

Niedługo zbliżają się Święta Wielkanocne, przygotowanie barszczu białego z jakiem i kielbasą to już tradycja, która zadomowiła się w wielu polskich rodzinach. Ten wolny czas można stać się pretekstem do wykonania czegoś wspólnie np. wielkanocnego śniadania. Dlatego zachęcam rodziców, aby wraz ze swoimi dziećmi wykorzystali poniższy przepis do przygotowania dania na te święta.

A trzeba wiedzieć, że dzieci i młodzież bardzo chętnie biorą udział w tego typu czynnościach, angażują się podczas realizacji określonych zadań, doskonałą umiejętnością przygotowywania posiłków dla siebie i bliskich.

Tradycyjny barszcz biały na zakwasie z jakiem i białą kielbasą.

Zakwas na barszcz biały składniki:

- 600-700 ml przegotowanej wody;
- 6 dużych łyżek mąki pszennej razowej grubo mielonej;
- dwa liście laurowe;
- jedno duże ziele angielskie;
- kilka ziaren czarnego pieprzu;
- 4 ząbki czosnku;
- duża łyżka majeranku.

Przygotowanie zakwasu na barszcz biały:

1. Do czystego litrowego słoika wsypujemy mąkę, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, ziarna pieprzu, przekrojone ząbki czosnku, majeranek, na końcu zalewamy wszystko przegotowaną wodą do wysokości 3/4 słoika. Dokładnie mieszamy składniki.
2. Górną część słoika przykrywamy gazą, naciągamy gumkę recepturkę.
3. Tak przygotowany słoik odstawiamy np. na blat kuchenny na kilka dni 5-6. Im dłużej tym zakwas będzie bardziej kwaśny.
4. Musimy pamiętać o tym, aby każdego dnia dużą czystą łyżką zamieszać wszystkie składniki znajdujące się w słoiku.



Przepis na wielkanocny barszcz biały z jajkiem i kielbasą

Składniki i pomoce kuchenne: garnek, woda, nóż, obieraczka do warzyw, sól, marchew, pietruszka, korzeń selera, por, dwa liście laurowe, dwa ziele angielskie, pieprz w ziarnkach, pieprz mielony, 4 ząbki czosnku, mała cebula, majeranek, gotowy zakwas barszczu białego, jajka, kielbasa (najlepiej biała surowa), jajka.

Przygotowanie:

1. Przygotowanie stanowiska pracy (mycie rąk, nałożenie fartuchów ochronnych).
2. Dokładne umycie pod wodą warzyw.
3. Dokonanie obróbki ręcznej warzyw przy użyciu noża lub obieraczki.
4. Opłukanie pod wodą obranych warzyw.
5. Przełożenie do garnka z wodą pokrojonych warzyw (marchew, pietruszka, seler, por, ząbki czosnku, cebula), dodanie liści laurowych, ziele angielskiego, pieprzu w ziarnkach, soli (według uznania).
6. Gotowanie wywaru z warzyw i przypraw (około 35 minut).
7. Do gotującego się wywaru wlewamy wcześniej przygotowany zakwas z pszennej mąki razowej, dodajemy majeranek.
8. Tak przygotowany barszcz biały gotujemy jeszcze około 10 minut.
9. Następnie dodajemy do garnka surową białą kielbasę i parzymy ją w barszczu 10-15 minut.
10. Na koniec doprawiamy solą i grubo mielonym pieprzem.
11. Tak przygotowany barszcz biały przelewamy na talerze, dodajemy parzoną kielbasę i wcześniej ugotowane na twardo jajka.
12. SMACZNEGO.

