

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

<u>WSTĘP</u>	6
I. HISTORIA I SYMBOLIKA ŚWIĄT WIELKIEJ NOCY	7
II. WIELKANOC PO STAROPOLSKU	9
III. PRZEPISY	12
<u>1. ZUPY</u>	<u>12</u>
<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 wrzuć zasmażkę do gotującej zupy, wlej tyle żurku, ile lubisz (zaczynij od 1 szklanki, a dalej już próbuj),

O - wrzuć 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>