

Tradycyjny barszcz biały – przepis na wielkanocną zupę z zakwasu

Barszcz biały to **kwintesencja polskiej kuchni wielkanocnej**, której sekret tkwi w odpowiednio przygotowanym zakwasie. Podstawą tradycyjnego barszczu białego są: **mąka żytnia razowa**, woda, czosnek oraz skórka chleba razowego. Do gotowej zupy dodaje się **białą kiełbasę**, jajka, chrzan oraz przyprawy takie jak majeranek, liść laurowy i ziele angielskie. Warto pamiętać, że prawdziwy [barszcz](#) biały powinien mieć kremową konsystencję i wyraźny, lekko kwaśny smak, który doskonale komponuje się z wędzonymi dodatkami.

Zakwas domowy znacząco przewyższa jakością gotowe produkty sklepowe, oferując głębszy, bardziej złożony profil smakowy. Przygotowanie własnego zakwasu zajmuje około 4-5 dni, podczas których naturalne bakterie fermentacji przekształcają mąkę żytnią w aromatyczną bazę [zupy](#). Gotowy żur w butelce, choć wygodny, często zawiera konserwanty i pozbawiony jest charakterystycznego, głębokiego aromatu fermentacji.

Techniki przygotowania idealnego barszczu

Kluczem do uzyskania doskonałego barszczu białego jest **odpowiednie połączenie zakwasu z wywarem**. Wywar przygotowuje się z włoszczyzny, wędzonki (najlepiej boczku lub żeberka) oraz przypraw. Ważne, by zakwas dodawać do wywaru stopniowo, cały czas mieszając, gdy wywar jest już lekko przestudzony – zapobiega to ścięciu się zupy.

*Sekret kremowej konsystencji barszczu białego tkwi w technice **zabielania**. Najlepiej użyć śmietany 18%, którą należy*

zahartować przed dodaniem do zupy, mieszając ją z kilkoma łyżkami gorącego wywaru.

Dla uzyskania idealnej równowagi smakowej, barszcz biały powinien **gotować się na małym ogniu** przez minimum 20 minut po dodaniu zakwasu. Zbyt intensywne gotowanie może zniszczyć delikatne kultury bakterii i pogorszyć smak. Przed podaniem warto doprawić zupę świeżo tartym chrzanem, który nadaje charakterystyczną ostrość, oraz majerankiem wzbogacającym aromat.

W naszej firmie Multi Cook specjalizujemy się w produkcji najwyższej jakości półproduktów, w tym składników do tradycyjnych zup. Nasze produkty tworzymy z zachowaniem autentycznych receptur, używając wyłącznie naturalnych składników, bez konserwantów i sztucznych dodatków.

Warianty i serwowanie barszczu białego

Regionalne odmiany barszczu białego

Barszcz biały, choć wydaje się daniem jednolitym, przybiera różne oblicza w zależności od regionu Polski. W **Małopolsce** tradycyjnie przygotowuje się go z dodatkiem większej ilości czosnku i majeranku, nadając mu intensywniejszy aromat. Z kolei na **Podlasiu** często wzbogaca się go leśnymi grzybami, szczególnie podgrzybkami. W **kuchni śląskiej** barszcz biały bywa bardziej kremowy dzięki dodatkowi śmietany i często podawany z jajkiem oraz białą kiełbasą pokrojoną w grubsze plastry.

Ciekawostką regionalną jest kujawska odmiana, gdzie do zakwasu dodaje się obrane, surowe ziemniaki, które gotują się razem z zupą, nadając jej charakterystyczną konsystencję. Na Pomorzu natomiast można spotkać wariant z dodatkiem świeżych ziół – szczególnie koperku i natki pietruszki, co nadaje barszczowi

orzeźwiający charakter.

Świąteczne i codzienne wersje barszczu

Barszcz biały wielkanocny to **kwintesencja polskiej tradycji świątecznej**. Przygotowuje się go na bazie wysokiej jakości zakwasu, dodając:

- Białą kiełbasę surową (najlepiej własnoręcznie przygotowaną lub od sprawdzonego masarza)
- Jajka ugotowane na twardo, pokrojone w ćwiartki
- Chrzan tartý – dodawany bezpośrednio do zupy lub jako dodatek serwowany osobno

W wersji codziennej barszcz biały z ziemniakami i grzybami stanowi pełnowartościowy posiłek. Ziemniaki najlepiej dodawać pokrojone w kostkę o wielkości około 1,5 cm, a grzyby – zarówno świeże, jak i suszone (uprzednio namoczone). Te drugie nadają zupie głębszy, leśny aromat.

Aby odpowiednio zagęścić barszcz biały, warto zastosować jedną z trzech sprawdzonych metod:

1. Zasmażka z mąki i masła (1:1) – dodawana na końcu gotowania
2. Śmietana wymieszana z łyżką mąki pszennej – powoli wlewana do zupy
3. Żółtka roztrzepane ze śmietaną – dodawane do lekko przestudzonej zupy

Profesjonalna porada: Barszcz biały najlepiej przechowywać w szklanym naczyniu, w lodówce do 3 dni. Przy odgrzewaniu nie doprowadzaj do wrzenia – może to spowodować ścięcie się śmietany i pogorszenie smaku.

Tradycyjne przybranie barszczu białego obejmuje posiekaną natkę pietruszki, koperek, szczypiorek lub czosnek niedźwiedzi (sezonowo). Coraz popularniejsze stają się również dodawanie prażonej cebulki lub boczku, co nadaje zupie głębszy, bardziej

złożony smak.