żaroodpornej szklanki i delikatnie wstawić ją do wodnej kąpieli. Gotujemy jaja 3-4 minuty, tak aby ścięło się białko. Podajemy w szklance, z solą i płatkami masła.

Jaja w koszulkach

jaja,
sok z cytryny,
sól

Innym sposobem gotowania jajek, jest gotowanie bez skorupki. Jak ugotować jaja w koszulkach? Wodę należy zagotować w płaskim rondlu lub głębszej patelni, z dodatkiem soku z jednej cytryny oraz szczypty soli. Ważne! Woda nie powinna wrzeć, a delikatnie się gotować. Następnie ostrożnie rozbijamy jajka i wpuszczamy je do wody. Takie jajka gotujemy w zależności od pożądanej konsystencji żółtka, od trzech do pięciu minut. Jaja serwujemy z sosami.

INSPIRACJE WIELKANOCNE

- * PISANKI
- * SZABLONY ŻYCZEŃ
- * POMYSŁY NA DEKORACJE
- * PRZEPISY REGIONALNE



Co włożyć do koszyczka?

Żury i barszcze



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. Słychać głosy opowiadające się za pełną wymiennością pojęć żur i barszcz biały, słychać 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 pszennej mąki 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 ząbkiem 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.



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
rosółowe

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 rozartego majeranku. Żur zabelamy śmietaną z chrzanem i w zasadzie gotowe. Podajemy koniecznie z gotowanym jajkiem oraz białą kiełbasą.

Barszcz na kwaśno

2 białe kiełbasy

60 dag kiszzonej 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

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 kiszzonej, koniecznie z czosnkiem.

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



The image features three cupcakes in the foreground, each with a white paper liner. The cupcakes are decorated with green frosting piped to resemble grass, and a single white daisy with a yellow center is placed on top of each. The background is a soft-focus scene with a yellow chick, several light brown Easter eggs, and a light green surface decorated with small white star patterns. The text 'Wielkanocne słodkości' is overlaid in the center in a white, bold, sans-serif font with a black drop shadow.

**Wielkanocne
słodkości**

Baba piaskowa

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

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 stróżką 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 $\frac{2}{3}$ objętości ciasta. Pozostałą $\frac{1}{3}$ 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.



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. Mieszymy dokładnie, smakujemy i ewentualnie dosładzamy.

Paschę 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.

Mazurek kajmakowy

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

Zwykłe-niezwykłe bułeczki

1kg mąki
ok. 1/2 l wody

25 g drożdży
1/2 szklanki oleju

łyżeczka soli
łyżka cukru

Rozpuszczamy drożdże w cukrze.

Mąkę z drożdżami, solą i wodą mieszamy i wyrabiamy ciasto tak długo, aż przestanie się przyklejać do rąk i do stolnicy.

Po wyrobieniu odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.

Rozwałkowujemy na ok 1-1,5cm i wycinamy kółeczka małą (ok 4-5 cm średnicy) szklanką. Z identycznych kawałków ciasta lepimy kulki.

Nacinamy je nożyczkami pod kątem, tak by powstały zajęcze uszy (lub barankowe rogi). Wykałaczką robimy oczy.

Pieczemy ok. 18 min. w temp 230 st. C.



Muffinki z wstydlwym zajcem

Składniki na muffinki:

szklanki mąki

1/2 szklanki drobnego cukru

1 łyżka proszku do pieczenia

1 łyżeczka soli

1 szklanka mleka

1 łyżeczka ekstraktu z
wanilii

1 duże jajko (lub 2 średnie)

4 łyżki masła

masa cukrowa do dekoracji

Składniki na masę cukrową:

400 g cukru pudru

50 g glukozy w proszku

2 łyżeczki żelatyny

40 ml wody

barwniki spożywcze (różowy, zielony, żółty i
niebieski)



Przygotowanie muffinek:

Włączamy piekarnik na 200 st. C. W czasie, kiedy piekarnik się nagrzewa, roztopiamy masło (może być w mikrofalówce lub w garnku). Studzimy je, ale nie pozwalamy mu stwardnieć z powrotem.

Roztrzepujemy jajko i dodajemy do niego cukier, mleko i ekstrakt waniliowy. Roztopione i schłodzone masło wlewamy partiami i dokładnie mieszamy.

Płynne składniki wlewamy do stałych i mieszamy nie dłużej niż 10 sekund (już nie musi, a nawet nie powinno być dokładnie!).

Wlewamy masę do foremek i od razu wstawiamy do piekarnika.

Pieczemy 20 minut. Muffinki będą gotowe, kiedy włożona do środka wykałaczką będzie czysta.

Przygotowanie masy cukrowej do dekoracji:

Rozpuszczamy żelatynę w wodzie i mieszamy dokładnie z cukrem pudrem i glukozą.

Dzielimy masę na części i dodajemy do nich barwniki. Najlepiej dodawać je stopniowo i śledzić, czy kolor jest odpowiedni.

Rozwałkowujemy gotową masę i wycinamy odpowiednie kształty.

Dekorujemy dopiero, kiedy muffinki wystygną!

Zobacz inne [przepisy na muffinki!](#)

Z chrzanem

na stole



Chrzan klasyczny

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 łązki 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. Mieszymy, próbujemy i jeśli porządnie zakręci nam w nosie, to zamykamy do lodówki, by na drugi dzień podać obok mięsa i wędlin.

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 uchowaj 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.

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.

KONIEC

[Więcej smacznych przepisów znajdziesz na smaker.pl](http://smaker.pl)