**Wielkanocny koszyczek pełen symboli**

**Wielkanoc to niekwestionowane święto jajka, symbolizującego odradzające się życie. Jednakże w tradycyjnym koszyczku ze święconką żaden z pokarmów nie jest przypadkowy. Czy wiesz, dlaczego nie może zabraknąć w nim chleba, soli czy ciasta?**

**Wielkanoc to niekwestionowane święto jajka, symbolizującego odradzające się życie. Jednakże w tradycyjnym koszyczku ze święconką żaden z pokarmów nie jest przypadkowy. Czy wiesz, dlaczego nie może zabraknąć w nim chleba, soli czy ciasta?**

Chrześcijańska tradycja święcenia pokarmów sięga prawdopodobnie VIII wieku. W Polsce święconkę błogosławi się od około XIV stulecia. Obecnie to wierni zanoszą koszyczek z pokarmami do kościoła, ale nie zawsze tak było. Dawniej to proboszcz objeżdżał dwory szlacheckie, by pobłogosławić wszystkie pokarmy, które będą spożywane podczas Wielkanocy.

Jeszcze w okresie międzywojennym, na wsiach święcono całość pokarmów, które trafiały później na stoły podczas śniadania w Wielką Niedzielę. Z biegiem czasu zawartość świątecznego koszyczka ulegała zmianom. Początkowo błogosławiono jedynie figurkę baranka wypieczoną z ciasta chlebowego. Z czasem dodawano do niego pokarmy mięsne, ciasto i jaja. Żaden pokarm nie trafił do koszyczka przypadkowo. Każdy ma swoją symbolikę, ugruntowaną przez tradycję ludową lub chrześcijańską. Obecnie w żadnym koszyczku nie może zabraknąć baranka i siedmiu podstawowych pokarmów: chleba, jaj, soli, wędliny, sera, chrzanu i ciasta. **Jakie jest ich znaczenie?**

l **Baranek**, niegdyś uformowany z masła, obecnie przeważnie w postaci cukrowej lub czekoladowej figurki z chorągiewką z napisem Alleluja, to symbol zmartwychwstałego Chrystusa.

l **Chleb** we wszystkich kulturach jest gwarantem pomyślności i dobrobytu. W tradycji chrześcijańskiej to przede wszystkim symbol Ciała Chrystusa. Niegdyś do koszyczka wkładano specjalnie wypieczony w tym celu bochenek. Obecnie wystarczy choćby kromka.

l **Jajko** to symbol nowego odradzającego się życia i zwycięstwa nad śmiercią. Pisanki i kraszanki różnorodnie zdobione w poszczególnych regionach Polski, dodają także uroku i malowniczości zawartości koszyczka.

l **Sól** chroni przed zepsuciem i odstrasza wszelkie zło. Jest symbolem życia, oczyszczenia i prawdy.

l **Wędlina** – szynka lub tradycyjna kiełbasa zapewnia płodność, zdrowie i dostatek. Dawniej pokarmy mięsne były dobrem luksusowym, dlatego uznawano je za przejaw bogactwa.

l **Ser** włożony do koszyczka symbolizuje przyjaźń między człowiekiem a siłami przyrody. Wierzono, że gwarantuje dobre zdrowie trzody domowej.

l **Chrzan** w tradycji ludowej symbolizował siłę fizyczną i dobre zdrowie. Jako dodatek do innych pokarmów święconki, miał wzmacniać ich właściwości.

l **Ciasto** w koszyczku to stosunkowo nowy składnik. Najczęściej jest nim wielkanocna baba lub [babeczki](https://www.delecta.pl/ciasta/babeczki-marchewkowe%2Cprod%2C16%2C197.php). Najlepiej, by były upieczone własnoręcznie, gdyż świadczą o umiejętnościach kulinarnych ich wykonawcy.

O ile składniki wielkanocnego koszyczka bardzo dokładnie określa tradycja, o tyle świąteczne menu to pole do popisu dla każdego z osobna. Na blogu **Delektujemy.pl** marka Delecta poleca mnóstwo inspirujących przepisów, a o emocjach i tradycjach związanych z przeżywaniem Wielkanocy opowiadają rozkoszne Słodziaki. Koniecznie zobacz film <https://delektujemy.pl/wielkanoc/> i… weź udział w **„Konkursie z jajem”.** A tym, którzy pragną zachwycić bliskich oryginalnym mazurkiem, mamy przepis na…

**Mazurek „jajo” z kajmakiem i bezikami**

 **Składniki:**

l 250 g mąki

l 130 g zimnego masła

l 100 g cukru

l 1 jajko

l ⅔ puszki [kajmaku smak tradycyjny Bakalland](https://bakalland.pl/produkt/bakalland/masa-krowkowa-o-smaku-tradycyjnym/)

l 50 ml mleka

l szczypta soli

l 1 opakowanie [migdałów w płatkach Bakalland](https://bakalland.pl/produkt/bakalland/migdaly-platki/)

l ½ opakowania [bezy Delecta](https://www.delecta.pl/ciasta/beza%2Cprod%2C16%2C165.php)

l 60 ml wody

**Sposób przygotowania:**

l Ciasto kruche zagnieć szybko z mąki, masła, cukru i jajka. Gotowe włóż do lodówki na 30 minut.

l Bezę przygotuj z połowy opakowania produktu Delecta i 60 ml wody. Składniki zmiksuj na jednolitą, sztywną masę. Wyłóż blachę papierem do pieczenia. Małe beziki formuj za pomocą rękawa cukierniczego i piecz około 20-30 minut w 160 stopniach.

l Ciasto kruche uformuj w kształt jaja. Brzegi wykończ warkoczem lub spiralnym paskiem. Gotowe „jajko” piecz ok. 45 minut w 180 stopniach.

l Kajmak podgrzej z dodatkiem mleka i soli, mieszając rózgą.

l Na upieczone i wystudzone ciasto wyłóż kajmak, posyp płatkami migdałów i udekoruj bezikami.

\*\*\*

**Informacje o produkcie Delecta:**

**Beza Delecta** to jedyna na rynku kompletna i łatwa w przygotowaniu beza do domowego wypieku. Z jednego opakowania otrzymamy porcję dla dwunastu osób. Wystarczy dodać tylko zimną wodę, zmiksować ciasto na puszystą, sztywną masę i piec przez godzinę. Doskonała baza dla klasycznego Tortu Pavlova, czy bezowego deseru Eaton Mess. W sam raz na wiosnę!

Beza Delecta jest dostępna w cenie ok. 6 zł/opakowanie 260 g.

