**Świąteczny makowiec z bezą   
jako forma bożonarodzeniowej kutii**

**Trudno wyobrazić sobie święta Bożego Narodzenia bez potraw z makiem. Ten składnik ma długą tradycję. Jest symbolem pomyślności, dobrobytu i pomnażania wszelkich dóbr. A w wierzeniach Słowian miał łączyć świat żywych ze światem umarłych. Do najpopularniejszych świątecznych dań z makiem należą kutia i makowiec. A gdyby tak połączyć je w jeden pyszny smakołyk? Proponujemy wam przepis na bożonarodzeniowy makowiec z bezą i nadzieniem pełnym maku, pszenicy, orzechów, suszonych owoców i miodu.**

**Kruche w sam raz**

Sekret udanego ciasta kruchego tkwi w dobrych składnikach – świeżych jajach, lekkiej, przesianej mące i dobrej jakości tłuszczu. Bardzo ważna jest struktura surowego ciasta. Składniki nie powinny połączyć ze sobą na jednolitą, gładką masę. Nie należy więc ciasta kruchego zbyt długo zagniatać, a jedynie wymieszać ze sobą składniki ręcznie lub za pomocą robota kuchennego.

Pamiętajmy, że kruche ciasto lubi chłód. I to już od samego początku. Wszystkie składniki powinny być więc bardzo zimne, włącznie z miską, w której będzie ugniatane ciasto. Z tego też względu malakser stanowi lepsze rozwiązanie niż zagniatanie ręczne, unikniemy bowiem ogrzewania ciasta dłońmi. Po wymieszaniu składników ciasto wkładamy do lodówki, dobrze jest też je ponownie schłodzić po wyłożeniu w formie, zanim przystąpimy do pieczenia.

**Beza idealna**

Podstawą każdej bezy są dwa składniki – białka jaj kurzych i cukier. Wydawać by się mogło, że to niewiele, więc trudno coś tu zepsuć. Tymczasem wpływ na to, czy beza będzie naprawdę udana, ma wiele czynników.

- Kluczem do dobrej bezy są świeże jaja, bowiem tylko z takich białek powstanie sztywna, trzymająca odpowiednią strukturę piana – podkreśla Tomasz Jokiel, ekspert marki Fermy Drobiu Jokiel. – Wbijając je do miski, musimy starannie oddzielić białka od żółtek. Absolutnie nie mogą się wymieszać. Najlepiej wyjąć je z lodówki chwilę wcześniej. Białka w temperaturze pokojowej łatwiej się ubijają.

Pianę ubijamy w dużej, najlepiej metalowej lub szklanej, misce – ręcznie lub za pomocą miksera. Jeśli posługujemy się mikserem, zacznijmy od wolnych obrotów i zwiększajmy je stopniowo do najwyższych. Bardzo ważne jest przerwanie ubijania w odpowiednim momencie. Robimy to do uzyskania tzw. *soft peaks*, czyli chwili, kiedy za pomocą mieszadła jesteśmy   
w stanie stworzyć wierzchołki, ale ich czubki opadają. To właściwy moment na dodanie cukru.

Dodanie cukru do piany z białek stabilizuje ją. Ważne jest nie tylko rozpoczęcie tego procesu w odpowiednim momencie, ale też wsypywanie cukru stopniowo, po jednej łyżce. Białka   
z cukrem ubijamy do całkowitego rozpuszczenia drobinek. Można to sprawdzić rozcierając pianę w palcach (nie powinniśmy wyczuwać grudek).

- Prawidłowo ubita piana bezowa powinna być sztywna, gęsta, błyszcząca i nie rozlewać się na boki – wyjaśnia Tomasz Jokiel. – Bardzo ważne jest też suszenie bezy, powoli i w niezbyt wysokiej temperaturze. Pamiętajmy, aby pod koniec pieczenia zmniejszyć temperaturę, a po wyłączeniu piekarnika od razu nie wyjmować ciasta z bezą. Należy je pozostawić w środku przy uchylonych drzwiczkach do ostudzenia.

**Przepis na makowiec z bezą**

**Składniki**  
**Kruche ciasto:**

4 żółtka z jaj M lub L Fermy Drobiu Jokiel

200 g mąki pszennej

50 g mąki ziemniaczanej

½ łyżeczki proszku do pieczenia

szczypta soli  
50 g cukru pudru

200 g masła

**Nadzienie makowo-bakaliowe:**

2 jaja M lub L Fermy Drobiu Jokiel

300 g maku

50 g masła

50 g cukru (1/4 szklanki)  
40 g miodu

100 g rodzynek

60 g migdałów w płatkach

40 g orzechów włoskich

40 g kandyzowanej skórki pomarańczowej

100 g żurawiny suszonej

80 g ugotowanej pszenicy

**Beza**:

4 białka

200 g cukru

1 łyżka mąki ziemniaczanej

Na stolnicę wysypujemy mąkę pszenną i ziemniaczaną wymieszaną z proszkiem do pieczenia,  
solą i cukrem pudrem. Dodajemy zimne masło i siekamy wszystko, aż do uzyskania konsystencji kaszy. Wówczas dodajemy 4 żółtka (białka zachowujemy na bezę) i zagniatamy ciasto. Następnie owijamy je folią i umieszczamy w lodówce na min. 1 godzinę. Piekarnik nagrzewamy do 170 stopni (góra-dół, bez termoobiegu). Formę prostokątną o wymiarach 26x36cm wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkowujemy i umieszczamy w foremce. Dziurkujemy je widelcem, wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 20 minut. Po upieczeniu ciasto studzimy.

Mak zalewamy gotującą się wodą tak, aby całkowicie zakryła mak. Odstawiamy go do wystudzenia. Następnie mak dokładnie odsączamy na sicie, po czym mielimy dwa razy w maszynce do mielenia mięsa. Do miski wkładamy masło, cukier i miód. Ucieramy je mikserem do powstania puszystej masy. 2 jaja rozbijamy i oddzielamy żółtka od białek. Żółtka dodajemy do masy i ucieramy razem przez minutę. Pszenicę gotujemy około 20 minut, aż zmięknie. Dodajemy zmielony mak i mieszamy. Wrzucamy suszone owoce, orzechy, pszenicę i mieszamy. Białka ubijamy na sztywną pianę. Przed wyłożeniem masy makowej na ciasto mieszamy  
je z ubitymi białkami.

4 białka, które pozostały po przygotowani kruchego ciasta, ubijamy na puszystą pianę ze szczyptą soli. Pod koniec ubijania dodajemy stopniowo cukier i dalej ubijamy. Piana powinna być gęsta, błyszcząca. Następnie dodajemy mąkę ziemniaczaną i ubijamy jeszcze 30 sekund.

Na wystudzony spód wykładamy równomiernie masę makową. Na niej rozsmarowujemy pianę z białek. Ciasto wkładamy do gorącego piekarnika i pieczemy przez 20 minut w temperaturze 170 stopni. Następnie zmniejszamy temperaturę do 60 stopni, włączamy termoobieg i dosuszamy bezę jeszcze przez 15 minut.

Ciasto kroimy po całkowitym wystudzeniu.

Smacznego i Wesołych Świąt!

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice). www.fdjokiel.pl