

Jeszcze jeden mazur dzisiaj

Trzy głębokie wdechy i zaczynamy projekt Święta. Dom pełen gości, w porywach będzie 9 osób żądnych kulinarnych i duchowych wrażeń przy suto zastawionym stole. W tym jedna bezglutenowa, wokół której będzie się kręcić cała kuchnia. Z doświadczenia wiem, że najmniej kręcić się w tej kuchni będzie sama zainteresowana. Kilka dni szaleństwa, sprzątanie, zakupy, gotowanie, pieczenie, dekorowanie. A najważniejsze w tym szaleństwie – nie dać się zwariować. Nie zapomnieć, o co w tym naprawdę chodzi, że to zwycięstwo życia nad śmiercią, radość, świętowanie, przeżywanie.

Żeby przeżywać muszę przeżyć. Planowanie i organizacja to klucz. W fazie kuchennej projektu niemal wszystko na mojej głowie, ale podejmuję odważną decyzję, tym razem DELEGUJEMY! *„Maadziaaa! Jak chcesz zjeść w Święta coś słodkiego, to chodź potańcować po tej kuchni!”* Oczywiście zaraz usłyszę, że jak to!, że nie umie, że ja to na pewno zrobię lepiej. Takie chwytły nie działają na menadżera projektu Święta. Menadżer ma swoje chwytły. *„Ja już upiekłam babę drożdżową, mazurka żurawinowego i pomarańczowego z marcepanem. Kuchnia czysta, chcesz mazurka bez glutenu, to do roboty!”* Jeszcze trochę pomarudzi, że kruche ciasto nie wychodzi na tej mące, że to trudne, ale wizja marcepanu i pomarańczowej konfitury na choćby kruszącym się spodzie przeważa.

Na Madzię czeka już pół garnka przygotowanej dwa dni wcześniej konfitury pomarańczowej, na pergaminie suszą się ugotowane w syropie plastry pomarańczy. Zaczynamy od przygotowania marcepanu. *„Coo? Sama mam marcepan zrobić? Żartujesz?”* Ani trochę, paczka płatków migdałowych potraktowana blenderem, do tego cukier puder, olejek migdałowy, kilka kropel koniaku, odrobina wody. Nawet niczego nie rozsypała, brawo! Teraz ciasto. Proponuję z połowy porcji, mazurek będzie jednoosobowy, taki na wyłączność. Mąka, cukier, masło... *„Maamaaa! Ratuunku!”* Wiedziała, że to nastąpi. Co się porobiło? Zapomniało się, że z połowy porcji i masło wpadło w mąkę w całości. A zatem będzie jednak wielki mazur. Ale okazuje się, że delegowanie odpowiedzialności czyni cuda! Madzia podejmuje swoją pierwszą samodzielną decyzję w projekcie „mazurek” – połowa ciasta pójdzie do zamrażalnika na ciężkie czasy po Świętach. No to działamy dalej. Żółtka (*Łaaa, się rozlało mi to białko!*), śmietana (*Ale ile to jest łyżka!?*). He, he! Już wiem co zaraz będzie. *„Maaamo! Tego się nie da wymieszać!”* Walcz, walcz dziecińco! Masz czas do wieczora. Tylko pamiętaj, że kruche wyrabia się szybko, żeby nie rozmiękło. No dobra, na etapie wyrabiania trochę pomogłam. Teraz ciasto do lodówki, a młody adept sztuki kulinarnej może odpocząć, albo lepiej posprzątać ten bałagan, jaki do tej pory wygenerował.

W drugim etapie pracy nad mazurkiem powinny się pojawić tylko standardowe jęki, że blacha jeździ po stole, że nie da się tego ciasta tak cienko, że ten pergamin to bez sensu. Zatykam uszy, wiem, że jak dojdzie do tego szlaczka dookoła placka, Młoda wykaże się artystem i przestanie marudzić.

No i gotowe, ciasto do piekarnika! Myślałam, że moje dziecię może siedzieć z otwartą buzią tylko przed ekranem telewizora, ale okazuje się, że okienko piekarnika też tworzy magię. To chyba ta „magia Świąt”. Po 20 minutach cud-spód mazurkowy jest gotowy. Teraz tylko wystygnie i przyjdzie czas na kulminacyjną fazę przedsięwzięcia – zdobienie! Magda podskakuje jakby miała lat 4 nie 14, fajnie, że coś jeszcze wzbudza w nastolatkach takie pozytywne emocje. „Mogę już? Mogę już?” Ano dekoruj, proszę! W kuchni zawirowało, a ja pod skórą czuję to specyficzne mrowienie, sugerujące, że to jeszcze nie koniec katastrof. No i proszę: „Aaa! Mamo!” Po raz n-ty odrywam się od rolad i co tym razem? Się zapomniało o marcepanie, który miał stanowić kluczową warstwę między ciastem a konfiturą, cóż, konfitura już na placku. Rozwiązanie tego problemu pozostawiam jednak wykonawcy mazurka i wracam do mięsa. Kątem oka obserwuję, jak wykonawca zgarnia łyżką konfiturę z powrotem do garnka, dość nieporadnie ściera na tarce marcepan, ponownie klajstruje mazurka konfiturą, po czym uff, oddycha z ulgą. Ja też. Jeszcze tylko plastry pomarańczy, kwiatuchy z marcepanowych kulek i oto jest! Voilà! Piękny, bezglutenowy mazurek, specjał dla smakoszy, którzy docenią słodycz z delikatną nutą migdałowej i pomarańczowej goryczki. Teraz już jestem spokojna o projekt Świąt. Madzia dostanie premię za zaangażowanie, a ja może nawet ogarnę wszystkie fazy i etapy, dożyję Wielkanocnego śniadania i przeżyję te Świąta pięknie, godnie, z poczuciem dumy z naszych domowych, cudnych tradycji wielkanocnych, których nie zakłóca taki drobiazg, jak brak glutenu w wypiekach.

Małgorzata Lesiecka-Czop