



***„Bankowe”  
przepisy na święta  
i nie tylko...***



## Przelicznik kulinarny

"1 szklanka" ma zawsze pojemność 250 ml"

"1 łyżka" ma zawsze pojemność 15 ml

"1 łyżeczka" ma zawsze pojemność 5 ml

"kostka masła" ma zawsze 250 g

### MAKA PSZENNA

1 szklanka = 150 - 160 g

1 łyżka = 10 g

1 łyżeczka = 3 g

### MAKA ZIEMNIACZANA

1 szklanka = 190 g

1 łyżka = 10 g

1 łyżeczka = 3 g

### WODA, MLEKO

1 szklanka = 250 g

1 łyżka = 15 g

1 łyżeczka = 5 g

### DROŻDŻE SUSZONE

1 łyżeczka = 4 g

DROŻDŻY ŚWIEŻYCH dajemy  
zawsze 2 x tyle, co  
suszonych.



## CUKIER

1 szklanka = 220 g  
1 łyżka = 13 g  
1 łyżeczka = 5 g

## MIGDAŁY ZMIELONE

1 szklanka = 110 g  
1 łyżka = 6 g

## CUKIER PUDER

1 szklanka = 170 g  
1 łyżka = 12 g  
1 łyżeczka = 4 g

## ORZECY WŁOSKIE, LASKOWE

1 szklanka = 130 g  
1 łyżka = 8 g

## ŚMIETANA KREMÓWKA

1 szklanka = 260 g  
1 łyżka = 16 g  
1 łyżeczka = 5 g

## MAK

1 szklanka = 160 g  
1 łyżka = 10 g  
1 łyżeczka = 3 g

## OLEJ

1 szklanka = 230 g  
1 łyżka = 14 g  
1 łyżeczka = 5 g

## KAKAO

1 szklanka = 130 g  
1 łyżka = 8 g  
1 łyżeczka = 3 g



## *SAMK ŚWIĄT W .....*

### ☐ POLSCE



### ☐ UKRAINIE



### ☐ ROSJI



# Święta w Polsce

Jedną ze świątecznych tradycji jest chodzenie do kościoła i święcenie wielkanocnej palmy, na pamiątkę wjazdu Jezusa do Jerozolimy. Kiedyś taką palemkę wykonywało się samodzielnie m.in. z trzciny, wierzby, ziół, bukszpanu oraz sztucznych i suszonych kwiatów. Obecnie jednak coraz częściej ludzie decydują się na kupno gotowej już palmy. Przypominamy, że Niedziela Palmowa wypada 7 dni przed Wielkanocą. Święto to rozpoczyna także Wielki Tydzień.



Innym wielkanocnym zwyczajem jest chodzenie do kościoła ze święconką. Pokarmy wchodzące w skład święconki to zazwyczaj jaja, które symbolizują nowe życie, baranek symbolizujący Zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa, sól kuchenna, pieprz, chleb, wędlina, kiełbasa, chrzan oraz świąteczne ciasta. Dodatkowo koszyk, najczęściej z wikliny, przyozdabia się listkami bukszpanu lub borowiny. Ze święconką do kościoła chodzi się w sobotę, dzień przed Wielkanocą. Następnie poświęcone pokarmy spożywamy podczas świątecznego, niedzielnego śniadania.



Kolejną tradycją wielkanocną jest robienie pisanek. To zwyczajowa nazwa jajka zdobionymi różnymi technikami. Dawniej zdobieniem zajmowały się wyłącznie kobiety, mężczyźni zaś nie wolno było w tym czasie do pomieszczenia. Obecnie dekorowaniem jaj zajmują się wszyscy domownicy, a przede wszystkim dzieci. Co ciekawe, w zależności od techniki zdobienia, świąteczne jajka mogą mieć różne nazwy - drapanki, kraszanki, pisanki, oklejanki, nalepianki oraz ażurki. Dzielenie się poświęconym jajkiem przed wielkanocnym śniadaniem, podobnie jak bożonarodzeniowy zwyczaj łamania się opłatkiem, jest wyrazem przyjaźni



Śmigus-dyngus, który obchodzi się w Wielkanocny Poniedziałek, inaczej Lany Poniedziałek, polega na wzajemnym oblewaniu się wodą. Dawniej Słowianie uważali, że lanie się wodą sprzyja płodności, dlatego oblewano przede wszystkim panny na wydaniu. Obecnie, w odróżnieniu od pierwotnych tradycji, wodą oblewa się wszystkich, bez wyjątków. Zwyczaj ten popularny jest przede wszystkim wśród dzieci i młodzieży, które w okresie wielkanocnym kupują specjalne pistolety na wodę lub balony wodne.

W dawnych czasach wielkanocną tradycją było także przestrzeganie postu. W tym czasie ograniczano spożywanie m.in. mięsa, cukru, czy nabiału. Zazwyczaj jedzono jedynie żur i śledzie. W związku z tym w Wielki Piątek, z wielkiej radości związanej z końcówką postu, urządzano tzw. pogrzeb żuru i śledzia. Okoliczni mieszkańcy wsi zakopywali w przygotowanym wcześniej dole wspomniane potrawy. Dodatkowo w niektórych regionach Polski zasypywano także garnek z popiołem. Miał on symbolizować koniec smutku i nadejście radości.



## Tradycyjne potrawy w kuchni Polskiej na Wielkanoc

**Żurek z białą kielbasą**, boczkiem i jajkiem na twardo, ugotowany na wywarze. Taki żurek podajemy na śniadanie wielkanocne, dodając do niego święcone jajko. Można przygotować go na kupnym lub domowym zakwasie na żurek. Jest pyszny i lekko kwaśny.



Składniki na ok. 6- 7 porcji:

2 marchewki 1 pietruszka 1 cebula kawałek selera 3 kawałki suszonych grzybów ok. 500g białej kielbasy (może być również wędzonej) 200g wędzonego boczku (najlepiej w miarę chudego) 3 ziarna ziela angielskiego 2 liście laurowe 4 ziarenka pieprzu czarnego ½ łyżeczka soli 1,5 litra wody ok. 500ml zakwasu na żurek, suszony majeranek (łyżka lub więcej) ok. 50ml słodkiej śmietany 30- 36% (lub więcej) jajka (ok. 6 sztuk)



## Sposób przygotowania:

Marchewki, pietruszkę i seler obrać, umyć, pokroić na duże kawałki i włożyć do garnka. Dodać cebulę, grzyby, kielbasę (nakłuć ją wcześniej widelcem), boczek, ziele angielskie, liście laurowe, sól i pieprz. Dodać 1,5 litra wody. Zagotować. Gotować na małej mocy palnika przez 30 minut, pod przykryciem. Osobno ugotować jajka na twardo. Warzywa i mięso wyciągnąć z garnka. Kielbasę pokroić w plasterki, a boczek w kostkę. Grzyby pokroić w paseczki. Odstawić na bok. Do wywaru dodać zakwas i majeranek. (Majeranku dodajemy sporo. Co najmniej łyżkę). Gotować 10 minut. (Nie dłużej, bo zakwas może stracić smak i aromat). Na końcu wlać śmietanę. Dodać kielbasę, boczek i grzyby. W razie potrzeby doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać z przekrojonym na pół lub ćwiartki jajkiem.



# Mazurek Wielkanocny

## Składniki

### spód

350 g mąki pszennej krupczatki  
200 g zimnego masła  
100 g cukru pudru  
1 łyżka gęstej kwaśnej śmietany

18%

2 żółtka

250 g kajmaku  
150 g czekolady mlecznej  
40 g orzechów laskowych



## Wykonanie

Oddzielić białka i żółtka wymieszać mąkę, cukier puder i masło, a po chwili dodać żółtka i śmietanę. Szybko zagnieść by masa się nie nagrzała, ponieważ to kruche ciasto. Można do tego użyć miksera na średnich obrotach – ładnie i szybko łączy składniki na papierze do pieczenia rozwałkować ciasto na grubość ok 6 mm odmierzyć prostokąt wielkości 25 na 30 cm i dociąć ciasto, ciasto które odkroimy powinno nam idealnie wystarczyć na wykonanie niewielkiego rantu. Odcięte ciasto wałkujemy dłońmi w niewielki wałeczek i układamy na brzegach. Następnie przyciskamy widelcem, by spłaszczyć nieco wałek i stworzyć wzorek. Ciasta starczy na pojedynczy wałeczek – na pewno nie wystarczy go nam na zawinięcie warkocza, natomiast ja zdecydowanie polecam na mazurkach robienie jak najmniejszych ozdobnych rantów – wtedy więcej mazurka będzie pokryte masą papier do pieczenia z ciastem przekładamy na blachę spód piec w 200°C przez 20 min, aż do złotego rumianego koloru spód wystudzić na spód wyłożyć kajmak i rozsmarować równomiernie, a następnie schłodzić w lodówce, aż kajmak stężeje na tyle, by można było na nim rozsmarować warstwę czekolady orzechy laskowe posiekać dość grubo, żeby ładnie prezentowały się na mazurku, a następnie podprażyć je kilka minut na suchej patelni i nieco przestudzić czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej szybko rozsmarować czekoladę na kajmaku – trzeba się spieszyć, bo czekolada w połączeniu z zimnym kajmakiem szybko tężeje następnie szybko rozsypać orzechy na czekoladzie. Orzechy mogą być jeszcze nieco ciepłe z podprażania – to ułatwi ich przyklejenie się do czekolady. Żył nam już stężeć mazurek przechowywać w chłodzie.



## Domowy pasztet wielkanocny - przepis

### Składniki:

- 2 duże udka kurczaka
- 600 g łopatki wieprzowej
- 300-400 g podgardla
- 600 g wołowego (przednie lub też giciz wołowa)
- 600 g cielęciny środkowej - może być łata (nie udziec)
- 500 g wątróbki drobiowej
- 2 liście laurowe
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 5 średniej wielkości cebul
- 3 jajka
- gałka muszkatołowa, sól, pieprz
- smalec do obsmażenia mięsa i natłuszczenia foremek
- bułka tarta do wysypania foremek



### Sposób przygotowania:

Każdy rodzaj mięsa (oprócz wątróbki) podziel na części o wadze około 300 g. Na patelni rozgrzej smalec, na dużym ogniu usmaż kawałki mięsa na złoty kolor i wrzuć do dużego garnka (najlepiej 10-litrowego). Mięso podlej około 1/2 szklanki wody, aby nie przywarło na początku gotowania (potem puści soki). Do garnka wrzuć liście laurowe, ziarna ziela angielskiego oraz obrane i przekrojone na pół cebule. Całość duś pod przykryciem na małym (ale nie najmniejszym) ogniu około 1,5 godziny. Wszystkie kawałki co jakiś czas obracaj i mieszaj. 15 minut przed końcem duszenia do garnka wrzuć oczyszczoną wątróbkę i wymieszaj, tak by była przykryta wywarem. Po zakończeniu ostudź mięso w garnku.

Gdy będzie lekko ciepłe, wyjmij z garnka, oczyść z kości i przygotuj do mielenia, krojąc je na mniejsze części. Wywar odcedź przez gęste sito lub gazę, ziele angielskie i liście laurowe wyrzuć.

Mięso i cebule zmiel dwa razy przez normalne sitko. Następnie dodaj 3 jajka i wyrabiaj. Dopraw pieprzem, gałką muszkatołową i solą (uwaga - pasztet musi być lekko niedosolony, bo podczas pieczenia robi się bardziej słony, więc łatwo go przesolić). Do mięsa dolej tyle pozostałego z gotowania wywaru, aby pasztet nie był zbyt lejący, ani też zbyt twardy. Foremki wysmaruj smalcem, wysyp bułką tartą i wypełnij masą do 3/4 wysokości. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 200 st. C i piecz przez godzinę na środkowym poziomie piekarnika.

Jeśli podczas pieczenia pasztet za szybko się zrumieni i zacznie się przypalać, zmniejsz temperaturę. Po zakończeniu pieczenia zostaw foremki w gorącym, wyłączonym piekarniku na pół godziny.

Rady: Jeżeli nie kupisz cielęciny, możesz ją zastąpić dodatkowymi 2 udkami lub mięsem z indyka (1 udkiem). Mięso na pasztet nie może być chude, aby podczas duszenia mogło puścić soki, a tłuszcz mógł się wytopić. Podane wagi mięsa są wagami netto, bez kości. Kości w giczy cielęcej będą zmieniały wagę mięsa, kości w udku kurczaka lub indyka ważą niewiele. Z podanych proporcji wychodzą trzy pasztety w podłużnych foremkach, ale gotowy przyprawiony i nieupieczony pasztet możesz podzielić na porcje i zamrozić.

## Babeczki wielkanocne

### Składniki:

0,5 kg mąki pszennej  
35 dag cukru  
25 dag masła  
4 jajka  
1/3 szklanki mleka  
3 łyżki kakao  
cukier puder do posypania



### Jak zrobić babkę?

Zacznijmy od jajek i oddzielenia żółtek od białek. Tych pierwszych za chwilę użyjemy, a białka nieco później będziemy ubijać na sztywno. Potrzebna nam miska i pałka do ucierania ciasta. Do miski wrzucamy masło (najlepiej wyjąć je pół godziny wcześniej z lodówki, miękkie lepiej będzie z nami współpracować). Masło ucieramy, dodając stopniowo cukier oraz po jednym żółtku. Kiedy te składniki tworzą już jednolitą masę, stopniowo dodajemy (np. po łyżce) mąkę, nadal ucieramy i po trochu wlewamy mleko.

Cała mąka i mleko jest już zmieszana z masłem, żółtkami i cukrem? Odstawiamy na chwilę miskę na bok, teraz ubijamy białka. Sztywną pianę dokładamy do reszty ciasta i mieszamy. Podpowiemy, że to też dobrze robić porcjami, bo piana bywa kłopotliwa zanim połączy się z resztą składników. Po wymieszanu wszystkiego konsystencja stała się lżejsza, prawda? I to chodziło.

Przed nami ostatni krok, jeśli chcemy babki dwukolorowej (łaciatej). Ciasto dzielimy na dwie części - do jeden z misek dodajemy kakao i mieszamy, aż będzie jednolite. Na tym kończymy przygotowania. Pozostaje nam przełożyć ciasto do formy. Najpierw warstwa biała, potem ciemna, tak na zmianę. Liczba warstw zależy od nas. Jeśli chcemy jedną ciemną fałę, wystarczy połowę białej masy włożyć do formy i rozetrzeć wokół słupka formy, potem całą ciemną, rozetrzeć tak samo i pozostałą białą.

Jeśli chcemy mieć babkę jednolitego koloru - nie dzielimy ciasta, nie dodajemy kakao. Warto za to do białej części wcisnąć trochę soku z cytryny.

Ciasto trafia do piekarnika na ok. 1 godz. w temp. 180 stopni. Sprawdzamy drewnianym patyczkiem czy ciasto jest suche. Po wyjęciu wyjmujemy z formy, obracając ją do góry dnem, a po wystudzeniu posypujemy cukrem pudrem lub lukrujemy.



## Święta na Ukrainie

Niedziela Wielkanocna kończy okres Wielkiego Postu. Na Ukrainie jest on przestrzegany – w większym lub mniejszym stopniu – w co czwartym gospodarstwie domowym. Najwięcej takich osób jest w zachodniej części kraju, najmniej na wschodzie.

Rano Ukraińcy spotykają się na uroczystych śniadaniach – je się wtedy produkty spożywcze poświęcone pod koniec nocnej mszy świętej. W katolickich kościołach Kijowa święcenie pokarmów także odbywa się nie w Wielką Sobotę, a po rezurekcji i każdej mszy świętej w niedzielę Wielkanocną. W koszyku znajdują się baba wielkanocna, pisanki, kielbasa, sól, chrzan. Zdarza się także prosić, czasem też wino. Z tym ostatnim zwyczajem walczą przedstawiciele wszystkich wyznań.



Tradycyjnie Ukraińcy, w tym też katolicy, witają się w tych dniach „Chrystus zmartwychwstał” [„Chrystos Woskres!"]. Odpowiada się „Prawdziwie zmartwychwstał” [„Woistynu Woskres”]. Takie przywitanie charakterystyczne jest też -na przykład- dla urzędników państwowych, dlatego nie można być zaskoczonym iż właśnie tak powita nas celnik, czy milicjant. W ostatnich latach pojawił się zwyczaj sięgający czasów walki o niepodległość. Na powitanie: „Chrystus zmartwychwstał” zdarza się usłyszeć odpowiedź: „Zmartwychwstanie Ukraina”.

Istnieje wiele tradycji na Wielkanoc – od tradycyjnego śniadania w rodzinie do poszukiwania skarbów z pisankami w rękach. Warto zacząć od tego, że nie wszyscy wiedzą, dlaczego Wielkanoc świętują każdego roku w inny dzień. Wszystko jest naprawdę proste – raz dawno temu, już w pierwszym tysiącleciu naszej ery, zmartwychwstanie Chrystusa było obchodzone co tydzień. Wtedy zrozumieli, że to jest zbyt często, a Sobór Nicejski postanowił – w pierwszą niedzielę po 21 marcu, gdy księżyc w pełni przyjdzie, będziemy obchodzić ten dzień – zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa. Księżyc jest pełny nie po harmonogramie, więc data jest inna za każdym razem.



Wracając do tradycji, interesujący jest zwyczaj naszych przodków – w czasach, kiedy ten dzień został uznany za symbol zwycięstwa Chrystusa nad ciemnym okresem pogaństwa, ludzie podsycili ogień w kościele i patrzyli przez całą noc. Oczywiście wszyscy mieszkańcy nie mogli tego robić, ale nikt nie spał! Wierzano, że zasnąwszy tej nocy, będziesz śpiący przez cały rok.

Kolejną interesującą tradycją jest sprawdzenie swego temperamentu w noc Wielkanocy – nasi przodkowie wzięli czerwone jajko w swoje ręce i poszli razem z nim w poszukiwaniu skarbu. Jajko było rozgrzane, co wskazywało miejsce ukrywania ukrytych skarbów. Ten mały rytuał uważano za niebezpieczny, ale byliśmy pewni, że odważni byli – kto by nie chciał znaleźć skarbu?

Wszyscy wiemy, że święta religijne dla obywateli Lwowa i całej zachodniej Ukrainy są bardzo ważne. Każda lwowska rodzina idzie na nabożeństwo na Wielkanoc – większość w nocy, z dziećmi – na poranne nabożeństwo. I bez tradycyjnego śniadania wielkanocnego, tego dnia nie można sobie wyobrazić. We Lwowie w dzisiejszych czasach jest wiele świętych wydarzeń, miasto kwitnie i wypełnia się radosnym nastrojem. Dlatego, podróż do Lwowa na Wielkanoc będzie naprawdę ciekawa – można w pełni zanurzyć się w świat ukraińskich tradycji, do jakich Żydzi Lwowa odnoszą się dość poważnie.



# Tradycyjne potrawy w kuchni Ukraińskiej na Wielkanoc

## Paska ukraińska

### Składniki:

- 7-8 dag drożdży
- 1/2 szklanki cukru
- 1 kg mąki
- 1/2 l mleka
- 7-8 żółtek
- 1/2 torebki cukru waniliowego
- 1/4 łyżeczki soli
- 10 dag masła
- 5 łyżek oleju
- skórka otarta z 1/2 cytryny
- 8-10 dag rodzynek
- 1 jajko



Paska ukraińska - sposób przygotowania: Do miseczki wkruszamy drożdże, dodajemy trochę cukru i mąki. Rozprowadzamy ciepłym mlekiem, aby masa uzyskała konsystencję gęstej śmietany. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. W tym czasie ucieramy żółtka z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym. Kiedy drożdże wyrosną, dodajemy je do pozostałej mąki i utartych żółtek. Dolewamy resztę podgrzanego mleka i solimy. Zagniatamy do czasu, aż ciasto zacznie odchodzić od rąk. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Kiedy masa podwoi objętość, dodajemy stopione masło, olej i skórkę cytrynową. Zagniatamy i znowu odstawiamy do wyrośnięcia. Następnie dodajemy rodzynki, zagniatamy ponownie i napełniamy ciastem (do połowy) natłuszczone formy. Odstawiamy do wyrośnięcia. Kiedy ciasto wypełni formy, smarujemy je po wierzchu rozmąconym jajkiem i pieczemy w 160-180°C (bez termoobiegu!). Najlepiej piec babki najpierw przez 30 minut tylko od spodu, a potem dopiec na rumiano przy włączonej górnej i dolnej grzałce.

## Ciasto ukraińskie

### Składniki:

#### Ciasto:

1 i 3/4 szklanki mąki

1 szklanka cukru

6 żółtek

6 łyżek gęstej śmietany 18 %

1 masło roślinne

2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

#### Pianka kakaowa:

6 białek

6 łyżek cukru

6 łyżek kakao

1,5 szklanki posiekanych orzechów

#### Krem:

750 ml mleka

8 łyżek kaszy  
mamy(grysiku)

cukier waniliowy

250 gram cukru pudru

250 gram masła

sok z połowy cytryny



## Ciasto ukraińskie



### Sposób przygotowania przepisu:

Żółtka ucieramy z cukrem i masłem, pod koniec ucierania dodajemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia oraz śmietanę. Trzy jednakowe formy do pieczenia (25x40cm.) wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto dzielimy na trzy równe części, wykładamy do formy. Białka ubijamy na sztywno, ucierając dodajemy cukier oraz kakao. Dzielimy na trzy równe części, rozsmarowujemy na każde ciasto. Orzechy dzielimy na trzy części, posypujemy nimi każde ciasto. Pieczemy przez 20-30 minut w temperaturze 180 stopni, każde ciasto pieczemy osobno. Mleko zagotowujemy z cukrem waniliowym, wsypujemy kaszę maną, gotujemy ciągle mieszając do momentu aż masa zgęstnieje. Pozostawiamy do ostudzenia. Masło ucieramy z cukrem pudrem do białości, ucierając dodajemy po łyżce masy grysikowej. Na końcu dodajemy sok wyciśnięty z cytryny. Gotowym kremem przekładamy upieczone i ostudzone placki.

## Ukraińska sałatka ogórkowa

### Składniki:

- 2 jabłka
- 4 kiszone ogórki
- cebula
- 2 łyżki tartego chrzanu
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 4 łyżki oleju
- ocet
- posiekana natka pietruszki
- sól



### Przygotowanie:

Jabłka , ogórki i cebulę pokroiłem w kostkę , dodałem tarty chrzan , doprawiłem olejem , octem i solą.

Wszystko wymieszałem i przełożyłem do salaterki. Na wierzch położyłem pokrojone w ćwiartki jajka. Posypałem przed podaniem natką pietruszki.

## Święta w Rosji

Rosja Wielkanoc na wschodzie nazywana jest Paschą. Zgodnie z przyjętym w Cerkwi kalendarzem juliańskim, święto to obchodzi się nieco później niż u katolików. Przed świętami, w okresie Wielkiego Postu, przez 40 dni prawosławni nie powinni spożywać mięsa, ryb, nabiału i białego pieczywa. Większość rosyjskich restauracji w tym okresie oferuje specjalne postne menu. Jada się np. grzyby, kapustę i inne warzywa, a także wiele gatunków ciemnego chleba. W Wielki Piątek w cerkwiach czytane są fragmenty Pisma Świętego przedstawiające Mękę Pańską. W sobotę, podobnie jak w Kościele katolickim, następuje poświęcenie pokarmów. Rosjanie święcą jajka -symbol życia, a także wielkanocne baby i paschę, czyli potrawę z białego sera utartego z masłem, żółtkami i bakaliami.



W nocy z Wielkiej Soboty na Niedzielę Wielkanocną odbywają się nabożeństwa połączone z uroczystą procesją wokół świątyni. Wówczas wierni obchodzą cerkiew trzymając w rękach świece. Msza trwa kilka godzin. Niedziela zaczyna się od radosnego bicia dzwonów, zwiastujących zmartwychwstanie Chrystusa. Tego dnia Rosjanie obdarowują się również kolorowymi pisankami, i drobnymi prezentami mającymi sprzyjać szczęściu. Dawniej w dniu Paschy podawało się pieczone jagnię, szynkę lub cielęcinę. Obecnie rodzaj potraw ma już mniejsze znaczenie, choć nadal nie przygotowuje się przy tym święcie dań z ryb. Wszystkie serwowane potrawy muszą kojarzyć się z urodzajem.



# Tradycyjne potrawy w kuchni Rosyjskiej na Wielkanoc

**Szczi** - wyjątkowy rodzaj zabelanego kapuśniaku (może być z dodatkiem mięsa albo z samą cebulą, z małą ilością soku z jabłek bądź z dużą ilością soku z kapusty i z dodatkiem ziarna pszenicy).

Składniki:

50 dag kapusty kiszzonej  
ok. 1,5 l rosołu  
marchewka  
pietruszka  
2 cebule  
4 łyżki masła  
3-4 łyżki przecieru pomidorowego  
sól i pieprz do smaku  
liść laurowy  
1-2 łyżki musztardy rosyjskiej  
śmietana kwaśna  
natka pietruszki



## Sposób przygotowania:

### Rosyjska zupa Szczci

Kapustę płuczemy i dobrze odciskamy, kroimy. Do garnka dodajemy 3 łyżki masła, rozgrzewamy, dajemy kapustę, chwilę razem smażymy, podlewamy szklanką. Przykrywamy i dusimy 5 minut. Następnie zmniejszamy płomień, dolewamy litr bulionu, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, szczyptę pieprzu i gotujemy ok 45 minut od czasu do czasu mieszając. Pozostałe warzywa kroimy w kostkę i podsmażamy na łyżce masła. Dodajemy do nich przecier, smażymy razem chwilę aż się skarmelizuje, podlewamy chochlą zupy i dodajemy całość do garnka z kapustą. Uzupełniamy rosołem jeśli zupa jest za gęsta. Gotujemy kolejne 20 minut. Na koniec doprawiamy musztardą, ewentualnie pieprzem i solą. Na talerzach na zupę dajemy kleks śmietany i posiekaną natkę.

Smacznego



# Serniczki rosyjskie

## Składniki:

Twaróg 1/2 kg  
Śmietana 3/4 szklanki  
Jajo kurze 1 szt.  
mąka 6 łyżek  
sól do smaku  
masło klarowane do  
smażenia



## Wykonanie:

Twaróg zmielić w maszynce, dodać mąkę, sól, jajo i wymieszać składniki. Na stolnicy wysypanej mąką formować wałeczki, ciąć na kawałki, obtaczać w mące i smażyć na maśle z obu stron na rumiano. Możemy zrobić na słodko, dodając cukier waniliowy i bakalie.



Przygotowanie i opracowanie:  
Ewa Kosowska