Wielkanocne mazurki - tradycje wielkanocne

Zgodnie z polską tradycją kulinarną na wielkanocnym stole nie może zabraknąć mazurków. Te okrągłe, prostokątne lub kwadratowe ciasta, przypominają miniaturowe kobierczyki, a ozdabiane są kolorowym lukrem, konfiturami, owocami, bakaliami układanymi misternie na kruchym spodzie z piaskowego ciasta, na opłatkach lub waflach.

Jak wskazuje Barbara Ogrodowska, mazurki na polskich stołach pojawiły się najprawdopodobniej na początku XVII w., za sprawą wpływów tureckich -jest to bowiem przysmak rodem z Turcji. W dawnych polskich książkach kucharskich możemy odnaleźć wyjątkowe przepisy na te wielkanocne przysmaki. W książce Jedyne praktyczne przepisy wszelkich zapasów spiżarnianych oraz pieczenia ciast, wydanej w 1873 roku Lucyna Ćwierczakiewiczowa proponuje bardzo dużo przepisów na mazurki: drożdżowe z tarta massą, mazurek najlepszy z serem, Wiktorya, mazurek z pomarańczami, muszkatołowy, migdałowy z czekoladą przekładany z konfiturami, mazurki zwyczajne suche, mazurki marcepanowe, mazurki z konserwa ponczową- cukierkowe, z pomadką czekoladową i wiele innych.

Podobnym ciastem do wielkanocnych mazurków jest jajecznik, czyli placek przygotowany z mąki pszennej i żółtek. Jak wskazuje Zygmunt Gloger w Encyklopedii staropolskiej, przygotowywany był głównie w okresie świat wielkanocnych, kiedy to na polskich stołach królowały baby wielkanocne, serniki, placki, kołacze i wiele innych wypieków.
Mazurki są wyjątkowe nie tylko dlatego, że to typowo wielkanocny przysmak. Ich zaletą jest fakt, że można przechowywać je dłużej, niż inne ciasta. Ba, smakują najlepiej kilka dni po przygotowaniu! Zatem gospodyni może lepiej rozłożyć sobie pracę na świąteczne przygotowania, a wypieki i tak się nie zmarnują – długo jeszcze będą cieszyć oko i podniebienia biesiadników. No chyba, że znikną ze stołu zanim skończy się świętowanie… Poniżej przedstawiamy kilka ciekawych przepisów na wielkanocne mazurki. Mamy nadzieję, że będą one królowały również na Państwa stołach.

Mazurki migdałowe
Migdałów sparzonych i obranych wziąć 1 funt, cukru 1 funt i te migały z cukrem utrzeć na masę, dodać masła wymoczonego w wodzie 1funta uwierciwszy masło na śmietanę, w bić 12 jaj, w końcu wsypać.1funt mąki i wszystko razem uwiercone kłaść na opłatki, poukładać je na blachę i wstawić w piec; skoro się upieką i wystygną polukrować ubrać konfiturami, lub też posypać maczkiem kolorowym i wstawić na 10 minut w letni piec. Lukier do nich można zrobić następujący; wziąć cukru, białek, łyżkę soku cytrynowego i trzeć przez godzinę w jedną stronę.
Maria Śleżańska, „Wielkopolski kucharz: 600 praktycznych przepisów kucharskich z własnego doświadczenia jako to: przepisy smacznych a tanich potraw, smażenia konfitur, przysmaków i ciast, przyrządzania lodów, kremów, galaret, deserów, konserwów i wędlin oraz sekreta gospodarskie etc”

Mazurek rodzenkowy bez ciasta
Pół funta rodzynek tureckich, pół funta czarnych, drobnych, korynckich, pół funta migdałów sparzonych utłuc i rozcierać z funtem cukru, wsypać ćwierć funta maki kartoflanej, wlać dobrze wybite 3 jajka i w to wsypać łyżeczkę różnych jakie kto lubi korzeni, jak na przykład cynamon, goździków, muszkatołowego kwiatu lub gałki. Wymieszać wszystko doskonale, ułożyć na opłatki na grubość 2 centimetrów i upiec w średnio gorącym piecu.
L. Ćwierczakiewiczowa „Jedyne praktyczne przepisy …”

Mazurek cygański
10 żółtek, 3 całe jaja, po 30 dag (ok. 1½ szklanki) cukru pudru i maki pszennej (cukru i maki trzeba wziąć tyle, ile ważą jajka), po 1 szklance rodzynków, posiekanych grubo migdałów i orzechów włoskich, kilka kropel esencji rumowej, masło do wysmarowania blachy ew. opłatki. Żółtka i całe jaja utrzeć z cukrem na pulchny krem, dodawać stopniowo mąkę i bakalie, wymieszać, ułożyć na ołatkach lub wysmarowanej masłem i oprószonej mąką blasze, wyrównać brzegi nożem. Piec ok. ½ godziny w gorącym piecu.
Z przepisów rodzinnych Barbary Ogrodowskiej

Mazurek z masą czekoladową lub śmietaną
Zrobić kruche ciasto z pół funta mąki, ćwierć funta masła, ćwierć funta masła, ćwierć funta cukru i jednego

żółtka i troszkę białka. Upiec pod blachą szybko w gorącym piecu.
Pół funta czekolady (nie w proszku), ćwierć funta masła, kwaterka śmietanki, pół funta cukru i wanilii. Gotować na wolnym ogniu, mieszając w jedną stronę, aż się wygotuje do połowy, jak się już ciągnie i jest jednolita masa, zdjąć z ognia, rozbić dobrze łyżką, żeby nie było kaszowate i póki gorące polać na upieczone ciasto, a skrzepnie się niedługo. Bez czekolady będzie masa śmietankowa.
Ze starej, zapisanej ręcznie domowej receptury Barbary Ogrodowskiej
Wyjaśnienie terminów użytych w przepisach:
Funt - to około 0,45 kg
Korynckie - inne określenie na rodzynki
Kwaterka - 1/4 litra

Ciekawe receptury na świąteczne wypieki znaleźć można w zakładce KULINARIUM na stronie www.smakipowiatupoznanskiego.pl, gdzie zostały zamieszczone przepisy przysmaków nagrodzonych w konkursach kulinarnych organizowanych przez Instytut Skrzynki. Dla tych, którzy jednak sprawy kulinarne pozostawić chcą profesjonalistom, na Szlaku Kulinarnym „Smaki Powiatu Poznańskiego” znaleźć można znakomite cukiernie i piekarnie, a nawet kawiarnie i restauracje, które słyną z wyśmienitych wypieków – nie tylko od święta!

Przygotował: Instytut Skrzynki