

Wyjątkowa i pyszna ozdoba wielkanocnego stołu

Data publikacji: 26.03.2016 19:30

Baby i mazurki - to bez wątpienia słodkości, których nie może zabraknąć na wielkanocnym stole. Jednak najwdzięczniejszym tematem kulinarnym jest Wielkanocny Baranek. W wielu rodzinach jeszcze do dzisiaj istnieje tradycja jego pieczenia.

□

Może być z ciasta, cukru, czekolady, czy nawet z masła. Może być niewielkich rozmiarów, bądź dużych. Bez dodatków, bądź w wersji z dodatkami na przykład z lukrem, czy czekoladą. Na wielkanocnym stole może pojawić się w wersji uboższej, bądź bogatszej. Jeżeli ktoś zdecyduje się na tą bogatszą, to w kwestii dekoracji można puścić wodze fantazji. Dzwoneczek na szyi, czerwona chorągiewka, rzeżucha, owies – jednym słowem możliwości jest sporo. Mowa oczywiście o Wielkanocnym Baranku.

W polskiej tradycji, taki właśnie baranek pojawił się w XVII wieku. Wówczas nazywano go Agnuszką. Już wtedy najbardziej popularne były głównie baranki z ciasta, ale pojawiały się także wersje marcepanowe, z masła, bądź cukru. Pieczenie baranków z ciasta w wielu domach do dnia dzisiejszego jest jednym z nieodłącznych elementów Świąt Wielkanocnych. Dla tych, którzy nie przejęli tej tradycji z domu rodzinnego, bądź dawno już tego nie robili, a zwłaszcza dla dzieci zorganizowano warsztaty pieczenia tych pyszności w sali konferencyjnej Zamku Cieszyn.

Zamek zaprosił do wspólnego pieczenia razem z Kołem Gospodyń Wiejskich Cieszyn Mnisztwo. Warsztaty prowadziły Teodolinda Banot, Kinga Zielonka oraz Michalina Herrman. ***Panie przygotowały babki oraz inne wielkanocne ciasta do degustacji, a także podzieliły się przepisami, które można było zabrać i przetestować w domu. Chętnie udzielały też wskazówek i porad*** – przyznaje Beata Mońka z Zamku Cieszyn.

Warsztaty były nie tylko doskonałą lekcją ale przede wszystkim przyjemną zabawą. ***Najważniejsza była oczywiście część praktyczna warsztatów. Wszyscy - mali i duzi - mieli okazję zobaczyć, jak wypieka się wielkanocne barany, a także mogli spróbować krok po kroku przygotować inne świąteczne przysmaki. Uczestnicy przeszli szybki „kurs” pieczenia babek wielkanocnych, rurek z kremem i pasztecików - od zagniatania ciasta, wykrajania, zdobienia, nadziewania, pieczenia do kosztowania. Najmłodszy mieli wielką frajdę z robienia pasztecików w kształcie świątecznych zajęczków. Po raz kolejny okazało się, że kuchnia - w tym wypadku pieczenie wielkanocnych specjałów - łączy pokolenia*** – dodaje Mońka.

Oto przepis na Baranka Wielkanocnego:

Składniki:

0,5 kg mąki
1 kostka margaryny palmy lub 25 dag masła
0,4 kg cukru pudru
4 jajka
3 łyżeczki proszku do pieczenia
1 szklanka mleka

Wykonanie:

Margarynę ucieramy z cukrem pudrem i żółtkami na puszystą masę. Dodajemy mleko, mąkę z proszkiem do pieczenia, mieszamy. Na końcu dodajemy ubite na pianę białko. Ciasto wlewamy do odpowiedniej formy. Pieczemy w temperaturze 160 – 170 C przez około 50 minut.