

# GWIAZDKOWE PRYZSMY

## Produkty pszczele i przetwórstwo

„Nie po to człowiek żyje, aby jeść - ale je dlatego, aby żyć”. Niewątpliwie piękna to maksyma, chociaż przedstawia dwie skrajności. Prawda, jak zwykle, leży pośrodku. Spróbujmy więc znaleźć w tym, co zjadamy dla uzyskania energii życiowej i sił do codziennej pracy, również odrobinę przyjemności, zadowolenia i radości życia.

Najlepszą do tego okazję stwarza Wigilia i Gwiazdka - święto rodzinne, jarzące się blaskiem świec, pachnące choinką i miodowym piernikiem, a jeżeli już mowa o pierniku czy innym cieście miodowym, wypada coś ze świątecznych przysmaków popróbować. Oto kilka przepisów wartych starań i zachodu.

**1. Miodownik starolitewski.** Składniki: 0,50 kg mąki, 0,30 kg miodu, 0,20 kg cukru, 3 jaja, 0,25 l zsiadłego mleka, 1 łyżeczka oczyszczonej sody, 2 łyżeczki przypraw korzennych.

Zanim zabierzemy się do pieczenia miodownika, przygotowujemy specjalny zestaw przypraw korzennych, w skład których wchodzi cynamon, goździki, ziele angielskie, imbir, gałka muskatołowa, rozdrobniona skórka pomarańczowa i cytrynowa. Korzenie drobno utrzeć lub zemieć, wymieszać i złożyć do hermetycznie zamykanego słoika. W razie potrzeby użyć przygotowaną mieszankę nie tylko do miodownika starolitewskiego, ale i do innych wypieków miodowych.

**Sposób przyrządzenia:** Miód zagotować i ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mleko, miód, przyprawy i część mąki z sodą. Wszystko dobrze utrzeć. Białka jaj ubić na pianę, którą dodajemy do ciasta wraz z resztą mąki. Całość lekko mieszamy i

pieczemy około 30 minut w średnio gorącym piekarniku.

**2. Piernik żydowski.** Składniki: 3 szklanki mąki, 1 szklanka (0,35 kg) miodu, 3 jaja, 1 kieliszek rumu, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, 1 łyżeczka przypraw korzennych.

**Sposób przyrządzenia:** Jaja, rum i sodę utrzeć z miodem i korzeniami. Dodać mąkę i wymieszać na wolne ciasto. Wlać całość do natłuszczonej formy i piec wolno około 1 godziny. Stopień wypieku sprawdzić patyczkiem.

**3. Piernik gospodarski.** Składniki: 0,50 kg mąki pszennej grubszej (pośledniej), 0,40 kg miodu, 0,25 kg cukru, 3 jaja, 1 łyżeczka przypraw korzennych, 1 łyżeczka skórki pomarańczowej i cytrynowej, 1 łyżeczka orzechów, 1 łyżeczka (czubata) sody oczyszczonej.

**Sposób przyrządzenia:** Miód z cukrem zagotować, zszumować, wylać na miskę. Wsypywać powoli mąkę i wyrabiać ciasto (najpierw łyżką, potem rękami). Dodawać jaja, korzenie, skórkę pomarańczową, orzechy, sodę. Ciasto trzeba mieszać około 1 godziny, powinno być gęste. Wyrobite ciasto włożyć do wysmarowanej masłem blachy i na godzinę postawić w ciepłym miejscu, aby wyrosło. Następnie wstawić do nagrzanego piekarnika. Stopień wypieku sprawdzić patyczkiem.

**4. Pierniki moskiewskie.** Składniki: 0,50 kg mąki pszennej, 0,25 kg miodu, 0,15 kg cukru pudru, 0,15 kg masła, 1/3 szklanki wody, 1 jajo, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, 1 łyżeczka przypraw korzennych (mielonych), 15 g migdałów lub orzechów.

**Sposób przyrządzenia:** Cukier rozpuszczony w wodzie przegotować, a

otrzymany syrop schłodzić do temperatury pokojowej. Następnie dodać miód, masło i przyprawy korzenne - wymieszać. Z kolei dodać mąkę wraz z sodą, wygnieść na ciasto i rozwałkować na grubość 1—1,5 cm. Można z tego wykrawać kawałki o dowolnych wymiarach lub w całości wyłożyć na natłuszczonej blachę. Z wierzchu smarujemy jajkiem, nakłuwamy widelcem i posypujemy siekanymi migdałami. Pieczemy w średnio gorącym piekarniku, otrzymujemy kruche, słodkie pierniki.

**5. Piernik wyborowy (świąteczny).** Składniki: 0,85 kg mąki krupczatki, 0,50 kg miodu, 0,50 kg cukru pudru, 8 jaj, 0,20 kg masła, 1 (podwójny) proszek do pieczenia, 2 łyżeczki przypraw korzennych, skórka pomarańczowa rozdrobniona, orzechy, migdały — dowolnie.

**Sposób przyrządzenia:** masło rozetrzeć, dodawać kolejno cukier puder, po 1 żółtku, rozpuszczony miód (zimny), przyprawy korzenne, skórkę pomarańczową i połowę mąki. Wszystko przez jakiś czas ucierać. Następnie domieszać resztę mąki, posiekane orzechy i ubitą na sztywno pianę z białek. Ciasto wyłożyć do formy i piec w nagrzanym piekarniku. Stopień wypieku sprawdzamy patyczkiem.

Na zakończenie podaję prosty przepis na smaczny i łatwy do przygotowania lukier do wszystkich pierników i pierniczków.

**Lukier pomarańczowy.** Na tarce utrzeć jedną pomarańczę, wycisnąć sok z dużej cytryny. Dodać cukier puder i ucierać w donicy aż zbieleje i zgęstnieje. Lukrem smarować pierniki i w temperaturze pokojowej pozostawić do wysuszenia.

M. Wojtacki