

MAZOWSZE SERCE POLSKI NR 12

08/12/2021 12:32 | Zamieścił: Agnieszka Bogucka, Autor: Agnieszka Bogucka

Smaki Mazowsza

Zapraszamy Czytelników do nadsyłania swoich zdjęć i przepisów na potrawy regionalne (i nie tylko!) na adres: sercepolski@mazovia.pl.

Piernik świąteczny

½ kg mąki pszennej typ 550

250 g masła

1 szklanka cukru

3 jajka

1 szklanka mleka

1 cukier waniliowy

6 łyżek mielonych migdałów

½ łyżki kakao

2 łyżki przyprawy do piernika

1 proszek do pieczenia

Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Następnie wbijać kolejno jajka. Dodać mleko i zmielone migdały oraz mąkę z kakao, przyprawę do piernika i proszek do pieczenia. Wszystkie składniki dokładnie wyrobić i przełożyć do wysmarowanej keksówki. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec około 1 godz. Po upieczeniu ostudzić. Wierzch ściąć odrobinę nożem, a następnie przekroić ciasto po przekątnej. Złożyć oba kawałki tak, aby powierzchnie przecięte tworzyły zewnętrzne ścianki trójkąta. Łączenie posmarować stopioną czekoladą. Ciasto ponownie złożyć i schłodzić. Następnie połączyć stopioną białą czekoladą i udekorować bakaliami.

Przepis pochodzi od Koła Gospodyń Wiejskich w Tymiankach-Buciach.

Pieprzna słodycz

Polska nazwa piernik pochodzi od starodawnego słowa pierny, czyli pieprzny. Miało to związek z aromatem dodawanych do niego przypraw – zależnie od przepisu i regionu w skład takiej korzennej mieszanki wchodzi m.in. cynamon, imbir, goździki, kardamon, gałka muszkatołowa,

anyż gwiaździsty, ziele angielskie i czarny pieprz.

Gospodarska receptura

KGW w Tymiankach-Buciach powstało w 2018 r. Na początku w kole działały tylko panie z okolicznych wsi. Po roku dołączyli ich mężowie. Dziś grupa liczy 35 członków. W XIV edycji Konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego dla mazowieckich producentów żywności za najlepszy produkt 2020 r. KGW w Tymiankach-Buciach zdobyło główną nagrodę w kategorii wyrobów cukierniczych. Wart Lauru okazał się tort orzechowy.

Pyszne lekarstwo

Ze względu na dobroczynne działanie (korzystny wpływ na przemianę materii, właściwości antyseptyczne) ciasto bywało nie tylko przysmakiem, ale i lekarstwem. Najstarszy zachowany polski przepis na wypiek piernika pochodzi z 1725 r. i jest zanotowany w poradniku medycznym.

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl