

Małopolska

Z małopolskiej wsi Lanckorona pochodzi jedna z najważniejszych potraw wielkanocnych tego regionu. To chrzanówka lanckorońska, czyli zupa na bazie świeżo utartego chrzanu, kawałków wędlin i mięs, np. wędzonki i kiełbasy oraz warzyw. Tradycyjnie, danie zagęszczane jest mąką i kwaśną śmietaną, doprawiane czosnkiem i koprem oraz serwowane z jajem. Jak zrobić chrzanówkę? Składniki należy wrzucić do garnka z serwatką, zetrzeć chrzan, a po ugotowaniu podawać zupę chlebem. Inną rdzennie małopolską potrawą wielkanocną jest strząska. To nic innego jak zwarta masa z pokrojonych świątecznych wędlin oraz jajek z dodatkiem utartego chrzanu i przypraw. Całość zalewa się roztworem na bazie wody i octu. Strząska przyrządzana jest od lat 20. ubiegłego wieku, a podaje się ją na wielkanocne śniadanie.

Podhale ma do zaoferowania sodrę - czyli jeszcze inną wersję wielkanocnej zupy z chrzanu. Jej inne znane nazwy to chrzonica, krzonowina lub święcelina. To typowa dla kuchni góralskiej, tradycyjna jednogarnkowa potrawa, podawana na obiad w wielkanocną niedzielę. Zupę zagęszcza się kwaśnym mlekiem i śmietaną, tradycyjnie wzbogaca jajkiem, skrawkami świątecznych wędlin i białą kiełbasą. Podhale słynie także z jagnięciny - stąd na wielkanocnym stole pojawiają się potrawy z jej wykorzystaniem, np. jagnięcina ze śliwkami. Jeśli natomiast komuś bliżej do dań bezmięsnych, może przyrządzić jeszcze inny podhalański przysmak, także podawany przy świątecznych okazjach: fizoły. To danie z fasoli, jarmużu i suszonych śliwek, podawane z oscypkiem.

Mazowsze

Szynka pieczona w chlebie to specjal wielkanocny z Mazowsza. Do jej przyrządzenia używano wyłącznie ciasta chlebowego żytniego. Przysmak swój specyficzny smak i aromat zawdzięcza zakwasowi chlebowemu, który przenika w głąb szynki. Potrawa swym wyglądem zewnętrznym przypomina tradycyjny chleb żytni; na przekroju widoczna jest szynka opleciona ciastem.

Śląsk

Na Śląsku na Wielkanoc wypieka się buchty, czyli drożdżowe słodkie bułeczki, z nadzieniem albo bez. Z dań typowo wytrawnych warto wymienić klasyczny świąteczny żur oraz święcelnik, czyli ciasto drożdżowe, zapiekane z kawałkami wędzonych wędlin. Popularnym ciastem na słodko jest tradycyjna, pulchna i puszysta babka majonezowa. Wypieka się ją z mieszanki mąki pszennej i ziemniaczanej, z dodatkiem polskiego świątecznego przysmaku, bez którego wielu rodaków nie wyobraża sobie świąt – majonezu. Inne śląskie wypieki to także tradycyjne kołaczki (z serem lub makiem) i strucle.

Podlasie

Podlaskim specjałem świątecznym jest czerwony barszcz z kiszonych buraków, a także tradycyjna zalewajka z dodatkiem grzybów. Nie można nie wspomnieć także sernej paschy wielkanocnej, czyli deseru na bazie twarogu i bakalii, który przypomina w smaku sernik. To potrawa wywodząca się z ziem wschodnich. Pascha zwykle ma stożkowy kształt. Najczęściej przygotowuje się ją na zimno z gotowanego, trzykrotnie mielonego i odcisniętego na sicie twarogu (to stąd stożkowy kształt) z dodatkiem śmietany, masła, wanilii, miodu i żółtek. Istnieje wiele wariantów przygotowania paschy - można dodać do niej bakalii (zwykle rodzynek i orzechów włoskich), kandyzowanych owoców, czekolady i tak dalej. Pascha to bardzo smaczny deser, który uwielbiają również dzieci. Warto uczynić go w święta alternatywą dla mącznych ciast. Typowym wielkanocnym wypiekiem dla Podlasia jest również sękacz. To ciasto biszkoptowe z widocznymi w przekroju ciemnymi

warstwami (słojami). Pieczone jest na specjalnym obrotowym rożnie, stąd powstałe w efekcie obracania charakterystyczne *sęki*.

Wielkopolska

W Wielkopolsce na świątecznym stole królują mięsiwa – jedną z tradycyjnych potraw jest aromatyczna cielęcina z czosnkiem. Na wielkanocnych stołach często goszczą też galarety - np. studzienina, czyli galareta z wieprzowych nóżek, pokropiona octem i doprawiona pieprzem.

Pomorze i Kujawy

Pomorska tradycja wielkanocna to przede wszystkim szynka w cieście, którą można podawać zarówno na zimno, jak i na ciepło. Poza tym, w święta na stół trafia młodziwy kuch z kruszonką (czyli klasyczna baba drożdżowa) albo marchewny kuch (zwany też biednym ciastem) z marchwi, mąki i wody. Na wielkanocne śniadanie jako jedno z głównych dań podaje się też jajka smażone na słoninie.

Wielkanoc na Kujawach tworzą dwie główne potrawy: słodka i słona. Kujawiok to słodkie ciasto, wielkanocna baba drożdżowa. Jasnożółta, miękka i sprężysta, wypiekana jest w karbowanej formie o stożkowatym kształcie. Tak wyglądająca wielkanocna baba drożdżowa stanowi znany wszystkim symbol świąt Wielkiej Nocy. Z kolei żur kujawski to gęsta zupa, którą gotuje się na żytnim zakwasie. Dziś serwowany jest zwykle z dodatkiem jajka, białej kiełbasy albo ziemniaków.

Kaszuby

Kaszubi jedzą na Wielkanoc gotowaną szynkę oraz zylc, czyli galaretę z siekanych wieprzowych nóżek i włoszczyzny. Wielkanocne śniadanie bywa uświęcane specjalną na tę okoliczność jajecznicą - prażnicą. Prażnica może być smażona na różnych dodatkach, takich jak słonina, boczek albo nawet wędzona ryba. Co więcej, prażnica na wędzonym węgorku widnieje na rządowej liście potraw tradycyjnych województwa pomorskiego.

Nie można nie wspomnieć także rzezuchy, która pojawia się na stołach niezależnie od regionu. To symbol sił witalnych i rodzącego się życia.