



Opowieść o staropolskiej Wielkanocy - część II

Moje ulubione przepisy

Ćwikła, rodzaj pikantnej sałatki z ćwikłowych buraków, od kilku wieków cieszy się w kuchni polskiej niesłabnącym uznaniem. Była ulubionym przysmakiem znakomitego pisarza Mikołaja Reja, pierwszego znakomitego pisarza, który porzuciwszy powszechnie używaną wówczas w literaturze polskiej łacinę, pisał wspaniałą, barwną i dosadną polszczyznę. Umiłowawszy język ojczysty, Rej był również wielbicielem polskiej kuchni, przeciwstawiając jej swojskie uroki cudzoziemskim, zwłaszcza włoskim „wymysłom”. Zapewne i sam był zamiłowanym „kucharzem”, o czym świadczy jego przepis na ćwikłę, liczący sobie z górą 400 lat:

„Nuż ćwikielki w piec namotawszy a dobrze przypiekszy, nadobnie ochędożyć, w talerzyki nakrajać, także w faszeczkę ułożyć, chrzanikiem, co najdrobniej ukręzawszy, przetrząsnąć, bo będzie długo trwała, także koprem włoskim, trochę przetłuszy, przetrząsnąć, a octem pokrapiać, a solą też trochę przesalać, tedy to jest tak osobny przysmak... bo i rosółek bardzo smaczny, i sama pani ćwikła będzie barzo smaczna i barzo nadobnie pachnęła”.

Bigos

Na 1kg różnych mięs (dominować powinna kiełbasa lub szynka) bierzemy 1.5 kg kapusty- najlepiej pół kiszzonej i pół świeżej. Asortyment mięs powinien się składać z pokrajanych w kostkę: pieczeni wieprzowej, pieczeni wołowej, ugotowanego w jarzynach schabu, kawałka pieczonej kaczki i pokrojonej w talarki kiełbasy (lepiej: różnych gatunków kiełbas, z dodatkiem pokrojonej w kosteczkę chudej gotowanej szynki).

Kapustę kiszoną można niezbyt drobno posiekać, natomiast kapustę świeżą cienko poszatkować i przed gotowaniem koniecznie sparzyć wrzątkiem.

Oddzielnie gotujemy najmniej 5 dkg suszonych grzybów, które po ugotowaniu kroimy na cienki paseczki i wraz z wywarem dodajemy do kapusty zmieszanej z mięsami. Teraz do „mrującego” na ogniu bigosu dodajmy 20 suszonych śliwek (bez pestek) pokrojonych na paski. No i zaczynamy „przysmaczać” bigos solą, pieprzem, zielem angielskim, liściem laurowym. Pod koniec dodajemy 1/2 – 2/3 szklanki wytrawnego czerwonego wina.

Żur

Jest to lekko kwaskowata, orzeźwiająca zupa przygotowana na tzw. „białym barszczu”, czyli na zakwaszonej mące żytniej. Kwas należy przygotować wcześniej, ponieważ w szczelnie zakorkowanych butelkach i w miejscu chłodnym można go przechowywać do dwóch tygodni. A robi się go w następujący sposób: 2 szklanki razowej mąki zaparzamy wrzącą wodą, lejąc jej tyle, by uzyskać rzadkie ciasto. Gdy ostygnie, dolewamy litr letniej wody i wkładamy skórkę chleba razowego. Przeląc do szklanego słoja, obwiązać gazą i postawić w ciepłym miejscu. Po trzech dniach „biały barszcz” będzie gotowy do użycia.



Żur postny

Ugotować 1 litr wywaru z włościzny (bez kapusty) z grzybkami suszonymi i do gorącego wywaru dodać 1?2 l „białego barszczu”, nie precedzając go, gdyż zupa powinna być lekko zawieszista. Gdyby żur był za mało kwaśny dodać „białego barszczu”. Do gotującej się zupy dodać zmiądzony czosnek oraz pokrajane w kostkę ziemniaki, a gdy ziemniaki są miękkie, solimy do smaku. Można też podać ziemniaki oddzielnie, okraszone usmażoną cebulą.



Żur z kielbasą

Przyrządza się podobnie jak postny, z tą różnicą, że gotujemy go z kielbasą, którą przed podaniem wyjmujemy, kroimy na cienkie plasterki wkładamy do zupy. Można też 5 dkg chudego boczku pokroić w kosteczkę i przesmażyć na patelni, dodać do żuru. Ja podaję tak przyrządzony żur w okrągłych chlebkach, po uprzednim usunięciu mięszu.

Baba szafranowa

25 dkg mąki, po dodaniu $\frac{1}{2}$ l letniego mleka, rozprowadzamy mieszając z 8 dkg drożdży. Zaczyn stawiamy na godzinę, przykryty serwetą, w ciepłym miejscu, by pięknie wyrósł. Wówczas dodajemy do zaczynu ubite sprężyną z dodatkiem 15 dkg cukru: 8 żółtek i 4 białka, obraną skórkę z 1 małej cytryny, namoczoną (przez 3 godziny) w kieliszku spirytusu, szczyptę szafranu (przelać przez sitko), wymieszać dokładnie z zaczynem, dodać 75 dkg mąki, małą łyżeczkę soli i wyrabiać ciasto ręką przez 30 minut. Do wyrobionego ciasta wlewamy 14 dkg letniego, roztopionego masła, wysypujemy 10 dkg rodzynek i 3 dkg, cieniutko pokrajanej, usmażonej w cukrze skórki pomarańczowej. I znowu ciasto wyrabiamy ręką tak długo, aż zacznie odstawać od ręki i miski. Teraz przekładamy je do wysmarowanej masłem formy. Gdy ciasto rosnąć wypełni formę, wstawiamy babkę do dobrze nagrzanego piekarnika. Czas pieczenia wynosi nieco ponad 60 minut. Jeśli wetknięty w ciasto cienki patyczek nie będzie oblepiony ciastem, babka jest upieczona. Ciepłą „babę” oprószamy cukrem pudrem lub lukrujemy.





Baba petynetowa zwana muślinową

24 żółtka wbijamy do emaliowanego naczynia, dodając 30 dkg cukru. Naczynie z żółtkami wstawiamy do większego naczynia z gorącą i ubijamy sprężyną, aż połączywszy się z cukrem, zbieleją i zgęstnieją. Wówczas dodajemy drożdże (6 dkg drożdży należy rozkruszyć w ½ szklanki letniego mleka, dodać łyżkę mąki i łyżeczkę cukru, zamieszać i poczekać, aż zaczyn wyrośnie). Wówczas dodajemy drożdże do ubitych żółtek, ubitą na proszek łyżkę wanilii oraz 25 dkg przesianej i lekko ogrzanej mąki pszennej. Ciasto ubijamy przez 30 minut, po tym czasie dodajemy 10 dkg roztopionego, letniego masła i znowu ubijamy przez 30 minut. Gdy ciasto urośnie w dwójnasób, przekładamy je do wysmarowanej masłem, lekko ogrzanej formy karbowanej na baby. I dopiero gdy ciasto rosnąć wypełni formę po brzegi, ostrożnie, unikając wszelkich wstrząsów, wstawiamy formę do nagrzanego dobrze piekarnika. Czas pieczenia w średnio gorącym piekarniku wynosi 60- 65 minut.



Mazurki- mają ponoć pochodzić ze słodkiej kuchni tureckiej. Mazurki, to niskie placki, przeważnie na kruchym spodzie lub na opłatku, pokryte warstwą masy orzechowej, migdałowej, serowej, bakaliowej itp., barwnie lukrowane i pięknie zdobione konfiturami oraz bakaliami.

Mazurki pieczemy na blachach do pieczenia ciast. Powinny być prostokątne i mieć rozmiary arkusza papieru A4. W tortownicach pieczemy mazurki jedynie wówczas, gdy rezygnujemy z tortów. Mazurki nie powinny być wysokie, dlatego ciasto mazurkowe kładziemy na blachę "na palec" grubo.

Mazurek orzechowy „piankowy”

W donicy ucieramy „na puch” 3 surowe żółtka z 25 dkg cukru pudru, dodając w czasie ucierania, małymi porcjami, 12 dkg masła. Do doskonale utartej masy maślano- żółtkowej dodajemy 12 dkg mąki pszennej i 25 dkg orzechów włoskich i łącząc składniki, wyrabiamy jednolite w konsystencji ciasto. Na wyłożoną papierem do pieczenia blachę kładziemy ciasto i wygładzamy jego powierzchnię nożem. 3 białka ubijamy na sztywną pianę, dodając w czasie ubijania 3 dkg cukru pudru. Pianą pokrywamy równomiernie ciasto i kładziemy na jej powierzchni, brzegiem, w niezbyt wielkich odstępach połówki obranych orzechów. Mazurek pieczemy w średnio gorącym piekarniku, nie powinien się bowiem zbyt przyrumienić. Upiec na dwa dni przed świętami, by dobrze skruszał.

Staropolski mazurek zwany „Królewskim”

W donicy ucieramy 35 dkg najlepszego masła „na pianę”. Do utartego masła dodajemy 12 dkg cukru pudru, 12 dkg obranych i drobniutko posiekanych (nie mielonych!) migdałów, odrobinę skórki cytrynowej, 37 dkg mąki pszennej, 4 ugotowane i przetarte przez sitko żółtka, 1 surowe żółtko i szczyptę soli. Z podanych składników zagniatamy na stolnicy jednolite w konsystencji ciasto, które powinno „odpocząć” w chłodnym miejscu co najmniej przez godzinę.

2/3 ciasta rozwałkowujemy na grubość palca i wykładamy nim natłuszczoną masłem i lekko oprószoną mąką blachę. Z pozostałego ciasta wytaczamy cienkie wałeczki grubości ołówka i układamy z nich na cieście, równomierną kratkę. Cały mazurek smarujemy surowym żółtkiem i pieczemy w dobrze nagrzanym piekarniku na jasnozłoty kolor. Gdy mazurek zupełnie ostygnie, wkładamy do kraterki bardzo dokładnie osączonej konfitury (wiśnie, czereśnie, małe truskawki). Całość możemy poleać lekkim lukrem utartym z 10 dkg cukru pudru, łyżki gorącej wody i łyżki soku z cytryny.



Smacznego!

Autor: Danuta Piotrowska

Źródła:

Wielkanoc dawniej- <https://www.canalpluskuchnia.pl>

Wielkanoc kiedyś- dawne tradycje- Creative magazine - <https://creativemagazine.pl>

W staropolskiej kuchni i przy polskim stole. Maria Lemnis, Henryk Vitry. Wydawnictwo Interpress Warszawa 1979

Kolorowe zdjęcia z archiwum domowego Danuty i Bogusława Piotrowskich