



„Całuski” i kawałki piernika „Miś”

W okresie przedświątecznym sklepy cukiernicze oferują nam wprawdzie bogaty i bardzo zróżnicowany asortyment wypieków i słodczy, ale proponowane poniżej drobiazgi, przygotowane domowym sposobem, prócz niewątpliwych walorów smakowych stwarzają jakąś osobliwą świąteczną atmosferę. Szczególnie też je lubią dzieci - zresztą może nie tylko dzieci...

Minęły czasy, kiedy wyłączną domeną gospodyni doskonałej była kuchnia, a punktem jej honoru - częstowanie miłych gości wyrobami przygotowanymi według zazdrośnie strzeżonych przepisów, nierazko przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Dziś nasz „Ludwik” (czytaj - pan domu), jeśli już sam nie pitrasi w kuchni, to przynajmniej pomaga zmywać naczynia. I nie uważam wcale, aby to była praca niegodna mężczyzny. Znam jednak wiele innych zajęć z dziedziny gastronomii nie tylko ciekawych, ale wymagających wręcz twórczej inwencji. Do nich właśnie należy wyrób wszelkiego rodzaju słodkości na świąteczny stół.

Niżej podaję kilki ciekawych przepisów do wykorzystania.

1. Piernik miodowy „Miś” (przepis wypróbowano w najłatwiej dostępnym sprzęcie piekarniczym, jakim jest elektryczny prociż. Składniki: 12 dkg miodu (najlepiej gryczanego), 10 dkg cukru, 3 jaja, 25 dkg mąki, 5 dkg masła, 0,5 dkg sody oczyszczonej, przyprawy korzenne według smaku, 2 łyżki

Słodkie drobiazgi na świąteczny stół

rozdrobionych bakalii (rodzynki, figi, migdały, orzechy itd.).

Płynny miód i masło utrzeć z cukrem, żółtkami, sodą i bakaliami. Dodać mąkę i białko ubite na pianę. Do wnętrza dobrze wysmarowanego masłem i lekko oproszonego tartą bułką prociża (z wkładką) wlewamy średnio gęste ciasto. Prociż włączamy na 30 minut, potem 3-minutowa przerwa i ponownie włączamy na 10 minut. Piernik można przelać marmoladą, a wierzch polukrować.

2. Kruche „całuski” doskonałe jako dodatek do miodów pitnych i win. Składniki: 35 dkg miodu, 20 dkg cukru, 2 jaja, około 60 dkg mąki, 1,5 łyżki masła lub innego tłuszczu, 1 łyżeczka cynamonu, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, otarta skórka z połowy cytryny.

Miód rozpuścić i ostudzić. Jaja utrzeć z cukrem i masłem, wlać miód, wsypać część mąki, wymieszać łyżką. Dodać sodę i cynamon oraz resztę mąki, wyrobić ciasto jak na bułki. Z ciasta wyrabiać wałki grubości 3-4 cm, krajać i utoczyć kulki wielkości włoskiego orzecha. Kulki te układać na blasze wysmarowanej lekko woskiem pszczelim. Piec w gorącym piekarniku. Powinny się spłaszczyć, ale nie zanadto rozlewać. W razie potrzeby dodać jeszcze trochę mąki.

3. Marokanki (przepis czeski). Marokanki to małe, bakaliowe placuszki wschodniego typu, bardzo smaczne, pożywne. Trochę cierpliwości trzeba jednak przy rozdrabnianiu kandyzowanych owoców i orzechów. Składniki: 8 dkg miodu, 2 dkg masła, 0,25 l mleka, 5 dkg mąki, 10 dkg orzechów włoskich, laskowych i migdałów. 10 dkg kandyzowanej skórki pomarańczowej, 5 dkg różnych kandyzowanych owoców, (figi, daktyle też) 3 dkg rodzynek, trochę cynamonu.

W litrowym garnku rozcieramy mąkę z mlekiem, dodajemy masło i miód.



Następnie naczynie to wstawiamy do nieco większego garnka z gotującą się wodą. Składniki ucieramy aż do zgęstnienia całej masy. Z kolei dodajemy drobno posiekane kandyzowane owoce, skórkę pomarańczową, rodzynki, orzechy, migdały, cynamon i mieszamy już bez ogrzewania.

Na wysmarowaną tłuszczem i wysypaną mąką blachę kładziemy małą łyżeczką porcyjki ciasta i pieczemy w średnio gorącym piekarniku około 20 minut. Zarumienione i gorące jeszcze marokanki zbieramy z blachy (przy użyciu noża). Zyskują wiele na smaku, jeżeli oblać je z wierzchu czekoladową polewą.

Smacznego!

M. Wojtacki