



# Świąteczne smaki Gminy Pacyna



# wi teczne smaki Gminy Pacyna



Łuszczanówek 2019

Copyright © by Malowany Młyn

Redakcja: Waldemar Wolański

Opracowanie graficzne: Joanna Hrk

Korekta: Katarzyna Diowks

Pomysł i wykonanie ciastka na okładce: Anna Kowalska

Wydanie I, Łuszczanówek 2019

Wydawca: Malowany Młyn



ISBN: 987-83-930506-0-4

Autorem fotografii zawartych w publikacji jest Waldemar Wolański. Fotografie zamieszczono za zgodą osób na nich występujących, kolejno: Katarzyna Rączka str. 6, Krystyna Kowalska na str. 8, 35-40, Barbara Rybicka na str. 9, 25-33, Bożena Miszczak na str. 12, 42-46, Maria Sobalska na str. 17, Anna Kowalska na str. 20-23, Anna Kowalska, Iza Kowalska i Danuta Piotrowska na str. 49-55.

Zadanie dofinansowane  
ze środków z budżetu  
Województwa Mazowieckiego



**Mazowsze.**  
serce Polski

Jeśli szukacie na mapie, to gmina Pacyna leży blisko 35 km od geometrycznego środka Polski, w województwie mazowieckim, w powiecie gostynińskim i jest gminą wiejską. Jednak nie zawsze tak było. Nie wszyscy wiedzą, ale Pacyna w XVI wieku była miastem. Prawa miejskie uzyskała 6 marca 1509 roku, niestety już dziesięć lat później w 1519 roku miasto zniszczył pożar. Najstarsza pisana wzmianka o Pacynie znajduje się w Archiwum Archidiecezjalnym w Poznaniu i pochodzi z roku 1430.

W herbie gminy Pacyna na białym tle umieszczony jest wizerunek św. Wawrzynca, w lewej stronie umieszczona jest srebrna rogacina, czyli figura heraldyczna w kształcie stylizowanego ostrza strzały, a po prawej stronie złote kłosa rozwinięte w wachlarz.



Św. Wawrzyniec jest czczony jako patron ubogich, ale również piekarzy, bibliotekarzy i kucharzy.

Zatrzymajmy się zatem przy kucharzach...

Nasze dziedzictwo kulturowe, a więc także i dziedzictwo kuchni regionalnych, coraz bardziej odchodzi w zapomnienie. Zanim pojawiły się sklepy oferujące w każdym zakątku Polski dokładne te same produkty, każdy region miał swoje miejscowe przysmaki. Ujednoczenie powoduje, że cierpi na tym nasza tradycja, wyrażona w smaku regionu a nasze podniebienia są pozbawione smaków zapamiętanych w dzieciństwie. Nasza publikacja „Witane smaki Gminy Pacyna” ma na celu nie tylko ocalenie pamięci o regionalnych potrawach witanych, ale również rozpropagowanie przepisów i procesu tworzenia tych potraw. Byłoby cudownie, gdyby powstał zdrowy snobizm na ich kultywowanie.

Wysłuchujemy zatem opowieści mieszkańców gminy Pacyna o smakach dzieciństwa, tych wyjątkowych, bo witanych... Które witane wybra?

O wyszło ci w Wielkiej Nocy nad wiatami Bożego Narodzenia powiedziano i napisano już wiele... Teologiczny priorytet mają prawdy związane z wydarzeniami śmierci, śmierci i zmartwychwstania Chrystusa, ponieważ przez nie według nauki kościoła dokonało się wyzwolenie z niewoli grzechu, czyli zbawienie świata. Trudno się również nie zgodzić z myślą, że to przede wszystkim nadzieja zmartwychwstania dawała ludziom siłę do wytrwania pełnego trudu i znoju. Była obietnicą.

Zatem witane Wielkiej Nocy.

Najważniejszym momentem Wielkanocy jest Rezurekcja (resurrectio po łacinie oznacza zmartwychwstanie) –

[Stowarzyszenie Twórczego Rozwoju „Malowany Młyn”](#)

pierwsza uroczysta msza odprawiana w kościołach w niedziel rano, podczas której ogłaszane jest zmartwychwstanie Jezusa. Do XVIII wieku msze rezurekcyjne odprawiane były o północy, dopiero potem wstawiano rezurekcyjną mszę w niedziel rano.

W polskim zwyczaju, po porannej rezurekcyjnej mszy rodzina zasiada do uroczystego niadania wielkanocnego, które rozpoczyna się składaniem życzeń i dzieleniem się po wstawieniu jedzeniem czyli tak zwanym wianem z koszyczką.

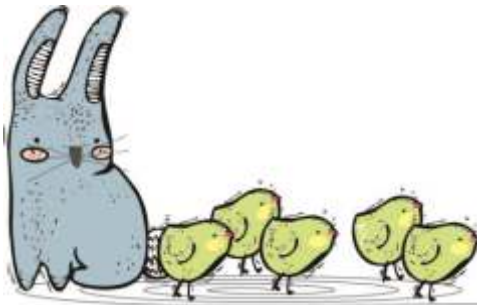
Na stołach znajdują się jajka, wale, chleb, ciasta. Stoły zdobione są bukiecikami z wianem i pierwszych wiosennych kwiatów. Wianem lub wianem – nazywamy je różnie, chociaż wszyscy wiemy, że to właśnie z nich układamy palmy w Niedzielę Palmową. Wierzba od wieków była uznawana za symbol życia, ponieważ umie przetrwać nawet w najtrudniejszych warunkach.

O Wielkanocy i związanych z tym wianem zwyczajach i kulinarnych przysmakach opowiedziały nam mieszkanki gminy Pacyna, panie: Krystyna Kowalska, Katarzyna Rączka, Barbara Rybicka, Bożena Miszczak, Danuta Piotrowska, Maria Sobieszka oraz Anna Kowalska.

Tym co podkreślają wszystkie nasze rozmówczynie jest cię gło tradycji, czyli zasada, że moja babcia tak robiła, moja mama tak robiła i teraz ja tak robię. Drugą zasadą jest samodzielne przygotowywanie potraw, najlepiej z własnych produktów.

Moje mleko od mojej krowy i własnoręcznie zrobiony ser na sernik. Własny chrzan, który urosł na własnej grządce i osobiście został starty. Jajka od własnych kur, zabarwione naturalnie: na zielono młodym pyłem z własnego pola lub na brzośzówkami z cebuli.

Królowa wielkanocnego stołu w gminie Pacyna wydaje się być biała szynka w asyście białej kiełbasy, białego barszczu, jajek, tartego chrzanu, sałatki warzywnej i oczywiście ciasta wszelkiej maści i gatunku ciast i ciasteczek. Na czym polega sekret białych wielkanocnych jaj? Bez wosku, bez soli potrafią być, dodaj tylko zwykłą sól, w procesie parzenia uzyskujemy miód o jasnej barwie.







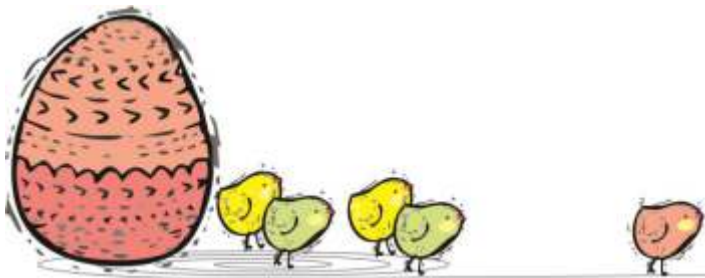
Pani Katarzyna Rczka pracuje w bibliotece Urzędu Gminy w Pacyniu, a po godzinach zbiera informacje na temat historii i dawnych zwyczajów regionu.

Pochodzi ze Skrzyszew, stamtąd też pochodzili jej rodzice.

Babcia od strony mamy pochodziła z Rakowa, rodzina taty pochodziła ze Skrzyszew. Zgodziła się opowiedzieć nam o swoich rodzinnych tradycjach związanych z Wielkanocą. Mama opowiadała jej, że „tu przed Wielkanocą było bardzo dokładne sprzątanie kuchni, tak żeby nawet na patelni nie było kropli tłuszczu, a wszystkie potrawy niepostne były wynoszone z domu np. do ziemianek. Generalnie starano się bardzo rygorystycznie przestrzegać 40 dniowego postu, co miało oczyścić nie tylko duszę, ale i ciało.

Kiedy, gdy prywatny samochód był wyjątkiem, bardzo często okoliczni mieszkańcy umawiali się i znosili koszyczki ze wiankami do jednego domu, w którym była wieszakowa izba, kobiety wycinały z bibuły ozdoby na stół, aby wyglądał od wianek i księżyc w Wielką Sobotę przed południem dojeżdżał do takiego domu i wianki przyniesione potrawy.”

Z relacji pani Katarzyny jasno wynika e: „Je li chodzi o potrawy to najwa niejsza była biała szynka pieczona w cie cie. Surowa, w kamiennym garnku, sól, pieprz, li cie laurowe. I taka surowa była zawijana szczelnie w ciasto jak na pierogi czy kluski, wło ona do pieca i upieczona. Potem ciasto si zdejmowało, bo było zbyt twarde do jedzenia, a sama szynka była podawana na półmisku, koniecznie z chrzanem tartym r cznie i wymieszanym z czerwonymi burakami. Niektóre kobiety na tym cie cie od szynki gotowały pó niej barszcz, gdy obowi zkowo na Wielkanocnym stole powinien pojawi si te biały barszcz z biały kiełbas lub ewentualnie z jajkiem.”





## BIAŁA SZYNKA

O białej szynce na Wielkanoc opowiedziała te pani Krystyna Kowalska z domu Kubiak, która mieszka we wsi Raków. Pani Krystyna urodziła się w 1934 roku, jej wspomnienia są więc wyjątkowo cenne, bo pamięta czasy tuż po II wojnie światowej. Jest przecież 85-letnią pełną werwy i w kuchni dowodzi ze sprawnością generała, który



wygrał niejedną bitwę. Zdecydowała się na pokazanie nam, jak należy włożyć cięcie do pieca sernika na kruchym spodzie – ciasto prawdziwie wiecenne, a w jej wykonaniu bajecznie pyszne.

Lecz zanim doszło do pieczenia sernika, to najpierw popłynęły opowieści z przeszłości, które sprawiły, że oczy pani Krystyny Kowalskiej rozbłysły jak dwa diamenty. Brzmiało to mniej więcej tak: „Na winiaka się biło i robiło się szynki. Najpierw mi się solę w solance. Jak się robi solankę, czyli wodę z solą do wymoczenia szynki? Sypało się 3-4 łyżki soli na 2-3 litry wody. żeby sprawdzi

czy solanka jest dobra, wrzucało się do solanki obmyte wcześnie surowe jajko, jak wyptywało na wierzch, to znaczyło, że solanka już jest dobra, a jak nie, to dosypywało się soli. Szynek dawało się do solanki raz, żeby była smaczna, a dwa, żeby się nie psuła."

Na sprawę białej szynki jeszcze więcej kulinarnego wiatła rzuciła pani Barbara Rybicka, urodzona w 1959 roku mieszkanka wsi Raków. O Barbarze Rybickiej słyszeliśmy na długo przed tym, zanim ją poznaliśmy. Podobno nie ma w okolicy drugiej takiej jak ona pasjonatki gotowania i pieczenia. Pani Barbara po całym dniu pracy dla relaksu



piecze, gotuje, lub przynajmniej buszuje po internecie szukając kolejnych inspiracji kulinarnych. Pani Barbara bardzo szczegółowo i fachowo wprowadziła nas w tajniki zarówno białej szynki jak i innych potraw.

W jej wspomnieniach wyglądało to tak:

„Główną potrawą była tak zwana biała szynka, nie wędzona, ale z solanki: surowe mięso, które ważyło z 8-10 kg, taka duża szynka razem z kością i skórą, która musiała leżeć w dużym garnku, tylko w soli. Białą szynkę parzyło się w Wielką Sobotę i na tym

wywarze gotowało się barszcz, ten sławny biały barszcz, do którego dokładało się potem inne rzeczy. Kielbasa biała była pózniej jeszcze zaparzona w tym wywarze po szynce. U nas jak ta duła szynka leżała na półmisku, oplatało się wokół białej kielbasy. Do tego się tarło chrzan, który musiał być swój. Czemu chrzanu robiło się białego i to było do tej szynki, a do czego chrzanu gotowało się buraczki, mieszało i to była taka wikła - te swoja. Babcia ją robiła, mama i teraz ja. Na niadanie Wielkanocne stawiało się barszcz, szynkę i kielbasę, co jeszcze była ciepła."

Z tej relacji wynikało, że biała szynka była traktowana jak sztuka miłsa do krojenia w wielkie kawałki i zjadania. Jeśli w jakim domu pojawiała się szynka w dzona, to była krojona w plasterki i traktowana jak w dżina. Tak wielka porcja miłsa (przypominamy: 8-10 kg) była jedzona przez wszystkich domowników od niadania Wielkanocnego w niedzielę, a do drugiego dnia wiłta na kolację. Właściwie nie było już potrzeby przygotowywania adnego innego obiadu niż biała szynka, która starczała na dwudniową ucztę dla całej dułej rodziny. Mniejsze rodziny przygotowywały mniejsze porcje lub pozostawiały przy w dżonej wersji szynki krojonej w plastry.

Jedno jest pewne: wszystkie nasze rozmówczynie wymieniały biały szynkę i biały kielbasę na czele kulinariów wiłtecznych! Zupełna jedynym Ino .



## UR CZY BARSZCZ BIAŁY ?

Miejscem, w którym można w pierwszej kolejności próbować rozwiązać zagadkę, czym różni się barszcz biały od uru, jest w dzisiejszych czasach internet. Powiem jednak szczerze, że nie mamy zaufania do żadnego z kulinarnych portali, bo odpowiedzi nie są jednoznaczne.

Uru czy barszcz biały? Niby wyrażenie różnic między tymi zupami się zatępiło, ale nawet w torebkach mamy barszcz biały i ur, a powołując się na różnice kulinarne dowodzi, że to jednak nie to samo. Przekopując się przez wiele kulinarnych stron i porad dotarliśmy chyba do sedna, ale.... sami oceńcie.

Kiedy ur powstawał – jak wskazuje nazwa - na bazie zakwasu z maki żytniej. Barszcz biały przygotowywano z kiszonych liści rośliny o nazwie barszcz zwyczajny, należącej do rodziny selerowatych. Z czasem taki barszcz wyszedł z kulinarnej mody i dziś również powstaje na bazie zakwasu maki, ale pszennej. To podstawowa różnica między zupami, akceptowana prawie przez wszystkich. Co do innych, są już spore rozbieżności i o tym, co wrzucić do uru, a co do barszczu, decydują domowe zwyczaje. Warto zarazem wiedzieć, że w niektórych regionach ur nazywa się zupą postną (bez kiełbasy czy w dżonki). W innych włącznie ta cecha ma

charakteryzowa barszcz, gotowany na włoszczy nie. Na pierwszy i drugi rzut oka obie zupy wygl daj podobnie.

Pani Bo ena Miszczak urodzona 1951 roku w Robertowie, obecnie mieszkanka Łuszczanówka, opowiada ze swad o tym, jaki był u niej w rodzinie przepis na dobry Wielkanocny ur.



„ ur był robiony na białej kielbasie, nie z solanki szynkowej. Teraz si kupuje barszcz, ale kiedy to si robiło ur z ytniej m ki. Ten ur był smaczniejszy i miał lepsze wł a ciwo ci. Pami tam, jak moja mama w gliniany garnek wlewała wod po gotowaniu ziemniaków, kładła skór k chleba i ze dwie ły ki ytniej m ki, takiej, któr tata mlił, bo m ki si nie kupowało. Tato woził nasze ziarno do młyna. A chleb był pieczony przez nas w piecu, mój tato sam stawiał ten piec. Mama piekla ze dwa chleby. I to starczało na tydzie . I chleb nie sechł! A teraz na drugi dzie ju jest czerstwy... Mielu my szamotow kuchni i przy niej na „ lepej” blasze mama stawiała ur, a si zakwasi. Trwało to z 3 do 5 dni. I z tego zakwasu robiło si urek. Dokładało si li laurowy, zag szczało mietank . Bo ten urek był do g stawy. A jak był wodnisty to jeszcze zag szczało si go m k .”

Dla równowagi okazało się, że wspomniana już przez nas na początku naszej opowieści pani Krystyna Kowalska pochodzi z rodziny, w której tradycyjna zupa wi teczna to barszcz. Pani Krystyna sięgnęła pamięcią do czasów młodości i opowiedziała o zakwaszonym barszczu, który całkiem jak kur dojrzewał w ciepłej przy piecu.

„Barszcz był zakwaszany, rozrobiona miska stała nad kuchnią i barszcz musiał się zakwaszyć. Zakwaszało się miska tygodni, zakwas stał w dzbanku z tygodni. Moja mama i teściowa tak robiła. W sobotę się nie jadło kiedyś. Do koszyczka wkładało się baranka, kładło szynkę, jajko, chlebek. Jajka malowało się w cebuli, to były brzozy i malowało się wiec. Surowe jajka woskiem się pisało i potem do gorącego cebulnika. Gotowało się tylko łupinki z zewnątrz, nie całą cebulę. Po kropieniu, dzieciaki przyniosły wi konki i to już mogło się jeść. Dzieciaki się stukały jajkami. Przed niedzielnym niadaniem dzieliło się wi konki, do wi cienia jajko się obierało i potem wszystkim się dzieliło, co było w koszyczku. Rano od dawien dawno biały barszcz z białą kiełbasą, takie niadanie.”







## KIEDY ...

Maj c tak skarbnic wiedzy o czasach, które min ły w postaci pani Krystyny, zach cili my j do swobodnego snucia opowie ci o tym jak to było kiedy : w czasach przed dyktatur Internetu, przed wszechobecnymi telefonami komórkowymi, przed telewizj cyfrow z nieograniczon liczb kanałów, przed pralkami posiadaj cymi wysoki iloraz sztucznej inteligencji i wreszcie przed lodówkami rozpychaj cymi si dumnie w ka dej kuchni.

Pani Krystyna opowiedziała wi c troch wi cej o samym procesie przechowywania mi sa w czasach, gdy nie było lodówek, bo – trudno to sobie nawet wyobrazi , ale nie wsz dzie był pr d. „Kiedy jak nie było lodówek, to surowe mi so wrzucało si do beczki z sol i upychało, potem, jak si chciało gotowa , to trzeba było je umy , eby te sól wyci gn ło. W takiej beczce to mi so potrafiło le e i ze dwa miesi ce. Pod strzech wieszało si szynki w dzone i sparzone. Wieszało na strychu, pod strzech i pod t słom sło ce nie piekło, było zupełnie inne powietrze. W worku si wieszało, miało przewiew, i to mi so posolone latem i z dwa miesi ce wisało. Wkładało si je do worka, eby mucha nie miała dost pu, odwi zywało, odcinało kawałek i zawi zywało znowu. W dziło si je na gor co, w beczce blaszanej, podpalało

i przykrywało. Jak się już uwarzyło, to kładło w gorącą wodę 80-90 stopni, ale tak, żeby się nie gotowała. Nie w zimnej wodzie, bo zimna smak wyciąga. Kiedy te miśki miały i inne, lepsze smaki, ale te się i dłużej trzymały.”

Barbara Rybicka mimo, że dużo młodsza od swojej siostry z Rakowa, te pamięta czasy, kiedy najlepszym sposobem na długie przechowywanie w dlin było wieszanie ich na strychu. „Kiedy jak się biło winie, to wszystkie kaszanki, paszтетowe, miśki, czarne, kiełbasy, to wszystko wisało na strychu i się nie psuło, najwyżej by uschło. Miśki w dliny zawinięte były w płótno, żeby muchy po nim nie latały. Smalec stał w piwnicze, tylko przykryty i się nie psuł.”





## CIASTA I CIASTECZKA

Objedzeni biesiadnicy a zwłaszcza dzieci, czekali niecierpliwie na ten moment nianania Wielkanocnego, gdy na stole pojawiały si ciasta i ciasteczka.

Niezale nie od tego czy to w czasach wojennej zawieruchy, czy powojennych niedostatków, czy pó niej w czasach kryzysowych, czy nast puj cej transformacji gospodarczych, słowem niezale nie od czasów odnosz cych si do słowa: „kiedy ”, kiedy nie było takiego wyboru słodczy jak dzi . Tym bardziej wyczekiwane były te cudowne momenty, kiedy mo na było ju si ga po kawałek królewskiego sernika, obliza palce po lukrze z mazurka, rozprawi si z ka dym ziarenkiem słodkiego maku, który chciał uciec z makowca i wybiera ka dy kryształek grubego cukru, który odpadł z kruchego ciasteczka.

Pani Barbara ze znowstwm wprowadziła nas w arkana cukiernictwa, si gaj c w opowie ciach do tego wspomnianego „kiedy ”.

„Ciasta piekło si w wielkim tygodniu, od rody. Piekło si ciasteczka kruche i makowiec – te na kruchym spodzie. I jeszcze były dro d owe placki i sernik. Ciasto z marmolad było jak mazurek z kratk na wierzchu. Babcia mówiła na to marmoladziak. Du o tych ciast si

piekło. Kruchego z piasku i blach, sernika z dwie blachy, nie było tych dodatków, chemii i to się nie psuło. Mak był ze swojego pola, ser był wyciskany ze swojego mleka, inaczej smakował, nie psuło się.” I jeszcze jedna uwaga dotyczy ciasta drożdżowego: „Drożdżowy to jest zawsze placek, nie ciasto, niezależnie od wielkości ciasta.”

Placek drożdżowy tak samo rygorystycznie dookreśla mieszkanka Słomkowa, pani Maria Sobieszka. Urodziła się



w 1947 roku, jej mama pochodziła z Modeli, ale ojciec urodził się i wychował również w Słomkowie.

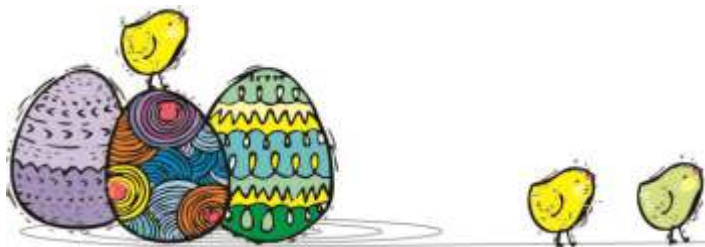
Pani Maria z zawodu była kucharką – czyli uosabia pełen autorytet kulinarny, i ona również nie pozwala na żadne wątpliwości co do nazwy nie tylko ciasta, ale i wypieków drożdżowych. „Placek

drożdżowy, zawsze nazywało się od dziada pradziada placek!, a nie ciasto. Kształtem był prostokątny a nie okrągły, czyli taki, jaki kształt miała blacha (forma).”

Za to ciastem może być nazwa sernik. I o takim serniku opowiada pani Krystyna Kowalska: „Na Wielkanoc sernik obowiązkowo! Sernik piekłam, miałam swój ser, bo mieliśmy swoje krowy. Sernik z ciastem kruchym. Mama tak piekła i ja też. Zawsze musiały być ciastka swojej

roboty, tak zwane amoniaczki, bardzo kruchute kie, obsypywane grubym cukrem. Makowiec dro d owy zawijany, nie przekładany! Swoje masło si robiło, do maku dodawało si rodzynki.” - z dum opowiada pani Krystyna.

Przyznam si , e jako niedowiarki dwa razy dopytywali my si o to, czy makowiec na pewno dro d owy i czy na pewno zawijany... Kto kiedy piekł placek dro d owy i/lub makow rolad , ten wie o jakim stopniu trudno ci mówimy.





## Ciasteczka amoniaczki

– według przepisu  
**Anny Kowalskiej**  
 z Łuszczanówka

Od razu musimy si przyzna , e chemia nie jest nasz najmocniejsz stron , dlatego te do wypieku ciasteczek „amoniaczków” postanowili my si przygotowa najpierw teoretycznie. W ka dym razie taki był plan. Amoniak mo na kupi w sklepie spo ywczym, na tym samym dziale co proszek do pieczenia i sod , i jest to handlowa nazwa wodorow glanu amonu. Pod wpływem temperatury powy ej 60°C całkowicie si on rozkłada na wod , amoniak i dwutlenek w gla. Bez wzgl du na odczyn ciasta, czyli bez wzgl du na to, czy s w nim kwa ne porzeczki czy słodkie rodzynki, amoniak nadaje porowato-b belkow struktur wypiekom i charakterystyczn chrupko , której nie mo na uzyska za pomoc innego rodka spulchniaj cego. Gotowi? Zaczynamy.

### Składniki na ciasteczka amoniaczki:

- 1 kg m ki
- 1 opakowanie amoniaku (40g)
- 5 jajek
- ½ kg cukru gruboziarnistego
- Kostka masła
- opakowanie mietany 18% (400g)



**Przepis:**

Do przesianej przez sito mki doda masło, 5 ótek,  
mietan , opakowanie amoniaku i zagnie ciasto.



Rozwałkowa je na cienki plaster i przy pomocy foremek powycina ciasteczka. Posmarowa je po wierzchu białkami z jajek, ale tylko pobitymi a nie ubitymi na pianę i takie mokre przytło y do nasypanego w talerzu cukru.







Wysmarowa tłuszczem blach i posypa j m k .  
 Poukłada ciasteczka na blaszce cukrem do góry i wło y do  
 nagrzanego piekarnika.  
 Piec około 15 minut, a po upieczeniu wysypa na  
 ciecerek , aby wystygły i dopiero wtedy poukłada na  
 talerzu.





Ciasteczka były przepyszne i nieprawdopodobnie kruche. Miały jedną wadę, były tak dobre, że trudno powiedzieć, kiedy zniknęły.





## Makowiec krucho-dro d owy

– według przepisu  
Barbary Rybickiej z Rakowa.

To cudo kulinarne na naszych oczach powstało w kuchni pani Barbary, która gotuje z prawdziwą pasją. Taki makowiec to ciasto wymagające dużej wprawy, ale patrzcie na sprawne i pełne miłości ruchy dłoni naszej gospodyni, mogłoby się wydać, że to zupełnie łatwizna.

Składniki na makowiec krucho-dro d owy:

Ciasto:

- 50 g drożdży
- ½ szklanki gęstego mietany 18% - podgrzanej
- ½kg maki
- Szczypta soli
- 2 cukry waniliowe 100 g cukru pudru
- 150 g masła
- 2 jajka
- 4 łyżki

Masa makowa:

- cała duża puszka masy makowej
- 4 białka jajek
- 4 łyżki kaszy manny

Lukier:

- cukier puder
- sok z cytryny
- woda
- kilka kropel oliwy, kilka kropli olejku waniliowego
- 2 łyżki gorącego mleka

### Przepis:

Wymiesza drożdże z ciepłą mianą i zrobi rozczyn.

Prześia mąkę z solą i cukrem, dołoży masło i posieka .



Do ciasta doda dwa, całe jajka oraz cztery ółtka, nast pnie wymiesza wszystko no em.



Rozczyn dro d y wla na rodek ciasta, po czym wszystko razem zagnie , owin w foli i schowa do lodówki na 30 minut.





Nie należy się przejmować widocznymi różnicami w kolorze ciasta – to ółtka jajek od kurek chodzących po ogrodzie pani Barbary mają taki piękny, ółty kolor, a ciasto przecież wcale nie musi być jednolite. Wyrabiamy je podsypując mąką tylko do momentu, a gładko będzie turlało się po stolnicy.





Idealne ciasto, teraz w folii i hop do lodówki.

W tym czasie do masy makowej nale y doda ubite na sztywno białka i surow kasz mann .





Schłodzone ciasto podzieli na dwie części, rozwałkuj, rozłóż maso makowe i delikatnie zwin dwa makowce.



Jeszcze delikatniej przenie makowce do blach.  
Najłatwiej przeturla ciasto na papier do pieczenia i dopiero wtedy umie ci w foremce.



Posmarowa jajkiem po wierzchu, dzięki czemu ciasto będzie wyglądało jak lakierowane.



Piec w 180°C około 40 minut.

Przygotowa lukier mieszaj c cukier puder, sok z cytryny, kilka kropel oliwy, kilka kropel olejku waniliowego, 2 łyki gorcego mleka.





Po wyjściu ciasta polukrowa je i ozdobi .  
A teraz pokaż ci te sztuki i nie zjedzcie całego małowca  
na raz! Bardzo trudno, bo jest przepyszniasty!!!



## Sernik na kruchym spodzie

– według przepisu  
Krystyny Kowalskiej z Rakowa.

Nasza najstarsza rozmówczyni, jako tradycyjny wypiek wielkanocny, który przygotowuje pod czujnym okiem obiektywu fotograficznego, bez namysłu wybrała sernik na kruchym spodzie. Najważniejszy jest ser prawdziwy, oczywiście mielony trzy, tak trzy razy! Od tego zależy, czy będzie puszysto sernika. Nie ma mowy o jakichś gotowych mielonych serach. „To dla rybaków” zawyrokowała pani Krystyna. Jednym słowem: królewska klasyka wielkanocnego menu!

### Składniki na sernik na kruchym spodzie:

#### Ciasto:

- 3 szklanki mąki pszennej
- ½ szklanki mąki ziemniaczanej
- kostka masła lub margaryny
- łyżka smalcu
- pół cytryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 duże łyżki mietany 18%

#### Masa serowa:

- 1,5 kg sera
- kostka masła
- 10 jajek
- 1,5 szklanki cukru pudru
- 1 łyżka waniliowy
- zapach cytrynowy

Przepis:

Do przesianej mki pszennej dodać m. k. ziemniaczan, masło, smalec, mietan, wcisnąć pół cytryny i zagnie ciasto.







Nast pnie przygotowa mas serow czyli zmieli trzykrotnie (!) ser, utrze masło z cukrem pudrem z ółtkami stopniowo dodawanymi w trakcie ucierania.



Dorzuci rodzynki i doda zapach cytrynowy.  
Utart mas jajecn doda do sera i wymiesza , a do całkowitego poł czenia.





Ubi pian z białek i delikatnie doda do masy serowej tak, aby nie zniszczy puszystości piany. Wysmarowa brytfann tłuszczem, posypa m k i rozło y



Rozwałkowane ciasto na całym dnie. Najlepiej to zrobić sposobem pani Krystyny, czyli nawinąć ciasto na wałek i z wałka rozwinąć na blachę.



Położyła na cieście masę serową.



Ozdobi ser mokrym widelcem tworząc na powierzchni kratkę. Umieści sernik w piekarniku rozgrzanym do 200°C na 65 minut.

Po upieczeniu pozwoli sernikowi ostygnąć i dopiero wtedy wyjmie go na talerz. Mając taki sernik na stole, każda pani domu będzie się czuła jak królowa wydająca ucztę. Smak ciasta rekompensuje po wielokroć czas poświęcony na osobiste mielenie sera.





## Mazurek z kremem wi niowym

– według przepisu

**Bo eny Miszczak**

z Łuszczanówka.

Mazurek to tradycyjne, niskie, słodkie, ciasto kuchni polskiej, które piecze się w okresie Wielkanocy. Istnieje całe mnóstwo wersji mazurków wielkanocnych, ale najczściej mazurek przybiera kształt kwadratu lub prostokąta. Najbardziej typowe mazurki powstają z płatków kruchego ciasta. Przepis na mazurek z kremem wi niowym i polewę czekoladową odnalazła dla nas w swoim przepastnym zeszycie z przepisami pani Bo ena Miszczak.

### **Składniki na mazurek z kremem wi niowym:**

Ciasto:

- 2 szklanki maki
- 5 dużych łyżek cukru pudru
- ½ kostki margaryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2-3 łyżki
- 2-3 łyżki mietany 18%
- ½ łyżeczki amoniaku

Krem:

- 1 kostka margaryny
- ¾ szklanki cukru pudru
- domowy wi niowy

Polewa:

- ½ kostki margaryny,
- 5-7 łyżek kakao,
- 3 łyżki cukru pudru
- 1-2 łyżki wody

## Przepis:

M k przesia przez sitko, doda przesiany cukier puder, proszek do pieczenia, amoniak i wymiesza . Zimn margaryn rozgnie i zrobi ciasto jak na zacierki. Doda ółtka, potem mietan i zagnie ciasto.



Dobrze wyrobi , rozwałkować . Stłuc wałkiem, eby było pulchniejsze, złożyć na trzy, znowu stłuc i rozwałkować .



Dla ch tnych mo na powtórzy jeszcze kilka razy – ciasto będzie lepsze.



Włócy do blachy wyłożonej papierem, lub wysmarowanej tłuszczem. Uformować wysze boki.



Piec ok. 30 minut w 150°C. w tym czasie przygotować krem.

Utrze margaryn z cukrem i dołó y 5-7 ły ek d emu.



Posmarowa kremem przestygni te ciasto.



Przygotowa lukier : rozpu ci margaryn na małym ogniu, doda cukier i kakao, wymiesza , w razie potrzeby doda

[Stowarzyszenie Twórczego Rozwoju „Malowany Młyn”](#)



wody, aby zapobiec przypaleniu. Uwaga, aby nie zagotowała. Gdy masa osiągnie jednolitą konsystencję przestudzi, a następnie polewa przestygniętą polewą krem na mazurku.



Zanim polewa na mazurku ostygnie można wylać garnek, w której była przygotowywana polewa.



**Sałatka warzywna  
trzech pokole**  
– według przepisu  
**Danuty Piotrowskiej**  
z Łuszczanówka.

Ka da pani domu bez w tpienia mo e pochwali si swoimi własnymi, cz sto przekazywanymi z pokolenia na pokolenie przepisami na wielkanocne pyszno ci.

Co wi cej, cho wi kszo z nas robi je według tego samego albo podobnego przepisu, to w ka dym domu smakuje one inaczej! Na wi teczonym stole, tu obok przepysznych swojskich w dlin, mi s, domowej roboty chrzanu, nie mo e zabrakn takiej potrawy jak sałatka wielkanocna! Sałatka jarzynowa pasuje do ka dego mi sa i pieczeni, a do tego pomo e przemyci do posiłku nieco wi cej witamin i minerałów. I cho wydawałoby si , e trudno jest co zmodyfikowa w tak prostej potrawie, jak sałatka jarzynowa, to okazuje si , e jednak istniej spore ró nice regionalne w jej przygotowaniu. W naszej gminie, na tradycyjn sałatk jarzynow składa si zaledwie kilka produktów: nadaj ca sładycz marchew i dla przeciwwagi wyrazisty seler, pietruszka, ogórek kiszony, groszek konserwowy, jajko i cebula. Dodatkow atrakcj przygotowywania sałatki było to, e udało nam si namówi do jej równoczesnego wykonania trzy pokolenia mieszkaneek wsi Łuszczanówek.

## **wi teczna sałatka warzywna trzech pokole .**

Babcia, mama i córka czy te mama, córka i wnuczka - w każdym razie podzieliłyśmy trzy pokolenia kobiet przy jednym kuchennym stole w trakcie pokazu przygotowania tradycyjnej sałatki warzywnej.

### **Składniki na sałatkę warzywną :**

2 kg marchwi  
1,5 kg pietruszki  
1 kg kiszonych ogórków  
1 średni seler  
4 jabłka  
duży por  
zielony groszek konserwowy  
10 jajek  
sól, pieprz, musztarda



**Przepis:**

Oskrobane warzywa (marchew, pietruszka, seler) ugotowa i posieka w kostk razem z porem. Wrzuci do nich groszek. Ugotowa jajka i równie poci je w kostk .



Poci w kostk kiszone ogórki, najlepiej na durszlaku, aby odciął z nich sok i doda do nich poci te w kostk jabłka. Takie połączenie - kwas zawarty w ogórkach - zapobiega ciemnieniu obranych jabłek.





Obieranie, gotowanie, krojenie, krojenie i jeszcze raz krojenie. A w mi dzychczas rozmowy o tym co wa ne, przypomnianie rodzinnych anegdot i wymy lanie wspólnych planów na przyszło .





Ugotowane, jeszcze gorące warzywa czekają na swoją kolej do krojenia.



Teraz już tylko pozostało dodać majonez, trochę musztardy i sól i pieprz do smaku. Takie sałatki, zanim przystąpi się do konsumpcji, należy zostawić na przynajmniej pół dnia, aby się „przegryzły”.







Na koniec ka da z pa po swojemu udekorowała swój salaterk z sałatk , bo na wielkanocnym stole powinno by nie tylko smacznie, ale i ładnie.





Bardzo dziękujemy pani Danucie Piotrowskiej oraz jej córce Annie i jej wnuczce Izie Kowalskim za poświęcony czas i przepyszne miseczki sałatki do skosztowania.



Stowarzyszenie Twórczego Rozwoju „Malowany Młyn”



## DLA ZAPEWNIENIA POMY LNO CI

I jeszcze na koniec zamieszczamy kilka Wielkanocnych sposobów na zapewnienie sobie pomy lno ci.

Pani Krystyna opowiada jak dawniej „na rezurekcy jechało si bryczkami, wozami i po mszy, po rezurekcyi wszyscy wyrwali, bo kto pierwszy przyjechał do domu, to ten pierwszy sprz tnie niwa.”

Do dzi przetrwał zwyczaj zjadania bazi z palm wielkanocnych na szcz cie. Palmy polskie najcz cie przypominaj smukłe pionowe bukiety ró nej wysoko ci, do których wkłada si tak zwane wiecznie zielone gał zki bukszpanu, cisu, borówek le nych i pierwsze oznaczaj ce wiosn gał zki wierzby z kotkami czyli bazie i je li ju s to kwitn ce forsycje. W Niedziel Palmow po po wi cieniu palem, przychodzi si z ko ciola i rozdaje domownikom bazie. Ka dy zjada jedn bazie na szcz cie, na dobry rok. „Cz sto doro li mówili dzieciom, e to na zdrowie. A teraz w tych kupnych palmach bardzo cz sto nie ma bazi. Pi kne s , ale bez bazi.” - mówi ze smutkiem pani Barbara.

Wielka Sobota oprócz wiecienia pokarmów w koszyczkach jest te dniem błogosławie stw przeznaczonym na wi cenie wody, ognia i cierni tarniny. Po wi cona woda i ogie je li s przyniesione do gospodarstwa maj

zagwarantowa pomy lno i zabezpieczy przed brakiem lub nadmiarem wody i ognia czyli po prostu przed susz czy podtopieniem i po arem.

Poniedziałek Wielkanocny czyli Lany Poniedziałek to radosny zwyczaj polewania wod . Wszystkie nasze rozmówczynie wspominaj z rozrzewnieniem, e na mingus-dyngus pływały pokoje i łó ka. Wpadali s siedzi, kuzyni z dalszych rodzin, w domach to polewano si niby kubkami, ale ko czyło si i na wiadrach. Kiedy przy studniach były takie koryta czy te balie, zbiorniki, na wod , z których piły zwierz ta, to te ładniejsze, lubiane dziewcz ta musiały w nich pływa , bo jak chłopaki sobie upatrzili jak , to ju sucha nie uszła, musiała w tej balii pływa . Dla urody, dla zdrowia, dla pomy lno ci.





Anna Kowalska dała nam się poznać również jako zdolna dekoratorka stroików Wielkanocnych. Na zdjęciach zrobione przez nią ozdobne "kury". Tych stroików powstała cała masa i oprócz kur są też jajca.





Kiedy w spiekocie lata dni stają się niepostrzeżenie coraz krótsze, to znak, że idzie Czas zabierać ze sobą skrawki dnia i zostawia w zamian coraz większe okrychy nocy. Mrok zdobywa przewagę, a do apogeum najkrótszego dnia w roku. Od tego momentu zaczynamy niecierpliwie

---

[Stowarzyszenie Twórczego Rozwoju „Malowany Młyn”](#)



wyczekiwa zapowiedzi ciepła, wiatła i nowego ycia:  
wi t Wielkiejnocy.

B dziemy na to przygotowani dzi ki naszym przemiłym  
gospodyniom, które opowiedziały o wi tecznych  
zwyczajach kulinarnych w gminie Pacyna.







## Stowarzyszenie Twórczego Rozwoju „Malowany Młyn”

to bardzo młoda organizacja, lecz prowadzona jest przez ludzi z wieloletnim doświadczeniem na polu działalności kulturalnej. Dr Joanna Hrk jest cenioną scenografką, ilustratorką, publicystką, członkinią Międzynarodowej Izby ds. Książek Dla Młodych (IBBY), Związku Polskich Artystów Plastyków. Na potrzeby Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego ilustrowała albumy przeznaczone dla placówek polskich za granicą oraz kilkadziesiąt innych książek dla dzieci i dorosłych. Jest również wykwalifikowanym pedagogiem i wychowawcą młodzieży. Dr hab. Waldemar Wolański to uznany i wielokrotnie nagradzany reżyser, dramaturg, pisarz, profesor łódzkiej „Filmówki”, ale również wytrawny menadżer kultury. Przez 26 lat z olbrzymimi sukcesami prowadził Teatr Lalek „Arlekin” im. Henryka Ryla w Łodzi. Był organizatorem i dyrektorem kilkunastu edycji międzynarodowych festiwali teatralnych.

Siedziba „Malowanego Młyna” mieści się w malowniczej wsi **Łuszczanówek**, położonej na rozległej Nizinie Mazowieckiej. Na 3,5 ha malowniczej łąki i lasu stoi pięknie wyremontowany budynek, który kiedyś pełnił rolę młyna i spichlerza, a obecnie został przystosowany do prowadzenia wszelkiego rodzaju działalności artystycznej, oferując nie tylko wspaniałe warunki pracy, ale również i wygodne możliwości noclegu. Zapraszamy gorąco do kontaktu i współdziałania z nami!

[www.malowanymlyn.pl](http://www.malowanymlyn.pl)

Zadanie dofinansowane ze środków z budżetu  
Województwa Mazowieckiego

