

Зміст

Про медове тісто	5	Медівник із Рівного.....	54
Прянощі.....	9	Медівник із водою.....	54
Медівники формові	17	Медівник дешевий	55
Медівник із пивом.....	18	Медівник із родзинками.....	55
Медівник мамин.....	20	Перекладанці і плячки	57
Медівник зі сухофруктами.....	22	Медівник перекладений.....	58
Медівник від Дзвінки	24	Медівниковий пляцок від Віти.....	60
Пірник пані Олі.....	26	Медовий пляцок від Слави	62
Медівник із карамеллю	28	Плячки медовий і маково-медовий.....	64
Медівник від Марійки	30	Перекладенець із вареним сиром і цитриновою поливою.....	68
Медівник від Світлани	32	Медовий сметанник	70
Медівник святковий.....	34	Медовий перекладенець із ромом	72
Медівник родинний.....	36	Медовий пляцок зі сметанковим кремом	74
Медівник із мигдалем	38	Медовий пляцок з горіховим кремом.....	76
Медівник заварний	40	Медовий пляцок із чорносливом (I варіант).....	78
Медівник із дріжджами.....	42	Медовий пляцок із чорносливом (II варіант).....	80
Медівник від Лариси.....	44	Перекладенець із начинкою зі сухофруктів.....	82
Медівник від Слави.....	46	Пляцок «Стефанка» (I варіант)	84
Медівник пухкий.....	48	Пляцок «Стефанка» (II варіант)	86
Медівник світлий	50	Перекладенець із помаранчевою масою та шоколадно-горіховим кремом	88
Медівник від Люби.....	52		



Про медове тісто

Медівник, медівничок, пірник...

За цими словами ховається дитинство.

В кухні мама чи бабуса починає чаклувати: у макітрі розтирає мед із цукром, прянощами, яйцями, борошном, додає горішків, родзинок, цукатів, а тоді ставить у теплу піч, де протягом години випікається особливе, духмяне тісто, набуваючи темно-коричневого кольору.

Чомусь так склалося, що медове печиво асоціюється в нас лише із зимовими святами. У традиції європейської кухні, до якої належить і українська, зокрема галицька, справді, медівники є одними з основних солодоців, які готували та й тепер готують на Різдво. Існує чимало різновидів цього печива, а тому можемо

припустити, що почали його готувати дуже давно. Адже мед люди почали вживати значно раніше, аніж цукор. Тому, імовірно, і перше солодке печиво було з меду. Переглядаючи пропоновані переписи, Ви, шановний читачу, зможете побачити, скільки експериментів витримало медове печиво.

Насамперед – про борошно. Пекли медівнички і з пшеничного, і з житнього, а також із пшенично-житнього борошна. Для розпушування тіста використовували дріжджі, харчову соду, порошок до печива (розпушувач), вуглекислий амоній (або, як у нас кажуть, «амоняк»), а часом пекли і без розпушувача. Серед складників медового тіста – сметана, молоко, пиво,

чорна кава чи карамель, яку готують із розтопленого цукру і води. Обов'язково додають яйця, а також жири (масло, олія, смалець, маргарин або їх суміш).

Особливий інгредієнт,

без якого медівник не буде медівником, – це прянощі. Колись склад прянощів, які



додавали до тіста, навіть тримали в секреті, передаючи його від матері до доньки. До медівників зазвичай додають корицю («цинáмон»), гвоздику, імбир, мускатний горіх, кардамон, пахучий перець, сушену цитринову та помаранчеву шкірку.

Пропоную Вашій увазі два варіанти прянощів для медівника (отримаємо 100 г суміші прянощів, яку потім можна буде додавати до тіста):

- 16 г гвоздики, 16 г кориці, 10 г кардамону, 8 г мускатного горіха, 8 г імбиру, 4 г пахучого перцю, 13 г сушеної цитринової шкірки, 25 г сушеної помаранчевої шкірки
- 30 г кориці, 20 г гвоздики, 25 г пахучого перцю, 15 г анісу, 5 г кардамону або коріандру, 5 г мускатного горіха.

Ці види прянощів треба перемолоти на кавомолці і тримати у щільно закритих банках.

На 500 г борошна необхідно додати 5 г суміші прянощів.

Можна також спробувати приготувати свої варіанти суміші. Все ж основні прянощі, які додають до медівників, – кориця та гвоздика.

Замішане медове тісто здебільшого не печуть відразу, а залишають, щоб воно дозріло, – від 12 годин до 2–3 тижнів. Таке тісто має набагато кращий смак і особливий, неймовірний запах. Інколи тісто ставлять у теплому місці на 1–2 доби, а часом – в холодному, тоді термін вистоювання є значно довшим (від 1 тижня до 1 місяця).

Із медового тіста здебільшого випікають три види печива:

- формові медівники;
- перекладанці і торти;
- дрібне печиво, тістечка (Миколайчики, медові хатки).

Формові медівники печуть у спеціальних продовгуватих формах із високими стінками. Тісто для цих медівників має консистенцію густої сметани. Випікають його при температурі 160–180 °С протягом

години. До тіста також додають горіхів, мигдалю, сухофруктів та цукатів. Спечені



медівнички можна розрізати

на 2–3 пласти і перекладати повідлом.

Зверху полити шоколадною або білковою помадкою.

Тісто для **перекладанців і тортів** може бути двох видів: перше – дещо густіше, аніж попереднє, замішане, як на вареники, друге – рідше, яке викладають у форму ложкою; воно виростає і стає дуже пухким. Із густого тіста випікають тоненькі коржі – приблизно від 5 до 10 шт. (печуть протягом 10–15 хвилин при температурі 160–180 °С), а з рідкого – 3–4 шт. (печуть протягом 20–30 хвилин при 160–180 °С).

Перекладанці здебільшого перемащують збитою із цукром сметаною, горіховою та шоколадною масами чи заварним кремом. Часто в медові торти додають чорнослив та горіхи. Перед споживанням ці вироби мають постояти щонайменше 1 добу.

Для **дрібного печива** потрібно замісити таке тісто, яке б легко можна було розкачати. Найкраще для нього підходить

суміш житнього та пшеничного борошна. Таке тісто треба добре вимішувати, бо що довше його місити, то краще підрастають тістечка під час випікання. Із цього тіста випікають медівнички різноманітних форм, «миколайчики», а також «стінки» та «дах» казкової медової хатки. Випікати вироби потрібно при температурі 160–180 °С приблизно 15 хвилин. Для оздоблення

та розмальовування медівничків використовують різнокольорові помадки. Якщо перед випіканням поверхню змастити жовтком або водою з медом, то вони набудуть блиску.

Зверху ласощі можна посипати посіченими горіхами, оздобити горішком чи мигдалем.

Сухе медове печиво спершу є твердуватим, але за кілька днів воно м'якне («крушіє») і набуває неймовірного смаку. Якщо його зберігати в щільно закритій посудині, то воно довший час залишається свіжим та смачним. Медівничками прикрашають різдвяну ялинку, ними пригощають колядників.

