

Miodowniki babuni i inne

Pierniki, miodowniki, katarzynki, całuski, brukowce, serduszka i kołaczki miodowe oto kilka przykładów z przebogatego wyboru gwiazdkowych wypieków miodowych. Gwiazdkowych, bo właśnie owe słodkie, pachnące miodem i korzeniami drobiazgi wnoszą do naszych domów świąteczną atmosferę pogody, radości, ciepła i życzliwości.

Jeżeli już o gwiazdkowych przysmakach mowa, to trzeba wiedzieć, że nasze babcie i prababcie ciasto do świątecznego wypieku przygotowywały już na wiele dni, tygodni a nawet miesięcy wcześniej; złożone w kamiennej dzieży i przeniesione do chłodnej piwnicy - dojrzewało.

Dzisiaj również stosuje się leżakowanie podstawowego ciasta piernikowego (mąka pszenna, żytnia, miód i korzenie) przez 4-8 tygodni w temperaturze 18-20°C. Tego rodzaju przechowywanie zwiększa aktywność procesów biologicznych zachodzących w cieście i wpływa dodatnio na jakość wyrobów piernikowych.

Dojrzałe ciasto uzupełnia się pozostałymi składnikami według receptury, dodaje się środków spulchniających rozpuszczonych w wodzie, po czym miesi się przez 40-50 minut. Temperatura ciasta nie powinna przekraczać 30°C, a wilgotność 20 - 22%. Ciasto o mniejszej wilgotności (gęstsze) w niewielkim stopniu zwiększa objętość (rośnie) i formowane zachowuje ostre kontury. Natomiast zwiększenie wilgotności powyżej 23% (ciasto luźne) prowadzi do rozlewania się wypieku.

Wydaje mi się, że tych kilka praktycznych uwag ogólnych może się w każdym gospodarstwie domowym przydać. Na zakończenie dodam tylko dla wyjaśnienia, że ciasto piernikowe można przygotować "na zimno" i przez zaparzenie. Szczegóły już przy następnej okazji. Teraz do dzieła. Oto kilka przepisów ze starego zeszytu babuni, tzw. sekretnika. Na ogół babcie - chociaż bardzo chętnie i szczerze traktują wszystkich swymi wypiekami i lubią, kiedy je pochwalić - sekrety przyrządzania owych smakowitości zdradzają nader opornie.

Miodownik nadziewany

składniki ciasta:

200 g miodu	1 łyżka wody
100 g cukru	1/2 łyżeczki
50 g masła	cynamonu
(margaryny)	1 paczka proszku
1 jajo	do pieczenia
500 g mąki pszennej	

Nadzienie: słoik (około 0,5 kg) dżemu pomarańczowo-jabłkowego lub innego o dobrym smaku.

Składniki polewy: 150 g cukru pudru, 2 łyżki soku z cytryny.

Miód, cukier i tłuszcz rozpuścić i schłodzić. Do wystudzonej masy dodać jajo, cynamon i wodę. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i też stopniowo dodawać, przygotowując ciasto, które należy dobrze wymieszać. 2/3 ciasta rozkładamy cienką warstwą na natłuszczonej blasze, przy czym boki należy nieco podgiąć. Na ciasto rozkładamy równą warstwą dobrze wymieszane nadzienie, a następnie przykrywamy je pozostałym ciastem. Ciasto z wierzchu nakłuwamy widelcem. W dobrze nagrzanym piekarniku pieczemy około 20-25 minut.

Z cukru pudru i soku z cytryny przygotowujemy polewę. Gdyby była zbyt gęsta, należy dodać nieco wody. Po wypieczeniu ciepły miodownik smarujemy polewą i krajemy na porcje.

Miodownik anyżowy

250 g miodu	1 łyżeczka anyżu
125 g cukru	1 łyżeczka
1 paczka cukru	cynamonu
waniliowego	500 g mąki
1 jajo	pszennej
1/3 l mleka	1 paczka proszku
	do pieczenia

Miód i cukier rozpuścić. Do wystudzonej masy dodać cukier waniliowy, jajo i dobrze utarty anyż oraz cynamon. Mąkę przesiać, zmieszać z proszkiem do pieczenia i wraz z dodatkiem mleka wymieszać. Mleka dodać tylko tyle, aby ciasto spływało z łyżki.

Ciasto umieszczamy w prodiżu wyłożonym folią aluminiową i pieczemy 40-45 minut. Po wypieczeniu miodownik możemy posypać z wierzchu cukrem pudrem. Miodownik przechowany przez dłuższy czas utrzymuje świeżość.



Tak prezentuje się miodownik nadziewany

Ozdobne pierniczki miodowe na choinkę

Receptura ze zbioru przepisów na miodowe pieczywo wydanej przez Słowacki Związek Pszczelarzy w Bratysławie.

Składniki:	2 jaja
500 g miodu	20 g sody
300 g cukru	oczyszczonej,
0,25 l wody	przyprawy korzennej
1 kg mąki	(cynamon, goździki) (
pszennej)

Miód, cukier i wodę przegotować. Gorącym płynem sparzyć mąkę i wyrobić ciasto. Do ochłodzonego ciasta dodać jaja, zmielone dodatki korzenne wg uznania oraz sodę oczyszczoną. Ciasto jeszcze raz dobrze wyrobić i wstawić na 4-5 godzin do lodówki. Następnie rozwałkować i wykrawać serduszka, kółeczka, pierścienie i inne figury (rys.). Wycinanki te ułożone na blasze powleczonej cienką warstwą wosku smarujemy z wierzchu rozbitym jajkiem i pieczemy w dobrze nagrzanym piekarniku. Pierniczki prezentują się bardzo apetycznie.

Placuszki miodowe

165g miodu	1 łyżeczka sody
165g cukru	oczyszczonej
165g masła	1/2 łyżeczka
(margaryny)	cynamonu
500g mąki	1/2 łyżeczki
	mielonych
	(utartych)
	goździków

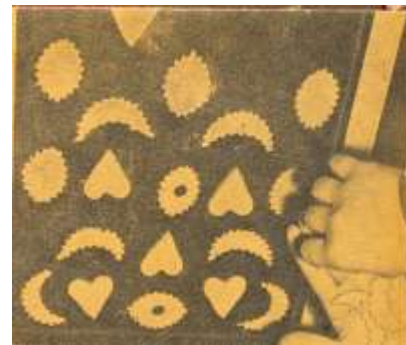
Mąkę, dodatki korzenne i sodę wymieszać. Miód, cukier i masło zagotować, wystudzić i stopniowo dodawać do mąki. Otrzymane ciasto dobrze wymieszać. Po kilku godzinach lub następnego dnia rozwałkować, wykrawać okrągłe placuszki i piec w średnio nagrzanym piekarniku. Upieczone placuszki przy wyjmowaniu mogą być jeszcze całkiem miękkie. Twardnieją dopiero po wystygnięciu.

Jeżeli lubimy ciasteczka kruche, chrupkie - należy je przechowywać w szczelnie zamkniętej puszcze. Jeżeli wolimy miękkie — ciasteczka w otwartym naczyniu wstawiamy do chłodnego pomieszczenia.

Skromnym, choć smacznym placuszkom miodowym, możemy dodać świątecznego splendoru,

wzbogacając ciasto przed wypieczeniem w siekane orzechy i migdały, a także drobno pokrajane kandyzowane owoce.

Mgr inż. Mieczysław Wojtacki



Z ciasta wycinamy pierniki różnego kształtu i układamy je na powleczonej woskiem blasze