**Przepis na sałatkę jarzynową z 1959 r. od WSP SPOŁEM**

**Wielkanocny stół bez tradycyjnej sałatki jarzynowej? Nie ma takiej możliwości! Ten polski przysmak zazwyczaj zawiera gotowane warzywa, takie jak ziemniaki, marchewka i pietruszka, a także groszek, ogórki kiszone, ugotowane jajka, a w wielu regionach też jabłko, por i seler. Całość pokrojona jest w kostkę i wymieszana, a następnie polana majonezem. Wybrane regiony dodają też musztardę do smaku, a nawet marynowane grzybki.**

Tradycyjna jarzynowa pojawiła się w Polsce w okresie międzywojennym XX wieku. Początkowo pod tą nazwą kryła się prosta sałatka ziemniaczana, ale z czasem zaczęto ją wzbogać o inne, tanie i łatwo dostępne warzywa takie jak marchewki, groszek czy ogórki kiszone. W okresie powojennym (ok 1960-1970 r.), gdy miały miejsce niedobory żywności, stała się popularna jako pożywny posiłek dla każdego, także dzieci. Często nazywano ją „sałatką na zimno”, ponieważ można było ją przygotować z wyprzedzeniem i przechowywać w lodówce nawet do kilku dni.

Pierwsze wzmianki na jej temat pochodzą z rejonów francuskich, kiedy to w XVIII w. na paryskie stoły trafiła „macédoine”, która składała się z pokrojonych w równą kostkę warzyw i owoców. Recepturę naszej polskiej sałatki przypisuje się też Rosjanom, którzy nazywają ją *sałatką Olivier* od nazwy rosyjskiego kucharza z włoskim pochodzeniem – Luciena Oliviera, właściciela jednej z tamtejszych restauracji. W XIX wieku gotował on dla rosyjskiej arystokracji, a ta z kolei przekazała przepis do innych krajów, w tym do Polski. Istnieje więc wiele teorii w kwestii pochodzenia, podobnie jak wiele nazw. Na Litwie mówią o niej sałatka biała, w Niemczech i Danii – sałatka włoska; w Hiszpanii nazywają ją sałatką cesarką, a we Włoszech – rosyjską.

**Łączy pokolenia i ważne wydarzenie**

Sałatka jarzynowa stała się stałym elementem polskiej kuchni i obecnie wciąż pozostaje jednym z najczęściej przygotowywanych dań na różne okazje – nie tylko Wielkanoc, ale i Święta Bożego Narodzenia. Wiele rodzin ma swoje własne jej wersje, często przekazywane z pokolenia na pokolenie. Często serwuje się ją jako przystawkę lub dodatek do głównego dania. W Polsce istnieje nawet specjalna impreza, zwana „Sałatkowym Świętem”, która odbywa się w czerwcu i skupia się na różnych rodzajach sałatek, w tym również na sałatce jarzynowej.

*– Uwielbiamy świąteczny czas, bowiem wtedy da się najbardziej odczuć, że nie tylko produkujemy produkt będący najważniejszym składnikiem sałatki jarzynowej, ale przede wszystkim niesiemy pewne wartości dla wielu rodzin – np. te związane ze spędzaniem wspólnego czasu, tak przy jedzeniu, jak i przygotowaniu tradycyjnych potraw. W Kielcach, skąd pochodzimy, rodzinne przygotowywanie tego smakołyku to wręcz osobna tradycja. W kuchni spotykają się wówczas niemal całe pokolenia: od dziadków, przez rodziców, na młodych pokoleniach dzieci i wnucząt kończąc. To piękny i bardzo potrzebny zwyczaj*  – powiedział Zbigniew Mojecki, Zastępca Prezesa ds. Handlowych, związany z WSP Społem od ponad 20 lat. *– Wierzymy, że Majonez Kielecki choć w małym stopniu pomaga wszystkich spotkać przy wspólnym stole, niezależnie od pokolenia czy poglądów. Wszystkim miłośnikom tradycyjnej kuchni polskiej i nie tylko, życzymy wszystkiego dobrego w te Święta* – dodaje.

**Sałatka z groszkiem czy bez?**

Mówi się, że ile gospodyń, tyle interpretacji sałatki jarzynowej. Nic dziwnego, że od lat konsumenci toczą zażarte „wojny” na smaki i opinie, ponieważ część uważa, że prawdziwa sałatka musi być z groszkiem, dla innych zaś to całkowicie zbyteczny dodatek. Nie ma jednej prawidłowej odpowiedzi i wszystko sprowadza się do kwestii indywidualnych gustów. Jednakże, rzeczone warzywo może wzbogacić jej smak i dodać chrupiącej konsystencji. Stanowi on również cenne źródło białka roślinnego i błonnika. Co by jednak nie mówić i jakich argumentów nie używaliby „groszkowi oponenci” tradycyjna „kielecka” sałatka jarzynowa nie może się bez niego obejść. WSP Społem dzieli się zatem ze swoimi czytelnikami tym wyjątkowym przepisem.

Tradycyjny przepis na sałatkę jarzynową z majonezem

Składniki:

l 500 g marchewki

l 300 g pietruszki (korzeń)

l 1/2 małego selera

l 2/3 puszki groszku konserwowego

l 400 g ziemniaków

l 5 jajek

l 3 ogórki kiszone, nie konserwowe

l 1 obrane jabłko

l Majonez Kielecki (3-4 czubate łyżki)

l Musztarda Kielecka delikatesowa (2 łyżeczki do smaku)

l Sól i pieprz

Do garnka wkładamy wszystkie warzywa, bez ich obierania. Następnie zalewamy zimną wodą, solimy i gotujemy przez ok 30 minut. Po tym czasie, kiedy ostygną, wspólnie z pomocnikami obieramy je nożykiem, kroimy w drobną kosteczkę i całość wrzucamy do dużej miski (pamiętajmy, by ogórka kiszonego odsączyć z wody i dodać na końcu). Na końcu dodajemy sosy: Musztardę oraz Majonez Kielecki, a następnie przyprawiamy do smaku. Tradycyjna sałatka jarzynowa najlepiej smakuje, jak „przegryzie się”.