

# ŻUREK

Zgodnie z tradycją na wielu świątecznych stołach pojawia się żurek. Początkowo ta zakwaszana zupa mączna gościła głównie w wiejskich, biednych chatach. Szybko znalazła jednak liczne grono wielbicieli swojego wyjątkowego smaku. Nazwa wywodzi się od niemieckiego słowa sauer, co oznacza kwaśny. Żur często bywa mylony z barszczem białym. Różnica między nimi polega na użyciu innego rodzaju mąki do zakwasu. Tradycyjny żurek gotuje się na zakwasie z mąki żytniej, natomiast barszcz biały przygotowuje się na bazie mąki pszennej. Właśnie dzięki temu zupa zyskuje swój charakterystyczny, kwaśny smak. Dodatkowo, dzięki dobroczynnym bakteriom, wzmacnia odporność. Tajemnicą przepisu na tradycyjny żurek, oprócz wspomnianego zakwasu żytniego, jest smakowita biała kiełbasa, wędzony boczek i tarty chrzan. Gotowanie wywaru na aromatycznym mięsie ma nie tylko znaczenie dla smaku, ale także dla tradycji – oznacza koniec postu i symbolizuje dobrobyt. Chrzan, symbol goryczy Męki Pańskiej, a także siły, tężyzny fizycznej i żywotności, również wzbogaca aromat zupy.



## BABKA WIELKANOCNA

Jednym z klasycznych przysmaków jest babka wielkanocna, tradycyjnie przygotowywana na drożdżach. Poznamy ją po kształcie ściętego stożka i karbowanej powierzchni. Ciasto może być wypiekana na różne sposoby! Na świątecznym stole może zagościć baba wielkanocna cytrynowa, piaskowa, marmurkowa, kokosowa, pomarańczowa, z makiem lub z bakaliami. Możliwości jest naprawdę wiele.



babka

## JAJKA

Jaja są nieodłącznym elementem Wielkanocy. Malowanie i dekorowanie pisanek to tradycja, bez której wielu nie wyobraża sobie świąt. Jajka są też najważniejsze na świątecznym stole. Symbolizują odradzające się życie i zwycięstwo nad śmiercią. Śniadanie wielkanocne zaczyna się od dzielenia się jajkiem poświęconym w Wielką Sobotę i złożenia sobie wzajemnych życzeń. Zwyczaj ten jest typowy dla naszego kraju.



## BIAŁA KIELBASA

Biała kielbasa, przygotowywana z mięsa wieprzowego i o charakterystycznym jasnym kolorze, to kolejna pozycja na liście tradycyjnych dań wielkanocnych. Na polskich stołach gości już od XVII wieku! To nie tylko dodatek do świątecznego żurku i święconki, ale osobna potrawa, która ma swoje honorowe miejsce na wielkanocnym stole. Może być gotowana, pieczona z cebulką i czosnkiem lub z jabłkami, a nawet zapiekana w cieście francuskim. Najlepiej smakuje jeszcze na ciepło i w towarzystwie chrzanu lub ćwikły.



kielbasa

# MAZUREK

Na polskich stołach są obecne od wieków, chociaż prawdopodobnie przywędrowały do nas z Turcji. Nie zmienia to faktu, że mazurek wielkanocny to symbol świąt. Zwykle też ciasta te piecze się tylko raz w roku – na Wielkanoc. Nie ma jednak jednego tradycyjnego przepisu na ten smaczny wypiek. Klasycznie bazą mazurka jest kruche ciasto z masła, mąki i jaj. Może też mieć różną formę – prostokąt, kwadrat, koło, czy owal, a właściwie kształt pisanki. Nadzienie mazurka też bywa różnorodne – od kajmakowego, orzechowego, budyniowego, czekoladowego, po owocowe.



mazurek

# PASCHA

Pascha – tradycyjna potrawa wielkanocna, przygotowywana z twarogu lub z mleka, śmietany, masła, zwykle z dodatkiem żółtek, cukru, wanilii i innych składników, również bakalii. Zwykle bardzo słodka, podawana zazwyczaj w postaci ściętej piramidki ozdobionej rodzynekami i skórką pomarańczową.

