




„Czule i słodko, prosto w serce”

Julia Garncarz

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

E-mail opiekuna: wdobosz78@interia.pl



Walentynki to coś więcej niż kwiaty, prezenty i liściki miłosne. To dzień, w którym niemal na całym, świecie pary cieszą się romantyczną kolacją we dwoje.

Przygotowując kolację, zapalamy świece i ozdabiamy specjalnie stół, by poczuć miłosną atmosferę.

Jak się zaczęło?

Pierwowzorem walentynek jest zwyczaj obchodzony w starożytnym Rzymie. 14 lutego był Dniem Płodności i Macierzyństwa. Z tej okazji każda młoda niezamężna kobieta wrzucała do wielkiego dzbana kartkę ze swoim imieniem. Następnie kawalerowie losowali kartki i tak wybierali sobie partnerkę na świąteczne zabawy, a nie raz i na całe życie

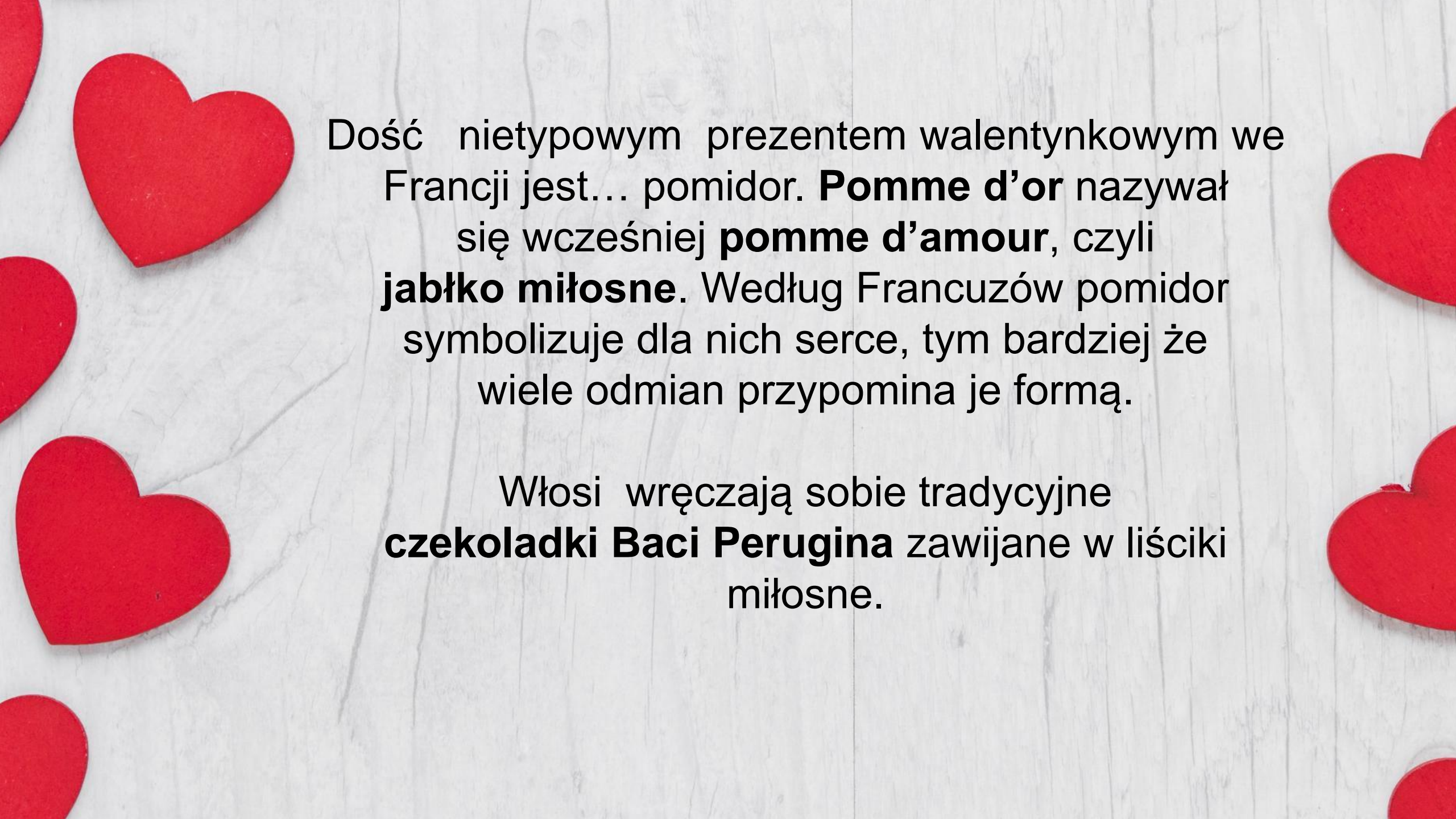
Dlaczego św. Walenty?

Patronem Święta Zakochanych jest św. Walenty. Żył w starożytnym Rzymie za panowania cesarza Klaudiusza II Gockiego, który zakazał młodym mężczyznom wchodzenia w związki małżeńskie. Święty Walenty złamał zakaz i potajemnie udzielał ślubów, za co został wtrącony do więzienia. Tam poznał i uzdrowił niewidomą córkę strażnika, a później udzielił jej ślubu. Za ten czyn cesarz skazał go na śmierć. Na pożegnanie św. Walenty zostawił

Walentynki dziś

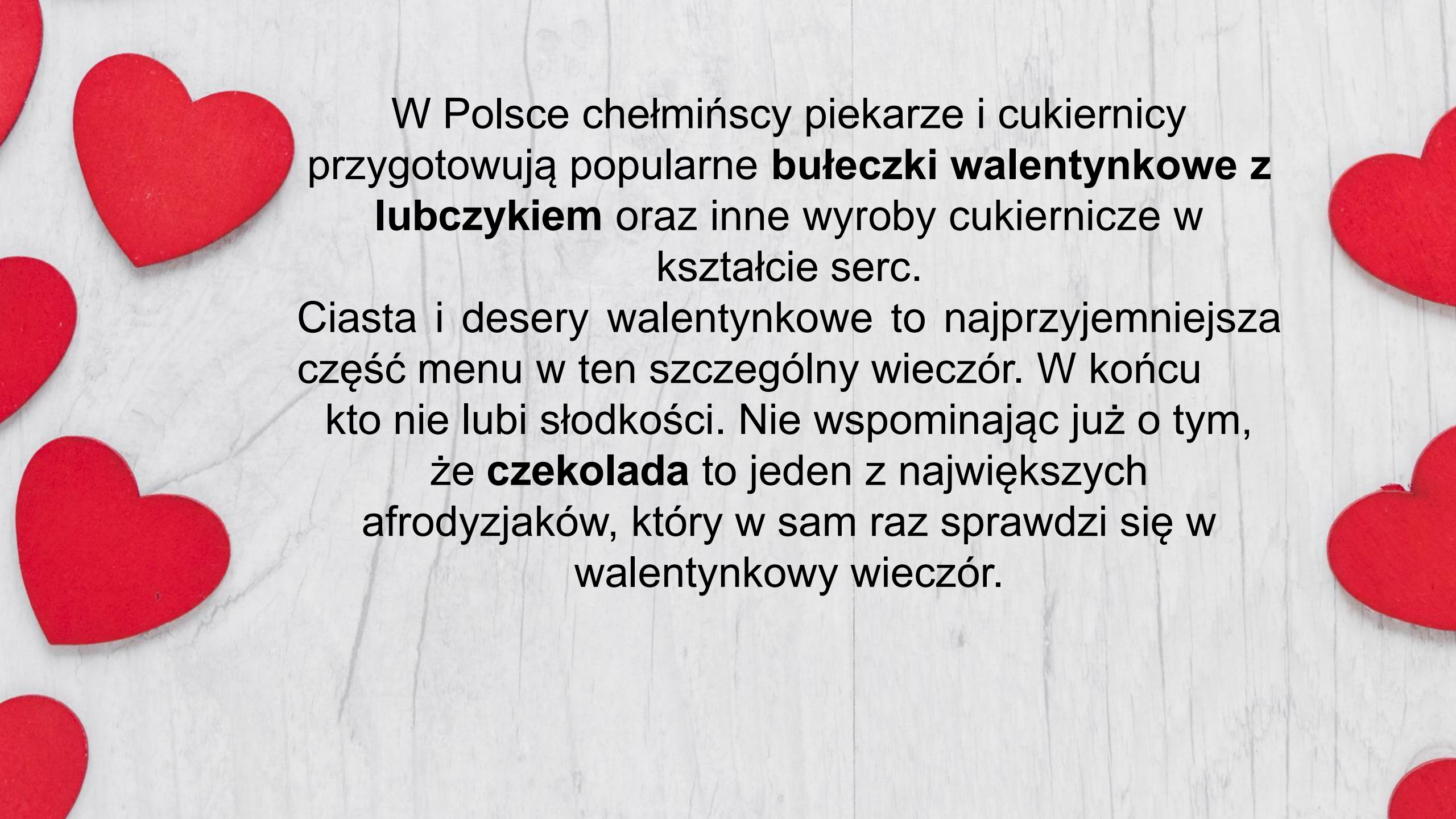
W formie zbliżonej do obecnej walentynki obchodzone są od średniowiecza w Zachodniej i południowej Europie.

W przedwojennej Polsce na kresach **4 marca** były obchodzone **Kaziuki**. Zakochani wyznawali sobie miłość i obdarowywali się wypiekami. Jednakże prawdziwą popularność walentynki zyskały w latach dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku, razem z wieloma innymi zwyczajami.

The background of the image is a light-colored, textured surface, possibly white paper or wood, with several red hearts scattered around. The hearts are of various sizes and are positioned in the corners and along the edges of the frame. The text is centered in the middle of the image.

Dość nietypowym prezentem walentynkowym we Francji jest... pomidor. **Pomme d'or** nazywał się wcześniej **pomme d'amour**, czyli **jabłko miłosne**. Według Francuzów pomidor symbolizuje dla nich serce, tym bardziej że wiele odmian przypomina je formą.

Włosi wręczają sobie tradycyjne **czekoladki Baci Perugina** zawijane w liściki miłosne.

The background of the image is a light-colored, vertically-grained surface, possibly wood or paper, with several bright red hearts scattered around the edges. The hearts are of various sizes and are positioned in the corners and along the sides of the frame.

W Polsce chełmińscy piekarze i cukiernicy przygotowują popularne **bułeczki walentynkowe z lubczykiem** oraz inne wyroby cukiernicze w kształcie serc.

Ciasta i desery walentynkowe to najprzyjemniejsza część menu w ten szczególny wieczór. W końcu kto nie lubi słodkości. Nie wspominając już o tym, że **czekolada** to jeden z największych afrodyzjaków, który w sam raz sprawdzi się w walentynkowy wieczór.

Produkty, których użyłam:

- 8 jajek
 - 5 łyżek cukru
- 6 łyżek mąki pszennej
 - 1 łyżeczka kopiąca proszku do pieczenia
- 2 opakowanie cukru wanilinowego
 - 1 puszka kajmaku (510 g)
- 250 g masła
 - 0,5 l mleka
- ok. 0,50 szklanki cukru (można ciut więcej)
 - 1 budyń waniliowy na 0,5 l mleka
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
 - 1 galaretka truskawkowa
- ok. 800 g cukru pudru
 - 3 łyżeczki żelatyny
- 3 łyżeczki glukozy
 - 50 ml gorącej wody



oraz proszek do pieczenia, mieszając łypatką.

Piekłam 24 minuty w 180 stopniach. Drugi biszkopt robiłam tak samo, tyle że dodałam do niego trochę czerwonego barwnika.



2. Z biszkoptu wykroilaam kształt serca.



5. Następnie wykonałam masę krowkową. Mikserem ubiłam miękkie masło na puch i ciągle miksując, dodałam masę kajmakową. Gotowy krem nałożyłam na biszkopt.



4. Masę budyniowo-galaretkową miksowałam, dodając masło, po czym wyłożyłam ją na biszkopt.

5. Przygotowałam również masę maślaną. Ubiłam masło na puch, dodając mleko skondensowane słodzone, następnie nałożyłam na tort.

