

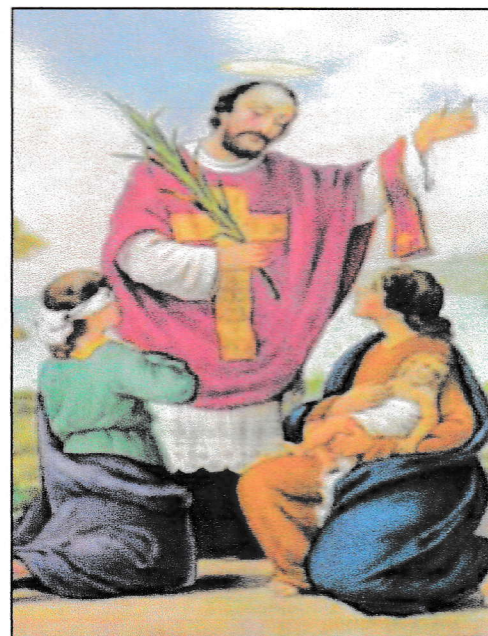
LEGENDA O ŚWIĘCIE ZAKOCHANYCH

Jedna z legend o Świętym Walentym mówi, że żył on w Cesarstwie rzymskim za panowania Klaudiusza II Gockiego, który to zabronił młodym mężczyznom w wieku od 18 do 37 lat zawierać związki małżeńskie. Cesarz był przekonany, że najlepszymi żołnierzami są legionieści, którzy nie mają rodzin. Po wejściu nowych przepisów w życie,

Święty Walenty sprzeciwił im się i potajemnie udzielał ślubów zakochanym. Cesarz wkrótce jednak poznał sekret Walentego i wtrącił go do więzienia. Legenda mówi, że poznał w nim niewidomą córkę swojego strażnika, w której się zakochał. Jego narzeczona pod wpływem miłości odzyskała wzrok. Gdy dowiedział się o tym cesarz, posta-

nowił zabić Świętego Walentego. Ten jednak, tuż przed śmiercią napisał list do swojej ukochanej, który podpisał "Od Twojego Walentego". Według legendy egzekucja odbyła się 14 lutego. W ten sposób Święty Walenty został patronem zakochanych, których święto rokrocznie przypada 14 lutego.

Lena Muras



KIM BYŁ ŚWIĘTY WALENTY?

Święty Walenty był biskupem i męczennikiem chrześcijańskim, święty Kościoła katolickiego oraz anglikańskiego i luterńskiego. Z wykształcenia był lekarzem, ale z powołania był du-

chownym. Dlatego Świętego Walentego uznajemy nie tylko jako patrona zakochanych, ale również jako patrona ludzi z epilepsją.

Lena Muras

TLUSTOCZWARTKOWE PĄCZKI A'LA TOMEK

SKŁADNIKI:

- 500 g mąki pszennej
- 20 g świeżych drożdży
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 3 żółtka
- 1 jajko
- 50 g cukru
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżka ekstraktu z wanilii lub wódki
- sok z 1/2 cytryny

Zaczynamy od zrobienia rozczynu: drożdże rozcieramy łyżką cukru, dodajemy 200 g przesianej mąki i ciepłe mleko. Wszystko wymieszać i odstawić na około 10 minut, aż rozczyn urośnie.

Resztę mąki (300 g) przesiewamy do dużej miski, doda-

jemy podrośnięty rozczyn, jajko, żółtka, resztę cukru, ekstrakt z wanilii i sok z cytryny. Wyrobić ciasto, pod koniec dodając olej. Dokończyć wyrabianie do momentu, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne (ciasto jest dość lepkie, ale nie podsypujemy mąki). Ciasto uformować w kulę i włożyć do obsypanej mąką miski, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (ciasto ma podwoić swoją objętość) na około 90 minut.

Kiedy ciasto już wyrośnie wyłożyć je na posypaną mąką stolnicę. Rozwałkować na grubość około 1 cm i małym kieliszkiem wykrawać kółka. Układać je na oprószonej mąką stolnicy i pozostawić do ponownego wyrośnięcia na około 15 minut (mają

podwoić swoją objętość).

W garnku rozgrzewamy olej do temperatury 175 stopni. Smażymy wyrośnięte pączuszki chwilę z każdej strony na złoty kolor. Następnie układamy je na kratce wyłożonej ręcznikiem papierowym do odsączenia. Lekko przestudzone mini pączki maczamy w lukrze lub całkowicie wystudzone obsypujemy cukrem pudrem. Pączki na Tłusty Czwartek od razu lepsze :)

Poleca Tomek Kurnyta

