



Wiosna - pora budzenia się przyrody ze snu...

„... Bogaty to nie ten, kto ma dużo pieniędzy, lecz ten, kto może sobie pozwolić na życie wśród uroków, jakie roztacza wczesna wiosna...” (Antoni Czechow).

Promienie marcowego słońca sprzyjają wszystkim, budzi się przyroda, a w nas radość życia. Na gałązkach wierzb pojawiają się kosmate baze, leszczynowe kwiatostany pyłą złotym deszczem, a kwiaty wawrzynka wilcze-

W górach po stopniu śniegu kobierce krokusów urzekają swą fioletowoliliową barwą

tyko wydzielają upajający zapach, podobny do zapachu hiacyntów. W lasach liściastych i zaroślach rozkwita śnieżyca wiosenna, przylaszczka pospolita, a w górach po stopniu śniegu kobierce krokusów urzekają swą fioletowoliliową barwą. W dolinach rzek, nad stawami i jeziorami, wśród zarośli, kwitnie lepiężnik różowy, a przy drogach, polach – podbiał pospolity swymi żółtymi kwiatami nadaje pro-

mienną nutę jeszcze wszechobecnej szarości gleb. Nie przez przypadek pierwszy dzień kalendarzowej wiosny (21 marca) jest równocześnie Światowym Dniem Leśnika.

Topienie marzanny, podmuchy wiosennego wiatru i święto budzącej się do życia przyrody, czyli... Wielkanoc

Szczególne znaczenie tych świąt, jako odradzającego się życia, ma długą historię. ►



Przebiśnig

Uważane jest ono za najstarsze święto chrześcijan. Palmowa Niedziela, nazywana też kwietną lub wierzbną, była tradycyjnie związana z różgami wierzbowymi, bukszpanem, pędami maliny, porzeczki i ozdabianiem ich mchem, ziołami oraz kolorowymi piórkami. Podobno poświęcone palmy, włożone za obraz lub do wazonika, miały chronić domowników „...przed wszelakim złem i złośliwością sąsiadów...”. Główny atrybut Wielkanocy – jajo – ma wyjątkowo bogatą przeszłość, bowiem już Persowie wiosną obdarowywali swych bliźnich czerwono barwionymi jajami, później ten zwyczaj przejęli Grecy i Rzymianie. Te barwne pisanki miały magiczną moc i były symbolem darowanego serca...

Zwyczaj robienia kolorowych pisanek, często misternie zdobionych, jest w polskiej tradycji nieodłącznym elementem przygotowań świątecznych. Warto wiedzieć, że kolor czerwony, bardzo intensywny, otrzymamy, gotując jajka w wodzie z pokrojonym całym bu-

rakiem (ze skórką) i dodatkiem soli, a piękną zieleni uzyskamy, gotując je w niewielkiej ilości kory z gałązek olchy. Kolor niebieski, bardzo piękny, zapewnią nam nasiona malwy, a czarny – dodatek do wody garści starego jęczmienia lub wierzbowych bazi. Natomiast fiolet zagwarantuje nam dodanie odrobiny soku z czarnych jagód.

W dawnych zwyczajach polskich kolor jaja wyciągniętego „losowo” ze święconki miał też swe szczególne znaczenie. Na przykład kolor różowy wróżył danej osobie sukcesy w nauce i... lichwie. Dawne zwyczaje staropolskie nakazywały również dziewczętom umycie twarzy w wodzie po gotowaniu wielkanocnych jaj, gdyż podobno po zabiegu tym „...piegi i mankamenty urody znikają bezpowrotnie...”.

Z polskim stołem wielkanocnym nieodłącznie od wielu wieków związane są baby. Ich ważność wyraża nawet sonet z XIX w. „...Babo, o babo przedziwnego smaku, zdobi cię lukier różanymi wzory, kolorowego nie szczędzono maku i w czub ci wpięto pęk bukszpanu spory...”. Jak głoszą kroniki, wyjmując upieczone baby z pieca nawet nie rozmawiano, ba – dosłownie wstrzymywano oddech, pilnowano, aby nie trącić, nie szarpać ich gwałtownie, bo jeszcze by baby opadły, a wtedy... tzy i wstyd!

Żeby stworzyć prawdziwie wielkanocny nastrój, zajrzyjmy jak wyglądał świąteczny stół księcia Sapiehy w Dereczynie, według opisu (pisownia oryginalna) z czasów panowania Władysława IV (1632–1648). „...Stało tandem dwanaście jeleni, także całkowicie upieczonych, ze złocistymi rogami, ale do admiirowania, nadziane były rozmaitemi zwierzyną, alias za-

A oto sprawdzony staropolski przepis na babę z szafranem – suszonym i sproszkowanym krokusem uprawnym (to właśnie on nadaje wypiekowi piękny kolor słońca).

Skład: dwie szklanki żółtek, szklanka cukru, szklanka mleka, 50 g drożdży, 1,5 szklanki mąki, szklanka stopionego masła, mała szczypta soli, kieliszek spirytusu, szczypta szafranu, 0,5 laski wanilii, otarta skórka z cytryny.

Na noc namaczamy szafran w spirytusie. Ubijamy żółtka z cukrem aż zbieleją. Pół szklanki mąki mieszamy z łyżeczką cukru i rozczynionymi w letnim mleku drożdżami. Do dobrze ubitych żółtek dodajemy pozostałą mąkę, posiekaną wanilię, sól oraz otartą skórkę cytrynową. Mieszamy, łączymy z rozczynem i dokładnie wyrabiamy. W czasie wyrabiania dodajemy stopniowo szafran

ze spirytusem. Po wyrobieniu odstawiamy ciasto w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, nakrywając ściereczką. Gdy ciasto wyrośnie, dodajemy ostudzony, stopiony tłuszcz i wyrabiamy aż wszystkie składniki się połączą. Ciasto wkładamy do wysmarowanych tłuszczem foremek (do 1/3 ich wysokości) i zostawiamy nakryte w ciepłym miejscu. Gdy wyrośnie – wstawiamy do rozgrzanego pieca (piekarnika) na około godzinę. Uwaga! Baba ta jest delikatna, należy traktować ją bardzo ostrożnie przy wkładaniu i wyjmowaniu z piekarnika. Wymaga traktowania wyjątkowego, z należytych pietyzmem!

Po tym ceremoniale pieczenia baba z szafranem – delicosum, palce lizać, będzie zarówno cieszyć oczy, jak i stanowić wyjątkową rozkosz dla naszego podniebienia. A więc smacznego!

Nalewka z pączków i liści brzozy

Wiadomo, że po uczcie świątecznej warto pójść na spacer i poszukać oznak wiosny. Dobrze jest łączyć przyjemne z pożytecznym, a więc warto zadbać skutecznie i o swe zdrowie. Podajemy zatem przepis na miksturę leczącą choroby żołądka i jelit, ale i przeziębienia.

Nalewkę sporządzamy z młodych, świeżo zebranych pączków i liści brzozy, wymieszanych w równych ilościach. 200 g liści i pączków zalewamy 1 l wódki i odstawiamy w ciepłe miejsce na 14 dni. Pijemy po dwa razy dziennie przez 9–14 dni jedną łyżkę nalewki, dodaną do pół szklanki wody, najlepiej oligoceńskiej, rano przed śniadaniem i wieczorem przed snem, ale do 21.00.

jącami, cietrzewiami, dropiami, pardwami. Te jelenie wyrażały dwanaście miesięcy. Naokoło były ciasta sążniste, tyle, ile tygodni w roku, to jest pięćdziesiąt dwa, całe cudne placki, mazury, żmujskie pierogi, a wszystko wysadzane bakalią. Za tym było 365 babek, to jest tyle, ile dni w roku. Każde było adorowane inskrypcjami, fioresami, że niejednen tylko czytał a nie jadł. Co zaś do bibendy: były cztery puchary, exemplum czterech pór roku, napelnione winem jeszcze od króla Stefana. Tandem 12 konewek srebrnych z winem po królu Zygumencie, te konewki exemplum 12 miesięcy. Tandem 52 barylek, także srebrnych, in gratian 52 tygodni i było w nich wino cypryjskie, hiszpańskie i włoskie. Dalej zaś 365 gąsiorów z winem węgierskim, alias tyle gąsiorów, ile dni w roku. Ale dla czeladzi dworskiej 8700 kwart miodu, to jest ile godzin w roku...”.

Życząc wszystkim wesolych, pogodnych i radosnych świąt wielkanocnych, zachęcam do sprawdzenia słuszności polskich przysłów, które są mądrością narodu i głoszą, że „...Jeśli na Wielkanoc ciecze, do Świątków więcej wody niż pogody...” oraz „...Na Wielkanoc słońce, to lato gorące...”. Wiosennym akcentem przyrody, wprowadzającym nas w niezwykle nastrój tej najpiękniejszej pory roku, niech będzie tu zabawna fraszka Tadeusza Gicgiera:

*Mówił bocian: „Ja ludzi
Potomstwem obdarzam!”
Słowik rzekł na to skromnie:
„A ja nastrój stwarzam...”.*

Tekst i zdjęcia
dr MAŁGORZATA

FALENCKA-JABŁOŃSKA

Zakład Ekologii Lasu i Łowiectwa IBL ■