**Żurek czy barszcz biały – który wygrywa na wielkanocnym stole?**

**Spór między zwolennikami żurku i białego barszczu wydaje się nie do rozstrzygnięcia. Jedni i drudzy twardo obstają przy swoich racjach. Ale czym te dwie zupy tak naprawdę różnią się od siebie? Przepisów na te tradycyjne wielkanocne dania jest wiele. My proponujemy aromatyczny żurek podany w chlebie z pysznym jajem i białą kiełbasą.**

Żury i żurki mają w polskiej kuchni długą tradycję, która sięga XV wieku. Nazwa pochodzi od niemieckiego słowa *sauer,* co oznacza kwaśny, zakwaszony. W staropolskim podziale zup przyjmowano, że wyróżnikiem żurów jest przygotowywanie ich na zakwasie z mąki. Natomiast barszcz pierwotnie przyrządzano z zakwaszonych łodyg i liści rośliny nazywanej barszczem. Zasadnicza różnica między żurkiem a barszczem historycznie polegała więc na rodzaju zakwasu. Dziś to rozróżnienie się zatarło i w wielu wypadkach obie nazwy używane są zamiennie. Ich stosowanie często zależne jest od regionu.

**Sekrety pysznej zupy wielkanocnej**

Bez względu na nazwę – modyfikacje przepisu na pyszną zupę wielkanocną są naprawdę liczne. W wielu domach przygotowuje się ją według rodzinnych receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Podstawą jest zakwas robiony na bazie mąki różnego rodzaju, najczęściej jest to mąka żytnia, ale może też być np. pszenna lub owsiana. W niektórych wersjach dodawany jest zakwas roślinny, np. z kapusty lub kiszonych ogórków.

Kolejnym aspektem, który różni poszczególne przepisy jest kwestia wywaru. Niektórzy tradycyjnie przygotowują żur postny, inni uważają, że niezbędną podstawą powinien być bulion mięsny. Są też zwolennicy charakterystycznego aromatu, jaki daje wędzony boczek lub żeberka dodane w trakcie gotowania. Mięsną „wkładką”, bez której zwykle nie może się obejść wielkanocny żurek i barszcz biały jest biała kiełbasa. Można użyć zarówno surowej, jak i parzonej.

Różnice pojawiają się także w przyprawach. Swoich zwolenników ma zupa delikatnie doprawiona, ale są też i tacy, którzy nie wyobrażają sobie żurku bez dodatku czosnku. Wiele osób lubi też wzbogacić jego smak dobrej jakości chrzanem.

**Bez jaja ani rusz**

Jednym z najpopularniejszych dodatków do żurku i barszczu białego, zwłaszcza podawanego na Wielkanoc, jest jajko. Nie tylko wzbogaca ono smak świątecznej potrawy, ale również staje się jego ozdobą. Ugotowane na twardo, pokrojone na pół lub w ćwiartki będzie apetycznie dekorowało potrawę.

- Jajo do wielkanocnego żurku przede wszystkim musi być świeże – podkreśla Tomasz Jokiel, specjalista z firmy Fermy Drobiu Jokiel. – Prostym sposobem na upewnienie się co do świeżości jajek jest włożenie ich do miski z zimną wodą. Świeże jaja opadną na dno, jeśli są stare będą unosić się na powierzchni.

Choć ugotowanie jaj do żurku wydaje się banalnie proste, warto zwrócić uwagę na kilka szczegółów, aby prezentowało się ono na wielkanocnym stole nienagannie.

- Jaja najlepiej wyjąć z lodówki trochę wcześniej, aby miały temperaturę pokojową – radzi ekspert marki Fermy Drobiu Jokiel. – Zalewamy je zimną wodą i ustawiamy palnik na taką moc, aby woda delikatnie się gotowała, ale nie bulgotała nadmiernie. Czas gotowania zależy przede wszystkim od wielkości jajka. Można przyjąć, że jaja w rozmiarze S gotujemy przez około 8 minut od chwili, gdy woda zacznie wrzeć, rozmiar M potrzebuje ok. 9 minut, a rozmiar L do 10 minut. Pamiętajmy, żeby jajek nie gotować zbyt długo, ponieważ wokół żółtka może pojawić się ciemna obwódka. Po ugotowaniu jaja schładzamy. Nie czekamy jednak z ich obieraniem do całkowitego wystudzenia, ponieważ zimne jajka gorzej się obierają.



**PRZEPIS NA ŻUREK WIELKANOCNY**

**Składniki**

**Zakwas:**

* 500 ml przegotowanej wody
* 4 łyżki mąki żytniej
* 2 ząbki czosnku
* 2 liście laurowe
* 5 ziaren ziela angielskiego
* sól
* ewentualnie kawałek skórki chleba razowego

**Żurek:**

* 2 l wody
* 500 ml zakwasu
* włoszczyzna (2 marchewki, 1 pietruszka, 1 cebula, kawałek selera)
* przyprawy (3 ziarna ziela angielskiego, 3 ziarna pieprzu, 2 liście laurowe, sól i pieprz)
* 500 g białej kiełbasy
* 200 g wędzonego boczku
* 50 ml słodkiej śmietany
* 5 jaj (rozmiar M lub L Fermy Drobiu Jokiel)
* Opcjonalnie 2 ząbki czosnku i łyżeczka chrzanu

**Przygotowanie zakwasu:**

Mąkę i pozostałe składniki wsypujemy do słoika, zalewamy przegotowaną wodą, mieszamy i szczelnie okrywamy gazą. Odstawiamy w ciemne miejsce na ok. 4-5 dni (aż pojawi się charakterystyczny zapach). Codziennie mieszamy. Gdy zakwas będzie gotowy, przechowujemy go w szczelnie zamkniętym słoiku w lodówce (do dwóch tygodni).

**Przygotowanie żurku:**

Przygotowujemy wywar mięsno-warzywny. Obieramy włoszczyznę, kroimy na kawałki i gotujemy razem z boczkiem, kiełbasą i przyprawami. Po ok. 15 minutach kiełbasę wyławiamy. Gotujemy ok. godzinę, po czym przecedzamy. Do wywaru wlewamy przygotowany wcześniej zakwas. Białą kiełbasę kroimy w plasterki i lekko podsmażamy, dodajemy do żurku. Całość zagotowujemy, doprawiamy majerankiem, solą i pieprzem, ewentualnie czosnkiem i chrzanem. Żurek powoli zacznie gęstnieć. Nie gotujemy go już zbyt długo (nie dłużej niż 10 minut). Na koniec dodajemy śmietanę. Podajemy w wydrążonych chlebkach z ugotowanymi na twardo jajkami przekrojonymi na pół.

Smacznego i Wesołych Świąt!

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice). www.fdjokiel.pl