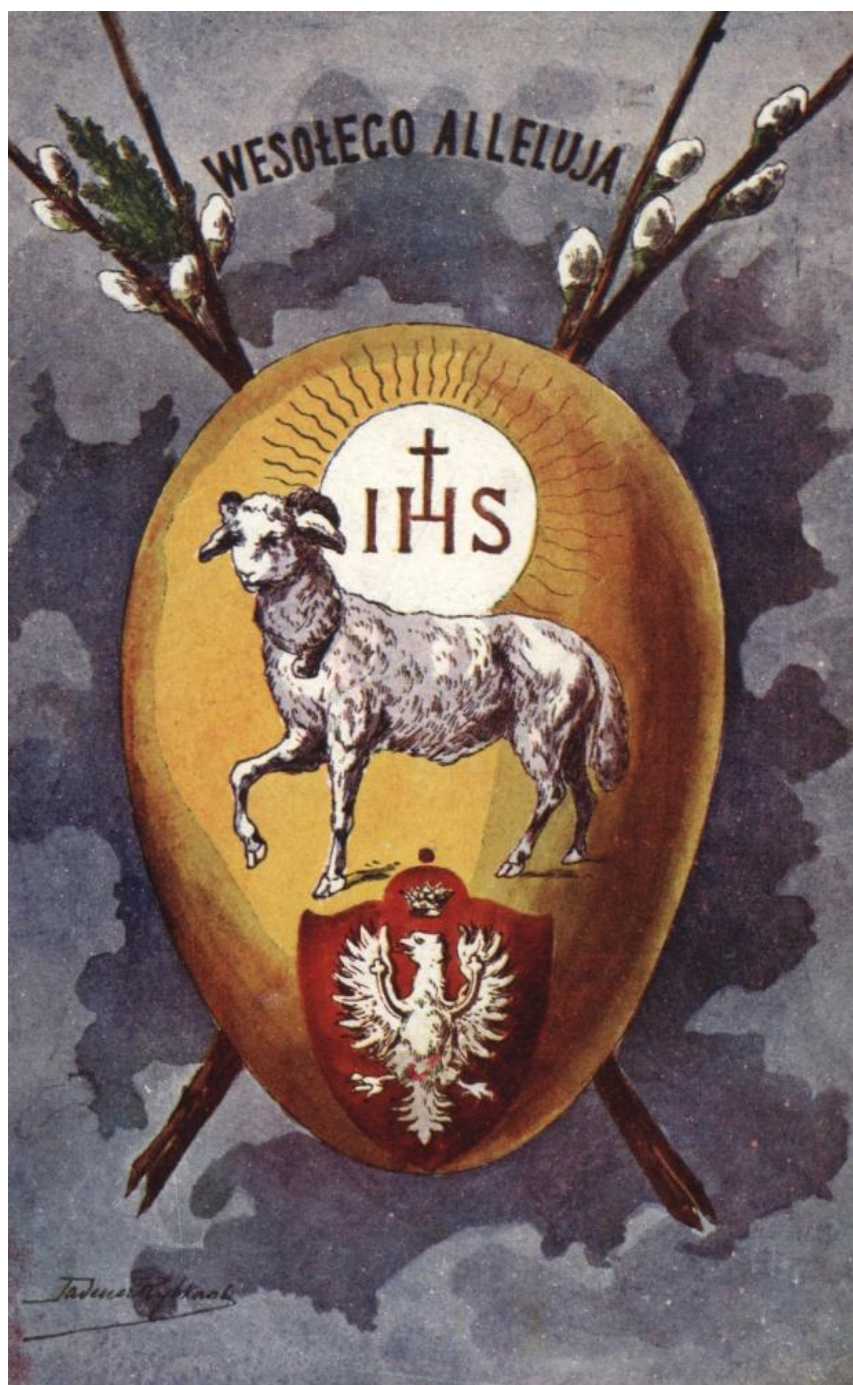


Wojewódzka Biblioteka Publiczna im. Hieronima Łopacińskiego w Lublinie

Biblioteki Publiczne Województwa Lubelskiego



Kartka świąteczna 1934, aut. Rybkowski, Tadeusz (1848-1926)  
Zbiory Specjalne Wojewódzkiej Biblioteki Publicznej im. H. Łopacińskiego w Lublinie  
Biblioteka Cyfrowa - <http://bc.wbp.lublin.pl/>

Lublin, 8 kwietnia 2020 r.

## Biblioteczny Przepisnik Wielkanocny

O tradycji i zwyczajach Wielkanocnych w Polsce napisano już bardzo dużo i ciągle będą się pojawiać nowe opracowania zwyczajów i obrzędów. Codziennie w bibliotekach publicznych wspieramy tradycje lokalne, ale nikt dotychczas nie zebrał jednak przepisów bibliotekarzy województwa lubelskiego na wielkanocne przysmaki. Publikacja ta dotyczy więc będzie głównie tego, co znajduje się na świątecznym stole w połączeniu z zwyczajami i zdjęciami lokalnych ozdób i tradycji wielkanocnych w wybranych gminach Lubelszczyzny. Dziękujemy za pomoc w spontanicznym zebraniu przepisów Sieci Bibliotek Powiatowych w Lubelskiem.

Zapraszamy też do naszych agend regionalnych:

<https://wbp.lublin.pl/index.php/agendy/dzial-bibliografii-lubelszczyzny-i-wiedzy-o-regionie/>

<https://wbp.lublin.pl/index.php/agendy/czytelnia-zbiorow-specjalnych/>

<http://bc.wbp.lublin.pl/> - Biblioteka cyfrowa

<http://uhieronima.pl/> - Księgarnia online

Tak więc w dużym skrócie - w czasie Świąt Wielkanocnych najważniejsze, najbardziej uroczyste jest niedzielne śniadanie. Rozpoczynamy je od podzielenia się święconym jajkiem, przy którym składamy sobie życzenia zdrowia i wszelkiej pomyślności. Na stole królują zazwyczaj tradycyjne potrawy: biały barszcz/żur, rozmaite mięsa i wędliny, jajka przyrządzone na wiele sposobów, sałatki, przystawki i słodkości. Stół nakryty białym obrusem ozdabiamy pisankami, barankiem, zajączkami, baziami i wiosennymi kwiatami.

### Lublin - Wojewódzka Biblioteka Publiczna im. H. Łopacińskiego

**Małgorzata Pieczykolan**

#### **Mazurek pomarańczowy**

40 dkg mąki  
25 dkg masła  
15 dkg cukru pudru  
3 żółtka  
1 łyżka śmietany  
3 pomarańcze  
1 cytryna  
2 jabłka (najlepiej szara reneta)  
40 dkg cukru  
5 dkg migdałów

Mąkę, masło, cukier posiekać nożem. Dodać żółtka i śmietanę wyrobić szybko ciasto. Schłodzić. Rozwałkować na kształt formy i brzegi oblepić wałeczkami z ciasta. Upiec. Obrane jabłka, cytryny i pomarańcze wcześniej sparzone zetrzeć na tartce z grubymi oczkami. Do owoców dodać cukier i gotować aż masa będzie szklista i krzepiwa (kropla wylana na talerz nie rozlewa się). Wyłożyć na zimne ciasto i posypać migdałami obranymi ze skórki i pokrojonymi w piórka.

**Marzena Targońska**

### **Przepis na pasztet z soczewicy:**

Szklankę czerwonej soczewicy zalej 500 ml wody i ugotuj na papkę. 2 marchewki i cebulę pokrój i przesmaż na oleju. Dopraw solą, pieprzem, czosnkiem, curry. Wymieszaj z soczewicą i 3 jajkami. Piecz w keksówce wyłożonej papierem do pieczenia w temperaturze 180 stopni Celsjusza przez ok. 30 min.

### Adamów (pow. zamojski)

oprac. **Alicja Zawisłak** - GBP w Adamowie z/s w Potoczku, fot. **Ewelina Bosiak** GBP w Adamowie z/s w Potoczku

### **Pisanki:**



### **Tradycja:**

#### **CUDOWNA MOC WODY W ŹRÓDEŁKU W KRASNOBRODZIE**

Na naszym terenie w miejscowości Krasnobród znajduje się „Kapliczka na Wodzie”.

Co roku o północy z Wielkiego Czwartku na Wielki Piątek przyjeżdżają wierni do Krasnobrodu do „Kapliczki na Wodzie” po wodę z cudownego źródła bijącego pod kapliczką. Wierzą, że w nocy z Wielkiego Czwartku na Wielki Piątek źródło ma moc uzdrawiającą. A woda nabrana ze źródła ma cudowną moc, może uzdrowić z różnych dolegliwości. Według przekazów ludowych w tym miejscu miała ukazać się Jakubowi Ruszczykowi Matka Boska. Mężczyzna został uzdrowiony. Z wdzięczności postawił figurę

a w niej obrazek Matki Bożej. W miejscu objawień wypłynęło źródło, potem stanęła kapliczka nazywana do dziś „Kapliczką na Wodzie”. Jedno z podań głosi, że pijąc tę wodę cudownie ozdrowiała Marysieńka Sobieska, żona Jana III Sobieskiego fundatorka kapliczki. Przekaz i tradycja przetrwały. Nikt nie wie, dlaczego szczególną moc uzdrawiającą ma woda nabrana o północy. To już tradycja, że na świątecznych stołach w okolicach Krasnobrodu obok święconki, zawsze jest woda z cudownego źródła nabrana o północy.

Żeby doświadczyć cudownej mocy wody, trzeba być przy źródle o północy z Wielkiego Czwartku na Wielki Piątek, nabrać wody, przemyć twarz dla zdrowia i oczy żeby dostrzec prawdę.

### **Przepis:**

## **Babka wielkanocna parzona**

### Składniki:

- 60 dag mąki pszennej
- 10 dag drożdży
- 1 szklanka mleka
- 12 żółtek
- 15 dag masła
- 20 dag cukru kryształu
- cukier wanilinowy
- 10 dag rodzynek , 5 dag płatków migdałowych, skórka otarta z cytryny, szczypta soli

**Sposób przygotowania:** Mąkę zalać wrzącym mlekiem, rozcierając grudki. Drożdże rozrobić z łyżką cukru i kilkoma łyżkami letniego mleka. Gdy sparzona mąka przestygnie, wlać drożdże, rozetrzeć i odstawić do wyrośnięcia **na około 30 minut**. Żółtka utrzeć z cukrem na parze do białości, lekko przestudzić, dodać do ciasta-wyrabiać dodając resztę mąki, wlać roztopione letnie masło i dodać pozostałe składniki. Wyrabiać jeszcze **około 25 minut**, aż ciasto zacznie odchodzić od ręki. Zostawić do wyrośnięcia. Napęlić foremki wysmarowane masłem( do wysokości ½), zostawić ponownie do wyrośnięcia, posmarować żółtkami **piec w gorącym piekarniku 180 stopni C około 50 minut**. Letnie babki wyjąć z foremki i polukrować lub poleać polewą albo tylko oprószyć cukrem pudrem .

**Lukier:** 1 szklanka cukru pudru, 1 łyżka wody, 1 łyżeczka wódki, 1 łyżeczka soku z cytryny.

**Polewa:** czekoladę połamać na kosteczki i rozpuścić w kąpieli wodnej z dodatkiem śmietanki. Smacznego!

## Aleksandrów (pow. biłgorajski)

oprac. **Justyna Bździuch** – Gminna Biblioteka Publiczna w Aleksandrowie

### **Tradycja:**

Święcenie pola w Niedzielę Wielkanocną (Aleksandrów) - Gospodarz rano po Rezurekcji i wspólnym śniadaniu wielkanocnym w Niedzielę Wielkanocną brał wodę święconą i kropidło (przyniesioną w Wielką Sobotę z kościoła po poświęceniu pokarmów). Szedł na obchód pola.



Czynił znak krzyża i święcił pole po wszystkich jego czterech końcowych rogach przy sąsiednich miedzach aby prosić o urodzaj. - *przekazała Józefa Swacha, lat 100 z Aleksandrowa Trzeciego*

Święconka - barszcz wielkanocny (Aleksandrów) - Należało zjeść święconkę (barszcz świąteczny) do końca. Wszystko, nawet jak czegoś się nie lubiło, np. jak trafił się tłusty kawałek mięsa czy grubiej zestrugany nożem chrzan. Talerz musiał zostać pusty, ze względu na poświęcone pokarmy.

### **Przepisy:**

#### **Roladki z sosem chrzanowym i rodzynekami** (przystawka)

Składniki:

- 15-20 cienkich plastrów wędliny (np.: szynka, kielbasa)
- 5-6 łyżek majonezu
- 3-4 łyżeczki chrzanu
- 2-3 łyżki rodzynek
- pęczek szczypiorku

Przygotowanie: Majonez mieszamy z chrzanem, wsypujemy wcześniej sparzone rodzyнки i lekko mieszamy. Na plaster wędliny kładziemy sos, zwijamy w rulon i przewiązujemy szczypiorkiem (lub przekłuwamy wykałaczką). Z roladek układamy kwiatka, na środek kładziemy sos. Smacznego!

#### **Sałatka – pisanka** (przystawka)

Składniki:

- 6-8 jajek ugotowanych na twardo
- kalafior lub brokuł (ugotowany)
- 2-3 pomidory
- szczypiorek
- przyprawy (sól, pieprz czarny, czarnuszka)
- majonez
- musztarda lub ketchup

Przygotowanie: Na podłużnym półmisku układamy na przemian: ćwiartki jajka, ćwiartki pomidora, różyczki kalafiora lub brokułu. Twórzmy wzór pisanki według swojego pomysłu, (np. paski), posypujemy przyprawami. Na wierz kładziemy sos (majonez wymieszany z musztardą lub ketchupem) za pomocą: łyżki, strzykawki do tortów lub rękawa cukierniczego. Smacznego!

## Bychawa (pow. lubelski)

### **Zwyczaje:**

oprac. **Ewa Sprawka**, filia biblioteczna w Bychawce, Miejska Biblioteka Publiczna w Bychawie. Na podstawie wspomnień Barbary Borowczak i Stanisława Leżańskiego.

### **Chodzenie po jajorzu, Bychawka, gmina Bychawa**

W Bychawce, a właściwie w pięciu jej częściach, bo mamy: Bychawkę Drugą, Bychawkę Drugą Kolonię, Bychawkę Pierwszą, Bychawkę Trzecią i Bychawkę Trzecią Kolonię. Otóż w tych pięciu Bychawkach, do pewnego czasu był kultywowany zwyczaj "chodzenia po jajorzu". Istniejące na wsiach sklepy spożywcze prowadziły skupy jaj. Ekspedientka - na wsi zwana "sklepową" przyjmowała jaja, ważyła i płaćła określoną kwotę za towar. Jeśli produkt kurzej owulacji wzbudzał podejrzenia jajo, dla sprawdzenia, było prześwietlane specjalną lampą z najzwyklejszą żarówką. W punkcie skupu wisiała tabliczka z napisem "skupujemy jaja kurze, niemyte, na wagę". Gospodynie jednak przemywały w domach jaja wacikiem nasączonym w occie. To były czasy!! Można było pójść do sklepu z torbą jaj, a wrócić z torbą zakupów. Asortyment sklepów w tamtym okresie nie był zbyt bogaty, ale żarówki, proszek do pieczenia, drożdże, chleb, ocet, oranżada z rozlewni w Bychawie - to wszystko było.

"Po jajorzu" chodzili kawalerowie, najchętniej zachodzili do tych domów gdzie były panny na wydaniu. Śpiewali na początku pieśń religijną - „Wesoły nam dziś dzień nastał” by później, na tę samą melodię, przyspiewywać gospodarzom:

"Gospodarzu wyjdź na pole I poświęć swoją rolę,

My za tobą też pójdziemy I poświęcać pomożemy...

Ładno córkę w domu mocie

Wesela się spodziwocie

Ładno córka jak lelija

Po pokoju się uwija"

Ładno córka jak kwiat róży

Do chłopoków oczka mruży”

by otworzyli drzwi domostwa i dali jaja, bo takiej zapłaty za swoje popisy wokalne chcieli uczestnicy tego korowodu.

Cała zabawa zaczynała się zazwyczaj po północy gdy Wielkanoc ustępowała miejsca Lanemu



Poniedziałkowi. Podczas wydawania jajek najczęściej dochodziło do polewania gospodarzy wodą. Nikt na nikogo się nie gniewał, a jeśli wynikały jakieś zabawne historie, to były one później opowiadane jako anegdoty i przekazywane młodszemu pokoleniu. Jak, np. ta: Chodziła kawalerka po Bychawce Pierwszej. Na końcu wsi mieszkał bardzo przebiegły gospodarz, którego nikomu nigdy nie udało się w Lany Poniedziałek oblać wodą, za to on wprost przeciwnie, polewał wszystkich wokół. Do czasu. W myśl przysłowia "nosił wilk razy kilka, ponieśli i wilka" Otóż, podczas wydawania jaj, najczęściej ów gospodarz częstował również chlusem wody z wiadra. Jednego roku nie przewidział, że trafi na przebieglejszego od siebie. Chłopak był sprytniejszy i wykazał się refleksem, bo jaja wziął i gospodarza poczęstował trzymaną za plecami wodą z kubka.

Jeśli gospodarze nie byli szczodrzy i nie chcieli dać "jajorzom" zapłaty w postaci jaj, mogli się liczyć z psikusami z ich strony. Także nie dziwił się nikt, że kierat wyniesiono do sadu, albo cały wóz ozdabiał strzechę stodoły, lub obory. Psikusy z polewaniem wodą trwały przez cały poniedziałek wielkanocny. W czasach gdy na wsiach były studnie na korbę i zaopatrywały w wodę kilka gospodarstw, pewnego drugiego dnia świąt szedł do studni gospodarz z wiadrem, zobaczyła to sąsiadka. Postanowiła zaskoczyć idącego i z butelką wody pospieszyła do idącego z wiadrem. Niebawem musiała poczuć smak porażki swojego planu, bo gospodarz niósł do studni pół wiadra wody.

### **Przepis:**

#### **Domowy chrzan - Ewa Nieściór, Miejska Biblioteka Publiczna w Bychawie**

- 3 korzenie chrzanu, wykopanego na łące, między polnej itp.
- 3 łyżki soku z cytryny
- 3-5 łyżek wrzącej wody
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki soli

Korzeń chrzanu powinien być świeży. Jeśli Twój chrzan lekko podwiędł włóż go do wody na kilka godzin. Zamiast soku z cytryny możesz dodać ocet jabłkowy lub winny, spirytusowy też się nada. Korzeń chrzanu zetrzyj na drobnej tarce. Przygotuj się na ostre zapach i lepiej wcześniej otwórz okno. Na niewiele jednak to się zda bo i tak potok łez masz zagwarantowany. Dla doznania wyjątkowości smaku domowego chrzanu warto uronić kilka łez.

Do miski z utartym chrzanem dodaj pozostałe składniki. Wymieszaj. Gotowy chrzan przełóż do słoika. Tak przygotowany chrzan można przechowywać w lodówce nawet do miesiąca. Przed użyciem należy go wymieszać - wewnątrz słoika jest ostrzejszy niż na powierzchni. Dla urozmaicenia można utworzyć inne kompozycje smakowe, dodając jeden z wymienionych dodatków: 2 - 3 łyżki gęstej, kwaśnej śmietany lub gęstego jogurtu naturalnego; 2 łyżki majonezu; 1 łyżkę startych gotowanych buraków ćwikłowych; 1 łyżkę pokrojonej żurawiny; połowę, drobno starego jabłka. Taki chrzan podkreśla smak jajek, wędzonej wędliny, gotowanego i pieczonego mięsiwa, wielkanocnego barszczu. Smacznego

## **Zwyczaje:**

**Ewa Nieściór** - Miejska Biblioteka Publiczna w Bychawie

Do dzisiaj w dzielnicy Wandzin, położonej na obrzeżach miasta Bychawa, praktykuje się zwyczaj zjadania "kotka" z gałązki wierzbowej, z palmy poświęconej w Niedzielę Palmową, aby zapobiec bólom gardła. Palmę zaś wkłada się za święty obraz, żeby chroniła domostwo przed piorunami a zasiewy przed klęskami żywiołowymi.

## **Zwyczaje:**

**Krzysztof Dyś** - Stara Wieś Pierwsza, Miejska Biblioteka Publiczna w Bychawie

Jednym z nieodłącznych zwyczajów wiążących się ze Świętami Wielkanocnymi jest święcenie pól w Poniedziałek Wielkanocny. Jest to zwyczaj kultywowany od pokoleń. Każdy gospodarz bladym świtem w Poniedziałek Wielkanocny bierze w dłoń palmę poświęconą w Niedzielę Palmową i czym prędzej kroczy z nią wśród swoich pól i zagonów budzących się wiosną do życia. Czyni znak krzyża nad każdą uprawą, kropi palmą zanurzoną w święconej wodzie oraz prosi Zmartwychwstałego o błogosławieństwo i urodzaj. Panuje przekonanie by zrobić ten obrzęd przed sąsiadem, dlatego co starsi gospodarze naprawdę z pierwszym paniem koguta pospiesznie biegną z radością by tradycji stało się zadość. Po powrocie do domu kropią święconą wodą domowników, obejście i cały dobytek. Ma to zapewnić zdrowie i pomyślność na cały rok. Ten piękny zwyczaj jest w Starej Wsi przekazywany z pokolenia na pokolenie, z ojca na syna.



Zdjęcia: święcenie pól palmą - Krzysztof Dyś, Jajorz - Ewa Sprawka



Chełm - ChBP Chełm

**Pisanki**



Cyców (pow. łęczyński)

oprac. **Katarzyny Bielas-Jarosińskiej** - Gminna Biblioteka Publiczna w Cycowie



## Przepis:

### Babka cytrynowa

4 jajka

25 dag mąki

20 dag masła

¼ szkl. oleju

15 dag c. pudru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Sok i skórka z 1 cytryny

Masło utrzeć z cukrem. Cały czas miksując dodać po jednym żółtku. Z białek ubić z pianę. Mąkę z proszkiem dodać do masy z żółtkami. Na koniec dodać ubitą pianę z białek oraz sok i skórkę z cytryny. Wszystko razem połączyć i wyłożyć do formy. Piec około 45 min. w 180°C. Babkę wystudzić i polukrować.

### Pascha

2 l mleka

0,5 l śmietany (18%)

6 jaj

250 g masła

¾ szkl. cukru

2 cukry waniliowe

Bakalie (rodzynki, orzechy, skórka z pomarańczy, morele itp.)

Bakalie namoczyć. Mleko zagotować z wanilią. Do wrzącego mleka wlać roztrzepane jajka ze śmietaną. Gotować na małym ogniu cały czas mieszając aż zrobi się serwatka (około 20-30 min). Ostudzić i wylać na sito wyłożone gazą. Ser odcedzić, odcisnąć i zostawić na noc na sicie. Rano ser wycisnąć. Powinien być sypki. Masło utrzeć z cukrem pudrem. Do utartej masy dodawać partiami ser. Powoli miksować aż powstanie kremowa masa. Dodać bakalie. Miskę wyłożyć gazą i wypełnić serem. Wstawić na noc do lodówki. Kiedy masa stężeje wyłożyć na talerz i zdjąć gazę. Masę serową można podzielić na mniejsze porcje i wyłożyć do salaterek.



## Hrubieszów

oprac. **Jolanta Janiec** Miejska Biblioteka Publiczna w Hrubieszowie  
w ramach funkcjonowania CATLu w MBP w 2018 r. powstało nagranie wspomnieniowe,  
którym się dzielimy.

<https://tiny.pl/7qglk>

## Karczmiska (pow. opolski)

oprac. **Ewa Nowaczek** - Gminna Biblioteka i Dom Kultury w Karczmiskach  
Przesyłam zdjęcia z konkursu na palmę wielkanocną i kartkę pocztową. Konkursy  
realizowaliśmy w ubiegłym roku.



## Krynice (pow. tomaszowski)

oprac. **Marzena Gardiasz** - Biblioteka Publiczna Gminy Krynice  
Pisanki



Przepis:

## Babka wielkanocna po krynicku

### Składniki:

- 60 dag mąki
- 12 dag masła
- 4 jaja
- 4 żółtka
- 1 szklanka mleka
- 6 dag drożdży
- 12 dag cukru
- ½ łyżeczki soli
- skórka otarta z całej cytryny
- 10 dag rodzynek

### Wykonanie:

- Drożdże rozpuścić w letnim mleku dodając ½ łyżeczki cukru i ¼ szklanki mąki. Odstawić do ciepłego miejsca, aby rozczyzn ruszył.
- Na parze ubić żółtka z połową cukru.
- Masło z pozostałym cukrem utrzeć, dodając po całym jajku, a następnie ubite żółtka, sól, oprószone mąką rodzynek oraz otartą skórkę cytrynową.
- Następnie dodać wcześniej przygotowany rozczyzn i mąkę ucierając na wolnych obrotach około 30 min.
- Gdy ciasto będzie gładkie i lśniące przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia.
- Gotowe ciasto wyłożyć do 2 form „na babę” średniej wielkości, wysmarowanych masłem i posypanych tartą bułką.
- Formy z ciastem odstawić na chwilę do ponownego wyrośnięcia.
- Babkę piec 60 min. w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C.
- Po ostudzeniu oblać polewą lub lukrem

Ważne informacje: Wszystkie składniki do wypieku muszą mieć temperaturę pokojową. Do pieczenia babki należy podejść z wielką starannością i delikatnością. Kiedy babka będzie znajdowała się w piekarniku, nie wolno robić przeciągów i głośno rozmawiać. Należy uzbroić się w cierpliwość, która będzie owocem sukcesu. Pięknie wyrośnięte ciasto, zapewni powodzenie i dobrobyt w rodzinie przez cały następny rok. Smacznego



## Leśniowice (pow. chełmski)

oprac. **Judyta Szpejda** Gminna Biblioteka Publiczna w Leśniowicach

### **Stroiki**



### **Babeczki wielkanocne**

0,5 kg mąki

1 kostka margaryny

1 szklanka cukru

1 cukier waniliowy

2 łyżki śmietany

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Zagnieść ciasto. Rozwałkowane cienko piec w aluminiowych foremkach.

Masa na babeczki

1 kostka masła

Pół szklanki mleka

1 szklanka cukru

2 łyżki kakao

Cukier waniliowy, zapach arakowy

2,5 szklanki mleka w proszku

Masło i cukier oraz cukier waniliowy rozpuścić w mleku, mieszając dodać kakao, zapach oraz po łyżce mleka w proszku ciągle mieszając do uzyskania jednolitej masy. Ciepłą masą napełniać babeczki, dekorować według uznania.



## Lubartów

oprac. **Anna Wróblewska** - Miejska Biblioteka Publiczna w Lubartowie

pisanki



## Ludwin (pow. łęczyński)

oprac. **Żaneta Tryk** - Filia w Zezulinie GBP w Ludwinie

## **Sękacz**

Przepis:

- 60 jajek
- 1 kilogram cukru
- 1 kilogram mąki
- 1 kilogram masła
- sok z 1 cytryny
- aromaty spożywcze wg. uznania
- opcjonalnie można też dodać cukier waniliowy

Masło należy utrzeć z cukrem, aż cukier dokładnie się rozpuści. Białka oddzielić od żółtek, żółtka dodać do utartego ciasta. Następnie dodajemy przesianą mąkę, sok z cytryny oraz aromaty. Kolejnym krokiem jest ubicie białek na sztywną masę. Dobrze ubite białka należy następnie stopniowo dodawać do ciasta, cały czas mieszając. Dzięki ubitym białkom uzyskamy ciasto puszyste i delikatne. Aby powstał sękacz, niezbędne jest użycie drewnianego wałka, który z jednej strony jest nieco cieńszy. Wałek powinien być owinięty pergaminem i posmarowany masłem, aby upieczone ciasto łatwo można było z niego zsunąć. Wałek



należy opiekać w piecu opalonym drewnem i oblewać go powoli ciastem za pomocą płaskiej łyżki. Ciasto zastyga na obracającym się wałku i w ten właśnie sposób powstają charakterystyczne sęki. Przygotowanie ciasta i pieczenie sękacza zajmuje dwóm osobom ok. 3 godziny. Sękacz jest wyjątkowym ciastem, które nie traci walorów smakowych i zapachowych przez bardzo długi okres.

## Łomazy (pow. bialski)

oprac. **Agata Chwalewska** Gminna Biblioteka Publiczna w Łomazach

Ozdoby i stół wielkanocny

**Przepis:**

### **Dawna bułka drożdżowo-maślana Babci Teresy**

**Składniki:**

1,20 dkg mąki

10 dkg drożdży

0,5 litra mleka

1 szklanka lub 1,5 cukru – wg. upodobania

8 jaj ( 2 białka odłożyć do posmarowania ciasta)

1,5 kostki masła i szczypta soli

**Wykonanie:** Sporządzamy rozczyń: drożdże, troszkę cukru, mąki i ciepłego mleka rozmieszamy na gęstość śmietany. Przykrywamy i odstawiamy do wyrośnięcia. Do większej miski przesiewamy mąkę , robimy dołek i wlewamy wyrośnięte drożdże. Jaja wbijamy do małej miski, dodajemy cukier, dobrze wymieszamy i wlewamy do miski z mąką. Dodajemy szczyptę soli i mieszamy łyżką od spodu żeby się dobrze mąka wymieszała. Następnie dodajemy resztę ciepłego mleka i wyrabiamy aby wszystko się połączyło. Potem rozpuszczamy masło na małym ogniu, dodajemy do ciasta i dobrze wyrabiamy ręką , aż ciasto wchłonie. Nakrywamy ściereczką i stawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto urośnie, należy jeszcze raz przegnieść i wyrobić ręką. Robimy bułeczki, smarujemy rozmąconym białkiem i kładziemy na dobrze wysmarowaną tłuszczem blachę. Gdy ciasto podwoi swoją objętość wstawiamy do ciepłego piekarnika i pieczemy. Jeżeli jest taka możliwość najpierw pieczemy dół a następnie górę. SMACZNEGO !





## Łopiennik Górny (pow. krasnostawski)

oprac. **Grażyna Skrzypa** - GBP w Łopienniku Górnym

### **Tradycja**

Konkurs na palmy wielkanocne to uroczystość organizowana przez Gminny Ośrodek Kultury i Bibliotekę Publiczną Gminy od wielu, wielu lat. Do konkursu zgłaszają się uczniowie z okolicznych szkół. Palmy wykonane są przez dzieci i młodzież wraz z rodzicami i wychowawcami metodą tradycyjną i nowoczesną. Przyniesione są do GOK-u, gdzie Komisja Konkursowa ocenia i przyznaje lokaty. Następnie w Niedzielę Palmową delegacje klas w pięknym barwnym korowodzie uroczyście udają się do kościoła Parafialnego p.w. św. Bartłomieja Apostoła w Łopienniku Nadrzecznym. Wędrówka odbywa się wzdłuż drogi S-17 i dzięki temu nasz przemarsz z palmami podziwiają przejeżdżający ludzie, machają do nas i robią sobie fotografie. Delegacje przed kościołem witają księża, a następnie wszyscy biorą udział w procesji wokół kościoła. Po uroczystościach kościelnych uczestnicy wracają do Gminnego Ośrodka Kultury, gdzie czeka na nich skromny poczęstunek i nagrody.

Palmy ozdabiają kościół przez długi czas.

Kolejnym akcentem charakterystycznym są „**Polewaki**” - tradycja Lanego Poniedziałku, gdzie strażacy wczesnym rankiem odwiedzają mieszkańców oznajmiając nowinę, że Chrystus Zmartwychwstał i kropią święconą wodą mieszkańców i zabudowania. Ta tradycja trwa w niektórych jednostkach OSP w Gminie Łopiennik Górny od ponad 100 lat i jest przekazywana z pokolenia na pokolenie.



## Majdan Górny (pow. tomaszowski)

oprac. **Anna Janicka** Biblioteka Komunalna z/s w Majdanie Górnym, Filia w Podhorcach

Przepis :

### **Wielkanocna babka cytrynowa**

Składniki:

- 25 dkg masła lub margaryny
- 6 jaj
- 1 szklanka cukru pudru
- cukier waniliowy



- 35 dkg mąki pszennej zamojskiej /można użyć innej mąki pszennej/
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 cytryny

**Wykonanie:** Masło lub margarynę ucierać z cukrem pudrem i cukrem waniliowym dodając po 1 żółtku, podczas ucierania dodawać sok wyciśnięty z 2 cytryn i skórkę otartą z 2 cytryn. Na koniec dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wymieszać, dodać pianę ubitą z białek i delikatnie wymieszać. Piec ok.40 minut. Po wystudzeniu poleć babkę lukrem i ozdobić rodzynekami lub kandyzowanymi owocami. Smacznego!!!

## Milanów ( pow. parczewski)

oprac. **Ewa Kozak** - Gminna Biblioteka Publiczna w Milanowie

Przesyłamy zdjęcia prac wykonanych podczas ubiegłorocznych warsztatów wielkanocnych zorganizowanych dla dzieci i dorosłych.



## Nałęczów (pow. puławski)

oprac. **Jolanta Błaszcyk** - Miejsko-Gminna Biblioteka Publiczna im. Faustyny Morzyckiej w Nałęczowie

### **Przepis:**

#### **Jaja w zielonym sosie**

Składniki: 6 jaj na twardo, kilka liści sałaty

Sos: po 6 łyżek kwaśnej śmietany i majonezu, mały zielony ogórek, po jednym pęczku: koperku, natki pietruszki i szczypioru, sól, pieprz

Obrany ogórek pokroić w kostkę. Śmietanę połączyć z majonezem, dodać drobno pokrojoną zieleninę oraz sól i pieprz do smaku. Wymieszać.

Obrane jaja przekroić na pół, ułożyć na liściach sałaty i poleć sosem.

Doskonałe jako samodzielna przystawka i jako dodatek do wędlin.

## Niedzwica (pow. lubelski)

oprac. **Edyta Słotwińska** - filia biblioteczna w Strzeszkowicach  
Dużych

ozdoby wielkanocne wykonane przez dzieci



## Nielisz (pow. zamojski)

oprac. **Dorota Głogowska** - Biblioteka Publiczna Gminy



## Poniatowa (pow. opolski)

**Karolina Twardzik** - Filia Kowala - Miejsko-Gminna Biblioteka Publiczna w Poniatowej

### **Ozdoby wielkanocne**



## Puchaczów (pow. łęczyński)

**rękodzieło Anny Krzychowiec** - Gminna Biblioteka Publiczna w Puchaczowie



## Rejowiec (pow. chełmski)

Bibliotekarki Gminnej Biblioteki Publicznej w Rejowcu

### **Przepis:**

#### **Ciasto kruche z owocami**

3 szklanki mąki  
1 margaryna  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
aromat (dodaję migdał)  
5 żółtek

Ciasto zagnieść, podzielić na pół. Na jedną połowę wyłożyć owoce, na to pianę z białek (5 białek+1szkl. cukru, ubić, dodać 2 budynie wanil. lub śmietankowe) i zetrzeć na tarce drugą część ciasta. Piec 50-55 min. Posypać cukrem pudrem. Owoce mogą być mrożone, konfitura, lub świeże, np. jabłka rozsmażone z galaretką.

#### **Babka kokosowa (wielkanocna)**

225 g masła  
220 g drobnego cukru do wypieków  
3 duże jajka  
3 łyżki likieru kokosowego  
300 g mąki pszennej  
30 g skrobi ziemniaczanej  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
80 g wiórków kokosowych  
90 ml mleka

Masło i cukier utrzeć do powstania jasnej i puszystej masy maślanej. Dodawać jajka, jedno po drugim, ucierając do całkowitego połączenia się składników po każdym dodaniu. Dodać likier kokosowy i utrzeć. Do masy maślanej przesiać mąkę pszenną, skrobię ziemniaczaną i proszek do pieczenia, następnie wlać mleko i wsypać wiórki kokosowe. Wymieszać delikatnie. Przełożyć do formy o wym. 30x11. Piec 45 min.. Polać polewą i posypać wiórkami kokosowymi.

#### Polewa czekoladowa:

70 ml śmietany kremówki 36%  
120 g posiekanej mlecznej czekolady

Podgrzać śmietanę, prawie do wrzenia, zdjęć z palnika. Do śmietanki włożyć czekoladę i odstawić na 2 min. Wymieszać. Polać ciasto



## Sałatka wielkanocna

4 jajka i 2 ziemniaki ugotowane, pęczek rzodkiewek, pół brokuła ugotowanego (3 min.), pół szkl. zielonego groszku, 1 pomidor, 1/4 cebuli, sałata lodowa lub rosłonka

Ziemniaki, jajka pokroić w kostkę, pozostałe w plasterki, dodać brokuł, sałatę. Delikatnie połączyć składniki. Przyprawić solą i pieprzem do smaku. Przed podaniem poleć sosem.

Sos 4 łyżki majonezu, 4 łyżki śmietany, 2 łyżeczki musztardy, pół łyżeczki miodu, ząbek czosnku, posiekany szczypiorek.

## Rybczewice (pow. świdnicki)

Ewelina Rogalińska Gminna Biblioteka Publiczna w Rybczewicach



## Przepis:

### Jajka faszerowane pieczarkami

#### Składniki:

5 jajka  
200 g pieczarek  
garść świeżej natki pietruszki  
1 łyżeczka majonezu  
sól  
pieprz

Jajka gotuję na twardo 8 minut, studzę i obieram ze skórki. Kroję na połówki i łyżeczką delikatnie wyjmuję żółtka.

Pieczarki obieram i kroję w bardzo drobną kostkę. Podsmażam na patelni, aż wyparuje sok z pieczarek.

Żółtka jajek z łyżeczką majonezu rozcieram widelcem na gładką pastę. Dodaję pieczarki, poszatkowaną natkę pietruszki i wszystko dokładnie mieszam. Doprawiam solą i pieprzem wedle uznania.

Farsz wykładam na połówki białek jajka. Ozdabiam odrobiną majonezu i listkami młodej natki pietruszki.

## Sosnowica (pow. parczewski)

**Anna Czarnomska** - Gminna Biblioteka Publiczna w Sosnowicy



## Stary Brus (pow. włodawski)

**Bożena Trubaj** - GBP Stary Brus  
ozdoby wielkanocne **Bożena Trubaj, Grażyna Grzywaczewska**



tradycje w naszym regionie:

Zacznę od niedzieli palmowej... W niedzielę palmową każda rodzina niesie palmę do poświęcenia do kościoła. Palma zrobiona jest najczęściej z bazi, farbowanej trzciny, gałązek rozwiniętej brzozy, suchych lub żywych kwiatów, bukszpanu z dodatkiem kolorowych wstążek. Ostatnio często pojawiają się palmy zdobione kwiatami z krepiny (jak na jednym z dołączonych zdjęć). Taką palmą często „bije się” po głowie domowników, którzy pozostali w

domu, robi się to zaraz po powrocie z kościoła, mówi się przy tym „palma bije nie zabije...”. Palmy przechowujemy do następnego postu lub pozostawiamy w kościele do spalenia. Wielki tydzień to czas ostatnich przygotowań do świąt, po ostatnich porządkach każda pani domu zaczyna przygotowywać coś na stół, który ma być obficie zastawiony. Całe rodziny spędzają czas na pisaniu pisanek, najczęściej woskiem. Koloruje się te pisanki na różne kolory, zdobią one potem wielkanocny stół czy koszyczek ze święconką. Młode osoby wybierają inne sposoby na stworzenie pięknych pisanek, np. ozdabianych paskami kolorowego papieru, ziarenkami czy cekinami.

## Świdnik

oprac. **Piotr Jankowski** - Miejsko-Powiatowa Biblioteka Publiczna w Świdniku

Kartki Świąteczne





## Telatyn (pow. tomaszowski)

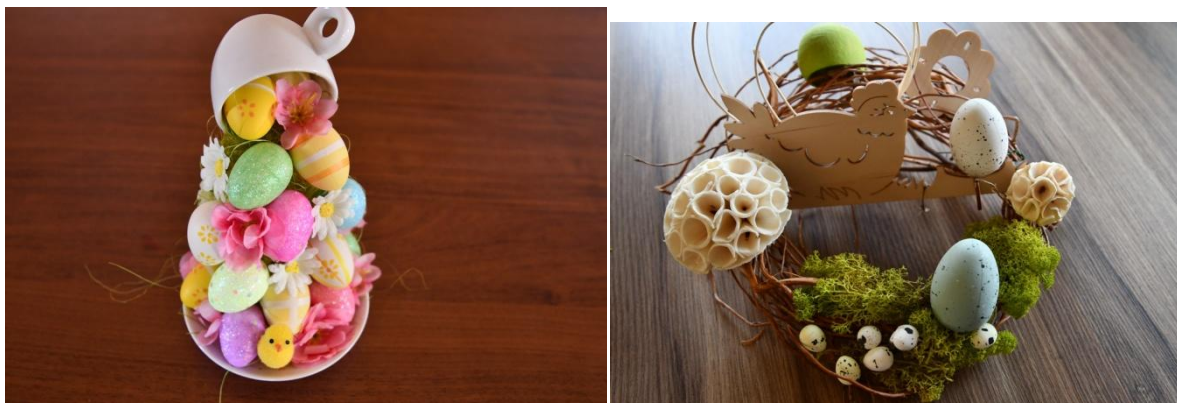
oprac. **Katarzyna Bąk** - Biblioteka Publiczna Gminy Telatyn



## Tereszpol (pow. biłgorajski)

**Magdalena Marzec** - Biblioteka Publiczna Gminy Tereszpol

Stroiki wielkanocne



**Przepis:**

### **Jajka faszerowane**

**Ewa Zajmała** - Biblioteka Publiczna Gminy Tereszpol

Składniki:

- 6 jaj
- 15 dkg szynki pokrojonej w drobna kostkę
- 15 dkg startego żółtego sera (na grubych oczkach)
- pęczek posiekanego szczypiorku (zostawić troszkę do dekoracji)
- 5 łyżek majonezu



- łyżeczka chrzanu
- sól, pieprz

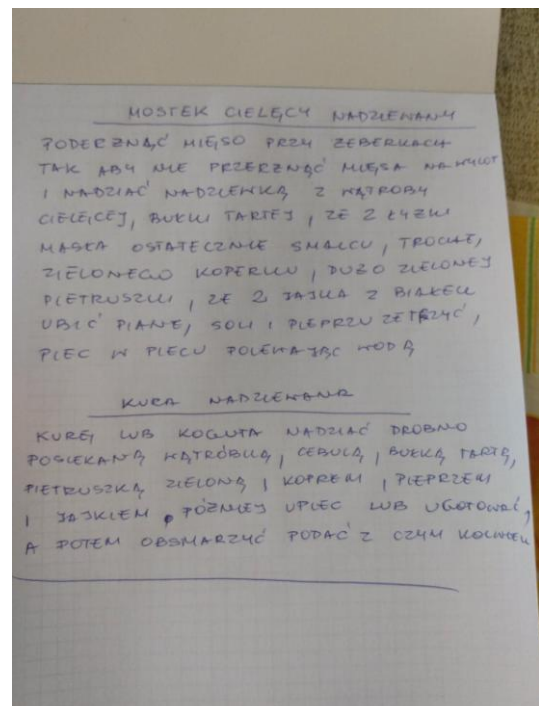
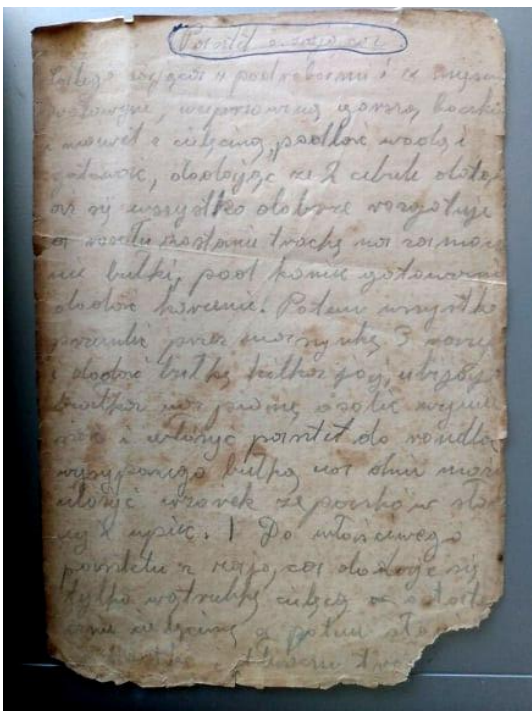
Jajka gotujemy na twardo i przekroić. Wydrążone żółtka rozdrabniamy widelcem i łączymy z pozostałymi składnikami. Całość mieszamy i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Następnie nadziewamy tym farszem puste białka jajek. Dekorujemy posiekanym szczypiorkiem.



## Trawniki (pow. świdnicki)

oprac. **Julita Tarnogórska-Burak** - Gminny Ośrodek Kultury w Trawnikach

stary przepis pochodzi z zeszytu Pani Janiny Zielińskiej mieszkanki Trawnik z lat powojennych ok. 1948-55.



- dekoracje potraw i wystawa palm



## Ułęż (pow. rycki)

oprac. **Marzena Król, Mariola Kurek** - Gminna Biblioteka Publiczna w Ułężu

### **Zwyczaje:**

#### **Święcenie pokarmów**

We wsi Ułęż przygotowywano święconkę: duży kosz wiklinowy przybrany bukszpanem, wysłany białą serwetą, wypełniony pokarmem: pisanki (gotowane w łupinach z cebuli), placek, pęto kielbasy, chrzan, sól. Święconkę można było dopiero spożywać po Rezurekcji. Po przyniesieniu kosza do domu obchodziło się z nim dookoła mieszkania 3 razy, żeby wiodło się w rodzinie. W gminie Ułęż co roku strażacy w drugi dzień Świąt Wielkanocnych polewają mieszkania.

### **Przepis na paszteciki:**

W naszym domu dość często robię paszteciki ale na wielkanocnym stole są zawsze.

**Składniki:** 0,5 kg mąki, 0,5 kostka margaryny – posiekać

W osobnym naczyniu rozetrzeć na jednolitą masę 1 jajko i 1 żółtko, 0,5 szklanki ciepłego mleka, 1 łyżeczkę cukru, 2 dag drożdży, szczypta soli, wymieszać na jednolitą masę, odczekać 10 minut dodać do mąki i zagnieść ciasto.

Farsz: 0,5 kg kapusty kiszonej, 2 zeszlone cebule, 10 dag usmażonych pieczarek, przyprawy.

**Wykonanie:** Odcedzoną i podgotowaną kapustę posiekać, dodać cebulę, pieczarki, przyprawy. Podsypać mąką stolnicę i rozwałkować ciasto na duży prostokąt. Farsz układać wzdłuż dłuższego boku i zwinąć jak roladę. Wycinać 5 cm kawałki. Piec najlepiej w prodiżu około 45 minut.

Podaje się je na gorąco i na zimno z czerwonym barszczykiem.

Obowiązkowy zestaw Świąt Wielkanocnych mojej rodziny

## Cytrynowe muffinki z mascarpone

Składniki: 1,5 szklanki mąki pszennej np. tortowej

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

115 g masła

3/4 szklanki drobnego cukru

2 duże jajka

skórka otarta / z 2 cytryn / i 1 łyżka soku z cytryny

pół szklanki kefiru, maślanki lub kwaśnej śmietany 12%

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, mikserem utrzeć masło z cukrem na jasną, puszystą masę. Dodawać jajka, stopniowo, miksując do gładkości po każdym dodaniu. Dodać otartą skórkę z cytryny i sok, zmiksować. Do utartej na gładko masy dodawać na zmianę mąkę przesianą z proszkiem i śmietaną, mieszając /tylko do połączenia się składników/. Formę do muffinek wyłożyć papilotkami. Do nich nałożyć ciasta do 3/4 ich wysokości. Piec w temperaturze 180°C przez około 20 – 25 minut /spr. suchym patyczkiem/. Wyjąć, wystudzić.

krem cytrynowy:

250 -500 g zimnej śmietanki 36%

250 g serka mascarpone

4 łyżki cukru pudru + łyżeczka soku z cytryny

Wszystkie składniki powinny być schłodzone. W miseczce wymieszać łyżką mascarpone. W osobnym naczyniu ubić śmietaną kremówkę z cukrem i sokiem cytrynowym.. Dodać do masy z mascarpone i bardzo delikatnie wymieszać, by tekstura kremu była delikatniejsza. Krem cytrynowy nałożyć do rękawa cukierniczego z okrągłą 1 cm tyłką i wyciskając krem udekorować babeczki.

## Lekki śmietanowiec

Składniki:

500 ml mleka /3,2 %/

3 łyżki stołowe żelatyny

300 ml gorącej wody

3 łyżki cukru

1 łyżka cukru waniliowego

4 różnego koloru galaretki (każda rozpuszczona w 1 szklance gorącej wody)

1. Galaretki rozpuszczone w wodzie przelać do osobnych miseczek i odstawić do stężenia. Następnie pokroić w kostkę.

2. Mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym, żelatynę rozpuścić w 300 ml gorącej wody, wlać do mleka i dobrze wymieszać - wystudzić.

3. Pokrojone kolorowe galaretki przełożyć do naczynia (np. tortownicy ). Zalać zimnym mlekiem z żelatyną, przemieszać. Odstawić do całkowitego stężenia.

## Włodawa

oprac. **Monika Nazaruk** - Miejska Biblioteka Publiczna we Włodawie

## Jajka faszerowane w skorupkach na ciepło

*Jajka faszerowane w skorupkach na ciepło* być może nie są typowo tradycyjną regionalną przystawką kuchni Ziemi Włodawskiej, ale na moim Wielkanocnym Stole – włodawskiej

bibliotekarki – królują już od 40 lat. To przepis pozyskany w latach 80-tych XX wieku od Pani Emilii Gwizdalskiej – babci sąsiadki – sędziwej mieszkanki Włodawy. Potrawa, modyfikowana o nowe dodatki do farszu, zgodnie z gustem kulinarnym Gości Stołu Wielkanocnego, zyskała aprobatę i uznanie smakowe wielu bibliotekarek z powiatu włodawskiego, a i smakoszy dań świątecznych innych zawodów. Moja oferta kulinarna to 3 warianty jednego przepisu zaspokajająca gusta wielu smakoszy wielkanocnych dań jajecznych: wielbicieli zieleniny, smakoszy pieczarek oraz miłośników dodatków mięsnych.

## **I. Jaja dla Zielonych** – wariant podstawowy

### **Składniki:**

10 jaj ugotowanych na twardo, wystudzonych

1 średnia cebula pokrojona w drobną kostkę, zeszlona na 1 łyżce masła lub oleju

6 łyżek drobno posiekanej zieleniny: 2 łyżki natki pietruszki, 2 łyżki koperku, 2 łyżki szczypiorku

2 łyżki miękkiego masła

sól i pieprz do smaku

**do smażenia** – 2 łyżki masła, 2 łyżki oleju, 1 surowe roztrzepane jajko, ½ szklanka bułki tartej

Sposób przygotowania:

### Farsz

Ugotowane jajka przekroić ostrym nożem na pół wzdłuż. Wyjąć łyżeczką środek, zachowując skorupki. Białka i żółtka pokroić w drobną kostkę i przełożyć do miski. Przy pomocy widelca dokładne rozgnieść (można też zmielić w maszynce, bądź użyć malaksera). Masę jajeczną dokładnie wymieszać z podsmażoną cebulą, posiekaną zieleniną i miękkim masłem, doprawiając solą i pieprzem (można też użyć gotowej przyprawy, najlepiej *Podlaskiej do dań z jaj* marki Dary Natury). Połówki skorupki szczelnie wypełnić farszem, lekko dociskając łyżeczką.

### Smażenie

Spód każdej połówki jajka namoczyć w roztrzepanym jajku i dokładnie spanierować w bułce, lekko dociskając. Układać na rozgrzanej patelni z masłem i olejem farszem w dół i smażyć do złocistości. Podawać, po odsączeniu na bibule lub ręczniku papierowym, na półmisku przyozdobionym gałązkami zielonej pietruszki i koperku (wedle nowej receptury można użyć rukoli, doskonale komponującej z daniami z jaj) .

\

## **II. Jaja dla Grzybiarzy**

Do składników wariantu podstawowego dodać 6 dużych pieczarek pokrojonych w drobną kostkę, zrumienionych na maśle.

## **III. Jaja dla Mięsożerców**

Do składników wariantu podstawowego dodać kilka plasterków szynki pokrojonych w drobną kostkę.

## **INFORMACJE DODATKOWE**

1. Jajka można przygotować na kilka godzin (lub nawet dzień) przed podaniem, przechowując je w lodówce. Aby ich środek był ciepły, należy je wyjąć z lodówki co najmniej na godzinę przed smażeniem.



## Kurczak pieczony rolowany keksowo

oprac. **Małgorzata Zińczuk** - Miejska Biblioteka Publiczna we Włodawie

Jednym z ciast goszczącym na naszym rodzinnym stole wielkanocnym jest keks. Ja pieczeniem ciast się nie zajmuję, bo to domena seniorek z udziałem najmłodszych członków rodziny, ale... Stosując zasadę „w mojej kuchni nic się nie marnuje” od ponad trzydziestu lat wykorzystuję pozostałe bakalie keksowe do pieczenia kurczaka, którego smakiem delektuje się nie tylko rodzina, ale też przyjaciele i serdeczni znajomi; również ze środowiska bibliotekarskiego (wyjątkową fanką jest Ewa Krukowska – instruktor ds. bibliotek publicznych powiatu włodawskiego). Czy przepis można przyjąć za tradycyjny po trzydziestu latach stosowania, nie mnie sądzić. Z pewnością jest unikalny, bo nie udało mi się znaleźć podobnego ani w tradycyjnych ani elektronicznych książkach kulinarnych.

### **Składniki:**

1 duży kurczak (ok. 2 kg)

4 ząbki czosnku

2 łyżki soli

1 łyżka suszonego majeranku

½ łyżki pieprzu czarnego grubo mielonego

1 szklanka owoców suszonych: 16 rodzynek sułtańskich, 16 żurawin, 12 śliwek kalifornijskich, 12 moreli

3 łyżki wódki lub rumu

1 puszka ananasów w plastrach

1 puszka połówek brzoskwiń

### **Sposób przygotowania:**

Ząbki czosnku pokroić w drobną kosteczkę (bądź przecisnąć przez prasę), zasypać solą i pozostawić na kilkanaście minut, a następnie rozetrzeć na miazgę dodając do pomady pieprz i majeranek.

Umytego i osuszonego kurczaka przekroić wzdłuż mostka. Następnie wyluzować/wytrybować kości, aby powstał płat mięsa. Wewnętrzną i zewnętrzną połąć wyluzowanego kurczaka natrzeć pomadą i odstawić w chłodne miejsce na 2 godziny.

W tym czasie suszone owoce zalać ciepłym ananasowo-brzoskwiniowym syropem z dodatkiem wódki lub rumu (jeśli kurczaka będą jeść dzieci alkohol zastąpić ciepłą wodą).

Schłodzoną połąć kurczaka rozłożyć na dużej desce lub tacy. Wąskim ostrzem noża ponacinać piersi robiąc miejsce dla odsączonych owoców (wtykać na przemian, tak by wyglądały jak w keksie). Pozostałe owoce poutykać w wolne miejsca. Całość uformować w pierwotną postać kurczaka, zszyć ciasno po linii wcześniejszego rozcięcia, a następnie zasnurować jak szynkę do wędzenia.

Tak przygotowanego kurczaka „keksowego” przełożyć do rękawa foliowego i piec w piekarniku nagrzanym do 180° do zrumienienia (ok. 2 godzin).

Dobrze wystudzone mięso pokroić w dwu centymetrowe roladki, układając na półmisek obłożony na przemian plastrami ananasa i połówkami brzoskwiń.

## Paszтет z królika w sosie żurawinowo - chrzanowym

Małgorzata Topolska MBP Włodawa Oddział dla dzieci

2 kg. królika  
70 dag. Udek z kurczaka  
30 dag. Surowego boczku  
30 dag. wątróbki drobiowej  
2 czerstwe bułki  
7 jajek  
4 średnie marchewki  
1 duża cebula  
1 korzeń pietruszki  
1/2 pora  
2 liście laurowe  
4 ziarnka ziela angielskiego  
5 ziaren jałowca  
1 łyżeczka rozmarynu (do wywaru)  
sól, pieprz, gałka muskatołowa (do masy mięsnej)

**WYKONANIE:** Mięso myjemy, porcjujemy królika, boczek kroimy w grubszą kostkę. Przekładamy do garnka mięso, zalewamy wodą i gotujemy na niewielkim ogniu. Zdejmujemy szumy powstałe podczas gotowania. Następnie dodajemy warzywa oraz przyprawy (liść laurowy, ziele angielskie, jałowiec, rozmaryn). Gotujemy, aż zmięknie - nadal na wolnym ogniu. W oddzielnym garnku, sparzamy wątróbkę i odstawiamy do przestygnięcia. Mięso z warzywami (oprócz pora) dwa razy przekręcamy przez maszynę na drobnych oczkach, wraz z bułką namoczoną wcześniej w wywarze. Do masy dodajemy żółtka i przyprawy (sól, pieprz, gałka muskatołowa) a na końcu pianę z białek. Wyrabiamy całość na jednolitą masę. Jeśli masa będzie za sucha, możemy dodać odrobinę wywaru. Przekładamy do podłużnych blaszek keksowych, wyłożonych uprzednio papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 1 godz.

Składniki na sos;

1 słoik żurawiny (ok. 270 g.)  
1 mały słoik tartego chrzanu (185 g.)  
3 łyżki majonezu

Wszystkie składniki dokładnie mieszamy i przekładamy do płytkiego naczynia. Życzę smacznego



## Świąteczna sałatka z kuskusem

Joanna Orzeszko Miejska Biblioteka Publiczna we Włodawie

### Składniki:

1 szklanka kaszki kuskus  
szczypta suszonej, słodkiej papryki  
4-5 ogórków kiszonych (lub konserwowych)  
tuńczyk (2 puszki; ja mieszam tuńczyka w oleju z tuńczykiem w sosie własnym)  
cebula  
4 jajka ugotowane na twardo  
żółty ser  
kukurydza

Sos: majonez, jogurt naturalny gęsty, sól, pieprz ziołowy

### Przygotowanie:

- Na spód naczynia wsypujemy kaszkę kuskus + szczyptę papryki, i zalewamy ją wrzątkiem do nasiąknięcia (woda powinna sięgać ok 3 mm powyżej kaszki). Gotowy kuskus (jest wówczas, gdy wchłonie całą wodę) pokrywamy sosem majonezowo-jogurtowym.
- Kolejną warstwą jest ogórek pokrojony w plastry (nie zapomnijmy lekko odsączyć ogórków po pokrojeniu). Polewamy sosem.
- Odsączony tuńczyk mieszamy z pokrojoną w kostkę cebulą i układamy na polanych sosem ogórkach. Lekko dociskamy widelcem (gładzimy warstwę). Polewamy sosem.
- Jajka tarkujemy na dużych oczkach, (dociskamy/wygładzamy widelcem) solimy, pieprzymy Polewamy sosem.
- Na wierzchu wysypujemy kukurydzę z puszki (odsączoną z wody) i posypujemy startym na dużych oczkach żółtym serem Polewamy sosem dokładnie. Sałatka jest gotowa. Smacznego :)

## Wysokie (pow. lubelski)

Gminna Biblioteka Publiczna w Wysokiem



## Spis treści

Lublin - Wojewódzka Biblioteka Publiczna im. H. Łopacińskiego.....	2
Przepis na pasztet z soczewicy .....	3
Adamów (pow. zamojski) .....	3
Babka wielkanocna parzona .....	4
Aleksandrów (pow. biłgorajski) .....	4
Roladki z sosem chrzanowym i rodzynkami .....	5
Sałatka – pisanka .....	5
Bychawa (pow. lubelski).....	6
Domowy chrzan.....	7
Chełm - ChBP Chełm.....	9
Cyców (pow. łęczyński).....	9
Babka cytrynowa .....	10
Pascha.....	10
Hrubieszów.....	11
Karczmiska (pow. opolski) .....	11
Krynice (pow. tomaszowski).....	11
Babka wielkanocna po krynicku .....	12
Leśniowice (pow. chełmski).....	13
Babeczki wielkanocne .....	13
Lubartów .....	14
Ludwin (pow. łęczyński) .....	14
Sękacz .....	14
Łomazy (pow. bialski) .....	15
Dawna bułka drożdżowo-maślana Babci Teresy .....	15
Łopiennik Górny (pow. krasnostawski) .....	16
Majdan Górny (pow. tomaszowski).....	16
Wielkanocna babka cytrynowa .....	16
Milanów ( pow. parczewski).....	17
Nałęczów (pow. puławski).....	17
Jaja w zielonym sosie.....	17
Niedzwica (pow. lubelski) .....	18
Nielisz (pow. zamojski) .....	18
Poniatowa (pow. opolski).....	19



Puchaczów (pow. łęczyński) .....	19
Rejowiec (pow. chełmski).....	20
Ciasto kruche z owocami.....	20
Babka kokosowa.....	20
Sałatka wielkanocna .....	21
Rybczewice (pow. lubelski).....	21
Jajka faszerowane pieczarkami .....	21
Sosnowica (pow. parczewski).....	22
Stary Brus (pow. włodawski) .....	22
Świdnik .....	23
Telatyn (pow. tomaszowski).....	24
Tereszpol (pow. biłgorajski).....	24
Jajka faszerowane.....	24
Trawniki (pow. świdnicki).....	25
Ułęż (pow. rycki).....	26
Cytrynowe muffinki z mascarpone.....	27
Lekki śmietanowiec .....	27
Włodawa .....	27
Jajka faszerowane w skorupkach na ciepło.....	27
Kurczak pieczony rolowany keksowo .....	29
Paszтет z królika w sosie żurawinowo - chrzanowym.....	30
Świąteczna sałatka z kuskusem .....	31
Wysokie (pow. lubelski).....	31

Zespół redakcyjny Przepisnika bibliotecznego pracujący podczas pracy zdalnej pamiętnej wiosny 2020 r.

Małgorzata Pieczykolan, Joanna Chapska, Marzena Targońska, Paweł Korzybacha, Marcin Furman, Grzegorz Winnicki.

