

## **Pączki żakowolskie z powidłami z antonówek**

Na Liście Produktów Tradycyjnych figurują od 4 listopada 2009 r. Produkt został zarejestrowany w kategorii wyroby piekarnicze i cukiernicze.

Pączki żakowolskie z powidłami z antonówek wyglądem zewnętrznym przypominają okrągłą kulę lekko spłaszczoną, natomiast w przekroju mają kształt lekko spłaszczonego koła, w środku złotego koloru powidła otoczone jasnym ciastem. Średnica pączka wynosi ok. 8 cm, wysokość ok. 4 cm. Są pulchne w dotyku i mają zapach ciasta drożdżowego oraz nadzienia jabłkowego.

### Metoda produkcji:

Jabłka kroimy w cienkie plastry i smażymy przez kilka dni bez cukru. Gdy odparuje woda, dodajemy cukier i dosmażamy powidła. Z drożdży, mleka, cukru i mąki robimy rozczyń i odstawiamy go do wyrośnięcia. Mąkę wsypujemy do miski, żółtka z jajek ubijamy z cukrem, dodajemy do mąki, wlewamy rozczyń i zagniatamy ciasto. Przykrywamy lnianą ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia.

Dużą łyżką nabieramy porcję ciasta, nadziewamy powidłami i formujemy pączek. Gotowe pączki układamy do ponownego wyrośnięcia. W płaskim naczyniu rozgrzewamy tłuszcz, partiami układamy pączki i smażymy na obie strony.

### Tradycja, pochodzenie oraz historia produktu:

Od niepamiętnych czasów w Żakowoli Radzyńskiej były spożywane pierogi, pączki, parowańce i racuchy. Pączki były daniem niedzielnym, a obowiązkowym w karnawale, głównie w tłusty czwartek. Podstawowym daniem były pierogi, w dzień powszedni – bez jajek, tłuszczu, a w niedzielę

bułki pieczone w piecu i właśnie pączki. Pączki nadziewano wiśniami, makiem, marmoladą z antonówek, czarną porzeczką lub dziką różą. Antonówki sprowadził do Żakowoli Radzyńskiej Franciszek Wajszczuk, który w 1940 roku założył szkółkę i zaopatrzył w antonówki całą wieś. Dzisiaj pozostała jeszcze tradycja wyrobu powideł z antonówek, których używa się jako nadzienia do pączków.