**Podlaskie smaki na wielkanocnym stole - czy znasz je wszystkie?**

**Czy wiesz, że każdy element wielkanocnego stołu, każda wielkanocna potrawa i każdy użyty w niej produkt, posiadają wyjątkowe znaczenie? Jak Polska długa i szeroka, każdy region ma swoje własne wielkanocne tradycje, a dzięki nieustającej migracji ludności wszystkie one mieszają się, tworząc całkiem nowe obyczaje. Jeżeli potrzebujesz inspiracji, co tym razem zaserwować w ramach wielkanocnego świętowania, postaw na podlaskie smaki!**

W wielu polskich domach królem wielkanocnego stołu jest żur na własnoręcznie przygotowanym zakwasie. W zależności od regionu żury różnią się dodatkami – podawany z kiełbasą, tłuczonymi ziemniakami, boczkiem, tartym chrzanem, w chlebie lub z ugotowanym jajkiem… możliwości jest tyle, ile szefów kuchni. Alternatywą dla żuru jest barszcz biały na gęstej, kwaśnej śmietanie lub aromatyczna zupa chrzanowa.

**Wielkanoc – czas smakowania tradycyjnych potraw**

Wielkanoc to czas radosnego smakowania potraw. Kojarzą się nam przede wszystkim z jajkami. To na ich bazie przygotowuje się sałatki, wypieki lub podaje w wersji faszerowanej. Śniadanie wielkanocne jest szczególnym posiłkiem, który rozpoczyna symboliczne dzielenie się jajkiem - oznaczającym triumf życia nad śmiercią i początek nowego życia. Po śniadaniu rozpoczyna się trwająca nawet 2 dni słodka uczta, na której królują baby, serniki, kołacze, mazurki, miodowniki, sękacze i pascha. Jak sprawić, by przygotowywane w tym okresie potrawy wyszły idealnie? – *Liczy się przede wszystkim jakość wykorzystanych produktów*. – zauważa Ewa Polińska z MSM MOŃKI. – *O smaku wypieków decydują poszczególne produkty – w tym zwłaszcza masło. Warto zwrócić uwagę na skład – zawartość tłuszczu mlecznego w produkcie musi wynosić co najmniej 82% i kolor – prawdziwe masło nie jest żółte, ale jasne, prawie białe*. – podpowiada ekspertka.

Na wielkanocnym stole nie może zabraknąć także pasztetów. Ostatnio coraz popularniejsze są ich wegetariańskie odpowiedniki, bazujące na soczewicy, ciecierzycy lub gotowanych warzywach korzeniowych. Ciekawymi bezmięsnymi propozycjami są także babka ziemniaczana i wielkanocne pasty serowe, w różnych wariantach – przepisy podajemy na końcu artykułu.

Ponieważ w tym roku, w wielu polskich domach schronienie znalazły osoby z Ukrainy, warto zjednoczyć się z nimi przy wspólnym stole, na którym pojawią się także ich ulubione potrawy. Potrawy kojarzą się z bezpieczeństwem i ciepłem rodzinnym np. pascha - babka z ciasta drożdżowego - z twarożkiem i rodzynkami.

**Pisanki i wielkanocny koszyczek**

Różnice między regionami widać także w pisankach. Form ozdabiania jajek jest mnóstwo i każdy na trwałe wpisała się do tradycji danego domu. Kraszanki, czyli jajka gotowane w naturalnych barwnikach z wydrapywanymi wzorami, występują głównie w północnej części Polski. Do gotowania używa się przede wszystkim łupin z cebuli, kory dębu, łupin z orzecha włoskiego, soku z buraka czy liści czerwonej kapusty. Co ciekawe, w każdym regionie Polski, zawartość koszyczka „ze święconym” jest podobna, choć u niektórych baranek – symbol zmartwychwstałego Chrystusa – zrobiony jest z cukru, u innych z ciasta, a u reszty z masła. – *Masło w formie baranka to ciekawy sposób na podanie tego produktu do wielkanocnego śniadania* – podpowiada Ewa Polińska z MSM Mońki. – *Aby rzeźba się udała, masło musi być bardzo twarde. Jeśli już w sklepie, czujemy, że masło jest miękkie, zapewne zawiera dodatek w postaci tłuszczu roślinnego. Taki produkt nigdy nie pozwoli nam osiągnąć zakładanego efektu*. – przestrzega.

**Pascha wielkanocna – kwintesencja symboliki świąt**

Choć słodkim symbolem świąt wielkanocnych są przede wszystkim baby i mazurki, warto sięgać również po bardziej oryginalne i niecodzienne smaki, jaki reprezentuje przede wszystkim tradycyjna pascha, na którą przepis podajemy pod tekstem.

**Pascha**

**Składniki**

50 dag tłustego białego sera 3-krotnie mielonego  
 15 dag masła MSM Mońki  
 4 żółtka  
 2/3 szklanki cukru  
 1/2 szklanki gęstej śmietany 30-36%  
 1 opakowanie cukru waniliowego (lub inny ulubiony)  
 ulubione bakalie: rodzynki, kandyzowane owoce, wiórki kokosowe, orzechy

**PRZYGOTOWANIE**

1. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na gładką puszystą masę.  
2. Miękkie masło (nie z lodówki) utrzeć na puch i cały czas mieszając, dodawać ser i jajka z cukrem.  
3. Na koniec dodać bakalie.  
4. Ser wyłożyć na wyłożone wilgotną gazą (ok. 3 warstwy, cienkiej, pojedynczej gazy) sitko, obciążyć talerzykiem i wstawić do lodówki na minimum 12 godzin.  
5. Po wyjęciu na talerz udekorować bakaliami lub owocami.

**Babka ziemniaczana**

(porcja na 4-osoby)

**Składniki**

2,5 kg ziemniaków (najlepiej mączystych)

2 średnie cebule

250 g sera żółtego Aldamer MSM Mońki (startego na tarce o grubych oczkach)

2 łyżki mąki ziemniaczanej

2 łyżki oleju

2 jajka

1 szklanka gorącego mleka

majeranek

sól, pieprz

**PRZYGOTOWANIE**

1. Obierz ziemniaki, umyj je. Podziel na pół. Jedną połowę zetrzyj na tarce lub wrzuć do maszyny i je przetrzyj. Drugą połowę ugotuj.
2. Ziemniaki porcjami lekko odsącz na sitku. Chodzi o to, żeby w masie nie było za dużo wody. Bierzesz drugą miskę, kładziesz na niej sitko i lekko odsączasz wodę. Pulpa do drugiej miski, ale nie wylewaj płynu, poczekaj aż na dnie zbierz się skrobia. W tym czasie przejdź do kroku 3. Dodaj ugotowane ziemniaki przeciśnięte przez praskę.
3. Pokrój boczek w kosteczkę i wrzuć na patelnię, gdy tłuszcz zacznie się wytapiać, dodaj cebulkę (także pokrojoną w kostkę) i zeszklij. Zagotuj także szklankę mleka.
4. Zlej powoli płyn z odsączania, a skrobię, która została na dnie dodaj do ziemniaków. Wszystko zalej gorącym mlekiem, przemieszaj i dorzuć zawartość patelni.
5. Poczekaj, aż lekko przestygnie dodaj start żółty ser, olej, sól i pieprz do smaku oraz majeranek (dużo majeranku – ok 1/3 standardowej paczki). Na końcu wrzuć jajka, dokładnie wymieszaj, a następnie masę przełóż do formy.
6. Włóż babkę do piekarnika na 160 stopni na 45 min, następnie zwiększ temperaturę do 180 i znowu piecz 45 minut.

**Wielkanocne pasty serowe**

**Składniki na bazę pasty serowej**

- 250 g sera Gouda MSM Mońki

- 4 jajka ugotowane na twardo

- 4-5 łyżek majonezu

- 1 ząbek czosnku

- sól

**Przygotowanie bazy**

1. Ser i jajka zetrzeć na tarce o drobnych oczkach.
2. Wycisnąć czosnek, dodać majonez i dobrze wymieszać. Solić ostrożnie, gdyż majonez i ser są słone.
3. Przykryć i odstawić na godzinę do lodówki.

**Pasta z pieczoną czerwoną papryką.**

1. Czerwoną paprykę pieczemy w piekarniku w 200 st. C. Po upieczeniu ściągamy skórkę z papryki. Drobno siekamy, dodajemy do pasty. Doprawiamy odrobiną czerwoną papryką w proszku. Wszystko razem mieszamy.

**Smażona pasta serowa**

1. Panierkę do kulek robimy z bulki tartej i sezamu.
2. Kulki obtaczamy w panierce i smażymy w głębokim tłuszczu.
3. Trzeba pamiętać przy tej metodzie przygotowania, że pastę należy wcześniej odrobinę mocniej doprawić.