

PRZEPISY NA PYSZNE POTRAWY

Wielkanoc według **Pięciu Przemian**



MONIKA BIBLIS

Wielkanoc według Pięciu Przemian

Monika Biblis

Wydanie pierwsze, Toruń 2010

ISBN: 978-83-61744-24-5

Wszelkie prawa zastrzeżone!

Autor oraz Wydawnictwo dołożyli wszelkich starań, by informacje zawarte w tej publikacji były kompletne, rzetelne i prawdziwe. Autor oraz Wydawnictwo Escape Magazine nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z wykorzystania informacji zawartych w publikacji lub użytkowania tej publikacji.

Wszystkie znaki występujące w publikacji są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Rozpowszechnianie całości lub fragmentu w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Kopiowanie, kserowanie, fotografowanie, nagrywanie, wypożyczanie, powielanie w jakiegokolwiek formie powoduje naruszenie praw autorskich.

Wydawnictwo Escape Magazine

<http://www.EscapeMagazine.pl>

bezpłatny fragment

***Dedykuję Reni,
z okazji 25-lecia naszej Przyjaźni***

Spis treści

| | |
|--|-----------|
| WSTĘP | 6 |
| I. HISTORIA I SYMBOLIKA ŚWIĄT WIELKIEJ NOCY | 7 |
| II. WIELKANOC PO STAROPOLSKU | 9 |
| III. PRZEPISY | 12 |
| 1. ZUPY | 12 |
| <u>ŻUR POSTNY NA ZAKWASIE</u> | <u>12</u> |
| <u>GRZYBOWA ZALEWAJKA</u> | <u>13</u> |
| <u>BARSZCZ BIAŁY ŚWIĄTECZNY</u> | <u>14</u> |
| 2. DANIA CIEPŁE I ZIMNE | 15 |
| PIEROGI POSTNE Z SEREM | 15 |
| ZAPIEKANKA ŚLEDZIOWO-ZIEMNIACZANA | 16 |
| SZYNKA MIODOWA | 16 |
| PIECZEŃ Z WOŁOWINY | 17 |
| JAJA FASZEROWANE PIECZARKAMI | 18 |
| JAJKA W KOSZULKACH | 19 |
| ŚLEDŹ W ŚMIETANIE | 20 |
| ŚLEDZIE W OLEJU | 20 |
| PASZTET CIEŁĘCY | 21 |
| BIGOS | 22 |
| 3. DODATKI DO DAŃ | 24 |
| SOS POLSKI WIELKANOCNY | 24 |
| SOS CZOSNKOWY | 24 |

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| SOS CHRZANOWY | 25 |
| MAJONEZ DOMOWY | 26 |
| SOS TATARSKI | 27 |
| 4. DESERY | 28 |
| BABKA WIELKANOCNA BEZMLECZNA | 28 |
| BABA SZAFRANOWA | 29 |
| SZYBKA BABKA CZEKOLADOWA | 29 |
| MAZUREK ORZECHOWY Z BIAŁEK | 30 |
| MAZUREK MIGDAŁOWO-CZEKOLADOWY | 31 |
| PASCHA WIELKANOCNA | 32 |
| KRUCHY TORT | 33 |
| 5. DOMOWE ALKOHOLE, NAPOJE | 34 |
| KMINKÓWKA | 34 |
| WÓDKA IMBIROWA | 34 |
| KORZENNA KAWA Z KONIAKIEM | 35 |
| V. TABELLE SMAKÓW | 36 |
| VI. BIBLIOGRAFIA | 41 |

WSTĘP

*Najważniejsze jest, by gdzieś istniało to, czym się żyło:
i zwyczaje, i święta rodzinne. I dom pełen wspomnień.*

Najważniejsze jest, by żyć dla powrotu.

-Antoine de Saint-Exupéry

Witam ponownie, nie mniej serdecznie niż poprzednio, nie mniej świątecznie niż w grudniu!

Oddaję w Twoje ręce, drogi Czytelniku, kolejne opracowanie „pięcioprzemianowych” przepisów wraz z tekstem wprowadzającym. Posiadając żyłkę pedagogiczną, wprost nie mogłam się oprzeć, by przekazać Ci wiedzę na temat symboliki i rysu historycznego Wielkanocy dotyczącego! To ważne, by rozumieć skąd się wzięły pewne rytuały i zwyczaje. Zrozumienie rodzi bowiem naszą świadomość, a ta - radość. A o radość w świętowaniu przecież chodzi! I w życiu także.

W tej publikacji nie tłumaczę już zasad tworzenia posiłków według Pięciu Przemian, ponieważ zostały już one przeze mnie dokładnie przedstawione w „Kuchni polskiej...”¹, a także częściowo w „Bożym Narodzeniu...”². Analizując przepisy, z łatwością zauważysz, jak jeden smak przemienia się w drugi (stąd nazwa: przemiany), jaka jest ich stała i niezmienna kolejność. I to - jeśli jesteś początkującym w tej materii Wędrowcem - na początek Ci wystarczy. Decyzję o dalszej wędrówce podejmiesz już samodzielnie. Bo w kuchni jak w życiu...

Drogi Czytelniku, życzę Tobie i bliskim naprawdę szczęśliwych, bardzo radosnych i przepełnionych Miłością świąt Wielkiej Nocy! I życzę Ci również Radości w życiu codziennym, byś jak najczęściej świętował dzień powszedni

Monika Biblis

1 Kuchnia Polska według Pięciu Przemian: <http://www.escapemagazine.pl/367439-kuchnia-polska-wedlug>

2 Boże Narodzenie według Pięciu Przemian: <http://www.escapemagazine.pl/369677-boze-narodzenie-wedlug>

III. PRZEPISY

PIĘĆ SMAKÓW:

- D - kwaśny
- O- gorzki
- Z - słodki
- M - ostry
- W - słony

1. ZUPY

ŻUR POSTNY NA ZAKWASIE

Aby wykonać żurek z prawdziwego zdarzenia, należy kilka dni wcześniej zrobić zakwas, stanowiący bazę zupy.

Zakwas:

O - 100 g razowej żytniej mąki zalej ok. 0,5 litra ciepłej, przegotowanej wody,

Z - dodaj 1 łyżkę mąki ziemniaczanej, dokładnie wymieszaj.

Przelej wszystko do słoika lub naczynia z kamionki, dodając na koniec 1 duży ząbek czosnku. Odstaw na 4 dni.

Żurek:

Najpierw pokrój i podsmaż na rumiany kolor 3 cebule.

O - Do ok. 4 litrów wrzącej wody wrzuć szczyptę kurkumy,

Z - 3 całe marchewki, 1 całą pietruszkę (korzeń), kilka suszonych grzybków, płaską łyżeczkę kminku,

M - podsmażoną cebulę, 6 ząbków czosnku, 5 ziaren ziela angielskiego, liść laurowy, pół łyżeczki mielonego imbiru,

W - sól i trochę Vegety do smaku.

Gotuj do miękkości warzyw (możesz wyjąć marchew i pietruszkę i użyć je do sałatki), spróbuj raz jeszcze, ewentualnie dosmakuj raz jeszcze solą

D - i wlej tyle zakwasu, by zupa była smaczna, lecz niezbyt kwaśna,

O - następnie sypnij garść majeranku,

Z - 1 łyżeczkę masła,

M - zakończ czarnym pieprzem.

Taki żurek podawaj z jajkami na twardo, przekrojonymi w ćwiartki.

Źródło przepisu: rodzinne, modyfikacja: M. Biblis

GRZYBOWA ZALEWAJKA

Na kilka godzin przed gotowaniem zupy, zamocz w małej ilości ciepłej wody ok. 40 g grzybów suszonych (Z).

O - Na 3-4 litry wrzącej wody wrzuć szczyptę kurkumy i nieco lubczyku, 20 dag wędzonego, chudego boczku,

Z - 1 łyżeczkę kminku mielonego, 2 całe marchewki, 1 cały korzeń pietruszki, ok. 1 kg pokrojonych w kostkę ziemniaków, namoczone grzyby wraz z zalewą,

M - 5 ząbków czosnku, 5 ziaren ziela angielskiego, liść laurowy, imbiru, pieprzu czarnego i pieprzu białego po szczypcie,

W - sól do smaku, 1 łyżeczkę Vegety.

Gotuj do miękkości warzyw i mięsa (min. 1 godz.), sprawdź smak zupy na słoność - w razie czego dodaj soli.

Wtedy zrób zasmażkę:

Z - rozgrzej na patelni 1 łyżkę masła, trochę oliwy/oleju

M - i podsmażaj powoli 3 pokrojone cebule, dodaj pieprzu

W - i soli do smaku, mieszaj, aż się zrumienią,

D - sypnij 3 łyżki mąki i energicznie mieszaj przez chwilę.

W/D - Następnie wrzuc zasmażkę do gotującej zupy, wlej tyle żurku, ile lubisz (zaczynij od 1 szklanki, a dalej już próbuj),

O - wrzuc garść otartego w dłoniach majeranku,

Z - dolej 1/3 szklanki słodkiej śmietany zmieszanej z małą ilością ciepłej wody,

M - zakończ pieprzem.

Źródło przepisu: „Zupy codzienne i wykwintne”, H. Dębski,

modyfikacja: M. Biblis

BARSZCZ BIAŁY ŚWIĄTECZNY

O - Do 4 litrów wrzącej wody wsyp pół łyżeczki tymianku, pół łyżeczki kurkumy, wędzone kości (wieprzowe lub inne), ewentualnie kawałek wędzonego boczku (lepiej, by wcześniej go pokroić w kostkę i lekko wytopić),

Z - cielęcinę lub wołowinę z kością.

Gotuj 1-1,5 godziny do miękkości mięsa.

Z - Teraz wrzucaj 2 całe marchewki, 1 pietruszkę (korzeń), 30-40 g suszonych grzybów, pół łyżeczki kminku,

M - 2 całe cebule, 4 ząbki czosnku, 3 ziarenka ziela angielskiego, 1 liść laurowy, pół łyżeczki imbiru, pieprz czarny,

W - sól i trochę Vegety do smaku.

Osobno podgotuj w wodzie (lub podpraż na suchej patelni) białą kiełbasę (W), by wytopić nadmiar tłuszczu, po czym wrzuć ją do zupy, gdy warzywa będą miękkie.

D - Na koniec wlej zakwas (żurek), próbując i dosmakowując,

O - wrzuć garść majeranku,

Z - wlej ok. 1/3 szklanki słodkiej śmietanki,

M - dodaj pieprz do smaku.

Podawaj z gotowanymi ziemniakami, jajkiem na twardo i pokrojoną białą kiełbasą. Mięso z zupy zjedz z chrzanem i ostrą musztardą.

Źródło przepisu: M. Biblis

Pełna wersja:



Wielkanoc według Pięciu Przemian

<http://www.escapemagazine.pl/369682-wielkanoc-wedlug-pieciu-przemian>