

WIELKANOCNY STÓŁ Gościnnej Wielkopolski



Poszukiwanie i promocja tradycyjnych potraw i obrzędów



WIELKANOCNY STÓŁ

Gościnnej Wielkopolski

Poszukiwanie i promocja tradycyjnych potraw i obrzędów

Realizacja Projektu
*Ośrodek Kultury, Sportu
i Aktywności Lokalnej
w Miejskiej Górcie*

Opracowanie graficzne
i projekt okładki
Andrzej Kuźmiński

Zdjęcia:
*Viktoriafoto - Marcin Wlekliński
Andrzej Kuźmiński*

Wydawca:
*Ośrodek Kultury, Sportu
i Aktywności Lokalnej
w Miejskiej Górcie*
www.osrodekkultury.info



Miejska Górka 2012

PROJEKT REALIZOWANY W RAMACH LOKALNEJ STRATEGII ROZWOJU
LOKALNEJ GRUPY DZIAŁANIA GOŚCINNA WIELKOPOLSKA W PĘPOWIE



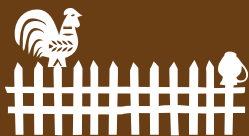
Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Projekt wykonany na zlecenie Ośrodka Kultury, Sportu i Aktywności Lokalnej w Miejskiej Górcie

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Osi 4 Leader

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Wielkanocny stół Gościnnej Wielkopolski „Promocja i poszukiwanie tradycyjnych potraw i obrzędów”

Pod takim hasłem Ośrodek Kultury, Sportu i Aktywności Lokalnej w Miejskiej Górcie postanowił na nowo odtworzyć historyczne potrawy wielkanocne z obszaru dziesięciu gmin południowo-zachodniej Wielkopolski i udokumentować bogatą tradycję regionu.

„Wielkanocny Stół” to efekt wyteżonej i twórczej pracy kilkudziesięciu pań, członkiń Kół Gospodyń Wiejskich, z obszaru działania Międzygminnego Związku Turystycznego „Gościnna Wielkopolska”. Uczestniczki projektu podzieliły się z nami wiedzą i doświadczeniem, a także wspomniały pasją kulinarną.



Warsztaty wielkanocnej tradycji w Miejskiej Górcie

Projekt realizowany był w ramach Lokalnej Strategii Rozwoju Lokalnej Grupy Działania Gościnna Wielkopolska. Sięgnęliśmy w nim do własnych tradycji kulinarnych oraz produktów lokalnych tradycyjnie wykorzystywanych do przygotowywania świątecznych posiłków. Zależało nam na odtworzeniu unikalnego smaku wielkanocnych potraw, a nawet całych ich zestawów, które przed laty gościły na naszych stołach. Pomoc wielkopolskich gospodyń, ale też i fachowców, okazała się w tym zagadnieniu bezcenna.

W pierwszej części projektu przeprowadzone zostały warsztaty szkoleniowe. Uczestniczki miały okazję poznać bogactwo kulinarne Wielkopolski oraz znaczenie tradycyjnej kuchni i lokalnych produktów. Dowiedziały się też o historii obrzędów wielkanocnych i możliwości wykorzystania dziedzictwa kulturowego w rozwoju turystycznym regionu. To właśnie podczas warsztatów panie układały menu wielkanocnego stołu oraz katalog charakterystycznych dla ich własnych miejscowości obrzędów, związanych z Wielkim Postem i Wielkanocą.

Drugą częścią projektu, podsumowującą przedsięwzięcie, był „Festyn smaków i obrzędów”. Odbył się on w Domu Strażaka w Dłoni. Podczas uroczystości zorganizowano wystawę prac



Festyn wielkanocny w Dłoni

Kół Gospodyń Wiejskich, połączoną z konkursem oraz degustacją tradycyjnych, wielkanocnych przysmaków.

Przygotowane stoły wielkanocne oceniała komisja konkursowa, którą tworzyli: Zdzisława Ostrowska z Wielkopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Marek Gąsiorowski - lider Slow Food Wielkopolska, dziennikarz Andrzej Kuźmiński, autor książek kulinarnych oraz Jarosław Lisiecki reprezentujący Stowarzyszenie LGD Gościnną Wielkopolska.

Pierwsze miejsce przyznano KGW w Jerce. Drugą pozycję zajęły Piaski, a na trzeciej uplasowały się Łagiewniki. Wielkanocny festyn uatrakcyjniły występy uczniów Szkoły Podstawowej w Dłoni, zespołów: „Chojnioki” z Chojna, „Kokorzynianki” z Kokorzyna oraz „Górczanki” z Miejskiej Górk.

Na kolejnych stronach prezentujemy dorobek naszych pań, przygotowane przez nie stoły wielkanocne, przepisy na wybrane produkty oraz sposób ich przygotowania. Opracowanie jest bogato ilustrowane zdjęciami.

Mam nadzieję, że dzięki tej publikacji, bogaty zestaw potraw może zagościć na wielu stołach, a także przywoływać kulinarne wspomnienia i wzbogacić naszą wiedzę o regionie, jego historii i kulturze.

Marek Stach

Dyrektor Ośrodka Kultury, Sportu i Aktywności Lokalnej w Miejskiej Górcie



Degustacja potraw wielkanocnych w Dłoni



Wielkanocna tradycja w Gościnnej Wielkopolsce

*Czy jecie czy pijecie, czy cokolwiek innego czynicie,
wszystko na chwałę Bożą czyńcie (1 Kor 10,30)*

Tradycja świąt Wielkiej Nocy nieodparcie związana jest ze stołem i jedzeniem. Stół pański stanowił główny rekwizyt scenografii ostatniej wieczerzy. Chleb i wino stały się symbolami ofiary i przemienienia pańskiego. A cała opowieść ostatniej drogi Jezusa niemal odmalowana została symboliką potraw i ludowych zwyczajów. Sam wielowiekowy obrzęd przeżywania święta rozpoczyna się od spraw mających naprawdę duże znaczenie dla żołądka – od postu.



Zespół ludowy "Chojnioki" z Chojna

W Wielkopolsce przez wieki podczas postu jadano kasze, ziemniaki okraszone olejem lnianym, pyry z gzi-kiem, śledzie pod różnymi postaciami, zupy z mąki lub ziemniaków. Na postnych stołach królował żur. Stąd też zwyczaj, nazywany paleniem lub zakopywaniem żuru. Oskar Kolberg badacz obyczajów ludowych pisał: *W Wielki Czwartek wieczorem zbierali się chłopaki i stare garnki, w których żur zarabiano, tłukli o drzwi każdego domu.* W ten sposób kończył się czas postu.

Zaś w Wielki Piątek o wschodzie słońca, mieszkańcy wielkopolskich wsi wychodzili z domów i obmywali się wodą z rzek i jezior. Wierzano, że kąpiel w zimnej wodzie, w ten dzień, będzie chronić przed chorobami przez cały rok.

Najważniejszym wydarzeniem Wielkiej Soboty jest święcenie potraw. Specjalnie przygotowane potrawy wielkanocne zwie się do dziś „święconką” lub „święconym”. Tradycja ta wywodzi się z judaizmu i wiąże z ofiarą, składaną z baranka w żydowskie święto Paschy.



Oskar Kolberg napisał, że święcone: *zawsze z kilku placeków, kawalka szynki, kielbasy, jaj, wódki, chrzanu i soli składać się koniecznie musi.*

Niedzielę zmartwychwstania pańskiego rozpoczyna poranne nabożeństwo. W tym dniu nie przygotowywano obiadu, przez cały dzień spożywano potrawy ze święconki. *Gdy po nabożeństwie rannym z kościoła wracają do domu, - pisał Kolberg - jedzą u siebie najprzód chrzan, potem*



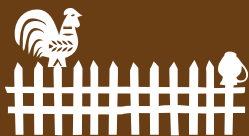
Stół wielkanocny KGW w Łagiewnikach

gospodarz nalewa wódkę w kieliszek i przypija do żony: „Boże ci daj zdrowie!”, a żona mu odpowiada: „Pij z Panem Jezusem!” Następnie żona przypija do syna lub córki najstarszej: „Boże ci daj zdrowie!” – na co odpowiedź podobna: „Pijcie z Panem Jezusem!” - Dalej piją inni kolejną w tenże sposób od najstarszego do najmłodszego. Po wódce, przejedzą wszyscy po suchej skibeczce rżanego chleba z solą, następnie piją kawę, maczając w niej kawalki placka, wreszcie spożywają szynkę z oliwą i octem, wszelką inną wędlinę, jaja

O symbolice Wielkiej Nocy pisał w 1793 roku Ksiądz Protazy Newerani w „Ozdobach Kościoła Katolickiego”.

Święcą baranka, przypominając prawdziwego Baranka Chrystusa i Jego triumf, dlatego też zwyczajnie chorągiewki na pieczonym baranku stawiają. Święcą mięsiva, którego się Żydom pożywać nie godziło, na dowód, żeśmy przez Chrystusa Pana z jarzma Starego Zakonu uwolnieni i praw starozakonnych, zakazujących pożywania takiego mięsiva, chować nie powinniśmy. Święcą chrzan na znak tego, że gorzkość Męki Jezusowej tego dnia w słodycz się nam i radość zamieniła i dlatego też przy tym masło święcą, które znaczy tę słodycz. Święcą na ostatek i jaja, na dowód tego, że jako kokosz dwojako niby kurczęta rodzi, raz niosąc owoc, drugi raz go wysiadując, tak przez Chrystusa dwa razy odrodzeni jesteśmy, raz przez Chrztęś. drugi raz przez chwałę Niebieską, nam zasługami Chrystusowemi zjednaną.

Jajka (pisanki, kraszanki) są symbolem życia i odrodzenia. Baranek (z masła, czekolady, z ciasta) to symbol Jezusa Chrystusa (Baranka Bożego). Chleb także symbolizuje Ciało Chrystusa, jest oznaką dostatku. Chrzan to symbol gorzkości i słodyczy po śmierci i zmartwychwstaniu, podobnie jak masło. Sól obrazuje dostatek i gościnność, a wędliny są oznaką kończącego się Wielkiego Postu.



Fragment przedstawienia „chodzenie z lotkiem”

wielkanocne przyspiewki. Najczęściej były to jajka, wędliny, ciastka, cukierki. Polewając wodą, albo strasząc opornych recytowali wesołe rymowanki.

W okolicach Rawicza, Miejskiej Górki do dziś przetrwał zwyczaj „chodzenia z lotkiem” prezentowany przez zespół „Chojnioki” podczas „Festynu smaków i obrzędów”. Najmłodszy z utęsknieniem czekali na wielkanocny poniedziałek. W zachodniej Wielkopolsce popularne były pochody z niedźwiedziem. Towarzyszyły mu najczęściej: dziad, baba, kominiarz, koń i diabeł. Przebierańcy, niczym kołędnicy przemierzający wieś, otrzymywali drobne podarki, tym lepsze im wesele i dowcipniejsze były ich

Andrzej Kuźmiński



Zespół ludowy „Kokorzynianki” z Kokorzyna podczas „Festynu smaków i obrzędów”



Wesołego
Alleluja



Koło Gospodyń Wiejskich w Dłoni

Stół wielkanocny

jaja gotowane
i faszerowane,
baranek z masła,
chleb, żur
rzeżucha, sól,
szynka gotowana,
chrzan, musztarda,
schab ze śliwką
kukulcze gniazda,
galaretki (zyrce),
kielbasy, salcesony,
sałatka warzywna,
pasztet z królika,
kielbasa biała,
mazurek,
słodycze, owoce,
ajerkoniak,
babka, sernik.

Przepis na Schab ze śliwką



schab bez kości
suszone śliwki
przyprawy:
sól, pieprz czarny,
czosnek,
listek laurowy,
papryka słodka,
lubczyk,
majeranek
cebula
olej

Przygotowanie

Mięso dokładnie natrzeć przyprawami, oliwą i obłożyć plasterkami cebulki. Ułożyć w naczyniu do zapiekania i odstawić na kilkanaście godzin w chłodne miejsce. Następnie naczynie przykryć pokrywką lub szczelnie osłonić folią aluminiową. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200°C i piec 1,5-2 godzin. Po wyjęciu z piekarnika, mięso przełożyć na talerz, przykryć folią aluminiową i odczekać 15 minut aż mięso wchłonie soki do środka. Gdy trochę przestygnie pokroić na plastry.





Koło Gospodyń Wiejskich w Gogolewie

Święconka:

pieprz, sól,
kielbasa biała,
chleb,
jajko,
gryczpan,
baranek z masła,
babka.

Śniadanie:

sos tatarski,
żurek z białą kielbasą
i jajkiem, sól, pieprz,
kukulcze jaja z sosem zielonym,
sałatka ze śledzia,
starty chrzan,
baranek z masła lub z cukru,
pasztet, szynka po chłopsku,
babka, mazurek, sernik.

Przepis na Kukulcze jaja

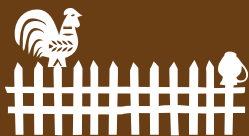


1 kg mięsa
mielonego
2 cebule
4 jajka gotowane
2 jajka surowe
sól, pieprz
tłuszcz
do smażenia
2 czerstwe bulki

Przygotowanie

Urobić mięso, dodać przyprawy, surowe jajko, cebulę i bułkę namoczoną wcześniej w wodzie. Następnie ugotować jajka na twardo. Obrane obtoczyć mięsem i zrobić kule. Smażyć na głębokim tłuszczu. Po usmażeniu przeciąć na pół i podawać na sałacie z sosem zielonym.





Koło Gospodyń Wiejskich w Gostkowie

Śniadanie

jajka,
chleb,
szynka pieczona,
szynka gotowana,
kielbasa biała,
baranek z masła,
żur, chrzan,
sól, pieprz,
palma z baziami,
babka wielkanocna,
mazurek,
sałatka warzywna,
rzeżucha,
bukszpan,
galat,
pasztet z zająca,
lub królika.

Przepis na Pasztet wielkanocny



1 kg mięsa z zająca lub królika
1 kg boczku lub podgardła
1 kg wątróbek drobiowych
100 g słoniny
2 średnie cebule, 3 jajka
1-2 czerstwe bułki
4 marchewki
4 pietruszki, seler
1/2 kg pieczarek
sól, pieprz,
majeranek, liść laurowy,
ziele angielskie, gałka muszkatołowa

Przygotowanie

Mięso z królika i podgardła gotować z przyprawami i cebulą. Wystudzić. Wątróbki gotować w wodzie 3 min. Po ostudzeniu zmielić 2 razy. W ostudzonym wywarze należy wymoczyć bułki. Mięso, podgardle i wątróbki wyrobić z odcisniętymi bułkami, przyprawami i zmielonymi, ugotowanymi warzywami na jednolitą masę. Jeśli jest zbyt sucha, dolać wywaru. Pieczemy ok. godziny w natuszczonej foremce, na wierzchu układamy kawałki słoniny.





Koło Gospodyń Wiejskich w Jerce

Święconka:

jajka, szynka,
kielbasa biała,
masło – baranek,
sól, pieprz, chrzan,
babka, chleb, słodycze
przybrane gryczpanem,
palmą i przykryte
białą serwetą

Śniadanie:

chleb, jajka,
kielbasa biała,
masło – baranek,
sól, pieprz, chrzan,
buraczki z chrzanem,
mięso, pasztety,
żurek, szynka,
mazurek, sernik,
babka, słodycze.

Przepis na Wędzoną szynkę



szynka
wieprzowa
sól
10 g cukru
(nadaje
różowy kolor
wędzonemu
mięsu)
pieprz
czosnek
majeranek
zielenki angielskie
listek bobkowy

Przygotowanie

Solą natrzeć mięso, wyjąć kości. Dodać przyprawy, wymieszać i natrzeć każdy kawałek mięsa. Następnie szczelnie ułożyć w kamiennym garnku, przedtem na dno posypać soli. Przykryte i obciążone szynki pozostawić w temp. pokojowej na dwa dni, a potem wynieść do chłodnego pomieszczenia. Podczas tygodnia co najmniej dwa razy przekładać mięso z dołu do góry. Po tygodniu mięso można wędzić.





Koło Gospodyń Wiejskich w Kokorzynie

Śniadanie

jajka, baranek z masła,
szynka, chleb,
gotowane mięso,
kielbasa biała,
kielbasa wędzona,
sól, pieprz, chrzan,
baba wielkanocna,
mazurek, sernik.

Śniadanie:

żurek na zakwasie
z białą kielbasą,
wędzonki – kielbasy i szynki,
pieczone mięso, jajka,
baranek z masła,
słodkie smakołyki,
baby: mazurek, sernik, tort,
korzeń chrzanu,
masło.

Przepis na Głowiznę z grochem



głowa wieprzowa
100 g słoniny
2 średnie cebule,
bulka tarta
4 marchewki
4 pietruszki, seler
sól, pieprz
majeranek,
liść laurowy,
ziele angielskie
1 kg grochu

Przygotowanie

Głowizna wieprzowa duszona z puree z grochu. Kawalek głowy wieprzowej wyluzować z kości, włożyć do rondla, dodać trochę korzeni, jarzyn i cebuli. Podlać rosółem, dusić pod przykryciem aż będzie miękka. Osobno ugotować zwykły suchy groch lub groszek zielony, przetasować na puree, połączyć bułką tartą, zrumienioną z masłem, a głowiznę pokrajać w plasterki i obłożyć naokoło.





Koło Gospodyń Wiejskich w Kołaczkowicach

Śniadanie:

zupa żurek wielkanocny,
biała kielbasa,
szynka,
schab ze śliwką,
sałatka warzywna,
babka,
mazurek,
sernik,
baranek z masła,
chleb,
jajka,
pieprz, sól, chrzan,
barszcz biały,
jabłko,
palmy,
rzeżucha,
gryczpan.

Przepis na Galart wieprzowy



1 golonka
2 stóпки
sól pekłowa
warzywa:
marchew
groszek zielony
pietruska
seler
por
ziele angielskie
liść laurowy
majeranek
sól

Przygotowanie

Mięso oczyścić. Zalać wodą i wsypać garść soli. Trzymać w chłodnym miejscu. Następnie włożyć mięso na wrzącą wodę dodać warzywa, przyprawy. Gotować na wolnym ogniu (bez przykrycia) do miękkości. Wyciągnąć golonkę i stóпки. Rozdrobnić na małe części. Wywar przecedzić, przestudzić. Mięso wyłożyć na miseczki, udekorować groszkiem, marchewką i pietruszką. Wywar zlać do miseczki i schłodzić.





Koło Gospodyń Wiejskich w Konarach

Śniadanie

jajka,
kielbasa biała,
baranek z masła i cukru,
chrzan, sól, pieprz,
szynka, chleb,
babka, ciastka,
gryczpan, bazie.

Śniadanie:

ćwikła z chrzanem,
kielbasa biała,
baranek, żurek, jajka,
szynka gotowana i wędzona,
chleb, drób w galarecie,
barszcz biały, paszтет,
babka, mazurek, sernik,
pisanki, stroiki,
domowy ajerkoniak.

Przepis na Wiejską kielbasę



1 kg wieprzowiny
15 g soli
1 1/2 g saletry
pieprz czarny
ziele angielskie
majeranek
galka muszkatołowa
1 ząbek czosnku

Przygotowanie

Mięso pokroić w drobną kostkę, usuwając błony. Do mięsa dodać przesianą sól kuchenną, saletrę oraz roztarte przyprawy. Wymieszać i wyrobić, pozostawić w temp. ok. 15°C. na całą dobę. Następnie dodać do mięsa roztarty czosnek i wymieszać, aż masa stanie się kleista. Masą wypełniamy (przez maszynkę) przygotowane flaki. Aby usunąć powietrze, należy kielbasy ponakuwać i zostawić w chłodnym, suchym miejscu na kilka godzin, a następnie uwędzić.





Koło Gospodyń Wiejskich w Łagiewnikach

Święconka:

chleb, jajka,
masło – baranek,
sól – pieprz – chrzan,
kielbasa wędzona,
kielbasa biała,
mięso gotowane,
babka – mazurek,
pasztet z królika,
pomarańcze, słodycze.

Śniadanie:

wszystko święcone,
kawa zbożowa z mlekiem,
jajka gotowane w skorupkach cebuli,
i młodego żyta,
żurek, kielbasa na ciepło,
sałatka warzywna, szynka,
pascha wielkanocna.

Przepis na Paschę



500g twarogu
półtłustego
lub tłustego
3 żółtka
150g cukru
2 łyżeczki cukru
waniliowego
130 ml słodkiej
śmietany 30 proc.
130g masła
50g migdałów
50g rodzynek
50g kandyzowanej
skórki pomarańczowej

Przygotowanie

Twaróg zmielić dwukrotnie. Migdały obrać ze skórki. Obrane migdały posiekać nie za drobno. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, miksując dodać śmietanę. Ubijać ok. 10 min. Do naczynia z ubitymi jajkami dodać masło, a następnie ser. Na końcu wymieszać migdały, rodzyнки i skórkę pomarańczową. Masę przełożyć do miski wyłożonej gazą lub ściereczką. Wstawić do lodówki na 12 godz.





Koło Gospodyń Wiejskich w Masłowie

Święconka

jajka, baranek z masła,
szynka, chleb,
gotowane mięso,
kielbasa biała,
kielbasa wędzona,
sól, pieprz, chrzan,
baba wielkanocna,
mazurek, sernik.

Śniadanie:

żurek na zakwasie
z białą kielbasą,
kielbasy i szynki,
pieczone mięso, jajka,
baranek z masła,
słodkie smakołyki,
baby: mazurek, sernik, tort,
korzeń chrzanu,
masło.

Przepis na Żurek wielkanocny



biała kielbasa
jajka
zakwas
1/2 kg żeberek
śmietana
sól, pieprz
majeranek
zielona
pietruszką
marchew
pietruszką
seler
por
lubczyk

Przygotowanie

Ugotować wywar z żeberka i włoszczyzny. Dodać przyprawy. Następnie dodać zakwas i gotować na wolnym ogniu. Na koniec zaciągnąć śmietaną i zagotować. Dodać białą kielbasę i posypać świeżą zieloną pietruszką.





Koło Gospodyń Wiejskich w Michałowie

Śniadanie:

żurek,
zupa krzyżowa,
chleb z ziarnami,
szynka
ze śliwkami,
schab pieczony,
królik,
ćwikła
z chrzanem,
szynka zawijana
z tartym jabłkiem,
chrzanem,
rodzynkami,
sałatka warzywna,
połudwica
nadziewana
jabłkami.

Przepis na Zupę krzyżową



5 l wody
2 ząbki czosnku
5 liści laurowych
8 ziaren
ziela angielskiego
ocet do smaku
1/2 kg szynki

Przygotowanie

Szynkę pokroić w cienkie paski. Gotować do miękkości, dodać przyprawy. Podawać z gotowanym jajkiem, białą kielbasą i chlebem.

Prawdziwie Wielkanocna zupa znana w Wielkopolsce od średniowiecza. Wywodzi się z opowieści o ukrzyżowaniu Jezusa. Składniki symbolizują męczeństwo, cierpienie i ofiarę Syna Bożego.





Koło Gospodyń Wiejskich w Miejskiej Górcie

Święconka

jajka kolorowe,
baranek z masła,
babka, mazurek,
kielbasa biała,
chleb, sól, pieprz, chrzan,
miód, szynka, masło.

Śniadanie:

jajka, biała kielbasa,
żurek, szynka,
sałatka jarzynowa,
chleb domowy,
ćwikła z chrzanem,
baranek z masła,
masło wiejskie
mazurek, babka, sernik,
pasztet z królika,
sól, chrzan, pieprz.

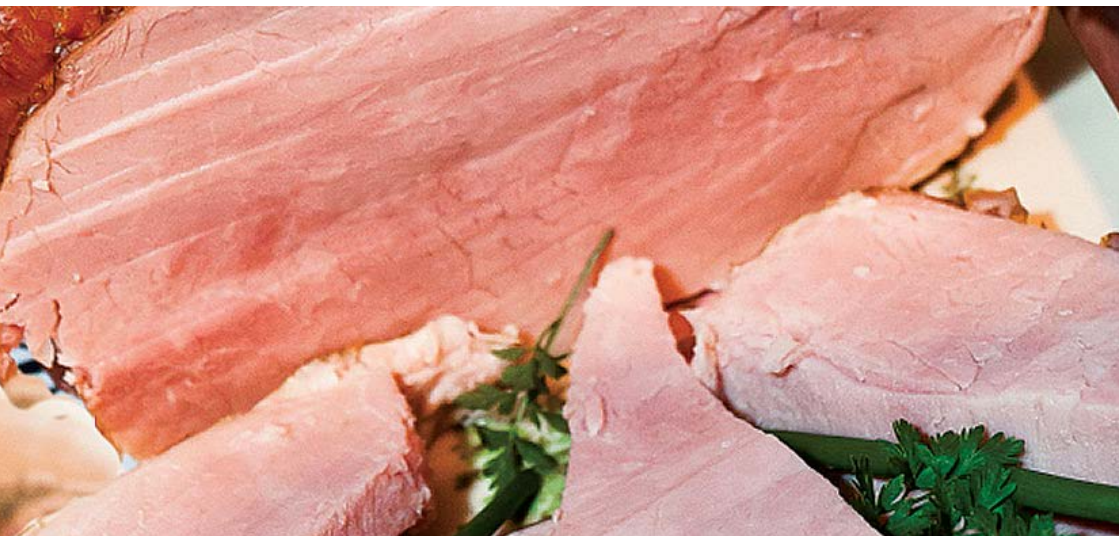
Przepis na Chleb domowy



1 szklanka ciepłej wody
1 szklanka mąki
żytniej razowej
½ szkl. słonecznika
½ szkl. siemienia
lnianego
4 łyżki
płatków owsianych
1 szklanka otrębów
pszennych lub żytnich
3 łyżeczki soli
1 l ciepłej wody
50 g drożdży
1 kg pszennej mąki

Przygotowanie

Po dodaniu zakwasu całość wymieszać i odstawić na 2 godz. Przykryć płótnem. Ciasto włożyć do posmarowanych tłuszczem korytek lub do średniej wielkości blaszki. Piec ok 80 min. w piekarniku rozgrzanym do 200°C. Po upływie godziny posmarować ciasto wodą i piec jeszcze 20 min.





Koło Gospodyń Wiejskich w Niemarzynie

Święconka:

jajka,
baranek z masła,
chleb,
sól, pieprz,
chrzan,
szynka,
kielbasa biała,
babka,
pomarańcze.

Śniadanie:

jajka, baranek z masła,
chleb, sól, pieprz,
chrzan, szynka,
kielbasy różne, schab,
żurek z jajkiem
i białą kielbasą,
sałatki różne,
sernik, mazurek, babka.

Przepis na Baranka z masła



1/2 l śmietany 36%
1/4 łyżeczki soli
1 mieduża
marchew

Przygotowanie

Śmietanę bardzo dobrze schłodzić. Przelać do wysokiej miski. Dodać 1/4 łyżeczki soli. Marchewkę obrać i zetrzeć na drobnej tarce. Wycisnąć przez gazę sok z marchewki do śmietany tyle, aby śmietana miała jasno kremowy kolor. Śmietanę ubijać tak długo, aż bita śmietana rozdzieli się na duże kawałki masła i płynną maślankę. (ok. 5-10 minut) Maślankę odlać, do masła dolać bardzo zimną wodę i przez chwilę je wyrabiać, ugniatając jak ciasto. Wlać świeżą, zimną wodę i powtarzać czynność. Masło zawinąć w kawałek folii i nadać mu kształt tradycyjnego baranka wielkanocnego.





Koło Gospodyń Wiejskich w Pępowie

Święconka

jajka, szynka,
baranek z masła,
sól, pieprz, wędliny,
kawalek mięsa,
chleb.

Śniadanie:

sól, pieprz,
chleb, jajka,
szynka,
pieczeń,
kielbasa, chrzan,
baranek z masła,
sałatka warzywna,
żurek z jajkiem,
babka wielkanocna,
mazurek,
sernik,
ajerkoniak.

Przepis na Ajerkoniak



6 żółtek
szklanka cukru
puszka mleka
skondensowanego
niesłodzonego
torebka cukru
waniliowego
szklanka
spirytusu

Przygotowanie

Zmiksować żółtka, cukier i cukier waniliowy na jednolitą masę. Następnie powoli dodawać mleko, cały czas miksując. Potem bardzo powoli dolewać spirytus, cały czas mieszając. Gotowy ajerkoniak przelewamy do karafki. Jest gotowy do picia, choć dobrze, aby postać tydzień lub dwa.





Koło Gospodyń Wiejskich w Piaskach

Sniadanie:

żurek, biała kielbasa,
majonez, chrzan,
szynka wędzona,
szynka z śliwką,
sałatka warzywna,
babka zwykła,
babka majonezowa,
sernik, mazurek,
jajka gotowane
w łupinkach od cebuli,
w baškach od topoli
i w zielonym życie,
chleb okrągły,
baranek z masła,
sól, pieprz, szynka,
chlebek,
mięso smażone
w cieście naleśnikowym

Przepis na Salceson domowy



1/2 głowy wieprzowej
1 golonka o 1 kg
300 g skórek
wieprzowych
żołądek wieprzowy
łyżka ziaren pieprzu
ziela angielskiego
5 liści laurowych
1 łyżka kminku
główka czosnku
2 cebule
2 l bulionu
sól, mielony pieprz

Przygotowanie

Żołądek zasypać 2 łyżkami soli i odstawić na kilka godzin. Następnie wypłukać, zaszyć otwory, pozostawiając tylko jeden, zalać czystą wodą i odstawić. Głowę, golonkę po dokładnym umyciu włożyć do dużego garnka, dodać skórki, wlać bulion, dodać pieprz w ziarnach, całe cebule i czosnek podzielony na ząbki, ziele angielskie i liście laurowe. Gotować na małym ogniu do miękkości (około 2 godzin). Wywar przecedzić przez sito, posolić i odstawić na bok. Mięso pokroić w kostkę. Ugotowaną cebulę przetrzeć przez sito, dodać do mięsa, doprawić zmielonym pieprzem, kminkiem i solą. Napęścić żołądek, wlać wywar, zaszyć otwór. Następnie włożyć do garnka, zalać wodą i gotować na małym ogniu ok. 90 minut. Wyjąć z wody, odstawić do wystygnięcia.





Koło Gospodyń Wiejskich w Roszkowie

Święconka

jajka,
szynka,
kielbasa,
mięso smażone,
sól, pieprz,
chleb,
baranek z masła,
pomarańcze,
musztarda,
jajka czekoladowe.

Śniadanie:

jajka, szynka,
chleb, baranek,
kielbasa,
żurek,
chrzan,
baba, mazurek,
sernik

Przepis na Babkę



1 szklanka mąki
1 szklanka cukru
6 jajek
1 szklanka maki
ziemniaczanej
 $\frac{3}{4}$ szklanki oleju
sok z cytryny
1 łyżka kakao
2 łyżeczki proszku
do pieczenia
Bulka tarta

Przygotowanie

Białka zmiksować razem z cukrem i mieszając, dodawać kolejno po jednym żółtku. Obie mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia i porcjami dodawać do ucieranej masy. Na końcu dodać olej i sok z cytryny. Formę przesmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Wypełnić połową ciasta. Pozostałą część wymieszać z kakaem i wlać do formy. Piec ok. 50 min. w temp. 180°C. Posypać babkę cukrem pudrem lub polać czekoladą.





Koło Gospodyń Wiejskich w Sielcu Nowym

Święconka:

jajka gotowane
w skorupkach cebuli,
chleb, masło – baranek,
sól, pieprz,
szynka, kielbasa,
babka, zajączek
z czekolady,
natka pietruszki,
bukszpan.

Śniadanie:

jajka, szynka,
biała kielbasa,
wędzona kielbasa,
chrzan,
baranek z masła
babka, mazurek,
sernik, tort.

Przepis na Pysie



Ciasto:
100 g masła
200 g mąki tortowej
szklanka wody
5 jajek
szczypta soli

Nadzenie:
1/2 l śmietany 36%
cukier waniliowy
2 łyżki cukru pudru

Przygotowanie

Pysie: Masło z wodą i szczyptą soli doprowadzić do wrzenia w średniej wielkości garnku. Szybkim ruchem wsypać przesianą mąkę do wrzątku i dalej gotować na małym ogniu, stale mieszając. Gdy ciasto zacznie odstawać od brzegów garnka, zdjęć z ognia i zostawić na 5 min. do przestudzenia. Stopniowo dodawać lekko rozbełtane jaja, mieszając mikserem z łopatkami spiralnymi do uzyskania miękkiego i w miarę jednolitego ciasta. Piec do zrumienienia około 20 min. w temperaturze około 200°C.

Nadzenie: Schłodzoną śmietaną ubić z cukrem waniliowym i cukrem pudrem. Pysie przełożyć bitą śmietaną i posypać cukrem pudrem.





Koło Gospodyń Wiejskich w Smogorzewie

Święconka

jajka,
baranek z masła,
chleb, sól,
chrzan, pieprz,
kielbasa,
szynka,
baleron,
babka,
mazurek,
owoce: jabłka.
kielbasa biała,
szynki domowe, żurek.
fioletowe jajka,
bazie z topoli
różowe buraczki
baranek z masła,
pisanki,
babczki.

Przepis na Mazurek



Ciasto:
400 g mąki
pszennej
1 łyżka mąki
ziemniaczanej
6 żółtek
250 g margaryny
200 g cukru
1 łyżeczka
proszku do pieczenia
Krem:
1 1/2 kostki masła
2 żółtka, 1 jajko
100 g cukru
1/2 szklanki mleka
1 łyżka mąki pszennej

Przygotowanie

Ciasto: Margarynę utrzeć z cukrem, dodać żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto zagnieść, rozdzielić na dwie części i upiec na blaszce wyłożonej pergaminem w piekarniku, w temp. 180°C, na złoty kolor.

Krem: Mleko, mąkę, żółtka i całe jajko wymieszać i gotować w kąpeli wodnej, aż zgęstnieje, ciągle mieszając. Masło utrzeć i stopniowo dodawać ugotowany budyń. Na koniec dodać kilka kropel oleju. Ciasto przełożyć masą. Wierzch polukrować.





Koło Gospodyń Wiejskich w Sobiątkowie

Święconka:

jajka, kielbasa,
sól, pieprz, chrzan,
szynka, chleb,
baranek z masła,
cytryna, babka,
ozdoba koszyczka:
gryczpan, żonkile.

Śniadanie:

buleczki, żurek, sałatka,
karkówka z sliwką,
mazurek, sernik,
udka z kurczaka
faszerowane,
sos czosnkowy,
szynka gotowana,
kielbasa biała,
galanciki drobiowe,
szynka w galarecie.

Przepis na Pszenne bułki



570 g mąki
pszennej
24 g drożdży
świeżych
185 ml mleka
85 g masła
4 łyżeczki cukru
2 jajka
1 łyżeczka soli

Przygotowanie

Drożdże rozrobić z cukrem i odrobiną mleka. Do miski wrzucić pozostałe składniki, dodać rozrobione drożdże i wyrobić na gładkie ciasto. Odstawić na 1 godzinę do wyrośnięcia. Po tym czasie ciasto lekko wyrobić i podzielić na 12 części. Z każdej części uformować bułkę, położyć na blachę i pod przykryciem zostawić na 1 godz. do wyrośnięcia. Przed wstawieniem do piekarnika posmarować jajkiem. Piec ok 15 min. w temp. 190°C.





Koło Gospodyń Wiejskich w Sowach

Święconka

baranek z masła,
szynka,
jajka,
kielbasa biała,
sól, pieprz, chrzan,
chleb,
babka drożdżowa.

Śniadanie:

sałatka
ziemniaczana,
szynka gotowana,
mazurek, sernik,
żurek, jaskółcze gniazda,
kureczak faszerowany,
sos czosnkowy,
sos chrzanowy,
sos szczypiorkowy,
jajka faszerowane.

Przepis na Jajka z brokułami



8 jajek
5 łyżek
majonezu
2 łyżki
śmietany 18%
zielony brokuł
szczypiorek
koperki
natka pietruszki
pieprz mielony

Przygotowanie

Jajka ugotować na twardo, po czym obrać i poprzekrawać na ćwiartki. Ugotować brokuł, lekko soląc. Majonez połączyć z drobno posiekanym szczypiorkiem i koperkiem, dodać śmietanę, pieprz, tworząc sos. Pokroić brokuł i ułożyć z jajkami na salaterce. Sos nałożyć na jajka. Ozdobić natką pietruszki.





Koło Gospodyń Wiejskich w Wieszkowie

Święconka:

chleb,
sól,
pieprz,
baranek z masła,
szynka,
kielbasa,
jajka,
babeczki,

Śniadanie:

szynka wędzona,
jajka, kielbasa biała,
żurek biały,
roladki z pieczarkami,
krokiety z kapustą i pieczarkami,
bigos, салатка warzywna,
chrzan, babka,
mazurki, sernik,
makowiec, owoce.

Przepis na Szynkę w galarecie



4 jajka
500 g szynki
gotowanej
bulion
2 łyżki żelatyny
2 ogórki kiszone
grozdek konserwowy
marchewka gotowana
natka pietruszki
1 czerwona papryka
4 łyżki majonezu

Przygotowanie

Jajka ugotować na twardo, po czym obrać i poprzekrawać na połówki. Żelatynę rozpuścić w małej ilości zimnego bulionu, pozostały zagotować, mieszając. Szynkę pociąć w plastry. Ogórek skroić w drobną kosteczkę. Jajka pokrojone w ćwiartki wstawić do płaskiego naczynia, wlać bulion z groszkiem, marchewką i ogórkami. Ułożyć paprykę i schłodzić w lodówce. Ozdobić majonezem i świeżą, zieloną pietruszką.







Spis treści

Festyn smaków i obrzędów	5
Wielkanocna Tradycja w Gościnnej Wielkopolsce	7
Koło Gospodyń Wiejskich w Dłoni	11
Koło Gospodyń Wiejskich w Gogolewie	12
Koło Gospodyń Wiejskich w Gostkowie	13
Koło Gospodyń Wiejskich w Jerce	14
Koło Gospodyń Wiejskich w Kokorzynie	15
Koło Gospodyń Wiejskich w Kołaczkowicach	16
Koło Gospodyń Wiejskich w Konarach	17
Koło Gospodyń Wiejskich w Łagiewnikach	18
Koło Gospodyń Wiejskich w Masłowie	19
Koło Gospodyń Wiejskich w Michałowie	20
Koło Gospodyń Wiejskich w Miejskiej Górcie	21
Koło Gospodyń Wiejskich w Niemarzynie	22
Koło Gospodyń Wiejskich w Pępowie	23
Koło Gospodyń Wiejskich w Piaskach	24
Koło Gospodyń Wiejskich w Roszkowie	25
Koło Gospodyń Wiejskich w Sielcu Nowym	26
Koło Gospodyń Wiejskich w Smogorzewie	27
Koło Gospodyń Wiejskich w Sobiałkowie	28
Koło Gospodyń Wiejskich w Sowach	29
Koło Gospodyń Wiejskich w Wieszkowie	31



Festyn smaków i obrzędów

Projekt realizowany w ramach Lokalnej Strategii Rozwoju Lokalnej Grupy Działania Gościnną Wielkopolska skierowany był do funkcjonujących i kultywujących lokalne tradycje kulinarne kół gospodyń wiejskich. Sięgnęliśmy do własnych tradycji kulinarnych oraz produktów lokalnych wykorzystywanych do przygotowywania świątecznych posiłków. Zależało nam na odtworzeniu unikalnego smaku i wielkonočných potraw, a nawet całych zestawów potraw, które przed laty gościły na naszych stołach. Pomoc wielkopolskich gospodyń ale też i fachowców okazała się bezcenna.

Marek Stach

