

## **O wielkanocnych zwyczajach kulinarnych słów kilka ...**

W Wielkanoc świętujemy Zmartwychwstanie Pańskie, o którym apostołowie dowiedzieli się właśnie rankiem, i to śniadanie było pierwszym posiłkiem, który spożyli razem ze zmartwychwstałym Jezusem. Cieszymy się z odrodzonego życia – stąd jajka, które je symbolizują.

### **Wielkanocne jaja**

Najważniejsze podczas śniadania wielkanocnego są jajka w rozmaitej postaci: gotowane na twardo w majonezie, sosie chrzanowym, tatarskim i różnych innych sosach, jajka faszerowane, jajka zapiekane w klopsach, drożdżowych bułkach, kulebiakach, itd.

### **Moja propozycja dla Was to jajka zapiekane w awokado**

#### **Składniki**

- awokado
- 2 jajka
- szklanka boczku pokrojonego z kostkę
- świeże zioła (szczypiorek, kolendra albo tymianek)
- oliwa z oliwek
- pieprz i sól

**Przygotowanie:** awokado należy przekroić na pół, wyjąć pestkę (jeżeli dziura będzie zbyt płaska, trzeba odrobinę wydrążyć ją łyżką). Z folii aluminiowej przygotować łożeczkę, do której należy włożyć pół owocu awokado, aby stabilnie stało. Do każdej połowy awokado wbijamy jedno jajko, posypujemy pieprzem i solą. I wstawiamy na 25 minut do piekarnika nagrzanego do 160 stopni. W tym czasie na patelni podsmażamy boczek, którym, wraz z ziołami, posypujemy wierzch.

**Efekt na stole murowany! I do tego pyszny!**

**A to moja dedykacja dla naszych Plastyków, a może nie tylko dla nich ...**

### **Wielkanocne jajka: kura i pisklaki z jajek na twardo**



Autor Zdjęcia: Shutterstock  
Wielkanocne jaja: kura i pisklaki z jajek na twardo - jak zrobić

**Składniki:**

- 4 jajka ugotowane na twardo (jedno na kurę i po jednym na każdego kurczaka),
- marchewka (pokrojona w cienkie krążki),
- ziele angielskie,
- goździki,
- sałata.

**Kwoka z jajek - sposób przygotowania**

Gotujemy jajka, na ok. 2-3 minuty przed wyjęciem ich z wrzątku wrzucamy krążki z marchewki. Wszystko wyjmujemy, studzimy i obieramy. Odcinamy spód jajka (ten grubszy) tak, by później kwokę postawić, np. na talerzu. Na czubku jajka (tym węższym), nacinamy nożem szparę. Robimy dwie dziurki na oczy i jedną na nos.

Z marchewki (z krążków) wykrawamy dwa trójkąty (to będą nogi), grzebyk i spiczasty dzióbek – do jednej kwoki. Wkładamy grzebień w szparę „na głowie” kwoki, dziób, w oczy wkładamy ziele angielskie. Stawiamy kwokę, np. na talerzu czy na sałacie, przykładamy dwie nogi.

**Kurczak z jajek - sposób przygotowania**

Jak poprzednio, gotujemy jajka i marchewkę. Odkrawamy dół jajka w taki sposób, by kurczak stał. Jajka, a tak naprawdę tylko białko, kroimy w poziomie „zygzakiem”, ale delikatnie, tak aby wyglądało jak rozbita rozerwana skorupka. Należy uważać, żeby nie rozciąć żółtka. Zdejmujemy górną część, uważając, żeby w dolnym białku zostało całe żółtko. Na żółtko nakładamy oczy z ziele lub z goździków i dziób z marchewki.

Kurczaka lub kwokę z jajek można postawić na talerzyku każdemu domownikowi, albo na większym talerzu ustawić kwokę i kurczaki razem. Będą wtedy tworzyć kurzą rodzinę, a jednocześnie przyozdobią wielkanocny stół.

Pozdrawiam Was świątecznie  
- Elżbieta Czajka