

Białystok, 8 kwietnia 2019 roku

**INFORMACJA PRASOWA**  
Redakcje: wszystkie/ lokalne/ branżowe   
można publikować bez podawania źródła

**Mazurek wielkanocny – musi być smaczny i piękny**

**Choć tegoroczna Wielkanoc będzie inna – dla wielu osób spokojna, samotna, z dala od bliskich – to jednak nic nie stoi na przeszkodzie, by mimo wszystko tradycji stało się zadość. Zostajemy w domach, odseparowani od świata zewnętrznego, ale za to mamy czas na przygotowanie przepysznych, wielkanocnych mazurków.**

Tak jak w Boże Narodzenie na naszych stołach królują makowce, tak znakiem rozpoznawczym Wielkanocy są właśnie mazurki. Tak naprawdę w polskich domach to jedyny moment na skosztowanie tych ciast. Skąd się wzięła tradycja i skąd pochodzą te kolorowe wypieki?

Jedni uważają, że ten przysmak pochodzi z Mazowsza. Wskazywać na to może nazwa, jakiej używano kiedyś w stosunku do mieszkańców tego regionu. Okazuje się jednak, że to ciasto wielkanocne nie ma polskich korzeni. Wypiek ten pochodzi prawdopodobnie z Turcji. Na polskich stołach zagościł dopiero w XVII wieku.

Od tej pory mazurek stanowi symbol zakończenia Wielkiego Postu, a więc czasu poprzedzającego Wielkanoc. Dawniej był on nagrodą dla tych, którzy wytrzymali czterdzieści dni we wstrzemięźliwości od spożywania potraw mięsnych i deserów. Z jego przygotowywaniem wiązał się więc cały rytuał.

Dziś już mało kto pamięta o tej tradycji. Na przestrzeni wieków natomiast nie zmieniło się jedno. Mazurek musi być nie tylko smaczny, ale też piękny, dlatego też ogromną wagę przykłada się do jego dekoracji. Wykorzystuje się do tego kolorowe masy, bakalie, suszone owoce.

**Mąka to podstawa ciasta**

Pszenna, tortowa a nawet krupczatka – te rodzaje mąk podczas wypieków wielkanocnych mazurków sprawdzą się najlepiej.

*- Mazurek musi być kruchy i delikatny. Ten efekt zapewnić może tylko odpowiednio dobrana mąka oraz dobrze skomponowane proporcje –* mówi Anna Matuszewska, Dyrektor ds. Jakości i Produkcji Podlaskich Zakładów Zbożowych S.A. w Białymstoku.

Podlaskie Zakłady Zbożowe S.A. to jeden z największych młynów w Polsce, który zaopatruje piekarnie, zakłady przemysłowe, sieci handlowe i hurtownie w całym kraju i zagranicą. PZZ to producent doskonale znanych w polskich domach mąk pszennych i żytnich, płatków owsianych oraz jęczmiennych. Flagowym produktem jest Mąka Tortowa z charakterystycznym tortem ze świeczką, która doskonale sprawdzi się podczas świątecznych wypieków.

*- Warto upiec klika różnych rodzajów mazurków i delektować się ich wspaniałym smakiem. Wszystkie mazurki, na które przepisy znajdują się poniżej, reprezentują różne upodobania i gusta. Każdy znajdzie coś dla siebie –* mówi Anna Matuszewska, Dyrektor ds. Jakości i Produkcji PZZ Białystok.

**Mazurek na kruchym cieście**

**SKŁADNIKI na ciasto**

1. 300 g mąki krupczatki PZZ Białystok (można zastosować mąkę tortową i krupczatkę w stosunku 1:1)
2. 1 kostka masła
3. 50 g zmielonego brązowego cukru
4. 5 żółtek
5. 1 łyżka kwaśnej śmietany
6. 1 łyżeczka proszku do pieczenia

**SKŁADNIKI do dekoracji**

* masa kajmakowa/ gorąca czekolada
* bakalie
* orzechy
* migdały

Wszystkie składniki na ciasto zagnieć na gęstą masę. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia formuj mazurki w różnych kształtach (o wysokości pół centymetra). Piecz je na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do180°C przez 20 - 30 minut.

Po wystygnięciu powierzchnię mazurków posmaruj masą kajmakową lub rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą. Następnie udekoruj je włączając swoją inwencję twórczą. Możesz użyć bakalii (rodzynki, jagody goi, żurawinę), orzechów (włoskich, laskowych, makadamia, piniowych), migdałów w całości lub płatków.

**Mazurek orzechowy**

**SKŁADNIKI na ciasto**

* 200 g orzechów włoskich
* 100 g mąki tortowej PZZ Białystok
* 150 g masła
* 100 g brązowego cukru
* 6 żółtek
* 6 białek
* 1 cukier waniliowy

**SKŁADNIKI na masę**

* 150 g orzechów włoskich
* 0,5 szklanki śmietany kremówki
* 100 g brązowego cukru
* 100 g masła
* 2 żółtka

Ucieraj ciasto z masła, żółtek, brązowego cukru i cukru waniliowego. Następnie dodaj mąkę pszenną i posiekane drobno orzechy. Na koniec wszystko delikatnie wymieszaj z ubitymi na sztywno białkami. Ciasto przełóż do dwóch foremek wyłożonych papierem do pieczenia. Spody piecz w temperaturze 180°C przez około 40 – 50 minut.

W czasie stygnięcia upieczonych spodów sporządź masę. Drobno posiekane orzechy włoskie wsyp do rondelka, dodaj śmietanę kremówkę, brązowy cukier oraz masło. Delikatnie podgrzewaj, dodawaj żółtka cały czas mieszając. Gdy krem zacznie gęstnieć, odstaw do przestudzenia.

Spody mazurka przełóż masą. Wierzch udekoruj połówkami orzechów włoskich.

**Mazurek typu brownie**

**SKŁADNIKI na ciasto**

* 1 szklanka brązowego cukru
* 200 g masła
* 200 g gorzkiej czekolady
* 100 g mąki tortowej PZZ Białystok
* 6 jajek
* szczypta soli himalajskiej

**SKŁADNIKI na ganasz**

* 200 ml śmietany kremówki
* 200 g gorzkiej czekolady
* 2 łyżki masła
* 20 ml rumu lub whisky (opcjonalnie)
* płatki migdałów

Sporządź ciasto ubijając jajka na puszystą pianę z dodatkiem soli himalajskiej i brązowym cukrem. W trakcie ubijania rozpuść masło z gorzką czekoladą. Do puszystej masy jajecznej dodaj przesianą mąkę. Całość dokładnie wymieszaj. Do tak przygotowanej masy powoli dodawaj rozpuszczone masło z czekoladą, całość delikatnie mieszając. Gotowe ciasto wylej na dużą blachę (mazurek będzie niski, pieczony w temperaturze 200°C przez 15 minut) lub mniejszą (mazurek będzie wysoki, pieczony w temperaturze 200°C przez 28 minut).

W celu przygotowaniu ganaszu, zagotowuj śmietanę kremówkę z rozpuszczoną w niej gorzką czekoladą. Cały czas lekko podgrzewając i mieszając dodaj masło i alkohol. Tak przygotowany ganasz pozostaw do przestygnięcia.

Na uprzednio przygotowany mazurek wyłóż ganasz (powinien mieć konsystencję miękkiego masła). Całość przystrajaj płatkami migdałów.

Wstaw do lodówki do przestygnięcia.

***Życzenia Wielkanocne***

***Szanowni Klienci, Partnerzy, Dostawcy, Przyjaciele.***

***Przed nami Święta Wielkanocne, które będą inne niż wszystkie obchodzone do tej pory. Niektórzy spędzą je w gronie najbliższej rodziny, jednak wiele osób ten czas będzie musiało spędzić w samotności. Zwłaszcza do nich kieruję dziś życzenia spokoju i wytrwałości. Niech Wielkanoc mimo wszystko napełni Wasze serca radością, miłością, wiarą i spokojem.***

***Do wszystkich kieruję dobre myśli i głęboko wierzę, że świat po zakończeniu epidemii będzie lepszy.***

***Radosnego Alleluja!***

***Sylwia Majewicz, prezes Podlaskich Zakładów Zbożowych S.A. w Białymstoku***