Opublikowane na: Mława (mlawa.pl)

Autor: root@npc.pl

Konkurs na mazurek rozstrzygnięty

Publikowane od
06.04.2010 00:00:00
Publikowane do
06.05.2010 00:00:00

2 kwietnia 2010 został rozstrzygnięty konkurs na ciasto wielkanocne pt. **"Mazurki - nie tylko muzyczne formy smaku"** zorganizowany przez Burmistrza Miasta

Mławy, Dziekana Dekanatu Mławskiego, Dyrektor Domu Kultury w Mławie oraz Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej.
Komisja w składzie:

- Sławomir Kowalewski
- ks. Kazimierz Ziółkowski
- Małgorzata Retkowska
- Dorota Kaczorek Urban

oceniła 11 ciast ofiarowanych na konkurs przez mieszkańców miasta Mławy, które trafiły na świąteczne stoły do rodzin wielodzietnych.
Serdecznie dziękujemy w imieniu organizatorów za dar serca i zaangażowanie mieszkańców w ten niezwykły kulinarno-muzyczny konkurs, który przybliżył skomplikowaną, złojoną formę Mazurka - tańca narodowego, utworu i wypieku wielkanocnego.

Wszystkie ciasta spełniały kryteria oceny. Były niezwykle bogato zdobione, ale tez cechowały się rozmaitością doboru mas, rodzaju ciasta i wielorakością dodatków bakalii.
Za najbardziej konkursowy Mazurek, który wyróżniał się wielorakimi, nie tylko "muzycznymi formami smaku" jury uznało ciasto **Pani Adrianny Próchniak** (9), która zajęła **I miejsce**.

Przepis na ciasto

330 g masła (utarte na pianę)
120 g cukru pudru
100g migdałów (drobno posiekane, nie mielone)
400 g mąki pszennej
4 gotowane żółtka (przetarte przez sito)
1 żółtko surowe
szczypta soli
zapach waniliowy
łyżeczka proszku do pieczenia

Kajmak waniliowy

1/2 puszki skondensowanego mleka
1,5 łyżki masła
1,5 łyżki miodu

3/4 szklanki cukru (jeśli mleko jest niesłodzone)
cukier lub aromat waniliowy
żółtko

Kajmak kakaowy
kajmak waniliowy + kakao

Masa krówkowa
5 łyżek śmietany
1,5 łyżki masła
15 cukierków krówek

Masa z mleka w proszku
2 łyżki margaryny
4 łyżki wody
3 łyżki cukru
1 łyżka kakao
2-3 łyżki mleka w proszku

Ozdoby z masy marcepanowej

II miejsce za Mazurek Mławski otrzymała **Pani Magdalena Żabińska** (4) z Klubu Seniora "Złota Jesień"
Składniki:
40 dag mąki
40 dag cukru
40 dag masła
40 dag migdałów mielonych
6 jaj
10 dag rodzynków
10 dag wiórków kokosowych
słoik dżemu
20 dag orzechów włoskich
15 dag żurawiny suszonej
2 łyżeczki cynamonu

2 łyżeczki mielonych goździków
olejek migdałowy
polewa czekoladowa biała i ciemna

Sposób wykonania

Mąkę, masło, cukier, migdały, 3 żółtka, rodzynki, cynamon, goździki, olejek migdałowy połączyć, wyrobić ciasto. Z ciasta rozwałkować placek o grubości ok.2 cm, włożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę i piec na kolor rumiany.
Po wystudzeniu ciasto posmarować dżemem, posypać orzechami, żurawiną. Następnie polać ubitą pianą z 6 białek wymieszaną z wiórkami kokosowymi i krótko zapiekać. Po wystudzeniu ciasta zdobić jasna i ciemna polewą czekoladową.

III miejsce- uczennice kl. II b (1) Kucharz Małej Gastronomii z zespołu Szkół Nr 2 - Edyta Sinkiewicz, Monika Szatkowska, Martyna Badziąg, Angelika Szczypiorska pod kierunkiem mgr inż. Anny Tańskiej i mgr Grażyny Tartas

Składniki

5 świeżych jaj
1 szklanka cukru
2/3 szklanki mąki krupczatki
1/2 łyżeczki octu spirytusowego
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Masa

4 serki waniliowe (ok 200 g)
1/2 szklanki cukru pudru
150 g masła
2 łyżki kakao
200 g wiórek kokosowych
elementy dekoracyjne

Etapy przygotowania

1. Białka jaj zmiksować.
2. Żółtka jaj w osobnym naczyniu zmieszać widelcem z octem i proszkiem do pieczenia na konsystencję emalii (może się początkowo pienić).
3. Dodać masę żółtkową do białek i dobrze zmiksować (nawet do 10 min.). Masa

powinna mocno "urosnąć". Im świeższe jajka, tym mocniej urośnie. pod koniec miksowania masa będzie dosyć gęsta.
4. Dodać przesiana mąką i bardzo delikatnie wymieszać łyżką.
5. Piec na blasze wyłożonej pergaminem lub folią aluminiową nasmarowaną tłuszczem. temp. pieca elektrycznego ok. 30 min. Forma tortowa śr. 21-24 cm - 3 warstwy.
6. Po wyciągnięciu z pieca i ostygnięciu ciasto odwrócić i zdjąć folię. Nadaje sie jako spód do ciast biszkoptowych.

Technika wykonania masy
masło utrzeć, dodać cukier puder i kakao. Udekorować wg uznania.

Jury przyznało również wyróżnienia:
- Mazurek Orzechowy (2) Pani Annie Tańskiej - nauczycielce Zespołu Szkół Nr 2 w Mławie;
- Mazurek Bakaliowy (8) uczniom Zespołu Szkół Nr 2 w Mławie: Irminie Olszewskiej, Katarzynie Żuchowskiej, Paulinie Zakrzewskiej, Marcie Słowikowskiej;
- Mazurek kruchy z bakaliami uczniom Zespołu Szkół Nr 2 w Mławie: Sylwii Reks, Sylwii Maciak, Kamilowi Olejkowskeimu;
- Mazurek z konfiturami Pani Anny Cieślińskiej z Kosin Starych;
- Mazurek waniliowo-czekoladowy na waflach uczniów Zespołu Szkół Nr 2 w Mławie: Grzegorzowi Orłowskiemu, Piotrowi Mantowskiemu, Sebastianowi Olszewskiemu, Rafałowi Kędzierskiemu.

orz trzy Mazurki Polskie przygotowane przez Powszechna Spółdzielnię Spożywców "Spójnia".

Uroczyste wręczenie nagród i wyróżnień odbędzie się w czerwcu podczas otwarcia Muszli Koncertowej w Parku Miejski. O terminie osoby nagrodzone zostaną powiadomione telefonicznie.

Dziękujemy serdecznie za chwile kulinarno-muzycznej radości, która mogliśmy wspólnie ofiarować dzieciom i potrzebującym w te Święta Wielkanocne.
Liczymy, że w roku 2011 włączą się w naszą akcję wszyscy ci, którym przedświąteczne porządki i brak czasu uniemożliwiły wzięcia udziału w tegorocznym konkursie.

-
-

-
3
-
Wesołego
Alleluja
7

-
WESOŁYCH
ŚWIĄT
-
Alleluja

-
Alleluja
-

-
-

-
-

-
-

-
-

-

Adres źródłowy: https://mlawa.pl/artykul/konkurs-na-mazurek-rozstrzygniety