

# Tygodnik „Aktywni 60+” nr 3

## Święta poza domem czy tradycyjnie?

### 1. Tradycje Wielkanocne (wspomnienia, przepisy itd.)

#### Wspomnienia:

*Na Wielkanoc kupowało się nowy płaszczyk, bo to już wiosna. Pamiętam, jednego roku dostałyśmy z siostrą nowe płaszczki z laminatu (tak się wtedy ten materiał nazywał). Ona niebieski a ja zielony. Byłyśmy smarkate, ale na chłopaków już zerkałyśmy. W Lany Poniedziałek wystrojone poszłyśmy do kościoła. Wróciłyśmy zmoczone całkowicie, w strachu czy płaszczki nie będą do wyrzucenia. Dostałyśmy jeszcze burę, że to nasza wina.....*

*Pamiętam, z dziecięcych lat, jak rankiem, w Święto Wielkanocne, wymykałyśmy się z siostrą do ogrodu, aby szukać koszyczków ze słodyczami. Koszyczki były robione przez naszą Mamę z kolorowej bibuły z papierowym siankiem. Najczęściej koszyczki były ukryte pod drzewem na opał lub za narzędziami ogrodniczymi, pamiętam to jak dziś.*

*Mam jedno wspomnienie z dzieciństwa: Jako dziewczynka chodziłam do matki chrzestnej po "wołocebno", a zanim nauczyłam się chodzić, owe wołocebno przychodziło do mnie samo. Dostawałam, w koszyczku lub w misce wszystkiego po trochu: 10 jajek- pisanek, wzory np. zajaczkki, bazie takie wiosenne, nakreślone woskiem i pomalowane w liściach cebuli lub w wyjętym środku z ołówka kopiowego, po kawałku ciasta upieczonego przez chrzestną, jakiś materiał na sukienkę no i oczywiście słodycze! Jajka służyły do zbijania: dzieci uderzały jajkiem w jajko i czyje więcej uderzeń wytrzymało, ten zwyciężał.*

*Święta Wielkanocne, w młodości, spędzałam obowiązkowo w rodzinnej gromadzie!! W dorosłości, różnie bywało, w rodzinie i poza. Zawsze wolałam Razem przy własnym stole, bo wystrój i nastrój mój osobisty i najbliższych. Jest kolorowo, obficie i radośnie.... Śmigus dyngus też bywa obfity!*

#### Przepisy:

##### **Chrzan własnej roboty - wyśmienity**

2 średnie korzenie chrzanu utrzeć na drobnej tarce / po utarci 1 szklanka/

1 łyżeczkę cukru plus porządną szczyptę soli rozpuścić w ½ szklance wrzątku i dodać do chrzanu. Dodać 2-3 łyżki stołowe octu jabłkowego.

##### **Sos do jajek i wędlin świątecznych**

2 łyżki startego własnoręcznie chrzanu

4 jajka

1 szklanka śmietany

1 łyżka pokrojonego szczypiorku

Sól, pieprz

Jajka ugotować na twardo /ok 10 minut/ Po ugotowaniu zalać zimną wodą. Obrać ze skorupki, przetrzeć przez drobne metalowe sitko, do śmietany dodać chrzan, przetarte jajka i doprawić solą i pieprzem. Sos przygotować dzień wcześniej, żeby się przegryzł. **Sos wspaniały do jajek i wędlin świątecznych.**

##### **Pascha:**

1litr mleka gotuję dodając 0,4l kwaśnej śmietany i 6 jaj; delikatnie grzejemy, aby powstał twarożek. Odcedzam na sitku najlepiej następnego dnia. 200g masła ucieram ze szklanką cukru, dodając po łyżce odcedzony twarożek. Na koniec dodaję bakalie(dużo): rodzynki, orzechy, morele, śliwki, skórka pomarańczowa, cytrynowa. Masę umieszczam na herbatnikach zamoczonych w mleku lub na upieczonym ciemnym spodzie. PYCHA!

Święta to przede wszystkim spotkanie z rodziną. Koniecznie musi być biała pieczona kiełbasa, żurek z jajkiem, mazurek czekoladowy i pascha. Stół dekoruję baziarnymi, tulipanami i żonkilami.

# Tygodnik „Aktywni 60+” nr 3

## **Mazurek kajmakowy**

Czas pieczenia : ok. 1 godziny

Ciasto kruche, składniki:

200 g mąki pszennej

50 g mąki ziemniaczanej

3 łyżki cukru pudru

1 łyżeczka cukru z wanilią

150 g masła

1 jajko



## **Masa kajmakowa:**

1 puszka mleka skondensowanego niesłodzonego

3 szklanki cukru

2 łyżki masła

Mleko gotujemy z cukrem cały czas mieszając aż zbrązowieje i zgęstnieje. Dodać masło i dobrze wymieszać. Gotowe.

Można dodać: kilka łyżek dżemu morelowego ok. 500 g masy kajmakowej (uprzednio przygotowanej lub kupionej) płatki migdałowe, skórka pomarańczowa.

## **Mazurek orzechowo - migdałowy:**

10 żółtek utrzeć z 20 dag cukru pudru, dodać 25 dag zmielonych orzechów wymieszanych z 1 łyżką kakao rozpuszczonego w mleku (na papkę) i wanilią - wyłożyć do tortownicy lub odpowiedniej wielkości foremki, oprószonej tartą bułką. I natychmiast przyrządzić masę migdałową:

10 białek ubić na pianę dodając stopniowo 20 dag cukru pudru, sok z 1 cytryny, wanilię i zmielone migdały wymieszane z 3 łyżkami utłuczonych biszoptów. Lekko wymieszać i położyć na cieście orzechowym. Piec w 180st C - > 50-55 min. Nazajutrz polać wierzch ciepłym (odparowanym) dżemem morelowym i udekorować orzechami i migdałami. Pycha - uwielbiam!

## **2. Plusy i minusy świąt spędzonych poza domem**

Święta Wielkanocne lubię spędzać w gronie Rodzinnym. Pewnego roku, mój wiosenny wyjazd wypadł w czasie Świąt Wielkanocnych, a było to w Tunezji. Zwykle na śniadanie były jajka gotowane ale w dniu tak dla nas ważnym na stole szwedzkim były tylko jajka sadzone i jajecznicą. Cóż było robić? Wraz z rodzinką dzieliliśmy się tą jajecznicą składając sobie życzenia. Pomimo, że z dala od domu, ale jak w gronie rodzinnym to może być.

## **3. Opinie i wrażenia osób, które spędziły święta poza domem**

Dwa razy spędzałam Święta w Londynie u córki i mimo, że staraliśmy się zachować nasze wieloletnie tradycje, czułam się jak na urlopie, po takich świątach byłam zrelaksowana, wypoczęta. Dlatego marzę o wspólnym wyjeździe świątecznym z najbliższymi, myślę, że wówczas nikt nie będzie zmęczony sprzątaniami i gotowaniem, można czas wolny spędzić aktywnie i cieszyć się świątami i rodziną. Na razie marzę i wierzę, że marzenia spełniają się.

Link do propozycji wyjazdowych

<http://www.romantycznyweekend.eu/search,oferta,wielkanoc,miasto,gdansk,id,154.html>

## **4. Propozycje na aktywność w święta**

Święta wielkanocne spędzam wraz z całą rodziną. Szczególnie jest to miłe kiedy pojawiły się wnuki: trzech chłopaków. Najbardziej zabawne jest, kiedy biegają po dużym ogrodzie i w krzewach szukają koszyczka z prezentami. Zabawy co niemiara. Po obfitym jedzonku, kiedy pogoda dopisuje przymusowo z wnukami gramy w piłkę. Potem wszyscy wsiadają na rowery i objeżdżamy okoliczne tereny leśne. Zadowoleni wracamy znowu do stołu świątecznego.

# Tygodnik „Aktywni 60+” nr 3



## 5. Propozycje dekoracji świątecznych

Wielkanoc to czas poświęcany rodzinie. Spędzamy go na spotkaniach z bliskimi osobami. Do tego niezbędny będzie pięknie udekorowany stół. Już teraz należy pomyśleć o dekoracjach i dodatkach, by podkreślić odświętność i wyjątkowość rodzinnych świąt Wielkiej Nocy. Oto propozycja dekoracji stołu wielkanocnego.

