

TEMAT: Babka cytrynowa- przysmak do kawki na co dzień i na święta.

Witam Was na kolejnej lekcji poprzez Internet. Jak już wiecie, święta zbliżają się dość dużymi krokami. A ze świętami Wielkanocnymi łączy się tradycja pieczenia bab. Babka wielkanocna – królowa polskiego, wielkanocnego stołu. Chyba nikt nie wyobraża sobie bez niej świąt, podobnie jak bez jajek, cukrowego baranka, czy święconki. Babki wielkanocne po raz pierwszy pieczone były u nas – w XVII wieku w czasach Rzeczypospolitej Obojga Narodów. Dużo później rozpowszechniły się na całą Europę, a było to w czasach panowania Stanisława Augusta Poniatowskiego.

Babka wielkanocna przyrządzana jest na bazie mąki, jaj, mleka i drożdży piekarskich lub drożdży piwnych, czasami z dodatkiem suszonych owoców. Jej mokre ciasto smakuje wybornie, a babka wielkanocna stała się jednym z symboli Wielkanocy i całek kuchni polskiej. Tradycyjnie dekoruje się ją lukrem białym, albo różowym. W dzisiejszych czasach przepisy uległy już modyfikacjom i tak babkę polewamy czekoladą, a do ciasta dolewamy czerwonej oranżady.

Według tradycji nieudana babka wielkanocna była kompromitującym dowodem żenujących umiejętności kulinarnych gospodyni domu. Wieki temu nasze prababki, dodawały do wypieku 180 jaj, godzinami wyrabiały ciasto i wypraszały z domu mężczyzn, by baba mogła wyrastać w spokoju!

Niegdyś babę wielkanocną wypiekano w Wielki Piątek w piecu chlebowym. Uważano, że jeśli w pobliżu rosnącego ciasta pojawi się chłop – baba opadnie. No cóż, dzisiaj sprawa jest prostsza. By obalić przesąd wystarczą dobre drożdże.

Dawniej upieczoną babę traktowano jak królową! Panny służące gorące ciasto kładły na poduszkach i kołysały jak dziecko do snu, aż baba zupełnie wystygła. Niegdyś w Wielkopolsce, podawano ten świąteczny wypiek wraz z filiżanką kawy... zbożowej oczywiście! Będzie zdrowiej, a na pewno inaczej niż na co dzień.

Ja zamiast baby drożdżowej, której przyznam się nie lubię, postanowiłam zrobić cytrynową. Fajny i prosty przepis znalazłam na Youtube. Zapraszam do wspólnego pieczenia. Może zainspiruje Was to, do tego, by wspólnie z mamą lub rodzeństwem, zrobić taką babeczkę jeszcze przed świętami. Wiecie, żeby się wprawić w pieczeniu, no i też wypróbować podany przepis. Działajcie.

Składniki:

- 5 jaj
- 3/4 szklanki cukru
- Pół szklanki oleju
- Cytryna sok i otarta skórka
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- Pół łyżeczki proszku do pieczenia

Lukier:

- 2 łyżki soku z cytryny
- Pół szklanki pudru

Pieczemy około 35 min w temperaturze 180C lub do suchego patyczka.

A filmik znajdziecie na końcu prezentacji.







<https://www.youtube.com/watch?v=c-6JSaU0DDQ>