

Jak zrobić domowy majonez na Wielkanoc?

Autor: Arleta Wojtczak

Data: 24 marca 2016

Wraz ze zbliżającą się Wielkanocą nadchodzi czas wytężonej pracy również w kuchni. Do wszelkiego rodzaju sałatek, jaj i innych potraw dodawać będziemy majonez. I tu może warto posłuchać rad doświadczonych gospodyń?

Na sklepowych półkach można przebierać w rodzajach majonezów. Niektóre z nich są też specjalnie dedykowane, np. do sałatek. Większość z nich coś łączy – konserwanty i inne **dodatki chemiczne**, o których w dawnej tradycyjnej kuchni nawet nie słyszano. Może więc warto na próbę zrobić go samemu?

U nas nigdy nie dodaje się octu. Jest zbędny i zmienia smak. Prawdziwy majonez robię nieco inaczej.

Maria Jaworska, przewodnicząca Koła Gospodyń Wiejskich w Ustroniu

Większość dostępnych przepisów opiera się na wymieszaniu we właściwych proporcjach i ubiciu jajka, oleju, musztardy i octu. Są jednak przeciwnicy tej metody.

– U nas nigdy nie dodaje się octu. Jest zbędny i zmienia smak. Prawdziwy majonez robię nieco inaczej – mówi pani Maria Jaworska, przewodnicząca Koła Gospodyń Wiejskich w Ustroniu, która podzieliła się z nami swoim przepisem:

- do przygotowania majonezu potrzebne będzie: 6 żółtek jaj, olej słonecznikowy, musztarda, sól i pieprz;
- podczas ubijania jajek należy powoli dolewać do nich oleju, dokładnie tyle, by powstała masa przypominająca gęstą śmietanę;
- do niej dodać już można pozostałe składniki, w proporcjach zależnych od smaku, jaki preferujemy.



Na wielkanocnym stole z pewnością nie zabraknie jajek z majonezem.

– Kiedy robię go na święta, idzie również do **murzyna**. To u nas na **Śląsku Cieszyńskim** tradycyjne danie przygotowywane na śniadanie wielkanocne. Robię je na bazie białej kielbasy, boczku i szynki, które zapiekam w cieście. **Mam 5 dzieci i każde chce, bym mu przygotowała do własnego domu** – mówi pani Jaworska.

Na Śląsku Cieszyńskim bardzo popularny jest również **chrzan z jajkami i majonezem**. Ten przepis również podajemy dzięki uprzejmości pani Jaworskiej:

- wystarczy ugotować, a następnie zetrzeć na tarce kilka jajek, po czym dodać majonez, chrzan, gęstą śmietaną, sól i cukier.

Może więc w tym roku zamiast spoglądać na sklepową półkę, warto spróbować przygotować własny, domowy majonez?