

Żur, żurek czy biały barszcz?

Na uroczysty posiłek w niedzielę wielkanocną, jako jedyne danie na gorąco, podaje się zupę przyrządzoną na bazie zakwasu z mąki. Na niektórych stołach zagości żur, na innych żurek, a na jeszcze innych barszcz biały. Czy rzeczywiście będą to różne zupy?

Żur jest jedną z najstarszych polewek i należy do specjalności regionalnych kuchni polskiej oraz Słowian północnych. Jego nazwa wywodzi się z języka niemieckiego (od przymiotnika sauer – kwaśny). Określenie to przyjęło się w Polsce około XV wieku. W kuchni ludowej początkowo była to jednak przede wszystkim zupa postna – zabelano ją mlekiem, ewentualnie okraszano tylko olejem i jedzono ze śledziem. Natomiast najlepsze miejskie żury przyrządzano na wywarze pozostałym po ugotowaniu szynki lub białej kielbasy, albo na wywarze z mięsa i jarzyn. Łagodny w smaku gotowano na zakwasie pszennym, natomiast bardziej wyrazisty i ostrzejszy – na zakwasie żytnim. Bywają też żury na zakwasie z mąki pytlowej, gryczanej lub owsianej. Spotyka się zabelane śmietaną albo tzw. czyste. Są też odmiany z czosnkiem, suszonymi grzybami, chrzanem, czasem zakwaszone kwasem z kiszonych ogórków – w zależności od tradycji i regionu, wzbogacane boczkami, kielbasą i/lub gotowanym na twardo jajkiem.

Żur świąteczny

Składniki: 50 dag surowej białej kielbasy, 30 dag szynki wędzonej lub boczku wędzonego, 1,5 l wody, 8 ziaren czarnego pieprzu, 6 ziaren ziela angielskiego, 2 ząbki czosnku, kapelusz suszonego grzybka, 2-3 liście laurowe, tyżka majeranku, tyżka tłuszczu do smażenia, duża cebula, 2 szklanki zakwasu na żur (najlepszy własnej roboty), ½ szklanki śmietanki kremowej, sól, mielony biały pieprz, 4 jajka ugotowane na twardo

- Pęta kielbasy i wędzonkę układamy w rondlu, zalewamy gorącą wodą, stawiamy na małym ogniu, dodajemy suszony grzybek, ziarna pieprzu, ziela angielskiego, liście laurowe, gotujemy, nie dopuszczając do wrzenia, około 30 minut. Kielbasę i mięso wyjmujemy na talerz, wywar cedzimy.
- Pokrojoną w kostkę wędzonkę i plastry kielbasy przesmażamy na rozgrzanym na patelni tłuszczu. Dodajemy posiekaną cebulę, kiedy się zrumieni, wrzucamy rozdrobniony czosnek.
- Do przecedzonego i podgrzanego wywaru układamy zawartość patelni, doprowadzamy do zagotowania i, cały czas mieszając, łączymy z zakwasem, ponownie zagotowujemy. Dodajemy śmietankę (rozrobioną wcześniej niewielką ilością zupy), mieszamy i trzymamy na ogniu kilka minut. Dodajemy majeranek, posiekany grzybek, gdy trzeba doprawiamy solą i pieprzem.

Zupę rozlewamy na talerze, dekorujemy cząstkami ugotowanych na twardo jajek.

Dla zaskoczenia biesiadników możemy żurek podać w okrągłym, ściętym u wierzchołka bochnie chleba, który zastąpi waży. Może to być również kilka małych bochenków (o średnicy ok. 12 cm), które będą pełniły rolę talerzy. W chlebie wykonujemy okrągłe, dość głębokie nacięcie, tak by powstała „pokrywka”, którą da się wyjąć. Wydrążamy środek, od wewnątrz smarujemy białkiem. Wstawiamy do piekarnika nastawionego na temperaturę 180°C na około 10 minut, większe bochenki na trochę dłużej. Do tak przygotowanych „naczyni” wlewamy gorący żurek.



Prosty przepis na domowy zakwas

Składniki: 10 dag mąki żytniej białej, 5 dag mąki żytniej razowej, mała kromka chleba razowego, 2-3 ząbki czosnku, 3 szklanki przegotowanej, letniej wody, najlepiej oligoceńskiej

- Odmierzoną ilość mąki sypimy do stoja lub kamiennego garnka, zalewamy przegotowaną ciepłą wodą, dodajemy obrane i pokrojone ząbki czosnku oraz pokruszony razowy chleb, mieszamy mątewką, którą pozostawiamy w naczyniu.
 - Naczynie przykrywamy lnianą ściereczką lub gazą, stawiamy w ciepłym miejscu na 4-5 dni. W czasie ukwaszania co pewien czas mieszamy, używając pozostawionej mątewki.
- Gotowy zakwas możemy przelać do wyparzonej butelki lub słoika i, szczelnie zamknięty, przechowywać w lodówce nawet przez 2 tygodnie.

*Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*