DZIENNIK ZACHODNI junior

Gastromaniak

(wydanie świąteczne)

kwiecień 2012

WWW.JUNIORMEDIA.PL

ORGANIZATOR PROJEKTU GRUPA WYDAWNICZA polskapresse

PARTNER OPERON WYDAWNICTWO PEDAGOGICZNE

"Z okazji zbliżających się Świąt Wielkanocnych pragniemy złożyć wszystkim życzenia pełne radości, optymizmu i pokoju serca. Życzymy świąt spędzonych w prawdziwie wiosennym nastroju, w gronie kochającej rodziny i serdecznych przyjaciół"

Redakcja "Gastromaniaka"

Zwyczaje i tradycje wielkanocne

Święta Wielkanocne poprzedza Wielki Post, trwający 40 dni. Zaczyna się w Środę Popielcową. Wcześniej jednak, w ostatni czwartek przed Wielkim Postem, tradycyjnie obchodzony jest Tłusty czwartek.Święta poprzedza Wielki Tydzień. Rozpoczyna się w Niedzielę

Następnie obchodzony jest Wielki Czwartek na pamiątkę ustanowienia

sakramentów Kapłaństwa i Eucharystii (rozpoczyna Triduum Paschalne). W Wielki Piątek nie odprawia się mszy tylko liturgię na cześć Męki Pańskiej. Wielka Sobota to dzień skupienia. W tym dniu

święci się pokarmy. Po Triduum Paschalnym rozpoczyna się Wigilia

paschalna i Niedziela Wielkanocna. Poniedziałek Wielkanocny zwany jest Śmigusemdyngusem, Lanym Poniedziałkiem, Polewanką oraz dniem świętego Lejka. Tradycja nakazuje tego dnia polewać się wodą (symbolizuje budzenie się przyrody do życia).

Zwyczaje i tradycje Wielkanocne

Pisanki wielkanocne (malowanie jaj)

Zwyczaj malowania jaj wywodzi się z Persji (obecny Iran). To stamtąd pochodzą najstarsze pisanki. Jaja malowano także w Cesarstwie Rzymskim, Mezopotamii, Egipcie i Grecji. Wzmianki o polskich pisankach pochodzą z X wieku.

Palmy wielkanocne (święcenie palm w Niedzielę Palmową)

Niedziela Palmowa - w tym dniu święci się palmy. Zwyczaj święcenia palm w Polsce sięga czasów średniowiecza. Największy pokaz palm wielkanocnych zobaczyć można w Lipnicy Murowanej oraz w Rabce. Odbywają się tam konkursy na najdłuższą i najpiękniejszą palmę.

Święcenie pokarmów w Wielką Sobotę

Zwyczaj, który na dobre zagościł w polskim domu. Pokarmy poświęcone w Wielką sobotę spożywane są na wielkanocne śniadanie.

Topienie Judasza w Wielką Środę

Oznaczało zbliżający się koniec Wielkiego Postu.

Grzechotanie (obdarowywanie dzieci grzechotkami w Wielki Tydzień)

Wieszanie śledzia

(był to znak zbliżającego sie końca postu)

Śniadanie Wielkanocne

Uroczysty posiłek spożywany jako znak zwycięstwa życia nad śmiercią. Posiłek rozpoczyna składanie życzeń śiątecznych domownikom i dzielenie się święconym jajkiem.

Święcenie pokarmów

Zwyczaj święcenia pokarmów w Polsce przyjął się w XIV wieku. Jego źródło stanowią prawdopodobnie starosłowiańskie obrzędy wiosenne. Święcenie gałązek wierzbowych, wody, ognia i pożywienia, nadało nowe znaczenie dawnym rytuałom. Poświęcone rzeczy, jeszcze nie tak dawno, wykorzystywano do praktyk magicznych, mających zapewnić ochronę przyszłych zbiorów. W niektórych regionach Polski, znany był zwyczaj trzykrotnego obchodzenia domu ze święconką, w celu zapewnienia sobie szczęścia i urodzaju.

Dzisiejsze święcone ma znacznie skromniejszy wymiar niż to sprzed lat. Dawniej ksiądz odwiedzał dwory i

zamożniejsze domy, w których przygotowywano wielkanocne stoły. Przybywali tam zamieszkujący odległe od kościoła wsie wierni, by wspólnie uczestniczyć w poświęceniu pokarmów. Wystawność wielkanocnego stołu była odzwierciedleniem domowego dostatku. Znajdował się na nim bochen chleba, jaja, wędzone mięsa, kiełbasa, chrzan, figura baranka z ciasta bądź masła, ser, a także wino, kandyzowane owoce, różne ciasta i kołacze. Wszystko przystrajano gałązkami

bukszpanu lub barwinka.Istotna jest symbolika święconych pokarmów, ponieważ ich dobór nie jest przypadkowy. Każdy ma swoje znaczenie, wywodzące się z tradycji ludowych lub chrześcijańskich.
* **Chleb** podstawowy pokarm , symbolizuje ciało Chrystusa * **Wędliny**

świadectwo dostatku, miały zapewnić zdrowie i płodność
* **Ser i masło** oznaczają zależność człowieka od natury
* **Sól** posiada oczyszczające właściwości, wierzono, że chroni przed złem

* **Chrzan** symbol męki Chrystusa, miał zapewnić tężyznę fizyczną
* **Ciasto** będące dowodem umiejętności gospodyni domu,

* **Baranek** symbol ofiary Chrystusa
* **Zdobione jajko**, zwane pisanką lub kraszanką w wielu kulturach stanowiło symbol początku istnienia i odradzającego się życia. Według dawnych wierzeń

zapewniało ochronę przed złymi mocami, a jego ornamentyka stanowiła znaczenie dla słowiańskich obrzędów. Do kraszenia jajek używało się wosku i naturalnych barwników. I tak jest się do dnia dzisiejszego.

Potrawy wielkanocne

Świąteczny stół gospodynie nakrywają białym obrusem, dekorują wiosennymi kwiatami, rzeżuchą, lub gałązkami wiśni, i bukszpanu. Śniadanie Wielkanocne rozpoczynamy, częstując się potrawami ze święconki, podobnie jak wieczerzę wigilijną zaczynamy dzieląc się opłatkiem.

Sernik

ciasto: pół szklanki mąki pszennej, pół szklanki mąki ziemniaczanej
6 jajek

2 łyżeczki proszku do pieczenia
pół szklanki cukru pudru
Sporządzić ciasto biszkoptowe.
Masa:25 dkg sera
2 łyżki cukru, 1 śnieżka, pół litra śmietanki 30%, 2 galaretki cytrynowe (rozpuścić w pół litra wody)
Ser zmiksować z cukrem i galaretką

(tężejącą). Śmietanę ubić ze śnieżką, wymieszać razem z serem.
Polewa:pół kostki margaryny,3 łyżki cukru, 10 dkg kokosu
Margarynę rozpuścić, ale nie zagotować. Wsypać cukier i wiórki i smażyć na złoty kolor.
Składanie ciasta:biszkopt,masa,biszkopt,dżem brzoskwiniowy,kokos

Pieczony pasztet

Składniki:
1 kg wieprzowiny
1 kg wołowiny
1/2 kg boczku lub podgardla
3 średnie cebule,

obrane i pokrojone w

grube plastry
1/2 podłużnej bułki np. paryskiej pokrojonej w plastry
5 dkg wątróbki (niekoniecznie)

4 - 5 jajek

sól, pieprz
gałka muszkatołowa
słonina, pokrojona w cienkie plasterki
bułka tarta
oraz przyprawy do

Sposób przygotowania

Przyprawy gotować przez 7 minut w małej ilości wody. Powinno pozostać 1/2 szklanki wywaru.Mięso pokroić na małe kawałki i włożyć do dużego garnka. Boczek ułożyć na spód, następnie mięso (wieprzowinę, wołowinę), dalej cebule. Posolić i dodać przecedzony zimny wywar z przypraw. Zagotować na dużym ogniu, następnie wymieszać i dusić na małym ogniu aż do miękkości mięsa, przez około 1,5 godziny. Pod koniec gotowania dodać bułkę parówkę. Wątróbkę sparzyć we wrzątku przez około 3 minuty.Po wystudzeniu mięsa,

zagotowania: 3 listki laurowe, 5 ziarenek ziela angielskiego, 5 ziarenek czarnego pieprzu

najlepiej na następny dzień, trzykrotnie zmielić mięso oraz wątróbkę w maszynce . Następnie dodać żółtka, wymieszać, dodać sól, pieprz oraz gałkę muszkatołową. Na koniec delikatnie połączyć z ubitymi białkami.Dwie wąskie i podłużne formy o długości 30 cm wysmarować smalcem, boki i dno wyłożyć plasterkami słoniny. Posypać bułką tartą. Wyłożyć masę mięsną, dobrze docisnąć, aby nie pozostały wewnątrz pęcherze powietrza. Wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec przez ok 1,5 godziny.

Potrawy wielkanocne

Żurek z białą kiełbasą i jajem

Potrzebne składniki:
2 litry wody
1/2 litra zakwasu na żurek
1/2 kg białej kiełbasy
40 dkg wędzonego boczku
mały kubek śmietany
5 ugotowanych jaj
2 duże ząbki czosnku
liście laurowe, pieprz, sól, majeranek do smaku

Przygotowanie

Sporej wielkości garnek napełnij wodą. Włóż do niego całą kiełbasę oraz boczek. Następnie dorzuć pokrojony czosnek oraz liście laurowe. Całość gotuj przez pół godziny. Po upływie tego czasu wyciągnij mięso oraz kiełbasę. Gdy przestygną pokrój boczek w kostkę, a kiełbasę w dość szerokie paski.
Do garnka dolej zakwas. Następnie powoli zacznij dodawać śmietanę. Całość ponownie wymieszaj.

Gdy składniki dobrze się połączą ponownie dodaj mięso. Na koniec dopraw żurek majerankiem oraz przyprawami.

Tuż przed podaniem na talerzu ułóż połówkę pokrojonego jajka. Dopiero później nalewaj żurek.

Faszerowane jajka

Potrzebne składniki:
10 dużych jaj
pół dużego słoika majonezu
łyżka gorczycy
szczypiorek
kapary
sól, pieprz do smaku

Przygotowanie
Jajka ugotuj na twardo. Gdy będą gotowe pozostaw je do wystygnięcia. Następnie dokładnie obierz i przetnij wzdłuż, tak aby uzyskać dwie połówki. Delikatnie usuń żółtka będą jednym ze składników farszu. Wszystkie żółtka włóż do miski i utrzyj z majonezem.

W dalszej kolejności dodaj do nich gorczycę, a także posiekany szczypiorek i drobno pokrojone kapary. Całość dopraw do smaku solą i pieprzem. Gotowy farsz przełóż do worka cukierniczego i delikatnie wypełniaj jajka.

Sos tatarski do jajek, mięs pieczonych, wędlin, ryb

wymienione poniżej składniki należy drobno pokroić i wymieszać

Składniki -1 szklanka majonezu ;1 szklanka kwaśnej śmietany;2-3 kiszone ogórki;2-3 konserwowe ogórki; kilka marynowanyh grzybków [5-6 większe.mogą być pieczarki] ;mniejsza cebula;odrobina cukru,pieprz.

Potrawy wielkanocne

Mazurek marcepanowy

1 duży prostokątny wafel
400g całych migdałów bez skóry
2 szkl cukru
8 białek
1/2 łyżeczki ekstraktu z gorzkich migdałów (lub olejku migdałowego)
ziarenka z 1/2 laski wanilii
200g białej czekolady
3 łyżki śmietanki 18%
czarna czekolada, grylaż oraz migdały

Przykrajamy wafel do wielkości blaszki. Nagrzewamy piekarnik do 165C. W malakserze mielimy na proszek migdały z 1 szkl cukru. Dodajemy 4 białka i miksujemy na gładką masę. Dodajemy wanilię i ekstrakt migdałowy. Pozostałe białka ubijamy na sztywno z resztą cukru. Delikatnie łączymy plastikową szpatułką pianę z białek z masą migdałową. Rozsmarowujemy na waflu i pieczemy przez 50min. Białą czekoladę roztapiamy ze śmietanką. Rozsmarowujemy na całej powierzchni mazurka. Ozdabiamy mazurek tym, co nam wyobraźnia podpowie. Ważne żeby nakładać ozdoby na jeszcze miękką polewę, tak że warto wcześniej przemyśleć jdekorację

kremowej UHT 30%
1 łyżka likieru lub soku z pomarańczy
1 łyżeczka tartej skórki z pomarańczy

Przygotowanie:

Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Do miseczki włożyć białą czekoladę i masło. Miseczkę zawiesić na garnku z niewielką ilością gotującej się wody i mieszać składniki aż się roztopią i połączą w jedną masę.Dodać cukier i żółtka, wymieszać. Zdjąć miseczkę z garnka i dodać przesianą mąkę wraz z proszkiem do pieczenia oraz zmielone migdały. Wymieszać

Babka migdałowa z białą czekoladą i pomarańczą

Składniki:
130 g białej czekolady, połamanej na kosteczki
80 g masła, pokrojonego w kostkę
8 łyżek cukru
3 jajka, oddzielone żółtka od białek
40 g mąki
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
100 g zmielonych migdałów bez skórek*
2 łyżeczki tartej skórki z pomarańczy

Polewa z białej czekolady:
150 g białej czekolady
1/3 szklanki śmietanki

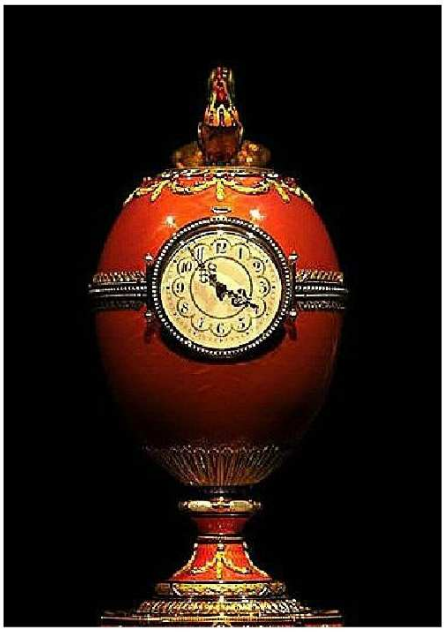
Ubić pianę z białek i połączyć z masą czekoladowo - migdałową a na końcu wymieszać ze startą skórką z pomarańczy. Przełożyć do przygotowanej formy na babkę i piec przez 40 - 45 minut (można sprawdzić patyczkiem). Ostudzić w formie a następnie wyłożyć babkę na metalową kratkę.Przygotować polewę z białej czekolady:wszystkie składniki rozpuścić na niewielkim ogniu. Babkę polać gęstą polewą i udekorować połówkami migdałów.

Najdroższe jajka wielkanocne na świecie

Najsłynniejszymi wielkanocnymi jajami świata są bez wątpienia te z pracowni Faberge. Twórcą oryginałów był jubiler Peter Carl Faberge, który tworzył biżuteryjne cuda dla rosyjskich władców jako prezenty wielkanocne. Faberge tworzył jajka w latach 1884 do 1917 roku. W tym czasie powstało ich 50, z czego 42 przetrwały do dziś i można je oglądać w muzeach i galeriach w Rosji, Wielkiej Brytanii i USA.

Tak powstałe jaja trafiały zwykle w ręce królewskich małżonek. Dekoracja jajka koronacyjnego ofiarowanego przez Mikołaja II żonie Aleksandrze w 1897 nawiązywała do sukni koronacyjnej carycy, w środku ukryta była złota miniatura karety, z siedzeniami z rubinu, szybkami z górskiego kryształu i koroną na dachu.

Pierwsze jajko wielkanocne powstało w 1884 na zlecenie Aleksandra III, jako prezent dla żony cesarza Marii. Po śmierci Aleksandra III jego syn, Mikołaj II, kontynuował tradycję zamawiania jednego jajka na Wielkanoc. W środku jajka zazwyczaj kryła się niespodzianka, która aż do momentu otworzenia podarunku była objęta ścisłą tajemnicą.Jaja były wykonywane ze złota, srebra, kamieni szlachetnych, kości słoniowej, masy perłowej i zdobione emalią, a projekty do końca pozostawały tajemnicą nawet dla samego cara. Ozdoby inspirowane były wydarzeniami historycznymi np. wojnami czy otwarciem kolei transsyberyjskiej oraz zdobione miniaturami carskich rezydencji, wizerunkami członków rodziny.



Jajka trafiają również w ręce prywatne, osiągając zawrotne sumy - w roku 2004 kolekcję dziewięciu z nich wraz z około 180 innymi wyrobami Faberge kupił rosyjski oligarcha Victor Vekselberg za około 100 milionów dolarów. Natomiast najwyższą jak dotąd cenę osiągnęło jajo Rotschilda, które na aukcji Christie's w 2007 roku zostało sprzedane za 14 milionów dolarów. Prawa do produkcji wyrobów ze znakiem Faberge przejęła afrykańska firma projektująca ekskluzywną biżuterię.

Wielkanocny humor ... z zajączkiem

- Czy te wasze zajęcze pasztety rzeczywiście są robione z zajęcy?
- O tak !
- tylko z zajęcy ?
- No, szczerze mówiąc, to dodajemy trochę koniny.....
- Trochę, to znaczy ile ?
- Pół na pół: jeden zając, jeden koń.....

Zając przychodzi do cukierni. Widzi marchewkowe ciasto.
- Ile kosztuje 1 kg ciasta?
- 50 zł.
- A ile okruszki?
- Okruszki są za darmo.
- Acha, to poproszę 2 kilogramy okruszków.

Zajączek i niedźwiedź jechali pociągiem na komisję wojskową. Zajączek wypadł z pociągu i wybił sobie wszystkie

Pobiegł jednak na skróty i dotarł na miejsce szybciej niż miś. Kiedy miś wchodził do budynku, zając już wychodził z komisji.
- No i co? - spytał miś.
- Ffposątku! - odpowiedział zając. - Sffolniony, bffak usębienia!
Miś pomyślał chwile, odszedł na bok, wziął kamień i też wybił sobie zęby.
Wychodzącego z komisji misia, oczekiwał już zając.

- No i csfo? - pyta zając.
- Ffposądku! - odpowiada miś. - Sfolniony! Plasfkoftopie!

Idzie zajączek lasem, nagle spotyka go drugi zajączek i mówi:
- Co ci się stało, zajączku?
- Myśliwy.
- Postrzelił?
- Nie, nadepnął!

Przed sklepem w lesie stoi w kolejce mnóstwo zwierząt: niedźwiedzie, lisy wilki, jeże... Przez kolejkę przepycha się zając. Rozpycha inne zwierzęta łokciami, wreszcie jest na początku

W tym momencie łapie go niedźwiedź i mówi:
- Ty, zając, gdzie sie wpychasz?! Na koniec! - i mach, rzuca go na koniec kolejki. Zając znowu się przepycha, ale znowu łapie go niedźwiedź i odrzuca na koniec. Zając powtarza swój wyczyn jeszcze kilka razy, ale za każdym razem niedzwiedź wyrzuca go na koniec. Wreszcie obolaly i wkurzony zając otrzepuje się i mówi:
- Nie to nie. Nie otwieram dzisiaj sklepu!