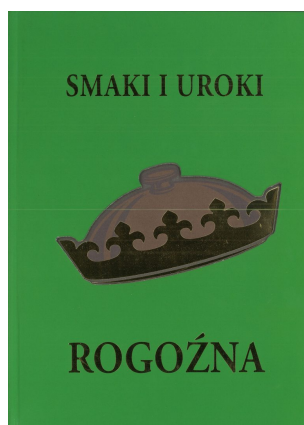


ŻYCZENIA OD REDAKCJI

Wszystkim naszym Drogim Czytelnikom i Autorom, Koleżankom i Kolegom – całej społeczności SEP życzymy radosnych i spokojnych Świąt Wielkanocnych. W ten świąteczny czas bądźmy szczególnie dla siebie wyrozumiali, cierpliwi i życzliwi. Życzymy Państwu dobrego zdrowia i wiosny w sercu, chwili wytchnienia i nadziei na lepsze jutro.



Wielkanoc to przede wszystkim duchowe przeżycie, jednak większość z nas tradycyjnie spotka się z najbliższymi przy świątecznym stole, na którym nie może zabraknąć... tradycyjnego wielkanocnego żurku. Podpowiadamy jak przyrządzić tę obowiązkową potrawę na podstawie przepisu z książki „Smaki i uroki Rogoźna”, pod redakcją Lucyny Bełch, wydanej przez Gminę Rogoźno. Rogoźno w *Tydzień w SEP* zastąpiło z powołania do życia Edukacyjnego Centrum Energetycznego, o czym pisaliśmy m.in. w numerze 360 TwS. Informację o Centrum można również znaleźć na stronie Urzędu Miejskiego w Rogoźnie. Współtwórcą i opiekunem ECE w Rogoźnie jest Kol. Edmund Kuźniak, wieloletni prezes Koła terenowego nr 19 w Rogoźnie (Oddział Piłski SEP).

Redakcja TwS

TRADYCYJNY ŻUREK WIELKANOCNY

4 białe klebaski
1 mała cebula
1 łyż - 2 l wody
1/2 kromki selera
1 marchew
2-3 ogórki kiszone
2 liście laurowe
3 sietka angielskie
sól morska
pieprz
majeranek
2 szklki czosnku
150 ml śmietany 30%
2 łytki maki

Do smaku:
2 łytki octu
2 łytki soku

Dodatkowo:
6 ugotowanych jajek

Do garnka włożyć 2 kiełbaski dla uzyskania aromatu w zupie, obraną cebulę, seler i marchew, wyciśnięty czosnek, majeranek, sól, pieprz, liście laurowe oraz sietka angielskie. Zalać wodą i gotować na wolnym ogniu do miękkości warzyw.

Ugotowane warzywa wyjąć i zetrzeć na tarce o grubych oczkach, ogórka pokroić w kostkę i dodać do wywaru.

Przygotowany ząskwas wymieszać i dodać do wywaru. Całość zagotować. Na koniec naszk sabelnik, śmietanę i doprawić do smaku.

Do kremówki dodać 2 łytki maki posianej i wymieszać, aby nie było grudki. Wlewać do gotującego wywaru i mieszać.

Posmażyć kiełbaski osobno w tłuszczu i farszować, ugraszać małe pulpeczki. Pulpeczki przekłócić na żyłce do gotującego ząskwas.

Gotować pulpeczki w zupie na wolnym ogniu około 2-3 minuty. Żurek podawać z pulpeczkami oraz ugotowanymi jajkami na ostudło.

Ząskwas na tarce

4-5 łytek maki żytniej
2 szklanki lemej, przegotowanej wody
3 szklki czosnku
3 liście laurowe
4 szatełka sietka angielskiego
3 szatełek pieprzu
mała kromka żytniego chleba na ząskwasie

Do dużego szklaka naleść przegotowaną ciepłą wodę. Dodać do niej makę. Dodać pokrojony w plasterki czosnek, liście angielskie, liście laurowe i kromkę chleba. Zakwasić szklak i delikatnie wymieszać. Odlać szklak i przykryć gazą. Tak przygotowany ząskwas odstawiamy na 3-4 dni. Ząskwas mieszają każdego dnia drewnianą łyżką.

„Kto je ias, ten chęć jak ias”
- przysłowie ludowe

Maria Heras - Rozmowa

Smacznego!