

Wielkanocne przepisy od Kół Gospodyń Wiejskich

Wielkanoc w Gminie Mosina - czas tradycji i lokalnych smaków

Wielkanoc to nie tylko świąteczny czas – to również wyjątkowa atmosfera, którą tworzą lokalne tradycje i rodzime specjały. To właśnie one sprawiają, że święta smakują tak, jak powinny – jak w domu.

Dzięki zaangażowaniu Kół Gospodyń Wiejskich z Mieczewa, Pecnej, Daszewic i Krajkowa, możemy wspólnie pielęgnować kulinarne dziedzictwo naszej gminy. To od nich czerpiemy inspiracje na świąteczne stoły – pełne pasztetów, mazurków, żurków i innych pyszności przygotowywanych według sprawdzonych, tradycyjnych przepisów.

Jeśli jeszcze nie zdecydowaliście, co zagości w Waszych kuchniach tej Wielkanocy – koniecznie zajrzyjcie do przepisów, które przygotowały KGW i zainspirujcie się lokalnym smakiem! Gotujmy razem – tak, jak robiły to nasze babcie.

Sprawdź przepisy i wyczaruj Wielkanoc z nutą mosińskiej tradycji!

Mazurek kajmakowy od KGW Krajkowo

Ciasto:

2,5 szkl. mąki pszennej(400g)

200g masła

100g cukru pudru- ok. pół szklanki

2 łyżki kwaśnej śmietany 18%

2 żółtka jajek

Masa kajmakowa:

1 puszka kajmaku 460g

pół kostki masła

Do dekoracji: orzechy, rodzynki, żurawina, pałatki migdałów, czekoladowe jajeczka.

Z podanych składników zagnieść ciasto - masło, śmietana i żółtka powinny być zimne z lodówki. Ciasto może się lepić.

Uformować kulkę, owinąć folią spożywczą i włożyć na 1 godzinę do lodówki.

Rozwałkować na grubość 5-7 mm. Przełożyć do formy lub wyciąć ciasto np. na kształt jajek.

Wyrównać brzegi odcinając nadmiar ciasta. Z odciętych resztek można zrobić kulki lub wałeczki , ułożyć dookoła formy. Powierzchnię placaka ponakłuwać widelcem. Piec 20 min w temp. 200 stopni C, góra\dół, pilnując aby mazurek lekko się zrumienił. Wystudzić. W tym czasie przygotować masę. Miękkie masło miksować dodając po łyżce kajmaku z puszki, tak, aby uzyskać gładką masę. Rozsmarować na placu, dowolnie ozdobić, schłodzić w lodówce.

Starodaszewicki Mazurek wielkanocny od KGW Daszewice

SKŁADNIKI KRUCHE CIASTO:

cukier puder - 90 g

masło - 200 g

mąka pszenna - 370 g

sól - 1 szczypta

żółtka jaj - 2 szt.

CIASTO HERBATNIKOWE (NA DEKORACYJNE ROZETKI):

cukier puder - 100 g

jajko - 2 szt.

margaryna - 150 g

mąka pszenna - 300 g

PRZYGOTOWANIE: KRUCHE CIASTO

KROK 1: ŁĄCZYMY SUCHE SKŁADNIKI

Mąkę przesiewamy przez sitko na blat. Dodajemy cukier puder. Całość ostrożnie mieszamy i robimy zagłębienie na środku.

KROK 2: WYRABIAMY CIASTO

W środek zagłębienia dodajemy żółtka, pokrojone w kostkę masło i sól. Łopatką łączymy składniki, a następnie delikatnie zagniatamy ciasto przez krótką chwilę (długi czas zagniatania może spowodować skurczenie ciasta podczas jego wypiekania!). Ciasto wstawiamy do lodówki na minimum 1h.

KROK 3: WYCINAMY KSZTAŁT MAZURKA

Po schłodzeniu ciasto rozwałkowujemy na grubość ok. 5-7 mm i rozkładamy na formie. Za pomocą podłużnej, okrągłej miski lub form wycinamy w cieście kształt mazurka. Nadmiar ciasta usuwamy z formy. Jeśli nie posiadamy odpowiedniej miski mazurek może pozostać prostokątny.

KROK 4: PIECZEMY BLAT CIASTA

Formę z ciastem wstawiamy do piekarnika z funkcją termoobiegu i pieczemy ok. 10-15 minut w temperaturze 180°C. Ciasto powinno być bardzo blade, nie trzymamy go w piekarniku do momentu zbrązowienia.

CIASTO HERBATNIKOWE

KROK 1: UCIERAMY MARGARYNĘ

Margarynę ucieramy z cukrem przy pomocy robota kuchennego do momentu, aż stanie się puszysta. Dalej ucierając dodajemy jajka. Kiedy masa będzie jednolita, dodajemy mąkę pszenną. Całość ucieramy jeszcze krótką chwilę i wyłączamy robot.

KROK 2: WYCISKAMY DEKORACYJNE ROZETKI

Na brzegi podpieczonego wcześniej blatu ciasta wyciskamy szprycą dekoracyjne rozetki z masy herbatnikowej. Ponownie wstawiamy do piekarnika rozgrzany do temperatury 180°C na ok. 15 minut. Pieczemy do momentu, aż ciasto nabierze złotego koloru.

Po wystudzeniu mazurki dekorujemy wg własnego uznania. Może to być masa kajmakowa, lukier lub czekolada.

PASCHA WANILIOWA Z OSKOŁOWYM FIUTEM od KGW Mieczewo

SKŁADNIKI:

1 kg tłustego sera twarogowego

200 g masła

150 g śmietanki kremówki

300 g cukru pudru

6 żółtek

1 laska wanilii

ok. 100 g rodzynek

ok. 100 g obranych migdałów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

PASCHA WANILIOWA

Ser przetrzeć przez sito lub dwukrotnie zmielić. Rodzynki sparzyć. Część rodzynek i migdałów odłożyć do przybrania, resztę posiekać. Śmietankę zagotować z wanilią.

Żółtka utrzeć z cukrem pudrem, wlać śmietankę i chwilę podgrzewać, ale nie gotować. Po wystudzeniu dodać masło, twaróg, posiekane rodzynki i migdały. Masę serową przełożyć do formy wyłożonej wilgotną gazą, obciążyć i wstawić do lodówki na min. 12 godzin.

Po tym czasie paschę można ułożyć na talerzu, przybrać rodzynekami i migdałami.

OSKOŁOWY FIUT

Wczesną wiosną należy pozyskać sok z brzozy (oskoła). Około 20 litrów odparować najpierw nad ogniskiem, następnie na kuchence, aż do uzyskania gęstego syropu (fiut).

Syropem polać paschę według własnego uznania.

Jajka faszerowane od KGW w Pecnej

Jajka gotujemy na twardo. Przekrawamy wzdłuż razem ze skorupką. Następnie wydrążamy uważając aby jak najmniej uszkodzić skorupki. Jajka kroimy w drobną kostkę dodajemy pokrojony szczypiorek trochę majonezu sól i pieprz. Masą nadziewamy skorupki. Następnie każdą zanurzamy w bułce tartej od strony nadzienia i smażymy na maśle klarowanym do zrumienienia.