Warszawa, 16 kwietnia 2019 r.

Informacja prasowa

**Od szczypty soli po lukrowane baby. Wielkanocne zwyczaje bez tajemnic**

**Jak przystało na uroczystość w samym sercu wiosny, Wielkanoc to czas przemian. Zarówno ludzie, jak i otaczająca ich przyroda nie tylko budzą się do życia po długiej zimie, ale są już w pełnej mobilizacji do działania. Podczas gdy powietrze wypełnia szum pracowitych owadów i śpiew ptaków, my uwijamy się, by na naszych świątecznych stołach niczego nie zabrakło. W rezultacie wielkanocną atmosferę opisać można jednym słowem: obfitość. Alleluja!**

Zacznijmy ab ovo, czyli od jaja. Wydawać by się mogło, że w okresie wielkanocnym jajka są po prostu wszechobecne. W postaci kolorowych pisanek zdobią sklepowe półki i witryny, w hurtowych ilościach występują w świątecznych przepisach, no i oczywiście… wyskakują z lodówki. Trudno uwierzyć, że kiedyś jajka darzono jeszcze większym szacunkiem i zainteresowaniem! W dawnych czasach były one nie tylko symbolem początku, ale także gwarancją powodzenia nowych inicjatyw. Wiele słynnych budowli, jak na przykład Kościół Mariacki, kryje w swoich fundamentach szczęśliwy amulet w postaci jajka. Wmurowane w ściany miało uchronić budynek przed nieszczęściem. Przy pomocy jajka odczarowywano także domostwa, stodoły oraz zamieszkujące je zwierzęta.

Choć już nie zaklinamy w ten sposób dobrego losu, jajka wciąż pełnią bardzo ważną rolę podczas obchodów Wielkanocy. Zachowały status symbolu odrodzenia, a co za tym idzie – najważniejszego składnika tzw. święconki. Poza nimi znajduje się w niej kilka innych produktów, które mają ogromne znaczenie symboliczne. Żadna część święconki nie trafiła do koszyczka przez przypadek i żadna nie może się zmarnować!

**Koszyczek pełen symboli**

Poza misternie ozdobionym jajeczkiem, w każdym koszyczku musi znaleźć się kawałek pieczywa. To oczywiście „chleb powszedni” – symbol wszystkiego, co niezastąpione. Jednak nie samym chlebem człowiek żyje! Aby święconka zapewniła wszystkim domownikom powodzenie, obok skromnego pieczywa musi się w nim znaleźć kawałek pysznego, drożdżowego ciasta. Taki wypiek to symbol talentu i pracy kucharzy i kucharek, którzy osładzają swoim bliskim życie na co dzień. Wyjątkowy charakter świąt podkreślimy, umieszczając w koszyczku także produkty, które dawniej rzadko gościły na stole. Kawałek kiełbasy lub wędliny, a także masło i ser, choć nie należą już do towarów luksusowych, wciąż stanowią wielkanocny symbol dostatku i radości z zakończenia postu. W koszyczku nie może zabraknąć także przypraw. Sól, pieprz czy chrzan to nie tylko idealny dodatek do wielkanocnego śniadania. To także dawne symbole oczyszczenia, a nawet – jak w przypadku chrzanu – naturalny suplement diety ułatwiający trawienie.

**Czas spotkań i dzielenia się radością i… słodkością**

Choć skład koszyczka ze „święconym” od lat pozostaje ten sam, zmienił się sposób pozyskiwania wielkanocnego błogosławieństwa. Współczesne koszyczki często zawierają symboliczne ilości składników. Są na tyle kompaktowe, by w poranny spacer do kościoła zabrać je mogli nawet najmłodsi członkowie rodziny. Nasi przodkowie traktowali święcone śniadanie dużo bardziej dosłownie! Ilość jedzenia, które bogaci dworzanie szykowali do poświęcenia, uniemożliwiała jakikolwiek transport i zmuszała duchownych, by to oni podróżowali po okolicy z zapasem święconej wody. To naszym hojnym przodkom zawdzięczamy tradycję wspólnego stołowania, wzajemnych odwiedzin oraz pokazywania „czym chata bogata”! Warto pójść za ich przykładem i spędzić ten wyjątkowy czas nie tylko z najbliższą rodziną, ale wszystkimi, którzy sprawiają, że czujemy się dobrze – nie tylko od święta. Aby łatwiej było się dzielić wielkanocną radością, proponujemy wymienić tradycyjną drożdżową babę na smakowite mini-babeczki. Ten uroczy, lukrowany przysmak będzie pięknie prezentował się w koszyczku, a rozbrajająco łatwy przepis od ekspertów marki Delecta nakłoni do wypieków nawet początkującego domowego cukiernika.

**Minibabeczki drożdżowe z lukrem i cukrem pomarańczowym**

**Składniki:**

**Ciasto:**

* **1 opakowanie ciasta drożdżowego Delecta**
* **3 jaja**
* **300 ml mleka**
* **100 g margaryny**

**Lukier:**

* **100 g cukru pudru**
* **1 łyżka soku z cytryny**
* **1 opakowanie cukru ze skórką pomarańczową Delecta**

Na początku w garnku podgrzewamy mleko i margarynę, aż do rozpuszczenia. Gotowy roztwór studzimy do momentu, aż będzie letni. Następnie, do wysokiego naczynia wsypujemy mieszankę do wypieku domowego ciasta drożdżowego Delecta, dodajemy jaja i stopniowo wlewamy mleko z margaryną. Całość miksujemy około 5 minut. Gotową masę przekładamy do form na mini-babeczki i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 30 minut. Po tym czasie wstawiamy babeczki do zimnego piekarnika i pieczemy w temperaturze 180°C (bez termoobiegu) około 30 minut. Jednocześnie sprawdzamy patyczkiem, czy ciasto jest gotowe. Cukier puder i sok z cytryny podgrzewamy do uzyskania lukru, którym polewamy wystudzone babeczki. Wierzch babeczek posypujemy cukrem pomarańczowym. Smacznego!

Dodatkowe informacje:

Delecta to marka spożywcza z wieloletnią tradycją, ciesząca się zaufaniem konsumentów, ceniona za szczerość, autentyczność i wysoką jakość oferowanych produktów. Choć firma w tym roku obchodzi 25-lecie swojego istnienia, to jej tradycja sięga aż 1816 roku. Marka oferuje konsumentom szeroki wybór deserów, mieszanek, przypraw oraz dodatków do domowego wypieku ciast. W portfelu producenta znaleźć można również markę Anatol – niskoprzetworzoną, zbożową kawę ekspresową w saszetkach, a także zupy w proszku, w tradycyjnych polskich smakach. Firma stale rozszerza swój asortyment, dopasowując go do dynamicznie zmieniających się upodobań klientów. Dbałość o doskonały smak oraz czysty skład, to motto, przyświecające wszystkim produktom marki. Delecta od 2015 roku wchodzi w skład grupy kapitałowej Bakalland.

Więcej informacji na stronie: [www.delecta.pl](http://www.delecta.pl)

Ciekawe przepisy na ciasta i desery można znaleźć tutaj: [www.delektujemy.pl](http://www.delektujemy.pl)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Kontakt dla mediów:

38PR & Content Communication

Magdalena Galant

512 084 442

[magdalena.galant@38pr.pl](mailto:magdalena.galant@38pr.pl)

Katarzyna Pasikowska

509 454 006

[katarzyna.pasikowska@38pr.pl](mailto:katarzyna.pasikowska@38pr.pl)