

WIELKANOCNE ZWYCZAJE

Mazurek to jedno ze sztandarowych dań polskiej kuchni wielkanocnej. Uważa się, że ten przysmak pochodzi z Mazowsza, jako że jego nazwa pochodzi od słowa Mazur - jak nazywano kiedyś mieszkańców tego regionu. Wielkanocny mazurek zazwyczaj jest robiony z kruchego ciasta, nie jest to jednak konieczność. By goście byli zadowoleni, powinno się w nim jednak znaleźć mnóstwo bakalii.



Na Wielkanocnym stole nie może zabraknąć mazurka. Sposobów na jego przyrządzenie istnieje tyle, ile gospodyń, większość ciast posiada jednak pewne cechy wspólne. Zazwyczaj (choć nie zawsze) ten świąteczny przysmak przygotowuje się z kruchego ciasta, przekładanego bakaliami i lukrowanego.



My również postanowiliśmy się zmierzyć z tym wielkanocnym zwyczajem i w Wielkim Tygodniu w grupie III D sięgnęliśmy po przepisy

naszych babć, postanawiając upiec właśnie mazurka.

Zabawy nie było końca, kosztowania, smakowania, oblizywania palców

również, ale co najważniejsze krzewiliśmy naszą polską tradycję, a oto właśnie chodziło nam najbardziej.



Opracowanie – Małgorzata Sroka