

Marcelina Czekańska
Rzemieślnicza Branżowa Szkoła I
Stopnia
im. Bł. Karoliny Kózkówny w Pilźnie

Email opiekuna ucznia: gosia_szatkowska@interia.pl

„Z miłości do słodkości”

Walentynki

Miłość, mimo iż sama w sobie jest słodka, warto jej nadać jeszcze większą słodycz. A w święto zakochanych, czyli w Walentynki, można to zrobić z niebywałą łatwością.

Wystarczy wybrać idealny przepis, aby osoba, którą kochasz zauroczyła się nie tylko Twoją osobą, ale również smakiem ciast, ciasteczek oraz innych deserów, przygotowanych specjalnie z myślą o Niej oraz tej wyjątkowej okazji, jaką są Walentynki.

Historia i pochodzenie

Święty Walenty był rzymskim kapłanem. Udzielał on ślubów zakochanym parom. Władający wtedy cesarz Klaudiusz II wprowadził zakaz udzielania ślubów, gdyż uważał on, że najlepszym żołnierzem jest samotny mężczyzna. Ksiądz Walenty nie dostosował się do zakazu władcy i praktykował udzielanie sakramentu ślubu. W konsekwencji swoich poczynań został wtrącony do więzienia. Podaje się, że zadurzył się tam w niewidomej dziewczynie - córce swojego stróża więziennego. Jak głoszą legendy - dziewczyna pod wpływem uczuć Walentego odzyskała wzrok.

Tradycja uroczystych obchodów dnia św. Walentego sięga dziesiątek lat wstecz. To właśnie na ten dzień planuje się coś wyjątkowego dla osoby bliskiej swemu sercu. Często tego dnia zakochani obdarowują się drobnymi upominkami, kartkami czy listami, a do najczęstszych prezentów należą właśnie wszelkiego rodzaju słodkości.

Kulinarne tradycje walentynkowe w Polsce

- Jednym z najstojniejszych miejsc w Polsce, związanych ze św. Walentym, jest Chełmno, gdzie w kościele Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny przechowywane są relikwie świętego.
- Chełmińscy piekarze i cukiernicy przygotowują na dzień 14 lutego duże ilości popularnych bułeczek walentynkowych z lubczykiem oraz innych wyrobów w kształcie serca.
- Lubczyk-zwany potocznie maggi - to miłosa przyprawa dodawana do napojów stojących się dzięki niemu afrodyzjakiem. W tradycji i medycynie ludowej ziołu temu przypisywano magiczną moc. Było „lekarstwem” na problemy małżeńskie, ale tylko wtedy kiedy wykopano go wraz z nacią pierwszego października o szóstej rano. Szczęście przynosił również młodej parze wpleciony we włosy lub upięty w sukience ślubnej.

Kulinarne tradycje walentynkowe w Polsce

- Produktem lokalnym i tradycyjnym w rejonie Doliny Dolnej Wisły, a dokładniej w Brzozowie (położonym 5 km od Chełmna) przygotowywany jest na węglowej kuchni specjalnie wytapiany "Smalec z lubczykiem", który dzięki swoim właściwościom pomoże nie jednej parze w swarach małżeńskich.
- W przedwojennej Polsce na kresach 4 marca były obchodzone Kaziuki. Wtedy do zakochani wyznawali sobie miłość i podarowywali wypieki.

Kulinarne tradycje walentynkowe na świecie

- W Korei single, którzy nie otrzymali prezentu walentynkowego, idą do restauracji dla singli, by zjeść czarny makaron symbolizujący samotność.
- Dość nietypowym prezentem walentynkowym we Francji jest... pomidor. *Pomme d'or* nazywał się wcześniej *pomme d'amour*, czyli w tłumaczeniu francuskiego „jabłko miłosne”. Pomidor symbolizuje dla nich serce, tym bardziej że wiele odmian przypomina je formą.
- Włochy jako romantyczny naród słyną z tradycyjnych włoskich czekoladek Baci Perugina zawijanych w liściki miłosne.
- W Japonii kobiety obdarowują mężczyzn prezentami aby nie doszło do nieporozumień wprowadzono rozróżnienie na czekoladki giri-choco dla kolegi oraz honmei-choko dla partnera.

Skład surowcowy

- 7 łyżek mąki tortowej
- 7 jajek
- 7 łyżek cukru kryształu
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 budyń, 500 ml mleka,
- 100 g czekolada gorzka
- 4 łyżki cukru pudru
- 250 g margaryny



Sposób wykonania

- Oddzielamy białka od żółtek i ubijamy na sztywną pianę następnie dodajemy stopniowo cukier nadal ubijając gdy cukier się rozpuści dodajemy mąkę, proszek do pieczenia, żółtka i delikatnie mieszamy. Gotową masę wlewamy do renty i pieczemy w wcześniej nagrzanym piecu w 160* przez 30-40 minut
- Wystudzone ciasto przekrawamy



Sposób wykonania

- czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej i odstawiamy
- gotujemy budyń w 500 ml mleka i odstawiamy do wystygnięcia
- do miski dajemy margarynę oraz cukier puder i ubijamy na puch. Już zimny budyń dodajemy stopniowo do margaryny i ucieramy
- masę dzielimy na dwie równe części i do jednej dodajemy rozpuszczoną czekoladę. Przekładamy ciasto i odstawiamy do lodówki na 2 godziny



Sposób wykonania

- Ubijamy śmietankę 30% i obkładamy już wcześniej schłodzonego tortu po jednej stronie układamy serca od największego do najmniejszego lecz po drugiej robimy zacieki z czekolady



Wyrób końcowy



Tort Walentynkowy Marceliny

Tort Walentynkowy Marceliny



Dziękuję za uwagę