

Ciasta wielkanocne - święta wypiekane tradycją

Autor: Magdalena Kowalczyk

Data: 29 marca 2018

Baby wielkanocne, mazurki, kołaczki, chałwy, buchty. Święteczne stoły zarówno kiedyś, jak i dziś są pełne słodkości. Które ciasta wielkanocne cieszą się największą popularnością?



fot. Koło Gospodyń Wiejskich Janczewo

Dawniej, gospodynie wyrabiały ciasta w makutrach.

Zgodnie z tradycją, na wielkanocnych stołach miało być słodko i wystawnie. Przygotowania do nadchodzących świąt rozpoczynały się tydzień przed Wielkanocą. Gospodynie miały wówczas pełne ręce roboty. Zgodnie z panującym zwyczajem, domowe porządki kończono już w Wielki Wtorek. Z kolei Wielki Czwartek uznawany był za wyjątkowy dzień, w którym nie wypada zajmować się ciężkimi pracami. Był to więc idealny czas na pieczenie ciast.

Ogromne wielkanocne baby

Tradycyjne ciasta wielkanocne były znacznie bogatsze od tych przygotowywanych dzisiaj. Na świątecznych stołach królowały oczywiście mazurki i wielkanocne baby, które pieczono w wysokich

piecach. Popularne były baby piaskowe, jajeczne i ucierane. Słodkości miały być największą ozdobą wielkanocnego stołu: gospodynie zużywały nieraz nawet ponad 50 jaj do przygotowania jednego ciasta. Wszystko zależało jednak od zamożności gospodarza.



fot. Koło Gospodyń Wiejskich Janczewo

Nasze babcie piekły ciasta w takich właśnie glinianych formach.

Chlebki przyozdobre krzyżem

W uboższych domostwach zamiast ciasta wypiekano chleb, którego nie jadano podczas Wielkiego

Postu. W niektórych gospodarstwach nawet przed świętami brakowało mąki i jajek, jadło się je więc dopiero na drugi dzień świąt. Zwyczaj pieczenia na Wielkanoc małych chlebków, przyozdobionych krzyżem zachował się do dziś w wielu regionach. Takie chlebki wkładano później do koszyków ze święconką.

Ciasta wielkanocne: bogactwo smaków

Na wielkanocnych stołach nie mogło zabraknąć innych wyszukanych smaków. Pojawiały się na nich sękacze, kołaczki, chałwy, torty czekoladowe, migdałowe, bakaliowe... Dużą popularnością cieszyły się również buchtę (buły lub bułeczki z nadzieniem), kruche ciasta z owocami, serniki, pierniki oraz miodowniki. Znane i lubiane były też zapomniane już dziś leguminy (połączenie mąki i mleka lub mąki, wody i owoców).

Tradycja tradycją, ale jak jest dziś?



Babka wielkanocna to najpopularniejsze świąteczne ciasto.

Tradycja pieczenia wielkanocnych bab i mazurków zachowała się do dzisiaj. Aby kultywować dawne zwyczaje w wielu regionach Polski odbywają się wielkanocne konkursy kulinarne. Gospodynie mogą pochwalić się na nich swoimi wypiekami. – **Obecnie panuje „trend na tradycyjną, zdrową żywność”.** **Ta moda sprawia, że coraz chętniej czerpiemy z dawnych zwyczajów i przepisów** – uważa Regina Żebrowska z Koła Gospodyń Wiejskich Janczewo .

Poniżej prezentujemy przepis na tradycyjną babę wielkanocną z rodzynkami Koła Gospodyń Wiejskich Janczewo:

Baba Wielkanocna z rodzynkami

Składniki:

50 dag mąki tortowej
6 dag drożdży
1/2 szklanki mleka
6 żółtek
15 dag cukru
1 cukier wanilinowy
1/2 kostki masła(może być margaryna)
szczypta soli
10 dag rodzynek

Wykonanie:

Ciepłe mleko należy wlać do dużej miski, po czym dodać do niego 1 łyżkę mąki, łyżeczkę cukru i drożdże. Całość należy dokładnie wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia. W tym czasie ucieramy żółtka jaj z cukrem i szczyptą soli. Ma z nich powstać puszysta masa, którą następnie należy dodać do wyrośniętego rozczyntu, wsypując również przesianą mąkę. Ciasto należy zagnieść, pod koniec dodając do niego roztopione masło, cukier wanilinowy i rodzyнки, które wcześniej przepłukujemy ciepłą wodą. Ciasto na babkę jest już gotowe, teraz należy je odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. W tym czasie należy wysmarować tłuszczem formę do pieczenia. Wkładamy do niej ciasto i znowu odkładamy na kilka minut do ponownego wyrośnięcia. Piekarnik nagrzewamy do 180°C i pieczemy w nim babkę około 45 minut. Gotową, upieczoną babkę po wystygnięciu należy obficie posypać cukrem pudrem.

Przepis zaczerpnięty ze strony kgwjanczewo.blogspot.com