

Dobre pierniki z dobrego miodu

Mieczysław Wojtacki

Pierniki, całuski, katarzynki, torty miodowe i miodowniki to tylko kilka przykładów bogatego wyboru tradycyjnych wypieków z miodu, nie wymagających reklamy. Wyborne w smaku, chrupkie, rozpluwające się w ustach, o miłym aromacie, a przy tym nie tylko bardzo trwałe, ale nawet smaczniejsze po pewnym okresie „ležakowania”.

Wszystkie wyżej podane zalety odnieść można do wypieków miodowych z tym wszakże zastrzeżeniem, że przygotowane będą na naturalnym miodzie pszczelim.

Zbyt często jeszcze, niestety, stosuje się taryfę ulgową i do wypieków używa surogatu sprzedawanego pod nazwą miodu sztucznego. Brak miodu naturalnego w cieście często nadrabia się dodatkiem nadmiernej porcji ostrych przypraw korzennych, których przemożny aromat całkowicie przytłacza inne zapachy i nadaje ciastu charakterystyczną woń piernika.

To niewinne kulinarne „falszerstwo” możemy wybaczyć oszczędnej gospodyni, której mąż nie jest pszczelarzem. Tam, gdzie istnieje pasieka chociaż najskromniejsza, zawsze znajdzie się pewna ilość miodu poza wyborem, a więc uzyskana przy osuszaniu miodarki i naczyń po miodobraniu, z dzikich plastrów, zasklepów itp. Miód nadający się wyłącznie do wypieków uzyskuje się z rodzin zarażonych zgnilcem złośliwym (w początkowej fazie zarażenia). Z reguły są to rodziny aktywne, silne, mające spore zapasy miodowe. Wycinki z plastrów z miodem (bez czerwiu) składa się do emaliowanego kotła i ogrzewa do całkowitego stopienia. Wosk wypływa na wierzch, a pozostały ściemniały i gęsty miód doskonale nadaje się do wszelkich ciast. (Przy obróbce tego rodzaju plastrów należy zachować szczególne środki ostrożności, aby nie dopuścić do rozwleczenia choroby. Sprzęt po zakończeniu prac — poddać dezynfekcji roztworem sody żrącej). Temperatura wypieku jest wystarczająco wysoka,

aby zniszczyć bakterie choroby. Niezależnie jednak od sposobu pozyskiwania miodu warto od czasu do czasu odżałować niewielką jego ilość na domowe potrzeby, aby przygotować któryś z wypieków miodowych. Niech to będzie najskromniejszy pierniczek, byle pachniał prawdziwym miodem, a nie samymi goździkami.

Dla chętnych, którzy chcieliby skorzystać z okazji, podaję niżej kilka sprawdzonych przepisów z kuchni różnych narodów.

Piernik „Moskiewski” (przepis rosyjski)

Miód 250 g, mąka pszenna 500 g, cukier puder 150 g, woda 1/3 szklanki, 1 jajo, masło śmietankowe 150 g, migdały, orzechy 15 g, cynamon, wanilia, 2 goździki rozdrobnione i utarte — 1 łyżeczka, soda oczyszczona 5 g (niepełna łyżeczka). Cukier rozpuścić w wodzie, przegotować, zdjąć pianę, dodać masło, miód, przyprawy i starannie wymieszać. Następnie ochłodzić, dodać mąkę oraz sodę. Przygotowane ciasto układamy na dobrze wysmarowaną masłem blachę. Z wierzchu ciasto smarujemy jajkiem i posypujemy drobno siekanymi orzechami (lub migdałami). Piernik wypiekamy w średnio gorącym piekarniku.

Piernik domowy (przepis czeski)

Miód 200 g, mąka pszenna 650 g, cukier puder 200 g, mleko 1/8 l, 1 jajo, 1 żółtko, soda oczyszczana 1 łyżeczka, dodatki korzenne: 4 goździki, anyż, cynamon, otarta skórka z cytryny.

Cukier ucieramy z jajkiem, żółtkiem i dodatkami korzennymi. Po dodaniu miodu, mleka i reszty składników całość mieszamy i wyrabiamy na jednolite ciasto. Piernik pieczemy na wysmarowanej tłuszczem i obsypanej mąką blasze w średnio gorącym piekarniku.

Pierniczki krakowskie

Miód 250 g, cukier 250 g, jaja 4 sztuki + 3 żółtka, mąka pszenna około 650 g, cynamon 1/2 łyżeczki, goździki 2 szt. (utarte), soda oczyszczana 1 łyżeczka.

W rondlu zanurzone w gorącej wodzie ubijamy mieszaninę przygotowaną z cukru, jaj i żółtek aż do otrzymania równomiernie zagęszczonej masy. Po wystygnięciu dodajemy miód i przyprawy. Z kolei wysypujemy sodę i starannie mieszając — mąkę w ilości około 0,6 — 0,7 kg. Dobrze wyrobione ciasto należy rozwałkować na stolnicy na grubość 0,5 cm. W cieście blaszanymi foremkami wycinamy serca, katarzynki, kółeczka i gwiazdki. Lekko ogrzaną blachę smarujemy cienką warstwą wosku. Na blasze układamy pierniczki i wypiekamy do lekkiego przyrumienienia. Wosku wystarcza na dwukrotny wypiek.

Placek serowo-miodowy (przepis czeski)

Składniki ciasta: 250 g mąki, 150 g masła, 50 g cukru pudru, 30 g miodu i 1 jajko.

Masa serowa: 250 g chudego twarogu, 100 g miodu, 1 żółtko i 5 łyżek dżemu borówkowego.

Na stolnicy przygotowujemy ciasto z mąki, posiekanego masła, cukru, płynnego miodu i jajka. Ciasto po dokładnym wymieszaniu odstawiamy na pół godziny w chłodne miejsce. Potem rozwałkujemy je na grubość 0,5 cm i wykładamy na blachę wysmarowaną masłem i posypaną lekko mąką. Na ciasto nakładamy warstwę masy serowej, przygotowanej następująco: żółtko rozcieramy z cukrem i twarogiem. Następnie dodajemy borówki i miód. Placek pieczemy w średnio gorącym piekarniku. Po wypieczeniu można obsypać cukrem. Przechowywać w chłodnym miejscu. Najsmaczniejszy w drugim i trzecim dniu.

Ciasta miodowe przygotowane bez tłuszczu (pierniczki krakowskie i piernik domowy) szybko twardnieją, ale są kruche i mają cenną zaletę, że można je długo przechowywać. Niestety, tę ostatnią właściwość w praktyce sprawdzić jest niezmiernie trudno.