

Święta Wielkanocne

W Polsce, według wiejskich tradycji, w Wielkanoc nie godziło się gotować, ani też rozpalać wielkiego ognia pod kuchnią, dlatego też wielkanocny stół panie domu przygotowywały znacznie wcześniej. U bardziej bogatych gospodarzy, u szlachty i mieszczan wielkanocne potrawy przygotowywano nawet przez dwa tygodnie. Z potraw najważniejsza była szynka, najlepiej cała i z kością, uwędzona w jałowcowym dymie. Na stole nie mogło zabraknąć też ułożonych w obfite zwoje kielbas, zwłaszcza białej, zwanej polską, ani



nazywane przekładaniami. Na stołach pojawiała się też często kielbasa biała, obowiązkowy był chrzan, jaja, masło. Dlaczego chrzan? A czyż inaczej można by pochłonąć taką ilość wędlin. Chrzan był znany już w starożytnym Egipcie, ceniono go w polskiej medycynie ludowej, choć nie wiadomo, że zawiera witaminę C oraz substancje bakteriobójcze. Od wieków był



półmiska z upieczoną w całości świńską głową, z jajkiem w ryjku. Na bogatszych stołach głowiznę zastępowały pieczone prosięta, a także inne pieczenie. Wśród ciast królowały baby wielkanocne oraz dekoracyjne mazurki i serniki,



dodawany do wielkanocnej szynki. Żelaznym punktem wielkanocnego menu jest w wielu domach wielkanocny żurek, gotowany na białej kielbasie, zaprawiany śmietaną, a niekiedy także chrzanem. W dawnej Galicji popularna jest także zupa zwana święconką, składająca się z drobno pokrojonych wędlin i mięsa ze świątecznych pieczeń. Zupa taka gotowana jest na serwatce i podawana z jajkiem na twardo.

Elementem dekoracyjnym bywał i często jeszcze bywa wykonany z masła baranek z chorągiewką, który symbolizuje paschalną ofiarę Zbawiciela. Ustawiony w kielkującej rzeźusze lub owsie (w towarzystwie innych stworzeń np. kurcząt) był wyobrażeniem odrodzenia całej przyrody.





Klasycznymi polskimi ciastami wielkanocnymi są baby i mazurki, a pieczenie bab wielkanocnych było zawsze poważnym wydarzeniem. Najpierw najbielszą mąkę pszenną przesiewano przez gęste sito, w donicach ucierano żółtka z cukrem, rozpuszczano w

ciasto, ale i używał mu korzennego aromatu), mielono migdały, przebierano rodzynki i tłuczono w moździerzach wonną wanilię, robiono z drożdży zaczyn. Nałożone do form babkowych ciasto nakrywano lnianymi obrusami, gdyż „zaziębiona” baba nie rosła i miała zakalec. Wyjęte z pieca baby kładziono na puchowych pierzynach, by nie zgniotły się. Wystudzone baby pięknie i obficie lukrowano.

Pochodzenie mazurków nie zostało dotychczas dostatecznie wyjaśnione. Być może, iż jest to ciasto efektem wpływów 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. Świąteczne śniadanie zamieniało się czasami w biesiadę trwającą zwykle wiele godzin, nieraz nawet do późnego wieczora.

