**Słodkości dla mamy**

***Dzień Matki to wspaniała okazja, aby pokazać naszym mamom jak bardzo je kochamy oraz jak są dla nas ważne i niezastąpione. Można to zrobić na wiele sposobów, a jednym z najbardziej sympatycznych, który na pewno sprawi dużą przyjemność, jest własnoręczne przygotowanie słodkiej niespodzianki. Najlepiej z pysznymi z wiosennymi owocami.***

W Polsce Dzień Matki obchodzony jest 26 maja od roku 1914. Trzeba przyznać, że termin został wybrany bardzo korzystnie. Końcówka maja to w naszym klimacie okres eksplozji wiosennej zieleni, a także moment, kiedy w sprzedaży powoli zaczynają pojawiać się nowalijki i sezonowe owoce.

– Dla naszych ukochanych mam możemy przygotować desery z jajkami i świeżymi owocami - mówi Tomasz Jokiel z Ferm Drobiu Jokiel. – Te dwa składniki mogą stać się bazą do wielu efektownych, słodkich niespodzianek.

Przedstawiamy dwie propozycje, które z pewnością wywołają uśmiech na twarzy każdej mamy!

**Ciasto z truskawkami**

Obecnie truskawki można kupić właściwie przez cały sezon dzięki dostawom z cieplejszych krajów, jednak wszyscy czekamy przede wszystkim na owoce z rodzimych plantacji. Truskawka powstała przez krzyżówkę dwóch odmian poziomki. Początkowo była towarem luksusowym, na który mogli sobie pozwolić jedynie najzamożniejsi. Truskawki są niskokaloryczne (w 100 g jest ok. 32 kcal), bogate w witaminę C, kwas foliowy, potas i błonnik. Ich spożywanie pozwala chronić organizm przez chorobami serca, wykazują również działanie antynowotworowe i wzmacniają układ odpornościowy. Ciasto z truskawkami to słodki deser, który regularnie gości na wiosennym stole i ma wielu wiernych zwolenników.

Składniki:

- 4 jaja L lub M Fermy Drobiu Jokiel

- 500 g truskawek

- 250 g margaryny

- 1 i 1/2 szklanki cukru

- 2 szklanki mąki pszennej

- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

- 2 opakowania cukru wanilinowego

Sposób przygotowania:  
Margarynę ucieramy z cukrem i cukrem wanilinowym na puszystą masę. W trakcie ucierania dodajemy stopniowo (najlepiej po jednym) jajka. Do masy dodajemy mąkę pszenną, ziemniaczaną i proszek do pieczenia, najpierw składniki te przesiewając. Po utarciu w cieście nie powinno być grudek. Ciasto wlewamy do wysmarowanej margaryną formy o wymiarach 25 x 30 cm. Na górze układamy oprószone mąką truskawki. Pieczemy przez około 50 minut w temperaturze 180° C. Po upieczeniu ciepłe ciasto posypujemy cukrem pudrem.

**Jagodowe tiramisu**

Borówka czarna, bo tak brzmi gatunkowa nazwa tej rośliny, to krzewinka rosnąca dziko na terenach leśnych. Rodzi niewielkie owoce o granatowej barwie, zwyczajowo nazywane jagodami. Są one bogatym źródłem błonnika, witamin (np. C, A, B) oraz minerałów (selen, miedź, cynk, mangan). Owoce te dobrze działają na układ pokarmowy (lepsza przemiana materii i praca jelit), neutralizują toksyny wywołujące zatrucia, chronią przed pylicą, a także redukują poziom złego cholesterolu. Mają lekko kwaskowaty, owocowy smak, idealnie pasujący do słodszych dodatków.

Składniki:

- 300 g jagód

- 2 jaja L lub M Fermy Drobiu Jokiel

- 250 g serka mascarpone

- 2 łyżki cukru

- 1 opakowanie biszkoptów

- 1 szczypta soli

- 3 torebki herbaty owocowej

- 500 ml wody

Sposób przygotowania:  
Herbatę parzymy przez pięć minut w 500 ml wrzątku i odstawiamy do wystygnięcia. Żółtka oddzielamy od białek i miksujemy z cukrem. Po uzyskaniu gładkiej masy dodajemy stopniowo serek mascarpone, cały czas miksując. Białka ubijamy wraz ze szczyptą soli, gdy będą ubite na sztywną pianę, łączymy delikatnie z powstałym kremem. Jagody miksujemy, zostawiając kilkanaście sztuk do dekoracji. Biszkopty moczymy w naparze herbaty. Następnie układamy warstwy: na dnie biszkopty, potem zmiksowane jagody i masę jajeczno-serową. Liczba warstw zależy od wielkości pucharku czy szklanki. Jako ostatnią warstwę dajemy zmiksowane jagody. Na wierzchu układamy po kilka całych owoców. Deser wstawiamy do lodówki na 2 godziny.

**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