

MAZOWSZE SERCE POLSKI NR 3

12/03/2021 07:54, aktualizacja: 02/04/2021 08:06 | Zamieścił: Monika

Gontarczyk

Smaki Mazowsza



Żur postny ze śmietaną i twarogiem to prosta i smaczna potrawa. Zachęcamy do wypróbowania przepisu.

Wielki Post to w chrześcijańskiej tradycji czas szczególny, przygotowujący wiernych do obchodów świąt wielkanocnych. Dawniej na Mazowszu ten spokojny czas przerywały jedynie obchody „półpościa”, podczas których hucznie przypominano o nadchodzących świątach, wiośnie i obfitości jedzenia.

Przeważająca część 40-dniowego postu upływała na modlitwie i samoograniczeniu dotyczącym rozrywki i używek, ale przede wszystkim spożywania mięsa. Z racji tego, że pogoda w tym okresie z reguły nie rozpieszczała, a Mazowszanie przygotowywali już swoje gospodarstwa do wiosennych pracy polowych i wracali do domów zmęczeni i zziębnięci, konieczna była szybka rozgrzewka. Stąd popularność wszelkiego rodzaju żurów, jarzynowych zup gotowanych na wodzie, nieokraszonych kasz, ziemniaków i śledzi.

Żur owsiany ze śmietaną i twarogiem

Płatki owsiane zemleć w młynku do kawy i wsypać do kamiennego garnka, rozmieszać z przegotowaną wodą o temp. ok. 50°C. Garnek obwiązać (np. gazą) i postawić w ciepłym miejscu na 5–7 dni. Ugotować ziemniaki, odcedzić wywar do rondla, dodać zakwas owsiany i zagotować. Wymieszać mąkę ze śmietaną, wlać do zupy, zagotować, posolić do smaku. Do każdego talerza wsypać pokruszony ser i posiekany koperek. Podawać z ziemniakami.

Składniki: 1,5 l wywaru z ziemniaków, $\frac{3}{4}$ szklanki śmietany, 2 łyżki mąki, 15 dag chudego twarogu, sól, posiekany koperek

zakwas: 3 szklanki mąki owsianej, 2 l wody

Koniec harców

Środa popielcowa wypada między 4 lutego a 10 marca, to 46 dni przed Wielkanocą. Popiół, którym posypuje się głowy wiernych, pochodzi z palm poświęconych w minionym roku podczas Niedzieli Palmowej. Co dziwne, wierni w tym dniu są zobowiązani do udziału w mszy świętej.

Uwaga, konkurs!

Muzeum Wsi Mazowieckiej w Sierpcu zaprasza dzieci i młodzież do udziału w kolejnej już edycji konkursu na najpiękniejszą palmę wielkanocną. Prace można zgłosić w kategorii indywidualnej lub zespołowej do 22 marca br. Rozstrzygnięcie konkursu w Niedzielę Palmową.

Zapraszamy koła gospodyń wiejskich do nadsyłania swoich zdjęć i przepisów na potrawy regionalne (i nie tylko!) na adres: sercepolski@mazovia.pl

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl