Mucenicii Baneasa

BUCURESTI - 18 februarie 2021 ora 10:27
Comunicat tip General in Retail

Ziua de 9 martie era hotar intre zilele aprige ale Dochiei și zilele calduroase ale Moșilor. Tradiția considera această zi ca fiind ultima a Babei Dochia....



Mucenici Baneasa

Ziua Mucenicilor, dincolo de tradiții și obiceiuri, este una în care dusmania este îngropată, noi prietenii se leaga si sarbatorim primavara.
A rămas frumosul obicei ca, de 9 Martie, să pregătim mucenicii – un preparat culinar delicios, un desert foarte apreciat.

Baneasa pastreaza traditia si ne ofera Mucenicii Baneasa, mucenici muntenesti. Pentru aluatul din care se fac mucenicii este nevoie de făină bine cernută, un pahar de apă călduță și sare. În dimineața de 9 martie se pun la fiert într-o zeamă din apă, un vârf de linguriță de sare, coaja rasă de la o lămâie și puțin zahăr sau miere. Mai întâi, se pune la fiert apa cu sarea, după care se rade coaja de lămâie și abia atunci când mucenicii încep să fiarbă se adaugă și zahărul. Mucenicii sunt bine fierți atunci când încep să se ridice la suprafață. Se servesc cu miez de nuca maruntit și cu pudra de scorțișoară. Aceștia sunt mucenicii sau „măcinicii” muntenești.

Pofta Buna!

www.pastebaneasa.ro

Claudia Vasilache
office@wmp-pr.ro
0741101172
WMP PR AGENCY SRL