Święta Wielkanocne

W cieniu wojny i tlącej się jeszcze pandemii, w przedświątecznym pośpiechu, a może i zupełnie na te Święta „nieprzygotowani", zatrzymajmy się na chwilę i znajdźmy czas na radość. Znajdźmy też spokój serca, nadzieję na lepsze jutro i może też zwyczajnie wzruszenie? Wszystkim naszym Koleżankom i Kolegom, całej społeczności SEP, Czytelnikom i Autorom życzymy spokojnych Świąt Zmartwychwstania Pańskiego.

redakcja TwS

p.s. Naukowo jest ponoć udowodnione, że zapach pieczonego ciasta wprowadza w domu rodzinną atmosferę, łączy pokolenia, a domowym ciastem można wyrażać uczucia. Spróbujmy czy to działa.

Dla chętnych, chcących wziąć udział w eksperymencie podajemy sprawdzony przepis i czekamy na Wasze relacje (wyniki przeprowadzonego doświadczenia).

BABKA STAROPOLSKA

1 kg mąki, 15 żółtek, 12 dag drożdży, 2/3 szklanki cukru, 1 laska wanilii, 30 dag masła, 3/4 szklanki mleka, 5 dag migdałów, 15 dag rodzynków, 1 łyżeczka skórki otartej z cytryny, szczypta soli, masło i tarta bułka do formy.

Mąkę przesiać, drożdże rozmieszać z letnim mlekiem, dodać nieco przesianej mąki i cukru; pozostawić do Wyrośnięcia. Cytrynę umyć, otrzeć na tarce skórkę. Migdały sparzyć, obrać, drobno posiekać. Rodzynki przebrać, umyć, osączyć, osuszyć, najlepiej wykładając na czystą ściereczkę, Jaja umyć, oddzielić żółtka (białka wykorzystać później do przyrządzania bezów lub nugatu) i utrzeć je z cukrem do białości. Dodać utartą lub utłuczoną wanilię. Masło stopić. Przesianą mąkę wsypać do miski, wlać podrośnięte drożdże, dodać ubite jaja, stopione masło, skórkę cytrynową i szczyptę soli Ciasto dokładnie wyrobić, pod koniec dodając migdały i rodzynki oprószone mąką. Wyrobione ciasto postawić w cieple przykryte czystą ściereczką do wyrośnięcia. Foremki wysmarować masłem i wysypać tartą bułką lub wyłożyć folią aluminiową. Wyrośnięte ciasto wyłożyć do przygotowanych foremek, napełniając je do połowy wysokości, i zostawić w ciepłym miejscu. Gdy ciasto wyrośnie do pełnej wysokości foremek, wstawić do nagrzanego piekarnika (170°C). Po kilkunastu minutach temperaturę piekarnika należy podnieść do 200°C. Upiec. Pozostawić w foremkach do ostygnięcia. Babki przechowywać owinięte w folię aluminiową.

Książka Kucharska:

Dokument wygenerowany ze strony internetowej SEP www.sep.com.pl
dnia: **(02-07-2025 r. o godz.: 15:13:48)**

Zofia Zawistowska przy współpracy Małgorzaty Krzyżanowskiej,
Wydawnictwo Watra, Warszawa 1982

Dokument wygenerowany ze strony internetowej SEP www.sep.com.pl
dnia: **(02-07-2025 r. o godz.: 15:13:48)**