**Idealna mąka na świąteczne pierogi**

**Stół wigilijny bez tradycyjnych, polskich pierogów z kapustą i grzybami? Nie, to nie może się udać. Jednak wiele gospodyń wybiera drogę na skróty, kupując gotowe uszka, bo wyrabianie ciasta wydaje się trudne i pracochłonne. Sekret wyjątkowego smaku tkwi w cieście. A jego jakość zależy od mąki. Sukces wigilijnej potrawy zapewni Mąka Tortowa typ 450 z charakterystycznym tortem ze świeczką, która od kilkudziesięciu lat znajduje się w ofercie Podlaskich Zakładów Zbożowych S.A. w Białymstoku.**

Niestety nawet najlepszy i najbardziej wymyślny farsz nie uratuje wigilijnej potrawy, jeżeli ciasto będzie zbyt twarde lub zbyt mączne. Jak twierdzi Dawid Siniło, szef nowo otwartej w Białymstoku Pierogarni Soodi, ciasto na pierogi musi być doskonale wyrobione, z zachowaniem odpowiednich proporcji.

– Powszechnie uważa się, że jest to bardzo proste ciasto, bo zawiera tylko cztery składniki. Głównym z nich jest mąka. Kolejnymi są: gorąca woda, sól i tłuszcz. Ale jest także piąty element, czyli serce. Każda osoba, która wyrabia ciasto, wkłada w nie swoje serce i dzięki temu wychodzi ono idealnie. W naszej kuchni nie używamy żadnych maszyn przemysłowych, wszystko robimy ręcznie, na oczach gości. To właśnie dlatego tak dobrze wyczuwamy konsystencję ciasta i wiemy, kiedy jest gotowe – mówi Dawid Siniło.

Oczywiście nic nie stoi na przeszkodzie, by ciasto idealne zrobić samodzielnie…Gwarancją smaku będzie Mąka Tortowa PZZ Białystok, która na etykiecie ma tort ze świeczką. Dzięki niej pierogi przypadną do gustu nawet krytycznej Cioci na Wigilii.

Wszystko zależy od mąki

Typ mąki określany jest zawartością popiołu, który wskazuje na ilość składników mineralnych. O ilości popiołu decyduje z kolei stopień przemiału mąki. Im bardziej jest ona oczyszczona, tym mniejsza jest w niej zawartość składników mineralnych, a tym samym niższy ma typ. Najczęściej używana jest mąka o typie zbliżonym do 500. Oznacza to, że w 100 kg mąki jest ok. 500 g popiołu. Dla porównania mąki razowe mają typ zbliżony do 2000, co wskazuje na aż 2000 g udziału popiołu. Mąka pszenna typu 500 to produkt bardzo uniwersalny, nadający się do wypieków i przygotowania rozmaitych dań. Taką właśnie mąką jest Mąka Wrocławska typ 500 z PZZ Białystok.

A jaką mąkę wybrać, jeżeli chcemy, by wigilijne pierogi były idealne?

– Pierogi są polską tradycyjną potrawą wytwarzaną między innymi z mąki pszennej. Polecamy do tego celu mąki jasne, np. typ 450, 500 wytwarzane w Podlaskich Zakładach Zbożowych w Białymstoku. Idealną mąką na pierogi jest Mąką Tortowa ze świeczką, która króluje w kuchniach od pokoleń. Ten wybór sprawi, że ciasto będzie lekkie i elastyczne. Sporządzamy je z mąki z dodatkiem wody, oleju i soli. Możemy także zaparzyć 1/3 mąki, uzyskując w ten oto sposób efekt plastyczności ciasta. Pierogi nadziewamy w zależności od upodobań. Mogą być na słodko (owoce, konfitury, sery) lub na wytrawnie (kapusta i grzyby, farsze warzywne, mięsne) – mówi Anna Matuszewska, Dyrektor ds. Jakości i Produkcji w PZZ Białystok.

W Polsce w okresie Świąt Bożego Narodzenia wytwarza się i konsumuje bardzo duże ilości pierogów, zwłaszcza z kapustą i grzybami, których nie powinno zabraknąć na żadnym wigilijnym stole. Mąka tortowa, która znajduje się w ofercie Podlaskich Zakładów Zbożowych, jest idealnym składnikiem na ciasto do tej tradycyjnej, polskiej potrawy.

- Znana jest od pokoleń. Używały jej nasze babcie i mamy. To produkt wielopokoleniowy, który znaleźć można w każdej podlaskiej kuchni – mówi Sylwia Majewicz, prezes PZZ.

Dziś Podlaskie Zakłady Zbożowe S.A. w Białymstoku są jednym z największych młynów w Polsce, który zaopatruje piekarnie, zakłady przemysłowe, sieci handlowe i hurtownie w całym kraju i zagranicą.

- Jesteśmy zakładem, który produkuje doskonale znane w polskich domach mąki żytnie i pszenne, płatki owsiane oraz jęczmienne. Przez cały czas udoskonalamy nasz park maszynowy i kładziemy nacisk na jakość produktów. Nie chcemy i nie możemy stracić zaufania naszych Klientów, na które pracowaliśmy przeszło 70 lat – dodaje Sylwia Majewicz, prezes PZZ.

Pani Anna Matuszewska, Dyrektor ds. Jakości i Produkcji w PZZ S.A. Białystok podaje przepis na idealne pierogi. Dzięki niemu ciasto będzie delikatne i elastyczne.

SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 3 szklanki mąki,

- 1 szklanka wrzątku,

- szczypta soli,

- 6 łyżek oleju.

SKŁADNIKI NA FARSZ:

- 150 g suszonych grzybów,

- 1 kg kapusty kiszonej,

- 1 cebula,

- masło klarowane,

- pieprz i sól do smaku.

Sposób przygotowania:

1) Przesianą mąkę wsypujemy do miski, po czym zalewamy wrzątkiem. Czekamy aż przestygnie.

2) Dodajemy olej, po czym wyrabiamy ciasto.

3) Rozwałkowujemy ciasto, wykrawamy krążki pierogowe.

4)Kiszoną kapustę gotujemy na wolnym ogniu ok. 30 minut. Następnie odcedzamy ją z wody i drobno siekamy.

5) Suszone grzyby moczymy w zimnej wodzie co najmniej przez godzinę. Po tym czasie dokładnie je płuczemy, przekładamy do garnka, zalewamy zimną wodą i gotujemy przez godzinę. Odsączamy je i drobno siekamy.

6) Cebulę kroimy w drobną kostkę. Rozgrzewamy na patelni masło klarowane i rumienimy cebulkę na złoty kolor. Do cebulki dodajemy posiekaną wcześniej kiszoną kapustę i grzyby. Dusimy wszystko jeszcze przez ok. 30 minut.

7) Doprawiamy farsz do smaku pieprzem i odrobiną soli.

8) Do krążków pierogowych wkładamy farsz. Zaklejamy pierogi przyciskając brzegi ciasta do siebie i wyginając w ozdobne fale, wstążki.

Tak przygotowane pierogi można gotować i podawać na świeżo lub zamrozić.