

# Święto nowego życia

## The Festival of Life

**W**ielkanoc to święto radości. Po długim poście nasze domy wypełniają przygotowania do wielkiego ucztowania. Aromat potraw miesza się z zapachem porządków i budzącej się wokół wiosny. W Wielką Niedzielę wypada najważniejsze śniadanie w roku. Przy stole spotykają się domownicy i goście, by przy wspólnym posiłku świętować Zmartwychwstanie. A wszystko zaczęło się od jajka – symbolu nadziei i rodzącego się życia. Kiedy już podzielimy się święconym, na stole powinien pojawić się żurek. □

**E**aster is a festival of joy. After the long period of Lent, our households come alive with preparations for the great feast. Easter Sunday witnesses the most important breakfast of the year when family members, relatives and guests sit down together to celebrate the Resurrection. Everything begins with the egg – a symbol of hope and budding life and is followed by an Easter favourite: *żurek*. □

Robert Sowa

REKLAMA



STUDIO KULINARNE  
ROBERTA SOWY

*Życie Kocha jeść*

Jeśli i Ty lubisz, zdej się na profesjonalizm

Nasza specjalność to:

- » organizacja cateringów, koktajli, bankietów firmowych, imprez promocyjnych oraz prywatnych uroczystości
- » warsztaty kulinarne
- » pokazy
- » konkursy i doradztwo kulinarne

... więcej informacji: [www.SowaRobert.pl](http://www.SowaRobert.pl)

Zapraszam,  
Robert Sowa

### ŻUREK WIELKANOCNY Z BIAŁĄ KIELBASĄ I JAJKAMI

**Składniki:** • 1 l bulionu warzywnego • 200 g wędzonego boczku • 200 g białej kielbasy • 2 rozgniecione ząbki czosnku • 1 średnia cebula zrumieniona na ogniu • kilka suszonych grzybów, umytych i namoczonych • 500 ml zakwasu • 100 g tartego chrzanu • 500 ml śmietany 36% • 8 jajek przepiórczych ugotowanych na twardo • przyprawy: sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy, lubczyk

**Sposób przygotowania:** W garnku zagotować bulion z boczkiem, kielbasą, czosnkiem, cebulą, suszonymi grzybami, liściem laurowym, ziele angielskim i lubczykiem. W trakcie gotowania (po blisko 20 min) wyjąć kielbasę, wystudzić i pokroić w plastry. Następnie do żurku wlać zakwas i dodać chrzan oraz majeranek. Gdy się zagotuje, zupę zabielić śmietaną i doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Podawać z pokrojoną kielbasą oraz cząstkami jajek.

**Zakwas:** Do kamiennego naczynia wysypać 2 szklanki żytniej lub razowej mąki i zalać gorącą, przegotowaną wodą, tak aby uzyskać konsystencję rzadkiego ciasta. Następnie wlać litr letniej wody, dodać skórkę razowego chleba oraz 4–6 ząbków czosnku. Naczynie przykryć gazą i pozostawić w ciepłym miejscu na 3–4 dni.



### EASTER ŻUREK SERVED WITH WHITE SAUSAGE AND EGGS

**Ingredients:** • 1l vegetable stock • 1,200 g smoked bacon • 200 g white sausage • 2 crushed garlic cloves • 1 medium size onion browned on fire, several dried mushrooms, washed and soaked, • 500 ml of rye leavening, • 100 g ground horseradish • 500 ml of 36% cream, • 8 hard boiled quail eggs, • spices: salt, pepper, marjoram, pimento, bay leaf, and lovage.

**Preparation:** Put vegetable stock with bacon, sausage, garlic, onion, dried mushrooms, bay leaf, pimento and lovage in a pot, bring to boil and let simmer for approx. 20 minutes. Remove sausage, let it cool and then slice it. Pour rye leavening to Żurek, and add horseradish and marjoram. Bring the soup to boil, add cream, and season to taste with salt and pepper. Serve with sliced sausage and chopped eggs.

**Rye leavening:** Put two glasses of rye or wholemeal flour into a stone pot and pour over with hot boiled water. Mix until it resembles thin dough. Add one litre of lukewarm water, a crust of wholemeal bread and 4–6 cloves of garlic. Cover the pot with gauze and leave in a warm place for 3–4 days.