



RODZINNE WARSZTATY KULINARNE

MAZUREK

Mazurek uchodzi za wypiek tradycyjnie polski, ale w rzeczywistości jego pochodzenie jest tajemnicze: ciasto prawdopodobnie przywędrowało do nas z Turcji (być może to wyjaśnia ilość bakalii jakie na nim znajdziemy)...



Słowo „**Mazur**” któremu zawdzięcza swą nazwę oznaczało niegdyś mieszkańca **Mazowsza**, chociaż niektórzy twierdzą, że może pochodzić od tańca „**mazura**”. Określenie to przyłgnęło do wypieku, ponieważ był on w rejonie Mazowsza wyjątkowo popularny.

Mazurek stanowił nagrodę za postne wyrzeczenia. Podawano go na **Święta Wielkanocne**, po czterdziestu dniach postu (niejedzenia mięsa i słodkich produktów). W dzisiejszych czasach ta tradycja nie jest podtrzymywana, ale mazurki od lat niezmiennie goszczą na polskich stołach wielkanocnych.

Co prawda niegdyś pieczono w każdym domu po kilkanaście mazurków, a dziś z tej okazji podawanych jest ich maksymalnie kilka sztuk. Obok znanych od dziesięcioleci tradycyjnych mazurków: królewskiego, orzechowego z pianką, makowego, pomarańczowego czy czekoladowego, jest też wiele współczesnych wariantów tego wypieku.

W sprzedaży pojawiają się mazurki o rozmaitych kształtach: prostokątnym, kwadratowym czy... pisanki!

Mazurek está considerado como un dulce tradicional de Polonia, aunque en realidad su origen es un tanto misterioso: probablemente llegó a Polonia a través de la Ruta de las Especias desde Turquía (quizás de ahí le viene la cantidad de frutos secos que lleva)...



El origen del nombre "mazurek" tiene dos explicaciones posibles: uno, que venga de la palabra "**mazur**" tribu que habitaba la región de **Mazovia**, en el centro de Polonia o dos, que venga de la palabra "**mazurka**" baile típico del país. Está claro que el pastel se ganó una gran popularidad en la Región de Mazovia.

Mazurek fue una recompensa por las privaciones durante la cuaresma. Se servía en **Pascua**, después de los 40 días de ayuno (cuando se abstenía de comer carne y los dulces). Hoy en día no se sigue esta tradición, pero mazurki siguen reinando en las mesas polacas de Pascua.

Anteriormente, se horneaban decenas de ellos en cada casa, hoy se sirven como máximo unos pocos. A parte de las recetas tradicionales de mazurki: de nueces con merengue, de amapola, de naranja o de chocolate, hay muchas recetas novedosas.

Se pueden comprar mazurki de diferentes formas: rectangular, cuadrado o en forma de huevo.



RODZINNE WARSZTATY KULINARNE

W przypadku tego ciasta niezwykle istotny jest **wygląd**, dlatego dużo czasu poświęca się na jego udekorowanie. Powierzchnia mazurków pokrywana jest polewą czekoladową, lukrem, kolorowymi posypkami, migdałami, orzechami, suszonymi oraz kandyzowanymi owocami, które są układane w ciekawe wzory.

Chociaż... ciasto, które oficjalnie można nazwać mazurkiem jest dokładnie zdefiniowane i powinno być **zrobione z kruchego ciasta, mieć prostokątny kształt (20x40 cm), być niskie i upieczone na złocisty kolor, ozdobione orzechami, z grubą warstwą polewy oraz udekorowane suszonymi owocami.**

Składniki na kruche ciasto do mazurków:

- 200 g mąki
- 100 g masła (w temperaturze pokojowej)
- 2–3 łyżki cukru (kryształ albo pudru)
- 1 łyżeczka cukru z wanilią
- 1 żółtko
- 1 żółtko ugotowane

Polewa:

- czekoladowa
- kajmakowa
- z dżemu owocowego

- „biała/ciemna* czekolada domowej roboty z przepisy babci Basi”: 250 g masła + 1 szklanka cukru (rozpuścić na wolnym ogniu), a następnie wmiksować 2 szklanki mleka w proszku * aby powstała ciemna czekolada, należy dodać kakao ☺

Dekoracja:

wg. indywidualnego gustu: owoce suszone lub gotowe kolorowe posypki, etc.

La **apariencia** de este pastel es muy importante, por eso se dedica mucho tiempo a su decoración. Se cubre su superficie con coberturas de chocolate, glaseado, frutos secos, nueces, almendras, colocándolos siempre de forma minuciosa para que hagan unas formas curiosas y divertidas.

Aunque...el mazurek está catalogado oficialmente y según la definición es **un pastel de masa quebrada, que tiene que ser rectangular (20x40 cm), de color dorado, muy plano, con nueces, con una capa gruesa de crema y con decoración de frutos secos.**

Ingredientes para la masa para mazurek:

- o 200 g de harina
- o 100 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- o 2–3 cucharas de azúcar (normal o en polvo)
- o 1 cucharilla de azúcar de vainilla
- o 1 yema
- o 1 yema cocida

Cobertura:

- chocolate
- dulce de leche
- mermelada
- „chocolate casero blanco/negro* receta de la abuela Basia”: 250 g de mantequilla + 1 vaso de azúcar (diluir a fuego lento), y después con el batidor de varillas introducir 2 vasos de leche en polvo * para que nos salga chocolate negro, le añadimos cacao ☺

Decoración:

depende del gusto individual de cada uno: frutos secos o productos de decoración que hay en la tiendas.



RODZINNE WARSZTATY KULINARNE

Przygotowanie:

- Ugotowane żółtka przetrzeć przez sito/tarkę.
- Wysypać mąkę na stolnicę lub do garnka, dodać resztę składników i szybko oraz dokładnie posiekać nożem (aż masło będzie w małych kawałeczkach). Następnie szybko zagnieść ciasto, zawinąć w papier lub folię i wstawić do lodówki na 30 minut.
- Potem rozwałkować na grubość 1 cm (część ciasta zostawić na boki) i przełożyć do foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Z pozostałej części ciasta uformować wałeczki, ułożyć po bokach ciasta i uformować w prostokąty, nożem lub widelcem zrobić wzorek w paseczki, spód ciasta ponakłuwać widelcem.
- Jeśli będziemy używać dżemu, to możemy posmarować ciasto cienką warstwą dżemu przed włożeniem go do pieca.
- Piec w temperaturze 200 stopni C przez 15-20 minut na jasno-żółty kolor.
- Przestudzić i udekorować np. dżemem, a potem ulubioną masą (kajmakową, czekoladową, etc.) oraz ozdobić bakaliąmi.

Smacznego :-).

MOJE UWAGI:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Elaboración de la masa:

- o Rallamos la yema cocida con un rallador o la pasamos por un colador.
- o En un bol grande, ponemos todos los ingredientes de la masa, cortamos la mantequilla en trocitos pequeños y lo mezclamos rápido con las mismas manos. Metemos la masa, envuelta en papel film, en el frigorífico durante 30 minutos.
- o Sacamos la masa del frigorífico, la estiramos (grueso 1 cm) y lo colocamos en un molde cubierto con papel de horno. ¡Ojo! hay que dejar una parte de la masa para los bordes. Del resto de la masa, hacemos unos rulos y los colocamos en los bordes. Podemos hacerle un diseño utilizando cuchillo o tenedor. Antes de meter en el horno, agujerear con tenedor la base del pastel.
- o Si vamos a usar mermelada, podemos cubrir la masa con una capa fina de mermelada antes de hornearla.
- o Hornear a 200 °C unos 15-20 minutos hasta que esté dorada.
- o Enfriar y decorar, por ejemplo con mermelada y con la masa preferida (dulce de leche, chocolate, etc.) y con frutos secos.

¡Buen provecho!

MIS APUNTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....