

„Coś się święci” – wielkanocne tradycje kulinarne w kampanii „Marka Polskie Mięso”.

Jak skomponować wielkanocne menu, o czym pamiętać kupując tradycyjną białą kiełbasę i jakie kulinarne triki zastosować przygotowując świąteczne potrawy? O tym i nie tylko opowiadają ambasadorzy kampanii „Marka Polskie Mięso. Polska Smakuje” – Beata Śniechowska, szefowa kuchni, restauratorka, zwyciężczyni drugiej edycji programu MasterChef i Tomasz Czajkowski, twórca kulinarny, autor bloga Magiczny Składnik.

Z Beatą i Tomkiem spotykamy się przy okazji warsztatów kulinarnych „Coś się święci”, które w ramach ogólnopolskiej kampanii „Marka Polskie Mięso. Polska Smakuje” przygotował Związek Polskie Mięso.

Wielki Tydzień to doskonały moment, żeby porozmawiać o walorach polskiego drobiu i wieprzowiny, w końcu wiele tradycyjnych, wielkanocnych potraw kojarzy nam się przede wszystkim z mięsem. Biała kiełbasa, „zimne nóżki”, szynka z chrzanem, galareta z kurczaka - bez tego dla większości Polaków nie ma Świąt. Czy poza tym kanonem jest coś, co warto wypróbować, by trochę przełamać tradycję?

**Beata Śniechowska:** Myślę, że warto zrobić mniej potraw, ale poświęcić czas, aby zrobić je wspólnie w rodzinnym gronie od postaw. Nic nie smakuje lepiej niż żur na własnym zakwasie, który gotowany jest na bazie wędzonych żeberk i białej kiełbasy, tradycyjne szynki czy świeżo tarta ćwikła.

**Tomasz Czajkowski:** Wielkanoc to czas, który spędzamy w rodzinnym gronie. Jest to dobra okazja, żeby ugotować świąteczny obiad, którego głównym bohaterem będzie tradycyjne mięsne danie dla całej rodziny. Możemy upiec szynkę, karkówkę, rolowany boczek lub przygotować uroczyste danie z drobiu - czemu nie upiec całej gęsi, czy nawet indyka?

**Wróćmy do tradycji – biała z ćwikłą czy z chrzanem? A może serwowana zupełnie inaczej?**

**Tomasz Czajkowski:** Najbardziej lubię prosto z żurku, który doprawiony jest naturalnym zakwasem i chrzanem. Ostatnio odkryłem, że biała kiełbasa fajnie wychodzi zapieczona w zakwasie na żurek, który doprawiam solą i pieprzem. Piecze się w piecu i przy okazji tworzy się pyszny sos.

**Beata Śniechowska:** Ja z kolei białą kiełbasę po gotowaniu żurku lubię jeść z dressingiem chrzanowym zrobionym z tartego chrzanu, jabłka, soku z cytryny, majonezu i kwaśnej śmietany. To jest pyszne połączenie. Z kolei smażona lub pieczona biała kiełbasa najbardziej smakuje mi z duszoną cebulą i nasionami kopru włoskiego.

**A inne wędliny, które mogłyby urozmaicić świąteczny stół?**

**Tomasz Czajkowski:** Coraz częściej można spotkać polskie wędliny dojrzewające lub surowe, które są wcześniej zapeklowane i podsuszane. Uwielbiam mocno czosnkowy kindziuk i podsuszany, wędzony na zimno boczek.

**Jak można je podać w sposób niestandardowy, żeby połączyć tradycyjny smak z kulinarną inwencją, zaskoczyć gości i domowników?**

**Tomasz Czajkowski:** Warto pobawić się sosami do wędlin, które lubią wyraziste dodatki. Możemy zacząć od słodkich klimatów, np. żurawiny, ale możemy zrobić też szybkie konfitury z dostępnych cały rok letnich owoców, takich jak wiśnie czy śliwki z odrobiną octu nadającego charakteru. Możemy też przygotować swoją



własną musztardę, którą doprawiamy według uznania wybranymi przyprawami. Takie dodatki sprawią, że Wielkanocny stół nabierze magicznej i jeszcze bardziej tradycyjnej atmosfery.

**Beata Śniechowska:** Przede wszystkim warto zaopatrzyć się w najwyższej jakości produkty i podać je ze świeżo tartym chrzanem lub w otoczeniu nowalijek.

**Czy są jakieś potrawy wielkanocne charakterystyczne dla Waszych domów, regionów, z których pochodzicie?**

**Tomasz Czajkowski:** Pochodzę z domu, na Opolszczyźnie, która łączy w sobie różne tradycje kulinarne. Kiedy odwiedzam rodzinę czy znajomych okazuje się, że w każdym domu je się trochę inaczej i ciężko przypisać tej kuchni konkretne potrawy. Można powiedzieć, że mamy na Opolszczyźnie wszystkie tradycje i mi to osobiście pasuje. Jedno jest pewne, uwielbiamy dobrze przyrządzone polskie wędliny. Rodzice zamawiają je z dużym wyprzedzeniem od sprawdzonych wytwórców nieopodal mojego rodzinnego miasteczka.

**Beata Śniechowska:** W moim domu na stole wielkanocnym zawsze znajduje się żurek, biała kiełbasa, sałatka jarzynowa, domowe wędliny, chrzan i ćwikła.

**Wasz ulubiony wielkanocny przysmak z dzieciństwa?**

**Beata Śniechowska:** Mój ulubiony wielkanocny przysmak z dzieciństwa, który jest nim do dziś to świeża chałka z masłem, sosem tatarskim, domową wędliną i nowalijkami.

**Tomasz Czajkowski:** Od kiedy pamiętam zjadałem się wędzoną szynką z chrzanem. Od dziecka miałem wysoką tolerancję na pikantne jedzenie i lubiłem nakładać grubą warstwę chrzanu lub buraczków z chrzanem. Uwielbiałem też kiełbasę wyciągniętą z gotującego się Wielkanocnego żurku.

**Na koniec dwa pytania o „polskie klasyki”. Po pierwsze jak wybrać dobrą białą kiełbasę i po czym ją poznać?**

**Beata Śniechowska:** Według mnie lepiej wybrać kiełbasę surową niż parzoną. Gdy surową dodamy np. do gotowania żurku odda więcej smaku do zupy, natomiast, gdy ją upieczemy lub usmażymy będzie bardziej soczysta niż ta parzona. Żeby mieć pewność, że mamy do czynienia z dobrej jakości kiełbasą, czytamy skład na etykiecie. Im mniej składników, tym lepiej. Szukajmy tych zrobionych z polskiego mięsa z dodatkiem, soli, pieprzu i np. czosnku oraz majeranku.

**Tomasz Czajkowski:** Biała kiełbasa na pewno powinna być surowa. Powinna mieć też widoczny tłuszcz, który podczas gotowania czy pieczenia się wytopi. Ja lubię też dobrze doprawioną pieprzem i majerankiem.

**To jeszcze dopytam o „zimne nóżki”, galart, galaretę, bo różnie ta potrawa nazywa się w różnych częściach Polski, ale wszędzie ma wielu fanów. Jaki jest Wasz idealny przepis na to danie, jakie triki stosujecie i z jakiego mięsa korzystacie?**

**Beata Śniechowska:** Bardzo lubię przygotowywać tzw. „zimne nóżki” z wieprzowiny. Jak sama nazwa brzmi należy zrobić wywar z nówek wieprzowych, golonek, można dodać jeszcze np. łopatkę wieprzową, ale nie jest to konieczne. Do gotującego się mięsa dodaję warzywa, przyprawy i gotuję na bardzo wolnym ogniu przez 3-4 godziny. Mięso po ugotowaniu należy oddzielić od kości, pokroić na mniejsze kawałki wraz z marchewką, rozlać do naczyń i wstawić do lodówki. Dzięki długiemu gotowaniu kości nie musimy dodawać żelatyny,

*Polskie Mięso*

**Pewne jest jedno.  
Polskie mięso.**

**Białe**  
CZY **Czerwo-  
ne**

*Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego oraz Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego*

gdyż galareta sama się zsiądzie po wystudzeniu. Zimne nóżki można podawać z octem, cytryną, chrzanem albo z musztardą.

**Tomasz Czajkowski:** Ten specjał zostawiam mojej mamie, bo robi najlepszą wieprzowo-drobiową galaretę. Wykorzystuje do tego części, których na co dzień się nie je, takie jak kurze łapki i nóżki wieprzowe, żeby wyciągnąć do galarety naturalny żel, który wzmacnia konsystencję galarety i smak oczywiście.

--

#### **O Związku „Polskie Mięso”**

Związek „**Polskie Mięso**” to organizacja reprezentująca interesy gospodarcze zrzeszonych w niej podmiotów, działających w obrębie branży mięsnej oraz współpracujących z nią w zakresie ich działalności wytwórczej, handlowej i/lub usługowej, w szczególności wobec organów państwowych. Członek European Livestock and Meat Trades Union.

*Polskie Mięso*

**Pewne jest jedno.  
Polskie mięso.**

Białe

czy

Czer  
wo  
ne

*Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego oraz Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego*