

SŁÓW KILKA... O ŚWIĘTACH WIELKANOCNYCH

Dzień dobry ☺

Witam wszystkich w tym najcudowniejszym okresie w roku, gdy po długo wyczekiwanym okresie jesienno-zimowym przysła do nas wiosna!!! ☺ Chociaż obecnie znajdujemy się w niezbyt ciekawym okresie w życiu i oczywiście mam tu na myśli grasującą pandemię ☹.



To zbliżające się Święta Wielkanocne powinny chociaż na chwilę odpędzić od nas negatywne myśli, marazm, jaki już od dawna nam towarzyszy i nieustającą troskę o bliskie nam osoby i różne inne problemy egzystencjonalne.

Tegoroczne święta (podobnie, jak zeszłoroczne ☹) niestety spędzimy nietradycyjnie, czyli tylko w gronie najbliższej rodziny. Niestety, to stan wyższej konieczności i nie tylko my jesteśmy w takiej sytuacji, lecz reszta świata również ☹.

Ale wróćmy do tego co najważniej, czyli do istoty świąt. Ponieważ święta to przede wszystkim więzi rodzinne i to w nich jest najważniejsze i nie do przecenienia. Więc zastanówmy się, jak pozytywnie spojrzeć na obecną sytuację. Ponieważ Święta powinny przebiegać w poczuciu szczęścia rodzinnego postarajmy się z wykorzystaniem nowoczesnej technologii „przybliżyć” wszystkich tych, którzy do nas nie dojadą. Mamy przecież telefony, komputery z kamerkami możemy zrobić spotkania online ☺.

Plusem takiego świętowania będzie mniej stresu przy przygotowaniu świątecznych, bo każde spotkanie przygotuje we własnym zakresie oraz będziecie mieli więcej czasu na wspólne rozmowy. To tylko stan przejściowy i tak musimy do tego podchodzić. A po wielkanocnym posiłku zostaje nam czas na wspólny spacer, wspólne rozmowy (nie zdawkowe dialogi). Okażcie trochę wrażliwości, uczuć swoim najbliższym, bo o to właśnie chodzi we wspólnym świętowaniu, aby odkładając na bok obowiązki codziennego życia zwolnić i docenić to co się mamy najcenniejszego, a więc kochającą rodzinę, dom rodzinny – przystań do której się wraca, oazę, sprawiającą, że czujemy się kochani, dającą nam poczucie bezpieczeństwa i możliwość naładowania akumulatorów (i oczywiście nie chodzi mi o baterie w waszych telefonach, smartfonach, czy komputerach ☺).

Są to rzeczy do który dorasta się z czasem, więc musicie mi zaufać i uwierzyć na słowo ☺, że największym, najcenniejszym darem, jaki mamy (oczywiście poza zdrowiem) są nasze domy rodzinne, przywilej posiadania rodziny oraz możliwość wspólnego spędzania z nią czasu ☺.

Poniżej podaję bardzo prosty przepis na faszerowane jajka, który możecie sami przygotować, jako niespodziankę dla Rodzinki ☺. Bo - jak robić pisanki? - chyba nie trzeba Wam mówić ☺☺☺.



Jaja faszerowane (generalnie możecie do nich dodać to, co lubicie, przepis baza jest bardzo prosty, ale wiem, że jeszcze nie zgłębiliście jego tajników ☺, więc służę pomocą ☺).

Składniki:

- 5 jajek,
- 3 plasterki szynki (zależy od jej wielkości, jak duży plaster, to nawet wystarczy 1, ponieważ do jajek „wchodzi” mało farszu),
- niewielki kawałeczek czerwonej lub żółtej świeżej papryki (wystarczy 3 paseczki),
- 4 duże łyżki majonezu, (polecam z Ocetixu wg mnie jest najlepszy)
- 2 duże łyżki musztardy (obojętnie jakiej),
- sól, pieprz (tylko szczypta - tyle co pochwycicie w palce).



Do dekoracji dodatkowo to, co lubicie (ja polecam ser żółty i szczypiorek - pół na pół, może być ogórek konserwowy, ale nie mieszajcie: wystarczy 2 gałązki szczypiorku, 1 plaster sera żółtego, 1 ogórek konserwowy - nadwyżki zjedzcie☺). Pokrójcie na bardzo małą kosteczkę i posypcie na cieką warstwę majonezu.

Smacznego ☺!

Krok I

Gotowanie jajek:

Weźcie 5 jaj, włóżcie je do garnka, zalejcie wodą (jeżeli, któreś jajko wypłynie na górę i pływa, jak boja na powierzchni wody tzn. że jest

nieświeże - wyrzućcie je ☺). Wstawcie garnek z jego zawartością na ogień i czekajcie, aż się zagotuje woda, zmniejszcie płomień i gotujcie jajka przez 8 minut. Po upływie tego czasu wylejcie wodę z garnka. Zalejcie ugotowane jajka zimną wodę, aby je schłodzić. Po przestudzeniu jajek, obierzcie je.

Krok II

Obrane jajka przekrójcie na połówki. Żółtka wyjmijcie i umieśćcie w miseczce pogniećcie je widelczykiem na gładką masę, przyprawcie delikatnie solą i pieprzem (pamiętając, że dokładane dodatki będą już słone, np. szynka, salami, wędzony łosoś, itp.)

Krok III

Przygotowanie sosu:

Wymieszaj w małej miseczce 2 łyżki musztardy i dwie łyżki majonezu (reszta do dekoracji).

Krok IV

Dodawane składniki (proponuję szynkę i świeżą paprykę) pokrój na bardzo małe kawałeczki, wymieszaj z wcześniej przygotowanymi żółtkami i sosem. Sprawdź, czy jest dobrze doprawione (dodaj tego składnika, którego Twoim zdaniem jest za mało).

Krok V

Nadziejcie przygotowanym farszem puste połówki jajek, następnie delikatnie posmarujcie farsz majonezem i udekorujcie według uznania: pokrojonym drobno - szczypiorkiem lub serem żółtym, lub ogórkiem konserwowym. Będzie ślicznie wyglądać i smakować.

Uwielbiam faszerowane jaja ☺ - możecie ułożyć je na liściach sałaty będą wyglądać zjawiskowo.



Pozdrawia:

Alina Tyda ☺