

Temat: Easter dishes in Great Britain. Wielkanocne potrawy w Wielkiej Brytanii.

Cele lekcji:

1. Poznanie słownictwa związanego z potrawami wielkanocnymi w Wielkiej Brytanii.
2. Poznanie tradycyjnych potraw wielkanocnych w UK.

1) Dzień dobry.

Zbliżają się Święta Wielkanocne, warto zatem dowiedzieć się, jakie potrawy królują w tym czasie na stołach Brytyjczyków, czym się delektują i z jakich składników te potrawy są przygotowywane.

2) Na początek proponuję Wam zapoznać się ze słownictwem dotyczącym wielkanocnych potraw:

rye flour soup/ white borsch – żurek
sour wheat soup/ white borsch – barszcz biały
white sausage – biała kiełbasa
cold meat -wędlina
terriner / pâté – pasztet
baked becon – boczek pieczony
pickled herring – śledź marynowany
stuffed eggs – faszerowane jajka
Russian salad – sałatka jarzynowa z majonezem
barrel pickle – ogórek kiszony
horseradish – chrzan
beetroot with horseradish – ćwikła z chrzanem
tartare sauce – sos tatarski

Potrawy wielkanocne na słodko:

Easter cake – babka
yeast cake – babka drożdżowa
icing – lukier
cheesecake – sernik
apple-pie – szarlotka
poppy-seed cake – makowiec
cupcakes – babeczki
shortcrust tart – mazurek

Tradycyjne angielskie potrawy wielkanocne:

- Simnel cake – ciasto owocowe pokryte masą marcepanową z dodatkiem 11 marcepanowych kulek na wierzchu, które symbolizują apostołów (bez Judasza).
- Roast lamb – obiad na Niedzielę Wielkanocną, na który składa się pieczona jagnięcina z sosem miętowym, zapiekane ziemniaki i warzywa.
- Easter pudding – jasne ciasto polane delikatnym sosem przypominającym budyń waniliowy z bakaliami.
- Hot Cross Buns – miękkie i aromatyczne bułeczki z przyprawami korzennymi z charakterystycznym białym krzyżem na wierzchu.

- 3) A może pokusicie się o przygotowanie jednej z najbardziej tradycyjnych, wielkanocnych, brytyjskich potraw na słodko? Oto przepis:

PRZEPIS NA HOT CROSS BUNS (źródło - Jeffrey Hamelman „Bread”):

Zaczyn:

- 37 g mąki chlebowej
- 190 g letniego mleka
- pół łyżki cukru
- 2 i 1/4 łyżeczki drożdży suchych (9 g) lub 18 g drożdży świeżych

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, drożdże powinny się rozpuścić. Następnie przykryć folią i odstawić na 30 - 40 minut.

Ciasto właściwe:

- cały wcześniejszy zaczyn
- 340 g mąki pszennej chlebowej
- 4 łyżki miękkiego masła
- 1 jajko
- 1/4 szklanki cukru (56 g)
- pół łyżeczki soli
- pół łyżki przyprawy do piernika (dałam mniej)
- 115 g koryntek
- 37 g kandyzowanej skórki pomarańczowej lub cytrynowej

Wsypać do miski mąkę i dodać miękkie masło. Wymieszać dokładnie mikserem. Dodać jajko, cukier, sól i przyprawy – ponownie wymieszać całość. Dodać zaczyn, wymieszać mikserem, a następnie wyrabiać ciasto ręcznie przez około 10 minut. Przykryć ciasto folią i na godzinę odstawić w ciepłe miejsce.

Wyrośnięte ciasto zagniatć lekko kilka razy i podzielić na 12 części, z których należy uformować niewielkie bułeczki. Następnie ułożyć je na wysmarowanej tłuszczem blaszce w odstępach min. 1,5 cm. Przykryć ręcznikiem kuchennym i pozostawić w ciepłym miejscu na godzinę dla zwiększenia objętości.

Pasta na krzyżyki:

- 110 g mąki pszennej
- 35 g oleju
- 80 g wody

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Pasta powinna mieć taką gęstość, aby nie rozlewała się na bułkach, ale też, by można ją było wycisnąć przez rękaw cukierniczy (ewentualnie woreczek z odciętym rogim). Na wyrośnięte bułki, przed samym pieczeniem wycisnąć pastę – najpierw rzędy poziome, następnie pionowe.

Syrop:

- 8 łyżek cukru
- pół szklanki wody

Wymieszane składniki syropu gotować przez chwilę, ciągle mieszając.

Piec bułeczki w 220 stopniach przez około 15 minut. Warto mieć pod ręką folię

aluminiową, ponieważ bułeczki szybko brązowieją.
Zaraz po wyjęciu z piekarnika, jeszcze gorące należy posmarować syropem.

Smacznego!

- 4) Tych, którzy chcieliby zgłębić tajniki brytyjskiej kuchni wielkanocnej odsyłam na stronę:

<https://www.bbcgoodfood.com/recipes/collection/easter>

Znajdziecie tu wiele ciekawych przepisów na wielkanocne dania w Wielkiej Brytanii.

Bon appétit!

Życzę Wam samych pysznych potraw przy wielkanocnym stole.

Pozdrawiam, Joanna Nowakowska