

SOLEMNITAS SOLEMNITATUM



Czyli uroczystość uroczystości - jak papież Grzegorz Wielki nazwał Wielkanoc.

Wielkanoc - to największa uroczystość kościelna, to święto przezwyciężenia śmierci, zmartwychwstania Chrystusa.

Święta Zmartwychwstania Pańskiego miały szczególne znaczenie dla nas, Polaków. Były świętami wiary w sprawiedliwość polskich pragnień, w słuszność wysiłków i nieodwracalny triumf przekazywanych przez pokolenia cnót narodowych.

Były.... Ale czyż historia nie zatoczyła koła, czy u progu integracji z krajami Unii Europejskiej nie należałoby znowu mówić o tych wartościach w czasie teraźniejszym?

Może to ostatnie święta, gdy na naszych stołach będą królowały jajka od „normalnych” kur, w kolorach, wzorach i wielkościach odbiegających od europejskich norm i dyrektyw, będzie pyszniła się szynka o niedopuszczalnej zawartości tłuszczu, wytworzona przez mały zakładzik wędliniarski, którego właściciel nie za bardzo wie, co to znaczy HACCP.

A sernik albo pascha? Toż to, o zgrozo, końcowy produkt zepsutego mleka! (choćaż rzeczywiście - sera z mleka UHT raczej się nie robi)

Jeśli już jesteśmy przy kulinariach, to chociaż trochę wspomnieliśmy o np. babach wielkanocnych. Podobno prawdziwa baba jest dziełem - jak twierdzą Francuzi - króla Stanisława Leszczyńskiego, choć bardziej prawdopodobne jest, że król na długo przed swym przybyciem do Francji wiedział, co to są baby. Oczywiście cały czas mam na myśli rodzaj ciast, chociaż to właśnie baby, czyli kobiety były głównymi aktorkami spektaklu albo raczej misterium pod tytułem pieczenie bab wielkanocnych.

Jarosław Iwaszkiewicz w „Książce moich wspomnień” opisuje cały ciąg technologiczny - jakbyśmy to dziś powiedzieli - powstania baby. Ileż tam trudu, mozołu, ciężkiej pracy i cały czas ten stres: oklapnie czy nie.

„Gdy wreszcie baby upiekły się - a siedziały w piecu ze dwie godziny, przy czym przez cały czas trzeba było chodzić na palcach i mówić szeptem - następował dramatyczny moment wyjmowania z pieca. Wtedy trzeba było wyteńczyć całą uwagę na to, aby się jeszcze gorące ciasto nie wykrzywiło, jak na słynnym rysunku Andriollego. W tym celu wprost z form baby przekładało się na poduszki i dziewczęta kuchenne kołysały je na poduszkach, jak usypiające dzieci, dopóki ciasto nie ostygło. Niezapomniany był to widok, kiedy grono kobiet z poważnymi minami kołysało owe baby w obrzędowy sposób, jak gdyby od tego zależały losy świata (...).”

Chyba już dzisiaj takich bab się nie piecze, po prostu nie ma dziewcząt kuchennych, a i poduszki już nie takie.

Ale polecam coś prostszego, wypróbowanego, smacznego, a też należącego do tradycyjnych wypieków wielkanocnych.

Jest to mazurek kajmakowy.

Sporządzenie kajmaku kojarzy nam się z czymś pracochłonnym, wymagającym uwagi i należącem już raczej do przeszłości. Ale znam znakomity i prosty przepis. Gotujemy przez ok. 3 godziny - w zależności od potrzeb, czyli ilości i wielkości mazurków - 2 - 3 puszki mleka skondensowanego, słodzonego. Puszki (zamknięte!) wstawiamy po prostu do garnka z wodą. I tylko nie można popełnić moich błędów: raz gotowałam te puszki chyba przez dwa dni i już Rezurekcja była blisko, gdy ja po raz kolejny sprawdzałam, czy kajmak się zrobił. Potrząsałam puszką - a tam ciągle chlupotało; nie miałam wyjścia, otworzyłam ją, a w środku zamiast kajmaku brązowa ciecz.

I cóż się okazało? Przez nieuwagę kupiłam mleko niesłodzone, które przez długie gotowanie zbrązowiło, ale nie zgęstniało.

Drugi błąd: nie ma nic gorszego, jak pośpiech, który jest wskazany tylko przy łapaniu jakichś tam skaczących insektów. Pamiętajmy, puszki otwieramy, gdy wystygną.

W zeszłym roku, gdy robiłam kolejny, chyba ósmy mazurek i ów pośpiech był wskazany i uzasadniony, otworzyłam puszkę jeszcze dość ciepłą. No i połowa jej zawartości, czyli wspaniały, kawowy kajmak (tu mam na myśli akurat jego kolor) wylądował na suficie! Trzeba przyznać, że przykleił się wspaniale!

Jeśli chodzi o drugie znaczenie słowa „kawowy” - może być kajmak i o tym smaku, jeśli tylko dodamy do niego kawy rozpuszczalnej.

Teraz do dzieła!

Pieczemy spody mazurków: klasyczne kruche ciasto: tłuszcz i mąka w stosunku 1:2, żółtka, trochę cukru - pudru, soku z cytryny, który spowoduje, że ciasto będzie rozplątało się w ustach, ewentualnie skórka cytrynowa, szybko posiekać, zagnieść z szybkością trzecią kosmiczną (ciasto nie lubi ciepłych rąk), schłodzić, upiec. Smarujemy je kajmakiem i dekorujemy tym, co mamy pod ręką, byle by to konweniowało z naszym mazurkiem.

A więc z reguły są to bakalie: migdały, orzechy, owoce w cukrze, suszone morele, daktyle, rodzynki itp., itd. I przez środek mazurka napis (oczywiście lukrem!) „WESOŁEGO ALLELUJA!”

Oprac. Red.